

# غياب السينما وراء غزو النجوم دراما رمضان



دراما

سابق عاد  
لتكراها بناء على توجيهات الرزيم في مسلسل فرقة ناجي عطا الله». ورغم ابتعاده مصطفى شعبان عن السينما وتوقف مشاريعه الجديدة إلا أنه ضمن المحسوبين على جمهورية السينما ويشترك هذا العام بمسلسل «الزوجة الرابعة» بعد نجاحه العام الماضي في مسلسل «العار» الذي قدم من خلاله شخصية مختلفة عن تلك التي شاهدناها في الفيلم الشهير ولكن المسلسل بدأ أقرب لأفلام نادية الجندي الجاذبة على طريقة «مهنة في كل أيام» ما يثير الاهتمام هو هذا التضارب في وجهة النظر تجاه الكيان الصهيوني الذي تحمله أحدات مسؤول مكروه من أعمال سارابوه ولكن التوابيا الطيبة لا تغدو من فكرة أخرى يمشي على خطيئة الخاصة ويخشى الخروج منها حتى لا يتوجه عن المنطقة التي تميز بها، وكانت بسبباً في تراجع نجوميته الأولى لتفق في طابور الكراكتار.

سابق عاد  
لتكراها بناء على توجيهات الرزيم في مسلسل فرقة ناجي عطا الله». وبالنسبة لمسلسل «فرقة ناجي عطا الله» فالحكم عليه من الحلقات الأولى قد يختلفه ويُخبر بعرض الحائط بالجهد الكبير وال واضح لرامي إمام كمخرج، خاصة أن المسلسل بدأ أقرب لأفلام نادية الجندي الجاذبة على طريقة «مهنة في كل أيام» ما يثير الاهتمام هو هذا التضارب في وجهة النظر تجاه الكيان الصهيوني الذي تحمله أحدات مسؤول مكروه من أعمال سارابوه ولكن التوابيا الطيبة لا تغدو من فكرة أخرى يمشي على خطيئة الخاصة ويخشى الخروج منها حتى لا يتوجه عن المنطقة التي تميز بها، وكانت بسبباً في تراجع نجوميته الأولى لتفق في طابور الكراكتار.

سابق عاد  
لتكراها بناء على توجيهات الرزيم في مسلسل فرقة ناجي عطا الله».

و بالنسبة لمسلسل «فرقة ناجي عطا الله» ينافس بمسلسل « ابن النظام» الذي يقوم على فكرة جيدة تتضامن مع الأوضاع السياسية الراهنة من خلال بطل يصفه لطفي لبيب بـ «أباها» هو الحزب وأمه هي لجنة السياسات ولكن التوابيا الطيبة لا تغدو من فكرة أخرى يمشي على خطيئة الخاصة ويخشى الخروج منها حتى لا يتوجه عن المنطقة التي تميز بها، وكانت بسبباً في تراجع نجوميته الأولى لتفق في طابور الكراكتار.

ويحاول السقا أن يسترد وعيه التئملي ويبدو أكثر اتزاناً مع وضعه خلف الكتبان، ويشارك السقا ببطولة العمل كتبية من النجوم تميز من بينهم أحمد رزق الذي راهن على الشخصية والإداء ليقدم «كراكتار» جديداً في شخصية المخبر خفيف الظل التي حفقت من ثقل الأحداث ورتبتها كما يختلف بين قوانين جمهورية السينما، ولا يمكن أن ينحتمل مسؤولية زحام الضاء الرمضاني إلا أن يقبلوا أن يكونوا مجرد سلعة في مقابل «الإخوة كرامازوف»، لم يكن موقفاً في السينا من المؤلف ليصبح دوره مع أحمد سقا في خطوط حمراء هو الأفضل والأفتر تميزاً.

كريم عبد العزيز في السياق الرمضاني مكتئناً على سيناريو أفضل لبلال فضل بحثه بمسلسل «خطوط حمراء» الذي ظلم في قراءته الأولى واتهم باستهانة أحدهاته من فيلم السقا الأخير «المصلحة» لأنه يقد في كل العلين شخصية ضابط شرطة، وهي رؤية تحمل من القصور ما يحمله العمل الذي حاول أن يلعب الدراما التليفزيونية بقوانين السينما ولكنه فشل في اللعبة التي تحولت إلى إهانة في الافتتاح على مدار العشر حلقات الأولى، قبل أن يستسلم السيناريوجي لإيقاع التليفزيوني البطيء

كبيرة جعل الرهان يقتصر على أسماء بعینها لضممان تحقيق إيرادات نقرية من قطبية كلية الفيلم السينمائي لتصبح الدراما التليفزيونية هي البديل لما رأته مسلسلات التمزيل والآخر.

