



ماركت الواجة البحرية
WATERFRONT MARKET

الرسالة الإخبارية

سبتمبر / أكتوبر

100%
طبيعي

تجربة

تت



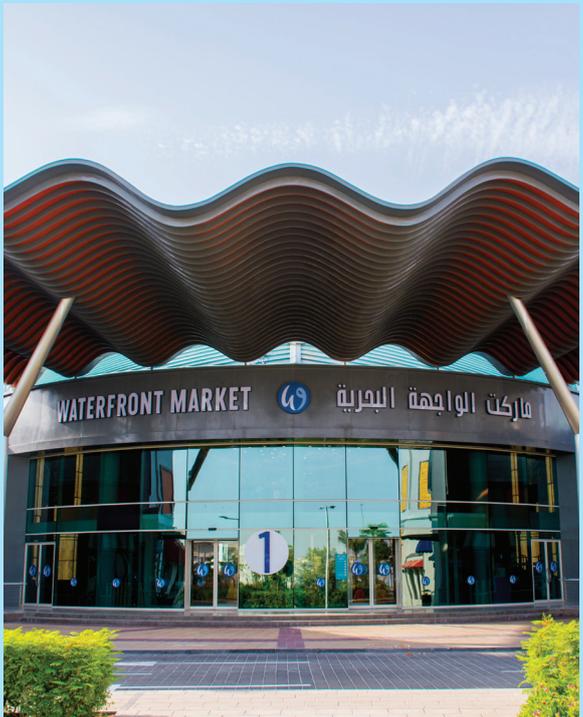
إنه موسم الاحتفالات في دبي

مرحباً بكم

أهلاً وسهلاً بكم إلى ماركت الواجة البحرية مرحباً بكم في إصدارنا الخامس من نشرتنا الإخبارية المجتمعية الدورية لعام 2019. اعتدل الطقس وأصبح الجو البارد في طريقه إلينا، وهذا يعني مزيداً من الراحة والحرية في الخروج من المنزل والتوجه إلى ماركت الواجة البحرية للاستمتاع بأجود أنواع المنتجات الطازجة ذات القيمة الاستثنائية والجودة التي لا تضاهى.

على الرغم من الحرارة اللاهبة والرطوبة العالية، إلا أن شهور الصيف الحارقة كانت حاملة بالفعاليات الممتعة أكثر من أي وقت مضى، بما في ذلك احتفالات مهرجان Onam التي استقطبت ما يقارب من 40 ألف شخص يومياً. استمتع زوار ماركت الواجة البحرية خلال شهري أغسطس وسبتمبر بمجموعة رائعة من العروض المتنوعة عبر مشاركة عدد من الفنانين بالحدث الموسيقي الغنائي 'Amp'd'. عاد لزيارتنا مرة أخرى أيضاً صديقنا العزيز الشيف الإماراتي خالد السعدي، وقام بانتقاء أجود المكونات الطازجة لوصفاته الشهية. قمنا كذلك بكشف النقاب عن أعضاء لجنة التحكيم لمسابقة الجداريات والفنون، والتي شهدت مشاركة 200 عمل فني مذهل هذا العام. كما احتفلنا في الأسبوع الأخير من شهر أكتوبر بعيد ديوالي، أو ما يعرف بعيد الأنوار، مع راقصات بوليوود والنقش بالحناء وأنشطة الأطفال، وقد حان الوقت الآن للاسترخاء قليلاً وأخذ استراحة قصيرة نستعيد بها أنفاسنا.

