

# 7 النصف الأكبر

## إمرأة وموقف

### جميلة أول الغناء وآخره

الموسيقى والغناء في الإسلام سلوك مهني مختلف عليه فهناك من يعدمه ضمن الأعمال الشيطانية التي لا بد من الابتعاد عنها وهناك من يؤكد العكس تماماً ويُعد الموسيقى غذاء ودواء، والغناء خاصة ما يتعلق منه بتحريك العواطف وليس الغرائز فهو أمر لا بد منه لتعزير الجانب الوجداني للإنسان وضروته أن يكون نموه ونضجه مبنياً على قواعد وسلوكيات تديم الحجة والتعاليم بين الأفراد بعيداً عن الكراهية والحقد. وقد كان الكثير من الأطباء يستخدمون الموسيقى كعلاج للأمراض المتعلقة بالجانب الوجداني للفرق ومنهم على سبيل المثال الكندي الطبيب والفيلسوف العربي المولود في الكوفة في العصر العباسي الأول.

في كتاب النساء، العريبات يتحدث كرم البستاني عن الموسيقى وتأثيرها قائلاً: وزعم أهل الطب أن الصوت الحسن يسري في الجسم ويجري في العروق فيصفو له الدم، ويرتاح له القلب، وتسمو له النفس وتتهز الجوارح وتخف الحركات ومن ذلك كرهوا للفظل أن ينام على أثر البكاء... ثم يواصل كلامه فيقول وقال الفلاطون الموسيقي تاموس أدبي يهب الكون روحه والعقل اجتمعت، وبينت الخيلة قوة الطيران، وكسب الحزينة، والكانثان حبوراً وبها، وهي الطريق المؤدي إلى الصلاح والعدل والجمال، وللموسيقى تأثير عظيم في النفوس، وليس أحب إلى القلوب من الصوت الحسن. قال النبي محمد (ص) لابي موسى الأشعري (الكلام لزال للبستاني) في ما أعجب حسن صوته: لقد أوتيت مزماراً من مزامير آل داود.

وصاحب الصوت الحسن محب إلى القلوب خفيف الضلال على الأرواح جديلاً كان أم غير جديلاً، وكثيراً ما تعشق النفوس المعنى ولا معرفة لأصحابها به إلا سماع صوته.

وما يتعلق بالغناء، فالعرب في الجاهلية كانوا على ونام مع الغناء الذي كان جُده من إختصاص النساء اللواتي كن يغنين في الاحتفالات الدينية في الحروب، لخلق حالة من الحماس لدى القتالين، فضلاً عن الغناء الذي يستقبل به الأبطال المنتصرين وهو ما يسمى بالغناء الحربي، الذي تستخدمه النساء لتضجيع المقاتلين على الصمود والنصر، وما تم انشاده كشعر وغناء من قبل والده مالك بن زيد، فارس بكر في الجاهلية حيث قالت:

نحن بنات طارق  
نشمش على النمارق  
مشى القطى البارق  
إن تغلبوا نعانق  
أو تدبروا نفارق

وهذه الأبيات تبينها هند بنت عتبة أم معاوية بن أبي سفيان يوم أحد فقد خرجت نساء قريش يحملن الدفوف ويغنن على قتلى بدر بأصواتهن مستحشحات رجالهن، وأقبلت هند تعني قائلة نحن بنات طارق... وكانت العريبات إذا عاد رجالهن من الحرب منتصرين خرجن إلى لقائهن بالعازف منشدات مبتهجات وقد خرجت نساء بني النجار بعد معركة بدر لقاء النبي عازفات بالمزامير صادحات متغنيات والله أعلم.

وعلى المستوى الشخصي كان لجميلة الغنية التي عاشت في صدر الإسلام دور كبير في تطوير الغناء، في تلك الفترة و قال عنها معبد المعنى أن جميلة أصل الغناء، ونحن فروعها.

