



الطييات.. حصاد الأرض و البحر
A-Hayebaat.. Harvest of Land & Sea

■ تدشين مشروع العيادات البيطرية
■ Project launches transporting
veterinary clinics

■ تدوير المياه الرمادية في السلطنة
■ Gray water receycling in the
Sultanate of Oman

■ افتتاح سوق العسل العماني
■ Opening of the Omani honey
market

■ نماذج من المشاريع البحثية الزراعية
■ Models of agricultural research
projects

دليل مزرروعاتك

• غني بالعناصر الغذائية الكبرى والصغرى
التي تعمل على تعزيز نمو النبات
• يحفز وسطاً مثالياً جداً لنمو جذور النبات

• يساعد عضوي طبيعي 100%
• معالجة حرارياً
• يزيد من خصوبة التربة



مركز الاتصال 00 77 III

كالا
Kala
سماد
Compost
منتج من هيثا

Join us at Ram Middle East

سواء للتحميل أو السحب أو الإستمتاع بالقيادة يمكنك عمل ذلك بكل سهولة



محرك هيمي® بـ ٨ أسطوانات على شكل V، سعة ٥,٧ لتر مع
نظام الإزاحة المتعددة والنظام المتغير لتوقيت عمل الصمامات

رام 1000



كونسول بأحدث التكنولوجيا



ناقل نظام روتاري الجديد



شاشة عرض بوكينيت قياس ٨,٤ بوصة
تعمل باللمس



مقصورة فاخرة

رام 1000 ST مقصورة عادية

- ناقل حركة أوتوماتيكي بـ ٨ سرعات
- كونسول عرض شرائح الترانزيستور الرقيقة قياس ٧ إنش
- برنامج الثبات الإلكتروني
- وسائل هوائية أمامية وجانبية متقدمة ومتعددة المراحل

رام 1000 SLT مقصورة عادية

- جهاز راديو في مركز وسائل الإعلام مع مشغل أقراص CD وDVD وملفات MP3 وWMA
- صندوق تحميل بطول ٨ أقدام
- ناقل حركة أوتوماتيكي بـ ٨ سرعات • حساسات التثبيت أثناء الوقوف

تشمل: تسجيل • المساعدة على الطريق • هدية العلامة التجارية
• ضمان المصنع لـ ٣ سنوات / ٦٠,٠٠٠ كم

المركبة الظاهرة في الصورة هي لأغراض التوضيح فقط. الأوصاف الظاهرة في الصورة قد لا تكون متوفرة في الطراز القياسي. رام هي علامة تجارية مسجلة لهووية كريسلر ش. و م

RAM | نهاية الطريق هي بداية لهويتنا الأميلة.

لمزيد من المعلومات:

اتصل على ٤٥٣ ٢٤٥٨ أو تواصل معنا على info@chrysler-oman.com

ظفار dhofar
للسيارات AUTOMOTIVE

تساعدك على الارتقاء بأعمالك لمستويات أفضل.

ضمان لمدة 3 سنوات / ٦٠,٠٠٠ كلم



مصممة للبضائع الحساسة للحرارة مع تبريد يصل حتى -١٨ درجة مئوية
مثالية لـ: الأسماك • الأطعمة المجمدة • منتجات الألبان

الأسماك العماتية الغير مستخدمة في المائدة ذات القيمة الغذائية العالية



الاسم العربي العام: "خنّاج"

الاسم الإنجليزي العام: "Sweet lips"

الاسم العلمي: Plectorhinchus sp.

تستوطن هذه السمكة المياه القاعية للسلطنة ويبلغ طولها ٥ سنتيمترا وهي تحظى بأقبال كبير في أسواق الدول المجاورة نظرا لحمها اللذيذ والطيّب المذاق.



الاسم العربي العام: "تمرة"

الاسم الإنجليزي العام: "Milk Fish"

الاسم العلمي: Chanos chanos

توجد هذه الأسماك في المياه السطحية للسلطنة وفي بعض الأحيان قد توجد في المياه الساحلية الضحلة ولها قدرة على تحمل الاختلافات في درجات الملوحة وهي من الأسماك القيمة التجارية العالية وتجد لها سوقا واسعة مما يجعل على زراعتها في القسم شرق آسيا والهند.

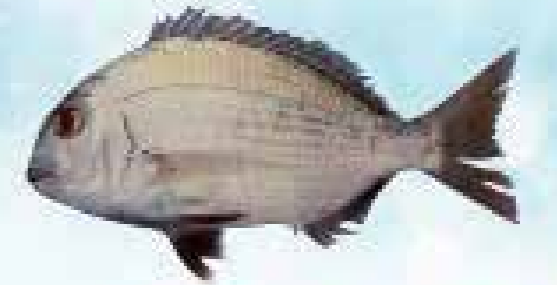


الاسم العربي العام: "سيفرالدو"

الاسم الإنجليزي العام: "Ribbon Fish"

الاسم العلمي: Trichiurus lepturus

يكثر هذا النوع من الأسماك والذي قد يبلغ طولها 200 سنتيمترا في السواحل الواقعة بين جزر العلاتات وجزيرة صغيرة وكانت من الأسماك التي تستهلكها الساطيل الصيد التجاري لأوروبا في أسواق جنوب وشرق آسيا إلا أنها لا تحظى بسوق لدى المستهلكين المحليين.



الاسم العربي العام: "صبيتي"

الاسم الإنجليزي العام: "Yellow finbream"

الاسم العلمي: Acanthopagrus latus

من الأسماك القاعية المنتشرة بكثافة في المياه الضحلة العماتية ولها لحم لذيذ وقد يبلغ طولها 45 سنتيمترا.



الاسم العربي العام: "الصافي"

الاسم الإنجليزي العام: "Rabbit Fish"

الاسم العلمي: Siganus sp.

من الأسماك الشعبية في الأسواق الخارجية والتي تكثر في السواحل الجنوبية القطرية للسلطنة وطولها 30 سنتيمترا.



الاسم العربي العام: "عنقلوص"

الاسم الإنجليزي العام: "Dolphin Fish"

الاسم العلمي: Coryphaena hippurus

من الأسماك السطحية الشائعة في البحار العماتية ولحمها طيب مذاقها لذيذ إلا أنه لا تصون محليا ويبلغ طولها 200 سنتيمترا.



الاسم العربي العام: "بياج"

الاسم الإنجليزي العام: "Mullet"

الاسم العلمي: Crenimugil crenilabris, Liza sp.

تستوطن هذه الأسماك الشعاب المرجانية وتعيش طويلا في جهات شمالية ويصل طولها 25 إلى 50 سنتيمترا وهي ذات لحم طيب المذاق ولحمها مناسب.



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

محمد العرادي

Mohammed Al Aradi

المدير التنفيذي

Executive Manager

mohammed.aradi@assayel.com.om

محرير فاروق

Madrid Farooq

مساعدة تنفيذية

Executive Assistant

رباب سلمان

Rabab Salman

مساعدة تنفيذية

Executive Assistant

الترجمة Translation

سعيد بن خلفان النعماني

Said Khalfan Al Namani

منسق التحرير

جابر بن عقيل الفيروز

Jaber Aqueel Al Fairuz

Editing

د. محمد بن صالح العجمي

Dr. Mohammed Salih Alajmi

مراجعة لغوية

م. شادي رضا دياب

Eng. Shadi Reda Dyab

التصميم والاستشارة الفنية

Art Director

الاخراج والتشيد

designed by



سهر المجلة ريال عماني

سهر الإشراف ريال و نصف

مجلة فصلية
Quarterly Magazine
العدد العاشر - ديسمبر ٢٠١٤ م
10th Issue - December 2014



اقرأ في هذا العدد Articles in this Issue



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 :

tayebaat@assayel.com.om

Website :

www.assayel.com.om

هاتف: (٩٦٨)٢٤٥٠٤٠٣٠

فاكس: (٩٦٨)٢٤٥٠٤٠٨٨

ص.ب : ٥ - ر.ب : ١٣٤ جوهرة الشاطئ

سلطنة عمان

البريد الإلكتروني

الموقع الإلكتروني

كلمة طيبة



إطالة جديدة

قراء مجلتنا الطيبة.

نطل عليكم من جديد في أيام جديدة. هذه هي الطلة العاشرة من مجلة (الطبيبات). تأتكم بأحدث ما يهمكم ويستعري انتباهكم

هنا نتخطى بشفافيتنا الحدود لنلامس جوهر أرواحكم، فتصل رسالتنا الطموحة إليكم واضحة الرؤية.

نبارك لكم حلول السنة الميلادية الجديدة (٢٠١٥ م)، ونتمنى أن تكون فاتحة خير عليكم وعلينا، وبها نطوي صفحة من الماضي بما فيها، إلا الذكريات المقيمة لمواصلة المسيرة الطموحة، ونبدأ هذه الصفحة الجديدة بالإنجاز والعمل، لتكون من أجمل السنين التي سنعيشها في عمرنا. وقبل ذلك لا يفوتنا أن نبارك للقائد المفدى حضرة صاحب الجلالة السلطان قابوس بن سعيد المعظم - حفظه الله ورعاه - ومن عليه بالشفاء العاجل، وأعادنا إلينا عاجلاً نتفياً ظلال وجوده الكريم بيننا، وكذلك نبارك للشعب العماني الوفي هذه المناسبة.

القراء الأعزاء ...

نسجنا من خيوط المعرفة أهم المستجدات، واخترنا من دقائق المواضيع ما يلهوكم التفكير الإبداعي، فبدأنا بمقابلة مع المدير العامة لمركز العلوم البحرية والسمكية، حيث أعلمتنا بأن مهمة المركز تتركز في الإشراف العام على جميع الدراسات لعلوم البحار للمخزون السمكي والاستزراع، وسلامة وضبط جودة الأسماك، وأن كل البحوث ارتكزت على زيادة العائد الاقتصادي للمخزون السمكي للسلطنة، وكل ذلك يسير مسار تحقيق الأمن الغذائي القومي.

بعدها أجادت قرائك الكتاب المبدعين في الكتابة عن سحر التوابل، موضحين انقلاب السحر على الساحر في تدرج جميل، فسحر التوابل الشهية يجذب بجماله كل مشته لها، ولكن ليس ذلك فحسب، فهي أيضا أدوية تراثية عريقة تشفي جملة عظيمة من الأمراض، وبالتالي فإنها تنفع وتعالج، ولعل الموضوع الآخر « لشباب مستمر ... اعتمد الحياة الصحية التي أساسها الغذاء الصحي » الذي تناولناه في هذا السياق يلقي المزيد من الضوء، فالشباب الذين هم اللؤلؤة النوراء في العقد الأبيض، وهم أساس تكوين المستقبل، رحنا نصبح بأهم الأغذية التي توائم صحتهم، والتي من شأنها أن تؤمن لهم عمراً مديداً على أديم هذه البسيطة، فالغذاء وإن كان شيئاً أساسياً، إلا أن الوعي بالنافع منه والضار شيء أهم بكثير من كونه ضرورة من ضرورات الحياة.

لا تكتمل الحياة بنقص معدن ووجود آخر، فمثلاً نحتاج إلى الألومنيوم في الطبيعة وفي الحياة، لكن وجودها بشكل عشوائي من شأنه أن يكون خطراً معتمداً يهدد حياتنا، فهذا الموضوع كان له وقع في مجلتنا، حيث ضمنا بعضاً من مساوئ التعامل معه بصورة غير سليمة. كما تفرؤون أيضاً على صفحات مجلتنا فصلاً آخر مهماً، فمع قدوم فصل الشتاء حيث إن تبدل الفصول أمر فطري جبلت عليه الطبيعة، وبناء على ذلك ففي بداية الشتاء تبدأ مشاكل الرشح أو نزلات البرد وما يرافقها من أعراض، لذلك اقتبسنا لكم بعض اللامسات الدافئة حتى تستمتعوا بشتاء دافئ ومريح.

أمنية بمطالعة ممتعة...

Peace of God upon you our good readers of our magazine.

This is the view of the tenth magazine (good things), bringing for you the latest news you are interest in and draw your attention ...

Here we move beyond the borders of our transparency to contact the essence of your souls, by our ambitious to bring up to you a clear vision.

We congratulate you New Year Solutions (2015), and we hope it be a good year for you and for us, and by that we turn the page from the past, including, useful memories to continue the ambitious march, and we start this new page of accomplishment and work, to be one of the most beautiful years that we will pass in our lives. Before that, we cannot forget to congratulate the beloved commander of His Majesty Sultan Qaboos bin Said - may God protect him - and him, and sent him back to us sooner shades, as well as congratulate the Omani people loyal occasion.

Dear Readers...

We weave of for you the strands of knowledge, the most important developments, and chose the minutes threads that inspire for creative thinking, we began to meet with the General Director of the Center for Marine Science and Fisheries, where he informed us that the center's mission is concentrated in the general supervision of all studies of Oceanography of fish stocks, and the safety that adjust the quality of the fish, and all research was based on maximizing the economic returns of the fish stocks of the Sultanate, all walking the path of achieving national food security.

Then the writers shred in writing about the magic of spices, explaining magic coup against the magician in a beautiful gradation. Not only that, they are also drugs heritage ancient cures a great number of diseases, thus they served and treated. Perhaps the theme for the article "young people... a healthy life with a basis of health food" which touched upon in this context sheds more light on young people whom they are the light Pearl in this white decade, they are the basis of the composition of the future, we also went talking about the most important food for their health, and that would provide them with a long life, food is though something essential, but the awareness of what is useful and what is damaging is much more important than being familiar of the necessities of life.

Wishing you an enjoyable reading...

محمد بن عيسى الفيروز
Mohammed Issa Al Fairuz

ضمن مشاركة وزارة الزراعة والثروة السمكية في مهرجان مسقط ٢٠١٥م



الساجواني يفتتح سوق العسل العماني يمثل سوق العسل العماني احتفالية تسويقية تجمع مربي ومسوقي العسل العماني تحت سقف واحد

كتب-ناصر المجرفي

تصوير-سلطان الشملي

وعلى أنواع عديدة من منتجات العسل العماني المستخرج من الطبيعة العمانية حيث تتميز السلطنة بإنتاج أجود أنواع العسل من حيث مكوناته والبيئة الممزوجة من جبال وسهول وصحاري.

وتمت دعوة عدد من النحالين من جميع محافظات السلطنة للمشاركة في السوق، حيث يتم عرض أصناف عديدة من العسل، تتنوع ما بين العسل المنتج في المناطق الجبلية والسهول ومناطق الرعي الصحراوي والمناطق الساحلية ومن هذه الأنواع عسل السمرة وعسل السدر وعسل زهور الباطنة والعسل البري (نحل أبو طويق) إضافة إلى عسل السرح وعسل العتم وعسل زهور صلالة وعسل الشوع وعسل الظفرة وعسل اللبان.

وتهدف الوزارة من إقامة هذه السوق إلى تعريف زوار مهرجان مسقط بمنتج العسل العماني وتذوق جودته والتعرف على الاختلافات المذاقية لعسل البيئات المختلفة للسلطنة وتحسين طرق التعبئة والتسويق لمنتج العسل العماني من خلال تقديم هذا المنتج في عبوات وأحجام تسويقية أفضل تحاكي الطرق التسويقية الحديثة علاوة على فتح أسواق جديدة لمنتجات العسل وإتاحة الفرصة لإتمام صفقات مستقبلية ومن الأهداف أيضاً تعريف الأجيال الجديدة من الشباب العماني على حرفة تربية النحل وطرق الفرز والمعاملات الأخرى وتبادل الأفكار والخبرات

أفتتح معالي الدكتور فؤاد بن جعفر الساجواني سوق العسل العماني بحديقة العمارات العمة، ضمن مشاركة وزارة الزراعة والثروة السمكية في مهرجان مسقط ٢٠١٥، وتنظمه الوزارة إيماناً منها بأهمية التعرف بالمنتجات الزراعية والسمكية العمانية، والوصول بها إلى مختلف الأسواق وفتح أسواق جديدة.

ويمثل سوق العسل العماني احتفالية تسويقية تهدف إلى تجميع مربي ومسوقي العسل العماني تحت سقف واحد لعرض منتجاتهم، وتسهيل الضوء على أحد أهم منتجات القطاع الزراعي العماني، والذي يمارس تربيته وإنتاجه قطاع واسع من العمانيين، من الذين توارثوا هذه الحرفة لأجيال متعاقبة، نتيجة لغنى الطبيعة العمانية بالمراعي المختلفة والمحتوية على الكثير من النباتات ذات الرحيق الصحي الطيب المذاق والبعيدة عن التأثيرات الضارة. ويضم المعرض جناحاً خاصاً لوزارة الزراعة والثروة السمكية للتعريف بجهود الوزارة في مجال تطوير وتربية وإكثار نحل العسل هذا إلى جانب احتوائه على المستلزمات الخاصة بالنحل والنحالين

والتنموية للرقى بمهنة النحالة هذه المهنة العريقة والمحافظة على هذه السلالة الطيبة لنحل العسل العماني وإكثارها ونشرها لدى مربي نحل العسل وقد عادت تلك المشاريع والبرامج بالعديد من النتائج الإيجابية من زيادة الإنتاج ورفع الجودة وإتاحة فرص العمل للشباب العماني وإيجاد مصدر للدخل للعديد من الأسر العمانية.

منتجات متعددة

ويعتقد البعض أن خلايا النحل تنتج فقط العسل بينما هناك العديد من المنتجات النحلية التي تنتج من الخلايا، وهي العسل وغذاء الملكات والشمع والسم أي سم النحل، وحبوب اللقاح، والبروبوليس وهو ما يعرف بصمغ النحل، وحسب فصول السنة يتميز كل فصل بمنتجات نحلية معينة، وجميع هذه المنتجات لها أهمية كبيرة من الناحية الغذائية والطبية والصحية، فهي عنصر مهم للتغذية ومكمل في التصنيع الغذائي، كما أنها علاج للعديد من الأمراض، وتستخدم على نطاق واسع في عمليات الجراحة ومازال العلم يكتشف يوماً بعد يوم أهمية العسل الطبية، وصدق الله العظيم حين قال في القرآن الكريم: "وأوحى ربك إلى النحل أن اتخذي من الجبال بيوتاً ومن الشجر ومما يعرشون ثم كلي من كل الثمرات فاسلكي سبيل ربك ذللاً يخرج من بطونها شراباً مختلفاً ألوانه فيه شفاء للناس إن في ذلك لآية لقوم يتفكرون".

وهناك شروط يجب توافرها لإنشاء مناحل العسل وهي: ترك مسافة لا تقل عن نصف متر بين الخلية والأخرى، ومتر بين الصف والأخر لسهولة العمليات النحلية أو "عمليات النحالة"، وأن يكون بعيداً عن الطرق العامة وحظائر الدواجن والحيوانات، وأن يكون قريباً من مصدر ماء نقي ووجود مكان مغلق ونظيف، وذلك لفرز العسل ووضع أدوات النحالة فيه، وترك مسافة لا تقل عن متر واحد بين الخلية والأخرى لسهولة عمليات النحالة.

الغنية بين المنتجين أنفسهم من خلال تجمعهم في مكان واحد إضافة إلى تسويق العسل داخل المهرجان.

مناحل العسل

وتعد تربية نحل العسل في السلطنة مهنة زاولها الآباء والأجداد بالطرق التقليدية في المناطق المختلفة كذلك لوحظ أن المرأة لها دور أيضاً في هذا المجال، وقد أدخلت طرق التربية الحديثة بين مربي نحل العسل، ونتيجة لذلك تضاعفت أعداد خلايا نحل العسل في السلطنة، وطائفة نحل العسل هي مجموعة من النحل تعيش معيشة اجتماعية تعاونية في مسكن خاص يسمى الخلية، وتتكون طائفة النحل من ملكة وشغالات وذكر. والملكة هي الأنثى الوحيدة كاملة التكوين، ووظيفتها الأساسية وضع البيض، ويكون حجمها أطول من الشغالات، أما الشغالات فهي أصغر أفراد طائفة النحل حجماً وأكثرها عدداً، وتتراوح ما بين (٢٠ - ٦٠) ألف شغالة، ويقع على الشغالات كل الأعمال خارج وداخل الخلية، وتتصف الذكور بأنها ذات حجم كبير وجسمها أقصر من الملكة، وليس للذكر آلة لسع ولا خرطوم لجمع الرحيق، وهو غير مؤهل للعمل داخل أو خارج الخلية، ووظيفته الأساسية تلقيح الملكة، وتتكون أفراس الشمع داخل الطائفة من البرقات (الحضنة)، ويختلف عددها وأعمارها حسب قوة وعمر الملكة وتوفر العوامل المناسبة لحياة النحل ومواسم التكاثر والنشاط، وهناك أيضاً العسل وحبوب اللقاح وتستخدمها الطائفة لتغذية الحضنة وأفراد الخلية.

السلالات المحلية

وهناك اهتمام بالسلالات المحلية لنحل العسل بالسلطنة، وذلك عن طريق البرامج والمشاريع المنفذة، إلى جانب البحوث والدراسات العلمية؛ حيث تتم دراسة طباع وصفات وإنتاجية النحل العماني كما يتم تبني الكثير من البرامج الإرشادية والبحثية



Within the participation of the Ministry of Agriculture and Fisheries in Muscat Festival 2015

Alsajoine opens Omani honey market

Omani honey market represents a festive gathering marketing breeders and marketers Omani honey under one roof.

Inaugurated by His Excellency Dr. Fuad bin Jaafar Alsajoine Omani honey market garden within the participation of the Ministry of Agriculture and Fisheries in Muscat Festival 2015, the ministry organized belief in the importance of the definition of agricultural and fishery Omani products, and reach out to different markets and open new markets.

The Omani honey market marketing celebration aims to bring together farmers and marketers Omani honey under one roof to showcase their products, and to shed light on one of the most important agricultural sector Omani products, and who exercises his upbringing and production of a wide range of Omanis.

A number of beekeepers were invited from all governorates of the Sultanate to participate in the market; where are presented many varieties of honey, ranging from honey produced in the plains and areas of the desert grazing coastal and mountainous areas and these types of honey brown and Sidr Honey Flowers Batinah wild honey (bee Abu Tuwaiq) Add to Sarh and honey Flowers and Salalah honey and honey of Dhafra frankincense.

The ministry aims to establish this market to identify visitors to Muscat Festival product Omani honey tasting and quality and to identify the organoleptic differences of honey for different Sultanate environments and improve methods of packaging and marketing of the product Omani honey through to deliver the product in packs and sizes marketing best mimic the modern marketing methods

وهناك اهتمام بالسلالات المحلية لنحل العسل بالسلطنة، وذلك عن طريق البرامج والمشاريع المنفذة إلى جانب البحوث والدراسات العلمية حيث يتم دراسة طباع وصفات وإنتاجية النحل العماني، كما يتم تبني الكثير من البرامج الإرشادية والبحثية والتنموية للرقى بمهنة النحالة هذه المهنة العريقة والمحافظة على هذه السلالة الطيبة لنحل العسل العماني وإكثارها ونشرها لدى مربي نحل العسل. وقد عادت تلك المشاريع والبرامج بالعديد من النتائج الإيجابية من زيادة الإنتاج ورفع الجودة وإتاحة فرص العمل للشباب العماني وإيجاد مصدر للدخل للعديد من الأسر العمانية، ويعمل الكثير من المزارعين إلى جانب عملهم الزراعي في تربية وإكثار نحل العسل كما أن العديد من الشباب يقيمون مشاريع مناحل العسل ذات إنتاجية كبيرة وعالية الجودة تدر عليهم دخلا ماديا مناسباً يساعدهم على التوسع في مشاريعهم والاستمرارية في العمل فيها مما يساهم في رفد الأسواق المحلية بالعسل والمنتجات النحلية ويدعم الاقتصاد الوطني.

in addition to opening new markets producers of honey and the opportunity to complete future deals and goals are also new generations of young Omanis definition of the craft of beekeeping and methods of screening and other transactions and the exchange of ideas and expertise among producers themselves by gathering in one place, in addition to the marketing of honey inside the festival.

رعاية طوائف النحل

ويكون فحص الخلايا بعد شروق الشمس عند اعتدال درجة حرارة الجو والوقوف على أحد جوانب الخلية وعدم الوقوف أمام مدخلها لأن ذلك يعيق حركة العمل ويدخن عن مدخل الخلية قليلا وعلى فتحات التهوية في الغطاء الخارجي بحيث يدخل الدخان للداخل، بعد ذلك يرفع الغطاء الخارجي ويوضع مقلوبا على خلية مجاورة أو على حوامل الخلايا، ويدخل أثناء ذلك على قمم الإطارات ويفرق بين الإطارات بواسطة العتلة وتستخرج الإطارات للفحص واحداً بعد الأخر وتراعى الإطارات التي بها الملكة وتعاد كل الإطارات إلى أماكنها بالترتيب بعد انتهاء الفحص (فحص الحضنة)، والتأكد من سلامة الملكة وفحص الأقراص المحتوية على الغذاء، والتأكد من وجود عدد مناسب من أقراص العسل وحبوب اللقاح وإضافة أقراص جديدة أو رفع الأقراص الزائدة عن حاجة الخلية وتنظيف قمم الإطارات من الشمع الزائد وكذلك جدران الخلية وتنظيف قاعدة الخلية وإزالة بيوت الملكات لمنع حدوث التطريد وملاحظة تكوين بيوت الملكات والتأكد من غرض وجودها في الطائفة، إن عملية فحص خلايا النحل سهلة وغير خطيرة متى ما كُنْتَ ملمة بطباع النحل واتبعت الاحتياطات الضرورية مثل استخدام أدوات النحالة وهدوء الأعصاب وتجنب الروائح العطرية.

وهناك بعض الأعراض المرضية التي تظهر على النحل مثل: تلوث الأقراص وجدران الخلية ببراز النحل وانتفاخ بطن الحشرة وارتعاش الأرجل وتهدل الأجنحة وعدم قدرة النحل على الطيران وزحف النحل أمام الخلية وتغيير لون الشغالة إلى أسود لامع.

ويوجد العديد من الأفات التي تصيب النحل مثل: الأكارين - الغاروا - الجبور الأحمر - قمل النحل - ديدان الشمع - النمل - طيور الوروار - الضفادع - السحالي.



للمزارعين في المحافظات الأخرى وبأسعار مناسبة، وفتح محلات وتنفيذ تعاقدات لبيع التمور، وأيضا يهدف إلى تجميع مزارعي التمور العمانية ومسوقها تحت سقف واحد؛ لعرض منتجاتهم، وأيضا لتسليط الضوء والرأي العام على أحد أهم المنتجات في القطاع الزراعي، وهو منتج التمور العمانية، والذي يمارس تربيته وإنتاجه قطاع واسع من العمانيين، حيث توارثوا هذه الحرفة لأجيال، فقد ارتبطت النحلة ارتباطا وثيقا منذ القدم بالمزارع العربي بصفة عامة والمزارع العماني بصفة خاصة، وارتبطت النحلة بترائثا منذ آلاف السنين، فهي رمز للحياة والعمران، وعلامة من علامات الحضارة في وطننا العربي، ذلك لأنها كانت تمثل العنصر الأساسي في الغذاء والكساء والتعمير.



افتتاح سوق التمور العمانية بحديقة العمارات العامة



هذا وقد أكملت الوزارة استعداداتها لهذا السوق بدعوة عدد من المزارعين ومسوقي التمور، وتم تهيئة أماكن عرض التمور ونقلها، وتوفير عبوات النقل والتخزين وتوفير النقل والسكن للمزارعين المشاركين، وتم التنسيق سلفا مع المشاركين في المعرض للاتفاق على طريقة العرض، ووضعت كافة الإمكانيات تحت تصرف المزارعين.

تستمر فعاليات سوق التمور على مدى أسبوعين، والسوق مفتوح أمام جمهور المهرجان من الساعة الخامسة عصرا وحتى الساعة الحادية عشر مساء.



ناصر المجرفي

رعى معالي الشيخ سالم بن مستهيل المعشني المستشار بديوان البلاط السلطاني بحديقة العمارات العامة افتتاح سوق التمور العمانية، ويأتي تنظيم هذا السوق كمبادرة من وزارة الزراعة والثروة السمكية بالتعاون مع بلدية مسقط بمناسبة مهرجان مسقط ٢٠١٥، ويهدف سوق التمور إلى التعريف بالمنتج العماني من مختلف أصناف التمور التي يوجد بها موسم القيقظ في السلطنة، والاستفادة من وجود الزوار من السلطنة والسياح من دول مجلس التعاون لدول الخليج العربي، ومن الدول العربية والدول الصديقة في تعريفهم بأصناف التمور العماني، وفتح أسواق داخلية جديدة



وزارة الزراعة والثروة السمكية تدشن مشروع العيادات البيطرية المتنقلة

الساجواني : العيادات البيطرية المتنقلة ستحدث نقلة في مستوى ونوع الخدمات البيطرية المقدمة لمربي الثروة الحيوانية - الصحة الحيوانية ركيزة أساسية في تنمية الثروة الحيوانية وحماية الصحة العامة

- ٣,٢ مليون رأس إجمالي حيوانات المزرعة في السلطنة تكلفة المشروع :

كتب-ناصرالمجرفي

بلغت تكلفة المشروع حوالي (٥٧٣٠٠٠) خمسمائة وثلاث وسبعون ألف ريال عماني ويهدف الى توفير الخدمات البيطرية المختلفة وتنمية الثروة الحيوانية في المجتمعات المحلية البعيدة عن مظلة خدمات العيادات البيطرية الثابتة ويتكون المشروع من ١٧ عيادة بيطرية متنقلة (١٣ سيارة جاهزة للخدمة والتدشين و ٤ سيارات قيد التجهيز) مجهزة بكافة امكانيات التشخيص والعلاج والتحصين لكافة الأمراض وكذلك اجراء الجراحات المختلفة للحيوانات، موزعة على محافظات السلطنة المختلفة على النحو التالي: عيادتين لكل من محافظة ظفار- محافظتي الباطنة- محافظة الوسطى - محافظتي الشرقية، وعيادة لكل من محافظات الداخلية - الظاهرة - مسقط - البريمي - مسندم.

أهداف :

ويهدف المشروع الى توصيل الخدمات الوقائية والعلاجية والإرشادية إلى مربي الثروة الحيوانية المنتشرين في مختلف القرى والمناطق الجبلية والأودية البعيدة عن العيادات الثابتة واستكمال البنية التحتية للخدمات البيطرية بما يخدم مكافحة الأمراض المستوطنة والواحدة وخاصة البوابية منها بكافة المناطق كما يهدف الى تنمية الثروة الحيوانية وزيادة قدرتها الإنتاجية و ضمان السلامة الصحية لمنتجاتها و تعزيز مستوى الدخل لمربي الثروة الحيوانية و تنمية قدرات المرأة الريفية في جميع القرى والمناطق الجبلية والوديان المتباعدة

احتفلت وزارة الزراعة والثروة السمكية بتدشين مشروع العيادات البيطرية المتنقلة برعاية معالي الدكتور فؤاد بن جعفر الساجواني وزير الزراعة والثروة السمكية وبحضور أصحاب السعادة الوكلاء والمستشارون بالوزارة ونظراتهم المدعويين من الجهات والمؤسسات الحكومية والمعنيين في القطاع الخاص .

وقد اشار الدكتور فؤاد الساجواني وزير الزراعة والثروة السمكية بعد التدشين الى انه مع الزيادة الكبيرة في اعداد الثروة الحيوانية في البلاد وتوزعها على بقعة جغرافية كبيرة جدا كان من الصعب بناء عيادة في كل منطقة وخصوصا ان بعض ملاك الثروة الحيوانية ينتقلوا من منطقة الى اخرى وهذه العيادات البيطرية المتنقلة ستساعد مربي الثروة الحيوانية في رعاية حيواناتهم من الامراض والحفاظ على صحة المواطنين من خطر الإصابة بالأمراض المشتركة التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان .

واضاف معاليه : هي فكرة جديدة على مستوى المنطقة وان شاء الله ستحدث نقلة في مستوى ونوع الخدمات البيطرية المقدمة لمربي الثروة الحيوانية حيث ان ١٣ عيادة بيطرية متنقلة على نفقت الحكومة و٤ عيادات بيطرية متنقلة تبرعت بها بعض مؤسسات القطاع الخاص .



بالمناطق الريفية بالسلطنة و الحفاظ على صحة المواطنين من خطر الإصابة بالأمراض المشتركة التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان وحماية البيئة بهذه المناطق والمساهمة في تنمية المرأة الريفية اضافة الى تقليل هجرة المواطنين من الريف إلى الحضر عملاً على استقرار هذه المجتمعات الريفية.

هذا وتسعى وزارة الزراعة والثروة السمكية لتطوير عناصر التنمية الأساسية في القطاعات النباتية والسمكية والحيوانية في اطار خطط السلطنة لتنوع مصادر الدخل القومي، حيث يمثل الانتاج الزراعي وتربية الحيوان أنشطة اقتصادية هامة لشريحة كبيرة من سكان السلطنة منذ القدم حيث أنها مازالت تمثل أحد المصادر الأساسية للدخل في مناطق مختلفة من البلاد بالإضافة الى مساهمتها في توفير العديد من السلع الغذائية والتي تقدر بثلثي احتياجات السلطنة من الغذاء وبالتالي تحقيق متطلبات الأمن الغذائي والتنمية المستدامة.

ويبلغ تعداد الثروة الحيوانية في السلطنة حوالي ٣,٢ مليون رأساً (تعداد ٢٠١٣)، منها ٣٠٩٥٠٧ رأساً من الابقار و ٢٠٨٥٢٠٦ رأساً من الماعز و ٥٤٨٢٣١ رأساً من الضأن و ٢٤٢٨٢٢٢ من الإبل.

وفي اطار حماية وتنمية هذه الثروة تولى وزارة الزراعة والثروة السمكية كل اهتمام رعاية للثروة الحيوانية في السلطنة لضمان خلوها من كافة الامراض والابوئة بما ينعكس بدوره على صحة وسلامة المجتمع من خلال توفير وتطوير الخدمات البيطرية الوقائية والتشخيصية والعلاجية والبحثية للمربين للثروة الحيوانية وحائزها المربين بكافة مناطق السلطنة.

ففي مجال البحوث والدراسات ورسم الخرائط البوابية يضطلع مركز بحوث الصحة الحيوانية بدور محوري في تنفيذ الخطط البحثية وإجراء المسوحات للأمراض الحيوانية المختلفة لدراسة الواقع على أساس علمي مما يساعد على رسم سياسات حماية وتنمية الثروة الحيوانية.

وفي مجال الخدمات التشخيصية تم انشاء المختبر المرجعي للصحة الحيوانية وهو مختبر متخصص في تشخيص أمراض الحيوانات والدواجن وفحص المنتجات الحيوانية بالإضافة للمختبرات التشخيصية المساندة في ولايتي صلالة والحمراء.

