



HAWALİ

News #4



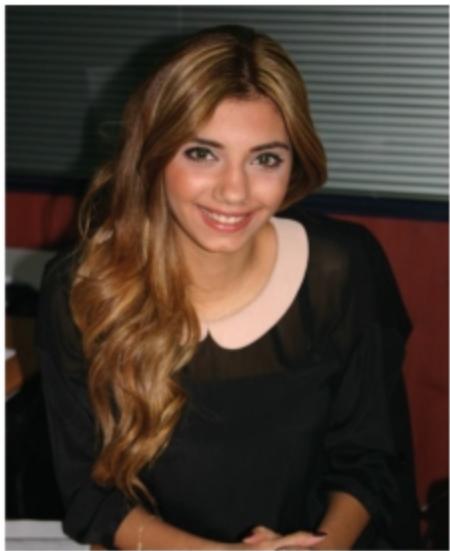


خمس شروط لرب عمل ناجح

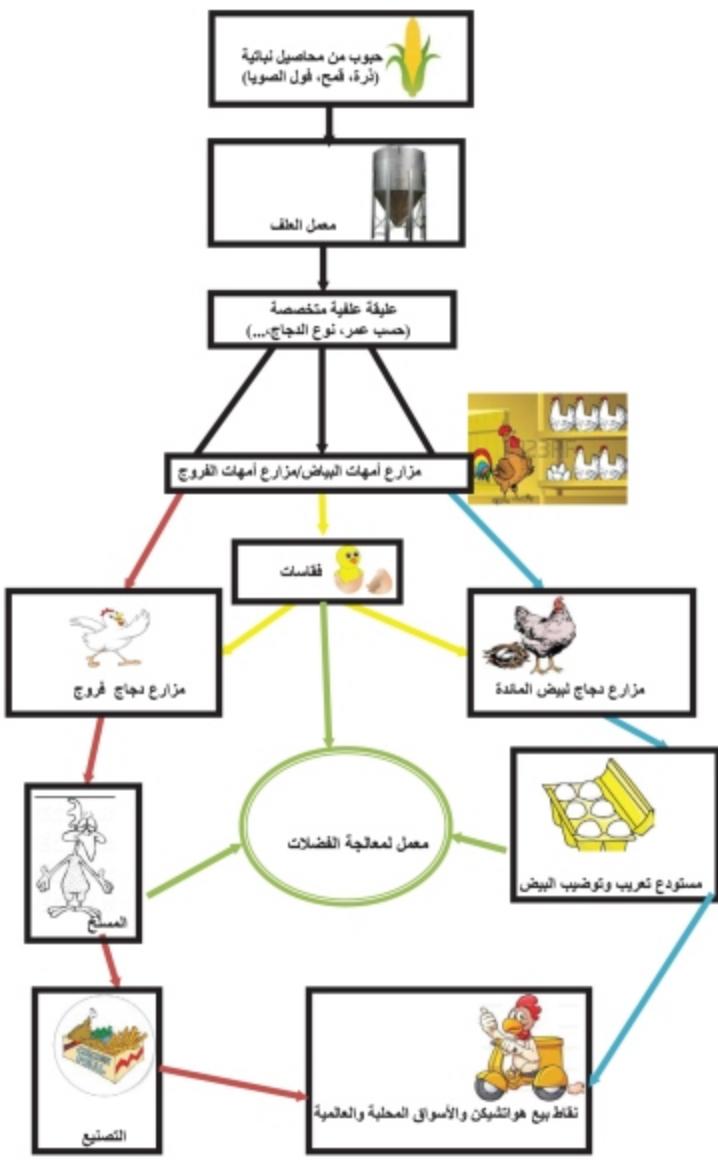
من الدكتور جان بطرس الهوا

- ١- "يجب أن يكون لديه معرفة في عمله وان يكون لديه رؤية ملدة عشر سنوات على الأقل".
- ٢- "يجب أن يكون صادقاً وشفافاً مع معاونيه ومع عملائه ومع المجتمع".
- ٣- "يجب أن يكون مثابر ويؤمن بالاستمرارية وان يكون الفشل حافزاً للتجدد والنشاط".
- ٤- "يجب ان يكون وفياً لعمله وملعاونيه وللبيئة التي انطلق منها وللوطن".
- ٥- "يجب ان يكون شجاعاً ولديه كثير من المحبة والتواضع وقليلًا من الذكاء".

