



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



السلطنة تناقش الامن الغذائي
Oman discussed food security

الدراسات البيولوجية للقشريات والرخويات
Biological studies of crustaceans

مشاريع مولها صندوق التنمية
Models of agricultural research and
fisheries projects financed

فوائد الأعشاب الصحية
The benefits of herbs

الهرم الغذائي الخاص بغذاء الأطفال
Special children diet food pyramid

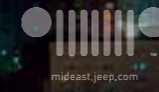
دليل مزروعاتك

- سماد عضوي طبيعي 100٪
- معالج حرارياً
- بطيء التحلل، مما يباعد بين فترات التسميد
- خالي من بذور الحشائش والأجزاء النباتية القابلة للنمو
- يحسن تركيبة التربة، مما يزيد من قدرتها
- على الاحتفاظ بالماء



مركز الاتصال ٧٧ ٨٠٠

كالا
Kala
سماد
Compost
منتج من صيا



mid-east.jeep.com

نتطلق بحرية إلى آفاق جديدة



محرك بنتاستار™ بـ ٦ أسطوانات على شكل V، سعة ٣,٦ لتر وقوة ٢٩٠ حصاناً
محرك هيمي® بـ ٨ أسطوانات على شكل V، سعة ٥,٧ لتر وقوة ٣٧٠ حصاناً
مصابيح أمامية بتقنية LED | مقود توجيه مع أزرار للتحكم بالدواسات | لوحة عدادات بشاشة عرض متعددة الهزايا |
نظام المعلومات الترفيهي مع شاشة تعمل باللمس قياس ٨,٤ بوصة | ناقل حركة أوتوماتيكي بـ ٨ سرعات



جيب® جراند شيروكي
أوفرلاند

جيب® جراند شيروكي
ليميتد ٥,٧ لتر

جيب® جراند شيروكي
ليميتد ٣,٦ لتر

جيب® جراند شيروكي
لاريدو ٣,٦ لتر

Jeep

تشمل: المساعدة على الطريق • تسجيل
• هدية العلامة التجارية • عقد ضمان ممدد لـ ٥ سنوات / ١٠٠,٠٠٠ كلم**

متوفرة على كافة الطرازات باستثناء الريدو، الأوكسسورات/المواصفات الظاهرة في الصورة قد لا تكون متوفرة في الطراز القياسي.
جيب هي علامة تجارية مسجلة لمجموعة فيات كرايسلر للسيارات، الولايات المتحدة ذ.م.م.

لمزيد من المعلومات:

اتصل على ٤٥٣٠ ٢٤٥٨ أو تواصل معنا على info@chrysler-oman.com

ظفار
dhofar
AUTOMOTIVE للسيارات



الأسماك العمانية الغير مستخدمة في المائدة ذات القيمة الغذائية العالية



الاسم العربي العام : "تمرة"

الاسم الإنجليزي العام : "Milk Fish"
الاسم العلمي : Chanos chanos

توجد هذه الأسماك في المياه السطحية للملحة وفي بعض الأحيان قد توجد في المياه الساحلية الضحلة ولها القدرة على تحمل الأحمال حتى 8000 في درجات الملوحة وهي من الأسماك القيمة التجارية العالية وتوجد لها سوقا واسعة مما يجعل على رعايتها في أقصى شرق آسيا والهند.



الاسم العربي العام : "خناج"

الاسم الإنجليزي العام : "Sweet lips"
الاسم العلمي : Plectrocinchus sp

تستوطن هذه السمكة المياه القاعية للملحة ويبلغ طولها 5 سنتيمترا وهي تحتل بالقيال كبير في أسواق الدول المجاورة نظرا لحمها اللذيذ والعيب المذاق.



الاسم العربي العام : "صبيتي"

الاسم الإنجليزي العام : "Yellow finbream"
الاسم العلمي : Acanthopagrus latus

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



الاسم العربي العام : "سيفراندو"

الاسم الإنجليزي العام : "Ribbon Fish"
الاسم العلمي : Trichiurus lepturus

يكثر هذا النوع من الأسماك والذي قد يبلغ طولها 200 سنتمتر في السواحل الواقعة بين جزر العلاتيات وجزيرة مصيرة وكانت من الأنواع التي تسكنها أطول الصيد التجاري لأحيائها في أسواق جنوب وشرق آسيا إلا أنها لا تحظى بسوق لدى المستهلكين المحليين.



الاسم العربي العام : "بياج"

الاسم الإنجليزي العام : "Mullus"
الاسم العلمي : Mullus barbatus

تستوطن هذه الأسماك الشواطئ المرجانية وتعيش مفردة أو في جماعات صغيرة وتصل طولها 25 إلى 50 سنتمتر وهي ذات لحم طيب المذاق والرائحة.



الاسم العربي العام : "دلفينوس"

الاسم الإنجليزي العام : "Dolphin Fish"
الاسم العلمي : Coryphaena hippurus

من الأسماك السطحية القاعية في البحار العمالية ولحمها طيب المذاق والرائحة ولا تملك سوقا محليا ويبلغ طولها 200 سنتمتر.



الاسم العربي العام : "الضاهي"

الاسم الإنجليزي العام : "Rabbit Fish"
الاسم العلمي : Siganus sp

من الأسماك السطحية في الأسواخ الخارجية والتي تكثر في السواحل الجنوبية الشرقية للملحة وطولها 30 سنتمتر.



F3



ادفع عمالك إلى الأمام مع ميتسوبيشي فو
التي
لمزيد من المعلومات اتصل
مسقط - صحار - ابها - ظفر - جيلان - بنار - علي -
بي.إم.ج.إ.
شركة العمارة للسيارات
General Automotive Company
Part of the Sabir Automotive Group

- طراز صالون ٢٠١٥ الجديدة كليا
- عجلات معدنية جديدة
- مفتاح ذكي مع زر لتشغيل السيارة
- قفص سقف



S6



ملك ميزة إضافية لأداء
احتياجاتك للعمل الشار
٢٤٥٠ زور أو زور أوفر
ثل - بركاء - ابها - ظفر - جيلان - بنار - علي -
All for you
www.
ابتداءً من

- سيارة الدفع الرباعي طراز ٢٠١٥ الجديدة كليا - حزمة خمس نجوم في اختيار C-NCAP
- ناقل حركة مزوج أو توماتيك بست سرعات هجرت معدنية ١٧
- ضمان هويدي هوائية + نظام ABS + EBD
- نظام إطفاء احتياطية وحماية مع مفتاح ذكي وزر تشغيل التوجيه
- فرش داخلي من الجلد بالكامل
- شاشة DVD بلمسة AUX + USB / بلوتوث / مدخل

أنيقة وفي المتناول لعائلتك

* تخضع لموافقة الائتمان من قبل شركة التمويل. القسط الشهري المشار إليه بعد دفع ٢٠٪ دفعة مقدمة لمدة ٦٠ شهراً لطرز F3 GLI
بنقل حركة يدوي وطرز S6 CLX-I
الصورة الموضحة في الإعلان لغرض العرض فقط.

5 سنوات /
ضمان ٣ سنوات /
١٠٠,٠٠٠ كيلومتر
خدمة AAAA
المساعدة على الطريق

محسن حيدر دويدش
مسقط: ٩٨٨٧٨٥٥ (قشور عمان) ٩٥٠٣٥٧١١ (قيد الوشي) صحار: ٩٥٠٣٥٧١١ (قيد الوشي) بنار: ٩٥٠٣٥٧١١ (قيد الوشي) ابها: ٩٥٠٣٥٧١١ (قيد الوشي)
مسقط: ٩٥١٧٤٥٣٢ (مرفعي) ٩٥١٧٤٥٣٢ (مرفعي)



الطبيبات.. حصاد الأرض و البحر
Al-Tayebat... 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

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 و التنفيذ
designed by

اللوتيس
LOTUS

سهر المجلة ريال عماني

سهر الإشراف ريال و نصف

مجلة فصلية
Quarterly Magazine
العدد الحادي عشر - مارس ٢٠١٥ م
11th Issue - March 2015



اقرأ في هذا العدد Articles in this Issue



مجلة فصلية تصدر عن:

Assayel for press & Publishing L.L.C أصايل للطباعة والنشر ش.م.م

Tel: (968) 24504030

Fax: (968) 24504088

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

Sultanate of Oman

E - Mail : tayeabaat@assayel.com.om

Website : www.assayel.com.om

هاتف: ٢٤٥٠٤٠٣٠ (٩٦٨)

فاكس: ٢٤٥٠٤٠٨٨ (٩٦٨)

ص.ب : ٥ - ر.ب : ١٣٤ جوهرة الشاطئ

سلطنة عمان

البريد الإلكتروني

الموقع الإلكتروني

Distribution : ums

مؤسسة النشر والتوزيع
AL-ATA'S DISTRIBUTION EST. LLC
لخدمات الطباعة والنشر والتوزيع
The distribution of books and foreign publications

Printing Press : MAZOUN مزون

مطبوعة ومطبعة ومطبعة
MAZOUN مزون
للطباعة والنشر والتوزيع

كلمة طيبة



الأرض والإنسان

Earth and Man

We thanks God for the blessing of both his outward and inward on us, and we praise and gratitude him to many virtues of grace and spacious, while he says: "If you count the favors of God you cannot numerate."

One of those blessings is the (land) including its abundant goods, prolific and tender. Elsewhere in the Holy Scripture, where God said: "He who made you a land to Walk in the paths thereof you can eat from his grace and for him the Resurrection," the verse explains that God made the earth to have intercourse with it by constructing, planting and built upon it, and it is intractable abstaining for human who wants to deal with it. It is blessing you succeed in planting seeds where you exponentially, various types, where humans and animals eat from it. From its blessings there comes out the water that is the lifeblood of this life, and we went to count the virtues of the land and grace we will inform extent census, but the main objective of this flash is to remember these blessings and thank the Creator for it, and improve to this land the unrivaled bid.

Hence, Altayibat magazine would like to accept the hand of every farmer deals with this earth, and pull on his hand, and let him success to reach happiness. This hand that operate in the ground to deserve our esteem, the Messenger of Allah our prophet Mohammad said: "This hand God and His Messenger loved it and it is untouched by the fire".

Dear readers of our magazine glue in its issue that all our wishes for your success in having an interesting reading through the pages of Altayibat that abound in many of the topics related to the land and its goodness in her righteousness, sea, mountains and facilitated.

Bless you...

للخالق تبارك وتعالى شكراً على نعمه الظاهرة والباطنة، فله الحمد والمنة على كثير نعمه وواسع فضله، ومن مصاديق ذلك أن من علينا بنعم لا تعد ولا تحصى، فهو القائل: « وإن تعدوا نعمة الله لا تحصوها ».

واحدة من تلك النعم السابغة هي (الأرض) بما تكثره من خير وفير، وعطاء غزير. وفي موضع آخر من الكتاب الكريم، قال عز من قائل: « هو الذي جعل لكم الأرض ذلولاً فامشوا في مناكبها وكلوا من رزقه وإليه النشور » توضح الآية الكريمة أن الله جعل الأرض ذلولاً منقاداً للوطء عليها وحفرها وشققها والبناء عليها، ولم يجعلها مستعصية مُمتنعة على من أراد ذلك منها. ومن بركاتها أنك تفلح البذور فيها فتخرج لك أضعافاً مضاعفة، بأنواع شتى، فيأكل الإنسان والحيوان، بل ويعيش الإنسان ويقيم أود حياته من خيرها، ومن جنيتها، ومن بركاتها أنها تخرج الماء الذي هو شريان هذه الحياة الذي جعل الله تعالى منه كل شيء حي، وإن ذهبنا لنحصي فضائل الأرض ونعمها علينا فلن نبلغ حد ذلك الإحصاء، إلا أن الهدف الأساس من هذه الومضة هو أن نتذكر هذه النعم وأن نشكر الخالق جل في علاه، وأن نحسن إلى هذه الأرض التي تحسن إلينا بعطاء منقطع النظير. والإحسان هنا إعمارها وتعميرها والإفادة من (ذلوليتها)، فهجران الأرض كفر بالنعمة، والعبث بالأرض كفر بالنعمة، وتحميل الأرض فوق طاقتها في الفلاحة والزراعة كفر بالنعمة.

ومن هنا فإن مجلة (الطبيبات) تود أن تقبل يد كل فلاح يتعاطى مع هذه الأرض، وتتشدد على يده، وتدعوا له بالتوفيق والسعادة. هذه اليد التي تعمل في الأرض لتعمرها تستحق منا كل تقدير واحترام، وفي الأثر الشريف أن رجلاً مَدَّ يده مسلماً على النبي (ص) فلمس في يده خشونة فسأله عن سببها، فأخبره أنها من أثر العمل، فقبلها رسول الله (ص)، وقال: « هذه يد يحبها الله ورسوله ولا تمسها النار ».

أعزائي قراء مجلتنا الغراء في عددها هذا كل آمياتنا لكم بالتوفيق في مطالعة شقيقة عبر صفحات (الطبيبات) التي تزخر بالعديد من المواضيع التي تتعلق بالأرض وخيرها في برها وبحرها وسهولها وجبلها، ولقد حرصنا كالعادة على أن ننخير لكم قطوفاً دانية من بساتين المعرفة وظلالها الوارفة.

دمتم في حفظ الرحمن...

محمد بن عيسى الفيروز
Mohammed Issa Al Fairuz

ALSAJOINE welcomed Senior Minister of State of Interior and Foreign Affairs of the Republic of Singapore



الساجواني يستقبل كبير وزراء الدولة للشؤون الداخلية والخارجية بجمهورية سنغافورة

كما تم خلال اللقاء تبادل وجهات النظر حول التعاون بين السلطنة وجمهورية سنغافورة في المجالات الزراعية والحيوانية والسلمية وسبل تطوير العلاقات والتعاون المشترك في هذه المجالات ، إضافة الى التعاون في مجال الامن الغذائي وسبل تطوير مجالات الاستثمار في القطاعات الزراعية والحيوانية والسلمية .

استقبل معالي الدكتور فؤاد بن جعفر بن محمد الساجواني وزير الزراعة والثروة السمكية بمكتبه صباح اليوم الخميس معالي مساجوس ذي الكفل كبير وزراء الدولة للشؤون الداخلية والخارجية بجمهورية سنغافورة الذي يزور السلطنة حاليا .

وقد عبر معالي مساجوس ذي الكفل كبير وزراء الدولة للشؤون الداخلية والخارجية بجمهورية سنغافورة عن سعادته لزيارة السلطنة ولقائه بعدد من المسؤولين ، كما أشاد بالنهضة الشاملة التي تشهدها السلطنة في ظل القيادة الحكيمة لحضرة صاحب الجلالة السلطان قابوس بن سعيد المعظم - حفظه الله ورعاه - .

و تم خلال المقابلة تبادل الأحاديث الودية وبحث عدد من الموضوعات التي تهم البلدين الصديقين ، وكذلك استعراض مسيرة العلاقات الثنائية الطيبة التي تربط السلطنة بجمهورية سنغافورة وبما يحقق المصالح المشتركة إلى جانب التطرق لعدد من القضايا ذات الاهتمام المشترك.

HE Dr. Fuad bin Jaafar bin Mohammed Al-sajoine Minister of Agriculture and Fisheries, received here Thursday morning HE Msagos the Chief Minister of the state of internal and external affairs of the Republic of Singapore, in his currently visit to the Sultanate.

During the meeting, they exchanged cordial talks and discussed a number of topics of interest to the two countries, as well as the review process of the good bilateral relations between the Sultanate and the Republic of Singapore to achieve the common interests as well as to a number of issues of common concern addressed.

The meeting also exchanged views on co-operation between the Sultanate and the Republic of Singapore in the agricultural, animal and fishery areas and ways to develop relations and co-operation in these areas, in addition to cooperation in the field of food security and ways to develop investment in the agricultural, livestock and fishery sectors areas.

HE Msagos Minister of State for Interior and Foreign Affairs of the Republic of Singapore was delighted to visit the Sultanate and meeting with a number of officials, also praised the comprehensive renaissance witnessed by the Sultanate under the wise leadership of His Majesty Sultan Qaboos bin Said may God protect him.



المخصب

سماد عضوي مخمر هوائيًا و معالج حراريًا ذو جودة عالية منتج من مخلفات حيوانية (أبقار و دواجن) متنوعة جرى تخميرها بأحدث الأساليب العلمية تحت إشراف خبراءنا المتخصصون للحصول على منتج بالمواصفات التالية:-

- خالي من بذور الأعشاب الضارة التي غالبًا ما تتواجد في الأسمدة الغير مصنعة .
- غني بالعناصر الفادرة الضرورية لنمو النبات.
- خالي من الأمراض و الآفات .
- يعمل كحافظ للرطوبة مما يؤدي إلى عدم جفاف التربة بسرعة.
- يعمل على معادلة درجة حموضة التربة مما يساعد على تحسين نمو المحاصيل.
- يساعد على تهوية التربة الطينية كما يعمل على تماسك التربة الرملية مما يسهل نشاط نمو الجنور.
- غني بالميكروبات النافعة التي تعمل على تثبيت النيتروجين في التربة.
- يمكن تخزينه لسنوات دون أن يفقد عناصره الغذائية.
- يمكن نثره باليد أو بنائه الأسمدة و يمكن خلطه بالتربة بسهولة.
- يغني التربة بالمادة العضوية الضرورية لنمو النبات .
- يقلل من الحاجة إلى استعمال الأسمدة الكيميائية.



الشركة العمانية للمخصبات الزراعية
عضو مجموعة شركات الفيروز

هاتف : (+968) 99346711

فاكس : (+968) 99207073



الزراعة تشارك في مؤتمر سلامة الغذاء The Ministry of Agriculture participated in food safety conference...

مجال سلامة وجودة الغذاء حيث تم استعراض جهود عدة مختبرات بحثية في القطاعين الزراعي والسمكي في فحص المنتجات الزراعية والسمكية والتأكد من سلامتها . وكذلك استعرضت تجاربها المتنوعة في هذا مجال جودة الغذاء . وبرز المعرض دور الوزارة في التسويق الزراعي من خلال استعراض عمليات ما بعد الحصاد وأهميتها التسويقية وكذلك شارك عدد من النحالين والمزارعين والمرأة الساحلية بعرض مجموعة من منتجاتهم الغذائية بهدف تعزيز الشراكة القائمة بين الوزارة والعاملين في القطاعين الزراعي والسمكي وبرز دورهم في سلامة الغذاء و الأمن الغذائي .

Ministry of Agriculture and Fisheries participated in food safety conference organized by the Ministry of Regional Municipalities and Water Resources in the period (6 to 8 April 2015), the aim of this participation was to introduce its efforts in the areas of food safety and quality. On the first day of the conference, the ministry with the participation of experts from outside the Sultanate made a working paper on agricultural pesticides, which touched on the safe use of pesticides instructions, and the role of farmers in the safety of food crops, the obstacles and challenges faced by the farmers to maintain the safety of agricultural crops. In the exhibition accompanying the conference offered to the Ministry of Agriculture Fisheries research and practical experience in the field of food safety

تشارك وزارة الزراعة والثروة السمكية في مؤتمر سلامة الغذاء الذي تنظمه وزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه في الفترة (٨-٦ إبريل ٢٠١٥) بهدف التعريف بجهودها في مجالات سلامة وجودة الغذاء . وفي اليوم الأول من المؤتمر قدمت الوزارة بمشاركة خبراء من خارج السلطنة ورقة عمل عن المبيدات الزراعية والتي تطرقت إلى إرشادات الاستخدام الآمن للمبيدات ، ودور المزارعين في سلامة المحاصيل الغذائية ، والمعوقات والتحديات التي تواجه المزارعين للحفاظ على سلامة المحاصيل الزراعية . وفي المعرض المصاحب للمؤتمر عرضت وزارة الزراعة والثروة السمكية تجربتها البحثية والتطبيقية في

and quality there were several research laboratories in the agricultural and fisheries sectors in the examination of agricultural and fishery products to ensure safety. And also reviewed the diverse experiences in the field of food quality. The most prominent of the exhibition was the Ministry's role in agricultural marketing through a review of post-harvest operations and the importance of marketing as well as the number of beekeepers and farmers coastal and women participated offer a range of food products in order to strengthen the existing partnership between the ministry and workers in the agricultural and fisheries sectors and to highlight their role in food safety and food security.

ALSAJOINE receives President of the Legislative Council and the state of Western Australia

الساجواني يستقبل رئيس المجلس التشريعي لولاية استراليا الغربية

His Excellency Dr. Fuad bin Jaafar bin Mohamed Alsajoiné Minister of Agriculture and Fisheries welcomed in his office HE Dr. Sdhir Land, president of the Legislative Council of the state of Western Australia and his accompanying delegation.

During the meeting on matters of mutual interest on areas of cooperation between the Sultanate and the Republic of Australia's agricultural, animal and fishery areas and ways to develop bilateral relations and cooperation in these areas, in addition to the cooperation between the two countries in the field of food security and ways to develop investment in the agricultural, livestock and fishery sectors areas.

