

البشارة! بكرا عيد!

وصفنا لكم ملف متكامل لقضاء العيد في البيت





* خليك_بالبيت

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda



الملف اجتهاد شخصي

وجميع الحقوق محفوظة إلى ة

إعداد وكتابة المحتوى : د. العنود العصيمي

Instagram: @alanoud_os

Email: AD@alanoudos.com

رسم وتصميم : فداء العبودي

Instagram: @ifeda

Email: ffeda1997@gmail.com





في يوم ١٩ رمضان لعام ١٤٤١ هجري

اعلنت وزارة الصحة الحجر الكلي لايام العيد!!

كلنا تضايقنا وزعلنا وماتخيلنا كيف بيكون صباح العيد بدون جمعتنا ولمتنا

العود فكرت فكرة! ولكن كان ينقصها شيء!

كلمت فداء وعرضت عليها الفكرة وبدينا نشتغل عليها

ولانها نحب الناس تكون مبسوطة

ومن منطلق حديث الرسول صلى الله عليه وسلم (إن من احب الاعمال إلى الله إدخال السرور على قلب مؤمن)

قررنا يكون عيدنا وعيدكم مختلف! ♡

وصنعنا لكم ملف متكامل لقضاء العيد في البيت

البشارة! بكرا عيد!

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

محتويات ملف بكرا عيد

المحتوى الاول:
زين عيدك
- تعليقات جدارية
- علب توزيعات
- عيديات طراطيع

المحتوى الثاني:
فطور العيد
- قاعدة للصحون
- بطاقة بالعائلة
- وصفة ساندوتشات الحلوي
- وصفة بيض بالتوست

المحتوى الثالث:
حلويات العيد
- تعريسة كيك
- تغريسات للحلويات الصغيرة
- وصفة بقلاوة بالفستق والتوكولاته
- وصفة كيكة العيد

المحتوى الرابع:
سهرة العيد
- برد على قلبك قبل تتحسر
- العاب ممتعه وتحمس!

المحتوى الخامس:
هدايا العيد
- تغليف
- خشبيات
- طلع لك اسم مين؟

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

من قلب العنود لجميع المسلمين♡

قال الله تعالى: (ذَٰلِكَ وَمَن يُعَظِّمْ شَعَائِرَ اللَّهِ فَإِنَّهَا مِن تَقْوَى الْقُلُوبِ)

هذه السنة عيدنا مختلف، وبالتأكيد بيكون مميز ونقدر نفيها ذكرى رائعة بأبسط التفاصيل

مثل حلوى منزلية تشتركن بصنعها ليلة العيد وزينة مبهجة نصنعها مع أطفالنا ونعلقها في منازلنا

وحتى فطور صباح العيد اللذيذ بلمة أسرتنا وأطفالنا! وياسلام على سهرة العيد مع القهوة وحلويات العيد

والعاب ممتعة ورحلة!

استبشروا بالعيد وتفائلوا به. استمتعوا بتفاصيل العيد واستشعروها

هدية الله لكم بعد صيام ٣٠ يوم!

جلست افكر وجاء على بالي قرحتنا إذا قالوا بكرا عيد!

عشان كذا....

البشارة! بكرا عيد!

