



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

## من مساجد مدينة القدس

**مسجد بد العشرة:** كان يقع في منطقة الباب الجديد قرب بطريركية دير اللاتين؛ حيث تفصل الطرق بينهما. وهو مسجد قديم وردت حوله إشارات في سجلات محكمة القدس الشرعية منذ القرن العاشر الهجري/ السادس عشر الميلادي، ما يشير إلى إنشائه قبل العهد العثماني في القدس. ومن تلك الإشارات ما يورد بعض أوقافه، مثل دار في محلة الجوالدة، استبدلت في سنة (1068هـ/ 1657م) بسبب خرابها.

**مسجد بني حسن:** يسمى بمسجد الشيخ حسن، وهو أحد الصالحين الذين سكنوا القدس، يقع في عقبة (زقاق) الشيخ حسن بالقرب من حارة باب حطة، وقد ظل مهجورًا لسنين طويلة إلى أن أعيد افتتاحه مؤخرًا كمكتبة ومصلى لمنع المستوطنين اليهود من الاستيلاء عليه.



### ملوخية بالدجاج:

1.30 ساعة

ثلاثة كفاكير لشخص بها 1098.25 سعر حراري

### المكونات:

- 1- كيلو دجاج مقطع
- 2- كيلو أرز بسمتي
- 3- كيلو ملوخية خضراء مغسولة جيداً ومصفاة
- 4- ربع كوب شعيرية
- 5- ملعقة صغيرة ملح – عودين قرفة – ورق غار 2- لومي – كبش قرنفل – فلفل أسود
- 6- ملعقة زيت زيتون
- 7- رأس ثومة (8-9) فص ثوم مهروسين
- 8- حبة بندورة مفرومة



### طريقة التحضير:

ينظف الدجاج جيداً بالليمون والملح ويسلق مع التوابل. تنظف أوراق الملوخية وتغسل جيداً من بواقي التراب العالقة عليها ثم تنشف ويعدها تفرم بالمفرمة الخاصة بها بسدر حتى تصبح ناعمة. نضع نصف مقدار الثوم بطنجرة مع رشّة زيت زيتون لا تتجاوز المعلقة ونقلب بها الثوم حتى يذبل نضيف عليه مرق الدجاج ثم فرم الملوخية ونقشط رغوّة الملوخية ونقطع حبة من البندورة أربع قطع كبيرة 5-6 دقائق على نار هادئة نضع الثوم بالميتقى بمقلاه صغيرة مع رشّة من زيت الزيتون ونقدحه حتى يصبح ذهبي ثم نضيفه على خليط الملوخية ونضع عليه 2 من مكعبات الثلج لنحافظ على لون الملوخية وأيضا نتسبك بشكل جيد ونشوي الدجاج بالفرن مع القليل من مرق الدجاج يقدم مع الأرز الأبيض بالشعيرية

### المشبك أو الزلابيا

قطعة من الزلابيا لشخص بها 180 سعر

حراري

### المكونات:

- كوب طحين فاخر +  $\frac{3}{4}$  كوب حليب سائل  
معلقة صغيرة بكينج باودر معلقة صغيرة فانيليا  
بيضة + كوب زيت نباتي للقلي  
ثلاث ملاعق كبيرة سكر ناعم



### طريقة التحضير:

نخلط الطحين مع البيكينج باودر والحليب والبيضة، والفانيليا جيداً بواسطة المضرب اليدوي. نضع الخليط في قالب ذو فتحة صغيرة ثم نسكب على شكل خطوط حلزونية في زيت ساخن حتى تتحمر ثم تصفى ونتركها حتى تبرد. نرش سطح المشبك بالسكر الناعم ونقدمها دافئة.



