

الدراما التركية تنافس العربية بـ"أرض العثمانيين"

يبدو أن الأتراك أصروا على التواجد الدرامي في رمضان واختاروا ذلك مسلسل «أرض العثمانيين» الذي نال قدراً من المشاهدة، خاصة من عاشقي مسلسل «حريم السلطان».. ولكن أعتقد أن فرصته للتواجد بشكل أكبر ستكون بعد رمضان، خاصة أن التنافس على شرائه بدأ بين العديد من الفضائيات.. والمسلسل وجبة دسمة من المؤامرات ومكائد السياسة، التي تميز بها ذلك الوقت المليء بالغزوات والفتوحات والسيطرة والمحاولات المستمرة

للاقتدار، والخصيص العسكري، مما يجعل منها أرضاً خصبة للدراما مع مزيج من من الإبهار بجماليات المجتمع التركي، وبالطبع فإن الدبلجة باللهجة السورية تعد هي الكارت الأخير الذي تلعب به الدراما السورية في ظل شبه المقاطعة للأعمال السورية بسبب ما يحدث في سوريا، ولقد استغل المسلسل نجاح «حريم السلطان» ليضمن نسبة مشاهدة لتلك النوعية من الأعمال التي تميل إلى طرح التاريخي بكنهة أسطورية للشخصيات.

وفي مسلسل أرض العثمانيين يتم استعراض تاريخ تولى السلطان أحمد الثالث السلطنة بعد خلع أخيه السلطان مصطفى الثاني سنة ١١١٥ عن طريق قادة السلطان العثماني أحمد خان الثالث علي

الإنكشارية، فاضطر في بداية عهده لأن يساير الإنكشارية فعزله وعين من أردوه، ولكنه ما لبث أن اشتد عوده وشغل الإنكشارية في حرب ضد روسيا كادت تؤدي لأسر قيصر روسيا «بترس الكبير» وخليته «كاترينا» لولا ضيافة الصدر الأعظم «بلطه جي»، وحقق العثمانيون انتصارات مهمة على البنادقة والدولة الصفوية، ولكن هذه الانتصارات زادت من طغيان الإنكشارية، وحدثت ثورة داخلية قادها خادم حمام اسمه «بطرونا خليل» أنت في النهاية لخلع السلطان أحمد الثالث في ١٦ ربيع الأول ١١٤٣، وإذا كان السلطان سليمان في حريم السلطان عاشقاً للفتوح والغزوات فإن السلطان العثماني أحمد خان الثالث علي

نقيضه ولم يتبع سياسات توسعية ولا يملك القدرة على القيادة وغير حازم في مواجهة التحديات والتطورات السلبية المفاجئة، رغم محاولته لإلباس شخصيته رداء القسوة، ولكن التصرفات النهائية تعطيك انطباعاً أنه شخص لين الطباع ولكنه كان مثل السلطان سليمان ذا ثقافة رفيعة.

السلطان العثماني أحمد الثالث إلى عرش الإمبراطورية المترامية وهو في الثلاثين من عمره، وعرف عنه حبه للسلم، وحبه للأدب والشعر والموسيقى والخط، وشهد عصره بداية التأثر بأوروبا في مجال بناء القصور والإسراف، وهو ما جعل الأغنياء يسعون إلى اقتباس العادات الأوروبية، في الأثاث والحدائق وبخاصة في منطقة البوسفور.



رمضان في بقاع الدنيا

المغاربة لا يفضلون الإفطار الجماعي في رمضان

يمكن لأي مسلم يعيش في المغرب أن يلحظ مدى احتفاء الشعب المغربي بقدوم شهر رمضان المبارك، ويظهر هذا جلياً في الأيام الأخيرة من شهر شعبان، حين يبدأ استعداد المغاربة لاستقبال شهر الصوم في وقت مبكر، ومن تلك المظاهر تحضير بعض أنواع الحلوى الأكثر استهلاكاً، والأشد طلباً على موائد الإفطار.

حياة كثير من الناس تغييراً كلياً .

