



كل شئ على طبيعته
Made By Nature



وزارة التنمية الإدارية والعمل والشؤون الاجتماعية
MINISTRY OF ADMINISTRATIVE DEVELOPMENT, LABOUR & SOCIAL AFFAIRS

كتارا
katara

Issue No 1822 - Tuesday 27 April 2021

العدد 1822 - الثلاثاء 15 رمضان 1442 هـ - 27 أبريل 2021

العشاء

7:35

المغرب

6:05

العصر

3:01

الظهر

11:32

الشروق

5:01

الفجر

3:39

15 رمضان

مواقيت الصلاة

«الخيمة الخضراء» تناقش إسهامات الوقف في الموارد والبنى التحتية.. خبراء:

الوقف ركيزة لتنمية مستدامة زاخرة بالقيم

احتفالية بالقرنقعوه بالبیت الثقافي ببرلين

نظم البيت الثقافي العربي «الديوان» في ألمانيا، برعاية سفارة دولة قطر في برلين، فعالية احتفالية بمناسبة «القرنقعوه»، الذي تحتفل به عادة الشعوب الخليجية في ليلة الخامس عشر من شهر رمضان المبارك. وحضر الفعالية، عدد محدود من أبناء الجالية العربية والخليجية، نظرا للظروف الصحية الراهنة بسبب جائحة كورونا «كوفيد- 19».

وشهدت الاحتفالية إقامة عدة مسابقات رمضانية وأنشطة ترفيهية للأطفال، تضمنت دروسا تعليمية عن عزف الآلات الموسيقية، وجلسات استمع فيها الأطفال لحكواتي يروي قصصا وروايات شعبية، إضافة إلى أداء عدد من الأغاني الشعبية الرمضانية المستوحاة من التراث الخليجي. ويهدف «الديوان» من تنظيم مثل هذه الفعاليات، إلى تعريف الأجيال الجديدة بالعادات والتقاليد القطرية والخليجية، وربط أبناء المغتربين العرب في ألمانيا بوطنهم الأم.

935

مشاركاً في مسابقة «جزء عم» بـ «كتارا»

أعلنت المؤسسة العامة للحي الثقافي «كتارا»، عن استلام 935 مشاركة في مسابقة «جزء عم» للحفاظ والتجويد المخصصة للأطفال القطريين والمقيمين من عمر 6 سنوات إلى 13 سنة، وسيتم التواصل مع المشاركين عن طريق الهاتف وبرنامج الزوم من تاريخ 11 حتى 29 رمضان لتقييم المشاركات. وكانت المؤسسة العامة للحي الثقافي كتارا، قد أطلقت مسابقة «جزء عم» السنوية عبر التسجيل الإلكتروني خلال الفترة من أول رمضان وحتى العاشر منه، بشروط محددة تتلخص في ملء استمارة المشاركة الموجودة على الموقع الإلكتروني الخاص بكتارا، كتابة معلومات المشارك مثل الاسم، تاريخ الميلاد، الجنسية بالإضافة إلى صورة من البطاقة الشخصية ورقم هاتف ولي الأمر.

ورصدت المؤسسة العامة للحي الثقافي كتارا جوائز قيمة للفائزين الثلاثة الأوائل، الجائزة الأولى: 10 آلاف ريال قطري، الجائزة الثانية 8 آلاف ريال قطري، والجائزة الثالثة: 5 آلاف ريال قطري.



أطفالنا يحتفلون بالقرنقعوه

تصوير: عمرو دياب

«البلدية» تتسلم 9801 خروف ضمن مبادرة دعم الإنتاج المحلي



الإعلان عنها من طرف وزارة التجارة والصناعة بالتعاون مع وزارة البلدية والبيئة وشركة ودام الغذائية، والخاصة بالمبادرة الوطنية المشتركة لتشجيع الإنتاج المحلي ودعم أسعار لحوم الأغنام لشهر رمضان تدوم إلى غاية نهاية رمضان، وستعمل على دعم المنتج المحلي داخل السوق، عن طريق إعطائه مساحة أكبر بشكل يضمن أرباح مربّي الأغنام باعتبار أن خرافهم تأتي على رأس طلبات المستهلكين في شهر رمضان وفي سائر الأيام.

وقد أشرفت لجنة فنية مشتركة على استلام الخراف المحلية لضمان الحالة الصحية والبدنية الجيدة للخراف ونوعية لحوم ممتازة، وتُباع هذه الخراف المحلية بمقاصب شركة ودام الغذائية بواقع خروفين لكل مواطن قطري. وتأتي هذه المبادرة في إطار الدعم الحكومي لمربي الثروة الحيوانية في الدولة من خلال مبادرة شراء الأغنام المحلية من مربي الثروة الحيوانية لعام 2021. والجدير بالذكر أن خطوة الحكومة التي سبق

الدوحة – لوسيل

في إطار المبادرة الوطنية المشتركة لتشجيع الإنتاج المحلي من الأغنام، استلمت وزارة البلدية والبيئة ممثلة بإدارة الثروة الحيوانية بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة وشركة ودام الغذائية عدد (9801) خروف بلدي تربية العزب والمزارع القطرية من السلالات (السوري العرب الحري والنجدى) وذلك من أصل (33) ألف رأس مسجلة.

ضمن مشروع إفطار الصائم خارج قطر.. الهلال الأحمر:

سلاسل غذائية لإفطار 42516 محتاجاً في بنغلاديش

سلاسل غذائية متكاملة من قوت أهل البلد تغطي احتياجات الأسر الفقيرة والنازحة واللاجئة خلال شهر الصيام.

ويمكن لكل راغب في دعم هذه الحملة التبرع عن طريق الموقع الرسمي للهلال الأحمر القطري (www.qrcs.qa)، أو الاتصال برقم خدمة المتبرعين (66666364) أو التحصيل المنزلي (33998898)، أو التحويل البنكي على الحسابات التالية: المصرف (رقم الإيبان: QA51QISB000000000110575190014).

الدولي الإسلامي (رقم الإيبان: QA66QIIB000000000111126666003)، بنك قطر الوطني (رقم الإيبان: QA21QNBA0000000000850020196062).

مصرف الريان (رقم الإيبان: QA18MAFR0000000000011199980003).

وللتبرع لمشاريع إفطار الصائم، يمكن إرسال كلمة «إفطار» في رسالة نصية قصيرة (SMS) على الأرقام 92216 (للتبرع بمبلغ 100 رق) أو 92092 (للتبرع بمبلغ 500 رق) أو 92246 (للتبرع بمبلغ 1,000 رق). وأخيراً يمكن التبرع لمشروع كسوة العيد بإرسال كلمة «عيد» في رسالة نصية قصيرة على الأرقام 92092 (للتبرع بمبلغ 500 رق) أو 92246 (للتبرع بمبلغ 1,000 رق).



والهرسك، منغوليا، تشاد. ويعتمد هذا المشروع في تمويله على حصيلة تبرعات أهل البر والعطاء في دولة قطر، حيث ستساهم زكاتهم وصدقاتهم في إطعام ما يربو على 242,500 شخص محتاج، من خلال توزيع

خارج قطر، الذي ينفذ هذا العام في 19 بلداً هي: فلسطين (الضفة الغربية، القدس، غزة)، اليمن، سوريا، أفغانستان، السودان، الصومال، لبنان، العراق، بنغلاديش، الأردن، قرغيزستان، طاجيكستان، كوسوفو، البانيا، مالي، البوسنة

الدوحة - لوسيل

ضمن حملة الهلال الأحمر القطري الرمضانية لعام 1442 هـ تحت شعار «فاستبقوا الخيرات»، يجري حالياً تنفيذ مشروع إفطار الصائم في بنغلاديش، والذي يهدف إلى توفير مكونات مائدة الإفطار خلال الشهر الفضيل لصالح 7,086 أسرة تضم 42,516 شخصاً في المتوسط من اللاجئين القادمين من ميانمار والمجتمع المحلي المضيف في بنغلاديش.

فبالتعاون بين مكتب الهلال الأحمر القطري في بنغلاديش والهلال الأحمر البنغلاديشي، بدأ بالفعل توزيع سلاسل غذائية رمضان على اللاجئين في مدينة كوكس بازار، وكذلك على عدد من الأسر المحلية الفقيرة في العاصمة دكا ومدينة راجشاهي، وذلك بتمويل من الهلال الأحمر القطري.

