



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

المسجد القديم في سوق خان الزيت "أبو بكر الصديق"



يقع في زقاق تاريخي يتردد كثيراً في الوثائق، هو زقاق أبي شامة، المعروف اليوم بـ "حوش الشاويش" ويقوم هذا المسجد بالتحديد في آخر سوق خان الزيت، على بعد نحو 80 متراً من سوق العطارين. أي أنه يقع في مركز تجاري هام من مدينة القدس؛ حيث يبعد مسافة 800م تقريباً عن المسجد الأقصى المبارك، وينسب إلى مؤسسه أبي بكر بن عمر الحلبي الذي أنشأه حوالي سنة (1063هـ/1652م). ويبدو أن البعض وجد في تسميته تلك مسوغاً لنسبة البكرية والعمرية.



دوالي ورق العنب :

120 دقيقة

صحن الدوالي مكون من 30 ورقة به 448.5 سعر حراري



المكونات:

- 1- كيلو أرز مصري
- 2- بصلة
- 3- بقدونس حسب الرغبة
- 4- حصرم أو ماء الحصرم أو ليمون
- 5- ربع كيلو لحم مفرومة
- 6- ملعقة زيت زيتون
- 7- + معلقتين بقدونس مفروم
- 8- ملح + فلفل أسود + كمون
- 9- بطاطا شرائح وجزر وبصل تزين حسب الرغبة

طريقة التحضير:

تنظف ورق العنب ونسلقه بالماء مع رشه سكر حتى يحافظ على لونه الأخضر الجميل . ويضع بمصفايه ونبدأ بتجهيز خليط الحشوة ينقع الرز ثم يضاف عليه اللحم المفروم والبقدونس والتوابل وزيت الزيتون . تفرد الأوراق ونضع الأرز بعلى الورقة ونطويها بشكل دائري حتى نلف كل ورق العنب، نحضر طنجرة ونصف بها البندورة وطماطم والجزر والحصرم ونبدأ بوضع أوراق ورق عنب بشكل دائري ومتلاصق على وجه الطنجرة نضع طبقة طماطم تغلف كل الكنجرة نغمر المقادير بماء ساخن وتغطي بفخار أو قماش الشاش حتى تتوزع الحرارة ثلاث ساعات على نار هادئ ثم يحضر خليط التقديم حبة ليمون وزيت زيتون على وجه الورق.



الكنافة الناعمة (بالسميد)

صحن كنافه لشخص به 845 سعر حراري

المكونات:

- 4 أكواب عجينة كنافه (مقادير العجينة: كوبين دقيق سميد ناعم + كوب دقيق القمح + معلقتين كبيرتين من السكر + ملعقة كبيرة من الملح + ملعقة كبيرة من البيكنج بودر + ملعقة كبيرة بيكربونات الصوديوم + ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية + مياه دافئة للعجن) + كوبين جبنة نابلسية أو عكاوي + كوب سمنا + كوبين قطر + ملعقة صغيرة صيغة حمراء + 1/2 كوب فستق حلبي

طريقة التحضير:

