

عيدنا بهجة



العید هذا العام استثنائي، أقبل وهو باسط كفيه
أن أقبلوا علي مضيئين، متوهجين و مطمئين.
أما شعورنا الخلاب الذي جعلنا نبحت عن البهجة
يجب أن نمتن له، لمحاولاتنا لخلق عيد يليق بالفرحة
التي نتوق لها، لأننا فعلاً بحاجة إلى أن نسعد،
أن نضيء و نبتهج.

اللهم عيد هنيء و مبارك لنا جميعاً.

ندى

قضيت على عمل هذا الملف ٣٦ ساعة من التصميم و التجميع و التعديل
عملت عليه بكل عفوية وعدم تكلف ليناسب المرحلة الي نعيشها.

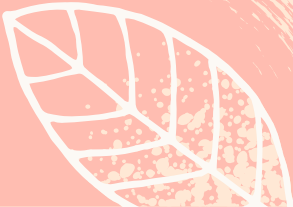


محتويات الملف:

- زينة العيد.
- بطاقات معايدة.
- تغريسات كعك.
- إلهام.
- وصفات.
- مسابقات.

زينة العيد؟

جاهزة للطباعة





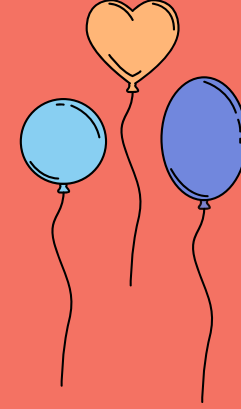
عيدكم
ضياء و بهجة



عيد البيت
أحلا عيد

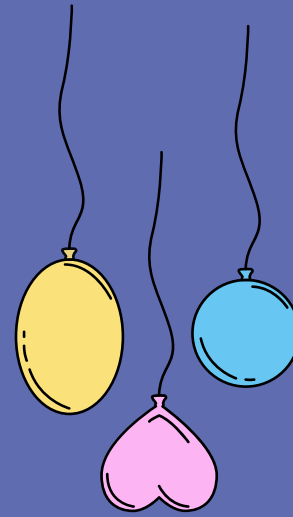


عيد البيت
أحلا عيد

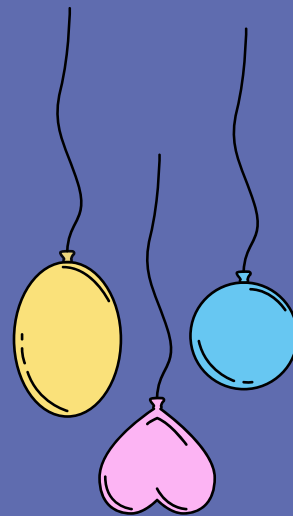
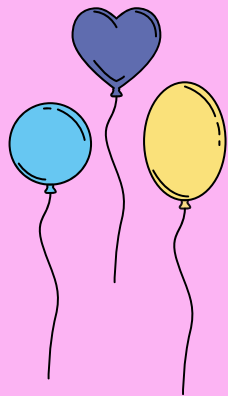


عيدكم
ضياء و بهجة

عيد البيت
أحلا عيد

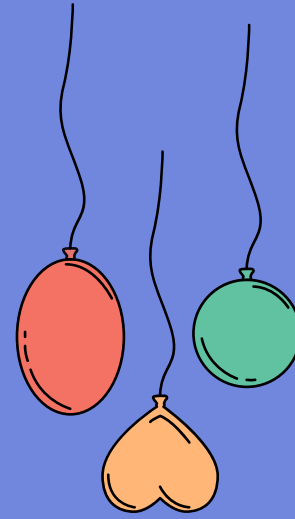


عيدكم
مبارك

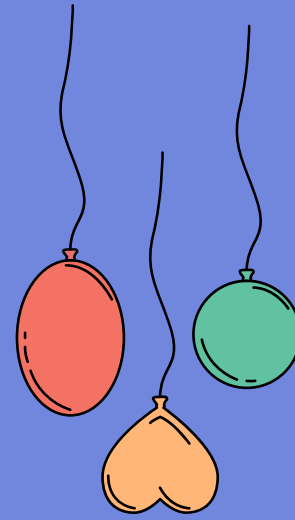
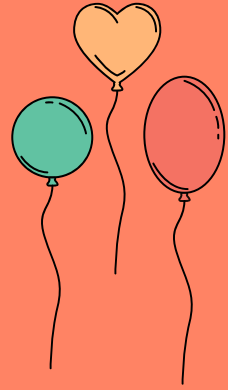




