



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 3

في هذا
العدد

أحمد اللحام
اليونسي
العريشي

مخطوطات
البحر الميت

لا تباع
رخيص

المبيّض

المسخن

حلويات

الخروب

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

يقول تعالى: (الم * غَلَبَتِ الرُّومُ * فِي أَدْنَى الْأَرْضِ وَهُمْ مِنْ بَعْدِ غَلَبِهِمْ سَيَغْلِبُونَ * فِي بَضْعِ سِنِينَ لِلَّهِ الْأَمْرُ مِنْ قَبْلُ وَمِنْ بَعْدُ وَيَوْمَئِذٍ يَفْرَحُ الْمُؤْمِنُونَ * بِنَصْرِ اللَّهِ يَنْصُرُ مَنْ يَشَاءُ وَهُوَ الْعَزِيزُ الرَّحِيمُ * وَعَدَّ اللَّهُ لَا يُخْلِفُ اللَّهُ وَعْدَهُ وَلَكِنَّ أَكْثَرَ النَّاسِ لَا يَعْلَمُونَ * يَعْلَمُونَ ظَاهِرًا مِنَ الْحَيَاةِ الدُّنْيَا وَهُمْ عَنِ الْآخِرَةِ هُمْ غَافِلُونَ) [الروم: 1-7]. صدق الله العظيم

المنطقة البحر الميت وهي أخفض منطقة على سطح الأرض، ويقول العلماء إن هذه المنطقة قد دارت فيها معركة عنيفة بين الروم والفرس وانتهت بهزيمة الروم، وكان هذا في القرن السابع الميلادي، أي زمن بعثة النبي الأعظم صلى الله عليه وسلم ويقول جمهور المفسرين أن قوله تعالى (أدنى الأرض) بأقرب الأرض أي أقرب أرض الروم إلى أرض العرب وهي أغوار البحر الميت أي المنطقة المحيطة بهذا البحر

من أعلام فلسطين - أحمد اللحام اليونسي العريشي

الفقيه العلامة أحمد اللحام اليونسي المعروف بالعريشي الحنفي، حضر إلى مصر من بلدته خان يونس في سنة 1178 هـ، أخذ العلوم العقلية عن الشيخ أحمد البيلي والشيخ محمد الجناحي والصبان والفرماوي وغيرهم وتفقه على الشيخ عبد الرحمن العريشي ولازمه وبه تخرج، وصحبه في رحلته إلى مدينة اسطنبول في سنة 1190 هـ، وقرأ هناك الشفاء والحكم، ثم عاد إلى القاهرة، واستقر في مشيخة رواق الشوام بعد وفاة الشيخ عبد الرحمن العريشي، وقرأ الدروس في محله، وكان فصيحاً مستحضرأ متضلعا من المعقولات والمنقولات، وقصدته الناس في الإفتاء واعتمدوا أجوبته وتقلد نيابة القضاء لبعض قادة العساكر، وحينما دخل الاستعمار الفرنسي إلى مصر وقتل القائد الفرنسي كليبر عزله الفرنسيون عن القضاء لكون القاتل ظهر من رواق الشوام (كانت كلمة الشوام تطلق على كل شامي نسبة إلى الشام التي تمتد من عريش فلسطين جنوباً إلى الحدود الشامية التركية شمالاً) ثم عاد للقضاء مرة أخرى وقصد الحج سنة 1218 هـ، فمرض في طريق العودة وتوفي ودفن ببنط.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



حدث في فلسطين

مخطوطات البحر الميت

إنها أكبر ثروة علمية سرقتها الصهاينة من فلسطين ، وهي عبارة عن مخطوطات مكتوبة على جلود الغزال وُجِدَت في أرض عرب التعمارة قرب البحر الميت . عثر على أولها رعاة من عرب التعمارة عام 1947 ثم توالى الاكتشافات . وهنا لا نود ذكر عمليات التنقيب وطرق سرقتها بل نود أن نطلعكم على بعضها :

سفر إشعيا : وهو من أسفار التوراة مكتوب بخط عبري قديم على رق طوله سبع أمتار 34 سنتيمر .

