



إسراء جرمن وجلال بدره

افتتاح مطعم ومقهى «8Q زوما» للأطباق العالمية



لغيف من الحضور لدى الافتتاح يتذوقون الأطباق العالمية

يعطي المطعم بعدا ثقافيا واجتماعيا إضافة إلى طبيعته التجارية والخدمية. كما عبر جلال بدره مدير العمليات عن تقديره للحضور الألف الذي رافق افتتاح المطعم، مؤكدا أن ذلك يعكس حب الشعب الكويتي للتعرف على ثقافات العالم المختلفة وعادات الشعوب وتقاليدهم وهو ما يجعل منهم شعبا حيا محبا للحياة والتواصل مع العالم منذ زمن طويل وحتى الآن. من الجدير بالذكر أن «8Q زوما» أحد فروع شركة أوساكا للتجهيزات الغذائية التي تشمل سلسلة من المطاعم ومن ضمنها مطعم أوساكا الياباني الشهير للتجهيزات الغذائية.

بحضور عدد من الإعلاميين والشخصيات الكويتية، تم افتتاح مطعم ومقهى «8Q زوما» في مجمع أرابيلا بجانب فندق النخيل حيث يمكن لرواد المطعم التعرف على المطبخ العالمي الحقيقي من خلال تقديمه أشهر الأطباق العالمية (العربية، الإيطالية، اليابانية) والحلويات والعصائر الطازجة من نخبة من الطباخين وتشكيلة واسعة من الأطباق الشرقية والغربية والشيشة العربية أيضا. وبهذه المناسبة، قالت مدير شركة أوساكا للتجهيزات الغذائية إسراء جرمن إن الإدارة حريصة على تقديم أفضل الخدمات وأرقاها للزوار بما يعكس التبادل الثقافي بين شعوب العالم وما

وائل احتفل بتفوق ليان وأدهم



أدهم وائل



ليان وائل

احتفل السيد وائل صبري بتفوق نجليه ليان في الصف الثالث الابتدائي، وأدهم في الصف الروضة 2 وحصولهما على درع التفوق بمدروسة الكويتية الإنجليزية العلامة التجارية، يزدان المساء الباكستانية، خلال حفل اقامته المدرسة لتكريم المتفوقين. ألف مبروك وإلى الامام دائما.

تقويم متواصل جديد ينضم إلى مجموعة ساعات «فيلوريه»

بمزاياها الجمالية الكلاسيكية، مصنوعة من المعادن الغنية. فهي تتوافر بإصدار من الذهب الأصفر عيار 18 قيراطا من حزام من جلد التمساح باللون البني الغامق، او سوار شبكية من نوع mailles، كما وبإصدار محدود ومرقم مصنوع من البلاتينيوم. يذكر أن هذا النموذج الجديد من التقويم المتواصل يقدم بعلبة عرض خاصة مزودة بأداة تدوير تساهم في الحفاظ على توقيت الساعة حتى عندما لا تكون مستخدمة. علبه العرض الصلبة والمصممة بذكاء، يمكن استخدامها أيضا كعاء لحفظ السجائر عند إزالة القسم الداخلي.

الكريستال الصفيدي، فهي تكشف عن لمسات نهائية رائعة على آلية الحركة، لاسيما النقل المتذبذب المحرم. وفي سبيل الحفاظ على الرموز الجمالية التي تتميز بها العلامة التجارية، يزدان المساء الأبيض اللون ميمنا من نوع grand Feu، تقنية الخزف الدقيقة التي تتطلب تعرض القطعة لطلقات نارية متعددة في الفرن على درجات حرارة مرتفعة. كذلك، يعرض الميناء لمؤشرات ساعة عريضة ملونة، مؤشرات التاريخ والأشهر في مراكز مناسبة من حيث المساحة مع عقارب سن الفولان باللون الأزرق، التي جانب مرحلة قمرية كبيرة، الأمر الذي يساهم في توفيق إمكانية قراءة أفضل ووضوحا تاما. من الطبيعي أن توضع هذه الساعة الاستثنائية

