

## مأدبة فاخرة في الغلاف الجوي 2025



من المطبخ الراقى إلى مشارف الفضاء: حلم يحاول الطاهى راسموس مونك تحقيقه من خلال عزمه إقامة مأدبة فاخرة في الغلاف الجوى عام 2025، ليأخذ فن الطهى الدنماركى إلى أفق جديد، وفق ما أعلن مطعمه

وقال مطعم «ألكيمىست» الحائز نجمتين في دليل ميشلان للمطاعم «ستُسير الرحلة الاستكشافية على متن مركبة الفضاء نبتون التابعة لشركة سبايس برسبكتيف حيث سيعيد ستة ركاب تعريف فن الطهى من خلال الاستمتاع بوجبة «العمر أثناء مراقبة شروق الشمس فوق منحى كوكبنا».

تعدّ هذه المؤسسة جزءاً من المشهد الدنماركى الجديد في فن الطهى، والذي لم يكن موجوداً قبل عقدين وبات يلقى ثناءً في جميع أنحاء العالم لإبداعاته الكثيرة

وفي مقابل 495 ألف دولار، سينطلق السائحون الستة لمدة 6 ساعات في كبسولة فضائية مضغوطة، سترتفع إلى طبقة الستراتوسفير، على علو 30 كيلومتراً فوق مستوى سطح البحر بفضل منطاد «سبايس بالون» الذى يعمل بالهيدروجين

.وسيكون راسموس مونك، البالغ 32 عاماً والمولع بالفضاء، جزءاً من الرحلة

ووعد مونك بتقديم قائمة طعام مستوحاة «من دور استكشاف الفضاء خلال العقود الستة الماضية من تاريخ البشرية،  
«والتأثير الذي أحدثه في مجتمعنا، علمياً وفلسفياً».

.وثمة محذور أساسي خلال هذه الرحلة يتمثل في عدم إمكان حرق الطعام على نار الحطب

وقال مطعم «ألكيميست» الذي احتل المرتبة الخامسة في دليل «أفضل 50 مطعماً في العالم» لعام 2023، إنه سيتم  
إعداد عناصر كثيرة في مطبخ السفينة التي ستطلق منها الكبسولة

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.