

هدية ديكورية : لكل مهتم بأعمال البناء



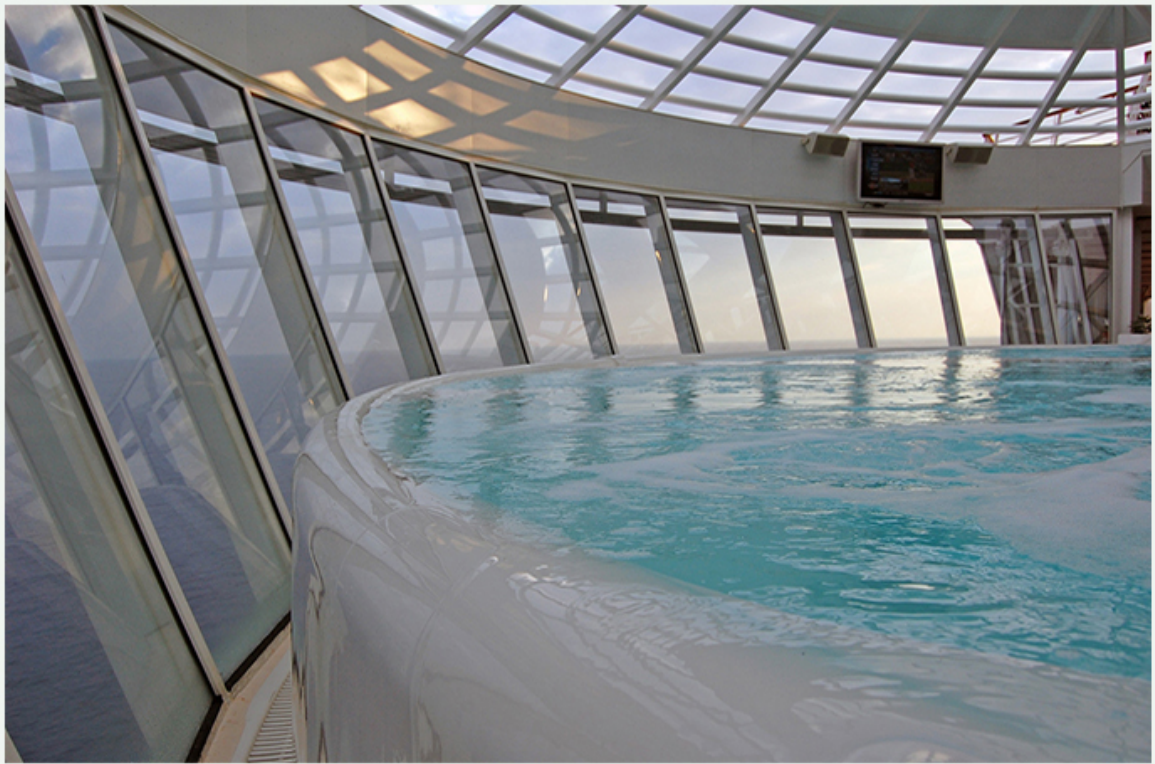
نصائح هامة لمن أراد بناء أو ترميم منزل

لمتابعة الموضوع , للمزيد من التعليقات , لتحميل الملف , ديكور الاقلاع

اضغط هنا لتحميل المرفق بصيغة PDF

جزر الكاريبي | على متن أكبر منتجع عائم في العالم



















[**Allure of the Seas**] تابعة لـ أسطول شركة رويال كاريبيان انترناشيونال وهي النسخة الشقيقة من اويسيز اوف ذا سيز التي بدأ تشغيلها عام " 2009 " لكن باختلافات بسيطة لتكون هي أكبر كروز في العالم

