

الشايح والصقر «كايكو» تنظم حملة للتبرع بالدم

لأنه يخفض نسبة الحديد في الدم، وتحرص الشركة الكويتية لاستيراد السيارات دوما على نشر ثقافة التبرع بالدم لدى موظفيها لتبني للخدمات والوجدانية والإنسانية والاجتماعية لمن هم في حاجة للحياة.

التبرع وعدم وجود أي تأثيرات جانبية أو مضاعفات سلبية على صحة المتبرع إلا أنها تساهم في إنقاذ حياة من هم في أمس الحاجة إلى نقل الدم، وقد يغفل البعض عن الجانب الإيجابي لهذا العطاء وأثره على صحة المتبرع فالمتبرع ينشط الدورة الدموية ويحفز نخاع العظم لإنتاج خلايا الدم المختلفة كما يقلل من احتمال الإصابة بأمراض القلب وخصوصاً انسداد الشرايين

إيماناً منها بدورها الاجتماعي والتزامها الجاد بمسؤوليتها الاجتماعية والإنسانية تجاه المجتمع الكويتي نظمت الشركة الكويتية لاستيراد السيارات (الشايح والصقر)، الرائدة في مجال توزيع السيارات في الكويت مازدا، بيجو، ايشر، جيلي، باو دراجات رويال إنفيلد العالمية، وإطارات ميشلان، وزيوت موبيل والعديد من العلامات التجارية الأخرى، نظمت حملة للتبرع بالدم لموظفيها فسي فرعها الرئيسي - بالري بالتعاون مع بنك الدم المركزي. وحظيت المبادرة باهتمام كبير من قبل الإدارة والموظفين الذين لم يتخلفوا عن هذا الموعد المهم، حيث قام عدد كبير من موظفي الشركة من مختلف الأفرع والأقسام وعلى رأسهم الإدارة العليا ممثلة في شخص عبدالله الشايح ويوسف الشايح، والمدير العام لـ «كايكو» أشيش تاندون.



عبدالله الشايح يتبرع بالدم



يوسف الشايح خلال تبرعه بالدم



أشيش تاندون يتبرع بالدم

ابتكارات شهية جديدة تنضم إلى قائمة الأضلاع الشهيرة مطاعم أبل بيز تقدم شرائح الأضلاع «كروس كت» وأضلاع لحم الضأن الجديدة

الكرزية تقدم مع أرز أبيض متوج بشرائح اللوز بمذاق ولا أشهى.

وحول هذا الموضوع علق مايكل فوتريس، الشيف العالمي لدى أبل بيز: «شهرة أبل بيز وخبرتها بتقديم أشهى وأذواق أطباق الأضلاع منتشرة حول العالم، كما أن زوارنا على ثقة باننا نسعى دائماً لإبتكار وصفات جديدة ومشوقة ترضي شهيتهم وأذواقهم في كل منطقة وكل بلد. وقد أظهرت أبحاث المستهلك المكثفة التي أجريناها، وبشكل وضح، أن لحم الضأن هو المفضل لدى ضيوفنا في الشرق الأوسط، لذا، حرصنا على ابتكار أضلاع لحم الضأن الجديدة خصيصاً لهم، ليستمتعوا بمذاقها الفريد. ومع كل هذه الوصفات الشهية في قائمة الأضلاع، سيرغبون في العودة مجدداً لتذوقها والتلذذ بها كلها».

وسلطة الكول سلو الشهية والبطاطا المحمرة. شورت ريبس: قطعة شورب ريبس الشهية والغنية باللحم المطبوخ على نار هادئة حتى درجة الكمال تقدم مع صلصة الباربيكيو المبتكرة وسلطة الكول سلو الشهية والبطاطا المحمرة.

جديد - كروس كت ريبس (مقبلات): شرائح أضلاع مقطعة بالعرض ومقلية بصلصة الباربيكيو الحارة. استمتع بمذاقها الفريد الى جانب سوتيه المخبوف والبصل.

