Gourmet Monthly

جورميه الشهرية · مجلة كويت جورميه

كويت جورميه
kuwait Gourmet
Shop Your Favourite



العدد 02 · نوفمبر 2026

جديد
ركن الترفيه

الشتاء يبدأ من المطبخ

الكاكاو مستقر قرب 5,500 دولار للطن، وآسيا تسجّل رقماً قياسياً في الطحن. ومعه ثلاث وصفات شتوية للفندق والشوكولاتيير والمخبز، وركن ترفيه جديد.

01 **أخبار الكاكاو**
طحن الربع الثالث وبداية المحصول الجديد

02 **وصفات الشتاء**
حلى نوار ديلايت، بونبون سنو بول، كوكيز XL

03 **ملف الكويت**
الوسم يبدأ: موسم السهرات والمقاهي

كلمة العدد

موسم الشتاء على الأبواب

شكراً لكل من قرأ العدد الأول وأرسل لنا ملاحظاته. في هذا العدد ندخل موسم الشتاء، وهو من أكثر المواسم ازدحاماً في المخابز والفنادق ومحلات الشوكولاتة في الكويت.

اخترنا لكم ثلاث وصفات من مكتبة Veliche تغطي ثلاثة أنواع من المطابخ: حلى في طبق للفنادق والمطاعم، وبونبون للشوكولاتيير، وكوكيز كبيرة للمخابز والمقاهي. وأضفنا دليلاً مختصراً للغاناش.

وفي ملف الكويت نرحّب بموسم الوسم وليالي الشتاء الأولى، ونختم العدد بركن ترفيه جديد: اختبار معلومات ولعبة كلمات ولغز للشيف.

فريق كويت جورميه

في هذا العدد

1. سوق الكاكاو هذا الشهر
2. أخبار الصناعة واتجاهات الشتاء
3. وصفات الشتاء ودليل الغاناش
4. ملف الكويت: موسم الوسم
5. منتج الشهر: Intense 35
6. ركن الترفيه

العدد بالأرقام

$5,461.76
سعر طن الكاكاو في 28 أكتوبر 2026

+0.99%
التغير خلال شهر

−9.63%
التغير خلال سنة

3.68M
كيس: مخزون بورصة ICE، الأعلى في سنتين ونصف

عن كويت جورميه

كويت جورميه شركة كويتية تستورد خامات الحلويات والشوكولاتة الاحترافية مباشرة من أوروبا، من بلجيكا وفرنسا وإيطاليا، وتخدم صنّاع الشوكولاتة والشيفات والمخابز والفنادق في الكويت.

خامات فاخرة لعقول مبدعة



سوق الكاكاو

طلب يتعافى، ومحصول يبدأ ببطء

ارتفع طحن الكاكاو في الربع الثالث بقيادة آسيا، بينما بدأ المحصول الرئيسي في ساحل العاج بوتيرة أبطأ من العام الماضي. والسعر يتحرك قرب 5,500 دولار للطن.

الطحن يرتفع، وآسيا تسجّل رقماً قياسياً

في الربع الثالث من 2026 ارتفع طحن الكاكاو في آسيا 29.2% إلى 233,767 طناً، وهو رقم قياسي، وفي أوروبا 3.2% إلى 348,215 طناً لأول مرة منذ 2024. وتراجع في أمريكا الشمالية 2.5% إلى 109,978 طناً.

McKeany-Flavell · ADM · أكتوبر 2026

بداية بطيئة للمحصول في ساحل العاج

وصل إلى موانئ ساحل العاج 122,453 طناً من 1 إلى 25 أكتوبر، بانخفاض 43% عن العام الماضي. ويخشى المزارعون أن تُنهي قلة الأمطار المحصول الرئيسي مبكراً، مع توقعات بظاهرة نينيو قوية.

Reuters · Barchart · أكتوبر 2026

قانون EUDR بلا تأجيل جديد

يبدأ تطبيق قانون الاتحاد الأوروبي لمكافحة إزالة الغابات في 30 ديسمبر 2026 للشركات الكبيرة والمتوسطة. ويتوقع المصدّرون ازدحاماً في موانئ أبيدجان وسان بيدرو في نوفمبر وديسمبر مع تسارع الشحنات قبل الموعد.

