

رحلة استثنائية في عالم المذاقات العالمية خلال مهرجان دبي للمأكولات

الأثنين، 17 فبراير، 2020، دبي، الإمارات العربية المتحدة



استمتعوا بمجموعة من التجارب الاستثنائية بما فيها دروس لتعلم الطهي ومائدة الطعام مع كبير الطهاة على مدى 18 يوماً

سواء كنت تحلم بأن تصبح الفائز التالي في البرنامج التلفزيوني "ماستر شيف" أم رغبت بمعرفة المزيد عن أسلوب الأكل الصحي أم أردت الاستمتاع بواحدة من تجارب الطعام الاستثنائية، فإن فعالية "رحلة في عالم المذاقات" التي تقام ضمن مهرجان دبي للمأكولات تحمل في جعبتها العديد من المفاجآت التي ستبلي كافة الأذواق.

يستضيف مهرجان دبي للمأكولات 2020 احتفالية فنون الطهي الممتدة على مدار 18 يوماً في جميع أنحاء مدينة دبي، النسخة الثانية من فعالية "رحلة في عالم المذاقات"، والتي تضم مجموعة من المأكولات الشهيبة والعديد من الأنشطة والفعاليات الممتعة، بدءاً من دروس تعلم الطهي الاحترافية ووصولاً إلى "مائدة الطعام مع كبير الطهاة"، وكذلك متعة الطعام التجريبي.

وفي هذا الصدد، قال أحمد الخاجة، المدير التنفيذي لمؤسسة دبي للمهرجانات والتجزئة: "تحتل دبي مكانة فريدة في عالم فنون الطهي، إذ إنها تتمتع بمجموعة من أشهر المطاعم والطهاة ورؤاد فنون الطهي على مستوى العالم الذين يقدمون عروض الطهي الحية، فضلاً عن احتضانها لثقافة تدعم الإبداع، إلى جانب شعب متعدد الثقافات، حيث ساهمت هذه العوامل الثلاثة في إيجاد مجموعة رائعة وفريدة من المغامرات في عالم المأكولات".

وأضاف قائلاً: "لا تعد نسخة فعالية رحلة في عالم المذاقات لعام 2020 فرصة للطهاة لاستعراض خبراتهم ومهاراتهم فحسب، ولكنها تتيح أيضاً الفرصة أمام القيمين والزائرين لتكوين رؤية أكثر وضوحاً عن الثقافة الإماراتية وتذوق مأكولات جديدة واكتشاف اهتمامات جديدة من خلال دروس الطهي الاحترافية".

وتوجد أكثر من 80 فرصة للمشاركة في أحد دروس تعلم الطهي أو الجلوس على "مائدة الطعام مع كبير الطهاة"، وغيرها الكثير من تجارب الطعام الممتعة - ولكن هذه الفعاليات تقام لمرة واحدة فقط، ولن تكون فرصة المشاركة إلا لقلّة قليلة مختارة بعناية.

فيما يلي مجموعة مختارة من تجارب الطعام المتاحة خلال فعالية "رحلة في عالم المذاقات":

دروس الطهي الاحترافية

إذا كنت من عشاق تحضير الطعام، يوفر المهرجان مجموعة من دروس لتعلم فنون الطهي (ماستر كلاس) ضمن فعالية "رحلة في عالم المذاقات". توفر هذه الدروس التي تقام في أماكن مختلفة من دبي فرصة تعلم أساسيات الطهي على يد أشهر الطهاة.

بإمكانك تعلم كيفية تحضير الطعام كطاهٍ محترف من خلال فرصة التعلم على يد ماجريتا فاموند بيجز، رئيسة الطهاة في مطبخ "ماستر شيف ذا تي في إكسبيرينس"، المطعم الأول من نوعه في العالم بفندق ميلينيوم بليس مارينا. انضم إلى الشيف ماجريتا لتتعلم طريقة تحضير مجموعة من أطباق المحترفين في عالم الطهي أو استمتع بأوقات مليئة بالمرح لاكتشاف محتويات "الصندوق السري".

