

"أيام السوق" في "كانتين الشاطئ برعاية اتصالات" تقدم أفضل الأزياء المحلية والحرف اليدوية والمنتجات الطازجة

دبي، 7 مارس 2016: ينطلق اليوم، الثلاثاء، فعالية "أيام السوق" والتي تتواصل لمدة خمسة أيام في "كانتين الشاطئ برعاية اتصالات"، إحدى الفعاليات الرئيسية لمهرجان دبي للمأكولات، وتمثل الفترة المتبقية للمهرجان نشاطاً خاصاً بـ"عشاق الموضة على الشاطئ"؛ حيث يمكن للعائلات التسوق وشراء ملابس الشاطئ والاكسسوارات من الباعة.



ويتخلل الأسبوع حفل "عشاء في الظلام"، مقابل 80 درهم اللتذكرة، حيث سيخوض الأشخاص تجربة تناول الطعام من باعة محددين وهم معصوبي العينين مع تشجيعهم على تخمين أي من الباعة قد أعدّ هذا الطبق، وسيحظى الفائزون بهدايا من "هاجن-داز"، راعي الفعالية في كائنتين الشاطيء، كما تشمل النشاطات الأخرى هذا اليوم، الثلاثاء، حفلة محبي البان كيك التي تقيمها هيئة دبي للثقافة والفنون، وجلسة يوغا صباحية مع "هوت بوكس كيت"، وجلسة بعد المدرسة خاصة برواية القصص من كافييه ومتجر "بوك منش".

نكهات عالمية



ويشهد "كانتتين الشاطئ برعاية اتصالات " في الأسبوع الأخير احتفالاً بالنكهات والمأكولات مع باعة الأطعمة المحلية في دبي، إذ سعى الباعة بكامل جهدهم لتطبيق المفاهيم الفريدة للطعام مع أساليب الطهي الصحية، كما استمتع زوار "كانتتين الشاطئ برعاية اتصالات " بالأجواء الممتعة ومجموعة متنوعة من المأكولات والنكهات من بلدان وثقافات مختلفة.

وقد حظي "كاراك هاوس"، الذي تم افتتاحه عام 2014، بإقبال لافت في كانتين الشاطئ نتيجة تقديمه لأشهى الأطباق التي تجمع بين النكهات العربية والهندية اللذيذة، ومن موقعه في الجهة العليا للكانتتين مع إطلالة جذابة على البحر، كما يقدم "كوك هاوس" لزواره المأكولات الشرق أوسطية مع شاي الكرك الشهير بنكهة الزعفران، وكعكات البان كيك مع النوتيلا وطبق "كيما باراتا" بلحم الضأن.



إلى ذلك، بدأ "شوجار مو"، أحد وجهات النكهات حلوة المذاق، العمل بكامل طاقته في العام 2015، وعمل على تقديم نكهاتٍ شهية حلوة المذاق إلى زوار متجره المؤقت في كائنيتين الشاطئ، وتفرد "شوجار مو" بتقديم أصناف حلويات غير تقليدية بنكهاتٍ مميزة، الأمر الذي شكّل عامل جذب كبير للزوار، وشملت الأطباق الشعبية التي نالت شهرةً كبيرة الكعكة الحمراء الشهية وكعكة الشوكولاته وبراونيز النوتيلا.

مأكولات شعبية



من جهته، صب "ذا شيببي"، الذي بدأ العمل في دبي في أواخر العام 2015، اهتمامه على تقديم أشهى المأكولات الشعبية اللبنانية والهندية ،وعمل أصحاب المتجر على غرس محبتهم للوصفات العائلية في الأطباق التي تتضح بجمال الثقافتين العريقتين ، حيث يفخر "ذا شيببي" بتقديم المأكولات الشهية بالتوابل اللبنانية والهندية، وه و ما يبدو واضحاً في أكثر أطباقهم رواجاً، "سندويش لحم البقر المسحّب". كما عمل على تعزيز أنماط الحياة الصحية من خلال طبق سلطة "اكاي بيرري أمازون" الغني بالحديد ومضادات الأكسدة والفيتامينات.

وشاركت "شاورما ستيشن"، التي انطلقت منذ حوالي 3 أعوام، في الكانتين وقدمت أفضل نكهات الشاورما المستوحاة من المطبخ الشرق أوسطي والتركي واللبناني ، لتمنح بذلك زوارها أطباقاً فريدة مثل برجر الشاورما مع البطاطا- سندويشة شاورما معدة بخبزة دائرية كبيرة بدلاً من الخبز العربي التقليدي، كما لم يتمكن الزوار من مقاومة خبز الصاج التقليدي الشهى مع شرائح الدجاج المتبل.