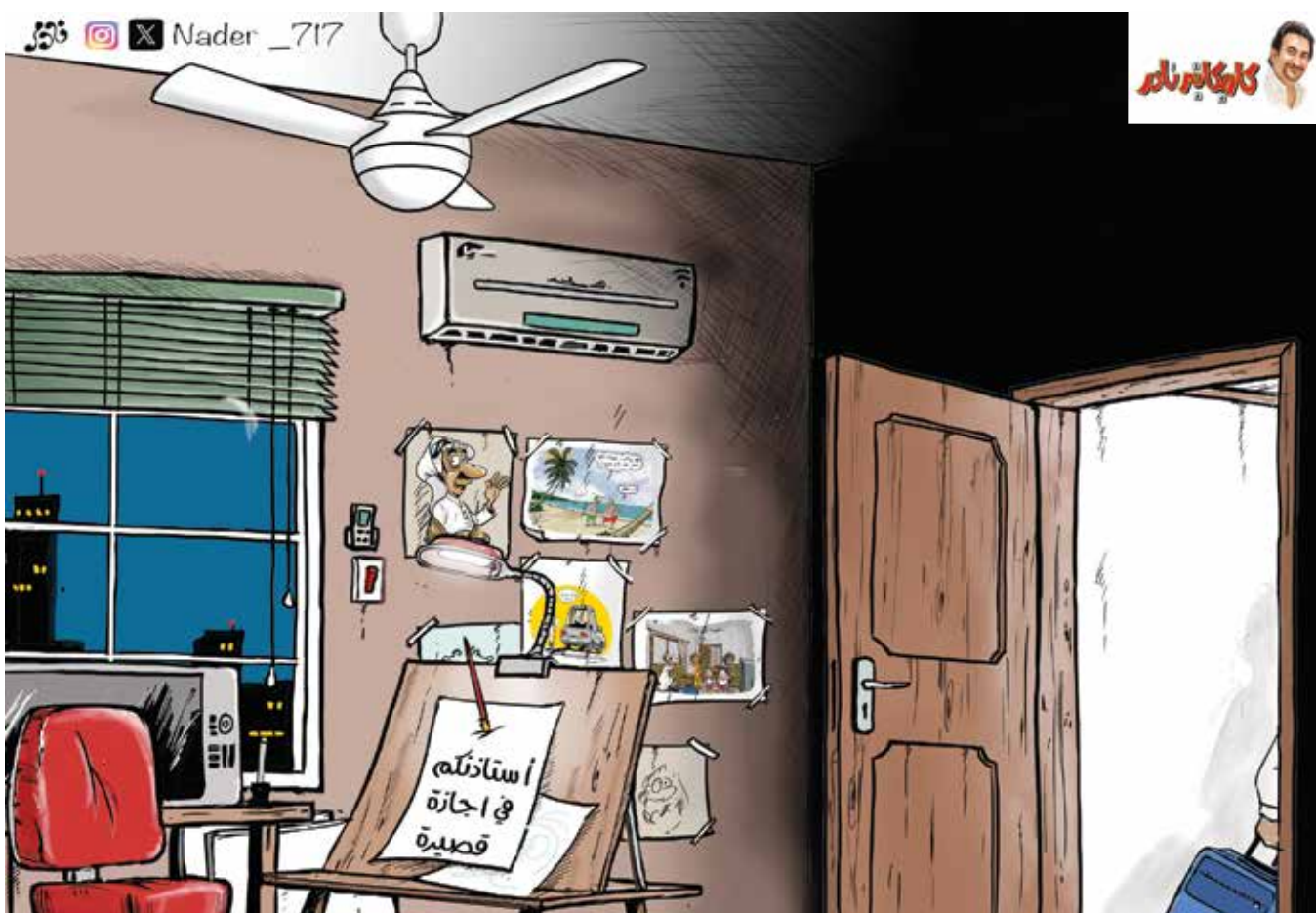




بحضور الشيخ راشد بن خليفة آل خليفة..

أوركسترا البحرين الفيلهارمونية تحتفي بعطائها الموسيقي على المسرح الوطني

كتبت: فاطمة اليوسف

لكبار المؤلفين الموسيقيين الذين تركوا بصماتهم في تاريخ الفن العالمي. وعلى وقع أنغام الأوركسترا، تنقل الحضور بين عوالم موسيقية متنوعة، عبر مخترارات من أبرز مؤلفات روسيني وموزارت وبينهوفن وبرامز وتشايكوفسكي وبيزبه وليست، في برنامج جمع بين نثر الألمان ودقة الأداء، وأبرز قدرة الموسيقى على التعبير عن المشاعر الإنسانية بلغة تتجاوز الكلمات، وتصل إلى الجمهور من خلال النغم والإيقاع.

وشهدت الأمسية تفاعلاً من الحضور، الذي تابع الفقرات الموسيقية باهتمام، فيما تعالت التصفيقات تقديراً لأداء العازفين ولما حملته المقطوعات من تنوع موسيقي وجمال فني، في مشهد عكس تقدير الجمهور للموسيقى الكلاسيكية واهتمامه بالعروض الأوركسترالية الحية.