دعوة إلى جميع عشاق السوشي للاستمتاع بأوقات مليئة بالمتعة والبهجة! لفترة محدودة فقط، يمكنك تعلم كيفية تحضير الطبق الياباني المفضل لديك خلال دروس الطهي الاحترافي الذي يقدمه مطعم واكامي سوشي الحائز على جوائز من خلال تحضير أربعة أصناف متنوعة من السوشي بدءاً من الصفر، ستحصل على فرصة لتعلم الأساليب والنصائح والمهارات الأساسية بالإضافة إلى الإرشادات التي يوجهها لك فريق الطهي الاحترافي.

يشتهر الطعام الفيتنامي بمذاقه الشهوي ومكوناتها الصحية في معظمها، ولكن هذا الفصل يتيح لك الفرصة لتعلم أسرار تحضير مأكولات فيتنامية نباتية وصحية وطيبة المذاق. بإمكان الضيوف الانضمام إلى الطهاة في مطعم لاو للمأكولات الفيتنامية، بفندق والدورف أستوريا دبي بالم جميرا، للتعرف على أسرار طهي أطباق "تشاي" - فلتتخيل نفسك وأنت تحضر لفائف الخضراوات الصيفية وحساء الفو بالخضراوات والتودلز المقلية سريعاً وكريب سايعون، كل ذلك بالإضافة إلى مزيج من أساليب الطهي التقليدية لدى مطعم لاو وفنون تقديم الطعام الحديثة في القرن الحادي والعشرين.

يتألق أحد دروس الطهي الاحترافي في مطعم كلويز تيبيل بفندق سيزارز بالاس الفطيل على جزيرة بلو ووترز. هذه التجربة التي يمكنك من تشكيل عجينة البييتزا بطرق إبداعية وتمنحك فرصة تعلم ثلاث صفات مختلفة لتحضير البييتزا من المكونات الأساسية واستكشاف أرقى فنون الطهي في منطقة البحر الأبيض المتوسط.

في سيزارز بالاس أيضاً، يقدم مطعم زين وي درساً احترافياً عن كيفية تحضير أطباق الديم سوم والتودلز والأصناف المحضرة في مقلاة ووك، بدءاً من زلابية هارغاو على شكل زهورات والتودلز المقطعة إلى شرائح والمسحوبة يدوياً ووصولاً إلى فطائر سيوماي بالمأكولات البحرية.

يقدم مطعم كوليزي بوتيك في جميرا ثلاثة فصول طهي احترافية في باقة واحدة - دروس تزيين الكعكات لكل من يرغب في أن يكون مثل ماري بيبي، ودروس طهي المأكولات البحرية، وكذلك دروس طهي خاصة للأطفال، لتشجيعهم على دخول المطبخ وممارسة الطهي.

أما إذا كان تحضير الطعام ليس من اهتماماتك، فلم لا نغتنم الفرصة في ورشة فن تصميم الطعام وتنسيقه للمصورين الفوتوغرافيين التي يقدمها مركز جلف فوتو بلس في السركال أفنيو؟ أمسك هاتفك أو كاميرتك وتعلم كيفية الابتكار والتصميم والتنسيق لصور المأكولات المختلفة، فضلاً عن تعلم أسس تنسيق الطعام الخاصة بالتصوير الفوتوغرافي.

مائدة الطعام مع كبير الطهاة

يقدم برنامج مائدة الطعام مع كبير الطهاة ضمن فعالية "رحلة في عالم المذاقات" للضيوف فرصة تجربة مجموعة من قوائم الطعام الفريدة والأطباق الاستثنائية وسط أجواء تفاعلية بصحبة أشهر الطهاة.

توجّه إلى مطعم أكيبا دوري الكائن في حي دبي للتصميم D3 للاستمتاع بليلة رائعة ذات لمسات يابانية وإيطالية وقائمة طعام حصريّة تضم أصناف بيتزا نابولي الشهية المُحضّرة على طريقة طوكيو بيد خبير البييتزا لويجي.

يعكس مطعم بوكا الكائن في مركز دبي المالي العالمي مفاهيم إنتاج الطعام المستدام من خلال مائدة الطعام مع كبير الطهاة "تاباز فورورد"، والتي تُعد تجربة تذوق استثنائية تضم ثمانية أطباق رئيسة مُحضّرة بفنون الطهي الإسبانية والفرنسية والإيطالية. ستشمل تجربة المأكولات والمشروبات التجريبية - التي لن تجدها في أي قائمة طعام - منتجات محلية، ومأكولات بحرية عضوية، ومنتجات زراعية من مزارعين محليين أو مزارعين من الخارج. يقدم هذه التجربة كبير الطهاة ماثيو ستينيسين وستستعرض أيضاً جهود مطعم بوكا في الحد من نسبة الهدر.

