



ماركت الواجهة البحرية  
WATERFRONT MARKET

NEWSLETTER

March / April 2019

VALUE  
\*  
100%  
REAL  
EXPERIENCES

# Welcome

## to the second edition of our community newsletter.



Over the last two months we welcomed a number of exciting new vendors to our destination – Lulu Hypermarket, Hug A Mug plus Art & More, bringing more variety and choice to our customers; watch this space as there are many new partners lined up to join us as we move into the summer months.

Our busy activation calendar saw us celebrate our second annual Foodie Carnival with food trucks and nightly entertainment across the three-day event. We were also joined by over 80 Harley Davidson motorcycles for our biker's night on the waterfront promenade, a spectacle of legendary American machines. We have more events and activities lined up, so join us and make sure you don't miss out on the fun.

Ramadan will soon be upon us, a time where the spirit of giving runs strong. With this in mind, you can donate food, whether home cooked, or left-over ingredients, into the UAE Food Bank fridge which will be located in the Fish Market Basement entrance. We are encouraging our restaurant partners to do the same, to help minimize food waste during the holy month. Members of the public are free to collect food from the fridge; if you are doing so, please remember to take only what you need.

**Wishing you a blessed Ramadan Kareem ahead.**



## Visits:



## International Culinary Center Dubai visit

As part of the Waterfront Market's relationship with professional body the International Centre for Culinary Arts, we once again hosted ICCA students to our destination to learn more about how to select the best fish and seafood in our vibrant fish market.



## Where chefs source their ingredients

This month, we hosted renowned Youtube Chef Chokrallah (who has a following of 300k subscribers) at our Waterfront Market who sourced fish & meats from our markets to be featured within his iconic recipe tutorials. We continue to be the first choice in value and freshness for the public and hospitality industry.

## Events:



## Foodie Carnival

The Waterfront Market celebrated all things foodie on 28th – 30th March. We partnered with 16 vendors, who sold an array of cuisines from across the globe, on our waterfront promenade. Across this three-day event, over 98,000 people enjoyed the nightly entertainment in the form of DJs and musicians, carnival games, mascots and much more.

## Dry Goods Scavenger Hunt



As part of our ongoing Market activations program, we ran a month-long social media competition with hidden clues throughout the dry goods and spices market for entrants to find and post / enter for a chance to win AED 5,000 cash each week. Over XXX people entered the competition which saw footfall increase within the Dry Goods section by XXXX.



## Harley Davidson event "Bikers Night"

We hosted an evening filled with music and loads of fun on our waterfront promenade on 16th April. It was an opportunity to get up close and personal with over 80 legendary American motorcycles parked along our waterfront promenade. Refreshments were provided by our vendors Yahya seafood restaurant + Tea-man of Coffee tea café who served his famous karak tea – thanks again for your hospitality!



## A Harvest Celebration

Signifying prosperity and a celebration in tribute to the harvest in Kerala, on Friday 19th April, in collaboration with Lulu Hypermarket and Malabar Adukkkala, we challenged 60 participants to display their best desserts along a 40-meter table.



## New Openings



### Lulu Hypermarket

Lulu Hypermarket opened its doors at the Waterfront Market on 11th April with a new 55,000 square feet anchor store providing our growing number of shoppers with a wide range of choices under one roof. Opening hours are from 8am to midnight daily.

We have expanded our offering within the Fruit & Vegetable Market with the addition of a wide variety of dates and other produce for breaking fast, in preparation for the holy month of Ramadan.



### Master Plus

Master Plus have joined us at Waterfront Market as a new addition, selling dates, spices, dried fruits & nuts, increasing our offering in our Dry Goods Market.

## Snack Attack!

For those who are keen to grab a quick snack, visit our new French fries vending machine on the second floor, located next to Lulu's Hypermarket. This is the first vending machine first of its kind in the UAE which prepares crispy, tasty French fries in just 35 seconds at a bargain price of only AED 10!



## Game On

To keep the kids entertained, we have installed entertainment areas with arcade games and PlayStation's in two locations in the market. Test your gaming abilities by visiting these stations located opposite Lulu Hypermarket in the West Zone.

