

## 30 سبتمبر آخر موعد متاح أمام الأطفال «كيدزانيا» تبدأ التسجيل لكونغرز 2016-2017



«كونغرز كيدزانيا» تجربة حقيقية لبرلمان الأطفال

تعليمية مفعمة بالحماش والمرح تمكنهم من التعبير عن آرائهم وأفكارهم المتعلقة بالارتقاء بمستوى مدينة كيدزانيا بما يناسب مواهبها وزوارها، وقد عمل خلال عام 2015 حوالي 20 من أعضاء كونغرز كيدزانيا على إحداث تغييرات إيجابية وتحسين مدينة كيدزانيا بالكويت. ويختتم أعضاء كونغرز 2015 ولايتهم في حفل الختام الذي يحصلون خلاله على شهادات تقدير وفناء على عملهم الجاد والخدمات التي قدموها من أجل جعل كيدزانيا مكاناً أفضل. ويمكن للمرشحين إرسال فيديوهم إلى «كيدزانيا» عبر «فيسبوك».

أعلنت كيدزانيا الكويت، مدينة الألعاب الترفيهية والتعليمية الرائدة، عن إطلاق الدورة الثالثة من انتخابات الكونغرز الذي يمثل جزءاً أساسياً من حكومة كيدزانيا ويشارك به 20 عضواً من الأطفال الذين يعملون على الوفاء بالتزاماتهم ومسؤولياتهم لخدمة مدينتهم الفضلى. وحرصت المدينة الصغيرة لدورة هذا العام على تسهيل عملية الترشح المفتوح للأطفال بين 7 إلى 12 عاماً لكي تتاح فرصة المشاركة لجميع الأطفال في الكويت، وقد أصبح بإمكان الأطفال تسجيل فيديو مدته دقيقة واحدة في أي مكان يختارونه، وليس بالضرورة داخل كيدزانيا، ويشرح الأطفال في هذا الفيديو دافعهم للترشح إلى عضوية الكونغرز، ومن ثم يرسلون هذا المقطع إلى «كيدزانيا» عبر «إنستغرام» و«فيسبوك».

**ميدروا: الكونغرز يقدم تجربة متميزة تشجع الأطفال على تحقيق النجاح المنشود**

**الأعضاء المنتخبون يحظون بتجربة تعليمية مفعمة بالحماش والمرح**

## الطلبة الكويتيون يحتفلون بتخرجهم في برنامج التدريب لدى «الشايح» بالتعاون مع «إعادة الهيكلة»



تقطيع الكيك احتفالاً بتخريج الطلبة

احتفل أكثر من 100 من الطلبة الكويتيين هذا الأسبوع بتخرجهم في برنامج التدريب الصيفي لدى شركة الشايح بعد أن قضوا خمسة أسابيع لدى عدد من محلات العلامات التجارية التي تديرها الشركة، واستضافت شركة محمد حمود الشايح، بالتعاون مع برنامج إعادة هيكلة القوى العاملة والجهاز التنفيذي للدولة، حفل التخرج في مقرها الرئيسي بمدينة الكويت، حيث تسلم الطلبة شهادات تخرجهم بحضور ممثلين عن برنامج إعادة هيكلة القوى العاملة والجهاز التنفيذي للدولة وعدد من مديري ورؤساء الأقسام من شركة الشايح.

ويهدف برنامج التدريب الصيفي الذي ينظمه برنامج إعادة هيكلة القوى العاملة والجهاز التنفيذي للدولة، وبمشاركة فعالة من شركة الشايح، إلى تعريف الشباب الكويتي بقطاع التجزئة من خلال العمل في المحلات التجارية التي تديرها الشركة جنباً إلى جنب مع الموظفين وتدريبهم على المهارات الأساسية للعمل في هذا القطاع الحيوي.

