



## مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)

مجلة تعني بالثقافة والتراث الفلسطيني تصدر كل يوم من أيام رمضان  
بحررها الأخ خالد غنام أبو عدنان



11

### وعن أبي المتوكل الناجي أنه قال

{ "وكان أبو هرير - رضي الله عنه- وأصحابه إذا صاموا جلسوا في المسجد،  
قالوا: نُطَهَّر صيامنا" }

## التشرايش أو الكرايش

ثم نفرم 2/1 كغم من البصل فرما ناعما كما نفرم من 2/1  
- 1 كغم من البندورة وضمة ورق زعتر مفروم ونفرم 4-  
5 حبات من الفلفل الحار او نضع بدلا منها ملعقة او  
ملعقتين من "الشطة" ونسخن الماء حتى يصبح فاترا  
ونعجن الخليط وتكون العجينة متوسطة (بين العجين المرق  
وعجين الكماج) كما ذكرنا ثم نغطي اللجن ونكمرها بأغطية  
صوفية حتى يخمر العجين ثم تأخذ المرأة العجين الى  
الطابون وتغطيه بصينية قش وتأخذ معها (ترويجة تلين  
وجه) وطحين ملاة القبعة المصنوعة من القش وتبدأ بتقطيع  
العجين كل قطعة رغيف بيديها على ظهر القبعة حتى  
يصير رغيف دائري الشكل سميكا بعض الشيء ويخبز  
على الرضف الحامي حين يحمى الطابون قبل البدء بالخبز  
كما يخبز في الافران، ثم تمزج المرأة الكرايش في  
الطابون مائلة الى الحمره. ساخنه تؤكل منفردة او مع  
غيرها من الطعام. (خراريف زمان/ فيس بوك)

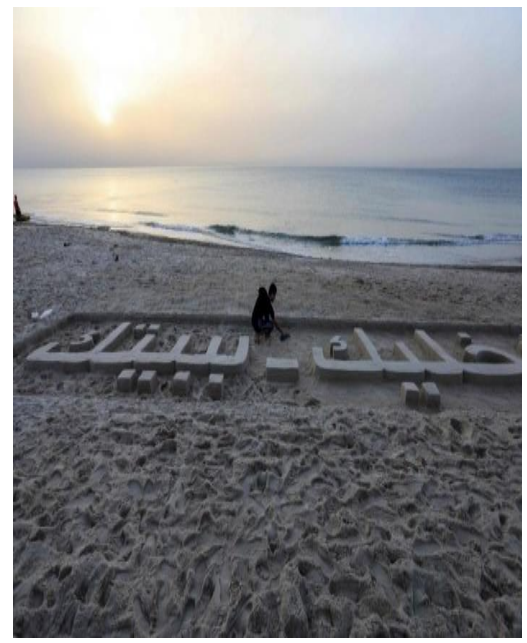


أكله شعبية فلسطينية شتوية قديمة كانت زمان أساسية  
خصوصا أيام الفقر والمجاعات أو الأيام الصعبة.

**المقادير:** اثنين كيلو طحين أسمر بلدي، وكيلو ذرة  
مطحونة، خميرة، نصف كيلو بصل مفروم، كيلو  
ونصف بندورة، ضمة ورق زعتر، كويين زيت  
زيتون، خمسة حبات فلفل أحمر أو شطة، ملح

**طريقة التحضير:** ينخل الطحين والذرة في الوعاء  
"اللجن" الخاص بالعجين وتكون الكمية حسب الحاجة  
ثم نصنع حفرة صغيرة في وسط الطحين وينقع في  
الحفرة الخميرة مع القليل من الملح وكمية من الماء  
الفاتر ثم تغطي الخميرة بالدقيق والخميرة عبارة عن  
كمية من العجين بمقدار رغيف يحفظ لليوم الثاني  
فيصبح خميرة. ثم تعجن الخميرة منفصلة بالأصابع  
حتى تصبح لينة ثم يخلط معها الدقيق ونضيف الماء بين  
الحين والآخر حتى تصير عجينة متماسكة يمكن رقعها،  
وهذا النوع من الكرايش يسمى "كرايش سادة". لكن  
الغالب أن نضيف إلى الطحين الذي يزن حوالي رطل  
(حوالي 3 كغم) قبل عجنه زيت الزيتون 2-3 وقية  
ونفركه بأيدينا وهذه العملية تسمى عملية (البس) ثم  
نضع الملح حسب الحاجة وكذلك نضع الخميرة البلدية

فنان فلسطيني يقدم منحوتة رملية على شاطئ غزة "كورونا... خليك بالبيت"



وكالة القدس للأنباء – متابعة

نحت فناناً فلسطينياً منحوتة رملية على شاطئ غزة حملت اسم "كورونا... خليك بالبيت"، لحث الناس على الالتزام بمنازلهم منعاً لتفشي الفيروس.

