# 27 تصميماً من مطابخ إيكيا مع ميزة 15 سنة ضماناً

أحد التصاميم المعروضة في «إيكيا»

أعلنت ايكيا الكويت اليوم عن إطلاق حملتها الترويجية لمطابخها التي تتميز بضمان يمتد إلى 15 سنة لمختلف الموديلات والتصاميم مع خدمات إضافية متميزة تشمل التوصيل والتركيب خلال 7 أيام من تاريخ الشراء. وتقدم ايكيا في هذه الحملة 27 موديلا وتصميما لمطابخها المصنوعة من أجود أنواع الخشب لتتناسب مع مختلف الأذواق وتلائم ميزانيات الزبائن على اختلافها، سواء أكانوا من الأفراد أو من الشركات والمشاريع حيث يجدون في عرض ايكيا الجديد ما يعبر عن ذوقهم واختياراتهم.

ويمكن لزوار معرض ايكيا أن يستمتعوا بالتسوق في ركن المطابخ، حيث يصبح تصميم وتخطيط المطبخ أكثر سهولة ويسرا بوجود مصممي ايكيا الذين يقدمون النصيحة والاستشارة حول أفضل الاختيارات والحلول سواء لمطبخ المنزل أو للمشاريع، مع الاهتمام التفصيلي بحجم العائلة وأسلوب حياتهم والمساحة المتوفرة وكذلك الميزانية المرصودة لتجديد المطبخ. وعند الانتهاء من اختيار جميع قطع المطبخ، تقوم ايكيا خلال 7 أيام من تاريخ الشراء بتوصيل المطبخ إلى المنزل ليقوم فريق العمل المتخصص بتجميعه وتركيبه مجانا. ويقود قسم إدارة المشاريع بخدمة الشركات في مجال توريد وتأثيث المنازل بالمطابخ وغيرها. ويستمر العرض الترويجي الجديد على مطابخ ايكيا من 1 ولغاية 30 الجاري.

# حفل موسيقي بمدرسة دسمان النموذجية

أقامت مدرسة دسمان النموذجية حفلا موسيقيا مميزا شاركت فيه الطالبة فاطمة فيصل المديرس بفاعلية وذلك بإشراف معلماتها وبمشاركة الطالبات اللاتي قدمن أداء مميزا أدخل البهجة والسرور الى قلوب الحضور وأولياء الأمور.

# «لونجين».. لقاء الفخامة وروعة الأداء في كأس دبي

تفتخر دار لونجين بكونها كانت الراعي الرسمي لتوقيت سباقات كأس دبي العالمية في دورتها السادسة عشرة التي جرت على أرض مضمار ميدان سباق الخيل في دبي، بالإمارات العربية المتحدة في 26 مارس الماضي. وتعتبر كأس دبي العالمية من أغنى وأهم سباقات الخيل في العالم، حيث استقبلت دار لونجين ضيوفها المرموقين وأفسحت أمامهم المجال لاكتشاف ساعة «لونجين ماستر ريتروغرايد» بالذهب الزهري، والتي كانت الراعي الرسمي للتوقيت لكأس دبي العالمية. كانت الأجواء على مستوى الحدث مفعمة بالحماس والتشويق. وقد غادر حضور الدورة الـ 16 من كأس دبي وفي ذاكرتهم تجربة مميزة مطعمة بالفخامة. وعلى خلفية قوتها الثابتة وارتباطها الوثيق بعالم رياضة الفروسية وسباقات الخيل منذ العام 1878، جاءت مشاركة دار لونجين كراعي رسمي لتوقيت هذا السباق الراقي الذي هو من فئة سباقات الأرض المفتوحة المنبسطة لتسجل خطوة إضافية في رصيدها. وقد كسر عدد الحضور هذا العام الرقم القياسي حيث تجمع 81000 شخص للاستمتاع بهذا النهار الاستثنائي المميز على ارض مضمار ميدان السباق، وقد تميز الحاضرون بفخامة طلتهم حيث كانت النساء كما الرجال على قدر كبير من الأناقة والانسجام مع شعار دار لونجين «الأناقة أسلوب حياة». وكراعي رسمي لتوقيت هذا الحدث الرياضي المميز، تشرفت دار لونجين بتقديم الجوائز للفائزين بمجموع 24 ساعة موقعة باسم الدار، وبعيد الانتهاء من السباقات الثمانية التي كانت موزعة على طول النهار، تسلم كل من الفارس ومدرب الخيل وصاحبه ساعة من لونجين، مثل ساعة «لونجين ماستر مونفايزس» و«لونجين ماستر ريتروغرايد» المشغولة بالذهب الزهري للسباق النهائي. وتوج سمو الشيخ محمد بن راشد آل مكتوم نائب رئيس الدولة رئيس مجلس الوزراء حاكم دبي الفارس الياباني ميركو ديمورو بطلا لكأس دبي العالمية في دورتها السادسة عشرة، وقاد الفارس الياباني ميركو ديمورو المهر «فيكتوري بيسا» الى منصة التتويج لأول مرة.

