

أضواء البلاد

تصفحوا
العدد



إبراهيم زينل

"ترافكو" تلبي احتياجات
شهر رمضان المبارك

عزام مطرجي

ندعم عروض المراكز
التجارية الكبرى

علي المتروك

دعم "تمكين" يساعد
على تحقيق النجاح

محمد الكوهجي

"مطابخ سيدتي"
استطاعت تبسيط
عمليات الإنتاج
فضمنت ثقة العملاء



طـيـة الـبحـرين الـدولـيـة
Bahrain International Circuit



20 عاما من صنع التاريخ

أضواء البلاد

ملحق اجتماعي شهري

رمضان كريم..

يتقدم فريق عمل ملحق "أضواء البلاد" بأسمى آيات التهاني والتبريكات لقرائه الأعزاء؛ بمناسبة حلول شهر رمضان الفضيل، سائلين المولى عز وجل أن يعيده على الأمتين العربية والإسلامية بوافر الخير والبركات.

أعزاءنا القراء.. في هذا العدد من "أضواء البلاد"، نطل عليكم بموضوعات مغايرة لما اعتدتموه منا؛ إذ تأتي موضوعات هذا العدد متوافقة مع حلول شهر رمضان المبارك، وفيها نسلط الأضواء على أهم اهتمامات الأسرة البحرينية والشارع التجاري والمجتمعي كافة، وأبرز الاستعدادات التي يتم اتخاذها لاستقبال هذا الضيف العزيز، شهر رمضان.

لذا، حرصنا في هذا العدد المتميز على تنوع طرحنا، فلإلى جانب العديد من الأبواب الغنية والتميزة كأزياء شهر رمضان، والديكورات التي يتميز بها الشهر عن غيره من شهور السنة، و"المطبخ" الذي حرصنا أن يكون متنوعاً ويشمل العديد من الأطباق الشهية، تجدون مقابلة حصرية و متميزة لأحد أبرز رواد رجال الأعمال الشباب، وهو مدير مطابخ "سيدتي" - الرائدة والعصرية في عالم المطابخ، محمد الكوهجي، الذي يأخذنا عبر السطور في رحلة جميلة ومحفزة بعالم جذاب، وهو بداياته في عالم المال والتجارة، عبر خوضه في تجارة المطابخ وتطويرها.

أعزاءنا، نكتفي بهذا القدر من التقديم، ونترككم للإبحار والتنقل بين أبواب "أضواء" ذات التنوع الساحر.

فريق العمل

مديرة الملحق:
دليلة سامي أرناؤوط

تحرير:
أمل العرادي، سعيد محمد

تدقيق:
كميل عبدالجليل

الإخراج الفني:
كوثر جاسم، شذى أحمد

مسئولة المبيعات:
زينب سوار

تابعونا على الموقع الإلكتروني:
www.albiladpress.com

صادر عن دار البلاد للصحافة والنشر
والتوزيع إدارة المبيعات والتسويق

للتواصل معنا:
البريد الإلكتروني:

adwaa@albiladpress.com
هاتف: 36060113 - 36531616

رقم التسجيل: 1985 - 8566 ISSN
العنوان: مجمع 720، طريق: 24، مبنى
336، الطابق الرابع، مدينة زايد، ص. ب: 385
المنامة - مملكة البحرين، س. ت: 67133



رمضانك مميز مع GWM



TANK 500 18,495 دينار
شامل ضريبة
القيمة المضافة

احصل على الباقية المميزة

● تسجيل
● تأمين
● عازل حراري
● مانع صدأ

3 سنوات
| باقية
صيانة
مجانية



1773 4040
WWW.TANK.BH

*تطبق الشروط والأحكام



04 | • موضوع الغلاف
تحت شعار "20 عاما من صنع التاريخ" حلبة البحرين الدولية: الفورمولا 1 رسخت ريادة البحرين في عالم رياضة السيارات على مدار السنين

22 | • لقاء
• رئيس مجلس إدارة المجموعة إبراهيم زينل : "ترافكو" تلبي احتياجات شهر رمضان المبارك

• الرئيس التنفيذي لمجموعة "ترافكو" عزام مطرجي : نخدم أكثر من 15 ألف مستهلك على منصاتنا وندعم عروض المراكز التجارية الكبرى

• نور الشعلة : مؤسسات المجتمع المدني مطالبة بالعمل يدا بيد مع أجهزة الدولة

32 | • قصص نجاح
• علي المتروك : مشروع بإدارة بحرينية حقق نجاحا باهرا في عالم التصميم الداخلي

• المدير العام لشركة مطابخ "سيدتي" محمد الكوهجي "تمكين" لاعب رئيس يساهم بتعزيز قدرات الشركات على الابتكار والتحسين

• Z & F : عنوان من الأناقة بعالم الملابس على مستوى البحرين والخليج

44 | • حوار
خولة السيب : "براند" بحريني.. أثبتت اسمها بين الناس ودعت للابتكار وتجنب التقليد التام

46 | • سياحة
السياحة في رمضان.. اكتشاف المغرب بطريقة مغايرة

52 | • ديكور
• أفكار بسيطة لتزيين منزلك في شهر رمضان

56 | • أزياء
• تألقي بإطلالة رمضان ساحرة
• إطلالتك الرمضانية عبايات بألوان أنثوية ناعمة
• اكسسوارات أنيقة ستزيد إطلالتك جمالا في رمضان
• أفكار لتنسيق اللون الخوي في الأزياء
• حقائب خالدة.. ترسم جزءا من أناقتك

66 | • جمال
• 7 طرق لعمل ماسك القهوة للبشرة.. في المنزل

• ماسك الموز للشعر وعلاج مشكلاته.. حضره بنفسك بخطوات سهلة

• التخلص من جفاف اليدين في فصل الشتاء بـ 3 وصفات طبيعية

• أبرز ألوان المانيكير الرائجة بالخريف والشتاء

72 | • مطبخ



رمضان كريم

RAMADAN KAREEM

www.jotun.com

@jotunpaintsarabia



تحت شعار "20 عاما من صنع التاريخ"

حلبة البحرين الدولية:

"الفورمولا 1" رسخت قيادة البحرين في عالم رياضة السيارات على مدار السنين

أطلقت حلبة البحرين الدولية شعار "20 عاما من صنع التاريخ" على سباق الفورمولا 1 لهذا العام 2024، لاسيما أن السباق جاء بالتزامن مع احتفالات مملكة البحرين والحلبة بالذكرى الـ 20 على استضافة هذا الحدث الرياضي الترفيهي المتميز.

فلطالما حرصت مملكة البحرين على أن ترسم مكانتها الرائدة في المنطقة، وترسيخ إرثها في العديد من المجالات، التي من أبرزها المجال الرياضي ورياضة السيارات، فعلى مدار 20 عاما استطاعت حلبة البحرين الدولية أن تصنع لها مكانة متقدمة في قائمة إنجازات مملكة البحرين، لاسيما أن هذه المسيرة الرياضية تتجلى في الاستمرار بالتطور الدائم، منعكسا ذلك على المكانة التي حظيت بها في عالم رياضة السيارات.

وعليه، فإن حلبة البحرين الدولية تسعى دائما وعلى مر الأعوام إلى أن تظهر هذا الحدث المتميز والعالمي بشكل مختلف عن الأعوام السابقة، إذ تعد الحلبة محبي سباق السيارات ومرتادي الحلبة من الزوار والمشجعين بالعديد من الفعاليات المتنوعة والمتميزة المصاحبة لسباق هذا العام، وبمناسبة احتضان البحرين الحدث العالمي بتاريخ ٢٩ فبراير، كان لنا هذا اللقاء مع الرئيس التنفيذي لحلبة البحرين الدولية الشيخ سلمان بن عيسى آل خليفة.

نعمل بجهد دؤوب مع جميع الجهات ذات الصلة لضمان إنجاح أكبر حدث رياضي ترفيهي

"الفورمولا 1" تعرض السيارات الخاصة للموسمين 2004 و2024

حرصنا على أن يكون الحدث مصحوبا بالفعاليات المتنوعة والمثيرة

يتزامن سباق 2024 مع الاحتفال بالذكرى الـ 20 لاستضافة "الفورمولا 1"

338 يوميا من 6 مساء حتى 12 صباحا في أيام الأسبوع، وأما عطلة نهاية الأسبوع فمن الساعة 1 ظهرا حتى 12 صباحا.

وتتضمن القرية الترفيهية الكثير من الفعاليات الترفيهية، وتعد احتفالا بالفورمولا 1 والعديد من الفعاليات لجميع أفراد العائلة، بما يشمل العروض اليومية للفرق الاستعراضية، وألعاب المحاكاة لسباقات الفورمولا 1، ومنصة Beyon Money، وعرض لسيارة الفورمولا 1، كما ستطلق على المسرح الرئيس العديد من العروض الموسيقية المباشرة يوميا من الذي جي والفرق الشعبية، إلى جانب مركز لبيع تذاكر السباق وبضائع حلبة البحرين الدولية، كما ستجوب القرية العديد من الفرق المتجولة والمتنوعة، التي ستكون فرصة مثالية لالتقاط الصور التذكارية. فلا تفوتوا فرصة الحضور في هذه القرية الترفيهية.

السباق الذي يصادف الذكرى العشرين على انطلاق رياضة الفورمولا 1 في مملكة البحرين هو أمر مميز، فكيف هو انطباعك على هذا الأمر؟

الفخر هو الشعور الذي يراود الجميع في حلبة البحرين الدولية، عندما نفكر بأننا ساهمنا في صنع 20 عامًا من تاريخ الفورمولا 1 في الشرق الأوسط. وقد لا يستوعب البعض أننا على مشارف استضافة سباقنا العشرين، حيث ينظر إلى سباق البحرين كأحد الجوائز الكبرى الجديدة نوعًا ما في تاريخ البطولة العريق، لكننا كنا روادًا في جيل الحلبات الحديثة، وكنا الأوائل في الشرق الأوسط؛ لنجد أنفسنا الآن أصحاب عشرين عامًا من تاريخ الفورمولا 1.

ولا شك أن سباق هذا العام سيحمل ثقلًا كبيرًا، إذ إنه وإضافة إلى الاحتفال بالذكرى العشرين لاستضافة هذا الحدث على حلبتنا، فإنه كذلك يمثل الجولة الأولى من موسم 2024 في بطولة العالم للفورمولا 1، التي ستطلق موسمًا ينتظر المشجعون الاستمتاع بمنافساته.

حدثنا عن آخر الاستعدادات لإقامة سباق جائزة البحرين الكبرى للعام 2024؟

قد يظن البعض أن الاستعدادات لاستضافة سباق الجائزة الكبرى تصبح أسهل بعد كل هذه السنوات، ولكن على العكس تمامًا، حيث نحاول دومًا التحضير بشكل أكثر كفاءة؛ لنحافظ على المكانة التي وصلنا لها على مدار عشرين عامًا، وريادتنا في عالم رياضة السيارات في الشرق الأوسط. وعليه نسعى في كل عام لأن تظهر الجائزة بشكل مختلف وأكثر تميزًا، لذلك تعمل حلبة البحرين الدولية عن قرب مع جميع الوزارات والهيئات الحكومية؛ من أجل ضمان نجاح استضافتنا لأكبر حدث رياضي وترفيهي سنوي في المنطقة، والذي يجذب عشرات الآلاف من المشجعين من مختلف أنحاء العالم.

لقد قمنا بتجهيز جدول حافل من الفعاليات المصاحبة للجائزة الكبرى لهذا العام، والتي تتضمن كذلك فعاليات مخصصة لجميع أفراد العائلة، وبعض المفاجآت التي من شأنها الإبقاء على إثارة واستمتاع الجماهير داخل وخارج المضمار.

كما نسعى عبر الحملة الترويجية التي تنظمها حلبة البحرين الدولية إلى أن نضفي مزيدًا من الإثارة والترقب حتى انطلاق السباق، عبر عدد من الفعاليات في أنحاء المملكة، لعل أبرزها تقديم سيارات العرض الخاصة بالفورمولا 1 من موسمي 2004 و2024 في مواقع مختلفة في المملكة؛ تذكيرًا بالمسيرة الحافلة الممتدة لعشرين عامًا في استضافة ذلك السباق التاريخي.

قرية Beyon الترفيهية للفورمولا 1

وهذا العام تدعو حلبة البحرين الدولية جماهيرها للاستمتاع بالفعاليات الترفيهية المقدمة لهم في قرية Beyon Money الترفيهية للفورمولا 1، حيث تفتح القرية أبوابها للجماهير من محبي وعشاق رياضة السيارات وبدخول مجاني بدءًا من يوم الأربعاء 14 فبراير حتى يوم الثلاثاء 27 فبراير 2024، وذلك في مجمع



كيف تسير إجراءات التنسيق مع الجهات الحكومية المعنية بتنظيم هذا الحدث؟
لا شك أننا ما كنا لنصل إلى تلك المكانة من دون دعم قيادتنا الحكيمة، وتوجيه ودعم كبير من ولي العهد ورئيس الوزراء الموقر صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن حمد آل خليفة. وكذلك التعاون بين وزارات وهيئات المملكة، التي تعمل على قدم وساق في هذا الحدث؛ من أجل توفير أفضل تجربة للجميع، لاسيما جماهيرنا القادمين من الخارج، إذ يساهم ذلك في تعزيز الكثير من الجوانب.

وقد عقدنا اجتماعا التنسيقى السنوي مع مسؤولي الوزارات والهيئات الحكومية، إذ ناقشنا سبل التنسيق والإدارة للإجراءات التنظيمية على مختلف الأصعدة. كما استعرضنا آخر الاستعدادات للبدء في العمل المشترك بتضافر جهود جميع وزارات المملكة وهيئاتها مع حلبة البحرين الدولية؛ لضمان نجاح هذه الاستضافة.

هذا إضافة إلى استعراض التحضيرات الجارية لاستقبال فرق ومسؤولي الفورمولا 1 والجماهير القادمين من مختلف أنحاء العالم، والتنسيق بخصوص دخول الجماهير وحركة المرور وإجراءات الاستقبال في مطار البحرين الدولي وصولاً إلى الجوانب اللوجستية، وما يتبع ذلك من إجراءات رسمية.

ما هو الجديد الذي ينتظره الجمهور في هذا العام؟

كعادة حلبة البحرين الدولية، فإننا نحاول في كل عام تحضير برنامج متكامل من الفعاليات المصاحبة للجائزة الكبرى، يمتد بين الحفلات الغنائية والفعاليات الترفيهية التي تجمع كل أفراد العائلة.

وأعلنا حديثاً أول حفل للدي جي العالمي والمرشح لجوائز غرامي "ديبلو"، الذي سيحيي الحفل الختامي للجائزة، إلى جانب فعاليات ترفيهية تشمل أنشطة مثل العجلة الدوارة العملاقة، القرص الطائر، والكثير من الفعاليات المخصصة لجميع أفراد العائلة.

علاوة على ذلك، وفي ظل أننا نستضيف كذلك التجارب الشتوية التي تسبق موسم الفورمولا 1 للعام الرابع على التوالي وللمرة الخامسة في مسيرتنا، فإننا نقدم عرضاً مغرياً يسمح للجماهير من حاملي تذاكر الجائزة الكبرى بدخول مجاني للتجارب التي ستطلق في الفترة من 21 حتى 23 فبراير؛ حتى تتسنى لهم فرصة الاستمتاع بمشاهدة فرقهم ونجومهم من السائقين أثناء التحضير لبطولة العالم للفورمولا 1 للعام 2024.

في أعقاب حفلة الحفلة من الحفلات الخاصة

للبحرين تميز وأفضلية على الصعيد العالمي، فما هي أسرار اختيار المملكة؟

السر بالتأكيد هو النجاح الذي حققناه مع استضافتنا للسباق الافتتاحي بالسنوات الماضية، وهو ما جعلنا نكتسب تلك الثقة الكبيرة في قدرة الحلبة على أن تستضيف انطلاقة لموسم بطولة كبيرة مثل الفورمولا 1، وكذلك المكانة التي وصلنا إليها على خارطة رياضة السيارات العالمية.

ومن ناحية أخرى، فإن الأجواء في المملكة توفر إثارة كبيرة على المضمار في سباقات الفورمولا 1، لاسيما مع سيارات البطولة التي تتمتع بتصاميم مختلفة تتفاعل مع درجات الحرارة بشكل متفاوت، خصوصاً في البحرين. كذلك إقامة التجارب الشتوية هنا قبل انطلاق الموسم ستساهم في أن تكون الجولة الافتتاحية مثيرة للغاية للسانقين، الفرق والمشجعين على حد سواء.

وأخيرا تم الإعلان عن حصول جائزة البحرين الكبرى للعام 2023 لجائزة الابتكار، ومن المناسب أن يترافق الحصول على جائزة الابتكار بينما نحفل بالذكرى 20 لانطلاق سباقات الفورمولا 1 في البحرين، ومنذ انطلاقنا، سعينا جاهدين لتحسين وتطوير سباقنا في كل المجالات، إذ نسعى دائما إلى الابتكار وتعزيز وتكييف سباقنا، والتأكد من أن حلبة البحرين الدولية موطن يواكب الحداثة، ويسعى دائما لتقديم تجربة فورمولا 1 تتجاوز توقعات جماهيرنا وشركائنا في هذه الرياضة، ونحن ممتنون للجميع على دعمهم المتواصل والمستمر لبلوغ مساعينا.

وبالحديث عن الجائزة، فقد فازت جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج للفورمولا 1 للعام 2023 بجائزة الابتكار، في حفل توزيع جوائز بطولة الفورمولا 1 للحلبات التي تستضيف جولاتها، وأقيم الحفل في العاصمة البريطانية (لندن)، لتكريم الإنجازات الرئيسية التي حققتها حلبات الفورمولا 1 في جميع أنحاء العالم، حيث حصلت البحرين على جائزة لعدد من الابتكارات الرائدة بالأشهر الاثني عشر الماضية، تضمنت مبادرات الاستدامة الرئيسية، إضافة إلى التطورات التكنولوجية في مجالات تشمل التحكم في السباق وإدارة حركة المرور.

