

أكاديمية إقامة خدمات وبناء عمارات بروؤية وتحفيظ

٣- مشاريع للمياه والبني التحتية بالديوانية

بغداد / صوت القلم:

مواطن من أهالي المحافظة.”.

وقال رئيس الوزراء، حسب البيان: إن “تنفيذ مشاريع بهذا الحجم من التخصصات يحدث لأول مرة في تاريخ المحافظة وهي نقلة نوعية على مستوى الخدمات.”.

وأضاف، “وضعنا الأساس الصحيح لمشاريع مصفى الديوانية ومحطة كهرباء الشنافية وتحديث البنى التحتية التي تجاوزت ترليوني دينار،” مبيناً أن “تخصيصات المشاريع الوزارية في محافظة الديوانية بلغت خمسة ترليونات وتسعمئة مليار دينار.”.

وأكمل، أن “المشاريع في المحافظة ستتوفر فرص عمل لأبنائها وتحفتح المجال أمام باقي القطاعات لنمو وازدهار مشاريعها”， مضيفاً، “تجاوزنا الأخطاء السابقة في

العمل وهذا المشروع متكامل ضمن هذه المرحلة وستكمل بقية المشاريع التي أقرت بالوحدات الإدارية الأخرى.”.

وأشار إلى، أن “المشاريع سيكون لها أثر إيجابي مهم وعلى المحافظة والدوائر المعنية العمل على تخفيف الأعباء على المواطنين أثناء فترة العمل”， مؤكداً أنه “على الشركات المنفذة الالتزام بالمواصفات والتوقفيات المحددة وهو اختبار لها لتكليفها بمشاريع أخرى.”.

وبتابع، أنه “لا بد من وجود فريق لإزالة ومعالجة التعارضات بشكل سريع بعيداً عن الإجراءات البيروقراطية”， موضحاً، أن “مسيرة الخدمات والإعمار مستمرة في العراق واعتمدنا رؤيةً وتحطيطاً لترتيب الأولويات ورسم مسار العملية الخدمية.”.



ارتفاعياً بعد يوم (17500) متر مكعب / يوم، وبلغت سعة المعالجة الكلية لها التي جرى إطلاق العمل التنفيذي وأضاف البيان، أن "المشاريع بها، تشمل تمديد خطوط ناقلة

دبلوماسيًّاً للبرنامج الحكومي منذ وأشار السوداني، بحسب البيان، إنطلاقه؛ كونها تمثل القاعدة أساسياً للخدمات اليوم بشكل ملحوظ، لا سياسياً إكمال العديد من المشكلات التي تنشأ عليها باقي خلال حفل إطلاق العمل التنفيذي دينار".

المفوضية: نتائج الانتخابات الأولية ستعلن بعد ٢٤ ساعة من إغلاق صناديق الاقتراع

اللامي : فخورون بأن يكون العراق البوابة الأولى للترويج لبطولة كأس العرب



أعلنت المفوضية العليا المستقلة للانتخابات استمرار عملية توزيع البطاقات البايومترية حتى يوم الاقتراع، وفيما أكدت وزارة الكهرباء، استثناء مراكز الاقتراع والمحطات من القطع المبرمج طيلة فترة الانتخابات، أعلنت وزارة الداخلية أنها ستشارك بتأمين 7047 مركزاً انتخابياً في الاقتراع العام.

وقال عضو الفريق الإعلامي حسن هادي زاير للوكالة الرسمية: إنه "تم تسلم ثلاث وجبات من البطاقات البايومترية، بينها وجبلان رئيسة دائرة ٣٥١، ملاين بطاقة،

العملية الانتخابية”， لافتاً إلى أن 7047 مركزاً انتخابياً في الاقتراع العام ونحو 598 مركزاً للتصويت الخاص.” وأوضح ميري أن “عدد الضيابط المشاركين في تأمين المراكز الانتخابية بلغ 9932 ضابطاً، فيما بلغ عدد المتنسبين كافة المشتركين في تأمين العملية الانتخابية 185162 متنسباً، مبيناً أن “الحدود العراقية هي الأحسن في تاريخ الدولة العراقية”， مشيراً إلى أن “الوزارة سجّلت 42 ألف قطعة سلاح من الوزارات المدنية، فيما تسجّل 6 آلاف عائلة أسلحتها أسيوعياً.” وأعلن ميري أن “يوم الاثنين المقبل سيشهد افتتاح أول مستشفى للأمن الداخلي”， موضحاً أن “معدل الجريمة انخفض بنسبة 19% مقارنة بالفترات السابقة.”