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda



زيّن عيدك



تعليقان جداريّة



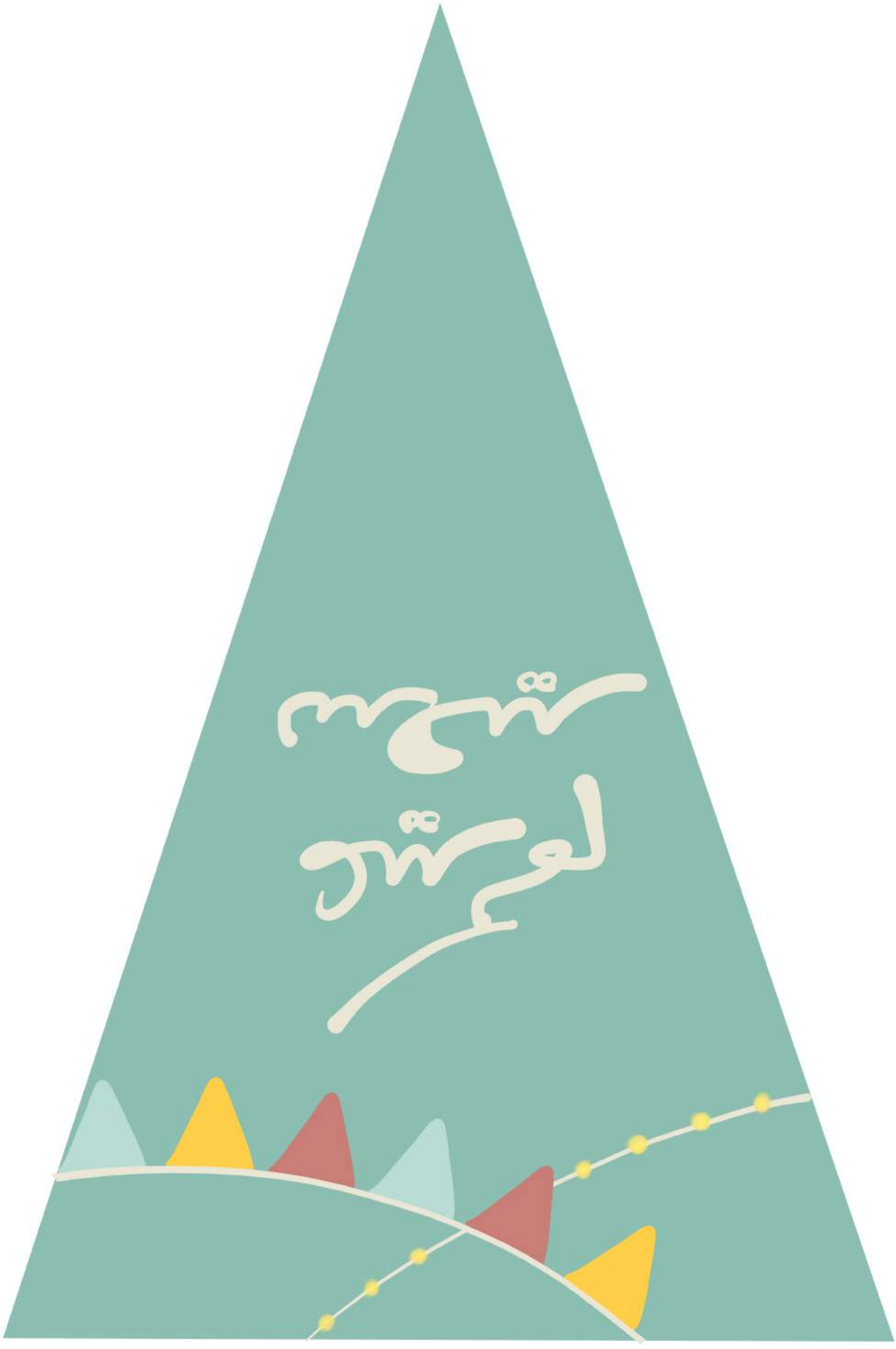
بطاقتان معايدة

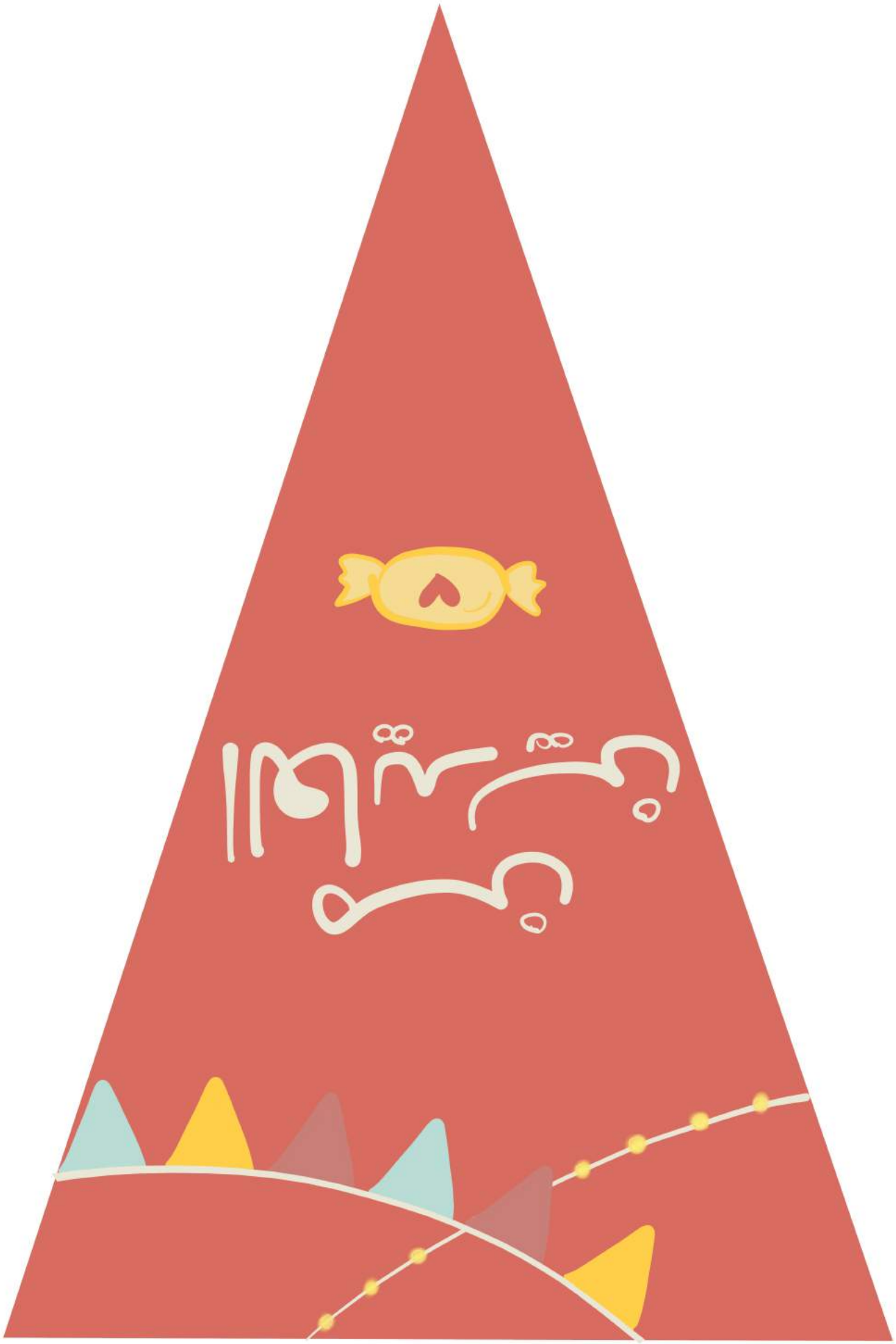


عيديّتان للأطفال

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

عيد سعيد







كل عام وأنت بخير

من:



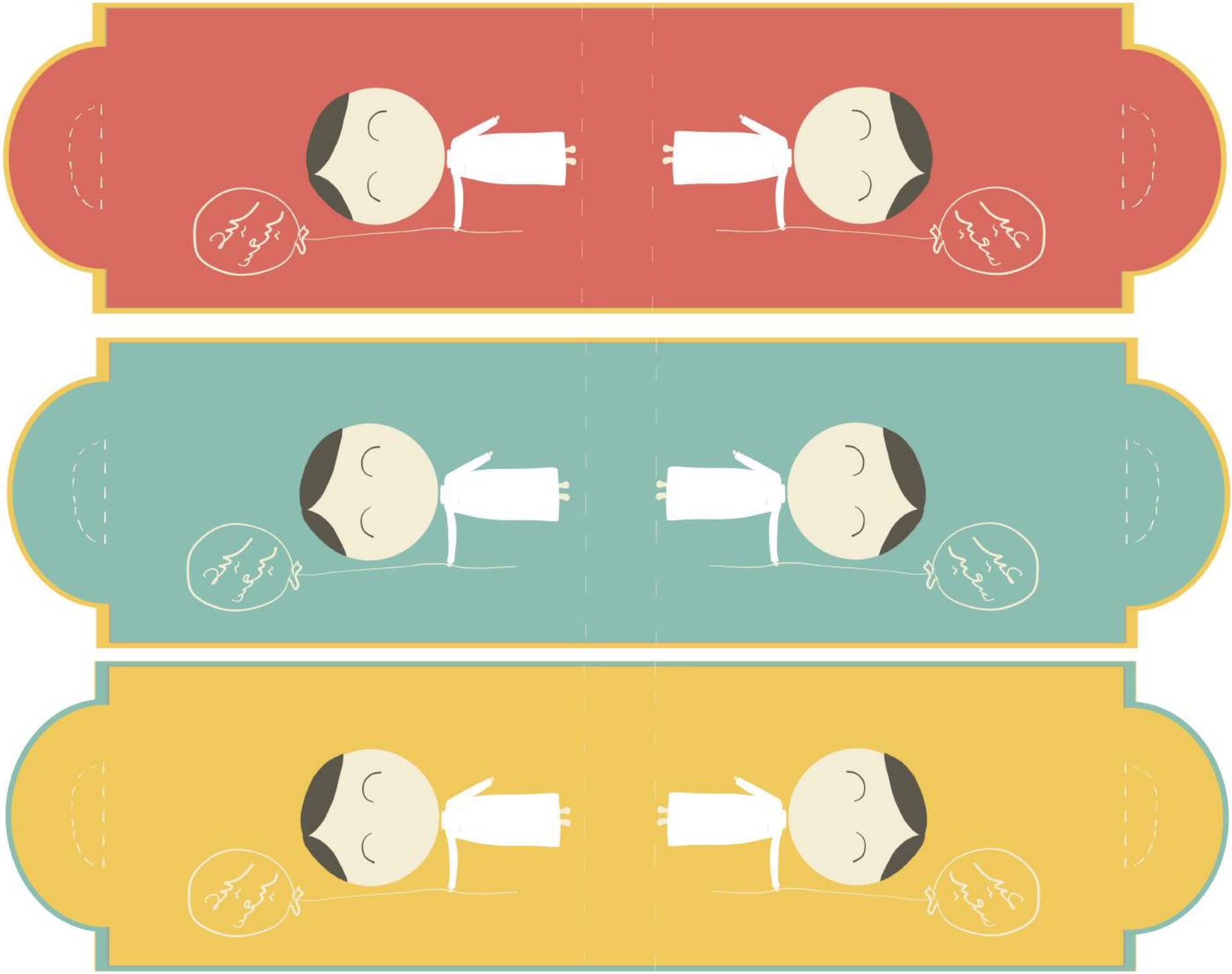
كل عام وأنت بخير

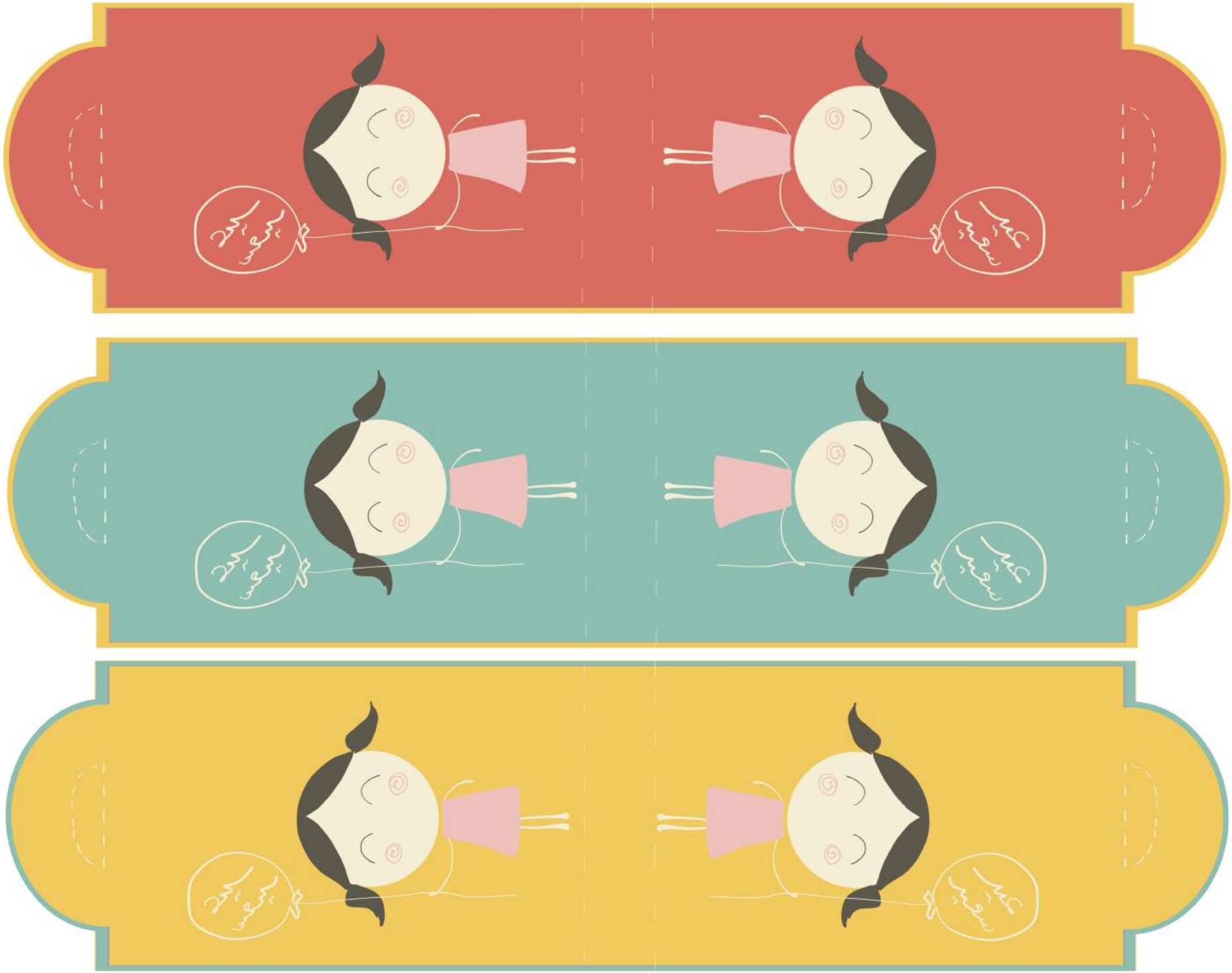
من: _____



كل عام وأنت بخير

من:





فطور العيد



وصفات فطور



بطاقة بالعائلة



قاعدة صحون

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

قاعدة صحون

