

اتحاد الجمعيات
التعاونية الاستهلاكية
UNION OF CONSUMER COOPERATIVE SOCIETIES



الكويت فبراير رمضان

كتيب / مجلة الكويت في رمضان
الإصدار الأول لعام - فبراير 2026م / رمضان 1447هـ

المسائل

جمعية المسائل التعاونية
Al Masayel CO-OP Society

عدد خاص لمساهمين جمعية المسائل التعاونية



ادَامَ اللّٰهُ عِزُّنَا بِالْكُوَيْتِ



الكويت
فبراير
رمضان



مع حلول شهر رمضان المبارك، تتجدد في دولة الكويت معان سامية شكّلت جوهر الشخصية الوطنية، ورسّخت القيم الدينية والإنسانية بوصفها أساساً راسخاً في بناء المجتمع. فرمضان ليس مجرد مناسبة زمنية متكررة، بل مساحة للتأمل، وفرصة لإعادة ترتيب الأولويات، واستحضار القيم التي تمنح للحياة معناها الأعمق وللعلاقات الإنسانية بعدها الأصدق.

وفي هذا الشهر الفضيل، تستعيد الأسرة الكويتية حضورها الأصيل، وتبرز اجتماعاتها العائلية كإحدى الركائز الاجتماعية الراسخة في تاريخ الكويت. فالاجتماع حول مائدة الإفطار، وتعزيز التواصل والتراحم، يعكس منظومة قيم متكاملة أسهمت في بناء مجتمع متماسك، قادر على التوازن بين متطلبات الحياة الحديثة وجذوره الأصيلة.

كما يعيد رمضان الاعتبار لقيمة الوقت، باعتباره نعمة ومسؤولية، حيث تتقاطع العبادة مع العمل، والعطاء مع الإنتاج، في نموذج يعكس ثقافة الاعتدال والحكمة التي عُرفت بها الكويت، ويؤكد الإنسان محوراً للتنمية وغايتها.

وقد تميّزت دولة الكويت، عبر تاريخها، بروح التضامن والتكاتف، وبقدرتها على تجاوز التحديات بوحدة صف أبنائها، مستندة إلى إرث حضاري عريق جعل من التراحم والتكافل سمة ملازمة للمجتمع. وتأتي روح رمضان لتؤكد أن قوة الأوطان تُقاس بقيمها، وبوعي أبنائها، ومسؤوليتهم المشتركة.

ويظل شهر رمضان المبارك مناسبة سنوية لتجديد العهد مع الذات والوطن، وترسيخ معاني التراحم والتماسك، بما يحفظ للكويت مكانتها، ويصون أمنها واستقرارها، ويمضي بها نحو مستقبل أكثر ازدهاراً.



سمو ولي العهد
الشيخ صباح خالد الحمد الصباح
حفظه الله



حضرة صاحب السمو أمير البلاد
الشيخ مشعل الأحمد الجابر الصباح
حفظه الله ورعاه



الذكورة
فخر
رومان

تنطلق هذه المبادرة من قناعة بأن العمل المشترك هو الركيزة الأساسية لتحقيق أثر مجتمعي حقيقي، وأن التعاون وتكامل الجهود يحققان فرقاً ملموساً ومستداماً. فحين تتلاقى الرؤى وتتوحد الأهداف، تتحول المبادرات من أفكار منفردة إلى منصات فاعلة للمنفعة العامة. وقد شكّلت الكويت، عبر مسيرتها التاريخية، نموذجاً رائداً في دعم المبادرات المجتمعية وتعزيز ثقافة الشراكة والمسؤولية المجتمعية، ومن هذا الإرث تستلهم المبادرة قيم التعاون والعمل بروح الفريق لتعظيم الأثر وتوسيع نطاق الفائدة.

وتهدف المبادرة إلى الاستفادة من التجارب والمبادرات الكويتية وإبراز قيمة التكامل بينها، عبر توحيد الرسائل، وتكامل الأدوار، وبناء جسور الثقة بين الجهات المختلفة لتحقيق أثر أعمق وأكثر استدامة.

كما تؤمن المبادرة بأن نجاح أي عمل مجتمعي يتوقف على وضع الإنسان في صميم الاهتمام، وتعزيز الوعي، وترسيخ القيم الإيجابية، ودعم التماسك الاجتماعي بما يعكس هوية الكويت ورسالتها الإنسانية ودورها الريادي.

إنها دعوة لتعزيز ثقافة المشاركة، والاستثمار الأمثل في المبادرات الوطنية، وتأكيد أن التعاون والعمل المشترك هما السبيل لتحقيق منفعة عامة مستدامة، تدعم استقرار المجتمع وتعكس صورة الكويت المشرقة، حاضراً ومستقبلاً.

استمتع بمشاهدة المسلسلات والبرامج على منصة الكويت

حمل
التطبيق
الآن



51

منصة الكويت



هيكترز
Hectare's

هيكترز خياركم الصحي الأول في رمضان

متوفر بالجمعيات التعاونية و طلبات

زيارة حساب
شركة هيكترز



هیکترز
Hectare's®





مطابخ الفارسي
alfarsikitchens



Kuwait
Shuwaikh, Ghazali Bridge
Hawalli, Tunis St., Barazilia Complex

1839292



@alfarsikitchens
info@alfarsikitchens.com
www.alfarsikitchens.com



مطابخ الفارسي
alfarsikitchens



سفرة
رمضان
ماتم
الإب
الصيدي



الصيداوي
AL-SEEDAWI
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م.)
Food Industries(KSCC)



مصحف دولة الكويت
بالخط الكبير

حمل التطبيق



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :
مَنْ قَامَ رَمَضَانَ إِيمَانًا وَاحْتِسَابًا
غُفِرَ لَهُ مَا تَقَدَّمَ مِنْ ذَنْبِهِ .

— رواه البخاري —

ارمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق

مصحف دولة

الكويت

بخط الكبير



05:03 الفجر

12:02 الظهر

03:14 العصر

05:40 المغرب

07:10 العشاء



أوقات
الصلاة

الأربعاء | 18 فبراير | 01 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

تاريخ المساجد بالكويت

تاريخ مساجد الكويت يعكس تطور العمارة والحياة الاجتماعية من مساجد الطين البسيطة مثل مسجد ابن بحر (أقدمها تاريخياً لكن هدم) ومسجد الخليفة (الأقدم القائم)، إلى مساجد أثرية مثل مسجد الشايح والعدساني، وصولاً إلى المساجد الحديثة والمعاصرة مثل المسجد الكبير، حيث كانت المساجد مراكز دينية واجتماعية وتعليمية مهمة، وتسمى غالباً بأسماء مؤسسيها أو أئمتها، وتطورت من عمارة محلية بسيطة إلى تصاميم أندلسية وحديثة مع النهضة النفطية.

المساجد الأولى والتاريخية:

مسجد ابن بحر (الإبراهيم): يُعتبر أول مسجد بالكويت، أسسه الشيخ إبراهيم بن عبدالله البحر حوالي عام 1670م وهدم في الستينيات، وكان موقعاً مقابل قصر السيف. مسجد الخليفة: أقدم مسجد قائم الآن، بني حوالي عام 1737م في الحي الشرقي، يتميز بعمارته الطينية وسقفه الخشبي.

مسجد الشايح: تأسس عام 1907م في المرقاب، كان جزءاً من نسيج المدينة وكان له دور تعليمي واجتماعي، جدد عدة مرات وتطور تصميمه.

مسجد العدساني: كان مركزاً تعليمياً مهماً لإمامة الشيخ خالد العدساني، وكان يقصده حاكم الكويت للصلاة، وكان له دور في توزيع الزكاة.

مسجد الحداد: يعود تاريخه إلى عام 1776م، بسيط التصميم بمئذنة على الطراز العثماني، ويعكس العلاقة التجارية مع الهند.

المساجد في العهد الحديث:

المسجد الكبير (مسجد الدولة الكبير): افتتح عام 1986م، تحفة معمارية على الطراز الأندلسي صممه محمد صالح مكيه، يعكس تطور العمارة الحديثة ويضم بيوت صلاة متعددة.

تطور العمران: شهدت المساجد ثورة عمرانية بعد اكتشاف النفط، انتقلت من البساطة إلى الحداثة، وتنوعت التصاميم المعمارية لتشمل قبات ومآذن وأعمدة وزخارف معمارية متطورة.



· SINCE 1947 ·

We love

TASTY GREENS



Bring the real taste home

شركة بولند والغربلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY



زيارة حساب
شركة بولند والغربلي





خضروات
منوعة

وقت الطهي
45 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

دجاج مشوي بالخضروات

المكونات

- دجاجة كاملة مقطعة أو 4-6 قطع دجاج.
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- 3 فصوص ثوم مهروس.
- كوب عصير ليمون.
- ملعقة صغيرة بابريكا.
- ملعقة صغيرة بهارات دجاج.
- ½ ملعقة صغيرة كركم.
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ملح حسب الرغبة.
- رشّة (زعتر أو روزماري) اختياري.

طريقة التحضير

- 1 نخلط الزيت، الثوم، الليمون، والبهارات جيداً.
- 2 نتبل الدجاج بالخليط ونغطيه.
- 3 نتركه 30 - 120 دقيقة بالتلاجة لطعم أقوى.
- 4 في صينية فرن، نضع الخضروات المنوعة.
- 5 نضيف الزيت والملح والفلفل ونقلبهم.
- 6 نسخن الفرن على 190 درجة مئوية.
- 7 نضع الدجاج فوق الخضروات.
- 8 نغطي الصينية بورق ألومنيوم أول 25 دقيقة.
- 9 نزيل الورق ونتركه 15-20 دقيقة حتى يتحمّر الدجاج.



شركة بولند والغرابلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY

لمشاهدة
طريقة التحضير



روفتين

المياه المعدنية الوحيدة من أرض الكويت



زيارة حساب
شركة الروفتين



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

إِذَا جَاءَ رَمَضَانَ فَتَحَّتْ أَبْوَابُ الْجَنَّةِ
وَعَلِقَتْ أَبْوَابُ النَّارِ وَصَفَدَتْ الشَّيَاطِينُ.

- رواه مسلم -

٢ رمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق

مصحف دولة

الكويت

بخط الكبير



05:02 | الفجر | 🌅

12:02 | الظهر | ☀️

03:15 | العصر | 🌤️

05:40 | المغرب | 🌆

07:10 | العشاء | 🌙



أوقات
الصلاة

الخميس | 19 فبراير | 02 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

تاريخ الروضتين AlRawdatain

في عمق الصحراء الكويتية، وعلى بُعد مئة كيلومتر شمال العاصمة، وتحديدًا في الروضتين بمنطقة العبدلي، تتبع قصة من النقاء، تُروى منذ أكثر من أربعة عقود.

في عام 1960م، وأثناء أعمال شق طريق المطار، أزاحت الأرض الستار عن أحد أنقى كنوزها: حقل مياه الروضتين، الذي سرعان ما أصبح مصدرًا للحياة وأيقونة من الأصالة. لم تكن تلك المياه مجرد آبار، بل إرثًا وطنيًا يستحق أن يُصان، وثروة طبيعية تستدعي الرعاية والتقدير.

ومن وحي هذا الإدراك العميق، جاءت المبادرة السامية للمغفور له، سمو الشيخ جابر الأحمد الجابر الصباح، لتأسيس كيان يحتضن هذه الثروة ويحميها. وهكذا، تأسست شركة تعبئة مياه الروضتين في نوفمبر 1980م، لتبدأ رحلة من العطاء، ترتوي منها أجيال متعاقبة.

مياه الروضتين، بصفتها الطبيعي الغني بالمعادن، تُعد جوهرة المياه الجوفية الكويتية؛ تُعبأ مباشرة من مصدرها النقي دون أي تدخل كيميائي، لتحمل كل قطرة منها بصمة الأرض ونبض الطبيعة. إنها نقاء يروي، وأصالة تُعبّر عن روح الكويت.

لم تتوقف الشركة عند الروضتين فقط، بل وسّعت أفاقها لتشمل علامات تجارية وطنية مثل "أبيار" و"وطني"، مقدّمة طيفاً من خيارات المياه النقية، التي تلبي مختلف الأذواق وتخضع لأعلى معايير الجودة والسلامة.

وفي عام 2019م، عرفت الشركة تحولاً نوعياً بقيادة كويتية شابة، تنبض بالطموح والرؤية. لم يكن التجديد مجرد تغيير في الشكل، بل نقلة شاملة نحو الاستدامة، والابتكار، والالتزام البيئي، بما ينسجم مع تطلعات الكويت الحديثة.

واليوم، تستمر شركة مياه الروضتين في كتابة فصول جديدة من التميز، عبر منتجات التي ابتدأت من المياه الجوفية الطبيعية والمياه الشرب النقية والمياه القلوية، إلى المشروبات الغازية، والعصائر الفوارة، وصولاً إلى مشروبات الطاقة، لتلبي كل احتياج، وتروي كل ذوق.

كل منتج يصدر عنها، هو وعد بالجودة، وانعكاس لقيم أصيلة، وتجسيد لهوية وطنية ترى في النقاء رسالة، وفي الاستدامة مستقبلاً.

الروضتين... ليست مجرد مياه، بل حكاية وطن تُروى بنقاء.

ALKARAMAH



الكرامة

الطعام الأصيل



شركة بولند والغربلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY



زيارة حساب
شركة بولند والغربلي





مربعات
بف بيستري

وقت الطهي
30 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

بف بيستري باللحم المفروم والخضار

طريقة التحضير

1 تحضير الحشوة

نسخن الزيت في المقلاة.
نضيف البصل ونقلبه حتى يذبل.
نضيف اللحم المفروم ونقلب حتى يتغير لونه.
نضيف الجزر والخضار.
نتبل بالملح، الفلفل، والبهارات.
نترك الخليط حتى ينضج ويجف قليلاً ثم نتركه يبرد.

2 تجهيز البف بيستري

نفرد عجينة البف بيستري ونقطعها مربعات أو مستطيلات.
نضع كمية من الحشوة في المنتصف.
نغلقها (مثلث، رول، ظرف) ونضغط الأطراف جيداً.

3 الخبز:

نرتب القطع في صينية مبطنة بورق الزبدة.
ندهن الوجه بالبيض.
نرش سمسم أو حبة البركة.
نخبز في فرن مسخن مسبقاً على 180°م لمدة 20-25 دقيقة حتى تنتفخ وتحمّر.

المكونات

- باكيت عجينة بف بيستري جاهزة.
- 300 جرام لحم مفروم.
- بصلة صغيرة مفرومة.
- جزرة مبشورة.
- نصف كوب بازلاء أو فلفل رومي مفروم.
- 2 ملعقة زيت.
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
- ½ ملعقة صغيرة بابريكا.
- رشّة قرفة (اختياري).
- بيضة مخفوقة لدهن الوجه.
- سمسم أو حبة البركة (اختياري).



شركة بولند و الغرابلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY

لمشاهدة
طريقة التحضير



BLOOM

Sparkling Beverage *Juice*  

زيارة حساب
بـلوم



الروثين
ARawdatain



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

الصلوات الخمس والجمعة إلى الجمعة
ورمضان إلى رمضان مكفرات ما بينهن إذا
اجتنب الكبائر.

- رواه البخاري ومسلم -

رمضان

2026 - 1447


بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



05:01 الفجر 

12:02 الظهر 

03:15 العصر 

05:41 المغرب 

07:11 العشاء 


أوقات
الصلاة

الجمعة | 20 فبراير | 03 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



كاشونة

كاشونه قطعة مهمة في البيت الكويتي القديم طولها من 20-30 سم وعرضها من 7-15 سم وكانت تصنع من سعف النخيل وتتكون من البطن والغطاء وكانت تستخدم لحفظ التمن والأكل وتعلق في الممر الليوان.

لذّة رمضان تجمعنا



شاركها
أذ



proteins

زيارة حساب
شركة كويت بروتينز



McCain

غولدن
لونغز

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

لـودد فرايز بالبيكون والهالابينو

طريقة التحضير

- 1 نقلي البطاطس حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، ثم نضعها في طبق التقديم أو صينية قابلة للفرن.
- 2 نضع كمية وفيرة من الجبنة المبشورة فوق البطاطس.
- 3 نضيف البيكون المقرمش فوق الجبنة.
- 4 نضع شرائح الهالابينو فوقها.
- 5 نضع الصينية داخل الفرن لمدة 5 دقائق فقط حتى تذوب الجبنة.
- 6 خلال ذلك، يتم خلط جميع مكونات صلصة الثاوزند آيلاند في وعاء صغير.
- 7 بعد خروج البطاطس من الفرن، يتم سكب الصلصة فوقها مباشرة.
- 8 للتزيين: بقدونس أو البصل الأخضر وتقدم ساخنة.

