



كنيسة السيدة العذراء مريم - سياتل ، واشنطن

(اجتماع السيدات) **باسم الآب والإبن والروح القدس إله واحد آمين**

نشرة سيدتي (عدد 5)

"إنكم لستم لأنفسكم ، لأنكم قد إشتريتم بثمن فمجدوا الله في أجسادكم وفي أرواحكم التي هي لله" (1 كو 6: 19 و 20)
مارس 2011-2011 March

أخبار سيدتي : بنعمة الرب يسوع:

- ❖ في أول أسبوع من الشهر تم توزيع العدد الرابع لنشره سيدتي والتي كان لها صدى جميل ومشجع لدى الغالبية العظمى من سيدات الكنيسة.
- ❖ خلال شهر مارس تم مواصلة والإنتهاء من دراسة سفر(دانيال) من العهد القديم .
وأخر أسبوع من الشهر تم بداية دراسة وشرح سفر (رؤيا يوحنا) من العهد الجديد .
هذا بالإضافة لبقية الخدمات الثابته خلال الإجتماع مثل (صلاة الغروب - ترانيم - تأملات روحيه - دروس الألحان القبطيه)
" الذي من الله يسمع كلام الله " (يو 8 : 47)





لمسة سيدتي :

- ❖ بمحبه وتعاون وتنسيق وبنشاط ملحوظ بين الأخوات في أسرة إجتماع السيدات :
 - ❖ تم مواصلة عمل عدة زيارات إفتقاد لبعض الأسر الجديده وللمرضى في المستشفيات والمنازل، وكذلك لكبار السن وأيضاً في بيوت النقااه مع متابعة إفتقاد أحوالهم بالتليفونات.
 - ❖ مواصلة تسهيل وتقديم المساعده لتزويد الأخوات اللآتي ليس لديهن وسيلة مواصلات لحضور الإجتماع.
 - ❖ تم عمل برنامج شهري للمساعده في نظافة الكنيسه وتقسيمهن لمجموعات وأيضاً برنامج شهري لغسل وكي الطرح واللفايف بالإضافة إلى التعاون وتقديم المساعده في أثناء التناول .
 - ❖ وكذلك العمل على ترتيب الطرح واللفايف بعد إنتهاء القداس الإلهي.
 - ❖ تمت المناقشه على إيجاد طريقه بسيطه لتزويد صندوق الأسره لنتمكن من تغطية المصروفات اللازمه والضروريه (الأساسيه). وفي نفس الوقت التجنب لوضع عبء وضغوط ماليه على الكنيسه من جهه وعلى العضوات من جهه أخرى. فتمت الموافقه على الإقتراحات التاليه :
 - بمناسبة الصوم الكبير المقدس تم الإتفاق على أن تقوم بعض السيدات بتحضير أكلات صيامي في المنازل مثل : عجينة الطعميه ، وحلويات وبسكويت صيامي وبيعها بأسعار رمزيه وفعلاً تم تنفيذ هذه التجربه، والنتيجه كانت ناجحه جداً ومشجعه على إعادتها مستقبلاً حسب طلب الكثيرات . الرب يسوع يعوض تعب محبتكم جميعاً . حقيقي كنتم رائعين كالعاده ... شكراً شكراً.
- "إله السلام يكون معكم" (في 4 : 9)
- ❖ من أقوال الأباء :



تأمل روحي :

بابا يسوع خللي بالك من نفسك



مرة كان في...بنوتة صغيرة.... كانت بتصلي قبل ما تنام زي كل يوم وزى ما
أتعلمت في مدارس الأحد قدام صورة حبيبها يسوع قالت بصوتها الرقيق (بابا يسوع أنا بشكرك علي الحاجات الحلوة اللي أنت بتديها لي ...متخلىش أنا
و أنا خايقة... و حافظ على بابا و ماما وخلي بالك منهم... ومن اخويا الصغير ومن
أختي الكبيرة....ومن تاسوني في الكنيسة ومن أبونا.... ومن كل الناس
و.....سكنت البنوتة شوية وقالت وصوتها في خجل ((لو سمحت خلى بالك من
نفسك.....)) و ختمت صلاتها... بهذه العبارة!!!!!!
فإسمح لي يارب أنى أتعلم من البنت دي.....وأسألك.. يا ترى يارب أنت عامل
أية؟؟؟ فية حاجة مضايك؟؟؟؟ أخبارك أية؟؟؟ عملت أية لما جرحتك وسبتك
و مشيت ورا الخطية؟؟؟ طب بالليل بتضايق لما بنام و اسبيك لوحك سهران
تجرسني؟؟؟؟ أكيد بتضايق وأنا سهران قدام التلفزيون أو بكلم حد وسايك؟؟
وأنا عرقان في مشاغل الحياه ... طب أنت بتا خد بالك من نفسك و لا ناسي
نفسك في انشغالك بينا؟؟؟ أنا دايما بقولك خلى بالك من فلانه وفلان وفلان
و..... وحافظ علي و على شغلي و حياتي.. أسمح لي يارب أن أقولك من
قلبي +++((أرجوك يارب خلى بالك من نفسك))