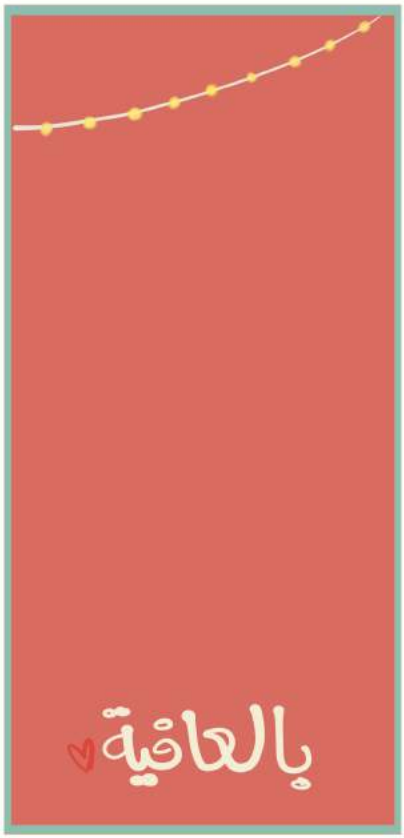
جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

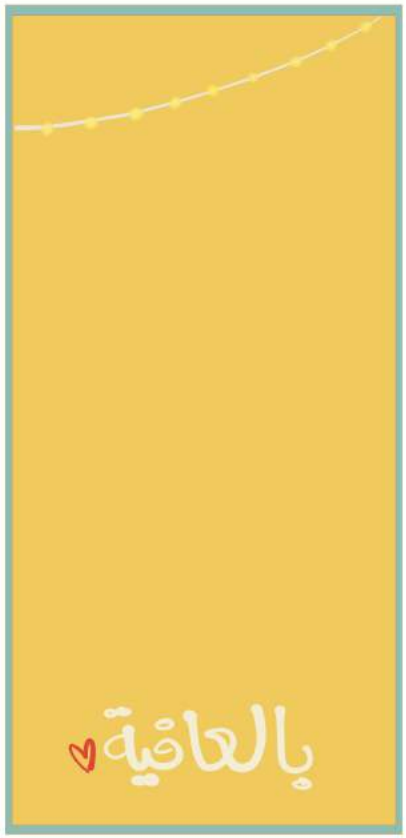


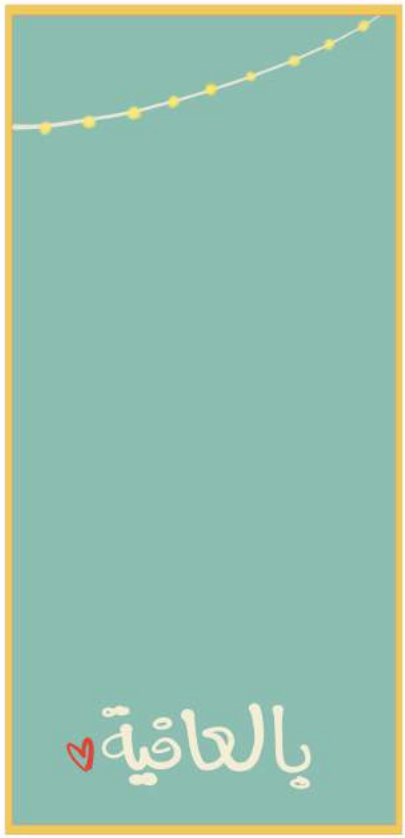
عيدكم
سعيد



عيدكم سعيد


بالعافية


بالعافية


بالعافية

ميني كروسان الحلومي



نحتاج :