وقد تم حتى الآن توزيع 2,056 سلة غذائية تحتوي على التمر وزيت الطهي والأرز والملح والسكر والحمص، والسلة الغذائية تكفي الأسرة الواحدة لمدة 10 أيام. ومن المقرر أن تستمر أعمال التوزيع خلال الأيام المقبلة حتى الوصول إلى العدد المستهدف بالكامل. ويندرج هذا النشاط ضمن مشروع إفطار الصائم

أكدت أهمية شرب الماء يومياً ومضغ الطعام جيداً وببطء

الرعاية الصحية تحذر من العادات الغذائية الخاطئة في رمضان

1433 جولة تفتيشية على المنشآت الغذائية ببلدية الدوحة

التفتيش الدوري مستمرة على المنشآت الغذائية طوال العام وفي رمضان والأعياد والمناسبات بشكل خاص، والفترة الراهنة تشهد خلالها الرقابة على المطاعم والمنشآت الغذائية ومنازل البيع، لمتابعة تطبيق كافة الاشتراطات والمعايير حسب الاشتراطات القياسية، حيث يتم فحص المنشآت الغذائية من خلال 3 معايير رئيسية، تشمل فحص المنشأة ومدى التزامها بالمواصفات والمعايير وفحص المادة الغذائية للتأكد من صحتها

وسلامتها، بالإضافة للتأكد من تطبيق الاشتراطات الخاصة بالممارسة العمالية. وقال إن تكثيف الحملات على المنشآت الغذائية من شأنه تعزيز حالة الوعي لدى العمال بالطرق الوقائية للحد من انتشار عدوى فيروس كورونا وأشار إلى حرص المفتشين على الاشتراطات الصحية والهدف في المقام الأول توعوي لتعزيز الوعي بين العاملين في المنشآت الغذائية وبيان أهمية تلك الإجراءات في الوقاية من نقل عدوى فيروس كورونا.

الدوحة - لوسيل

نفذ قسم الرقابة الصحية التابع لإدارة الرقابة البلدية ببلدية الدوحة 1433 جولة تفتيشية يومية موسعة (صباحية ومسائية) على المنشآت الغذائية في مختلف مناطق الدوحة والمنطقة الصناعية منذ بداية شهر رمضان وحتى الآن. وأسفرت تلك الجولات عن تحرير 65 محضر ضبط مخالفة، وإغلاق 10 مؤسسات غذائية.

ويقوم القسم حالياً بتنفيذ حملات تفتيشية على جميع شركات ومحال تعبئة وبيع الحلويات والمكسرات الخاص بحلولى القرنفقهو، للتأكد من صلاحية المواد الغذائية المستخدمة وظروف التخزين والعرض ومدى مطابقتها للمواصفات القياسية، وأسفرت تلك الحملات حتى الآن عن ضبط 5 كيلو جرامات من الحلوى منتهية الصلاحية والتي تم إتلافها فوراً وتحرير محضر ضبط للمخالف. وقال مصدر مسؤول: إن عمليات

ويسبب حرقة المعدة، عدم الاستلقاء أو النوم مباشرة بعد الانتهاء من تناول الطعام، تناول منتجات الألبان الكالزبادي الذي يساعد على تهدئة اضطرابات الهضم وتيسير عملية امتصاص الطعام بالمعدة، حيث إن الزبادي يحتوي على البروبيوتك المفيدة للجهاز الهضمي والتي تقلل من التهاب الأمعاء والقولون العصبي، كما لا ننسى فوائد اليانسون والنعناع والزنجبيل والبقدونس، حيث إن شرب كوب دافئ منها يعمل على تخفيف مشاكل الجهاز الهضمي وتهدئة المعدة والتلبك المعوي.

الهضم وتنظيف الجسم

وينصح بضرورة ممارسة الرياضة بعد الطعام بساعتين إلى ثلاث ساعات كالمشي وتمارين القرفصاء وغيرها التي تسهل عملية الهضم وتقوية الجهاز الهضمي والدورة الدموية وتقلل نسبة الإصابة بالتلبك المعوي، ختاماً، فوائد الصيام لا تعد ولا تحصى للجهاز الهضمي، فهو يعمل على إراحة الجهاز الهضمي من عملية الهضم والاهتمام بعملية تنظيف الجسم من السموم، إضافة إلى أنه يساعد في تنظيم وتحسين كفاءة الجهاز الهضمي ويقلل من مشاكل الحموضة والغازات وعسر الهضم في حال تم تطبيق الإرشادات الغذائية السابقة.

ويليها كوب من الشورية لتهيئة المعدة لاستقبال الطعام بعد ساعات الصيام الطويلة، ويجب الحرص على مضغ الطعام جيداً وببطء، ولا ننسى أهمية شرب الماء يومياً، لتعويض فقد السوائل خلال الصيام والوقاية من الجفاف والإمساك والمحافظة على رطوبة الجسم وتسهيل عملية الهضم، كما أن المبالغة في شرب الماء خلال السحور لا تقي من العطش كون الجسم يأخذ حاجته من الماء ويتخلص من الفائض لذلك يجب توزيع الماء على دفعات بداية من وجبة الإفطار حتى وجبة السحور، ولا ننسى الإكثار من تناول الفواكه والخضروات في وجبة السحور كالخس والخيار التي تساعد على تعويض ما يفقده الجسم من سوائل خلال فترة الصيام كونها تحتوي على نسبة عالية من الماء وتمد الجسم بما يحتاجه من الأملاح والألياف، كما تقي من الإمساك وتحسن عملية الإخراج، كما يفضل عدم الإكثار من شرب المنبهات كالشاي والقهوة والمشروبات الغازية التي تسبب الأم المعدة وصعوبة عملية الهضم وإدراج البول وما يترتب من جفاف، إضافة إلى عدم الإفراط في الأطعمة المالحة والبهارات والتوابل الحارة التي تسبب العطش، وتجنب المشروبات والسكريات والدهون كالحلويات والمقلبات التي تزيد إفراز حمض المعدة وتأخذ وقتاً طويلاً مما يتعب الجهاز الهضمي

الدوحة - لوسيل

منذ بداية شهر رمضان الكريم، تتلون موائد الطعام بكل ما لذا وطاب ويفرط الأشخاص الصائمون في تناول العديد من أصناف الأطعمة المختلفة دفعة واحدة وبكميات كبيرة، مما يؤدي إلى مشاكل كالإصابة بعسر الهضم والتلبك المعوي واضطرابات المعدة وغيرها، وتزداد في المستشفيات وأقسام الطوارئ حالات التلبك المعوي وعسر الهضم بسبب العادات الغذائية الخاطئة أثناء تناول الطعام بعد ساعات الصيام الطويلة.

ولتجنب هذه المشاكل الصحية توصي أخصائية التغذية أمل الزاهري من مركز معيذر الصحي بمؤسسة الرعاية الصحية الأولية ببعض الإرشادات والنصائح الغذائية الواجب اتباعها أثناء شهر رمضان الكريم منها: عدم الإكثار من تناول الطعام بكميات كبيرة تفوق حاجة الجسم وكذلك الإفراط في تناول الأطعمة الدسمة والمقلية هو سبب آخر يمكن أن يؤدي لحدوث التلبك المعوي، حيث إن الأطعمة الدسمة والغنية بالدهون تصعب عملية الهضم وتسبب الأم المعدة، وبالتالي يفضل تقسيم الطعام إلى ثلاث وجبات صغيرة (إفطار، عشاء وسحور) على أن يبدأ الإفطار بتناول ثلاث حبات صغيرة من التمر وكوب من الماء أو اللبن قليل الدسم،

خصصته للأيتام والأسر الفقيرة وذوي الإعاقة

قطر الخيرية تنفذ مشروع إفطار الصائم لمكفوليها في عدة دول



الاجتماعية داوود الديك، أن مجالات العمل بين قطر الخيرية ووزارته، تأتي من أجل تعزيز مجالات التعاون بين الطرفين لتلبية احتياجات الأسر الفقيرة والمهمشة، خاصة في شهر رمضان الفضيل، وتعزيز صمودهم في ظل الأوضاع الصعبة التي تعيشها الأسر بفعل تبعات جائحة كورونا.

وأشار الديك إلى أنّ التعاون والتدخلات التي تقدمها وزارة التنمية الاجتماعية للأسر الفقيرة والمهمشة بالتعاون ودعم قطر الخيرية تمتد لتغطي محافظات الوطن كافة، وتشمل توفير المياه الصالحة للشرب والإنارة للمساكن وتوفير الأجهزة المساندة للأشخاص ذوي الإعاقة.

