

# هديتي الرمضانية



صدقة جارية .. لا تدعها تقف عندك .. احتسب الأجر زكاة العلم نشره

# إهداء

إلى كل مسلم ومسلمة  
الشهر مبارك  
علينا وعليكم



# رمضان مبارك

قال صلى الله عليه وسلم: (من قام رمضان إيماناً واحتساباً غفر له ما تقدم من ذنبه) رواه مسلم.

كما قال عليه أفضل الصلاة وأتم السلام: (إذا جاء رمضان فُتحت أبواب الجنة وغُلقت أبواب النار وصُفدت الشياطين) رواه مسلم.



# إني صائم.. إني صائم

قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ( الصيام جنة فلا يرفث ولا يجهل ، وإن امرؤ قاتله أو شاتمه فليقل : إني صائم -مرتين-... ). أخرجه البخاري



# مَهَلًا رَيْحًا الصَّائِمُ

ليس الصيام إمساك عن الطعام والشراب  
فحسب بل هو إمساك عن الشهوات والملذات  
الدينيوية .. عن المعاصي والآثام كبيرها وصغيرها ..  
يؤسفني حال من يصوم عن الطعام والشراب ولا  
تصوم جوارحه عن ما حرم فالله غني عن  
عبادتك، الصوم الحقيقي أن تصوم عن كل ما حرم  
الله .. الصوم عن الأغاني.. الصوم عن الفواحش..  
الصوم عن المنكرات.. الصوم عن المسلسلات  
الماجنة.. الصوم عن الموسيقى وللأسف أصبحت  
جواتنا ترافقنا في كل مكان حتى في المساجد ..  
نسأل الله السلامة والهداية.



# مهللاً أيتها الصائم

أطفالكم أمانة فأحسنوا تربيتهم، ورمضان فرصتكم في توجيههم التوجيه السليم لطريق الحق، حقيقة مؤسفة عندما نشاهد عائلة مسلمة تصوم لله وتعطي ابنها الصغير أو ابنتها الأجهزة الإلكترونية وما يصحبها من موسيقى وأفلام ماجنة دون توجيه بحجة أنه لا ذنب عليه لصغر سنه وانشغال الأسرة بأعباء المنزل. نقول لهم من قلب محب: هم أمانة، ومن شب على شيء شاب عليه، والموسيقى يسمعها كل من حولهم فأنتم الآثمون.

(كلكم راع وكل راع مسؤول عن رعيته)



# مَهَلًا رَيْحًا الصَّائِمِ

المائدة وما أدراك ما المائدة؟ إنها الموائد  
الرمضانية تقدم أطيب الأطايب وأشهى الأصناف  
وألذ اللذائذ.. كفاكم أحبتي إسرافاً.. انتقوا أصنافكم  
المتواضعة واتقوا الله في حفظ النعمة.. إياكم  
والتبذير فقد شاهدنا مئات الأمم كفرت بالنعمة؛  
فانتقم الله منهم فاتعضوا لا تكررُوا فعلتهم فيقع  
عليكم عذاب ربي إن الله شديد العقاب، اقتصدوا  
واحترموا النعمة بعدم رميها في النفايات أطعموا  
الجائع الفقير وتصدقوا من أطيب طعامكم فمن  
فطر صائماً كان له مثل أجره لا ينقص من أجره  
شيء كما ورد بالسنة النبوية.



# رمضان غير

- لنتزود فيه بالطاعات ونحيي سنن خير البشرية  
عليه أفضل الصلاة وأتم التسليم، منها :
- ✓ التهنة بهذا الشهر الفضيل .
  - ✓ تعجيل الفطور عند غياب الشمس.
  - ✓ تأخير السحور.
  - ✓ الدعاء عند الإفطار والدعاء المأثور عن النبي  
عليه الصلاة والسلام : ( ذهب الظمأ وابتلت  
العروق وثبت الأجر إن شاء الله ) ، وهو  
حديث حسن.





# رمضان غير

✓ الفطر على رطب أو تمرأ، فإن لم يجد فعلى ماء، وقد سنّ رسولنا الكريم محمد صلى الله عليه وسلّم أن يؤكل التمر بعدد فردي أي وترأ، كأن يأكل الشخص ثلاث أو خمس أو سبع تمرات.

✓ الحرص على صلاة التراويح وقيام الليل.

✓ الإكثار من قراءة القرآن الكريم.

✓ الاعتكاف في المسجد في العشر الأواخر من رمضان.

✓ عمرة في رمضان تعدل حجة.

✓ الاجتهاد بالطاعات.