جديد - كروس كت ريبس (طبق رئيسي): خارجها مقرمش وداخلها طري، شرائح لذيدة مقطعة بالعرض من أضلاع لحم البقر المذهبة والمقلية بصلصة الباربيكيو ولطعم أغني والذ، تقدم مع البطاطا الذهبية المتبلية بالروزماري والبارميزان وسلطة الكول سلو.

شهوة كبيرة هي شرط أساسي لزوار أبل بيز للتمتع بالوصفتين الجديتين المبتكرتين، واللذين انضمنا إلى قائمة الأضلاع الكلاسيكية، ولفترة محدودة للمرة الأولى في أي من مطاعم أبل بيز حول العالم، كما في الكويت وكل أنحاء الشرق الأوسط، سيتمتع ضيوفنا بطبق أضلاع لحم الضأن، وهي وصفة جديدة شهية وغنية من الأضلاع المطهية بتوابل وصلصات كلاسيكية.

كما سيبتلذ ضيوفنا بطبق جديد كلياً، وهو عبارة عن شرائح أضلاع لحم البقر (كروس كت) المحضرة مع صلصة الباربيكيو الرائعة، المطبوخة بطبق مقبلات أو طبق رئيسي. يعتبر هذا الطبق إضافة جديدة إلى قائمة طعام أبل بيز وسرعان ما أصبح من الأطباق المفضلة لدى زبائننا في بلدان كثيرة.

وباعتبار سلسلة مطاعم أبل بيز من المطاعم الأميركية الأكبر عالمياً والأكثر انتشاراً والمشهورة بنمط من العقوبة والهداية في أكثر من 2100 فرع في أنحاء الولايات المتحدة و16 بلداً حول العالم، حافظت أبل بيز ومنذ 35 عاماً على بيئة ودية ومرحبة، إضافة إلى تقديمها تشكيلة متنوعة من أجود الأطباق ومنها تأتي أضلاع أبل بيز بنكهاتها الفريدة والمتنوعة، والتي تركز على وصفات أميركية كلاسيكية: أضلاع مطهية بصلصة الباربيكيو التقليدية. ومنذ أكثر من 15 عاماً في الكويت، وأبل بيز مشهورة بتقديم أشهى وصفات الأطعمة المشوية المستوحاة من المطبخ الأميركي، وبالإضافة إلى الخيارات اللذيذة الشهيرة في قائمة أبل بيز الأساسية، سيستمتع زوار مطاعم أبل بيز الـ 6 في الكويت بأحدى الوصفات المبتكرة التالية:

باربيكيو بيف ريبس: ضلع كبير مغطى بطبقتين من صلصة الباربيكيو الشهيرة ومتبل بهاراتنا السرية. يقدم مع صلصة الباربيكيو المبتكرة



زيارة مسرح IMAX



متابعة امام أحواض السمك

«برقان» نظم يوماً ترفيهياً لأطفال الحضانة العائلية



الأطفال في المركز العلمي



جانب من الرحلة

الاطفال يومهم الترفيهي في أحد المطاعم. يلتزم بنك برقان بدعم العديد من المبادرات الاجتماعية بمختلف القطاعات التي تقع تحت إشراف وزارة الشؤون الاجتماعية والعمل. قد أشادت وزارة الشؤون الاجتماعية والعمل بما يقدمه البنك من دعم متواصل للمرضى وذوي الاحتياجات

الخاصة والمسنين واليتام، ويعزز بنك برقان رؤيته وتطبيقه للمسؤولية الاجتماعية من خلال باقة واسعة من المبادرات والأنشطة والفعاليات التي تقدم الدعم لكل القطاعات التي في أمس الحاجة للمساعدة لتبني مكانة البنك كمؤسسة مالية رائدة تفخر بانتمائها لمجتمعها.

