



المواشي
AL MAWASHI

أخبار اللحوم

الإصدار النصف سنوي

ميزة خاصة
لماذا براي؟
المزيد من
المواضيع الشيقة
في الداخل

Recipe Inside

استمتع في صفحات أخبار اللحوم المليئة بالإثارة، حيث كل عدد يأخذك في رحلة شيقة لاكتشاف أفضل القطع من اللحوم، وأحدث الأخبار، وأمتع القصص من قلب شركة المواشي.

الكويت . الإمارات . جنوب أفريقيا . أستراليا

منتجات المواشي متوفرة
اونلاين في الامارات

talabat

amazon

إنستاشوب
InstaShop



elGrócer



Careem

noon food



بيتي متوفر اونلاين في
الامارات



deliveroo

noon food



وراء الستار

المحرر

فاطمة زارين

الكتاب المساهمين

الماري كريل
الشيخ نجلاء القط
هديل مسعود
وليد توفيق
دكتور أطفاف خان

الترجمة الى العربية - مسؤول الدعم الاذاعي

نايا ادريس

النشر عبر الانترنت

علي فرح

صورة الغلاف بفضل

الشيخ التنفيذي نجلاء القط

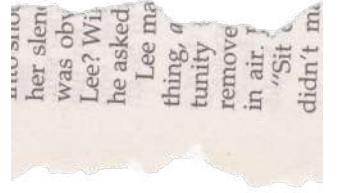
في هذا العدد



البداية
بواسطة معتز ياسين



المقدمة
بواسطة فاطمة زارين



الفعاليات والأحداث
بواسطة فاطمة زارين



ماذا براي؟
بواسطة القاري كريل



وصفات
بواسطة الشيف نجلاء



اللحم والجبن -
التوافق المثالي
بواسطة هديل مستعود



إرشادات لمنع تفشي الأمراض بين
الحيوانات
بواسطة الدكتور الطاف خان



علم وفن طهي اللحوم
بواسطة فاطمة زارين



حقائق مذهلة
بواسطة فاطمة زرين



المراجع



البداية

مستقبل قطاع الأغذية والمشروبات في جلفود دبي 2025
كان من دواعي سروري تمثيل شركة المواشي - الكويت على منصة جلفود
دبي، حيث تناولت أهمية استكشاف المنتجات المحلية والمستوردة في
الكويت والإمارات.

في منطقة تمتزج فيها التقاليد مع أحدث الابتكارات في قطاع الأغذية
والمشروبات، كان من الرائع مشاهدة التطورات التي تعيد تشكيل
مستقبل إنتاج الغذاء، والاستدامة، والتجارة. تواصل الكويت دورها الريادي
في مجالات الزراعة والأمن الغذائي، مع التركيز على تعزيز الإنتاج المحلي
عالي الجودة، وأنا فخور بأنني كنت جزءاً من هذه المحادثات.
أشكر كل من حضر وشارك في النقاش حول كيفية الموازنة بين التراث
والابتكار في صناعة الأغذية المتجددة باستمرار. وأتطلع إلى رؤية كيف
ستؤثر هذه الرؤى في مستقبل القطاع في منطقة الخليج!

Montaz Yassine



اتصل الآن واطلب طلبك!



1888822



800888822

حمل التطبيق

Download the app



"لقد أصبحنا الآن أقرب إلى الأشخاص الأهم بالنسبة لنا... عملاؤنا."

المكتب الرئيسي لشركة المواشي - دبي، الاسم الرائد في تجارة ومعالجة اللحوم الطازجة والمواشي الممتازة، أصبح الآن في قلب دبي القديمة - ديرة. تُعد ديرة من أكثر المناطق حيوية وتاريخية في دبي، وهي مشهورة بأسواقها التقليدية النابضة بالحياة مثل سوق الذهب، وسوق التوابل، وسوق اللحوم والأسماك. كما تتميز ديرة بسهولة الوصول إليها عبر مترو دبي ووسائل النقل العامة والطرق الرئيسية، مما يجعلها أكثر ملاءمة لعملائنا الكرام. يعكس هذا الانتقال التزامنا المستمر بالتميز التشغيلي، وسهولة الوصول لعملائنا، وخططنا المستقبلية للنمو في دولة الإمارات وخارجها.