الثاني، حيث ستنستمر الفرق في مراكز التسجيل باستلام المواطنين لتسليم البطاقات حتى آخر يوم من الاقتراع.” وفي ما يتعلق بموعد إعلان نتائج الانتخابات أوضح، أن “القانون رقم (4) لسنة 2023 المعدل نص على إعلان النتائج الأولية بعد 24 ساعة من انتهاء التصويت، أي في الساعة السادسة من مساء اليوم التالي”， مبيناً، أن “الأجهزة الانتخابية تنتج ثلاثة تقارير مرحلية (صباحي، ومنتصف اليوم، ونهائي)، وتُعرض نتائجها تباعاً أمام وكلاء الكيانات السياسية ومنظمات المجتمع المدني ووسائل الإعلام.” وتابع، أن “المفوضية أضافت، هذا العام، خيارات جديدة تمكن المراقبين وكلاء الكيانات السياسية من الاطلاع على النتائج أولاً بأول داخل المراكز، بما يعزز شفافية العملية الانتخابية.”

الاتری یوبی بیکر ارڈرریو بیکر والمعدات

من جانبه قدم الجاسم عرضًا تعريفياً للبطولات التي استضافتها قطر قبل استضافة المونديال ٢٠٢٢ وكيف نجحت قطر في ذلك وكذلك التحضير الان لكأس العرب ومدى فائدة البطولة لتكون فرصة تحضير المنتخبات العربية المتأهلة للمونديال، لافتًا ان بطولة كاس العرب ستقام على ستة ملاعب مونديالية..

وقال الجاسم ان هناك تسهيلات ستكون للجماهير العراقية بالإضافة الى الحصة المخصصة للاتحاد العراقي لكرة القدم كذلك التذاكر متاحة الكترونيا وهناك تسهيلات كبيرة في الحصول على تأشيرات الدخول. من جهته اشار الكواري الى انه تم بيع ٤٠٠ الف تذكرة لبطولة كأس العرب منذ ان تم الاعلان عن بيع التذاكر الكترونيا.

بر نقيب الصحفيين العراقيين رئيس اتحاد الصحفيين العرب مؤيد اللامي عن فخره باعتزازه بان يكون العراق البوابة الاولى لترويج لبطولة كأس العرب، مؤكداً: "ن احتضان بغداد انسطلاق المؤتمر الخاص بالبطولة، يعكس مكانتها في الساحة العربية عالمياً ورياضياً".

رحب اللامي، خلال المؤتمر الذي عقد في مقر قبة الصحفيين العراقيين بحضور الرئيس التنفيذي لبطولة كأس العرب جاسم الجاسم رئيس اللجنة التسويقية حسن الكواري، ضيف العراق، مسيراً الى اهمية البطولة توسيع التعاون العربي وتعزيز الحضور اعلامي للحدث.

قدم نقيب الصحفيين مؤيد اللامي وجاسم الجاسم الرئيس التنفيذي لـ كأس العرب

حراق يدين بـ مساعدة أجباره واتهامات في مدينة الفاشر غربي السودان

واعتبرت إنسانية جسيمة بين المدنين والأبراء".
وأضافت، أنها "ترفض بشدة كل محاولات الإخلال بالأمن والاستقرار أو المساس بسيادة الدولة في السودان الشقيق، وتحذر من مخاطر المسااعي الرامية إلى فرض أمر واقع أو تكريس أي شكل من أشكال تنتهك حقوق الإنسان في السودان".
وأكملت الوزارة، في بيان : إنها ترب عن إدانة جمهورية العراق الشديدة للمجازر تنتهك حقوق الإنسان في مدينة الفاشر في السودان.

للشهر الثالث على التوالي أسعار الذهب ترتفع وتتجه لتحقيق مكاسب مع زيادة الطلب



بغداد/متابعة صوت القلم: لـ "سي.إم.إي"، تتوقع الأسواق بنسبة 74.8% خفض أسعار

الفائدة 25 نقطة أساس في اجتماع مجلس الاحتياطي الفيدرالي في ديسمبر/كانون الأول مقارنة مع 91.1% قبل أسبوع، وذلك بعد تصريحات رئيس مجلس جيروم باول قلص فيها التوقعات بخفض آخر.

واستقر مؤشر الدولار بالقرب من أعلى مستوياته في ثلاثة أشهر مقابل الذهب في المعاملات الفورية، مما يجعل الذهب أكثر تكلفة بالنسبة لخانزي العملات الأخرى.

وقال الرئيس الأميركي دونالد ترامب الخميس إنه اتفق مع الرئيس الصيني شي جين بينغ على خفض الرسوم الجمركية على الصين مقابل قيم بكم بكافحة تجارة الفتنائيل غير المشروعة، واستئناف مشتريات قول الصويا الأميركي، والحفاظ على تدفق الصادرات المعادن الأرضية النادرة. العام، ليتزاوج سعر الفائدة القباسي للبلة واحدة في نطاق بين 3.75% ورابعة%.

ويزدحر الذهب الذي لا يدر عائدًا في بيئة أسعار الفائدة المنخفضة وخلال أوقات الضبابية الاقتصادية.

