



Food

الطعام والمطاعم

عندما تكون في الهند فانه يسهل عليك العثور على مكان تتناول طعامك به فهو ليس بالامر الصعب ابدا ، ويحتوي دلهي على العديد من المطاعم الجيدة خاصة في مركز المدينة .

كما تحتوي اغلب مراكز التسوق على **Food Court** ، و يمكنك الحصول على الطعام الحلال في مراكز التسوق وذلك من خلال المطاعم الموجودة فيها .

سوف تشاهد في الشارع واطراف المحطات الباعة المتجولين لطهي الطعام (عليك بالانتبه فربما غير مسار رحلتك تناولك لوجبة من هذه الاماكن ، لا تعكر صفو رحلتك) .

وتوجد علامات داله على المطاعم الحلال ككتابة بسم الله او وضع صورة الكعبة او كتابة الله وغيرها من الالفاظ الدالة على ان هذا المطعم مسلم ويحتوي على الطعام الحلال .



اذا لم يكن اي مطعم بالقرب من الفندق الذي تقطن به فمن الافضل تناول وجبتك في الفندق ، و يمكنك في الفندق تناول



الاطباق النباتية المختلفة .

وتعرف دلهي بالمطاعم القديمة ذائعة الصيت واكثرها تتمركز في منطقة ميدان Connaught Place والمعرف باسم CP .

مطاعم في ميدان CP

Saravana Bhavan –1

يعتبر هذا المطعم من اكبر المطاعم النباتية في العالم وهو يحتوي على عدة فروع في الهند - دلهي وعدة دول عالمية وعربية نذكر من الدول العربية (الكويت - ابوظبي - دبي - عمان - قطر) .

ويتميز بالحلويات اللذيذة التي يقدمها ، بالإضافة للقهوة المجلوبة من جنوب الهند ، اشياء تجعل وقتك يمر باستمتاع في تناول احد الوجبات في هذا المطعم .



الاسعار ثابتة ونظيف جدا ويقع بالقرب من فندق
. Madras Hotel

www.saravanabhavan.com

انظر الخريطة Connaught Place

Nizam's Kathi Kabab –2

لا تقلق بشأن الكباب فهو في الانتظار !!!
الكااب الهندي الذي لا يقاوم حكاية اخرى من الاطباق الهندية الشهية تضع نفسها نصب عينيك ، يمكنك الاستمتاع بالكااب مباشرة في المطعم او اخذه الى الفندق الذي تقيم به ، لتكن على راحتك وتتلذ اكثر واكثر بهذا الطبق اللذيذ جدا .

يحتوي على عدة فروع في الهند ودلهي .
يقبل على هذا المطعم الكثيرين فهو ثقة ونظيف ،
بالاضافة للكااب اللذيذ الذي يقدمه .

www.nizams.com

انظر الخريطة Connaught Place





Zaffran -3

زعفران
 حتما بان هذا الاسم يحمل بين طبقاته الكثير من
 اللذة الرائعة فيجمال الزعفران ولذته يمكنك
 تخيل هذا المطعم الرائع والذي يقدم العديد من
 الاطباق النباتية ، فهو عصري ومختلف في
 اطباقه ، فان كنت تود الاستمتاع بتجربة خاصة
 لاطباق اكثر عصرية فان هذا المطعم مناسب
 جدا لك .

يقع هذا المطعم في فندق Hotel Palace Heights

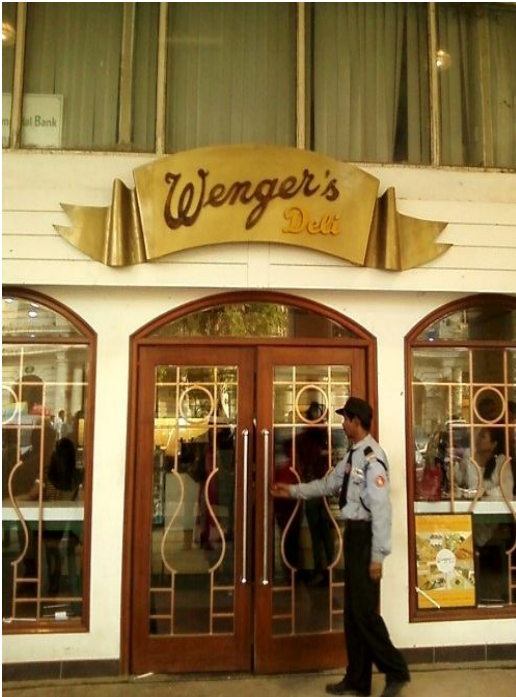
انظر الخريطة Connaught Place

Wenger's - 4

في عام 1926 كان هذا المحل هو اول محل للمعجنات
 والحلويات والمخابز الجديدة افتتح في ميدان CP ولازال
 باقي ويقدم هذا المحل الكيك المختلف والسندويشات
 بالاضافة للسلطات والشوربات .

www.wengers.in

انظر الخريطة Connaught Place





ونخرج من ميدان CP إلى منطقة أخرى
ومطعم آخر من المطاعم الجيدة التي يقترحها
الدليل السياحي شوف الدنيا عليك .