لم تسنح لكم الفرصة للمشاركة في كل ما ذكرناه؟ لا بأس في ذلك أبداً، إذ تستمر المتعة والاحتفالات خلال شهري نوفمبر وديسمبر مع مزيد من المواعيد الهامة التي ينبغي عليكم إدراجها ضمن برنامجكم. نحتفل بيوم العلم في الثالث من نوفمبر، وهو اليوم الذي نظهر فيه فخراً واعتزازنا بوطننا ونبذل خلاله ما بوسعنا لإبداء التقدير وخالص الاحترام لثقافتنا وتقاليد دولة الإمارات العربية المتحدة. نستضيف خلال شهر نوفمبر أيضاً تحدي دبي السنوي للياقة البدنية 30x30، وبغية إظهار التزامنا تجاه مجتمعنا وصحته فإننا سنقدم جلسة يوغا مجانية في ماركت الواجة البحرية يوم الجمعة 15 نوفمبر. ندعوكم أيضاً للاحتفال باليوم الوطني من 1 إلى 3 ديسمبر، حيث يمكنكم زيارة قريتنا التراثية التي سنشيدها من خيام العريش فضلاً عن تذوق بعض من أشهر المأكولات الإماراتية الأصيلة والمشاركة في الأنشطة التقليدية وتعلم الحرف اليدوية المحلية. سنعلن كذلك عن الفائز بمسابقة الجداريات والفنون، إذ ستتاح له الفرصة لرسم عمله الفني الفائز وعرضه مباشرة للجمهور الكريم. أخيراً، ولكن بالتأكيد ليس آخراً، ومع اقتراب موسم الأعياد فإننا ندعوكم لمتابعتنا على وسائل التواصل الاجتماعي الخاصة بنا من أجل التعرف أكثر على الأحداث والفعاليات القادمة للاحتفال بكل اللحظات السعيدة التي نعدكم بها هذا الموسم المميز. نتطلع لرؤيتكم في ماركت الواجة البحرية!





حشد جماهيري قياسي في مهرجان Onam

احتفلنا في ماركت الواجهة البحرية مع لولو هايبرماركت بالتراث العريق لولاية كيرالا من خلال مهرجان Onam.

سجل الحضور رقماً غير مسبوق، إذ استقبلنا ما يقارب من 40 ألف زائر يومياً استمتعوا بمجموعة من الفعاليات المميزة التي سلطت الضوء على احتفالية الحصاد في جنوب الهند، بما في ذلك مسابقة الورود واختيار أفضل لباسم فضلاً عن عروض تقليدية وثقافية والكثير من أنشطة الألعاب التي قدمت الجوائز القيمة للمشاركين الفائزين.

الشيف خالد يعود من جديد

عاد الشيف خالد لزيارة ماركت الواجهة البحرية مرة أخرى في 30 أغسطس من أجل انتقاء مكونات وصفته الجديدين المميزتين. الأولى هي ساق الخاروف مع الجليز البلسمي، الزيتون والتمر المتبل، الشمندر الأحمر المقرمش، والثانية هي الخضراوات الخريفية مع صفار البيض. لقد تكرم بمشاركة هاتان الوصفتان لتجربتهما في المنزل.

لا شك في أن ما يدفع الشيف خالد للعودة إلينا مجدداً هي ثقته المطلقة بالحصول على أجود المكونات الطازجة ذات القيمة الاستثنائية والجودة التي لا تضاهى.





على من سيقع الاختيار؟



بعد الكثير من الترقب والانتظار، أعلن ماركت الواجهة البحرية بالتعاون مع هيئة الثقافة والفنون في دبي عن أعضاء لجنة التحكيم للنسخة الثانية من مسابقة الجداريات والفنون.

تضم لجنة التحكيم خليل عبد الواحد حسن مدير إدارة الفنون التشكيلية بهيئة الثقافة والفنون في دبي، ميثاء المري إحدى أكثر المبدعات الإماراتيات في مجال الفنون المرئية، لاكلان جايد المدير التنفيذي للبيع بالتجزئة والوحدات السكنية والتجارية في إثراء دبي، مدير ماركت الواجهة البحرية. ما يجمع بين أعضاء لجنة التحكيم هو حماسهم منقطع النظير ودعمهم المطلق للمشهد الفني المحلي



المتنامي، حيث سيقوم كل منهم بمراجعة كل الأعمال الفنية المقدمة والتأكد من مطابقتها للمعايير المعتمدة في المسابقة ومدى تنافسها مع فكرة عام التسامح. شهد هذا العام إقبالا شديدا للمشاركة في المسابقة، إذ تضاعف تقريبا عدد المشاركين مقارنة بالعام الماضي. سيقوم أعضاء لجنة التحكيم باختيار قائمة مختصرة تضم 5 مرشحين سيتم الإعلان عنهم في الأسابيع المقبلة. ستكون المنافسة على أشدها مع تخصيص جائزتين بقيمة 15 ألف درهم إماراتي لكل من العاملين الفائزين على صعيدي النحت والفنون الجدارية. من سيكون الفائز؟ سيكشف النقاب عن كل شيء قريبا جداً.