الغذائية. وفي بنغلاديش نفذ المشروع في 13 مقاطعة من مقاطعات البلاد استفادت منه 6,500 أسرة معظمهم من مكفولي قطر الخيرية. وقد تم توزيع تلك السلال بحضور عدد من المسؤولين المحليين بكل مقاطعة وسيواصل توزيع السلال حتى نهاية الشهر الكريم. وعلى صعيد متصل، تواصل قطر الخيرية توزيع طرود غذائية على الأسر المكفولة ومن المقرر أن يستفيد منها أكثر من 60 ألف شخص من مختلف محافظات قطاع غزة. وبالتوازي مع ذلك تواصل قطر الخيرية في رام الله تنفيذ مشروع إفطار الصائم، وذلك بالتعاون مع وزارة التنمية الاجتماعية. وقد أوضح وكيل وزارة التنمية

الدوحة - لوسيل

في إطار مواصلة تنفيذها لمشاريع حملتها الرمضانية «رمضان الأمل» في 32 دولة عبر العالم، خصصت قطر الخيرية جزءاً من مشروعها «إفطار الصائم» لصالح مكفوليها من الأسر الفقيرة والمعاقين وأسر الأيتام والتي نفذت حتى الآن في كل من البانيا وبنغلاديش وفلسطين، حيث تم توزيع الطرود الغذائية عليهم لإعانتهم خلال الشهر الكريم. وفي البانيا تم تنفيذ المشروع في عدد من المناطق أبرزها (كافيا - اشكودرا - الباسان - كورتشا) واستفادت منه 1400 أسرة ممن تكفلهم قطر الخيرية وقد حصلوا على السلال

خالج
من اللاكتوز
LACTOSE FREE

رمضان
مبارك

قليل
أبيض



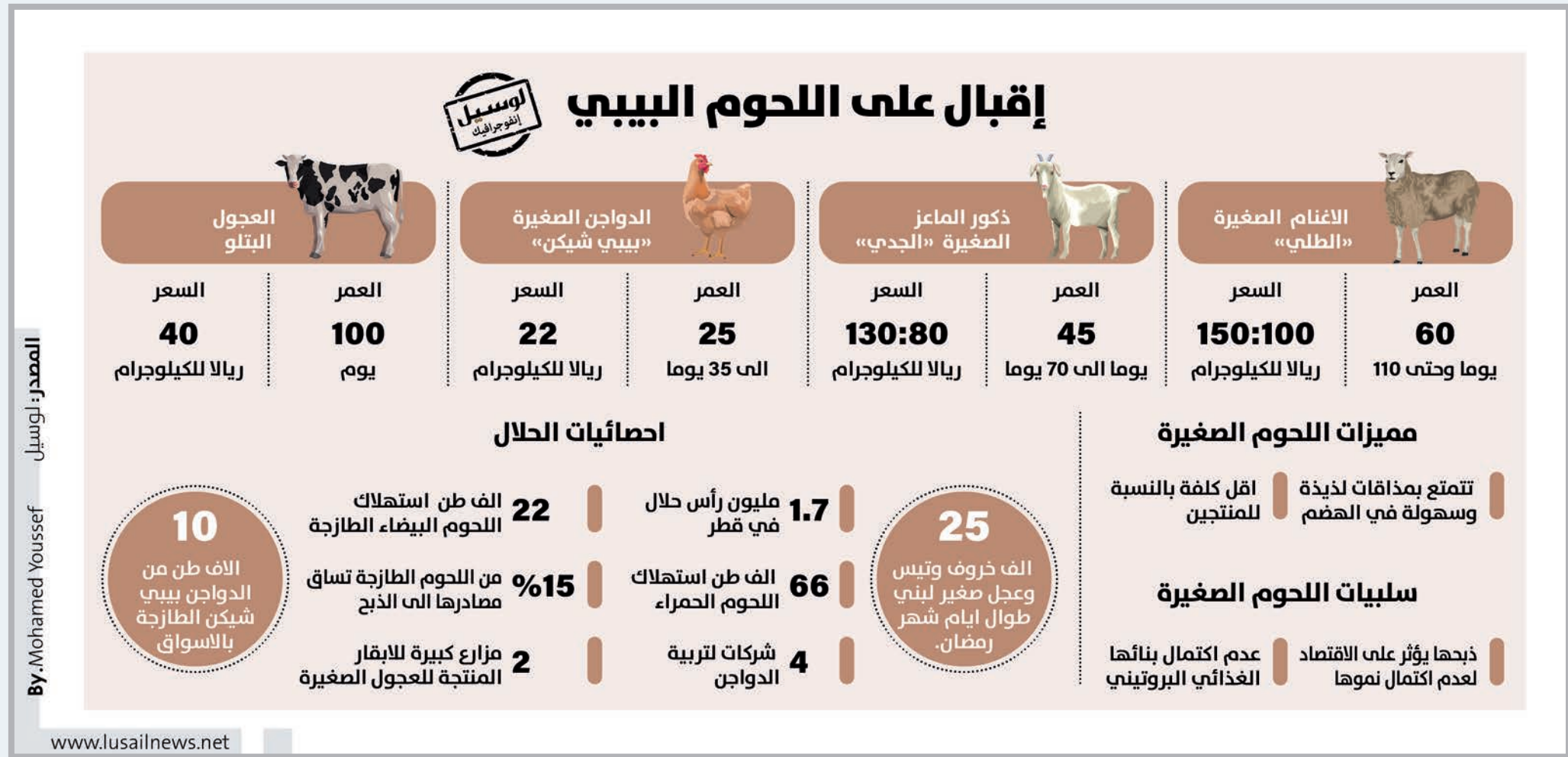
[f/baladnadoha](https://www.facebook.com/baladnadoha) [baladnaco](https://www.instagram.com/baladnaco) [@baladnaco](https://www.twitter.com/baladnaco)

شركة بلدنا للصناعات الغذائية ذ.م.م | طريق الشمال مخرج ٤٤ - أم الحوايا - قطر
Baladna Food Industries Co. W.L.L. | Shamal Road - Exit 44 - Um Al Hawaya, Qatar
T +974 4035 8888 | CustomerCare@baladna.com | www.baladna.com



إلى ١٥٥ ريالاً للكيلو.. منتجون:

عليها المستهلكون في رمضان



25 ألف رأس من الطلي والجديان والبتلو بالأسواق خلال رمضان

فوائد اللحوم

حول فوائد تلك اللحوم يكشف موقع هيلسي بكتشزن: «إن لحم الماعز من أفضل أنواع اللحوم الحمراء للصحة العامة، لاحتوائه على نسبة ضئيلة من الدهون والسعرات الحرارية، بالإضافة إلى محتواه العالي من الفيتامينات والمعادن التي تساهم في علاج بعض الأمراض والوقاية منها. الوقاية من الأنيميا، يضبط ضغط الدم لوجود البوتاسيوم فيه، ويتميز لحم الماعز باحتوائه على نسبة عالية من البروتين، الذي يساعد على بناء وتقوية العضلات. ونسبة عالية من الكالسيوم، وهو من المعادن التي تلعب دوراً هاماً في الحفاظ على صحة العظام والأسنان والمفاصل. يوصي خبراء التغذية، مرضى القلب، بتناول لحم الماعز، ويحتوي لحم الماعز على حمض الليبولىك المفقرن، الذي يقلل من فرص الإصابة بالسرطان ويتميز لحم الماعز بقلّة سعراته الحارّة واحتوائه على نسبة عالية من البروتين، وهو ما يساهم في الوقاية من الإصابة بمرض السكري. يساعد لحم الماعز على تقوية القلبين من الجهاز المناعي ومكافحة الالتهابات وحماية الأجنة من التشوهات الخلقية لوجود فيتامين B9، ويحتوي لحم الماعز على البروتين الذي يساعد على الشعور بالشبع والامتلاء لاطول فترة ممكنة. كما يتميز بقلّة سعراته واحتوائه على القليل من الدهون، مما يساعد على فقدان الوزن.



■ أصناف متنوعة من اللحوم الصغيرة متوفرة بالأسواق خلال شهر رمضان

الدعم، ويفضل كثير من الحريين عدم المشاركة فيها ليطمئنا من بيع المنتج بحرية غير مرتبطين بوزن معين. وتشير الأرقام إلى وجود 2 مزرعة كبيرة للإبصار المنتجة للعجول الصغيرة، و4 شركات لتربية الدواجن، بينما يتم الآن الإعداد لإنشاء 9 مشروعات لتربية وإنتاج الخراف، هذا إلى جانب ما ينتج من العزب والمزارع وبيوت البر من حلال.

ورش لتوعية أصحاب العزب بشأن الإدارة والتربية للحلال بالتعاون مع قسم الإرشاد الحيواني إضافة لمبادرات بالجسمعات الخابطة، و1018 عزبة تقوم بها وزارة البلدية والبيئة إدارة الثروة الحيوانية مثل مبادرة الأصاحي التي تستهدف وصول إنتاج العزب إلى زيادة نسبة الإنتاج من الخراف البلدية المحلية المنتجة بالبلدية والحيطة المربين بالعزب من جمهور المستهلكين. وتكشف السجلات عن طرح 10 آلاف طن من الدواجن بيبي شيكن الطازجة بالأسواق، وأكثر من 25 ألف خروف وتيس وعجل صغير لبني

الجدوى الاقتصادية

الحيوانات التي قد لا يزيد عمرها على الثلاثة أشهر، بعدم اكتمال بنائها الغذائي البروتيني، فالبروتين، كما هو معروف، هو أهم عنصر في اللحم، ولا يوجد إلا في لحوم الحيوانات المكتملة النمو سواء الإبل أو العجول أو الأغنام أو الماعز أو الدجاج... كما أن ذبحها وهي صغيرة فيه هدر اقتصادي كبير. ويخلص د. فراج الشيخ الفزاري للقول «لقد طالبت بعض الدول والمنظمات الدولية، بضرورة إصدار قانون خاص بحماية الثروة الحيوانية فيما يتعلق بذبح صغارها وتحديد عمر الحيوان المهد للذبح وحالات الذبح الاضطراري».

