

رغم عودة بعض المثالمين الكبار للأعمال التلفزيونية

النجوم الشباب يجتاحون الدراما الرمضانية

القاهرة/ أ. ف. ب.

دراما شبابية

وضمن سياق الشاشة الصغيرة على الأعمال الرمضانية، يقدم أحمد السقا مسلسل "خطوط حمراء" لأحمد شفيق وتأييف أحمد أبو زيد. ويقدم الفنان أسري ياسين - وهو أحد أهم نجوم السينما في السنوات الثلاث الأخيرة - في مسلسل "البطلجي" للمخرج هشام عكاشة وتأييف أسامة نور، أول بطولة له في المسلسلات الرمضانية، ويقوم فيه بدور البطلجي الذي يظلم أبناء منطقته.

ويقدم الممثل كريم عبد العزيز - وهو أحد أبرز المنافسين على شبك التذاكر في المواسم السينمائية المختلفة - مسلسل "الهروب" لمحمد علي وتأييف بلال فضل. أما الممثل محمد سعد الملقب "اللمبي" والذي حقق أعلى إيرادات عرفتها السينما المصرية في تاريخها، فيعرض على الشاشة الرمضانية "شمس الأنصاري" للمخرج جمال عبد الحميد والمؤلف كريم بهاء، ويقدم شخصية تعتمد على قدراته التمثيلية بعيدا عن الشخصية الكاريكاتيرية التي كان يقدمها في أفلام "اللمبي" الشهيرة.

كما يشارك الممثل الكوميدي هاني رمزي في مسلسل "ابن النظام" لأشرف سالم وتأييف حمدي يوسف وخالد النبوي. ويقدم عمرو سعد مسلسل "حرم إبيرة" لإبراهيم فخر وتأييف حسبان الدهشان، في حين يقدم خالد صالح مسلسل "9 شارع جامعة الدول العربية" لمحمد مصطفى وتأييف فداء الشندويلي. أما الممثل الشاب فتحي عبد الوهاب فيشارك

تشهد خارطة الأعمال الدرامية الرمضانية لعام ٢٠١٢، في مصر بث أكثر من أربعين مسلسلا تلفزيونيا، تتميز بمشاركة واسعة من النجوم الشباب الذين يحتلون فيها هذا العام أدوارا بطولية، وذلك بعدما كانوا يحجمون عنها نسبيا في السابق ويقبلون أكثر على الأعمال السينمائية.

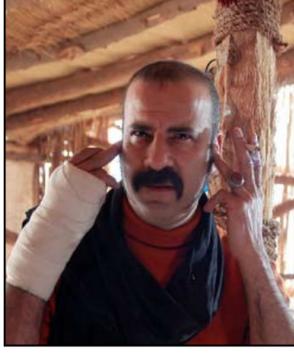
وبدا العمل هذا العام لإنتاج أكثر من ستين مسلسلا بينها نحو ١٢ مسلسلا "سبت كوم"، وهناك الآن قرابة ٤٥ مسلسلا للعرض. ويؤدي أدوار البطولة في هذه المسلسلات نجوم شباب، مع عودة بعض النجوم الكبار للدراما التلفزيونية.

ويرجع نقاد وصناع السينما والدراما أسباب هذه الظاهرة إلى تراجع صناعة السينما المصرية بعد ثورة ٢٥ يناير، وكذلك التراجع في عرض الأفلام المصرية على القنوات العربية، حسب ما تقوله الصحفية فريدة حسن، وهو ما أدى إلى هجرة عدد كبير من نجوم السينما الشباب إلى الشاشة الفضائية.

ويرى الناقد السينمائي طارق الشناوي أن الحضور الكثيف لنجوم السينما الشباب في الدراما التلفزيونية غير مسبوق مقارنة بالأعوام السابقة. ويشير إلى أن أسماء مثل خالد صالح وخالد الصاوي تمكنوا في السنوات القليلة الماضية من الدخول جنباً إلى جنب مع أسماء كبيرة مثل يحيى الفخراني ونور الشريف ويسرا وغيرهم.



أدوار بطولة في السينما المصرية والنجمة غادة عادل في مسلسل "سر لني" لغادة سليم وتأييف محمد ناير، في حين يشارك الممثل المصري أحمد الفيشاوي والممثل السوري



بمشاركة غالبية الفنانين الذين شاركوا معه في بطولة مسلسل رمضان الماضي "مواطن إكس". ويتشارك الفنان الأردني إباد نصار الذي لعب



مع صلاح السعدني في مسلسل "الإخوة الأعداء" لمحمد النقلي وتأييف شريف حلمي. ويظهر يوسف الشريف في "زي الورد" لسعد هندواي وتأييف يوسف الشريف نفسه،



جمال سليمان في مسلسل "سيدنا" لإسلام خيرى وتأييف ياسر عبد الرحمن.