HE Dr. Fouad Alsajoiné noted the importance of such meetings between the Sultanate and Australia and its role in the transfer of expertise and knowledge in particular with regard to agriculture, animal husbandry and fishery, which

is the basis of this meeting. He also thanked the audience and wished them a pleasant stay in Oman, alluding to further cooperation with regard to agricultural, livestock and fishery areas and ways of developing them in the future. The Australian delegation expressed his happiness to visit the Sultanate and meeting with a number of officials, also praised the comprehensive renaissance witnessed by the Sultanate under the wise leadership of His Majesty Sultan Qaboos bin Said - may God protect him -.

The meeting was attended by HE Dr. Ahmed bin Nasser al-Bakri, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Fisheries Agriculture and architect Jacob Ben Mansour Alriqiche director general of livestock and Dr. Lubna girl Hammoud Kharoosiyya general manager of research and fish Engineer Salim bin Abdullah Rasbi general manager of marketing and investment fish, and Assem Zadjali, Director of Marketing and agricultural investment.

اللقاء . كما شكر الحضور وتمنى لهم طيب الإقامة في عمان منوهاً الى مزيد من التعاون المشترك فيما يخص المجالات الزراعية والحيوانية والسمكية وسبل تطويرها مستقبلاً .

وقد عبر الوفد الاسترالي عن سعادته لزيارة السلطنة ولقائه بعدد من المسؤولين ، كما أشادوا بالنهضة الشاملة التي تشهدها السلطنة في ظل القيادة الحكيمة لحضرة صاحب الجلالة السلطان قابوس بن سعيد المعظم - حفظه الله ورعاه - .

حضر اللقاء سعادة الدكتور أحمد بن ناصر البكري وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للزراعة والمهندس يعقوب بن منصور الرقيشي مدير عام الثروة الحيوانية والدكتورة لبنى بنت حمود الخروصيعة مدير عام البحوث السمكية والمهندس سالم بن عبدالله الراسبي مدير عام التسويق والاستثمار السمكي ، والمهندس عاصم الزدجالي مدير عام التسويق والاستثمار الزراعي .

استقبل معالي الدكتور فؤاد بن جعفر بن محمد الساجواني وزير الزراعة والثروة السمكية صباح امس بمكتبه بديوان عام الوزارة معالي الدكتور سذر لاند رئيس المجلس التشريعي لولاية استراليا الغربية والوفد المرافق له .

وجرى خلال اللقاء الحديث في الأمور ذات الاهتمام المشترك حول مجالات التعاون بين السلطنة وجمهورية استراليا في المجالات الزراعية والحيوانية والسمكية وسبل تطوير علاقات البلدين والتعاون المشترك في هذه المجالات ، إضافة الى التعاون بين البلدين في مجال الامن الغذائي وسبل تطوير مجالات الاستثمار في القطاعات الزراعية والحيوانية والسمكية .

وقد أشار معالي الدكتور فؤاد الساجواني على اهمية مثل هذه اللقاءات بين السلطنة واستراليا ودورها في نقل الخبرات والمعارف خاصة فيما يتعلق بالزراعة والثروة الحيوانية والسمكية والتي هي اساس هذا

الزراعة والثروة السمكية تحتفل بيوم حصاد القمح بولاية الحمراء



واستطرد المهندس سلطان الشيباني قائلاً : ان زراعة محصول القمح قد امتدت الى محافظة ظفار وفي منطقة النجد بالذات حيث بلغت انتاجية الفدان أكثر من (٢) طن وهي انتاجية عالية مباشرة تشير الى ان النجد منطقة واعده لزراعة القمح وان جودة دقيق القمح من اصنافنا المحلية فاقت الاصناف المستوردة اذا علمنا انها حبوب كاملة وصحية ويكفي انها زرعت بأيدي عمانية وفي أرض عمانية .

واشار الى تطور زراعة القمح وقال : تطورت زراعات القمح بالسلطنة كما ونوعاً فقد وصلت المساحة المنزرعة هذا العام الى (١٦٠٠) فدان قمح وشعير كان نصيب محافظة الداخلية منها ٥٤٠ فدان مع توقع زراعة ما يقارب ٢٠٠ فدان خارج البرنامج الارشادي لتتوقع باذن الله انتاجية تصل الى اكثر من ١٢٠٠ طن من حبوب القمح والشعير بالمحافظة على اعتبار معدل انتاجية ١.٧ كجم للفدان وقد ارتفعت انتاجية الفدان الواحد الى أكثر من طنين في بعض الاصناف ونجحت ميكنة

الكميات المحددة بالبرنامج من المزارعين وتخزينها وإعادة توزيعها على المزارعين في الموسم المقبل وهكذا في كل موسم ويتم ذلك من خلال لجنة تم تشكيلها بقرار وزاري تعنى بالإشراف على برامج ومشاريع محصولي القمح والشعير ومقرها المديرية العامة للزراعة والثروة الحيوانية بمحافظة الداخلية وأما في الجوانب التنموية فهناك مشروع ممول من صندوق التنمية الزراعية والسمكية والذي يسهم في استمرارية زراعة وانتاج هذا المحصول وسيتم خلال هذا الموسم شراء أكثر من (٧٧) طن من تقاوي القمح والشعير من خلال المساحات المنزرعة والتي قدرت بـ (١٦٠٠) فدان ويستمر برنامج زراعة القمح للثلاث السنوات القادمة بنفس الوتيرة من خلال الدعم المقدم من قبل صندوق التنمية الزراعية والسمكية وبمخصصات تزيد عن (٣٥٠) الف ريال عماني للمرحلة الثالثة . وقد شكلت هذه التوأمة نجاحات كبيرة من حيث تحسين الانتاج وجودته وتسويقه .



سلطان الشيباني : وزارة الزراعة والثروة السمكية ماضية في تنفيذ والمشاريع الزراعية والحيوانية والسمكية التي تدفع بالاقتصاد الوطني وتنوع مصادر الدخل

الثالث على التوالي في حفل يوم حصاد القمح والذي تقيمه وزارة الزراعة والثروة السمكية لتستحضر أهمية هذا المحصول الذي توليه اهتمامها ورعايتها والذي يعتبر أرضاً عمانياً أصيلاً لذلك وضعت خطط وبرامج ومشاريع بحثية وارشادية وتنموية لهذا المحصول الاستراتيجي ففي مجال البحوث جرى استنباط أصناف واعده أتت أكلها ضعفين ولله الحمد ولا يزال العمل مستمراً في هذا المجال وفي الجوانب الارشادية فقد وضعنا برنامجاً ارشادياً متكاملاً يعنى بالعمليات الزراعية للمحصول ومكافحة الآفات وعمليات الحصاد .

وأضاف : في هذا الصدد تقوم الوزارة ومن خلال أجهزتها الارشادية بالمحافظات بتوفير التقاوي النقية للمزارعين المشتركين في البرنامج ورعاية حقول الاكثار والانتاج حتى وقت الحصاد ليتم استخدام الآلات الحديثة في هذه العملية ثم يتم شراء

رعى سعادة الشيخ الدكتور خليفة بن حمد بن هلال السعدي محافظ الداخلية صباح اليوم الثلاثاء وبحضور سعادة الدكتور أحمد بن ناصر البكري وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للزراعة وأصحاب السعادة المكرمين أعضاء مجلس الدولة والشعوري ورؤساء المصالح الحكومية وشيوخ ورشدهاء الولاية الاحتفال الذي أقامته وزارة الزراعة والثروة السمكية بيوم حصاد القمح والذي أقيم بمزرعة هلال وخالد أبناء علي بن هلال العبري بولاية الحمراء .

وقد ألقى المهندس سلطان بن سيف الشيباني مدير عام الزراعة والثروة الحيوانية بمحافظة الداخلية كلمة الوزارة قال فيها : يشرفني الترحيب بكم في ضحي هذا اليوم البهيج وفي احضان الطبيعة وبين سنابل القمح الذهبية بولاية الحمراء العريقة ذات الثروات الطبيعية والواجهة السياحية في لقاءنا الثالث وللعام



Agriculture and Fisheries celebrates the wheat harvest in Alhamra State



هناك خطط واستراتيجيات قادمة ستنتقل هذا القطاع الى افق أرحب بإذن الله.

العمليات الزراعية للمحصول وتحسن دخل المزارع وبذلك تحققت نسب متباينة من الاكتفاء الذاتي من هذا المحصول .

بعد ذلك ألقى عدد من القضاة الشعرية نظم ابياتها الشاعر أحمد بن عبدالله العبري وألقت الطالبة وسن بنت محمد اليحيائية قصيدة في حب الوطن.

وعن المتغيرات في سوق الغذاء قال : ان المتغيرات في سوق الغذاء العالمي في العصر الحديث تفرض علينا ان كنا نتطلع الى سد الفجوة الغذائية أو التقليل منها أن نعمل لإعادة احياء المساحات التي كانت تزرع بالقمح وتوسيعها ويتحتم علينا السعي الجاد والحثيث لديمومة مثل هذه المشاريع والبرامج والتي نستطيع من خلالها توفير جزء من احتياجاتنا للأمن الغذائي . ومن هذا المنطلق فإن وزارة الزراعة والثروة السمكية تدعو لتحفيز الرأس المالي الوطني والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة على الاستثمار في زراعة القمح في المناطق التي تتوافر فيها المياه .

وخلال الحفل تم عرض فيلم زراعة القمح في عمان والذي نفذته دائرة الإعلام الترموي وعرض جانبا من زراعة القمح قديما وحديثا.

بعد ذلك قام راعي المناسبة بتكريم المزارعين المجيدين في زراعة وإنتاج القمح على مستوى المحافظات التي تشتهر بزراعة القمح.

كما اشار في كلمته الى دور وزارة الزراعة والثروة السمكية في الاهتمام بزراعة القمح فقال : ان وزارة الزراعة والثروة السمكية ماضية قدما في تنفيذ البرامج والمشاريع الزراعية والحيوانية والسمكية التي من شأنها ان تدفع بالاقتصاد الوطني للأمام ويهدف تنويع مصادر الدخل وما تحقق ليس هو اقصى الممكن بل

هذا وقد أقيم معرضا زراعييا مصاحبيا ليوم حصاد القمح اشتمل على المنتجات المختلفة لأصناف القمح المزروعة في السلطنة التي يستفيد منها المستهلك في مختلف منتجات القمح من طحين ومعجنات متنوعة اضافة الى أصناف عدة من نقاوي القمح والبقوليات التي تزرع في السلطنة

His Excellency Dr. Sheikh Khalifa bin Hamad bin Hilal al-Saadi internal governor in the presence of HE Dr. Ahmed bin Nasser al-Bakri, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Excellencies, who honored members of the State Council and the Shura Council and heads of government departments, the state celebration held by the Ministry of Agriculture and Fisheries Harvest Day Wheat, which was held on a farm crescent and the sons of Khalid Ali bin Hilal Al Abri in Alhamra state.

golden ancient red-state nature of wealth and the facade of tourism in our meeting the third year in a row ceremony on the wheat harvest and hosted by the Ministry of Agriculture and Fisheries to evoke the importance of this crop, which he took an interest and sponsorship, which is Omani integral to that developed plans, programs and research projects and guidelines, and development of this strategic crop in the field of research was the development of promising varieties paid off twice and thankfully does not work continues in this area and in the guidance aspects we have set an indicative program integrated means of agricultural operations of the crop, pest control and harvesting operations.

Engineer Sultan bin Saif al-Shaibani, Director General of Agriculture and Livestock interior province had a speech in the ministry in which he said: I am honored to welcome your sacrificed the day cheerful and in the embrace of nature and the wheat spikes

Specialists from the Gulf countries meet in the Sultanate to prepare scientific document varieties of palm



Ministry of Agriculture and Fisheries concluded in collaboration with the International Center for Agricultural Research in the Dry Areas training course in the field of "palm varieties characterization," which was hosted in April from 21 to 23 aimed at the training session to train specialists from the Gulf Cooperation Council (GCC) on the characterization of the different varieties through the use of scientific characterization keys minutes which are approved and implemented in the GCC countries and document vegetative qualities and fruiting deployed in the GCC countries varieties. Inaugurated by HE Dr. Ishaq bin Ahmed Alriqiche Ministry of Agriculture and Fisheries adviser.

The course includes lectures theoretical and practical process in farms and laboratories of the Ministry Talking about this topic, Dr. Yousef bin Mohammed Al Wahabi Director of the Research Center of Palm technical coordinator of the project, he said: in the Sultanate there are more than 250 species of palms available in addition to the hundreds of varieties that are available in the GCC countries, which pro-

notes the economic side, through the provision of diversity required for the taste of consumers as this diversity provides a reservoir of valuable genetic resource for scientists and researchers to implement education programs and election.

GCC countries have adopted many of the programs and projects for the advancement, the Ministry of Agriculture and Fisheries in the Sultanate adopted during the successive five-years the plans of many projects to promote productivity, manufacturing, marketing, research and demonstration programs for production and prevention. GCC countries also adopted in collaboration with the International Center for Agricultural Research in the Dry Areas (ICARDA) Draft palm development of research and the transfer of modern technologies in the four major project axes: the axis of crop management and propagation, the focus of integrated pest management, biotechnology axis, and the axis of the post-harvest and processing transactions In order to improve this important crop.



يتوفر في السلطنة ما يزيد ٢٥٠ صنفا مختصون من دول الخليج يجتمعون في السلطنة لإعداد وثيقة علمية لأصناف النخيل

ة، نخيل زي، زيد، مسلي، جبيري، هلاللي، مدلوكي وغيرها) باستخدام مؤشرات الحامض النووي - الميكروساتلايت، كما قام المختصون بالوزارة بتنفيذ دراسة للاختلافات الوراثية لعدد (16) صنف من النخيل من كل من عمان، البحرين، السعودية والكويت. وقال : يبلغ عدد أشجار النخيل في بالحيارات الزراعية أكثر من 7,5 مليون نخلة حسب نتائج التعداد الزراعي لعام 2013 إضافة إلى ما يقارب مليون نخلة في الحدائق المنزلية والمتنزهات والشوارع والأماكن العامة الأخرى في مساحة تقارب نصف إجمالي المساحة المزروعة في السلطنة حيث قدر الانتاج السنوي للسلطنة من التمور لعام 2014 أكثر من 316 ألف طن.

وتنتج المنطقة ما يقارب ثلث الإنتاج العالمي من التمور (حوالي مليوني طن سنويا) مزروعة في مساحة تبلغ ثلث المساحة العالمية لزراعة النخيل.

ويختتم .. تبنت دول المجلس العديد من البرامج والمشاريع المتعلقة بالنهوض به، وقد تبنت وزارة الزراعة والثروة السمكية في السلطنة خلال الخطط الخمسية المتعاقبة العديد من المشاريع للنهوض بالإنتاجية والتصنيع والتسويق وبرامج إرشادية وبحثية للإنتاج والوقاية. كما تبنت دول المجلس بالتعاون مع المركز الدولي للبحوث الزراعية في المناطق الجافة (إيكاردا) مشروع تطوير النخيل لإجراء البحوث ونقل التقنيات الحديثة في المحاور الأربعة الرئيسية للمشروع وهي: محور إدارة المحصول وإكثاره، محور الإدارة المتكاملة للآفات، محور التقنية الحيوية، ومحور معاملات مابعد الحصاد والتصنيع بغية الارتقاء بهذا المحصول الهام.

اختتمت وزارة الزراعة والثروة السمكية بالتعاون مع المركز الدولي للبحوث الزراعية في المناطق الجافة فعاليات الدورة التدريبية في مجال "توصيف أصناف النخيل" التي تم استضافتها من 21-23 ابريل هدفت الدورة التدريبية إلى تدريب المختصين من دول مجلس التعاون الخليجي على توصيف الأصناف المختلفة من خلال استخدام مفاتيح توصيف علمية دقيقة يتم اعتمادها وتطبيقها في دول المجلس وتوثيق الصفات الخضرية والثمرية الأصناف المنتشرة في دول المجلس. ففتح سعادة الدكتور اسحاق بن أحمد الرقيشي مستشار وزارة الزراعة والثروة السمكية.

وتتضمن الدورة محاضرات نظرية وتطبيقية عملية في المزارع والمختبرات التابعة للوزارة. وحول هذا الموضوع قال الدكتور يوسف بن محمد الوهيبي مدير مركز بحوث النخيل المنسق الفني للمشروع : يتوفر في السلطنة ما يزيد عن 250 صنف من النخيل إضافة إلى المئات من الأصناف التي تتوفر في دول المجلس، الأمر الذي يعزز الجانب الاقتصادي من خلال توفير التنوع المطلوب لذائقة المستهلكين كما يوفر هذا التنوع مخزونا قيما من المصادر الوراثية للعلماء والباحثين لتنفيذ برامج التربية والانتخاب.

وأضاف : لقد قامت دول المنطقة بجهود كبيرة لتوصيف أصناف النخيل مظهرها وجينها حيث قامت الجهات المختصة في السلطنة بدراسة وتوصيف أهم الأصناف العمانية كما تم استخدام التقنيات الحديثة لتحديد البصمة الوراثية لأكثر من 30 صنفا ومن أهم أصناف النخيل في السلطنة منها (خلاص الظاهرة، خلاص عمان، فرض، نغال، خصاب، بونارنج

وقال : تميزت الأشهر الماضية بأنشطة مكثفة طالت محاور متنوعة ومتعددة مثل المشروعات القومية والمشتركة والقطرية، والدراسات والتقارير والإحصاءات، وتنمية الموارد البشرية ، وبناء القدرات والدعم الفني والمعونات الطارئة والاستشارات العلمية، بالإضافة إلى التوثيق والمعلومات وجوائز المنظمة للأمن الغذائي العربي وكذلك نشاط المنظمة كبيت الخبرة العربية في المجالات الزراعية والسمكية، فضلا عن التعاون مع المنظمات والمؤسسات والمراكز العربية الإقليمية والدولية.

واضاف : تبقى أنشطة التدريب وتنمية الموارد البشرية محل تركيز خاص واهتمام بالغ من طرف الإدارة العامة، تمشيا مع الفعالية الراسخة بأن رفع المهارات الفنية واكتساب المعارف العلمية للمنتج والمؤطر على حدي السواء ، وهي تحديات كبرى تواجهها الزراعة العربية في عصرنا الحاضر لتستجيب لرهانات توفير الغذاء بكميات ونوعيات مناسبة للمواطن العربي، بالنظر لوتيرة التسارع المذهلة للتطورات والاكتشافات والتقنيات العلمية ذات الأثر البالغ على تحسين الإنتاج والإنتاجية في كل المحاصيل.

حاولنا ان نتلمس اسباب هذه الفجوة ،فسيتبادر لنا انها محصلة لعدة عوامل ،منها شح الموارد الطبيعية والتخلف التقني وضعف الاستثمارات الموجهة للقطاع الزراعي في اقطارنا ،ولاشك انكم تشاطرنني الرأي، في ان افضل وسيلة للتعاطي الايجابي مع هذا الواقع لسد هذه الفجوة او تقليصها تمر حتما بتضافر جهودنا في اطار من التكامل والتضامن ،يشد فيه بعضنا ازر البعض الاخر، وانه لمما يثلج الصدر ان نلاحظ ان منظمنا العربية للتنمية الزراعية، ادركت وبصورة جادة خلال السنوات الاخيرة هذه المسئلة ،فوجهت جهودها نحو برامج وموضوعات تمس صميم المتطلبات الحقيقية لتطوير الزراعة العربية ،وهذا ما لمسناه من خلال برامجها الواعية والواعدة في مجالات التدريب الزراعي والسمكي، وكذلك البحث العلمي من خلال الاعتناء بالموارد الوراثية النباتية والحيوانية والرعية اضافة الى تربية الاحياء المائية ، والامثلة على ذلك كثيرة ،كما يتضح وبجلاء من خلال تنوع وثراء الموضوعات المدرجة على جدول اعمالنا اليوم .

وتحدث بعد ذلك معالي الدكتور طارق بن موسى الزدجالي المدير العام للمنظمة العربية للتنمية الزراعية



السلطنة تناقش مع شقيقاتها الدول العربية الامن الغذائي وسد فجوة الغذاء

الجامعة العربية بالقاهرة معالي ابراهيم ولد مبارك ولد محمد المختار وزير الزراعة بالجمهورية الاسلامية الموريتانية رئيس المجلس التنفيذي وبحضور وزراء الزراعة وممثلهم اعضاء المجلس التنفيذي للمنظمة الى يضم حاليا اصحاب المعالي وزراء الزراعة في كل من مملكة البحرين، المملكة العربية السعودية، جمهورية العراق، سلطنة عمان، دولة فلسطين، الجمهورية اللبنانية، المملكة المغربية والجمهورية الإسلامية الموريتانية.