## Banned Species

During the months of March to April 2019

### Sheri Arabi



Brownish grey with blue spots on scales

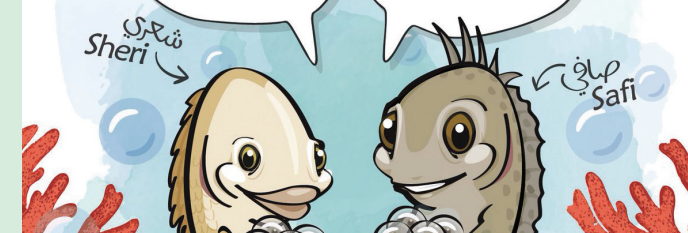
### Safi Arabi



Small white spots On the body

Thank you for ensuring our sustainability!

نشكركم  
لحرصكم على  
ضمان  
استدامتنا!



## Doing our bit for sustainability

To show our commitment and support to the awareness campaign set by the Ministry of Climate Change & Environment, WFM adhered to the ban on the sale of Sheri & Safi fish during the months of March and April 2019; a thank you to our vendors for supporting us with this initiative.

## Upcoming



## Feed the community

This Ramadan, the Waterfront Market will partner with the UAE food Bank, a charitable organization dedicated to minimizing food waste. We are encouraging our community, restaurants and vendors to donate food, whether home cooked, or left-over ingredients, into the specially installed UAE Food Bank fridge which will be located in our atrium.

If you'd like to get involved, there are a few simple instructions for food donors:

- Donate only safe and unspoiled foods – no expired food items
- Ready to eat foods should be packed in clean and sealed containers
- Ensure donated foods have been kept at the right temperature before donating
- Raw foods are not accepted
- If you are donating multiple ingredients, make sure each type of food is packed separately
- Ensure donated food has not been displayed or presented previously

Members of the public are free to collect food from the fridge; if you are doing so, please remember to take only what you need.

## Ramadan Timings

If you are visiting us during Ramadan, please note the revised opening hours before planning your trip:

**Meat & Poultry, Fruit and Vegetable** 6:00am – 1:00am

**Dry Goods and Spices and Retail** 10:00am-10:00pm

**Fish Market** open 24 hours with a 1-2 hours deep cleaning. Saturday-Thursday deep cleaning will take place 2:00pm-4:00pm. Friday deep cleaning will take place 12:30pm – 1:30pm

**Our waterfront F&B outlets** will operate from 7:00pm-3:00am



## Wellness



## A delicious meal to prepare with family & friends this Ramadan

### Makloub

Credit: kosher.com

#### INGREDIENTS

- 8 chicken leg quarters (leg/thigh)
- 1 cup Olive Oil
- 3 tablespoons granulated garlic
- 3 tablespoons smoked paprika
- 2 tablespoons cumin
- 2 tablespoons turmeric
- black pepper (to taste)
- 1 cup pine nuts
- 2 cups sweetened Dried Cranberries
- 1 tablespoon cinnamon
- 6 cups basmati rice
- 9 cups chicken Broth or other chicken stock / water salt (to taste)
- 1 bunch fresh cilantro

#### METHOD

1. Rinse and strain the basmati rice with cold water until the water is no longer clouded with starch.
2. Cut the chicken along the joint in order to separate the leg from the thigh but leaving the skin on.

3. Take a few tablespoons of olive oil and make a paste of all the spices except cinnamon and rub the chicken with them. Make sure there is enough seasoning to coat each piece of chicken well.
4. In a wide circular pot, heat the rest of the olive oil on high heat. Sear both sides of the chicken until golden and place in a separate dish.
5. Lower the fire to medium and add the pine nuts, dried cranberries, and cinnamon stirring it to prevent it from burning.
6. Once the pine nuts are lightly browned add the basmati rice and stir until all the ingredients are incorporated.
7. Place the seared chicken back into the pot and mix.
8. Pour the chicken stock into the pot and bring to a boil.
9. Once boiling lower the heat to a simmer and taste to make sure that the seasoning is adequate, you can add either salt or chicken consommé to adjust.
10. Cover the pot and cook on low for 20-30 minutes until the chicken is cooked through and the rice has absorbed the liquid.
11. Flip the pot onto a large serving tray and garnish with chopped cilantro.

