

خوشمزه‌ترین مستندهای دنیا!

معرفی جذاب‌ترین مستندهای جدید آشپزی ایرانی و خارجی به همراه ویژگی‌های منحصر به فردشان که تماشای آن دهان‌تان را آب خواهد انداخت



عکس از مستند The final table

الهام بخشی | روزنامه‌نگار

پرونده

در آشپزخانه همه ما ایرانی‌ها همیشه چند جلد کتاب نفیس آشپزی پیدا می‌شود که سالی یک بار برای گرفتن غبار از قفسه کتاب‌ها بیرون‌شان می‌آوریم! البته ممکن است یکی یا حداکثر دو دفعه هم برای پیدا کردن دستور سالاد شیرازی نوین، لا یش را باز کرده باشیم! علاوه بر این کتاب‌های متنوع و طبقه‌بندی شده و چند دفترچه هم داریم که حین تماشای برنامه‌های آشپزی از خوب‌های شان ثبت‌برداری کرده‌ایم و مشخص نیست که چرا هرگز رغبت چندانی برای چشیدن آن‌ها پیدا نکردهایم. با آمدن دستگاه دیجیتال و تلویزیون‌هایی که قابلیت ضبط داشتند، این دفترچه‌ها آهسته‌آهسته به دست فراموشی سپرده شدند و فلش‌های بی‌زبان را جانشین خودشان کردند اما امروز اوضاع برنامه‌های آشپزی

دست‌پخت هیجان‌انگیز مردهای آهنی و عنکبوتی!

نام برنامه: سرآشپز (Thechefshow)

سال تولید: ۲۰۱۹

نمره IMDB: ۸/۴



برنامه «سرآشپز» مخصوص طرفداران دنیای مارول و ابرقهرمانی است چرا که قرار است در هر قسمت از این مستند جذاب، یک نفر از ابرقهرمانان مارول را در مقام کمک آشپز تماشا کنید. چه چیزی جالب‌تر از دیدن مرد آهنی در حال خرد کردن پیاز یا شکسته شدن قلنج شاه میگو در دست‌های اسرارآمیز مرد عنکبوتی است؟! «سرآشپز» سریالی است مستند، محصول کمپانی «فیروبو اینترنیمنت» که به‌تازگی فصل اول آن با شش قسمت از شبکه نت فلیکس پخش شده است. این مستند خلاقه‌با تلفیق تصاویر واقعی آشپزخانه‌های دنج و سرشناس با اندکی پویانمایی خوش‌آب و رنگ محصول جدیدی را به دنیای آشپزی ارائه داده است. همراه با تماشای این مستند می‌توانید کاغذ و قلم بردارید و نکات جدید و شگفت هنر آشپزی را برای خودتان گرد هم آورید. به عنوان نمونه با تماشای این مستند، با روش‌های متنوعی از برش‌زدن گوشت‌های مختلف آشنا خواهید شد

جذاب برای اغذیه‌فروشی‌ها و رستوران‌دارها!

نام برنامه: خوشمزه‌زشت (Ugly Delicios)

سال تولید: ۲۰۱۸

نمره IMDB: ۷/۸

مستند «خوشمزه‌زشت» مملواز داستان‌های سنتی شنیدنی است، روایت‌هایی قدیمی که خیلی‌های‌شان برای تان‌تازگی خواهد داشت. به عنوان نمونه همگی

ما بارها شنیده‌ایم که به کار بردن واژه هندوانه در مقابل چینی‌ها توهین‌آمیز به حساب می‌آید یا اگر به یک سیاه‌پوست بگویید که مرغ سوخاری دوست دارد، از یک جمله نژادپرستانه استفاده کرده‌اید اما کمتر کسی علت‌پشت‌پرده این کلیشه‌ها را شنیده است. مثلاً بدانید که سیاه‌پوستان در دوران برده‌داری حق پرورش گاو و گوسفندر نداشتند، از طرف دیگر آمریکایی‌ها هم تمایل چندانی به پخت‌وپز مرغ‌نشان نمی‌دادند به همین علت سیاه‌پوستان با پرورش مرغ و فروش سوخاری شده‌ان‌ها می‌توانستند تا حدودی هزینه‌های زندگی و آزادی خود را تأمین کنند. علاوه بر صحبت از فرهنگ، نژاد و سلیقه‌های مختلف در



