



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



تمرة-رمضان - العدد رقم 24

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد قلاوون (المنصوري)

يقع في طريق مار فرنسيس، مقابل دير اللاتين الكبير، بالقرب من الباب الجديد. ينسب إلى مؤسسه وواقفه السلطان المملوكي الملك المنصور سيف الدين قلاوون (689-678هـ / 1290-1279م)، الذي شيده ووقفه في سنة (686هـ / 1287م) كما يفيد النقش المثبت على حائطه المطل على الطريق العام. كان يعرف أيضاً لاسم المسجد القلندري.





## كوسة والباذنجان المحشي

محشي

60 دقيقة

خمس حبات كوسة مع ثلاث حبات باذنجان لشخص بها 575.75 سعر حراري

المكونات:

- 1- كيلو من الأرز المصري
- 2- كوسة 2 كيلو
- 3- باذنجان 1 كيلو
- 4- ربع كيلو لحم مفروم خروف
- 5- فلفل أسود فلفل حلو هيل كمون كركم
- 6- بندورة خمس حبات مقشرين
- 7- رب البندورة
- 8- ماء ساخن كوب
- 9- معلتين زيت زيتون وملح حسب الرغبة

تقوير الكوسة والباذنجان

تغسل الكوسة والباذنجان جيذا وتقور من الداخل بشكل متوسط وتتقع بالماء والملح لمدة 5 دقائق وتقع من رأسها وأسفلها وتوضع بمصفاية على رأسها حتى يتصفى كل الماء الذي غسل بها.

الحشوة

ينقع الأرز لمدة 10 دقائق ثم يصفى من الماء ويضاف عليه الملح والتوابل ورشة زيت زيتون واللحم المفروم .

طريقة التحضير

تأخذ مقدار كف اليد من الأرز بما يعادل معلتين كبار من الحشوة حسب حجم الكوسة والباذنجان ونضع الحشوة بداخلها بمقدار نصف الحبة تكون ممثلاً فقط، بعد الانتهاء من حشو كل المقدار نقوم بتحريك حبات المحشي برجها حبة حبة حتى يتحرك الأرز بداخلها ويتوزع. نحضر طنجرة الطبخ ونضع المحشي بداخلها بشكل دائري ومرصوص رص بها ونضع عليه رشة ملح وماء بمقدار غمرة المحشي مدة 10 دقائق ثم نضيف عصير البندورة ورب البندورة عليه 30 على نار هادئة .

المطبق الفلسطيني

قطعتين لشخص بها 534 سعر حراري

المكونات:

مقادير العجينة:

- كوبين دقيق الطحين + كوب زيت الزيتون + رشة الملح + كوب من الماء الدافئ. حشو المطبق: كوب جوز المجروش + ثلاث ملاعق قرفة مطحونة + ثلاث ملاعق زيت الزيتون.

مقادير عمل القطر:

- كوبين سكر + كوب ماء + ملعقة صغيرة من عصير الليمون + ملعقة صغيرة ماء الورد .

طريقة التحضير:

نعجن الدقيق مع الزيت بالماء ونتركها حتى ترتاح قليلاً. نقطع العجين كرات ثم نرقها حتى تصبح رقيقة وندهنها بالزيت وننتي الأطراف فوق بعضهما البعض ونضع بالداخل الحشو ونطبقهم على بعض. نضعهم في صينية الفرن على أن تكون بها زيت الزيتون ونشويهم بالفرن. عند التحمير نقلبهم على الجهة الأخرى ثم نضعهم في القطر.





شطحة هي الرحلة القصيرة التي مدتها بعضة سويعات وتكون بقصد التنزه وتكون عادة لمناطق قريبة وليست بعيدة، وكان يقوم بها سكان المدن لزيارة أملاكهم في القرى، وكذلك الاستمتاع في الطبيعة. وأصل الاسم من السريانية chateo شطح أي مد الشيء على الأرض. وباللغة الفصحى شطح في صورة مفرد وجذرها وجذعها شطح؛ معنى مصدر شطح في السير أو في القول: تباعد واسترسل مقلوب شحط. وهي تشبه استخدام كلمة سيران عن الدمشقيين. إلا أن السيران أصلها تركي Seyran معربة من السير أي أن الجماعة يسيرون إلى مكان نزعتهم على الأقدام. وكلمة سيران مثل أسوار، وهي جمع سور أي حائط يطوف بالمدينة سمي به لارتفاعه. وقيل من السريانية سؤورو. Chouro وسور تعني الضيافة بالفارسية .

