

## سلوفينيا نجمة صاعدة على الخريطة المطبخية



تمكّن المطبخ السلوفيني، بفضل طاهية كسرت قواعده التقليدية، من أن يبرز في غضون بضعة سنوات على خريطة فن الطهو العالمية، من خلال توفيقه بين نهج استخدام المنتجات المحلية وفق إيقاع المواسم، ومقاربة طليعية تمزج بين النكهات اللاتينية والجرمانية والسلافية

وترى الشيف الحائزة نجمتين من «ميشلان» أنا روش (50 عاماً) أن «الطاهي يجب أن يرى أمامه النكهات، كما الرسام». «الذي يرى الألوان، ولطالما أحببت التوليفات التي تنفجر في الفم



(الطاهية أنا روش (أ.ف.ب)

وحولت هذه المرأة العصامية في 20 عاماً نزلاً عائلياً متواضعاً في منطقة وادي سوكا على الحدود مع إيطاليا، إلى ممر لا بدّ منه للذواقة من عشاق السفر، مع أن سيرة حياتها لم تكن توحي بأن المطبخ سيكون عالمها

فبعدها اختيرت في مطلع شبابها ضمن منتخب يوغوسلافيا للتلج عندما كانت سلوفينيا جزءاً من هذه الدولة قبل نيلها استقلالها عنها عام 1991، كانت أنا روش التي تتقن لغات عدة تستعد للالتحاق بالسلك الدبلوماسي

وترى روش أن أطباقها «تذهل العقول»، مذكّرة بإحدى أولى وصفاتها الناجحة، وهي سمكة درعي (او بار) مغمسة بالليمون الحامض والريحان، مصحوبة بمعكرونة بالقهوة

وبعد سنوات من التجارب والعمل المضني وابتكار الوصفات، شكّلت مشاركتها عام 2016 في برنامج الطهو «شيفز تايبيل» عبر منصة «نتفليكس» تكريساً لموهبتها

وسرعان ما بدأ السياح، من نيوزيلنديين ويابانيين وأمريكيين وسواهم، يُقبلون بكثافة على مطعمها، فيما توالى الجوائز في رصيدها

واختارها تصنيف «بست 50» بعد فترة وجيزة «أفضل طاهية في العالم». واحتل مطعمها المرتبة الثانية والثلاثين في نسخة 2023 من هذه القائمة التي صدرت قبل أيام

وفي عام 2021، انتزعت أول نجمتي «ميشلان» لبلدها الصغير، خلّدتها وشماً بالحبر الأحمر الذي لا يمحي على اثنتين من أصابعها