

# royalwings

JANUARY/FEBRUARY 2023

ROYAL JORDANIAN AIRLINES MAGAZINE

## ABSOLUTELY DELICIOUS

A look at this region's most talented chefs and their favorite dishes

## An interview with style icon Haya Awad

HIS & HERS WINTER  
FASHION GUIDE

## WHEN GENEVA CALLS

An all new way to discover the magical city



ROYAL JORDANIAN

الملكة الأردنية





الأخوين زلاطيمو للحلويات  
Zalatio Brothers for Sweets

# 2023

Season's Greetings



Tel: +962 79 3303030



www.zalatio.com

المطار المطار طريق المطار البوليفارد دابوق شارع غوشة شارع المدينة المنورة الصوفية الشميساني  
Shmelsani Sweifeh Madina Munawara St. Ghosheh St. Dabouq Boulevard Airport Road Q.A.I Airport

# Arab Bank... Best Bank in the Middle East 2022



for the 7<sup>th</sup> consecutive year



[arabbank.com](http://arabbank.com)



البنك العربي  
ARAB BANK



Success is a journey

# Welcome

Dear guests,

On behalf of the Royal Jordanian family, I wish to express our delight with your choice to travel to your destinations, a choice that shows confidence in our company, which will exert all efforts to continue to offer the best services and become your preferred airline.

May you enjoy health, happiness and successes in this new year!

I also wish to reassure you that RJ, which celebrated its 59th anniversary in December, is committed to respecting its pledge to further improve its air and ground services, modernize its fleet of aircraft, and adopt advanced systems that will provide you with comfort and luxury.

Environmental sustainability is a focus of interest for aviation, more so these days when we are confronting the big challenge that is climate change. The airline industry is ambitiously committed to net zero emissions by 2050. To that end, airlines and other industry actors need the tools that help it achieve the carbon-neutral goal.

RJ, therefore, signed an agreement with IATA, joining a large number of airlines that are now using the IATA Environmental Assessment Program (IEnvA), which will be a key tool for RJ to achieve sustainability in all air and ground operations. Globally, IEnvA is used by airlines, aircraft maintenance services, on-board catering services and ground handlers to enhance environmental sustainability.

RJ contributes significantly to the global response to climate change, within its capabilities and in line with the initiatives emanating from IATA, the Arab Air Carriers Organization (AACO) and the global airline alliance of oneworld. The company has taken several measures to reduce pollution resulting from burning fuel during its operations. It has set the ambitious goal of replacing jet fuel with sustainable aviation fuel (SAF) generated by renewable sources. RJ, like many other global carriers, invests in projects that help reduce and offset CO2 emissions, to meet climate goals.

RJ is now focused more than ever on investing in strategies and plans that make air travel more sustainable. Consequently, it will modernize, over the next five years, its fleet and introduce new environment friendly aircraft that reduce the pollution and noise



produced by the currently operating aircraft. This step is in line with RJ's objective of preserving and protecting the environment, and reducing harmful emissions.

RJ chose to introduce 20 medium-range A320neo family aircraft to its fleet, which features the very latest fuel and environmentally efficient engines that will see 20% less fuel burn and CO2 emission, in addition to adding 10 new Embraer jets to optimally serve short-haul routes in the region, providing up to 25% fuel savings per seat compared to the current aircraft. RJ also operates seven Boeing 787s, a number we plan to increase to 11; there is also the possibility that we will replace part of the currently operating planes of this type.

At local level, RJ has the leading position of being the national carrier of Jordan. It sees it as part of its duty to support national efforts to create a "sustainable environment" and will do its utmost to mitigate climate change, enable Jordan to grow economically and protect the Kingdom's environment and resources for future generations.

RJ has established partnerships with stakeholders using modern technologies, relying on sustainable supply chains, consuming energy responsibly, and adopting innovation and creativity programs, all of which are compatible with the goals of sustainable development.

Once again thank you for choosing RJ to reach your destination.

Have an enjoyable flight and a prosperous year ahead!

**Samer Majali**  
RJ Vice Chairman/CEO



## Purchase & Win!

Enter the monthly draw to win an unforgettable experience in UEFA Champions League Final Istanbul 2023 when using Mastercard Credit Card in international purchases. Tickets are courtesy of Mastercard, the official sponsor of the UEFA Champions League Final Istanbul 2023





12

# TAKE OFF

**2 Welcome note**  
A letter from  
RJ's CEO

## WE FLY TOGETHER

**12 Great Escapes**  
Glorious Geneva  
Spend 24 hours in Geneva for a  
picture perfect winter escape.

## TREND HUNTING

**14 His & Hers**  
Apres Ski Chic  
The ultimate guide to this  
season's accessories

**16 Culture Club**  
After The Mega Event  
FIFA World Cup Wrap Up

**20 Inspire**  
Gadget Guide  
Tech essentials for an easier life

## LOCAL DELIGHTS

**22 Eye On**  
Meet The Chefs  
Four incredible regionally-  
celebrated chefs and their recipes

**32 Eye On**  
Simply Iconic  
Interview with the region's biggest  
fashion icon

**36 Route maps**

**40 Transit maps**



32



# royalwings<sup>®</sup>

Editor in Chief  
**Dana Baradei**

Executive Director  
**Rami Douhal**

Commercial Director  
**Carmen Salaita**

Art Director  
**Dina Bani Mustafa**

Design & Production  
**ThinkBIG Agency**

Photo Editor  
**Liliana Gervas**

Translation  
**Ruba Al-Zaben**

Photographer  
**Hatem Abu Shawish**

Royal Jordanian Manager in Charge  
**Alia Nabulsi**

Royal Jordanian Arabic Editorial Assistant  
**Asala Al Manaseer**

Royal Jordanian English  
Editorial Assistant  
**Samia Masri**

Royal Wings is published bi-monthly  
by ThinkBIG agency on behalf of  
Royal Jordanian Airlines

YOUR COMMENTS ARE WELCOME TO :  
[royalwingsmag@rj.com](mailto:royalwingsmag@rj.com)

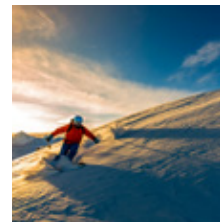
©2019 ThinkBIG Creative & Marketing,  
Hashemite Kingdom of Jordan,  
P.O.Box. 852544 Amman 11185  
Tel: +962 6 5535444

Printed in Jordan by Central Press

Advertising queries  
**ThinkBIG Creative & Marketing**

Worldwide  
**Carmen Salaita**  
[carmen.salaita@thinkbigjo.com](mailto:carmen.salaita@thinkbigjo.com)

Jordan  
**Mobile: +962 79 7575 363**  
[sales@thinkbigjo.com](mailto:sales@thinkbigjo.com)



Cover Image:  
Shutterstock

Images:  
All photos courtesy of Shutterstock  
(unless otherwise stated)

# YOUR DESTINATION FOR TREATMENT WHEREVER YOU ARE



## Al-Kindi Hospital مستشفى الكندي

Al-Kindi Hospital - Jabal Al Hussein P.O.Box 851575 Amman 11185 Jordan  
Tel: +962 6 4000 111 / +962 6 465 5555 Fax: +962 6 460 3586 Mobile: +962 79 1212 111



- قسم القسطرة
- قسم العناية المركزة
- قسم الأشعة التشخيصية
- مركز جراحة السمنة
- مختبر النوم
- قسم الصيدلية
- طوارئ الأسنان
- قسم الطوارئ





# مستشفى الكندي Al-Kindi Hospital

*Every Minute of Your Life Counts*

- قسم النسائية والتوليد
- قسم تفتيت الحصى
- قسم التنظير
- مركز الإخصاب وأطفال الانابيب
- المختبرات المتخصصة و الشاملة
- قسم العمليات
- قسم الحالات اليومية



**thinkBIG**  
creative & marketing

+962 6 5535444  
+962 79 7575363

sales@thinkbigjo.com  
www.thinkbigjo.com





# We embrace *individuality*

Creative & Branding  
Website Design  
Digital Marketing

Social Media Solutions  
Corporate Photography  
Printing & Production

Inflight Publication  
Content Creation  
Media Buying



ROYAL JORDANIAN

الملكية الأردنية



Your journey steered in style and comfort  
with **RJ Chauffeur**



Introducing our newest service RJ Chauffeur, offering our passengers a seamless ride from and to the airport.

Whether traveling alone, with family, friends or colleagues, now you can book RJ Chauffeur, along with your ticket to enjoy the following:

- A hassle-free experience, eliminating the stress of booking a cab prior to your flight.
- A reliable service that has your back with top-notch clean vehicles and fully trained drivers with a fluency in Arabic and English.



- Complimentary Wi-Fi so you never have to miss an email again.
- A diversified selection of cars to choose from, at lucrative prices starting at 19 JOD.

**Here's how to book your Chauffeur in 3 simple steps:**

**Step 1:** Book your ride at least 48 hours prior to your departure from/to Amman through [rj.com](http://rj.com), RJ mobile application, RJ Sales offices, or through our Call Center +962 6 5100000.

**Step 2:** A confirmation email will be sent to you within 48 hours prior to departure.

**Step 3:** Following the email, you will receive an SMS confirmation from us, you can then select your preferred pick-up and drop-off locations.



**Our car selection includes:**

#### **Standard**

A sedan car that seats two adults with a total luggage limit of two suitcases, in addition to one carry-on bag for **19 JOD**.

#### **Premium**

A luxurious upgrade that seats two adults with a total luggage limit of two suitcases, in addition to one carry-on bag for **38 JOD**.

#### **Family**

A perfect match with a capacity to seat six adults with a total luggage limit of five suitcases, in addition to three carry-on bags for **49 JOD**.



**RJ** **Chauffeur**  
By Royal Jordanian

We Fly Together

GREAT ESCAPES

# Glorious Geneva

Spend 24 hours in Geneva for a picture perfect winter escape.



Rue du Rhône

## Mornings Are Best Spent Shopping

**Walk On:** Visit the famous Rue du Rhône and Rue de Rive and enjoy the selection of beautiful boutiques.

**Chocolate Break:** If you are in the mood for a sweet snack, make sure to stop for chocolate at Auer. Chocolate boutiques Christian Constant and Arn Chocolaterie are also worth a visit.

**Timepiece Shopping:** As a known destination for watches, Les Ambassadeurs offers 35 leading watch brands and a private viewing room.



Auer Chocolatier

## What & Where to Eat

**For Coffee:** Start with a sumptuous coffee and breakfast at Café Papon in Old Town while you discuss lunch and dinner options.

**For Lunch:** If you are dressed to impress, head to Café des Négociants for lunch. The distinctly French menu was created by renowned chef Philippe Chevrier.

**For Dinner:** Brasserie Lipp is ideal for food lovers who appreciate a lively scene. Here you can find the city's stylish enjoying mouthwatering dishes such as confit (slow cooked) duck, cassoulet (meat and bean stew), and moules frites (mussels and French fries).



Duck Confit



The Jet d'Eau

## The Ultimate Checklist for the Whimsical Tourist

**Palais des Nations:** The European headquarters of the United Nations.

**Parc des Bastions:** near the magnificent Place de Neuve, which is home to The Grand Théâtre, the Rath Museum, and the Conservatory of Music.

**The Jet d'Eau:** A larger than life water fountain that pumps 500 liters of water up to 140 meters high.

**St. Peter's Cathedral:** An over 850-years-old spot with panoramic views.

**Quartier des Bains:** The home of modern art with museums such as the Museum of Modern and Contemporary Art (MAMCO) and the Centre d'Art Contemporain.



Parc des Bastions



St. Peter's Cathedral



Palais des Nations

 RJ flies to Geneva three times weekly.

Trend Hunting

HIS & HERS

A woman is walking through a snowy forest. She is wearing a shiny, light blue quilted parka with a fur-lined hood, a light-colored knit beanie with a pom-pom, and brown leather gloves. She is also wearing light blue jeans and black boots. The background is a dense forest of snow-covered trees and branches.

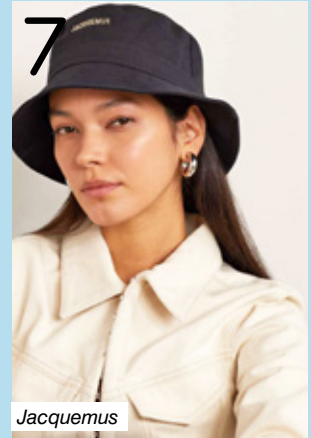
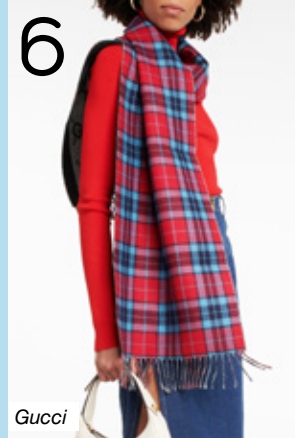
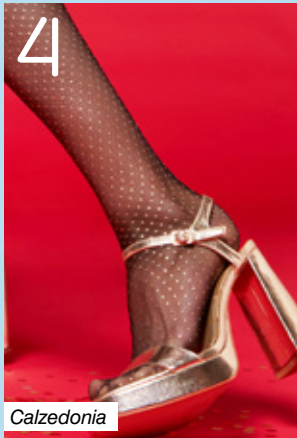
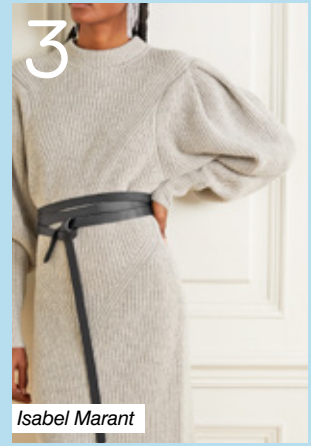
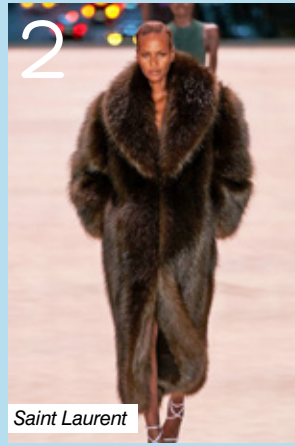
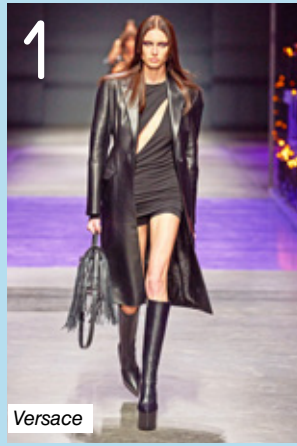
# Après Ski Chic

The ultimate guide to this season's essential winter accessories for women and men.



