



الطيبات.. حصاد الأرض و البحر
Al-Tayeboot.. Harvest of Land & Sea



افتتاح سوق الأسماك الجديد
Opening of بولاية السويق
the new fish market in

تطوير ميناء الصيد البحري في ريسوت
Development of ٢,٥ مليون ريال
the fishing port in Raysut at 2.5
million riyal

حصاد البسور يجمع الأسرة العمانية كل صيف
Al-Basur harvest gathers the Omani
family every summer



SEAFOOD FROM WATER OF OMAN



شركة الأسماك العمانية ش.م.ع.ع.
Oman Fisheries Co. SAOG



ISO 9001:2015
ACQUAINTED

EU
APPROVED



احتفال
Celebrating



الطحين الأول في السلطنة
Oman's No.1 Flour



شركة المطاحن العمانية (ش.م.ع.ع.)
OMAN FLOUR MILLS COMPANY (S.A.O.G)



www.omanflourmills.com

Treated Water Wealth & Growth

المياه المعالجة ثروة وازدهار

عمان أكثر اخضراراً وصحةً
Greener & Healthier Oman

800 77 111 www.haya.om hayawater
@haya_water hayawateroman

معك في كل خطوة نحو تحقيق طموحاتك

بنت التنمية الحياتي، البلد الرائد في تحويل المخلفات الصلبة
والموجودة بكميات في كثير من دولنا ويمنحنا إلى إحتياجاتنا المحلية
معالجة للمياه الحياتي والكهرباء من خلالنا الحياتي.

لواصل معنا عبر الرقم 800771111 لخطوطنا أو لتفصيلاتنا



الطبيبات.. حصاد الأرض و البحر
Al-Tayebaat.. Harvest of Land & Sea

محمد بن عيسى الفيروز

Mohammed Issa Al Fairuz

رئيس مجلس الإدارة

Mohammed@assayel.com.om

صادق بن سالم الفيروز

Sadiq Salim Al Fairuz

رئيس التحرير

سعيد بن خلفان النعماني

Said Khalfan Al Namani

منسق التحرير

جابر بن عقيل الفيروز

Jaber Aqueel Al Fairuz

Editing

ليلي سعيد الصارخي

Laila Said Al-Sarkhi

مديرة عمليات

Operation Manager

مدريد فاروق

Madrid Farooq

مساعدة تنفيذية

Executive Assistant

رباب سلمان

Rabab Salman

مساعدة تنفيذية

Executive Assistant

الترجمة

د. محمد بن صالح العجمي

Dr. Mohammed Salih Alajmi

م. أحمد عبدالله المهدي

Ahmad Abdullah Al-Mahdi

هاجر بنت محمد الفيروز

Hajer Mohammed Al-Fairuz

مراجعة لغوية

م. شادي رضا دياب

Eng. Shadi Reda Dyab

التصميم والاستشارة الفنية

Art Director

الاخراج والتشذيب

designed by



سعر المجلة ريال عماني

سعر الإشتراك ريال و نصف

مجلة نصف سنوية

Half yearly Magazine

العدد السابع عشر - يونيو/ نوفمبر ٢٠١٧ م
Issue no 17 - June/ November 2017



اقرأ في هذا العدد Articles in this Issue



68 | خطر المكملات الغذائية
The risk of dietary supplements



86 | السلطات وجبات خطيرة أحيانا
Salads could be dangerous food



98 | محيطات من الماء تحت الأرض
Oceans of water under the interior Earth



56 | سوق الفليج للأسماك
Al-Fulaij fish Market



78 | زراعة التمر في الشرق الأوسط
Date plants in the Middle East



90 | التوابل لصحة الكبار في السن
Spices for old people health

مجلة فصلية تصدر عن:

Assayel for press & Publishing L.L.C أصايل للصحافة و النشر ش.م.م

Tel: (968) 24504030

Fax: (968) 24504088

P.O Box : 5 , P.C:134

Sultanate of Oman

E - Mail :

Website :

tayebaat@assayel.com.om

www.assayel.com.om

هاتف: ٢٤٥٠٤٠٣٠ (٩٦٨)

فاكس: ٢٤٥٠٤٠٨٨ (٩٦٨)

ص.ب : ٥ - ر.ب : ١٣٤ جوهرة الشاطئ

سلطنة عمان

البريد الإلكتروني

الموقع الإلكتروني

Distribution :



مؤسسة العطاء للتوزيع
AL-ATTA DISTRIBUTION EST.

Printing Press :



مزون
MAZON

كلمة طيبة



السلام عليكم أيها القراء الأعزاء

Peace be upon you dear readers

Some of people narrate that the Prophet (peace be upon him) said: "Honor your aunt, the palm tree, for it has been created from the wealth of your father's Adam." This speech included a clear invitation to honor the palm tree and take care of it throughout its life. From choosing the most appropriate time to cultivate it, and then taking care of it in terms of: watering, fertilization, pruning, and combating harmful and productive pests. Palm is the symbol of generosity and giving.. Its fruit is a staple food and an inseparable part of the life of the Arab who has known her sweetness from the very earliest age. The Palm tree has been a prestigious place among the Arabs for 5000 years.

It is the good food and the blessed tree. Our ancestors benefited from the Palm for various purposes, it was kind of strategic food that provides them with what is known today as food security, from the Palm they built their homes in a beautiful architectural style. Of its derivatives are many things, such as: ropes, the hatch, the structure, the superstition, the feature, and the object (the ventilator), and they benefit from the rest in the fire for cooking and heating...

The Palm for the Arab is a symbol of pride and dignity, and owner. The palm tree rich in the history of the Arabs. Thus, the Prophet Muhammad said: "A house with no palms his people are hungry", which indicates that dates are an essential food category indispensable; These fruits has many benefits since they are easy to digest, reduce harmful bacterial activity, and the presence of plant fiber, which is an important element in any balanced meal.

Dear readers:

Although we have talked about the Palm in this opening, but our magazine contains other topics of importance and consideration, and you can take a quick look at indexing, and then follow up in various areas covered by Al-Taibat through its rich pages.

Regards...

بروي البعض من أهل الحديث في مسانيدهم عن رسول الله (ص) أنه قال: « أكرموا عمّتكم النخلة، فإنها خلقت من فضلة طينة أبيكم آدم، ... » إن هذا الحديث يتضمن دعوة صريحة وواضحة إلى إكرام النخلة والاعتناء بها طوال مسيرة حياتها، ابتداء من تخير الوقت الأنسب لزراعتها، ومن ثم الاعتناء بها من حيث: السقي، والتسميد، والتشذيب، ومكافحة الآفات المضرّة بها وبثمرها. وما كل هذه الوصية بالنخلة وإنزالها منزلة العمّة إلا لأنها ذات قيمة كبيرة في الحياة، فهي رمز الكرم والعطاء والجود والسخاء، كما أن ثمرتها (التمر) طعام أساسي وجزء لا ينفصل عن حياة العربي الذي تعرّف على حلاوتها منذ نعومة أظفاره. وشجرة النخيل لها مكانة مرموقة لدى العرب منذ ٥٠٠٠ عام.

فهي الغذاء الطيب والشجرة المباركة، وكان أجدادنا يستفيدون من النخلة لأغراض شتى، فهي طعامهم الاستراتيجي الذي يؤمن لهم ما يعرف بالأمن الغذائي في أيامنا هذه، ومن النخلة كانوا يبنون بيوتهم على طراز معماري جميل، وكانوا يصنعون من مشتقاتها أشياء عديدة، مثل: الحبال، والقفير، والمزماة، والمخرافة، والسمة، والمشية (أداة التهوية)، وكانوا يستفيدون من الباقي في إشعال النار للطبخ والتدفئة، ...

وكانت النخلة عند العربي رمزا للجزة والكرامة، ومالك النخل رجل ثري في تاريخ العرب، ومن هنا واعتازا بها فقد أطلق على ثمرها (مسمار الركب) إشارة إلى قيمته الغذائية؛ ولأجل ذلك قال النبي محمد (ص): « بيت لا تمر فيه جياع أهله » مما يدل على أن التمر صنف غذائي أساسي لا غنى عنه؛ لما تحويه هذه الثمرة من فوائد ومزايا عديدة، فالتمر سهل الهضم، ويقلل من النشاط البكتيري الضار، فضلا عن وجود الألياف النباتية التي تعتبر عنصرا مهما في أية وجبة غذائية متوازنة.

إن مما دفعنا إلى هذا الحديث في هذه الاستهلالية هو أننا نعيش حاليا فترة العطاء الخصب الذي تجود به النخلة، ومن أجل ذلك نود أن نلفت الانتباه إلى ضرورة الاعتناء بها، ولعل النقطة الأبرز التي نود التركيز عليها هنا هي الإفادة من معطيات العلوم الزراعية الحديثة في الاعتناء بالنخلة، إذ لا يزال البعض لا يوليها تلك العناية التي تستحقها، ومن جانب آخر فإن عالم الغضاء الإلكتروني يتضمن العديد من المواقع الموثوق بها التي يمكن أن تثري ثقافة المزارع، وتجعله ينطلق في التعامل مع النخلة عن وعي ودراية، وهذا أهم ما في الأمر.

أعزائي: وإن كنا قد استفضنا في الحديث عن النخلة في هذه الافتتاحية إلا أن مجلتنا تتضمن مواضيع أخرى ذات أهمية واعتبار، ويمكنكم إلقاء نظرة سريعة على فهرستها، ومن ثم المتابعة في مختلف المجالات التي تغطيها مجلة الطبيبات عبر صفحاتها الثرية في البر والبحر.

دمتم بود وألق...

محمد بن عيسى الفيروز
Mohammed Issa Al Fairuz

Opening of the new fish market in the state of Suwaiq

The new fish market in the state of Suwaiq was opened in May under the patronage of HE Dr. Abdullah bin Mohammed Al Saidi, Minister of Legal Affairs, in the presence of HE Dr. Fuad Bin Jaafar Al Sagwani, Minister of Agriculture and Fisheries. "The opening of the fish market at the fishing port in the state of Suwaiq comes as part of the Ministry's efforts to develop the fish marketing system in the Sultanate," said Dr. Hamad bin Saeed Al Awfi, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Fisheries. The total fish production for 2016 amounted to more than 280 thousand tons, an increase of 76% compared to 2011, with a total value of RO 204 million, an increase of 66% over 2011. The contribution of this mandate to total fish production in 2016 more than 5 thousand tons with a total value

of 7 million riyals, and the number of fishermen in the province of Suwaiq 1976 fishermen, working on 988 fishing boats, and in this sense came the efforts of the Ministry to establish a seaport in Suwaiq at a total cost of more than 14 million Omani Riyal. The new fish market in the state of Suwaiq, which has cost RO 900,000, is a state-of-art infrastructure for the state's fish sector, with its architectural design and location in the center of the state. The market includes several facilities including: parking lots, administrative offices, showrooms, fishponds, fish sale tables, ice processing unit, landing platforms and other services and facilities. The market has an air conditioning system that provides the right environment for the market participants.



افتتاح سوق الأسماك الجديد بولاية السويق

عدد الصيادين بولاية السويق ١٩٧٦ صيادا، يعملون على ٩٨٨ قارب صيد ومن هذا المنطلق جاءت جهود الوزارة لإنشاء ميناء الصيد البحري بالسويق بتكلفة إجمالية بلغت أكثر من ١٤ مليون ريال عماني.

سوق الأسماك الجديد بولاية السويق الذي كلف إنجازه ٩٠٠ ألف ريال عماني يعد من البنى التحتية للقطاع السمكي في الولاية، ويتميز بتصميمه المعماري وبموقعه في مركز الولاية، مما يسهل خدمة المستهلكين من داخل ولاية السويق والولايات المجاورة.

ويضم السوق مرافق عدة، ومنها: مواقف للسيارات ومكاتب للإداريين وصلات عرض ومناداة الأسماك وطاولات بيع الأسماك ووحدة تصنيع الثلج، وأرصفت الإنزال، وغيرها من الخدمات والتسهيلات، ويوجد في السوق نظام تكييف يوفر البيئة المناسبة لمرتادي السوق.

افتتح في شهر مايو الماضي سوق الأسماك الجديد بولاية السويق، تحت رعاية معالي الدكتور عبدالله بن محمد السعيد وزير الشؤون القانونية، بحضور معالي الدكتور فؤاد بن جعفر الساجواني وزير الزراعة والثروة السمكية.

وقال الدكتور حمد بن سعيد العوفي وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للثروة السمكية: "إن افتتاح سوق الأسماك بميناء الصيد البحري بولاية السويق يأتي ضمن الجهود التي تبذلها الوزارة لتطوير منظومة التسويق السمكي بالسلطنة.

وقال سعادته: بلغ إجمالي الإنتاج السمكي لعام ٢٠١٦ أكثر من ٢٨٠ ألف طن محققا زيادة مقدارها ٧٦% مقارنة بعام ٢٠١١، وبقيمة إجمالية بلغت ٢٠٤ مليون ريال عماني بزيادة بلغت نسبتها ٦٦% عن عام ٢٠١١، وقد بلغت مساهمة هذه الولاية في إجمالي الإنتاج السمكي لعام ٢٠١٦ أكثر من ٥ آلاف طن بقيمة إجمالية بلغت ٧ ملايين ريال عماني كما بلغ



المهندس يعقوب بن منصور الرقيشي



المهندس صالح بن محمد الشنفري



سعادة الدكتور راشد بن سالم المسروري

المتنافسة، وقد حقق ميثاق خلال الفترة الماضية العديد من الإنجازات مثل تمويل عدد من المشاريع الاقتصادية في مختلف المجالات ، حيث يتمتع ميثاق للصيرفة الإسلامية من بنك مسقط بالخبرة في هذا المجال، والريادة في تقديم التسهيلات والخدمات المصرفية المتوافقة مع مبادئ وأحكام الشريعة الإسلامية، وبالتالي تقديم التمويل المناسب لإنجاح مختلف المشاريع الاقتصادية والوقوف مع الشركات ورجال الأعمال لإنجاح مشاريعهم التجارية، كما قام ميثاق للصيرفة الإسلامية خلال الفترة الماضية بالتوقيع على عدد من الاتفاقيات ومذكرات التفاهم لتقديم تسهيلات تمويلية لعدد من الشركات والمصانع ، مثل الطيران العماني و شركة القمر للحديد والصلب ، و شركة الخليج لإنتاج الفطر و شركة سيباسيك عمان لإنتاج مشتقات زيت الخروع و شركة الهائل للسيراميك والبورسلين وشركة الصناعات الدوائية ومؤخراً تم التوقيع مع شركة دار الطموح لتنفيذ مشروع إنشاء مزرعة لتربية الدواجن بولاية نزوى بمحافظة الداخلية، والتي تهدف أيضاً إلى تعزيز الأمن الغذائي بالسلطنة .

كما أشار المهندس يعقوب بن منصور الرقيشي مدير عام شركة النماء للدواجن إلى أن موقع مزارع الشركة سيكون في منطقة الصفا، الصومحان بولاية عبري

المشروع من المشاريع الهامة التي تساهم في تعزيز مجال الأمن الغذائي، وتقليل اعتمادها على الاستيراد من الخارج، وإضافة كبيرة للاقتصاد العماني، ودعم المؤسسات الصغيرة والمتوسطة ، من خلال دعم المشروع في جوانب متعددة من عمليات الإنتاج ومن المنتجات التي سيتطلبها تنفيذ المشروع، بجانب خلق فرص عمل للمواطنين . وبأني توقيع الاتفاقية ضمن استراتيجية ميثاق للصيرفة الإسلامية في تقديم الخدمات و التسهيلات التمويلية المصرفية للأفراد والمؤسسات والتي تتوافق مع مبادئ وأحكام الشريعة الإسلامية و في مختلف المجالات والقطاعات.

وقدم سليمان الحارثي الشكر والتقدير لمجلس إدارة شركة النماء للدواجن على ثقتهم بالتسهيلات التمويلية التي يقدمها ميثاق للصيرفة الإسلامية ، مؤكداً أن هذه الاتفاقية تمثل إحدى النقاط الرئيسية لميثاق لتنويع مصادر الأصول التابعة له ، وخاصة بعد توقيع عدد من الاتفاقيات التمويلية الكبيرة في الفترة الماضية مع مجموعة من الشركات الحكومية والخاصة ، حيث يحرص ميثاق للصيرفة الإسلامية على لعب دور بارز وداعم لمختلف المشاريع التنموية والمشاريع ذات الأهمية الوطنية والتي تساهم في تنويع مصادر الدخل الوطني، موضحاً أن الاتفاقية التي تم التوقيع عليها مع الشركة تقوم على أساس المشاركة

بقيمة ٥٠ مليون ريال عماني ... اتفاقية تمويل مشروع النماء للدواجن مع ميثاق للصيرفة الإسلامية



وقعت شركة النماء للدواجن بتاريخ ٢٠ يونيو ٢٠١٧م على اتفاقية تمويل مع ميثاق للصيرفة الإسلامية من بنك مسقط ، لتقديم تسهيلات تمويلية بقيمة ٥٠ مليون ريال عماني لمشروع النماء للدواجن الذي تنفذه الشركة في ولاية عبري . وقد قام بالتوقيع على الاتفاقية كل من المهندس صالح بن محمد الشنفري الرئيس التنفيذي للشركة العمانية للإستثمار الغذائي القابضة رئيس مجلس إدارة شركة النماء للدواجن، وسليمان بن حمد الحارثي، نائب الرئيس التنفيذي للأعمال المصرفية الإسلامية ببنك مسقط، وبحضور معالي الدكتور علي بن مسعود السنيدي رئيس لجنة الأمن الغذائي .

وقد أشاد سعادة الدكتور راشد بن سالم المسروري رئيس مجلس إدارة الشركة العمانية للإستثمار الغذائي القابضة بالجهود التي يبذلها مجلس إدارة شركة النماء للدواجن والإدارة التنفيذية لتنفيذ المشروع وفق الجدول الزمني المستهدف وأبدى مساندته الكاملة للجهود المبذولة في هذا الصدد.

وبهذه المناسبة قال سليمان بن حمد الحارثي، نائب الرئيس التنفيذي للأعمال المصرفية الإسلامية ببنك مسقط ، إننا فخورين في ميثاق للصيرفة الإسلامية بالتوقيع على اتفاقية التمويل مع شركة النماء للدواجن ، حيث يعد هذا

وهدف الى سد الفجوة بين الاستهلاك والإنتاج المحلي للحمم البيضاء ، وأضاف : سيتم من خلال شركة النماء للدواجن إنتاج ما يقدر بستين ألف طن (٦٠ مليون طائر تقريباً) من لحم الدواجن لتغطية السوق المحلي في السلطنة ، وسيكون الإنتاج مطابقاً لأعلى معايير الجودة مما سيسهم في توفير غذاء آمن وعالي الجودة ، كما سيقلل ذلك من استيراد لحم الدواجن للسلطنة نتيجة الاستيراد، بالإضافة إلى أن هذه الشركات ستكون فرصة لاستيعاب عدد كبير من الشباب العماني الباحث عن العمل.

وهدف وأبدى مساندته الكاملة للجهود المبذولة في هذا الصدد.

وحول الاتفاقية قال المهندس صالح بن محمد الشنفري الرئيس التنفيذي للشركة العمانية للإستثمار الغذائي القابضة : إن هذه الاتفاقية تعكس التعاون الإيجابي بين



Financing Agreement for Al Namaa Poultry Project with Almethaq Islamic Banking with a value of RO 50 million...



On 20 June 2017, Al Namaa Poultry signed a financing agreement with Muscat Islamic Bank to provide financing facilities of RO 50 million for the project in the state of Ibbri. The agreement was signed by Eng. Saleh bin Mohammed Al Shanfari, CEO of Oman Food Investment Holding Company - Chairman of Al Namaa Poultry Company, Sulaiman Bin Hamad Al Harthy, Executive Vice President of Islamic Banking, Bank Muscat, and HE Dr. Ali Bin Masoud Al Sunaidi, Food security.

HE Dr. Rashid bin Salem Al Masrouri, Chairman of the Board of Directors of the Omani Food Investment Company, praised the efforts of the Board of Directors of Al Namaa Poultry Company and the Executive Directorate to implement the project within the target schedule and expressed their full support for the efforts made in this regard.

On the agreement, said Eng. Saleh Bin Mohammed

Al Shanfari, Chief Executive Officer of Oman Food Investment Holding: "This agreement reflects the positive cooperation between the production companies and the banking sector in the Sultanate, and reflects the importance of Al Namaa project for poultry and the strength of its foundation. Such project is considered a food security project that aims to shrink the gap between local consumption and production of white meat."

Eng. Saleh also added: "Al Namaa Poultry Co. will be responsible for an estimated 60000 tons (approximately 60 million birds) of poultry meat to cover the local market in the Sultanate, all conformed to the highest standards to contribute to the quality of the food, as it will reduce the imported poultry meat in the Sultanate. In addition to the large number of jobs that will be available to the young Omani citizens.



بمحافظة الظاهرة، وقد أنهت الشركة الدراسات البيئية والمائية للموقع، وسيتم التوقيع على اتفاقية الاستشارات الهندسية للإنشاءات خلال الأيام القليلة القادمة، كما أن الشركة قامت بالحصول على أسعار المصانع و المعدات والأجهزة اللازمة وقد تلقت عروض من الشركات المتخصصة.

وأضاف المهندس يعقوب الرقيشي بأن المشروع سيكون كاملاً بجميع المكونات اللازمة لعملية الإنتاج وما بعده حيث يتكون من ٢٤ مزرعة ومصنع للأعلاف بطاقة إنتاجية قدرها ٥٠ طن في الساعة وبما يعادل ٥٠٠ طن يومياً ومسالخ للدواجن بطاقة ٢٠٠ ألف طائر في اليوم، ومحطة لمعالجة المخلفات الصلبة والسائلة ومختبرات للجودة وغيرها من المرافق اللازمة.

فيما أبدى المهندس صالح الشنغري رئيس مجلس إدارة النماء للدواجن ارتياحه وتقديره للتسهيلات التي حصلت عليها الشركة من خلال المؤسسات الحكومية المعنية وتوجهه بشكره لهذه المؤسسات وخص بالشكر وزارة التجارة والصناعة ووزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه ووزارة الإسكان ووزارة الزراعة والثروة السمكية ووزارة البيئة والشؤون المناخية والبرنامج الوطني لتعزيز التنوع الاقتصادي (تنفيد) بالإضافة إلى مؤسسات المجتمع المحلي وميثاق للصيرفة الإسلامية الذي تم معه الاتفاق على تمويل هذا المشروع والذي بدوره سيسرع من عملية التقدم في إنشاء المرافق المطلوبة للمشروع.

The Sultanate hosts FAO Regional Workshop to Strengthen the National Capacities of Producers' Organizations



The FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations organized the inaugural workshop of the Smallholder Family Farming Initiative for Comprehensive Development in the Near East and North Africa, which was hosted by the Sultanate last May. The seminar included the launching of a technical cooperation project in the region entitled "In the Near East and North Africa" focuses on three countries in the region: the Sultanate, Lebanon and Sudan under the umbrella of the FAO Regional Initiative on Family Farming for Smallholder.

"According to statistical data, this production track accounts for about 80 percent of agricultural production in the Near East and North Africa," said Munir bin Hussein bin Ali al-Lawati, director of planning and development at the Ministry of Agriculture and Fisheries. In Sultanate there is about 166 thousand holdings actually exploited in agricultural and animal activities, and the number of small holdings of an area of less than (2) acres about 122,831 holdings to constitute about 74% of the total number of existing holdings. "We must remember that small farmers, family farmers and fishermen invest their time and money and make strenuous efforts to do their jobs, where the majority of work-



ers in the agricultural sectors in our region," said Noura Orabah Haddad, FAO Representative in Oman. These families are not individually able to compete in the markets and have difficulty accessing resources and services. "Producers' associations and cooperatives play an essential role in the sustainability of the agricultural and fisheries sector, and have improved the livelihoods of their members, provided them with financial and technical support, as well as social protection for the development of a sustainable economic model encompassing all agricultural sectors, in it". "FAO continues to support the authorities in each of the countries targeted in this project by encouraging the creation of an appropriate institutional environment for these associations, encouraging investment in agriculture and fishing," said the FAO representative in Oman. "The success of this project is directly linked the extent of institutional support in the countries in which the project will be implemented. "The seminar, attended by FAO experts and representatives from the three countries: Lebanon, Oman and the Sudan, aims at developing policies and programs that will allow producers' Good for the prosperity of small farming households. This will be reflected in food security and improved livelihoods in rural areas of the Near East and the Middle East through organizations.



