

العمال كانوا ولا يزالون القوة الحية للأمة.. الحكومة:

لا بديل عن الحوار.. وتنبهوا لفخ نشر الفوضى بالإضرابات³

• التكفل بالمطالب بمقاربة تدريجية تراعي تداعيات الأزمة الصحية والاقتصادية

رئيس مجلس الأمة:

تسوية "الذاكرة"

بـ"حوار دولة" مع دولة³



مواطنون وفاعلون في نداء الصخير

أيها الجزائريون.. انحدروا
لحماية الدولة المغربية³

مطلوب التسوية مبدئي بشأن جرائم الاستعمار.. بلحيم:

"الذاكرة تابي النسيان"

لا تراجع عن مطالبة فرنسا بالاعتراف والاعتذار والتعويضات

• اللobbies المعادية للجزائر بفرنسا ستواصل الضغط لعرقلة مسار ملف الذاكرة

5-4

● الرئيس
تبون أعاد مجد
الذاكرة
باسترجاع
جماجم شهداء
المقاومة

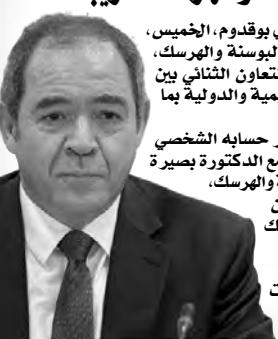
الجزائريون يحيون اليوم الوطني للذاكرة..
وقد مضى وقت العتاب

"يا فرنسا إن ذا
يوم الحساب"



الرئيس: تاريخنا سيظل
في طليعة انشغالات الجزائر
الجديدة ولن نفرط فيه أبداً

سفارة البوسنة والهرسك قريبا



بحث وزير الشؤون الخارجية، صبري بوقドوم، الخميس، في اتصال هاتفي مع وزير خارجية البوسنة والهرسك، بصيرة توروكوبيتش، أفاق تعزيز التعاون الثنائي بين البلدين وجملة من القضايا الإقليمية والدولية بما فيها التطورات في منطقة البلقان.

وقال السيد بوقدو، في تغريدة عبر حسابه الشخصي على موقع تويتر: «في اتصال هاتفي مع الدكتور بصيرة توروكوبيتش، وزيرة خارجية البوسنة والهرسك، تم التطرق إلى إفاق تعزيز التعاون الثنائي بين الجزائر والبوسنة والهرسك والافتتاح القريب لسفارة بلادها بالجزائر وكذا جملة من القضايا الدولية والإقليمية، بما فيها التطورات الأخيرة في منطقة البلقان».

تعزيز العلاقات السياحية



استعرض، أول أمس، وزير السياحة والصناعة التقليدية والعمل المالي، محمد علي بوغازي، مع سفير جمهورية مصر العربية بالجزائر، أيمن شرهف، سبل تعزيز التعاون بين البلدين وتدسيمه في مجال السياحة والصناعة التقليدية.

وحسب بيان للوزارة، تناولاً الجانبين «تقديرهما واقع العلاقات الثنائية واليات ترقيتها وتوسيعها»، وأكد على «أهمية الانطلاق الفعلي في تجسيد البرنامج التضييفي»، ضرورة التعاون البياني وتبادل الخبرات، لا سيما في مجال التكوين والتدريب الفندقي، الترويج والتنشيط السياحي وكذا تشجيع الاستثمار وتعزيز العلاقات بين مختلف الجهات والمعاملين لكلا البلدين».

