

٥٨/٥/٥٢٥
٥٥/٥/٥٢٥



هناك رطل غداً

وزارة الثقافة

مشروع مسح التراث الثقافي غير المادي

بطاقة حصر التراث الثقافي غير المادي / محافظة البلقاء

يقام هذا المشروع بدعم من صندوق التنمية الخليجي (منحة دولة الكويت) وبالتعاون مع وزارة التخطيط ووزارة المالية وتقوم بتنفيذه وزارة الثقافة ، ومديريات الثقافة والمجتمع المحلي في محافظات الزرقاء والبلقاء والكرك .

1: بيانات جامع المادة

أ. اسم الباحث وشهرته: براهيم أبو سالم	ب. رقم البطاقة
ت. تاريخ ومكان جمع المعلومات	٥٢٥ - ٨ - ١٣

2. تحديد العنصر

أ. اسم العنصر (كما يردده المجتمع)	لبنة لبول
ب. مسميات أخرى شائعة للعنصر	
ت. تصنيف العنصر كما ورد في المادة 12 من الاتفاقية	<input type="radio"/> التقاليد وأشكال التعبير الشفهي، بما في ذلك اللغة. <input type="radio"/> فنون وتقاليد أداء العروض. <input type="radio"/> الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات. <input type="radio"/> المعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون <input checked="" type="radio"/> المهارات المرتبطة بالفنون الحرفية التقليدية.
ث. مكان انتشار العنصر وموقعه (المكان الرئيسي والأمكنة الفرعية الأخرى)	<input type="radio"/> الوطن أو بعض المحافظات منه: <input type="radio"/> المحافظة: البلقاء <input type="radio"/> المدينة: البلقاء <input type="radio"/> القرية: <input type="radio"/> المكان بدقة:

3. وصف العنصر

لبنية بفول : هي اكلة شعبية قديمة عرفت في قديم الزمان وما زالت الى الان وتنتشر في مناطق البلقاء وهي مهمة لانها تعتبر وجبة اساسية مشبعة وهي كثير زاكية وكثير بفضلها السلطية

المكونات :

كيلو فول اخضر مقلي ، رز منقوع ، جميد نمرسه ، مي مغلية ، بصله صغيره ، ملح ، 2 ملعقة سمنة بلدي ، 2 اسنان ثوم مفروم حسب الرغبة اللي ما بحبه ما بحطه. زيت زيتون ، لحمة ، رشة كركم
طريقة التحضير :

اول اشى نمرس الجميد وبعدهيك نحطه في الطنجره ونحركو كويس حتى يغلي

وبعد ما يغلي نخلي تحته النار متوسطه ويحرك 5 دقائق

وبعدين يضاف اليه الكركم وشوية من الملح

وفي هذه الاثناء

نكون قد فرمنا بصله و الثوم حسب الرغبة في طنجره اخرى

وحطينا عليها القليل من زيت الزيتون

و الملح

ونحطها على الغاز وتحركها كويس حتى يصير لونها اشقر

وبعدها بنحط عليها الحمه مقطعه قطع متوسطة الحجم

ونقلبها كويس وبعدين بنحط 3 اكواب من الماء المغلي

والمح

وتترك حتى تستوي

وفي هذه الاثناء

نقلي الفول مع زيت الزيتون وبعد قليه بنحط عليه اللحمة حتى يغلي معه.

وفي هذه الاثناء

نضع معلقتين من السمنه في طنجره

على الغاز وبعد ذلك نخط الرز و نقلبه كويس
وبعد ذلك نخط على الرز الماء المغلي بمقدار 3 اكواب تقريبا حسب الكمية
اي ان يكون الماء فوق كمية الرز بمقدار 2 سم
ويضاف الملح حسب الطعم بحيث تكون طعنة الملح ظاهره قليلا
وبعدها يضاف القليل من الكركم
ويغطى ويترك على نار عالية حتى تتنشف ميته قليلا ومن ثم يتم
نوطي النار تحته على الخر حتى يستوي كويس
هسا بعد ما استوت اللحمه والفول
نقوم بحط مع ماءه الى اللبن ونحركه كويس ونتركه حتى يغلي
ويترك بعد الغليان لمدة 10 دقائق على نار هادئه لكي يمتزج اكثر مع بعض