مما يؤدي الى تقليل هجرة المواطنين المقيمين بالريف الى الحضر عملاً على استقرار هذه المجتمعات الريفية اضافة الى الحفاظ على الصحة العامة والبيئة بتلك المناطق وحماية المواطنين من خطر الإصابة بالأمراض المشتركة التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان و زيادة الحركة التجارية المتعلقة بالثروة الحيوانية بما ينعكس على زيادة مستوى دخل الأفراد.

ما هي العيادة :

والعيادة البيطرية المتنقلة عبارة عن سيارة دفع رباعي ذات كابينة مزدوجة و مقصورة خلفية مكيفة و مزودة بخاصية العزل الحراري بطول ٣.٥ مترا وبارتفاع ٢ متر وتحتوي على كل امكانيات العيادة البيطرية الثابتة من أدوات ومعدات وأجهزة تلبى كافة متطلبات العلاج والتحصين واجراء الجراحات المختلفة، و مخصص لكل سيارة فريق طبي يتكون من طبيب بيطري وفني بيطري وعامل وسائق.

من الخدمات التي تقدمها العيادات البيطرية المتنقلة التي ستوزع حسب كثافة الثروة الحيوانية كافة الأعمال العلاجية الدوائية والجراحية و المشاركة في حملات التحصين بالمناطق المستهدفة في المشروع و المشاركة في أعمال التقصي البوائي بالمناطق المستهدفة في المشروع علاوة على المشاركة في أعمال الإرشاد البيطري بالمناطق المستهدفة في المشروع.

وتتم آلية عمل العيادات البيطرية المتنقلة من خلال التواصل مع المستفيدين من حائزي الثروة الحيوانية يتم تحديد مكان معين يتم التجمع فيه لتلقي الخدمات البيطرية والتي تشمل العلاج أو التحصين أو الإرشاد البيطري و التوجه الفوري للموقع المستهدف في حالة حدوث بؤرة وبائية.

توفير فرص عمل

يوفر المشروع ٥١ فرصة عمل مباشرة بالعيادات البيطرية المتنقلة، بالإضافة الى الإسهام في زيادة تجارة الثروة الحيوانية و تعزيز مستوى الدخل للعاملين بالأنشطة ذات العلاقة ومن المؤشرات الاجتماعية للمشروع إيجاد فرص عمل وتعزيز مستوى الدخل لمربي الثروة الحيوانية بالمناطق الجبلية والوديان المتباعدة اسهاماً في سياسة رفع مستوى المعيشة



Ministry of Agriculture and Fisheries project launches transporting veterinary clinics

Alsajoine: transporting veterinary clinics will take place leap in the level and type of veterinary services for livestock breeders

- Animal Health fundamental pillar in livestock development and the protection of public health

Celebrated the Ministry of Agriculture and Fisheries launched the project veterinary mobile clinics under the auspices of His Excellency Dr. Fuad bin Jaafar Alsajoine Minister of Agriculture and Fisheries and the presence of Their Excellencies agents and advisers in the ministry and their counterparts invitees from government agencies, institutions and stakeholders in the private sector.

Dr. Fuad Alsajoine Minister of Agriculture and Fisheries has said after the inauguration that with the large increase in the numbers of livestock in the country and distribute it to a very large geographical area was difficult to build a clinic in every area, especially since some livestock owners move from one area to another and this veterinary clinics mobile will help livestock breeders in the care of their animals from diseases and maintaining the health of the citizens of the risk of common diseases transmitted from animals to humans

Project cost:

Cost of the project amounted to about (573 000) five hundred and Seventy-three thousand RO aims to provide various veterinary services and livestock development in remote communities for umbrella veterinary clinics fixed services and project consists of 17 veterinary mobile clinic (13 ready car service and the inauguration and 4 cars being processed) equipped with all the possibilities of diagnosis, treatment and vaccination for all diseases, as well as holding various surgeries for animals, spread over the various governorates of the Sultanate as follows; two clinics each of the province Zfar-provinces Alebatna- province Alosty- eastern provinces, and the clinic for each of the interior provinces - phenomenon - Muscat - Al Buraimi - Musandam.



Goals:

The project aims to connect the preventive, curative and extension services to farmers livestock scattered in various villages and mountainous areas and remote valleys for fixed clinics and complete infrastructure for Veterinary Services in order to serve the fight against endemic and foreign diseases, particularly epidemiological them in all areas also aims to livestock development and increase production capacity and ensure health and safety of its products and enhance the level of income for livestock breeders and the development of rural women's empowerment in all villages and mountainous areas and valleys divergent leading to minimize the migration of citizens staying

What are the clinics about?

Veterinary clinic is a car payment of double cabins quad and rear air-conditioned cabin and have the facility of thermal insulation length 3.5 meters and height of 2 meters and contains all the possibilities of the veterinary clinic fixed tools and equipment and meet all treatment requirements, immunization and conduct various surgeries, and customized for each car medical team consists of a veterinarian and veterinary technician and worker and a driver.

وفي مجال الخدمات الوقائية تبذل الوزارة كل الجهد لحماية الثروة الحيوانية من خلال استراتيجية وقائية تهدف إلى فرض سيطرة قوية على الأمراض المعدية والوبائية المستوطنة والوافدة بالثروة الحيوانية والتي تسبب خسائر اقتصادية أو تهدد الصحة العامة حيث يعتبر مشروع التحصين الوطني أهم ركائز هذه الاستراتيجية، والأمراض الأساسية ذات الأولوية المستهدفة بالتحصين في المشروع هي مرض الحمى القلاعية ، مرض طاعون المجترات الصغيرة ، مرض التسمم المعوي ، مرض جذري الأغنام والماعز، مرض البروسيلا، مرض التسمم البخصي، داء الكلب، وقد بلغ عدد الحيوانات المحصنة ٢٩٤٦٧٨١ رأساً في عام ٢٠١٣ .

وفي مجال الخدمات العلاجية تقدم العيادات البيطرية كافة الخدمات العلاجية وتوفر الأدوية البيطرية بشكل مجاني دعماً للمربين حيث تنتشر في كافة أرجاء السلطنة ويبلغ عدد العيادات البيطرية العاملة ٦٨ عيادة بالإضافة إلى المستشفى البيطري بصلالة، هذا وقد بلغ عدد الحيوانات المعالجة ١٦٠٨٨٧٩ رأساً في عام ٢٠١٣، كما أن هناك ١٠ عيادات بيطرية قيد الانشاء ضمن الخطة الخمسية الثامنة إلى جانب ٢٧ عيادة مقترح انشاؤها في المستقبل.

الجدير ذكره أن مشروع العيادات البيطرية المتنقلة يعتبر من المشاريع الرائدة التي تنفذها الوزارة لحماية الثروة الحيوانية من خطر الأمراض التي تهددها وهي بذلك ترتقي في مستوى خدماتها العلاجية المقدمة للحيوانات والذي سينعكس بدوره إيجابياً على تنمية الثروة الحيوانية وزيادة مساهمتها في نسب الاكتفاء الذاتي من الثروة الحيوانية ومن المؤمل ان يعمل المشروع على استقرار الأوضاع المعيشية بمستوى جيد لكثير من مربي الثروة الحيوانية ومجتمعاتهم وتشغيل أيادي عاملة في هذه المجتمعات ومساهمة فعالة في التنمية الاقتصادية الوطنية في السلطنة والحد من انتشار الأمراض المشتركة .

Organizing a workshop for documenting the key issues in the fisheries sector

The Ministry of Agriculture and Fisheries in cooperation with the World Bank organized a workshop on user analysis of the fisheries sector in order to achieve a good understanding of the beneficiaries of the fisheries sector and documenting the key issues in the fisheries sector and contribute to the development of the vision 2040 of fishery resources and fish farming. The workshop was attended by His Excellency Dr. Hamad bin Said Al Oufi, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Fisheries, Fisheries and participated in the ring (50) participants representing fisheries managers and heads of departments of fisheries centers and specialists from different governorates of the Sultanate.

The workshop participants were divided and the number (...) to seven episodes to conduct research on the beneficiaries of Fisheries as well as the exchange of information related to the sector of fish down to prepare a brief report on the sector and then build a broader program

The workshop discussed the strategic plan for the development of fisheries in the Sultanate to study the basic themes related to the sector of fish in the Sultanate is the most important nature of the fisheries sector and the marine environment and places of fishing in the Sultanate's economic and social dimension and fish production of the Sultanate through landings and export to foreign markets and the contribution of some fisheries activities in fish production activity aquaculture fish and fish farms in agricultural holdings and the components of the fisheries sector of fishermen and workers in related professions sector and beneficiaries and users of the various sectors.



تنظيم حلقة عمل حلقة لتوثيق القضايا الرئيسية في القطاع السمكي

بالقطاع السمكي في السلطنة ومن أهمها طبيعة القطاع السمكي والبيئة البحرية وأماكن الصيد في السلطنة والبعث الاقتصادي والاجتماعي والإنتاج السمكي للسلطنة من خلال كميات الإنزال والتصدير للسوق الخارجي ومساهمة بعض الأنشطة السمكية في الإنتاج السمكي كتنشيط الاستزراع السمكي والمزارع السمكية في الحيازات الزراعية ومكونات القطاع السمكي من الصيادين والعاملين في المهن المرتبطة بالقطاع والمستفيدين والمنفعين من القطاع بشرائحهم المختلفة

يأتي تنظيم حلقة العمل في إطار حرص وزارة الزراعة والثروة السمكية لتطوير الثروة السمكية في السلطنة لضمان استدامة الموارد السمكية وتعزيز الفوائد الاقتصادية والاجتماعية من قطاع الثروة السمكية وتوفير فرص عمل للعمانيين بالإضافة إلى زيادة الإنتاج.

نظمت وزارة الزراعة والثروة السمكية بالتعاون مع البنك الدولي حلقة عمل حول تحليل المنتفعين من القطاع السمكي بهدف التوصل إلى فهم جيد للمنتفعين من القطاع السمكي وتوثيق القضايا الرئيسية في القطاع السمكي والمساهمة في تطوير رؤية ٢٠٤٠ للموارد السمكية والاستزراع السمكي. حضر الحلقة سعادة الدكتور حمد بن سعيد العوفي وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للثروة السمكية وشارك في الحلقة (٥٠) مشارك يمثلون مدراء دوائر الثروة السمكية ورؤساء مراكز الثروة السمكية والاختصاصيين من مختلف محافظات السلطنة.

في الورشة تم تقسيم المشاركين إلى سبع حلقات لإجراء بحث عن المنتفعين من الثروة السمكية بالإضافة إلى تبادل المعلومات المتعلقة بالقطاع السمكي وصولاً إلى إعداد تقارير مختصرة عن القطاع ومن ثم بناء برنامج أوسع.

وناقشت الحلقة الخطة الاستراتيجية لتطوير الثروة السمكية في السلطنة بدراسة المحاور الأساسية المرتبطة





ضمن جائزة السلطان قابوس للإجادة في الخدمات الحكومية الإلكترونية

وزارة الزراعة والثروة السمكية تحصل على أفضل خدمة حكومية إلكترونية مقدمة لموظفي الحكومة

حمد العوفي : هذا الانجاز يؤكد قيادة الوزارة في تقديم الخدمات الإلكترونية

قابوس للإجادة الإلكترونية لهذا العام من خلال المنافسة مع عدد من الوحدات الحكومية ، وهذا الانجاز يؤكد قيادة الوزارة في تقديم خدمات إلكترونية حكومية وحرصها على الابتكار والتحول من تقديم خدمات تقليدية ورقية الى المواطنين والانتقال الى الحكومة الإلكترونية ، وهذا في حقيقة الامر يشكر عليه القائمين على هذا الموضوع في قطاع الثروة السمكية وهذه المنافسة ضمن جهود الحكومة في التحول الى الحكومة الإلكترونية خلال الفترة القادمة وهناك العديد من المبادرات من المؤسسات الحكومية ومؤسّسات القطاع الخاص للتحول من خدمات تقليدية الى خدمات إلكترونية والاستفادة من التقنيات الحديثة المتوفرة في هذا المجال .

واضاف سعادته قائلا : هذه الجائزة تعد حافزا لجميع المديرين والدوائر في الوزارة للمنافسة في تقديم خدمات افضل للمواطنين اضافة الى انها حافزا للمؤسسات الحكومية للمنافسة لتقديم افضل الخدمات وتطويرها خلال المرحلة القادمة بهدف تقديم خدمات اضافية للمواطنين باستخدام التقنيات الحديثة في تقنية المعلومات .

واستطرد سعادته بالقول : نساهم من خلال هذا المشروع الوطني في إيجاد مجتمع رقمي على مستوى السلطنة باستخدام التقنيات المتطورة وان شاء الله الوزارة خلال الفترة القادمة ستتطور عدد من الخدمات لتقديم خدمات ميسرة للمواطنين .

حصلت وزارة الزراعة والثروة السمكية على أفضل خدمة حكومية إلكترونية مقدمة لموظفي الحكومة عن مشروع النظام الإلكتروني لسوق الاسماك المركزي بالفليج بولاية بركاء وذلك ضمن مسابقة جائزة السلطان قابوس للإجادة الحكومية -..حيث تم تزويد السوق بنظام إلكتروني (SOFA) والذي يعتبر الأول من نوعه على مستوى السلطنة ودول مجلس تعاون الخليج من حيث نظام تشغيل السوق السمكي، والذي يعتبر من أحدث الأسواق بالشرق الأوسط .

وفي هذا الصدد قال سعادة الدكتور حمد بن سعيد العوفي وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للثروة السمكية: نشعر بالفخر لغوز وزارة الزراعة والثروة السمكية بجائزة السلطان



م / سالم بن عبدالله الراسبي

وعن السوق قال سعادته : هذا السوق هو الاول من نوعه على مستوى الخليج والشرق الاوسط الذي يعمل وفق منظومة إلكترونية متكاملة ونأمل تطبيقه في اسواق اخرى خلال المرحلة القادمة .

ومن جانبه قال المهندس منير بن حسين بن علي اللواتي مدير عام التخطيط والتطوير بوزارة الزراعة والثروة قال : جاءت مشاركة الوزارة في هذه المسابقة تحقيقا للهدف المنشود نحو إحداث تحول نوعي في الخدمات الإلكترونية للجهات الحكومية وتقدير الأداء المتفوق من خلال تطبيق المعايير العالمية وتعزيز استخدام تقنية المعلومات والاتصالات في تنمية قطاعي الزراعة والثروة السمكية ، ويعتبر هذا الفوز وساما للجهود التي تبذل لتطوير قطاع الثروة السمكية في السلطنة ولا شك أن هذه الجائزة ستساهم في تعزيز البعد الاستراتيجي للوزارة في توظيف كل ما هو جديد في التقنية الحديثة وستكون دعما لتطوير مشاريع الوزارة ومبادراتها وخدماتها الإلكترونية تأكيداً وتنفيذا لاستراتيجية عمان الرقمية.

واشار: بأن الهدف من هذا النظام هو توفير معلومات وبيانات دقيقة عن كميات الاسماك وأنواعها وأسعارها للتجار والمستهلكين والجهات الحكومية و توفير احصائيات عن اعداد الاسماك المتوفرة والمعروضة في الاسواق العمانية بواسطة جامعي البيانات المتواجدين في كل سوق للأسماك والمزودين بالأجهزة الكافية اللازمة لهذا الغرض وذلك بهدف ضبط اسعار الاسماك ومن ثم ارسالها الى متخذي القرار في الوزارة لتحديد اسعار موحدة للأسماك.

كما اشار بان النظام يهدف الى تطبيق قرارات الوزارة فيما يخص كمية وانواع واسعار الاسماك المصدرة الامر الذي لم يكن في السابق. وعلاوة على ذلك فان النظام الإلكتروني الجديد سيكون من شأنه تسهيل وتسريع عملية تداول البيانات المتعلقة بالمعاملات بالسوق إلكترونيا. والأهم من ذلك تنظيم دخول عملاء السوق بواسطة (بطاقات إلكترونية لكل بائع ومشتري) والشغافية البيعية (جميع البيانات عن الاسعار تعرض على شاشة عرض قبل وبعد البيع). الإدارة والتنظيم هذا وقد تم تزويد السوق بنظام إلكتروني لإدارة وتنظيم جميع العمليات المرتبطة بتداول وتسويق الاسماك بالسوق وتشمل إدارة العملاء حيث يتم تسجيل بيانات البائعين والمشتريين بالنظام وإصدار بطاقات إلكترونية خاصة بالبائعين والمشتريين يتم استخدامها للاستفادة من الخدمات التي يوفرها السوق .

وقال المهندس سالم بن عبدالله الراسبي مدير عام الاستثمار والتسويق السمكي قال بأن فكرة النظام الإلكتروني للسوق من المقومات التي ساعدت في الفوز بالجائزة حيث ان الفكرة تعتبر رائدة في مجال تشغيل الأسواق السمكية وتطبيق لأول مرة في السلطنة واطاف : ان وزارة الزراعة والثروة السمكية اجتهدت عن البحث عن أفضل السبل لتطبيق الأنظمة التي تساعد في تنظيم عملية حركة المنتجات السمكية بداية من مرحلة الاستلام من الناقلات مرورا بمرحلة المناذاة وصولا الى المرحلة النهائية وهي عملية الشحن .

وعن الخطط المستقبلية قال : هناك طموح لتطبيق مثل هذه النظام الإلكتروني ... وغيرها من الأنظمة في الأسواق السمكية الأخرى في مختلف محافظات السلطنة بهدف التسهيل واختصار الوقت والجهد في ادارة السوق كما ان هذا النظام سيترجم ربطه مع أسواق الجملة بالمحافظات لتحقيق مرونة في العمل وسهولة الرجوع للبيانات من حيث كميات الإنزال وأسعار الأسماك .

سالم قطن مدير السوق المركزي للأسماك قال : يهدف النظام الإلكتروني للسوق إلى توفير بيانات دقيقة عن كميات الأسماك، أنواعها وأسعارها للتجار والمستهلكين والجهات الحكومية، و توفير احصائيات عن الاسماك المتوفرة والمعروضة في الأسواق العمانية وعددها بواسطة جامعي البيانات الموجودين في كل سوق للأسماك باستخدام الأجهزة الكافية، والتحكم في أسعار الأسماك حيث أنه ومن خلال الموظفين الموجودين في الأسواق تم معرفة أسعار الاسماك وتم تزويدها إلى متخذي القرار في الوزارة لتحديد أسعار موحدة للأسماك.

واستطرد قائلا : يهدف النظام إلى تطبيق قرارات الوزارة فالبرنامج يتيح تطبيق القرارات فيما يخص كمية وأنواع الأسماك المصدرة، ففي السابق لا يوجد تحكم في الأنواع والأسعار. وعلاوة على ذلك يؤدي إلى سرعة عملية التداول فجميع البيانات المتعلقة بالمعاملات بالسوق يمكن تسجيلها إلكترونيا. والأهم من ذلك تنظيم دخول عملاء السوق (بطاقات إلكترونية لكل بائع ومشتري)، والشغافية البيعية (جميع البيانات عن الاسعار تعرض على شاشة عرض قبل وبعد البيع). الإدارة والتنظيم هذا وقد تم تزويد السوق بنظام إلكتروني لإدارة وتنظيم جميع العمليات المرتبطة بتداول وتسويق الاسماك بالسوق وتشمل إدارة العملاء حيث يتم تسجيل بيانات البائعين والمشتريين بالنظام وإصدار بطاقات إلكترونية خاصة بالبائعين والمشتريين يتم استخدامها للاستفادة من الخدمات التي يوفرها السوق .



سعادة الدكتور / حمد العوفي

عش أطيّب الأوقات

مع دجاج الصفاء، 100% طبيعي وشهي.

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



Within the Sultan Qaboos Award for Excellence
in e-government services

Ministry of Agriculture and Fisheries get better government
service electronic introduction to government employees

The Ministry of Agriculture and Fisheries got the best government service electronic introduction to government employees for project-mail system for the Central Market Fish Bafilaj Barka as part of the Sultan Qaboos Prize for government proficiency - Competition .. where was the market to provide the electronic system (SOFA), which is the first of its kind in the Oman and the Gulf cooperation Council in terms of the fish market operating system, which is one of the newer markets in the Middle East.

In this regard, HE Dr Hamad bin Said Al Oufi, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Fisheries, Fisheries, said: We are proud the Ministry of Agriculture and Fisheries, Sultan Qaboos to win Award for Excellence Electronic this year through the competition with a number of government units, and this achievement confirms the leadership of the ministry in providing electronic services government and its commitment to innovation and a shift from traditional services and paper to the citizens and the tran-

sition to e-government, and this is, in fact, to thank him based on this subject in the fisheries sector and the competition within the government's efforts to shift to e-government in the coming period, and there are many initiatives from institutions government and private sector institutions to shift from traditional services to electronic services and take advantage of new technologies available in this area.



سالم قطين



بمشاركة أكثر من ٥٠ شركة محلية وعالمية ...



افتتاح معرض الخليج للزراعة والثروة السمكية والحيوانية الثاني

واضاف : هذا المعرض اكد نجاحه فهناك اكثر من ٥٠ شركة عارض في المعرض وعدد كبير منها من دول عربية واجنبية ويؤمل عليه خلال الايام القادمة بان تكون هناك زيارات من مختلف شرائح المجتمع للوقوف على احدث التقنيات ومساهمة القطاعين الزراعي والسمكي في السلطنة ضمن منظومة الامن الغذائي .

واستطرد سعادته بالقول : مشاركاتنا الخارجية في المعارض الدولية مستمرة والوزارة تدعم عدد من مؤسسات القطاع الخاص للحضور في عدد من المهرجانات وعدد من المعارض الاقليمية والتسويقية بهدف تسويق المنتج العماني وخلق اسواق خارجية ونأمل ان يكون هناك دور اكبر لمؤسسات القطاع الخاص في الاستمرارية في المشاركات الاقليمية والخارجية فيما تمثله للسلطنة من اساس في الحضور العالمي .

فرص الالتقاء

فهي تعطي الكثير من الفرص للالتقاء بين اصحاب المنتج والمهتمين بهذه المنتجات ، وهذا المعرض الزراعي سيكون له دور ايجابي ليس فقط للشركات الزراعية الكبيرة وانما ايضا للأفراد والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة للاطلاع على كل ما هو جديد في مجال الزراعة والثروة الحيوانية والاسماك .

واضاف : يعد المعرض فرصة لمن يبحث عن الاستثمار الداخلي والخارجي في الاسواق المتنوعة للزراعة والثروة الحيوانية والسمكية في السلطنة ومنطقة الخليج من خلال تجمع العديد من الجهات تحت سقف واحد ممثلة في الوكلاء والموزعين والمستثمرين ورجال الاعمال للمشروعات التجارية والزراعية وكذلك المزارعين ومدبري المزارع والصيادين ومزارعي تربية الاحياء المائية والجهات الحكومية .



كتب : عبدالله بن خلفان الرحبي

وشركة البريق للمعدات وحيا للمياه ، والراعي الفضي جامعة السلطان قابوس (كلية الزراعة والعلوم البحرية وتأتي أهميته انطلاقا من نتائج الابحاث والخطط التنموية والاقتصادية التي اكدتها حكومة صاحب الجلالة السلطان قابوس بن سعيد معظمهم حفظه الله - بأن قطاع الزراعة والاسماك في عمان يعد احد اهم المجالات التي تعتمد عليها السلطنة في تحقيق التنوع الاقتصادي في البلاد

نافذة تسويقية :

وقال وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للزراعة سعادة الدكتور أحمد بن ناصر البكري هذه المعارض عبارة عن نافذة تسويقية تعريفية فيما يتعلق بكل المؤسسات العاملة في القطاعين الزراعي سواء كان نباتي او حيواني او القطاع السمكي في السلطنة بالإضافة الى استقطاب عدد من الشركات ذات القيمة المساهمة سواء كانت المصنعة لمجالات مختلفة سواء من خارج السلطنة والشركات الدولية وعرض منتجاتها والتوقيع على عدد من العقود مع المستثمرين بالسلطنة .

رعى سعادة الدكتور أحمد بن ناصر البكري وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للزراعة افتتاح معرض الخليج للزراعة والثروة السمكية والحيوانية بمركز عمان الدولي للمعارض والذي تنظمه وزارة الزراعة والثروة السمكية بالتعاون مع شركة الورقة الثلاثية لتنظيم المعارض واستمر المعرض لمدة ٣ ايام بمشاركة أكثر من ٥٠ شركة مشاركة من السلطنة وايطاليا ، ماليزيا ، مالطا ، الهند ، مصر ، ايران ، لبنان ، السعودية ، دولة الامارات العربية المتحدة . ويعد المعرض منصة متميزة في تحقيق التنوع الاقتصادي في البلاد وأيضا فرصة لمن يبحث عن فرص مثالية للاستثمار مع الدول الاخرى في كل من مجال الزراعة والثروة السمكية والحيوانية وذلك من خلال تجمع العديد من الجهات تحت سقف واحد .

وينظم المعرض برعاية عدد من الشركات الحكومية والشركات الخاصة الكبرى ، تتمثل الرعاية كالتالي : الراعي البلاتيني بلدية مسقط ، الراعي الذهبي وزارة القوى العاملة

With the participation of more than 50 local and international companies ...



The opening of the Gulf Exhibition for Agriculture Fisheries and Animal in its second vision.

HE Dr. Ahmed bin Nasser Al-Bakri, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Fisheries sponsored the opening of the Gulf Exhibition for Agriculture and Fisheries and Livestock in Oman International Exhibition Centre, it was organized by the Ministry of Agriculture and Fisheries in co-operation with the Tripartite paper company for exhibitions and exhibition runs for 3 days, with the participation of more than 50 companies post of Oman, Italy, Malaysia, Malta, India, Egypt, Iran, Lebanon, Saudi Arabia, the United Arab Emirates. The exhibition is a unique platform to achieve economic diversification in the country and also an opportunity for those who are looking for an ideal investment opportunities with other countries, in the fields of agriculture and fisheries, livestock and through many of the companies gathered under one roof.

The participation of the Ministry of Agriculture and Fisheries

Ministry of Agriculture and Fisheries participated by a special corner in the Gulf Exhibition for Agriculture and Fisheries and Livestock in Oman

International Exhibition Centre organized by the Ministry of Agriculture and Fisheries in co-operation with the Tripartite paper company for exhibitions, it continued three days with the participation of more than 50 companies, and around this review Amal bint fakhri from the Department of developmental media at the Ministry of Agriculture, said "represented our participation in the definition of Visitors versions ministry, especially since the exhibition includes the participation of Arab and foreign countries, and it was necessary to highlight the ministry's efforts in the field of agriculture, animal husbandry and fishery, and where the opportunity was favorable knowing everyone the importance of executing Agriculture projects and Fisheries and the Ministry definition also location and social networking sites to explain to the visitors through the presence of ministry staff who in turn respond to all inquiries in the light of their jurisdiction.



مشاركة وزارة الزراعة والثروة السمكية

شاركت وزارة الزراعة والثروة السمكية بركن خاص في معرض الخليج للزراعة والثروة السمكية والحيوانية بمركز عمان الدولي للمعارض والذي تنظمه وزارة الزراعة والثروة السمكية بالتعاون مع شركة الورقة الثلاثية لتنظيم المعارض وأستمر ٣ ايام بمشاركة أكثر من ٥٠ شركة وتمثل مشاركة الوزارة بركن خاص وحول هذه المشاركة تحدثت أمال بن فحري من دائرة الاعلام التنموي بوزارة الزراعة قائلة "تمثلت مشاركتنا في تعريف الزوار بإصدارات الوزارة خاصة وأن المعرض يضم مشاركة دول أجنبية وعربية وكان لابد من إبراز جهود الوزارة في مجال الزراعة والثروة الحيوانية والسمكية و حيث كانت الفرصة مواتية نعرف الجميع بأهمية المشاريع المنفذة في الزراعة والثروة السمكية وأيضا التعريف بموقع الوزارة ومواقع التواصل الاجتماعي ويتم الشرح للزوار من خلال تواجد موظفي



الوزارة والذين بدورهم يردون على كافة الاستفسارات في ضوء أختصاصاتهم كما نقوم بالتعريف بدور الوزارة التي تعني بكل ما يختص بقطاعي الزراعة والثروة الحيوانية والسمكية حيث تعمل جاهدة على مواكبة التطورات العلمية في مجال الزراعة والأسمك والعمل على زيادة الإنتاج الزراعي وخاصة المحاصيل الإستراتيجية بهدف تنمية القطاع الزراعي والسمكي والحصول على الحد الأدنى من الأمن الغذائي من خلال تطبيق المشاريع المختلفة وكذلك تطبيق الطرق التكنولوجية في زيادة الإنتاج وتحسين النوعية التي تساهم في ديمومة الأمن الغذائي في السلطنة وتحسين سبل العيش للمزارعين"





بين انخفاض السعر وقلة الانتاج ...

انتهاء موسم صيد الصفيح بمحافظة ظفار

هذا وقد حددت وزارة الزراعة والثروة السمكية موسم الغوص لصيد الصفيح لهذا العام ٢٠١٤م خلال الفترة ١٨-٧ من الشهر الجاري وذلك استناداً لأحكام المادة (١/١٥) من اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية والصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤/٩٤) ديسمبر ، وكانت الوزارة خلال فتح الموسم تتابع عن قرب من خلال تواجد فرق الرقابة بالوزارة وبالتعاون مع قيادة شرطة محافظة ظفار للوقوف على تطبيق اللوائح والأنظمة والإجراءات المنظمة لموسم الغوص.

الرقابة

وقال المهندس سلمان بن خلف الصبحي مدير دائرة الرقابة والتراخيص السمكية بوزارة الزراعة والثروة السمكية : هناك قرارات ولوائح تنظم عملية صيد الصفيح وتم تحديد موسم صيد الصفيح هذه العام من ٧ الى ١٨ ديسمبر وتقوم الوزارة بدورها الرقابي خلال فترة الموسم حيث يوجد (٢٠) مراقب موزعين على نقاط محددة و (٤) محطات تفتيش ورقابة . ومن اهم الاجراءات التي يقوم موظف الرقابة التأكد من وجود الترخيص وسريان مفعولها وخلال هذا الموسم تم اصدار (٤٠٠٠) رخصة ، ودور الرقابة أيضا التأكد من الأدوات المساعدة للاستخراج بشرط تكون ادوات مصرحة ، وعدم السماح لمرتادي المناطق التي يتواجد فيها الصفيح والاطفال من الغوص .

واضاف : كما يتم التأكد من حجم الصفيح المستخرج حيث يقوم المراقب بقياس صدفه الصفيح والتأكد من حجمها الطبيعي الا وهو (٩ سم) وانوه في ذلك ضرورة

متابعة - محمود اليعقوبي

انتهى موسم صيد الصفيح بمحافظة ظفار وسجل أعلى سعر لبيع كيلو الصفيح (٣٥) ريالاً ، واعرب الغواصون عن استيائهم من انخفاض السعر مطالبين بشدة من تجار الصفيح الى رفع سعر الكيلو لتحقيق عائد مجزي لهم مبررين ذلك بأن الصفيح مورد رزق اساسي لهم ويعتبر من الثروات البحرية المهمة كما ان استخراجها ليس بالأمر السهل حيث يغوص الغواص في أعماق متفاوتة مواجها الافاعي السامة و التيارات القوية بالإضافة الى الحساسية الشديدة التي يتعرض لها جسم الغواص بسبب وجود الأعشاب الكثيرة في أماكن تواجد الصفيح .



م / سلمان بن خلف الصبحي

شاهد .. تصفح واسمع

جريدة عمان



www.omandaily.om



الآن .. شاهد .. تصفح واسمع جريدة عمان

- الموقع الإخباري المسموع للمكفوفين
- ادخل وقم بتحميل جميع الإصدارات بصيغة PDF
- الموقع الإخباري رقم ١ في السلطنة
- الموقع الإخباري الأسرع تحديثاً في السلطنة
- شاهد واسمع وتصفح جميع الإصدارات

حركة تجارية

تنتعش الحركة التجارية في مناطق تواجد الصفيح خلال موسم صيد الصفيح بحيث يؤدي موسم الصيد إلى زيادة الطلب على الخدمات المساعدة كإيجار العقارات وانتشار المطاعم ووجود الباعة المؤقتين خلال تلك الفترة بسبب العائد الاقتصادي الجيد لثروة الصفيح . ويعتبر الصفيح مصدراً هاماً للقطاع السمكي بالسلطنة حيث يدر عائد اقتصادي جيد على الغواصين وخاصة الذين ينتمون إلى المناطق التي يتواجد بها.

تأتي أهمية تنفيذ برنامج المسح السنوي لمخزون الصفيح في معرفة تأثير فتح الموسم على المخزون الطبيعي للصفيح والوقوف على صحة المخزون لهذه الثروة المميزة، كما ستوضح نتائج البرنامج حالة صحة المصيد بالنسبة لتوفر أعداد تجمعات الصفيح وتواجد الذكور والإناث بالقرب من بعضها البعض، إلى جانب توفير نتائج خاصة بالتطور في تركيبة المخزون للصفيح في مناطق تواجده لتحديد مدى التطور الذي سوف يطرأ عليه سواء بالسلب أو الايجاب



The end of the abalone fishing season in Dhofar

After the end of abalone fishing season in Dhofar governorate and recorded the highest price for the sale of a kilo abalone (35) rials, he Divers their dissatisfaction with the low price strongly demanding of abalone dealers to raise the price of a kilo of optimizing the return them, arguing that that the abalone resource Rizk essential to them and is one of the important marine resources as the extraction is not easy dive where the diver in varying depths facing poisonous snakes and strong currents in addition to severe allergies suffered by the diver's body due to the presence of the many herbs in the whereabouts of abalone.

This has been identified and the Ministry of Agriculture and Fisheries diving season to catch abalone for this 2014 m during the period 7-18 of the month, based on the provisions of Article (15 / a) of the Regulations for the Law of fishing and the protection of water resources and living issued by Ministerial Decree No. (4/94) in December, and the ministry during the open season, closely following by the presence of

the control teams of the ministry in collaboration with the Dhofar Governorate police Command to determine the application of rules and regulations and procedures governing the diving season.

The engineer Salman bin Khalaf Al Subhi Director of Audit Department Fish and licensing at the Ministry of Agriculture and Fisheries said: There are decisions and regulations governing hunting process abalone were identified abalone fishing season this year from 7 to December 18, the ministry is doing its part oversight during the season where there is a (20) Monitor distributors on specific points and (4) inspection stations and control. Among the most significant actions taken by the control employee make sure there is a license and its entry into force and during the season was released (4000) license, and the role of supervision also make sure the utilities to extract the condition be tools, stating, and not to allow attendees areas where abalone and children of diving exist.



سعود العمري

بشكل واسع جدا في الصين وكوريا الجنوبية وفي دول اخرى مما يجعل هذه الدول الاستغناء عن الصفيح المستورد . كما ان الصفيح المستزرع سعره منخفض مما يعني انه سيلقي ضلله على سعر الصفيح الطبيعي . وفي نهاية المطاف ان المستهلك النهائي عند طلبه لطبق الصفيح من المطاعم المتخصصة لن يسأل من أين استقدم هذا المنتج .

