

المطبخ السعودي يفوح بعبق التراث ويساير روح المعاصرة

هيئة ونواد لترويج تراث الطهي وتطوير أطباقه بالابتكار والجودة



هيئة للترويج للطعام الشعبي



تكوين أكاديمي وتربصات فابتكار

والاستعرضت الطاهية مريم عتيق، التي لديها خبرة في مجال الطهي أكثر من 9 سنوات، مشاركتها بأنها كانت أول سعودية وعربية حاصلة على ميدالية ذهبية وميدالية برونزية في مسابقة معرض "حلال إكسبو" بإسطنبول 2019، وكذلك حصلت على ميدالية فضية في مسابقة معرض "فودكس" جدة 2019، وميدالية ذهبية إضافة إلى ميداليتين فضيتين وميداليتين برونزيتين من مسابقة مهرجان "أكل أول" بجدة 2016، مؤكدة أن المرأة هي الأساس الحقيقي لإعداد الأطعمة خاصة الشعبية التي تشتهر بها البلاد.

ومن جانبها، أوضحت الشيف سارة فهد الجهني، أصغر شيف سعودية بالمطبخ والإبداع بشكل عام وصناعة الأطباق بمكونات عضوية خالية من المواد الحافظة والزيوت المهدرجة، مبدية أن هواية الطبخ بدأت منذ صغرها وتطورت بجمع كتب الطبخ ومتابعة البرامج التلفزيونية حتى تشكلت لديها فكرة أن مجال الطهي هو الأساس الذي سيحدد ملامح حياتها المستقبلية. وبيّنت، أن ذلك يتطلب من صاحب العمل في مجال الطهي التدريب المكثف، وحسن الإدارة، وضبط الوقت، ومعرفة طرق التخزين الصحية، إلى جانب أن تكون لديه بصمة مختلفة مرضية لجميع الأذواق.

والسعوديات المميزين من مختلف مناطق البلاد. وأوضح، أن النادي منذ نشأته تولّى مسؤولية تنظيم قطاع الطهي وتطويره ودعم وتشجيع الطهاة، إلى جانب تقديم النصائح عن الأكلات الصحية من خلال ورش العمل والدورات التدريبية، ونشر ثقافة عمل الطهاة بمواصفات عالمية.

وزارة الثقافة السعودية تطلق برنامج ابتعاث المحترفين في فنون الطهي ومجالات ثقافية أخرى

وعن توثيق حقوق الملكية الفكرية وكشف بنون أن ابتكار الأطباق وتوثيقها من خلال التصوير أو طباعة كتاب أو تسجيل الفيديو ونشره، كلها عوامل كفيّة بآن تثبت وتحفظ حق الطاهي في هذا الوقت، ولكل طاه بصمته المختلفة وجمهوره الذي يميزه عن الآخر. ومن جانبه أوضح الشيف محمد هزازي أنه منذ عام 2002 كشيّف للمنتخب السعودي لكرة القدم، مؤكداً أن مرافقته للمنتخب في بطولات محلية ودولية ساعدت في زيادة خبرته وكسب مهارات جديدة في فن الطهي.

شكل تطور مفهوم الطهي عالمياً أهمية في حياة الشعوب وثقافتهم عبر العصور، فالطهي قصة بدأت فصولها قبل مئات الآلاف من السنين وتسايرت بشكل مدهش في العصر الحديث. وتمتلك السعودية مثلاً إرثاً ثقافياً في هذا المجال نظراً لعراقتها التاريخية وتنوع منتجاتها البحرية والبرية، وهي تسعى اليوم للتعريف بتنوع مطبخها وتطويره من خلال المعارض والمناسبات المحلية والدولية.

من هذه اللقاءات لتبادل الخبرات عبر المؤتمرات والمعارض والفعاليات بمشاركة منظمات وهيئات دولية لها خبرتها. وقالت ميادة، إن "الهيئة أعلنت عن مبادرة 'مهرجان الطهي الوطني' وهي احتفالية ستقام سنوياً للتعريف بالمطبخ السعودي وأطباقه المتنوعة، كما أطلقت في 16 أبريل 2020، أول مبادرة إرث مطبخنا' لتوثيق وصفات الطهي السعودي عبر منتجات رقمية أو مطبوعة، تسهم في إثراء المحتوى الثقافي للمطبخ المحلي، وتخدم قطاع الطهي في المستقبل..

