RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection Preserved For Your Table.



اكتشف روعة الطماطم المعلبة الأوروبية والإيطالية

وصفة مبتكرة للاحتفال بالابتكار الطهوي في البحرين

نابولي، إيطاليا – 2 فبراير 2026 — بينما تواصل البحرين تطوير مشهدها الطهوي النابض بالحياة، يبحث المستهلكون بشكل متزايد عن مكونات تمزج بين التقليد والابتكار. تُعد الطماطم المعلبة الإيطالية، المعروفة عالميًا بنكهتها الغنية وجودتها الممتازة، مكونًا أساسيًا للطهاة المتميزين والطباخين في المنازل على حد سواء. قال جيوفاني دي أنجيليس، المدير العام لأنيكاف، الجمعية الإيطالية لصناعات الخضروات المعلبة: "تُعرف الطماطم المعلبة الإيطالية عالميًا بجودتها الاستثنائية ونكهتها وتناسقها. على عكس الخيارات الأخرى المتاحة في السوق، يتم جمع ومعالجة الطماطم الإيطالية بعناية للحفاظ على حلاوتها الطبيعية وحموضتها ورائحتها. إنها المكون المثالي للارتقاء بالأطباق الكلاسيكية والمبتكرة على حد سواء، مما يقدم تميزًا طهويًا لا مثيل له".

لعرض تنوعها وجودتها الفائقة، إليكم وصفة مبتكرة تبرز هذه الطماطم الاستثنائية.

مسقعة الطماطم والباذنجان الإيطالية

يُظهر هذا التصور العصري لطبق من البحر الأبيض المتوسط محبوب كيف يمكن للطماطم الإيطالية المعلبة أن تكون قاعدة متعددة الاستخدامات وغنية بالنكهة لإبداعات مغذية وصديقة للنباتيين، تعكس كل من الأذواق الإقليمية والتفضيلات الفردية.



ANICAV
Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

www.redgoldfromeurope.bh

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.

Follow us on

المكونات:

400ج طماطم إيطالية مقشرة ومعلبة بالكامل

2 باذنجان كبير مقطع دوائر

1 بصلة كبيرة مفرومة ناعماً

3 فصوص ثوم مفرومة

60 مل زيت زيتون

ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

½ ملعقة صغيرة كمون مطحون

240 مل صلصة بشاميل (أو استبدالها ببشاميل نباتي)

ملح وفلفل أسود حسب الذوق

بقدونس طازج للتزيين

الطريقة:

سخّن الفرن على حرارة 180°م. ادهن شرائح الباذنجان بزيت الزيتون برفق واشويها حتى تصبح ذهبية وطرية.

في هذه الأثناء، سخّن زيت الزيتون في مقلاة وحمّر البصل المفروم والثوم حتى يصبحا طريين.

أضف الطماطم المعلبة مع سحقها قليلاً، بالإضافة إلى القرفة والكمون والملح والفلفل. اترك الخليط يغلي على نار هادئة لمدة 15 دقيقة لتحضير صلصة غنية.

في طبق للخبز، ضع طبقات من الباذنجان المشوي مع صلصة الطماطم، مع تكرار الطبقات. اسكب صلصة البشاميل على الوجه لتغطية الخضروات المصفوفة.

اخبز في الفرن المسخن مسبقًا لمدة 30-35 دقيقة حتى يصبح الوجه ذهبيًا. زيّن بالبقدونس الطازج قبل التقديم. بفضل تعدد استخداماتهم الفريد، يمكن للطماطم المعلبة الإيطالية والأوروبية تحويل المكونات البسيطة إلى أطباق مميزة.

هذا الموسم، اكتشف الإمكانيات الطهوية لأفضل الطماطم المعلبة الإيطالية وادخل النكهة الأوروبية الأصيلة إلى مطبخك.

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.

لمزيد من الوصفات وللاكتشاف عالم نكهات طماطم الذهب الأحمر من أوروبا، زوروا موقعنا
https://redgoldfromeurope.bh

تابعونا على
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.