

## تواصل منافسات «الطبخ الشعبي» و«اللبن الحامض» في مهرجان الظفرة



تواصل المنافسات في مسابقتي «الطبخ الشعبي» و«اللبن الحامض» في سوق الظفرة التراثي ضمن فعاليات الدورة السابعة عشرة لمهرجان الظفرة الذي يقام في مدينة زايد، ويستمر حتى 8 فبراير الجاري.

الصورة



واتسمت مسابقة الطبخ الشعبي بطابع من المنافسة والحرفية في إعداد أبرز الأطعمة الشعبية الإماراتية، كما حظيت بحضور جماهيري كبير سواء من المتسابقين أو من الحضور الذي يتابع الأنشطة التراثية، وشهدت المسابقة مشاركة 170 متسابقاً تنافسوا في إعداد مجموعة من الأكلات الشعبية المتنوعة.

وأُسفرت نتائج المسابقة التي خصصت اللجنة المنظمة للمهرجان 200 جائزة للفائزين فيها بقيمة تتجاوز الـ100 ألف درهم عن فوز فاطمة سيفو بالمركز الأول في إعداد طبق «الخبیصة»، وحلت أولاً في إعداد طبق «العريسة» خدوعة

مبخوت المنهالي، وفي «طبق مجبوس الشريح» فازت بالمركز الأول حمدة عيسى المزروعي، وجاءت شيخة علي في المركز الأول في إعداد طبق «الساقو»، وفي إعداد طبق «البثينة» فازت بالمركز الأول فاطمة جمعة الياسي، أما طبق «الحلوى» ففازت موزة محمد جابر بالمركز الأول

كما أسفرت المنافسات عن فوز مريم محمد بالمركز الأول في إعداد طبق «الخنفروش»، وبخيتة سليم المنهالي في إعداد طبق «المضروبة»، وعفراء سالم العامري في إعداد طبق «المعكرونة»، وسلمى محمد المزروعي في إعداد طبق «مجبوس أبيض»، وفاطمة صلهاام المزروعي في إعداد طبق «مشخول التونة».

الصورة



وتواصل منافسات المسابقة في الأيام المقبلة لإعداد أطباق «الهريس»، و«الجباب»، و«خلاصة الدهن»، ويتم إعلان النتائج في اليوم التالي لتسلّم المشاركات

كما تتواصل منافسات مسابقة «اللبن الحامض» التي تقام ضمن فعاليات المهرجان، بهدف إحياء تراث الآباء والأجداد، حيث تعد عملية تحويل الحليب إلى لبن حامض أو رائب كي لا يفسد ويبقى لفترة أطول، من الطرق التقليدية القديمة للمحافظة على الإنتاج المحلي من اللبن

الصورة



وحظيت المسابقة التي رصدت لها اللجنة المنظمة للمهرجان 100 جائزة مالية، بمشاركة 232 متسابقاً على مدار الأيام المنصرمة للمهرجان، وشهدت تنافساً قوياً بين المشاركين في إعداد اللبن الحامض بنكهات مميزة ومتنوعة