

## "كانتئين الشاطئ برعاية اتصالات" ينظم فعاليات تشجع على تناول الأكل الصحي

دبي، 10 مارس 2016:



قدم "كانتئين الشاطئ برعاية اتصالات" عروض الطهي المباشرة باستخدام مكونات صحية، وشارك البائعون بتقديم وجبات منزلية الصنع ومنتجات المزارعين الطازجة، بالإضافة إلى غيرها من فعاليات الأزياء وعلاجات العناية بالجمال.



حيث قدم "بارسلطة" السلطات الطازجة مع المكونات المحلية، واشتهر بتقديمه كعكة الكوسا مع بذر الشيا. فيما اشتهر "شبيبي" بسلطة الفواكه الخارقة مع التوت الاستوائي. وقام "برجر برينت" بتبخير خبز البرجر واستخدام السبانخ والبندورة وحبر الحبار الأسود كملونات طبيعية. وحضر "بينزا" البيتزا الإيطالية التقليدية باستخدامه المكونات الطبيعية والصحية، واستخدم "موشي" المأكولات البحرية والأفوكادو والخيار والفلفل لتحضير أطباق صحية.



ومن جانب آخر قام الطهاة باستعمال المكونات المحلية لتحضير أطباقهم الصحية وتوجيه الجمهور إلى كيفية استعمال هذه المواد، من خلال عروض الطهي الممتعة. حيث قام الشيف غاري ميهيغان بتحضير طبق البطاطا الحلوة مع جبنة الريكوتا. وقام الشيف مات موران بتحضير طبق البطيخ مع السبانخ وجبنة الحلومي وغيرهم من الطهاة الذين قدموا العديد من الأطباق الصحية. وقامت الشيف منال العالم بالمشاركة مع برنامج "سيركل أوف كير" لزيادة الوعي بداء السكري وسبل معالجته المقدم من شركة "أسترا زينيكا" للأدوية وبالتعاون مع الدكتورة وفاء الحلبي مدير إدارة التغذية العلاجية في هيئة الصحة بدبي. وأيضاً قامت بإعداد أطباق صحية وسهلة التحضير المصنوعة من السمك والأرز البني والأفوكادو وموس الكاكو، في حين قامت الدكتورة بتعليم الحضور كيفية معالجة السكري في الأوضاع الحرجة.

