

«طبقاً مبتكراً على طاولة» إكسبو 2020 دبي 28











إكسبو دبي: «الخليج»

لحوم الأحصنة في جناح كازاخستان، شياشي شاوانموشي (كاسترد البيض البارد) في جناح اليابان، وكرات السجق البرتغالية، وعصائر فيجوا الغنية بمضادات الأكسدة في جناح نيوزيلندا، والكافيار الثمين من السويد، هي من بين أكثر الأطباق غرابة التي لا تفوت في إكسبو 2020 دبي. وإليك 28 طبقاً مبتكراً لتجربتها أثناء زيارة الحدث الدولي: أدريفت برغر بار سيكون أفضل خيار لعشاق الكراميل المملح هو أن يختتموا تجربة تذوقهم للأطعمة في «أدريفت برغر بار» مع

الشوكولاتة وحلوى كراميل الميسو، وهي حلوى شهية يضاف إليها ملح من عجينة الميسو، ما يزيد من المذاق الحلو فيها مع أومامي المعروفة باسم «النكهة الخامسة».

أكلات

لتذوق النكهات اللبنانية الأصيلة، على الزوار التوجه إلى «أكلات»، حيث يمكنهم البدء بتناول الكشك، وهي وجبة تقليدية جداً يصنعها القرويون اللبنانيون كل عام مع البرغل وحليب الماعز مع نهاية الصيف كجزء من شروط فصل الشتاء. حيث يُفرك البرغل الخشن بالحليب ويُترك ليختمر بضعة أيام قبل أن يجف تحت أشعة الشمس لعدة أيام أخرى. ويقدم في «أكلات» إلى جانب الأطباق الغنية بالنكهات الأصيلة مع البصل والطماطم.

صالة الكيولان الأفريقية

يمكن للزوار تذوق الشرائح الطرية مع فطائر النعام المشوية المغطاة بالجبن والمقدمة على خبز موز الجنة المقلي في «صالة الكيولان الأفريقية» وتناول الأطعمة المفعمّة بالنكهات والمواد الغذائية الغنية، حيث يُعرف لحم النعام بصفته واحداً من أكثر اللحوم الخفيفة في الأسواق ما يجعل الشرائح خليطاً متوازناً ومثالياً بين العناصر الغذائية.

الفروانية

«إيغ دوسا» (فطيرة البيض)، وهو طبق هندي شعبي من جنوب الهند مغطى بالبيوزا التقليدية (فطيرة رقيقة أو كريب) مع البيض والتوابل، وهو الخيار المثالي لتناول وجبة فطور غنية بالبروتين والتي من شأنها تهيئة متناولها لليوم. يقدم مطعم «الفروانية» الفطيرة على شكل عين الثور وتتميز بكونها مقرمشة ورقيقة.

أرابيان تي هاوس

الطبق المفضل في الشرق الأوسط في مطعم «أرابيان تي هاوس»، هو طبق كبدة اللحم البقري الطازجة، وتقدم مقلية مع البصل والبطاطس والطماطم وملتبلة بالبهارات وعصير الليمون. ويقدم معه السلطة العربية والحمص وخبز التنور - وهو خبر عراقي تقليدي مخبوز في فرن التنور.

جناح أستراليا

يقدم جناح أستراليا للمهتمين بصحتهم الماتشا الملونة والمغذية، والشمندر أو الكركم لاتبه ساخناً أو بارداً. أما بالنسبة لهؤلاء الذين يبحثون عن شيء آخر لطيف، فيمكنهم التمتع بمذاق «تيم تام فريك شيك» وهو ميلك تشيك الفانيلا المثلج مع الميلو والبسكويت المفضل في أستراليا (تيم تامز).

جناح النمسا

إذا كان طبق «فينر شنيترزل فوم كالب ميت كارتوفيلزالات» (شرائح لحم العجل مع سلطة البطاطس) في جناح النمسا يبدو شهياً لدرجة أنه قد يُؤكل بقضمة واحدة فهذا لأنه كذلك. طبق شريحة لحم العجل المقلية والذهبية الشهية - لحم العجل المطحون ناعماً، المجروش في فتات الخبز - يقدم مع سلطة البطاطس القادمة من فيينا.