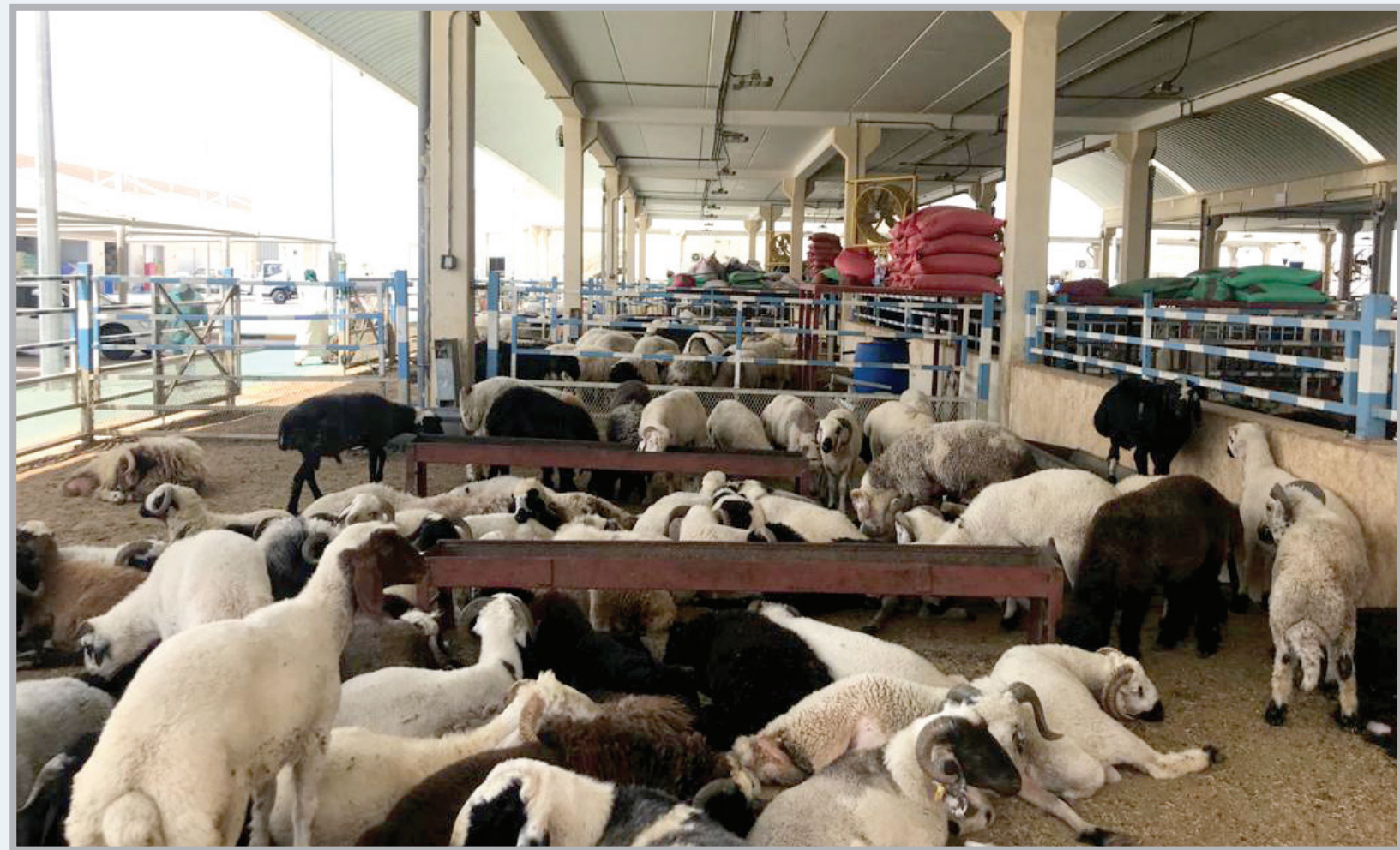
عن ظاهرة ذبح الإناث من الحيوانات ويجب وقفها». ووصف الدكتور فراج الفزاري ظاهرة ذبح الحيوانات وهي صغيرة وقيل اكتمال نموها بأنها أكثر انتشاراً، وبالات في الآونة الأخيرة، في الدول الخليجية، وقطر ليست استثناء، ولها أضرار كثيرة، صحية واقتصادية، حيث فيها إهدار للثروة الحيوانية، كما أن ذلك يساهم بشكل واضح في تدني نمو الثروة الحيوانية، على قلتها في المنطقة. ويستشهد الدكتور فراج الفزاري بدراسات نموها، حيث تؤكد هذه الأضرار صحية، من تناول لحوم صغار



■ فراج الشيخ الفزاري

يبدأ سعرها من 22 ويصل

4 أصناف من اللحوم الصغيرة يقبل



■ أنواع متعددة من الخراف بالسوق المركزي

سنوياً من لحوم العجول من خلال هذه الاتفاقية.

وقال محمد بدر السادة، رئيس مجلس إدارة شركة ودام الغذائية ونائب رئيس مجلس إدارة شركة بلدنا بحفل التوقيع، إن الاتفاقية تعد نموذجاً للتكامل المحلي، ويسهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي للدولة.

ووصف السيد معتز الخطيب، رئيس مجلس إدارة شركة بلدنا الاتفاقية بأنها تعزز الترابط والتكامل الاقتصادي بين الصناعيين المحليين وتساهم بزيادة القيمة المضافة ورفع التنافسية القطرية مما يدفع بعجلة الاقتصاد نحو نمو مستدام في ظل الاكتفاء الذاتي.

الأرقام

15%

من قطاع الحلال والدواجن تباع صغيرة العمر

500

طن من لحوم عجول البتلو عمر 100 يوم تطرح بالأسواق سنوياً

إقبال كبير

وخلال جولة لـ «لوسيل» في السوق البيع الموزعة في مختلف أنحاء الدولة، وقالت إن تلك الاتفاقية تجي مساهمة منها في تحقيق الاكتفاء الذاتي لدولة قطر.

وقال النوبي بن سالم المري، الرئيس التنفيذي لشركة ودام الغذائية بأن هذه الاتفاقية تنمشنى مع إستراتيجية شركة ودام القائمة على توفير منتجات محلية طازجة تتميز بأعلى معايير الجودة والسلامة الغذائية، بالإضافة إلى أنها تدعم إستراتيجية شركة ودام في تنوع ورءا على سؤال من «لوسيل» حول عدم جدوى ذبح الخراف الطلي زنة 6 كجم بدلاً من تركها لتصل إلى 49 كجم أي 7 أضعاف وزنها الأمر الذي يدعم العائد الاقتصادي للدولة، أكد فتح الله على حرص المزارع على دعم الاقتصاد المحلي وتحقيق الاكتفاء لكن المستثمر أيضاً ينفق أموالاً طائلة خلال عمليات التربية ويتعين عليه ألا يخسر من وراء عمليات التربية.

ستقوم بتزويد السوق المحلي بـ 500 طن



■ إقبال على اللحوم البيضاء، الحمراء، صغيرة العمر بالأسواق

صلاح بدوي

تشهد اللحوم الحمراء والبيضاء الصغيرة إقبالا كبيرا من جمهور الصائمين في شهر رمضان الفضيل وتلك اللحوم يتم إنتاجها من 4 مصادر متباينة الأنواع، وهي ذكور الأغنام الصغيرة «الطي» وتتراوح أعمارها من 60 يوما وحتى 110 أيام زنة من 5 إلى 8 كجم، وذكور الماعز الصغيرة عمر 90 يوما فاقل وزنة 5 إلى 6 كجم، والدواجن الصغيرة الحجم وتسمى «بيبي شيكن» زنة 500 إلى 600 جرام للدجاجة الواحدة ويغسل منها الذكور، والعجول البتلو عمر 100 يوم، ويبلغ متوسط سعر الكيلو جرام من لحوم الطلي والجدي ما بين 100 إلى 150 ريالاً حسب العمر، بينما يبلغ سعر الكيلو من لحوم البيبي شيكن البيضاء 22 ريالاً والعجول البتلو متوسط 40 ريالاً.

ووفق ما ذكره أصحاب الشركات المنتجة والمزارع لـ «لوسيل» فيرجع السبب للإقبال على تلك الأنواع من اللحوم صغيرة السن نظراً لأنها تتمتع بمذاق لذيذ وسهولة في الهضم، ومن جانب آخر تعد أقل كلفة بالنسبة للمنتج نظراً لفترة تربيتها الصغيرة وكميات الطعام والعناية المحدودة التي تتلقاها، بينما يرى بعض الخبراء أن ذبح الخراف والجديان والدواجن والعجول وهي صغيرة السن عملية سلبية من الناحية الاقتصادية لكون أنها لو تركت حتى يكتمل نموها ونضجها فإنها تكون أكثر جدوى اقتصادياً ولأنها غذائي للدولة، وهي تشكل خطراً لا يقل عن خطر ذبح الإناث.