✓ السواك في نهار رمضان.



# أحكام رمضان

■ ما حكم صيام رمضان؟  
ج: فريضة فرضها الله عز وجل على عباده.

■ ما شروط الصوم؟  
ج: يجب الصوم على كل مسلم بالغ عاقل قادر على الصوم.

■ متى يجب عقد النية لصوم رمضان؟  
ج: يجب أن ينوي الصوم قبل طلوع الفجر، فإن لم ينو حتى طلع الفجر فصيامه باطل.

■ هل يكفي لرمضان نية واحدة في أوله أم لا بد من تعيينها كل ليلة؟

ج: الصحيح أن نيته أول الشهر كافية، فلا يحتاج لتعيين النية لكل ليلة، إلا أن يوجد سبب يبيح الفطر فيفطر في أثناء الشهر، فحينئذٍ لا بد من نية جديدة لاستئناف الصوم.



# أحكام رمضان

م	سبب الفطر	حكم الإفطار	القضاء	الكفارة
١	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الحائض.</li> <li>▪ النفساء.</li> </ul>	واجب	واجب	لا يوجد
٢	<ul style="list-style-type: none"> <li>• المسافرين.</li> <li>• المريض الذي يرجى شفاؤه.</li> <li>• الحامل والمرضع</li> </ul>	مباح	واجب	لا يوجد
٣	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ المرض الذي لا يرجى شفاؤه.</li> <li>▪ كبير السن العاجز عن الصوم.</li> </ul>	مباح	لا يقضي	إطعام مسكين

أما مقدار اطعام المسكين: يطعم عن كل يوم افطره نصف صاع من الطعام أي كيلو ونصف تقريباً من البر أو الأرز أو ما يؤكل في البلد. ولا يجزئ دفع النقود بدلاً من الطعام.



# طرق ختم القرآن الكريم

مقدار التلاوة مع كل فرض	مقدار التلاوة اليومية	عدد الختمات
٤ صفحات	٢٠ صفحة	١
٨ صفحات	٤٠ صفحة	٢
١٢ صفحة	٦٠ صفحة	٣
٢٠ صفحة	١٠٠ صفحة	٥
٢٤ صفحة	١٢٠ صفحة	٦
٤٠ صفحة	٢٠٠ صفحة	١٠

**للتنويه:** ليس هناك عدد ختمات محصورة لكتاب الله بالسنة النبوية ولكن حرصاً منا لمساعدتكم في تحقيق الهدف وخير الزاد التقوى.



# موائد رمضان

ملكة المائدة الرمضانية

## السمبوسة

عجينة السمبوسة للقلي من مطبخ  
أكاليل المها العربي:

كوب دقيق أبيض + نصف كوب  
دقيق البُر + نصف كوب نشاء +  
فنجان قهوة زيت زيتون + بيالة  
ونصف ماء



تعجن جيداً للحصول على عجينة  
متماسكة ثم تقسم كور صغيرة،  
وتغطي وتترك نصف ساعة، ثم تفرد  
لأرق درجه وتحشى حسب الرغبة، ثم  
تقلي في زيت ساخن، وتقدم على  
مائدتك الرمضانية .. صحة وعافية.



# موائد رمضان

## اللقيمات

هشة مقرمشة من مطبخ أكاليل المها  
العربي :

كوب دقيق أبيض + نص كوب نشاء  
مع ذرة من لون الزعفران + كوب لبن  
مضاف له ماء دافئ + فنجان قهوة  
حليب بودره + ملعقة خميره +ملعقة  
بكنج بودر + فنجان قهوة سكر

تعجن جيداً للحصول على عجينة  
اغلظ من عجينة الكيك ثم تخمر  
ساعة في مكان دافئ، ثم تلقم كويرات  
وتقلى في زيت ساخن ثم تهدأ النار  
وتقلب باستمرار لحين الحصول على  
اللون الذهبي ، ثم تسقى بالشيرة،  
وتقدم مع القهوة العربية.. صحة  
وعافية.



# موائد رمضان

## كيسة اللبن



من مطبخ أكليل المها العربي:  
حبتين بيض + ذرة ملح وفانيليا +  
كوب سكر + فنجان قهوة حليب  
بودرة + نص كوب زيت + نص كوب  
لبن + نص كوب ماء دافئ إذا كان اللبن  
بارد + ملعقة بكنج بودر + دقيق  
تقريبا كوين، تخلط ثم تصب في  
قالب متوسط الحجم .. توقد النار  
من أسفل ما يقارب النصف ساعة ثم  
من أعلى حتى اكتساب اللون  
المرغوب.. وتقدم على مائدتك  
الرمضانية.. صحة وعافية.