وبحسب أداة "فيد ووتش" التابعة

أكد ان العمل الان بشكل مكثف على خطتين

البنك المركزي: إصلاح القطاع المصرفي في العراق دخل مراحل متقدمة



بغداد/صوت القلم:

أكد محافظ البنك المركزي، علي العلاق، وجود استجابة واسعة من أغلب المصارف للانضمام إلى خطة الإصلاح المصرفي، فيما حدد موعد تطبيقها بشكل نهائي، لافتاً إلى أن عملية الإصلاح دخلت مراحل متقدمة.

وقال العلاق للوكالة الرسمية: إن "البنك المركزي يعمل الان بشكل مكثف على خطتين: الأولى لإصلاح القطاع المصرفي الحكومي، والثانية لإصلاح المصارف الخاصة، بالتعاون مع شركة عالمية". وأضاف، أن "الخطتين قطعتا شوطاً

قانونية وتنظيمية ومالية ورقية، مع التوجهات العامة والتحولات كبيرة".

وأشار إلى، أن "عمليات إصلاح القطاع المصرفي إجراءات شكلية أو ترقيعية، بل هي عمليات جذرية تتعلق بإعادة بناء القطاع المصرفي"، إلى، أن "هناك نسبة استجابة عالية مبيناً، أن "المصارف أصبحت اليوم أمام قرار تاريخي"، مشيرًا إلى، أن في خطة الإصلاح وأعطت تمهيداً "خطة الإصلاح، واجهت ردود فعل متباينة، لكن البنك المركزي كان وضاحاً في موقفه بشأن الإصلاح".

وأكَّد العلاق، أنه "تم الاجتماع مع جميع المصارف، وبينَ أنَّ هذه الخطة ليست خياراً، بل هي مسار يرتبط بمتطلبات محلية ودولية،

بنسبة 74.8% خفض أسعار الفائدة 25 نقطة أساس في اجتماع مجلس الاحتياطي الفيدرالي في ديسمبر/كانون الأول مقارنة مع 91.1% قبل أسبوع، وذلك بعد تصريحات رئيس مجلس جيروم باول قلص فيها التوقعات بخفض آخر.

وأكَّد العلاق، أنه "تم الاجتماع مع جميع المصارف، وبينَ أنَّ هذه

مع العالم الخارجي، وعلى تحقيق إضافة نوعية للاقتصاد الوطني، كما سيكون قادرًا على مواكبة التحولات العالمية، ولا سيما الرقمية منها، والاستجابة لمتطلبات الجوانب

أكَّدت دعمها لـ "طريق التنمية"

تركيا: نسعى لرفع التبادل التجاري مع العراق إلى ٣٠ مليار دولار



بغداد/متابعة صوت القلم:

أكَّد وزير التجارة التركي عمر بولاط، أن بلاده تسعى لتطوير العلاقات الاقتصادية بين أنقرة وبغداد، ورفع حجم التبادل التجاري إلى 30 مليار دولار في المدى المتوسط، مؤكداً أن تركيا ستلعب دوراً فاعلاً في مشروع "طريق التنمية" الاستراتيجي.

وقال بولاط في بيان أوردته: إن "حجم التبادل التجاري بين تركيا وال العراق سيصل في المدى القصير إلى 20 مليار دولار، وفي المدى المتوسط إلى 30 مليار دولار".

وذلك تعليقاً على زيارة أوردته إلى بغداد، حيث التقى نظيرها وزير التجارة أثيير الغريري، وعقدا الاجتماع الثاني للجنة الاقتصادية والتجارية العراقية التركية، والتي تهدف لتطوير العلاقات بين البلدين.

وأشار إلى أنه ترأس وفداً ضم أكثر من 100 رجل أعمال تركي في مجالات التجارة، والاستثمار، واللوجستيات، والبنية التحتية، إلى جانب توقيع اتفاق تعاون في مجال المعارض لزيادة التنسيق في تنظيم الفعاليات الاقتصادية المشتركة.

كما شارك بولاط في اجتماع الطاولة المستديرة بين شركات المقاولات التركية والهيئات العراقية المعنية بالمشاريع، وجرى بحث فرص جديدة لتنفيذ مشاريع ذات قيمة مضافة عالية وزيادة حصة الشركات التركية في السوق العراقي.

وأشار بولاط إلى أن الصادرات التركية إلى العراق بلغت 8.7 مليارات دولار خلال تسعة أشهر من العام 2025، فيما بلغ إجمالي حجم التجارة الثنائية نحو 12 مليار دولار خلال الفترة نفسها.

وأضاف أن الشركات التركية نفذت ألف و145 مشروعًا في العراق (لم

نذكر منذ متى) بقيمة إجمالية بلغت 36.6 مليار دولار، أي ما يعادل نحو 6.7% من إجمالي المشاريع التي نفذتها عالمياً.