دواجن بيبي شيكن

وحول إنتاج المزرعة من الدواجن الصغيرة «البيبي شيكن» يكشف السيد معاذ رنكوسي المسؤول بالمجموعة الوطنية للإنتاج الزراعي والحيواني: بدأت مزرعتي باليوم الأول من الشهر الفضيل برقع معدلات الإنتاج 3 أطنان باليوم، وتلك الكمية تتألف من الدواجن الصغيرة «البيبي شيكن» بوزن 400 - 600 جرام نظراً لوجود طلب كبير عليها، وفي النصف الثاني من رمضان سطرحد 3 أطنان أخرى باليوم تمثل نوعاً جديداً من الدجاج وهو المغذى على الذرة الصفراء، وهذا النوع من الدجاج أقرب ما يمكن إلى العضوي الطبيعي، وبالتالي تكون قد أضفنا 6 أطنان يومياً للإنتاج بعد رمضان ليرتفع إلى 34 طناً يومياً وسوف تستمر على حسب السوق.

معتز الخطيب

محمد بدر السادة

والذين يحرصون على تزيين الولائم بها، وطعم لحوم هذا النوع من الخراف في غاية اللذة ويصل سعر الكيلو منه إلى أكثر من 150 ريالاً.

ويشد فتح الله على أن المزارع والعزب تفضل بيع الخراف في أعمار الطلي كون أنها تدر عائداً مادياً كبيراً لها ولا تستنزف المربي مادياً لشراء الأعلاف والأدوية والعناية بالخراف في عمليات التربية حتى تصل للنضج المطلوب، كون أنه يتمكن من بيعها طلي بأسعار مريحة أكثر ويخلص منها سريعاً.

ورداً على سؤال من «لوسيل» حول عدم جدوى ذبح الخراف الطلي زنة 6 كجم بدلاً من تركها لتصل إلى 49 كجم أي 7 أضعاف وزنها الأمر الذي يدعم العائد الاقتصادي للدولة، أكد فتح الله على حرص المزارع على دعم الاقتصاد المحلي وتحقيق الاكتفاء لكن المستثمر أيضاً ينفق أموالاً طائلة خلال عمليات التربية ويتعين عليه ألا يخسر من وراء عمليات التربية.

اتفاقية بلدنا

ويكشف فتح الله على المسؤول في إحدى المزارع المعروفة عن انتعاش تجارة الخراف الطلي من عمر 30 إلى 45 يوماً زنة 6 كجم و8 كجم حيث يباع الخروف الواحد بأسعار تبدأ من 850 ريالاً وتصل إلى 1100 ريالاً ولاسيما بالأبعاد والمواسم والمناسبات، حيث ترتفع أسعارها للإقبال الشديد عليها، ويقول: يحظى الطلب على هذا النوع من الخراف بإقبال كبير من جانب المواطنين

الطلي مريح للمنتج

ويكشف فتح الله على المسؤول في إحدى المزارع المعروفة عن انتعاش تجارة الخراف الطلي من عمر 30 إلى 45 يوماً زنة 6 كجم و8 كجم حيث يباع الخروف الواحد بأسعار تبدأ من 850 ريالاً وتصل إلى 1100 ريالاً ولاسيما بالأبعاد والمواسم والمناسبات، حيث ترتفع أسعارها للإقبال الشديد عليها، ويقول: يحظى الطلب على هذا النوع من الخراف بإقبال كبير من جانب المواطنين

إسهامات الوقف في الموارد والبنى التحتية بالخيمة الخضراء.. خبراء ومختصون:

الوقف يلعب دورا هاما في تحقيق التنمية المستدامة الزاخرة بالقيم



صلاح يديوي

تحت عنوان «إسهامات الوقف في الموارد والبنى التحتية» استعرضت الفعالية السادسة من برنامج الخيمة الخضراء الرمضاني برئاسة الدكتور سيف بن علي الحجري أهمية الوقف الخيري على مدار تاريخه في دعم مجالات البنى التحتية، وبناء المدارس والمستشفيات والعمل على النهوض بالعمارة الإسلامية، وتوفير المياه النظيفة والطاقة بأسعار معقولة وكذلك دوره في تطوير الصناعات ونشر الابتكار وتوفير السكن الآمن والإنتاج المستدام. وفي البيان الختامي للفعالية أكد د. سيف الحجري أن الإسلام قدم للحضارة الإنسانية الوقف، الذي يُعد ركيزة لتنمية مستدامة زاخرة بالقيم، بما يرسخ مفاهيم البذل التطوعي، والاعطاء.

■ جانب من الفعالية

نماذج من الأوقاف

واستطرد الدكتور سيف الحجري قائلاً: من ضمن الأوقاف، الوقف على الموارد والبنى التحتية لصالح التنمية التجارية، والرعاية السكنية والتنمية الزراعية، والتنمية الصناعية، بالإضافة إلى الوقف لبناء الجسور وصيانتها، وشق الترع وحفر الآبار، التي كان لها أعظم الأثر في التنمية المستدامة. وتنوعت الأوقاف على مدار القرون السابقة وصولاً إلى الوقف لصالح حفظ الهوية البصرية وإشاعة الجمال والزخرفة والفنون الإسلامية. وخلص للقول: نظراً لنضج التجربة في العصر الحاضر، توصلت المؤسسات الوقفية إلى تفهم احتياجات التنمية، ودعمها بصورة عميقة الأثر كثيفة الدلالة.

في بداية الفعالية قال الأستاذ الدكتور محيي الدين القره داغي الأمين العام للاتحاد العالمي لعلماء المسلمين: إن المدارس للحضارة الإسلامية يقف معجباً كل الإعجاب بدور الأوقاف في المساهمة في صناعة الحضارة الإسلامية والنهضة الشاملة للأمة، وإن من يقرأ تاريخ الوقف يجد أنه شمل مختلف جوانب الحياة من الجامعات والمستشفيات، إلى الأوقاف الخاصة بالحيوانات (مثل خيول الجهاد) التي لم تعد صالحة للاستعمال، فحينئذ تحال إلى المعاش وتصرف لها أعلافها، وما تحتاج إليه من هذه الأوقاف، إلى الأوقاف على الأواني التي تنكسر بأيدي الخادmates حتى لا تعاقب فيجبدن بدائل عنها في مؤسسات الوقف. لذلك فإعادة دور الوقف تعني إعادة دور كبير للجانب الطوعي المؤسس لخدمة الحضارة والتقدم، ولخدمة تنمية المجتمع وتطويره.

وأكد فضيلته أن استثمار أموال الوقف يؤدي للحفاظ عليها ويساهم في تحقيق أهداف الوقف الاجتماعية والاقتصادية والتعليمية، والتنمية،

مضيفاً: ما أكثر احتياج الأمة إلى الأموال لتحسين أحوالها الاجتماعية التسويق والتصنيع والإنتاج. ونوه إلى أن الوقف الذي يراود له الاستمرار، ومن مقاصده التأييد، لا يمكن أن يتحقق ذلك إلا من خلال الاستثمارات الناجحة، وإلا فالمصاريف والنفقات والصيانة قد تقضي على أصل الوقف إن لم تعالج عن طريق الاستثمار المجدي النافع، مطالباً إدارة الوقف بالاهتمام بهذا الجانب وأن تخصص جزءاً جيداً من ربح الوقف للاستثمار إضافة إلى استثمار بقية

المضيق: ما أكثر احتياج الأمة إلى الأموال لتحسين أحوالها الاجتماعية التسويق والتصنيع والإنتاج. ونوه إلى أن الوقف الذي يراود له الاستمرار، ومن مقاصده التأييد، لا يمكن أن يتحقق ذلك إلا من خلال الاستثمارات الناجحة، وإلا فالمصاريف والنفقات والصيانة قد تقضي على أصل الوقف إن لم تعالج عن طريق الاستثمار المجدي النافع، مطالباً إدارة الوقف بالاهتمام بهذا الجانب وأن تخصص جزءاً جيداً من ربح الوقف للاستثمار إضافة إلى استثمار بقية



د. سيف الحجري:
المؤسسات الوقفية
دعمت احتياجات
التنمية بصورة جيدة

د. القره داغي:
استثمار أموال الوقف
يؤدي للحفاظ عليها
ويساهم في تحقيق
أهدافه

د. أحمد الكندي:
الأسهم الكبيرة للأفلاج
مملوكة للأوقاف
بعمان وتدر ربحاً
للأوقاف

أموالها السائلة.

وقف الأفلاج

وقال الدكتور أحمد بن يحيى الكندي: إن الوقف من روائع الحضارة الإسلامية، وأسهم بشكل فعال بمجالات تنمية الزراعة والموارد المائية، ربما لأن في هذين المجالين أول ما بدأ التوقيف في الإسلام بدأ بهما وضرب نماذج على ذلك من التاريخ الإسلامي وأيام الرسول محمد صلى الله عليه وسلم وصحابته الكرام رضوان الله عليهم.

واستطرد د. الكندي قائلاً: من خلال الوقف يمكن النهوض بالزراعة والمياه والتجارة والصناعة والاستفادة بتجربة الوقف على مدار التاريخ الإسلامي والعمل على تطويرها، لكون أن من الأهداف الرئيسية للوقف أن يكفل الحاجة وينهض بالأمة، من منطلق أن تنوع الأموال الموقوفة يفتح لنا المجال للاستفادة أن يكون الوقف ميداناً لنهضة الأمة.