الكزدرية هي التمشية للترفيه. ممكن ان تكون الكزدرية بالسيارة او على الأرجل. الكزدرية ليست الى مكان معين وقد تكون لفة طويلة او قصيرة. وأصلها كندر أو كزدرية أي تمشى ببطء واستمتاع دون أن يكون ذاهباً إلى هدف معين، فهي لتفسيح والتنزه؛ ويُقال: روح ت نكندر أي دعنا نسير في مشوار قصير ممتع. والمصدر منها كندرة. وكسورة أو كسديرة هي النزهة القصيرة الممتعة مشياً على الأقدام من التركية Gezirmek بمعنى راح يمشي متنزهاً. المشوار وجمعها مشاوير: يقول العامة أروح مشوار، أو عن الفعل منه: أتمشور وأرجع؛ يعنون أنهم يذهبون لمكان ما ويرجعون. وهو الطلق الواحد من المشي أو الركوب وهو أن يذهب الرجل ويعود في سفر قريب أو بعيد. ويستعار للنزهة. أصلها من السريانية شوار chwar أي قفز كما يقفز الغراب والغزال. باللغة الفصحى المشوار مذكر تجري فيه الدابة حين يبيعها أو محل الدواب للعرض، وأصلها من الفارسية نشخوار nochkhâr بمعنى اجتراح، ومن هنا يتبين أن مشوار العامية من أصل فارسي تطورت دلالاته كالتالي: اجتراح - ما أبقت الدابة من علفها - المكان تعرض فيه الدواب إقبالاً وإدباراً - سير الدابة - الطلق الواحد من المشي أو الركوب - النزهة. والمشوار استعمل في المسافة يقطعها الإنسان ويسمى مشوار طويل. حَرَجَ في مشوار أي في جولة قصيرة مُحَدَّدة بِمَسَافَةٍ يَقْطَعُهَا السَّائِرُ. مشور الطفل بين البيت والنادي أرسله مشواراً طويلاً أو مشاوير مُتَعَدِّدة.

طشه هي المشوار القصير والذي يقصد به التمشاية في الحارات أو المناطق القريبة . باختلاف ضبطنها الطشة بالفتح مطرة قليلة ومنها يُقال طشت الأرض فالطشاش من المطر: الرشاش، وهو دون الوايل. والطشة بالكسر الصغير من الصبيان، ومنها الطشطوش وهي قير صغير، تكون من الفخار المطلي، توضع في الطابون لإنضاج ما فيها. والطشة بالضم الشعلة، وتُحذر الأم طفلها طشاً لنفهمه، بطريقة ما، بأن النار تكوي، وتُحرق من يلمسها. في العراق، يُستخدم مصطلح "الطشة"، الشعبي الدارج، لوصف "الباحثين عن الشهرة عبر منصات ومواقع التواصل الاجتماعي"، من خلال ما ينشرونه من محتوى تحوّل لتنافسٍ وبحثٍ مستمرين عن كل ما هو غريب وغير مألوف أو مثير، حتى لو كان على حساب الشخص نفسه. وأصل الكلمة طش أو طشيّة وهي تسمية تطلق على الشخص الذي نال المرتبة الأخيرة بين المتسابقين في شأن ما. طشه بالحجازية بمعنى ارميه وطشها بمعنى ارميها. ومنها طشن الرصاص التي يلجأ لها البعض لرد صيبة العين. والمطشطشة أكلة فلسطينية قوامها: ماء وسمن قليل أو زيت وبصل، يُحاسب البصل مع السمن حتى يُحمر، يُضاف إليه الماء إلى أن يغلي، ثم يُفَت فوقه الخبز، ومن ثم يؤكل بعد أن تخف حرارته .

