

نماء

جمعية إنماء الأسرية بفيحاء  
Family Enmaa Association in Faifa



كطيب

عيدك

مبارك

EID EVENTS  
فعاليات  
العيد  
والفرحة تزيد



@enmafaifa / 0506125206

نماء  
جمعية إنماء الأسرية بفيحاء  
Family Enmaa Association in Faifa

## محتويات الكتيب



خواطر العيد

رسالة الجمعية

مطبوعات زينة العيد

رابط إنشاء معايدتك الخاصة

مسابقات العيد

تكبيرات العيد

أنشطة العيد الترفيهية

الأناشيد الصوتية

الرسم والتلوين

عبارات وتهاني العيد

مطبخ العيد



بتاريخ 3 محرم 1446هـ

صدر قرار المركز الوطني لتنمية القطاع غير الربحي رقم 1000615400 بتأسيس

## جمعية إنماء الأسرية بفيحاء

ومنذ اليوم الأول لاعتمادها انطلقت ولله الحمد والمنة حريصة على تحقيق رؤيتها ورسالتها من خلال استقطاب مشاريع وبرامج نوعية تأهل من خلالها الفرق المستهدفة للعمل في الجمعية وتلبي احتياجات المجتمع وتحديث أثرها إيجابياً مستداماً

### رسالتنا

تقوية روابط الأسرة و تثقيفها و استقرارها وتعزيز دورها في المجتمع من خلال مبادرات مبتكرة و بيئات متخصصة و شراكات استراتيجية