واستدل على ذلك بتجربة الوقف للأفلاج في سلطنة عمان وقال: لم تكن الأفلاج عبارة عن وسيلة ري فحسب، بل كانت مؤسسة اجتماعية واقتصادية عامة، يمتلك فيها أغلب أبناء المجتمع الأسهم القليلة أو الكثيرة، وكانت هذه الأسهم تتداول بالبيع والشراء والتأجير، فكانت بمثابة شركة عامة تدر ربحاً ويستفيد منها أبناء المجتمع، إلا أن ما يميز هذه المؤسسات العامة (الأفلاج) أن الأسهم الكبيرة منها مملوكة للأوقاف فهي تدر ربحاً للأوقاف.

الجمال والزخرفة

وحول الوقف ودوره في الجمال والزخرفة والفنون الإسلامية كشف الدكتور سلمان بن عامر الحجري أستاذ التصميم الجرافيكي المشارك:

إن دور الوقف كان بارزاً في العناية بتعمير المساجد والجوامع، الاعتناء بشكل دقيق بالجوانب الجمالية في العمارة، وتطوير الزخرفة وإحياء التراث في المناطق الريفية، وربط الفن المجتمع، وتعزز الجوانب الجمالية التي نادى بها الدين الحنيف. وفي إجابته عن سؤال حول كيف ساهم الوقف في حفظ الفنون الإسلامية حدد الدكتور سلمان خمسة مبادئ رئيسية كانت داعمة لتكوين هذه الثروة الفنية والأثرية الوقفية، وهذه المبادئ هي: الإتقان والمتانة، والمنفعة والوظيفية، والنمو.

وخلص للقول: كانت فنون العمائر والبقاء، والدوق والجمال الوقفية وجمالاً ذات إشعاع روحي يبعث في النفس الطمأنينة والراحة بما أنه تذكر دائم بمعنى الخير والقيمته في دنيا الإنسان وفي آخرته.

الإفساد في الأرض

واستفاض الدكتور عادل شريف في التحدث عن نهى الله سبحانه وتعالى عن الإسراف والتبذير واستدل على تداعيات عدم الالتزام بنواهي الله بما يحدث في الكون من تغيرات مناخية بسبب النشاط البشري المخل بقوانين الطبيعة والتسبب في الاحتباس الحراري وزيادة الغازات وتلوث البحار أو ظهور أوبئة كنتيجة مباشرة للتغيرات المناخية التي أحدثت طفرات في المخلوقات الأخرى وأضعفت مناعتها مما سهل انتقال الجراثيم للإنسان.

وقال الدكتور عادل: للأسف القادم أسوأ ونحن أمام تحديات بشرية وشح المياه ومصادر الطاقة وفي ظل تلك التغيرات يبرز في هذا الجو دور المؤمنين كنموذج بارز في إيجاد حلول.

مدارس السلم

واستعرض الدكتور يحيى الأغا حرص الممالك والسلطين الشديد بمصر على إنشاء المدارس والمساجد واستدل على ذلك بإنشاء صلاح الدين الأيوبي العديد من المدارس.

واستطرد قائلاً: وهنا في دولة قطر من ضمن الوقف مدارس السلم وفي طليعتها مدرسة السلم واحد التي تضم 600 تلميذ من أبناء المقيمين ويتم خلالها توفير كل الاحتياجات للطلاب بدون مقابل، ودولة قطر مقبلة على إنشاء سلسلة مدارس أخرى للسلم، وفي ذلك تتكاتف الجهود بين وزارة التعليم وقطر الخيرية وجهات أخرى خيرية قامت بدعم المدارس لتستمر في أداء دور مميز وهذا جزء من الدعم لأبناء المقيمين بدولة قطر.

مشاريع بحثية

واستفاض الدكتور خليل السعيد في التحدث عن أهم أنواع الوقف وأكثرها حيوية، وبدأ بالآبار وقال: من المعروف عندما نمر بالمدن والقرى ما هو السبيل الذي يشرب منه عابرو السبيل، وكانت البساتين من أهم أنواع الوقف في التاريخ الإسلامي. وأضاف: ساهم الوقف في تعبيد الطرق وتنظيفها ولم يكن يتوافر إلا في بلاد المسلمين ونقلته الحملات الصليبية للغرب. وخلص للقول: الفكرة المحورية في الوقف هي الصدقة الجارية، وهو حجر الأساس الذي قامت به المؤسسات، والوقف يعني الاستدامة والربط بين الأجيال ويساهم في حماية الدين والأعراف والتقاليد الاجتماعية، والوقف طاقة كامنة هائلة داخل المجتمع. وطالب الدكتور محمد عامر بطرح وقف لمشاريع بحثية علمية تفيد المجتمعات الإسلامية وخصوصاً بمجالات العلم الحديث وتوجه الأموال لبرامج معينة ومن الممكن تكون في نقلة نوعية.

جوائز قيمة للفائزين الثلاثة الأوائل

متشاركاً في مسابقة لحفظ وتجويد القرآن للأطفال بـ «كتارا»

وكانت المؤسسة العامة للحي الثقافي كتارا قد خصصت للأطفال مجموعة مهمة من المسابقات وذلك في إطار سعيها المتواصل إلى الاهتمام بهذه الفئة من المجتمع بإقامة برامج تثقيفية وتعليمية وترفيهية، بالإضافة إلى حرصها على نشر الثقافة والتراث والقيم العربية والإسلامية والأخلاق الحميدة.

منصاتها على شبكة التواصل الاجتماعي، وذلك تماشياً مع السياسة الاحترازية للدولة للوقاية من انتشار فيروس كورونا «كوفيد-19».

ودأبت المؤسسة العامة للحي الثقافي «كتارا» على إطلاق مسابقة «جزء عم» للأطفال سنوياً، وشارك في مسابقة رمضان العام الماضي نحو 1681 طفلاً تأهل منهم 765 مشاركاً.

الثلاثة الأوائل، حيث يحصل الفائز بالجائزة الأولى على مبلغ نقدي قدره 10 آلاف ريال قطري، والفائز بالجائزة الثانية على مبلغ 8 آلاف ريال قطري، والفائز بالجائزة الثالثة على مبلغ 5 آلاف ريال قطري. وتأتي هذه المسابقة ضمن حزمة المسابقات والأنشطة المتنوعة التي قدمتها المؤسسة العامة للحي الثقافي «كتارا» عن بعد ضمن

الثقافي كتارا، قد أطلقت مسابقة «جزء عم» السنوية، عبر التسجيل الإلكتروني خلال الفترة من أول رمضان وحتى العاشر منه، موضحة أنه سيتم التواصل مع المشاركين عن طريق الهاتف وعبر تقنية التواصل المرئي من تاريخ 11 حتى 29 رمضان لتقييم المشاركات.

ورصدت المؤسسة العامة للحي الثقافي، جوائز قيمة للفائزين

الدوحة - قنا

أعلنت المؤسسة العامة للحي الثقافي «كتارا»، استلام 935 مشاركة في مسابقة «جزء عم» للحفاظ والتجويد المخصصة للأطفال القطريين والمقيمين من عمر 6 سنوات إلى 13 سنة، ضمن فعاليات «كتارا» الرمضانية.

وكانت المؤسسة العامة للحي

تقوم إدارة شؤون الأسرة بتوجيه جهود المؤسسات المعنية بالمرأة والأسرة، بهدف إنشاء مشروعات تنموية لتمكين الأفراد والأسر اقتصادياً، وتشجيعهم للاعتماد على النفس. كما تعمل على تطوير وتنفيذ مشروعات دعم وتنمية الأسر المنتجة من خلال التدريب وتوفير الخدمات المساعدة، وتوفير مجالات لتسويق منتجات برامج الأسر المنتجة.

هذه الصفحة تصدرها جريدة «لوسيل» بالتعاون مع وزارة التنمية الإدارية والعمل والشؤون الاجتماعية متمثلة في إدارة شؤون الأسرة.

