

ملحق رمضان الخاص

رمضان



مرحباً خير الشهور

إمساكية شهر رمضان المبارك 2023 - 1444



مَبْلُوكٌ عَلَيْكَ الشَّهْرُ

5

الفجر 4:25
المغرب 6:03

4

الفجر 4:26
المغرب 6:03

3

الفجر 4:27
المغرب 6:02

2

الفجر 4:29
المغرب 6:01

1

الفجر 4:30
المغرب 6:01

10

الفجر 4:18
المغرب 6:06

9

الفجر 4:20
المغرب 6:05

8

الفجر 4:21
المغرب 6:05

7

الفجر 4:22
المغرب 6:04

6

الفجر 4:23
المغرب 6:04

15

الفجر 4:12
المغرب 6:09

14

الفجر 4:13
المغرب 6:08

13

الفجر 4:14
المغرب 6:08

12

الفجر 4:16
المغرب 6:07

11

الفجر 4:17
المغرب 6:07

20

الفجر 4:05
المغرب 6:12

19

الفجر 4:07
المغرب 6:11

18

الفجر 4:08
المغرب 6:11

17

الفجر 4:09
المغرب 6:10

16

الفجر 4:10
المغرب 6:10

30

الفجر 3:54
المغرب 6:18

29

الفجر 3:54
المغرب 6:17

28

الفجر 3:55
المغرب 6:17

27

الفجر 3:56
المغرب 6:16

26

الفجر 3:58
المغرب 6:15

25

الفجر 3:59
المغرب 6:15

24

الفجر 4:00
المغرب 6:14

23

الفجر 4:01
المغرب 6:14

22

الفجر 4:03
المغرب 6:13

21

الفجر 4:04
المغرب 6:12

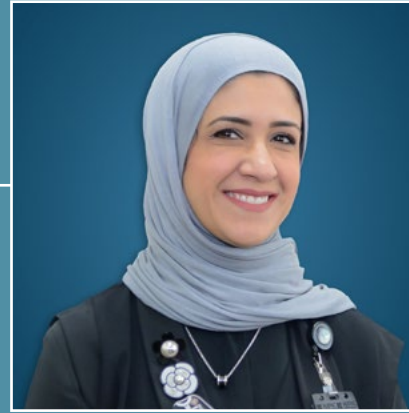
صلاة العيد : 5:31





وصفات من العاملين في كيبك

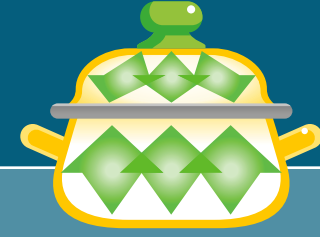
شورية الطماطم



نهى الحمد
مجموعة التدريب والتطوير الوظيفي

تساعد الأطعمة الغنية بمضادات الأكسدة على وقاية الجسم من الإصابة بالالتهابات فهي تزيل الجذور الحرة والمواد المسرطنة والسموم من الجسم، كما تُعدّ مضادات الأكسدة الموجودة في الطماطم من أفضل المنتجات الطبيعية التي تقلل الإجهاد التأكسدي وتعالج الالتهابات المزمنة والتي بدورها تحد من خطر تكون الخلايا السرطانية.





شوربة الطماطم

المقادير:

طماطم كرزية أو طماطم عادية - بصل أبيض - ثوم - زيت زيتون - روزماري - ملح - فلفل أسود

الطريقة:

- نضع الطماطم في صنية الفرن على ورق زبدة مع حبة بصل أبيض و6 فصوص ثوم وزيت زيتون وزبدة ورشة ملح وفلفل أسود وعودين روز ماري ثم نغطيهم وندخلهم الفرن على حرارة 180 لمدة ساعة.
- من ثم نخرج الطماطم من الفرن مع أعواد الروز ماري نضعها في الخلاط مع علبة روب وطماطم معلبة ونخلطهم جيداً
- بعدها نحرك المكونات في وعاء الطبخ ونضبط كمية الملح والفلفل الأسود وتكون جاهزة للتقديم ...
- يفضل تقديمها مع خبز بالثوم.