ناقش المجلس خلال هذه الدورة جملة من القضايا والموضوعات تهتم العمل العربي المشترك في مجالات التنمية الزراعية والأمن الغذائي وأفاق تطويره، وتطرق المجلس بشكل خاص لمتابعة تنفيذ إستراتيجية التنمية الزراعية العربية المستدامة، والبرنامج الطارئ للأمن الغذائي، والبرنامج العربي لتربية الأحياء المائية وسير العمل في الشبكة العربية للموارد الوراثية النباتية والشبكة العربية للموارد الوراثية الحيوانية للأغذية والزراعة، وكذلك سير العمل في تنفيذ البرنامج العربي للتنمية الزراعية والريعية المتكاملة في دارفور بجمهورية السودان، بالإضافة إلى البرنامج العربي للتدريب الزراعي والسمكي وغيرها من القضايا وفى بداية الاجتماع تحدث معالي ابراهيم ولد مبارك ولد محمد المختار وزير الزراعة في الجمهورية الموريتانية رئيس المجلس التنفيذي وقال : قيمة الفجوة الغذائية العربية تجاوزت خلال السنوات الاخيرة خمسة وثلاثين مليار دولار، وادا

الامن الغذائي وأفاق تطويره وسد فجوة الغذاء في العالم العربي كان من أبرز المواضيع التي طرحت على طاولة النقاش في اجتماع الدورة الرابعة والأربعون للمجلس التنفيذي للمنظمة العربية للتنمية الزراعية والذي عقد بمقر الأمانة العامة لجامعة الدول العربية بالقاهرة - جمهورية مصر العربية ، وقد ترأس سعادة الدكتور احمد بن ناصر البكري وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية للزراعة وقد السلطنة في هذا الاجتماع .

وناقش المجتمعون ثلاث وعشرون بنداً أهمها متابعة سير العمل في تنفيذ استراتيجية التنمية الزراعية العربية المستدامة للعقدين ٢٠٠٥ - ٢٠٢٥ ومتابعة تنفيذ المرحلة الاولى من الخطة التنفيذية للبرنامج الطارئ للأمن الغذائي العربي ٢٠١١ - ٢٠١٦ وسير العمل في الشبكة العربية للموارد الوراثية النباتية والحيوانية والاعداد لقانون استرشادي عربي في ذات المجال، اضافة الى سير العمل في البرنامج العربي لتربية الأحياء المائية واحداث شبكة عربية للإدارة المستدامة للموارد الرعية. كما تطرق الاجتماع الى جهود المنظمة في مجال بناء القدرات البشرية على مستوى دول الأعضاء وكذلك مناقشة واقرار مشروع الهيكل التنظيمي المقترح لتطوير المنظمة خلال المرحلة القادمة.

ترأس الاجتماع التنفيذي للمنظمة العربية للتنمية الزراعية في دورته الرابعة والأربعين والذي عقد بمقر





Oman discussed food security of Arab States and filling food gap with the Arabian countries...

توزيع الاسماك على أسر الضمان الاجتماعي في مبادرة اجتماعية بولاية لوى

The Fish's distribution of social security families in the state of Liwa

In social and unique initiative in Liwa Province there had been the fish's distribution on number of 100 families from the social security families that came through the campaign (subsidy families of the Social Security fish) launched by the state, organized by the Fisheries Department scourge and in cooperation with the governor government and private institutions and members of the community office.

Juma Bin Salem Mukhaini director of Department of Fisheries of Liwa State said: The distribution of 200 kg of fish for 100 families due to a rate of 2 kg per family he said that the initiative is the first of its kind in the Sultanate, a nucleus of other initiatives to come aims to provide fish to the largest segment of the state social security families.

Beneficiaries citizens expressed their happiness to provide fish for their families, stressing that the initiative for a humanitarian gesture from the community and government and private institutions, considering this initiative and seek to achieve their needs and reality touches the fact that fish are from the main food and they are always high prices.

في مبادرة اجتماعية وفريدة من نوعها تم امس (الأحد) في ولاية لوى توزيع الاسماك على عدد ١٠٠ أسرة من أسر الضمان الاجتماعي جاء ذلك خلال حملة (اعانة أسر الضمان الاجتماعي بالاسماك) التي اطلقتها الولاية بتنظيم من دائرة الثروة السمكية بلوى وبالتعاون مع مكتب الوالي والمؤسسات الحكومية والاهلية وأفراد المجتمع .

وقال جمعة بن سالم المخيني مدير دائرة الثروة السمكية بولاية لوى : تم توزيع

٢٠٠ كيلو جرام من أسماك الجيذر لعدد ١٠٠ أسرة مستحقة بمعدل ٢ كيلوجرام لكل أسرة وقال: ان المبادرة تعتبر الأولى من نوعها على مستوى السلطنة وهي نواة لمبادرات اخرى قادمة تهدف الى تزويد الأسماك الى أكبر شريحة من أسر الضمان الاجتماعي بالولاية .

وعبر المواطنون المستفيدون عن سعادتهم بتوفير الأسماك لعائلاتهم مؤكدين ان هذه المبادرة لفتة انسانية من المجتمع ومن المؤسسات الحكومية والخاصة معتبرين هذه المبادرة والسعي الى تحقيقها واقعا يلامس احتياجاتهم كون ان الاسماك من الأغذية الرئيسية ودائما ما تكون مرتفعة الاسعار .

Food security and development prospects and fill the food gap in the Arab world, was the most prominent issues raised in the Forty-fourth Session of the Executive Council of the Arab Organization for Agricultural Development, which was held at the headquarters of the General Secretariat of the Arab League in Cairo - Egypt meeting was chaired by HE Dr. Ahmed bin Nasser al-Bakri, Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Fisheries for the cultivation of the Sultanate's delegation at this meeting.

They discussed Twenty-three items most important follow up the progress in the implementation of sustainable Arab agricultural development strategy for two decades, 2005 - 2025 the first phase of the implementation plan for the emergency program of Arab food security 2011 - 2016 work in the Arab Network of genetic resources, plant and animal numbers Arabic pilot of the law in the relevant field, In addition to the functioning of the Arab Program for Aquaculture and events Arab network for sustainable management of pastoral resources. The meeting also touched on the organization's efforts in the field of human capacity building at the level of member states as well as the discussion and approval of the draft of the proposed organizational structure for the development of the organization during the next phase.

Executive meeting of the Arab Organization for Agricultural Development chaired at its forty-fourth session, which was held at the headquarters of the Arab League in Cairo HE Ibrahim, Minister of Agriculture of the Islamic Republic of Mauritania President of the Executive Council and in the presence of the ministers of agriculture and their representatives members of the WHO Executive Board to now includes excellency the Ministers of Agriculture in each of the Bahrain, Saudi Arabia, Iraq, Oman, the State of Palestine, Lebanon, the Kingdom of Morocco and the Isla His Excellency Dr. Tarek ibn Musa al-Zadjali Director-General of the Arab Organization for Agricultural Development, said: characterized the past months of intensive activities affected the diverse and multi-axes such as national projects and joint and country, studies, reports, statistics, and human resource development, capacity building and technical support and emergency aid and scientific advice, as well as to documentation, information and prizes Organization of Arab food security and well organized activity like the house of the Arab experience in the agricultural and fishery areas, as well as cooperation with organizations, institutions and centers of Arab, regional and international mic Republic of Mauritania.

الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي

مسيرة ممتدة ورؤية مستقبلية

بالسلطنة في كل من ولاية الكامل وولاية بركاء، إضافة إلى زيادة سعة الطاقة التخزينية في المواقع الحالية إلى أقصى حد.

والهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي العديد من الموزعين المعتمدين في كافة محافظات ومناطق السلطنة المختلفة وتشمل محلات بيع المواد الغذائية والمجمعات التجارية، وبذلك فإن الهيئة العامة تشمل شبكة توزيعها كافة أرجاء السلطنة الحبيبة، ويتم ذلك عن طريق إعطاء ترخيص واعتماد المنفذ التجاري المعتمد لتوفير السلع بعد تقديمه طلب بخصوص ذلك للجهات المعنية بالهيئة العامة، وتقوم الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة وغرفة تجارة وصناعة عمان وبعض الجهات الحكومية المتخصصة، وكذلك بعض مؤسسات وشركات القطاع الخاص بالتنسيق مع حيال توفير السلع الغذائية الضرورية بشكل مستمر، والقيام بعقد الاتفاقيات ومذكرات التعاون المشترك حيال توفير الأمن الغذائي للسلطنة بشكل دائم ومستمر.

الهيكل الإداري للهيئة

ويرأس مجلس إدارة الهيئة معالي الدكتور وزير الزراعة والثروة السمكية، وعضوية بعض المؤسسات الحكومية ذات العلاقة وبعض الشركات المختصة، وتقوم الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي بالتشراك مع وزارة الزراعة ووزارة الثروة السمكية، ووزارة التجارة والصناعة، ووزارة الاقتصاد الوطني، وجامعة السلطان قابوس، وبعض المنظمات والهيئات العالمية المتخصصة، مثل: مؤتمر الأمم المتحدة للتنمية والتجارة (الأونكتاد)، ومنظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (الفاو)، وغيرها من المنظمات العالمية المتخصصة بإعداد الدراسات اللازمة والبحوث المسحية لواقع الأغذية والسلع الضرورية داخل السلطنة؛ وذلك بهدف توقع الاحتياجات اللازمة من الناحية الغذائية مع السعي إلى إعداد بدائل لبعض الطرق المستخدمة في توفير السلع إلى جانب اقتراح الآليات المناسبة على المستوى المحلي لتعزيز السلع الغذائية الضرورية للسلطنة وفق أهداف واضحة المعالم ومحددة التفاصيل في ظل الرؤية التي حددتها الحكومة الرشيدة في هذا الصدد. الجدير بالذكر أن الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي تتكون من المديرية العامة للشؤون الإدارية والمالية، والمديرية العامة للعمليات التجارية، كما توجد كذلك دائرة الأمن الغذائي، ودائرة الرقابة الداخلية، ودائرة تقنية المعلومات.

وكذلك مكاتب لإدارة الهيئة في المواقع المختلفة لها في المحافظات والمناطق بالسلطنة. كما تم مؤخرا توقيع اتفاقية استشارية لإعداد التصاميم؛ لإنشاء صوامع غلال في كل من صحار وصلالة لإيجاد طاقة تخزينية كبيرة لضمان توفر سلعة القمح للاستهلاك المحلي.

مشاركات عالمية

كذلك تقوم الهيئة بالمشاركة في اجتماعات منظمة الأغذية والزراعة العالمية المعروفة اختصارا بالفاو، واجتماعات لجنة الأمن الغذائي العالمي بصفة مستمرة تأكيداً على أهمية مشاركة السلطنة في مثل هذه الاجتماعات، وذلك سعياً إلى الاستفادة من تجارب الدول والمنظمات المشاركة في مجال الأمن الغذائي، والاطلاع على تجارب الدول الأخرى في كيفية تنفيذ استراتيجيات الأمن الغذائي لديها، بما يعزز تجربة السلطنة في هذا المجال، ويساعد على تبني سياسات غذائية محددة تكفل توافر مخزون غذائي من السلع الأساسية بشكل دائم دون أي انكشاف في وقت الأزمات والطوارئ العالمية. وتنبع هذه الرؤية من واقع أن السلطنة ماضية قدماً في تعزيز المخزون الغذائي المحلي عبر زيادة عدد المستودعات في مختلف مناطق ولايات السلطنة، وأيضاً زيادة عدد المنافذ واعتماد أعداد إضافية من الموردين؛ وذلك لتحقيق رؤية الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي المتمثلة في توفير السلع الأساسية في كل الأوقات ولفترات كافية ولمدد طويلة.

استراتيجية الأمن الغذائي

ومما يدل على اهتمام الهيئة بموضوع الأمن الغذائي هو انتهائها مؤخراً من إعداد الاستراتيجية الوطنية للأمن الغذائي بمشاركة جهات حكومية مختلفة، وأيضاً عدد من الشركات المختصة بهذا الموضوع على الصعيد المحلي والعالمي، وترتكز الاستراتيجية على عدد كبير من المحاور التي تؤكد على أهمية موضوع الأمن الغذائي في كل الأوقات، وأيضاً وضع خطة عمل لمواجهة أي ظروف طارئة أو أزمات طبيعية أو أزمات مناخية.

جهود متنوعة

ويوجد للهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي حالياً أربع مواقع للتخزين في الرسيل، وولاية صحار، وولاية نزوى، ومحافظة ظفار، وحالياً جاري العمل على إنشاء موقعين آخرين في بعض الأماكن الاستراتيجية

زيادة عدد المخازن

ومن أجل وضع الأوامر السامية لصاحب الجلالة السلطان المعظم - حفظه الله ورعاه - موضع التنفيذ بخصوص الأمن الغذائي لسكان السلطنة، والتي صدرت بعد الأنواء المناخية الاستثنائية قامت الهيئة بزيادة عدد المخازن الاستراتيجية في ربوع السلطنة، وذلك عبر توقيع اتفاقية تقديم الخدمات الاستشارية للتصميم والإشراف على إنشاء مستودعات ومكاتب لإدارة الهيئة بمختلف أنحاء السلطنة، وتضمنت الاتفاقية تقديم الخدمات الاستشارية للتصميم والإشراف على إنشاء مستودعات ومكاتب لإدارة الهيئة في بعض ولايات ومناطق السلطنة المختلفة وذلك خلال الفترة القادمة، كما تضمنت الاتفاقية تقديم الخدمات الاستشارية للتصميم والإشراف على إنشاء مستودعات وإدارة الهيئة في كل من ولاية بركاء، ومستودعات إضافية في كل من مواقع الهيئة بالرسيل، وصحار، ونزوى، ومحافظة ظفار، وهي خطوة من ضمن سلسلة خطوات أخرى تضطلع بها الهيئة للقيام بمختلف المسؤليات الموكلة إليها.

المأمول من الاتفاقية

ومن المتوقع أن التوقيع على تلك الاتفاقية سيرفع من عدد مواقع التخزين إلى ستة مواقع رئيسية، علاوة على المواقع القائمة حالياً، وهي: الرسيل، وصحار، ونزوى، ومحافظة ظفار، وقد قامت الهيئة في وقت سابق بتوقيع اتفاقية التصميم والإشراف على إنشاء موقع لها في ولاية الكامل والوافي ومنفذ للتوزيع في ولاية إبراء، ومن المتوقع طرح المشروعين من خلال مناقصة في مجلس المناقصات الموقر خلال الفترة القادمة بإذن الله، وكذلك تشغيل المزيد من منافذ التوزيع في كافة محافظات ومناطق السلطنة المختلفة مثل محلات بيع المواد الغذائية والمجمعات التجارية، وبذلك فإن الهيئة تشمل شبكة توزيعها كافة أرجاء السلطنة المختلفة، علماً أن عدد الموزعين المعتمدين حالياً حتى نهاية شهر فبراير لعام ٢٠١٣ يبلغ ٣٧٤ موزعاً، بعد أن كان لا يزيد عن ٢٠ موزعاً قبل سنوات قليلة، مع مراعاة تكثيف الموزعين في المناطق والولايات ذات الأعداد الكبيرة مراعاة من الهيئة لكثرة الطلب من قبل السكان.

الخطة المستقبلية

وفي إطار النظرة المستقبلية التي تنظر لها بناء على المستجدات والوقائع الحاصلة، فقد أدركت الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي مبكراً أهمية توفير مستودعات كبيرة للسلع الأساسية التي تتعامل معها،

كتب / عبدالله بن خلفان الرحبي

بعد موضوع الأمن الغذائي من المواضيع المهمة في الوقت الحالي؛ نظراً للتأثيرات الكبيرة التي تنتج عنه، وأيضاً لحساسيته الكبيرة لجميع الدول، باعتباره يمثل موضوع الغذاء ولقمة العيش اليومية للفرد، ويتصل بدورة الحياة التي نعيشها، لدرجة أن بعض الدول أدرجته ضمن قائمة المواضيع الأمنية التي تتصل بسيادتها الوطنية. وهنا في السلطنة أولت الحكومة الرشيدة بقيادة حضرة صاحب الجلالة السلطان المعظم - حفظه الله ورعاه - هذا الموضوع جل اهتمامها، فتم إنشاء الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي عام ١٩٨٠م، وأوكل إليها مهمة توفير السلع الغذائية الرئيسية للسلطنة وإدارتها وتوزيعها في أوقات السلم والأزمات. إن مما يثلج الصدر هو قيام الهيئة العامة بكافة الأدوار المطلوبة منها، كما أنها من جانب آخر واخبت التقدم الحاصل، فتم تطوير أدوارها وإدخال الأنظمة الحديثة بما يكفل لها تحقيق الأهداف المطلوبة، وتم إنشاء الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي بموجب المرسوم السلطاني السامي رقم ١٩٨/٦٢م، وهي تعد من أقدم الهيئات الحكومية بالسلطنة، وتقوم الهيئة العامة بالعديد من المهام والاختصاصات الموكلة بها حسب المرسوم السلطاني السامي، وتتمحور أهم أدوارها في توفير السلع الغذائية الأساسية بصفة دائمة، وتأمين تخزينها وجعلها صالحة للاستخدام المحلي بصفة دائمة وفي كل الأوقات سواء بما في ذلك التدخل السريع عند أوقات الأزمات الاقتصادية والأنواء المناخية، إلى جانب الحفاظ على استقرار الأسعار للمواد الغذائية الأساسية في حالة ارتفاع الأسعار عالمياً ومحلياً، وذلك بتغطية الطلب المحلي منها وجعل أسعارها في متناول الجميع، وهذه السلع الأساسية: الأرز، والعدس، والسكر، وزيت الطعام، والشاي، والقمح، وهذه السلع التي تتعامل معها الهيئة، وقد اختيرت بناء على اعتماد السكان عليها في معيشتهم اليومية، وأيضاً يمكن اعتبارها من السلع ذات الحساسية العالية عالمياً، والتي توجد لها بورصات خاصة بها، وأسواق تصدير وتصريف، كما أن بعض الدول أدخلتها ضمن قائمة الأمن السياسي الخاص بها، والتي يمكن اعتبار المساس بها تعدياً على سيادة الدولة واستقلالها.

توفير السلع

مع التأكيد على أن الهيئة العامة للمخازن والاحتياطي الغذائي لا تألوا جهداً في سبيل توفير السلع الأساسية ذات الأهمية الاستراتيجية بصفة دائمة وتأمين تخزينها وجعلها صالحة للاستخدام المحلي، إلى جانب الحفاظ على استقرار الأسعار للمواد الغذائية الأساسية في حالة ارتفاع الأسعار عالمياً ومحلياً، وذلك عبر تغطية الطلب المحلي منها وجعل أسعارها في متناول الجميع.



قطاعا الزراعة و الثروة السمكية بمحافظة مسندم

– بنية أساسية حديثة ومتكاملة وإمكانيات اقتصادية
واستثمارية كبيرة ..
– برامج إرشادية متعددة ومشاريع زراعية وسمكية
بحثية تنفذها الوزارة..

٢٤٣ فداناً ، وتقوم ادارة الزراعة والثروة الحيوانية بمحافظة مسندم بدور بارز في مجال التنمية الزراعية وتؤدي العديد من الخدمات التي تفيد المزارعين ومربي الثروة الحيوانية وذلك من خلال الاستعانة بالفنيين والمرشدين الزراعيين، وذلك بإرشاد المزارعين بإتباع الأساليب والأسس الصحية عند زراعة المحاصيل المختلفة كزراعة حاصلات الخضار أو حاصلات الفواكه. وإرشادهم بالتقنيات التي تستحدث في الزراعة وتشجيعهم على الاستفادة من كل ما هو جديد حتى يتحقق المورد الاقتصادي الذي يرجونه.

