



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا - 2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد ومقام درغث

مسجد درغث مسجد يقع داخل أسوار البلدة القديمة لمدينة القدس، في حارة النصارى على يمين الداخل من باب العامود، وتحديداً مقابل المستشفى الحكومي (الهوسبيس) وفي الطابق الثاني بجوار فندق أهرام. تم تشييده عام 1964، ويُنسب إلى أحد الأولياء الصالحين وإسمه درغث، حيث يوجد مقامه خلف المسجد. يقع المسجد في الطابق الأول من مبناه، حيث تحتل عدة دكاكين الطابق الأرضي.. تبلغ مساحته 120 متر مربع.

جامع حارة النصارى: خارج الحرم، داخل السور على طريق خان الزيت.



سمك مشوي:

90 دقيقة/ 4 أشخاص/ 2,921 سعرة حرارية

المكونات:

- 1- 2 كيلو سمك جرع أو غيره من السمك متوسط الحجم مثل القاروص أو الدنيس (سمك كامل)
- 2- ثلاث ملاعق زيت زيتون
- 3- 30 فص ثوم
- 4- رشة فلفل أحمر مطحون
- 5- 3 قرون فلفل أخضر
- 6- حبتين ليمون مقشرات ومشرحات
- 7- حبة بندورة مشرحة
- 8- معلقتين بقدون سكريرة كبيرتين مفروم
- 9- بصلتين مشرحات
- 10- معلقة كبيرة كزبرة خضراء مفرومة + معلقة كبيرة كمون + ملح.



طريقة التحضير:

تنظيف السمك بالليمون ورشة ملح وكمون 10 دقائق ثم نبدأ بتحضير الخليط ندق الفلفل الأخضر مع الثوم ونقطع البصل البندورة مربعات صغيرة البقدونس والكزبرة فرمة ناعمة نضع عليهم الشطة الحمرة مع الليمون والفلفل الأسود والكمون. نقوم بتجهيز الفرن على درجة حرارة 180 ثم نحضر الصينية لطبخ السمك يوضع نصف الخليط على قاع الصينية والنصف الثاني يحشى به السمك . يوضع بالفرن 30 دقيقة ثم يحمر .

مدلوقة نابلسية

قطعة من المدلوقة بها 453 سعر حراري لشخص

المكونات:

- 3 أكواب سميد خشن + 4 ملاعق صغيرة سمنا + 4 ملاعق كبيرة سكر
- + 4 ملاعق كبيرة دقيق + معلقتين كبيرتين ماء زهر + 3 أكواب حليب
- سائل + مستكة + 4 ملاعق كبيرة نشا + كوبين قشطة + معلقة كبيرة ماء
- ورد + كوبين قطر + كوبين فستق حليبي مقطع + كوب ماء.

طريقة التحضير:

نضع السمك في قدر على النار ثم نضيف السميد ونقلبه حتى يصبح لونه ذهبياً. نضيف الماء والقطر ونقلب جيداً حتى تتماسك المكونات ثم نرفع المزيج من على النار ونتركه جانباً. نضع النشا والدقيق والمستكة والحليب في قدر على النار ونقلب جيداً، ثم نتركه حتى الغليان. نضيف ماء الورد وماء الزهر والقشطة. نضع خليط السميد في بايركس ثم نضيف عليه خليط القشطة. ننثر الفستق الحليبي على وجه حلوى المدلوقة. ندخل حلوى المدلوقة في التلاجة لمد 3 ساعات ثم نقدمها باردة.