وقد زارها مرة عمر بن أبي ربيعة وابن أبي عتيق والأخوص بن محمد الانصاري وكلهم شاعر معروف فقال لها عمر: انصرتك من مكة للسلام عليك فقلت له: أهل الفضل أنت قال: وقد أحييت أن تغريني لنا نفسك اليوم وتخلي لنا مجلسك قالت: أفعل... قال الأخوص: أحب أن لا تغني إلا ما أسالك قالت: ليس المجلس والقوم شركاء لك فيه... قال عمر: إن ترد أن يغزل ذلك لك يكن، قال الأخوص: كلا قال عمر: فإني أرى أن تجعل الخيار لها، قال ابن عتيق: وفكك الله، فدعت بالعود وغنت:

تمشي الهويانا إذا مشيت فُضلاً  
مشى الزيف الخمر في الصُعب  
فقال عمر: لله درك يا جميلة ماذا أُعطيت؟ أنت أول الغناء وآخره.

وقول كقول عمر بن أبي ربيعة شاعر الغزل والوجدانيات في صدر الإسلام لهو شهادة مهمة بحق جودة أداء جميلة.

## مقهى النساء

في الوقت الذي تتضاعف فيه أعداد النساء اللواتي يرتدن بعض مقاهي العاصمة بغداد، وخاصة مقهى نازك الملائكة الذي صار ملقاً أدبياً وثقافياً ويستقبل بعض الفعاليات الفنية والثقافية كذلك مقهى رضا علوان في الكرادة الذي تقف أحيانا أعداد النساء على الرجال، ويقفنا أنها حالة صحية خاصة ان إدارة المقهى عمدت على تضييف الفنانات عاززة الأورك رنا جاسم وعاززة العود أمال إبراهيم لتقديم عرق نسائي داخل المقهى ويقدمن فيه معزوفات فلكلورية وتراثية لاقت ترحيباً واسعاً من الرجال والنساء على حد سواء ولا رجب بالفكرة أصدقاء التواصل الاجتماعي عندما شاهدوا وتابعتوا الفعالية على (فيسبوك) حيث لاقت الفعالية إعجابات وتعليقات كثيرة ومن مختلف دول العالم وغالبية المعلقين هم من المغتربين العراقيين الذين كانوا قد عاصروا فترة الطائفية التي ولت دون عودة قبل أعوام وفترة القتل على الهوية وتحريم الموسيقى والغناء، من قبل مستندين وكان العازف يتردد من حمل التله الموسيقية في الشارع خشية من التصفيق والتقد اللازم من قبل البعض، واليوم وإذا بما يقفنا تستضيف فنانات شابات يقدمن ويعزفن أروع العزوفات الموسيقية وتؤكد التعليقات ان الفعالية هذه تشير إلى استقرار الأوضاع الأمنية بل عودة الفن العراقي في بغداد إلى ماكان عليه والقادم أفضل، نعم نعود إلى مقهى النساء، وحصل نقاش جاد في أحد المقاهي بأن ماذا لتعود فكرة انشاء مقهى للنساء، فقط وإن كانت موجودة فماذا لاستحدثت فانها تستقبل الزبائن من النساء، فقط ويضع دخول الرجال إليها وإن تكون أدارتها والعاملون فيها من النساء، فقط لتتيح الفرصة للزبائن التامة في الحديث وخلع الحجاب بذلك تكون المرأة البيدايية قد وجدت لها ملاذاً آمنًا تتناول ماترب من الشاي وملحقاته أسوة بالرجال، وهي فكرة اعتقد انها مطروحة على بعض من له الخبرة بإدارة مثل تلك المقاهي التي تبشر بان بغداد مستقرة أمنياً ونفسياً وبالتالي تضيقي مقاهي النساء الهجوة والسرور والأمانتان على كل من يمر من جنبها أو يسمع بها أو يشاهدها عن بعد.