Century 21 Building,
4th Floor, Office 405,
Abu Baker Al Siddique Street
Deira - Dubai



المقدمة

بواسطة فاطمة زارين

مرحباً بكم في الإصدار النصف سنوي من أخبار اللحوم 2025

مع دخولنا عاماً جديداً، تواصل مجلة أخبار اللحوم تسليط الضوء على أحدث التطورات والابتكارات في عالم اللحوم الفاخرة والجزارة. يبدو أن 2025 سيكون عاماً مميزاً لشركة المواشي، حيث نستعد لسلسلة من الفعاليات الاستراتيجية والتوسعات الجديدة التي تعزز مكانتنا في السوق.

بدأنا العام بحدث MTM في 6 يناير 2025، وهو تجمع رئيسي شكل انطلاقة قوية للأشهر المقبلة. كان هذا الحدث فرصة لتوحيد الرؤية، وتعزيز العلاقات، واستكشاف آفاق جديدة للارتقاء بصناعتنا.

كما تأتي مشاركتنا في جلفود 2025 كخطوة مهمة أخرى، حيث نستعرض أفضل أنواع اللحوم الفاخرة، ونكشف عن أحدث أساليب الجزارة المتطورة، إلى جانب القيمة المضافة التي تجعل المواشي علامة رائدة في المجال. مع حضور أبرز خبراء الصناعة من مختلف أنحاء العالم، يظل جلفود منصة مثالية للتوسع، وبناء الشراكات، ودفع عجلة الابتكار في تجارة اللحوم.

وفي إطار سعيينا المستمر لتقديم تجربة متكاملة لعملائنا، يسعدنا الإعلان عن إطلاق قسم جديد للأجبان في متاجرنا، حيث نوفّر مجموعة مختارة من الأجبان الفاخرة التي تضيف لمسة مميزة إلى منتجاتنا من اللحوم. هذه الخطوة تعكس رؤيتنا لتقديم تجربة ذوقية متكاملة تلبي احتياجات العملاء المتنوعة.

ترقبوا المزيد من الابتكار والتميز والاستدامة في عالم اللحوم الفاخرة خلال هذا العام!



 Our New
Cheese Section
has a wide Selection



FROM CREAMY BRIE TO AGED GOUDA

AVAILABLE IN OUR BELOW BUTCHERIES :
ABU DHABI - TOURIST CLUB
DUBAI - AL BARSHA

ORDER NOW : 800888822



الفعاليات والأحداث

رعت شركة المواشي - الكويت مهرجان "جوي لاند 5" من خلال توزيع قسائم بقيمة 500 دينار، وتحضير وتقديم 300 وجبة برجر لحم ضأن ودجاج، وتوفير كتيبات نشاط للأطفال لـ 150 عائلة فقيرة في 15 فبراير 2025، وذلك بالتعاون مع فريق منارات غديرة التطوعي.

قدمت شركة المواشي - الكويت صندوقين حصريين مصممين لتعزيز تجربتك الغذائية - صندوق رمضان و صندوق نقصة الجار. **صندوق رمضان** - تم تنسيقه خصيصاً لشهر رمضان المبارك، ويحتوي على مجموعة مختارة من اللحوم عالية الجودة، لضمان تمتع العائلات بوجبات صحية ولذيذة في وجبتي الإفطار والسحور.



صندوق نقصة الجار - مستوحى من روح العطاء والتشارك التقليدية، هذا الصندوق مثالي للتجمعات مع الجيران والأحبة، ويحتوي على قطع لحوم فاخرة تناسب المناسبات الاجتماعية. تم تصميم الصندوقين بعناية لتقديم الراحة والتقاليد والطعم الاستثنائي إلى مائدتك.



المنتجات الجديدة

مليئة بالنكهات



1888822

الفعاليات و الأحداث

ملتقى محبين اللحوم 6 يناير 2025



في 6 يناير، استضافت شركة المواشي الحدث الثاني من "ملتقى محبين اللحوم" في حديقة المواشي براي-مشرف، حيث اجتمع عشاق اللحوم والمحترفون في المجال للاستمتاع بتجربة شواء لا تُنسى. قاد الشيف طارق إبراهيم، أول ماستر شيف عربي، الحدث، الذي قدم فيه نكهات اللحوم الفاخرة من اللحم البقري والضأن الأسترالي، المشوي بإتقان.

استمتع الضيوف بوجبة على طريقة المواشي الفاخرة، بينما اكتسبوا رؤى قيمة حول فنون الشواء. ومع التزامنا الثابت بالجودة والتقاليد، تواصل المواشي تقديم أرفع المعايير في عالم اللحوم الفاخرة، لضمان تجربة طعام استثنائية لجميع الحضور.