تأسيس منتدى أعمال للشباب



استقبل الوزير المنتدب لدى الوزير الأول المكلف بالمؤسسات الصغيرة، نسيم ضيافات، سفير الجمهورية الإسلامية الموريتانية بالجزائر، بالله ولد مكية، حيث أصب القاء حول التعاون الثنائي بين البلدين في مجال المؤسسات الصغيرة والمقاولاتية، وقال بيان للوزارة، إنه تم التطرق خلال اللقاء إلى مدى تقدم التحضيرات في البلدين لتجسيد مختلف النقاط التي يمكن أن يشملها التعاون الثنائي في مجال المؤسسات الصغيرة والقاولاتية، كتفعيل مذكرة تفاهم وتأسيس منتدى أعمال موجه للشباب اتفاول وتنظيم لقاءات أعمال «B to B». وأبدى سفير جمهورية الموريتانيا الكبير بخصوص الزيارة المشتركة للبلدين من أجل تجسيد هذه التعاون على أرض الواقع في الأسابيع القادمة».

حافظا على الثروة الصيدية



يعقد المجلس الأعلى للصيد، اليوم السبت، اجتماعه العادي الأول الذي يخصص لدراسة تنافس اللجان التقنية في مجال تسبيب وتطوير الثروة الصيدية وكذا تحطير ممارسة الصيد.

ووفقاً بيان للمديرية العامة للثديات، سيسمح الاجتماع الذي يعقد على مستوى المديرية العامة للثديات تحت رئاسة وزير الفلاحة والتنمية الريفية للجنتين التقنيتين المكلفتان بالمسائل المرتبطة بتسبيب وحماية وتطور الثروة الصيدية وبمسائل خاصة بمارسة الصيد، من تقديم تنافس الأشغال التي أوجزت منذ تنصيب مجلس يوم 16 يناير 2021.

كما سيتم تقييم الأراضي المخصصة لمارسة الصيد وكذا حساب طرائد

اشكالية انتاج الطرائد الموجهة والاقتصادي حيث يلعب دوراً كبيراً في الحفاظ على الثروة الحيوانية والتوازن الايكولوجي، وأن هذا النشاط تم تعليقه في الجزائر لأزيد وأوضاع البيان أن «الصيد نشاط مهم على الصعيدين الترفيهي

«مدينة مليانية

من الذكرة



لدون
تعليق

موقع "المساء" على الانترنت
www.el-massa.com
البريد الإلكتروني:
info@el-massa.com

المقالات والوثائق التي تصل
الجريدة لا تعاد إلى أصحابها سواء
نشرت أم لم تنشر.

| | |
|--|---|
| الطبع | مؤسسة الطباعة الوسطى مؤسسة الطباعة الشرقي مؤسسة الطباعة الغربية مؤسسة الطباعة بشار |
| النحو | وكالة الجزائر وكالات الإشهار |
| التوزيع | 01 شارع باستور - الجزائر العاصمة |
| الوسط | (021) 73.71.28 (021) 73.76.78 (021) 73.30.43 (021) 73.95.59 |
| خواص | الfax: (021) 70.96.29 الfax: (023) 70.90.50 الfax: (023) 70.96.30 |
| DPO BOUDA K. D. P. A. VMPP ورقة بشار، VMPP | massapub16@gmail.com |

| | |
|--|---|
| الرئيس المدير العام مسؤول النشر جمال نعامي | رقم الحساب البنكي : 611.300.313.425/95 البنك الوطني الجزائري وكالة حسين داي الحساب البريدي الجاري : 74243 81/12 |
| رؤساء التحرير : محمد بوسلان مولود مرشدي عمر دلال التحرير : الهاتف / الفاكس 023 70.96.29 massapub16@gmail.com | مصلحة الإشهار الهاتف : (023) 70.90.50 الfax: (023) 70.96.30 |

| | |
|--|--|
| شركة ذات أسماء رأسمالها مائة مليون دينار جزائري 100.000.000,00 دج | El Massa المساء رسوم ورسائل اخبارية |
| دار الصحافة عبد القادر سفیر القنية - الجزائر العاصمة ص ب 237 حسین دای 16008 الفاكس: (023) | المقالات والوثائق التي تصل الجريدة لا تعاد إلى أصحابها سواء نشرت أم لم تنشر. |



قبل أيام من حلول عيد الفطر أسعار الألبسة تلتهب بيرج بوغريج

بعد مكانهم المواطن البرايجي قبل أيام قليلة، ارتفاع أسعار الخضر والمأكولات، التي استغل أصحابها فرصة حلول شهر رمضان المعمد، ستحل مناسبة عيد الفطر المبارك التي سيسقط أصحاب محلات بيع الملابس خاصة ماركات الأطفال الرفع من الأسعار، واستنفار جيوب المواطنين.