يُضفي مطعم تريست ستوديو المتبرك على المذاقات الجديدة - في فندق فوكو بشارع الشيخ زايد- لمسته الخاصة على مائدة الطعام مع كبير الطهاة، عن تجربة طعام تضم 14 طبقاً رئيساً من إعداد الشيف هيماشو سايني، حيث سيستعرض مهاراته الاستثنائية في إعداد أطباق هندية بلمسة عصرية.

لعشاق الحلوى، يقدم مطعم بريكس (3 فلس) في ميناء صيد السمك - جميرا تجربة رائعة تضم ثلاثة أطباق حلوى شهية. إنها مائدة كبير الطهاة المثالية لهؤلاء الأشخاص من عشاق الحلوى، بما تقدمه من مزيج من المكونات المختارة بعناية ومجموعة النكهات الغنية.

متعة الطعام التجريبي

انضم إلى خبراء رحلات السفر المحلية لدى بلاتينيوم هيرتاج للاستمتاع بتجربة الطعام في الصحراء. تقدم هذه التجربة الشاملة في عالم فنون الطهي البدوي تحت ضوء النجوم في قرية بدوية أصيلة؛ لتتيح لك التعرف على المأكولات المحلية والتقاليد البدوية. لا يمكن أن تكتمل أي تجربة بدوية دون معرفة المزيد عن القهوة العربية، لن يتعرف الضيوف على كيفية تحضيرها فحسب بل إنهم سيتعرفون كذلك على الآداب والتقاليد المحيطة بها. ترفوا متعة تناول وجبة تقليدية كاملة في أجواء ترفيهية وأنشطة رائعة.

كما يضيف مركز الشيخ محمد بن راشد آل مكتوم للتواصل الحضاري وليمه عشاء تحت ضوء النجوم إلى قائمة الطعام التجريبي، وسط أجواء ساحرة أعلى سطح أحد المنازل التقليدية المثالية للعطلات، حيث سيحظى الضيوف بتجربة الطعام الإماراتي وستعرفون على الثقافة الإماراتية.

وللحصول على تجربة مختلفة بعض الشيء خلال مهرجان دبي للمأكولات هذا العام، يمكن للسيدات الاستمتاع بشاي بعد الظهر مستوحى من علامة مستحضرات التجميل العالمية شارلوت تيلبيري، وذلك في بنروز لاونج بفندق فور سيزونز مركز دبي المالي. تشمل التجربة الخاصة جلسة حصريّة لتعلم كيفية وضع المكياج على يد

إحدى أبرز خبيرات التجميل في شارلوت تيلبيري، وكذلك شرح مفصل عن كيفية العناية بالبشرة والحصول على بشرة صافية. وستحظى الضيفات في نهاية هذه التجربة بهدايا مقدمة من مستحضرات شارلوت تيلبيري الرائعة.

ستقدم مزرعة الإمارات البيولوجية جولة رائعة وسط المزارع العضوية وتشمل وجبة عشاء مُحضرة من محاصيل المزرعة ضمن فعاليات مهرجان دبي للمأكولات. سيحصل الضيوف على فرصة تذوق العديد من النكهات الاستثنائية وسط الحقول والتعرف على الزراعة العضوية والمستدامة. لتكتمل هذه التجربة، سيُقدم عشاء يضم خمسة أطباق رئيسة مُحضرة بالكامل من المنتجات العضوية الطازجة.

ثمة تجربة صُممت خصيصاً من أجل عشاق الشوكولاتة بالتعاون الاستثنائي بين متجر الشوكولاتة "ميرزام" المحلي و متجر الطعام الكوري "سوبر ماركت 1004" في السركال أفنيو. تُوجه فعالية تجارب البيبمباب والشوكولاتة الكورية دعوة إلى الضيوف للمشاركة في حفل عشاء بيبمباب من إعداد مطبخ 1004 الذي يُحضّر أشهى المأكولات، يتبع ذلك جولة ممتعة في خزانة التوابل الشهية التي تضم 1004 من أنواع التوابل المختلفة (وهو حلم تمكنت شركة ميرزام لصناعة الشوكولاتة من تحقيقه) لتحضير حلوى ترافل الشوكولاتة بالتوابل.

