

٨٩/٥/٢٠١٤

جـ ٦
٣

٢٤/٥/٢٠١٤

ministry of culture



وزارة الثقافة
مشروع مسح التراث الثقافي غير المادي

بطاقة حصر التراث الثقافي غير المادي / محافظة البلياء

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

١: بيانات جامع المادة

أ. اسم الباحث وشهرته:	أبريج أبو حمر
ب. رقم البطاقة	
ت. تاريخ ومكان جمع المعلومات	العقبة البالغة السيدة رغدة محمد العايد بكار سع
	٢٠١٣ - ٧ - ١

٢. تحديد العنصر

..... مقلوبة الفول	أ. اسم العنصر (كما يردده المجتمع)
.....	ب. مسميات أخرى شائعة للعنصر
<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.	ت. تصنيف العنصر كما ورد في المادة ١٢ من الاتفاقية
<input type="radio"/> الوطن أو بعض المحافظات منه: <input type="radio"/> المحافظة: <input type="radio"/> المدينة: <input type="radio"/> القرية: <input type="radio"/> المكان بدقة:	ث. مكان انتشار العنصر وموقعه (المكان الرئيسي والأمكنة الفرعية الأخرى)

٢. وصف العنصر

وصف للعنصر
وحالته في الوقت
الراهن (من حيث
ماهيتها، وممارسته،
وكيف يمارس ومتى
وكيف يجري أو
يؤدي، وما هي
وظيفته الاجتماعية
(الحالية)

مقلوية القول

المقادير :-

لحمة تغسلوا او تقطعنها في ماء على الفاز وعندما
تبدأ بالغليان انضج في وعاء آخر ماء مغلي وتحصل
اللحمة بماء ساخن الذي وضعناها على الفاز بعد غسلها
ورفعها في طبقة الضغط وتذوق سبون التوم سب
الكبة فقط مع توم وسمن ورفع (الثوم) مع اللحمة
في طبقة الضغط مع وضوء سمنة قليلة وتركها اقليلًا
ثم رفعها اطهاداً كفلي هو اللحمة والتوم تدركها كفلاً
ثم اللحمة وملعبين طاجي حس، كمية اللحمة وصلوة
وربع ملعقة صغيرة ببار قرفة وملعقتين كبار حواص
سمنة ورفعها بعد ما تغلق تصرف تغليها بالماء
٤٣ دقيقة

القول :- رفع القول في طبقة بعد فرمها مع زبدة
زبونة مكعب صابي وكربنة وتركها وتركها لبدهون
مياه التوم (تحفظها في الفاز حتى تتسوى) -
صلصة قاتمة :- القول دبو وذلاء حتى الاسود
ونقع الارز لصقة ثم ساعة بماء فاتر
ثم تدحر طبقة الطبقة تغسل للارز ورفع في
قاع الطبقة برشحه ثم القول ثم رفع على القول
برشحه حتى لا يهيج اسود ثم اللحمة ثم الارز ورفع
الماء الذي في طبقة الضغط حتى يكون اعلى اعالي

الرزيقدر عقدة الامان ويتدحر طبقة الطبقة
بالقليلات تخفف الفاز اكي أن تنسف الماء ورفع سمنة للارز
ويطبخ الارز

٤. خصائص العنصر

٥. حالة العنصر

٦. الممارسون والمشاركون في العنصر

أ. اسم الجماعة أو المنظمة أو الجمعية أو الهيئة أو المؤسسة أو المجموعة الاجتماعية المسئولة (الممثلة) أو الشخص المسؤول (الممثل) عن العنصر

الاسم	العنوان	التلفون/فاكس/موبايل	البريد الإلكتروني

ب. أسماء بعض الممارسين للعنصر أو حملته

الاسم	العمر	الجنس	الفئة	العنوان	هاتف/فاكس/موبايل	البريد الإلكتروني
المهنية						
العنصر	٤٥	ذكور	الفنان	السلط	٠٧٧٢٣٥٩٤٧	-

٧. المراجع والأرشيفات

٨. الأذونات أو الشروط الخاصة بالمعطيات

<p>لـ د. مـانع صـنـدرـاـهـ اـمـعـلـصـاتـ الـجـهـةـ الـمـسـؤـلـةـ</p> <p>جـهـةـ الـمـشـرـوـعـ</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؟ (مثلًا على صعيد النشر، او استخدامها لأى دراسات مستقبلية، او غير ذلك، حدد</p>
<p>ب. موافقة الجماعات - الأفراد على تسجيل العنصر</p> <p>بهدف صون التراث الثقافي غير المادي في محافظة البلقاء، أنا الموقع أدناه رغد أمير لـ دـينـ حـامـلـ العـنـصـرـ التـرـاثـيـ المـسـمـيـ بـمـقـلـوـيـةـ الـفـولـ ، أـوـافقـ بـاسـميـ أوـ بـالـنـيـابـةـ عـنـ الجـمـاعـةـ أوـ المـجـمـوعـةـ التـيـ أـنـتـمـ إـلـيـهـ أـوـ أـمـثـلـهـ أـوـ بـالـنـيـابـةـ عـنـ نـفـسيـ عـلـىـ منـحـ الـجـهـةـ الـمـسـؤـلـةـ عـنـ الـمـشـرـوـعـ الـمـذـكـورـ آـنـفـاـ جـمـيعـ الـمـعـلـومـاتـ الـمـطـلـوـبـةـ لـإـعـدـادـ قـوـائـمـ حـصـرـ الـتـرـاثـ الثـقـافـيـ غـيرـ الـمـادـيـ بـمـحـافـظـةـ الـكـرـكـ وـحـقـوقـ الـتـصـرـفـ بـهـاـ، بـعـدـ الـأـخـذـ بـعـينـ الـاعـتـارـ الـشـرـوـطـ أـوـ الـقـيـودـ (ـإـنـ وـجـدـتـ)ـ الـتـيـ فـرـضـتـهـاـ الـجـمـاعـةـ أـوـ الـمـجـمـوعـةـ أـوـ الـفـردـ.</p> <p>التاريخ: ٢٠١٣-٧-١٠</p> <p>التواقيع:</p> 	

٩. بيانات حامل العنصر (الإخباري - التراوي)

الاسم	رـغـدـ أـمـيرـ
السن	٥٠ سـنةـ
الجنس	الـنـسـنـ
الديانة	
المهنة	
الموطن الأصلي	
مكان الإقامة	
الهاتف	٣٦٦١ ٨٨٨٧٧
البريد الإلكتروني	