

ESFT ٦٢/٢٠١٣	كود الحصر للعنصر Inventory Code for Element	تحديد العنصر Specifying the element
العيش المخمر	اسم العنصر المحلى (كما يردده المجتمع): Name of the element (as used by the community)	
العيش المخمر	اسماء أخرى (إن وجدت): Other Name(s) of the element (if any)	
صعيد مصر	مجتمع العنصر: Commitments of communities, groups or individuals concerned	
صعيد مصر	الموقع الجغرافى الذى يتواجد به العنصر (ينتشر به) Geographic location of the element	
محمد شحاته على عثمان	اسم الجامع : Name of collector	
البدارى ٢٦-٠٧-٢٠٠٩ ، البدارى ٢٧-٠٧-٢٠٠٠	مكان و تاريخ الجمع: Place and date of collection	معلومات الاتصال Contact information
وافق الأخباريون والممارسون (شادية شحاته على) أن تنوب عنهم الجمعية المصرية للمأثورات الشعبية في تسجيل عنصر: العيش المخمر وأن تكون نائبة عنهم ضمن قائمة الحصر الخاصة بالتراث الثقافى غير المادى الخاصة بجمهورية مصر العربية	الموافقة الحرة والمسبقة والمستنيرة (الجماعات- الأفراد على تسجيل العنصر) Free, prior and informed consent to the nomination	
الجمعية المصرية للمأثورات الشعبية المصرية تاريخ التأسيس: ١٢-٤-٢٠٠٣ برقم: ١٤٣٤ رقم الاعتماد باليونسكو: ٩٠١٨٢ باجتماع: ٤-GA-٢٠١٢	هيئة المختصة المعنية Concerned specialized party	
الاسم: د. احمد على مرسى العنوان: ٤٧ ش سليمان جوهر - الدقي - الجيزة- مصر التليفون: ٠٢٣٧٦٢٤٤٠٩ - ٠٢٣٧٦٢٦٧٠٢	الشخص المسئول Responsible Person	التوقيع Signature
		

<p>يعد المخمر للتناول في الأعياد أو لتخفيف بعضه لبطلة لفترة طويلة غذاء في الإفطار يتم تناوله مع الشاي وفي هذه الحالة يطلق عليه "الفايش"، (ويطلب إعداد المخمر مهارة عالية من السيدات في إعداده لذلك يقل تحضيره في المنازل)، يعني الأطفال في الأعياد ابتهاجا بصنع "المخمر" مرددين: يا رمان يا أحمر يا جديد بكره العجن وبعده العيد وتأتي صعوبة إعداد المخمر في أنه يتطلب إعداد نوع خاص من الخميرة يطلق عليه "خميرة العنز" أي المعدة من لبن الماعز ويتم تحضيرها كالتالي: - يخلط لبن المعز من عدد من حبات الفول الجافة "وتكمر" لمدة حوالي ٦ ساعات وذلك بوضعها داخل إناء "براد" يغطي جيدا ويوضع هذا الإناء في وعاء فخاري أكبر مملوء بالبردة أو النخالة وذلك لتدفئة الخميرة لتنشطها ومنع الرطوبة عنها. - يتخمّر اللبن ويتحول إلى فقاعات يكون ظهورها دليلا لدي السيدة علي نجاح الخميرة، فتستخرج حبات الفول من اللبن. - توضع كمية قليلة من الدقيق ويصب عليها اللبن المتخمّر ويعجن وتكون تلك العجينة "القليلة" هي اختبار لمدي نجاح الخمير قبل البدء في إضافات للعجين للعجين إذ تعد هي الأساس في نجاح المخمر. - تغطي عجينة الاختبار وتترك لمدة ١٠ ساعات تقريبا ثم تستطلع مدي تخمر العجين. - في حالة نجاح الخميرة تبدأ في العجن بها ويطلق علي هذه العملية "تعيد الخميرة" أي تعاود استعمالها مرة أخرى في كم أكبر من المكونات وتتم عملية غالبا في الفجر. - تكون إضافة الخميرة في آخر مراحل العجن نظرا لنشاطها وحتى لا تخمر العجين سريعا فيصعب تقطيعها وتشكيلها. - يرص العجين في قوالب يطلق عليها "الصفائح" بعد "مسحها" بالسمن وتسوي جوانبها في الصفيحة وتترك لتخمر في الشمس ثم تنقل إلي الظل وبعدها يخرج من الفرن باستخدام المطرحة. - بعد خروج المخمر من الفرن يمسح وجهه بقطعة عجينة مدهونة بالسمن لتنظيفه. - يقطع بعض المخمر علي شكل أطابع لإعداد الفايش.</p>	<p><b>وصف العنصر (لا يتجاوز ٣٠٠ كلمة ) مراعاة وضوح الرؤية والوعي وتشجيع الحوار الجماعي</b> Description of the element (not to exceed 300 words) What , who, where, how, when</p>	<p>التوثيق Documentation</p>
<p>أحد أهم المخبوزات في صعيد مصر</p>	<p><b>وظيفة العنصر في الوقت الحالي</b> Present function of the element</p>	
<p>-سميح شعلان . العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية : دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا / إشراف علياء شكرى، صفوت كمال، حسن الخولي . - القاهرة، ١٩٩٧ . - ٤٤٧ ص . - أطروحة (دكتوراه) - أكاديمية الفنون - المعهد العالي للفنون الشعبية .</p>	<p><b>مصادر مرجعية من الكتب والمراجع</b> Written sources from books &amp; references</p>	
<p>المادة الارشيفية الموجودة بالأرشيف المصري للحياة والمآثورات الشعبية ذات صلة بالموضوع عدد الفيديو: ٩ عدد الصور: ٦٩ عدد الصوت: ٠</p>	<p><b>مصادر سمعية - بصرية ( المواد الأرشيفية أو المتحفية أو المتداولة)</b> Audio-Visual Sources concerning the element Archives, Museums or oral traditions</p>	
<p>المعارف الممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات</p>	<p><b>تصنيفات العنصر كما ورد في المادة ٢ من الاتفاقية (يمكن تصنيف العنصر في أكثر من مجال)</b> Domains represented by the element</p>	
<p>أدوات: ماجور للعجن "إناء فخاري"، قوالب من المعدن، مطرحة، فرن، سكين آلات: خامات: لبن مخمر، الدقيق، الملح، سمن يستخدم لدهن قوالب المعدن، السكر أزياء: منتجات: غير ذلك:</p>	<p><b>العناصر المادية المرتبطة بالعنصر</b> Material Aspects of the element</p>	<p>خصائص العنصر Specifications of the element</p>