«خوشمزه‌زشت» به دیدن رستوران‌هایی دعوت خواهد شد که بسیار متفاوت، نادر و رویایی هستند. به عنوان مثال رستورانی که به طور تخصصی شاه میگو و خرچنگ طبخ می‌کند. دیوارهای سرتاسر این رستوران با آکواریوم پوشیده شده است. مستند «خوشمزه‌زشت» از آن مستندهایی است که می‌شود بارها پای تماشای آن نشست و خسته نشد. مقایسه رستوران‌هایی که کارشان آماده کردن خوراک فوری است و دلیوری دارند با غذاخوری‌های صمیمی و کوچکی که با وسواسی خاص، غذاهای‌شان را به مرحله سرو می‌رسانند. «خوشمزه‌زشت» محصول شبکه نت فلیکس با اجرای درجه یک آشپز سرشناس و دورگه آمریکایی کره‌ای، «دیوید چانگ» تولید شده است. در این مجموعه هشت قسمتی به مناطق مختلف دنیا سفر خواهید کرد و با تاریخچه غذاهای محبوب دریایی و سنتی کره آشنا خواهید شد. کارآفرینانی را خواهید دید که تنها با یک ایده ساده، مشتری‌های بسیاری پیدا کرده‌اند و در فست‌فودهای کوچک‌شان، کسب و کار خوبی دارند.

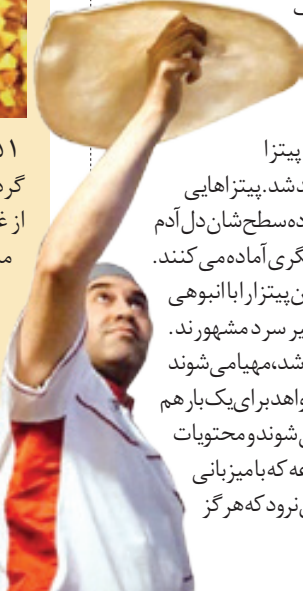
یک پیتزا و این همه تنوع!

نام برنامه: پیتزاشو (The Pizza Show)

سال تولید: ۲۰۱۶

نمره IMDB: ۸/۴

این روزها کمتر کسی در گوشه کنار دنیا پیدا می‌شود که طعم پیتزا را انچشیده باشد و دل در گرو طعم مطبوع این غذای فرنگی نگذاشته باشد. ما هم به همین علت مصمم شدیم تا در یکی از قسمت‌های این پرونده یکی از فریبنده‌ترین پیشنهادهای خود را بگنجانیم. پیشنهادی که رد کردنش امکان ندارد! «پیتزاشو» یک مجموعه مستند کوتاه با شش قسمت ۲۰ دقیقه‌ای است. در این مجموعه می‌توانید باریز و رشت جزئیات درست کردن پیتزا در قاره‌های آمریکا و اروپا آشنا شوید. غذایی که پختی آسان و راحت دارد اما در عمل، نیازمند چیره دستی، هنر و نوآوری بسیار است. اگر از طرفداران پیتزا باشید، تماشای طبخ پیتزا‌های مختلف برای تان دلنشین و شیرین خواهد بود. پیتزای معروف شیکاگو، قطور و غول‌پیکر است اما تنها با چهار ماده خمیر، گوجه، گوشت تازه و پنیر درست می‌شود. در همین شیکاگو پیتزاهایی وجود دارند که به نازکی یک مقوا هستند و به راحتی تami خورند. سوپرمارکت‌هایی که ویتربین‌های مجزا، برای فروش برش‌های پیتزا دارند. به همین منوال با پیتزاهای دیگر شهرها و ایالات آشنا خواهید شد. پیتزاهایی که به جای فرآتش مستقیم تنور پخته می‌شوند و دیدن پنیریف کرد ه سطح‌شان دل‌آدم را آب می‌کند. در بعضی مناطق دیگر، پیتزا را باروش‌های بدیع دیگری آماده می‌کنند. به عنوان مثال فست‌فودهایی هستند که روی برش‌های نازک و پهن پیتزا را با انبوهی از پنیر سرد می‌کنند و در میان مردمان‌شان با عنوان پیتزای پنیر سرد مشهورند. پیتزاهای دریایی با درون‌مایه‌ای که ممکن است برای ما خوشایند نباشد، مهمی‌ای شوند و مشتریانش با چنان ولعی آن‌را می‌بلعند که ناخواسته دل‌تان می‌خواهد برای یک بار هم که شده مزه‌ان‌ها را بچشید. پیتزاهایی که شبیه کیک برش‌ده می‌شوند و محتویات بین‌شان را باید با قاشق میل کرد. حالا اگر برای تماشای این مجموعه که با مضمینانی «فرانک پینلو»، سرآشپز معروف تولید شده است، قانع شده‌اید بدان‌تان نرود که هرگز با معده خالی پای تماشای این مستند گواراننشینید!