### رؤيتنا

أسرة مستقرة و فاعلة و ريادة مجتمعية مستدامة

### أهدافنا

تطوير بنية مؤسسة ممكنة

بناء شراكات فاعلة و تشجيع التطوع

تمكين العاملين والمهتمين في التنمية الأسرية

تثقيف المجتمع و تقوية روابطه الأسرية

تأهيل أفراد المجتمع و تطوير قدراتهم و تنمية مهارتهم

تقديم الاستشارات و الإرشاد الأسري المتخصص



رابط إنشاء معايدتك الخاصة

EID EVENTS  
فعاليات  
المعبد  
والفرحة تزيد



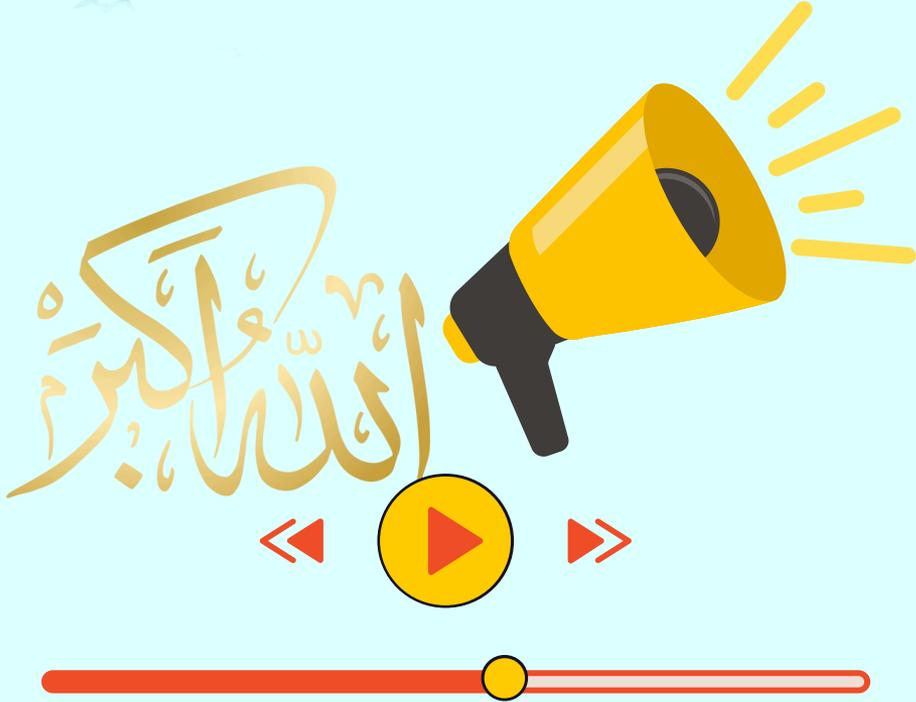


الله أكبر



# تكبيرات العيد





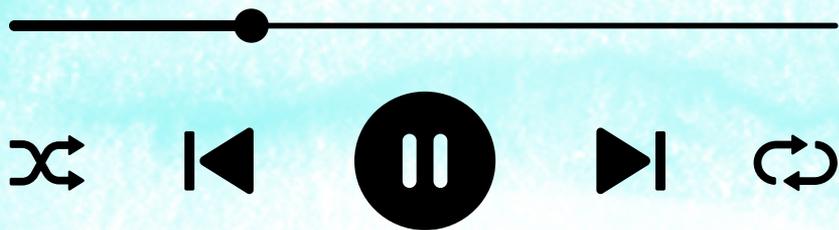
-  **تكبيرات 1** 
-  **تكبيرات 2** 
-  **تكبيرات 3** 
-  **تكبيرات 4** 





# العيد فرحة

# الأناشيد الصوتية والمرئية للعيد



## الأنشيد الصوتية والمرئية للعید

العید  
فرحة



عید أطل



العید فرحة



هلا بالعید



فرحة العید



عید یالعیدینا



وجاء العید



عید سعید





# عبارات تهنئي العيد

من  
العايدين!

ومن  
الفايزين!



يا عيدُ زدنا فرحةً وسرورا وأعد لنا الوصل  
الجميلَ دهورًا...  
نهدي التهاني بالورودِ لأهلنا  
ونقولُ عيدًا بالسعادةِ نورًا

\*\*\*\*\*

العيد صوتك إذ يجيئ مهنئاً..  
والعيد وجهك حين يقبل باسمًا

\*\*\*\*\*

أنت الذي تمنح الأعياد بهجتها..  
ما العيد إلا محبين وأحبابُ

\*\*\*\*\*

عيدٌ تجلّى فالبشائرُ أقبلتُ تُهدي  
القلوبَ محبةً وتوددا  
يا سعدَ من في العيدِ أضحى  
باسما يملأ الحياةَ تبسمًا وتجدد

من قلوبنا لقلوبكم، عيد سعيد مليء بالحب والدفء  
كل عام وأنتم بخير.. أبهى العوائل أقرب الأحباب  
العيد فيكم رونق وضاء

\*\*\*\*\*

عيدكم تجمع وألفة، ومودة ومحبة، وفرح يملأ  
بيوتكم.

عيد سعيد ... عيدكم فرحة وسعادة، وأوقاتكم  
عامرة بالحب والتوفيق. عيد مبارك  
عيدكم بهجة لا تغادركم أبداً..  
كل عيد والإبتسامة تعانق محياكم

\*\*\*\*\*

عيدٌ تجلّى والسرور يزنبه والقلبُ يفرحُ والدنى تُهنئه...  
يا ربِّ تَمِّم بالسعادة عيدنا واجعل لنا الأفراحَ في لياليه



# خواتم العید



# خواطر العيد



خاطرة ( أمي )



خاطرة ( أبي )



خاطرة ( ماذا أهديك )



خاطرة ( اشتر الورد )



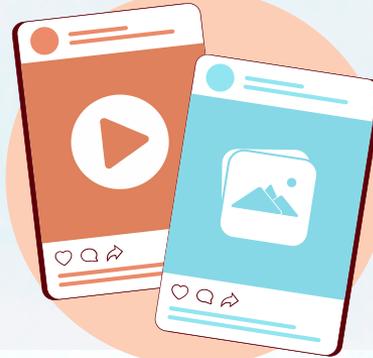
# مطبوعات زينة العيد



# مطبوعات زينة العيد



# مسابقات العيد



الفئة المستهدفة: الكبار



الفكرة:



توضع لوحة أمام اللاعبين، وتحمل هذه اللوحة أرقام كل رقم له لون مميز، يقوم قائد اللعبة بذكر عشرة ألوان متتابعة وعلى اللاعبين الإتيان بالرقم ثم الاتصال على صاحب هذا الرقم (شرط أن يكون رقم أحد المتواجدين في الجلسة، ومن يتصل أولا هو الفائز).

التوضيح:



أبيض، وردي، رمادي) - الجواب: (09)

الاحتياجات: لوحة - طباعة الأرقام (مرفق)



٣	٦	١
٦	٥	٤
٩	٨	٧
*	.	#



الفئة المستهدفة: الكبار



الفكرة:



لعبة إلكترونية تفعل عبر مجموعات المراسلة، بحيث يطلب منفذ اللعبة تصوير شيء معين في كل مرة، ويلتقط المشاركون صورة للشيء المطلوب، وأسرع صورة تصل يحصل صاحبها على نقطة.