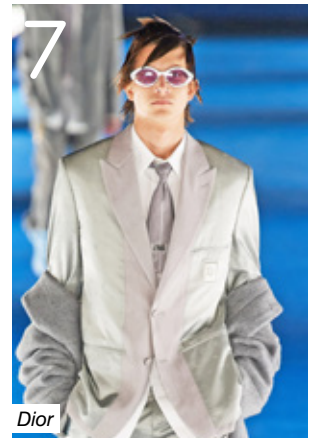
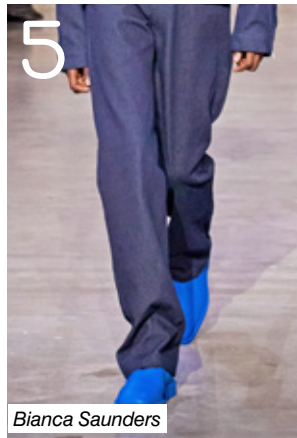
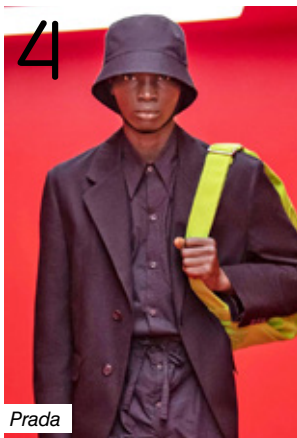
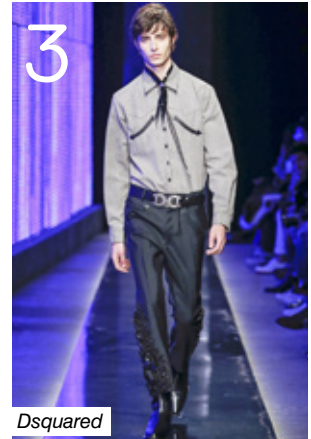
# For Her

1. Sky-High Boots
2. Fluffy Everything
3. Layered Belts
4. Embellished Stockings
5. Statement Caps
6. Extra-Long Scarves
7. Bucket Hats



# For Him

1. Bright Socks
2. Patterned Scarves
3. Cowboy Belts
4. Bucket Hats
5. Blue Loafers
6. Chunky Boots
7. Statement Ties



## CULTURE CLUB



# After The Mega Event

### World Cup 2022 wrap up.

To start, the World Cup in Qatar set a new scoring record with 172 goals. World Cup champion Argentina earned USD42 million in prize money for its soccer federation, whereas runner up France received USD30 million from a FIFA prize fund of USD440 million. Previously, only two players have scored 5+ goals and created 20+ chances in a FIFA World Cup tournament (since 1966): Messi in 2022 and Maradona in 1986.

An exciting event that captured fans' attention around the world, it is reported that 1.4 million people visited Qatar to watch the games and Twitter delivered 147 billion impressions for the event. Lastly, the United States, Mexico, and Canada will host FIFA 2026.

#### Bravo Morocco!

Morocco's epic run at the FIFA World Cup 2022 in Qatar came to an end finishing the tournament in fourth place following a 2-1 defeat to Croatia in their bronze-medal match on Saturday 17 December.

#### Saudi Arabia Undefeated Against Argentina

Argentina may have taken the trophy home, but Saudi Arabia was the only team to defeat them. Saudi Arabia pulled an incredible upset in 2-1 win over Argentina. Argentina's 36-match unbeaten streak ended in a 2-1 loss to Saudi Arabia in the 2022 World Cup.

#### Qatar Pays It Forward: 974 stadium is gifted to Tunisia

The stadium, called '974' because it was built from 974 containers and represents Qatar's international dialing code, closed its doors to football with the Brazil-South Korea match. 974 STADI, which hosted 7 matches in the World Cup in Qatar, will be given as a gift to Tunisia after being dismantled. Inspired by Qatar's maritime and commercial heritage, the 974 Stadium made history as the first detachable facility to host World Cup matches.



# And the winners are...

In case you missed it, here are a look at 2022 FIFA World Cup Awards

## Top 4 team Rankings:



Argentina (Winner)



France (2nd)



Croatia (3rd)



Morocco (4th)



**Golden Boot Award:**  
Kylian Mbappe

**Golden Ball Award:**  
Lionel Messi

**FIFA Young Player Award:**  
Enzo Fernandez

**Golden Glove Award:**  
Emiliano Martinez

# The World Cup in pictures



"Laleeb" FIFA World Cup '23 mascot



FIFA World Cup '23 opening ceremony



FIFA World Cup '23 opening ceremony



Qatar fans at Qatar vs. Ecuador match



US vs. Wales match



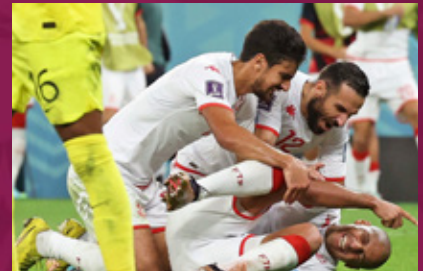
Saudi Arabia players celebrate their victory over Argentina



Senegalese fans at the Qatar v Senegal match



Portuguese players celebrate at Portugal vs Uruguay match



Tunisia get a famous victory over France!



Belgian fan at the Belgium v Croatia match



Moroccan team celebrates their win over Canada



Costa Rica vs Germany match was officiated by an all-female crew



Japan vs Spain match



England vs Senegal match



Brazil vs South Korea match

# Fun FIFA Facts

Here are some interesting FIFA World records.

1. To date, 13 teams, namely Germany, Brazil, Uruguay, Argentina, France, Italy, Croatia, the Netherlands, Spain, England, Czechoslovakia, Hungary, and Sweden, have played in a FIFA World Cup final.
2. Brazil, having won five of the seven World Cup finals they have played in, are the most successful team in FIFA World Cup finals followed by Germany.
3. Brazilian right-back Cafu is the only football player in history to have played in three World Cup finals.
4. Pele is also the youngest player to ever score a goal in a FIFA World Cup final.
5. Kylian Mbappe of France is highest goal-scorer in the FIFA World Cup finals with four goals.



 RJ flies to Doha Daily.

# Throwback, All The FIFA Winners

A look at who won the World Cup from 1930-2022.

<b>1930</b>		Host Country: Uruguay Winner: <b>Uruguay</b>	<b>1982</b>		Host Country: Spain Winner: <b>Italy</b>
<b>1934</b>		Host Country: Italy Winner: <b>Italy</b>	<b>1986</b>		Host Country: Mexico Winner: <b>Argentina</b>
<b>1938</b>		Host Country: France Winner: <b>Italy</b>	<b>1990</b>		Host Country: Italy Winner: <b>Germany</b>
<b>1950</b>		Host Country: Brazil Winner: <b>Uruguay</b>	<b>1994</b>		Host Country: United States Winner: <b>Brazil</b>
<b>1954</b>		Host Country: Switzerland Winner: <b>Germany</b>	<b>1998</b>		Host Country: France Winner: <b>France</b>
<b>1958</b>		Host Country: Sweden Winner: <b>Brazil</b>	<b>2002</b>		Host Country: South Korea, Japan Winner: <b>Brazil</b>
<b>1962</b>		Host Country: Chile Winner: <b>Brazil</b>	<b>2006</b>		Host Country: Germany Winner: <b>Italy</b>
<b>1966</b>		Host Country: England Winner: <b>England</b>	<b>2010</b>		Host Country: South Africa Winner: <b>Spain</b>
<b>1970</b>		Host Country: Mexico Winner: <b>Brazil</b>	<b>2014</b>		Host Country: Brazil Winner: <b>Germany</b>
<b>1974</b>		Host Country: West Germany Winner: <b>Germany</b>	<b>2018</b>		Host Country: Russia Winner: <b>France</b>
<b>1978</b>		Host Country: Argentina Winner: <b>Argentina</b>	<b>2022</b>		Host Country: Qatar Winner: <b>Argentina</b>

# INSPIRE

# Tech Talks

From obscure shapes to functions you didn't even know existed, here is a list of lifesaving and life changing gadgets you need to own immediately.

- 1** **Goal:** Peace of mind  
**Solution:** Ekster Parliament Smart Wallet  
**Added perk:** It can fit up to 10 credit cards



- 2** **Goal:** Relaxed Muscles  
**Solution:** Shiatsu Back and Neck Massager  
**Added perk:** Can be used on the road and comes with a built-in heater



- 3** **Goal:** More Light  
**Solution:** Nanoleaf Essentials A19  
**Added perk:** Its futuristic design means you can skip investing in a lamp shade



3

- 4** **Goal:** Clean Spaces  
**Solution:** E5 Robot Vacuum and Mop  
**Added perk:** More than a vacuum, it can mop floors too



4

- 5** **Goal:** Closed Doors Always  
**Solution:** Google Nest Doorbell  
**Added perk:** Comes in cool colors



5

**6** **Goal:** Clear Sound  
**Solution:** Sonos Roam Speaker  
**Added perk:** Intuitive controls and up to 10 hours of battery life



**7** **Goal:** Pictures  
**Solution:** Instax Mini Link Smartphone Printer  
**Added perk:** Can print photos in as little as 12 seconds



**8** **Goal:** Mind Teasing Distraction  
**Solution:** Rubik's Connected Cube  
**Added perk:** You can compete with fellow lovers of the game



**9** **Goal:** Order, Order!  
**Solution:** Peak Design Tech Pouch  
**Added perk:** Numerous pockets and compartments for all your accessories



**10** **Goal:** Play at Work  
**Solution:** Razer Basilisk Ultimate Gaming Mouse  
**Added perk:** It has customizable buttons and lighting



EYE ON

# Meet the Chefs

Celebrity chefs taking the region by storm.

## Chef Omar Abu Lebdeh

**Describe yourself in three words.**

Cuisine world revolutionary

**And now describe your cooking style (recipes) in four?**

Easy, Doable, Successful, Special

**What inspired you to start a career in cuisine?**

My passion for food made me start, I always had that feeling that each recipe I taste could be made in a different way; in a way that could make it much better. I started to learn more about cooking skills and techniques, to become the one who makes very distinguish dishes. Today, I never present a dish without experimenting with it to ensure it tastes like what I had in mind.

**Why is it that people connect to you as profoundly as they do?**

One of things that made people connect to me profoundly is the way I introduce the art of cooking, which makes it doable for anyone to have fun in the kitchen. This is also the reason way I originally started my channel, I saw how complicated cooking shows were, showcasing either incomplete or impossible recipes that caused a gap between the viewer and the chef. I am proud to say that I was the first chef who changed how cooking is perceived by presenting recipes that are doable.

**What is your favorite dish to make and why?**

This question is a bit difficult because every recipe I make is my favorite in some way, but the recipes that I enjoy the most when I serve them are chicken recipes like shawerma.

---

*\* For more on chef Omar's work find him on:*

*Youtube: @chefomar*

*Facebook: @chef1omar*

*Instagram: @chef1omar*

*TikTok: @chef.omar1*







## Chicken Shawarma

### Ingredients

1 kilo chicken breast  
 4 tbsp of yogurt  
 1 tsp of capsicum molasses  
 ½ cup of olive oil  
 Juice of one lemon  
 Juice of one orange  
 1 tsp salt  
 1 tsp cumin  
 1½ tsp coriander  
 1 tsp onion powder  
 ½ tsp white pepper  
 1 tsp paprika  
 ½ tsp cardamom  
 ½ tsp cinnamon  
 ½ tsp nutmeg  
 ½ tsp fine cloves  
 8 cloves of garlic  
 1/2 tsp of ginger  
 1/2 tsp of dry capsicum  
 20g raw cashews

### How to prepare the garlic cream

#### (Method 1)

2 egg whites  
 180ml vegetable oil  
 1 tsp salt  
 2 tbsp lemon juice  
 4 cloves of garlic

#### (Method 2)

1 cup of cornstarch  
 3 tbsp of water  
 4 cloves of garlic  
 1 tsp salt  
 150ml vegetable oil  
 2 tbsp lemon juice

### Method

- Cut the chicken breast into pieces and put the pieces on a tray.
- In a blender: put yogurt, molasses, pepper, salt, cumin, coriander, onion powder, white pepper, paprika, cardamom, cinnamon, nutmeg, cloves, garlic, ginger, capsicum, raw cashews, then mix the ingredients well. Pour the mixture over the chicken pieces and, then put the chicken tray in the refrigerator for 3-4 hours.
- To prepare the garlic cream (method 1): In a food processor, add egg white, vegetable oil, salt, garlic, and lemon juice, then mix them well. Transfer the garlic cream to a new bowl and add a little lemon sprinkle to it and whisk them all together, then add vegetable oil until the desired consistency is reached and refrigerate.
- To prepare the garlic cream (method 2): In a bowl, add milk and starch and stir constantly over low heat until you get a creamy mixture, then set it aside to cool. In a food processor add water, salt, garlic, and lemon juice, then mix them well. Then add the starch mixture and mix again. Transfer the garlic cream to a new bowl and add vegetable oil and whisk until the desired consistency is reached and refrigerate.
- To fry shawarma: In a bowl, put a spoonful of ghee (if not available olive oil or butter) on high heat. Once the ghee melts, we put the shawarma in the hot pot and fry it until it reaches the desired texture.
- Smoke the shawarma with charcoal and then wrap the shawarma in a sandwich with garlic cream, pickles, chili, pomegranate molasses.
- Place the shawarma sandwich in a frying pan, fry a little on both sides, and serve.

# Chef Iman Ammari

**Describe yourself in three words.**

Ambitious, Adventurous, Creative

**And now describe your cooking style (recipes) in four?**

Flavourful, Aromatic, Fun, Homely

**What inspired you to start a career in cuisine?**

My mother, who taught me the value of paying attention to the slightest details in the kitchen. She used to enjoy cooking and having people over to try her food, especially new recipes that she used to create regularly.

**Why is it that people connect to you as profoundly as they do?**

People love that my dishes are relatable, I try to keep my approach fresh and friendly to ensure that everyone feels confident in the kitchen. I also think people have a good time implementing my recipes. Happy cooks make the best food!

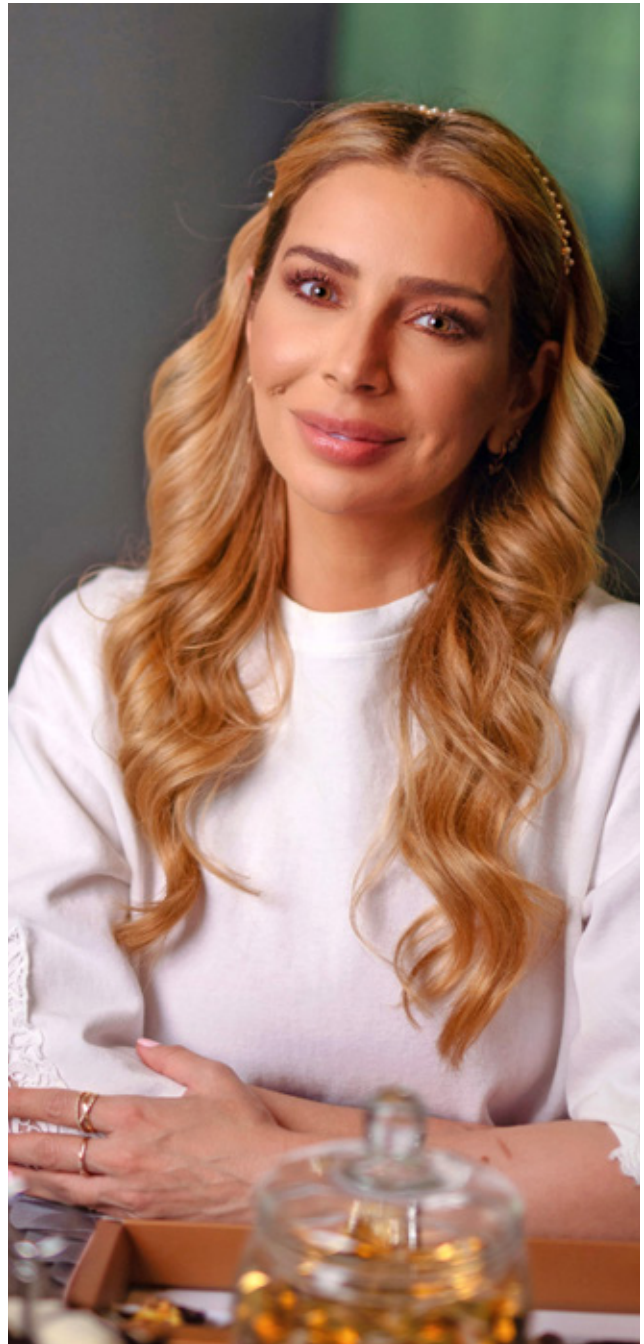
**What is your favorite dish to make and why?**

Homemade Samosas, they are crunchy, warm, and a crowd pleaser every time!

