

مسابقة «أيام» رمضان

رمضان كريم

سؤال المسابقة 1

عالم فلسطيني ومترجم، برع في اللغة والأدب، ولد في القدس، العام ١٩٠٤م.
درس الآداب في جامعة القاهرة، ثم سافر الى لندن ودرس الآداب واللغات السامية، وحصل على الدكتوراه.
عمل مدرساً في الكلية الرشيدية، والكلية العربية، وبعد نكبة فلسطين توجه إلى سورية ثم إلى بيروت وعمل مدرساً في الجامعة الأميركية.
نشر مئات المقالات في الصحف والمجلات العربية في فلسطين ومصر ولبنان وغيرها، وقد أنزى المكتبة العربية بما يزيد على عشرين كتاباً، منها: «مذكرات دجاجة»، «أساليب تدريس اللغة العربية»، و«أزمة الفكر العربي».
وافته المنية، العام ١٩٩٠م، بعد حياة حافلة بالعباءة.. فمن هو؟

تهنئ «الايام» قراءها الكرام بحلول شهر رمضان المبارك ويسر لها أن تقدم لهم مسابقة رمضان لهذا العام، والمطلوب من القارئ أن يضع دائرة حول الخيار الصحيح. يرجى من القارئ الاحتفاظ بكوپونات المسابقة وكتابة الإجابة الصحيحة عليها. ومن ثم إرسالها دفعة واحدة قبل تاريخ 2018/7/15 إلى جريدة الأيام - رام الله - ص.ب: 1987 أو إلى مكاتب «الأيام» في المدن المختلفة.

جوائز مسابقة رمضان 2018

1. غسالة ارستون 7 كيلو مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
2. غسالة ارستون 7 كيلو مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
3. شاشة تلفزيون 32 بوصة مقدم من مجموعة البياجي لتعبئة المشروبات الخفيفة
4. شاشة تلفزيون 32 بوصة مقدم من شركة عليوة للأجهزة الكهربائية
5. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
6. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
7. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
8. هدية عمرة مقدمة من المؤسسة الفلسطينية للإقراض والتخمية «فاتن»
9. مئتا دولار نقداً مقدمة من شركة سماتر لإدارة الحدث والتسويق
10. ثلاثة مياه «بارد - ساخن» عادي مقدمة من شركة مروانكو للتجارة
11. مكوي بخار عمودي تيفال مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
12. محضر طعام مولينكس مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب



(أ. ب. د.)

رمضان في مصر.

عزيزي الصغير اكتب الحرف



كوبون مسابقة 1

الاسم:

العنوان:

رقم الهاتف:

الاجابة

- أ - اسحق موسى الحسيني
ب - خليل بيدس
ج - خليل السكاكيني.

طبق اليوم



الجلي بالكريمة والبسكويت

طريقة التحضير

نحضر صحن وجليب والبسكويت ونغمس البسكويت بالجليب ثم نضعه في وعاء ونخلط الكريمة مع كأس جليب في الخلاط ثم نضعه على البسكويت ونحضر كأسين من الماء المغلي في وعاء على النار وبعدها في صحن عميق والجليب وتحريكه ببطئ ونقوم بصبه على الكريمة ونضعه بالفريزر.

المكونات

- بكييت جلي
بكييت كريمة
بكييت بسكويت
ماء
كاس جليب



شوربة الدجاج بالخضار

طريقة عمل شوربة الدجاج بالخضار

1. ارفعي وعاء على النار واذوبي الزبدة.
2. ضيفي قطع الدجاج وقومي بالتقليب للتحمير.
3. ضيفي 4 أكواب ماء.
4. ضيفي الخضراوات كلها وكعب المرق وقومي بالتقليب.
5. خفضي النار حتى تمام النضج.
6. قدميها ساخنة.

المقادير

- كوب صدور دجاج مكعبات.
كوب بطاطس مكعبات.
كوب طماطم مكعبات.
كوب بصل مكعبات.
كوب جزر مكعبات.
ملعقة كبيرة زبدة.



معكرونة بشرائح اللحم

طريقة التحضير

1. تسلق المعكرونة وتصفي وتترك جانباً ويجمر البصل والثوم في الزيت ثم يضاف المشروم والدجاج بعد تقطيعه شرائح رقيقة ويقلب الخليط ويتبرك على النار حتى ينضج ويضاف الملح والفلفل الأسود والبهارات.
2. تضاف أوراق السبانخ إلى الدجاج وتقلب حتى يجف الماء تماماً ثم تضاف المعكرونة وتقلب وتتبرك على النار لمدة 5 دقائق ثم توضع في طبق التقديم ويرش عليها الجبن الشيدر المبشورة وتقدم ساخنة.

المكونات:

- نصف كيلو معكرونة
نصف كيلو صدور دجاج
علبة مشروم مقطع شرائح
بصلة متوسطة
2 فص ثوم
ربع كيلو سبانخ
ملعقة صغيرة ملح
فلفل أسود وبهارات
2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
ربع كوب جبن شيدر

يمكن إعداد هذه الوصفة باستخدام



صحن Stonemania Luminarc
25 €
مقاوم للصدات.



طنجرة Sensorielle Cherry Tefal
مراصة للإلتصاق
2 €
غطاء أليستيووم



مخضر الطعام Moulinex
1200 €
3 لتر



طباخ شوكيولي Lofra
60 €
4 برقع شعلات حرارة

معكرونة بشرائح اللحم