السعادة والفرح في قلوب الأطفال ولتلبية لاحتياجاتهم المختلفة، وبمشاركة مسؤولة العلاقات العامة بينك برقان حصص النجادة، تم اصطحاب الأطفال في رحلة تعليمية شيقية من خلال زيارتهم لأقسام المركز العلمي المختلفة، إذ قاموا بزيارة مسرح IMAX وأحواض السمك وقاعة الاستكشافات. هذا وقد اختتم

«برقان» رسم الابتسام على وجوه الأطفال

انطلاقاً من مسؤوليته تجاه المجتمع، قام بنك برقان بتنظيم يوم ترفيهي للأطفال إدارة الحضانة العائلية تحت إشراف وزارة الشؤون الاجتماعية والعمل حيث قام أطفال الحضانة بزيارة المركز العلمي، ويأتي تنظيم هذا اليوم الترفيهي متماشياً مع مساعي بنك برقان المستمرة لغرس

تشكيلة HELEN الكلاسيكية ومضة من مستقبل الفخامة لدى «روائع جنيث للساعات»

تكتب تاريخاً جديداً للتصاميم أحادية اللون، نكاه الفكرة التي تستغل الأبعاد والخطوط الهندسية لتتسع وهجا من الكريستال يخطف الأبصار، متعددة الطبقات بنسيج من الفضة واللون الرمادي والأسود والأبيض.

لمسة أنيقة: الكماليات والتفاصيل الإضافية هي الحل الأمثل للظهور بإطلالة متكاملة حيث تضيف تالفاً للمظهر العام، وتعتبر الساعات من أبرز المسمات التي تمنحك الأناقة المتكاملة دون أدنى شك. تشكيلة HELENE تناسب جميع المناسبات والإطلالات، حيث يمكن ارتداؤها مع الملابس العصرية اليومية، وكذلك تأسر القلوب من خلال ارتدائها للسهرات الكلاسيكية لتعبر عن شخصيتك ومزاجك في كل حين.

في التشكيل بين علية الساعة ذات الـ 40م وميناء الساعة ذي الـ 26م، مطعمة بمجموع 108 قطع كريستال، براقة تزخر الساعة بزينة راقية، جنباً إلى جنب مع حركة المعصم يعكس الضوء من زوايا مختلفة من بين الطيات



تشكيلة HELENE الكلاسيكية الجديدة فصل آخر يضاف لإنجازات ROCHAS المذهلة وجنزة لا يتجزأ من هوية العلامة التجارية ROCHAS. تحف فنية لتجسيد رؤية المصمم، ومزيج من العصرية والرقي لخلق الإلهام لا حدود له، تتجلى بتصميم كلاسيكي ساحر ينطق بالفخامة. تصميم هندسي مبه، تفاصيل رائعة تؤكد براعة التصميم الذي لا تشوبه شائبة لتشكيلة HELENE، مستوحاة من جرات الخفيات الهندسية التي تناسب بنغمة واحدة، فتخلق وهما بصريا ثلاثي الأبعاد مستقلة عناصر الضوء والظل وطيات الارتفاع بحرفية مدهشة مطعمة بالكريستال بمهارة مدهشة عالية الإتقان. بريق الكريستال: تناسب

والانحناءات الدقيقة. ألوان أحادية اللون: التصاميم أحادية اللون غالباً ما تعبر عن الرتابة لبعض الأشخاص ولكن تشكيلة HELENE الجديدة من ROCHAS تشد عن هذا المفهوم، وتفرد بربوية جديدة

في التشكيل بين علية الساعة ذات الـ 40م وميناء الساعة ذي الـ 26م، مطعمة بمجموع 108 قطع كريستال، براقة تزخر الساعة بزينة راقية، جنباً إلى جنب مع حركة المعصم يعكس الضوء من زوايا مختلفة من بين الطيات