كما تقوم مع مراكز التنمية المنتشرة في ربوع المحافظة بإرشاد المزارعين بإتباع الأساليب والعمليات الصحية في زراعة مختلف المحاصيل الزراعية كزراعة حاصلات الخضر والفاكهة والأعلاف والمحاصيل الحقلية من حيث مواعيد الزراعة وكمية التقاوي المنزرعة والتوصية لزراعة البذور ذات الإنتاجية العالية والمقاومة للآفات الزراعية ونوعية الأسمدة المستخدمة وكمياتها ومعدل الري وفترة إضافته وربط ذلك بفترات نمو المحصول وإنتاجها كما تقوم الادارة بإرشاد المزارعين بإتباع الأساليب الصحية في تداول المحاصيل الزراعية

تمتاز محافظة مسندم بسواحلها الممتدة على بحر عمان والخليج العربي وعلى طول تلك السواحل والخلجان يمارس الكثير من سكان المحافظة مهنة صيد الأسماك حيث توجد أصناف مختلفة من الأسماك على سواحل وخلجان المحافظة كما توجد بعض المشاريع الزراعية والسمكية بولايات المحافظة والتي تتنوع بين مشاريع زراعية وحيوانية ونحل عسل الى جانب مشاريع سمكية كالورش وبناء وإصلاح قوارب الصيد ومصانع الثلج المستخدمة في تجميد الأسماك إلى جانب وجود مشاريع بيع وتسويق وتعليب الأسماك في الولايات الساحلية المحافظة . (صفحة الثروة السمكية) قامت بزيارة إلى محافظة مسندم وذلك للاطلاع على البرامج و المشاريع الزراعية والسمكية المنفذة بالمحافظة وخرجت بهذا التقرير:

ادارة الزراعة :

تبلغ عدد الحيازات الزراعية بالمحافظة ٤٠٠٣ حيازة بمساحة وقدرها ٣٢٤١،٨٩ فداناً ، ويبلغ عدد الحائزين ٥٧٣٨ حائزا . اما عدد البيوت المحمية ومظلات الانتاج فتبلغ ٢٢ بيتا محميا و ٦ مظلات تشكل مساحة قدرها

Public Authority for Stores and Food Reserve March extended and future vision

Food security is a topic important at the present time; because of the large effects that produce it, as it touches the subject of food and living the daily per capita, and related life cycle in which we live, to the extent that some countries included it within the security threads that connect List national sovereignty. And here in the Sultanate of good government paid under the leadership of His Majesty Sultan Qaboos bin Said - may God protect him - this topic of interest, it was established with the Public Authority for Stores and Food Reserve in 1980, and was entrusted with the task of providing food staples of the Sultanate, management and distribution in peace and times of crisis. The gratifying is the general assembly of all their required roles, it is also the other side of synchronizing progress, and was the development of their roles and the introduction of modern systems to ensure they are to achieve the desired goals, was established the Public Authority for Stores and Food Reserve under Royal Decree High No. 62/1980 m , which is one of the oldest governmental bodies in the Sultanate, the General Assembly and the many tasks and functions assigned to them by Royal Decree, and centered the most important roles in the provision of basic food commodities on a permanent basis, and secure storage and make it suitable for domestic use on a permanent basis and at all times, both including intervention Rapid when economic crises and climatic adversity times, along with maintaining price stabil-

ity of basic foodstuffs in the case of high prices globally and locally, and it covered the local demand of them and make the prices affordable for everyone, commodities: rice, lentils, sugar, cooking oil, tea, and this, and wheat, goods are dealing with the Commission and such, have been chosen based on the adoption of the population in their daily living, and also can be considered highly sensitive global goods, and that there have their own exchanges, and export markets and the conduct of, and that some of the countries entered in the list of the Political Security own, which can be regarded as an infringement of the compromised state sovereignty and independence.





كعملية بدء جمع المحصول عند ظهور علامات نضج المحصول كتغيير اللون والشكل والحجم والمذاق وعمليات الفرز وذلك بعزل الثمار المصابة بالأمراض والحشرات والمصابة بلقحة الشمس وعملية التدرج .

وتقوم المراكز بتوصيل تلك المعلومات الفنية للمزارعين من خلال الندوات الإرشادية وأيام الحقل ومعسكرات العمل والزيارات الميدانية لحقول المزارعين ومن خلال الزيارات المكتبية التي يقوم بها المزارعون إلى الدائرة .

كما تعمل المراكز على نشر الأساليب والتكنولوجيا الحديثة في العمليات الزراعية وذلك من خلال دعم مستلزمات الإنتاج الزراعي مثل المستلزمات الزراعية للحقول الإرشادية وخلايا ومستلزمات تربية النحل ومساطيح شمسية للتمور ومستلزمات ومعدات حديثة وآلات غسيل وتجفيف وتعبئة التمور .

تربية نحل العسل :

هناك أكثر من ٣١٤ خلية نحل حيث تعتبر تربية نحل العسل من المشاريع المربحة للمزارع كما أنها تزيد من إنتاج المحاصيل الزراعية وفي هذا المجال تقوم الإدارة بإرشاد مربي النحل بإقامة المناحل النموذجية ذات المواصفات الجيدة وإتباع الأساليب الحديثة في تربية النحل . كما تقوم الإدارة بإرشاد المربين بعمليات النحالة الصحية كعملية فحص الطوائف وفرز العسل نشاط الطائفة وعملية تقسيم الطوائف وفرز العسل باستخدام الفرز اليدوي أو الفرز الآلي وتعريف مربي النحل بالآفات والأمراض التي تصيب النحل وطرق الوقاية والعلاج ومن الخدمات التي تقدمها الدوائر لمربي النحل توزيع خلايا النحل وتوزيع أشربة الأستاتان لمقاومة آفة الغاروا بالإضافة إلى توفير الفرز لغرض العسل .

الثروة الحيوانية :

يبلغ عدد الحيوانات في المحافظة حوالي ١٣٣,٨١٨ الف ، وتقدم للحيوانات مختلف الخدمات العلاجية فهناك خدمات العلاج الجماعي المجاني وهناك التخصصات الدورية وأيضا العلاج اليومي وذلك من خلال مرور الطبيب البيطري على مزارع المربين كما يقوم مهندس الانتاج الحيواني بتقديم الارشادات الفنية الخاصة بتربية الحيوانات من حيث طرق الايواء الصحيح والتغذية والاشراف على حظائر الدواجن اللاحمة والبيضاة .

كما تؤدي الادارة ومراكز التنمية دورها في هذا المجال بإرشاد مربي الثروة الحيوانية حول إقامة الحظائر النموذجية للحيوانات الاقتصادية وحظائر الدواجن ذات المواصفات والمقاييس الصحية والمحافظة على نظافة الحظائر واستخدام الأعلاف المناسبة ذات القيمة الغذائية العالية . كما تقوم العيادة البيطرية بعلاج الحيوانات كالماعز والأغنام والضأن والأبقار والجمال والقيام بحملات تحصين وعلاج الحيوانات في القرى ضد الأمراض المعدية باعتبار أن الوقاية خير من العلاج .

الندوات الارشادية وايام الحقل :

الندوات الارشادية وايام الحقل التي تقيمها الادارة بين الحين والآخر وتدعو اليها المزارعين ومربي الثروة الحيوانية لها الاثر الكبير في اصال المعلومات الحديثة للمزارعين ومربي الثروة الحيوانية كما انها تعتبر فرصة طيبة للرد على استفسارات المزارعين من قبل الاخصائيين والفنيين والمرشدين الزراعيين حول كل ما يدور في اذهانهم عن اساليب الزراعة وطرق وقاية المزروعات وتربية الحيوان ، كما ان هذه الندوات تعتبر فرصة لعرض كل ما هو جديد في مجال الزراعة وتربية الحيوان على المزارعين ومعرفة ردود افعالهم .

الثروة السمكية :

تولي وزارة الثروة السمكية اهتماما كبيرا بتنمية واستغلال الثروة السمكية على نحو أمثل يلبي احتياجات السوق وفي نفس الوقت يحافظ على الثروة السمكية بالسلطنة بمختلف محافظات ومناطق السلطنة الساحلية ومحافظة مسندم إحدى المحافظات الساحلية التي تحظى بالاهتمام المتواصل من الوزارة لما حباها الله من إمكانيات وموارد سمكية متنوعة وعليه فإن الوزارة قد استكملت إنشاء البنيات الأساسية لتنمية قطاع الثروة السمكية والمتمثلة في إدارة الثروة السمكية بمحافظة مسندم ومراكز الثروة السمكية التابعة لها في كلا من : ولايتي خصب وبخا ونيابة ليما بالإضافة إلى موانئ الصيد البحري بولايات بضاء ودباء وميناء الصيد البحري بنيابة ليما حيث تقوم إدارة الثروة السمكية بالمحافظة والمراكز التابعة لها بتنفيذ خطط الوزارة لتنمية القطاع السمكي بالمحافظة عن طريق المشاريع والبرامج إلى جانب تقديم الخدمات إلى الصيادين والعاملين في المهنة المرتبطة بقطاع الثروة السمكية بالمحافظة .

البرامج والمشاريع..

تقوم وزارة الثروة السمكية وضمن خطتها الإستراتيجية لتنمية القطاع السمكي بالسلطنة بتنفيذ العديد من المشاريع والبرامج بمحافظات مسندم ومنها المشاريع الإرشادية والمشاريع البحثية وعلى سبيل المثال نفذت الوزارة مشروعاً بحثياً لدراسة أسماك الكوفر ومخازينها على سواحل المحافظة كما نفذت الوزارة برامج إرشادية عديدة بالمحافظة موجهة للصيادين مثل اللقاعات والندوات والمحاضرات والدورات التدريبية وحلقات العمل التطبيقية للصيادين تهدف إلى رفع الوعي والتعريف بالمستجدات في جميع مجالات الصيد وتحسين الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية للصيادين .

موارد سمكية متنوعة ..

تمتاز سواحل محافظة مسندم بوجود العديد من الثروات السمكية من أسماك وقشريات ورخويات وغيرها من الكائنات البحرية حيث توجد على سواحل المحافظة أصناف مختلفة من الأسماك مثل : الجيذر والسهوة والصدرة والكنعد والصال الكبير والسكر والحبس والعقام والتبانة وهي من الأسماك السطحية أما الأسماك السطحية الصغيرة فتتواجد أصناف منها على سواحل المحافظة وهي : العومة والبياح والضلعة وبرية والصال الصغير وهناك الأسماك القاعية ومنها : الشعري والكوفر والهامور والعندق والصابي والصفلق والجام والنجرور والحمرأ كما تتواجد على سواحل المحافظة أنواع من القرشيات مثل : الطباق والجرجور وكذلك القشريات والرخويات مثل : الشارخة والريبان والبار .

الصيادون الحرفيون..

يمتحن الكثير من سكان المحافظة مهنة صيد الأسماك ويتوارثونها عبر الأجيال من الأجداد إلى الآباء وصولاً للأبناء وأسطول الصيد الحرفي في ولايات المحافظة الساحلية في نمو وتطور مستمر ويمكن ملاحظة ذلك من الإحصاءات السمكية التي تقوم بها وزارة الثروة السمكية فأسطول الصيد الحرفي بالمحافظة في عام ٢٠١٣ كان يتكون من عدد ٢٨٦٠ صيادا و١٦٦٣ قارب صيد .

استثمارات اقتصادية..

تعمل الوزارة جاهدة للنهوض بالاستثمار في القطاع السمكي بمختلف محافظات السلطنة الساحلية وذلك لأهميته في المساهمة في الدخل القومي وتوفير مزيد من فرص العمل للشباب العماني بالإضافة إلى الدور المهم في تحقيق الأمن الغذائي. ونظرا للموارد السمكية المتنوعة بالمحافظة ووجود البنية الأساسية لتطوير العمل في القطاع السمكي بالمحافظة فإن الوزارة تعمل على تشجيع الاستثمار السمكي بالولاية وتقديم حوافز وتسهيلات تساعد على جذب المستثمرين لإقامة مشاريعهم بمختلف المجالات السمكية وفي مقدمتها الاستزراع السمكي لوجود الإمكانيات الطبيعية والبيئية التي تساعد على إقامة مشاريع الاستزراع السمكي كالخلجان والأخوار التي تشتهر بها المحافظة كما توجد بولايات المحافظة مشاريع استثمارية متنوعة مثل : مصانع تعبئة وتعليب الأسماك ومصانع معدات الصيد وورش صيانة القوارب ومحركات قوارب الصيد ومصانع الثلج الخاصة بتجميد الأسماك .



Agriculture and Fisheries Musandam Governorate sector:

- Modern, integrated infrastructure of considerable economic and investment possibilities...
- Multiple outreach programs and agricultural and fishery research projects carried out by the ministry...

Musandam Characterized by coastline along Oman and the Arabian Gulf Sea, bays practiced a lot of residents to maintain the fishing profession where there are different varieties of fish on the coasts and bays to maintain, as there are some agricultural and fishery projects holders to maintain and which vary between agricultural and animal projects and honey-bees beside fish projects and build and repair fishing boats and ice plants used in the freezing of fish coupled with a sales and marketing projects and canning fish in Coast Province States. (Page Fisheries) has made a visit to Musandam and that for programs of agricultural and fishery projects implemented to maintain and came to this report:

Agriculture Department:

Total number of agricultural holdings to maintain possession of 4,003 and an area of 3241.89 acres, and the number of holders in possession of 5738. The number of greenhouses and um-

rellas production amounts to 22 beta-protected and 6 umbrellas constitute an area of 0243 acres, the Agriculture and Livestock Musandam Governorate prominent role in the field of agricultural development, management and lead many of the services that benefit farmers and livestock breeders, through the use of technicians and extension agents and under the guidance of farmers to follow the proper techniques and fundamentals when things such as the cultivation of different crops, vegetable crops or fruit crops. And mentored by technologies developed in agriculture and encourage them to take advantage of all that is new even economic returns they demand is achieved.

The province development centers instruct farmers to follow the methods and the correct processes in various agricultural crops cultivation things such as crops, vegetables and fruit, fodder and field crops in terms of planting dates and quantity of seeds sown and the



recommendation for the cultivation of high-yield seeds and the resistance of agricultural pests and the quality of fertilizers used and the quantity and rate of irrigation period add it and connect it to periods of yield and production growth as the administration under the guidance of farmers to follow the correct methods in agricultural crops trading process start harvesting when you see the maturity of the crop marks, such as changing the color, shape, size, taste and operations screening, isolating infected fruit diseases, insects and infected sun and the process of staging.

The centers connect those technical information to farmers through seminars indicative.

Livestock:

The number of animals in the province, about 133 818 thousand, provide for the animals of

various therapeutic services, there is free group therapy services and there is a rotating also with the daily treatment through the vet after the farmer breeders as the Animal Production Engineer to provide specific technical guidance in animal husbandry in terms of ways proper shelter, nutrition and supervision of poultry barns carnivores.

Administration and development centers also play their role in this area under the guidance of livestock breeders on the establishment of the typical economic barns for animals and poultry barns with correct specifications and standards and to maintain the cleanliness of the barns and the use of appropriate high nutritional value of feed.



خُطط التنمية المستدامة لموارد المياه في سلطنة عمان

تمثل الإدارة المتكاملة للموارد المائية في إطار الأهداف الأساسية للتنمية المستدامة النهج السليم الذي تبنته وزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه لمواجهة جملة التحديات والمتغيرات المائية الحاضرة والمستقبلية وتكريس مفهوم إستدامة الموارد المائية وتشمل المقومات الأساسية للإدارة المتكاملة للموارد المائية الآتي :

– الموازنة بين الاستخدامات المائية والموارد المتجددة والمحافظة على موارد المياه من الاستنزاف والتلوث والعمل على توفير الحد الأقصى من الحماية لمقومات البيئة المعتمدة على المياه .

– توفير المياه الصالحة للشرب للمواطنين وسبل تجميع وإعادة استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة لضمان توفير متطلبات الأمن المائي خاصة في أوقات الجفاف ورفع مستوى المعيشة وتحسين نوعية الحياة والأحوال الصحية).

– توفير المياه للإستخدامات الصناعية والتجارية والسياحية والزراعية في حدود الموارد المائية المتاحة لتحقيق تنمية مستدامة بهدف ضمان توفر الموارد المائية اللازمة للوفاء بمتطلبات بناء إقتصاد حديث من أجل الأجيال القادمة) .

– إعادة التوازن بين العرض والطلب من خلال تعزيز تلك الموارد المائية سواءً باكتشاف المزيد منها أو باستخدام الوسائل الصناعية مثل مشاريع التغذية الجوفية والسدود السطحية ومنشآت الحصاد المائي واستخدام موارد المياه الغير تقليدية المتمثلة في التحلية واستخدام مياه الصرف الصحي المعالجة أو المياه الضاربة للملوحة.

– ترشيد استخدام الموارد المائية المتاحة وحمايتها وتقليل الفاقد المائي لتعزيز تلك الموارد .

وفي إطار هذا النهج قامت " الخطة الرئيسية للمياه (٢٠٢٠-٢٠٣٠) " بتحديد أهم ملامح الإستراتيجية الوطنية والأهداف الرئيسية لخطة إدارة موارد المياه بالسلطنة ومختلف الخطط والبرامج التي ترمي بالأساس إلى تنمية الموارد المائية ومن ثم تخفيض نسبة العجز المائي وتحقيق التوازن بين الاستخدامات المائية والمياه المتجددة من خلال ترشيد إستهلاك المياه وضمان إستدامتها .

وتجدر الإشارة بأن " الخطة الرئيسية للمياه (٢٠٢٠-٢٠٣٠) " أخذت في الاعتبار دور الجهات الحكومية الأخرى ذات العلاقة وكذلك القطاع الخاص فيما يتعلق بتحقيق الأهداف المنشودة على مستوى السلطنة. وقد تبنت الخطة عدداً من التدابير والإجراءات المتعلقة بالموارد المائية، منها إجراءات خاصة بإدارة العرض والطلب وإجراءات ضبط الجودة .

وتتولى الوزارة في إطار المهام المنوطة بها في قطاع موارد المياه المجالات التالية :

مراقبة الموارد المائية:

ترتكز أنشطة مراقبة الموارد المائية على عدة محاور من أبرزها توفير البيانات المائية الهيدرولوجية لكافة الأحواض المائية بمناطق السلطنة المختلفة من خلال مراقبتها الدورية والعمل على تحديثها في قاعدة بيانات متكاملة بالإضافة إلى القدرة على تحديد المناطق التي تتعرض للنقص في مواردها المائية وإيجاد الحلول السريعة لمواجهة مثل هذه المشاكل

وذلك من خلال توسيع شبكة المراقبة وتأهيل وتحديث شبكة المراقبة الحالية وتحديث قاعدة البيانات المائية .

تقييم الموارد المائية:

وذلك من خلال دراسة وتقييم الموارد المائية بمختلف مناطق السلطنة لتحديد مواقع الخزانات الجوفية ومعرفة قدراتها وإمكانية استغلال هذه الخزانات عند الحاجة ووضع الخطط التنموية المناسبة للموارد المتاحة والمكتشفة وفي هذا الإطار تتولى الوزارة :

– القيام بالدراسات الهيدرولوجية .

– القيام بعملية الحفر الاستكشافي .

– دراسة أماكن العجز المائي وسبل توفير المياه لها .

– إجراء الدراسات ووضع المعايير الهيدرولوجية للحماية من أخطار لفيضانات .

– القيام بالبحوث والدراسات المتعلقة بالموارد المائية.

إدارة الموارد المائية:

وذلك من خلال استغلال الموارد المائية المتوفرة بالطريقة المثلى التي تساهم في تقليل عجز الميزان المائي. وتشمل إدارة الموارد المائية الجوانب التالية :

– التقليل من المياه الطبيعية المفقودة التي تضيع هدرا في البحر أو الصحراء ؛

تتميز الفيضانات بالسلطنة بسرعة جريانها وقصر الفترة الزمنية لها ، مما يؤدي إلى سرعة اندفاعها إلى البحر والصحاري وهذا يقلل من فرص تغذية الخزان الجوفي . ومن هذا المنطلق يعتبر إنشاء وتطوير سدود التغذية الجوفية والسدود التخزينية التي جانب استغلال حفر الكسارات المهجورة ركيزة أساسية لاحتجاز بعض المياه السطحية والمياه تحت السطحية التي تضيع هدراً و زيادة كمية المياه المتاحة من الموارد المائية المتجددة . وستشهد الفترة القادمة دعم هذا التوجه عبر إنشاء عدد جديد من السدود التخزينية وسدود التغذية الجوفية لتطوير نسب المياه المحتجزة وزيادة الطاقة الاستيعابية للسدود وفق الأهداف المرسومة في هذا المجال .

– توفير مياه الشرب للمدن والأغراض الأخرى ذات الأولوية :

تتمحور الأنشطة حول إجراء الدراسات وأعمال التقييم اللازمة للمياه بما في ذلك تحديد ودراسة حقول الآبار ومراقبة وحماية الموارد المائية ووضع خطط متكاملة لبدائل مصادر مياه غير تقليدية تفي باحتياجات التجمعات السكانية والمشاريع المحيطة المقترحة . ويتأني ذلك من خلال معالجة مياه الصرف الصحي واستغلال المياه الضاربة في الملوحة فضلا عن القيام باستكشافات جديدة للمياه ودراسة استغلال فائض المياه من الأفلاج .

– تطوير وتحسين أنظمة الأفلاج :

تعتبر الأفلاج موروثاً حضارياً له أهميته في السلطنة فضلاً عن أنها مصدر هام لإمدادات المياه لشريحة كبيرة من السكان خاصة في المناطق الريفية . ومن

Sustainable development of water resources in the Sultanate of Oman plans

Integrated management of water resources represented in the framework of the basic objectives of sustainable development of the proper approach adopted by the Ministry of Regional Municipalities and Water Resources to address the inter challenges of water and variables present for future and to devote the concept of sustainable water resources include the basic components of integrated water resources management as follows:

- The balance between water uses and renewable resources and conservation of water resources from depletion and pollution and to provide maximum protection for the elements of the water-based environment.

- Potable citizens and ways to assemble and re-use of treated sewage water supply to ensure water security requirements, especially in times of drought and raise the standard of living and improve the quality of life and health status).

