



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا - 2023

من مساجد مدينة القدس



جامع طريق النبي داود: يقع جامع طريق النبي داود داخل البلدة القديمة، على طريق النبي داود، وهذا ما أكسبه اسمه، وهو الآن مصلى مهجور.

مسجد خان السلطان: يسمى أيضاً مسجد الظاهر برقوق، وهو مسجد مملوكي، يقع في سوق باب السلسلة، وليس له منئذنة.

جامع قنبر (قمبر): يقع جامع قنبر ملاصقاً للصور الشمالي عند الباب الجديد، كما أن له قبة وليس له منئذنة ويحتوي على قبر يقال إنه للذي بناه.

جامع المسعودي: خارج أسوار البلدة القديمة في حي سعد وسعيد، تقام فيه الصلوات .





رشة :

40 دقيقة

ثلاثة كفاير لشخص الواحد بها 140.57 سعر حراري

المكونات:

- 1- كوبين دقيق أبيض منخول
- 2- ملح
- 3- ماء دافئ للعجن
- 4- كوب عدس بني
- 5- بصلتين مقطعتين شرائح رقيقة
- 6- ¼ كوب زيت زيتون + ملح وفلفل أسود.

طريقة التحضير:

في وعاء عميق، ضعي الدقيق والملح وقلبي ثم أضيفي الماء الدافئ بالتدريج، حتى تتكون لديك عجينة متماسكة. اتركي العجينة تتراح تقريباً 15 دقيقة، ثم قطعيها نصفين. افردي العجينة على سطح مستوي بسمك رفيع، ثم رشي سطح العجينة بالدقيق واتيها وكرري الخطوة، حتى تتكون لديك طبقات من العجينة. قطعي العجينة بسمك سنتيمتر واحد، حتى تحصل على شرائط طويلة رقيقة. يمكنك استخدام ماكينة صنع المكرونة في هذه الخطوة. على نار هادئة، ضعي ثمانية أكواب من الماء الساخن، ثم أضيفي العدس واطريه حتى ينضج. أضيفي شرائط العجينة وقلبي باستمرار حتى لا تتكتل، اتركي القدر على النار 30 دقيقة. نكهي بالملح والفلفل الأسود، وارفعي القدر من على النار. على نار متوسطة، في مقلاة صغيرة، اقلي شرائح البصل في زيت الزيتون حتى تكتسب لوناً ذهبياً وتُصبح مقرمشة. ضعي الرشة في طبق التقديم، وزيني الوجه بالبصل المقرمش وقدميها ساخنة.



الكنافة الخشنة (بالشعيرية أو مبشورة)

قطعة كنافة 961 سعر حراري

المكونات:

- نصف كيلو كنافة (مكونات عجينة الكنافة: كوبان من دقيق الطحين + كوب من الماء الفاتر + ملعقة صغيرة من الملح الناعم) + كأس سمنة + ملعقة كبيرة ملون طعام برتقالي (خاص بالكنافة) + جبنة عكاري محلاة مقدار قرص كبير + ملعقة مستكة مطحونة + القطر (ثلاث كؤوس من السكر + كأسان ماء + ملعقة عصير ليمون طبيعي) + الوجه والزينة. كأس فستق حلبي مجروش ناعم.

طريقة التحضير:

نضع الدقيق والملح في وعاء زجاجي مناسب، ثم نحركهم جيداً. نضيف الماء إلى الخليط السابق بالتدريج مع الاستمرار بالعجن بواسطة اليد أو بواسطة العجانة الكهربائية حسب الرغبة، حتى نحصل على عجينة طرية ومتماسكة. نسكب العجينة في الماكينة الخاصة بعجينة الكنافة، حتى تخرج وتكون جاهزة. نضع عجينة الكنافة بعد أن تخرج من الماكينة، في صاج مخصص للخبيز. نقوم بتقطيع الجبنة العكاري على شكل مكعبات أو شرائح صغيرة الحجم، ثم نضعها بالماء حتى تتخلص من الملوحة بشكل كامل، وتحتاج لمدة يوم كامل تقريباً، ثم نقوم بوضعها في المصفاة للتخلص من الماء تماماً. نحضر صينية ذات ارتفاع مناسب، ثم نقوم بوضع نصف كمية السمنة في وعاء لكي تذوب بدرجة حرارة المطبخ، أو الاستعانة بحمام ماء ساخن، ولكن ملاحظة لا يجب أن تكون السمنة ساخنة عند الاستعمال، أما القسم الآخر من السمنة وهو بدرجة حرارة عادية نضعه في الصينية المجهزة لتحضير الكنافة، ثم نضع عليه الملون الخاص بالكنافة، ثم نحركه بعد ذلك حتى يصبح اللون متجانس، ثم نقوم بتوزيع السمنة على كامل الصينية. نحضر القسم الآخر من السمنة الذائبة نضعه على الكنافة بعد فرطها في وعاء آخر، ونقوم بالتحريك بأطراف الأصابع حتى تتشرب السمنة بشكل جيد. نضع الكنافة في الصينية فوق السمنة مع الانتباه أن يختلط اللون بالكنافة، ثم نقوم بتوزيعها على كامل الصينية، بعد ذلك نرصها باليد حتى تصبح ملساء. نضيف المستكة للجبنة ونحركها باليد، وسوف نلاحظ أنها أصبحت متفتتة نضعها فوق الكنافة ونعيد رصها قليلاً. نضع صينية الكنافة على الغاز وعلى لهب عالي أو يمكن استخدام الفرن بشرط الانتباه لها كثيراً من الاحتراق، ونقوم بتدوير الصينية بشكل مستمر حتى تنضج ونلاحظ أنّ الجبنة تذوب وأن الكنافة وصلت لدرجة النضج، ويمكن فحصها بواسطة اللبس بوضع الأصبع على طرف الصينية ولمسها، وإذا لاحظنا جفاف وقمرشة الكنافة هذا دليل على نضجها، وفي جميع الأحوال لا تحتاج لأكثر من عشر دقائق للنضج. نخرجها من الفرن، أو نبعدها عن الغاز، ونقوم بقلبيها في طبق التقديم ونغمرها بالقطر المتوسط الكثافة والبارد، ونزينها بالفستق الحلبي المجروش، وتقدم الكنافة ساخنة فور الانتهاء من تحضيرها للحصول على الطعم والمذاق المثالي والرائع.

كنافة لف (الفصيلية + أصابع + ملفوفة + أقماع العمر

شاراد: ذاهل عما حوله. وكذلك تأتي بمعنى الهارب إلى المجهول، حيث يغادر الشخص مكانه دون أن يعرف مقصده، وعادة يخاف أن يكون متبوعاً مطارداً ويقولون شراد إرماح فُريرة أي أسرع مثل الريح الذي يرفرف بالهواء دون أن يلمس الأرض. ويقال: عينها شارادة أي طامحة إلى غير زوجها. وكذلك تقال عن الرجل وهي كلمة مولدة. ويقال شرادت الغنم أي تاه وضاع عن القطيع والراعي، ويتم تشريد الدابة الجرباء خوفاً من أن تعدي باقي القطيع. والمُشَرَّد الشخص الذي يتم طرده من بيته، والشريد الذي لا مأوى له. شرَّد المطر الذي تنسفه الريح من الخارج إلى داخل البيت. ويقال: طلع من بينهم شرَّد مرَّد أي سالماً وبسرعة. ومرَّد إبتاع. ولغة شراد البعير نفر. والشارد اسم فاعل. والشاردة مؤنث الشارد. وقافية شاردة أي سائرة في البلاد، والمراد بالقافية هنا القصيدة. وغادي اسم فاعل من غدا الرجل أي ذهب غدوة وهو نقيض راح. وتقول العامة عرف ذاك الغادي والصادي أي عرفه كل الناس. والصادي إبتاع. وقالت العرب في هذا المعنى عرف ذاك البادي والقادي. البادي ابن البادية والقادي والقادية من الناس أول ما يطراً عليك منهم أو قوم من البادية يتساقطون بالبلد فيقيمون. أما فاع الرجل وصار فابع أي أنه ذهب مسرعاً وتفرق عن أهله وأصلها فيعان النحل بعد إثارته وتعرض الخلية للخطر. والفالت هو الشخص لا يتهرب من المسؤولية ولا يحترم الأعراف والقوانين وأصل الكلمة من الماشية الفالنتة أي الغير مربوطة. وأما الفاحط فهو الهارب رغم أن التعب أنهكه من كثرة الركض فأسرع تنفسه وتصبب عرقه ثم ارتخى جسمه وأصبح لا يقوى على تحريك يده أو حتى رجليه. فيصبح مرشَل وفعلها رشَل بمعنى ارتخى، خارت قواه. من السريانية. rchel ومَرَطَ عبر من مخرج بقدر حجمه لا أكثر ولا أقل. من السريانية: masta أي بمقدار (السين تحولت زايأً والتاء طاءً) وزمط فلان أي أنه خلص من المكان الذي فيه بقدر ما يمكن خروجه منه على القدر. ويقال أرهج الرجل أي أثار الغبار من سرعة عدوه، وهي عكس مشية الرهوان حيث أن الرهو المشي الخفيف السلس .