جناح البرازيل

قائمة الأطباق التي يتخصص فيها الطهاة في المطبخ البرازيلي كبيرة مثل اسم الطبق نفسه. باتو نو توكوبي (بطة بصلصة توكوبي)، وهو طبق أصيل من بيليم، بوابة منطقة الأمازون السفلى في البرازيل. تتكون من البط المطهي مع الريحان (الريحان البري الأمازوني)، والطماطم والبصل، ثم يُحمّص البط ويُطهى مع صلصة توكوبي (عصير أصفر مستخرج من الكسافا) وجامبو (نبات مورق بخصائص مخدرة، ويقدم مع الأرز). يُحضر هذا الطبق ويجري تناوله بشكل تقليدي مرة واحدة في السنة، وذلك أثناء احتفالات «سيريو دي نزارى».

يمكن للباحثين عن خيار مريح ومُشبع بسعر معقول تجربة حساء مطعم القاهرة 30 المقدم مع اللحم والخبز المحمص بالجبين مقابل 35 درهماً إماراتياً.

جناح تشيلي

الذرة هي عنصر أساسي في الطعام التشيلي، خاصة في أشهر الصيف عندما تكون الذرة الطازجة متوفرة بكثرة. يبرع جناح تشيلي في الاستفادة من هذه الحبوب البسيطة في إعداد طبق الباستيل دي تشوكلو، وهي اليخنة الأصلية التي تضم الدجاج والبصل والثوم والكمون والملح والفلفل، وتُزَيَّن بالذرة والريحان المهروس.

جناح كولومبيا

في جناح الدولة الواقعة في أمريكا الجنوبية، والتي تنتج أكثر من 400 نوع من الثمار طوال العام، وتعد مُصدراً مهماً للثمار المجلوبة من الخارج (الثمار التي تُزرع خارج موطنها)، يُمكن للزوار الاستمتاع بتناول مثلجات فاكهة القشطة المنعشة. وتتميز الفاكهة الخضراء الشائكة (القشطة) بقوام دهني ونكهة قوية، وغالباً ما يُقارَن طعمها بالأناناس أو الفراولة مع لمسة من الفانيليا، وهي غنية بفيتامين سي.

جناح الدنمارك

تثير مشروبات الجرافيتي موكتيل غير الكحولية حماس زوار الجناح، ويمكنهم طبع صورة أشجار النخيل المزينة بالتمر، أو شعار إكسبو 2020 دبي، أو صورة طبق الأصل تقريباً من وجوهم، التي تُصمَّم بعناية ودراية فنية أعلى مشروبات الموكتيل الرائعة في جناح الدنمارك الواقع في منطقة التنقل.

جناح إستونيا

تعد شطيرة السلمون المدخن البارد المعدة من الخبز الأسود في جناح إستونيا إحدى أكثر الشطائر لذة في إكسبو 2020 دبي. وتستمد الشطيرة لونها من طحين الشعير الداكن، ويُحضَّر طحين الشطيرة من إستونيا ويخبز طازجاً كل يوم.

جناح ألمانيا

طبق هايسي ليبا، ويُترجم اسمه بالعربية إلى «الحب الدافئ»، هو مزيج حالم من توت العليق الساخن والمثلجات الباردة الغارقة في صلصة الكرز الساخنة، أحد أشهر أطباق التحلية في جناح ألمانيا، وهو مثالي للتحلية بعد تناول شريحة من نقانق اللحم البقري (بيف كاريورست)، وهو أحد أطباق الشارع الألمانية المميزة.