ضيوف سيدتي لشهر مارس 2011:

❖ بالإضافة إلى قيام إشتراك بعض من الأخوات من داخل أسرة الإجتماع (مدام/هاله) بمواصلة وتكملة شرح سفر (دانيال) من العهد القديم ، والدكتور ه/سلوى بداية شرح (سفر الرؤيا) من العهد الجديد وكذلك مواصلة دروس الألحان القبطية (توسوني/فيوليت) .

❖ تم لقاءنا بقدس أبونا أرسانيوس كاهن كنيسة السيده العذراء مريم وقد نال الإجتماع بركه وروحانيه كبيره بهذا اللقاء الممتع الرائع الذي كان في يوم السبت 19 / 3 / 2011 . وتصادف في هذا اليوم عدة مناسبات مفرحه (عيد ظهور الصليب – البيبي شاور (لأربع أمهات) – عيد الأم المصري – عيد ميلاد أبونا أرسانيوس – وأيضاً تهنئة الأخت توسوني فيوليت على نجاحها بمعادلة شهادتها وأيضاً بوداع إحدالأسر من السيدات الناشطات في اسرة الإجتماع والتي تنوي الإنتقال إلى ولاية نيويورك في نهاية الشهر) .

❖ وتضمن اللقاء الذي إبتدأ من الساعه 5 مساء على فقرات روحيه وإجتماعيه رانعه ومسابقات دينيه بشهادة الجميع وتخللها "لقمة أغابي" وبحضور حوالي 70 سيده وحوالي 25 من الأطفال . وتم توزيع هدايا رمزيه على الجميع بمناسبة عيد الأم لتكون بركه للبيوت. وتم ختام اللقاء بترانيم للصليب وللعذراء مريم "الأم الحنونه للجميع" و بصلاة الغروب وبعدها حضور عشيه في الساعه 8 مساء. وكل عام وأنتم بألف خير وبحضن الكنيسه.

❖ وأسرة الإجتماع تتقدم بالشكر الجزيل والكبير لكل من كانت لهن تعب محبه الإشتراك في إنجاح تلك المناسبات الجميله سواء إشتراك مادي أو إشتراك معنوي وعملي أو إشتراك بحب من القلب أو بالحضور والتشجيع. ونقدم التقدير الكبير للجميع على روحهم الجميله والعاليه. وربنا يعوض تعب محبتكم ويحافظ عليكم ويديمكم دائماً.

"المعطي المسرور يحبه الله" (2كو 9: 7)

ملاحظه:

في الصفحات التاليه بعضاً من صور اللقاء للتسهيل لسيدات الكنيسه اللواتي لم يتسنى لهن الحضور لسبب أو لآخر من التواصل معنا. وبإذن يسوع نجتمع سوياً في مناسبات مستقبليه وأيضاً في إجتماع السيدات - أيام السبت . وللتذكيره موعد الإجتماع كل سبت من الساعه 6:30 - 8:00 مساء .