# موائد رمضان

## مهلبية الموز



من مطبخ أكليل المها العربي:  
في قدر على النار: (أربع علب حليب  
بالموز الجاهز + ٢ فنجان قهوة  
حليب بودرة + نص فنجان قهوة  
نشاء وبإمكانك الاستغناء عنه + نص  
فنجان قهوة سكر حسب الرغبة +  
٢ فنجان قهوة كاسترد)



تحرك جيداً باستمرار حتى الغليان  
سيغلظ قليلاً وهذا المطلوب ثم  
تصب في كاسات التقديم وترش  
بالقرفة المطحونة حسب الرغبة  
وتزين بالفستق المبشور، وتقدم على  
مائدتك الرمضانية.. صحة وعافية.





# موائد رمضانفة

## كرفم كرامفل

من مطبخ أكلفل المفا العربف:  
فف قفر على النار: (ثلاثة أكواب  
حلب سائل + ملعقة حلب بودرة  
+ ظرفف كرفم كرامفل)  
تحرك جفدا حتى الغلفان ثم تصب  
فف كاسات التفقفم المجهزة بالسكر  
المكرفل (أف المذاب على النار أو  
الجاهز) وتبرد وتزفن حسب  
الرغبة..  
، وتقفم على مائدتك الرمضانفة..  
صحة وعاففة.



# موائد رمضان

## جلكريم المها العربي



من مطبخ أكاليل المها العربي:  
تعمل على جزأين أولا نجهز القوالب  
بشكل مائل للحصول على الشكل  
المطلوب ثم نجهز الجلي بعمل ظرف  
جلي مع كوب ماء حار ساخن وتحرك  
جيذا ثم يضاف لها نصف كوب ماء  
بارد وتصب في أكواب التقديم، ثم  
تبرد ما يقارب ساعة وبعدها تتماسك  
نجهز الكريمة كما تقدم في الصفحة  
السابقة وتصب فوق الجلي بعد  
تثبيت القوالب من الميلان للوضع  
الثابت وتبرد وتقدم على مائدتك  
الرمضانية .. صحة وعافية.



# موائد رمضان

## شعيرية



من مطبخ أكاليل المها العربي:  
نضع ملعقتين زيت في طاوة ونكسر شعيرية قودي وتحمس قليلا حتى تكتسب اللون الذهبي ثم نضع عليها كويين حليب سائل وخمس ملاعق سكر وتحرك جيدا حتى الغليان ثم تضاف قشطة قيمر الحجم الصغير وتحرك جيدا ثم تصب في صحن التقديم وتزين حسب الرغبة وتقدم باردة أو حارة الطعم لذيذ في كلتا الحالتين، وتقدم على مائدتك الرمضانية.. صحة وعافية.



# موائد رمضان

## بسبوسة المها العربي

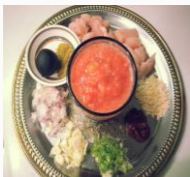


من مطبخ أكليل المها العربي:  
نخلط ٣ بيض وذرة ملح أو فانيلا  
بملعقة الكيك ثم يضاف علبة زبادي  
أو قشطة ، وكوب سكر وبيالة حليب  
بودرة وبيالة جوز هند وبيالة زيت  
نباتي وتخلط بملعقة خشب ثم  
نضيف كوب سميد خشن وملعقة  
صغيرة بكنج بودر وتخلط جيدا ثم  
تصب في صينية وسط تقريبا ٣٠ سم  
قطرها مدهونة برذاذ الزبدة أو  
بطحينة سائلة وتدخل الفرن وبعد  
النضج تزين حسب الرغبة. ، وتقدم  
على مائدتك الرمضانية مع القهوة..  
صحة وعافية.



# موائد رمضان

## شورية الدجاج



في قدر على النار: بصل مبشور وثوم وفلفل مبشور حسب الرغبة وملعقة زيت وقطع لحم أو دجاج أو سمك حسب الرغبة وتقلب جيدا حتى تستوي قليلاً ثم نضيف ملعقة صلصة وطماطم مفرومة وبهاراتك المفضلة، وقليلاً من الماء تقريبا كوين لتسبك نقوم بتجهيز الخضار المرغوب أو الشعيرية ويضاف إلى السابق وفي الخلاط نفرم كوب شوربة الشوفان مع كوين ماء ثم يضاف إلى القدر ويحرك ويضاف ليمون أسود حسب الرغبة وتترك على النار حتى النضج ، وتقدم على مائدتك الرمضانية.. صحة وعافية.



