

La lettre d'information des 12 umoor

SILK-E-HAYAAT

Umoor Faizul Mawaïdil Burhaniyah

Edition numéro 5 | Shawaal al-Mukarram 1442 H | FRANÇAIS



Le hurmat de ta'aam (la nourriture) est un concept récurrent dans la théologie Fatémide. Le ta'aam est tellement vénéré dans notre culture que même le récipient qui porte la nourriture est traité avec le plus grand respect. Du thaali au shaali, et du safrah au mashki, tous ces récipients ont une place spéciale dans nos cœurs.

Pour beaucoup de nos frères et sœurs, le thaali nous rappelle les innombrables bienfaits que nous a accordés notre Maula ^{TUS}. Il est le symbole de son amour et de son affection et donne espoir et bonheur à beaucoup ! Au fond, il est l'emblème bien-aimé de Umoor Faizul Mawaïdil Burhaniyah.

De la ferme à la table

Article par : Hamza Najmi, Al-Jamea tus Saifiyah

Imaginez que l'on vous demande de manger votre plat préféré pour la toute dernière fois. L'engloutiriez-vous ou savoureriez-vous chaque petite miette ? Vous précipiteriez-vous pour le finir, ou apprécieriez-vous l'arôme et l'assaisonnement des aliments fraîchement hachés ? Ne prendriez-vous pas le temps d'apprécier l'explosion des épices sur votre langue, la fusion des saveurs dans votre bouche ou la texture de chaque fragment de votre dernier repas ?

À une époque où les choses changent en un clin d'œil, où nos esprits sont souvent occupés par des questions de portée internationale, nous nous surprenons souvent à oublier les petites choses qui comptent. Alors que la vie s'écoule à une vitesse fulgurante, combien de fois nous arrêtons-nous pour admirer les bénédictions d'Allah Ta'ala dans notre assiette ? À quelle fréquence réfléchissons-nous à ce qui nous maintient en vie ?

La nourriture ; elle nous construit, nous développe, nous pousse et nous protège. Telle est la signification d'un seul repas, ou plus encore, d'une seule bouchée. Il est évident que la nourriture est une partie intégrante de notre vie quotidienne, nous en consommons au moins trois fois par jour après tout. Mais pour la plupart des gens aujourd'hui, confrontés à des journées chargées et à la culture de la consommation, l'admiration pour la nourriture se perd souvent.

Les économistes s'accordent pour dire que le monde est entré dans un nouvel âge d'or de la croissance économique après la fin de la grande dépression et de la seconde guerre mondiale. On dit que les années de boom entre 1950 et 1970 ont donné naissance à l'une des cuisines les plus emblématiques de l'industrie alimentaire moderne, le Fast Food américain. Au départ, il s'agissait d'une entreprise pratique. Grâce à l'essor économique, les Américains avaient de l'argent à dépenser et des endroits où aller. Le fast-food était bon marché, pratique et a rapidement fait fureur dans tout le pays ; son influence s'est même étendue au-delà de l'Atlantique.

Des effets secondaires notables ont toutefois suivi. La facilité et la commodité des fast-foods ont rendu l'idée de préparer un repas trois fois par jour de plus en plus intimidante. Le terme "fabriqué en usine" a commencé à remplacer celui de " fraîchement cuisiné ", cuisiner

à la maison étant rapidement devenue une exception plutôt qu'une norme. On pourrait même dire que le faible niveau d'inspiration dans les aliments produits en masse l'a rendu moins attrayant et a transformé les mets délicats en produits de base.

L'évolution de la culture alimentaire ne se limite pas aux pays riches. Même dans les pays en développement, le manque de temps dans nos environnements de travail a eu un impact sur nos habitudes alimentaires. Les pauses déjeuner ne durent en moyenne que 30 minutes. En raison des horaires chargés, de plus en plus d'enfants mangent dans des boîtes à lunch plutôt qu'avec leurs parents. Dans les villes, les longs trajets domicile-travail ne permettent plus de rentrer à la maison pour déjeuner. Les longues journées stressantes ont rendu rares les conversations autour du thaal, à tel point que certains préfèrent laisser la télévision allumée, juste pour combler le silence. Paradoxalement, nous apprécions davantage la nourriture des autres à travers Instagram, tandis que nos propres plats perdent leur température optimale, attendant le clic parfait.