جناح الهند

يمكن للزوار في مطعم بومباي براسير، الواقع في جناح الهند، تذوق طبق مارتابان كا ميت، الذي يعود إلى شمال الهند؛ وهو طبق شهي من قطع لحم الضأن الطرية المطبوخة في التوابل اللاذعة طوال ليلة كاملة، والمطهية على نار هادئة في مارتابان؛ وهو وعاء فخاري تقليدي من الهند.

جناح اليابان

يوجد بالجناح طبق شياشي شاوانموشي، وهي مقبلات لذيذة من قلب المطبخ الياباني، وتتكون من مزيج البيض البارد مع القشطة أو الحليب المطهي على البخار في وعاء صغير مع الروبيان والمحار الصدفى وعجين السمك وبطارخ السلمون، وهي وليمة تشتهيها العين والفم، حيث يمكن للزوار العثور على هذا المزيج الياباني اللذيذ في مطعم سوشيرو بالجناح.

جناح كازاخستان

يركز المطبخ الكازاخستاني التقليدي على لحوم الضأن والأحصنة، فضلاً عن منتجات الألبان المختلفة. حيث كان الكازاخستانيون لمئات السنين رعاة يربون الأغنام دهنية الذيل والخيول والجمال ذات السنامين، واعتمدوا على هذه

الحيوانات في النقل والكسوة والغذاء، وانتفعوا من الخيل بنفس طريقة انتفاعهم من الماشية الأخرى. وفي جناح كازاخستان، يمكن للزوار تذوق الطبق الشعبي للبلاد «بشبرماك» المعد من لحم الحصان المسلوق، والمقدم على فرش من الشعيرية (النودلز) الصينية. ويُقدّر الكازاخستانيون المصدر الصحي للبروتين، حيث يرون أنه يجعل الناس أسرع وأقوى وأكثر رشاقة وحكمة.

جناح ليتوانيا

يفوق المزيج الساخن والبارد لحساء الشمندر البارد الذي يقدم مع البطاطا المقلية الحارة توقعات زوار الجناح؛ وهو طبق أساسي للليتوانيين في فصلي الربيع والصيف، ويزخر حساء الشمندر المتبل ذو اللون الوردي بالفيتامينات وهو خيار رائع ومرطب.

مطعم لونغ تشيم

تمتزج أعواد الجرجير المائي المقلية والمتلاصقة من إعداد ديفيد طومسون بنكهات حارة وطبقة نهائية مدخنة، ما يجعل هذا الطبق أكثر من مجرد طبق جانبي، بل وجبة قائمة بذاتها. يُطلق على هذا الطبق باللغة التايلاندية «الأحمر الملتهب»، وهو اسم يعكس ما يحدث حرفياً عند طهي الخضروات في المقلاة.

جناح لكسمبورغ

كنيديلين هي فطائر صغيرة تقليدية في لكسمبورغ تُقدم في العادة مع اللحم المقدد، لكن الطاهي كيم كيفين دي دود، الحائز جوائز، أعاد ابتكار هذا الطبق باستخدام صدور البط المدخن بديلاً عن اللحم المقدد. تُباع هذه الفطائر الناعمة المصنوعة من الزبد على هيئة كعكات ساخنة.

جناح موناكو

من داخل جناح موناكو، يقدم «كافيه دو باريس دو مونت كارلو» مجموعة مميزة من الأصناف المميّزة لموناكو ومنطقة البحر المتوسط. ويحظى طبق «بارباجيوان»، وهو معجنات محشوة بالسلق وجبن الريكوتا، بشعبية كبيرة بصفته واحداً من أصناف موناكو الكلاسيكية التي يمكن طلبها للتناول في المقهى أو خارجه.

جناح نيوزيلندا

حقق مطعم «تياكي»، الذي يحتضنه جناح نيوزيلندا، انتشاراً وسمعة طيبة لكونه واحداً من أشهر المطاعم الراقية في موقع إكسبو 2020 دبي. ولدى المطعم أيضاً مجموعة من المشروبات المتلجة الصحية البارزة، لا سيما التفاح والفيجوة – وهي ثمرة تنبت من شجرة الفيجوة الشائعة الدائمة الخضرة وتعد مصدراً ممتازاً لفيتامين «سي» المضاد للأكسدة.