يذكر منذ متى) بقيمة إجمالية بلغت 36.6 مليار دولار، أي ما يعادل نحو 6.7% من إجمالي المشاريع التي نفذتها عالمياً.

وأشار بولاط إلى أن الصادرات التركية إلى العراق بلغت 8.7 مليارات دولار خلال تسعة أشهر من العام 2025، فيما بلغ إجمالي حجم التجارة الثنائية نحو 12 مليار دولار خلال الفترة نفسها.

وأضاف أن الشركات التركية نفذت ألف و145 مشروعًا في العراق (لم

الفندق يمثل رمز الرادة والإعمار

المحافظ يفتتح فندق الأنبار الدولي



بغداد/متابعة صوت القلم:

افتتح محافظ الأنبار محمد نوري، فندق الأنبار الدولي، مؤكداً أنه يمثل إضافةً مهمةً إلى مشهد التطور العمراني والخدمي في المحافظة.

وقال المحافظ خلال حفل افتتاح فندق الأنبار الدولي: "نشهد اليوم افتتاح مشروع مميز وهو فندق الأنبار الدولي، المشروع السياحي الذي يمثل إضافةً مهمةً إلى مشهد التطور العمراني والخدمي في المحافظة".

وأضاف، أنه "منذ بداية تسلمنا مهامنا كان لدينا إصرار على ضرورة إكمال إنجاز هذا المشروع وتذليل كافة العقبات التي سببت التأخير، وقدمنا كل الدعم للجهة المنفذة، ونسقنا مع الجهات المعنية، واليوم الحمد لله نشهد إنجازه كخطوة حقيقة نحو تعزيز الاستثمار وتنشيط السياحة الداخلية والخارجية، وتهيئة بيئه اقتصادية قادرة على استيعاب فرص العمل للشباب ودعم حركة الإعمار والبناء".

وتابع: "نتقدم بالشكر والتقدير إلى الجهات المنفذة وإدارة الفندق وكل من ساهم في إنجاز هذا المشروع، مؤكدين أن الحكومة

الشركة العامة لإدارة النقل الخاص

القسم : الأموال والعقارات

العدد: ١٤٢٩٢

التاريخ: ٢٠٢٥/١٠/٢٩

إعلان رقم (١٤٢٩٢)

REPUBLIC OF IRAQ
MINISTRY OF TRANSPORTATION
GENERAL COMPANY FOR
PRIVATE TRANSPORTATION
MANAGEMENT

ISO 9001



الملحقات

الملحقات	التأمينات	اسم العقار
	خطوط مراب على الغربي / خطان	١,٣٧٢,٩٤٠ دينار

مدة الإيجار سنة واحدة يدفع بدل الإيجار قسط واحد

الدكتور
احمد كريم عبد أيوب
المدير العام
رئيس مجلس الإدارة
٢٠٤٥ / ١٠ / ١٠

المهندس
قيس سليمان هاشم
معاون المدير العام
٢٠٤٥ / ١٠ / ٠٨

نسخة منه إلى /
وزارة النقل/قسم الإعلام والاتصال الحكومي/لعرض نشر الإعلان ... مع التقدير .
مكتب المدير العام / للتفضل بالاطلاع ... مع التقدير .
مكتب معاون المدير العام / للتفضل بالاطلاع ... مع التقدير .
قسم محافظة (ميسان) للعلم وanax ما يلزم ... لطفاً .
شعبة الإعلام / لعرض نشر الإعلان ... لطفاً .

www.septa.gov.iq

Email: it@septa.gov.iq

بغداد - الشالجي - خلف جامع برата - قرب معهد السكل

علمي طفلك آداب التصرف عند زيارة الآخرين



غالباً ما تتسبّب تصرفات الأطفال غير اللائقة في إزعاج الآباء إما أنها مرّة أخرى؛ حتى لا يشوه المنظر العام للمنزل.

خامسًا: التحلي بالهدوء إذا كان هناك شخص مريض أو كبير سنّ المنزل.

سادسًا: إذا عرض عليه الطعام في وقت هو ليس بجائع، لابد أن يرفض بأسلوب مهذب لا يعرف التذمر.

سابعًا: أما إذا كان جائعًا، فلابد من الانتظار حتى يجلس الجميع لتناول الطعام، وصولاً للاستاذان قبل الانصراف من على المائدة.

ثانيًا: أثناء القيام باللعب لا ينفي الدخول إلى الغرفات المجاورة مهما حدث؛ احتراماً لخصوصية أهل المنزل.

ثالثًا: بعض الأشخاص لا يفضلون دخول زوارهم على الفور بإبلاغ الكبار دون إجراء أي تصرفات عدوانية قد تفضي بزائريه إلى داخل الشقة؛ لذا يفضل معرفة قواعد المنزل أولاً وإلزامه على اتباعها.

علاقات مجتمعية..