حضور الكبار

ومن نجوم السينما ونجوم التلفزيون يقدم شريف منير مسلسل "الصفعة" لمجدي أبو عميرة وتأييف أحمد عبد الفتاح، بمشاركة هيثم أحمد زكي وشيرين رضا. أما الممثلة حنان ترك فتقدم مسلسل "الأخت تيريز" لخالد مرعي وتأييف بلال فضل. ويشارك الفنان السوري تيم الحسن الذي حقق نجاحات كبيرة على صعيد الدراما والسينما المصرية، في "الصقر شاهين" لعبد العزيز حشاد وتأييف إسلام يوسف.

ويعود الفنان عادل إمام إلى الدراما الرمضانية بعد نحو ثلاثين سنة من الغياب عبر مسلسل "فرقة ناجي عطا الله"، عن قصة للكاتب يوسف معاطي وإخراج رامي إمام. كما يعود الممثل محمود عبد العزيز بمسلسل "باب الخلق" من إخراج عادل أديب وتأييف محمد سليمان.

ويظهر يحيى الفخراني في مسلسل "الخواجة عبد القادر" لابنه شادي وتأييف عبد الرحيم كمال وبمشاركة أحمد فؤاد سليم. كما يقدم نور الشريف مسلسل "عرفة البحر" لأحمد مدحت وتأييف محمد الصفدي، بينما تقدم يسرا "شربات لوز" لخالد مرعي وتأييف تامر حبيب. وتشارك ليلي علوي في مسلسل "نابليون بونابرت والمجروسة" للمخرج التونسي شوقي الماجري وتأييف عزة شلب.

مدفع رمضان اسم في ذاكرة

أهالي واسط : غابت ملامحه في السنين الأخيرة

الكوت/ محمد العلي

خلال احتلاله مصر، فكر في عمل يرضي به أهل تلك البلاد والمسلمين بشكل خاص، فأمر بأن تصب المدافع حول قلعة القاهرة، وتطلق منها القنابل البارودية إيدانا بحلول رمضان وإفباتا للعديدين.

وتابع: من قلعة القاهرة انتقل التقليد إلى معظم القلاع في المدن الإسلامية، فنصبت المدافع فوق تلال القلاع في شهر رمضان وكانت مهمتها أنها تستخدم في التنبيه إلى موعد الإفطار من خلال إطلاق اطلاق واحدة عند موعد أذان المغرب الذي هو موعد الإفطار. مشيراً إلى أن أشهر الروايات عن مدفع الإفطار تقول إن والي مصر محمد علي الكبير كان قد اشترى عددا من المدافع الحربية الحديثة في حينها في إطار عزمه تسليح جيش مصر، وجعله جيشا قويا، وصاف أن قرر الوالي القيام بتجريب مدافعه الحربية في رمضان فاطلقت أول قذيفة من تلك المدافع لحظة غروب الشمس في أول يوم من أيام رمضان المبارك؛ فظن العامة من الناس أن والي مصر لجأ إلى طريقة جديدة للإعلان عن موعد أذان المغرب في رمضان.

وأضاف أن الناس أعجبوا بهذه الطريقة وشكروا الوالي وطالبوا بأن يتكرر ذلك يوميا وحتى خلال السحور أيضا فوافق الوالي لكننا لم نسمع يوما ما أن هناك مدفعا

"مدفع الإفطار" .. اسم يدل على أن لهذا المدفع ارتباطا وثيقا بشهر رمضان، فبعد أن عرفه المصريون قبيل نحو ٥٦٠ عاما، انتقل من هناك إلى البلاد العربية والإسلامية ومنها العراق، وصار يطلق في كل محافظة عند وقت الإفطار حتى أن مشهده في مدينة الكوت "مركز محافظة واسط لا يزال ماثلا في ذاكرة الكثيرين من أهل المدينة هذا المدفع العتيق غاب اليوم عن مكانه المهود وتلاشى صوته في رمضان الحالي بينما صار الصائمون يظفرون دون الحاجة إلى دويه المعروف عند الغروب.

وعن نشوء فكرة هذا المدفع وتاريخه، قال الباحث مثني حسن مهدي إن مدفع رمضان أكثر من حكاية تحكى حوله، إلا أن أشهر الحكايات والقصص تلك التي تعيد نشوء مدفع رمضان إلى الماليك في مصر.

وتقول الرواية إنه فيما كان الجيش المملوكي يستعد للحرب انفجر مدفع صدفة ساعة الأذان والإفطار، فطرح فكرة إطلاق المدفع ساعة الإفطار إيدانا بحلول موعد الإفطار.

وأضاف "هناك رواية أخرى تقول إن الإمبراطور نابليون

للسحور مثلا، بل تعودنا في هذا الوقت على قرع الطبول وتلك مهمة الطبال.