وفي اليوم الثالث من فتح موسم الصيد وبالتحديد في منطقة حديين أمدهم الغواصون على قرار التوقف عن الغوص بسبب انخفاض سعر كيلو الصفيح الى ١٥ ريال مطالبين بذلك من التجار بتعديل السعر لتحقيق المردود المالي مبررين ذلك بأن الصفيح مورد رزق اساسي لهم ويعتبر من الثروات البحرية المهمة ناهيك عن التعب الشاق من عملية الغوص .

انخفاض كثافة الصفيح

انتهت مؤخرا وزارة الزراعة والثروة السمكية من تنفيذ برنامج مسح مخزون الصفيح في خمس مواقع والتي تعتبر مواطن تواجد الصفيح بالسلطنة لتنفيذ الدراسة وهي مرباط ، وسدح ، وحديين ، وحاسك ، وشربثات أظهرت نتائج مسح مصائد الصفيح الى ان معدل تواجد الصفيح (الكثافة) يساوي ٠.٢٠ صفيح/٢م خلال العام ٢٠١٤م وانخفضت الكثافة بنسبة ١٦٪ اعن مستواها في ٢٠١٣م والذي بلغ ٠.٢٤ صفيح/٢م اضافة الى انخفاض كثافة الصفيح في جميع مناطق الدراسة باستثناء ارتفاع بسيط في مرباط وأظهر المسح ان أكثر الانخفاض في الكثافة حدث بحديين (٢٨٪) وسدح (١٩٪) وهناك ارتفاع متوسط أحجام الصفيح بين العام ٢٠١٣م و٢٠١٤م من ٦.٢سم إلى ٧.٥سم. وبين المسح ان ما يقارب ١٦٪ فقط من الصفيح أكبر من الحجم القانوني (٩سم) خلال العام ٢٠١٤م. كما ان الانخفاض في أعداد المواليد مؤثر خطير قد يؤثر على الكميات في المواسم القادمة علاوة على انخفاض طفيف بمعدل تجمع الصفيح في جميع المناطق.

تعاون التاجر بعدم شراء الصفيح أقل من الحجم المصرح به من الغواص .

الغواص

وقال الغواص مسعود سعيد العمري : لي باع طويل في صيد الصفيح حيث اغوص منذ ٦ سنوات تقريبا وان صيد الصفيح هو الغوص الى الأعماق لاستخراجه ...

فترة الموسم

وعن الفترة المحدد لموسم الغوص لصيد الصفيح : قال : فترة تحديد الموسم (١٨-٧ ديسمبر) ليست مناسبة نظرا لبرودة الجو وهيجان البحر كما ان عدد الأيام لصيد الصفيح (١٢) يوما هي ليست كافية .

وعن الأسعار قال هي منخفضة حيث بلغ أعلى سعر للكيلو في الأيام الأولى من بدء الموسم الى ٣٠ ريال ، ومقارنه في الأعوام الماضية سعره يتراوح ٧٠-٦٠ ريال ، واثوق سبب انخفاض السعر يرجع الى ان التجار يوجد لديهم مخزون العام الماضي ولم يباع الى اليوم والسبب الاخر ان بعض الدول قامت بعملية استزراع الصفيح وتوفيره في الاسواق على مدى العام الأمر الذي نتج عنه تشبع الاسواق العالمية .

التاجر

وقال الدكتور عبدالله بن علي العمري تاجر صفيح : عادة ما يصدر إنتاجنا من الصفيح الى هونج كونج التي تعتبر بوابة الصين التجارية وخاصة في المنتجات البحرية وتحديدًا الصفيح ، بالإضافة الى الاسواق الاخرى والتي غالبا ما تستقبل كميات محدودة بين فترة واخرى مثل سنغافورة وتايوان .

وعن كمية الانتاج هذا العام قال : في الحقيقة الانتاج ليس ضعيف ولكنه ليس وفقا للطموح او وفقا للمتوقع مقارنة بالإنتاج الكبير الذي كان في عام ٢٠١١م.

أسباب انخفاض السعر

وعن انخفاض سعر الصفيح قال عبدالله العمري : هناك اسباب اهمها تراجع الطلب على الصفيح في الاسواق العالمية وهذا نتيجة استخدام تقنية استزراع الصفيح



د / عبدالله بن علي العمري



مشروع "تطبيق أساليب التقنية الحيوية والتربية والتحصين لمقاومة أمراض الصدا وتحمل الجفاف والملوحة لمحصولي القمح والشعير" بالتعاون مع الوكالة الدولية للطاقة الذرية ممول من صندوق التنمية الزراعية والسلمكية (الجيل الأول)
تاريخ الزراعة: ٢٠١٤/١١/٢٥

صندوق التنمية الزراعية والسلمكية

نماذج من المشاريع الزراعية البحثية للتصدي للآفات والأمراض التي تصيب محاصيل القمح والشعير والطماطم بسلطنة عمان



أولاً: مشروع تطبيق أساليب التقنية الحيوية والتربية والتحصين لمقاومة أمراض الصدا وتحمل الجفاف والملوحة لمحصولي القمح والشعير:

حيث يقوم فريق بحثي من المديرية العامة للبحوث الزراعية والثروة الحيوانية بوزارة الزراعة والثروة السلمكية بتنفيذ المشروع بالمحطات البحثية (جماع بمحافظة الداخلية ومحطة غطفان بمحافظة شمال الباطنة) وبعض الحقول الإرشادية. حيث ان الهدف الرئيسي للمشروع إيجاد ومعرفة أهم أنواع القمح والشعير المقاومة للملوحة والجفاف وكذلك مرض صدأ الساق الذي يصيب هذا المحصول الرئيسي والمهم.

ومن أهم ما تحقق من إنجازات تم جمع وحفظ الأصناف المحلية من القمح (صنين و كولى و سريعاً و ميساني وحميرا و شوبرا، إضافة إلى سلالات الشعير المحلية مثل جماع ٥١ و جماع ٩٨ و دوراقي).

وتتدرج الأنشطة لتنفيذ المشروع كالتالي :

إجراء المسوحات الميدانية والحقلية لمختلف محافظات السلطنة لجميع السلالات المحلية من القمح والشعير.

زراعة وتقييم المدخلات الوراثية والسلالات المحلية من القمح والشعير لصفة المقاومة/الحساسية للجفاف والملوحة والأصداء.

زيارة لأحدى المؤسسات العالمية (بحثة / أكاديمية) في مجال التقنيات الحيوية وتربية النبات و الوقاية (القمح و الشعير).

زراعة أفضل المدخلات الوراثية لأختيار الآباء والسلالات للبدء ببرنامج عملية التهجين وإجراء عملية التهجينات للآباء المختارة.

دراسة التباينات الوراثية للمدخلات الوراثية المحلية والمشعة من القمح والشعير.

في الحقل المكشوف وتحت المظلات بالتعاون مع المديرية العامة للزراعة بالباطنة. حيث نفذت عدد من الزيارات الميدانية لمزارع الطماطم في ولاية السويق وجمعت عينات من محصول الطماطم بتلك المزارع وتم إجراء الفحوصات لهذه العينات ولم يسجل عليها مرض اللفحة المتأخرة.

أما على مستوى التجارب المخبرية فإنه تمت زراعة عزلات فطر (فيتغورا إنفستنس) على أوساط غذائية تمهيدا لاستخلاص الحمض النووي وأجراء تفاعل السلسلة المتبلر باستخدام بادئ جيني متخصص. وكذلك جاري الإعداد لتجربة تقييم المبيدات الفطرية المتوفرة لمكافحة مسبب اللفحة المتأخرة تحت ظروف المختبر. وكذلك تم إعداد قائمة بأصناف الطماطم هجين تم تقييمها في أمريكا كأصناف تحمل صفة المقاومة لمرض اللفحة المتأخرة، وتم مخاطبة شركات محلية لجلب عروض لتوريد هذه الأصناف. وفي محطة البحوث الزراعية بصحار تمت زراعة خمسة أصناف طماطم في الحقل بهدف تقييم حساسيتها للإصابة بمرض اللفحة المتأخرة حقلياً.

صدأ الساق لسلالة 99 وول نظرا لعدم تسجيل هذا المرض في السلطنة حتى تاريخه.

ثانياً : مشروع رصد وتشخيص سلالات مرض اللفحة المتأخرة على محصول الطماطم في محافظتي شمال وجنوب الباطنة:

يهدف المشروع الى تنفيذ حملة اعلامية للتعريف بالمرض للغبين والمزارعين. ومسح إصابة محصول الطماطم بهذا المرض في محافظتي الباطنة. و تشخيص وتحليل سلالات الفطر الموجودة بالسلطنة وإيجاد الطول الآمنة من الحد من انتشار المرض. بالإضافة الى تحديد الأصناف المقاومة للإصابة بمرض اللفحة المتأخرة وذات جودة وإنتاجية ملائمة للزراعة تحت ظروف السلطنة.

ومن أهم ما تحقق من إنجازات للمشروع إعداد مطويات وملصقات عن أعراض ومسببات وطرق الوقاية من مرض اللفحة المتأخرة على محصول الطماطم، وحيث العمل جاري على المسح الميداني الشامل لزراعات الطماطم في ولايات محافظتي الباطنة، يتضمن المسح حصر مساحات الطماطم





ومن أهم إنجازات المشروع :

مشاريع القطاع الحيواني :

مشروع وحدة بحثية لحفظ وصيانة وإكثار ماعز الجبل الأخضر

– تم الانتهاء من اعمال إنشاء الحضيرة رقم(١) للحيوانات.

– تم توفير كرفانة لتخزين الادوية البيطرية والمعدات الخاصة بالمشروع.

– تم توفير (١٠) طن من الاعلاف المركزة وعدد (٣٠٠) بالة من الحشائش الجافة للوحدة.

– باشر الطبيب البيطري محمد عبدالجواد مليكة العمل في الوحدة البحثية.

– تم خلال الاسبوع الاخير من شهر مارس ٢٠١٤ نقل قطيع النواة من محطة البحوث الحيوانية بوادي قريات للوحدة البحثية بالجبل الاخضر حيث تكون القطيع من (١٠٧) رأس من ماعز الجبل الاخضر بواقع (٥١) اثنى بالغة و (٥٦) مولود.

– الانتهاء من أعمال إنشاء الحضيرة الثانية والتي تحتوي على خمس حظائر داخلية ومخزن أعلاف مركزة ومعازل للحيوانات.

– تم نقل عدد (٦) ذكور ناضجة من سلالة ماعز الجبل الأخضر من محطة البحوث الحيوانية بوادي قريات إلى الوحدة البحثية بالجبل الأخضر لإستكمال قطيع النواة.

– بدأت مجاميع التلقيح لموسم ٢٠١٤ وذلك لعدد (٥١) اثنى مقسمة إلى (٥) مجاميع تلقيح.

الذي تنفذه المديرية العامة للبحوث الزراعية والحيوانية. وتعتبر سلالة ماعز الجبل الأخضر من أهم سلالات الماعز الموجودة بالسلطنة من حيث القيمة الاقتصادية ونظرا للإقبال الشديد على هذه السلالة سواء من المستهلكين المحليين ومن بعض الدول المجاورة فان ذلك أدى إلى تناقص أعدادها والإخلال بتركيب قطعان هذه السلالة. لهذا جاءت فكرة استحداث وحدة بحثية لماعز الجبل الأخضر في نيابة الجبل الأخضر، والبدء في تسجيل وترقيم سلالات الماعز المحلية الموجودة في المنطقة والأهتمام بعملية التحسين الوراثي لهذه السلالة .

ويهدف المشروع الى المحافظة على سلالة ماعز الجبل الأخضر في موطنها الأصلي. وحفظ وصيانة هذه السلالة من التدهور الوراثي والخلط العشوائي . التحسين الوراثي لهذه السلالة بما يحفظ استخدامها، وتربية وإكثار هذه السلالة وتوزيعها على المربين بالجبل الأخضر.



ومن المشاريع الممولة من الصندوق في هذا الجانب :

أولا : مشروع تطوير برنامج لرصد ومراقبة الشارخة في سلطنة عمان من خلال انشاء مزرعة تجريبية.

ويهدف تحديد أفضل الإجراءات لحماية الشارخة العمانية من الصيد الجائر والحد من الصيد غير القانوني . كان لابد من اتخاذ القرارات والتشريعات لحماية هذه الثروة. حيث ظهرت الحاجة الى تقييم شامل ووضع خطة لإدارة مصائد الشارخة ورفع فعاليتها ، و المحافظة على مواطن مصائد الشارخة من خلال إستخدام معدات صيد صديقة للبيئة.

أظهرت الدراسات انه يوجد نوعان منها بالسلطنة يتم استغلالهما تجاريا هما: (شارخة الصخور) وتتواجد في محافظة ظفار والوسطى والشرقية، و(الشارخة الملونة) وتتواجد في محافظتي مسقط ومسندم وبشكل أقل في محافظة الباطنة.

– تم عمل دفع غذائي للإناث قبل موسم التلقيح للحصول على أعلى نسبة خصوبة ومعدلات توأمية مرتفعة.

– تم تجديد عقد الطبيب البيطري بالوحدة البحثية للعام الثاني ٢٠١٥.

– يتم التنسيق لإقامة يوم حقلي لمربي الثروة الحيوانية بناية الجبل الأخضر يتم من خلاله التعريف بالمشروع وأهدافه.

– تم زيارة الوحدة بعد نقل الحيوانات من محطة البحوث الحيوانية بوادي قريات.

مشاريع القطاع السمكي

حظي القطاع السمكي في السلطنة خلال العقد الماضي على اهتمام متزايد كونه يشكل أحد المكونات الهامة الداعمة لأستراتيجية الحكومة في تنويع مصادر الدخل وكونه يشكل مورد اقتصادي مهم يضطلع بدورا فاعلا في الجهود الحثيثة لتحقيق تنمية اقتصادية وأجتماعية من خلال رفع مساهمته في الناتج المحلي، وتوفير فرص عمل جديدة، وتعزيز الأمن الغذائي في البلد هذا من جهة ومن جهة اخرى تتميز مياه السلطنة بتنوع كبير في الموارد والثروات البحرية ذات القيمة الاقتصادية، ومن بين أهم تلك الموارد هي مصائد الشارخة والتي تأتي في المرتبة الثانية بعد الصفيح. لكونها تشكل موردا اقتصاديا فاعلا في أنواع الثروات البحرية في مياه السلطنة البحرية.





وكمياتها ، إضافة إلى كل عوامل الحياة والظروف المؤاتية لنمو الصفيح . وقد اشارت النتائج إلى توفر الظروف الجيدة لنقل صغار الصفيح إلى هذه المواقع الجديدة ، وعلى أثر ذلك تم نقل ٣٠٠ من صغار الصفيح المستزرع في محطة التربية في مرياط إلى شريثات وتمت متابعة نشاط هذه الصغار في البيئة الجديدة وعلى اثر النتائج الجيدة التي تم الحصول عليها تم الغاء أكثر من عشرة الف من صغار الصفيح والتي تبلغ معدلات اطوالها (٢,٥-٢) سنتيمتر . كما تم نقل (٣-٤) الف من صغار الصفيح المستزرعة إلى بعض المواقع في مرياط التي تعرضت للاستنزاف . وفي منطقة حاسك تم الغاء أكثر من ٢٠٠٠ من صغار الصفيح المستزرع في المحطة .

وقد تم وضع خطة لإجراء مسح في غضون بين (٣-٤) أشهر للتعرف على مدى استجابة للبيئة الجديدة وقياس معدلات النمو للصفيح كما تم وضع برنامج لتوفير الغذاء الحي الذي سيستخدم للتغذية . ومن هنا يتوقع تحديد مواقع جديدة تكون صالحة لإلقاء الزريعة وتعيين البيئة المثالية لرعاية الأمهات لتستخدم في عملية التفريخ ولتستكمل خطة المشروع في الغاء أعداد كثيرة أخرى من الزريعة في المناطق التي يقل تواجد الصفيح فيها وتحديد الوقت الأنسب لإلقاء زريعة الصفيح . ويرافق ذلك إنتاج الغذاء الحي المستخدم في تغذية صغار الصفيح وسيتم الوقوف على المتطلبات الإدارية والفنية لحماية المناطق التي تم فيها إلقاء زريعة الصفيح .

وتتكاثر ستكون جزءاً من الصفيح الطبيعي في تلك المنطقة ليلقى مستداماً . وقد قامت إدارة المشروع على الاستفادة من الصفيح المستزرع بوحدة الأستزراع بمرياط وذلك لتنفيذ الأهداف الموضوعة له . أن إعادة توطين الصفيح في المناطق التي أنقرض أو أصبح شبه منقرض منها نتيجة لكثير من العوامل الطبيعية التي تعرض لها مثل المد الأحمر والغير طبيعية مثل الصيد الجائر وصيد الأحجام الصغيرة والممارسات الغير قانونية خارج موسم الصيد ، وحيث أن إمكانية الاستفادة من نتائج المسوحات والدراسات السابقة المتعلقة بإعادة توطين الصفيح وتحديد المناطق المؤهلة لذلك قد اعتمدت في الخطة إدارة المشروع . ومن أهم ما تحقق من نتائج تنفيذ عملية مسح للمناطق التي سبق وأن اشارت بعض الدراسات إليه عن وجود نقص كبير في كميات الصفيح أو عدم وجود أي كمية من الصفيح جراء تعرضها إلى الاستنزاف الشديد من قبل الغواصين . حيث اشارت نتائج المسح أن (شريثات) قد استنزفت بالكامل ولتأتي خطة المشروع الجديد إلى توطين صغار الصفيح الجديدة .

لقد سبقت عملية التوطين تنفيذ عدد من الدراسات البيئية كدراسة طبيعة أرض البحر سواء كانت رملية أو صخرية ، أنواع وكميات الأعشاب البحرية الموجودة فيها أو إذا كانت المناطق قد تعرضت للتلوث ، أنواع الأحياء البحرية وأحجامها



ثانياً :مشروع توطين الصفيح العماني

حيث تعتبر مصائد الصفيح أحد أهم الموارد الاقتصادية السمكية في سلطنة عمان المنفردة دون غيرها من الدول الإقليمية بتداول صيد هذا النوع النادر من الرخويات ذو القيمة الغذائية العالية تجارياً في المناطق الساحلية الممتدة من مرياط إلى شريثات.

ونظراً لتزايد الطلب العالمي على استهلاك الصفيح خصوصاً من دول شرق آسيا أدى ذلك إلى صيده بشكل جائر والذي سبب تناقصاً في تجمعات الصفيح في كل من مرياط ، سدح ، حديين وحاسك وأنقرضها بشكل شبه تام في شريثات . وبناء على النتائج الإيجابية لتجارب مشروع تطوير طرق تعزيز الصفيح في سلطنة عمان ، والتي أظهرت نتائج التجارب الأولية لإلقاء الزريعة في بيئة الصفيح الطبيعية نسب بقاء عالية (ما يقارب ٨٠% خلال ٩٠ يوماً) وكذلك زيادة في نمو الزريعة من موقع إلى آخر . هذه النتائج أثبتت إمكانية إلقاء الزريعة بأعداد أكثر لتسهم في إعادة تعزيز المخزون الطبيعي للصفيح الذي تم استنزافه بشكل مفرط في السنوات الأخيرة .

حيث أن المشروع الذي تم تمويله من صندوق التنمية الزراعية والسمكية أجرى المزيد من المسوحات لتحديد المناطق الصالحة لإلقاء الزريعة . أن هذه الزريعة التي تبقى لتكبر

ومن أهم إنجازات المشروع بهذا الشأن تم تجربة استخدام معدة صيد بديلة أثبتت أن أعلى مردودية للأقفاص المطوية كانت في الأعماق التي تتراوح بين ٥ و ١٥ متر في المناطق المتراوحة بين الصخور و الرمل . و بلغت المردودية القصوى للأقفاص المطوية بالنسبة إلى الشارقة حوالي ٧ كجم للأقفاص الواحد خلال (١٢) ساعة وكذلك أثبتت الأقفاص العمانية التي تمت تجربتها كفاءتها العالية في اصطياد الشارقة وحصلت على اشادة وأهتمام كبير بين من صيادين المنطقة . وحيث تم تحديد أصغر طول مسموح بإصطياده بـ ٨٠ ملم (طول الدرغ الواقي) .

وكذلك ضمن أهداف المشروع المستمر تنفيذها إنشاء مزرعة بحرية تجريبية من الشعاب الصناعية ، حيث تم الاتفاق على إقامة المزرعة مع إحدى الشركات المتخصصة بمحافظة جنوب الشرقية (ولاية الأشخرة) بمساحة تقديرية قدرها ٢٥٠٠ متر مربع وبعمق يتراوح بين (٨-١٠) متر وبعدد (٢٠) من الشعاب الصناعية . وكمرحلة أولى يتم مسح بحري شامل لمعرفة خصائص قاع البحر ومدى تأثير الموقع بالتيارات البحرية ، لكي يتم تصنيع الشعاب الصناعية التي تتناسب مع الموقع وتعزز مخزون الشارقة وفي المرحلة الأخيرة سيتم انزال الشعاب الصناعية في المواقع التي سيتم الاتفاق عليها حيث سيتم تحديد المواقع باستخدام جهاز تحديد المواقع (GPS) .





the eastern and interior where they were conducting studied in terms of germination percentage and the number of forest vegetative, plant height and number of days from planting to flowering and number of days from planting to maturity and production.

Second, project monitoring and diagnosis of late blight on tomato crop strains in the provinces of North and South Batinah project aims to implement a media campaign to publicize the disease for technicians and farmers. The survey injury "tomato crop" this disease in the provinces of Internal Medicine the diagnosis and analysis of fungus strains in the Sultanate find safe solutions to limit the spread of the disease. In addition to identifying resistant varieties infected with late blight and the quality and productivity of agriculture and appropriate under the circumstances of the Sultanate.

Livestock sector projects:

Project and research unit for the preservation and maintenance and propagation of the Green Mountain Goats

Which is implemented by the Directorate General of Agricultural and Animal Research. Green Mountain's goat breeds are the most important in the Sultanate in terms of economic value and because of the high demand on this strain of both local consumers and some neighboring countries, it has led to a decline in their numbers and prejudice installed herds of goats This strain is a strain. The idea of the development and research unit of the Green Mountain goats came in behalf of Green Mountain, and start recording and numbering local goat breeds in the area and attention to the process of genetic improvement of this strain.

The project aims to preserve the breed green mountain goats in their native habitat. And the preservation and maintenance



nance of this strain of genetic deterioration and confused random. Genetic improvement has done. Breeding propagation of this strain distributed to educators the Green Mountain.

Fisheries sector projects

The fisheries sector in the Sultanate during the past decade received a growing interest in being a one of the important components in support of the government's strategy to diversify sources of income and being an important economic resource play a role player in the strenuous efforts to achieve economic development and social by raising its contribution to the gross domestic product, and to provide new job opportunities and to promote food security in this country, on the one hand and on the other hand, the Sultanate is characterized by a large diversity of water resources in the economic value of marine and wealth, and among the most important of these resources are traps which comes in second place after abalone.

Projects financed by the Fund in this side:

First, the project developed a program to monitor and control Carkh in the Sultanate of Oman through the establishment of an experimental farm in order to determine the best action to protect the Omani Carkh of poaching and the reduction of illegal fishing. It was necessary to make decisions and legislation to protect this wealth. Where the need appeared to be a comprehensive assessment and plan for fisheries management Carkh and raise efficiency, and maintain a citizen traps Carkh through the use of environmentally friendly fishing equipment.

Secondly, the project resettlement of Oman where abalone fishery is considered one of the most important economic fishery resources in the Sultanate of Oman individual without other regional countries to trade hunting this rare type of mollusk with a high nutritional value commercially in the period from Mirbat to Sharbathat coastal areas.



الشباب بيبة

لرؤية ملونة للعالم



شباب

افتح بابك لأحدث الأخبار واللقاءات
والحوارات وأخبار الرياضة والموضة
والسياسة والفنون والرحلات...

الموقع الإلكتروني: www.shabiba.com

الموقع على الهاتف النقال: www.eshabiba.com

AGRICULTURE & FISHERIES DEVELOPMENT FUND

Models of agricultural research projects to address the pests and diseases that infect wheat, barley and tomato crops in the Sultanate of Oman

First, the application of biotechnology and breeding methods and improvement of resistance to rust diseases and tolerance to drought and salinity of the wheat and barley crops, where the research team from the General Directorate of Agricultural Research and Livestock Ministry of Agriculture and Fisheries, the implementation of the project research stations and some fields province Project indicative. Where the main objective of the project to find and learn the most important types of wheat and barley resistance to salinity and drought, as well as stem rust, which affects the main crop and important disease.

Activities range for the implementation of the project are as follows:

conduct field surveys and field for the various governorates of the Sultanate for the collection of local breeds of wheat and barley

Agriculture and evaluation of genetic input of local strains of wheat and barley recipe for resistance / susceptibility to drought, salinity and resonances

A visit to one of the international institutions (research / academic) in the field of biotechnology and plant breeding and Prevention (wheat and barley)

Best genetic input agriculture to choose parents and strains to start the program hybridization process and the process of making crosses for parents selected

Study of the genetic variations of local and radioactive genetic input from wheat and barley

Among the most significant achievements have been collecting and preserving local varieties of wheat (Sannine, Cole, quickly, Misani, donkeys and Chuire, in addition to local barley strains such as brakes 51 and 98 and rein).

Conduct laboratory experiments have been exposing the seeds of a local varieties of wheat and barley to gamma rays in order to develop mutations out and then was the first generation of seeds that have been cultivated (M1) at two locations in

يتسوقون. لولو عملاق التجزئة هو دائما قيد التشغيل ولديه امكانية التسويق التي تمجد الشركات المحلية وبرز كأقوى حليف للبلاد في لتنظيم مثل هذه المبادرات.

وقال أنانت أي. في. المدير الإقليمي في لولو سلطنة عمان "مهرجان المنتجات العمانية الذي يقام في كل واحد من فروعنا، يعمل على توفير منصة ممتازة لجميع أصحاب المشاريع العمانية للوصول إلى قاعدة أكبر.

خلال الحملة الترويجية المنتجات العمانية ستحتل مركز الصدارة على الرفوف في محلات لولو في جميع أنحاء سلطنة عمان. من الفواكه والخضروات الطازجة إلى السلع الاستهلاكية سريعة الحركة ومجموعة كبيرة من السلع الأخرى المصنعة محليا ، سيتم التعامل مع أفضل المنتجات الزراعية العمانية والشركات المصنعة خلال هذا العرض.

وقد ساعد نجاح الحملات مماثلة الماضية التي أطلقتها مجموعة لولو في توليد استجابة كبيرة. حيث ان التجول في رحلة بسيطة إلى مراكز التسوق يتحول إلى تجربة احتفالية تماما، ومهرجان المنتجات العمانية من المؤكد أنه سيلقى استقبالا جيدا من قبل عملاء لولو وسيكون أيضا فرصة تسويقية كبيرة للمشاركين المحليين.



لولو

اللولو تروج للمنتجات العمانية

العالية للمنتجات العمانية بسبب انتشارها الجغرافي على نطاق واسع. وحقيقة أنها تنتشر بشكل استراتيجي في جميع أنحاء سلطنة عمان للتأكد من أن حملتنا ستحصل على فرصة للعرض على نطاق واسع للمنتجات."

سوف يقام هذا العرض في جميع فروع لولو في السلطنة ، وسيتم عرض مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية العمانية بالإضافة إلى مجموعة واسعة من السلع الأخرى من الصناعات التحويلية العمانية في قطاع تجارة التجزئة. كل المنتجات التي تم تحديدها لها مكانتها الخاصة، كما سيتم للعملاء القاء نظرة فاحصة على كل سلعة وهم

اعلنت مجموعة لولو في سلطنة عمان بمناسبة بدء السنة الجديدة عن العرض الترويجي للمنتجات العمانية. إن هذا العرض يأتي احتفالا بالمنتجات العمانية، وعرض أفضل المنتجات المحلية والبضائع للجمهور عبر مجموعة واسعة من القطاعات. وهذا العرض الترويجي واسع النطاق يشكل جزءا من سلسلة من المبادرات التي يقوم بها لولو لتسليط الضوء على أفضل المنتجات المصنعة محليا. وتركز الحملة على رسم اهتمام المستهلكين على المنتجات المحلية من خلال تسليط الضوء على جودتها والمكانة المتفوقة المماثلة للعلامات التجارية العالمية الأكثر شعبية. حيث تم الافتتاح الكبير لهذا الحدث في لولو بوشر تحت رعاية سعادة الدكتور حمد بن سعيد العوفي وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية بتاريخ ٣ فبراير بمناسبة بدء هذا المهرجان الذي سيستمر لمدة ١٢ يوما من المقرر أن يستمر حتى ١٤ فبراير. وهذا العرض الترويجي يقام تحت رعاية المؤسسة العامة للمناطق الصناعية في سلطنة عمان و أيضا إحياء ذكرى يوم الصناعة العمانية الذي يوافق ٩ فبراير.

وتعليقا على هامش الافتتاح، قال سعادة الدكتور حمد بن سعيد العوفي "، متاجر لولو هايبرماركت اصبحت حليفا طبيعيا بالنسبة لنا في حملتنا لنشر الوعي حول الجودة





Omani products take the centre stage at Lulu

Muscat: 03/02/2015: Keeping up its promise of constantly promoting Omani products and industries, Lulu Group Oman is marking the start of the New Year with the Omani Products promotion. As the theme suggests, the promotion is a celebration of Omani products, showcasing to the public the best of local produce and merchandise across a wide range of segments. The extensive promotion forms part of a series of initiatives by Lulu to showcase the best of locally manufactured products. The campaign focuses on drawing consumer interest to local products by highlighting their quality and superior stature that are comparable to popular international brands. Lulu Baushar saw a grand inauguration of this event under the auspices of H.E. Dr. Hamed bin Saeed bin Hamed Al-Oufi, Undersecretary, Ministry of Agriculture & Fisheries Wealth on the 3rd of February marking the commencement of this 12 day festival due to be on till the 14th of February. The promotion held under the auspices of the, Public Establishment for



Industrial Estates in Oman (PEIE) will also commemorate the Oman Industrial Day earmarked on the 9th of Feb.

This festival spread across all Lulu branches in the Sultanate, will showcase a variety of Omani food products in addition to an array of other goods from the Omani manu-

facturing industries in the retail sector. Each product set in its own niche, enables customers to take a closer look at each item while they shop; and those of interest are always available for sale to take home. As with Lulu's other endeavors that support and encourage native enterprise, Lulu has spared no effort to guarantee Omani merchandise the recognition they deserve. The retail giant is always front-running marketing drives that extol local enterprise and

has emerged as the country's strongest ally in the organizing of such initiatives.

During the promotion, Omani products will occupy the center stage on shelves at the Lulu outlets around Oman. From fresh produce to FMCG products and a host of other locally manufactured goods, shoppers will be treated to the best of what Omani growers and manufacturers have to offer. Over the years that it has been supporting and promoting Omani products, Lulu has witnessed a distinct interest for locally cultivated goods, particularly in the produce department.

The past success of similar campaigns launched by Lulu Group has helped in generating a great response. Turning a simple trip to the mall into a completely festive experience, the Omani Products Festival is sure to be well-received by Lulu's customers and it will be also a great marketing opportunity for the local participants. Given the cosmopolitan clientele and culture of Lulu, the Omani Products promotion will bring the citizens closer to the rich culture of the nation.



Espeto Gaucho ,Brazilian Restaurant ,first time Churrascaria experience in Oman

Espeto gaucho boasts of carrying forward or re-living the age old authentic way of Brazilian dining in experience ,In Espeto Gaucho the Churrascaria concept takes one through a one of its kind gastronomic experience ,It's an unlimited service of the Brazilian cuisine following a Rodizio concept ,where in the various meat cuts /Lamb /chicken and vegetarian options are served fresh on the table ,marinated in Brazilian Chefs secret spices and grilled to your liking and carved fresh each time on the table

while the waiters are not waiters but Passadors{grill masters}who work very closely with the kitchen brigade to achieve the right balance of the meats /lamb/chicken marinate which is the most crucial stage of getting the Churrasco right

Brazilian chefs in Espeto Gaucho work together with the Passadors to create a right marinade and the marinating is carried out for all the meat cuts /lamb /chicken to be grilled on a specially designed Churrasco grill ,Chefs keep a very close focused eye on the right grilling and doneness of the meats and Lambs/chicken and the Passadors are than ready to entice and delight the diners waiting in the restaurant dining area to go through the Brazilian culinary journey ,Where in one is guided to choose the salads from the salad Island and then the Soup of the day is yet again one surprise awaiting you , along with Pão de queijo (famous Brazilian delicacy, appreciated worldwide)

Cassava flour bread with cheese served as a complimentary bread basket on the table

There is very unique way of controlling the food service on the table ,by the help of Green or Red card placed on the table, Green side up signifies that one is ready to receive the best of the carved cuts from Passadors and the journey is never ending if not controlled by turning the card with red side up

Passadors continue bringing the best of the prime cuts on the table grilled to ones liking and then asking for options for Lamb/chicken/veggies

One can also take a pause by turning it to red and then turning it back to green ..

The last but not least and the most amazing experience is the options of choosing as many

الذوق الرفيع والتجربة الفريدة في المطعم البرازيلي إسبتو غاوتشو

يقع مطعم إسبتو غاوتشو من ضمن سلسلة مطاعم الكهف السبعة، وهو أول مطعم برازيلي في عُمان ينقل لكم الخبرة التشوراسكاريا، ويمضي قدماً في تقديم الطعم البرازيلي ذي الطعم الأصيل والتجربة الفريدة من نوعها، ويأخذ مفهوم التشوراسكاريا حيزاً من خلال تذوق الأطعمة المميزة بالكرم، إضافة إلى الخدمة غير المحدودة من المطبخ البرازيلي، حيث تأتي الوجبات بدون توقف وإلى ما لا نهاية من مختلف خيارات اللحوم والدجاج والأصناف النباتية الطازجة، منكهة بذوق أشهر الطهاة البرازيليين، إضافة إلى التوابل السرية، والمشاوي التي ترضي خاطر الزبون، وتقدم على شكل منحوتة في كل مرة على الطاولة.

تجربة المطعم:

عند الدخول إلى مطعم إسبتو غاوتشو تستقبلك الوجوه البشوشة مرافقة إياك إلى الطاولة التي تختارها، وأول ما يقدم لك على طاولتك بطاقة تحمل وجهين بلونين: الأحمر والأخضر، وطالما أنك تبقي بطاقتك على اللون الأخضر لا تزال أطباق الطعام تتهاوت على طاولتك إلى أن تقلبها للون الأحمر في إشارة منك إلى حالة الشبع أو لربما استراحة بسيطة ومعاودة الطعام فيما بعد.

