مطبخ الخليج

أخبار الخليج

تقديم: زينب علي

العدد (17758) - السنة الحادية والخمسون - الخميس 25 جمادى الأولى 1448هـ - 5 نوفمبر 2026م

www.akhbar-alkhaleej.com









حائز نجمتين من ميشلان

مطعم «ساتو» بفندق الخليج يستضيف الشيف تاكاغي كازو

تجربة طهي يابانية تجمع خبرات كيوتو بخيرات البحر المحلية

يستضيف مطعم ساتو بفندق الخليج الشيف الياباني تاكاغي كازو، الحائز نجمتين من دليل ميشلان، في إقامة حصرية تمتد خمسة أيام، خلال الفترة من 17 إلى 21 نوفمبر، ويقدم من خلالها قائمة طعام خاصة بالتعاون مع الشيف التنفيذي كيفن دي غوزمان وفريق المطعم، تجمع بين تقنيات المطبخ الياباني التقليدي والمكونات البحرية المحلية.

وتم تصميم قائمة الأطباق في المطعم بالتعاون مع الشيف تاكاغي كازو، إذ تولى تدريب فريق المطبخ على مدى نحو عشر سنوات، ناقلاً إليهم خبراته في فنون الطهي الياباني، وما تتطلبه من دقة في إعداد الأطباق واهتمام بالتفاصيل وانضباط في أساليب العمل، وفق تقاليد المطبخ العريق في مدينة كيوتو.

وخلال الأيام القادمة، سيشكلان الشيف تاكي والشيف كيفن ثنائي مميز مع الفريق لإعداد قائمة خاصة تستفيد من تقنيات الطهي اليابانية، وتوظف المنتجات البحرية المحلية، ومن بينها سمك الهامور الذي يحضر على نار هادئة في مرق الداشي الياباني التقليدي.

وحول استضافته في المطعم وصف الشيف تاكاغي هذا التعاون بأنه جمع بين الثقافات الغذائية، في إشارة إلى التقارب بين المطبخ الياباني والمكونات البحرية التي تتميز بها البحرين.

وذكر أن الفعالية ستشمل تقديم وجبات الغداء والعشاء طوال فترة استضافته، إلى جانب تنظيم فصل تدريبي خاص بفنون الطهي يوم السبت 21 نوفمبر، يتيح للمشاركين التعرف على جوانب من تقنيات المطبخ الياباني وأساليبه.

وتابع أن هذه التجربة تركز على المفهوم الياباني «إيتشيغو إيتشيه»، الذي يعكس التركيز اللحظة والاهتمام بتفاصيلها، وبين أن ا تتيح الإقامة المحدودة لعشاق المطبخ الياباني في البحرين فرصة التعرف على خبرات أحد الطهاة الحاصلين على نجمتين من دليل ميشلان.

جدير بالذكر حافظ مطعم ساتو منذ افتتاحه عام 1983 على مكانته كإحدى وجهات المطبخ الياباني في البحرين، من خلال تقديم تجارب طعام تستلهم تقاليد الطهي اليابانية. ويستقبل المطعم ضيوفه بتصميم يستحضر الأجواء اليابانية التقليدية، من الممرات المزينة بالفوانيس إلى بار السوشي وغرف التاتامي وطاولات التيبانياكي.

وشهد المطعم في عام 2025 أعمال تجديد أعادت صياغة تصميمه الداخلي، مستلهمة البساطة اليابانية المرتبطة بفلسفة «الزن»، مع إضافة لمسات عصرية حافظت على هويته التقليدية. ويقدم بار السوشي، تحت إشراف الشيف التنفيذي كيفن دي غوزمان، تجربة «أومكاسي» التي تعتمد على قائمة يحدد الشيف تفاصيلها وفق اختياراته وخبرته. كما نال المطعم لقب الفائز المفضل إجمالاً ضمن جوائز FACT البحرين للمطاعم.









