

«كارتيه» تكشف النقاب عن تقنية حرفيتها وتقاليدها في صناعة الساعات

الساعات المعتمدين حمل ختم جنيف.

يمثل اعتماد كارتيه لهذا الختم الذي يسعى وراءه الكثيرون اعترافاً بروعة ساعات كارتيه في جنيف حيث عمل حرفيو الدار المدعون على ابتكار الفئة 9452 ام سي التي تحمل اليوم هذا الاعتماد الراقي. ظهر ختم جنيف في القرن التاسع عشر على يد مجموعة تخصصت في مكافحة تزوير وتزييف المنتجات، ويعتبر الختم اليوم رمزاً لكامل صناعة الساعات. صدر قانون ختم جنيف في عام 1886، وهو يعد من أقدم الأصل المستقل وضمان النوعية الممتازة.

ومن أجل الحصول على ختم جنيف، كان من الضروري تحقيق إثني عشر معياراً للجودة، أحدها يتعلق بقواعد خاصة لدقة الوقت. تمت آخر مراجعة لهذه القواعد في 22 ديسمبر 1994 لضمان إتمام اختبارات الختم الصارمة، وهو ما يخضع له عيار التوربيلون 9452 ام سي بوجود عدد من المشرفين من كلية صناعة الساعات في جنيف.

وتأسست دار كارتيه عام 1847، وهي تعمل منذ ذلك الحين على إنتاج قطع تعبر عن وحدة الأسلوب الراقي، مهما كانت الاختلافات الفنية في التعبير. لا تنفك دار كارتيه عن مفاجأة معجبيها وعشاقها بمجموعات مذهلة تتداخل فيها قطع المجوهرات العصرية الأنيقة مع إبداعات صناعة الساعات الفسيفسائية، وهي كلها تشهد على حيوية واستمرارية روح الابتكار والإبداع، في الماضي والحاضر.

وتضم القواعد حالياً أيضاً فيما يتعلق بجودة المكونات وصنعها. فصل التكنولوجيا بشكل واضح كيفية صناعة القطع الفولاذية ورؤوس البراغي والحجارة والقطع المسننة والمحاور والمثبتات. تهتم التوجيهات الأخرى بكيفية إصلاح نابض التوازن وتقنية نظام التحرك والحرفية المبدعة المستخدمة في صناعة أدوات التعبئة وتعديل العقارب، بالإضافة إلى قواعد العناية والاهتمام بترتيب المكونات الأخرى التي تشمل عيار 9452 ام سي الذي تم إنجازه بمنتهى الدقة.

وبالنسبة لكارتيه، فإن الحصول على الختم من أجل هذه الفئة الجديدة هو أمر يثبت التزام الدار الدائم والمستمر بتقديم أعلى مستويات النوعية والجودة في صناعة الساعات.



بتصميم وتطوير حركات ساعات تقنية بديعة، مثل ساعة 9452 ام سي بالتوربيون الطائر مع ختم جنيف، وساعة 9451 ام سي أسترو توريون، وساعة 9905 ام سي بالساعات المتقافرة، وساعة 9907 ام سي برونوغراف مع شاشة عرض مركزية، و 9422 ام سي بالتقويم الدائم، وساعة 9431 ام سي بالتوربيون وكرونوغراف الضغطة الواحدة، وساعة 9611 ام سي الهيكلي بالأرقام الرومانية، وكلها تحمل عبارة «صنع في كارتيه».

وتأسست دار كارتيه عام 1847، وهي تعمل منذ ذلك الحين على إنتاج قطع تعبر عن وحدة الأسلوب الراقي، مهما كانت الاختلافات الفنية في التعبير. لا تنفك دار كارتيه عن مفاجأة معجبيها وعشاقها بمجموعات مذهلة تتداخل فيها قطع المجوهرات العصرية الأنيقة مع إبداعات صناعة الساعات الفسيفسائية، وهي كلها تشهد على حيوية واستمرارية روح الابتكار والإبداع، في الماضي والحاضر.