الإفطار

تشهد الفترة ما بين صلاة الفجر وصلاة الظهر فتوراً ملحوظاً وملموساً، حيث تخلو الشوارع من المارة والباعة على السواء لكن سرعان ما تدب الحياة في تلك الشوارع، وينشط الناس بعد دخول وقت العصر لشراء المستلزمات الخاصة بالإفطار من الحلويات والفواكه وغيرها من المواد التكميلية المهمة، مما يسبب زحاما شديدا في المحال التجارية وعند الباعة المتجولين. ويفضل أكثر الناس الإفطار في البيوت، إلا أن هذا لا يمنع من إقامة موائد الإفطار الجماعية في المساجد من قبل الأفراد والمؤسسات الخيرية لاسيما في المناطق

ويمجرد أن يتأكد دخول الشهر حتى تنطلق السنة أهل المغرب بالتهنئات قائلين "عواشر مبروكة" والعبارة تقال بالعامية المغربية، وتعني "أيام مباركة" مع دخول شهر الصوم بعواشره الثلاثة: عشر الرحمة، وعشر المغفرة، وعشر العتق من النار.

ثم إنك ترى الناس يتبادلون الأدعية والمباركات والتهاني في ما بينهم سروراً بحلول الضيف الكريم الذي يغير

الثائية والقرى والبوادي.

وفي ما يتعلق بالإفطار المغربي فإن " الحريرة " يأتي في مقدمها، بل إنها صارت علامة على رمضان، ولذلك فإنهم يعدونها الأكلة الرئيسية على مائدة الإفطار، وهي عبارة عن مزيج لعدد من الخضار والتوابل تقدم في أنية تقليدية تسمى " الزلايف " ويضاف إلى ذلك " الزلابية " والتمر والحليب والبيض، مع تناول الدجاج مع الزبيب .

وللحلوى الرمضانية حضور مهم في المائدة المغربية، فهناك "الشباكية" و" البغبرير" و"السفوف"، والكعكس والملوزة والكعب، والكيك بالفلو وحلوى التمر، وبطبيعة الحال فإن توجد هذه الحلوى يختلف من أسرة إلى أخرى بحسب مستواها المعيشي .

الصلاة

تمتلى المساجد بالمصلين لاسيما صلاة التراويح وصلاة الجمعة، إلى حد تكثف الشوارع القريبة من المساجد بصوف المصلين، مما يشعرك بالارتباط الوثيق بين هذا الشعب وبين دينه وتمسكه بقيمه ومبادئه .

وتشرف وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية هناك على ما يسمى بـ "الدروس الحسينية الرمضانية" وهي عبارة عن سلسلة من الدروس اليومية تقام خلال أيام الشهر الكريم بحضور كوكبة من العلماء والدعاة.

وتلقى هذه الدروس اهتماما من الأفراد، لما يلمسونه من أهمية هذه الدروس ومدى ارتباطها بواقعهم وإجابتها عن أسئلتهم، وتقوم وزارة الأوقاف بطباعة هذه الدروس وتوزيعها إتماما للعادة.

المسحراتى

لا تزال شخصية المسحراتي ذات حضور وقبول، فعلى الرغم من وسائل الإيقاظ التي جاد بها العصر فإن ذلك لم ينل من مكانة تلك الشخصية، ولم يستطع أن يبعدها عن بؤرة الحدث الرمضاني حيث ما زالت حاضرة في كل حي وكل رفاق، يطوف بين البيوت قارعا طبلته وقت السحور مما يضيء على هذا الوقت طعماً مميزاً ومحبياً لدى النفوس هناك .

وبعد صلاة الفجر يبقى بعض الناس في المساجد لقراءة القرآن وتلاوة الأناكر الصباحية، بينما يختار البعض الآخر أن يجلس مع أصحابه في أحاديث شيقاً لا تنتهي إلا عند طلوع الشمس، عندها يذهب الجميع للخلود إلى النوم بعد طول السهر والتعب.

مطبخ رمضان

قطع لحم العجل مع الليمون والأرز بالخضراوات

الأطباق التي نقدمها لك اليوم اخترناها من عدة مطابخ عالمية، وذلك حتى تضيفي إلى مائدتك مزيداً من التنوع..