وكان فيروس كورونا قد انتشر في جميع انحاء العالم حاصداً حياة الآلاف من البشر، وما زال العلماء عاجزون حتى اللحظة عن التوصل للقاح مضاد لهذا الفيروس.

رحت اشترى بزر من المحمص  
لقيت الزلمة لابس كفوف  
بقولو يا ريت كل الناس  
زيك قلبي اه لازم نخاف ع بعض  
نفخ بالكيس و عبا بزر



كوررونا بالكردية:  
كور : يعني ولد  
رونا : أقعد  
كوررونا بالكردية يعني  
يا ولد أقعد بالبيت.

لا تستغرب.. إذا وجدت  
طعم الشاورما أو الفلافل  
قد تغير ..  
هذا أمر طبيعي ومؤقت..  
لأنه عامل المطعم صار  
يغسل ايديه هذه الايام.

عاجل - بسبب ظروف وباء  
الكورونا والبقاء في  
المنزل: دار الإفتاء: تعديل  
يمين الطلاق من 3 مرات  
إلى 30 مرة يومياً..



## فلسطين في أوراق سلام الراسي

### لا مُصالحة بلا مُصالحة!!..

قبل قيام دولة إسرائيل، كان المسافر على ظهر فرسه، من مرجعيون إلى فلسطين، يمرّ، قرب الحدود، بشجرة باسقة الأغصان، اسمها "شجرة أم شرابطيط"، لكثرة الشرابطيط والخرق المنشورة على أغصانها. تلك الشجرة، كان لها مقدرة على شفاء المرضى وعلى توفير سلامة الأطفال، فإذا علّقنا على أغصانها قميص أحد المرضى أو قماط أحد الأطفال، توافرت لهما أسباب الشفاء والسلامة.. بإذن الله.

ويحدث أن يلتقي في ظلّ "أم شرابطيط"، جماعات من مختلف الطوائف والأديان، جاء كل واحد منهم على نية مريضه أو طفله، فتجمعهم "أم شرابطيط" بحنان، تحت أغصانها، كما تجمع الدجاجة فراخها تحت جناحيها.

وحدث في بداية العشرينات، وفي عمرة من الأحداث الطائفية المستشرية في تلك الأثناء، أن التقى، تحت أم شرابطيط جماعتان من طائفتين بينهما ثارات ودماء لم تبرد بعد، وتكهرب الجو، بطبيعة الحال، لكن قدوم إحدى الجماعتين استدرك وقال:

"يا ولاد العم، نحنا وإنّو بحضن أم شرابطيط... الجيره لمن جار، والصلح مش معيار!!"

ويروي أحد الذين حضروا المناسبة، أن كل واحد من رجال الجماعتين فتح "جراب زوّادته" وفلش زاده على الأرض، أمام الفريق الآخر، فأكلوا معاً، بحيث صار بين الجماعتين "خبز وملح"، لأن المثل يقول: "لا مصالحة بلا ممالحة!!"

(سلام الراسي الأعمال الكاملة: المجلد الثالث/ الناس بالناس، صفحة رقم 116-117)

## مسارات سياحية

### مسار الكياكم + بحيرة طبريا

يبدأ بالإنطلاق من مدينة الخليل  
والإستراحة على خط 60 ثم تكملة  
المسار والوصول للكياكم للتجديف في  
القوارب المطاطية (مسار ساعة ونصف)  
والإستمتاع بمناظر الشلالات ثم التوجه  
لطبريا لركوب السفينة وتناول وجبة  
العشاء (اختياري)

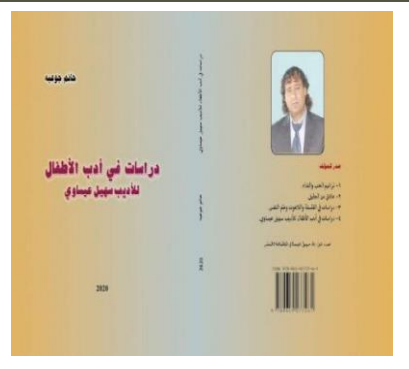


## المعنى المقصود: حريشتي

أخرجت له حريشتي: أي كل ما أملك من مؤن



## إصدارات فلسطينية



صدر حديثاً للشاعر والناقد والإعلامي الفلسطيني  
الدكتور حاتم جوعيه كتاب جديد بعنوان : دراسات في  
أدب الأطفال للأديب سهيل عيسوي

## إحكي كنعاني

بَلِّقْ: أي فتح عينين وبحلق



## تخریط الحروف بس نفس المعنى

بتخايط / بتلخيط