# موائد رمضان

## عجينة معجناتي



أحلى عجينة جربتها واعتمدها لجميع المعجنات: في الخلاط (فنجانين قهوة من السكر + أربع فنجانين قهوة من حليب البودرة + ملعقة شاي ملح + ملعقة كبيرة بكننج بودر+ ملعقة خميرة فورية + بيالتين شاي زيت زيتون + ملعقتين جبن سائل + ثلاثة أكواب ماء دافئ) تخلط جيداً ثم تعجن بثمانية أكواب دقيق منخول وتخمر في جو دافئ ثم تقسم في أكياس وتفردن وبإمكانك عمل نصف المقدار وعمل معجناتك مباشرة، وتقدم على مائدتك الرمضانية.. صحة وعافية.



# موائد رمضان

## فيمتو



لذيذ لا يقاوم من مطبخ أكاليل المها العربي:

في براد العصير : كوب سفن وبيالة فيمتو مركز وفنجان قهوة سكر ويمكنك الاستغناء عنه ، ونكمل المقادير بالماء حسب الحاجة وتحرك جيدا لتمتزج مع بعض ثم يضاف حبات من الثلج وأخيرا يضاف لها شرائح ليمونه وأوراق من النعناع الطازج لإعطائه نكهة ألد وأطيب، وتقدم على مائدتك الرمضانية.. صحة وعافية.



ينصح بعدم الإكثار منه حرصاً على صحتكم وسلامتكم.

٢١



# دعواتي

باب الدعاء مفتوح واهدي هذه الدعوات خاصة لمن  
ساهم معي في نشر الخير ولعل الله ينفع به من يشق  
عليه التعبير بالدعاء:

الحمد لله حمداً طيباً مباركاً فيه ملء السموات والأرض  
وملء ما بينهما .. لك الحمد ربنا عدد خلقك ومداد  
كلماتك وزنت عرشك ورضا نفسك .. لك الحمد ربنا  
كما ينبغي لجلال وجهك وعظيم سلطانك عدد ما  
ذكرك الذاكرون وغفل عنك الغافلون .. سبحانك ما  
أعظمك .. سبحانك ما أطفك .. سبحانك ما أرحمك  
.. تباركت ربنا وتعاليت يا ذا الجلال والإكرام .. أنت  
وليننا ومولانا ولا إله غيرك ولا معبود بحق سواك ..  
نشهد أن لا إله إلا أنت ونشهد أن محمداً عبدك  
ورسولك .. الله صلِّ وسلم وبارك على نبينا محمد وأته  
الوسيلة والفضيلة وابعثه اللهم مقاماً محمود الذي  
واعدته

٢٢





# دعواتي

اللهم أهدنا فيمن هديت وعافانا فيمن عافيت وتولنا  
فيمن توليت واصرف عنا شر ما قضيت .  
اللهم انك عفو تحب العفو فأعفو عنا .. رب اغفر  
وارحم وأنت خير الراحمين .. رب اغفر لي ولوالدي  
وارحمهما كما ربياني صغيرا .. رب اغفر لي ولوالدي  
وللمسلمين والمسلمات الأحياء منهم والأموات .  
اللهم إنا نسألك الجنة بغير حساب ولا سابق عذاب .  
اللهم أجرنا من النار وما قرب إليها من قول وعمل .  
اللهم اعصمنا من الفتن ما ظهر منها وما بطن .  
اللهم احفظ خادم الحرمين وولي عهده وحكامنا  
وعلماؤنا وأتم نعمتك علينا بالأمن والأمان ولك الحمد  
والشكر .  
اللهم من أراد الإسلام والمسلمين بسوء فرد كيده في  
نحره واجعل تدييره تدميرا له .



# دُعواتي

اللهم احفظ بلاد الحرمين والمسجد الأقصى والبقاع الطاهرة في كل ارجاء العالم، اللهم أعز الإسلام والمسلمين ، اللهم أذل الشرك والمشركين ودمر أعداء الدين.

اللهم انصر اخواننا المسلمين في كل مكان، واحفظهم أينما كانوا وسدد رميهم .

اللهم انصر المظلومين والمستضعفين، وفرج هم المهمومين، واشف مرضى المسلمين والمسلمات .

اللهم اجعل القرآن العظيم ربيع قلوبنا ونور صدورنا وجلاء أحزاننا وذهاب همومنا وشفاء أسقامنا .

