

Arabic ab initio – Standard level – Paper 1
Arabe ab initio – Niveau moyen – Épreuve 1
Árabe ab initio – Nivel medio – Prueba 1

Monday 8 May 2017 (afternoon)
Lundi 8 mai 2017 (après-midi)
Lunes 8 de mayo de 2017 (tarde)

1 h 30 m

Text booklet – Instructions to candidates

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet contains all of the texts required for paper 1.
- Answer the questions in the question and answer booklet provided.

Livret de textes – Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret contient tous les textes nécessaires à l'épreuve 1.
- Répondez à toutes les questions dans le livret de questions et réponses fourni.

Cuaderno de textos – Instrucciones para los alumnos

- No abra este cuaderno hasta que se lo autoricen.
- Este cuaderno contiene todos los textos para la prueba 1.
- Conteste todas las preguntas en el cuaderno de preguntas y respuestas.

حياة الرايس... من المبدعات العربيات



① ولدت حياة الرايس عام 1954 في مدينة تونس، وبعد حصولها على الثانوية، سافرت إلى بغداد ودرست بقسم الفلسفة في كلية الآداب بجامعة بغداد، وتخرجت عام 1981، وكانت أول فتاة تونسية تتخرج في هذا التخصص.

② عُرف عنها منذ طفولتها اهتمامها بكتابة يومياتها قبل أن تنام، وكانت أيضاً تهوى المطالعة، فقرأت في سن صغيرة مقدمة ابن خلدون والأغاني والعقد الفريد ودواوين المتنبي والمعري وشعراء الجاهلية والعصر الإسلامي والأندلسي، وطموحها للعمل الصحفي دفعها لكتابة المقالات والحوارات، في أكثر من مجلة وجريدة عراقية وهي تدرس في بغداد.

③ تعتبر "حياة الرايس" من أبرز المثقفات التونسيات، فهي أديبة وكاتبة وإعلامية، كتبت في المقال والقصة والخاطرة والشعر والنص المسرحي.

④ نالت "حياة الرايس" الوسام الوطني مرتين، وانتُخبت رئيسة لرابطة "الكاتبات التونسيات"، وهي عضو في كل من اتحاد الكتاب التونسيين، واتحاد كتّاب الإنترنت العرب، وجمعية الصحفيين التونسيين، وجمعية المؤلفين والملحنين التونسيين والاتحاد الوطني للمرأة التونسية، وجمعية شعراء العالم في أمريكا اللاتينية. تُرجمت بعض أعمالها إلى الفرنسية والإنكليزية والألمانية والإسبانية والدنماركية والرومانية، ومثلت تونس في عدد من الملتقيات والمؤتمرات والندوات والمهرجانات الثقافية والمحلية والعربية والعالمية.

أروع تجربة في صداقة البيئة



1 يعد نُزلُ فينان البيئي الذي يقع في وادي فينان بين الجبال، هو أول نزل صديق للبيئة يمتاز بفن عمارة ملائم للمكان الطبيعي المحيط به.

2 ويعتمد النزل الذي يضم 26 غرفة، وأنشأته الجمعية الملكية لحماية الطبيعة عام 2005 في الجزء الغربي الجنوبي من محمية ضانا بوادي فينان، على الطاقة الشمسية في إدارة مرافقه كافة.

3 المدير العام لشركة الفنادق البيئية نبيل ترزي، قال في جولة للإعلاميين نظمتها حماية الطبيعة يومي الجمعة والسبت، إن الإنزل الذي يوفر نظام الإضاءة بالشموع، يساعد الزوار باستكشاف المناطق الطبيعية الخلابة. كما يمكن تعلم بعض عادات المجتمع المحلي من خلال زيارات يقوم بها الزوار لأفراد العائلات الموجودة حول النزل برفقة أدلاء من سكان المجتمع المحلي.

4 وأضاف أن النزل يوظف عددا من نساء المجتمع المحلي يقمن بصنع الشموع المستخدمة في إنارة النزل وعمل بعض الصناعات الجلدية اليدوية والتي تباع في دكان النزل والمعارض المختلفة للجمعية الملكية لحماية الطبيعة، إضافة إلى تقديم خدمات الطعام النباتي.

5 يذكر أن نزل فينان حصل على العديد من الجوائز من ضمنها: جائزة ”من أفضل 52 نزلا بيئيا في العالم 2013“، وجائزة أحد أفضل المشاريع في محاربة الفقر 2011، وحصل على جائزة المرشحين النهائيين الثلاثة لجائزة ”وورد ليجاسي“ (World Legacy) من ناشيونال جيوغرافك 2014، وهو مرشح لنيل جائزة في فئة إشراك المجتمعات المحلية حيث سيتم ترتيب الفائزين نهاية الشهر الحالي.

www.petra.gov.jo، بتصريف (2015)

برنامج المسابقات الغنائية "ذا فويس... أحلى صوت"



1 برنامج مسابقات غنائي، متخصص في البحث عن المواهب والأصوات المتميزة، وهو النسخة العربية من برنامج المسابقات الغنائي الهولندي *The Voice* (ذا فويس) وأصحاب فكرته هم جون دي مول وروثيل فان فيلزن وبدأ عام 2010، وقد طوّرتّه شركتا سوني العالمية وتالبا.

