

قوائم الطعام المستقبلية

اتجاهات خدمات الطعام العالمية
المجلد ٣



Unilever
Food
Solutions

الطعام الذي يجذبنا إليه

اتجاهات خدمات الطعام العالمية
المجلد ٣ | ٢٠٢٥



Unilever
Food
Solutions



بصفتك طاهياً أو متخصصاً في خدمات الطعام، فإنك تُدرك أهمية مواكبة أحدث اتجاهات خدمات الطعام. وهذا يضمن لك تقديم أطباق فريدة وشيقة تجذب زبائن جدد، مع الحفاظ على ولاء زبائنك وعودتهم إليك على الدوام. كما أنها فرصة لإبراز مجالات إبداعك. كما أن الفشل في مواكبة هذه الصيحات الرائجة يُعرّضك للمخاطر ويُتيح للمنافسين فرصة التقدم أمامك.

ومع ذلك، فإن مواكبة أحدث اتجاهات خدمات الطعام تستغرق وقتاً طويلاً، وغالباً ما تقتضي ساعات عمل طويلة من البحث عن مكونات وتقنيات جديدة واختبارها. ويأتي دور قوائم الطعام المستقبلية بهدف تنفيذ هذه التجارب ببساطة.

فريقنا مكون من ٢٥٠ طاهٍ من ذوي المهارات العالية، ومنتشرين في جميع أنحاء العالم، يعملون على تطوير أفكار وصفات شهية وعصرية يمكنك استخدامها في قوائم طعامك. ويفضل خبرة جماعية تمتد لخمسة آلاف عام، يتمتع طاهاتنا بمكانة مثالية لمساعدتك في ابتكار أطباق مميزة يتطأع إليها زبائنك اليوم. ويعملون يومياً لمساعدة عملاء يونيليفر فود سوليوشنز على تقديم ٢٠ مليون طبق شهى حول العالم.

"يعمل فريقنا من الطهاة من ذوي المهارات العالية، والمنتشر في جميع أنحاء العالم، على تطوير أفكار وصفات شهية وعصرية يمكنك استخدامها في قوائم طعامك"

تُعدّ هذه الصفات سبيلاً لتجسيد هذه الصيحات الرائجة في قوائم طعامك. حيث ينتمي كل مفهوم إلى أحد اتجاهات خدمات الطعام الأربعة التي حددناها هذا العام وهي: مطابخ الشارع؛ ومطابخ بلا حدود؛ وجذور المطبخ؛ وتصميمات المطاعم.

وقد صُممت كلٌ منها مع مراعاة المتطلبات التشغيلية والتكاليف. حيث تُقدم هذه الصفات إلهاماً لذيذاً بنكهات ومأكولات وتقنيات طهي من جميع أنحاء العالم. ورغم أنها مستوحاة على المستوى العالمي، لكن كل مفهوم يمكن تنفيذه وهيئته بدرجة عالية لضمان توافقه مع السوق المحلي أينما كنت.

وإلى جانب هذه المفاهيم، ستجد الكثير من الأفكار القيّمة حول كل صيحة من اتجاهات خدمات الطعام الأربعة وكيف تُحدد هذه الصيحات قطاع خدمات الطعام. هيا استخدمها لتكون في الطليعة ولإطلاق العنان لإبداعاتك - وصفاً مثالية لإسعاد ضيوفك.

كيس فاه إيرب

المدير التنفيذي العالمي (شيف)
يونييفر فود سوليوشنز

المحتويات

مقدمة ٤

المساهمون ٨

رؤى جديدة في المجال ١٣

حول يونيليفر فود سولوشنز ١٥

طعام يجذبنا إليه ١٦

جذور المطبخ ١٠٤

نظرة عامة على الصيحات الرائجة ١٠٦

أبرز وجهات الطبخ الإقليمية ١١٠

هويتك في أطباقك ١١٤

روح الأرض تقدم في طبق ١٢٠

خبز الروبيان المقرمش ١٢٨

مثلثة مقرمشة مع لحم الضأن ١٣٠

باذنجان مشوي محشو بالدجاج إسكابيتشي، وميسو،

وشيري ١٣٢

سلطة نيسواز مع بوتارغا وفتة الزيتون الأسود ١٣٤

تصميمات المطاعم ١٣٨

نظرة عامة على الصيحات الرائجة ١٤٠

خطة للتفضيلات الشخصية ١٤٢

كيف تجعل مطعمك مريحًا (مع الحفاظ على تفوقه) ١٤٤

التوقعات المتطورة ١٤٨

غاغان أناند ١٥٤

صلصات مصممة للمطاعم ١٦٠

وافل البطاطس اللذيذ ١٦٦

بنديكت السلمون المدخن مع وافل البطاطس بالشبت ١٦٨

دجاج مقلي كوري

(كي إف سي) مع وافل البطاطس بالبصل الأخضر ١٧٠

المطبخ الإنجليزي ١٧٢

وافل البطاطس المتبلبة مع بانير ماخني ١٧٤

مقدمة في التخمير ١٧٦

عملية متطورة ١٧٨

مستقبل النكهات ١٨٢

نصائح مهمة! ١٨٤

الاستشهادات ١٨٨

شكر وتقدير ١٩٠

لمزيد من المعلومات حول الصيحات الرائجة هذا العام،

تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

مطابخ الشارع ٢٠

نظرة عامة على الصيحات الرائجة ٢٢

إيقاع الشارع ٢٦

التأثير الإندونيسي ٣٢

خريطة مطابخ الشارع العالمية ٣٦

كباب محشو بالتمر مع صلصة الباركيو ٤٠

لفائف كبسة لحم ضأن ٤٢

سمك وبطاطس محقرة ٤٤

رامين كريمي حار مع دجاج تشار سيو ٤٦

مستر بن سان ٥٠

البط المشوي على طريقة باو كونفي ٥٢

مطابخ بلا حدود ٥٤

نظرة عامة على الصيحات الرائجة ٥٦

الطريق إلى مطبخ بلا حدود ٦٠

صعود التأثير الشرقي ٦٦

ماذا "لو" ٧٤

مطابخ ما وراء البحار ٨٠

كبة أرز مقالية مع صلصة طحينة ميسو ٨٦

بقلاوة دجاج ٨٨

رنجة مشوية على اللهب مع مانجو بيكو وروبل ٩٠

لازانيا مقرمشة ٩٢

ثقافة المطبخ الإيجابي ٩٨

وصفة لمطبخ إيجابي ١٠٠



المساهمون



إدوين فان جينت

رئيس الطهاة

يونييفر فود سوليوشنز، هولندا

التحق الشيف إدوين بمدرسة طهي في هولندا في سن الثانية عشرة، وعمل في مطابخ مختلفة منذ سن السادسة عشرة. كما عمل في مطاعم حائزة على نجمة ميشلان، وحصل على أعلى لقب في هولندا: الشيف إس. في إتش. ميستركوك (رئيس طهاة معتمد). وبحثًا عن تحدٍّ جديد، أصبح طاهيًا متخصصًا في التطوير لدى شركة كيه ال ام لخدمات تموين الطائرات. ثم انضم إلى يونييفر فود سوليوشنز كمستشار في مجال الطهي، ويعمل فيها منذ ٢٦ عامًا. أوسع، مستلهمًا منها أسلوباً فريداً في المزاجية بين أصالة التقاليد وروح العصر.

@chef_edwin_ufs



جوان ليمونكو-جيندранو

شيف تنفيذي

يونييفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي

تتمتع الشيف جوان بخبرة تزيد عن ٢٠ عامًا في قطاع الأغذية والمشروبات، حيث عملت في العديد من المؤسسات، ومنها خدمات التموين، والمطاعم، والمؤسسات الأكاديمية، والعلامات التجارية الغذائية، وعمليات التشغيل الفندقية. تشغل الشيف جوان حاليًا منصب الشيف التنفيذي لمنطقة الخليج وجزر المحيط الهندي. وتتمتع بخبرة واسعة اكتسبتها من عملها مع يونييفر فود سوليوشنز في جنوب شرق آسيا، بالإضافة إلى شغفها بالماكولات الآسيوية، مما يُثري فريق عملها الحالي بمنظور طهي واسع ومتنوع.

@hellochefjo



موريتس فان فروينهوفن

قائد الطهاة العالمي للإبداع وتطوير العلامة التجارية

يونييفر فود سوليوشنز، هولندا

حصل الشيف موريتس على شهادة في فنون الطهي وإدارة الفنادق قبل عمله في العديد من المطاعم الفاخرة في هولندا. وبعد فترة قصيرة في الولايات المتحدة الأمريكية، عمل طاهي معجنات في مطعم حائز على نجمتي ميشلان في فندق إنتركونتيننتال بأمستردام، ثم عمل في العديد من المطاعم والفنادق الأخرى قبل انضمامه إلى يونييفر في روتردام. بدأ مسيرته في يونييفر كطاهي خدمات تموين، وشغل على مدار الأحد عشر عامًا الماضية منصب قائد الطهاة العالمي لتطوير العلامة التجارية.

@chef_maurits_van_vroenhoven



بيو كروز

قائد الطهاة

شركة يونييفر فود سوليوشنز، إسبانيا

درس الشيف بيو إدارة الضيافة في بلباو قبل أن ينتقل إلى إنجلترا، حيث بدأ مسيرته المهنية كطاهٍ وعمل في سلاسل فنادق ومنها على سبيل المثال شيراتون وهيلتون. وبدأ مسيرته المهنية كطاهٍ محلي في قسم البحث والتطوير في يونييفر قبل ٢٤ عامًا، واكتسب خبرة في المأكولات العالمية، بالإضافة إلى اكتساب معرفة واسعة بسوق خدمات الطعام وصيحاته الرائجة. وفي منصبه الحالي كقائد ورئيس طهاة في شركة يونييفر فود سوليوشنز في إسبانيا، يتولى بيو عمليات ابتكار المنتجات.

@chefpeiocruz



جوزيبي بوسيكيو

شيف تنفيذي

يونييفر فود سوليوشنز، إيطاليا

بخبرة طهي اكتسبها في فندق فور سيزونز بميلانو وفندق شيراتون نيكولاس في باري، تولى الشيف جوزيبي بناء مسيرته المهنية في مطاعم راقية. وقد وسّع خبرته وحسنها في فنون الطهي الفاخرة وفنون الطهي الاحترافية، وحصل على تقدير كطاهٍ بارز في جنوب إيطاليا. يشغل الشيف جوزيبي الآن منصب شيف تنفيذي في يونييفر فود سوليوشنز إيطاليا، حيث يُدرب الطهاة ويُعرّفهم على تقنيات طهي جديدة وتشكيلات طهي مبتكرة مستوحاة من التقاليد الإيطالية.

@giuseppebuscicchiochef_



ويسلي باي

كبير مستشاري الطهي

يونييفر فود سوليوشنز، بلجيكا

عمل الشيف ويسلي في العديد من المطاعم الحائزة على نجمة ميشلان، ومنها مطعم بوكسي في كوترريك، بلجيكا، حيث انخرط في شغفه بالطعام والنكهات الإبداعية. وبفضل خبرته في تعليم فنون الطهي وخبرته في مجال تقديم الطعام الفاخر، تولى منصب كبير مستشاري الطهي في يونييفر فود سوليوشنز بلجيكا. ومنذ ذلك الحين، عمل الشيف ويسلي عن كثب مع يونييفر فود سوليوشنز لما يقرب من عشر سنوات.

@chefwesley_



جيمينا سوليس

شيف تنفيذي

يونييفر فود سوليوشنز، الأرجنتين، وأوروغواي، وباراغواي

تحمل الشيف جيمينا شهادة في فن الطهي وخبرة واسعة في مجال المعجنات. وفي عام ٢٠٠٤، اكتشفت شغفها بخدمات الطعام أثناء عملها في مطعم في بوينس آيرس. ثم انتقلت إلى نيوزيلندا لإتقان لغتها الإنجليزية ومهاراتها في المطبخ الاحترافي. عملت الشيف جيمينا في العديد من المطاعم، ودّّست في مدرسة احترافية للمعجنات في الأرجنتين. تدعم حاليًا عملاء يونييفر فود سوليوشنز في ثلاثة أسواق في أمريكا اللاتينية، وتشارك في مبادرة يونييفر الاجتماعية "نساء في محل العمل".

@chefjimesolis



أندرياس ويلينر

شيف تنفيذي إقليمي

يونييفر فود سوليوشنز، سويسرا

يشتهر الشيف أندرياس بتفوقه في دورات الطهي وفوزه بالجوائز. حيث في عام ٢٠٠٣، مثّل بلده سويسرا في مسابقة المهارات العالمية، وفاز بلقب بطل العالم الثاني. عمل كطاهٍ متخصص في خدمات الطعام، وفي فنادق أربع وخمس نجوم. الشيف أندرياس أيضًا مُعلّم ومُدرّب خبير في فنون الطهي. يعيش الشيف أندرياس فن تنسيق الطعام، حيث يُولي اهتمامًا بالغًا بالتفاصيل، ويوثّق أعماله من خلال شغفه الآخر، وهو تصوير الطعام. يعمل مع يونييفر فود سوليوشنز منذ عام ٢٠٠٨.

@ufschefs.ch



موجز عن الشيف إدي

رئيس طهاة - جنوب الخليج

يونييفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي

أحببت تحضير الأطباق والإبداع فيها منذ طفولتي—فكنت دائمًا أُجَرّب في المطبخ وأستكشف نكهات جديدة. وبمرور السنين، ازداد حبي وشغفي بذلك أكثر فأكثر. وبدأت أفاق معرفتي بعالم الطهي وفنونه تتسع عندما بدأت العمل مع شركة يونييفر فود سوليوشنز في المنطقة العربية. وازدادت قدراتي ومهاراتي في الإبداع والابتكار. ومن ثم توليت المزج بين أناقة المطبخ الفرنسي وثراء النكهات في المطبخ اللبناني. وقد أطلقت هذه التجربة العنان لروح الإبداع الكامنة بداخلي للانطلاق إلى أفق أوسع، مستلهمًا منها أسلوباً فريداً في المزاجية بين أصالة التقاليد وروح العصر.

@chef.eddy.diab



موجز عن الشيف خليل

رئيس طهاة - يونييفر فود سوليوشنز - شمال الخليج

يونييفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي

على مدى ثلاثة عقود، كرّست حياتي لفن وعلم الطهي، واستكشفت خلال رحلتي هذه أساليب وفنون المطبخ الفرنسي الكلاسيكي، والنكهات الطبيعية في المطبخ اللبناني، وتقاليد المطبخ الإيطالي الريفي، وصولاً إلى المأكولات العصرية بتوليفاتها المتنوعة. وعلى مر تلك السنين، وخاصة خلال عملي كشيف في منطقة الخليج مع شركة يونييفر فود سوليوشنز، صقلت مهاراتي في فنون وأساليب الطهي الخليجية التراثية العريقة. وأتقنت إعداد الصلصات بأنواعها المختلفة، وأجّدت تحقيق التوازن الدقيق بين النكهات الذي يرفع مستوى الطبق من جيد إلى باهر.

@chefkhalilyoussef



ألفارو ليما

كبير الطهاة

يونييفر فود سوليوشنز، أمريكا الشمالية

تخرّج الشيف ألفارو من مركز التكنولوجيا وكلية دوبيج. وعمل كطاهٍ لمدة ١٩ عامًا. وخلال مسيرته المهنية، عمل لدى شركات وعلامات عديدة منها سوديكسو وكوبست لإدارة الأغذية.. انضم إلى يونييفر فود سوليوشنز كمدرّب في مجال الطهي عام ٢٠٠٥، ثم عاد إلى الشركة عام ٢٠١٤. وهو الآن كبير طهاة في يونييفر. ويتولى قيادة منطقة الغرب الأوسط في دعم المبيعات من خلال تطوير قوائم الطعام والوصفات.

@chef_alvy



فرانك جاكوبسن

رئيس الطهاة ومستشار في مجال الطهي

يونييفر فود سوليوشنز، الدنمارك

تربّى الشيف فرانك ونشأ في وسط عائلة من الطهاة، وباشر مسيرته المهنية في سن السابعة عشرة بشغل مناصب مختلفة في مجال خدمات الطعام. وطوال مسيرته المهنية، عمل كطاهٍ رئيسي، ومساعد رئيس طهاة، ورئيس طهاة، وعمل في مختلف المجالات، من المقاهي الصغيرة والكافّيّريات إلى الفنادق العالمية والمطاعم الحائزة على نجمة ميشلان. ومن عام ٢٠٠٠ إلى عام ٢٠٠٥، كان أيضًا طاهيًا رفيع المستوى صاحب منافسة كبيرة. قبل انضمامه إلى يونييفر فود سوليوشنز قبل ١٥ عامًا.

@f.jakobsen



إيفرت فيرمانديل

رئيس طهاة عالمي للابتكار

يونييفر فود سوليوشنز، هولندا

نشأ الشيف إيفرت في زيلاند، جنوب غرب هولندا، واكتشف موهبته في فنون الطهي في سن مبكرة، حيث عمل طاهيًا متدرّبًا ومساعدًا في الطهي. ثم، في عام ١٩٩٨، انضم الشيف إيفرت بفخر إلى يونييفر ليصبح رئيسًا لخدمات المطبخ في المركز الرئيسي للشركة. وفي عام ٢٠١٣، واصل مسيرته مع يونييفر، وانتقل إلى قسم البحث والتطوير في يونييفر فود سوليوشنز كرئيس طهاة عالمي للابتكار. مما ألهمه للانتقال إلى منصبه الحالي. واليوم، إيفرت هو رئيس طهاة عالمي للابتكار، ويقود بإبداع فريقًا من الطهاة المتميزين في مركز "هايف"، وهو مركز يونييفر للابتكار الغذائي في فاغينينغن.

@chef_eef



تيا خيمينيز

شيف تنفيذي

يونييفر فود سوليوشنز، البرازيل

حصلت الشيف تيا على شهادة في فنون الطهي من جامعة سيناك أغواس دي ساو بيدرو. اشتهرت كمستشارة في مجال فنون الطهي، حيث عملت مع مطاعم عالمية راقية، ومطاعم صغيرة، وفنادق، وخدمات تموين طائرات. وقد اكتسبت بفضل خبرتها الفريدة في فنون الطهي مهارات في فهم الصبغات الرائجة في مجال خدمات الطعام وكيفية إعداد قوائم طعام وأطباق مبتكرة. وفي منصبها الحالي في يونييفر فود سوليوشنز، تشغل الشيف تيا منصب الشيف التنفيذي للبرازيل وقائدة توليد الطلب في الاسواق، حيث تضع استراتيجيات تجمع بسلاسة بين الإبداع واحتياجات السوق. ويتمثل طموحها في خلق تجارب لا تُنسى في مجال خدمات الطعام.

@thaisgimenez



غن غن هاندايانا

شيف تنفيذي

يونييفر فود سوليوشنز، إندونيسيا

تخرّج الشيف غن غن من قسم إدارة إنتاج الأغذية في المعهد الوطني للسياحة والفنادق. وشرع في مسيرته المهنية في مجموعة فنادق نوفوتيل، ثم انضم إلى يونييفر فود سوليوشنز عام ٢٠٠٦، وعيّن رئيسًا للطهاة عام ٢٠١٧. فاز بجائزة يونييفر الممتازة "البطل العالمي" عام ٢٠٢٢ تقديرًا للدعم الكبير الذي قدمه لعملاء يونييفر فود سوليوشنز خلال جائحة كوفيد. وهو أيضًا منشئ محتوى إلكتروني شهير، حيث يتابعه أكثر من ٣٢٠ ألف شخص حتى الآن.

@chefgungun_handayana

رؤى جديدة في المجال

آنا روس

بسجل حافل من الجوائز والأوسمة، لا تحتاج الشيف السلوفينية "آنا روس" إلى أي تعريف ومقدمات. حاز مطعمها، "هيسا فرانكو"، على ثلاث نجوم ميشلان عام ٢٠٢٣، وحظي بالتقدير لالتزامه بعناصر الاستدامة. وخلال المقابلة الشخصية معها الواردة في الصفحة ١٢، تناقش "آنا روس" كيف يوفر محيط جبال الألب حول المطعم ثروة من المكونات اللذيذة، ويساعدها على ابتكار أطباق مستوحاة من جذورها في عالم الطهي.

غاغان أناند

فتتح غاغان مطعمه الهندي المذهل الذي يحمل اسمه في بانكوك، تايلاند، عام ٢٠١٠. وحاز المطعم على نجمتي ميشلان، وكان يُدرج باستمرار ضمن أفضل ٥٠ مطعمًا في العالم. بصفته طاهٍ وصاحب عمل، فهو خبير في ابتكار تجارب طعام فريدة. وفي الصفحة ١٥٤، شاركنا غاغان كيف يبتكر رحلة طهي مصممة خصيصًا لعشاق الطعام.

سانتياغو لاسترا

أصبح الشيف المكسيكي سانتياغو شخصيةً جديرة بالمتابعة في وقت قصير. ومن خلال رحلاته الاستكشافية حول العالم لاكتشاف فنون الطهي، استخدم مكونات من مناطق متعددة لابتكار أطباق مكسيكية كلاسيكية. وقد أتاحت له تجاربه ابتكار أطباق لا حدود لها في مطعمه في لندن "كول". وفي الصفحة ٨٠، يناقش معنا تأثير سفرياته وسحر المطبخ المكسيكي باستخدام المكونات البريطانية.

أسماء خان

صنعت الشيف أسماء، المولودة في الهند، اسمًا لنفسها من خلال نوادي العشاء الشهيرة وظهورها المميز في برنامج "شيفز تيبل" على نتفليكس. ويدير مطعمها الشهير القائم في لندن "دارجيلنغ إكسبريس" مطبخًا بقيادة نسائية. هذا إلى جانب أعمالها الخيرية المتميزة، مما يجعلها المتحدثة المثالية في كل ما يتعلق بثقافة المطبخ الإيجابية، ويمكنكم الاطلاع على المزيد في الصفحة ٩٨.

رافائيل لارو

رافائيل هو الرئيس الإبداعي لوكالة التحول "ليفيت ديزاين"، المتخصصة في تجربة المطاعم. ولذلك، فهو دائمًا ما يراعي التوقعات الناشئة لدى رواد المطاعم حول العالم. وفي الصفحة ١٤٨، يشاركنا أفكاره حول تغير نظرة المستهلكين، وما إذا كانت "الضيافة غير المعقولة" تمثل جوهر تجربة تناول الطعام من عدمه.

فريق البحث والتطوير في يونيليفر فود سوليوشنز

في هذا العدد من "قوائم الطعام المستقبلية"، يناقش فريق البحث والتطوير في يونيليفر عملية التخمير. وهي تقنية طهي ناشئة وشائعة للغاية. وبموجبه يقدمون سيأًا ثاقبًا ونصائح قيّمة، وينظرون إلى مستقبل التخمير. ويمكنكم الاطلاع على موضوعات مُلهمة بخصوص التخمير في الصفحة ١٧٦.

أندريس كاردونا

طاهي رئيسي

يونييفر فود سوليوشنز، شمال أمريكا اللاتينية

يحظى الشيف أندريس بخبرة قوية في مجال خدمات الطعام، لا سيما في المطاعم الفاخرة. وقد ساهم شغفه بفن الطهي في دفع مسيرته المهنية في عالم الطهي، حيث دفعه لتجربة تقنيات ونكهات فريدة في مطبخ أمريكا اللاتينية. انضم الشيف أندريس إلى يونيليفر في مايو ٢٠٢٠، ويتمثل دوره الحالي كطاهي رئيسي في قيادة قطاع الطعام في أمريكا اللاتينية من خلال الإبداع والمعرفة.

@andres_chef_ufs



إريك تشوا

شيف تنفيذي (سنغافورة، فيتنام، كمبوديا) ورئيس طهاة منصة المستقبل

يونييفر فود سوليوشنز، جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا

باشر الشيف إريك مسيرته المهنية كطاهٍ متدرب في فندق ستامفورد التابع لفندق سويس أوتيل عام ٢٠٠٣.

وتولى توسيع وتدعيم خبرته من خلال العمل في مطابخ متعددة، شملت العمل في مطعم حائز على نجمة ميشلان قبل انضمامه إلى يونيليفر عام ٢٠٠٩. ويفتخر تشوا بحصوله على العديد من الميداليات الذهبية وأرفع الأوسمة في مسابقات إقليمية ودولية، بما في ذلك فوزه بميداليتين ذهبيتين في كأس العالم للطهاة ٢٠١٠ في لوكسمبورغ. وفي منصبه في يونيليفر فود سوليوشنز، يكرس جهوده لزيادة الأطباق وإدخال حلول مبتكرة لتشكيل مستقبل فن الطهي.