- The provision of water for industrial and commercial, tourist and agricultural uses

within the limits of available water resources for sustainable development in order to ensure the availability of water resources needed to meet the requirements of building a modern economy for future generations).

- Restore the balance between supply and demand through the promotion of those water resources, both discovering more of them or using artificial means such as recharge projects surface facilities and water harvesting and use of non-conventional of desalination and the use of treated sewage water or brackish water of water resources and dams.

The Ministry is in the framework of the tasks assigned to it in the following areas of water resources sector:

Control of water resources:

Water resources monitoring activities based on several themes, notably the provision of hydrological and water data for all water basins areas Sultanate different through monitoring and periodic work on updating

-زيادة معدلات استيراد المياه:-

عبر تضمين مشاريع من شأنها توفير مزيد من الموارد المائية الطبيعية متى ما كان ذلك ملائماً من الناحية الفنية ومجدياً من الناحية الاقتصادية حيث أن هذه المشاريع ستؤدي في النهاية إلى التقليل من الاعتماد على الخيارات ذات التكلفة العالية لإمدادات المياه واستيراد المياه الافتراضية .

-تفويض برامج التوعية:-

وذلك لزيادة الوعي بمشاكل المياه وتعزيز فرص مشاركة المعنيين بقضايا المياه في العديد من الأنشطة المائية وتفعيل دور القطاع الخاص في دفع عجلة التنمية بإنشاء وإدارة المشاريع المائية كمحطات التحلية وشبكات إمدادات المياه وتوزيع مياه الشرب ومحطات معالجة مياه الصرف والتوسع فيها . وقد يكون لمشاركة هذه القطاعات فوائد اجتماعية واقتصادية عديدة .

the integrated data hall in addition to the ability to identify areas that are exposed to a shortage of water resources and to find quick solutions to counter such problems and by expanding the monitoring network and the rehabilitation and modernization of the existing monitoring network and update the database of water.

هذا المنطلق تعمل الوزارة على المحافظة على الأفلاج مع العمل على تحسين استخدامها عن طريق الآتي : صيانة الأفلاج وتحسين أنظمة الري بها وتعزيزها بأبار مساعدة فضلاً عن تحديد احرامات الأفلاج ومنع الحفر والتعميق في محيط التأثير للفلاج والعمل على تفعيل قوانين حماية المنشآت المائية .

-التوسع في إجراء البحوث والدراسات:-

التركيز في هذا الجانب على إجراء البحوث والدراسات الهادفة الى ايجاد مصادر مائية جديدة للحد من تفاقم الوضع المائي وتلبية الإحتياجات من المياه الضرورية للأغراض المختلفة .

-تغيير استخدام الأراضي في بعض مناطق السلطنة :-

والذي أصبح أمراً حتمياً ولا سبيل من تفاديه خاصة اذا ما أدى تطبيق نظام المقننات المائية إلى حدوث بعض التحسين في الأراضي المتملحة حيث أن تغيير استخدامات الأرض قد يتيح فرصاً جديدة للتنمية الاقتصادية والاجتماعية في المنطقة خاصة في الشريط الساحلي الممتد من السيب إلى بركاء والذي يعتبر الموقع المفضل للامتداد العمراني لمدينة مسقط .

حماية لأشجار النخيل من خطر الآفات الحشرية وزارة الزراعة والثروة السمكية تبدأ الرش الجوي لمكافحة دوباس النخيل للجيل الربيعي

مناطق أخرى سليمة و التي يعتبر العامل البشري هو السبب الرئيسي لها، ونظرا لخطورة الآفة فقد استلزم الأمر دراسة الآفة تحت ظروف السلطنة من حيث دورة حياتها ومدة حياة الحشرة الكاملة ووصف الأعمار المختلفة للحورية ومدة كل عمر وتحديد فترات نشاط الآفة وقد تمت هذه الدراسة خلال الفترة من ٩٤ إلى ١٩٩٦م وأمكن الحصول منها على معلومات جديدة وهامة وتم ترجمة تلك النتائج إلى تطبيق عملي في مكافحة هذه الآفة.

أما دورة حياة الحشرة فلها جيلان خلال العام جيل ربيعي وآخر خريفي ويختلف موعد ظهور الحشرة خلال الجيلين من منطقة لأخرى باختلاف الظروف المناخية والبيئية وتضع الإناث بيضا فرديا من حفر تصنعها داخل الجريد (العرق الوسطى للسعفة) أو داخل الخوصة بواسطة آلة وضع البيض مع ترك جزء من البيضة بارزا خارج نسيج النبات وتضع الإناث البيض في الجيل الربيعي ابتداء من الأسبوع الثاني من شهر إبريل وتستمر حتى الأسبوع الأخير من يونيو وتبلغ مدة حياة الحشرة الكاملة حوالي ٨٢ يوما في حالة الذكر و ٧٢ يوما في حالة الأنثى تضع الأنثى خلالها ١٤٣ بيضة

دأبت وزارة الزراعة والثروة السمكية على مكافحة حشرة الدوباس (المتق) التي تهاجم النخيل المحصول الاقتصادي الأول والمهم بالسلطنة وتحدث أضرارا اقتصادية جسيمة به وفي كثير من الأحيان تتعدى هذه الأضرار محصول النخيل لتشمل محاصيل أخرى منزرعة بين وحول النخيل ولهذا فان الوزارة طيلة السنوات الماضية ولا زالت تبذل جهود كبيرة في سبيل القضاء على هذه الآفة، ومن هذا المنطلق تقوم الجهات المختصة بالوزارة بتنفيذ عمليات الرش الجوي للجيل الربيعي وتشمل العديد من القرى المصابة بهذه الحشرة.

و تعتبر آفة دوباس النخيل من أكثر الآفات الحشرية انتشارا والتي تصيب أشجار نخيل التمر في سلطنة عمان ويحدث الضرر نتيجة تغذية الحوريات والحشرات الكاملة على العصارة النباتية ومن ثم إفرازها المادة العسلية على الأوراق والثمار. وأوضحت بعض التقارير أن بداية ظهور الآفة في السلطنة كان خلال عام ١٩٦٢م ثم ازدادت الإصابة عاما بعد عام حتى شملت معظم مزارع النخيل في السلطنة و ذلك لسهولة انتقالها مع الفسائل الجديدة التي تنقل من مناطق مصابة إلى



في المتوسط و يبدأ فقس البيض في الأسبوع الثالث أو الرابع من أغسطس أو أوائل سبتمبر (حسب ظروف البيئة لكل منطقة) وتخرج منه حوريات الجيل الربيعي وتتراوح مدة الأعمار الخمسة للحورية في هذا الجيل بين ٣٧ و ٤٧ يوما تتحول بعدها إلى حشرات كاملة تبدأ في وضع البيض في الأسبوع الأول من شهر أكتوبر ويستمر وجود الحشرات الكاملة خلال الجيل الربيعي حتى الأسبوع الأخير من ديسمبر حيث يبدأ فقس البيض الذي تم وضعه في أكتوبر خلال شهر فبراير أو الأسبوع الأول من شهر مارس تبعا للظروف البيئية للمنطقة وتخرج منه حوريات الجيل الربيعي التي تتحول بعدها إلى حشرات كاملة وتبلغ مدة طور الحورية في هذا الجيل ٤٥ و ٥٢ يوما .

الخطورة

حشرة دوباس النخيل تتغذى على العصارة النباتية للأوراق لجميع الأعمار الخمسة لطور الحورية حيث تمتص العصارة النباتية بأجزاء فمها الثاقبة الماصة حيث تتغذى على جزء بسيط من العصارة و تخرج الباقي كفضلات على هيئة نحوه عسلية. وكما هو معروف أن هذه العصارة تكونها اللخلة للفسها للقيام بعملياتها الحيوية التي تنتج في النهاية محصول التمور وعليه فمن البديهي إن استنزاف العصارة النباتية يؤدي إلى ضعف النبات وبالتالي قلة المحصول.

ولا يتوقف الضرر على هذا الأمر فقط فهذه الحشرة تفرز مادة عسلية تتساقط على سعف النخيل وعلى الأوراق (الخوص) مما يسبب تراكم الغبار والفطريات عليها ويحجب عنها ضوء الشمس وهذا يعنى الإقلال من عملية التمثيل الضوئي والتنفسى والنتح بالسعف والأوراق وبذلك تتأثر هذه العمليات الحيوية ويكون محصلة ذلك كله ضعف النبات وقلة المحصول. ولا يقتصر ضرر هذه الآفة على أشجار النخيل فقط بل يمتد إلى المحاصيل البينية المزروعة تحت أشجار النخيل مثل أشجار الفاكهة وبعض المحاصيل الحقلية حيث تتساقط عليها هذه المادة العسلية مسببة تراكم الفطريات الضارة الأمر الذي يؤثر على إنتاجها.

ضرورة المكافحة:

تكون الحشرة في مثل هذه الأيام من كل عام في الجبل الربيعي حيث أن للحشرة جيلان أحدهما خريفي والأخر ربيعي . وأعمال المكافحة التي نفذتها الوزارة وتستمر خلال الأيام القادمة هي للجيل الربيعي وإذا علمنا أن البيض الذي تضعه إناث الحشرة في حفر داخل الجريد هذا البيض يفقس خلال شهر سبتمبر مكوّن طور الحورية . وإذا علمنا أن الحشرة تتغذى بشراهة في طور الحورية على عصارة اللخلة حتى تبلغ الحشرة الكاملة التي تضع البيض من جديد لتعيد دورة حياتها ويصبح واضحا بان مكافحة هذه الحشرة ينبغي أن تتم وهي في طور الحورية في العمر بين الرابع والخامس لان القضاء عليها وهي في هذا الطور يعنى القضاء عليها قبل أن تصبح حشرة كاملة بالغة

تضع البيض من جديد لتضاعف أعدادها وأضرارها بأشجار النخيل في الجيل التالي.

جهود :

وزارة الزراعة تقوم بتسخير امكانياتها الفنية ومواردها المتاحة لتنفيذ برامج مكافحة على مدار العام خلال جيلى الإصابة ومن هذا المنطلق تتاشد الوزارة الأخوة المزارعين التكاتف والتعاون مع المختصين والعاملين في حملات الرش الأرضي بمختلف مناطق السلطنة والتواجد في مزارعهم أثناء قيام المختصون بتنفيذ حملات المكافحة وذلك حتى يتسنى للوزارة تنفيذ برامج المكافحة في القرى المستهدفة على أكمل وجه .

حيث أن المزارع المغلقة والزراعات المهملة والكثافة العددية لأشجار النخيل في وحدة المساحة تعتبر من أكبر الصعوبات التي تعيق تنفيذ برامج المكافحة بالشكل المطلوب الأمر الذي يسبب بقاء بؤر الإصابة والتي تعمل كمصادر عدوى لتفشي الإصابة في الأجيال التي تليها مما يساهم في تقليل كفاءة الرش والبقاء في نفس الدوامه من المكافحة كل عام أو كل جيل .

احتياطات :

عند تنفيذ الرش الجوي للنخيل لمكافحة حشرة الدوباس يجب متابعة برنامج الرش عن طريق وسائل الاعلام او عن طريق مراكز التنمية الزراعية يجب تفادي وصول المبيد الى العين والجلد والملابس وعدم تنفس ضباب وبخار المبيد أثناء الرش .

مع إبعاد جميع الحيوانات من المنطقة قبل الرش ولفترة يومين على الأقل كذلك إبعاد او تغطية علف الحيوانات الجاهز خوفا من التلوث بالمبيد مع ملاحظة عدم جر العلف الحيواني لمدة يومين من تاريخ الرش الجوي وتغطية مصادر مياه الشرب للإنسان والحيوانات قبل البدء في الرش الجوي لتفادي التلوث ونقل خلايا نحل العسل بعيدا عن منطقة المكافحة قبيل بدء الرش الجوي حسب نوع المبيد المستخدم وبالرجوع الى مركز التنمية الزراعية بالولاية .

كذلك الامتناع عن الأكل أو الشرب أو التدخين أثناء عملية الرش - وفي حالة حدوث تسمم بالمبيد يجب اخراج الشخص المصاب من منطقة الرش ، وتبديل ملابسة وتدفئة واخبار الجهات الصحية حالا لإعطائه حبوب او الجرعة المضادة للتسمم .

كما نصحت الوزارة المواطنين والمزارعين بضرورة التقيد بتعليمات الوزارة فيما يخص البرنامج اليومي للقرى التي ستلغذ بها عمليات الرش الجوي وأخذ الاحتياطات اللازمة بالنسبة لأماكن الشرب وأعلاف الحيوانات وخلايا نحل العسل وإبعاد الأطفال والحيوانات والسيارات عن مواقع الرش .



دورة تدريبية بوزارة الزراعة والثروة السمكية تهدف الى تعريف الموظفين بدور المهارات الادارية كأداة لاستثمار الطاقة البشرية

Training at the Ministry of Agriculture and Fisheries course aims to familiarize staff with the role of managerial skills as a tool for investment of human energy.

Concluded with the Ministry of Agriculture and Fisheries training course in the field of integrated approach of modern management in government institutions organized by the Ministry during the period from 12-16 of this month in the palm hall at the Ministry in collaboration with administrative planning a training center with the participation of 30 participants aim of this session is to train participants and giving them skills complementary to the development of administrative work and familiarize them with management skills to support management functions, which is the minimum of knowledge and application of the occupants of the administrative functions after work professional link between jobs and management skills.

اختتمت وزارة الزراعة والثروة السمكية الدورة التدريبية في مجال المنهج المتكامل للإدارة الحديثة في المؤسسات الحكومية التي تنظمها الوزارة خلال الفترة من ١٦-١٢ من الشهر الجاري يقامه النخيل بديوان عام الوزارة بالتعاون مع مركز التخطيط الإداري للتدريب بمشاركة ٣٠ مشاركاً هدفت هذه الدورة إلى تدريب المشاركين واكسابهم مهارات تكاملية لتطوير العمل الإداري وتعريفهم بالمهارات الإدارية المساندة لوظائف الإدارة والتي تعد الحد الأدنى من المعرفة والتطبيق لشاغلي الوظائف الإدارية وذلك بعد عمل الرباط المهني بين وظائف ومهارات الإدارة.

PROTECTION OF THE PALM TREES FROM THE INSECT PESTS RISKS...

Ministry of Agriculture and Fisheries begin aerial spraying to combat Dobbas palm generation

The Ministry of Agriculture and Fisheries start fighting the insect "Dobbas" that attacks the palm which is the first economic yield and it is important to the Sultanate and talked economic damage of doing serious and often damages beyond the palm crop to include other crops arable between and around the palm, so the ministry over the past years is still being made great efforts to eliminate this scourge, and this sense, the competent authorities of the ministry to implement aerial spraying generation Rubaie operations and include many of the affected villages of this insect.

Dobbas Considered as a pest palm of the most common that infect date palm trees in the Sultanate of Oman and its damage occurs as a result of the nymphs feed on plant juices and then it buried the horny material on the leaves and fruit. Some reports indicated that the onset of the lesion in the Sultanate was through in 1962 and then increased incidence of year after year until most of the palm plantations included in the Sultanate and to ease the transition with the new seedlings transferred from infected areas to other areas of sound, which is the human factor is the main reason for her.

The life of the insect cycle it may start during spring generation and other autumnal differs date due to the emergence of the insect through the generations from region to region depending on the climatic and environmental conditions. Females lay their eggs individually as pits built into the palm leaves (Central race for ringworm) or inside it by laying eggs with the left part of the machine egg prominent outside, female eggs that lays it in the spring generation starts from the second week of April and continue until the last week of June, the total duration of the life of adult insect about 82 days in the case of the male and 72 days in the female case of the female lays in which 143 eggs in medium and begin to hatch eggs in the third or fourth week of August or early September (depending on the environment conditions for each area)

Insect of Dobbas palm feeds on plant juices Exchange for all ages five to the nymph stage where it suck the plant juices using mouth parts where they feed on a fraction of the juices and the rest out as waste in the form of a seminar. It is also known that these juices formed Palm itself to carry out vital operations that produce in the end of harvest dates, it is obvious that the drain vegetable juices result in poor plant and thus lack the crop.



نماذج من المشاريع الزراعية والسمكية البحثية والتنمية الزراعية والسمكية صندوق التنمية الزراعية والسمكية



مشاريع القطاع النباتي :

1- مشروع إدارة وتسجيل الأسمدة

63/2006م بإصدار قانون الأسمدة ومحسنات التربة الزراعية وهو قانون موحد لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية. كما صدرت اللائحة التنفيذية لهذا القانون بالقرار الوزاري رقم 128/2010م.

ونظرا لأهمية تطبيق القانون ولائحته التنفيذية حفاظا على سلامة مكونات البيئة واسترشادا بالنطق السامي لحضرة صاحب الجلالة السلطان قابوس بن سعيد (حفظه الله ورعاه) بسبع الراسيات بولاية سمائل في ندوة التنمية المستدامة بالقطاع الزراعي بضرورة ترشيد استخدام المبيدات والأسمدة الكيماوية، فإنه لا بد من توفير الإمكانيات اللازمة لتطبيق برنامج متكامل لإدارة الأسمدة في السلطنة.

يذكر أن المشروع يتضمن محاور رئيسية تشمل تسجيل الأسمدة، وتصميم برنامج قاعدة بيانات للأسمدة وأنواعها ومصدرها وطرق استخدامها بالإضافة إلى أهم البيانات

تعتبر الأسمدة بأنواعها العضوية والكيماوية الوسيلة الأساسية والمستخدمة على نطاق واسع في العمليات الزراعية في السلطنة خصوصا مع تنامي الرقعة الزراعية وتنوعها، ويعتبر السماد هو المصدر الغذائي الأساس للنبات حيث يمدّه بالعناصر الغذائية اللازمة لنموه وتتوقف كمية السماد المطلوب إضافتها ومواعيد إضافته على نوعية النبات وطبيعة التربة والظروف البيئية السائدة. وهناك نوعان من الأسمدة العضوية، تتكون عادة من المخلفات الصلبة كزبل الدجاج والبقر وبعض الحيوانات الأخرى، ومخلفات المزرعة كأوراق الأشجار المتساقطة وبقايا المحاصيل بحيث تكون متحللة ومعقمة وخالية من الشوائب الغريبة من بذور والحشائش والحشرات الأمراض النباتية. والنوع الثاني الأسمدة الكيماوية يوجد منها أنواع عديدة مركبة من عدة عناصر كالنيتروجين، والبوتاس، والفوسفور ... (إلخ)، أو أحادية العنصر كما في السماد الأزوتي (اليوريا) أو النيتروجيني) المستخدم بدرجة كبيرة في المزارع. وتضاف الأسمدة الكيماوية بعدة طرق منها نثرها أو رشها على سطح التربة، أو على الأوراق، أو بغذائها بمياه الري.



وإستشعارا بأهمية وضع الضوابط الكفيلة بإدارة وتنظيم استخدام الأسمدة، وفي إطار توحيد الجهود الخليجية المشتركة ولمواكبة الجهود الدولية في السيطرة على هذا القطاع الكبير نظرا لما يمثله من أهمية كبيرة للمزارعين من حيث جودة الأسمدة ومطابقتها للمواصفات ولمستهلكي المنتجات الزراعية من حيث علاقتها بصحة الإنسان وسلامة الغذاء الذي يستهلكه، صدر المرسوم السلطاني رقم

والعلمية والفنية عنها وأهم مكوناتها واستمارات طلب إستيراد السماد الكرتوني وإصدار شهادات التسجيل، وتنفيذ برامج وورش عمل تدريبية متنوعة تستهدف في مجملها توعية وتدريب الموظفين والمزارعين، تسجيل الشركات المتداولة وحركة التداول بالإضافة إلى عمل كتيبات ونشرات توعوية لكافة شرائح المجتمع بهدف رفع مستوى الوعي الجمعي بضرورة استخدام الأسمدة بالطرق الصحيحة والأمانة على صحة الإنسان والبيئة.