---

*\* For more on chef Iman's work find her on:*

*Instagram @imanammari*



# Homemade Samosas

## Ingredients

### For The Dough

2 ½ cups flour

½ tsp turmeric

1 tsp salt

4 tbs ghee or butter

¾ - 1 cup water, depending on the need for the dough

### For The Cheese Filling

150 gm grated white halloumi cheese

3 tbs fresh parsley

100 gm feta cheese

## Method

- With the mixer or by hand, knead all the ingredients of the dough together, then set aside for half an hour for the dough to rest.
- Mix the ingredients of the filling together.
- Roll out the dough with a thickness of half a centimeter and cut it into circles. Then put a small spoonful of the filling inside the dough circle and close it well as shown in the picture.
- Place the samosas in a food container in the freezer for at least 6 hours up to one month at most.
- Fry the samosa beads in deep heated oil, every 4 to 5 pieces together, not more, so that the oil does not cool.
- Place the fried samosas on a plate lined with a paper towel to absorb the excess oil.



# Chef Ahmad Halawa

**Describe yourself in three words.**

Go-Getter, Story Teller, Intuitive

**And now describe your cooking style (recipes) in four?**

Authentic, simply authentic!

**What inspired you to start a career in cuisine?**

The main reason I got into cooking and hosting was to represent our cuisine and play a role in preserving our heritage and culture. I'm doing this through hosting dinners at my house and sharing our dishes and stories.

**Why is it that people connect to you as profoundly as they do?**

Because the food is cooked with love and care, and this is shared at the table over warm conversations. I realized from the beginning that as expats living away from our homes; we need a reminder of home, perhaps a long table that gathers us over a nice home cooked meal, even if it's shared with strangers. So I took it upon myself to play a part in reminding my guests of home.

**What is your favorite dish to make and why?**

Being patriotic, Maa'loubeh for sure.

It's a delicious celebratory dish that has historical significance behind it. The story is as follows:

Maa'loubeh's name was given to the dish by Saladin al Ayoubi and was known as "the dish of victory" when he conquered Jerusalem against the crusaders in 1187. Before then, it was called "Baitenjaniyeh", which is derived from the word betenjan, which means eggplant.

---

*\* For more on chef Halawa's work find him on:*

*Instagram @chefhalawa*





## Maa'loubeh

Which means 'inverted' or upside down, given the way it's flipped when presented.

### Ingredients

#### For lamb stock

2 kilo lamb shoulder cut in pieces  
 2 onions cut in quarters  
 5 cinnamon sticks  
 8 bay leaves  
 10-15 cardamom seeds  
 3 whole nutmeg  
 1 tbs whole colored peppercorns  
 1 tbs salt  
 2 liters water

#### For build up

4 eggplants  
 1½ tsp 7 spice mix  
 1½ tsp Cinnamon powder  
 1 tsp Nutmeg powder  
 1 tsp crushed peppercorns  
 1 tbs salt  
 1 kg Egyptian rice (wash, soak for 30 mins then strain)  
 2 tbs olive oil  
 2 tomatoes cut in slices

### Method

#### Lamb

- In a big pot, place the lamb pieces in the pot with half the onions and cover with water and let boil for 5 minutes.
- Discard the water and onions, wash the pot and the meat pieces well.
- Place the meat back in the pot with all the lamb stock ingredients mentioned above, and let it boil on high heat. You must skim any foam that's formed on the top.

- Cover the pot and wait for 1.5 hours until the lamb is cooked.
- Remove the lamb from the pot.
- Strain the lamb stock from all the spices and aromatics and put in another pot and let boil.

#### Eggplants

- Wash, peel, and cut into 1cm thick pieces, salt and dehydrate on cloth for an hour
- Dry eggplants with dry cloth then fry them in vegetable oil on 200 degrees until golden brown.

#### Rice

Mix the rice with the below:

1 ½ tsp 7 spice mix  
 1 ½ tsp Cinnamon powder  
 1 tsp Nutmeg powder  
 1 tsp crushed peppercorns  
 1 tbs salt  
 2 tbs olive oil

#### The build up

- In a big pot, place the tomatoes at the bottom.
- Place the eggplants on top on the tomatoes.
- Add the lamb.
- Add the sliced rice and flatten it in the pot.
- Add the boiling lamb stock (to be level with the rice).
- On medium heat uncovered, let boil for 5 minutes then cover the pot and cook on low heat for 30 minutes.

### The flipping

On a large round tray, carefully flip the Ma'loubeh overhead, drum on the pot to make sure the ingredients aren't stuck at the bottom, lift the pot slowly and enjoy the smell, garnish with toasted almonds and pine nuts.

Goes well with a tomato cucumber salad.

# Chef Ghada El Tally

**Describe yourself in three words.**

Diligent, Passionate, Perfectionist

**And now describe your cooking style (recipes) in four?**

Innovative, Simple, Contemporary, Gorgeous

**What inspired you to start a career in cuisine?**

Spending countless hours with my grandmother (may her soul rest in peace) in the kitchen is where it all began. We used to make different types of cuisine and that is what made me fall in love with the profession.

**Why is it that people connect to you as profoundly as they do?**

I am always completely myself; whether on screen, at the office, or with my friends and family.

**What is your favorite dish to make and why?**

I don't have a favorite, I believe that the best dishes are those are shared with our family and loved ones. However, if I had to choose, I'd say Quick'n'Easy Biscuit Cake

---

*\* For more on chef Ghada's work find her on:*

Facebook @ghadaeltallyofficial





## Quick'n'Easy Biscuit Cake

### Ingredients

3 packs rectangular tea biscuits  
 2 cups whipped cream  
 1 cup cream cheese  
 2 cups chocolate chips  
 1 cup crushed hazelnuts  
 White and milk chocolate for decoration  
 Strawberries for topping

### Method

- Whip the cream with electric whisk until it thickens, then add the cream cheese to it and mix them well.
- Using a cling film-lined English cake mold, layer the biscuit pieces lengthwise to cover the entire surface. Next, layer the biscuit pieces longitudinally and stick them with chocolate cream (a layer of biscuit then a layer of cream).
- Repeat until mold is almost full. Let it chill in the fridge overnight to solidify.
- After filling the mold with the remaining cream, we turn over it onto a serving platter and sprinkle it with the crushed hazelnuts.
- Decorate it with horizontal and vertical chocolate lines.

# Chef Yasmin Abu Hassan

**Describe yourself in three words.**

Positive, Considerate, Practical

**And now describe your cooking style (recipes) in four?**

Love, Honesty, Simplicity... And it's up to you to make it delicious

**What inspired you to start a career in cuisine?**

What inspired me is seeing people loving the taste of the food I make. Their reactions towards the taste of my dishes became my addiction. Later on I decided to share these dishes on my page to be able to spread the joy of cooking in an easy way and spread happiness one bite at a time.

**Why is it that people connect to you as profoundly as they do?**

I think they love that my style is simple and fun. I understand that nowadays it's difficult to juggle multiple tasks, so I've created my dishes in a way where people feel they can enjoy making them.

**What is your favorite dish to make and why?**

I really don't have one! I believe that all food is absolutely delicious and each recipe is special. Since it's winter, however, I would recommend Fava Beans in Tahini (Ful).

It's a Mediterranean dish often eaten at breakfast with warm Arabic bread. Fava Beans are cooked with onions, garlic, and tomatoes and are smashed slightly while cooking (optional). The best part is the Tahini topping. This sour sauce really compliments the flavors. Decorate with parsley and a squeeze of lemon juice ... It's like a piece of art!

---

*\* For more on chef Yasmin's work find her on:*

*Instagram @yasminabuhassan*





## Fava Beans in Tahini (Ful)

### Ingredients

2 tbsp vegetable oil  
 1 small onion, finely chopped  
 1 tsp garlic, minced  
 1 large tomato, finely chopped  
 3 cups canned fava beans (ful mudamas)  
 ½ cup chickpeas, cooked  
 ½ tsp cumin powder  
 ¼ tsp paprika  
 1-2 tbsp lemon juice  
 ½ cup water, if needed  
 Salt & black pepper, to taste

### Tahini Sauce

2 tbsp tahini  
 2-3 tbsp water  
 1-2 tbsp lemon juice  
 1 tbsp yoghurt  
 ¼ tsp salt

### Garnish

Parsley, chopped  
 Chili flakes  
 Drizzle of olive oil

### Method

- Heat oil in a pan, sauté onions and then add garlic, cook and stir.
- Add the cumin and paprika.
- Add tomatoes and stir with garlic and onions.
- Add beans, cooked chickpeas, salt, and pepper to pan. Mix to combine.
- Coarsely mash the bean mixture with the back of a wooden spoon (this step is optional).
- Cook the beans for 6-7 minutes. If the mixture is too dry, add some water to adjust the consistency.
- Stir 1-2 tablespoons lemon juice (according to taste).
- Prepare the tahini sauce; mix all ingredients together until well combined.

### To serve

- Transfer beans mixture into a serving plate, drizzle tahini sauce on top (don't mix).
- Drizzle some olive oil.
- Garnish with parsley and chili flakes.

Note: When reheating the beans, add ¼ - ½ cup water as the beans tend to dry out when they cool.



Local Delights

EYE ON

# Simply Iconic

The fashion icon, Haya Awad, shares her inspiring journey.





**Tell us a bit about yourself.**

I graduated from university with a bachelor's degree in graphic design and a master's degree in business administration with a major in marketing from New York University. I am a fashion pioneer and I started my work in early 2012, where I established my own brand, Fashion Attack, and worked hard to build it to reach all over the world. My motto is "From Local to Global" and my major in graphic design is what has enabled me to create distinctive designs that bear my personal character. My experiences in marketing and social networking have also helped me reach my goal. Now, I can call myself a distinguished businesswoman with followers across the globe, and with presence in many international fashion shows.

**What inspired you to start a career in fashion?**

I have loved art ever since I was a child, and I participated in many exhibitions spanning drawing and photography. After graduating, I worked in an office, and I felt that it was not my place, so I entered this field because of its wide range of creative options. Fashion is a way of life; designing, manufacturing, management. I see beauty in everything and my pieces focus on harmony. I started by creating products for the Jordanian market, and these products gained popularity all over the world.

**One of your main activities is to connect brands with clients, can you explain this to us?**

As a brand ambassador, I consider it a bridge between the customer and the owner of this brand, which is a long-term relationship. It is very important for me to convey the true image of this brand, which the company has worked hard to develop and highlight the best in it.



## Local Delights

### **The fashion scene has definitely evolved in the Middle East. What is your perspective on this regional change?**

The fashion industry is currently keeping pace with the rapid development taking place in our lives in general, and the presence of social media has helped to highlight this fast-paced change. This development has negatively impacted the environment, which is why the current trend is to focus on recycling and the use of environmentally friendly material, which is known as sustainable fashion.

### **What trends should fashion lovers look out for this season?**

Current trends point towards Minimum Stock, which means reducing the number of materials and colors used in production, in addition to reducing the number of sizes produced per item. Monotone is another great trend, which is the use of one color in clothes for a more practical look and comfortable feel. Vintage garments are also in style right now, they are also known as “pre-loved” as they reflect the trends popular at the time they were made; they are more unique and tell a story. Also, the vintage trend supports sustainable fashion.

### **Tell us your latest news. What's next for you? Any exciting plans to share?**

My work, as an influencer and media star, enabled me to attend many international events such as the Cannes Film Festival, Riyadh Season “Ana Arabia”, El Gouna Film Festival, Vogue Ball of Arabi, and I have attended different events in Egypt. I won the “Social Influencer Award” in November 2022. This recognition humbly gives me more drive for the road ahead. Moving forward, I am currently working on developing my own brand of high quality cosmetics.



### **What advice do you have for young women and men looking to start a career in fashion?**

I always advise young people to innovate, and to work on projects with a humanitarian message. Every piece produced needs to tell a story, and that the main goal should never be financial. I also advise young people to work on building their own brand thoroughly, without overlooking any details such as packaging. Another tip is to travel a lot because travel opens up new horizons and offers special experiences.

### **How do you define your influence on women? What kind of support did you receive to help you in your career journey?**

As an ambitious woman, an entrepreneur, and a mom, I can communicate a positive message to women who aspire to be successful as moms and business-women and influence them in many positive ways, this is the real influence. This cannot be achieved without a supportive partner, and my biggest supporter is my husband, Mohammad Al Shakhriti, who is also a great father. He has always been a great pillar of support and source of advice to me, and to other women. This is due to the fact that he is an entrepreneur in fitness through his role in The Doctors Gym, and is particularly involved in areas concerning women's health and fitness. He is perfect to work with as we have strengths in different areas and complement each other.

### **Who are some of the people who have inspired you and why?**

Women entrepreneurs who own companies and run their own businesses and work for a cause are the ones I find most inspirational.





## EUROPE & NORTH AFRICA

■ Royal Jordanian destination

■ Codeshare destination



**Bucharest**



**Aberdeen, Copenhagen, Edinburgh, Glasgow, Newcastle, Manchester, Oslo, Stockholm**  
via London Heathrow



**Amman, Aqaba**  
via Istanbul  
**Sarajevo, Sofia, Budapest, Milan**  
via Istanbul  
**Gaziantep, Dalaman, Izmir**  
via Istanbul  
**Antalya**  
direct



**Brindisi, Bologna, Bari, Catania, Florence, Genoa, Milan, Naples, Palermo, Reggio Calabria, Pisa, Geneva, Lamezia Terme, Turin, Trieste, Venice, Verona,**  
via Rome



**Aix en Provence Tgv (Qxb), Angers St. Laud (Qxg), Avignon Tgv (Xzn), Bordeaux St. Jean (Zfq), Champagne Tgv (Xiz), Le Mans (Zln), Lille (Xdb), Lorraine Tgv (Xzi), Lyon (Xyd), Marseille (Xrf), Montpellier (Xpj), Nantes (Qjz), Nimes (Zyn), Poitiers (Xop), Strasbourg (Xwg), Toulon (Xzv), Valence Tgv (Xhk), Bruxelles-midi (Zyr)**  
via Paris

### Local RJ Agents

**Amsterdam** أمستردام  
+31 23 555 5230

**Athens** أثينا  
+30 210 9242 600

**Brussels** بروكسل  
+322 512 7070

**Frankfurt** فرانكفورت  
+49 69 69050 941  
+49 69 231 853

**Geneva** جنيف  
+41 22 817 4802  
+41 22 817 4803

**Istanbul** إسطنبول  
+90 212 231 909

**London** لندن  
+44 20 7878 6300

**Madrid** مدريد  
+34 91 542 8006

**Moscow** موسكو  
+7 495 933 7161  
+7 499 246 8670

**Nicosia** نيقوسيا  
+357 2 246 0044

**Paris** باريس  
+33 1 42 65 99 91  
+33 1 42 65 99 80 / 84

**Prague & Bratislava**  
براغ وبراتسلافا  
+420 261 21 9316-19

**Rome** روما  
+39 06 478 7055  
+39 06 478 7057

**Vienna** فيينا  
+43 1 513 3036

**Algiers** الجزائر  
+213 21 675621  
+213 21 675622

**Tripoli** طرابلس الغرب  
+218 21 444 1565  
+218 21 444 2453

**Tunis** تونس  
+216 71 351390



# NORTH AMERICA

■ Royal Jordanian destination    
 ■ Codeshare destination



**Albuquerque, Atlanta,**  
**Austin, Baltimore, Boston,**  
**Buffalo, Charlotte, Cincinnati,**  
**Cleveland, Columbus, Dallas,**  
**Dayton, Denver, El Paso,**  
**Houston, Indianapolis, Kansas**  
**City, Knoxville, Las Vegas,**  
**Little Rock, Los Angeles,**  
**Louisville, Memphis, Miami,**  
**Minneapolis, Nashville, New**  
**Orleans, New York - LaGuardia,**  
**Omaha, Orlando, Ottawa,**  
**Philadelphia, Phoenix,**  
**Pittsburgh, Raleigh, Richmond,**  
**St Louis, Salt Lake City, San**  
**Diego, San Francisco, Santa**  
**Ana, Seattle, Tampa, Toronto,**  
**Tucson, Tulsa, Washington,**  
**Wichita via Chicago**

