

كل شئ على طبيعته
Made By Natureوزارة التنمية الإدارية والعمل والشؤون الاجتماعية
MINISTRY OF ADMINISTRATIVE DEVELOPMENT, LABOUR & SOCIAL AFFAIRSكتارا
katara

Issue No 1827 - Sunday 2 May 2021

#أنا ملتزم بالكمامة

العدد 1827 - الأحد 20 رمضان 1442 هـ - 2 مايو 2021

20 رمضان

مواقيت الصلاة

العشاء

7:38

المغرب

6:08

العصر

3:00

الظهر

11:31

الشروق

5:57

الفجر

3:34

أشهرها الكمبودي والهندي وشكوى من ارتفاع الأسعار

ليالي رمضان والعيد تنعثن محلات «العود والبخور»

«ثقافتي.. هويتي»..

مسابقة رمضانية

يومية

أطلقت إدارة التراث والهوية بوزارة الثقافة والرياضة وبالتعاون مع مركز نوماس التابع للوزارة مسابقة (ثقافتي.. هويتي) خلال شهر رمضان المبارك، وذلك ضمن فعاليات الدوحة عاصمة الثقافة في العالم الإسلامي 2021 والتي تستضيفها دولة قطر، حيث تهدف المسابقة إلى تحقيق فعاليات الاستضافة، فضلا عن الترويج للقيم الإسلامية الخالدة القائمة على العلم والكرامة الإنسانية، تعزيز الموروث الثقافي الإسلامي، التشجيع على الإبداع والابتكار كقيم حضارية، إلهام الأجيال الجديدة وإثراء المشهد الثقافي العالمي عبر دور منتج وفاعل، التركيز على التنوع الثقافي كقيمة مضافة للدول الإسلامية، التعريف بالتجربة الثقافية لدولة قطر وجهودها لتعزيز الثقافة الإسلامية، تعريف النشء بتراثهم العريق وعاداتهم وتقاليدهم الأصيلة.

وتقوم فكرة الفعالية على تنظيم مسابقات ثقافية تراثية يومية خلال شهر رمضان وهي أولاً: مسابقة (صور تراثية) وهي مسابقة يومية يتم من خلالها عرض صور من التراث القطري (الدوات، ملابس، مجوهرات، نباتات، ألعاب شعبية) ونشرها عبر وسائل التواصل الاجتماعي من خلال إعلانات يومية ثم تلقى الإجابات باسم محتوى الصورة واستخداماتها في التراث القطري، وثانياً: مسابقة (أحلى كشخة قرقوعة) وهو أحد أهم الاحتفالات القطرية التراثية الأصيلة وتكون عبر إرسال المشاركين صورهم بكشخة القرقوعة واختيار أجمل 3 صور من بينهم.

سوالف حول رمضان أول

استكملاً لفعالياته المميزة، التي يقدمها المنتدى القطري للمؤلفين خلال الشهر الفضيل عبر نافذته على «اليوتيوب»، استضاف برنامج «سحور مع مؤلف»، والذي يقدمه الباحث في التاريخ د. علي عفيفي علي غازي، في حلقة جديدة بعنوان «المرأة القطرية في رمضان»، الاستاذة شمس القصابي الشهيرة بالشمسوس، وهي أول تاجرة قطرية، وأول قطرية تفتتح متجرًا للبهارات وتدير مطعمًا في سوق واقف للأكلات الشعبية. استهلت القصابي حديثها عن استعدادات المرأة قديماً لهذا الشهر الفضيل، فقالت: كانت المرأة تقوم بتنظيف البيت، وطحن ودق الحب الخاص بالهريس، إضافة إلى الليمون الأسمر، والبهارات ويقمن بتجهيز الثياب الخاصة بالبنات والأولاد، من الدراعات والبخانق، والأمور المتعلقة بالقرقيعان سواء عن طريق الماكينة أو باليد.

أخطاء شائعة على الإفطار والسحور في رمضان

المصدر: تقارير - لوسيل
By:Noureldin Medhat

www.lusailnews.net

«الأوقاف» تقدم 250 ألف ريال دعماً لصالح مرضى القلب

القلب، وثُمن سرعة استجابة الإدارة العامة للأوقاف بوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، وحرصها على عقد هذه الشراكة، وتحقيق شعار الوقف شراكة مجتمعية.

يذكر بأن المصرف الوقفي للرعاية الصحية أحد المصارف الوقفية الستة، وقد أنشئ بناء على الدور التاريخي للأوقاف الصحية في التاريخ الإسلامي، لذا فإن الإدارة العامة للأوقاف بوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية لم تغفل البعد الصحي من نشاطها وذلك باعتبار رقي الخدمات الصحية في المجتمعات معيار تطور ونماء لها.

شهده من إقامة المستشفيات والتي كانت تعرف بالبيمارستانات، وتأتي هذه الشراكة مع مستشفى القلب، لتوفير خدمة مساعدة مرضى القلب من الذين تعثروا عن سداد تكاليف العلاج، وذلك تحقيقاً لشروط الواقفين الكرام، وسعيًا لتحقيق شعارنا الوقف شراكة مجتمعية. نسأل الله تعالى أن يبارك في الواقفين الكرام ويجعل كل ما قدموه ذخراً لهم في الدنيا والآخرة.

ومن جهته أشاد الدكتور عبد الواحد الملا استشاري جراحة القلب بمؤسسة حمد الطبية بهذا التعاون المثمر، والذي سيستفيد منه العديد من مرضى

والدكتور عبد الواحد الملا استشاري جراحة القلب بمؤسسة حمد الطبية.