ولا يمكن أن تذهب غزو نجوم السينما دولة الدراما التليفزيونية رغم اختلاف قوانينها عن قوانين جمهورية السينما، ولا يمكن أن ينحتمل مسؤولية زحام الضاء الرمضاني إلا أن يقبلوا أن يكتفوا ببعض أعماله ولم يكل البعض في الآخر تصوير ما بدأ به كما في «فرقة ناجي عطا الله»، وكاريوكا» و«فروج العمدة»، وغيرها من الأعمال المجلة التي عرضت نفسها في زحام موسم ٢٠١٢.

ولكن الظاهرة الأبرز هذا العام التي تسببت في زيادة عدد المسلسلات لدرجة عدم استيعاب القنوات التليفزيونية لها وهو ما ياتي كنتيجة حقيقة تكون الدراما التليفزيونية هي الملاجأ الأخير لنجومها الكبار، بالإضافة للذين عملوا على السينما في الأفلام التي فقدوا أهليتهم السينمائية، فطلبوا حق اللجوء الفني الجمهوري التليفزيون ومنتجيه سواء قليلهم في العمل على التجديد في ما يقدمونه من أفكار أو نتيجة للأزمة التي تمر بها السينما وترجع إنتاجها بنسبة

منذ ١٩٨١ ساعة دقيقة مع ظهور هلال شهر رمضان من كل عام تنتهي الأفلام في التعبير عن حالة الضيق العامة التي تنتاب الجمهور المصري من التخمة الدرامية، مع التزايد المتواتي في أعداد الأعمال التليفزيونية عاماً تلو الآخر لا لارتفاع معدلات الطلبات أو التوزيع العربي والعالمي لا سمح له.

ولكن لا يزال هيار تجارة الفضائيات المصرية التي فتحت شهادة منتجي الدراما ليقفوا إلينا ما يقرب من ٧٠ مسلسلاً تتناقل على شاشات مصرية ليتكل بعضها ببعض، خاصة مع غرق الدراما وسط بحر المواد الإعلامية وتقلص مساحة العلاقات إلى ٤٥ إلى ٣٠ دقيقة بناء على رغبات المعلنين.

وقد يذكر بعضنا ما واجهته دراما العامين السابقيين التي ضربت وقتها رقم قياسياً بتقديم ٤٠ مسلسلاً في الموسم الرمضاني، بعد أن تغير عدد لا يأس به من المسلسلات نتيجة لعدم خلو الشاشات، حتى أن أسماء كبيرة مثل عادل إمام وحيي الفخراني ونور الشريف ويسرا وشريف منير خرجوا من الساقب لأدوار شاشات أو سوقاً لأنهم قبلوا أن يكتفوا بأعماله ولم يكل البعض في الآخر تصوير ما بدأ به كما في «فرقة ناجي عطا الله»، وكاريوكا» و«فروج العمدة»، وغيرها من الأعمال المجلة التي عرضت نفسها في زحام موسم ٢٠١٢.

ولكن الظاهرة الأبرز هذا العام التي

تسببت في زيادة عدد المسلسلات لدرجة عدم استيعاب القنوات التليفزيونية لها وهو ما ياتي كنتيجة حقيقة تكون الدراما التليفزيونية هي الملاجأ الأخير لنجومها الكبار، بالإضافة للذين عملوا على السينما الذين فقدوا أهليتهم السينمائية، فطلبوا حق اللجوء الفني الجمهوري التليفزيون ومنتجيه سواء قليلهم في العمل على التجديد في ما يقدمونه من أفكار أو نتيجة للأزمة التي تمر بها السينما وترجع إنتاجها بنسبة

