



فول القاهرة نكهة متميزة



أجزاء بسيطة ومختلفة

ولاصحاب المزاج نصحت الصفحة بتناول الشاي المصري بطريقتين الأولى على الطريقة التقليدية مع الخبز الإضافي، في حين كانت الطريقة الأخرى هي "الشاي المارمري" الأكثر شهرة في جميع أنحاء سيناء، حيث الأعشاب التي تحتوي على رائحة حلوة. وعلى مدى الآلاف من السنين ابتكرت مصر مجموعة واسعة من مشروبات الفاكهة والزهور للحفاظ على رطوبة الجسم، ومن بينها النمر الهندي والخروب والدوام والكرديفة. وتشتهر مصر أيضا بالكثير من أطباق الحلويات، وأشهرها أم علي التي تتكون من رقائق من العجين الجاف مع طهيه في طاجين فخار مع الحليب والمكسرات والسكر، ووضعها في الفرن وأكلها فور خروجها منه، ويعطي طعمها المميز نوعا من السعادة والطاقة.

بروج فيه للمأكولات المصرية مثل إيطاليا وفرنسا اللتين يتوجه لهما السياح بحثا عن الترفيه والطعام. ويرى عمرو أن التكنولوجيا الحديثة تجعل من مصر حديث العالم المهتم بالطعام من خلال الكشري والفحة والملوخية والمسقعة والمحشي، ويأتي السياح طلبا لها. ويضم المطبخ المصري مجموعة متنوعة من الجبن، وهو تقليد يعود إلى العصر الفرعوني، ويعد طبق الجبنة بالمليخ البارد إحدى الوجبات الخفيفة المفضلة لفضل الصيف. وتستغل هيئة تنشيط السياحة عبر صفحاتها الرسمية على تويتر الأكلات المصرية للترويج للسياحة، حيث نوعت في تغريدها عبر الموقع ودمجت بين الأماكن السياحية والأكلات المصرية الشعبية.

الحمص والمخلل في الخبز البلدي كطبق جانبي. وتتميز مناطق النوبة والصعيد بمأكولات ومشروبات مختلفة عن باقي المدن السياحية، وهي الأطعمة الأقرب إلى التراث المصري القديم، بينما تتميز الواحات ومدن مرسى مطروح وسيناء بمأكولات نوبية ترتبط بطبيعة موقعها الجغرافي. ويعد طبق الفنة من الأطباق المفضلة في النوبة، وغالبا ما يقدم في المناسبات العائلية الخاصة وكذلك في الأعياد الإسلامية والمسيحية. وتساهم وسائل التواصل الاجتماعي في نشر أنواع الطعام بين مختلف دول العالم عبر الفيديوها والصور المختلفة، ليصبح الطعام عنصرا حيويا في التجارب السياحية، كما يقول الشاب عمرو أشرف الذي يؤكد على أهمية إقامة مهرجان عالمي

## الطعام دليل المسافرين إلى مصر

### مطويات تروج للأكلات الشعبية الشهيرة حول العالم لجذب السياح

ويتم رده تحت الأرض ليصبح جاهزا بعد حوالي ساعة. ويؤكد أن سيوة ما زالت منطقة طبيعية لم تتأثر بعوامل الحداثة، ويوجد بها الكثير مما يميزها، من العادات الفريدة للطعام الذي يتشابه مع سيناء، والأماكن الطبيعية التي لم تشهد تدخلا بشريا بعد.

ويرى أن واحة سيوة قد تكون هي الاختيار الأنسب للسياح لما فيها من مظاهر الحياة البدوية التراثية والأكلات البدوية مثل عيش التور والنجيل. وهذه الأجواء لا تشبه المطاعم والفنادق الفخمة التي ينتظر فيها السائح النادل يعرض عليه قائمة الطعام ثم يقدم له ما يطلبه بعد وقت قصير مع الترحاب، فالمشاركة في تجهيز الطعام أفضل من تناوله دون عناء، كما يؤكد المرشد حسين متحدثا عن تجربته مع السياح الأوروبيين.