وتضم القواعد حالياً أيضاً فيما يتعلق بجودة المكونات وصنعها. فصل التكنولوجيا بشكل واضح كيفية صناعة القطع الفولاذية ورؤوس البراغي والحجارة والقطع المسننة والمحاور والمثبتات. تهتم التوجيهات الأخرى بكيفية إصلاح نابض التوازن وتقنية نظام التحرك والحرفية المبدعة المستخدمة في صناعة أدوات التعبئة وتعديل العقارب، بالإضافة إلى قواعد العناية والاهتمام بترتيب المكونات الأخرى التي تشمل عيار 9452 ام سي الذي تم إنجازه بمنتهى الدقة.

وبالنسبة لكارتيه، فإن الحصول على الختم من أجل هذه الفئة الجديدة هو أمر يثبت التزام الدار الدائم والمستمر بتقديم أعلى مستويات النوعية والجودة في صناعة الساعات.



مصنع كارتيه في لاشودوفون



مصنع كارتيه في لاشودوفون

منذ الظهور الأول لأولى ساعات الجيب في عام 1853، وحتى كشف النقاب عن الساعات الغامضة في عام 1926، وساعة الكرونوغراف ذات الضغطة الواحدة في 1929، تتابع كارتيه بحثها عن الدقة والابتكار والبحث من خلال تطويرها المستمر والهام في واحد من أكبر وأوسع مصانع الساعات في العالم، والكائن في لاشودوفون.

يضم مصنع كارتيه بين أرجائه الخبرة الميزة لأكثر من ألف موظف من 37 دولة، حيث يوجدون تحت سقف واحد 175 تخصصاً موزعين إلى ثلاث مجموعات رئيسية: التطوير، الإنتاج، وخدمة العملاء، وحيث تضم كارتيه السيطرة والإشراف الكامل على كل مرحلة من مراحل صناعة الساعة التي تطبق وتلي كافة معايير الجودة المرتبطة باسم الدار. تحافظ دار كارتيه كذلك على أهم وأرقى تقليد من تقاليد صناعة الساعات بانضمامها إلى مجموعة منقاة بعناية من صانع الساعات المولدين بحمل ختم جنيف، حيث عمل حرفيو الدار الأكثر خبرة وبراعة على تطوير ساعة الكاليفر 9452 ام سي التي تحمل هذه الشهادة العالمية المرموقة. بالمرعي الخضراء.

قائمة «القضمة الخارقة» الجديدة

تجعل وجبة الأطفال مجرد لعبة في «موقنبك»

الموز المخفوق، عامل يبحث في صلصة الطماطم عن السجق العضوي، عربة تسوق صغيرة جدا تحمل كعكات الأرز وتزحف دودة الألفية برأس من طماطم عبر الطبق على أرجل مصنوعة من الخيار.

«يجب أن يكون الطعام مرحاً، ومن الأفضل أن يكون مغذياً أيضاً»، يقول دريشير «ندعو الأطفال ليأكلوا بأيديهم، ولتوطين الجزر، وتنسيق الشخصيات الصغيرة، من الأهمية أن تصبح المطاعم أماكن مريحة للأطفال وأن يستمتعوا بوقتهم. ففي النهاية، فإن العائلات يخرجون من منازلهم للاستمتاع بالطعام. نحن هنا لمساعدتهم».

تتوافر قائمة «القضمة الخارقة» حالياً في مطاعم عديدة من فنادق ومنتجعات موقنبك في الشرق الأوسط وأسياً. بالإضافة إلى ذلك وبمناسبة إطلاق القائمة تقدم الفنادق والمنتجعات المشاركة عرضاً خاصاً للزيارة للمزيد من المعلومات تفضلوا بزيارة الموقع www.moevenpick.com



هادفة. «تعد بداية الأطفال وأمراض القلب مخاوف العصر ولهذا السبب، فإن جميع المكونات التي نستخدمها قليلة الدسم، كما أننا نستخدم الملح القليل الصوديوم واللحوم الخالية من الدهون والكثير من الفواكه والخضراوات ولا نستخدم الدهون المشبعة». والنتائج رائعة، يستمتع الفواصون للغلغل في زبدية من الفواكه المشكلة، يتسابق القروود أعلى أوراق الشجر للوصول إلى