منها التعرض لمشاكل النفسية

مخاطر التخلي عن الدراسة من أجل الزواج



قد تتعافى في أغلب الأحيان من عدم القدرة على تعليم أطفالك بسبب الجهل وعدم المعرفة. هذه المشاكل تسبب خلافات بينك وبين زوجك ناتجة عن التعامل غير الصحيح معهم بسبب قلة خبرتك في الحياة. لهذا السبب التخلي عن الدراسة من أجل الزواج ليس من الخطوات الصحيحة، في ظل ضغوطات الحياة ومتطلباتها التكنولوجية والعلمية.

العنصر الغذائي.“

بذور السمسم

بذور السمسم غنية بالحديد والكالسيوم

وفيتامينات ب مثل ب1 وب6 وحمض

الفوليك؛ ما يسّهم في حماية العظام من

هشاشة العظام، وتخفيف ألم المفاصل،

وتحسين جودة النوم، وتقليل الالتهابات.

وتتصفح شاليبني بتناول ملعقة صغيرة

من مسحوق بذور الكتان مع اللبن الرائب

والفوسفور وحمض الفوليك (فيتامين ب9)،

أثناء الغداء لتحسين الهضم وامتصاص

النظام الغذائي

٣ مكسرات تحافظ على صحة المرأة مع التقدم في السن

وهي عناصر أساسية لصحة الهرمونات.

بذور الكتان

تعتبر بذور الكتان مصدراً غنياً لأحماض

أوميغا 3 الدهنية والمركيبات المضادة

للالتهابات، إضافة إلى الليجنان التي تساعد

على تقليل الهبات الساخنة والحفاظ على

صحة القلب.

وتقول شاليبني: “يمكن تناول ملعقة صغيرة

من مسحوق بذور الكتان مع اللبن الرائب

والفوسفور وحمض الفوليك (فيتامين ب9)،

أثناء الغداء لتحسين الهضم وامتصاص

بين أحلام الزواج والطموح في الدراسة والوصول إلى أعلى المراكز، قد تقعين في حيرة من أمرك خصوصاً عندما تشعرين بالحب تجاه الشريك. فهل ستتخلي عن الدراسة من أجل الزواج أو إنك تتداركين المخاطر التي قد تهدد مستقبلك في حال لم تكون حياتك متوازنة وسعيدة معه. تابعي هذه التفاصيل قبل الاقدام على هذه الخطوة.

عدم تحقيق الاحلام

الحب مشاعر جميلة تبدأ الفتاة المراهقة

بالوقوع فيه بطريقه تدفعها إلى الغاء

عقلها و اختيار الطريق الخطأ في التعبير

عنها. انتبهي من هذه الخطوة لأن الدراسة

هي السلاح الاساسي لقوية ثقتك بنفسك

والمساهمة في نضوج شخصيتك. فلا

اسرار الطبخ ..

البقلة التركية



بالزبدة.

- ضعي الحشوة بطريقة متساوية

فوق طبقات العجين.

- مدي ما تبقى من العجين فوق

الحشوة مع دهن كل طبقة

بالزبدة.

- قطّعي البقلة إلى مربعات

متوسطة الحجم ورشي فوقها

الفستق المطحون.

- أدخلني الصينية إلى الفرن لحوالي

40 دقيقة حتى تصبح العجينة

ذهبية اللون.

- أخرجني البقلة من الفرن ثم

صفي القطر واسكبيه مباشرة

فوق الصينية.

العسل، القرفة وقشر البرتقال.

- ارفعي حرارة النار واتركي المزيج

يغلي مع التحرير من وقت إلى آخر.

- أطفئي النار ثم أضيفي ماء

الورد ودعني القطر يبرد على حرارة

الغرفة.

- حمّي الفرن على حرارة 180

درجات مئوية وادهني قعر صينية

فرن بالزبدة.

- أدخلني الصينية إلى الفرن لحوالي

40 دقيقة حتى تصبح العجينة

ذهبية اللون.

- أخرجني البقلة من الفرن ثم

صفي القطر واسكبيه مباشرة

فوق الصينية.

سكر - كوب وثلث

عسل - ثلثاً كوب

قرفة - عودان

قشر برتقال مبشور - ملعقة

صغيرة

ماء ورد - ملعقتان صغيرتان

لتحضير الحشوة:

لوز مقطوع ومجروش - 3 أكواب

قرفة مطحونة - ملعقة صغيرة

بهارات مشكلة - نصف ملعقة

صغيرة

سكر - ثلث كوب

طريقة العمل

- أعيدي الكرة مع نصف كمية

متوسطة أخلطي السكر مع الماء،

العجين وادهني في كل مرة العجينة

فوق الصينية.