وخلال اللقاء بين وزير السياحة المصري وامين عام منظمة السياحة العالمية تمت مناقشة بعض المبادرات الخاصة بتشجيع السياحة الريفية، بما يساهم في الحفاظ على التراث الطبيعي والثقافي الفريد لهذه المجتمعات وتحقيق سياحة أكثر استدامة وشمولية ومرونة.

وتسلم الأمين العام لمنظمة السياحة من الوزير العناني نماذج من المطويات تحتوي على عدد من الأكلات المصرية التراثية الشهيرة لتقوم المنظمة بتبني توزيعها للترويج لها حتى تجذب الكثير من السياح حول العالم.

وتشير منظمة السياحة إلى أن وجهات المسافرين بدأت بتحديد بناء على نوع الطعام ودرجة ارتباطه بتراث المدن، ما يجعل القاهرة القديمة والمناطق الريفية منسجمة في هذا النوع من السياحة.

وتجربة تناول الأطباق التقليدية لبلد ما في أسواقها الشعبية هي الأكثر إغراء للسياح اليوم باعتبارها تتيح لهم التعرف على ثقافة المجتمع وتقاليد من خلال التواصل المباشر مع الناس، فطبق الفول أو الكشري مع المشروبات الشعبية في القاهرة القديمة يقوم شاهدا ماديا ملموسا على الحضارة المصرية عبر مختلف الحواس. ويمكن تجربة طبق الكبدة الإسكندراني الذي يحتوي على العديد من التوابل ويقدم مع الطحينة أو

الاختلاف بين ثقافات الشعوب قد يعرض سياحة الفنادق والمطاعم الفخمة. فبعد أن كانت وسائل الراحة تجذب السياح صار التراث والتقاليد تجلبهم إلى بلد ما، لذلك أصبح الطعام بمثابة دليل للمسافرين حول أنحاء العالم. ولهذا تروج مصر اليوم لأكلها الشعبي حتى يكون جاذبا للسائح المحب لاكتشاف نمط جديد من حياة الشعوب.

الأقصر (مصر) - بحث وزير السياحة المصري خالد العناني وامين عام منظمة السياحة العالمية زوراب بولوكاشفيلي الترويج لسياحة الطعام من خلال اختيار عدد من الأكلات المصرية التراثية الشهيرة لتقوم المنظمة بتبني توزيعها.

وأصبحت سياحة الطعام نمطا مهما من أنماط السياحة، خاصة أنها تعد عاملا رئيسيا في تحديد السائح وجهته، بهدف التعرف على ثقافات جديدة في بلاد مختلفة عبر الاستمتاع بتجربة ذوق الأطعمة والمأكولات والمشروبات التي ترتبط ارتباطا وثيقا بتراث وتاريخ كل دولة في مدنها وأريافها.

وتؤكد منظمة السياحة العالمية أن فن الطهي أكثر بكثير من الطعام، فهو يعكس الثقافة والتراث والتقاليد لمختلف الشعوب، لذلك فهو وسيلة لتعزيز التواصل بين الثقافات المختلفة وتقريب الناس والتقاليد.

ويقول المرشد السياحي المصري سامي حسين إن سياحة الطعام أصبحت رائجة جدا في العالم خاصة وأنها سياحة غير موسمية كسياحة الشواطئ، ومن الممكن أن يسافر السائح إلى بلد بعيد فقط لتذوق الطعام المميز فيه، مؤكدا أن السياح ستجذبهم تجربة الطهي على الطريقة الشعبية المميزة في جنوب سيناء على سبيل المثال من خلال

وجهات المسافرين بدأت تحدد بناء على نوع الطعام ودرجة ارتباطه بتراث المدن، ما يجعل القاهرة القديمة جاذبة للسياح