طلبات للتصوير



كرسي  
حذاء رياضي.  
نظارة شمسية.  
غتره حمراء.  
قصدير.  
تلفزيون.  
جلباب صلاة.  
مايكرويف.  
خلخال  
نبتة.

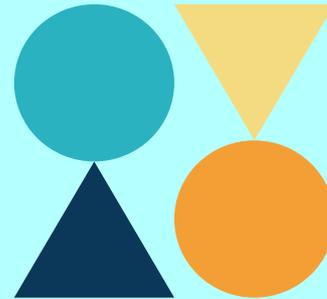
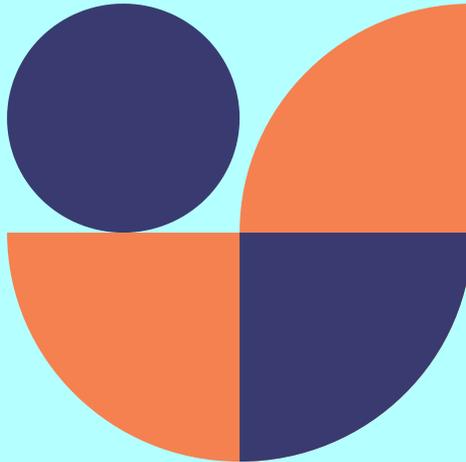
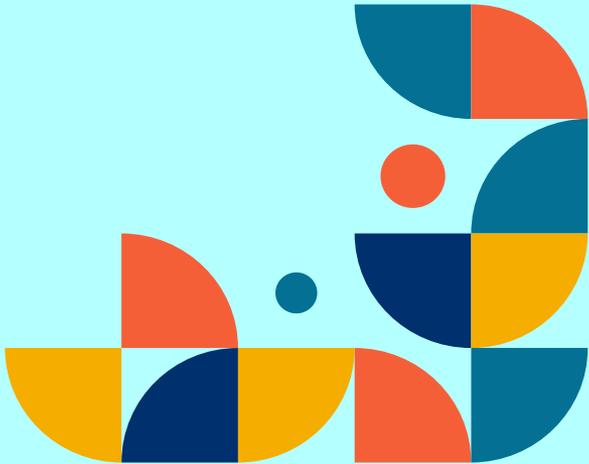
كتاب عشوائي  
دولاب خشبي  
إطار صورة.  
حزام بني.  
محفظة سوداء.  
مبرد أظافر.  
روح عنابي.  
ساعة فضية.  
مخدة.  
قلم رصاص.



الفئة المستهدفة: الكبار والصغار 

الفكرة: ارسم أكبر قدر من الرسومات باستخدام كل أو بعض من الأشكال التالية: (مثلث، مربع مستطيل دائرة).

أفكار للرسم: سيارة دراجة منزل مثلجات فواكه، وردة شمس كواكب نجوم كتاب دفتر حقيبة هاتف دولاب أريكة 



ورقة A4 - أقلام

الاحتياجات: 



**الفئة المستهدفة:** الصغار 

**الفكرة:** يقوم أحد الأفراد بحركة، وعلى بقية اللاعبين أن يفعلوا عكس هذه الحركة.

**للتوضيح:** يرفع يده اليمنى - عليهم أن يرفعوا اليسرى، جلس = عليهم أن يقفوا، وهكذا.... 

**أفكار للمساعدة:** \* رفع اليد اليمنى = رفع اليد اليسرى 

\* الوقوف = الجلوس

\* إمالة الرأس للجهة اليمنى = إمالة الرأس للجهة اليسرى

\* تحريك اليد اليسرى = تحريك اليد اليمنى

\* لمس الأذن اليسرى = لمس الأذن اليمنى

\* وضع اليد اليمنى فوق اليسرى = وضع اليد اليسرى فوق اليمنى

\* إغلاق العينين = فتح العينين

\* إغلاق العين اليمنى = إغلاق العين اليسرى

\* الابتسامة = العبوس \* التقدم للأمام = التراجع للخلف



## من الأسرع؟



يقف قائد اللعبة في مقدمة المكان وأمامه بقية اللاعبين يقفون في صف واحد بجانب بعضهم البعض، ثم تُطرح أسئلة متنوعة والأسرع في الإجابة يتقدم، وتنتهي اللعبة بوصول أول لاعب إلى القائد.

## تحدي اللغة الإنجليزية



يقومون أفراد العائلة بتحدي بعضهم البعض من لديه أكثر حصيلة كلمات في اللغة الإنجليزية أو الأسرع في إيجاد جملة باللغة الإنجليزية.