طريقة تحضير صلصة ثاوزند آيلاند

- 1 4 ملاعق كبيرة مايونيز.
- 2 ملعقة كبيرة كاتشب.
- 3 ملعقة صغيرة خل.
- 4 نصف ملعقة صغيرة سكر.
- 5 رشة فلفل أسود.
- 6 خيار مخلل مفروم ناعم (اختياري).

المكونات

- بطاطس من ماكين.
- شرائح بيكون مقرمشة ومفتتة.
- شرائح هالابينو (طازج أو مخلل).
- جبنة شيدر مبشورة أو أي مزيج جبن يذوب.
- بقدونس مفروم (اختياري).



لمشاهدة
طريقة التحضير



لا تحاتي شهر العسل

elite[®]
honeymoon

زيارة حساب
شركة إيليت



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

أفضل الصيام بعد شهر رمضان شهر الله المحرم،
وأفضل الصلاة بعد الفريضة صلاة الليل.

- رواه النسائي وصححه الألباني -

رَمَضَانَ

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق

مصحف دولة

الكويت

بخط الكبير



05:00 الفجر

12:02 الظهر

03:16 العصر

05:42 المغرب

07:12 العشاء



أوقات
الصلاة

الثلاثاء 21 فبراير | 04 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



مراسيم

الزواج بالكويت قديماً

مراسيم الزواج الكويتي قديماً كانت طقوساً اجتماعية غنية تبدأ بـ "الخطبة" عبر وسيط، ثم "الملجة" (عقد القران)، يليها تجهيز "الدزة" للعروس، ثم الاحتفالات الكبرى كـ "الحناء" و"الزفاف" بوجود "الحوافة" (المُرافقة)، وتنتهي بـ "الصباحية" و"التحوال" (انتقال العروس لبيت الزوجية) وأيام الزيارات المتبادلة بين الأهل، وقد تضمنت طقوساً مثل رش العروس للزعفران على العريس وتقديم هدايا غالية مثل الذهب في صباح اليوم التالي للزفاف.

كل اللي
تدور عليه
متوفر
عندنا



المواشي
AL MAWASHI 1973

زيارة حساب
شركة المواشي



قبوط اللحم

حشو القبوط:

بصل مقطع قطع صغيرة ويضاف عليها البقدونس والكزبرة وقليل من الكشمش المنقوع مع بعض وعليها البهارات المخلوطة المطحونة مع ملح.

يكور العجين لكرات صغيرة ونفردها ونحشيها بالخطة السابقة ونضعها في الخليط السابق الذي تم إعداده إلى أن ينتهي المقدار ونتركها حتى النضج.

المكونات

- كيلو لحم بالعظم.
- 2 حبة بصل.
- 6 فصوص ثوم.
- 3 حبات طماطم.
- 1 معجون طماطم.
- 2 كوب طحين.
- زيت.
- ملعقة صغيرة كركم.
- بهارات غير مطحونة (عود دارسين /هيل/ مسمار/ 2 ورق غار).
- ملح.
- نصف كوب كشمش (منقوع بالماء).
- قليل من الكزبرة و البقدونس المقطعة صغيراً.
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة مطحونة.

طريقة التحضير

1 تنظيف اللحم ونضعه في إناء بماء مغلي مع البهارات المشكلة الغير مطحونة مع البصل المقطع إلى نصف النضج.

2 نعجن 2 كوب من الطحين مع الماء، و الكركم والملح ونترك العجينة لترتاح لمدة نصف ساعة.

3 نحمس البصل والثوم المقطع صغيراً مع قليل من الزيت إلى أن يحمر ونضع عليه قطع الطماطم الصغيرة ثم نضيف معجون الطماطم ويقلب جيداً ثم نضع اللحم، ونقلب مع القليل من البهارات المشكلة المطحونة ويضع عليه الماء المغلي ونتركه إلى أن ينضج اللحم.

لمشاهدة
طريقة التحضير



زيارة حساب
شركة توتني جرامز



20

TWENTY GRAMS®



عن ابن عباس رضي الله عنهما أَنَّ رَسُولَ
اللَّهِ ﷺ قَالَ:

عمرة في رمضان تعدل حجة.

- رواه البخاري

هـ رَمَضَانَ

2026 - 1447


بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق

مصحف دولة

الكويت

بخط الكبير



04:59 | الفجر | 

12:02 | الظهر | 

03:16 | العصر | 

05:43 | المغرب | 

07:13 | العشاء | 


**أوقات
الصلاة**

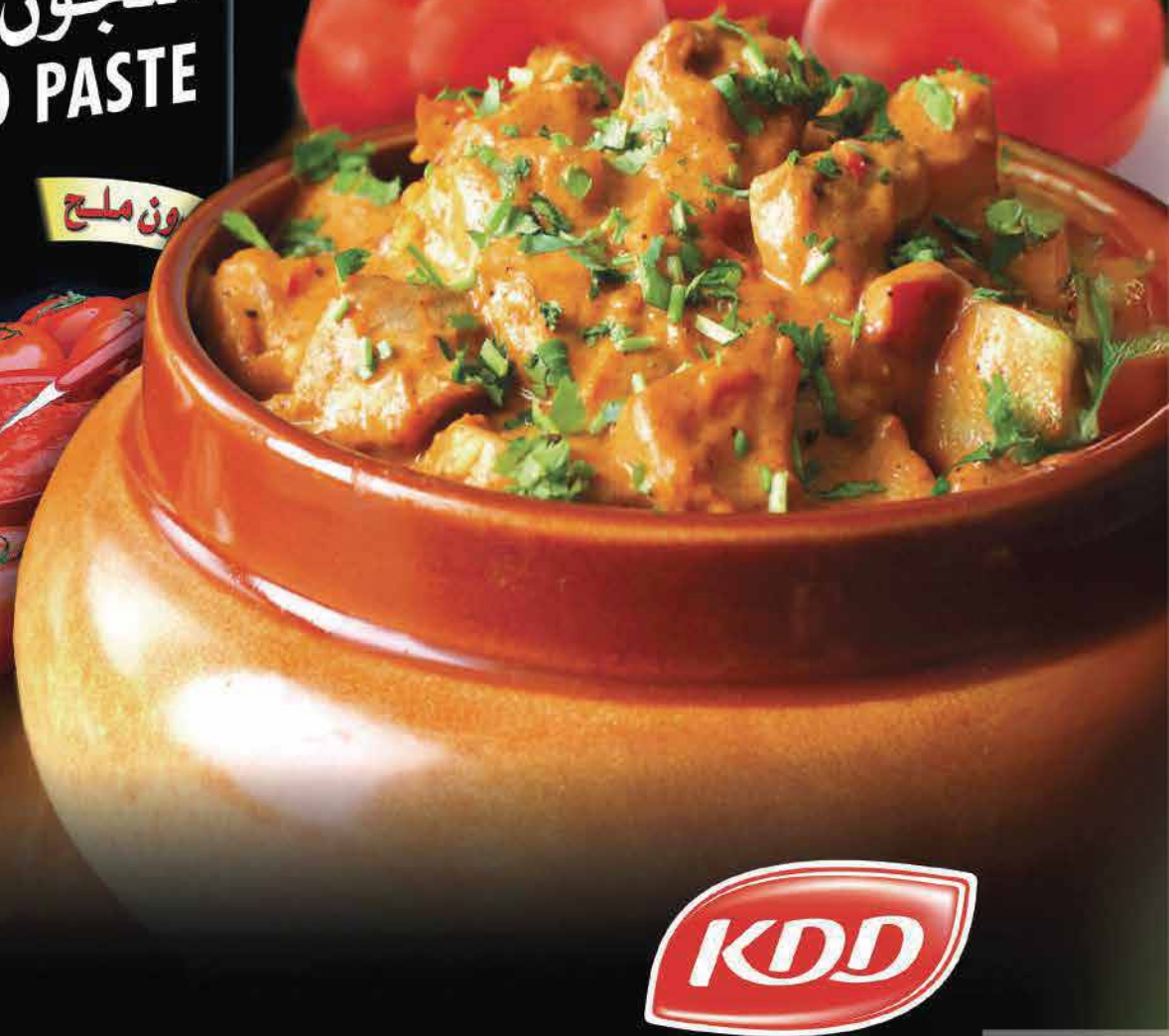
الأحد | 22 فبراير | 05 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

عن القهوة العربية

القهوة العربية هي مشروب تراثي أصيل ورمز للضيافة في الشرق الأوسط، تُحضّر من حبوب بن محمصة خفيفة وتُضاف إليها بعبارات مثل الهيل والزعفران، وتُقدم مُرّة في فناجين صغيرة وغالبًا مع التمر، وتتميز بفوائد صحية من مضادات الأكسدة وتُعزز اليقظة، وهي جزء لا يتجزأ من الثقافة والتقاليد، كما تم إدراجها ضمن قائمة اليونسكو للتراث الثقافي غير المادي.

يُنسب الفضل في اكتشافها واستخدامها كمشروب إلى اليمن في القرن الخامس عشر، الذين استخدموها للسحر والعبادة، ثم انتقلت عبر التجار إلى مكة، القاهرة، دمشق، وإسطنبول، لتنتشر عالميًا.

الفرق في المعجون الفرق في المضمون



أطلب أونلاين





معجون
الطماطم

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

صلصة بيتزا بمعجون الطماطم

المكونات

- علبه واحدة من معجون الطماطم (حوالي 170 جرام).
- كوب واحد من الماء.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم (أو فص ثوم طازج مبشور).
- ملعقة صغيرة من مسحوق البصل.
- ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف.
- ملعقة صغيرة من الريحان المجفف.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح (يمكن تعديل الكمية حسب الرغبة).
- نصف ملعقة صغيرة من السكر (اختياري - لموازنة الحموضة).
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- رشه من رقائق الفلفل الحار (اختياري).
- ملعقة كبيرة كاتشب.

طريقة التحضير

- 1 في وعاء، نخفق معجون الطماطم والماء حتى يصبح المزيج ناعماً مع الكاتشب.
- 2 نضيف زيت الزيتون والثوم ومسحوق البصل والأوريغانو والريحان والملح والفلفل الأسود والسكر.
- 3 نخلط جيداً حتى تصبح الصلصة سميكة وسهلة الدهن.
- 4 نتذوقها ونعدّل التوابل (أضف السكر لمزيد من الحلاوة أو الأعشاب لمزيد من النكهة).
- 5 ندهنها مباشرة على عجينة البيتزا.



لمشاهدة
طريقة التحضير



نحبه نحبه نحبه .. اللي يلبي من غير طلبه

رمضان كريم



عن أنس بن مالك رضي الله عنه أن رَسُولَ
اللَّهِ ﷺ قَالَ :

تَسَحَّرُوا فَإِنَّ فِي السَّحُورِ بَرَكَةً.

- رواه البخاري ومسلم -

أَمْرٌ مَضَى

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



04:58 الفجر

12:01 الظهر

03:17 العصر

05:43 المغرب

07:13 العشاء

أوقات الصلاة

الإثنين | 23 فبراير | 06 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

قريش

القريش أو "يوم القريش" هو موروث شعبي كويتي وخليجي عريق، يقام في اليوم الأخير من شهر شعبان استعداداً لصيام شهر رمضان. يمثل الوجبة الأخيرة قبل الصيام، ويتم فيها تجمع الأهل والأصدقاء لتناول الطعام. وتشتهر بعبارة "اليوم قريش.. وباجر نطوي الكريش"، وتعني تناول وجبة دسمة قبل بداية الصيام.

مياه غازية

الروستين
مياه معدنية طبيعية
غازية

250 مل

حمل التطبيق

GET IT ON
Google Play

Available on the
App Store



الروستين

AlRawdatain

خدمة العملاء

1881234

www.alrawdaitain.com

[alrawdaitain.co](https://www.instagram.com/alrawdaitain.co)

الكرونتين
ARawdatain

مياه
معدنية طبيعية

وقت الطهي
45 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

وصفة الموهيتو

المكونات

- علبة مياه غازية.
- معلقتين كوب عصير ليمون طازج.
- 4 ورقات نعناع طازج.
- ملعقة كبيرة سكر أو عسل (حسب الرغبة).
- شرائح ليمون للتزيين.

طريقة التحضير

- 1 في كوب كبير، نضع أوراق النعناع مع السكر.
- 2 نهرسهم برفق باستخدام ملعقة أو مدقة.
- 3 نضيف عصير الليمون ونحرك جيداً.
- 4 نملئ الكوب بالثلج.
- 5 نسكب المياه الغازية فوق الخليط حتى يمتلئ الكوب.
- 6 نحرك بلطف.
- 7 نضع شرائح الليمون وورقة نعناع.

للـتزيين

- 1 يمكننا إضافة شرائح فراولة أو توت لإعطاء نكهة مميزة.
- 2 يمكننا إضافة قطرات من ماء الورد لنكهة عربية خفيفة.



الكرونتين
ARawdatain

لمشاهدة
طريقة التحضير



100% ألومنيوم
صنع في الكويت
متوفر في 3 أنواع مختلفة

جدر هريس

ALJERAIWI
الجريوي
لصناعة الأواني المنزلية
Household Manufacturing Co



زيارة حساب
شركة الجريوي



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

من نسي وهو صائم فأكل أو شرب فليتمَّ

صومه؛ فإنما أطعمه الله وسقاه.

– رواه البخاري ومسلم –

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق

مصحف دولة

الكويت

بخط الكبير



لارمضان

2026 - 1447



أوقات الصلاة

الثلاثاء 24 فبراير | 07 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

04:58 الفجر

12:01 الظهر

03:17 العصر

05:44 المغرب

07:14 العشاء

الجريوي و الهريس

تأسست شركة الجريوي للأواني المنزلية في الكويت عام 1980، بوصفها امتداداً لقيم البيت الكويتي الذي يعتز بعاداته وتقاليده، حيث تخصصت في صناعة وتوريد وتوزيع الأواني المنزلية والمنتجات المرتبطة بها، مثل الأثاث والإسفنج، من خلال مصانعها ومنشآتها في منطقة أمغرة. واستطاعت الجريوي، بخبرتها الممتدة لعقود، أن تكون من الشركات الرائدة في السوق الكويتي والخليجي، وأن تتحول إلى علامة تجارية معروفة توسعت مجالاتها لتشمل الأثاث والديكور، مؤكدة حضورها المتجذر في الصناعة والتجارة، كما هو حال البيوت الكويتية التي تحافظ على موروثها جيلاً بعد جيل. ومن هذا الموروث، تبرز الأكلات الشعبية التي ارتبطت بالعائلة والمائدة، ومن أبرزها طبق الهريس، تلك الأكلة التي تجمع بين المالح والحلو، وتُحضّر من حبوب القمح المطبوخة مع اللحم وتُهرس بعناية، لتكون من الأطباق المحببة والحاضرة بقوة على موائد شهر رمضان. ولم يكن تحضير الهريس في الماضي بالأمر اليسير، إذ تطلب جهداً وصبراً، حيث يبدأ الاستعداد له منذ شهر شعبان ضمن العادات الكويتية القديمة، ومن بينها ما يُعرف بـ«دق الهريس». وفي تلك المرحلة، كان صوت الضرب يتناغم مع ترديد الأهازيج الشعبية التي تضيء روحاً جماعية ودفئاً خاصاً، شريطة أن يتوافق لحنها مع حركة الدق، ومن ذلك قولهم: (يا الله يا الله يا كريم ياهو / عمي محمد وأنا اشقلت لك / هذا درو لا تمشي وراه / وعمي محمد وأنا اشقلت لك).