أزيلت أعواد الطماطم والروز ماري



غطيته ودخلته الفرن على حرارة ١٨٠ ساعة وهذا شكله بعد ما ما كل شي استوى وذاب والريحه خيال



استعملت الطماط الكرزية أو ال Cherry tomatoes وضعتها في صينية الفرن مع بصل أبيض و٦ فصوص ثوم زيت وزبدة رشة ملح وفلفل أسود وعودين روز ماري.



بعد ما خلطت الطماط نقلته إلى وعاء الطبخ علشان اسخنه ونضبط الملح والفلفل وتكون جاهزة



ونضيف طماطم معلب



وضعت الطماط وكل اللي في الصينية حتى الماي اللي نزل في الخلاط وعلمهم عليه روب

وصفات من العاملين في كيبك < دجاج بالرانش صوص

المقادير:

صدر دجاج - علبة ونص رانش صوص -
2 علبة كريمة حامضة - جبن بارميزان - ملح
- فلفل أسود - أوريجانو

الطريقة:

في وعاء بايركس نضع رشة بارميزان ثم
صدر الدجاج وملح وفلفل أسود , أوريجانو
حسب الكمية المفضلة, نخلط الكريمة
الحامضة مع الرانش صوص إلى أن تتجانس
المكونات ونسكبها فوق الدجاج مع رشة
بارميزان ويتم وضعها في الفرن على درجة
180 حتى ينضج الدجاج (يتحمر) من الوجه.

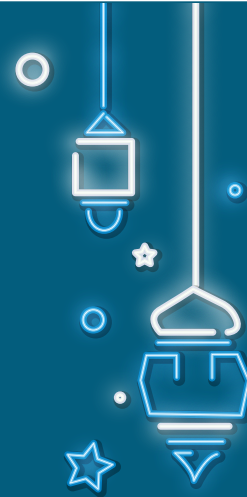


مريم القلاف
مجموعة مساندة الإدارة



وصفات من العاملين في كيبك

سلطة الفراولة والبيكان



عائشة العصيمي

مجموعة العلاقات العامة والإعلام

الطريقة:

نقطع الخس الأمريكي قطع كبيرة ونضيف كمية مشابهة من الجرجير الطازج ونضيف قليل من أوراق البقدونس والنعناع، نقطع الفراولة إلى شرائح ويمكن إضافة توت حسب الرغبة،

الصلصة: نضع في الخلاط روب + عصير ليمون + ثوم بودر + نعناع + بقدونس + رشة ملح وفلفل أسود + كمية قليلة من زيت الزيتون وتخفق حتى تصل إلى القوام المطلوب ومن ثم تصب فوق السلطة.



المقادير:

خس أمريكي - جرجير - بقدونس - نعناع -
فراولة - بيكان أو جوز - روب - عصير ليمون -
ثوم بودر - ملح - فلفل أسود - زيت زيتون





تمرة الطاسة

وصفات من العاملين في كيبك



غدير الهباس
مجموعة مساندة الإدارة

الطريقة:

تغلف حبات التمر بالحبس ثم يرش عليها الحبوب بعد تحميصها على النار.

المقادير:

كيلو تمر خلاص محشي لوز - حبس
تمر - فنجان حبة حلوة (شومر) - فنجان
حبة البركة - فنجان سمسم - فنجان
سمسم حساوي - رشة هيل وزعفران.