عيد البيت
أحلا عيد



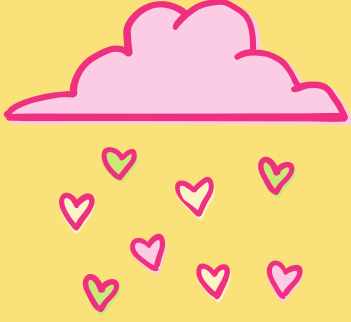
عيدكم
مبارك



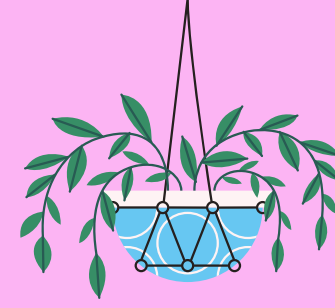
بطاقات معايدة؟

جاهزة للطباعة





عاد عيدك يا فرحة العيد



كل عام و أنت ضياء
العيد و بهجته

ينعاد عيدك بالمسرات



توجه فالعيد بك يزدان

تفريسات كعك؟

جاهزة للطباعة

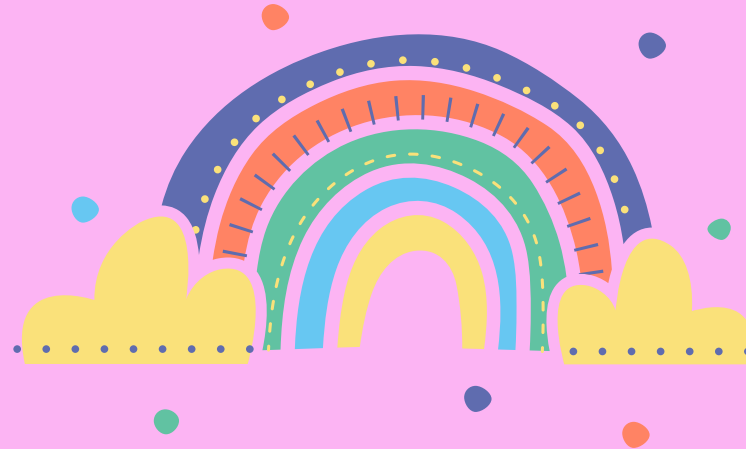




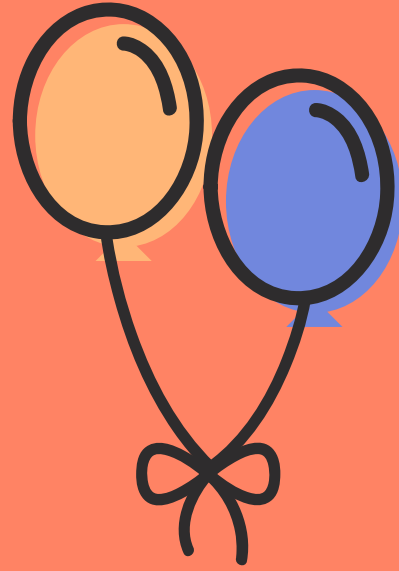
عيد البيت أحلا عيد



عساكم من عواده

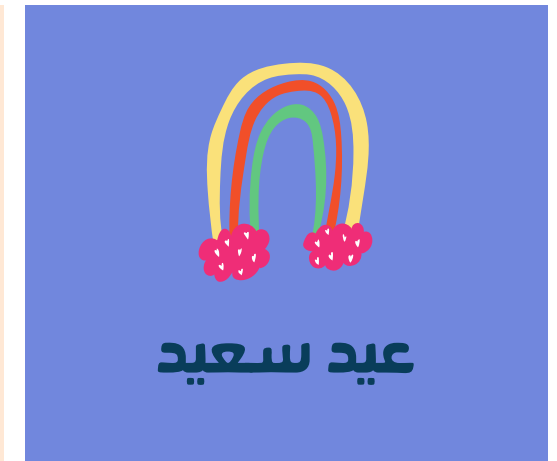


عساكم من
عواده



عيدكم بهجة





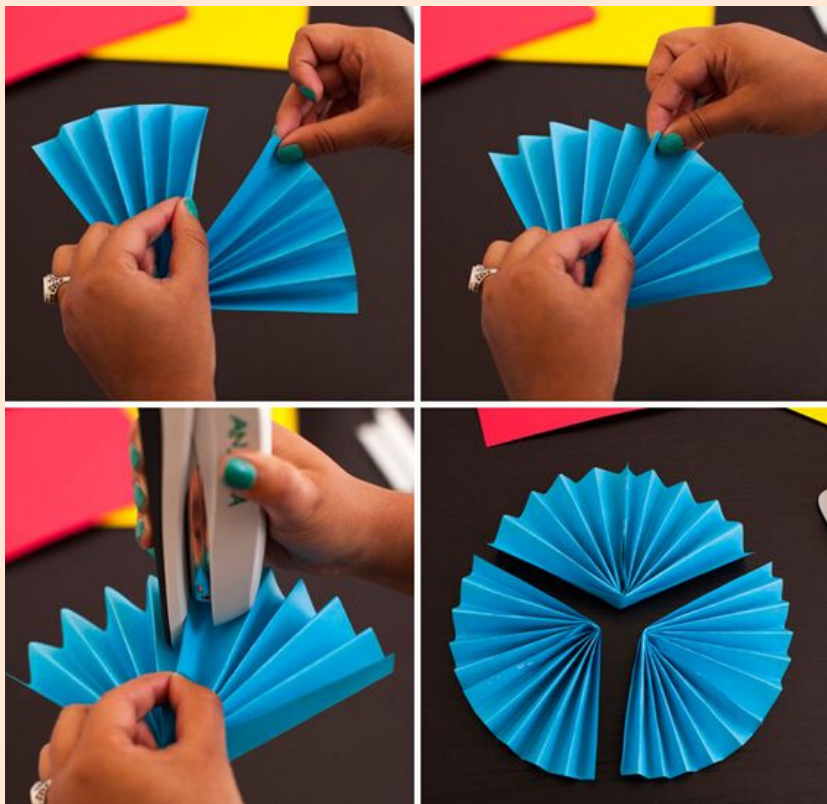
إلهام؟













Free printable
CAKE BUNTING FLAGS





www.papervinez.com



Cuchikind



Cuchikind



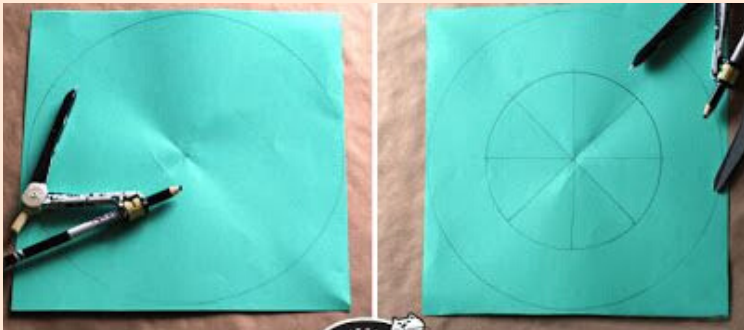
1



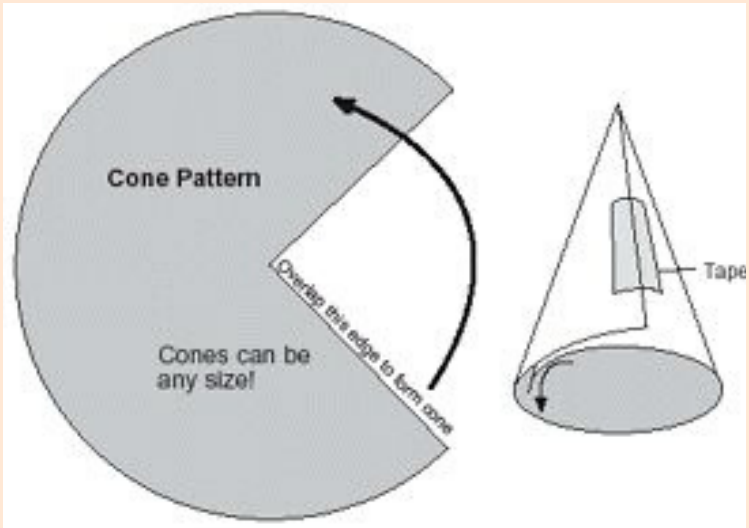
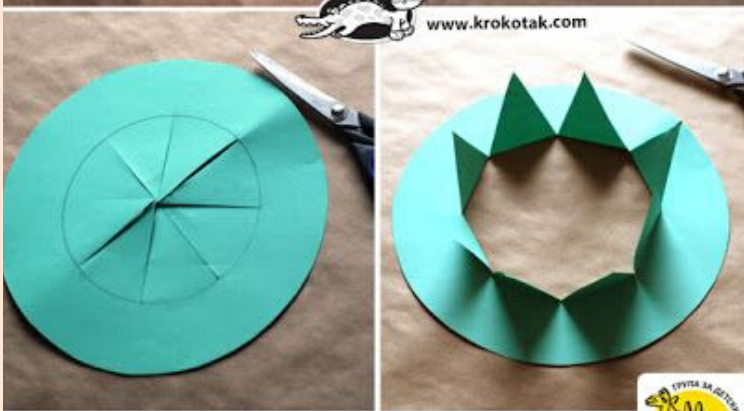
2



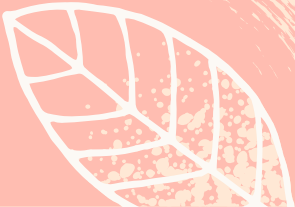