**Austin, Baltimore, Boston,**  
**Cleveland, Columbus, Dallas,**  
**Houston, Los Angeles, Miami,**  
**Montreal, Pittsburgh, Raleigh,**  
**San Diego, San Francisco,**  
**Seattle, Tampa, Toronto,**  
**Washington (Dca)**  
 via New York  
**Dallas** via Detroit  
**Boston, Dallas, Los Angeles**  
 via London  
**Boston, Dallas, Miami**  
 via Paris  
**Dallas, Miami** via Madrid

## Local RJ Agents

**USA Reservations**  
 الحجوزات في الولايات المتحدة الأمريكية  
 +1 212 949 0050

**Chicago** شيكاغو  
 +1 773 686 1301

**Montreal** مونتريال  
 +1 514 631 2403

**New York** نيويورك  
 +1 212 949 0060

تُشَقَّل الرحلات إلى ديترويت عبر  
 مونتريال منذ منتصف أيلول وحتى  
 منتصف حزيران

\* Flights to Detroit operate via  
 Montreal from mid September  
 to mid June




# MIDDLE EAST

■ Royal Jordanian destination   
 ■ Codeshare destination

  
**Bahrain**

  
**Muscat**

  
**Abu Dhabi**  
 direct  
**Seoul**  
 via Abu Dhabi

  
**Amman, Aqaba**  
 via Istanbul

  
**Doha**  
 direct  
**Dhaka, Muscat, Karachi, Perth, Colombo, Singapore, Lahore, Nairobi, Johannesburg**  
 via Doha

## Local RJ Agents

**Abu Dhabi** أبو ظبي  
 +971 2 627 5084  
 +971 2 627 5085

**Aden** عدن  
 +967 2 244546

**Amman** عمان  
 +962 6 510 0000

**Aqaba** العقبة  
 +962 3 2012403

**Baghdad** بغداد  
 +964 79 0143 1478  
 +964 78 0928 3703

**Bahrain** البحرين  
 +973 1 722 9293 /4/ 5

**Basra** البصرة  
 +964 78 0198 2285

**Beirut** بيروت  
 +961 1 493321  
 +961 1 493480 /1

**Cairo** القاهرة  
 +202 3305 2940  
 +202 3303 5537  
 +202 3344 3114

**Dammam** الدمام  
 +966 138 641 231  
 +966 138 949 523  
 +966 138 641 238

**Doha** الدوحة  
 +974 435 1422

**Dubai** دبي  
 +971 4 316 6666  
 +971 4 294 4322

**Erbil** أربيل  
 +964 75 0405 2299

**Jeddah** جدة  
 +966 12 6613999  
 +966 12 6674243

**Khartoum** الخرطوم  
 +249 1 8379 2846  
 +249 1 776 2743 / 4

**Madinah**  
 المدينة المنورة  
 +966 14 8189645  
 +966 14 8189646  
 +966 14 8189647

**Mosul** الموصل  
 +964 77 0652 3000

**Najaf** النجف  
 +964 78 0156 3489

**Riyadh** الرياض  
 +966 11 218 08503/ 4/ 5/ 6

**Sulaymaniyah** السلیمانية  
 +964 5 3319 4236

**Tel-Aviv** تل أبيب  
 +972 74 750 6666

**West Bank**  
 الضفة الغربية  
 +972 2 240 5060





# ASIA

■ Royal Jordanian destination    
 ■ Codeshare destination

  
**Kuala Lumpur**  
 via Bangkok

## Local RJ Agents

**Bangkok** بانكوك  
 + 66 2 638 2960

**Hong Kong** هونغ كونغ  
 + 852 2804 1203

**Kuala Lumpur** كوالالمبور  
 + 6 03 2148 7500

**Sydney** سيدني  
 +61 1300 855 057

**Tokyo** طوكيو  
 + 813 5251 8673

## NEW YORK, USA JOHN F KENNEDY INTERNATIONAL AIRPORT

### How do you transfer between terminals?

The AirTrain operates frequently between all terminals at John F Kennedy (JFK) airport, as well as to stations that connect to the various New York railroad transportation systems.

### How long does it take to transfer between terminals?

Allow 60-90 minutes to transfer from one terminal to another. The approximate travel time for the AirTrain, including stops at all terminals, is 8 minutes.

### How much time is required to transfer between JFK and LaGuardia airports?

Allow 45-60 minutes for transportation between airports. Allow a minimum connection time of 3 hours if not otherwise specified by your airline. Proceed to the ground transportation information counter for more details.

Please note there is no baggage transfer process between JFK and New York LaGuardia (LGA) or Newark (EWR). You must collect your bags at your arrival airport and take them with you to your connecting flight.

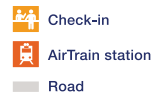


### oneworld carriers operating at New York John F Kennedy Airport

**Terminal 1** Japan Airlines

**Terminal 7** British Airways, Iberia, Qatar Airways

**Terminal 8** Royal Jordanian, American Airlines, Finnair, Qantas, LATAM, Qatar Airways, Cathay Pacific



## CHICAGO, USA O'HARE INTERNATIONAL AIRPORT

### How do you transfer?

For international arrivals at Terminal 5, immigration and customs on the lower level. Re-check your baggage at the re-check area beyond customs.

### To connect to American Airlines and Iberia

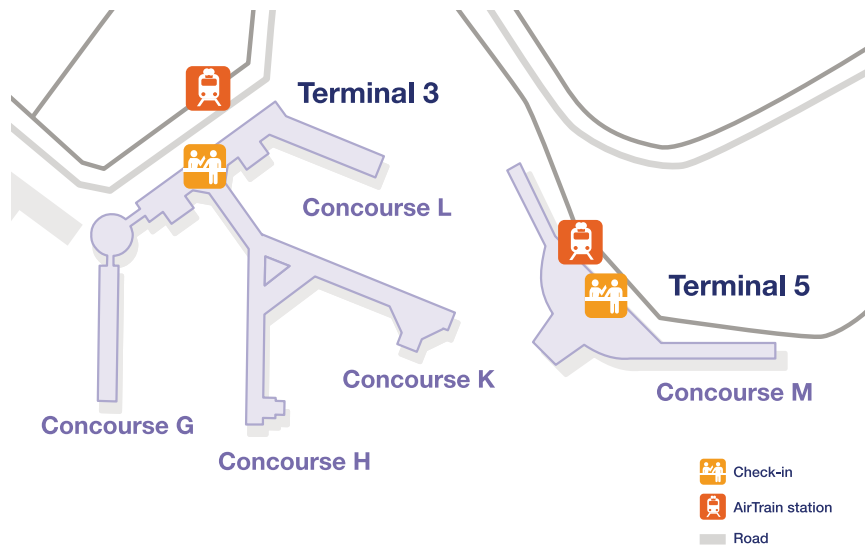
Follow signs to Airport Transit System (ATS) to connect to Terminal 3. Clear security and proceed to your departure gate.

### To connect to British Airways, Japan Airlines or Royal Jordanian from a USA Domestic arrival in Terminal 3

Follow signs to ATS and proceed to Terminal 5. If you have a boarding pass, clear security and proceed to your departure gate. If you do not have a boarding pass, please check in at the airline's counter. All bags will be checked through to your destination.

### How long does it take to transfer?

The ATS serves all terminals and operates every 3 to 5 minutes from 7am to 10pm, and every 20 minutes from 10pm to 7am. Maximum travel time is 10 minutes.



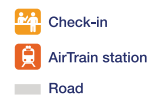
### oneworld carriers operating at Chicago O'Hare Airport

**Terminal 5, Concourse M**

Arrivals and departures: Royal Jordanian, British Airways, Cathay Pacific, Qatar Airways, Finnair  
 Arrivals Only: American Airlines, Iberia, Japan Airlines

**Terminal 3**

Arrivals and departures: American Airlines  
 Departures only: Iberia, Japan Airlines



# MADRID, SPAIN ADOLFO SUÁREZ MADRID-BARAJAS AIRPORT

## How do you transfer?

All **oneworld®** flights arrive and depart from Terminal 4 and its satellite Terminal 4S. Arrivals and immigration are located on the lower level, and departures are on the upper level. Transit desks are located in both the arrival and departure areas.

Terminal T4: Domestic and E.U. Schengen passengers depart from Level 1

Terminal T4S: International and non-Schengen passengers depart from Level 1

Terminal T4S: Domestic and E.U. Schengen passengers depart from Level 0

## How long does it take to transfer?

A shuttle train operates between T4 and T4S every 3 minutes, with the journey taking approximately 4 minutes. Additionally, a transit bus connects T4 with Terminals 1, 2, and 3 between 06:00-23:00.

## oneworld carriers operating at Madrid Barajas Airport

**Terminal 4S** Royal Jordanian, American Airlines, British Airways, Iberia, LATAM, Qatar Airways

**Terminal 4** Finnair, Iberia



# LONDON, UK HEATHROW AIRPORT

## How do you transfer?

For same terminal departures, follow the signs for flight connections and proceed to departure gates. For departures from other terminals, transfer by bus to the Flight Connection Center and follow signs for departures.

## How long does it take to transfer between terminals?

Buses operate every 6 to 8 minutes from Terminal 5 to Terminal 3. It takes approximately 10 minutes.

## How much time is required to transfer between London Heathrow and Gatwick?

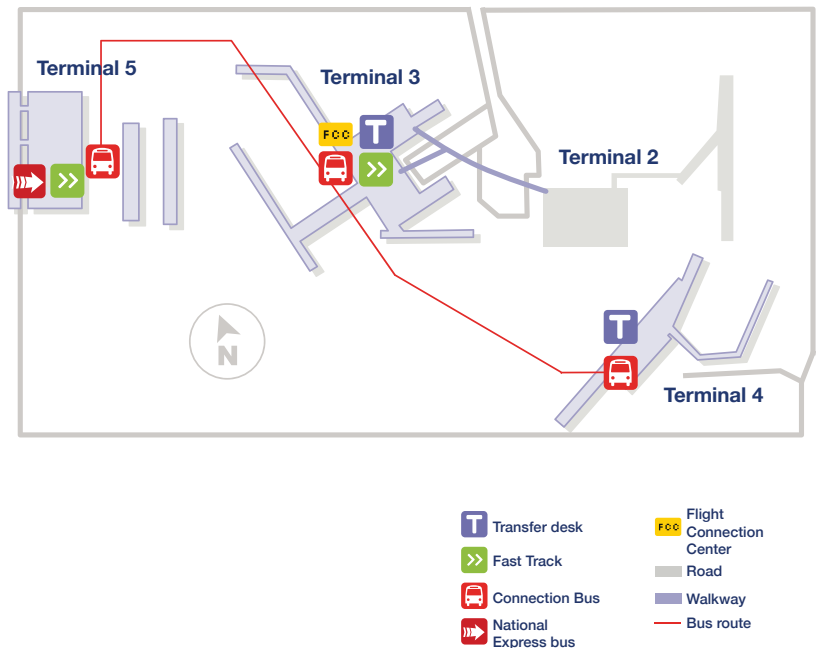
The National Express bus to Gatwick takes approximately 90 minutes. Buses operate every 15 minutes from 05:30-12:00 and every 30 minutes from 12:00-22:30

## oneworld carriers operating at London Heathrow Airport

**Terminal 3** Royal Jordanian, American Airlines, British Airways, Cathay Pacific, Finnair, Japan Airlines, Qantas, SriLankan Airlines, LATAM

**Terminal 4** Malaysia Airlines, Qatar Airways

**Terminal 5** British Airways, Iberia



## BANGKOK, THAILAND SUVARNABHUMI AIRPORT

### How do you transfer?

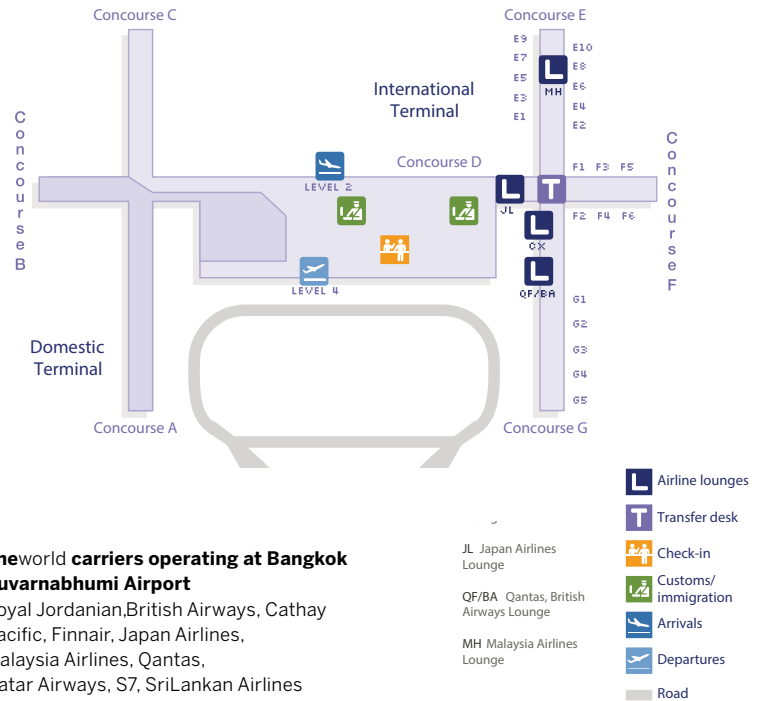
Domestic flights leave from concourses A and B. International flights leave from concourses C, D, E, F, and G. All arrivals are at Level 2 and all departures leave from Level 4 of the main terminal building.

### How long does it take to transfer?

It takes approximately 15-20 minutes to walk between Concourses E, F and G and approximately 45-60 minutes to transfer between the international and domestic terminals.

### To connect between the international and domestic concourses

It should take approximately 60-90 minutes to clear immigration and customs before proceeding to domestic check-in counters on Level 4. Passengers connecting from international to domestic flights must collect their checked baggage and clear passport control before proceeding to the domestic check-in area.



## KUALA LUMPUR, MALAYSIA KUALA LUMPUR INTERNATIONAL AIRPORT

### Transferring within and between terminals

A complimentary train service operates between the main terminal building and the satellite building.

Customers transferring from an international flight to a domestic flight must clear immigration and customs.

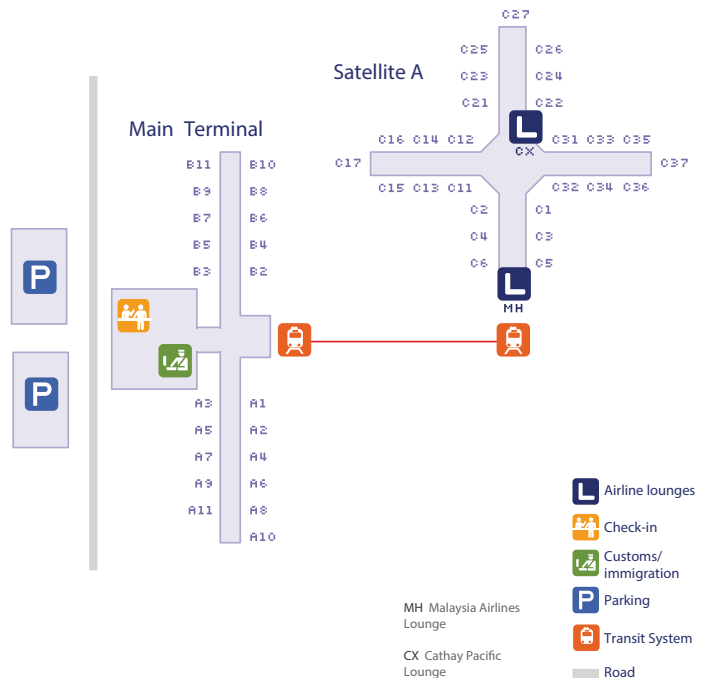
Customers transferring from a domestic flight to an international flight can collect their boarding passes from the transfer desk. All customers must pass through immigration clearance.