والفائز هو...



لن يتم الإعلان خلال شهر نوفمبر عن المرشحين الخمسة للقائمة المختصرة من مسابقة الجداريات والفنون فحسب، ولكن سيتم أيضاً الإعلان عن الإسمين الفائزين بمكافأة مالية قيمتها 15 ألف درهم إماراتي لكل منهما، بإجمالي 30 ألف درهم إماراتي مقدمة من ماركت الواجهة البحرية. سيتم منح الفائز عن فئة "الجداريات" فرصة رسم عمله الفني الفائز مباشرة أمام الجمهور في ماركت الواجهة البحرية، مما يتيح المجال للمتسوقين والسائحين مشاهدة كيفية تقدم مراحل هذا العمل الفني. كما سيتم أيضاً افتتاح معرض مخصص للأعمال الفنية الخمسة المدرجة ضمن القائمة المختصرة للمسابقة بغية عرضها للناس ليستمتعوا بها في ماركت الواجهة البحرية.



إنارة الطريق احتفالاً بعيد ديوالي

احتفل ماركت الواجهة البحرية بعيد ديوالي، مهرجان الأنوار، من 24 إلى 29 أكتوبر عبر إضاءة سماء الليل بغية الحفاظ على درجة عالية من الظلمة على أرض ماركت الواجهة البحرية. تمكن المجتمع المحلي من الاستمتاع بالاحتفالات مقابل ممشى الواجهة البحرية، وتناول العديد من المأكولات والمشروبات.

كان هناك الكثير من وسائل الترفيه للشباب والعائلات والأصدقاء الذين تجمعوا معاً لممارسة مجموعة من أنشطة ديوالي التقليدية بما في ذلك النقش بالحناء والرقصات البوليوودية. تم رسم لوحة جدارية بهذه المناسبة، ولا تزال معروضة للجمهور كنوع من التذكير بهذا العيد الميمون.



ارفع علمك شامخاً

الثالث من نوفمبر هو يوم العلم في دولة الإمارات العربية المتحدة، وهو يجسد الاعتزاز بالوطن وإبداء التقدير للتراث العريق لدولة الإمارات العربية المتحدة، التي سترفع علمها في تمام الساعة 12 ظهراً ونحن نغني نشيدها الوطني عيشي بلادي. سيتم توزيع قالب حلوى على شكل علم دولة الإمارات العربية المتحدة للزوار الكرام، كما سيكون هناك عدد كبير من الأعلام لتوزيعها على الحضور. لا تفوت فرصة الاحتفال بهذا اليوم لدولة تحتضن جميع المقيمين على أرضها وكانهم في بلدانهم الأصلية.





هيا نبني أجسادنا!

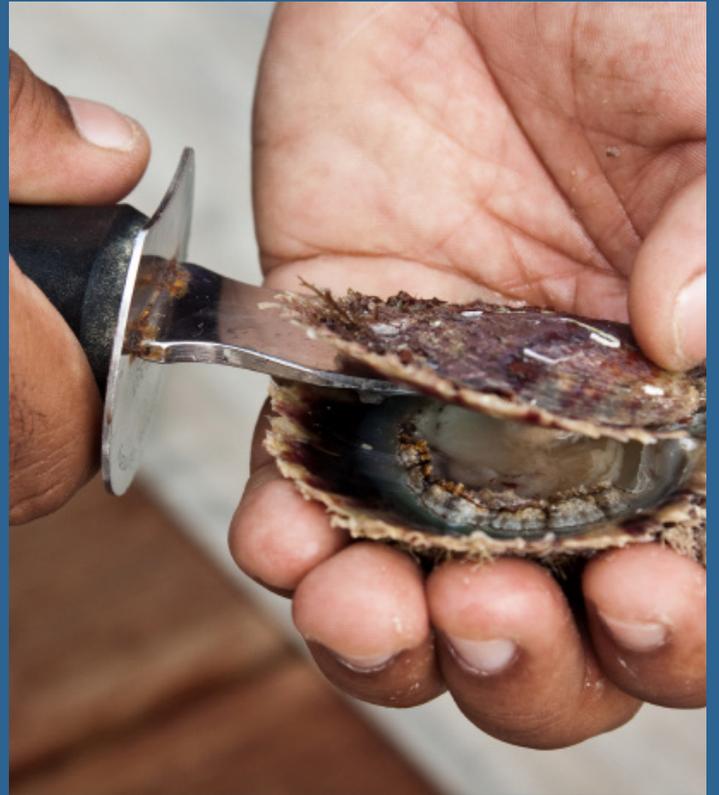
تحدي دبي 30x30 يعود إليكم من جديد خلال شهر نوفمبر. يرفع ماركت الواجهة البحرية راية التنافس ويعلن يوم الجمعة 15 نوفمبر بأن "التحدي مقبول"، وذلك عبر استضافتنا جلسة يوغا مجانية بالشراكة مع بيت اليوغا. تنطلق فعاليات هذه الجلسة في تمام الساعة الخامسة مساءً، وهي فرصة مثالية لمحبي اليوغا من المبتدئين والمحترفين على حد سواء للالتقاء معاً واستكشاف متعة ممارسة اليوغا سوية. الجلسة مجانية ومفتوحة للجميع، ولكن يحتاج الراغبون بالمشاركة إلى التسجيل من خلال زيارة: www.yogahouse.ae، من أجل حجز أماكنهم عبر قسم ورشة العمل على الموقع الإلكتروني.