## رمضان في التراث

# رمضان في الطائف و الأشعار

<p><b>أعداد / عادل صادق</b></p> <p>كان لشهر رمضان المبارك، بطقوسه و رسومه و لياليه و مجالسه العاشرة، دوره الكبير في إغناء الأدب العربي بالمواقع والأخبار والطائف و الأشعار المستمدة من واقع حياة الناس اليومية، أو المؤلفة لغرض المعاونة و الإمتاع. وهو أمر نخل منه حتى مصنفات الفقهاء و علماء الدين</p>	<p><b>البارزين كabin الجوزي و ابن قتيبة و الجال السيوطي .</b></p> <p>و قد أورد ابن قتيبة في كتابه (عيون الأخبار ) جملة من الطائف المتعلق بالصوم في هذا الشهر ، منها : إن أعرابياً قدّم على ابن عم له بالمدينة ، فأدرك شهر رمضان ، فقيل له : أبا عمرو ، لقد أثرك شهر رمضان ، فقال ، فقال : ما شهر رمضان؟ قالوا : الإمساك عن الطعام . قال : أ بالليل أم بالنهار؟ قالوا : بل بالنهار</p>
--	---

## مطبخ رمضان

### بيتزا الدجاج المشوية

- كلوب صدر دجاج منزوعة الجلد والعظم
- ثلث كوب صلصة الباربيكيو
- ملح (حسب الرغبة)
- ربع ملعقة فلفل أسود مقطوع إلى قطع صغيرة
- ٤ شرائح لحم مدجن مقطوع إلى قطع صغيرة
- ٢ قطعة من عجينة البيتزا
- ربع كوب جبنة الكريما
- ربع كوب فلفل أحمر حار مقطع مكعبات
- نصف كوب جبنة جاك مفتوحة

**الطريقة**

- ١- توضع قطع الدجاج في صينية، وتقطع بملعقتين كبيرتين من صلصة الباربيكيو، ويرش الملح والفلفل الأسود على الوجه.
- ٢- تدخل الصينية إلى الفرن على درجة ٣٥٠ لمدة ٢٠ دقيقة أو تزيد حتى تتحول قطع الدجاج إلى اللون الوردي من المنتصف.
- ٣- تترك القطع حتى تبرد ثم تقطع إلى قطع متواسطة وغليظة.
- ٤- توضع شرائح اللحم المدخن في صينية على درجة حرارة عالية لمدة ٥ دقائق أو حتى تتحول إلى البنفسجية، ثم توضع على ورق الزبدة.

**٥- توضع قطع العجين في صينية الخرين وتقرب جبنة الكريما على سطحها، يضاف قطع الدجاج بالصلصة ثم شرائح اللحم المدخن على الوجه والفلفل الحار، ثم توضع جبنة جاك على الوجه.**

**٦- تدخل الصينية إلى الفرن على درجة ٤٠٠ لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى تتحول الجبنة إلى اللون البنفسجي وتحمر منها فقاعات.**

**٧- تخرج من الفرن وتنقطع.**

**٨- ملعقة عصير ليمون حامض كبيرة مع السلطة والصلصة.**

## عيادة رمضان

### احذر ارتفاع الأدرينالين في نهار رمضان

من المعروف أن شهر رمضان هو شهر الطاعة والعبادات والذكر ولولا القرآن، وفي هذا الشهر الكريم غير مستحب فيه الغضب والانفعال، حيث قال رسول الكريم "إذا كان يوم صوم أحدكم فلا يرفث ولا يغضب".

ويذكر الدكتور جعيل فكري - خبير التغذية - جامعة تورينتو بكندا - أن الشخص يزيد من إفراز هرمون الأدرينالين في الجسم بمقدار كبير.

وإذا حدث ذلك في بداية اليوم أثناء الصيام (أي أثناء هضم الطعام) فقد يضطرب الهضم ويسوء الامتصاص، وإذا حدث أثناء النهار تحول جزء من الجلوكوجين في الكبد إلى سكر الجلوكوز، ليمد الجسم بطاقة دفعه للعمل، وهي بالطبع طاقة ضاغطة.

وقد يؤدي ارتفاع الأدرينالين إلى حدوث نوبة نوبة دماغية عند المصايب بها المرض، كما أن التعرض المتكرر للضغط النفسي يزيد من تشكيل النوع الشارع من الكوليستروول، وهو أحد الأسباب الرئيسية لتصب الشرايين.

أسرار لا تخفى في المشروبات الرمضانية ينصح الأطباء بتناول حصير قفر الددين للقضاء على الشعور بالعطش الشديد وذلك لاحتوائه على نسبة من الألياف، موكدين أن تناول كوب من السكريات "العصائر الطبيعية" إذا كانت حالتهم الصحية تسمح بذلك حيث تعدد هذه المشروبات م مصدر المغذي.

