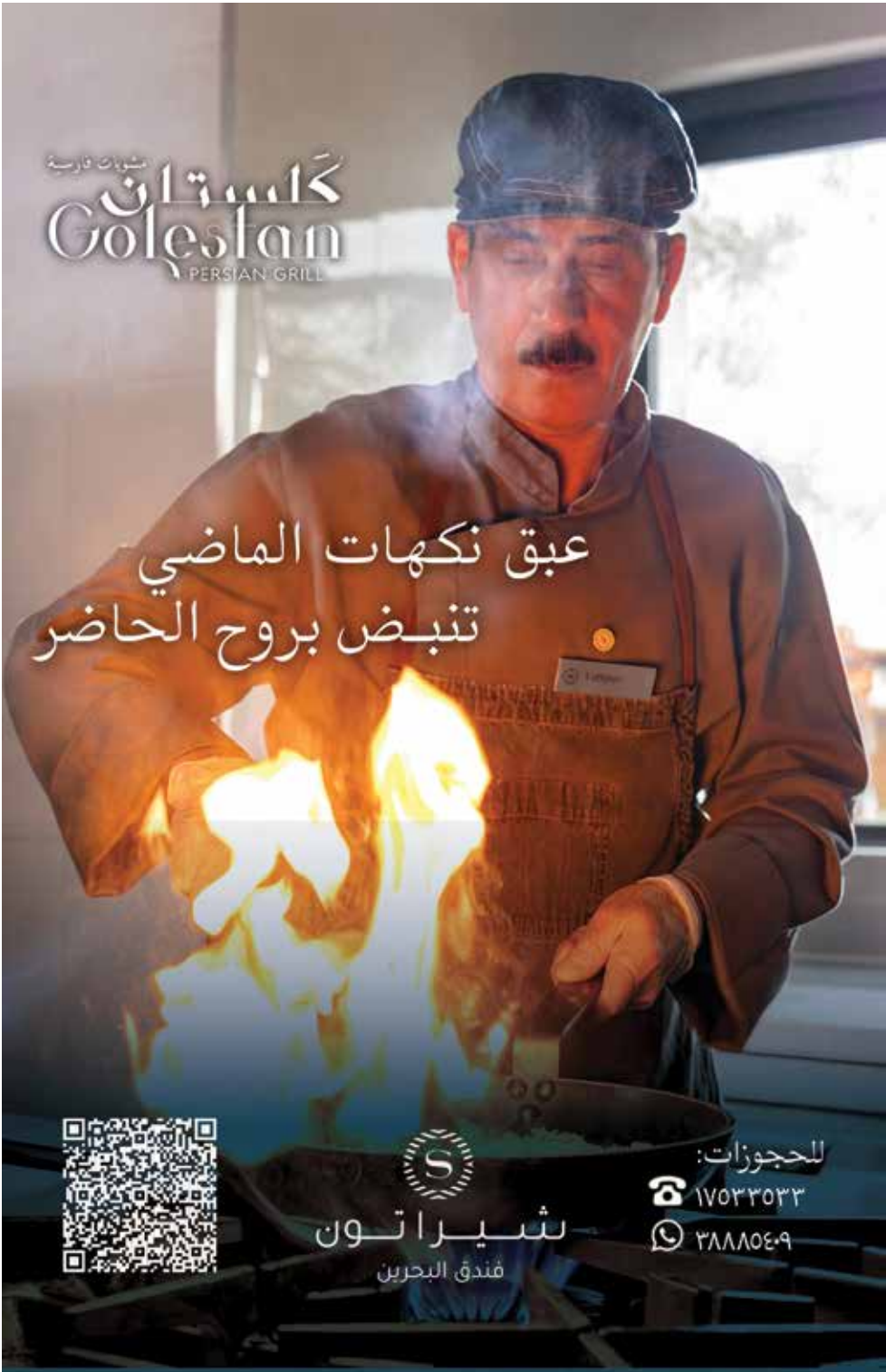


أسواق الأسرة تطلق «الأسبوع الإيرلندي» بأكثر من 800 منتج إيرلندي



المنتجات العالمية الأصلية وتواصل فعاليات المنتجات العالمية الأصلية والنكهات الجديدة أمام زبائننا. «الأسبوع الإيرلندي» حتى 30 في سار وأماج والجنبية. سبتمبر في فروع أسواق الأسرة