يُعد مطعم "بي بي سوشال دابنينج" الكائن في مركز دبي المالي العالمي الوجهة المثالية لتجربة طعام استثنائية تجمع بين نكهات الشواء الشرقية ومفهوم الطعام التجريبي. من خلال التنقل بين ثلاثة طوابق، سيستمتع الضيوف بدرس لتعلم إعداد الكوكيتيلات والعصائر، ثم سينتقلون إلى أعلى للحصول على درس للتعرف على كيفية تحضير اللحوم المُدخنة في المنزل، وأخيراً سينتقلون إلى السطح للاستمتاع بتجربة طهي فاخرة تضم أربعة أطباق رئيسة مع أنواع مختارة من العنب. ستقدم ليندسي، خبيرة العنب، وأحد شركاء "ذا تيسنينج جلاس" فصلاً احترافياً عن كل نوع من أنواع العنب بالإضافة إلى الشيف والشريك في مطعم "بي بي سوشال دابنينج"، الذي سيشرح بالتفصيل هذه الرحلة في عالم الطهي.

لعشاق التصوير الفوتوغرافي، سيصحبكم سوق نايف في مدينة دبي القديمة في جولات لتصوير الطعام تحت إشراف مرشدين سباحيين وتسليط الضوء على ذكريات مليئة بالصور والنكهات للأماكن الأقل شهرة في دبي بالتعاون مع فراينج بان أدفنتشرز وجلف فوتو بلس.

وللباحثين عن تجربة مختلفة يمكنهم المشاركة في جلسة الأطباق النباتية لتحقيق الرفاه في ذا ترتيب نخلة دبي إم غاليري من سوفيتيل، حيث بإمكان الضيوف الاستمتاع بتحضير قائمة طعام ثابتة تضم ثلاثة أطباق رئيسة ومشاهدة عرض تقديمي عن كيفية تحضير فطائر الحمص المغطى بطبقة من الفستق المُحمّص وتحضير السلطات بالحبوب والبقول والمكسرات والبذور والعناصر ذات القيمة الغذائية العالية وتحضير الحلوى النباتية الخالية من الغلوتين والعصائر التي تخلص الجسم من السموم من رايان نوتري.

أو ربما يرغب محبي المغامرات الثقافية في التوجّه إلى مطعم لوي في البراري/ دبي لاند لتجربة "ال50 الأخيرة" - وهي رحلة في عالم الطهي تحتفي بتاريخ دبي - وتضم مجموعة من أطباق دبي الأصيلة.

من بين الفعاليات الأخرى التي ستقام خلال مهرجان دبي للمأكولات نجد الفعاليات السنوية المفضلة لدى الجميع وهي: أسبوع دبي للمطاعم و كانتين الشاطئ برعاية اتصالات والجواهر الخفية.

تتوفر التذاكر الخاصة بحضور فعاليات "رحلة في عالم المذاقات" حصرياً من خلال الموقع الإلكتروني PlatinumList.net. لمزيد من المعلومات وللتحدييات الكاملة عن أنشطة مهرجان دبي للمأكولات، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني <https://www.visitdubai.com/en/dff> أو متابعة صفحتنا @DubaiFoodFest و #DubaiFoodFest