وتشير منظمة السياحة إلى أن وجهات المسافرين بدأت بتحديد بناء على نوع الطعام ودرجة ارتباطه بتراث المدن، ما يجعل القاهرة القديمة والمناطق الريفية منسجمة في هذا النوع من السياحة. وتجربة تناول الأطباق التقليدية لبلد ما في أسواقها الشعبية هي الأكثر إغراء للسياح اليوم باعتبارها تتيح لهم التعرف على ثقافة المجتمع وتقاليد من خلال التواصل المباشر مع الناس، فطبق الفول أو الكشري مع المشروبات الشعبية في القاهرة القديمة يقوم شاهدا ماديا ملموسا على الحضارة المصرية عبر مختلف الحواس. ويمكن تجربة طبق الكبدة الإسكندراني الذي يحتوي على العديد من التوابل ويقدم مع الطحينة أو

الشهية التي كان يقدمها في السابق، وهي قائمة لا تسمح بها الأعداد القليلة من الضيوف. ويقول بولبيت "الإحساس العام يسوده نوع من الغموض، وهذا الوضع يفيد المزاج ويوقف حالتك الإبداعية، ولا يمكنك من إنفاق نقودك من أجل اكتساب خبرات جديدة، أو حتى على الطعام لأنك لن تجد من يقدمه إليك".

ويحاول بولبيت ألا يجعل هذا الوضع يصيبه بالانتئاب، ويسعى بدلا من ذلك لأن يتبنى نظرة إيجابية تجاه المستقبل. وقد قام بتعديل الخدمات التي يقدمها في الوقت الحالي بحيث تتناسب مع احتياجات ضيوفه.

ويضيف "أسعى على الدوام إلى تنفيذ مشروع ما، وهذا وقت محزن لنشاط المطاعم الآن، ولكن علينا أن نواصل العمل".

ومن الأنباء الإيجابية أنه تم السماح لطعام فرانشهوك بأن تفتح أبوابها مجددا منذ أوائل فبراير الماضي، ولكن لا يمكن رؤية سوى عدد قليل من الزوار على طول الشارع الرئيسي الذي عادة ما يكون حافلا بالحركة والنشاط، ويمر عبر البلدة صاعدا إلى القنال.

ومن ناحية أخرى، هناك شعاع أمل خلال عطلة نهاية الأسبوع، حيث يأتي الزوار من كيب تاون.

وتنقذ عطلة نهاية الأسبوع الكثيرين من الإفلاس، وبينهم أرشي

الذي يبيع الفول في القاهرة القديمة. وتشتهر مصر أيضا بالكثير من أطباق الحلويات، وأشهرها أم علي التي تتكون من رقائق من العجين الجاف مع طهيه في طاجين فخار مع الحليب والمكسرات والسكر، ووضعها في الفرن وأكلها فور خروجها منه، ويعطي طعمها المميز نوعا من السعادة والطاقة.

ويضم المطبخ المصري مجموعة متنوعة من الجبن، وهو تقليد يعود إلى العصر الفرعوني، ويعد طبق الجبنة بالمليخ البارد إحدى الوجبات الخفيفة المفضلة لفضل الصيف. وتستغل هيئة تنشيط السياحة عبر صفحاتها الرسمية على تويتر الأكلات المصرية للترويج للسياحة، حيث نوعت في تغريدها عبر الموقع ودمجت بين الأماكن السياحية والأكلات المصرية الشعبية.

وتشير منظمة السياحة إلى أن وجهات المسافرين بدأت بتحديد بناء على نوع الطعام ودرجة ارتباطه بتراث المدن، ما يجعل القاهرة القديمة والمناطق الريفية منسجمة في هذا النوع من السياحة. وتجربة تناول الأطباق التقليدية لبلد ما في أسواقها الشعبية هي الأكثر إغراء للسياح اليوم باعتبارها تتيح لهم التعرف على ثقافة المجتمع وتقاليد من خلال التواصل المباشر مع الناس، فطبق الفول أو الكشري مع المشروبات الشعبية في القاهرة القديمة يقوم شاهدا ماديا ملموسا على الحضارة المصرية عبر مختلف الحواس. ويمكن تجربة طبق الكبدة الإسكندراني الذي يحتوي على العديد من التوابل ويقدم مع الطحينة أو

