

مسابقة «أيام» رمضان

رمضان كريم

سؤال المسابقة 28

أديب ومفكر مصري، من مواليد العام ١٨٨٩م. درس في الأزهر، ثم التحق بالجامعة الأهلية، وحصل على الدكتوراه، ثم ابتعث إلى فرنسا ليكمل دراسته، ثم عاد إلى مصر ليعمل أستاذا للتاريخ ثم أستاذا للغة العربية. عمل عميدا لكلية الآداب، ثم مديرا لجامعة الإسكندرية، ثم وزيرا للمعارف، ونال عددا من الجوائز والأوسمة، ورشح لجائزة نوبل. من أشهر كتبه: «في الشعر الجاهلي»، «مستقبل الثقافة في مصر»، «والأيام». وافته المنية في العام ١٩٧٥م، عن عمر يناهز ٨٤ عاما، فمن هو؟

تهنئ «الايام» قراءها الكرام بحلول شهر رمضان المبارك ويسرها 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. غسلات إرسنون 7 كيلو مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
2. غسلات إرسنون 7 كيلو مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
3. شاشة تلفزيون 39 بوصة مقدم من شركة إيكاتجارية EKA
4. شاشة تلفزيون 32 بوصة مقدم من مجموعة اليانجي لتعبئة المشروبات الخفيفة
5. شاشة تلفزيون 32 بوصة مقدم من شركة عليوة للأجهزة الكهربائية
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. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
9. هدية عمرة مقدمة من المؤسسة الفلسطينية للإقراض والتنمية "فاتن"
10. مكتب دولارات نقدية مقدمة من شركة سمارت لإدارة الحدث والتسويق
11. ثلاثة مياه "بارد - ساخن - عادي" مقدمة من شركة مروانكو للتجارة
12. مكوي بخار عمودي تيفال مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
13. مضط طعام مولينكس مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب



كوبون مسابقة 28

الاسم: .....  
العنوان: .....  
رقم الهاتف: .....

الاجابة

أ-طه حسين  
ب-سيد بن علي المرصفي  
ج-أحمد زكي.



أحياء ليلة القدر في المسجد الأقصى.

عزيزي الصغير اكتب الحرف

حرف الواو 9

وزة

2	3	3	وردة	
3	3	3	خوخ	
3	3	3	دلو	

طبق اليوم



معمول

بعدها نطعمهم من التلاجة ونضيف ماء السورد والخميرة والماء مانضيفه نرش رش ونعجن حين تصعب العجينة متماسكة نتركها ترتاح نصف ساعة.  
الحشوة اما تمر او جوز اوفستق حليبي انا وضعت فستق حليبي طحنته ووضعت له غسل وماء ورد اصبح مثل العجينة سهل التشكيل. نجلب العجين ونحشي الفرن ونضع ورق الزبدة على الصينية مايجتاج دهن. نشكل العجين ونحشيه وندخله للفرن.  
7. نرشه بالسكر الباورر مباشرة ونتركه يبرد ويؤكل والف هنا وعافية.  
ملاحظة: ادھني القالب للسهولة بالتشكيل.

المقادير

- ٤ اكواب سميد ناعم
- كوب طحين كوب زبد
- كوب دهن اوسمنة
- ٠,٥ كوب حليب باودر
- ٠,٥ كوب سكر باودر
- ٠,٥ ملعقة خميرة
- ٠,٥ كوب ماء ورد
- كوب ماء دافي
- ٠,٥ نصف ملح

طريقة التحضير

نسيج الزبد والسمنة ونضيفهم للسميد والطحين والحليب والسكر ونفرك فرك ليس عجن لان العجينة تصعب قاسية. ندخلهم للتلاجة ٢ ساعة وكل فترة نفرکه حتى يتشرب السميد السمنة.



شوربة البازلاء الخضراء

٤ دقائق.

يضاف مرق اللحم ومكعب مرق اللحم الى الكراث ويعاد تثبيله بالملح والفلفل ويبقى على النار حتى يغلي.  
تضاف البازلاء وتترك على نار متوسطة الى هادئة حوالي ٢٠ دقيقة.  
يرفع من على ويضاف النعناع ويغلى القدر ويترك لمدة ١٠ دقائق.  
بواسطة الخلاط تسكب المكونات وتخلط حتى تصعب ناعمة ومهروسة.  
يعاد سكبها في وعاء وتوضع على النار حتى تبدأ بالغليان ثم ترفع حالا ويضاف عصير الليمون وتقلب جيدا.  
تسكب في زبادي التقديم وتزين بالكريمة وتقدم مع الخبز المحمص وبصحة وعافية.

المقادير

- ٣ كؤوس بازلاء خضراء مسلوقة
- ملح / فلفل حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة زبدة
- ٢ كاس مرقة لحم
- مكعب مرق اللحم
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- عود كراث
- ٤/١ كاس نعناع مفروم ناعم ومغسول
- كريمة للتزين

طريقة التحضير

في وعاء على النار تذوب الزبدة ويضاف الكراث بعد تنظيفه ويتبل بالملح والفلفل. يقبل من وقت لآخر حتى يدبل الكراث حوالي



دجاج علي الطريقة التركية

طريقة التحضير

الطريقة :-  
ضعي في طنجرة زبدة وزيت على النار ثم ضعي الدجاج وقلبيه لمدة ٥ دقائق ثم ضعيه جانبا ثم ضعي في طنجرة أخرى زيت وبصل وثوم وفلفل وقلبيه لمدة دقيقتين ثم ضعي عليه البهارات وطماطم معصورة والقليل من الملح ثم ضعي الدجاج فوقهم وتركه الى ان يتشرب الماء ثم ضعيه في الطبق وقدميه لكن اتركي القليل من الماء عليه.

المكونات

- المقادير:-
- دجاجتين بدون عظام مقطعة قطع متوسطة
- بصلتين مقطعة
- حبثين طماطم
- فلفل أسود
- فصين ثوم مدقوق
- كمون
- ربع كوب زيت
- ربع كوب زبدة
- ٢ فلفل حلو مقطع
- ملح

يمكن إعداد هذه الوصفة باستخدام

دجاج علي الطريقة التركية

