



الكلشة بالكويت

النسخة الثانية 2021-2022



www.al-mawashi.com.kw

محتوى الدليل



٤ ملائحة الكشنة

٤ سلامتك وسلامة الآخرين

٤ ببركتنا نعميرها بالأنفسنا

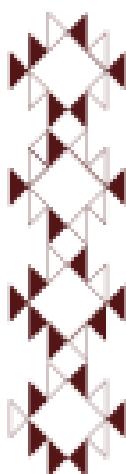
٤ موافق الكشنة والتذيم بالكويت

٤ معلومات موقع الكشنة

٤ قائمة احتياجات كشنة اليوم الواحد

٤ قائمة منتجات الشوبي من المعاشرى

٤ الإرشادات في نقل الدوسر

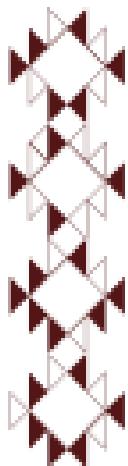




الكشتة هي بشكل أو باخر التعبير في البراري والصحراء يتحضر أهل الخليج لها مع إنتقال حرارة الجو وتحول إلى درونها مع بدايات شهر أكتوبر/تشرين الثاني أو مع بدايات فصل الربيع هناك يغدون الوجهة بين أحافن الطبيعة والصحراء الاستهانة بالعواد العليل والمساحات المفتوحة

"حي الشتا وحي طاريه"

منافع الكشة



- ١. التخلص من التوتر
- ٢. الاستسلام بالطبيعة
- ٣. تجربة شبه جديدة وغير مألوفة
- ٤. تغيير الروتين
- ٥. خوض تجربة المغامرة
- ٦. فناء وقت ممتع مع من تحب
- ٧. التأمل والنظر إلى النجوم لها
- ٨. التفكير والتذكرة في نعم الله
- ٩. القوية الترابط بين أفراد العائلة والأصدقاء.

سلامتك وسلامة الآخرين

* قيادة المركبة

يجب على السائق أن يتحلى بالمسؤولية تجاه من معه أثناء قيادة المركبة وكذلك أن يأخذ بالحسبان خالصي المركبات أثناء القيادة على الطريق.

دفأنا على سلامتك وسلامة الآخرين يرجى إتخاذ التعليمات التالية:

١. التأكيد بليس حرام الأهاان لكل الركاب.
٢. التأكيد من سلامة الإطارات بالإهاده إلى الإطار الاحتياطي.
٣. عند قيادة المركبة التأكيد من جميع أصوات الإشاره النابية.
٤. التأكيد من وجود عدة السيارة يكامل ملدهاتها.
٥. قبل دخان الوقود قبل التوجه إلى موقع الكفالة.
٦. التأكيد من جودة المحرك والإنتباه لدرجة حرارة المركبة.
٧. المناطق الوعرة في الصحراء، تطلب قائد مركبة متعرض للقيادة بها وعليه يرجى عدم التهور بالقيادة والإنتباه.
٨. القيادة الأمثل تكون بالإلتزام بالسرعة المحددة للطرق.



• جهز سيارتك



درعه (شovel)



ملحق اطارات



درعه و مدرعه (Jack)



دوسی اندکل



دستگیر برقی



ملحق و ملخص
Oil Filter Jack



ملحقات ملخص



حمل سرمه



ملحقات درجه



ملحقات اولية

"بحفظ الله"
ورعايته"

طفاية الحرائق

أحد وسائل وأدوات السلامة والأمان هو تواجد طفایة الحرائق والتي يجب توافرها ضمن رحلة "الكتابه". بالإضافة إلى معرفة إستخدامها.

أحد طفایة حرائق صغيرة لاستخدامها وقت الحاجة (لاسمح الله) أللله التواجد في المصادر، وقت تحضر الشوائب أو اشتعال النار.

"طفایتك وسيلة الأمان لك ولمن معك"

عن عبد الله بن عمر رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه وسلم قال :

" لا تتركوا النار في بيوتكم حين تقاموا ."

احرجوا البذارب وهمسلم

والحكمة من النهي هي: خشبة الاحتراق كما قال الحافظ ابن حجر كما في الفتح .