4. خصائص العنصر

<p>عندما يصغر رز ر حيا ، لعلو مع لينة بوجه وبيت السيون ر لمة ر كرم</p>	<p>أ. العناصر المادية (إن وجدت) المرتبطة بالعنصر، مثلًا: أدوات، آلات، أزياء، حرف، منتجات، وغيرها.</p>
<p>عنوان اناك</p>	<p>ب. العناصر غير المادية (إن وجدت) المرتبطة بالعنصر، مثلًا: تعابير شفوية، عادات، معتقدات، فنون أداء، أو غير ذلك...</p>
<p>اللهجة</p>	<p>ت. اللغة / اللهجة المستخدمة</p>
<p>عمل</p>	<p>ث. السياق الذي يمارس فيه العنصر، مثلًا: عمل / احتفالات وطقوس / ترفيه وسمر / عادات أسرية / غير ذلك</p>
<p>تناقل بين الأجيال</p>	<p>ج. طرائق النقل بين أفراد المجتمع، مثلًا تناقل بين الأجيال / المشاركة / اكتساب / تعلم في المدرسة / اكتساب في المجتمع المحلي / منظمات مجتمعية أو أهلية / منظمات غير حكومية / نادٍ ثقافي، غير ذلك</p>

5. حالة العنصر

أ. حالة العنصر في الوقت الحاضر

- في حالة تطور ونمو أو توسع / انتشار
- ما زال محافظاً عليه
- في حالة التضاؤل أو التناقص
- مهدد بالزوال / الانقراض
- لا يؤدي وظيفته الأصلية

ب. وصف المخاطر (إن وجدت) التي تتهدد النقل

ت. مدى استدامة العناصر المادية المتصلة بالعنصر الأصلي وموارده

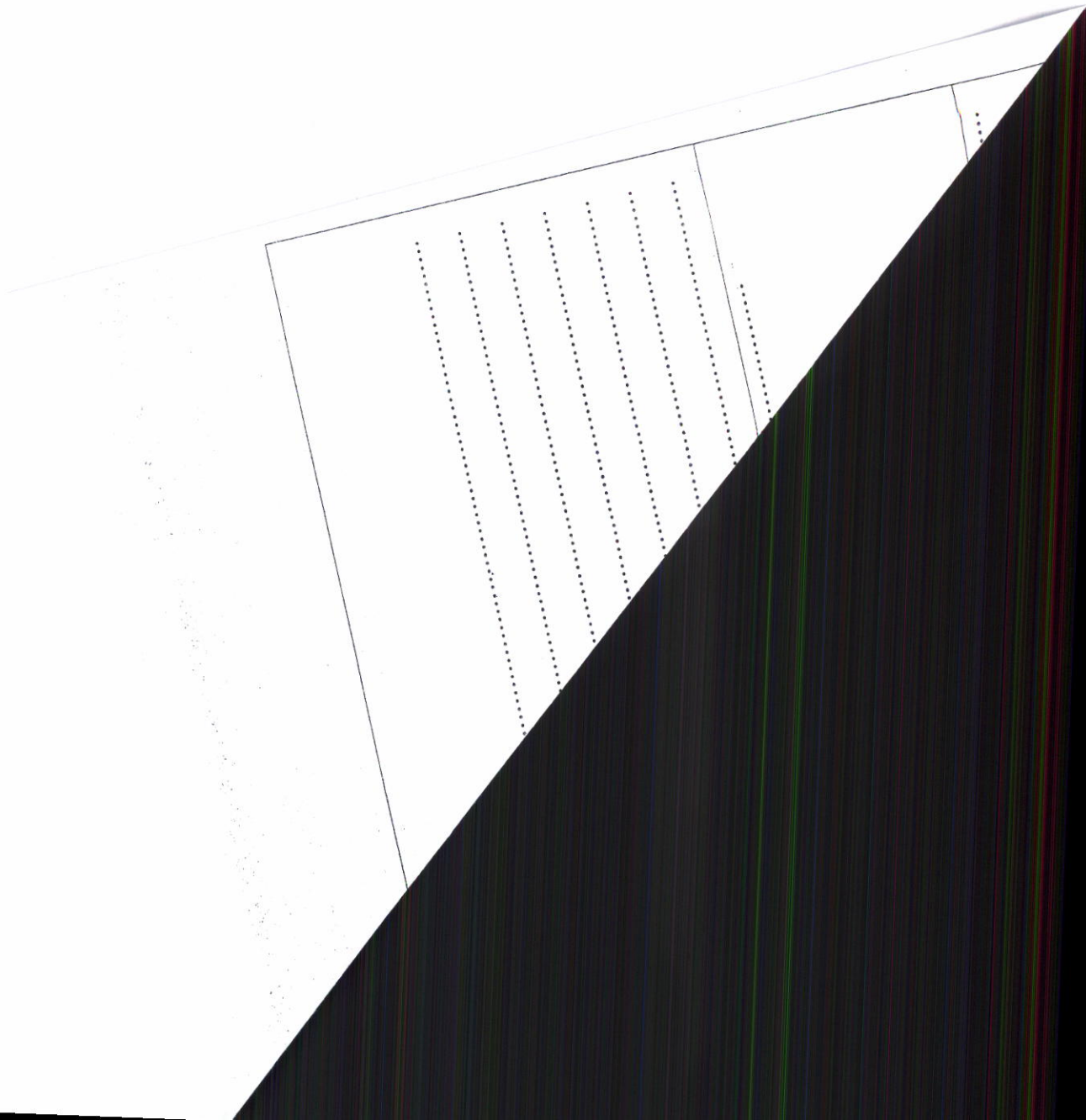
ث. مدى استدامة العناصر غير المادية المتصلة بالعنصر الأصلي