الشهية التي كان يقدمها في السابق، وهي قائمة لا تسمح بها الأعداد القليلة من الضيوف. ويقول بولبيت "الإحساس العام يسوده نوع من الغموض، وهذا الوضع يفيد المزاج ويوقف حالتك الإبداعية، ولا يمكنك من إنفاق نقودك من أجل اكتساب خبرات جديدة، أو حتى على الطعام لأنك لن تجد من يقدمه إليك".

ويحاول بولبيت ألا يجعل هذا الوضع يصيبه بالانتئاب، ويسعى بدلا من ذلك لأن يتبنى نظرة إيجابية تجاه المستقبل. وقد قام بتعديل الخدمات التي يقدمها في الوقت الحالي بحيث تتناسب مع احتياجات ضيوفه.

ويضيف "أسعى على الدوام إلى تنفيذ مشروع ما، وهذا وقت محزن لنشاط المطاعم الآن، ولكن علينا أن نواصل العمل".

ومن الأنباء الإيجابية أنه تم السماح لطعام فرانشهوك بأن تفتح أبوابها مجددا منذ أوائل فبراير الماضي، ولكن لا يمكن رؤية سوى عدد قليل من الزوار على طول الشارع الرئيسي الذي عادة ما يكون حافلا بالحركة والنشاط، ويمر عبر البلدة صاعدا إلى القنال.

ومن ناحية أخرى، هناك شعاع أمل خلال عطلة نهاية الأسبوع، حيث يأتي الزوار من كيب تاون.

وتنقذ عطلة نهاية الأسبوع الكثيرين من الإفلاس، وبينهم أرشي

الذي يبيع الفول في القاهرة القديمة. وتشتهر مصر أيضا بالكثير من أطباق الحلويات، وأشهرها أم علي التي تتكون من رقائق من العجين الجاف مع طهيه في طاجين فخار مع الحليب والمكسرات والسكر، ووضعها في الفرن وأكلها فور خروجها منه، ويعطي طعمها المميز نوعا من السعادة والطاقة.

ويضم المطبخ المصري مجموعة متنوعة من الجبن، وهو تقليد يعود إلى العصر الفرعوني، ويعد طبق الجبنة بالمليخ البارد إحدى الوجبات الخفيفة المفضلة لفضل الصيف. وتستغل هيئة تنشيط السياحة عبر صفحاتها الرسمية على تويتر الأكلات المصرية للترويج للسياحة، حيث نوعت في تغريدها عبر الموقع ودمجت بين الأماكن السياحية والأكلات المصرية الشعبية.

وتشير منظمة السياحة إلى أن وجهات المسافرين بدأت بتحديد بناء على نوع الطعام ودرجة ارتباطه بتراث المدن، ما يجعل القاهرة القديمة والمناطق الريفية منسجمة في هذا النوع من السياحة. وتجربة تناول الأطباق التقليدية لبلد ما في أسواقها الشعبية هي الأكثر إغراء للسياح اليوم باعتبارها تتيح لهم التعرف على ثقافة المجتمع وتقاليد من خلال التواصل المباشر مع الناس، فطبق الفول أو الكشري مع المشروبات الشعبية في القاهرة القديمة يقوم شاهدا ماديا ملموسا على الحضارة المصرية عبر مختلف الحواس. ويمكن تجربة طبق الكبدة الإسكندراني الذي يحتوي على العديد من التوابل ويقدم مع الطحينة أو

الشهية التي كان يقدمها في السابق، وهي قائمة لا تسمح بها الأعداد القليلة من الضيوف. ويقول بولبيت "الإحساس العام يسوده نوع من الغموض، وهذا الوضع يفيد المزاج ويوقف حالتك الإبداعية، ولا يمكنك من إنفاق نقودك من أجل اكتساب خبرات جديدة، أو حتى على الطعام لأنك لن تجد من يقدمه إليك".