كيف تعزز استراتيجية "التكامل العامودي" لشركة هواتشiken سلامة المنتوج؟



ساندي أيوب
موظفة في مكتب الموارد البشرية



تعتبر شركة "هواتشiken" من أهم شركات الدواجن على الصعيد الوطني والإقليمي وهذا ليس لحجم المؤسسة وحسب، بل لهيكليتها المتكاملة عامودياً. والتكمال العامودي "Vertical Integration" يعني أن الشركة مسؤولة عن جميع المراحل الإنتاجية؛ فتمتلك الشركة وتدبر مزارع الأمهات، الفcasات، مزارع التربية، معمل العلف، المسلح، والتصنيع. وبذلك تحكم الشركة بكل مواردها البشرية والمادية من أجل إنتاج فعال ومنتج سليم ومراقب في كل مراحل إنتاجه. إن التكمال العامودي يسمح للمنتج أن يضع سلسلة من الإجراءات المتكاملة والغير متعارضة فيما بينها للحد من ولوج أي من أنواع المخاطر في السلسلة الإنتاجية. فعلى صعيد المزرعة مثلاً، فالمزارع عادةً يهتم بتحسين طيوره وحمايتها من أي مرض قد يفتتك بها. لكن هناك لقاحات وإجراءات وقائية أخرى لأمراض لا تضر بالطيور لكن في حالة إكتسابها لها ستدخل السلسلة الغذائية وتصل للمستهلك فتكون الشركات المتكاملة عامودياً متيقظة لهذه الأمراض أكثر من المزارع المستقل وتقوم بتحسين طيورها ضد هذه الأمراض. وما ذكر على صعيد المزرعة ينطبق أيضاً على جميع الأقسام والممارسات العملية من تحضير العلف، تعقيم البيض، مكافحة الحشرات طرق الذبح، التصنيع، التوضيب وغيرها من المراحل الإنتاجية العديدة والمتشعبة. بالإضافة إلى امتلاك الشركة نقاط بيع تعنى بعرض وتسليم المنتج للمستهلك بأفضل نوعية ممكنة. كما وإن "هواتشiken" تنفرد بخدمة توصيل تُجَبِّ لحاجة المستهلك بأسرع وقت ممكن وبنوعية وجودة عالية يُفتخر بها لتكون عنواناً مائدة فخمة وصحية في الوقت عينه. دون أن ننسى المطاعم الخاصة التي يُعمل على إنشائها حديثاً التي ستتميز عن غيرها بسلامة وصحة منتوجاتها. ومن هنا، تعتبر شركتنا من الشركات الرائدة في الذهاب خطوات إلى الأمام من خلال مراقبة كافة مراحل الإنتاج والتزامها بالحفاظ على معايير تراقب من قبل أطراف مستقلين (شهادة ISO22000 معنية).

- يلتقط الدجاج البلدي الأمراض من خلال الجراثيم التي تمر على الأرض ومن برازها وهي غير ملقة فتنقله إلى الإنسان
- أما دجاج بياض هواتشينك فهو يعيش داخل أحصان وفي مزارع مغلقة لا يمكن لهذه الحيوانات أن تصل إليه وهو ملتح ضد الأمراض وخاصة التي تنتقل إلى الإنسان مثل *Salmonella* من خلال استهلاك البيض ولحم الدجاج

- أما من الناحية الغذائية للإنسان والطعمة فدجاج بياض هواتشينك معرف بطريقة سلية إذ يحتوي علفه على الفيتامينات والكالسيوم والبروتينيات الازمة وبذلك ينقلها الطير من خلال البيضة إلى الإنسان فتصبح هذه البيضة غنيةً وطعمها أطيب لذلك أن بيض مزارع هواتشينك هو أفضل، طعمه أطيب، صحي ومغذي أكثر من البيض الذي يسمى "بالبلدي".

٤- في عصرنا هذا نسمع كثيراً عن دجاجة تسمى "الدجاجة الحديثة"، عرف عنها؟

هي الدجاجة التي تعطي إنتاجية عالية إن في إنتاج البيض أو في تحويل العلف إلى لحم وذلك في أقل وقت وكلفة ممكنة ودرجة عالية من مقاومة الأمراض وبالرغم من كثافة الإنتاج.



٥- ما الفرق بين المزارع القديمة والحديثة؟

المزارع القديمة هي كتابة عن مباني مع شبابيك مفتوحة مغطاة بسقف تويبة تترك مما يعرض الطيور بداخلها إلى حرارة عالية في أيام الصيف والصقيع في أيام الشتاء، مع امكانية دخول الطيور الصغيرة أو الجراثيم والفنار ونقل الأمراض إلى الطيور في الداخل.

أما المزارع الحديثة فهي معزولة عن الخارج بسبب تسريحها كلأ ما يمنع دخول الحيوانات والطيور البرية. فيما يخص السقف فيتم استعمال ألواح TOT معزولة أو سقف باطنون وبذلك يمكن المحافظة على حرارة أفضل داخل المزارع. يتم ضبط الحرارة في فصل الصيف من خلال مراوح كبيرة و cooler system وفي فصل الشتاء من خلال دفايات مازوت كبيرة. لا يدخل الضوء إلى المزارع فتم تركيب أنارة كهربائية. فيما يخص العلف لا حاجة إلى عمال كثي فالعلف موجود داخل خزانات كبيرة (silo) مغلقة جيداً وتعمل أوتوماتيكياً للطيور من خلال معالف داخلها جنائزير لجز العلف قرب



المهندس شادي درويش
مسؤول عن مزارع تربية الصيصان
البياض وانتاج البيض في شركة هواتشينك

أسأل الخبراء؟

- ١- ما هي أولويات المهندسين الزراعيين في شركة "هواتشينك"؟
أن أولوياتنا في الشركة هي إنتاج البيض والفروج الصحي بأحسن نوعية وبأقل كلفة ممكنة وذلك من خلال التدابير التالية:
 - إدارة برنامج تلقيح فعال لحماية الطيور
 - متابعة خلطات العلف لإعطاء الطير كل ما يحتاج لأفضل نوعية إنتاج
 - اقامة الأبحاث والاتصال الدائم بالمهندسين وشركات الانتاج خارج الوطن للبقاء على آخر المستجدات والمعلومات والسير دائمًا إلى التطور.