Meridian · CNBC Africa · 2026

الكاكاو: من الذروة إلى اليوم

أواخر 2024	28 سبتمبر 2026	28 أكتوبر 2026
الذروة القياسية: $12,931 للطن	**$5,686.60 للطن (العدد السابق)**	**$5,461.76 للطن، أقل 9.63% من العام الماضي**

ماذا يعني هذا لمطبخك؟

الأسعار مستقرة نسبياً والمخزون مريح، لكن بطء المحصول الجديد ومخاطر الطقس قد يحركان السوق. إذا عندك مواسم مزدحمة قادمة (الشتاء ثم رمضان)، هذا وقت مناسب لتثبيت احتياجك من الكوفرتشر والكاكاو. تواصل معنا لخطة توريد تناسب استهلاكك.

ما هي بيانات طحن الكاكاو؟

- الطحن هو تحويل حبوب الكاكاو إلى عجينة وزبدة ومسحوق الكاكاو، وهي المرحلة الأولى قبل صناعة الشوكولاتة.
- تنشر جمعيات أوروبا وآسيا وأمريكا الشمالية أرقام الطحن كل ثلاثة أشهر، وتُعدّ أهم مؤشر على طلب المصانع على الكاكاو.
- ارتفاع الطحن يعني طلباً أقوى، وغالباً يدعم الأسعار، والعكس صحيح.

حول العالم

نكهة جديدة وبطل جديد

شهر أكتوبر حمل لعالم الشوكولاتة ابتكاراً في النكهات الطبيعية، وبطلاً عالمياً جديداً، وجوائز الابتكار في أكبر معرض غذائي في العالم.

Callebaut تطلق Flavourcode 01

أطلقت باري كاليبو منصة Flavourcode التي تصنع نكهات الشوكولاتة الطبيعية من تخمير الكاكاو نفسه، بدون نكهات مضافة. وأول منتج فيها بنكهات فاكهة الباشن والأناناس والمانجو والموز، ويتوفر في أوروبا من نوفمبر 2026.

28 · Barry Callebaut أكتوبر 2026

الإيطالي توميزو غروليرو بطل العالم للشوكولاتة

فاز توميزو غروليرو من إيطاليا بلقب World Chocolate Masters 2026 في أنتويرب بعمله «The Invisible»، مع جائزتي أفضل طعم وأفضل تصميم. وجاء الصيني ليو هاوران ثانياً، والياباني كيتا كوشيميزو ثالثاً.

27 · VRT · Callebaut أكتوبر 2026

جوائز الابتكار في SIAL باريس

ذهبت الجائزة الذهبية لشركة Zeen Tech السويسرية عن تقنية تقلي وتحمّص الطعام في الماء بدون زيت. وفي فئة الحلويات فازت Brets الفرنسية بشرائح الكريب المقرمشة.

Senioractu · أكتوبر 2026

نكهات شتاء 2026 (تقرير Mosaic Flavors)

نكهات عالمية للاحتفالات

فستق، ورد، هيل، زعفران، تمر، كستناء، حلاوة. والفستق سجّل قفزة انتشار بنسبة 2,100%.

الشوكولاتة الساخنة من جديد

داكنة مع قرفة أو فلفل حار أو ملح بحري أو بندق أو هيل أو كراميل.

حمضيات الشتاء

برتقال دموي، يوسفي، يوزو، برغموت، كالامنسي، ليمون.

الحنين بلمسة جديدة

براليه، باترسكوتش، سينامون رول. 40% يجربون منتجاً موسمياً إذا كان تنويعة على نكهة مألوفة.

النعناع المتطور

مع الشوكولاتة الداكنة والبيضاء والبرغموت والفستق.

الطلب الموسمي قوي

82% من المستهلكين يريدون شوكولاتة وحلوى خاصة بالمواسم (السوق الأمريكي، NCA).