تبدأ وجبتك بتناول المقبلات بشتى أنواعها من أصابع الذرة المقلية مع البطاطا الحلوة بطعمها اللذيذ، إلى الحساء اليومي ولكل يوم حساءه المختلف عن الآخر، وبعدها تنتقل إلى ما يسمى بجزيرة السلطة، وفيها ما لذ وطاب من أنواع مختلفة من السلطات بنكهات مختلفة تتداخل فيها الأطعمة الحلوة والحامضة بأن واحد، إلى أن تتوافد الأطباق الرئيسية.

النوادل في مطعم إسبتو غاوتشو هم سادة الشواء، ويلقبون بالباسادورز الذين يعملون بشكل وثيق جداً مع لواء المطبخ؛ لتحقيق التوازن الصحيح من اللحوم المختلفة، منها لحم الضأن والدجاج.

يعمل الطهاة جنباً إلى جنب مع الباسادورز لخلق أجود أصناف الطعم البرازيلي، إذ أنه حتى للخبز نكهته اللذيذة بالطعم المشوي. لا تنتهي هذه التجربة المدهشة هنا، فسفينة الحلويات الطازجة تأتيك بمجرد الانتهاء من تناول الطعام؛ لتختار ما تعشقه عينك وذوقك.

تتوفر هذه التجربة الصحية بمتناول أيدي الجميع وتختلف الأسعار من ١٠ ريال إلى ١٤ ريال للشخص الواحد.

desserts one can choose from the dessert trolley fresh desserts made for the meal period which is parked around the table once the diner is done with mains

This wholesome dining experience is at an extremely affordable price of Omr 14 /person and Omr10/Person



للبيئة فهي تمثل بيوت محمية لكل الكائنات الحية بما فيها البحرية بطريقة علمية وذلك بخلق التوازن سواء في المياه المستخدمة أو في نوعية المواد الأخرى وهذه البيوت حققت إنتاج ضخيم فمثلاً على مستوى سمك الهامور نتج خمسة آلاف في السنة مقارنة في الصين ولدينا عدة فروع في سنغافورا وفي استراليا. أما المنتج الثاني والفريد والذي أعرضه عبارة عن دواء " بودرة " تعمل على فصل البكتريا الضارة والتخلص منها في مزارع وحظائر الحيوانات والدواجن وهذا المنتج صديق للبيئة غير ضار لصحة الانسان ويمتص الرطوبة والبلل وبالتالي هو مفيد للأرضيات ذات الرطوبة العالية ويحدونا أمل كبير بان ترضي منتجاتنا كافة الجهات والأفراد.

صناعات لأستغلال التمور

والتيقنا بمدير شركة " طيبة " للصناعات الهندسية من إمارة دبي على حسن فقال "في هذه المشاركة جلبنا نماذج مختلفة لبعض إنتاج الشركة وتأسست الشركة عام ٢٠٠٠ وهي تعمل في مجال التصميم وتصنيع المكنات والأعمال الهندسية منها اجهزة تخص النخيل نظرا لأهتمام دولة الإمارات بها وتخدم المزارعين في نفس الوقت كما قامت الشركة بإنشاء مصانع للتمور ومن بين الأجهزة والتي توجد الشركة بتصنيعها جهاز تعقيم التمور إضافة الى خمسة عشر منتج كلها تهتم بتوظيف التمور سواء للغذاء الأدمي او غذاء الحيوانات وجهاز تنبيت النخيل أو تلقيح النخيل ولدينا أفرع في دول كثيرة منها الدول الخليجية وبعض الدول العربية وأضاف من خلال هذه المشاركة فرصة طيبة في الترويج عن منتجات شركة الطيبة التي تعني بالاهتمام بالمنتجات الزراعية"

الإنتاج الزراعي العضوي

وأخيرا قال مدير الشركة المحلية للتجارة بالمملكة العربية السعودية مجدي ميرغني حسن الذي عبر عن سعاداته وارتياحه من خلال مشاركة في مثل هذه المعارض والتي تفتح لهم افاق كبيرة للتعريف بمنتجات الشركات ذات العلاقة بالزراعة والثروة السمكية وأوضح مجدي "أن الشركة المحلية شركة متخصصة في الإنتاج الزراعي العضوي والتقليدي، و الزراعة العضوية تهدف الى مساعدة المزارعين في إنتاج محاصيل صحية ذات جودة عالية وبكميات وفيرة وبأسعار افضل مقارنة بالمنتجات العادية. ومما يؤكد الجدوى الاقتصادية في العمل في الزراعة العضوية كما تقوم شركتنا بإنتاج أسمدة عضوية ومبيدات للخلايا الحية سواء للعناكب وللأكاروسات التي تنمو على أوراق الخضار والفواكه وهو مستخلص نباتي طبيعي آمن.

وأضاف أن المشاركة هنا إيجابية كون المعرض يجمع مجموعة شركات أجنبية وعربية وأيضاً فرصة للتعرف على تجارب السلطنة في الزراعة والثروة الحيوانية التي تعكس الأهتمام الكبير الذي توليه الحكومة في هذين القطاعين وللذين يعول عليهما الكثير بهدف إيصالها للمستهلك بشكل آمن"



بيننا ديروني

في المنتجات الغذائية الإيطالية والتخطيط الاستراتيجي والدعم اللوجستي والخدمات التدريبية وتقديم شهادات الجودة ونأمل أن تلاقي أنشطة الشركة تجاوبا وتكون لنا بصمة في تعزيز الأستثمار الغذائي في عمان ففي كل مشاركة نحرص على عرض ما يلبي ذائقة المستهلك بشتى أصناف المنتجات فهنا مثلا جلبنا زيت الزيتون الأصلي والمربى بأنواعه إضافة الى بعض المنتجات الزراعية كما خصصنا في الركن مطبخ مصغر نعد فيه بعض الوجبات من المنتجات الزراعية والحيوانية بطريقة إيطالية وزوار المعرض يقبلون على منتجاتنا وهم سعيدون بذلك وأضافت لدينا منتجات عديدة وأن شاء الله سيكون هناك تعاون قادم في مجال الزراعة مع السلطنة"

نجيب فتحي نجيب مدير الشركة المصرية الإيطالية الذي عرض بركنه بعضا من الصناعات البلاستيكية والتي يستخدمها المزارعون ومربي الدواجن والحيوانات حيث قال لدينا بعض الصناعات البلاستيكية وأدخلنا عليها التحديتات والتطوير مثل اقفاص للبيض وسلات وأوعية بلاستيكية نتمنى أن نجد لها تسويقا هنا بالسلطنة وترضي جميع الأذواق.



بينت مهالير

تجارب ماليزية ناجحة

وفي المشاركة الماليزية قال بينت مهالير مدير الشركة الماليزية "ستالدرين" في البداية أعطى نبذة مختصرة عن منتجات الشركة المشاركة في المعرض قائلا "شركتنا متخصصة في منتجين مهمين الاول صناعة محميات سواء للتربية السمكية أو للزراعة المحمية وصناعاتنا صديقة



الشركات المشاركة في معرض الخليج للزراعة والثروة السمكية

- المشاركون بمعرض الخليج للزراعة والثروة السمكية والحيوانية الثاني.

- المعرض ثري بالمنتجات والصناعات التي تعزز النشاط الزراعي والحيواني.

كتب : عبدالله بن خلفان الرحبي

المشاركين في عرض نماذج من الصناعات سواء في الزراعة أو الثروة الحيوانية فنحن من خلال شركتنا نعرض مجموعة متنوعة من الأعلاف الخاصة للدواجن والأبقار والأحياء المائية والمستخلصة من نباتات مختلفة"

وأضاف حسين ترابي "بأن المعرض يتميز بتجمع العديد من الجهات تحت سقف واحد متمثلة في الوكلاء والموزعين والمستثمرين ورجال الأعمال للمشروعات التجارية والزراعية وكذلك المزارعين ومديري المزارع والصيادين ومزارعي تربية الأحياء المائية والجهات الحكومية وهذا شئ إيجابي لتبادل الخبرات والرؤى الجديدة والمفيدة"

مشاركة إيطالية

وتحدثت بينا ديروني من إيطاليا والتي كانت تمثل الرابطة العمانية الإيطالية فقالت "لي ثاني مشاركة بالسلطنة مشيرة بأن سلطنة عمان تعتبر بيئة خصبة للأستثمار الزراعي والحيواني والسمكي فعزمتنا على المشاركة وها نحن اليوم في المعرض بهدف التسويق عن خدماتنا المتمثلة

تميز معرض الخليج للزراعة والثروة السمكية والحيوانية الثاني بمركز عمان الدولي للمعارض والذي تنظمه وزارة الزراعة والثروة السمكية بالتعاون مع شركة الورقة الثلاثية لتنظيم المعارض والذي أستمر لمدة ٣ ايام بمشاركة أكثر من ٥٠ شركة عالمية في عالم التصنيع الزراعي والثروة الحيوانية وما تحمله من أفكار تساهم في زيادة إنتاج المحاصيل الزراعية والثروة الحيوانية حيث يعتبره الكثيرون منصة مميزة لمن يبحث عن فرص مثالية للأستثمار الداخلي والخارجي في الأسواق الخاصة بالثروة الزراعية والسمكية وكان لمجلة "الطيبات" حضور لرصد كل ما يحويه المعرض من نتاجات في مجال الزراعة والثروة السمكية وكان لنا لقاءات مع الشركات العالمية المشاركة في المعرض.

المعرض يعزز تبادل الخبرات

في البداية تحدث حسين ترابي من جمهورية إيران الإسلامية والذي قال "سعدنا أن نكون ضمن كوكبة كبيرة من بين



«Al-Tayebaat» in dialogue with the participants

- Participants exhibition Gulf Exhibition for Agriculture Fisheries and Animal second and wealth
- Three exhibition of products and industries promotes agricultural and livestock activity



الدكتورة لبنى الخروصية

المديرة العامة لمركز العلوم البحرية والسلمكية أنجازات واسعة في مجالات البحوث البحرية

أجرى الحوار: عبدالله بن خلفان الرحبي

- حوار مع الدكتورة لبنى الخروصية المديرة العامة لمركز العلوم البحرية والسلمكية.

- مهمتنا تكمن في الإشراف العام على جميع الدراسات لعلوم البحار للمخزون السلمكي والاستزراع، وسلامة وضبط جودة الأسماك، وهناك أيضا بحوث تطبيقية في مجال الاستزراع السلمكي.

- البحوث ارتكزت على زيادة العائد الاقتصادي للمخزون السلمكي للسلطنة.

أولت وزارة الزراعة والثروة السلمكية جل الاهتمام بالأنشطة المتعلقة بقطاع الثروة السلمكية، فكان لابد من الحاجة إلى إنشاء مركز متخصص يقوم بإجراء الدراسات والأبحاث العلمية الخاصة بالثروة السلمكية، وتقديم المشورة العلمية للباحثين وصناع القرار والقائمين على إدارة الثروة السلمكية، واتخاذ القرارات السلمية التي تضمن استمرارية هذا المصدر

الثمين، والإفادة منه للأجيال القادمة وحتى تكون هناك قاعدة بيانات علمية عن تلك الأبحاث، وحول هذا الموضوع التقت مجلة (الطبييات) بالمديرة العامة لمركز البحوث السلمكية الدكتورة لبنى بنت حمود الخروصية؛ لتسليط الضوء حول مركز البحوث، وألية العمل فيه.

مم يتكون مركز العلوم البحرية والسلمكية، وما مهمته الأساسية؟

قسم الأحياء البحرية، وقسم البيئة البحرية وعلوم المحيطات، وقسم تقنيات ومعدات الصيد البحري، حيث تقوم جميع هذه الأقسام بالبحوث العلمية التي من أجلها أسس المركز، حماية للثروة السلمكية وحماية لبيئتها البحرية، وحفاظا على سمعة السلطنة دوليا، حيث إن جهود المركز متواصلة تسيير وفق خطى واثقة؛ لذلك توجت الجهود بالحصول على جائزة أفضل مؤسسة بحثية على مستوى دول مجلس التعاون الخليجي لعام ٢٠٠٤/٢٠٠٣، وتكمن مهمتنا في مجال البحوث السلمكية في الإشراف العام على جميع الدراسات لعلوم البحار، والمخزون السلمكي، والاستزراع، وضبط جودة الأسماك، وهناك أيضا بحوث تطبيقية في مجال الاستزراع السلمكي،

Gulf Exhibition for Agriculture, Fisheries and Animal second Oman International Exhibition Centre and organized by the Ministry of Agriculture and Fisheries in cooperation with the Tripartite paper company for exhibitions and they continued three days with the participation of more than 50 with the participation of international companies in the world agro-processing, livestock and endured ideas contribute to increased crop production Agricultural and livestock, where many people consider a distinctive platform for those looking for the perfect opportunities for internal and external investment in the markets for agriculture and fisheries, and the magazine "good things" were present to monitor what is in the show through interviews with those global Posts



حسن ربابي

The exhibition promotes the exchange of experiences

Initially Hussein earthy spoke of the Islamic Republic of Iran, the company, which he said were happy to be part of a large constellation of between participants in the display models of industries, whether in agriculture or livestock, we are through our company are offering a variety of feed for poultry and cattle and neighborhoods and water extracted from various plants and added Hussein dirt that show what sets it apart from many parties gathered under one roof represented by agents and distributors, investors and businessmen, commercial and agricultural projects, as well as farmers and farm managers, fishermen and farmers, aquatic breeding and government agencies. This is something positive to share their experiences of new and useful insights.



مودي مرغلي

of living aquatic wealth allowable catch, the Fisheries Research Centre and Marine performs research and studies for the study of the marine environment and its impact on the living aquatic resources. Experiences work to develop techniques and gear with the implementation of training programs and qualifying Omani cadres in the fields of scientific research fishery in coordination with the various jurisdictions. The direct supervision of the management and maintenance of ships and boats of the Directorate and provide technical advice on the ships and boats of the Ministry

What about the Fisheries Research Centre?

The Fisheries Research plays an important role in the development of the fisheries sector in terms of the scientific basis adoption of decisions and legislation acceding to Responsible Fisheries and the preservation of fish stocks and therefore we have implemented a research sectors for the fishery, which was based mostly on increasing the yield economically, social and sustainable food is the most important thing for doing research center fish implementation of fishery resources survey project Arabian Sea.

Give us an overview of aquaculture feed and whether will satisfy the local market in the future?

Fish farming is a solution and alternatives is to ensure the abundance of fish and sustainability. The fish farming in the Sultanate of Oman in the early stages with an evolution in the field

of research and development, and it took the Ministry of Agriculture and Fisheries, represented the status of fish farming on the responsibility to collect, review and planning future activities aquaculture in the Sultanate of Oman and certainly will contribute to projects farming in the future to feed the market locally produce and Fair, and until now we have ten farms operate us to feel reassured by the success of the project and strive to confine the rest of the farm aquaculture fish annotated survey of fish stocks continuing and hopefully annexation ship new water Omani used for research and exploration are more accurate, faster and easier high technology and thus that the Sultanate is in the first countries , which owns such ships multipurpose.

An update on other activities carried out at the level of the center?

The center implemented a series of lectures and seminars aimed at a number of fishermen and institutions polynomials, we have a true partnership with a lot of government institutions and the center here has been implementing a project use nets and fishing gear to deal with environment-friendly courses and other courses applied process carried out by the sea. Cooperation based inside the Sultanate with both universities and kyat to work together in the implementation of joint projects means the advancement of fisheries cooperation offset by another similar Gulf countries and the Arab beside the foreign countries, although there is an exchange of visits gained scientific expertise.



ما أهداف مشروع مسح الموارد السمكية لبحر العرب؟

قالت المديرية العامة لمركز البحوث السمكية إن هناك أهدافا كثيرة لمشروع مسح الموارد السمكية لبحر العرب، فأهمها: توفير تقديرات عالية الجودة عن الكتلة الحيوية، وحجم المخزون، والوفرة والتوزيع الكمي الموسمي للأنواع المستهدفة والمختارة من أسماك بحر العرب، إضافة إلى جمع بيانات وعينات بيولوجية لمناطق الصيد التقليدي والتجاري؛ لتسهل في الوصف البيولوجي لهذه الأنواع، وتوفير معلومات وقاعدة بيانات عن الأنواع الأخرى التي تم تجميعها خلال المسح؛ وذلك لصون التنوع الحيوي في بحر العرب، كما نسعى أيضا إلى توفير معلومات عن البيئة المكانية التي من شأنها دعم وتطوير وتحسين إمكانات وفرص الإدارة الصحية، كما أن المسح يرشدنا إلى استكشاف مناطق مكانية للصيد التقليدي للموارد القليلة، الاستغلال ومعاينة وجود مناطق صيد جديدة قد يستغلها جماعات الصيادين المحليين، مثل: اللافقاريات البحرية، والموارد السمكية، التي توجد في أعماق تزيد عن 200م.

حدثينا عن الأنشطة الأخرى التي تنفذ على صعيد المركز؟

يقوم المركز بتنفيذ سلسلة من المحاضرات والندوات، والتي تستهدف عددا من الصيادين، ومؤسسات أخرى متعددة، ولدينا شراكة حقيقية مع الكثير من المؤسسات الحكومية، وهنا بالمركز تم تنفيذ مشروع الانتفاع بالشباك، والتعامل مع معدات الصيد الصديقة للبيئة، ودورات أخرى عملية تطبيقية تنفذ في البحر، التعاون فائهم سواء داخل السلطنة مع الجامعات والكليات ونعمل معا في تنفيذ مشاريع مشتركة نعننى بالنهوض بالثروة السمكية، يقابله تعاون آخر مماثل مع دول الخليج والدول العربية والدول الأجنبية، وهناك تبادل زيارات؛ بهدف تبادل الخبرات العلمية.

إن للبحوث السمكية دورا مهما في تنمية القطاع السمكي، من حيث: الأساس العلمي الذي من خلاله تُبنى القرارات والتشريعات المنضمة للصيد الرشيد، والمحافظة على المخزون السمكي، وبالتالي قمنا بتنفيذ بحوث عدة لقطاع الثروة السمكية، والتي ارتكزت معظمها على زيادة العائد الاقتصادي والاجتماعي والغذائي المستدام، ومن أهم ما يقوم به مركز البحوث السمكية حاليا تنفيذ مشروع مسح الموارد السمكية ببحر العرب.

مشيرة إلى أن المستثمر حينما يرغب في الاستثمار، لابد من الخضوع لعدة اشتراطات محددة.

ما اختصاصات مركز العلوم البحرية والسمكية بشكل عام؟

أنيط بالمركز مهمات محددة، تتمثل في إعداد وتنفيذ برامج البحوث الخاصة بالثروات المائية الحية، إضافة إلى تقدير المخزون من الثروات المائية الحية، والحدود المثلى لاستغلالها، والمشاركة والمتابعة في إعداد وتنفيذ البرامج البحثية لمراكز البحوث بالمحافظات، كما يقوم المركز باقتراح الحدود المثلى لاستغلال الثروات المائية الحية، وتحديد مواقع الصيد والمناطق والمواقع والمواسم التي يحظر فيها الصيد، وأحجام الثروة المائية الحية المسموح بصيدها. وتابعت الدكتورة حديثها: بأن مركز البحوث السمكية والبحرية يقوم بإجراء البحوث والدراسات الخاصة بدراسة البيئة البحرية وتأثيرها على الثروات المائية الحية، واستغلال التقنية الحيوية البحرية، وعمل تجارب لتطوير تقنيات ومعدات الصيد، مع تنفيذ برامج لتدريب وتأهيل الكوادر العمالية في المجالات البحثية العلمية السمكية المختلفة بالتنسيق مع جهات الاختصاص، والإشراف المباشر على إدارة وصيانة السفن والقوارب التابعة للمديرية، وتقديم المشورة الفنية بخصوص السفن والقوارب التابعة للوزارة.

دكتورة: هل من الممكن أن تعطينا نبذة عن الاستزراع السمكي، وهل سيغذي السوق المحلية مستقبلا؟

الاستزراع السمكي أحد الحلول والبدايات لضمان وفرة الأسماك واستدامتها، ويعد الاستزراع السمكي في سلطنة عمان في مراحلها المبكرة، مع وجود تطور في مجال البحث والتنمية، وعليه أخذت وزارة الزراعة والثروة السمكية ممثلة بمركز الاستزراع السمكي على عاتقها مسئولية جمع ومراجعة وتخطيط مستقبل أنشطة الاستزراع السمكي في سلطنة عمان، وبكل تأكيد ستسهم مشاريع الاستزراع مستقبلا في تغذية السوق المحلية بإنتاج وفير – بإذن الله – وإلى الآن لدينا عشر مزارع تعمل، وهذا يشعرنا بالاطمئنان لنجاح المشروع، ونسعى جاهدين في حصر بقية المزارع الخاصة بالاستزراع السمكي.





سوق مطرح للأسماك والاستعداد لإفتتاح السوق الجديد

اعداد : خديجة الجمل

الأسماك للسوق ،وعندما اقتربت من منصة رسو القوارب التي كانت ترسو فوق الماء شعرت بقدومي تهتز قليلا لأن المنصة تطفو فوق الماء ، وأول ما جذب انتباهي صياد قد اصتاد سمكة ضخمة فعجبت لكبر حجمها وتساقلت في نفسي عن كم الأيدي التي استطاعت سحبها من الماء ، لقد كانت سمكة جميلة بحق وكان الصياد فرحا بصيدها ، ثم توجهت بعد ذلك للصيادين وسألتهم عن طرق الصيد فقالوا أنهم يصتادون بالشباك وأحيانا بالسنارة، وكل نوع من الأسماك له طريقة خاصة في الصيد فأسماك الهامور على سبيل المثال كثيرا ما تحتاج السنارة وليس الشبكة، أما الدوباية فتظل لوقت طويل في البحر قد يصل الى أسبوع كامل الى أن يتم سحبها بعد أن تكون قد علق بها الأسماك، وهناك بعض الأسماك الكبيرة غير الهامور تصتاد بالسنارة ، وتحتاج لنوع معين من الخيط السميك وماكينته السحب الكبيرة كي تتحمل ثقل الأسماك الكبيرة، ثم توجهت لبعض منصات البيع القريبة من البحر ، وسألت التجار هناك عن سر وقوفهم بجانب البحر فقالوا ان بعض التجار المتمرسون يصتادون الأسماك بكميات كبيرة وهم معروفون للجميع فما يخرجون من البحر حتى يلحقهم صغار التجار للشراء منهم .

سوق مطرح للأسماك سوق قديم مقام على ميناء مطرح الذي ترسو السفن السياحية على جانب منه بينما سفن الصيد ترسو على الجانب الآخر، وقد انتقل السوق حاليا الى منطقة متوسطة خارج مبنى السوق القديم والمشروع الجديد، تمهيدا لنقل البائعين للسوق الجديد في منطقة مجاورة والذي يجري العمل فيه حاليا على قدم وساق وقد شارف على الانتهاء، وقد أسندت البلدية العمل فيه إلى إحدى الشركات المتخصصة في مجال المقاولات والإنشاءات ، وتم الاستعانة بأحد بيوت الخبرة العالمية لإنجاز التصاميم الجديدة للسوق بشكل جمالي جذاب وواجهة رائعة ذات طابع حديث ليكون محط أنظار السياح والمقيمين .

بداية الرحلة

ذهبت الى السوق في الصباح الباكر كي ادرك الصيادين قبل مغادرة الميناء لعلمي بأنهم يصتادون مبكرا بسبب خروج الأسماك قرب سطح البحر هربا من البرودة في الأعماق .

دلفت الى السوق فرأيت جمعا قليلا من الباعة بدأوا في عرض بضاعتهم فتركتهم وتجهت الى مكان الصيد الذي يورد

Dr. Lubna Kharousi General manager of the marine floating and fishery center.

• Interview with Dr. Lubna Kharousi General manager of the marine floating and fishery center.

Our mission is to overall supervision all studies of Oceanography of the fish stocks and aquaculture, safety and quality control of fish and we also applied research in the field of aquaculture.

• Research was based on maximizing the economic returns of the stock for fish side in the Sultanate

The Ministry of Agriculture and Fisheries gives an interest activities and related sector of Fisheries, there was a need to create a specialized center conducts scientific studies and research for the fishery and to provide scientific advice to researchers and decision-makers and those in charge of the Department of Fisheries and make sound decisions that ensure the continuity of this precious resource and exploited for generations to come and there are even a database for scientific research, Altaibat magazine met the general manager of the Fisheries Research Center, Dr. Hamoud Al Kharousi to shed light on the researches center and the mechanism of action.

What Marine Science Center consists of and what are the core missions for it?

Marine Biology Department, marine environment department, and ocean sciences de-

partment, techniques and equipment of fishing department where all of these sections scientific research where all the center was established to protect fisheries and the protection of the marine environment in order to preserve the heard of the Sultanate internationally and maintain them and the efforts of the center continuously going according to the pace and confident for that culminated in the efforts to obtain prize for the best research institution at the level of the Gulf Cooperation Council (GCC) for the year 2003/2004 and our task lies in the field of fisheries research which is the general supervision of all studies of Oceanography of the fish stocks and aquaculture, safety and quality control of fish and there are also applied research in the field of fish farming, noting that the investor when he wants to invest he must undergo several specific requirements.

What are the terms references of the center of marine science and fisheries in general?

Assigned a specific place and whatever is in the preparation and implementation of research programs for the riches of living aquatic and to estimate stocks of living aquatic resources and the optimal exploitation of the border. Participation and following-up in the preparation and implementation of research programs for the research centers areas. The center also proposing border optimal exploitation of living aquatic resources and to locate fishing areas, sites and seasons, which prohibits the hunting and sizes



ثم سألته عن ما يتوقع أن يميز هذا السوق عن السوق القديم، فقال: ان السوق مزود بشبكة تبريد مركزية عبارة عن مواسير يمر فيها هواء بارد من أسفل أحواض البيع لحفظ الأسماك، علما بأن التجار كانوا يستخدمون الثلج في السوق القديم لتبريد الأسماك وحفظها من التلف، ولم يكن هذا مجدي لأن الثلج لا يستمر متجمدا لوقت طويل نظرا لحرارة الجو. وهناك أيضا أماكن مميزة لتنظيف وتقطيع الأسماك بعد بيعها، فهي عبارة عن مناضد مكسوة بالجرانيت الثمين لضمان النظافة والسلامة العامة، ومخصص لكل تاجر مياه مستمرة للتنظيف المستمر، وشبكة صرف للتخلص من المياه المستعملة، وحول مكان البيع يوجد مكاتب لموظفين البلدية والمراقبين مجهزة بمكيفات التبريد كما يتضمن مشروع سوق الاسماك العديد من الخدمات فيشمل المشروع على طابق الميزانين وهو مخصص لمكتب على مساحة ٣٧ مترا مربعا، أما طابق الدور الأول فهو يتكون من مطعم راق للمأكولات البحرية، حيث يحتوي المطعم على مطبخ بمساحة ١٧٠ مترا مربعا، ومقهى بمساحة ١٢٠ مترا مربعا بالإضافة إلى ساحات مهياة للجلوس ومزودة بالكراسي والطاولات اللازمة، والسوق الجديد بلا شك من شأنه تزويد المدينة بنقطة مركزية هامة لاحتواء على العديد من الأنشطة المحلية في مجال صيد الأسماك.

ثم جاء تاجر كبير في السن وجلس أمامنا وكان ثقيل السمع قليلا فحاولت افهامه أني أجرى حوارا ما لكنه لم يسمعني، سألته عن نصيحته لأي تاجر يريد مزاوله المهنة لكنه عاجلني بقوله ان النساء لايفضل لهن مزاوله مهنة البيع هنا، ظنا منه أني أريد البيع في السوق. فقلت رأيت تاجرة عجوز تبيع السمك تحت مظلة السوق، فقلت له: لكني رأيت امرأة تبيع الأسماك بالداخل... يبدو أن البائع العجوز ظن أني أريد منافسته في بيع الأسماك، رفعت حاجبي في دهشة ثم اطرقت استحياء من الشيخ الطاعن في السن، فرأيتة قد انصرف متوجها لعمله.

السوق الجديد

أكملت سيرى متوجهة رأسا لمنطقة مشروع السوق الجديد وكان مقاما على أرض شاسعة تحدها الحواجز من كل جانب كمنطقة عمل، و تقدر مساحة السوق الجديد بحوالي ١٤١٠ متر مربع، ووجدت أن المبنى أصبح قائما بالفعل وقد قامت بوضع التصاميم والرسومات الهندسية له ادارة التصميم المركزي وتقوم بمهمة الاشراف الفني الهندسي والمتابعة الميدانية له دائرة المشاريع والصيانة بالبلدية.

التقيت المهندس المشرف على المشروع وسألته عن الفترة المتوقع فيها افتتاح السوق الجديد فقال بأنه يتوقع أن يفتتح في نهاية العام القادم ٢٠١٥.



العودة للسوق المؤقت

من داخل السيارات لأنها تعرقل حركة سير المرور حول السوق، فيتم اندازهم عدة مرات لينقلوا لممارسة البيع في السوق فاذا لم يستجيبوا نقوم باتخاذ اجراء قانوني ضددهم واعطائهم مخالفات.

ثم سألته عن الوقت الذي يفتح فيه السوق ووقت الاغلاق، فقال: يبدأ السوق مبكرا من حوالي الساعة السادسة فهو مفتوح كما ترى وليس له بوابات فيستطيع البائع أن يأتي في أي وقت، ثم ينتهي الباعة من العمل في حوالي الساعة الثانية ظهرا نظرا لأن الأسماك لاتستطيع الانتظار بدون ثلاثا وربما تلفت، فنقوم بعد ذلك بتنظيف السوق جيدا وكما ترون فان عمال التنظيف مستمرين طوال الوقت في تنظيف ما حول السوق.

مكاتب الموظفين حول السوق

ثم توجهت بعد ذلك لمكاتب الموظفين وأجريت معهم الحوار التالي: فسألت أحدهم عن الدور الذي يؤديه الموظفين داخل المكاتب فقال: هناك موظفين تقوم بعمل مسح شامل لكمية الأسماك التي تعرض في السوق كل يوم لأن وزارة الزراعة مهتمة بهذا الاحصاء الكمي للأسماك.

ثم سألته عن المال الذي يدفعه التاجر مقابل السماح له بالبيع في السوق فقال: ليس هناك مال تفرضه الوزارة على التجار والخدمة للتاجر مجانية.



سوق الأسماك الطائفة

إعداد: خديجة الجمل

فكرة أن الأسماك تطير ولا تسبح في الماء فكرة طريفة، نفذها الباعة في سوق بايك بأمريكا لجذب الزبائن، ولخلق جو من المرح، وإطلاق البسمة على وجوه الزبائن والزوار.

يقع سوق بايك في مدينة ستايل أكبر مدن شمال غرب الولايات المتحدة، ومدينة ستايل مدينة عريقة، تم تأسيسها في عام 1852م وفي أثناء الحرب العالمية الثانية بدأت بتصنيع الطائرات البوينج، فأصبحت مدينة صناعية من الدرجة الأولى، وقد نمت تجارياً بعد الحرب، ومعروفة بالتجارة مع الدول الآسيوية وعدد سكانها حالياً حوالي 160 ألف نسمة، ومساحتها 370 كيلو متر مربع تقريباً، ويسكنها الأغنياء لارتفاع الأيجارات بها، وميناء سياتل يعتبر المحرك الاقتصادي كبير للمنطقة، وهي مشهورة بمناخها المعتدل وخضرتها الكثيرة، ويوجد بها العديد من الشركات الكبرى مثل مايكروسوفت، أمازون، كوه، بوينغ، كوستكو.

رائحة المأكولات البحرية المعبأة بعبر رائحة الخبز الشهية الذي يخبزه الخبازون المطلة محلاتهم على سوق الأسماك، ثم تسمع صيحات الباعة ذوى الزي البرتقالي المطاطي والأحذية ذات الرقبة الطويلة وهم يقذفون الأسماك كبيرة الحجم إلى بعضهم البعض، قبل أن يحركون فكها وزعانفها بطريقة توحى للمشاهدين بأنها مازالت حية، ناطقين باسم الزبون الذي اشتراها بصوت عال، وتتلقفها الأيدي الذكية التي اعتادت أن تتقاذف الأسماك كما يتلقفها أبطال الكرة الطائفة، فتشعر أنهم يستحقون جائزة عالمية في براعتهم في تلقف الأسماك، ثم في النهاية يتلقفها أحد البائعين ويلفها للزبون على شكل هدية أنيقة، ويتجمع حولهم الناس يراقبونهم بدهشة واستمتاع، وأحياناً يقذف الباعة بأحدى الأسماك إلى الزبائن كي يجعل الجمهور الساكن يتحرك ويشترك، فيتلقفها أحدهم بسعادة، وسط صيحات الجمهور الذي أتى وهو يعلم مسبقاً أن هذا سوق للأسماك الطائفة!

يقع سوق بايك للأسماك في هذه المدينة العريقة والتي ترض في قلب العاصمة واشنطن، ويطل على خليج اليوت، وقد تم إنشاء سوق بايك في عام 1907 عندما قام عدد من المزارعين بالحضور على عرباتهم إلى زاوية شارع "بايك ستريت" لبيع منتجاتهم وسرعان ما توافد عليهم نحو 10,000 متسوق، حتى أن بضائعهم كانت قد نفذت بحلول منتصف اليوم، وبعد أكثر من قرن من الزمان، لا تزال هذه السوق أعظم سوق زراعية في الولايات المتحدة الأمريكية، بأكثر من 200 منفذ تجاري و 190 حرفياً و 100 مزارع، ثم في عام 1930 أضيف له قسم خاص للأسماك ما لبث أن تطور وأصبح محل أنظار راغبي شراء الأسماك الفاخرة، ثم تم تطويره في السنوات الأخيرة ليصبح مكان حيوي ليس للشراء فقط بل وللترفيه أيضاً!

وهذا لا بد أن يحدث فأنت في مدينة ستايل العريقة التي يحدها المباني التاريخية من كل جانب.

وعندما تدلف إلى السوق تلاحظ اللافتة النيون الكبيرة وهي تضيء في الواجهة، ثم ما إن تدلف للداخل حتى تأتلك



Muttrah fish market

Muttrah fish market ... it is an old market built on port excretory that cruise ships dock on the side of it, while fishing vessels moored on the other side, the market has now moved to a medium area outside the old market building; in preparation for the transfer of vendors to the new market in the immediate area, which works is currently in nearing completion. The municipality has been assigned to work in it to a specialist in the field of contracting and construction companies, the use of one of the houses of global experience; for the completion of the new designs to market in aesthetic attractive, great interface and nature talk; to be focusing on the attention of tourists and residents.