لمشاهدة فيديو
ولحن دق الهريس





زيارة حساب
شركة زبيدي اكسبرس



قـولدن بـاس

يتميز عن غيره



القولدن باس

المكونات

- كيلو فيليه سمك القولدن باس.
- نصف كوب طحين متعدد الاستخدامات.
- نصف كوب طحين الأرز.
- ملعقة معيارية كبيرة ملح.
- نصف ملعقة معيارية بيكنج باودر.
- ملعقة صغيرة معيارية ببريكا.
- ملعقة صغيرة معيارية فلفل أسود.
- ملعقة صغيرة معيارية باودر الثوم.
- ملعقة صغيرة معيارية باودر البصل.
- ملعقة صغيرة معيارية باودر الزنجبيل.
- كوب كامل مياة غازية باردة من الثلجة.

طريقة التحضير

- 1 نخلط جميع المكونات.
- 2 نقطع السمك الفيليه بطريقة طولية.
- 3 نجففه من السوائل.
- 4 نغلفه بالطحين فقط.
- 5 نضع عليه الخليط.
- 6 في مقلاة على نار متوسطة، نقوم بقلي السمك من 10 إلى 12 دقيقة.

طريقة تحضير صوص الترتار

- 1 4 ملاعق مايونيز.
- 2 ملعقة صغيرة خردل.
- 3 ملعقتين كبار من قطع الخيار المخلل.
- 4 ملعقة وسط بصل أبيض مقطع صغير.
- 5 ملعقة من عصير الليمون.
- 6 ملعقة وسط شبت مجفف أو فرش.

لمشاهدة
طريقة التحضير



يقويك و الطعم يرضيك



عن عائشة رضي الله عنها قالت:
كان النبي صلى الله عليه وسلم إذا دخل
العشر شدّ مئزره وأحيا ليله، وأيقظ أهله.

— رواه البخاري ومسلم —

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



رمضان

2026 - 1447

04:57	الفجر	☀️
12:01	الظهر	☀️
03:14	العصر	☀️
05:45	المغرب	☀️
07:15	العشاء	🌙

أوقات الصلاة

الأربعاء | 25 فبراير | 08 رمضان
حسب التوقيت المحلي للمدينة الكويت



تاريخ شركة كي دي دي

تأسس مصنع كي دي دي (KDD) في الكويت عام 1962م تحت اسم الشركة الكويتية الدنماركية للألبان، وبدأت أعماله الإنتاجية في مصنع الشويخ، مع التركيز على إنتاج الألبان الطازجة والمبسترة، إلى جانب الحليب والزبادي. وفي سبعينيات القرن الماضي، شهدت الشركة نقلة نوعية بإطلاق أول خط لإنتاج الأيس كريم في الكويت، مما عزز حضورها ومكانتها في السوق المحلي، قبل أن تتوسع لاحقاً في تنوع منتجاتها لتشمل العصائر والأيس كريم، وتبدأ بتصدير منتجاتها إلى دول مجلس التعاون الخليجي، مدعومة بالجودة العالية. وخلال فترة الغزو العراقي للكويت (1990-1991م)، تعرضت مصانع الشركة لأضرار، إلا أنها تمكنت من إعادة بناء مصنع صبحان جزئياً في أكتوبر 1991م، ثم استكملت إعادة بنائه بشكل كامل عام 1994م، لتواصل مسيرتها الصناعية بثبات. ومع التطور المستمر، أدخلت كي دي دي تقنية الحليب طويل الأجل (UHT)، وأطلقت منتجات جديدة ملتزمة بمعايير الجودة العالمية (ISO)، والسلامة المهنية، والإدارة البيئية، كما طورت استراتيجيات للحد من الدهون المتحولة والألوان الصناعية، وقدمت منتجات صحية مدعومة بمفهوم "المصفوفة الأيضية" (Metabolic Matrix) بالتعاون مع خبراء عالميين.

وفي العصر الحالي، تواصل كي دي دي الابتكار وتوسيع محفظة منتجاتها لتلبية احتياجات المستهلكين، محافظة على إرثها بوصفها أقدم وأشهر شركة أغذية في الكويت ورمزاً للجودة في قطاع الأغذية والمشروبات.



منتهي القشطة...



أطلب أونلاين



قشطة
قيمر

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

مهلبية بالقشطة

المكونات

- 2 كوب من الحليب.
- 3 ملاعق كبيرة من نشا الذرة.
- 3 ملاعق كبيرة من السكر.
- علبة واحدة قشطة قيمر من كي دي دي.

طريقة التحضير

- 1 نخلط الحليب والسكر ونشا الذرة في جدر.
- 2 نطبخ على نار متوسطة حتى يصبح المزيج كثيفاً.
- 3 نرفع الجدر عن النار ونضيف القشطة.
- 4 نخلط جيداً ونسكبه في أوعية.
- 5 نتركه ليبرد في الثلاجة.



لمشاهدة
طريقة التحضير



الدكتور
العون المباشر
DirectAid

عبدالرحمن السميط

المغفور له بإذن الله الدكتور عبدالرحمن السميط الذي ولد عام 1947م في بيئة محافظة، وحينما أتت المرحلة الجامعية قرر الدراسة في كلية الطب بجامعة بغداد في العراق وكانت آنذاك من أصعب الجامعات العربية، ليرجع متفوقاً منها ويكمل دراسته بعد سنتين في بريطانيا ويلتحق ببرنامج دبلوم أمراض المناطق الحارة في ليفربول، مبيناً بأن المرحوم "لم يكن يدري ما ستخبئه الأيام من فائدة عظيمة لهذه الشهادة التي أخذها بدافع عشق التخصص ولكنه استفاد منها كثيراً في خدمة الناس في الدول الأفريقية ومعالجة أمراضهم.

وأضاف البيان مؤكداً بأن المرحوم استطاع تنمية بذور الخير التي تولد مع كل إنسان بكل جدارة وقوة وسرعة ونية صادقة حيث أن فعل الخير كان أسلوب حياة المرحوم منذ أن كان طالباً في العراق حين كان يقتص من راتب بعثته لينفق على من يحتاج ممن يراهم من أبناء الجالية العربية الذين تعرف عليهم وأقام بينهم، حتى أنه فتح شقته لتكون مركزاً لتوعية الناس وإرشادهم للحياة الكريمة وحل مشاكلهم.

كما أكد وعي المرحوم السميط بنجاح العمل الخيري على أساس الاستدامة وليس تقديم الحاجات الآنية على أهميتها، فأنشأ ما يزيد عن 250 مدرسة ومركز للأيتام وكفل أكثر من 70 ألف يتيم بل زاد اهتمامه بالتعليم ليقينه أنه هو المخرج لهذه الشعوب الفقيرة من غفلتها فقام بالاهتمام بالتعليم الجامعي وتقديم منح الدراسات الجامعية والعليا استفاد منها 3000 طالب جامعي و 700 منحة دراسات عليا، مبيناً بأن المرحوم لم يتوقف عند التعليم فقط حيث عرف بخبراته الميدانية ما يسمى مثلث الموت في أفريقيا وهو (الفقر والجهل والمرض) ولذا ركز جهوده على تلك الثلاثية التنموية في كل مشاريعه الخيرية ليصبح بذلك نقطة علام بارزة في العمل الخيري على مستوى الكويت والعالم.

وختم البيان بالدعاء لروح المرحوم السميط بالرحمة والمغفرة سائلاً المولى عز وجل أن يجعل كل أعمال الخير التي قام بها ابتغاء مرضاه الله سبحانه وتعالى في ميزان حسناته وأن يكون له الحسنات التي يستحقها مقابل كل طفل شرب ماءً نظيفاً من الآبار التي حفرها وكل طالب علم وجد له مكاناً في المدارس التي أنشأها وكل يتيم وجد من يكفله عن طريقه وكل امرأة غيرت حياتها بفضل الله ومشاريعه التنموية وغير ذلك الكثير، مستذكراً قول المرحوم حين قال: "إلى الآن لم أرض عن نفسي وأرى نفسي محاسباً على كل من لم نخدمهم في إفريقيا."



بوکس المواشي جريل



المواشي
AL MAWASHI 1973



حمل التطبيق



كرات اللحم بالسباغيتي

المكونات

- ❑ كرات لحم غنم (ذبح الكويت).
- ❑ ½ كيس معكرونة سباغيتي.
- ❑ بصل مفرومة.
- ❑ 2 فص ثوم.
- ❑ 2 ملعقة كبيرة زيت.
- ❑ ½ كوب صلصة طماطم.
- ❑ ملح / فلفل أسود (حسب الرغبة).

طريقة التحضير

- 1 نحمّر كرات اللحم بالفرن على درجة حرارة 120 درجة لمدة 10 دقائق حتى السواء.
- 2 نسلق المعكرونة بالماء والملح وتصفى.
- 3 نحمّر البصل والثوم بالزيت ثم نضيف صلصة الطماطم والملح والفلفل الأسود ويترك حتى النضوج.
- 4 نضيف كرات اللحم إلى الصلصة بعدها نضيف السباغيتي ونقلب حتى يمتزج الخليط.
- 3 نقدم المعكرونة وكرات اللحم في طبق التقديم ويزين بجبن البارميزان.



تجمعنا فالي كل مناسبة

زيارة حساب
مطعم الكنافة الأصلية



عن عائشة رضي الله عنها قالت:
قلت: يا رسول الله، أرايت إن علمتُ أي ليلةٍ ليلةُ القدر ما
أقول فيها؟ قال: قولِي: اللهم إنك عفو تحب العفو
فَاعف عني.

- رواه أحمد وأصحاب السنن وصححه الألباني -


بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



١٠ رمضان

2026 - 1447

04:55 الفجر 

12:01 الظهر 

03:18 العصر 

05:46 المغرب 

07:16 العشاء 



أوقات
الصلاة

الجمعة | 27 فبراير | 10 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



صَبّ القفشة

تعتبر صَبّ القفشة من الحلويات الكويتية المشهورة، التي تقدم في العديد من المناسبات، خاصة في شهر رمضان المبارك، وتتكوّن صَبّ القفشة من الطحين والحليب والبيض والزعفران والقطر، وتتميّز بلونها الذهبي الرائع ومذاقها اللذيذ الطري من الداخل والمقرمش من الخارج وسهولة تحضيرها.



بشاميل يقول لك..

"حاضر"



أطلب أونلاين



صلصة البشاميل

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

معكرونة بشاميل باللحم

طريقة التحضير

1 الخطوة الأولى:

نسلق المعكرونة في ماء مملح حتى تنضج قليلاً.
نصفها وتتركها جانباً.

2 الخطوة الثانية: تحضير صلصة اللحم.

نسخن زيت الزيتون/الزبدة في مقلاة.
نقلّب البصل والثوم حتى يذبل.

نضيف اللحم المفروم، ونطبخه حتى يصبح لونه بنياً.
نضيف معجون الطماطم والملح والفلفل والبابريكا.
نطبخ لمدة 3-5 دقائق.

3 الخطوة الثالثة:

نسخن الفرن مسبقاً إلى 180 درجة مئوية (350 درجة
فهرنهايت).

في صينية زجاج، نضع طبقات من نصف المعكرونة،
نصف صلصة اللحم، نصف صلصة البشاميل.

نكرّر العملية مع باقي المعكرونة وصلصة اللحم، ثم
نضع البشاميل فوقها.

4 الخطوة الرابعة:

نحمرها لمدة 25-30 دقيقة، أو حتى يصبح سطحها
ذهيباً.

نتركها تترتاح لمدة 5 دقائق قبل التقديم.

المكونات

- 300 جرام من المعكرونة (بيني، معكرونة، أو فوسيلي).
- كوبان من صلصة البشاميل من كي دي دي.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون أو الزبدة.
- بصلة واحدة (مفرومة ناعماً).
- فصان من الثوم (مفروم).
- 300 جرام من اللحم البقري أو الدجاج المفروم (اختياري).
- كوب واحد من معجون الطماطم.
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة صغيرة من البابريكا أو بهارات مشكلة (اختياري).
- نصف كوب من الجبن المبشور (شيدر أو موزاريلا).



لمشاهدة
طريقة التحضير



عائلة الروضتين



خدمة العملاء
1881234
www.alrawdaitain.com
[alrawdaitain.co](https://www.instagram.com/alrawdaitain.co)

عن أبي قتادة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال:
ثلاث من كل شهر، ورمضان إلى رمضان،
هذا صيام الدهر كله.

- رواه مسلم -


بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



04:54	الفجر	
12:01	الظهر	
03:18	العصر	
05:47	المغرب	
07:17	العشاء	

الرمضان

2026 - 1447


**أوقات
الصلاة**

السبت | 28 فبراير | 11 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

فوائد شرب الماء

يؤكد مختصون في الصحة أن شرب كميات كافية من الماء يومياً يُعدّ عنصراً أساسياً للحفاظ على صحة الجسم. ويساهم الماء في ترطيب الجسم، وتنظيم درجة حرارته، ودعم وظائف الأعضاء الحيوية.

وأوضحوا أن شرب الماء يساعد على تحسين عملية الهضم، وتعزيز التركيز والطاقة، كما يلعب دوراً مهماً في الحفاظ على صحة الجلد والتخلص من السموم. وينصح الخبراء بالحرص على شرب الماء بانتظام، خاصة في الأجواء الحارة أو أثناء المجهود البدني.



هيكترز
Hectare's®

هيكترز دجاج المدخن

متوفر بالجمعيات
التعاونية و طلبات



هيكترز
محضّر بالضغط
Hectare's
Passionately Cooked

هيكترز دجاج
مدخن

وقت الطهي
10 دقيقة

يكفي لـ
1 أشخاص

كلوب ساندويتش شرائح الدجاج المدخن

المكونات

- توست الساوردو أو أي نوع توست من اختياركم.
- مايونيز ياباني Kewpie.
- شرائح الطماطم.
- شرائح الخيار.
- زيتون أخضر مقطع.
- شرائح من جبن الشيدر.
- فلفل أسود.
- ملح.

طريقة التحضير

الطبقة الأولى:

- 1 ملعقة كبيرة من المايونيز الياباني.
- 2 شرائح الدجاج المدخن.
- 3 شريحة من جبن الشيدر.
- 4 شريحة أخرى من شرائح التيركي المدخن.
- 5 الطماطم و شرائح الزيتون.

الطبقة الثانية:

- 6 مايونيز ياباني.
- 7 شرائح الدجاج المدخن.
- 8 شرائح خيار.
- 9 زيتون.
- 10 شريحة جبن شيدر.



هيكترز
محضّر بالضغط
Hectare's
Passionately Cooked

لمشاهدة
طريقة التحضير





تمور الهاشمية



الهاشمية
— للتمور —

زيارة حساب
شركة الهاشمية



عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: قال رسول الله صلى
الله عليه وسلم:
بني الإسلام على خمس: شهادة أن لا إله إلا الله وأن
محمدًا رسول الله، وإقام الصلاة، وإيتاء الزكاة، وحج
البيت، وصوم رمضان.

— رواه البخاري ومسلم —

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



04:53 الفجر

12:00 الظهر

03:19 العصر

05:47 المغرب

07:17 العشاء

٢٠ رمضان

2026 - 1447

أوقات
الصلاة

الأحد | 01 مارس | 12 رمضان
حسب التوقيت المحلي للمدينة الكويت

فوائد التمر

أكد مختصون في التغذية أن التمر يُعد من الأغذية الطبيعية الغنية بالعناصر الغذائية، حيث يمد الجسم بالطاقة لأحتوائه على السكريات الطبيعية، كما يساهم في تحسين الهضم ودعم صحة القلب بفضل الألياف والمعادن التي يحتويها.

وأشاروا إلى أن التمر يساعد في تقوية المناعة والوقاية من فقر الدم، مع التأكيد على أهمية تناوله باعتدال، خاصة لمرضى السكري، ضمن نظام غذائي متوازن.



نكهة الزهر



الروستين
AllRawdatain

حمل تطبيق
الروستين



Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play

الكرونتين
AlRawdatain

بنكهة
الزهر

وقت الطهي
05 دقائق

يكفي لـ
4 أشخاص

القهوة البيضاء

المكونات

- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- سكر حسب الرغبة.

طريقة التحضير

- 1 نضع الماء في ركوة أو جدر صغير.
- 2 نرفعه على النار حتى يسخن ويقترب من الغليان.
- 3 نضيف ماء الزهر (والسكر إذا رغبت).
- 4 نحرك بلطف ثم نرفعه عن النار من دون غليان قوي.
- 5 نسكبها في فنجان ونقدمها ساخنة.