مما لا شك فيه، فإن قدرة شركة بلانبان على تطوير وإنتاج آلياتها الخاصة توفر لها حرية إبداعية شاملة. هذه الخبرة، التي جانب التراث الطويل الأمد في مجال الابتكار، ساهمت في تقديم آلية حركة جديدة تضم تقويما متواصلادعوما بطاقة احتياطية تدوم حتى 8 أيام، كما تشغل مرحلة قمرية كبيرة الحجم والثواني الصغيرة. يضم العيار الجديد ذو التعبئة الذاتية من نوع Calibre 5939 A، 397 عنصرًا ضمن سماكة 7,25 ملم وقطر 32 ملم. بالإضافة إلى عرض الأشهر المتوعدة والسنوات الكبيسة المرتبطة بالتقويم الغربي، والتي لا تحتاج لأي تعديل حتى العام 2100. تساهم آلية الحركة الجديدة في تشغيل الثواني الصغيرة والمرحلة القمرية الكبيرة الحجم عند علامة الساعة 6، هذه الألية الخابطة والمحمية تماما، تنتج إمكانية تعديل مؤشرات اليوم، التاريخ، الشهر والمرحلة القمرية في مختلف الأوقات، وذلك دون تعرض الآلية لأي خطر. من جهتها، زودت العلبة الحاضنة التي يبلغ قطرها 42 ملم، بـ 4 مصححات أسفل المقبض تبقى غير مرئية عند ارتداء الساعة، بما يحافظ على الخطوة السلسة التي تتميز بها العلبة الحاضنة بإطارها المزودج، وفي الوقت عينه تساعد على تعديل مؤشري التاريخ والمرحلة القمرية دون الحاجة لاستخدام اي أداة خاصة. أما الجهة الخلفية المصنوعة من



«زافران» يقدم أذ الأطباق الخاصة والمأكولات الهندية مجموعة متنوعة من الأطباق متاحة حتى مايو 2014



براون برياني



مطعم زافران

لفترة محدودة. ونرحب بجمع الزوار والمقيمين الراغبين في اكتشاف التجربة المميزة وتذوق أذ الأصناف التي تقدمها قائمة المطعم لدينا. ويتميز مطعم «زافران» بأجوائه العصرية الحيوية وأطباقه المتنوعة واللذيذة التي تناسب مختلف الأذواق للضيوف الراغبين بقضاء أوقات مميزة بصحبة العائلة والأصدقاء، في مختلف المناسبات والحفلات للتمتع بوجبة غداء أو عشاء لا تنسى، وتذوق أشهى الأصناف والأطباق الخاصة.

والكمون المحمص والبهارات، و«فيجتابل جلفريزي» من الفلفل الحلو المقلي والبصل والكزبرة والجبن والكمون والطماطم. وبهذه المناسبة قال الشيف غاوراف سينغ: «يسرنا أن نقدم لضيوفنا أشهى المأكولات اللذيذة والأطباق الخاصة ونأمل أن تنال إعجابهم. إن معظم ضيوفنا يأتون إلينا للاستمتاع بهذا التفرد الذي يتميز به مطعم «زافران»، ومن المهم للغاية أن نقدم خيارات متنوعة لتذوق مختلف الأصناف والمأكولات الشهية التي ستكون متاحة

السكري، فضلا عن العديد من الأطباق الأخرى المميزة بمكوناتها اللذيذة. وتتووع قائمة أصناف المأكولات النباتية الشهية والتي تضم بعض الأطباق اللذيذة مثل «سابان ماسالا»، من الخضراوات والبصل والطماطم والكمون والبهارات الهندية ذات النكهة المميزة، و«بانير بتر ماسالا»، من الجبن والبصل والطماطم والتوابل والكزبرة الطازجة والكريم، و«مشروم موتر ماسالا»، من الفطر الطازج والبازلاء الخضراء والبصل والطماطم مع نكهة الماسالا

يوجه «زافران»، المطعم الهندي العصري الشهير من «فودمارك»، دعوة مميزة لضيوفه لتجربة مجموعة مختارة من الأطباق الخاصة والمأكولات الهندية التي أعدت خصيصا للزوار. وتستوحى فلسفة مطعم «زافران»، تميزها من خلال مزج الأصالة الثقافية السائدة مع سهولة الوصول إليها، لتقديم قائمة منتقاة من الأطباق الخاصة المعاصرة. وتتضمن قائمة المطعم خيارات مميزة من الأطباق الرئيسية غير النباتية مثل «ساج غوشت»، من لحم الضأن الخالي من العظم والسيانخ والشمر المطحون والكزبرة الطازجة والزنجبيل، و«براون مخاني» من الجمبري المطبوخ مع الطماطم وجوز الكاجو بنكهة الهيل والزنجبيل، و«براون وتشيسكن جلفريزي»، التي تتكون من صدور الدجاج المقلية الخالية من العظم والفلفل والكزبرة والكمون والطماطم، و«لامب فيندالو» من لحم الدجاج الخالي من العظم مع البصل والثوم والزنجبيل والشمر المطحون ونكهة الفلفل الأسود وأوراق