ميني كروسان , حلومي , جرجير او خس
طماطم , باذنجان "اختياري"

الخطوات :

- نفتح الكروسان وممكن ندهنه بأي صوص جاهز مفضل لديكم مثلاً (صوص البيستو او معجون الزيتون)

- نضيف الحلومي المشوي (طريقته نشوية في صاج مع شوي زيت زيتون ونقلبه على الجهتين حتى يتحمر) مع رشة خفيفة زعتر
- نضيف خس او جرجير وطماطم - خطوة اختيارية ممكن نضيف لهم شرائح باذنجان مشوية بالفرن.

Instagram: @njoodfood
Email: njoodsfood@gmail.com

نجود عبدالله

بيض بالتوست







نحتاج :
توست , بيض , زبدة بقدونس, فلفل اسود وملح
بهارات ايطالية, جبنة پارميزان او تشدر حسب الرغبة

الخطوات:
- نحضرالتوست ونقص فتحة دائرية بالمنتصف
- ندهن التوست بزبدة طرية - نضيف بيضة واحد في
منتصف التوست ونرش عليه فلفل اسود وملح وبهارات ايطالية وجبنة الپارميزان
- نخبزه في فرن مسبق التسخين
على١٨٠درجة مئوية لمدة ١٥دقيقة
حتى يتماسك البيض ويصبح التوست ذهبي - نزين بالبقدونس ويقدم

Instagram: @njoodfood
Email: njoodsfood@gmail.com

نجود عبدالله

حلويات العيد



تغريسات كب كيك



وصفات لذيذة

تغريسة كيك

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda


عساكم من عواده

عساكم من عواده

عساكم من عواده

من العايدين

من العايدين

من العايدين

عيدكم سعيد

عيدكم سعيد

عيدكم سعيد



بقلاوة الفستق بالشوكلاته



نحتاج :

علبة عجينة جلاش , 2 كوب سكر , 2 كوب فستق مطحون, ليمونه
شوكلت نصف محلى , إصبعين زبدة غير مملحة ومذابه

الخطوات :

- نجهز الشيرة وهي عباره عن كوبين سكر + كوب ماء + عصير نصف ليمونه نتركه يغلي على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.
- نسخن الفرن على ١٦٠ درجة مئوية.
- لعجينة الجلاش نقوم بفتحها و قص العجينة بالمنصف بشكل عرضي و نضع الرقائق في صينية و فوقها منشفة رطبه لكي لا تنشف العجينه.
- نأخذ شريحتين من عجينة الجلاش و ندهن بينهما بالزبدة المذابه او السمن ثم نضع طبقة ثالثه اخيرة و ندهن بالزبدة و نرش الفستق على كامل الطبقة.
- طريقة اللف، نأخذ عصا طويلة مناسبه لطول العجينة و نضعها في الطرف و نبداء نلف العجينة عليها بالكامل، ثم بكلتا اليدين ندفع أطراف العجين نحو منتصف العصا بحيث تصبح العجينة مضغوطة على بعضها و ثم نسحب العصا خارجا مع الحرص على المحافظة على شكلها ، نضع اول دفعه في قالب مستطيل يناسب حجم العجينة و نكرر العملية حتى تنتهي كامل الكمية.
- ندخل القالب في فرن مسبق التسخين على درجة ١٦٠ مئوية لمدة ٤٠-٥٠ دقيقة، يجب ان تكون حرارة الفرن هادئة لكي تستوي طبقات الجلاش برفق حتى تتحمر و تصبح ذهبية.
- فور خروجها من الفرن نسقيها بالشيرة و نتركها حتى تبرد بحرارة الغرفة.
- اخيراً نزينها بالشكولاتة والفستق حسب الرغبة.

Instagram: @njoodfood
Email: njoodsfood@gmail.com

نجود عبدالله

كيكة فانيلا بالفراولة والكريمة









المكونات الرطبة :

- ٤بيض - كوب سكر - ٢ملعقة صغيرة فانيلا سائلة - كوب حليب طازج - نصف كوب زبدة ذائبة

المكونات الجافة :

- ننخل ٢كوب دقيق - ملعقة صغيرة بيكنج بودر رشة ملح

الطريقة :