لمشاهدة
طريقة التحضير



الكرونتين
AlRawdatain



عنون المصنع | Factory Address
 Shuwaikh Industrial - Block D - Bulding 29
 الشويخ الصناعية - قطعة د - قسيمة 29
 info@alboom1950.com www.alboom1950.com
 24818733 99155540 alboom1950



البوم لصناعة الحلويات
 ALBOUM CONFECTIONERIES
 منذ 1950 | Since 1950
 مصنع حلويات الجاهد
 ALBOUM SWEETS FACTORY

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :
 رُبُّ صَائِمٍ لَيْسَ لَهُ مِنْ صِيَامِهِ إِلَّا الْجُوعُ ،
 وَرُبُّ قَائِمٍ لَيْسَ لَهُ مِنْ قِيَامِهِ إِلَّا السَّهْرُ .

– رواه ابن ماجه وصححه الألباني –

رمضان

2026 - 1447

بوبيان
 Boubyan

حمل تطبيق
 مصحف دولة
 الكويت
 بخط الكبير



04:52	الفجر	☀️
12:00	الظهر	☀️
03:19	العصر	☀️
05:48	المغرب	☀️
07:18	العشاء	🌙

أوقات الصلاة

الإثنين | 02 مارس | 13 رمضان
 حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

سوق المباركية
MUBARAKIA SOUK

تاريخ المباركية

سوق المباركية ذاكرة الكويت الحيّة.

سوق المباركية واحد من أقدم وأشهر الأسواق في الكويت، ومكان يحمل بين أركته تاريخ طويل يحكي قصة أهل الكويت وحياتهم اليومية. المباركية هو ذاكرة مدينة، ومرآة لأسلوب العيش الكويت.

يرجع تأسيس سوق المباركية إلى أواخر القرن التاسع عشر، وسُمّي بهالاسم نسبة إلى الشيخ مبارك الصباح، حاكم الكويت في ذلك الوقت. ومنذ بدايته، كان السوق مركزاً رئيسياً للتجارة، يجتمع فيه أهل الكويت والتجار القادمين من مختلف المناطق.

في الماضي، كان سوق المباركية مركز بيع المواد الغذائية، مكان تبادل الأخبار، ملتقى للتجار والمسافرين، ونقطة أساسية في حركة البيع والشراء.

مع تطور الكويت وتوسّعها العمراني، تغيّر شكل السوق، لكنه حافظ على روحه. تمت إعادة تنظيمه وترميمه أكثر من مرة، مع المحافظة على الطابع المعماري القديم، السكك الضيقة، المحلات التقليدية. اليوم، المباركية تجمع بين القديم والحديث.



Deep'n Delicious

Irresistibly Chocolatey!



proteins

زيارة حساب
شركة كويت بروتينز





ديب ن
ديليشيوز

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

ديب ن ديليشيوز كيك الماربل

طريقة التحضير

1 تحضير خليط الكاكاو:

في وعاء صغير، نسخن خليط الكاكاو مع كريمة الطبخ والزبدة على نار هادئة أو بالميكرويف 20-30 ثانية، نحرك حتى يصبح الخليط ناعم ولامع.

2 تجهيز الكيك:

نخرج الكيك من العلبه (أو نتركه فيها للتقديم السريع). باستخدام عود خشبي، نعمل ثقوب خفيفة في أعلى الكيك.

3 إضافة النكهة:

نسكب خليط الكاكاو فوق الكيك ونتركه يدخل في الثقوب.

4 القرمشة:

نضع طبقة خفيفة من البسكويت المطحون فوق خليط الكاكاو.

5 الللمسة النهائية:

نضيف خطوط من صوص الكراميل، ثم نضع المكسرات المجروشة، ومعها رشة ملح خشن خفيفة (اختياري).

6 التقديم:

نضعه في الثلاجة 15-20 دقيقة ليتماسك، ثم نقدّمه بارد أو مع سكوب آيس كريم فانيليا.

المكونات

- كيك ديب ن ديليشيوز من ماكين.
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو (قابل للدهن).
- 2 ملعقة كبيرة كريمة طبخ.
- ملعقة صغيرة زبدة.
- بسكويت مطحون.
- كراميل جاهز (أو صوص كراميل).
- بندق أو لوز محمص ومجروش (اختياري).
- رشة ملح خشن (اختياري للنكهة).



لمشاهدة
طريقة التحضير



فرقيعان



الصيداوي
AL-SEEDAWI
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م.)
Food Industries (K.S.P.C.)



عن سهل بن سعد رضي الله عنه أن رسول الله صلى
الله عليه وسلم قال:

لا يزال الناس بخير ما عجلوا الفطر.

- رواه البخاري ومسلم -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



رمضان

2026 - 1447

04:51	الفجر	☀️
12:00	الظهر	☀️
03:19	العصر	☁️
05:49	المغرب	🌇
07:19	العشاء	🌙

أوقات الصلاة

الثلاثاء | 03 مارس | 14 رمضان
حسب التوقيت المحلي للمدينة الكويت

القرقيعان

بالكويت قديماً

القرقيعان هو تقليد شعبي تراثي في دول الخليج العربي خلال منتصف شهر رمضان، حيث يرتدي الأطفال الملابس التقليدية ويطوفون على البيوت بعد صلاة التراويح طالبين الحلوى والمكسرات مع ترديد الأهازيج الخاصة بهم، تعبيراً عن فرحة إتمام نصف الشهر. تختلف التسميات من بلد لآخر (مثل قرقاعون، قرنقعو، قرنقشوه) لكن المضمون واحد، وهو احتفال تراثي يعكس التكافل والبهجة، وقد تطور ليشمل مظاهر احتفالية أوسع مع تغييرات في طريقة الاحتفال مقارنة بالماضي.

من الصعوبة تحديد التاريخ حيث لا توجد وثائق تاريخية معروفة (كتب أو مخطوطات) تضع تاريخ بداية رسمي للاحتفال بالقرقيعان في الكويت. ولكن ما نعرفه غالباً أن التقليد قديم جداً إذ يُشار إلى أن "القرقيعان في الكويت ودول الخليج" عاد منذ أزمنة مضت قبل أن تتغير أنماط الحياة كثيراً.. و حديثاً، مع انتشار الحضارة، تغير شكل الاحتفال، من البساطة إلى مظاهر أكثر تجميلاً وتجهيزاً (ملابس خاصة، أكياس جاهزة، شوكولاتة، فعاليات داخل مراكز/مجمعات تجارية).

القرقيعان والصيداوي

إرتبط إسم الصيداوي بالقرقيعان، حيث تعود بداية الصيداوي إلى عام 1959م عندما انطلقت فكرة تأسيس أول مصنع في الكويت لصناعة الحلويات من خلال مؤسس الشركة وهو العم محمد سعود البعيجان (رحمة الله عليه)، الذي وضع الأساس لعلامة صناعية تجارية تهدف لتقديم منتجات غذائية. وكان في بداياتها، إنتاج الصيداوي بسيطاً، يقتصر على بعض أصناف الحلويات مثل الطحينة، الحلاوة، وربما عدد قليل من المنتجات.



صورة العم محمد البعيجان (رحمة الله عليه) صاحب المصنع وكانت هذي الصورة بيوم الافتتاح سنة 1959م بحضور الشيخ جابر الأحمد الصباح (رحمة الله عليه)

كريمة الرهش الطبيعية



مصدر غني بالبروتين
مصدر غني بالدهون المهددة
خال من السكر المضاف
خال من الكوليسترول
خال من الدهون المهددة



الصيادوي
AL-SEEDARH
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م.)
Food Industries(KSCC)



رهشـيـلا تشـيـزكـيـك

طريقة التحضير

تحضير القاعدة:

- 1 نطحن البسكويت الخالي من السكر ونخلطه مع الزبدة المذابة حتى نحصل على عجينة رملية.
- 2 نفرّد الخليط في قالب 20×20 سم مبطن بورق زبدة، ونضغط جيداً ليصبح متماسكاً.
- 3 نضع القالب في الثلاجة لمدة 20 دقيقة.

تحضير طبقة التشيزكيك:

- 4 نخفق الجبنة حتى تصبح ناعمة وكريمة.
- 5 نضيف 200 ج رهشـيـلا ونخفق بخفة حتى تمتزج.
- 6 في وعاء آخر، نخفق الكريمة الباردة حتى قوام متماسك.
- 7 ندمج الكريمة المخفوقة مع خليط الجبنة بحركات لطيفة للحفاظ على القوام الهوائي.
- 8 نسكب خليط التشيزكيك فوق قاعدة البسكويت الباردة، ونسوي السطح جيداً.
- 9 ندخل القالب إلى الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل حتى يتماسك تماماً.

طبقة التغطية:

- 10 نذوب 100 ج رهشـيـلا (حمام مائي أو ثوانٍ في المايكرويف).
- 11 نضيف الكريمة السائلة ونخلط حتى نحصل على قوام ناعم ولامع.
- 12 نوزعها فوق التشيزكيك بطبقة متساوية.
- 13 نعيد القالب إلى الثلاجة 10 دقائق قبل التقطيع.

ملاحظات:

- يقطع إلى مربعات أنيقة.
- يقدم بارداً.
- يمكن تزيينه بالفستق أو السمسم.

المكوّنات

طبقة البسكويت:

- 250 ج بسكويت سادة خالي من السكر.
- 100 ج زبدة غير مملحة، مذابة

طبقة التشيزكيك:

- 400 ج جبنة كريمة.
- 200 مل كريمة خفق باردة.
- 200 ج رهشـيـلا.

طبقة التغطية:

- 100 ج رهشـيـلا.
- 2-3 ملاعق كبيرة كريمة سائلة.



احجز مقعد العمرة الآن مكة والمدينة مع حافلات شركة النقل العام الكويتية



زيارة حساب
شركة النقل العام الكويتية



عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ﷺ قال:
من مات وعليه صيام صام عنه وليه.

– رواه البخاري ومسلم –

هـ ا ر م ض ا ن

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بخط الكبير



04:49 الفجر

12:01 الظهر

03:20 العصر

05:49 المغرب

07:19 العشاء

أوقات
الصلاة

الأربعاء | 04 مارس | 15 رمضان
حسب التوقيت المحلي للمدينة الكويت

تاريخ العمرة بالكويت

حملات العمرة في الكويت قديماً كانت رحلات شاقة تستغرق شهوراً على ظهور الإبل، تُنظمها حملات يملكها أفراد معروفون مثل حملة الخريّف والشايحي، وتتميز بالروح الجماعية والاعتماد على الإبل (خاصة الإناث) وتحمل المؤن، وتحولت تدريجياً مع ظهور السيارات والطائرات في الخمسينات، مع وجود قصص وتراشق وحكايات طريفة عن الكرم والمخاطر التي واجهت الحجاج، حيث كان لكل حملة "اسم" يميز إبلها.

سمات حملات العمرة قديماً:

وسيلة النقل: الإبل (الجمال)، وخاصة الإناث لقدرتها على التحمل، كانت وسيلة النقل الرئيسية حتى الخمسينات. طبيعة الرحلة: رحلة طويلة وشاقة تستغرق حوالي ثلاثة أشهر، مروراً بمسارات صحراوية تتطلب استعداداً كبيراً. تنظيم الحملات: يديرها أصحاب حملات (معروفون بـ "أصحاب الحج") مثل ابن السري، الخريّف، بزيع الياسين، الشايحي، والفلاح، وغيرهم، وكانوا يشترون الإبل ويضعون "اسم" الحملة عليها. المؤن والمأكل: كانت الحملات تزود بالحجاج بالطعام الأساسي (أرز، جريش، تمر، قهوة، الحلوى والرهش) بينما يجهز المقتدرون طعامهم بأنفسهم. المبيت: كان الحجاج ينصبون خيامهم في أطراف مكة والمدينة، أو يسكنون بيوتاً مستأجرة، حسب القدرة المالية.





سُلاء
لتنسيق وصيانة الحدائق
Sula Landscaping and Garden Maintenance Co.

متخصصون في تنسيق وصيانة الحدائق و رعاية النخيل

زيارة حساب
شركة سلاء



عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ﷺ صلى في المسجد ذات ليلة في رمضان فصلى بصلاته ناس ثم صلى من القابلة فكثر الناس ثم اجتمعوا من الليلة الثالثة أو الرابعة فلم يخرج إليهم رسول الله فلما أصبح قال:
قد رأيت الذي صنعتكم فلم يمنعني من الخروج إليكم إلا أنني خشيت أن تفرض عليكم.

– رواه البخاري ومسلم –

16 رمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:48 | الفجر | 🌅

12:00 | الظهر | ☀️

03:20 | العصر | 🌄

05:50 | المغرب | 🌇

07:20 | العشاء | 🌙



أوقات
الصلاة

الخميس | 05 مارس | 16 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

سودوكو SUDOKU

طريقة لعب السودوكو How to play Sudoku

لعبة السودوكو هي لعبة تتكون من ٩ مربعات كبيرة و ٨١ مربع صغير مضافة ببعض الأرقام وعلى اللاعب إكمال اللعبة بوضع الأرقام من ١ إلى ٩ دون تكرار في كل مربع من المربعات التسعة الكبيرة وفي كل صف وفي كل عمود.

The Sudoku game consists of 9 large squares and 81 smaller squares with some added numbers and the player must complete the game by putting numbers from 1 to 9 without replicating in any of the large squares and in each row of each column

الحل Solution

6	4	3	8	7	5	1	2	9
8	1	5	9	2	6	3	4	7
2	7	9	1	4	3	6	5	8
9	8	6	7	1	2	4	3	5
5	2	7	3	8	4	9	6	1
4	3	1	5	6	9	7	8	2
7	6	4	2	9	8	5	1	3
3	9	8	4	5	1	2	7	6
1	5	2	6	3	7	8	9	4

اللعبة The Game

	4	3				1		
8			9				4	
2		9			3	6		
		6	7	1			3	5
		7		8	4	9		
					9	7	8	
7			2			5	1	
	9		4	5	1			6
		2		3				4

					7			
	7	3	8			9		
	2		6			1	8	
			9	8		3	1	
	6	8		4	3			
	4	9			2		3	
		6			1	8	5	
			3					



إنسان بلا
عقل تمثال
بلا روح.



ليس العقل ما
يميز الإنسان عن
الحيوان، ولكن
الضمير.



				7	8		9	
	8		5	3	4			
3								6
	1				3			
5	2			1			3	4
			8				2	
9								2
			9	2	7		1	
	6		3	5				

	4							7
			6	7			1	
			2			5		
1	9				5			
		7				4		
			1				3	6
		8			4			
	2			5	9			
9							7	



ضع قليلاً من
العاطفة على
عقلك حتى يلين
وضع قليلاً من
العقل على قلبك
حتى يستقيم.



عقلك كالمظلة لا
يعمل إلا إذا
انفتحت.



		3		7	2	1		
	1	2	4					
	8							
5				2				9
4				6				2
3				1				8
							7	
					1	8	4	
		6	5	9		2		

200ml

قليل
الصوديوم

زيارة حساب
شركة الروضتين



أبيار

تضمن لك النقاء والجودة

الروضتين
ARawdatain

عن عائشة وأم سلمة، رضي الله عنهما:

أن رسول الله صلى الله عليه وسلم، كان يدركه
الفجر وهو جنب من أهله ثم يغتسل ويصوم.

- رواه البخاري ومسلم -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:47 الفجر

11:59 الظهر

03:20 العصر

05:51 المغرب

07:21 العشاء

٧ رَمَضَانَ

2026 - 1447

أوقات
الصلاة

الجمعة 06 مارس | 17 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

الصحة

تؤكد الجهات الصحية أن الحفاظ على الصحة العامة يُعد عاملاً أساسياً لعيش حياة نشطة ومتوازنة. ويشمل ذلك الاهتمام بالتغذية السليمة، وممارسة النشاط البدني بانتظام، والحصول على قسط كافٍ من النوم.

وأوضح مختصون أن اتباع نمط حياة صحي يساهم في تعزيز المناعة، والوقاية من الأمراض المزمنة، وتحسين الصحة النفسية. كما شددوا على أهمية شرب الماء بانتظام، والابتعاد عن العادات الضارة، وإجراء الفحوصات الدورية للحفاظ على صحة جيدة على المدى الطويل.

