



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بسم الله الرحمن الرحيم

تمرة رمضان – العدد رقم 7

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" – استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس



الجامع الأزرق

يقع في أعلى محلة الجواعنة إلى المسجد اليعقوبي. ذكره مؤرخ القدس مجير الدين الحنبلي، وحدد موقعه شرقي زاوية البلاسي المنسوبة للشيخ إبراهيم الأزرق المتوفى في سنة (780هـ/1378م) والمدفون فيها هو وجماعة آخرون؛ ما يشير إلى أن تاريخ إنشائه يرجع إلى ما هو أقدم من ذلك.

مسجد الشيخ جراح

ينسب هذا المسجد إلى قائد مشهور في جيش صلاح الدين الأيوبي يدعى الحسين بن عيسى الجراحي. وعند وفاته عام 598هـ/1201م دفن في الجهة الجنوبية خارج أسوار مدينة القدس من طريق نابلس، وتم بناء غرفة فوق قبره. وفي الناحية الجنوبية الغربية



عكوب باللبن:

30 دقيقة

أربع كفاكبر لشخص بها 404.5 سعر حراري

المكونات:

- 1- كيلو عكوب منظف ومغسول جيداً
- 2- كيلو لحم مقطع مكعبات مسلوق
- 3- بصلة صغيرة مفرومة ناعم
- 4- 500 غرام لبن زبادي
- 5- ملعقة نشا
- 6- + 1/2 ملعقة صغيرة ملح + رشة فلفل أسود
- 7- كوبين من مرق اللحم تقريبا



طريقة التحضير:

تنظيف العكوب من شوكة بالمقص وتأكد من تنظيف كل الشوائب ثم نضعه بماء ساخن يغلي غلوة ثم نضع عليه قطع من التلج وسكر حتى يحافظ على لونه الأخضر , نسلق اللحم . نضع طنجرة بها رشة زيت زيتون مع بصلة ناعمة ونضيف عليها العكوب وماء اللحم 30 دقيقة . ونبدأ بتجهيز اللبن كيلو من اللبن الرايب مع معلقتين من النشا أو بيضة مع ماء اللحم يحرك وهو بارد ثم يوضع على النار حتى يصبح كثيف ثم يضاف خليط اللبن على اللحم وعكوب 5 دقائق ليتجانس مع بعضه قدحة الثوم حسب الرغبة يقدم مع أرز أبيض بالشعيرية .

المبروشة

ثلاثة قطع لشخص بها 245 سعر حراري

المكونات:

- كوب ونصف دقيق الطحين + كوب مربى اي -أو تمر أو تفاح (يفضل
تطلي الزعرور) + كوب ونصف سكر مطحون + كوب ونصف زيت
نباتي أو سمنة + 3 بيضات + معلقتين صغيرتين فانيليا + معلقتين
صغيرتين باكينج بودر + معلقتين صغيرتين مبشور ليمون.



طريقة التحضير:

نخفق السكر مع السمنة جيدا بالملعقة الخشبية حتى يبيض المزيج. نضيف البيض مع التحريك المستمر، ثم نضيف الفانيليا. ثم نضيف مبشور الليمون. وبعدها نضيف الدقيق بعد تنخيله مع البيكنج باودر ونحرك المزيج. نعجن بواسطة أطراف الأصابع حتى نحصل على عجينة متماسكة. ندهن صينية بالسمنة ثم نقسم العجينة إلى قسمين حيث نفردها فوق القسم الأول فوق الصينية بسمك واحد سم. ثم نفردها فوق العجينة بشكل جيد ويفضل أن يكون المربى بشكل هلامي وليس بشكل قطع. باستعمال المبشرة تبشر العجينة المتبقية. نوزع العجينة المبشورة بشكل متساوي على طبقة المربى حيث تغطيه تماماً. نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة 30 دقيقة حتى يحمر الوجه. نتركها حتى تبرد ثم نقطعها.