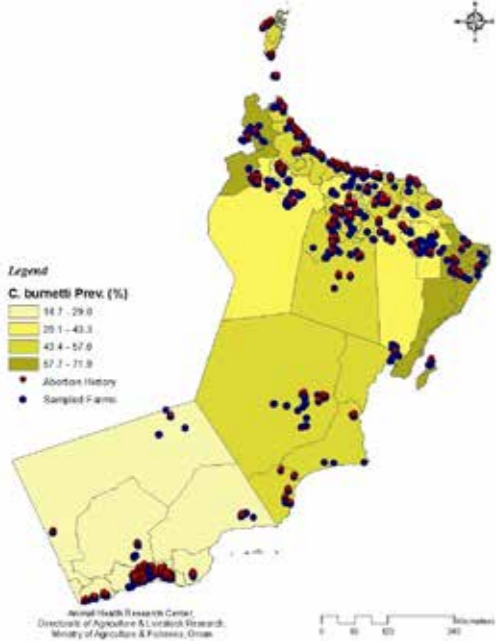
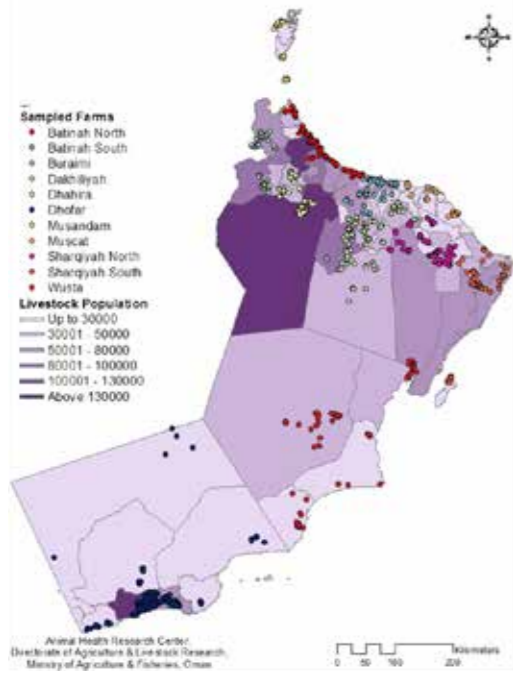
والعلمية والفنية عنها وأهم مكوناتها واستمارات طلب إستيراد السماد الكرتوني وإصدار شهادات التسجيل، وتنفيذ برامج وورش عمل تدريبية متنوعة تستهدف في مجملها توعية وتدريب الموظفين والمزارعين، تسجيل الشركات المتداولة وحركة التداول بالإضافة إلى عمل كتيبات ونشرات توعوية لكافة شرائح المجتمع بهدف رفع مستوى الوعي الجمعي بضرورة استخدام الأسمدة بالطرق الصحيحة والأمانة على صحة الإنسان والبيئة.

2- مشروع التوسع في زراعة وإنتاج محصول القمح بالسلطنة

من أهم النتائج التي توصل إليها المشروع هو العمل على تحسين إنتاجية فدان القمح حيث بلغت (1900) كجم بدلاً من المتوسط السابق (1700) كجم. كما بلغت إنتاجية الفدان بمنطقة النجد بمحافظة ظفار (2100) كجم. إضافة إلى زراعة مساحات واسعة (5 - 30 فدان) في حيازة واحدة ولدى مزارع واحد.

نظرا لأهمية المحافظة على محصول القمح والتوسع في زراعته لما يمثله من دور فعال في سلة الغذاء العالمي ولأهمية هذا المحصول للمزارع والمستهلك العماني على حد سواء قام الصندوق مشروع التوسع في زراعة وإنتاج محصول القمح بالسلطنة لزراعة وإنتاج القمح والذي يتخلص في التوسع في إدخال الميكنة الزراعية المناسبة لظروف السلطنة واستخدامها في كافة العمليات المتعلقة بزراعة





مشاريع القطاع الحيواني :

مشروع رصد ورسم الخارطة الوبائية للأمراض المشتركة والحيوانية (المرحلة الثانية)

تم تمويل المشروع بهدف المساهمة في الحد من إنتشار الأمراض المعدية وجمع معلومات بأسس علمية وبناء قاعدة بيانات تساعد صناع القرار في تصميم وتنفيذ استراتيجيات مكافحة والاستئصال وذلك من خلال معرفة واقع هذه الأمراض وتوزيعها على مستوى محافظات السلطنة. بالإضافة الى تطوير أساليب التشخيص المتبعة مخبريا وحقليا وإدخال تقنيات و فحوصات حديثة، يساهم المشروع كذلك في الاستفادة القصوى من البيانات المتاحة لكل مرض و فهم مسبباته و دراسة وبائيته.

تم من خلال المشروع عمل دراسة لثلاثة أمراض في كل من الأبقار والماعز والأغنام والجمال و شملت جميع محافظات السلطنة كمنهج مصلي (Sero-prevalence) لانتشارها ورسم الخارطة الوبائية لها، بالإضافة الى عمل مسح للمسبب المرضي لمرض حمى القرم (الكونغو) النزفية من خلال جمع عينات القراد كونه الناقل الرئيسي وتم تنفيذ هذا المشروع ميدانيا في جميع المحافظات و مختبريا بمركز بحوث الصحة الحيوانية .

تم في المشروع اختيار مرض حمى كيو كمرض بكتيري ومرض التكسوبلازما (داء المقوسات) وإستكمال دراسة مرض الأكياس المائية (Echinococcus) كأمرض طفيلية، ومرض حمى القرم (الكونغو) النزفية كمرض فيروسي، حيث استهدفت هذه الأمراض بناءً على نسب انتشارها في السلطنة واستنادا على التقارير الفنية لمركز بحوث الصحة الحيوانية والتقارير الواردة من العيادات البيطرية وكنتيجة لتسجيل حالات بشرية عدة لبعضها في الفترة الأخيرة كمرض الكونغو، و تم جمع العينات والبيانات من جميع ولايات السلطنة خلال الفترة (2011-2014) مع استمرار مشروع المراقبة للأمراض المرحلة الأولى. وبهدف التحليل الإحصائي للنتائج و رسم الخارطة الوبائية وعمل قاعدة

البيانات لها، تم إدخال عدة تقنيات حديثة في هذه الدراسة لتحديد أماكن توزيع هذه الأمراض في محافظات وولايات السلطنة لعل أهمها برنامج نظم المعلومات الجغرافية (GIS) وذلك اعتماداً على:

- المسح المصلي لمرض حمى كيو.
- المسح المصلي لمرض التكسوبلازما.
- المسح المصلي ومسح المسبب (القراد) لمرض حمى القرم (الكونغو) النزفية.
- المسح لمسالخ البلديات لمرض الحويصلات المائية (المرحلة الثانية)



المساحة المزروعة بالقمح (فدان) للفترة (٢٠١٣ - ٢٠١٥م)

| محافظة | المساحة المنزرعة (فدان) لموسم ٢٠١٣/ ٢٠١٤م | المساحة المنزرعة (فدان) ٢٠١٤/٢٠١٥م |
|----------|---|------------------------------------|
| الداخلية | 310 | 540 |
| الظاهرة | 300 | 500 |
| الشرقية | 75 | 100 |
| الباطنة | 240 | 230 |
| البريمي | 55 | 100 |
| مسقط | 5 | 10 |
| مسندم | 15 | 10 |
| الإجمالي | 1000 | 1500 |

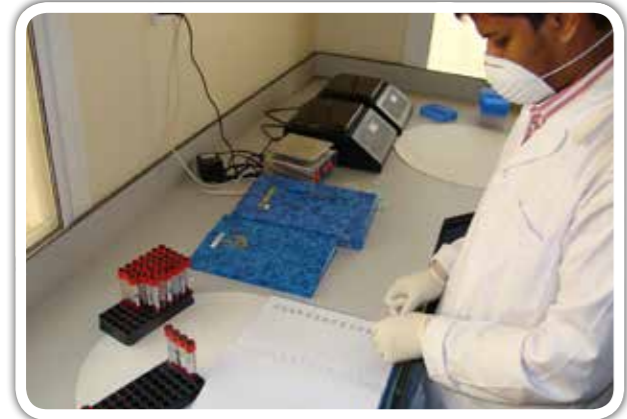
كما ساهم المشروع في تحسين دخل المزارعين نتيجة لزراعة أصناف عالية الإنتاجية من القمح ذات المواصفات الممتازة والقيمة الغذائية العالية. ويوضح الجدول التالي القيمة التقديرية لمنتجات المساحة المنزرعة موسمياً.



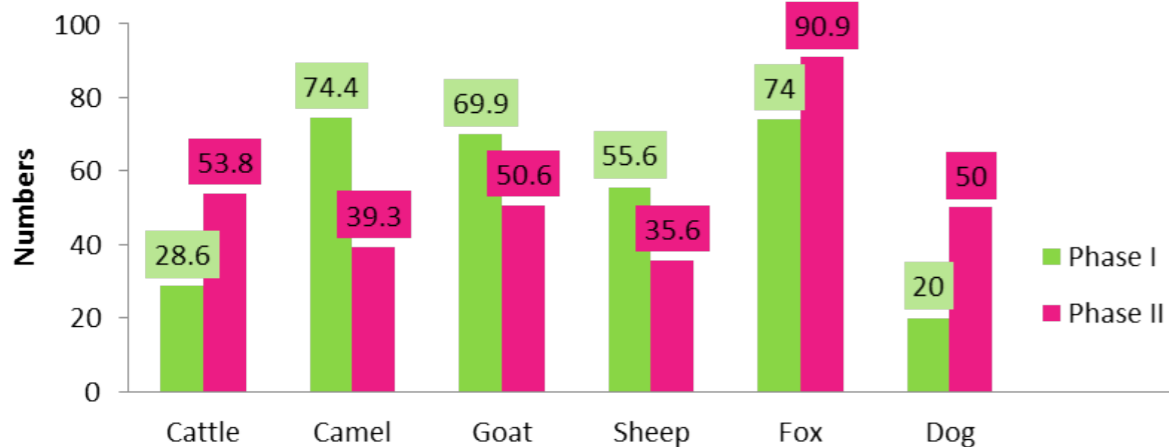
المشروع، أشار المسح السلبي للمرض في (4) مسالخ إلى احتمالية توطن المرض في سلطنة عمان، تم زيادة المسح ليشمل (9) مسالخ أخرى في (7) محافظات بالسلطنة تم رصدها خلال المرحلة الثانية (2012 - 2013)

خامساً: داء الكلب (السعار):

داء الكلب هو مرض فيروسي حاد يؤثر على الجهاز العصبي المركزي (CNS) لجميع الثدييات وينجم عن الإصابة بفيروس



Samples submitted and found positive from different animals



انتشار المرض في جميع محافظات السلطنة خلال عامي 2013-2014م.

ثالثاً: مرض التوكسوبلازما (داء المقوسات)

يعتبر مرض التوكسوبلازما (داء المقوسات) مرض معدٍ ومُشترك ينتج عن الإصابة بطفيل أحادي الخلية يسمى المقوسات القندية (*Toxoplasma gondii*). تتميز المقوسات بقدرتها على الحركة السريعة والنشطة واختراق أعضاء جسم المصاب، حيث تتكاثر في داخل الأنسجة والأعضاء المختلفة. في هذه الدراسة تم اختيار عدد (1027) قطيع/ مزرعة لأنواع مختلفة من الحيوانات (أبقار و أغنام و ماعز و جمال)، كان منها (347) قطيع ايجابي للأجسام المضادة ضد التوكسوبلازما وبما شكل ما نسبته (33.8%) من عدد القطعان.

رابعاً: داء الحويصلات المائية

داء الحويصلات المائية (CE) هو مرض منتشر عالمياً ويسبب خسائر اقتصادية كبيرة للثروة الحيوانية وكذلك للبشر نتيجة تناول بيض الطفيل. تعتبر الكلاب هي العائل الأساسي للطفيل وتمثل مع حيوانات المزرعة العائل الوسيط ويمثل البشر العائل الشاذ أو الغير أساسي. خلال المرحلة الأولى من

أولاً: مرض حمى القرم (الكونغو النزفية):

يعتبر مرض حمى القرم-الكونغو- النزفية من الأمراض الفيروسية القاتلة للبشر والمنقولة عن طريق القراد، ويبلغ معدل الوفيات الناجمة عن الإصابة بالمرض في البشر حوالي (40%) وتصاب الحيوانات المختلفة (الأغنام، الماعز، الأبقار، الابل) بالعدوى عن طريق لدغة القراد الحاملة للمرض، ويبقى الفيروس في مجرى دم الحيوان لمدة اسبوع تقريباً دون ظهور أي أعراض مرضية، وتلعب الحيوانات المصابة باستمرار دوراً رئيساً في دورة انتقال العدوى من القراد إلى الحيوان ثم منها إلى القراد ثانية، يتوطن المرض في دول عدة من أفريقيا، آسيا وأوروبا والشرق الأوسط.

ثانياً: مرض حمى كيو:

يعتبر مرض حمى كيو مرض معدٍ ومُشترك يحدث نتيجة الإصابة ببكتيريا الكوكسيلا البورنيتية (*Coxiella burnetii*). تحدث العدوى نتيجة استنشاق جسيمات غبار ملوثة بالبكتيريا المسببة، وكذلك باللامسة المباشرة مع افرازات الحيوانات المصابة من حليب وبول وبراز وافرازات مهبلية، تتراوح فترة الحضانة عادة بين 9 أيام و40 يوماً، ويسبب المرض أعراضاً حادة أو مزمنة في الإنسان وإجهاض متكرر أو موت الجنين داخل الرحم في الحيوانات، و تم إجراء مسح لدراسة مدى



appropriate agricultural mechanization to conditions Sultanate and used in all operations related to the cultivation and production of wheat and provide appropriate high-yield seeds by buying from farmers.

Livestock sector projects:

Monitor and drawing a map of epidemiological and animal diseases common project (Phase II)

The project was funded in order to contribute to the reduction of the spread of infectious diseases and to collect information scientific foundations and build a database to help decision-makers in the design and implementation of control strategies, eradication and through knowledge of the reality of these diseases and distribute them to the level of governorates of the Sultanate. In addition to the development of diagnostic techniques used in the laboratory to field and the introduction of modern techniques and tests, as well as contribute to the

project in the maximum utilization of the available data for each disease and understanding its causes and study.

Fisheries sector projects:

1. Rehabilitation and development of drying and salting fish factories in Oman

Salting and drying fish from the old ways followed by factories scattered in the number of sites in the Omani coast, the owners of which is considered one of the distinctive ways in keeping fish, and so are getting the best product to be a program for the rehabilitation and upgrading the quality of the facilities that salting operations are the standard, and this Qualifying Program installations are in accordance with the criteria and conditions consistent with the list of international quality control and is compatible with the provision of supplies and equipment and modern technologies targeted for laboratories, each according to the commitment and practical application level today.

2- تأهيل المواقع الساحلية للصيادين في محافظة مسقط

يعتبر مشروع تأهيل المواقع الساحلية للصيادين في ولايات محافظة مسقط من المشاريع التنموية المهمة التي تم مولها صندوق التنمية الزراعية وسمكية لخدمة الصيادين الحرفيين. حيث عالج المشروع مشكلة ظهور مواقع الصيادين بمظهر غير حضاري بسبب انتشار معدات الصيد بطريقة عشوائية فيها، إضافة إلى عدم توفر الخدمات الضرورية التي تعين الصيادين على مواصلة مهنة الصيد في تلك المواقع.

يهدف المشروع إلى تهيئة المواقع الساحلية للصيادين بطريقة جيدة والمحافظة على الطابع الجمالي للولاية من خلال بناء عدد من المظلات ومخازن لمعدات الصيد وتوفير حاويات للمخلفات، وتوفير آلات لسحب قوارب الصيد. وتم اتباع منهجية فعالة من خلالها تم التنسيق مع الجهات الحكومية المعنية في الولايات، حيث تم تنفيذ أعمال المشروع في (21) قرية ساحلية بولايات محافظة مسقط من خلال بناء عدد (13) مظلة وعدد (10) مباني مخازن بواقع (55) مخزن بالإضافة إلى شراء عدد (32) آلة لسحب القوارب و(20) حاوية لتجميع المخلفات. وبلغ مجموع الصيادين المستفيدين من المشروع (404) صياد.

لقد ساهمت نتائج وأعمال المشروع الى توفير خدمات مؤثرة اقتصادياً وتنمويًا للصيادين في المواقع المستهدفة، وتعتبر من أهم الأعمال وفي أمس الحاجة لها نظراً لواقع استخداماتهم اليومية في المواقع الساحلية.

مشاريع القطاع السمكي:

1- تأهيل وتطوير مصانع تجفيف وتمليح الأسماك بسلطنة عمان

التمليح وتجفيف الأسماك من الطرق القديمة التي اتبعها اصحاب المصانع المنتشرة في عدد المواقع في الساحل العماني وهي تعتبر من الطرق المميزة في حفظ الأسماك، ولكي يتم الحصول على افضل منتج لابد من تطبيق برنامج لتأهيل ورفع مستوى الجودة للمنشآت التي تتم فيها عمليات التملح، وهذا البرنامج التأهيلي للمنشآت يتم وفق معايير وشروط تتوافق مع لائحة ضبط الجودة الدولية ويتوافق مع توفير المستلزمات والمعدات والتقنيات الحديثة للمعامل المستهدفة كل حسب مستوى الالتزام والتطبيق العملي اليوم.

ولوجود منتجات سمكية مجففة والمملحة ذات جودة منخفضة و التي قد تشكل خطر على صحة وسلامة المستهلك. ولعدم اتباع مصانع تجفيف الأسماك للاشتراطات الصحية والتصنيعية السليمة. ولافتقار مصانع تجفيف الأسماك للتقنيات الحديثة في التجفيف، وللبنية التحتية السليمة للتصنيع الصحي.

قام صندوق التنمية الزراعية وسمكية بتمويل المشروع ليعمل على انتاج منتجات سمكية مجففة ومملحة سليمة وصحية وذات جودة عالية. ورفع جوده المنتجات السمكية المجففة والحد من مخاطر الملوثات الميكروبيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي يتعرض لها المستهلكون من المنتجات السمكية المجففة.



مظلة الصيادين الجديدة التي نفذها المشروع في موقع الحيل الشمالية بالسيب.

عش أطيب الأوقات

مع دجاج الصفاة، 100% طبيعي وشهي.

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



Models of agricultural research and fisheries projects financed by fund of farms and fishery development.

Vegetable sector projects:

1. Project management and registration of fertilizer

Fertilizer considered as a type of organic and chemical primary means used widely in agricultural operations in the Sultanate, especially with the growth of the agricultural area and diversity, and it is considered the compost is a food source base of the plant where it is necessary for the child's nutrients and to stop the amount of fertilizer to be added to the plant quality and nature of the soil and conditions Environmental prevailing. There are two types of organic fertilizers, usually consisting of solid waste of chicken, cattle and some other animals, and farm waste chips of deciduous trees and crop residues to be decomposed and sterile and free of impurities from the seeds of exotic weeds and insects and plant diseases. The second type of chemical fertilizers are many types of vehicle several elements, potash, phosphorus.

The project includes the main themes the registration of fertilizers, and the design data of fertilizer types and source and methods of use database program in addition to the most important scientific and technical data are important components and application forms import fertilizer electronically and issuing registration certificates, and implementation of programs and training workshops variety of target in its entirety sensitization and training of staff and farmers.

Expansion in the cultivation and production of the wheat crop in the Sultanate project

Due to the importance of maintaining the wheat crop and the expansion of cultivation as it represents an effective role in the global food basket and the importance of this crop farms Oman and consumer alike, the Fund Expansion Project in the cultivation and production of the wheat crop in the Sultanate for the cultivation and production of wheat, which gets rid expansion in the introduction of appro-





والعيادات البيطرية، والمعدات الزراعية و المضخات، ومسالخ الدواجن، وبناء الحضائر المفتوحة و المغلقة، وتطوير و تأهيل المزارع، وحفر الآبار و صيانتها للأغراض الزراعية، والمشاتل الزراعية، وتمويل المعدات المستخدمة لأعداد و تجهيز الفاغور (التيسيل)، ومصانع الالبان ومشتقاتها، وتربية وتسمين العجول والاعنام، ومصانع التمور وما يندرج ضمن مجالات القطاع الزراعي.

وتشير الاحصائيات الصادرة من البنك الى ان اجمالي القروض المقدمة لكافة القطاعات الانتاجية والخدمية با لسلطنة

خلال عام ٢٠١٤م ، بلغت ٤.٦٤٢ قرضا بقيمة اجمالية ٤٢.٣٥١ مليون ريال عماني ، منها ١٠٩ قرضا في قطاع الثروة الزراعية والحيوانية بقيمة بلغت ٦ ملايين ريال عماني. فيما بلغ عدد القروض في قطاع الثروة السمكية ١٩٤٤ قرضا بقيمة اجمالية بلغت ٨ ملايين ريال تقريبا.

مشاريع الثروة السمكية

تعتمد شريحة كبيرة من المواطنين على الثروة السمكية باعتبارها اهم مصادر الامن الغذائي بالسلطنة ، لذا يولي البنك اهتماما كبيرا لتنمية هذا القطاع من خلال دعم مشاريعه المتنوعة من الصيد البحري

وتمويل احتياجات القطاع من المكائن البحرية، قوارب الصيد، سفن الصيد، معدات الصيد، مصانع تجميد و تغليف الأسماك، مصانع الثلج زراعة الروبيان وكل ما يندرج ضمن مجالات قطاع الثروة السمكية.

الشكل القانوني للمشروع . ويجب تقديم دراسة جدوى للمشروعات الجديدة التي تزيد تكلفتها عن ١٠٠ ألف ريال عماني وتكون متضمنة النواحي الفنية و التسويقية و المالية والادارية لتحديد مدى الجدوى الاقتصادية في حالة حصول المشروع على القرض.