وخلال كلمته أعرب الشيخ الدكتور خالد بن محمد بن غانم آل ثاني، عن سروره للتطور المستمر للشراكة مع مؤسسة حمد الطبية، واستهلها بالحديث النبوي، قال صلى الله عليه وسلم: (من فرج عن مسلم كربة فرج الله عنه كربة من كرب يوم القيامة)، وروي عنه صلى الله عليه وسلم أنه قال: (داووا مرضاكم بالصدقة)، وقد سعى الواقفون الكرام للوقف على المصرف الوقفي للرعاية الصحية، هذا المصرف الذي كانت له إنجازات على مدار التاريخ الإسلامي، وما

الدوحة – لوسيل

عقدت الإدارة العامة للأوقاف بوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية مؤتمراً صحفياً عبر تقنية الاتصال المرئي، للإعلان عن إقامة شراكة مع مستشفى القلب بمؤسسة حمد الطبية، لدعم ومساعدة الحالات الحرجة من مرضى القلب المحتاجين، وذلك بمبلغ قيمته 250 ألف ريال قطري، تحت رعاية المصرف الوقفي للرعاية الصحية، حيث شارك في المؤتمر الشيخ الدكتور خالد بن محمد بن غانم آل ثاني المدير العام للإدارة العامة للأوقاف،

تستهل بجلسة «الأمن الثقافي الإسلامي وأسئلة المراجعة والتجديد»

وزير الأوقاف يفتتح أولى جلسات البرنامج الرمضاني «وأمنهم من خوف» مساء اليوم



■ د. يوسف الندوي



■ الشيخ محمد المحمود



■ د. ثقييل بن ساير الشمري



■ د. غيث بن مبارك الكواري

الدوحة - لوسيل

يفتح سعادة الدكتور غيث بن مبارك الكواري، وزير الأوقاف والشؤون الإسلامية، أولى جلسات برنامج «وأمنهم من خوف» الرمضاني، الذي تنظمه وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة قطر في نسخته السابعة على التوالي لعام 2021م/1442هـ.

وتبث جلسات البرنامج التي يقدمها نخبة من علماء العالم الإسلامي من دولة قطر والعالم، لمدة ثلاثة أيام من 2 - 4 مايو الموافق 20 - 22 رمضان، عبر حسابات وزارة الأوقاف على وسائل التواصل الاجتماعي ومنصة «وأمنهم من خوف الإلكترونية»، وذلك في إطار فعاليات الدوحة عاصمة الثقافة في العالم الإسلامي 2021م.

وإيماناً من وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة قطر بإمكان التصحيح والإصلاح، وتأكيداً للدور الطليعي للعلماء ومؤسساتهم في صياغة مفهوم أصيل لأمن ثقافي شامل يؤمن للأمة أفقاً جديداً من النهوض والفاعلية، ويُتيح لها فرصة جديدة للوحدة ورَمِّ الصّف، وتُبوّئها موقعها المناسب بين أُمم العالم، ارتأت وزارة الأوقاف أن تتناول جلسات برنامج «وأمنهم من خوف» هذا العام موضوع الأمن الثقافي الإسلامي «الأمة المسلمة وقضايا الوحدة والتنوع والاختلاف والتجديد» في مبادرة بناءة تنطلق من رؤية واضحة وخطى واثبة لمعالجة ما تعيشه أمتنا الإسلامية من تحديات غير مسبقة على مستوى أمنها الثقافي الشامل، فقد بقيت التنمية المستدامة مطلباً مؤجلاً لدى شعوبها، واتسعت دوائر النزاع في بقاع عديدة من بلدانها، وانجذب فريق غير يسير من أبنائها إلى دعاوى التشدد والغلو والتطرف، في حين خَفَّت دور مؤسسات علمائها بفعل تصاعد مخططات الاستقطاب السياسي وتنامي الصراع بين المرجعيات الدينية، في زمن تعاطفت فيه موجات كراهية الإسلام والمسلمين في بلاد غبرهم، وتوالت فيه حملات الطعن في ثوابت الإسلام ونصوصه ورجاله ومقدساته.

فلا شك أنه من المؤسف، أن يستمر هذا الوضع من النكوص والألمة على مشارف منتصف القرن الخامس عشر الهجري، من المؤسف أن تترك شعوبها وضمائرها الحية لواقع يخالف رسالتها أمةً وسطاً شاهدة، فاعلةً من أجل الخير، راعيةً للعيش المشترك والحقوق، مُحَقِّقةً للأمن والسلم، مُشَبِّعةً للقيم، داعيةً إلى التعارف، محاربةً للفقر والتهميش.. ومن المؤسف أيضاً، أن تُخَلِّف مؤسساتُ علمائها الموعد مع التاريخ في رص صف شعوبها، وتوحيد كلمتها وتحرير مفاهيم تُشهّم في نهضتها مع اعتبار السياق وما يُلَفُّ من تحديات وعقبات وإكراهات.

وكذلك من المؤسف، أن تبرز في عالم المسلمين مرجعيات مصطنعة حاولت تأميم دين الإسلام ومصادرة التنوع الثقافي والحق في الاختلاف الفكري، وهما ميدان حقاً للأمة الإسلامية الثراء الثقافي والإشعاع الحضاري والتماسك الاجتماعي.

اليوم الأول

وتتضمن جلسات «وأمنهم من خوف» خلال اليوم الأول، كلمة افتتاحية بعنوان «الأمن الثقافي الإسلامي وأسئلة المراجعة والتجديد» يقدمها

القرآن. ونظراً للظرف الطارئ المتعلق بجائحة كوفيد- 19، منذ العام الماضي 2020م/ 1441هـ والتي حالت دون عقد جلسات «وأمنهم من خوف» بالصورة التي تمت عليها خلال السنوات الخمس الأولى، كبرنامج حوارى يستضيف نخبة من علماء الأمة الإسلامية ومفكرها، وحرصاً من وزارة الأوقاف على إقامة البرنامج وتقديم أطروحات تجديدية، فقد ارتأت الوزارة على وسائل التواصل الاجتماعي ومنصة «وأمنهم من خوف الإلكترونية» تحقيقاً للفائدة.



■ د. كمال عكود



■ د. كوناتي أرنا



عاصمة الثقافة في العالم الإسلامي
Doha Capital of Culture in the Islamic World



للحقوق والإصلاح بمصر - نائب رئيس رابطة علماء المسلمين.

اليوم الثاني

وبعنوان (الأمة المسلمة وقضايا التنوع والاختلاف) يشارك في الجلسة كل من: فضيلة الشيخ الدكتور/ نور الدين الخادمي - وزير الشؤون الدينية بالجمهورية التونسية سابقاً - وعضو اتحاد علماء المسلمين، فضيلة الشيخ الدكتور/ عزيز حسانوفيتش - مفتي جمهورية كرواتيا، وفضيلة الشيخ الدكتور/ نجاد غرابوس - مفتي سلوفينيا.

