



VOLUME #60  
"وطن للجميع" قصة نجاح :  
عائلة الدالي

VIRTUAL CHILDCARE  
PARENT SUPPORT  
SERVICES

### وصفة عائلية

#### ملوخية

بعض الأطباق التي تحب العائلة تناولها هي الكباب، والشيش برك، والسمبوسة. ومع ذلك، فإن الطبق المفضل للعائلة هو الملوخية.

#### المكونات:

##### الملوخية

نصف كيلو من أوراق الملوخية الجافة  
ربع كوب من السمن أو الزيت النباتي  
ملعقة طعام واحدة من زيت الزيتون  
حبة واحدة من الفلفل الأحمر المجمد  
أربع ملاعق طعام من الكزبرة المطحونة  
سبعة عشرة فص ثوم

ملعقتان صغيرتان من الملح

ملعقة صغيرة سبع بهارات

ثلاثة أوراق غار

خمسة حبوب من الهال

خمسة حبوب كيش قرنفل

نصف بصلة مقطعة

دجاجة كاملة مقطعة إلى أربعة قطع أو ستة أفخاذ دجاج

حامضتان

ليتران من الماء

#### الأرز

ثلاثة أكواب أرز بسمتي

نصف كوب شعيرية

ملح حسب الذوق

أربعة إلى خمسة أكواب ماء

#### التعليمات:

##### الأرز :

ينقع الأرز في الماء البارد لمدة ساعة تقريباً، ثم يغسل الأرز حتى يصبح الماء صافياً.

في قدر عميق، يسخن ملعقة كبيرة من الزيت النباتي على نار متوسطة.

توضع الشعيرية في القدر وتقلي لمدة ثلاثة إلى خمسة دقائق حتى يصبح لونها ذهبياً.

على نار متوسطة يضاف الأرز المغسول إلى الوعاء ويخلط مع الشعيرية. يضاف الماء والملح، ثم يترك حتى يبدأ بالغليان.

بمجرد أن يغلي الماء، تخفف الحرارة ويغطى الوعاء. لمدة ١٢-١٥ دقيقة حتى ينضج.

#### الملوخية:

في قدر متوسط الحجم، يسخن ملعقة طعام من زيت الزيتون. يضاف الدجاج إلى القدر، ثم حب الهال، والسبع بهارات، والملح، وورق الغار، وكبس القرنفل، والبصل. ثم يضاف الماء حتى يغطي الدجاج، ويترك حتى يغلي. عندما ينضج الدجاج، أخرجه من الماء وقطعه إلى قطع صغيرة. يترك مرق الدجاج جانباً.

تنقع أوراق الملوخية في الماء لمدة عشر دقائق. تصفى الماء وتغسل أوراق الملوخية. كرر هذه العملية حتى تصبح الأوراق نظيفة.

يوضع الفلفل الأحمر الحلو المجمد في الخلاط ويفرم حتى يصبح قطعاً صغيرة.

يقشر ثلاث فصوص من الثوم، وتقطع إلى أثلاث.

في مقلاة، يضاف الكزبرة المطحونة، الثوم، وقطع الفلفل الأحمر وتقلي. بمجرد الإنتهاء من ذلك، نضعهم جانباً.

يقشر ما تبقى من الثوم، وتسحق جيداً.

في قدر كبير وعميق، يسخن السمن والزيت النباتي. تضاف أوراق الملوخية المغسولة، عصير الحامض، الملح، والثوم المهروس، ونقليهم.

بعد القلي، يستخدم مصفاة لصب مرق الدجاج فوق الملوخية. إذا لزم الأمر يضاف بعض الماء لتغطية أوراق الملوخية، ثم يضاف الملح والسبع بهارات، وخليط الكزبرة المقلية. نتركهم على نار متوسطة لمدة عشرين دقيقة حتى تنضج.

يوضع الدجاج فوق الملوخية وتترك على النار لمدة خمس دقائق.

تقدم الملوخية والأرز مع قليل من عصير الحامض. إستمتع بهذه الوجبة اللذيذة!