I met one of the supervisors who roam in the market, he looks from his features as a good and humility, he was wearing a suit supervising body, I talked with him, and asked him about the conditions to be met in the seller, and the most important

instructions to be followed, and the regulations imposed by the Supervisory Board, which, he said, there are some laws and conditions that must be met in the market according to the list of the municipality, which possess a health card for each vendor, abstracted from the market's office after a thorough revealed in the Health Authority, and then extracted a permit to practice the profession, and the card version of the office market, as well as prevent smoking seller the market; to meet the public health and safety conditions, as well as prevent vendors from selling inside cars; because they impede the course of the traffic on the market, are warnings several times; to move to the practice of selling in the market, and if they do not respond, we take legal action against them, and give them the irregularities.

Then I asked him about the time when the market opens, he said, the market starts early from about the sixth o'clock.



Flying fish market!

The idea of flying fish and do not swim in the water a funny idea, carried out by the vendors in the Pike Market America to attract customers, and to create an atmosphere of fun, and the launch of a smile on the faces of customers and visitors.

Pike Market is located in the city of Style largest city in the northwest of the United States, and the City Style ancient city, was established in 1852 and during the Second World War began manufacturing the Flyers Boeing, became an industrial city of the first class, has grown commercially after the war, and are known to trade with countries Asian population is currently about 650 thousand people, with an area of almost 370 square kilometers, and is inhabited by the rich to rising rents out, and Seattle Port is the economic engine great for the area, which is famous for its temperate climate and greenery of the many, and there are many large companies such as Microsoft, Amazon, Boeing, Costco.

Pike Fish Market is located in the ancient city who were stationed in the heart of Washington, DC, overlooking Elliott Bay, has been the establishment of the Pike

Market in 1907 when a number of farmers to attend to their vehicles into a corner, "Pike Street" Street to sell their products and quickly flocked to them about 10,000 shopper, so that the goods had been carried out by mid-day, after more than a century, this market is still the greatest agricultural market in the United States, with more than 200 retail outlets and 190 literally and 100 farms, and then in 1930 added to his a special section of the fish's just that evolution has become a place of the attention of those who want to buy luxury fish, and has been developed in recent years to become a vital place not only to buy but also for entertainment too!

This must happen, you are in the city of Style, which is bordered by ancient historic buildings on each side.



، ويدور الكتاب حول فلسفة العمل المشترك والتعاون وحب الحياة من وجهة نظر صيادين تحولوا جميعا من أشخاص عاديين إلى شخصيات مرموقة من خلال تعاملاتهم مع سوق (بايك) للأسماك، وكيف أثرت فيهم هذه التجربة من حيث تأسيس مبادئ أخلاقية شخصية ومبادئ للعمل والتعاون مع الغير، ويعد الكتاب دليل للمؤسسات والشركات لاتباع أسلوب العاملين في هذا السوق والذي أصبح يدرس كنموذج مثالي لفن ادارة المؤسسات.

ان الحب والتعاون المشترك والتزام العاملين في سوق بايك أكسب السوق شهرة منقطعة النظير، وجعل وسائل الإعلام تهتم بمتابعة أخبار ذلك السوق ونشرها دوريا كمثال يحتذى به.

وأحيانا يجرى بعض الباعة خلف أحد الزبائن بأخطبوط ضخم تهرب منه النسوة خوفا من أن تتلوث ملابسهم برائحة السمك! وهناك على الزاوية يافطة قد كتب عليها علامة تحذير (احذر...أسماك طائرة).

لقد بدأ موضوع الأسماك الطائرة هذا كمزحة ما لبثت أن تطورت عندما استحسن الجمهور الفكرة، ومن شدة ما أعجب الناس بالفكرة أنتج عن سوق الأسماك هذا فيلما وثائقيا في عام 1998م وسمي بفلسفة السمك، ويحكى الفيلم الوثائقي عن بداية نشأة السوق، وكيف اشتهر، وكيف تتطاير الأسماك في الهواء من فوق رؤوس الناس وهم واقفين يرمقونها في سعادة ومرح.

ولقد صدر مؤخرا كتاب للمؤلفة كروثر التي تدرس تطوير الشركات والادارة بجامعة كاليفورنيا بأمريكا وتساعد في تدريب وتطوير العاملين من خلال احتكاكها ودراساتها لسوق بايك للأسماك والذي أمنت بفكرة أن التعاون بين هؤلاء الباعة وكل من يحيط بهم يخلق جوا من القوة الدافعة لتحسين انتاجية الشركات والدفع بها للريادة





In order to spread environmental awareness a healthy life with a basis of health food should be adopted

ESO concluded in cooperation with the work of the Emirates Environmental Group national competition events in the third edition of the general environmental rhetoric of college and university students after two days of competition with the announcement of the names of the four winning teams. The winning will represent Sultanate of Oman in the regional competition held by the work of the Emirates Group at the end of the month of November in Dubai, over two consecutive days, the difference has 199 students from 28 colleges and universities in the Sultanate spreading awareness about various environmental topics to weigh on the world at the present time and in the future.

Contest Results

The results were as follows, where he earned first place team (environmentalists) from Oman Dental College on the subject of 'Who is responsible for food waste?', While the superiority of the team (Unlimited) from the Technical College Ibri on the subject of 'How can approach the protection of our environment, and Dhofar University team won for the subject of 'green economy obligations and responsibilities and

الناشئ وتنمية طاقاته وتفعيلها لخدمة المجتمع والبيئة المحيطة". وأضاف قائلاً: "يُمكننا القول بأن عدد طلبات التسجيل التي تقدّم بها الطلبة هي خير دليل على طموح الشباب العُماني واندفاعه لحماية البيئة وصيانتها، ويُسعدنا تقديم كل الدعم الممكن لتحقيق مثل هذه المبادرات". وتطرّق حسام النهاني، نائب الرئيس للشركات والشؤون الخارجية في شركة أوكسيدنتال عُمان، إلى أهمية مثل هذه المبادرات التعليمية والبيئية قائلاً: "يرتكز اهتمامنا على دعم الشباب العُماني الناشئ في تحقيق إنجازات من شأنها تنمية المجتمع وتوعية أفراده حول ضرورة صيانة البيئة واستدامتها، حيث تُشكل الأجيال الناشئة رواد المستقبل اللذين نعتمد عليهم في تطوير المجتمع والحفاظ على الموارد الطبيعية في السلطنة". جدير بالذكر أن مسابقة هذا العام شهدت مساهمة من شركة شل للتنمية عُمان وشركة أوكسيدنتال عُمان كإدارة ذهبين وشركة دليل للنقط كإدارة فضي، بينما شاركت كل من شركة أسمنت عُمان والشركة العُمانية العالمية القابضة والشركة العُمانية القابضة لخدمات البيئة (بيئة) والشركة العُمانية العالمية للتنمية والاستثمار كإدارة برونزيين للفعالية، وساهم في دعم الفعالية كل من الشركة الإبداعية العربية للعلاقات العامة (تراكس) وشركة كاريليون علوي، وشركة النهضة للمنتجات، وفندق كراون بلازا مسقط، وشركة سفير للسياحة والفندقة.

team (hope) of the International College of Management and Engineering on the subject of 'the more evolved technologies increased pollution.

بهدف نشر الوعي البيئي اختتام ناجح للمسابقة الوطنية الثالثة للخطابة البيئية العامة لطلاب الكليات والجامعات

مسقط / عبدالله بن خلفان الرحبي

تقديم شرح مُفصل ومُعمّق عن إحدى القضايا البيئية الأربعة أمام لجنة مُتخصصة تضم عدداً من الخبراء.

نتائج المسابقة

وجاءت النتائج كالتالي حيث نال المركز الأول فريق (حُماة البيئة) من كلية عُمان لطب الأسنان عن موضوع من المسئول عن المخلفات الغذائية؟، بينما تفوّق فريق (طموح بلا حدود) من الكلية التقنية بعبري في موضوع كيف يمكن للمنهج حماية بيئتنا، وفاز فريق جامعة ظفار عن موضوع الاقتصاد الأخضر والالتزامات والمستويات وفريق (الأمل) من الكلية الدولية للإدارة والهندسة عن موضوع كلما تطوّرت التقنيات زادت نسبة التلوث

لقاءات

وبهذه المناسبة هنّأت صاحبة السمو السيدة تانيا بنت شبيب آل سعيد، رئيسة جمعية البيئة العُمانية، الفرق الفائزة وأشادت بالمستوى المُميز الذي أبدوه في إلقاء الخطابات، قائلة: "إنني فخورة جداً بما تحفّفه هذه المسابقة من تقدّم في غرس وتعميم مبدأ التنمية المُستدامة في القطاع التعليمي ولدى أجيالنا الناشئة، وأتمنّى للفرق الفائزة كل التوفيق والنجاح في رحلتهم لتمثيل السلطنة على المستوى الإقليمي ومن شركة شل للتنمية أعرب هلال المعولي، مدير عام الاتصالات في الشركة قائلاً: "تلتزم شركتنا بإيجاد بيئة أكثر استدامة لأجيالنا القادمة والمشاركة في رسم مستقبل مُزدهر للسلطنة عبر دعم المبادرات التعليمية والأنشطة المجتمعية كتلك التي تُنظّمها جمعية البيئة العُمانية لتمكين الشباب

اختتمت جمعية البيئة العُمانية بالتعاون مع مجموعة عمل الإمارات للبيئة فعاليات المُسابقة الوطنية في نسختها الثالثة للخطابة البيئية العامة لطلاب الكليات والجامعات بعد يومين من التنافس حيث تمّ الإعلان عن أسماء الفرق الأربعة الفائزة. وستُمثّل الفرق الفائزة سلطنة عُمان في المُسابقة الإقليمية التي تُقيمها مجموعة عمل الإمارات في نهاية شهر نوفمبر القادم في دبي، وعلى مدى يومين متتاليين قام 199 طالباً وطالبة من 28 كلية وجامعة في السلطنة بنشر الوعي حول مواضيع بيئية متعددة تلقي بظلالها على العالم في الوقت الراهن وفي المستقبل.

الهدف للمسابقة

الهدف من خلال نسخة هذا العام من المسابقة هو تعزيز حسّهم الفكري والإبداعي وتحفيزهم لتوعية بقية أفراد المُجتمع لاتّباع أساليب حياة سليمة بيئياً من أجل بناء مُستقبل أفضل". وستُشكّل هذه المُسابقة تحدياً مُميّزاً لمهارات الطّاب والطالبات الخطابة وتشجيعاً لهم للتفاعل مع نظرائهم لمناقشة المعوقات البيئية وسبل التصدي لها.

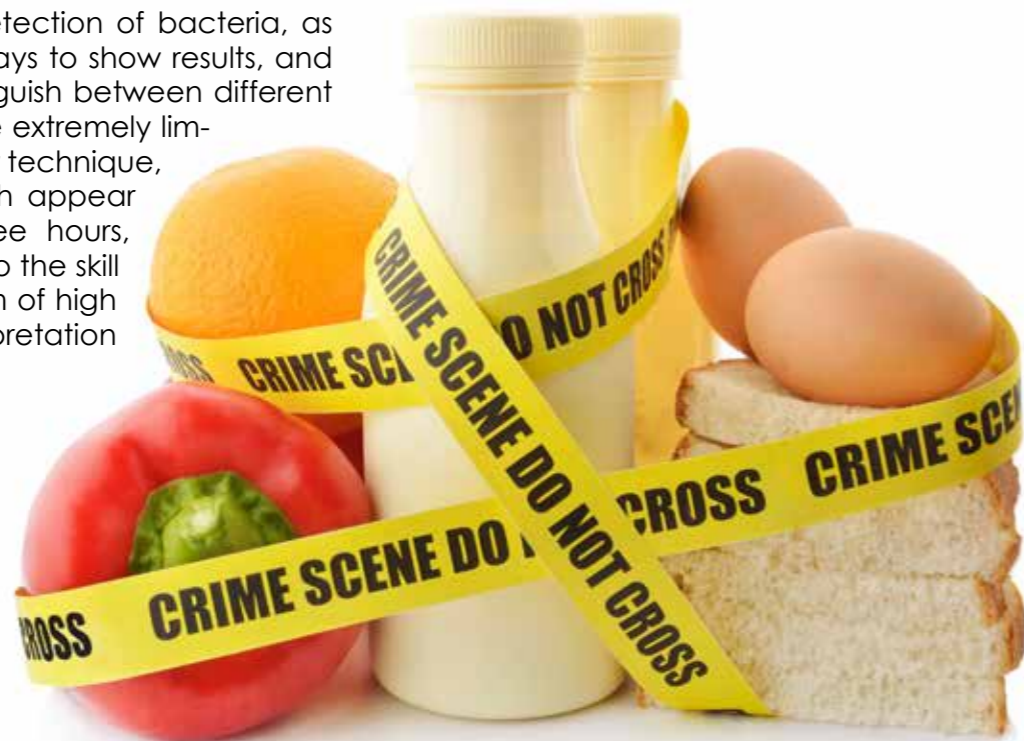
محاور المسابقة

ودارت المسابقة هذا العام في أربعة محاور رئيسية وهي 'من المسؤول عن المخلفات الغذائية؟' وكيف يمكن للمنهج حماية بيئتنا؟ والاقتصاد الأخضر: الالتزامات والمسؤوليات' و' كلما تطوّرت التقنيات زادت نسبة التلوث. ويتوجب على الطلبة المشاركين في هذه المسابقة

Fast and modern methods for the detection of food and water contamination

Scientists from the field of technology, announced that for their success in developing a new method detects the presence of bacteria in the water, food, medical and biological samples, rapidly. The researchers explained that the new system uses tags and genetic material in bacteria, such as E. coli, to detect the presence of bacteria in a fast and accurate, which may also serve to speed up the detection of biological weapons used in military actions. Experts said that the current tests are effective in the detection of bacteria, as you need a few days to show results, and the ability to distinguish between different bacteria strains are extremely limited, unlike the new technique, the results of which appear within one to three hours, and do not need to the skill and professionalism of high conduct and interpretation of results

المادة الوراثية التعرف عن هذه البصمات البكتيرية تماما، كما يعرّف اختصاصيو الطب الشرعي البصمات في مسرح الجريمة. وأشار الباحثون إلى أنه قد تم تحضير بطاقة تعريف لكل نوع من البكتيريا على جهاز الحاسوب الأمر الذي يسمح بإجراء مقارنة دقيقة وشاملة لجميع السلالات البكتيرية الحية في العالم بأسلوب سهل وسريع، لافتين إلى أن هذه الطريقة واعدة في مجال علوم الأحياء أيضا، إذ تسمح برصد الاختلافات، التي تتراكم ببطء في الجينوم البكتيري على مدى الزمن، ودراسة أنماط التغير والتنوع بين السلالات، للتوصل إلى نظرة أدق وفهم أعمق للتطور البكتيري. ونوه الخبراء في تقرير البحث الذي نشرته مجلة (بحوث الجينوم)، إلى أن استخدام بطاقة التعرف البكتيرية سيساعد في تمييز سلالات البكتيريا، التي تملك درجات إمرضية مختلفة، وتسبب أعراضا سريرية، كأنواع البكتيريا، التي تؤدي الكلى مثلا، أو أنواع المكورات المتسلسلة المؤذية للقلب، وتتمثل الخطوة الثانية في تطوير هذا النظام، في ابتكار أدوات وأجهزة أوتوماتيكية تسجل قراءات المادة الوراثية الميكروبية تلقائيا، لتعطي نتائج سريعة، سواء في المختبرات والمراكز الصحية أو في عيادات الأطباء



طرق سريعة وحديثة للكشف عن تلوث الغذاء والماء!!!

اعداد : محريد فاروق

أعلن علماء في مجال التكنولوجيا، عن نجاحهم في تطوير أسلوب جديد يكشف عن وجود البكتيريا في الماء والطعام والعينات البيولوجية والطبية، بصورة سريعة. وأوضح الباحثون أن النظام الجديد يستخدم العلامات والمادة الوراثية في البكتيريا، مثل ¹⁶S. كولاي، للكشف عن وجود الجراثيم بصورة دقيقة وسريعة، الأمر الذي قد يفيد في تسريع الكشف أيضا عن الأسلحة البيولوجية المستخدمة في الأعمال العسكرية. وقال الخبراء إن الاختبارات الحالية غير فعالة في الكشف عن الجراثيم، إذ تحتاج إلى بضعة أيام لتظهر نتائجها، كما أن قدرتها على التمييز بين سلالات البكتيريا المختلفة محدودة للغاية، بعكس التقنية الجديدة، التي تظهر نتائجها في غضون ساعة واحدة إلى ثلاث ساعات، ولا تحتاج إلى مهارة وصرافية عالية لإجرائها وتفسير نتائجها.

وقال الدكتور بيشيزكيل كاشي، من كلية الهندسة الغذائية والتكنولوجيا الحيوية ومعهد بحوث المياه، الذي طور التقنية بالتعاون مع زملائه في كلية المصادر الطبيعية في معهد فيرجينيا التكنولوجي الأميركي، وقسم التغذية بجامعة واين، إن التعرف الدقيق على السلالات البكتيرية قد يكون حاسما في سرعة التشخيص، وتحديد الإستراتيجيات العلاجية الفعالة، فعلى سبيل المثال، يحتاج الأطباء إلى عدة أيام لتحديد إصابة المريض بالتهاب القناة البولية، الذي يؤدي إلى تلف دائم في الكليتين، أما مع التقنية الجديدة فقد أصبح بإمكان المريض تعاطي العلاج فورا خلال ساعات قليلة بعد الفحص. ويرى الخبراء أن هذه التقنية تحسن حساسية وسرعة الكشف والتعرف عن البكتيريا المؤذية مثل ¹⁶S. كولاي، وتقدم طريقة مثالية للفحص الميكروبي لمصادر الطعام والمياه الملوثة، وتحمي من الهجمات باستخدام الأسلحة الجرثومية. وأثناء تطوير النظام الجديد، وجد الباحثون أن تتابعات المادة الوراثية ¹⁶S. كولاي البكتيرية تحتوي على آلاف التكرارات المتتابعة غير المشفرة، أو ما يعرف بالتكرار المتتابع البسيط، وتختلف مواقعها المميزة في كل سلالة بكتيرية، مما يعطيها بصمة خاصة تميزها عن غيرها، ويمكن باستخدام التقنيات المتوافرة الحالية المخصصة لتحليل

كن مع الأفضل دائما

المنافسة ليست جديدة علينا، فهي دائما تحفز حركة الأسواق، لهذا السبب نحن مستمرين في **النمو والتطوير**

صوت عمان في الوطن العربي
الوطن
AL WATAN
Voice of Oman in The Arab World
بوم - رياضية - جريدة
أسست عام ١٩٧١م
مفتاحك إلى النجاح

OMAN
TRIBUNE
The Edge of Knowledge
YOUR NEXT STEP FORWARD

فُتُون
FUTOON
الصوت الجديد لعمان

In the Spirit of Sport
على ريمكة رياضية
اللاعب
AL Malatib Free
أسبوعية رياضية شبابية
صوت شباب عمان

الوطن
أسبوعية
صحتنا
SEHATUNA Weekly

تصدر عن:

المؤسسة العمانية للصحافة والطباعة والنشر والتوزيع ش.م.م.

ص.ب: ٤٦٣ مسقط. الرمز البريدي ١٠٠. سلطنة عمان. هاتف: ٢٤٤٩١٩١٩. فاكس: ٢٤٤٩١٢٩٥.
البريد الإلكتروني: alwatan@omantel.net.om - الموقع على شبكة المعلومات: www.alwatan.com

ان مهمتنا لا تقتصر على تقديم الأخبار فقط...
...نمنحك منظورا خاصا فجي الصملى الصحفي

مدى تأثير علب الغذاء المصنوعة من الألمنيوم على صحتنا

القنوات التي يخرج منها العرق في جسم الإنسان، وبالتالي تمنع الجسم من إفراز العرق، ومن المؤكد أيضا أن زيادة نسبة الألومنيوم في الجسم يحدث أضرارا في الجهاز العصبي.

وفي ألمانيا تحديدا سيتم هذا العام ٢٠١٤، إقامة مؤتمر طبي رفيع المستوى؛ من أجل الكشف عن آخر ما توصلت إليه البحوث العلمية من مخاطر مادة الألومنيوم على صحة الإنسان خصوصا لدى الأشخاص الذين يستخدمون مزبل العرق بشكل يومي، وكذلك الأشخاص الذين يعتمدون

على الأغذية المعلبة مما يرفع من نسبة الألومنيوم داخل

اعداد : محريد فاروق

إن الاستهلاك المتزايد لدى البعض في الاعتماد في غذائهم اليومي على المواد الغذائية والمشروبات المحفوظة داخل علب الألومنيوم له مخاطر على سلامة الجسم وصحته. هذا الأمر دعا بعض خبراء التغذية ومنذ سنوات من التحذير من تلك المخاطر التي تصاحب تناول غذاء المعلبات على صحة الإنسان كالإصابة بمرض الزهايمر، أو سرطان الثدي، أو أنواع عديدة من أمراض الجلد.

ولكن تبقى الأدلة التي حصل عليها الباحثون أثناء بحثهم في هذا الموضوع قليلة وغير كافية لإثبات هذا الأمر على الرغم من أن بعض هذه الأدلة العلمية أكدت مسؤولية علب الألومنيوم في الإصابة بمرض الزهايمر، أو سرطان الثدي، أو أنواع من أمراض الجلد، إلا أن الفحوصات التي أجريت للمصابين بسرطان الثدي أكدت ارتفاع مستويات الألومنيوم داخل نسيج الثدي مرضي سرطان الثدي. ويشكك بعض الخبراء أحيانا في أن يكون مصدر تلك النسب المرتفعة من الألومنيوم كثرة استخدام مزيلات العرق التي تحتوي أيضا على مادة الألومنيوم وليست من الأغذية الموجودة في علب الألومنيوم.

وخلصت نتائج الفحوصات إلى أن الألومنيوم يتسبب في انسداد

The impact of food cans made of aluminum on our health

The increased consumption by some to rely on in their daily diet food and beverages stored in aluminum cans to risks to the safety and health of the body. This called for some nutrition experts, and since the years of warning that the risks associated with eating canned food on human health, Alzheimer's disease, breast cancer, and many types of skin diseases.

But the evidence obtained by the researchers during their research on this subject a few remain and not enough to prove this, despite the fact that some of these scientific evidence confirmed the responsibility of aluminum cans in the incidence of Alzheimer's disease, or breast cancer, or types of skin diseases, but the tests conducted for people with breast cancer confirmed high levels of aluminum in breast tissue of breast cancer patients. And some experts are skeptical sometimes be a source of such high percentages of aluminum frequent use of deodorants that also contain aluminum material, not of food in aluminum cans

The results of tests that aluminum causes the blockage of channels that come out to

race in the human body, thus preventing the body from sweating, it is also certain to increase the proportion of aluminum in the body happens damage to the nervous system

But aluminum presence in our daily lives on food cans or deodorants is not limited only, but as everyone knows it exists in most of the cooking utensils and eating, and studies have shown that the amount of aluminum that decompose in the food no more than 2 milligrams of it, and that the human body unable to absorb 50 mg per day, but the effect does not exist remains unclear over time

The persons involved in the extraction of aluminum metal are most susceptible to the accumulation of aluminum in their bodies, but this time through the inhalation of dust that accompanies the aluminum

اختيار أواني مصنوعة من الحديد، وأخرى من النحاس، أو أواني الستانلس ستيل، والسيراميك، أو الزجاج أو اختيار أواني من الألمنيوم مطلية بالأكسيد الذي يحد من عملية التحلل. مثل هذه الأواني تعتبر بدائل جيدة لأواني الألمنيوم التقليدية، وتحد من درجة تأثيرها السلبي على هذا الموضوع.

extraction process, and not through the degradation in food, these people often suffer from bouts of cough stretching periods, and the emergence of some distortions by X-rays

In order to prevent the amount of aluminum decaying in the food, you should avoid cooking acidic foods, such as tomatoes in aluminum pots, and should not be leftovers for a long time stored in these pots, must be pointed out that as the age of vessels increased further with the decomposition of aluminum; therefore advised to replace them constantly, as we can find other alternatives to aluminum and so by choosing pots made of iron, and the other of copper, or utensils, stainless steel, and ceramic, or glass, or choose pots of aluminum coated oxide is added which limits the decomposition process. Such pots are considered good alternatives to traditional aluminum pots, and limit the degree of negative impact on this topic

الجسم، والتي قد تسبب عدة أمراض.

ولكن لا يقتصر وجود الألمنيوم في حياتنا اليومية على علب الطعام أو مزيلات العرق فقط بل كما يعرف الجميع أنه موجود في أغلب أواني الطهي والأكل و قد أظهرت الدراسات بأن كمية الألمنيوم التي تتحلل في الطعام لا تزيد عن ٢ ملي غرام منه وأن جسم الإنسان قادر على استيعاب ٥٠ ملي غرام يوميا ولكن يبقى التأثير موجودا ولا يتضح إلا بمرور الوقت.

كما أن الأشخاص العاملين في مجال استخراج معدن الألمنيوم هم الأكثر عرضة لتراكم الألمنيوم في أجسامهم، ولكن هذه المرة عن طريق استنشاق الغبار الذي يصاحب عملية استخراج الألمنيوم، وليس عن طريق تحلله في الطعام، وهؤلاء الأشخاص غالبا ما يعانون من نوبات سعال تمتد لفترات وظهور بعض التشوهات عن طريق صور الأشعة.

ومن أجل الوقاية من كمية الألمنيوم المتحللة في الأطعمة يجب تجنب طهي الأطعمة الحمضية، مثل: الطماطم في أواني الألمنيوم كما لا يجب تخزين بقايا الطعام لأوقات طويلة في هذه الأواني ويجب لغت النظر إلى أنه كلما زاد عمر الأنية زاد معها تحلل الألمنيوم؛ ولذلك ينصح باستبدالها باستمرار كما يمكن أن نجد بدائل أخرى للألمنيوم وذلك عن طريق

الهرم الغذائي لكبار السن



اعداد : مدريد فاروق

أختلافات الهرم الغذائي

– يهدف الهرم الغذائي التخطيطي المعدل لكبار السن إلى تحسين فهم واستخدام الهرم الغذائي لكبار السن الذين يجدون بعض الصعوبات في الحصول على المعلومات من خلال الإنترنت. وذلك بطريقة بسيطة وسهلة الفهم.

– قاعدة الهرم أضيق من المعتاد والتي تعكس الحاجة للطاقة حيث تكون أقل من المعتاد في هذا السن بسبب التغير في تركيب الجسم ومعدل الأيض.

إن كبار السن (٧٠ عاماً فأكثر) يكون لهم احتياجات غذائية خاصة. وحيث إن تعاملهم مع الكمبيوتر والانترنت للحصول على المعلومات قليل، لذلك فقد تم إصدار أخيراً، في نهاية ديسمبر/ كانون الأول الماضي، صورة توضيحية للهرم الغذائي المعدل والمخصص ليناسب احتياجاتهم الغذائية بطريقة بسيطة وسهلة الفهم. تستهدف النسخة التخطيطية الجديدة لكبار السن (٧٠ عاماً فأكثر) الأصحاء الذين يقوموا بأنشطة متوسطة ويعتمدون على أنفسهم. يستطيعون أن يتناولوا وجبات غنية بالفاكهة، الخضراوات، الحبوب، منتجات الألبان قليلة الدسم والخالية من الدسم، الأسماك، واللحوم.

مميزات هذا الهرم الغذائي المعدل عن الهرم الغذائي الإرشادي الأصلي

* الإرشادات مُقدمة بطريقة مُبسطة.

* مصحوبة بنصائح عن كيفية الوصول للهدف الموصى به.

* يقدم مقترحات لمجموعة من الأغذية من ناحية الكمية الكلية في اليوم.

* يوفر نصائح على تعديل الوصفات للحد من السكريات الإضافية.

* يلتزم بمعايير سلامة الأغذية.

* يُقدم تحديات فريدة لكبار السن.

For a unique online news experience

OMAN عمان DAILY
browse the **Observer** web edition



www.omanobserver.com

Download the applications of
Observer , عمان
from the applications in the
(APP STORE)
and enjoy direct browsing
of both newspapers
immediately after issuing

OMAN عمان DAILY
Now ... stay updated with **Observer**

• The No.1 news website in the Sultanate

• The audio-enabled news website for the blind

• The fastest updated news website in the Sultanate

• Download the day's edition in PDF

Food pyramid for seniors

The elderly (70 years and older) have a special dietary needs. Since dealing with the computer and the Internet to get a little information, so it has been issued Finally, at the end of December last, a picture caption food pyramid rate and allocated to suit their food is simple and easy to understand manner. The new version aimed at planning for seniors (70 years and older) who are healthy do moderate activities and rely on themselves. They can eat a diet rich in fruits, vegetables, grains, dairy products, low-fat and fat-free, fish, and meat.

Advantages of this food pyramid average for guiding the original food pyramid

* Introduction simplified instructions.

* Accompanied by advice on how to reach the recommended target.

* Submit proposals for a range of food in terms of the total amount in the day.

* Provides Tips to modify recipes to reduce added sugars.

* Adhere to food safety standards.

* Presents unique challenges for the elderly.

Variations food pyramid

- Food pyramid diagram rate for seniors aims to improve the understanding and use

of the food pyramid for seniors who find some of the difficulties in access to information through the Internet. This simple and easy to understand manner.

- Base of the pyramid is narrower than usual, which reflects the need for energy where it is less than usual at this age due to changes in body composition and metabolic rate.

- Base of the pyramid containing a row of cups even older remembers always need to maintain fluid intake and water to avoid dehydration.

In the second row of the base of the pyramid images for a variety of activities, which stresses the need for regular exercise and activities.

- The highest top of the pyramid there are aware of the possibility of highlighting the need for additional forms of calcium and vitamin D, and 12 as a result of the need to increase them with age.

- Has been replaced with examples of food icons food rich in vitamins and minerals important food-stuffs. Thus, the lack of food intake does not affect the proportions necessary for the elderly of vitamins and minerals, but on the contrary may increase their needs them.

- Fiber icons in all levels of the food provides a sufficient amount of fiber even bowel movement be perfect and do not cause any problems with digestion.

يتضمن تشكيلة متنوعة من الحبوب، والخضراوات والفواكه سريعة التحضير (الأطعمة المجمدة)، منتجات الألبان الخالية من الدهون أو قليلة الدهون، مجموعة الزيوت تتضمن قليلة التشبع بالدهون، كذلك مجموعة اللحوم تتضمن قليلة التشبع بالدهون. ونظرا للمخاطر المصاحبة لتناول الكحوليات خصوصاً لدى كبار السن، فإن الهرم الغذائي المعدل لكبار السن لا يحتوي على الكحول ضمن أي من مكوناته نهائياً.

يكون التركيز في كل مجموعة غذائية على الأغذية الغنية بالمواد المغذية والألياف. فيوصي بمصادر مغذية أكثر منها مواد إضافية فقط. مع التأكيد على المواظبة على السوائل والأنشطة.

هناك تناسق بين الهرم الغذائي المعدل لكبار السن مع الرسم التخطيطي. لكن هذا لا يعني الاستغناء عن برنامج على الإنترنت متعدد الوظائف، حيث يعطي إرشادات غذائية ومعلومات إضافية خاصة باختيار وتحضير الغذاء معتمداً على عدة عوامل مثل النوع (ذكر أم أنثى)، الوزن، الطول، مستوى النشاط اليومي. الرسم التخطيطي للهرم الغذائي المعدل، حيث سوف توفر لكبار السن بديلاً للنسخة الموجودة على الإنترنت في هيئة صورة تخطيطية سهلة الفهم ويمكن طباعتها للتوضيح والتعليم.

- قاعدة الهرم تحتوي على صف من الأكواب حتى يتذكر كبار السن دائماً ضرورة المحافظة على تناول السوائل والمياه لتجنب الجفاف.

- في الصف الثاني لقاعدة الهرم صور لمجموعة متنوعة من الأنشطة والتي تؤكد ضرورة التمارين والأنشطة المنتظمة.

- أعلى قمة الهرم يوجد علم يبرز احتمال الاحتياج إلى أشكال إضافية من الكالسيوم وفيتامين د وب 12 نتيجة زيادة الاحتياج لهم مع تقدم العمر.

- تم استبدال أيقونات الغذاء بأمثلة غذائية غنية بالفيتامينات والمعادن والمواد الغذائية المهمة. وبذلك فإن نقص كمية الغذاء لا تؤثر على النسب الضرورية لكبار السن من الفيتامينات والمعادن، بل على العكس قد تزيد عن احتياجاتهم منها.

- أيقونات الألياف في جميع مستويات الأغذية توفر كمية كافية من الألياف حتى تكون حركة الأمعاء مثالية ولا تسبب أي مشكلات بالهضم.

استهلاك زائد في الطاقة

كبار السن قد يكونون عرضة لاستهلاك زائد من الطاقة والمواد المغذية. لذلك فقد تم مراعاة أن تكون الكمية اليومية القصوى من الأغذية التي يمكن أن يأخذها كبير السن لا تشكل أي خطورة لحدوث تأثيرات سلبية على الصحة. وذلك بالنسبة لكل الأفراد تقريباً. تم مراعاة حمض الفوليك والصوديوم حيث يكون أكثر استهلاكاً عند كبار السن.



المواد مجموع المغذيات الحيوية المفيدة وتحرم الجسم من المعادن والفيتامينات بمنع امتصاصها وبذلك تعطل التوازن الغذائي في الجسم مما يؤثر على الدماغ والجهاز العصبي ، والأهم من ذلك كله دوره في عدم انتظام الحالة النفسية والمزاجية وتظهر أعراضها في التالي: الصداع والتعب والأرق ونوبات العصبية والقلق المفرط وعدم القدرة على التركيز والاكثاب وكثرة النسيان.

خامساً: يجب أن يكون تناول الوجبات اليومية إستجابة للحاجة الفسيولوجية الصحية وهي عندما يكون الإحساس بالجوع موجوداً وهذا كما ورد في الحديث النبوي الشريف (نحن قوم لا نأكل حتى نجوع) ، و لا ينبغي أن يكون تناول الطعام كبداية عاطفية أو كوسيلة للهروب من المشكلات والمصاعب الحياتية وذلك لتجنب زيادة الوزن المرتبط بالحالات النفسية ، ومراعاة تناول الطعام في بيئة مليئة بالهدوء والاسترخاء.

وأخيراً يوصي الخبراء الفئات الحساسة من المستهلكين (الأطفال دون سن ١٢ عاماً وكبار السن ، وأصحاب الحالات الصحية المزمنة مثل السكري وضغط الدم ، والسيدات الحوامل والمرضعات) بالإهتمام بالتغذية المتوازنة نظراً لأن عمل الجهاز العصبي لديهم تكون أكثر حساسية وتأثراً بالغذاء الذي يتناولونه ، وهناك بعض النصائح التي يوصي بها خبراء التغذية في هذا الخصوص لتحقيق الاستقرار النفسي والعاطفي وهي مناسبة للجميع ، وهذه النصائح هي:

* شرب كميات كافية من الماء لكون أن ٨٥٪ من الدماغ يتكون من الماء.