خلال جولة على الأسواق والمحلات المختلفة في بيرج بوغريج، على غرار "لارسون"، 500 مسكن، برج الدبر، رأس الوادي وغيرها، وصلنا بين الأداء بين سكان الولادة، ويسروا حول إقبال المواطنين، خاصة النساء، على افتتاح كسوة العيد قبل أسبوع من حلوله، أكد لنا سيدة وجدناها بأحد المحلات، أنها اختتمت فرصة انخفاض الأسعار، بسبب انتشار الآفيا على شراء المواد الغذائية، وهو ما يجلب الآفيا على كسوة العيد، بينما أكدت لنا سيدة أخرى بأنها فضلت كسوة ابنائها خلال هذه الأيام، لأن الأسعار في متاجر الجميع من جهة، والتغير لشراء مستلزمات الشهر المفضل، من جهة أخرى، وأنه مع حلول شهر رمضان وافتتاح عيد الفطر المبارك الذي يضرر إعصاراً بجيوب المواطنين، يجعل العادات تقليدية للأطفال قبل العيد، والرجال رأي في الموضوع، حيث أكد مواطن أنه يقوم باقتناص كسوة للأطفال في الأسبوع الأول من شهر رمضان، خوفاً من ارتفاع الأسعار إلى الصعب من جهة، وتفضي للعبارة في هذا الشهر الفضيل من جهة أخرى، خاصة بعد عودة المساجد هذه السنة، ورغم ارتفاع أسعار الملابس، إلا أن بعض العادات البراجية تتضمن كسوة أطفالها

في الأسبوع الأخير من شهر رمضان، وحسب ما أكدته سيدة رقة زوجها، فإن شراء كسوة العيد قبل يوم أو يومين من حلوله يضفي عليه تكهة خاصة وقوف من الفحش، إلا أنها تأتي بارتفاع الأسعار، مما يهدى فرحة ابنائها، وبين هذا وذلك، يبني أصحاب الدخل الضيق من أمرها، وبين مطرقة ارتفاع الأسعار في شهر رمضان والعيد، وسدان، وسدان، إدخال المركبة في نفوس أطفالهم، آسيا عوقي



أسواق علي منجي بقسنطينة



إقبال كبير على معروضات مجهلة المصدر

ما زالت العديد من المحلات التجارية، التي غيرت نشاطها ببحث عن الربح السريع في رمضان بقسنطينة، تعرف إقبالاً كبيراً من قبل خطورة هذه المواد التي كثيرة ما يجهل مصدرها، وتاريخ إنتاجها ومدة صلاحيتها وغيرها.

شبيلة. ح



كبيرة من الشباب العاطل التي العمل خلال شهر رمضان، إلى الاستقرار ولو بصفة مؤقتة، خلال قيامهم بكراء المحلات التجارية أو وضع طاولاتهم غير ملامنة، فأغلبهم يعرضها على طاولات عند دخول المملوكة، ي Başarlı، نظر التغير العادات على الطابع الاستهلاكي الاستهلاكية لدى المواطن الذي يصعب اهتمامه على المائدة وما سلمهم سريعة التلف في ظروف العديد من التجار والباعة يستغلون هذه المناسبة لتغيير الصادر التي يكتنفها طلاق، وهو ما يجعلها عرضة الأرصفة، ويزاوله النشاط بها، من خلال بيع الحلويات، كـ"الزلايمية" وـ"قلب اللوز" وـ"الخلفة"، إضافة إلى مختلف الحلويات التي يكتنفها شروط معينة، مثل وضعها في ثلاجات العرض، مع ضبط درجة الحرارة الخاصة بها، وهو تحت شعاع الشمس، الأمر الذي من شأنه التأثير بصفة سلبية على الصالات المحلية بالولاية حل صحة المستهلك.