السلطنة تستضيف حلقة عمل إقليمية للفاو تبحث تعزيز القدرات الوطنية لمنظمات المنتجين

بدورها قالت السيدة نورة أو رباح حداد ممثلة الفاو في سلطنة عُمان: " لا بد من أن نتذكر أن صغار المزارعين، والمزارعين الأسريين، وصيادي الأسماك يستثمرون وقتهم ومالهم ويبدلون جهوداً مضيئة في سبيل القيام بعملهم، وهم يشكلون غالبية العاملين في القطاعات الزراعية في منطقتنا، إضافة إلى ذلك فإن هذه الأسر غير قادرة بشكل إفرادي على المنافسة في الأسواق، وهي تجد صعوبة في الحصول على الموارد والخدمات".

وأكدت: " جمعيات المنتجين تلعب دوراً أساسياً في استدامة القطاع الزراعي والسمكي، كما أنها نجحت في تحسين سبل معيشة المنتسبين إليها، وتأمين الدعم المادي والتقني لهم، فضلاً عن الحماية الاجتماعية في سبيل تطوير نموذج اقتصادي مستدام يشمل القطاعات الزراعية كافة، ويشجع الشباب والنساء على الانخراط فيه".

نظمت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) حلقة العمل الاستهلاكية لمبادرة الزراعة الأسرية للحيازات الصغيرة؛ لتحقيق التنمية الشاملة في الشرق الأدنى وشمال إفريقيا، والتي استضافتها السلطنة في شهر مايو الماضي، وصاحب الندوة إطلاق مشروع للتعاون الفني في المنطقة بعنوان: (تعزيز القدرات الوطنية لمنظمات المنتجين في الشرق الأدنى وشمال إفريقيا)، يركز على ثلاث من دول المنطقة، وهي: السلطنة - ولبنان - والسودان.

وقال منير بن حسين بن علي اللواتي مدير عام التخطيط والتطوير بوزارة الزراعة والثروة السمكية: " تفيد البيانات الإحصائية بأن هذا المسار الإنتاجي يشكل نحو 80% من الإنتاج الزراعي على مستوى بلدان الشرق الأدنى وشمال إفريقيا".

ووفق نتائج التعداد الزراعي 2012/2013 توجد في السلطنة أكثر من 166 ألف حيازة مستغلة فعلياً في أنشطة زراعية وحيوانية، ويبلغ عدد الحيازات الصغيرة التي تبلغ مساحتها أقل من (2) فدان نحو 122.831 حيازة لتشكل نحو 74% من إجمالي عدد الحيازات القائمة.

Improving the agricultural sector in the Sultanate

Sultan Qaboos University signs a cooperation agreement with FAO

Sultan Qaboos University recently signed a joint cooperation agreement with the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) to start institutional and research cooperation between them. The agreement was signed by Dr. Rahma bint Ibrahim al-Mahrouqi, Vice-President of the University for Graduate Studies and Scientific Research, and Noura Orabeh Haddad, FAO Representative in the Sultanate.

Commenting on the agreement, Dr. Rahma Al Mahrouqi said: "This agreement includes the assessment of the current status of agricultural and fisheries organizations in the Sultanate to enhance their capabilities. This regional project includes three countries: Oman, Sudan and Lebanon. The partnership between the

two sides, including the survey and research on agriculture and food security, with workshops aimed at discussing ways of supporting agricultural communities, preparing various reports on small-scale farming households, and ways to support them and assess their performance.

Noura Haddad, FAO Representative in the Sultanate, said: "The duration of this agreement is two years, and the role of the university is to cooperate with the organization to carry out the survey and the study in order to assess the current situation of agricultural and fisheries organizations and associations. And develop a plan of action for further development."



للهوض بواقع القطاع الزراعي بالسلطنة جامعة السلطان قابوس توقع اتفاقية تعاون مع منظمة الفاو



مختلفة حول الأسر التي تعمل في مجال الزراعة صغيرة النطاق، وسبل دعمها وتقييم أداؤها.

من جانبها قالت سعادة نورة حداد ممثلة منظمة الفاو في السلطنة: " مدة هذه الاتفاقية عامان، ودور الجامعة يتمثل في التعاون مع المنظمة للقيام بالمسح والدراسة؛ لأجل تقييم الوضع الحالي للمنظمات والجمعيات الزراعية والسمكية بالإضافة إلى تقييم ووضع برامج وقوانين في السلطنة وتعزيز قدرات هذه الجهات ووضع خطة عمل للمزيد من التطوير."

يشترك مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) وذلك لبدء التعاون المؤسسي والبحثي بينهما. وقعت الاتفاقية من طرف الجامعة الدكتورة رحمة بنت إبراهيم المحروقية نائبة رئيس الجامعة للدراسات العليا والبحث العلمي، ومن طرف منظمة الفاو سعادة نورة أورابح حداد ممثلة المنظمة في السلطنة.

ويشارك الأكاديميون والطلبة في هذا المشروع من كلية العلوم الزراعية والبحرية، ومنهم ثلاثة أستاذة من قسم اقتصاد الموارد الطبيعية من هذه الكلية، ونرجو أن يستفيد المجتمع العماني من هذا المشروع؛ لأجل تطوير الحيازات الصغيرة وهذه الاتفاقية مع الجامعة مهمة بالنسبة للمنظمة، ونرجو القيام بالمزيد من المشاريع.

وقعت جامعة السلطان قابوس مؤخرًا اتفاقية تعاون مشترك مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) وذلك لبدء التعاون المؤسسي والبحثي بينهما. وقعت الاتفاقية من طرف الجامعة الدكتورة رحمة بنت إبراهيم المحروقية نائبة رئيس الجامعة للدراسات العليا والبحث العلمي، ومن طرف منظمة الفاو سعادة نورة أورابح حداد ممثلة المنظمة في السلطنة.

وحول هذه الاتفاقية قالت الدكتورة رحمة المحروقية: " تتضمن هذه الاتفاقية قيام الجامعة بتقييم الوضع الحالي للمنظمات الزراعية والسمكية الموجودة في السلطنة لتعزيز قدراتها وهذا المشروع الإقليمي يشمل ثلاث بلدان: سلطنة عمان والسودان ولبنان، والاتفاقية تختص بالسلطنة فقط، كما ستمهد الطريق للمزيد من الشراكة بين الجهتين، ومن ضمن أنشطتها: مسح وإجراء بحوث تختص بالزراعة والأمن الغذائي، مع تنظيم حلقات العمل التي تهدف إلى مناقشة سبل دعم المجتمعات الزراعية وإعداد تقارير

Development of the fishing port in Raysut at 2.5 million riyal

The Ministry of Agriculture and Fisheries is continuing the construction work for the project of deepening the sea fishing harbor in Raysut and installing the floating marina. The project is being implemented by Khimji Ramdas Company at a total cost of RO 2,438,057. The project includes installation of the floating berth, removing the old floating dock in the port basin and the sands of the secondary dam at 350,000 cubic meters. The work also includes the maintenance of the lighting poles, the preparation and submission of the soil examination report for five drilling of the port basin and two for the

port land. This project is part of the efforts of the General Directorate of Fishing Ports in the Ministry of Agriculture and Fisheries to help fishermen to carry out their activities in a convenient manner. The most important of these are the marine fishing ports, which provide the suitable environment for fishermen, protect boats and vessels and maintain fishing equipment and tools. Ice production units and cold storage stores are prepared to ensure that fish are kept in a healthy manner to maintain the quality of the product and reduce waste.

تطوير ميناء الصيد البحري في ريسوت بـ ٢.٥ مليون ريال

ويأتي هذا المشروع ضمن جهود المديرية العامة لموانئ الصيد بوزارة الزراعة والثروة السمكية في مساعدة الصيادين على مواصلة نشاطهم بشكل ميسر، ومن أهمها: موانئ الصيد البحري، التي تعمل على توفير البيئة المناسبة للصيادين وحماية للقوارب والسفن والحفاظ على معدات وأدوات الصيادين إضافة لتسهيل عمليات الرسو وإنزال الأسماك، وإيجاد أسواق سمكية وتوفير بعض الخدمات، مثل: وحدات إنتاج الثلج ومخازن تبريد؛ لضمان تداول وحفظ الأسماك بطريقة صحية تحافظ على جودة المنتج والتقليل من الفاقد.

تواصل وزارة الزراعة والثروة السمكية الأعمال الإنشائية لمشروع تعميق حوض ميناء الصيد البحري في ريسوت وتركيب المرسى العائم، وينفذ المشروع من قبل شركة كيمجي رامداس وبتكلفة إجمالية بلغت ٢٤٣٨٠٥٧ ريالاً عمانياً، ويتضمن المشروع تركيب المرسى العائم، وإزالة المرسى العائم القديم الموجود بحوض الميناء، وإزالة الرمال من حوض الميناء والرمل المترسبة في الكاسر الثاني بمقدار ٣٥٠٠٠٠ متر مكعب ونقلها إلى خارج الميناء، كما يتضمن العمل صيانة أعمدة الإنارة، وإعداد وتقديم تقرير فحص التربة لخمس حفر لحوض الميناء واثنين لأرض الميناء.





A team of German beekeepers learn about the Omani bee breed during their visit ...to the Sultanate

A group of beekeepers visited a number of Omani beekeepers to learn about the methods of raising and producing honey in the Sultanate and to identify research experiences to develop the honey production sector in the Sultanate.

During their visit to the bee research station in the state of Rustaq, they listened to a detailed explanation of the role of the plant in the production of queens and its role in helping beekeepers, as well as the modern laboratories developed by the Ministry of Agriculture and Fisheries to develop the research field for honey.

خلال زيارتهم للسُلطنة...

فريق من النحالين الألمان يتعرفون على سلالة النحل العماني

وفي منطقة وادي السحتن بولاية الرستاق التقوا مع عدد من النحالين العمانيين، وتبادلوا الخبرات في مهنة تربية نحل العسل، واطلعوا على النحل العماني، وتعرفوا على أسلوب التربية الحديثة والتقليدية المتمثلة في جذوع النخل كما تعرفوا على النحل العماني البري المستأنس.

زار السلطنة فريق من النحالين الألمانيين وعددهم ١٦، نحالا وشملت جولاتهم زيارة محطة بحوث النحل وزيارة عدد من النحالين العمانيين؛ للتعرف على طرق تربية العسل وإنتاجه في السلطنة والتعرف على التجارب البحثية لتطوير قطاع تربية العسل وإنتاجه في السلطنة.

وأبدى النحالون الألمان إعجابهم بسلالة النحل العماني من حيث هدوتها وثباتها في الأقراص وتحملها للبيئة العمانية الجافة وقليلة المراعي بالمقابل ما توفره من كميات عسل خلال مواسم الجني.

وخلال زيارتهم لمحطة بحوث النحل بولاية الرستاق استمعوا من المختصين إلى شرح مفصل عن دور المحطة في إنتاج الملكات وما تقوم به من دور في مساعدة النحالين كما اطلعوا على المختبرات الحديثة التي استحدثتها وزارة الزراعة والثروة السمكية لتطوير المجال البحثي للعسل.



Students of the Al-Ajal Primary School in the Wilayat of Al-Ma'awal are familiar with the campaign to remove the Mesquite trees

The Ministry of Agriculture and Fisheries organized a lecture on the removal of Mesquite trees at Al-Lajal School for primary Education (1-4) in the Wilayat of Wadi Al-Ma'awil. The lecture was given by Eng. Saud Bin Saif Bin Ali Al Habsi, Director of Agricultural Research Department in South Batinah Governorate. He gave a brief introduction about the tree and its habitats and the causes of its spread, in addition to the damage of this tree to the biodiversity and surrounding environment, and also to human and animal health and its impact on the depletion of groundwater

Eng. Suad also discussed the ways of uprooting the trees of Mesquite according to the mechanism approved by the Ministry of Agriculture and Fisheries, with the need to make sure of the disposal of seeds and all newly grown shrubs in the removal sites.

Regarding the awareness campaigns, he said that the ministry has published some publications, audio and video clips about the damage of Mesquite trees, the methods of removal, on radio, television and social media, as well as the giving of a number of awareness lectures in a number of states.

He explained in the lecture the need for the participation of civil society and NGOs in the implementation of the national campaign to remove the trees of Mesquite, asking everyone to cooperate with those bodies in the awareness campaigns, clean the removal sites of new shrubs and do their best to facilitate the tasks and remove any obstacles. At the end of the lecture, a number of pamphlets were distributed showing the damage of the Mesquite tree and the disposal methods.

طلبة مدرسة الآجال للتعليم الأساسي بولاية وادي المعاول يتعرفون على حملة إزالة أشجار المسكيت

وفيما يتعلق بالحملة التوعوية والإرشادية قال: إن الوزارة قد قامت بنشر بعض المطبوعات والمنشورات والمقاطع الصوتية والمرئية حول أضرار أشجار المسكيت وطرق الإزالة في الإذاعة والتلفاز ومواقع التواصل الاجتماعي، بالإضافة إلى تنفيذ عدد من المحاضرات التوعوية في عدد من الولايات.

وأوضح في المحاضرة ضرورة مشاركة المجتمع المدني والجمعيات الأهلية في تنفيذ الحملة الوطنية لإزالة أشجار المسكيت ومطالبة الجميع بضرورة التعاون مع تلك الجهات في الحملات التوعوية وتنظيف مواقع الإزالة من الشجيرات الجديدة وبذل قصارى جهدهم في تسهيل المهام وإزالة أية عوائق أو عقبات قد تواجه القائمين على الحملة، وفي نهاية المحاضرة تم توزيع عدد من المطويات والنشرات التي تبين أضرار شجرة المسكيت وطرق التخلص منها.

ضمن برنامج الحملة الوطنية لإزالة أشجار الغاف البحري (المسكيت) نظمت وزارة الزراعة والثروة السمكية محاضرة توعوية عن إزالة أشجار الغاف البحري (المسكيت) في مدرسة الآجال للتعليم الأساسي (١ - ٤) بولاية وادي المعاول وقد قدم المحاضرة المهندس سعود بن سيف بن علي الحبسي مدير دائرة البحوث الزراعية بمحافظة جنوب الباطنة، وأعطى نبذة للطلبة عن شجرة المسكيت ومواطنها وأسباب انتشارها بالإضافة إلى أضرار هذه الشجرة على التنوع الإحيائي والبيئة المحيطة، بالإضافة إلى أضرارها على صحة الإنسان والحيوان وتأثيرها على استنزاف المياه الجوفية.

كما تطرق المهندس في محاضرتة إلى طرق قلع أشجار المسكيت حسب الآلية المعتمدة من قبل وزارة الزراعة والثروة السمكية مع ضرورة متابعة مواقع الإزالة للتخلص من البذور والشجيرات الجديدة.





أوميفكو
OMIFCO

نساعد المزارعين على زراعة المزيد

أوميفكو تدعم جمعيات المزارعين بشاحنات تبريد
مجهزة بسعة عشرة أطنان



الشركة العمانية الهندية للسماد ش.م.ع.م. | Oman India Fertiliser Company S.A.O.C. |
ص.ب: ٦٧ | ر.ب: ٤١١ صور، سلطنة عمان | هاتف: +٩٦٨ ٢٥٥٢٢٠٠٠ | فاكس: +٩٦٨ ٢٥٥٦٢٨٤٧
P.O. Box 67 | PC 411 Sur, Sultanate of Oman | T: +968 255 32000 | F: +968 255 6247 | @omifco
www.omifco.com



طلبة مدرسة السيب الخاصة يزورون مختبر بحوث النحل

Students of the Private School of Seeb visit the Bee Research Laboratory

A number of students from As Seeb Private School visited the Bee Research Laboratory at The Directorate for Agricultural and Animal Research in Ar Rumays.

زار عدد من طلبة مدرسة السيب الخاصة مختبر بحوث النحل بالمديرية العامة للبحوث الزراعية والحيوانية في الرميس، وكان في استقبال الطلبة من مختلف الجنسيات الدكتور حسن اللواتي رئيس قسم بحوث النحل.

Students were given a lecture in which they learned about the bees, their species and methods of propagation and breeding. Then they toured the apiary, tasted the Omani honey, and learned all about the components of a beehive and the modern methods to classify the produced honey. The students expressed their real joy with this visit and the valuable information provided by the specialists in the laboratory, which extended their knowledge of the Omani bee. Then they offered their sincere thanks to all those who gave them the opportunity to be on this visit.

استمع الطلبة إلى محاضرة تعرفوا من خلالها على النحل وأنواعه وطرق إكثاره، كما تجولوا في المنحل وتذوقوا العسل العماني، وتعرفوا على أجزاء الخلية ومكوناتها، وكيفية فرز العسل بالطرق الحديثة. وعبر الطلبة عن فرحتهم بهذه الزيارة وعن مدى استفادتهم من المعلومات القيمة التي قدمها المختصون في المختبر والتي أثرت معرفتهم بالنحل العماني، مقدمين خالص شكرهم لكل من أتاح لهم الفرصة لهذه الزيارة.



حصاد البسور يجمع الأسرة العمانية كل صيف

ليتم إنزال العذق تلقائياً عليه حتى لا يتطاير البسر منه. أما (الجذاد): فهو الشخص الذي يقطع العذق وينزله عن طريق الموارد.

عملية التيسيل:

لا تصلح عملية التيسيل إلا لهذا النوع وصنف آخر يسمى أبو نارنجة، ويقوم المزارع هو وعائلته أو باستئجار عدد من الأشخاص للعمل معه، وهؤلاء الأشخاص لا يخضعون لقوانين العمل أو النوع الاجتماعي فهم يعملون رجالاً كانوا أو نساء صغاراً أم كباراً، يتجمعون من الصباح الباكر في موقع العمل ويقسم العمل حسب المهمة المراد إنجازها فمنهم جدادو النخيل، وماسكو الموارد، ويقوم بعض العمال بنقل الثمار إلى النسوة اللاتي يقمن بفصل ثمار البسر عن العذق (الشماريخ)، بعدها يقوم الرجال بنقل البسر إلى التربة، ويتم طبخ البسر، وتختلف المقاييس من تربة إلى أخرى، ويتم رمي البسر عليه وبعدها يقوم أحدهم بخلطه وإضافة الماء بنسبة بسيطة، ثم يتم إخراج البسر ويطلق عليه عندئذ الفاغور، ويتم نقله إلى المسطاح لتنتم عملية التجفيف الطبيعية تحت أشعة الشمس. بعد حوالي عدة أيام من نثره على الأرض (الدعن) يقوم العمال بالتنقاه ليوضع في أكياس بلاستيكية (الجواني) وفي نفس هذه

في كل عام يتجدد موسم حصاد وتيسيل نخلة الميسلي وأصناف أخرى من ثمار أشجار النخيل الذي تنتشر ممارسته في السلطنة في محافظات: شمال الشرقية وجنوبها وجنوب الباطنة، ويعد موسم التيسيل تظاهرة اجتماعية كبيرة حيث إن حصاد هذه الثمرة (البسرة) تعتبر نقطة لقاء الأجيال مع تراث التقاليد العمانية، كما يعد أيضاً تظاهرة اقتصادية؛ لما لها من مردود مادي جيد لعدد من المزارعين، فهو تجارة مربحة إلا أنه لا يزال يبحث عن أسواق خارجية للتصدير.

مفاهيم عن التيسيل:

(الميسلي): هو اسم النخلة التي يُؤخذ منها ثمار البسر، والبسر هو ثمار هذه النخلة التي تمر بعدة مراحل لتتحول إلى (الفاغور) وهو الثمرة الناتجة من طبخ البسر، والتي يُستفاد منها بعد تجفيفها في عدة صناعات غذائية. ومن هذه المفاهيم أيضاً (التربة): وهي المكان الذي يتم فيه طبخ البسر، ومنها (المسطاح): وهو المكان الذي يتم فيه تجفيف الفاغور، و(الموارد): وهو حبل يوضع في أعلى نخلة الميسلي ويمد إلى أسفلها حتى يصبح كمنار للعذق بما يحمله من ثمر. و(ماسك الموارد): وهو الشخص الذي يقف أسفل النخلة متلقياً العذق بعد مروره في الموارد، وذلك

العملية يتم فصل الجيد منه من الفاسد، وذلك حتى يكون صالحاً للبيع. ويعبأ في شاحنات ليتم بيعه للمصنع المختص لهذا الغرض حتى يتم بعد ذلك تصديره للخارج.

لجنة تسويقية لمنتجات البسور، شكلت وزارة التجارة والصناعة لجنة لتسويق منتج البسر، من مهامها دراسة الأسواق الخارجية الرئيسية، وقد قامت بزيارات لبعض الدول لترويج البسر فيها. ويقوم المزارعون ببيع محصولهم من البسر إلى الحكومة ممثلة في وزارة التجارة والصناعة التي تقدم دعماً لمنتجات البسر، إلا أنه ومنذ ثلاث سنوات تقريباً بدأ المزارعون بالاتجاه نحو التصدير المباشر والبحث عن أسواق جديدة.

محصول البسور ٢٠١٦:

في عام ٢٠١٦ استلمت وزارة التجارة والصناعة محصول البسر، وتمثل في: (الميسلي، وأبو نارنجة، والمدلوكي) ويصنف المحصول حسب جودته إلى ستة أصناف أساسية: (صوري، وبدية، وشرقية، وعماني، ومدلوكي، والباطنة)، حيث بلغ عدد الموردين (٣٢٤) مورداً قاموا بتوريد عدد (٢٣٥٢٩) كيساً، بوزن ما يقارب (١٦٠) طناً، وبقيمة إجمالية بلغت (٥٦٧) ألف ريال عماني، كما أن الوزارة تسعى لإيجاد أسواق جديدة لمحصول البسر.

Al-Basur harvest gathers the Omani family every summer



Each year, the harvest season of palm trees and other varieties, that is practiced in the Sultanate of Oman, is renewed in the governorates of North Sharqia, South Batinah and South East. The season is a major social event, as the harvest of this fruit Omani is also an economic demonstration because of its great returns to a number of farmers is a profitable business but still looking for foreign markets for export.

Concepts of teasing

The fruit is the name of the palm from which it is taken, and the fruit of this palm, which passes through several stages, becomes "pagor" and its

"bosra". The pagor is the fruit that is produced from the cooking of the balsal, which is used after drying it in several food industries Propagation as a whole. And the composition: is the place where the meat is cooked and flat: The place where the drying of the falcons, and Al-morad is a rope placed at the top of the palm of the laundry and extends down to become a corridor of the goat with the fruit and the so-called. The person standing at the bottom of the palm receiving nerve after passing through the resources, in order to be lowered the prostration automatically so as not to fly away from them. Al-Jadad is the person who breaks the fast and descends it through the resources.

The process of ejaculation

This process is not suitable for this type and another category called Abu Naranga, the farmer hire a number of people to work with him and these people are not defined by the age

they are not subject to the laws, they work men or women young or old gathered from Early morning in the work site and the work is divided according to the task to be completed, including the palm trees, and Masco resources and some workers transfer the fruit to the women who divide the fruits of the bosom, then the men move the bosom to the composition and cook the bosom and vary the standards from one ride to another. The throwing is done After it, one of them mixes it and adds the water by a small percentage. Then the product is removed and transferred to the surface to complete the process of natural drying under the sun. After several days of dispersing on the ground and then workers are taken from the ground to be placed in plastic bags In the same process is separated from the good of the corrupt, so that it is valid for sale. And packed in trucks to be sold to the factory for this purpose until it is then exported abroad.





دراسة بحثية

لتقدير الاحتياجات السمادية المثلى من النيتروجين والفسفور والبوتاسيوم للثوم المحلي

ولاية الرستاق من أشهر ولايات السلطنة في زراعة الثوم العماني

تشتهر السلطنة وخاصة المناطق الجبلية الواقعة بمحافظتي الداخلية وجنوب الباطنة بزراعة العديد من المحاصيل الحقلية مثل: الثوم والبصل والشعير والذرة وغيرها وكذلك المحاصيل العلفية كالبرسيم (الفت) حيث إن الغرى الجبلية هي البيئة المناسبة لزراعتها بمساحات أكبر؛ نظرا لملاءمة الظروف المناخية بها، وتعمل وزارة الزراعة والثروة السمكية على دراسات بحثية؛ بهدف زيادة الرقعة المزروعة من هذه المحاصيل ورفع وتحسين إنتاجيتها ويعتبر الثوم العماني من أهم هذه المحاصيل.