ج. الجهود المبذولة لصون العنصر (اختر واحدة أو أكثر)

ح. ما هي أفضل السبل والمنهجيات (الممارسات الفضلى) الواجب اتباعها لصون العنصر بحسب ما يراه ممارسو العنصر التراثي أو معلموه أو المجموعة أو الجماعة أو الأفراد الذين يحملونه؟ (صف ذلك باختصار)

- بواسطة فنون الأداء والمعارض والعروض الثقافية
- النشرات التعريفية، الملصقات الإعلانية، الصحف اليومية وغيرها، المجالات، نشاطات
- وسائل الإعلام في الهواء الطلق، الراديو، التلفزيون، الأفلام
- الشبكة الإلكترونية الدولية
- لم تتخذ أي إجراءات صون للعنصر حتى الآن
- غيره حدد

وسائل الإعلام الإلكترونية



7. المراجع والأرشيفات

أ. المصادر المرجعية
المنشورة حول العنصر أو
حامله

ب. المواد الأرشيفية أو
المتحفية حول العنصر أو
حامله

8. الأدونات او الشروط الخاصة بالمعطيات

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>أ. هل توجد شروط أو قيود مفروضة من قبل الجماعة أو المجموعة أو الفرد على امكانية استعمال البيانات المجمعة أو اي جزء منها حول هذا العنصر؟ (مثلا على صعيد النشر، أو استخدامها لأي دراسات مستقبلية، أو غير ذلك، حدد</p>
<p>بهدف صون التراث الثقافي غير المادي في محافظة البلقاء أنا الموقع أدناه <u>أ. قيس الراوي</u> حامل العنصر التراثي المسمى بـ <u>سيرة رسول</u> ، أو افق باسمي أو بالنيابة عن الجماعة أو المجموعة التي أنتمي إليها أو أمثلها أو بالنيابة عن نفسي على منح الجهة المسؤولة عن المشروع المذكور أنفا جميع المعلومات المطلوبة لإعداد قوائم حصر التراث الثقافي غير المادي بمحافظة البلقاء وحقوق التصرف بها، بعد الأخذ بعين الاعتبار الشروط أو القيود (إن وجدت) التي فرضتها الجماعة أو المجموعة أو الفرد. التاريخ: التوقيع: <u>قيس الراوي</u></p>	<p>ب. موافقة الجماعات - الأفراد على تسجيل العنصر</p>

9. بيانات حامل العنصر (الإخباري - الراوي)

	الإسم
أقبال الزبيدي	السن
٤٠	الجنس
ذكر	الديانة
الإسلام	المهنة
طبيب	الموطن الأصلي
الاردن	مكان الإقامة
السيرة الامارية	الهاتف
٠٥٩٩٢٤٦٧٨	البريد الالكتروني