رواج كبير، نظر التغير العادات على الطابع الاستهلاكي للمواطنين، حيث يقل إقبال على المواد الغذائية المعادة، كالعاجان والبقوليات، ليزيد التوجه نحو استهلاك الحلويات واللحوم والعصائر، وهو ما يفرض عليهم تغيير نشاطهم حتى يتباين مع السوق، والحرج الصعيدي، فقد أثر كثيراً على مدخولهم مادي أضاف لهم، خاصة أن تجارتهم تتعشّر خلاله، وتلقى جل المواد الاستهلاكية وكذا الحلويات

خلال جولتنا في المقاطعة الإدارية للمدينة الجديدة على منجي، لاحظنا الاقبال الكبير على المحلات التي تغير أصحابها شناختهم التجاري، خاصة محلات الأكل السريع والمطعم، حيث وجدنا أن عدد كبير منها حول شناختها إلى محلات لصناعة الراهبة وبيعها، أو بيع الحلويات التقليدية والمصرية، وأوحت الأكلات المشهورة، وغيرها، حيث باتت المقاطعة بكل محلات الراهبة، خاصة تلك المحلات المجاورة للمركز التجاري تعرف طوابير طويلة وفوضوية في الفترة المسائية تحديداً، على المحلات التي غيرت نشاطها إلى محلات بيع "الدوارة" البسكري أو الحلويات رمضان، كـ"قلب اللوز" والزلابية والمقرنفات، وغيرها من الحلويات الأخرى، وحتى "الشاربات" القاسمية التي تشهد يومياً إقبالاً كبيراً.

فالتجول عبر العديد من المحلات التجارية، خاصة تلك المجاورة للمرأة التجارية الكبرى، يعطي منجي، يأخذ هذا التغير، من خلال إقبال الكبير للصغار على شراء هذه الحلويات والأكلات الشعبية، في ظل شباب الرقاقة التي تفرض مديرية التجارة، والتي باتت تضفي كل سنة من مثل هذه السلوكيات، خاصة ما تعلق منها بتطبيق القانون الذي أصدرته وزارة التجارة، القاضي بمنع تحويل النشاط التجاري، إلا أن العديد من التجار يصررون القرار عرض الحافظة شهية كل مناسبة خاصة، ليصبحوا تجاراً موسميين، حيث تلاحته تلك الاعمال، المصونة تقريباً بجل المحلات، وكذا الاعلاف الكبيرة التي تغطي النشاط العادي للمحل، بعد أن تحولت من محلات لبيع الخضر والفواكه ومحال الشوكولاتة، وحتى الأكلات السريعة، إلى أخرى خاصة بالماكولات الشعبية، وعلم أولها "الدوارة" البسكري.

فالتسمية والطريق لم يعود حكراً على سقاية سكرة المشهورة بهذه الأكلة، إنما اليوم يعاصم الشرق، يتنفس في تضييق قسنطينيون أثروا إعداده كل شهر صيام، وأصبحت خالل هذا الشهر، من أهم تquinينيات الصائم، خاصة الرجال الذين ي مجرد المرور من أمام محلات أو شاليهات بيع "الدوارة" البسكري، يسلّم لعابهم من إعنة التوابيل العارية التي تجلبهم، إذ لا يمتنعون من الوقوف في طوابير ولو ساعات من أجل شراء أكلاتهم الحارة، وهو الحال بالنسبة لعرض وبيع الشارات باللونات، وإن وسائلها، والتي يعرف إقبالاً كبيراً، حالها حال الحلويات التقليدية، وحتى "قلب اللوز" وغيرها.