- ٢- ما هي أنواع الدواجن في شركة "هواتشينك"؟
أن عالم الدواجن هو عالم متشعب ومنقسم إلى عدة أنواع، فما يهمنا في شركة هواتشينك هي أنواع الدواجن العالية الانتاجية والنوعية بالبيض أو باللحم.

- أما أنواعها في الشركة مقسمة إلى ثلاثة كالتالي:
- ٠ دجاج الأميّات: فهي مخصصة لإنتاج بيض التفقيص(البيض الملحق) وهي على نوعان:

- ١- دجاج الأميّات المخصصة لإنتاج الفروج
- ٢- دجاج الأميّات المخصصة لإنتاج الفراخ البياضية
- ٠ صيصان فروج: مخصص لإنتاج اللحم
- ٠ صيصان بياض: مخصص لإنتاج البيض و هي على نوعان، فراخ البياض الأحمر والأبيض

- ٣- الكثير يتساءل عن الفرق بين البيض الأحمر والبيض الأبيض والبيض البلدي وما يسمى بيض مزارع، فما الفرق؟
أن دجاج البياض في الشركة نوعان الأحمر والأبيض فالدجاج الأبيض يعطي بيض بلون أبيض والدجاج الأحمر يعطي بيض بلون أحمر. ولا يوجد فارق من الناحية الغذائية للإنسان وفي الطعمة إذ أن نوعية العلف هي نفسها تقريباً للإثنان.
الدجاج البلدي هو دجاج مربي على الأرض يسرح على التراب ويأكل الخضار والأعلاف في وجهة نظرى الخاصة دجاج أبيض مزارع هواتشينك هو أفضل من البيض البلدي للأسباب التالية:

٨- ما هو الـ BioSecurity؟

هو العلاج الوقائي وذلك بعزل الطيور عن العوامل الخارجية بشكل أفضل مثلاً:

- عدم تنقل العمال بين مزرعة وأخرى لتفادي انتقال الأمراض في الحذاء والثياب أو الشعر.
- تطهير الآليات عند الدخول والخروج من المزارع.
- عزل المزارع كلياً عن الخارج وعدم السماح لدخول الطيور أو الحيوانات البرية كالجرادين والفتران والهرر.
- تنظيف وتطهير المزارع بين تربية الفوج والآخر.
- استعمال لباس خاص لكل مزرعة وعدم السماح لمن ليس له عمل بالدخول.
- وضع أدوية معقمة على أبواب المزارع لتطهير الأحذية عند الدخول والخروج من المزرعة.
- تنظيف المزرعة والآليات المستعملة بشكل دائم.
- الإستحمام وتبديل الملابس الخاصة عند دخول مزارع تربية الصيصان الصغيرة.

٩- من مسؤوليات الشركة تجاه المجتمع الإهتمام بالبيئة ، كيف تحافظون بالمزارع على هذه المسؤولية؟

نبادر بتحمل مسؤولية تجاه المجتمع والبيئة من خلال اتباعنا إدارة جيدة للسواد وكل ماليوث البيئة. مثلاً نقوم ببيع السواد إلى مزارعي الخضار والفاكهه للتسميد.

١٠- في رأيك، ما مدى تأثير العمال على نجاح العمل في المزارع؟
أن العمال في المزارع هم الأساس وهم أناس طيبين جداً، يتمتعون بروح العمل الجماعي و يتبعون كثيراً لتنفيذ توجيهات المسؤولين عنهم. فلولا تضحيات هؤلاء في انتاج البيض ولحم الفروج لما كان يوجد دور للمهندسين، وللمحاسبة ومكتب شؤون الموظفين والإدارة والموظفين. فالشكر الأكبر والتقدير لهم!

الدجاج. أما المياه موجودة داخل قساطل مس克راً ويشربها الطير من خلال Nipples بذلك تبقى المياه نظيفة. كما يمكن ان تلفت انتباهم بوجود أقفاص ببعض المزارع الحديثة توضع فيها الطيور وليس على الأرض فيصبح بامكاننا وضع كميات اكبر من الطيور بالملحق الواحد، كما يتم جمع البيض بطريقة أوتوماتيكية بوقت اسرع وبعيدة أقل.



٦- لماذا الدجاج اليوم ينمو بسرعة أكبر ويبيض أكثر؟

أولاً، بعد الدراسات التي قام بها المتخصصون بتأنصيل الدجاج تمكناً من انتاج نوعيات طيور لها قدرة انتاجية أكبر وبكلفة أقل. مما يساعد على ذلك، اضافة المزارع لساعات اضافية عن الطبيعة وبذلك يصبح بامكان الطير الأكل 23 ساعة بدل من 11 ساعة فيتم تحويل العلف بكميات أكبر الى الحم فيننمو الطير بسرعة أكبر.

ثانياً، ان الدراسات أوصلت الى نوعية علف أفضل فأصبح بالإمكان خلق الحبوب وتصنيع حبيبات صغيرة مكونة من جميع أنواع الحبوب المغذية. يأكل الطير منها دون انتقاء دون وبسرعة أكبر وتحتوي على خميرة تساعد الطير على عملية الهضم وبذلك الأكل بكميات أكثر والنمو بسرعة أكبر.