Non seulement nous avons commencé à moins apprécier la nourriture en raison de mauvaises habitudes alimentaires, mais des études montrent que celles-ci peuvent même entraîner une prise de poids et une mauvaise digestion. Que pouvons-nous faire alors pour améliorer nos habitudes alimentaires et redonner à la nourriture toute sa valeur ? L'appréciation de ce que nous mangeons nous ouvre à un état de gratitude et de réalisation. Prenons l'exemple de notre tradition la plus courante et la plus basique lorsque de la nourriture nous est présentée : consommer une pincée de sel. Bien que



Une petite portion de sel dans un namak dani offert par Faizul Mawa'idil Burhaniyah.

cela puisse sembler un acte banal, ce simple prélude à un repas vaut son pesant d'or comme le déclare Rasulullah ^{SAW} : "Celui qui commence son repas avec du sel et le termine de la même manière sera guéri de 72 maladies".

Lorsqu'une simple pincée de sel, considérée comme l'un des assaisonnements les plus élémentaires, se voit accorder une telle importance, cela nous apprend la valeur d'une seule bouchée. Nos Awliyaullah ^{AS} ont, de nombreuses façons, mis l'accent sur le qadr de ta'aam (la nourriture). D'une part, on nous apprend à nous laver les mains avant et après chaque repas. Non seulement c'est hygiénique, mais d'une certaine manière, nous accordons du respect à la nourriture en ne la touchant pas avec des mains sales. Selon un autre enseignement, une personne assise pour dîner doit s'asseoir comme un humble serviteur, pour apprécier le repas qui se présente à elle. Et non comme un roi arrogant qui pourrait avoir le repas qu'il veut. Un autre enseignement de Rasulullah ^{SAW} souligne que si de la nourriture est présentée, il faut lui donner la priorité, même devant le namaz. La nourriture ne doit pas nous attendre. Nous devons l'attendre.

Un thème commun à tous ces enseignements est d'apprécier chaque grain de nourriture du plus profond de notre cœur. De la ferme à la table, comment cette bouchée a-t-elle atterri dans mon assiette ? Par combien de processus et de préparations ma nourriture est-elle passée pour être présentée devant moi aujourd'hui ?

Lorsque nous mangeons, nous récoltons avant tout l'investissement du travail physique manuel pour cultiver et récolter les aliments, ainsi que les routes et le carburant nécessaires pour les transporter. On

Un thème commun à tous ces enseignements est d'apprécier chaque grain de nourriture du plus profond de notre cœur. De la ferme à la table, comment cette bouchée a-t-elle atterri dans mon assiette ?

estime que, sans aide mécanique, il faudrait 963 heures pour produire la nourriture qu'une personne consomme tout au long de l'année, soit environ 40 jours ! En ce qui concerne le transport, on estime que, rien qu'aux États-Unis, les aliments transformés parcourent 1 300 miles et les produits frais, 1 500 miles, avant d'atteindre le consommateur. Les ingrédients d'un repas typique proviennent en moyenne de 5 pays étrangers !

Une autre chose que nous négligeons souvent est la quantité d'eau nécessaire à la culture de nos aliments. Selon certaines estimations, un kilogramme de pommes nécessite environ 700 litres d'eau. Un kilogramme de pain nécessiterait 1300 litres, tandis qu'un kilogramme de poulet exigerait jusqu'à 3900 litres ! Le travail, le temps et les ressources investis dans chaque morceau de nourriture sont tels qu'ils sont présentés de la meilleure façon possible pour notre plaisir.

