

تديرها سيدة ألمانية

مدرسة لتعليم الطبخ في دبي

فداء طه :

بحكم اختلاطها بالعرب وكونها متزوجة من رجل عربي خليجي يعيش حياة أسرية متماسكة، رأت الألمانية سميرة رينغرت، في المجتمع العربي وفي مطبخه الكثير من المزايا التي تفتقد لها المطابخ العالمية الأخرى. ومن هذه الأفكار والملاحظات انطلق مشروعها المستقبلي الذي لاقى القبول والدعم من زوجها، وهو إنشاء مدرسة متخصصة في فن الطبخ للهواة، هي الأولى من نوعها في الإمارات.

المدرسة التي أطلق عليها اسم "حس الطبخ" cooking sense لا تركز فقط على

طهو الطعام وإنما على خلق جو يشعر فيه الطالب بأنه في منزله وبين أصدقائه، ويساعد المشاركين على تكوين علاقات وصداقات جديدة.

سميرة جاءت من سلطنة عمان، حيث تقيم مع زوجها، إلى دبي واختارت مدينة الإعلام مقراً لمشروعها الجديد، مدرسة لتعليم الطبخ.

مطبخ خليجي

تقول سميرة: لطالما حلمت وزوجي بإحياء المطبخ الخليجي القديم، وخاصة المطبخ الإماراتي فهو مطبخ عريق ووجباته

صحية. طورنا الفكرة وبدأنا العمل على إخراجها إلى حيز التنفيذ فجهزنا المقر، وقد اتفقنا مع طبّاخين سيعملون معنا على تعليم الطلاب طرق وأساسيات الطبخ العالمي والعربي.

وترى سميرة رينغرت أن: "الطبخ في مدرستنا يعني مرحاً عظيماً واسترخاءً مطلقاً، وفي الوقت نفسه فهو يحتاج إلى انتباه وبقظة كاملة لكل الحواس خلال ساعات الدرس، إذ يجول بك في أرجاء العالم بعيداً عن متاعب الحياة اليومية".

والطبخ في مدرسة "حس الطبخ" موجه للجميع بصرف النظر عن العمر أو الجنس. فتعليم الأطفال فنون الطبخ وأساسياته



سميرة رينغرت



يعتبر المطبخ جزءاً من ثقافة الشعوب الدالة على طبائعها وأساليب حياتها، ويعكس عراقة حضارتها وتراثها الأصيل. ولا شك أن المطبخ العربي من المحيط إلى الخليج يضح بعراقة العالمية الشهيرة. ففضلاً عن تنوع أصنافه التي تشمل كافة أنواع الخضار والحبوب، فهو يعكس طبيعة حياة العائلة العربية المتماسكة والتي تجد في مائدة الطعام فرصة للتجمع والالتقاء والتواصل.

العائلات العربية، لاسيما التي تقطن الخليج، معجبة بل ومغرمة بالأكلات "الأجنبية" وعلى رأسها الوجبات السريعة، لكن الكثير من الأجانب يرون محاسن المطبخ العربي التي يتغاضى عنها العرب.

