

1. מה מיוחד בכנאפה

שבכתבה זו?

2. ציינו את מרכיבי הכנאפה.

3. לכמה אנשים היא הספיקה?



4. مَنْ هُوَ صَاحِبُ الْفِكْرَةِ؟

5. המילים שמסומנות בקו

מציינות מידה. שיערו מה

פירוש כל מילה.

6. איך אומרים בערבית:

שיאי גינס, בעל הרעיון,

אורך ורוחב, ענק, בצק,

בלון גז?



מאיזה חלב מייצרים את

השוקולד שבכתבה והיכן הוא

מיוצר?

مَدِينَةُ نَابِلُس تَدْخُلُ مَوْسُوعَةَ غِينِيْس لِأَرْقَامِ الْقِيَاسِيَّةِ

دَخَلَتْ مَدِينَةَ نَابَلُس مَوْسُوعَةُ غِينِيس لِلأَرْقَام الْقِيَاسِيَّة بِصِنَاعَةِ أَكْبَرَ طَبَق كَنَافَةِ نَابِلْسِيَّة فِي الْعَالَم يَزِنُ ١٧٦٥ كِيلُو غَرَامًا وَطَوْلُهُ ٧٥ مِتْرًا وَعَرْضُهُ ١٠٥ أَمْتَارًا. وَشَارَكَ فِي صِنَاعَةِ طَبَقِ الْكَنَافَةِ الْعِمْلَاقُ الَّذِي يَكْفِي لِخَوِّ ٦٠٠٠ شَخْصٍ ١٥٠ عَامِلًا مِنْ ١٠ مَحَلَّاتٍ خُلُويَّاتٍ فِي مَدِينَةِ نَابِلُس.

وَصَاحِبُ الْفِكْرَةِ هُوَ شَخْصٌ يُدْعَى مُهَنْدِ الرَّابِي. وَقَالَ

الرَّابِي «إِنَّ طَبَقَ الْكِفَاةِ صُنِعَ مِنْ ٧٠٠ كِيلُو غَرَام

من العجينة و٦ أكياس من السكر بوزن ٥٠ كيلوغراما و٧

تَنَكَّاتٌ من السَّمْنِ البَلَدِيِّ و٤٠ كيلو غراما من الفُسْتُقِ الحَلَبِيِّ

و٢٢ إِسْطَوَانَة غاز».

وَقَدْ بَدَأَ الْعُمَالُ بِصَنَاعَتِهِ مِّنْذُ سَاعَاتِ الْفَجْرِ حَتَّى السَّاعَةِ

الحادية عشرة ظهرًا وَسَطَ حُضُورِ آلافِ المُوَاطِنِينَ الَّذِينَ

تَجَمَّعُوا وَسَطَ مَدِينَةِ نَابِلِسْ عَنِ مَوْقِعِ رَاقِيَةِ الشَّمْسِ

شوكولاتة إماراتية من حليب الإبل في الأسواق العربية والعالمية

تُجْرِي شَرَكَةُ «النَّسْمَةِ» الْإِمَارَاتِيَّةُ لَصْنَاعَةِ الشُّوْكُولَاتَةِ مِنْ

حَلِيبُ الْإِبِلِ مُحَادَثَاتٌ فِي الْوَقْتِ الْحَالِي لِلتَّوَسُّعِ (التهنئة)

أسواق عربية وأوروبية وفي اليابان والولايات المتحدة.

وقالَ مارتنُ فانَ ألمسيكُ المُديرُ العامُ لشركةِ النِّسمةِ إِنَّ

الشركة التي مقرها دبي تعتزم دخول السوق السعودية

أَوَّلًا تَلِيهَا (מקמק) الْبَحْرَيْنِ وَقَطَرُ وَالْكُوَيْتُ وَالْوَلَايَاتُ الْمُتَّحِدَةُ

فِي غُضُونِ الْأَشْهُرِ الْقَلِيلَةِ الْمُقْبِلَةِ.

عن جريدة «القدس» المقدسية

גזר הבסא .. إيطالية أم عربية؟

הבסא إيطالية. فإنه من الممكن اليوم قول هذا الشعار، ورفعہ في الإعلانات المحلية والعالمية. ذلك أن الباسا، فعليا، هي الطبق الأشهر في إيطاليا. لكن الباسا ليست إيطالية، هي إيطالية اليوم وفي العالم المعاصر، أما جذورها وأصولها فهي ليست كذلك. تروي المصادر التاريخية بأن ماركو بولو الرحالة الإيطالي الشهير جلب الباسا معه من الصين في واحدة من رحلاته. غير أن أنواعا من الشعيرية كانت موجودة في جنوب إيطاليا وجزيرة صقلية في القرن الأول قبل الميلاد. لكن الأحافير المكتشفة في صقلية والموجودة في متحف روما التاريخي، تفيد بأن طريقة التحضير لم تكن مشابهة للطريقة المتبعة اليوم، وهذا طبيعي، مع ذلك فنحن نعرف الباسا اليوم. لكن أقدم شكل عثر عليه من الباسا يعود الى سبعة آلاف عام شمال غربي الصين، ما يعني، ولو عن طريق المقارنة البحتة شبهاً «بالنودلز» الصيني الحديث. لكن الحكاية لا تختتم على هذا النحو إذ تفيد قصة أخرى بأن العرب هم أول من أدخل الباسا الى إيطاليا. إذ تذكر الموسوعة الفرنسية، بأن هذا النوع من المأكولات، التي أصبحت غربية الطابع والهوية، دخلت الى إيطاليا مع الغزوات التي قام بها العرب في القرن الثامن الميلادي.

