



سارة العجران متوسطة صديقاتها



سارة مع والدها عجيل العجران

## سارة العجران تخرجت في الأكاديمية الأميركية

احتفل عجيل العجران بتخرج كريمته سارة في أكاديمية الإبداع الأميركية بتفوق، وتسلمت سارة شهادة تفوقها من إدارة الأكاديمية وسط فرحة الاهل والأصدقاء ألف مبروك يا سارة.. والقال للجامعة.

## «Hello Kitty» مزيج الأصالة والحداثة يختار أرابيلا لافتتاح أول فرع له

والتي لا تراعي الخصوصية العائلية والعالم الخاص لكل فرد بكل ما يحتويه من متغيرات ومتطلبات.

انتشر خلال سنوات بسيطة في شتى دول العالم.. من آسيا إلى أوروبا إلى أميركا.. وأضاف أبو الحسن أن أرابيلا فرض نفسه في السوق العقاري كمشروع جديد ومتكامل لما يقدمه من خدمات متنوعة في جو هادئ وجميل يلبي احتياجات جميع أفراد العائلة، منفرداً عن بقية الأماكن الترفيهية الأخرى

وقعت شركة ERA العالمية فرع الكويت- السوق الحصري لمشروع أرابيلا- عقد استثمار مع شركة إم جولدن جروب المالك الحصري لامتياز تمثيل مطعم ومقهى Hello Kitty Café على مستوى دول الخليج العربي، لافتتاح أول فروع في الشرق الأوسط في أرابيلا البدع.

فلشركة إم جولدن جروب وكيل الكويت ومنطقة الخليج في الكويت- طموح بلا حدود ونظرة إستراتيجية واسعة متمثلة في توسيع رقعة انتشار Hello Kitty محلياً وإقليمياً دفعها إلى اختيار أرابيلا كنقطة انطلاق محورية لتكون بالقرب من محبيها في مكان راق يتمتع بأجواء ساحرة وخلاصة أرابيلا، فسيكون مطعم ومقهى Hello Kitty Café الوجهة الأولى والملاذ الأمل للملاحين عن تقديم أطباق فريدة تحمل مزيجاً من المطبخ الياباني والمذاق الإيطالي ضمن منظومة خدمة سريعة ومرحة في بيئة تتميز بتصميمها العصري والحديث تجعله من أكثر الأماكن المفعمة بالحياة والنشاط.

وقال عمر أبو الحسن- مدير عمليات شركة إم جولدن جروب- إن انطلاقة Hello Kitty لأول مرة كانت من اليابان عام 1974 كشخصية كرتونية تلفزيونية في بداية ظهورها ثم استطاعت Hello Kitty أن تطور من نفسها وتتوسع لتشمل بقية الفئات العمرية من خلال منتجات عديدة منها الملابس والإكسسوارات والألعاب والمواد الغذائية والمشروبات وغيرها من المنتجات المختلفة. وأخيراً استطاعت Hello Kitty أن تجمع شمل العائلة في أجواء مناسبة لكل فئة عمرية من خلال وجودها كمطعم وكوفي شوب



صبيحة العنزي تكرم حسين الشافي

## حسين تخرج بتفوق

تلقي الطالب حسين مشعل الشافي التهناني والتبريكات بمناسبة تفوقه وتخرجه في الصف الأول الابتدائي في مدرسة الوليد ابن عبدالمك ووسط احتفال اقيم في المدرسة بحضور المربية الفاضلة مديرة المدرسة صبيحة العنزي.

## الشايح يعتذر لرواد ديوانيته حتى رمضان



فيصل الشايح

يعتذر النائب السابق فيصل الشايح عن استقبال رواد الديوان اعتباراً من اليوم الأحد، وذلك بسبب العطلة الصيفية على أن نعاود استقبال ضيوفنا الكرام في أول يوم أحد من شهر رمضان المبارك.

## افتتاح معرض السرعة في قاعة الاستكشاف في المركز العلمي



م.مجبل المطوع

تحت رعاية وحضور وزير التربية ووزير التعليم العالي أحمد المليفي، دعا رئيس مجلس الإدارة والعضو المنتدب للمركز العلمي م.مجبل المطوع لحفل تدشين معرض السرعة في قاعة الاستكشاف وذلك في صباح اليوم الأحد.

## الصالح يستقبل رواد ديوانيته في مشرف



سليمان الصايغ

يستقبل سليمان عبدالرحمن الحمد الصالح رواد ديوانيته ما بين الساعة الـ 5 والـ 9 مساء يوم الثلاثاء وذلك في منطقة مشرف ق 5 شارع 10 منزل 10 جادة 1، ويعتذر عن عدم استقبالهم في الأيام المقبلة.

## أشرف احتفل بمولوده بيشوي



بيشوي أشرف

احتفل الزميل أشرف فتحي شوقي واسرته بقدم مولودهم الأول بيشوي، وتلقى الزميل أشرف المباركة والتهاني من الاهل والأصدقاء والزلاء الذين تمنوا لبشوي حياة سعيدة في كنف والديه. ألف مبروك.



فريق الضيافة بالملابس التراثية الهندية

## «لاند مارك» تفتتح مطعم «زافران» الهندي في الكويت

في الهند. وفي يونيو من عام 1993 عمل طاهياً مساعداً في أحد المطاعم الخمسة في فندق «أوبروي» ذي الخمسة نجوم في نيودلهي. وبعد ذلك اتجه للعمل في المطعم الراقي «برنارد كيونغ» وفي نوفمبر 1994، انتقل إلى لندن ليفتتح مطعم «تاماريند» في يناير 2001 حيث حصل وقتها على أول نجمة ميشلين. وفي أغسطس 2002 ترك أتول العمل في «تاماريند» وأنشأ مطعمه الأول المستقل الخاص به «بيناريس»، الذي افتتح في أبريل من عام 2003 ومنذ ذلك الوقت أصبح المطعم واحداً من أرقى المطاعم الهندية في العاصمة البريطانية.