بيض الميموزا الحار

المقادير:

6 بيضات مسلوقة ومقشرة - 3 ملاعق كبيرة مايونيز - 1 رشة ملح وفلفل أسود مطحون حسب الرغبة
2 ملعقة طعام طحين - 1 ملعقة صغيرة من صلصة الفلفل الحار - فتات الخبز - ملعقة صغيرة كاتشب

الحشوة :

اطحني كوب من جوز الهند المبشور الطازج + أوراق النعناع + أوراق الكزبرة + 1 فلفل أخضر

الطريقة:

- قطّعي البيض من المنتصف بالطول وضعي الصفار في وعاء صغير منفصل، يضاف المايونيز والصلصة الحارة وملعقة صغيرة من الكاتشب والملح والفلفل. تُهرس بالشوكة حتى تمتزج تمامًا. ونضع الحشوة جانبًا.
- حضري عجينة رقيقة من الدقيق متعدد الاستخدامات مع رشة ملح في وعاء صغير.
- ضعي بياض البيض في وعاء خليط الطحين. حركيه حتى يتجانس. تُغمس فيه فتات الخبز ثم تُقلّى حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ثم تُرفع.
- ضعي بياض البيض في صينية التقديم وضعي ملعقة من خليط جوز الهند في المنتصف.
- يُحشى بياض البيض بخليط صفار البيض باستعمال كيس التزيين. رشّي القليل من الفلفل الحلو على الوجه.



مانجو حنيفه
مجموعة التدريب و التطوير الوظيفي



وين تمشي؟



مول 360



حديقة الشهيد



العاصمة مول



برج الحمرا



مجمع التuffayh

خطوة واحدة
مستوى أفضل

عدد خاص لرمضان

مصطلحات كويتية رمضان

القريش:

جمعة تحدث ليلة رمضان (قبل رمضان بيوم)،
يجتمع فيها الأفراد على السحور

غبقة:

جمعة تكون في رمضان فقط وتبدأ من بعد صلاة
العشاء، يجتمع فيها الأشخاص وكل منهم يجلب
طبق مع ارتداء ملابس رمضانية (دراريع للنساء)

السحور:

وهو الأكل والشرب في وقت السحر قبل الإمساك
استعدادا للصوم، وهو مستحب، قال النبي صل
الله عليه وسلم: «تسحروا فان في السحور بركة»

القدوع:

التمر الذي يقدم في وجبة الفطور، ويقال عند
تقديمه أقدع أي كل منه وسمي بالقدوع لأنه
يقدع الجوع أي يكسره

تشريب - تشريبه:

طبق يشتهر في
رمضان عبارة عن
خبز رقاق، تنور مع
مرق لحم أو خضار أو
دجاج

خنين:

وصف من أوصاف
الطعام ويعبر عن
رائحة الأكل الزاكية

ناطع:

وصف من أوصاف
الطعام ويعبر عن
طعم الأكل الزاكي

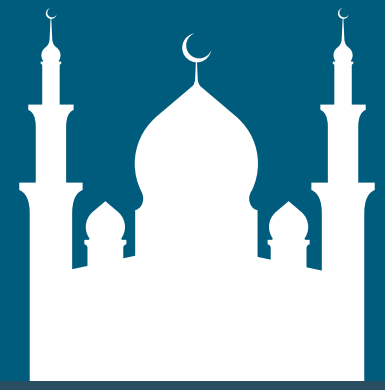
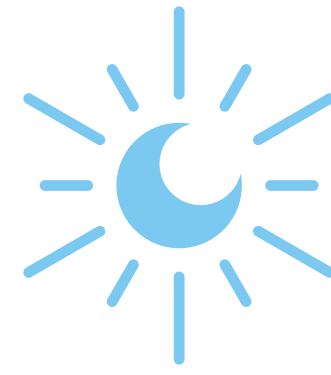
النقصة :

جزء من طبق أو
أطباق الفطور يتم
إرسالها إلى منزل
الجيران أو الأهل،
وتبدأ قبل الإفطار
بنصف ساعة

القرقيعان:

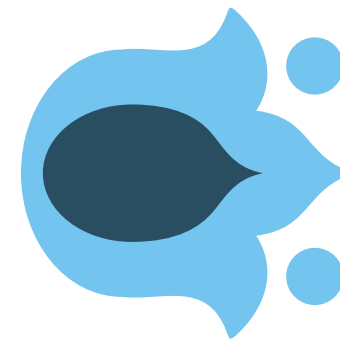
هي مناسبة تقليدية
وتراثية سنوية خاصة
بالأطفال، يحتفل بها
في المنتصف من شهر
رمضان حيث يطوف
الأطفال في الأحياء
السكنية (الفرجان) وهم
يرددون الأهازيج، ويحملون
معهم أكياساً يجمعون
فيها الحلوى والمكسرات
التي يحصلون عليها من
أصحاب البيوت