خلال جولتنا مع بعض التجار الذي يعرضون سلعهم على الطاولات خارج المحلات التجارية، أكدوا أنه في شهر



◀ السيدة مسحودة... حرفة تفنن في تحويل الحلفاء



تعتبر الحرفة السيدة مسعودة متلا للمرأة القوية، استطاعت بفضل إرادتها، التمسك والاحتفاظ على حرفة الخلفاء، وزالت تحافظ على هذا الإرث خوفاً من زواله، رغم تقديمها في السن، إلا أن عزيمتها وتشبعها بحب الحرفة واسماعها بدور مرحلة، واسعاده دائمها على وجهها زاهياً، إصراراً وإيماناً بهدفها.

تحدث إلينا الخالة مسعودة، البالغة من العمر 61 سنة، التي شارك في الكثيرون من المناسبات في معارض الصناعات التقليدية بولية سعيدة وخارجها، من أجل عرض منتجاتها من صناعة الطين والخانة بشيكلي مختلفة من التحف الفنية الرابعة، المزاجة بين الحادة والأصلية، بضمانتها الخاصة التي تنهي عيادة تختزن الكثير من ممارسات هذه الحرفة، لاسيما من كبار السن من النساء في شتن المناطق، على مكبس للفرد برفقة مدى الحياة لافتات اللواتي يستهويهن، جنباً لزوالها، حتى تبقى هذه الصناعة التقليدية التي توارثها أباً عن جد، مصادمة، متبردة الحرف اليدوية كجزء من مكبسها الدائم في المعارض وحازت على شهادات التقدير والمرفقات على

الكسكاس، السجاد، القفة وغيرها، الذي يرسم الهوية المحلية سكان

ح. بوذكر



قرى تizi وزو تنسبق لتنظيمها في رمضان

"تيمشترط" ... موعد للتضامن والأخذ بيد المعوزين

تشهد، منذ بداية شهر رمضان الكريم، قرى ولالية تizi وزو احتفالات ومراسيم إحياء عادة "تيمشترط" أو "لوزيعة" أو "تسبيحة"، كما يسميهما البعض، عادة وتجذرة في الموروث الاجتماعي عند العائلات القبائلية، التي ظلت على مر السنين، تحيبها للتضامن والتكافل مع المعوزين والفقرا، لإعانتهم، وتمكينهم من الظفر بحصة من اللحم أمام فقرهم وعجزهم عن اقتتاله خاصة خلال الشهر الفضيل؛ إما لكون العائلة مكونة من يتامى، أو لأن رب الأسرة مريض أو أجرته ضعيفة، أو لغياب الدخل أصلاً.

س. زمحي

أواصر الأخوة ومساعدة الآخرين
والتشارك والقاسم.

وتوارث العائلات هذه العادة التي تستمعي لخلق أجواء تضامنية لإدخال القراء والمدارس. كما أن الهدف الأساس منها هو شكر الله على نعمه، والتضوع له ليرحمهم ويغفر لهم من السوء والأمراض، حتى تكون الأشهر والأيام المقبلة خيراً لهم، إلى جانب حرص السكان على زرع صور التضامن والتآزر، واستمرار تعزيز جديدة.

مواد غذائية، وفواكه، وملابس، ومال وغيرها.

لتقادي نسيان أحد من القرية، وبيفي في نهاية الاحتفال أطرااف ورأس الأضحية المعجول لتنظيم تيمشترط، وقد يكون "بوزلوف" وكذا الهيدورة التي يتم وضعها جانباً وبيعها في المزاد من طرف شباب القرية المحاروة، أو بالتجهيز في السوق، وطبعاً في كل من هذه الحالات يكون الشمن وفتاً لما هو موجود في السوق، بمعنى إن وقع الخيار على مربي البقر التابع للقرية، فإن ثمن المعجول يحدده السوق، كما أن هناك من يقدر الثمن بغيره أو خرقان أو ماعز، ويتم الإعلان عنه في هذا الاجتماع، ليتم معرفة محل الأضحيا المتوفرة، ففي نهاية الأمر تتحدد الأضحيا التي يتم نحرها، والمتبقي يتم بيعها، واستعادة المال لاستغلاله في إنجاز مشاريع لفائدة القرية، وأحياناً إعادة استغلالها في إقتناء العجل لمولد حميد، مع إحياء عادة تيمشترط العام المقبل أو الذي يليه.