بالنسبة لمصطلح الكشته وهو مُنتشر ومتداول فقط في اللهجة الخليجية وفي دول الخليج، ويقول فلاسفة اللغة وخبراء التاريخ اللغوي، بأن أصل كلمة كشته يعود إلى الكلمة التركية "Kastanyola"، وتُلفظ "كاستانيولا" وتعني باللغة التركية نزهة إلى البرية، كما يوجد بعض المؤرخين والناس التي تقول بأن أصل الكلمة يعود إلى الفارسية وتُلفظ في الفارسية "كستن"، والتي تشير إلى المزرعة أو البرية، كما تعني التجوال في المتنزه والبريات. أما رحلة هي ما تتطلب الترحال أي مشوار طويل أكثر من نصف يوم مما يتطلب تحضير الأطعمة والمشروبات وعادة ما تكون لمناطق خالية من الخدمات مثل الغابات والأحراش والشواطئ البعيدة. وفي الرحلات الطويلة التي قد تستمر شهور والتي يقوم بها الرحالة فإن كل المسافة التي يقطعونها كل يوم تسمى مرحلة. ومن أقوال العامة: نيتي نيتي زي ما رحتي جيتي وهي نيتي تنعيم لا يحمل معنى محدد لها. وكان الأجداد يقولون شيء مقارب باللغة التركية: جتني جلدني أي يسير نفس المسافة رانحاً أتياً.



الاسم العلمي: Cyclotaxis palaestina Boiss

نُشر لأول مرة في: (1849) Diagn. Pl. Orient. 10: 49

لها اسم علمي مرادف: Scandix palaestina (Boiss.)

نُشر لأول مرة في: (1872) Fl. Orient. 2: 918

عشبة إبرة الراعي تابعة لفصيلة تُعرف باسم الغرنوقيات، ويشار إلى أنّ طبيعة هذه العشبة أنّها تثمر كل عامين، كما تتميز برائحتها القوية، واحتوائها على العديد من الفيتامينات المهمة لصحة الإنسان، ولهذه النبتة أوراق خضراء فاتحة، أما بالنسبة للأزهار فهي وردية وبنفسجية اللون، ويتميز ساق العشبة بأنه دقيق ولونه أحمر وهو منتفخ من جهة العقد. وتعتبر الغابات الصحراوية، والغابات الرطبة، والمنحدرات، بالإضافة إلى الشواطئ وكذلك النتوءات الصخرية الجافة هي الأماكن التي تنمو فيها هذه العشبة، كما أنّها قد تكون موجودة بالقرب من بعض المناطق السكنية.

**تقاليد شعبية قديمة:** تكنيس الليل: يعتقد أن تكنيس البيت بالليل سي جلب الحشرات والأمراض إلى البيت، وإذا اضطرت امرأة لتكنيس بيتها قالت: كنّست إبليس وأولاده كنّست عتمة إم الشرور ولميت أفعالها بالمجرود.

**آداب الطعام:** إللي بيوكل خبز السلطان بيضرب بسيفه، فلا يجوز أن يأكل الشخص عند الأعيان ثم يخرج يشتم بهم أو يقلل من شأنهم، لأن الناس سوف تعيبه، حيث أن الأكل عن الأعيان يعني إعلان الولاء والطاعة لهم.

**قالت لي ستي:** تواليل النجوم: إذا نمت تحت ضو القمر وكان في نجوم ضاوية جنة، لا تطلع على النجوم وتنسى القمر، لأنه بغار، خلي عينك عليه وإلا بسحب النوم من عينك، وما تهمل النجوم وإلا بتطلع تواليل (تأثيل) بين أصبيحك.



## صدر حديثاً

### دراسات في تحولات المجتمع الفلسطيني ما بعد أوسلو، الفواعل والمؤسسات الفلسطينية

كتاب صدر حديثاً عن مركز الشرق للدراسات الإستراتيجية ومركز رؤية للتنمية السياسية من تأليف مجموعة من الباحثين وتحرير أحمد عطالونة وحسن عبيد. بهدف دراسة التحولات في المجتمع الفلسطيني بعد أوسلو في كل من الضفة الغربية وقطاع غزة والأراضي المحتلة عام 1948 والشتات، من خلال سلسلة إصدارات ومؤتمرات تسعى لفهم التحولات الاجتماعية الفلسطينية. ليضع بين يدي النخب الفلسطينية، وصانعي القرار ومراكز الفكر والدراسات وكل مهتم بالشأن الفلسطيني، حقيقة المشهد على المستوى السياسي والاجتماعي والاقتصادي من حيث طبيعته وفاعليته في مسار القضية الفلسطينية، للمساهمة في بلورة رؤية أو مشروع يعيد الاعتبار للقضية الفلسطينية، ويخرجها من المأزق الذي تعانيه منذ أربعة عقود أو يزيد.



جهوزية كاملة!!

اشارة واحدة منك...  
وكك حجارة فلسطين... **بامرك**