المكونات

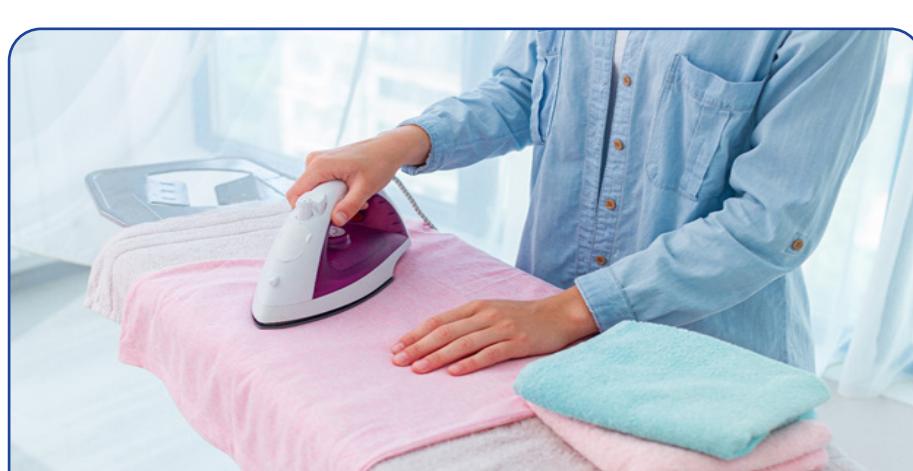
جيبيت بقلولة مجده و مذوبة - كبيرة

لتحضير القطر: ماء - كوب ونصف

زبدة مذوبة - 200 غرام

تدبير منزلي

أخطاء يجب عليك تجنبها أثناء تدبير المأكولات



الكي مهمّة بسيطة، لكن غير مرغوبه من بعض الناس، إلا أن إهمال النصائح المتعلقة قد لا يظهر المأكولات مرتبة! أثناء تدبير المأكولات، تتعدد الأخطاء، التي يسّرّ توجّب تجنبها للحصول على قطع خالية من التجاعيد.

مجموعة من النصائح الخاصة بـ المأكولات، في السطور الآتية:

الغبار أو الأوساخ ويتسبّب باتسخ المأكولات، عند كيتها. عليها، لذا عليك رش النسيج بالماء، قبل الكي. بعض علامات الحرائق قطعة من المأكولات، من خالل تمرير المكواة الجافة على قطعة ملابس جافة، يُخالف من المهمّ التعرّف إلى درجة مثلاً، الملابس المصنوعة

لـ العسل، القرفة وقشر البرتقال.

- ارفعي حرارة النار واتركي المزيج

يغلي مع التحرير من وقت إلى آخر.

- أطفئي النار ثم أضيفي ماء

الورد ودعني القطر يبرد على حرارة

الغرفة.

- حمّي الفرن على حرارة 180

درجات مئوية وادهني قعر صينية

فرن بالزبدة.

- أعيدي الكرة مع نصف كمية

متوسطة أخلطي السكر مع الماء،

العجين وادهني في كل مرة العجينة

فوق الصينية.

بالزبدة.

- ضعي الحشوة بطريقة متساوية

فوق طبقات العجين.

- مدي ما تبقى من العجين فوق

الحشوة مع دهن كل طبقة

بالزبدة.

- قطّعي البقلة إلى مربعات

متوسطة الحجم ورشي فوقها

الفستق المطحون.

- أدخلني الصينية إلى الفرن لحوالي

40 دقيقة حتى تصبح العجينة

ذهبية اللون.

- أخرجني البقلة من الفرن ثم

صفي القطر واسكبيه مباشرة

فوق الصينية.

بالزبدة.

- أعيدي الكرة مع نصف كمية

متوسطة أخلطي السكر مع الماء،

العجين وادهني في كل مرة العجينة

فوق الصينية.

بالزبدة.

- قطّعي البقلة إلى مربعات

متوسطة الحجم ورشي فوقها

الفستق المطحون.

- أدخلني الصينية إلى الفرن لحوالي

40 دقيقة حتى تصبح العجينة

ذهبية اللون.

- أخرجني البقلة من الفرن ثم

صفي القطر واسكبيه مباشرة

فوق الصينية.

بالزبدة.

- أعيدي الكرة مع نصف كمية

متوسطة أخلطي السكر مع الماء،

العجين وادهني في كل مرة العجينة

فوق الصينية.

بالزبدة.

- قطّعي البقلة إلى مربعات

متوسطة الحجم ورشي فوقها

الفستق المطحون.

- أدخلني الصينية إلى الفرن لحوالي

40 دقيقة حتى تصبح العجينة

ذهبية اللون.

- أخرجني البقلة من الفرن ثم

رغيف الخبر: الأم والوطن
والطفولة
(من ذاكرة الجمر والقمح)

د. مظفر محمد صالح

لا شيء أصدق في الذاكرة من رائحة الخبر حين تمتزج بالدخان الأول لحطب يجمع من حافات أنهار العراق - الطرف.

تلك الرائحة ليست مجرد أثر من بيت قديم، بل هي جوهر الطفولة المشبعة بالبساطة، وذاكرة الوطن حين كان الخبر عنوان الكرامة.