وحول (الأمة المسلمة وقضايا التنوع والاختلاف) يقدم الجلسة كل من: فضيلة الشيخ الدكتور/ كمال عكود - رئيس شعبة البحوث والإرشاد في موقع الشبكة الإسلامية «إسلام ويب»، وفضيلة الشيخ/ محمد محمود المحمود - خبير شرعي بوزارة الأوقاف - وخطيب جامع الإمام محمد بن عبد الوهاب - قطر.

اليوم الثالث

ويقدم محور (الأخر المختلف في مجتمع الأمة المسلمة) كل من: فضيلة الشيخ الدكتور/ حقار محمد أحمد - رئيس المركز الثقافي للبحوث والدراسات الإفريقية والعربية -



■ عبد الرزاق القسوم



■ د. إحسان قهوجي



■ د. نجاد غرابوس



■ د. محمد يسري إبراهيم

رمضان
مبارك

قليل
أبيض



f /baladnadoha baladnaco @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



3 آلاف ريال.. وأشهرها الكمبودي والهندي

الطلب على العود والبخور والعطور

العود والبخور.. موروث الآباء والأجداد

أجود أنواع العود

الأرزق
الكمبودي
الصنديل
كلمنتان

أشهر الدول المصدرة

الهند
كمبوديا
الفلبين
ماليزيا
إندونيسيا
بنغلاديش

الأسعار
«بالآلاف ريال / كيلو»

250
الكمبودي نادر

140
الكمبودي

30
السيوفوي

150
هندي موري

200
السيلائي نوادر

يكون استخراج دهن العود بعد دق قطع العود إلى قطع صغيرة، حيث يجري استخدام القطع والمقات، ثم تنقع في الماء وتترك لتتخمّر، ويستخرج الدهن عن طريق عملية التقطير

100-60
عام عمر شجرة العود
حسب النوع والحجم

3
مليارات دولار
إنفاق دول العود والبخور والاعطور سنويا

مميزات البخور الأصلي
يميل لون دخانه إلى الأزرق
كثرة فقاعات الدهن عند احتراقه
لا يؤذي أو يدمع العيون عند استنشاقه
يميل لونه للأسود وثقل وزنه

By:Nourelain Medhat - لوسيل - تقارير

www.lusailnews.net

العود ودهن العود في سطور

العود هو عبارة عن فطر يصيب الأشجار، فيقرن رائحة زكية، ويجري قطع عدة أشجار للحصول على الشجرة المصابة، وهذا ما يفسر سعره المرتفع، ذلك لأن أغلب الأشجار يتم قطعها، قبل أن تحظى بفرصة الإصابة بالفطر. أما استخراج الدهن فيكون بعد دق قطع العود إلى قطع صغيرة، حيث يجري استخدام القطع والفقات الناتج عن عملية التقطيل، وليس القطع الكبيرة، ثم تنقع في الماء وتترك فترة لتتخمّر، قبل أن توضع في قدور الضغط الكبيرة، ويستخرج الدهن عن طريق عملية التقطير ويحفظ في قوارير زجاج.



ما هي أجود أنواع العود العالمية؟

حيث يتميز برائحة العود، واعتدال ثمنه، بحيث يصبح في متناول أغلب الناس، ويعد اختياراً جيداً للضيوف. ونظراً لجودته وصعوبة الحصول عليه، بات العود من أغلى أنواع العطور في العالم، ويختلف سعر العود باختلاف نوعية الأخشاب التي يستخلص منها. ووفقاً لتقارير اقتصادية سابقة، يصل إنفاق دول الخليج على منتجات العطور التقليدية التي تتضمن، بالإضافة إلى العود، كلاً من المسك والعنبر، ما يزيد على 3 مليارات دولار سنوياً.



■ أصناف جديدة من البخور استعداداً لعيد الفطر السعيد

آل محمود؛
هناك مبالغة
كبيرة في
الأسعار
المتداولة
بأسواق

الكواري؛
يزداد الطلب
في المناسبات
الاجتماعية
ورمضان
والأعياد

تركي؛
نوفر العديد
من الخيارات
التي تناسب
جميع أذواق
الزبائن

سعر «التولة»، يتراوح بين 350 إلى

رمضان واستعدادات العيد يرفعان



■ تريل سوبر برانشيل تايلندا

ونادر وكثيف الدهن، بحيث إنه عندما يتم وضع قطعة العود في الماء فإنها لا تغرق نظراً لكثافة الدهن فيها، حيث إن 100 كيلو من العود يمكن أن تنتج 2 كيلو من دهن العود.

عيد الفطر

قال إلياس تركي، ويعمل في أحد المحلات المتخصصة في بيع العود ودهن العود والبخور والعطور: إن هناك إقبالاً خلال الفترة الحالية على شراء العود والبخور والعطورات من قبل المواطنين والمقيمين أيضاً، مشيراً إلى أن الطلب يزداد بعد منتصف شهر رمضان المبارك وذلك استعداداً لاستقبال عيد الفطر المبارك.

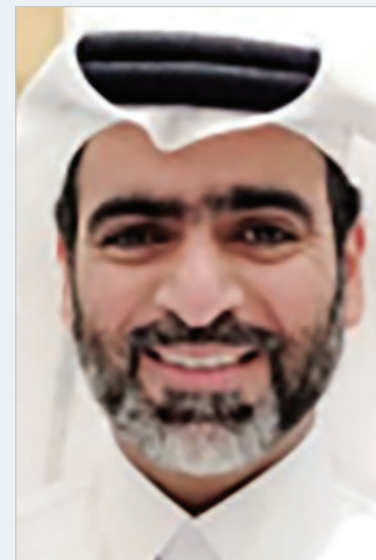
وأضاف أنه يتوفر لديهم خيارات عديدة وجديدة من العود ودهن العود والبخور والعطورات تناسب جميع الأنواع وبأسعار معقولة، مشيراً إلى أن العود الكمبودي من أفضل الأنواع، كما أنه يوجد أنواع جديدة من العطور أيضاً، وأشار إلى أن الحركة التجارية تشهد نشاطاً بعد منتصف الشهر الكريم، حيث تم توفير كميات كبيرة من العطور والبخور وهناك أصناف معروفة يستخدمها المواطنون القطريون في بيوتهم ومحاسنهم وعليها طلب كبير. ورداً على سؤال حول استمرار الحركة التجارية عقب شهر رمضان قال إلياس تركي: لا شك أن هناك مبيعات جيدة طوال العام ولكن نستطيع أن نقول إن هناك بعض المناسبات تشهد زيادة في الطلب مثل الأعياد والمناسبات الاجتماعية.