@chef_eric_chua



شيف جيسون أثرتون

شيف وصاحب مطعم، ذا سوشال كومباني

أطلق الشيف العالمي جيسون أثرتون علامته الرائدة "ذا سوشال كومباني" في عام ٢٠١٠، بعد أن صقل مهاراته في مطعم "إلبولي" الأسطوري وتحت إشراف الشيف الشهير غوردون رامزي. ومنذ ذلك الحين، أصبح هذا الاسم مرادفًا للفخامة والابتكار في عالم الطهي، جامعًا تحت مظلته مجموعة من المطاعم الحائزة على نجوم ميشلان والتقدير العالمي في وجهات فاخرة حول العالم.

@_jasonatherton



استعدوا لغدٍ أفضل مع يونيليفر فود سولوشنز



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

يوني ليفر فود سولوشنز (UFS) هي شركة طهاة محترفين. وتمثل الشركة ٢٠٪ من مجموعة شركات الأغذية التابعة لشركة يونيليفر، وتعمل في أكثر من ٧٥ دولة كمورد متخصص لقطاع خدمات الطعام. وبالاعتماد على خبرة أكثر من ٢٥٠ طاهٍ محترف داخل الشركة، تقدم يونيليفر فود سولوشنز للمحترفين في مجال خدمات الطعام منتجات عالية الجودة، وإلهامًا في هذا المجال، وخدماتٍ هي الأفضل في فئتها.

تتميز محفظتنا المرموقة من المنتجات والحلول الرئيسية بعلامات تجارية رائدة ومنها على سبيل المثال كنور بروفيشنال وهيلمنز، والتي تحقق أداءً استثنائيًا في المطبخ الاحترافية.

هذا وتُعدّ مبادرة "قوائم الطعام المستقبلية" السنوية من يونيليفر فود سولوشنز موردًا بالغ الأهمية للطهاة، حيث تُقدم أحدث الصيحات الرائجة العالمية في عالم الطهي من خلال أبحاث سوق مُعققة، إلى جانب وصفات من إعداد طهاة محترفين تُمكنكم من تطبيق هذه الصيحات الرائجة بسهولة في أعمالكم في مجال خدمات الطعام.

في الواقع، تُعدّ مجموعتنا المُتنامية باستمرار من الوصفات الفريدة والكلاسيكية (المتوفرة على www.ufs.com) مصدرًا قيمًا للإلهام، حيث تُساعد الطهاة بجميع مستوياتهم المهارية على الإبداع وتحقيق الربحية.

كما تُساهم مبادرة "مطابخ يونيليفر فود سولوشنز الإيجابية" في تعزيز ثقافة إيجابية في المطبخ الاحترافي من خلال معالجة التحديات الرئيسية الشائعة، وتوفير الأدوات والتدريبات والنصائح لتعزيز الرفاه الاجتماعي.

كذلك تُقدم برامجنا التدريبية في فنون الطهي نصائح قيّمة للطهاة ومحترفي خدمات تقديم الطعام حول المهارات والتقنيات الأساسية، إضافة إلى مجالات حيوية أخرى في المطبخ الاحترافي.

للمزيد من المعلومات حول كيفية مساعدتنا للطهاة ومحترفي خدمات تقديم الطعام حول العالم، على تقديم خدمة أفضل لضيوفهم، تفضلوا بزيارة الموقع الإلكتروني: www.ufs.com



شيف، سيباستيان
ريغرا، شركة يونيليفر فود
سولوشنز أمريكا الشمالية

طعام يجذبنا إليه

أهلاً بكم في أحدث إصدار من "قوائم الطعام المستقبلية" من يونيليفر فود سوليوشنز. وفي عامه الثالث، يُثبت هذا الإصدار أنه مصدر سنوي قيّم للطهاة ومحترفي خدمات تقديم الطعام الذين يدركون أهمية استخدام الرؤى المستندة إلى البيانات لتصميم قوائم طعام تلبي احتياجات وتفضيلات رواد المطاعم المتطورة.

وفي كل عام، تُقدّم "قوائم الطعام المستقبلية" أبرز الصيحات الرائجة التي تُشكّل مجال خدمات الطعام العالمية. وقد ارتفعت قائمة اتجاهات خدمات الطعام من ثمانية صيحات العام الماضي إلى أربعة صيحات رئيسية هذا العام. وهذا يعكس التحولات في هذا المجال، حيث نشهد تركيزًا كبيرًا على "الطعام الذي يجذبنا إليه"، ونرى التذوق في محل حركة وانتقال من منظور الطهاة، مما يُضفي على الطعام شعورًا بالحركة والاستكشاف، مدفوعًا بالعاطفة والحاجة إلى النجاح في صناعة خدمات الطعام المتطورة.

الصيحات الرائجة الرئيسية الأربعة التي تم تحديدها في "قوائم الطعام المستقبلية" لهذا العام هي:

١ مطابخ الشارع، ٢ مطابخ بلا حدود، ٣ جذور المطبخ ٤ تصميمات المطاعم.

لقد تشكلت هذه الصيحات الرائجة من خلال ثلاثة تحولات كبيرة. حيث أن التحول الأول يتمثل في التحول القوي في عالم الطهي، والذي يشمل الطلب العالمي على النكهات الأطباق الآسيوية وأطباق أمريكا اللاتينية، مما يدعم جميع الصيحات الرائجة.

التحول الثاني يتمثل في تأثير حركة الناس الجماعية باتجاه المشهد العام للطهي. كما تُعد الهجرة والسياحة المتنقلة من المحركات القوية لصيحات مطابخ الشارع، والمطابخ بلا حدود، وجذور المطبخ. فهي تُغذي تطورات جديدة ومثيرة في كيفية جمع الطهاة لمكونات وتقنيات ونكهات جديدة معًا لابتكار شيء فريد من نوعه.

وأخيرًا، تعمل التطورات الرقمية على تحفيز "تصميمات المطاعم"، وتتمحور حول إرضاء الضيوف بتجارب تناسب تفضيلاتهم الشخصية بشكل أكبر. ويساهم الذكاء الاصطناعي والواقع المعزز في هذا التحول إلى جانب التركيز على طرق جديدة ومثيرة لإعداد وتقديم أطباق تتناسب مع تفضيلات النكهات الشخصية لضيوف ورواد المطاعم.

ثمة عوامل أخرى موجودة في المجال ومنها بلوغ جيل (زد) سن الرشد ونهجهم الخاص في تناول الطعام والشراب، والتي تؤثر بشكل كبير على اتجاهات خدمات الطعام المستقبلية الأربعة. كما تلعب أزمة غلاء المعيشة المستمرة دورًا في ذلك، حيث يبحث المستهلكون عن وسائل رفاية بأسعار معقولة تُسعدهم. كما أن تناول الطعام في الخارج لتجربة أطباق جديدة ومثيرة يستوفي هذا المتطلبات الجديدة.

تخضع الأفكار التقليدية عن الطعام وكيفية تناوله لإعادة تعريف مع تطور الديناميكيات الثقافية والاجتماعية. وتُعد صيحات قائمة طعام "مطابخ الشارع" مثالًا رئيسيًا على ذلك، حيث تؤثر بشكل كبير على الطلب على الطعام من القاعدة إلى القمة. وتنتشر الآن نسخ فاخرة من أطعمة الشوارع التقليدية، المُعدّة بخبرة طهاة محترفين، في جميع قنوات صناعة خدمات الطعام، بما في ذلك المطاعم الفاخرة.

اجعل هذه الصيحات الرائجة مثالًا مفيدًا لنموذج أعمالك

تم البحث بدقة في صيحات ورؤى "قوائم طعام المستقبل" الواردة في هذا الكتاب، والتحقق من صحتها، لتكون جاهزة لتحقيق الإلهام والإبداع والابتكار في مطبخك.

جُمعت الصيحات الرائجة باستخدام بيانات عالمية موثوقة ومدخلات واسعة النطاق من الطهاة، بما في ذلك التقارير وتحليلات وسائل التواصل الاجتماعي وأكثر من ٣٠٠ مليون عملية بحث عبر الإنترنت في ٢١ دولة. كما استُخدمت آراء متعمقة من أكثر من ١٠٠ طاهٍ في ٢٠ سوقًا، إضافة إلى فريق يونيليفر فود سوليوشنز من الطهاة ذوي الخبرة العالية.

كما طوّر طهاة يونيليفر فود سوليوشنز مفاهيم وصفات شهيّة وعصرية ستجدونها في قوائم طعام المستقبل. وينتمي مفهوم كل وصفة إلى أحد الصيحات الرائجة الأربعة. وتُعد هذه المفاهيم مصدر إلهام رئيسي، وستساعدكم في تطبيق الصيحات الرائجة الأكثر ملاءمة لعملكم.

ولمزيد من المعلومات عن قوائم الطعام المستقبلية لهذا العام وابتكار أطباقكم، تفضلوا بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



من اليسار: الشيف جيمس براون، يونيليفر فود سولوشنز
المملكة المتحدة وأيرلندا؛ الشيف ثايس جيمينيز، يونيليفر
فود سولوشنز البرازيل؛ والشيف إريك تشوا، يونيليفر فود
سولوشنز جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا.

مطابخ الشارع

مكسيكي هندي كوري فلبيني

هور أربعة مطابخ بسرعة
في عالم أطلعمة الشوارع.
واكتساب المطبخ
الفلبيني شعبية واسعة
في أمريكا وآسيا.



تركز هذه الصيحة الرائجة على الارتقاء بمأكولات الشارع من خلال دمج مكونات عالية الجودة مع التقنيات الفاخرة والراقية، مع الحفاظ على سحرها غير الرسمي وروح الاستكشاف. وها هي النتيجة. تجربة طعام راقية تحافظ على الأجواء المريحة والحيوية لعالم مأكولات الشارع. كما تجذب هذه الصيحة الرائجة رواد المطاعم العصريين الباحثين عن خيارات طعام سهلة وشيقة، لا سيما تلك المستوحاة من النكهات العالمية.



الصفحة السابقة:
يُعد تاكو الدجاج من الأطعمة
الأساسية في الشارع، وهو
مزين بالفجل والبصل والجبن
الفيثا والكزبرة والليمون.

فيما يلي بيان العوامل الرئيسية التي تساهم في ظهور هذه الصيحة الرائجة:

- أزمة غلاء المعيشة، مما يجعل الطلب على الطعام المتاح بأسعار معقولة أكثر حُظًا.
- تفضيلات الجيل (زد) لتجارب تناول الطعام غير الرسمية.
- الهجرة المستمرة وتأثيرات العولمة على خيارات الطعام.
- ظهور أطباق طعام الشارع العالمية على وسائل التواصل الاجتماعي بكثرة.
- فرصة للطهارة الشباب لعرض أطباق مبتكرة وسهلة التحضير.

ويتمثل جوهر هذا الاتجاه الرائج في دمج المأكولات الأصيلة، ومزج المكونات والتقنيات من مختلف الثقافات بطريقة مدروسة ومبتكرة. وينتج عن هذا النهج نكهات جريئة ومثيرة مع الحفاظ على أصالتها، مما يمهّد الطريق لتجارب طعام أكثر جاذبية مع سهولة الوصول إليها. ومن خلال الارتقاء بأطباق الشارع، يقدم الطهارة للرواد مغامرة طهي غير رسمية وراقية، توازن بين الإبداع وجذور ثقافة طعام الشارع التقليدية.

لمحة عن الأطباق الشهية الشائعة
في هذا الاتجاه الرائج:

- إيلوت مكسيكي (ذرة الشارع)
- شات هندي
- سندويشة الجيرو
- بطاطس مقلية محشوة
- معكرونة مزينة بالجبنة
- لفائف أرز كورية
- شاورما
- التخمير
- الشواء
- الطهي على البخار
- طريقة "ووك هي"
- التمليح/التتبيل
- الشواء على الفحم

من المرجح أن يصبح
الفلفل الحلبي مكوناً
ناشئاً في أطعمة
الشوارع خلال الاثني عشر
شهرًا القادمة وما بعدها.

ما ينبغي لك استكشافه



الصفحة المقابلة:
برجر سماش سلايدرز بالجينة المذابة.
هذه الصفحة: الشيف أندريس كاردونا
يستمتع ببرجر سماش سلايدرز.



رسم مستوحى من مشهد مطابخ الشارع
المتطورة في أمريكا اللاتينية، يقدم الشيف
أندريس كاردونا بعض الأفكار حول ما يجعل
طعام الشارع مميزًا للغاية.

بقلم
أندريس كاردونا، رئيس
الطهاة في شركة يونيليفر
فود سولوشنز، شمال أمريكا
اللاتينية.



إيقاع

الشارع

شهد قطاع مأكولات الشارع في أمريكا اللاتينية تطورًا ملحوظًا في العقود الأخيرة، حيث تحول من مجرد عروض طعام بسيطة إلى تجارب طعام نابضة بالحياة تأسر رواد المطاعم المعاصرين. ويعود هذا التطور بشكل كبير إلى الطلب المتزايد على النكهات الجريئة والعروض المبتكرة من جمهور لا يسعى فقط لإشباع جوعه، بل أيضًا للاستمتاع بتجربة طعام فريدة وغير رسمية. وقد بدأ باعة الشوارع، الذين ارتبطت أعمالهم تقليديًا بأطباق رمزية ومنها التاكو والأريبا والإمباناداس، في إعادة ابتكار وصفاتهم، بدمج مكونات فاخرة وتقنيات طهي حديثة ومزيج ثقافي يرتقي بجودة منتجاتهم. وفي الوقت نفسه، نتج عن استخدام منصات التواصل الاجتماعي فرصة لهذه المشاريع بتحقيق حضور غير مسبوق، ودعوة رواد المطاعم لاستكشاف نكهات جديدة ومشاركة تجاربهم، مما أدى في النهاية إلى بناء مجتمع مترابط حول مطابخ الشارع. وهكذا، أصبح ما كان في السابق مجرد وسيلة لتناول الطعام تعبيرًا فنيًا يحتفي بتنوع وإبداع فنون الطهي في المنطقة. كما أصبح إيقاع الشارع الآن إيقاعًا نستمتع به جميعًا.

”ما كان في السابق مجرد وسيلة لتناول الطعام فحسب أصبح الآن تعبيرًا فنيًا يحظى بالتنوع والإبداع في فنون المطبخ في المنطقة.“



مطابخ الشارع

أجواء جذابة: عندما نفكر في طعام الشارع، نتخيل لقاء اجتماعيًا مع الأصدقاء، وحوارًا مع الطهاة، وطاقة مفعمة بالحياة والنشاط. ابتكر مساحة ترحيبية وجذابة تعكس ثقافة طعام الشارع، باستخدام ديكورات نابضة بالحياة وموسيقى مناسبة لجذب الزبائن.

التعاون مع فنانين محليين: الثقافة جوهر طعام الشارع، وهي تأتي بأشكال وأحجام مختلفة. ادع فنانين محليين لعرض أعمالهم في مشروعك، مما قد يجذب متابعيهم ويثري تجربة المستهلك.

برامج الولاء: قم بإنشاء برنامج مكافآت يشجع العملاء على العودة إليك. إن تقديم خصومات أو وجبات مجانية بعد عدد معين من المشتريات يمكن أن يزيد من ولاء زبائنك.

الشهادات والمراجعات على مواقع التواصل الاجتماعي: أخيرًا، شجع العملاء على مشاركة تجاربهم على مواقع التواصل الاجتماعي وقدم لهم حوافز. فالتوصيات الشخصية تجذب أكبر عدد من العملاء الجدد وتبني الثقة بينكم.

فعاليات مؤقتة ذات طابع خاص: يتميز طعام الشارع بعنصر التنوع، فهناك ما يرضي جميع الأذواق. لذا، استضيف فعاليات مؤقتة تحتفي بأنواع مختلفة من طعام الشارع من ثقافات مختلفة. وينتج عن ذلك جذب جمهورًا جديدًا مع المحافظة على اهتمام الزبائن الدائمين.

تجارب طهي تفاعلية: تُعتبر مشاهدة الطعام أثناء تحضيره أمرًا جذابًا للزوار. غالبًا ما يُعجب الكثيرون بالتقنيات المُبتكرة المُستخدمة في إعداد أطباقهم المُفضلة من طعام الشارع. قدّم ورش عمل تُمكن الزبائن من تعلم كيفية تحضير أطباق طعام الشارع التقليدية، مما لا يُشجعهم فحسب، بل يُوفر لهم أيضًا تجربة لا تُنسى.

قائمة طعام مُتغيرة: قدّم قائمة طعام تتغير بانتظام - على غرار التطور اليومي لقوائم طعام الشارع - بحيث تتضمن وصفات أو تخصصات جديدة من مناطق مختلفة. يُمكن لهذا أن يُشجع الزبائن على العودة لتجربة شيء جديد.

توصيات مُبتكرة: قدّم توصيات بالمشتريات تُكمل أطباق طعام الشارع. يُمكن لهذا أن يُحسن تجربة تناول الطعام ويزيد المبيعات.

خيارات قابلة للتخصيص حسب التفضيلات: بالاندماج مع صيحات قائمة الطعام المصممة خصيصًا للعملاء، يسمح طعام الشارع للعملاء بتخصيص أطباقهم. واختيار المكونات أو مستويات التوابل، مما يمنحهم شعورًا باستيفاء طلبهم والرضا به.



هذه الصفحة: لطالما استُهلك بط بكين لعدة قرون،
وهو صنف مشهور بقشירתه المقرمشة اللذيذة ولحمه
الطري.
الصفحة المقابلة: البامية، موطنها الأصلي شرق
أفريقيا، تتميز بملبس ونكهة فريدين من نوعهما.

الهندونيسي

كتبه:

غان غان هاندايانا،
شيف تنفيذي
يونيليفر فود سوليوشنز، إندونيسيا



يُسلط الشيف **غان غان هاندايانا** الضوء
على مجموعة من أطباق ونكهات الطعام
الأكثر شعبية في موطنه الأصلي.

الشارع

إذا كنت من محبي النكهات الجريئة والروائح الدخانية
والأطباق المميزة، إليك مشهد مأكولات الشارع في
إندونيسيا يتعين استكشافه. من الأسواق الليلية
الصاخبة إلى عربات الطعام المترعة على أطراف
الشواطئ الاستوائية، ها هي مأكولات الشارع الإندونيسية
تُجسد روح شعبها: نابضة بالحياة، ومتنوعة، ومتجذرة في
تقاليدها، كما تقدم كل منطقة شيئاً فريداً من نوعه.



ساتيه (ساتي)

الأصل: جاوة، إندونيسيا
أسياخ مشوية من اللحم المتبل، وعادةً دجاج، لحم بقري، أو لحم ضأن - تُقدم مع صلصة الفول السوداني، وأحيانًا كعك الأرز (لونتونغ). يُمكن تحسين طبق ساتيه باستخدام لحوم فاخرة، وتبيلات مبتكرة، وتقديمات عصرية فاخرة.

بيف ريندانج

الأصل: غرب سومطرة، إندونيسيا
يُطهى هذا الطبق على نار هادئة، ويُطهى تقليديًا في حليب جوز الهند والتوابل، ويكتسب نكهة غنية وعميقة، مثالية لأطباق مُدمجة مثل التاكو أو السلايدرز، مما يجعله مثاليًا لقوائم الطعام المستوحاة من مأكولات الشارع أو قوائم الطعام الفاخرة.

جادو-جادو

الأصل: جاكرتا، جاوة
سلطة إندونيسية من الخضار المسلوقة، والبيض المسلوق، والتوفو، والتمبيه، وصلصة الفول السوداني، تتميز جادو-جادو بجمالها الأخاذ وقوامها المتنوع. يُمكن تعديلها مع أصناف الخضار الموسمية أو صلصات الفول السوداني المُحضرة يدويًا، وهي مثالية لطبق سلطة فاخر.

مارتاباك

الأصل: جاوة، إندونيسيا
تُحشى هذه الفطيرة السمكية، المالحة أو الحلوة، عادةً باللحم المفروم والبيض (المالح) أو بالشوكولاتة والجبن (الحلو). تتميز نسخها الفاخرة بحشوات فريدة، وأجبان عالية الجودة، أو شوكولاتة فاخرة، مما يجعلها مثالية لقوائم الطعام.

مطابخ الشارع

أيام بيتوتو

الأصل: بالي، إندونيسيا
دجاجة كاملة أو بطّة، متبلة بالتوابل، ملفوفة بأوراق الموز، مطهوه ببطء على نار هادئة أو مطهوه على البخار حتى تكون طرية. يمكن تقديم هذا الطبق ذو الرائحة الجذابة بأناقة مع الزيوت المنقوعة والخضراوات الصغيرة، وهو مناسب للمطاعم الراقية.

باكسو

الأصل: جاوة، إندونيسيا
حساء كرات اللحم اللذيذ مع النودلز والتوفو والخضراوات، ويمكن تحسين الطبق بكرات لحم الواغيو أو المأكولات البحرية، والنودلز الرقيقة، والتزيينات، مما يضيف لمسة راقية على هذا الطبق الكلاسيكي.

ناسي غورينغ

الأصل: جاوة، إندونيسيا
أرز مقلي إندونيسي شعبي مع صلصة الصويا الحلوة والخضراوات واللحم، وعادةً ما يُزين ببيضه مقليّة. يمكن أن يتحول ناسي غورينغ إلى طبق شهّي مع إضافة زيت الكمأة واللحوم الفاخرة وتقديمه بشكل جذاب، وبالتالي ننتج نسخة شهية من هذا الطبق الأساسي المحبوب.

لمطابخ الشارع الخريطة العالمية

استكشف طعام الشارع حول العالم، لقمة تلو الأخرى.

طعام الشارع يشكّل الوسيلة الأمثل لدمج المجتمعات والتواصل الاجتماعي. وحيث أن لكل مدينة وبلدة طابعها الخاص في ثقافة طعام الشارع، مع تأثيرات متعددة من مصادر متنوعة. نلقي نظرة على بعض الأماكن التي تشهد ازدهارًا في عالم طعام الشارع، ونستعرض الأطباق الشعبية لدى السكان المحليين.



المكسيك

يعود تاريخ مأكولات الشوارع في المكسيك، بأطباقها الغنية بالألوان والنكهات، إلى ما قبل الحقبة الإسبانية، عندما كانت الأسواق المفتوحة المصدر الرئيسي للغذاء. ومع وصول الإسبان، اندمجت تقاليد الطهي الأصلية والأوروبية، مما أدى إلى ظهور أطباق فريدة تُعدّ اليوم جزءًا أساسيًا من هوية المطبخ المكسيكي، وتشتهر بتنوعها المذهل. من التاكو الكلاسيكي "أل باستور" إلى أطباق الإسكيت الغريبة، يعكس تنوع الأطباق مزيجًا من التأثيرات الأصلية والأوروبية والأفريقية والآسيوية. إضافة إلى ذلك، تتوفر مشروبات تقليدية ومنها ماء الهورتشاناتا والتياتشي، والتي تُكمل الوجبات الخفيفة ومنها السوبيس والكويساديللا والتوستادا.

الهند

للهند تاريخ عريق في ثقافة طعام الشارع، وتتنافس مدنها الكبرى باستمرار على أشهر الأطباق. لكن مومباي تعتبر من أشهر مدن طعام الشارع. تباع ساندويتش بومباي (المعروفة أيضًا باسم ساندويتش بومباي المشوي) لدى بائعي الشطائر (البائع المتجول) في كل شارع تقريبًا. تصنع من الخبز الأبيض والبطاطس المسلوقة والبصل النيء والطماطم والخيار والفلفل، وتُغطى بصلصة خضراء حارة، وتُحمص على نار مفتوحة. ومن بين أطعمة الشارع المفضلة الأخرى بانى بوري - كرات عجينة مجوفة مقلية بحشوات لذيذة - وفادا باف حارة، وهي عبارة عن بطاطس مقلية (فادا) ملفوفة بخبز طري ورقيق (باف).

تركيا

ليس من المستغرب أن تُعدّ نقطة التقاء أوروبا وآسيا موطنًا لأحد أكثر مشاهد أطعمة الشوارع تنوعًا وإثارة في العالم. فإلى جانب الأطباق الرئيسية مثل كباب الدونر أو العيش باللحم، جربوا طبق الكومرو، وهو من أكثر الأطباق شعبية لدى السكان المحليين، ويُقدّم مع خبز بيضاوي محمص، ويُعرف أيضًا باسم "باليك إكمك"، وهو شطيرة سمك مشوي (عادةً ما يكون سمكًا زيتيًا مثل الماكريل) مع الخضار وغالبًا ما يُقدّم مباشرةً من القارب الذي اصطاده.