هل تعلم؟

الشوكولاتة بالحليب في أوروبا

حسب التشريع الأوروبي يجب ألا تقل المواد الصلبة للكاكاو فيها عن 25%، ومواد الحليب الصلبة عن 14%.

هل تعلم؟

لماذا الجلوكوز في الغاناش؟

السكريات مثل الجلوكوز والسكر المحوّل تربط الماء، فتخفض النشاط المائي وتطيل صلاحية الحشوة وتحافظ على نعومتها.

«نوار ديلايت» حلى شتوي في طبق

الكمية: حوالي 8 حصص الشيف: Peter Remmelzwaal



وصفة من مكتبة Veliche · الشيف Peter Remmelzwaal

المنتج المستخدم

Veliche Sensation 72
Euphoria Caramel
Intense 35

المقادير

سابليه الكاكاو

240 g	زبدة طرية
190 g	سكر بودرة
95 g	بيض
50 g	كاكاو Veliche عالي الدسم
425 g	دقيق
3 g	ملح

إسفنج الكاكاو الخفيف

80 g	دقيق لوز
90 g	سكر بودرة
60 g	دقيق
15 g	كاكاو Veliche عالي الدسم
1 g	ملح
150 g	بياض بيض
30 g	زبدة مذابة

كومبوت التين

250 g	تين نصف مجفف
125 g	ماء
125 g	عصير برتقال
3 g	بكتين NH
75 g	سكر
15 g	عصير ليمون
15 g	عصير برتقال (بدل الأرمناك)

موس داكن بالهيل الأسود

490 g	كريمة 35%
40 g	سكر
230 g	حليب
4 g	هيل أسود مبشور
270 g	Veliche Sensation 72

كراميل أنجليز

350 g	كريمة 35%
230 g	حليب
95 g	صفار بيض
120 g	سكر
6 g	جيلاتين بودرة
30 g	ماء
85 g	Veliche Euphoria Caramel 31
85 g	Veliche Intense 35

غلاز الشوكولاتة الداكنة

12 g	جيلاتين
60 g	ماء بارد
170 g	Veliche Sensation 72
90 g	حليب مكثف
135 g	جلوكوز
135 g	سكر
65 g	ماء

تويل الكاكاو

87 g	سكر بودرة
50 g	زبدة
62 g	بياض بيض
65 g	دقيق
10 g	كاكاو Veliche عالي الدسم
1 g	ملح

الطريقة

السابليه والإسفنج

1. اخلط الزبدة مع السكر البودرة والملح، ثم البيض، ثم الدقيق والكاكاو. برّدها، وافردها بسمك 2 مم، وقطّع مستطيلات 3.5 × 12.5 سم، واخبز على 170°C لمدة 10–12 دقيقة.
2. اخفق البياض مع السكر البودرة لقمم طرية، وأدمج المكونات الجافة ثم الزبدة المذابة، واخبز على 180°C.

كومبوت التين

1. اغلِ التين المقطع مع الماء وعصير البرتقال، واتركه ساعة على نار هادئة. أضف السكر مع البكتين واغلِ دقيقة، ثم الليمون.
2. اسكبه بارتفاع 1 سم فوق الإسفنج، وجمّده، وقطّعه 2.5 × 11.5 سم.

الموس

1. اخفق الكريمة مع السكر. سخّن الحليب مع الهيل إلى 80°C، وانقعه 30 دقيقة، وصفّه واسكبه على الشوكولاتة.
2. برّد إلى 28°C، وأدمج الكريمة، واسكب في القوالب مع إدخال الكومبوت في الوسط.

الكراميل والغلاز

1. اصنع كراميل جافاً، وأضف الحليب والكريمة الساخنين ثم الصفار، واطبخ حتى 84°C. أضف الجيلاتين، وبرّد إلى 50°C، واخلط مع الشوكولاتة، واسكب في قوالب كرات 1 و2 سم.
2. اغلِ الماء والسكر حتى 103°C، وأضف الجلوكوز ثم الجيلاتين والحليب المكثف والشوكولاتة، واخلط. استخدمه على 35°C.

