



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

## تمرة رمضان - العدد رقم

في هذا  
العدد

أبو المعالي

المقدسي

فلسطين

بالعصر

الحجري

النمر

والثعلب

الأتوني

الصفحة

صينية

الفطير

الفلسطيني

بالزعتري

الكعك

بطحين

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

وقال الله تعالى في سورة ص: {وَأَذْكُرْ عَبْدَنَا أَيُّوبَ إِذْ نَادَى رَبَّهُ أَنِّي مَسَّنِيَ الشَّيْطَانُ بِنُصْبٍ وَعَذَابٍ \*  
ارْكُضْ بِرِجْلِكَ هَذَا مُغْتَسَلٌ بَارِدٌ وَشَرَابٌ \* وَوَهَبْنَا لَهُ أَهْلَهُ وَمِثْلَهُمْ مَعَهُمْ رَحْمَةً مِنَّا وَذِكْرَى لَأُولِي الْأَلْبَابِ  
\* وَخُذْ بِيَدِكَ ضِغْتًا ضَعِيفًا فَاضْرِبْ بِهِ وَلَا تَحْنُثْ إِنَّا وَجَدْنَاهُ صَابِرًا نِعْمَ الْعَبْدُ إِنَّهُ أَوَّابٌ}. صدق الله العظيم  
قال علماء التفسير والتاريخ وغيرهم: كان أيوب رجلاً كثير المال من سائر صنوفه وأنواعه، من الأنعام،  
والعبيد، والمواشي، والأراضي المتسعة بأرض البثينة من أرض حوران.

وحكى ابن عساكر أنها كلها كانت له، وكان له أولاد وأهلون كثير، فسلب من ذلك جميعه، وابتلى في  
جسده بأنواع البلاء، ولم يبق منه عضو سليم سوى قلبه ولسانه، يذكر الله عز وجل بها، وهو في ذلك كله  
صابر محتسب ذاكر لله عز وجل في ليله ونهاره، وصباحه ومساءه. وطال مرضه حتى عافه الجليس،  
وأوحش منه الأنيس، وأخرج من بلده، وألقي على مزبلة خارجها، وانقطع عنه الناس، ولم يبق أحد يحنو  
عليه سوى زوجته، كانت ترعى له حقه، وتعرف قديم إحسانه إليها، وشفقته عليها، فكانت تتردد إليه،  
فتصلح من شأنه، وتعينه على قضاء حاجته، وتقوم بمصلحته. وضعف حالها، وقل ما لها، حتى كانت  
تخدم الناس بالأجر، لتطعمه وتقود بأوده رضي الله عنها وأرضاها، وهي صابرة معه على ما حل بهما  
من فراق المال والولد، وما يختص بها من المصيبة بالزوج، وضيق ذات اليد، وخدمة الناس بعد  
السعادة، والنعمة، والخدمة، والحرمة، فإننا لله وإنا إليه راجعون.  
ملاحظة: المرجح ان تكون إحدى ينابيع الجليل الشرقي قرب بحر الجليل.

من أعلام فلسطين - أبو المعالي المشرف بن المرجا بن إبراهيم المقدسي

ومن العلماء المقدسيين الذين شاركوا في الحياة العلمية خلال القرن الخامس الهجري، في بيت المقدس،  
الشيخ الإمام، العالم، أبو المعالي، المشرف بن المرجا بن إبراهيم المقدسي، كان من كبار علماء بيت  
المقدس المحدثين، له "فضائل القدس والشام" (1)، وقد عاصر أبو المعالي، العالم الفقيه، مكّي بن عبد  
السلام الذي استشهد سنة 492هـ/1098م(1).



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - فلسطين بالعصر الحجري

تبدأ العصور الحجرية منذ أن بدأ الإنسان الأول يصنع أدواته من الحجارة، وتنتهي بمعرفة الإنسان للكتابة في الألف الرابعة قبل الميلاد، وتجدر الإشارة إلى أن المعلومات الخاصة بالتاريخ القديم ليست مؤكدة مئة بالمئة، ويرجع السبب في ذلك إلى عدم معرفة الكتابة، وحتى بعد أن عُرِفَت الكتابة لم يصلنا كل ما كُتِبَ. لكن الآثار تعطي مؤشرات قوية عن طبيعة الحياة في مجالاتها المختلفة، فعندما يوجد منجل في منطقة؛ فهذا دليل على وجود الزراعة، وعندما توجد أدوات من المعدن فهذا دليل على وجود الصناعة. وكلما تكاثرت المكتشفات الأثرية الخاصة بمرحلة من المراحل كلما اتضحت طبيعة الحياة والتطورات في هذه المرحلة.