وتم تقديم جائزة الابتكار في الحفل إلى حلبات الفورمولا 1، التي أظهرت أهم الابتكارات في تقديم السباق أو عرض المنتجات التجارية أو البنية التحتية، عند الإعلان عن فوز جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج للعام 2023، وتم تقييم لجنة التحكم بعد اعتماد السباق عددا من الابتكارات الرئيسة في حلبة البحرين الدولية، بما في ذلك:

• **منشأة إنتاج الطاقة الشمسية الرائدة في حلبة البحرين الدولية:** في عامها الأول من التشغيل، أنتجت منشأة الطاقة الشمسية في حلبة البحرين الدولية أكثر من 5 ملايين كيلوواط/ ساعة من الطاقة، وهي طاقة متجددة كافية

لتغطية جميع استخدامات الفورمولا 1 مع قدرة احتياطية كبيرة، أي ما يعادل تعويض 3108 أطنان من الكربون.

• **إجراءات مبتكرة لتوفير الطاقة:** في العام 2023، اتخذت حلبة البحرين الدولية عدداً من الإجراءات لتقليل استهلاك الطاقة، وشمل ذلك نظاماً جديداً لإدارة المباني يراقب ويدير توفير الإضاءة وتكييف الهواء بكفاءة، وتحديث مبردات تكييف الهواء الأكثر كفاءة واستبدال جميع إنارة المرافق بمصابيح موفرة للطاقة، وتم توفير أكثر من 30 % من استخدام الطاقة على مدار العام.

• **تكنولوجيا مبتكرة في مراقبة في السباق:** في العام 2023، اعتمدت حلبة البحرين الدولية تركيب أول نظام من نوعه في العالم يربط لوحات الأعلام الرقمية على المضمار بكاميرات المراقبة في السباق، حيث تقوم الكاميرا المحددة تلقائياً بتسليط الضوء على المنطقة ذات العلم في الحلبة، وهذا يوفر على مسؤولي مراقبة السباق وقتاً حرجاً عند النظر في الحوادث.

• **الخدمات الالكترونية:** وفرت حلبة البحرين الدولية لافتات توجيهية إلكترونية للجماهير القادمة إلى الحلبة، ما أتاح إدارة استباقية وفعالة لحركة المرور بشكل أفضل، ما أدى إلى تقليل طوابير المرور بالإجمالي وتخفيف الحاجة إلى طباعة إعلانات الإشارات الإرشادية المؤقتة.

"20 عاما من صنع التاريخ" هو الشعار الذي أطلقتته الحلبة على سباق هذا العام، فكيف تترى مسيرة البحرين في رياضة المحركات؟

لطالما وجهت البحرين أنظارها نحو المستقبل، وسعت لتكون رائدة في المنطقة وتصنع إرثاً في رياضة السيارات على مدار العشرين عاماً الماضية، إذ تعتبر حلبة البحرين الدولية أحد أهم الإنجازات التي نفخر بها في المملكة، لاسيما أنها أصبحت في طليعة رياضة السيارات العالمية.

واعتقد أن رؤيتنا لهذه المسيرة ستتجلى في التطور الدائم، والمكانة التي بنتا نحظى بها في عالم رياضة السيارات. وكل ذلك قام على سواعد فريق العمل بأكمله، الذي يسعى دوماً لتقديم الجديد والتميز في عالم سريع التطور. ولا أن ننسى أن قمة رياضة السيارات الفورمولا 1 يصعب للغاية التميز فيها وسط ما تقدمه للمشجعين في كل موسم، إذ نعد جزءاً من ذلك عبر ما نسعى دوماً لتوفيره للبطولة والمتابعين في المنطقة على حد سواء على مدار الأعوام الماضية.

في المقابل، نسعى كذلك لأن تكون الحلبة منصة يمكن للشركات والأفراد الاستفادة منها، عبر الفعاليات التي نسعى لتطويرها دوماً، بجذب مزيد من الفعاليات والبطولات، ويرتبط بذلك رؤية مستقبلية طويلة الأمد؛ من أجل الوصول بمنشآت الحلبة وخدماتها إلى أعلى المستويات العالمية.



من صنع التاريخ
29 فبراير - 2 مارس
20 عاماً

اشتر تذكارك للفورمولا وان الآن
17450000 - BAHRAINGP.COM



2024

20 عاماً من صنع التاريخ

2024، إلى جانب كونه أول سباق ليلي ينطلق في يوم السبت في البحرين، ما يجعل السباق أكثر إثارة ضمن احتفالات نهاية الأسبوع في "موطن رياضة السيارات في الشرق الأوسط". كما تستضيف حلبة البحرين الدولية أيضًا التجارب الحرة الرسمية ما قبل انطلاق الموسم لمدة ثلاثة أيام، في الفترة من 21 إلى 23 فبراير، حيث أصبحت البحرين المكان المثالي للفورمولا 1 لإجراء التجارب الحرة ما قبل الموسم، ولتتمكن الفرق من الحصول على أقصى وقت على مضمار حلبة البحرين الدولية الذي يبلغ طوله 5.412 كيلومتر، وسيكون هذا العام الرابع على التوالي الذي تنطلق فيه التجارب الحرة الرسمية للبطولة العالمية في "موطن رياضة السيارات في الشرق الأوسط". وتفتح حلبة البحرين الدولية أبوابها للجمهور في آخر يومين للتجارب يومي 22 و23 فبراير، وبالتالي، ستتاح لعشاق الفورمولا 1 فرصة الاستمتاع بمشاهدة فرقه الرياضة ونجومهم من السائقين أثناء التحضير لبطولة العالم للفورمولا 1 للعام 2024.

تستعد حلبة البحرين الدولية "موطن رياضة السيارات في الشرق الأوسط" لاستضافة سباق الـ FORMULA 1 جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج 2024، السباق التاريخي الذي يحتفل بالذكرى العشرين لاستضافة سباقات الفورمولا 1 في مملكة البحرين.

وسينطلق السباق التاريخي في الفترة من 29 فبراير حتى 2 مارس المقبل، وذلك كجولة افتتاحية لموسم الفورمولا 1 2024، مع إعلان شعار السباق تحت مسمى "20 عاماً من صنع التاريخ"، حيث ستكون عطلة نهاية أسبوع مليئة بإثارة السباقات الدولية والفعاليات الترفيهية العائلية والحفلات الغنائية.

وحدثاً تم الكشف عن الشعار الرسمي لسباق هذا العام "20 عاماً من صنع التاريخ"، حيث يسلط الضوء على مكانة سباق جائزة البحرين الكبرى اليوم، كونه سباقاً رائداً ومفضلاً لدى الجماهير في تقويم الفورمولا 1.

من المقرر أن ينطلق سباق جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج للفورمولا 1 المرتقب كجولة أولى افتتاحية لبطولة العالم للفورمولا 1 لموسم



من صنع التاريخ
29 فبراير - 2 مارس
20 عاماً

اشتر تذكارك للفورمولا وان الآن
17450000 - BAHRAINGP.COM

FORMULA 1 Gulf Air Bahrain Grand Prix 2024. All rights reserved. Formula 1, the Formula 1 logo, the Formula 1 name and the Formula 1 logo are trademarks of Formula 1. All other trademarks are the property of their respective owners.



ديبلو
منسق الأغاني العالمي "الدي جي"

إثارة السباقات الدولية المساندة

سيكون سباق جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج للفورمولا 1 للعام 2024 السباق السادس التي تتشرف فيه البحرين باستضافة الجولة الافتتاحية لبطولة الفورمولا 1، وعلى هامشه تنطلق عدد من السباقات المساندة، وأبرزها بطولة الفورمولا 2 و بطولة الفورمولا 3 في جولتهما الافتتاحية كذلك. ومن المقرر أيضًا انطلاق بطولة كأس بورش كاريرا الشرق الأوسط، التي تعد حلبة البحرين الدولية موطنًا لها، وذلك في جولتها الخامسة ما قبل الختامية لموسمها، حيث سيتنافس نخبة من السائقين من جميع أنحاء العالم في سيارات بورش 992 جي تي 3 المتطابقة.

الحفلات الغنائية

وسيتضمن جميع حاملي تذاكر جائزة البحرين الكبرى من الاستمتاع بالحفل الغنائي من دون أي رسوم إضافية، على المسرح الرئيس في المنطقة الترفيهية في حلبة البحرين الدولية.

المرشح لجائزة غرامي 13 مرة هو أيضًا عضو في فرقة ميغور ليزر الشهيرة، ويمثل ثلث المجموعة العملاقة الفنانان سيبي ولابرينث، وقد تم بث ومشاهدة ألبومها الأول أكثر من 3 مليارات مرة، ونصف مجموعة سيلك سبتي مع مارك رونسون، المرخص من شركة بلاينيوم، وتصدرت أغنيته "اليكتريسييتي" الحائزة على جائزة غرامي مع دوا ليبا، جميع أنحاء العالم. وتشمل أحدث إصداراته العام الماضي، وألبومه الثاني كشخصية ريفية للعام 2022، وهو أول ألبوم كامل له للموسيقى الإلكترونية منذ 18 عامًا، والعديد من الأغاني الفردية في هابي جراوند.

لن تكتمل احتفالات الذكرى العشرين لاستضافة الفورمولا 1 في حلبة البحرين الدولية دون الحفلات الغنائية التي طال انتظارها، والتي تتصدر الفعاليات الترفيهية خارج المضمار على هامش السباق التاريخي وأعلنت حلبة البحرين الدولية "موطن رياضة السيارات في الشرق الأوسط"، حديثًا، أن منسق الأغاني العالمي "الدي جي" والمنتج المرشح لجائزة غرامي 13 مرة "ديبلو" سيكون نجم الحفل الختامي لسباق جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج للفورمولا 1 للعام 2024. ويقام الحفل يوم السبت الموافق 2 مارس، إلى جانب جدول حافل من فعاليات الترفيه العائلية على مدار عطلة نهاية الأسبوع. ويعد ديبلو أول النجوم العالميين الذين يتم الإعلان عن مشاركتهم في إحياء حفلات الجائزة الكبرى ضمن الفعاليات الترفيهية المصاحبة وضمن احتفالات الحلبة بمناسبة الذكرى العشرين لاستضافة مملكة البحرين لسباقات بطولة العالم للفورمولا 1.



استعد للاستمتاع برحلة موسيقية لم يسبق لها مثيل مع فرقة بوليا ستريت، القادمة من منطقة بوليا النابضة بالحياة، هذه الفرقة الشابة مستعدة لإثارة الإيفاعات، حيث تصفي فرقة بوليا ستريت الحماس على سباق الفورمولا 1.

ادخل إلى عالم من السحر النابض بالحياة مع فرقة كرنفال الألوان، واستمتع برؤية عروض الرافصين بالحركات الإيقاعية والعارضين الذين يرتدون أزياء ملونة وجذابة، وتعد فرقة كرنفال الألوان خارجة عن المألوف، وسيبهر جماهير السباق بعروض الفرقة التي تحول كل خطوة إلى لاحتفال باهر.

استمتع بعروض فرقة باتوكادا التي تتميز بالحوية. احتفل معنا خلال سباق الفورمولا 1 واستمتع بالموسيقى والعروض المميزة مع فرقة باتوكادا.

عروض فرقة تيك تاك تضيء قرية فورمولا 1 الترفيهية في سباق الفورمولا 1، لا تفوت عروضهم المضيئة والسحرية إلى جانب فرصة النقاط الكثير من الصور التذكارية المميزة معهم.

يقدم ستيف ويلز عروضه في قرية الفورمولا 1 بدراجته، ويضيف لعروضه جانباً فكاهياً وبهلوانياً، ويستخدم الكثير من الحيل ضمن عروضه، وأبرزها القفز على الحبل، والقبعة، ويقدم ستيف ويلز عروضه المضحكة والمتعة بحس فني وفكاهي وبهلواني في نفس الوقت.. لا تفوت عروضه خلال أيام سباق الفورمولا 1.



الترفيه العائلي في السباق التاريخي

وكعادة حلبة البحرين الدولية، في كل عام ينطلق جدول حافل بالفعاليات الترفيهية العائلية، ليستمتع بها جميع أفراد العائلة لسباق جائزة البحرين الكبرى للفورمولا 1. ويشمل ذلك الفرق المتجولة، والعروض المسرحية، وألعاب الكرنفال، وغير ذلك الكثير من الفعاليات التي سيستمتع بها جميع أفراد العائلة طوال الأيام الثلاثة في المنطقة الترفيهية في حلبة البحرين الدولية.

ومن بين أبرز الفرق الترفيهية فرقة باقليا، فرقة باتاكودا، فرقة نيك توك، عروض ستييف ويلز، جاجلنغ دوم، عروض المسرحية والكرنفال، كما سيكون هناك عروض على المسرح بعنوان "نيكولودين"، والتي ستعرض أبرز الشخصيات التلفزيونية الشهيرة مثل دورا، سبونج بوب، باو باترول وشييمر وشين.

علوة على ذلك، يمكن للجماهير الاستمتاع بالألعاب المثيرة، التي تشمل العجلة الدوارة العملاقة، والتي أصبحت المفضلة لدى جماهيرنا، والصحن الطائر، الفعالية الجديدة كلياً، التي سيستمتع بها جماهير سباق جائزة البحرين الكبرى.





29 فبراير - 2 مارس
من طبع التاريخ
جهد 20 عامًا

اشتر تذاكرك للفورمولا وان الآن
17450000 - BAHRAINGP.COM



عروض دوم

لا تقوت عروض دوم المرحلة، حيث يُقدّم في عروضه الحيل التفاعلية التي سوف تأسر جماهير سباق الفورمولا 1، عروض سيتمكن الأطفال أيضا من مشاركتها ليكونوا جزءا من العرض الممتع، لا تقفوتوا عروض دوم الساحرة.

العجلة الدوارة المعلقة

كعاتها، العجلة الدوارة العملاقة موجودة ضمن أبرز الفعاليات الترفيهية في قرية الفورمولا 1 الترفيهية، وتوفر لجماهير الفورمولا 1 إطلالة بانورامية على حلبة البحرين الدولية، ما يسمح للجماهير بمراقبة منافسات السباق من منظور فريد، وتضيف العجلة الدوارة المضيئة مساء سحرا في الأجواء، فلا تفوتوا فرصة الاستمتاع بركوب العجلة الدوارة العملاقة أثناء سباق الفورمولا 1.

القرص الطائر

تعد فعالية القرص الطائر من أبرز الفعاليات الترفيهية لجماهير الفورمولا 1، إذ يستمتع الجماهير بتجربة لا تنسى مليئة بالإثارة، وتعد الفعالية أمانة كليا، وتتبع أقصى مراحل السلامة. فلا تفوتوا الاستمتاع بركوب القرص الطائر.

السيرك المثير

تعد فعالية السيرك المثير من أبرز الفعاليات الترفيهية التي تنطلق على هامش سباق الفورمولا 1 في المنطقة الترفيهية، إذ يقدم السيرك المثير تجربة سيرك تقليدية مع لمسة عصرية، كما يقدم عروضاً تناسب الكبار والأطفال كذلك، إلى جانب تحلي فريق السيرك بالكثير من المهارات الاستثنائية، حيث يضم السيرك فريقاً من 18 بهلواناً يتقنون مختلف تحديات وألعاب السيرك وأبرزها الحبل المشدود، الدراجة الهوائية أحادية العجلة، الألعاب البهلوانية، والاستعراض، ويقدم السيرك المثير مجموعة متنوعة من الفعاليات لإشراك الجماهير ضمن العروض، إلى جانب الموسيقى التي تكمل الصورة وتجعل الجماهير تتجذب لعروضهم الساحرة المثيرة.



عروض نیکلودیون

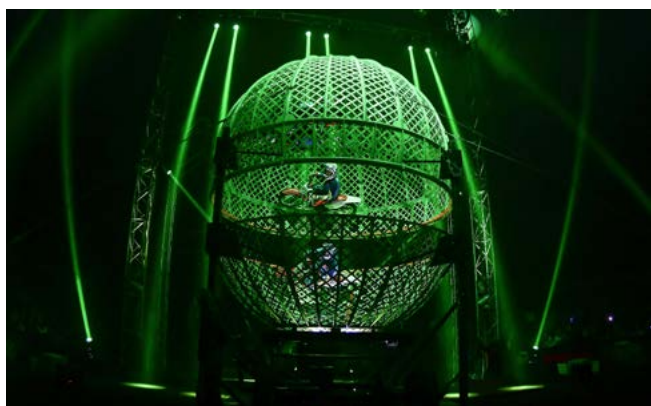
تعد عروض نيكلوديون بتجربة لا تنسى لجماهير السباق من الأطفال، حيث تجمع عروضهم بين الأنشطة الترفيهية والتفاعلية، وتتمثل عروضهم بعرض مسرحي يضم شخصيات نيكلوديون المحبوبة لدى الأطفال وأبرزها دورا، سبونج بوب، باترول، وشمر أند شين، يمكن للأطفال والعائلات الاستمتاع في هذه العروض المميزة النابضة بالحياة، والاستمتاع بالعروض الحية التي تضيف الحيوية على معامراتهم. وإضافة إلى العرض المسرحي، تقدم عروض نيكلوديون أقسامًا تفاعلية متنوعة، حيث يمكن للأطفال المشاركة في الأنشطة المثيرة، حيث توفر هذه المناطق التفاعلية فرصة للجماهير الأطفال لإطلاق العنان لإبداعهم وخيالهم مع الاستمتاع بتجارب عملية مسلية وتعليمية في نفس الوقت. وتعد عروض نيكلوديون أحد أبرز الفعاليات الترفيهية المقدمة للأطفال أثناء سباق الفورمولا 1، وستكون حتما تجربة لا تنسى.





سفر ۲ - تیرہ فروری ۶۲
جہانگیر خاں سے ملنا
۲۵ مارچ ۶۲

اشتر تذاكرك للفورمولا وان الآن
17450000 - BAHRAINGP.COM



فعالية السيرك المثير

يزور هذا السيرك حلبة البحرين الدولية للمرة الأولى، ومن المقرر أن يقدم لجمهور سباق جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج للفورمولا 1 2024 مزيدًا مثيلاً من تجربة السيرك التقليدية مع لمسة عصرية. ويعد هذا العرض المفضل لدى جميع أفراد العائلة، الأطفال والكبار على حد سواء، ويجمع بين الإيقاعات الموسيقية والمنسقة بدقة مع الفنانين ذوي المهارات الاستثنائية.