تمويل المشروعات القائمة

اما فيما يتعلق بالمشروعات القائمة التي يرغب اصحابها في الحصول على قروض فيجب تقديم ما يفيد بتطور المشروع منذ إنشائه و أرباحه و تحديد ما إذا كان الحصول على القرض الميسر من شأنه التوسع في الطاقة الإنتاجية أو الخدمية للمشروع و الجدوى الاقتصادية في حالة حصول المشروع على القرض.

وكذلك تقديم الحسابات و قوائم المركز المالي المعدة عن السنوات الثلاث الأخيرة التي تم فيها التشغيل.

القروض الزراعية و السمكية

يولي بنك التنمية العماني آلقروض الزراعية و السمكية اهتماما كبيرا باعتبارهما من القطاعات التقليدية التي تمارسها شرائح واسعة من المواطنين في أنحاء السلطنة ، وبما يساهم في تحقيق الأمن الغذائي و الاكتفاء الذاتي ،وتعزيز مساهمة القطاعين في الناتج القومي الإجمالي ضمن الأنشطة الاقتصادية الأخرى في البلاد . و يتوسع البنك في دعمه للمشاريع الزراعية كالبيوت المحمية، ونظم الري الحديث، وتربية الدواجن سواء اللاصم و البياض، والجرارات الزراعية و المناحل،

بما يساهم في تعزيز الامن الغذائي وتنويع مصادر الدخل

– ٣٢٧٠ قرضا من بنك التنمية العماني بقيمة ٢٣ مليون ريال لقطاعي

الزراعة والثروة السمكية خلال عام

– منتج “ موسمي “ يواصل ضخ قروض لتمويل زراعة المحاصيل بحد اقصى

٥٠ الف ريال منذ عام ٢٠٠٩

– ٢ مليون ريال الحد الاقصى لتمويل

المشاريع الفردية و ٣ ملايين ريال

للمشاريع المساهمة

– نسبة الفائدة على القروض لا تتجاوز 3%

واعفاء القروض الصغيرة من الفوائد والرسوم



قروض تنمية

يقوم البنك بتقديم قروضا لإقامة مشاريع تنمية في مختلف المجالات سواء كانت مشاريع جديدة أو توسعة مشاريع قائمة ، و يصل سقف هذه القروض حتى مليون ريال عماني بالنسبة للشركات الفردية و ٣ ملايين ريال بالنسبة للشركات المساهمة في القطاعات الاقتصادية ، حيث يقوم البنك بتمويل ما نسبته 50% من التكلفة كحد أقصى إذا كان المشروع يقع في نطاق محافظة مسقط و 56% اذا كان المشروع يقع خارج نطاق محافظة مسقط.

مدة القرض

تمتد مدة القروض التي يقدمها بنك التنمية العماني الى ١٠ سنوات مع تقديم ضمان مناسب مثل صورة من الترخيص أو التسجيل أو الموافقة الصادرة من الوزارة المختصة سواء بالنسبة للمشروع الجديد أو القائم،بالاضافة الى المستندات الرسمية التي تحدد



يلعب بنك التنمية العماني دورا فعالا في دعم المشاريع التنموية ذات القيمة المضافة في القطاعات الإنتاجية و الخدمية الهادفة إلى تعزيز الأمن الغذائي في السلطنة و تحقيق خطط الحكومة في دعم القطاع الخاص وتنويع مصادر الدخل ، فضلا عن استيعاب الكوادر الوطنية في المشاريع الاقتصادية المختلفة ، و تعزيز المبادرات الذاتية للشباب العماني و تمويل المشاريع الصغيرة و المتوسطة في مجالات الصناعة و الزراعة و السياحة و التعليم و الصحة و المكاتب المهنية و الحرف التقليدية و غيرها من المشاريع ذات القيمة المضافة العالية .

و يتمثل هذا الدور الفعال من قبل البنك في تقديم قروض لا تتجاوز نسبة فوائدها عن 3% بالنسبة للمشاريع الاقتصادية الكبيرة ، في حين تعفى المشاريع التي لا تتجاوز قيمة الاقراض فيها ٥ آلاف ريال عماني من أي رسوم أو فوائد بهدف تشجيع المهنيين و الحرفيين و الفنيين المتفرغين لإقامة ورش خاصة بممارسة مهنتهم.



With the provision of appropriate security such as a copy of the license or registration or approval issued by the competent ministry both for the new project. And it must submit a feasibility study for new projects that increase the cost of about 100 thousand RO be included technical aspects and marketing and financial management to determine the economic feasibility of the project in the case for the loan.

Finance existing projects

As for the projects list that owners would like to get loans it must submit expressions of the evolution of the project since its inception and profits and determine whether it was getting soft loan would expand production capacity or services for the project and feasibility in the case of the project for the loan.

As well as the submission of accounts and lists of stomach financial position for the last three years which has been operating there.

Agricultural and fishery loans

ODB gives agricultural loans and fish much attention as the traditional sectors practiced by large segments of citizens throughout the Sultanate, and thus contributing to the achievement of food security and self-sufficiency, and enhance the contribu-

تعزيز دور البنك الاجتماعي

منذ تاسيسه في عام ١٩٩٧م وبنك التنمية العماني يعمل من أجل تعزيز التنمية الاقتصادية والاجتماعية في البلاد عبر المساهمة بفعالية في تمويل مشاريع اقتصادية حيوية و بما يتوافق مع جهود الحكومة الرشيدة لحضرة صاحب الجلالة السلطان قابوس بن سعيد المعظم. وقد تطور بنك التنمية العماني من بنك صغير ليصبح المؤسسة الرائدة في مجال تمويل وتشجيع المؤسسات الصغيرة والمتوسطة بالسلطنة وشريك رئيسي في مسيرة التنمية الاقتصادية والاجتماعية بالبلاد، و مساهم فعال في توفير فرص عمل لغئة كبيرة من المواطنين. و بفضل تكاتف الجهود فقد سجل بنك التنمية العماني طوال السنوات الماضية العديد من الانجازات، وحققت قفزات هائلة في مجال الإقراض التموي والصرف والتحصيل، وهو الأمر الذي انعكس بشكل إيجابي على مسيرة التنمية الاقتصادية في السلطنة.

tion of sectors in the gross national product within the other in the country's economic activities Portal expands Bank in support agricultural projects protected, and systems of modern irrigation, poultry, both broiler and layer, agricultural tractors and beehives, and veterinary clinics, agricultural equipment, pumps, and poultry processing plants, and building open barns, and the development and rehabilitation of farms, and the drilling of wells and maintenance purposes agricultural, agricultural and nurseries, and the financing of equipment used.



تعزيز القطاع الزراعي

والملفوف والبطاطس. ويتميز قرض موسمي بسرعة الحصول عليه وصرفه مباشرة إلى المقترض دون الحاجة إلى توفير عروض أسعار من موردين.

وعملت إدارة البنك على وضع إجراءات مرنة وبسيطة من أجل الحصول على القروض الموسمية، وسيقدم البنك التسهيلات اللازمة للمزارع الجاد في الحصول على التمويل، ويمكن للمزارع أن يتقدم بطلبه إلى أي من فروع البنك المنتشرة في مختلف مناطق السلطنة، وسيتم إنجاز طلبه في مدة مناسبة شريطة أن يكون الطلب مستوفياً للشروط المطلوبة.

نماذج ناجحة

من النماذج التي أسهم بنك التنمية العماني في تعزيزها النجاح والاستدامة بها في القطاع الزراعي، محمد بن سالم الوضاحي أحد المستثمرين في مجال الزراعة منذ ان كان يمتلك مزرعة واحدة في عام ١٩٩١م، و الآن يمتلك خمسة عشر مزرعة في ولاية المضبيبي تنتج الخضروات والفواكه نتيجة الدعم الذي يتلقاه من بنك التنمية العماني و التطوير المستمر طوال السنوات الماضية.

يتراوح الدخل السنوي من المزارع ما بين ٢٠٠ إلى ٣٠٠ ألف ريال بصافي ربح بلغ مائة ألف ريال بعد خصم المصاريف التشغيلية والإئتمانية.

و يبلغ إجمالي الدعم الذي قدمه البنك منذ أن بدأ في عمله بالقطاع الزراعي ما يقارب ١٤٠ ألف ريال عماني على مدى السنوات الماضية شملت هذه القروض تمويل البيوت المحمية والأدوات الزراعية وغيرها من الجوانب التوسعية.

ولتعزيز القطاع الزراعي في السلطنة لا يألو البنك جهداً في توفير المنتجات التمويلية التي تساهم في دعم الزراعة حيث أسس منتج "موسمي" لتوفير السيولة اللازمة للمزارعين لتمكينهم من زراعة المحاصيل الموسمية.

وتمّ تدشين هذا المنتج في ندوة استدامة القطاع الزراعي التي أقيمت بولاية عبري في عام ٢٠٠٩م لتلبية احتياجات المزارعين لتوفير الدعم المالي المناسب والميسر لتمكينهم من إنتاج المحاصيل الموسمية والاستفادة منها بشكل مريح وآمن.

و يعتبر منتج "موسمي" من بنك التنمية العماني أحد المنتجات المصرفية الموجهة بالدرجة الأولى للمزارعين حيث يوفر لهم الدعم المالي المناسب لزراعة وحصاد وتسويق المنتجات الزراعية في المواسم المختلفة.

ويصل الحد الأقصى لقرض المنتج الموسمي إلى ٥٠ ألف ريال عماني للمحصول الواحد، إضافة إلى أن هذه القروض تمنح بفائدة 3% فقط، ومدة القرض تعتمد على الدورة الإنتاجية للمحصول التي تتراوح من ٩ أشهر إلى سنة كحد أقصى، ويتم تقدير القرض بناءً على تكلفة زراعة كل محصول أو تكلفة زراعة الفدان، على ان يتم تسديد القروض من عوائد بيع المحصول بعد حصاده وتسويقه.

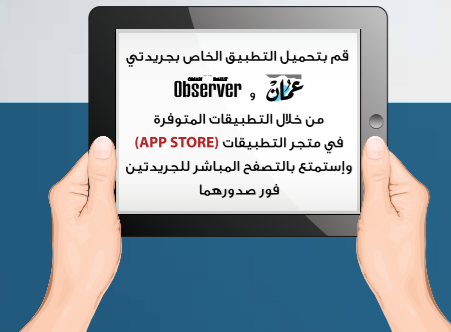
ويستفيد المزارعون من منتج (موسمي) في زراعة بعض الخضروات والفواكه مثل القمح والغفل والخيار والباذنجان والبطيخ (جح) والشمام والطماطم

شاهد .. تصفح واسمع

جريدة عمان



www.omandaily.om



الآن .. شاهد .. تصفح واسمع جريدة عمان

- الموقع الإخباري المسموع للمكفوفين
- الموقع الإخباري رقم 1 في السلطنة
- ادخل وقم بتحميل جميع الإصدارات بصيغة PDF
- الموقع الإخباري الأسرع تحديثاً في السلطنة
- شاهد واسمع وتصفح جميع الإصدارات

- 3270 loan from the Oman Development Bank worth 23 million riyals for the sectors of agriculture and fisheries within a year
- Product "seasonal" continue pumping loans to finance the cultivation of crops with a maximum of 50 000 riyals since 2009
- Real maximum 2 million to finance individual projects and three million riyals for projects to contribute
- Interest on loans ratio does not exceed 3% and the exemption of micro-credit benefits and fees



Oman Development Bank plays an active role in supporting the value-added development projects in the productive sectors and services aimed at enhancing food security in the Sultanate and the achievement of the government's plans to support the private sector and diversify sources of income, as well as accommodate the national cadres in various economic projects, and promote initiatives self-Omani youth and the financing of small and medium industry in the areas of agriculture, tourism and education, health and professional offices and traditional crafts and other high value-added projects.

technicians full-time for the establishment of private workshops to practice their professions.

Development loans

The Bank offers loans for the establishment of development projects in various fields, whether new projects or expansion of existing projects, and up the roof of these loans until RO million for individual companies and three million riyals for companies to contribute to the economic sectors, where the Bank is financing 50% Cost of a maximum if the project is located within the governorate of Muscat and 56% if the project is located outside the governorate of Muscat.

Term of the loan

Extending the duration of loans provided by the Oman Development Bank to 10 years that

this active role by the Bank is to provide loans and do not exceed their benefits for the 3% ratio for large economic projects, while exempt projects that borrowing the value does not exceed 5 Real thousands RO of any fees or benefits in order to encourage professionals and artisans and

شانديير



رباب سلمان

تزخر السلطنة بالعديد من المقاهي ولكل منها ميزة خاصة، أما إن كنتم تبحثون عن الرقي والفخامة وجلسة يسكنها الهدوء والتميز، لتكن وجهتكم نحو شانديير الواقع في الخوض بجانب بنك لزوي، حيث يُقدم مقهى وحلويات شانديير أفخم وأشهى أنواع الحلويات والشوكولاتة بكافة أنواعها، ومما لذي وطاب لعشاق الحلويات من أصناف قد تجربونها للمرة الأولى في حياتكم، وتتذوقون تجربة فريدة تشبع أحاسيسكم فترتشفون نكهة السعادة مع كل قطعة حلوى لذيذة، تُضيف ميزة الأصالة إلى هذا المقهى، والتي تبرز من خلال استخدام المكونات الأصلية لوجبات الطعام والحلويات، وتوليقات شهية ومذاقات مختلفة لأنواع القهوة والمشروبات الساخنة والباردة، وشاي الكرك.

أخذ اسم شانديير من الثريا التي هي رمز للشمس أو رمز مصابيح السماء، واكتملت الرؤية وتجسدت بديكور المطعم، وفي الإنارة الرائعة أخذت الثريا الكبيرة مكانا لها في وسط المقهى في الجلسة الداخلية، أما الجلسة الخارجية فتُفتح لعشاقها ورواد المقاهي الذين يستمتعون بالجلوس تحت السماء دون أن يكون هناك حاجب بينهما. تقدم شانديير كافة أنواع الحلويات من الكاتو بشتي نكهاته وبأشكال خيالية، حيث يرعى كافة المناسبات من أعياد ميلاد وزواج ومناسبات مختلفة، وخصص قسم للشوكولاتة بكافة أنواعها، فصنّف الأول في السلطنة لما يقدمه من كل جديد ومميز

في هذا المجال، ونلاحظ مزجه بين النكهات المختلفة مقدما إلينا أروع المذاقات. تبدأ صباحك مع شانديير بوجبات الإفطار المتعددة، التي ملها: الإفطار العربي، والمعجنات الطازجة، والكرواسون، مع أطباق أخرى تقدم ساخنة مع كوب من القهوة أو العصير الطازج. كما يقدم شانديير مجموعة من الوجبات الخفيفة والسلطات المعدة في مطبخه، حيث تحضر الباستا بكافة أنواعها، وتشكيلة من المعجنات الطازجة مع السندويشات لذكر ملها: "بين أو تون" وهي عبارة عن خبطة من سمك التونا مع جبنة الشيدر، وساندويش "تسكان الدجاج بالتورتيللا" وهو دجاج مع صلصة التسكان، ويدخل فيها الخيار والطماطم والخس وصلصة الثوم بالميونيز. أهم الأطباق التي يتميز بها شانديير هي الكريب، وملها كريب الدجاج مع الفطر، ولبوتيللا بالموز وكريمة السبانغ، ويحضر شانديير كريب خاص ومميز عبارة عن شريحتين من الكريب، مع قطع الفراولة الطازجة وصلصة الشوكولاتة والبقان يقدم مع الآيس كريم، وكذلك البان الكيك على أنواعه، كما تحظى المشروبات بأهمية خاصة، وتقسّم المشروبات الباردة إلى أنواع عدة ملها شتى أنواع السموتيز، نذكر منها: (بيناكولادا أحمر، وتوت وموز، وفواكه مشكّلة، وسموتيزي بالمانجو والموز، وبلو سكاي، وجاماكا فريز، وبيناكولادا بالكبوي والفراولة والموز، ... وغيرها). أما العصائر فتأتي تشكيلة الفواكه الطازجة بكل ما تطيب له النفس، ويجمع المقهى بين القهوة الباردة والساخنة، ومنها القهوة الإيطالية، ولكل محبي الشاي ينتظركم في مقهى شانديير لائحة بمختلف أنواعه، ومله الشاي بنكهات مختلفة وتجدره ساخنا وباردا.





CHANDELIER

Sultanate is full of many café shops each has a special feature, but if you're looking for the top of sophistication and luxurious place inhabited with calm and Excellency, Let your destination takes you to Chandler which located in Alkhoud actually next to Bank Nizwa, Chandler offers a cafe and plush of delicious types of sweets and chocolates of all kinds, making goodies for lovers of sweets varieties they may try it for the first time in their life and taste the unique experience saturation senses of happiness flavor with each piece, the authenticity feature is added to this cafe, which stand out through the use of indigenous ingredients for meals, desserts and combinations appetite with various flavors of various coffee, hot and cold drinks and tea types.

Chandler offers all kinds of desserts from cakes in various flavors and forms a fictional where sponsors all occasions from Birthdays and marriage, it devoted a section for chocolate of all kinds, this makes it classified number one in Oman for its all-new and unique in this area, and we note blended between the different flavors in advance to the finest tastes.

Chandler leads you to start your morning with breakfast meals, including multiple Arabic breakfast and fresh pastries and croissants with other dishes, served with a hot cup of coffee or fresh juice. Chandler offers a range of meals in its kitchen, where it attends the pasta of all types and a variety of fresh pasta with sandwiches.

The main dishes which is characterized by Chandler is the crepe including chicken with mushrooms and bananas notilla and Chandler special distinctive crepe is about two slices of crepe with fresh strawberries, chocolate sauce and pecans served with ice cream, as well as the Keck Albanians types.

Drinks are particularly important, cold drinks are divided into several types, including various types of smoothies as (Benakulada red, blueberry and banana, fruits in all kinds, Smoothie mango, banana, Blue Sky, Jamaica, Benakulada Eaaa, strawberries...). The juice comes fresh to your table. We can find combination of cafe cold and hot one, including Italian coffee.



أساسيات الغذاء الصحيح

إعداد وحوار: رباب سلمان

يشغل موضوع الغذاء حيزاً من اهتمام مجلة الطبيات، ويرى خبراء الصحة العامة أن الصحة والجمال يقومان أساساً على قواعد التغذية السليمة، إذ أن عمل أعضاء الجسم وتناغمها يعتمدان على توازن العناصر الأساسية الواردة إليه عن طريق الطعام المتناول. ومن المعروف أن الغذاء يتكون أساساً من المجموعات الغذائية الأساسية التالية:

- المواد البروتينية

- المواد الدسمة

- المواد السكرية

- العناصر المعدنية والفيتامينات

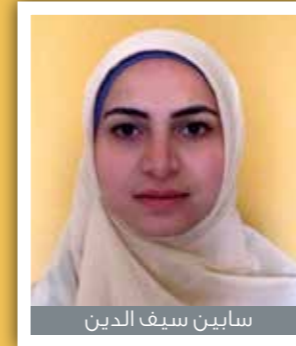
- الماء

مجلة الطبيات تلتقي أخصائية التغذية سابين سيف الدين وحدثنا مطولاً عن أساسيات الغذاء الصحيح.

تعريف السمنة وفرط الوزن: هي حالة تراكم الدهون بشكل شاذ ومفرط في أماكن مختلفة في الجسم، وقد يؤدي إلى الإصابة بالأمراض الخطيرة.

كيف يتم معرفة حالة السمنة؟

يُعد احتساب نسبة الكتلة للجسم من أفضل الوسائل لقياس فرط الوزن والسمنة لدى الأفراد، ذلك أنه يُحسب بالطريقة ذاتها لدى الجنسين عند جميع البالغين من كل الأعمار، غير أنه يجب اعتبار الأرقام التي يتيحها أرقاماً تقديرية لأنها قد لا تعكس نسبة الدهون ذاتها لدى مختلف الأفراد.



سابين سيف الدين

ما هي أسباب السمنة؟

السبب الأساسي الكامن وراء السمنة وفرط الوزن هو اختلال توازن الطاقة بين الشحرات الحرارية التي تُستهلك من جهة، وبين الشحرات التي ينفقها الجسم من جهة أخرى. وتُعزى زيادة هذه الحالة على الصعيد العالمي إلى عدد من العوامل منها ما يلي:

- تحوّل عالمي في النظام الغذائي من تناول الوجبات الصحية السليمة الغنية بالفيتامينات والعناصر المعدنية إلى تناول الأطعمة السريعة الغنية بالطاقة، وبنسب عالية من الدهون والسكريات والمواد المصنعة.

- قلّة النشاط البدني؛ بسبب طبيعة العديد من الوظائف التي باتت تتسم بقلّة الحركة، وتغيّر وسائل النقل، والتوسّع العمراني، إضافة إلى الضغوط النفسية والجسدية التي يتعرض لها الإنسان في عصرنا.

- الترويج الإعلامي العالمي للأطعمة الجاهزة والأطعمة السريعة في التحضير، وتزداد بشكل خطير، كما أنها تستهدف فئة الأطفال بشكل ملفت.