L'effort colossal que représente la préparation de la nourriture ne se justifie que si elle est appréciée à sa juste valeur et que nous disions "Alhamdulillah" à chaque bouchée. Cette pensée apporte une nouvelle perspective à la position de nos Hudaat Kiraam ^{AS} sur la haute estime de la nourriture, comme le récit historique de l'Imam Ali Zain al-Abideen ^{AS}, qui a libéré un serviteur pour avoir mangé une datte laissée dans les toilettes, déclarant que cet acte mérite le paradis.

Le témoignage de ce caractère divin peut également être observé de nos jours. À une époque où une personne sur neuf se couche l'estomac vide et où près d'un tiers de la nourriture produite est gaspillée, Al-Dai al-Ajal Syedna Mufaddal Saifuddin ^{TUS} s'est non seulement efforcé de nourrir chaque Mumeen, mais a aussi vigoureusement encouragé à ne pas gaspiller un seul grain de nourriture. Grâce à l'action de Faizul Mawa'idil Burhaniyah, il a cherché à s'assurer que les Mumineen du monde entier puissent être sereins en sachant que leurs besoins fondamentaux ont été satisfaits. Et en créant le Dana Comité, il a réussi à intégrer l'éthique fondamentale de la gratitude et de l'empathie à la durabilité et à la consommation équitable. Maintenant, plus que jamais, il est temps pour nous, les Mumineen, de nous rassembler et de ne pas seulement nous réjouir des bienfaits qui nous sont accordés, mais de les apprécier et d'agir en conséquence.

Une cuisine digne de l'Institution.

Mustafa bs Vajihi, Amil Saheb - Rajkot



En tant que Dawoodi Bohras, nous nous distinguons souvent. De nos pratiques commerciales bien connues à notre alimentation en particulier, nous sommes largement connus comme une communauté tournée vers l'avenir et en constante progression. Aujourd'hui, la brillante vision de Syedna Mohammed Burhanuddin ^{RA} et de Syedna Mufaddal Saifuddin ^{TUS} a conduit à la réalisation d'une initiative philanthropique ingénieuse et exceptionnelle, saluée dans le monde entier : Faizul Mawaïd il Buhaniyah. Après des débuts modestes, où les repas étaient préparés dans les cuisines existantes ou disponibles, cette initiative a atteint des niveaux sans précédent et touche des milliers de Mumineen à travers le monde. Il est évident qu'une institution de cette envergure mérite une cuisine digne de ce nom, une infrastructure de qualité.

Les cuisines « smart kitchen » sont conçues pour optimiser le temps et l'énergie. Elles sont censées être une approche durable et écologiquement efficace pour fournir une alimentation saine et de qualité à des centaines de familles en même temps.

Nous avons de multiples raisons de construire une telle cuisine à Rajkot : fournir une nourriture saine et hygiénique, économiser du temps et de l'énergie, réduire les déchets et maximiser le stockage des aliments.

Notre ancienne cuisine ne pouvait pas offrir aux cuisiniers un espace suffisant pour mettre en œuvre les pratiques d'hygiène nécessaires. De plus, le manque d'espace les obligeait à préparer les aliments par étapes plutôt que tous les plats

en même temps, ce qui créait des difficultés pour respecter les délais de distribution des aliments. Dans l'ensemble, beaucoup d'efforts et de main-d'œuvre étaient nécessaires car l'espace n'était pas équipé de matériel technologique pour gérer la charge de travail. Ces facteurs ont affecté le goût et la qualité du produit final.

À la suite de la récente pandémie, des précautions strictes et supplémentaires ont été prises pour assurer la sécurité des Mumineen et du personnel de cuisine. Le lavage et la désinfection des mains ainsi que l'utilisation de masques, de gants et de tabliers sont strictement appliqués. Conformément aux directives, toute la cuisine est soigneusement désinfectée après chaque repas afin d'être prête pour le lendemain.

La différence entre l'ancienne cuisine et la cuisine moderne et sophistiquée est impressionnante. En particulier, alors qu'auparavant le thaali arrivait au Mumineen en milieu d'après-midi, il arrive désormais beaucoup plus tôt, au grand soulagement de beaucoup. L'amélioration des installations a également permis au personnel de cuisine de se concentrer sur la qualité et le goût du menu quotidien d'une manière organisée et efficace.