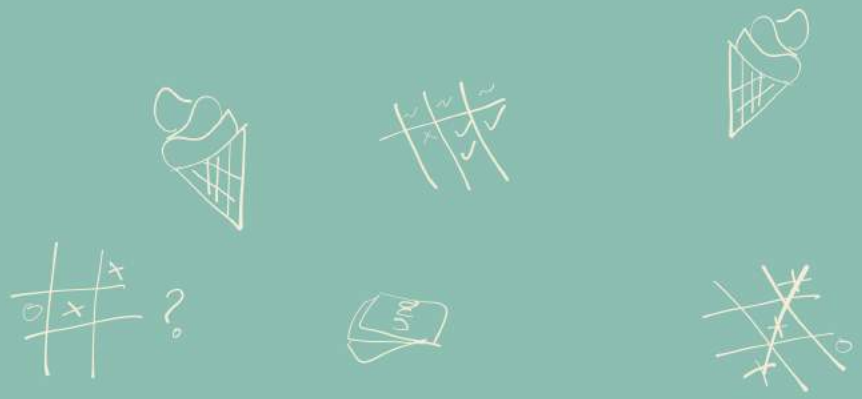
- نخفق البيض والسكر والفانيلا لمدة٧دقائق حتى يتضاعف حجمة ويصبح باهت
- نضيف الزبدة الذائبة ونخفق
- نضيف المكونات الجافة تدريجياً بالتناوب مع الحليب ونخفق حتى يتجانس الخليط.
- ننقل الخليط في قالب مدهون زبدة ونخبزه في فرن مسبق التسخين على درجة١٨٠مئوية لمدة٤٠دقيقة حتى ندخل عود خشبي و يخرج نضيف.
- نترك الكيك ليبرد١٠دقائق ثم نقلبه من القالب ثم نترك الكيك ليبرد تماماً ونزينها بالكريمة المخفوقة والفراولة الطازجة.

Instagram: @njoodfood
Email: njoodsfood@gmail.com

نجود عبدالله



سهرة العيد



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

برد على قلبك قبل تخسر!

نحتاج الى:

ايسكريم بقالة - ثلج - وعاء







Instagram: @houseno.5
Email: myhouseno.5@gmail.com

هاوس نمبر 5

الألعاب



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

من سبق لبق

الوصف : لعبتنا المفضلة وأسرع واحد دايم يخرب علينا!
العبوها 5 مرات وأكثر واحد يفوز له هدية

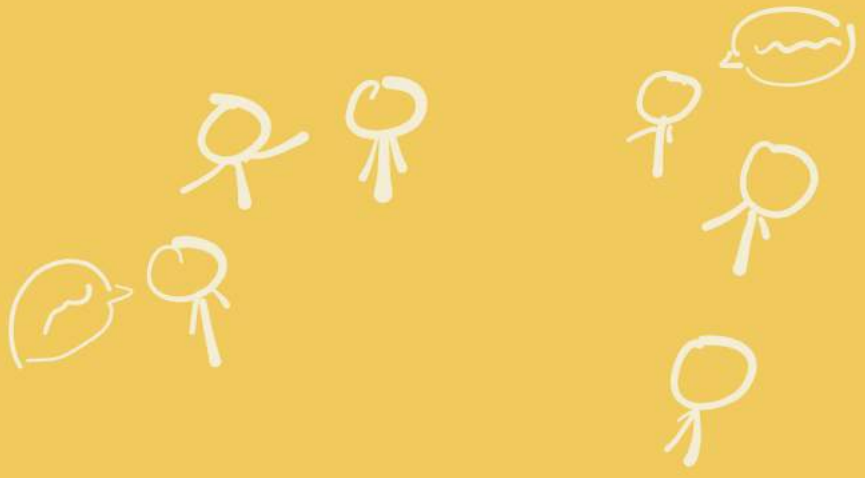


جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

انسان	حيوان	نبات	جماد	المجموع

لعبة الصملة!

الوصف : لعبة لفريقين, واحد منهم يقول جملة,
واسرع واحد يكملها بعده بأخر حرف له نقطة!
مين بصمل للنهاية؟



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

قديمك نديمك

الوصف : أكبركم يكتب أمثال قديمة بكلمة ناقصة
والي يكملها هو الفايز!

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

اللي مايعرف الصقر يشويه	إذا ماطاعك الزمان ولا طيعه	يا من شرا له من حلاله عله	ماكل ابيض شحم وما كل اسود فحم	اللي يبغى الدح ما يقول اح	شيء بلاش ربحه بينّ
إذا فات الفوت ماينفع الصوت	اللي مايعرفك ما يثمنك	كلن يرى الناس بعين طبعه	جيتك يا عبدالمعين تعين و أثرك يا عبد المعين تتعان	صام صام ،فطر على بصلة	المكتوب على الجبين لازم تشوفه العين
سيل مايبلك لايهمك	اللي ماله لسان ياكله الخنفسان	حبل الكذب قصير	القطو يحب خناقه	رجعت حليمه لعادتها القديمة	عنز ولو طارت
الرجال مخابر ماهي بمناظر	لسانك حصانك ان صنته صانك	الحي يحييك والميت يزيدك غبن	ارضي بقردك لا يجيك اقرد منه	ياشين السرج على البقر	لو كان فيه خير ما رماه الطير