وتتحول القرى على مكان خاص بتنظيم عادة تيمشترط، غالباً ما يتم إحياؤها في ساحة مقامات الأولياء الصالحين، حيث يجتمع الرجال للتعاون على نحر وغسل الأضحيا من المعجل والخرقان والماعز وغيرها، ليتken فريق من الرجال بتنسيم اللحم على حسب عدد أفراد العائلة، ما يسمى بـ"تيخابين"، وهو نظام لم تغيره منذ عهود طولية. هذه الظاهرة الثقافية التقليدية الشائعة التي لازالت تمارس إلى يومنا هذا، تُعد أهم احتفال للتضامن والتكافل، بيس إطعام الفقير والمعوز؛ فهي شكل من شكل التآزر بين السكان.

ويوزع اللحم على شكل مجموعات، ويتم وضع لواح اسمية، ونذالة رب العائلة هناك حرية في إضافة أشياء أخرى، مثل

معاً، والذي يتحقق عليه وينتقل به الجميع؛ إذ يتم الاتفاق، مثلاً، على مكان اقتتاء "بوزلوف" وكذا الهيدورة التي يتم وضعها في المزاد من طرف شباب القرية أو طبعاً في كل من هذه الحالات يكون الشمن وفتاً لما هو موجود في السوق، بمعنى إن وقع الخيار على مربي البقر التابع للقرية، فإن ثمن المعجل يحدده السوق، كما أن هناك من يقدر الثمن بغيره أو خرقان أو ماعز، ويتم الإعلان عنه في هذا الاجتماع، ليتم معرفة محل الأضحيا المتوفرة، ففي نهاية الأمر تتحدد الأضحيا التي يتم نحرها، والمتبقي يتم بيعها، واستعادة المال لاستغلاله في إنجاز مشاريع لفائدة القرية، وأحياناً إعادة استغلالها في إقتناء العجل لمولد حميد، مع إحياء عادة تيمشترط العام المقبل أو الذي يليه.

وتبدأ التحضيرات لتنظيم تيمشترط من خلال قرار تتخذه لجنة القرية، بتحديد التاريخ، ومن ثمة جمع المال، الذي غالباً ما يكون متوفراً في مسندوق الزكاة الذي تحوّل عليه القرى، ويتم تمويله بشكل مستمر بفضل تبرعات السكان والمفترضين، واستغلال ماله في إنجاز أشغال ذات مصلحة عامة من جهة، ومن جهة أخرى، أخذ حصة من المال لإحياء عادة تيمشترط، وأحياناً يتم تخصيص ماله لتنظيم تيمشترط بدون اللجوء إلى الخزينة.

تجمعات متقدرات... دراسة الأشغال القرية والتخاذل القرارات

يحيّت شباب القرى مع السكان بتجمّعات متقدرات من أجل النظر في عدة مسائل، حيث تتم القرى وفقاً لجدول يتم ضبطه من بداية السنة إلى آخرها، والذي ينتهي به بعض المساجد؛ مثلاً تاريخ معين، أو مناسبة، أو حدث أو غيرها، يرتبط بها قرار إنجاز عمل أو إحياء عادة معينة، مثلما هي الحال بالنسبة لتنظيم تيمشترط، التي هناك من يعييها قبل حلول رمضان أو خالله، بينما نجد من يفضل إحياءها في أواخر شهر الصيام.

