

«الجاسم»: طلة جديدة لـ «هلا فبراير 2012» بأنشطة مميزة تقام لأول مرة في الكويت

استحسان أفراد الأسرة، بالإضافة إلى إقامة مجموعة من الأنشطة التخصصية التي تنمي هوايات الشخصية الطفل والشباب. وأضاف الجاسم أن اللجنة بالمشاركة في المهرجان من أجل تقديم خصومات وعروض من شأنها أن تعود بالفائدة على تنشيط الاقتصاد الوطني من ناحية واستفادة الجمهور من العروض والخصومات من ناحية أخرى. وأشار الجاسم إلى أن المهرجان في دورته الـ 13 سيواصل رسالته الاجتماعية وفق الثوابت العامة والتقاليد الكويتية الأصيلة للكشف عن الوجه الحضاري المشرق للكويت من خلال إضافة مميزة للترفيه والتسلية والثقافة للتواصل بين أفراد الأسرة.

اجتمعت اللجنة العليا لمهرجان «هلا فبراير 2012» لبحث آخر استعدادات اللجان الفرعية للمهرجان في دورته الـ 13 حيث تم الاتفاق على إقامة المهرجان برؤية وإطالة جديدة ومتميزة وغير تقليدية ليتواءم مع تطورات المواطنين في أن يكون المهرجان واحداً من المهرجانات المتميزة على مستوى المنطقة. وقال المنسق العام لمهرجان هلا فبراير 2012 وليد محمد الجاسم: إن اللجنة العليا سعت إلى أن يكون مهرجان «هلا فبراير» هذا العام غير تقليدي في جميع الأنشطة التي سبق تقديمها خلال الدورات السابقة معتمداً على مجموعة من الشباب الكويتي الذي يسعى إلى رسم البهجة على وجوه المواطنين والمقيمين من خلال تنظيم مجموعة من الأنشطة التي ستتمتع على مدار شهر فبراير المقبل بالإضافة إلى تنشيط قطاع تجارة التجزئة في الكويت وذلك باعتباره المستفيد الأول من المهرجان الذي يساهم في تحريك العجلة الاقتصادية في البلاد خلال فترة المهرجان.

وأشار الجاسم إلى أن اللجنة العليا لمهرجان هلا فبراير 2012 بدأت اجتماعاتها منذ ثلاثة شهور لبحث تطوير المهرجان وإقامة عدد من الأنشطة المميزة والجانبة لكل أفراد الأسرة وخاصة الطفل وذلك عبر تنظيم مجموعة مختارة من الأنشطة الجديدة والأخرى التي سبق تنظيمها العام الماضي ولاقت



وليد الجاسم

«كارلوتشيوز» يستضيف لقاءات مميزة لتعلم تحضير أشهى الأطباق الإيطالية

في مجمع الأفيون، أيام 20 و21 يناير، و17 فبراير. ويقدم خلال الجلسة الواحدة ابتداء من الساعة 9:30 صباحاً وجبة فطور وعصير وقهوة لقاء 12 ديناراً وعلوة على ما سبق، سيخصص المطعم جلسة إعداد البيتزا للأطفال بتاريخ 27 يناير ابتداء من الساعة 10:30 صباحاً.

شمال إيطاليا لتمرّج مع أرز الريزوتو، وسيكون طبق التحلية «بانا كوتا بالقهوة»، من الكريم التقليدي بنكهة القهوة. وفي المقابل، سنتكون قائمة الشيف خلال شهر فبراير من «زوبا بالفطر»، حساء خفيف يحتوي على أصناف متنوعة من الفطر التي بجانب البطاطا والبصل الصغير. بينما ستضم الجلسة الثانية طبق «نوتشي آل راغو دي أغنيلو»، وهو وصفة غنية لموسم الشتاء تتألف من كرات من البطاطا الطازجة والمطهوة مع معبات من لحم الغنم والخضار. تقام الجلسات في مطعم «كارلوتشيوز» الكائن

يستضيف مطعم «كارلوتشيوز» في شهري يناير وفبراير عروضاً حية لجلسات طهي حصرية يقوم خلالها الشيف الإيطالي الجدير ديفيد باريسون أمام الضيوف بإعداد أشهى الأطباق التقليدية من شمال إيطاليا والتي يشتهر بها المطعم. وتتج الجلسات للضيوف فرصة تعلم كيفية إعداد بعض الأطباق التي يتخصص بها «كارلوتشيوز»، والتلذذ بها إلى جانب الاستفادة من العروض الرائعة لتناول أفضل المأكولات المتنوعة. كما يمكنهم أيضاً الاستمتاع بتذوق عينات من كافة الأطباق التي يحضرها الشيف في اليوم