## جملة فحكاية



يبدأ التحدي بجملة عشوائية يبدأها الفرد الأول ومن ثم يكملها الفرد الثاني بجملة أخرى مكتملة لما قبلها حتى تكتمل القصة.

## غير اللهجة حتى نهاية الجلسة



يقومون أفراد العائلة بتحدي بعضهم البعض إما عشوائيا أو بلعبة حجرة ورقة مقص والخاسر يُفرض عليه التحدث طوال الجلسة بلهجة يحددها من اختيارهم.



# « أنشطة العيد الترفيهية »





# لعبة المتابعة







ب	م	ء	س	ي	ف	خ	ر	ي	ح	أ	ف	ن	
ت		ف	ر	إ	خ	ق	ت	خ	ت	ة	أ	ق	
ء	ف	أ	ب	ي	ق	ئ	إ	ف	ل	خ	ح	ي	
ي	ت	ل	خ	أ	إ	ي	ن	ر	ر	ت	س	أ	م
خ	ح	ن	خ	س	ع	خ	أ	ح	ف	م	ر	أ	
ع	ة	ء	ر	ع	ن	أ	ق	ة	ر	إ	ف	ت	
ا	إ	و	ة	أ	ي	م	س	ر	ل	ف	ع	ة	
ئ	ت	ئ	ا	خ	ف	د	ر	ئ	س	ق	ا	إ	
ن	ق	إ	ر	ل	أ	ع	ف	أ	ا	ف	ئ	خ	
س	ف	ت	ن	ة	ح	أ	خ	س	م	ن	ل	ا	
ة	ذ	أ	خ	م	ر	س	ذ	ر	ل	ف	ت	ر	
م	س	ي	ر	ئ	ا	م	ر	ة	ي	ن	ي	ق	
ل	ا	ء	ة	ع	ح	ء	ع	ح	ة	ا	خ	ذ	