## فانز جواد

بغداد

## عيادة النصف الأكبر

تحسن ملموس بطيء واخرى سريعة وتمكنا من معالجة المدمنين على الفولتارين والبريستول. هذه النظرات تشير القارئة كالتصية الى انتشار بسطيات تبغ النظرات التي تستخدم للقراءة والطريق وتتسائل هل تؤثر على طبيعة عمل العينين لانها كيفية، اجاب طبيب العيون زيد عبد النافع قائلاً: ان شراء العيونات بشكل كفي من بسطيات الشوارع العمامة المريض سريريا لنفسر عند الجلسات التي نخضعها للطريق تؤثر على ونوعها التي تصل الى الجلسات بمعدل 10 ساعة واحدة في كل جلسة حصلت على حالات على

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

## رسائل القراء

## مأكول العافية مندي اللحم

الكمونات كيلو من اللحم كيلو من أرز بسمتي. ملعقة كبيرة من الملح. رشة من الفلفل الأسود. لتر من مرق اللحم. قرنان من الفلفل الأخضر. حبتان من الفلفل الأحمر. ثلاثة أعواد من القرفة. خمس حبات من القرنفل. ربع كوب من زيت الكلي. ملعقة صغيرة من الكمون. ورققان من الغار. طريقة التحضير: تقوم بقطيع و تبديل اللحم بالبهارات والملح، إضافة الى الفلفل، و نضيف الى اللحم ثلاثة اكواب من الماء وتركه لمدة



سمر شاكر سعيدة بنقل تجاربها الإيجابية للأخريين؛ شابات عراقيات يخترن المؤلف من الأزياء كي يكسبن الأمان

انقرة- هدير نجم تستقبل شابات وسيدات عراقيات الكثير من متابعي وسائل التواصل الاجتماعي بما يقدمهن من تصاميم لأزياء، أو يروجن لمنتجات تجميلية أو التعريف بمناطق سياحية أو التوعية الاجتماعية وغير ذلك. وفي حوارنا اليوم نلتقي بالمدونة سمر شاكر وهي من مواليد عام 1990، خريجة اعدادية المتميزات ومن ثم تخصصت جامعيًا بهندسة الاتصالات. سألتها:

□ بالبداهة ما الذي يميز سمر عن أية مدونة أخرى؟  
□ سمر شاكر تتردد ما بلائم قوامها بالرضا، لأن احساسك سينعكس على مظهرك وعلى تفكيرك بنفسك.  
□ ما هي حورتك القاسية؟ صغفي لنا مجموعة الجيدة في ثلاث كلمات:  
- فطوئي القادمة بعون الله صنع علامة تجارية خاصة بي.. بسيطة، محتشمة، مواكبة للموضة.  
□ رسالتك للمرأة العراقية وكلمة أخيرة لك؟  
- المرأة العراقية دائماً سباقية وناجحة ومحاربة للظروف هكذا تعلمنا من امهاتنا .. اصنعي نفسك بنفسك لانتظري ان تنهيا لك الظروف .. بالدقيقة التي تذهب لتعود مجدداً استغليها لصالحك فليدك عقلاً خلق ليبتكر.

□ ما الذي حفرك لدخول التدوين وما الذي اضافة لك وما الذي اخذته منك؟  
- اجد نفسي سعيدة بنقل تجاربي للأخريين وكل ما هو مفيد وايضاً بنقل الحسانب الإيجابي والمفرد من يومياتي حتى تنتقل لهم هذه الطاقة، واطراف لي الخبرة وحس الناس واصبح عملاً لي بعد ان كان مجرد فكرة وانطلاقه، اخذت بعضاً من راحتي واصبح شاغلاً لكل وقتي لأن هكذا مجال يحتاج منك ان تكون دائماً