### How long does it take to transfer between the main terminal and the satellite building?

The complimentary Aerotrain train service departs every 3 to 5 minutes and the journey takes approximately 2 minutes.

### oneworld carriers operating at Kuala Lumpur International Airport

Royal Jordanian, Cathay Pacific, Japan Airlines, Malaysia Airlines, Qatar Airways, SriLankan Airlines



## AMMAN, JORDAN QUEEN ALIA INTERNATIONAL AIRPORT

### How do you transfer?

Queen Alia International Airport has one main terminal building. All arrivals are on Level 2 and all departures are on Level 3. If you have your boarding pass for your connecting flight, follow the Transfer sign through security to Level 3 and proceed to your departure gate. If you do not have a boarding pass for your flight, proceed to the transfer desk on Level 2 and then through security to Level 3 and proceed to your departure gate.

### How long does it take to transfer?

You should allow 10 to 15 minutes after clearing security to walk to your departure gate.

### Connecting from international to domestic flights

Once passport control is complete, exit the terminal and proceed to Level 3. If you have a boarding pass, head to the gate. If not, proceed to the check-in counter in Zone B.

### Connecting from Domestic to International flights

Exit the terminal and proceed to Level 3. If you have a boarding pass, head to passport control and proceed to the gate. If not, proceed to the check-in counters in Zone A.



## HONG KONG HONG KONG INTERNATIONAL AIRPORT

### How do you transfer between terminals?

All arrivals are on Level 5. All departures are on Level 6. If you have a boarding pass for your connecting flight, proceed through security to Level 6 departures. If you do not have a boarding pass, proceed to the transfer desk for the carrier of your next flight. Once you have checked in, follow transfer signs through security to Level 6 departures.

### How long does it take to transfer between terminals?

You should allow at least 30 minutes after clearing security to walk to your departure gate. An alternative route is the passenger train shuttle on Level 1 that runs continuously between the east and west wings of the terminal.

### oneworld carriers operating at Hong Kong Airport

Royal Jordanian	Malaysia Airlines
American Airlines	Qantas
British Airways	Qatar Airways
Cathay Pacific	S7
Finnair	SriLankan Airlines
Japan Airlines	







ذلك، حصولي مؤخراً على جائزة "المؤثر الاجتماعي الأبرز" في شهر تشرين الثاني، 2022. بالطبع، هذا التكريم منحني، بكل تواضع، المزيد من الدافع للمضي قدماً، وتقديم الأفضل. أعمل حالياً على تطوير علامة تجارية خاصة بي، لتصنيع مواد التجميل ذو جودة عالية.

### ما هي نصيحتك للشباب الذين يتطلعون لبدء مهنة في الأزياء؟

أنصح دائماً الشباب على الابتكار، والعمل على المشاريع التي تحمل في طياتها رسالة أفضل للإنسانية، بحيث كل قطعة يتم إنتاجها، يجب أن تروي قصة، كما وأنصحهم بأن العائد المادي، يجب ألا يكون دائماً هو المبتغى. أنصح الشباب أيضاً، العمل على بناء علامتهم التجارية الخاصة بهم، ومتابعة كافة التفاصيل المتعلقة بها، مثل التعبئة والتغليف. ونصيحة أخرى أنصح بها الشباب وهي، سافر كثيراً! لأن السفر يفتح آفاق جديدة، ويجعلك تكتسب خبرات مميزة.

### كيف تقيمي تأثيرك على المرأة؟ ومن الداعم لك في رحلتك المهنية؟

بصفتي امرأة طموحة، ورائدة أعمال، وأم، يمكنني إيصال رسالة إيجابية إلى النساء اللواتي يطمحن إلى النجاح كأمهات وسيدات أعمال، وإلهامهم في تحقيق أحلامهم، هذا هو التأثير الحقيقي. كل ذلك، لا يمكن تحقيقه بالطبع دون وجود شريك داعم. أكبر داعم لي هو زوجي "محمد الشخريتي"، الذي كان دائماً مصدر للدعم والمشورة لي، فهو أيضاً رائد أعمال في مجال اللياقة البدنية "The Doctors Gym"، وخاصة في المجالات المتعلقة بصحة المرأة ولياقتها. إنه مثالي للعمل معه، لأن لدينا نقاط قوة في مجالات مختلفة، ونكمل بعضنا البعض.

### من هم بعض أيقونات الموضة لديك، ولماذا؟

هن رائدات الأعمال، اللواتي يملكن شركاتهم الخاصة، ويدرن أعمالهم بنفسهم، ويعملن من أجل إيصال رسالة ما. هؤلاء النسوة، هن الأكثر إلهاماً بالنسبة لي.

### تطور مشهد الموضة بالتأكيد في الشرق الأوسط. ما هي وجهة نظرك حول هذا التغيير الإقليمي؟

صناعة الموضة تتقدم وتتطور، مواكبة للتطور الذي نشهده اليوم في العالم أجمع. وقد ساعد وجود وسائط التواصل الاجتماعي على إبراز هذا التغيير سريع الخطى، حيث أصبح الجميع على إطلاع بما يتم طرحه في الأسواق المجاورة، وعلى درجة التنافس العالية بين المنتجين في هذه الأسواق. للأسف، هذا التطور السريع ألحق ضرراً بالبيئة، لذلك السبب، تتجه معظم دور الأزياء نحو استخدام مواد يمكن إعادة تدويرها، ومواد صديقة للبيئة، وهو ما يعرف بالأزياء المستدامة.

### ما هي الصيحات التي يجب أن يبحث عنها عشاق الموضة هذا الموسم؟

الموضة الدارجة حالياً هي موضة الإنتاج محدود المخزون، والذي يعني إنتاج عدد محدود من القطع، بألوان معينة، وأحجام محددة، بحيث لا تتكدس في مستودعات التخزين. أضيف على ذلك موضة "اللون الموحد"، والذي هو، بالمجمل، إدراج لون واحد في الملابس، مما يجعلها عملية، ومريحة أكثر. القطع الكلاسيكية القديمة أصبحت دارجة الآن، ويطلق عليها "المحببة" أو "المعاد إستطافها"، حيث أنها تعكس الموضة التي كانت رائجة في وقت صنعها، وهي قطع مميزة، تحمل في طياتها قصة وتاريخ، كما وتعتبر من الصيحات الداعمة للإستدامة.

### ما آخر مشاركاتك على المستوى الدولي؟ ما التالي بالنسبة لك؟ أي خطط جديدة تشاركينا بها؟

عملي كمؤثرة ونجمة إعلامية، مكنتني من حضور العديد من الفعاليات الدولية، كان من أبرزها؛ حضوري كنجمة وضييفة في مهرجان كان السينمائي في فرنسا، وموسم الرياض "أنا عربية"، ومهرجان الجونا السينمائي، و"الحفل العربي" من مجلة فوغ العالمية، كما وكان لي مشاركات أخرى عديدة في مصر. أضيف على





### هل لك أن تخبرنا قليلاً عن نفسك

أنا رائدة في عالم الموضة، حاصلة على درجة البكالوريوس في التصميم الجرافيكي، ودرجة الماجستير في إدارة الأعمال - تخصص تسويق - من جامعة نيويورك. بدأت عملي، وأسست علامتي التجارية الخاصة "فاشن أتك" في أوائل عام 2012. عملت بجد لبنائها وإيصالها إلى جميع أنحاء العالم، وذلك بهدف إيصال التراث العربي بتصاميم عصرية محدثة؛ شعاري هو "من المحلي إلى العالمي". مكنتني تخصصي الجامعي في التصميم الجرافيكي من ابتكار تصاميم معاصرة، ومميزة، تحمل الطابع الشخصي، والطابع العربي التقليدي. كما كان لخبرتي في التسويق واستخدام وسائل التواصل الاجتماعي لغايات التسويق، دوراً كبيراً في الوصول إلى هدي. الآن، يمكنني أن أطلق على نفسي سيدة أعمال مميزة، ولديّ متابعون من جميع أنحاء العالم، ومتواجدة في العديد من عروض الأزياء العالمية.

### ما الذي ألهمك لبدء مهنة في الموضة؟

وجدت نفسي منذ طفولتي منجذبة إلى الفن بجميع أشكاله، وشاركت في العديد من المعارض؛ كمعارض الرسم والتصوير، وغيرها. وبعد تخرجي مباشرة، وجدت نفسي عملاً مكتئباً، الذي جعلني أتيقن أنني لا أتنمي إلى هذا النوع من العمل، فالتجتهت إلى مجال الفن، لأنه يشمل الكثير من الجوانب الإبداعية. الموضة هي أسلوب حياة، وهي أيضاً مسرح للإبتكار، والإنتاج، والإدارة. ولأنني شخص إيجابي، يرى الجمال في كل شيء، من حوله، صنعت قطعاً تجذب بها التناغم والإنسجام. بدأت بصنع قطع مبتكرة بتصاميم حصرية، وبيعها في السوق الأردني، من ثم حققت إنتشار في جميع أنحاء العالم من خلال هذه المنتجات.

### أحد أنشطتك الرئيسية هو ربط العلامات التجارية بالعملاء، هل يمكنك توضيح ذلك لنا؟

سفير العلامة التجارية، هو جسر يصل بين المستهلك ومالك هذه العلامة التجارية، وهي علاقة طويلة الأمد. لذلك، عندما أكون سفيرة لعلامة تجارية، أحرص على نقل الصورة الحقيقية لهذه العلامة، وإبراز أجمل ما فيها، لأنني أعلم أن تلك الشركة عملت جاهدة على بنائها وتطويرها.



عين على

# أيقونة الموضة

حوار مع أيقونة الموضة الأردنية، هيا عوض



## القول المدمس مع الطحينية

### المكونات:

- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- 1 رأس بصل صغير مقطع ناعم.
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مهروس.
- 1 حبة بندورة مفرومة ناعم.
- 3 أكواب من حبات القول المعب (قول مدمس).
- ½ كوب حمص حب مطبوخ.
- ½ ملعقة كبيرة كمون بودرة.
- ¼ ملعقة كبيرة بابريكا.
- 1-2 ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ½ كوب ماء، عند الحاجة.
- ملح وفلفل، حسب الرغبة.

### صلصة الطحينية:

- 2 ملعقة كبيرة طحينية.
- 2 - 3 ملعقة كبيرة ماء.
- 1 - 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- 1 ملعقة كبيرة لبن زبادي.
- ¼ ملعقة كبيرة ملح.

### للتزيين:

- بقونس مفروم.
- رقائق الفلفل الحار.
- زيت الزيتون.

### طريقة التحضير:

- في مقلاة، نسخن الزيت النباتي، نشوح بها البصل والثوم، حتى يصبح لونهم ذهبي اللون، مع الإستمرار بالتحريك.
- نضيف الكمون والبابريكا.
- نضيف البندورة، ونحرك جيداً مع البصل والثوم.
- نضيف حبات القول، الحمص، الملح، والفلفل إلى المقلاة، ويُحرك جيداً.
- نهرس خليط القول بملعقة خشبية (هذه الخطوة إختيارية).
- نُطهى على النار من 6-7 دقائق، وإذا كان الخليط جافاً، نضيف الماء لتحسين القوام.
- نضيف 1-2 ملاعق عصير ليمون حسب الرغبة.
- لتحضير صلصة الطحينية: نخلط جميع المكونات معاً حتى تتجانس.

### للتقديم

- توضع خلطة القول في طبق التقديم، وترتب، ويوضع على الوجه صلصة الطحينية (دون أن تُخلط معها)
- يزين بزيت الزيتون، ويُضاف معه رقائق الفلفل، والبقونس.
- ملاحظة: عند إعادة تسخين القول، أضف ¼ - ½ كوب من الماء، لأن القول يُصبح جافاً عندما يبرد.



## الشيف ياسمين أبو حسان

هآ وصفتي لنا نفسك بثلاثة كلمات.

إيجابية، أراعي شعور الآخرين، وعملية

هل يمكنك وصف أسلوبك بالطهي بأربع كلمات.

أعد وصفاتي بحب، وببساطة، وبصدق.. كل واحد قادر على أن يجعل وصفاته لذيذة.

ما الدافع الذي جعلك تتجهين لمهنة الطهي؟

عندما شعرت بقبول الأشخاص للأطباق التي أدها، أحسست بالإلهام وبضرورة دخول هذا المجال. دائماً أجد لذة عندما أرى ردة فعلهم تلك. نتيجة لذلك، قررتُ البدء بمشاركة هذه الوصفات على صفحتي في مواقع التواصل الاجتماعي، لنشر لذة وروعة تجربة الطبخ بطرق سهلة، بالإضافة لنشر سعادة تجربة التذوق، قسمة تلو الأخرى.

برأيك، ما سبب هذه العلاقة الجيدة مع الأشخاص من حولك؟

أعتقد أن ما يجذبهم هو أسلوبي البسيط والممتع في إعداد الأطباق، حيث ندرِك جميعاً أن نمط الحياة الحالي للفرد يتسم بمسؤوليات عديدة، وأحياناً يصعب التوفيق بينها. لذلك، قمت بابتكار طرق أعد فيها أطباقي بطريقة سهلة، يشعر بها الناس أنه يمكنهم الإستمتاع بصنعها في الوقت المتاح لهم.

من الأطباق التي تقومين بإعدادها، ما هو الطبق المفضل عندك، و لماذا؟

القول مع الطحينية

إن القول من الأطباق الشرق-أوسطية التي تُقدم على مائدة الإفطار، جنباً إلى جنب مع الخبز الساخن. يتم إعداد هذا الطبق في قدر، يُسخن به حبات القول، يضاف لها البصل، الثوم، البندورة، ثم تُهرس قليلاً (وهذا أمر إختياري). جزئي المفضل، هو عند إضافة الطحينية إلى الطبق. هذه الصلصة، ذات الطعم الحامض، تكمل النكهات فعلاً. يُزين الطبق بالقدونس المفروم، مع رشه من عصير الليمون... إنه فعلاً لوحة فنية!!!

\*لمزيد من الوصفات الخاصة بالشيف ياسمين وأعمالها، يرجى الاطلاع على حسابها

على انستغرام: @yasminabuhassan





## كيسة البسكوت السريعة

### المكونات:

- 3 عبوات بسكوت شاي مستطيل
- 2 كوب كريمه
- 2 كوب شوكولاته قابله للدهن
- 1 كوب بندق مجروش
- شوكولاته بيضاء بالحليب لطبقة الوجه
- فراوله للتقديم

### الطريقة:

- نخفق كريمه الحلويات حتى تتكاثف، ثم نضيف لها كريمه الدهن، و نخلطهم جيداً .
- في قالب كيك إنجليزي مغلف بورق النايلون، نرصّ قطع البسكوت بالطول، حتى نغطي جميع أطرافه، ثم نبدأ برصّ قطع البسكوت بشكل طولي، ونلصقهم بكريمه الشوكولاته؛ قطعة بسكوت،كريمه، قطعة بسكوت، ثم كريمه مجدداً. نكرر العملية حتى إنتهاء الكمية، ونغلق عليهم بطبقة بسكوت بالعرض. ثم ندخلها الثلاجه حتى تتماسك.
- نقلب القالب في طبق التقديم، ونغطيه بالكريمه المتبقية، ونزين القالب بالبندق المجروش، ثم نقوم بعمل خطوط من الشوكولاته البيضاء والسوداء.