وحول أهمية محصول الثوم في السلطنة أوضح المهندس سعود بن سيف الحبسي مدير دائرة البحوث الزراعية بمحافظة جنوب الباطنة: " أن ولاية الرستاق هي من أشهر ولايات السلطنة في زراعة الثوم العماني الذي يتميز بجودة الإنتاج، حيث تجاوزت المساحات المزروعة محصول الثوم في أودية وقرى الولاية خلال السنوات الماضية ٥٠ فدانا كما أشار إلى أن وزارة الزراعة والثروة السمكية تولي اهتماما كبيرا بالأصناف المحلية لهذا المحصول؛ وذلك لتميزها عن الأصناف المستوردة، وأن الثوم العماني يتميز بجودته العالية، وحجمه الكبير، ولونه الأرجواني، وفصوصه المتناسكة كبيرة الحجم".

وقال المهندس ناصر بن سالم الوهبي باحث تربة أول بالمديرية العامة للبحوث الزراعية بأنه من الضروري العمل على توفير بيانات حول نوعية وكميات العناصر السمادية التي تحتاجها بعض الأصناف المختلفة؛ لتكملة دورة حياتها منتجة محصولا اقتصاديا جيدا يوفر دخلا مناسباً للمزارع.

وأشار إلى أنه من أجل توفير تلك البيانات قامت المديرية العامة للبحوث الزراعية والحيوانية ممثلة بمركز بحوث التربة والمياه ودائرة البحوث الزراعية بمحافظة الداخلية بإجراء دراسة حقلية؛ لتقدير الاحتياجات السمادية لبعض المحاصيل الاقتصادية والتي تزرع في السلطنة ومن ضمنها الثوم العماني، وذكر أنه تم إجراء تجربة بحثية في حقل أحد المزارعين بولاية بهلاء خلال موسمين متتاليين، واختبار تأثير ثلاثة مستويات من أسمدة النيتروجين والفسفور والبوتاسيوم على إنتاجية الثوم العماني، ويتابع المهندس ناصر الوهبي بأن المستوى الأول كان عبارة عن تسميد فدان الثوم بـ ٩٧ كيلوجراما من النيتروجين و٧٦ كيلوجراما من الفسفور و٨٣ كيلوجراما من البوتاسيوم، والمستوى الثاني كان ١٢٩ كيلوجراما من النيتروجين و١٠٠ كيلوجراما من الفسفور و١٠٠ كيلوجراما من البوتاسيوم للفدان، في حين كان المستوى الثالث والأعلى بالكمية عبارة عن ١٦١ كيلوجراما من النيتروجين، و١٢٧ كيلوجراما من الفسفور، و١٣٨ كيلوجراما من البوتاسيوم للفدان.

ويؤكد المهندس راشد بن خلفان الشيكلي باحث إنتاج خضر أول بأن نتائج التحليل الإحصائية للبيانات الإنتاجية أشارت إلى عدم وجود فروقات معنوية بين مستويات الأسمدة الثلاثة بالنسبة لإنتاجية الثوم (طن للفدان)، بمعنى أن تأثير ثلاثة مستويات من الأسمدة المضافة على كمية الإنتاج كانت متقاربة، كما أظهرت النتائج أن متوسط إنتاجية الثوم بالموسم الثاني كانت الأعلى (١٦.٢٥ طن للفدان) مقارنة بمتوسط الموسم الأول (١١.٢٨ طن للفدان).

كما أشار إلى أن التحليل الكيميائي لأوراق وثمار وجذور الثوم وتربة الحقل لم تشر إلى وجود فروقات معنوية في محتواها من عناصر النيتروجين والفسفور والبوتاسيوم، ما عدا محتوى الأوراق والتربة من النيتروجين بالموسم الأول الذي كان الأعلى (٧.٦٧%)، وبفارق معنوي مقارنة مع الموسم الثاني (٣.٨٣%) بالنسبة للأوراق، وكان الأقل في التربة (٤٨٣.٣٣ ملجم لكل كلجم تربة)، وبفارق معنوي (٦٥٨.٣٣ ملجم لكل كيلوجرام تربة) مقارنة مع الموسم الثاني.

وحول انطباق المواطن عبدالله بن علي بن إبراهيم الوردية من ولاية بهلاء عن نتائج التجربة البحثية التي أقيمت بمزرعته أشار قائلا: أن التجربة البحثية التي أقيمت وأشرفت عليها المديرية العامة للبحوث الزراعية والحيوانية، كانت تجربة مجدية وناجحة، وكانت إنتاجية الثوم العماني في معاملات التجربة أعلى مقارنة مع إنتاجية الثوم العماني الذي كان تحت إشرافه، كما كان هناك توفير في كميات الأسمدة ونوعيتها بالتجربة.

ومن خلال نتائج التجربة البحثية هذه أكد الباحثون القائمون عليها بأنه يمكن التوصية باستخدام المستوى الأول من السماد (الأقل كمية) في تسميد فدان الثوم المحلي، وهو عبارة عن ٩٧ كيلوجراما النيتروجين، و٧٦ كيلوجراما من الفسفور، و٨٣ كيلوجراما من البوتاسيوم؛ للحصول على إنتاجية عالية حيث أتى استخدام كميات مناسبة ومدروسة من الأسمدة؛ لتجنب المزارع كلفة مالية، وتجنب بيئة التربة الزراعية أية آثار سلبية نتيجة الإفراط في استخدام الأسمدة الكيماوية.



Research study to estimate optimal fertilizer requirements of nitrogen, phosphorus and potassium for local garlic

Rustaq is one of Oman's most famous states in the cultivation of Omani garlic

The Sultanate of Oman, especially the mountainous regions of the provinces of the interior and the south of Batinah, is known for the cultivation of various crops, such as: garlic, onions, barley, corn, as well as fodder crops such as alfalfa (Lucerne), where the villages are the suitable environment for such crops to grow in larger areas. The Ministry of Agriculture and Fisheries is working on research studies to increase the cultivated area of these crops and improve their productivity, and the garlic is one of the most important Omani crops..

On the importance of the garlic crop in the Sultanate, Saud bin Saif Al Habsi, Director of Agricultural Research Department in South Batinah Governorate, said: "The state of Rustaq is one of the most famous states in the Sultanate for the cultivation of garlic, for its production quality." He pointed out that the Ministry of Agriculture and Fisheries pays great attention to the local varieties of this crop, distinguishing it from the imported types, with its large size, purple color and large solid cloves..



Eng. Nasser bin Salem Al Wahaibi, Senior Soil Researcher at the General Directorate of Agricultural Research, said that it is necessary to provide data on the quality and quantity of fertilizer components needed by different species to complete their life cycle, producing a good economic crop that provides suitable income for farms.

He pointed out that in order to provide these data, the General Directorate of Agricultural and Animal Research, represented by the Soil and Water Research Center and the Agricultural Research Department of Al-Dakhliya Governorate, conducted a field study to assess the fertilization needs of some economic crops grown in the Sultanate, including Omani garlic, in the field of one of the farmers in the state of Bahla for two consecutive seasons, testing the effects of three levels of nitrogen fertilizers, phosphorus and potassium on the productivity of Omani garlic. Al-Wahaibi added that the first level was using the fertilizer in a one acre of garlic with 97 Kg of nitrogen, 76 kg of phosphorus, 83 kg of potassium, the second level was 129 kg of nitrogen, 101 kg of phosphorus and 110 kg of potassium, while the third and highest level was 161 kg of nitrogen and 127 kg of nitrogen Phosphorus, and 138 kg of potassium.

The results of the statistical analysis of the production data indicated that there are no significant differences between the levels of the three fertilizers for the production of garlic (tons per acre), meaning that the effect of three levels of fertilizers added to the amount of production was close. The results showed that the average productivity of garlic in the second season was the highest (16.25 tons per acre) compared to an average (11.28 tons per acre) in the first season.

He pointed out that the chemical analysis of leaves, fruits, roots of garlic and field soil did not indicate significant differences in nitrogen, phosphorus and potassium levels, except in soil with nitrogen being around (7.67%) in the first season compared to (3.83%) in the second season.

As a conclusion, the researches recommended to use the first level of fertilizers (Least level) to gain highest productivity, saving some of the cost for the farms, and avoiding harming the soil with an excessive amount of fertilizers.

عرف الديك

من النباتات البرية في سلطنة عمان

تمتاز سلطنة عمان بتنوع في النباتات البرية والنباتات الطبية وتعد جبال عمان في الشمال والجنوب من أغنى المناطق من حيث التنوع الوراثي في النباتات البرية في المراعي الطبيعية، ومن هذه النباتات والتي تعرف محليا باسم سنذر (عرف الديك)، وتنتشر بشكل كبير في شمال السلطنة وفي المناطق المدارية وشبه المدارية، ويمتد إلى المناطق المعتدلة.

الصفات:

هو عشب حولي، صاعد أو منتصب، طوله ٩٠-١٠٠سم، الساق اسطوانية إلى زاوية متفرعة، الأوراق مثلثة - بيضوية إلى معينية - مستطيلة طويلة، المعلاق (يصل المعلاق حتى ١٠سم، وهو أطول من النصل بشكل عام). تامة الحافة، كلية القمة أو مثل ومثما، وتدنية القاعدة إلى شبه مقطوعة، جرداء أو تحمل أوباراً طويلة بيضاء، النورات سنابل بسيطة أو تجمعت في عناقيد طرفية وإبطية، طولها ١٢-٢٠سم وعرضها نحو ٢.٥ملم، توجد العناقيد الإبطية على شكل باقات في الجزء السفلي من الساق، الأزهار وحيدة الجنس، تتوضع داخل السنابل بشكل مختلط، القنابات والقنبيات مثلثة - بيضوية إلى رمحية، غشائية بيضاء، يتخللها ضلع رئيس ضيق أخضر اللون ينتهي بأسلة، الكم الزهري بسيط، مؤلف من ٣ فصوص (نادراً ٤)، طولها نحو ١.٥ملم، متطاولة إلى بيضوية - ملعقية الشكل، تحمل ضلعاً رئيساً أخضر اللون، ويمكن أن تكون أسلية القمة، المياسم قصيرة، عددها ٣-٢، الثمرة علية، طولها يساوي طول الكم الزهري أو يفوقه قليلاً، وهي جافة غير متفتحة عند النضج، أو ذات شقوق ظاهرة غير منتظمة متجعدة.

البذور بنية قائمة السوداء، لماعة بعض الشيء، عدسية، ذات حواف مسطحة، يزهر من يونيو/حزيران - غسطس/آب ويتكاثر بالبذور.

COCKSCOMB

One of wild plants in the Sultanate of Oman

Oman is blessed with a variety of wild and medicinal plants. The mountains north and south of Oman are the richest areas in terms of genetic diversity in the wild plants in the natural pastures. One of these plants is known locally as Sander (cockscorb), and is spread widely in the north and the semi-tropical regions of the Sultanate. It grows between irrigation channels and in agricultural fields as it grows in tropical dry areas. The leaves of this plant are used to feed humans, and their pastoral value is considered good.



الوضع الراهن لقطاع تربية الأحياء المائية في الدول العربية

- قطاع الاستزراع السمكي، وتربية الأحياء المائية في المنطقة لا يزيد إنتاجه عن مليون ونصف الطن.
- يُستهلك ٩٠٪ من منتجات تربية الأحياء المائية في الأسواق العربية، وصعوبة التصدير إلى الأسواق العالمية؛ لضعف المواصفات والجودة.
- لا يوجد لدى الدول العربية قانون خاص بتنظيم أنشطة تربية الأحياء المائية.
- اعتماد استراتيجية لتعزيز دور قطاع تربية الأحياء المائية في الأمن الغذائي العربي.



تعمل ٣٠ شركة حكومية، و١٤٧ شركة خاصة في قطاع تربية الأحياء المائية في المنطقة العربية وقامت المنظمة العربية للتنمية الزراعية بإعداد الاستراتيجية العربية لتربية الأحياء المائية ٢٠١٧-٢٠٣٧ والتي تم اعتمادها من قبل أصحاب الجلالة والفضامة والسمو القادة العرب، خلال قمتهم الـ ٢٨ المنعقدة بالمملكة الأردنية الهاشمية في شهر مارس ٢٠١٧. وتهدف الاستراتيجية إلى وضع الأسس الفنية والأطر المؤسسية والتشريعية لتنمية وحماية الأحياء المائية؛ لضمان إنتاج مستدام للبروتين الحيواني، الذي يشكل أحد العناصر الرئيسة للأمن الغذائي.

يتمتع الوطن العربي بسواحل بحرية تقدر بنحو ٢٦.٤٣ ألف كم، وأنهار ومجاري مياه داخلية يبلغ طولها نحو ١٦.٦ ألف كم، ويقدر إنتاج الوطن العربي من المنتجات السمكية بنحو ٤.٥١ مليون طن بحسب إحصاءات المنظمة لعام ٢٠١٤، وتقدر قيمتها بنحو ١١.٥١٨ مليار دولار، يوجه نحو ٢.١ مليون طن من هذا الإنتاج للتصدير بقيمة تزيد على ٤.٥ مليار دولار.

أوضاع قطاع تربية الأحياء المائية: تم تشخيص الوضع الراهن لقطاع تربية الأحياء المائية في الوطن العربي، استناداً إلى ما ورد في استمارة الاستبيان التي أعدتها المنظمة العربية للتنمية الزراعية لهذه الغاية والتي تم تعبئتها من قبل ١٢ دولة عربية، وهي: الأردن تونس سلطنة عمان المملكة العربية السعودية العراق فلسطين اليمن والمغرب الجزائر السودان الكويت مصر. بالإضافة إلى المراجع والإحصاءات المتوفرة لدى المنظمة في هذا المجال.

إنتاج الأحياء المائية في المياه العذبة: يأتي معظم إنتاج قطاع تربية الأحياء المائية في الدول العربية من المياه العذبة بكميات تقدر بنحو ١٢١٧.٨١ مليون طن، وذلك وفق

تعمل ٣٠ شركة حكومية، و١٤٧ شركة خاصة في قطاع تربية الأحياء المائية في المنطقة العربية وقامت المنظمة العربية للتنمية الزراعية بإعداد الاستراتيجية العربية لتربية الأحياء المائية ٢٠١٧-٢٠٣٧ والتي تم اعتمادها من قبل أصحاب الجلالة والفضامة والسمو القادة العرب، خلال قمتهم الـ ٢٨ المنعقدة بالمملكة الأردنية الهاشمية في شهر مارس ٢٠١٧. وتهدف الاستراتيجية إلى وضع الأسس الفنية والأطر المؤسسية والتشريعية لتنمية وحماية الأحياء المائية؛ لضمان إنتاج مستدام للبروتين الحيواني، الذي يشكل أحد العناصر الرئيسة للأمن الغذائي.

جاءت هذه الاستراتيجية بعد نتائج التقصي الذي أجرته المنظمة العربية للتنمية الزراعية، وهي أن معظم الدول العربية لا توجد لديها استراتيجيات واضحة المعالم لتطوير قطاع تربية الأحياء المائية، بالإضافة إلى ضعف القدرات الفنية والمؤسسية والتشريعية، وقلة الاستثمارات الموجهة لتنمية هذا القطاع لمواكبة التطور الذي يشهده قطاع تربية الأحياء المائية على المستوى العالمي. وقد تطلب إعداد استراتيجية عربية لتربية الأحياء المائية بالاستفادة من المقومات والإمكانات المتوفرة لنجاح تربية الأحياء المائية في معظم الدول العربية، وستمكن هذه الاستراتيجية من تعزيز دور قطاع تربية الأحياء المائية في الأمن الغذائي العربي والتنمية المستدامة.

الواحد من ٥ إلى ٥.٥ دولار، في حين يكون متوسط سعر الكيلوجرام للأسماك المرباة في المياه العذبة ٢ دولار أمريكي فقط.

الموارد البشرية:

يقدر عدد العاملين في مجال تربية الأحياء المائية في الدول العربية عدا مصر بنحو ٣٩٢٠ كادراً، موزعين على القطاع الحكومي ١٣٢٠ كادر، والقطاع الخاص ٢٦٠٠ كادر وتشير هذه الأرقام إلى أن نسبة التشغيل في قطاع تربية الأحياء المائية متواضعة، كما أن استثمارات القطاع الخاص ودوره في تنمية وتطوير هذا القطاع لم تكن بالحجم المتوقع، وهناك نقص كبير في الخبرات الفنية المؤهلة في التخصصات ذات الصلة بتربية وحماية الأحياء المائية، فالقطاع الحكومي تنقصه الخبرات القادرة على التخطيط ووضع الاستراتيجيات المناسبة لتطوير القطاع بالشكل مستدام.

أهمية تربية الأحياء المائية:

تجدر الإشارة إلى أن هناك احتمالاً أكيدا لحدوث عجز في المنتجات الحيوانية بالوطن العربي؛ بسبب نقص الأعلاف، وتدهور المراعي الطبيعية؛ بسبب الممارسات غير الرشيدة للإنسان في استخدام الأرض، ومحدودية موارد المياه،

إحصاءات المنظمة لعام ٢٠١٤ ويمكن القول أن مساهمة إنتاج أسماك المياه العذبة تمثل ما نسبته ٩٦٪ وتتمثل أهم أصناف أسماك المياه العذبة المستزرعة في البلطي بأنواعه المختلفة، والمبروك، والبوروي.

تسهم جمهورية مصر العربية في الإنتاج الكلي العربي لأسماك المياه العذبة بنسبة ٩٣٪ والعراق بنسبة ٢٪ فيما تقتصر مساهمة باقي الدول على أقل من ٥٪، تبلغ القيمة الإجمالية لإنتاج قطاع تربية الأحياء المائية لعام ٢٠١٤ نحو ٢٦٤٠.٨ مليون دولار ويقدر متوسط تكلفة الإنتاج للطن الواحد من أحياء المياه العذبة بنحو ١٥٠٠ دولار أمريكي في حين تبلغ تكلفة الإنتاج من الأحياء البحرية ٣٩٠٠ دولاراً.

التسويق:

يستهلك ما نسبته ٩٠٪ منتجات تربية الأحياء المائية من المياه العذبة والمالحة في السوق الداخلية للدول العربية؛ للحاجة المتزايدة في السوق المحلية من المنتجات السمكية ولصعوبة عمليات التصدير إلى الأسواق الدولية؛ نتيجة لضعف المواصفات، وضعف الالتزام باشتراطات الجودة والسلامة الصحية في الأسماك ومنتجاتها، وعموماً هناك عمليات ترويج لمنتجات تربية الأحياء المائية بأسعار أقل من منتجات المصائد الطبيعية، وبخاصة لأسماك القاروص والدينيس والمرباة في المزارع والتي يتراوح سعر الكيلوجرام



The current status of the aquaculture sector in the Arab countries

- The aquaculture sector in the region is only 1.5 million tonnes
- The Arab States do not have a law regulating aquaculture activities
- Adopting a strategy to enhance the role of the aquaculture sector in Arab food security

The Arab Organization for Agricultural Development (AOAD) is preparing a strategy for the Arab Aquaculture 2017-2037, which was adopted by their Majesties, Excellencies and Highnesses of Arab Leaders during their 28th summit held in The Hashemite Kingdom of Jordan in March 2017. The strategy aims to establish technical foundations, institutional and legislative frameworks for the development and protection of aquatic organisms to ensure sustainable production of animal protein, which is a key component of food security.

This strategy came after the results of the survey conducted by the Arab Organization for Agricultural Development, which concluded that most Arab countries do not have clear strategies for the development of the aquaculture sector, in addition to a weak technical, institutional and legislative capacity, and lack of investments directed to develop this sector to keep pace with the development of the Aqua-

culture breeding sector at a global level. Conducting an Arab aquaculture strategy required the exploitation of all potential capabilities of the aquaculture sector in most Arab countries. This strategy will give a clear rise to the role of the aquaculture sector in Arab food security and sustainable development.

Aquaculture is the cultivation of aquatic organisms in both coastal and inland areas, involving intervention in the breeding process; to promote production.

The Arab countries enjoy a coastline of 26.43 thousand km, in addition to rivers and inland waterways with a length of 16.6 thousand km. The Arab world's production of fishery products is estimated at 4.51 million tons, according to FAO statistics for 2014, estimated at about 11.518 billion dollars in value, with about 2.1 million tons of this production go directly to export, valued at more than 4.5 billion dollars.



والظروف البيئية غير المواتية، والأحوال المناخية المتطرفة، وهذا سوف يؤدي إلى نقص في كميات البروتين الحيواني المتاحة في المستقبل المنظور، ويعظم الحاجة إلى الاتجاه نحو التوسع في الإنتاج السمكي في المنطقة العربية، خاصة في مجال تربية الأحياء المائية.

يقدر التعداد السكاني للوطن العربي بحوالي ٣٩١.٠٤ مليون نسمة في عام ٢٠١٤م وتشير البيانات المتوافرة إلى أن متوسط استهلاك الفرد العربي من الأحياء المائية يقدر بنحو ١٠.٩٧ كجم/عام مقابل ١٩.٩ كجم/عام عالمياً، مع وجود تفاوت بين الدول العربية، ومن المتوقع أن يصل عدد السكان في عام ٢٠٣٧م إلى حوالي ٢٦٢.٧٧٠ مليون نسمة ولمقابلة هذه الزيادة المتوقعة في عدد السكان فإنه لابد من بذل جهود حثيثة لزيادة الإنتاج عن طريق التوسع في تربية الأحياء المائية.

على الرغم من الإنجازات التي تحققت مؤخرًا على مستوى الدول العربية في مجال تنمية وحماية الثروات المائية الحية، ما يزال الإنتاج السمكي في المنطقة متواضع؛ بسبب نقص المخازين السمكية، واستنزاف المصايد البحرية، مما يحتم الاتجاه نحو قطاع تربية الأحياء المائية، كونه أحد أهم البدائل الممكنة لزيادة كمية الإنتاج السمكي في المنطقة.



صندوق التنمية الزراعية والسمكية

التميز والريادة في تبني وتمويل مشاريع تنمية زراعية وحيوانية وسمكية مستدامة

يعتبر صندوق التنمية الزراعية والسمكية الذي أنشأ في الخامس من مايو ٢٠٠٤م، بموجب المرسوم السلطاني رقم (٤٨/٢٠٠٤) أحد المصادر الرئيسة الداعمة للبحوث والبرامج التنموية لقطاعات الزراعة والثروة الحيوانية والسمكية؛ بهدف الاستخدام الأمثل للموارد، وتوطين التقنيات، وتنفيذ دراسات الجدوى الاقتصادية، والتي من شأنها المساهمة في تنمية القطاعات واستخداماتها، وقد قام الصندوق خلال الفترة (٢٠) بتمويل عدد (٢١٢) مشروعاً لقطاعات الزراعة والثروة الحيوانية والسمكية بإجمالي قيمة قدرها (٣٨.٤٣٣) مليون ريال عماني جدول (١)، وقد سعى الصندوق من خلال آلية التمويل إلى إيجاد التكامل بين المشاريع، وتحديد الأولويات؛ لتحقيق الأهداف المرسومة، لتنمية القطاعات الزراعية والحيوانية والسمكية، والتي أسهمت في تعزيز الخبرة والدراسة التي تتمتع بها الجهات المختصة المتقدمة للتمويل بأولويات البرامج التنموية والتحديات التي تواجه مسيرة التنمية الزراعية والسمكية.

القطاع	العدد	التكلفة / مليون ر.ع
الزراعي	86	14.452
الحيواني	41	5.290
السمكي	85	18.691
المجموع	212	38.433

جدول (١) عدد المشاريع وتكلفتها (مليون ريال عماني)

المشاريع تأثير اقتصادي واجتماعي يساهم في تعزيز المشاريع الاستثمارية وتحقيق التنمية المستدامة.

القطاع الزراعي:

تم تصنيف المشاريع المنفذة في قطاع الإنتاج الزراعي إلى (٨) مجالات تخصصية، تم من خلالها تمويل (٨٦) مشروعاً بقيمة إجمالية بلغت (١٤٤٥٢٤٠٢) ريال عماني.

لتحليل التخصيص للمشروعات المنفذة.

