

# مسلسلات الست كوم تفشل في رمضان

القاهرة / أ.ش.أ

قبل صلاة المغرب وتدور أحداثه في دار رعاية المسنين وتشرّف عليه بطلة المسلسل «تهاني» وهي سيدة أعمال تقوم بمشاريع فاشلة فتقرر الاستثمار بافتتاح دار لرعاية المسنين، بطولة دلال عبد العزيز وإنعام سالوسة وعلي حسنين ومحمود الحديني وليلى عز العرب ومريم السكري ومجموعة من ضيوف الشرف في كل حلقة منهم سمير غانم وأشرف عبد الباقي وهو من تأليف ورشة كتابة يشرف عليها محمد رجاء ووائل حمدي.

أيضا يعرض على قناة الحياة مسلسل «حسن التنتين» الذي لم يحظ أيضا بأي نسبة مشاهدة، من بطولة أحمد

الغيشاوي ورائدا البحيري وإنعام سالوسة وسليمان عبد ونيل الهجرسي ورامي غيط وإخراج حاتم فريد، وتدور أحداثه حول شاب فقير ينتقل للعيش في منطقة المعادي ويصادف بعض المواقف الكوميديّة بسبب المستوى الاجتماعي والثقافي الذي انتقل إليه، ورغم أن المسلسل قريب في فكرته لمسلسل «تامر وشوقية»، ومناقشة فوارق الطبقات الاجتماعية ولكن رغم نجاح مسلسلة الأولى لكن الثاني لم يحقق أي نجاح حتى الآن.

كما عرض مسلسل «المحطة الجاية» بطولة هايدي كرم وعبد الله مشرف وعمرو عبد العزيز ووائل علاء وسارة إبراهيم ومجموعة من الوجوه الجديدة من إخراج أشرف معطي وتدور أحداثها في قطار القاهرة -

أسوان في إطار كوميدي وفي كل محطة يركب ضيف شرف، ويعرض على قناة كايرو دراما ولم يحظ بأي نسبة مشاهدة أيضا، ويعرض مسلسل «عائلة في مهمة رسمية» من إخراج سيد فضل من بطولة بوسي سمير وطلعت زكريا ومن تأليف طه العدوي، وتدور أحداثه في إطار كوميدي حول روبي الفتاة الجامعية التي لديها تطلعات لتخرج من المجتمع الفقير الذي تعيش فيه لمجتمع راق وتقابل في كل حلقة ضيف شرف تحاول أن يكون فرصتها للخروج من واقعها المتدني، ويعرض مسلسل «الشركة» من بطولة

رغم الشهرة والنجاح التي حصدتها مسلسلات الست كوم في الأونة الأخيرة، إلا أنها في العرض الرمضاني هذا العام لم تحظ بأي اهتمام من الجمهور رغم امتلاكها بوجوه جديدة واعدة، ورغم اهتمام فنانين الصف الأول بالمشاركة فيها أو الظهور حتى كضيوف شرف إلا أنها لم تحظ بأي نسبة مشاهدة وغير موجودة في خريطة اهتمامات الجمهور، ومن هذه الأعمال الست

كوم «لسه بدري» الذي يعرض على قناة الحياة



## رمضان حول العالم

### الليبيون يستقبلونه كعريس .. وأيامه عبادة وتسوق



مستمرة لخروج الليبيين للأسواق كما يباشرون أعمالهم من التاسعة والنصف حتى الواحدة والنصف، لكن الالفت للنظر تجمع الأسر الليبية داخل عائلة واحدة حيث يجتمع الأولاد في منزل «الوالد» كل يوم من أجل الإفطار سويا فهذا شهر التلاقي والتسامح بين الإخوة وتنشط خلال هذا الشهر حرف وأعمال يكون هذا الشهر موسما، خاصة صناعة النسيج «الأردية، والجردي، وهي صناعات يدوية غالبية الثمن لأنها منها ما يصنع من الحرير، ومعظم أحياء مدينة طرابلس لا تخلو من صناعة «الأنوال» التي تعمل بعد صلاة التراويح حتى صلاة الفجر، وهذه الصناعات ما زالت تلقى رواجاً في المدن الليبية حتى اليوم. أما أكات هذا الشهر الكريم في ليبيا، خاصة الحلويات «الزلابية» - المعسله - الحلوى المعطرة - الشامية - حلوى السميد - الجلجلانية - حلوى اللوز، وغيرها من الحلويات التي تنتشر في المحال والأحياء الليبية.