ويتكون السيرك المثير من فريق من اللاعبين البهلوانيين الذين يتقنون مختلف التخصصات مثل القفز العالي على الحبل، السير بالدراجة الهوائية أحادية العجلة على مرتفعات عالية، الطوق، الحركات البهلوانية المثيرة، وأكثر من ذلك بكثير. من المؤكد أن تشكيلة مواهبهم الواسعة ستجذب انتباه الجماهير لعروضهم المثيرة.



F1 Fan Zone

تحدي سباق الفورمولا 1

استمتع الآن بألعاب المحاكاة لسباقات الفورمولا 1، وتم تصميم هذه الألعاب محاكية تماما لقيادة سيارة فورمولا 1 الحقيقية قدر الإمكان باستخدام أحدث ألعاب الفورمولا 1، وبعرض شاشة كبيرة تحاكي السباقات، والمشارك ضمن أسرع لفة في كل يوم يفوز ببضائع موقعة وجولات في البادوك.

فعالية منصة التتويج

تعد فعالية منصة التتويج فرصة للجماهير لتجربة اللحظة التي يحتفل فيها سائق الفورمولا 1 بوجده على منصة التتويج بعد فوزه بالسباق، وسيتمكن المشاركون من الصعود على المنصة وتجربة ما يشعر به سائق الفورمولا 1 مع وجود مؤثرات صوتية تشجع المشاركين.

الخوذة عملاقة

ستتيح فعالية الخوذة العملاقة للجماهير الفرصة لتصميم خوذة السائق المفضل لديهم في الفورمولا 1، وبعدها نشرها على مواقع التواصل الاجتماعي.

نفق الرياح

سيتمكن الجماهير ضمن هذه الفعالية من اختبار

فعالية منصة التتويج

تعد فعالية منصة التتويج فرصة للجماهير لتجربة اللحظة التي يحقل فيها سائق الفورمولا 1 بوجوده على منصة التتويج بعد فوزه بالسباق، وسيتمكن المشاركون من الصعود على المنصة وتجربة ما يشعر به سائق الفورمولا 1 مع وجود مؤثرات صوتية تشجع المشاركين.

سيتمكن جماهير سباق جائزة البحرين الكبرى من فرصة رؤية سيارة عرض للفورمولا 1، وتوعد فرصة مثالية لالتقاط الصور التذكارية، لذا لا تفوتوا التقاط الصور التذكارية مع سيارة الفورمولا 1.

يعد تحدي وقفات الصيانة للفورمولا 1 تحدياً مفضلاً بين الجماهير، حيث تتاح لهم الفرصة للتغيير إطارات سيارة فورمولا 1 في أسرع وقت ممكن، وسيتنافس المشاركون في التحدي ضمن مجموعات مكونة من شخصين أو ثلاثة، وتتم دعوة الفرق الأسرع في نهاية كل يوم إلى التحدي النهائي، حيث يفوز الفريق الأول بجوائز قيمة كالضائع الموقعة وجولات في البادوك.

تعد هذه الفعالية فرصة مثالية للجماهير لالتقاط صورهم إلكترونياً مع سائقيهم المفضلين ضمن بطولة الفورمولا 1، لا تفوت هذه الفعالية والنقط صورتك مع سائقك المفضل في الفورمولا 1.

تمثل هذه الفعالية تجربة سينمائية وعرض 4 دي
قصيرا للفورمولا 1، حيث سيتمكن الجماهير
من تجربة الإثارة الكاملة لهذه الرياضة، حيث
سيستمعون لهدير محركات سيارات الفورمولا
1 وأصوات هتاف الجماهير، والكثير من الإثارة
ضمن هذه الفعالية، فلا تفوتوا المشاركة بها.

سيحظى الجماهير بفرصة رؤية كأس بطولة العالم للفورمولا 1 عن قرب، وستكون فرصة مثالية لالتقاط الصور التذكارية.

رئيس مجلس إدارة المجموعة

إبراهيم زينل

"ترافكو" تلبي احتياجات شهر رمضان المبارك

تستعد مجموعة ترافكو كعادتها السنوية، وكما هو وضع كل الشركات الوطنية لاستقبال شهر رمضان المبارك مبكراً، لتوفير السلع الأساسية التي تحتاجها السوق المحلية وتوفيرها للمستهلك بكميات كافية، مع المحافظة على الأسعار قدر الإمكان؛ حتى لا تتأثر الأسر البحرينية والمقيمة، وتتمكن من توفير احتياجاتها الرمضانية.

ووفق ما تقدم، يقول رئيس مجلس إدارة مجموعة ترافكو إبراهيم زينل: استناداً إلى حرصنا على توفير السلع الغذائية، تشمل خطتنا التأكد من استيراد الكميات المطلوبة من السلع الأساسية خصوصاً ما يتعلق بخدمات شركة البحرين للمواشي بالنسبة للحوم، خصوصاً لحوم الأبقار التي يزداد الإقبال عليها كما هو معلوم في الشهر الفضيل، ولهذا هناك شحنات من اللحوم الحية والمبردة والمجمدة من أستراليا وباكستان وكينيا.

الأغنام الصومالية

في ذات السياق، لدينا هذا العام شحنة قوامها 2000 رأس من الأغنام الصومالية الحية، التي تشرف الشركة على ذبحها وطرحها في السوق عبر المسلخ المركزي، وبإشراف رسمي في مسلخ ستره، وستوافر اللحوم بأسعار مناسبة كما هي أسعار العام الماضي ولا نتوقع أي زيادة، مع ملاحظة أن هناك عوامل كثيرة ومنها توجه السوق العالمية لزيادة أسعار اللحوم، خصوصاً مع ما تشهده المنطقة من أوضاع من بينها حركة السفن في مضيق باب المندب، إضافة إلى الأوضاع المؤسفة في السودان وتوقف تصدير الأغنام منها، وبالتالي هناك بعض النقص في الحصول على الكميات من بعض المصادر، لكن بإذن الله، نؤكد للمستهلكين أن السوق المحلية لن تواجه أي نقص في الكميات.

سلة منتجات الألبان

منتجات الألبان جزء مهم في السلة الغذائية الرمضانية، ومجموعة "ترافكو" تمتلك حصة كبيرة في شركة أوال للألبان كونها المصنع الوحيد

لإنتاج الألبان في مملكة البحرين، وجميع منتجات الألبان من الحليب والزبادي والقيمر إضافة إلى العصائر بأنواعها وصلصة الطماطم المعبأة ستكون متوفرة بكميات كافية لتغطية احتياجات المستهلكين، ويسرني أن ألفت إلى نقطة مهمة، وهي أننا منذ أن حافظنا على أسعار بيع المنتجات دون زيادة كسبنا دعم كل فئات المستهلكين، ونعتز بالطبع بهذه الثقة وهذا الدعم، وثقة المستهلكين بالشركة الوطنية الوحيدة المتخصصة في إنتاج الألبان، كونها تقدم منتجاتها بجودة عالية وبأسعار مناسبة وتحت رقابة صحية ممتازة، ويسعدني أن أكرر الشكر للمستهلكين الذين زاد طلبهم على منتجات الشركة إلى أن وصلت للطاقة الإنتاجية الأعلى في تاريخها، ولهذا فالشركة تخطط للتوسع بإضافة خطوط إنتاج جديدة، ونتمنى أن نكون دائماً في مستوى تطلعات المجتمع البحريني.

منتجات "المطاحن"

نأتي إلى منتجات مطاحن البحرين، ومجموعة "ترافكو" هي الموزع الوحيد لمنتجات شركة مطاحن البحرين من العبوات الاستهلاكية



ما كان عليه الوضع في السابق، حيث يتم شراء كميات كبيرة وتخزينها، وهذا الأمر كان له تأثير سلبي على القدرة المالية، وهذا بالطبع ليس في صالح المستهلك، فمن ناحية هو يهدر أمواله، ومن ناحية قد تتعرض السلع المخزنة للتلف.

وفي الحقيقة، فإن التوعية والإرشادات التي يتم نشرها في الإعلام قبيل موسم شهر رمضان تحدث تغييراً من ناحية ترسيخ أهمية الادخار والتوفير وعدم التهاوت، وذلك من السهل ملاحظته ولكن بشكل تدريجي، لاسيما أن المعلومات المهمة واستمراريتها لها فوائد كثيرة لخدمة المستهلك، ومن جهة أخرى يكون انعكاسها جيداً على الاقتصاد الوطني، وأنا في الحقيقة أود أن أشكر صحيفة "البلاد" على اهتمامها بطرح القضايا المهمة في الشأن المحلي، ومتابعة ما يطرأ على السوق من تغيرات، كما هي العادة الحسنة التي نقدرها كثيراً لأهميتها، ومنها التواصل قبل حلول الشهر الفضيل لمعرفة الأوضاع والمؤشرات.

وأختم بتقديم التهنية للجميع بحلول شهر رمضان المبارك أعاده الله علينا بالخير والأمن والاستقرار، وأتقدم كذلك بالشكر الجزيل للجهات الرسمية ولكل المسؤولين في الدولة على تعاونهم لتسهيل أمور الاستيراد.

الصغيرة، التي تشهد طلباً كبيراً، كالطحين وطحين الكباب وكل المنتجات التي تطرحها المطاحن، وأؤكد أنه ليس هناك أي تغيير في الأسعار ولن تتغير قيمة سلة الغذاء.

وبالنسبة للسلع المهمة كالدجاج المثلج، فإن شركة "ترافكو" هي إحدى الشركات الأساسية في توفيرها، وعلى الرغم من تأخر وصول بعض الشحنات نتيجة تحول حركة الملاحة من قناة السويس إلى رأس الرجاء الصالح وطول فترة الانتظار أكثر من المعتاد، لكننا حريصون على توفيرها مع توازن الأسعار، أما بالنسبة للزيوت النباتية والرز البسمتي وغيره من أنواع الرز، فبإمكاننا طمأنة المستهلكين بأن شركة "ترافكو" والشركات الوطنية الأخرى سوف تغذي سوق البحرين بكل احتياجاتها، ولن يكون هناك أي نقص أو ندرة، وكل ما أتمناه هو ألا يتهاوت المستهلكون على شراء كميات كبيرة من السلة الرمضانية في الأيام الأولى، ومن ثم تخزينها في المبردات أو المخازن المنزلية دون مبرر.

توعية المستهلك

نقدر دون شك دوركم الإعلامي في نشر الوعي الاستهلاكي إلى الجمهور، وهذا الدور قد لا يظهر أثره فوراً أو بشكل آني، ولكن على المستوى البعيد له أثر إيجابي، وهذا ما نلمسه، إذ إن الكثير من المواطنين والمقيمين أصبحوا أكثر اهتماماً بتنظيم عملية الشراء لموسم الشهر الفضيل بخلاف

الرئيس التنفيذي لمجموعة "ترافكو"

عزام مطرجي

نخدم أكثر من 15 ألف مستهلك على منصاتنا
وندعم عروض المراكز التجارية الكبرى

على الرغم من أن الأوضاع والمستجدات في المنطقة، ومنها الحرب في غزة، ألقت بثآرها على حركة الملاحقة التجارية العالمية، إلا أن هناك عوامل مؤثرة عدة بدرجة قد توصف بأنها أعلى مما كانت عليه الأوضاع فترة جائحة كورونا، ومع ذلك، تمكنت "ترافكو" من تنفيذ خطة عمل تمكّنها من التعامل مع الظروف الطارئة بشكل دقيق.

تأثر سلسلة التوريد

ومن جهة أخرى، تضمن خطتنا تأمين متطلبات الشهر الفضيل في الوقت المناسب وبكميات مناسبة. وولفت إلى أن "ترافكو" لديها أكثر من 15 ألف مستهلك يتابعون عروضها على منصات التواصل الاجتماعي والإعلام الرقمي، وهناك مراسلات يومية لمعرفة الاحتياجات والأسعار، مع الشركات ومع المستهلكين.

في هذا الصدد، يشير الرئيس التنفيذي للمجموعة عزام مطرجي إلى أن العودة لتعديل الأوضاع بعد جائحة كورونا أمر مهم، والله الحمد، بعد تجاوز الجائحة عادت الأوضاع شيئًا فشيئًا إلى شكلها الطبيعي، ويتضح ذلك من نزول الأسعار شهرًا تلو آخر، ولكن سلسلة التوريد تتعرض للتأخير، وإذا قلنا إن الأوضاع أثناء الجائحة لم تكن ملائمة، إلا أن ظروف الحرب تعد أسوأ مما كانت عليه فترة الجائحة، وهنا أقصد الإشارة إلى أننا على سبيل المثال، أصبحنا نتابع الشحنة منذ خروجها إلى وصولها، وقد يتطلب ذلك انتظارًا ربما يصل إلى 3 أشهر، وبعد فتح طريق رأس الرجاء الصالح تكدست شحنات كبيرة في جبل علي، عمان، وسريلانكا، وانتظار وصول الشحنات يعني بصورة أو بأخرى تأخر وصول المنتجات المستوردة إلى السوق.

العروض الرمضانية

وفيما يتعلق بعروض المراكز التجارية الكبرى المرتبطة بالموسم الرمضاني، يتطرق مطرجي إلى أن غالبية تلك العروض مدعومة من الشركات الموزعة، ولو تحدثنا عن "ترافكو" فنحن دائمًا نتعاون مع كل المؤسسات والمراكز التجارية الكبرى في تنفيذ عروضها الترويجية وبرامج توزيعها على المستهلكين النهائيين، وتلك المؤسسات بدورها تتواصل معنا وندرس المؤشرات واتجاهات الطلب في موسم نشط.

أضف إلى ذلك، أن لدى "ترافكو" عروضها المباشرة "أونلاين"، وهذه التجربة أثبتت نجاحها وأعطت نتائج فورية لتواصلنا الدائم مع المستهلك النهائي، وكذلك التسليم المباشر من جانب الشركة، أي أن الوضع في السابق كان معتمدًا على نشاط المراكز التجارية في العروض، واليوم لدينا بالإضافة إلى ذلك النظام الذي يلبي طلبات المراكز، توفير الطلبات المباشرة للعملاء.

متابعة الاحتياجات والأسعار

بناء على ذلك، وضعنا خطة العمل، وسيكون لدينا في شهر فبراير 2024 كميات كبيرة من السلع التي طلبناها وبأسعار مناسبة، فعلى الرغم من أن أسعار بعض السلع عادت إلى مستوياتها بعد فترة جائحة كورونا، لكن أبشركم أن أسعار السلع طيلة الشهر الفضيل ستكون معقولة ومناسبة،



نور الشعلة

مؤسسات المجتمع المدني مطالبة بالعمل يدا بيد مع أجهزة الدولة

نشأتها في بيت شغوف بالعلم والمعرفة، وسعيها الدائم لتحقيق طموحها بخلق نموذج رائد في قطاع التعليم المبكر يحتذى به في مملكة البحرين، وإيمانها الراسخ بأهمية مرحلة الطفولة المبكرة للطفل، هي العناصر البارزة التي أدت إلى افتتاح سيدة الأعمال والتربوية المتخصصة في التعليم المبكر نور الشعلة، مبنى حضانة "توينكل" النموذجية المتميز، الذي يحتوي على مختلف المرافق التعليمية المهيأة لاستقبال الأطفال، وبطاقم أكاديمي متخصص، وذلك بالقرب من مدرسة "سنت كريستوفر" بمنطقة سار.

وعلى الرغم من حصولها على شهادتها من جامعة جورج واشنطن بالولايات المتحدة الأميركية في العلاقات الدولية، ومواصلتها تحصيلها الأكاديمي لتتأهل درجة الماجستير في تخطيط التنمية والإدارة من كلية لندن (University College London, UK)، وعملها في العديد من المؤسسات المرموقة في البحرين - إذ بدأت حياتها العملية في برنامج الأمم المتحدة الإنمائي، ومن ثم عملت مع والدها رجل الأعمال عبدالنبي الشعلة - إلا أن حلمها بإطلاق مكان يضم أساليب التعليم الحديثة وخلق نموذج يحتذى به في القطاع التعليمي، ظل شغفا يراودها، ويزداد بريقا مع قدوم ولدها البكر "سلمان".

تزخر محطات رائدة الأعمال ومديرة حضانة توينكل النموذجية نور الشعلة بالكثير من قصص النجاح والطموحات التي تأمل أن تحققها.

"البلاد" التقت نور الشعلة، مسطرة الضوء على أبرز محطة شيقة من محطات حياتها، والتي تفخر بها وتسعد كثيرا بالحديث عنها، وهي تأسيسها حضانة توينكل، وتحويلها من مركز تعليمي إلى حضانة نموذجية تنتهج المناهج التعليمية العالمية المتبعة في الدول المتقدمة.

الطموح خلق
نموذجاً رائداً في
قطاع التعليم المبكر
بمملكة البحرين

"توينكل توينكل"
المحطة الأكثر قرباً
إلى قلبي

نعمل على إظهار المهارات الإبداعية الكامنة لدى الأطفال

فكان البرنامج المطروح الأول من نوعه في مملكة البحرين آنذاك، وكان الهدف من البرنامج تعريف الوالدين بأهمية هذه المرحلة، وأن هناك فروقا فردية في استعدادات الأطفال لهذه المرحلة، وأن على الوالدين والتربويين معرفة هذه المرحلة، والعمل على تذليل الصعاب التي تواجه الأطفال بها. وأكدت نور الشعلة أن هذه المرحلة ذات أهمية كبيرة في حياة الطفل والوالدين كذلك، وهنا يلعب الكادر التعليمي في المؤسسات التعليمية دورا رياديا في هذا الشأن، وعليه فإن برنامج تأهيل الطفل ما قبل المدرسة كان عبارة عن ساعات قصيرة وبعدد أطفال قليل، يكون معهم الأهل في البداية؛ بهدف توليد الثقة والأمن لدى الطفل بالمكان الجديد الموجود فيه، مشيرة إلى أن الحضانة تواصل عملها بهذا البرنامج المتميز، لاسيما أنه ينمي روح التنمية الاجتماعية والعاطفية لدى الأطفال؛ لما يوفره من عناصر تجسد الإحساس بالأمان، والثقة، والأنشطة التي تعمل على تفعيل عملية دمج الطفل بالمكان والكادر التعليمي والأهل على حد سواء.