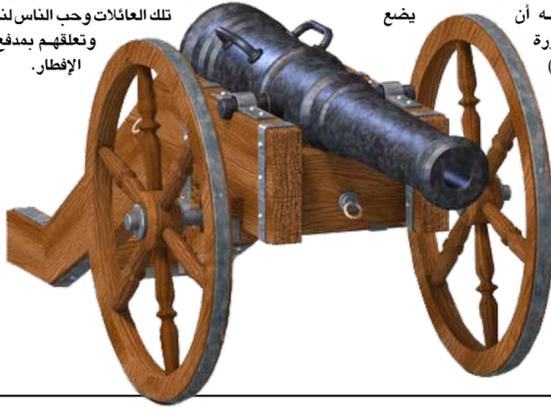
ويؤكد الباحث مثنى أنه طبقا للروايات فإنه حتى عام ١٨٥٩ م، كان المصريون يستخدمون الخيزرة الحية في إطلاق المدفعية، لكن بعد ذلك تمت الاستعانة بالخيزرة غير الحية من أجل تقليل الأضرار التي تلحق بالقلاع الموجودة جنوب القاهرة التي كانت موضع إطلاق مدفع الإفطار.

السيد شاكر هداد، كان نائب ضابط في موقع الكوت العسكري وواحداً من طاقم مدفع الإفطار مدة سبع سنوات، قال في لقاء معه "لا تزال صورة المدفع في مخيلتي رغم أنني فارقت منذ عام ١٩٩٢، بعد أن أحلت على التقاعد حيث كنت مسؤولاً عن طاقمه المكون من خمسة جنود.

وأضاف: (مدفع الإفطار) يختلف عن سواء من المدافع الأخرى فهو مخصص لأن يستخدم في رمضان كل عام حيث أن إطلاقه واحدة منه نطلقها يوميا وقت الغروب تأنن للصائمين ببدء إفطارهم.

كان مشهده طوال شهر رمضان في مكان قرب سدة الكوت، ويحرص الكثير من الأشخاص، خاصة الصغار، على أن يكونوا قريبين منه وقت الإفطار يشاهدون منظره ويسمعون دويه قبل أن يجتمعوا أمام مائدة رمضان،

عسكري دال على المجموعة. ونكر أنه بعد إتمام عملية الرمي تدهب الزمرة كلها لتناول الفطور الذي تصنعه بأيدينا، مشيراً بالقول إلى أنه في الغالب يأتينا الفطور من العوائل القريبة، فكل عائلة نوعا من الأكل ما يدل على طيبة تلك العائلات وحب الناس لنا وتعلقهم بمدفع الإفطار.



وتساعل: لماذا لم يعد هناك وجود لذلك المدفع العتيق ولم نجد من يهتم به الآن، وصار اسمه ومنظره مجرد نكريات رمضانية ليس إلا.

وعن طاقم هذا المدفع ومهمة كل واحد منهم قال هداد: في الغالب أفراد طاقمه يتكون من خمسة أفراد فهناك (المعمارجي)، ومهمته أن يضع الطلقة في مكانها داخل ماسورة المدفع فيعمرها، والثاني (رام) ومهمته أن يقوم بتشغيل التراس الذي يحكم إخراج الطلقة، والثالث (طومار) وهو الذي يقوم بتبريد الماسورة بعد إخراج القذوف، بينما تكون مهمة الرابع إحضار الطلقة للمعمارجي، وأكون أنا مشرفاً أو مسؤولاً عنهم.

وأوضح أن أفراد هذه المجموعة يطلقون عليهم تسمية "زمرة" وهو مصطلح

مطبخ رمضان

الأطباق الثلاث التي نقدمها لك اليوم اخترناها من مطابخ عالمية عدة ، وذلك لكي تضيفي إلى مائدتك مزيدا من التنوع ..

دجاج مشوي مع صلصة المشمش

المقادير
٣- ملاعق عصير او صلصة مشمش كبيرة
- ملعقة ونصف الملعقة زيت زيتون
١- فص ثوم مدقوق
٢- صدر دجاج مع الجلد والعظم
٢- فخذ دجاج مع الجلد والعظم
٢- ورق دجاج مع الجلد والعظم
- نصف ملعقة ملح صغيرة
- ربع ملعقة فلفل أسود صغيرة
> الطريقة
١- يخلط عصير أو صلصة المشمش مع زيت الزيتون والثوم في طبق صغير، وتحرك جيدا.
٢- تحشى الشواية الكهربائية او الفحم وتوضع قطع الدجاج على درجة حرارة الغرفة لمدة ٣٠ دقيقة، ثم ترش بالملح والفلفل الأسود.
٣- تصف قطع الدجاج على الصفيح مباشرة وتنشوي من الجانبين لمدة ٥ دقائق أو حتى تتحول إلى اللون البني.
٤- توضع قطع الدجاج في طبق وتدهن بصلصة المشمش، ثم توضع مرة أخرى على صفيح الشواية وتنشوي من الجانبين لمدة ٥ دقائق.