Ces facteurs ont renforcé la confiance des Mumineen dans l'Institution, augmentant ainsi leur participation pour bénéficier du barakat de F.M.B. Rien de tout cela n'aurait été possible sans les Dua Mubarak de notre bien-aimé Maula ^{TUS} dont le shafaqat, à travers ce Faiz, ne nourrit pas seulement nos corps mais vivifie nos âmes.



La sensibilisation à la Santé à

Barwani

L'équipe Faizul Mawaïdil Burhaniyah de Barwani a organisé un programme de sensibilisation à la santé le jeudi 28 Rajab al-Asab 1442H. Les intervenants de cette session furent un médecin généraliste, un kinésithérapeute et un chirurgien orthopédique. Ils ont expliqué de manière efficace l'importance de maintenir un mode de vie sain en modérant notre consommation quotidienne de nourriture, et comment une certaine quantité de chaque nutriment est nécessaire à notre corps. Ils ont également souligné l'importance de l'exercice physique et la manière dont il prévient les douleurs dans les genoux, le cou et le dos au cours des différentes étapes de notre vie. Les gens ont assisté au programme en prenant toutes les précautions nécessaires pour leur sécurité.

DES APERÇUS DU MONDE ENTIER

Mobiliser la prochaine génération à

Lonavala



Les jeunes étudiants ont travaillé ensemble pour préparer un modèle qui montre chronologiquement les différents khidmat requises au Faiz al-Mawaïd al-Burhaniyah. Ce modèle montre les différentes possibilités de khidmat dans le F.M.B.

En l'occurrence,

1. les cultures sont cultivées ;
2. les cultures sont récoltées et achetées ;
3. les aliments sont cuits ;
4. les chapattis sont préparées ;
5. les thalis sont remplis ;
6. les thalis sont transportés ;
7. les Mumineen reçoivent la nourriture ;
8. les Mumineen dégustent la nourriture.

Cette représentation a également été présentée à Huzur Aala ^{TUS}.

Distribution de paquets alimentaires

Sitamau



Le 15 novembre 2020, le Dana Committee de Sitamau a distribué un total de 300 paquets alimentaires aux personnes démunies. Les paquets étaient composés de plats de légumes cuits (sabzi) et de chapattis. Les membres se sont répartis dans différents quartiers de la ville pour la distribution. Les personnes qui ont reçu les colis étaient très heureuses et ont exprimé leur gratitude. En faisant cela, le Dana Comité a confirmé sa devise : "Aider les gens, autant que possible". Cela fait maintenant trois ans qu'ils distribuent de la nourriture.

La première mise en place.

Shk Idrees bhai Khorakiwala



Il y a environ 22 ans, Mufaddal Maula ^{TUS} nous a dit que chaque foyer de Mumeen à Misr doit recevoir jaman, et que cela doit commencer en deux jours. Maulana ^{TUS} nous a choisis, deux frères, pour examiner, réaliser et superviser cette initiative. Nous avons une cuisine, qui était régulièrement utilisée pour la préparation des niyaaz et un cuisinier. C'est ainsi que tout a commencé.

Nous sommes dans le domaine de l'alimentation et de la pâtisserie, et nous connaissons donc bien la procédure pour nous procurer de grandes quantités de céréales et de produits alimentaires à des coûts industriels. Nous avons également connaissance de bonnes ressources humaines qui travaillaient comme on le leur demandait. Comme nous avons une tâche énorme, complexe et continue à réaliser, nous savions que nous aurions besoin de plus de deux personnes ; nous avons donc créé une équipe. Nous avons divisé le processus en plusieurs étapes et avons délégué chacune d'entre elles à une personne. Nous avons géré notre distribution de nourriture comme notre propre entreprise et nous nous sommes

fortement appuyés sur le facteur le plus important, la "constitution d'une équipe". Une délégation adéquate et une réponse régulière aux commentaires ont ajouté de l'efficacité à notre travail. Les différents comités de femmes - chargés de décider des menus, d'acheter, de remplir les tiffines et enfin de les livrer - étaient unis par un objectif commun : "Maula ye farmayu che !". Cela leur a servi de motivation principale pour travailler sans relâche.