التويل والتركيب

1. اخلط مكونات التويل واتركها ساعة في الثلاجة، واخبزها على 160°C نحو 8 دقائق.
2. رشّ الموس المجمّد بطبقة مخملية داكنة، واغمس كرات الكراميل في الغلاز، وزيّن بلوح Sensation 72 رقيق وأوراق الذهب والتويل.

نصيحة وملاحظة

الوصفة الأصلية تستخدم 15 g أرماناك في كومبوت التين، واستبدلناها هنا بعصير البرتقال. ولصوص التقديم، خفّف الكراميل أنجليز بقليل من الحليب والفانيلا.

تنويعة للموسم

استبدل الهيل الأسود بالهيل الأخضر مع رشة زعفران لنكهة خليجية.

وصفات الشتاء · 2/3

«سنو بول» بونبون الشتاء بالتوابل

الكمية: حوالي 100 قطعة الشيف: David Redon



وصفة من مكتبة Veliche · الشيف David Redon

المنتج المستخدم

Veliche Obsession 30 Intense 35 زبدة الكاكاو

Obsession 30 البيضاء وIntense 35 بالحليب وزبدة كاكاو Veliche منزوعة الرائحة.

المقادير

الرذاذ الأبيض

300 g	زبدة كاكاو Veliche
10 g	ملوّن أبيض E170

القشرة

—	Veliche Obsession 30 بيضاء (حسب الحاجة)

غاناش العنب بالتوابل

136 g	عصير عنب 100%
3	أعواد قرفة
6	يانسون نجمي
5	حبات قرنفل
6 g	قشر ليمون
10 g	قشر برتقال
16 g	عصير برتقال 100%
16 g	سكر بني
112 g	مالتودكستروز
0.3 g	حمض الستريك
104 g	زبدة
0.7 g	بشر برتقال
328 g	Veliche Obsession 30
48 g	Veliche Intense 35
40 g	زبدة كاكاو Veliche

الطريقة

الرذاذ والقشرة

1. أذب زبدة الكاكاو مع الملوّن، ورشّ طبقة متساوية على 29–32°C في قالب CW 1158.
2. اعمل تمبرينج لـ Obsession 30 على منحنى 40–45 / 25–27 / 29–30°C، واصنع طبقتين رقيقتين في القالب.

الغاناش

1. سخّن عصير العنب إلى 80–85°C، وانقع فيه التوابل والقشور 20 دقيقة مغطى، ثم صفّه وعوّض ما تبخر.
2. أضف عصير البرتقال والسكر البني والمالتودكستروز وحمض الستريك، ثم الزبدة والبشر، وسخّن إلى 70–75°C.
3. اسكبه على الشوكولاتة وزبدة الكاكاو، واخلط بالخلاط اليدوي حتى يستحلب، ثم برّده تحت 30°C.

التعبئة والإغلاق

1. املأ القوالب حتى الحافة، واكشط الزائد، واتركه يتماسك.
2. ضع نقاطاً صغيرة من الغاناش على 30–33°C على نصف القالب، واجمع النصفين بالمشابك.
3. اتركه 12 ساعة على الأقل في 16–18°C ثم أخرج القطع.

نصيحة وملاحظة

حسب Veliche: صلاحية القطعة نحو 60 يوماً، والنشاط المائي للغاناش (Aw) 0.80. الغاناش مصنوع بعصير العنب وخالٍ من الكحول.

تنويعة للموسم

استبدل القرفة واليانسون بالهيل والزعفران وقشر البرتقال لنسخة شتوية بطابع محلي.

وصفات الشتاء · 3/3

كوكيز XL الطرية

الكمية: 12 قطعة الشيف: David Redon



وصفة من مكتبة Veliche · الشيف David Redon

المنتج المستخدم

Veliche Emotion 58
كاكاو عالي الدسم

Emotion 58 الداكنة وكاكاو Veliche الهولندي عالي الدسم (22–24%).