والفضل في مثل هذه الأمور يكون بتناجمت تأثيرات، حيث يلتقي الرجال كباراً وصغاراً للنظر مما في مسائل القرية، وتقديم اقتراحات، وطرق وحلول لمشاكل، كل حسب وجهة نظره، ليم اتخاذ القرار



سلطة المعكرونة بالبروكولي



المقادير:
 - الصالصة: عصير الليمون: 3 ملاعق كبيرة
 ريحان: ملعقة كبيرة 2 زيت الزيتون: 2 ملعق كبيرة
 ملح: رحمة 100 غرام
 - مكونة: أو حسب الرغبة 150 غرام
 - البروكولي: 100 غرام
 - جبنة الشيدر: 100 غرام
طريقة التحضير:
 ١- سلق المكرونة والبروكولي بشكل منفصل، ثم يوضعان على بعض بعد تقطيعهما من الماء.
 أضيفي إليهما جبنة الشيدر المقطرة إلى مكبات الطماطم والزيتون.
 وقد미 الطبق.

كريات البطاطس بالجبنة

لإضافة مكعبات الموتزاريلا، قبل إغلاقها لتصبح كريهة.

- بطاطس حوالي 6 جبات متوسطة الحجم، جبنة موتزاريلا - توابل أخفق البيض،
 نصي كرات البطاطس في الدقيق أولاً، ثم البيض، وأخيراً الخبز المطعون. اتركها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة، ثم أفرقيها على نار

المقادير:
 - بطاطس حوالى 6 جبات متوسطة الحجم، جبنة موتزاريلا - توابل أخفق البيض،
 نصي كرات البطاطس في الدقيق أولاً، ثم البيض، وأخيراً الخبز المطعون.

- ذرة لقليل
طريقة التحضير:

- أغلسي البطاطس وفشرتها.- قطعني كل حبة بطاطس إلى نصفين وضععيها في الماء وضعيها في الماء الساخن على نار متوسطة.- قطعني جبنة الموتزاريلا إلى مكعبات صغيرة.- عندما تستوي البطاطس وتبعد لها من، أضيفي فجوة صغيرة في المنتصف

لتحلي

- شكلي كريات صغيرة من البطاطس، واهسيها باستخدام ملعقة، وقدميها إلى جانب الشوربة خلال شهر الفيض.

الفلان بالموز

المكونات:
 نصف لتر حليب - 500 غرام بندق الموز أو فانيلا - 2 جبات موز

طريقة التحضير:
 في البداية نطحن جيداً الموز مع الحليب، ثم نفرغ الخليط في قدر ونضيف له الصالن.
 يمكن إضافة ملعقتين كبيرتين من السكر، حسب الرغبة.
 نضع القدر فوق النار ونستمر في التحريك بدون توقف، حتى يبدأ الخليط بالغليان.
 في قوالب التقديم، نضعه في الثلاجة ليتماسك جيداً.
 التزيين يبقى اختيارياً.

الفلال السورية

يقدم شهر رمضان المبارك أفضل صور للتضامن والتكافل الاجتماعي، حيث يبادر المتطوعون والمحسنون والجمعيات الخيرية إلى المساهمة كل حسب قدراته، في تقديم خدمة ولو بسيطة للصائم المحتاج، سواء تعلق الأمر بتحضير طاوالت الإفطار أو إعداد الوجبات أو توزيعها، أو المشاركة في تأمين المستلزمات الغذائية الضرورية لتحضير الوجبات، سعياً وراء تحصيل التواب في الشهر المبارك، وهو ما تعكسه الحركة التضامنية الواسعة التي سجلت منذ الأيام الأولى من شهر رمضان بولاية البليدة، التي شهدت فتح 44 مطعم رحمة، موزعة على مختلف بلديات الولاية، تقدم أكثر من 10 ألف وجبة يومياً.

