

مبدعات

■ موهبة بدأت منذ الطفولة.. وابتكرت الخشب الصناعي لحماية البيئة

عليها أبيات من قصائد الشاعر والصحفي الأمريكي جوج بوب موريس تقول:
أيها الحطاب لا تقطع هذه الشجرة
لا تلمس غصنا واحدا من أغصانها

ففي صباي كانت تظللني وأنا سأمحيها الآن

وكانت مارغي تقول دائما إنكم تستطيعون تعلم أي شيء إذا كانت لديكم الرغبة في ذلك حقا.

وقد تسلمت العديد من الجوائز تقديرا لاختراعها الذي

أطلقت عليه الحروف الأولى من أسمها فأصبح يعرف بإسم ماروود Marwood

مشتقات البوستايرين وبقايا البلاستيك ويتم خلط هذه الكتلة وضغطها ومن ثم تجفيفها وتتم عملية التجفيف بوضع المنتج في الهواء الطلق وتعرضه للشمس والهواء.

حماية البيئة

ولم يكن هدف مارغي من هذا الاختراع هو الحصول على المال بأي حال من الأحوال بل كانت تهدف إلى مساعدة الآخرين وحماية البيئة وقد اتضح ذلك جيدا في الشعار الذي اختارته لنفسها حين اشتركت باختراعها في أحد المعارض حيث وضعت لوحة مكتوب

■ في التاسعة من العمر صنعت مروحة كهربائية

حياتها وهي في سن السابعة عشرة.

أول اختراع

درست مارغي في مدرسة مانيلا للعلوم ثم تخرجت في الجامعة كمهندسة كيميائية واستطاعت في سن السابعة والعشرين أن تتوصل إلى أول اختراع لها وهو عبارة عن خشب صناعي استخدمت لتصنيعه الأشجار الجافة ويقايا البلاستيك وكان هدفها الأساس من هذا الاختراع هو حماية الغابات في بلادها وتحويل الأشياء المهملة إلى منتجات مفيدة.

تعتمد فكرة خشب مارغي الصناعي على طحن الأشجار الجافة وتحويلها إلى مسحوق مع إضافة مادة مصنعة من أحد

(مارغريتا)

العالمية الصغيرة

العالمية الصغيرة هو اللقب الذي كان يطلق على الفلبينية مارغريتا تشينيتو المولودة عام ١٩٦١ ولقد أطلقت عائلتها هذا

اللقب عليها بسبب تفجر ملكات الابتكار لديها في سن مبكرة حيث صنعت مروحة كهربائية لتلعب بها وهي في سن التاسعة كما كان لديها مجهرا خاصا بها

تستخدمه في فحص الكائنات الحية وقد بدأت مارغي كما كان يطلق عليها في كتابة قصة

■ في السابعة عشرة كتبت قصة حياتها

أطباق مباركة

القيمة

المقادير (الكمية حسب الرغبة):

- كيلو لحم واحد - ربع كيلو حمص - خمس حبات ليمون (لومي بصرة) - ملح - بهار - كيلو بصل واحد

طريقة العمل:

يضم البصل ناعماً وكذلك اللحم ويقليان معا بالدهن ثم يهرش الحمص ويخلط الجميع ويضاف الملح والبهارات والماء ويترك الخليط على النار فترة من الزمن ثم يذق الليمون الحامض (النومي) بعد استخراج البذور ويرش فوق الخليط السابق ويترك على النار حتى ينضج ويتلايس لتصبح القيمة بعد ذلك جاهزة للصب في الأواني أو فوق صحن الرز (التمن) كما جرت العادة في العراق ومن ثم تأخذ طريقها للتوزيع.

شوربة زين العابدين (الأش)

المقادير: (تؤخذ مقادير متناسبة من المواد التالية):

حمص- لوبياء- ماش- ماء- سبانغ- رز- باقلاء مقشرة- لحم- حنطة- هرطمان- ملح- فلفل- عدس- بصل- دهن- بهارات.

طريقة العمل:

تغسل جميع المواد السابقة ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة ويحمس بالدهن ثم يضاف البصل والسبانغ ثم تضاف فوقها جميع المواد الأخرى ويسكب عليها مقدار من الماء يكون مناسباً لإنضاجها وتقلب بين حين وآخر ثم يضاف الملح والبهارات وتترك على النار حتى تنضج وتفرغ في الأواني وتوزع ساخنة..

الهريسة

وهي من الأكلات الشعبية التي اعتاد المسلمون الشيعة على إعدادها وتوزيعها في أيام شهر محرم الحرام وخاصة في يوم العاشر منه، وهو اليوم الذي شهد مقتل الإمام الحسين عليه السلام سنة ٦٠ هـ. ويزامن عملها سهر النساء والرجال وحتى الأطفال العاملين على صنعها لعرف اعتادوا عليه وهو ما يطلقون عليه تسمية (الحجة) أي البقاء يقظين إلى الصباح في أجواء روحانية تحمل دلالات شعائرية مستوحاة من المناسبة.

كيف تصنع الهريسة؟ وما هي المواد المطلوبة لذلك؟

المواد: (حسب الرغبة والكمية)

- لحم - حنطة - سكر - دارسين - القليل من الملح - الدهن الحار (السمن العربي)

طريقة العمل:

تنقع الحنطة لفترة في الماء ويسلق اللحم وقبل أن ينضج تماماً تضاف الحنطة المنقعة إليه وتخلط معه جيدا لتبدأ عملية الهرس بعد وضع القدر على النار إلى أن تتلايس الخلطة بعدها تقلل النار ويوضع القليل من الملح ويترك فترة من الزمن لفترة يصبح بعدها جاهزا إذ يسكب في صحن ويرش على سطحه السكر ويرسم خطوط جميلة بواسطة الدارسين وبعد الدارسين يوضع القليل من الدهن الحار، ويوزع ساخنا بطريقة لا تخلو هي الأخرى من طقس ديني.

قال رسول الله (صلى الله عليه وآله): (عليكم بالهريسة فانها تنشط للعبادة اربعين يوما وهي التي انزلت علينا بدل مائدة عيسى (عليه السلام)).