أطلقت أسواق الأسرة أمس فعاليات «الأسبوع الإيرلندي»، لتقديم لزيائنها في مملكة البحرين تشكيلة تضم أكثر من 800 منتج إيرلندي، وذلك في فروعها في سار وأماج والجنبية خلال الفترة من 23 حتى 30 سبتمبر الجاري. وجرى التدشين الرسمي لفعاليات الأسبوع في فرع أسواق الأسرة بسار، بحضور ميشيل سميث، سفير إيرلندا لدى مملكة البحرين والمملكة العربية السعودية وسلطنة عُمان والجمهورية اليمنية، حيث قام بجولة في الفرع اطلع خلالها على التشكيلة الواسعة من المنتجات الإيرلندية التي توفرها أسواق الأسرة لزيائنها بهذه المناسبة.

ويُتيح «الأسبوع الإيرلندي» للزبائن فرصة اكتشاف أكثر من 800 منتج من إيرلندا، بما في ذلك مجموعة متنوعة من منتجات «سوبر فاليو» (Su-perValu) و«سيفنتشر تيسنس» (Seven-ture Tastes) الفاخرة. وتضم التشكيلة مجموعة من المنتجات اليومية والمتخصصة والأصناف الإيرلندية المعروفة، بما يتيح للزبائن اكتشاف نكهات ومنتجات إيرلندية أصيلة، وفي الوقت ذاته يمنح أفراد الجالية الإيرلندية في البحرين مذاقاً يذكرهم بوطنهم.

وبهذه المناسبة، قال عياشي جمعة، رئيس أسواق الأسرة: «يسعدنا إطلاق الأسبوع الإيرلندي وتقديم هذه التشكيلة الواسعة من المنتجات الإيرلندية لزيائنا. وتشهد المنتجات الإيرلندية وجودها، وكما نعلم أن العديد من زبائننا يفضلونها ويحرصون على شرائها من أسواق الأسرة. وبمنحنا الأسبوع الإيرلندي فرصة لجمع المزيد من هذه المنتجات المفضلة في مكان واحد، إلى جانب تعريف زبائننا بمنتجات ونكهات جديدة لاكتشافها وتجربتها».

ويأتي «الأسبوع الإيرلندي» ضمن سلسلة «الأسابيع العالمية» التي تنظمها أسواق الأسرة بهدف تقريب منتجات ونكهات مختلفة من حول العالم إلى زبائننا في مملكة البحرين. ومن خلال هذه الفعاليات، تواصل أسواق الأسرة الاحتفاء بالتنوع الذي تتميز به المجتمعات التي تخدمها، مع إتاحة خيارات أوسع من



كانو موتورز توسع خدمات العناية بالسيارات مع افتتاح مركز كانو بيرفورمانس أوتو سبا الجديد



العالمية، وفرق العمل المدربة تحت سقف واحد.