الاعتزاز بالشعور الوطني وتقدير التراث العريق

ستستمر احتفالات اليوم الوطني لدولة الإمارات العربية المتحدة من 1 إلى 3 ديسمبر، وبهذه المناسبة الرائعة ستكون هناك قرية تراثية في ماركت الواجهة البحرية من خيام العريش الصيفية التقليدية المصنوعة من سعف النخيل. سيكون هناك دكان يقدم الكثير من البضائع المجانية للجميع، إلى جانب عروض طهو حية من أجل تذوق المأكولات الإماراتية المحلية.

تفضل بزيارة محطة لؤلؤ المحار واكتشف بنفسك المهارات التقليدية المتوارثة في مجال صيد اللؤلؤ، أو تعلم كيف تصنع شبكة صيد. تجول في المتحف الإماراتي، واستمتع بمشاهدة رقصة اليولة التقليدية. اصطحب كل العائلة، فهناك بالتأكيد الكثير للقيام به والتعلم منه خلال الاحتفال باليوم الوطني لدولة الإمارات العربية المتحدة.





الفنانون المحليون يستمررون في التألق

واصل حدثنا الموسيقي الغنائي المميز Amp'd تقديم عروض رائعة لمجموعة من الفنانين الموهوبين المقيمين في دبي. استمتع زوار ماركت الواجهة البحرية في 27 سبتمبر و25 أكتوبر بطيف واسع من الأساليب الغنائية والفنية. كان هناك ما يرضي كل الأذواق الموسيقية مع مشاركة ما يصل إلى 20 فناناً في كل عرض.



وتكبر العائلة بانضمام أفراد جدد إليها!

شاركونا الترحيب بأثنين من البائعين الذي انضموا إلينا حديثاً. تفضلوا بزيارة الكشك R-13 " فيشرمينز غريل ", وهو مطعم سنغافوري يقدم لكم المأكولات البحرية الطازجة المشوية من الأسماك وسرطان البحر وسمك الحبار، إضافة إلى لحم الخاروف والبقر والمزيد غير ذلك! تذوق ما يقدمه لك الطاهي أو بإمكانك انتقاء طبقك الخاص المفضل، وبالتأكيد فإنك ستجد ما يناسبك ويشبع جوعك.

أما الكشك SH-F39، فيتواجد فيه شركة الريف اليميني للتجارة العامة ذ.م.م، حيث تستورد البضائع التي يشتهر بها اليمن. تفضلوا بتجربة العسل اللذيذ، أو استمتعوا برائحة ونكهة القهوة الرائعة. ستجدون أيضاً البضائع اليمنية الفضية التقليدية مثل الخناجر التي تستعمل في الاحتفالات والمجوهرات المصنوعة يدوياً.