يستقبل الليبيون شهر رمضان وكأنه عريس قادم يجب الاستعداد له بالزينة والأثاث الجديد وكذلك فرش البيوت بألوان زاهية وطلاء الجدران القديمة وشراء أواني المطبخ، وهي استعدادات يمكن استكمالها في الأيام الأخيرة لرمضان استعداداً للعيد، ويعتمد الليبيون على المدفع كما هو الحال في مصر ساعة الإفطار، ويبقى أغلبهم ساهراً حتى موعد السحور ومن ثم أداء صلاة الفجر.

وتهيمن المظاهر القبلية على موائد الإفطار حيث تقوم كبريات العائلات الليبية بمد موائد هائلة للإفطار الجماعي إما في الهواء الطلق وسط أرض القبيلة أو تحت الخيام، وغالبا ما يكون الإفطار في الهواء الطلق للرجال والشباب، أما النساء فيفطرن داخل الخيام أو في ساحات البيوت، ويقوم الصبية والشباب على خدمة الشيوخ ومساعدهم في إعداد الموائد. وتتحوّل شوارع وأحياء المدن الليبية إلى حركة

محمد رمضان ونشوى مصطفى ومروة عبد المنعم وأحمد الدمرداش وتأليف وإخراج الأردني معن قطاين وتدور أحداثه حول مصممة الجرافيك التي تعمل في شركة لتصميمات الموضة، لكنها تترك اهتمامات عملها الرئيسي وتتوالى الأحداث في إطار كوميدي شيق.

ومسلسل «الست رئيسة» تدور أحداثه عن قيام الست رئيسة بتقديم المساعدة لمن حولها، المسلسل من إخراج هاني شحاتة وتأليف فتحى دياب، وبطولة هالة فاخر وأحمد خليل ونهال عنبر. وفي الجزء الثاني من مسلسل «ربع مشكل ٢» تدور الأحداث حول قضايا الفساد بشكل ساخر، المسلسل من إخراج باسل مبارك وتأليف أحمد فهمي، وبطولة خالد عيش ومنى هلا ودعاء طعيمة.

كما يعرض الجزء الثاني من مسلسل «الباب في الباب» وتدور أحداثه في إطار كوميدي حول محرر رياضي شاب متزوج من فتاة حببها على الرغم من معارضة والدته المشاطحة بين والدته وزوجته في إطار كوميدي، كما يعيش في نقاش دائم مع والده وشقيقه، المسلسل يعرض على قنوات الحياة، ويقوم ببطلته شريف سلامة وكارولين خليل وأحمد خليل وليلى طاهر ومن إخراج أحمد سمير فرج وأحمد الجندي وتغريد الصفوري وتأليف وائل حمدي.

أيضا يعرض مسلسل «عروسة ياهوو» بطولة إدوارد ومي سليم ومنى هلا وتامر شلتوت وأحمد حلاوة وإخراج هشام عطوة وتدور أحداثه حول أزمة العنوسة وفكرة إنشاء مكتب للزواج وتناقش الحلقات فكرة التعارف بين الشباب والخفيات من خلال تسليط الضوء على أحد الشباب الراغبين في الزواج، وما يواجهه من عقبات ومواقف.