L'un des éléments qui nous a aidés à améliorer notre système est la façon dont nous avons planifié nos finances. Nous avons calculé ce que chaque niyaz nous coûtait, et quelles étaient nos dépenses quotidiennes. Cela nous a beaucoup aidés dans la collecte des fonds.

C'est ainsi que nous avons géré le F.M.B sur le système actuel de gestion de notre pâtisserie à Monginis. Nous étions constamment aidés par les Dua Mubarak de Mufaddal Maula ^{TUS}. Cela fait des années maintenant que nous distribuons de la nourriture, et Al-hamdolillah, nous n'avons pas failli un seul jour.

COMPTE RENDU DE UMOOR FAIZUL
MAWAÏDIL BURHANIYAH
SHEHRE RAMADAN 1442H



120 000+

Niyaaz

120 000 Mumineen ont
bénéficié du barakat de niyaaz
quotidiennement par Faizul
Mawaïdil Burhaniyah.



112 000+

Sehori

112 000 paquets de sehori ont
été expédiés aux foyers des
Mumineen avant le Ramadan.



3 700+

Ajwa Khajoor

Plus de 3 700 kilos d'ajwa
khajoor ont été expédiés de
Madinah Munawwarah aux
différents mawaaze indiens
pour Lailatul Qadar iftaar



30

Menus

30 menus planifiés de manière
centralisée et axés sur une
alimentation équilibrée envoyés à
tous les mawaaze.



25 000+

Hadaaya

Plus de 25 000 mumineen
ayant reçu des niyaaz hadaaya
(plaques) pour avoir accompli
un ou plusieurs niyaaz.



1 000+

Membres de Finance

1 000 membres de F.M.B
Finance ont participé à un
total de 7 webinaires pour
planifier la manière de réaliser
le takhmeen de la nouvelle
année pour F.M.B niyaaz.

Se retrouver entre amis et en famille autour du jaman de niyaaz est un aspect emblématique et mémorable de Shehre Ramadan depuis des années. Cette année, bien que nous ayons été au milieu d'une pandémie qui fait rage, nous avons quand même eu la chance de recevoir le barakat de niyaaz par l'intermédiaire de Faizul Mawaïdil Burhaniyah. Cela n'a été possible que grâce aux Dua Mubarak d'Aqa Moula ^{TUS} et au travail acharné de nos frères et sœurs qui ont consacré d'innombrables heures à faire en sorte que nous n'ayons pas à nous soucier de la cuisine pendant roza. Prenons un moment pour apprécier leurs efforts et célébrer leur succès ! Pendant une seconde, soyons reconnaissants pour cet azeem nemat et prions pour notre Maula !