جناح النرويج

بإمكان زوار جناح النرويج الاستمتاع بما تقدمه شاحنة الطعام «ووفل» الكائنة خارجه، والتي تقدم خيارات متعددة من فطائر الوافل النرويجية الحلوة والمالحة، بما في ذلك صنف «إن واي ديلي» و«دراغون بريث». ويأتي هذا النوع الأخير مملوءاً باللحم البقري بالطعم الحلو والحر، والفلفل الأصفر الطازج المقرمش والخس الروماني والبصل الأخضر على طبقة من القشدة الحامضة، مع خيار الحنطة السوداء العضوية الكاملة أو الوافل الخالي من الغلوتين.

جناح البرتغال

يضم جناح البرتغال مطعم «اللوزيتانو» للطاهي شاكال، وهو مطعم يضم شرفة تطل إطلالة من الأعلى على الحفلات الموسيقية التي تحتضنها حديقة اليوبيل، ويشكل هذا المطعم مفهوم الطهي الخاص بالطاهي الأرجنتيني المتحدر من أصول برتغالية شاكال، الذي أخذ على عاتقه مهمة إظهار النكهات المتنوعة للأطعمة البرتغالية عبر الجغرافيا والثقافة الفريدة التي تميز هذا البلد. تتضمن قائمة المقبلات أنواعاً صُممت خصيصاً بغرض المشاركة، ومن بينها كرات

النقانق البرتغالية المصنوعة من اللحوم والجبن والأعشاب وفتات الخبز، وهو نوع يحظى بشعبية خاصة.

جناح كوريا

بالنسبة لعشاق المأكولات البحرية، يقدم المطعم الموجود داخل جناح جمهورية كوريا طبق «هيمول سوندوبو» (وعاء التفوف الساخن)، وهو عبارة عن وجبة من التفوف الطري والبيض والقشريات وزيت الفلفل الحار بمكونات كورية أصيلة مطهية على البخار ومتبلّة جيداً.

جناح السعودية

يمكن لزوار جناح المملكة العربية السعودية التعرف في مقهى «سرد» الكائن داخل الجناح إلى خيارات المطبخ السعودي وتناول المأكولات السعودية الأصيلة التي تضم أصنافاً من جميع أنحاء المنطقة، ومن بينها لحم الإبل. وهناك أيضاً ما يعرف باسم «حاشي الماشي» وهي فطيرة من لحم الإبل المفروك بالقهوة السعودية وصلصة اللوز والسمسم المحلية تُقدّم داخل الخبز الجنوبي المصنوع من القمح الكامل، وهي وصفة حديثة من المأكولات السعودية.

جناح السويد

في جناح السويد، يمكن للزوار الاستمتاع بأشهى المأكولات المعدة خصيصاً للملوك والملكات، حيث جرى استيراد ملك الكافيار السويدي «كوليكس ليجروم» من السويد إلى دبي خصيصاً بغرض استخدامه في إكسبو 2020 دبي. ويمكن الاستمتاع به وحده أو وضعه فوق طبق «توست سكاكين» في ردهة «تري توب لاونج» الموجودة داخل الجناح. وعادة ما تُقدّم الأطعمة الشهية القيّمة أثناء احتفالات النخبة مثل ولائم النبلاء وحفلات الزفاف الملكية.

جناح سويسرا

في المطعم الموجود فوق سطح جناح سويسرا، استُبدل لحم العجل بالدجاج في الطبق السويسري التقليدي المعروف باسم «زورشر غيشنيتزلتس» (اللحم المقطع على طريقة زيورخ). هذا الطبق، الذي يغطّى بصلصة الفطر الكريمة وبطاطس الروستي، يمثل خياراً رائعاً للأجواء الشتوية. يمكن العثور على هذا الطبق في قائمة الطعام تحت مسمى «وان «روستي إن دبي».