© 2013 Paper Zen / Cecelia Louie



 www.krokotak.com



وصفات؟



الوصفة و الصور من حساب ربي
@rubasinpi

فكتوريا كيك

مقادير الكيك:

- ٣ بيضات
- املعقة فانيليا سائلة
- ثلاث ارباع كوب سكر
- ثلاث ارباع كوب حليب
- نص كوب زيت
- كوب و ثلاث ارباع دقيق
- ١ ونص ملعقة كبيرة بيكنج بودر

الطريقة:

يخلط البيض و السكر ثم تضاف الفانيليا و الحليب و الزيت و نستمر بالخلط، ثم نضيف الدقيق و البيكنج باودر المنخولة مسبقاً. تخبز في صينيتين أو صينية واحدة ثم تقسم لجزئين بعد الخبز. نضيف الكريمة على طبقة الكيك الأولى و نصف الفراولة فوق الكريمة ثم نحط طبقة الكيك الثانية. للتزيين: قطع فراولة - سكر بودرة مرشوش

الكريمة:

- ١٠٠ غرام جبن كريمي مثل (فيلادلفيا)
- ٢٥ غرام زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- ٥٠ غرام قشطة خفق (مخفوقة مسبقاً)
- ٩٥ جرام سكر بودرة

يخفق الجبن ثم تضاف له الزبدة ثم القشطة المخفوقة و بالأخير يضاف السكر تدريجياً.