موصولة لك لا تغنى وتُغنيها

وهناً أبو الطيب المتنبي سيف الدولة الحمداني أمير حلب بالمناسبة، فقال: هنيئاً لك العيدُ الذي أنتَ عيدُهُ وعيد لمن سقى وضحَى وعيْدًا فذا اليومُ في الأيامِ مثلك في الوري كما كنتَ فيهم واحداً كانَ أوحداً

وكما يحتفل المسلمون في عصرنا هذا بالعديد في أوقات مختلفة إلى حد ما، وفقاً لمذاهبهم ومناطقهم الجغرافية، فإنهم يستقبلونه بأشكال مختلفة أيضاً، تبعاً لتراثهم القومي

## العيد .. وكل عام وأنتم بخير!

### رمضان في التراث

إعداد / عادل صادق

جديدة من العلاقات الاجتماعية خالية من الخصومة والأحقاد والجفاء . في تبادل أفراد الأسرة والجيران والمجتمع عموماً التهاني والتمنيات الطيبة بالخير والسرور والتوفيق والحياة السعيدة ، قائلين بعضهم لبعض : " عيدكم مبارك " ، أو " كل عام وأنتم بخير " . وإذا لم يكن المرء حاجاً وغريباً ، قيل له بهذه المناسبة: حجّي وعزيبس..

إنشاء الله! وكانت لأسلافنا القدماء عباراتهم وتعايرهم التابعة من ثقافة عصرهم في التهنية بمثل هذه المناسبات . وقد جاء في تهنية أوردتها أبو منصور الثعالبي : «أودتكم السعود

العيد لغويًا، كما هو واضح، مأخوذ من العودة - عودة مناسبة ما مقترنة بالفرح، والتجديد في الروح والمظهر ، وفي علاقات الناس بعضهم بالبعض الأخر على المحبة والتفاؤل والأمل في عامٍ جديدٍ أفضل . وقد قال الشاعر قديماً : بدأتُم فأحسبتمُ فأنتيتُ جاهداً فإن عدتمُ أنتيتُ، والعودُ أحمدُ ومن هنا يأتي ارتداء الناس للجديد و النظيف من الخياب ، و زيارة الأقارب و المعارف والأصحاب ، و محاولة بصفحة

### عيادة رمضان

#### التمر الهندي .. مشروب صحي



وارتفاع ضغط الدم والسقيء والغثيان والصداع والدوسناريا ونقص الشهية.

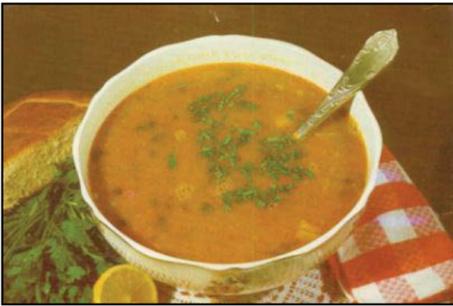
يحتوى التمر الهندي على كمية كبيرة من البروتين والكربوهيدرات والمعادن، ويحوي عدداً من الفيتامينات منها (أ) و(ب) و(ج) ونسبة من الفوسفور تصل إلى ١٠٨ ملجم لكل ١٠٠ جم والكالسيوم بنسبة ٤٤ ملجم لكل ١٠٠ جم.

يقول أبو بكر الرازي عن التمر الهندي: «عصارة التمر الهندي تقطع العطش لأنها باردة طرية»، ويقول ابن سينا: «التمر الهندي يقطع مع القيء والعطش في الحميات ويقبض المعدة المسترخية من كثرة القيء». يسهل الصفراء، والشراب من طيبخه قريب من نصف رطل ينفع الحميات». وتقول عنه الدكتوراة فائزة محمد حمودة في كتاب «النباتات والأعشاب الطبية»: «يستخدم منقوع التمر الهندي كملين ومرطب ومزيل للحموضة الزائدة في الجسم».

يحضر التمر الهندي بنقع ثمراته في الماء البارد عدة ساعات، أو إضافة الماء المغلي إليها، وشراب المنقوع، ويمكن إضافة الكركديه والشمر إليه للحصول على مزيد من الفائدة.

### مطبخ رمضان

## أكالات من الجزائر



للقدر، ولما ينضج اللحم نضيف م ك معجون طماطم ونحركها حتى تصير حمراء و نضيف الشعيرية وننقص النار وبعد ٥ دقائق نطفئ وتزين بالكزبرة.