٧- ماذا عن استعمال الأدوية والمضادات الحيوية والهرمونات؟

استعمال الأدوية والمضادات الحيوية يكون في الحالات الضرورية جداً عند اصابة الطيور بالأمراض حسب فحوصات المختبر الخاص بالشركة. لكن هذه الأدوية بعد وضعها للطيور لديها فترة أمان محددة حسب الدواء ليعود ويستهلك الإنسان هذه الطيور أو البيض حال من هذه الأدوية. لذلك تحرم أصول وضع الأدوية لحماية المستهلك حسب التعليمات والمعايير العالمية.

أما فيما يخص الهرمونات فهذا الأمر غير صحيح اطلاقاً وذلك بشهادة ال ISO=22000:2005 العالمية و لا يستعمل اطلاقاً. ان علف هوتشيكن هو علف طبيعي مكون من الحبوب الطبيعية ويضاف اليه الفيتامينات المسموح بها عالمياً لإعطاء الطير صحة أفضل ويكون البيض واللحم مغذي أكثر. لكن الأهم لتفادي الأمراض ومن استعمال الأدوية فهو ال Biosecurity.



المضافات الغذائية: بين الوهم والحقيقة

المهندس منال القدوم
مدير قسم التصنيع



المضافات الغذائية : مكونات لها عدة ووجهات إستعمال

١- تحسين أو المحافظة على القيمة الغذائية :

حيث تضاف بعض الفيتامينات والأملاح المعدنية لزيادة القيمة الغذائية كإضافة الفيتامين "ب" إلى الخبز والدقيق ، والفيتامين "د" إلى الحليب، والفيتامين "أ" للزبد واليود للملح.

٢- تحسين النوعية وزيادة إقبال المستهلك :

حيث تمنح الطعام مظهراً جذاباً ورائحة وطعم مقبول مثلاً الأعشاب والمنكهات

٣- تسهيل تحضير الأغذية : مثلاً عند إستعمال مواد الإستحلاب كلستين الموجود في البيض التي تعمل على مزج الماء والزيت في المليونيز أو إستعمال البكتيريا المستخرج من الفاكهة والذي يستعمل في تصنيع الــمربيات لمدة مكثفة .

٤- تقليل من تلف وتحسين نوعية حفظ المأكولات:

يترتب التلف من خلال تلوث ميكروبي أو من تفاعل كيميائي. من هنا إضافة المواد المانعة للتآكسد إلى الزيت لمنع تآكسده خلال عملية الطهو ، أو الأحماض مثل الأسكوربيك أو فيتامين س لوقف عمل الإنزيمات المسئولة لظهور اللون البني. مثلاً عندما يتم تقطيع الفاكهة مثل الموز التفاح ، فإنك تلاحظ ظهور لون بني ناجم عن عمليات الأكسدة المسؤولة عنها أنزيمات موجودة في الفاكهة . إن إضافة حمض الأسكوربيك الموجود مثلاً في عصير الليمون كفيل بيقاف عمل الأكسدة وبالتالي منع ظهور اللون البني .

إن طلب المستهلك المتزايد يدفع إلى تطوير تكنولوجيا المضافات الغذائية أكثر فأكثر حيث بدأت تأخذ حيزاً مهماً في الصناعات الغذائية مع التأكيد دوماً على أهمية المحافظة على سلامة الغذاء.

في أيامنا هذه يزداد يوماً بعد يوم الطلب على المنتجات الغذائية طازجة ، صحية وطيبة المذاق . هذه المطلوبات لا يمكن الحصول عليها من دون اللجوء إلى مكونات خاصة يشار إليها باسم المضافات الغذائية. المضافات الغذائية هي مكونات تضاف بكميات قليلة جداً إلى المنتج في أحدي مراحل مواد النبات بحيث يتم امتصاصها عن طريق الجذور أو قد تضاف أثناء الحصاد أو التعليب أو التصنيع او التخزين او أثناء التسويق لغرض تحسين نوعية الغذاء او زيادة قبول استهلاكه . من دون هذه المضافات كنا لافتتنا لوفرة وتنوع المنتجات التي نستمتع بها اليوم.



التطور التاريخي للمضافة الغذائية :

إن إستعمال هذه المنتجات ليس وليدة اليوم ، بل تعود مئات السنين عندما بدأ الإنسان بإستعمال مكونات بهدف إطالة عمر المأكولات مثلاً عندما إكتشف أن إضافة الملح يحفظ المأكولات دون الحاجة إلى طبخها بالنار (اللحم المقurred). كما عرف الفراعنة منافع الأعشاب والبهارات فاضافوا كبس القرنفل لمعظم مأكولاتهم . وإكتشف كولومبس لقاربة أمريكا ما كان ليتم في ذلك الوقت لولا إبحار كولومبس إلى الهند سعياً وراء البهارات فضل طريقة ووصل إلى قارة أمريكا.أما المخللات فهي طريقة حفظ للخضار استعملت في شرق آسيا لأكثر من 3000 سنة.

سلامة إستعمال المضافات :

إن أي مكون في الطبيعة ممكن أن يتتحول إلى منتج ضار إذا إستعمل بكميات غير مدروسة. تعتبر الماء المضافة للأغذية آمنة صحياً بصفة عامة إذا تم استخدامها بالتركيز المصرح به عالمياً وذلك لأن هذه المضافات هي من مصادر طبيعية نباتية وحيوانية. لتنظيم هذه المضافات ولاءlam الزيان وضع لكل مضاد علامة خاصة به تبدأ بحرف E مثلاً : مواد المنكهة E600-699 والماء المثبتة والملونة والملونة والمستحلبة : E400-499



جديداً!