والوصفات التي يتم إعدادها خلال الجلسة، هذا بالإضافة إلى أنهم سيصطحبون معهم إلى منازلهم أكياس حلوى تحتوي على بعض المنتجات الإيطالية المحبوبة. وفي معرض تعليقه على الجلسات قال ساجان الكيس، مدير العمليات في «فود مارك الكويت»: «يشكل الطعام والطهي جزءاً هاماً من حياتنا، وتوفر جلسات وعروض الطهي الحية منصة مثالية لعشاق الطهي عبر الكويت. وستتري الجلسات العملية والتفاعلية مهارات الطهي لدى الضيوف كما ستتعلمهم تقنيات الطهي الأساسية وكيفية إعداد أشهر الوصفات الأصلية ضمن أجواء مفعمة بالمتعة والفرح. وسيقوم الشيف ديفيد باريسون خلال الجلسات بتقديم طرائف شيقة ومعلومات رائعة ستجعل من طهي المأكولات الإيطالية أكثر سهولة ومتعة». ستتضمن قائمة الطعام لجلستي شهر يناير «ميسترون ألا ميلانين»، حساء متعدد المكونات من ميلان يحتوي على أصناف متنوعة من الخضار، وستتضمن الجلسة الثانية «أرز الريزوتو مع فطر البرونشيوني» حيث يتم استحضار الفطر من غابات

نبذة عن «فود مارك»

محفظتها الاستثمارية بإضافة المزيد من الامتيازات التجارية العالمية، ومنها مطعم «شين» الصيني المزمع افتتاح فرعه في دبي فيستقال سيتي في أواخر شهر نوفمبر 2011. وتمتلك «فود مارك» علامتي مطعم «أويلد جينجر» ومقهى «بايت كافيه» في «ديرة سيتي سنتر» وعلامة «زفران» التجارية في «مردف سيتي سنتر».

تعد «فود مارك» نراع «مجموعة لاندمارك» في قطاع المأكولات والمشروبات، حيث تعمل في تشغيل عدد من مطاعم الامتياز العالمية ضمن الإمارات العربية المتحدة، بما يتضمن مطعم «كارلوتشيوز» (في «دبي مول» و«مارينا مول» و«مردف سيتي سنتر»)، ومطعم «مانغو تري» في سوق البحار و«مانغو تري بيسترو» في «مردف سيتي سنتر».

وتملك «فود مارك» مشاريع مشتركة مع كل من «ذا فود كومباني» في دبي وأبوظبي والكويت، إضافة إلى «لا غروفيت» و«بازرگان» في دبي و«أشنا» في سوق قرية البري، أبوظبي. وتطمح «فود مارك» الرائدة على المستوى الإقليمي في قطاع المأكولات والمشروبات، إلى تحقيق المزيد من النمو ومواصلة إغناء

«بيت الزكاة» استقبال وفد برنامج «المجددون»



جانب من استقبال بيت الزكاة لوفد برنامج «المجددون»

إن الوفد يضم مجموعة من المسلمين والمسلمات الجدد من مختلف الدول الأوروبية إضافة إلى عدد من الدعاة الأكاديميين وعلماء المجتمع الإسلامي سواء من الكويت أو من خارجها. وقد قام وفد برنامج «المجددون» بنفقده معرض الصور الفوتوغرافية الخاص بتوثيق أهم مشاريع بيت الزكاة خارج الكويت في عدد من الدول العربية والإسلامية خلال زيارة الوفد لإدارة النشاط الخارجي في البيت والاستماع إلى شرح واف عن هذه المشاريع من مدير إدارة النشاط الخارجي في البيت عبدالله الحيدر. وقد أشاد الوفد بتجربة بيت الزكاة المتقدمة في مجال العمل الخيري والإنساني والإغاثي، والتي كانت لها بصمة كبيرة في العديد من دول العالم. وأعرب الوفد في ختام زيارته عن عميق شكره وتقديره لجميع موظفي بيت الزكاة لقاء الجهود الكبيرة التي يبذلونها في سبيل الارتقاء بالعمل الخيري.