## Tips for breaking your Ramadan fast

### Do's

1. Consume fruit or dry fruits along with fluid -- fruit juice / iced tea/ cold coffee / coconut water.
2. Pace yourself, do not eat too much immediately.
3. Consume foods that are rich in carbohydrates and protein. For example: eggs, whole-grain breads, meats etc.
4. Do not forget to include mineral rich foods such as banana, raisins, cheese, yoghurt, beans, spinach etc. in your diet.
5. Avoid overeating and be sure to drink plenty of fluids. Water flushes out toxins from the body and prevents dehydration.



### Don'ts

1. Avoid eating heavy, rich meals such as curries, fried or oily food as it will have an adverse effect on your stomach.
2. Try to eat earlier on when breaking your fast, otherwise you can be susceptible to digestive disturbances like reflux, heartburn etc.

## وجبة لذيذة تحضر مع العائلة والأصدقاء في رمضان

### مقلوبة

الحقوق محفوظة للموقع الإلكتروني: kosher.com

- 3 خذ بضعة ملاعق كبيرة من زيت الزيتون وامزجها مع التوابل باستثناء القرفة وافرك قطع الدجاج بها. تأكد من وجود توابل كافية لتغطية كل قطعة من الدجاج جيداً.
- 4 سخن بقية زيت الزيتون على نار قوية في وعاء دائري واسع. حفر قطع الدجاج من الجانبين حتى يصبح لونها ذهبياً ومن ثم ضعها في طبق منفصل.
- 5 خفف النار قليلاً وأضف الصنوبر والجوز والتوت البري المجفف مع التحريك الدائم حتى لا يحترق.
- 6 حين يتحول الصنوبر والجوز إلى اللون البني الفاتح قم بإضافة أرز بسمتي مع التحريك الدائم حتى تختلط كل المكونات مع بعضها بعضاً.
- 7 ضع الدجاج المحمر في الوعاء وحركه مع بقية المكونات.
- 8 اسكب مرق الدجاج في الوعاء واتركه حتى يغلي.
- 9 بمجرد الوصول إلى مرحلة الغليان خفف النار إلى أقصى درجة وتذوق الطبق للتأكد من أن التوابل كافية، كما يمكنك إضافة الملح أو مرق الدجاج لتعديل الطعم.
- 10 غطي الوعاء واتركه على نار خفيفة لمدة 20-30 دقيقة حتى ينضج الدجاج ويتشرب الأرز المرق الذي أضفته.
- 11 اقلب الوعاء على صينية تقديم كبيرة وزينه بالكزبرة المفرومة.

## بصحة وعافية



#### المكونات:

- 8 أفخاذ (دجاج) (أرجل) / أفخاذ
- 1 كوب زيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من الفلفل الحلو المدخن
- 2 ملعقة كبيرة من الكمون
- 2 ملعقة كبيرة من الكركم
- فلفل أسود (حسب الرغبة)
- 1 كوب من الصنوبر والجوز
- 2 كوب من التوت البري المجفف المحلى
- 1 ملعقة كبيرة من القرفة
- 6 أكواب أرز بسمتي
- 9 أكواب من مرق الدجاج/ الماء
- ملح (حسب الرغبة)
- 1 باقة من الكزبرة الطازجة

#### طريقة التحضير:

- 1 اغسل وصفي أرز بسمتي بالماء البارد إلى أن يصبح الماء صافياً خالياً من النشاء على سطحه.
- 2 قطع الدجاج وافصل الأرجل عن الأفخاذ دون نزع الجلد عنها.

## نصائح للإفطار في شهر رمضان المبارك

### أحرص على:

- 1 تناول الفاكهة أو الفاكهة المجففة مع السوائل - عصير الفاكهة/ الشاي المثلج/ القهوة الباردة/ ماء جوز الهند
- 2 ضبط نفسك ولا تأكل كمية كبيرة على الإفطار
- 3 استهلاك الأطعمة الغنية بالكربوهيدرات والبروتينات مثل البيض والخبز المصنوع من الحبوب الكاملة واللحوم وغيرها
- 4 أن يتضمن نظامك الغذائي الأطعمة الغنية بالمعادن مثل الموز والزبيب والجبن والزبادي والفاصولياء والسبانخ وغيرها
- 5 تجنب الإفراط في تناول الطعام وشرب كمية كبيرة من السوائل، فالماء مثلاً يطرد السموم من الجسم ويمنع جفافه