حلاته بارد



حمل التطبيق



الروستين
AlRawdatain

خدمة العملاء

1881234

www.alrawdaitain.com

[alrawdaitain.co](https://www.instagram.com/alrawdaitain.co)

وقت الطهي
45 دقيقة



يكفي لـ
4 أشخاص



التشيرية الكويتية باللحم

طريقة التحضير

- 1 نقطع اللحم مع غسله بشكل جيد.
- 2 نفرم البصل بشكل كامل ليصبح ناعماً.
- 3 نفرم الثوم بشكل ناعم.
- 4 في إناء، نضع ملعقة السمن ثم نضيف إليها اللحم و نضيف إليها البصل و البهارات و نقلب و نغطي، ثم عند اقتراب جفاف السائل نضيف الثوم.
- 5 نغطي الإناء مرة أخرى و نترك لدقائق حتى يتشرب ماؤه، ثم نضيف الطماطم و معجون الطماطم و نقلب جيداً و نغطي مرة أخرى.
- 6 نقشر و نقطع البطاط إلى قطع كبيرة و نضيفها إلى الإناء مع اللومي الأسود بعد أن نغرز الشوكة في جوانبه.
- 7 نغسل رأس الثوم و ننتظفها جيداً ثم نضيفها إلى الخليط.
- 8 نقطع باقي الخضروات (الكوسا و الجزر و الباذنجان و القرع) و نضيفها إلى الخليط.
- 9 نغطي الخليط بالماء بشكل كامل و نضيف إليه الملح و نتركه على نار هادئة بدون تقليب حتى ينضج اللحم.

عند التقديم

- 1 في أطباق التقديم يتم تكسير الرقاق إلى شرائح صغيرة، و يمكن قليه في الزيت حتى يكتسب مزيداً من الطعم.
- 2 قبل تقديم الطعام بربع ساعة يسكب المرق على الرقاق و يحرك حتى يتشرب المرق تماماً.
- 3 تزين الأطباق بقطع اللحم و رأس الثوم و اللومي و الخضار .
- 4 يجب أن تقدم ساخنة.

المكونات

- 500 جرام من لحم الخروف مع العظم.
- ملعقة من السمن.
- خبز (يفضل رقاق) أو أي نوع آخر من الخبز.
- حبتين من البصل كبيرة الحجم.
- ثوم.
- 4 حبات من الطماطم.
- ملح.
- بهارات.
- 4 حبات من البطاط متوسطة الحجم.
- 2 حبة من اللومي الأسود.
- رأس ثوم كاملة.
- كوسا.
- جزر.
- باذنجان.
- قرع.
- عبوة صغيرة الحجم من معجون الطماطم.

لمشاهدة
طريقة التحضير



وطني

الحملة الوطنية للإبتعاث بالخارج وزارة التعليم العالي | دولة الكويت 2026

وزارة التعليم العالي
Ministry of Higher Education
دولة الكويت | State of Kuwait



زيارة حساب
وزارة التعليم العالي



عن أنس رضي الله عنه، قال: "كنا مع النبي ﷺ في السفر، فمنا الصائم ومنا المفطر، قال: فنزلنا منزلاً في يوم حارٍّ، أكثرنا ظلاً صاحب الكساء، ومنا من يتقي الشمس بيده، قال: فسقط الصّوم، وقام المفطرون فضربوا الأبنية وسقوا الرّكاب، فقال رسول الله ﷺ:

ذهب المفطرون اليوم بالأجر.

- رواه البخاري ومسلم -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:46 الفجر

11:59 الظهر

03:20 العصر

05:51 المغرب

07:21 العشاء

١٨ رمضان

2026 - 1447

أوقات الصلاة

السبت | 07 مارس | 18 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

المطوعة سبيكة العنجري

المطوعة سبيكة دخيل ناصر العنجري (المعروفة بسبيكة الزعابي) هي إحدى رائدات التعليم التقليدي في الكويت قديماً، اشتهرت بتعليم القرآن الكريم والقراءة والكتابة. من بين تلميذاتها المعروفات كانت ماما أنيسة.

لم تكن المطوعة سبيكة العنجري امرأة عادية في زمنها، بل كانت شعلة من نور في دروبٍ يغمرها الظلام. ولدت في زمنٍ كانت فيه الكلمة مسؤولية، والعلم رسالة، فحملت هذه الرسالة بقلبٍ مؤمنٍ وعزيمة صادقة. علّمت بنات جيلها القرآن والقراءة والكتابة، وغرست في نفوسهن حبّ الدين والوطن والقيم الأصيلة.

كانت المطوعة سبيكة رمزاً للمرأة الكويتية الأصيلة؛ المتواضعة في حياتها، الكبيرة في أثرها. فتحت بيتها قبل أن تُفتح المدارس، وجعلت من مجلسها منارة علمٍ وتهذيب. لم تكن تبحث عن شهرةٍ ولا منصب، بل عن رضا الله ورفعته المجتمع.

رحلت المطوعة سبيكة عن الدنيا، لكن أثرها باقٍ في تلاميذها، وفي القلوب التي مستها بحنانها وصدقها.

مثلت جزءاً هاماً من نظام التعليم التقليدي في الكويت، حيث ساهمت في محو الأمية وتعليم مبادئ الدين واللغة العربية للفتيات في فترة كانت فيها فرص التعليم محدودة.

تم تسمية إحدى مدارس البنات في الكويت باسمها، "مدرسة سبيكة العنجري"، تخليداً لذكراها وتقديراً لدورها التربوي الرائد.

كانت المطوعة سبيكة العنجري واحدة من الشخصيات التي برز دورها في المجتمع الكويتي من خلال تقديم خدمة تعليمية أساسية ساعدت في بناء جيل من النساء المتعلمات في البلاد.

شيش برك في 10 دقائق فقط؟

الشيش برك المثلج مع نوع اللحم المفضلة لديكم

MIRATORG ROSE VEAL DUMPLINGS



MIRATORG



شركة بولند والغربلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY

زيارة حساب
شركة بولند والغربلي



MIRATORG

فيل
دمبلينج

وقت الطهي
35 دقيقة

يكفي لـ
3 أشخاص

الشيش برك فطائر "دمبلينج" لحم العجل العروز

المكونات

- كيس Miratorg Veal Dumplings.
- 2 كوب لبن زبادي.
- ملعقة كبيرة نشا.
- كوب ماء.
- 2 فص ثوم مهروس.
- ملح حسب الرغبة.
- صنوبر أو لوز محمص (اختياري).

طريقة التحضير

1 سلق الدمبلينج:

نغلي ماء مع رشّة ملح.
نضيف الدمبلينج ونسلقها حتى تطفو على السطح
(حوالي 5-7 دقائق).
نصفيها ونتركها جانباً.

2 تحضير اللبن:

نخلط اللبن والنشا والماء جيداً حتى يذوب.
نضع الخليط على نار متوسطة مع التحريك المستمر.
عندما يبدأ بالغليان ويتماسك، نضيف الملح حسب
الرغبة.

3 إضافة الدمبلينج:

نضيف الدمبلينج المسلوقة إلى اللبن.
نتركها تغلي مع اللبن 5-10 دقائق على نار هادئة.



MIRATORG

لمشاهدة
طريقة التحضير





الحياة الخيرية
Alhyat Charity



Alhyat.org
info@alhyat.org

Alhyat.org

علاج مرضى الكلى

(2026/5 د ج 65)

علاج مرضى السرطان

(2026/5 د ج 65)

مساعدة الأسر المتعففة

(2026/2 د ج 65)

سقيا الماء

(2026/1 د ج 65)

ولو بشق تمره

(2026/1 د ج 65)

فزة الخير

(2026/2 د ج 65)

هدى ونور لتعليم القرآن الكريم

(2026/2 د ج 65)

صدقة البر بالوالدين

النسبة الإدارية لا تتجاوز 12.5% - يمنع الجمع النقدي
تاريخ بداية الموافقة 2026-01-01 - تاريخ نهاية الموافقة 2026-12-31

خيرنا بديرتنا

8 مشروعات خيرية بتبرع واحد

KW40BBYN000000000000808318001



بنك وربة

KW41WRBA0000000000001380345014

بيت التمويل الكويتي



KW22KFH00000000000591010006756

بنك الكويت الدولي



KW80KWIB0000000000011010212658

1844455

عن أبي أمامة رضي الله عنه قال: أتيت رسول الله صلى
الله عليه وسلم فقلت: مرني بأمر أخذه عنك، فقال:

عليك بالصوم، فإنه لا مثل له.

- رواه النسائي -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:45 الفجر

11:59 الظهر

03:21 العصر

05:52 المغرب

07:22 العشاء

١٩ رمضان

2026 - 1447

أوقات الصلاة

الأحد | 08 مارس | 19 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



القبة ووط

يُعدّ هذا الطبق أحد الشواهد الحيّة على الموروث الكويتي العريق، إذ تناقلته الأجيال جيلاً بعد جيل منذ زمن الأجداد، وحافظت عليه البيوت بوصفه أكلة شعبية أصيلة ترتبط بالذاكرة والوجدان. يمتاز ببساطة مكوناته وصدق نكهته، حتى أصبح محبوباً لدى الجميع وحاضراً في عادات الوجوب للنفاس. ويُحضّر بعناية تبدأ بعجن الطحين بالماء والكرم والملح وتركه ليستريح، ثم يطهى اللحم في الماء المغلي مع البهارات والبصل، قبل أن يُستكمل المرق بتشويح البصل والثوم وإضافة الطماطم ومعجونها والبهارات المطحونة. أما العجينة فتُشكّل كرات صغيرة تُحشى بخليط من البصل والأعشاب والكشمش والبهارات، ثم تُسقط في المرق وتترك حتى تنضج، ليكتمل بذلك طبق يحمل عبق الماضي ويجسد روح المائدة الكويتية الأصيلة.



كريمة الطبخ

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

معكرونة كريمي مع كريمة الطبخ

المكونات

- 250 جرام من المعكرونة (بيني، فيتوتشيني، أو حسب الرغبة).
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون أو الزبدة.
- بصلة صغيرة مفرومة ناعماً (اختياري).
- 2-3 فصوص ثوم (مفروم).
- كوب واحد من كريمة الطبخ (250 مل).
- ربع كوب من جبنة البارميزان (اختياري).
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- ملح حسب الرغبة.
- إضافات اختيارية: فطر، دجاج، سبانخ، رقائق فلفل حار.

طريقة التحضير

- 1 نطبخ المعكرونة حسب التعليمات الموجودة على العبوة ونصفيها ونتركها جانباً في مقلاة، ثم نسخن الزبدة أو الزيت.
- 2 نضيف البصل ونقلبه لمدة دقيقتين حتى يلين.
- 3 نضيف الثوم ونطبخه لمدة 30 ثانية.
- 4 نضيف كريمة الطبخ ونقلب.
- 5 نضيف الملح والفلفل الأسود وجبنة البارميزان ونتركها على نار هادئة لمدة 2-3 دقائق حتى تصبح سميقة.
- 6 نضيف المعكرونة المطبوخة على الصلصة ونقلبها حتى تغطي بالكامل ونقدمها فوراً.



لمشاهدة
طريقة التحضير



مَوْج MŌJ

شركة هيدرومست لإدارة المصانع

زيارة حسـاب
شركة موج هيدرومست لإدارة المصانع



عن أنس بن مالك رضي الله عنه أن النبي ﷺ قال:
ثلاث دعوات لا ترد: دعوة الوالد، ودعوة
الصائم، ودعوة المسافر.

- صحيح الجامع -

٢٠ رمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:44 الفجر

11:59 الظهر

03:21 العصر

05:53 المغرب

07:23 العشاء

أوقات الصلاة

الإثنين | 09 مارس | 20 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

صحتك في رمضان

توازن غذائي ونمط حياة صحي،

يؤكد مختصون في الصحة أن الحفاظ على الصحة خلال شهر رمضان يعتمد على اتباع نمط غذائي متوازن وتنظيم العادات اليومية. وينصح الخبراء ببدء الإفطار بوجبة خفيفة، مع الإكثار من شرب الماء لتعويض السوائل المفقودة خلال ساعات الصيام.

وأوضحوا أن اختيار الأطعمة الصحية، وتجنب الإفراط في الدهون والسكريات، يساهم في تعزيز النشاط والطاقة. كما شددوا على أهمية الحصول على قسط كافٍ من النوم، وممارسة نشاط بدني خفيف، للحفاظ على صحة الجسم طوال الشهر الفضيل.

خلك
صحتك



هيكترز
Hectare's



هيكترز خياركم الصحي الأول في رمضان

متوفر بالجمعيات
التعاونية و طلبات

زيارة حساب
شركة هيكترز



هيكترز
محضر باللحاف
Hectare's
Passionately Cooked

هيكترز مرتديلا
بنكهة الشوريزو
/ تيركي روستيد

وقت الطهي
15 دقيقة

يكفي لـ
1 شخص

طليانني هيكترز

المكونات

- مرتديلا Chorizo.
- تيركي روستيد.
- شرائح الهالابينيو.
- فلفل أخضر مقطع شرائح.
- جبن الشيدر سلايس.
- جبن الموزاريلا.
- مايونيز.
- زبدة.

طريقة التحضير

- 1 نضع قليل من الزبدة في المقلاة ثم نضع الفلفل الأخضر و نقلبه.
- 2 نضع شرائح التيركي و المرتديلا بعد التقطيع في المقلاة و نقوم بالتقليب.
- 3 نضع شرائح الهالابينيو.
- 4 نضع جبن الشيدر على الخليط ثم نضع جبن الموزاريلا.
- 5 في مقلاة نظيفة نقوم بوضع قليل من الزبدة لتحميم الصمون من الداخل.
- 6 نضع المكونات داخل الصمون و نضع المايونيز.



هيكترز
محضر باللحاف
Hectare's
Passionately Cooked

لمشاهدة
طريقة التحضير



20 12
HOME MADE
BAKERY

من قلب البيبة

زيارة حساب
GIGI'S COOKIES



عن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما قال:
قال رسول الله صلى الله عليه وسلم

إن الله وملائكته يصلون على المتسحرين.

- رواه ابن حبان -

الرمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:43 الفجر

11:58 الظهر

03:21 العصر

05:53 المغرب

07:23 العشاء

أوقات
الصلاة

الثلاثاء 10 مارس | 21 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

شلون تختار النبات المناسب لمطعم أو كافيه؟

اختيار النباتات بالمطاعم والكافيهات غير عن البيت. النبات مو بس منظر حلو، هو جزء من تجربة المكان. وإذا استخدمته صح، ممكن يكون سبب إن الزبون يختار مكانك ويقعد فيه لمدة أطول. أكيد في شوية تعقيدات مثل الصيانة والتكلفة، عشان جذي هذي نقاط بسيطة تساعدك تختار النباتات وتستخدمها بطريقة ذكية

1. اختار نباتات تناسب فكرة التصميم

الفكرة من النباتات انها تكمل جو المكان وتصميمه الداخلي. المكان العصري يناسبه نباتات أشكالها هندسية أو أوراقها صغيرة، والمكان الكلاسيكي تناسبه النباتات بورق أعرض. ومهم تنتبه لهوية المكان. إذا كان مطعمك Mediterranean، الزيتون اختيار حلو. والأعشاب مثل الريحان، إكليل الجبل، والزعتر تعطي شكل جميل وتحسسك بروح المكان.

2. خلي النباتات تخدم إحساس الناس

معروف إن النباتات تأثر على المزاج. تبيهم يقعدون أطول؟ استخدم النباتات اللي تصنع زوايا هادية ومريحة. مكانك بنص الديرة؟ خفف شعور الحر وخلصهم يحسون أنهم داخل حديقة خضرا.

3. استخدم النباتات بطريقة عملية

مو لازم النبات يكون للزينة بس. تقدر تستخدم النباتات كفاصل بين الجلسات، أو تحدد فيها مسار المشي داخل الكافيه أو المطعم بطريقة أنعم وأجمل من الحواجز.

4. راعي احتياجات النبات

النبات كائن حي ويحتاج عناية. السقي والتربة أمرهم هين، بس الإضاءة هي أهم شي. تأكد إن كل نبات بمكان يوصل له الإضاءة اللي تناسبه.

5. لا تخلي النباتات شي ثانوي

أحياناً النبات يكون هو نجم المكان. سقف فيه نباتات متسلقة، شجرة داخلية، أو جدار أخضر... كلها تفاصيل تخلي المكان مميز. إبداهها صح وادرس الأماكن اللي بتوزع فيها النباتات بوقت التصميم.