2 وبدأ الموسم الأول من المسابقة بنسختها العربية في عام 2012 على قناة "الأم بي سي"، وقناة "الأل بي سي" ويُصوّر في استوديوهات القناة في منطقة "ذوق مصبح" بالعاصمة اللبنانية.

3 فكرة البرنامج ومراحله:

هو برنامج متخصص في اكتشاف قدرات المتسابقين، ثم العمل على تدريبها وتقويتها، والبرنامج غير مخصص فقط للهواة لكن لكل من يمتلك طاقة صوتية ومؤهلات فنية. وقبل البدء ببث حلقات البرنامج تُجرى مرحلة المقابلات، وذلك تحت إشراف الملحن والموزع اللبناني جان ماري رياشي، الذي يختار عدداً كبيراً من المشتركين يقارب المئة ثم تبدأ بعد ذلك التصفيات من خلال ثلاث جولات.

4 جولة الصوت وبس:

تستمر هذه الجولة لخمس حلقات، ويختار خلالها المدربون الأربعة (3 مدربين ومدربة) الأصوات التي تعجبهم، وذلك دون رؤية أصحابها، وإذا اختار الصوت أكثر من مدرب، فعلى المتسابق اختيار المدرب الذي يريد أن ينضم إلى فريقه، ويصبح لكل مدرب 12 متسابقاً، ويعطى لكل متسابق دقيقة ونصف لتأدية الأغنية قبل الاختيار، ولا يتم الإعلان عن جنسيتهم أو أسمائهم حتى تمام الاختيار.

5 جولة المواجهة:

تمتدّ هذه الجولة لأربع حلقات، ويكون كل مدرب مجموعته الغنائية، حيث تُعطى كل مجموعة أغنية. ثم يجعلهم يتدربون عليها تحت إشرافه، وبعد ذلك ينتقلون لمسرح المواجهة، وهو يأخذ شكل حلبة الملاكمة، ويتنافس المشتركون في تأدية أغانيهم، ويُبعد المدرب أحد المشتركين في كل حلقة.

جولة العروض المباشرة:

هذه الجولة تتكوّن من ست حلقات، و [- X -] يحدث الأداء الحيّ على المسرح، ويتنافس 24 متسابقاً. كل مدرب [- 24 -] ستة متسابقين، ويصوّت الجمهور في المنازل على إبقاء واحد [- 25 -] في كل فريق، ويختار المدربون واحداً من كل فريق، ثم يختار الجمهور [- 26 -] ذلك متسابقاً واحداً فقط في كل فريق، إلى أن يتم اختيار الفائز في البرنامج وصاحب لقب أحلى صوت.

(2015) بتصرف، www.filfan.com

ثلاث وجبات تقليدية عربية يوصى بتجربتها

①



المندي
أكلة شعبية ترجع أصولها إلى شبه الجزيرة العربية وبالتحديد مدينة حضرموت اليمنية، ومنها انتشرت إلى دول الخليج العربي وباقي الدول العربية. مكوناتها اللحم (الدجاج أو اللحوم الحمراء) والتي تُطهى تحت الأرض بطريقة معينة وعلى مدة زمنية طويلة نسبياً. بالإضافة للأرز والبهارات التي تعطيها نكهتها والتي على الأرجح جاءت من السواحل اليمنية والتي كانت ممر أساسي لتجارة البهارات لقرون عديدة.

5

②



الكشري
أكلة مصرية شعبية شهيرة، قديمة وأول من ذكرها في التاريخ الرحالة العربي ابن بطوطة. تتكون من العدس والأرز والبصل المقلي وصلصة الطماطم، وفي وقت لاحق أضاف لها المصريون (المكرونه). تعتبر هذه الأكلة التي لا يمكن لسائح في مصر إلا أن يتذوقها من على العربات من أشهر الأكلات القليلة التكلفة، وذات القيمة الغذائية العالية.

10

③



المنسف
أشهر وجبات بادية الشام الواقعة بين سوريا والعراق والأردن وفلسطين، ويُعتبر الأردنيون الأشهر بإعداده، فهو الطبق الوطني في الأردن، ويرتبط بالثقافة الأردنية ارتباطاً وثيقاً. يتميز المنسف عن باقي أنواع الطبخ العربية باستخدام لبن الجميد الذي يصنع من الحليب بعد تحويله إلى لبن رائب. يرتبط المنسف بعبادات بادية الشام (الأردن) إذ يُحضّر دائماً في جميع المناسبات من الأفراح والولائم وحتى العزاء. ويُعتبر لطريقة أكله بالأيدي أهمية خاصة في هذه المناطق.

15

20