



الديشيش يحمل خيشة جراد



عدة طرق لطبخ الجراد وله محبون



إقبال كبير على شراء الجراد في سوق الري

## للجراد في سوق الري.. محبون وعاشقون.. والخيشة بين 4 و 5 دنانير

الجراد من السعودية للكويت بعدما غزا هذه السنة مناطق كبيرة بالملكة ولذلك يصدره للكويت ببقية دول الخليج وان كان يأتي قليلا لأن عليه طلب من السعودية كثير، ويباع أولا بأول وأكثر شيء يتواجد في منطقة بريدة ويستقبل السوق يوميا أطنانا من الجراد يقابلها طلب متزايد من عشاق الجراد ما اعطى للسوق حركة دؤوبة ولافتة للانتظار. وفوائد الجراد عدة: ينشط الدورة الدموية وعلاج للروماتيزم وآلام الظهر وحاليا انظر الى السوق الذين يسألون عن الجراد كلهم من كبار السن، أما الشباب فما يعرفونه، احد الأشخاص قبل أسبوع أخذ 25 كيلوغراما سعرها 120 دينارا، وعند سؤاله هل تبيعه قال لا أبيع بل انا أخذه كعلاج لآلام ظهري واحسن أنواعه اللي ذيله أصفر ويكون صحراويا ومتغذبا على نباتات صحراوية.

10 أكياس ومو كل أسرتي ياكلونه فقط أنا والأصدقاء والجراد يؤكل كل شيء فيه إلا الرأس، وأحلى الجراد الصحراوي الذي ذيله أصفر ويقولون: انه مفيد للنظر وفي علاج امراض اخرى، مضافا: انسا اكلته قبل 50 سنة في مزارع الفنتاس كنا نصيده في شباك فوق الشجر وتحت الشجر وهو ذو طعم لذيذ خصوصا اذا تم تفويحه بالماء او قليه وأنا كل أسبوع آتي لأخذ 5 أكياس أو 6 أكياس.

أم سعود تقول: أنا احبه واطبخه بيدي واكلته في مصر وفي السعودية وهو لذيذ جدا وعايلي ما ياكلونه يفكرون انه حشرة لكنه مو حشرة بل مذكور بالقرآن بس الناس تكش النفس من شكله، ولكنه شيء عادي جدا، صحيح انه لا يتواجد بكثرة اليوم ولكنه متواجد.

مرتضى بائع جراد قال لـ«الانباء»: الاخوان يجيبون

وجمعها «مكن» ولونها بني فاتح وهي سمينة وفي بطونها البيض الذي يجعل مذاقها لذيذا وشهيا، أما الذكر فيميل لونه الى الاصفر ويسمى عند أهل البادية «زعيري» وعند أهل الحاضرة «عصفور» حيث يشبه لون طير العصفور.

استحضرتنا ذلك ونحن نتجول في سوق الري حيث الجراد يباع وعليه إقبال كثيف من قبل الكبار والصغر ويتم بيعه في كيس أحمر وجميع الحشرات التي به حية وليست ميتة.

الجراد اذن له محبوه وعشاقه، والجراد الموجود حاليا اتوا به من السعودية وسعر الكيس يتراوح بين 4 و 5 دنانير حسب حجم الحية بل إذا تم إجراء الحراج عليه فخلال نصف ساعة لاتجد حتى كيسا واحدا بل ويتم الحجز للفوز به قبلها بيوم.

أبو عبدالله يقول اشترت



(قاسم باشا)

أحد الباعة يتحدث للزميل محمد الديشيش

الجراد تسمى عند أهل البادية «دمونة» وجمعها «دمون» وعند أهل الحاضرة «مكنة»

ويكون المصاح الأصفر في ذيلها وهي المادة المغذية والمفيدة مبينا ان انثى

وعن افضل أنواع الجراد اشار الغنيم الى المكن وهي الانثى الممتلئة من العشب

للجراد تاريخ حافل عند أهل الكويت كما يقول الباحث في التراث الكويتي د. يعقوب الغنيم، خصوصا في القديم، حيث كان يغزو الكويت على فترات متقاربة، وفي عام 1890 قلب الجراد الصغير «الديبا» نهار الكويت الى ليل، وتكرر ذلك مرات عدة في القرن العشرين.

وبين الغنيم ان أهل البادية وغيرهم كانوا يجلبون أعدادا كبيرة من أكياس الخيش المملوءة بالجراد لبيعها في سوق الصفاة حيا فيشترية أهل الكويت ويطبخونه داخل قدر كبيرة من الماء المغلي مع قليل من الملح حيث تفرغ فيها أكياس الجراد الحي والميت معا وعندما ينضج يؤكل بعضه ويجفف المتبقي ويحفظ في أكياس خاصة كغذاء متوافر طوال السنة او يبيعونه في A سوق الصفاة بد الأوقية» وتقدر بكيلوغرامين وربع الكيلوغرام.

مجلة fatafeat في ثوبها الجديد الآن في الأسواق

المجلة رقم "1" لفن الحياة وفن الطعام

61 وصفة

fatafeat

المجلة رقم 1 لفن الحياة وفن الطعام

تقدم

العياة ملهة

عدد ابريل 2013

عنتر حصريا في الحياة حلوة

حنساعذك توفري بـ 100 طريقة

نصائح لاسترخاء عقلك وجسدك

قدمي هدايا للأكل

الضيوف تعبوكي؟ معانا تعبهم راحة

عباقرة التوحد

نجاحات المرأة... ثقافة وقداوة

الانباء

توزيع شركة باب الكويت للصحافة (ذ.م.م) الشويخ، طريق المطار، شارع الصحافة

ص.ب 23915 الصفاة، الرمز البريدي 13100 كويت

Tel.: (+965) 22272770 - 22272733 - Fax: 22272736

distribution@alanba.com.kw

AVOID HYPERTENSION

تجنب ارتفاع ضغط الدم

April, 7 International Health Day

Organized by

mcgroup MARCOM

Special thanks to

مستشفى السيف AL SEEF HOSPITAL

سوق شرف

الانباء