وأضاف العتيبي أن الزيارة تمثل أحد أوجه التعاون مع مركز التواصل الحضاري التابع للهيئة الخيرية الإسلامية العالمية، حيث

استقبل بيت الزكاة في مقره الرئيسي بجنوب السرة وفد برنامج «المجددون» الملتقى الكويتي-الأوروبي سابقاً، والذي شارك في عدد من الفعاليات في الكويت خلال الفترة من 24 ديسمبر الماضي وحتى 4 الجاري. وكان في استقبال الوفد نائب مدير عام بيت الزكاة للموارد والإعلام محمد فلاح العتيبي ومدير إدارة النشاط الخارجي في البيت عبدالله الحيدر، وعدد من موظفي إدارة النشاط الخارجي وقسم العلاقات العامة في البيت. وشهدت الزيارة قيام نائب مدير عام بيت الزكاة للموارد والإعلام محمد العتيبي باستعراض تجربة بيت الزكاة في العمل الخيري، وشرح خلال الزيارة كيفية دعم مشاريع البيت الخيرية الخارجية في دول العالم من خلال إدارة النشاط الخارجي. وبهذه المناسبة قال العتيبي إن وفد برنامج «المجددون» أطلع على الأعمال التي يقوم بها بيت

«الأنظمة الآلية» تكرم شركاءها في النجاح بـ «الريجنسي»



لقطة تذكارية للمشاركين في الاحتفال

القيمة وقد فاز الكثير من اصحاب الحظ السعيد من الحضور، كما اضيفت على الحفل جوا من المرح والبهجة.

● مسعد حسني

شركاء النخبة ومجموعة شركاء البلايني ومجموعة الأداء المتميز وذلك تقديراً من شركة الأنظمة الآلية لتحفيز عملائها واستمرارية التعامل المشترك. وفي نهاية الحفل كانت تكريم مجموعة من مكاتب

وفي ختام كلمة المدير العام لشركة الأنظمة الآلية، قام بتكريم مكاتب السياحة وشركات الطيران المتفوقة ممن ساهموا في انجاح نظام امدابوس، بداية

أقامت شركة الأنظمة الآلية يوم الخميس الموافق 12/1/2012، حفل عشاء في فندق الريجنسي لتكريم ومكافأة شركائها في النجاح، وتالف المدعوون من أكبر وكالات السفر والنفقات وشركات الطيران العاملين على نظام امدابوس. وقد ألقى شرفيق مدير المدير العام لشركة الأنظمة الآلية كلمة شكر فيها الحضور وقد انثى على جميع مكاتب السياحة والطيران المتفوقة عرفاناً لما بذلوه من جهد لانجاح نظام امدابوس، كما أشار بايجاز إلى سياسة الشركة وما أنجزته خلال الفترة الماضية وما ستنتجها في الفترة القادمة من تحديث صفحاتها على الإنترنت والمكاتب الجديدة في مدينة الكويت والحملة الإعلامية الجديدة بعنوان «كيفية خدمة العميل»، كما رحب يوسف الحميدي رئيس مؤسسة الخطوط الجوية الكويتية، باعتباره ضيف الشرف من خلال شريط فيديو وذلك لعدم تمكنه من الحضور لأسباب خارجه عن إرادته، مشيراً بالباشرة المتميزة بين الشركتين وما أنجزته معا خلال الفترة الماضية وما سيتم على إنجازها في المستقبل.

عبدالله آني خسر 40 كيلو غراماً مع «لوفات»!



ويعد البرنامج



عبدالله آني قبل اتباعه برنامج «لوفات»

وتتمتع جداً بالوجبة الصحية التي تناولتها. لذلك لم أفكر في أي شركة أغذية صحية أخرى، اتخذت قراراً واتصلت على لوفات وحددت موعداً لمقابلة خبيرة التغذية لأنظف معها نظامي الغذائي الجديد. وايضا هناك نقطة أخرى وهي أن لوفات جونيرز هو مركز التغذية الأول والوحيد في الكويت الذي يحارب سمنة الأطفال بالغذاء المتوازن والذي يلبي احتياجات الأطفال والمراهقين من عمر السادسة حتى سن السادسة عشرة وهذا هو السبب الآخر الذي جعل والدتي توافقني الرأي في الاشتراك مع لوفات جونيرز.