فالخبر في حياة العراقيين ليس غذاءً فحسب، بل رمز للحرارة والعيش المشتركة، تتقاطع فيه الأم، وعرق الفلاح، ونفس التطور في دار دافئة تشبه الوطن نفسه.

كانت رحلة العمر تشق طريقها في أوائل خمسينيات القرن الماضي، في دار كانت أمي تدير فيها كل اقتصاد المنزل.

وصناعة الخبر كانت طقساً مقتضاً له مكانة الخاص: تفوح طيني يتوسط باحة بيتنا الكبير، يحيط به دفء الألفة، وتغمره رائحة حطب العراق الطيب «الطرفة» حين يمتزج دخانه بعطر الرغيف الخارج من جوف النار. كانت يوميات الخبر تجلب السعادة والبركة، وتتملا البيت بخبر الأقراص التي تصنعها الأيدي الطيبة.

تبيني أمي العجين بعنابة الأم العراقية، ويخاتر والدي القمح الأجدود، ثم تترك العجينة لتختهر على مهل، وتسلمها إلى سيدةٍ من محلتنا كلفت بإشعال التنور والخبر لقاء أجر شهري.

كانت تلك السيدة، وقد أنهكتها الحياة، تسبح الأرفة واحداً تلو الآخر، فيما كان نحن الأطفال نترقب الحلاوة كمن ينتظر عطية السماء.

كلما رمت مجموعة من الرغفة على أكواخ حطب الطرف لتبعد، تتسلل أياضنا الصغيرة لختطف الرغيف الساخن، تتقاسميه وتحن جياع عودتنا من المدرسة.

لكن صيحات عمتى حبسة كانت تلاحقنا كجرس منبه للحياة: «اصبروا أيها الصغار حتى أنتهي من آخر كتلة عجين، تلك التي تُسمى الشنكة، كي نستطيع حساب الجهد!»

كان الربيع يذكري دوماً بالعجين الممزوج باللحم، وهو من أطيب أنواع الخبر وأعلاها قيمة، ولذلك كانت صيحات عمتى تشتت كلما اقتربنا من التنور تنتهي رغيفاً قبل أن يُجُّعَّم.

في تلك اللحظات الصغيرة، حيث تختلط رائحة الطحين بالحطب، كنا نرى الوطن بعين البراءة، وطننا يصنه الناس من تعبهم، من حصادهم، من النار التي تطهو نتاج القمح وتحمّنها الحياة.

من الحقول التي كانت النساء يحصدن فيها سنابل بلادي بوسائل بدائية، إلى مطاحن الحارة التي تطحن القمح، إلى أمي التي تعجن الطحين ببديها، وعمتي حبسة التي تخزه .. كان يُصنع خبز أوطاني ... إنها ذاكرة وطن تُخْزَنُ في تذكرة الأمهات، وتعجن بعرق الفلاحين، وتشعلها نار الانتماء.

إنه خبز الحرية... خبز العراق.

الساهر يقدم ليلة عنوانها العشق والحب
والطرب بموسم الرياض

له. واستطاع الساهر أن يلفت أنظار وقبل ختام الحفل، حرص الساهر جميع الحضور بصوته المميز. وشهد على تحية الجمهور عن قرب والسلام الحفل تفاعلاً كبيراً من قبل جمهور جمهوره السعودي ومحبته الكبير موسى موسى عكست عمق العلاقة بين

في ليلة مختلفة، كان عنوانها: العشق والحب والطرب، أحياناً قبض الفنان العربي كاظم الساهر، مخلاناً على مسرح أبوبكر سالم، ضمن فعاليات موسم الرياض بنسخته السادسة، وبرعاية الهيئة العامة للترفيه، وتنظيم شركة بنس مارك.

وافتتح الفنان كاظم الساهر الحفل بإداء خاص لـ المستشار تركي بن عبد الحسن آل الشيخ، رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للترفيه "GEA"، عبر أداء أغنية "يا كل العشق".

وتجلّ حضور الساهر في تواصله الدافى مع جمهور الرياض، الذي بادله الحب والتفصيف طوال الأمسية. وقدم خلال الحفل عدداً من أبرز أعماله التي رددتها الحضور معه، في أجواء موسيقية عكست عمق العلاقة بين

شهد الشمري وزوجها فهد يحلان
انفصالهما رسمياً

أعلن رجل الأعمال والمؤثر العراقي فهد زيد انفصاله رسمياً عن الشاعرة والإعلامية شهد الشمري، في حين قالت شهاد الشمري، إنها ذيارات تذكر، مضيفاً أن "بعض النساء تكون بداية جديدة، والله وفي التوفيق".

زوجي فهد رسمياً بعد 6 سنوات

ولم يكشف زيد عن أسباب

الانفصال، مكتفياً بالإشارة إلى

أن القرار جاء في أجواء يسودها الاحترام المتبادل.