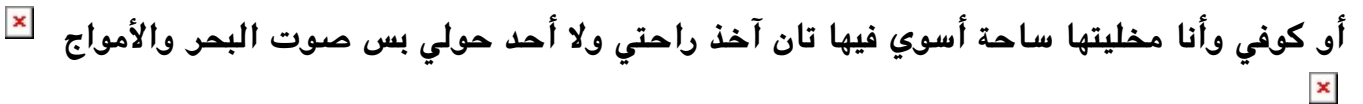
“ 11 نوفمبر 2010 ” كان موعد أول إبحار على متن المنتجع العائم ألور الذي بدأ تشييده منذ عام “ 2008 ”

وقد خُصصت لتبحر في الكاريبي من مدينة “ فورت لادرديل ” شمال ميامي في ولاية فلوريدا الأمريكية يبلغ طولها 361 متر وعرضها 66 متر وارتفاعها فوق مستوى سطح البحر 72 متراً وتبلغ سرعتها 42 كيلومتر/ساعة وعدد الأدوار 16 و المصاعد 12 مصعداً وتستوعب 6000 راكب و 2000 من الطاقم تضم الباخرة [حمامات سباحة - ملاعب رياضية - ميني جولف - صالة ألعاب - صالة تزلج - نادي صحي

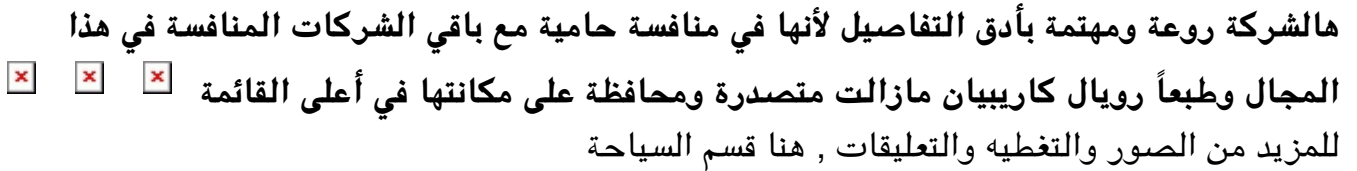
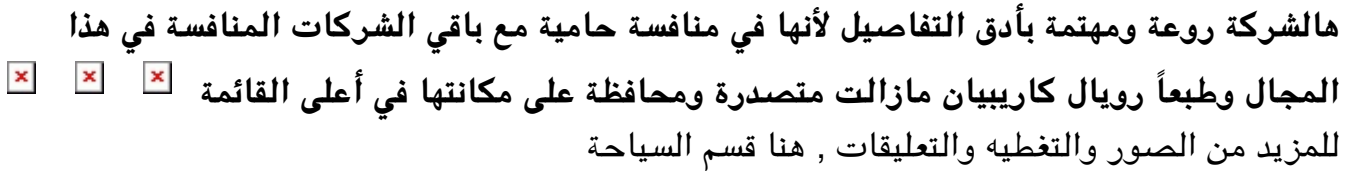
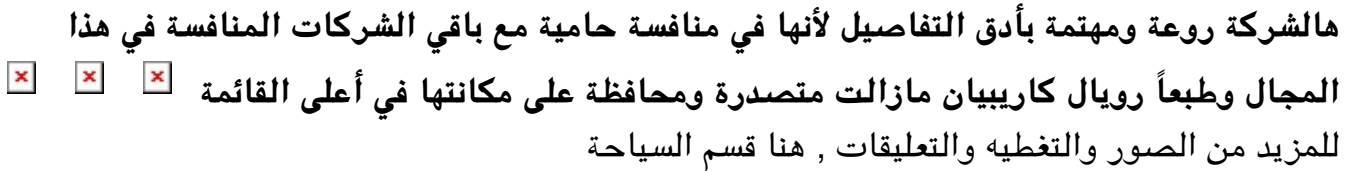
سبا - نادي للمراهقين - حضانة وترفيه للأطفال - مسارح - مقاهي - مطاعم - محلات وبوتيكات]