ماذا يجب أن تجرب Appetizers Mix الجديد؟

ستحصل على مجموعة متنوعة من المقبلات كلها في كيس واحد! مع الكميات المناسبة لجعل صفترك تبدو غنية، دون الحاجة إلى رمي كمية كبيرة من فضلات الطعام بعد تناول العشاء.

أيضاً هذه الحقيقة هي أرخص بكثير من شراء 3 صناديق منفصلة من المقبلات، لذلك أنت توفر الوقت، المال والطاقة!

تم تصميم هذا المزيج من المقبلات معأخذ الأطفال والكبار بعين الاعتبار، فيمكن استخدامه للأطفال في أعياد الميلاد والحفلات الخاصة بهم ولكن أيضاً كمقبلات مع المشروب عند دعوة أصدقائك للعشاء.

هذه الحقيقة تحتوي على أفضل مقبلات هو تشيكن chicken potato بعد على سبيل المثال، يمكنك تجربته مع الـ appetizers mix دون أن تطر لشراء علبة كاملة من الصنف لوحده!

بفضل التعبئة والتغليف المبتكرة لست مجبى على استخدام كل الكمية في آن واحد، فهذه الحقيقة سهلة الفتح والاغلاق بحيث يمكنك تخزين المنتج بأمان بعد استخدامه لأول مرة.

المنتجات في داخل الكيس منفصلة عن بعضها في أكياس أصغر مما يسمح باستخدامها كوجبة خفيفة! جائع في فترة بعد الظهر؟ تريد أن تأكل شيئاً أثناء مشاهدة الفيلم المفضل لديك؟ افتح أحد الأكياس الصغيرة داخل الحقيقة، أقلي المحتوى، وبعد 5 دقائق تحصل على وجبة خفيفة شهية!

أخيراً لا تنسى صلصة المقبلات الخاصة بهو تشيكن (يمكنك أن تشتريها في محلاتنا)، أو إذا كنت تحب الطبخ يمكنك تجربة عدة صلصات منزلية خاصة بك لتقدميها مع المنتج!

For the BBQ dip

6 tbsp tomato ketchup

2 tbsp

1/2 tsp Worcestershire sauce

1/2 tsp soy sauce

2-3 drops Tabasco, (optional)

For the honey-mustard dip

4 tbsp mayonnaise

1 tsp wholegrain Dijon mustard

1 1/2 tsp clear honey

1 / 2 lemon for lemon juice

Try our
New Mix Appetizers



Home Delivery 1520

Christmas لأننا نهتم

بمناسبة عيد الميلاد المجيد، زار موظفو شركة "هوا تشينك" كل من مitem "مار شربل-حريصا-لأنطام وذوي الحالات الاجتماعية" ومؤسسة "يد الرحمة، للعائلات المحتاجة"؛ وزوّغوا لهما الهدايا وأ茅ون الغذائية ... كما أنهم قضوا نهاراً كاملاً مع أطفال مitem "مار شربل"، تناولوا الغداء معهم وقاموا بألعاب ترفيهية أبعدت الأولاد عن عباء مشاكلهم الإجتماعية وأدخلتهم فرح العيد.





سلامة الموظفين من أولوياتنا

حافظاً على حماية وسلامة الشركة وموظفيها من مخاطر الحرائق والحالات الصحية، تم إجراء دورتين للتدريب على أعمال الدفاع المدني اختصاص إطفاء، إسعاف، إنقاذ وإخلاء: الدورة الأولى، كانت تذكير لدوره سنة 2009 ، قمت بقيادة السيد شربل حوشب (مسؤول الحرس) والسيد جوزف نعوم (مدير الجودة والنوعية).
الدورة الثانية، تضمنت كل التدريبات بقيادة السيد شارل خليفة (إسعاف: حروق، كسور...)، والسيد ابراهيم الخوري (حرائق: إطفاء، إخلاء...)، وذلك لمدة شهر بحضور 21 موظف من كافة أقسام الشركة. تلى الدورة إمتحان تضمن كل المراحل التي تم تعلّمها تحت إشراف المدربان السيد ابراهيم الخوري والسيد شارل خليفة.