الرياض - كغيرها من الشعوب تمتلك السعودية تنوعاً ثقافياً وحضارياً في المطبخ من خلال تنوع المنتجات البحرية والزراعية واختلاف العادات والتقاليد، فحقق حضوراً في المعارض العالمية المهمة بالسباحة.

ولأهمية هذا الجانب تم استحداث "هيئة فنون الطهي" لتدفع بمستقبل الطهاة السعوديين إلى الصعيد العالمي. وتعمل السعودية على إبراز الطهاة الماهرين من مختلف مناطق المملكة الذين حققوا جوائز عالمية ونجاحات متميزة لتدوين إرث المطبخ السعودي ووصفات أطباقه ونشرها محلياً ودولياً.

ونضج المطبخ السعودي خلال السنوات القليلة الماضية، وعملت الهيئة على تقديم الدعم للطهاة عبر تأهيلهم وتزويدهم بالمعارف والمهارات اللازمة ليرتقوا بمهنتهم ويعملوا على تطوير المنتج بالابتكار والجودة معاً.

وأكدت ميادة بدر، الرئيس التنفيذي لهيئة فنون الطهي في تصريح لوكالة الأنباء السعودية "واس"، أن الهيئة لديها قاعدة بيانات تضم أكثر من 100 محترف في فنون الطهي وتعمل على تطوير هذه القاعدة من خلال العمل مع المهنيين في هذا المجال. ومؤخراً قامت بعقد لقاءات مع العديد منهم لبحث الاحتياجات والتحديات التي تواجههم.

وسيكون هناك المزيد



الصناعات الغذائية في الأردن تتحدى وباء كورونا

القوية بالرغم من الظروف التي أحاطت بالصناعة خلال الجائحة.

وأوضح عضو جمعية مستثمري شرق عمان حازم مصطفى أن المنتج المحلي أثبت جدارته، داعياً إلى تعزيز الشراكة بين التجار والصناعيين المحليين، الذين استطاعوا أن يصلوا بمنتجاتهم إلى 140 دولة حول العالم. وبين أستاذ التصنيع الغذائي في الجامعة الأردنية عابد عمرو أن "من عوامل القوة في صناعاتنا الغذائية الخبرات والكفاءات العالية لإدارة المصانع، إضافة إلى وجود سوق استهلاكي مرتبط بزيادة نمو السكان، وأسعار المنتجات المقبولة، مبيناً أن الأردن يمتلك الفرص التي تؤهله ليكون مركزاً إقليمياً في الصناعات المختلفة".

وأضاف "لدينا تقاليد عريقة في الإنتاج الغذائي وهي محط اهتمام لدى الأسواق الخارجية لتميز المنتج الغذائي الأردني ونكهته وجودته". ودعا إلى الاعتماد على المواد الأولية المحلية في الصناعة بدلاً من استيرادها، وتطوير المواصفات القياسية وتوحيد الرقابة بين الجهات المعنية كوزارتتي الصحة، والصناعة والتجارة، والبلديات، وإيجاد الدعم اللازم للصناعة الغذائية.

على مستوى المنطقة، إضافة إلى التعبئة والتغليف.

رئيس جمعية مستثمري شرق عمان الصناعية محمد رضوان السعودي، أوضح أن الصناعات الغذائية هي أم الصناعات، وبقيت المصانع الغذائية ترقد السوق بالغاء بالرغم من تحديات الأزمة، وأثبت القطاع الغذائي قدرته على حماية السوق المحلي، والذي أسهم في تحقيق الأمن الغذائي، في ظل إقبال كبير من قبل المواطنين على شراء المنتجات المحلية خلال الجائحة.

وبيّن السعودي أن منتجي الصناعات الغذائية في الأردن يحرصون على جودة منتجاتهم، في ظل المنافسة العالمية الحادة، والتي تتطلب دوماً الارتقاء بالمنتج المحلي إلى أعلى درجة ممكنة. وأضاف "لدينا تقاليد عريقة في الإنتاج الغذائي وهي محط اهتمام لدى الأسواق الخارجية لتميز المنتج الغذائي الأردني ونكهته وجودته". ودعا إلى الاعتماد على المواد الأولية المحلية في الصناعة بدلاً من استيرادها، وتطوير المواصفات القياسية وتوحيد الرقابة بين الجهات المعنية كوزارتتي الصحة، والصناعة والتجارة، والبلديات، وإيجاد الدعم اللازم للصناعة الغذائية.

