

## إحدى الفعاليات المبتكرة لمهرجان دبي للمأكولات "مأدبة طهاة دبي" تقدم تجربة فريدة للضيوف

دبي، 9 مارس 2016: تمنح "مأدبة طهاة دبي"، التي تم إعدادها خصيصاً خلال فعاليات مهرجان دبي للمأكولات، وهي مكونة من غرفة ذات واجهة زجاجية مكيفة مضاءة على ارتفاع 40 قدماً، مبنية على حاويات شحن نمطية ومطلية على شارع الشيخ زايد الضيوف تجربة فريدة من نوعها.



حيث يقوم أشهر الطهاة على توفير تجربة تتناول طعام حصري للضيوف الذين يتم اختيارهم سواء من الشخصيات المؤثرة أو الأشخاص الفائزين في المسابقات التي تنظم على قنوات التواصل الاجتماعي.

وكجزء من فعاليات مهرجان مأكولات دبي، يقدم المفهوم الفريد تجارب تناول طعام استثنائي لمجموعة مختارة من الضيوف القادمين من جميع أنحاء العالم. وقامت "مأدبة طهاة دبي" باستضافة ثمانية أشخاص محظوظين كل ليلة متيحة لهم فرصة تذوق أشهى المأكولات من

مطابخ المدينة المختلفة مع قائمة طعامٍ من ثلاث وجباتٍ تم إعدادها خصيصاً من قبل أشهر الطهاة العالميين والمحليين المشاركين بالمهرجان.



ويشارك في هذه البادرة المميزة بعض من أفضل طهاة ومطاعم 'مهرجان دبي للمأكولات' كالشيف رولاند بوز من مطعم 'كوبا' في أسبوع مطاعم دبي، والشيف تريستان فارمر من مطعم 'مارينا سوشل' من 'الأطباق المفضلة' (Signature Taste)، والشيف هيمانشو سايني من 'تريسيند'، والشيف كريج وونج من مطعم 'تينج آيري' في 'كانتين الشاطئ برعاية اتصالات'.

قال الشيف رولاند من 'كوبا': "لطالما اعتبر الطهاة مسألة تقديم أطباق عالية الجودة خارج مطبخهم المعتاد تحدياً كبيراً بالنسبة لهم، ولكن خلال تلك الأمسية، كان من الرائع رؤية ابتسامات الضيوف وسماع مديحهم."

كما استمتع الضيوف أيضاً بتذوق أطيب الطعام، والنصائح المقدمة من أشهر الطهاة، ومن ضمنهم الشيف البريطاني أندي بيتس مقدم برامج الطهو الشهير، ونيكييتا غاندي الفائزة في برنامج 'ماستر شيف' بنسخته الهندية، وتوم ريد الفائز في برنامج 'ماستر شيف' بنسختها النيوزيلندية، وسلفينا روي، خبيرة المطاعم الشهيرة ومقدمة برامج الطهو التلفزيونية.

كما قالت الشيف نيكييتا: "بالنسبة لي، كانت تجربة المشاركة في 'مأدبة طهاة دبي' مريحة جداً كالطهو في مطبخ منزلي؛ فيما رأى الضيوف فيها فرصة لتناول طعام شهي ضمن أجواء فريدة."

تألق حدث 'مأدبة طهارة دبي' أيضاً بألفية استضاف فيها الشيف الإماراتي المبدع ذو العشرين ربيعاً بدر نجيب والمعروف لدى معجبيه باسم 'الشيف بي'؛ زين الشيف بدر الألفية بقائمة شهية تضمنت سلطة البطيخ المنعشة، وبرجر بلحم بقر أنجوس مع البطاطس المهروسة، وتارت البرتقال والزعفران مع الآيس كريم.

وفي محضر تعليقه على هذه التجربة، قال الشيف بدر: "مستمدداً الإلهام من الأجواء الفريدة التي يوفرها مهرجان دبي للمأكولات' والتنوع الفريد في المأكولات الذي تشهده دبي، حاولت جاهداً أن أقدم مأكولات من مختلف المطابخ لإعداد قائمة طعام مميزة."

وأضاف: "لقد كان الطهو في هذه الأجواء الاستثنائية تجربة فريدة بحق، كما شكّل العمل ضمن وقتٍ محدد تحدياً بالنسبة لي ودافعاً لتقديم مأكولات مميزة في كل طبق."



وفي إطار تعليقه على مشاركته، قال متحدث من مطعم تريسيند: "لقد كان من دواعي سروري المشاركة في 'مأدبة طهارة دبي' خلال مهرجان دبي للمأكولات، والذي كان أحد المفاهيم الأكثر تشويقاً التي شاركنا بها من قبل. إنه لأمر مشجع أن ترى الذواقة يختبرون الأطباق التي تعدها ، ويقدرّون عمك الشاق وخصوصاً مع هذا المزيج الرائع منهم."