



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد المنذنة الحمراء في البلدة القديمة

يقع في حارة السعدية بخط المنذنة الحمراء، متوسطا الطريق بين عقبة البسطامي وشداد، ومجاورا مقام الشيخ ريحان. ويمكن الوصول إليه عن طريق مدخل باب الساهرة أو عن طريق الآلام. أنشأه الشيخ علاء الدين الخلوتي، ابن الشيخ شمس الدين محمد الخلوتي قبل عام (940هـ/1533م). بتصميم معماري متأثر بالعمارة المملوكية المتأخرة. وتفيد بعض الحجج الشرعية نسبته إلى منذنته التي يدخل الحجر الأحمر في بنائها، نسبة إلى شريط أحمر كان يُحيط شرفة منذنته من الأعلى. منفردا بهذه الصفة في الحارة التي يقع فيها. وبصورة عامة.



دجاج محشى بالفريكة :

60 دقيقة

قطعة دجاج مع ثلاثة كفاكير فريكة لشخص بها 727.5 سعر حراري

المكونات:

- 1- دجاجة مقطعة أربع قطع
- 2- 4 أكواب فريكة
- 3- ربع كيلو لحمة مفرومة ناعمة
- 4- ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 5- رشة ملح + رشة فلفل أسود + كمون + لومي + ورق غار + فلفل حلو + كليل الجبل + لومي + جوزة الطيب + كبش قرنفل

للتزيين: لوز محمص وزبيب والبقدونس جز.

خليط صلصة الدجاج :-

- 1- رب البندورة معلقتين
- 2- لبن معلقتين
- 3- فلفل حلو رشة
- 4- خل الرمان رشة
- 5- تمر هندي رشة
- 6- ملعقة زيت زيتون وملح

طريقة التحضير:

نغسل الدجاج وننظفه بالملح والليمون والطحين ونضيف عليه خليط الصلصة، ننظف لفريكة وننقعها بماء ساخن حتى تتفش الحبات.

نقلب اللحم المفروم مع بصله وفلفل أسود والتوابل ونرفع الفريكة نص استواء لحشي الدجاج ونضعها بالفرن 45 دقيقة بصنية مع اللومي والورق الغار كليل الجبل او الزعر البري جوزة الطيب حبات من كبش لقرنفل . تقدم مع سلطة الخيار باللبن .

تمرية (طمرية)

مربعة التمرية لشخص الواحد به 435 سعر حراري

المكونات:

- مقادير العجينة: ثلاث أرباع الكوب دقيق الطحين + ربع كوب الماء + رشة ملح. مقادير الحشوة: نصف كوب سميد خشن + نصف كوب سكر + كوبين ماء. كوبين زيت نباتي + سكر البودرة.

طريقة التحضير:

نضع الدقيق والملح في وعاء العجانة الكهربائية، نسكب الماء تدريجياً مع العجن باستمرار للحصول على عجينة طرية غير لاصقة. نستمر بالعجن لمدة 5 دقائق بواسطة العجانة. نقسم العجينة إلى 8 أقسام متساوية. نضع أقسام العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت. نغطّي الوعاء ونتركه جانباً لترتاح العجينة من 5 ساعات إلى ليلة كاملة. لتحضير الحشوة: في قدر على النار، نضع السكر والماء والسميد.

نحرك المكونات على نار متوسطة حتى الغليان. نستمر في تحريك الخليط قليلاً للحصول على مزيج كثيف. نسكب الحلاوة في صينية مستطيلة، ونتركها لتبرد ثم نغطيها بنايلون شفاف ندخلها إلى البراد. نخرج الحلاوة من البراد ونقطعها إلى 8 قطع متساوية. على سطح صلب مدهون بقليل من الزيت، نفرّد كلّ قسم عجين على حدا على شكل مربع رقيق قدر المستطاع. نضع قطعة حلاوة في وسط كلّ قسم عجين. نخذ زاوية من العجينة ونضعها فوق الحشوة. نعيد الكرة مع باقي الزوايا حتى نغلق كلّ أطراف العجينة على الحشوة ونحصل على شكل مربع (لا نشدّ العجينة كثيراً على الحشوة). نضغط بخفة وروية براحة يدك على المستطيل ليصبح رقيقاً بعض الشيء. نعيد الكرة مع كميات العجين المتبقية. في قدر، نحتم كمية كافية من الزيت. نضع قطع العجين في الزيت الغزير ونقلبها لتتضج وتصبح ذهبية اللون ومقرمشة. نخرج قطع الحلى من الزيت ونصفها على محارم ورقية. عند التقديم، نرشّ السكر البودرة على كلّ قطعة تمرية ونقدّمها في الحال وهي ساخنة.