ركن رعاية الأطفال:

" دعوا الأولاد يأتوا إلي ولا تمنعوهم لأن لمثل هؤلاء ملكوت الله " (مر 10 : 14)

❖ بروح عاليه وحماس لازالت أسرة الإجتماع تقدم خدمه لرعاية الأطفال في أثناء الإجتماع. ويشرف على تلك الخدمه أخوات فاضلات من أعضاء أسرة الإجتماع وبكل الحب والحماس يشاركون في دروس من الكتاب المقدس وبعضاً من النشاطات المختلفه ، المسليه والروحيه وأيضاً ألعاب تعليميه لجذب الأطفال مع المراعاة على استفادتهم في نفس الوقت وأيضاً مع مراعاة إختلاف السن بين الأطفال.
(صلوا لإجلنا)



صورالوداع لبعض الأطفال وهم مع الإبنه نيفين في آخر لقاء لها معهم



(لوق) أصغر ضيف على قسم رعاية الأطفال وبنقول له: يا ريت نشوفك كل سبت

صور مختلفه من يوم الإحتفالات يوم السبت 2011 /3/19













صور لبعض الديكورات البسيطة



صور وداعيه للإبنه نيفين مع بعض مجموعة أسرة إجتماع السيدات (2011/3/26)السبت



مطبخ سيدتي:

الطبق الرئيسي : كفتة البطاطس



المكونات:

بطاطس مسلوقة ومقشرة "كيلو تقريبا"
بقسماط - دقيق - ملح وفلفل أسود أو أبيض

مكونات الحشو:

صنوبر (يمكن الاستغناء عنه بأي نوع مكسرات او سوداني)
زيت زيتون - بصل - زبيب - بقدونس مفروم - شبت مفروم

الطريقة:

يهرس البطاطس جيداً، ثم يضاف إليه القليل من الملح والفلفل والدقيق، ويخلط.
يحمص الصنوبر او المكسرات بقليل من زيت الزيتون، ويضاف البصل ويقلب.
يضاف الزبيب والقليل من البقدونس والشبت، ويقلب.
يحشى البطاطس بحشو الصنوبر او المكسرات والزبيب، ثم يشكل على شكل أقراص دائرية مفلطحة أو أي شكل ترغيبه، وتقلّى بالزيت.

(يمكن ان تقدم مع خضار سوتيه او مكرونة او ارز.)

+++بالهنا والشفا+++

صلصة الريحان:

المقادير والمكونات:

- حوالي 2 كبايه اوراق ريحان
- ثلث (1/3) كبايه عين جمل مكسر أو صنوبر أو سوداني
- 3- أو اربع فصوص ثوم
- نصف كبايه زيت زيتون
- لو فطاري نصف كباية جبنة رومي مبشور



الطريقه :

- *حطى ورق الريحان فى الخلاط شويه شويه (مش كل المقدار مره واحده)...و *اضربيهم كويس ..*(
لو فطاري تحطى الجبنة و تضربي تاني)
*حطى الثوم و المكسرات و استمري فى الضرب
*من غير ما تطفى الخلاط ابدى حطى الزيت ببطء * شوية ملح لو تحبي
*اضربي كله الى ان يصبح مثل الكريمة

ده بقى خطير مع مكرونه مسلوقة!

- *أو يتدهن بيه عيش ويسخن على الجريل وبعدين تحطى فوقيه طماطم متقطعه صغير و بصل احمر و يرجع تحت الجريل تاني بسرعه بادوب الطماطم تسخن شويه بس.
- *ممكن بتشال في برطمان فى التلاجه بشرط يتغطى سطحه بشوية زيت و يتقفل كويس.
- *ممكن كمان يتجمد فالفريز فى مكعبات الثلج .
- * بس لو عاملينه فطاري و عايزين تجمدوه ما تحطوش الجبنة فيه. لما تطلعيه و تيجى تستعمليه ابقى حطيله الجبنة بعد ما يسبح.

+++بالهنا والشفا+++

طبق الحلو: قطايف



مكونات القطايف والطريقة:

- *كوب دقيق * كوب وربع مياه دافيه * شوية ملح وخميره وسكر.
- * يضرب مع بعض حتى تكون عجينه خفيفه
- * وتترك لتخمر حوالي(2 ساعه) ويضاف لها بقية الماء والدقيق.
- * يصب على الجريل (عيون صغيره) حتى يتم تسويته من جهه واحده.
- * يترك ليبرد ويتم حشوه بالمكسرات

مكونات الحشوه:

- (حسب الطلب) فستق حليي - عين جمل - صنوبر - زبيب - لوز وسكر (وممكن أن تستعملي أكثر من نوع ويكونوا مصمحين)
- *تتقلل كوبس وتحمر بالزيت
- * وضعها في الشربات أو العسل (حسب الرغبة)
- * وتزينها حسب الرغبة أيضاً

*****وبالها والشفأ*****