

«اختتام المرحلة الثانية من «المطبخ الإماراتي»





اختتمت دائرة الثقافة والسياحة - أبوظبي فعاليات المرحلة الثانية من برنامجها «المطبخ الإماراتي» بمشاركة طهاة من 23 منشأة فندقية في الإمارة تعرفوا إلى نكهات ومكونات وطرق إعداد وتقديم الأطباق الإماراتية التقليدية

ويندرج البرنامج، الذي استقطب في المرحلتين الأولى والثانية 46 فندقاً، ضمن استراتيجية الدائرة الرامية إلى دعم تطوير تجارب أصيلة مستوحاة من التراث الثقافي؛ وذلك عبر تسليط الضوء على فنون الطهي الإماراتي، وتحفيز منشآت الضيافة على زيادة عدد الأطباق التقليدية على قوائم مطاعمها. وشهدت المرحلة الثانية جلسات تدريبية افتراضية شرحت خلالها الشيف خلود عتيق الأساليب الصحيحة لطهي أشهى المأكولات الإماراتية

وقالت خلود: «تشكل فنون الطهي جزءاً مهماً من تراثنا الثقافي؛ لذا أسعدنا حجم الإقبال على برنامج المطبخ الإماراتي، ومضاعفة عدد المنشآت الفندقية المشاركة إلى جانب ما نلمسه من نتائج إيجابية لتدريب الطهاة، مع النمو المطرد للعروض والأطباق الإماراتية التي توفرها مطاعم الفنادق في مختلف أنحاء أبوظبي. ويهدف البرنامج إلى دمج مأكولاتنا وتقاليد ضيافتنا ضمن تجارب أصيلة يستمتع بها المجتمع المحلي والزوار على حد سواء. ونثق أن زيادة عدد المشاركين ستسهم في تعزيز حضور الأطباق الإماراتية بمنشآت الضيافة في العاصمة

وأطلقت الدائرة برنامج «المطبخ الإماراتي» عام 2020 لترسيخ مكانة الطهي الإماراتي باعتباره جزءاً من الهوية الثقافية؛ وذلك عن طريق زيادة تجارب المأكولات التقليدية المتاحة بالمنشآت الفندقية في أبوظبي. وتخلل البرنامج جلسات تدريبية افتراضية تناولت أسرار المطبخ الإماراتي مع شرح للنكهات والوصفات والمكونات وأساليب إعداد وتقديم مأكولاته. وتدريب الطهاة، تحت إشراف الشيف خلود، على إعداد أطباق إماراتية غنية بنكهاتها ومكوناتها مثل: الثريد، والهريس، والمجبوس، والبلايط، والمضروبة، واللقيمات؛ حيث أصبحت هذه الأطباق، وغيرها من المأكولات «التقليدية، عنصراً رئيسياً ضمن قوائم الفنادق الحاصلة على شهادة «المطبخ الإماراتي

يذكر أن المرحلة الثانية من البرنامج بدأت في سبتمبر/ أيلول الماضي

وتتطلع دائرة الثقافة والسياحة - أبوظبي لتنظيم مراحل جديدة من برنامج «المطبخ الإماراتي»، استجابة للأصدقاء الإيجابية التي يحظى بها من الجمهور والشركاء والجهات العاملة والمعنية بقطاع السياحة والضيافة في الإمارة.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.