انسخ الباركود للإنتقال
مباشرة للحساب



@nadacontent



انسخ الباركود للانتقال
مباشرة للحساب

الوصفة و الصورة من حساب مريم
@iiee1_

كعكة الجزر والجوز

المكونات:

المكونات السائلة:

- ٤ بيضات بحرارة الغرفة
- نص كوب سكر
- نص كوب زيت نباتي
- كوب حليب سايل

المكونات الجافة:

- كوبين ونص دقيق
- ملعقة بكنج باودر
- ذرة ملح
- ملعقة قرفة

الطريقة:

نخلط المكونات السائلة و نضيف عليها المكونات الجافة بالتدرج، و آخر خطوة نضيف كوب جزر مبشور و نصف كوب عين جمل، ندخلها الفرن للخبز .
نقسمها إلى نصفين بعد الخبز و نحشيها بالكريمة البيضاء.

الكريمة البيضاء:

- قشطة قيمر
- ظرف دريم ويب
- سكر بودرة
- قليل كريمة خفق

تخفق المكونات ثم تحشى بها الكعكة و توضع على الوجه و تزين حسب الرغبة.





انسخ الباركود للإنتقال
مباشرة للحساب

الوصفة و الصورة من حساب
@life2020_

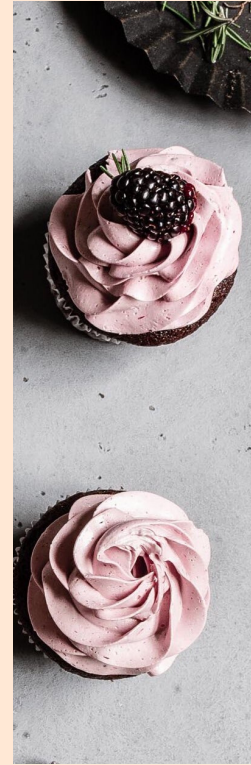
كب كيك الشوكلاتة:

مكونات الكيك:

- اونس كوب طحين (١٨٠ جم)
- نص كوب مسحوق الكاكاو (٥٠ جم)
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ٢ ملعقة صغيرة روز ماري طازج مفروم (إكليل الجبل)
- ربع ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- ١ و نص كوب سكر (٢٥٠ جم)
- نص كوب زيت (١٠٠ جم)
- ٢ بيضة
- نص كوب حليب دافيء (١٢٠ مل)
- نص كوب قشطة خفق دافئة (١٢٠ مل)
- ثلاث أرباع كوب رقائق شوكلاته صغيرة (١٣٠ جم)

الطريقة:

- يسخن الفرن إلى ٣٥٠ فهرنهايت
- ننخل الطحين و مسحوق الكاكاو و البيكنج صودا في وعاء متوسط الحجم ثم نضيف إكليل الجبل المفروم ونحرك.
- في وعاء آخر نخلط السكر و البيض و الزيت ثم نضيف الدقيق و نضع الخلاط على سرعة منخفضة متوسطة.
- نضيف الحليب الدافيء و كريمة الخفق و نكمل الخلط.
- نملأ الكب كيك بالخليط إلى ثلاثة أرباعه فقط
- نخبزهم لمدة ١٥ دقيقة أو حتى يخرج عود الأسنان نظيف.
- ترفع من الفرن و تترك لتبرد قبل التزيين.



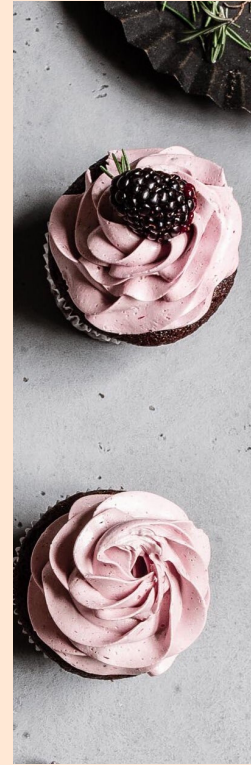
كريمة الكب كيك:

المكونات:

- توت طازج أو مجمد
- جبن كريمي بدرجة حرارة الغرفة مثل فيلادلفيا (٢٢٧ جم)
- ١ ونص كوب سكر بودرة (٢٥٠ جم)
- ٢ ملعقة صغيرة فانيليا
- زبدة غير مملحة (١١٣ جم)

الطريقة:

- نهرس التوت في وعاء و نصفيه من البذور.
- نخفق الجبن و الزبدة و الفانيليا على سرعة متوسطة عالية حتى يصبح خفيفاً وكريمياً.
- نخفض السرعة ونضيف السكر تدريجياً ثم التوت.
- يخلط جيداً ثم يزين بها الكيك.