## الديك الفصيح: كويس وزاكي وطيب

كُوَيْسٌ تحريف كَيْسٍ. والعامّة تقصد بها الجيّد والجميل. ومنه الكناية "كُوَيْسٌ ورخّيص وابن ناس؛ للشّيء الرخيص الثمن. أما مُنِيخٌ فهي حسن وجيّد. ولعلها تحريف مليخ. أو هي من السريانية: *mnīsoyo* مُرْضٍ ومريح. فعلها المجرد: *noo* ارتاح وارتضى. أما اللدّة: طيّبُ طعم الشّيء. ويقال أكلة لذيدة لخلوها من اغتيال العقل وإفساد الجسم والطبع. حلو حلا: جمال؛ حسن. ويقال "حلاته وصفاته": يقصدون بها الخلقة والصورة وما يرى من الانسان من لون وغيره وما يوصف به من هيئة أعضائه. وهو في اللغة الحلية. ومنها جاءت كلمة حلال: ما يملكه المرء من مواشي. ويقال حلال زلال لك وزلال على الإتياع. وفي الفصحى يقال: أخذ حلاً بلاً. الحلّ: الحلال، والبلّ: المباح، أو هو المباح المطلق، وقيل: حلّوة: ما يعقد من السيرج والديبس أو السكر. وصوابها حلواء وحلوى. وفي لغة الحلاوة والخلاوة والحلاوة وهي وسط الفقا. وأرض حلّوة تنبت ذكور البقل. ومصدر حلي أي كان حلواً. والفاكهة طابت. وله الشّيء لدّ.

أما زاكي فهو لذيد الطعم أو الرانحة. ولغة وزكى فعيل من زكا بمعنى فاعل. وزكا الشّيء نما. والرجل صلح وتنعم وكان في خصب وصار زكياً. والزكيّ الطاهر. والزكيّة هي النفس التي لم تذب قطّ. ويقال الزكاوات والزكيات على الحلويات والمنقرشات التي يشتهي الأطفال وتكون مخبأة عنهم وتقدم لهم مكافأة لحسن تصرفهم. ويقال طعم طعمية: لدّة واستساغة. كمت في قولهم "حكبو مالو طعمة". ومنه الكناية "ما يبعرط طعمة تمّه" أي لا يفقه معنى الكلام الذي يقوله. وجاء في لسان العرب: قال أبو بكر: قولهم ليس لما يفعل فلان طعم، معناه ليس له لدّة ولا منزلة في القلب. ويقال ليس له طعم إذا كان غتاً، وما فلان بذى طعم إذا كان غتاً. والعامّة تقول طعمة. وطعمة هي الهبة. ولغة الطعنة المأكلة والرزق. ويقال طعمي: فلاناً أطعمه. مشتقة من طعم الطعام أي أكله. ومنه المثل: طعمي التّم بتستحي العين. وطعمية هي الفلافل عن المصريين، وهي أيضاً تعني الذوق والمذاق. طعم: الله فلاناً أي رزقه مالاً وبنيناً. والصواب أطعمه. ولغة يقال مُطعم أي مرزوق. وطعم الطعام أكله. طعم ما يقمّ للسّمك في الصنارة من طعام. ومنه أكل الطعم وخري عالسّارة. ولغة الطعم الطعام. والقدرة. والطعم الشهوة. وما يؤديه الذوق. وطعم أي لقم من السريانية. *ta zem* وطعم الصانع الخشب ألصق به قشر اللؤلؤ. فالخشب مُطعم. والفصيح أن يقال طبّق الصانع الخشب، والخشب مُطبّق.

وكذلك يقال طيّب: "فلان طيّب" أي صحته حسنة. وتعني الحي ونقيض الميت. والأشهر أنها تعني اللذيد. وفي الكنعانية (ط ب) ولفظها المتداول طيّبٌ ويختصرها البعض طٌ وهي ذات معاني متشابهة فهي جميل، لذيد، صالح، طيّب، جيد، حسن، نعم، سأفعل ما تريد. وهي كذلك تعني التهديد والوعيد: سأريك ماذا سأفعل. وأيضاً "سيخ طيّب وسكين طيّلة" أي لهما حدّ قاطع. ويقال بطيّبو أي برغبة وإنعام منه. من السريانية *tayyeb* وهي مختصر *tayboûtha* ومه المثل: ما حدا بيقول آخ: بطيّبو. أي لا أحد يقول آخ إلا من وجع وألم به. ولغة الطيّب نو الطيبة. وخلاف الخبيث. والحلال. يقال مال طيّب أي حلال. والمتعري عن رذائل الأخلاق والمتحلّي بأضدادها. أما شهيّ: فلان فلاناً ترك له حرية الاختيار بين شيئين أو أكثر. ولغة شهّاه حمله على الشهوة. يقال هذا شيء يشهي الطعام أي يحمل على اشتهاه. وشهيّ عليه كذا اقترح. وشهوة علامة على جسم الطفل تولد معه تعتقد العامّة أنها بسبب اشتهاه زمن الحمل. ويقال لها وحمّة من الإوحام. وشهوة قبول الطعام وارتياح النفس إليه. وقيل إن كلمة شهوي ومعناها اللذيد المقبول، الحلو الذي تقبله النفس وتقبل عليه من الفارسية (شاه: ملك + ياء النسبة) فصارت شاهي ثم شهويّ. والشهوة تعني أيضاً النظفة. ولغة الشهوة مصدر. وحركة النفس طلباً للملائم. والمشتهى. ومجازاً طلب الفجور. ويقال شهى الشّيء أي رغبه وأحبّه، قيل أصله فارسي من شاهي: السلطاني، المرغوب فيه من الأشياء والذائد. وأما الشهية فهي قبول الطعام وارتياح النفس إليه. صوابها شهوة. ولعل كثرة الحلاوة وزكاوة الطعم تجعل البعض يفقد عقله ويأكل بنهم كبير وهو يقول: بسطلّ بجينّ بوخذ العقل وبتوكل صوابك بعد ما إتلحوس الصحن.