ومن أقدم المكتشفات الأثرية التي عُثِرَ عليها في فلسطين تلك الموجودة في منطقة الجليل شمال فلسطين. وتشير مجموع هذه الآثار إلى أن الإنسان كان خليطاً من السلالات، وأنه كان يستخدم الأدوات الحجرية. وكان يعتمد في تحصيل غذائه على جمع الطعام والتقاطه، وكذلك صيد الحيوانات، بمعنى أنه لم يكن منتجاً، وإنما كان يعتمد على ما توفره الطبيعة من أشياء.

ودلّت الآثار أيضاً على أن الإنسان في مطلع العصور الحجرية القديمة افتقر للأمن؛ ولهذا كان يعيش في الكهوف - خاصة كهوف جبال الكرمل - وفوق الأشجار، وينتقل بشكل دائم. وتشير المكتشفات الأثرية أيضاً إلى أن الإنسان عرف النار في أواخر العصور الحجرية، ويُعتقد أن معرفة النار كانت من خلال ملاحظة ظواهر الطبيعة مثل الصواعق والبراكين وما ينتج عنها من آثار، لكن الإنسان أشعل النار بنفسه صدفةً، وهو يرقق أدواته الحجرية أي من خلال الاحتكاك، وقد أحدث اكتشاف النار انقلاباً هائلاً في حياة الإنسان؛ حيث استخدمها في الطهي وحماية الكهوف والإنارة والتدفئة، وبعد ذلك في الاتصال.

وعُثِرَ على مدافن للموتى ترجع إلى العصور القديمة، ووُجِدَت مجموعات حيوانية مختلفة، وصنع الإنسان الرماح والسكاكين، وفي مراحل تالية لجأ الإنسان إلى جمع البذور وطحنها كالقمح والشعير، وعثر المنقبون في كهف كبارا في جبال الكرمل على أدوات الطحن والمدقات.

يتضح مما تقدم أن الحياة نشأت على أرض فلسطين بشكل طبيعي منذ فجر التاريخ، وتطورت وقائعها وأحداثها من خلال تفاعل الإنسان مع بيئته، وهذا أمر منطقي فلسطين منطقة معتدلة المناخ وتتوفر فيها المياه والأرض الخصبة خاصة في الشمال، علاوة على ذلك فإن المنطقة الشمالية في فلسطين منطقة مرتفعة، وكان الإنسان في العصور القديمة يلجأ للمرتفعات لأنها توفر له الحماية والأمن، وتُبعد الإنسان عن المخاطر ولم تتوقف التطورات عند هذا الحد، بل إن التفاعل بين الإنسان والأرض الفلسطينية استمر وتواصل، وسجّل الإنسان الذي عاش على هذه الأرض مزيداً من التقدم وقد رصد العلماء مرحلة حضارية مهمة في التاريخ القديم أطلقوا عليها اسم الحضارة النطوفية.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### الأتوني

وهو حرفي ماهر  
يستخرج الكلس من  
الحجارة السلطانية  
أو الحجر المزي  
أو الطو عن  
طريق أفران بدائية  
ثم يُجمع الكلس في  
براميل ويصب  
عليه الماء البارد .  
وكان الناس  
يحتاجون الكلس  
في أعمال البناء  
وبعض الصناعات  
مثل الجلود  
والصابون .

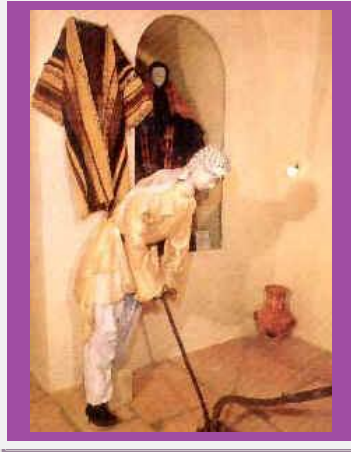


### حكاية شعبية فلسطينية - النمر والثعلب

يُروى أن نمرأً وضبعاً وثعلباً وقعوا في بئر عميقة في قاعها نبع شحيح . احتاروا فيما يعملونه للخلاص وقد  
أضر بهم الجوع . تأمر النمر والثعلب على الضبع فقتلاه ، وأخذاً يأكلانه على مهل . كان الثعلب يُخبئ بعض  
اللحم والأمعاء تحته .

