

مسابقة «أيام» رمضان

رمضان كريم

سؤال المسابقة 29

عالم موسوعي وطبيب مسلم، من مواليد العام ١٢١٣م في دمشق، اكتشف الدورة الدموية الصغرى. وأحد رواد علم وظائف الأعضاء في الإنسان، حيث وضع نظريات يعتمد عليها العلماء إلى الآن. وأتقن كثيراً من العلوم. فقدت العديد من مؤلفاته عقب سقوط بغداد، العام ١٢٥٨م، حيث شهد العالم الإسلامي خسارة وتدمير العديد من الكتب المهمة لأفذاذ العلماء. من أشهر مؤلفاته: «الشامل في الصناعة الطبية»، وشرح تشريح القانون، «المختار في الأغذية». وافته المنية، العام ١٢٨٨م، في القاهرة.. فمن هو؟

كوبون مسابقة 29

الاسم: .....  
العنوان: .....  
رقم الهاتف: .....

الاجابة

- أ- ابن سينا.  
ب- الفارابي.  
ج- ابن النفيس.

تهنئ «الايام» قراءها الكرام بحلول شهر رمضان المبارك ويسرها أن تقدم لهم مسابقة رمضان لهذا العام، والمطلوب من القارئ أن يضع دائرة حول الخيار الصحيح. يرجى من القارئ الاحتفاظ بكوبونات المسابقة وكتابة الإجابة الصحيحة عليها، ومن ثم إرسالها دفعة واحدة قبل تاريخ 2018/7/15 إلى جريدة الأيام - رام الله - ص.ب: 1987 أو إلى مكاتب «الأيام» في المدن المختلفة.

جوائز مسابقة رمضان 2018

1. غسلات إرسنون 7 كيلو مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
2. غسلات إرسنون 7 كيلو مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
3. شاشة تلفزيون 39 بوصة مقدم من شركة إيكاتجارية EKA
4. شاشة تلفزيون 32 بوصة مقدم من مجموعة اليانزي لتعبئة المشروبات الخفيفة
5. شاشة تلفزيون 32 بوصة مقدم من شركة عليوة للأجهزة الكهربائية
6. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
7. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
8. بطاقة مشتريات بقيمة 1,000 شيكل مقدم من شركة سبيتاني هوم
9. هدية عمرة مقدمة من المؤسسة الفلسطينية للإقراض والتنمية "فاتن"
10. مئتا دولار نقدًا مقدمة من شركة سمارت لإدارة الحدث والتسويق
11. ثلاثة مياه "بارد - ساخن - عادي" مقدمة من شركة مروانكو للتجارة
12. مكوي بخار عمودي تيفال مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب
13. محضر طعام مولينكس مقدمة من شركة مجموعة مسلماني جروب



من داخل أحد مساجد الكويت. (أ. ف. ب.)

عزيزي الصغير اكتب الحرف



طبق اليوم



كعك بتمر

- المقادير:
١. ٧ أكواب طحين.
  ٢. كوب طحين فرخة.
  ٣. كوب زيت.
  ٤. كوب حليب سائل.
  ٥. كوب سكر ناعم.
  ٦. ملعقة يانسون ناعم.
  ٧. ملعقة بهار الكعك.
  ٨. ملعقة حبة البركة.
  ٩. ملعقة صغيرة محلب.
  ١٠. ٤٠٠ غرام زبدة.
- طريقة التحضير:
١. نخلط المواد الجافة ثم نضيف السوائل وتعجن جيداً.
  ٢. ثم نكور العجينة وبالنصف نضع التمر ومنطبعين بالقالب وينصفن بالصينية.
  ٣. نحمي الفرن ونخبز من تحت وفوق.



شوربة البروكلي بالخضار

- المقادير:
- ٣ ملاعق كبيرة زبدة.
  - ٢/٨ كأس كريمة حامضة.
  - بصلة مقشرة ومفرومة ناعم.
  - بطاطا مقشرة ومقطعة مكعبات.
  - ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
  - ٤ كؤوس مرق الدجاج.
  - ملح / فلفل حسب الرغبة.
  - ٣ كؤوس بروكولي مفرومة وسط.
  - ربع راس بروكولي مقطع وسط ومسلوقة بالبخار.
  - ٣ فصوص ثوم.
  - مكعب مرق الدجاج.
- طريقة التحضير:
١. في وعاء كبير على نار متوسطة نضع الزبدة
- وعندما تحمي الزبدة قليلاً نسقط البصل ونشوحه عدة دقائق حتى يذبل.
٢. نضيف البطاطا ويقلب بالزبدة لعدة دقائق.
  ٣. نضيف كؤوس المرق ويتبل بالملح والفلفل وجوز الطيب والثوم ومكعب مرق الدجاج.
  ٤. عندما يبدأ المرق بالغليان يضاف البروكولي المفروم.
  ٥. بعد مضي نصف ساعة وعند استواء البروكولي والبطاطا يسكب في محضرة الطعام ويخلطوا جيداً حتى يصبح مثل البوريه.
  ٦. يعاد وضع الخليط إلى الوعاء ويوضع في النار ويضاف الساور كريم ويقلب باستمرار.
  ٧. عند بدء الغليان تخفف درجة الحرارة ويضاف البروكولي القطع ويترك لمدة خمس دقائق مع التقليب.
  ٨. يسكب في زبادي التقديم ويقدم مع التوست المحمص ويزين بالبقدونس.



فيليه البقر مع الخس

- المكونات:
- ٢ فص ثوم مفروم.
  - ١ ملعقة صغيرة زعتر بري.
  - ٦ رؤوس بصل أخضر.
  - ٦٠٠ غرام لحم فيليه عجل مقطعة إلى شرائح.
  - خس.
  - ملح حسب الرغبة.
  - بهار حسب الذوق.
- طريقة التحضير:
- ضعي نصف كمية أوراق الخس في قدر واسع.
  - أضيفي فوقها شرائح اللحم، ثم البصل الأخضر، والثوم، والملح والبهار ثم قومي بتغطية الكل بما تبقى من أوراق الخس.
  - ضعي القدر على النار مع تغطيته جزئياً.
  - استخدمي الزعتر لتزيين طبق التقديم.

يمكن إعداد هذه الوصفة باستخدام

مجموعة مسلماني MASLAMANI GROUP

SMART BRANDS SMART SERVICE

JOIN US: MASLAMANI GROUP

02-298 0233

www.maslamani.com