رشيدة بلاش



فقد تم تقديم 39 ألف إعانة تم صبها في الحسابات البريدية الكبيرة للمحسنين والجمعيات للأذחاف الذين تم انتقاومهم السياق، إلى أنه في عام 2019، عرفت اللجان البلدية، من الذين استوفوا الشروط المطلوبة للحصول على المساعدات المالية، مؤكدنا أن عملية دفع الأعانات تمت في أسئلة العمل الخيري على تقديم المساعدات الغذائية، بالنظر إلى الظرف، على صعيد آخر، أوضح الناظر المسؤول بأن العمل الخيري ذات المسؤول على لجنة البليدة في تزويدها 4977 يومياً، وجدها 9885، وجدها 2697 في 2020، وقد تم تزويدها 22153 موزعة على الطاولة، لفائدة الصائمين الذين يرتدون المطاعم من عابري السبيل من مختلف بلديات الولاية التي لا تحتوي على مطعم، و4908 وجدها 22153 موزعة على الطاولة، المتوجون من الذين يقضون الحصول على الوجبة وتذاكرها في منازلهم، مشيراً إلى أن عدد الوجبات التي تم توزيعها خلال المائرة أيام الأولى من شهر رمضان، فاق 48850، وجدها 2697، وجدها 22153 موزعة على الطاولة، 22153 محمولة لافتات إلى أن عملية الاطعام لا تزال مستمرة، وتعرف إقبالاً كبيراً، مؤكداً بالمناسبة، أن المساعدات والحرادات الجمعوية الناشطة على مستوى الولاية تقدم يومياً أساساً صور التكافل والتضامن الاجتماعي مع القراء والموزعين في هذا الشهر الفضيل.

من جهة أخرى، أوضح نفس المصدر، أنه فيما يتعلق بالإعانات المالية، سارعت العديد من العائلات في ولاية بجاية، خلال متى حلول الشهر الفضيل، خاصة فيما يتعلق بتوفير كسوة العيد.
 كانت جمعية "سلام" الخيرية، من بين الجمعيات التي أطلقت حملة لجمع التبرعات واقتاء ملبس العيد، ثم توزيعها على العائلات الفقيرة، كما قررت جمعية "بريق الأمل" من جهة، الوقوف إلى جانب هذه العائلات، أيام، رغم ارتفاع الأسعار التي شهدتها الأسواق طيلة الشهرين، وزيادة المصارييف، التي أدخلت العائلات في ضائقة مالية، إلا أن كل ذلك لم يكن عائقاً على الجهة، التي من أجل الرضوخ لتنازلها في إفشاء اسمها، من أجل تضليلها، مما جعل الكثير منهم يجهرون عن وقف قدراتها، وهو ما وفقناه عليه عبر بعض المقالات المنشورة، وبواسط مدونية بجاية، بعد اكتشاف الأطفال من مختلف الأعمار، في ظل توفر السلم الجديدة وبأسعار في متناول العائلات، المتوجهة إلى إعطاء المبالغ، تختلف من عائلة لعائلة، وكذلك العدد من المبالغ المقدمة، وتقديرها تختلف من عائلة لعائلة، وذلك عن طريق مراجعة حسابات كل عائلة، مما جعل العائلات تتجهز عن فرح العيد، تعمل العديد من الجمعيات العاملات خزان جماعية لأطفاله بمبنية عيد بجاية، على توفير كسوة العيد لأطفاله هذه العائلات، حيث بادرت الجمعيات الناشطة في العمل التضامني بالحسن حامة



الfalafel السورية
 ناعماً ملطفاً ، ملطفة المزيج إلى غاية الحصول على مزيج متعانقين.
 يتم تشكيل الفلال إلى كرات ملعقة كبيرة من ملح الطعام، متساوية الحجم، ثم وقعنها في ملعة كبيرة من الكزبرة المطحونة مقلدة بها زيت ساخن، إلى غاية الحصول على اللون الذهبي.
 توضع في طبق التقديم، وتقدم ساخنة أو باردة.
الصوص: كمية زيت الزيتون للقليل
طريقة التحضير: ضعي كلاً من الحمص والبقدونس في الخليط الكهربائي، و pemix على جبهة ناصفة.
السرور: طريقة عمل فلافل الحمص والسميد، التي تتكون من الصوص، الهمص أو السفول المطحون، وتقديمه إلى البهارات المختلفة.
المكونات: كيلوغرام من الحمص المنقوع، حزمة من البقدونس الطازج، والكمون والثوم وبيكرونات الصوص، 4 فصوص من الشوم المفروم