«ماكدونالدز» تضيف «جراند تشيكن سبايسي» إلى قائمتها الدائمة



لحم الدجاج الصافي، تعلوها طبقة من خردل ديجون بنكهته الحارة الغنية، مع شريحتين من جبن إيمانيل، بالإضافة إلى الخس والطماطم الطازج، تجمعها خبزة لذيذة الطعم. وقال مدير إدارة التسويق في ماكدونالدز الكويت شريف قطري: «تأتي إضافة هذا المنتج الجديد العالي الجودة إلى قائمتنا المتميزة من الأطعمة والوجبات استجابة لطلب زبائننا بتقديم ساندويشات إضافية من الدجاج الحار. ولتلتزم (ماكدونالدز) دوماً بإضافة نكهات متنوعة تلي مختلف أذواق زبائننا».

أضافت «ماكدونالدز» الكويت منتجها الجديد جراند تشيكن سبايسي إلى قائمتها الدائمة من الأطعمة والوجبات، وتعد هذه الإضافة الأحدث إلى مجموعة وجبات جراند تشيكن، وستتوافر في مطاعم «ماكدونالدز» ابتداء من الآن. وتحتوي وجبة جراند تشيكن سبايسي الجديدة على مجموعة من أفضل المكونات المختارة بعناية، والتي تلي أذواق عشاق الوجبات الحارة من ماكدونالدز، ويضم ساندويش جراند تشيكن سبايسي شريحة من

أذ الأطباق الهندية ضمن مهرجان البرياني الكبير في «زافران»

الأطباق بعناية فائقة وبوصفات موروثة ومتناقلة عبر الأجيال، ويمكن للزوار اختيار برياني دجاج حيدر آباد المكون من قطع الدجاج الطازجة المتبلية مسبقاً بالملح، البهارات الكاملة، والنعناع، والبصل، والمطهو بارن بسمتي، ويمكن لعشاق النكهات القوية والغريبة اختيار برياني براون رازيلي المطهو باستخدام مزيج من التوابل والزعفران والهيل، التي تمنحه طعماً لا مثيل له. تحافظ أطباق البرياني في «زافران» على نكهتها الأصلية، وتطهى باستخدام مزيج دقيق من الأرز واللحوم المطهية منفصلة، ومن ثم تستخدم طريقة الطهي التقليدية المعروفة باسم «دوم» حيث توضع العجينة فوق الطبق وتطهى المكونات جميعاً على

نار هادئة لضمان الحصول على نكهة غنية. ويعتبر مهرجان البرياني الوجبة المثالية للاستمتاع بأذ أطباق البرياني المعروفة. حيث تتعاقد الروائح الشهية مع المظهر الرائع للأطباق المحضرة ضمن إطار المهرجان، الأمر الذي يجعله مقصداً مثالياً للعائلات ومجموعات الأصدقاء، وللاجتماعات والمناسبات الخاصة بالشركات، سواء على الغداء أو العشاء.



يستضيف «زافران»، المطعم الهندي العصري الشهير من «فودمارك»، مهرجاناً خاصاً بأطباق البرياني يستمر على مدى شهر كامل ابتداء من 15 مارس المقبل. ويوفر المهرجان لعشاق الطعام فرصة تذوق نكهات البرياني المتنوعة من مختلف الأقاليم الهندية، حيث عمل الشيف غاوراف سينغ على ابتكار قائمة طعام تتكون من خمسة أصناف من البرياني مع اللحم أو الدجاج أو الخضار المعده من أشهى المكونات الطازجة. كما يقدم المهرجان تشكيلة واسعة من نكهات البرياني الخاصة تتنوع بين الأطباق النباتية وغير النباتية. وبالنسبة لعشاق اللحوم تضم قائمة الطعام الخاصة بالمهرجان كلا من برياني دجاج حيدر آبادي، برياني دجاج

خذ مكانك... استعد... صحتين!

اليوم.. ابتكارات جديدة من الأضلاع الشهية!

أبل بيز