الفلبين

يفخر الفلبينيون بمأكولات الشوارع. يُعدّ تناول الطعام من العربات أثناء التنقل أسلوب حياة في جميع أنحاء الأرخبيل، ويعشقون أطباقهم المقلية! يتميز طعام الشوارع الفلبيني بأسعاره المعقولة وسرعته وسهولة الحصول عليه، حيث ينقل الباعة عرباتهم إلى أماكن تجمع الناس.

من أشهر أطباق طعام الشوارع التاهو، وكرات السمك، واللواغو، والبالابوك، والتورون. وللتغلب على حرارة الفلبين، جربوا حلوى الهالوهالو المجمدة المنعشة ومتنوعة الألوان، فهي الحلوى غير الرسمية في الفلبين.

كوريا الجنوبية

يتولى بائعو الأطعمة المتنقلة بناء وتنصيب أكشاكهم في أسواق كوريا الجنوبية وما حولها منذ عصر الممالك الثلاث (٥٧ ق.م - ٩٣٥ م). واليوم، لا تزال أطباق عالمية شهيرة، مثل البيبيمباب والدجاج المقلي الكوري والكيمنتشي، تحظى بشعبية كبيرة، بينما يُعدّ طبق "توكبكي" من أكثر الأطباق الكورية شعبية، وهو عبارة عن كعكات أرز تُقدّم مع صلصة الفلفل الحار (غوتشوجانغ)، أو كعكات السمك، أو البيض المسلوq. كما أن "صنداي" هو طبقًا شعبيًا آخر، ولكن لا تخلط بينه وبين المفهوم الغربي: ففي كوريا الجنوبية، الصنداي عبارة عن نقانق/سجق دموي مكونة من أمعاء الخنزير، محشوة بالنودلز ومغموسة في صلصة الفلفل الحار.



أسيخ ساتيه متبله
بصلصة الفول السوداني



طبق مستوحى من تقاليد الكباب الشرق أوسطية العريقة، حيث تتميز هذه الأسياخ بشرائح لحم طرية محشوة بعناية باللحم المفروم المتبل، ومشوية بإتقان، يُقدم كل سيخ مع صلصة باربيكيو بالتمر، مع إضفاء لمسة حلوة ومدخنة.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

كباب محشو

بالتمر مع صلصة الباربيكيو

مع خليل يوسف



رئيس طهاة - يونيليفر فود

سوليوشنز - شمال الخليج

- خليل يوسف

يونييفر فود سوليوشنز، الخليج

وجزر المحيط الهندي

جَرَّب أصالة وجوهر المطبخ السعودي مع لفائف كبسة لحم الضأن. تُحوّل هذه اللفائف اللذيذة الكبسة التقليدية إلى لفائف أنيقة بين يديك. يمكنك بسهولة الاستمتاع بالنكهات الغنية للحم الضأن المتبل، والأرز المعطر بالتوابل، مع مزيج من التوابل العطرية، كل ذلك في خبز رقيق طري ودافئ. وتعتبر هذه اللفائف أحد أكثر الأطباق المحبوبة في المطبخ السعودي من حيث متعة تذوقها وسرعة تحضيرها أثناء التنقل.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



مطابخ الشارع



رئيس طهارة - يونيليفر فود
سوليوشنز - شمال الخليج
- خليل يوسف
يونييفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



رول كبسة لحم الضأن

خليل يوسف

تتميز هذه الوجبة السريعة
والأنيقة المستوحاة من
طبق "فيش أند تشيبس"
الأشهر بين مأكولات الشارع
البريطانية، بالمزج الفريد بين
تيرين البطاطس المقرمشة
وصلصة تاراماسالاتا
الكريمية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم
الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع
الإلكتروني www.ufs.com



- شيف جيسون أثرتون
شيف وصاحب مطعم، ذا
سوشال كومباني.

سمك وبطاطس مقلية

الشيف جيسون أثرتون

رامين كريمي حار

طبق رامين عبارة عن طبق جريء وشهي، يتميز بمرق متعدد الطبقات مصنوع من مرق الدجاج المشوي ومرق الماكريل المدخن، ومستوحى من مرق الداشي الياباني. يمتزج هذا المرق ليُكوّن قاعدة "أومامي" كثيفة، تُعزز بنكهة كريمية غنية عند إضافة المايونيز. تُزيّن النودلز بالسبانخ الطازج والجزر والبصل الأخضر وبيضة مسلوقة قليلاً ودجاج تشار سيو الطري المتبل طوال الليل في صلصة الصويا والثوم والزنجبيل وصلصة هويسين قبل شوائه. تُضاف رشّة من زيت الفلفل الحار المقرمش لها لمسة حارة وقواماً مميزاً، ليُضفي على الطبق نكهةً وقواماً مُنعشاً ومُرضياً.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

دجاج تشار سيو

مع موريتس فان

"طبق سهل التحضير، ذو تأثير عالٍ، يُجسّد مأكولات الشارع، وبه تحسينات فنية."

- موريتس فان فروينهوفن

شيف عالمي رائد في مجال الإبداع وتطوير العلامات التجارية، يونيليفر فود سوليوشنز، هولندا





مستر بين سان



مع جوان ليمونكو-جيندرا نو وويسلي باي

لمسة مرج على ساندويتش ياباني مستوحى من بيض بينيديكت الكلاسيكي: يتميز هذا الطبق بخبز مصنوع من حليب هوكايدو الرقيق المحشو بطبقات من بيض التاماغو، المطبوخ بقوام متماسك للحصول على قوام ناعم ورقيق. يضاف "ميسو سامبال" نكهة حارة مميزة، بينما يضاف الأناناس المخلل المشوي حلاوة ونكهة حمضية. ويوفر فطر الملك المحمص عمقاً لنكهة "الأومامي"، المُحضّر مع الصويا لإضفاء نكهة مزدوجة. يُقدم هذا الطبق المغطى بلحم مقدد مقرمش وصلصة هولنديز الحمضيات ويمثل وجبة غنية جاهزة للتحضير، تجمع بين نكهات جنوب شرق آسيا النابضة بالحياة وتقنيات بسيطة تبرز جمال ثقافة طعام الشارع. وعلى الرغم من أن التحضير يتضمن عدة مكونات، مثل التقطيع والتحميص، لكن عملية التجميع بسيطة وسهلة، مما يتيح تجربة طعام سهلة وغنية بالنكهات.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



ويسلي باي
يونييفر فود سوليوشنز، بلجيكا



**"طعام الشارع ليس
لذيذا فحسب، بل يُشبع
جوع الناس ويثير فيهم
الحنين إلى الماضي."**

جوان ليمونكو-جيندرا نو،
شيف تنفيذي يونييفر فود سوليوشنز،
الخليج وجزر المحيط الهندي

بط مشوي بطريقة كونغي باو

طبق "باو" هو تشكيلة مبتكرة تجمع بين نكهات البط بالبرتقال وبط بكين. يتميز بخبز "باو" مُعدّ خصيصًا، على شكل خبز هوت دوغ، ومُنكّه ببذور الخشخاش، مع قوام أرق وأكثر رقة لاستيعاب المزيد من حشوة البط. تُنقع أوراق البط في قشر البرتقال والزنجبيل، ثم تُطهى على نار هادئة لضمان طراوتها دون فقدان نكهتها. كما يمكن تحويل هذا الطبق المتنوع إلى أطباق متعددة، مما يُبرز قدرة مأكولات الشارع على التكيف وغنى مكوناتها.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



جوان ليمونكو-جيندرا نو
يونييفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



"طعام الشارع هو أمر اجتماعي، فهو يجمع الناس ويشجعهم على تجربة أشياء جديدة."

ويسلي باي
كبير مستشاري الطهي
يونييفر فود سوليوشنز، بلجيكا



مكونات تكتسب
شعبية بسرعة عالية.

على الطراز العالمي

طحينة، ماتشا
جوتشوجانج و سوماك



مطابخ بلا حدود

ذه الصيحة الرائجة تدفع تقاليد الطعام المتنوعة إلى ابتكار تجارب متناغمة وإبداعية. وتستمد هذه الحركة قوتها من **العولمة والهجرة**، إضافة إلى جيل جديد من الطهاة الذين يسعون إلى تكريم جذورهم متعددة الثقافات. حيث يُعيد هؤلاء الطهاة تصور كيفية دمج مختلف تأثيرات الطهي لابتكار أطباق فريدة وأصيلة تتجاوز حدود المألوف.



الصفحة السابقة: برجر دجاج
متبل مستوحى من الأنماط
والمكونات العالمية.

فيما يلي بيان العوامل الرئيسية المساهمة في هذه الصيحة الرائدة:

- العولمة والهجرة: توسيع المعرفة والتأثيرات في فنون الطهي
- جيل ثاني من الطهاة يحتفي بتراثه الثقافي
- ازدياد حضور المطابخ العالمية على وسائل التواصل الاجتماعي
- سعي المستهلكين لتجارب أصيلة في اكتشاف الطعام
- تزايد الطلب على سرد قصص هادفة وراء إبداعات الطهي هذه

الجمع بين المكونات والتقنيات التقليدية بطرق تحترم أصولها. يمهّد هذا الاتجاه الطريق لتجارب طعام أكثر رقيًا وتطورًا، ولا تقتصر على تقديم نكهات جريئة فحسب، بل تُضفي أيضًا شعورًا عميقًا بالأصالة والأهمية الثقافية.

إليك بعض التقنيات الرائجة التي يتميز بها
هذا الاتجاه:

- التتبيل
- التمليح
- التعتيق
- الطهي بتقنية السوس فيد
- المعالجة
- الطهي على البخار
- الكراميل
- التدخين

إليك بعض المكونات الرائجة التي
تُهيمن على هذا الاتجاه:

- ميسو
- السمك المُعالج
- كيمتشي
- شيسو
- كالامانسي
- رمان
- مينتايكو
- صلصة الصويا المُعتقة
- باندان

يُعدّ "الميسو" من
الأطعمة الأساسية
في الوقت الحالي. فُكّر
في إضافته إلى أطباقك
لجذب انتباه رواد
المطاعم.

ما ينبغي لك استكشافه



الطريق العابر للحدود

مطابخ بلا حدود

يستلهم الشيف ألفارو ليما تجاربه الشخصية كدليلٍ أمامه في المطبخ بلا حدود.

الضيوف بتركيبات جديدة ورائعة. "من المهم أن يصبح رواد المطاعم أكثر وعيًا بالمكونات المختلفة المتوفرة. إنه شيء جديد ومثير."

وعند ابتكار وصفات مختلطة، يوصي بتبني أسلوب تجريبي للمساعدة في إطلاق العنان للإبداع بدلًا من الانغماس في العملية بقواعد صارمة. "الجزء الممتع للطهي هو التجربة والخطأ لمعرفة ما ينفعنا". وهذا يساعدك على الخروج من منطقة راحتك". وكما أوضح، "عندما لا تنجح الأمور، لا يزال بإمكانك ابتكار شيء مختلف. يمكنك تعديل الأشياء هنا وهناك والتوصل في النهاية إلى شيء لم تكن لتتوقعه أبدًا."

بالنسبة للشيف ألفارو، يُمثل هذا النهج فرصةً لتثقيف الأفراد حول أوجه التشابه بين مختلف المطابخ وتقنيات الطهي العالمية. "سواء كنت تطهي اللحم على الطريقة الهندية أو المكسيكية، فأنت تطهي باستخدام نفس التقنية. ثم تُفرم اللحم وتضعه في وعاء أرز مكسيكي أو أرز بسمتي هندي - فهذه المكونات قابلة للتبادل بشكل كبير."

ومن خلال هذه النقاط المشتركة، يسهل تحديد المكونات أو الأطباق التي قد تمتزج بسهولة، أو اكتشاف التقنيات التي قد تُمكن من هذا التجميع المتبادل للنكهات العالمية المختلفة. من وجهة نظر المستهلك، يستمتع الشيف ألفارو بفرصة لتعريف

نشأ الشيف ألفارو ليما في شيكاغو، ويحظى بمسيرة مهنية متنوعة في عالم خدمات الطعام. لكن شغفه الشخصي يكمن في الطهي بنكهات لاتينية جريئة، وابتكار أطباق لاتينية عصرية مستوحاة من المطبخ اللاتيني، جامعًا بين نكهات عالمية مختلفة لابتكار أطباق متناغمة مستوحاة من تقاليد الطهي المتنوعة.

”يتعلق الأمر بتقديم الأصناف والأطباق التي يشعر الزبائن بالراحة تجاهها ولكنهم لم يفكروا أبدًا في الزواج منها.“



للاستماع إلى المزيد من الشيف ألفارو ليما حول قائمة طعام ”مطابخ بلا حدود“، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



لها الزائر ولكنه لم يفكر أبداً بدمجها معاً. لا شك أن هذا يمكن أن يساعد في معرفة ما يتقبله رواد المطعم ويجعلهم يشعرون براحة أكبر.“

كما يعتقد أن المطبخ بلا حدود يمكن أن يكون وسيلة لمشاركة تراثه اللاتيني مع التعبير عن اهتماماته الشخصية، ويرى فيه فرصة للطهاة لمشاركة أعماق واتساع أذواقهم وتجاربهم الخاصة. ويوضح قائلاً: ”من خلال المطبخ بلا حدود، يروي لنا هذا المطبخ قصة هوية الشيف. يمكنني عرض ما نشأت على تناوله وما لا زلت أحب أن أنصح به وأشاركه، ولكن يمكنني أيضاً تقديم نكهة جديدة.“. أنا مثلاً أحب الطعام الياباني، لذلك يمكنني إعداد طبق متأثر بالمطبخ المكسيكي وهو أيضاً متأثر جداً بالمطبخ الياباني“. كما يعتقد أنه من المهم مكافحة المفاهيم الخاطئة حول المطبخ بلا حدود - أي أنه ليس فعالاً من حيث التكلفة، ويشعر أن المطبخ بلا حدود يمكن أن يساعدنا في الواقع على تقليل النفايات من خلال فتح طرق إبداعية جديدة لإعادة تصور كيفية استخدامنا للمكونات. ويوضح قائلاً: ”الأمر المهم هو القدرة على أخذ الصلصات والمنتجات والقدرة على إعادة استخدامها“. لنفترض أنك حضّرت طبقاً ولم ينجح، هل لا يزال بإمكانك إعداد أطباق أخرى منه؟ يمكنك استخدام كل شيء تقريباً، حسب تقنية الطهي، من هذا المكون.

سواء كان ذلك بتقديم توليفات جديدة، أو إيجاد طرق لجذب الزبائن لتجربة أطباق جديدة، أو الابتكار في تقليل الهدر، فإن المطبخ المفتوح يعزز روح الاستكشاف الإبداعي

بينما قد تشعر بعض فرق المطبخ بالقلق من تبني مبادئ المطبخ اللامحدود، يوضح الشيف ألفارو أن بإمكان الطهاة التدخل والمساعدة في تثقيف موظفيهم حول ممارسات الطعام الأوسع والأكثر عالمية. حيث أفاد بما يلي ”حتى مع المأكولات التي ربما لم يسبق لهم طهيها أو تجربتها من قبل، قد تكون هناك تقنيات مألوفة.

يُعدّ تعريف الفريق بالمكونات والثقافة أمراً مهماً، حتى لو كان ذلك من خلال مقاطع فيديو على يوتيوب أو وسائل التواصل الاجتماعي.“

وتذكر الشيف ألفارو عملية الجمع بين مطابخ وتذكر الشيف ألفارو عملية الجمع بين مطابخ مختلفة عند ابتكار طبق ”بيريا رامين“ وهو طبق لاتيني ياباني خطرت له فكرة بعد حصر المكونات المتوفرة لديه. ”كان لدي لحم مطهو ومرق لذيذ، فتساءلت إن كان بإمكانني إضافة نودلز يابانية إليه والبصل الأخضر. فعلتُ هذا قبل عامين حيث جمعنا بين هذه العناصر. لم يكن الأمر مقصوداً تماماً - كانت شعبية ”بيريا“ في ازدياد في قوائم الطعام، وكان ”الرامن“ لا يزال يحقق نجاحاً باهراً في قوائم طعام أمريكا الشمالية - لكن الأمر نجح بشكل رائع.“

يتقهم الشيف ألفارو تردد بعض رواد المطاعم في تجربة أطباق جديدة. ويوضح أن دمج مكونات بعض من الأطباق الشهيرة يمكن أن يكون مدخلاً جيداً لعالم المطبخ اللامحدود. ”مع مثال الرامن والبيريا، قد يفكر الزائر: ”مهلاً، أنا أحب الرامن والبيريا. بالتأكيد سوف أتناولها.“. ويضيف ”يتعلق الأمر باستخدام مكونات يرتاح



الطريق العابر للحدود

بقلم
ميغان والاس

مع ظهور قاعدة جديدة من رواد المطاعم
الباحثين عن الإثارة بتوسيع نطاق ذوقهم من
خلال السفر والاستكشاف الثقافي، فإننا
نتعمق في الشعبية المتزايدة للطعام الكوري
وما يعنيه ذلك لاتجاهات خدمات الطعام
المستقبلية.

من هيمنة الثلاثي الإيطالي المتمثلة في البيتزا والمعكرونة
والآيس كريم، إلى المكونات المختارة بدقة وطرق الطهي المميزة
للمطبخ الفرنسي الراقى، وحتى الشعبية الكبيرة للهوت دوغ
والبرجر الأمريكي، لطالما هيمن الغرب على عالم الطعام.

ومع ذلك، بدأ الوضع الراهن يتغير. إذ يتطلع المستهلكون
بشكل متزايد إلى ثقافات الطعام الغنية في شرق وجنوب شرق
آسيا. فلماذا حدث هذا التحول؟ وماذا يعني لمستقبل قوائم
الطعام عالميًا؟ وسنستكشف ذلك في الصفحة التالية.



والآيس كريم، إلى المكونات المختارة
بدقة وطرق الطهي المميزة

التأثير الشرقي عبر العصور

استمر صعود مطبخ شرق آسيا في الغرب لعقود، حيث يعكس أنماط الهجرة المتغيرة والتأثير الثقافي المتزايد للمنطقة على الساحة العالمية.

وفي الولايات المتحدة، على سبيل المثال، بدأ المهاجرون الصينيون بالاستقرار منذ منتصف القرن التاسع عشر، حاملين معهم تقاليد الطهي لديهم. ومع مرور الوقت، تم تهيئة الأطباق التقليدية لتناسب الأذواق الغربية، وهي عملية أدت إلى انتشار الطعام الصيني في جميع أنحاء البلاد.

ومع ذلك، تبنت بعض دول شرق وجنوب شرق آسيا الطعام كشكل من أشكال القوة الناعمة، وبذلت جهودًا مكثفة لزيادة الوعي بمطبخها التقليدي كوسيلة لتعزيز رأسمالها الثقافي لبلادها. وقد مؤلت كل من تايوان وكوريا الجنوبية وتايلاند وسنغافورة وإندونيسيا وماليزيا وكمبوديا برامج طهي دبلوماسية مدعومة حكوميًا.

بروز مكانة الطعام الكوري

أما كوريا الجنوبية، فقد أطلقت برنامجًا ناجحًا بعنوان "المطبخ الكوري حول العالم" عام ٢٠٠٩، يهدف إلى الترويج للمطبخ الكوري (أو ما يعرف باسم "الهانسيك") في الخارج وزيادة الوعي بفوائده الصحية ونكهاته المميزة.

والآن، وبعد ١٥ عامًا، أصبح الهانسيك جزءًا لا يتجزأ من ثقافة المطبخ الكوري، وتتوفر أطباق كورية مثل البيبيمباب (طبق من الأرز) والكيمنشي (خضراوات مخمرة) بسهولة في المدن الكبرى في جميع أنحاء الغرب، مع ارتفاع صادرات الأغذية الكورية إلى الولايات المتحدة إلى ١.٧٤ مليار دولار أمريكي عام ٢٠٢٣.

وبسبب اعتماده على الخضراوات بكثرة وانتشار الأطعمة المخمرة، يُحتفى بالمطبخ الكوري بنكهاته الغنية وتراثه الثقافي، مما يجذب عشاق الطعام والمغامرين على حدٍ سواء، ومع ذلك، تجدر الإشارة إلى أن الهانسيك يتضمن إدخال أصناف المعكرونة سريعة التحضير والرامين، والتي قد تحتوي على نسبة عالية من الصوديوم ولها بعض القيم الغذائية غير الصحية.

موجة "الهاليو" تغزو أذواقنا

لا يُمكن الحديث عن بروز مكانة الطعام الكوري دون الحديث عن موجة الهاليو.

تزامنت شعبية الطعام الكوري المنبثقة حديثًا مع الصعود العام للثقافة الكورية. تُعرف هذه الظاهرة باسم الموجة الكورية أو موجة الهاليو، وقد شهدت نجاحًا عالميًا لفرق البوب الكوري مثل "بي تي إس" و "بلاك بينك".

كما صوّرت الأفلام والمسلسلات الكورية الشهيرة الأطباق الكورية بوضوح. حيث قدّم مسلسل "Parasite" أو "طفيلي" للمشاهدين طبق النودلز "جاباغوري" (نودلز مغطاة بشرائح اللحم)، بينما عرض مسلسل "لعبة الجبار" طبق تيوكبوكي (كعكات الأرز الحارة).

وفي الواقع، كان من المقرر القيام بذلك كما أوضح يانغ جو بيل، المسؤول في وزارة الزراعة والأغذية والشؤون الريفية، في حديثه مع "إن بي آر" أن وزارته "ستختار حوالي ١٠ أصناف غذائية كل عام لعرضها في المسلسلات".

كما تلعب وسائل التواصل الاجتماعي دورًا أيضًا في ذلك، حيث تُتيح فرصًا لمشاركة الأطباق الكورية وثقافة الطعام، وعلى تطبيق تيك توك، تم استخدام وسم "الطعام الكوري" في أكثر من ٨٦٠ ألف منشور، في حين أصبح موكبانج - وهو اتجاه رائج كوري جنوبي لمنشئي المحتوى الذين يتناولون الطعام ويقيمونه أمام الكاميرا - ظاهرة عالمية على يوتيوب.



دور السفر في تشكيل الموجة الكورية القادمة في فنون الطهي

بالنظر إلى المستقبل، من المهم ملاحظة كيف يمكن أن تتأثر عادات الأكل الغربية بقطاع السفر، لا سيما شغف مسافري اليوم بالمغامرة واستكشاف ثقافات جديدة.

حيث أنه خلال عشرينيات القرن الحادي والعشرين، أبدى المسافرون رغبة أكبر في المغامرة والخروج عن المألوف ودخول أراضٍ جديدة، حيث اختار ٤٪ من المسافرين استكشاف وجهات غير مألوفة. ويحتل السفر مكانة عالية في قوائم أولويات المستهلكين، لدرجة أنه في عام ٢٠٢٤، سعى ٦٤٪ من المسافرين العالميين إلى تقليل جوانب أخرى من إنفاقهم الشخصي لإعطاء الأولوية للسفر الترفيهي.

لم تُستثنَ كوريا من رغبة المسافرين الغربيين المتزايدة في السفر إلى أماكن أبعد. في الواقع، شهدت عاصمة البلاد، سيول، في عام ٢٠٢٣ زيادة سنوية في عدد السياح بنسبة ٣٧٣,٦٪.

وقد يكون هذا دافعًا لمزيد من الأصالة في مجال الطعام الكوري، حيث يرسخ الطعام الكوري مكانته كلاعب رئيسي في مجال المطاعم الفاخرة. وبدلاً من البحث عن أطباق الطعام الكوري المألوفة، يُقدّر المستهلكون تنوع الوجبات وأصالتها التي لم يتم تعديلها لتناسب الأذواق الغربية.

وفي الواقع، صرّح الشيف جونغ هيون بارك (صاحب مطعم أتوميكس الكوري الراقى في نيويورك، والحائز على نجمتي ميشلان عام ٢٠٢١) بأن زبائنه "منفتحون جدًا على الثقافات الجديدة". وأضاف قائلاً: "إنهم يحبون كل ما هو جديد. لذا، ليس يتعين عليّ تغيير أذواقهم".

مستقبل التأثير الشرقي

لقد اكتسبت العديد من الأطباق الكورية شهرة واسعة في الغرب.

ومع ذلك، ستشهد الموجة القادمة من الطعام الكوري بروز تنوع أكبر في الأطباق، حيث تسعى الشركات الكورية الرائدة - لا سيما في مجال الأطعمة الجاهزة، ومنها على سبيل المثال مجموعة منتجات بيبغو التابعة لشركة سي. جيه. فودز - إلى تحقيق المزيد من التقدم في السوق.