في مطبخ فنادق ومنتجعات موقنبك، تحدثت أشياء غريبة ورائعة. مزارعة صغيرة جدا تجرف مكرونة السباغيتي من أنبوب، دب صغير يسرق النظر من كوب، عامل صغير جدا يلبس قبعة ولما ضاع الطماطم داخل البرجر ويبتع صغيرة تجد صعوبة في إبقاء القروود بعيداً عن الكيك. قروود، عمال، مزارعات صغيرات ودبب صغيرة؟ في المطبخ؟ ما الذي يحدث؟

«نحن مستمتعون بإطلاق قائمة طعام الأطفال الجديدة»، يقول بيتر دريشير نائب الرئيس للمأكولات، الشرق الأوسط وآسيا وهو يضحك: «هذه الأيام لدى الأطفال مصادر ترفيه مستمرة من خلال أجهزة iPad، والهواتف والألعاب، لهذا السبب علينا أن نوفر لهم نفس القدر من الترفيه في الطعام». ولكن بالطبع، وعلى غرار أنواع الترفيه الرائعة، قائمة «القضمة الخارقة» لها نقطة

توت الأساي: السوبرفروت!



البروستاجلاندين، وهذه تنظم وظائف الجسم مثل معدل ضربات القلب وضغط الدم وتخثر الدم الخصوبة، الحمل، ويساعد جهاز المناعة من خلال تنظيم وتشجيع الجسم على مقاومة العدوى. وقد وجدت البحوث العلمية أن هناك حاجة أيضاً للأحماض الدهنية الأساسية للنمو السليم والتنمية العصبية لدى الأطفال. وقد تم ربط النقص في الأحماض الدهنية الأساسية لأوضاع صحية عديدة مثل النوبات القلبية والسرطان والربو، والكتئاب، وتسارع الشيخوخة، والسكتة الدماغية.

الكاملة من الألياف الغذائية: توت الأساي غني بالألياف الغذائية التي تمثل عنصراً أساسياً في نظام غذائي صحي. وفقاً لدراسة هارفارد للصحة العامة، الألياف الغذائية تساعد على الحد من امتصاص الكوليسترول في الجسم مما يقلل من خطر أمراض القلب، ويساعد على الحفاظ على صحة الجهاز الهضمي ويساعد أيضاً على منع ظهور النوع الثاني من السكري من خلال تنظيم مستويات السكر في الدم. الشيء العظيم في الألياف الغذائية غير أنها مفيدة بالنسبة لك فهي أيضاً تجعلك تشعر بالشبع أسرع ولأطول مدة، لذلك السبب قد استخدم توت الأساي بنجاح في برامج إنقاص الوزن في الولايات المتحدة.

عالية في الأحماض الأمينية: الأحماض الأمينية هي أساس بناء البروتينات، والتي تشكل عنصراً رئيسياً وظيفياً وهيكلية لجميع خلايانا. يوفر البروتين للجسم ما يقرب من 15% إلى 10% من احتياجاتها من الطاقة الغذائية. يعتبر البروتين عنصراً أساسياً للنمو والتجديد الفسيولوجي. في عام 2007 صدر تقرير الصندوق العالمي للسرطان حول أكل اللحوم وأوصى بالحد من استهلاكنا من اللحوم الحمراء إلى ما لا يزيد عن 500 غرام في الأسبوع، واللجوء إلى مصادر بديلة للبروتين مثل الدواجن والأسماك والنبات. وقد اعتبر توت الأساي واحداً من مصادر غنية من البروتينات النباتية ومحملة للفيتامينات والمعادن كالحديد والكالسيوم والمغنيسيوم وكالفيتامينات E و A التي لها خصائص مضادة للاكسدة قوية. فيتامين E يحمي أغشية الخلايا لدينا من الأكسدة.