وقد حقق «إنديان أسينس» أول كتاب لأتول في وصفات تحضير الأفعمة، نجاحاً كبيراً تمثل في استضافته في العديد من البرامج التلفزيونية والتي كان آخرها مشاركته في السلسلة الثانية من برنامج «كبير الطهاة»، وبرنامج «سلسلة قوائم الطعام البريطانية الكبيرة» الذي استضافته القناة الثانية على تلفزيون «بي بي سي».

ويتكف أتول حالياً على إنجاز كتابه الثالث بعنوان «الكاري في العالم» والذي سيصدر العام المقبل. ويقيم أتول في غرب لندن مع زوجته ديبتي وابنته وابنته الصغيرين. وعماً يميز «زافران» الكويت أكد الشيف أتول امكانية حصول الزبائن على أذ المأكولات الهندية بأسعار حربية أقل من المتوقعة بباقي المطاعم الهندية التقليدية، كما عمل الشيف أتول على تدريب الطهاة العاملين في «زافران»، والبالغ عددهم 12 شيفاً في مطبخ دبي ليقدّموا أفضل ما لديهم لزبائن الكويت.

وعن قائمة الطعام التي حضرها أكد الشيف أتول انه يتمنى ان يغير القائمة كل شهر أو شهرين نوعاً من التجديد لزبائن المطعم وكذلك بسبب توافر المصادر الطبيعية في فترات معينة من السنة وبذلك يحاول أتول ان يوفر في القائمة المصادر المتوافرة بالطبيعة لتقدم الأطباق طازجة وبكثافة متنوعة.

ويتميز مطعم «زافران» بالحفاظ على التقاليد واكتساب الخبرات العالمية في التكنولوجيا المطروحة والموسيقى المعروضة والخبرات والخدمات للعاملين في المطعم.

• لميس بلال



تافين دولتاشي والشيف أتول كوتشهار (متمين غوزال)



الإعلامية الهندية صوفي شواردي حضرت الافتتاح



الشيف أتول كوتشهار يتابع اعداد الأطعمة في المطبخ



سالي القاضي تقدم الشيف أتول للحضور

والوفرة التي تقدم بها». وقد لمع نجمه على الفور وما زال محافظاً على هذا المستوى العالي في إعداد الأطعمة الهندية طوال السنوات القليلة الماضية. وعن بداياته يؤكد أتول انه بدأ عمله في الطهي في مجموعة فنادق «أوبروي»

يعد مطعم «زافران» إحدى العلامات التجارية التابعة لمجموعة «لاندمارك للضيافة» والذي تم افتتاحه خلال يوليو 2010 في دبي وفي يونيو 2011 بالكويت، يقدم زافران طبقاً واسعاً من الأطباق الهندية المعاصرة التي يتم تحضيرها باستخدام مزيج فريد من التوابل الهندية الأصيلة ضمن بيئة تعكس الأجواء الهندية الحقيقية. ولقد استوحيت قائمة الطعام من الشيف العالمي أتول كوتشهار الحائز على نجمة ميشلين، ويقوم بإعدادها الطاهي الرئيسي الخاص بالمطعم أنكور تشكربورتى.

«الأنباء» التقت الشيف العالمي أتول كوتشهار الحائز «نجمة ميشلين» الذي تحدث عن مميزات وقوائم الطعام المقدمة لضيوف زافران، حيث يقول كوتشهار: إن القائمة المقدمة تضم تشكيلة من الأطباق الهندية التقليدية التي جابت طيف من الأطباق المعاصرة مثل «سمك ويطاطا زافران».

وتشتمل قائمة المشروبات على تشكيلة رائعة من الكوكتيلات الخاصة وعصائر اللاسي والعصائر الكلاسيكية مثل «أبلاي موختو» و«لاسي الزعفران واللوز» و«سموثي التوت»، هذا بالإضافة إلى قائمة الطعام الخاصة بالأطفال. ويتألف «زافران» الكويت من ركن رئيسي وركن منفصلة تتميز بقائمة طعام خاصة تتضمن تشكيلة من نكهات الشيشة. وعن الوصفات يقول أتول كوتشهار: إن وصفاتي الراقية في عالم المأكولات الهندية قد أسهمت في إعادة صياغة مفهوم الأطعمة الهندية وتغيير الأسلوب والتجربة التي يتعاطى بها الناس تجاهها، ويضيف أتول أنني أول شيف هندي يحصل على نجمة ميشلين خلال الفترة التي أمضيتها في «تاماريند». وبعد ذلك عملت على تأسيس مطعم «بيناريس» المعروف عالمياً حيث أظهرت فيه مواهبتي في تحضير المأكولات ما أهلتني للحصول على ثاني نجمة ميشلين في عام 2007. وزاد: حققت المهارة الكبيرة في تحضير هذه الأطباق الفريدة والنادرة من جميع أنحاء العالم نجاحاً كبيراً لمطعم «بيناريس»، ما جعل جان موير في صحيفة «ديلي تلغراف» يكتب عنه: «يتميز مطعم «بيناريس» بجودة المكونات التي يستخدمها المطبخ في تحضيره للمأكولات



فريق عمل متكامل في زافران