ومع تجاوز الاتجاه الرائد للطعام الكوري متطلبات مطابخ الشوارع وزيادة توافره، فمن المرجح:

• ظهور المزيد من التنوعات المتخصصة والإقليمية في المطبخ الكوري.

• اكتساب المنتجات الغذائية الكورية حضور أكبر في ممرات السوبر ماركت الغربية.

• أن تفتح شعبية الطعام الكوري الباب أمام مطابخ شرق وجنوب شرق آسيا الأخرى التي لم تكن تحظى بالتقدير الكافي حتى الآن.

• فعلى سبيل المثال، يتوقع الخبراء أن تبرز المأكولات البورمية والفلبينية - من دول جنوب شرق آسيا، ميانمار والفلبين - كلاعبين جدد في مجال خدمات الطعام على الصعيد العالمي.

وبشكل عام، فإن صعود التأثيرات الغذائية الشرقية يعكس العولمة في مجال الغذاء والتحرك التدريجي نحو المطبخ العالمي بدلاً من المطابخ المقسمة حسب البلد أو الجنسية.



مزيج صلصة ديمي جلاس
من كنور هي إضافة مثالية
لمجموعة من الأطباق.

ماذا

لو!

بقلم:
إستر تسينج

لقد تغيّر مفهوم الاندماج وأصبح المطبخ العابر للحدود هو المطبخ الاعتيادي السائد.

لا يوجد مصطلح في فن الطهي أكثر إثارة للجدل بخصوص وصف امتزاج الثقافات من مصطلح "الاندماج" ومع ذلك يُستخدم هذا المصطلح على نطاق واسع. ومن الناحية الظاهرية، بدأ اندماج الثقافات، أو تأثير إحداها على الأخرى، منذ بدايات الهجرة والاستعمار والتجارة، أي منذ آلاف السنين. لكن السياق مهم، وأصبح التطرق إلى مناقشة تاريخ زمان وكيفية تلاقي بعض المطابخ أكثر أهمية من أي وقت مضى. كما أن طريقة الإشارة إلى المطبخ الاندماجي اليوم تتجاهل الطرق العديدة التي نشأت بها المطابخ خارج نطاق شرق آسيا والغرب قبل النصف الثاني من القرن العشرين، عندما برز مصطلح "الاندماج" في المطبخ الحديث. ولأغراض هذا القسم، سنتناول التأثير الكبير للهجرة الآسيوية على المطبخ الكاليفورني، وتأثيراتها وانتشارها إلى أجزاء أخرى كثيرة من العالم.

توجد أطباقٌ معينةٌ شائعةٌ قد نعتبرها بمثابة طوابع زمنية في تاريخ المطبخ الاندماجي. ففي ستينيات القرن الماضي، قيل إن "إيتشيرو ماشيتا" ابتكر لفائف كاليفورنيا - وهي لفائف مقطعة تُستبدل فيها الأسماك النيئة بالأفوكادو والخيار ولحم السلطعون (المُقَلَّد) - في ليتل طوكيو، أو كين سوسا بالقرب من هوليوود في لوس أنجلوس، أو هيديكازو توجو في فانكوفر. وسواءً أكان اختراعها نتيجةً لقيود الوصول إلى المكونات أو التأقلم مع الأذواق المحلية، فقد اكتسبت اللفائف شعبيةً في جميع أنحاء جنوب كاليفورنيا قبل أن تنتشر في جميع أنحاء الولايات المتحدة، لتصبح بوابةً السوشي للعديد من سكان أمريكا الشمالية.

كما أن هناك العديد من الأطباق الأخرى البارزة في التسلسل الزمني للمطبخ الاندماجي والتي لا تزال رمزًا حتى اليوم، بما في ذلك سلطة الدجاج الصينية من يد "سيلفيا تشنغ وو" في حديقة مدام وو، والتي جمعت بين الملفوف

والخس مع الدجاج المطبوخ المتبل بصلصة الخل المصنوعة من زيت السمسم والصويا والخردل، والتي تم ابتكارها أيضًا في الستينيات. وكذلك، بيتزا السلمون المدخن من "وولفغانغ باك" الموجودة في قائمة مطعم سيباغو منذ افتتاحه عام ١٩٨٢، وهي مغطاة بكريمة الشبت وزيت الفلفل الحار والثوم مع الثوم المعمر والكافيار. وكذلك، سانشيمي سمك الذيل الأصفر في صلصة مصنوعة من الصويا والحمضيات والكاتسوبوشي مع شرائح رقيقة من الهالابينو في الأعلى وهو طبق مقبلات شهير ابتكره "توبو ماتسوهيسا" في المطبخ الاندماجي، وهو الآن شائع في كل مكان. ومع نشأة وسائل التواصل الاجتماعي، أصبح تاكو الأضلاع القصيرة الكوري الذي روجته شاحنة تاكو كوجي التابعة لروي تشوي قصة نجاح معروفة ليس فقط في دمج المطبخين المكسيكي والكوري، ولكن في انتشار المواد الغذائية على الإنترنت.





”إن فهم تاريخ هذه الأطباق والمطابخ من شأنه أن يساعد الطهاة على فهم كيفية دمج هذه التأثيرات معًا بشكل أفضل.“



نكهات ومكونات شرق آسيا عند دمجها مع المطابخ والأذواق الغربية في منتصف القرن العشرين. وهذا ما يُطلق عليه عمومًا اسم ”الطعام الاندماجي“. وقد نشأت هذه المطابخ نتيجةً لأنماط الهجرة والتعديلات التي اضطرت هذه المجتمعات لإجرائها لإرضاء الأذواق المحلية والبقاء في السوق. وفي جوهرها، نشأ جزء من هذا الابتكار نتيجةً للنضال، كما أن فهم تاريخ هذه المطابخ سيساعد الطهاة على فهم كيفية دمج هذه التأثيرات بشكل أفضل. ورغم أن المطبخ الاندماجي لا حدود له، ورغم أن المصطلحات قد تحمل بعض التعقيدات، لكن تطوره قيد الاستمرار وهو أمر حتمي.

من تأقلم الطعام الصيني مع الأذواق الغربية لضمان استمراره في السوق. واليوم، يُمكن الحصول على المأكولات المُدمجة في كل مكان، ويعود الفضل في ذلك أيضًا إلى بعض السلاسل العالمية التي تُساهم في انتشارها بتفسيراتها المُتعددة. فعلى سبيل المثال، لا يزال ”نوبو“ يُحافظ على هويته كمطعم مُدمج موثوق وعالمي، يُقدم السوشي، إضافةً إلى أطباق تُشبه الإيزاكايا، في مواقع مُختلفة حول العالم. كما يُقدم سوشي سامبا قائمة طعام يابانية وبرازيلية وبيروفية لتجربة تجمع بين شرق وجنوب أمريكا في أجواء عصرية مُبهجة، في تسعة مواقع مُقرر افتتاحها قريبًا، بما في ذلك لاس فيغاس ودي. ومطاعم روي، الحائزة علي جوائز، والتابعة لروي ياماغوتشي، والتي تقدم المأكولات المُدمجة على الطريقة هاواي، ولديها ٣٠ موقعًا، معظمها في الولايات المتحدة، ولكن أيضًا في اليابان وغوام. وهناك أيضًا مطعم كاليفورنيا بيتزا كيتشن، بأكثر من ٢٠٠ موقع حول العالم، والذي يُقدم البيتزا المُدمجة وسلطة الدجاج الصينية للجميع.

وفي حين أنه من المستحيل تحديد جذور كيفية تكامل أطعمة ثقافات لا حصر لها حول العالم وتأثيرها ببعضها البعض، لكن هناك نمطًا واضحًا فيما يتعلق بقبول

ستينيات القرن الماضي، أصبح التأثير الياباني أكثر شيوعًا في المطبخ الجديد، حيث خفف الطهاة الفرنسيون لمساتهم بصلصات أخف ونكهات أكثر رقةً على اللسان. حتى أن المطبخ الذي يُبرز هذه الثنائية المزوجة وصل إلى الولايات المتحدة، من خلال المطاعم ومنها على سبيل المثال مطعم ”ميزون أكيرا“ للراحل أكيرا هيروس في باسادينا، والذي استمر في العمل من عام ١٩٩٩ إلى عام ٢٠١٩، ولا يزال قائمًا حتى اليوم، ومطعم ”كاميليا“ الثالث الذي افتتح مؤخرًا لتشارلز نامبا وكورتني كابلان في وسط مدينة لوس أنجلوس.

وفي أمريكا الشمالية، كان الطعام الصيني المُعدّ خصيصًا للأذواق في الولايات المتحدة عبارة عن إضافة المزيد من السكر وقلي المزيد من المكونات. وقد أنشئت أطباق مثل ”بيض فو يونغ“ و”دجاج الجنرال تسو“ و”دجاج البرتقال“ في المطابخ الأمريكية. وعلى الرغم من أن المهاجرين الصينيين وصلوا أولاً إلى شواطئ الولايات المتحدة للعمل في مناجم الذهب، وبناء شبكة السكك الحديدية، والعمل في الزراعة، لكن الهجرة واسعة النطاق لم تحدث حتى عام ١٩٦٥، عندما أصبح الطعام الصيني متاحًا لعدد أكبر من السكان الآسيويين بفضل إقرار قانون الهجرة والجنسية، الذي ألغى قانون استبعاد الصينيين. وحتى ذلك الحين، كان لا بد

ماتسوهيسا، المولود في سايتاما باليابان، أول مطعم نوبو له في بيرو عام ١٩٧٠، قبل أن ينتقل إلى لوس أنجلوس ليفتح ماتسوهيسا. واليوم، يوجد أكثر من ٥٠ مطعم نوبو في جميع أنحاء العالم.

ومن بين الأطباق التي نشأت في بيرو، طبق ”تشيفا“، الذي يجمع بين النكهات والمكونات الكانتونية والبيروفية، ليصبح نوعًا فريدًا قائمًا بذاته، مع وصول أكبر عدد من العمال الصينيين في منتصف القرن التاسع عشر. وتنتشر أطباق مثل أروز تشوفا (الأرز المقلي) ولومو سالتادو (لحم بقري وخضراوات مقلية) في قوائم الطعام في المطاعم التي تقدم المأكولات الصينية البيروفية.

وفي فرنسا واليابان، بدأ التبادل الثقافي في أواخر القرن التاسع عشر خلال فترة إصلاح ميحي بعد أن فتحت اليابان موانئها أمام التجارة الغربية. وقد عُيّن الفرنسي لويس بيجو أول رئيس طهاة أجنبي في اليابان بفندق تسوكيجي، ونشر التأثير الفرنسي في جميع أنحاء اليابان، حتى أنه كان يطبخ في الولائم الإمبراطورية. وكان متدبروه اليابانيون يسافرون إلى فرنسا لدراسة التقنيات الفرنسية هناك، ثم يعودون ويواصلون نشر التأثير الفرنسي في المطبخ الياباني. أما فرنسا، ففي

ثمة العديد من الأطعمة المميزة أيضًا التي نتجت عن تلاقي المطابخ في جميع أنحاء العالم منذ قرون. فهناك بان مي (الفيتنامية والفرنسية)، وكذلك الباتي الجامايكي (الجامايكي والإنجليزي)، وكذلك فيندالو (البرتغالية والغوانية). وكذلك طبق بانسيت بالابوك (الصينية والمكسيكية والإسبانية في الفلبين) ورامين (الصينية واليابانية). لكن العنصر الأهم وراء كل هذه الأطعمة هو التاريخ الغني الذي نشأت منه، سواء كان اندماج ثقافتها نتيجةً للاستعمار أو الاستكشاف المشترك، وتبدأ المشكلات عندما يفشل الطهاة في إدراك كيفية تناغم أو عدم تناغم المطابخ أو مكوناتها، فيقومون ببساطة بدمجها بطريقة غير مدروسة، معتقدين أن إضافة بعضها إلى بعض سيؤدي بالضرورة إلى نتيجة أكبر من مكوناتها. وهناك سبب وجيه لسمعة سيئة للمطبخ الاندماجي، حيث يُطلق عليه أحيانًا منتقدوه لقب ”مطبخ الاختلاط“. وفي الواقع، لم تأت خبرة ماتسوهيسا من فراغ، فهو مُشرف على مطبخ نيكاي، وهو يحد ذاته حركة طهي تعود إلى أواخر القرن التاسع عشر، عندما وصل المستوطنون اليابانيون الأوائل إلى بيرو. وقد عدّلوا وصفاتهم لتناسب الأذواق البيروفية المحلية، ليصبح هذا المطعم عنصرًا أساسيًا بحلول منتصف القرن العشرين. حيث افتتح





فنون الطهي العابرة للحدود

مع الشيف سانتياغو لاسترا



يقود الشيف سانتياغو لاسترا مشهد طهي جديد يتخطى الحدود ويُعيد صياغة التقاليد. في مطعم "كول"، المُدرج ضمن قائمة أفضل ٥٠ مطعمًا في العالم منذ عام ٢٠٢٢، يُعيد لاسترا ابتكار النكهات النابضة بالحياة لبلده المكسيك باستخدام مكونات بريطانية حصرية. ويحرص في طبخه على تكريم التراث بقدر ما يحرص على تبني الابتكار.

مكونات محلية للنكهات المكسيكية

في المكسيك، يطبخ الناس بما يتوفر لديهم، ولا يستوردون المكونات. وفي مطعم "كول"، أتخيل المملكة المتحدة كجزيرة تابعة للمكسيك، تدع نكهات مكسيكية باستخدام مكونات بريطانية فقط. فكل طبق يحمل رواية مكسيكية أو يدمج تقنيات تقليدية، مثل مكونات طهي ملفوفة بأوراق الشجر. كل شيء جديد، ولكنه تقليدي أيضًا.

نحن الطهاة نعتقد أننا قادرون على إحداث تقاليد في حياتنا، لكن الأمر يتطلب الكثير من الوقت والجهد لابتكار شيء يضاهي التقاليد. تخيل فقط - استغرق تطوير أول تاكو ٣٠٠٠ عام على الأقل. هذا لا يعني أنه لا يجب علينا المحاولة. ففي "كول"، نبنى لغة طهي وطريقة عمل يمكن أن تصبح، يومًا ما، نوعًا من التقاليد. ونأمل أن تصبح عمليتنا أسهل وطبيعية على نحو أكبر.

حيث صرّح الشيف سانتياغو: "غادرت المكسيك في الثامنة عشرة من عمري، ولم أرغب في النظر إلى الوراء. في ذلك الوقت، كانت مغادرة المكسيك بمثابة تعريف للنجاح. كان حلمي أن أتعلم من كبار طهاة أوروبا - لم يخطر ببالي قط أن تراثي أو فن الطهي المكسيكي فريد من نوعه. استغرق الأمر عشر سنوات حتى تغيرت وجهة نظري.

وأدركت هذا أثناء عملي في مختبر الطعام الشمالي في كوبنهاغن. وهناك، استكشفت كيفية صنع التورتيللا باستخدام الحبوب الإسكندنافية والنيكستاماليزيشن - وهي التقنية المكسيكية التقليدية لطهي الذرة بهيدروكسيد الكالسيوم، واكتشفت كذلك كيف يمكنني الحصول على نكهات مكسيكية حتى بدون مكونات مكسيكية محددة. لقد فتح ذلك عيني وجعلني أدرك مدى تميز كوني مكسيكيًا وقدرتي على تمثيل بلدي من خلال تقديم الطعام المكسيكي خارج المكسيك."

سرّ المطبخ المكسيكي

خلال رحلتي عبر المكسيك، اكتشفتُ أن الطعام المكسيكي ليس مُعدًّا للطاقة، بل للمتعة الخالصة. لذلك، على مدى العقد الماضي، كنتُ مهووسًا بالعلم الكامن وراء هذه المتعة وكيف تؤثر على كلِّ من الذوق والعقل. وأعود إلى المكسيك عدة مرات سنويًا، واستكشف مطاعم التاكو والقرى والأسواق والمجتمعات المحلية الأصلية. وفي كل زيارة، أعشق فهمي لما يجعل المطبخ المكسيكي مميزًا، مما يساعدني على تمثيل بلدي ونكهاته بأفضل طريقة ممكنة.

فالطعام المكسيكي غنيّ بالنكهات، ولكنه متوازن تمامًا. فهو يتطرق إلى كل جزء من اللسان المتذوق. لنأخذ التاكو، على سبيل المثال: قرمشة التورتيللا، ونعومة الزلاية، وكريمة الصلصة، ومضغ اللحم. إنه كل ما قد ترغب به، مزيجٌ رائع من الحلو والقلوي والحامض، والأومامي، والحر، والعطري. كل ما قد ترغب به في ثلاث لقيمات فقط. وهذا ببساطة طعام الشارع. يمكن أن تحتوي صلصات المولي على ما يصل إلى ٧٠ مكونًا - الرماد، والشوكولاتة، والخضراوات، وموز الجنة، والفلفل الحار، والمكسرات، والبذور - جميعها مُرتبة في طبقات لتحقيق أقصى قدر من التعقيد في النكهة.

ومن أروع الأطباق التي يمكنك تناولها في المكسيك - وهو من أطباقي المفضلة على الإطلاق - الإسكامول، المعروف باسم الكافيار المكسيكي. يتوفر فقط في أواخر الربيع، لأنه مصنوع من بيض ملكات النمل التي تُحصَد من صبار الأغاف. يُقلى هذا البيض الرقيق في الزبدة مع الكراث، ويُقدم مع التورتيللا والأفوكادو والسالسا، وهو طبق لذيذ للغاية.

فنّ النكهة

في "كول"، أعدنا ابتكار الإسكامول عن طريق طهي الصنوبر على البخار حتى يلين ويصبح قوامه كقوام الجيلي "الهلام"، مُحاكياً بذلك رقة بيض النمل. أضفنا إليه الكمأة والفطر ومرق لحم العجل ونخاع العظم. وإكمال الطبق، أضفنا رشة من نمل الفورميكا روبا من كينت، الذي يُشبه نكهته الحامضة الليمون، في إشارة إلى ملكة النمل من المكسيك.

ويتطلب إعداد أطباق كهذه تحليلًا دقيقًا للنكهات. عليك تحليلها واعتبارها خرائط نكهات للبحث عن بدائل. فإذا احتجبت إلى استبدال المانجو، على سبيل المثال، أبحث عن شيء بنفس الحلاوة واللون الأصفر والنكهة الزهرية في المملكة المتحدة. قد يكون ذلك زهر البلسان للحصول على النكهة الزهرية - والذي نُحوّله إلى شراب. يُضفي كومبوتشنا القرع الحموضة واللون المناسبين، أو الفلفل الحلو الأصفر في الصيف. ودمجهما معًا، يُصبحان آيس كريمًا بنكهة المانجو الرائعة.





كبة أرز مقلي

مع صلصة ميسو الطحينة

مع إيدي دياب

أرز مقلي مطهو على البخار ومحشو باللحم والكرنب.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



رئيس طهاة - جنوب الخليج
إيدي دياب
يونييفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



مطابخ بلا حدود

نسخة بقللوة لذيدة مقرمشة ومتبلّة، مكونة من طبقات من الدجاج والخضروات ومغطاة بمربي الطماطم.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



رئيس طهاة - جنوب الخليج

إيدي دياب

يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج

وجزر المحيط الهندي



بقللوة دجاج

مع إيدي دياب

نجة مشوية على الذهب مع صلصة مانجو بيكو وصلصة رويل

طبق الرنجة المائل يجمع ببراعة بين النكهات الشمالية واللاتينية، مقدّمًا طبق بيكو دي جالو استوائي فريد من نوعه. يضيف الشيف ألفارو ليما لمسة مميزة على الصلصة التقليدية، إذ يُضيف المانجو لتحقيق توازن بين الحلاوة والحموضة، مما يُضفي لمسة رائعة على الرنجة المشوية والمخللة قليلًا. كما يُضيف الشيف فرانك جاكوبسن لمسة شمالية من خلال تقنية التخليل الجاف، باستخدام مسحوق الخل والسكر، مما يُحوّل الرنجة إلى طبق شهّي شبه نيء. يُبرز هذا المزيج تنوع الرنجة مع الاحتفاء بتقاليد الطهي الثقافية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

“هذا احتفالٌ بالثقافات،
يمزج بين الراحة
والفضول في كل طبق.”

ألفارو ليما

كبير الطهاة

يونييفر فود سوليوشنز، أمريكا
الشمالية



كيس فان إيرب

يونييفر فود سوليوشنز

فرانك جاكوبسن

يونييفر فود سوليوشنز،

الدنمارك

مع ألفارو ليما، وفرانك جاكوبسن، وكيس فان إيرب

لازانيا

هذا الطبق المبتكر من المعكرونة يُعيد ابتكار اللازانيا من خلال الدمج بين تقاليد الطهي الغنية للأرجنتين وإيطاليا وسويسرا. ويعتمد هذا الطبق على أوسو بوكو براساتو، المُحضّر على الطريقة الأرجنتينية الأصيلة مع لحم طري وخضراوات غنية ونبيذ عطري. وتتميز اللازانيا بمعكرونة إيطالية طازجة مُنكّهة بالزعفران لإضفاء لون ذهبي خلاب، ومقلية لتعزيز قوامها. ونستكمل هذه الوصفة بكريمة بارميزان فاخرة مع نكهة كافولو نيرو المميزة، وهو ملفوف أسود توسكاني، ولمسة من حبوب الكاكاو، مما يُنتج مزيجًا فريدًا يحتفي بمكونات عالمية متنوعة.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

“معًا نبتكر طبقًا
جديدًا، بتطلعات
ورؤى جديدة.”

- جوزيبي بوسيكو
الشيف التنفيذي
يونيليفر فود سوليوشنز، إيطاليا



أندرياس ويلينر
يونيليفر فود سوليوشنز،
سويسرا

جيمينا سوليس
يونيليفر فود سوليوشنز،
الأرجنتين، أوروغواي،
باراغواي

مقرمشة

مع جوزيبي بوتشيتشيو، أندرياس ويلينر، وخيمينا سوليس





يبدل الطهارة حول العالم جهدهم يوميًا لتقديم خدماتهم - سواءً لفرقهم أو لعملائهم، وهذا ما يُحفزهم، ولكنه قد يكون له ثمن أيضًا - سلامتهم البدنية ورفاههم الاجتماعي.

"المطابخ الإيجابية"، ومنها مفهوم "فير كيتشن" السابق، مدرجة في هذا الإصدار لتعزيز الهدف منها، وضمان ألا يكون تقديم الخدمات بتكلفة باهظة على الطهارة أو فرقهم، مُقدمةً بذلك دعمًا بالغ الأهمية للمطابخ الاحترافية عالميًا.

"المطابخ الإيجابية"، التي أسستها يونيليفر فود سولوشنز عام ٢٠١٨، هي مورد دعم مجاني يُوفر التدريب والأدوات والإلهام الذي يحتاجه الطهارة وفرقهم لضمان نجاح أعمالهم وتقديم أفضل أداء في بيئة المطبخ الاحترافية. لا يُمكننا التخلص من ضغوط الخدمة، ولكن يُمكننا تقديم الدعم، وتزويدك أنت وفريقك بمجموعة من الموارد والتدريبات والأدوات لمساعدتك في تكوين بيئة إيجابية لديك قدر الإمكان، وتحسين المطابخ الآن وللأجيال القادمة.

تبدأ المطابخ الإيجابية معك، وسنكون معك في كل خطوة على الطريق، ونحتفل بشعبنا، ونُدعم التنوع والشمول، ونعمل على خلق البيئات الإيجابية التي نرغب جميعًا في أن نكون جزءًا منها.

المكون الرئيسي ثقافة المطبخ الإيجابي

تُظهر نتائج أبحاث يونيليفر فود سولوشنز أن ثقافة المطبخ الاحترافي لا تزال شديدة التعب في العديد من بيئات خدمات الطعام حول العالم، مما يؤثر سلبًا على صحة ورفاهية الطهارة وفرق عملهم، وأظهرت نتائج استطلاعنا ما يلي:

تأثيرات سلبية على
الصحة العقلية

٦٠٪

الاعتقاد بأن هناك
صراعًا بين الأجيال في
المطابخ المهنية

٥٨٪

التواصل العدواني

٥١٪

عدم التوصية
بأن يكون المرء
طاهيًا

٢٨٪

لمطبخ إيجابي

كايل توري
رئيسة الطهارة
شركة يونيليفر فود سولوشنز، كندا

وصفة لمطبخ إيجابي

نُمد الطريق نحو
ثقافة مطبخ إيجابية
مع الشيف **أسماء خان**.