أشهر الأنواع

أقيم في الدوحة عدد من نسخ معرض «طيب الحزم» للعود ودهن العود والعطور بمشاركة شركات عالمية ومحلية متخصصة في صناعة العود ودهن العود والعطور. وعرض المشاركون العديد من أنواع العود، منها الهندي، الكمبودي، الماليزي، الفلبيني، حيث تراوح سعر كيلو العود بين 4 آلاف ريال إلى مليون ريال، فيما تراوح سعر «التولة» التي يبلغ حجمها 12 جراماً بين 120 ريالاً إلى 1000 ريال. ومن أشهر الأنواع وأغلاها سعراً العود الهندي، حيث يبلغ سعر الكيلو 250 ألف ريال، و200 ألف ريال سعر كيلو العود الكمبودي من الدرجة الأولى، و250 ألف ريال سعر كيلو العود الماليزي النادر، وهناك بعض الأنواع النادرة يصل سعر الكيلو إلى مليون ريال.



■ إلياس تركي



■ يوسف الكواري



■ عبدالرحمن آل محمود

الأسعار المتداولة في الأسواق، حيث إن له وجهة نظر أخرى تؤيد عدم المبالغة في شراء الأنواع مرتفعة الأسعار.

الأعياد والمناسبات

قال يوسف الكواري، شركة عود الإسلام التجارية: إن العود ودهن العود في المناسبات المختلفة مثل عيدي الفطر والأضحى والأعراس والجلسات، حيث يحرص الجميع على التطيب، وأشار إلى أنه يتم استخدام البخور بشكل أساسي في المجالس والمناسبات الاجتماعية المختلفة، لافتاً إلى أن القطريين ينفقون مبالغ كبيرة على شراء العطور والبخور ودهن العود ومن أجود الأنواع.

وأوضح أن هناك مبالغة كبيرة في

وقالوا إنهم يقومون بالعادة بالتجهيز للشهر الكريم وشراء كميات كبيرة قبل فترة طويلة من بدء الشهر المبارك، إضافة إلى زيادة الطاقة الإنتاجية للمحلات المحلية التي تقوم بتصنيع أنواع فاخرة من البخور المنزلي، لافتين إلى أن الإقبال يزداد بكثرة على الخلطات التي تقدمها تلك المحلات. ويشهد سوق البخور والعطور منافسة شديدة خلال شهر رمضان تحديداً، حيث يقوم البعض بابتكار أصناف جديدة من البخور المنزلي الفاخر، كما أن البعض الآخر اشتهر عبر بعض الخلطات الخاصة به. يستخدم القطريون كغيرهم من أبناء دول الخليج العربي أجود أنواع العود والبخور في بيوتهم، حيث يستخدم البخور والعود من خلال المباخر بأشكالها المختلفة التقليدية والإلكترونية في تطيب وتطهير المجالس. وينفق القطريون مبالغ كبيرة على شراء العود ودهن العود والبخور بكافة أنواعها التي تصل في كثير من الأحيان إلى مئات الآلاف، بل يتجاوز سعر بعض الأنواع المليون ريال ويعتمد ذلك على ندرته، ولا يكاد يخلو بيت قطري من العود والعطور مع تنوع الاختيارات لأنواع العطور والعود والعنبر، حيث إن لكل نوع خاصية معينة يالفيها بعض الناس، إضافة إلى أنواع مطورة للعطور المستخرجة من العود.

مبالغة في الأسعار

قال المحامي عبدالرحمن آل محمود، إن هناك مواسم تشهد زيادة في الطلب على العود ودهن العود والبخور والعطور وكافة المتعلقات الخاصة بها لدى العوائل القطرية عموماً ومنها شهر رمضان



■ الدكتور مصطفى كوكسو

سفير الجمهورية التركية لدى الدوحة لـ «لوسيل»:

إسطنبول تستقبل رمضان بزيئة خاصة وفي تركيا يسمى «سلطان التتهور»

رمضان فيه منذ عيئت سفيرا للجمهورية التركية، وأحس بشعور متقارب جدًا من الذي كان ينتابني وأنا في بلدي تركيا خلال هذا الشهر العظيم. وأضاف: هذا هو أول رمضان لي في قطر، لكنني تناولت أطباقًا شهية كثيرة ومتنوعة في قطر، حيث تذوقت طبق «الثريد»، والهريس القطري، واللقيمات، وغيرها الكثير من الأطباق القطرية الشهية والمتميزة والتي يهتم القطريون بإعدادها بشكل خاص في رمضان.

خيام رمضانة

واستعرض السفير التركي أهم العادات الرمضانية في بلاده قائلاً: «توارثنا نحن الأتراك عن أجدادنا عادات راسخة في شهر رمضان المعظم، وخاصة ليلة الرؤية وأول سحور وأول يوم، حينما تجتمع الأسرة على مائدة إفطار واحدة في جو يضم كل أفرادها، خاصة الجدات والأجداد الذين يمثلون النخلة الجميلة الباقية للحفاظ على تقاليد وعادات رمضان التي تميزه عن باقي شهور السنة. ومن العادات الجديدة المتميزة هي أن تقيم العديد من البلديات في تركيا خيامًا وشوادر رمضانة في الميادين والأماكن العامة لتقديم طعام الإفطار المجاني لكل من يدركه وقت الإفطار خارج منزله، حيث يتسابق رجال الأعمال والأثرياء في تركيا خلال الشهر الفضيل في إقامة موائد الرحمن زكاة عن أموالهم وتجارتهم والتماسًا للأجر في هذا الشهر الكريم.