### أحذر من:

- 1 تناول وجبات دسمة غنية بالكاري أو الأطعمة المقلية أو المشبعة بالزيوت لأن ذلك سيكون له تأثير سلبي على معدتك
- 2 تناول الطعام في وقت متأخر وإلا ستكون عرضة للإصابة باضطرابات الجهاز الهضمي مثل الارتجاع المريئي والشعور بحرقة في المعدة وغيرها



## ما ينتظركم مستقبلاً



## ساهم بإطعام من حولك

سرتبط شراكة وثيقة خلال شهر رمضان الكريم لهذا العام بين ماركت الواجة البحرية وبنك الإمارات للطعام، وهو مؤسسة خيرية تلتزم التزاماً تاماً بتقليل هدر الطعام إلى حده الأدنى. نعمل على تشجيع أفراد المجتمع والمطاعم والموردين على التبرع بالطعام إلى ثلاجة بنك الإمارات للطعام التي تم وضعها خصيصاً لهذه الغاية النبيلة في منطقة الأتريوم، وذلك سواء أكان هذا الطعام أطباقاً منزلية تم طهيها أو مكونات غذائية لم يتم استعمالها.

إن كنت ترغب بالمشاركة، فإننا نقدم لك فيما يلي بعض الإرشادات البسيطة للتبرع بالأطعمة:

- تبرع بالأطعمة الآمنة وغير الملوثة، واحرص على أن لا تكون الأغذية التي تنوي التبرع بها منتهية الصلاحية
- يجب أن تكون الأطعمة الجاهزة للأكل فوراً معبأة في أوعية نظيفة ومحكمة الإغلاق
- تأكد من حفظ الأطعمة في درجة حرارة مناسبة قبل التبرع بها
- لا يقبل التبرع بالأطعمة النيئة
- إن كنت تنوي التبرع بمكونات غذائية متنوعة فيرجى التأكد من تعبئة كل نوع منها بشكل منفصل
- تأكد من عدم تقديم الأطعمة المتبرع بها أو حتى عرضها مسبقاً

يمكن للجميع من الزوار وغيرهم أخذ الطعام من الثلاجة، ولكننا نرجو منهم أن يتذكروا الحصول على حاجتهم وما يكفيهم فقط.

## مواعيد العمل خلال شهر رمضان المبارك

قبل التخطيط لزيارتك لنا خلال شهر رمضان المبارك، يرجى الاطلاع على ساعات العمل المقررة خلال الشهر الفضيل على الشكل التالي:

**اللحوم والدواجن، الفاكهة والخضراوات:** من الساعة 6:00 صباحاً إلى الساعة 1:00 صباحاً

**المواد الغذائية المجففة والتوابل ومتاجر التجزئة:** من الساعة 10:00 صباحاً إلى الساعة 10:00 مساءً

**سوق السمك:** مفتوح 24 ساعة مع إغلاقه لمدة ساعة أو ساعتين يومياً للتنظيف العميق

- التنظيف العميق من السبت إلى الخميس من الساعة 2:00 ظهراً إلى 4:00 عصرًا

- التنظيف العميق يوم الجمعة من الساعة 12:30 ظهراً إلى الساعة 1:30 ظهراً

**متاجر المأكولات والمشروبات في ماركت الواجة البحرية تعمل من الساعة 7 مساءً إلى 3 صباحاً**

## لأنواع المحظور صيدها وتسويقها

خلال شهري مارس إلى أبريل 2019

### الشعري العربي



--- اللون رمادي بني مع بقع زرقاء على القشور

### الصافي العربي



--- على الجسم بقع عديدة صغيرة بيضاء اللون



## إسهاماتنا المستدامة

بغية إظهار التزامنا المطلق ودعمنا اللامحدود للحملة التوعوية التي أطلقتها وزارة التغير المناخي والبيئة، حرصنا في ماركت الواجة البحرية على الالتزام بالحظر المفروض على أسماك شيري وصافي خلال شهري مارس وإبريل 2019، ونود هنا أن نعبر عن عميق شكرنا وخالص امتناننا للمتاجر كافة التي أبدت دعماً لنا في هذه المبادرة.