تم تصنيف المشاريع المنفذة والبالغ عددها (٢١٢) مشروعاً بناء على المجالات التخصصية ضمن القطاعات الرئيسة (الزراعي والحيواني والسمكي)، والتي حظيت باهتمام الصندوق والجهات المستفيدة، وحقق التنوع المنشود ضمن توجهات كل قطاع، ويساهم ذلك بدرجة فاعلة في تقييم النتائج المتحققة، ومما لاشك فيه بأن لهذه



صندوق التنمية الزراعية والسمكية

مجلس إدارة صندوق التنمية الزراعية والسمكية يعتمد تمويل عدد (٩) مشاريع

The Board of Directors of the Fund for Agricultural Development and Fisheries is financing the number of (9) projects

The Board of Directors of the Agricultural and Fisheries Development Fund approved the financing of (9) research and development projects in the sectors of agriculture, livestock and fisheries at a total cost of RO 778 thousand at its first board meeting for 2017 held recently under the chairmanship of HE Dr. Fuad Bin Jaafar Al Sagwani, Minister of Agriculture and Fisheries. The funded projects will contribute to the development and sustainability of sectors, strengthen the food security system, create jobs and diversify sources of income. Several financial and regulatory issues were discussed to strengthen and diversify the Fund's financial resources and to follow up previous decisions. The Board also approved the report of the External Auditor for the work of the Fund for 2016, which confirmed the soundness of its financial performance in accordance with the approved standards. Since its inception in 2004, the Fund has funded 212 projects targeting the agricultural, livestock, and fisheries sectors. The total cost of the Fund is about RO 38 million. Its results are distributed throughout the Sultanate and have a clear impact on the development of these sectors and meet the needs of the target population.

اعتمد مجلس إدارة صندوق التنمية الزراعية والسمكية تمويل (٩) مشاريع بحثية وتنموية في قطاعات الزراعة والثروة الحيوانية والسمكية بتكلفة إجمالية بلغت ٧٧٨ ألف ريال عماني وذلك في إجتماع مجلس إدارته الأول لعام ٢٠١٧م الذي عقد مؤخرًا برئاسة معالي الدكتور فؤاد بن جعفر الساجواني وزير الزراعة والثروة السمكية رئيس مجلس إدارة الصندوق، وسوف تساهم المشاريع الممولة في تنمية القطاعات واستخداماتها وتعزيز منظومة الأمن الغذائي وإيجاد فرص العمل وتنويع مصادر الدخل.

كما تم مناقشه العديد من المواضيع المالية والتنظيمية لتعزيز الموارد المالية للصندوق وتنويعها ومتابعة ما تم تنفيذه من قرارات سابقة، وكذلك اعتمد المجلس تقرير المدقق الخارجي لأعمال الصندوق لعام ٢٠١٦م والذي أكد على سلامة أدائه المالي وفقاً للمعايير المعتمدة.

الجدير بالذكر ان الصندوق قد مول منذ إنشائه في عام ٢٠٠٤م عدد (٢١٢) مشروعاً استهدفت القطاعات الزراعية بشقيها النباتي والحيواني والقطاع السمكي، بلغت تكلفتها نحو ٣٨ مليون ريال عماني تنتشر نتائجها في جميع محافظات السلطنة وكان لها تأثيراً واضحاً في تنمية هذه القطاعات وتلبية احتياجات المستهدفين منها.



ومنع انتشار الأمراض، واتباع الطرق والأساليب الحديثة وللإنتاج. وجاء في المرتبة الثانية مجال الخارطة الوبائية والتحصين ومكافحة الأمراض الحيوانية بتنفيذ (١٣) مشروعاً بقيمة إجمالية (٢١٣٤٧٦٠) ريال عماني تشكل نسبة وقدرها (٤٠.٧٪) من إجمالي التكلفة الكلية للقطاع، وتتمثل أهمية هذا المجال في المحافظة على صحة وسلامة الحيوانات، والحد من معدلات النفوق المسببة لأضرار اقتصادية، وبأبني مجال التحسين الوراثي للسلاسل العمانيّة (خاصة سلالة ماعز الجبل الأخضر) في المرتبة اللاحقة، وقد تم تمويل (٣) مشاريع بقيمة بلغت (٣٥٣٠٠٠) ريال عماني؛ نظراً لأهمية

المحافظة على الأصول الوراثية المحلية، وتحسين كفاءة الأداء من خلال عملية الانتخاب للصفات الإنتاجية الواعدة للحيوانات، بغرض إكثارها وتوزيعها على المربين. حظيت المراعي الطبيعية في محافظة ظفار بتنفيذ مشروعين؛ لمساهمتها في توفير الأعلاف للثروة الحيوانية بالمحافظة الأمر الذي يتطلب استدامتها وتحسينها، كما أن لمجال التدريب والتأهيل أثراً بالغاً في تنمية وتطوير قطاع الإنتاج الحيواني ورفع مهارات وقدرات المربين، إضافة إلى أهمية الاهتمام بسلامة وجودة المنتجات، كما هو موضح في الجدول (رقم ٣)

م	المجالات التخصّصية	العدد	التكلفة / رع	الأهمية النسبية للتكلفة (%)
1	تطوير نظم الإنتاج والإيواء	21	2338575	44.6
2	الخارطة الوبائية، والتحصين ومكافحة الأمراض الحيوانية	13	2134760	40.7
3	التحسين الوراثي للسلاسل العمانيّة	3	353000	6.7
4	تطوير المراعي الطبيعية	2	150000	2.9
5	سلامة وجودة المنتجات	1	164500	3.1
6	الإرشاد والتدريب والتأهيل	1	150000	2.9
	الإجمالي	41	5240835	100

جدول (٣): تصنيف المشاريع المنفذة في قطاع الثروة الحيوانية طبقاً للمجالات التخصّصية الرئيسية

جاء مجال الإدارة المتكاملة للأفات بالمرتبة الأولى من خلال تنفيذ (٢٦) مشروعاً، وبلغت نسبة قدرها (٣٧.٢٪)، ويأتي التركيز هذا المجال منسجماً مع متطلبات القطاع للمساهمة في الحد من انتشار العديد من الآفات الاقتصادية التي أثرت ولا تزال تؤثر سلباً على إنتاجية المحاصيل في السلطنة، وصولاً لإيجاد حزمة متكاملة من المعاملات للإدارة المثلى والمستدامة لتلك الآفات. وجاء مجال تطوير نظم الإنتاج في المرتبة الثانية من خلال تنفيذ (١٨) مشروعاً بقيمة إجمالية قدرها (٣٣٨٣٢٤٠) ريالاً عمانياً، وقد بلغت نسبة وقدرها (٢٣.٤٪)، ويأتي هذا المجال التخصّصية ضمن أولويات المجالات الممولة متسقياً مع التوجهات الرامية إلى رفع الإنتاجية في وحدة المساحة، وزيادة العوائد من خلال اتباع أساليب إنتاج متطورة مقارنة بالأساليب التقليدية السائدة. وجاء في المرتبة الثالثة مجال الحفظ والصيانة والاستخدام المستدام للموارد الوراثية، بحيث تم تمويل (١٢) مشروعاً بقيمة إجمالية (١٧٣٨٠٨١) ريال عماني بنسبة وقدرها (١٢٪)، وكذلك تمويل (٧) مشاريع لكل

م	المجالات التخصّصية	العدد	التكلفة / رع	الأهمية النسبية للتكلفة (%)
1	الإدارة المتكاملة للأفات	26	5371906	37.2
2	تطوير نظم الإنتاج	18	3383240	23.4
3	الحفظ والصيانة، والاستخدام المستدام للموارد الوراثية النباتية	12	1738081	12
4	الدراسات والمسوحات	7	1123600	7.8
5	معاملات ما بعد الحصاد والتسويق والتصنيع	7	1096485	7.6
6	الإدارة المتكاملة للموارد النباتية الطبيعية	6	612000	4.2
7	إدخال التقانات الحديثة	5	725780	5
8	تربية وإكثار نحل العسل العماني	5	401310	2.8
	الإجمالي	76	14452402	100

جدول (٢): تصنيف المشاريع المنفذة في قطاع الإنتاج الزراعي، طبقاً للمجالات التخصّصية الرئيسية

قطاع الثروة الحيوانية:

تم تمويلها من خلال تنفيذ (٢١) مشروعاً، وبقيمة إجمالية بلغت (٢٣٣٨٥٧٥) ريال عماني شكلت نسبة وقدرها (٤٤.٦٪) من إجمالي قيمة المشاريع، وتأتي أهمية تمويل مثل هذه المشاريع؛ نظراً لحاجة القطاع إلى تحسين كفاءة إنتاج اللحوم الحمراء من الأبقار والأغنام والماعز، من خلال زيادة معدلات النمو وتأمين الظروف الملائمة للرعاية والإدارة،

تم تصنيف المشاريع المنفذة في قطاع الإنتاج الحيواني إلى (٦) مجالات تخصصية، تم من خلالها تمويل (٤١) مشروعاً بقيمة إجمالية بلغت (٥٢٤٠٨٣٥) ريال عماني، حيث تصدر مجال تطوير نظم الإنتاج والإيواء المشاريع التي



35,353 were financed due to the importance of conserving local germ palms and improving the efficiency of performance through the selection process Propagation and distribution to breeders. The natural pasture in Dhofar Governorate has also implemented two projects to contribute to the provision of animal feed in the governorate, which requires sustaining and improving. The field of training and rehabilitation has a great impact on the development of the animal production sector and raising the skills and abilities of breeders.

Fisheries Sector

The projects implemented in the fisheries sector were classified into 8 specialized areas financed through the implementation of (85)

projects with a total value of RO 18,691,962. The study and research projects topped the list of the most funded projects through the implementation of (32) (35.6%) of the total cost of fish farms. The importance of funding such projects is important because scientific studies and researches represent a major role in the fields of development and development of the sector.

In addition, the supervision and supervision projects came in the second place through the implementation of (13) projects with a total value of (3,543,575) ROs, which represented 19% of the total value of the projects. The importance of this field is to spread awareness and guidance to develop Water resources and raising their efficiency.

وتنمية القطاع. كما جاءت مشاريع الإرشاد والرقابة في المرتبة الثانية من خلال تنفيذ (١٣) مشروعاً بقيمة إجمالية (٣, ٥٤٣, ٥٧٥) ريال عماني شكلت نسبة وقدرها (١٩,) من إجمالي قيمة المشاريع، وتمثل أهمية هذا المجال في نشر الإرشاد الكفيل بتنمية وتطوير سبل حماية وضمان حسن استغلال الثروات المائية ورفع كفاءتها. وحلت سادسا المشاريع المتعلقة بالتسويق والصناعات السمكية من خلال تمويل (٦) مشاريع بقيمة وقدرها (٩٧٣, ٠٠٠) ريال عماني شكلت نسبة وقدرها (٥.٢,) نظرا لأهميتها في تطوير الصناعات السمكية وإيجاد السبل التسويقية لمنتجات القيمة المضافة لتلك المنتجات.

قطاع الثروة السمكية:

تم تصنيف المشاريع المنفذة بقطاع الثروة السمكية إلى (٨) مجالات تخصصية، تم تمويلها من خلال تنفيذ (٨٥) مشروعاً بقيمة إجمالية بلغت (١٨, ٦٩١, ٩٦٢) ريال عماني، وقد تصدرت مشاريع الدراسات والبحوث قائمة المشاريع الأكثر تمويلاً من خلال تنفيذ (٣٢) مشروعاً بقيمة إجمالية (٦, ٦١١, ١٨٩) ريالاً عمانياً، شكلت نسبة وقدرها (٣٥.٤,) من إجمالي تكلفة المشاريع السمكية وتأتي أهمية تمويل مثل هذه المشاريع؛ نظراً لما تمثله الدراسات العلمية والبحوث من دور كبير في المجالات المعنية بتطوير

م	المجالات التخصصية	العدد	التكلفة / ر.ع	الأهمية النسبية للتكلفة (%)
1	الدراسات والمسوحات	32	6611189	35.4
2	الإرشاد والرقابة	13	3543575	19
3	الاستزراع السمكي	11	2126443	11.4
4	تنمية الموارد السمكية	8	2184545	11.7
5	سلامة وضبط جودة الأسماك	9	1628082	7.6
6	التسويق والصناعات السمكية	6	973000	4.2
7	الإحصاء السمكي	3	1365128	5
8	تنمية مجتمعات الصيادين	3	260000	2.8
	الإجمالي	85	18691962	100





Agricultural sector

The projects implemented in the agricultural production sector were classified into 8 specialized fields; 86 projects were financed with a total value of RO 14,452,402.

The field of integrated pest management came first through the implementation of (26) projects and reached (37.2%). The focus of this field is in line with the requirements of the sector to contribute to reducing the spread of many economic pests that have affected and continue to negatively affect.

On the productivity of important crops in the Sultanate to find an integrated package of

transactions for optimal and sustainable management of those pests.

Livestock sector

The projects implemented in the livestock production sector were classified into 6 specialized areas through which 41 projects were financed with a total value of RO 5,240,835. The development of the production and housing systems was the projects financed through the implementation of 21 projects, The total amount of RO (2,338,575) was 44.6% of the total.

The importance of financing such projects is due to the need of the sector to improve the efficiency of the production of red meat from

cows, sheep and goats through increasing growth rates, ensuring appropriate conditions for care and management, preventing the spread of diseases and following modern methods and methods of production.

In the second place, the field of the epidemiological map, immunization and control of animal diseases was implemented by 13 projects with a total value of RO 2,134,760 representing 40.7% of the total cost of the sector. The importance of this field is to preserve the health and safety of animals and reduce mortality rates Causing economic damage. The field of genetic improvement of the Omani breeds (especially the green mountain goats) was ranked in the following position. Three projects worth RO



Agricultural and Fisheries Development Fund

The Agricultural and Fisheries Development Fund, that was established on 5 May 2004 by Royal Decree No. 48/2004, one of the main sources of research and development programs for the agriculture, livestock and fisheries sectors in order to optimize the use of resources, the localization of technologies and the implementation of feasibility studies. In the development and sustainability of sectors. During the period (2004-2016), the Fund financed (212) projects for agriculture, livestock and fisheries sectors with a total value of RO 38,433 million. Through the financing mechanism, the Fund has sought to integrate projects and set priorities to achieve the goals set for the development of the agricultural, animal and fisheries sectors. This approach has contributed to the enhancement of this approach to the priorities of the development programs and the challenges facing the agricultural and fisheries development process.

Specialized analysis of executed projects

(212) Projects have been classified according to specialized fields within the main sectors (agricultural, animal and fish), which have received the interest of the Fund and beneficiaries and achieved the desired diversity within the trends of each sector, and this contributes effectively to the evaluation of the results achieved. There is no doubt that these projects have an economic and social impact that contributes to the promotion of investment projects and achieving sustainable development.



أبرز إنجازات

الشركة العامة لتجارة الاستثمار الغذائي القابضة
Oman Food Investment Holding Co. (S.A.O.C)

OFIC



شركة مزون للألبان ش.م.ع.
Mazoon Dairy Company SAOC



– تأسيس مشروع انتاج الادوية والامصال البيطرية بالشراكة مع الهيئة العربية للاستثمار والانماء الزراعي .

– مشروع تعليب اسماك التونة والسردين مع شركة الاسماك العمانية.

– البدء في اعداد دراسات الجدوى لمشروع مجمع الابتكار الغذائي .

– البدء في تأسيس مشروع ريادي لجمع وتصنيع التمور .

مستجدات مشاريع الشركة

التكلفة:

– التكلفة الإجمالية للمشروع ١٠٠ مليون ريال عماني.

– رأس المال (المساهمات النقدية) ٥٠ مليون ريال عماني.

– إجمالي القروض ٥٠ مليون ريال عماني.

– نسبة مساهمة الشركة العمانية للاستثمار الغذائي القابضة في رأس المال : ٢٠% أي ١٠ مليون ريال عماني

البعد الاقتصادي والتنموي للمشروع:

– المشروع يعتمد على أفضل التقنيات في هذا المجال ويعمل على خلق فرص عمل للمواطنين والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة.

– نسبة الاكتفاء الذاتي حاليا تصل الى حوالي ٣١% ويهدف المشروع لتحقيق نسبة ٨٧% في عام ٢٠٣٠م على ان تتجاوز النسبة ١٠٠% في عام ٢٠٤٠م

ثانياً: مجال اللحوم البيضاء " الدواجن اللاحم" (شركة النماء للدواجن):

وصف المشروع.

– اختيار "شركة النماء للدواجن ش.م.ع." ليكون اسم الشركة الجديدة.

– تم اختيار موقع المشروع بولاية عبري بمحافظة الظاهرة – يتكون المشروع من:

– إنشاء عنابر لتربية وإنتاج الدواجن

أولاً: مجال الالبان (شركة مزون للألبان):

وصف المشروع.

– اختيار "شركة مزون للألبان ش.م.ع." ليكون اسم الشركة الجديدة.

– المشروع عبارة عن إقامة مزرعة متكاملة لتربية الابقار الحلوب تبدأ بـ ٤ آلاف بقرة وتنتهي بـ ٢٥ ألف بقرة بعد عشر سنوات من بداية التشغيل

– تم اختيار موقع المشروع في ولاية السنينية بمحافظة البريمي

– وقعت الشركة اتفاقية حق الانتفاع مع وزارة الاسكان.

– تم حفر الابار.

– تقوم الشركة حالياً بتنفيذ الأعمال الأولية والمتمثلة في تسوية الأرض وشق الطرق الداخلية وإقامة بعض البنى التحتية.

– تم الاعلان عن مناقصة تنفيذ الاعمال الاساسية للمشروع.

نستثمر في الأمن الغذائي لعمان

تمهيد:

– زيادة القيمة المضافة في مجال الانتاج الغذائي

– المساهمة في التنويع الاقتصادي والنتاج المحلي

– الاستثمار في الميزة النسبية لمختلف محافظات السلطنة.

– تعديل الميزان التجاري و احلال الواردات الغذائية.

– توفير فرص عمل للمواطنين في قطاع الإنتاج الغذائي بشكل مباشر وغير مباشر

– توفير منتجات غذائية بجودة عالية وبمواصفات تلبى احتياجات المستهلك.

– تأسيس الشركة العمانية للاستثمار الغذائي القابضة ش.م.ع. في نهاية عام ٢٠١٢م.

– بدأت بناء فريقها التنفيذي واعتماد استراتيجيتها في عام ٢٠١٣م.

– قامت بالترويج لمشروعاتها في عام ٢٠١٤م.

– بدأ التنفيذ الفعلي لمشروعاتها الاستراتيجية مع بداية عام ٢٠١٥م.

رؤية الشركة:

تهدف الشركة لتكون الرائدة في مجال الاستثمارات الاستراتيجية في قطاع الاغذية للمساهمة في تحقيق الامن الغذائي لسلطنة عمان.

المهمة:

الاستثمار منفردة او مع شركاء استراتيجيين في مختلف المشاريع الغذائية داخل وخارج السلطنة للمساهمة –كلما أمكن – في تحقيق الاكتفاء الذاتي والامن الغذائي لسلطنة عمان.

أهداف الشركة:

الاهداف المراد تحقيقها خلال عام ٢٠١٧م:

– تأسيس مشروع انتاج فول الصويا بالشراكة مع القطاع الخاص المحلي و الاجنبي .

– المساهمة في الامن الغذائي للسلطنة من خلال تأسيس مشروعات غذائية استراتيجية





البعد الاقتصادي والتنموي للمشروع:

المشروع ذو طبيعة إجتماعية ، إقتصادية وبيئية ويعمل على دعم مجتمع مربي الثروة الحيوانية بالمحافظة وتحويل نمط الانتاج التقليدي الحالي إلى نمط تجاري اعتماداً على أفضل النظم الخاصة بتجميع الحليب من المربين التقليديين.

من المتوقع ان ينتج هذا المشروع في مراحلته النهائية حوالي ٩٠ ألف طن من الحليب الطازج في السنة ويساهم في استقرار السكان في الأرياف وتحسين دخلهم وإيجاد فرص عمل لأبنائهم

- الشركة سوف تبدأ بمشروع تجريبي (Pilot Project) لمدة من ٢ - ٣ سنوات على أن يتم تقييم التجربة خلال تلك لفترة، وفي حالة ما تم الاتفاق على انطلاق المشروع في مرحلته الكاملة فسوف يتم إقامة شبكة متكاملة من نقاط التجميع ومصنع لإنتاج الالبان ومشتقاته ومزرعة مساندة في منطقة النجد.

خامساً: مشاريع سيتم البدء في إعداد الدراسات الفنية والإقتصادية لها في عام ٢٠١٧م

١- مشروع إعداد دراسة جدوى مجمع الابتكار الغذائي - تخطط الشركة لإنشاء مجمع للابتكار الغذائي يتكون من حاضنات للمشاريع الصغيرة والمتوسطة في مجال الغذاء ومن المخطط ان يتم تنفيذ المشروع في مجمع الابتكار التابع لمجلس البحث العلمي

- ومن ضمن أهداف المشروع هو تحقيق عوائد مالية من المشروع عن طريق توفير أماكن الحاضنات للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة.

- العمل مع المستثمرين لتبني المبادرات الناجحة

٢- تأسيس شركة في قطاع الخدمات اللوجستية الغذائية.

٣- مشروع مبنى الشركة الدائم (التصاميم والإنشاءات).

تصل نسبة الاكتفاء الذاتي من اللحوم الحمراء حالياً حوالي ٣٦% ومن المتوقع ان تصل النسبة الى حوالي ٦٢% في عام ٢٠٣٠م وستزيد بعد ذلك إلى ٨٥% في عام ٢٠٤٠م من خلال توسع الشركة ودخول مستثمرين آخرين في هذا القطاع الواعد

رابعاً: مجال جمع وتصنيع الألبان (شركة المروج للألبان):

تم اختيار أسم «المروج للألبان» للشركة الجديدة، التي تم إنشائها بالتعاون بين الشركة العمانية للإستثمار الغذائي القابضة والشركة الوطنية العمانية لتنمية الثروة الحيوانية والهيئة العربية للاستثمار والإنماء الزراعي وشركة اعلاف ظفار.

وصف المشروع:

- تم اختيار أسم «المروج للألبان»

- تم تخصيص ارض للمشروع بمحطة البحوث الحيوانية التابعة لوزارة الزراعة والثروة السمكية بمحافظة ظفار

- المشروع عبارة عن إنشاء نقاط تجميع وتبريد الحليب في أماكن تجمع الأبقار والجمال بالسهل والجبل.

- إنشاء مركز تجميع وتبريد مركزي في مدينة صلالة أما التصنيع فسوف يتم بالاتفاق مع شركة أعلاف ظفار والتي سوف تقوم بشراء الحليب الخام من شركة المروج في المرحلة الأولى ، حيث ان الشركة ستبدأ بمشروع تجريبي (Pilot Project) برأس مال وقدره مليون ريال عماني.

- تم اختيار مجلس ادارة للشركة وجاري تعيين الادارة التنفيذية للمشروع

التكلفة:

- التكلفة الإجمالية المتوقعة للمشروع عند الاكتمال ٣٠ مليون ريال عماني.

- نسبة مساهمة الشركة ٣٠% من رأس المال

وصف المشروع:

- تم إختيار أسم : البشائر للحوم " ليكون أسم الشركة الجديدة.

- تم اختيار موقع المشروع بولاية ثمريت بمحافظة ظفار.

- المشروع يستهدف إقامة حظائر لإيواء الحيوانات الحية من الأبقار والماعز والضأن لفترة محددة وتغذيتها وتهيتها بعد تحسين جودة لحومها.

- إنشاء مسلخ ذو تقنية عالية بسعة إنتاجية تبلغ ٩٠٠ الف رأس من الماعز والضأن و١٨٠ الف رأس من الأبقار في السنة.

التكلفة:

- التكلفة الإجمالية للمشروع ٣٧ مليون ريال عماني.

- رأس المال (المساهمات النقدية) ٢٥ مليون ريال عماني.

- إجمالي القروض ١٢ مليون ريال عماني.

البعد الاقتصادي والتنموي للمشروع:

- تحسين الأمن الغذائي وضمان سلامة الأغذية في مجال اللحوم

- إنتاج لحوم ذات جودة عالية وصحية في السوق للأفراد والمؤسسات وتصديرها للأسواق المجاورة

- ضمان توفير مصدر ثابت وموثوق للحوم المسمنة محليا والعمل على استقرار السوق

- إنشاء مسالخ ذات تقنية عالية ومتطورة

- توفير الوظائف للمواطنين.

- إنشاء مصنع اعلاف ، مغلّس ، مسلخ ومحطة معالجة مياه الشرب وأخرى للصراف الصحي ، بالإضافة سكن العاملين والمكونات الاخرى المساندة

- تم توقيع إتفاقية حق الانتفاع للجزء الأول من الأرض مع وزارة الأسكان.

التكلفة:

- التكلفة الإجمالية للمشروع ١٠٠ مليون ريال عماني.

- رأس المال (المساهمات النقدية) ٥٠ مليون ريال عماني.

- إجمالي القروض ٥٠ مليون ريال عماني.