أبرزها السلطات والمخللات

الشمندر يدخل في إعداد أنواع مختلفة من الأطباق

يعد الشمندر واحدا من أنواع الخضراوات التي تحتل مكان مميزة في مجال المطبخ، بفضل لونه المميز إلى جانب مذاقه الذي يجمع بين الحلاوة والنكهة الترابية إلى جانب تعدد طرق استخدامه في إعداد الأطباق، سواء بوصفه مكوناً رئيسياً أو إضافة تمنح الطعام لوناً جذاباً ومذاقاً مختلفاً.

بدروها أوضحت الشيف منى سليس أن الشمندر يعتبر من الخضراوات التي تضفي جمالية أثناء وجودها على مائدة الطعام، إذ يمكن استخدامه في إعداد السلطات، أو تقديمه مسلوقاً أو مشوياً، إلى جانب إضافته إلى الشوربات والمخللات والعصائر، مشيرة إلى أن لونه المميز يمنح الأطباق البسيطة مظهراً أكثر جاذبية.

وحول طرق تحضيره بينت أن تتنوع بحسب طبيعة الوصفة والرغبة في تقديمه، إذ يمكن تقطيعه إلى مكعبات أو شرائح وإضافته إلى السلطات، كما يمكن مزجه مع مكونات أخرى لإعداد تغميسات تتميز بلونها الغني ونكهتها الخاصة. ولفتت إلى أن استخدامه لا يقتصر على الجذور، فأوراق الشمندر صالحة للأكل، ويمكن إضافتها إلى السلطات أو طهيها بطرق مشابهة للخضروات الورقية.

وأضافت أن الشمندر يتناسب مع مجموعة متنوعة من المكونات، من بينها الخضراوات والأجبان والمكسرات، ما يجعله خياراً مناسباً لإعداد سلطات متنوعة أو تقديمه طبقاً جانبياً، بما يضيف تنوعاً في النكهات والألوان على المائدة.



○ شيف منى سليس.

وأكدت أن ما يميز الشمندر هو تعدد استخداماته وسهولة إدخاله في وصفات مختلفة، إذ يمكن من خلال إضافته إضفاء لمسة لونية مميزة على الأطباق، إلى جانب تشجيع التنويع في طرق تقديم الخضراوات، ليكون خياراً مناسباً للسلطات والأطباق الجانبية والوصفات المبتكرة.



طبق الأسبوع: سلطة الشمندر بالذرة



تعد سلطة الشمندر بالذرة من الأطباق التي تتميز بتنوع طرق إعدادها وإمكانية تقديمها بمكونات مختلفة، إذ يجمع هذا الطبق بين اللون الأحمر للشمندر والأصفر لحبات الذرة، إلى جانب مجموعة من الخضراوات التي تضفي عليه تنوعا في الشكل والقيمة الغذائية.

ويعد الشمندر المسلوق المقطع إلى مكعبات صغيرة والذرة الحلوة من أبرز مكونات هذه السلطة، ويمكن إضافة الخيار والفلفل الملون والبصل الأحمر والبقدونس، بحسب الرغبة، للحصول على مزيج متنوع من الخضراوات والألوان.

وتتعدد طرق تحضير سلطة الشمندر بالذرة، إذ يمكن استخدام الشمندر المسلوق أو المشوي، وتقطيعه إلى مكعبات أو شرائح رفيعة، ثم مزجه بالذرة والخضراوات الطازجة. كما يمكن إضافة الجبن الأبيض أو جبن الفيتا، أو استخدام الحمص لإثراء مكوناتها.

أما التتبيلة، فتحضر عادة من عصير الليمون وزيت الزيتون والملح والفلفل الأسود، ويمكن إضافة الخل أو الخردل بحسب الرغبة.

وتتميز هذه السلطة بسهولة إعدادها وإمكانية تغيير مكوناتها وتقديمها بأكثر من طريقة، سواء في أطباق فردية أو في طبق تقديم كبير، مع تزيينها بالبقدونس وحبات الذرة، لتكون خيارا مناسبا للتنويع في أطباق السلطات على المائدة.