الوصفة و الصورة من حساب أنهار
@anhar_m_s

انسخ الباركود للإنتقال
مباشرة للحساب

تشيز التوت

المكونات:

الطبقة الأولى:

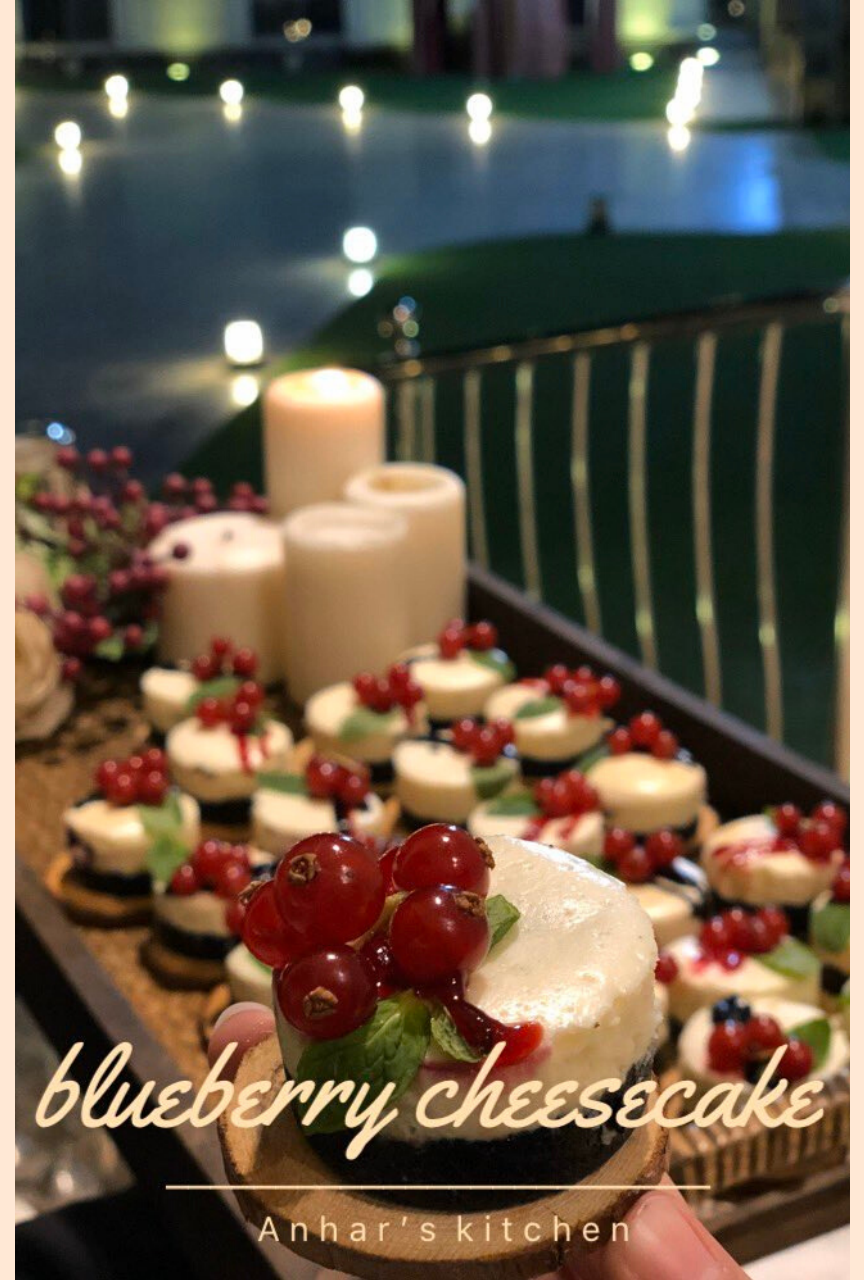
- كأس ونص بسكوت دايجستيف مطحون.
- ربع كأس بسكوت أوريو مطحون بدون كريمة
- زبدة للعجن.
- ملون طعام لون أسود

الطبقة الثانية:

- علبتين زبادي
- ٨ حبات جبن كيري أو مثلث
- ٧ فناجيل سكر
- ٧ فناجيل حليب بودرة.
- توت أسود طازج أو مجمد
- أوريو مجروش

الطريقة:

نخلط الزبادي و الجبن والحليب و السكر في الخلاط ونصب نصف الخليط على طبقة البسكوت.
نوزع قطع التوت المقطعة إلى قطع صغيرة مع الأوريو المجروش على الكريمة، ثم نضع باقي الخليط.
ندخله الفرن من فوق على نار هادئة لين يتماسك
ثم ندخله الثلاجة و يزين حسب الرغبة.



blueberry cheesecake

Anhar's kitchen



الوصفة و الصورة

من حساب

@life2020_

كوكيز غريبة مع مربى توت أو توفى

المكونات:

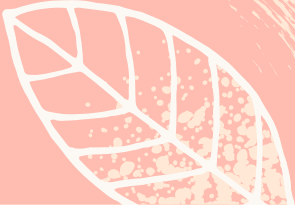
- ٣ ونص كوب دقيق
- ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة ملح
- ١ ونص كوب زبدة غير مملحة
- ١ كوب سكر بودرة
- ٢ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ونص ملعقة صغيرة قشر ليمون
- ثلثين كوب مربى توت بدون بذر أو توفى

الطريقة:

- نسخن الفرن مسبقاً على ٣٥٠ درجة فهرنهايت، نجهز صينيتين ونلبسها ورق خبز.
- في وعاء صغير: نخلط الدقيق و الملح.
- في وعاء كبير: اخلطي الزبدة و السكر البودرة حتى يصبح الخليط رقيق، ثم نضيف الفانيليا و برش الليمون حتى تمتزج، ثم نضيف الدقيق كوب في كل مرة حتى نحصل على عجينة مفتتة.
- نضغط العجينة حتى نحصل على كرة ناعمة.
- نقسم العجينة إلى قسمين و نغلف كل قسم بغلاف بلاستيكي و ندخلها إلى الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة.
- نرش السطح بقليل من الدقيق و نفرد العجين و نقصها بواسطة القطاعة المختارة، نخبزها لمدة تتراوح ١٠-١٢ دقيقة
- بعد ما تبرد نضع ملعقة صغيرة من المربى أو التوفى ثم تغلق بقطعة أخرى و ترش بالسكر البودرة.
- صالح للتخزين لمدة تصل إلى أسبوع.



مسابقات؟



مسابقة الكلمات المعكوسة

(مثال: أسماء الأنبياء)

الأدوات:

الكلمات- أوراق - أقلام

طريقة اللعب:

يقراً مقدم اللعبة الكلمات بالعكس مع ذكر انها أسماء لأنبياء،
واللاعبين يكتبون إسم النبي الأصلي.
يحدد الفائز الأكثر كتابة للأسماء الصحيحة.

الكلمات:

إبراهيم - (ميهاربا)
ادريس - (سيردا)
محمد - (دمحم)
يونس - (سنوي)
اسماعيل - (ليغامسا)
شعيب - (بيعش)
اسحاق - (قاحسا)



مسابقة شجرة العائلة

الأدوات:

الأسئلة مكتوبة أو مطبوعة - أقلام

طريقة اللعب:

تصاغ الأسئلة على حسب العائلة و حجمها
ويختار متسابقين أو فريقين وتوزع عليهم الأسئلة:

توضيح:

الأسئلة المذكورة مثال على الفكرة مع افتراض ان اسم جدات العائلة
نوره و موزي، ويمكن اقتصار الأسئلة على قرابة الأم و الأب.

- أول مولود لجدته نوره؟
- البنت الأولى للبنات الأولى لجدته نوره؟
- الولد الثاني للولد الثالث لجدته موزي؟
- الحفيد الثالث لجدته نوره؟
- الولد الثالث للبنات الثلاثة لجدته موزي؟
- البنت الثانية للبنات الرابعة لجدته نوره؟



مسابقة الكلمات السريعة

الأدوات:

الكلمات ، أوراق ، أقلام

طريقة اللعب:

يتم قراءة الكلمات بسرعة بشكل متتالي و سريع و يقوم اللاعبون بكتابة الكلمات بشكل سريع، الفائز هو أكثرهم كتابة للكلمات.

مجموعة الكلمات:

كلمات ١ :

حبر - بحر - صقر - صخر - نسر - جسر - جمر - حجر - جاسوس - جاموس - فاس - فراس - مكناس - مكنسة - مغسلة - ملعقة - مطرقة -- شرنقة - حصير - سرير - قصدير - عصير - جرير - حصه - قصه - رصه.

كلمات ٢ :

عميد - سعيد - معيد - سميد - سامي - رامي - حرامي - قمر - مقر - سمر - سهم - همم - فلم - ظفر - بقر - ماجد - ساجد - هاجد - طار - نار - شرار - فار - سكيينة - سفينة.

كلمات ٣ :

بنان - فنان - بناء - سناء - جد - خد - لبن - ابن - سعيد - معيد - حميد - كفر - فجر - عصر - جسر - قمر - حجر - همم - شمس - همس - لمس - جبل - جمل - قام - نام - نور - بيتيفور.



لعبة دقة الملاحظة

طريقة اللعب:

يتم اختيار لاعبين ويقفون بمواجهة بعضهم ، يطلب منهم ملاحظة كل التفاصيل في الطرف الآخر .
وبعدها تغطي أعينهم أو يقفون بشكل معاكس لبعضهم
ويتم طرح أسئلة دقيقة من المقدم عن بعضهم، على سبيل المثال:

- شكل اللبس
- لونه
- ايش لابس اكسسوارات
- لون الجزمة
- صندل؟
- لون الروج
- فيه كحل ولا بدون
- طريقة تسريح الشعر



لعبة ملامح الوجه

الأدوات:

ستار - صندوق فيه أدوات متفرقة مثلاً: مبشارة - بيضة - مشط - برتقالة - ربطة شعر- جوال ... الخ

طريقة اللعب:

يقف المتسابقين أمام بعض ويوضع الستار بين الأداة و اللاعب الثاني.
اللاعب الأول يصف أحد هذه الأدوات للثاني.
والثاني يحدد صدقه من كذبه في الوصف.

توضيح:

الموصوف: بيضة

المستابق الأول يقول في الوصف: شيء دائري لونه وردي عليه فيونكة.
أو ممكن يقول شيء بيضاوي موجود فالثلاجة، ناكله في الفطور.
فالمستابق الثاني بيكتشف صدقه من كذبه من خلال ملامح وجهه.