المثابرة والإصرار

ولأن نور تعطي التعليم اعتبارا كبيرا، فإنها حرصت على أن يكون التعليم عموما والتعليم المبكر خصوصا، على رأس أولوياتها، ولتفكيرها الدائم في إيجاد مركز أو مؤسسة تعليمية تستطيع عبرها تقديم منبر وصرح تعليمي رائد، اتجهت نور للدراسة في مجال تعليم الطفولة المبكرة، فنالت شهادة الماجستير في هذا الجانب، لذا فإن ما وصلت إليه نور لم يأت من فراغ، بل جاء نتيجة شغف مترسخ بحب التعلم والإيمان بالتعليم المبكر. وقالت في هذا السياق: الصعوبات كثيرة، وستواجه من يعمل وكل من لديه طموح، ولكن المهم الإصرار والمثابرة ومواجهة التحديات والصعاب، مشيرة لافتتاح مركز "توينكل توينكل" منذ العام 2014 بوصفه مركزا تعليميا ترفيهيا، مقدما الكثير من الأنشطة المتنوعة مثل الرسم، وعزف الموسيقى، والكثير من المبادرات المتميزة، معربة عن فخرها واعتزازها بأنهم استطاعوا في العام 2015 إدراج برنامج تهيئة الطفل ما قبل المدرسة بطرق ابتكارية وإبداعية،



النشأة

على الشهادات الأكاديمية من أرقى الجامعات العالمية وأعرقها. فإلى جانب الشهادة في العلاقات الدولية، وشهادة الماجستير في تخطيط التنمية والإدارة، حرصت تمام الحرص على الحصول على شهادة الدبلوم في التعليم المبكر من كلية Teaching Assistants College, UK، إضافة إلى شهادة الدراسات العليا في التعليم من جامعة Sunderland University, UK، ودرجة الماجستير في تعليم الطفولة المبكرة والمناهج الدراسية من جامعة Concordia University, USA.

فلسفة تربوية

وترى نور أنه يجب أن يترعرع الطفل في مكان يمزج بين الترفيه والتعليم، لاسيما أنهما الأسلوبان الحديثان للتعليم، والمستخدمان في الكثير من الدول المتقدمة؛ لما لهما من تأثير عميق على الطفل من جميع النواحي والأصعدة، فإذا ما وفرنا لأطفالنا مكانا يضم اللعب مع الهدف، وعلاقة سوية وصحية بين الأهل والطفل والمؤسسة التعليمية، فإنه بذلك يمكننا تنشئة جيل ذي صحة عقلية سليمة، وقوة معرفة عميقة. وأضافت الشعلة: السنوات الخمس الأولى في حياة الطفل هي الأساس والركيزة التي يجب الاهتمام بها، فإذا تم فهم احتياجات الطفل في هذا العمر المبكر، يمكننا نحن الأهل والتربويين، معرفة ما يجب علينا توفيره له مستقبلا؛ لنخلق منه فردا مبدعا مبتكرا وملهما، نافعا لمجتمعه، لذا فإننا في حضانة "توينكل" نسعى بكل جهد أن نوفر لأطفالنا هذه البيئة الصحية الملهمة والإبداعية والمبتكرة؛ لتربيتهم وتنمية مهاراتهم وإكسابهم مهارات أخرى.

منذ نعومة أظفارها وهي تخطط لتكون شخصية مساهمة، وذات دور بارز في المجتمع، إذ نشأت نور عبدالنبي الشعلة في بيت تعلمت فيه أهمية أن يكون الفرد صاحب طموح وأهداف، حاملا معه رسالة وحلم التغيير نحو الأفضل والأحسن، إضافة إلى الشغف السائد لدى أفراد العائلة بالعلم والتعلم وتقصي المعرفة. وعليه نشأت وترعرعت نور وهي تؤمن بأن التعليم أساس التطور، فهو جزء لا يتجزأ من منظومة التطور والتقدم الذي ترنو له البلدان.

الأمومة الملهمّة

وعن كيفية انبثاق فكرة تأسيس هذه الحضانة النموذجية، قالت نور: بدأ شغفي في قطاع التعليم المبكر والاهتمام به مع بداية رحلتي في عالم الأمومة، إذ كنت شديدة التعلق بولدي البكر "سلمان"، الذي يبلغ حاليا 13 عاما، وكنت دائما أتمنى أن يتوافر لسلمان مكان تعليمي يضم التعليم والترفيه تحت سقف واحد، كما كنت أطمح جدا إلى أن تكون هناك علاقة وطيدة بين الأطفال، والأهل، والمؤسسة التعليمية، من هنا جاءت فكرة المشروع، والرغبة والتفكير الحقيقي لإيجاد مثل هذا المكان الذي يضم تلك العناصر؛ لتظهر فكرة تأسيس مركز تعليمي تتلاقى فيه جميع تلك الأهداف. ومن هنا انطلقت بالعمل على تأسيس ما أطمح إليه، فانطلقت بالتجربة في قطاع التعليم المبكر، وتوجيه الأطفال في سن مبكرة، لتدوم هذه التجربة الجميلة لأكثر من 10 أعوام، تميزت بالكثير من الإصرار والإرادة وتذليل الصعاب، مع الحرص على التأهيل العلمي الجامعي المتخصص، والحصول





ADD RAINBOW MAGIC TO RAMADAN RECIPES



#rainbowrecipes
for Ramadan recipes
Scan QR code



قواعد إرشادية للتقييم

في مصلحة المجتمع بشكل مباشر، عملية جيدة وصحية، إلا أننا فيما يتعلق بالتعليم يجب أن ننظر في المقام الأول إلى مصلحة الأطفال، التي ستعكس على المجتمع. وهنا لا يسعنا إلا الإشادة بالجهود الدؤوبة والمستمرة لوزارة التربية والتعليم، لتفعيل أهداف التعليم الحديث، والارتقاء بالعملية التعليمية، التي تنعكس على تنمية المجتمعات وتقدمها.

وعلى صعيد متصل، ترى نور أنه يجب على مؤسسات المجتمع المدني أن تكثف جهودها؛ لتزيد من حصيلة التعاون مع الجهات الرسمية في هذا الجانب، من حيث خلق منصات ريادية متخصصة ضمن مؤسساتها، تهدف وتعمل على توحيد الجهود الرامية لتطوير القطاع التعليمي، لاسيما مجال التعليم المبكر، مؤكدة أن مثل هذه المنصات بلا شك ستحظى بدعم تام وكامل من قبل أجهزة الدولة؛ لما تساهم به من إزاحة الكثير من الأعباء في هذا الجانب عن كاهل الجهات الرسمية.

خط مستقبلي

وعن خططها المستقبلية، أكدت نور الشعلة أن رحلتها في مجال التعليم المبكر لم تنته بعد، وطموحها أن تكون يوما ما نموذجا رائدا في قطاع التعليم المبكر في مملكة البحرين، وعليه فإنها، وبحسب ما قالت، لديها الكثير من الشغف في هذا المجال، ولديها الكثير من الخطط الإبداعية والابتكارية، التي من شأنها أن تطور مهارات الصغار، وتصلقها بالطرق التعليمية الحديثة، عبر تفعيل التفكير خارج الصندوق، بالاطلاع على نماذج التعليم في الدول المتقدمة، وأخذ كل ما هو جيد ومناسب، وخلق نموذج تعليمي خاص بها.

وفيما يتعلق بما يحتاجه قطاع رياض الأطفال والتحديات التي تواجهه، قالت نور: في حقيقة الأمر إننا نقدر ونشمن ما تبذله أجهزة الدولة ذات الصلة للاهتمام بهذا القطاع الرائد والمؤثر على المجتمع ككل، ونرى أن هناك إدراكا عميقا من تلك الأجهزة التعليمية بضرورة توافر قواعد إرشادية وتقييمات حديثة، تتواءم والتطور الراهن الذي يطول القطاع التعليمي في مملكة البحرين، لاسيما حين ننظر إلى التعليم أنه الباب الواسع لتطور وازدهار المجتمعات، وهذا ما ترونو له المملكة، إذ تأخذ بعين الاعتبار مستوى التأهيل للكادر التعليمي، والمناهج المتاحة والمناسبة.

مميزات "توينكل"

ردا على سؤال عما تتميز به حضانة "توينكل" النموذجية، أكدت نور الشعلة أنها حرصت على توفير المساحات الواسعة والكبيرة والأمنة للعب والمرح، كما حرصت على أن تكون تلك المساحات خارجية في الطبيعة والهواء الطلق، إضافة إلى حرصها على الإضاءة الطبيعية التي يتميز بها الصف الدراسي؛ ليدخله نور الشمس من جميع الجوانب، والمساحات الكبيرة للصفوف الدراسية التي تمكن الطفل من الحركة بحرية وأمان، إلى جانب العمل على إظهار المهارات الكامنة في الطفل، والعمل على إكسابه مهارات جديدة، مؤكدة أنهم في "توينكل" حريصون تماما على منح الطفل الفرص الثرية بالمعرفة، وإكسابه خبرات عن طريق منحه فرصا تعليمية مبتكرة، باستخدام موارد وأساليب تعليمية إبداعية فيها الكثير من التنوع المعرفي والإدراكي.

تكاليف الجهود

وفي سياق متصل، ترى نور أن المنافسة بين المشروعات الريادية التي تصب



دعم "تمكين" يساعد
على بدء العمل الحر
وتحقيق النجاح



علي المتروك

مشروع بإدارة بحرينية حقق نجاحا باهرا
في عالم التصميم الداخلي

"دوم ديزاين"
تحقق منزل
أحلامك على
أرض الواقع

"دوم ديزاين" اسم بحريني في عالم التصميم الداخلي والتنفيذ، فكرته تقوم على تقديم كل ما يحتاجه المنزل من مرحلة البناء حتى مرحلة التأثيث. وتهتم "دوم ديزاين" بكل التفاصيل في منزل الزبون، فهو منزل الأحلام، كما أنها تقدم خدمات ذات جودة بسعر مناسب.



كل إحتياجات بيتك في مكان واحد

أرضيات - خزائن - مطابخ - جبس و صباغة - تصميم داخلي

@Domestone
@Dome.bh
17899000

DOME
دوم

وأضاف أن: دعم "تمكين"، خصوصاً فيما يتعلق بدعم أجور البحرينيين، يساعد أي مشروع للبدء بتكلفة أقل، إذ إن هذا الدعم يقلل تكلفة رواتب الموظفين في أول سنة، ما يساعد على بدء المشروع بتكلفة مالية أقل. وتابع: إن دعم "تمكين" يساهم في نجاح المشروعات المبتدئة، وهذا ما يساعد على تنشيط العمل الحر في مملكة البحرين، واعتقد أنه لا توجد جهة رسمية في أي دولة خليجية تقدم ما يقدمه "تمكين"، فهو جزء لا يتجزأ من نجاح أي مشروع بسبب الدعم المستمر. وأضاف: من أجل تحقيق النجاح في عالم التصميم، كان وما زال علينا الاطلاع على السوق ومعرفة العرض والطلب، لتطوير خدماتنا وتقديم كل ما هو جديد، فالיום "دوم ديزاين" توفر إحتياجات جميع الطبقات في المجتمع وبأسعار منطقية ومناسبة، مع تقديم خدمة وجودة ممتازة، إذ نسعى إلى توفير خدمات ذات جودة تنال رضا الزبون وبسعر مناسب. وعن استعدادات "دوم ديزاين" لشهر رمضان قال: كما عودنا زبائننا دائماً بأن يكون شهر رمضان هو موسم التخفيضات لكل عام، إذ ستكون هناك عروض التصفيات والتخفيضات التي ستخدم المستفيدين من المشروعات الإسكانية حديثاً، إذ سيتم تقديم حزمة متكاملة من هذه العروض.

من جهته قال صاحب دوم ديزاين صاحب على المتروك: بدأت فكرة دوم ديزاين عندما قررت الانتقال من العمل الحكومي إلى العمل في المجال الحر، وكانت الفكرة في بادئ الأمر العمل في مجال بيع وتركيب الرخام عن طريق المشتريات الداخلية والاستيراد من الخارج. وأضاف: بعدها بدأنا في التصميم الداخلي، حتى أصبحنا نقدم ما يحتاجه كل منزل من أول خطوة في عالم البناء، من خشب وجدران وحديد وأبواب حتى مرحلة التأثيث، وبدأنا بهذا الشكل حتى أصبحنا من الشركات الأولى في مملكة البحرين بعالم الرخام والتصميم الداخلي. وعن قصة نجاحه أكد أن هذا المشروع لم يكن وليد الصدفة، فكان نتاج تخطيط وتفكير وجهد، لتبدأ بعد ذلك قصة النجاح التي جاءت بسبب الإصرار والتركيز على الهدف الأكبر، مؤكداً أن سبب النجاح أيضاً كان الاعتماد على الكوادر البحرينية في المكتب وإدارياً من مهندسين ومشرفين ومبيعات ومهندسين وتسويق، إذ إن نسبة البعثة في الوظائف الإدارية بلغت 100 %، لافتاً إلى أن الشركة تهتم بتوظيف البحريني أولاً. وقال: كان لدعم "تمكين" دور في تحقيق النجاح، فقد ساهم في دعمنا في عملية توظيف البحرينيين وتأثيث المصنع، إضافة إلى تمويل المشروع وتوفير بعض الأجهزة للمصنع.



مطابخ
"سيدتي"
تعمل على
فتح معرضها
الشامل خلال
العام الجاري



المدير العام لشركة مطابخ "سيدتي"

محمد الكوهجي

"تمكين" لاعب رئيس يساهم بتعزيز
قدرات الشركات على الابتكار والتحسين

تأسست مطابخ "سيدتي" في العام 1995، ومنذ ذلك الحين، تمكنت من ترسيخ مكانتها كواحدة من أبرز الشركات المتخصصة في تصميم وتصنيع المطابخ. وعلى مدار ما يقارب الـ 29 عاما الماضية، استطاعت مطابخ سيدتي أن تبني سمعة استثنائية في صناعة المطابخ، عبر التركيز على الجودة، والابتكار، وتلبية احتياجات العملاء. هذا ما تضمنه حديث المدير العام لشركة مطابخ سيدتي رائد الأعمال محمد صلاح الكوهجي مع "أضواء البلاد"، إذ أكد الكوهجي أن قصة النجاح هذه لم تصل إلى ما هي عليه لولا الجد والاجتهاد من قبل مؤسسي الشركة، إضافة إلى الدعم والمساندة التي تلقتها الشركة من صندوق العمل (تمكين).

التعاون مع "تمكين" أتاح للشركة تقديم تشكيلة فريدة من نوعها

التطوير والابتكار

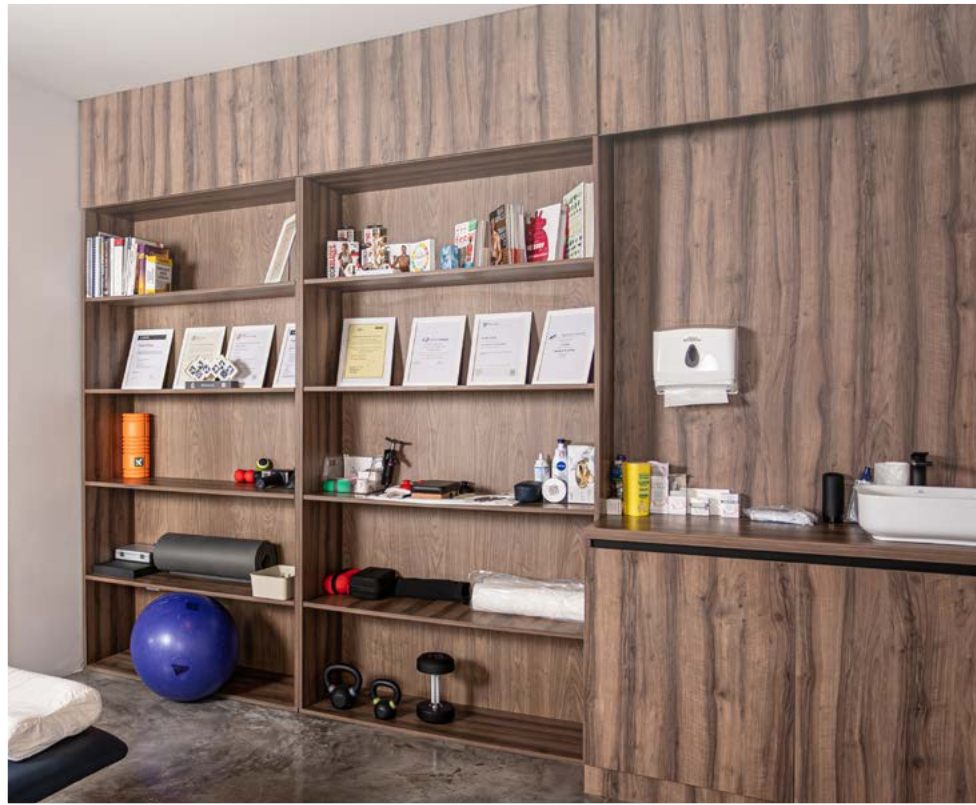
وبين محمد الكوهجي في هذا السياق أنه منذ البداية ركزت مطابخ سيدتي على تحقيق مستويات عالية من الجودة في جميع جوانب عملها، فقامت الشركة بتطوير عمليات تصنيع متقدمة، مستخدمة مواد ذات جودة عالية؛ لضمان متانة المطابخ التي تصنعها، وبفضل التزامها الشديد بالجودة، تمكنت مطابخ سيدتي من كسب ثقة العملاء، ومن ثم اعترافهم بالجودة العالية لمنتجاتها.