* ممارسة الرياضة بشكل معتدل مثل المشي لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في الصباح الباكر مع شروق الشمس.

* الحفاظ على النوم المنتظم بما لا يقل عن ٦ ساعات يومية ولا يزيد عن ٨ ساعات.

على الحالة المزاجية والنفسية ولها إنعكاساتها على سلوك الفرد سلباً أو إيجاباً ، ويختلف ذلك باختلاف نوعيات الغذاء الذي يتناوله الفرد ، ونحن نعلم جميعاً أن التعاليم الإسلامية قد تضمنت ذلك قبلاً.

إذن فالغذاء يؤثر على حالتنا النفسية والمزاجية ، وهناك خمسة قواعد ذهبية تتعلق بالتغذية المثلى للصحة البدنية والعقلية والعاطفية من حيث اتباع نظام غذائي يعمل على تزويد الجسم بكل احتياجاته من الفيتامينات والمغذيات المفيدة مع تحقيق التوازن بين الصحة البدنية والصحة النفسية والعقلية ، وذلك كما يلي:

أولاً: الإكثار من الخضراوات والفواكه الطازجة حسب قاعدة (٣+٢) التي تحدد الحصص الغذائية التي يجب أن يتقيد بها الفرد وهي بمعدل ٣ حصص من الفواكه وحصتين من الخضراوات يومياً.

ثانياً: التقليل من تناول الأغذية المطبوخة لفترات طويلة والأطعمة المقلية التي تفقد الكثير قيمتها الغذائية أثناء تعرضها لدرجات الحرارة العالية في الطهي ، حيث أن هضم هذه الأغذية يصاحبه إطلاق الكثير من المنتجات الثانوية السامة في الجسم والتي من شأنها أن تؤثر سلباً على كيمياء الدماغ وتسبب في الإحساس بالخمول والإمتلاء وتغيير المزاج.

ثالثاً: التقليل من تناول الأغذية التي تحتوي على المضافات الإصطناعية مثل المواد الحافظة والمنكهات والألوان مثل المعلبات والمثلجات والعصائر الإصطناعية وذلك لتقليل الأثر السلبي التراكمي لها داخل أجسامنا.

رابعاً: تجنب ما يسمى ب"لصوص الصحة" وهو مصطلح طريف نستخدمه في مجال التغذية وتشمل مجموعة من المواد التي ليست طعاماً بذاتها ولكن تناولها يؤثر سلباً على الشهية وعملية الهضم وهي السكر الأبيض المكرر والكافيين والنيكوتين والكحول ، حيث تستنزف هذه



علاقة الغذاء بالصحة النفسية والعصبية

اعداد : محمدي فاروق

هناك علاقة قوية ومرتبطة إلى حد ما بين الغذاء والصحة النفسية والعصبية ، فقد تمت دراسة آثار الطعام على الحالة النفسية لعدة آلاف من السنين من قبل الفلاسفة الشرقيين ولقد ذهب العديد من هؤلاء الفلاسفة إلى حد تصنيف الآثار المترتبة على تناول الأطعمة المختلفة ، وقد ذكرت النصوص الهندوسية القديمة آثار الغذاء على السلوك الروحي أيضاً وقامت بتصنيف الغذاء إلى ثلاثة أنواع وهي كالتالي:

الأطعمة النقية: وهي مجموعة الفواكه والخضراوات الطازجة ومنتجات الألبان والتي تعتبر ضرورية لتحقيق الهدوء والطمأنينة للنفس والعقل وتعمل على زيادة وضوح الذهن وضبط السلوك والتصرف. وينصح بتناولها خصوصاً من قبل أولئك الذين يرغبون في السمو الروحي وتعزيز ملكة التأمل العقلي.

الأطعمة المحفزة: وهي مجموعة التوابل واللحوم والبيض والبصل والثوم وغيرها من الأغذية التي تستهلك وقتاً لهضمها وتعتبر من الأنواع التي تساهم في تعشي الاضطرابات العصبية والنفسية.

الأطعمة الفاسدة: وهي مجموعة السكريات والكربوهيدرات التي تعتبر أساسية في انخفاض القدرة على التفكير وتعطيل عمل الحواس والمساهمة في الأمراض النفسية المزمنة و كذلك تسريع عملية الشيخوخة والوفاة المبكرة.

وإن كانت هذه التقسيمات قائمة على المعتقدات الدينية والفلسفية إلا أنها صحيحة من الناحية العلمية وفي ضوء العلم الحديث ، حيث أنه قد ثبت أن هناك عمليات فسيولوجية معقدة تحدث في الجسم بعد تناول الطعام وتؤثر هذه العمليات على كيمياء الدماغ وبالتالي



Food is related to mental health and neurological

There is a strong and connected relationship to some extent between food and mental health and neurological, has been studying the effects of food on the mental state of the several thousand years by philosophers easterners have many of these philosophers went as far as rating the effects of eating different foods, has ancient Hindu texts reported food is also the spiritual effects on behavior and the classification of food into three types are as follows:

Pure foods: a fresh fruit and vegetables and dairy products group, which is considered necessary to achieve the peace and tranquility of the soul, mind, and is working to increase the clarity of mind and behavior control, and disposition. It is recommended intakes, especially by those who are interested in the spiritual Highness Queen and enhance mental meditation.

Stimulating foods: a spice, meat, eggs, onion, garlic and other foods that are consumed and the time to digest and is one of the species that contribute to the prevalence of neurological and psychiatric disorders group.

Corrupt foods: a group of sugars and carbohydrates that are essential in a reduced ability to think and disrupt the work of the senses and contribute to chronic mental illness, as well as speed up the aging process and premature death. Although these divisions based on religious and philosophical beliefs, but they are correct from a scientific point in the light of modern science, as it has been proven that there are complex processes physiological occur in the body after eating and the impact of these processes on the chemistry of the brain and therefore the mood and mental state and her reflections on the behavior individual positively or negatively.

So Food is affecting the mental case and moods, there are five golden rules of nutrition-related optimal physical, mental and emotional health in terms of dieting works to provide the body with all the requirements of vitamins and beneficial nutrients to achieve a balance between

* هناك مجموعة من الأغذية "الصديقة للدماغ" التي يجب تضمينها في وجباتنا اليومية والإكثار من تناولها مثل بذور اليقطين وبذور زهرة عباد الشمس والسبانخ التي تقلل من أعراض الإكتئاب الموسمي (SAD) المنتشر في فترات الشتاء وخاصة في الدول التي يقل فيها التعرض لأشعة الشمس ، وثمار الموز الغنية بالحمض الأميني تريبتوفان والذي منه يتكون مركب سيراتونين المعروف بدوره في تنظيم كيمياء الدماغ ، حيث يرتبط انخفاض تركيز السيروتونين في الدم بالسلوك العدواني والاكتئاب والاندفاع أو التصرفات الغير مقبولة ، وكذلك المأكولات البحرية الغنية بمركبات أوميغا ٣ ، والشكولاتة السوداء (غير محلاة بالسكر).

* تعزيز الطاقة الإيجابية بنشر الروائح الطيبة في المنزل أو ما يطلق عليه إصطلاحاً العلاج بالروائح العطرية (أروماتيرابي) وهو فرع من الطب البديل الذي يستخدم الزيوت الأساسية البيولوجية للأعشاب والنباتات العطرية ، حيث ثبت أنها تؤثر على الصحة العامة والحالة المزاجية ولها مزايا الاسترخاء وشفاء الذهن عن طريق تأثير الروائح على المخ وخاصة الجهاز الحوفي المسؤول عن حاسة الشم ، وإلى الآن ليس لها آثار جانبية تذكر إذا ما تم استخدامه حسب الإرشادات العامة.

physical health and mental health, as follows:

First, a lot of fresh vegetables and fruits as the base (3 + 2) that define the food rations that must be observed by an individual at a rate of 3 servings of fruits and two servings of vegetables a day.

Second, to reduce the cooked food intake for long periods and fried foods, which lose much nutritional value during exposure to high temperatures in cooking, as the digestion of these foods is accompanied by the launch of a lot of toxic by-products in the body and that would adversely affect the chemistry of the brain and cause a sensation apathy and fullness and change the mood.

Third, reduce the foods that contain artificial additives such as preservatives and flavorings and colors such as sodas, ice cream, juices, artificial eat in order to reduce its cumulative negative impact in our body.



Fish breeding for agriculture, modern technology and self-sustainable system

German experts to reach economical way which incorporates fish breeding for the cultivation of tomatoes and tomato cultivation of fish in a self sustainable system provides water and fertilizer suitable for the production of tomatoes and other types of vegetables in poor countries as well.

It is not a new development in glass vegetables or fish breeding farms in water basins. But new here is the use of water aquariums in the development of the tomato, and take advantage of this water again as an environment for the life of the fish. In this new system, the fish grow in a separate life cycle of their own, as well as the tomatoes grow in an independent life cycle, our "Two separate growth", but they are linked from where it is to take advantage of all life cycle in the other service, says expert Werner. The water-laden fish feces apply aquariums across the valve in one direction to the tomato plants that use this water as food, water and then back to the aquariums again. Experts have succeeded in proving the efficiency of tomato breeding, and other types of vegetables, with fish in such artificial environment.

food production is done in high-tech environment

In water and fish Institute in Berlin are kept hundreds of fish in more than a dozen water basins in a favorable environment for breeding fish, and in the vicinity of these basins there are large numbers of tomato plants. Fish are very hungry and do not want to give up their food meal, and while cast her German expert biological dry food her outfits fish to the surface of

المياه المحضرة بهذه الطريقة تسري إلى نباتات الطماطم التي تتغذى على النيترات الموجودة فيها. وما يفيض من المياه عن حاجة نباتات الطماطم تقوم هذه النباتات بإخراجه عبر أوراقها على شكل بخار ماء. وعبر آلات مبردة ومكثفة يتحول بخار الماء إلى مياه سائلة ونقية من الأمونيوم. ويُعاد الماء السائل مجدداً إلى حيث كان في حوض الأسماك، لتكتمل دورة المياه في نظام أوتوماتيكي مغلق.

الطماطم المنتجة وفق المنظومة المغلقة المحتوية على أسماك ونباتات لا تكون بالتأكد رائجتها كرائحة السمك، بل تكون رائحتها تماماً مثل بقية الطماطم الاعتيادية.

طريقة اقتصادية هائلة في توفير المياه

ويختلف هذا النظام المغلق عن النظام الاعتيادي المفتوح، الذي تتم فيه سقاية النباتات من مصدر خارجي، في أنه يوفر المياه بشكل اقتصادي للغاية أثناء إنباء الخضار وتربية الأسماك. إذ ليس من اللازم تزويد الطماطم والأسماك في هذه الحالة بمياه جديدة، فالطماطم تستفيد من مياه الأسماك كغذاء و"تربية الأسماك بهذه الطريقة تستهلك ١٠ في المئة فقط مما تستهلكه طريقة السقاية التقليدية"، كما يقول فيرنر كلواس. وبذلك يمكن إنتاج المواد الغذائية كالخضار والأسماك في إفريقيا، مثلاً، بشكل اقتصادي ومستدام.

ولكن هذه الطريقة تتطلب استهلاك الكثير من الطاقة، لذا يجب تجنب استخدام الغاز أو البترول كمصدر للطاقة بهدف الحفاظ على ثبات درجة الحرارة المطلوبة في هذه المنظومة، وبدلاً من ذلك ينبغي استخدام الحرارة الزائدة من المصانع في ألمانيا مثلاً. أما في المناطق الاستوائية كما في إفريقيا والمناطق الدافئة الأخرى كالدول العربية فيمكن استخدام الطاقة الشمسية لهذا الغرض بحيث تصبح المنظومة مستدامة واقتصادية وغير مكلفة، "ولتشمل أيضاً إنتاج أنواع أخرى من الخضار كالخيار مثلاً"، كما يقول الباحث هيندريك مونسيير مضيقاً: "الخضار المنتجة وفق المنظومة المغلقة المحتوية على أسماك ونباتات لا تكون بالتأكد رائجتها كرائحة السمك، بل تكون رائحتها تماماً مثل بقية الخضار الاعتيادية".

the water to capture. Fish and tomatoes found within h constant temperature, not more or less than 27 degrees Celsius. It is the best temperature where all of the African fish in ponds and tomato plants grow.

تربية السمك من أجل الزراعة تقنية حديثة ومنظومة ذاتية ومستدامة

إعداد: مدريد فاروق

تتم تربية الأسماك وزراعة الطماطم في حيز زجاجي مغلق تتحكم بحرارته تقنية حاسوبية عالية لضمان مثالية المنتجات الغذائية: السمكية والنباتية، ولا يتم إضافة أعداد جديدة من الأسماك إلى الأحواض كي تتمكن الأسماك الموجودة فيها من التغذية ومن الحركة دون قيود إضافية، كما يقول مخترع هذه التقنية فيرنر كلواس. نباتات الطماطم أيضاً تنمو هنا في بيئة اصطناعية، فبدلاً من إنبائها في التربة العادية يتم زرعها هنا في بيئة من الصوف المعدني.

حين تحتاج نباتات الطماطم إلى الماء والغذاء يتم تزويدها بهما من أحواض تربية الأسماك.

مرور تنقية المياه بمرحلتين

يستفيد الباحثون خلال ذلك من حقيقة أن الأسماك تطرح من أجسادها، إلى المياه المحيطة بها، فضلات تحتوي على مادة الأمونيوم التي تعتبر سامة للأسماك. ولكن وفي الوقت ذاته تشكل المياه المحتوية على الأمونيوم غذاءً مناسباً لنمو نباتات الطماطم. وأثناء سريان مياه الأسماك إلى نباتات الطماطم يجب تنقية المياه على مرحلتين: في المرحلة الأولى تتم تنقية المياه من براز الأسماك بواسطة غربال شبكي بلاستيكي. وفي المرحلة الثانية يُستخدم "غربال بيولوجي" لجعل أمونيوم المياه مناسباً لتغذية الطماطم من خلال تدفق المياه عبر فتحات جانبية عليها طبقات بكتيرية ذات تأثير كيميائي، فهذا الغربال البيولوجي يجعل من الأمونيوم غذاءً مناسباً للطماطم، وتتم المرحلتين بشكل أوتوماتيكي كامل.

الطبقة البيولوجية، الموجودة على الفتحات الجانبية لأحواض الأسماك، تتألف من بكتيريا "النيتروزوموناس والنيتروباكتر". وهي بكتيريا تتواجد في الهواء الطبيعي أيضاً، كما يقول الباحث فيرنر كلواس، ويضيف: "النوع الأول من البكتيريا يحول الأمونيوم إلى مادة النيتريت والنوع الثاني يُبدّل النيتريت إلى مادة النترات التي تعتبر المادة الرئيسية في تغذية نباتات الطماطم".

توصل خبراء ألمان إلى طريقة اقتصادية يستفاد فيها من تربية السمك لزراعة الطماطم ومن زراعة الطماطم لتربية الأسماك في منظومة ذاتية مستدامة توفر المياه وأسمدة الطماطم وتلائم إنتاج أنواع أخرى من الخضار في الدول الفقيرة أيضاً.

ليس من الجديد إنباء الخضار في مزارع زجاجية أو تربية الأسماك في أحواض مائية. ولكن الجديد هنا هو استخدام مياه أحواض السمك في إنباء الطماطم، والاستفادة من هذه المياه مجدداً كبيئة لحياة الأسماك. في هذه المنظومة الجديدة تنمو الأسماك في دورة حياة منفصلة خاصة بها، وكذلك الطماطم تنمو في دورة حياة مستقلة، أي لدينا "دورتان منفصلتان للنمو"، ولكنهما مرتبطتان من حيث أنه يتم الاستفادة من كل دورة حياة في خدمة الأخرى، كما يقول الخبير فيرنر كلواس. فالمياه المحملة بفضلات الأسماك تسري من أحواض السمك عبر صمام في اتجاه واحد إلى نباتات الطماطم التي تستخدم هذه المياه كغذاء، ثم تعود المياه إلى أحواض السمك من جديد. وقد نجح الخبراء في إثبات كفاءة تربية الطماطم، وأنواع أخرى من الخضار، مع الأسماك في مثل هذه البيئة الاصطناعية.

في بيئة عالية التقنية يتم إنتاج المواد الغذائية

في معهد المياه والأسماك في برلين يتم الاحتفاظ بمئات الأسماك في أكثر من عشرة أحواض مائية في بيئة ملائمة لتربية السمك، وفي جوار هذه الأحواض توجد أعداد كبيرة من نباتات الطماطم. الأسماك جائعة للغاية ولا تريد التخلي عن وجبة طعامها، وحين يُلقى لها الخبير الألماني البيولوجي هيندريك مونزييس بالطعام الجاف لها تتسابق الأسماك إلى سطح الماء لالتقاطه. الأسماك والطماطم توجد ضمن ح درجة حرارة ثابتة، لا تزيد أو تقل عن ٢٧ درجة مئوية. وهي أفضل درجة حرارة تنمو فيها كل من أسماك السكليد الإفريقية الموجودة في الأحواض ونباتات الطماطم.





World Health Organization: a close link between the food and the high cancer rates.

By: Rabab Salman

World Health Organization predicted a higher incidence of cancer to nearly 24 million people a year by 2035.

Obesity, smoking, and alcohol intake, and the risk of disturbing sugars threatens the health of people around the world, and what is more worrying "lack of awareness" of the role diet plays in cancer. The Global Fund for Research on Cancer that 14 million people get cancer each year, but it is expected to increase this number to 19 million by the year 2025, and increasing to 22 million in 2030, and 24 million by the year 2035, but the largest proportion of this increase will hit countries in the world developing.

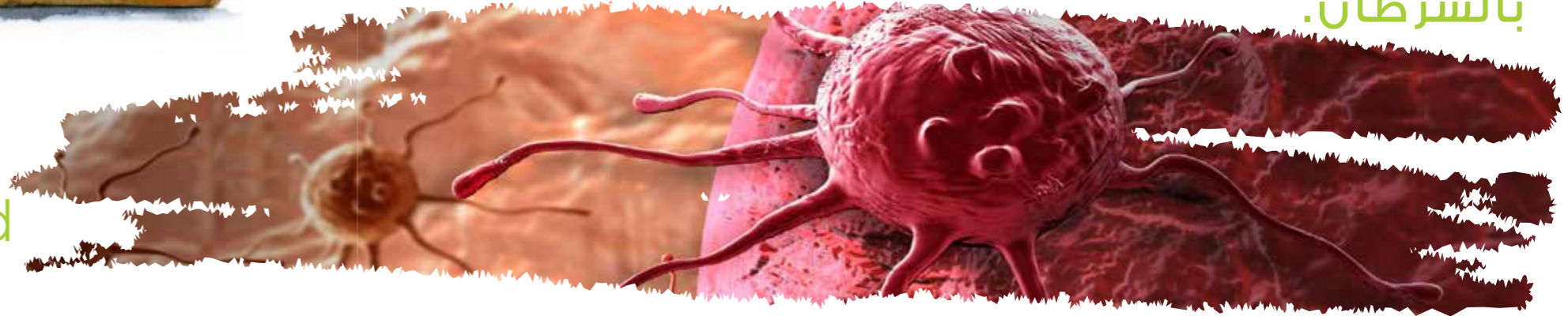
According to a World Health Organization report about the fight against cancer for the year 2014 that the main sources of cancer include smoking, infection, and alcohol intake, obesity, physical inactivity, and radiation, whether exposure to

the sun, or radiological screening medical, air pollution, and other environmental factors, and delayed childbearing, and the lack of breastfeeding.

In tips for the prevention of cancer, (Amanda McLean) Director-General of the Global Fund for Research on Cancer said: "It is worrying to see such a large number of people do not know that there are a lot of things that need to be done to reduce the risk of cancer significantly". McLean added: "In the UK could avoid about a third of the most common cases of cancer by maintaining a healthy weight, eating a healthy diet, and regular physical activity."

McLean advised to eat vegetables, fruits, whole grains, and eat small amounts of red meat, stop eating processed meat completely. "

منظمة الصحة العالمية: ارتباط وثيق بين الغذاء وارتفاع معدلات الإصابة بالسرطان.



اعداد : رباب سلمان

توقعت منظمة الصحة العالمية ارتفاع عدد حالات الإصابة بمرض السرطان إلى ما يقارب 24 مليون شخص سنويا بحلول العام 2035، وذلك إذا ما بقي البشر على اعتمادهم ذات النظام الغذائي المتبع في وقتنا الراهن.

للبدانة، والتدخين، وتناول الكحوليات، والسكريات خطر مقلق يهدد صحة الناس في أرجاء العالم، وما يثير القلق أكثر هو "عدم الوعي" بالخطر الذي يلعبه النظام الغذائي في الإصابة بمرض السرطان. وأشار الصندوق العالمي لبحوث السرطان إلى أن 14 مليون شخص يصاب بالسرطان سنويا، ولكن من المتوقع ارتفاع هذا العدد إلى 19 مليون بحلول العام 2025، وتزايدته إلى 22 مليون في عام 2030، و24 مليون بحلول العام 2035، إلا أن النسبة الكبرى لهذه الزيادة ستصيب دول العالم النامي.

وجاء في تقرير منظمة الصحة العالمية عن مكافحة السرطان لعام 2014 أن المصادر الرئيسية للإصابة بالسرطان تشمل التدخين، والعدوى، وتناول الكحوليات، والسمنة، وقلة النشاط، والإشعاع، سواء التعرض لأشعة الشمس، أو الفحص بالأشعة الطبية، وتلوث الهواء، وعوامل بيئية أخرى، وتأخر الإنجاب، والافتقار للرعاية الطبيعية.

أحد معدي التقرير " برنارد ستيوارت " يعمل في جامعة نيو ساوث ويلز بأستراليا يقول: " إن الوقاية من المرض تلعب دورا حاسما في مكافحة الموجة الشديدة للإصابة بأمراض السرطان التي تجتاح العالم ". وقال ستيوارت: " إن السلوك البشري هو السبب وراء الإصابة بالعديد من حالات السرطان؛ لما يتناولونه من غذاء مضر بالصحة ". وجاء في استطلاع للرأي أجراه الصندوق العالمي لبحوث السرطان، شمل 2066 شخصا في بريطانيا، أن 49% ممن شملهم الاستطلاع لا يعرفون أن النظام الغذائي يزيد من خطر الإصابة بالسرطان. وقال ثلث الذين شملهم الاستطلاع أن العوامل الوراثية هي السبب وراء الإصابة بالسرطان، بيد أن الصندوق أشار إلى الجينات الموروثة لم تكن السبب في الإصابة بأكثر من 10% من أمراض السرطان.

وفي نصائح للوقاية من أمراض السرطان قالت (أماندا ماكلين) المدير العام للصندوق العالمي لبحوث السرطان: " إن من المثير للقلق أن نرى مثل هذا العدد الكبير من الناس لا يعرفون أن هناك الكثير من الأشياء التي يتعين عليهم القيام بها للحد من خطر الإصابة بالسرطان بشكل كبير ". وأضافت ماكلين: " في المملكة المتحدة يمكن تجنب نحو ثلث حالات السرطان الأكثر شيوعا من خلال الحفاظ على وزن صحي، وتناول نظام غذائي صحي، وممارسة النشاط البدني بانتظام ".

ونصحت ماكلين بتناول الخضراوات والفاكهة والحبوب الكاملة، وتناول كميات قليلة من اللحوم الحمراء، والتوقف عن تناول اللحوم المصنعة تماما.





وصفات العلاج بالأعشاب من نزلات البرد التي تصاحب فصل الشتاء

اعداد : محمدي فاروق

في ترطيب الأغشية المخاطية، وبالتالي حمايتها من أي ميكروبات أو بكتيريا ضارة تحاول التسلسل عبرها. وتفضل السوائل الحارة، مثل الشاي، لأن الحرارة أيضاً تحفز دوران الدم في الجسم، ما ينشط جهاز المناعة ولا ضير من إضافة العسل إلى الشاي ليعطي مفعول علاجي أكبر وأيضاً شرب العصائر الطازجة المصنوعة من الفواكه وخصوصاً عصير البرتقال الذي يحتوي على فيتامين سي.

وهناك أيضاً طريقة العلاج بحمامات البرد تلك الحمامات التي تضاف إليها زيوت طيارة أو سوائل طبية تساعد على التخفيف من أعراض نزلات البرد والتقليل من انتفاخ الأغشية المخاطية. ويستخدم الزعتر للتخفيف من الكحة، فيما تستخدم الميرامية أو ملح الطعام للسعال الجاف الذي لا يصاحبه بلغم، أما بالنسبة للسعال الذي يخالطه بلغم، فيُنصح باستخدام خلاصة اللبلاب.

وبالنسبة للصداع أو آلام الحلق الشديدة، ينصح الأطباء بالأدوية التي تحتوي مادة الإيبوبروفين أو الباراسيتامول، وذلك للتخفيف من تلك الآلام، لكن في كل هذه الحالات.

وهناك أيضاً وصفات تقليدية أخرى يمكنها التأثير عن طريق تخفيف حدة أعراض نزلات البرد ومنها:

مع تبدل الفصول والبرودة التي بدأت تتسلل إلى الطقس بشكل مفاجئ، يعاني الكثيرون من نزلات البرد والأعراض التي تصاحبها، لاسيما مع كثرة التنقل بين الأماكن الدافئة والباردة. ففي موسم الخريف ومع بداية الشتاء تبدأ مشاكل الرشح أو نزلات البرد وما يرافقها من أعراض، مثل الكحة في الحلق وانسداد الأنف والصداع والثقل في حركة الجسم. وعادة ما تدوم نزلات البرد نحو ستة أيام أو أكثر، يشعر خلالها الإنسان بالكسل والإعياء الشديدين.

هناك وسائل كثيرة لمكافحة نزلات البرد أو الرشح دون الذهاب إلى الصيدلية أو الاعتماد على الأدوية، إذ هناك العديد من الوصفات المنزلية المتوارثة أباً عن جد (أو أما عن جدة)، سواء كانت حساء أو وجبة أو خليطاً من الأعشاب المغلية، التي تساعد في تجاوز أعراض نزلة البرد بأقل الآلام ممكنة.

ومن أكثر تلك الوصفات المعروفة حساء الدجاج، والتي تثبت بعض الدراسات العلمية فعاليتها في مكافحة أعراض نزلات البرد، ذلك أنه يحتوي على مادة السيستين، التي تعتبر من المواد المكوّنة للبروتين. هذه المادة تساعد على دعم جهاز المناعة وتخفيف الأعراض.

والى جانب حساء الدجاج، ينصح أغلب الأطباء بالإكثار من السوائل لتحفيز عملية التعرق. فالسوائل تسهم



الغرغرة

إذا أتعبك ألم الحلق، يمكنك الاستعانة بالغرغرة عن طريق غلي الماء ووضع كمية من الملح فيه ثم الغرغرة به لتطهير الحلق مع الاهتمام بتدفئة منطقة الرقبة والصدر.

الكمامات

كمادات الماء الفاتر هي أفضل وسيلة لخفض درجات الحرارة، فوضع فوطة مبللة بالماء الفاتر على الجبهة والخصين وتكرار هذا الأمر عدة مرات له تأثير فعال.

علاج أسباب الجفاف

يرجع جفاف الأغشية المخاطية خلال فصل الشتاء عادة إلى الهواء الجاف المنبعث من أجهزة التدفئة. لذا، ينصح بوضع إناء ماء على المدفأة أو فوطة مبللة.

التدفئة حتى التعرق

أخذ حمام دافئ ثم الذهاب سريعاً للسرير والتدفئة الجيدة وربما شرب كوب من الشاي الساخن في السرير تساعد على التعرق بكميات كبيرة، وبالتالي الإسراع من التخلص من نزلات البرد.

ولكن تبقى الوصفات المنزلية لها حد معين لا يمكن أن تتخطاه، وعندها يصبح الذهاب إلى الطبيب ضرورياً وأفضل خيار



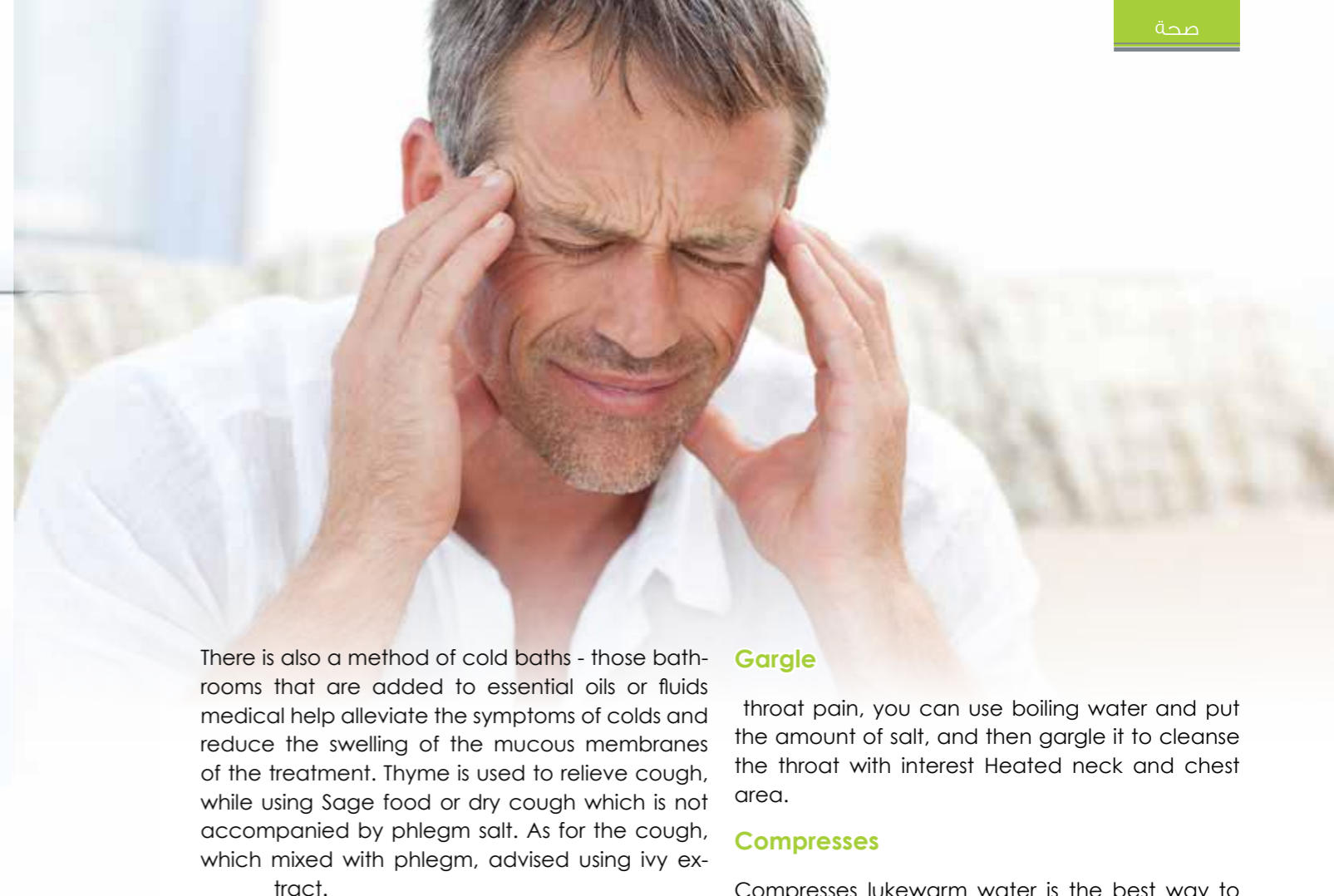
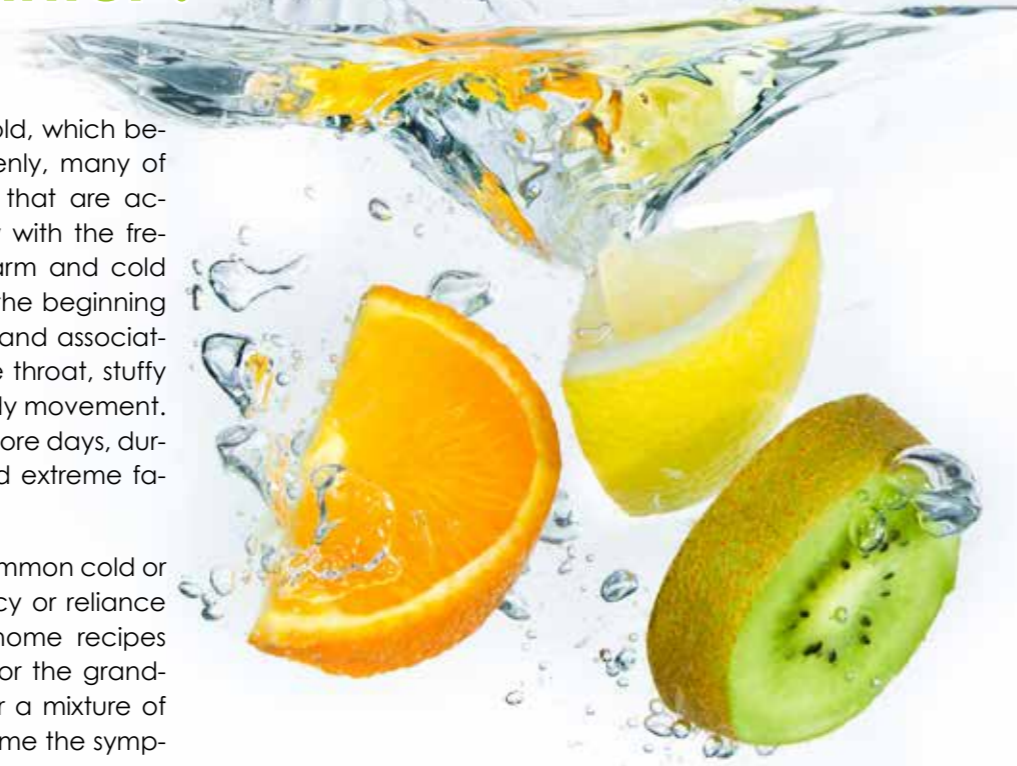
Recipes food treatment for flue that came with winter !

With the change of seasons and cold, which began to infiltrate the weather suddenly, many of the common cold and symptoms that are accompanied by suffering, especially with the frequent movement between the warm and cold places. In the autumn season and the beginning of winter cold start colds problems and associated symptoms, such as itching in the throat, stuffy nose, headache, and weight in body movement. And usually lasts about six colds or more days, during which makes one feels lazy and extreme fatigue.

There are many ways to fight the common cold or cold without going to the pharmacy or reliance on drugs, since there are many home recipes handed down from father to son (or the grandfather), whether Hsaoua or meal or a mixture of herbs boiled, which helps to overcome the symptoms a cold minimal pain.

