



CONOZCA LA FAMILIA

La familia de Manal y Samer llegó a Canadá desde su país natal de Siria, en diciembre de 2016. Tienen cuatro hijos: Sobhi (13) que disfruta jugar fútbol y andar en bicicleta; Majid (11) a quien le encanta hacer ejercicio y corre a menudo; Wafaa (9) que dibuja creativamente sus propias ilustraciones y presenta desfiles de moda; y Masa (2) a quien le gusta escuchar y cantar canciones infantiles. Mamá describe a sus hijos como dignos de confianza, educados, divertidos e inteligentes. Samer tiene parientes que viven en Windsor, incluyendo un primo que se mudó a Canadá hace diez años. La madre, el hermano y la familia de Samer llegaron a Windsor poco después de que Manal y la familia de Samer se trasladaran a la región. A la familia Dalí le gusta pasar tiempo juntos. A menudo visitan atracciones locales, como los hermosos jardines, Riverside, Point Pelee, Leamington y las Cataratas del Niágara.

LOS MEJORES RECUERDOS DE SIRIA

Manal nació y se crió en Damasco, Siria. Después de casarse Manal y Samer, se mudaron a Alepo (Halab). Manal amaba su hogar en Alepo; lo describió como muy animado y lleno de familia. Todos los viernes, Manal y Samer disfrutaban de una cena juntos o visitaban a la familia de Samer. Dos años después de mudarse, la familia de Manal se unió a la pareja de Damasco a Alepo. Los fines de semana y las vacaciones siempre se pasaban con toda la familia. Juntos, la familia recorría Siria, cenaban en restaurantes, iban a parques de atracciones y disfrutaban de las playas. El recuerdo favorito de Manal es cuando su familia fue a Al-Zabadani, una ciudad de Siria llena de atracciones turísticas.

VIAJE A CANADÁ

Antes de venir a Canadá, la familia de Manal y Samer se mudó a Líbano y vivió allí durante cuatro años. La hermana de Samer vive en Líbano e insistió en que Samer debería tener a su familia viviendo cerca. Cuando la familia de Manal y Samer se mudó a Líbano, los padres y hermanos de Manal se mudaron a Turquía. Desde entonces, Manal solo ha visto a su familia virtualmente, en FaceTime. Después de cuatro años en Líbano, UNICEF se acercó a Samer y la familia y les preguntó si les gustaría salir del país. Cuando estuvieron de acuerdo, UNICEF eligió Windsor, Ontario, Canadá, como destino. Seis meses después, estaban de camino a su nuevo hogar. Samer y Manal estaban muy emocionados de comenzar su nueva vida en Canadá.

TRADICIONES FAVORITAS

La fiesta favorita de la familia Dalí son los dos Eids musulmanes: Eid Al-Fitr y Eid Al-Adha. Eid Al-Fitr (el Festival de Romper el Ayuno), es una celebración que marca el final del Ramadán (un mes de ayuno). Eid Al-Adha (el Festival del Sacrificio) se celebra después del Hajj, la peregrinación musulmana a La Meca. La familia celebra estos dos Eids decorando la casa, estrenando ropa nueva, compartiendo regalos, viendo a sus familiares y cenando en restaurantes. Un día antes del Eid, Manal suele comprar dulces o los hornea en casa para que su familia los disfrute.

LA VIDA EN CANADÁ

Aunque no fueron los que eligieron su destino, la familia Dalí está muy agradecida por su vida en Canadá. Manal explicó que todos en Canadá se respetan mutuamente, sin importar su cultura o identidad. Manal agradece que los niños estén bien cuidados aquí; su prioridad es la educación y el bienestar de los niños. Después de terminar las clases de LINC, Manal tiene la intención de ir a la universidad y estudiar para convertirse en una Educadora De La Primera Infancia. La familia atribuye su éxito al apoyo y los servicios que han recibido en NCCCE Inc., incluidos los programas y servicios para niños, las clases LINC y los departamentos de SORS, todos los cuales han contribuido a la integración de su asentamiento en nuestra comunidad.

RECETA FAMILIAR

MLOUKHEYE

Algunos platos que a la familia Dalí les encanta comer son Kabab, Shish Barak y Sambusa. Sin embargo, su receta familiar favorita es un plato llamado Mloukheye.

INGREDIENTES:

Mloukheye

- 400 gramos de hojas secas de Mloukheye (hojas de yute)
- ¼ de taza de ghee o aceite vegetal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pimiento rojo dulce congelado
- 4 cucharadas de cilantro molido
- 17 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de siete especias
- 2-3 hojas de laurel
- 5 vainas de cardamomo enteras
- 5 clavos entero
- ½ cebolla picada
- 1 pollo entero cortado en cuartos o 6 muslos de pollo
- 2 limones
- 2 litros de agua

Arroz

- 3 tazas de arroz basmati
- ½ taza de fideos
- Sal
- 4-5 tazas de agua

DIRECCIONES:

Arroz:

- Remoje el arroz en agua fría durante aproximadamente una hora y enjuague hasta que el agua salga limpia.
- En una olla honda, caliente una cucharada de aceite vegetal a fuego medio.
- Rompa los fideos y póngalos en la olla. Cocine durante 3-5 minutos hasta que se doren.
- Agregue el arroz lavado a la olla y mézclalo con los fideos. Agregue el agua y la sal y cocina a fuego medio hasta que empiece a hervir.
- Una vez que el agua comience a hervir, reduzca el fuego a bajo y cubra la olla con la tapa. Cocina el arroz durante 12-15 minutos.

Mloukheye:

- En una olla mediana, caliente una cucharada de aceite de oliva. Agregue el pollo dentro de la olla y sazónalo con cardamomo, siete especias, sal, laurel, clavo y cebolla. Agregue agua hasta cubrir el pollo y deja que hierva. Cuando el pollo esté cocido, sácalo del agua y córtalo en trozos pequeños. Deja el caldo de pollo a un lado.
- Remoje las hojas de Mloukheye en agua durante 10 minutos. Drene el agua y exprima el Mloukheye. Repite este proceso hasta que las hojas estén limpias.
- Ponga el pimiento rojo dulce congelado en el procesador de alimentos y mézclelo en trozos pequeños.
- Pele cinco dientes de ajo y córtelos en tercios.
- En una sartén añada el cilantro molido, el ajo y los trozos de pimiento rojo y sofríelos. Una vez hecho esto, déjalos a un lado.
- Pele el resto del ajo y trítúrelo hasta que no queden trozos.
- En una olla grande y profunda, caliente el ghee y el aceite vegetal. Agregue lentamente las hojas de Mloukheye lavadas, el jugo de limón, la sal y el ajo machacado, y luego saltee.
- Después de saltear, con un colador, vierta el caldo de pollo encima del Mloukheye. Si es necesario, agregue agua adicional para cubrir las hojas de Mloukheye y luego agregue sal y siete especias. Añada la mezcla de cilantro salteado en la olla y déjela hervir. Déjalo cocer a fuego medio durante 20 minutos.
- Pruebe el Mloukheye y asegúrese de que las hojas estén cocidas. Si es necesario, ponga sal y especias al gusto. Agregue el pollo desmenuzado encima del Mloukheye y déjelo hervir a fuego lento durante 5 minutos.
- Una vez hecho, sirva Mloukheye y arroz con jugo de limón y sal al gusto. ¡Disfruta de esta deliciosa comida!