الفعاليات و الأحداث



كان لشركة المواشي حضور قوي في جلفود، حيث عرضت تشكيلتها المميزة من القطع الممتازة، إلى جانب مجموعة مميزة من المنتجات المجمدة من المواشي-الكويت. حيث أصبح جناحنا مركزاً للنقاشات المثمرة، مما ساهم في بناء شراكات جديدة وتعزيز العلاقات التجارية القائمة.

مع التزامنا بالجودة والابتكار، تمكنا من التواصل مع أبرز الرواد في الصناعة، مما عزز مكانة المواشي كاسم رائد في تجارة اللحوم الفاخرة. كما قدم الحدث منصة قيمة لعرض مجموعة منتجاتنا المتنوعة واستكشاف فرص جديدة في السوق العالمي.



الفعاليات و الأحداث



شركة المواشي تتألق في جلفود 2025

محطة بارزة في جولة اكتشاف جلفود - مسار المنتجات المصنوعة في الإمارات
حققت شركة المواشي إنجازاً كبيراً في جلفود 2025، النسخة الـ 30 من أكبر معرض تجاري سنوي للأغذية والمشروبات في العالم. وكان هذا العام مميزاً بشكل خاص حيث كان لنا شرف أن نُختار كأحد المحطات المميزة في جولة اكتشاف جلفود - مسار المنتجات المصنوعة في الإمارات.

منحنا هذا الاختيار المرموق فرصة حصريّة لعرض منتجاتنا الفاخرة المصنوعة في الإمارات أمام جمهور يبحث بنشاط عن لحوم وأطعمة مجمدة عالية الجودة، مصدرها محلياً.

فرصة ذهبية للتفاعل مع المشترين ذوي الاهتمام العالي
تعدّ جولة اكتشاف جلفود تجربة مرموقة تهدف إلى ربط العارضين بالمهنيين في صناعة الأغذية الذين يبحثون عن منتجات مبتكرة ومنتجة محلياً. في اليوم الثالث، الأربعاء 19 فبراير، استقبلنا تدفقاً من المشترين ذوي الاهتمام العالي مباشرة إلى جناحنا، مما منحنا فرصة لمدة 5-7 دقائق للتفاعل معهم، وترك انطباع قوي، وتثقيفهم، وإقناع الشركاء التجاريين المحتملين.

عرض خط منتجاتنا الفاخرة
للاستفادة القصوى من هذه الفرصة الذهبية، قدمنا مجموعة مختارة بعناية من أفضل قطع اللحم الممتازة، والبيتلونج، والنقائق، والمنتجات المتخصصة المجمدة. كل منتج كان يمثل التزام المواشي بالتميز والجودة والأصالة. شملت مجموعتنا المعروضة:

مأكولات مجمدة لذيذة:

- كبة مقليّة مجمدة
- شيش برك مجمد
- سمبوسك بالجبنّة مجمد
- سمبوسك باللحم مجمد
- فطاير بالجبنّة مجمدة
- فطاير باللحم مجمدة
- سمبوسك بالخضار مجمد
- كبة مشوية مجمدة
- فطاير بالسبانخ مجمدة
- رولات الجبنّة المجمدة

نقائق وبيتلونج المواشي المميزة

- نقائق المواشي الحارة الشرقية
- نقائق المواشي للفظور
- نقائق فيينا القارية من المواشي
- نقائق المواشي دهنيّا براى
- نقائق الدجاج المشوي من المواشي
- نقائق المواشي فارم ستايل إكسترا
- بيتلونج الصياد من المواشي
- عصا السلامي من المواشي
- هنترويرس المجفف من المواشي

الفعاليات و الأحداث



انطباع دائم

كنا نعلم أن التميز في حدث ديناميكي مثل هذا يتطلب نهجاً مبدعاً وجذاباً. قدم فريقنا منتجاتنا بحماس، مع التركيز على جودتها الفائقة ونكهاتها الأصيلة وتماسيها مع الطلب المتزايد على منتجات اللحوم الفاخرة المصنوعة في الإمارات. من خلال سرد القصص بطريقة مؤثرة، تركنا انطباعاً قوياً لدى ضيوفنا، مما أثار اهتمامهم وفتح فرصاً لصفقات تجارية محتملة.

تعزيز مكانة المواشي في السوق

كوننا عارضاً مميزاً في مسار المنتجات المصنوعة في الإمارات عزز من دور المواشي كمزود رائد للحوم الفاخرة والمأكولات المجمدة في المنطقة. هذه المكانة المتميزة رسخت التزامنا المستمر بتعزيز إنتاج اللحوم المستدامة عالية الجودة، مع دعم المصادر المحلية والتصنيع.