لطالما ارتبطت ثقافة مطابخ المطاعم بساعات العمل الشاقة والتسلسل الهرمي الصارم والتواصل العدواني. ولو كان الأمر بيد أسماء خان، الطاهية ومؤسسة مطعم دارجيلنج إكسبريس، وهو مطعم هندي نسائي بالكامل في لندن، لكانت هذه الثقافة قد انقضت عليها فورًا. حيث تسعى هذه الناشطة والمبدعة إلى إحداث ثورة في طريقة عمل المطابخ، بالتركيز ليس فقط على الطعام، بل على الأشخاص الذين يتولون إعدادهِ أيضًا وتتمصل في بناء مجتمعات وخلق بيئة ينال فيها كل شخص تقديره واحترامه وعوامل التمكين. هيا نستكشف المطبخ الإيجابي.

في مطعم دارجيلنج إكسبريس، أردتُ الاضطلاع بمسؤوليتي بشكل مختلف. نحن أخوات، ونبدو مختلفين ونحدر من تقاليد مختلفة، لكننا نعمل كقبيلة واحدة. مجموعة من النساء اللواتي يطبخن معًا ويؤمنن ببعضهن البعض. لطالما كانت النساء محور كل تقاليد الطهي، ومع ذلك غالبًا ما يتم تهيمشهن في المطابخ الاحترافية. يشعرن بأنهن لا يحظين بالتمثيل المناسب لهن، ومعزولات، ومحرومات منه. وهذه مشكلة كبيرة. فيجب أن يشعروا بالترحيب والمساواة والأمان. وأن تكون أبوابهم مفتوحة أمامهم للتقدم يومًا ما ليصبحوا طهاة رئيسيين.

يدير قطاع الضيافة أشخاص من جميع الخلفيات، ومع ذلك لا ينالون الاحترام في الغالب. ولكن إذا كنت ترغب في النجاح، فأنت بحاجة إلى أن يشعر كل فرد في فريقك بالتقدير، ويجب على أصحاب المطاعم رعاية موظفيهم عاطفيًا وجسديًا ونفسيًا.

إن فكرة اضطارك لتحمل الإساءة بسبب ضغوط المطبخ فكرة سخيفة. إذا لم تستطع تحمل الضغط، فعليك أن تهدأ وتتنفس بعمق. فهذا ليس سببًا لإساءة معاملة الآخرين. حيث يحتاج فريقك إلى أن يتمكن من ممارسة الرياضة، والخرج، ومشاهدة فيلم، ومقابلة أصدقائهم، وقضاء الوقت مع حيواناتهم الأليفة.

إننا نعيش في عصر تغيير ثوري في هذا المجال. لم نعد نتحدث عن طهاة يقدمون أطباقًا بطريقة المطبخ الجزيئي، بل نتحدث عن رعاية موظفيك.

كما أن أولويتك ليست الربح، أو نجوم ميشلان، أو التقييمات الجيدة، بل الصحة النفسية لفريقك. اهتم بهم أولًا، ثم اهتم بعملائك. أعظم إرث لجيلنا هو أننا غيّرنا مجال عملنا للجيل القادم.

”أعظم إرث لجيلنا هو
أننا غيّرنا مجال عملنا
للجيل القادم.”



الإنصاف



يشعر ما يصل إلى ٧٤% من الطهاة بالحرمان من النوم لدرجة الإرهاق، ويشعر ٥٣% منهم بأنهم مُجبرون على الوصول إلى نقطة الانهيار. يجب أن يحصل الموظفون على معاملة منصفة وأجور عادلة. يبدأ ذلك بنوبات عمل أقصر وساعات عمل منطقية. كما يجب منح الموظفين وقتًا للراحة، وممارسة شغفهم الشخصي، وعيش حياة متوازنة. حيث يتخذ الأشخاص المرهقون قرارات خاطئة، مما يؤدي إلى نتائج سلبية.

التعاطف والتواصل المجتمعي



ابني بيئة يشعر فيها الموظفون بالدعم والاحترام والتمكين. ويمكنك تحقيق ذلك من خلال الاحتفال بأعياد ميلاد الجميع، أو بأعياد جميع الثقافات، أو ببساطة بدعوة الفريق لتناول الآيس كريم في يوم حار. هذه اللقطة الصغيرة تُعزز الروابط وتكسر الحواجز. من خلال تعزيز التفاهم والاحتراف بالتنوع، يمكن للطهاة وموظفي المطبخ خلق مساحة يشعر فيها الجميع بالاهتمام والتقدير.

المساواة والتنوع



لإعداد طبق رائع، يجب أن يكون كل شيء بنسب متساوية. وينطبق التساوي كذلك على فريقك. يجب أن يُركّز كل مطبخ على التنوع. حيث أن التنوع لا يقتصر على لون البشرة فحسب، بل يشمل أيضًا النوع الاجتماعي والتوجه الجنسي. يجب أن يكون لديك أشخاص من جميع الخلفيات. من خلال الطعام والحوار والاحترام المتبادل، يمكنك بناء جسور التواصل. ابدأ حوارًا مع فريقك حول ما يحتاجون إليه كي يشعروا بالمساواة. اجعلهم يشعرون بأهمية آرائهم. هكذا ينجح التنوع.

العدالة



لقد أصبحت بيانات العمل المتعبة والمرهقة أمرًا طبيعيًا في قطاع المطاعم لفترة طويلة جدًا. تعرّض واحد من كل أربعة طهاة للعنف الجسدي. أعتقد أن المطبخ يجب أن يكون مكانًا تشعر فيه بالأمان. يتحمل المالكون والطهاة والمديرين مسؤولية إرساء الاحترام والمساواة. كما يجب وضع سياسات تناهض التمييز، وتنص على عدم التسامح مطلقًا مع أي شخص يتحرش بغيره.



جذور المطبخ

استخدام الزبادي العادي

له أثر كبير على هذا الاتجاه
الرائج، فهو أحد المكونات
الرئيسية التي يمكن
استخدامها في العديد
من الأطباق.



اتجاه رائج متنامي ومثير في قوائم الطعام، يحتفي بالمأكولات الإقليمية الأقل شهرةً ويعيد إحيائها، متباهيًا بالمكونات المحلية وتقنيات الطهي المرتبطة بالتراث الثقافي. تُشدد هذه الحركة على أهمية الحفاظ على الماضي مع المضي قدمًا للمستقبل، وضمان بقاء **الأصالة** في صميم كل طبق. وغالبًا ما ينتشر هذا الاتجاه الرائج داخل منطقة معينة، ثم قد يحظى بشهرةٍ أوسع، ولكن مع الحفاظ على جوهره الحقيقي لضمان نجاحه.



الصفحة السابقة:
نودلز دان دان
وشعبيتها الكبيرة
على مستوى العالم

فيما يلي بيان بالعوامل الرئيسية المساهمة في هذا الاتجاه الرائج:

- حقبة ما بعد جائحة كورونا ومشتكلات سلسلة التوريد، مما أثار الاهتمام بالتقاليد الغذائية المحلية والثقافية.
- محاولات رواد المطاعم في السعي إلى العمق والأصالة في تجاربهم الغذائية.
- إعادة اكتشاف ثقافة الطهي لدى المرء بدلاً من التركيز على التأثيرات الأجنبية فحسب.
- اعتناق الطهارة لتراثهم أولاً وقبل كل شيء.
- رواية قصص الأطباق كوسيلة لإبراز التقاليد والتاريخ.

يُعيد الطهارة الآن إحياء الوصفات التقليدية والإقليمية الصغيرة، مما يتيح للرواد فرصة الوصول إلى مطابخ نادرة الاحتفاء بها. ويحافظ هذا النهج على تراث الطهي لديهم باستخدام تقنيات ومكونات أصلية. وبينما يُمكن تطبيق لمسات عصرية، يظل الحفاظ على أصالة المطبخ أمراً أساسياً، مما يوفر تجربة ثقافية غنية تحتفي بالتاريخ بقدر ما تحتفي بالابتكار.

مطابخ لعل جذور طهي متماشية مع هذا الاتجاه الرائج:

- أوكساكا
- الأنديز
- الباسكي
- الإماراتي
- المعبد الكوري
- سيتشوان
- يوكاتان
- الطهي على نار الحطب
- الطهي على نار هادئة
- التقع
- الطهي البطيء
- الشواء على الفحم
- التتبيل

تزايد شعبية مطبخ
هونان بسرعة ومنشأه
في منطقة نهر شيانغ
وبحيرة دونغتينغ
ومقاطعة هونان الغربية
في الصين.

ما ينبغي لك استكشافه



أبرز وجهات الطبخ الإقليمية

بقلم:
صوفي ويلكنسون

في جميع أنحاء العالم، تظهر أكثر
المأكولات والتقنيات **حيوية** من أكثر الأماكن
غير المتوقعة.

لطالما ننقل نكهات الطعام بيننا شفهيًا، ولطالما يشيد
التجار بمزايا منتجاتهم، فقد كان السكر بالنسبة للبعض مجرد
عُملة، والملح مجرد مادة حافظة أو مذاقًا فريدًا أو وفرةً منتجات
معينة أو ندرةً غيرها. ابتكر المهاجرون أساليب طهي تتكيف مع
رحلاتهم سعيًا وراء حياةٍ أفضل. وتشاركت المجتمعات فيما
بينها أفضل طرق طهي لمكوناتها المحلية. ونتج عن المساعي
الاستعمارية والعسكرية أن جلب الغزاة أطعمتهم المألوفة
إلى أماكن فضّل فيها السكان المحليون المطبخ الجديد على
النظام المفروض.

ع الوقت، شهدت التبادلات الثقافية بين
الحلفاء بروز حركات طعام متخصصة، مثل
وصول الطعام الفيتنامي إلى جمهورية
التشيك، ووصول فطائر كورنيش إلى الأرجنتين،
ودخول الزبيب إلى معكرونة البندقية.

إننا نعيش الآن في عالم مترابط، حيث
يمكن للوصفات أن تقطع أميالًا في دقائق،
وتحسّنت طرق الطهي بشكل كبير بحيث
تضمن أداء كل مهمة بسلاسة من جانب
الطهاة المشغولين. وبينما يخوض الطهاة
المشهورون عوالم جديدة في مجال معالجة

الطعام، ومنها تحليل الطعام وحفظه
وتقديمه، يبدو أن الهدف الآن هو تقدير كل
مكون على حدة. وبينما يمكن للتطورات
التكنولوجية أن تُساهم في تطوير نكهات
الطعام، لكن العودة إلى الأساسيات أحيانًا
تُشكل الحل الأمثل. ولمّ لا ننظر إلى جذور
عالمنا الغذائي الجماعي، وكيف تُشكل المناظر
الطبيعية نباتاتنا وحيواناتنا، وكيف يُمكن لبراعة
طهاة المنازل والطهاة التقليديين من مختلف
أنحاء العالم ومهاراتهم تشكيل نهجنا في
تناول الطعام اليوم؟



غاليسيا

تُعرف هذه المنطقة الخضراء في إسبانيا الواقعة على ساحل المحيط الأطلسي بوفرة مأكولاتها البحرية وذلك بفضل خلجانها ومدخلها العديدة - المعروفة باسم "رياس". هنا حيث تلتقي المياه العذبة والمالحة، مما يهيئ بيئة مثالية لازدهار مأكولات بحرية ومنها الكركند والأخطبوط والروبيان والجراد البحري. وقد يبدو طبق "بيرسيبيس" شاقًا ومتعبًا، لكن غليه في الملح وورق الغار قبل سلقه في الماء المثلج وتفتيشه. يضمن لك الاستمتاع بقوامه الذي يجمع بين الكالاماري وأذن البحر "الصفيح".

تُعرف هذه المنطقة باسم المنطقة الكتلية السابعة، ومناخها البحري يوفر هواءً رطبًا وأعشابًا غنية توفر بيئات زراعية مثالية لإنتاج أجنان زبدية مثل "التيتيلا". كما تضم غاليسيا كاتدرائية سانتياغو دي لا كومبوستيلا التي تعود إلى القرن الثاني عشر، وهي وجهة آلاف الحجاج (أو المسافرين) الذين يقطعون مئات الأميال سيرًا على الأقدام للوصول إليها. وتكرّمًا للقديس جيمس، يُستخدم دقيق اللوز المحلي في تارتا سانتياغو. في عمل كعكة كثيفة، وخالية من الغلوتين. ولأن البيض يوفر الدهون بدلًا من منتجات الألبان، فإن هذا التارت يدوم لوقت كبير حتى يفسد، مما يعني أن الحجاج منذ القرن السادس عشر استخدموها كطعام لذيذ ومتماسك في طريقهم. كما أنه يحتوي على نكهات خفيفة من البرتقال والليمون اللذين استُقِدا إلى المنطقة التي كانت تحت الاحتلال المغربي.

كذلك يتجلى اندماج الثقافتين المغاربية والكتلية، إضافة إلى الإلهام من المستعمرات الإسبانية السابقة في أمريكا الجنوبية، بشكل درامي في مشروب كيمادا بانش، المصنوع من براندي أوروجو. مع السكر المكرمل وقشر الليمون والقهوة لإضفاء حلاوة وعمق عليه. وتُعرف طقوس تناوله باسم "كونكسورو دي كيمادا"، أو تعويذة كيمادا، ويُشرب عادةً في عيد الهالوين.

تركستان الشرقية/مقاطعة زانجينغ

شهدت هذه المنطقة الجبلية، الواقعة على الحدود بين الصين وآسيا الوسطى، نزاعات حادة على مدى قرون، لكنها كانت أيضًا محطة على طريق الحرير، حيث تأثرت بالثقافات التركية والصينية في طبخها، مما ساهم في ابتكار مطبخ مميز.

وعلى غرار جيرانهم الأوزبكيين، نجد خبز الأويغور، أو النان، الموسوم بعلاماتٍ معقدة. فهذا لا يُصفي فقط أنماطًا جميلةً وفريدةً على الخبز المسطح الدائري، الذي يُطهى تقليديًا داخل أفران طينية مقببة تُعرف باسم "توتور"، بل يُنشئ أيضًا ثقوبًا تُشكّل قوام الخبز. وفي أجزاء هشة وأخرى مقرمشة، يُستخدم النان إما كطبقٍ أو لتحضير أطباقٍ أكثر ليونة مثل "دا بان جي" وهو يخنة دجاج حارة مصنوعة من الطماطم والبطاطس. وإذا لم يُستخدم النان، فإن نودلز دقيق القمح، المصنوعة يدويًا، تُعرف باسم "لغمان"، تُضيف إلى الطبق نكهةً كريوهيدرادية غنية بالمشغ. ويوجد كذلك البولو، وهو النسخة الأويغورية من البيلاف أو البولاو، حيث يُقلى البصل والجزر والكمون في الزيت قبل إضافة الأرز. ثم يُغطى بلحم الضأن أو الضأن المطهو على البخار ولإضفاء لمسة من الدفء والغنى على هذه النكهات والقوام، تُضاف الخضراوات المخللة والسلطات المنكهة بالخل. ولحم الضأن هو الأساس لدى الأويغور، حيث يضعون شرائح رقيقة منه على أسياخ لإعطائها صدمة شوي على الشوايات الساخنة حتى تتفحم، مع رشها بمسحوق الكمون الحار.

كوسكو، بيرو

تقع هذه المدينة في جبال الأنديز على ارتفاع ٣,٣٩٩ مترًا، وهي موطن طريقة طهي "هواتيا"، حيث يُصمم القرن في باطن الأرض. تُحفر حفرة نار، وتبنى فوقها قبة مؤقتة باستخدام الطوب اللبن، ثم تُشعل النار تحتها. بمجرد أن تسخن بدرجة كافية، تُلقي البطاطس فيها ويوضع الطوب الساخن فوقها لتغطيتها.

يمكن طهي اللحوم على الطوب فوق البطاطس، والتي عادةً ما تكون طرية ورقيقة بمجرد إخراجها بعد حوالي نصف ساعة. "تشيري أوتشو" طبق شعبي ذو جذور متنازع عليها، ولكنه بلا شك دليل على وفرة المنتجات البيروفية. في طبق واحد، يُؤكل خلال أسبوع كوريوس كريستي في مايو أو يونيو، ويوجد كذلك الكايباء الخنزيرية أو خنزير غينيا مشوي، ودجاج، و"شاركي" وهو طبق يشبه اللحم المقدد مصنوع من اللاما - وذرة، وجبن، وأعشاب بحرية، وسمك، وبطاطس، وفلفل روكوتو. وتورتिला. ويُقدم باردًا ومتبّلًا، ويمكن لجميع أفراد العائلة مشاركته، كما يُقدم في حصص أصغر حجمًا، تكفي فردًا واحدًا، لدى الباعة الجائلين.





هو يترك من طعامك

هل سبق لك أن توقفت للتأمل في قصة الأطباق التي تُحضّرها؟ ربما تأملت في أصول أحد التوابل الرئيسية المستخدمة في مطبخك، أو تساءلت عن تاريخ وصفة عائلية تُلهم قائمة طعامك. بصفتك طاهياً أو صاحب مطعم، فإن فهم جذور الطعام يُمكن أن يُحوّل مطبخك إلى مكان لا يقتصر على إعداد الوجبات فحسب؛ بل يُمكن أن يكون فصلاً دراسياً لتعليم التاريخ الثقافي، أو منصة للاحتفال بالأطباق.

وفي عام ٢٠١٨، استكشف كريس ينغ، المحرر السابق لمجلة الطعام المستقلة "لاي بيتش"، هذه الفكرة في كتاب "أنت وأنا نأكل نفس الشيء"، مسلطاً الضوء على الطرق العديدة التي تربطنا بالطعام والطبخ، وموضحاً في الوقت نفسه الاختلافات والتعقيدات الكبيرة في تناول الطعام. بالنسبة للعاملين في قطاع الضيافة، يُتيح هذا الكتاب فرصة للتعمق في عالم الطعام وكيف يُمكن أن يكون رابطاً، ويسدّ الفجوة الثقافية، ويفتح آفاقاً جديدة للحوار. من يُطهى وماذا يطهى، ولماذا يطهيه؟ وكيف يُمكن للأطباق أن تعكس قصص الهوية والتراث والتطور؟ وما الرسالة التي يتعين إيصالها من خلال مكوناتك وتقنيات الطهي المستخدمة؟ من خلال اختيار هذه الخيارات بعناية، يُمكنك ابتكار أطباق تلقى صدق أعمق لدى العملاء.

جذور المطبخ

من وصفات عريقة توارثتها الأجيال، إلى أطباق إقليمية أعيد ابتكارها بلمساتٍ عصرية، يرى الجيل (زد) وجيل الألفية الطعام أكثر من مجرد غذاء. ويتمتع جيل اليوم بأذواق جريئة شُكلها تعرّضهم المبكر للنكهات المتنوعة، فهو جيل يعشق الطعام الذي يُثير الحواس، ويتعرّف على ثقافات مختلفة، وينغمس في تقاليد قديمة تربطهم بالماضي. وباستخدامهم الطعام كجسر بين التراث الثقافي والحياة العصرية، يُعيد أبناء جيل اليوم النظر في كيفية استهلاكهم، ويتفاعلون مع محتوى الطهي في الكتب وعبر الإنترنت، ويجدون إلهاماً جديداً في الطبخ. ويُعدّ الطعام ركناً أساسياً في سرد القصص، فهو فرصة لإعادة التواصل مع الجذور، ومساحة لاستكشاف الهوية، ووسيلة لتعزيز الشعور بالانتماء للمجتمع.

بقلم:
أنجيلا هوي

**في جميع أنحاء العالم، تظهر أكثر
المأكولات والتقنيات حيويةً من أكثر الأماكن
غير المتوقعة.**

”في المرة القادمة التي تجرّب فيها وصفة جديدة، أو تُخطّط لقائمة طعام، أو تُقدّم طبقًا خاصًا، فكّر في القصة التي ترويها. هل تُسلّط الضوء على تقاليد قديمة منسية؟“

الصفحة المقابلة:
يتولى الشيف إدوين
فان جينت بإعداد
فتّة الزيتون لتزيين
طبقه.



تناول الطعام في الخارج هو الأهم، وعادةً ما يكون الزبائن مخلصين لعلاماتهم التجارية ومطاعمهم المفضلة؛ يثقون بها ومستعدون لدفع المزيد مقابل تجارب راقية، وعلاوة على ذلك، ترتبط بعض أهم المواضيع في تسويق المطاعم بالأصالة، والتواصل المجتمعي، والنكهات الأصيلة، والمساحات الشاملة التي تحتفي بالتنوع. ففي لندن، يتجلى هذا التحول بوضوح في أماكن مثل تشيشورو.

توضح باكاري: ”أخيرًا، بدأ عالم الطعام يُدرك هذه الحقيقة، ولكن لا يزال أمامنا طريق طويل. فمن المهم جدًا بالنسبة لي التمسك بتقاليد الطعام التي نشأت عليها. ففي مطبخ غرب إفريقيا، لا يوجد الكثير من التوثيق لطعامنا.“

”أريد أن أكون عاملاً في الحفاظ على التقاليد مع تبني الحداثة، وضمان استمرار هذه التقاليد للجيل القادم.“

ويترد صدى هذه الحركة والتنوع بقوة لدى رواد المطاعم الأصغر سنًا، ويمتد إلى ما هو أبعد من مجرد الطبق ليشمل وسائل الإعلام الشعبية. لقد سهّل الإنترنت تعلم كيفية الطهي واكتشاف أماكن لتناول الطعام أكثر من أي وقت مضى. لا تقتصر قنوات يوتيوب على تقديم وصفات وتوصيات المطاعم فحسب، بل تشمل أيضًا استكشافات متعمقة لأصول الطعام وتاريخه. وفي الوقت نفسه، وتتيح منصات التواصل الاجتماعي مثل إنستغرام وتيك توك الفرصة لطهاة المنازل، والمزارعين، والطهاة المحترفين، وعلامات

للتأمل معًا كيف يتعامل طهاة مثل جوكيه باكاري، صاحبة أول مطعم في المملكة المتحدة تديره طاهية سوداء يفوز بنجمة ميشلان. حيث يستخدم مطعمها، تشيشورو، في لندن، مكونات غرب أفريقية نادرة إلى جانب منتجات بريطانية محلية. تبذل باكاري جهدًا إضافيًا لتثقيف وإلهام رواد المطعم، وصرحت قائلة: ”الطعام متعدد الطبقات ويربطنا بالثقافة والتقاليد“. ويتحدى نهج جوكيه باكاري الأفكار النمطية ويدعو رواد المطاعم لاستكشاف اتساع وعمق مطبخ غرب أفريقيا في ضوء جديد، مما يمهّد الطريق لفهمه بدقة أكبر. ”غالبًا ما يفتقر الطعام القادم من قارة أفريقيا جنوب الصحراء إلى التقنية والدقة - إنه مزيج من طبق واحد. وأريد أن يكتشف الأشخاص الذين يأتون إلى تشيشورو لأول مرة التقنيات التي نستخدمها. قد يبدو الأمر بسيطًا، لكنه مخادع.“

تظهر الرغبة في تجارب طهي غنية وتتجلى في عادات تناول الطعام لدى الجيل (زد) وجيل الألفية، حيث تشير دراسة أجرتها منصة حجز المطاعم ”سيفن رومز“ إلى أن ٣٤٪ من المستهلكين في المملكة المتحدة ضمن هذه الفئة العمرية يتناولون الطعام في الخارج ثلاث مرات على الأقل شهريًا. فهم لا يبحثون فقط عن أحدث التوجهات أو أحدث افتتاحات المطاعم؛ بل يبحثون أيضًا عن أماكن أخرى خارج المنزل والعمل للتواصل والاسترخاء. وثمة عوامل يجب مراعاتها ومنها الراحة والتفضيلات الشخصية والقيمة عندما يُعتبر

شرائح سمك مقلية متبلة بزيت
فلفل سيشوان الحار



روح الأرض تُستخرج وتُقدَّم على طبق

بقلم: آنا روش

في مطعم هيشا فرانكو، الحائز على ثلاث نجوم ميشلان، على الحدود السلوفينية النائية، يروي كل طبق قصةً عن المكان والتقاليد والإبداع. أبدعت الشيف آنا روش، المالكة المشاركة، مطبخًا مستوحى من مناخ جبال الألب، متجذرًا في مواسمه ومصادره المحلية، واحترام الأرض. ومن إحياء أساليب الزراعة التقليدية إلى تحدي المفاهيم السائدة حول قيمة المكونات، تتميز إبداعاتها بالجرأة والطابع الشخصي، وتعكس الطابع الفريد من نوعه للمنطقة.