عنية بالأحماض الدهنية الأساسية: والمعروف باسم أوميغا 3 و 6 و 9. هذه الدهون اللازمة لصحة ولا يمكن توليفها بشكل طبيعي ولذا يجب الحصول عليها من الغذاء. إن هذه الدهون تساعد على دعم جميع أنظمة الجسم مثل القلب والأوعية الدموية، والجهاز التناسلي، والمخ، وتستخدم أيضاً لتصنيع وإصلاح غشاء الخلية، وظلقة أخرى للأحماض الدهنية الأساسية هي إنتاج

فكرت أن خيارنا الغذائي تؤثر على صحتنا ليست واحدة جديدة. معظمنا نترك تماماً أن التغذية تلعب دوراً حيوياً في الوقاية من أمراض مختلفة مثل أمراض القلب والأوعية الدموية والسرطان والسكري على سبيل المثال. ومع ذلك، فقد أثبتت البحوث العلمية أيضاً أن التغذية تؤثر على المناعة، والشيخوخة، والمزاج، والصحة العامة ككل. وانطلاقاً من هذا الاعتبار، فقد قدم لنا العلماء في الأبحاث الحالية جيلاً جديداً من الطعام يسمى سوبرفودس وهي أطعمة متنوعة خاصة تحتوي على فوائد كبيرة لصحتنا. أنها هي الأطعمة الغنية في المغذيات المفيدة للشيخوخة ومكافحة لأمراض مثل المواد المضادة للاكسدة كالأنثوسيانين، والفلافونويد والفيتوستيرولز والمواد الغذائية الأساسية الأخرى التي يحتاجها الجسم، ومعظم هذه الأطعمة متوفرة حولنا ونحن لا نترك فوائدها الميزة! واحدة من أكثر الأطعمة المغذية والغنية في المواد المضادة للاكسدة التي عثر عليها في رأس قائمة أطعمة السوبرفودس هو توت الأساي. يوجد هذا التوت الصغير في الغابات المطيرة في البرازيل وبطبيعة الحال غني في عدد كبير من الفيتامينات والمواد المغذية، سحر هذا التوت الصغير يقع في ليه، وهو قوة لونه الأزرق الذي يتكون من المغذيات الدقيقة والتي استخدمت لمئات السنين من قبل المواطنين البرازيليين لفوائدها الطبية وخصائص الشفاء. ومع ذلك قد أطلق عليه د. نيكولاس بريكوت أنه «ثمرة للطاقة الطبيعية».

يحتوي على تركيز فعال من المواد المضادة للاكسدة المساعدة في مكافحة الشيخوخة المبكرة. يعزز جهاز المناعة. يحفز عملية الأيض ويساعد على تطهير الجسم من السموم. يوفر زيادة في الطاقة والقدرة الرياضية. غني بالأحماض الأمينية الأساسية بالتزامن مع المعادن النادرة الثمينة المساعدة بتقلص العضلات والتجدد العضلي. الحفاظ على صحة القلب. يحتوي على كميات كبيرة من الأوميغا 3 التي تساعد على ارتفاع الكوليسترول النافع في الدم وتقوية التنبيه الذهني. السؤال هو، كيف يمكننا الوصول إلى توت الأساي وكيف يؤكل؟ أفضل طريقة لتستهلك أساي هو من خلال اللب المجمدة الطازجة، وخلال هذه العملية كل المغذيات مازالت محفوظة فيه.

السر وراء خصائص توت الأساي الميزة للصحة: وفرة في تنشيط المواد المضادة للاكسدة: غني بمضادات الأكسدة وبعض الفيتامينات والمعادن والإنزيمات التي تساعد على مواجهة أو إبطاء آثار التأكسد في الجسم، عندما يتم إنتاج خلايا جسمنا والاستفادة من الأوكسجين نتيجة ثانوية لهذه العملية تسمى الجذور الحرة، ويعرف بآن هذه

أطلب عشاك

تجيك البركة

حلت البركة

دار البركة

خدمة التوصيل مجاناً

2566614 - 2566615

السالية - قطعة 12 - شارع أبو ذر الغفاري