وأشار الكوهجي إلى أن مطابخ سيدتي حريصة تمام الحرص على إبقاء التزامها بالحفاظ على معاييرها العالية في الجودة، فأتاح إدماج تصنيع المطابخ الخشبية للشركة الاستفادة من جمال ومتانة الخشب، ما يوفر للعملاء جاذبية فريدة أكثر لمساحات مطابخهم، إذ يتم صناعة كل مشروع بعناية فائقة باستخدام أفضل المواد، ما يضمن جودة استثنائية، إضافة إلى الاهتمام التام بالتفاصيل.

وقال: كشهادة على التزامنا برضا عملائنا التام، فإننا في مطابخ سيدتي نمنح ضمانا مدى الحياة على مطابخنا ذات الجودة العالية، والتي تقدر بـ 25 عاما، ويشمل هذا الضمان المتميز معالجة أي مشكلات في الأبواب، أو المفصلات، أو التجهيزات التي تحتاج إلى إصلاح، أو استبدال، فإن الشركة تقف وراء صناعاتها وتعد بمعالجة أي مشكلة بسرعة ومن دون كلفة إضافية على العميل.

تحديات وحلول

التحديات كثيرة، ولكن من أبرزها كيف يستطيع رائد العمل خلق منتج بجودة ممتازة، وكيف يمكنه أن يصنع منتجا يستمر مع العميل على المدى الطويل، إضافة إلى الأخذ بعين الاعتبار جودة المواد المستخدمة وطريقة التركيبات، وربما يجدها البعض أمورا صغيرة لكنها في حقيقة الأمر من أبرز التحديات التي تواجهنا، إذا ما أخذنا بعين الاعتبار رضا العميل والمحافظة على الجودة.



تؤدّ فقط إلى توسيع محفظة منتجات الشركة، بل كذلك عززت سمعتها كمزود رائد لتصاميم المطابخ المبتكرة والقابلة للتخصيص، والمنافسة في هذا المجال.

وما زال الحديث عن دعم "تمكين للشركة"، إذ أكد محمد الكوهجي أن دعم "تمكين" سمح بتعزيز قدراتنا في الشركة على البحث والتطوير، ما عزز لدينا ثقافة الابتكار والتحسين المستمر، إذ يعمل الفريق المتخصص وفريق الحرفيين في مطابخ سيدتي على تصاميم غاية في التناغم؛ لخلق حلول عملية بأسعار مناسبة ومعقولة في متناول الجميع وتلبي متطلبات العملاء، بل تتجاوز توقعاتهم.

وقال الكوهجي: إننا في مطابخ سيدتي نفخر بقدرتنا على تسليم المشروعات بالسرعة والوقت المحدد والمتفق عليه مع العميل، مرجعا ذلك إلى الدعم والمساندة التي تلقتها الشركة من "تمكين"، إذ تمكنت الشركة من تبسيط عمليات الإنتاج، ما ضمن تقديم خدمة فعالة وموثوقة لكل عميل.



متنوعة من مطابخ الألمنيوم ذات التصاميم العصرية والجودة العالية، عبر الدمج بين التصميم الجمالي والوظائف العملية للمطبخ، ما أدى إلى تمكن الشركة من جذب الاهتمام وكسب ثقة العملاء.

ماذا قدم لكم صندوق العمل (تمكين)؟

في هذا الجانب، يرى الكوهجي أن "تمكين" لاعب رئيس من حيث تمكين الشركات البحرينية، وفيما يتعلق بمطابخ سيدتي فإن "تمكين" لعب دورا بارزا وحاسما في تحويل عمليات الشركة، فبفضل دعم "تمكين" في الحصول على آلات خشبية متطورة، وهي آلات باهظة الثمن وذات تكلفة عالية، استطاعت الشركة النجاح بالدخول بقوة في مجال صناعة المطابخ الخشبية المحترفة، مكملة بذلك مجموعتها الحالية من العمل بمطابخ الألمنيوم، وبذلك فإن هذا التحول في عمليات الشركة وبالتعاون مع "تمكين" أتاح فرصة ذهبية للشركة في تقديم تشكيلة فريدة لا مثيل لها من حلول المطابخ للعملاء، لذا فإن عملية دمج تصنيع المطابخ الخشبية لم

بداية الانطلاق

بدأت مطابخ سيدتي رحلتها في عالم الأعمال والمشروعات وطريق تحقيق النجاح في العام 1995، وفي هذا الشأن قال الكوهجي: تأسست شركة مطابخ سيدتي في العام 1995 بجهود من الوالد العزيز، برأس مال لم يتعدّ الـ 10 آلاف دينار، وجاءت الفكرة نتيجة تنقلات الوالد بين مملكة البحرين والمملكة العربية السعودية، فأدت إلى نقل تجربة مطابخ الألمنيوم، التي كانت سائدة ومنتشرة آنذاك في أسواق المملكة العربية السعودية إلى مملكة البحرين، لاسيما أن حينها كان الأفراد يبحثون عن مطابخ ذات مميزات وخصائص مناسبة من حيث القوة، والأسعار المناسبة، والشكل الجميل، والاستخدام على المدى الطويل، وشدة التحمل للعوامل الجوية التي تتسم بها أجوائنا كالرطوبة وحرارة الأجواء وكثرة الاستخدام.

وأضاف: من هنا تم الانطلاق بهذا المشروع الرائد والحديث من نوعه في تلك الفترة، إذ كان الإقبال وما زال على هذا النوع من المطابخ كبيرا جدا، لاسيما أن شركة مطابخ سيدتي تقدم مجموعة



الاستراتيجية المتبعة

وقال الكوهجي في هذا الجانب: أبرز عناصر استراتيجيتنا المتبعة للمحافظة على مكانة مطابخ سيدتي ولتكون الخيار الأفضل، المصادقية مع العميل فيما يتعلق بجودة المواد المستخدمة، إضافة إلى الالتزام التام بمواعيد التركيب والانتهاء، والأهم من ذلك التزامنا بخدمات ما بعد البيع، ولأن المطبخ يحمل ضمانا مدى الحياة فإننا ملتزمون بتصليح واستبدال وتعديل أي قطعة تحتاج إلى ذلك، وغالبا يكون ذلك بسبة 90 % من دون أي تكلفة على العميل. وأشار في سياق متصل، إلى أن مطابخ سيدتي تستعد لشهر رمضان بشكل مميز وبارز، إذ نستعد قبل ثلاثة شهور تقريبا من شهر رمضان لزيادة الطلب على المطابخ، لاسيما أننا في دول الخليج نجد أن هناك الكثير من العائلات تحبذ استقبال الشهر الفضيل بمطبخ جديد، لذا فإننا في مطابخ سيدتي نحرص كل الحرص على توفير كميات من المواد الخام مسبق التي تلبي احتياجات الطلب المتزايد من الزبائن.

انتهاز الفرص

وفي كلمة وجهها المدير العام لشركة مطابخ سيدتي رجل الأعمال محمد صلاح الكوهجي للشباب المقبل على فتح مشروعات حرة قال: الفرص دائما موجودة وهي كثيرة وكبيرة، ولكن يجب الاستثمار والبدء بالأعمال التي لهم ميول ومعرفة تامة بها لتحقيق النجاح المطلوب.

الشركة استطاعت تبسيط عمليات الإنتاج فضمنت ثقة العملاء

"سيدتي" تعمل على تصدير مطابخ الخشب للدول المجاورة والمنطقة

في حين يرى الكوهجي أن: التحدي الثاني يكمن في إيجاد الأيدي العاملة المدربة، وعليه فإننا نقوم بتدريب موظفينا على أنظمة وإجراءات التصنيع، والالتزام مع العميل بوقت التسليم المتفق عليه، مشيرا في هذا الشأن إلى أن: العمالة التي لدينا في المصنع عمالة أجنبية، في حين أننا نبحث في الوقت الراهن توظيف بحرينيين بمهنة التسويق والمبيعات في المعرض؛ لمعرفة البحريني باحتياجات أهل دبرته أكثر من الأجنبي، إضافة إلى سعينا لزيادة نسبة البحرية لدينا في الشركة، ونأمل أن نتمكن من ذلك في العام 2024 بالتعاون مع "تمكين" ووزارة العمل؛ لإمدادنا بالخبرات الشبابية فيما يتناسب ومتطلبات عملنا، وقد بدأنا بالفعل بهذه الخطوة.

خط التوسع

في هذا السياق، أكد محمد الكوهجي أن المطابخ الخشبية تمنحنا مساحة للتوسع أكثر من مطابخ الألمنيوم، فمع طريقة تصنيع الخشب يمكن وضع المطبخ بالكامل بصندوق أو صندوقين كقطع منفردة ومن ثم يتم تركيبها في المكان، في حين لا توجد هذه الميزة عند مطابخ الألمنيوم التي تأتي قطعها متصلة ببعضها وتحتاج إلى صناديق أكثر وأكبر في بعض الأحيان، وعليه فإننا نعمل على التوسع في عمليات بيع مطابخ الخشب لدول المنطقة وغيرها من الدول المجاورة، عبر تصدير المطابخ دون الحاجة إلى مستودعات أو مصانع في الدول المستهدفة، كاشفا عن أن هذه الخطط قيد دراسة مجلس إدارة الشركة، ونأمل أن ترى النور بالعام الجاري 2024، مبينا أن أبرز الأسواق التي نتطلع لها سلطنة عمان، وقطر، والكويت كمرحلة أولى للتصدير.

هذا فيما يتعلق بالخطط التوسعية خارج أسواق مملكة البحرين، أما عن خطط التوسع داخل مملكة البحرين فقال الكوهجي: في الوقت الراهن لدى مطابخ سيدتي فرعان على أرض مملكة البحرين، وحاليا نتوجه إلى فتح فرع واحد أكبر يشمل جميع عمليات التصنيع والإنتاج والعرض، عوضا عن أن يكون لدينا فروع صغيرة موزعة على مناطق المملكة، مشيرا إلى أنه من المؤمل أن يكون في هذا العام، ونعمل في الوقت الراهن على اختيار الموقع المناسب لهذا المعرض، ونحرص على أن يكون بمكان تجاري حيوي.

ضمان
مدى الحياة



براند بحريني فاخر

تشكيلات توفر ملابس للمكلفات دون عناء أو تعب

بدأت زهراء وفاطمة منذ العام 2017 عندما كانت السوق في ذلك الوقت تحتاج ملابس للمحجبات والمكلفات، إذ كانت الأسواق شبه خالية من هذه الملابس، وكانت الأم تواجه صعوبة في الحصول على ملابس لابنتها المكلفة، لتنتقل من هنا فكرة مشروع ملابس للمحجبات، على أن تكون متناسقة ومرتبنة، وبسعر مناسب للجميع.

على مناطق مختلفة، إضافة إلى أن حساب z and f من أقوى الحسابات البحرينية، إذ تصل نسبة المشاهدات للمليون على مستوى الخليج، ما يجعله من أقوى حسابات الملابس. واستطاع z and f أن يكون من أبرز المحلات في عالم ملابس المحجبات، بتقديم كل ما هو جديد في عالم الموضة والملابس بأسعار مناسبة للجميع.

وعن تشكيلة شهر رمضان، ذكرت زهراء وفاطمة أن تشكيلة ملابس الشهر الكريم غالباً ما تأخذ وقتاً وجهداً، إذ يتم تجهيز لها منذ مدة طويلة قد تستغرق 6 أشهر وأحياناً أكثر، إلا أن العمل عليها ممتع، وفي هذا العام تم تقديم فكرة جديدة، وهي عرض طقم ملابس متشابهة إلى الأم والبنت والولد؛ لتكون فكرة جديدة في السوق البحريني، كما تم تجهيز تشكيلة كبيرة من فساتين السن المحير، التي لقيت تفاعلاً كبيراً على مستوى البحرين والخليج، إضافة إلى أنه تم عرض فساتين خاصة إلى القرقاعون، وتم عرضها في المحلات بسعر يناسب الكل، بالإضافة إلى أنه سيتم عرض كل ما هو جديد حتى ليلة العيد، إلى جانب تخصيص مسابقات مشتريات بشكل شهري.

محل z and f يتميز بأنه قائم على فريق عمل بحريني متكامل، إدارته البحرينية جعلته يتميز، إضافة إلى أن أسعاره تناسب المجتمع البحريني، وكما ذكرت زهراء وفاطمة أن z and f اليوم أصبح من المحلات المعروفة والمشهورة على مستوى مملكة البحرين والخليج العربي، فهو من المحلات التي توفر ملابس لجميع الأعمار، ومنهم السن المحير للأولاد، الذي تعاني الأسر من صعوبة الحصول على ملابس لهم. ويتميز z and f أيضاً بتقديم كل ما هو جديد في عالم الملابس بشكل أسبوعي. وذكرت فاطمة وزهراء أن التفاني في العمل والاجتهاد، إضافة للصبر والتفاهم وتوزيع المهام بالشكل المطلوب، ووضع الأهداف السنوية وتحقيقها، بالإضافة إلى الاطلاع على آخر صيحات الموضة وجميع الهبات في عالم الملابس، كان له دور في تحقيق نجاح واستمرارية العمل، إذ قالتا: نحن ننميز باطلاعنا على كل الأفكار الجديدة في عالم الملابس، إضافة إلى معرفتنا بكل ما هو جديد في عالم التسويق، حتى أصبحنا اليوم قادرين على معرفة ذوق البنت البحرينية، وبالتالي توفير ما تحتاجه الفتاة والمرأة.

z and f اليوم يعد علامة بحرينية في السوق البحرينية، إذ تمتلك كل من زهراء وفاطمة 4 فروع على مستوى البحرين، موزعة

📍 z_and_f_designs
☎ 0097339100737
📍 Sitra - Budaiya

خولة السيب

"براند" بحريني.. أثبتت اسمها بين الناس
ودعت للابتكار وتجنب التقليد التام

"الشيف خولة"
اسم لامع في
عالم المطبخ

الشيف خولة السيب، اسم لامع في عالم الطبخ والتواصل الاجتماعي. تعد اليوم خولة "براند" أو ماركة بحرينية استطاعت أن تثبت اسمها وسط الشعب البحريني والخليج العربي والوطن العربي أيضًا؛ بتميزها وتفردا بما تقدمها للناس في عالم المطبخ، وتتميز الشيف خولة بالحلويات، خصوصًا الجيز كيك بأنواعه، المخبوز والبارد.

ومتداولة للجميع؛ حتى يتمكنوا من شراء هذه المقادير لتجربة الوصفة. وتعد خولة أيضًا اسمًا معروفًا في عالم التواصل الاجتماعي "السوشال ميديا"، حتى أنها تقدم نصائح للراغبين في بدء مشروعاتهم ومنها مشروعات البيع، فهي تحب تشجيع الآخرين ورؤية تطبيقهم وإبداء النصائح لتطويرهم للأفضل.

وفي هذا الصدد قالت: على صاحب المشروع عدم الاستهانة بالبضاعة أولاً، ومن المهم توفير رأس مال بسيط؛ من أجل تقديم المشروع بصورة تختلف عن المشروعات الأخرى، مع ضرورة إضافة عنصر الابتكار لأي مشروع والتركيز على طريقة تقديم البضاعة.

وعن مهنة الطبخ أو ممارسة هواية الطبخ كمهنة، أكدت خولة أن الطبخ مهنة كباقي المهن، مشيرة إلى أنها على الرغم من كونها مهنة عظيمة إلا أننا نواجه عدم الإقبال عليها.

ومن أجل تنمية مهنة الطبخ للراغبين في ذلك، دعت الشيف خولة السيب الراغبين في تنمية هذه المهنة للقراءة بشكل مستمر، فالطبخ عبارة عن ثقافة، ويجب أن يكون الإنسان مطلعًا عليها لمعرفة المجال الذي سيتخصص فيه، خصوصًا أن الطبخ له مجالات وتخصصات عدة، فهناك تخصص الحلويات وتخصص المالح وغيرها.

استطاعت الشيف خولة أن تنشر أطباق المطبخ البحريني وعادات وتقاليد البحرين، عبر كونها سفيرة المطبخ البحريني والخليجي، ما أهلها لنشر تفاصيل الأطباق البحرينية والخليجية في مدارس ومعاهد أوروبا، كما أنها عملت على نشر ثقافة وأصول المطبخ البحريني في دول أوروبا مثل فنلندا وإسبانيا.

وواصلت الشيف خولة نشر هوايتها عبر برامج التواصل الاجتماعي، عبر تقديم وصفات سهلة وخفيفة ومجانية تساعد بها الآخرين لبدء مشروعاتهم، قائلة: كوني شيف حلويات، أقدم العديد من الوصفات للحلويات التي يمكن أن تساعد الآخرين للبدء في مشروعاتهم الخاص، فقد تكون وصفاتي مشروعًا لأحد الراغبين في بدء مشروعاتهم.

ومع انتشار حسابات الطبخ عبر وسائل التواصل الاجتماعي، أكدت أهمية أن تكون هناك مصداقية في عرض وتقديم الوصفات، مع أهمية إضافة عنصر الابتكار، لافتة إلى أنه لا مانع من اقتباس أفكار الآخرين، إلا أن الإنسان يجب أن يتجنب التقليد، فلا بد أن يترك بصمة في عمله، كما أنه يجب أن يتقن "الشيء" أثناء عرض وتقديم الوصفات؛ لجذب الآخرين.

وأضافت: من المهم تقديم وصفات الطبخ بطريقة جذابة، عبر استخدام أدوات تقديم تلفت نظر المشاهد، إضافة إلى أن التصوير يلعب دورًا في لفت الانتباه.

وشددت الشيف خولة السيب على أهمية تقديم وصفات بمقادير بسيطة



ننصحك بزيارة المغرب ما بين شهري مارس وحتى مايو، أي الفترة الربيعية في المغرب، بأسعار معقولة وطقس ساحر، في حين يعد الصيف هو الموسم السياحي، لاسيما أنه يتزامن مع موسم العطلات المغربية، إذ ترتفع تكلفة الحجوزات بشكل قياسي. أما الذروة السياحية فتكون في شهر يوليو، إذ يصبح إيجاد فندق يغرف متاحة للحجز أمر بالغ الصعوبة فيه، فكل الفنادق والبيوت تحجز بالكامل، لكن إذا كنت محظوظًا، فستتمكن من حجز غرفة فندقية مع بركة سباحة في هذا التدفق السياحي المهيّب. وإن كنت ترغب بزيارة المغرب بعيدًا عن مواسم الحشود السياحية وبأقل تكلفة ممكنة، فستكون فترة الشتاء مناسبة لك خصوصًا شهر ديسمبر، إذ تقول إحدى الأساطير إن كل شيء يتوقف في الشتاء، وهذا طبقًا غير صحيح؛ فالمغرب يعج بالحياة طيلة أيام السنة.

