



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



تمرة رمضان - العدد رقم 12

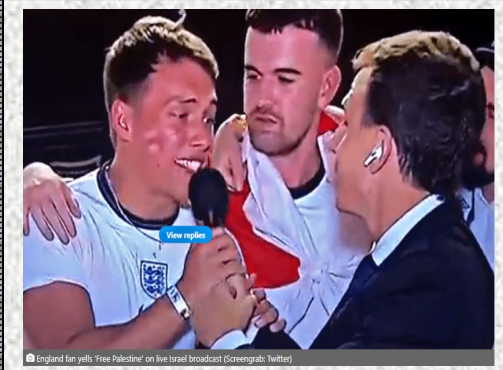
يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا - 2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد الشيخ ريحان



مسجد الحنابلة وهو مسجد أثري يعود تاريخه إلى العصر العثماني يقع في حارة السعدية في الجهة الشمالية الغربية من المسجد الأقصى المبارك اتجاه باب الغوانمة، إلى الشرق من عقبة تحمل اسمه، وتحديداً في راس عقبة المولى (عقبة الراهبات). ينسبه عامة الناس إلى الصحابي أبي ريحانة الأزدي، الذي نزل القدس بعيد فتحها عام (16هـ / 638م)، وعاش ودفن فيها. بُني المسجد أيام السلطان العثماني أحمد الأول عام 1611.



England fan yells 'Free Palestine' on live Israel broadcast (Screenshot Twitter)



شيشيرك "ذنين القط":

90 دقيقة/

4 أشخاص/ 2,967 سعرة حرارية

ثلاثة كفاير لشخص بها 741.75 سعر حراري

المكونات



- 1- ½ كيلو غرام لحم مفروم خشن
- 2- كوب طحين منخول
- 3- بصلة صغيرة مفرومة ناعم
- 4- ملعقة صغيرة برش جوزة الطيب
- 5- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 6- + رشّة فلفل اسود كمون هيل فلفل حلو كزبرة ناشفة وكركم
- 7- رشّة ملح.
- 8- الصلصة: كيلوغرام لبن رائب + فص ثوم مهروس + ملعقتين كبيرتين كزبرة طازجة أو ننعن يابس ثلاث ملاعق كبيرة نشا + علبه شنيئا أو لبن أب

طريقة تحضير:

تحضير العجينة (يخلط الطحين مع الملح في وعاء عميق ثم يضاف الماء تدريجياً ويعجن باليد حتى الحصول على عجينة طرية، تغطي العجينة وتوضع في البراد لمدة 30 دقيقة).
لصنع حشوة اللحم (يقلى البصل بملعقة كبيرة من الزيت الزيتون في مقلاة صغيرة على نار عالية إلى أن يصبح ذهبي اللون ثم يضاف اللحم المفروم، جوزة الطيب، الملح والتوابل ويقلب إلى أن يصبح اللحم بني اللون. يرفع عن النار ويوضع جانباً ليبرد). تمد العجين على مسطح ويرق ثم يقطع إلى دوائر. لصنع طرابيش بالعجينة توضع ملعقة صغيرة من حشوة اللحم داخل كل دائرة ثم تطبق الدائرة على بعضها لتشكل نصف دائرة محشوة باللحم مثل شكل القطايف وبعدين بتلفي الطرفين على بعض بالعكس ثم تصف في صينية للخبز مدهون قعرها بقليل من الطحين يخبز الشيش برك في الفرن على حرارة 180 درجة لمدة 5 دقائق .
خليط اللبن مقدار اللبن مع النشا والشنيئا يحرك على الخلاط او بالخفافة حتى يتجانس ثم يوضع على النار حتى يصبح اللبن سميك يضاف إليه حبات الشوشيرك ونستمر بالحريك حتى تطيش أول حبة تكون قد نضجت حبات الشوشيرك , قدحة الثوم والكزبرة أو البقدونس والنعناع تضاف عليها وتكون جاهزة لتقديم مع الأرز بالشعيرية أو مقبلات باردة .

يانسونية جنين

ثلاثة قطع لشخص بها 467 سعر حراري

المكونات:

- 3 أكواب سميد ناعم + كوب دقيق الطحين + كوب زيت ذرة + نصف كوب زيت زيتون + معلقتين كبيرتين حليب بودرة + معلقتين كبيرتين سكر + 1 ½
- ملعقة كبيرة خميرة + 3 ملاعق يانسون حب + ملعقة كبيرة يانسون ناعم +
- معلقتين كبيرتين سمس ممحص + ملعقة صغيرة حبة البركة + 1 ½ كوب ماء ساخنة + قطر حسب النوق.