أطباق رمضانة

وعن أبرز المأكولات التركية في رمضان، يقول السفير: الحساء هو أهم الأطباق على مائدة الإفطار لدى الأتراك، كما يوجد خبز رمضان الخاص فقط بالشهر الكريم. ويعتاد الأتراك في شهر رمضان أن يبدأوا إفطارهم

وأشهر عادات الشهر الفضيل تظهر واضحة في مدينة إسطنبول، حيث تستقبل رمضان بتزيين وإنارة مساجدها التاريخية، ومدّ وفرش موائد الإفطار في ساحاتها وميادينها، وتنظيم مسابقات القرآن الكريم بأروقة جوامعها، وغيرها من الأنشطة المختلفة الدينية منها والاجتماعية. أما في الأسواق فتدب فيها الحياة وتجع بالباعة والمشترين قبيل وخلال شهر رمضان، حيث يبتاع منه الأتراك ما لذ وطاب من الحلويات والأكلات التقليدية التي تقدم على موائد الإفطار.

عوامل مشتركة

وعن العوامل المشتركة بين البلدين قال السفير كوكسو: بالطبع توجد عوامل مشتركة يلتقي فيها البلدان الشقيقان خلال شهر رمضان المعظم، إذ تمتلئ المساجد بالمصلين طوال الشهر الكريم، وتفرش الموائد لإفطار الصائمين، وتقام الولائم والعزائم، ويزور الناس بعضهم بعضًا، وتزيد صلاة التراويح من الإحساس بالروحانيات والمشاعر الرمضانية الجميلة.

وأنا هنا في بلدي الثاني قطر حيث أقضي أول

البلديات التركية تنظم خياماً وشوادر بالميادين لإفطار من يدركه الوقت خارج منزله

الثريد والهريس أطباق قطرية شهية ومميزة

شوقي مهدي

أشاد سعادة الدكتور مصطفى كوكسو سفير الجمهورية التركية لدى الدوحة، بحفاوة وكرم الشعب القطري، قائلاً بأنه يقضي رمضان لأول مرة في قطر ولكنه يشعر بأنه في بلده وبين أهله. وأضاف السفير التركي لـ «لوسيل» أن الشعب القطري عرف بالكرم والجود ويسعدني أن أهني الأصدقاء القطريين والمقيمين بهذا الشهر الفضيل. وقال: تركيا حكومة وشعباً تتمنى للشعب القطري شهراً مباركاً يسعد فيه الكبير والصغير ويشعر الكل بروحانياته.

وعن أجواء الشهر الفضيل في قطر قال سعادة السفير كوكسو، إن دولة قطر تتميز بأجواء حيوية خلال شهر رمضان المبارك، أجواء تملؤها المشاعر الروحانية الإيمانية، التي تساعد بشكل كبير على قضاء شهر رمضان بشكل متميز.

يتميز الشهر الفضيل أيضاً في قطر بالأجواء الاجتماعية، خاصة موائد الإفطار والسحور التي يحرص الناس فيها على التواصل مع عائلاتهم وأصحابهم، وفي الظروف الطبيعية كان الجميع يتسابق في تقديم الخدمات وتوفير الأجواء التي يمتاز بها الشهر الفضيل، وبالطبع هذا العام، تأثرت الفعاليات التي اعتاد الجميع حضورها كل رمضان بسبب كورونا، لكنني أمل أن يتكيف الجميع مع هذه الظروف وتستمر المطاعم في تقديم خدماتها عبر التقنيات الحديثة التي تراعي الإجراءات الصحية اللازمة.

سلطان التتهور

وعن العادات والتقاليد التراثية في تركيا قال السفير، إن تركيا تنفرد ببعض العادات والتقاليد في شهر رمضان المبارك عن سواها من الدول الإسلامية، فشهر رمضان مميز جداً عندنا في تركيا، حيث نطلق عليه اسم «سلطان التتهور».

خلال جلسة نقاشية في الخيمة الخضراء الرمضانية.. خبراء:

مطالب يوضع خطط إستراتيجية للاستفادة من قدرات كبار السن

السليمة وممارسة الرياضة وشغل أوقاتهم في أعمال خيرية والاهتمام بشبكة التواصل الاجتماعي الخاصة بهم».

وقالت الدكتورة حياة بن يوسف رئيسة مركز إجلال لكبار السن بمكة المكرمة: «رسم القرآن والسنة خارطة طريق واضحة تحدد للأمة كيفية الاهتمام بالمسنين وحفظ حقوقهم من خلال نصوص ربانية تعظم قدرهم وتشدد على الاهتمام بالوالدين والتعامل معهم برحمة وخفض جناح الذل لهما، والرسول محمد صلى الله عليه وسلم حث على إجلال الكبير وتوقيره في المجالس».

وطالبت الدكتورة حياة «بالإحسان واللين في القول للأبناء والأمهات وكبار السن ولا نسمعهم أي كلمة تسيء إليهم حتى وإن أساءوا، وعدم إخبارهم بأنهم صاروا عبثاً ولا نشعرهم بالمن، ويتوجب تلبية احتياجاتهم بدون أن يطلبوا».

وقال البشير توجاني رئيس جمعية المحبة والإحسان بالجزائر: «مهما كانت الجهود من خطب وتنظير لتوعية الناس بحقوق المسنين لن تثمر إن لم تؤسسها مرافقة وخدمة ميدانية دائمة، وتفهم للشخص المسن، وهذا لا يتم إلا بمعرفة اضطرابات الشيخوخة البيولوجية والاجتماعية والنفسية».

ودعا حارس عيسى المسؤول بجمعية المتقاعدين بمكة المكرمة إلى «تشجيع المسنين على الاهتمام بالتواصل مع الأصدقاء والزيارات المتبادلة وتقوية العلاقات الاجتماعية ومساعدة من يرغب فيهم على الزواج إن أراد ذلك حتى لا يشعر المسن بالوحدة وبعدم قيمته لاسيما إن كان أولاده تزوجوا وانفصلوا عنه وتركوه».



■ جانب من الفعالية

المسنون الذين خدموا دولة قطر عشرات السنين.