الديك الفصيح: الحوطة والتحويطة

إذا تكرر موت أطفال امرأة في فلسطين أيام زمان؛ فإن الشيخ يعمل لها حوطة، وهي ورقة مستديرة تُفَرِّغ من الوسط وتُملأ بالكتابة ثم يُمرر المولود من وسطها ثم تُدخله المرأة في عباها ثم تُطوى وتُجَدُّ وتُعلَّق في سرير المولود. ومن كتابات التحويطات الشهيرة: حوَّطُك باللوح والقلم والعرش، وما اخْتِمْ لَ لا يَدُوي عليك ديبب ولا يبجي عليك غريب. وفي بعض التحويطات تنذر المرأة صوماً أو هبة مثل تحويطة البير المدفون، فمن المعتقدات التي كانت سائدة، إذا مات عدة إخوة لأحد المواليد يأخذه أبواه إلى بئر مهجور ويردد الطفل: يَذر عَلِيٌّ وَيَذر يقبله ربي، إذا عاش على راسي راس لأحرم عليّ أكل الكراعين والراس حتى يذبح أخي الكراز. ثم تأخذ الأم كيلة ماء وترش فيها قاع البير وهي تقول: حوَّطني بالرضا وابعثلي ابن الرضا، تا يبجي ديني ويعمّر داري. وفي القرى المسيحية الفلسطينية كانت تعرف تحويطة البادواني؛ فإذا تعاقب موت إخوة ينذرون إن عاش هذا المولود أن يلبسونه لباس القديس فرانسوا البادواني: وهو عبارة عن ثوب بني طويل وزنار من حبل أبيض وقلنسوة على الرأس. والجدير بالذكر أن الدير يُقدم الحبل والقلنسوة بينما الأم تُقدم القماش والكاهن يُفصّله. وتقول لأم عند تسلمها القماش للكاهن الحويطة التالية: حوطني يا أبونا من إللي ظلمونا حوطني يا البادواني من الشّراني العدواني، موت أولاي من شر شيطاني، وربي يرزقني ابن ينام بحضاني. وقد سمعت عن تحويطة إم الخيط المبلول، فإذا مرض طفل وعجز الطب الشعبي بعلاجه يُستنتج أنه محسود، فتبدأ المرأة بأخذ الطفل للمشايخ لرقيته وكذلك تتصدق بإللي بتقدر عليه، وإذا عجزت بعد كل هذا تذهب إلى عرّافين فيدلونها على اسم الشخص الذي حسد طفلها، وبعدها تذهب هي سراً لتعرف طوله بدقة، ثم تقص خيط بهذا الطول وتنقعه بماء فُراً عليها القرآن الكريم كاملاً، ثم تخرجها من الماء وتلوف الخيط على ذراع طفلها الأيمن وهي تقول: أَحوَّطك بطول الخيط وعرض الحيط وحوَّط من إللي شافك وما صلى على النبي صلى الله عليه وسلم، وحوَّطك من الشرور الهابطة والبلاوي الطالعة حوَّطك بكل أسماء ربي من شر العين الحرّاقة البرّاقة، يا ربي لا بدي أضر إللي حسدنا بس بتطلب ترجاي يرجع ابني يركض إجراي .

وهناك تحويطة أخرى تقولها المرأة عندما تريد ان تنام في البرية مع أولادها وخوفاً من الأفاعي والعقارب وحشرات البرية تقول: مُحَوَّطين بالرفاعي من كل شي ساعي، مُحَوَّطين بالزعبى من كل شي يحبي، مُحَوَّطين بالشيخ مرزوق من كل شي في الخزوق. ومن التحويطات الشعبية كتابة الأدعية وآية الكرسي وسور المعوذات ووضعها في شقوق وفتحات الأبواب والشبابيك ومن كل فتحة ينفذ منها الهواء؛ لمنع اللصوص والجان من دخول المنازل والدكاكين عند الخروج منها. وهناك تحويطات لفظية تقولها المرأة عند خروجها من دارها مثل قولها: سكرت باب والله حجابي. وأيضاً قولها: حوَّطت داري.. والله حجابي وسورة ياسين حيطاني. وكذلك التحويطة العريضة وهي تقول فيها: حوَّطت دارنا ودوارنا وعشرة من أهل دارنا، وعشرة من جيراننا، باللوح والقلم والعرش وما حمل، والعشر كلمات إللي قالهن سيدنا محمد على راس الجبل، لا تنزل عليها دابة ولا ديبب، ولا نُقال الحديد، إلا لَمّا تَطَّلَعَ الشمس، وتُصَلِّي على النبي الحبيب، صلى الله عليه وسلم وعلى آله ومن حبه ليوم الدين. أما تحويطة الجرشة فتقوم بها الأم عندما يصبح طفلها يتحدث بشكل جيد ويستطيع قراءة سورة الصمد، فتأخذه إلى جاروشة وتضعه عليها وتدير الجاروشة لفة أولى وهي تقول: حوَّطك بالصمد من عين كل من حسد، يا عين ابني كوني باردة وما تشوفي بعين إبليس وإرضي بإللي قاسمه رب التقاسيم، ثم تدير الجاروشة لفة ثانية وهي تقول: حوَّطت باسم ربي الحامي الحارس من كل حرامي ومكار غدار، يا بال ابني الرضا راحة، وإللي بمشي بالبطال لها هو بالدنيا ولا بالأخرة طال، ولطمه على خده جاي مهما قوي وعزه طال، ثم تلف الجاروشة لفة ثالثة وهي تقول: حوَّطت من كل تحايل تا يضرك وكل من تنسنتا يعيبك، يا ربي استر عليها من شر البعباش أبو الخناس، يا ربي ابعده عين ابني أن أسرار الناس. ثم تطعم الطفل حبوب قمح وتطلب منه أن يبلعها من غير مضغ ولا شرب ماء.