**البوراك الجزائري** نأخذ ورق البوراك ونضع قليلا من الهريسة ( الشطة) على حافة الورقة، نضيف ملعقة من البطاطا وملقعة من الخليط ، ونرش عليها جبنة ونغلقها ثم نقلبها مع مراعاة النار حتى لا تحترق.

ويمكن أن نضع الحشوية في الوسط ثم نضع عليها بيضة و نغلق الورقة إلى مربع ونقلبها. أنا هنا وضعت ورقتين من السبرينغ رول حتى يكون بإمكاني طيها بسهولة. يجب أن ننقص من النار على الآخر حتى تنضج البيضة و يمكن أيضا خفق البيضة جانبا ثم إضافتها إلى الحشوة و هذا أفضل للمبتدئات. وهذه صورة البوراك بالبيض. يمكن عملها في الليل كعشاء خفيف مع سلطة جانبية.

الطريقة  
نضع في طنجرة لحمه، فص ثوم مبشور ، بصل مبشور ١، كوسة مقطعة وزيت زيتون، كزبرة مقطعة صغيرة و حمص وملح، و بهارات (فلفل اسود ، فلفل احمر ،قرفة، قصبير)، ٢ حبات طماطم مبشور، ١م ك معجون طماطم. نحمس ونخلط الكل لمدة ٥ دقائق، بعد ذلك نضع الماء، طبعاً نراقب كمية الماء إذا نشف نضيف الماء، ولما نتأكد من نضوج الكوسة ننزعها ونهرسها بشوكة ونرجعها

حامي حتى تشقر الطبقة العلوية. يقطع الطجين و يأكل ساخنا أو باردا مع السلطة .  
**شورية جزائرية**  
المقادير  
لحمة مقطعة مربعات ، فص ثوم، بصل ١، كوسة وزيت زيتون، كزبرة و حمص وملح، و بهارات (فلفل اسود ،قرفة، قصبير)، شعيرية بس صغيرة وليست طويلة، ٢ حبات طماطم م ك معجون طماطم.

بصلة  
ملح، فلفل، كركم، بهارات

٢٥٠ غ بازلا

١٥٠ غ من الجبنة المبشورة

٥ بيضات + بيضتان مسلوقتان

و مقطعة إلى حلقات للزينة (اختياري)

ملقعة أكل بقسمات ( خبز مرحي)

في طنجرة، نضع اللحم، البصل، البهارات، السمّن أو الزيت، نقلي على نار هادئة، ثم نمرق بالماء الساخن، عندما تقترب اللحمة إلى الاستواء، نضيف البازلاء، ونتركها حتى تنضج اللحمة والخضرة تماما، وينقص المرق. نتركها تبرد ثم نقوم بتفتيت الدجاج في حال استعماله. نرجعه إلى المرق، نضيف الجبنة و البقسماط، و البيض المخفوق. نخلط الكل، و نعدل في البهارات إذا أردنا.

ندهن الصينية جيدا ثم نسخنها في الفرن أولا حتى يمكن رفع قطع الطجين بسهولة بعد النضج، و نغسل الصينية بدون جهد، نصب الخليط في الصينية و نزينها بقطع البيض و نخبزها في فرن

**السلطة الجزائرية**

نقوم بشي ٣ إلى ٤ حبات فلفل

(يمكن خلط الفلفل الحار معها)

٣ حبات طماطم طازجة

ثوم وذلك بوضع الخلطة بالتناوب على النار أو وضعها في أسفل الفرن مع التقليب حتى تسود جميع جهات الفلفل.

بعد ذلك، نضعها في كيس بلاستيكي ونتركها مدة ١٠ د تقريبا حتى يمكن نزع القشرة بسهولة.

نقشر الخضز و ننزع البذور ثم نقطعها الى مربعات و نهرسها في المهراس ثم نضيف الملح، الفلفل الأسود، الهريسة الحارة (الشطة) زيت الزيتون و عصير الليمون. نضع السلطة في صحن التقديم و نزينها بالتونة والبيض و الزيتون.

**طجين جلبانة**

المقادير:

٣٠٠ غ لحمه مفرومة (بقر) أو صدر نجاج