باسا فينوس: تعتبر هذه الوصفة من أشهر الوصفات الإيطالية المعروفة لما تمثله من رمزية عاطفية، خاصة أنها تحمل اسم فينوس آلهة الحب عند الرومان القدماء.

المكونات لثلاثة أشخاص: ٥٠٠ غرام من باستا fettuccine.

١٠٠ غرام من الكريمة.

٣ فصوص ثوم.

معلقتان من الصنوبر.

أربع ملاعق زيت زيتون. ملح بهار أسود.

٥٠ غرام جوز.

٤ ملاعق من جبنة البيكورينو المعتقة.

كمية قليلة من أوراق الريحان الأخضر الطازج.

طريقة التحضير:

يخلط الثوم والصنوبر وأوراق الريحان والجوز والجبنة في خلاط حتى يصبح المزيج ناعما، ثم يضاف إليه زيت الزيتون، إضافة إلى الملح والبهار. الى جانب ذلك تسلق الباسا حتى درجة الاستواء، ثم تفرغ في وعاء ماء بارد. ثم يخلط المزيج، ويضاف إليه برش جبنة البارميزان.

عن جريدة «الشرق الأوسط» اللندنية

1. מהי השאלה שבכותרת?
2. ما كان دور ماركو بولو؟
3. איזה מידע חשוב מסביר המשפט המסומן בקו?
4. متى عُثِرَ على أقدم شكل من الباسا، وأين؟
5. באינצקלופדיה הצרפתית מסבירים כי הפסטה הגיעה לאיטליה עם הכיבושים הערבים. מצאו את המידע הזה בכתבה.
6. ציינו מספר מרכיבים שהבנתם מן המתכון של "פסטה ונוס".
7. סמנו את הפעולות הנזכרות באופן ההכנה.





סער תנקה הזית סיסל إلی ٧٠٠ شیکل

בדא מוסמ קطف הזיתון فی منطقة البطوف، منذ أيام، ولكن هذه السنة حماس المواطن والفلاح ليس بالقدر الذي كان فی الموسم الماضي، بحيث یظن البعض بأن هذه السنة المحصول سيكون ضئيلا، ومنهم من قرر عدم الذهاب إلی قطف الزيتون لأن الغلة لا تأتي بالتعب.

ومن الناس من ذهب لقطف أشجار الزيتون، وهو بالنسبة له يوم كيف لأن يكون فی أرضه فيتواصل معها بعد هجرها منذ عام، ولا بأس بان يأتي ليتفقدھا، بهذا الموسم وإن كان الموسم ضعيفا فی محصوله.

هناك من المواطنين من يترك عمله ليتفرغ لقطف الزيتون، ومنهم من یضمّنهم لآخرین حتى لا يترك عمله، ولكن بشكل عام ترى الصغير والكبير والرجال والنساء ومعظم الأسر تذهب كلها لقطف الزيتون.

ولكن الشيء المشترك بين كل من لديه أشجار زيتون متفق بأن المحصول لهذا العام ضعيف، وقد أصبح الأمر معروف بان فی منطقة البطوف يعطي ويثمر عاما ويكون عجافا عاما آخر.

بالموسم الذي يكون عجافا، ترتفع أسعار الزيت إلی أعلى مستوياتها، بحيث يدور الحديث اليوم، أن سعر تنקה الزيت تتراوح ما بين ٦٠٠ إلی ٧٠٠ شیکل، والحقيقة بأن ارتفاع أسعار الزيت يفرح أناس ويغضب آخرين، وهم اکثر.

طعمة حنا، صاحب معصرة زيتون، يقول لموقع «بكرا»، الموسم لهذا العام كيف هو ملاحظ ضعيف، وهذا بشكل عام فی منطقة البطوف، فقد أصبح

واقعا بأن أشجار الزيتون تثمر عاما وتضعف عاما، ففي العام الذي يكون به الثمر وافرا تكون الأسعار معقولة وبمتناول الجميع، وكما هو معروف أن مجتمعنا العربي والبيت العربي والأسرة العربية لا تستغني عن زيت الزيتون فهو من أهم عناصر المونة فی البيت.

وأضاف حنا، من هذا المنطق يكون لا مناص لمعظم العائلات العربية من شراء زيت الزيتون، حتى وإن كان بأسعار خيالية.

الفلاح عدنان أبو ريا، قال بدوه: لقد ذهبنا وقطفنا المحصول، وطبعا الموسم لهذا العام كان ضعيفا، وهكذا تعود الفلاحين فی منطقة البطوف، بأن المحصول يعطي حولا ويمسك حولا آخر.

وأضاف أبو ريا: ولكن مع هذا كله، نستطيع أن نجني مونة البيت لهذه السنة، وطبعا أسعار الزيت سوف ترتفع لأن تصل إلی أسعار خيالية، وهذا الأمر

سوف يحرم اکثر ممن لا يوجد لهم محصول زيتون، فيضطرون لشراء مونة بيتهم وإن كان بأسعار خيالية، ففي السنة الماضية كان المحصول وافرا فوصل سعر جالون الزيت إلی ٤٠٠ شیکل، أما هذا الموسم فالحديث يدور بأنه وصل إلی ٧٠٠ شیکل.

عن موقع «بكرا»

1. מהי הבעייה בעונה זו?

2. כיצד נהגו האנשים? ציינו

את כל האפשרויות

הנזכרות בכתבה.

3. מצאו למשפט המסומן

בקו עוד משפט בכתבה

האומר אותו הדבר במילים

אחרות.

4. כתבו קטע קצר המסביר

כיצד אתם תנהגו אם

מחירו של מוצר בסיסי

במטבח שלכם יהיה יקר

במיוחד בעונה מסויימת.