- بدر العصفور



زيارة حساب
GREENISED



اللمسة الزيتونية



قطرات قليلة من زيت زيتون كي دي دي المصفي تمنح طعامك لمسة خاصة، لمسة مفعمة بال مذاق الراقى لتجعل طعامك شهيا وصحيا.

الفائدة للمائدة...



أطلب أونلاين



زيت
زيتون

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

تتبيلة دجاج بزيت الزيتون

المكونات

- 3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون من كى دي دي.
- ملعقة كبيرة عصير الليمون.
- ملعقة صغيرة ثوم.
- ملعقة صغيرة بابريكا.
- ملح وفلفل أسود.

طريقة التحضير

- 1 نخلط مكونات التتبيلة.
- 2 نغطي الدجاج ونتركه يتبل لمدة 30-60 دقيقة.
- 3 نشويه على الشواية أو في مقلاة.



لمشاهدة
طريقة التحضير

YOUR LINKS WALLET

MY CLICK LINKS



POWERED BY

CLICKS
DIGITAL
SERVICES

زيارة حساب
MYCLICKLINKS.COM



عن المقدم بن معدي كرب رضي الله عنه
أن النبي ﷺ قال :

عليكم بغداء السحور؛ فإنه هو الغداء المبارك.

— رواه النسائي —


بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:42 الفجر 

11:58 الظهر 

03:21 العصر 

05:54 المغرب 

07:24 العشاء 

٢٢ رمضان

2026 - 1447


**أوقات
الصلاة**

الأربعاء 11 مارس | 22 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



التشريب

التشريب أو التشرية هو أحد أنواع الأكلات المشهورة في الكويت وتأتي تسميته بسبب استخدام الخبز وإدخاله في مرقة التشريب المعد لكي "يشرب ماءه ونكهته" ومن ثم يؤكل. هناك أنواع من التشريب، أبرزها:

تشريب اللحم: نوعه البسيط يحضر باستخدام لحم الغنم وغليه على النار واستخدام مرقة اللحم لتشريب خبز التنور أو خبز الرقاق، حيث يقدم في إناء عميق، مع قطعة لحم ومرقة اللحم وخبز تنور مقطع (باليد عادة) ويغمس في هذه المرقة ويترك لبضعة دقائق ليشرّب نكهة المرقة ومن ثم يؤكل. الأنواع المتقدمة تتضمن استخدام البصل أو الثوم لإعطاء نكهة للمرقة، استخدام معجون الطماطم لإعطاء لون، كما ويتم استخدام خضروات مثل البطاطس والقرع والجزر لجعل الأكلة غنية أكثر والطعم مميز.

صلصة الباستا و صلصة الفطر تحت أمرك...وبين يديك





صلصة
الفطر

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

ستيك مع صلصة الفطر

المكونات

- قطعة لحم ستيك (سيرلوين أو ريب آي).
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة زيت أو زبدة.

طريقة التحضير

- 1 نتبل الستيك بالملح والفلفل.
- 2 نسخن الزيت أو الزبدة في مقلاة على نار متوسطة-عالية.
- 3 نشويه على الشواية أو في مقلاة.
- 4 نطهي الستيك 3-4 دقائق لكل جهة (حسب درجة الاستواء).
- 5 نرفعه ونتركه يرتاح قليلاً.
- 6 في نفس المقلاة نضيف الزبدة.
- 7 نضيف المشروم صوص ونقلبه حتى يذبل.
- 8 نتبل بالملح والفلفل.
- 9 نتركه يغلي خفيفاً 2-3 دقائق حتى يتكاثف.
- 10 نسكب صوص المشروم فوق الستيك.
- 11 تقدم مع بطاطس مقلية أو مهروسة أو أرز.



لمشاهدة
طريقة التحضير





الصندوق الوطني

لرعاية وتنمية المشروعات الصغيرة و المتوسطة

THE NATIONAL FUND

FOR SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE DEVELOPMENT

زيارة حساب
الصندوق الوطني



عن أبي الدرداء رضي الله عنه قال: قال ﷺ:

ثلاث من أخلاق النبوة: تعجيل الإفطار، وتأخير
السحور، ووضع اليمين على الشمال في الصلاة.

- رواه الطبراني -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



٢٣ رمضان

2026 - 1447

04:40 | الفجر | 🌅

11:58 | الظهر | ☀️

03:22 | العصر | 🌄

05:54 | المغرب | 🌇

07:24 | العشاء | 🌙



أوقات الصلاة

الخميس | 12 مارس | 23 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



اللقيمات

تشتهر اللقيمات في البلدان العربية كافة ولها تسميات عديدة منها اللقم أو لقمة القاضي أو العوامة أو كرات العجين، لكن في الكويت لها طابع خاص ونكهة مميزة. اللقيمات أكلة شعبية ومعروفة منذ أقدم العصور. ومازالت معروفة حتى يومنا هذا وخاصة في الكويت والبلدان الخليجية.

فخامة الشوكولاتة The Luxury of Chocolate



جودة مميزة — Premium Quality



السعيداوي
AL-SAEEDAWI
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م)
Food Industries(KSFC)



كاسات الشوكولاتة بالكنافة والفستق

طريقة التحضير

1 تحضير الكنافة:

نحمص الكنافة مع الزبدة على نار متوسطة حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة.
نترك لتبرد تماماً قبل الاستخدام.

2 تحضير الحشوة:

في وعاء، نخلط الكنافة المحمص مع كريمة الفستق والطحينة والفستق المجروش حتى نحصل على خليط متماسك.

3 تشكيل كاسات الشوكولاتة:

نذوب الشوكولاتة.

نسكب مقدار منها في قوالب سيليكون أو قوالب شوكولاتة.

نحرّك القالب لتغليظ الجوانب بطبقة شوكولاتة متساوية.

نضعها في الثلاجة 5-10 دقائق حتى تتماسك.

4 الحشو والإغلاق:

نملأ الكاسات بخليط الكنافة دون الوصول للحافة.

نغلق بطبقة شوكولاتة مذابة.

نرجعها للثلاجة حتى تتماسك تماماً.

5 التقديم:

نخرجها من القوالب ونزيناها بالفستق المجروش أو خطوط شوكولاتة قبل التقديم.

المكونات

غلاف الشوكولاتة:

- 400 ج شوكولاتة الداكنة أو البيضاء (حسب الرغبة).

حشوة الكنافة بالفستق:

- 200 ج كنافة مفروكة ناعم.
- 80 ج زبدة مذابة.
- 120 ج كريمة فستق.
- 50 ج طحينة سمسم.
- 40 ج فستق مجروش.

للتزيين:

- فستق مجروش.
- خطوط شوكولاتة مذابة (اختياري).



مياه
شرب
قلوية



275ml



200ml



الروستين ووطني
ARawdatain
مياه شرب قلوية

زيارة حساب
شركة الروستين



عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ﷺ قال :
الماهر بالقرآن مع السفارة الكرام البررة،
والذي يقرأ القرآن ويتتعتع فيه وهو عليه
شاق، له أجران.

- متفق عليه -

٢٤ رَمَضَانَ

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:39 الفجر

11:58 الظهر

03:22 العصر

05:55 المغرب

07:25 العشاء

أوقات
الصلاة

الجمعة | 13 مارس | 24 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



الروستين AllRawdatain

BLOOM
Sparkling Beverage Juice

مشروبات
بارد
bared

وطني
مشروبات وطنية

الروستين
Rawdatain

أبيار
لحم البقر والجوز



alrawdatain.com

خدمة العملاء
1881234

صَحِّحْ إِعْرَاقَهَا

مع ماي القهوة
من الروضتين



الروضتين
AllRawdatain

حمل تطبيق
الروضتين



Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play

الروستين
Rawdatain

ماء
برو

وقت الطهي
05 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

كولدا برو

المكونات

- كوب بِن مطحون خشن (مخصص للكولدا برو).
- 4 أكواب Cold Brew Water - Rawdatain
- ثلج للتقديم.
- حليب أو حليب لوز (اختياري).
- فانيليا (اختياري).
- صوص كراميل أو سكر بسيط (اختياري).

طريقة التحضير

- 1 في وعاء زجاجي أو إبريق، نضيف البِن المطحون الخشن.
- 2 نسكب فوقه Cold Brew Water - Rawdatain.
- 3 نحرك تحريكاً خفيفاً حتى يبتل البِن بالكامل.
- 4 نغطي الوعاء ونضعه في الثلاجة أو بدرجة حرارة الغرفة.
- 5 نتركه 12-16 ساعة (كلما زادت المدة كان الطعم أقوى).
- 6 نصفي القهوة باستخدام فلتر قهوة، شاش، أو مصفاة ناعمة.
- 7 نخلط جيداً ونسكبه في أوعية.
- 8 نتركه ليبرد في الثلاجة.

التخمير: 12-16 ساعة



الروستين
Rawdatain

لمشاهدة
طريقة التحضير



العيدية أسرع مع ومض



زيارة حساب
كي نت



عن ابن عمر رضي الله عنهما عن النبي ﷺ قال :
لا تصوموا حتى تروا الهلال ولا تفطروا
حتى تروه فإن أغمي عليكم فاقدروا له.

– رواه البخاري ومسلم –

٢٥ رمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:38 الفجر

11:57 الظهر

03:22 العصر

05:56 المغرب

07:26 العشاء

أوقات
الصلاة

التسبث | 14 مارس | 25 رمضان
حسب التوقيت المحلي لجمهورية الكويت



العصيدة

هي عبارة عن دقيق قمح مطبوخ بالماء مع محلي، عادةً ما يكون سكر أو دبس أو عسل، ويضاف إليها قرص البيض والفلغل الأسود والهيل. فهي ليست سائلة بل كتلة متماسكة مما يجعلها وجبة حقيقية. وتشكل طبقاً رائعاً للفقير ووجبة متكاملة ومثالية للعشاء.

يختلف تقديم العصيدة في يومنا هذا عنه سابقاً، فأصبحت تقدم بطرق مختلفة كإضافة المكسرات والورد وجوز الهند المبشور كما في بلاد الشام وبلاد المغرب العربي.

Hectare's®
Passionately Cooked

متوفر في الجمعيات
وطلبونات

Hectare's®
PASSIONATELY COOKED

100%
Olive Oil

PATATAS
FRITAS

Himalayan Pink Salt

زيارة حساب
شركة هيكترز



وقت الطهي
45 دقيقة



يكفي لـ
4 أشخاص



هريس اللحم

طريقة التحضير

- 1 يغسل اللحم وينظف ويضع في إناء ويغطي في الماء حتى الغليان ويضاف البصل المقطع صغيرا والبهارات الغير مطحونة والملح إلى نصف النضج.
- 2 ينقع الهريس لمدة طويلة (في نفس اليوم أو ليلة قبلها).
- 3 نضفي اللحم من الماء وننزع العظم من اللحم.
- 4 نزيل الهريس من الماء المنقوع ويضع في إناء كبير.
- 5 نضيف له اللحم ويتم الطبخ لمدة 3 ساعات حتى ينضج ويضرب في أداة خاصة ليتم تماسك الخليط وتقطيع اللحم قطع صغيرة.
- 6 يتم وضع كمية صغيرة في إناء التقديم وفوقه يرش الزيت أو السمن ثم السكر الناعم.

المكونات

- كيلو لحم بالعظم.
- 2 كوب كبير هريس.
- حبة بصل.
- بهارات غير مطحونة (مسمار/هيل/2 ورق غار/عود دارسين)
- 1 معجون طماطم.
- ملح.
- زيت.
- بهارات مطحونة.

للتزيين:

- نرش زيت أو زبدة مذوبة أو سمن.
- يخلط كوب صغير سكر ناعم مع ملعقة كبيرة دارسين.

لمشاهدة
طريقة التحضير



شُتْرُودِيُو

زيارة حساب
CLICK STUDIO



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

لا يتقدم من أحدكم رمضان بصوم يوم أو يومين، إلا أن يكون رجل كان يصوم صومه، فليصم ذلك اليوم.

- رواه البخاري ومسلم -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



٢٦ رمضان

2026 - 1447

04:37 الفجر

11:57 الظهر

03:22 العصر

05:56 المغرب

07:26 العشاء

أوقات الصلاة

الأحد | 15 مارس | 26 رمضان
حسب التوقيت المحلي للمدينة الكويت

تاريخ بو طبيلة بالكويت

من الشخصيات التي ميزت رمضان قديماً شخصية بو طبيلة الذي يعرفه الباحث عادل عبد المغني بأنه المسحراتي الذي يقوم بإيقاظ الناس من نومهم لتناول السحور وأداء صلاة الفجر، وقد اندثرت هذه المهنة تماماً في أواخر الستينيات، وما زال كبار السن يفتقدون صوته وعباراته الجميلة التي كان يرددتها، وقد سمي بذلك الاسم نسبة إلى "الطبل" حيث يقوم هذا الرجل بإيقاظ الناس من نومهم بواسطة طبلة وعصا يضرب بها عليها مردداً "يا نايمين.. صوموا.. وحدوا الله الدائم.. عادت عليكم.. الشر ما يجيكم".

وكانت مهمته أساسية في الماضي لأن الناس كانوا لا يواصلون السهر مثل هذه الأيام لعدم وجود وسائل الترفيه الحالية، فضلاً عن استيقاظهم مبكراً للعمل في الصيد أو التجارة أو غيرهما من الأعمال التي كانوا يمارسونها.

وكان بو طبيلة يأخذ أجرته إما عينية أو نقدية، حيث يصطحب معه في الأيام الأخيرة من رمضان حماراً يضع عليه "خرجا" يتدلى من الجانبين، ثم يمر على البيوت التي مر عليها من قبل ويردد "عادت عليكم.. الشر ما يجيكم" وهنا تخرج ربة المنزل وتعطيه المقسوم حسب المقدرة وكان يتكون من وعن ذكريات بو طبيلة يقول غانم شاهين الغانم في كتابه "الكويت والماضي العريق": كنا نراه وحماره، ماسكاً بيده عصا قصيرة وطبلاً متوسطاً، يتلأم مع مساكن الفريج (الحي) وطرقاته الضيقة، وهو بهذا الطبل يردد كلمات بها عظة وإنذار وترهيب من رب العالمين، ومن هذه الكلمات التي كنت أسمعها "قوم يا صايم واطلب ربك الدائم" وعندما كانت الصائمة

تناديه "يا بو فلان هاك سحورك جزاك الله خيراً" فيأخذه منها ويشكرها بقوله "عساكم إن سحورك جزاك الله خيراً" فيأخذه منها ويشكرها بقوله "عساكم إن شاء الله من عواده كل سنة وسنة" فتفرح المرأة من هذا الكلام، وكثيراً ما كنا نرافق بو طبيلة وننظر له وهو يقرع الطبل.

وكان الأطفال يسرون خلفه في موكب احتفالي طريف لمجرد سماع صوته ويصحبونه خلال الأيام العشرة الأخيرة من رمضان في طوافة ليلاً أو نهاراً، ليجمع ما تجود به أيدي الناس من أجر يطلق عليه "فطرة" وقد يحملون الفطرة إذا فاضت عنه وخرج حماره، وهم يرددون معه أو خلفه بعض نداءاته مثل "عادت عليكم يا هلا" فيرد الأطفال خلفه بقية عبارته الشهيرة "الشر ما يجيكم".



الكنافة الأصلية

زيارة حساب
مطعم الكنافة الأصلية



الكنافة

المكونات

- 1 ½ كيلو عجينة كنافة (ناعمة أو خشنة حسب الرغبة).
- 200-250 جرام سمنة بلدية مذابة (أو زبدة).
- 300 جرام جبنة كنافة. (عكاوي أو نابلسية - منقوعة ومصفاة من الملح).
- لون برتقالي للكنافة (اختياري).
- 2 كوب سكر.
- كوب ماء.
- عصرة من الليمون.
- ملعقة صغيرة ماء زهر أو ماء ورد.

طريقة التحضير

1 القطر:

- نغلي السكر والماء على نار متوسطة.
- عند الغليان نضيف عصرة الليمون ونتركه 8-10 دقائق.
- نطفي النار ونضيف ماء الزهر.
- نتركه يبرد تماماً.

2 تحضير الكنافة:

- نفتت عجينة الكنافة باليد.
- نضيف السمنة واللون ونقلب جيداً حتى تتغطى بالكامل.