ساق الخاروف مع الخل البلسمي، الزيتون والتمر المتبل، الشمندر الأحمر المقرمش

ساق الخاروف:

1 لتر من مرقة الخاروف
ساق الخاروف
بصلتان حمراوتان
ساق الكرفس
جزرة
400 مل من الخل البلسمي
ملح وفلفل
زيت طهي
60 غرام زبدة

طريقة التحضير:

أضف إلى الخل البلسمي في الوعاء 500 مل من مرقة الخاروف، واترك هذا الخليط على نار هادئة حتى يصبح الخليط حوالي ثمن الكمية الأصلية. أضف الزبدة وأطفئ النار.

قص ساق الخاروف مع إزالة الدهون الزائدة أو أي جلد فضي. سخن زيت الطهي في المقلاة. ضع ساق الخاروف في المقلاة الساخنة وقلبه على جميع الجوانب حتى يصبح لونه ذهبياً بنياً. ضع ساق الخاروف جانباً بعيداً عن المقلاة واتركه فترة من الزمن. عندما تبرد ساق الخاروف وتصبح درجة حرارته مشابهة لدرجة حرارة الجو المحيط ضعه في طبق عميق مع ما تبقى من مرقة الخاروف وأضف إليه الجزر المفروم والبصل المفروم والكرفس المفروم قطعاً كبيرة. يوضع الطبق في الفرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة. عندما ينضج ساق الخاروف من كل جوانبه أخرجه من مرقة التحميص واتركه حتى يجف. ادهن لحم الخاروف بالصلصة البلسمية بالفريشة، ومن ثم ضعه مرة أخرى في الفرن لمدة 7 دقائق.

الزيتون والتمر المتبل

80 غرام من التمر المجذول منزوع النواة ومفروم بشكل ناعم
60 غرام من الزيتون الأخضر منزوع البذور ومفروم بشكل ناعم
قشرة ليمونة
عصير ليمونة
50 غرام من اللوز المحمص منزوع القشرة
3 ملاعق كبيرة من زيت بذور العنب

طريقة التحضير:

تخلط جميع المكونات في وعاء معاً، وتتبّل بالملح حسب الرغبة.

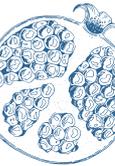
الشمندر الأحمر المقرمش

حبة شمندر كبيرة
زيت قلبي
4 ملاعق صغيرة من نشاء الذرة
ملح حسب الرغبة

طريقة التحضير:

قشر الشمندر إلى شرائح رفيعة طويلة بسماكة يبلغ مقدارها حوالي 3 مم، ومن ثم ضعها في ماء مثلج لمدة 10 دقائق. ضعها جانباً بعد تصفية الماء واتركها حتى تجف. ضع في وعاء شرائح الشمندر، وأضف إليها نشاء الذرة حتى تغطيها بالكامل من جميع الجوانب. سخن زيت القلي حتى 165 درجة مئوية قبل وضع شرائح الشمندر فيه. تابع عملية القلي بهدوء لمدة 30-40 ثانية على دفعات. ضع الشرائح جانباً بعيداً عن زيت القلي واتركها حتى تجف. كرر العملية نفسها مع كل شرائح الشمندر المتبقية. قم برفع درجة حرارة زيت القلي مجدداً إلى 175 درجة مئوية، ومن ثم ضع شرائح الشمندر المقوية مسبقاً مرة أخرى في زيت القلي على دفعات لمدة 20 ثانية لكل دفعة. ضع الشرائح جانباً بعيداً عن زيت القلي واتركها حتى تجف، ومن ثم رش عليها الملح على الفور حسب الرغبة.

وصفة من: الشيف خالد





Lamb Shank with Balsamic Glaze, Olives and Dates Relish, and Crispy Beetroot **Recipe**

INGREDIENTS FOR THE LAMB SHANK

1L lamb stock
 1 lamb shank
 2 red onions
 1 celery stick
 1 carrot
 400ml balsamic vinegar
 Salt and pepper
 Cooking oil
 60g butter

METHOD

In a pot, add 500 ml of the lamb stock to the balsamic vinegar, and let the mixture reduce over a low heat until it's around 1/8th of the original quantity. Add butter and switch off the heat.

Trim the lamb shank, removing excess fat and any silver skin. Heat the cooking oil in a pan. Place the lamb shank into the hot pan and sear on all sides until golden brown in colour. Remove shank from the pan and let it rest. When the lamb shank has cooled to room temperature, place in a deep dish with the remaining lamb stock and add the chopped carrots, chopped onions and chopped celery (big chunks).