ومنها المدهنة بأنواعها لا تترك مشتعلة حال

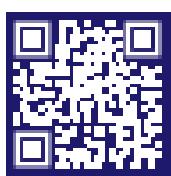
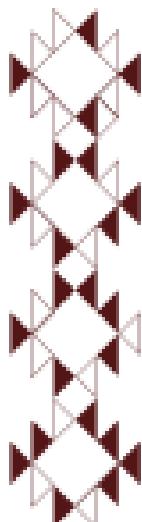
اليوم لما في ذلك من خطير (الاحتراق والاحتراق) .

هواتف نهائكم
الطوارئ 112



النار جزء أساسى من الكشتن

فرهنجه لها لا ترتبط بإضاعة أو دفعه بل بكلونها المكان الذي يتجمع حوله الأصدقاء وأفراد العائلة وينتبدلون أطراط الحديثة، هي الجزء الثابت في كل الكشتن في كل دول الخليج، فعلى يدها تحضر القهوة وهنلاك بعيد الأصدقاء وأفراد العائلة تقوية الروابط بينهم، الأمور الحياتية اليومية تبعد البشر عن بعضهم البعض ولكن تحت النجوم وفي المصادر والبراري لا يوجد ما يشغل أحد، هي بعلبة قرصة للم الشمل والتواصل مع الأهل والأحبة بعيداً عن التفوهات، والعموم والمشاكل، هي عودة مؤقتة لزمن الحياة البسيطة الخالية من التعقيدات.



زيارة متجر
نورة الإطفاء، العام



نورة الإطفاء، العام



بيتنا

نحميها بأنفسنا

سعادتنا تكمن بتواجدها في بيئه صحية لطيفه ومحبها

تعتبر صحراء الكويت الشماليه من أجمل المناطق الصحراوية ذات التضاريس الطبيعية، تخلج الزائر الفرصة للتمتع بالأجواء الجميله الشتوية

المحافظه على البيئة بموره عامة من مسؤوليتنا جمهيراً
فالمحافظه على طبيعة الصحراء من حيث أحد المحيطه والحرار
للامور التالية:

1. عدم قطع الأشجار والشتلات الصحراوية خصوصاً ذات الطابع النادر.
2. المحافظة على صحراء لطيفه من خلال التقيد بزيارة المعالم
في طبيعة "الكشندة" ودمشقها ضمن أكياس قهوة (مدينه
البريم) وأخذها معكم ليتم رميها في حاويات القمامة
الخاصة بالبلدية.
3. إشعال النار عبر استخدام الفحم أو الحطب بأنواعه في المناطق
ويجب عدم رمي على الأرض ويفضل دفن الرماد بالرهان.
4. احتواء القنائين من البلاستيك والالمنيوم ليتم رميها في
الحاويات الخاصة بإعادة التدوير المتوفره في أغلب مناطق
الكويت فمخلفات الريوم هي طامة الغدر



" ازرع نبتة ازرع حياة "

حاول أن تزرع نبتة في نفس موقعك

عن أفسوس في ذاته فإن : قال رسول الله صلى الله عليه وسلم : (إذ

فاختت الشجاعة ودبب تأ أحدث فسحة)

(يخرسوا كل شيء عنها)

استمتع بأذلاق



1. راعي مشاعر الآخرين، وتجنب الضوضاء، واحترم
الجماعات المحيطة بك.
2. اتبع الآداب العامة ولا تتعذر على ممتلكات الغير.
3. احترم الطبيعة وحافظ على البيئة.
4. لا تقطع الأشجار ولا تصعد في غير الأماكن الممنوع بها
وحافظ على الحياة البرية.
5. تأكد من تنظيف مكالنك قبل مغادرتك، واترك مكالنك
أفضل مما كان.
6. احرص على إشعال النار في المغلق، واطفئها، النار
تماماً بالرمل قبل المغادرة.
7. تخلص من النفايات بشكل صحيح، وإن لم تجد مكاناً
مناسباً لرميها احزمها مجدلاً لاقرب حاوية على الطريق.
8. تخلص عن الأنقاض، فالأنقاض غير محبة هي سهل الراحة
وسلولة الحركة.
9. هذه الأمور ببساطة فالغرض من الرحلة هو الاستمتاع.
10. احرص على الابتعاد عن خطوط السقط وحدود
المحميات.
11. الالتزام بزيارة المقيمين بعد الانتهاء.