6

عادات دينية التزم بها في رمضان



العادة الأولى:

قراءة القرآن الكريم:
وهي من أجمل
العبادات في هذا
الشهر والتي يؤجر
عليها المسلم أجراً
عظيماً كما يمكن
للمسلم أن يختم
قراءة القرآن أكثر من
مرة في هذا الشهر.

العادة الرابعة:

الصدقة: التصديق
بالأموال من أهم
العبادات التي يجب أن
يحرص عليها المسلم
في رمضان، وهناك
الكثير من أشكال
الصدقة في رمضان
فيمكن أن تكون
في المال أو إفطار
الصائم بالطعام.

العادة الثانية:

صلة الرحم: يجب على
المسلم أن يكون
واصلًا لأرحامه، ويُعَدُّ
صلة الأرحام من أفضل
العبادات التي يتم
التقرب بها إلى الله
-تعالى-، فقد بيّن
النبي -عليه الصلاة
والسلام- أنها من
الأسباب التي تزيد
في الرزق، وتُبارك
في الوقت.

العادة الخامسة:

الحرص على صلاة
التراويح وقيام الليل،
يحصل فيها المسلم
على أجر الصلاة
وقراءة القرآن.

العادة الثالثة:

الاعتكاف: والاعتكاف
هو المكوث في
المسجد والبقاء
فيه؛ بقصد العبادة،
والتقرب إلى الله
-تعالى-؛ سواءً كان
في الليل، أو في
النهار.

العادة السادسة:

المواظبة على
الأذكار، التحصن
وطمأنينة القلب
وانشراح الصدر.

مسلسلات رمضان

إليكُم أبرز وأهم مسلسلات
رمضان الكويتية 2023



ينتظر كثير من الناس
بفارغ الصبر مشاهدة
المسلسلات الكويتية
في رمضان 2023،
والتي استطاعت خلال
السنوات الماضية حزر
حضور قوي لها في
السباق الرمضاني
لاسيمما الأعمال
الكوميدية والاجتماعية
الدراميّة.