المقادير

عجينة الكوكيز

300 g	زبدة
200 g	سكر بني
200 g	سكر قصب خام
200 g	بيض كامل
1.2 g	ملح بحري
4 g	عود فانيلا
580 g	دقيق T55
60 g	كاكاو Veliche عالي الدسم
12 g	بيكنج باودر
180 g	Veliche Emotion 58 داكنة

كريمة الكاجو

400 g	كاجو محمّص
1 g	ملح بحري
75 g	زبيب
40 g	زيت دوار الشمس

قطع الشوكولاتة الكبيرة

—	Veliche Emotion 58 (حسب الحاجة)
1%	ماء

التزيين

—	قشر برتقال مسكّر (حسب الحاجة)
—	فستق (حسب الحاجة)
—	مشمش مجفف (حسب الحاجة)
—	كرات كراميل مقرمشة صغيرة (حسب الحاجة)

الطريقة

العجينة

1. اخلط الزبدة الطرية مع نوعي السكر بالمضرب المسطح، ثم أضف البيض تدريجياً مع الملح والفانيلا.
2. أضف الدقيق والكاكاو والبيكنج باودر منخولة، واخلط جيداً، وبرّد 15 دقيقة.

التشكيل والخبز

1. ضع 60 g من العجين بمغرفة 5.5 سم، وافرد السطح، وضع 15 g من الشوكولاتة، ثم غطّها بـ 60 g أخرى.
2. اخبز في فرن حراري على 180°C لمدة 10 دقائق مع إغلاق فتحة التهوية.

الكريمة والقطع

1. اطحن مكونات كريمة الكاجو حتى تصبح معجوناً ناعماً.
2. اعمل تمبرينج للشوكولاتة وأضف 1% ماء، واسحب خطوطاً بعرض 1.5–2 سم، وقطّعها مكعبات بعد التماسك.

التركيب

1. ضع قطع الشوكولاتة على الكوكيز وهي دافئة، ثم نقاطاً من كريمة الكاجو، ورش التزيين.

نصيحة وملاحظة

نصيحة الشيف David Redon: تُؤكل الكوكيز وهي دافئة قليلاً للاستمتاع بالشوكولاتة الذائبة وطراوة العجينة.

تنويعة للموسم

استبدل Emotion 58 في الحشو بـ Intense 35 بالحليب لنسخة أحلى تناسب الأطفال.

وصفات الشتاء

دليل الغاناش السريع

الشوكولاتة	صوص / غلاز	حشو ناعم	ترافل متماسك
داكنة	1 : 2	1 : 1	2 : 1
بالحليب	1 : 1	2 : 1	2.5 : 1
بيضاء	1.5 : 1	2.5 : 1	3 : 1

النسب (شوكولاتة : كريمة) إرشادية كنقطة بداية، وتختلف حسب نسبة الكاكاو ودسم الكريمة. جرّب دائماً على كمية صغيرة.

خطوات غاناش ناعم ومستقر

1. سخّن السائل (كريمة أو عصير) وانقع فيه النكهات إن وجدت، ثم صفّه.
2. اسكبه على الشوكولاتة المقطعة أو الأزرار واتركه دقيقة.
3. اخلط بالخلاط اليدوي من الوسط حتى يستحلب ويلمع.
4. أضف الزبدة عندما تنخفض الحرارة، ثم برّد حسب الاستخدام.
5. اتركه يتبلور قبل التقطيع أو التشكيل.

أخطاء شائعة في الغاناش

- انفصال الدهن: غالباً بسبب حرارة عالية أو خلط سريع. أضف ملعقة كريمة دافئة واخلط بالخلاط اليدوي.
- فقاعات الهواء: أبقِ رأس الخلاط اليدوي مغموراً بالكامل أثناء الخلط.
- قوام طري أكثر من اللازم: راجع النسبة في الجدول، وأعطِ الغاناش وقتاً كافياً ليتبلور.
- التعبئة وهو ساخن: برّد الغاناش تحت 30°C قبل تعبئة قشور الشوكولاتة حتى لا تذوب.

تبلور وحفظ الغاناش

- اترك غاناش الترافل والبونبون ليتبلور ليلة كاملة في 16–18°C قبل التقطيع.
- احفظ القطع الجاهزة في عبوة محكمة بعيداً عن الرطوبة والروائح.
- الصلاحية تعتمد على النشاط المائي: كلما قل الماء الحر طالت مدة الحفظ.