Place dish in the oven at 180°C for 30 minutes. When the lamb is cooked all the way through, remove from the braising liquid and pat dry. Brush the reduced balsamic sauce over the shank meat and place back in the oven for 7 minutes.

FOR THE OLIVES AND DATES RELISH

80 grams Medjool dates, pitted and finely chopped
 60 grams green olives, pitted and finely chopped
 Zest of 1 lime
 Juice of 1 lime
 50g roasted almonds, skin removed
 3 tbsp. grapeseed oil



METHOD

Mix all ingredients together in a bowl. Season with salt, according to taste.

FOR THE CRISPY BEETROOT

1 large beetroot
 Frying oil
 4 tsp. corn starch
 Salt to taste

METHOD

Peel the beetroot and slice into thin, long sticks about 3 mm thick, then place them in iced water for 10 minutes. Remove from water and pat dry. In a bowl place the beetroot sticks, add the corn starch and toss through the sticks until evenly coated. Heat frying oil to 165°C then add the beetroot sticks, frying gently for 30-40 seconds in batches. Remove from oil and pat dry.

Continue with remaining beetroot sticks until all are done. Increase frying oil heat to 175°. Fry the beetroot sticks in batches a second time for 20 seconds each batch. Remove from oil and pat dry. Immediately sprinkle with salt to taste.

Credit: Chef Khaled





Local artists continue to shine

Our Amp'd open mic music event continued to showcase the range of talented artists we have here in Dubai. On Sept 27th and Oct 25th visitors to the Waterfront Market were treated to various performances spanning a wide range of genres.

With up to 20 artists at each session, there was an act to appeal to everyone's taste.



New Kids on the Block

Join us in welcoming two new vendors into our market tenant mix. Come visit "Fishermen's Grill" located on the promenade. This Singaporean-owned hotpot and barbecue seafood restaurant offers All-You-Can-Eat fresh fish, crabs, cuttlefish, mutton, beef and more! Have the chef's specialty or customise your own dish – you'll find something to suit everyone's taste at the Fishermen's Grill.

Alreef Alyamani General Trading is now open and located in our main atrium, importers of specialist goods from Yemen. Try their deliciously sweet honey that Yemen is famed for, or lose yourself if the rich aroma of specialty coffee blends. Here you'll also find traditional Yemeni silver goods such as ceremonial daggers and handmade jewellery.



Let's get physical!

Once again, the Dubai 30x30 challenge is here for the month of November. On Friday the 15th, the Waterfront Market says "challenge accepted" by hosting a free yoga session on-site, in partnership with Yoga House.

The session kicks-off at 5pm and is the perfect opportunity for beginner and experienced yogis to come together to share the fun of yoga. Whilst the session is free, participants will need to register their interest by visiting www.yogahouse.ae and reserving their space in the Workshop section of the website.



Celebrating national pride and heritage

As the annual National Day celebrations roll around for 2019, from December 1st – 3rd the Waterfront Market will be home to an authentic heritage village of areesh tents: traditional summer tents constructed from palm fronds. There will be a 'dukkan' with free goodies for all and a live cooking demonstration of local Emirati foods to sample.

Immerse yourself in the skills of old with a visit to the oyster pearl opening station, or learn how to make a fishing net. Take a wander through the Emirati museum and enjoy watching a traditional Arab Yallah dance. Bring the whole family along – there will be plenty to do and learn as we celebrate the UAE.





Lighting the way for Diwali

From October 24th to 29th, the Waterfront Market celebrated Diwali, Festival of Lights, by lighting up the night's skies to keep darkness at bay. The local community were able to enjoy the celebrations together against the backdrop of the waterfront Promenade, whilst enjoying a range of festive foods and beverages.

There was plenty of entertainment for the young and young at heart, with families and friends coming together over a range of traditional Diwali activities including the creation of a giant Rangoli and Bollywood dancing. A communal mural was painted and remains on display as a reminder of this auspicious occasion.



Raise your flags

November 3rd is Flag Day in the UAE; a day to acknowledge national pride and celebrate the strong heritage of the United Arab Emirates. At 11 in the morning, we will raise the UAE flag whilst singing the national anthem, Ischy Bilady. UAE flag-coloured cake jars will be handed out to visitors, and there will be flags galore! Don't miss this day as we celebrate the country we call home.