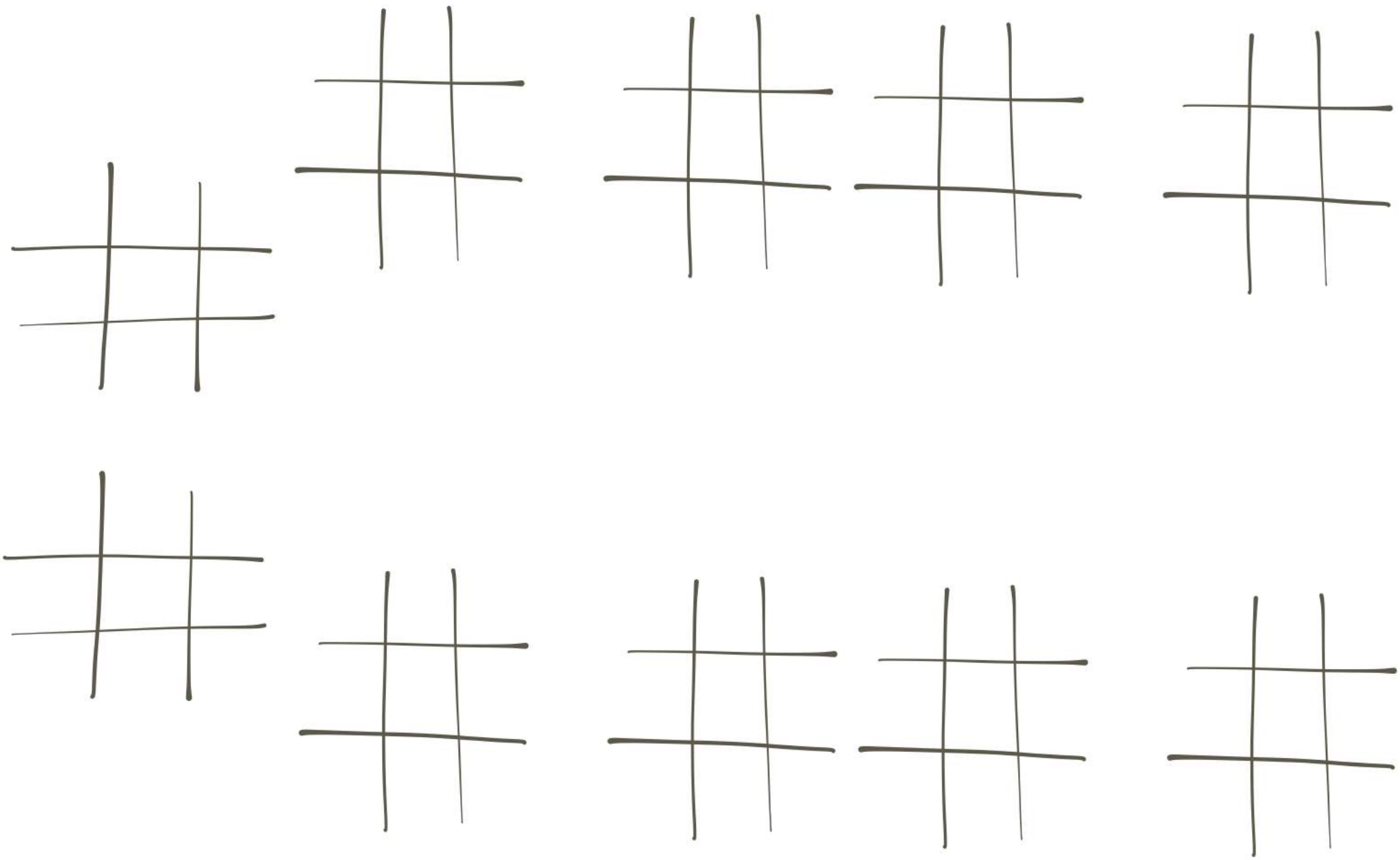
مقطار

الوصف : يقولون O دايم حظه قايم!
العبوها عشر جولات



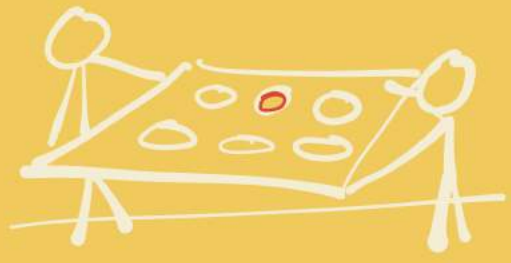


جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda



دبر لك كورة صغيرة

الوصف : كرتون أو قماش أو كيس
نقص فيه ٥ دوائر بحجم كورة صغيرة ,
نحدد وحدة منهم بالقلم الأحمر وهي مركز الفوز!
اهم شيء تحركون الكرتون بهدوء لين تدخل الكورة!