تجنب ازدواجية المقدمة والمراعاة الكثروبية
والخطورة، وتحفظ مقدمة خط سيرك

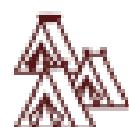


ابعد عن موقع الكشنة
وادرجه في خط



اخضر، على ان تحمل المقطة
الكلشنة قبل بعث الشخص
للتعرف على المقطة

موقع الكلشنة



اتركه حيث يوجد له جولة



خذ اوز الماء الماء الماء بالغير



لا تسرع من انتشار المكان
ولاحظت في منطقة مستوية
مقطة يمكن ابريزها خط البوار



اتركه من البوار المائية



الكلشنة بعيدة عن طريق السر
المقطات والشوارع





٤ اذا تقلبت الاجواء و تلبدت السماء بالغيوم واشتدت
الرياح واصبح المكان غير آمن:

١.ابداً بوضع الاطفال في السيارة اولاً واحرص ان يكون احد
البالغين معهم.

٢. وضع حقيبة الاسعافات الاولية في متناول اليدى
في السيارة.

٣.اجمع اغراضك واسعد لسفرة المكان.

٤. المواقع المسروقة التذيم بـ

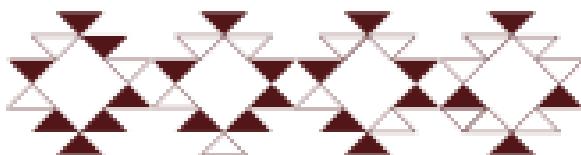
الصبية- كاظمة- المطلال- الجهراء- استراحة- الدراج- النورى
أم صفق- كيد- الزور- السالمى

٤. لمزيد من المعلومات والتفاصيل
زوروا الموقع الالكتروني الرسمي للبلدية دولة الكويت

www.baladia.gov.kw

قائمة الكشة

الماجلة	عدد مستلزمات الطهي (المطبخ)
<input type="checkbox"/> بصل	
<input checked="" type="checkbox"/> البهارات	<input type="checkbox"/> لوح شطع
الثمر - تحصل على 25000 دينار، سبلة، رومانيا	<input type="checkbox"/> وانعنة
<input type="checkbox"/> بهارات	<input type="checkbox"/> فوري (فوري) و دلة الشاي والقهوة
<input type="checkbox"/> زب	<input type="checkbox"/> برايد (براييس) الشاي والقهوة
<input type="checkbox"/> زيت الطبح	<input type="checkbox"/> دوكلا العاد
<input type="checkbox"/> تفاصيل متناثرة	<input type="checkbox"/> طباخة (مكاشيف)
<input type="checkbox"/> فواكه وتفاصيل متناثرة	<input type="checkbox"/> مجده للتسوي.
<input type="checkbox"/> سكر	<input type="checkbox"/> شنك الثمر وسباخ
<input type="checkbox"/> طبخ وظلل	<input type="checkbox"/> سلاكير، وملح عرق، وشوكلد
<input type="checkbox"/> كافيار، وشنطة و ملحوظ و خردل	<input type="checkbox"/> بطة وبطة شتبه
<input type="checkbox"/> مفتون، طعام	<input type="checkbox"/> سفر
<input type="checkbox"/> ليمون، روم، زبدة، ليم	<input type="checkbox"/> شربة وادوات التسوي.
<input type="checkbox"/> مشروبات غازية وعصائر	<input type="checkbox"/> طباخ خار مع ثوبات خار كافية
	<input type="checkbox"/> حافظ بروفة اليس، يوگس الخنطة العافية
	<input type="checkbox"/> مفتون، والكراب، ورق، وبطة شتبه
	<input type="checkbox"/> بذقة حلبة
	<input type="checkbox"/> فاصولي و بطاطس شتبه حلبي