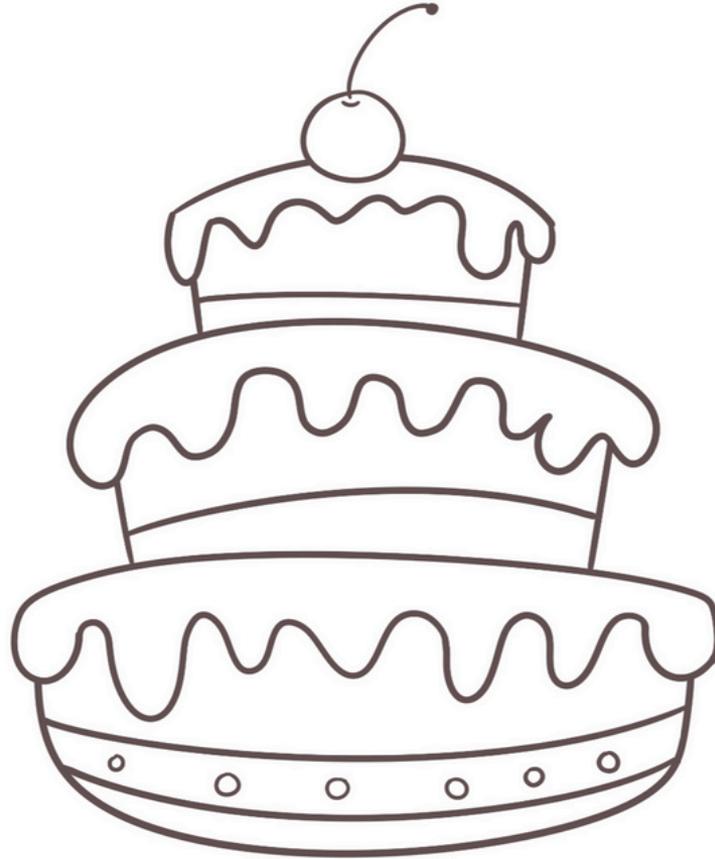
## البحث عن الكلمة

عيد - أسرة - فرحة - إنماء - لمة - عائلتي  
- حلاوة - أبي - أمي - أخي - أختي



# الرسم والتلوين





تلوين وتزيين كعكة





أمي

يا ريحة الجنة

تلوين





أبوي

تاج راسي

تلوين





أخي

روح البيت

تلوين





# أختي نور البيت

تلوين





# Enmaa

جمعية إنماء الأسرية بفيفاء  
Family Enmaa Association in Faija





# مطبخ العید



## معمول العيد هو نوع من الحلوى الشرقية اللذيذة التي تتميز بقوامها الهش ونكهتها الغنية.

### الطريقة

في وعاء كبير، اخلطي الزبدة اللينة مع السكر البودرة حتى تحصلي على مزيج كريمي. أضيفي مكعبات جبنة الكيري إلى الخليط وامزجي جيداً حتى تتجانس المكونات. أضيفي الدقيق (والبهارات إذا رغبت) تدريجياً إلى الخليط، واعجني حتى تتكون عجينة ناعمة ومتجانسة. غطي العجينة واطريها لترتاح لمدة 15-20 دقيقة. لتحضير الحشوة، امزجي التمر المفروم مع السمن (والقرفة أو الهيل) حتى تتجانس المكونات. شكلي العجينة إلى كرات صغيرة بحجم حبة الجوز. افردى كل كرة بيدك، وضعي في وسطها كمية صغيرة من حشوة التمر، ثم أغلقها وشكليها على هيئة كرة مرة أخرى. ضعي الكرات المحشوة في قوالب المعمول للحصول على الشكل التقليدي، أو اتركها كما هي. رتبي حبات المعمول في صينية خبز مبطنة بورق الخبز. اخبزي المعمول في فرن مسخن مسبقاً على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10-15 دقيقة أو حتى يكتسب لوناً ذهبياً فاتحاً. بعد أن يبرد المعمول، رشه عليه سكر البودرة للتزيين (اختياري). ملاحظات: يمكنك تنويع الحشوة باستخدام المكسرات المفرومة أو الشوكولاتة بدلاً من التمر. للحصول على معمول أكثر هشاشة، تأكدي من أن الزبدة والجبنة بدرجة حرارة الغرفة قبل البدء. موضوع استمتعي بتحضير وتذوق معمول الكيري الشهي مع عائلتك وأحبائك!

### المقادير

- 2 كوب من الدقيق الأبيض.
- 5 مكعبات من جبنة كيري.
- 200 غرام من الزبدة اللينة (بدرجة حرارة الغرفة)
- ربع كوب من السكر البودرة.
- ملعقة صغيرة من بهارات المعمول (اختياري).





## تمرية العيد

### الطريقة

لتحضير التمر المحشي بطريقة بسيطة وسريعة، يمكنك اتباع الخطوات التالية:  
يمكنك استخدام مكسرات مثل اللوز، الجوز، أو الفستق.  
أو تجربة حشوات أخرى مثل زبدة الفول السوداني أو الشوكولاتة  
التزيين (اختياري):  
يمكن غمس التمر المحشي في الشوكولاتة المذابة.  
أو رش جوز الهند المبشور أو السمسم على الوجه لإضافة نكهة وقوام مميزين.  
وايضا يمكن تزيينه بخطوط من الكراميل و رشه بالقليل من اللوز و الفستق المبشور  
هذا التمر المحشي يُعد طبق مناسب للتقديم في المناسبات المختلفة.

### المقادير

- تمر منزوع النواة
- مكسرات مثل اللوز، الجوز، أو الفستق أو سمسم.
- شوكولاتة
- كراميل.



## الطريقة

تخلط جميع المقادير بالخلط الكهربائي نخبز المصاييب على صاج ساخن تماماً



## المقادير

- 1 بيض
- 2 ملعقة كبيرة حليب باودر
- 3 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة زبادي
- 1 ملعقة كبيرة خميره
- 1 ملعقة صغيرة باكنج باودر
- 1 ملعقة كبيرة فلفل احمر او كركم مطحون
- كاس طحين ابيض
- كاس طحين بر
- 3 اكواب ماء دافئ نفس حجم اكواب الدقيق



## الطريقة

- تعجن العجينة الطحين والملح والماء وتفرد في صينية وتغلف. بقصدير وفي الفرن لمدة ٣٠ دقيقة
- بعدها تُعرك حتى تتكون عجينة واحدة ويضاف عليه سمن وعسل اثناء العرك ويمكن تمر وتضاف في صينية ويتم الضغط عليه جيدا
- وبعدها عمل فجوه صغيرة ويضاف عليها العسل والسمن و ثم تقدم و بالعافية

## المقادير

- كوبين طحين بر
- ملعقة صغيرة ملح
- كوبين ماء فاتر
- 2 ملعقتين كبيرة سمن اي نوع
- 2 ملعقتين كبيرة عسل
- 8 حبات تمر



EID EVENTS

# فعاليات العيد والفرحة تزيد

