أمير الرياض يفتتح منتدى (المجتمع والتقنية) ويؤكد على المسؤولية الاجتماعية

الرياض - البلاد

افتتح صاحب السمو الملكي الأمير فيصل بن بندر بن عبد العزيز أمير منطقة الرياض فعاليات منتدى الرياض الاجتماعي الثالث الذي تنظمه جمعية التوعية والتأهيل الاجتماعي "واعي" بعنوان " المجتمع والتقنية – تحديات ..وآفاق " ، بحضور معالي وزير الشؤون الاجتماعية الدكتور ماجد بن عبدالله القصبي ومعالي وزير الاتصالات وتقنية المعلومات الدكتور محمد بن إبراهيم السويل ، ومعالي محافظ هيئة الاتصالات وتقنية المعلومات الدكتور عبدالعزيز بن سالم الرويس .

وأشاد سمو أمير منطقة الرياض في كلمة له بالمنتدى ومضامينه العلمية والاجتماعية ، مبيناً أن شعار المنتدى يركز على مسؤولية اجتماعية مهمة يجب أن تُطرح بشكل قوي وواضح.

وأكد سموه على أهمية المسؤولية الاجتماعية وصعوبتها في نفس الوقت والمعطيات العظيمة التي تقدمها، لافتاً النظر إلى حضور المنتدى من أصحاب المعالي ودورهم في إيجاد عمل مُنسق ومُنظم من خلال تلاقح الرؤى والأفكار.

وقال سمو الأمير فيصل بن بندر بن عبد العزيز : المجتمع الركيزة الأساسية في الأوطان ومجتمعنا ولله الحمد يحظى برعاية واهتمام خادم الحرمين الشريفين الملك سلمان بن عبدالعزيز آل سعود – حفظه الله – الذي يعد الراعي الأول للجمعيات والمؤسسات الخيرية واعتمد فيها – أيده الله – الاستفادة الكاملة للمجتمع بقوة وتركيز واستمرارية.

بدوره بين رئيس مجلس إدارة جمعية " التوعية والتأهيل الاجتماعي " واعي " المهندس عيسى العيسى أن عدد المستفيدين من برامج جمعية " واعي " بلغ حوالي " ١٦٠ " ألف مستفيد ، وحوالي " ١٠ " آلاف مستفيد من الاستشارات الهاتفية، مشيرًا إلى أن الجمعية تهدف إلى تحقيق الوعي الاجتماعي وترسيخ السلوك الحضاري والقيم الإنسانية النبيلة.

الجدير بالذكر أن المنتدى يقدم رؤى علمية ومبادرات وطنية لمناقشة التحديات التي تواجه المجتمع من التقنيات الحديثة، ووضع آفاق ورؤى للاستخدام الأمثل لها بالعمل على استقطاب الجهات المختصة والجهات الحكومية المعنية بالشأن الاجتماعي والتقني ، ويهدف إلى تشخيص التحديات المتعلقة بالتقنية التي تواجه المجتمع، كما سيسهم في تقديم حلول للمجتمع لمساعدته على مواجهة الآثار السلبية للتقنية وإيجاد البديل لها ، ويهدف أيضًا إلى تعزيز دور المجتمع في التنمية المجتمعية وتقوية العلاقة بين الجمعية ومؤسسات المجتمع المختلفة.

وسوف يناقش المنتدى عدة محاور تدور حول التقنية وعلاقتها بالمجتمع وآثارها السلبية والإيجابية، كما سيصاحبه ورش تدريبية وعرض لتجارب ناجحة لكل ما يخص التقنية والمجتمع.

تعليم تبوك يستعد لإطلاق مشروع (المكتبة المتنقلة)

تبوك - سعد الشهراني

تعمل الإدارة العامة للتعليم بتبوك على إطلاق مشروع " المكتبة المتنقلة " لتقدم خدماتها المعرفية والثقافية للطلاب والطالبات بالمدارس التي لا تتوافر بها مراكز لمصادر التعلم بالمنطقة.

وبين المتحدث الرسمي باسم الإدارة علي بن حامد القرني، أن المشروع الذي تم عرض نموذج منه في اللقاء السنوي الخامس لقيادات الشؤون التعليمية بالمملكة الذي عقد بتبوك مؤخراً يهدف إلى توفير بيئة جاذبة ومشجعة للقراءة والاطلاع في مجمل فروع المعرفة ، ويستهدف طلاب مدارس المنطقة من خلال جولات مجدولة تغطي المدارس خاصة المباني المستأجرة ومدارس المراكز،مفيداً أن المكتبة وهي عبارة عن حافلة مجهزة ،زودت بمجموعة من الكتب والبرامج التعليمية وأجهزة الحاسب الآلي وخدمات الانترنت.