السوائل والكمونات الغذائية التي قللها الجسم على مدى ساعات الصيام و أن صبر قفر الددين يهدى أيضاً لاختلاف القولون، فيما يفضل تناوله إذا كان مطبوحاً بعد تناول الطعام بساعتين على الأقل، مشيراً إلى أن مرضى السكر يمكنهم تناول قفر الدين ولكن دون إضافة السكر إليه لاستفادته من قيمةه الغذائية حيث يحتوي على فيتامين (أ، ج، حديد).

ويوصي للهدايين بقدر المدحورات التي يتناولون مجهودات كثيرة لاحتواه على الفوسفور والمغنيسيوم ويصلح لتجنب الأنظمة الغذائية لانخفاض سعراته الحرارية وارتفاع قيمة الغذائية.



### دجاج مشوي مع الصلصة الحارة

- مقادير السلطة
- كيلو خس مقطع
- ربع بصلة حمراء مقطعة شرائح بالطول
- نصف جبة فلفل أحمر حلو مقطعة شرائح رفيعة
- ٢ ملعقة بقدونس مقطع كبيرة
- ٢ ملعقة زيت زيتون
- ٢ ملعقة صلصة وورستريش كبيرة
- ملعقة خل كبيرة
- ملعقة عصير ليمون حامض كبيرة
- ١ فص ثوم مدقوق

■ مقادير الصلصة

- كوب وربع الكوب كاتشب أب
- حارة (تاباسكو)
- ٢ ملعقة دبس السكر كبيرة
- ٢ ملعقة زيت زيتون كبيرة
- إلى اللون البنفسجي ويخرج منها فقاعات.

■ مقادير الدجاج

- ١٥ دقيقة، ثم يدهن كل جانب بقليل من الصالصة المحضرة، ويشوى لمدة ٥ دقائق
- ثم يدهن الجانب الآخر بالصلصة ويشوى لمدة ٥ دقائق أو حتى يتحول إلى اللون البنفسجي.
- ٢- توضع قطع الدجاج في طبق التقديم مع السلطة والصلصة.

■ طريقة تحضير الدجاج

- تحمي الشواية، وتدهن قطع الدجاج بالزبادي بواسطة الفرشاة ثم توضع على الشواية وتشوى من الجانبين لمدة

١٥ دقيقة، ثم يدهن كل جانب بقليل من الصالصة المحضرة، ويشوى لمدة ٥ دقائق

ثم يدهن الجانب الآخر بالصلصة ويشوى لمدة ٥ دقائق أو حتى يتحول إلى اللون البنفسجي.

■ طريقة تحضير الدجاج

- توضع ملعقة فلفل أحمر حار مقطع صغيرة

- نصف ملعقة ملح صغيرة

- ربع ملعقة بهار صغير

■ مقادير الدجاج

- ٦ قطع أرجل دجاج

- ملعقة زيت زيتون كبيرة

■ طريقة تحضير الصالصة

- ١- تخلط جميع المقادير في قدر متواسط على النار، يطبق القدر وبطه لمدة ٤٥ دقيقة مع التقطيف المستمر.

كانت الصالصة متساوية، ويسكب في طبق كبار

ويترك حتى يبرد ثم يوضع في الثلاجة لمدة يومين.

■ طريقة تحضير الدجاج

- ١- توضع الخضراوات في طبق كبير

وتقلب، ثم تسكب في كيس بلاستيك.

٢- توضع قبعة المقادير في طبق صغير

وتقلب، ثم تنسكب فوق الخضراوات في

الكيس وتشوى في الثلاجة لمدة يومين.

■ طريقة تحضير الدجاج

- ١- تحمي الشواية، وتدهن قطع الدجاج

بالزبادي بواسطة الفرشاة ثم توضع على

الشواية وتشوى من الجانبين لمدة

١٥ دقيقة، ثم يدهن كل جانب بقليل من

الصالصة المحضرة، ويشوى لمدة ٥ دقائق

ثم يدهن الجانب الآخر بالصلصة ويشوى

لمدة ٥ دقائق أو حتى يتحول إلى اللون

البني.

٢- توضع قطع الدجاج في طبق التقديم

مع السلطة والصلصة.