Karim

عند ذهابك إلى المسجد الجامع او ضريح نظام
الدين يوجد مطعم قديم ومشهور جدا
للتندوري ، نظيف جدا ويمكنك تناول وجبتك
هناك او أخذها للفندق الذي تقيم به .

www.karimhoteldelhi.com

مطعم 1911

هل يراودك تجربة تناول وجبتك كالنبلاء ؟؟؟؟

في هذا المكان الاستثنائي يمكن ان تطلق العنان وتخوض هذه التجربة ، في دلهي في فندق Imperial Hotel والذي يقع به مطعم 1911 يمكنك ذلك .

مطعم فاخر جدا ولا يتوجب عليك الإقامة في هذا الفندق لتناول وجبتك به .
كما يوجد مطعم آخر ومقهى في هذا الفندق ، عالي الجودة ، غالي السعر .



ويقدم هذا المطعم خدمة
البوفية المفتوح للغداء
حتى لغير المقيمين
بالفندق ، فيمكنك تناول
وجبة الغداء في هذا
المكان الاستثنائي .

واوقات البوفية للغداء من
الساعة 2:45 إلى
12:30 ظهرا .

انظر الخريطة

Connaught Place



يعتبر المطبخ الهندي من المطابخ الأكثر شعبية في العالم ، ويتذوق العديد من الشعوب الطعام الهندي ويتميز بالمذاقات المختلفة والمتعددة وتعتمد الأطباق الهندية اعتمادا كبيرا على البهارات والفلفل الحار بالإضافة لحليب جوز الهند .

وهناك اطباق اصبحت لا غني عنها خارج الهند مثل برياني الدجاج او اللحم - التتوري دجاج او لحم وكذلك الكباب الهندي - صالونه الدال (العس) - دجاج تكا مسالا وغيرها من الاطباق الهندية المشهورة ونذكرها بطريقة مفصلة .



لحم تندوري

المقادير :-

كيلو لحم مقطع او بعظم - ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم - 2 فص ثوم ناعم - ملعقة كبيرة مسحوق تندوري - ملح - كوب زبادي - ملعقة كبيرة زيت .

الطريقة:

ينقع اللحم ويحفظ في البراد 2 ساعة او ليلة كاملة يشوى على الفحم او في الفرن وثناء الشوى يسقى بصلصته المتبقية.

اما المعجنات فهي الاخرى شاملة وثرية في الهند ونذكر من انواع الخبز والمعجنات :- خبز الباراتا -خبز الشباتي - خبز لافاش- روتي التندوري-خبز النان -خبز البوري- الباكورا - السمبوسة الهندية وغيرها من الاتواع التي لا حصر لها في مناطق الهند المختلفة .

ونذكر بالشرح طريقة عمل :-

خبز البوري ; Poori



المقادير

3/4 كوب دقيق - 3/4 كوب دقيق قمح - 3/4 كوب ماء دافئ- 1/4 ملعقة كبيرة زيت.

الطريقة :-

عجن جميع المقادير مع بعضها.

تشكيل العجينة على شكل دوائر بحجم عين جمل (الجوز).

فرد العجينة، ثم قليها بالزيت حتى تنتفخ ويصبح لونها ذهبيا.

بقي ان تعرف بان الهند اشتهرت بالحلويات كشهرتها بالاطباق الهندية الاخرى ، ومن اشهر الحلويات في الهند غلاب جاموة- رسمالاي - لدو..... وغيرها من الحلويات الهندية .

نذكر بالشرح منها :-



رسمالاي - Rasmalai

المقادير:

كاسين حليب بودرة - بيضتين- ملعقة شاي بيكنج باوذر.

للصوص :

كوبين حليب طازج- هيل مطحون - زعفران وماء ورد - فنجان سكر .

الطريقة:

1-تعجن المقادير الأولى المكونه من بودرة الحليب والبيض مع بعض ونعمل منها كرات صغيره .

2-ونسخن الحليب السائل مع السكر والهيل والزعفران وماء الورد.

3-وتوضع الكرات فيه ويترك على نار هادنه لمدة (45 دقيقه) ثم يوضع فى الثلاجه حتى يبرد ويقدم.