One of the most well-known of those chicken soup recipes, which some scientific studies proving its effectiveness in combating the symptoms of colds, so that it contains a substance cysteine, which is a component of protein materials. This article helps to support the immune system and relieve symptoms.

In addition to the chicken soup, most doctors advised plenty of fluids to stimulate sweating process. Fluids contribute to moisturize the mucous membranes, and thus protect them from any harmful microbes or bacteria trying to sneak through. And prefer warm liquids, such as tea, because the heat also stimulates blood circulation in the body, it stimulates the immune system, and harm of adding honey to tea to give greater therapeutic effect.



There is also a method of cold baths - those bath-rooms that are added to essential oils or fluids medical help alleviate the symptoms of colds and reduce the swelling of the mucous membranes of the treatment. Thyme is used to relieve cough, while using Sage food or dry cough which is not accompanied by phlegm salt. As for the cough, which mixed with phlegm, advised using ivy extract.

Gargle

throat pain, you can use boiling water and put the amount of salt, and then gargle it to cleanse the throat with interest Heated neck and chest area.

Compresses

Compresses lukewarm water is the best way to lower temperatures, he put a towel moistened with lukewarm water on the forehead, cheeks, and repeat this several times an effective influence.

For headache or severe throat pain, doctors medicines containing material ibuprofen or paracetamol advised, in order to ease the pain of those.

There are also other traditional recipes can influence by alleviating the symptoms of colds, including:



للشباب ومستمر

اعتمد الحياة الصحية التي أساسها الغذاء الصحي

اعداد : محريد فاروق

إن التقدم في السن تكملة لمرحلة العمر الطويلة، ولا نستطيع أن نقول أن هناك عمرا مستقلا أو منفصلا عن الآخر، بل إن جميع مراحل العمر مرتبطة بعضها منذ الصغر حتى المراحل المتأخرة، وكل مرحلة تؤثر على المرحلة التي تليها. وعلى أية حال إن طول العمر الزمني ليس هو المقياس الحقيقي، وإن الكثير منا يشعر بالجوع ليس إلى الغذاء ولكن إلى الحيوية والنشاط والهمة. وهذا لا يأتي إلا عن طريق الصحة الشاملة، والجسم الذي تتبع منه روح الشباب وحماسه، وحتى يتمكن الفرد من الوصول إلى هذه العناصر يجب أن يتعلم من الغذاء الذي بدوره يؤدي إلى شباب دائم بعد الستين من العمر بإذن الله.

وتناول الغذاء هو بحد ذاته فن له قواعد، إذا أتقناها حصلنا على ما يرضينا من الصحة، وتكمن هذه القواعد في نقطتين، هما:

١. كيف نغذي أجسامنا.

٢. كيف نعد طعامنا بطريقة يسهل على جميع أعضاء الجسم الاستفادة من العناصر الحيوية الموجودة في الغذاء ونقلها إلى الدم. مع العلم أن الغذاء الذي يمتصه الجسم في المرحلة المتوسطة من العمر، أي في الثلاثينات حتى بلوغ الستين هو الذي يحدد المظهر الخارجي، وقوة الجسم، والحالة النفسية، ومستوى الاستيعاب عند الفرد في هذه الفترة وما بعدها؛ لذا نستطيع أن نقسم مراحل العمر إلى ثلاث مراحل:

المرحلة المبكرة من سن (٢٠-١٨) سنة.

المرحلة المتوسطة من سن (٦٥-٢٥) سنة.

المرحلة المتأخرة من سن (٦٥-آخر العمر).

تعريف المرحلة المتوسطة:

هي المرحلة الواقعة بين سن النضج والشيخوخة. ومن أبرز التغيرات الفسيولوجية التي تحدث في هذه المرحلة هي: خلايا الجسم يقل نشاطها بنسبة ٦% عن السابق، وعملية الاستقلاب تصبح بطيئة (الأستقلاب هو عملية التمثيل الغذائي)، ويقل النشاط الحركي للفرد، وإذا تناول سعرات حرارية أكثر من التي يحتاجها الجسم خلال اليوم فسيؤدي ذلك إلى تراكم الفائض منها في الجسم، ويسبب الوزن الزائد؛ لذا يجب على الإنسان في هذه الفترة من عمره أن يحافظ على السعرات الحرارية اللازمة له خلال يومه، وأن يعرف ما هي نوعية الغذاء التي تجدد الشباب والحيوية. ومن خلال التأمل نجد أن السعرات المتناولة في هذه المرحلة أقل بكثير من السعرات التي يتناولها الفرد في فترة العشرينات من عمره، حيث تقل بنسبة ٢٠% وتصل إلى حوالي ٢٢٠٠-١٨٠٠ سعرة حرارية، ويجب أن توزع على النحو التالي: ٦٠% كربوهيدرات، ١٥% بروتينات، ٢٥% دهون.

الخطوط الرئيسية لصحة الفرد في مرحلة البلوغ المتوسطة:

إن صحة الفرد تتمثل في (٧) خطوط رئيسية، هي:

- يجب تناول (٦) حصص من المواد الكربوهيدراتية المركبة الممثلة في: الجبن، والحليب، واللبن، وزينت الزيتون، والفواكه، والبقول، والحبوب، والخضراوات، والخبز، والأرز، والفطائر، والبطاطس، والأكلات الشعبية، مثل القرصان .. إلخ.

- أن يتناول (٥) حصص من الخضراوات والفواكه، خاصة الخضراء منها والصفراء.

- الدهون يجب الإقلال منها، واستخدام القليل من الزيت عند إعداد الطعام.

- البروتينات أن تمثل (٠.٨) جرام لكل كيلو من الوزن المثالي للشخص البالغ.

- الابتعاد عن السكريات والحلويات، وإن كان لابد فالعسل بدلاً من السكر، والتمر بدلاً من الجاتوه والبقلاوة .. إلخ.

- الإكثار من السوائل، وخاصة العصائر الطبيعية، والابتعاد عن المشروبات الغازية، خاصة التي تحتوي على مواد حافظة وملونة؛ لأن لها تأثيراً سيئاً على المدى الطويل.

- الاهتمام بعنصر الكالسيوم والصوديوم، وزيادة الكالسيوم بتناول منتجات الألبان قليلة الدسم، والإقلال من ملح الصوديوم؛ لأن له تأثيراً سيئاً على الجسم.

المرحلة المتأخرة:

ويمكن أن نعرفها بفترة العمر ما بين (٦٥ - ٨٥).

وهي المرحلة التي يجب أن تخضع لمعايير معينة من ناحية نوعية الغذاء الذي يتناوله أصحاب هذه المرحلة، والتقليل كثيراً من تناول الدهون والسكريات، والأكثر من الأغذية الغنية بالفيتامينات كالفواكه والخضراوات.

- الدهون: إن الدهون مهمة للفيتامينات القابلة للذوبان فيها، ولكن هذا لا يعني أن نتناول كميات كبيرة منها؛ لأنها تؤدي للإصابة بالنوبات القلبية، وارتفاع نسبة

الكوليسترول في الدم وزيادة الوزن.

- المواد الكربوهيدراتية: يجب تناولها باعتدال، والإكثار من الألياف؛ لأن لها دوراً كبيراً في امتصاص الحديد والمعادن الأخرى.

- السوائل: الإكثار من السوائل وخاصة عند القيام من النوم؛ لأنها تساعد على تخلص الجسم من الفضلات، وتساعد على انزلاق المفاصل ومرونتها، وتدخل في تركيب جميع الخلايا.



For continuous youth, a healthy life with a basis of health food should be adopted

The age is the sequel to the stage of long life, we cannot say that there is an independent life or separately from the other, but that all stages of life are linked from a young age until the late stages, and each stage affect on the other stage, in any case that the length of the chronological age is not is the true measure, although many of us feel hungry not to food, but to vital activity and this comes only through healthy body stems from the spirit of young people, and even the individual be able to access these elements must learn food art, which in turn leads to a permanent youth after sixty years old.

The lunch itself is the art of the rules, if we got what it satisfies our health, **then these rules have two points are:**

1-How do we feed our bodies.

2. how we prepare our food in a way we make it easier for all members of the body to take advantage of the vital elements in food and transported to the blood. With the knowledge that food is absorbed by the body in the middle stage of life, in the thirties until the session is defined by the outer appearance, and the strength of the body, and the situation psychological, and the level of absorption of the

individual in this period and beyond.

So we can divide the life cycle into three phases:

The early stage of age (18-20 years).

The middle stage of the age (25-65 years).

Late stage of age (65. Last age).

Definition of the middle stage:

Is the stage between the age of maturity and old age.

Physiological changes that occur in this stage:

The cells of the body are less activity by 6% from the previous and metabolism which become slow, the activity the individual and in eating got more calories than your body needs during the day this will lead to the accumulation of surplus within the body and cause excess weight. So a person in this period of his age should keep the calories needed during the day and to know **what is the quality of food that renews the health of the individual in (7) main lines:**

- Person should eat six servings of carbohydrates composite materials represented in: cheese, milk, yogurt, and decorated with olives, fruits, legumes, grains, and vegetables, bread, rice, potatoes, pancakes, and traditional food such as pirate etc...

- Address (5) servings of fruits and vegetables, espe-

بأنواعها والعدس والفلفل الرومي والشوفان. وكأس من عصير البرتقال يوميا يعطي حيوية طويلة الأمد. أما المعادن فلا تقل أهميتها عن أهمية الفيتامينات، فمثلا معدن الكالسيوم يقوم بتقوية العظام وخصوصا عند التقدم في العمر سيما عند النساء، وهو المانع لهشاشة العظام والاحتياجات منه (٨٠٠-١٢٠٠) مليجرام يوميا، ويوجد في الحليب ومنتجاته والسبانخ والمكسرات، وإذا تناول الشخص البالغ (٣-٢) أكواب من الحليب منزوع الدسم فإنه يفي بالغرض؛ لأن الكوب الواحد يحتوي على ٥٥٠ مليجرام كالسيوم. أما الصوديوم فيجب الإقلال منه، وأن لا يزيد عن (٥-٢) جرامات يوميا، ويكتفى بالملح المستخدم أثناء الطبخ، ولا يضاف على الطاولة؛ لأنه يسبب ارتفاعا في ضغط الدم.

cially green ones and yellow.

- Fat must reduce them and use a little oil when preparing food.

- Proteins that represent (0.8) grams per kilogram of ideal body weight for an adult.

- Stay away from sugars and sweets and that had to be honey instead of sugar, dates instead of brioche and baklava etc...

- Plenty of fluids, especially the natural juices and stay away from soft drinks, especially those that contain preservatives and colorful materials because they have a bad long-term effect.

- Pay attention to the element of calcium, sodium, calcium increase eating a few fat dairy products and reduce the sodium salt because it has a bad effect on the body.th and vitality.

وللمعادن والفيتامينات أهمية كبيرة في الحفاظ على أكبر قدر ممكن على خلايا الجسم من التلف وتكمن أهمية المعادن والفيتامينات في:

- **فيتامين (A):** يساعد على النمو، ويقوي العظام والشعر والجلد، ويقوي الأعصاب، ويمنع ضعف النظر، وله دور في تزويد الخلايا والأنسجة بالأكسجين؛ لذا عرف أنه من أهم أسرار الشباب الدائم، ويحتاج البالغ إلى (٨٠٠) مليجرام يوميا منه، ويوجد في الجزر والأسماك.

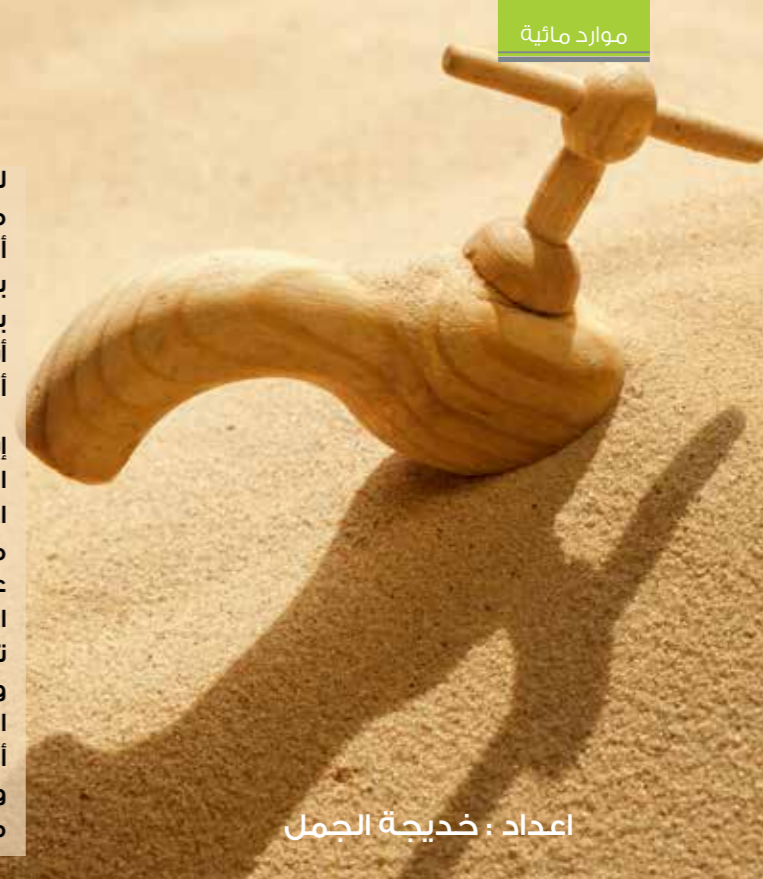
- **فيتامين (D):** مهم في عملية التمثيل الغذائي للكالسيوم والفسفور، ويساعد على بناء العظام والأسنان وسلامتها، ويحافظ على القوام؛ لذا هو فيتامين الصحة والجمال، ويوجد في الأسماك والألياف وضوء الشمس.

- **فيتامين (E):** هو الكفيل بتجديد الشباب والحيوية، وهو المضاد للإجهاد، ووسيلة لتنشيط الدورة الدموية، ويمنع عمليات التأكسد الدهني، ويزود الخلايا بالأكسجين، ويؤثر على الخصوبة عند الرجال والنساء، ويوجد في العدس، والقمح، وفول الصويا، وزيت الزيتون، والزبدة.

- **مجموعة فيتامينات (B) المركبة:** وهذه المجموعة كقيلة بالمحافظة على الصحة وسلامة الخلايا؛ للقيام بوظائفها الحيوية على أكمل وجه، وهذه الفيتامينات لا تخزن في الجسم؛ لأنها من الفيتامينات الذاتية في الماء، وهي مهمة في تقوية الجهاز العصبي، ومهدئة للأعصاب، وتحافظ على الشباب، وتوجد في منتجات الألبان واللحوم وصفار البيض، وأجنة الحبوب والنخالة.

- **فيتامين (G):** من أهم الفيتامينات التي تقوي مناعة الجسم، وله تأثير على مرونة الجلد ونعومته، ويمنع ظهور التجاعيد على الجلد، ويحافظ على شباب البشرة، ومهم في معالجة نزف اللثة، ويساعد على امتصاص الحديد، ويوجد في الحمضيات





اعداد : خديجة الجميل

للعديد من الدول؛ لأن ذلك الاحتباس نتج عنه جفافٌ موارد المياه العذبة، سواء أكانت المياه جوفية من آبار أو عيون أو أنهار، وأعطى مؤشر إنذار بالخطر - خصوصاً - بالنسبة للدول التي تعتمد على مصادر المياه العذبة بشكل رئيس في الشرب وريّ المزروعات، فقد لوحظ أن ارتفاع درجة حرارة الكرة الأرضية في السنين الأخيرة أدى إلى تزايد مستوى التبخر من المسطحات المائية.

إن الهيئة الحكومية الدولية المعنية بالبحث في التغيرات المناخية وأسبابها وتأثيراتها، وتدعى (IPCC) التي تأسست عام ١٩٨٨م، تقدم أدلة الآن على أن معظم السخونة الملاحظة على مدار الخمسين عاماً الأخيرة يمكن نسبتها إلى الأنشطة البشرية في العالم، والنتيجة عن الثورة الصناعية، وهذه الأنشطة تؤدي إلى زيادة نسبة ثاني أكسيد الكربون في الجو، وكذلك غاز الميثان وغازات أخرى، وهذا يحبس الطاقة الشمسية الحرارية في الغلاف الجوي، مما يغيّر من أنماط سقوط الأمطار؛ لأنها مرتبطة بدرجة الحرارة ومستوى البخار في الجو، ويُفاقم الظواهر المتطرفة، مثل: الجفاف والفيضانات.

وشبه القاطلة، وتحدث المزيد من الفيضانات في المناطق الساحلية المنخفضة، وتتآكل السواحل في الدول الجزرية الصغيرة، وسيُضَي على ما يقرب ٣٠% من الأنواع النباتية والحيوانية.

وهناك منتدى أقيم حول التغيرات المناخية في بنجلاديش ترأسته رئيسة الوزراء الشيخة حسينة، وكان بعنوان "منتدى المناخ الهش" أوضحت فيه أن تداعيات التغير المناخي ستكون كارثية على بلادها، وأن أي زيادة بمعدل درجة مئوية في الحرارة ستؤدي إلى خسارة بنسبة ١٠% في الإنتاج الزراعي للبلاد، وذلك يعني بالنسبة إلينا: " خسارة أكثر من أربعة ملايين طن من الحبوب، وهو ما يوازي ٥,٢ مليار دولار" كذلك فإن " ارتفاع الحرارة سيؤدي إلى تراجع مخزونات الغذاء العالمية، وارتفاع منسوب مياه البحر، واضطرابات، شديدة ودمار".

الجفاف في سوريا

وقد تضررت بعض الدول العربية من تأثيرات التغير المناخي عليها، مثل: نقص المياه في سوريا، ففي عام ٢٠٠٦م بدأت آثار

لم توقع عليه، خفض انبعاثاتها من الغازات الدفيئة، وفي مقدمتها ثاني أكسيد الكربون.

آراء المجتمع الدولي:

يقول رئيس البنك الدولي جيم يونج كيم: " إن العالم الذي ترتفع فيه درجة الحرارة بأربع درجات مئوية، من المتوقع أن يكون عالماً تواجه فيه المجتمعات، والمدن والبلدان، اضطرابات شديدة ودماراً وتفككاً، ومن المتوقع أن يعاني الفقراء أشد المعاناة، وأن يصبح المجتمع الدولي أكثر تمزقاً وظلماً عما هو عليه الآن، وإذا حدث وارتفعت درجة حرارة الأرض بمقدار أربع درجات، على النحو الذي توقعته دراسة البنك الدولي، فسيشهد العالم نوعاً جديداً من موجات الحر لم يعرف لها الناس مثيلاً من ذي قبل، وكذلك سيؤدي إلى تراجع مخزونات الغذاء العالمية، وارتفاع منسوب مياه البحر".

ويرى باحثوا الدراسات البيئية أنه حتى في حال ارتفاع حرارة سطح الأرض بمقدار درجتين فقط، فإن النتائج تبقى أيضاً كارثية، إذ سيحدث الإجهاد المائي في البلدان القاطلة

نقص المياه في العالم

أثر التغيرات المناخية على

اهتمام الدول العربية بقضية التغير المناخي:

وهناك بعض الاهتمامات التي تبديها الدول العربية بقضية تغير المناخ مثل: مؤتمر الأمم المتحدة الثامن عشر للمناخ: والذي عقد بالدوحة عام ٢٠١٢م، بمشاركة ١٩٤ دولة، وحضور أكثر من ١٢٠ وزيراً للخارجية والبيئة والطاقة، مع عدد من رؤساء الدول ونوابهم، إضافة إلى حوالي سبعة آلاف ممثل لمنظمات غير حكومية، ومؤسسات دولية معنية بقضايا المناخ والبيئة، وتغطية نحو ١٥٠٠ صحفي، ونحو ١٠٠ محطة تلفزيونية، وهدف المؤتمر إلى تحقيق تقدم في المفاوضات

شح المطر تظهر في المناطق الشمالية الشرقية، وسرعان ما بدأ المزارعون يعانون من النقص الحاد في كميات المطر، ووصفت الأمم المتحدة هذا الجفاف بأنه أسوأ جفاف يحدث في سوريا منذ ٤٠ عاماً، وورد في أحد التقارير أن ٥٩٠٠٠ مزارع سوري قد خسروا مواشيهم كلها تقريباً، وقد أجبر الجفاف ٣٠٠ ألف عائلة على النزوح من المناطق الشمالية الشرقية إلى المدن الكبيرة، مثل: حلب ودمشق، ويذكر أن مسألة شح المياه في سوريا أوجدت خلافاً على الماء الذي ينتجه نهر الفرات بين سوريا وتركيا.

تاريخها، أما نيجيريا، والصين ومعظم مناطق الهند، وأستراليا، فضررتها أسوأ فيضانات منذ وقت طويل، وقد تقلص جليد البحر القطبي الشمالي بنسبة تقل عن ٥٠% عن متوسط أعوام (١٩٧٩ - ٢٠٠٠)، وقد أثرت موجة الجفاف التي شهدتها الولايات المتحدة عام ٢٠١٢م على نحو ٨٠% من الأراضي الزراعية؛ مما جعلها أشد موجة جفاف منذ الخمسينيات، مسجلة بذلك درجات حرارة غير مسبوقة.

الجهود المبذولة من المجتمع الدولي بشأن قضية تغير المناخ:

تطالب الدول المتقدمة البلدان المسؤولة عن الانبعاثات بمستويات كبيرة من الغازات الدفيئة، ومن بينها الصين والهند برفض المستويات التي بلغت، في حين تدعو الأقطار النامية لمنحها مزيداً من المساعدات المالية والتقنية؛ لتمكينها من السيطرة على الأزمات ذات المنشأ المناخي، وفي إطار المقاربات السائدة، قالت الأمم المتحدة: " إن جهود المجتمع الدولي للحد من ارتفاع حرارة سطح الكرة الأرضية بدرجتين مئويتين، تبدو متأخرة كثيراً، وبعيدة عن بلوغ غاياتها"، ومستوى الدرجتين المئويتين هو العتبة التي يعني تجاوزها إصابة النظام المناخي بمخاطر خارجة عن السيطرة.

وقد أبرم بروتوكول في اليابان في كانون الأول ديسمبر ١٩٩٧؛ بهدف الحد من الغازات الدفيئة، المسببة للاحتباس الحراري، ودخل حيز التنفيذ في شباط فبراير ٢٠٠٥، وهو يفرض على الدول الغنية، باستثناء الولايات المتحدة التي

وتعتبر موارد الماء العذبة شديدة الحساسية تجاه التغيرات التي تطرأ على درجات الحرارة، فالتغير المناخي من المتوقع أن يؤثر على توافر المياه العذبة؛ مما قد يزيد من ارتفاع مستوى سطح البحر، وهذا قد يؤدي إلى احتمالية حدوث فيضان شتوي، وتقليل معدل تدفق المياه في الأنهار في الفترة المتأخرة من الصيف، ويؤدي ارتفاع منسوب البحار إلى دخول المياه المالحة في المياه الجوفية وجدول المياه العذبة، وهذا يقلل كمية المياه العذبة المتوافرة للشرب والزراعة، وتؤثر أيضاً درجات المياه الأكثر حرارة على جودة المياه، وتزيد من سرعة تلوثها، وقد شهد القرن الماضي زيادة قدرها ستة أضعاف في الطلب العالمي على المياه، ويعيش الآن ما يقرب من ثلاثة مليارات نسمة (حوالي ٤٠% من سكان العالم) في مناطق يزيد فيها الطلب على إمدادات المياه المتوافرة، وحالياً يمكن مشاهدة آثار تغير المناخ على الأمن المائي، فقد ازدادت مساحة الأراضي المصنفة من قبل (IPCC) بأنها جافة جداً إلى أكثر من الضعف منذ سبعينيات القرن العشرين، وصاحب ذلك معدلات أكبر للفيضانات في المناطق الواقعة ضمن خطوط العرض الوسطى إلى العليا، ومواسم للجفاف أطول في أجزاء من قارتي آسيا وإفريقيا، وكل هذا تضافر لتغير التوازن بين المتوافر من الموارد المائية والطلب عليها.

أضرار التغيرات المناخية على الصعيد العالمي:

هناك العديد من الأضرار التي لحقت بالعديد من الدول؛ بسبب التغير المناخي الطارئ، فقد شهدت بريطانيا عام ٢٠١٢م فصل صيف أكثر أمطاراً، وربيع أكثر جفافاً في

The impact of climate's change on water shortage in the world

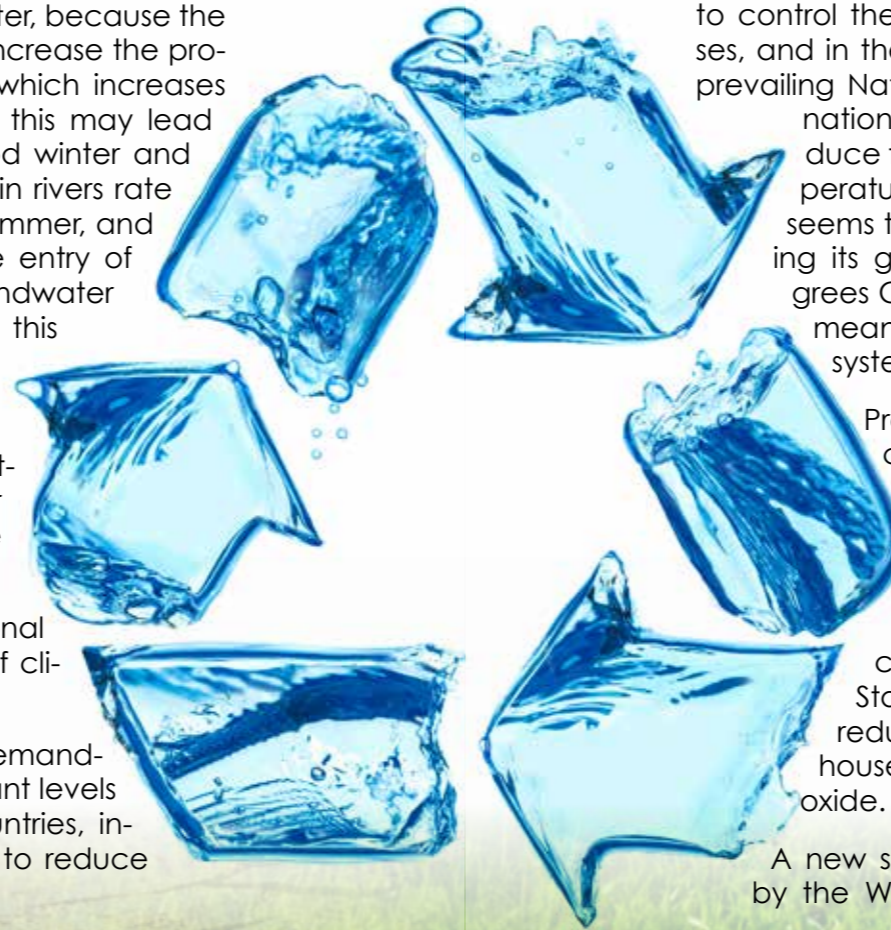
Recently happened from changes in the global climate due to global warming has become a source of threat to many countries, because that greenhouse resulting in dryness of freshwater resources, whether groundwater from wells and eyes or rivers, and cause a big problem and worker warning of danger, especially for countries that rely fresh water sources mainly in drinking Lori crops, it was noted that the high degree of global warming in recent years has led to the increasing level of evaporation of water bodies.

The Intergovernmental Panel on research in climate change and its causes and effects, and called (IPCC), which was established in 1988 provide evidence now that most of the warming observed over the last fifty years can be attributed to human activities in the world, resulting from the Industrial Revolution, and these activities are performed to increase the proportion of carbon dioxide in the atmosphere, as well as methane and other fumes, and this trap solar heat energy in the atmosphere, which alters rainfall patterns because it is related to temperature evaporation and the level in the atmosphere, exacerbating extreme events, such as droughts and floods.

And is considered fresh water resources are highly sensitive to changes in temperature, climate change is expected to affect the availability of fresh water, because the temperature increase to increase the proportion of melting snow, which increases the rise in sea level, and this may lead to the likelihood of a flood winter and reduce the flow of water in rivers rate in the last period of the summer, and leads sea-level rise to the entry of salt water into the groundwater tables of fresh water, and this reduces the amount of fresh water available for drinking and agriculture, and also affect the hottest water levels on water quality and increase the pollution speed water.

Efforts of the international community on the issue of climate change

Developed countries demanding responsible for significant levels of greenhouse gases countries, including China and India, to reduce



the levels attained, while calling for developing countries to give more financial and technical assistance, to enable them to control the same climate of origin crises, and in the framework of approaches prevailing Nations said United, "The international community's efforts to reduce the high earth's surface temperature by two degrees Celsius, seems too late, and far from reaching its goals," and the level of degrees Celsius, which is the threshold means to overcome injury climate system out of control risk.

Protocol in Japan has concluded in December 1997 with the objective to reduce greenhouse gas emissions, greenhouse, and entered into force in February 2005, which imposes on the rich countries, except the United States, which did not sign it, to reduce their emissions of greenhouse gases, primarily carbon dioxide.

A new scientific report, was funded by the World Bank, which called for

الخاصة بوقف الارتفاع المتزايد لدرجة حرارة الأرض، وإطلاق المرحلة الثانية لبروتوكول كيوتو، قبل نهاية العام ٢٠١٢، حين تنتهي مرحلته الأولى.

ولا يمكن تجنب الجفاف إذا حدث، لكن توقعه قبل أن حدوثه يساعد على سرعة إيجاد حلول بديلة؛ لتعويض نقص المياه الناتج عن التغيرات البيئية، ولذلك فإن الدول العربية تهتم أيضا بالأبحاث التي تصدرها مراكز البحوث العالمية مثل الـ (IPCC) بخصوص توقع ظواهر الجفاف، فعلى سبيل المثال تطابقت نتائج توقعات نماذج المناخ العالمية في عام ٢٠٠٠م على أن الجزء الساحلي للمنطقة الغربية للمملكة العربية السعودية سيتعرض لعدد من موجات التسخين خلال أشهر يوليو وأغسطس وسبتمبر، وهو ما يعرف بظاهرة التسخين الذاتية (Adiabatic warming)؛ نظراً لأن هبوط تيارات الهواء الساخن عبر المنحدرات يرفع درجات الحرارة بمقدار ١٠ درجات مئوية، وهو ما سيؤدي إلى زحف الرمال المتطايرة باتجاه الأجزاء الداخلية للمناطق الساحلية؛ نظراً لجفاف التربة، وانعدام الغطاء النباتي، وهو الذي يجعل تباير جزيئات الرمل ممكناً حتى مع التيارات الهوائية متوسطة الشدة، لذلك تتأثر بعض المناطق الزراعية القريبة من المسطحات الرملية بزحف الرمال أو تساقطها؛ مما يؤثر على التربة ويؤدي إلى جفافها.

the world to invest in solid infrastructure (ground water pipe networks) to be able to cope with floods caused by rising sea levels or heavy rain is expected, and was mentioned in this report that the world is going to exceed the high thermal degrees Celsius.

Gray water recycling in the Sultanate of Oman

Gray water is the water used in kitchens and bathrooms, which are characterized as being easier to recycle and re-use of wastewater, a black water, so they do not need to pass through several stages of purification as water drainage, and have focused on the Sultanate's issue of the gray water recycling to find alternative solutions to compensate for wasting huge water consumers, and is the Sultanate and one of the countries that suffer from a shortage of water resources as a result of the scarcity of rainfall throughout the year and high rates of evaporation, so the Sultan Qaboos University has embarked on the establishment of a student team from the Faculty of Agricultural Sciences, the university knows the soil, water, agricultural and engineering team (SWAE Team) , the team is trying to find other sources of water that will be substituted for fresh water for use in the agricultural sector, and the team work is the idea of a system of re-use of gray water, its characterized by the lowest cost and greater possibilities.

Ablution water recycling in the Sultanate of Oman

Oman was one of the first Arab countries that began ablution water exploitation in mosques and purified and recycled to irrigate crops experience, where the Ministry of Regional Municipalities, Environment and Water Resources in the Sultanate to conduct a pilot experience one of the mosques in the capital, Muscat, in the purification and treatment of ablution water (gray water) scientific methods modern, and re-used to irrigate trees and shrubs courtyard of the mosque, has been implemented in the Mohammed bin Hamoud Al Seeb in the mosque, and handles nearly 1,000 liters of water per day,

It is expected that this experience occur scientific breakthrough in the field of water recycling, and did not cost a candidate who designed Soil Research and water team at the Sultan Qaboos University a lot of money importing from the outside, the new A candidate \$ 390 cost only, and the cost of annual maintenance is very low prices compared the default age of the candidate, a ten-year,

The treatment system water works (the exploitation of ablution water) and the candidate is a layer of sand to book solids, followed by a layer of active carbon filtration, in addition to pump chlorine for purification, and then after purification water tanks ground connected moving sprinkler irrigation system.

تدوير المياه الرمادية في سلطنة عمان...

اعداد : خديجة الجمل

هل يجوزونه؟ ويبدو أنهم توقفوا أمام ذلك طويلاً وهذا يدل على أن المسألة قد احتاجت وقتاً قبل أن يمررها العلماء، وعندما بدأت الصنابير في الاستخدام رافق ذلك هدر في مياه الوضوء. لكن تطورت الصنابير في عصرنا الحديث فأصبحت فوهتها متسعة ومقدار ضخ المياه أكبر، فبات المهذور من المياه في الوضوء الواحد في حدود لترات من المياه، ففكر البعض في إيجاد حلول؛ لمواجهة هذا الهدر غير المتواتر مع زيادة الطلب المستمر على المياه.

تدوير مياه الوضوء في سلطنة عمان:

كانت سلطنة عمان من أوائل الدول العربية التي بدأت ممثلة في وزارة البلديات الاقليمية والبيئة وموارد المياه في السلطنة بإجراء تجريبية رائدة بأحد مساجد العاصمة مسقط، قامت على تنقية ومعالجة مياه الوضوء (المياه الرمادية) بطرق علمية حديثة، وإعادة استخدامها لري الأشجار والشجيرات بساحة المسجد، وقد تم تنفيذها في مسجد محمد بن حمود بالسيب، ويعالج ما يقرب من 1000 لتر من المياه يومياً، ومن المتوقع أن تثبت هذه التجربة نجاحاً في علمية تدوير المياه، ولم يكلف المرشح الذي صممه فريق أبحاث التربة والمياه في جامعة السلطان قابوس الكثير من المال كالمرشحات المستوردة من الخارج، فالمرشح الجديد كلف 390 دولاراً فقط.

لماذا التدوير؟

يقول الخبير العالمي أسيب بسواس الحائز على جائزة نوبل للمياه لعام 2006: "إن العالم لا يواجه شكا في المياه، لدينا الكثير من المياه لتلبية كل ما نحن بحاجة إليه، لكننا ندير المياه بشكل سيئ للغاية، فالمشكلة إذا تمثلت في هدر المياه أكثر من كونها في تناقص مستمر؛ بسبب التبخر الناتج عن الحرارة".