## الشيف غادة التلي



صف نفسك في ثلاث كلمات.

مجهتدة، شغوفة، أحب إتقان عملي.

والآن، صف أسلوبك في الطبخ (طابع وصفاتك) بأربعة كلمات؟

مبتكرة، بسيطة، معاصرة، ورائعة.

ما الذي ألهمك لبدء مهنة في الطبخ؟

في طفولتي، قضيت وقتاً طويلاً مع جدتي، رحمها الله، في إعداد الأطباق على مختلف أنواعها، وشعرتُ بالحب اتجاه هذا العمل، وأصبحت لدي رغبة بالإختصاص في هذا المجال.

لماذا يتواصل الناس معك بشكل عميق، كما يفعلون؟

أتعامل مع الجميع على طبيعتي في جميع الأوقات؛ خلال تقديمي لبرنامجي على شاشة التلفاز، في المكتب مع زملائي، مع أصدقائي، و مع أهل بيتي.

ما هو طبقك المفضل، ولماذا؟

لا يوجد طبق مفضل، ولكن أفضل الأطباق اللذيذة، التي تجمع العائلة، ونشارك بها. أنا أحب المشاركة بالطعام، ومع ذلك، إذا كان علي الاختيار، فطبقي المفضل هو كيكة البسكوت السريعة.

\* لمزيد من الصفات الخاصة بالشيف غادة وأعمالها، يرجى الاطلاع على حسابها

على فيسبوك: @ghadaeltallyofficial





## المقلوبة

مما يعني "مقلوب"، أو رأساً على عقب. بالنظر إلى الطريقة التي يتم بها قلبها عند تقديمها.

### المكونات:

لإعداد مرق لحم الضأن، نحتاج:

- 2 كيلو كتف ضأن مقطع
- بصلتان مقطعتان إلى أرباع
- 5 أعواد قرفة
- 8 أوراق غار
- 10 - 15 حبة مال
- 3 حبات جوزة الطيب
- ملعقة كبيرة فلفل ملون حب
- ملعقة كبيرة ملح
- 2 لتر ماء

### مكونات الطبق:

- 4 حبات باذنجان
- 1/2 ملعقة كبيرة من خلطة البهارات السبعة
- 1/2 ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
- 1/2 ملعقة كبيرة من جوزة الطيب المطحونة
- 1/2 ملعقة كبيرة فلفل مطحون
- ملعقة كبيرة ملح
- 1 كغم أرز مصري (يُغسل ويُنقع لمدة 30 دقيقة، ثم يُصفى)
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 حبة بندورة مقطعة شرائح

### طريقة الإعداد:

يوضع لحم الضأن في قدر كبير مع نصف كمية البصل، يُغمر بالماء، ويُغلى الطبق، ثم يوضع على النار لمدة 5 دقائق حتى يغلي. بعد الغلي، تُرفع قطع اللحم، وتخلص من

الماء، وتُغسل قطع اللحم والقدر جيداً. مرة أخرى، توضع قطع اللحم في القدر، وهذه المرة، يتم إضافة جميع المكونات اللازمة لسلق اللحم كما تم ذكرها أعلاه، ولا ننسى أنه يجب إزالة الطبقة التي تتكون عند بداية الغليان، ثم يُغلى القدر جيداً، ويوضع على نار عالية لمدة ساعة ونصف، حتى ينضج. بعد ذلك، تُرفع قطع اللحم من ماء السلق، وتوضع جانباً، وتتم تصفية مرق اللحم من جميع المحتويات في قدر آخر، ويُترك ليغلي.

### لإعداد الباذنجان:

يُغسل الباذنجان، ويُقشر، ومن ثم يُقطع إلى قطع بسماكة 1 سم، نرش الملح على هذه القطع، وتُترك على ورق التجفيف لمدة ساعة. تُجفف بعدها قطع الباذنجان من السوائل بورق التجفيف، وتُقلَى بزيت نباتي على درجة حرارة 200 درجة حتى يصبح لونها ذهبياً.

### لإعداد الأرز:

- يُخلط الأرز المصفى بالمكونات التالية:
- 1/2 ملعقة كبيرة من خلطة البهارات السبعة.
- 1/2 ملعقة كبيرة قرفة مطحونة.
- 1/2 ملعقة كبيرة من جوزة الطيب المطحونة.
- 1/2 ملعقة كبيرة فلفل مطحون.
- ملعقة كبيرة ملح.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.

### طريقة التحضير:

تُصَف قطع البندورة في قاع قدر كبير، ومن ثم يوضع فوقها قطع الباذنجان المقلية، ويوضع بعدها قطع لحم الضأن المسلوقة، ثم يُضاف الأرز مع توزيعه في القدر بشكل متساوي. تُغمر المكونات بمرق لحم الضأن المغلي (يُغمر لمستوى الأرز) على نار متوسطة الحرارة، ويُترك القدر بدون تغطية حتى يغلي لمدة 5 دقائق، ثم يُغلى ويُترك ليخبخ على نار هادئة لمدة 30 دقيقة.

### قلب القدر:

على صينية دائرية كبيرة، تُقلب المقلوبة بحذر مع تكرار طرقات متتالية على القاع، للتأكد من عدم بقاء أي مكونات في قاع القدر. نرفع القدر ببطء مستمتعين بالرائحة الشهية، وتُزين باللوز والصنوبر المقلي. تُقدم مع السلطة العربية التي تناسبها تماماً.

## الشيف أحمد حلاوة



هنا وصفت نفسك لنا بثلاثة كلمات؟

مفعم بالنشاط، راوي قصص، سريع البديهة

هل من الممكن أن تصف طابع وصفاتك بأربع كلمات؟

وصفات تراثية، بسيطة وأصيلة.

ما الدافع الذي جعلك تتجه لمهنة الطهي؟

إن الدافع الأساسي الذي جعلني اتجه للطهي والضيافة، هو رغبتني في تقديم أطباقنا التراثية حسب الوصفات التقليدية، مع الحفاظ على هويتنا الثقافية. أنقل هذا الإرث من خلال إستقبال الضيوف في منزلي، وأنا أروي لهم قصص عن هذه الأطباق أثناء إعدادها لهم.

برأيك ما سبب هذا الإرتباط المتين مع الأشخاص من حولك؟

لأن إعداد الأطباق هو عبارة عن تعبير عن الشغف والحب، وذلك من خلال تبادل الأحاديث الودية وأنت تتناول هذه الأطباق. منذ بداية غربتي، أدركت أن المغتربين يحتاجون دائماً إلى الأرتباط بالأشياء التي تجعلهم يشعرون كأنهم في بيوتهم، بين أهلهم وإحباؤهم، حتى لو كان ذلك من خلال تناول طبقاً تم إعداده منزلياً، ومشاركته مع أشخاص آخرين على طاولة العشاء. هذا ما أخذته على عاتقي؛ وهو أن يشعر جميع زبائني كأنهم في بيوتهم وبين أهلهم.

ما هو الطبق المفضل عندك من لأئحة الأطباق التي تقوم بإعدادها، ولماذا؟

لأني معروف بإتتمائي لوطني، فإن المقلوبة هو طريقي المفضل. لهذا الطبق اللذيذ قصة إحتفال بانتصار تاريخي، سأرويها لكم: أطلق صلاح الدين الأيوبي اسم "المقلوبة" على هذا الطبق الذي تم إعداده إحتفالاً بفتح القدس، و بانتصارهم على الصليبيين عام 1187م، وكان يُعرف حينها بإسم "طبق الانتصار". و قبل ذلك، كان يسمى بطبق "البانجانة"، نسبة إلى مكون رئيسي في هذا الطبق، وهو البانجان.

\*لمزيد من الوصفات الخاصة بالشيف أحمد وأعماله، يرجى الاطلاع على حسابه على

استاغرام: @chefhalawa



## السمبوسك

### المكونات:

#### للعجين:

2 ½ كوب طحين

نصف ملعقة صغيرة كركم

1 ملعقة صغيرة ملح

4 ملاعق كبيرة سمنة أو زبدة

ثلاث أرباع كوب إلى كوب ماء، حسب حاجة العجين

#### لحشوة الجبن:

150 غم جبنة بيضاء حلوم مبروشه.

3 ملاعق كبيرة بقدونس طازج.

100 غم جبنة فيتا.

### الطريقة:

- بالعجانة أو باليد، نقوم بعجن جميع مكونات العجينة مع بعضها البعض، ثم نتركها جانباً لمدة نصف ساعه لكي ترتاح العجين.
- في هذه الأثناء، نقوم بخلط مكونات الحشوة مع بعضها البعض.
- نُفرد العجين بسماكة نصف سم، ونُقطع إلى دوائر، ثم نقوم بوضع ملعقة صغيرة من الحشوة في داخل دوائر العجين، ونغلقها جيداً كما هو موضح بالصورة.
- نضع حبات السمبوسك بحافظة طعام بالفریزر لمدة ٦ ساعات على الأقل، وإلى مدة شهر على الأكثر.
- نقلي حبات السمبوسك بزيت عميق ساخن، كل ٤ إلى ٥ حبات مع بعضهم البعض، وليس أكثر، حتى لا يبرد الزيت.
- نضع حبات السمبوسك المقلية في صحن، وفوق بشكير ورقي.





## الشيف إيمان العمّاري



صف نفسك بثلاث كلمات.

طموحة، مغامرة، مبدعة.

والآن، صف أسلوبك في الطبخ (طابع وصفاتك) بأربعة كلمات؟

نكهة، عطرية، ممتعة، منزلية

ما الذي ألهمك لبدء مهنة في الطبخ؟

أمي، هي التي علمتني قيمة الأهتمام بأدق التفاصيل في المطبخ. كانت تستمتع بالطهي، وتسعى لإقناع الناس بتجربة طعامها، وخاصة الوصفات الجديدة التي إعتادت إعدادها بانتظام.

لماذا يتواصل الناس معك بشكل عميق كما يفعلون؟

ما يحبه الناس هو أن تكون أطباقي قابلة للتوافق، حيث أحاول الحفاظ على أسلوبني طازجاً وودواً، حتى أضمن شعور الجميع بالثقة في المطبخ. أعتقد أيضاً أن الناس يقضون وقتاً ممتعاً في تنفيذ وصفاتي. الطهاة السعداء يصنعون أفضل الطعام!

ما هو طبقك المفضل، ولماذا؟

سامبوسك محلي الصنع، مقرمش وداقئ وممتع كل مرة!

\* لمزيد من الوصفات الخاصة بالشيف إيمان وأعمالها، يرجى الاطلاع على حسابها

على استاغرام: @imanammari





## شاورما الدجاج

### المكونات:

- 1 كغم من صدور الدجاج
- 4 ملاعق كبيرة من لبن الزبادي
- 1 ملعقة كبيرة من دبس الرمان
- نصف كوب زيت زيتون
- عصير ليمونة واحدة
- عصير برتقالة واحدة
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة كمون
- 1 1/2 ملعقة كبيرة كزبرة
- 1 ملعقة كبيرة بودرة بصل
- 1/2 ملعقة كبيرة فلفل أبيض
- 1 ملعقة كبيرة بابريكا
- 1/2 ملعقة كبيرة حب هال مطحون
- 1/2 ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
- 1/2 ملعقة كبيرة جوزة الطيب
- 1/2 ملعقة كبيرة قرنفل ناعم
- 8 فصوص ثوم
- 1/2 ملعقة كبيرة زنجبيل
- 1/2 ملعقة كبيرة شطة جافة
- 20 غم كاجو ني

### كيفية إعداد كريمة الثوم (المثومة)

#### (الطريقة الأولى)

- بياض بيضتين
- 180 مل زيت نباتي
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 4 فصوص ثوم

### (الطريقة الثانية)

- بياض بيضتين
- 1 كوب من نشاء الذرة
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 4 فصوص ثوم
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 150 مل زيت نباتي
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون

### طريقة الإعداد:

- تقطع صدور الدجاج إلى شرائح، وتوضع في صينية.
- في الخلاط: نضع الزبادي، الدبس، الفلفل، الملح، الكمون، الكزبرة، مسحوق البصل، الفلفل الأبيض، البابريكا، الهيل، القرفة، جوزة الطيب، القرنفل، الثوم، الزنجبيل، الشطة، والكاجو الني، ثم نخلط المكونات جيداً. يُسكب الخليط فوق قطع الدجاج في الصينية، وتترك لتتقع في الثلاجة لمدة 3-4 ساعات.
- لتحضير كريمة الثوم (الطريقة 1): في محضر الطعام، يُضاف بياض البيض، الزيت النباتي، الملح، الثوم، وعصير الليمون، ثم تُخلط المكونات جيداً. نصب صلصة الثوم في وعاء جديد، ونضيف القليل من الليمون إليها، ونخفقها معاً، ثم نضيف الزيت النباتي، حتى نصل إلى القوام المطلوب، ونضعه في الثلاجة.
- لتحضير كريمة الثوم (الطريقة 2): في وعاء، يُضاف الحليب والنشا، يُحرك باستمرار على نار خفيفة حتى نحصل على خليط كريمي، ثم يُوضع جانباً ليبرد. في محضر الطعام، يُضاف الماء، الملح، الثوم، وعصير الليمون، ثم يُخلط جيداً. ثم يُضاف خليط النشا، ويُخلط مرة أخرى. نصب كريمة الثوم في وعاء جديد، ونضيف الزيت النباتي، ونخفقها حتى نصل إلى القوام المطلوب، وتُبرد في الثلاجة.
- لتحضير الشاورما: في قدر، نضع ملعقة من السمن (إن لم يكن متوفراً، زيت الزيتون أو الزبدة) على نار عالية. بمجرد ذوبان السمن، نضع قطع الدجاج في القدر الساخن، ونقلها حتى تستوي. ندخن الشاورما بالفحم، ثم نعد شطيرة الشاورما، ونضيف لها كريمة الثوم، المخللات، الفلفل الحار، ودبس الرمان.
- نضع ساندويش الشاورما في مقلاة، ونحمرها قليلاً من كلا الجانبين، ونُقدم ساخنة.

# قابل الطهاة!

طهاة مشاهير يجتاحون المنطقة.

## الشيف عمر أبو لبة

هلا وصفت لنا نفسك بثلاثة كلمات.  
أنا صانع ثورة جديدة في المطبخ.

هل يمكنك وصف أسلوبك في الطبخ بأربع كلمات.  
سهلة، يمكن تطبيقها، ناجحة ومميزة.

### ما الدافع الذي جعلك تتجه لمهنة الطهي؟

شغفي بالطعام كان دافعا قويا لأتجه إلى الطهي. دائماً أشعر بأن كل وصفة أتذوقها يُمكن أن يتم إعدادها بطريقة مختلفة، بحيث يُمكن أن تجعلها أفضل بكثير. بدأت في تعلم المزيد من مهارات وتقنيات الطهي، حتى أصبحت على ما أنا عليه الآن؛ الشخص الذي يصنع أطباقاً مميزة للغاية. اليوم، لا أقدم أبداً طبقاً دون تجربته للتأكد من أن طعمه مثل ما كنت أتخيله أثناء الأعداد.