تغییر نگاه‌تان به غذاهای ساده و ارزان!

نام برنامه: میز نهایی (The final table)

سال تولید: ۲۰۱۸

نمره IMDB: ۷/۷

در میان فهرستی از جذاب‌ترین مستندهای آشپزی که برای تان تدارک دیده‌ایم، برنامه ۱۰ قسمتی «میز نهایی» از پرکشش‌ترین برنامه‌هایی است که تا به حال تولید شده؛ یک مستند سریال گونه با روندی رقابتی. در این مجموعه تلویزیونی که برنده جایزه بهترین کارگردانی هم شده، ۱۲ تیم متشکل از دو آشپز حرفه‌ای با هم به رقابت آشپزی می‌پردازند. یعنی مادر این ۱۰ قسمت با ۲۴ سرآشپز حرفه‌ای و کاربلد سروکار داریم. سرآشپزهایی که هر کدام حداقل یک رستوران سرشناس در شهر خودشان دارند و با ملیت‌های مختلف مثل ایتالیا، هند و ژاپن گردهم آمده‌اند. در هر قسمت از این برنامه سه تیمی که کمترین امتیاز ممکن را گرفته‌اند، مجبورند مجدد مسابقه بدهند. مسابقه‌ای که برای آن یک ماده غذایی خاص در نظر گرفته شده است و هر سه گروه باید با آن ماده غذایی، نهایت هنر خود را رو کنند. این مرحله که چالش برانگیزترین بخش هر قسمت است، با داوری سرآشپزان افسانه‌ای جهان، با ذائقه‌هایی

ZENDEGI - SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

پنج شنبه ۱۷ مرداد ۱۳۹۸
۶ ذی الحجه ۱۴۴۰ ۸ اگوست ۲۰۱۹
شماره ۲۰۱۶۷

۱۳۹۰

آشنایی با ۲ مستند جدید ایرانی با محوریت آشپزی

از مطبخ تا ذائقه ایرانی

در ایران بیش از سه هزار نوع غذای شناخته شده و ۲۷۰۰ نوع غذای ناشناخته وجود دارد که در بین اقوام گوناگون پخته می‌شود. در کنار برنامه تبلیغاتی آشپزی که حوصله انسان را سر می‌برد و به دل نمی‌نشیند، به تازگی دو مستند ساخته شده است که از شبکه‌های مستند و افق پخش شده‌اند و تماشای‌شان خالی از لطف نیست. در خور ذکر است که شما می‌توانید از طریق آرشیو سایت صداوسیما، این برنامه‌ها را دانلود کنید و از لذت تماشای‌شان با خانواده بهره ببرید. برنامه‌هایی که در کنار آموزش آشپزی، نکات جالبی درباره تاریخچه و ارزش غذایی خوراکی‌های خوشمزه ارائه می‌هد.