## متاجر فتحت أبوابها حديثاً



## لولو هايبرماركت

افتتحت لولو هايبرماركت فرعاً لها على أرض ماركت الواجة البحرية في 11 إبريل، مع مساحة إجمالية بلغت 55000 قدمًا مربعاً، مما يوفر للمتسوقين مجموعة واسعة من الخيارات المتنوعة تحت سقف واحد.

ساعات العمل: من الساعة 8 صباحاً حتى منتصف الليل يومياً.

حرصنا على أن تكون عروضنا متنوعة في سوق الخضار والفاكهة مع إضافة تشكيلة واسعة من التمور وغيرها من المنتجات التي يحتاجها الصائمون الكرام وقت الإفطار خلال شهر رمضان المبارك.



## اللياقة والصحة

ماركت الواجة البحرية يحتوي بالفواكه والخضروات الصحية. وفي هذا العدد نسلط الضوء على مميزات الكرفس.

## اللعبة بلا توقف

من أجل الترفيه عن الأطفال، قمنا بتجهيز مناطق ترفيهية مع ألعاب آرکید وبلايستيشن في منطقتين من مناطق ماركت الواجة البحرية. اختبر قدراتك في اللعب من خلال زيارة هذين الموقعين مقابل لولو هايبرماركت في المنطقة الغربية من السوق.



## وجبة خفيفة تشبع جوعك!

أصبح بإمكان أولئك الذين يحرسون على تناول وجبة خفيفة سريعة اكتشاف الآلة الفرنسية الجديدة لتحضير البطاطس المقلية في الطابق الثاني بجوار لولو هايبرماركت. إنها أول آلة من نوعها في الإمارات العربية المتحدة التي تعد بطاطس مقلية لذيذة في 35 ثانية فقط، وكل ذلك بسعر 10 دراهم فقط لا غير!

ماسטר بلاس هو الوافد الجديد الذي انضم إلينا في ماركت الواجة البحرية، حيث يقوم ببيع التمور والتوابل والفاكهة المجففة والمكسرات، مما يشكل إضافة رائعة تساهم في تنوع عروضنا في سوق المواد الغذائية المجففة.





## “هارلي دافيدسون” ليلة الدراجين

استضيفنا أمسية حافلة بالموسيقى وعامرة بالمرح في ممشي الواجة البحرية بتاريخ 16 إبريل. كانت تلك فرصة لا تعوض للتعرف عن قرب وبشكل شخصي على أكثر من 80 دراجة نارية أمريكية أسطورية زينت ممشي الواجة البحرية. تم تقديم المرطبات من قبل مطعم يحيى للمأكولات البحرية + تي-مان أوف كافيه التي قدمت شاي الكرك الذي تشتهر به. شكراً جزيلاً لكما مرة أخرى على كرم الضيافة وحسن الوفادة!



## احتفالية الحصاد

أقيمت يوم الجمعة 19 إبريل، بالتعاون مع لولو هايبرماركت ومالدار أدوكالا، احتفالية تكريمية لموسم الحصاد في كيرلا في دلالة مهمة تشير إلى الازدهار الدائم. تجسد التحدي من قبلنا بدعوة 60 مشاركاً لعرض أفضل أنواع حلوياتهم على طاولة بلغ طولها 40 متراً.



أطلقنا مسابقة شهرية عبر وسائل التواصل الاجتماعي كجزء من برنامجنا الترويجي التسويقي، وكانت المسابقة عبارة عن أدلة مخفية في سوق التوابل والمواد الغذائية المجففة تؤهل من يجدها لفرصة الفوز بمبلغ 5000 درهم إماراتي نقداً كل أسبوع. شارك أكثر من XXX شخصاً في المسابقة التي أظهرت نسبة إقبال هائلة وبوتيرة متزايدة على قسم المواد الغذائية المجففة بزيارة XXXX.

## فعاليات:



## مهرجان عشاق المأكولات

احتفل ماركت الواجة البحرية بكل ما يتعلق بالطعام خلال الفترة ما بين 28 و30 مارس. عقدنا شراكات مع 16 علامة تجارية قدمت طيفاً واسعاً من المأكولات الشهية من جميع أنحاء العالم في ممشي الواجة البحرية. استمر المهرجان لمدة ثلاثة أيام، وفاق عدد زواره 98000 شخص استمتعوا بالترفيه الليلي مع الأنغام الرائعة والموسيقين الموهوبين والألعاب الكرنفالية وغير ذلك الكثير.