### برأيك ما سبب هذا العلاقة الجيدة مع الأشخاص من حولك؟

من أهم الصفات التي تربطني مع الآخرين بعلاقة وثيقة هي أسلوبتي الخاص بإعداد الأطباق بفن وحب، بحيث يستمتع الشخص المقابل بأعداد هذه الأطباق معي. كان الهدف من إنشاء قناة التواصل الخاصة بي، هو إعداد الأطباق بشكل ممتع، فقد لاحظت في برامج الطهي مدى صعوبة تطبيق الوصفات المعروضة، حيث أن بعضها كان وصفات غير مكتملة، وأستحيلة، تسببت في فجوة بين المشاهد والطاهي. أنا فخور بأن أقول إنني كنت أول طاهٍ يغير وجهة نظر المتابعين لبرامج الطهي، وذلك من خلال تقديم وصفات سهلة ولذيذة.

### ما هو الطبق المفضل عندك من الأطباق التي تقوم بإعدادها، ولماذا؟

هذا السؤال صعب الإجابة عليه، لأن كل طبق أقوم بإعداده هو طبقي المفضل، لكن الأطباق التي أستمتع بإعدادها، هي الوصفات التي يكون بها الدجاج مكون رئيسي، مثل الشاورما.

\* لمزيد من الوصفات الخاصة بالشيف عمر وأعماله، يرجى الاطلاع على حسابه على

يوتيوب: @chefomar

فيسبوك: @chef1omar

انستغرام: @chef1omar

تيك توك: @chef.omar1





6



7



8



9



10

**الهدف:** صوت واضح  
**الحل:** Sonos Roam Speaker  
**ميزة إضافية:** عناصر تحكم ذاتية، وعمر بطارية يصل لغاية 10 ساعات.

6

**الهدف:** الصور  
**الحل:** طابعة الهاتف الذكي "Instax Mini Link"  
**ميزة إضافية:** يمكنها طباعة الصور في أقل من 12 ثانية.

7

**الهدف:** تشتيت الانتباه  
**الحل:** مكعب Rubik's المتصل.  
**ميزة إضافية:** يمكنك التنافس مع زملائك من عشاق اللعبة.

8

**الهدف:** اطلب، اطلب!  
**الحل:** "Peak Design Tech Pouch"  
**الميزة الإضافية:** العديد من الجيوب، وحيز يتسع لجميع ملحقاتك.

9

**الهدف:** اللعب خلال العمل  
**الحل:** ماوس الألعاب "Razer Basilisk Ultimate".  
**الميزة الإضافية:** يحتوي على أزرار وإضاءة قابلة للتعديل.

10

# حديث تقني

من الأشكال الغامضة، إلى الوظائف التي لم تكن تعلم بوجودها، إليك قائمة بالأجهزة التي تنفذ وتغير الحياة، والتي تحتاج إلى امتلاكها فوراً:

**الهدف: راحة البال**

**الحل: المحفظة الذكية لـ "Ekster Parliament"**  
**الميزة الإضافية:** يمكن أن تتسع إلى 10 بطاقات ائتمان.

1



**الهدف: استرخاء العضلات**

**الحل: جهاز "Shiatsu" لتدليك الظهر والرقبة.**  
**الميزة الإضافية:** يمكن استخدامها على الطريق، وتأتي مع سخان ذاتي.

2



**الهدف: المزيد من الضوء**

**الحل: "Nanoleaf Essentials A19"**  
**الميزة الإضافية:** تصميمه المستقبلي يمكنك من تخطي الاستثمار في غطاء المصباح.

3



**الهدف: مساحات نظيفة**

**الحل: مكنسة وممسحة E5 الروبوت**  
**ميزة إضافية:** انها أكثر من مجرد مكنسة كهربائية، حيث يمكنها مسح الأرضيات أيضاً.

4



**الهدف: الأبواب المغلقة دائماً**

**الحل: "Google Nest Doorbell"**  
**الميزة الإضافية:** تأتي بألوان رائعة.

5





الملكة الأردنية تسافر إلى الدوحة يومياً

## حقائق ممتعة عن FIFA

إليك بعض سجلات مونديال كأس العالم المثيرة للاهتمام.

1. حتى الآن ، لعب 13 فريقاً في نهائي مونديال كأس العالم، وهم ألمانيا والبرازيل وأوروغواي والأرجنتين وفرنسا وإيطاليا وكرواتيا وهولندا وإسبانيا وإنجلترا وتشيكوسلوفاكيا والمجر والسويد.
2. البرازيل، والتي فازت بخمسة من نهائيات كأس العالم السبع التي خاضتها، هي أنجح فريق في نهائيات مونديال كأس العالم تليها ألمانيا.
3. الظهير الأيمن البرازيلي كافو هو لاعب كرة القدم الوحيد في التاريخ الذي لعب في نهائيات كأس العالم ثلاث مرات.
4. بيليه هو أيضاً أصغر لاعب يسجل هدفاً في نهائي مونديال كأس العالم.
5. الفرنسي كيليان مبابي هو أفضل هداف في نهائيات كأس العالم برصيد أربعة أهداف.

## رحلة الى الماضي، قائمة بجميع الفائزين في مونديال كأس العالم

من فاز بكأس العالم 1930 - 2022

الدولة المضيفة: اسبانيا الفائز: إيطاليا		1982	الدولة المضيفة: أوروغواي الفائز: أوروغواي		1930
الدولة المضيفة: المكسيك الفائز: الأرجنتين		1986	الدولة المضيفة: إيطاليا الفائز: إيطاليا		1934
الدولة المضيفة: إيطاليا الفائز: ألمانيا		1990	الدولة المضيفة: فرنسا الفائز: إيطاليا		1938
الدولة المضيفة: الولايات المتحدة الفائز: البرازيل		1994	الدولة المضيفة: البرازيل الفائز: أوروغواي		1950
الدولة المضيفة: فرنسا الفائز: فرنسا		1998	الدولة المضيفة: سويسرا الفائز: ألمانيا		1954
الدولة المضيفة: السويد الفائز: البرازيل		2002	الدولة المضيفة: السويد الفائز: البرازيل		1958
الدولة المضيفة: ألمانيا الفائز: إيطاليا		2006	الدولة المضيفة: تشيلي الفائز: البرازيل		1962
الدولة المضيفة: جنوب افريقيا الفائز: اسبانيا		2010	الدولة المضيفة: إنجلترا الفائز: إنجلترا		1966
الدولة المضيفة: البرازيل الفائز: ألمانيا		2014	الدولة المضيفة: المكسيك الفائز: البرازيل		1970
الدولة المضيفة: روسيا الفائز: فرنسا		2018	الدولة المضيفة: ألمانيا الغربية الفائز: ألمانيا		1974
الدولة المضيفة: قطر الفائز: الأرجنتين		2022	الدولة المضيفة: الأرجنتين الفائز: الأرجنتين		1978



## استمتع بوضع واحد في 13 شركة طيران.

عندما تكون مؤهلاً للحصول على أولوية الصعود على متن طائرة تابعة لأي شركة طيران عضو في oneworld، تتاح لك نفس الأهلية على جميع شركات الطيران الأعضاء. إنها إحدى المزايا المتعددة المتاحة لك كعضو [Sapphire or Emerald]، بصرف النظر عن المقصورة التي تُسافر فيها.

تعرف على كيفية السفر بذكاء في [oneworld.com](http://oneworld.com).

travel bright oneworld

IBERIA

FINNAIR

CATHAY PACIFIC

BRITISH AIRWAYS

American Airlines

Alaska

SriLankan Airlines

الملكية الأردنية  
ROYAL JORDANIAN

الملكية المغربية  
royal air maroc

QATAR

QANTAS

malaysia airlines

JAPAN AIRLINES

تقتصر مزايا oneworld على المسافرين الذين لديهم رحلات مسجلة تم تسويقها وتشغيلها من قبل إحدى شركات الطيران الأعضاء في تحالف oneworld (تسويقها تعني أنه يجب أن يكون هناك رقم رحلة من قبل شركة الطيران العضو في تحالف oneworld على تذكرتك). لمزيد من المعلومات حول oneworld، تفضل بزيارة [www.oneworld.com](http://www.oneworld.com). Japan Airlines, Iberia, Finnair, Cathay Pacific, British Airways, American Airlines, Alaska Airlines. بالإضافة إلى oneworld هي علامات تجارية للشركات التابعة لها، لمعلومات أكثر حول شروط دخول صالات oneworld تفضل بزيارة <https://www.oneworld.com/airport-lounges>

## والفائزين هم..

في حالة فانتك ، إليك نظرة على قائمة جوائز كأس العالم لكرة القدم 2022

أفضل ٤ فرق في الترتيب:



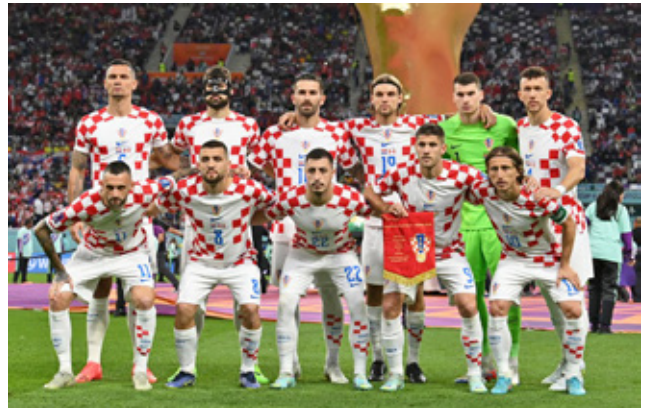
فرنسا (المرتبة الثانية)



الأرجنتين (الفائز)



المغرب (المرتبة الرابعة)



كرواتيا (المرتبة الثالثة)

جائزة الحذاء الذهبي:  
كيليان مبابي

جائزة الكرة الذهبية:  
ليونيل ميسي

جائزة الفيفا للاعب  
الشباب: إينزو فرنانديز

جائزة القفاز الذهبي:  
إيميليانو مارتينيز







# بعد الحدث الضخم

## في ختام كأس العالم.



في البداية ، سجل مونديال قطر لبطولة كأس العالم رقماً قياسياً جديداً للأهداف برصيد 172 هدفاً. وتوّج المنتخب الأرجنتيني بطل العالم بعد فوزه في المباراة النهائية على أرضية ملعب لوسيل، وحصل على 42 مليون دولار أمريكي، ضد حامل اللقب منتخب فرنسا، والذي حصل على 30 مليون دولار أمريكي من إجمالي جوائز الإتحاد الدولي لكرة القدم والبالغة 440 مليون دولار أمريكي.

في السابق ، سجل لاعبان فقط أكثر من 5 أهداف وحلقوا أكثر من 20 فرصة في بطولة كأس العالم لكرة القدم منذ عام 1966: ميسي في 2022 ومارادونا في عام 1986.

حدث مثير إستحوذ على انتباه الجماهير في جميع أنحاء العالم، حيث أفادت التقارير أن قطر استقبلت أكثر من مليون و400 ألف زائر من أنحاء العالم خلال المونديال أخيراً، وستستضيف الولايات المتحدة، والمكسيك، وكندا، بتنظيم مشترك بطولة كأس العالم ل 2026.

## برافو للمغرب!



انتهى السباق الملحمي للمنتخب المغربي في مونديال قطر 2022، بالحصول على المركز الرابع بعد هزيمته 1-2 أمام كرواتيا في مباراة الميدالية البرونزية يوم السبت 17 ديسمبر، وأصبحوا أول منتخب عربي وإفريقي يبلغ هذا الإنجاز.

## لم تُهزم السعودية أمام الأرجنتين بل منعتها من تحقيق رقم تاريخي

ربما استحوذت الأرجنتين على الكأس، لكن المملكة العربية السعودية كانت الفريق الوحيد الذي هزمهم. حققت المملكة العربية السعودية إنتصارا تاريخيا على منتخب الأرجنتين في مونديال 2022، بنتيجة 1-2، لتحدث واحدة من أكبر المفاجآت، وأنهت سلسلة مباريات عبر 36 لقاء، لم يعرف خلالها المنتخب الأرجنتيني الهزيمة.

## إهداء الملعب "974" لتونس

ودّع ملعب "974" المونديال، وأغلق أبوابه أمام جماهير كرة القدم بعد مباراة البرازيل وكوريا الجنوبية. فالملعب الذي احتضن 7 مباريات في مونديال قطر، يحمل مفتاح إتصال قطر، وأيضاً يرمز الى عدد الحاويات التي استخدمت لتشييده، والمستوحاة من تراث قطر البحري والتجاري، هذا الملعب الذي صنع التاريخ ليكون كأول ملعب صمم ليفكك بالكامل بعد المونديال، سيتمنح كهدية لتونس.



## لها



Versace

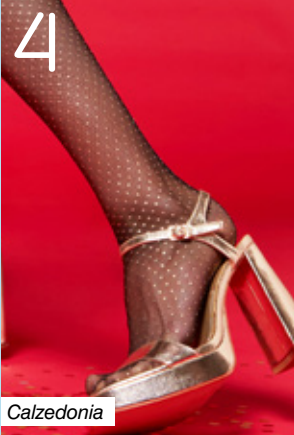


Saint Laurent



Isabel Marant

1. الأحذية ذات الرقبة العالية
2. الإكسسوارات الرقيقة
3. الأحزمة متعددة الطبقات
4. الجوارب ذات الزخارف
5. القبعات المميزة
6. الأوشحة الطويلة
7. قبعات الدلو



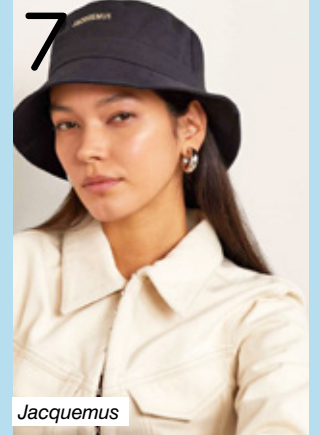
Calzedonia



Coach



Gucci



Jacquemus

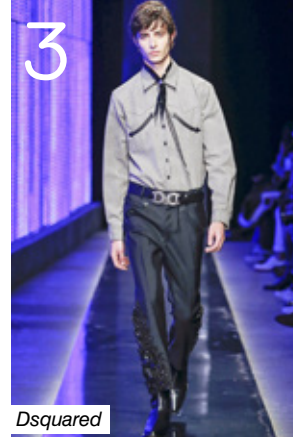
## له



Happy Socks

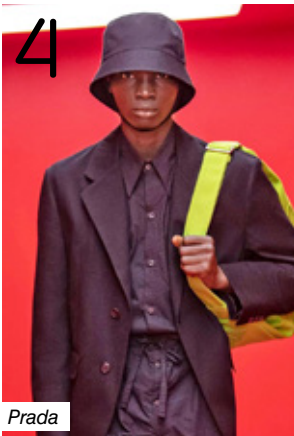


Mohair & Angora

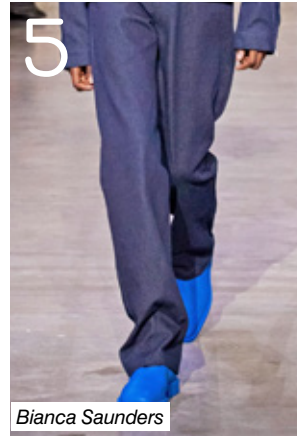


Dsquared

1. الجوارب الملونة
2. الأوشحة ذات الزخارف
3. أحزمة رعاة البقر
4. قبعات الدلو
5. الأحذية الزرقاء
6. أحذية ذات نعل سميك
7. ربطات العنق مميزة



Prada



Bianca Saunders



Kiko Kostadinov



Dior

آخر الصيحات

لهُ ولها



# أناقة الشتاء

دليلك لأناقة شتوية للرجال والنساء



The Jet d'Eau

### من أهم المعالم...

قصر الأمم: المقر الأوروبي للأمم المتحدة.

مقنزه "Parc des Bastions"، الذي يقع بالقرب من Place de Neuve الرائع، ويضم المسرح الكبير، ومتحف Rath، ومعهد الموسيقى.