١٦ ألف ريال مبيعات يومياً لمتجر «الفرصة».. علي يعقوب:

أطمح في تأسيس مصنع كبير لتفصيل الخنتب والأكريلك

مصطفى شاهين

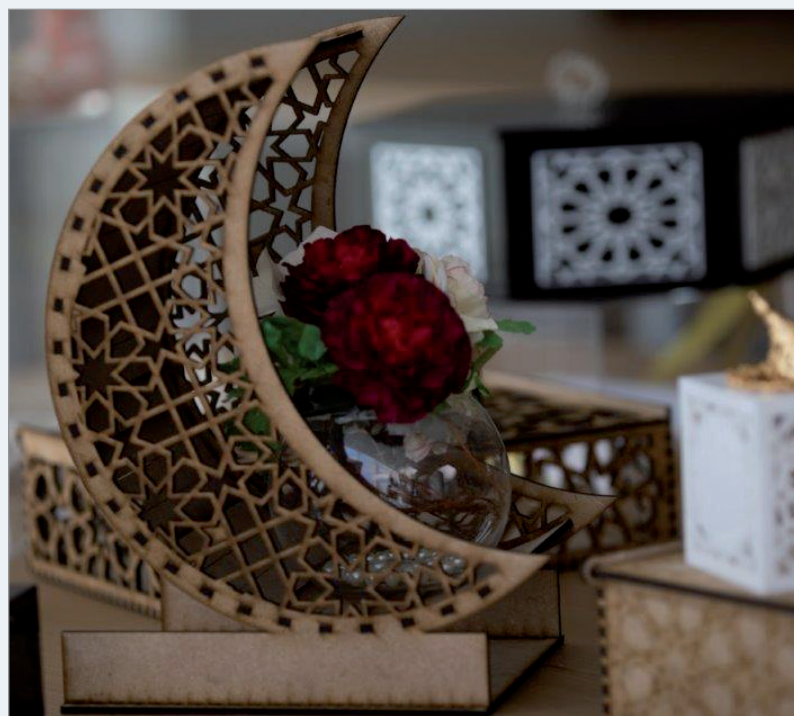
كانت نقطة التحول التي عوّضته عن رحلة المثابرة والعناء عام 2014م بعدما تلقى صاحب مشروع منزلي اتصالاً من إدارة شؤون الأسرة بوزارة التنمية الإدارية والعمل والشؤون الاجتماعية، ليحصل على منفذ بيع مكون من طابقين، متجر «الفرصة»، وهو الشيء الذي لم يصدق في بداية الأمر. فبعد أن كان الرجل الأربعيني يتكبد العناء في انتظار عملائه بجانب الطرق أو في أحد المجمعات التجارية، أصبح لديه منفذ تسويقي لمنتجاته وورشة خاصة في قرية بروة بدعم من الوزارة.

الخبرة الكبيرة التي اكتسبها علي يعقوب في مشروع تصميم صناديق المجوهرات المزينة بالدبابيس، وصناديق الزينة والشوكولاتة، أهله للحصول على الدعم المقدم من إدارة شؤون الأسرة لاسيما وأنه نجح في تسويق منتجاته عبر الإنترنت والواتساب.

وقبل ذلك وتحديدا منذ 25 عاماً كان يعمل يعقوب على تصنيع مجسمات السفن والصناديق المستوحاة من التراث القطري لكنه طور مشروعه بشكل كبير واكتسب خبرات متعددة لا تقتصر على صناعة الأخشاب وحسب.

تطور المشروع

نجح يعقوب في التحول من صناعات خشبية صعبة التسويق إلى أخرى عليها طلب كبير كصناديق الهدايا والشوكولاتة، سواء المصنوعة من الأخشاب أو المعدن أو الأكريلك



أكبر لاسيما وأن لديه خبرة كبيرة في تشغيل ماكينات الليزر CNC، في الوقت الذي يشهد فيه السوق القطري طلباً كبيراً على مثل هذه الصناعات. وأضاف يعقوب أن متاجر الورد والشوكولاتة من أكبر عملائه، حيث تعد صناعة صناديق الزينة صناعة أساسية بتزايد عليها الطلب من جانب بائعي الورد والشوكولاتة.

وأكد أن المتجر يعد دعماً كبيراً له من وزارة التنمية الإدارية، حيث يقوم فقط بسداد فاتورة الكهرباء و8% من قيمة الأرباح.

متاجر الورد
والشوكولاتة أكبر
مستهلك لصناديق
الهدايا

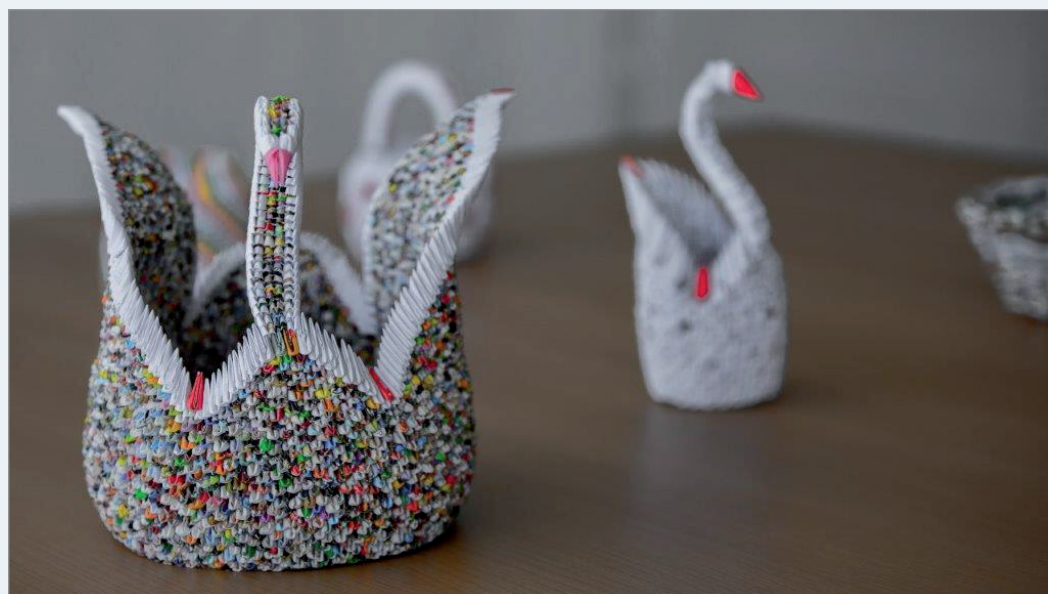
المحفور. وقال علي يعقوب إنه في بداية افتتاح المتجر لم يكن هناك أي دخل لمدة ثلاثة أشهر والآن أصبح متوسط المبيعات 16 ألف ريال يومياً، فيما ترتفع المبيعات في شهر رمضان وقبيل مواسم الأعياد والأفراح. يقف يعقوب بنفسه ليستقبل الزبائن ويشرف على 6 من العمال أثناء صناعة الطلبات، حيث يعمل كل عاملين منهم في الخشب والحديد والأكريلك.

خط مستقبلي

ويطمح علي يعقوب في تحويل الورشة إلى مصنع كبير بمساحة

إقبال على القرنقعه مع سلة الجفیر

حصة البوعينين معلمة العربية المبدعة تتمسك بحرفتها اليدوية



الدوحة - لوسيل

لم يشغلها مجال عملها كمعلمة للغة العربية، عن هوايتها القديمة التي كانت تمارسها منذ طفولتها، وتميزت بها أثناء دراستها الجامعية.

فمنذ نعومة أظافرها أحبت الرسم والأشغال اليدوية، وفي مرحلة الجامعة تميزت برسم اللوحات والرسم على الرمال، الرسم على الأكواب وترامس الشاي والقهوة، تطورت موهبتها بعد ذلك بعد تشجيع أهلها لتقوم بإعادة تدوير الورق لتصنع منها تحفاً وصناديق وسلالات تستخدم في الهدايا وتقديم الحلوى.

إنها المعلمة متعددة المواهب وصاحبة الحرفة اليدوية القطرية حصة راشد محمد البوعينين بنت مدينة الوكرة.

تقول حصة البوعينين إن فكرة مشروعها المنزلي عبارة عن إعادة تدوير الورق كأوراق الحائط والصحف والمجلات وتحويلها إلى تحف فنية أو أدوات قابلة للاستخدام كسلال للتوزيع أو مقال، صناديق للحلويات أو العطور، للزينة، قواعد الأكواب، مشيرة إلى أنها تجيد أيضاً النحت على الجبس وحفر دروع التكريم وغيرها الكثير. وتضيف البوعينين أنها شاركت في معرض سوق البسطة في

إنتاج تحف وسلال منخفضة التكلفة عبر إعادة التدوير

إبراز الحرف المرتبطة بتراثنا أثناء المونديال ضرورة

والسبت لتتمكن ومثيلاتها من عرض منتجاتهم الفنية. ودعت إلى ضرورة الاهتمام بالحرف المرتبطة بالتراث القطري وإبرازه خلال فعاليات كأس العالم بشتى الطرق الممكنة، لافتة إلى أنه سيتم عقد ورش عمل بالجمعية القطرية للفنون التشكيلية لمناقشة إنجاز أعمال فنية قبيل عام 2022.