- نسبة مساهمة الشركة العمانية للاستثمار الغذائي القابضة في رأس المال : ٢٠% أي ١٠ مليون ريال عماني

البعد الاقتصادي والتنموي للمشروع:

- سيصل إنتاج الشركة في المرحلة النهائية حوالي ٦٠ ألف طن من اللحوم إي ٣ أضعاف إنتاج أكبر مشروع للحوم البيضاء في السلطنة.

- تصل نسبة الاكتفاء الذاتي من اللحوم البيضاء حالياً حوالي ٣٦% ومن المتوقع ان تصل الى حوالي ٨٦% في عام ٢٠٣٠ لتصل إلى حوالي ٩٦% في عام ٢٠٤٠

- من المتوقع أن يخلق المشروع فرص عمل مباشرة وغير مباشرة للشباب العماني .

- يساهم المشروع في تنمية المنطقة التي يُقام فيها.

ثالثاً: مجال اللحوم الحمراء (شركة البشائر للحوم):





الصفاء
A'SAFFA

100% طبيعي وشهي
100% Natural & Tasty



عش أطيب الأوقات

مع دجاج الصفاء، 100% طبيعي وشهي.

Enjoy good times with
100% Natural and Tasty A'Saffa Chicken.



المشروع يوفر كذلك البيض المخضب للشركات التجارية والصغيرة والمتوسطة التي تنتج الدواجن بالسلطنة

2- مشروع بيض المائدة.

وصف المشروع:

لا زالت هناك فجوة غذائية في مجال بيض المائدة حيث إن نسبة الإكتفاء الذاتي حالياً تصل إلى حوالي 50%، من هنا فإن شركة المطاحن العمانية التابعة للشركة العمانية للإستثمار الغذائية القابضة قامت بالترويج لإستثمار مشروع بيض المائدة بولاية عبري و الذي من المتوقع أن تزيد نسبة الإكتفاء الذاتي من بيض المائدة بعد تشغيل المشروع و التوسع في شركات قائمة ليصل إلى حوالي 77% في عام 2020 و إلى حوالي 93% في عام 2020.

ويساهم في المشروع الصندوق الخليجي الياباني الغذائي شركة إفكو الغذائية و شركة ICE من اليابان.

التكلفة:

التكلفة الإجمالية المتوقعة للمشروع 50 مليون ريال عماني

رأس المال (المساهمات النقدية) 50 مليون ريال عماني

إجمالي القروض 10 مليون ريال عماني

نسبة مساهمة شركة المطاحن العمانية 33% من رأس المال.

البعد الاقتصادي والتموي للمشروع:

يعمل على خلق فرص عمل للشباب العماني.

نسبة الإكتفاء الذاتي حالياً تصل إلى 50% و يهدف إلى تحقيق نسبة 87% في عام 2030 على أن تصل النسبة إلى 93% في عام 2040 مع دخول مستثمرين آخرين و التوسع في الشركات المنتجة للبيض القائمة حالياً.

سادساً: مشاريع ساهمت الشركة في الترويج لها:

1- أصول لأمهات الدواجن (مشروع بيض التفقيس)

وصف المشروع:

بمبادرة من مجموعة من الشركات و الصناديق والهيئات و المؤسسات العربية و الخليجية و المحلية ساهمت شركة النماء للدواجن و هي إحدى مبادرات الأمن الغذائي التي أسستها الشركة العمانية للإستثمار الغذائي القابضة في تأسيس هذا المشروع المهم الذي سيساهم في إحلال الواردات من بيض التفقيس، و خلق فرص عمل للمواطنين و تنمية المحافظة التي يقع فيها المشروع.

و يساهم في المشروع: النماء للدواجن، الهيئة العربية للإستثمار و الإنماء الزراعي، مؤسسة الخليج للإستثمار، المطاحن العمانية (أطياب إفكو)، دلمون للدواجن (شركة بحرينية)، صندوق تقاعد موظفي جهاز الأمن الداخلي

التكلفة:

التكلفة الإجمالية المتوقعة للمشروع 60 مليون ريال عماني

رأس المال (المساهمات النقدية) 29 مليون ريال عماني

إجمالي القروض 31 مليون ريال عماني

نسبة مساهمة شركة النماء للدواجن 20% من رأس المال.

البعد الاقتصادي والتموي للمشروع:

سيرفع نسبة الإكتفاء الذاتي للسلطنة من إحتياجاتها من البيض المخضب إلى (80% - 85%)

يعمل على خلق فرص عمل للشباب العماني (600 وظيفة)

سيمنع انتقال الأمراض التي تصيب قطاع الدواجن و خاصة مرض انفلونزا الطيور التي تسبب كثير من الكوارث الإقتصادية للدول التي أصيبت بهذا المرض



their dairy products in exchange for providing veterinary services and guidance. Similar experiences are taking place in Tunisia, Kenya and other Asian and African countries.

There is no doubt that there are challenges and obstacles expected to face such projects as it deals with small breeders, the most important of which is the low productivity of cows compared to the global average and the lack of access to proper quantities of milk which in turn may be mixed or damaged, along with other technical matters. In addition to all of this, the project is still dependent on the government support.

Therefore, it is necessary to cooperate with everyone to make this unique experience successful in order to prove its benefits and ensure its continuity and development. The breeders should cooperate with the company through the delivery of fresh milk at the specified time and place according to the mechanism that will be established by the company and the process of contractual relationship between the two parties in order to improve their incomes and increase the productivity of their herds.

الغذائي القابضة، وعدد من الهيئات والشركات الاستثمارية المحلية والعربية، وذلك بشكل تدريجي من خلال البدء في إنشاء مشروع تجريبي (Pilot Project) والذي يستمر لمدة سنتين إلى ثلاث سنوات، بحيث يتم التعاقد مع شركة أعلاف ظفار، واستغلال الطاقة الفائضة لديها في التصنيع، ويتم تقييم هذه المرحلة ودراسة كل العقبات والمشاكل التي قد تعترض التنفيذ، بحيث يتم التغلب عليها في المراحل اللاحقة.

المشروع له خصوصية معينة من حيث طبيعته، ويعتبر الأول من نوعه على مستوى المنطقة، فهو يتعامل مع صغار المنتجين، ولأول مرة سوف يتم تصنيع حليب الإبل، وهذا سوف يعطي المشروع ميزة تنافسية

وهناك دول كثيرة نجحت في مثل هذه المشاريع، والتي لها بعد اجتماعي وتنموي وبيئي واقتصادي، منها: الهند، والتي قامت بإنشاء شركات تتعاقد مع صغار المربين لشراء منتجاتهم من الألبان مقابل تقديم الخدمات البيطرية والإرشادية لهم، وهناك تجارب مشابهة في تونس وكينا ودول آسيوية وإفريقية أخرى.



بقلم: سالم بن سيف العبدلي

مشروع جمع وتصنيع الألبان في ظفار أصبح حقيقة...

المتأقلمة في تلك المناطق، ورفع المستوى الصحي لهذه القطعان، وتشجيع المربين على إدخال التقنيات الحديثة والأساليب العلمية في عمليات التربية والرعاية والتغذية.

وتتركز أغلب الثروة الحيوانية في محافظة ظفار خاصة الأبقار والجمال؛ نظرا لوجود البيئة المناسبة والمتمثلة في المراعي المفتوحة، وهطول الأمطار في فصل الخريف، والعديد من المواطنين في الجبل يعتمدون على هذه الثروة في دخلهم، وقبل حوالي سبع سنوات قامت الشركة الوطنية العمانية بتنمية الثروة الحيوانية عن طريق إعداد دراسة جدوى لإقامة مشروع جمع وتصنيع الألبان في محافظة ظفار إلا أن المشروع لم يرى النور في ذلك الحين بسبب التكلفة العالية لتنفيذه واعتماده على الدعم بشكل مباشر.

ومؤخرا تم تدشين مشروع جمع وتصنيع الألبان بمحافظة ظفار، والذي ينفذ من خلال الشركة العمانية للاستثمار

أولت السلطنة اهتماما بالغا بقطاع الثروة الحيوانية؛ كونه قطاع ذا أهمية اقتصادية واجتماعية، ويعول عليه في المساهمة في دعم الاقتصاد الوطني من خلال رفع الاكتفاء الذاتي من المنتجات الحيوانية ومشتقاتها؛ وبالتالي تعزيز الأمن الغذائي بالسلطنة، ويتم حاليا إقامة مشاريع استثمارية كبيرة في مجالات إنتاج وتصنيع اللحوم الحمراء والبيض، والألبان ومشتقاتها.

هناك مشاريع أخرى مدعومة من الحكومة كبرامج الإرشاد الحيواني، ومشروع تربية الدواجن المحلية، والذي يهدف إلى تطوير السلالات المحلية المناسبة لرفع إنتاج البيض المحلي وزيادة دخل الأسرة، ومشروع تطوير نظم الإيواء والتربية والرعاية التقليدية لقطعان الأمهات (ماعز - ضأن) في القرى الجبلية، وتجمعات البدو والشوان في بعض المحافظات؛ من أجل تأهيل المربين وأسرتهم لإدارة القطعان والمراعي بكفاءة عالية، وتجنب الرعي الجائر أثناء وقت الجفاف؛ لتحسين إنتاجيتها، والحفاظ على السلالات



The collection and processing of dairy in Dhofar Come to be true

The Sultanate attaches great importance to the livestock sector for economic and social importance. It is also important in contributing to the national economy by increasing the self-sufficiency of animal products and their derivatives and thereby enhancing the food security of the Sultanate. Right now, mega investment projects are being established in the fields of producing and processing red meat and poultry and their products.

Other projects supported by the government including the animal guidance programs and the local poultry breeding project, which are aimed at developing local breeds suitable for increasing domestic egg production, increasing household income. Another project is aimed at improving shelters, breeding and traditional care qualities for sheep and goat herds in mountain villages and nomadic communities. Such project would also help to rehabilitate breeders and their families to manage herds and pastures efficiently and avoid overgrazing during drought time to improve their productivity, maintain the adapted breeds for these areas, raise the health level of these herds and encourage breeders to adapt the modern and scientific methods in cultivation and feeding methods.

Recently, the dairy collection and processing project in Dhofar Governorate, conducted by the Omani Food Investment Holding Company and a number of local and Arab investment agencies and companies, was launched gradually with a Pilot Project that would last for two to three years. The project will be conducted by making a contract with Dhofar feeds Co. to use the surplus in its production capacity, then there will be an evaluation for this stage to study all the obstacles and issues that might be present during the implementation so that they could be overcome in the subsequent stages.

The project has a specific peculiarity in its nature, as it is the first of its kind in the region to deal with small breeders. Also, and for the first time, camel milk will be added to the list of products which will give the project a competitive edge.

There are many countries that have succeeded in such projects, which have a social, developmental, environmental and economic dimension, including India, that did establish companies which contracted small breeders to buy



سوق الفليج للأسماك

ويأتي إنشاء السوق لتحقيق عدد من الأهداف مثل: تجميع العرض والطلب في نفس المكان وتنظيم عملية توزيع المنتجات في السوق المحلي والأسواق الخارجية واختصار مسالك التسويق والمساهمة في تحقيق التوازن بين العرض والطلب وإيجاد سعر واحد توازني وفقا للمنافسة والشغافية والحد من التصدير المباشر للأسماك من نقاط الإنزال كمادة خام والمحافضة على جودة المنتجات السمكية والمواصفات المعمول بها وإيجاد نظام يوفر الشغافية في المعاملات الخاصة بالمنتجات السمكية.

وقد أشارت إحصائيات وزارة الزراعة والثروة السمكية عن سوق الجملة المركزي للأسماك منذ بدء تشغيله وتحديدًا في يوم ٢٠ من شهر أبريل ٢٠١٤ أن إجمالي الكميات التي تم بيعها من خلال السوق بلغت ١٠ طن بقيمة ٩٥ ألف ريال عماني.

وفي تفاصيل تلك الإحصائيات جاءت أسماك الشعري في المرتبة الأولى من حيث الكميات التي بيعت وبلغت حوالي ٢٦ طن وبمتوسط سعر ريال ومائتي بيسة للكيلو جرام الواحد تلتها أسماك الكوفر ب١٢ طن ونصف ومتوسط سعر تسعمائة بيسة للكيلو الجرام الواحد بينما بلغت كميات أسماك الجيذر ٩ طن ومتوسط السعر ريال وثلاثمائة بيسة للكيلوغرام الواحد وبلغت كميات أسماك الحبس ١٠ طن ومتوسط سعر ٥٥٠ بيسة للكيلوغرام الواحد.

وتعمل وزارة الزراعة والثروة السمكية على تطوير الأسواق السمكية في السلطنة وفق خطة شاملة تقوم على بناء أسواق جديدة وتطوير وتحديث الأسواق القائمة في ولايات السلطنة بمختلف المحافظات حيث يعمل المختصين في المديرية العامة للتسويق والاستثمار السمكي بالوزارة على دراسة إمكانيات الأسواق القائمة وجمع المعلومات المتعلقة بالتسويق السمكي وذلك للعمل على تطوير تلك الأسواق من النواحي الاقتصادية والتجارية والفنية وقد قطعت الأعمال الخاصة بالتحديث والتطوير للأسواق السمكية شوطا كبيرا وتم تأهيل وتحديث ما يزيد على ٢٧ سوقا للأسماك بالولايات في مختلف محافظات السلطنة وما زال العمل مستمر في هذا الإطار إلى جانب تطوير البنى الإدارية والنشريبية للأسواق والتسويق السمكي بالتعاون مع عدد من الجهات المختصة كما أن الجانب البشري حاضر في هذا التطوير فقد تم تعيين عددا من المراقبين السمكيين في الأسواق السمكية بالسلطنة ونفذت دورات تدريبية لتعريفهم بمهام عملهم وتطوير قدراتهم.

السوق وفقا لمواصفات فنية واشترطات صحية عالية وتسعى الوزارة لتشغيل السوق وفق أحدث الأنظمة المعمول بها لتشغيل أسواق الجملة حاليا وبما يتناسب مع القطاع السمكي في السلطنة حيث سيتم وفق النظام الالكتروني الذي وقعت الاتفاقية لإنشائه تسويق الأسماك بواسطة طريقة المزايعة التي تعرف محليا باسم (الدلالة) بالإضافة إلى تنظيم عملية دخول وخروج البائعين والمشتريين للسوق والخدمات الأخرى التي يوفرها السوق.

يمكنها إنتاج ٧٥ طن من الثلج يوميا ومختبر ومكاتب إدارية بالإضافة إلى مسجد ومواقف للسيارات وغرفة الحراس وغرفة استراحة لناقلي الأسماك والمدخل الرئيسي للسوق المركزي.

ويعتبر سوق الجملة المركزي للأسماك في الفليج بولاية بركاء بمحافظة جنوب الباطنة من المشاريع ذات الأهمية للنهوض بالتسويق السمكي بالسلطنة وقد تم إنشاء

تبلغ المساحة الإجمالية الكاملة لسوق الجملة المركزي للأسماك بالفليج في ولاية بركاء ٤٣ ألف متر مربع ويبلغ مساحة مبنى السوق ١٢ ألف متر مربع وهو مبنى مغلق ومزود بنظام تكييف متطور للمحافظة على درجات حرارة منخفضة بين (١٦ إلى ١٨ درجة مئوية) للحفاظ على جودة الأسماك خلال مراحل التداول. ويتكون السوق من منطقة لاستقبال وفرز الأسماك وصالة مناداة ومنطقة للتحميل والشحن وغرف تبريد وتخزين ووحدات لإنتاج الثلج



Al Fulaij Fish Market

The total area of the Central Fish Market in the state of Barka is 43,000 square meters and the market building area is 12,000 square meters. It is a closed building with a sophisticated air conditioning system to maintain low temperatures between (16 to 18 degrees Celsius) to preserve the quality of fish. The market consists of a reception and sorting area, a walk-in hall, a loading and unloading area, cooling and storing rooms, ice production units that can produce 75 tons a day, a laboratory and administrative offices, a mosque, parking lots, security room, a locker room for the porters, and the main entrance to the market.

The Central Fish Market in Al Fulaij, Barka state, Batinah South Governorate, is one of the important projects for fish marketing in the Sultanate. The market was built according to high technical specifications and health requirements. The Ministry seeks to operate the market according to the latest regulations in wholesale markets, and implementing an electronic trade system.

The establishment of the market was to achieve a number of goals, such as: to gather the sup-

pliers and retailers in the same place with customers, regulate the distribution of products in the local market and foreign markets, add more balance among the market supply and demand to better control the , limit the direct export of fish from the landing points, preserving the quality of fish products of course, providing a transparent system for fish products transactions.

Numbers of the ministry of agriculture and fisheries say that the Central Fish Market have sold about 100 tons for over 95000 OMR.

الانبعاثات الغازية الملوثة للبيئة بشكل كبير كل هذا يعتبر مفيدا جدا وطفرة كبيرة تخدم البيئة والنقل البحري على حد سواء.

لاحظ العلماء أيضا أن هناك اعتقادا سائدا وخاطئا يكمن في أن الأسطح الملساء تواجه مقاومة أقل؛ لأن جلد سمك القرش أملس. فقد كان يُعتقد أنه لا يقاوم شدة احتكاك المياه كثيرا ولكن يتضح أن العكس صحيح بعد أن لاحظوا أن سرعة سمك القرش عالية جدا مقارنة بحجمه الكبير خصوصا أثناء الانطلاق لافتراس فريسته وأن طاقته متساوية ولا تنفد بسهولة وهذا يعود للسطح الأملس والأخاديد الدقيقة التي تملؤه والتي تحدث توازيا مع تيار المياه، وتمنع زيادة التيارات العرضية المزعجة وغير المرغوب فيها، والتي تستهلك طاقة الأسماك.

ويذكر أن شركة أيرباص تقوم حاليا بتجارب على طائراتها (أيرباص ٣٤٠ و٣٠٠) وذلك بطلاء الأجزاء الأكثر عرضه للاحتكاك بالهواء على هيكل الطائرة وخصوصا مقدمة الطائرة وعلى الجناحين بحيث ستقلل كمية الاحتكاك وتزيد من السرعة، وتخفض من استهلاك الوقود الكيروسين المضر بالبيئة وتتوقع الشركة أن استهلاك الكيروسين سيكون أقل بنسبة ٢٥٪ من النسبة المعتادة وهذا يعتبر طفرة كبيرة في مجال البيئة والنقل.

مديرد فاروق

سمك القرش: نوع قديم جدا من الأسماك، والذي يعود إلى ٤٥٠ مليون سنة مضت وبمجرد سماع اسمه يثير الشعور بالهلع (خصوصا لمرتادي المياه للصيد أو للسباحة أو لأمر أخرى)؛ لشراسة هذا النوع من الأسماك وخطورته على حياة الإنسان أصبح اسمه في الآونة الأخيرة يقترن بالحفاظ على البيئة، وتحسين مستوى تلوث المياه، وتطور النقل البحري.

يمتلك سمك القرش جلدا سميك نوعا ما وناعم وأملس للغاية ويحتوي هذا الجلد الأملس على خواص لا تملكها جميع الأسماك وهو امتلاكه على أخاديد سطحية دقيقة جدا، تبدأ من بداية رأسه حتى نهاية ذيله يمكنه بواسطتها تقليل شدة مقاومة المياه والاحتكاك به فتزيد سرعته أثناء الانطلاق، وتحافظ على طاقته ثابتة دون نقصان حتى أثناء رحلاته الطويلة.

استغل مهندسون يعملون في مجال تطوير السفن هذه الخواص، التي يمتلكها جلد القرش، والتي تم تطبيقها كتجربة على السفن. اعتمدت هذه التجربة على معادلة بسيطة، وهي: كلما انخفضت مقاومة السفينة للمياه كلما انخفضت معها كمية استهلاك الوقود، ومقدار القوة التي تدفعها أثناء الإبحار وفي الوقت نفسه ستخفض معدلات

جلود أسماك القرش لتحسين البيئة !!!

Shark skin is good for the environment!!!

Sharks with their 450 million years on this planet, justifying cause people to panic when they hear someone screams the word "SHARK." Yet, recently, Sharks name has been paired with preserving the environment, helping with water pollution, and the advances in maritime transport system.



Shark skin is fairly thick, and smooth. That smooth skin has properties we couldn't find in any other type of fish. It has millions of microscopic denticles that cover the shark from head to its tail. the denticles reduce drag, making for a more efficient swimmer. Engineers took advantage of these properties and applied them to ship, basing their work on a simple concept, less drag means less fuel consumption and force applied during sailing. At the same time, reducing as a

result the gas emissions polluting the environment.

It is worth mentioning that Airbus, the leading aircraft manufacturer is conducting some experiments on its Airbus 340 and 300 aircrafts, with a new paint, lowering friction and reducing fuel consumption. This led Airbus to predict a drop by 25% in fuel consumption with the new surface coating for its aircrafts.

بشأن الطعام الذي يسقط على الأرض ومن ثم يتم رفعه وتناوله من جديد؟ وهذه الظاهرة يتعرض لها الأطفال غالباً بسبب صعوبة مسك الأشياء لديهم بقوة فنلاحظ سقوط قطع الحلوة أو كيس الشيبس منهم دائماً بسهولة ويلتقطونه من جديد من على الأرض دون أدراك مخاطر التلوث الكثيرة، ولكن للكبار نصيب أيضاً، فقد أوضحت الدراسات أن ما نسبته ٧٩% من البالغين يرفعون الطعام بعد سقوطه من على الأرض ويتناولونه مجدداً، ولكن لا للقلق بعد معرفة قاعدة الخمس ثواني الشهيرة.

إذا ماهي قاعدة الخمس ثواني !!!

غير معروف بالضبط متى ظهرت هذه القاعدة، ولكن كل ما هو معروف أنها قاعدة ذهبية وأكيدة إذا ألزمنا بها نستطيع حماية أنفسنا من البكتيريا، وتقول القاعدة " أن الطعام الذي سقط على الأرض، قد يكون من الأمان أكله إن تم التقاطه خلال خمس ثواني".

ولكن متى وكيف؟

تم وضع بحث على مستوى عالي لقياس نسبة ونوع وعدد البكتيريا على الأسطح المختلفة كالخشب، السجاد النايلون، السجاد الصوف، الأجر والتربة العادية، وأستخدمت في هذا البحث بكتيريا السالامونيلا الأكثر انتشاراً وخطر على الإنسان وكانت النتائج كالتالي، لقد تضاعفت بكتيريا السالامونيلا خلال ساعة واحدة أكثر من عشرة أضعاف على سطح البلاستيك ووسطح الأجر (وهو الطابوق المستخدم في رصف الشوارع والأرصفة) وهذا يعني أن هذه الأسطح ملوثة أكثر من غيرها كسطح التربة العادية الغير ملوثة بفضلات الحيوانات أو الإنسان وكذلك الأسطح المستخدمة من الخشب.

وعلى هذا نفهم أن قاعدة الخمس ثواني لا تصلح في جميع الأماكن، ولكنها تصلح في الأماكن الأقل تلوثاً كالمنازل التي تنظف يومياً باستثناء أسطح السجاد، الطاولات والكراسي.

وحذار من أسطح السيارات الداخلية، والشوارع العامة والأرصفة، وكذلك أسطح أرضية المطاعم وباقي الأماكن التي تكون مأهولة كثيراً بالناس.

ولكي نقي أنفسنا خطر هذا الكائن المجهرى فما علينا إلا اتباع مبدأ النظافة في كل مكان، فهي مفتاح الصحة والوقاية من البكتيريا.



قاعدة الخمس ثواني.. هل تصلح في جميع الأماكن؟

إعداد: مدريد فاروق

ومليون خلية في المليلتر الواحد من المياه العذبة، وعلى هذا تقدر أعدادها على الأرض بأضعاف كل ما موجود من كائنات أخرى في باقي العوالم (النبات والحيوان)، وهي بذلك تشكل بيئة كاملة ومتطورة جداً تحيط بنا في كل مكان وزمان.

وبسبب خصائص تكوينها المعقدة وسرعة تكاثرها الغير عادية وتنوعها الكبير، أصبحت البكتيريا كائن مؤثر على حياتنا، بل أن لا حياة أبداً من غير وجودها، وللبكتيريا تأثيران إما سرياً يأتي من النوع الضار منها والذي يتسبب بالأمراض للإنسان والحيوان والنبات، أو تأثير نافع يأتي من البكتيريا النافعة والذي نحتاجه نحن البشر في مقاومة البكتيريا الضارة وكذلك في صناعة الفيتامينات داخل أجسامنا كفيتامين ب بجميع أصنافه وكذلك فيتامين أ، وك، وتجدد البكتيريا النافعة خلايا بطانة القناة الهضمية وتحول السكريات إلى أحماض دهنية، ولها فوائد أخرى كثيرة جداً.