فئة على الوجه

نرى أنفسنا سفراء للأرضنا. على مائدة هيشا فرانكو، يمكنك أن تشعر وتختبر مكانك ومن يطبخ لك. قطعاً مزيج من المواسم والأرض، واللون الرئيسي هو شخصية الشيف. وطعامي قوي بنكهته وحار جداً. أحياناً يُصدم الضيوف ويقولون إن القائمة كانت بمثابة صفة على الوجه. لكن هذا بالضبط ما أريده.

مطعم هيشا فرانكو هو أول مطعم أعمل فيه، وهو الوحيد الذي عملت فيه بالفعل. تخرجت في العلوم الدولية والدبلوماسية.

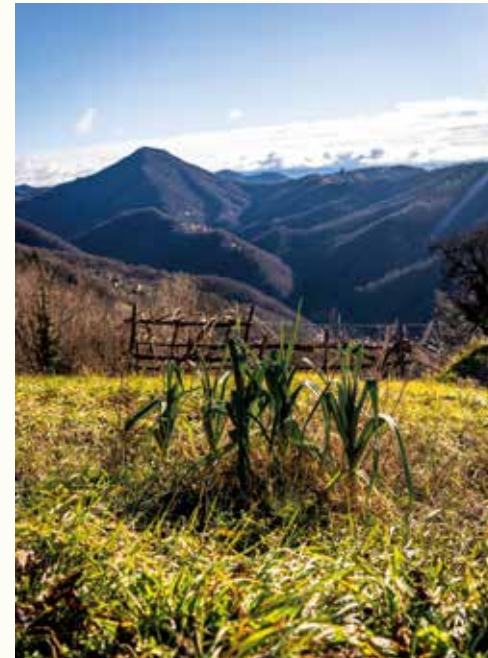
لم أكن طاهية محترفة عندما بدأت العمل هنا قبل ٢٥ عامًا، لذا كان لدي نهج وفلسفة رومانسية بعض الشيء.

لقد بدأتُ بالتواصل مع المزارعين والموردين والباحثين عن الطعام من حولي، لأننا بعيدون جدًا عن المدن، مما جعلنا نحتاج إلى استراتيجية للحصول على المكونات. فما يُعتبر اليوم توجهاً رائعاً، بدأنا به منذ سنوات.

التكيف مع الفصول الأربعة

نتبع الطبيعة ونعمل مع الفصول، فمكوناتنا محلية تمامًا. وعندما أضعد إلى قمة الجبل هنا، أستطيع أن أرى جميع الأماكن التي نستورد منها. هذا يحفزنا على الإبداع، لأن الطبيعة ليست سوبر ماركت - نحن بحاجة دائمة للتكيف. لا نستخدم كبد الإوز أو الكركند أو معظم المكونات التي تجدها في المطاعم الشهيرة. نلتزم بمكونات وادي السيليكون، مثل البطاطس والسلمون المرقط والغزلان.

”طعامي غنيّ بنكهته وحار جدا. أحياناً يُصدم الزبائن ويقولون إن القائمة كانت بمثابة صفة على الوجه. لكن هذا بالضبط ما أريده.“



مناخ الخير والوفرة

يمنح مناخنا الواقع في جبال الألب الفريد من نوعه، المتأثر بنسيم البحر المالح القريب وتربيته الغنية بالمعادن، ويعطي النباتات والحيوانات التي تتغذى عليها نكهاتٍ مميزة. ومن المذهل اكتشاف كيف يمكن أن تقدم هذه التربة وهذا المناخ أكثر مما عرفه أسلافنا. فعلى أساس تقليدي، كانت هذه منطقة الفاصوليا الخضراء، ولكن من خلال مزارعينا جين وماتيو اكتشفنا أن مناخنا مشابه لمناخ نيوزيلندا. لذا لدينا الآن السبانخ والواساينو والكيوي وأوراق الخردل النيوزيلندية. لذا نطلق العنان لخيالنا، وكل عام تطول قائمة المكونات لدينا.

الحفاظ على تراث تقاليدنا

أحياناً، أرى أن أحد أهم نجاحاتي هو الحفاظ على أساليب الزراعة التقليدية هنا. ندعم الوادي اقتصاديًا من خلال مصادرها، وهو ما له أيضًا أثر اجتماعي، إذ يفضل الشباب أن يصبحوا مزارعين بدلًا من الانتقال إلى المدن. الجبن القريش المخمر القوي الذي نستخدمه - بنكهة حارة وحامضة - سمة مميزة لهذا الوادي، ولكن للأسف نادرًا ما يُستهلك، ونشتريه من المزارعين القدامى لنساهم معهم في بقاء تراثنا وتقاليدنا.

“بالنسبة لي، تُجسد “جذور المطبخ” العودة إلى الطبيعة. إنها تعني احتضان البيئة المحلية والوعي بكيفية الزراعة والحصاد، حتى لا نستنزف الغابات أو المروج.”

بطاطس بيورو واحد

من أشهر أطباقنا البطاطس المخبوزة في قشرة الحشائش الجبلية. بدأ هذا الطبق بمحادثة دارت بيني وبين مزارع حول البطاطس التي نحتاجها. عندما طلبت منه تحديد السعر قال: “يورو واحد”. كان هذا السعر لكل واحدة من البطاطس، وليس سعر الكيلوجرام. في البداية، بدا السعر مبالغًا فيه، لكنه سأل: “لماذا ندفع هذا المبلغ مقابل لحم أو سمك جيد، ولا ندفعه مقابل خضراوات؟” غيّر هذا السؤال وجهة نظري. الطبق نفسه يُجسّد هذه الفكرة. نخبز البطاطس في قشرة من حشائش الجبال العالية والملح، ممتصة روائح الأزهار والتراية لمروج جبال الألب. عند كسر القشرة، تطلق رائحة تذكّر بالنوم على فراش حشائش جبال الألب العالية - تجربة رومانسية تروي قصة هيشا فرانكو.

العودة إلى الطبيعة

بالنسبة لي، تُجسّد “جذور المطبخ” العودة إلى الطبيعة. فهي تعني احتضان البيئة المحلية والوعي بكيفية الزراعة والحصاد، حتى لا نستنزف الغابات أو المروج. يجب أن يمتلك كل طاهٍ المهارات اللازمة للحصول على المنتجات المحلية. إذا استطعنا تحقيق ذلك في ظل المناخ الصعب، فلنتوقف عن شراء الطماطم على مدار العام، ولنركز بدلاً من ذلك على تناول المزيد من الطعام الموسمي والمحلي. يجب أن نتوقف عن نقل الطعام من مكان لآخر ليس فقط لخفض انبعاثات ثاني أكسيد الكربون، ولكن أيضًا لأن كل يوم يمر بعد حصاد الفاكهة والخضراوات، يفقد النبات زيوته الأساسية، مما يُغيّر نكهته تمامًا.





ثيرميدور طبق كلاسيكي فاخر، غاب منذ زمن عن عالم المأكولات والمشروبات، وتتميز هذه النسخة المُعاد ابتكارها بحشوة الروبيان اللذيذة المغلفة بعجينة الباف المورقة، والنتيجة ابتكار فطائر ومعجنات دنماركية لذيذة. يُناسب هذا الطبق السلطات الجانبية مع صلصة الحمضيات، ويعتبر إضافة مثالية لقائمة طعام الوجبات السريعة بين الإفطار والغداء.

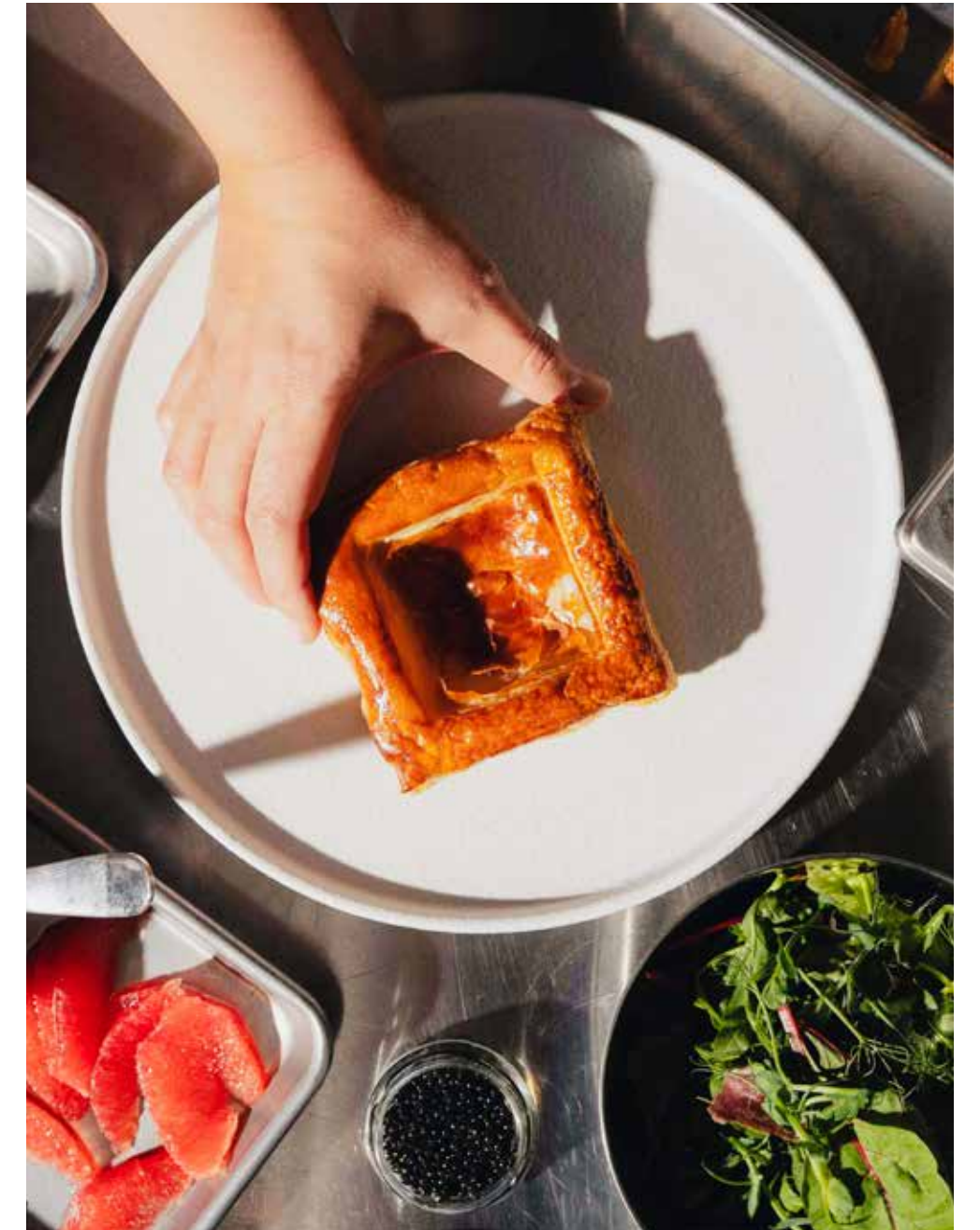
للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

خبز الروبيان المرقمش

مع جوان ليمونكو - جيندرانو

شيف تنفيذي - الجزيرة العربية
وجزر المحيط الهندي
- جوان ليمونكو - جيندرانو
يونييفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



مثلوثة مقرمشة مع لحم الضأن



للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



رئيس طهارة في يونيليفر فود
سوليوشنز - شمال الخليج
- خليل يوسف
يونييفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



شيف تنفيذي - الجزيرة العربية وجزر
المحيط الهندي
- جوان ليمونكو - جيندرانو
يونييفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر
المحيط الهندي

مع خليل يوسف وجوان ليمونكو - جيندرانو

باذنجان مشوي



محشو بدجاج إسكابيتشي،
وحساء ميسو وشيري

مع بيو كروز

يعتمد هذا الطبق بشكل كبير على تقنية الإسكابيتشي، وهي طريقة تقليدية تُستخدم في إسبانيا وأمريكا اللاتينية والفلبين لحفظ الطعام. تتضمن الإسكابيتشي طهي البروتينات مثل الدجاج أو الأرانب أو السمك، وحتى الخضراوات، في طريقة تحضير تشبه اليخنة، مع استخدام الخل كسائل أساسي، مما يُوازن حموضة الطبق ويسمح بحفظه لأيام، بل وأسابيع. يُطور الشيف هذه التقنية بإضافة توابل جديدة، مثل القرفة واليانسون ومزيج من أنواع الخل، إضافة إلى عناصر آسيوية مثل الداشي والميسو. وقد صُمم هذا الطبق، وهو عبارة عن إسكابيتشي دجاج يُقدم مع الباذنجان، كمقبلات باردة أو بدرجة حرارة المكان، ويجمع بين التقنيات القديمة بلمسة عصرية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



**“التقنيات القديمة، مثل الإسكابيتشي،
قيد الترقية والتحديث - إنها تتعلق
بالإبداع والتجديد.”**

بيو كروز

رئيس الطهاة

يونييفر فود سوليوشنز، إسبانيا

سلطة نيسواز سلطة فرنسية كلاسيكية تُجسّد نكهات نيس النابضة بالحياة. وعادةً ما يحتوي هذا الطبق المنعش على الطماطم والفاصوليا الخضراء والبيض المسلوق والزيتون الأسود. لكن في هذه الحالة، اختار الشيف إدوين فان جينت لمسةً إبداعيةً بإضافة فتّة مصنوعة من ثلاثة أنواع من الزيتون، مستبدلاً التونة أو الأنشوجة التقليدية ببطارخ سمك البوري الرمادي المملح المبشور، مما يُضفي عمقاً ونكهةً مميزة.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



“هذا الطبق يحبه الكثيرون لنكهاته الغنية وخصائصه المنعشة“

إدوين فان جينت
رئيس الطهاة
يونييفر فود سوليوشنز، هولندا



سلطة نيسواز بوتارغا وفتّة الزيتون الأسود

مع الشيف إدوين فان جينت



تصميمات المطاعم

٥٥%

ازدياد في نتائج البحث بنسبة ٥٥% عن "كيفية الشواء على الطريقة الكورية" مما يسلط الضوء على التحول نحو تجارب تناول الطعام الفريدة والمخصصة حسب التفضيلات.



كما أن مفهوم المطاعم يتجاوز التجربة المخصصة العامة إلى التجارب الأكثر فعالية والأكثر تخصيصًا حسب التفضيلات حسب التفضيلات حيث يشارك رواد المطاعم في إعداد الوجبات وتعديلها. وتركز الصيحات الرائجة لقوائم **تصميمات المطاعم** على جعل تجربة تناول الطعام غامرة ومتعددة المشاعر مع تقديم تجارب فريدة ذات قيمة مضافة.



فيما يلي بيان بالعوامل التي تكشف الصيحات الرائجة المتزايدة في قوائم الطعام:

- الرغبة المتزايدة في تجارب الطعام المخصصة حسب التفضيلات والتجارب التفاعلية والغامرة.
- يسعى رواد المطاعم إلى التجارب الجماعية التي تتجاوز أطباق المشاركة العادية.
- تفضيل جيل (زد) للخيارات المُنتقاة بعناية واللحظات المميزة على وسائل التواصل الاجتماعي.
- تعيد التطورات التكنولوجية (الواقع المعزز والذكاء الاصطناعي) تشكيل وإبراز طريقة تجربة الوجبات.
- الوصول إلى البيانات التي تتيح تفاعلات الطعام شديدة التخصيص حسب التفضيلات.

تزايد التقارب بين التكنولوجيا والطعام في السنوات الأخيرة، لكن العلاقة بينهما تطورت أكثر من أي وقت مضى. إذ يمكن للواقع المعزز إنشاء قوائم طعام تفاعلية، بينما يُصمم الذكاء الاصطناعي توصيات بناءً على التفضيلات السابقة. وستساعد هذه الأدوات رواد المطاعم على جذب جميع حواسهم مما يوفر تجربة أكثر تخصيصًا حسب التفضيلات وأكثر جاذبية. وستواصل المطاعم تجاربها مع التكنولوجيا لتقديم تجارب طعام مصممة خصيصًا ومتعددة الحواس، بحيث تتجاوز هذه التجارب مرحلة التذوق لتشمل العناصر البصرية والسمعية وحتى الحسية مما يجعل تجربة تناول الطعام أكثر تميزًا وفريدة من نوعها.

تعكس هذه الصيحات الرائجة تحولًا نحو التفاعل بصورة أعمق في المطاعم حيث يُعد التخصيص حسب التفضيلات والتفاعل أمرًا مدفوعًا بالتكنولوجيا المتطورة إضافة إلى إقبال رواد المطاعم على التجارب المشتركة المفيدة

أفضل التقنيات السائدة في هذا الاتجاه

- المكسرات
- الشمندر
- الشوكولاتة
- الليمون
- الزعفران
- الخردل
- لحوم الشواء
- الجيلاتين

أفضل التقنيات السائدة في هذا الاتجاه

- حضّر طبقك بنفسك
- الرغاوي، الإسبوما والصلصات الخفيفة.
- الهرس
- الطباعة ثلاثية الأبعاد
- الطهي بجانب الطاولة.
- التجميد السريع
- التخمر
- مشعل اللهب

ما ينبغي لك استكشافه

كان الآيس كريم أحد أكثر الموضوعات بحثًا على الانترنت عالميًا بمعدلات بحث مرتفعة خاصة في آسيا والولايات المتحدة

خطة التخصيص حسب التفضيلات الشخصية



يقدم الشيف/إريك تشوا، الشيف التنفيذي - يونيليفر فود سولوشنز سنغافورة وفيتنام وكمبوديا- اقتراحات فعالة من حيث التكلفة لإضفاء التفضيلات الشخصية في المطعم.



أصبحت عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية حجر الأساس في تجربة المطاعم. فمن خلال السماح لرواد المطعم بتصميم أطباقهم وفقًا لتفضيلاتهم، يمكن للمطاعم إنشاء تجارب لا تنسى تجذب الزبائن للعودة إليها.

وأيضًا، أصبحت عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية عاملاً أساسيًا في تفضيلات تناول الطعام لدى جيل (زد). وهي فئة ديموغرافية تُقدّر الاستقلالية والوعي الصحي والتجارب القيّمة. وعلى عكس الأجيال السابقة، يسعى رواد المطاعم من جيل (زد) إلى الوجبات التي تعكس أذواقهم الشخصية واحتياجاتهم الغذائية، مما يجعل عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية ليست مجرد صيحات رائجة في قوائم الطعام بل أمرًا ضروريًا لمحترفي خدمات الطعام يتعين عليهم تحقيقه.

العروض الموسمية الخاصة: قدم مكونات موسمية متنوعة وعروضًا لفترة محدودة لتشجيع الزبائن على الزيارات المتكررة. سيستمتع رواد المطعم بالنكهات الطازجة وبفرصة تجربة التوليفات الجديدة.

حلقة التعليقات: يساعد تشجيع رواد المطعم على تقديم ملاحظاتهم على أطباقهم الشخصية، على تحسين العروض وتوطيد العلاقة مع الزبائن.

التشجيع على المشاركة: أنشئ "طبقة أسبوعيًا مخصصًا" يمكن لرواد المطعم مشاركته على مواقع التواصل الاجتماعي. سيحفزهم ذلك على تجربة وصفات جديدة، وسيُساعد في الترويج لمطعمك بشكل طبيعي.

إنشاء ركن الإضافات: جهز ركنًا للسلطات أو اللفائف مع مجموعة متنوعة من الإضافات (على سبيل المثال: البروتينات، الخضروات، المكسرات، البذور). يتيح ذلك لرواد المطاعم من جيل (زد) ابتكار أطباقهم الخاصة، مما يعزز شعورهم بالملكية والإبداع.

محطة التتبيلات المُخصصة: قدّم تشكيلةً مُتنوعةً من التتبيلات والصلصات المُميّزة، المُستوحاة من نكهات المطبخ الإقليمي، مثل جنوب شرق آسيا. يمكن لرواد المطاعم مزجها ومُطابقتها لابتكار خلطاتهم الفريدة، مما يجعل كل طبق مُميّزًا.

نكهات متنوعة: وقّر للزبائن خيارات متنوعة من النكهات (على سبيل المثال: الحار، اللاذع، الحلو) ليتمكنوا من دمجها في أطباقهم. يساهم ذلك في تلبية الأذواق الفردية والتشجيع على التجربة.

خيارات "حضّر طبقك بنفسك": قدم مجموعة مختارة من المكونات الأساسية للسلطات أو الشطائر، مما يتيح لرواد المطعم اختيار ما يفضلونه من البروتينات والخضراوات والحبوب. ولا يلبى ذلك تفضيلاتهم الغذائية فحسب، بل يُسرّحهم أيضًا في إعداد أطباقهم.

أعدّه: إريك تشوا، الشيف التنفيذي في سنغافورة وفيتنام وكمبوديا

رئيس طهاة منصة المستقبل
يوني ليفر فود سولوشنز
جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا



أعدّه:
ثايس جيمينيز
شيف تنفيذي
يونييفر فود سولوشنز
البرازيل

المطاعم؛ هي تلك المعابد المغربية بفنون الطهي حيث تترزين الأحلام في أطباق وتصرخ بطاقات الائتمان. من السهل أن تنغمس في رومانسية هذا المجال، متخيلًا نفسك ذلك الطاهي الذي يُبدع بشغف في إعداد أطباق يُشيد بها الناس أمام أصدقائهم. لكن تكمن حقيقة قاسية وراء هذه الأطباق المُزينة بشكل رائع والأجواء المُناسبة وذلك لنشر صور على إنستغرام: تعمل المطاعم بهوامش ربح ضئيلة، فكيف تضمن استمرار ربحية مطعمك؟ إليك خمس نصائح عليك اتباعها.

لا تقتصر ربحية أي مطعم على ما يُقدّم، بل تشمل ما يحدث خلف الكواليس. فيتعين عليك كل يوم مواجهة حقائق غير متوقعة، مثل: عدد رواد المطعم الذين سيأتون اليوم/الليلة؛ وغياب الموردين عن المطعم بدون إذن مع الحاجة الأساسية للمكونات؛ ومشاكل التوظيف، وانقطاعات التيار الكهربائي غير

كيف تضمن استمرار ربحية مطعمك؟ (مع الحفاظ على ذلك)

١ مهندسة قوائم الطعام فن وعلم إعداد أطباق مربحة

إن قائمة الطعام المربحة ليست مجرد مجموعة من الأطباق، بل هي محاضرة متقنة في الموازنة بين الإبداع والاقتصاد. إليك ما يتطلبه الأمر:

• **افهم طموحاتك:** بعض الأطباق تُبهرك وتُدر عليك المال. والبعض الآخر تعد شغفًا، بالكاد تُحقق ربحًا، لكنها تُظهر روح الشيف. يكمن السر في تحقيق التوازن بين الأطباق المُربحة التي ترضي الجميع وفن الطهي الراقى.

• **مارس سحر المكونات:** لا يكتفي الطهارة العظماء بالطهي فحسب، بل يستفيد من كل ذرة في كل مكون على أكمل وجه، من تحويل رؤوس الجزر إلى صلصة البيستو إلى استخدام بقايا اللحم البقري في المرق، فالكفاءة هي سر النجاح.

• **اعتنق الصيحات الرائجة للطعام (بحكمة):** يمكن أن تحدث الصيحات الرائجة لقوائم الطعام التي تتوافق مع علامتك التجارية وزيائتك ضجة وإيرادات. استخدم كتاب "قوائم الطعام المستقبلية" هذا للعثور على القائمة، أو القوائم، الأنسب لقائمتك.

٢ استغلال قوة البيانات (نعم، البيانات!)

قد لا تبدو البيانات جذابة، لكنها شريان الحياة لمطعم مربح للأسباب التالية:

• **التنبؤ بالطلب:** يمكنك التنبؤ بتدفق العملاء وتخطيط مشترياتك بدقة أكبر من خلال تحليل أنماط المبيعات مما يحد من الهدر وتجنب نقص المخزون.

• **تتبع التكاليف:** دمج الوصفات وأسعار المكونات والعائدات في نظامك لفهم نسبة تكلفة الطعام (الرقم السحري الذي يُحدد ما إذا كنت تُحقق أرباحًا أم تُقدم الطعام مجانًا).

• **كفاءة الجدولة:** استخدم البيانات التاريخية لتحديد أوقات الذروة في المطعم وجدول عمل الموظفين وفقًا لذلك.



٣

المعدات: أفضل صديق (أو أسوأ عدو) للمطبخ الاحترافي

لنتحدث عن الأدوات، بالطبع، ستحب المطبخ المجهز بشكل رائع ولكن يعتبر الجانب العملي أمرًا مهم.

• **أجهزة المهام المتعددة:** يمكن أن تساعد أفران الحمل الحراري وأجهزة الطبخ تحت التفريغ (سو-في) والمعالجات عالية الطاقة في تبسيط العمليات وتقلل وقت التحضير. فالكفاءة هي مفتاح نجاحك.