بعد مدة جاعا فأخذ الثعلب يسحب من تحته ما خبأه ويأكل ، وعندما سأله النمر من أين له الطعام ، قال : إني  
أسحب أمعائي ، و آكل منها لئلا أهلك جوعاً . قال النمر: كيف تخرج أمعائك وتأكلها؟ قال الثعلب : أمدّ يدي  
إلي داخلي فأخرجها وآكل منها .

حاول النمر أن يقدّ الثعلب فلم يستطع . قال الثعلب : أنا أساعدك فإذا تألمت فاصبر . مدّ الثعلب يده في  
مؤخرة النمر وأخرج الأمعاء فصار النمر يتلوى متألماً ، وظل الثعلب يكرر ذلك حتى أجهز عليه فبدأ يأكله .  
اتفق أن امرأة أدلت بدلوها في البئر لتملأ جرتها ، جلس الثعلب في الدلو فرفعتة ظناً منها أن الدلو مملوء ماء  
عندما وصل الدلو إلي حافة البئر فرّ الثعلب هارباً ونجا .





# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

عمتك أخت

أبوك، خال

ابنها إيش

بيقر بك

الجواب : أبي

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

شعبان

شعبان

شعبان

شعبان

## أكلة فلسطينية شعبية - الصفيحة



مقادير العجينة: 2 2/1 كوب من الدقيق + 2ملعقة طعام سكر

+ 1ملعقة شاي خميرة فورية + 1ملعقة طعام ملح +

3ملاعق طعام حليب بودرة + 4/1 -كوب زيت زيتون.

ويمكن استبداله بالزيت النباتي + ماء للعجن. تعجن وتترك للترتاح.  
مقادير الحشوة: نصف كيلو لحم مفروم + 4حبات طماطم متوسطة الحجم مغسولة ومفرومة ناعما +  
2بصل متوسط الحجم ومفروم فرما ناعما + ملح + قرفة + 4ملاعق طحينية + ربع كوب زبادي +  
حبة فلفل مفروم ناعم ويفضل الحار + 100جرام صنوبر محمر  
طريقة العجينة: نضعي الطحين والسكر والملح والخميرة وبودرة الحليب. ثم اصنعي حفرة في الوسط  
وصبي فيها الزيت ونصف كمية الماء واعجني جيدا. بعدين صبي الماء الباقي تدريجيا واستمري  
بالعجن حتى تحصلي على عجينة متماسكة. اتركيها حتى تختمرطريقة اللحم بعجين. بعد الاختمار تقطع  
العجينة الى قطع صغيرة. تفرد دوائر في صواني. يتم إعداد الحشوة بخلط جميع المقادير في وعاء  
خلطا جيدا. توزع الحشوة بالتساوي على دوائر العجينة. تخبز في فرن ساخن لمدة 10-15 دقيقة حتى  
يحمّر أسفلها وينضج اللحم. تقدم ساخنة إلى جانب اللبن الزبادي أو شرائح الليمون.

## صينية الفطير الفلسطيني بالزعر



المقادير: كيس طحين (الكمية تكفي لأكثر من صينية -

يوضع الباقي بالبراد ويستعمل لاحقا) + 3ملاعق صغيرة

خميرة + نصف كوب حليب سائل + نصف كوب مازولا

+ ملعقة صغيرة من الملح + 2 كوب ماء

الطريقة: تعجن المقادير سويا وتترك لترتاح مدة ساعتين بعد ذلك نأخذ قطعة كبيرة من العجينة ونضعها  
في بايركس يحتوي على زيت زيتون مقدار فنجان شاي، ونغطي البايكس ونترك العجينة أيضا  
لتختمر ثانية في الزيت بعد ذلك ندهن السطح الذي سنعمل عليه بزيت زيتون ونضع بجانبنا صحننا فيه  
زيت زيتون (ممكن أن نأخذ من الزيت الموجود في البايكس) ونأخذ كرة العجينة ونغمس أيدينا بالزيت  
ونفردها حتى تصبح مثل ورقة السجارة لا يهم إذا أصبح بها ثقوب ثم نوزع حشوة الزعر على  
سطحها (طبقة رقيقة لأن طعم الزعر حاد)، بحيث نفرّد الزعر على سطح العجينة بشكل متقطع ليس  
كاملا ونرد الأطراف إلى الوسط مرة ثانية ثم نبسط العجينة ثانية بأن نبذل أيدينا بقليل من الزيت ونضع  
في الوسط قليلا من الجبنة ثم نرق العجينة، ثم نرد الأطراف على بعضها بحيث تكون مثل الدائرة، إذا  
كانت كمية العجينة المحشوة بالزعر كبيرة يمكن أن نقسمها على صينيتين، نضع العجينة في الصينية  
وتبسط باليد، ثم تخبز، يمكن أن توضع في الفريزر للاستعمال لاحقا