أكثر تأثير نشعر به للبكتيريا هو التأثير القادم من الطعام، حيث أن الطعام يلامس الجو الممتلئ بالبكتيريا ومن ثم نأكله بكل ماحولة من هذه الكائنات المجهرية، ولكن ماذا

البكتيريا، ذلك العدو الصغير الذي يمكنه أن يتغلب على الإنسان بكل ما وصل إليه من تكنولوجيا وتطور في جميع المجالات، ولكن يمكن للإنسان أيضاً أن يتغلب عليه إذا فهمنا نقاط ضعف هذا الكائن وأستخدمنا القواعد الذكية للتخلص من خطورته.

لو علمنا أن البكتيريا تعتبر عدو الإنسان الأول وأنها موجودة في كل ذرة بالوجود، لعلمنا حينها مدى قربها منا ومدى خطورتها.

فقد أثبتت البحوث والدراسات أن البكتيريا توجد في الهواء، الماء، التربة، جميع الأجسام بلا استثناء، وجدت أيضاً في الكون البعيد (حيث اكتشف أنها موجودة في السفن الفضائية حتى الغير مأهولة بالبشر، وهذا يعني أنها لم تنتقل بواسطة الإنسان هناك بل أنها أصلاً موجودة في الفضاء السحيق)، كما أن العلماء وجدوها في أقصى عمق داخل القشرة الأرضية أي أنها تتواجد بشكل مطلق للغاية، وعددها يفوق ٤٠ مليون خلية في الجرام الواحد من التربة

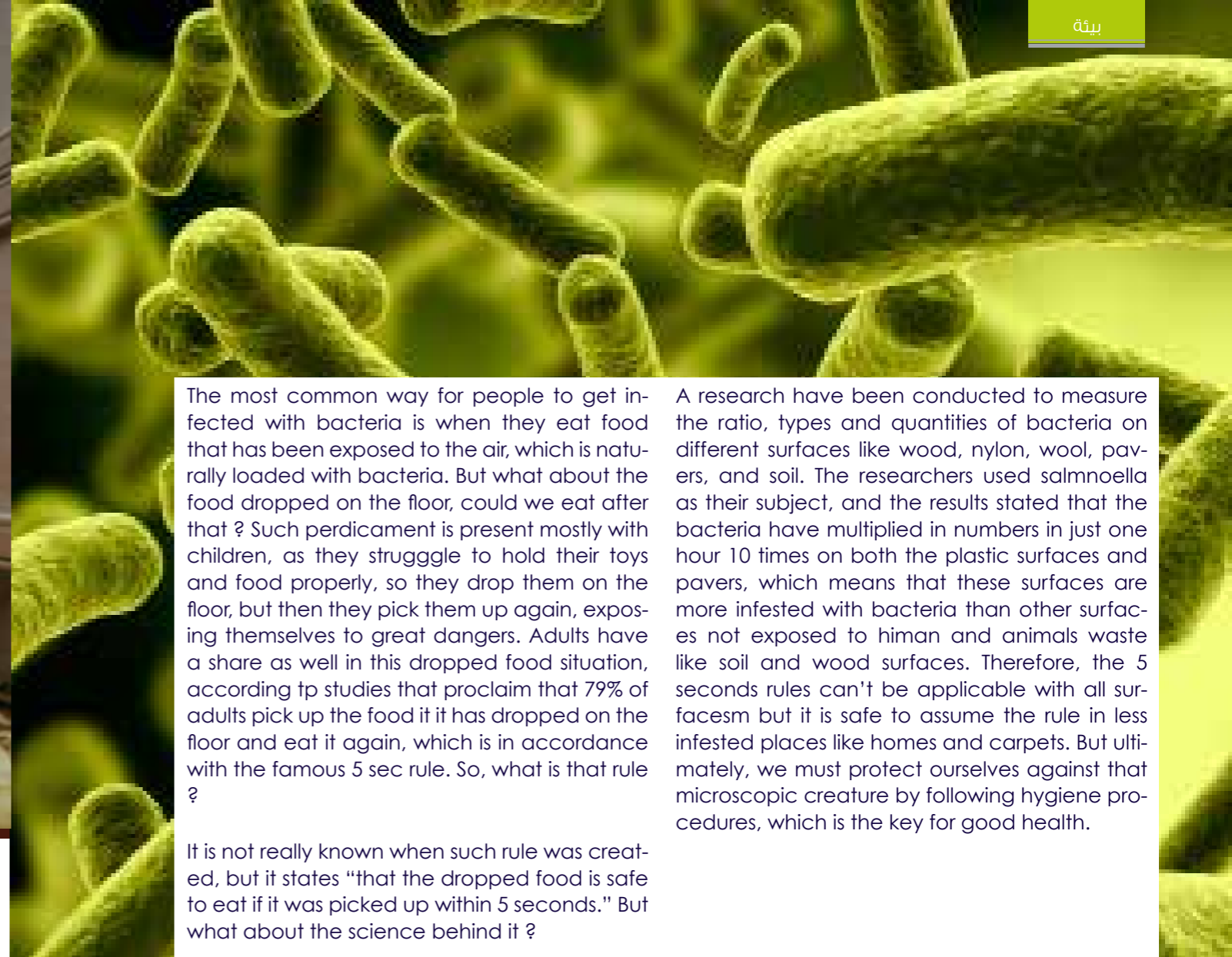


The five seconds rule is it correct in all situations?

Bacteria, the tiny foe that belittles the man in spite of all the technology the man has. Yet with a more thorough understanding of bacteria's weaknesses, only then, then man might return the deed.

It has been proven that bacteria could be found in air, water, soil, and inside all the body's organs. It has been found in deep in the earth's crust. It is been estimated that bacteria is present in more than 40 million cells per one gram of soil and one million cells per millilitre of fresh water, creating a perfect and highly developed system that surrounds us everywhere and all the time.

Because of its complex composition, rapid reproduction and great diversity, bacteria have become an influential organism in our lives; and we could easily say that there wouldn't be any life at all without it. Bacteria could be harmful, causing diseases, and could be beneficial, protecting humans against the harmful bacteria.



The most common way for people to get infected with bacteria is when they eat food that has been exposed to the air, which is naturally loaded with bacteria. But what about the food dropped on the floor, could we eat after that ? Such predicament is present mostly with children, as they struggle to hold their toys and food properly, so they drop them on the floor, but then they pick them up again, exposing themselves to great dangers. Adults have a share as well in this dropped food situation, according to studies that proclaim that 79% of adults pick up the food if it has dropped on the floor and eat it again, which is in accordance with the famous 5 sec rule. So, what is that rule ?

It is not really known when such rule was created, but it states "that the dropped food is safe to eat if it was picked up within 5 seconds." But what about the science behind it ?

A research have been conducted to measure the ratio, types and quantities of bacteria on different surfaces like wood, nylon, wool, pavers, and soil. The researchers used salmonella as their subject, and the results stated that the bacteria have multiplied in numbers in just one hour 10 times on both the plastic surfaces and pavers, which means that these surfaces are more infested with bacteria than other surfaces not exposed to human and animals waste like soil and wood surfaces. Therefore, the 5 seconds rule can't be applicable with all surfaces but it is safe to assume the rule in less infested places like homes and carpets. But ultimately, we must protect ourselves against that microscopic creature by following hygiene procedures, which is the key for good health.





خطر المكملات الغذائية

مدريد فاروق

المكملات الغذائية: هي نوع من المواد المصنوعة من (الغذاء) بشكل مكثف، وتكون على شكل حبوب كحبوب الدواء، أو كبسولات، أو بودرة يتم حلها بالماء أو الحليب ومن ثم تناولها، والهدف من تناولها تزويد الجسم بالفيتامينات والبروتينات والمعادن والألياف، والتي لم يحصل عليها الجسم من الوجبات الغذائية اليومية العادية.

لم يتم تحديد تصنيف معين للمكملات الغذائية إذا كانت غذاء أم دواء، فالبعض يعتبرها دواء يجب تناوله يوميا؛ لسد حاجة الإنسان من نقص في الغذاء، والبعض الآخر يجد فيها مجرد غذاء، ولكنه على شكل حبة يكون تناولها أبسط من الدخول للمطبخ؛ لإعداد وجبة كاملة القيمة الغذائية، والتي يحتاجها الجسم للعيش، ولكن في المقابل يمكن الاستغناء عنها والاعتماد على الغذاء الطبيعي فقط؛ للحصول على القيمة الغذائية المطلوبة، ولا تزال منظمات الصحة والغذاء لا تستطيع تحديد التسمية المناسبة للمكملات الغذائية، ولا تزال هذه المستحضرات تقبع في الكثير من الدول تحت رقابة القانون الصارم، ففي الاتحاد

مصنوع من المواد العشبية (المستخرجة من خلاصة الأعشاب)، والتي هي أيضا خطيرة في بعض الأحيان، وهذا ما توصلت إليه دراسة جديدة عن منظمة " أينشتاين هيلث نتورك " الأمريكية مفادها أن حالة واحدة من بين خمس حالات لتضرر الكبد - مرض خطير - تصيب الأشخاص تعود إلى أسباب كيميائية عند تناول المكملات الغذائية والمكملات العشبية، والتي بدأ الناس في السنوات الأخيرة بتناولها، لاسيما الرياضيين وبكميات كبيرة لسهولة الحصول عليها، وبهدف تعزيز الأداء الرياضي لديهم، والحصول على مظهر رشيق، وجسم عضلي، وجميع هذه الأهداف مغرية جدا، وتدفع الناس إلى استهلاك هذه الأنواع من المكملات دون التفكير مليا في مدى تأثيرها على صحتهم.

الأوروبي مثلا هناك شروط وقوانين صارمة تلاحق الشركات المصنعة وتجار المكملات الغذائية بشكل مباشر ودائم؛ لكي يتم حصر المكملات تحت شرط (السلامة) وعدم التلاعب بها من حيث النوع والكم، وأن تكون المكملات سليمة وطبيعية بنسبة 100٪ لأن أي تلاعب فيها من ناحية المواد المستخدمة أو الكمية يكون ضرره على الصحة كبيرا وخطرا.

متى تصبح المكملات الغذائية خطيرة؟ وأي نوع؟ المكملات البروتينية (الخاصة بالرياضيين) تكون خطيرة إذا تم خلطها بمواد أخرى وبنسب عالية، ولكن ليست هي فقط ما تعتبر خطيرة من مجموعة المكملات الغذائية، فهناك ما هو



The risk of dietary supplements

Dietary supplements are a type of material made of extensive food it is been in the form of pills or capsules or powder that is solved with water or milk. The goal of taking supplements is to provide the body with vitamins proteins minerals and fiber where the body did not get it from normal daily foods.

We are unable to locate a specified category of the food's supplements whether they are food or medicine some consider them medication that should be taken per day to meet the human needs of food shortages others find it just like food but in the form of tablets to be taken. It is simpler than entering the kitchen to prepare a complete meal with nutritional value but on the other hand it can be dropped and rely on natural food just to get the nutritional value required. Health and food organizations

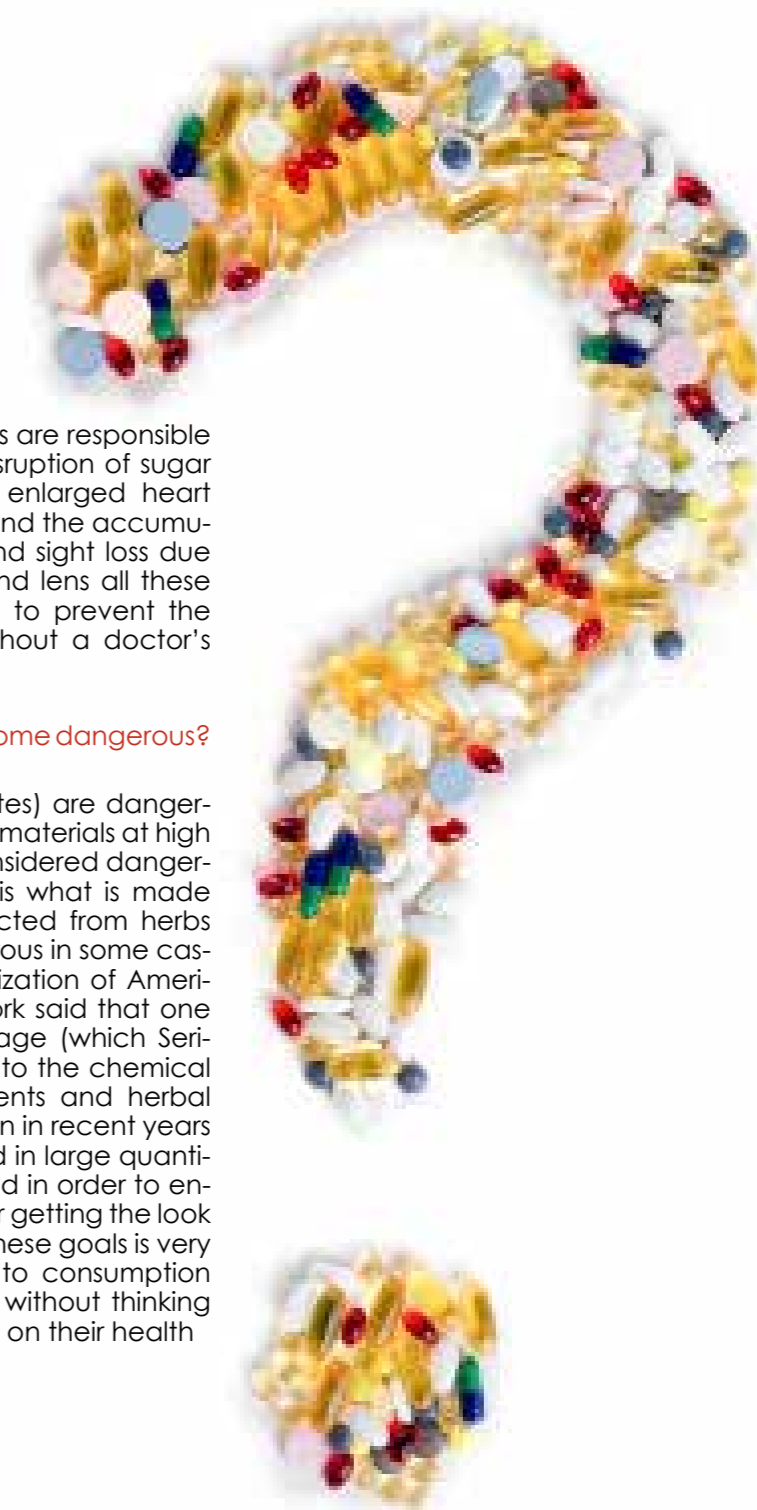
still also cannot determine the appropriate label for nutritional supplements. These products lie in many countries under the supervision of a strict law. In the European Union for example there are conditions and the laws are very strict hunting manufacturers and dealers with dietary supplements directly and permanently to be infinite supplements under the condition of (safety) and not be manipulated in terms of quality and quantity and that supplements are safe and natural 100% because it was fixed in terms of the materials used or the if it have large amount of harmful to the health which is very dangerous especially with regard to protein supplements covered by the athletes and that if it is mixed with other materials to increased the substance of cortisone or some other hormones where they become very dangerous. The latest research on this subject has



shown that protein supplements are responsible for high blood pressure and disruption of sugar osteoporosis mental disorders enlarged heart muscle stiffness of the arteries and the accumulation of grease on the liver and sight loss due to injury dims of the cornea and lens all these things pushed many countries to prevent the sale of these supplements without a doctor's prescription.

When dietary supplements become dangerous?

Supplements protein (for athletes) are dangerous if they are mixed with other materials at high rates but it is not just what is considered dangerous supplements group there is what is made from herbal substances (extracted from herbs bottom) which are also dangerous in some cases. New study from the Organization of American Einstein Healthcare Network said that one of the five cases of liver damage (which Serious illness) infect people back to the chemical reasons is for taking supplements and herbal supplements that people began in recent years taking it especially athletes and in large quantities for easy access to them and in order to enhance athletic performance for getting the look lithe and muscular body all of these goals is very attractive and cause people to consumption of these types of supplements without thinking carefully about what its impact on their health



الزهور

على أطباق طعامنا رائحة زكية وطعم لذيذ وفوائد صحية كثيرة!

إعداد: مدريد فاروق

الزهور تلك النباتات الزاهية والجميلة، ذات الألوان الخلابة كألوان قوس المطر، والتي نزيّن بها زوايا الغرف وبدايات المنازل والحدايق، فيسعدنا منظرها الرائع المليء بالحياة، وتنعشنا رائحتها الزكية العطرة وهي تفوح، ماهي إلا لمسة وهبتها لنا الطبيعة لكي نحظى بكل هذا الدلال من المشاعر السعيدة.

لكن هل الزهور فقط نباتات جميلة تخفي حاسة النظر والشم بأحاسيس جميلة؟ أم لها فوائد أخرى؟

تعتبر الطبيعة الأم رمزا للصحة إذا ما علمنا جيدا كيفية استعمال كل ما ينبت على الأرض من أعشاب ونباتات ونباتات؛ ولأن ما هو موجود منها يصل من حيث العدد والتنوع إلى ملايين الأصناف. إذا علينا دراسة وتحليل هذه الأنواع من النباتات، ولتأخذ كل ما هو صحي منها، ونترك كل ما هو غير ذلك. في هذا المقال سنأخذ الزهور كنوع من النباتات التي تستخدم كغذاء ودواء للحديث عن مذاقها اللذيذ ونكهتها الطيبة وفوائدها العلاجية، ومن أشهر هذه الزهور وأكثرها استخداما هي:

– زهرة الجوري: زهرة عطرية ذات حجم متوسط وألوان مختلفة، عرفت كمنكه يستخدم في الطعام وخصوصا في الحلويات وتحديدًا الحلويات الشرقية، حيث يضفي طعما ورائحة عليها، بعد أن يتم غليها وتقطيرها وتكثيف عصيرها، والذي يسمى بعد أن يجهر بعصير (ماء الورد)، والذي يستخدم أيضا في علاج التهابات البشرة، وعلاج جفاف البشرة وتنعيمها، ويستخدم كمادة أولية في بعض مستحضرات التجميل.

الإجابة بالتأكيد هي أن وظيفة الزهرة لا تقتصر فقط على شكلها البهّي ورائحتها المنعشة، بل يتعدى هذا الأمر بكثير. فالزهور تم اعتبارها صنف من الأطعمة التي تدخل كجزء في أطباق بعض الشعوب، وكذلك كدواء وعلاج للكثير من الأمراض، هذا الأمر ليس بالجديد على اعتبار أن الثقافات القديمة كالصينية، والعربية، والفارسية استخدمت الزهور في طعامها؛ لإضافة النكهة والطعم اللذيذ، كمادة أولية في العقاقير الطبية منذ زمن قديم.



– زهور البنفسج الأزرق: وهي زهور ذات شكل ولون جذابين، وعطر فواح وزكي للغاية، تستخدم كشكل ونكهة وطعم في الكثير من الحلويات، مذاقها فريد وشهي، وتضاف على السلطات والحساء، لها فوائد صحية جمة تبرز في علاج التهابات الكلى وتفتيت الحصى، ومعالج فعال لالتهابات المعدة، وتساعد في علاج مرض سرطان العنق، ومهدئ للسعال، ومعالج للرشح، والربو، والأنفلونزا.

– زهرة اللؤلؤ: وهي زهرة صغيرة ذات براعم وبتلات وأوراق بيضاء دقيقة، يمكن إضافتها إلى السلطات؛ لتعطيها شكلا وطعما جميلا.

– الهندباء البرية أو (زهرة طرخشقون): هذا النوع من الزهور يكاد يكون مظلوما أحيانا؛ لأن بعض العاملين في

– زهرة الكيوسين أو (زهرة أبو خنجر): تعتبر هذه الزهرة أفضل بديل للفلفل بسبب طعمها، تضاف كنكهة حادة للحساء وبعض المأكولات، كما تضاف براعمها للعصائر، وتستخدم بذورها كمطهر فعال ومضاد للميكروبات البكتيرية كالستربتوكوك والسلمونيلا، وتحتوي الزهرة على مركبات طاردة للحشرات، كما يعتبر منقوع الزهرة مقشع جيد للسعال، ومدرّ للبول، ومنشط للتمثيل الغذائي، وطارد للديدان، ومعالج للروماتيزم.

– زهرة البيلسان: الزهرة البيضاء الصغيرة، والتي تدخل في إضافة نكهة لذيذة جدا للشاي والعصائر، وتعتبر من ضمن أكثر الزهور استخداما في الطعام وتزيين الأطباق، فوائدها الصحية كثيرة، فهي زهرة تساعد في معالجة مرض الحصبة ومضادة فعالة للالتهابات، ومدرّة للبول كذلك.





مجال البستنة والحدائق يحاولون التخلص منه، معتبرين أنه نبتة ضارة غير مدركين أن كل جزء فيها مفيد ويمكن أكله. ولكن هناك شعوب تعلم قيمة هذه الزهرة ومدى فائدتها. يمكن إضافتها للسلطات والحساء وبعض الحلويات وخصوصا الهلام، وفوائد هذه الزهرة الصحية لا تعد، فهي معالج جيد لأمراض الكبد، والكلبي، وعسر الهضم، وفقدان الشهية، والإمساك، والمرارة، والتهابات الجلد، والروماتيزم، ومدرة للبول، ومقوية لعضلة القلب.

– زهرة الأذريون أو (زعفران الرجل الفقير): هي زهرة جميلة جدا، لونها أصفر غامق؛ مما جعلها تشبه زهرة الزعفران، ويمكن أن تحل محلها من ناحية إضفاء اللون الأصفر على الطعام؛ لذلك هي بديل جيد ومنخفض السعر مقارنة بزهور الزعفران الباهظة الثمن، وفوائدها الصحية تنحصر في تحسين البشرة، وتأخير ظهور التجاعيد، وتساعد في علاج انتفاخات تحت العين، وكذلك الطفح الجلدي.

– زهرة الثالوث: هي زهرة بنفسجية مائلة للزرقة، لونها جذاب هذا منحها صفة تجميل أطباق الطعام لجعلها أكثر جمالا وإثارة للشهية، تستعمل أيضا كمنقوع مغلي على شكل كمادات توضع على الجلد لعلاج الأكزيما والتقرحات والتسلخات، وخصوصا التي تصيب الأطفال الرضع؛ بسبب نعومة جلدهم، كما تستخدم كشاي لعلاج السعال، وتهدئة آلام المفاصل.

Roses in our food dishes: smells good with delicious taste and many health benefits!!!

Flowers are These bright and beautiful plants with their picturesque colors, decorating the corners of our rooms and yards, so that we could look at them with fully pleased eyes, and breath in their aromatic musks; These Flowers are but Earth's gift to us, soak us into all these lively happy feelings.

Yet, are these flowers just beautiful plants that look and smell nice or do they have some other benefits?

Certainly; the answer would be that the purpose of a flower is not just limited to its gorgeous look and refreshing smell, and goes beyond that to include a lot of other benefits.

Flowers have been regarded as a type of food in a lot of cuisines around the world, as well as a medicine, helping to cure many diseases. Ancient Arabs and Persians added flowers in their food for their delicious flavors, and also with medicinal extracts.

Among the most famous of these flowers are:

1. Damask rose: it is an aromatic flower of average size and different colors. It was used with sweets, specifically oriental sweets for its taste

and smell. The flower has to get boiled, distilling the juice, which is the famous "Rose water" that's used to treat skin inflammation and dry skin, and is an essential material in some cosmetic products.

2. Indian cress (Abu Khenjar Flower): This flower is considered the best alternative to pepper because of its chili taste. It is oftenly added to soup and some other foods for its peppery taste, and used to protect against bacterial microbes such as salmonella.

3. Elderberry: it is a small white flower, that have a very delicious flavor when added to tea and juice. It is one of the most commonly used flowers with food and also in decorating dishes. It has many healthy benefits, where it helps with measles, and is effective against inflammations and has a diuretic effect as well.

4. Common blue violet: a flower with an appealing shape and color and luscious fragrant. Blue violet flower is used a lot with desserts, for its unique and delicious flavor, and it is also added to soups and salads. It has some healthy benefits, relating to the kidney infections and Lithotripsy, stomach infections, and helps with neck cancer, Cough, asthma, and influenza.

5. Marguerite daisy: a small flower with buds, petals and white leaves, it is added to salads for its beautiful shape and taste.