وأكد مراقب تدريب الطلبة في برنامج إعادة هيكلة القوى العاملة والجهاز التنفيذي للدولة طارق الكندري أن برنامج التدريب الصيفي هو فرصة للشباب الكويتي لتجربة العمل في القطاع التجاري، وتوضيح مساهمة كل واحد منهم في نجاح الشركة، كما تسند إلى الجانب القوي الجديدة والعصرية.

وبرز طابع الرجل الأنيق والمدني ليترجم على عرش صيحات هذا الموسم، حيث تظهر أوجه الأحدث المدمجة والمتألقة واللامعة بوضوح لتخلق عنصراً جديداً قوياً. أما التفاصيل فتندرج بهيئة مشغولات معدنية كالإبريق، والمشابك المعدنية، وأقمشة السافيانو، كما تتباين ألوان الأقمشة ما بين درجات الأسود وصولاً إلى البوردو، وبني الشوكولاتة، وأزرق منتصف الليل. وتم تحديث تصاميم الجزم الرسمية الأنيقة بالعديد من التفاصيل، منها السحابات وشرايط فرو الملاك. وتتميز مجموعة أحذية الرجال من Dune London لهذا الموسم بتصاميم تجمع ما

أعلن مطعم وكافيه دين & ديلوكا، الاسم الرائد في تقديم أشهى أصناف المأكولات والقهوة للذواقة في كل مكان، عن إطلاق قائمة «روعة المذاق الآسيوي» للاستمتاع بأشهى الأطباق على مدار اليوم، مستوحاة من أذ الوصفات الآسيوية من المطبخ الصيني والياباني والتايلندي والهندي والفيتنامي والماليزي والكوري. وسيستمتع عشاق المذاق الآسيوي بتجربة فريدة لأذ المأكولات المحضرة بعناية من أجود المكونات والتوابل والوصفات القادمة من الشرق الأقصى ابتداءً من اليوم 31 أغسطس حتى 29 أكتوبر. وتشتمل القائمة على تشكيلة مميزة من أصناف الشورية والمخللات، ومنها طبق شوربة نودل الكريمية الحارة المحضرة على الطريقة الماليزية والمطهورة على نار هادئة مع حبات البازلاء والهليون والفطر البري لإرضاء ذوق عشاق الطعام الآسيوي. ولذواقة النكهة الآسيوية دون البهارات الحارة، يمكنهم الاستمتاع بطبق ساتاي الدجاج المكون من قطع فيليه الدجاج المشوي على الطريقة التايلندية والذي يقدم مع صلصة الفول السوداني. ولعشاق الأطباق البحرية الآسيوية، عليكم تجربة الروبيان المشوي المتبل والذي يقدم مع المايونيز الياباني الغني بالكريمة الحارة.

أما الأطباق الرئيسية فهي محضرة لترضي مختلف أذواق محبي الأطباق الآسيوية، حيث تضم القائمة طبق ستيك ريباي هويزن بالتوابل الخمسة المحضر من الستيك المشوي على الطريقة الصينية والمتبل بخمسة أنواع توابل وصلصة هويزن وميسو، يعلوه فجل دايجون الطازج والمقدم مع بطاطا مهروسة بكنهة الكاري التايلندي الأحمر.

كما تضم القائمة طبق لأكسا السلمون المحضر على الطريقة الآسيوية والمستوحى من مذاق جنوب شرق آسيا التقليدي حيث يمزج بين فن الطبخ الهندي والتايلندي ويحتوي على سلم السلمون المشوي والمغطى بصلصة سامبال أوليك ويقدم مع صلصة لأكسا الكريمية الحارة المحضرة على طريقة مالاي مع الهليون، وقطع الفطر، وفطر شيتاكي، والفطر البري الذي يعلوه الكاجو المطحون.

