



لينا الزبدة

شيف، مؤلفة ومستشارة في فنون الطهي

أردني - الأردن

اقرأ المزيد

من هي لينا الزيدة

لينا الزيدة، شيف ومستشارة طهي أردنية، نجحت في تحقيق شهرة واسعة من خلال تقديمها لمسمة عصرية ومبتكرة على المطبخ الأردني التقليدي. قبل دخولها عالم الطهي، عملت لينا في القطاع المصرفي، لكن شغفها بفنون الطهي دفعها إلى تغيير مسارها المهني. بدأت رحلتها بمشاركة وصفاتها عبر الإنترنت، وسرعان ما اكتسبت متابعة كبيرة بفضل أسلوبها المميز الذي يجمع بين النكهات العربية الأصيلة والتقنيات العالمية. تُعرف لينا بشكل خاص بإعادة تقديمها المبتكرة لمكونات تقليدية، أبرزها "الجميد"، الذي أدخلته في وصفات غير متوقعة مثل الكوكيز والوافل، مما أثار جدلاً واسعاً ونقاشاً حول حدود التجديد في المطبخ التراثي. هذا الجدل، الذي وصل إلى حد تلقيها تهديدات، سلط الضوء على جرأتها ورغبتها في تحدي المألوف، لكنه في المقابل أكسبها شهرة كبيرة وجعلها شخصية مؤثرة في مجالها. بالإضافة إلى نشاطها على وسائل التواصل الاجتماعي، تعد لينا الزيدة وجهاً تلفزيونياً معروفاً، حيث تشارك بانتظام كضيف ضيفة في برامج طهي شهيرة على قناة "عمان تي في" مثل "بهار ونار" و"صحتين وهنا"، مقدمةً وصفات متنوعة تلهم جمهوراً واسعاً من الطهاة المبتدئين والمحترفين.

إنجازات لينا الزيدة

أحدثت الشيف لينا الزيدة تأثيراً كبيراً في المطبخ الأردني المعاصر من خلال تحديث الوصفات التقليدية. أثارت وصفاتها المبتكرة "كوكيز الجميد" و"وافل المنسف" جدلاً واسع النطاق، مما فتح نقاشاً وطنياً حول التجديد في التراث الغذائي وساهم في زيادة شهرتها بشكل ملحوظ. تعد لينا الزيدة ضيفة دائمة ومميزة في برامج الطهي الرائدة في الأردن. ظهورها المنتظم في برامج مثل "بهار ونار" و"صحتين وهنا" على قناة "عمان تي في" جعلها شخصية موثوقة ومألوفة لدى الجمهور، حيث تقدم وصفات تجمع بين الأصالة والإبداع.