الديك الفصيح: بحبش وبعبش وخرشم

أفعال متعددة تستعملها العامة تدل على البحث والتدقيق وفرز الأشياء المختلطة وقد يكون هذا البحث عبارة عن عمل ضروري أو مجرد تسلية أو حتى أنه عمل سيء، ولهذا تنتوع الأفعال المستخدمة لتقدم وصف دقيق لحقيقة هذا الفعل. فيقال بحبش في جيوبه أي فتش بها بدقة. وتبحشوا الجماعة أي اجتمعوا. وبحش الأرض أي نكشها أو حفرها. أما حكّ فهي ذلك الشيء بقوة، مثل حكّ جلده أي هرسها. أما حلب أي ضغط على الصرع ليخرج الحليب. وخبّط على الباب دق عليه. ربّت على كتفه دق بيده على جنبه قبيلاً لينام. ورجفة هي اهتزاز الأطراف بسبب الخوف المرعب. ورشمق الحيط بالدهان أي لطحه بدون اتقان. رطّ يده أي هزها باسترخاء ورطط بمشيته أي ترهل واسترخى بحركاته. زيت الغرض أي رمته يرفق. وفي المثل الشعبي: أبو طبله بحبش أبو طبلية. فلان ببخش قبره بسئنه /أو بسنائه. يخبط خبط عشواء. أخبّط عا القرشن بيزفّعك وإمسك عا القرشن ببسخطك. حلب البقرات ولا مسك العجول. فلان يحلب النملة. أتطلع بوجه البقرة قبل ما تحلبها. جرة الحبل بتحفر خرزة البير. مسبحة وإنفرطت. من دق الباب سمع الجواب. ما يشرب من طاسة الرعفة الا الخايف/ او الرعفة .

وبالنسبة للفر يقال برّ التفاح أي فرزّه حسب الحجم أو نوع أو جودة. وبعبش في الشيء يعني قلبه برؤوس أصابعه وفتش ثناياه. وبعفش أي حرّك الشيء برؤوس أصابعه حركة خفيفة. قدس عليه أي بحث عنه وبالغ، وهي صيغة تدل على البحث العميق بكل التفاصيل التي تشمل المعرفة العلمية والأخلاقية عن الشخص، وعندما يتقدم خطيب غريب لخطبة فتاة يبدأ اهل الفتاة بدققة عليه، وتبدأ بطقّس الأخبار وفرز البرّ من الغبار. أما جسّس على الغرض أي جسّه أكثر من مره وفي أكثر من موضع ليتعرف عليه. وحسّس أي فتش جيوبه وملابسه بحثاً عن شيء ما. وحسّس لمسه بيده جرحه أو لمسه جسم المرأة ليثيرها. واخسوس هي الحركة والصوت الخفي. وفي وصف الهدوء التام يقال: لا جسّ ولا حلمسه. وذلك أي فرك ودعك. رجرج الشيء أي هزه وحرك سائله. وفي المثل الشعبي: أجا للعميان ولد أعموه من كثر ما حسسوا عليه. أجا للعميان بنت، قلعوا عينيها من الحلمسة. ما زاد عليك يا مرة غير المجرجر من ورا. ما بحك جلدك مثل ظفرك. إالحق اليوم بذلك عا الخراب أو بوصلك الرجوم. لا تقول لي ولا بقولك إسأل قلبك بذلك. إقطع الواصل وصد الحاصل. حايص بايص مثل جاجة بدها تبيض. الله يلعن ها الزمان اللي إنخلط فيه القمح مع الزوان .

وإذا القصد تخريبي يقال بعبص: معناها وضع أصبعه في إست غيره. إلا أنها تعني أن يبحث الشخص بقصد التخريب أو اكتشاف عيوب الآخرين، حيث يقوم ببعثرة الأغراض وبعزق الأملاك وعفشكة المكان. ويقال حاصت البنت أي لم تتحمل اللمس، ويقال فلان بحيص أي يغضب إذا اعتديت عليه حتى ولو بلمسة. وخذش القط الولد أي جرحه بمخالبه. ويقال خرّب أي أتلف وأفسد، ومنها يُخرِيش الخط خرّيشه وأفسده، وخرابيش الخط وأحدها خربوش. والخربوش هو بيت الشعر أو البيت المتواضع. وفي الأغاني الشعبية: هبّ الهوا زعزع الخربوش من قلة الأحبال واش بيدي. وكذلك خربط الأشياء خربطة أي خلطها ببعضها البعض. أما خرشم أو خرشم القط اليد أي جرحها جروحاً خفيفة بأنيايه ومخالبه. أما خرطش الكتابة أي لم يعتني بوضوحها، إلا أنها مفهومة. وحمخم أكل بقايا الأكل أو بحث في القمامة عن طعامه أو بحث عن شيء الأشياء المستعملة القديمة. وحمش أي خدشه بأظافره. ودزّ دفع شخص، أو حشر الغرض في جيبه أو فمه. أما دسّ الشيء أي أخفاه بالتراب وأدخله فيه وأخفاه. رفس الضرب بالأرجل. زخم أي دفش صدر الخصم بقوة. وفي المثل الشعبي: مثل الطقعه بالزفة. لسانك فرسك إن صنته خدمك وإن أفلته رفسك. أطبخ العدس وأنفخ تحته ما أخرط من الخال الا ابن أخته. اللي ما إيده بميدته ما في أخرط من شيبته. كلاب العيد مخرمشات الوجوه. لا تآمني للعزب ترى العزب يخمش /أو بخرشم. الموجي يعطوا رقعته والمقفي يعطوا بعصه. إبعص طيزك وشمها. إذا ما خرّبت ما عمّرت. جاجة حفرت عا راسها عفرت.