الشوكولاتة الساخنة: فرصة الشتاء

الشوكولاتة الساخنة من أبرز اتجاهات هذا الشتاء. امزج شوكولاتة بالحليب مثل Intense 35 مع قليل من كاكاو Veliche عالي الدسم لطعم أغنى، وأضف لمسة محلية بالهيل أو الزعفران أو الملح البحري.

هل تعلم؟

ستة أشكال لزبدة الكاكاو

تتبلور زبدة الكاكاو في ستة أشكال (I إلى VI)، والتمبرينج يهدف إلى الشكل الخامس فقط لأنه يعطي اللمعة والقرمشة.

هل تعلم؟

الكاكاو الهولندي

طريقة معالجة الكاكاو بالقلويات ابتكرها الهولندي كونراد فان هوتن في القرن التاسع عشر، وهي تعطي لوناً أغمق وطعماً أنعم وذوباناً أفضل في السوائل.

ملف الكويت

الوسم يبدأ: الكويت ترحّب بموسمها البارد

بدأ موسم الوسم في 15 أكتوبر، ومعه ليالٍ أبرد وسهرات أطول. موسم الطلعات البرية والمقاهي، وموسم الشوكولاتة الساخنة.

حسب مركز العجيري العلمي، بدأ موسم الوسم يوم الخميس 15 أكتوبر 2026، ويستمر 52 يوماً على أربعة أنجم، مدة كل منها 13 يوماً: العوا، ثم السماك، ثم الغفر، ثم الزبانا.

ليالٍ أبرد

يمتد نجم السماك من 29 أكتوبر إلى 10 نوفمبر، وفيه تبرد الليالي وتطول، وتزيد فرص الأمطار. ويصف الفلكي خالد الجمعان الوسم بأنه موسم تكون فيه درجات الحرارة معتدلة عموماً، ويأتي بعد نهاية موسم سهيل.

موسم الوسم يعني ليالي أطول، وجَمعات أكثر حول القهوة والحلويات.

وترتبط أمطار الوسم تقليدياً بظهور الفقع في البر، وموسم التخييم يبدأ عادةً من 15 نوفمبر حتى 15 مارس، كما كان في الموسم الماضي.

من المقاهي القديمة إلى المختصة

يُعدّ مقهى بوناشي أقدم مقهى في الكويت. وكانت المقاهي القديمة في القبلة وشرق والمرقاب تجمع الناس على القهوة العربية ثم الشاي، ومعها باعة الحلويات. واليوم تركز المقاهي المختصة على حبوب منتقاة بعناية وطرق تحضير حديثة.

ماذا يعني ذلك لمطبخك؟ (رأي كويت جورميه)

الشتاء فرصة لقائمة موسمية: شوكولاتة ساخنة بالهيل أو الزعفران، وحلويات تناسب الجمعات والطلعات البرية، وعلب ضيافة تتحمل النقل. ابدأ التخطيط من الآن قبل ذروة الطلب.

52 يوماً
مدة موسم الوسم

15 أكتوبر
بداية الوسم 2026

13 × 4
أنجم الوسم الأربعة بالأيام

29 أكتوبر
بداية نجم السماك وليالٍ أبرد

15 نوفمبر
البداية المعتادة لموسم التخييم

4 أنجم
العوا، السماك، الغفر، الزبانا

منتج الشهر

Veliche Intense 35

شوكولاتة بلجيكية بالحليب من Veliche



شوكولاتة كوفرتشر بلجيكية بالحليب، بطابع حليب واضح ولمسات كراميل رقيقة ونهاية كاكاو هادئة. شوكولاتة الشتاء المثالية للغاناش والبونبون والشوكولاتة الساخنة، وتدخل في وصفتين من وصفات هذا العدد.