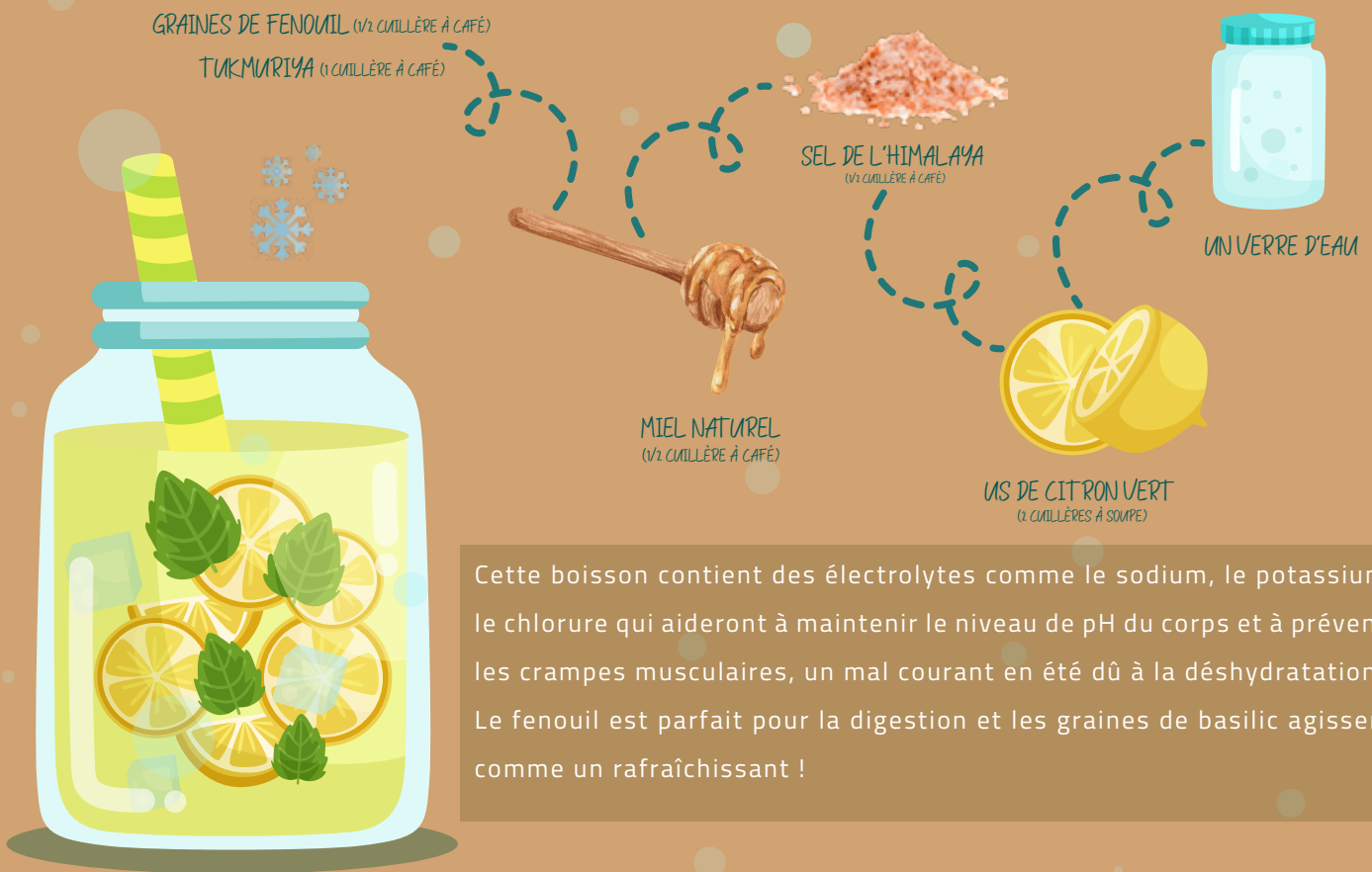
L'ACTIVITÉ DU MOIS

Cet été -

Luttez contre la chaleur !

rafraîchissez et énergisez votre corps avec

Rafraîchissement au miel et au citron.



UN MOT DE NOS LECTEURS.

Un rêve à retenir.

Une fois, j'ai vu dans mes rêves, que j'ai eu le sharaf de bénéficier du ziyafat de Syedna Mohamed Burhanuddin ^{RA} Pendant que Maulana ^{RA} revenait, mon père faisait un araz sur les difficultés qu'il rencontrait au travail. Maulana ^{RA} lui demanda de distribuer des salaawat chaque jeudi, et cela résoudra ses difficultés. Par conséquent, nous le faisons depuis 1439H.

Murtaza Tarnikwala, Nasik

L'équipe P&D

Je travaille dans l'équipe d'emballage et de distribution du F.M.B, et il nous incombe d'emballer et de livrer environ 1100 thaalis chaque jour. C'est vraiment un mojiza de Maulana ^{TUS} que nous arrivons à le faire, et ce même au milieu d'une pandémie, avec un couvre-feu permanent et une chaleur insupportable.

Aliasger Primuswala, Fakhri Mohallah, Poona