وأشار إلى أن التحدي الثاني يتعلق بحاجة المراكز العاملة في دعم المسنين ومن بينها مركز إحسان إلى «الدعم المادي والمعنوي من قبل المؤسسات والشركات الخاصة والعامة للنهوض بمتطلبات المسنين».

وقال: أما التحدي الثالث فإن أغلب المسنين الذين يرعاهم المركز ليس لهم أحد يسأل عنهم ويحتاجون للمشاركة في الفعاليات الاجتماعية والنشاطات لشغل فراغهم. وقال سالم العنزي: التحدي الرابع والأخير يتعلق بـ «حاجة المجتمع للمزيد من التوعية من أجل حماية كبار السن والحفاظ على حقوقهم، وهم يحتاجون إلى التغذية

وضمن استمرار من لديهم مقدرة وخبرات بالعمل، مع العلم قانون العمل أجاز استمرار من هم في الـ 65 والـ 60 في العمل حال تمتعهم بالخبرة، لكن هذا لا يكفي لابد من العمل على إصدار قانون موحد يجمع الأطر والضمانات من حيث الحياة الكريمة والسكن والصحة وممارسة العمل حتى يستفيد المجتمع من خبراتهم».

وحول أبرز التحديات التي تواجه كبار السن في دولة قطر طالب السيد سالم بن حسين العنزي رئيس وحدة الرعاية النفسية بمركز «إحسان» بوجود تشريع يحفظ حقوقهم ويمنع استغلالهم والإساءة إليهم ويتيج الاستفادة من خبراتهم ويحميهم ووصف ذلك بأنه أبرز تحدّ يواجهه

ولفت الدكتور الحجري الانتباه إلى أن «الجمعية العامة للأمم المتحدة عقدت في عام 1982 مؤتمر الشيخوخة الذي تمخض عن خطة عمل في مجالات الصحة والتغذية، وحماية المستهلك المسن، والإسكان والبيئة، والأسرة، والرعاية الاجتماعية، والعمل وضمان الدخل، والتعليم، وجمع بيانات البحوث وتحليلها. وصولاً إلى تخصيص اليوم الدولي للمسنين الذي يحتفل به في الأول من أكتوبر من كل عام».

وقال الدكتور محمد عبدالعزيز الأستاذ بكلية المجتمع: «القوانين المختلفة احتوت على رعاية لكبار السن لكنها قوانين متفرقة وفرعية، نحتاج لقانون خصيصاً يتضمن حماية كبار السن

صلاح بدوي

تحت عنوان «التقدم في السن والتقاعد مرحلة حتمية ماذا أعدنا لها؟» ناقش برنامج الخيمة الخضراء أمس الأول 5 محاور تضمنت: المنظور الإسلامي لكبار السن، الجانب النفسي، والاجتماعي، التقاعد والاستعداد له، تجارب العمل المؤسسي لكبار السن. وأجمع الخبراء على ضرورة صدور تشريع موحد يحافظ على حقوق كبار السن ويحميهم ويمنع استغلالهم إذا ما تطلب الأمر الاستفادة بخبراتهم أو الإساءة إليهم بأي شكل، وأشادوا ببنود في قوانين العمل القطرية تسمح بالاستفادة من هم فوق الستين وفوق الـ 65 إذا ما كانت لديهم الخبرة والمقدرة على مواصلة العمل، لأن دورهم مهم للغاية في نقل الخبرة للجيل الجديد ودعم مشروعات التنمية.

وفي ختام الفعالية التي تعتبر قبل الأخيرة في سلسلة فعاليات الخيمة الخضراء التي تنتهي اليوم الأحد تلى محمد هاشم المسؤول بالبرنامج البيان الختامي.

وتوقع الدكتور سيف بن علي الحجري أن تكون الشيخوخة واحدة من أبرز التحولات الاجتماعية في الألفية الثالثة، لما لها من تأثير في جميع قطاعات سوق العمل والأسواق المالية، والطلب على السلع، والخدمات (السكن والنقل والحماية الاجتماعية...) فضلاً عن البُنى الأسرية».

وأشار د. سيف الحجري إلى أن «توقعات عام 2050 سيكون مسناً أكبر من 65 عاماً، من كل ستة أفراد في العالم، كما يتوقع أن يزيد عدد من هم فوق سن الـ 80 عاماً ثلاثة أضعاف ما هم عليه الآن».

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.

المعمل منزلي تحول لشركة بفضل الجودة والتعليب الراقي

«عذوق» للتمور والحلويات غذاء صحي بنكهة لتشرقية أصيلة



مصطفى شاهين

بدأ كمعمل إنتاج منزلي صغير بجهود فردية من مؤسسة المشروع، فكرته ليست فريدة لكنها تميزت بالطابع الشرقي، ونكهاته الشرقية والقطرية الأصيلة عن أشباهه من المشاريع، ما ساهم في حصول المشروع على العديد من الجوائز، التي سلطت عليه الضوء، لتعمل الجهات المساندة للمشاريع المنزلية ورواد الأعمال على تحويله لشركة صغيرة.

لم يُغْنَب النجاح للمشروع بعد، الكثير من التحديات واجهها خلال السنوات الأربعة الماضية، لكن تحويل المشروع المنزلي إلى شركة صغيرة وضعه على أول خطوة في سلم النجاح، لاسيما وأن مؤسسة المشروع نجحت في تطوير منتجاته وزيادة رأس ماله ليصل إلى 200 ألف ريال.

غذاء صحي

يقدم مشروع «عذوق» التمور والحلويات المحشية بالمكسرات الغنية والمعرزة بالنكهات الشرقية الأصيلة كنكهات الزعفران، والمستكة، والهيل. ويوفر «عذوق» معظم أنواع التمور، لكن ينتج المجدول والسكري والصقعي والخلاص بكميات أكبر حيث الطلب الأعلى لهذه الأنواع. وتقدم أنواع التمور محشوة بالمكسرات وأبرزها الفستق والجوز واللوز وأحياناً تتم إضافة العسل على تمور المجدول حسب طلب العملاء. وتقدم هذه التمور الفاخرة في علب راقية، تعكس جودة المنتج والتغليف والتعليب. وليكمل «عذوق» أصلا المثلث يقدم أيضاً بعض الأغذية والمشروبات الصحية كالقهوة العربية، والتلبينة والشوفان.