إليك 5 وجهات سياحية في المغرب...



مراكش.. المدينة الإمبراطورية

تعد مدينة مراكش واحدة من أكثر الوجهات السياحية شعبية لدى زوار المغرب من جميع أنحاء العالم، وتشتهر مراكش بأنها واحدة من أكثر المدن الملونة والغنية تاريخيًا في البلاد، كما أنها واحدة من أكثر المدن المغربية صخبًا، وتشتهر مراكش بمبانيها الجميلة من الحجر الرملي، وأفنيّتها الجميلة ذات اللون البرتقالي، وبأشجار المشمش والزيتون التي تزين المدينة، ولطالما كانت مراكش واحدة من الوجهات السياحية المفضلة لدى العديد من نجوم ومشاهير العالم، وسبق وأن زارها الكثير من نجوم ومشاهير العالم مثل البيتلز، رولينج ستونز، وحتى إيف سان لوران، الذي سافر إلى مراكش بحثًا عن الراحة والإلهام.

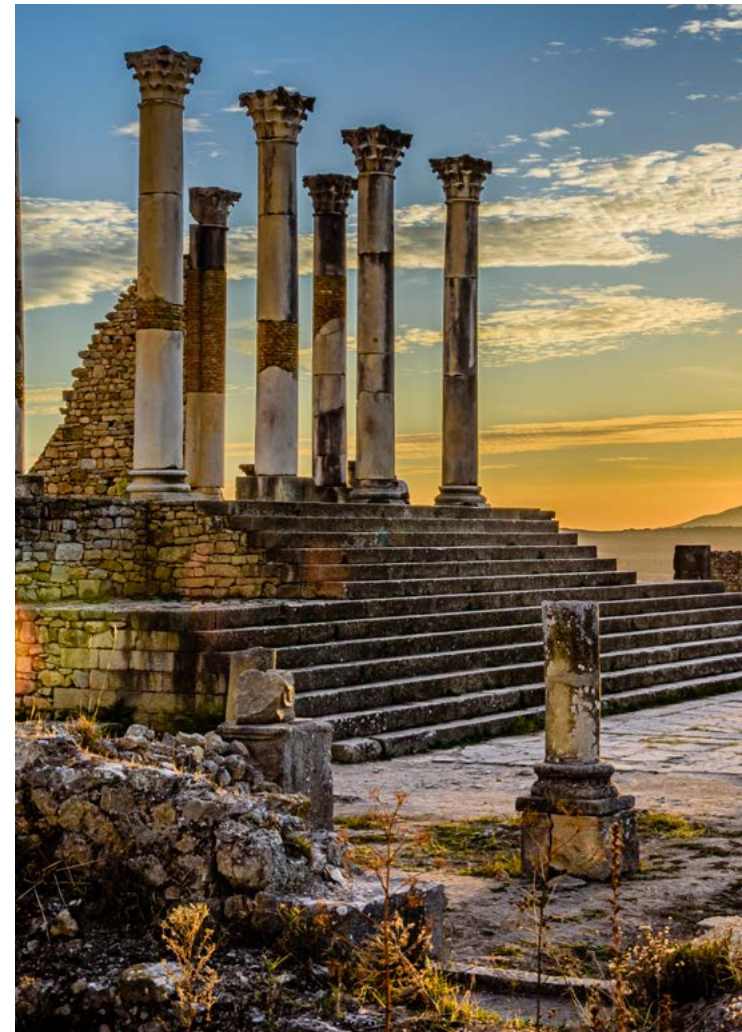
من أشهر المعالم السياحية في مراكش ضريح السعديين، حدائق ماجوريل، ساحة جامع الفناء، وزوار المدينة غالبًا ما يستمتعون أيضًا بالذهاب إلى الحمامات المغربية التقليدية، والتجول في الحدائق المورقة الجميلة في المدينة.



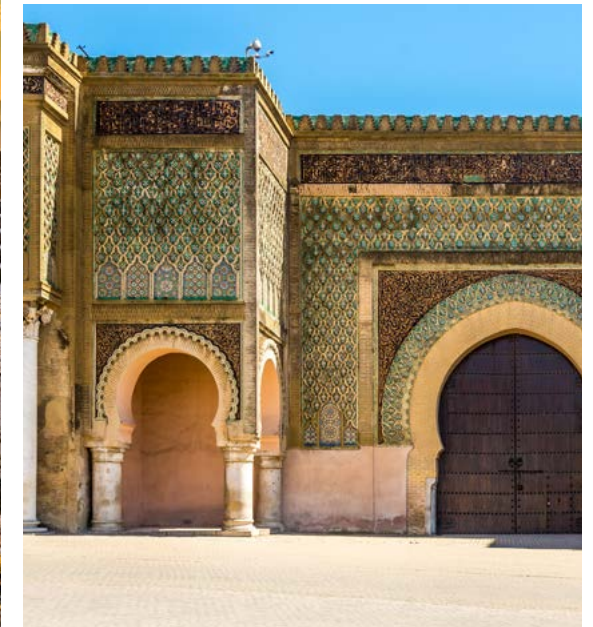
السياحة في رمضان..

اكتشاف المغرب بطريقة مغايرة

مكناس.. تراث ومزيج من الحداثة والقدم



مكناس مدينة فريدة من نوعها، وتعد واحدة من أفضل الوجهات السياحية في المغرب، لمن يرغبون في معرفة مزيد عن التراث الثقافي والحضاري للمغرب. في مكناس يمكنك أن تشاهد مزيجا مذهلا من الأبنية الحديثة والقديمة المجاورة لها، ومن أشهر الوجهات السياحية التاريخية التي يمكنك زيارتها في مكناس ضريح المولى إسماعيل، باب المنصور لعلج، ويمكنك أيضا زيارة متحف قصر دار الجامعي وهو قصر تاريخي بني في العام 1882، وأصبح حاليا متحفا تاريخيا تعرض فيه مجموعة رائعة من القطع الأثرية. وعلى النقيض من مراكش، فإن مكناس من الوجهات السياحية الأكثر هدوء والأقل صخباً، ولذلك فهي تسمح لزوارها بمزيد من الاسترخاء.



شفشاون

تشتهر بلدة شفشاون المغربية بأنها واحدة من أجمل الوجهات السياحية المغربية ومن أكثرها شهرة. شفشاون هي وجهة مثالية لوضع قائمة الرحلات الجوية الخاصة بك إلى المغرب؛ بفضل أبنيتها الجميلة والملونة بدرجات مختلفة من اللون الأزرق، ولديها الكثير لتقدمه لزوارها، خصوصا هواة التسوق ومحبي الحرف والصناعات اليدوية، حيث تشتهر البلدة بأنها موطن للأسواق التقليدية الرائعة، حيث يمكنك شراء الكثير من المصنوعات اليدوية والبطانيات المنسوجة. كما أن لشفشاون موقعها المميز بالقرب من سلسلة جبال الريف، التي يمكنك مشاهدتها في البلدة في مشهد مبهر.



أُمُور تُميِّز المَغرب عَربيا في رَمضان

في المغرب، لا يختلف الأمر كثيرا عن باقي دول شمال إفريقيا ذات الغالبية المسلمة، ولا عن دول المشرق العربي، خصوصا إبان الاستعدادات التي تجعل من أسواق كل هذه البلدان متشابهة بل ومتطابقة في غالبيتها، وتكون الاختلافات فيها معدودة، ليصبح التميز متعلقا بالطقوس والعادات التي دأب كل شعب على ممارستها بالشهر الفضيل. فيما يلي أمور تميز المغرب عن غيره من البلدان العربية في شهر رمضان:

• "مبروك العواشر"

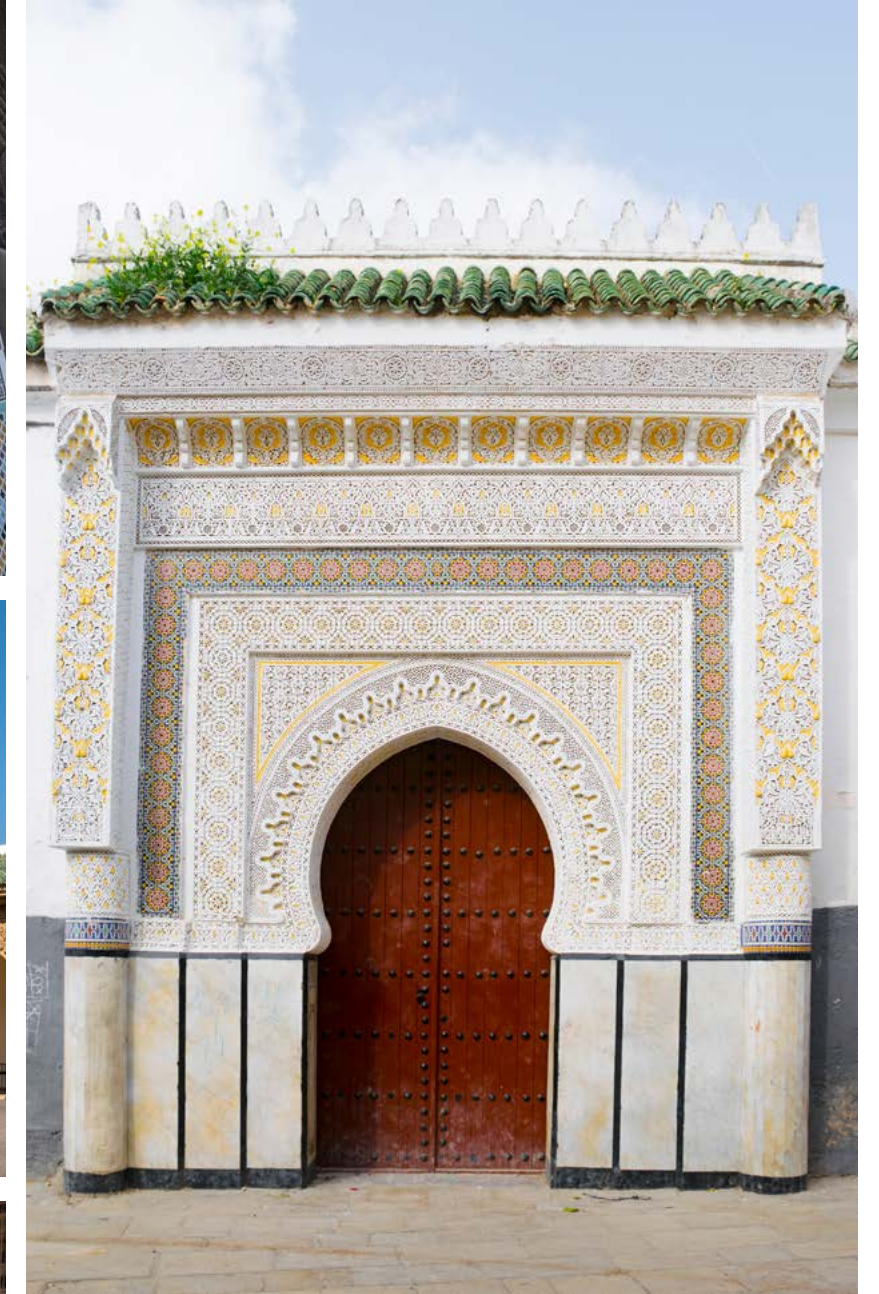
من هذه العادات، ترديد عبارة "مبروك العواشر"، التي دأب المغاربة على استعمالها لتهنئة بعضهم البعض عند حلول شهر رمضان، ويتم ترديدها كثيرا منذ أواخر شهر شعبان، بالرغم من كون "العواشر" في الموروث الثقافي تعني الأيام العشر الأواخر من شهر الصيام فقط، لكن العبارة المستنبطة منها أصبحت تستخدم لتقديم التهاني بمناسبة حلول الشهر الكريم، وأيضا في مناسبات دينية أخرى، كعيد المولد النبوي.

• ليلة القدر

تبادل الزيارات بين العائلات في هذا الشهر الفضيل، هي عادة يحيي بفضلها المغاربة صلة الرحم فيما بينهم، ويستغلونها لقضاء سهرات عائلية تدوم إلى ما بعد وقت السحور، خصوصا عند التنام الأسر الصغيرة في بيت الجد والجددة، وهي العادة التي لا تختلف فيها أي منطقة مغربية عن الأخرى، من أقصى شمال المملكة إلى أقصى جنوبها. ومن العادات التي وجدت لها مكانا وترسخت في التقاليد المغربية، الاحتفاء بليلة القدر المباركة، التي يحييها المغاربة ليلة السادس والعشرين من رمضان، وفيها يحظى الأطفال الصائمون باحتفالية جماعية في شوارع كل المدن المغربية، حيث يلبسون أزياء تقليدية ويرتدون حليا ثقيلة، وتركب الإناث منهم الهودج الخاص بالعروس، بينما يحتفى بالذكر على ظهور خيول سرجت وزينت، كما لو أنها خاصة بعريس الزمن.

• الحرية والشباكية والزميمة

ومثل باقي البلدان العربية، تتفنن كل الأسر في تحضير أطباق ومأكولات خاصة بشهر رمضان، إذ إن مجملها لا تظهر إلا فيه، ومما يجعل مائدة الإفطار المغربية خاصة، تنوع المأكولات المزينة لها بين المالحة والحلوة، كشوربة "الحريرة"، وحلوى "الشباكية" وأكلة "الزميمة"، وأنواع كثيرة من المعجنات والمكسرات، بالإضافة إلى أنواع العصائر والمشروبات.



فاس.. مدينة جميلة على ضفة واد الجواهر

فاس هي مدينة مغربية جميلة أخرى عليك بزيارتها؛ لكي تتعرف على الكثير عن التراث الوطني المغربي، وتعد فاس واحدة من أقدم المدن المغربية، حيث بنيت على الضفة اليمنى لنهر فاس، الذي يطلق عليه السكان المحليون اسم وادي فاس، وعرف تاريخيا باسم وادي الجواهر في العام 789 ميلادي، وتشتهر مدينة فاس بأنها موطن للكثير من المعالم التاريخية، منها أبواب مدينة فاس وأشهرها باب الفتوح، باب الخوخة، باب المحروق، باب الحديد، وفندق وسقاية النجارين، حيث يمكنك مشاهدة الزخارف والنقوش الجميلة التي تجمع ما بين الهندسة المعمارية الفاسية وبداية الفترة العلوية، وكذلك دار البطحاء، وهو أحد القصور الملكية، وأصبح حاليا متحف جهوي للفنون والعادات، والبرج الشمالي، وهو حصن تاريخي يوجد في شمال فاس ويشتهر بتصميمه المميز، المستوحى من القلاع البرتغالية التي تنتمي للقرن السادس عشر الميلادي، وأصبح البرج الشمالي حاليا متحفا للأسلحة.

أفكار بسيطة لتزيين منزلك في شهر رمضان

لا يمر شهر رمضان المبارك مرور الكرام على البيوت العربية، بل تتزين زواياها كعروس تطل في أبيه حلة؛ لاستقبال أيام الخير والرحمة، بدءًا من غرفة الجلوس وغرف النوم، وصولًا إلى مائدة الطعام والحديقة والممرات وغيرها. ويعبر الأفراد عن استقبالهم لرمضان عبر التوجه إلى محلات الزينة وشراء كل ما هو معروض من أكسسوارات رمضان؛ ليتم توزيعها على جميع أرجاء المنزل، ما يزيد ألق هذا الشهر في نفوس الأبناء وأفراد الأسرة، ويضفي أجواء خاصة تنفرد بها المنازل في هذا الشهر دون غيره.

ويمكنك وضع لمساتك الخاصة على منزلك في الشهر الكريم، وعدم الاكتفاء بتنظيف المنزل فقط استعدادًا للشهر كما يفعل البعض، إذ بإمكانك تزيين منزلك بأجواء رمضانية بسيطة تضيء على روحك البهجة والسلام الداخلي، وإليك بعض الأفكار لتساعدك على ذلك..

- قومي بتصميم أغطية للوسادات الأنثريه الصغيرة، مصنوعة من التصميمات الخيامية باللونين الأزرق والأحمر، كذلك صممي مفرشا لطاولتك الصغيرة من نفس القماش وضعي عليه فوانيس شهر رمضان.

- إذا كان لديك حديقة في منزلك، يمكنك وضع طاولة صغيرة في وسط الحديقة وتزيينها بمفرش من الخيامية بألوان حمراء وزرقاء وتجهيزها للإفطار والسحور، مع تعليق بعض فروع الزينة و"اللمبات" الصغيرة الملونة.





• يمكنك تصميم فروع للزينة لتعليقها على الحائط، مصممة من أشكال الهلال والنجوم مع "اللمبات" الملونة الصغيرة، وهذه الفكرة تصلح لغرفة المعيشة وغرف النوم.

• إذا كان لديك بلكونة أو سطح وترغبين في تزيينه، فاستعيني بالفوانيس التي يتم تعليقها في السقف لتندلى منه بشكل أنيق، وإنارتها ليلاً.

• قومي بشراء زينة ورقية ملونة مكتوب عليها رمضان كريم، وعلقها على الحائط أو في أي مكان ترغبين به، مع وضع الفوانيس والشموع وإنارتها ليلاً وقت السحور، فذلك سيعطيك أجواء رمضان هادئة.



تألقي بإطلالة رمضانية ساحرة



إطلالتك الرمضانية عبايات بألوان أنثوية ناعمة



اكسسوارات أنيقة ستزيد إطلالتك جمالا في رمضان

إضافة اكسسوارات الأنيقة إلى إطلالتك الرمضانية يمكنها أن تصنع فارقا كبيرا، إذ بإمكان هذه
الاكسسوارات تحويل الطلة التقليدية إلى طلة عصرية تلفت الأنظار.



