# إجابات أسئلة مراجعة الدرس الثاني

## نماذج من تراثنا الأردني

### 1. الفكرة الرئيسة

- أبين أبرز العادات المتعلقة بالزواج.

- الجاهة.
- حفل العرس.
- النقوط.

- أستنتج القيم الاجتماعية المتضمنة في عادات الزواج.

- تعزيز قيم التعاون والتكافل.
- إكرام الضيف.

- أذكر ثلاث أكلات شعبية تُشتهر بها المملكة الأردنية الهاشمية.

- المنسف.
- الرشوف.
- المكمورة.

### 2. المصطلحات

- أوضح المقصود بكل مما يأتي: العادات، التقاليد، الجاهة، الأكلات الشعبية، الصاج، الطابون.

العادات: هي مجموعة الأفعال أَو الممارسات التي اعتاد الناس على فعلها في المناسبات المختلفة، وقد توارثتها الأجيال عبر الزمن.

التقاليد: فهي مجموعة من قواعد السلوكِ التي تنتج مِنْ اتّفَاقِ المجتمع عليها وتستمد

قوتها منه.

التراث غير المادي: الذي يشمل ممارسات فكريةً وثقافيةً ومعارف، وممارسات اجتماعيّة كالعادات والقيم والاحتفالات.

الجاهة: عُرف عشائري، حيث يجتمع عدد من أقارب العريس وأصدقائه ويتوجهون إلى أهل العروس لخطبتها.

الأكلات الشعبية: أكلات تأثرت بالبيئة المحلية المعتمدة على الإنتاج الزراعي أو الحيواني؛ منها ما يرتبط بمناطق معينة، ومنها ما هو مرتبط بمناسبات الأفراح والأتراح أو مواسم الحصاد.

الصاج: غطاء معدني مقبب قليلاً ومفلطح، يوضع فوق الموقد ويستخدم في خبز نوع من الخبز يسمى الطابون.

الطابون: خبز يخبز في حفرةً في الأرض، وتكون في مكان بعيد عن الرياح توقد النار في قاع الفرن وتوضع الحصى المدوّرة فوق النار ويفرد العجين عليها؛ فيخرج الرغيف متشكلاً على شكل الحصى.

3. التفكير الناقد والإبداعي

- أفسر سبب وضع فنجان القهوة أمام كبير الجاهة.

يوضع فنجان القهوة أمام كبير الجاهة، ولا يشربها إلا إذا وافق أهل العروس على طلبه.

- أبين أهمية المحافظة على تناول الأكلات الشعبية.

للأكلات الشعبية دلالات اجتماعية وثقافية وتعد الأكلات الشعبية تراثاً ثقافياً لكل شعب.

4. العمل الجماعي

بالاستعانة بشبكة الإنترنت، أتعاون مع أفراد مجموعتي في كتابة تقرير يتناول المأكولات الشعبية في مناطق مختلفة من العالم.

اليابان:

سوشي: وجبة من الأرز المخلوط بالخل والسكر، مع أنواع متنوعة من السمك الطازج

والخضروات.

إيطاليا:

البيتزا: قاعدة عجين مع صلصة الطماطم ومكونات متنوعة مثل الجبن والنقانق والفطر.

الباستا: تتضمن أنواعًا مختلفة من المعكرونة مع صلصات متنوعة.

الهند:

كاري: وجبة تشمل اللحم أو الخضروات مع صلصة التوابل والأرز.

المكسيك:

تاكو: قشرة التورتيلا المحشوة بلحم البقر أو الدجاج والخضروات.

الخليج العربي:

:الكبسة طبق من الأرز واللحم أو الدجاج، يُطهى مع مجموعة متنوعة من التوابل.

:المجبوس طبق من الأرز واللحم أو الدجاج، يُطهى مع مرق السمك.

:البرياني طبق من الأرز واللحم أو الدجاج، يُطهى مع صلصة الطماطم.

المغرب:

الطاجين: وجبة مغربية تتضمن اللحم والخضروات والفواكه مع مزيج من التوابل.