كفاءة الطاقة: بعد خفض فاتورة الطاقة أمر رائع لكوكب الأرض ولأرباحك. تستحق المعدات الحديثة المزودة بميزات توفير الطاقة الاستثمار فيها.

• **المسائل المتعلقة بالتدريب:** لن تجدي أفضل الأدوات نفعا إذا لم يتقن فريقك استخدامها. فالفريق المدرب جيدًا أكثر كفاءة من أفخر أنواع الخلطات.

٤

الشخص هو الذي يصنع المطبخ الاحترافي

فيما يتعلق بالموظفين: يعتبر الموظفون هم القلب النابض لمطعمك، ولكن حتى نكون واقعيين، لا يُعرف قطاع المطاعم تمامًا بتوازن العمل والحياة. يتسم الفريق العمل السعيد والصحي بالإنتاج. وفيما يلي كيفية الحفاظ على سلاسة عمل مطبخك:

• **التدريب المناسب:** علّم طهاتك كيفية اتباع الوصفات وأحجام الحصص بدقة. حيث يقلل الاتساق عملية الهدر ويضمن الجودة.

• **المسائل المتعلقة بالصحة العقلية:** يعتبر الاحتراق النفسي أمرًا حقيقياً، تعامل مع فريقك كبشر لا كآلات. فإن ساعات العمل الصحية والبيئة الإيجابية تؤدي إلى تقديم خدمة طعام أفضل وتقليل دوران الموظفين. وإذا لم تكن على دراية بها، يمكنك التعرف على حركة "المطابخ الإيجابية". وتعتبر ليونيليفر فود سولوشنز عضو مؤسس فيها. وهي مورد مجاني يقدم الأدوات والتدريب ونصائح مصممة خصيصًا لقطاع خدمات الطعام (للمزيد، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com).

• **حل المشكلات بطرق إبداعية:** يمكن للفريق المدعوم جيدًا التركيز على طرق إبداعية لتقليل الهدر وتحسين سير العمل وتحسين الربحية.

٥

الربحية هي عمل يومي شاق

يعتبر تحقيق الربحية ليس إنجازًا لمرة واحدة، بل هو جهد مستمر. وتعتبر كل من الكفاءة والإبداع والتكيف هم أفضل أصدقائك. بدءً من إعادة النظر في أسلوبك في إعداد الطعام إلى تبني تقنيات حفظ جديدة (مثل التجفيف والتخليل) فكل تعديل صغير يصنع فرقًا.

قد يكون الأمر تحديًا، ولكن بالنسبة لأولئك الذين يقومون به بشكل صحيح تعتبر مكافآت وحوافز إدارة المطاعم - ماليًا وغير ذلك - أمرًا مستحسنًا ومُرضيًا جدًا.

التوقعات المتطورة

رافائيل لارو، المدير الإبداعي في شركة التحول "ليفيت ديزاين"
يقدم رؤى حول التوقعات المتطورة لرواد المطاعم.



على الرغم من اختلاف عادات رواد المطاعم حول العالم- بدايةً من الطعام الذي يتناولونه إلى كيفية تناوله- لكن التوقعات المتعلقة بتجاربهم في تناول الطعام غالبًا ما تكون متشابهة. وفي عالم يبدو فيه كل شيء ممكنًا تقريبًا، أصبحت التوقعات أكبر من أي وقت مضى.



الولايات المتحدة قد تؤثر على العلامات التجارية الأوروبية. وسيساعدنا هذا المنظور العالمي على البقاء في مقدمة الصيحات الرائجة.

ما هي بعض أكبر التغييرات التي لاحظتها في توقعات رواد المطاعم حول العالم؟

يرغب رواد المطاعم اليوم في الحصول على كل شيء بشروطهم، دفعةً واحدة وليس هذا بالضرورة زمن الصيحات الرائجة بل هو توسعٌ في الصيحات الرائجة القائمة. على سبيل المثال: يتوقع الناس الراحة والجودة، حتى من العلامات التجارية الفاخرة. أصبح توصيل الطعام الفاخر الذي لم يكن معروفًا من قبل، شأنًا الآن. يتوقع رواد المطاعم التفاعل مع العلامات التجارية عبر قنوات وخيارات متعددة، ويبحثون عن تجارب سريعة وعالية الجودة ومصممة خصيصًا لهم.

من أين تأتي هذه التوقعات المتزايدة من رواد المطاعم؟

هي مزيج من التطور الطبيعي وتأثير جائحة كوفيد، حيث كانت الصيحات الرائجة مثل التخصيص ناشئة بالفعل ولكن جائحة كوفيد سرّعت كل شيء، حيث اضطرت العلامات التجارية إلى التكيف سريعًا من أجل البقاء. وإضافة إلى ذلك، ازداد وعي المستهلك. لا يقتصر اهتمام الأجيال الشابة على الذوق فحسب، بل يعتبرون الطعام وقودًا وقيّمًا للعلامة التجارية. والاستدامة. فهم يسعون إلى بناء علاقة مع العلامات التجارية التي تتوافق مع قيمهم.

تعتبر ليفيت ديزاين شركة رائدة عالميًا في مجال "التحول" تضم قائمة عملائها العالميين مجموعة متنوعة من الأسماء المرموقة. وقد مكّنتها رؤيتها لمشهد الطهي العالمي من التنبؤ بتوقعات رواد المطاعم المتغيرة والعوامل التي قد تُسبب هذه التغييرات

وقد شاركنا رافائيل لارو المدير الإبداعي في ليفيت ديزاين بعض الأفكار والنصائح حول كيفية إضفاء التخصيص الأمثل في مجال خدمات الطعام اليوم.

أخبرنا قليلًا عن ليفيت ديزاين

تعد شركة ليفيت أكبر شركة تحويل أطعمة ومشروبات في العالم. ونطلق على أنفسنا اسم شركة "تحول" لأننا لا ندرج تمامًا ضمن أي فئة. وقد جربنا بعض المسميات مثل "شركة تصميم" و "استشارات" لكن عملنا يشمل كل شيء من التصميم إلى العمليات والابتكار في فنون الطهي. ونقدم خدمات متنوعة، بدءًا من استراتيجية العلامة التجارية وتجربة الضيوف إلى التصميم الداخلي وتصميم المطابخ، وحتى أدق التفاصيل مثل تنسيق الطاولات. ونتولى المشروعات من البداية إلى النهاية، خاصةً للمفاهيم القابلة للتطوير والتي تهدف إلى تحقيق نجاح قابل للتكرار. ونحن نعمل في أسواق مثل الولايات المتحدة الأمريكية، وأمريكا اللاتينية، والشرق الأوسط، وآسيا، وأوروبا مما يتيح لنا رؤية واضحة للصيحات الرائجة حول العالم. على سبيل المثال، قد نشهد صيحات الرائجة في الصين ستصل قريبًا إلى الولايات المتحدة، أو نلاحظ تحولات في

أصبح مصطلح "ضيافة لا تُنسى" شائعًا في السنوات الأخيرة بفضل كتاب "ويل غويدار". ما رأيك في هذا المصطلح؟

أعتقد أن هذا هو الاتجاه الذي يتخذه القطاع. أي عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية على التجارب على مستوى غير مسبوق. في حين أن ليس كل علامة تجارية تمتلك الموارد اللازمة لتقديم خدمات شديدة التخصيص حسب كل شخص، فإن الصيحات الرائجة العامة هي أن تقدم العلامات التجارية تجارب راقية ومصممة خصيصًا تتجاوز التوقعات التقليدية.

قد يبدو مصطلح "ضيافة لا تُنسى" مبالغًا فيه، ولكن مع تزايد توقعات الضيوف، أصبح مستوى معين من إضفاء الطابع الشخصي هو المعيار. وفي نهاية المطاف، يجب على العلامات التجارية التكيف لتلبية هذه التوقعات في حدود إمكانياتها. ومع استمرارنا في هذا المسار، من المُرجح أن تُصبح "ضيافة لا تُنسى" هي المعيار الجديد.

كيف تتعامل مع هذه التوقعات المتغيرة المتعلقة بتناول الطعام في عملك؟

نحن نركز على مرونة تجربة الضيف والتكيف مع قنوات تناول الطعام المختلفة ومسارات الشراء. لا تقتصر العلامات التجارية اليوم على مجرد التركيز على

الضيف، بل يجب أن تكون "متمحورة حول الأفراد"، محققةً التوازن بين احتياجات الضيف والموظفين والشركات. كما تُبسّط إجراءات استقطاب الموظفين والاحتفاظ بهم، خاصةً في ظلّ نقص العمالة ونهدف إلى انشاء بيئة عمل تُعزّز الفخر والانتماء، وتجعل الموظفين يشعرون بأنهم جزء من كيان ذي معنى

ماهي نظرتك المستقبلية لتجارب تناول الطعام خلال السنوات الخمس إلى العشر القادمة؟

أعتقد أننا سنشهد مزيدًا من الراحة والتجربة، مع التركيز على توفير تفاعلات عالية التخصيص. فعلى سبيل المثال: في بعض المطاعم في آسيا، يتم تخصيص الديكورات بصورة فورية بناءً على الضيوف الحاضرين. وتوفر التكنولوجيا مستوى من التجربة الفردية لم نشهده من قبل. حيث تُشعرك كل زيارة بتجربة فريدة لمرة واحدة، ومن المرجح أن تستمر هذه الصيحات الرائجة في النمو نحو التجارب المُصممة خصيصًا.

هل لديكم أي أفكار ختامية؟

"عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية هي أساس كل ما نشهده في مجال المطاعم حاليًا."





غَاغان

مطعم غاغان و**تجربة** تناول
الطعام تصحبكم إلى
مستوى جديد.

أُنَانِد



يعد غاغان أناند الهندي هو أشهر طهاة آسيا. وقد اتسم مطعمه "غاغان" في بانكوك، الذي افتُتح عام ٢٠١٩، بطابعه المتمرد والتجريبي أكثر من مطعمه السابق. يقوم الضيوف في "غاغان" بالرقص والغناء ويتناولون فئران الشوارع التايلاندية المشوية. هل هذا صحيح فعلاً؟ في هذا الصدد، يترك الشيف ضيوفه في حيرة. يقول غاغان في مقابلة شخصية إن مطعمنا له طابع ثوري جدًا".

أدمغة جردان الشوارع مع عصير الشمندر

تتضمن تجربة الطهي في مطعم غاغان أيضًا حشًا فكاهيًا، على سبيل المثال: يقول غاغان إنه يُقدّم لضيوفه فئران الشوارع التايلاندية. "تمسك بها، ونطعمها كل ست ساعات، لمدة ٢١ يومًا، بالعشب. ثم نقوم بتبييضها وطهيها بالبخار. نُقدّم دماغ الفأر مع عصير الشمندر. من الشارع إلى المائدة."

هذا ويقدم مطعم غاغان أيضًا طبق "الزبادي المنفجر". وتتكون هذه التحفة الفنية من فقاعة زبادي مليئة بالنكهات القوية. وعندما تضع الفقاعة في فمك، تنفجر، وينتج عنها تجربة غنية بالنكهة. "كلما سافرتُ إلى مكانٍ ما، أعلم أن تجاربي ستعكس في قائمتي الجديدة."



٢٢ طبق

يقول غاغان "لقد ابتكرت الأطباق وتوصلت إلى الفكرة" يبدو هذا العرض مثل الفيلم حيث تظن أنك على دراية بالنهاية، ولكن يتضح أن الأمر مختلفًا تمامًا. الأمر الوحيد الذي يمكن التنبؤ به هو أن الأطباق الاثنين والعشرين المُقدمة لا تُخيب الآمال فهي ما تزال تُشكل عامل الإبهار الأكبر.

لقد اشتهر غاغان سابقًا بتقديم الأطباق الهندية التقليدية بطريقة جديدة كليًا. فقد جمع بين النكهات والتوابل الهندية وتقنيات الطهي الحديثة بدلًا من الأساليب التقليدية، ونتج عن ذلك تجارب تذوق مذهشة وغير مألوفة. ويقول "اليوم في غاغان يتذوق الضيوف مذاق ذكرياتي". الذكريات من الهند وأيضًا من خلال زيارته لدول حول العالم. بدايةً من كعكة البروكلي التي تذوب في الفم إلى وافل الحلوى في منتصف العشاء، مع كبد الإوز والقهوة

تعلم الشيف المتميز الكثير عن فن الطهي الجزيئي من "فيران أدريا" في مطعم إل بولي وقد تم اختياره كأفضل مطعم في العالم عدة مرات. "يعد أدريا مثال رائع بالنسبة لي، ولكن مصدر إلهامي هو الحياة. من خلال السفر ومقابلة الأشخاص والتعرف على ثقافات مختلفة".





أُعدّه:
إريك تشوا،
الشيف التنفيذي في سنغافورة
وفيتنام وكمبوديا
رئيس طهاة منصة المستقبل
يونيوفر فود سولوشنز
جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا



صلصات تتناسب تصميمات المطاعم

يقدم الشيف إريك تشوا اقتراحات **إضافات** مميزة تُضفي
لمسة شخصية مميزة على أطباقه.

٣

صلصة جوز الهند والفاصوليا السودانية:
تجمع صلصة جوز الهند والفاصوليا السودانية
الفيتنامية بين نكهة زبدة الفول السوداني
اللذيذة وقوام المايونيز الناعم، المعززة بلحمة
من الحرارة لمسحوق الفلفل الحار، تُنكهة
بمسحوق ثوابل الدجاج ولحمة من السكر.
تُقدّم مزيجًا مثاليًا من المذاق الحلو والحامض.
يُضفي حليب جوز الهند المُكثف نكهة كريمية
شبهية، بينما تُضفي لحمة من عصير الليمون
نكهة منعشة. تُزيّن هذه الصلصة برائحة
زيت السمسم المُنعشة ورشة من الفول
السوداني المطحون، وتعد هذه الصلصة
مثالية للبرغر على السلطات، واللحوم
المشوية، أو لفائف السبرنج رول الطازجة،
مُقدّمة مزيجًا فريدًا من النكهات.

٤

صلصة "سيسيفغ": تتميز بالنكهة الفلبينية
المميزة على مر العصور: صلصة "سيسيفغ".
يجسد هذا المزيج النابض بالحياة جوهر
الفلبين بقاعدته الكريمية من المايونيز المعززة
بنكهة الكالامانسي والخل اللاذعة. وهي غنية
بالتوابل السائلة ولحمة من الفلفل الأحمر
الحار ليمنحك توازنًا مثاليًا بين الحرارة والنكهة
اللاذعة. تُكمل فصوص الثوم الطازجة ورشة
من الفلفل هذه الصلصة الشهية. وتعد مثالية
مثالية لإضافة نكهة استوائية إلى السلطات
واللحوم المشوية، أو حتى كصلصة مميزة.
يمكن إضافتها كطبقة إضافية إلى التاكو أو
لفائف الخبز لإضفاء لمسة مميزة، أو رشها
على أطباق الأرز لنكهة مميزة.

١

مايونيز سامبال ماتاه بالعسل البالي:
تتألق نكهات بالي النابضة بالحياة في مايونيز
سامبال ماتاه بالعسل وهو مزيج لذيذ يجمع
بين السامبال الإندونيسي التقليدي وكريمة
المايونيز. تبدأ هذه الصلصة ببصل مفروم ناعمًا
وعشب الليمون العطري، مع إضافة الفلفل
الأحمر الحار وأوراق الليمون الكافيري. وتُضفي
لمسة من معجون الروبيان وصلصة السمك
عمقًا على الطبق. بينما يُضفي عصير الليمون
الطازج نكهة مميزة. ولموازنة النكهة اللذيذة،
أضفنا خردل ديجون اللاذع ولحمة من العسل
وأكملنا الطبق برشة من الفلفل الأسود. تعد
هذه الصلصة مثالية لرشها على السلطات
واللحوم المشوية، أو حتى كصلصة غمس
لمقبلاتك المفضلة.

٢

صلصة كوه كونغ: هي صلصة مستوحاة من
صلصة كمبودية كلاسيكية وتجمع صلصة
السمك اللاذعة هذه بنكهة عشبة الليمون بين
حرارة الفلفل الأحمر والأخضر مع نكهات الليمون
الحامض المنعشة وعصير الليمون. وهي مزيج
رائع من التوابل والنكهة اللاذعة، وأوراق الخيزرة
العطرية، وتُضفي حبات الفلفل الأخضر الرقيق
دفنًا على الطبق بينما يُضفي الثوم والكراث
والزنجبيل قاعدة عطرية غنية. وتساعد لمسة
من السكر في إكمال النكهة وتعزز من الحلاوة
الطبيعية للمكونات. تناسب نكهات الصلصة
اللاذعة والحارة الدجاج أو السمك المشوي
أو يمكن استخدامها كصلصة غمس لفائف
السبرنج رول الطازجة أو المقلية



٨ صلصة العسل مالا

٧ صلصة البيض المملح

٢ صلصة كوه كونغ

١ مايونيز سامبال ماته بالعسل البالييني

٦ مايونيز نام يم

٤ صلصة "سيسيف"

٣ صلصة جوز الهند والفاول السوداني

٥

٥ مايونيز كاري كابيتان

٦

٧

٨

مايونيز كاري كابيتان: يعد مايونيز كاري كابيتان صلصة مستوحاة من المطبخ الماليزي تُضفي نكهة مميزة على أي طبق بنكهاته الغنية والفريدة. يُحضّر هذا المزيج الفريد من الريمباه التقليدية، وهي معجون توابل عطري يُشكّل جوهر العديد من الأطباق الماليزية. تميز الريمباه بمزيج متناغم من البصل الأحمر، والزنجبيل، وعشب الليمون، والثوم، ومسحوق الكركم، ومعجون الفلفل الحار وتُضفي أوراق الليمون الكافيري عليه نكهة مميزة. تُمنح هذه المكونات ببراغة مع المايونيز الكريمي، مما يُضفي توازنًا مثاليًا بين التوابل والنعومة. والنتيجة هي صلصة متعددة الاستخدامات تُضفي نكهة مميزة على السلطات والسندويشات، وتُقدم كصلصة غمس لذيذة.

مايونيز نام يم: اكتشف مايونيز نام يم، صلصة تايلاندية نابضة بالحياة تجمع بين قوام المايونيز الكريمي الغني والنكهات الجريئة واللذيذة للمطبخ التايلاندي التقليدي. يتميز هذا المزيج الفريد بنكهة عصير الليمون اللاذعة مع نكهة صلصة السمك العميقة، ينتج عنه تناغمًا بين الحلو والمالح والحامض. وتعزز إضافة السكر ومسحوق توابل الدجاج مذاقها اللذيذ، بينما يُضفي الثوم الطازج وجذور الكزبرة نكهة عطرية مميزة. وتعتبر مثالية للرش على السلطات واللحوم المشوية أو كصلصة غمس. استمتع بالمذاق التايلاندي مع هذه الصلصة الشهية والمتعددة الاستخدامات.

صلصة البيض المملح: يعد مستحلب البيض المملح السنغافوري - مزيج فريد ولذيذ يُضفي نكهة غنية ولذيذة على أي طبق. تجمع هذه الصلصة بين القوام الكريمي لصلصة سلطة الكولسلو الكلاسيكية ونكهة البيض المملح القوية واللذيذة. وهي غنية بأوراق الكاري العطرية ولمسة من فلفل بادي الحار لذا تعتبر مزيج مثالي بين الأصالة والابتكار. وسواءً قمت بإضافتها إلى السلطة أو استخدمتها كصلصة غمس فإن هذا المستحلب يضمن لك تجربة طعم لا تُنسى. تُجسد جوهر المطبخ السنغافوري. كما تُناسب الصلصة الخضراوات المشوية، مما يُعزز مذاق البروكلي المشوي، أو القرنبيط، أو البطاطس.

صلصة العسل مالا: تعد صلصة العسل مالا السنغافورية مزيجًا أسر من النكهات، سترتقي بأطباقك إلى آفاق جديدة، وستدمنها بشكل كبير. تمزج هذه الصلصة بين حلاوة صلصة العسل والسكر الصخري الشهية، والجوهر القوي والحار لتوابل مالا السائلة. ضاف إليه رشّة من عصير الليمون، ليُقدم مزيجًا مثاليًا من النكهات الحلوة والحارة والحامضة. يُعد هذا الصوص مثاليًا لمن يبحثون عن تجربة تذوق ديناميكية ومثيرة. ومن المؤكد أن هذه الصلصة ستعزز أي ابتكار في عالم الطهي. تناسب بصورة استثنائية مجموعة متنوعة من الأطباق، سواءً أكان ذلك تعزيزًا لسلطة الكرنب الآسيوية بنكهات جريئة أو إضفاء تباين أسر مع نكهة التفوفو المعتدلة

وفيما يلي بعض من نكهات مطعم الشيف إريك المختارة:

- سيتشوان مالا
- الفلفل الأخضر الحار
- بولجوجي
- غوتشوجانغ
- ذرة مشوية
- بيض مملح
- صلصة بونزو
- توغاراشي
- ليمون كافير
- طحينة



وافل البطاطس المتبل اللذيذ

وافل بطاطس مقرمش ومتبل، وهو وصفة متعددة الاستخدامات تناسب مختلف المطابخ، مُجسّدًا بذلك الصيحة الرائجة "تصميمات المطاعم". بحيث يُمكن للمتناولين تخصيص نكهة القاعدة لتناسب أذواقهم. ولإضفاء لمسة كلاسيكية، يُضاف الشبت إلى القاعدة لطبق بينيديكت السلمون المدخن. ولإضفاء لمسة أكثر جرأة، أضف البصل الأخضر وتوابل الكيمتشي لتكوين قاعدة مثالية للدجاج المقلي الكوري والوافل مع صلصة هولنديز الكيمتشي. وبالتالي فإن إمكانيات هذا الطبق لا حصر لها، مما يُتيح فرص إبداع وإضفاء لمسات شخصية لا حدود لها.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

شيف تنفيذي، الجزيرة العربية وجزر المحيط الهندي
- جوان ليمونكو - جيندرانو
يوتيليفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي



مع جوان ليموانكو - جيندرانو



تصميمات المطاعم

ترقيات على الطبق الكلاسيكي - سمك السلمون المدخن
الحريري والبيض المسلوق مع فطيرة البطاطس اللذيذة
المقرمشة وصلصة هولنديز بنكهة البرتقال.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم
الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع
الإلكتروني www.ufs.com



بنديكت السلمون المدخن

وافل البطاطس بالشبت

مع جوان ليموانكو - جيندرانو

دجاج مقلي على الطريقة الكورية

إلى كل من يبحث عن نكهات أكثر جرأة، إليكم هذه النسخة المرحّة من الدجاج المقلي والوافل الشهير. دجاجنا الكوري المقلي، أو "كي إف سي"، مُغطى بصلصة الصويا اللذيذة للحصول على نكهة أومامي مميزة. يُضاف إلى الدجاج صلصة ثانوية لوافل البصل الأخضر، مُحضرة من صلصة هولنديز كيمتشي اللاذعة. يُقدم الطبق مع سلطة كول سلو مخفلة قليلاً، ويمكن لمن يتناولها الاستمتاع بوجبه مع اختيارات البيض حسب تفضيلاته.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

(كي إف سي) مع وافل البطاطس بالبصل الأخضر

مع جوان ليمونكو - جيندرانو



للاستمتاع بوجبة إفطار مثالية تُغذيكَ طوال اليوم، إليك وافل البطاطس بالجبن الشيدر مع الفاصوليا المشوية التقليدية ومعها شرائح لحم بقري وسجق مشوي. استمتع بوجبة صحية مع بيض مسلوق وخضراوات مشوية.