نبات أصله فلسطيني: السدم الفلسطيني



الاسم العلمي Sedum palaestinum Boiss

نُشر لأول مرة في (1849) Diagn. Pl. Orient. 10: 18

الاسم العلمي Sedum eriocarpum subsp. orientale 't Hart

نُشر لأول مرة في (2002) Fl. Hellenica 2: 325

له أسماء عربية عديدة مثل: الأبيد أو السدم أو حي العالم أو حيون أو وذنّة. جنس نباتي يتبع الفصيلة المخليدية من طائفة ثنائيات الفلقة. يضم حوالي 400 نوع من النباتات ذات الأوراق السمكية والعصارية، ويستعمل الكثير منها كنباتات زينة. (وهو النوع النمطي) هو السدم اللاذع.

تقاليد شعبية قديمة: (أكل الحفظ): يقال أن أكل الزعرير يزيد من قدرة الأطفال على الحفظ، وكذلك يقال على أكل عين الديك، وكذلك وضع جلد حية داخل الدفتر المراد حفظه، والاستيقاظ بالصباح الباكر وترديد النص قبل أن يصيح الديك يساعد على الحفظ.

آداب الطعام: (لبن المنوحة): من العادات التكافلية أن الأثرياء أصحاب قطعان الماشية يقدمون إحدى الحلويات لعائلة فقيرة كي تتمكنها وتستغل حليبها في ذلك الموسم ثم تعيدها لأصحابها في آخره.

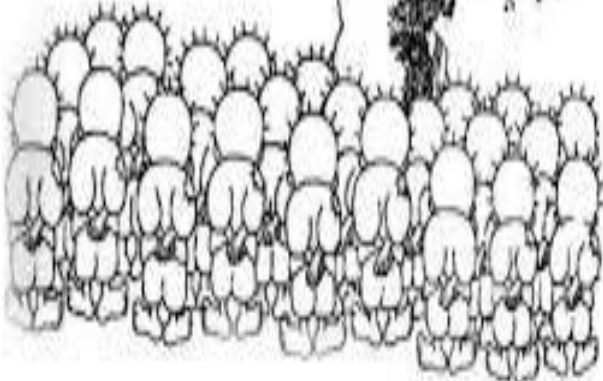
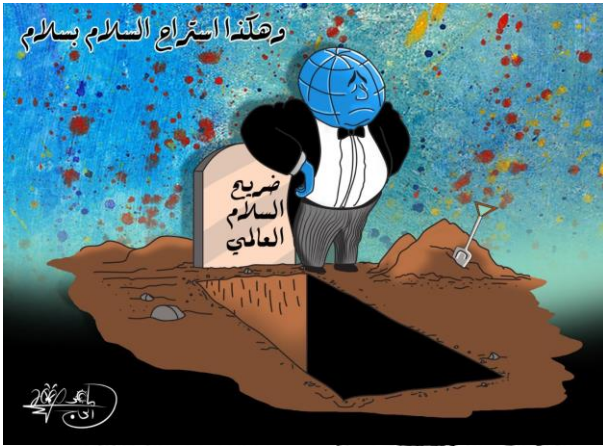
قالت لي ستي: عندما يسكب الماء الساخن على الأرض يتعوّذ الفاعل قائلاً: حطّوا ولادكن ع ركابكن لا تذونا ولا بنأذيكم. وإذا وقع طفل على الأرض تقول أمه: رموك وما أدوك، محمد وعلي يتلقوك سيادك يسموا عليك.

[Type here]



التحول التدريجي نحو الطاقة المتجددة في فلسطين: البيئة الممكنة لجذب الاستثمارات المحلية والدولية

أصدر معهد أبحاث السياسات الاقتصادية الفلسطيني دراسة من إعداد رند طويل وياسر الخالدي وحبيب حن: تهدف الدراسة إلى تحديد وتحليل العناصر الضرورية للوصول إلى بيئة ممكنة قادرة على تشجيع وتحفيز الاستثمارات المحلية والدولية في مشاريع الطاقة المتجددة في فلسطين. تستنتج الدراسة أن جميع مكونات البيئة الاستثمارية في قطاع الطاقة الفلسطيني منقوصة، وأن هناك العديد من العوامل الداخلية التي تبعد المستثمرين ومنتجي الطاقة المستقلين عن الاستثمار في هذا القطاع، على الرغم من توفر الرغبة والقدرة المالية



[Type here]