فراري: الجندي الذي يغادر الخدمة العسكرية بدون إذن. أو الفارّ من وجه العدالة. أصلها من التركية firari وهي من أصل عربي الفَرَارُ. يرادفها البُلط وهم الفارّون من العسكر ولم تذكر المعجمات مفرداً لها ولكن القياس يجيز أن يكون مفرداً بلاط. وفركها أو فرقها بمعنى ابتعد من دون سبب مقنع مثل الحردان أو حتى زهقان أو غريب الأطوار، ويقال فرّق المال أي بَدَّر المال بالعشرات. من السريانية: frao طار وحلّق وتبَخَّر. ومزيده faraa وهنا ينقلب المعنى إلى التبذير وعدم المبالاة في الدراهم والمقتنيات. وفعط القوم جفلوا وتفرّقوا من الخوف، وفعط الذعر المتسبب عن شيء مفاجئ كالصوت المرعب أو المشاجرة العنيفة. أما فكح تهزّب من دوام أو ارتباط فتخلّى عنه ومضى وغادر، كالموظف يهرب من الدوام أو التلميذ من المدرسة. والمعنى الرئيسي هو التأخر عن الحضور. من السريانية: fgao تمنع وتوقّف وتأخّر ولم يحضر. وفكح تعني أيضاً عرج قليلاً من السريانية: bgao عرج. ويقال فكح رجله أي لواها، فهو أفكح. ويقال فكح الحذاء: لواه وعوّجه أو طوى مؤخره إلى الداخل وانتعله .

ويقال فلّ الرجل غادر المكان وانصرف. وقد يكون مأخوذ من فُلّ الفصيحة ومعناها انهزم. وفي لغة فلّ السيف ثلمه. والقوم كسرههم وهزمهم. وعن فلان عقله ذهب ثم عاد. وقال المبرد: وأصل الفلّ مأخوذ من فللت الحديد إذا اكسرت حدّها. ثم استعمل في الهزيمة فقالوا فلّ القوم إذا هزمهم فانقلوا وتقلّوا. أما هارب وتلفظ بالعامية هربان هو الشخص الذي فرّ من محبسه أو ذلك الذي خشي العواقب فغادر كأنه ارتكب جريمة أو خان عهد أو خرق قانون أو تبرا من تحمل المسؤولية. ويقال هرب في الأرض أي ابتعد كثيراً ولم يعد يُعرف مكانه وكأنه ساح في بواطن البلاد. ويقال هرب دمّ الجبان أي أنه هرب خوفاً من خطر كان يهدد حياته. والهزّاب هو الشخص الكثير الهرب والمتمرس بالفرار من المخاطر. وهزّبه تهريباً: جعله يهزّب، وهزّب الممنوعة تهريباً: نقلها خفية من بلد إلى آخر أو من مكان إلى غيره، والمهزّب: من يُهزّب الأشياء الممنوعة، والمهزّب الموضع الذي يُهزّب إليه.

نبات أصله فلسطيني: القطن الشوكي الفلسطيني



الاسم العلمي: *Onopordum palaestinum* Eig

تُشر لأول مرة في

(1942) Palestine J. Bot., Jerusalem Ser. 2: 191

نبات بري من نوع مجداف لا ساق له، وأوراقه شوكية

ملاصقة للأرض، يزهر في شهري مارس وإبريل. منتشر في فلسطين والأردن.