Why Braai?

لماذا يُعتبر الشواء التقليدي حدثاً مميزاً؟

يحمل مصطلح "الشواء التقليدي" أهمية خاصة، فهو أكثر من مجرد طريقة لطهي الطعام، بل هو تجربة اجتماعية تجمع الناس معاً، متجاوزاً حواجز اللغة والثقافة. لهذا السبب، يحتل الشواء التقليدي مكانة خاصة في قلوب الكثيرين، حيث لا يقتصر على كونه مجرد وجبة، بل هو مناسبة تجسد روح المجتمع، الاحتفال، والتقاليد.

مع مرور الوقت، يصبح إشعال النار، تحضير اللحم، والعناية بالفحم طقساً متكرراً يضيف على الحدث طابعاً مميزاً وشعوراً بالأصالة. هذا الجانب التقليدي يمنح كل جلسة شواء طابعاً فريداً، مما يجعلها تجربة لا تُنسى في كل مرة.

مستقبل مميز



هناك شيء مميز في صوت اللحم وهو يُطهى على اللهب المكشوف، وفرقة الخشب أو الفحم، ورائحة الدخان المتصاعدة في الهواء. سواء كان ذلك شريحة لحم طرية، أو دجاج متبل، أو نقانق "بوروفورس" التقليدية في جنوب إفريقيا، أو خضروات، فإن النكهات الناتجة عن الطهي على النار المكشوفة لا تضاهى. فالدخان، والحواف المكرملة، والاحتراق المتقن، كلها تخلق تجربة مذاقية فريدة. جوهر حفلة الشواء يكمن في قدرتها على جمع الناس معاً. سواء كانوا عائلة، أصدقاء، أو حتى غرباء، فهي مناسبة للتواصل الاجتماعي، والاستمتاع برفقة الآخرين، وتبادل الأحاديث. هناك إيقاع طبيعي لهذا الحدث، حيث يقف الناس حول النار، يتحدثون، يضحكون، وينتظرون الطعام يُطهى.

حفلة الشواء هي مناسبة مريحة وبعيدة عن التكلف. لا تتعلق بالبروتوكولات أو السرعة في تناول الطعام، بل بالاستمتاع باللحظة، وتقدير الطعام، والاستمتاع بصحبة الآخرين.

في جنوب إفريقيا، لا يُعد البراي مجرد نشاط طهي، بل هو تقليد ثقافي راسخ. إنه نشاط يتجاوز الأعراق واللغات والخلفيات المختلفة، حيث يتبناه الجميع، مما يجعله رمزاً للوحدة والفخر الوطني.

هناك شيء ساحر في طهي الطعام على لهب مكشوف. رائحة الدخان، وصوت اللحم وهو يُطهى، وعملية الشواء البطيئة، كلها عناصر تضيف إلى التجربة. والطعام نفسه، سواء كان نقانق "بوروفورس"، أو شريحة لحم، أو قطع لحم، أو دجاج، أو خضروات، يكتسب نكهة عميقة لا يمكن تكرارها بأي طريقة طهي أخرى.

رائحة الطعام وهو يُطهى على الشواية، ممزوجة برائحة الخشب أو الفحم، أصبحت رمزاً للتجمعات الخارجية. إنها تجربة حسية تبقى معك طويلاً بعد انتهاء الحدث، لتخلق ذكريات لا تُنسى. فالدخان، والحواف المكرملة، والاحتراق المتقن، كلها تخلق تجربة لا تُقاوم لحاسة التذوق.



عادةً ما تُقام حفلة الشواء في الهواء الطلق، سواء في حديقة المنزل، على الشاطئ، أو في أحد المتنزهات. هذا الارتباط بالطبيعة يجعل التجربة أكثر متعة، حيث يضيف الإحساس بنسيم الهواء، وأصوات الطبيعة، والاستمتاع برفقة الآخرين في أجواء مريحة ومفتوحة، سحراً خاصاً لهذه المناسبة.

الطابع الهادئ لحفلة الشواء يعني أن لا أحد في عجلة من أمره. إنها عملية بطيئة—يبدأ الأمر بإشعال النار، ثم انتظار الجمر حتى يصبح جاهزاً، وأخيراً تبدأ عملية الشواء. هذا الإيقاع الهادئ سواء في الطهي أو التواصل الاجتماعي يسمح للجميع بالاستمتاع باللحظة، مما يخلق شعوراً بالراحة والرضا.