كيف صحتك الآن بعد فقدانك للوزن؟

● أمارس الرياضة باستمرار، اركض بمعدل 6 كيلومترات مات 4 مرات بالأسبوع ومارس السباحة بنفس الوقت. لا دهون أو كولسترول بدمي الآن وأحس أنني أفضل من أي وقت مضى.

اصدق أنها وجبة قليلة السعرات، طعمها لذيذ جداً ولا تختلف بتاتا عن الطعام العادي، حدث انه من المعروف أن الأطعمة قليلة السعرات خالية من الطعم والنكهة، لكنني وجدت أن هذا مختلف مع لوفات حيث أنني لم أكن أشعر بأي اختلاف

المرأة واسألها كيف حدث لي هذا؟ وقررت حينئذ أن أبدأ في تخفيض وزني.

لماذا اخترت لوفات؟

● أتذكر أنني جربت وجبة من مطعم لوفات وكان طعمها مذهلاً، لم

كثير منا يعلم أن انقاص الوزن ليست مهمة سهلة، توجد عقبات كثيرة تعين التغلب عليها، وهناك الكثير من المغريات التي تجعل متابعة هذه الرحلة صعبة جداً، لكن مع قوة الإرادة والدعم من حولك ستنجح. كان هذا هو الحال مع عبدالله آني، يبلغ من العمر 15 عاماً وعانى السمنة من سن 12 سنة، وفي يوم قرر البدء في السيطرة على صحته وحياته، وبدعم من والدته ولوفات جونيرز على حد سواء استطاع أن يفقد 40 كيلوغراماً. عبدالله هو مصدر الهام لكل من المراهقين والكمبار على حد سواء، وهو معنا اليوم ليروي قصته مع السمنة وكيف استطاع الوصول للوزن المثالي.

ما الذي جعلك تقرر أن تفقد الوزن؟

● لم أشعر أبداً أنني في جلدي، كنت باجازه الصيف الماضي وعندما عدت كان وزني قد زاد أكثر من أي وقت مضى حيث أصبح 108 كيلو غرامات، وقت أنظر إلى نفسي

«لايملايت دانسينغ لايت» انضموا إلى الحفل الراقص مع «بياجيه»

في عالم الساعات النسائية. وفي عام 2010، وضعت ساعة «لايملايت دانسينغ لايت» انقاعاً جديداً للمجموعة عندما قدمت «بياجيه» علبة ذات فكرة حقيقية، تميزت برسم متكرر مرصع على نحو دقيق يندفع بخفة ودون توقف حول المينا. فقدم هذا التصميم للعرب ترجمة حقيقية وجريئة للأفكار الباقية في الزمن التي استخدمت منها الحركة موضوعها.

بعد ترجمتها إلى ثلاثة طرازات فريدة، رفعت ساعة «لايملايت دانسينغ لايت» على أحد معايير التصميم التاريخية الأساسية التي تعتمدها: السحر المبدع، فنجدت الدار في أسر الجمال السريع الزوال للأربيسك أو للتخليق بخفة فائقة في الفضاء، وغلغفته في حلية جميلة زينتها بها المعصم.



الابتكارية التي لا تضاهي، فلتلخص هذا التراث المبدع في ساعتني «لايملايت ماجيك أور» و«لايملايت توابس» اللتين تم طرحهما على التوالي في عامي 2009 و2007 لمناسبة أيقونة الدار



التزاماً بروحها المبدعة والجريئة، أثرت دار «بياجيه» مرة جديدة تسلط الضوء على موهبة مؤسسها وتراثه في مجال الساعات النسائية ومفهومها مع طراز جديد تطرحه تحت اسم «لايملايت دانسينغ لايت». ميناء ينهل الإبداع ويقود أوركسترا ثنائية الإبداع تتناغم ببراعة بين فن صناعة الساعات وصياغة الجواهرات، تم تصميمه بأسلوب ملوحي في علبة دائرية مرصعة بالماس.

مجموعة بنجاح ابتكارها المتنامي أبداً، لم تتوقف «بياجيه» يوماً عن معرفة السبيل لإضفاء أسلوب مميز على ابتكارها النسائية: ساعات سريّة، حلقات سوار وسلاسل ترتديها السيدات كالعقد. وعلى أثر ذلك، طرحت الدار مجموعات تعبر عن طبيعتها