6. Dandelion: this kind of flower almost always goes unnoticed, since it's often that gardening workers try to get rid of this flower, considering it harmful, yet unaware that every part of it is useful and edible. It is added to salads and soups and some sweets, especially jellies, and have many healthy benefits for the liver and kidneys, indigestion, loss of appetite, constipation and gallbladder, skin infections, rheumatism, and it is also has a real diuretic effect, and tonic to the heart muscle.

7. Calendula (Poor man's saffron): is a very beautiful flower, with a dark yellow color that resembles that of the saffron. It adds color to food, making it good alternative for saffron, yet with really lower prices. It has some healthy benefits, limited to the skin care, reduces wrinkles and help treat the swelling under the eyes, as well as skin rash.

8. Pansy: It has a bluish violet slashes, used in the decorating food dishes, and applied to the skin to treat eczema, sores and abrasion especially that with infants because of their very delicate skin.



والإمارات ولم تقتصر برامج الدعم الحكومي على هذا فقط بل شملت أيضا تقديم الاستشارات، والرعاية المجانية، ومنح قروض ميسرة بفوائد قليلة، لتوفير مستلزمات الإنتاج.

هل هناك بعض المشاكل تواجه إنتاج التمور؟

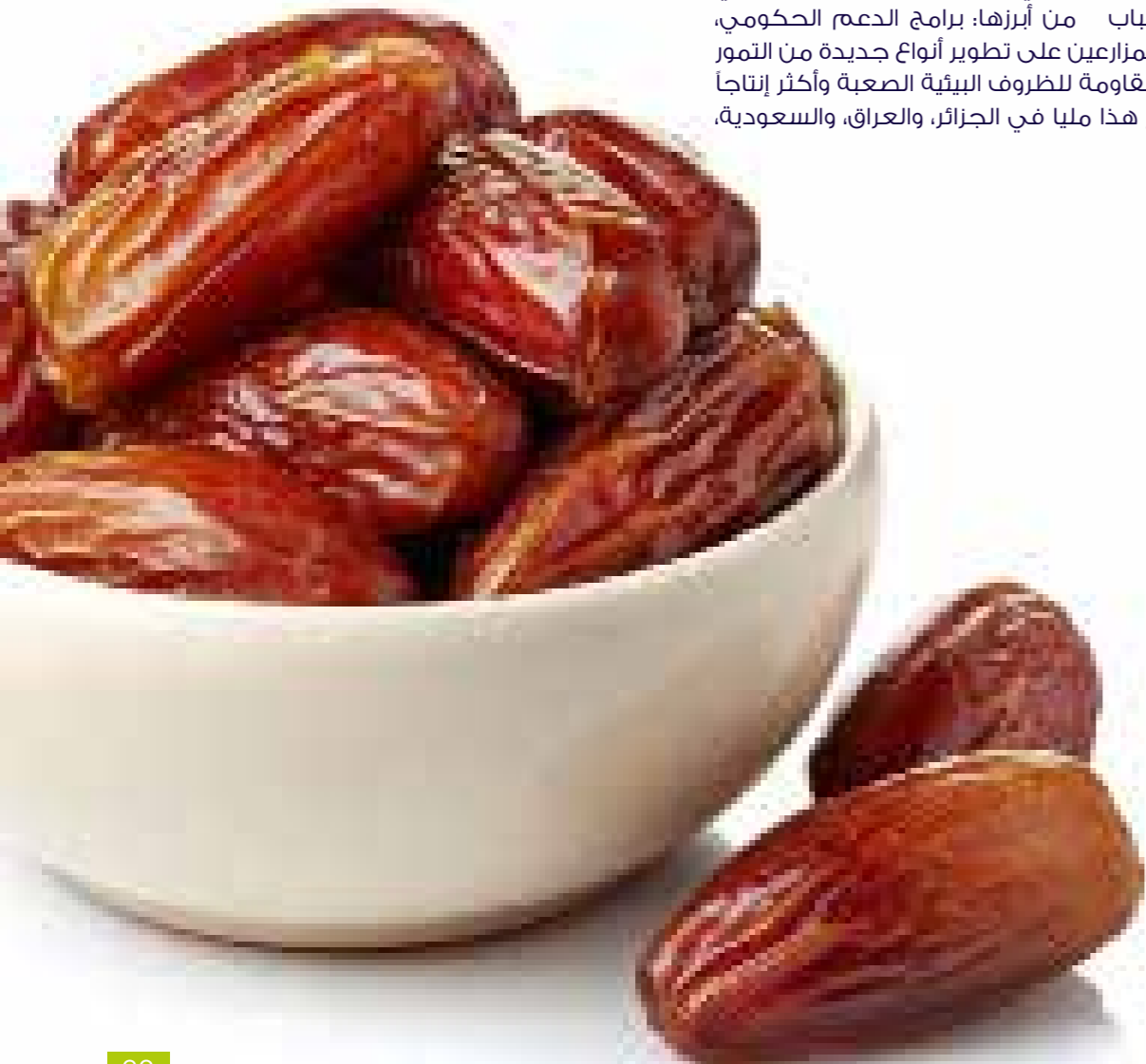
نعم وعلى الرغم من الأرقام العالية في الإنتاج فإنه لا تزال هناك مشاكل تواجه إنتاج التمور في الوطن العربي ولو تم إيجاد الحلول لها لتضاعف هذا الإنتاج الكبير أكثر فأكثر.

ولكن يبقى الأمر خلال العقدین الأخيرین مشهودا له بالنجاح الكبير، والإنتاج الضخم الذي فاق التصورات.

ولا يخلو بلد عربي تقريبا من أشجار النخيل، (لكن كثافتها تختلف من بلد لآخر تبعا لظروف معينة) حتى أصبحت غابات النخيل هي الأكبر في بعض البلدان وهي الشجرة الأكثر إنتاجا مقارنة بباقي الأنواع من الأشجار المثمرة؛ لذلك أصبح الطلب عليها في العقدین الأخيرین كثير مقارنة بالأزمة الماضية وفاض إنتاجها بشكل يحبس الأنفاس، وخصوصا في دول الخليج العربي وشمال إفريقيا.

ففي تونس سجل إنتاج التمور زيادة وصلت إلى الضعف خلال عشر سنوات مضت حيث بلغ إنتاج هذا العام فقط ٢٤٢ ألف طن، مسجلا بذلك رقما قياسيا كبيرا في قيمة صادراته، والتي بلغت ١٩٠ مليون يورو.

وجاء هذا التطور الكبير في النوعية الجيدة والإنتاج العالي نتيجة عدة أسباب من أبرزها: برامج الدعم الحكومي، التي ساعدت المزارعين على تطوير أنواع جديدة من التمور أصبحت أكثر مقاومة للظروف البيئية الصعبة وأكثر إنتاجا وجودةً وظهر هذا مليا في الجزائر، والعراق، والسعودية،



زراعة التمور في الشرق الأوسط ريادة وإنتاج ضخم يحبس الأنفاس

مدريد فاروق

تمر زراعة التمور في الدول العربية بإحدى فترات ازدهارها الكبرى فخلال العشرين عاما الماضية شهد قطاع زراعة التمور انتعاشاً لا مثيل له حيث لم تعد فاكهة التمر مقتصره على الاستهلاك المحلي للدول الغنية بهذه الشجرة فقط بل أصبحت من أبرز مصادر التصدير في الشرق الأوسط خصوصا بعد تطور وسائل الخزن والنقل في العالم واتصال الثقافات بعضها ببعض الآخر.

فهذه الشجرة لا تمنح ثمارها كغذاء ثانوي فقط بل لتعزيز الأمن الغذائي كوجبة شبه رئيسة ويومية على مائدة الشعوب، والتي تزرعها حتى أطلق عليها اسم (خبز الصحراء) فلا أحد يستطيع نكران مدى غنى هذه الثمرة بالفوائد، وإمداد الجسم بقيمة عالية من الغذاء المتكامل والذي يحتاجه الجسم فالتمور غنية بنسبة عالية من السكريات الصحية، والتي يتم امتصاصها بسرعة مولدة بذلك طاقة عالية تمد الجسم بالقوة فتناول عشر حبات يومية من التمر يمدنا بعنصر النحاس، والكبريت، والمغنسيوم، والكالسيوم، والپوتاسيوم، والفسفور، والزنك، والصوديوم، ومواد ثانوية أخرى.

كما تساعد في إنتاج العلف للحيوانات من كمية التمور التالفة وتستخدم أخشاب وسعف شجرة النخيل للطبخ، والتدفئة، وبناء سقوف البيوت، ومادة أولية للكثير من الصناعات الحرفية، والتي تستخدم بعد إنتاجها في المنازل وغيرها كما أنها توفر وظائف كثيرة للعاملين في هذا القطاع؛ مما يدعم استقرار الريف، والحد من الهجرة، ويحسن من اقتصاد البلدان المنتجة لها وعليه فإن الاهتمام بهذا القطاع له فوائد اقتصادية كبيرة جدا.



Date palms in the Middle East



Date palms planting in the Arab countries is going through one of the major periods of prosperity. For the twentieth year now, the sector is witnessing an unparalleled rebound, where it is no longer limited to the domestic consumption only, but it has become one of the most prominent export resources in the Middle East, especially with the advances in warehousing facilities and transportation.

The prosperity of date palms planting is considered a national security matter, which is due to its fruits being present on every table and in every meal across the region. No one can deny the benefits of this fruit for it provides the body with all needed supplements, and is rich with healthy sugars that get quickly absorbed and provide high-energy to the body. Having ten dates every day provides us with copper, sulfur, magnesium, calcium, potassium, phosphorus, zinc, sodium, and other secondary compounds.

Cull dates and date pits help also in the production of animal feed. Woods and fronds of palm trees are used for cooking, heating, as

a roof for houses and a raw material for many crafts productions that are used at home and elsewhere. The sector has created many jobs, supporting the stability of the countryside.

Almost all Arab country have palm trees (but the intensity varies from country to the other) resulting in the palm's forests to become the largest in some countries, giving the most production of fruits compared to other trees, with the demand has become too high in the last two decades. The sector's production in Tunisia reached a huge record with 242 thousand tons and the exports making about 190 million Euros.

This significant improvement in both the quality and quantity is due to number of reasons that has the governments programs as the crown jewel, helping the farmers develop new species with more resistance against tough conditions and with more yields. These programs also provided the farmers with the needed consultancy work, Soft loans and free medical care. Yet the industry isn't that free of flaws, which if dealt with properly, would result in raising the produc-

tion levels even more. But it still a very satisfying and successful process for the sector over the last two decades.

There are eight other Arab countries among the ten countries that export of dates around the world: Egypt, Saudi Arabia, Iraq, Algeria, Iran, Tunisia, Pakistan, Sudan, Oman and Emirates, these countries produce 90% of world production, Egypt spearheaded in production where it produces 1.5 million tons, Saudi Arabia produces 1.4 million tons, while both Iraq and Algeria produces more than 850,000 tons.

This major evolution in the quality of higher production as a result of several reasons, most notably, government support programs that have helped farmers to develop new types of dates and has become more resistant to the difficult environmental conditions to get more production and good quality, this issue shows carefully in Algeria, Iraq, Saudi Arabia, UAE. The government did not support programs only, but it also included the provision of counseling and the granting of soft loans to provide few benefits of production requirements.

Are there some of the problems facing the production of dates?

Yes, in spite of high numbers in production, there is still an existence of some problems facing the production of dates in the Arab world, but if they find solutions to it, then the production should be doubled and it will become bigger and bigger.

Since the dates are processing and marketing in the production countries is not lagging behind, dates that overflowing needs in the local market during the season are very large, and because of the lack of proper roads and proper safekeeping the dates are damaged quickly and they are sold at very low prices as a feed for animals, this is what happened especially in Iraq, Algeria and Egypt, that negatively affects the economic situation of the families that work in this area.



أهم العوامل المؤثرة على عملية التمثيل الغذائي



إعداد: مدريد فاروق

عملية التمثيل الغذائي أو ما تسمى بعملية الأيض أو الاستقلاب، هي إحدى حلقات سلسلة الحياة لدى الإنسان وباقي الكائنات الحية على وجه العموم، وهي عبارة عن مجموعة من التفاعلات الكيميائية التي يمر بها الجسم؛ لتوفير السعرات الحرارية المطلوبة، والحفاظ على وظائف الجسم الحيوية، ودعم الخلايا ومنحها الطاقة اللازمة للحياة.

وتتم العملية عن طريق الهدم والبناء، والمقصود بالهدم هنا هو هدم المواد الغذائية (الكربوهيدرات، والبروتينات، والدهون) لدى دخولها الجسم عن طريق تناول الطعام وتحولها إلى طاقة وإرسالها إلى الخلايا؛ لتقوم بعملها على الوجه اللازم، أما عملية البناء فالمقصود بها بناء الخلايا والأنسجة التالفة. وتحدث هذه العملية بشكل كبير لدى الأطفال؛ لبناء الأنسجة، وتقل كثيرا كلما زاد عمر الإنسان وطال، وهذا هو السبب الذي يفسر حالة الضعف التي تصيب الخلايا والعظام لدى كبار في السن.

وقد تبدوا العملية معقدة نوعا ما، إلا أن جسم الإنسان تعود عليها لدرجة أنه قد يقوم بها آلاف المرات في الوقت

ذاته، ولكن سرعة هذه المرات وعددها يختلف من شخص لآخر اعتمادا على كتلة الجسم، ونسيج العضلات، ونظام الحياة اليومية (النشاط الحركي اليومي)، وكمية السعرات المستهلكة بشكل يومي، وكذلك الجينات الوراثية، وهذا الفرق ينطبق على الرجل والمرأة خصوصا إذا علمنا أن الرجل وبسبب كتلته العضلية العالية فإن عملية التمثيل الغذائي لديه أعلى من المرأة. ولكن هناك نشاطات يومية، مثل: الرياضة، وكذلك تناول بعض الأطعمة، مثل: الفلفل الحار، والحمضيات، والأفوكادو، والسّمك، والشوفان، وتناول القهوة، وخل التفاح، والزنجبيل، والعسل، والماء، كل هذه الأمور تعزز من عملية الأيض في الجسم.

وينصح خبراء التغذية والصحة بالالتزام ببعض العادات؛ لكي نجعل من عملية التمثيل الغذائي أكثر عملية وفائدة للجسم، وهذه العادات ترتبط بالتالي:

– أوقات تناول الطعام: تناول الطعام في وقت معين أثناء اليوم يساعد على اعتياد الجسم على اتخاذ نظام بيولوجي ثابت في هدم وبناء الخلايا، كما يساعد على تحديد نمط الحياة التي نعيشها؛ لذلك نلاحظ أن وقت تناول الطعام الذي اعتاده الجسم إذا جاء ولم يحصل الجسم على حصته منه فإن الجسم يبدأ بالشعور ببعض

الأعراض، ومن أهمها: الجوع، والتعب، وأحيانا الدوار، والصداع، ولكن للجوع أيضا فائدة على عملية الأيض فتناوب الشعور بالجوع والشبع يساعد كثيرا على تعزيز ومرونة العملية، كما أن تأثيره جيد وإيجابي على المدى الطويل في صحة أجسادنا.

– الوجبات الخفيفة: اشتهرت في الآونة الأخيرة أنظمة الوجبات الغذائية الخفيفة التي تصل لعشر وجبات خلال اليوم، ولكن وجد خبراء التغذية أن هذه الوجبات الخفيفة والكثيرة قد تكون مضرّة؛ لأن إمداد الجسم بالطاقة بطريقة متكررة قد يمنع مخزون الطاقة في خلايا الجسم، وقد يزيد من حصول الجسم على رصيد مرتفع من السعرات الحرارية؛ لذلك ينصح الخبراء بتقليل هذه الوجبات وخصوصا في فترة المساء.

– وجبة المساء: بالتأكيد أن وجبة المساء (العشاء) هي إحدى الوجبات اليومية المهمة، ولكن إذا كانت هذه الوجبة دسمة وغنية بالسعرات فإنها ستكون مضرّة أكثر مما هي مفيدة، خصوصا إذا علمنا أن فترة المساء لا تتوافق كثيرا مع أوقات الاستقلاب الغذائي، التي تعتمد بشكل أساسي على الحركة والنشاط، واللذين يقلان كثيرا أثناء فترة المساء؛ لذلك ينصح باستبدال هذه الوجبة اليومية بوجبة خفيفة، وحبذا لو امتنعنا بعدها عن تناول الطعام والاكتفاء بها، أو تناول حبة فاكهة فقط قبل موعد النوم بساعة على الأقل.

– وجبة الفطور: يؤثر شروق الشمس وحلول الظلام بشكل قوي على هرمونات التمثيل الغذائي لدى الإنسان، وعلى كيفية العلاقة بين الجسم والطعام، وحسب الدراسات والبحوث هذا يعني أن وجبة الطعام الصباحية يتم هضمها بشكل أسرع مما عليه عن وجبة المساء؛ ولذلك يؤكد الأخصائيون والأطباء أن وجبة الصباح ضرورية، ويجب أن تكون غنية بالمكملات الغذائية، وأن تكون أكبر من وجبة المساء.



The most important factors affecting the metabolism



Metabolism as so-called is one of life chain in humans and whole organisms it is a set of chemical reactions experienced by the body to provide the calories needed to maintain vital body functions that support cells and give them the necessary energy for life.

The operation is carried out by demolition and construction. Demolition is the demolition of food (carbohydrates proteins and fats) upon entering the body through eating and then it is converted into energy where it sent to the cells to do its job while construction process is meant by the construction of cells and tissues damaged. This process occurs largely in childhood phase in order to build tissues and far below the older you become in age this is the reason that explains the state of weakness that infect cells and bones in older age.

Process may seem complicated but the human body get used to it in a way that he may repeat it thousand times at the same time but the speed and the number of these times var-

ies from person to person depending on body mass and muscle tissue and system of daily life the activity and the amount of calories consumed on a daily basis as well as genetics this difference applies to men and women especially if we know that the man has bigger mass of muscle than women so he has a high metabolism higher than women. But there Daily activities such as sports as well as eating certain foods such as chili peppers citrus fruits avocados fish oatmeal coffee apple vinegar ginger honey and water all of these things enhance the metabolism in the body.

Nutrition and health experts advised to abide certain habits in order to make the metabolism more practical and beneficial to the body these habits are:

• Times you eat:

Eat at a certain time during the day help to get used to the body to take a fixed biological system in the demolition and construction of the

cells helping to determine the pattern life we live the body begins to send some unusual feelings in symptoms such as hunger fatigue and sometimes dizziness or headaches feeling hunger is for the benefit of the metabolism because it feelings greatly help to promote the flexibility of the process and its impact on the good and positive for the long-term health of our bodies.

• snacks:

In recent period light meals became famous up to ten meals during today's systems but nutrition found that these many snacks could be harmful because they supply the body with food in frequent way that may prevent stocks of energy in the cells of the body and they may increase the body for a high balance of calories so experts recommend reducing these meals especially in evening.

• The evening meal:

Certainly the evening meal (dinner) is one of the important daily meals but if this meal is rich in calories it would be harmful than it is useful then if we refrained from eating sufficiency or having a piece of fruit just before going to bed an hour later at least is better.

• breakfast :

Sunrise and nightfall affect strongly on metabolic hormones in human's relationship between the body and food according to studies and research morning food is digested faster than for the evening meal so specialists and doctors argue that the morning meal is very important and must be rich in dietary supplements that are larger than the evening meal.





السلطات

وجبات خطيرة أحيانا!!!

إعداد: مدريد فاروق

المعنية بشؤون الصحة، يثبت الباحثون من خلال هذا البحث أن الخضراوات التي تستخدم للسلطة إذا ما تم تعليبها في أكياس البلاستيك تصبح غير صحية وأحيانا خطيرة؛ لأن هذه الخضراوات تحتوي عادة على بكتريا السالمونيلا بشكل قليل، ولكن عند حفظها داخل منطقة صغيرة ومغلقة ورطبة (المقصود هنا الكيس) تترك مياه داخل الكيس، وعندما تبقى الخضراوات داخل الكيس فترة أطول تنتقل المعادن والسكريات والبروتينات منها إلى المياه؛ فتزداد نسبة تكاثر بكتريا السالمونيلا بشكل كبير حتى تصل إلى ٢٤٠٠ ضعف، وهذا ما يعرض الأشخاص الذين يتناولونها إلى خطر الإصابة بالأمراض. إن غسل الخضراوات لا يساعد على التخلص من هذا النوع الخطر من البكتريا؛ لذلك ينصح الباحثون بالابتعاد قدر الإمكان عن الخضراوات المعلبة وتعويضها بالطازجة حتى لو استغرق إعداد وجبة السلطة وقتاً أطول.

في خضم حياتنا اليومية المزدحمة وتقدم التكنولوجيا، وتطور العصر بوتيرة سريعة، وزيادة عدد المستهلكين، كل هذه الأمور فرضت علينا تغيير نمط حياتنا اليومية، فلم يعد للكثير منا الوقت الكافي لإعداد جميع وجباتنا اليومية في المنزل، فيضطر الكثير من الناس إلى الذهاب إلى أقرب محل سوبرماركت لشراء الوجبات الجاهزة والسريعة، ولأن العديد من الناس يتبعون نظاماً غذائياً صحياً محاولين الابتعاد قدر الإمكان عن الوجبات الثقيلة ذات السعرات الحرارية الكثيرة؛ لذلك يلجأ البعض إلى شراء الوجبات المنخفضة السعرات الحرارية، ومنها: السلطات المعلبة في أكياس، أو في علب البلاستيك. هنا تبدأ المشكلة، فتبعاً لآخر البحوث التي ظهرت في مجال الغذاء والوقاية الصحية، والذي أصدرته مؤسسة (هايل براكسيس) الألمانية

سنتطرق قليلاً لتعريف بكتريا السالمونيلا؛ وهي كائنات مجهرية دقيقة تعيش في أمعاء الإنسان والحيوان، اكتشفها العالم الأمريكي دانييل سلومون قبل ١٠٠ عام، توجد على هيئة ٢٣٠٠ نوع، ولكن أكثرها شيوعاً هي سالمونيلا تيفيموريه، والتي تسبب مرض التيفويد، وسالمونيلا أنترتيدس.

يكثر وجود هذه البكتيريا في الطعام كاللحوم، والدجاج، والبيض، ومنتجات الألبان، وبعض مشتقاتها، وكذلك الخضراوات والفواكه، تنتقل إلى الإنسان عن طريق التواصل مع الحيوانات، أو عن طريق أكل اللحوم خصوصاً إذا لم تُطهى جيداً وبالحرارة المناسبة (العالية)؛ لذلك أفضل الطرق للوقاية من هذه البكتيريا الخطرة هي التنظيف الجيد، وغسل اليدين قبل وبعد مسك اللحوم، طهي الطعام بشكل جيد وآمن، حفظ الأغذية بشكل سليم، فصل الأغذية عن بعض، وخصوصاً الخضراوات والفواكه عن اللحوم، وتنظيف الأواني الخاصة باللحوم جيداً، ونظافة المنزل بشكل عام يقلل بنسبة كبيرة من انتشار البكتيريا.



Salads

could be dangerous food in some conditions

Many of us are struggling these days to find enough time to cook our own meals, which forces us to head for the nearest takeaway place to silence our hunger. And since many people are trying to follow a healthy diet, they try to stay avoid all complex food, and favoring low calories meals instead, including salads in bags or in plastic boxes. Here, the problem begins. According to one of the latest researches by (Praxis-Hail) in Germany, it was found that vegetables in plastic bags transform into unhealthy and sometimes even dangerous. This is due to the salmonella bacteria that is often found in small numbers in these vegetables.

Salmonella would increase to about 2400 times their number as the vegetables lose their minerals, proteins and sugar due to moistness of the sealed plastic box. And since washing these vegetables won't kill the dangerous bacteria, the researchers are advising to avoid as much as possible from canned vegetables.

We could define Salmonella as microscopic one-celled organisms that lives in the intestines of humans and animals, it was discovered by the American scientist Daniel Salmon 100 years ago. The Salmonella family includes over 2,300

serotypes of bacteria, the most common are Salmonella enteritidis and Salmonella typhimurium that causes typhoid, and. The presence of these bacteria in food such as meat, especially chicken, eggs, dairy products and some of its derivatives as well as vegetables and fruits, could be transmitted to humans through contact with animals or by eating meat, especially if it is not cooked well at appropriate (high) heat.



التوابل لصحة الكبار في السن!!!