نقطة التحول

وبحسب مؤسسة المشروع فإن التحول من المشروع المنزلي إلى مشروع صغير

جاء بفضل الدعم المُقدَّم من وزارة التنمية الإدارية والعمل والشؤون الاجتماعية للمشاركة في العديد من المعارض

مساع لتوقيع تعاقدات ضيافة للمؤسسات الحكومية

تزايد الطلب في المناسبات والأعياد

أفضل مشروع صغير لدول مجلس التعاون 2019

والمسابقات والجوائز، ودعم بنك قطر للتنمية للتحول من مشروع منزلي عبر تخصيص متجر للبيع بأسعار مخفضة في طوار مول.

وتضيف مؤسسة المشروع أن منتجات «عذوق» لاقت إقبالا كبيراً بين الأسر والعوائل من العملاء الحاليين، لكن استمرار الصعود على سلم النجاح يتطلب عمل تعاقدات ضيافة والتوريد للمؤسسات الحكومية، مؤكدة أن الجودة والنكهة الأصيلة وتغليف المنتج يؤهل المشروع لتحقيق نمو سريع في وقت وجيز، مؤكدة أن بعض الجهات والمؤسسات الكبرى أصبحت تعتمد على منتجات «عذوق» بشكل أساسي.

ويعتمد «عذوق» في تسويق منتجاته على موقع «إنستجرام» ومتجره الموجود في طوار مول، بالإضافة إلى الصورة الذهنية التي يخلقها المنتج لدى العملاء الحاليين وضيوفهم ممن بتذوقون المنتجات وترسخ لديهم النكهة الأصيلة للمنتجات القطرية.

ويزداد الطلب على المنتج خلال شهر

رمضان وفي الأعياد والمناسبات الخاصة، حيث تناسب العلب الراقية تقديمها كهدايا قيمة.

جوائز ومشاركات

وحصل مشروع «عذوق» على جائزة أفضل مشروع صغير على مستوى دول

مجلس التعاون الخليجي، حيث حصل على شهادة شكر وتقدير من وزراء العمل والشؤون/ التنمية الاجتماعية بمجلس التعاون لدول الخليج، في اجتماعهم الخامس.

كما شارك «عذوق» في عدد من المعارض المحلية والدولية، ك معرض صنع في قطر، «منزلنا»، «توربة»، وبراحة متاحف قطر.

أفضل منتج لعام 2019

الجائزة التنجيعية حافز كبير لمشروع التمور والحلويات



50,000 ريال.

وبالإضافة لإتاحة المشاركة في الجائزة التشجيعية والمعرض المصاحب لها، يعمل قسم الأسر المنتجة بإدارة شؤون الأسرة على تقديم دعم متنوع كطرح محاضرات توعوية في مجال ريادة الأعمال. طرح ورش ودورات تخصصية في مجال الأسر المنتجة، منح فرص للمشاركة في المعارض التي تقام في الدولة، منح منافذ للبيع بهدف التمكين الاقتصادي والنهوض بالمشروع وتطويره، حصول الأسر المنتجة على خصم في المعارض التجارية التي تقيمها الشركات الخاصة.

جائزة أفضل أسرة منتجة، جائزة لأفضل منتج، جائزة لأفضل راع وداعم للأسر المنتجة. كما تم عقدها في خمس نسخ منذ عام 2010 وحتى 2019 وسيتم طرح النسخة السادسة في هذا العام 2021 وتشارك سنوياً فيها ما يقارب 80 أسرة من الأسر المنتجة المسجلة بقاعدة البيانات بالوزارة ويتم فوز 6 أسر في كل نسخة من المتقدمين، 3 منهم لجائزة أفضل أسرة منتجة و3 منهم لجائزة أفضل منتج. وتبلغ قيمة الجائزة الأولى 100,000 ريال، قيمة الجائزة الثانية 70,000 ريال، قيمة الجائزة الثالثة

التشجيعية أكتوبر 2021م. وسيقام المعرض المصاحب للجائزة في أبرز وأحدث إنجازات التمكين الاقتصادي التي ترعاها الوزارة وهو مشروع حاضنة المشاريع المنزلية «أسواق مجتمعية». وقالت وزارة التنمية الإدارية إن الجائزة أثبتت قوة التنافس البناء بين الأسر المنتجة لأنها تعتبر حافزاً قوياً ومشجعا للأسر المنتجة على الاجتهاد وتطوير الإنتاج، حيث تم استحداث الجائزة التشجيعية بقرار من مجلس الوزراء المؤقر في اجتماعه الثامن عشر لعام 2010 بتاريخ 19 مايو، كما يلي:

قالت مؤسسة مشروع «عذوق» للتمور إن حصول المشروع على جائزة أفضل منتج لعام 2019 ضمن الجائزة التشجيعية كان له أثر كبير في دعم المشروع، وساهم في تأهل المشروع للحصول على أفضل مشروع صغير على مستوى دول مجلس التعاون الخليجي.

وتهدف الجائزة إلى تحفيز الأسر المنتجة على المشاركة وبت روح التنافس لعرض منتجاتها ومشاريعها. وأعلنت وزارة التنمية الإدارية والعمل والشؤون الاجتماعية عن إطلاق النسخة السادسة من الجائزة

خواطر رمضان

الفردوس الأعلى

قال تعالى: (إِنَّ الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ كَانَتْ لَهُمْ جَنَّاتُ الْفِرْدَوْسِ نُزُلًا خَالِدِينَ فِيهَا لَا يَبْغُونَ عَنْهَا حِوَلًا) [الكهف: 107 و108]. وفي صدر سورة (المؤمنون) قال تعالى: (أُولَئِكَ هُمُ الْوَارِثُونَ الَّذِينَ يَرِثُونَ الْفِرْدَوْسَ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ) [المؤمنون: 10 و11]. إن كلمة الفردوس الأعلى تُلقِي في القلب الفرخ والسعادة، والطمأنينة والأنس والرّضا، وتلقي في السمع جرّسا يهدأ له البال، وتقر له العين، وترتخي معه الأعصاب، شوقًا لهذه المنزلّة العظيمة التي يفوز من ينالها فوزًا ما بعده فوز.