تُعد حفلة الشواء مناسبة يستمتع بها الجميع بمختلف الأعمار. يمكن أن تكون تجمعاً عائلياً بسيطاً أو احتفالاً كبيراً ومليئاً بالأجواء الحيوية. كما أنها تتميز بالمرونة، إذ يمكن تعديل قائمة الطعام لتناسب أذواق الضيوف المختلفة أو تضم أطباقاً محلية مميزة.

سواء كان ذلك احتفالاً بعيد ميلاد، لقاءً في عطلة نهاية الأسبوع، أو مجرد فرصة للاسترخاء، فإن حفلة الشواء تخلق لحظات لا تُنسى. متعة الطهي، مشاركة الطعام، وتناوله معًا تعزز الروابط الاجتماعية، وتجعل العلاقات أعمق من مجرد تجربة طعام.

غالباً ما تكون حفلة الشواء تجربة جماعية، حيث يتم تقاسم الطعام بسخاء. هناك روح من الكرم في الطريقة التي يُقدَّم بها الطعام—فجميع يساهم في الوجبة، سواء من خلال الطهي، أو إحضار الأطباق الجانبية، أو تقديم المشروبات. هذه المشاركة تعزز الشعور بالضيافة وتجعل الجميع يشعرون بالترحيب.

في النهاية، حفلة الشواء ليست مجرد طريقة للطهي، بل هي حدث أصيل يجسد روح المجتمع، التقاليد، والاستمتاع. إنها فرصة للإبطاء، ومشاركة الطعام والقصص، والاحتفال بالحياة. تعكس هذه التجربة قيم التواصل، الدفء، والكرم، مما يجعلها مناسبة محببة للكثيرين.



قم بالتجربة بنفسك في المواشي براي

ما الذي نقدمه لك

في المواشي براي، نوفر لك الشواية، اللحم، والأدوات. ما عليك سوى إحصار إبداعك! اختر من مجموعة متنوعة من اللحوم الفاخرة والمقبلات لتحضير وجبة مشاوي مثالية. استمتع بجمال تناول الطعام في الهواء الطلق في مواقعنا بحديقتي مشرف والممزر.

حديقة الممزر

يقع موقعنا على الشاطئ مباشرة، حيث يوفر لك تجربة ساحرة تأسر الحواس والروح. مشاوي المواشي - حديقة الممزر ليس مجرد مطعم، بل هو مركز يجمع المجتمع والشركات لتعزيز الروابط والتواصل.

حديقة مشرف

بأجوائه الهادئة وطابعه الريفي، يوفر مشاوي المواشي - حديقة مشرف ملاذاً رائعاً بعيداً عن صخب المدينة. إنه المكان المثالي للتجمع في أحضان الطبيعة، حيث تجربة لا تُنسى تستحق الاستمتاع بها وتذكرها.

كيف نقدم تجربتنا الفريدة

- الخطوة 1: اتصل بخدمة العملاء على الرقم 800 888822 لحجز الطاولة. يمكنك أيضاً الحضور دون حجز مسبق حسب التوافر.
- الخطوة 2: بعد إرشادك إلى طاولتك، امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) واختر اللحوم والمقبلات من قائمتنا.
- الخطوة 3: قم بشواء اختياراتك إلى درجة الكمال على محطات الشواء التي نوفرها.
- الخطوة 4: استمتع بوجبة الشواء المخصصة لك مع الأصدقاء والعائلة.



ركن الشيف ▪ الوصفات

داوود باشا

500 جرام لحم غنم مفروم ناعم
500 جرام بصل أبيض مفروم
20 جرام خبز مطحون
5 جرام فلفل أسود مطحون
1 جرام جوزة الطيب
2 جرام هيل مطحون
10 جرام ملح
500 جرام طماطم طازجة
100 جرام معجون طماطم
مزيج من زيت الزيتون وزيت دوار الشمس، مع رشّة سكر



التعليمات:

امزج اللحم مع نصف البصل المفروم، ثم أضف الخبز المطحون والتوابل الجافة، واتركه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
بعد ذلك، شكل المزيج إلى كرات صغيرة واطبخها في الفرن لمدة 15 دقيقة.

في مقلاة على نار متوسطة، قم بتشويح النصف المتبقي من البصل المفروم حتى يصبح شفافاً، ثم أضف الطماطم ورشة السكر. دعها تطبخ حتى تصبح الطماطم طرية، ثم أضف كرات اللحم المطبوخة مع قليل من مرق اللحم إن توفر (أو كوب من الماء).