Who will be shortlisted?

After much anticipation, the Waterfront Market in collaboration with Dubai Culture & Arts Authority, announced the jury panel for the second annual Mural and Art Competition.

The panel of judges includes Khalil Abdulwahid Hassan, Director of Fine Arts Department at Dubai Culture; Maitha Al-Marri, one of the UAE's top visual artists; and Lachlan Gyde, Executive Director for Retail, Residential, & Commercial at Ithra Dubai, the manager of the Waterfront Market.



All passionate supporters of the growing local art scene, each judge will individually review all submissions in relation to the competitions set criteria and Year of Tolerance theme. This year has seen an amazing reception to the competition once again, with almost double the applicants from last year.

The judges will shortlist five candidates who will be named in the coming weeks. With two top prizes of AED 15,000 each up for grabs for the winning sculpture and mural entries, competition is fierce. Who will the winners be? All will be revealed soon...

And the winner is...

In November we will not only learn who the five shortlisted finalists for this year's Mural & Art Competition are, but the two overall winners will be announced and rewarded with 15,000AED each; a generous 30,000 AED in total, presented by the Waterfront Market. The winner of the 'mural' category will commence the painting of their artwork live at the Waterfront Market, giving shoppers and tourists the opportunity to witness the piece in progress. A gallery featuring the artwork of the five shortlisted finalists will also be opened onsite for the general public to enjoy.





Onam Festival draws a record crowd

Together with Lulu Hypermarket, The Waterfront Market celebrated the heritage of Kerala with the Onam Festival. Drawing a record footfall of almost 40,000 people on the day, visitors were treated to an array of events characteristic of the south-Indian harvest celebration.

The day's highlights included a floral competition, judging of the best 'payasam', a procession of traditional and cultural performances, and plenty of game-show activities where participants won fantastic prizes.

Chef Khaled, back again

On August 30th, Chef Khaled returned to the Waterfront Market to source ingredients for two new, delicious recipes he's been mastering: 'Lamb Shank with Balsamic Glaze, Olives and Date Relish, and Crispy Beetroot' and 'Autumn Veggies with Egg Yolk Pearls'.

He has generously shared these recipes with us for you to try at home. It's the freshness, value and quality of our produce that keeps Chef Khalid coming back for more.





ماركت الواحة البحرية
WATERFRONT MARKET

NEWSLETTER

September / October 2019

VALUE
*
EXPERIENCES
100%
REAL



It's the season of festivals in Dubai

Waterfont Market Welcome

Welcome to our fifth newsletter for 2019. The cooler weather is well and truly on its way, and that means more freedom to get out and about to enjoy the freshness, value and quality on offer at the Waterfront Market.

Despite the heat and humidity, the summer months saw us as busy as ever. Our diary was packed full of fun events including the Onam Festival celebrations, attracting close to 40,000 people on the day. In August and September, visitors to the market were treated to an array of varied performances from artists participating in our 'Amp'd' open mike music event. Our friend and esteemed Emirati chef, Khaled Al Saadi, visited us once more to select only the finest and freshest ingredients for his tantalising recipes,

and we announced the judges for our Mural Competition which saw an astounding 200 submissions this year. In the last week of October we celebrated Diwali, the festival of lights, with Bollywood dancers, giant rangoli and activities for children, and now it's time to put our feet up and take a break...

Not a chance! The fun and festivities continue well into November and December with plenty more dates to pop into your calendar. On Nov 3rd we celebrate Flag Day - a day where we show our national pride and honour the heritage of the UAE. November is also host to the annual 30x30 Dubai Fitness Challenge, and to show our commitment we will be offering a free yoga session on-site on Friday the 15th. To mark National Day, from Dec 1st - 3rd, you can visit our heritage village constructed from areesh tents and sample some authentic Emirati food, participate in traditional activities and learn local handicrafts. We will also be announcing the winner of the Murals and Arts Competition, who will commence the painting of their winning artwork live for all to see. And last, but certainly not least, with the Festive Season fast approaching, stay tuned to our social media pages for upcoming events to celebrate all the joy this season brings. See you at the Waterfront Market!