□ تصاميم بركانية العالمية رائتي زاخم تصاميمه الجديدة في عاصمة الموضة باريس بعد ان كان قد عرضها في روما. وكان العنصر الأساسي في هذه المجموعة هو الثار، إذ ان المجموعة مخصصة للمرأة البركانية، وتوهجت الاحجار الكريمة بالأحمر والبرتقالي والذهبي ونهبت إلى اللون الأحمر من خلال اللون الأصفر والبرتقالي الفاتح، ومن الواضح ان موضوع الثار كان الطاغى على التصاميم، التي جاء احداها على شكل شرائط معلقة من الماس



في الوقت الذي تتضاعف فيه أعداد النساء اللواتي يرتدن بعض مقاهي العاصمة بغداد، وخاصة مقهى نازك الملائكة الذي صار ملقاً أدبياً وثقافياً ويستقبل بعض الفعاليات الفنية والثقافية كذلك مقهى رضا علوان في الكرادة الذي تقف أحيانا أعداد النساء على الرجال، ويقفنا أنها حالة صحية خاصة ان إدارة المقهى عمدت على تضييف الفنانات عاززة الأورك رنا جاسم وعاززة العود أمال إبراهيم لتقديم عرق نسائي داخل المقهى ويقدمن فيه معزوفات فلكلورية وتراثية لاقت ترحيباً واسعاً من الرجال والنساء على حد سواء ولا رجب بالفكرة أصدقاء التواصل الاجتماعي عندما شاهدوا وتابعتوا الفعالية على (فيسبوك) حيث لاقت الفعالية إعجابات وتعليقات كثيرة ومن مختلف دول العالم وغالبية المعلقين هم من المغتربين العراقيين الذين كانوا قد عاصروا فترة الطائفية التي ولت دون عودة قبل أعوام وفترة القتل على الهوية وتحريم الموسيقى والغناء، من قبل مستندين وكان العازف يتردد من حمل التله الموسيقية في الشارع خشية من التصفيق والتقد اللازم من قبل البعض، واليوم وإذا بما يقفنا تستضيف فنانات شابات يقدمن ويعزفن أروع العزوفات الموسيقية وتؤكد التعليقات ان الفعالية هذه تشير إلى استقرار الأوضاع الأمنية بل عودة الفن العراقي في بغداد إلى ماكان عليه والقادم أفضل، نعم نعود إلى مقهى النساء، وحصل نقاش جاد في أحد المقاهي بأن ماذا لتعود فكرة انشاء مقهى للنساء، فقط وإن كانت موجودة فماذا لاستحدثت فانها تستقبل الزبائن من النساء، فقط ويضع دخول الرجال إليها وإن تكون أدارتها والعاملون فيها من النساء، فقط لتتيح الفرصة للزبائن التامة في الحديث وخلع الحجاب بذلك تكون المرأة البيدايية قد وجدت لها ملاذاً آمنًا تتناول ماترب من الشاي وملحقاته أسوة بالرجال، وهي فكرة اعتقد انها مطروحة على بعض من له الخبرة بإدارة مثل تلك المقاهي التي تبشر بان بغداد مستقرة أمنياً ونفسياً وبالتالي تضيقي مقاهي النساء الهجوة والسرور والأمانتان على كل من يمر من جنبها أو يسمع بها أو يشاهدها عن بعد.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.



بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.

بغداد - شاكر عباس وعز الأبر الصينية تقول القارئة وسن المندلاوي 47 سنة (عساني من الح حساد في مفاصل يجعلني امشي على عكاز لم تنفع معي المسكنات هناك بعد غسله لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء نضع الأرز في اناء الطبخ، وزيد عليه ثلاثة اكواب من مرق اللحم نضع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة تقريباً الى ان ينضج المزيج، ونوزع قطع اللحم فوق الأرز ونغطي سطحه بطبق قصدير ورق الألمنيوم فويل الغضي وننقيه عدة ثنوب صغيرة، ثم نجد القدر إلى النار لمدة تتجاوز الربع ساعة نتأكد من نضج الطبخة بملاحظة جفاف سطح الأرز. نسكب القدر بوعاء كبير، ونضيف على سطحه بعض شرائح الفلفل الحلو الأحمر والأصفر.