مجارح



نون النسوة



ملح وسمرة



عزيز الروح



حياة لا تشبهني



النكران



حياتي المثالية



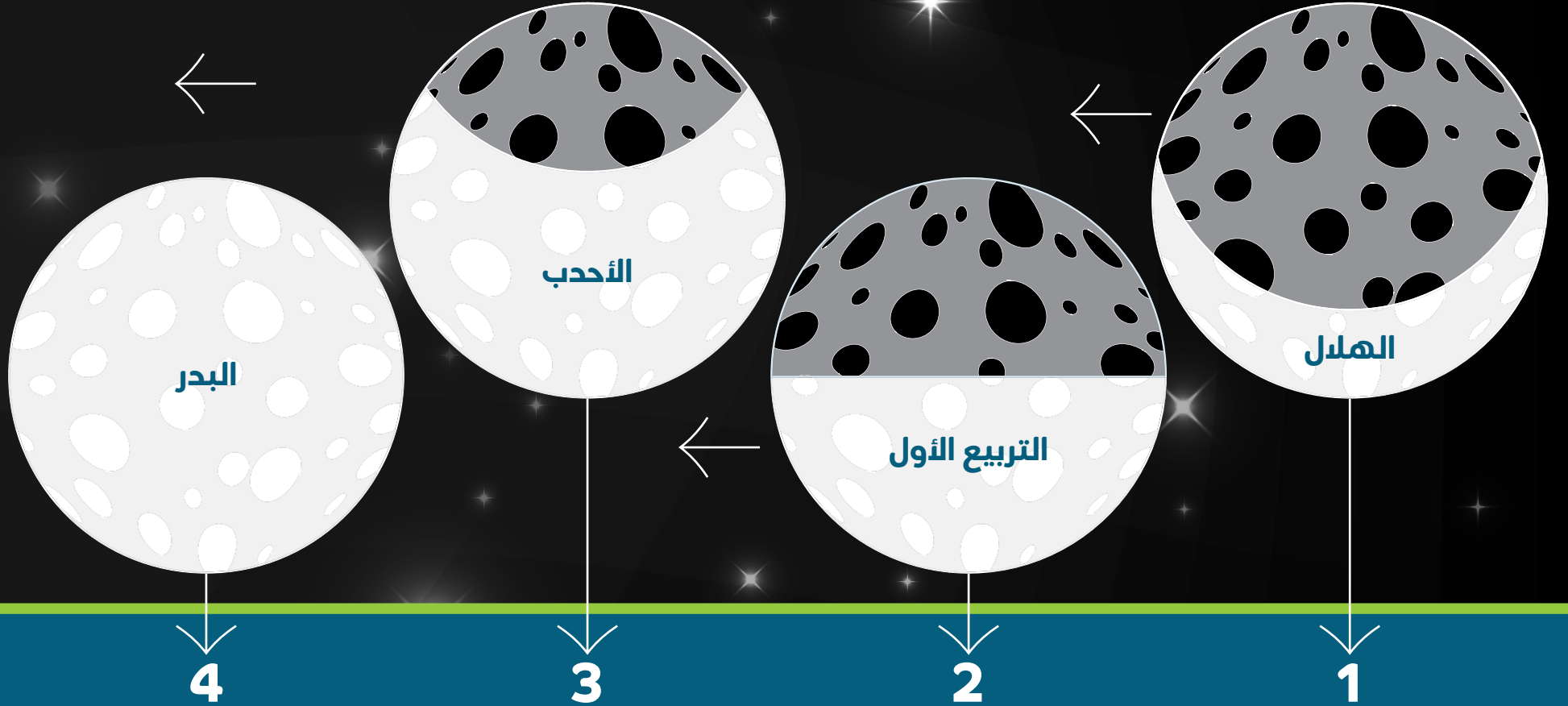