Allure of the Seas cabin

الغرف أو الكبائن تختلف أسعارها بعضها شبابيك بس أحسها كئيبة ماكأني فوق البحر وموقعها في الأدوار السفلية لأنها الأرخص وفيه كبائن بشرفات بعضها يطل على البحر وبعضها على الحديقة أو المنتزه وأفضل شخصياً المظلة ع البحر لزيادة الخصوصية وحتى المنظر أحلى إذا جلستوا ع البلكونة وروقتوا على شاي

أو كوفي وأنا مخليتها ساحة أسوي فيها تان آخذ راحتي ولا أحد حولي بس صوت البحر والأمواج 

وفيه كبائن متصلة مع بعض للعائلات الكبيرة بينهم باب فاصل وتقدروا تفتحوا الشرفات ع بعض وفيه بطابقين في الأدوار المميزة هذي روعة جربوها أهلي العام وإطلالتها كانت مرره جميلة وتفتح النفس

هالشركة روعة ومهتمة بأدق التفاصيل لأنها في منافسة حامية مع باقي الشركات المنافسة في هذا المجال وطبعاً رويال كاريبيان مازالت متصدرة ومحافظة على مكانتها في أعلى القائمة    للمزيد من الصور والتغطيه والتعليقات , هنا قسم السياحة

رحلتي لدول بحر البلطيق .. (فنلندا – السويد – استونيا – لاتفيا)







■



■



رحلتي للمناطق الاوربية اللي على بحر البلطيق كان أغلب أوقاتها عمل و ليست للسياحة .. لكن كنت

استغل نهاية الاسبوع و اسافر فيه لبعض الدول المجاورة و اجلس فيها يوم او يومين .. اتمشى وأشوف
اشياء جديدة

و جميله .. لأنه احتمال ما تسنح لي الفرصة مره ثانيه اني ازورها لبعده المسافه أولاً .. و ثانياً لوجود
البدائل الأقرب خصوصاً للي بيسافر بعائله .. و ثالثاً .. بعض المدن تحتاج يوم او يومين كزياره .. كحد
أقصى .. فقط لا غير

اولاً اعطيكم نبذه عن بحر البلطيق .. يقع في شمال اوروبا و يقع عليه بعض الدول الاسكندنافية .. زي
السويد و فنلندا و بعض الدول الاوروبية زي استونيا .. لاتفيا .. بولندا .. المانيا .. و ليتوانيا و يتفرع منه
خُلبان لعل اهمها خليج فنلندا اللي بين روسيا و فنلندا و استونيا .. و خليج ريجا اللي بين لاتفيا و
استونيا ..

بديت السفره برحلة من الرياض - باريس - هلسنكي - كوبيو
لان عملي كان في بلدة صغيرة و أقرب مطار لها في مدينه اسمها كوبيو (90 كيلو) او يونسو .. (40
كيلو)

الرحلة بشكل عام كانت متعبه .. رحلة أمريكا أحسن و أريح .. لأنني اضطر الى تغيير الطائرة أكثر من
مره

السفر الى باريس (6 ساعات) ثم الانتظار في مطار باريس 4 ساعات .. بعدين السفر الى هلسنكي (3
ساعات ونص) و الانتظار في المطار ساعتين .. ثم السفر الى كوبيو (ساعة) ..
قيمة التذكرة تعتمد بشكل أساسي على الموسم .. احياناً التذكرة تكون ب 7 الاف ريال .. و احياناً تكون
3500 ..

الخطوط الفنلندية الآن تسير رحلات من دبي .. بإمكان الواحد يروح عليها اذا يبي يرتاح من وقفة باريس
ويعوضها بدبي ,, للمزيد

لمتابعة بقية التقرير , الصور , الاماكن , الاسعار , قسم السياحة

مشاكل والدي , اتمنى الانتحار



مشكلتي أن من زمان مشاكل في بيتنا والسبب أبوي ما عرف ليش تغير بشكل مفاجئ بعد ما كان الاب
الحنون لكن والله من صرت في سادس ابتدائي والحين عمري 29 سنه /من سادس لين صرت بالثانوي
وبيتنا مشاكل والطرف الثابت فيها أبوي سواء مشاكل مع امي سواء مع عماتي كل القرايب علاقته معهم
سيئة مع العلم انها ماتأثرت علاقتنا بالاقارب بشكل صريح محافظين عليها الى الآن .. والحين عمري 29