أفكار لتنسيق اللون الخوخى في الأزياء

مع نهاية كل عام ومطلع عام جديد، نتنظر بشغف إعلان الموقع الإلكتروني الخاص بمعهد بانتون (Pantone) الأميركي عن اللون الخاص بالعام المقبل، وقد كشف المعهد عن لون العام 2024، وهو لون زغب الخوخ "Peach Fuzz"، والذي يتسم بالدفء والحميمية، وأوضح المعهد عبر حسابه على موقع إنستغرام أن اللون "Peach Fuzz" يلقي الضوء على الرغبة في العمل الجماعي مع الآخرين والمشاعر التي تنتج عن ذلك، كما أوضح أن هذا اللون يمنحنا الشعور بالحنان والحاجة إلى الاهتمام والتعاون والمشاركة، كما أنه يتسم بالأناقة والعصرية في نفس الوقت.



Latif Shoe
Since 1972

- 📍 Dana Mall
- 📍 Bahrain Mall
- 📍 Seef Mall Manama
- 📍 Seef Mall Isa Town
- 📍 Bab Al Bahrain
- 📍 Seef Mall Muharraq
- 📍 Al Ramli Mall

جودة عبر
الأجيال

50 YEARS ANNIVERSARY

@latifshoe

حقائب خالدة.. ترسم جزءا من أناقتك

لا شك في أن حقائب اليد من أهم الإكسسوارات، التي لا يمكن للمرأة التخلي عنها عند ارتداء زي معين للظهور به، وفي حين أن هناك عددًا لا يحصى من تصاميم حقائب اليد، إلا أن القليل منها فقط، هو الذي تمكن من الصمود أمام اختبارات الزمن، باعتبارها من الأشياء التي يجب شراؤها وتجديدها، موسمًا بعد موسم؛ لأنها تتغير باستمرار، وفقًا للموضة الدارجة. من حقيبة "غوتشي"، التي أعيدت تسميتها للسيدة الأولى الأنيقة، إلى حقيبة "لويس فويتون"، التي حملتها أودري هيبورن.. إليك حقائب خالدة، صمدت على مدار سنين؛ لتكون جزءًا من أناقة الكثير من السيدات، كما أن بعضها أصبح قطعًا استثمارية، يمكن تناقلها من جيل إلى جيل.

فندي باجيت

غوتشي جاكبي

لويس فويتون سبيدي

حقيبة هيرميس بيركين

حقيبة ديور سادل



7 طرق لعمل ماسك القهوة للبشرة.. في المنزل

يبحث معظمنا عن أفنعة طبيعية للعناية بالبشرة طوال فترة وجودنا في المنزل، لهذا يعد ماسك القهوة أفضل اختيار، وواحد من أروع الوصفات الطبيعية التي يمكنك اللجوء إليها؛ فهو يساعدك في علاج الكثير من مشكلات البشرة المعتادة، كما أنه يساهم في منحك بشرة نضرة، ويساعدك في تفتيحها بطريقة طبيعية سهلة وبسيطة. لذلك، إليك العديد من وصفات ماسكات القهوة التي يمكن ببساطة أن تطبقها في منزلك!

ماسك القهوة لتفتيح البشرة

إن كنت تعاني من مشكلة اسمرار البشرة بسبب التعرض المستمر لأشعة الشمس أو الإرهاق، سوف يساعدك ماسك القهوة في تفتيح البشرة ومنحها النضارة واللمعان. يمكنك تكرار تطبيقه بشكل دوري؛ لضمان الحصول على وجه مشرق.

١- اخلطي ملعقة كبيرة من القهوة مع ملعقة كبيرة من الكاكاو مع ٣ ملاعق كبيرة من الحليب.

٢- طبقي الخليط على الوجه واتركيه لمدة ١٥ دقيقة.

٣- دلكي الوجه لمدة دقيقتين ثم اغسليه بالماء البارد.

ماسك القهوة للبشرة الدهنية

يساعد ماسك القهوة في تنظيف الوجه للتخلص من الأتربة والأوساخ المتراكمة، وفي نفس الوقت يساهم في منح بشرتك اللمعان والنضارة.

كما أنه يجعل البشرة ناعمة بطريقة سهلة وبسيطة.

١- امزجي نصف كوب قهوة مع نصف كوب حليب بودرة.

٢- ضعي الماسك على البشرة واتركيه لمدة ٣٠ دقيقة.

٣- اغسلي وجهك بالماء البارد، وكرري الوصفة مرة كل أسبوع.

ماسك القهوة والعسل

من أفضل الماسكات التي يمكن أن تتناسب مع مختلف أنواع

البشرة، كما أنه يساعد في تنظيف الجلد وترطيبه. فاهتمي

بتطبيقه باستمرار للحصول على بشرة خالية من الشوائب.

١- اخلطي ملعقة كبيرة من عسل النحل مع ملعقة صغيرة من القهوة.

٢- امزجي الخليط جيدًا حتى يصبح قوامه متجانسًا.

٣- وزعي الماسك على وجهك واتركيه لمدة ٢٠ دقيقة.

٤- اغسلي وجهك بالماء البارد.

ماسك القهوة واللبن

سوف تساعدك هذه الوصفة في تقشير البشرة والتخلص من الأوساخ والجلد الميت، أما الحليب فسوف يساهم في ترطيب الجلد ويمنحك النعومة التي قد تكونين بحاجة لها.

١- امزجي ملعقة كبيرة من القهوة مع نصف ملعقة كبيرة من الحليب.

٢- قلبي الخليط جيدًا حتى يصبح قوامه كالعجين المتماسك.

٣- قبل تطبيق الماسك اغسلي وجهك جيدًا بالماء الفاتر.

٤- وزعي الماسك على الوجه والرقبة واتركيه لمدة ٢٠ دقيقة.

٥- اغسلي وجهك بالماء البارد، ويمكنك تكرار هذه الوصفة مرتين في الأسبوع حتى تلاحظين النتيجة.

ماسك القهوة وماء الورد

ماء الورد حل رائع لترطيب وتنعيم الوجه، خصوصًا عندما يتم مزجه مع القهوة التي تساعدك في تنظيف البشرة، كما أنه يساهم في علاج الهالات السوداء بطريقة طبيعية.

١- امزجي كوبًا من القهوة مع ملعقتين صغيرتين من ماء الورد.

٢- طبقي الماسك على وجهك ودلكيه لمدة دقيقتين واتركيه بعدها لمدة ٢٠ دقيقة.

٣- اغسلي الوجه بالماء البارد للتخلص من أثر القهوة.

ماسك القهوة للحبوب

إن كنت تعاني من آثار الحبوب الموجودة على البشرة يمكنك علاجها بطرق طبيعية سهلة وبسيطة، خصوصًا أن هذه الوصفة سوف تساعدك كثيرًا في العناية بالبشرة؛ نظرًا لأنها تحتوي على مكونات متنوعة وصحية للجلد.

١- اخلطي نصف كوب قهوة مع كوب حليب وملعقة كبيرة من العسل وملعقة كبيرة من عصير الليمون.

٢- طبقي الخليط على البشرة واتركيه لمدة ٢٠ دقيقة.

٣- اغسلي بشرتك بالماء البارد، وكرري هذه الوصفة مرة واحدة في الأسبوع.

ماسك القهوة والليمون

من وقت لآخر نكون بحاجة لتقشير وتنظيف البشرة بشكل عميق، وهذا ما يمكن أن يفعله ماسك القهوة والليمون؛ نظرًا لأنه يحتوي على مواد مضادة للأكسدة، ويساهم في التخلص من البكتيريا التي قد تكون على البشرة.

١- اخلطي ملعقة كبيرة من القهوة مع ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

٢- ضعي الماسك على وجهك واتركيه لمدة ١٥ دقيقة.

٣- اغسلي البشرة بالماء البارد، وكرري هذه الوصفة مرة واحدة في الأسبوع.



ماسك الموز للشعر وعلاج مشكلاته.. حضره بنفسك بخطوات سهلة

تبين أن فوائد الموز تتجاوز مجرد تلبية المعيار الذهبي للتغذية. قد يكون الموز الناضج أيضًا المكون السري للشعر الناعم والحيري، لاحتوائه على خصائص مرطبة تقوي الشعر من الجفاف والتقصف وحتى التساقط. تابعي القراءة لمعرفة المزيد عن كيفية تحضير ماسك الموز للشعر بخطوات سهلة وبسيطة.

يعد استخدام الموز للعناية بالشعر، طريقة سهلة للحصول على شعر صحي ولامع. فيها يلي 4 ماسكات طبيعية للعناية بالشعر مكوّنها الرئيس الموز، يمكنك تحضيرها بنفسك واستخدامها لشعر صحي ومغذي:

ماسك الموز والأفوكادو لوقف تساقط الشعر

الأفوكادو مليء بالبيوتين وفيتامين "هـ"، وعند دمجها مع العناصر الغذائية للموز، يساعد في تكوين مكمل طبيعي للشعر يعمل على وقف تساقط الشعر، وعلاج تلف الشعر.

المكونات:

. موزة ناضجة.

. ثمرة أفوكادو ناضجة.

. ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.

طريقة التحضير والاستخدام:

اهرسي الموز والأفوكادو مع زيت الزيتون جيدًا للحصول على مزيج متجانس. وزعي الأخير على فروة رأسك وخصلات شعرك من الجذور حتى الأطراف. انتظري 30 دقيقة، قبل شطف شعرك بالماء الفاتر والشامبو الخالي من الكبريت. كرري تطبيق هذا الماسك كل أسبوع لمدة شهرين للحصول على أفضل النتائج.

ماسك الموز وجوز الهند لشعر لامع

زيت جوز الهند معروف بخصائصه المضادة للالتهابات. وعند دمجها مع الموز، فإنه يساعد على تغذية فروة الرأس وتحسين الصحة العامة لشعرك، وتعزيز لمعانه. قد يهتمك التعرف أكثر عن فوائد زيت جوز الهند للشعر التي لا تعد ولا تحصى.

المكونات:

. موزة ناضجة وملعقة كبيرة من زيت جوز الهند.

. ملعقة كبيرة من حليب جوز الهند.

طريقة التحضير والاستخدام:

بعد هرس الموزة، أضيفي إليها حليب وزيت جوز الهند وحركي جيدًا للحصول على قوام لين. وزعي الأخير على شعرك بعد غسله وتجفيفه، ودلكي به فروة رأسك. غطي شعرك بقبعة بلاستيكية. انتظري 30 دقيقة قبل شطف شعرك بالماء والشامبو الخالي من الكبريت. كرري تطبيق هذا الماسك كل أسبوع لمدة ثلاثة أشهر للحصول على أفضل النتائج.

ماسك الموز والصبار لعلاج قشرة الرأس

خصائص الموز العلاجية، جنبًا إلى جنب مع الصبار الذي يحتوي على بيتا كاروتين وفيتامين "ج" وفيتامين "هـ"، تخلق مرطبًا فعالًا يحسن صحة فروة الرأس، ويترك شعرك لامعًا وصحيًا. قناع الشعر بالموز والصبار فعال أيضًا في الوقاية من قشرة الرأس.

المكونات:

. موزتان ناضجتان.

. ملعقتان كبيرتان من جل الصبار.

طريقة التحضير والاستخدام:

بعد هرس الموز، أضيفي إليه جل الصبار وامزجي المكونين جيدًا للحصول على قوام متجانس. طبقي الأخير على فروة رأسك وعلى شعرك من الجذور حتى الأطراف. غطي شعرك بقبعة بلاستيكية، وانتظري لمدة 30 دقيقة. بعدها، اشطفي شعرك جيدًا بالماء والشامبو الخالي من الكبريت. إلى ذلك، كرري تطبيق هذا الماسك كل أسبوع

لمدة شهرين للحصول على أفضل النتائج.

ماسك الموز والعسل لاستعادة لمعان الشعر

العسل مرطب طبيعي للشعر، وعندما يفتنن بالعناصر الغذائية الغنية بالموز، فإنه يخلق قناعًا مثاليًا للشعر، ويجعله لامعًا.

المكونات:

. موزة ناضجة.

. ملعقتان كبيرتان من العسل.

طريقة التحضير والاستخدام:

بعد هرس الموزة، أضيفي إليها العسل وحركي جيدًا للحصول على قوام لين وتجانس. وزعي الأخير على شعرك المبلل من الجذور حتى الأطراف. غطي شعرك بقبعة بلاستيكية وانتظري نحو 15 دقيقة، قبل شطفه بالماء والشامبو الخالي من الكبريت. كرري تطبيق هذا الماسك كل أسبوع لمدة شهرين للحصول على أفضل النتائج.

فوائد الموز للشعر

ماسك الموز للشعر، هو إضافة رائعة للعناية بالشعر، نظرًا لغناه بالمغنيسيوم والبوتاسيوم والبروتينات وفيتامين "ب 6" وفيتامين "ج"، والألياف الغذائية، وكلها تعد مغذيات قوية لشعرنا. وإضافة إلى ذلك، يحتوي الموز على السيليكا، التي تساعد أجسامنا على إنتاج الكولاجين، وهو بروتين أساسي يجعل الشعر أقوى وأكثر كثافة. فمضادات الأكسدة في الموز تساعد على تقليل الإجهاد التأكسدي، وهو سبب رئيس للشعر غير الصحي.

. يوفر ماسك الموز للشعر ترطيبًا رائعًا للشعر الجاف.

. يمنع تقصف أطراف الشعر.

. ينعم الشعر ويحسن من سهولة التحكم فيه.

. يعالج قشرة الرأس وبقي منها بسبب خصائصه المضادة للميكروبات.

التخلص من جفاف اليدين في فصل الشتاء بـ 3 وصفات طبيعية

وصفات التخلص من جفاف اليدين تحتاجها كل امرأة في فصل الشتاء؛ بسبب التعرض للهواء البارد. كما أن الاستخدام المتكرر للمعقمات، زاد من مشكلات ومخاطر جفاف اليدين. وتزداد الحاجة في فصل الشتاء إلى الاعتناء ببشرة اليدين للتخلص من الجفاف وتجنب التهابات البشرة، فتابعي معنا في هذا الموضوع أهم وصفات التخلص من جفاف اليدين والحفاظ على رطوبتهما طوال اليوم. إليك 3 وصفات للتخلص من جفاف اليدين:

خلطة زيت الزيتون والسكر لتقشير وترطيب اليدين

طريقة التحضير:

- . اخلطي ملعقة صغيرة من زيت الزيتون مع ملعقة صغيرة من السكر.
- . ضعي الخلطة على كف يدك.
- . ابدئي بفرك يديك جيدًا.
- . حاولي أن يغطي الزيت كامل يديك.
- . اتركي الخلطة على يديك لمدة 15 دقيقة.
- . اغسلي يديك بالماء الفاتر.

مقشر زيت جوز الهند للتخلص من جفاف اليدين

المكونات:

- . ملعقتان كبيرتان من العسل.
- . ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند.
- . ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- . نصف كوب من السكر.
- . نصف كوب من الملح البحري.

طريقة التحضير:

- . ضعي زيت جوز الهند في وعاء صغير.
- . اضيفي العسل واخلطيه جيدًا.
- . اخلطي ملح البحر مع السكر في وعاء آخر.
- . اضيفي ملعقة كبيرة من عصير الليمون إلى الملح والسكر ليصبح كالعجينة.

أبرز ألوان المانيكير الرائجة بالخريف والشتاء

اختيار ألوان المانيكير من الأشياء التي تهتم بها كل فتاة فيما يخص أناقتها واستكمال إطلالتها، ويمكنك اختيار لون مانيكير مناسب لصيحات الموضة لهذا العام، خصوصاً فيما يتعلق بموضوع شتاء وخريف 2024.



Enriched with
Vitamin A & D



Ramadan Mubarak

METRO

Pure Corn Oil & Sunflower Oil



سموذي الأفوكادو بالسبانخ

المكونات

- كوب سبانخ (طازج ومفروم خشن)
- نصف كوب ثلج
- ملعقتان كبيرتان عسل
- حبة أفوكادو (طرية ومقشرة ومفرومة)

الخطوات

- ضعي السبانخ، الثلج، والأفوكادو في الخلاط.
- اضربي المزيج لمدة 3 دقائق حتى يصبح ناعما ومتجانسا.
- وزعي سموذي في أكواب وحليها بالعسل وقدميها فورا.



Tomato Paste



المكونات

- نصف حبة بابايا (مقطعة إلى مكعبات)
- حبة مانجو (مقطعة إلى مكعبات)
- كوب ماء بارد
- 3 ملاعق كبيرة عسل

الخطوات

- ضعي البابايا، والمانجو، والماء، والعسل في وعاء الخلاط الكهربائي.
- اخلطي المكونات على سرعة متوسطة حتى تتجانس تمامًا.
- اسكبي عصير البابايا والمانجو في أكواب التقديم، وقدميه باردًا.



شوربة حامض حلو

المكونات

- جزرة (مقطعة شرائح)
- 12 حبة فطر أسود (مقطعة شرائح)
- 50 غ جبنة التوفو (مقطعة شرائح)
- 6 حبات بصل أخضر (مقطعة شرائح)
- ملعقتان كبيرتان زنجبيل (مقطع شرائح)
- 4 أكواب مرق دجاج
- كوب ماء
- ملعقتان كبيرتان صلصة صويا
- نصف كوب خل (أسود)
- ملعقة صغيرة زيت (حار)
- رشة فلفل أبيض
- ملعقتان كبيرتان نشاء ذرة (مذاب برقع كوب ماء)

الخطوات

- في قدر على نار متوسطة، سخني الزيت ثم أضيفي الزنجبيل وقلبيه حتى تتصاعد رائحته.
- أضيفي الجزر، والفطر، ثم قلبي المكونات حتى تذبل.
- زيدي مرق الدجاج، وصلصة الصويا، والماء، ثم اتركي المزيج على النار حتى الغليان.
- أضيفي خليط نشاء الذرة وقلبي المزيج حتى يكتف.
- أضيفي الخل واطهي المزيج لمدة 30 ثانية.
- زيدي التوفو، واستمري بطهو الشوربة لدقيقة ثم نكهي بالملح، والفلفل الأبيض.
- اسكبي الشوربة في أطباق التقديم وزيني بالبصل الأخضر.



فاصولياء مطبوخة BAKED BEANS

بصلصة الطماطم
in Delicious Rich Tomato Sauce



For more details, contact us:

66688801

Order online:

OrderMAZA.com

أطلب الآن!



