# مطبخ الخليج

أخبار الخليج

تقديم: زينب علي

العدد (17765) - السنة الحادية والخمسون - الخميس 2 جمادى الآخرة 1448هـ - 12 نوفمبر 2026م

www.akhbar-alkhaleej.com










## يتم إعدادها بما يتناسب مع كل مناسبة واحتياجات الزبائن

## كافيه ديليس بفندق الخليج يقدم تشكيلة فاخرة من الشوكولاته للمناسبات

يقدم كافيه ديليس في فندق الخليج مجموعة متنوعة من الشوكولاته والكعك والذي يتم إعداده بما يتناسب مع طبيعة واحتياجات الزبائن، ضمن خيارات متعددة تناسب مختلف المناسبات والاحتفالات، إذ يمكن إعداد تصاميم وتشكيلات خاصة حسب الطلب، وبما يتلاءم مع طبيعة المناسبة وذوق أصحابها.

كما يتيح ديليس لزواره الاختيار بين أنواع متنوعة من الشكولاتة بنكهاتها المختلفة في علب أنيقة وبأحجام مختلفة لتقديم الهدايا والزيارات العائلية والاحتفالات الخاصة، إلى جانب حفلات الزفاف والاستقبالات والتجمعات الاجتماعية.

ويحرص القائمون على كافيه ديليس على تقديم منتجات تجمع بين جودة المكونات والعناية بطريقة التحضير والتقديم، إذ تحظى كل تشكيلة باهتمام في اختيار الأصناف وتنسيقها، لتكون مناسبة للتقديم على موائد الضيافة أو الإهداء في المناسبات المختلفة.

كما تتنوع منتجاته بدءا من الحلويات والشوكولاتة وصولا إلى تشكيلة من المشروبات والقهوة، ما يجعله وجهة مناسبة للراغبين في الاستمتاع بوجبة خفيفة أو قضاء وقت مع العائلة والأصدقاء، فضلا عن إمكانية طلب المنتجات عبر خدمة طلبات.

ويستقبل كافيه ديليس زواره يوميا في فندق الخليج، من الساعة السابعة صباحا حتى الحادية عشرة مساء، مقدما خيارات تجمع بين تنوع النكهات وأناقة التقديم لتلبية احتياجات المناسبات اليومية والخاصة.








## طبق الأسبوع: الأومليت



يعد الأومليت من الأطباق الأكثر رواجا، والتي تجمع بين سهولة التحضير وتنوع المكونات، ويعتمد في طريقة تحضيره على البيض المخفوق، ويمكن إضافة الخضراوات والأجبان والأعشاب إليه للحصول على وجبة متكاملة تناسب الإفطار أو العشاء.

ويتميز البيض بطعمه المميز، إلى جانب الخضراوات التي تتميز بنكتها الغنية مثل الفلفل الحلو والطماطم والسبانخ، بفضل تنوع النكهات في الطبق والمكونات يعد الأومليت من الأطباق الغنية بالألياف والفيتامينات ولهذا يعد من الأطباق الصحية.

ولا يتطلب إعداد الأومليت وقتًا طويلًا، إذ يمكن تحضيره خلال دقائق باستخدام كمية قليلة من زيت الزيتون، مع اختيار مكونات متنوعة بحسب الرغبة، ليكون خيارًا عمليًا يجمع بين الطعم الجيد وسهولة التحضير.









### يتميز بسهولة تحضيره

## البيض يدخل في إعداد أطباق الفطور والعشاء

يعتبر البيض من المكونات الغذائية المتعددة الاستخدام نظراً الى سهولة تحضيره، إذ يدخل في إعداد أطباق الفطور والعشاء على جانب استخدامه في المعجنات والحلويات، بفضل تنوع طرق تقديمه بين الوصفات التقليدية والأفكار الحديثة التي تتجدد باستمرار.

وقالت الشيف منى سليس: إن البيض يحضر في المطبخ بشكل يومي تقريباً كونه يتناسب مع مختلف الوجبات، وعلى وجه الخصوص على وجبتي الفطور العشاء، إذ يمكن تقديمه مسلوقاً أو مقليًا، أو إعداده مع الخضراوات والجبن، بحسب الرغبة.

كما ذكرت أن استخدام البيض في الوصفات يتجاوز الأطباق اليومية، إذ يمكن إدخاله في إعداد أنواع كثيرة من الحلويات والمعجنات، لأنه يؤدي دورًا أساسيًا في تماسك المكونات ومنح الوصفات قوامها المطلوب، ما يجعله عنصرًا لا غنى عنه في إعداد عدد كبير من الأطباق.

وأشارت إلى أن انتشار وصفات الطعام عبر منصات التواصل الاجتماعي أوجد طرقًا جديدة لتحضير البيض وتقديمه، إذ تظهر باستمرار أفكار تجمعه بمكونات مختلفة، وتقدم الأطباق المعروفة بأساليب غير تقليدية، الأمر الذي يدفع محبي الطبخ إلى تجربة وصفات جديدة في المنزل.

وأوضحت أنه يعتبر مصدرا للبروتين ويحتوي على مجموعة من العناصر الغذائية التي يحتاج إليها الجسم، لافتة إلى أن طريقة إعداده والمكونات المضافة إليه تؤثر في طبيعة الوجبة وقيمتها الغذائية، لذلك من المهم مراعاة التوازن عند تحضيره. وبينت تعدد طرق إعداده ودخوله في أصناف مختلفة من الطعام، ويحتفظ البيض بمكانته في المطبخ، فهو مكون متاح وسهل التحضير، ويمكن تقديمه بأشكال متعددة، من الوجبات اليومية البسيطة إلى الحلويات والمعجنات والوصفات التي تتجدد مع تطور أساليب الطهي.



○ شيف منى سليس.