اللهم إنا نسالك توفيقاً في طريقنا وراحه في أنفسنا وتيسيراً لأمرنا، ربي نعوذ بك من شتات الأمر ومسّ الضّر و ضيق الصدر .



# دُعواتي

اللهم إنا نستغفرك من كل ذنب يعقّب الحسرة و يُورث الندامة و يرد الدعاء و يحبس الرزق، ربي إن كان هناك ذنب يحول بيننا وبين تيسير أمورنا اغفره لنا يا غفار يا رحيم وإن عظمت ذنوبنا فعفوك أعظم يا ذا الجلال والإكرام .

اللهم اكتب لنا تغييرا للأفضل في أنفسنا وأحوالنا وحقق لنا ما نتمنى ولا تجعلنا وجعاً ولا عبئاً لأحد .  
اللهم لا تحرمنا خيرك بقلّة شكرنا ولا تخذلنا بقلّة صبرنا ولا تُحاسبنا بقلّة استغفارنا، فأنت الكريم وسعت رحمتك كل شيء .

سبحانك يا من بيدك ملكوت كل شيء ترزق من تشاء بغير حساب اللهم صب علينا الرزق صباً صبا وأغننا بحلالك عن حرامك وبفضلك عن سواك .



# دعواتي

اللهم اهدنا، اللهم اهدنا، اللهم اهدنا هداية لا نرتد بعدها أبداً، وأسعدنا سعادة لا نشقى بعدها أبداً، وأنزل علينا رحمتك وبركاتك وغفرانك.

اللهم اغفر ذنوبنا واستر عوراتنا وآمن روعاتنا فوق الأرض وتحت الأرض ويوم العرض ولا تكننا لأنفسنا طرفة عين.

اللهم اجعل خير أعمالنا خواتمها، وخير أعمارنا أواخرها، وخير أيامنا يوم نلقاك، اللهم اغفر لنا ما مضى وأصلح لنا ما تبقى.

ربي لا تجعل أعيننا صغيرة لا ترى إلا الدنيا، ولا تجعل قلوبنا ضيقة لا تفكر إلا بالبشر، اللهم اجعلنا أوسع نظراً وأرقى فكرًا نرى الجنة ونعمل لها.

اللهم إنا نسألك رضاك فليس بعد رضاك الا الجنة. اللهم ثبتنا على القول الثابت في الحياة الدنيا وفي الآخرة.



# دعواتي

اللهم بقدرتك التي حفظت بها يونس في بطن الحوت ،  
ورحمتك التي شفيت بها أيوب بعد الابتلاء أن لا تبقي  
لنا هما ولا حزناً ولا ضيقاً ولا سقماً الا فرجته، وإن  
اصبحنا بحزن فأمسينا بفرح و أن نمنا على ضيق  
فايقظنا على فرج، وإن كنا بحاجة فلا تكلنا إلى سواك  
وأن تحفظنا لمن يحبنا وتحفظ لنا أحبتنا.

اللهم اعتق رقابنا من النار ، وتقبل دعاؤنا وصلواتنا  
وصيامنا وتجاوز عن تقصيرنا وهفواتنا.

ربنا لا تؤاخذنا إن نسينا أو أخطأنا، ربنا ولا تحمل علينا  
إصراً كما حملته على الذين من قبلنا، ربنا ولا تحملنا مالا  
طاقة لنا به، واعفو عنا واغفر لنا وارحمنا، أنت مولانا  
فانصرنا على القوم الكافرين.

سبحان ربي رب العزة عما يصفون وسلام على  
المرسلين والحمد لله رب العالمين.



## ختاماً

يا رب أعطني بقدر نيتي فإنني لا أنوي بأحد إلا خيراً  
وارزقني أجمل مما أتمنى وأكثر مما أتوقع وأفضل مما  
أسألك اياه..

هديتي الرمضانية أهديتها لكل مسلم ومسلمه موجزة نفع  
الله بها، ما كان من خطأ فأعذروني جل من لا يسهو ،  
وما كان من صواب فمن الله ولله الحمد والمنه أولاً وأخراً.



حقوق الطبع والتصاميم محفوظة

**اطبع وانشر مجاناً**

ولا أبيع ولا أحلل بيعه أو تعديله

والله خير الشاهدين

يوجد منها مطبوع ورقي والكتروني

للتواصل واتس فقط: ٠٥٥٧٢٩٠٤٣٢

إصداراتي كلها مجانا

دوائي

حصني الصباحي

حصني المسائي

هديتي الرمضانية

اهدّها لمن تحب

كما اهديناك بلا مقابل



للطموح قصة

وقصتي خير دليل شاهد