### تعرف على العائلة

جاءت عائلة منال وسامر إلى كندا من بلدهم الأم سوريا، في كانون الأول ٢٠١٦. لديهم أربعة أطفال: صبحي (١٣) سنة الذي يستمتع بلعب كرة القدم وركوب دراجته؛ مجد (١١) الذي يحب الرياضة والجري في اغلب الأوقات؛ وفاء (٩) التي تحب رسم رسومات خاصة بها وتستضيف عروض الأزياء؛ وماسة (٢) التي تحب الإستماع وغناء أغاني الأطفال. تصف الأم أطفالها بأنهم جديرون بالثقة، أخلاقهم حسنة، أذكيا، ومضحكون. سامر لديه أقارب يعيشون في وندسور، بينهم ابن عمه الذي إنتقل إلى كندا قبل عشر سنوات. وصلت والدة سامر، وشقيقه وعائلته إلى وندسور بعد فترة وجيزة من إنتقال عائلة منال وسامر إلى المنطقة. تحب عائلة الدالي قضاء أوقاتهم معاً. غالباً ما يزرون مناطق الجذب المحلية، مثل الحدائق الجميلة، ضفاف النهر، بوينت بيبي، ليميغتون وشلالات نياغارا.

### أجمل الذكريات من سوريا

ولدت منال و نشأت في دمشق بسوريا، بعد زواجها إنتقلت إلى حلب. أحببت منال منزلها في حلب و وصفته بأنه عائلي مليء بالحياة. كل يوم جمعة، إستمتع منال وسامر بالعشاء معاً أو بزيارة عائلة سامر. بعد عامين من إنتقالهما، إنضمت عائلة منال إلى الزوجين وعاشوا في حلب. كانوا دائماً يقضون العطلات ونهاية الإسبوع مع العائلة بأكملها. زارت العائلة أماكن عديدة في سوريا معاً وتناولوا العشاء في المطاعم وذهبوا إلى المنتزهات وإستمعوا بالشواطئ. الذكريات المفضلة لدى منال هي عندما ذهبت العائلة إلى الزبداني، هي مدينة في سوريا مليئة بالمعالم السياحية.

### الرحلة إلى كندا

قبل المجيء إلى كندا، إنتقلت عائلة منال وسامر إلى لبنان، وعاشت هناك لمدة أربع سنوات، تعيش شقيقة سامر في لبنان، أصرت على أن يعيش سامر وعائلته في مكان قريب منها. عندما إنتقلت منال وعائلة سامر إلى لبنان، إنتقل والدا منال وإخوتها إلى تركيا. منذ ذلك الحين لم تر منال عائلتها إلا عن بعد. وبعد أربع سنوات من العيش في لبنان إتصلت منظمة اليونسيف بسامر وعائلته وسألته عما إذا كانوا يرغبون في مغادرة البلاد. عندما وافقوا، إختارت منظمة اليونسيف وندسور، اونتاريو، كندا، وجهة لهم. بعد ستة أشهر، كانوا في طريقهم إلى وطنهم الجديد. كان سامر ومنال متحمسين جداً لبدء حياتهم الجديدة في كندا.

### عطلتهم المفضلة

العيدان المفضلان لعائلة الدالي هما عيد الفطر وعيد الأضحى. عيد الفطر هو الإحتفال بنهاية شهر رمضان (شهر الصيام). عيد الأضحى (عيد التضحية) يحتفل به بعد الحج، حج المسلمين إلى مكة. تحتفل الأسرة بهذين العيدين بتزيين البيت، إرتداء الملابس الجديدة، وتبادل الهدايا، وزيارة الأقارب، وتناول العشاء في المطاعم. قبل العيد بيوم، عادة ما تشتري منال الحلويات أو تخبزها في المنزل لتستمتع بها العائلة.

### الحياة في كندا

على الرغم من أنه تم إختيار وجهتهم لهم، فإن عائلة الدالي ممتنون جداً لحياتهم في كندا. أوضحت منال أن الجميع في كندا يحترمون بعضهم البعض بغض النظر عن ثقافتهم أو هويتهم. تشعر منال بالإمتنان لأن الأطفال يتم الإعتناء بهم بشكل جيد. أولويتهم هي تعليم أطفالهم وسعادتهم. بعد الإنتهاء من تعلم اللغة الإنجليزية، تنوي منال الذهاب إلى الكلية والدراسة لتصبح معلمة للطفولة المبكرة. تنسب العائلة نجاحها إلى الدعم الذي تلقتها في NCCE Inc ، وصفوف LINC ، وخدمات SORS التي ساهمت في إستقرارهم.