اخواتي اللي اكبر مني تزوجو مابقى الا انا وامي و3 من اخواني بالبيت واخوي الرابع موظف بمدينه غير حائل .. صحيح ان بيتنا ماتغيرت المشاكل بس على الاقل كبرت وصار ابوي مايقدر يمد يده علي ... لكن مايمنع من الكلمات السيئة اللي يقولها بين كل وقت ووقت .. أما امي فـ طول الوقت وهي تسمع كلام بذيء منه وهي منه براء والله على مااقول شهيد .. المهم زبدة الموضوع كله والخلاصة كنت صابرة على الوضع لاني امي صابرة عشاننا وجالسة معانا لكن قبل اسبوعين تقريبا ابوي مد يده على امي تخيلو بالخمسين هي وهو بالسبعين ويقول لها كلام بذيء مايصدر من شخص عاقل وتطور انه يمد يده ...!! والسبب تافهه أشياء يقولها ان امي مسويتها طبعاً ماقدر اذكرها لكن والله انها منها براء ، لكن مدري كيف تطري عليه اصلاً حتى يفكر بها ! امي ماتحملت الوضع كان وقتها عندنا اختي في الأربعين وصارت ذاك اليوم مشكلة كبيرة انا دافعت مع امي واختي اخذت اغراضها وهجت ل بيتها وامي رافقتها لبيتها يعني جلست انا وابوي واخواني ال3 .. مع ان اخوي الثالث مايجي للبيت الا اخر الليل عشان ينام بس اما انا واخواني الصغار 15 – 12 سنه حنا اللي ماكلينها تلعين وتشتيم .. اول كنت اصبر عشان امي موجودة لكن الآن صرت لحالي وماعاد فيه أم ولاشيء أمي رفعت عليه قضية .. عاد الله اعلم متى يبتون فيها / يعني مستحيل ترجع للبيت .. وهو الى البارح رجع لوضعه القديم وصار يهاوش ويضرب اخوي عشان شيء تافهه (ماضيي جاء قدامي وماضيي أخوي الكبير لما كان يضرب ومابيدنا حيلة .. وللأسف اكتشفت اني حتى وانا بهالعمر مابيدي حيله) يعني التاريخ يعيد نفسه .. اقسم بالله ماكذبت ولا بكلمة .. انا افكر جدياً بالانتحار اقسم بالله – احياناً اقول أبهرب من البيت بس اهرب ارواح وين ؟ ولو هربت ورجعت له بصير في عداد الاموات ، اقسم بالله صرت افكر بالانتحار تفكير جدي / اخواتي يصبروني اصبري أصبري بكرا تفرج وانا والله بدا ينفذ الصبر ولا باليد حيلة .. تكفون لاتقولون لي تقربي من ابوك وخليه يحبك / انتم مستوعبين اكثر من 18 سنه شخص يهينك او يهين احد من اخوانك وحتى امك ! ويتكلم كلام بذيء فيكم .. وانتم منه براء ! بفكر اني اخليه يحبني بعد كل هالاشياء فكرت بدار الرعاية لو حصل لي وهربت فيها بس لما قرئت القصص طلع الجحيم اللي عايشة فيه جنه .. اعتذر عن الاطالة أتمنى تقترحون علي وش أسوي عشان اطلع من هالجحيم اللي انا فيه والله اني في كربه لايعلم بها الا الله .. وأغلب الموضوع عشان افضفض لكم وارتاح شوي ..