# «رويال حياة» نظّم مؤتمر «عالم أطفال الأنابيب»

لقطة تذكارية للمشاركين في المؤتمر الاول لعالم اطفال الأنابيب

مشاركة من احد الخبراء

احد الباحثين العالميين يلقي محاضرته

نظم مستشفى رويال حياة تحت رعاية وزير الصحة د.هلال الساير وبالتعاون مع كل من جامعة بروكسل من بلجيكا وجامعة الكويت بواسطة د. ماجدة العازمي رئيسة اللجنة العليا للخصوبة والأجنة البشرية، المؤتمر الأول من نوعه في عالم أطفال الأنابيب تحت عنوان «تحفيز المبايض: المبيض وبطانة الرحم». وقد أقيم المؤتمر في 31 مارس واستقطب أهم وأبرز الأطباء والباحثين العالميين ممن قاموا بطرح واستعراض آخر ما توصلت له الأبحاث في مجال أطفال الأنابيب. وفي كلمته أشار د.هلال الساير الى أهمية مثل هذه النشاطات التي تتطرق الى مواضيع طبية تمس الجمهور في الصميم، كمشكلة العقم وصعوبة الإنجاب. وقد بدا تطور برامج طفل الأنابيب في الكويت منذ أعوام التسعينيات، بيد ان حرص الوزارة على سياسة التعليم المستمر وتبادل الخبرات العالمية أسهم في إثراء الخبرة المحلية ووصولها الى مستويات متساوية مع تلك العالمية. وأضاف: «لكن لابد من أن تنظم هذه البرامج بقوانين وإرشادات تضمن جودة التطبيق والوقاية من المضاعفات، كالحمل المتعدد والولادة المبكرة لأطفال خدج يعانون من مشاكل صحية متعددة. وهو ما آمل ان يتم تفاديه في المستقبل». وبشكل عام، ركزت محاضرات المؤتمر على آخر التطورات والأبحاث في مجال بروتوكولات تحفيز المبيض ونجاح فرص الحمل وتفادي المضاعفات، حيث قام المحاضرون بتحري كل ما هو جديد حول استخدام الهرمونات وتفاصيل استجابة النسيج الرحمي والمبيض. افتتحت المحاضرات بكلمة ألقاها المدير التنفيذي في جامعة بروكسل مارك نوبن، أشار فيها إلى عراقة جامعة بروكسل وتميزها وجانب البحث العملي، بحيث يتم نشر بحث واحد يوميا في جانب من الجوانب الطبية. .

وخصص جانب من المؤتمر للخبير العالمي البروفيسور بول ديفروي، المدير الطبي والعلمي لمركز المساعدة على الإنجاب في جامعة بروكسل، ومن يعتبر من رواد تقنية التلقيح المجهري، وفي محاضرته، قال: «تهدف تقنيات المساعدة على الإنجاب إلى زيادة فرصة المرأة في الحمل، ولكن في معظم برامج طفل الأنابيب يتم زراعة أكثر من جنين في الرحم، مما يسبب زيادة فرصة الحمل بالتوائم وبما يسبب مضاعفات خطرة على صحة الأم والجنين أيضا». ولذا، شدد البروفيسور ديفروي على أهمية زيادة التوعية بمضاعفات الحمل المتعدد وتسليط الضوء على خلفية زيادة تحفيز المبيض والتقنيات التي تدعم الممارسة الطبية الجيدة واستراتيجيات تخفيض فرصة الحمل المتعدد.