بمجرد أن يصبح الصوص واللحم كثيفين، قدمه مع أرز الشعيرية.

بالهناء والشفاء!



ATTENTION PLEASE

UAE CARD ALERT



We are
ACCEPTING
FAZAA CARDS
ONLY AT OUR BRANCHES

Visit and
try our
best meat!

Contact us for more
Info: 800 8888 22

المواشيير



المواشيير
AL MAWASHI

We are accepting

مزايا
mazaya

CALL FOR MORE INFO
800 8888 22





اللحم والجبن - مزيج مثالي

لطالما شكلت اللحوم والأجبان ثنائياً مثالياً في عالم الطهي، حيث اجتمعت نكهاتها الغنية لتخلق تجارب ذوقية لا تُنسى. من شرائح الستيك المغطاة بجبن البلو تشيز إلى سندويشات البرغر الذائبة مع جبن الشيدر، يشكل هذا التناغم جزءاً أساسياً من ثقافات الطهي حول العالم. واليوم، تأخذ المواشي هذه التجربة إلى مستوى جديد، حيث توفر تشكيلة مختارة من أجود أنواع الأجبان التي تتكامل مع لحومنا الفاخرة، لتقديم تجربة طعام متكاملة لعشاق الجودة والتميز.

اختيار الأجبان بعناية لتكمل تجربة اللحوم

في سعينا المستمر لتقديم أفضل المنتجات لعملائنا، قمنا باختيار مجموعة متنوعة من الأجبان، بحيث تلائم مختلف الأذواق والاستخدامات:

للحوم المشوية: جربوا جبن البارميزان أو البلو تشيز مع شرائح الستيك المشوية للحصول على طعم غني ومميز.

للبرغر المثالي: لا شيء يضاهي جبن الشيدر الذائب فوق قطعة لحم مشوية بعناية. يمكنكم أيضاً تجربة جبن الغرويير لإضافة نكهة أعمق وأكثر تميزاً.

لوجبات الإفطار والمقبلات: الحلوم المشوي، اللبنة الكريمة، وجبن الفيتا مع الزيتون كلها خيارات رائعة للإفطار أو كإضافات للمشاوي.

للسندويشات والباستا: الموزاريلا الطازجة، الريكوتا الناعمة، أو جبن الإمنتال تضمن قواماً رائعاً ونكهة متوازنة لأي طبق.

لماذا الأجبان تتواجد في ترانس الإمارات ؟

باعتبارنا من رواد تقديم اللحوم عالية الجودة في الإمارات منذ أكثر من خمسين عاماً، كان من الطبيعي أن نوفر مكملاً مثالياً لهذه المنتجات، وهو الأجبان التي ترتقي بتجربة الطهي إلى مستوى جديد. نحن لا نقدم مجرد منتجات، بل نوفر مكونات مختارة بعناية لضمان أعلى مستويات الجودة والطعم.

نصيحة من الخبراء: كيف تدمج الأجبان مع اللحوم للحصول على أفضل تجربة؟

- عند تحضير البرغر، أضيفوا الجبن في اللحظات الأخيرة من الطهي ليذوب بشكل مثالي فوق اللحم.
- لشرائح الستيك، جربوا إضافة طبقة خفيفة من جبن البلو تشيز أو البارميزان المبشور لتعزيز النكهة.
- في السندويشات، امزجوا الجبن الطري مثل البري أو الكامامبير مع اللحوم الباردة للحصول على قوام كريمي متوازن.

تجربة طعم لا تُنسى في فروعنا

سواء كنتم تبحثون عن لحوم طازجة أو أجبان مختارة بعناية، فإن المواشي تقدم لكم تجربة طعام متكاملة تليق بذوقكم الرفيع.

زورونا في فرع ملحمة البرشاء أو ملحمة أبوظبي، واكتشفوا تشكيلتنا الجديدة من الأجبان، حيث تلتقي النكهات.



Say Cheese



للطلب، اتصل على: 888822 800



إرشادات لمنع تفشي الأمراض بين الحيوانات

للحفاظ على صحة الحيوانات ومنع تفشي الأمراض، من الضروري اتباع بروتوكولات الإدارة السليمة، وتوفير التغذية المناسبة، والحفاظ على النظافة، وتقديم الرعاية البيطرية. التفاصيل كما يلي:

1. الحفاظ على التغذية السليمة:

- توفير نظام غذائي متوازن يحتوي على ألياف كافية، وبروتين، وفيتامينات، ومعادن، و طاقة.
- التأكد من توفر مياه نظيفة وعذبة بشكل مستمر.
- إضافة مكملات الفيتامينات والمعادن إلى العلف.

