



مسابقة الطهارة في معرض (هوريك)

تحت إشراف لجنة تحكم دولية مكونة من سبعة أعضاء من كل من (ألمانيا، إيطاليا، كندا، سويسرا، لبنان) وسط مشاركة عدد من الطهارة قدموا من معظم الدول الأوروبية ومصر والمغرب ولبنان وتونس وسوريا بالإضافة لمسابقات طلاب معاهد الطهي، والتي شملت أفضل طاه وأفضل طبق حلوى للمناسبات الكبرى.

لافت للزوار، مشيراً إلى أن انعقاد المعرض لأول مرة بالسعودية قد أكسبته أهمية خاصة، منبهاً إلى أن المعرض سوف يكون سنوياً، داعياً الجميع لحضور معرض هوريكا السعودية ٢٠١٢ القادم، حيث سيتم الإعلان عنه لاحقاً. الجدير بالذكر أن أهم الفعاليات التي صاحبت المعرض هي مسابقة الطهارة المحليين والعالميين والتي أقيمت

اختتمت فعاليات المعرض السعودي الدولي للأغذية والمشروبات والضيافة (هوريك السعودية ٢٠١١)، والذي أقيم في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض بمشاركة عدد كبير من الشركات الكبرى المحلية والدولية والعالمية، حيث حظي المعرض بحضور جماهيري كبير شمل العديد من الزوار والضيوف، وبين الرئيس التنفيذي للشركة السعودية لتنظيم المعارض والتسويق (سيمارك)، السيد/ ياسل بن عبدالعزيز الراضي أنه كانت هناك مشاركات محلية وعربية وأجنبية، حيث جرى توقيع العديد من الصفقات والاتفاقيات والعقود خلال أيام المعرض. وأوضح الراضي أن فعاليات المعرض مثل مسابقات الطهارة قد حظيت بحضور



قنبلة ذكية

اكتشف العلماء أن المادة الكيماوية التي تعطي الثوم نكهته يمكن استخدامها في «قنبلة ذكية» لمكافحة السرطان. وذكر العلماء أن نفس المادة الكيماوية التي يطلق عليها «أليسين» قد تعالج البكتيريا شديدة المقاومة «MRSA».

وتوضح الدراسة أن الأليسين مادة سامة لكنها غير مستقرة تنكسر بسرعة لكنها لا تسبب أي ضرر عند الأكل، ولا توجد في فصوص الثوم الكاملة لكنها تنتج عند حدوث تفاعل بيوكيماوي بين مادتين تخزن كل منهما في أماكن متجاورة في كل فص. وإذا انكسر الفص مثلما يحدث في الطهي تزول الأغشية التي تفصل بين المادتين وينتج الأليسين. ويسعى العلماء لتطوير طرق لاستخدامها في مكافحة أنواع من خلايا الأورام وفي النهاية تبني هذا الأسلوب لاستخدامه في علاج البشر بعد إجراء التجارب اللازمة.