طريقة التحضير:

ننقع اليانسون في وعاء بالماء الساخن لمدة ربع ساعة. في وعاء آخر، نخلط المكونات الجافة جيداً ثم نضيف الزيت ونعجن جيداً. نضيف الماء المنقوع به اليانسون إلى الخليط ونعجن للحصول على عجينة لينة (قد نحتاج العجينة إلى إضافة القليل من الماء). نفرّد العجينة في صينية مدهونة بقليل من الزيت، نغطي وتتركها لتتخمر لمدة ساعة. نقطع العجينة مثل الهريسة ندخل الصينية إلى الفرن على درجة حرارة 180 لتتضج. نخرج الصينية من الفرن، نسكب عليها القطر.



حركش أثار؛ حرك. والمصدر حركشة. والصواب حركته حركثة زعزعه. وحركش النار أي حرك الحطب المشتعل أو الجمر. من السريانية: sarkech أكثر الكلب تحريك ذنبه لملاطفة شخص. ومجازاً عمل يهيج الشر. ويقال يُحْرِكُشُ بخصمه حركشة أي احتك به ليثيره، محرفة عن الفصحى حركث. أما حرمص فلاناً أثاره واستفزه. مشتق من حمص وزن فرعل. وقد تكون من حربص بمعنى قلق واضطرب واهتم كثيراً. وذلك بالمعاقبة بين الباء والميم. وحربص وزن فرعل من حبص أي قلق واهتم. من السريانية: obaš اجاهد. ولغة حركزه لعنه. كما يقال حرنق بمعنى أعاظ وهيج وأثار الحفيظة. فرعل من حنق. ويقال شخص جزر أي كثير الكلام وسليط اللسان. وأصلها آرامي haroûra من فعل har. والكلام القاسي المفترى الذي لا صحة له. hrara كما يقال جشراوي: من يدخل في أمور من غير أن يدخله أحد. ويقال غالباً حيث يستنكره منه ذلك. وتلفظ أيضاً جشري وهي إما من الأرامية osar أو من تحشر التي أصلها تحرش بمعنى تعرّض له. وهي تحريف الخشارة: راعع الناس وسفلتهم. ولغة الحشري: يموت ولا وارث خاص له. كذلك فلان صاحب حش حكي: هذر وكلام كثير لا فائدة منه ولعلها من الحشو. وقيل هي من الأرامية oach. انفعل بشيء ما فأخذ يتكلم عنه بكثرة ودونما اتزان أو منطق. ومثلها أغش الأحق يخلط في كلامه. ويقال فلان جاعر فلان أي عانده بوقاحة، فهو عنيد لا يرتدع عن غيّه. وكانوا قديماً يقولون جفمرجي للشخص الذي يجادل في كل شيء عن فتاعة وبدونها وكانما الجدل مهنة له. وجقمر فلاناً أي كذب دعواه الصادقة. والاسم جقمره .

حرقص رادّه فيما يغيظه ودّبه. فهو محرقص. والصواب أعاظ. ويرجح أنها من الحرقوص: أي متوتر الأعصاب يثور لأدنى سبب. والمصدر حرقصة. ويرى أنيس فريحة أنها قد تكون من حقص أو حرق وأخره سين تغيرت إلى صاد تحت تأثير القاف. وفي اللغة يقال: سبقتي حقصاً وقبصاً وشدأ. في العامية حرقص يُحْرَقِصُ وحرقصه: تحين الفرصة لمضايقته والتحرش به. وإذا قالوا عن أحدهم أنه يُحْرَقِصُ للهجوم على فلان فالمعنى أنه يمر بلحظة يهم فيها بالهجوم من ناحية ويكبح نفسه من ناحية أخرى. كما يقولون تحدث معه بجلافة أي وقاحة وزادها بتبدل في السلوك. بمعنى واحد شدة المشي وسرعته. وحرقص اللحم ونحوه إذا قلاه. مشتقة من حرق على وزم فعلص. وفي لغة حرقص في المشي قارب خطاه. وكلامه قاربه. والمحرقص من النسج المتقارب. والحرقص حشرة كالجراد وأصغر منه. فصيحة الجندب. أما جكاره فهي نكايه وإي: يقال: عملت كذا جكارا فيه. كما يقال: جكرا فيه. ومنها الفعل جاكرك أي تحدي بالكلام وخالف فيه. ونظن أن الجكرة بمعنى اللحاحة مشتقة من الفارسية جكاره ومعناها الآراء والتدابير المتخالفة والأوضاع والأطوار المتنافية. ومنها فعل جكر بمعنى غضب واغتاظ. والصواب سكر فلان على فلان أي غضب واغتاظ. ولغة جكر الرجل جكراً لاح ولج. لج: بمعنى ألح وتمادى فيه معانداً وفي المثل الشعبي: اللي صبر ظفر، واللي لج كفر. المراد بهذا المثل ان الانسان اذا تأنى وصبر. حصل على ما يريد. أما إذا استمر بالإلحاح والاستعجال يخسر كل ما يسعى اليه ويضيع مجهوده. ويقال يقاهر: من قاهر/ قاهر فلان في داره بمعنى غالبه وفي المثل الشعبي: اللي بدو يصاهر، ما بيقاهر. يضرب المثل كنصيحه لذوي العريس والعروس ألا يكون الهدف من الزواج التباهي أمام الآخرين والتكلفة على الشاب بغلاء المهور ومستلزمات الزواج.