قرة عينك

عيالنا في رمضان

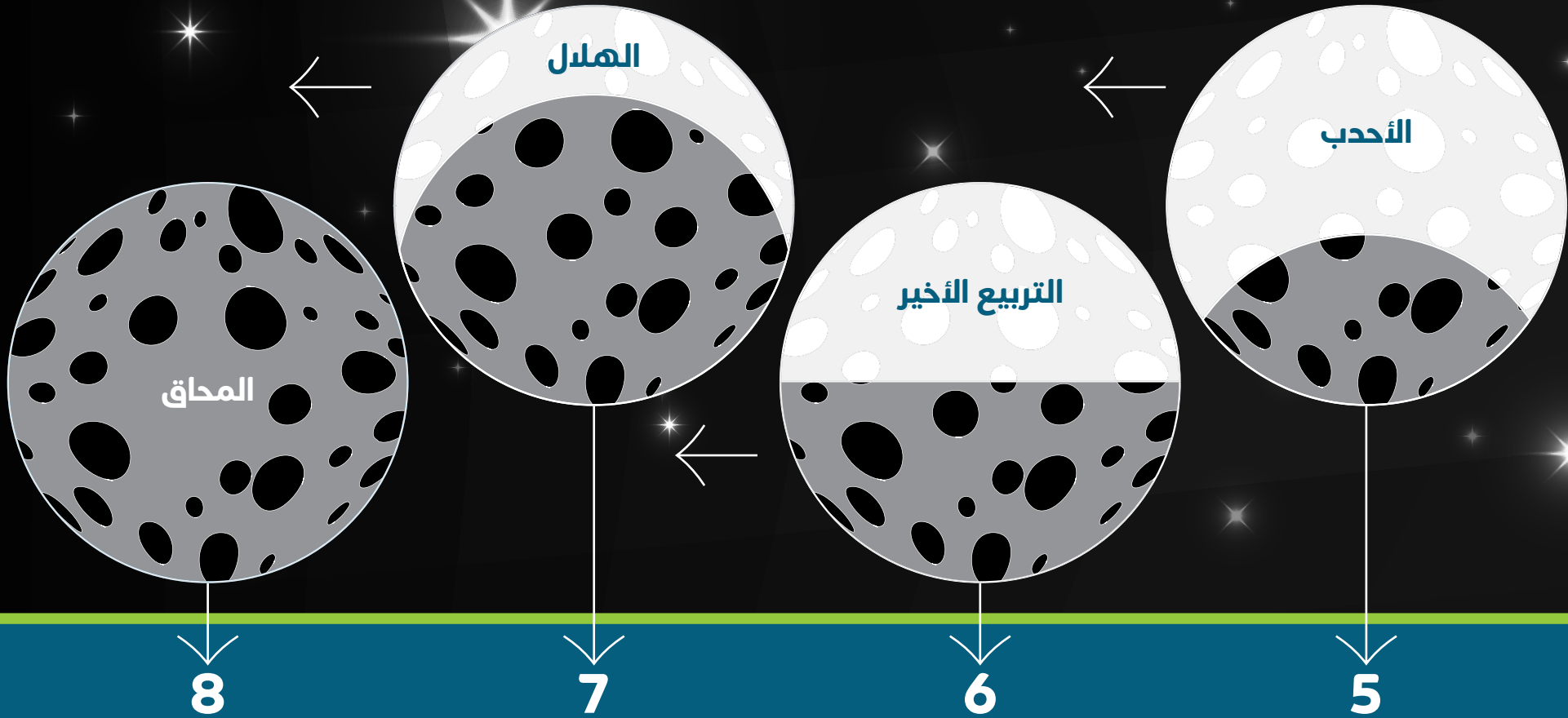
لأبنائنا الصغار أنشطة رمضانية نشاركهم بها خلال الشهر المبارك