تقاليد شعبية قديمة: يا شمس أطلعي لي لأنشر غسيلي، غسيلي بالمغارة غسيلي شخت عليه الفارة، والفارة بنت الجندي البارحة نامت عندي، دورتني البير البير أعطتني شلحة حرير، والحرير غالي تسلم دقن خالي، خالي بالعلية شلحته مطوية، فتحتها وعلقتها وأعطاني ألف ومية.

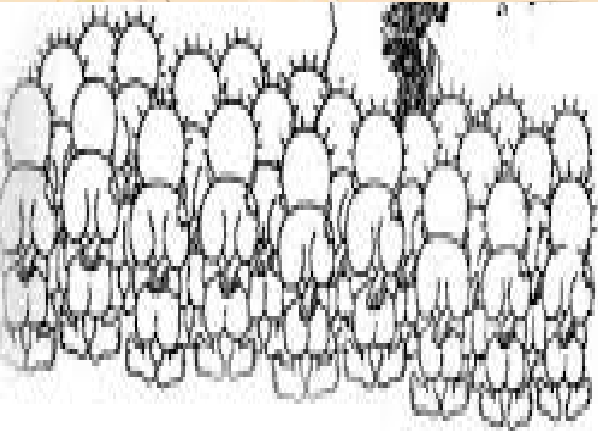
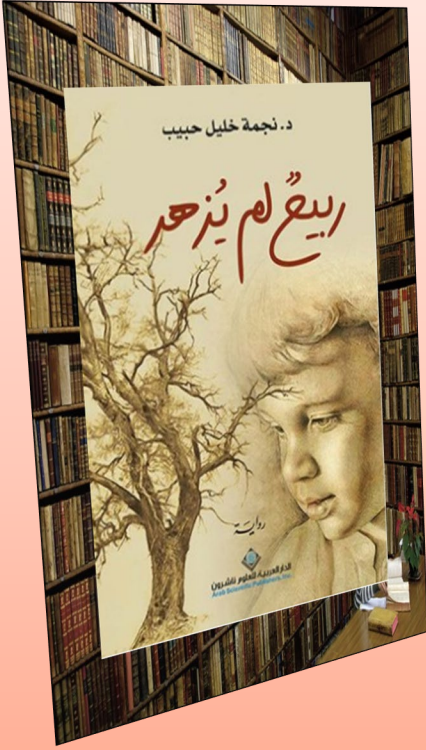
آداب الطعام: إللي يعطي الحلاوة للّب مالوش سنان، يعني أن الشخص لا بد ألا يأكل ما يضر جسمه، وخصوصاً أصحاب الأمراض المزمنة وكبار السن، بل يجب عليهم إعطاء هذا الطعام للصغار ليبينوا جسمهم ويشبعوا شهوتهم.

قالت لي ستي: جرة الكفى: نقوم بأخذ معها جرة ثانية عندما تذهب لمأ الجرة من العين، فتعبي الجرة الصغيرة وثم تسكب الماء منها إلى الجرة الكبيرة، وهذه الجرة تسمى جرة كفى لأنها تمنع زوجها من الزواج عليها.

[Type here]

ربيعٌ لم يُزهر

عن الدار العربية للعلوم/ ناشرون صدرت رواية «ربيعٌ لم يُزهر» للكاتبة الفلسطينية الاسترالية نجمة خليل حبيب. الرواية شهادة على معاناة الإنسان الفلسطيني في لبنان أثناء الحرب الأهلية، وصولاً إلى الاجتياح الإسرائيلي؛ فتعيد إلى الذاكرة مشاهد من القتل المجاني الذي استشرى في مخيمات الفلسطينيين، بما فيها أحداث مخيمات ضبية وصبرا وشاتيلا وحصار العاصمة بيروت، وانقسامها إلى مناطق نفوذ، احتلتها مجموعات متقاتلة وعانت بسكانها قتلاً وتدميراً، وقد اتخذت من بعض الشعارات «الوطنية» مبرراً لأفعالها.



[Type here]