السلة ب 350 ريالاً وفيها 3 أكياس من مكسرات، فأهم ما يميز المشروع إنتاج أشياء تلفت الانتباه بخامات مباحة وغير مكلفة. وتقوم حصة بتسويق منتجاتها من خلال المشاركة في المعارض وعبر الإنترنت، وتطالب بتخصيص مكان للحرف اليدوية في كتارا أو أسبائير أيام الخميس والجمعة

البوعينين. وأضافت البوعينين أن الطلب بدأ يتزايد على القرنقعه في شهر رمضان مع سلة الجفیر القديم، والسلال من أوراق الجرائد مع الحلويات أو قرطاسية من الأدوات المدرسية، حيث قمت بتسويق 25 سلة، سعر الواحدة 20 ريالاً مع الحلويات، في الوقت الذي تباع فيه

كتارا في 2010، واشترط المنظمون أن يقوموا بالعمل أثناء المعرض ليشاهد العملاء وزوار المعرض أثناء قيامهم بهذه الأعمال الفنية، لافتة إلى أن التشجيع الذي تلقته من إحدى السيدات كان له بالغ الأثر في استمرارها. «قطرية مبدعة»، كلمتان كان لهما بالغ الأثر على استمرار حصة

خواطر رمضان

القرآن في رمضان

شهر رمضان موسم من مواسم الأعمال، ولا شك أن المواسم مظنة إجابة الدعاء، فإذا دعوت الله تعالى بالمغفرة، وبالرحمة، ويسؤال الجنة، والنجاة من النار، وبالعصمة من الخطأ، ويتكفّر الذنوب، ويرفع الدرجات، وما أشبه ذلك ودعوت دعاء عاماً بنصر الإسلام، وتمكين المسلمين، وإزالة الشرك والمشركين، وما أشبه ذلك، رُجي بذلك أن تستجاب هذه الدعوة من مسلم مخلص، ناصح في قوله وعمله. وقد أمر النبي صلى الله عليه وسلم بالدعاء ويسؤال الجنة، وبالنجاة من النار، وذلك لأنها هي المال. أما الاستغفار فيقول الله تعالى: ((كَانُوا قَلِيلًا مِنَ اللَّيْلِ مَا يَهْجَعُونَ * وَبِالْأَسْحَارِ هُمْ يَسْتَغْفِرُونَ)) (الذاريات: 17-18).

وقد تتعجب: من أي شيء يستغفرون؟ أيستغفرون من قيام الليل؟ هل قيام الليل ذنب؟ أيستغفرون من صلاة التهجد؟ هل التهجد ذنب؟ نقول: إنهم عمروا لياليهم بالصلاة، وشعروا بأنهم مقصّرون فختموها بالاستغفار، كأنهم يقضون ليلهم كله في ذنوب. فهذا حال الخائفين، إنهم يستغفرون الله لتقصيرهم.

و يقول بعضهم: أستغفر الله من صيامي طول زماني ومن صلاتي صوم يرى كله خروق وصلاة أيما صلاة فيستغفر أحدهم من الأعمال الصالحة، حيث إنها لا بد فيها من خلل، ولذلك يندب ختم الأعمال كلها بالاستغفار، بل بالأخص في مثل هذه الليالي. وقد جاء قول النبي صلى الله عليه وسلم في حديث سلمان: «فاكثروا فيه من أربع خصال، خصلتين ترضون بهما ربكم، وخصلتين لا غنى لكم عنهما، أما الخصلتان اللتان ترضون بهما ربكم: فلا إله إلا الله، والاستغفار. وأما الخصلتان اللتان لا غنى لكم عنهما: ففسألون الله الجنة، وتستعينون من النار» (سبق تخريجه). رواه ابن خزيمة كما سبق.

فهذا ونحوه دليل على أنك متى وفقت لعمل فغاية أمنيتهك العفو، وتختتم عملك بالاستغفار. إذا قمت الليل كاملاً، فاستغفر بالأسحار، كما مدح الله المؤمنين بقوله: ((وَبِالْأَسْحَارِ هُمْ يَسْتَغْفِرُونَ)) (الذاريات: 18). فإذا وُفِّقت لقيام مثل هذه الليالي، فاطلب العفو، أي اطلب من ربك أن يعفو عنك، فإنه تعالى عفو يحب العفو. والعفو من أسماء الله تعالى، ومن صفاته وهو الصّغح والتجاوز عن الخطايا وعن المخطئين.



حسين الخالد وعائلته يتناولون وجبة الإفطار داخل خيمة في مخيم غير رسمي في بر الياس، في سهل البقاع، لبنان.. رويترز

السعرات الحرارية

59

سعة
حرارية في صفار
البيض

17

سعة
حرارية في بياض
البيض

91

سعة حرارية
لبليضة واحدة
مقلية

79

سعة حرارية
لبليضة واحدة
مسلوقة

موائد الرحمن في مدن ليبية لإطعام المحتاجين



شركة بليليا منذ 7 سنوات، «الحمد لله اللي يوجد فطور، أنا أحضر كل يوم لهذا الإفطار، الجماعة كلها تجلس مع بعض على إفطار كويس ما شاء الله. أنا اشتغل في شركة 12 ساعة ما فيش راحة، وبعدها أذهب لهذا الإفطار».

وفي بنغازي اختار عواد الملوم، الذي ينظم مائدة رحمن خلال شهر الصوم، تجهيز الوجبات وتوزيعها بدلا من أن يجلس الناس على مائدة عنده لتناولها وذلك بسبب المخاوف المتصلة بفيروس كورونا.

وقال الملوم «إحنا السنة صراحة عملناها وخفنا من الكورونا، صراحة ممعيش طاولات وكراسي وكنا نجهز الطعام ونقل لهم خد وجبتك وعدي توكل على الله».

قائمة، وبالنسبة للأكل كله ناس تتبرع به ناس مصراتة نحن هنا عبارة عن أشخاص نجهز المكان». وقال رأس الخان، وهو عامل من بنجلادش، (23 عاما) ويعمل في

التي تأتي للإفطار الأغلبية عمالة وافدة. وعندما يقترب العيد يأتون ناس من برا، من مدينة زليتن والخمس وبني وليد، لدينا جناح خاص بالعائلات يعني. والحمد لله من 2010 وهي

رويترز

مع غروب شمس كل يوم في شهر رمضان يتوافد عمال في ليبيا على موائد خيرية (موائد الرحمن)، التي تُقام في مدن عديدة بالبلاد خلال شهر الصوم، لتناول وجبة الإفطار.

ففي مصراتة تستقبل مائدة خيرية، تنظم منذ 2010، تبرعات من السكان وتجهز مكانا لتحضير وجبات الطعام واستضافة المعوزين يوميا لتناول وجبة الإفطار مع بعضهم.

وقال علي أبو بريدة (42 عاما)، الذي ينظم المائدة مع أقارب له ويشرفون على تحضير الطعام وتقديمه للفقراء «الحمد لله من 2010 هدي الحملة وكل عام إقبال أكثر من سنة يعني والناس

مطبخ «لوسيل»

مندي الدجاج بالفرن

طريقة الإعداد

■ قطعي الدجاجة إلى نصفين، ثم قومي بتنظيفهما وأحدشي بعض الشقوق فيها بواسطة طرف سكين حاد.
■ أضيفي خلطة النقع التي تتكون من اللبن والزيت النباتي ورب البندورة والخل وعصير الليمون والبهارات المذكورة أعلاه في وعاء صغير، قليها معا ثم أضيفيها على الدجاج واتركيها قليلا لتشرب خلطة النقع.
■ ضعي البصل المفروم مع قليل من الزيت في قدر على النار، وأضيفي ملعقتين كبيرتين من بهارات المندي المطحونة وقليل من البهارات الصحيحة التي ذكرناها سابقاً.
■ أضيفي الأرز بعد غسله ونقعه جيداً إلى الخليط وقلبيه مع البصل والبهارات، ثم أضيفي له ماء كافياً لغمره مع إضافة القليل

■ دجاج مقطع 2000 جرام
■ أرز ذو الحبة الطويلة 300 جرام
■ بصلة مقطعة ناعماً.
■ بهارات حبة كاملة غير مطحونة (لفل أسود، لومي، ورق لورا، مسمار، قرفة).
■ بهارات مندي مطحونة.
■ زعفران.
■ لون محمص للترتين.

■ تحتاجين لنقع الدجاج بالمكونات التالية: عصير ليمونة.
■ ربع كوب خل أبيض.
■ ملعقة صغيرة من الكركم، وبهارات مندي، والكاري، والثوم البودرة، واللومي المطحون.
■ ملعقة كبيرة رب البندورة.
■ ملعقة زيت نباتي.
■ ملعقة لبن.

من الزعفران ليكسبه لوناً أصفر جميلاً مانلاً للبرتقالي، ويمكّنك إضافة الملح حسب الرغبة.
■ قومي بتغطية القدر بثلاث طبقات من ورق الفويل بعد إحداث عدة ثقوب فيها.
■ ضعي قطع الدجاج فوق ورق الفويل ثم قومي بتغطيته جيداً مزة أخرى.
■ ضعيه في فرن مسخن على درجة حرارة 250 درجة مئوية لمدة ساعة تقريباً.
■ بعد مرور الساعة افتحي ورق الفويل وحمري الدجاج من الأعلى حتى يكتسب لوناً ذهبياً رائعاً.
■ اسكبي الأرز بعد تقليه قليلاً في طبق التقديم، وضعي قطع الدجاج فوقه وزينيه باللوز المحمص وقدميه ساخناً مع سلطة الدفوس والمخلل.

الكمية تكفي 5 : 8 أشخاص

بشار الحلبي

منتجع جزيرة البنانا