وتكتسب الأمسية أهمية خاصة لتزامنها مع مرور أربعة أعوام على تأسيس أوركسترا البحرين

أحييت أوركسترا البحرين الفيلهارمونية، بقيادة مؤسسها المايسترو الدكتور مبارك نجم، مساء أمس الجمعة، حفلها الموسيقي «أمسية كلاسيكية»، على مسرح البحرين الوطني، بحضور الشيخ راشد بن خليفة آل خليفة، رئيس المجلس الوطني للفنون، وعدد من الشخصيات والمسؤولين ومحبي الموسيقى الكلاسيكية، في ليلة احتفت بروائع الموسيقى العالمية، وجمعت بين عراقة الألحان وجمال الأداء الأوركسترالي.

واستهل المايسترو الدكتور مبارك نجم الأمسية بكلمات عبّر فيها عن مكانة الموسيقى في حياة الإنسان، قائلاً: «الموسيقى غذاء للروح، واليوم في أوركسترا البحرين الفيلهارمونية سوف نقدم لكم ليلة استثنائية من روائع الموسيقى الكلاسيكية العالمية»، مقدماً للجمهور أمسية تستحضر أعمالاً خالدة

«كانت تغمز لي».. ناج يروي مواجهة سمكة قرش بترت ساقه



الساحل الغربي من أستراليا، عندما تعرض لهجوم في 14 سبتمبر/ أيلول. وفقد ساقه الأيمن من أسفل الركبة.

وتذكر إسماعيل، في مقابلة مع هيئة الإذاعة الأسترالية، تم بثها أمس الخميس، أنه كان يستريح عندما رصد مجموعة من حوالي 20 دلفيناً قبل أن يضطدم به شيء ضخم. وهذه المرة الأولى التي يتحدث بشكل علني عن الهجوم.

وأضاف: «كنت أعتقد في بادئ الأمر أنني اصطدمت بدلفين» وأضاف إسماعيل: «وفجأة- أمسك بي شيء ما وسحبني إلى أسفل في الماء. عرفت أنه سمكة قرش».

وتابع إسماعيل إنه بدا أن سمكة القرش وكأنها تغمز له قبل أن تعض ساقه.

بينما كان ميل إسماعيل، الناجي من هجوم لسمكة قرش يصارع السمكة المفترسة، التي بترت ساقه، لاحظ أمراً غريباً.

وقال إسماعيل: «لقد رأيت عينها.. كانت عينا سوداء كبيرة، لكنها كانت تغمز لي-كنت أحاول أن أضغ أصابعي في عينها وأدفعها بقوة بينما كانت تسحبني».

وأضاف إسماعيل، وهو راكب أمواج ورجل إطفاء محترف في مقابلة كشفت تفاصيل جديدة بشأن مواجهة كاد أن يفقد فيها حياته، أنه عندما ابتعدت سمكة القرش، تمكن من العودة بصعوبة إلى الشاطئ.

وكان يمارس ركوب الأمواج في شاطئ جيلينغفيلد بالقرب من «جبر الدتون» على



يقدم من خلالها أطباقاً جديدة ووصفات تقليدية

مطعم «بيلوس» يعيد افتتاح أبوابه بقائمة لبنانية أكثر ابتكاراً



تغطية: زينب علي

تصوير: علي حسين

أعاد مطعم «بيلوس» في فندق فورسيزونز خليج البحرين افتتاح أبوابه تزامناً مع إطلاقه قائمة طعام مبتكرة صممت خصيصاً للموسم الجديد، لتضم الأطباق اللبنانية المعروفة إلى جانب وصفات جديدة أكثر ابتكاراً، من الحفاظ على الطابع التقليدي الذي يتميز فيه المطعم.

وبهذه المناسبة أكد أشرف الشمل، مدير المطعم، أن الموسم الجديد في المطعم يقدم قائمة متنوعة تضم أطباقاً لبنانية أصيلة إلى جانب وصفات جديدة، بما يوفر للضيوف خيارات واسعة ومختلفة تتناسب مع كل الأنواع. وأضاف أن القائمة تضم مجموعة من المقبلات اللبنانية الساخنة والباردة، إلى جانب أنواع مختلفة من السلطات مثل الذبولة والفتوش الذي يتميز المطعم بتقديمه.

وتابع إن قائمة الأطباق الرئيسية تضم المشاوي إلى جانب الأطباق الأخرى التي اشتهر المطعم بتقديمها مثل «سي باس طاجن» وبين أن المطعم يقدم قائمة خاصة بالحلويات تضم الوصفات اللبنانية التقليدية التي تعتمد في تحضيرها على القشطة والجبن. من جانبه قال الشيف طوني الخوري، المتخصص في المطبخ العربي، إن القائمين على المطعم يعيدون افتتاح أبوابه للموسم الجديد للعام الثالث على التوالي، وأشار إلى أن القائمة الجديدة تتضمن أطباقاً للمرة الأولى، من بينها «الحمص الأسود» إلى جانب عدد من الأطباق التي يشتهر المطعم بتقديمها.

وأوضح أن القائمة الجديدة تجمع بين الوصفات التي اعتاد عليها ضيوف «بيلوس» وأطباق أخرى أضيفت للموسم الحالي، لافتاً إلى وجود مفاجآت جديدة سيقدمها المطعم خلال الفترة المقبلة. جدير بالذكر يواصل بيلوس حضوره في فندق فورسيزونز خليج البحرين، مقدماً المطبخ اللبناني بطابعه التقليدي من خلال قائمة مبتكرة تجمع بين الوصفات المعروفة، ليتمكن من الحفاظ على مكانته كأحد أشهر المطاعم اللبنانية المعروفة.