## زيارات:



## مركز دبي العالمي لفنون الطهي

استضيفنا في ماركت الواجة البحرية مرة أخرى طلاب مركز دبي العالمي لفنون الطهي في إطار العلاقة الوثيقة التي تربط بيننا، إذ كان الهدف الرئيسي معرفة المزيد عن كيفية اختيار أجود أنواع الأسماك والمأكولات البحرية المتوافرة في سوق السمك لدينا



## حيث ينتقي الشيف مكوناته بعناية

استضيفنا في ماركت الواجة البحرية هذا الشهر الشيف الشهير شكرالله الذي يتابعه أكثر من 300 ألف متابع عبر قنواته في يوتيوب، حيث حرص الشيف شكرالله على انتقاء مكونات وصفاته المميزة من الأسماك واللحوم من ماركت الواجة البحرية ليتم عرضها ضمن حلقاته التعليمية. نستمر في خطواتنا الواثقة لتكون الخيار الأول في القيمة التي تناسب احتياجاتكم، بالتزامن مع توفير المواد الطازجة للعموم وقطاع الضيافة على حد سواء.

## إيجاد كنوز المواد الغذائية



## قسم التوابل والمواد الغذائية الجافة البحث عن الكنز

• ٧ أبريل - ٢ مايو •



100%  
طبيعي

بحرية

تنوع



ماركت الواجهة البحرية  
WATERFRONT MARKET

مارس/ إبريل 2019

الرسالة الإخبارية

# مرحباً بكم

أهلاً ومرحباً بكم في إصدارنا الثاني من نشرتنا الإخبارية المجتمعية الدورية.



سررنا خلال الشهرين الماضيين بالترحيب واستضافة عدد جديد من الأسماء التجارية اللامعة التي اختارت التواجد معنا مثل لولو هايبرماركت، هج أ مج، آرت أند مور، مما يوفر مزيداً من التنوع والخيارات لعملائنا الكرام. ندعوكم كذلك للبقاء على تواصل معنا، فهناك المزيد من الشركاء الجدد يحضرون أنفسهم للانضمام إلينا ونحن نقرب رويداً رويداً من أشهر الصيف الحارة. جدول أعمالنا المزدحم كان حافلاً للغاية، حيث احتفلنا بمهرجان عشاق المأكولات السنوي مع شاحنات الطعام والترفيه الليلي على مدار ثلاثة أيام. انضم إلينا أيضاً أكثر من ٨٠ سائقي دراجات هارلي دافيدسون للاستمتاع بليلة الدراجين التي أقيمت على ممشي الواجهة البحرية في مشهد أعاد للأذهان هبة هذه الدراجات النارية الأمريكية الأسطورية. إن فاتكم ما ذكرنا، فلا بأس بذلك أبداً، فهناك سلسلة من الأحداث والفعاليات القادمة بانتظاركم، لذا كونوا على الموعد وانضموا إلينا وتأكدوا من اغتنامكم هذه الفرصة الرائعة للاستمتاع بما نقدمه والترويج عن أنفسكم.

شهر رمضان الكريم على الأبواب، وفي هذه الأيام الفضيلة تسمو الروح إلى أعلى درجات العطاء. في شهر الخير والبركة، يمكنك التبرع بالطعام سواء كان طبخاً منزلياً قمت بتحضيره أو مكونات غذائية لم تستخدمها إلى ثلاجة بنك الإمارات للطعام الموجودة في مدخل ردهة سوق السمك بالطابق الأرضي. نعمل ما بوسعنا على تشجيع شركائنا من المطاعم على القيام بالأمر ذاته للمساعدة على الحد ما أمكن من هدر الطعام خلال الشهر الكريم. يمكن للجميع من الزوار وغيرهم أخذ الطعام من الثلاجة، ولكننا نرجو منهم أن يتذكروا الحصول على حاجتهم وما يكفيهم فقط.

نتمنى لكم مقدماً رمضاناً مباركاً.