” اللهم أهله علينا باليمن والإيمان والسلامة والإسلام “

اقرأ أسماء مراحل القمر وتعرف على أشكاله في كل مرحلة



يمكنك تلوين هلال رمضان
وقصة وتزيينه وتعليقه في
المنزل زينة لشهر رمضان



قصاصات ورقية ترافق الطفل خلال أيام شهر رمضان للتذكير والتوثيق



والختام شهادة تقدير في ليلة العيد لتكون الفرحة فرحتان.. فرحة اكتمال الصيام وقدم العيد



اللهم أدخلني الجنة من باب الريان

شهادة إفطار

تم منح هذه الشهادة

إلى

صورة قياس

4 x 6

وذلك لاتمام الصيام في شهر رمضان المبارك
نسأل الله أن يتقبل منك ويجزيك
خير الجزاء

نستطيع أن نستغل رمضان بالكثير من الأعمال أرسم كل عمل تحت الكلمة التي تناسبه



قراءة القرآن

المحافظة على الصلوات

مساعدة الأهل

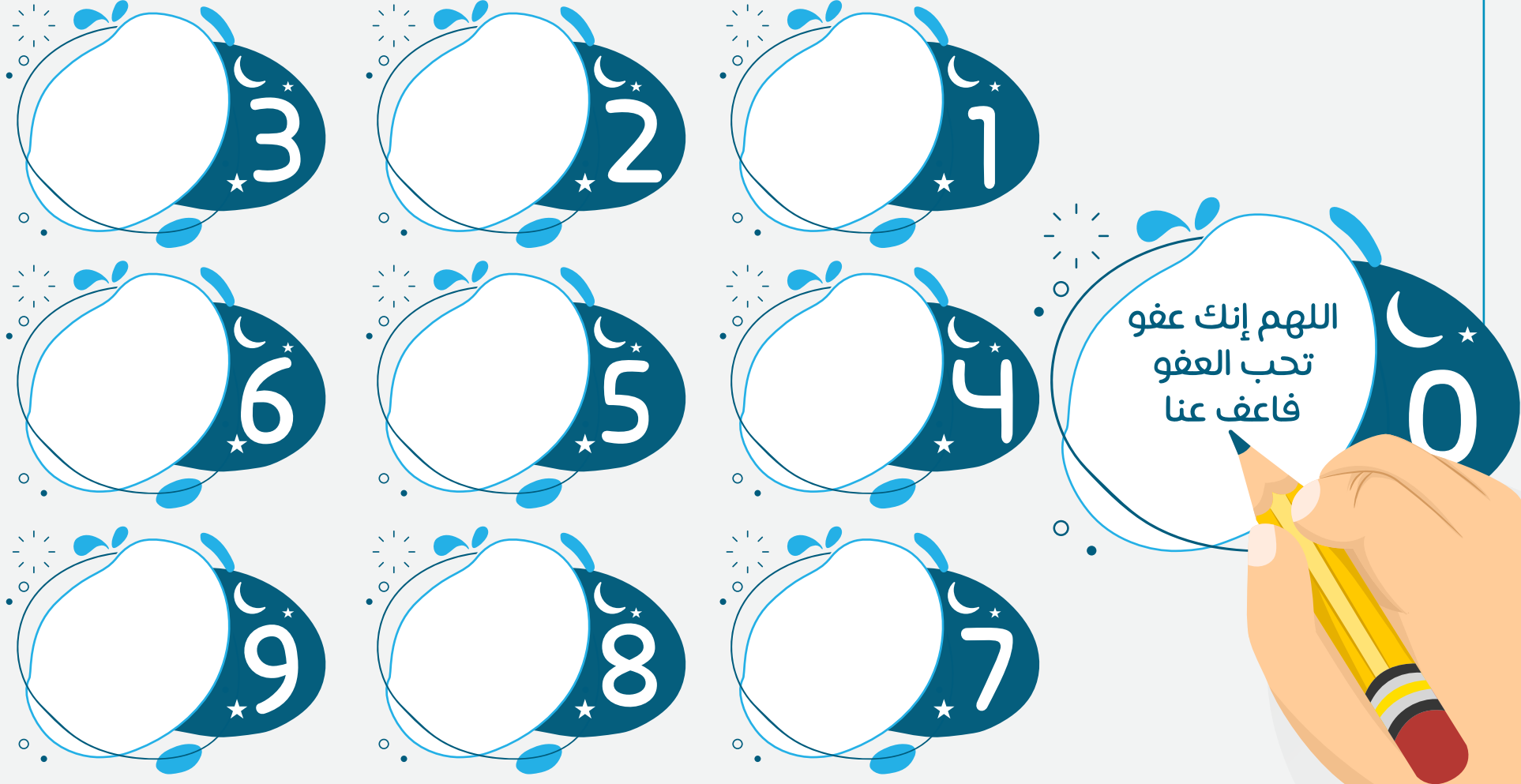
الدعاء



العشر الأواخر من رمضان



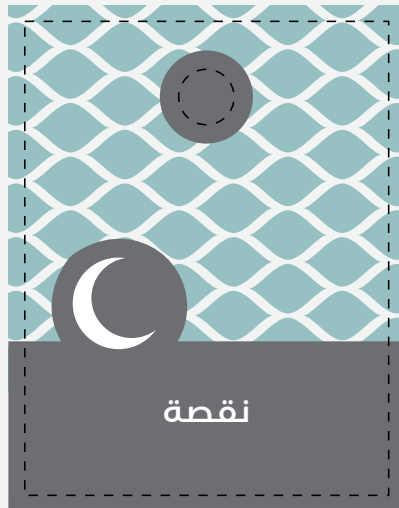
هناك 10 ليال في شهر رمضان وهي العشر الأواخر هي عشر عظيمة علينا استغلالها لأنها تحتوي على كنز عظيم وهو .. اكتب دعوة جديدة كل ليلة