مدريد فاروق

عندما يبدأ الإنسان في التقدم العمري، ويصل إلى مرحلة (الشيخوخة) تبدأ الكثير من أجهزة الجسم البيولوجية بالضعف في أداؤها، ومن أكثر أجهزة الجسم تأثراً بهذه السن هو جهاز الهضم، حيث يقل عمل الجهاز بنسبة كبيرة عما كان عليه في فترة الشباب، وتتأثر الشهية بشكل ملحوظ؛ بسبب تقلص عدد براعم التذوق الموجودة على اللسان مع التقدم في السن، فبينما يحتوي اللسان في مرحلة الشباب على ٤٠٠٠ ، ٦٠٠٠ برعم تذوق، تقل هذه النسبة في مرحلة الشيخوخة لتتراوح بين -٣٠٠٠ فقط.

ويتسبب فقدان الشهية لدى المسنين بخلل في كتلة الجسم، حيث تقل بشكل ملحوظ؛ بسبب استهلاك الجسم لغذاء أقل، كما تؤثر على وظيفة عملية الأيض، وضعف جهاز المناعة الذي تصبح قدرته وفاعليته أقل في مواجهة الأمراض أو التعافي منها. وفقدان الشهية هذا لا يأتي بسبب تقلص حاستي الشم والتذوق فقط، بل بسبب مرض الزهايمر الذي انتشر كثيراً بين فئة المسنين في العالم،

أو بسبب الأدوية التي تجعل طعم الأكل غير مرغوب فيه ومذاقه سيء، وهذا غالباً ما يشعر به المسنون أثناء تناول الطعام.

لحل هذه المشكلة وجد الخبراء حلاً مناسباً وصحياً وهو (التوابل)، حيث يمكن إضافة المزيد من التوابل التي تزيد من نكهة الطعام ورائحته؛ ليشعر بها الشخص المسن عند تناوله. وينصح الخبراء بوضع هذه التوابل على خلطة الطعام وينسب أكثر بقليل من المعتاد؛ لكي تحفز براعم التذوق وتجعل الشخص المسن يشعر بطعم الأكل ولذته، وهكذا يمكنهم إكمال وجبتهم الصحية والاستمتاع بقطع اللحم الطرية والمبهرة، أو بطبق الحساء ذي الرائحة الزكية، ومن هذا نفهم أن زيادة التوابل في وجبات المسنين أمر ضروري جداً لصحتهم.

ومن التوابل والأعشاب التي ينصح بها المختصون في هذا المجال، هي السماق؛ لطعمه الحامض واللادع واللذيذ، والقرفة، والفلفل الأسود، والقرنفل، والزنجبيل، ويجب استخدامها بكميات غير مبالغ فيها كثيراً، أي بدل استخدام

ملعقة توابل في الوجبة المطبوخة للشخص شاب، يمكن إضافة ملعقة ونصف من التوابل إلى وجبة شخص مسن. يمكن كذلك استخدام ملعقة من الخل أو ملعقتين من عصير حامض الليمون الطبيعي إلى الوجبة بدل الملح الذي يستهويه المسنون أكثر مما مضى؛ لأنهم يشعرون بوجبة أكثر لذة مع إضافة الملح، والذي يعتبر غير صحي، خصوصاً وأن أغلبهم يعانون من مرض ارتفاع ضغط الدم.

كما يعارض خبراء التغذية تحديد فكرة وجبات خاصة للمسنين، بل يجب أن تكون متنوعة وغنية بجميع العناصر الغذائية المفيدة، وشكلها جميل وطعمها لذيق بعد إضافة التوابل الشهية عليه، فكلما زادت الرائحة والنكهة في الأطباق زادت شهيتها وقبولها لدى المسنين.

وأخيراً... إذا لاحظنا أن كل هذا الاهتمام بغذاء الكبار في السن لم يجد نفعاً، ولم يحسن حاسة التذوق لديهم، ولم يزيد في شهيتهم للطعام، أو أن أوزانهم في هبوط مستمر في هذه الحالة يجب عرضهم على أطباء مختصين؛ لملاحظة الأسباب الرئيسية وراء فقدان الشهية.



Spices for old people health

When humans start growing old the performance of their biological systems begin to decline. The and at the heart of this decline we find the digestive system as the appetite gets dramatically affected with the number of taste buds become less and less with age. A youthful tongue has 4000 - 6000 taste buds and as we grow old the number is reduced to about 2000 - 3000 taste buds.

Anorexia in the elderly causes an imbalance in the body mass which is significantly reduced as the body consumes less food affecting the function of metabolism and weaknes the immune system. This loss of appetite is not only due both the sense of smell and taste are weared out but also because of Alzheimer's disease and also because of the various drugs

that make the taste of food undesirable. And In order to solve this problem experts have found a suitable and healthy solution, adding more spices and seasoning that increase the flavor and smell of food for an old person. The increase in spices servings in the old people's meals is very necessary for their health and soem of the spices and herbs that specialists recommend are sumac (for of its sour taste) cinnamon black pepper cloves and ginger. We should also make sure that the servings are not much excessive we could add one and a half tablespoon of spices in an old person's meal instead of just the one tablespoon in a young person.

At the end if all this hasn't improved the appetite it is recommended to consult with a doctor to look for the other causes.

٣- الكمون مسكن فعال للالتهابات:

هذا ما أثبتته الدراسات العلمية التي أجريت على الكمون ومن خلالها وجد أن الكمون يحتوي على مواد تثبط من نشاط أنزيم (الميلوبيروكسيداز) الذي يسبب التهابات للكبد والكلى ويحمي من الأجهاد الذي يصيب الجسم.

٤- مضاد للأكسدة: بسبب غنى بذور الكمون بمركبات الفلافونيد للأكسدة وهي (الكاروتين اللوتين الكريبتوزانتين والزيكسانتين) وأيضا أحتوائه على الزيوت الأساسية مثل (زيت الليمونين) فإنه يعتبر أفضل مادة غذائية لها تأثير قوي ومضاد للأكسدة وتحمي الجسم من الجذور الحرة التي تعمل على تخریب الخلايا داخل الجسم.

٥- يزود الجسم بالبروتينات والأحماض الدهنية العالية القيمة: من المدهش أن نسمع أن بذور الكمون تحتوي على نسبة كبيرة من البروتين ولكن فعلا هي تملك هذه الخاصية الغذائية الجيدة حيث أن ٢٠٪ من تكوين الكمون هي بروتينات تحتوي على الكثير من الأحماض الأمينية المفيدة للجسم.

ويفتقر جسم الإنسان إلى أحماض أوميغا الدهنية المسماة ب(ثلاثة وستة) ولا يستطيع الجسم صنعها من تلقاء نفسه بل يجب أن يحصل عليها من الغذاء والكمون خير غذاء لتزويدنا بها فملعقة صغيرة من الكمون تزود الجسم ب ٩ ٨ ملغرام من حمض أوميغا ثلاثة و ٢٠٣ ملغرام من حمض أوميغا ستة الدهني.

٦- غني بالألياف الغذائية: يساهم الكمون بتزويد الجسم بالألياف الغذائية فملعقة صغيرة منه (تعادل ٦ غرامات) يمكنها تزويد الجسم بـ ١٥٪ من الألياف الكافية للمساعدة في هضم الطعام وهي كمية تعادل ١٥٪ من كمية الألياف التي يوصي بها الأخصائيون لشخص بالغ في اليوم الواحد وهذه الكمية تساعد على هضم الطعام

والتخلص من سموم الأمعاء ويحدث هذا من خلال التصاق السموم بالألياف ومن ثم خروجها من الجسم فتساعد في ضمان صحته.

٧- لأمراض النساء: يساعد الكمون بشره مغلي أو أكل بذوره مطحونه على تخفيف آلام الطمث والمساعدة على نزول الدورة الشهرية بسهولة.

وأخيرا هناك ملاحظة مهمة جدا حول الكمون وهي " ينصح النساء الحوامل والمرضعات عدم استخدام زيت الكمون إلا باستشارة الطبيب المختص كذلك يمنع تناوله من قبل الأشخاص الذين يحملون نوع خاص من الحساسية ضد الكمون وكذلك لا يمكن للأشخاص الأصحاء والبالغين من تناول زيت الكمون لفترات طويلة وبكميات كبيرة لأنه قد يتسبب بأضرار في الكبد والكلى."

الكمون... بهار فوائده تفوق لذة طعمه ورائحته!!!

إعداد: محمدي فاروق

فوائد الكمون..

للكمون فوائد كثيرة سنذكر منها التالي:

١- علاج لانتفاخات البطن: إحدى أهم صفات الكمون أنه أفضل أنواع البذور التي تعالج انتفاخ البطن وطرح الغازات وقد أثبتت الكثير من الروايات أن شعوب التاريخ القديم قد عرفوا أهمية الكمون وأستخدموه كعلاج أيضا لنفوس الغرض منذ قديم الزمان فما أن تشعر بانتفاخ في البطن وتقلصات في الأمعاء فما عليك سوى شرب كوب من شاي الكمون أو أكل ملعقة صغيرة من بذوره حتى تهدأ الآلام بعد فترة وجيزة ويعود هذا لما تحتويه بذور الكمون من زيوت أساسية تساعد الجهاز الهضمي على القيام بعمله دون مشاكل.

٢- مضاد لسرطان الأمعاء: في عام ٢٠١١ أجريت بحوث على الحيوانات حيث تم إعطاؤها كمية من زيوت الكمون كوجبة ووجد أن مقاومة الأمعاء للأمراض ومنها السرطان قد ارتفعت كثيرا وهذا يعني مدى قدرة هذا الزيت لمعالجة مرض سرطان الأمعاء.

رائحة تفوق رائحة الزهور وطعمه يفوق طعمه أذ أنواع البهارات الأخرى وفوائد تفوق فوائد أفضل الأغذية.. هذه هي أسس صفات بهار الكمون الذائع الصيت في جميع أنحاء العالم ولدى جميع الثقافات فلا يكاد يخلو أي مطبخ من هذا الصنف من البهارات ورغم كل هذه الصفات للكمون إلا أن البعض يجده لاذع الطعم وغير مقبول ولكن نظرا لفوائده الجمة (وخصوصا فيما يتعلق بعلاج مشاكل الجهاز الهضمي ومدى إيجابية الكمون على عملية الهضم) ينصح به المختصون في مجال الطب الشعبي كثيرا. ويمكن استخدامه كمنقوع على هيئة شاي أو خلطه مع الأطعمه خصوصا وأنه يناسب الكثير منها مثل خلطه مع اللحوم الحساء الصلصات والسلطات ويوضع كمنكه أيضا على بعض الأجبان وبعض أنواع الخبز.

ويستخدم الكمون ليس فقط لعلاج مشاكل الجهاز الهضمي لدى الكبار فقط بل لجميع الأعمار وخصوصا الرضع الذين يعانون من مشاكل الهضم والانتفاخات وذلك بإضافة مغلي الكمون بعد تبريده ووضعه في قنينة حلب الرضع.



CUMIN benefits!

Cumin has a scent that is more favorable than that of flowers, and tastier than the other spices. These are the most basic qualities of the famous cumin in all over world. Yet again, some people find it as having a bitter taste and unacceptable. But this doesn't stop the traditional medicine specialist from recommending it due to its great benefits (especially with digestive problems) medication.

The benefits of cumin:

1 - Treatment of abdominal distension: One of the most important qualities of cumin is being one of the best spices that treats abdominal bloating, and it has been widely known that many ancient civilizations used cumin for the same purpose. Once you feel a bloating in the abdomen and intestinal cramps, just drink a

cup of cumin tea, and this is because the cumin seeds contain essential oils that help the digestive system do its function without problems.

2. Anti-carcinogenic: In 2011, a research was conducted on animals, where they were given cumin oils in their meals, and it was found that resistance to bowel diseases, including cancer has increased significantly.

3. Cumin is an effective analgesic:

This has been demonstrated by scientific studies conducted on cumin, and found that cumin contains substances that inhibit the activity of the enzyme (myeloperoxidase), which causes inflammation of the liver and kidneys and protects against fatigue.

4. Antioxidant: Due to the richness of cumin seeds with the compounds of flavonoids that have an antioxidant effect. Cumin also contains essential oils such as (lemon oil) that have a strong antioxidant effect and protects the body from the free radicals that work to subvert cells within the body.

5 - Provides the body with proteins and fatty acids of high value: Cumin seeds contain a high percentage of protein, as 20% of the composition of cumin is proteins containing a lot of amino acids beneficial to the body.

6- Rich in dietary fiber: Cumin provides the body with dietary fiber, and a small spoon (equivalent to 6 grams) provides the body with two grams of fiber enough to help digest food, equivalent

to 15% of the fiber recommended by specialists for an adult per day. The amount helps to digest food and get rid of toxins in the intestine.

7. Menstrual Cycle: Cumin seeds help in the relieve of menstrual pain.

Finally, there is a very important observation about cumin. "Pregnant and lactating women are advised not to use cumin oil unless they are consulted by a specialist.





محيطات

من الماء تحت باطن الأرض!!

مدريد فاروق

طبيعية تحتفظ بها حتى يتم استخراجها عن طريق الطبيعة أو عن طريق تدخل الإنسان.

ولو تصورنا أن مياه الأمطار تبقى على سطح الأرض دون التسلسل إلى باطنها، لكان ارتفاعها يصل إلى 11 متراً فوق الأرض، وهذا بحد ذاته تصور مرعب ومدمر للطبيعة، ولذلك نظام الطبيعة الحقيقي يضرب هذه المياه ويخزنها في جوف الأرض.

ما يُعرف حتى الآن من معلومات عامة عن المياه الجوفية تحت سطح الأرض معلومات ضئيلة، وأن ما وراءها يعتبر أعظم وأكثر.

الجميع يعلم أن المياه الجوفية: هي المياه التي تعتبر الأمطار مكوّنها الرئيس، والتي تجري على الأرض داخل الجداول والأنهار، وتنتهي في باطن الأرض داخل خزانات

تثبت هذه الدراسة أن هناك كميات هائلة من المياه تحت سطح الأرض يصل حجمها إلى حجم المحيطات والبحار فوق الأرض، أي أن حجمها يصل إلى 1.0% من وزن الأرض، وهذه المياه تعتبر حبيسة للتركيبات الكريستالية المعدنية داخل الوشاح الأرضي، وهي المسؤولة عن الحفاظ على الحياة من خلال مهمتها في تحريك الصفائح التكتونية، وحدث البراكين، ونشأة التربة.

كل هذه الأمور في غاية الأهمية لاستمرار الحياة على الكوكب، وتعتبر طبقة الوشاح الأرضي (التي توجد فيها هذه الكميات الهائلة من المياه) طبقة أرضية تحتية يصل سمكها إلى 4,000 كيلو متر، وأن هذه المياه تجري فيها على عمق 600 كيلومتر فقط؛ بسبب الضغوط عليها من قبل بعض المعادن، وخصوصاً معدن البروسيت.

والدليل الأكثر تأكيداً لهذه الفرضية هو البحث الذي أجراه أحد العلماء في جامعة (نورث ويسترن) الأمريكية على قطعة من الماس كذفتها إحدى البراكين منذ ملايين السنين، ووجد الباحث أن قطعة الماس هذه تحتوي على أيونات الهيدروكسيد، والتي لا يمكن أن تتكون إلا بوجود المياه.

ويعتبر العلماء هذا الاكتشاف هو طفرة كبيرة في مجال علم جيولوجيا الأرض، ومهم في تدعيم الدراسات المستقبلية الخاصة بباطن الأرض والتربة والبراكين.

للحصول على هذه المياه من قبل الإنسان لا يمكن دون بذل الجهد الكافي، والذي كان في زمن مضى مرهق جداً؛ بسبب استخدام الطرق القديمة، أما اليوم وبسبب التطور التكنولوجي الذي ساعد كثيراً في الحصول على المياه الجوفية بسهولة وجهد أقل، وبسبب تنامي زيادة استهلاك المياه الجوفية من جهة، وتطور الأدوات التي تستخرج بها المياه من جهة أخرى، كل ذلك شجع الإنسان على استخراج المياه واستخدامها في شؤون حياته ولربما بشكل مفرط؛ مما قلل من نسب المياه الجوفية، الأمر استدعى الدول الكبرى إلى اتخاذ إجراءات عدة، من ضمنها تكليف قمرين اصطناعيين بمهمة المسح الفضائي الخارجي للمياه الجوفية تحت باطن الأرض، ويعتمد هذا المسح على مراقبة التغييرات الحاصلة في جاذبية الأرض في مناطق مختلفة، وأحد هذه التغييرات التي تمت ملاحظتها أثناء المسح هو أن مستوى المياه الجوفية التي بدأت بالانحسار في مناطق معينة؛ بسبب الاستخدام السيء والمفرط لها، دفع إلى المطالبة السريعة بترشيد الاستهلاك، وذلك عن طريق التركيز في نشر الوعي الكافي في بعض الدول التي تم ملاحظة انحسار المياه الجوفية فيها، لاسيما في مناطق القرى هناك.

هذا من جهة، ولكن من جهة أخرى فجر العلماء الجيولوجيون مؤخرًا خبراً عن المياه تحت الأرض، هذا الخبر جعل كل ما نعلمه عن المياه تحت سطح الأرض يعتبر ضئيلاً بالمقارنة بما حصلوا عليه من معلومات؛ بسبب دراسة طويلة الأمد ومتطورة عن باطن الأرض.

Oceans of water under the interior Earth!

There's no denying that what we have yet to know about groundwater is much greater than what we already know. We know that the main source for groundwater is rain flowing in streams and rivers in their natural course which mostly end into a reservoir underneath the surface.

It is estimated that if the rain water have remained on the surface of the earth and haven't infiltrated the ground it could have reached a height of 11 meters above the ground. Terrifying as it is we are lucky that the natural course of water cycle is to divert this water underneath the surface.

For ages reaching the underground water wasn't without great effort. Today with the help of the technological advances we enjoy a relatively easier access to

subsurface water. Such advances were driven mainly by the increasing demand yet draining our groundwater reservoir along the way. For such worrying situation the major powers all over the world are moving to take several precautions including launching two satellites for the sole purpose of scanning the underground water taking into account the changes of Earth's gravity across different regions. The observations pointed to lowering levels of groundwater in certain areas to which people in these areas were urged to be more moderate when using their water resources. Meanwhile geologists have made a massive discovery regarding groundwater as a result of a long-term and sophisticated stud. The study proved that there is a tremendous amount of water under the Earth's

surface as huge as the oceans on the surface. The mass of these underground oceans is up to 1.5% of that deep layer mass. It is also considered that these masses of water is responsible the tectonic plates motion volcanoes and emergence of soil preserving life as we know it along the process.

It is estimated that these vast amounts of water are flowing as deep as 600 Km in Earth's mantle layer. The evidence for such proclmation comes from a study conducted a scientist at the University of North-western on a diamond that came out of a volcano millions of years ago the researcher found the diamond contains hydroxide ions which cannot be formed away from water presence.





أهمية فيتامين "دي" للنساء!!

هل تعلمين أن فيتامين "دي" مرتبط بالشفاء من مرض سرطان الثدي؟

نعم هذا ما أثبتته البحوث الطبية الجديدة في هذا المجال حيث أظهرت تلك الدراسات نتائج مذهلة في تحسين فرص شفاء المريضات من هذا المرض وذلك لأن ارتفاع نسبة فيتامين "دي" في جسم المرأة يجعل الأورام أقل خطراً على الحياة كما أنه يساعد في الوقاية من المرض إذا التأكد من النسبة الكافية للفيامين في أجسادنا ضرورية جداً وذلك من خلال فحص الدم الدوري كما أن أي شعور بأعراض نقص الفيامين والتي هي (الحمول الدائم آلام العضلات الأرهاق الأكتئاب تراكم الدهون في الجسم ضغط الدم) جميعها تدعو للذهاب إلى الطبيب وأجراء الفحص وتناول الفيامين بشكل دوري والتعرض لأشعة الشمس بشكل يومي..

The importance of vitamin "D" for women!!

Do you know that vitamin "D" is linked to recovery from breast cancer ?

It has been proved in recent medical researches. The reserches have shown amazing results in improving the chances of curing patients from cancer in women who have high rate of Vitamin D which lower the cancer's danger. Therefore, making sure that we have enough Vitamin D levels in our bodies is really important, through periodic blood scans. Further more, any symptoms of vitamin D deficiency, which include chronic lethargy, Myalgia, fatigue, depression, or blood pressure, all require the patient to the doctor to get the needed dosage of the Vitamin on regular basis along with exposure to sun light on a daily basis.



مؤتمرنا القادم

المؤتمر السنوي الرابع في خدمة الزبائن والمراجعين
THE 4TH ANNUAL CUSTOMER SERVICE CONFERENCE
كن رائداً في خدمة الزبائن والمراجعين



LEADING FROM THE TOP
THE SERVICE
LEADERSHIP

UP YOUR SERVICE.

15 NOVEMBER
2017

GRAND MILLENNIUM
MUSCAT - OMAN

مع ترجمة فورية للعربية

SPEAKER

JEFF
EILERTSEN

EVENT MANAGEMENT

الاصائل للمؤتمرات
Al-Assayel for Conferences

HOW TO REGISTER

+968 99 17 1114
+968 24 50 40 30
+968 24 50 40 88
assayel@origin.com.bh

Pleasure to see your
feedbacks on social media
on #ProductivityOM

فائز في برنامج
حصاد
شهرياً



بنك عُمان العربي
OMAN ARAB BANK

احصل على المزيد من فرص الفوز مع حساب التوفير "حصاد".

احتفظ بمبلغ 100 ريال عماني كحد ادنى للرصيد الشهري حتى تصبح مؤهلاً للمشاركة في السحوبات الشهرية والكبرى وجوائز المناسبات الخاصة.

جوائز إقليمية شهرية | جوائز إيليت الخاصة | جوائز حسابات الأطفال
فائزين من كل فرع | جوائز خاصة ليوم المرأة | جوائز خاصة ليوم المعلم
جوائز خاصة لعيد الفطر وموسم الخريف والعيد الوطني المجيد | جوائز شهرية كبرى
بادر إلى فتح حساب حصاد اليوم وابدأ رحلتك مع الفوز. حسابات الفائزة متوفرة أيضاً في كافة فروعنا.

لمزيد من المعلومات اتصل على ٢٤٧٠٤٤٤٤

oman-arabbank.com



Omani

أكل صحي لحياة أفضل

الحياة سعادة وفرح. الحياة عيش وهناء. وسر الحياة السعيدة والصحية يكمن في التوازن الصحيح بين العمل والتسلية. بين النظام الغذائي وممارسة الرياضة واتخاذ الخيارات الصحيحة. ان معايير الجودة الصارمة في شركة اريج للزيوت النباتية ومشتقاتها تضمن أنقى وأجود المنتجات من أجل رفاهيتكم ورفاهية عائلاتكم.



شركة أريج للزيوت النباتية ومشتقاتها ش.م.ع.ع
AREEJ VEGETABLE OILS & DERIVATIVES SAOG

www.avod.com.om

ADNC DDB

#HappyAtLuLu

إننا في اللولو نسعي دائما
إلى توسيع شبكتنا وتنويع منتجاتنا،
وابتكار عروض جديدة و تحسين جودة خدمتنا
حتى يتسنى لأكثر من ٩٥٠,٠٠٠ من عملائنا
عبر ارجاء المنطقة الذين يقصدونا ١٣٦ من محلاتنا
يومية للحصول عل مبتغاهم :

السعادة!

رقم واحد كسلسلة هايبر ماركت في الشرق الأوسط وضمن محلات الترتزة الخمسين الأسرع نموا في العالم حسب تصنيف "دلوبت"

لولو
حيث يأتي العالم للتسوق

متاجر هايبر ماركت.
متاجر سوپرماركت.
محلات تجارية.

www.luluhypermarket.com www.facebook.com/LuLuHypermarketOM www.twitter.com/luluhyperom luluwebstore.com www.instagram.com/luluhyperom

مميزة بكل تفاصيلها.

نقدم لكم بطاقة حفاوة
فيزا سيغنتر الأثمانية

بطاقة مميزة صُممت لتناسب مع احتياجاتك. حيث تمنحك بطاقة حفاوة فيزا سيغنتر الأثمانية عدة مزايا أثناء سفرك، و في أرقى المطاعم، أو أثناء تسوقك في جميع أنحاء العالم بما يتوافق مع قيمك ومبادئك.

- الدخول لصالات المطارات حول العالم
- حماية ومزايا سفر حصرية
- حماية فيزا
- خدمات شخصية (الكونسيرج)

تقدم بطلبك الآن للحصول على بطاقة حفاوة فيزا سيغنتر الأثمانية بزيارة أقرب فرع لميثاق.

