**شاحنات المأكولات المتجولة تنتشر في كافة أرجاء أبوظبي خلال "مهرجان أبوظبي للمأكولات"**

**أبوظبي ، الإمارات العربية المتحدة- 06 ديسمبر 2016:** تستقبل أبوظبي من جديد فعالية "المأكولات المتجولة" ضمن إطار "مهرجان أبوظبي للمأكولات" الذي يتضمن أنشطة وفعاليات متعددة في كافة أرجاء الإمارة على مدى 19 يوماً، ما بين 5 إلى 23 ديسمبر 2016.

تقام فعالية "المأكولات المتجولة" على مدار عطلتي نهاية أسبوع متتاليتين في اثنين من أهم مواقع مدينتي أبوظبي والعين لتقدّم ما يلبي مختلف أذواق محبّي مأكولات الشارع الكلاسيكية المحلية والعالمية.

وستتواجد شاحنات المأكولات المتجولة في مدينة العين من 8 إلى 10 ديسمبر في استاد هزّاع بن زايد، ثم ستنتقل إلى كورنيش أبوظبي من 15 إلى 17 ديسمبر. بالإضافة إلى تواجدها في مهرجان الشيخ زايد التراثي ومطار أبوظبي الدولي وجزيرة الماريه.

تعتبر "المأكولات المتجولة" الفعالية الأكبر من نوعها في الدولة؛ إذ يشارك فيها ما يزيد عن 60 من شاحنات الطعام المتنقلة لتتيح أكثر من 150 خياراً من خيارات الطعام والشراب. وفيما يلي مجموعة من المطاعم المشاركة في المهرجان من خلال شاحنات الطعام المتنقلة:

1. رونج تيام (Rhong Tiam): هل تودون تجربة مطعم حاصل على نجمة ميشلين أثناء تجولكم؟ إذاً، شاحنة طعام رونج تيام هي وجهتكم. تذوقوا أشهى مأكولات المطبخ التايلندي التي تجمع بين المذاق الحلو والمالح والحار في طبق واحد، حيث يقدم إليكم الشيف آندي يانج شغفه بالمكونات الطازجة والصحية، فقائمة الطعام تتضمن وجبات خالية من الجلوتين باستخدام مكونات عضوية!
2. ’تورنادو بوتاتو‘ (Tornado Potato): تقدم ’تورنادو بوتاتو‘ وصفتها الفريدة من البطاطس ذات الشكل الملفوف في شاحناتها المتجولة منذ عام 2010، ويكمن سر تميّزها في الحرص الكبير على تحضير المأكولات من المكونات الطازجة وعالية الجودة؛ حيث يتم انتقاء كل حبّة بطاطس وتقطيعها يدوياً، ومن ثم يتم تحضيرها في الفرن إلى أن تكتسب لوناً ذهبياً مميّزاً. كما تتوفر خيارات عديدة مخصّصة لمن لا يتناولون النشويات، مثل البطاطس الحلوة، والكوسا، والمقانق، مع النكهة الحارّة والجبنة اللذيذة.
3. ’كاييهتاكوس*‘ (Calle Tacos):* تعتبر هذه الشاحنة خياراً نموذجياً يجب تجربته من قبل كافة عشّاق البوريتوس الشهية والناتشوس المقرمشة والكاسادييا الغنية بالجبن؛ حيث تقدم مأكولات مكسيكية تقليدية مع إضفاء لمسات مبتكرة عليها، وإتاحة الإمكانية لكم لتختاروا ما ترغبون من الوصفات الغنية. وتقدم هذه الشاحنة الفرصة لكم كذلك كي "تحضروا" وجباتكم على النحو الذي يناسبكم. والجدير بالذكر أن صلصات "كاييه تاكوس" تُحضّر من مكونات قادمة مباشرة من البلدتين المكسيكيين هاليسكو وديستريتو فيديرال، مما يضمن نكهة خاصّة للغاية!.
4. ’ذا باوزي‘ (The Baozi): تستمد هذه الشاحنة اسمها من الكلمة الصينية "باو تزي" وهي أحد أنواع الكعكات البيضاء، والتي تقدّم العديد من الخيارات والأشكال؛ حيث تتيح الشاحنة مزيجاً من المطبخ الآسيوي مع لمسات مستوحاة من المناطق الجنوبية، وتأتي وصفات كعكات الباو تزي الخاصّة مع أضلاع لحم البقر، ودجاج "كونغ باو"، أو اللحم المشوي، ومشاوي الصويا الكورية، مما يشكل وجبة غنية بالنكهات والمذاق الرائع.
5. ’آيس كريم لاب‘: تمثّل هذه الشاحنة وجهة نموذجية لعشّاق المذاق الحلو، حيث تستخدم ’آيس كريم لاب‘ – الواقع مقرّها في مدينة لوس أنجلوس الأمريكية- النتروجين السائل لتجميد مختلف المكونات الطبيعية بشكل فوري، مما يسمح لها بإنتاج أصناف متنوّعة من الآيس كريم الطازج واللذيذ ذي القوام الكثيف. وتتميز قائمة خياراتها هذا العام بنكهات رائعة مثل ’سولت ليك كرانش‘ المالحة، و’تشوكولات كيس ليمون‘ من الشوكولا والليمون، و"ووترميلوناد" من البطيخ، و’كافي بريتل‘ من القهوة، مما يضمن للجميع العثور على ما يناسب ذوقهم. كما تتوفر خيارات للخضريين بطعم الفانيلا والشوكولاتة يتم إعدادها من حليب جوز الهند.
6. شموكينز لو آند سلو (Shmokins’ Low & Slow): تُعرف شموكينز لو آند سلو بما تقدمه من تجربة باربيكيو فريدة من نوعها، حيث أتقن القائمين على هذا المطعم فن التحكم في حرارة الطهي وتدخين المأكولات. وتقدم هذه الشاحنة لحوم أنجوس سوداء معتمدة، تم خلطها بتوابل مميزة وتركها لفترة طويلة ثم طبخها على مدار أكثر من 12 ساعة على الفحم والخشب!
7. ’بينزا‘ (Pinza): ستكون هذه الشاحنة المقصد الأول لمحبّي البيتزا الأصلية التي تتميز بقرمشتها والمصنوعة من الطحين الخالي من العناصر المعدلة، إذ تتقن "بينزا" فن البيتزا إتقاناً مذهلاً، لتقدم خيارات صحية منخفضة السعرات الحرارية، فيتم استخدام خلطة خاصة من العجينة ودقيق الصويا ودقيق الأرز ودقيق القمح الكامل من أجل تقديم وجبات فريدة من نوعها تتسم بكونها صحية وشهية إلى أبعد الحدود.
8. ’ذا شيبي‘ (TheShebi*)*: تعتبر ’ذا شيبي‘ نتاج أفكار طاهية هندية وطاهٍ لبناني تعاونا لتقديم وصفات تقليدية متوارثة منذ نحو أربعة أجيال، فأعادا تعريف مفهوم "طعام الشارع"؛ إذ تتيح ’ذا شيبي‘ مزيجاً متنوعاً من وجبات شهية مثل شاورما الدجاج اللبنانية في لفافة من خبز البارانتها الهندي، ولفافات الفلافل الصغيرة، بالإضافة إلى شاورما الدجاج بالزبدة مع الأرز والكمون.
9. ’جوباي‘ (GObai): تستوحي ’جوباي‘ أسلوبها من مدينتي ’جوا‘ الهندية ودبي الإماراتية، لتقدّم مفهوماً جديداً ومفعماً بالشغف لمأكولات الشارع الغنية بالتوابل ذات الروائح الآسرة؛ إذ تعد الشاحنة زوارها بباقة متنوعة من الأطباق المستلهمة من المطبخ البرتغالي مع لمسات معاصرة، مثل تاكو الدجاج وشرائح التشوريزو من لحم البقر، تنطوي خيارات ’جوباي‘ على الكثير من التوابل الحارّة لذا كونوا على استعداد!
10. ’ميلت‘ (Melt): تمتاز ’ميلت‘ بطريقتها المبتكرة لتقديم الحلويات الصحية عالية الجودة التي لن يشعر المرء بأي ذنب بعد تناولها، إذ تعتمد على الألبان المجمّدة منزوعة الدسم وعلى الحليب الطازج، وتقدّم آيس كريم معدّ من خلطة خاصة من الفاكهة الطازجة 100%، فضلاً عن أصناف متنوعة من الآيس كريم المعدّ من حليب جوز الهند الخالي من الجلوتين والمكسرات والصويا.

يشار إلى أن "مهرجان أبوظبي للمأكولات"- الذي يقام على مدى 19 يوماً (ثلاثة أسابيع)- يستقطب كلاً من المقيمين والزوّار على حد سواء كي يستمتعوا بأشهى الوجبات ويقابلوا أهم الطهاة في العالم، بالإضافة إلى ما يقدمه المهرجان من تجارب مذهلة ذات صلة بالمأكولات والمشروبات، والتي تواكب أعلى المستويات العالمية، إلى جانب موائد الطعام التي تتمحور حول مواضيع معيّنة، وشاحنات المأكولات المتجولة، والعروض الترفيهية الحيّة، وعروض الطهي الحية، واللقاءات التفاعلية المميّزة، وحفلات توقيع كتب الطهي، والفعاليات التسويقية والمناسبات الخاصة التي ستبث الفرح والترفيه في قلوب العائلات والأطفال وعشّاق فن الطهي والطعام.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني: [www.Abudhabifoodfest.ae](http://www.Abudhabifoodfest.ae)

-انتهى-