ويحاول بولبيت ألا يجعل هذا الوضع يصيبه بالانتئاب، ويسعى بدلا من ذلك لأن يتبنى نظرة إيجابية تجاه المستقبل. وقد قام بتعديل الخدمات التي يقدمها في الوقت الحالي بحيث تتناسب مع احتياجات ضيوفه.

## كورونا ينال من سياحة بساتين الكروم في جنوب أفريقيا

وتنظيم المهرجانات والبيالي السياحية. غير أنه يخشى ألا تعود أيام "التجمعات الحميمة في المطاعم"، مثلها في ذلك مثل الكثير من الجوانب التي كانت تمثل الحياة الطبيعية. ويعرب عن اعتقاده بأن البلدة التي تعيش على السياحة، ستجد طريقا صوب الأمام بطرح الأنشطة المقامة في الهواء الطلق، وتوجد بالفعل خطط لتنظيم ألعاب التزلج بالحبال من أماكن مرتفعة وممارسة الرياضات المائية بالقرب من خزان نهر بيرج القريب.

كما يمكن للزوار استكشاف النباتات المحلية، سواء كل بمفرده أو عن طريق الجولات التي يقودها مرشد سياحي. وقد اختفت الغلبة من السواقي منذ فترة طويلة، ولكن الفهود لا تزال موجودة وسط المناطق الجبلية.

ويمكن لمحبي السير على الأقدام أن يشاهدوا أرباب الصخور ذات الفراء وهي تركز وسط الصخور. ومن جانب الجبل، يطل قرد كبير من فصيلة البابون وكانه يتأمل الطبيعة الجميلة.

وهنا في العمر الجبلي الذي يربط بلدة فرانشهوك بالداخل، تكون قروود البابون أقل حجلا، وتبدو صغارها بشكل خاص وكأنها تريد الظهور أمام الزوار في واجهة الشعب العميقة للجبال. وربما كانت هي الأخرى تفقد وجود السياح.

ويضيف هوستين "بدأت عمليات التطعيم ضد فايروس كورونا في بعض البلدان القليلة التي تشكل أهم أسواقنا السياحية، واعتقد أن الناس حريصون للغاية على السفر مرة أخرى"، ووصف الوضع بأنه "خوف في نهاية النفق". ولكن، وفقا لما يراه هاين كويجلنبرج مدير مصنع "لاموت" للكحوليات، فإن المستقبل لن يعود كما كان في السابق. وقال كويجلنبرج "كانت فرانشهوك معروفة دائما بالطعام الجيد والشراب الجيد، وقمنا بتسويق ذلك على الدوام



غاب متذوقو النبيذ

وهذه المنطقة ضربتها الأزمة بشدة، خاصة بسبب حظر المؤقت على مبيعات الكحوليات وسط الجائحة. ويقول جان فان هوستين مدير مطعم يكتي بريج "ذهبت إلى حد كبير الأيام التي كان السياح يأتون فيها للمشاركة في تذوق النبيذ، ثم سرائه". وفي كل مكان يحاول صناع النبيذ إنعاش النشاط بتقديم خصومات بعضها كبير. وتفوح في الهواء رائحة الأعشاب التي تم جنيها حديثا، وتنطلق معها لمسة من التفاؤل.

ماكين الطاهي وصاحب مطعم إنترني الجديد الذي يقع على الطريق الرئيسي. وكان ماكين فقد مطعمه الأول الكائن في مزرعة قريبة للكروم بسبب حالة الإغلاق الأولى، وهو الآن يحاول تنفيذ مشروع جديد. ويعد ماكين في عجلة طعام الغداء وهو عبارة عن طبق روزيتو بالبالزلاء والبطر مع أضلاع البقر، قبل أن يجلس ليتحدث، وأصبح أمامه متسع من الوقت للثرثرة حيث لا يوجد أي ضيوف بالمكان.



غاب متذوقو النبيذ