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حلي ومجوهرات في

التراث الشعبي الفلسطيني



### تواصلوا معنا

Follow Us on Facebook

<http://www.facebook.com/groups/aus.pal.cultural.centre/>

Mail address:

P.O. Box 911, Rozelle,  
NSW, 2039 Australia

E-mail :

[Aus.pal.cultural.centre@hotmail.com](mailto:Aus.pal.cultural.centre@hotmail.com)

من الحلويات الفلسطينية – الكعك بطحين بالطريقة التقليدية

اولا نجهز التمر العجوة النظيف ونبهره بالهيل والقرفة والينسون المطحون والقليل من الزيت ليسهل تشكيله



- \*كيلو طحين منخول
- \*ملعقة كبيرة ينسون مطحون
- \*نصف ملعقة كبيرة دقة كعك
- \*نصف ملعقة صغيرة كركم
- \*ملعقة كبيرة حليب ناشف
- \*نصف ملعقة صغيرة بايكنغ باوادر
- \*فانيلا
- \*سمسم
- ثم يضاف

2\* وثلث كوب زيت زيتون  
كوب زيت مازولا

ولا نسخن الزيت حتى لا يمرر.. ثم نبس الكعك ونلاحظ ان زيتته كثير فلا تقلقي لان هذا الكعك زيتته كثير (تقليدي) ويترك طول الليل وفي الصباح

ثم يخلط

- \*ملعقة صغيرة خميرة (مش مليانة)
- \*نصف ملعقة كبيرة سكر
- \*نصف كوب ماء دافئ

وتم تضاف للعجين وتترك باطراف الاصابع ولا تعجن ونلاحظ هنا ان العجينة تماسكت وشربت كل الزيت والماء .

وتغطي وتترك لتخمر مدة ساعة ثم نبدأ بتشكيلها كرات وتحشى تمر (اذا لاحظت انها لا تتشكل معك رشي الماء قليلا قليلا حتى تصبح سهلة التشكل ولكن اهم شي لا تضيفي الكثير من الماء) ثم تشكل عجل .

ثم تخبز على حرارة 220 من اسفل وتحمر من اعلى ونحرص ان لا تطول فترة الخبز حتى لا ينشف (يجلد) التمر بالداخل وعندما تنضج كوني غايه

في الحرص وانت تحمليها من الفرن لانها وهي ساخنة تنفت بسهولة... فانتظري حتى تبرد تماما ورتبيها وبالهناء والشفاء



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

عن المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي هو مؤسسة ثقافية فلسطينية تعمل في أستراليا، تأسس المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي في مدينة سدي عام 2009. يعمل المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي على أحياء التراث العربي الفلسطيني، والمساهمة في المشروع الثقافي العربي والفلسطيني في أستراليا. كما يقوم المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي بدعم ومساندة الشعب الفلسطيني أينما وجد والدفاع عن كافة حقوقه المشروعة بالطرق السلمية ووفقاً للقانون الأسترالي. للمركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي خطط تهدف الى تنمية الوعي الوطني والثقافي لدى أبناء الجالية الفلسطينية في أستراليا وتوثيق الروابط الإجتماعية بينهم. كما أن مهمة المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي الأساسية تكمن في توثيق الصلة بين أبناء الجالية الفلسطينية في أستراليا والقضية الفلسطينية على مختلف الأصعدة بالإضافة الى توحيد الجهود وتوثيق العلاقات مع جميع المؤسسات العربية والأسترالية الداعمة للقضية الفلسطينية وتفعيل اللغة العربية

أمثل شعبي فلسطيني

خَلِيهَا فِي الْقَلْبِ تَجْرَحُ بِلَا مَا تَطْلَعُ بَرَّهَ وَتَفْضَحُ \*\*\* خَلِيهَا بَسَاطُ أَحْمَدِي  
إِدْفَا عَفَا لَوْ بُصْنَ الْأَصِيْفُ \*\*\* دَقَّتْ الْمُعَلَّمُ بِالْفُ لَوْ شَلَفَهَا شَلِفُ  
دَوْرُ بَيْتِكَ سَبْعَ مَرَاتٍ قَبْلَ مَا تَتَّهَمُ جَارَكَ

كنايات شعبية فلسطينية

غَرَابُ الْبَيْنِ \*\*\* قَامَتْ قِيَامَتُهُ \*\*\* قَدَّهَا وَقُدُودُ

فلسطين بين الحاضر والماضي

