

الخليج

إكسبو 2020 دبي ,

20 أكتوبر 2021 01:52 صباحا

أطعمة إكسبو 2020 أكلات بكل اللغات







إكسبو 2020 دبي: سومية سعد

تحتضن دبي العالم في «إكسبو 2020» وتضعه بين يديك ليتذوق الزائرون أكلات بكل اللغات، ما يعد ظاهرة كرنفالية تقدم أطيب الأصناف الغنية بأجمل الألوان وأشهى المذاقات التي تدلل حواس الذواقة من جنسيات عدة، على اختلاف ثقافتهم وهوياتهم. ضيوف أعزاء نزلوا دبي من قارات العالم من محبي الطعام وعشاق المأكولات في مكان واحد، فوجدوا في إكسبو، 200 مؤسسة غذائية، و50 مطبخاً، وأعداداً من المطاعم داخل الأجنحة ليتنافس الجميع في عرض وجباتهم المحلية، وتعريف باقي الدول بها، في تجربة فريدة تخفق لها قلوب عشاق الطعام، خاصة في ظل هذه المجموعة الواسعة من النكهات وأساليب الطهي المتنوعة من مختلف أنحاء العالم.

يتيح «إكسبو 2020» للزوار فرصة تذوق المأكولات الجديدة والفريدة والفاخرة، ليرضي الأذواق كافة، وبأسعار تناسب الجميع.

الوجبات في أكسبو لها طعم ونكهة خاصة، فالأجواء فيها مختلفة تتضمن أطعمة وأكلات متنوعة ومختلفة من جميع البلدان تقدم للزوار، وتلبي الزيادة في عدد المطاعم والمقاهي العالمية، أذواق الزوار على اختلاف جنسياتهم، إلى جانب الاستمتاع بتناول أشهى المأكولات في الأجنحة.

وتشهد المطاعم إقبالاً كبيراً لشراء تلك الوجبات التي يزداد عليها الطلب، حيث يتم اتباع معايير السلامة والاشتراطات الصحية، وتقف وراء هذا المجهود بلدية دبي التي تواصل جهودها من خلال التفتيش على المؤسسات الغذائية والمطاعم، من منطلق حرص إدارة الرقابة الغذائية على صحة مرتادي المؤسسات الغذائية في إكسبو.

أطعمة متخصصة

يوجد عدد كبير من المؤسسات تعرض أطعمة متخصصة، منها مطعم نكهات المستقبل الذي يتيح تجربة طعام مخصصة مستوحاة من مطبخ دول الخليج، تسمح بالاستمتاع بمذاقات الشرق الأوسط، إلى جانب اختبار ثقافات المنطقة وأسلوبها الفريد في تقديم المطابخ العالمية

وتقدم هذه التجربة لعشاق الطعام تشكيلة متنوعة من الطعام والأصناف المميزة التي يقدمها مطعم «نكهات المستقبل» ويشرف عليها طاقم من الطهاة المعروفين، بالجمع بين المذاقات المألوفة والنكهات الغريبة، مثل شاي الكرك، وكعكة الجبن بالفراولة، وحلوى البندق المفرقة

وجاءت مطاعم أخرى لتعرض للأشخاص النباتيين مكاناً خاصاً، وهو المكان النباتي الوحيد داخل «تيرّا»، الذي يضم بين جنباته أيضاً «فبجد»، وهو مطعم نباتي يفتح على مدار اليوم للطاهي الشهير ماثيو كيني، فضلاً عن مطعم «إكزست» للشيف كيني، الذي يجلب فيه مقاربه النباتية الصّرف إلى المطبخين المتوسطي والشرق أوسطي، ويضفي لمسته على الأطباق التقليدية

المطاعم الإماراتية

كما ظهرت المطاعم الإماراتية بأطباقها الشهية والمتنوعة أمام الملايين من زوار لعرض الأكلات الشعبية الإماراتية والتي لاقت إقبالاً عليها

وفي منطقة «الاستدامة» تقدم مطاعم المأكولات التركية واليونانية أشهى الأطباق العالمية المستوحاة من نكهات البحر الأبيض المتوسط، واليابانية وأمريكا الجنوبية الرائعة، والأطباق الإيطالية اللذيذة، إذ يجب أن تستمتع بالذّ المأكولات المتوسطية التي تضمّ مختلف أنواع البيتزا الأصيلة، وأطباق اللحوم، والباستا الشهية والتيراميسو، أما المطاعم التي تقدم الطعام علي الطريقة النباتية، بما في ذلك الأطعمة البسيطة مثل البيتزا والبرجر، فجاءت لإثارة إعجاب أرقى الأذواق