للمساعدة , ايجاد حلول , توجيه نفسي وإجتماعي , عياده الاقلاع

كـيكة الكوكـيز (كلاسيك)



المقادير:

2 اصبع زبدة 100 ج = (200ج)

1 كوب سكر بني

1 كوب سكر ابيض ناعم الحبيبات

2 بيضه كبيرة

3 قطع جبن كيري

1 م ص فانيليا

1 م ك باكينج بودر

2 ك دقيق ، قد ينقص او يزيد على حسب نوع الدقيق

الطريقة:

يخفق السكر مع الزبدة حتى تصبح كريمة يضاف البيض والفانيليا وتخفق جيداً تضاف قطع الجبن وتمزج يزال الخفاق من الآلة ويوضع رأس المزج ويضاف الدقيق منخولاً مع الباكينج بودر بالتدريج وتمزج حتى تصبح عجينة متماسكة سهلة التشكيل وتبرد نصف ساعة تقسم العجينة في قالبين نفس الحجم وتخبز لمدة 10 – 15 دقيقة

التقديم :

تحشى بالنوتيلا ، ويزين وجه الكيكة بخطوط من الشوكولا السائلة هيرشي او نوتيلا مخففه بقليل من الماء ويمكن اضافة قطع من شوكولا الهيرشيز داخل العجين قبل الخبز او على وجه الكيكة

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع

GOLDEN GLOBS 2017



Emma Stone In Valentino



Felicity Jones In Gucci



Angela Bassett In Christian Siriano



Elsa Pataky In Zuhair Murad



Keri Russell In J. Mendel



Natalie Portman In Prada



Brie Larson In Rodarte



Kristen Wiig In Reem Acra



Giuliana Rancic In Rani Zakhe



Gillian Anderson In Jenny Packham



Jessica Biel In Elie Saab



Isabelle Huppert In Armani Privé



Caitriona Balfe In Delpozo

تغطية | GOLDEN GLOBS 2017

التغطية , الصور , GOLDEN GLOBS 2017 , فاشن الاقلاع

دير سونا
شبكة الاقلاع
WWW.EQLA3.COM

مڻيو (حلويات)



التشيز كيك



تارت الكوكيز بالنوتيلا والفواكة



zoom



مولتن كيك

منيو حلويات منوع ا ليت العين اذا اشتاقت تشوف

لمتابعة الموضوع كامل , الطريقه , المقادير , من مطبخ الاقلاع

براوني النوتيلا



المقادير:

1 1/4 كوب نوتيلا

2 بيضة كبيرة

1/2 كوب طحين

الطريقة :

نسخن الفرن وفي وعاء نخلط جميع المكونات حتى تمتزج
يصب الخليط في الصينية وتساوى بالملعقة تخبز لمدة 25-30 دقيقة
أو حتى يخرج عود الاختبار نظيف
لا تطول بالفرن عشان ماتجف .

التقديم :

توضع فوقها كرة ايس كريم وتزين بالهيرشي او النوتيلا

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع

تجهيزات ولادتي في فصل













خلف الكواليس



خلف الكواليس

انا ربي رزقني في الجميل فيصل ☐ ☐ وبما انه اول بيبي لازم يكون الاستقبال حلو ومرتب ☐
بدت اول شي احدد الالوان اللي ودي تكون متواجدة .. وقررت على الاخضر والاصفر والازرق

بعدها حددت مكان استقبالي (حبيب الريان) , واللي كانت ولادتي فيه
حجزت السويت الكبير , وقبل ولادتي رحت عشان اشوف عدد الطاومات والكنبات والامور هذي , عشان
اعرف الاغراض اللي راح اجيها .. من ورد وصياني

لمتابعة تفاصيل الاستقبال, وبقية التجهيز , بالصور والشرح , هنا بارتدي ديزاين الاقلاع

مايو.. أجمل شهور أوروبا













خطة الرحلة

- يومين فرايبورغ (ألمانيا)
- يومين كونتسانس (ألمانيا)
- 3 ايام غراندوالد (سويسرا)
- يومين ستراسبورغ (فرنسا)
- فرانكفورت يومين (ألمانيا)

لمتابعة التفاصيل , خطة الرحلة بالكامل مع أدق التفاصيل , هنا , قسم السياحة