الديك الفصيح: الدرج والجارور

تكثير الجر فصيحها جرّ أصلها من السريانية جار جار والعامّة تستعملها بمعنى عدّبه. وفي الفصحى جر جر الشراب جرجرة صوّت في حلق شاربه. والبعير رددّ صوته في حنجرته. وجر جر الرجل الماء صبّه في حلقه. وفلاناً سقاه فصوت الشراب في حلقه جرجرة. وفي معنى آخر جرّ جرّة أي جرّ الشيء وسحبه مرات عدة. والجرجرة تعني أخذ وعطاء في المعاملة بين البائع والمشتري حين الاتفاق على السعر أو الأجرة. وأصل الجرجرة في اللغة الصوت. واستعارته العامّة من جرع الماء متواتراً إلى أخذ الشيء دفعاً متواترة. والشيء المجرور أي مسحوب وهو مطروح على الأرض، وجرّه إلى الأمر قاده إليه، وجرّت عجوز السوء المرأة للرجل أوقعتها في شراكه. وجرّ إجره (رجله) استدرجه في الحديث ليقول ما عنده أو ليتورط على النحو المطلوب. وانجرّ انجرار انجذب وجرّ جسمه ثقلاً لجزن أو تعب. واستجر المال استجرار أخذه شيئاً فشيئاً وفي العامية أستجر من الدكان أي تداين منه بشراء احتياجاته وتسجيل ثمنها ديناً وتركه يتراكم إلى حين قبض الزاتب أو بيع المحصول وتسمى شراء ع الدفتر. والجرّة خشبة لصيد الغزال، ويُقال راح المليح في جرّة العاطل أي عوقب المحسن بسبب المسيء أو في معيته. وجارور التي جمعها جوارير هي قناة الماء التي يحفرها الفلاح لري المزروعات، والمجارير هي قنوات مكشوفة للمياه العادمة وتصريف مياه الأمطار بالحارات القديمة. وجارور أيضاً قلادة من الجلد تكون جزءاً من شرعية الحزّات وتُرَبط في ياصول المحراث (عوده) إلى النير، وجارور الطاولة جرّارها أو ما يشبه الصنيّة ويجر إلى الخارج ليفتح وتوضع فيه الأوراق والأغراض التي يُراد حفظها ثم يُرد إلى الداخل ويُسكّر بالمفتاح. والجرّار في الملابس هو السحاب أو السُّتّا وهو عبارة عن جانبيين مسننين بأسنان دقيقة من معدن أو بلاستيك تتداخل عندما تشد عروته وقت التسكير وتنفرج عند الفتح، وهو غالب الاستعمال في الملابس ولا سيما البنطلونات بدل الأزرار. والجرّار وجمعه جرارات هو تراكتور وهي آلة أو مركبة تجر ما يربط بها من آلات ومعدات وتعمل على الوقود وتقاد مثل السيارة. جرّار وصوابها جرّار طبقة من الخزّانة تجر إلى الخارج وفي الفصحى الجرّار هو صانع الجرّار (جرّات الفخار) وبائعها. والجرة بالسريانية جارتو. جورة المونة صندوق خشبي يدخل في حفرة لتعتيق الخمور. وفي المثل الشعبي: الحبل عا أكتاف الجرارات، الحبل عا الجرّار، زي جرّار الحرير عالنتش، دار القمر غراره ودار الشمس جراره.

وأما بخصوص الدرّج هو الجارور الصغير وهي كلمة مولدة عن الفصحى الحفّش: الدرّج تُضع فيه المرأة حاجتها أو وعاء المغازل؛ وأصل استخدمها بمعنى الحواشف مجارير الماء وهي مسابيل الماء التي تنصب إلى المسيل الأعظم. فيقال درج الزي أصبح دارجاً أي شائعاً ويقال لغة دارجة أي عامية. وفي الفصحى درج الرجل أي صبّ مشيته أو درّج مشيته حين صعوده الدرج. ودرج القوم ماتوا وانقرضوا. ودرج فلان مات ولم يخلف نسلأ. ودرجت الناقّة جازت السنة ولم تحبل، ودرج الكتاب أو الثوب طواه ولفه. ودرج البناء جعله مراتب بعضاً فوق بعض، ودرج الشيء في الشيء طواه وأدخله. ودرجت الريح الحصى جرت عليه جرياً شديداً. والدرّج قرطاس طويل يُكتب فيه ويُلف. والدرّج وعاء المغازل للنساء. درّج الطفل تدريج مشأه رويداً رويداً، ومنه يُعنى: درّج يا غزالي وما للنأي أمالي. ودرّج الشّعْر كواه محدثاً فيه ما يشبه الدرّج. ودرج يدرّج يمشي على مهل رويداً رويداً، ومنه درّج الحمام والشنّار والغزال. والدرج التي تجمع أدراج هي سلّم المؤدي إلى الداخل أو الخارج. ودرجة وجمعها درجات واحدة من الدرّج، المرتبة الواحدة من السلّم وهي العلامة التي يحرزها الطالب وهي وحدة قياس الحرارة والزاوية والدائرة. والدرّج الماشي. والدرّج وجمعها أدراج جزء من مقعد الدراسة الذي توضع فيه الكتب والأدوات. والدرّاجة وجمعها درّاجات العجلة الهوائية البسكليت. والدرّاجة وجمعها درّاجات ودرّاج طائر شبيه بالحجل وأكبر منه، أرقط بسواد وبياض قصير المنقار أكله محلل. مُدرّج جمعها مدارج جزء من المطار الذي تدرج عليه الطائرة قبيل طيرانها وعند هبوطها. وفي المثل الشعبي: إللي بدرّج عا التسعة وتسعين بدرّج عا الميه، درجت سماها قربت مياها، درجة درجة بتطلع السلم، درجة درجة يا طالب الفرج، طلوع السلم درجة درجة، مثل إللي برقص عالدرج لا إللي فوق شافوه ولا إللي تحت سمعوه.

