



الدعاة المعروفين، وذلك للفكرة الخاصة التي تتميز بها الحلول التي ينتجوها نتيجة لاستخدامها الفاعلة من السمن البلدي، وإضافة كميات أكبر من البيض والزعفران عليها، والطريقة الخاصة التي يتبعونها في صنعها، ولا يمانع الكثير من المشتريين في دفع مبالغ أكبر لشراء الأنواع الجديدة من الحلوى التي اشهر بها بعض الصناعات في مقدمتهم الزوج علي الذي وابالوا، وتأتي الحلوى تباع بالوزن وتوضع الكميات المراد تصديرها الى الخارج في علب مصنوعة من التلك (الصفيح) مختلفة الأحجام التي يصنعها التناكس.

ويشتري كثير من القادمين من السعودية والعراق كميات كبيرة من الحلوى لأخذها لبلدانهم، مما يجعلهم يشكلون سوقا كبيرا لتصريف الحلوى. وكان عدد تذاكر بيع الحلوى في سوق السوق يزيد عن 15 ذكاة بينما توجد فيه تذاكر أخرى لبيع المنتجات الغذائية الأخرى، ويعتبر ذكاة السوق آخر فرع من فروع سوق الخضرة من ناحية الغرب، حيث يقع بعد ذلك بواحة ابن بصر.

يبلغ هذا السوق أيضاً من سوق الخضرة وينتج من الشمال إلى الجنوب لبلقيتي سوق الغربيتي، ويبدأ هذا السوق من بداية الربع الغربي الأخير من سوق الخضرة تقريباً ويضم عدداً كبيراً من الدكاكين تتخصص معظمها في بيع أنواع الحلويات المختلفة وخاصة منها: الحلوى «السليطية»، وكانت الحلوى - التي يشار إليها بـ«السليطية» - من المنتجات المهمة التي يرفع فيها الكويتيون ويتناولونها على الدوام وخاصة في فصل الشتاء، ويأخذونها معهم للسفر (الزفان) أو لأهلانها لإضافتهم خارج البلاد.

كما كانت سنن السور والقصص تأخذ معها كميات كبيرة من الحلوى من ضمن المواد الغذائية الرئيسية. ويصنع معظم أصحاب دكاكين الحلوى في المنطق في بيوتهم أو في بعض الأماكن المخصصة لذلك في السوق، وكانت المنافسة شديدة في صناعة الحلوى الذين يتكئون في صنعها بإضافة البهيل والبرغلان والمواد الأخرى التي تعطيها المذاق الخاص والنتيجة الغروب فيها.

وكان المشهور بفضولهم الحلوى الفاتحة للصنعة من قبل بعض