أما منطقة «التنقل» فاحتضنت مطعم أدريفت برجر بار جذور ديفيد في كاليفورنيا، ولمحات من أسفاره التي تظهر بوضوح في قائمة الطعام

وليس النكهات فقط، بل اهتمت إدارة سلامة الأغذية في بلدية دبي بالتفتيش اليومي على جميع المؤسسات الغذائية والمطاعم في المعرض

تلبية مطالب الزوار

وأكد المهندس داود الهاجري مدير عام بلدية دبي، أن البلدية تعمل من خلال جهودها المتميزة في إنجاح «أكسبو 2020»، في تلبية كل الخدمات التي يحتاج إليها الزوار، ومنها المطاعم المنتشرة في إكسبو حيث يوجد أكثر من 200 مؤسسه غذائية يتم التدقيق عليها بشكل يومي. وأكد أن بلدية دبي توفر المراقبة والتفتيش على جميع الأغذية والأطعمة المقدمة في القرية وفقاً للاشتراطات الصحية المعتمدة لديها، حفاظاً على سلامة رواد القرية، كما أن لها جهوداً متميزة في الحفاظ على بيئة المكان ونظافته، إضافة إلى الأنشطة والفعاليات التوعوية التي تنظمها البلدية لنشر رسالتها التوعوية للمجتمع من خلال تواجد دول العالم، بهدف المحافظة على السمعة المتميزة لإمارة دبي وريادتها في مجال سلامة الأغذية، وحرصاً على التطوير المستمر والتحسين للخدمات التي تقدمها للدائرة لمختلف الشرائح المجتمعية،

حيث أصبحت دبي من المدن المهمة التي تلعب دوراً مهماً في مجال تجارة الأغذية وسلامتها

وتصنف المؤسسات الغذائية في معرض «إكسبو 2020» إلى قسمين، المؤسسات داخل أجنحة الدول العالمية، والمؤسسات الغذائية التجارية، حيث تم تزويد الأجنحة العالمية مسبقاً بالاشتراطات الصحية لسلامة الغذاء المتبعة في بلدية دبي لضمان الالتزام بتطبيقها، إضافة إلى تدريب العاملين والمشرفين الصحيين عن طريق تقنية الاتصال المرئي قبل انطلاقة الحدث.

أفضل الممارسات

قال سلطان علي الطاهر مدير إدارة سلامة الأغذية، إن الإدارة حريصة على تقديم كل ما هو جديد للمؤسسات الغذائية بهدف الوصول لأفضل الممارسات العالمية والالتزام بتطبيق المتطلبات الأساسية التي تقرها قوانين وتشريعات الرقابة الغذائية من أجل ضمان صحة وسلامة أفراد المجتمع.

كما تشرف الإدارة على الأغذية التي تأتي من المنافذ بغرض عرض تلك المنتجات في أجنحة الدول للتأكد من تسجيل تلك المنتجات في نظام التسجيل والتصنيف، إضافة إلى التأكد من توافق المنتجات مع المواصفات، ويوجد مشرف صحي في جميع المؤسسات الغذائية، وفي أجنحة الدول، ويتم تسجيل كل الملاحظات عن طريق برنامج الفوود وتش.

أما بخصوص المؤسسات الغذائية التجارية داخل أجنحة معرض إكسبو، فلديها العلم بجميع الإجراءات والاشتراطات المتبعة، وتم شرح كل والاشتراطات عبر الاتصال المرئي، ومن خلال اللقاءات التوعوية قبل الحدث، وبالتنسيق مع إدارة إكسبو، أما بخصوص إجراءات التفتيش المتبعة للمؤسسات الغذائية في جميع أجنحة المعرض فتتم من قبل فريق متخصص وذي كفاءة عالية تم اختياره للمعرض، حيث تبدأ مناوبات فرق التفتيش قبل بداية فتح المعرض أبوابه وحتى منتصف الليل، وفي أيام أواخر الأسبوع، وأيام العطلات الرسمية، تمتد المناوبات حتى ساعات الصباح الأولى، وتضمن الإجراءات التفتيش الروتيني على المؤسسات الغذائية، والتأكد من تطبيق أفضل الممارسات العالمية لسلامة الغذاء خلال عمليات التحضير والطبخ والإعداد والحفظ الحراري وعمليات النظافة والتعقيم والخدمة والتخلص من النفايات بمعنى (الرقابة من الاستلام حتى الاستهلاك)، وجميع خطوات السلسلة الغذائية والمتابعة على مدار الساعة، كما تجدر الإشارة إلى وجود مختبر متنقل داخل المعرض لفحص عينات الأغذية المأخوذة من المؤسسات الغذائية من فريق جمع العينات الغذائية للفحص والتأكد وضمان سلامة الأغذية المتداولة في المعرض.