RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection Preserved For Your Table.



ابدأ العام الجديد بطماطم الذهب الأحمر من أوروبا المعلبة اللذيذة في وصفات الاحتفال في قطر

نابولي (إيطاليا) - 29 ديسمبر 2025 - بينما تحتفل قطر برأس السنة، تبحث العائلات والطهاة عن مكونات متعددة الاستخدامات وغنية بالنكهة لإضافة الدفء والغنى إلى قوائم الاحتفالات. أصبحت الطماطم المعلبة الإيطالية/الأوروبية مادة أساسية في المخازن، توفر الراحة والغنى والنكهة الأصيلة للارتقاء باحتفالات العام الجديد في جميع أنحاء قطر.

الذهب الأحمر من أوروبا هي الحملة التي تروج لها أنيكاف - الجمعية الإيطالية لصناعات الخضروات المعلبة وممولة جزئياً من قبل المفوضية الأوروبية، وتهدف إلى تعليم المستهلكين حول الفوائد الفريدة لإدخال الطماطم المعلبة الأوروبية/الإيطالية في وجباتهم اليومية.

محصودة في ذروة نضجها ومعالجة بدون إضافات صناعية، الطماطم المعلبة من إيطاليا وأوروبا مشهورة بجودتها العالية وطعمها الطبيعي. مدة صلاحيتها الطويلة وسهولة استخدامها تجعلها مثالية لإعداد اليخنات الغنية، الصلصات الشهية، والأطباق التقليدية المستوحاة من قطر المفعمة بالنكهة، مثالية لاستقبال العام الجديد مع مراعاة الطعم والصحة.

لإلهام وليمة العام الجديد، إليك وصفة بسيطة ولذيذة باستخدام الطماطم المعلبة عالية الجودة من الاتحاد الأوروبي / إيطاليا. هذا الطبق الغني والمغذي يجمع بين النكهة الحمضية للطماطم مع التوابل العطرية والحمص الغني بالبروتين—مما يجعله طبقًا مثاليًا في مركز احتفال العام الجديد.



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 والحمص على الطريقة القطرية

المكونات:

2 علب (400غ لكل منها) طماطم مقشرة كاملة معلبة

1 علبة (400غ) حمص، مصفى ومغسول

2 ملاعق كبيرة زيت زيتون

1 بصلة مفرومة ناعماً 3 فصوص ثوم مفرومة

1 ملعقة صغيرة كمون مطحون

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة

½ ملعقة صغيرة كركم

ملح وفلفل أسود حسب الذوق

500 مل مرق خضار أو دجاج

بقدونس طازج وشرائح ليمون للتزيين

الطريقة:

سخن زيت الزيتون في قدر كبير على حرارة متوسطة.

اقلي البصل المفروم حتى يصبح شفافاً.

أضف الثوم المفروم والتوابل (الكمون والكزبرة والكركم).

اقلي لمدة دقيقة حتى تفوح الرائحة. أضف الطماطم المعلبة مع عصيرها. حرك جيداً. أضف الحمص والمرق، واتركه يغلي.

قلل الحرارة واتركه ينضج مكشوفاً لمدة 15-20 دقيقة حتى تمتزج النكهات. تبّل بالملح والفلفل حسب الذوق. زين بالبقدونس المفروم طازجاً وقدمه مع شرائح الليمون.

اكتشف المزيد عن هذا المكون الأساسي في أوقات التحدي عبر الموقع
https://redgoldfromeurope.qa

تابعونا على

فيسبوك
https://www.facebook.com/redgoldfromeuropeqatar

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

يوتيوب
www.youtube.com/@RedGoldfromEuropeQatar

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.