نبات أصله فلسطيني: شجرة البطم الفلسطيني



الاسم العلمي Pistacia palaestina Boiss

نُشر لأول مرة في (1849) Diagn. Pl. Orient. 9: 1

له اسم علمي مرادف Pistacia terebinthus L

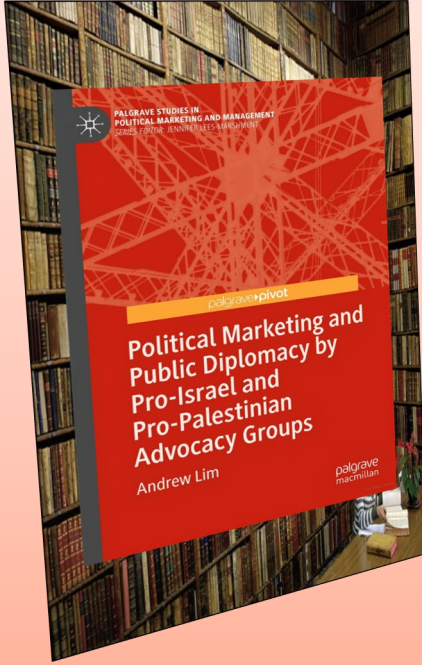
نُشر لأول مرة في (1753) Sp. Pl.: 1025

شجرة البطم الفلسطيني: نوع شجري معمر يتبع جنس البطم وينتمي إلى الفصيلة البطمية موطنه الأصلي المشرق العربي وبالأخص المناطق الجبلية في غرب بلاد الشام. أوراقها مركبة ريشية مفردة مؤلفة من 4-5 أزواج من الوريقات المروسة الرقيقة، وثمارها كروية وصغيرة، يتراوح قطرها ما بين 2 – 3 ملم، لونها أحمر قبل النضوج ثم تتحول شيئاً فشيئاً إلى اللون البني عند النضوج التام. يحضر من ثماره خبز البطم وله استخدامات طبية متعددة.

تقاليد شعبية قديمة: (عقاب نوري): إذا ثبت على نوري ذنب عظيم يوثقونه ويطرحونه أرضاً عند باب خيمة الرّيس ثم ينفون لحيته أو يطلونها بالعجين ويتركونها حتى تجف ثم يأتون بجدي ليأكلها، أو يحلقون نصف لحيته ويتركون الباقي أو يعزرونه بإركابه على الحمار والدوران به حول القرية.

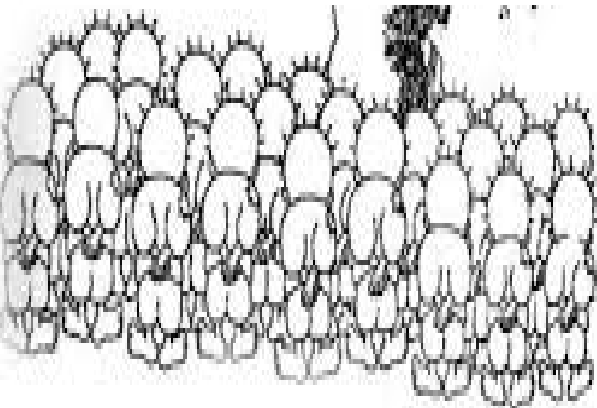
آداب الطعام: يُذكر اسم الله في بدء الطعام وحمده عند الانتهاء، ويكون أكل الضيف بأدب، فيُعَبُّ غَبُّ الجمال ويقوم قبل أن يقول الإزلام ما أكلش، ولا تزيد مهما كثرة المشين الله كمان لقمة.

قالت لي ستي: لما تحمم الأم طفلها تدعي له وتقول: دياتك وإجرياتك عشرة والمي عليك حروز ونشرة. اسم سيادك العشرة النايمين تحت السجرة لا يأكلون ولا يشربون ومن ذكر محمد يشبعون. فإذا بدأت تلبسه الملابس تقول: شلحتك حرز لبستك اثنين. لبستك حرز فاطمة بنت الجدين.



التسويق السياسي والدبلوماسية العامة من قبل مجموعات المناصرة الموالية لإسرائيل والفلسطينيين في أستراليا ونيوزلندا

صدر حديثاً كتاب من تأليف الباحث أندرو ليم من جامعة أوكلاند النيوزلندية. يبحث هذا الكتاب في كيفية استخدام كل من مجموعات المناصرة في نيوزيلندا وأستراليا التسويق السياسي من خلال عمل أنشطة وفعاليات شعبية وأحياناً ثقافية، وكذلك توفير دعم للدبلوماسية العامة في بلادهم (فلسطين وإسرائيل) وتشكيل أطر مناصرة لهم من المجتمعات المحلية بما في ذلك أعضاء الأحزاب السياسية والنخب الأكاديمية والاقتصادية، إضافة لعمل التجمعات التطوعية الخدماتي.



[Type here]