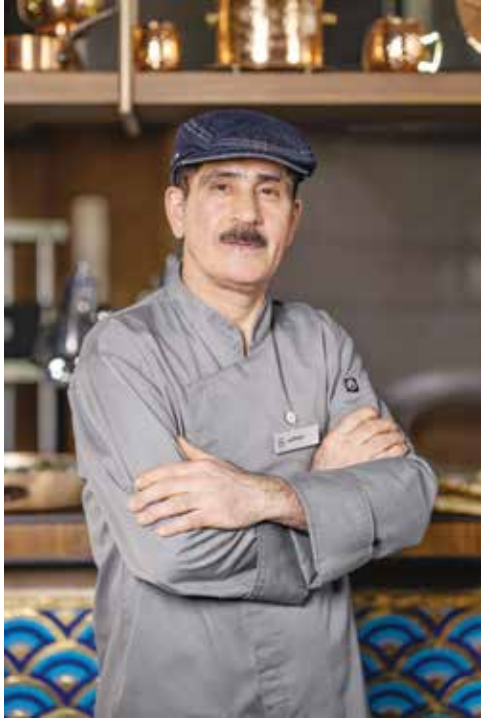
وتتمثل هذه الخطوة محطة مهمة في جهودنا المستمرة لتطوير مفهوم العناية الفاخرة بالسيارات في البحرين. وأضاف قائلاً: «نواصل الاستثمار في تطوير قدراتنا وتقديم أحدث المنتجات والتقنيات والخبرات المتخصصة في مجال العناية بالسيارات في المملكة. ويشكل مركز كانو بيرفورمانس أوتو سبا الجديد امتداداً طبيعياً لخدمات كانو بيرفورمانس، بما يوفر لنا مساحة أكبر لتوسيع نطاق خدماتنا والارتقاء بالتجربة التي نقدمها لعملائنا».

مخصصة لمختلف الخدمات، إلى جانب منطقة مخصصة لتسليم المركبات بعد استكمال أعمال العناية التفصيلية وتركيب أفلام حماية الطلاء، بما يساهم في توفير تجربة أكثر سلاسة وتميزاً للعملاء. وقال إبراهيم كانو، عضو مجلس الإدارة: «نلتزم بنهج واضح يركز على تحقيق الريادة من خلال الجودة والخبرة والاستثمار المستمر للارتقاء بتجربة العملاء في قطاع السيارات. ومن خلال توسعة «كانو بيرفورمانس»، فإننا نسعى إلى زيادة الطاقة الاستيعابية، مع الجمع بين الخدمات المتخصصة، والعلامات التجارية

واصلت «كانو بيرفورمانس» التزامها بتقديم خدمات متميزة لعملائها وتلبية احتياجاتهم، وذلك من خلال التوسع في خدمات العناية بالسيارات مع افتتاح مركز كانو بيرفورمانس أوتو سبا المتطور الجديد، الذي يعد أحد أكبر المراكز من نوعها في منطقة الشرق الأوسط. ويسهم هذا التوسع في زيادة الطاقة الاستيعابية لشركة «كانو بيرفورمانس»، مع توفير مجموعة أوسع من خدمات العناية بالسيارات الفاخرة وحمايتها تحت سقف واحد. وتأتي هذه الخطوة المهمة لتؤكد حرص «كانو بيرفورمانس» على مواصلة استثماراتها في خدمات العناية المتخصصة للسيارات، من خلال تعزيز طاقاتها الاستيعابية، وتوفير منتجات وتقنيات متطورة، إضافة إلى تقديم مجموعة أوسع من الخدمات ضمن مركز متخصص. وسيتمكن العملاء من الاستفادة من خدمات أفلام حماية الطلاء، وأفلام حماية الطلاء الملونة، وتغليف السيارات بالفيينيل، وتظليل زجاج السيارات، وتصحيح الطلاء، والعناية التفصيلية بالسيارات، بالإضافة إلى طلاء السيراميك والتانو دايموند، وخدمة التغليف باستخدام التلح الجاف، وذلك تحت إشراف فرق عمل احترافية ومعتمدة. وضُمّ المركز الجديد لتلبية الطلب المتزايد على خدمات العناية المتخصصة بالسيارات وحمايتها، حيث يضم مناطق

ليحيي نكهات الماضي بروح جديدة

بعد عقود من الذكريات.. الشيف حساني يعود إلى «كولستان» في شيراتون البحرين



تغطية: زينب علي
تصوير: علي حسين

عاد الشيف حساني إلى مطعم «كولستان» في فندق شيراتون البحرين، حاملاً معه أكثر من 40 عاماً من الخبرة في المطبخ الفارسي، ليكتب فصلاً جديداً من قصة ارتبطت بذاكرة أجيال من البحرينيين والمقيمين الذين عرفوا «كولستان» كواحد من أبرز المطاعم الفارسية في المملكة.