"جيت ديو" هي نافورة جنيف المشهورة، يمكنك رؤيتها من جميع أنحاء المدينة، حيث تضخ 500 لتراً من المياه في الثانية، وتصل لإرتفاع 140 متراً.

كاتدرائية سانت بيترز، مكان يزيد عمره عن 850 عاماً، مع إطلالات بانورامية.

منطقة Quartier des Bains، تعتبر مركز الفن المعاصر في سويسرا، وفيها العديد من المتاحف مميزة، مثل متحف الفن الحديث والمعاصر MAMCO، ومركز الفن المعاصر.



Parc des Bastions

### أفضل الأماكن لعشاق الطعام

**الطور:** لا تتردد بشرب القهوة السويسرية الفاخرة، وتناول وجبة إفطار شهية في مقهى Papon في المدينة القديمة. استمتع بوقت جميل بينما تفكر بوجهك التالية لتناول طعام الغداء والعشاء لاحقاً.

**الغداء:** إذا كنت تبحث عن الأجواء الأنيقة، فلا بد أن تتوجه إلى Café des Negociants لتناول طعام الغداء، ف لديهم قائمة طعام فرنسية مميزة لواحد من أشهر الطهاة " الشيف فيليب شيفيرير".

**العشاء:** "براسيري ليب" هو مطعم غني عن التعريف وينبض بالحياة. هنا، يمكنك تناول أشهى الأطباق الكلاسيكية، مثل كونفيت البط المطبوخ ببطء، كاسوليه "بخنة اللحم والفاصوليا"، وفريت "بلح البحر مع البطاطا المقلية".



St. Peter's Cathedral



الملكة الأردنية تسافر إلى جنيف 3 مرات اسبوعياً

# جنيف الرائعة

وجهتك لقضاء 24 ساعة شبيهة بقصص الخيال في جنيف لهذا الشتاء.



Rue du Rhône



Auer Chocolatier

## فترة الصباح هي الأفضل للتسوق

تجول في شوارع جنيف: Rue du Rhône هو من أشهر شوارع التسوق وأكثرها حيوية، فهو يحتضن أشهر العلامات التجارية العالمية، والمتاجر الفاخرة، وكذلك شارع Rue de Rive

لعشاق الشوكولاتة: لا شيء سيسعدك مثل التوقف لتناول أفخر أنواع الشوكولاتة في متجر Auer. كما أنك ستستمتع حتماً بزيارة Christian Arn Chocolatier و Constant.

لمحبي الساعات: Les Ambassadeurs هي وجهة تجارية رائدة للساعات السويسرية الفاخرة، حيث تعرض 35 علامة تجارية عالمية، وغرفة عرض خاصة تستحق الزيارة.



ROYAL JORDANIAN

الملكية الأردنية



ابدأ رحلتك بكل أناقة وراحة  
مع خدمة *RJ Chauffeur*





## فئات السيارات المتوفرة:

### العادية:

سيارة تتسع لشخصين بالغين مع حد إجمالي حقيبتين، بالإضافة إلى حقيبة يد واحدة بـ 19 ديناراً.

### البريميوم:

الرفاهية تجدها مع هذه السيارة التي تتسع لشخصين بالغين مع حد إجمالي حقيبتين، بالإضافة إلى حقيبة يد واحدة بـ 38 ديناراً.

### العائلية:

الخيار الأمثل للعائلة مع هذه السيارة التي تتسع لستة أشخاص مع حد إجمالي خمس حقائب، بالإضافة إلى ثلاث حقائب يد بـ 49 ديناراً.



نقدم لك خدمة *RJ Chauffeur*، الأحدث ضمن باقة خدماتنا والتي تؤمن للمسافرين رحلة سلسة ومريحة من وإلى المطار.

يمكنك اليوم طلب خدمة *RJ Chauffeur* بمجرد حجز تذكرتك، سواء كنت مسافراً بمفردك أو مع عائلتك أو أصدقائك أو حتى زملائك في العمل، هذه الخدمة توفر لك:

- تجربة مريحة تغنيك عن البحث عن سيارة أجرة لتواصل رحلتك.
- خدمة موثوقة بمركبات نظيفة وآمنة مع سائقين يجيدون اللغة العربية والإنجليزية.



- خدمة *Wi-Fi* متاحة لتبقى على تواصل.
- إمكانية الاختيار من مجموعة متنوعة من السيارات بأسعار مميزة تبدأ من 19 ديناراً.

## للحجز، اتبع هذه الخطوات البسيطة:

**الخطوة الأولى:** احجز سيارتك قبل 48 ساعة على الأقل من مغادرتك من/إلى عمان عبر [rj.com](http://rj.com) أو تطبيقنا أو مكاتب مبيعات الملكية الأردنية أو من خلال مركز الاتصال +962 6 5100000.

**الخطوة الثانية:** ستصلك رسالة تأكيدية على البريد الإلكتروني خلال 48 ساعة من موعد مغادرتك.

**الخطوة الثالثة:** بعد رسالة البريد الإلكتروني، ستصلك منا رسالة نصية تأكيدية، بعدها يمكنك اختيار موقع انطلاقك ووجهتك.

**RJ** *Chauffeur*  
By Royal Jordanian

# الأجنحة الملكية

رئيس التحرير  
دانا البرادعي

المدير التنفيذي  
رامي دوحل

المدير التجاري  
كارمن سلايطة

الإخراج الفني  
دينا بني مصطفى

تعديل الصور  
ليليانا جيرفاز

الترجمة  
ريى الزين

مصور  
حاتم أبو شاويش

المدير المسؤول للمجلة من الملكية الأردنية  
علياء النابلسي

مساعد التحرير/ اللغة العربية من الملكية  
الأردنية  
أصالة المناصير

مساعد التحرير/ اللغة الانجليزية من الملكية  
الأردنية  
سامية المصري

مجلة الأجنحة الملكية تصدر دورياً كل شهرين  
من خلال وكالة ThinkBIG  
بالنيابة عن شركة الخطوط الجوية الملكية  
الأردنية

© ThinkBIG 2022 للإبداع والتسويق  
المملكة الأردنية الهاشمية،  
صندوق بريد 852544 عمان 11185  
هاتف:  
+962 6 5535444

المطابع المركزية - الأردن

للاستعلام عن الإعلانات  
ThinkBIG للإبداع والتسويق

حول العالم  
كارمن سلايطة  
carmen.salaita@thinkbigjo.com

الأردن  
هاتف:  
+962 79 7575 363  
sales@thinkbigjo.com



الصورة الرئيسية على الغلاف:  
Shutterstock

صور المجلة من Shutterstock  
(مألم يتنص على خلاف ذلك)







الملكية الأردنية  
ROYAL JORDANIAN

للإعلان على متن الملكية الأردنية

Advertise with  
RJ Premium Media



**thinkBIG**  
creative & marketing

For Advertising on RJ Media Channels contact us

sales@thinkbigjo.com +962 79 7575 363  
www.thinkbigjo.com +962 799 311 077



10

# لتبدأ الرحلة



30

18 الإلهام  
دليلك في استخدام الأدوات  
تقنيات أساسية تساهم في تسهيل  
الحياة اليومية

نشاطات محلية

20 تعرف على أشهر الطهارة  
أشهر الطهارة اقليمياً ووصفاتهم

30 عين على  
أناقة وطموح  
مقابلة مع أشهر أيقونات الموضة  
في المنطقة

34 خرائط مطارات العبور

38 خرائط الوجهات

2 أهلاً وسهلاً  
رسالة من الرئيس التنفيذي  
للملكية الأردنية

نظير معاً

10 وجهات رائعة  
جنيفاً الرائعة  
وجهتك لقضاء 24 ساعة شبيهة  
بقصص الخيال في جنيف لهذا الشتاء.

آخر الصيحات

12 له ولها  
أناقة الشتاء  
دليلك لأناقة شتوية  
للرجال والنساء

14 النادي الثقافي  
ما بعد هذا الحدث العالمي  
حفل ختام كأس العالم



## د. محمد خريس

مركز  
استشاري الجراحة العامة والجهاز  
الهضمي والمنظار وجراحة السمنة



حائز على اعتمادية  
الرابطة العالمية لجراحة السمنة



تكميم المعدة  
بالمنظار



تحويل مسار  
المعدة



ساسى SASI



ربط المعدة



تحويل مسار المعدة  
المصغر



بالون المعدة

Harley Street. London - UK. Phone 10

+44 7786 375937  
+44 7429228740

لحجوزات عمليات السمنة في لندن  
10 هارلي ستريت - لندن - بريطانيا



لحجوزات عمليات السمنة في الأردن - جبل عمان - شارع مستشفى الخالدي - مجمع الفا الطبي - بناية رقم (51) الطابق الاول  
+962 790101203 +962 790101204 +962 790833020 +962 4633201



www.drmkhrais.com

drmkhrais@gmail.com

drmkhrais

drmkhrais

+962 790101206

@drmkhrais

DrMohKhrais



البنك الأردني الكويتي  
JORDAN KUWAIT BANK



official card



# كرتك ربحان!

ادخل السحب الشهري لتربح تجربة لا تنسى في  
UEFA Champions League Final Istanbul 2023  
عند استخدام بطاقات ماستركارد الائتمانية في الحركات الدولية.  
التذاكر مقدّمة من ماستركارد، الراعي الرسمي لـ  
UEFA Champions League Final Istanbul 2023



06-5200999

# أهلاً وسهلاً

## ضيوفنا الأعزاء،



يُسعدني أن أعبّر لكم بإسمي وبالنيابة عن جميع الزميلات والزملاء في الملكية الأردنية عن تقديرنا البالغ لثقتكم في شركتنا وخدماتها، واختياركم السفر على متن طائراتنا إلى مختلف وجهاتها الموزعة على شبكتها الجوية حول العالم.

يطيبُ لي مع مطلع العام الجديد أن أهنئكم وأتمنى لكم كل الصحة والسعادة والتوفيق، مؤكداً لكم أن الملكية الأردنية التي احتفلت في الخامس عشر من شهر كانون الأول لعام 2022 بالذكرى السنوية التاسعة والخمسين لتأسيسها ستواصل بجميع طاقاتها وإمكاناتها وكل مساعيها لتحسين خدماتها الجوية والأرضية ومواصلة إدخال الطائرات الحديثة والأنظمة المتطورة التي من شأنها توفير أفضل وسائل الراحة والرفاهية لكم.

يُمثل موضوع الاستدامة اليوم محور اهتمام جميع شركات الطيران العالمية، ولعل التحدي الأكبر الذي يواجه الطيران التجاري هو الالتزام الذي تم التعهد به بصافي انبعاثات كربونية صفرية بحلول عام 2050، حيثُ تُباشر شركات الطيران بتطوير تقنيات جديدة ونظيفة وتشغيل طائرات صديقة للبيئة تُساهم بتخفيض استخدام الوقود وتقليل نسبة الانبعاثات.

وفي هذا الإطار، تواصل الملكية الأردنية استراتيجيتها الطموحة في مجال تعزيز مسيرة الاستدامة والحفاظ على البيئة، حيثُ انضمت الشركة إلى برنامج التقييم البيئي "EnVA" مع الاتحاد الدولي للنقل الجوي (أياتا) بهدف دمج حلول الاستدامة والامتثال البيئي في جميع عملياتها الجوية والأرضية، إذ يُعد البرنامج أداة رئيسية لتقييم وتحسين الإدارة البيئية، وخدمات صيانة الطائرات، وخدمات الطعام وخدمات المناولة الأرضية، كما يُحدّد البرنامج التأثيرات والمخاطر البيئية ويوفر بشكل مستمر الأدوات اللازمة لتقييم جميع جوانب الاستدامة.

وتُساهم الملكية الأردنية بشكل كبير في الاستجابة العالمية لموضوع التغير المناخي وضمن إمكاناتها المتاحة وتماشياً مع المبادرات المنبثقة عن اتحاد النقل الجوي العالمي IATA والاتحاد العربي للنقل الجوي AACO وتحالف الطيران العالمي oneworld، حيثُ اتخذت الشركة عدة إجراءات للتقليل من التلوث الناتج من حرق الوقود في عملياتها التشغيلية، كما تطمح الملكية الأردنية إلى استبدال وقود الطائرات بوقود طيران مستدام (SAF) المصنوع من مصادر متجددة لتشغيل رحلات صديقة للبيئة أسوةً بالعديد من شركات الطيران العالمية.

الملكية الأردنية تُركّز الآن أكثر من أي وقت سابق على الاستثمار في الاستراتيجيات والخطط التي تجعل السفر الجوي

أكثر استدامة، حيثُ تواصل خلال الأعوام الخمس القادمة تحديث أسطولها وإدخال طائرات جديدة صديقة للبيئة، للحد من التلوث والضوضاء الناتجين عن تشغيل طائرات قديمة، وهو ما ينسجم مع أهدافها في المحافظة على البيئة وحمايتها، حيث اختارت الشركة 20 طائرة من طراز إيرباص A320neo لتحديث أسطول الطائرات المخصصة للمسافات متوسطة المدى والتي تستطيع تخفيض نسبة استهلاك الوقود بحوالي 20%، و 10 طائرات حديثة نفاثة من طراز امبراير E2 للمسافات قصيرة المدى ذات اقتصاديات التشغيل العالية والتي توفر استهلاك بالوقود بنسبة تصل إلى 25% لكل مسافر مقارنةً مع منافسيها، فضلاً عن تشغيل 7 طائرات من طراز بوينغ 787، والتي تسعى الشركة إلى زيادة العدد الإجمالي من هذه الطائرات ليصل إلى 11 طائرة مع إمكانية استبدال جزء من الأسطول الحالي بطائرات جديدة.

أما على الصعيد المحلي، تستند الملكية الأردنية إلى مكانتها الرائدة التي تحظى بها باعتبارها الناقل الوطني للأردن وكجزء من واجبها في دعم الجهود الوطنية نحو "بيئة مستدامة" وتعزيز الممارسات والإجراءات المتعلقة بتغير المناخ وتمكين نمو الأردن لوضع ضوابط لحماية بيئة المملكة ومواردها للأجيال القادمة، فضلاً عن عقد الشراكات مع الجهات المعنية واستخدام التقنيات الحديثة والاعتماد على سلسلة توريد مستدامة والاستهلاك المسؤول للطاقة وتبني برامج الابتكار والإبداع والتي تتوافق جميعها مع أهداف التنمية المستدامة.

نتمنى لكم رحلات سعيدة وموفقة مع الملكية الأردنية دائماً.

والله ولي التوفيق

سامر المجالي

نائب رئيس مجلس الإدارة/ الرئيس التنفيذي

خمسون عاماً  
من التميز والنجاح

50 YEARS  
SINCE 1973

Al Nejmah  
النجمه  
YOOY



· H A P P Y · N E W · Y E A R ·

2023



+962 6 4720000  
+962 790001005

www.alnejmah.com  
info@alnejmah.com



شركة رمضان أبو لبدة ذ.م.م  
Ramadan Abu Lebbeh Co. L.L.C

# البنك العربي... أفضل بنك في الشرق الأوسط للعام 2022



للعام السابع على التوالي



arabbank.com



البنك العربي  
ARAB BANK



النجاح مسيرة

# الأجنحة الملكية

كانون الثاني - شباط 2023

مجلة الخطوط الجوية الملكية الأردنية

## أطباق شهية

خمسة طهاة موهوبين يقدمون  
أطباقهم المفضلة

لقاء مع أيقونة الموضة  
هيا عوض

دليلك لأناقة شتوية  
للرجال والنساء

## جنيفا تنادي

تجارب فريدة و جديدة لإستكشاف سحر هذه المدينة



ROYAL JORDANIAN

الملكية الأردنية