(البُر) النجراني .. أصالة الموروث والقيمة الغذائية

نجران- واس

تشتهر منطقة نجران بزراعة البُر – القمح – الذي يهتم بزراعته أهالي المنطقة منذ القدم ولايزالون على ذلك حتى الآن خاصة في مدينة نجران، والمحافظات التابعة لها خصوصًا في حبونا، وبدر الجنوب. وتكمُن أهمية البُر النجراني لدى أهالي نجران كموروث شعبي، وكقيمة صحية وغذائية إذ يحتوي على الأحماض الدهنية الأساسية وفيتامينات B، وحمض الفوليك، وفيتامين E، والزنك والمغنيزيوم، والألياف الغذائية التي تؤدي إلى الارتفاع البطيء النسبي في مستوى السكر في الدم وتحرير القليل من الأنسولين.

ويدخل "البُر النجراني" في العديد من الأكلات الشعبية المشهورة بوصفه مكونا رئيسًا، مثل "الوفْد" الذي يخبر فيه البُر على شكل رغيف كبير، ثم يتم تفتيته وضغطه باليد حتى يتكوم بليونة مثل الكرة، ويوضع في آنية الخوص التي تسمى المطرح، ويأكل مع المرق أو اللبن، كما يدخل في أكلة "المرضوفة" التي غالباً تؤكل كوجبة إفطار، بحيث يشابه تقديمها عمل"الوفد" إلا أنها تحفر من الوسط ويُصبّ في الحفرة السمن ويوضع عليه حجر حار، ويدخل في صناعة "الرقش" الذي تقطع فيه أرغفة خبز البر إلى قطع صغيرة داخل آنية الحجر المشهورة بنجران التي تسمى "المدهن" ثم يصب عليها المرق، وقطع اللحم من فوقها جميعا. ويبرز في نجران صناعة رغيف البُر الذي يصنع على الجمر مباشرة، ويطلق عليه الأهالي "القُرص" أو "القعنون" وفي أماكن مجاورة لنجران يطلق عليه "المجمّر" ، ويوضع من تحته الجمر بطريقة خاصة، ثم يوضع عليه من أعلى بدقة ومهارة، بعدها يُدفن برماد النار الحار، وبعد أن ينضج ينظف من الرماد وبقايا الجمر، ولا يزال أهالي نجران يتناولونه بشكل مستمر حتى الآن رغم انتشار الوجبات الحديثة والمتعددة. وفي جولة لوكالة الأنباء السعودية في مزارع البر النجرانية وأماكن بيعه بالمنطقة، أوضح المزارع عوض حمد آل مستنير أنّ جودة المحصول ترتكز على حراثة الأرض بشكل جيد وتركها أسبوعاً كاملاً بدون وضع الحبوب في التربة، وبعد ذلك تشميسها مدة كافية حرصاً على إزالة الأعشاب الضارة مع القيام بريّ الأرض بشكل جيد لضمان عدم ليونة حبوب القمح، لأن إهمال الري يؤدي لهشاشة حبات القمح، وتكون وقت الزراعة في فصل الشتاء، وجني المحصول في فصل الصيف، فيما يقوم المزارعون قديماً بنشيد الأهازيج التي تبعث روح الحماس والتفاؤل لموسم جيد.

× انواع ثلاثة

وبين أن موسم حصاد البُر في نجران قديمًا يكون وقتاً سعيداً ومبهجاً يحضره جميع الجيران والأقارب، ويقوم صاحب المزرعة في نهاية يوم الحصاد بإعطاء كل المشاركين نصيبهم من الحصاد في عُرف وعادة متعارف عليها آنذاك. ومن جانبه أفاد محمد بن عريج أحد أصحاب المحلات المتخصصة ببيع البر النجراني أن أنواع البر في نجران ثلاثة : السمرا، والصما، والزراعي، مبيناً أن طريقة البيع تكون بواسطة "المُد" الذي يساوي ٣ كيلوات تقريباً، ويبلغ سعر "المُد" للسمرا (٢٠) ريالاً، والزراعي (١٠) ريالات، مؤكداً أن حركة البيع مستمرة طوال العام، وتلقى رواجاً كبيراً من جميع فئات المجتمع.

أما المزارع حسن منصر آل همام قال : لقد كان المزارعون في نجران يحرثون الأرض بواسطة الأبقار وينثرون الحبوب بشكل منظم في الأرض بكل عناية، مشيراً إلى أن محصوله لهذا العام هو من نوع بر "الصما" وباعه للمحال التجارية في ما يُقارب النصف ساعة بعد عمل مزايدة عليه من تجار السوق.