المواصفات

النوع	شوكولاتة بلجيكية بالحليب (أزرار 12 مم)
المواد الصلبة للكاكاو	35%
الدسم	36% في المتوسط
مواد الحليب الصلبة	22% في المتوسط
اللزوجة	متوسطة (3 من 5)
العبوات	2.5 · 5 · 10 كجم، قابلة لإعادة الإغلاق
الصلاحية	18 شهراً

الاستخدامات

غاناش · كيك · باتيسري · حلويات

ألواح الشوكولاتة · براليه وبونبون · تغليف

أفكار للموسم

- شوكولاتة ساخنة شتوية بالهيل
- غاناش ترافل بالبندق
- كراميل أنجليز لحلى نوار ديلايت

متوفر لدى كويت جورميه. تواصل معنا للأسعار والكميات.

اطلبه الآن · store.kuwaitgourmet.com

استراحة جورميه

ركن الترفيه

خذ استراحة قهوة قصيرة، واختبر معلوماتك في عالم الشوكولاتة والحلويات.

اختبر معلوماتك

1. أي دولة هي أكبر منتج للكاكاو في العالم؟

غانا · ساحل العاج · البرازيل

2. كم شكلاً بلّورياً لزبدة الكاكاو؟

3 · 6 · 9

3. الشوكولاتة البيضاء تحتوي على:

مسحوق الكاكاو · زبدة الكاكاو · كلاهما

4. درجة العمل التقريبية للشوكولاتة الداكنة:

27–28°C · 31–32°C · 45–50°C

5. «الكاكاو الهولندي» يعني كاكاو:

معالَج بالقلويات · من هولندا فقط · بدون سكر

6. كلمة «غاناش» أصلها من اللغة:

الإيطالية · الفرنسية · الإسبانية

ابحث عن الكلمات

ابحث عن 8 كلمات من عالم الحلويات، مكتوبة أفقياً من اليمين أو عمودياً من الأعلى.

ع	ث	غ	ر	ع	و	ك	ح	ث	غ
ز	ك	غ	ق	ف	ا	ن	ي	ل	ا
ب	ا	خ	س	ث	ع	س	ل	ت	غ
د	ك	ب	ب	ف	خ	ك	ط	ك	ع
ة	ا	ر	ص	ن	ز	ر	ض	غ	ض
س	و	ا	ر	ك	ر	ا	م	ي	ل
د	ه	ل	ح	ل	ن	د	ت	غ	ر
ظ	ط	ي	ز	م	ض	ر	ف	ت	ث
ظ	ص	ه	غ	ا	ن	ا	ش	ح	ن
ب	ن	د	ق	ز	ج	ط	ص	ب	ك

كاكاو · غاناش · براليه · فانيلا · كراميل · بندق · زبدة · سكر

لغز الشيف

أذوب في فمك ولا أذوب في يدك، ولمعتي سرّ نجاحي. من أنا؟

الإجابات

١: سكر · ٢: مسحوق الكاكاو · ٣: زبدة الكاكاو · ٤: 31–32°C · ٥: من هولندا فقط · ٦: الإسبانية · لغز الشيف: الشوكولاتة المقشرة (Tempered)



في العدد القادم

أخبار الكاكاو لشهر ديسمبر، ووصفات جديدة من مكتبة Veliche لموسم نهاية العام، وملف جديد عن الكويت، وركن ترفيه جديد.