🍷 **مطبخ** | بیشتر تاریخی است تا آشپزی!



«مطبخ» از تولیدات جدید شبکه مستند سیماست که تا امروز چهار قسمت از این مستند دل‌نشین با عناوین «شیرینی»، «کیاب»، «خورشت» و «دیزی» منتشر شده است. اگر علاقه‌مند به تماشای این مستند دیدنی هستید، کافی است سری به سایت شبکه مستند بزنید و هر یک از عناوینی را که گفته شد و باب دل‌تان است، برای تماشا انتخاب کنید. «مطبخ» نسبت به دیگر برنامه‌های فارسی زبان تکامل یافته‌تر است و از

پشتوانه تاریخی و تصاویر مستند شده و واقعی برخوردار است. مثلاً این که اولین رقابت ایران و روسیه سر تجارت شکر شروع می‌شود و ناصرالدین شاه کارخانه قند را در ایران بنامی کند و کلی روایات شیرین دیگر که با تماشای مستند داستان گونه «مطبخ» با آن‌ها آشنا خواهید شد. در این مستند، بیشتر از آن که به رموز پختن غذاهای مختلف اشاره شود، تاریخچه تعدادی از خوراکی‌ها و غذاهای سنتی کشور بررسی می‌شود. این که از چه زمانی وارد کشور شده‌اند و تاریخچه آن‌ها چیست؟

🍷 **ذائقه ایرانی** | معرفی هر غذا در چند جمله!



۵۱ غذایی که باب طبع ایرانیان اصیل و قدیم است در مستندی با نام «ذائقه ایرانی» گرد هم آورده شده‌اند. راوی این مستند، تنها در چند جمله و به مدت یک دقیقه هر یک از غذاها را معرفی می‌کند و به سراغ خوراک بعدی می‌رود. نیما انیسی، کارگردان مستند «ذائقه ایرانی» با هدف شناخت و آموزش سریع غذاهای ایرانی، این مستند کوتاه را در سه قسمت تقریباً نیم ساعته ساخته است. از نکات مثبت این مستند، شرح نکات جالب و شنیدنی بسیاری است که مفید، مختصر و بعضاً در قالب پویانمایی به اطلاعات مخاطب می‌افزاید اما کوتاه بودن بیش از اندازه هم آن قدرها خوب نیست چرا که هیچ یک از غذاها آن‌طور که باید و شاید بررسی نمی‌شوند و تنها یک سری اطلاعات را بدون شرح و بسط به مخاطب انتقال می‌دهند. انواع کیاب‌ها، کوکوها و غذاهای دریایی در این مستند معرفی می‌شوند و نکاتی کلی درباره دستور پخت‌شان هم ارائه می‌شود.



موشکافانه و سختگیرانه کامل خواهد شد. در این مستند قرار نیست چیزی از آشپزی کردن یاد بگیرید اما این برنامه برای مخاطبانش تدارکات ویژه‌ای را در نظر گرفته است. برنامه‌ای که با تماشای آن، وضعیتنی فوق‌العاده هیجان‌انگیز از آشپزی را تجربه خواهید کرد. از همان قسمت‌های ابتدایی چنان احساس انس و صمیمیتی با سرآشپزها پیدا خواهید کرد که از استرس حذف‌شدن سرآشپز محبوب‌تان برای تماشای قسمت بعدی سرپا نمی‌شناسید. «میز نهایی» از آن پیشنهادهایی است که می‌تواند به هنرمندانه‌ترین شکل ممکن، فکر شمارا درباره چن‌دش آورترین خوراکی‌های دنیا و مواد که دورریز به حساب می‌آیند یا قیمت ناچیزی دارند به کلی دگرگون کند.