ورغم الغموض الذي يحيط بأسباب

الانفصال، فإن الصيغة الهادة التي

اختارها الطرفان في الإعلان أشترطت

إلى رغبة واضحة في تجنب الجدل أو

وتفاهم وأتمنى لكل من التوفيق في

السابقة وأم أطفالى شهد الشمري رسمياً، وقد تم التلاقي بكل ود واحترام متبادل، دون أي مشاكل أو خلافات تذكر، مضيفاً أن "بعض النساء تكون بداية جديدة، والله وفي التوفيق".

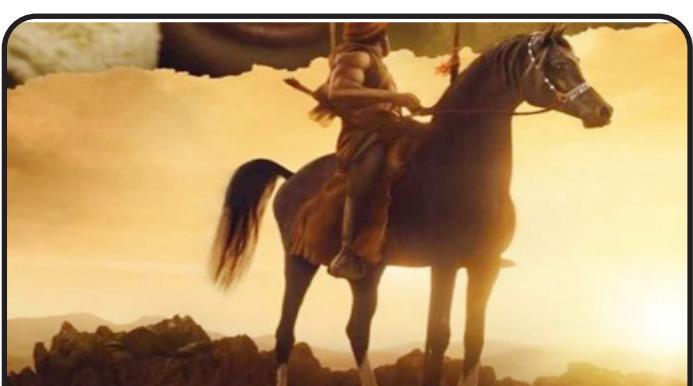
أعلن زيد رسمياً بعد 6 سنوات

من الزواج وتم الانفصال بكل هدوء

الانفصال، مكتفياً بالإشارة إلى

أن القرارات جاءت في أجواء يسودها

((أبطال الرمال)).. أول مسلسل درامي تاريخي في رمضان ٢٠٢٦



استدعي تجهيزات خاصة مكثفة لبناء مسلسل "أبطال الرمال"، العمل الدرامي التاريخي العربي، الذي يُعد أول مسلسل يشاهد القتال والمعارك، التي لم تبدأ بعد، وفق تعبيره. ويتناول المسلسل "أبطال الرمال" فترة زمنية دقيقة في التاريخ العربي، حيث يسلط الضوء على عصر الحা�هلية في شبه الجزيرة العربية، تحديداً الفترة التي سبقت ظهور الإسلام، كما يتطرق إلى التصويري الكبير الذي يتطلب وقتاً طويلاً لتوثيق الأحداث بدقة.

عمليات تصوير المسلسل بدأت منذ أيام قليلة، بعد معاينة سابقة لأماكن التصوير في المدينة، كما يرون أن الخطوة تعكس

تحضير مدينة مراكش المغربية صناع مسلسل "أبطال الرمال"، العمل الدرامي التاريخي العربي، الذي يُعد أول مسلسل تارخي عربي يُعرض في موسم رمضان ٢٠٢٦، بمشاركة نخبة من الممثلين من مختلف الدول العربية.

وأفادت مصادر إعلامية مغربية، في تصريحات لوسائل إعلام محلية، بأن

التصوير ينطوي على مخاطر كبيرة

لأن المواقع التي يختارها المخرج

هي في غالبية الأحيان في

الصحراء، مما يزيد من المخاطر

للسفر والتصوير.

ومن ثم المخاطر، على حد إفادتهم.

المشفرة من طرف إلى طرف، والبحث عن خيار استخدام "Passkey".

ويبدأ من إدخال كلمة مرور أوحفظ مفتاح تطبيق، يمكن

استخدام المكون البيومتري أو رمز القفل للجهاز لتفعيل الحماية.

وتشير وتساب إلى أن كثيراً من المستخدمين يحملون سنوات من

الذكريات في محاديثهم، لذلك فإن حماية هذه البيانات أمر بالغ

الأهمية في حالة فقدان الهاتف أو الانتقال إلى جهاز جديد.

ومن أبرز فوائد الميزة الجديدة هو أنها توفر سهولة أكبر في تفعيل

الحماية دون الحاجة لذكر مفتاح طويل أو كلمة مرور.

وذلك توفر مستوى عالياً من الأمان، بما أن النسخ الاحتياطية

مشفرة من طرف إلى طرف، بحيث إنه حتى خدمات التخزين

السحابي أو الخادم لا يمكنها الوصول إلى محتوى المستخدم.

أما أبرز المخاطر فهو أنه رغم أنماط نظام تشفير قوي، يمكن

من الضروري استخدام البصمة أو رمز الهاتف.

وإذا سُرق الهاتف واستُخدمت طريقة المصادقة الصححة، فقد

يتمكن السارق من الوصول للنسخ.

إعلانك في صوت القلم يضمن لك الإنتشار الأوسع

للتواصل

07730004671

sawtalqalam8@gmail.com

alnasday@yahoo.com