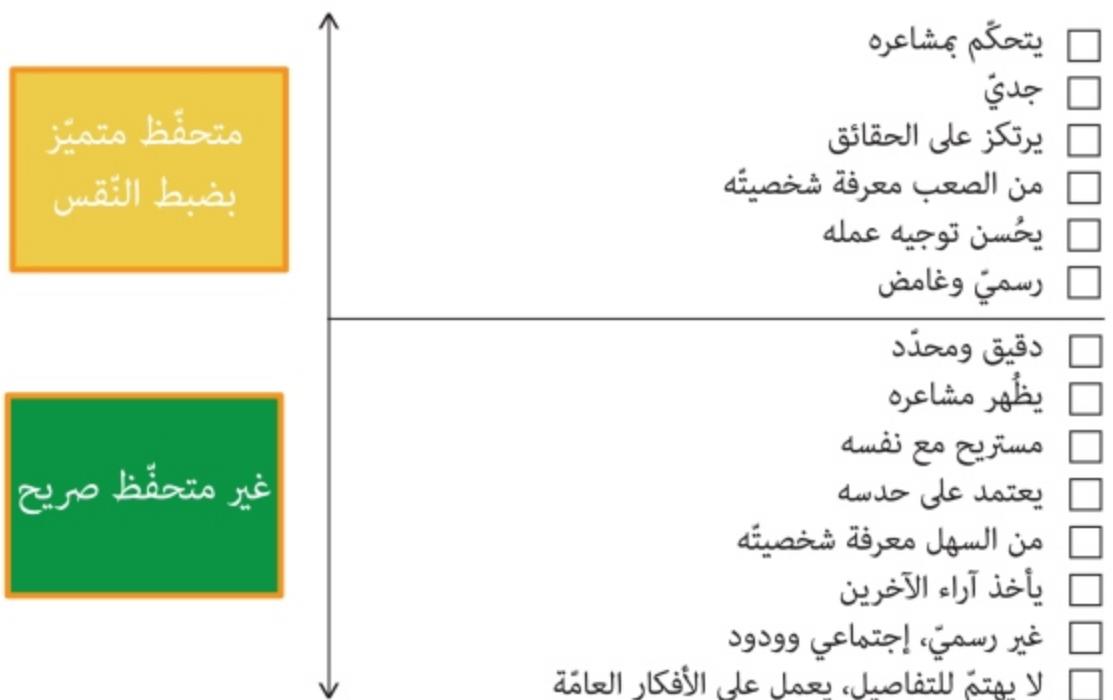


الألوان وشخصيتك المهنية

أجب على الأسئلة التالية وتعرف أكثر على شخصيتك المهنية:

إختر الصفات الأكثر تناسباً مع شخصيتك من المراحلتين الأولى والثانية، بوضع (X) في الخانات المناسبة:

المرحلة الأولى:

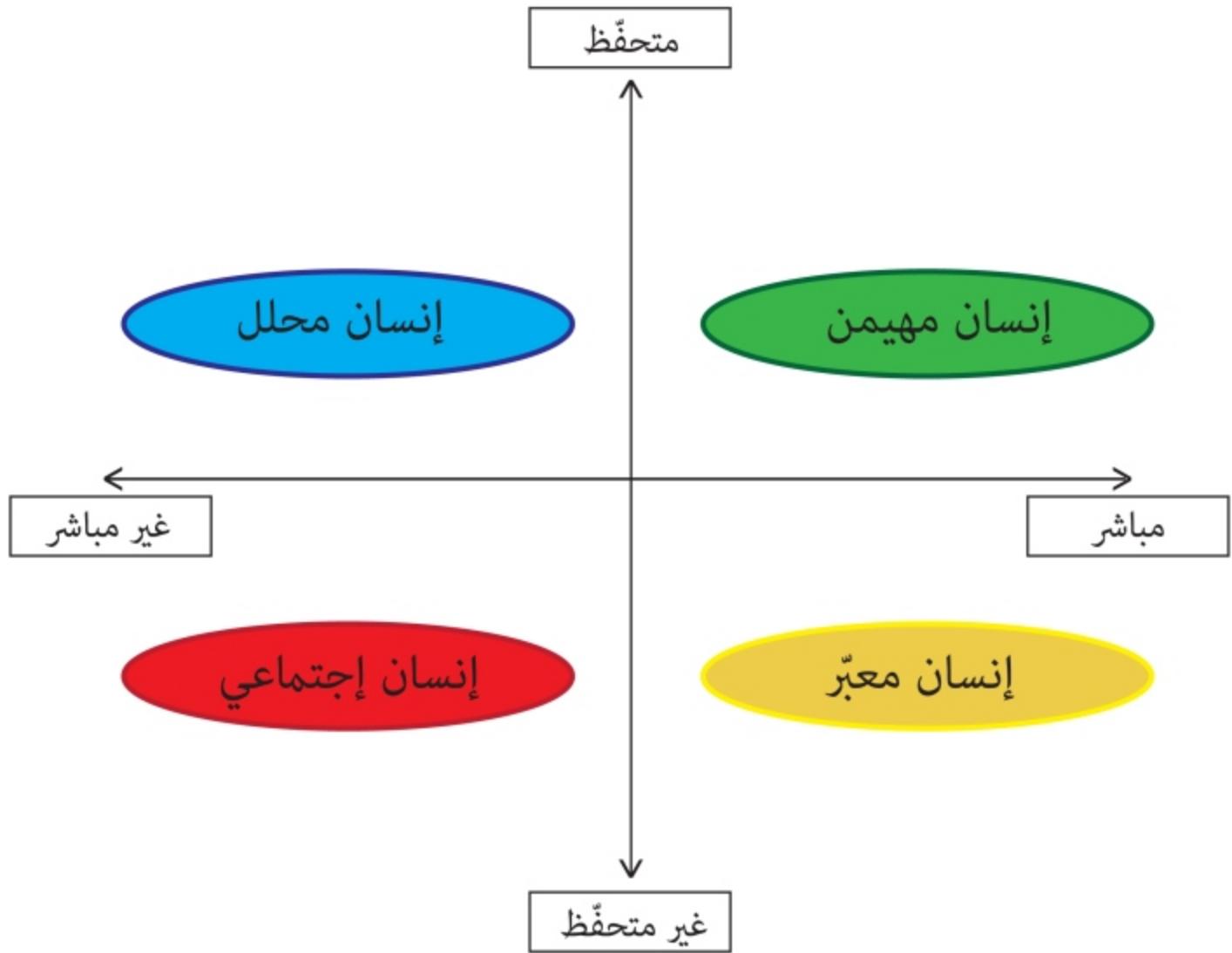


المرحلة الثانية:



النتيجة:

إختر اللونين الذين نلت فيهما على أعلى نسب (x) :
من المراحلتين الأولى والثانية، وقابلهما في المحور التالي



المهيمن: يهتم بتحقيق هدفه مع نتائج فعالة، غير صبور، يعشق العمل، صاحب قرار، صارم ومنضبط
المعبر: حالم، يحتاج إلى دعم دائم من الآخرين، يأخذ القرارات بسرعة، متحمس ومبتكر

الإجتماعي: بحاجة إلى الناس حوله، مستمع جيد، يكره التغيير، لا يخاطر، يساعد الآخرين، بحاجة إلى الأمان ومشجع.
المحلل: يجب أن يكون دائماً على حق ، مخطط، منظم، يأخذ القرارات بروية، يتبع التعليمات ويفصل المشاكل

Did You know?

FACTS ON THE HEALTH BENEFITS OF TURKEY

1. Get Your Protein

There are about 32g of protein in a 100g. serving of turkey, making it a very good source of these essential amino acids. Eat a turkey sandwich for lunch and you'll almost have your daily protein covered.



2. Protect Yourself from Cancer

Turkey contains selenium, which is essential for the healthy function of the thyroid and immune system. Selenium also has an essential role to play in your antioxidant defense system, helping to eliminate cancer-friendly free radicals in the body.

3. Benefit from Less Saturated Fat

Turkey has under 12 % of the recommended daily allowance of saturated fat per 100g. serving. A serving of turkey breast meat will cost you 110 calories and only 0.5 grams of fat. Compare this to a chop of pork, which contains 253 calories and 8 grams of fat.

4. Get Your B Vitamins

Turkey is considered a good source of vitamins B3 and B6, rated because of the density of these vitamins in the meat.



أنَّ أولويات الموظف لتحسين أو الحفاظ على صحته تشمل:

- زيادة النشاط البدني (%) 69,1
- إزالة / التعامل بشكل أفضل مع الإجهاد (%) 17,7
- والقلق (%) 52,8
- تناول الطعام بشكل صحي (%) 34,2
- الإقلاع عن التدخين / التدخين بكمية أقل (%) 17,7

يعمل الثوم على منع تكون الكوليسترول في الشرايين كما أنه يقضي على الجراثيم الموجودة في الدم، لذا يساعد على الوقاية من تصلب الشرايين. كما انه يساعد على تحفيض ضغط الدم واسترخاء الأوعية الدموية ملدة تصل إلى 72% ويقتل البكتيريا.

يتكون الثوم الملنفع لدى فروع هواتشيكن مع الثوم والزيت النباتي واملاح والليمون
حقائق التغذية

حجم الحصة 30 غرام

سعرة حرارية 20 Cal

الكربوهيدرات 4 g.

البروتينات 1 g.

الدهون 0 g.

الألياف 0 g.

تخزين

حافظ على الثوم مبرد في درجة 2 ° C وأقل أو مجمد في درجة - 18 ° C

للمزيد ادخل على : www.hawachickenlb.com



طريقة تحضير حبش العيد



مكونات التتبيلة :

حبشة وزن 4 كلغ
كوب زبدة طرية أو سمن من حرارة الغرفة
كوب نبيذ أحمر
ملعقة بهارات مشكلة (سبع بهارات)
بصلة متوسطة الحجم مفرومة

فص ثوم مدقوق
ملعقة طعام ملح

مكونات كيس الطهي :

كوبان من مرقة الدجاج مذوبان في كوبين ماء .
عُرق كرات مفروم .
15 عُرق كرفس مفروم .
بصلة كبيرة الحجم مقطعة .
جزرة مقطعة .
ورقنا غار .
4 جبات بهار حلوي كاملة .

الصلصة :

لتر من مرقة الدجاج
100 غرام من الدقيق
100 غرام من الزبدة
ربع ملعقة صغيرة جوز الطيب
ربع ملعقة صغيرة بهار أبيض
ربع ملعقة صغيرة صغيرة من القرفة
ربع ملعقة صغيرة من البهار الأسود
ربع ملعقة صغيرة بهار أبيض
ملعقة ملح صغيرة

الحشوة :

نصف كلغ لحمة مفرومة غنم
كوبان من الأرز
ثلاثة أكواب و نصف الكوب من الماء
بصلة متوسطة الحجم مفرومة
ملعقتان طعام سمن أو زبدة
ملح بهار أبيض و بهار أسود
نصف كوب لوز و نصف كوب فستق حلبي و
نصف كوب صنوبر نصف كوب كاجو

تحضير الحبش :

تخلط الزبدة أو السمن مع البهارات و البصل و الثوم و الملح و نبيذ الأحمر يتم فصل الجلد عن اللحم . يفرك اللحم بالخلطة المذكورة أعلاه تحت الجلد بما في ذلك الرجلين .

تحضير الحشوة :

يقلی كوب من المكسرات أو القلوبات بالسمن أو الزبدة بعدها يتم تصفيفها جيداً و وضعها في طبق جانباً .

يستعمل السمن نفسه لقلی البصل بعد ذلك تضاف اللحمة المفرومة و الملح و التوابل و يطهى الكل معاً و يضاف الأرز و يخلط مع اللحمة . تضاف ثلاثة أكواب و نصف الكوب من الماء الى خلطة اللحمة تخفف النار و يتبع الطهي الخلطة حتى تمتض كل الماء و تترك جانباً لترتاح لمدة عشر دقائق تنزع ورقتى الغار . تخلط نصف كمية المكسرات مع حشوة اللحم و الباقي يترك للتزيين و يحتوى جزء من خلطة الرز جوف الحبشة و جزء الآخر يترك للتزيين و تربط رجلي الحبشة و يتم تثبيت جناحيها بسيخان خشب .