الفترة	المطعم/ المكان	اسم الفعالية	التاريخ المؤكد
دروس تعلم فنون الطهي	كولينزي بوتيك	برنامج الشيف الإماراتي من كولينزي بوتيك	29 فبراير 6، 14 مارس
مائدة الطعام مع كبير الطهاة	بوكا (قرية البوابة)	تاباز فورورد: تجربة لتذوق أشهى الأطعمة (تركز على الاستدامة)	2، 3، 9، 10 مارس
متعة الطعام التجريبي	مزرعة الإمارات البيولوجية (طريق العين)	جولة في عالم المذاقات العضوية وعشاء مُحضّر من محاصيل المزرعة	28، 29 فبراير 6، 7 مارس 13، 14 مارس
دروس تعلم فنون الطهي	وكامي (سوفيتيل دبي داون تاون)	فصل احترافي في فنون طهي السوشي من وكامي	27، 28، 29 فبراير 5، 6، 7، 12، 13، 14 مارس
دروس تعلم فنون الطهي	زين وي (سيزارز بالاس)	فصل احترافي من مطعم زين وي لتحضير الديم سوم والتودلز والأصناف المحضرة في مقلاة وولك مع وجبة تضم 3 أطباق رئيسة من إعداد الشيف	26، 27، 28 فبراير 2، 4، 5، 6، 9، 11، 12، 13 مارس
دروس تعلم فنون الطهي	كلويز تيبيل (سيزارز بالاس)	كلويز تيبيل فصل احترافي - جلسات طهي مباشر: أنواع مختلفة من طرق تحضير البييتزا	26، 27، 29 فبراير 1، 3، 5، 7، 8، 10، 11، 12، 14 مارس

	مع وجبة تضم 3 أطباق رئيسة من إعداد الشيف		
29 فبراير 7، 14 مارس	فصل تفاعلي لتعليم طهي المأكولات النباتية في مطعم لاو الفيتنامي	لاو (فندق والدورف أستوريا نخلة الجميرا في دبي)	دروس تعلم فنون الطهي
01- مارس	فصل احترافي في تحضير الأطباق النباتية المعززة للصحة - قائمة طعام ثابتة تضم 3 أطباق رئيسة	ذا رترت نخلة دبي إم غاليري من سوفيتيل	متعة الطعام التجريبي
01- مارس	كن البطل! فصل احترافي في عالم المذاقات من مطعم ماستر شيف ذا تي في إكسبيرنس	مطعم ماستر شيف ذا تي في إكسبيرنس (فندق ميلينيوم بليس مارينا)	دروس تعلم فنون الطهي
02-مارس-10	تجربة بي بي سوشيال دايننج	بي بي سوشيال دايننج (مركز دبي المالي العالمي)	متعة الطعام التجريبي
26، 27، 28 فبراير	طاولة الشيف مع لوجي	أكيبا دوري (حي دبي للتصميم)	مائدة الطعام مع كبير الطهاة
02-مارس	ال 50 الأخيرة رحلة في عالم الطهي تحتفي بتاريخ دبي	لوي	متعة الطعام التجريبي
13- مارس	دورة لتعليم طهي الحلويات بمكونات نباتية مع الشيف أندريا	كولينزي بوتيك	دروس تعلم فنون الطهي
14- مارس	أثر خفي نايف ليلا	جولة سيراً على الأقدام مقدمة من جلف فوتو بلس وفرانج بان أدفنتشرز (سوق نايف)	متعة الطعام التجريبي
4، 5، 6 مارس	تجربة طعام تضم 14 طبقاً رئيساً بصحبة الشيف هيماشو سابني.	تريسند ستوديو (فوكو)	مائدة الطعام مع كبير الطهاة
6، 7، 12، 13، 14 مارس	فصل احترافي وتجربة رائعة في عالم الطهي البدوي	بلاينيوم هيرتاج	متعة الطعام التجريبي
2، 3، 9، 10 مارس (جلستان كل يوم)	أشبع شغفك بالحلوى (طاولة الشيف للحلويات)	بريكس (3 فلس) (ميناء صيد السمك - جميرا)	مائدة الطعام مع كبير الطهاة
03-04 مارس	تجارب البيبمباب والشوكولاتة الكورية 1004	ميرزام لصناعة الشوكولاتة (مصنع ميرزام للشوكولاتة)	متعة الطعام التجريبي
27 فبراير 5، 12 مارس	عشاء تحت ضوء النجوم	مركز الشيخ محمد بن راشد آل مكتوم للتواصل الحضاري	متعة الطعام التجريبي
07 - مارس	ورشة تصميم وتنسيق الطعام للمصورين الفوتوغرافيين	جلف فوتو بلس (شارع السيركال)	دروس تعلم فنون الطهي
26، 27 فبراير 5، 6، 12، 13 مارس	لغز جريمة القتل، من الجاني؟	فلاش بالك، ردهو وبار سبيك إيزي (فندق بارامونت)	متعة الطعام التجريبي