طهوا للشوف، صلاد العواليسي متوفره من
لطبع المواتي ومركز خدمة العملاء على رقم

1888822

احتياجات عامة

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> فضة لرأس الكتفين | <input type="checkbox"/> الاصناف بروت | <input type="checkbox"/> مارسالور |
| <input type="checkbox"/> سباكة ملحة | <input type="checkbox"/> بوصلة المسافة | <input type="checkbox"/> كستة (بورغون) |
| <input type="checkbox"/> حوارب | <input type="checkbox"/> الفرش | <input type="checkbox"/> بوب كورن |
| <input type="checkbox"/> ماندولينية | <input type="checkbox"/> كيس اليوم | <input type="checkbox"/> شفريبات |
| <input type="checkbox"/> ماندولينية | <input type="checkbox"/> ماندولينية | <input type="checkbox"/> قص |
| <input type="checkbox"/> زبد حمام | <input type="checkbox"/> زبد شرب | <input type="checkbox"/> درابل |
| <input type="checkbox"/> بندق | <input type="checkbox"/> بادل للسبيل | <input type="checkbox"/> بندق |
| <input type="checkbox"/> خلبيون | <input type="checkbox"/> خلولية خالية للطهي | <input type="checkbox"/> تصر |
| <input type="checkbox"/> الشريان والسلطة | <input type="checkbox"/> ماندارن ليموناد | <input type="checkbox"/> رهان |
| <input type="checkbox"/> بذور الباجة | <input type="checkbox"/> الهاش المحشية | <input type="checkbox"/> بسكويت ودبب |
| <input type="checkbox"/> كعك وبرنس | <input type="checkbox"/> كعك وفراخات | <input type="checkbox"/> بيك |
| <input type="checkbox"/> الكاس العافية | <input type="checkbox"/> شرسية | <input type="checkbox"/> اندماجي |
| <input type="checkbox"/> مكثفة (المونطة) | <input type="checkbox"/> مكثفة (المونطة) | <input type="checkbox"/> مشروبات |

خلفيف الكشكبة

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> القاب شعيبة | <input type="checkbox"/> ورق القاب الكوشيشة | <input type="checkbox"/> بنة موسقية |
| <input type="checkbox"/> القاب طازلة | <input type="checkbox"/> القاب طازلة | <input type="checkbox"/> مكثف صوص بلوتوت |
| <input type="checkbox"/> لفاف | <input type="checkbox"/> لفاف | <input type="checkbox"/> تكراد |
| <input type="checkbox"/> دراجات هوائية (المواري) | <input type="checkbox"/> دراجات هوائية (المواري) | <input type="checkbox"/> القاب للدقهلية |

الوناسة والترفيه

منتجات المواشي



للحجز والطلب ادخل على الرابط



سلطة رibs بقر طازج
Fresh Beef Sirloin Steak



سلطة سافاريجون بقر طازج
Fresh Beef Sirloin Steak



سلطة بقر طازج
Fresh Beef Sirloin



برجر بقر طازج
Fresh Beef Burger



سلطة رibs لب بقر طازج
Fresh Lamb Sirloin Steak



سلطة رibs لب بقر طازج
Fresh Lamb Sirloin Steak



برجر رibs لب بقر طازج
Fresh Lamb Sirloin Burger



لشوش بقر طازج
Beef Marinated Skewers



الراجون الخصم
Royal Dishes



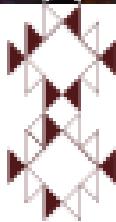
المواشي جريل
Al Mowashiy Grill



إرشادات لنقل وحفظ اللحوم الطازجة

Instructions to Handle & Preserve Fresh Meat





**اللحم من المنتجات الغذائية سريعة التلف،
يحتاج إلى عناية خاصة عند النقل والتخزين:**

- * تأكد من سلامة وجودة اللحوم عند استلامها
- * عند نقل اللحوم يجب الالتزام ب وعدم تعرضاً للحرارة، ونقلها مباشرة إلى المنزل.
- * لا تضعها في صندوق السيارة
- * يجب تهوية اللحوم في درجة حرارة الغرفة والتأكد من برودتها قبل التخزين.
- * يجب توزيع اللحوم في أطباق أو أكياس قبل تخزينها
- * من الأفضل أن تستعملك اللحوم التي تحت إدامتها في نفس اليوم.
- * لا تعيد تحبيب اللحوم بعد إدامتها
- * للتجفيف، يجب أن تحفظ اللحوم في درجة حرارة (الأقصى 18) درجة سيلزية
- * للتبريد، يجب أن تحفظ اللحوم في درجة حرارة من (صفر إلى 5) درجات سيلزية

اطلب
من الروضتين



ا��شنست واشمتع بسلامة



المواسيد

AL MAWASHI ١٩٩٣

شركة نقل وتجارة المواشي (ش.م.ل.)
Livestock Transport & Trading Co. (K.S.C)



٨٨٨٨ ٢٢
almawashicom.kw