تفسير حبقوق : نسبة إلي أحد أنبياء التوراة ، والتعليق عليه والذي يتحدث عن الفواجع التي ستحل بالجيل الأخير الذي سيشهد نهاية العالم .

سفر النظام : يمثل عقائد طائفة يهويّة فيها معاني التضحية وحب المساعدة .

حرب أبناء النور وأبناء الظلام : في هذا المخطوط ما وجد تشابه بين صفات معلم الخير أو الصلاح المختار من الله مخلصاً للعالم ووقوفه في وجه الكهنة ، والسيد المسيح عليه السلام الذي واجه اليهود والرومان .

مخطوط لامك : مكتوب باللغة الآرامية ويتضمن تعليمات لإدارة الحروب بين أسباط لاوي ويهوذا وبنيامين المدعويين بأبناء النور ، والإيدوميين والمؤابيين والعمونيين والفلسطينيين والإغريق المدعويين بأبناء الظلام .

قطع أخرى من أسفار متنوعة : تشمل كتب الأبوكريفا ويقصد بها كتب التوراة التي رفضتها الكنائس المسيحية لعدم صحتها ، كتابات أخرى تتعلق بمذاهب سكان الأغوار – قمران – من الإسينيين الذين عاشوا من القرن الثاني قبل الميلاد حتى عام 70م . وتكمن أهمية الكشف عن مخطوطاتهم ومحتوياتها لأنها أقدم بألف عام من أقدم مخطوط للعهد القديم معروف الآن . إضافة إلي اختلافها عنه ، باستثناء ما يعده السامريون – يهود السمرة - المقيمون في جبل جزريم في نابلس أقدم مخطوط للتوراة لديهم ، وهو مخالف على أي حال للعهد القديم المعروف والمتداول .



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

المبيّض

كان النحاس
المستعمل في
الأواني المنزلية
من النحاس الأحمر
الذي يحتاج إلي
تبييض وإلا اسودّ
لونه وعلته
الجنزارة السامة .
لذلك راجت مهنة
المبيّض وصار لها
أدواتها وأصحابها .
وحرفة المبيّض لا
تحتاج رأسمال
كبير ولا ذكاء حاد
ولكن إلي مثابرة
وصبر ومغامرة
.أما العدة اللازمة
للتبييض هي عبارة
عن كيس بداخله :
منفاخ ، قصدير ،
قصدير مخلوط
برصاص مطفي ،
قطن ، نشادر ، مية
نار ، فخار رمل ،
قماش تنظيف ،
ملاقط حديد .

حكاية شعبية فلسطينية

لا تتبع رخيص

كان في بلاد مثل بلادنا فيها بحور وصحاري بحكمها ملك هيبية وإله وزير عليه عزيز بطيحه وبرفاقه .
اعتاد الملك والوزير القيام بجولة تفقدية لأحوال الرعية ، وأثناء تجوالهما ن مرا بفلاح يعمل بجد ونشاط .
قال له الملك : السلام عليكم يا ندمان . قال الفلاح : أهلاً بملك الزمان .

قال الملك : ليش مش ساري بكير ؟

قال الفلاح : سریت وطلعت السروة لغيري .

قال الملك : كيف البعاد ؟

قال الفلاح : صاروا قراب .

قال الملك : كيف الثنين ؟

قال الفلاح : صاروا ثلاثة .

قال الملك : كيف الجماعة ؟

قال الفلاح : تفرقوا .

قال الملك : لا تتبع رخيص .

قال الفلاح : توصيش حريص .

ودّعا الفلاح ورجعا إلي الديوان ، فقال الملك للوزير : أريد أن تفسر لي الحوار الذي دار بيني وبين الفلاح .
رجع الوزير مضطراً إلي الفلاح لمعرفة حلّ الألغاز ، ولكن الفلاح طلب ألف دينار لكل جواب .