أعاظ فلاناً: حملة على الغيظ أي الحنق والغضب. والأفصح غاضة فذاك غانظ وهذا مغيظ. ويقال استفز فلاناً أي استثاره. ولغة استفزه الخوف من الشيء أزعجه. واستخفه. وجذرها من فز: وثب من السريانية faz. والفصيح قرّ يرادفه أقر ووقز وقفز. وتأتي بمعنى الرجل نهض بسرعة وانطلق. وقزّ الدم أي اندفع من العرق. أما تعاكس مع فلان أي عانده وتضاد معه، فصار الواحد عكس الآخر فصارت بينهم الجفاصة أي السلوك الجافي الغليظ. مما يجعل الطرف العاقل يقول المثل الشعبي: إن حكينا انفضحنا، وإن سكتنا انسطحنا. يضرب في وصف بعض المواقف التي لا يستطيع فيها الإنسان ان يتكلم بصراحة لان في ذلك كشف لأسرار خطيرة أو يتسبب فيكشف المستور، وإن لم يتحدث يتأثر نفسياً بسبب القلق والتوتر والحزن.

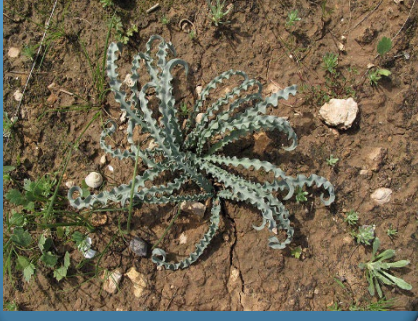
نبات أصله فلسطيني: العنصل الفلسطيني

الاسم العلمي

Drimia palaestina M.B. Crespo,

Mart.-Azorín & M.Á. Alonso

نُشر لأول مرة في (2020) 13 (4, 67): 306(4, 67): Pl. Syst. Evol.



نبات العنصل (العصلان، الغوصلان) وهو من الأعشاب البرية الورقية، ساقها قصير جداً، وأوراقها شوكية ومموجة. النطاق الأصلي لهذا النوع هو لبنان إلى الشمال الشرقي. مصر وغرب الأردن. إنه نبات جيوفيت بصلي الشكل وينمو بشكل أساسي في المنطقة الأحيائية شبه الاستوائية.

تقاليد شعبية قديمة: عقد الكوفية: عندما يأتي الدخيل على شخص هام يقول له طنيب عليك ساعدني، ثم يوافق على مساعدته، يقوم الدخيل بربط عقدة على طرف كوفية الطنيب حتى تكون دليل على أنه وافق على مساعدته.

آداب الطعام: المضيف لا يجلس أثناء استقبال ضيوفه، ويقوم بتوجيه الضيف للمكان الذي يريد أن يجلس فيه، وعندما يبدأ الضيف بالأكل يقوم بتسليته بالموكلة أي تقريب اللحم له، ويأكل معه ولا يشعب قبله، ويلح على صيفة للاستزادة من الطعام.

قالت لي ستي: إمرافات إم ستار: إذا ولدت امرأة توأم، فإنها تضع أحد التوأمين عند جارة لها ولا تدخله بيتها أربعين ليلة، حيث تعتقد أن قرنتها إم ستار ستغار منها كثيراً، لأن الجن والشياطين لا يقدرّون على إنجاب التوائم، وأن التوائم إذا اتفقوا معاً على شر لا يقدر عليهما أقوى السلاطين ولا الشياطين.

[Type here]

صدر حديثا

الصعود إلى الناصرة

عن مكتبة "كل شيء" في حيفا، صدر للكاتب الفلسطيني، خالد عيسى، المقيم في السويد، يقول فيه: كتبت بلغة حميمية دافئة، ذات نكهة ساخرة في تناولها للشخصي اليومي، وتعاطيها مع الهمّ الوطني والشأن العام، وحتى المأكولات، ويمنحها أحاسيس بشرية. فقرص الفلافل المقدسي، ينفخ صدره اعتزازًا (بانتمائه)، بينما يتحوّل في وادي النسناس، في حيفا، إلى (ذهب) محليّ. "في" "الصعود إلى الناصرة"، "فنجان القهوة بيتسم، وكعك القدس (بهرهر) سمسمة، كما (هرهرت) القدس من مرّوا بها من غزاة. والسّمك في مطعم العجوز والبحر، يقدم شفتين شهيتين لقبلة عاشق عاد إلى يافا، وجلس إلى طاولة حجزت باسمه قبل 68 عامًا.."