<p>مأثورات قولية: يا رمان يا أحمر يا جديد ..... بكره العجن وبعده العيد  عادات: يتناول في الأعياد والمناسبات المبهجة في المجتمع  معتقدات:  فنون أداء: لا يوجد  غير ذلك: لا يوجد</p>	<p>العناصر غير المادية المرتبطة بالعنصر  Intangible Aspects</p>	<p>خصائص العنصر  Specifications of the element</p>
<p>طعام</p>	<p>السياق الذي يمارس فيه العنصر  Situations where element is practiced</p>	
<p>التعليم-المحاكاة</p>	<p>طرائق النقل  Means of transmission</p>	
<p>منتشر في صعيد مصر</p>	<p>الوضع الحالي للعنصر  Present Condition of the Element</p>	<p>تدابير الصون  Protection Measures</p>
<p>جمع وتوثيق للعيش المخمر من صعيد مصر</p>	<p>تدابير الصون المتخذة حاليا للحفاظ على العنصر  (إجراءات الحماية المتخذة في المجتمع من أفراد  لمجتمع)  Current and recent efforts and measures to safeguard the element</p>	
<p>العنصر مستقر في المجتمع ومتداول ولا تهدده مخاطر</p>	<p>المخاطر التي تهدد العنصر (الاندثار - عدم التناقل )  Endangering factors of the safeguarding of the element</p>	
<p></p>	<p>مقترحات حول إجراءات الحماية والصون التي يمكن  اتخاذها (تدابير الصون)  Suggestions for protecting the element (procedures for protection)</p>	
<p>شادية شحاته على</p>	<p>أسماء الإخباريين والممارسين المحترفين  Names of informants and professional practitioners</p>	<p>مشاركة المجتمع المحلي  Cooperation of local community</p>
<p></p>	<p>وصف الأفراد والجماعات الممارسة والمشاركة  للعنصر  Description of groups – institutions – individuals - organizations of  practitioners or participants of the element</p>	
<p>نقابة العاملين بالإبداع الشعبي</p>	<p>الهيئات والمؤسسات التي ترعى العنصر  الممارسين (جمعيات – نقابات) إن وجد  Organizations that take care of the element/practitioners; i.e.  NGOs, syndicates  (if available)</p>	
<p>يبيدي أفراد المجتمع تعاوننا ملحوظا في تسجيل وتوثيق طرق عمل العيش  المخمر</p>	<p>مدى استجابة الجماعات للمشاركة في توثيق  العنصر وصونه  Contribution to ensuring visibility and awareness and to encouraging  dialogue</p>	
<p>لا توجد قيود</p>	<p>القيود المفروضة (إن وجدت) على استخدام بيانات  العنصر  Restrictions (if available) for using the data of the element</p>	
<p>يتم احترام الممارسات العرفية ومنها مراعاة خصوصية أفراد المجتمع وعدم  نشر صور النساء إلا بعد موافقتهم</p>	<p>احترام الممارسات العرفية التي تحكم الانتفاع  بالمادة المجموعة حول العنصر  Respect for customary practices governing access</p>	

الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية ٢٠١٣-٠٣-١٤

تاريخ ومكان تحرير الاستمارة:

صور – مواد سمعية – مواد مرئية

مرفقات مع الاستمارة :

### مرفقات صور

رقم الملف	العنوان	التاريخ	حقوق الملكية	المصور
٦٣٠٠٠٤٩٣	الإخبارية تضع حوالى 2 كيلو سكر فى العجانة	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٤٩٦	الإخبارية تصب السمنة فى العجانة	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٠١	مرحلة عجن المكونات للعيش المخمر	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٠٣	الإخبارية تضع الخميرة علي العجين	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٠٨	الإخبارية تضع السمن فوق العجين بعد الإنتهاء منه	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٠٩	الإخبارية تمزج العجين بالسمن	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥١٠	اختبار تخمر العجين باليد	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٣٢	عيش المخمر على الصفائح	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٥٤	صورة توضح الإخبارية وهي تقوم بإخراج العيش المخمر	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان
٦٣٠٠٠٥٥٠	صورة للعيش المخمر	٢٠٠٩-٠٧-٢٧	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	محمد شحاته على عثمان

### مرفقات فيديو

رقم الملف	العنوان	اللغة	التاريخ	حقوق الملكية	المنفذ
٢٨	العيش المخمر	عربي	٢٠١٣-٠٣-١٤	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية	الأرشيف المصري للمأثورات والحياة الشعبية