في إناء واسع للعجن نقوم بوضع الدقيق ودقيق السميد والسكر والملح ونقلب تلك المكونات الجافة جيدا . نضيف البيكنج بودر والخميرة وبيكربونات الصوديوم ونستمر في التقليب حتى تتجانس جميع المكونات. نضيف كمية المياه الدافئة بالتدريج مع العجن حتى تمتزج كل مكونات العجينة الناعمة ونحصل على العجينة المتماسكة بفضل العجن باليد عن طريق الفك إذا لم تتماسك جيداً نقوم بوضع القليل من الماء بالعجينة، ثم نقوم بفرد عجينة الكنافه الناعمة في صينية واسعة ومناسبة ثم نقوم بتغطيتها باستخدام منشفة دافئة ونتركها لتتخمر لمدة لا تقل عن 45 دقيقة. بعد تخمر العجينة نقوم بإدخالها إلى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة وبعدها نخرجها حتى تبرد. نقوم بتكسير وفرك الكنافه ثم نقوم بوضعها في محضرة الطعام ونقوم بضربها حتى يتم الحصول عليها ناعمة. نقوم بفرد الكنافه بالخلط الكهربائي أو بتقطيعهم باليد إلى أن تصبح ناعمة تقريبا. نقوم بنقع الجبنة وإزالة الماء عنها عدة مرات ثم نقوم بتصفية الجبنة وتركها لمدة ساعة إلى أن تتصفي من الماء نهائيا. نضع الملون في السمنا المذابة لكي يسهل علينا توزيعها. في صينية قصيرة الحافة نضع كوبين من الكنافه ونصف كمية السمنا ونقوم بتوزيعها على الكنافه. نضع الصينية على النار المتوسطة مع الاستمرار في تدوير الصينية إلى أن تصبح شعرات الكنافه ذهبية اللون. في صينية أخرى نضع الكمية الباقية من الكنافه والسمنا المتبقية ونوزعها جيدا ونرصها في الصينية. وأيضا نقوم بوضعها على نار متوسطة والاستمرار في تدويرها لتكتسب اللون الذهبي. نفتت الجبنة ونضعها على وجه الكنافه ونقلب الصينية الثانية ونضعها فوق الجبنة ونضغط قليلا. نرش المكسرات على سطح الكنافه ندخل الصينية إلى الفرن بدرجة متوسطة إلى أن تنوب الجبنة لمدة 10 دقائق تقريبا. نخرج الصينية ونصب القطر الساخن فوقها وتكون جاهزة للتقديم.

الديك الفصيح: برم وحوثك ودبك

برم حول شيء يعني دار حوله، وبرم الشيء أداره، والشيء دار، وفعل لازم متعدٍ. ومنه برم دولابو. ويقال برم وجهه أي أماله إلى وجهة معينة. ومجازاً تعبير عن الرفض والاشمئزاز. وكذلك برم على الشيء أي دار باحثاً عنه. وأيضاً برم تعني تجوّل فيقال برم المكان أي جال فيه كله. إلا أن برم باللهجة العراقية تعني تبجح وفصيحه طرمز: صلف وكان مفاخرأ نقأخاً. وفي اللغة الفصحى برم الحبل جعله طاقتين ثم قتله. مجازاً الأمر أحكمه. وبرم صجر، وهو خارج مخرج التمثيل أو المجاز المركب أي تشبيه صورة بصورة. وبالْحجّة أعدّها ولم تحضره عند الحاجة إليها. وبُرّما هي حلوى عجينة ذات شكل حلزوني، وتلفظ باللغة التركية: Bourma بورما بمعنى مبروم وأصل الاسم عربي. والبَرّيمة هي وشرة اسطوانية رفيعة توضع قبل الصمولة لتعطي البرغي أو المسمار ثبات أقوى. حدّد المكان أي دار حوله وعرف حدوده. وحدّر أي حمّل بضاعته على دابته ودار بها لبيعها فتجول من مكان إلى مكان بقصد المتاجرة. وجفي يعني رقت قدامه من كثر المشي، ومشى بلا خوف ولا نعل .

أما حوثك فتعني جال وطاف ودار بدون قصد أو غاية وأصلها من السريانية σaweg بمعنى جال وتأتي بمعنى أحاط ويقال حوك فلاناً حدّق إليه ليعرفه، وتأتي بمعنى ظنّ وحسب وتخيل وكذلك الشيء تبيّنه بنظره فأدرك ماهيته بجهد. وفي اللغة الفصحى حتك الرجل أي مشى وقارب الخطو مسرعاً. وحتك النعام الرمل أي فحصه. وتقول أين حتكوا أي أين ذهبوا؟ حوثكة أي يتحرك بشكل دائري دون إنجاز أي عمل، وحوثكة تعني مشية القصير. وكذلك التردد الفارغ. وفي اللغة العربية الحوثك القصير الضاوي. والحوثكي هو شديد الأكل، والحوثك هو ولد النعامة. ويقال عرج. وحُوَيْقة تعني دائرة مرسومة على الأرض من الأرامية σouyaga من الفعل σag أحاط السور مثلاً. حام حول شيء أي دار حوله، ويحوّم الطائر على العيم تحويم أي دار حولها وهو في الهواء. ويقال حوّل أي قوّة. قيل من السريانية σayla وحوّام شهر الخميس هو طائر اللقلق المهاجر الذي يرى في نيسان من كل عام على شكل أسراب تحوم في أجواء فلسطين ويعني له الأولاد: حوّام شهر الخميس سنّه الجاي وأنا عريس .