Ramadan Mubarak

Dana
PURE
COOKING OIL



شوربة الكراث الكريمة

المكونات

- كوب كراث (مفروم)
- كوب كريمة طبخ (سائلة)
- حبة بطاطس (صغيرة مقشرة ومفرومة)
- 3 أكواب مرق خضار (أو مرق دجاج)
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- نصف ملعقة صغيرة ملح

الخطوات

- سخني الزبدة والزيت في قدر على النار.
- أضيفي الكراث، والبطاطس، والملح وقلبي حتى تذبل المكونات.
- صبي المرق، وأضيفي والفلفل الأبيض، وغطي القدر واتركيه لمدة 20 دقيقة حتى تنضج المكونات.
- اهرسي مزيج الشوربة بالخلاط حتى يصبح كريمياً وناعماً.
- أضيفي الكريمة، واتركي الشوربة لمدة 5 دقائق على نار خفيفة.
- اسكبي الشوربة في طبق التقديم، وزينيها برشة بقدونس، وكراث مفروم، وقدميها ساخنة.



سلطة الكرفس بالتفاح الأخضر والجوز

المكونات

- كوب خس (مفروم)
- عودان من الكرفس (مفروم)
- تفاحة خضراء (مفرومة شرائح)
- ربع كوب جوز (محمص ومفروم)
- ملعقة كبيرة خل بلسمك
- ربع ملعقة صغيرة ملح
- عصير ليمونة

الخطوات

- اخلطي الخس مع الكرفس والتفاح في طبق التقديم.
- وزعي الجوز فوق الخليط.
- اخلطي خل البلسمك مع عصير الليمون، والملح، ووزعي المزيج فوق السلطة وقدميها.



السلطة الآسيوية

المكونات

الصوص:

- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملعقتان كبيرتان خل بلسمك
- 3 ملاعق كبيرة خل أرز
- فصا ثوم (مهروس)
- ربع كوب صلصة صويا
- ملعقتان كبيرتان زيت سمسم
- ملعقة صغيرة صلصة سمك (اختياري)
- ملعقتان كبيرتان عصير ليمون
- ملعقتان كبيرتان سكر

- كوب ملفوف أحمر (مفروم)
- كوب ملفوف (أبيض/ مفروم)
- نصف كوب نودلز (جافة مكسرة ومحمصة)
- ملعقة كبيرة سمسم (محمص)
- عود بصل أخضر (مفروم)

الخطوات

- افرمي الملفوف الأحمر والملفوف الأبيض لشرائح رفيعة، وضعيهما في وعاء التقديم.
- وزعي النودلز المحمص، والبصل الأخضر المفروم، والسمسم المحمص فوق الملفوف.
- في طبق جانبي، اخلطي مكونات الصوص جيدًا، ووزعيه على السلطة، وقدميها.



ADD RAINBOW MAGIC TO RAMADAN RECIPES



#rainbowrecipes
for Ramadan recipes
Scan QR code



محمرة لبنانية بالجوز

المكونات

- 8 حبات فليفلة حمراء (مشوية ومقشرة)
- ثلثا كوب جوز
- 4 ملاعق كبيرة دبس رمان
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- 1.5 ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ملعقتان صغيرتان ملح
- 4 فصوص ثوم
- نصف كوب بقسماط
- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون

الخطوات

- ضعي الفليفلة الحمراء، والجوز، ودبس الرمان، والفلفل الأحمر الحار، والكمون، ومعجون الطماطم، والملح، والثوم، والبقسماط، وزيت الزيتون، في وعاء الخلاط الكهربائي.
- اخلطي المكونات جيداً حتى تتجانس مع بعضها.
- اسكي المحمرة في طبق التقديم، وزينيها بالجوز وزيت الزيتون، وقدميها.





ماتزا

زيت دوار الشمس

جودة و نقاء ينصح بها الخبراء



For more details, contact us:

 66688801

Order online:

OrderMAZA.com

أطلب الآن!

لفائف الخس بالروبيان الحار



المكونات

مقادير الصلصة:

- ربع كوب مايونيز
- ملعقتان كبيرتان فليفلة حارة
- ربع كوب عصير ليمون (طازج)
- رشّة ملح

للتزيين:

- حبة أفوكادو (مقطعة)
- عود بصل أخضر (مقطع)
- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- 8 حبات روبيان
- فص ثوم (مفروم)
- نصف كوب بصل
- نصف كوب فليفلة ملونة
- ملح حسب الرغبة
- فلفل أسود حسب الرغبة (مطحون وطازج)
- 8 ورقات خس (كبيرة الحجم)

الخطوات

- لتحضير الصلصة: ضعي جميع المكونات في وعاء واخلطي جيداً وضعيه جانباً.
- اغسلي أوراق الخس جيداً وصفيها من الماء.
- ضعي الزيت في مقلاة على النار، وشوحي الروبيان مع البصل، والفليفلة الملونة والثوم، حتى تطرى الخضار، ثم بهري بالملح والفلفل الأسود.
- للتقديم: ضعي أوراق الخس في طبق التقديم، ووزعي من مزيج الروبيان، ومزيج الصلصة، ولفيها على شكل لفائف صغيرة.
- زيني اللفائف بالبصل الأخضر، والأفوكادو.

ADD RAINBOW MAGIC TO RAMADAN RECIPES



#rainbowrecipes
for Ramadan recipes
Scan QR code



المغربية اللبنانية

المكونات

- لسلق الدجاج:**
- عودا قرفة
 - 4 أوراق ورق غار
 - ملعقة صغيرة كبش قرنفل
 - حبة بصل
 - كيلو أفخاذ دجاج (مع العظم)
 - كوب ورّبع مغربية (جافة)
 - 16 حبة بصل (مقشرة)
 - كوبا حمص (مسلوق ومصفى)
 - ملعقتان كبيرتان زبدة
 - ملعقتان كبيرتان زيت نباتي
 - 7 أكواب ماء
 - ملعقتان صغيرتان كراوية
 - 1.5 ملعقة صغيرة قرفة (مطحونة)
 - ملعقة صغيرة كمون (مطحون)
 - بهار حسب الرغبة
 - ملح حسب الرغبة



الخطوات

- على درجة حرارة 150 مئوية.
- في قدر على النار، اغلي 3 أكواب من الماء ثم أضيفي الملح والمغربية، وعندما تكبر حبات المغربية وتطرى قومي بتصفيتها من الماء ثم أعيدي المغربية إلى القدر.
- أضيفي ملعقة كبيرة من الزبدة ونكهي بالقرفة والكراوية وضعي القدر على نار خفيفة حتى تبقى المغربية دافئة.
- اسقيها بمقدار مغرفة ونصف من المرق.
- في قدر آخر حمي ملعقتين كبيرتين من الزيت وملعقة كبيرة من الزبدة وأضيفي البصل المقشر وقلبيه حتى يحمر من كل الجهات.
- أضيفي الحمص المسلوق وقلبي ثم نكهي بالملح والفلفل ثم أضيفي ما تبقى من الكراوية والقرفة، مع إضافة 3 أكواب من المرق.
- اتركي المزيج يغلي لمدة 15 دقيقة وهو مغطى.
- ضعي قطع الدجاج في طبق التقديم، وضعي فوقها الحمص والبصل وحبات المغربية.
- لسلق الدجاج: شكّي البصلة بحبات كبش القرنفل، واغلي 5 أكواب من الماء ثم أضيفي قطع الدجاج، مع أعواد القرفة، وورق الغار، والبصلة، وارفعي الزفرة عن وجه القدر كلما تجمعت.
- اتركي الدجاج حتى ينضج ثم صفيه من المرق.
- أدخلّي الدجاج إلى الفرن لمدة 10 دقائق



Ramadan
Mubarak



BAHRAIN LIVESTOCK WLL
البحرين للمواشي

Trafco Group Subsidiary

88 | مطبخ



اللحم الصيني سيشوان

المكونات

- 4 قطع فئليه لحم (مقطعة شرائح متوسطة)
- فلفل ملون (حبتان)
- فلفل أخضر حار (حبتان)
- بصلة (كبيرة الحجم/ مقطعة جوانح)
- شريحتا زنجبيل (طازج ومقطع عيدان رفيعة)
- ربع كوب كرنب (أخضر ومقطع شرائح رفيعة)
- 6 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- فنجان صويا صوص
- 3 ملاعق كبيرة نشاء ذرة
- كوب ماء
- ملعقة كبيرة فلفل أسود
- ملعقة كبيرة كزبرة يابسة
- ملعقة صغيرة مسحوق زنجبيل
- ملعقتان كبيرتان سمسم (محمص)

الخطوات

- تبلي اللحم بـ 3 ملاعق من زيت الزيتون، و 3 ملاعق من صوص الصويا، والفلفل الأسود، والكزبرة الجافة، والزنجبيل وضعيه جانبا.
- قطعي الخضراوات شرائح متوسطة السمك.
- في قدر على النار، ضعي باقي مقدار زيت الزيتون، ثم أضيفي شرائح اللحم وقلبي لمدة 10 دقائق.
- أضيفي الخضراوات ما عدا الكرنب وقلبي جيّداً.
- في وعاء، اخلطي الماء وباقي مقدار صوص الصويا والنشا وقلبي جيّداً.
- أضيفي من الصوص الذي تم تحضيره إلى اللحم والخضراوات على النار مع التقليب إلى أن يتشرب اللحم الصوص.
- أضيفي باقي الكمية تدريجياً إلى أن ينضج اللحم ويبقى الصوص سميك القوام مع اللحم والخضراوات.
- أضيفي الكرنب المقطع شرائح والسمسم قبل التقديم.



حلى الفول السوداني بالكراميل

المكونات

مقادير تحضير الطبقة الأولى:

- علبتا بسكويت (مطحون)
- نصف كوب فول سوداني (مجروش)
- علبه وربع قشطة (خالية الدسم)
- ملعقتان كبيرتان زبدة الفول السوداني

مقادير تحضير الطبقة الثانية:

- علبه بسكويت
- نصف كوب حليب

مقادير تحضير الطبقة الثالثة:

- كوب حليب (مغلي)
- ربع كوب كراميل
- 1.5 ملعقة كبيرة زبدة الفول السوداني
- ملعقة صغيرة فول سوداني (مجروش)
- صلصة كراميل جاهزة حسب الرغبة

الخطوات

- لتحضير الطبقة الأولى: في وعاء، اخلطي البسكويت مع زبدة الفول السوداني، والفول المجروش، والقشطة.
- اعجني المكونات حتى تتداخل ثم وزعي الخليط في صينية.
- لتحضير الطبقة الثانية: غمسي البسكويت في الحليب ثم صفي طبقة منه فوق خليط القشطة في الصينية.
- لتحضير الطبقة الثالثة: في وعاء، اخلطي الحليب مع الكراميل، والفول السوداني المجروش، وزبدة الفول السوداني، وصلصة الكراميل، حتى تحصلي على مزيج متجانس.
- اسكي خليط الكراميل فوق طبقة البسكويت في الصينية، ثم أدخلي الصينية إلى الثلاجة لنحو 4 ساعات حتى يبرد الحلى.
- زيني وجه الحلى بصلصة الكراميل ثم قدميه.



بودينغ الليمون

المكونات

- ثلاثة أرباع كوب عسل
- ربع كوب نشاء ذرة
- 1.5 كوب حليب
- 3 حبات صفار بيض (مخفوقة قليلاً)
- 3 ملاعق كبيرة قشرة ليمون (مبشورة ناعماً)
- رشه ملح
- نصف كوب عصير ليمون (طازج)
- ملعقتان كبيرتان زبدة (غير مملحة وبدرجة حرارة الغرفة)

الخطوات

- في قدر على النار، ضعي العسل، ونشا الذرة، والزبدة، وحركي المكونات جيداً، ثم أضيفي الحليب وحركي حتى يتجانس المزيج.
- أضيفي صفار البيض، وقشر الليمون، والملح، وعصير الليمون، وحركي على نار متوسطة حتى يتكاثف الخليط.
- ارفعي القدر عن النار وقلبي الخليط قليلاً، ثم اسكبيه باستخدام مصفاة في وعاء تقديم كبير الحجم.
- ضعي بودينغ الليمون في الثلاجة حتى يبرد وهو مغطى بشكل غير محكم لنحو ليلة كاملة حتى يجمد تماماً، ثم قدميه بارداً.



كـب كيك بالتمر والهيل

المكونات

- 1.5 كوب تمر
- 1.5 ملعقة صغيرة هيل (مطحون)
- كوب جوز
- 6 حبات بيض
- 3 أكواب دقيق المطاحن
- 1.5 كوب سكر أسمر
- 1.5 كوب زيت نباتي
- 1.5 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- كوبا ماء دافئ
- 1.5 ملعقة كبيرة قرفة (مطحونة)
- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر
- ربع ملعقة صغيرة ملح

الخطوات

- حمي الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- ضعي التمر والجوز في وعاء الخلاط الكهربائي، واخلطي المكونات جيدًا للحصول على مزيج متماسك.
- انخلي الدقيق، والبيكنج باودر، وبيكربونات الصوديوم، والقرفة، والهيل، والملح في وعاء.
- اخفقي البيض مع الفانيليا جيدًا في وعاء باستخدام المضرب الكهربائي، ثم أضيفي الزيت والماء وأعيدي الخفق.
- أضيفي خليط الدقيق فوق مزيج البيض والفانيليا وأعيدي خلط المكونات جيدًا.
- أضيفي مزيج التمر والجوز إلى الخليط وقلبي برفق.
- وزعي الخليط في قوالب الكب كيك، وأدخليها إلى الفرن لمدة 25 دقيقة حتى تنتضج، ثم أخرجيها من الفرن، واتركيها جانبًا حتى تبرد وقدميها.



حلى الأناناس بالبسكويت

المكونات

- أناناس (مغلب، مقطع إلى مكعبات 500 غ)
- كوب عصير أناناس
- 200 غ بسكويت شاي
- 50 غ زبدة مذابة
- ملعقتان كبيرتان قرفة مطحونة
- علبة قشطة
- ملعقة كبيرة كريمة خفق (بودرة)
- ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا
- نصف كوب حليب
- للتزيين:
- ربع كوب جوز الهند (مجروش)
- نعناع مورق (عنق)

الخطوات

- في وعاء الخفاق الكهربائي، ضعي القشطة، الكريمة، الفانيليا والحليب، واخفقي المزيج حتى يكتف.
- اخلطي البسكويت، الزبدة والقرفة في وعاء حتى تحصلي على قوام عجينة. رصي المزيج في قعر صينية التقديم. أضيفي عصير الأناناس تليه طبقة من الكريمة المخفوقة. أضيفي مكعبات الأناناس على الوجه.
- أدخلي الصينية إلى الثلاجة حتى يجمد الحلى.
- قدمي الحلى مزينًا بجوز الهند والنعناع، وألف صحة.



مهلبية رمان

المكونات

- 4 أكواب حليب سائل
- 4 ملاعق كبيرة نشاء
- ملعقتان صغيرتان ماء زهر
- ظرف جبلي
- كوب ماء مغلي
- كوب ماء بارد
- رمان

الخطوات

- في قدر، اسكي الحليب ثم أضيفي النشاء.
- حركي الخليط جيدًا حتى تتخلصي من التكتلات.
- ضعي القدر على النار واتركيه حتى يصبح الخليط سميك القوام مع الاستمرار بالتحريك.
- أضيفي ماء الزهر وحركي.
- اسكي المهلبية في كاسات التقديم واتركيها حتى تجمد.
- في وعاء ضعي الجيلي ثم أضيفي الماء الساخن وحركي.
- اسكي الماء البارد وحركي جيدًا.
- اسكي كمية من خليط الجيلي فوق المهلبية ثم أضيفي كمية من حبات الرمان.
- أدخل الكاسات إلى الثلاجة حتى تبرد تمامًا ثم قدميها.



شوربة البروكلي

المكونات

- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- 4 فصوص ثوم
- بصلة مفرومة
- ورقتا غار
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- 500 غ بروكلي مقطع
- كوبا ماء
- كوب حليب جوز الهند

الخطوات

- في قدر، حمي الزيت على نار متوسطة وأضيفي الثوم، البصل وورق الغار. قلبي المكونات حتى تتحمر.
- نكهي بالملح، الفلفل الأسود والفلفل الأحمر الحار، وقلبي لمدة دقيقة.
- أضيفي البروكلي وقلبي لمدة دقيقتين.
- اسكي الماء وغطي القدر. اتركه على النار حتى يغلي وينضج.
- أزيل ورق الغار واطحني المكونات بواسطة الخلاط الكهربائي حتى تحصلي على مزيج شوربة سائل.
- أضيفي حليب جوز الهند وغطيه على النار.
- قدمي شوربة البروكلي ساخنة في طبق، وصحة وعافية.



محلي بكل فخر



سموثي البطيخ بالفراولة

المكونات

- كوب نصف بطيخ مقطع
- موزة (مجمدة)
- نصف كوب فراولة (مجمدة)
- ربع كوب لبن زبادي
- ثلاثة أرباع كوب حليب لوز
- ملعقة صغيرة فانيليا

الخطوات

- في وعاء الخلاط الكهربائي، ضعي البطيخ، الموز، الفراولة، اللبن الزبادي، حليب اللوز والفانيليا.
- اطحني المكونات جيداً في الخلاط حتى تتجانس.
- قدمي سموثي البطيخ بالفراولة في الأكواب، وألف صحة.



طيران الخليج
GULF AIR

**FORMULA 1
GULF AIR
BAHRAIN
GRAND PRIX
2024**

**20 عاماً
من صنع التاريخ
29 فبراير - 2 مارس**

اشتر تذكارك للفورمولا وان الآن

17450000 - BAHRAINGP.COM

**20th
ANNIVERSARY**

**طريق البحرين الدولية
Bahrain International Circuit**

The F1 FORMULA 1 logo, F1 logo, FORMULA 1, F1, FIA FORMULA ONE WORLD CHAMPIONSHIP, BAHRAIN GRAND PRIX and related marks are trademarks of Formula One Licensing BV, a Formula 1 company. All rights reserved.