2. الحفاظ على النظافة والبيئة الصحية:

- تنظيف وتعقيم مساكن الحيوانات، وأحواض الطعام والمياه بانتظام.
- ضمان تهوية مناسبة لمنع الأمراض التنفسية.
- التخلص من جميع أنواع النفايات بشكل صحيح وفي الوقت المناسب للحد من انتشار البكتيريا والطفيليات.

3. تطبيق تدابير الأمن الحيوي:

- عزل الحيوانات الجديدة لمدة لا تقل عن 2-4 أسابيع للتأكد من خلوها من الأمراض.
- عزل الحيوانات المريضة عن القطيع السليم.
- تقييد دخول الأشخاص والحيوانات غير المصرح لهم إلى مناطق تربية الحيوانات.
- تعقيم جميع الأدوات والمعدات والأحذية قبل التعامل مع الحيوانات.

4. التطعيم وإزالة الديدان والرعاية الصحية الوقائية:

- **التطعيم:** يعد التطعيم من أفضل الطرق للوقاية من الأمراض، لذا يجب اتباع جدول التطعيم الموصى به حسب نوع الحيوان والموقع.
 - الأبقار: الحمى القلاعية، الجمرة الخبيثة، البروسيلة، وأمراض الكلوستريديا.
 - الأغنام/الماعز: الحمى القلاعية، الجمرة الخبيثة، مرض الالتهاب الرئوي المعدي (CCPP)، الطاعون البيطري (PPR)، أمراض الكلوستريديا، والبروسيلة.
- **إزالة الديدان ومكافحة الطفيليات:**
 - إزالة الديدان بانتظام لمنع الإصابة بالطفيليات الداخلية.
 - إجراء فحوصات صحية دورية مع طبيب بيطري.



يتبع.

1. مراقبة الأمراض والاكتشاف المبكر:
 - a. الفحص اليومي للحيوانات ضروري لمراقبة أي علامات مرضية مثل (فقدان الشهية، السلوك غير الطبيعي، السعال، الإفرازات، الجروح، فقدان الوزن، الانتفاخ، الإسهال، مشاكل الجلد، وغيرها).
 - b. عزل الحيوانات المريضة فورًا لمنع انتشار المرض.
 - c. الاحتفاظ بسجلات دقيقة للحالات المرضية والعلاجات المقدمة.
2. مكافحة الآفات والطفيليات:
 - a. تنفيذ برامج مكافحة الآفات بانتظام لمنع انتشار القراد، والبراغيث، والقمل، والقوارض.
 - b. الحفاظ على البيئة جافة لمنع تكاثر الطفيليات.
 - c. استخدام المبيدات الحشرية والعلاجات الطفيلية المعتمدة لمكافحتها.
3. تقليل التوتر والازدحام:
 - a. تجنب الاكتظاظ وتوفير مساحة كافية للحيوانات لضمان راحتها ومنع التوتر والعدوانية.
 - b. تقليل الضوضاء والتغيرات المفاجئة في بيئتها.
 - c. توفير مأوى مريح يحمي الحيوانات من الظروف الجوية القاسية مثل (الحرارة، البرد، الأمطار).
 - d. ضمان التغذية السليمة في الوقت المناسب لتقليل التوتر.
4. التدريب والتعليم:
 - a. التعليم والتدريب للعمال من أساسيات تطوير المزرعة.
 - b. تدريب على تقنيات التعامل مع الحيوانات.
 - c. تدريب على تغذية الحيوانات وسقايتها.
 - d. تدريب على التعرف على العلامات الأساسية للأمراض.
 - e. تدريب على حفظ السجلات والمراقبة.
 - f. التعاون مع الأطباء البيطريين للحصول على المشورة المتخصصة.
5. من خلال اتباع هذه الخطوات، يمكنك حماية الحيوانات من تفشي الأمراض.





علم وفن طهي اللحوم

فهم درجات الحرارة الآمنة والنضج المثالي



طهي اللحوم إلى درجة الحرارة الداخلية المناسبة أمر ضروري لضمان السلامة والجودة. يساهم الطهي السليم في القضاء على الميكروبات الضارة وتحسين النكهة والملمس. فيما يلي دليل شامل لدرجات الحرارة الداخلية الموصى بها لأنواع اللحوم المختلفة:

لحم البقر، العجل، الضأن، والماعز:

- الستيك، الشواء، والقطع: يُطهى إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 145°F (63°C)، يليها فترة راحة لمدة 3 دقائق لضمان وصول الحرارة إلى جميع أجزاء اللحم بشكل آمن.
- اللحم المفروم والنقانق: يجب طهيها إلى درجة حرارة 160°F (71°C) للقضاء على البكتيريا التي قد تكون دخلت أثناء عملية الفرم.