دبك الرجل دبوك على الأرض أي رقص بقدمية بطريقة متناغمة وتكون الدبكة جماعية ولها حلقات دائرية تدور في ساحة الدبكة. دبك من السريانية dabek أي تبع ولحق إذ أن الراقصين يلحقون ببعضهم في حركاتهم. أو من dbeq أي لصق به. وهي تعني قرع الأرض برجله فحدث صوت غليظ له ارتجاج، وكذلك تعني ضرب ولطم. ودبك فلاناً على الأرض أي صرعه عليها صرعة شديدة. وكذلك دبك الرجل بمعنى وقع على الأرض. ويقال دبك بمعنى وقع في مرض شديد. شعلب أي رقص في حركة دائرية، والشلّعبية هي دبكة نسائية يؤديها عدد من النساء تمسك كل منهن بيمنها زنار المرأة التي على يمينها من أمامها ويدرن على أنغام أغنية تسمى باسم هذه الدبكة وهن يحركن أجسامهن إلى الأمام والخلف أثناء دوارهن. وشولج الولد أي طال وارتفع من السريانية chwao بمعنى نبت .

دحس في جيبه أي أدخله وأخفاه، فدحش الشيء فاندحش أي دسّه، فهو مدحوش أي أدخل في مكان ضيق. وفصحاء دحس. ودح الشيء في الأرض دسّه. وتكون دحوشه صغيرة جداً وغير ظاهرة في الجيب. ونسمع في أغاني العتايبا: (ع باب الدار لأزرع لك سفرجل أتطلع مشيكي خوخ اسفرجل * خدود البنث يا حبّ السفرجل أكل واشرب ادحوش في لجباب). ودحشية هي المرّة من الفعل أو المكان الضيق. يقال: البيت موجود بدحشة أي في مكان ضيق وحوله بيوت تسد منافذه. وروجح لاعب الطفل بالأرجوحة في أشواط متتالية ويعني له: روجني واشتطي اصحي تقيعي وتنطي. دوهش سار في حياته وأقبل راضياً بها كما هي دون أي تساؤل وديح يعمل استمر فيه دون تغيير ولا ملل. ويقال دهس القطار أو السيارة فلاناً مرّت عليه ووطنته فاندحش. وربما كانت محرّفة عن دحس. والصوات رهس أي وطئ شديداً. والمصدر دحس. وفي اللغة الفصحى دهس المكان كان سهلاً ليس يرمل ولا تراب. أما دهنوّرة هي المنخفض من الأرض بعد تلة أو جبل، وأصلها الآرامي toét أي أسفل الجبل – التاء صارت دالاً والحاء هاء وطاء دالاً لتقارب اللفظ. وذبلي أي تباطأ في مشيته بقصد إضاعة الوقت. وراكب أي سافر وتنفل وهو راكب فوق دابة أو في ناقلة مثل السيارة أو الطائرة.

نبات أصله فلسطيني: الداحسية الفلسطينية



الاسم العلمي:

Paronychia palaestina Eig

نُشر لأول مرة في:

(1929) P.Z.E. Inst. Agric. Nat. Hist., Agric. Rec. 2: 205

الداحسية الفلسطينية أو حُرْبُط أو حشيشة الداحس أو الألماسة أو الهيدس أو حشيشة الرمل أو بساط الملوك أو البارونيشة الفضية أو ساق الحما هي جنس من النباتات تتبع الفصيلة القرنفلية من رتبة القرنفليات. يقال لها أيضا بعشبة الأوجاع لما لها من فوائد في تخفيف الألم وتسكينه وفوائد طبية أخرى.