الأردنية، عززت مهارة الصانع بشكل أكبر بتحدياته للصعاب والكلف الإنتاجية الباهظة عليه، واستمر بالية العمل المجهودة بتميزها، إذ برزت العديد من الصناعات الغذائية كالحلويات العربية



وأشار إلى أهمية الاستفادة من الزراعة والصناعة بشكل أكبر مما مضى، إذ تشير الدراسات، وفقاً له، إلى أن العالم سيحتاج إلى الغذاء أكثر من السابق خلال الفترات القادمة وخاصة في العام 2021.

وعلى الرغم من الآثار السلبية المتولدة عن انتشار فيروس كورونا على القطاعات الاقتصادية المختلفة، إلا أنه حمل معه فرصاً وتوجيهات إيجابية بدأت تلوح بالأفق وظهر الاهتمام بها، وعلى رأسها ضرورة التوجه نحو الاعتماد على الذات ودعم الإنتاج المحلي بما يحقق الاكتفاء الذاتي في الأردن وخاصة من السلع الأساسية. وأوضح أن انعكاسات الجائحة جاءت إيجابية لتوجيه المعنيين بضرورة بناء الروابط التكاملية بين الصناعات الغذائية من جهة، والزراعة باشكالها من جهة أخرى، وبما يسهم في تعزيز الأمن الغذائي.

وأضاف أنه تم خلال الجائحة تطوير العديد من الصناعات الأردنية، واستحداث نحو 112 خط إنتاج، مشيراً في الوقت ذاته إلى الكثير من الفرص التي أوجدتها ظروف كورونا في الصناعات الغذائية، كمشروع البطاطا المجمدة، والعصائر، ومصانع الأعلاف.

وأضاف سحويل أن هناك توجهات للاستعانة بخبراء للعمل مع شركات غذائية قائمة حالياً بحاجة إلى التوسع في الإنتاج والتشغيل لتحقيق الأهداف الوطنية الاستراتيجية من الاكتفاء الذاتي وزيادة نمو الصادرات.

ظروف كورونا أوجدت الكثير من الفرص في الصناعات الغذائية كمشروع البطاطا المجمدة والعصائر ومصانع الأعلاف

من جانبه، قال رئيس غرفة صناعة الأردن وعمان المهندس فتحي الجعبر، إنه وخلال الأزمة أثبتت الصناعة الأردنية قدرتها على تلبية حاجة الأسواق من كل السلع الأساسية المحلية.

وأضاف أنه تم خلال الجائحة تطوير العديد من الصناعات الأردنية، واستحداث نحو 112 خط إنتاج، مشيراً في الوقت ذاته إلى الكثير من الفرص التي أوجدتها ظروف كورونا في الصناعات الغذائية، كمشروع البطاطا المجمدة، والعصائر، ومصانع الأعلاف.

عمان - أثبتت الصناعات الغذائية الأردنية قدرتها على الاستمرار والإنتاجية على الرغم من تداعيات كورونا، ما جعلها محط أنظار العديد من المستثمرين في الخارج، في ظل زيادة عدد خطوط الإنتاج وفقاً لمواصفات عالمية وجودة عالية.

وقال رئيس مجلس إدارة شركة المدن الصناعية لوي سحويل لوكالة الأنباء الأردنية "بترا"، "إن قطاع الصناعات الغذائية في المملكة، يسهم في تحقيق الأمن الغذائي وتوفير فرص العمل، إذ تشكل منشآت قطاع الصناعات الغذائية 15 في المئة من إجمالي عدد المنشآت الصناعية العاملة في المملكة".

وأضاف أنه تم تصدير بضائع غذائية إلى سبعين سوقاً حول العالم، وقدرت نسبة النمو في الصادرات بحوالي تسعة في المئة، وتغطي المنتجات الغذائية التصنيعية ما نسبته 62 في المئة من حاجة السوق المحلي. وانطلاقاً من رؤية المملكة للتغلب على تداعيات كورونا، تم تشكيل عدة لجان متخصصة للتركيز على الأمن الغذائي والدوائي، لضمان استمرارية واستدامة سلاسل التوريد، إذ شكلت لهذه الغاية لجنة التصنيع الغذائي، وفقاً لسحويل.