• كلمة الفردوس تعني: الزيادة والسعة، والفردوس اسمٌ جنّةٍ من جنّات الآخرة، وهي أعلى الجنّة وأوسطها وأفضلها.

• عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ((إنّ في الجنة مائة درجة أعدّها الله للمجاهدين في سبيل الله، ما بين الدرجتين كما بين السماء والأرض، فإذا سألتم الله، فاسألوه الفردوس، فإنّه أوسط الجنة، وأعلى الجنة، وفوقه عرش الرحمن، ومنه تفرّج أنهار الجنة)). (رواه البخاري).

عن أنس رضي الله عنه، قال: أصيب حارثة يوم بدر وهو غلام، فجاءت أمّه إلى النبي صلى الله عليه وسلم فقالت: يا رسول الله، قد عزّفت منزلة حارثة مني، فإن يكن في الجنة أصير وأحتسب، وإن تكن الأخرى ترى ما أصنع، فقال: ((ويحك، أوهبتي؟! أوجنة واحدة هي؟ إنّها جنّات كثيرة، وإنه في جنّة الفردوس)). (هو حارثة بن سراقبة بن الحارث، أمّه: الربيع بنت النضر عمّة أنس بن مالك، وهو أول من استشهد يوم بدر من الأنصار).

• قال ابن القيم رحمه الله: «أنزه الموجودات وأظهرها، وأنورها وأشرفها، وأعلّاهم ذاتًا وقدرًا وأوسعها: عرش الرحمن جلّ جلاله، ولذلك صلح لاستوائه عليه، وكل ما كان أقرب إلى العرش، كان أنور وأنزه وأشرف ممّا بعد عنه، ولهذا كانت جنّة الفردوس أعلى الجنان وأشرفها، وأنورها وأجلّها، لقربها من العرش، إذ هو سقّفها، وكل ما بعد عنه كان أظلم وأضيق، ولهذا كان أسفل سافلين شر الأمكنة وأضيّقها وأبعد ما من كل خير».

اللهمّ إنا نسألك الفردوس الأعلى.



ملاح يؤدي صلاة العشاء في رمضان على نهر بوريجانجا في دكا، بنغلاديش.. رويترز

السعرات الحرارية

368

سعة
100 جرام
تورته مربى

393

سعة
100 جرام كيك
سادة

322

سعة
100 جرام كيك
الفواكه

500

سعة
100 جرام كيك
الشوكولاته

مسلمو فرنسا يصومون رمضان وسط عزل وإغلاق

تبقى الأسرة في منزلها الكائن بإحدى ضواحي باريس، وتزج المناضد جانبا لإفساح مكان في غرفة المعيشة لبسط سجادات الصلاة. كما أن الاجتماع على مائدة الإفطار أصبح قاصرا على أفراد الأسرة الواحدة وأقرب الأصدقاء.

اعتادت للا عائشة الاجتماع مع بناتها على الإفطار في رمضان، لكن كل واحدة تفر في بيتها هذا العام.

قال زوجها عزيز المجاهد الذي يعمل عملا حرا: قبل كوفيد 19، كانت الأسرة كلها تلتقي على الإفطار... لكن هذه المرة، علينا أن نقتل العدد.

وحين يصلي، يسأل الله العودة للحياة الطبيعية. قال: لعل الله يتقبلنا ويتقبل صيامنا وصلاتنا ويرفع هذا البلاء والوباء.



■ المجاهد وزوجته واثنتان من أصدقاء العائلة يفترون خلال حظر التجول في جميع أنحاء البلاد

بها أكبر جالية مسلمة في الاتحاد الأوروبي، فإن فرض حظر تجول من السابعة مساء لمنع انتشار كوفيد-

وكالات

للعام الثاني على التوالي، يأتي شهر رمضان وسط أزمة كوفيد-19 التي باعدت بين للا عائشة المجاهد وبناتها وقصرت حديثهن عبر الفيديو بدلا من الاجتماع على مائدة الإفطار.

قالت مساء الجمعة «ما نفتقده.. ما نفتقده حقا.. هو المسجد والصلاة والإفطار وكل هذا. لم يعد الأمر كما كان». يظل النشاط اليومي بالنسبة إلى للا عائشة هو الصيام من الفجر والإفطار عند المغرب وأداء صلوات الفروض والقيام. غير أن الجانب الاجتماعي الذي يمثل ركنا محوريا لدى كثير من المسلمين في رمضان بات مختلفا تماما. في فرنسا التي

مطبخ «لوسيل»

الكبة الصاجية

- 300 جرام من لحم العجل المفروم ويمكن استخدام لحم غنم أو يمكن وضع نصف الكمية من كل نوع.
- 500 جرام برغل.
- 3 جرامات ملح.
- 2 جرام فلفل أسود.
- 3 جرامات سبع بهارات.
- 2 جرام قرفة ناعمة.
- 2 جرام كمون ناعم.
- 150 جرام بصل مقطع.
- صنوبر محمص.
- 10 جرامات زيت زيتون.

- طريقة عمل عجينة الكبة
- انقعي البرغل بالماء البارد لمدة 30 دقيقة، ثم قومي بتصفيته وعصره جيدا حتى يخرج كل الماء منه، بعد

ذلك أضيفي اللحم والبهارات والبصل والملح والزيت ثم ضعيها في ماكينة الكبة وقومي بطحنها عدة مرات حتى يصبح عجينة ناعمة ومتماسكة وقومي بدعكها باليد بشكل جيد.

- طريقة تحضير حشوة الكبة
- 300 جرام لحم عجل أو غنم مفروم.
- 100 جرام بصل مفروم.
- 2 جرام ملح.
- 2 جرام سبع بهارات.
- 3 جرامات زيت زيتون.
- 1 جرام كمون.
- حضري القدر وضعي زيت الزيتون حتى يسخن ثم قومي بطهي البصل بشكل جيد ثم ضيفي اللحم عليه وقومي بتحريكها بملعقة خشب

الكمية تكفي 5 : 8 أشخاص



الشيف رائد سلمى

فندق حياة ريجنسي أوريكس الدوحة