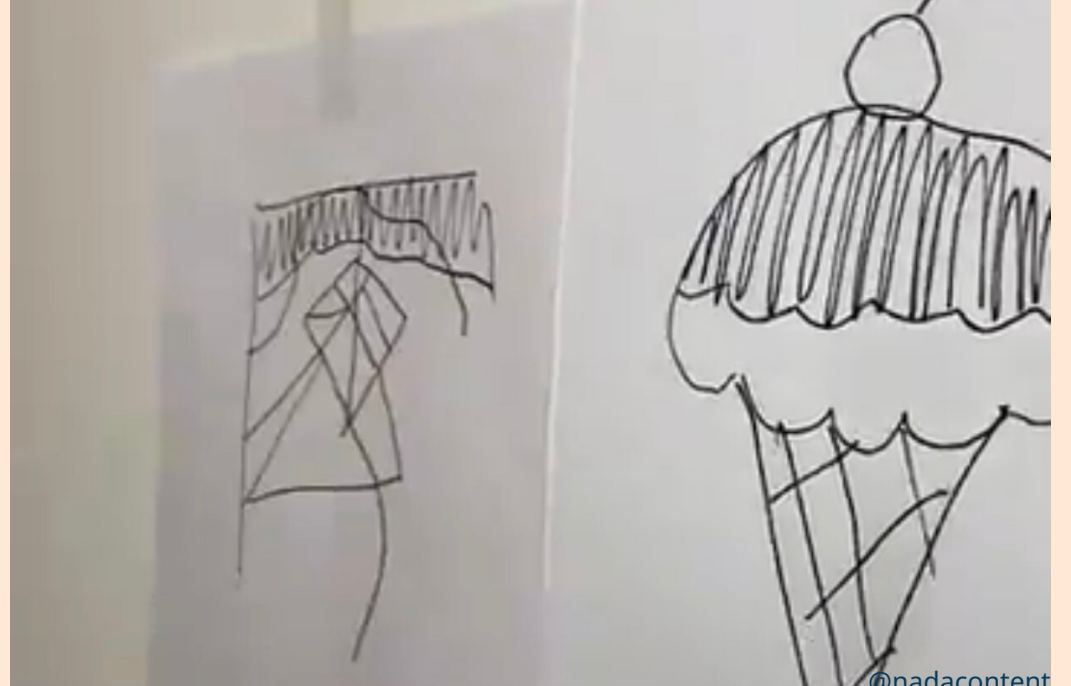
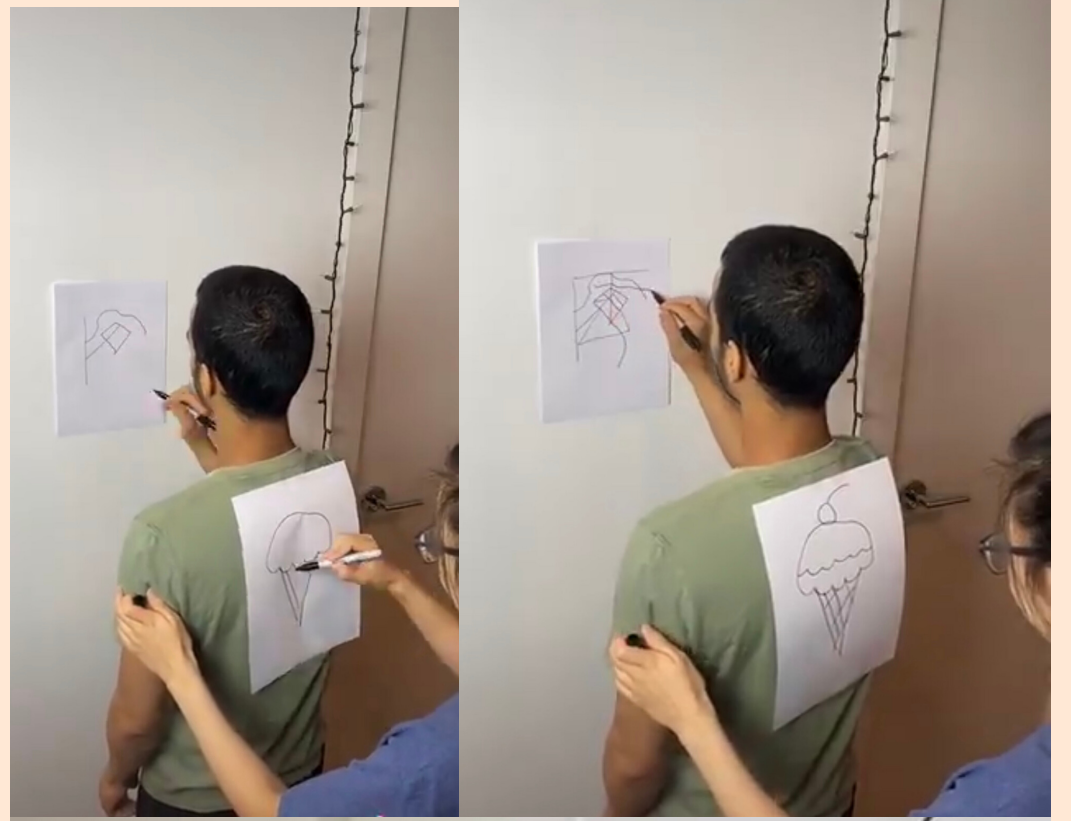


لعبة محاكاة الرسم

الأدوات:
أوراق - أقلام

طريقة اللعب:

يختار لاعبين، وتلصق الأوراق من أمام و خلف اللاعب الأمامي كما في الصورة.
اللاعب الخلفي يرسم رسمة، و اللاعب الأمامي يحاول محاكاته في كل خطوة، إلى أن تنتهي الرسمة ثم توضع الرسميتن بجانب بعضها و يقارن بينهما .



