



أبرزها المشاوي وبرنش السبت

«راسوي» يقدم تجارب متنوعة من المطبخ الهندي

ينظم احتفالات خاصة بمهرجان الديوالي



خلال تقديم أطباق ونكهات هندية تتناسب مع المناسبة، التي ترتبط بالتقاليد الهندية واجتماع العائلات والأصدقاء وتبادل الأطعمة خلال الأجواء الاحتفالية. وتتنوع تجارب المطعم بين الوجبات المستوحاة من المطبخ الهندي التقليدي والمشاوي، وبرنش نهاية الأسبوع والاحتفالات الموسمية، بما يتيح للضيوف خيارات مختلفة لتناول الطعام والاستمتاع بالنكهات الهندية في مناسبات متعددة.

وأصنافاً متنوعة من الكاري. كما يتيح عرض «تريت يور تيسست بودن» للضيوف تذوق مجموعة من المقبلات والأطباق الرئيسية والحلويات بحرص غير محدودة، في تجربة تجمع عدداً من نكهات المطبخ الهندي على مائدة واحدة. وفي الفترة من 6 إلى 10 نوفمبر المقبل، ينظم راسوي احتفالاً بمناسبة مهرجان الديوالي، المعروف باسم «مهرجان الأنوار»، من

الرئيسية والحلويات، مع خيارات تناسب محبي النكهات الهندية التقليدية والراغبين في تجربة أصناف متعددة خلال زيارتهم. ويقدم راسوي تجربة «كباب ميلا»، التي تجمع مجموعة من المشاوي الهندية وأصناف الكباب والخبز الطازج في وجبة واحدة، فيما ينظم المطعم كل يوم سبت تجربة «ساترداي سبليندور» من الساعة الواحدة ظهراً حتى الرابعة عصرًا، وتضم أطباقاً هندية تقليدية

يقدم مطعم راسوي مجموعة من التجارب المستوحاة من المطبخ الهندي، تشمل المشاوي والكباب والأطباق التقليدية، إلى جانب برنش السبت وعروض متنوعة، فضلاً عن برنامج خاص للاحتفال بمهرجان الديوالي خلال الفترة من 6 إلى 10 نوفمبر المقبل. وتضم قائمة المطعم تشكيلة من أطباق الكاري الغنية بالتوابل، والمشاوي والكباب، إلى جانب الخبز الطازج والمقبلات والأطباق

المطبخ الهندي.. تنوع النكهات وسحر البهارات



O الشيف مريم الدوسري.

يتميز المطبخ الهندي بتنوع نكهاته وغنى مكوناته، إذ تشكل البهارات جزءاً أساسياً من هويته، وتمنح أطباقه مذاقات تختلف من منطقة إلى أخرى. ولا يعتمد هذا المطبخ على حرارة الفلفل وحدها، بل على التوازن بين النكهات العطرية والحارة والحامضة، إلى جانب استخدام المكسرات والبذور وجوز الهند في العديد من الوصفات.

وتتنوع البهارات الهندية بين الكركم والكومون والكزبرة والهيل والقرقة والقرنفل، ولكل منها دور في بناء النكهة. كما تشتهر الهند بخلطات مثل «غارام ماسالا»، التي تختلف مكوناتها ونسبها بحسب المنطقة والوصفة، ما يمنح كل طبق طابعه الخاص.

ويظهر هذا التنوع بوضوح في مطابخ الهند الإقليمية؛ ففي الشمال، تُستخدم المكسرات، مثل الكاجو واللوز، في بعض الصلصات لإضفاء قوام كريمي غني. أما الجنوب، فيتميز باستخدام جوز الهند وأوراق الكاري وبذور الخردل والتسر الهندي، التي تضيف نكهات عطرية وحامضة. وفي الشرق، تحضر خلطات البذور والخردل، بينما يدخل الفول السوداني والمشمس وجوز الهند في بعض أطباق الغرب.

ولا تتوقف أسرار المطبخ الهندي عند اختيار البهارات، بل تمتد إلى طريقة

استخدامها؛ فتحميص بعض البهارات قبل طحنها يساعد على إبراز روائحها. كما تُضاف بعض الخلطات قرب نهاية الطهي للمحافظة على عبقرها. وهنا تظهر مهارة الطاهي في معرفة الكمية المناسبة وتوقيت الإضافة لتحقيق التوازن المطلوب. ويمتد سحر النكهات الهندية إلى الحلويات التقليدية، مثل الغلاب جامون والراس ملاي والبارفي، حيث يُستخدم الهيل والزعفران والمكسرات لإضافة مذاق غني ورائحة

مميّزة. وفي البحرين، يحظى المطبخ الهندي بحضور واضح ضمن تنوع المطاعم العالمية، وتتيح أطباقه وحلوياته فرصة لاكتشاف ثقافة غذائية عريقة تجمع بين سرّ المطبخ الهندي لا يكمن في كثرة البهارات، بل في فنّ مزجها واستخدامها باعتدال. فكل منطقة تحمل بصمتها الخاصة، وكل خلطة تعكس جانباً من تراثها، لتجعل من المطبخ الهندي تجربة غنية بالنكهات تستحق الاكتشاف.



طبق الأسبوع: تكا مسالا



يعد طبق التكا مسالا من الأطباق الهندية الأكثر شهرة في المطبخ الهندي، حيث اكتسبت حضوراً في قوائم المطاعم المتخصصة بفضل نكهة المتميزة التي تتناسب غالباً مع الأنواق كافة.

ويتم تحضيره عادة باستخدام قطع الدجاج التي يتم خليط من الزبادي عليها، ثم تشوى أو تحمر قبل إضافتها إلى الصلصة. وتدخل في إعداد التتبيلة والصلصة عدة أنواع من التوابل والبهارات مثل الثوم والزنجبيل والكومون والكزبرة والكركم والبابريكا، إلى جانب غارام ماسالا، وهو مزيج من التوابل الشائع في المطبخ الهندي.

وتعتمد نكهة تكا مسالا على التوازن بين التوابل والطماطم والكريمة. فالطماطم تمنح الصلصة مذاقاً يميل إلى الحموضة، فيما تضيف الكريمة قواماً أكثر نعومة، وتمنح التوابل الطبق رائحته المميزة. وتختلف درجة الحرارة الحارة وكثافة الصلصة من مطبخ إلى آخر، بحسب الوصفة المستخدمة والأنواق. ويقدم تكا مسالا غالباً مع الأرز البسمتي أو خبز النان الهندي، اللذين يساعدان على الاستمتاع بالصلصة الغنية. ويمكن إعداد الطبق بالدجاج، وهو الأكثر شيوعاً في قوائم المطاعم، أو باستخدام مكونات أخرى، مثل الخضراوات أو الجبن الهندي المعروف باسم بانير. ويظل سر إعداد تكا مسالا في منح الدجاج وقتاً كافياً لامتصاص التتبيلة، وطهي الصلصة حتى تتجانس مكوناتها، مع إضافة الكريمة بقدر يحافظ على وضوح نكهة التوابل من دون أن تغطي عليها. ويمكن تقديم الطبق ضمن وجبة متكاملة تجمع الأرز أو الخبز مع الدجاج والصلصة.