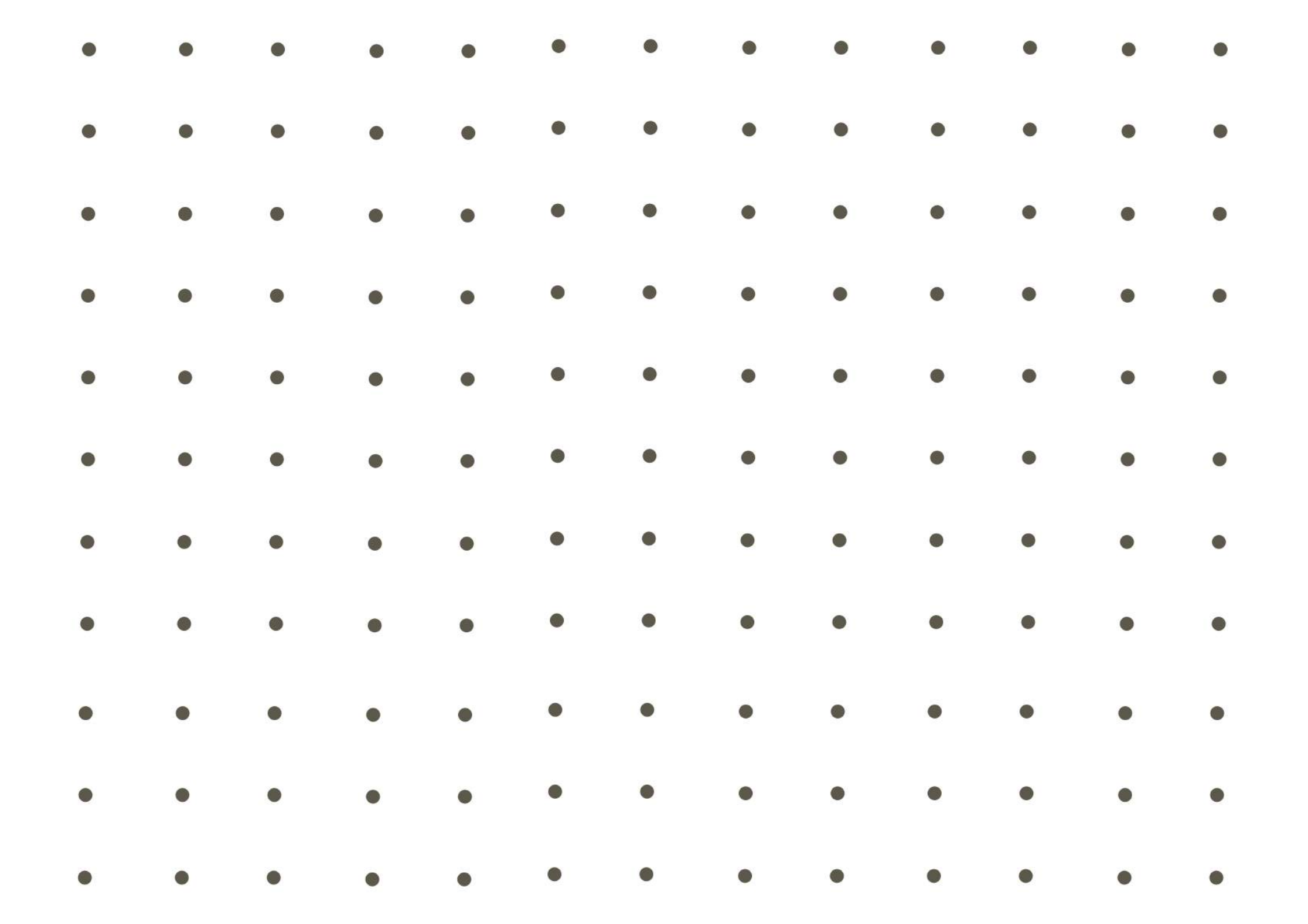
جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

تغدى فيهم قبل يتعشون فيك

الوصف : كم مربع بتكمل؟
اللعبة تكون بين شخصين وبقلمين مختلفين



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda



وينه؟

الوصف : رتب الاغراض من البيت بين سهله وصعبة مثل
فنجان القهوة , هيل , سكين , قطاعة كيك , شاحن جوال وغيره!
اكتب جملة توصف كل غرض بدون ماتذكر اسمه
واجمعوها في القرعة! انقسموا فريقين
وكل مرة يطلع شخص
ويسحب ورقة ويبحث عن الغرض
في ارجاء المنزل! اذا جبتوها في 3 دقايق لكم نقطة!



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

استخدم حواسك

قال تعالى:

(قُلْ هُوَ الَّذِي أَنْشَأَكُمْ وَجَعَلَ لَكُمُ السَّمْعَ وَالْأَبْصَارَ وَالْأَفْئِدَةَ قَلِيلًا مَا تَشْكُرُونَ (23)

الوصف : قبل تكتب تذكر ما الشيء الذي؟
واذكر 3 أشياء من كل صنف واستشعر..

ماالشيء اللي...

يُسمع _ _ _ _

يُرى _ _ _ _

_ _ _ _

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

ما الشيء الذي؟

يسمع	
يرى	
يُلمس	
يُذاق	
يشم	

هدايا العيد



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda


عيد
سعيد


من
العايدين


كل عام وانت بخير

طلع دن اسم مين؟

الفكرة: قرعة فيها أسماء أفراد الاسرة وكل
شخص يسحب أسم بشرط مايقول لأحد عنه!
والأسم الي طلع لك تجيب له هدية للعيد شيء بسيط بس يحبه!
وتتبادلون الهدايا في صباح العيد



جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

تغليف هدية من قماش





الفكره بسيطة
تغليف انيق و سريع و الشخص اللي بيستلمها ممكن
يستفيد من القماش اذا كان يحب الخياطه او يستخدمه لتغليف هديه اخرى.

الأدوات:

علبه الهديه
قماش يفضل قطن او كتان و لكن اي قماش يفي بالغرض
زينه مثل ورد

Instagram: @noooriyah
Email: no0oriyah@gmail.com

نورية

توزيعات خشبية









عباره عن توزيعات خشب ممكن تكون
ميداليه او قاعده كوب او قاعده نضيف عليها عيديه
بسيطه مثل علبه عطر او توله عود او حبه شوكلت.

الادوات:

خشب / لصق و صمغ / الوان اكريلك
فرشه او اسفنج للتلوين / دناديش و عبارات للزينه
عيديات صغيره و بسيطه مثل حبه شوكلت او توله عطر.

Instagram: @noooriyah
Email: no0oriyah@gmail.com

نورية



في الختام نسأل الله العلي القدير
أن يزيل هذه الغمة ويبعد البلاء عن وطننا الغالي
والحمد لله الذي بلغنا رمضان وصيامه وقيامه
وعيد الفطر المبارك ونحن آمنين في بيوتنا

وكل عام وانتم بخير وصحه وأمان

انتهى ♡

جميع الحقوق محفوظة الى:
@alanoud_os @ifeda

الملف اجتهاد شخصي
وجميع الحقوق محفوظة إلى ة

إعداد وكتابة المحتوى : د. العنود العصيمي
Instagram: @alanoud_os
Email: AD@alanoudos.com

رسم وتصميم : فداء العبودي
Instagram: @ifeda
Email: ffeda1997@gmail.com