المصادر

1. Trading Economics – Cocoa (28 Oct 2026)
https://tradingeconomics.com/commodity/cocoa
2. McKeany-Flavell – Q3 2026 cocoa grindings show uneven recovery
https://www.mckeany-flavell.com/q3-2026-cocoa-grindings-show-uneven-recovery-10-19-26/
3. ADM Investor Services – Europe, Asia post strong cocoa grind
https://www.admis.com/europe-asia-post-strong-cocoa-grind/
4. Barchart via Yahoo Finance – Cocoa prices, Ivory Coast arrivals and ICE stocks (27 Oct 2026)
https://finance.yahoo.com/markets/commodities/articles/cocoa-prices-recover-monday-3-183747516.html
5. Reuters via KFGO – Ivorian farmers worry main crop could finish early (5 Oct 2026)
https://kfgo.com/2026/10/05/ivorian-cocoa-farmers-worry-main-crop-could-finish-early-due-to-poor-rains/
6. Meridian Intermediaries – EUDR 30 December, no further delay (Oct 2026)
https://meridianintermediaries.com/insights/eudr-30-december-no-further-delay
7. CNBC Africa – Ivory Coast delayed crop could mean congested ports ahead of EU rules
https://www.cnbcafrica.com/2026/ivory-coasts-delayed-cocoa-crop-could-mean-congested-ports-ahead-of-eu-rules-sources-say
8. Barry Callebaut via EuropaWire – Flavourcode fermentation platform (28 Oct 2026)
https://news.europawire.eu/barry-callebaut-introduces-flavourcode-fermentation-platform-for-consistent-natural-chocolate-flavors/eu-press-release/2026/10/28/18/22/10/184860/
9. Callebaut – World Chocolate Masters 2026 winner (27 Oct 2026)
https://callebaut-world-chocolate-masters.prezly.com/winner-name-from-countryregion-is-the-world-chocolate-master-2026
10. VRT – Italy's Tommaso Grollero wins World Chocolate Masters in Antwerp
https://www.vrt.be/vrtnws/en/2026/10/28/italy_s-tommaso-grollero-wins-world-chocolate-masters-in-antwerp/
11. Senioractu – SIAL 2026 innovation awards (Oct 2026)
https://www.senioractu.com/SIAL-2026-le-grand-prix-Or-de-l-innovation-agroalimentaire-va-a-la-friture-dans-l-eau-de-Zeen-Tech-et-d-autres-laureats_a28178.html
12. Mosaic Flavors – Winter 2026 Flavor Trend Report
https://www.mosaicflavors.com/flavor-trends-winter
13. The Shelby Report – NCA State of Treating 2026
https://theshelbyreport.com/2026/05/21/state-of-treating-2026-whats-driving-confectionery-consumers-now/
14. Times Kuwait – Kuwait's 52-day Wasm season kicks off Oct 15 (13 Oct 2026)
https://timeskuwait.com/kuwaits-52-day-wasim-season-kicks-off-oct-15-bringing-cooler-nights-rainfall/
15. Arab Times – Cooler nights from October 29 (24 Oct 2026)
https://www.arabtimesonline.com/news/kuwait-to-experience-cooler-nights-from-october-29-as-seasonal-phase-begins/
16. Kuwait Times – Al-Thurayya and the moon in October skies (13 Oct 2026)
https://kuwaittimes.com/article/51567/kuwait/other-news/al-thurayya-and-the-moon-to-meet-in-october-skies/
17. Kuwait Times / KUNA – Winter camping season (Dec 2025)
https://kuwaittimes.com/article/37765/kuwait/other-news/winter-camping-season-revives-cultural-heritage-and-social-bonds/
18. Kuwait Times – Where Kuwait met over coffee (Jan 2026)
https://kuwaittimes.com/article/38518/lifestyle/art-fashion/where-kuwait-met-over-coffee/
19. Kuwait Times – Kuwait's café culture (Jul 2026)
https://kuwaittimes.com/article/46582/lifestyle/art-fashion/kuwaits-cafe-culture-where-coffee-meets-community/
20. Veliche – Noir Delight winter plated dessert (recipe and photo)
https://www.veliche.com/discover-inspirations/recipes/noir-delight-winter-plated-dessert-2
21. Veliche – Snow Ball by David Redon (recipe and photo)
https://www.veliche.com/discover-inspirations/recipes/snow-ball
22. Veliche – Soft XL Cookies by David Redon (recipe and photo)
https://www.veliche.com/discover-inspirations/recipes/soft-xl-cookies
23. Veliche – Intense 35
https://www.veliche.com/products/intense-35

كويت جورميه
kuwait Gourmet
Shop Your Favourite

خامات احترافية للحلويات
والشوكولاتة، مستوردة من أوروبا

مدينة الكويت، مجمع الصالحية، مدخل
5، الدور الأول، مكتب 116E

(+965) 50403020

info@kuwaitgourmet.com

store.kuwaitgourmet.com/en/

امسح وتسوّق