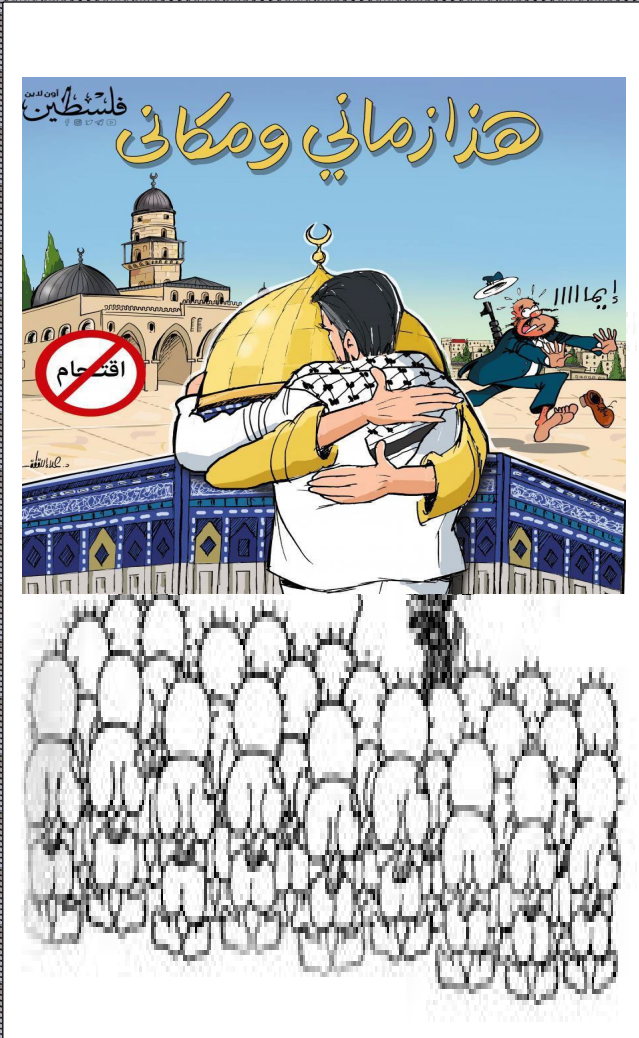
تقاليد شعبية قديمة: (مواساة المتحدث): إذا قال المتحدث بكينا يرد عليه ما تبكيش على غالي، وإذا قال إنفرقنا يرد عليه ما تفارقوش غالي والله يجمع شملكم وإذا قال إندقينا يرد عليه ما تندقوش على غالي والله لا يقطع الخير عندكم، وإن قال إنشويننا يرد عليه ما تنشووش على غالي.

آداب الطعام: يقال بعد تناول طعام الأفراح يديم الفرح عليك ويبارك بلقمتكم. ويقال عند تناول طعام في منزل شخص بيتكم عامر بالمحبة الناس والله يطعمكم من الجنة، ويقال في المآتم بعد تناول الطعام والشراب مخلوفة بالأفراح.

قالت لي ستي: هلة محمد لشكالة: إذا تأخر الكفل عن المشي تقوم أمه بجلب خيط من لبس إحرام لحاج قدم من الحج، ثم تلف الخيط على قدمي الطفل يسمى هذا الخيط الشكال، ثم تطلب من أي قريب لها اسمه محمد بفك الشكالات في ليلة يكون القمر بدر وهو يقول: هل هلاكك وقطعنا شكالك.

مناصرة فلسطين في كندا

صدر حديثا من دار فيرنوود والكتاب من تحرير إميلي ريجان ويلز، وجيريمي وايلدمان، ومايكل بويكرت، ونادية أبو زهرة، وتقديم ليبي ديفيز: ويعد الكتاب قراءة تاريخية وتسجيلية للحركات الداعمة لفلسطين وفعاليات المؤيدة للحق الفلسطيني في كندا. ليجيب على تساؤلات مثل: لماذا يصعب الدفاع عن فلسطين في كندا وماذا يمكن أن نتعلم من نجاحات الحركة؟ يتصارع هذا الحساب لنشاط التضامن مع فلسطين في كندا مع هذه الأسئلة من خلال استكشاف واسع النطاق لمختلف الجهات الفاعلة في الحركة، ومقارباتها ومجالات مشاركتها، إلى جانب صلاتها بالنضالات الوطنية والعابرة للحدود الوطنية ضد العنصرية والإمبريالية والاستعمار.



[Type here]