قال الفلاح بعد أن قبض المال : قال لي الملك ليش مش ساري بكير؟ أي لماذا لم تتزوج بكير حتى يكون
ولذلك الآن كبيراً يساعدك . قلت له : تزوجت فأنجبت زوجتي بنات والبنات تلحق زوجها . أما البعاد كناية
عن النظر ، فقد كنت أرى لمسافة بعيدة والآن لا أرى إلا أمامي ، وأما الجماعة فهم الأسنان ، فقد قُلع
معظمهم ، أما الاثنين فهما الرجلين فقد كنت أسير بسهولة أما الآن فقد اضطررت إلي العكاز .

أدرك الوزير الحكمة من هذا القول والحكمة تساوي الذهب الذي دفعه .



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

افتني يا فارس بشيء
شفته جالس، بيقيضي
حقوق الناس وعمره ما
دخل مدارس

الجواب : الميزان

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

إحنا عتّا بقرة

وخالتي بركة عندها

بقرة ، لما ذبحنا

بقرتنا ، طلعت مرقة

رقبة بقرتنا أزكى

من مرقة رقبة بقرة

خالتي بركة

أكلة فلسطينية شعبية -



المسخن

هي أكلة قضاء رام الله، وهي الآن منتشرة في كل فلسطين وبعض الدول العربية.

المقادير: دجاجتان كل دجاجة تقطع إلى أربعة أقسام + 2 كوب من زيت الزيتون + 4 أرغفة خبز طابون على الحصو + 6 بصلات جوانح + نصف كوب ماء + كوب صنوبر +

ملعقة زعفران + 3 ملاعق سماق مطحون + نصف ملعقة فلفل حلو + ملح وفلفل حسب الرغبة.

الطريقة:

سخن الفرن إلى درجة حرارة 350 ف ادهن الدجاج بالزيت وملحه وفلفله وضعه في صينية الشوي محاطاً بالبصل المجنح والماء، اترك الصينية في الفرن نصف ساعة وأثناء ذلك قلب الدجاج وعندما يبدا الدجاج بالاحمرار. حمر الصنوبر بزيت الزيتون مع البصل ضع على الدجاج المزيد من الزيت وانثر خليط البصل والصنوبر والزعفران والسماق والفلفل الحلو فوق الدجاج. بعد نصف ساعة أخرى الدجاج المشوي. وضع رغيفاً في قاع طنجرة عميقة وشربه بالزيت ثم ضع عليه قطعة أو قطعتين من الدجاج وكمية من البصل ثم ضع على الدجاج رغيفاً آخر وضع فوقه دجاجاً وكمية كافية من البصل والصنوبر وهكذا حتى تنتهي الكمية ولا بد أن يكون خبز الطابون (على الحصو) مشبعاً بالزيت. وهذه الوجبة وصحتين. تؤكل بالأصابع وتكفي ستة أو ثمانية أشخاص.

(((خبز الطابون)))

المقادير: 2 كوب طحين + 1/2 كوب حليب سائل دافئ + رشّة ملح + رشّة سكر + 1 1/2 ملعقة خميرة + كوب ماء دافئ

الطريقة: ذوبي الخميرة في كوب الماء الدافئ ثم ضعها على الطحين وضعي باقي المقادير اعجنها جيداً. يجب أن تكون العجينة طرية قليلاً وتلتصق باليد. غطيها لمدة ساعة لتختم. حمي الفرن من الاسفل اعلى درجة مع وضع صينية في الاسفل لغاية متوصل درجة الحرارة الى اخر درجة يعني يكون الفرن حامي كثيراً. اطفئي الفرن من اسفل واشعليه من اعلى على اخر درجة وضعي الصينية في اول رف واغلقه قسمي العجينة مع رش قليل من الطحين. واصنعي كور من العجينة. افردي كل كرة برقاقة العجين لغاية ما يصبح بحجم الرغيف المطلوب ثم افتحي الفرن وضعيه لغاية دقيقة او اقل مع المراقبة لأنه ينضج بسرعة. لا تنسي قبل ما تضعي الرغيف الثاني ضعني الصينية قليلاً تحت الشواية لغاية ما تحمي قليلاً. ضعني الرغيف حتى يحمر من الاسفل ايضاً مرقواحدة. ملاحظة: يمكنك أن تفردي العجينة وتحميرها على الطاوة من الجهتين