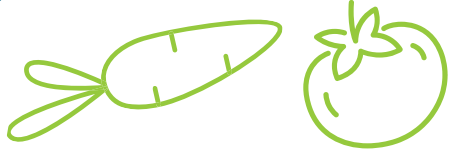


** يمكنكم أيضًا طباعة أنشطة القسم كاملة وتجميعها في صورة كتيب بحيث يمتلك كل طفل كتيبه الخاص به، يكتب عليه اسمه في الغلاف الخارجي الملون بألوان تجعله يشعر بهجة حلول الشهر الكريم، ويتابع الأنشطة كل يوم، تساعد هذه الطريقة على شعور الطفل بإنجازه للأنشطة التعليمية، وحرصه على تكملة الكتيب كاملًا، وبانتهاء الشهر يرى كم المعلومات والأنشطة التي قام بإنجازها، كما يمكنكم مشاركتنا ما تم حققه الطفل من أنشطة الكتيب على حسابنا في الانستقرام

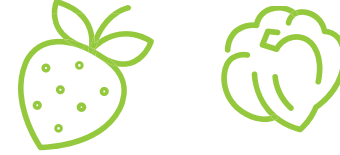
بطاقات رمضانية قابلة للطباعة

تعتبر بطاقة تهنئة
شهر رمضان المبارك
لفتة مميزة للاحتفال
برمضان مع أطفالك
الصغار.
تحتوي البطاقة على
عبارات تهنئة مختلفة
لشهر رمضان





ماجلة رمضان



تتبيلات / بهارات

- ☐ فلفل اسود
- ☐ فلفل حار
- ☐ قرفة
- ☐ فلفل أحمر مجروش
- ☐ كمون
- ☐ بودرة الثوم
- ☐ كاتشب
- ☐ مايونيز
- ☐ خردل
- ☐ جوزة الطيب
- ☐ فلفل أحمر مطحون
- ☐ صلصات منكهة للسلطة
- ☐ ملح
- ☐ صلصة الصويا
- ☐ صلصة الستيك

زيوت / خل

- ☐ خل التفاح
- ☐ خل بلسمي
- ☐ زيت جوز الهند
- ☐ زيت زيتون
- ☐ زيت نباتي / زيت كانولا
- ☐ خل أبيض

وجبات خفيفة

- ☐ مقرمشات
- ☐ مكسرات
- ☐ الشوفان
- ☐ الفشار

مجمدات

- ☐ لحم / دجاج / سمك
- ☐ التوت
- ☐ عجينة الكوكيز
- ☐ الذرة
- ☐ مركزات العصير
- ☐ بيتزا
- ☐ شرائح عجينة
- ☐ روبان

المعلبات

- ☐ فاصوليا
- ☐ مكعبات
- ☐ مربى / جلي
- ☐ صلصة المعكرونة
- ☐ زبدة الفول السوداني
- ☐ الصلصة
- ☐ الشوربة
- ☐ تونة
- ☐ مرقة الدجاج / مرقة الخضار

اللحوم

- ☐ دجاج
- ☐ لحمة
- ☐ سمكة
- ☐ شرائح التيركي

ألبان

- ☐ زبدة
- ☐ شرائح الجبن
- ☐ جبنة مبروشة
- ☐ لبن
- ☐ الكريمة الحامضة
- ☐ روب

الخبز

- ☐ بايكنغ باودر
- ☐ بيكربونات الصوديوم
- ☐ سكر اسمر
- ☐ بودرة الشوكولاته
- ☐ بودرة الكاكاو
- ☐ الخميرة الجافة
- ☐ طحين
- ☐ عسل
- ☐ سكر ابيض
- ☐ فانिला

المنتجات الطازجة

- ☐ تفاح
- ☐ افوكادو
- ☐ موز
- ☐ فلفل حلو
- ☐ جزرة
- ☐ كزبرة
- ☐ ثوم
- ☐ ليمون
- ☐ بصل
- ☐ بقدونس
- ☐ فلفل
- ☐ بطاطا
- ☐ سيانخ
- ☐ فراولة
- ☐ طماطم

المخبوزات

- ☐ فئات الخبز (بقصمات)
- ☐ طحين تورتيلا
- ☐ معكرونة
- ☐ كينوا
- ☐ أرز
- ☐ طحين