## نبات أصله فلسطيني: اللوف الفلسطيني



الاسم العلمي: Arum palaestinum Boiss

نُشر لأول مرة في: 6: 13 Diagn. Pl. Orient. (1854)

يعتبر اللوف الفلسطيني نوع من الأنواع العشبية المزهرة المعمرة في أسرة النباتات اللوفية وجنس اللوف (المعروف أيضا باسم كالا السوداء، زنبق سليمان، غطاء الكاهن، ولوف نوح، وكاردي)

اللوف الفلسطيني هو نبات معمر واوراقه لونها اخضر فاتح، وعرضها ضيق، وشكلها منتصب وتكون ذات لون أسود-أرجواني نوعا ما. الجذر هو درني. تزهر هذه النباتات في فصل الربيع، بين شهري مارس وأبريل. اللوف الفلسطيني معروف بسبب استعمالاته عبر التاريخ الطويل في الشرق الأوسط كمصدر غذاء وبسبب استخدامه في الطب التقليدي في الشرق الأوسط أيضا.

**تقاليد شعبية قديمة:** التفاؤل بالضيوف: إذا حبي رجل تفاعل أهله بأن هناك ضيوف سيزورنهم، وكذلك إذا رغبة في حك أنفه، أو لبس ثوب المقلوب سهوا، أو دخلت نملة لبيتهم، أو ارتج الرغيف بالقرن، أو شهبت النار، أو رشق العجين.

**آداب الطعام:** أكل الشبعان خسارة، فلا يجب أن يغضب الشخص نفسه على الأكل وذافة، فإذا كان الأكل ليس من نصيب فإن معدتك سوف تؤلمك من تخمتها، والأكل إلهي ما بنفعل صحتك على الأکید رح يضرها.

**قالت لي ستي:** سواد العتمة: مرت إبليس العتمة بتعمي الضو الناس بالسواد وبتخليهم ما يشوفوا قدام عينهم، ولما بدها تخوف الناس بتضو مثل النار ضو قوي وسخن بتخلي الأزام ترجف، العتمة مرسال كل شر بسواده وناره.

[Type here]



## كنيسة المهد في بيت لحم أقدم كنائس فلسطين

صدر حديثا عن مؤسسة الدراسات الفلسطينية كتاب جديد لأستاذ التاريخ والآثار في جامعة بيرزيت د. نظمي الجعبة، يتناول فيه تاريخ الكنيسة من الناحية الروحية والمعمارية والفنية، ويتتبع المراحل التي مرت بها ويحلل تطورها المعماري، كما يقدم وصفاً تفصيلياً لزخارفها ومعانيها، ويسهب في تتبع علاقة الطوائف المسيحية المختلفة بالكنيسة وكيفية تقسيمها بينهم في الفترات التاريخية المختلفة، كما ويرافق الكتاب ويشرح أعمال الترميم الأخيرة، والتي كان المؤلف أحد المشرفين عليها. ويتابع الكتاب تطور مبنى الكنيسة معماريا منذ النشوء وحتى اليوم، ويسهب في تحليل الزخارف الفسيفسائية الجدارية منها والأرضية، كما يقدم رسومات الأعمدة الفريدة من نوعها، ويبرز معانيها التاريخية والروحية.