نبات أصله فلسطيني: حسيك فلسطيني



الاسم العلمي: Arrhenatherum palaestinum Boiss

نُشر لأول مرة في: (1854) Diagn. Pl. Orient. 13: 51

له اسم علمي مراد: Avena palaestina (Boiss.) Steud

نُشر لأول مرة في: (1854) Syn. Pl. Glumac. 1: 425

أريناثيروم، المعروف باسم عشب الشوفان أو عشب الزر، هو جنس من نباتات

أوراسيا وشمال إفريقيا في عائلة الحشائش. نوع نباتي يتبع جنس الحسيك من الفصيلة النجيلية.

تقاليد شعبية قديمة: إبليس فسيان لوجهه: عبارة تقال لكل عبوس لا يحب الابتسام، ويعتبرون ذلك من علامات الحقد وعدم القناعة بالمقسوم، وأن إبليس يبث ريحه في وجهه مما يكشف ما بداخله من حقد وغيره وحسد.

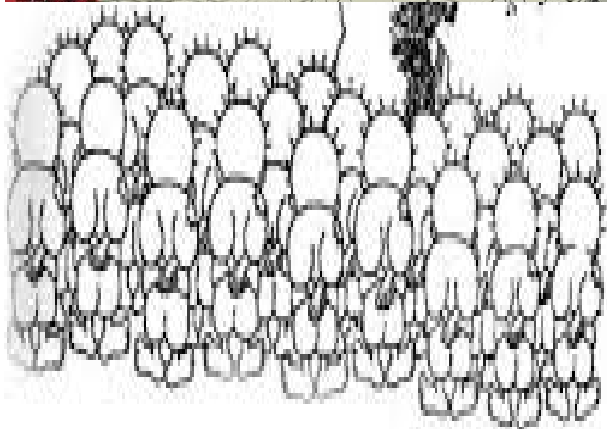
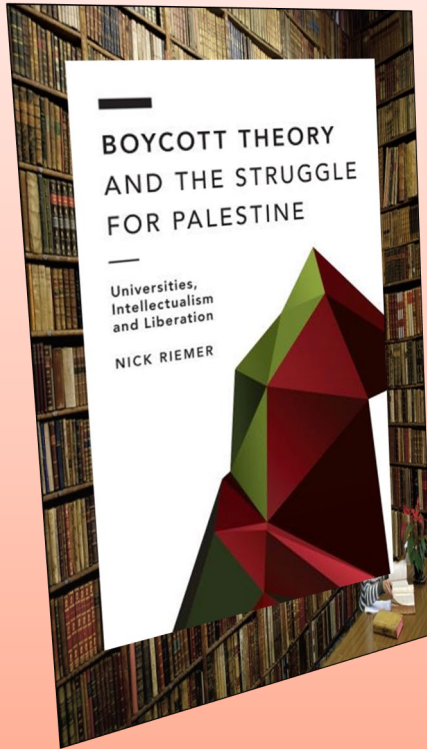
آداب الطعام: إلبى بكبر لقمته بخص فيها، فاللقمة الكبيرة تعني فجعة واللقم السريعة تعني وذافة، والأصول في آداب الموائد اللقم الصغيرة التي تمضغ جيداً، وعادة الرجال أن تقوم قبل أن تشبع، حتى تترك أكل للأطفال والنساء.

قالت لي ستي: لسان العصفورة: إذا تأخر نطق الطفل أو طال فترة التأتأة واللعمثة تطلب أمه من الصيادين صيد عصفور مغرد، وتذبحه وتطعم لطفلها لسان العصفور ني بعد أن تغسله بالماء والملح ليساعده على النطق.

[Type here]

نظرية المقاطعة والنضال من أجل فلسطين

صدر عن دار رومان ونيوفيلد في مدينة سدني للبرفسور نيك ريمر، يبحث فيه المقاطعة الأكاديمية لإسرائيل، وهي فرع من حملة المقاطعة وسحب الاستثمارات وفرض العقوبات (BDS) المؤيدة للفلسطينيين، هي واحدة من أغنى الموضوعات وأكثرها إثارة للانقسام في سياسة المعرفة اليوم. يتطرق نيك ريمر إلى أهم الأسئلة الأساسية التي أثارها الدعوة إلى قطع العلاقات مع الجامعات الإسرائيلية، ويقدم حججاً جديدة للقيام بذلك. أكثر من مجرد دراسة ضيقة لحملة المقاطعة، يُفصّل الكتاب كيف ترتبط المقاطعة الأكاديمية بمجموعة من الخلافات الحية في السياسة التقدمية حول أسئلة مثل الاحتجاج المزعزع، والإسكات وحرية التعبير، والعواقب الواقعية للعمل الفكري، وصعود أقصى اليمين، وطبيعة الحملات الشعبية.



[Type here]