3 التركيب:

- نذهن الصينية بالسمنة.
- نضع نصف كمية الكنافة ونضغطها جيداً.
- نوزع الجبنة بالتساوي (مع ترك الأطراف بدون جبنة).
- نغطي بالكمية المتبقية من الكنافة ونضغط بلطف.

4 الخبز:

- فرن محمى على 180° م
- 35-30 دقيقة حتى تصبح ذهبية.

لمشاهدة
طريقة التحضير



وقت الطهي
50 دقيقة



يكفي لـ
4 أشخاص



برودكاشن

زيارة حساب
CLICK PRODUCTION



عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

إذا كان أول ليلة من شهر رمضان صفدت الشياطين، ومردة الجن، وغلقت أبواب النار، فلم يفتح منها باب، وفتحت أبواب الجنة، فلم يغلق منها باب، وينادي مناد: يا باغي الخير أقبل، ويا باغي الشر أقصر، ولله عتقاء من النار، وذلك كل ليلة

- رواه الترمذی وصححه الألبانی -

٢٧ رمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:36 الفجر

11:57 الظهر

03:22 العصر

05:57 المغرب

07:27 العشاء

أوقات
الصلاة

الإثنين | 16 مارس | 27 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت

تاريخ المدفع بالكويت

يعود تقليد مدفع رمضان في الكويت إلى عام 1907 م في عهد الشيخ مبارك الصباح، حيث كان يُطلق من قصر السيف للإعلان عن موعد الإفطار، ثم انتقل لاحقاً إلى قصر نايف. تم إحياء هذا الموروث الذي يرمز للشهر الفضيل، واستمراره كتقليد كويتي أصيل، حيث تُطلق طلقة واحدة للإفطار ويتم توسيع نطاقه ليشمل مناطق مثل القصر الأحمر والخوران.

في البداية (1907 م) بدأ استخدام المدفع في عهد الشيخ مبارك الصباح، وكان وسيلة إعلامية أساسية قبل انتشار الإذاعات، وكان يطلق مرتين (للإفطار والإمسك). ويُعتبر علي بن عقاب بن علي الخزرجي أول من أطلق مدفع رمضان في الكويت، حيث تعلم رماية المدفع من العثمانيين. كان يطلق في البداية من قصر السيف (سيف الطوب)، ثم انتقل في أوائل الخمسينيات من القرن العشرين إلى قصر نايف.

يعود المدفع المستخدم في قصر نايف حالياً إلى إهداء من البحرين عام 1992 م. لتعزيز التراث الرمضاني، تم إضافة مدافع جديدة في القصر الأحمر بالجهراء ومول الخيران.

ظل صوت المدفع يمثل جزءاً لا يتجزأ من أجواء رمضان في الكويت، رابطاً بين الماضي والحاضر.



EMBORG

SINCE 1947

EMBORG

SINCE 1947

BLUEBERRIES & STRAWBERRIES

توت أزرق وفراولة

Sweet and juicy mix of premium berries — delicious in smoothies, cakes and desserts
تشكيلة توت بنظارة حلوة للذواق غنية بالعصير - لفيدة لشروبات السموذي، الكعكيات، والحلويات

Sweet and
الحلويات

and desserts
تشكيلة توت

Net weight / الوزن الصافي
400 g

Net weight / الوزن الصافي
400 g

Quick-Frozen / مجمدة مسبوقة
Sweetening agent(s) / مادة حلاوة

Quick-Frozen / مجمدة مسبوقة
Sweetening agent(s) / مادة حلاوة

FRESH FROZEN
WE LOVE VITAMINS

FRESH FROZEN
WE LOVE VITAMINS

Bring the real taste home

شركة بولند والغربلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY



زيارة حساب
شركة بولند والغربلي



EMBORG
1985 1941

توت أزرق وفراولة

وقت الطهي
15 دقيقة

يكفي لـ
2 أشخاص

سموذي توت أزرق وفراولة

المكونات

- 300 جرام مزيج التوت الأزرق والفراولة المجمد (إمبورج).
- 2 حبة موز مجمد (مقشر ومقطع إلى قطع).
- 250 مل ماء جوز هند.
- 60 مل عسل.
- 120 مل زبادي.
- ملعقة كبيرة شراب غرينادين (Grenadine).
- جوز هند محمص (للتزيين).

طريقة التحضير

- نضع التوت المجمد، الموز، ماء جوز الهند، العسل، والزبادي في الخلاط الكهربائي.
- نخلط المكونات لمدة 30 ثانية على أقل سرعة، ثم نرفع السرعة إلى المتوسطة ونستمر في الخلط لمدة دقيقة ونصف إضافية حتى يصبح القوام ناعماً.
- نقوم بتغطية حواف أكواب التقديم بشراب الغرينادين أولاً، ثم نغسطها في جوز الهند المحمص.
- نضيف قطرات من شراب الغرينادين على الجدران الداخلية للأكواب، ثم نملأها بالسموذي.



شركة بولند والغرابلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY

لمشاهدة
طريقة التحضير



البروم ALBOUM 1950

عنون المصنع | Factory Address
Shuwaikh Industrial - Block D - Bulding 29
الشيخ الصناعية - قطعة د - قسيمة ٢٩
info@alboom1950.com www.alboom1950.com
24818733 99155540 alboom1950



البروم لصناعة الحلويات

ALBOUM CONFECTIONERIES

منذ 1950 | Since 1950
مصنع حلويات الجاهد
ALMOJAHID SWEETFACTORY

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ قَالَ :

أَتَاكُمْ رَمَضَانَ شَهْرٌ مَبَارَكٌ فَرَضَ اللَّهُ عَزَّ وَجَلَّ عَلَيْكُمْ
صِيَامَهُ تَفْتَحُ فِيهِ أَبْوَابُ السَّمَاءِ وَتُغْلَقُ فِيهِ أَبْوَابُ
الْجَحِيمِ وَتُغَلُّ فِيهِ مَرْدَةُ الشَّيَاطِينِ لِلَّهِ فِيهِ لَيْلَةٌ خَيْرٌ مِنْ
أَلْفِ شَهْرٍ مِنْ حَرَمِ خَيْرِهَا فَقَدْ حَرَّمَ.

- رواه النسائي وصححه الألباني -

٢٨ رَمَضَانَ

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:34 الفجر

11:56 الظهر

03:22 العصر

05:58 المغرب

07:28 العشاء

أوقات
الصلاة

الثلاثاء | 17 مارس | 28 رمضان
حسب التوقيت المحلي للمدينة الكويت



السمنة

تعد السمنة من الحلويات التقليدية العربية، ومن أشهر الحلويات الكويتية، السمنة إما أن تكون دائرية أو على شكل مستطيل وهي عبارة عن السكر المعقود أو دبس التمر المخلوط بالسمن في كثافة عالية، وكان يحب الأطفال في الماضي أكل السمنة كثيراً، أما اليوم فهي لا غنى عنها في التجمعات الرمضانية والشتوية.

البوم لصناعة الحلويات

ALBOUM CONFECTIONERIES

منذ 1950 | 1150

مصنع حلويات الجاهد

ALMOND SWEETS FACTORY

البوم

ALBOUM

1950

البدايات كانت في الخمسينيات من القرن الماضي، وتحديداً في عام ١٩٥٠م، حيث تم إنشاء مصنع للحلويات الكويتية والعربية في سوق بن دعيج وسوق السبيل بالديرة، تلاه افتتاح ثلاثة محلات متفرقة لبيع المنتجات. قام الحاج غلوم-حسين علي أحمد لاري، بمشاركة والده علي أحمد لاري، بتأسيس وإنشاء مصنع الحلويات، حيث كانت الحلويات الشعبية تلقى رواجاً كبيراً بين الناس. ومع توسع العمران في الستينيات، انتقل المصنع إلى منطقة الشويخ الصناعية بمساحة أكبر وتشكيلة أوسع من المنتجات، وهو مقره الحالي، أما بالنسبة للاسم التجاري، فقد تغير من "الغزال" إلى "المجاهد"، ومؤخراً تم تغييره إلى "البوم لصناعة الحلويات".

عنوان المصنع | Factory Address

Shuwalk Industrial - Block D - Bulding 29

الشويخ الصناعية - قطعة د - قسيمة ٢٩

info@alboum1950.com www.alboum1950.com

24818733 99155540 alboum1950



البوم لصناعة الحلويات

ALBOUM CONFECTIONERIES

منذ ١٩٥٠ | Since 1950

مصنع حلويات المجاهد

ALMOJAHED SWEETS FACTORY

قرص عقيلي الكويتي

طريقة التحضير

- 1 نسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، وندهن قالب مستطيل بالزيت.
- 2 نخفق البيض مع السكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون ومتماسك القوام.
- 3 نضيف الزيت تدريجياً، ثم الحليب والفانيليا وحليب الزعفران وماء الورد، مع التحريك الخفيف.
- 5 في وعاء منفصل، نخلط الدقيق مع البيكنج باوذر والهيل.
- 6 نضيف المكونات الجافة إلى السائلة ونقلب برفق حتى ينسجم الخليط دون الإفراط في الخلط.
- 7 نسكب الخليط في القالب ونمّس السطح.
- 8 نرش السمسّم أو اللوز على الوجه.
- 9 نخبز لمدة 30-40 دقيقة حتى نكتسب لوناً ذهبياً وينضج تماماً.
- 10 نترك ليبرد قليلاً ثم نقطعه إلى مربعات.
- 11 يُقدّم القرص العقيلي دافئاً أو بدرجة حرارة الغرفة مع القهوة العربية، ويزداد طعمه تميزاً بعد مرور عدة ساعات.

المكونات

- 2 كوب من الدقيق الأبيض متعدد الاستعمالات.
- ملعقة كبيرة باكينج باوذر.
- ½ ملعقة صغيرة هيل مطحون.
- 4 بيض.
- 1½ كوب سكر أبيض.
- ¼ كوب زيت نباتي.
- ½ كوب حليب.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- رشّة زعفران منقوعة في ملعقتين كبيرتين من الحليب الدافئ.
- ملعقة صغيرة ماء ورد (اختياري).
- سمسّم أو شرائح لوز.





التعاون
CO-OP



عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ﷺ صلى في المسجد ذات ليلة في رمضان فصلى بصلاته ناس ثم صلى من القابلة فكثر الناس ثم اجتمعوا من الليلة الثالثة أو الرابعة فلم يخرج إليهم رسول الله فلما أصبح قال:

قد رأيت الذي صنعتكم فلم يمنعني من الخروج إليكم إلا أنني خشيت أن تفرض عليكم

- رواه البخاري ومسلم -

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:33 الفجر

11:56 الظهر

03:22 العصر

05:58 المغرب

07:28 العشاء

٢٩ رمضان

2026 - 1447

أوقات
الصلاة

الأربعاء | 18 مارس | 29 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



اتحاد الجمعيات

التعاونية الاستهلاكية

UNION OF CONSUMER COOPERATIVE SOCIETIES

الكويت
في
رمضان

2026-1447

زيارة حساب
إتحاد الجمعيات
التعاونية
الإستهلاكية





جمعية
الشامية
والشويخ
التعاونية



جمعية
مشرف
التعاونية



جمعية
الروضة
وحولي



جمعية
الفيحاء
التعاونية



جمعية العدان والقصور
Al Adan & Al Qasr Co-Op. Society

جمعية
العدان
التعاونية



جمعية الفروانية التعاونية

جمعية
الفروانية
التعاونية



جمعية
صباح
السالم
التعاونية



جمعية
الجهراء
التعاونية



جمعية
أبوفطيرة
التعاونية



جمعية الفنتاس التعاونية
Fintas Cooperative Society

جمعية
الفنتاس
التعاونية



جمعية
سعد
العبدالله
التعاونية



جمعية
الشهداء
التعاونية



جمعية
الزهراء
التعاونية



جمعية
الجابرية
التعاونية



جمعية
العمرية
التعاونية



جمعية
الفردوس
التعاونية



جمعية
كيفان
التعاونية



جمعية
إشبيلية
التعاونية



جمعية
الرميثية
التعاونية



جمعية
الخالدية
التعاونية





جمعية
السرة
التعاونية



جمعية
الدعية
التعاونية



جمعية
بيان
التعاونية



جمعية سلوى
التعاونية



جمعية
القادسية
التعاونية



جمعية
المسائل
التعاونية



جمعية
خيطان
التعاونية



جمعية
حطين
التعاونية



جمعية
أبو حليفة
التعاونية



جمعية
الصليخات
والدوحة
التعاونية



جمعية
العديلية
التعاونية



جمعية
ضاحية عبدالله
السالم
والمنصورة
التعاونية



جمعية
الأحمدي
التعاونية



جمعية
الرابية
التعاونية



جمعية
اليرموك
التعاونية



جمعية
النزهة
التعاونية



جمعية
الصباحية
التعاونية



جمعية
الفحجيل
التعاونية



جمعية
العارضية
التعاونية



جمعية
الرحاب
التعاونية





جمعية
صباح
الناصر
التعاونية



جمعية
الأندلس
التعاونية



جمعية
شرق
التعاونية



جمعية
مدينة صباح
الأحمد
التعاونية



جمعية
النسيم
التعاونية



جمعية
السلام
التعاونية



جمعية
الصليبية
التعاونية



جمعية
قرطبة
التعاونية



جمعية
هدية
التعاونية



جمعية
الظهر
التعاونية



جمعية
غرناطة
التعاونية



جمعية
جابر العلي
التعاونية



جمعية
النسيم
التعاونية



جمعية
غرب
عبدالله
المبارك
التعاونية



جمعية
الدسة
التعاونية



جمعية
الرفقة
التعاونية



جمعية
الشعب
التعاونية



جمعية
الصليبيات
والدوحة
التعاونية



جمعية
العبدلي
التعاونية



جمعية
عقيلة
التعاونية





جمعية
السالمية
التعاونية



جمعية
شمال غرب
الصليبخات
التعاونية



جمعية
مبارك
الكبير
التعاونية



جمعية
علي صباح
السلام
التعاونية



جمعية القيروان
التعاونية
AL-QEIRAWAN CO-OPERATIV SOCIETY

جمعية
القيروان
التعاونية



جمعية
المنقف
التعاونية



جمعية
الوفرة
التعاونية



جمعية
جابر
الأحمد
التعاونية



جمعية
جليب
الشيخ
التعاونية



جمعية
عبدالله
المبارك
التعاونية



جمعية
ضاحية فهد
الأحمد
التعاونية



الكويت
فرمان
رمضان

الجمعيات التعاونية الإستراتيجية

البوم ALBOUM 1950

عنون المصنع | Factory Address
Shuwaikh Industrial - Block D - Bulding 29
الشيخ الصناعية - قطعة د - قسيمة 29
info@alboom1950.com | www.alboom1950.com
24818733 | 99155540 | alboom1950



البوم لصناعة الحلويات

ALBOUM CONFECTIONERIES
منذ 1950 | Since 1950
مصنع حلويات العاهد
ALMOJIBED SWEETS FACTORY

عن عبد الله بن مسعود رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ:
مَنْ قَرَأَ حَرْفًا مِنْ كِتَابِ اللَّهِ فَلَهُ بِهِ حَسَنَةٌ، وَالْحَسَنَةُ بِعَشْرِ
أَمْثَلِهَا، لَا أَقُولُ {الْم} حَرْفٌ، وَلَكِنْ {أَلِفٌ} حَرْفٌ، وَ{لَامٌ} حَرْفٌ،
وَ{مِيمٌ} حَرْفٌ.

- رواه الترمذي -

رمضان

2026 - 1447

بوبيان
Boubyan

حمل تطبيق
مصحف دولة
الكويت
بالخط الكبير



04:32 | الفجر | 🌅

11:56 | الظهر | ☀️

03:23 | العصر | ☁️

05:59 | المغرب | 🌇

07:29 | العشاء | 🌙



أوقات الصلاة

الخميس | 19 مارس | 30 رمضان
حسب التوقيت المحلي لمدينة الكويت



الدرابيل

تعد الدرايبيل واحدة من أكثر أطباق الحلويات الشعبية المفضلة لدى الكويتيين، وخصوصاً في الشتاء، ومنها الدرايبيل التي تبرع ربات البيوت في صناعتها، وهي عبارة عن رقائق حلوة خفيفة وهشة جداً، ملفوفة ومطوية على بعضها بعضاً، بإحكام وتناسق، ويوضع بين الرقائق السكر الناعم، والهيل والدارسين المطحون.