ومن الجانب الآخر، أوضح الاستشاري هومن فاطمي، الذي يعد من أبرز الخبراء البلجيكيين ومدير وحدة المساعدة على الإنجاب في مستشفى رويال حياة، أن تقنية الإخصاب الخارجي تعتبر حاليا الحل النهائي لمعظم مشاكل العقم وصعوبات الحمل، بدءا من أمراض القنوات وعيوب العامل الذكري، والعقم المرضي، وهجرة النسيج الرحمي، وتقدم عمر السيدة وعدم استجابة المبايض. ومع ذلك تأتي أهمية تنظيم ورفع جودة بروتوكولات أطفال الأنابيب وذلك لتفادي المضاعفات التي تترتب على زيادة استثارة المبايض والرحم.

# «كورت يارد ماريوت» يفتتح «سول أند سبيس» للمأكولات الهندية

لقطة تذكارية لفريق عمل «سول أند سبيس» في كورت ياردماريوت (كرم ذياب)

السفير الهندي وغازي النفيسي والسفير المغربي يفتتحون المطعم

افتتح فندق كورت يارد ماريوت، التابع لفنادق ماريوت، مطعم سول أند سبيس الشهير للمأكولات الهندية. ورعى الافتتاح الرسمي للمطعم السفير الهندي لدى الكويت أجاي ملهوترا ورئيس مجلس الإدارة والعضو المنتدب لشركة الصالحية العقارية غازي النفيسي، بحضور عدد من كبار الضيوف والشخصيات المهمة وممثلين عن وسائل الإعلام المحلية بوجود إدارة فنادق ماريوت، بالإضافة إلى الشيف العالمي هاري نايك والشيف راج.

وتم خلال الدعوة الرسمية استقبال الشيف هاري نايك للتوقيع على كتابه «المطبخ الهندي المعاصر» والذي يعرض فيه تجاربه وإضافاته حول الطعام والتغذية الحديثة، إضافة إلى باقة غنية من أشهى الاطباق الهندية وطريقة تحضيرها. وقال المدير العام لفنادق ماريوت الكويت جورج عون: «إننا في غاية السعادة لاستضافة اسم عريق في عالم الطهي الهندي هاري نايك، وكذلك لافتتاحنا مطعم سول أند سبيس في الكويت، إن هذا المطعم العالمي بروحه وخصوصيته يقدم لزوارنا تجربة طعام حصرية وفريدة تحملهم إلى أشهى أطباق المطبخ الهندي الحديث مع الإضافات المبدعة واللمسات الأوروبية المميزة لهذه الاطباق».

وأضاف قائلا: «لا يعتبر المطبخ الهندي غريبا في الكويت، فهو يتمتع بشعبية متزايدة بين مختلف الناس هنا سواء من المواطنين أو المقيمين، وذلك لما يوفره هذا المطبخ من تنوع في الأطباق ونكهات خاصة غنية بالتوابل والبهارات المفضلة لدى أغلبية الناس هنا».

أما الشيف العالمي الشهير هاري نايك فقال: «يشرفني أن أكون هنا للمشاركة في إطلاق وافتتاح مطعم سول أند سبيس في كورت يارد. إن شغفي وحبي الدائم لعالم المأكولات المتميزة كان الدافع وراء ابتكار وإعادة اكتشاف السحر الخاص للمأكولات الهندية الحديثة وما يضمه المطبخ الهندي من عناصر غذائية تتلاءم مع مختلف ثقافات الطعام حول العالم».

ويمكن هنا ذكر بعض من أشهر هذه الأطباق مثل ألوتيكي، جال تارانغ، جافراني مورغ تكا واختيارات مختلفة من التندور.

ويضم المطعم 68 كرسيا ليوفر لرواده راحة ورحابة في الجلوس وتميزا في الخدمة، ويستقبل الزوار على الغداء والعشاء.

● لمياس بلال