وتأتي عودة الشيف حساني بالتزامن مع مرحلة جديدة في مسيرة فندق شيراتون البحرين بعد تجديده الشامل، ليجسد اللقاء بين إرث «كولستان» العريق ورؤية الفندق المتجددة لتقديم تجارب ضيافة ومطاعم عالمية المستوى. واليوم، وبعد التحول الشامل الذي شهده فندق شيراتون البحرين وإعادة افتتاحه بجلته العصرية، يعود «كولستان» ليقدّم تجربة متجددة تحافظ على روح الماضي وتضيف إليها مستودى جديداً من الفخامة والراحة. فالتصميم الداخلي الجديد يجمع بين أصالة التراث الفارسي وأناقة المساحات المعاصرة، حيث تتناغم التفاصيل الخشبية الدافئة مع الإضاءة الهادئة والمساحات المستوحاة من الثقافة الفارسية لتخلق أجواء تجمع بين الأصالة والراقي.

وقال مدير مطعم «كولستان» إيهاب غندور: «إن عودة الشيف حساني تحمل قيمة معنوية كبيرة للمطعم وضيوفه، موضحاً أن العديد من الزوار كانوا يسألون عنه ويستذكرون سنواته الذهبية في المطعم».

وأضاف: «خلال السنوات الماضية، لمسنا حجم الارتباط العاطفي الذي يجمع ضيوفنا بـ«كولستان». كثيرون أخبرونا أنهم اعتادوا زيارته منذ طفولتهم، وأن المطعم كان جزءاً من

وتضم القائمة تشكيلة واسعة من المقبلات الفارسية وأصناف الكباب والمشاوي التقليدية واليخنة الشهيرة مثل «خورش كرفس»، إضافة إلى شوربة «آش» التي لطالما كانت من الأطباق المفضلة لدى رواد المطعم.

وتحافظ أجواء «كولستان» بدورها على الطابع الفارسي من خلال الديكور المستوحى من التراث الفارسي، واستخدام التفاصيل الخشبية الراقية وتنسيق الطاولة بعناية، بما ينسجم مع هوية المطعم وتاريخه، ويمنح الضيوف تجربة متكاملة تجمع بين الأصالة والحدائثة في آن واحد.

وأشار إلى أن الأطباق التي يقدمها في «كولستان» تنتمي إلى المطبخ الفارسي الأصلي، مع وجود بعض الأطباق ذات الطابع الشمالي، لافتاً إلى أنه عمل على تنويع القائمة وإعادة عدد من الأطباق التي كانت تقدم سابقاً، إلى جانب إضافة أصناف جديدة.

وأضاف: «العودة إلى «كولستان» أشبه بالعودة إلى المنزل. هنا قضيت سنوات طويلة من حياتي المهنية، وهنا تعرفت إلى ضيوف أصبحوا جزءاً من قصة المطعم. يسعدني أن ألتقي اليوم بوجود ما زالت تتذكر أطباق الأُمس، وأن أقدم لهم هذه النكهات نفسها في أجواء جديدة ومميزة».

أدق التفاصيل، بدءاً من اختيار المكونات الطازجة وتحضير اللحوم وتبيلها، وصولاً إلى طرق الطهي التقليدية التي تمنح كل طبق شخصيته الخاصة. كما تعتمد القائمة على مكونات عالية الجودة وتوابل فارسية أصيلة، وعلى رأسها الزعفران، لتقديم تجربة طعام تعكس جوهر المطبخ الفارسي الحقيقي.

من جانبه، قال الشيف حساني إنه أمضى نحو 17 عاماً من مسيرته المهنية في مطعم «كولستان»، قبل أن يعود إليه اليوم، مؤكداً ارتباطه العميق بالمطعم وبالجبل الطويل من ضيوفه ورواده الذين شاركوه رحلة امتدت على مدى عقود.