وأطلقت عليها تلك التسمية، لأنها تشبه المنظار الذي يعرف باللهجة الشعبية الكويتية باسم الدرايبيل، يعتبر الكويتيين الدرايبيل أكلة أساسية في الشتاء، ويفضل أكله بعد غطة (تغميسه) بالشاي مع الحليب ليصبح طرياً.

البحر صناعة الحلويات

ALBOUM CONFECTIONERIES

منذ 1950 | Since 1950

مصنع حلويات الجاهل
ALMOJABO SWEETS FACTORY



الشيف
إهام علي



الشيف
تهاني الدراغمة



الشيف
مريم الهدهود



الشيف
وفاء الكندري



الشيف
عبدالرزاق السيد



الشيف
خديجة الجيماز



الشيف
سلطان الحمادي



الشيف
علي الخميس



الشيف
تهاني القامس



الشيف
زينب الصباغة



الشيف
بسمه شموه



الشيف
سميه العبيد

الطهارة المشاركين معنا



الشيف
ريم الجاسم



الشيف
حنان الزيد



الشيف
منال الفودري



الشيف
شيخة المحمد



الشيف
محمد المطوع



الشيف
دلال الثويني



الشيف
يعقوب بن حيدر



الشيف
حسني رمضان

اكتب وصفتك

الكويت
في
رمضان

2026 - 1447

المقـادير | طـريقة التحضـير

المقـادير طـريقة التحضير

المقـادير | طـريقة التحضير

المقـادير | طـريقة التحضير

المقـادير | طـريقة التحضير

المقـادير | طريقة التحضير

المقـادير طـريقة التحضير

المقـادير | طـريقة التحضير

المقـادير | طـريقة التحضير

المقـادير | طريقة التحضير

فَرَقِيَعَان وَفَرَقِيَعَان

يوصل بيتك برميضان



الصعيداوي
AL-SEEDAWI
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م)
Food Industries(KSCC)

اطلب الآن





معرض الغذاء **FOOD EXPO**

و الأواني المنزلية الرمضاني



صالة 5-6 17-8 فبراير 2026

أرض المعارض الدولية - مشرف

كي نت هي مزود خدمات الدفع الإلكتروني في الكويت، حيث تقدم حلول دفع آمنة عبر قنواتها المختلفة. تُعزز أمان المعاملات وراحة المستخدم، وتدعم التحول الرقمي للاقتصاد المحلي، وتدعم التجارة الإلكترونية وخدمات الدفع الحكومية. منذ تأسيسها في عام ١٩٩٢، اعتمدت شركة الخدمات المصرفية الآلية المشتركة "كي نت" في رؤيتها المؤسسية على استراتيجية واضحة تتمحور حول تقديم خدمات وحلول مبتكرة في مجال الخدمات المصرفية الرقمية والتجزئة. وبينما تتصافر العديد من العوامل للحفاظ على نجاح كي نت، يظل هناك عاملان لا غنى عنهما: التكنولوجيا والعنصر البشري، اللذان تواصل كي نت الاستثمار فيهما بشكل كبير باعتبارهما المحركين الرئيسيين للتقدم والتطوير.

توسعت خدمات كي نت لتشمل كلاً من البنوك المحلية والبنوك الأجنبية العاملة في الكويت. كما شمل التوسع في شبكات الدفع المحلية ليضم كل شيء من أجهزة الصراف الآلي إلى الهواتف المحمولة، بوابة كي نت للدفع الإلكتروني، بالإضافة إلى العديد من الخدمات المصرفية ذات الأولوية. نظرًا لامتلاكها للبنية التحتية المتميزة، والتزامها بمواكبة التطور التكنولوجي في مجال الخدمات الإلكترونية العالمية للدفع، تمكنت كي نت من تقديم جميع خدماتها بجودة وكفاءة لجميع القطاعات العاملة في دولة الكويت، بالإضافة إلى العملاء الأفراد الحاملين للبطاقات المصرفية المحلية أو الدولية.

لأكثر من ثلاثة عقود، تقدمت كي نت بعزم وإصرار نحو إحداث ثورة في الخدمات المصرفية وخدمات الدفع في دولة الكويت والمنطقة من خلال ابتكار حلول الدفع المصرفية. في عام ١٩٨٩، طرحت ثمانية بنوك فكرة ربط الأنظمة المصرفية في الكويت وتقديم خدمات متقدمة تكنولوجياً. وتم تأسيس "شركة الخدمات المصرفية الآلية المشتركة" (شركة مساهمة كويتية مغلقة)، كي نت في عام ١٩٩٢ لتقديم الخدمات المصرفية الإلكترونية لعملاء البنوك المحلية. منذ بدء الربط الآلي بين البنوك المحلية عام ١٩٨٩، شهدت منظومة المدفوعات في دولة الكويت تطورًا متسارعًا، تُوج بتأسيس شركة الخدمات المصرفية الإلكترونية المشتركة (كي نت) عام ١٩٩٢ بمشاركة ثمانية بنوك محلية. وفي عام ١٩٩٤ نُفذت أول عملية لتقديم الخدمات المصرفية الإلكترونية لعملاء البنوك المحلية، تلتها في ١٩٩٥ أول عملية عبر أجهزة نقاط البيع، وأول عملية سحب نقدي من جهاز صراف آلي في موقع غير تابع لبنك. واستمرارًا لمسيرة التوسع الإقليمي، تم في ١٩٩٧ إنشاء شبكة GCCNET لربط أجهزة الصراف الآلي في دول مجلس التعاون الخليجي. وفي ١٩٩٩ أُطلقت خدمة طباعة دفاتر الشيكات لعملاء البنوك من الأفراد والشركات، ثم جاءت بوابة الدفع الإلكتروني عام ٢٠٠٤ كخطوة نوعية في عالم التجارة الإلكترونية. ومع تسارع التحول الرقمي الحكومي، طوّرت كي نت في ٢٠٠٨ نظام الدفع الإلكتروني للحكومة الإلكترونية «تسديد» بالتعاون مع وزارة المالية، لربط الجهات الحكومية بالقطاع المصرفي وتسهيل المعاملات. وفي ٢٠١٠ أصبحت كي نت أول مزود خدمات في الشرق الأوسط يطبق نظام EMV للمدفوعات، تلاه حصولها في ٢٠١١ على شهادة PCI DSS، ثم نيلها جائزة التجارة الإلكترونية عام ٢٠١٣ من مؤسسة الكويت للتقدم العلمي. وفي ٢٠١٤ وقّعت اتفاقية شراكة استراتيجية مع شبكة UPI الصينية لتعزيز أمن المدفوعات العابرة للحدود. وشهد عام ٢٠١٦ اعتماد آلية كلمة المرور لمرة واحدة (OTP) لمصادقة عمليات الدفع، إلى جانب الحصول على أول شهادة ISO ٢٧٠٠١ لإدارة أمن المعلومات، تلتها خمس شهادات ISO أخرى. وفي ٢٠١٧ قُدمت أجهزة الدفع بتقنية الاتصال قريب المدى (NFC) وأطلقت خدمة K-TAP، ثم أُطلقت خدمة K-Fast للدفع السريع عبر بوابة الدفع الإلكتروني عام ٢٠١٩. وفي ٢٠٢١ تم إطلاق تطبيق eStamp الإلكتروني لوزارة المالية. أما عام ٢٠٢٣ فشهد إطلاق تطبيق SoftPOS لدعم رواد الأعمال، وتوقيع اتفاقية تطوير حلول الدفع الفوري، وتمكين محطات الوقود من قبول بطاقات الخصم الصادرة من دول مجلس التعاون الخليجي، إضافة إلى إطلاق خدمة تحويل العملات الديناميكية (DCC) لتمكين زوار الكويت من الدفع بعملة محلية. وتوجت هذه المسيرة في ٢٠٢٤ بإطلاق خدمة «ومض» للدفع الفوري، في خطوة تعكس التزام كي نت المستمر بتطوير منظومة مدفوعات آمنة ومبتكرة تواكب تطورات المستقبل.

ما يحفز كي نت هو الالتزام بتطوير تجربة الخدمات المصرفية الإلكترونية للعملاء، مما يسهم بدوره في بناء ثقافة مجتمعية تواكب التحول الرقمي، من خلال تقليل التعامل النقدي عبر استخدام قنوات الدفع الإلكتروني المختلفة كبديل فعال وآمن. وأن تكون المزود الأساسي لعمليات الدفع في الكويت مع توفير حلول دفع مميّزة للعملاء، عبر توفير نظام دفع غير نقدي مبتكر وفعال وموثوق وآمن. أصبحت كي نت نموذجًا يحتذى به في تطبيق أحدث ما وصلت إليه تكنولوجيا المعلومات لتطوير بيئة العمل، مع الحفاظ على أعلى مستوى من الأمان وحماية البيانات، حيث تركز كي نت على الاستفادة من التقنيات الحديثة والذكاء الاصطناعي لزيادة سرعة جمع البيانات وعمق التحليل للحصول على تقارير تنبؤية دقيقة، بهدف اتخاذ قرارات استراتيجية أفضل، ومراقبة وإدارة المخاطر، خاصة فيما يتعلق بمراقبة ومكافحة الاحتيال. إضافة إلى تطوير أدوات المراقبة، وتقييم وقياس المبادرات والبرامج، بحيث تكون جميع البرامج والمبادرات المنفذة لتحقيق أهداف الشركة قابلة للقياس ومستدامة، مما يساهم في تحديد أولويات خطط التنفيذ لتحقيق أهداف كي نت، والتي تشمل تشجيع الابتكار والشمول المالي والمنافسة. تشمل الأهداف الأخرى مواكبة أحدث الابتكارات في سوق الخدمات المصرفية وفي مجال التحول الرقمي على المستويين الإقليمي والدولي، مع توسيع خدماتها لتلبية احتياجات السوق المتغيرة وتطلعاته من خلال الاستبيانات والدراسات الاستقصائية، وإنشاء مبادرات تخدم العملاء مع مراعاة دمج هذه المبادرات مع مشروع نظام الدفع الوطني الكويتي.



بسيط، سريع وآمن

يمكنك إرجاع الأموال المرسلة
إليك من خلال خدمة ومض
بسهولة وبخطوات بسيطة
خلال 7 أيام من تاريخ العملية



بسيط، سريع وآمن

شكراً من القلب لكل الرعاة والداعمين،
ولكل من ساهم بوقته وجهده وفكره في
إخراج **”الكويت في رمضان - الإصدار الأول“**.
إلى لقاء قريب في إصدارات قادمة بإذن الله،
وكل عام وأنتم بخير.

- كليك إنتجريتد ميديا سلوشن

نَشْدُ الرِّحَالَ فِي بَحْرِ الأَعْمَالِ

CLICK[®]

كليك إنتجريتد ميديا سلوشن

كويت
WAVES
WATER SPORTS EVENTS

شبكة
CLICK
وادي

الكويت
فر
رمضان

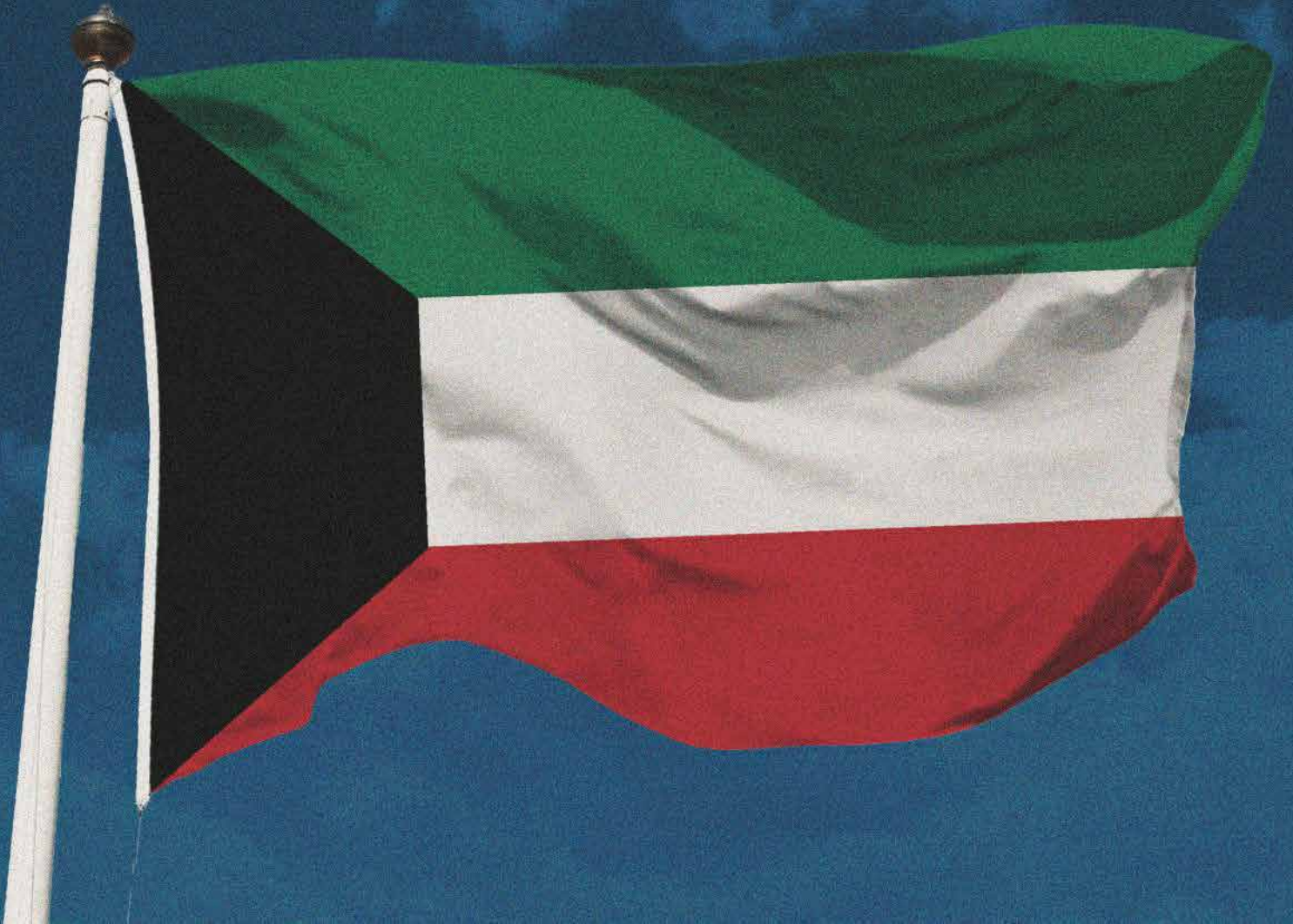
CLICKS
KUWAIT
DIGITAL
SERVICES

MY
CLICK
LISTS

MY
CLICK
LINKS

الكويت فبراير رمضان

2026-1447





الكويت فبراير رمضان

2026 - 1447

proteins

ALJERAIWI
الجسر والسوق
Al-Jaser and Souq
Handmade Souk

مركز صناعة المعونات
Al-Kawthar Charity Center
1999 - 2017 / 1420 - 1442



EMBORG
EMBO

20
TWENTY
GRAMS



الحياة الخيرية
Alhiya Charity

وجعني
Al-Ja'ani

الجمعة الوطنية أصبحت باقة
The National Friday became a bouquet



elite

MY
CLICK
LINKS

Hectare's

الثقافة الاصطناعية
Artificial Culture

MIRATORG

51
منصة الكويت
Kuwait Platform

ooredoo



مطبخ الغراسي
Al-Farsi Kitchens

الموسم الجديد
Al-Musam Al-Jadid

المواشيخ
Al-Mawashikh

net

MY
CLICK
LINKS

موج
MOJ

zbaidi
زبايدي

KDD



McLain



KPTC

الاشجار
Al-Ashjar

20
FUNKY
PARTY

CLICKS!
DIGITAL
SERVICES

CHOK
CHOK

نور
NOISE 1
مشروبات طاقة
Energy Drinks

أبيار
Abiara

BLOOM

الروشتين
Al-Rawshatin

وطني
Watani

بارد
Bard

روشتين
Rawdatain

بوسيان
Boubyan

مركز الترفيه الجديد
Kuwait Entertainment Park
مركز الترفيه الجديد

CLICK

CHOK
CHOK