الدواجن (الدجاج، الديك الرومي، وأنواع الطيور الأخرى):

- جميع قطع الدواجن واللحم المفروم: يجب أن تصل الدواجن إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 165°F (74°C) لضمان السلامة، حيث يمكن أن توجد الميكروبات في جميع أنحاء اللحم.

الأطباق المطهية مسبقاً وبقايا الطعام:

- أي نوع: يُعاد تسخينه إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 165°F (74°C) لضمان السلامة.

التوصيات العامة:

- راحة اللحم: السماح للحوم بالراحة بعد الطهي يساعد على إعادة توزيع العصائر، مما يعزز النكهة والنعومة. على سبيل المثال، الستيك والشواء يستفيدان من فترة راحة لمدة 3 دقائق.
- استخدام مقياس الحرارة: لقياس درجات الحرارة الداخلية بدقة، استخدم مقياس حرارة موثوق للحوم. هذا يضمن طهي اللحوم بشكل آمن دون الإفراط في طهيها.
- تجنب التلوث المتبادل: استخدم ألواح تقطيع وأدوات مخصصة للحوم النيئة والمطبوخ، واغسل يديك جيداً لمنع انتشار البكتيريا.
- من خلال الالتزام بهذه الإرشادات المتعلقة بالحرارة وممارسات السلامة، يمكنك تحضير أطباق اللحوم التي تكون لذيذة وآمنة للاستهلاك.



حقائق مذهلة

كان الخروف أول من سافر في منطاد هواء ساخن.



تعود أصول المناطيد غير المأهولة إلى الصين القديمة، لكن أول منطاد يحمل ركاباً أُلْقِعَ في 19 سبتمبر 1783. تم تصميم المنطاد بواسطة الأخوين مونتغولفييه الفرنسيين، وأطلق عليه اسم "أيرواست ريفيون"، ليشكل علامة فارقة في تاريخ الطيران. كان على متن الرحلة ثلاثة ركاب غير عاديين: خروف يُدعى مونتوسيل (الذي يعني "الصعود إلى السماء")، إلى جانب بطة ودجاجة، على الرغم من أن الأخيرين يبدو أنهما لم يُسمّيا. وصل المنطاد إلى ارتفاع يقارب 1,500 قدم، وقطع مسافة ميلين في رحلة قصيرة ولكنها هامة استمرت لمدة 8 دقائق. لحسن الحظ، هبط جميع الركاب، بما فيهم مونتوسيل، بأمان، مما مهد الطريق لأول رحلة منطاد مأهولة بعدها بوقت قصير.



إرشادات لمنع تفشي الأمراض بين الحيوانات بواسطة الدكتور الطاف خان

[The Livestock Conservancy - livestockconservancy.org](http://livestockconservancy.org)
[American Veterinary Medical Association \(AVMA\) - avma.org](http://avma.org)
[University of Kentucky Extension - uky.edu/extension](http://uky.edu/extension)
[Meat & Livestock Australia, www.mla.com.au/animal-welfare.](http://www.mla.com.au/animal-welfare)

لماذا براي؟ بواسطة التماري كريل

<https://www.trafalgar.com/real-word/ultimate-guide-south-african-braai/> <https://bbqchamps.com/what-is-a-braai/>
<https://letsbraai.co.uk/braai/what-is-braai/>
<https://www.nuproductsseasoning.com/nutrends/what-south-african-braai/>

علم وفن طهي اللحوم بواسطة فاطمة زارين

<https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures>
<https://www.southernliving.com/why-undercooked-steak-is-safer-than-burger-8759245>

حقائق مذهلة بواسطة فاطمة زارين

<https://www.understandinganimalresearch.org.uk/using-animals-in-scientific-research/animal-research-species/sheep/sheep-10-facts>
<https://www.bbml.org.uk/the-day-a-duck-a-sheep-and-a-cockerel-took-to-the-air-in-1783/>

المراجع



Let's Meat!

- Corporate Events
- Family Gatherings
- Friends Meetups



800 888822

Mushrif Park
Mamzar Park

Don't miss the **Meaty** Combos!
Call us for more info