مطعم سمسيم يفتح أبوابه في الكويت للذواقة



المملكة العربية السعودية وسلطنة عمان وقريبا في الإمارات العربية المتحدة ونيويورك، الولايات المتحدة الأمريكية. ومن خلال افتتاح مطعم سمسيم في الكويت تسعى شركة ستاندر العربية للتجارة العامة والمقاولات للمضي قدما في تحقيق رؤيتها المتمثلة في تقديم أجود المطاعم والخدمات للسوق الكويتية، وهي شركة صاعدة في مجال الأطعمة والمشروبات وتجارة التجزئة، كانت ولا تزال تحرص على تحقيق أعلى معايير الجودة في كل المجالات التي تعمل فيها.

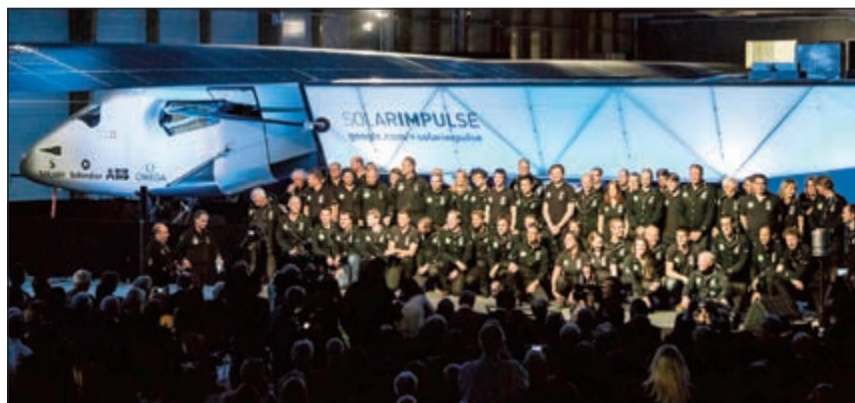
مثل كبة جزينية، الحمص بالسماق والزعر، عتملية الدجاج، وعتملية الجنية، وهي جميعها من الأصناف الفريدة المبتكرة في مطعم سمسيم. إن الغاية التي يسعى إليها القائمون على مطعم سمسيم لا تقتصر على تقديم الأطباق المميزة من المطبخ اللبناني فحسب ولكنها تتمثل في السعي لنشر نمط الحياة اللبنانية في كل العالم، والترويج للبنان الذي يحبه كل من عرفه، تواقا لتجربة مذاقات جديدة على الدوام. سمسيم وجد يعكس هذه الروح. وقام على توسيع نطاق العمل خارج بيروت من خلال افتتاحه أفرعا في



إدارة المطعم بافتتاح فرعه في الكويت، حيث كان الضيوف مدعوين لتذوق الوجبات اللبنانية التقليدية واللذيذة، تذوق أطباق سمسيم المميزة والفريدة من نوعها

بعد نجاحه في لبنان والمملكة العربية السعودية، يفتتح مطعم سمسيم أبوابه في الكويت ليقدّم للذواقة تشكيلة من مأكولات المطبخ اللبناني بالوصفات التقليدية التي اعتادت جداتنا على تحضيرها منذ سنوات، حورت وأضيف إليها العديد من الإبداعات الجديدة التي استمدتها القائمون على المطعم من قرى لبنان ومن ضيوف المطعم ومسّن فريق الطهاة ذي التأهيل العالي، ليقدّم لرواده مزيجا محورا وجديدا من مأكولات المطبخ اللبناني الشهير. وفي حفل عشاء مفعم بالأجواء اللبنانية احتفلت

أوميغا ومشروع «سولار إمبالس»



محول خاص لنقل الطاقة من محرك إلى آخر في حال واجه المحرك الرئيسي خلافا، كما زودت أوميغا لوحة قيادة الطائرة بالكترونيات أخف وعالية التقنية.

محول خاص لنقل الطاقة من محرك إلى آخر في حال واجه المحرك الرئيسي خلافا، كما زودت أوميغا لوحة قيادة الطائرة بالكترونيات أخف وعالية التقنية.

جهاز توزيع الطاقة ومقصورة القيادة بنظام DC/DC

صمم الجهاز بواسطة مهندس الطيران الأسطوري، السويسري الأصل، كلود نيكوليه، لقياس درجة ميل الطائرة ويمكن لقائد الطائرة