٥- يسكب القليل من صلصة المشمش على قطع الدجاج ثم تصف على الشبك وتغطي بورق الألنيوم وتنشوي على درجة حرارة منخفضة لمدة ١٥ دقيقة.

٦- تسكب صلصة المشمش على الجانب الآخر من قطع الدجاج وتغطي وتنشوي لمدة ٢٠ دقيقة.
- توضع قطع الدجاج في طبق وتقدم مع الخضراوات.

شيخ المحشي

> المقادير
١- كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الباذنجان متوسط الحجم مقشر ومقطع إلى أربع
٢- كوب زيت نباتي للقلي
> مقادير الحشوة
٢- ملعقة زيت نباتي كبيرتان
٢- حبة بصل متوسطة الحجم مفرومتان
- نصف كلغ لحم غنم مفروم
٢- مكعب مرقة خروف مفتتان
- نصف ملعقة سبع بهارات صغيرة
٢- ملاعق صنوبر محمص كبيرة
> مقادير الصلصة
١- فص ثوم مسحوق
٢- حبة طماطم متوسطة الحجم مقشرتان ومهروستان
- ربع ملعقة سبع بهارات صغيرة



حرارة ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

كفتة مع الأرز

> مقادير الكفتة
٧٥٠ غ لحم عجل مفروم
- بصلة صغيرة مفرومة ناعما
- نصف كوب بقودنس مقطع
- ربع ملعقة فلفل أسود صغيرة
- ملعقة ملح صغيرة
٢- مكعب دجاج مذابان في ربع كوب ماء ساخن
- ملعقة ونصف الملعقة صغيرة معجون حار
- ربع ملعقة فرقة صغيرة
٧٥٠ غ باذنجان صغير مقطع إلى شرائح دائرية
> مقادير الأرز
٢- كوب أرز بسمتي مغسول
٣- أكواب ونصف الكوب ماء
٢- ملعقة زيت نباتي كبيرتان
- ملح (حسب الرغبة)
> الطريقة
١- يخلط اللحم مع البصل والبقودنس والمعجون، ويرش الملح والفرقة والفلفل الأسود، ويعجن الجميع بكوب مرقة الدجاج في وعاء.
٢- تشكل الكفتة على شكل دوائر صغيرة، ثم تشك في أسياخ خشبية أو معدنية مع قطع الباذنجان.
٣- تشوى أسياخ الكفتة على الشواية على سطح مدهون بالزيت على درجة حرارة متوسطة من جميع الجوانب لمدة ١٠ دقائق أو حتى نضوج الباذنجان.
٤- تصف أسياخ الكفتة في صينية ويسكب عليها نصف كوب ماء، وتغطي بورق الألنيوم وتوضع في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة لمدة ١٠ دقائق.
٥- يوضع الأرز في طبق وتصف أسياخ الكفتة فوفه.
> طريقة تحضير الأرز
١- يوضع الماء في وعاء على النار ويترك حتى الغليان، ثم يضاف الأرز والزيت ويرش الملح.
٢- يغطي الوعاء ويغطي على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى نضوج الأرز.

عيادة رمضان

ما فوائد تناول المكسرات في رمضان؟



يسعى الجميع في شهر رمضان لتناول المكسرات وإضافتها في مختلف الحلوى والمشروبات، فما فوائد تلك المكسرات خاصة في الشهر الكريم ومع الصيام؟
يوضح لنا أخصائي أمراض الباطنية والجهاز الهضمي، أن المكسرات من العناصر الهامة التي يجب توافرها على مائدة الصائم لما تحتوي من الألياف والبروتينات، مما يساعد في علاج العديد من الأمراض من بينها اضطراب ضربات القلب. ويضيف أن الفسيف يساعد على تقليل الإصابة بأمراض القلب التاجية بنسبة قد تصل إلى ٣٥٪، بينما يعمل الفسيف على تنظيم معدل السكر في الدم، لذا يفضل مرضى السكر تناول حبات مئة بعد الإفطار.

ويشير دكتور إلى أن من العادات الغذائية الصحيحة هو تناول العصائر المصنوعة بها بعض المكسرات والتي تعد الخيار الأفضل في رمضان لحصول الجسم على كفايته من الألياف، وإمداد الجسم بالطاقة اللازمة طوال فترة الصيام.

وفي نفس السياق، أكدت دراسة أمريكية أن تناول المكسرات يحمي من أمراض القلب والشرايين، ولكن بشرط عدم مزجها بمواد دهنية حيث يمكن أن تؤثر على القلب والشرايين.