المقادير	الطريقة	مقادير	طريقة عمل الأرز
١ - ملعقة كاتش أب كبيرة	١ - يخلط عصير الليمون وزيت الزيتون	١ - ربع كوب جزر مقطع	١ - يوضع الزيت في قدر على النار ثم يضاف البصل ويقلى حتى الاحمرار.
٢ - ملعقة خل التفاح كبيرة	٢ - والزعتر البري والثوم في طبق كبير	٢ - ملعقة زيت زيتون كبيرة	٢ - يضاف الأرز ويقلى مع البصل ثم يضاف الجزر.
٣ - ملعقة مسطرد كبيرة	٣ - وتسكب في كيس بلاستيك، ثم توضع قطع اللحم في الكيس وتقلب حتى تنبل جيداً، وتترك على درجة حرارة الغرفة لمدة ١٥ دقيقة.	٣ - ربع ملعقة ملح صغيرة	٣ - يسخن الماء في القدر حتى يغمر الأرز ويترك حتى الغليان. يرش الملح والفلفل الأسود ويغطى القدر ويطهى على نار هادئة حتى نضوج الأرز.
٤ - ٣/٤ ملعقة دبس السكر كبيرة	٤ - تصف قطع اللحم في صينية وتوضع في الشواية أو على صفيح الشواية مباشرة، وتنسوى من الجانبين حسب الرغبة في النضوج.	٤ - ثمن ملعقة فلفل أسود صغيرة	٤ - يسخن كوب من الماء في قدر على النار ثم يوضع الجبنة على الوجه، ثم يوضع البقدونس.
٥ - نصف ملعقة فلفل حار مطحون صغيرة			
٦ - نصف ملعقة كمون مطحون صغيرة			
٧ - ربع ملعقة فلفل أسود مطحون صغيرة			
٨ - ثمن ملعقة زنجبيل مطحون صغيرة			
٩ - نصف كيلو أفخاذ دجاج مسحب من الجلد والعظم ومقطع إلى قطع صغيرة			
١٠ - ٤ أرغفة خبز مسطردة			
١١ - ١٢ قطعة مخلل خيار مقطعة على شكل حلقات دائرية			



عبادة رمضان

حكمة الإفطار على التمر



هناك الكثير لا يدركون قيمة السنة والهدى النبوي في الإفطار على التمر الذي سنه رسول الله صلى الله عليه وسلم عند الإفطار، فعن أنس رضي الله عنه قال (كان رسول الله صلى الله عليه وسلم يفرط قبل أن يصلي على رطبات فإن لم تكن تمرات حسوات من ماء) رواه أبو داود والترمذي وقال حديث حسن.

وقد روي في الأثر: (من أفرط صائماً يتسقم من التمر فله الجنة)، ولقد حدث الرسول صلى الله عليه وسلم الصائمين في رمضان على أن يجعلوا بداية فطورهم بعد صيامهم أن يكون على الرطب أو التمر؛ وذلك لأنهم فقدوا ما ادخروا من سكرات خلال ساعات صومهم.

إن نقص نسبة السكر في الجسم أثناء الصيام هي التي تسبب الإحساس بالجوع وليست قلة الطعام والشراب هي سر ذلك؛ ولذا كان السر في الإفطار بالتمر وكذلك السحور، وخاصة أن سكر الفركتوز يعوض السكر المحترق في الدم نتائج الحركة وبذل الجهد فلا يفتر الصائم ولا يتعب ناهيك عن أنه يقوي الكبد والقلب والدم لما يحتويه من منجم معادن سهلة وسريعة الامتصاص فخلال ساعة يهضم التمر كالعسل وهذه حكمة ربانية كبيرة.

أغذية مهمة للحامل

قال الدكتور احمد قاسم استشاري امراض النساء والتوليد: هناك قواعد أساسية في تغذيتها في استمرار صيام الحامل طوال شهر رمضان، فالسوائل مهمة جدا للحامل ويجب تناول كميات كبيرة في الفترة ما بين الإفطار والسحور خاصة الماء والعصائر والحليب والشاي الخفيف لأن كثرة السوائل خاصة السكرية تعوض الجسم ما فقده خلال فترة الصيام كما تساعد على تنظيم الأمعاء وتمنع الإمساك وتقلل من فرصة الإصابة بالتهابات المسالك البولية.

ثانياً: لابد أن تظفر الحامل بشكل تدريجي فيمكن البدء بالتمر واللبن لأن قيمته الغذائية عالية، وهو سهل الهضم وسريع الامتصاص. ثم تبدأ الحامل في تناول أخيراً... إن الحامل تحتاج إلى ٢٢٥٠ سرعة حرارية يوميا، لذا فإن المرأة الحامل بحاجة إلى زيادة السرعات الحرارية وزيادة البروتين بصفة خاصة مع زيادة بعض المعادن والفيتامينات ليزودها بالسرعات الحرارية الضرورية السريعة، أما السحور فيجب أن يحتوي على المواد النشوية ومنتجات الألبان والفواكه والخضراوات الطازجة. ويجب ابتعاد الحامل عن الدهون والزيوت حتى لا تصاب بالحموضة أثناء فترة الصيام، كما ننصح الأم الحامل بضرورة الحصول على قسط وافر من الراحة والنوم والابتعد عن مسببات القلق والتوتر وأن تتجنب عدوى الإصابة بالإنفلونزا.