لعبة شراب الرأس

الأدوات:

شرابين طويلة - كورتين - كاسات ورقية أو علب ماء فارغة.

طريقة اللعب:

تدخل الكور بداخل الشراب، و يتم اختيار لاعبين يثبتون الشراب على رؤوسهم و يحاولون اسقاط الأكواب. يحدد الفائز الذي يسقط جميع الأكواب.



لعبة اسياخ المكرونة

الأدوات:

مكرونة حلقات - أسياخ شواء

طريقة اللعب:

تقسم المكرونة بالتساوي بين لاعبين اثنين،
و يثبتون سيخ الشواء بأسنانهم و يحاولون إدخال
المكرونة فيه.
اللاعب الفائز هو الذي يكمل حبات المكرونة الخاصة
فيه. يمكن استبدال المكرونة بحلقات حلاو بولو.



لعبة حمل البالون

الأدوات:
بالونات

طريقة اللعب:

تلعب بطريقتين :

- الطريقة الأولى: يقسم اللاعبون إلى فريقين و يحملون البالونات الظهر بالبطن مثل الصورة. ويتسابقون لخط النهاية ذهاب و رجوع. الفريق الفائز هو الذي يحافظ على بالوناته دون إمساكها.
- الطريقة الثانية: يختار لاعبين و يحملون البالونه بين رجليهم و لزيادة الصعوبة ممكن أن تزيد بلونتين تحت يديهم و يتسابقون لخط النهاية. يحدد الفائز الذي يحافظ على بالوناته دون إمساكها.



لعبة اسقاط الأكواب

الأدوات:
أكواب- بالونات

طريقة اللعب:

يختار لاعبين، و يعطى كل واحد منهم بالونه و يصف أمامهم مجموعة من الأكواب، المطلوب منهم نفخ البالون بسرعه و طرح الأكواب بالهواء الذي بداخلها.
يحدد الفائز الي طرح أكوابه كلها.



لعبة تفريغ العلبة

الأدوات:

علب مناديل فارغة- شريط طويل يربط فيها- كور صغيرة
أو أي أقراص أو ادوات تدخل في العلبة بسهولة.

طريقة اللعب:

يربط حول كل لاعب علبة المناديل و يقومون بالهز و القفز إلى أن
تتفرغ العلبة كاملة. بحدد الفائز الذي يفرغ علبته تماماً.



لعبة تحدي الأكل

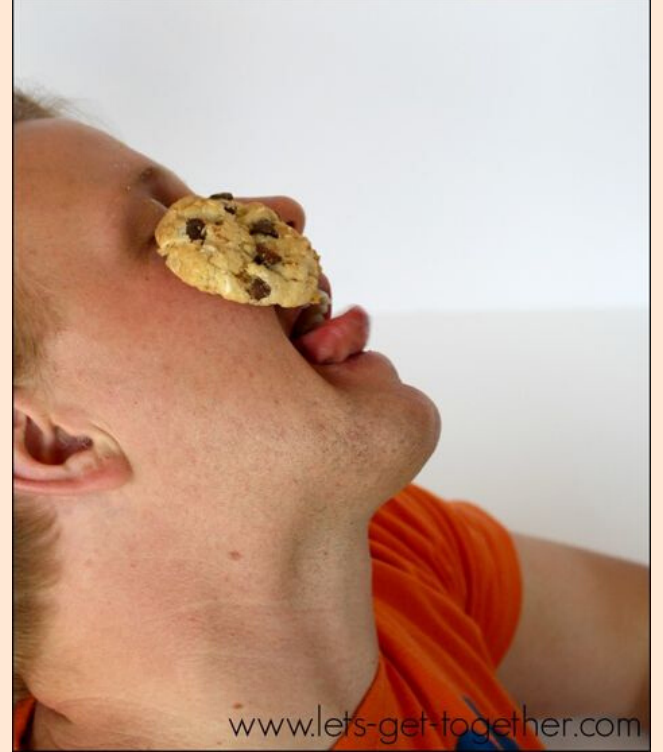
الأدوات:

حبة كوكيز صغيرة - أو عين جمل - أو أوريو

طريقة اللعب:

توضع القطعة فوق الخد و يحاول اللاعب تقريبها من فمه و أكلها من دون أن يلمسها.

COOKIE FACE



تم بحمد الله و توفيقه.
أشكر كل من سعى للاستفادة من هذا الملف و نشره لإتباع سنة نبينا محمد
صلى الله عليه وسلم في إظهار الفرح و السرور بالعيد.
أسأل الله أن ينفع به و يجعله خالص لوجهه الكريم.

دامت أعيادكم مزهرة.
ندى.