وثمة لمسة مميزة من خلال إضافة مربى التمر المحضرة منزليًا ولحم الخنزير المقدد. يُقدم مع طبق جانبي من مستردة الحبيبات الكاملة، وبذلك تُستكمل نكهات الطبق القوية والشهية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



تصميمات المطاعم



مع جوان ليموانكو - جيندرانو

بطاطس متبلة



وافل مع بانير ماخاني مع جوان

ليمونكو - جيندرانو

يجمع هذا الطبق بين نكهات المطبخ الهندي الغنية ولمسات عصرية لتحضير وجبة سريعة. وافل بطاطس مقرمشة متبلة، يعلوه جبن بانير كريمي في صلصة ماخاني متبلة قليلاً، ويُقدم مع بيض مسلوق مدحرج في السمن، ومزين بأوراق كاري عطرية مشوَّحة في السمن.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



المكون الأساسي مقدمة إلى عملية التخمير

**بدعم من الطهارة ومنهم ديفيد زيلبر
وسام بلاك، أصبح التخمير أكثر من مجرد
مستقبل للنكهات.**

خيل عملية تحويل بعض المكونات البسيطة إلى روائح طهي تنبض بنكهات لم تختبرها من قبل - هذه هي عملية التخمير. تُعرّف عملية التخمير في الكيمياء بأنها عملية تحويل السكر إلى مواد أخرى من خلال الكائنات الحية الدقيقة في غياب الأكسجين. أما في المطبخ، فتُعدّ عملية التخمير مهارةً بارعةً، تساعد على الارتقاء بالأطعمة ونكهاتها إلى أفاقٍ جديدة في عالم الطهي، عند استغلالها. توضح سارة ليدر، مديرة البحث والتطوير في يوتيليفر "يسمح لنا ذلك بالتجربة وإطلاق العنان لروحنا الطفولية، إذ يُمكن أن تكون هذه العملية شديدة التخصيص حسب تفضيلات الأذواق الشخصية ومبدعة". وعلى الرغم من عدم وجود وصفة واحدة بسيطة للتخمير، لكن بعض المكونات الأساسية التي يجب إضافتها هي الماء والملح والخميرة والسكريات، مما يساعد على تهيئة بيئة تسمح للعنصر الأساسي بالتطور وبعيدًا عن هذه الظروف، يعد الوقت هو العنصر الأكثر أهمية في عملية التخمير.

شهدت ازديادًا مطردًا خلال العقد الماضي، حيث بدأ جمهور أوسع يُقدّر مزارع البروبيوتيك النشطة في الأطعمة المخمرة. ومن قبيل الصدفة، بدأت النكهات المعقدة المُصنّعة بهذه العملية تتغلغل حتى في أرقى أوساط الطهي. ولا يقتصر دور التخمير على زيادة القيمة الغذائية للطعام، بل يُحسّن أيضًا من نكهة المكونات ويتجاوز حدود مذاقها. يوضح إيفرت فيرمانديل، كبير طهارة الابتكار العالمي في يونيليفر فود سولوشنز "إن الإحساس والنكهات الجديدة، وكذلك القوام، كلها أمور تُثير الاهتمام والفضول. نحن نعرف مذاق الطعام، ولكن كيف سندخل التخمير إلى المطبخ؟ هذا ما أشاهده يتطور. فمع منتجات مثل الخل والصلصات المخمرة، تتيح هذه العملية إمكانية استخلاص نكهات جيدة من مكونات عفا عليها الزمن. وبناء نكهات مُخصصة بناءً عليها. يقول ليدر: "الاحتمالات لا حصر لها تقريبًا".

ما بدأ فيما مضى كوسيلة للبقاء، أصبح اليوم أداةً في رسم مسارات جديدة في كلٍّ من المطبخ الراقى والطبخ المنزلي. يربط ماضي الطعام وحاضره ومستقبله. تعتبر عملية التخمير ليست مجرد صيحات رائجة بل هو وسيلة مثيرة لدفع حدود فن الطهي إلى أفاق جديدة.

يعود تاريخ عملية التخمير إلى آلاف السنين، حيث أن لها جذور في ثقافات مختلفة حول العالم - من الصين القديمة إلى شمال إفريقيا واليونان. في البداية، استُخدم التخمير لحفظ الأطعمة ذات تواريخ انتهاء الصلاحية الطبيعية القصيرة، مثل الحليب والأسماك واللحوم. ولكن منذ عام ٧٠٠٠ قبل الميلاد، بدأ الناس باستخدام هذه العملية لإعداد مشروبات أو أطباق جديدة. ومع ذلك، لم تُفهم الفوائد الصحية للتخمير بصورة صحيحة حتى القرن العشرين، عندما اكتشف العلماء التأثير الإيجابي للبكتيريا النافعة في الحليب المخمر على الجهاز الهضمي البشري.

ومنذ ذلك الحين، أصبحت الأطباق المخمرة شائعة ليس فقط لنكهاتها، بل أيضًا لقدرتها على تسهيل هضم بعض المكونات، مثل الخضراوات الغنية بالألياف، على جسم الإنسان. ويعد كل من الكيمتشي ومخلل الملفوف والميسو والعجين المخمر والزبادي والجبن كل هذه المواد الغذائية الأساسية في المطبخ هي نتيجة التخمير. ويطبق الأمر نفسه على العديد من المشروبات الكحولية الشائعة، حيث تعمل هذه العملية على تحلل الجلوكوز الموجود في الفواكه والخضروات لتكوين مصدر طبيعي للكحول الإيثانول.

على الرغم من أن التخمير المنزلي كان جزءًا من صناعة إنتاج الأغذية بكميات كبيرة لعقود، لكن شعبيته

عملية متطورة

قبل أن يكون هناك طهي كان هناك عملية تخمير، في الواقع، قبل أن يكون هناك إنسان، كانت هناك عملية تخمير! تلك العملية الكيميائية الحيوية متأصلة في التاريخ فقد كانت جزءًا مهمًا من مطابخ العالم لآلاف السنين. ولكن قبل ان يستغل البشر قدرة عملية التخمير على إثراء النكهات وإطالة عمر المكونات كانت عملية التخمير مجرد صدفة طبيعية تحدث مع مرور الوقت وكانت عملية التخمير يغير الطعام عند ملامستها للبكتيريا. هل تتساءل كيف بدأ كل ذلك؟

٥٥٠٠ قبل الميلاد

بداية الجبن كانت صدفة سعيدة، واكتشف لاحقًا في جداريات المقابر المصرية، ونشأ من خلال ممارسة تخزين الحليب في حاويات مصنوعة من معدة الحيوانات.

يعد التخمير الميكروبي هو أساس كل من التطورات في مجال الطهي والمنتجات الصيدلانية، ويشمل ذلك مكونات اللقاحات ومضادات العدوى والعديد من المنتجات الأخرى.

المستقبل هو الآن

٣٥٠٠-٣٠٠٠ قبل الميلاد

المستقبل هو الآن

اليوم

يعد التخمير الميكروبي هو أساس كل من التطورات في مجال الطهي والمنتجات الصيدلانية، ويشمل ذلك مكونات اللقاحات ومضادات العدوى والعديد من المنتجات الأخرى.

٦٠٠٠ قبل الميلاد

من أقدم الأمثلة على إنتاج النبيذ القديم كانت في جورجيا، حيث كان يتم تخمير العنب لإنتاج مشروب كحولي

النبيذ المعتقد كلما مر عليه الزمن، ازداد جودة

٢٠٠٠ قبل الميلاد عملية التخليل

وُثقت أول عملية تخليل للخيار في الشرق الأوسط

سبعينيات القرن العشرين قوة البروبيوتيك

أصبحت البروبيوتيك متوفرة على نطاق واسع بعد تطويرها على مدى عقود حيث يُنتج العلماء مكملات غذائية تحتوي على بكتيريا حية وخمائر تدعم عملية الهضم لدى الإنسان.

٧٠٠٠ قبل الميلاد

في الصين القديمة، تم اختراع مشروب يشبه البيرة يُسمى "كوي"، يُصنع بخلط الأرز والعسل وثمار العنب والزعرور البري.

أول المشروبات

٥٠٠ بعد الميلاد انتشار عملية التخمير

انتشرت عملية التخمير عبر الثقافات المختلفة كطريقة لحفظ الطعام

اللبن لسحر القرن العشرين

اكتشف عالم الحيوان والبكتيريا الروسي إيلي ميتشنيكوف فوائد البكتيريا الموجودة في الحليب المخمر للجهاز الهضمي البشري.

١٠,٠٠٠ قبل الميلاد

أصبح حليب الإبل والأغنام والماعز والماشية أول المنتجات التي تُخمر في شمال أفريقيا في محاولة لإطالة مدة صلاحيتها.

نشأة عملية التخمير

٥٠٠ قبل الميلاد

يعترف الابتكار في الطب الصيني بخصائص التعقيم لفول الصويا المخمر عند علاج الجروح المصابة.

الصويا

١٨٥٦

السلامة أولاً

طوّر لويس باستور رائد علم الأحياء الدقيقة، رسميًا عملية تُساعد على حفظ الأطعمة والمشروبات عن طريق تسخينها، وبالتالي قتل البكتيريا الضارة. تُسمى هذه العملية البسترة، وأصبحت جزءًا أساسيًا من عملية التخمير.



في إطار الارتقاء بفن التخمير، بدأ عالم الطهي مؤخرًا في تبني نهج جديد للطرق التقليدية. فمن خلال استخدام الأدوات والمعرفة المتقدمة المستمدة من علوم الأغذية والبيولوجيا، يمكننا تجاوز الطرق التقليدية والوصول (بأمان) إلى كامل إمكانات تنوع قوام ونكهات الطبيعة. يبحث العلماء عن ثقافات جديدة تُنتج نكهات وقوامًا مرغوبًا. ويُعدّ تحقيق التوازن بين مساهمة الميكروبات المختلفة في مزيج الثقافات وإيجاد ظروف عملية مثالية أساسيًا لابتكار مفاهيم جديدة للأطعمة المخمرة. ويتحول التخمير إلى أداة إبداعية، إذ يُمكن الطهارة من ابتكار قوام ونكهات مميزة، ويتيح الوصول إلى مصادر بروتين بديلة، مما يُسهّل تقديم نكهات وقوام لذيذة للزبائن.

ومثل بعض أساليب الطهي المتقدمة الأخرى التي كانت تُعتبر ثورية، تُغير هذه التقنية طريقة نظر الناس إلى المكونات، وتُثير تساؤلات حول تأثير الطعام على الفرد ومجتمعه. وكما هو الحال في المهمة الأصلية للتخمير، فإن هدفها الرئيسي هو الحفاظ على الطعام، وعلى أنفسنا، وعلى كوكب الأرض

على الرغم من أن التخمير الدقيق لا يزال في طور الاكتشاف، لكن هناك إمكانات كبيرة ليصبح جزءًا لا يتجزأ من فن الطهي. وتحتوي المنتجات النهائية لهذه التقنية على بروتينات ودهون ذات تأثير إيجابي على الجسم والبيئة، مما يجعلها بديلًا فعالًا للمنتجات الحيوانية. فمن جهة، يمكن أن تحتوي على كميات أكبر من البروتين والعناصر الغذائية الأخرى. ومن جهة أخرى، يمكن التخفيف من البصمة الزراعية المفرطة للمكونات التقليدية في جميع أنحاء العالم. يمكن أن تحتوي على كميات أكبر من البروتين والعناصر الغذائية الأخرى. ومن ناحية أخرى، يمكن التخفيف من البصمة الزراعية المفرطة للمكونات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

من اليسار الشيف فيليب لي
والشيف كريس زونغ، ليونيليفر
فود سولوشنز، الصين



مستقبل النكهات

نصائح مهمة

سواءً كنت خبيرًا في التخمير أو بدأت للتو رحلتك مع هذه العملية السحرية، إليك بعض النصائح المهمة التي تضمن لك النجاح والسلامة عند تجربة مكونات مختلفة. لا حاجة لارتداء معطف المختبر.

١

مكونات عالية الجودة

يضمن استخدام الخضراوات النيئة الطازجة والعضوية أفضل النتائج، لاحتوائها على خميرة طبيعية تُعزز عملية التخمير الطبيعية.

٢

النظافة القوية

استخدم دائمًا أوعية وأدوات نظيفة لتجنب تلوث البكتيريا. تُعدّ برطمانات ماسون الكلاسيكية، البسيطة والفعّالة، خيارًا رائعًا للتخمير المنزلي، لأن الزجاج لا يُقع على أي مواد كيميائية.

٣

الملح غير المعالج باليود

تعد الأملاح غير المعالجة باليود، مثل ملح البحر، مكونًا أساسيًا للتخمير لأنها لا تحتوي على إضافات قد تعيق العملية. للتخمير لأنها لا تحتوي على إضافات قد تعيق العملية.

٤

التناسق أمرًا أساسيًا

تأكد من الالتزام بأحجام متناسقة عند تقطيع الخضار لضمان التخمير المتساوي والحصول على نتائج متسقة.

٥

محلول ملحي مُبدئ

يُمكن أن يُساعد استخدام محلول ملحي مُبدئ، مثل الملح أو مصّل اللين أو الخل، في بدء عملية التخمير بالنسبة للمبتدئين ويعد هذا مفيد خاصة للأطباق مثل مخلل الملفوف والكيمتشي.

٦

الغمر بالمحلول الملحي

يجب غمر جميع المكونات تحت المحلول الملحي لمنع نمو العفن وضمان نجاح عملية التخمير.

٧

عدم التعرض للحرارة أو البرودة

من المهم مراقبة درجة الحرارة إذ تعمل عملية التخمير بصورة أفضل في درجة حرارة الغرفة. يمكن أن تؤثر الحرارة أو البرودة الزائدة، إضافة إلى تقلبات درجات الحرارة على العملية والمنتج النهائي، من خلال منع نمو الميكروبات.

٨

عدم التسرع

يعد التخمير عملية بطيئة لذا الصبر جوهريًا. امنح النكهات وقتًا كافيًا لتنضج تمامًا سيؤدي التسرع في عملية التخمير إلى نتائج مخيبة للآمال. أتمنى لك تخمير سعيدًا!



من اليسار: شيف جيمس براون، يونيليفر فود
سوليوشنز المملكة المتحدة وإيرلندا
شيف ايريك تشووا، يونيليفر فود سوليوشنز
جنوب شرق آسيا والجنوب



Unilever
Food
Solutions



FUTURE
MENUS

الاقتباسات

مطابخ الشارع الراقية

ذا فوج (٢٠٢٤)، تريند سِتر ٣٠، مطابخ الشارع الراقية، الفصل ٣٠٩٢٤.

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم المستقبل ٢٠٢٥" الأسواق: الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين.
المدة: من أغسطس ٢٠٢٠ إلى يوليو ٢٠٢٤

فريق كانتار (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية، النتائج العالمية.
سيلفيا شون وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٣١٦٤١٢٧٧٤ | ٥٤-Q٨١٣٥.
سبتمبر ٢٠٢٤

مطبخ بلا حدود

ذا فوج (٢٠٢٤)، تريند سِتر ٣٠، مطبخ بلا حدود، الفصل ٣٠٩٢٤

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم الطعام المستقبلية ٢٠٢٥". الأسواق: الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين.
المدة: من أغسطس ٢٠٢٠ إلى يوليو ٢٠٢٤

فريق كانتار (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية، النتائج العالمية.
سيلفيا شوني وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٣١٦٤١٢٧٧٤ | ٥٤-Q٨١٣٥.
سبتمبر ٢٠٢٤

صعود التأثير الشرقي

في الولايات المتحدة، على سبيل المثال، بدأ المهاجرون الصينيون بالاستقرار منذ منتصف القرن التاسع عشر، وقد جلبوا معهم تقاليدهم الطهوية، يمكنكم زيارة الرابط التالي :
https://time.com/4211871/chinese-food-history/

قامت برامج دبلوماسية الطهي المدعومة حكوميًا بتمويل كل من تايوان، وكوريا الجنوبية، وتايلاند، وسنغافورة، وإندونيسيا، وماليزيا، وكمبوديا.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:

https://foreignpolicy.com/2022/08/20/food-diplomacy-countries-identity-culture-marketing-gastrodiplomacygastronativism/.

ومن جانبها، أطلقت كوريا الجنوبية برنامجًا ناجحًا بعنوان "المطبخ الكوري للعالم" عام ٢٠٩ بهدف إلى الترويج للمطبخ الكوري (أو الهانسيك) في الخارج وزيادة الوعي بفوائده الصحية ونكهاته المميزة.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.nytimes.com/2022/10/12/t-magazine/korean-food-national-royal-cuisine.html.

الآن، وبعد ١٥ عامًا، دخل الهانسيك إلى زائتجايست "روح العصر" وأصبحت الأطباق الكورية، مثل البيبيمباب (طبق أرز) والكيمتشني (الخضراوات المخمرة)، متوفرة بسهولة في المدن الكبرى في جميع أنحاء الغرب، مع ارتفاع صادرات الأغذية الكورية إلى الولايات المتحدة إلى ١.٧٤ مليار دولار في عام ٢٠٢٣.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.koreadailyus.com/korean-food-export-to-u-s-hits-record-highdue-to-increasing-popularity

قدّم فيلم "باراسيت" للمشاهدين طبق "جاباغوري".
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://london.eater.com/2020/2/13/21134901/parasite-oscars-bong-joon-ho-jzapaguri-ram-don-steak-food-scene

قدم مسلسل لعبة الحبار للمشاهدين طبق " التوكبوكي".
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.thetakeout.com/best-foodmoments-in-squid-game-dalgona-cookie-candy-1850917251/.

أوضح يانغ جو-بيل المسؤول في وزارة الزراعة والأغذية والشؤون الريفية في حديثه مع الإذاعة الوطنية العامة، أن وزارته "ستختار حوالي ١٠ أصناف غذائية سنويًا لعرضها في الأعمال الدرامية.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winningover-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi

استُخدم وسم "الطعام الكوري" في أكثر من ٨٦٠,٠٠٠ منشور على التيك توك:
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.tiktok.com/tag/koreanfood?lang=en.

خلال عشرينيات القرن الحادي والعشرين، أبدى المسافرون رغبةً أكبر في المغامرة بعيدًا عن الطرق التقليدية ودخول مناطق جديدة، حيث اختار ٤٠% منهم استكشاف وجهات غير مألوفة.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://amadeus.com/en/resources/research/destination-x-where-to-next.

يحتل السفر مكانة مرموقة في قائمة أولويات المستهلكين، حيث أبدى ٦٤% من المسافرين حول العالم رغبتهم في تقليل أحد جوانب نفقاتهم الشخصية لإعطاء الأولوية للسفر الترفيهي في عام ٢٠٢٤.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://stories.hilton.com/2024trends-culture-experiences

في الواقع، شهدت سيول، عاصمة البلاد، زيادةً في عدد السياح بنسبة ٣٧٣,٦% على أساس سنوي في عام ٢٠٢٣.
يمكنكم زيارة الرابط التالي :
https://english.seoul.go.kr/seoul-awarded-as-the-most-popular-destination-of-the-year/.

في الواقع، ذكر الشيف جونغ هيون بارك (صاحب مطعم أتوميكس الكوري الراقى في نيويورك، والحائز على نجمتي ميشلان عام ٢٠٢١) بأن زبائنه "منفتحون جدًا على الثقافات الجديدة".
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winningover-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi.

يتوقع الخبراء على سبيل المثال، أن المطبخين البورمي والفلبيني - من دولتي ميانمار والفلبين في جنوب شرق آسيا - قد يبرزان كمنافسين جدد ي مجال الغذاء العالمي.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://middleby.co.uk/how-global-cuisine-is-taking-over-the-uk/.

ثقافة المطبخ الإيجابية

الحياة كطاي: استطلاع عالمي (٢٠٢٣) - دليل تمهيدي لمطابخ يونيليفر فود سولوشنز لجنة يونيليفر العالمية الإلكترونية، أغسطس. إجمالي المشاركين: ١٠٠.

تصميمات المطاعم

ذا فوج (٢٠٢٤)، تريند سِتر ٣٠، جذور المطبخ، الفصل ٣٠٩٢٤.

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم الطعام المستقبلية ٢٠٢٥". الأسواق: الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين.
المدة: من أغسطس ٢٠٢٠ إلى يوليو ٢٠٢٤.

فريق كانتار (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية، النتائج العالمية.
سيلفيا شوني وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٣١٦٤١٢٧٧٤ | ٥٤-Q٨١٣٥.
سبتمبر ٢٠٢٤

جذور المطبخ

ذا فوج (٢٠٢٤)، تريند سِتر ٣٠، جذور المطبخ، الفصل ٣٠٩٢٤.

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم المستقبل ٢٠٢٥" الأسواق: الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين.
المدة: من أغسطس ٢٠٢٠ إلى يوليو ٢٠٢٤.

فريق كانتار (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية، النتائج العالمية.
سيلفيا شوني وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٣١٦٤١٢٧٧٤ | ٥٤-Q٨١٣٥.
سبتمبر ٢٠٢٤

تحديد الهوية من خلال الطعام

الصيحات الرائجة لمطاعم المملكة المتحدة لعام ٢٠٢٤.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://sevenrooms.com/research/2024-uk-restaurant-diner-trends/

مطعم تشيشورو.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.chishuru.com/.

ميتشل، م. (٢٠٢٣) كين، لندن: بنغوين.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.penguin.co.uk/books/445747/kin-by-mitchell-marie/9780241541982.

مقابلة مع تشيشورو/ جوكي باكاري.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://otter.ai/u/XN-AD0ueoJqz1vuEcJLzhiKEjkM?view=summary&tab=chat

مقابلة مع كين/ماري ميتشل.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://otter.ai/u/i98drXq11jlek02skxN1XrlczHg?view=transcript&t=6m54s&tab=summary

عملية التخمير

مقدمة عن عملية التخمير

ريدزيبي، ر. وزيلبر، د. (٢٠١٨) دليل نوما للتخمير، ويشمل ذلك الكوجي والكومبوتشا شويوس، ميسوس، الخل، الجاروم، تخمير اللاكتو، والفواكه والخضروات السوداء.
طبغات مصورة. لندن: أرتيزن

الكيمياء الحيوية والأطعمة المخمرة.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://rockedu.rockefeller.edu/component/biochemistry-fermented-foods/.

عملية متطورة

يُنسب إلى قدماء المصريين اكتشاف التخمير القائم على الخميرة، والذي يُنتج عجينةً مُخمّرةً.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://camelerspiceco.com/blogs/blog/bread-history-bread-science

الكيمياء الحيوية للأطعمة المُخمّرة.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9854334/.

تاريخ الجبن.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.idfa.org/history-of-cheese.

مستقبل النكهات

تمت الموافقة على أول منتج مشتق من التخمير الدقيق عام ١٩٩٠، مع مخاطر محدودة لردود الفعل التحسسية.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.agronomics.im/about/precision-fermentation/

ما الذي يجب أن يستفسر عنه المستهلكون بشأن عملية التخمير الدقيق؟
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.forbes.com/sites/errolschweizer/2022/03/02what-should-consumers-be-asking-about-precision-fermentation/.

التكنولوجيا الخضراء والتخمير الدقيق في الزراعة.
يمكنكم زيارة الرابط التالي:
https://www.theguardian.com/commentisfree/2022/nov/24/green-technology-precision-fermentation-farming.

شکر و تقدیر

یونیلیفر فود سولوشنز

ألفارو لیما
أندریاس فیلینر
أندریس کاردونا
أنتونیلا بولیو
أنتوني سیجال
بریتني جیروم
کارلوس فینیجاس
شارلوت شودیبیرز
کریس تشونخ
کوري بودرو
دانا کوهین
دوني میرکس
إیدی دیاب
إدوین فان جینت
إریک تشوا
إفرت فیرمادل
إیفجینیا جوریفا
فرانک جاکوبسن
جوزیپی بوشیتشیو
جرانت اوتیرو
غون غون شاندرآ هاندایانا
إیفان میسوري
جیه سی لوباتیغی
جان ویلیام ساندرز
جیمینا سولیس
جوانا فان لیندن
جوان لیموانکو جیندرانو
کیس فان إرب
خلیل یوسف
کایلا توری
لالیتا فاثاناکول
لیندا ساردینها
لیزا ماتاسا
ماجالي موراليجو
مار کورازو
موریتس فان فروینهوفن
نجیش واریر
عثمان بهادیر
بیو کروز
ریناتا جاکوبس
رودي سمیث
صافاك تان
سالي مسلماني
سارة لیدر
سیباستیان ریفیرا
سومیش میستري
تاییس جیمینیز
ویسلي باي
وینج کی سیو
وونمی اَدیמושو
شیمینا هیرناندیز
شوتونخ لیاو

تي سي أو لندن

أندريا كورلاند
كاتارينا باروسو
كلوي داپسون
كلایف ویلسون
ديف باري
هاريت واتس
إيزي دودن
ليام جونستون
مارثا ووكر
مويرا ليتبي
ريان كاهيل
سيمون بيكر
تيرتيا ناش

التصوير الفوتوغرافي

كريستيان فيلدن
ريمكو كرايفيلد

شوت ماي فوود

بو لويز
لوكاس فلار
أويني سيركسما
ويتكي بوستموس

ذا فورج

شارلوت مكدونالد
إلسبيث إدواردز
لي ماتيנג كريك

ليفيت ديزاين

انجي سانشيز
رافائيل لارو

هيليوم ماركتينج

بيره شفيق
ماها رحمن
دوشا اويس
روبرتو كانسيكو