هذا، بالإضافة إلى طبق ماسامان لحم الضأن بالكاري مع البطاطا المحضر من لحم كتف الضأن المتبل بالكاري التايلندي التقليدي والمطهو على نار هادئة مع خليط من التمر الهندي، والهليل، والدارسين وحب جوز الهند، ولحبي المذاق الهندي الغني بالتوابل فإن طبق مالابار الدجاج بالكاري سيكون اختيارهم المفضل، إذ يتم تتبيل قطع الدجاج بالكاري على طريقة الساحل الهندي مع حليب جوز الهند والتوابل والأعشاب الساحلية التقليدية الطازجة. ويقدم الدجاج مع أرز مطهو مع جوز الهند وأوراق نبات البانجان.

وتتضمن رحلة المذاق الآسيوي مع أطباق السوشي الياباني المميزة حيث توفر القائمة الجديدة تشكيلة السوشي الشهية التي تضم تامبورا الروبيان تعلقها قطع قيقب منتيلة حارة، أو اختيار قطع ساشيمي السلمون والتونا الرائعة أو التشكيلة الكلاسيكية لقطع نايجيري السلمون المقدمة مع التونا والأفوكادو. يحرص دين & ديلوكا منذ افتتاح أول مطعم له منذ 40 عاماً على تقديم أفضل أنواع المأكولات والمنتجات الغذائية التي تمتاز بجودتها العالية، حيث يلتزم أكفاً الطهاة بابتكار أطباق جديدة وغنية مع إطلاق قوائم طعام ترضي أذواق محبي الطعام من مختلف أنحاء العالم. انطلقوا في رحلة لا مثيل لها للتعرف على المذاق الآسيوي الفريد بزيارة دين & ديلوكا في الأفتونز.

لدى محلات شركة الشايح كان له أثر إيجابي على الطلبة المشاركين، مضيفاً أنه لأمر يدعو للسورور أن ترى الأثر الواضح لهذا البرنامج على سلوك الطلبة وعلى حياتهم ككل، فقد لاحظنا تطور مهاراتهم ونضوج سلوكهم وتصرفاتهم على مدى الأسابيع القليلة الماضية، وبعد استطلاع آرائهم، تبين لنا أنهم أيضاً مدركون للتغير الملموس في شخصياتهم وكم هم سعيون بالمهارات والخبرات التي اكتسبوها أثناء عملهم لدى محلات الشايح.

من جهته، أوضح مدير التدريب في قسم الموارد البشرية في شركة الشايح جاسم الحساوي أن هذا البرنامج يشكل جزءاً أساسياً من التزام الشركة بتدريب الشباب الكويتي وتوفير فرص عمل لهم، مضيفاً أننا ملتزمون بتطوير الشباب الكويتي اليوم لأننا نرى فيهم قادة المستقبل، ونحرص على تزويدهم بالمهارات الأساسية في إدارة محلات التجزئة وتدريبهم بأهمية هذا القطاع وفرض العمل التي يوفرها، ولقد عملنا عن قرب مع شركائنا في برنامج إعادة

## عروض عيد الأضحى الفريدة من «سفير الفنتاس»



بمناسبة حلول عيد الأضحى المبارك، يقدم فندق سفير الكويت - الفنتاس الفريد من نوعه ضمن فئة الخمس نجوم بموقعه العلى وبإطلالته المساحرة على رمال شاطئ الخليج العربي الذهبية وهديقة الشاطئ وإطلالة رائعة خالصة على المدينة، عروضاً متميزة للإقامة بالفندق، مضممة هدايا فورية قيمة.

هذا، وبإمكان العائلات والضيوف الاستفادة من العروض المتنوعة في عيد الأضحى المبارك، مثل: الإقامة في الأجنحة أو الشقق الفندقية الفاخرة بغرفة أو غرفتي نوم مع غرفة جلوس واسعة، تناول وجبة شهية من بوفيه الإفطار أو الغداء أو العشاء الغني في مطعم فيلغرز ضمن تشكيلة من المأكولات الشرقية والعالمية ووفقاً لأعلى معايير الإعداد والتحضير، بدءاً بتشكيلة واسعة من السلطات، أطباق متنوعة من مختلف أنحاء العالم، مجموعة متنوعة من الحلويات الأوروبية والعربية بالإضافة إلى ركن الطهو الحي.