المياه الرمادية هي المياه المستعملة في المطابخ والحمامات، والتي تتميز بأنها أسهل في التدوير، وإعادة الاستخدام من مياه الصرف وهي المياه السوداء؛ ذلك أنها لا تحتاج للمرور بمراحل عديدة للتنقية كمواد الصرف، ولقد اهتمت السلطنة بمسألة تدوير المياه الرمادية؛ لإيجاد حلول بديلة، لتعويض هدر المياه الضخم من المستهلكين، وتعد السلطنة واحدة من الدول التي تعاني من نقص في الموارد المائية؛ نتيجة شح الأمطار على مدار العام، وارتفاع معدلات التبخر، ولذلك فقد شرعت جامعة السلطان قابوس في تأسيس فريق طلابي من كلية العلوم الزراعية بالجامعة يعرف بفريق التربة والمياه والهندسة الزراعية (SWAE Team)، ويسعى الفريق لإيجاد مصادر مائية أخرى من شأنها أن تكون بديلاً للمياه العذبة؛ لاستخدامها في القطاع الزراعي، وتمثل فكرة الفريق بعمل نظام لإعادة استخدام المياه الرمادية، يتميز بكلفته الأقل وإمكاناته الأكبر.

تدوير مياه الوضوء:

ظل المسلمون يتوضؤون بصب الماء من الأواني والأوعية قرابة الـ 1300 عام، فلم تكن الصنابير قد اكتشفت بعد، وكانوا قديماً يتحزرون من الصب الكثير؛ لما وصلهم من خير عن أن النبي صلى الله عليه وسلم مر بسعد وهو يتوضأ فقال: "ما هذا السرف يا سعد؟" قال: "أفي الوضوء سرف؟" قال: "نعم، وإن كنت على نهر جار"، واتفق العلماء كذلك على أن الإسراف في استعمال الماء مكروه، وعندما اخترع الصنبور في أواخر القرن التاسع عشر توقف أمامه العلماء.

تورميرانت

taste, color and smell delicious.. contains many health benefits

At first let's talk about what is material Turmeric:

Is extracted from the plant rhizomes powder color yellow brown. Turmeric is used for the skin, according to the bruising and swelling, and placed on the excess hair growth decreases. Liver activates the secretion of bile and increases the movement of the stomach. It increases the melting stones bearing yellow.

Includes aromatic oils and pigments dissolve in

water. Prevents colic and repellent winds and regulates the menstrual cycle and has a substance Curcumin yellow dye and an impact than cortisone in dermatology and is anti-oxidant and most of vitamin E reduces. And lowers blood pressure. It is this powder attend known as curry with a long history in the country's east, where spices gives it a sharp, bitter taste and smell relatively distinctive mixture due to the presence Alkaragomin pilot oil Curcumins oil, turmeric and there are several types of it growing in different places of the world. Several of them called in Arabic turmeric and Al-kirkb and Herd and colonel India and Indian saf-fron and Alkhrkom and Aljduar and Alzernb and Chelidonium and celandine and Alors names, it Belongs to the ginger family.

Benefits of Turmeric:

Turmeric helps on the face and body and skin whitening percentage hundred percent and removes dark spots and freckles with continuing by using it, and moisturizes and smoothes the skin and eliminates the drought and allay the skin and eliminates skin infections.

الكركم

طعم ولون ورائحة لذيذة.. وفوائد صحية كثيرة

اعداد : محريد فاروق

في البداية نتكلم عن ما هي مادة الكركم :

من خلاصة الشاي الأخضر في تثبيط التلف الفيروسي لخلايا الكبد، وذلك بعد أن ثبتت قدرته على تحفيز الانتحار الذاتي المبرمج للخلايا السرطانية. وتوصل الباحثون بعد دراسة العناصر الطبيعية التي تشجع الانتحار الذاتي للخلايا الخبيثة وتطويرها كجيل جديد من أدوية السرطان مثل السيلينيوم وفيتامين (أ) والشاي الأخضر وفيتامين (د3) إلى أن مادة «كركيومين» -وهي خلاصة مضادة للأكسدة مستخلصة من بهار الكركم ذو الخصائص الصحية المتميزة ويرى الباحثون أن على مرضى السرطان أن يتعاطوا ما بين 2000 و4000 مليغرام يوميا من خلاصة كركيومين مع وجبة غنية بالمغذيات، حيث تعمل هذه المادة على تجديد وظائف الكبد وحمايته من الأمراض التي تصيبه. ويُستخدم دائما في صورته الطازجة في المطبخ الآسيوي، أما في باقي أجزاء العالم فيستخدم في صورته المجففة والمطحونة.

فوائد الكركم :

يساعد الكركم على تبييض الوجه والجسم والبشرة بنسبه مئه بالمئه ويزيل البقع السوداء والنمش والكلف مع الاستمرار في استخدامه و يرطب وينعم البشرة ويقضي على الجفاف ويهديء الجلد ويقضي على الالتهابات الجلدية.

يستخرج من جذامير النبات مسحوق لونه أصفر بني. يستعمل الكركم كلبخة للجلد وتفيد في الكدمات والورم، ويوضع على الشعر الزائد فيقلل نموه. ينشط الكبد لإفراز الصفراء ويزيد حركة المعدة. ويزيد ذوبان حصوات المرارة. لأنه مدر للصفراء. يحوي زيوتاً عطرية وأصبغاً تذوب في الماء. يمنع المغص وطارد للأرياح وينظم العادة الشهرية وبه مادة Curcumin الصبغة الصفراء ولها تأثير يفوق الكورتيزون في الأمراض الجلدية وهي مضادة للأكسدة وأشد من فيتامين E ويقلل ويخفف ضغط الدم. ومن هذا المسحوق تحضر الخلطة المعروفة باسم الكاري ذات التاريخ الطويل في بلاد الشرق كأشهر التوابل حيث يعطيها الطعم الحاد والمر نسبياً والرائحة المميزة نتيجة وجود زيت الكركومين الطيار Curcumins oil، والكركم يوجد منه عدة أنواع تنمو في أماكن مختلفة من العالم. يسمى بعدة أسماء بالعربية منها الكركم والكركب والهرذ وعقيد الهند والزعفران الهندي والخرقوم والجذوار والزرنب وعروق الصباغين وبقلة الخطاطيف والورس.

وينتمي إلى عائلة الزنجبيل، وله مكانة مقدسة في الطب الأبروفيدي حيث يعتقد الممارسون لهذا الطب بأن الكركم هو بمثابة المادة المنقية لجميع أعضاء الجسم. ولذا وبعيداً عن استخداماته في الطهي فله فوائد في علاج الاضطرابات الهضمية، العدوى، التهاب المفاصل، الصفراء والسخونة.

وللكركم خواص تساعد على الشفاء موجودة في ساقه وهو نفس الجزء الذي يكسب الطعام اللون والمذاق. حيث يعتبر مادة مضادة للأكسدة وللفيروسات وللتهابات وللسرطان ويتمتع بخصائص خافضة للكوليسترول ينصح العلماء به لعلاج مرضى التهاب الكبد الوبائي فقد أظهرت الدراسات أن الكركم أكثر فعالية

وتقوية العضلات، ومنع تصلب الشرايين، وتقوية عضلات القلب ومسكن للألم، ومطهر ومنشط للدورة الدموية ويعالج التهابات المسالك البولية والمثانة، ويشفي من مرض المغص الكلوي، ويخفض الكوليسترول ويطرد غازات المعدة، ويمنع التخمر كما يساعد على الهضم وامتصاص المواد الغذائية وقابض لحالات الإسهال وقاتل للبكتريا المسببة للرائحة الكريهة في الفم.

٥. العرعر:

لبنة العرعر تأثير مدر للبول، وتعزز تدفق الدم إلى الكلى. ولاستخدام العرعر في الوجبات الدسمة تأثير فعال يساعد على هضم الأطعمة بشكل أفضل.

٦. المريمية:

ينصح خبراء التداوي بالأعشاب بالمضمضة باستخدام المريمية؛ لعلاج التهاب الحلق والسعال ومشاكل اللثة. حيث تحتوي على خصائص مضادة للالتهابات وتحتوي على مضادات للأكسدة تساعد على تحسين نسبة الأكسجين في الدم، والذي يعمل على إصلاح الخلايا التالفة، وبالتالي يقي من أنواع السرطان المختلفة.

٧. الجنطيانا، أو الكوشاد:

تعتبر نبتة الجنطيانا عقار منشط يساعد على الهضم، كما يعمل على حث المعدة والأمعاء على إفراز العصارات اللازمة لهضم الطعام.

٨. الفلفل الحار:

الفلفل الحار مفيد للدورة الدموية، ويفتح الشهية، ويساعد على تسكين الآلام أيضا كما يساعد على إنزال الوزن.

٩. الثوم:

للثوم مفعول سحري رغم رائحته غير المرغوبة، إذ يستخدم لعلاج ضغط الدم، وتصلب الشرايين، إلى جانب دوره في علاج مشكلة تساقط الشعر، وإن كانت سمعة الثوم غير طيبة؛ بسبب رائحته الكريهة، إلا أن فوائده كثيرة.

١٠. القراص:

يجتنب الكثيرون نبات القراص؛ لأنه يلسع، إلا أنه مفيد للتخلص من الآلام الناتجة عن التهاب المفاصل والروماتيزم.

سحر التوابل ودورها العلاجي المهم

اعداد : محريد فاروق

والفطريات المسببة للعفونة، ولبعض الفيروسات وفي تجربة مبهره تم إعداد ٢ لتر عصير، و تم تلوينه بمليونين من بكتريا إكولاي التي تسبب التسمم، وأضيفت ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة، ومزجت جيدا بالعصير، ففتكت بنسبة ٩٩ ٪ من البكتريا في نفس اللحظة.

٣. إكليل الجبل:

تعد نبتة "إكليل الجبل" مضادة للالتهابات، ما يعني أن من الممكن استخدامها في علاج الكثير من الأمراض. ولأولئك الذين يعانون من مشاكل في الدورة الدموية، ينصحهم أخصائيو التداوي بالأعشاب بالاستحمام بأوراق "إكليل الجبل".

٤. الزعتر:

يساعد الزعتر على علاج السعال الديكي، والالتهابات الشعبية، والربو، والبلغم. كما يساعد على تسهيل خروج المخاط الشعبية، فيهدئ الشعب الهوائية ويلطفها حيث يشرب منه مغلي الزعتر، ويستخدم زيتة أيضا في دهن الصدر قبل النوم ويعمل أيضا على تقوية الجهاز المناعي.

١. اليانسون:

إلى جانب نكهته اللذيذة، لليانسون دور مهم في علاج آلام البطن، إذ يساعد على التخلص من الغازات والمغص عند الأطفال والكبار أيضا ويحتوي اليانسون على العديد من الفيتامينات مثل: C و B والبولتاسيوم، والكالسيوم، والحديد، والكبريت، والروائح العطرية. وتستخدم أوراق اليانسون الطازجة في الطهي. كما يستخدم اليانسون كنوع من المشروبات، مثل: الشاي ويستخدم أيضا كأحد مكونات معجون غسل الأسنان، وبعض أنواع الصابون، والكريمات، والعطور.

٢. القرفة:

القرفة .. هذا النوع من التوابل له سحر آخر فقد ثبت أن القرفة مضادة للأكسدة، قوية جدا تتفوق على معظم الأعشاب، بل تتفوق على المواد الحافظة التي تضاف لمعظم الأغذية المحفوظة. كما أنها مضاد قوي لكثير من البكتريا

The Magic of spices and its important therapeutic role

Delicious food cannot be cooked without spices, not only the importance of spices limited to give a delicious flavor to food, but its role in the treatment of many diseases and prevention as well. In this article we will review kinds of spices, which are the most famous in the cooking world

Cinnamon :

Cinnamon .. This kind of spices has his own magic , it has proved that cinnamon antioxidant, very strong outperform most herbs, even better than the preservatives that are added to most preserved food. It is also a strong counter to many of the bacteria and fungi that cause mustiness, and some viruses, and impressive experience has been prepared 2 liter juice, and was contaminated two million bacteria Xolaa that cause poisoning, and added a teaspoon of cinnamon powder and mix well juice, Vvkt 99% of bacteria at the same moment

Rosemary :

"Rosemary" anti-inflammatory, plant is a means that can be used in the treatment of many diseases. For those who suffer from circulatory problems, specialists advise them Herbal bathe leaves "Rosemary"

Thyme :

Thyme helps to treat whooping cough, infections popular, asthma, and phlegm. It also helps to facilitate the exit popular mucus, Fahdi airways and Alofha, where drink it boiled thyme, and also uses olive oil in the chest fat before going to sleep, and also works to strengthen the immune system, strengthen muscles, preventing hardening of the arteries, and strengthen the heart muscles, a painkiller, and antiseptic and tonic for blood circulation, and handles urinary tract infections, bladder, and cures renal colic disease, lowers cholesterol, and expels stomach gas, and prevents fermentation, also helps digestion and absorption of nutrients, and the clutch of cases of diarrhea, and deadly bacteria that cause odor breath in the mouth

Chili :

Chili beneficial for blood circulation, and opens the appetite and helps to relieve the pain as well, helping to take down the weight.



State of Food Insecurity 2014

Report of the State of Food Insecurity in 2014 presents new estimates of undernourishment and progress towards achieving the Millennium Development goals and achieve the purpose for the hunger in the World Food Summit.

In terms of reducing hunger and malnutrition, describes the process of assessing the position that there is constant progress in reducing hunger at the global level in many countries, however, there is a need to make significant additional effort in other areas. The political commitment at the highest level of Time is a prerequisite for the elimination of hunger. It entails the development of food security and nutrition on the priorities of the political agenda and create a favorable environment to improve food security and nutrition.

The report deals with a variety of experiences this year, with a particular focus on the enabling environment for food security and nutrition, which reflect a commitment and capabilities across four dimensions: policies and programs and legal frameworks; mobilization of human and financial resources; coordination mechanisms.

The latest FAO estimates, agriculture indicate that the continued low levels of hunger in the world: it is estimated that about 805 million people were suffering from chronic undernourishment in the period from 2012 to 2014, and so more than 100 million than it was over the past decade, and less as much as \$ 209 million, which was the case in 1990-1992. Also, the prevalence of undernourishment rate in the same period of 18.7 per cent to 11.3 per cent at the global level and 23.4 per cent to 13.5 per cent in developing countries.

Despite the overall progress, there are still significant differences between regions. Latin America and the Caribbean have made the greatest progress in the year to increase food security, with modest progress in sub-Saharan Africa and West Asia that have suffered natural disasters and conflicts Africa.



حالة انعدام الأمن الغذائي لعام ٢٠١٤

*توضح الأرقام أن بلوغ غاية الجوع الخاصة بالهدف الإنمائي للألفية ٢ خفض نسبة من يعانون من نقص التغذية في البلدان النامية إلى النصف بحلول عام ٢٠١٥ أصبح في المتناول.

*وعلى الرغم من التقدم العام، لا تزال هناك فروق كبيرة بين المناطق، فقد حققت أمريكا اللاتينية ومنطقة البحر الكاريبي أعظم تقدم عام في زيادة الأمن الغذائي، مع تقدم متواضع في أفريقيا جنوب الصحراء الكبرى وغرب آسيا التي عانت كوارث طبيعية وصراعات.

*الالتزام السياسي الثابت المستمر على أعلى مستوى، بالافتئان مع اعتبار الأمن الغذائي والتغذية أولوية قصوى، شرط أساسي للقضاء على الجوع، وتبين دراسات الحالة الواردة في تقرير حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم ٢٠١٤ أن مناطق مثل أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي وأيضاً بلداناً منفردة عززت التزامها السياسي بالأمن الغذائي والتغذية.

*يتطلب خفض الجوع نهجاً متكاملًا، وينبغي أن يشمل: استثمارات من القطاعين العام والخاص لرفع الإنتاجية الزراعية؛ وتحسين إمكانية الحصول على المدخلات والأراضي والخدمات والتكنولوجيا والوصول إلى الأسواق؛ وتدابير رامية إلى تشجيع التنمية الريفية؛ وحماية اجتماعية لمن هم أكثر انكشافاً على المخاطر، بما في ذلك تعزيز قدرتهم على الصمود في مواجهة الصراعات والكوارث الطبيعية؛ وبرامج تغذية محددة، خصوصاً لمعالجة نقص المغذيات الدقيقة لدى الأمهات والأطفال دون سن الخامسة.

يعرض تقرير حالة انعدام الأمن الغذائي لعام ٢٠١٤ التقديرات الجديدة لنقص التغذية والتقدم المحرز نحو تحقيق أهداف الإنمائية للألفية وتحقيق الغاية المتعلقة بالجوع في مؤتمر القمة العالمي للأغذية.

توضح عملية تقييم الموقف من حيث الحد من الجوع وسوء التغذية أن هناك تقدماً مستمراً في خفض الجوع على المستوى العالمي في العديد من البلدان بيد أنه ثمة حاجة إلى بذل جهد إضافي كبير في مناطق أخرى. إن دوام الالتزام السياسي على أعلى مستوى هو شرط أساسي للقضاء على الجوع، وهو يستلزم وضع الأمن الغذائي والتغذية على أولويات الأجندة السياسية وخلق بيئة مواتية لتحسين الأمن الغذائي والتغذية.

ويتناول التقرير هذا العام تجارب متنوعة، مع التركيز بوجه خاص على البيئة التمكينية للأمن الغذائي والتغذية التي تعكس التزاما وقدرات عبر أربعة أبعاد: السياسات والبرامج والأطر القانونية؛ تعبئة الموارد البشرية والمالية؛ آليات التنسيق.

تشير أحدث تقديرات منظمة الأغذية والزراعة إلى أن استمرار انخفاض مستويات الجوع في العالم؛ إذ يقدر أن حوالي ٨.٥ ملايين شخص كانوا يعانون من نقص التغذية المزمن في الفترة ٢٠١٤-٢٠١٢، وذلك أقل بأكثر من ١٠٠ مليون مما كان عليه الوضع على مدى العقد الماضي، وأقل بما قدره ٢٠٩ ملايين مما كان عليه الوضع في الفترة ١٩٩٢-١٩٩٠. كذلك، انخفض معدل انتشار نقص التغذية في الفترة ذاتها من ١٨.٧ في المائة إلى ١١.٣ في المائة على المستوى العالمي ومن ٢٣.٤ في المائة إلى ١٣.٥ في المائة في البلدان النامية.

*ومن بين ٦٣ بلداً نامياً حقق ١١ بلداً مستويات نقص تغذية تبلغ أقل من ٥ في المائة (الحد المنهجي الذي يمكن أن يؤكد أهمية النتائج المختلفة عن الصفر) في الفترة ١٩٩٠-١٩٩٢، وتمكنت من الحفاظ عليها في تلك الفترة، ولذا فإنها ليست محط التركيز الرئيسي لتقرير عام ٢٠١٤.



منظمة الفاو في يوم الغذاء العالمي: الاستثمار في مجال التغذية يفتح الآفاق لمستقبل أفضل



لبعض السبل التالي ذكرها:

– الأسراع في زيادة عدد الأطفال والأمهات الجدد الذين يحصلون على المنتجات المحسنة تغذوياً.

– التركيز على الأهتمام بفترة الألف يوم الأولى في حياة الطفل بداية من تكوين الجنين برحم الأم إلى أن يبلغ عامه الثاني – حيث أن الحصول على العناصر الغذائية والسعرات الحرارية الكافية أمر ضروري لاكتمال نمو الطفل.

– زيادة نطاق تقديم المساعدات الغذائية عن طريق نظام القسائم الغذائية والنقدية عندما تتوافر المواد الغذائية في الأسواق المحلية، فيستطيع المستهلكين بالتالي شراء المزيد من الأغذية الطازجة والأطعمة المحلية المتنوعة.

– التركيز على التنوع الغذائي وتوفير الأطعمة الطازجة في إطار مشروعات البرنامج الخاصة بالتغذية المدرسية من خلال العمل مع المجتمعات المحلية والمزارعين.

– العمل مع بعض الشركاء من القطاع الخاص والمعاهد البحثية لتقييم الأثر التغذوي لتوفير الأرز المدعم بالمغذيات الدقيقة ضمن مشروع الوجبات.

– دعم إنشاء قاعدة بيانات قوية لتوجيه البلدان فيما يتعلق بما ينتهجه من سياسات واستراتيجيات خاصة بالتغذية، مثل المسح الخاص بتكلفة الجوع في أفريقيا.

يحتفل برنامج الأغذية العالمي بيوم الغذاء العالمي في 16 أكتوبر/تشرين الأول من كل عام حيث يسلط الضوء على مدى تأثير التغذية السليمة في تحول الأفراد، والمجتمعات والاقتصادات، وضرورة الاهتمام بها باعتبارها أساس لكافة الجهود التنموية

وقالت إرثارين كازين، المدير التنفيذي لبرنامج الأغذية العالمي: يواجه الفتيات والفتيان الذين يعانون نقص التغذية بعض المشكلات الصحية، وبعض العقبات في التحصيل الدراسي، وكذلك في أماكن عملهم لاحقاً، وهذا يحد من إمكاناتهم وقدراتهم على المساهمة في تنمية المجتمعات التي يعيشون فيها.

وأضافت قائلة: وضع التغذية على رأس الأولويات في الوقت الحالي ويعتبر استثماراً في مستقبلنا جميعاً في شتى بقاع العالم. ويجب أن يشمل هذا الاستثمار كل من المنظومة الغذائية، والزراعية، والصحية والتعليمية.

جوع مزمن

ويعاني حالياً حوالي 842 مليون نسمة أي ما يزيد عن معدل شخص واحد من بين كل ثمانية أشخاص في العالم – من الجوع المزمن . ومما يزيد الأمر سوءاً هو افتقار نحو ملياري نسمة إلى الفيتامينات والمعادن اللازمة ليعيشوا حياة صحية.

وإذا استثمر المجتمع العالمي نحو 1.2 مليار دولار أمريكي سنوياً لمدة خمس سنوات للحد من نقص المغذيات الدقيقة ستترجم الفائدة التي ستحقق في المستقبل بفضل تحسين الصحة، وخفض وفيات الأطفال، وتزايد الأرباح إلى مكاسب سنوية قيمتها 15.3 مليار دولار أمريكي.

"المنظومة الغذائية المستدامة للأمن الغذائي والتغذية" شعار يوم الغذاء العالمي لهذا العام. ولتقديم المساعدات الغذائية لنحو 97 مليون شخص في جميع أنحاء العالم، ويركز برنامج الأغذية العالمي على التغذية من خلال اتباعه

FAO at the World Food Day: Investing in nutrition opens prospects for a better future



World Food Program celebrates the World Food Day on October 16 / October of each year. It highlights the impact of proper nutrition in the transformation of individuals, communities and economies, and the need to pay attention to them as the basis of all development efforts.

Artharin Cazin, Executive Director of the World Food Program: girls and boys who are undernourished some health problems, and some of the obstacles in the academic achievement, as well as in their late places in education section, and this limits their abilities to contribute to the communities in which they live.

She added: nutrition situation is a top priority at the moment, it is an investment in our future all in all various parts of the world. this investment should includes all of the food system, agricultural, health and education.

Chronic hunger

currently around 842 million person- are any more than one person rate of every eight people in the world – are suffering from chronic hunger. To make matters worse is the lack of some two billion people from the vitamins and minerals needed to live a healthy life.

If the global community has invested about US \$ 1.2 billion a year for five years to reduce micronutrient deficiencies translate interest which will be realized in the future will be able to improve health, and reduces child mortality, and increases profits to the annual value of US \$ 15.3 billion gain.



الطرق الصحيحة لأكل الفاكهة

الطعام!

ولابد أيضا إنك سمعت الناس يتذمرون قائلين " في كل مرة كنت أتناول بها البطيخ أجتشأ" أو "عندما أكل فاكهة محددته فإن معدتي تنتفخ"، بمجرد تناول الموز أشعر بحاجه ملحه للذهاب إلى المرحاض" الخ في الواقع كل هذه المشاكل لن تحدث إذا أكلت الفاكهة على معدة فارغة، فثمرة الفاكهة ستختلط مع غيرها من المواد الغذائية المتعفنة وتنتج الغاز، وبالتالي سوف تشعر بالانتفاخ

إعداد: مدريد فاروق

هل تعلم أن هناك طرق خاصة لأكل الفاكهة فأكل الفاكهة لا يعني تناولها بعد الطعام! بل ينبغي تناولها على معدة فارغة فإذا كنت تأكل الفاكهة بتلك الطريقة فذلك سيؤدي بدور رئيسي وفعال لإزالة سمية جهازك الهضمي، وفي نفس الوقت سوف يمد الجسم بقدر كبير من الطاقة اللازمة لإنقاص الوزن وغيرها من أنشطة الحياة المتعددة. الفاكهة هي أهم غذاء لفترض انك تناولت شريحتين من الخبز وبعد ذلك أكلت شريحة فاكهة. شريحة الفاكهة على استعداد للذهاب مباشرة من المعدة إلى الأمعاء، ولكنها منعت من القيام بذلك. وفي هذه الأثناء الوجبة بكاملها (شريحتي الخبز) ستتغفن وتتخمر وتتحول إلى حامض. في اللحظة التي تلامس بها الثمرة الطعام في المعدة والعصارة الهضمية فإن كتله الطعام تبدأ بالفساد. لذا رجاء تناول الفاكهة على معدة فارغة أو قبل وجبات

The correct way for eating fruits

Did you know that there are special ways to eat fruits?

Fruit should not be eaten after the having food directly!

Fruits should be eaten on an empty stomach, if you eat the fruit that way, it will play a major role to detoxify your system, and at the same time will provide the body with a great deal of energy for weight loss and other life activities.

Fruit is the most important food

Let's say you eat two slices of bread and then a slice of fruit. The slice of fruit is ready to go straight through the stomach into the intestines, but it is prevented from doing so.

In the meantime the whole meal (slices of bread) rot and ferments and turns to acid. The minute the fruit comes into contact with food in the stomach and digestive juices, the entire mass of food begins to spoil.

So please eat your fruits on an empty or before your meals!

It must also have heard people complaining,

saying, "Every time I eat watermelon I burp," or "when I eat durian my stomach swell the specific", "Once you eat a banana I feel an urgent need to go to the toilet", etc ... in fact, all of these problems will not occur if you eat the fruit on an empty stomach. fruit mixes with other food rotting and produces gas hence you will bloat!

شرب الماء البارد بعد الوجبة قد يسبب السرطان!!!

إعداد: مدريد فاروق

هل يمكنك تصديق هذا؟

بالنسبة لأولئك الذين يحبون شرب الماء البارد، هذه المعلومة قد لا تسعدهم! على الرغم من تناول قدح من المشروب البارد بعد الوجبة الغذائية يكون لذيذاً. ومع ذلك، فإن الماء البارد سوف يعمل على تجميد المادة الزيتية التي استهلكتها تو. و سيبطن عملية الهضم. وعندما يتفاعل هذا الراسب مع الحامض، فسوف يتكسر وتمتصه الأمعاء أسرع من الطعام الصلب. وسوف يبطن الأمعاء. وسريعا، يتحول إلى دهون التي ستؤدي إلى السرطان. فمن الأفضل شرب شوربة ساخنة أو ماء دافئ بعد وجبة طعام.

Drinking cold water after a meal may cause cancer!

Can you believe this?

For those who like to drink cold water, this information may not be good for them, although a cup of cold drink after a meal is nice. However, the cold water will solidify the oily stuff that you have just consumed. It will slow down the digestion process. Once this 'sludge' reacts with the acid, it will break down and be absorbed by the intestine faster than the solid food. It will line the intestine. Very soon, this will turn into fats and lead to cancer. It is best to drink hot soup or warm water after a meal.

قشر الموز لخفض مستوى الكوليسترول في الدم

إعداد: مدريد فاروق

هل تعلم أن قشر الموز يساعد على خفض الكوليسترول في الدم! هذا ما توصل إليه فريق بحثي بإحدى جامعات أندونيسيا التي تعتبر من أهم البلدان في تصدير الموز. خلص البحث إلى أن قشر الموز يحتوي على مادة البكتين الفعالة التي تخفض مستويات الكوليسترول في الدم، الأمر الذي يؤدي إلى الوقاية من أمراض القلب.

وقام هذا الفريق البحثي باستخلاص مادة البكتين من قشر الموز ليتم بعد ذلك مزجها بملوى الجيلاتين أو أي حلوى لينة أخرى ليسهل استخدامها. ونقل عن أحد أعضاء الفريق قوله إن مادة البكتين

المستخدمة في الصناعات الغذائية تأتي في معظمها من فواكه مرتفعة الثمن نسبيا مثل التفاح والبرتقال بينما يعتبر البكتين المستخلص من قشر الموز أرخص كثيرا نظرا لأنه يستخلص من القشر الذي يتم التخلص منه كنفايات أو كغذاء للماشية.

وذكر أيضا أن استخدام البكتين المستخلص من قشر الموز لمدة أسبوعين يخفض مستوى الكوليسترول في الدم بنسبة 52 في المائة.

يذكر أن الكميات الكبيرة من الموز التي تستهلك أو التي يتم تصنيعها في إندونيسيا تخلف كميات كبيرة من القشر الذي يستخدم في الغالب لتغذية الماشية ولا يستغل في أمور أخرى أو بشكل مفيد أكثر.

Banana peel helps in reducing high levels of cholesterol in blood

Did you know that a banana peel helps to lower cholesterol in the blood, the findings of the research team in one of the universities in Indonesia, which is one of the most important countries in the export of bananas. The research found that banana peel contains a substance effective pectin that reduce cholesterol levels in the blood, which leads to the prevention of heart disease

This research team and the extract pectin from banana peel is then mixed with gelatin dessert or any other soft candy for easy use. He quoted one of the team members as saying that

the pectin used in the food industry mostly come from high fruit relatively expensive, such as apples and oranges while the pectin extracted from banana peel a lot cheaper because it draws from the chaff, which are disposed of as waste or as food for cattle..

عصير البرتقال له فوائد تزيد عشر مرات عما يعتقد

إعداد: مدريد فاروق

هل تعلم أن عصير البرتقال يمد أجسامنا بكمية من مضادات الأكسدة تزيد عشر مرات عما كان يعتقد، إذ أن كمية من هذه المواد المفيدة يتم تحليتها إلى جزيئات في الأمعاء الغليظة بشكل ينتج المزيد من مضادات الأكسدة التي لم تكن معروفة حتى الآن.

فوائد عصير البرتقال والحمضيات بشكل عام معروفة للكثيرين خاصة في فصل الشتاء إذ أنها تحمي من الإصابة بنزلات البرد بسبب احتوائها على فيتامين سي ومضادات الأكسدة. وأثبتت دراسة علمية حديثة أن فوائد عصير البرتقال الفعلية تزيد عشر مرات عن الفوائد المتداولة حتى الآن. وخلصت الدراسة التي أجريت في جامعة غرانا الإسبانية واعتمدت على تقنية متطورة لقياس كمية مضادات الأكسدة في المواد الغذائية، أن الجزيئات المفيدة في عصائر الحمضيات تصل إلى الأمعاء الغليظة حيث يتم تفكيكها من خلال الميكروبات، لجزيئات أصغر تؤدي لخروج المزيد من مضادات الأكسدة المفيدة للجسم.

وطور الباحثون نموذجاً حسابياً لمقارنة كمية مضادات الأكسدة في العصائر الطازجة والمخزنة وخلصوا إلى ضرورة التدقيق في طرق التخزين بشكل يؤدي للحفاظ على أكبر قدر ممكن من مضادات الأكسدة الموجودة في كل لتر من العصير الطازج.

Orange juice has benefits more benefits than you know

Do you know that orange juice provides our bodies amounts of antioxidants than ten more times , because the amount of these beneficial substances to be analyzed molecules in the large intestine is producing more antioxidants, which were not yet known.

The benefits of orange juice and citrus are generally known for many of us especially in the winter as it protects against colds because they contain vitamin C and antioxidants. A recent scientific study has shown that the benefits of the actual orange juice than ten times traded yet benefits. The study conducted at the University of Granada Spanish and relied on sophisticated technology to measure the amount of antioxidants in food, the useful molecules in citrus juices up to the large intestine where it is dismantled by microbes, particles smaller lead to exit more antioxidants beneficial antioxidant for the body.

Researchers developed a mathematical model to compare the amount of antioxidants in fresh juices and stored and concluded the need to check the storage methods in such a way to preserve the maximum amount of antioxidants in each liter of fresh juice.



ملتزمون بالحفاظ على حركتك التجارية



ادفع عملك إلى الأمام مع ميتسوبيشي فوزو. اعطي عملك ميزة إضافية لأداء عالي بالفعل مع شاحنات وحافلات فوزو التي تلبي جميع احتياجاتك للنقل التجاري



All for you

FUSO

٢٤٥٠٥٥٥
24 500 500

الشركة العامة للسيارات
General Automotive Company
(A part of The Eastern Automotive Group)



نساهم المزارعين
على زراعة المزيد



سماد اليوريا.. من أرض عمان لأرض عُمان



يوريا UREA

46% Nitrogen نيتروجين

Made in The Sultanate of Oman



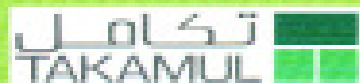
ر.ع
0,900
لكل كيس

سماد اليوريا من إنتاج الشركة العمانية القيدية للسماد (أوميفكو) منتج محلياً باستخدام أحدث المقاييس وبتقنيات متقدمة ليصبح المزارع العماني أفضل إنتاج زراعي.

سماد اليوريا من أوميفكو متوفر في جميع محافظات السلطنة.

للمزيد من المعلومات اتصل على 00969 222 222 - 00969 222 222

دعنا للمزارعين ونشجعهم للزراعة تكامل شركة تكامل للإستثمار حتماً عمليات توزيع اليوريا في جميع أنحاء السلطنة بسعر ثابت



السعادة: جدها فقط لدى لولو

إننا في لولو نسعى دائماً إلى توسيع شبكتنا وتنويع منتجاتنا. وابتكار عروض جديدة وتحسين جودة خدماتنا حتى يتسنى لأكثر من 110,000 من عملائنا الذين يقصدون 112 من محلاتنا عبر أرجاء المنطقة يومياً للحصول على مبتغاهم:

السعادة!

صنف في المرتبة الأولى بالمنطقة . بسلسلة الهايبرماركت من خلال شركة بلانت ريتيل بريطانيا

لولو

حيث يأتي العالم للتسوق.

متاجر هايبر ماركت.
متاجر سوپرماركت.
محلات تجارية.

أفضل شراء..

الخلطة المثالية من الطعم
والنكهة والمتعة

نقدم لكم

أريج زيت الطبخ

- مزيج زيت عالي الجودة
- خالي من الدهون غير المشبعة
- يدوم طويلاً
- مثالي للطهي والقلبي العميق

