RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection Preserved For Your Table.



ابدأ السنة الجديدة بطماطم الذهب ألأحمر من أوروبا المعلبة اللذيذة في وصفات البحرين الاحتفالية

نابولي (إيطاليا) – 29 ديسمبر 2025 - مع استقبال البحرين للسنة الجديدة، تبحث العائلات والطهاة عن مكونات متعددة الاستخدامات وغنية بالنكهة للارتقاء بقوائمهم الاحتفالية. أصبحت الطماطم المعلبة الأوروبية والإيطالية من الأساسيات الضرورية في المطبخ، حيث توفر الراحة والغنى والطعم الأصيل لصنع أطباق لذيذة تحتفل بالتقاليد والمأكولات الحديثة.

الذهب الأحمر من أوروبا هي الحملة التي تروج لها أنيكاف - الجمعية الإيطالية لصناعات الخضروات المعلبة وبتمويل مشترك من المفوضية الأوروبية، والتي تهدف إلى توعية المستهلكين بفوائد دمج الطماطم المعلبة الأوروبية والإيطالية في نظامهم الغذائي اليومي.

الطماطم المعلبة من إيطاليا وأوروبا، الناضجة والمختارة بعناية في ذروة جودتها، معروفة بنكهتها الفاخرة وفائدتها الطبيعية. فترة صلاحيتها الطويلة وسهولة استخدامها تجعلها مثالية لإعداد اليخنات الغنية، والصلصات الشهية، والأطباق الملونة التي تتوافق مع التراث الطهوي الغني في البحرين. إدراج الطماطم المعلبة في وصفات العام الجديد لا يضيف نكهة أصلية فحسب، بل يعزز القيمة الغذائية ويوفر وقت الطهي—وهو ما يجعلها مثالية للأسر المشغولة خلال موسم الاحتفالات.

لإلهام وليمة رأس السنة، إليكم وصفة بسيطة ولذيذة تستخدم الطماطم المعلبة عالية الجودة من الاتحاد الأوروبي وإيطاليا. يجمع هذا الحساء الغني بين نكهة الطماطم النابضة بالحياة والتوابل الدافئة، مما يجعله طبقاً مثالياً لبدء العام بالصحة والراحة والطعم.



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

يخنة الطماطم والعدس على الطريقة البحرينية

المكونات:

2علب (400 جرام لكل واحدة) من الطماطم المقطعة المعلبة
190 جرام عدس أحمر، مغسول
2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
بصلة واحدة، مفرومة
3 فصوص ثوم، مفرومة
ملعقة صغيرة كمون مطحون
ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
نصف ملعقة صغيرة قرفة
ملح وفلفل حسب الذوق
750 مل مرق خضار أو ماء
كزبرة طازجة وشرائح ليمون للتزيين

طريقة التحضير:

سخن زيت الزيتون في قدر كبيرة على حرارة متوسطة. اقلي البصل المفروم حتى يصبح طريًا وشفافًا. أضف الثوم المفروم والتوابل (الكمون، الكزبرة، القرفة). اقلي مدة دقيقة واحدة حتى تظهر رائحة العطر.

أضف الطماطم المعلبة مع عصيرها وحرك جيدًا. أضف العدس المغسول ومرق الخضار أو الماء.

اتركه ليغلي. خفف الحرارة، غطِ القدر، واتركه ينضج على نار هادئة لمدة 20-25 دقيقة حتى يصبح العدس طريًا وتصبح اليخنة كثيفة.

تبل بالملح والفلفل. زين بالكزبرة الطازجة وقدمه مع شرائح الليمون لإضافة نكهة حامضة.

لمزيد من المعلومات وللاستكشاف عالم الطماطم المعلبة المليء بالنكهات، زوروا
https://redgoldfromeurope.bh

تابعونا على:

اكس:
https://x.com/redgoldeuropebh

إنستغرام:
https://www.instagram.com/redgoldfromeuropebh

يوتيوب:
www.youtube.com/@RedGoldFromEuropeBahrain

التواصل الإعلامي:
press@mbconsultingsrl.com

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.