## «التجاري» يدعم حملة «حولي» «العودة للمدارس»



الإعلان والعلاقات العامة أماني الورد إن الدعم الذي قدمه البنك لمحافظة حولي جاء ليؤكد من جديد حرص التجاري على دعم الفعاليات المجتمعية لمؤسسات المجتمع المدني وعلى رأسها محافظات الكويت لما تقدمه من إسهامات مادية ومعنوية لقاطنيها تتمحور جميعها حول النهوض بالمسؤولية الاجتماعية وتنمية المجتمع. ويأتي هذا الدعم في إطار الترتيبات التي قام بها البنك التجاري لتقديم الدعم والمساندة لعدد من الأنشطة الاجتماعية التي تنظمها محافظات الكويت لخدمة أفراد المجتمع ومنها محافظة حولي. وفي هذا السياق قالت مساعدة المدير العام لإدارة

## «دين & ديلوكا» يقدم قائمة «روعة المذاق الآسيوي»



أعلن مطعم وكافيه دين & ديلوكا، الاسم الرائد في تقديم أشهى أصناف المأكولات والقهوة للذواقة في كل مكان، عن إطلاق قائمة «روعة المذاق الآسيوي» للاستمتاع بأشهى الأطباق على مدار اليوم، مستوحاة من أذ الوصفات الآسيوية من المطبخ الصيني والياباني والتايلندي والهندي والفيتنامي والماليزي والكوري. وسيستمتع عشاق المذاق الآسيوي بتجربة فريدة لأذ المأكولات المحضرة بعناية من أجود المكونات والتوابل والوصفات القادمة من الشرق الأقصى ابتداءً من اليوم 31 أغسطس حتى 29 أكتوبر. وتشتمل القائمة على تشكيلة مميزة من أصناف الشورية والمخللات، ومنها طبق شوربة نودل الكريمية الحارة المحضرة على الطريقة الماليزية والمطهورة على نار هادئة مع حبات البازلاء والهليون والفطر البري لإرضاء ذوق عشاق الطعام الآسيوي. ولذواقة النكهة الآسيوية دون البهارات الحارة، يمكنهم الاستمتاع بطبق ساتاي الدجاج المكون من قطع فيليه الدجاج المشوي على الطريقة التايلندية والذي يقدم مع صلصة الفول السوداني. ولعشاق الأطباق البحرية الآسيوية، عليكم تجربة الروبيان المشوي المتبل والذي يقدم مع المايونيز الياباني الغني بالكريمة الحارة.

أما الأطباق الرئيسية فهي محضرة لترضي مختلف أذواق محبي الأطباق الآسيوية، حيث تضم القائمة طبق ستيك ريباي هويزن بالتوابل الخمسة المحضر من الستيك المشوي على الطريقة الصينية والمتبل بخمسة أنواع توابل وصلصة هويزن وميسو، يعلوه فجل دايجون الطازج والمقدم مع بطاطا مهروسة بكنهة الكاري التايلندي الأحمر.

كما تضم القائمة طبق لأكسا السلمون المحضر على الطريقة الآسيوية والمستوحى من مذاق جنوب شرق آسيا التقليدي حيث يمزج بين فن الطبخ الهندي والتايلندي ويحتوي على سلم السلمون المشوي والمغطى بصلصة سامبال أوليك ويقدم مع صلصة لأكسا الكريمية الحارة المحضرة على طريقة مالاي مع الهليون، وقطع الفطر، وفطر شيتاكي، والفطر البري الذي يعلوه الكاجو المطحون.