الطهي :

يوضع الحبش في كيس كبير للطهي تضاف اليه المرقة و البصل و الجزر و الكركنس و البهارات و ورقتى الغار تم يغلق الكيس و يربط ليوضع في صينية كبيرة و يخبز في فرن محمى على درجة 180 درجة مئوية لمدة ثلاثة ساعات و نصف الساعة تقريباً " مع ضرورة روج الكيس بين الحين و الآخر حتى يتبلل الحبش جيداً " بالمرقة من كل الجهات .

حين يشقر الحبش و يصبح لحمه طرياً عند ملمسه بالأصابع تخرج الصينية من الفرن يتم سكب الصلصة الموجودة في داخله في وعاء و يتم وضع الحبشة في صينية و إعادةتها إلى الفرن لتحمير سطح الحبشة لمدة 10 إلى 15 دقيقة . تنقل الحبشة إلى صينية المخصصة للتقديم و يزيلن مع الصلصة و الأرز و المكسرات .

تحضير الصلصة :

يتم تدويب الزبدة يضاف الدقيق للحصول على مزيج الرو تضاف مرقة الحبش و تضاف التوابل و يطهى الخليط على النار متوسطة حتى تبدأ الفقاديع بالظهور و يصبح المزيج متماساك . تُسكب الصلصة في طبق خاص بها و تقدم مع الحبشة .

فوائد الحبش الصحية :

- 1) الحصول على البروتينيات
 - 2) الحماية ضد الأمراض السرطانية
 - 3) استفادة من أقل دهون
 - 4) الحصول على الفيتامينات " ب "
- يُعتقد أنَّ الملك بريطاينيا هنري الثامن، كان أول ملك يضع الحبش على طاولة عشاء عيد الميلاد خلال القرن السادس عشر، وأنشر هذا التقليد منذ ذلك الحين.

ceLeBRATION



Carole El Achkar and
Gaby Saade wedding (Accounting)



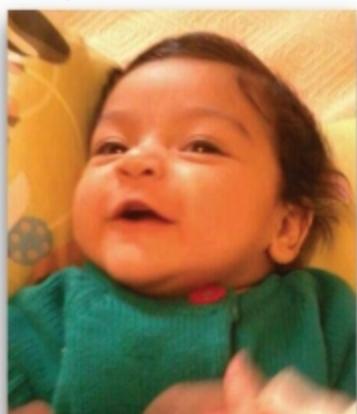
Walid and Pauline Azzi wedding
(Engineer)



Lara Zgheib and Elie Assaker wedding
(HR)



Theresia
Josiane Mrad's daughter
(HR)



Wadad
Elias El Howayek's daughter
(POS)



Luna
Albert Abou Rjeily's daughter
(POS)



Christelle and Anthony
Charbel Faddoul twins
(Accounting)



Julia
Chadi Darwich's daughter
(Engineer)



Jennifer
Charbel Khalil's daughter
(POS)



جويل مسعود
موظفة في مكتب شؤون الموظفين

سألوني يوماً عن هويتي الشخصية فأجبت:

أنا من بلادِ حدودها بلدان عربية، سكنتها شعوبٌ فنيقية اخترعت وعلمتُ أحرفَ الأبجدية،

أنا من بلادِ انتدبتها الدولة الفرنسية ،

أنا من بلادِ شهدت حروبًا دمويّة، استشهد شبابها دفاعاً عن الهوية، كتبت بالدم بطولاتِها التاريخية،

سُجنَ رؤسائِها لأنَّهم طالبوا بالحرية.

هندسة علمَها من رموزِ وطنية،

علمُ أبيض تتوسطه أرزَّةُ خضراء شموخة، ولوْنُ أحمر يذكّرنا بشهداء الحرية،

أنا من بلادِ تتكلّم لغةً حروفها عربية، لكن لها ميزتها ونكهتها ولفظتها السريّة،

أنا من بلادِ عرفت كل الديانات السماوية، تبوء شعبها المراكز الأولى العالمية، سعي جاهداً وراء

العلمِ والمعرفة الثقافية،

أنا من بلادِ اكتشفت الأسرار الكهربائية، دخلت المنظمة العالمية لحماية الحقوق الإنسانية،

أنا من بلادِ فاكهتها وخضارها أغذية ضرورية، سمائها شمسها وهوانها يعطون القوة الحيوية لشعبٍ

يعشق الحرية.

أتراكم عرفتم، أحذرتم من أنا؟

أنا فتاةٌ ملامحها ملامح عربية، تتكلّم اللغة اللبنانيّة الأصلية.

أنا فتاةٌ لبنانية أُعشقُ لبنان، ووطني وطنُ الأبدية...



Designed by: **Publimatt**
Advertising Agency

Edited by: The HR Department "Ms. Sandy Ayoub & Ms. Manale El Hajj"

HAWA CHICKEN S.A.L.
Safra - Kesrwan - Lebanon

Tel + 961 9 85 12 60
Fax + 961 9 85 12 65

P.O.Box 74 Antelias
www.hawachickenlb.com