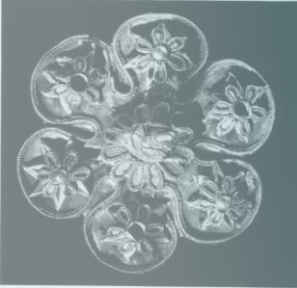


Australian palestinian cultural centre

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

من الحلويات الفلسطينية - حلويات الخروب

شجرة الخروب من الاشجار دائمة الخضرة في فلسطين تعمل ثمار على شكل قرون طبق الخبيصه كما كانوا يسموه من الاطباق التي تعمل الى يومنا هذا في اغلب بيوت فلسطين لانه بالفعل زاكي كثير (طيبة) ونكهة الخروب فيه رائعه

اذا بدنا نعمل الخبيصه في القرون الطازجه يجب ان تكون قد نضجت جيدا على الشجره وصار لونها بني مثل الشوكولاته ندق الخروب وننقعه بالماء ونضيف عليه السكر ونبداء الشغل وبما انه انا استعملت الخروب المركز من السوق لانه لسا ما نضج على الشجره

فستكون المقادير كالتالي

1كاس كبير قمح مطحون على الطاحونه

1كاس كبير خروب مركز

4كاسات ماء

الطريقه

ننقع القمح المطحون في الماء لاستخراج النشا الطبيعي منه نتركه كل نصف ساعه نزل الماء الزالل على الوجه مش مهم كمية الماء سوف تزين بعد 3 ساعات انك حصلت على النشا المطلوب عند زل الماء عن الوجه يجب ان يكون رويدا رويدا لان النشا يكون مترسب في قعر الجاط المنقوع فيه القمح نذوب الخروب المركز مع الماء نضع الخليط على الغاز حتى يغلي 10 دقائق نبداء باضافه النشا المستخرج رويدا مثل الخيط على الخروب والتحرك المستمر حتى لا يتكتل الخليط عندما يتجمد مثل الطليه نطفى الغاز ونصب الخروب في صحون نبرد الخبيصه في الثلاجه وتقدم مع الف عافيه يارب

الطبق الثاني المسروله كانوا يسموها في هذه المرحلة لا بد من وجود حد يساعدك حد يحرك

الخبيصه وحد يحرك الحليب على الغاز في وعاء اخر ضعي حليب + سكر حسب الذوق وعند الغليان نزلي عليها النشا المستخرج من القمح كالخيط كما ذكرت لكي لا يتكتل الخليط ومع التحريك المستمر في الصحن ضعي مغرفه من الخبيصه وعلى فوقها مغرفه من الحليب الطليهستحصلين على شكل رائع وطعم ارووع

ملاحظه - بعد نقع القمح 3 ساعات ابدئي بتعصير القمح بين الكفين حتى يخرج النشا منه اتركه ربع ساعه واعيدى الكره واطريه مره اخرى واعيدى الكره عصري جيدا من الماء تخلصي من القمح واطريه الماء وكل ربع ساعه زلي الماء الزالل على الوجه رويدا رويدا وحتى تحصلني على اكبر كميته من النشا الطبيعي في الزمنات ما كانوا يكبو القمح كانوا يفرمو عليه بصله وبنوره وملح وبهار ويعملوه قرصه في الفرن يوكلوها



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 سdney 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

أمثلك شعبي فلسطيني

إحبيني اليوم وموتني بكره ***
الأخذ سهل والعطا صعب ***
إطلع منها
تصلح
أخطب لبينتك قبل ما تخطب لابنك ***
إذا اشتدت هانت

كنايات شعبية فلسطينية

إحنا وين وإنت وين ***
إجى يسن سنانه ***
إجى يكحلها عماها

فلسطين بين الحاضر والماضي