هذا، بالإضافة إلى طبق ماسامان لحم الضأن بالكاري مع البطاطا المحضر من لحم كتف الضأن المتبل بالكاري التايلندي التقليدي والمطهو على نار هادئة مع خليط من التمر الهندي، والهليل، والدارسين وحب جوز الهند، ولحبي المذاق الهندي الغني بالتوابل فإن طبق مالابار الدجاج بالكاري سيكون اختيارهم المفضل، إذ يتم تتبيل قطع الدجاج بالكاري على طريقة الساحل الهندي مع حليب جوز الهند والتوابل والأعشاب الساحلية التقليدية الطازجة. ويقدم الدجاج مع أرز مطهو مع جوز الهند وأوراق نبات البانجان.

وتتضمن رحلة المذاق الآسيوي مع أطباق السوشي الياباني المميزة حيث توفر القائمة الجديدة تشكيلة السوشي الشهية التي تضم تامبورا الروبيان تعلقها قطع قيقب منتيلة حارة، أو اختيار قطع ساشيمي السلمون والتونا الرائعة أو التشكيلة الكلاسيكية لقطع نايجيري السلمون المقدمة مع التونا والأفوكادو. يحرص دين & ديلوكا منذ افتتاح أول مطعم له منذ 40 عاماً على تقديم أفضل أنواع المأكولات والمنتجات الغذائية التي تمتاز بجودتها العالية، حيث يلتزم أكفاً الطهاة بابتكار أطباق جديدة وغنية مع إطلاق قوائم طعام ترضي أذواق محبي الطعام من مختلف أنحاء العالم. انطلقوا في رحلة لا مثيل لها للتعرف على المذاق الآسيوي الفريد بزيارة دين & ديلوكا في الأفتونز.

## أحذية راقية لخريف وشتاء 2016 من «ديون»



تقدم مجموعة الخريف تشكيلة غنية من التصاميم التي تجمع ما بين الطبقات والقوالب قوية التعبير، وتشهد صيحة هذا الموسم أقصى حدود التطرف في استخدام أقمشة الدياج، ودرجات الألوان المعدنية السداسية، أما قماش المخمل الفاخر فإنه يرتقي بالمجموعة إلى عالم من البريق الدانك. وتظهر درجات لون الكاكي الشتائية والتصاميم الخدمية بقوة خلال فترة الانتقال إلى الخريف، فهي تستتقر روح التمرّد التي تميز هذا الموسم. أما المشغولات المعدنية التعبيرية المصقولة، والنعال التي تحاكي الشكل التشريحي لنقدم الأنيق، فإنها تعزز من روعة أحذية البروغ الكلاسيكية والجزم فوق الكاحل.

وتغطي درجات الألوان الغنية للاقمشة ذات الطابع التشكيلة تضم مجموعة مميزة من الأحذية تناسب الجميع

**أحذية الرجال تجمع بين الطابع التقليدي والأداء الوظيفي**

الرومانسي، بما فيها الأزرق الكهربائي والمخمل التوتي، تصاميم الجزم «فوق الركبة»، في حين تغلب أقمشة الدياج والدانتيل على تصاميم الجزم «فوق الكاحل»، وأحذية الكعب العالي ذات الألوان المتضادة. وتبرز تفاصيل الأقمشة بوضوح من خلال تصاميم آخر هذا الموسم، التي تعكس طابع الزخرفة بالذهب، وطبقات بالأزهار الشتائية، والاستعانة بالجلود السوداء اللامعة بهدف إضفاء لمسة من الجاذبية. وقد أثبت الساتان حضوره ضمن تصاميم السهرة، إلى جانب الشرائط الأنيقة المزخرفة والمجتمعة بسطح الأحذية، وعقدة الجالرينا الرائعة التي تضفي سحراً إضافياً.

وتتميز مجموعة أحذية الرجال من Dune London لهذا الموسم بتصاميم تجمع ما بين الطابع التقليدي والأداء الوظيفي.