تؤدي حالات فرط الوزن والسمنة إلى آثار صحية وخيمة. وتجدر الإشارة إلى أن المخاطر تزيد تدريجياً مع تزايد منسوب كتلة الجسم. وارتفاع ذلك المنسوب من عوامل الاضرار الرئيسية المؤدية إلى الإصابة بأمراض مزمنة من قبيل:

- الأمراض القلبية الوعائية (أمراض القلب والسكتة بالدرجة الأولى)، وتمثل هذه فعلاً أولى مسببات الوفاة على الصعيد العالمي، إذ تفكك بنحو 17 مليون شخص في كل عام.

- السكري الذي سرعان ما أصبح وباءً عالمياً. وتشير إسقاطات منظمة الصحة العالمية إلى أنّ وفيات السكري ستسجل في السنوات العشر القادمة ارتفاعاً تفوق نسبته الـ 50% في جميع أرجاء العالم.

- الاضطرابات العضلية الهيكلية وبخاصة الفصال العظمي.

- بعض أنواع السرطان (سرطان بطانة الرحم، وسرطان الثدي، وسرطان القولون).

كيفية المعالجة بشكل عام؟

ويمكن للمرء القيام بما يلي:

- التوصل إلى توازن من حيث الطاقة وإلى وزن صحي.

- الحد من تناول الأغذية الدهنية الغنية بالطاقة؛ بالتحول من

استهلاك المواد الدهنية المشبعة إلى استهلاك مواد دهنية غير مشبعة.

- تناول المزيد من الخضراوات والفواكه والبقول، والحبوب غير منزوعة النخالة والحبوب والبنّاق.

- الإقلال من تناول السكاكر والحلويات.

- زيادة النشاط البدني ممارسة النشاط البدني بانتظام وببذل جهد متوسط لمدة لا تقل عن 30 دقيقة في معظم أيام الأسبوع، وقد يتعيّن ممارسة المزيد من النشاط للتحكّم في وزن الجسم.

ما هو رأيك بالمنتجات الخالية من السكر الموجودة في الأسواق (مشروبات غازية والشوكولا والحلويات...)?

ليس كل ما ترونه مكتوب على المنتجات قد يكون صحيحاً، وقد تكون هذه المنتجات أشدّ خطورة على الجسم من غيرها مثل المشروبات الغازية، ونحن هنا ننصح باستعمال السكر الطبيعي لكن بكمية معتدلة، ويجدر الإشارة أنه لا



فرق بين السكر الأسمر والأبيض، أما بالنسبة للمحليات الاصطناعية فمن الأفضل الابتعاد عنها؛ لأن الدراسات لم تثبت صحتها، وقد تكون غير منتهية.

ما مدى تأثير التدخين والنارجيلة على الوزن؟

نحن من محاربي أمة التدخين بكل أنواعه من السجارة إلى النارجيلة فالتدخين ليس متعلقاً فقط بالوزن بل بالصحة بشكل عام، أما فيما يتعلق بتكوين الكرش عند مدخني النارجيلة فالأرجح أن يعود ذلك إلى العادات المرتبطة بتناول النارجيلة، ألا وهي الجلوس لفترات طويلة عند تدخين النارجيلة، مما يقلل من الحركة؛ وبالتالي يؤدي إلى زيادة الوزن.

السعي وراء اتباع أنظمة حمية غذائية، هل هي موضة أم نمط حياة؟

الحمية الغذائية لا تعني أبداً نظاماً غذائياً قاسياً بل هي نمط حياة صحي دائم. في كل عيادات "الغذائية" تقوم أخصائية التغذية المسؤولة بمعاينة متكاملة للشخص الذي يزورها؛ بهدف اتباع حمية غذائية، وبعد تحليل وتشخيص الحالة تقوم بإعطاء المريض النظام الغذائي الذي يتناسب مع نمط حياته. إن اختيار الحمية الغذائية هي عملية متكاملة وخاصة تهدف إلى تقديم أفضل ما يتناسب مع كل حالة تقصدنا.

ما هي نصيحتك للحصول على قوام رشيق وجسم مثالي؟

إن الوصول إلى الوزن المثالي والمحافظة عليه يتطلبان التزاماً وتحدياً لمدى الحياة، لذا على الراغب بالوصول إلى الوزن الصحي بناء وإعتماد خيارات وتصرفات جديدة لمدى

BASICS OF GOOD NUTRITION

The subject of food occupies a good space of interest magazine with in Altayibat magazine, public health experts believe that the health and beauty are based mainly on proper nutrition rules, as the work of members of the body and compatibility depends on the balance of the essential elements contained him by food intake. It is known that food consists mainly of the following basic food groups:

- Protein
- Fatty substances
- Sugary substances
- Minerals and vitamins
- Water

Altayibat magazine converge nutritionist Sabine Seifdine, and told us a lot about the right food basics.

Definition of obesity and overweight: fat accumulation is abnormally excessive and in different places in the body condition may lead to serious diseases.

How is the state of knowledge of obesity?

The calculation of the proportion of the body mass of the best ways to measure overweight and obesity among individuals, as it is the same for both sexes at all adults of all ages. However, it must be seen as figures provided by the estimated figures because they may not reflect the same proportion of fat in different individuals.

What are the causes of obesity?

The main reason behind obesity and overweight is an imbalance of energy balance between calories consumed on one hand, and between the calories expended on the other hand. The increase in this case at the global level to a number of factors, including the following:

A global shift in diet, eating healthy meals rich in vitamins and minerals to eat junk foods energy-rich and high proportions of fats, sugars and processed materials.

- Lack of physical activity due to the nature of many of the functions that the increasingly sed-

entary, and changing modes of transportation, urbanization, in addition to the psychological and physical pressures of human exposure in our time.

- Global Media promotion of foods and ready-made fast food preparation increasingly seriously, targeting children dramatically.

How it is generally treated?

One can do the following:

- Finding a balance in terms of energy and healthy weight.
- Reduce rich fatty food intake of energy; the shift from consumption of saturated fatty substances to the consumption of unsaturated fatty substances.
- Eat more fruits and vegetables, legumes, and whole grains and nuts.
- Decreased intake of sugars and sweets.
- Increase physical activity, regular physical activity, moderate effort for at least 30 minutes on most days of the week, may have to exercise more activity to control body weight.

الحياة. مثلا عليه تأمين الطبخ الصحي في المنزل لجميع أفراد العائلة وليس له فقط.

كما عليه تأمين المحيط الصحي في البيت والعمل وذلك بتوفير الأطعمة الصحية بشكل دائم مثل الطبخ الصحي، الفاكهة والخضار، الساندويش في العمل...إلخ، وتجنب شراء وتخزين الحلويات والبسكويت والساكر والبطاطس المقلية.

كيف يمكن توزيع الوجبات الغذائية خلال اليوم؟

نحن بحاجة لاتباع نظام غذائي صحي للحصول على جسم سليم، نحن نتبع إرشادات المنظمة الأميركية للتغذية (American Dietetic Association_ ADA) حيث نحترم مكونات الهرم الغذائي التي تراعي حاجة الإنسان من النشويات والبروتينات والدهون؛ من خلال تحديد عدد الحصص الواجب تناولها يوميا من المجموعات الغذائية: اللحوم- الحبوب- الحليب ومشتقاته- الفاكهة- الخضار والدهون. إن احترام الهرم الغذائي من حيث الكمية والنوعية يساهم في تأمين العناصر الغذائية المهمة لنمو الجسم موزعة على وجبات أساسية ثلاثة (فطور- غداء- عشاء) مع وجبات خفيفة (Snack) وفق حاجات كل شخص.

سوق نزوى

من أنشط الأسواق بالسلطنة

سوق الخضار والفواكه

في ساحة خاصة بسوق نزوى المركزي، تسمى ساحة «بيع الجملة» أو «المناداة» تعج بتنوع الفواكه والخضار تمثلن الساحة بمنتجات الأرض العمانية، وبأصناف كثيرة من الفواكه والخضار والطازجة والتي لم تتعرض لأجهزة التبريد، كل شيء طازج وشهي، وهذا ما يميز الفواكه والخضار العمانية عن المستوردة فهي تنقل من المزارع إلى السوق منتج محلي، فواكه محلية متنوعة، كالبطيخ والتين، وأنواع خضرية، كالفجل والخس وغيرها كثير مما تنتجه الأرض.

سوق التمور

وكون ولاية نزوى من الولايات التي تهتم بزراعة النخيل يتواجد بأحد أركان السوق مكان خصص لبيع التمور بأنواعها فيكون قبلة المتسوقين الباحثين عن أجود التمور وتتعد اصناف وطريقة تعبئته.

عرصة المنادة

العرصة هي المكان الذي يتم فيه المنادة لبيع ولشراء الأغنام والأبقار فهي من المحاور الأساسية في السوق و تكتسب أهمية كبيرة لدى الكثيرين من مربى الماشية والراغبين في شراءها فهي الأهم في الحضور والازدحام والإقبال وفي أيام الأجازات وأيام الأعياد تشهد العرصة حضورا كثيفا منذ الصباح الباكر نظرا للأعداد الكبيرة من الأغنام والأبقار التي جلبت من مختلف قرى وولايات السلطنة حيث سجلت الماشية العمانية الأغلبية في أعدادها وخاصة ذات السلالة الجبلية، وكما يعلم الجميع وبالتحديد في أيام الأعياد تسجل العرصة أقوى حركة تجارية من قبل المستهلكين القادمين من مختلف محافظات وولايات السلطنة بغرض بيع وشراء احتياجات عيد الفطر المبارك لمختلف السلع والبضائع والمواد الغذائية والمواشي من الأبقار والأغنام.



كتب / عبدالله بن خلفان الرحبي

يعد سوق نزوى واحد من أنشط الأسواق بالسلطنة والذي يرتاده الكثير من أهالي وقاطني محافظة الداخلية بوجه خاص ومحافظات السلطنة بوجه عام ويزدهر السوق أيام العيد نظرا لخصوصية المناسبة وتعدد أصناف السوق وكل قسم له مميزاته ومرتاديه كما إن عامل النظافة والمهارة مهمان الذي يولد انطبعا مميزا لمرتاديه في ظل الرقابة المتواصلة من قبل جهات الاختصاص خاصة مع قرب أيام الأعياد بدءا من سوق بيع الملابس والأحذية والعطور والبحور والكماليات وغيرها التي تتوفر بها الحركة التجارية قرب أيام العيد مروراً بحركة شراء الأواني والمفروشات وتجميل البيت العماني، ثم إلى السوق المركزي الذي هو الأخر كان في اشد الازدحام حيث الإقبال على شراء مختلف الاحتياجات من الخضار والفاكهة التي توفرت بكل الأصناف، أما محلات بيع الحلوى العماني فكان لها وقع خاص لدى الجميع من خلال شراء وبيع ما تتميز به أصناف الحلوى التي تشتهر بها الولاية فكان الإقبال عليها غير عادي والشيء الطيب بان أسعارها لم تشهد أي ارتفاع وإنما حافظت عليه وإن لم تتراجع إلى أسعار.

الأسواق الشعبية

ولا تزال الأسواق الشعبية (المنصرة) والسوق الغربي اللذان يشتهران باليهارات والتوابل ومتطلبات الغذاء اليومي بمختلف أصنافها تحتفظ بمرتاديه من كافة شرائح المجتمع فهي أسواق يفوح منها عبق الماضي وتشهد حراك تجاري ثري من البيع والشراء.

الشعبية

لرؤية ملونة للعالم



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

الموقع الإلكتروني www.shabiba.com

الموقع على الهاتف النقال www.eshabiba.com wap.shabiba.com



المستقبل

NIZWA MARKET of the most active markets in the Sultanate



Nizwa market is one of the most active markets in the Sultanate, which was frequented by a lot of people and residents in the interior province of the Sultanate in general, the market is full of people at least days due to the privacy and appropriate multiple market sections where each section has its advantages and as the system operator and hygiene important that generates the impression distinctive to the visitors under continuous surveillance by private competent authorities with near holidays starting from the sale of clothes, shoes, perfume, incense, luxuries and others that are unique to commercial traffic near the feast days of the market, through the movement of buying pots and furnishings and beauty of Oman house, then to the central market, which was in the heaviest congestion where the demand for the purchase of various vegetables and fruits that are available in all varieties needs, while shops selling Omani dessert was a particular impact to everyone through the purchase and sale of what characterizes varieties candy which is famous for the state was the demand for them is normal and good thing that the prices have not experienced any high, but maintained that the prices did not decline.

التي تساهم في إثراء المجتمعات المحلية وزيادة الوعي حول القضايا البيئية وضرورة حماية الموارد الطبيعية". هذا، وقد تم تصميم مَلصق توعوي لتعريف المهنيين في هذا المجال بطرق الحصاد المُستدام للأشجار اللبان باعتبارها حيوية لبقاء هذه الشجرة المستوطنة واستمرارها. ولقد أسفر إكمال أعمال المشروع عن اكتشافات علمية قيّمة لقضية مهمة لم يسبق لأي بحث علمي في الماضي أن تطرّق إليها على وجه الخصوص في السلطنة. جدير بالذكر أن المرحلة اللاحقة من المشروع ستركّز على التواصل مع المعنيين في هذا المجال والجهات الحكومية المختصة بهدف تثقيفهم وتبادل الخبرات معهم بهذا الخصوص. كما وستركز أيضاً على نشر ثقافة المحافظة على هذه الأشجار بين مُختلف فئات المُجتمع وتعزيز الممارسات الفاعلة والجيدة على مستوى المؤسسات.

محافظة ظفار، قائلاً: "إنني سعيد جداً لمشاركة هذه المعلومات الجديدة عن الجني المُستدام لشجرة اللبان التي تستحوذ على مكانة مُميزة في الموروث العماني". وأضاف بقوله: "وإننا اليوم أمام تحدٍ كبير لتفعيل هذه الطرق الجديدة التي تم اكتشافها لنضمن بذلك الحفاظ على هذه الثروة الطبيعية في أراضي السلطنة". ومن جانبها، صرّحت فوزية الخنجرية، رئيسة العلاقات الحكومية لدى بنك إنتش إس بي سي عُمان، الجهة الراعية للمشروع، بقولها: "نحن نتفق في رؤيتنا مع جمعية البيئة العمانية، وفضورون بدعم هذه الدراسة والتي هي الأولى من نوعها للحفاظ على واحدة من أقدم الكنوز الطبيعية في السلطنة. ومن وحي إدراكنا بأنه لا يزال أمامنا الكثير لنقدمه، فإنك إنتش إس بي سي عُمان ملتزم بتطبيق الممارسات الإدارية المستدامة من خلال دعم المشاريع الوطنية

ESO review the latest sustainable ways to reap the harvest of frankincense

Concluded ESO work frankincense trees project, which embraced over the four years, where it achieved successfully goal of determining how to harvest frankincense sustainable project sponsored by HSBC Bank of Oman has been divided into the study developed for this purpose on the four sites Experimental Research in Dhofar with the publication of three meteorological stations to study the effect of

climatic factors on the production of aromatic resins rare. Frankincense has played, and still is, a fundamental role in the cultural heritage of Oman and local culture, where he posed as a major source of income for many residents of the province of Dhofar for many centuries ago. It also gum trees positive environmental impact where it grows in marginal and unsuitable for traditional farming land, and works to protect the soil from erosion, in addition to good biomass produced bumper and shade to the few people who know that the harvest Sacra trees, Ballban known, is through the offending tree trunk and branches several times every 14 days between March and April, and every 21 to 28 days between November and May, and avoid doing trees between June and October. Researchers have concluded in recent years, and after careful observation of patterns of frankincense trees placed under study growth, that the offending trees were so excessively, causing deterioration in production does not accept reform again. The new findings showed that the optimal size of the excavation should not exceed a surface area of 12 square Centemitra (up 3 cm and 4 cm width) and barely removes the outer layer of the trunk. And depends on the number of wounds tree height and the size of its trunk and green cover, and should not be less than the distance between the wounds for 30 Centemitra

جمعية البيئة العمانية تستعرض أحدث الطرق المُستدامة في جني محصول اللبان

اعداد / عبدالله بن خلفان الرحبي

أشجار اللبان الموضوعه تحت الدراسة، إلى أن تجريح الأشجار كان يتم بإفراط مُسبباً بذلك تدرج إنتاجها بشكل لا يقبل الإصلاح مُجدداً. وأظهرت النتائج الجديدة أن الحجم الأمثل للتجريح يجب أن لا يتجاوز سطحاً مساحته 12 سنتيمتراً مربعاً (بارتفاع 3 سنتيمترات وعرض 4 سنتيمترات) وبالحدّ يُزيل الطبقة الخارجية من الجذع. ويعتمد عدد الجروح على ارتفاع الشجرة وحجم جذعها وغطائها الأخضر، كما يجب أن لا تغل المسافة بين الجروح عن 30 سنتيمتراً. وتعمل هذه الممارسات في الحصاد على تقليل الآثار الجانبية لتجريح الأشجار وتضمن صحتها وإنبات بذورها بشكل عام. وفي مؤتمر صحفي عُقد بهذا الخصوص، أوضح الدكتور مُحسن العامري، المُشرف على المشروع والعضو السابق في مجلس إدارة جمعية البيئة العمانية عن

اختتمت جمعية البيئة العمانية أعمال مشروع أشجار اللبان الذي احتضنته على مدى أربعة أعوام، حيث حقق بنجاح هدفه المتمثل في تحديد كيفية جني محصول اللبان العماني بشكل مُستدام. المشروع برعاية بنك إنتش إس بي سي عُمان وقد تم تقسيم الدراسة التي وضعت لهذا الغرض على أربعة مواقع للبحوث التجريبية في محافظة ظفار مع نشر ثلاثة محطات للأرصاد الجوية لدراسة تأثير العوامل المناخية على إنتاج المادة الصمغية العطرية النادرة. وقد لعب اللبان، ولا يزال، دوراً جوهرياً في الإرث الحضاري العماني والثقافة المحلية حيث أنه شكّل مصدراً رئيسياً للدخل لدى العديد من أهالي محافظة ظفار طيلة قرون عديدة مضت. كما أنّ لأشجار اللبان أثر بيئي إيجابي حيث أنها تنمو في أراضٍ هامشية وغير صالحة للزراعة التقليدية، وتعمل على حماية التربة من الإنجراف، إضافة إلى الكتلة الحيوية الجيدة التي تُنتجها والظل الوفير الذي توفره. ويشير إلى أنّ قلة من الناس تعرف أن حصاد أشجار البوسويلا ساكرا، والمعروفة باللبان، يتم من خلال تجريح جذع الشجرة وأغصانها عدة مرات كل 14 يوماً بين شهري مارس وإبريل، وكل 21 إلى 28 يوماً بين شهري نوفمبر ومايو، وتجنب القيام بتجريح الأشجار بين شهري يونيو وأكتوبر. وقد خلص الباحثون في السنوات الأخيرة، وبعد مراقبة دقيقة لأنماط نمو



أشجار اللبان

إنقاذ شجرة، قدوة ومنهج للحياة

شجرة قيمة معرضة للأخطار

اشتهرت تجارة اللبان منذ أكثر من 5000 سنة وحتى الآن عبر الجزيرة العربية وأفريقيا وصولاً إلى أوروبا، واللبان هو الاسم الشائع للمادة الراتنجية العطرية النادرة المستخرجة من تجريح أشجار البوسويلا ساكرا التي تنمو في محافظة ظفار بسلطنة عُمان، كانت هذه المادة المميزة ولعقود مديدة عنصراً هاماً في الحياة الثقافية، كما كان لها دوراً هاماً ضمن مستحضرات التجميل والعلاج من أمراض مختلفة.



عمليات تجريح مفرطة أو غير صحيحة



نشاطات التنقيب



الرعي الجائر



الحشرات

مشروع يهدف إلى تحديد كيفية جني محصول اللبان بشكل مستدام

ومراقبة تأثير عمليات التجريح على وفرة المحصول وعلى صحة الأشجار، ولقد أشرف على المشروع الذي يعتبر الأول من نوعه في سلطنة عُمان، الدكتور محسن العامري ومساعدته الميداني بدر الشنفري.

يجب على الطرق المستدامة لجني المحصول أن تراعي صون وحماية أشجار اللبان والأحياء الأخرى المرتبطة بها، ولذا فقد قامت جمعية البيئة العُمانية خلال أربع سنوات هي مدة المشروع، بدراسة

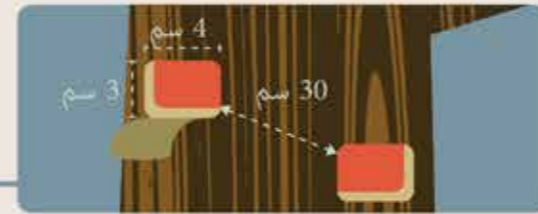
4 سنوات من
الدراسة
(2010-2014)
4 مواقع تضم
كل منها
45 شجرة

180 شجرة
برية تمت
مراقبتها ودراستها
تأثير المناخ على
المحصول.
3 محطات للأرصاد
الجوية بغية معرفة

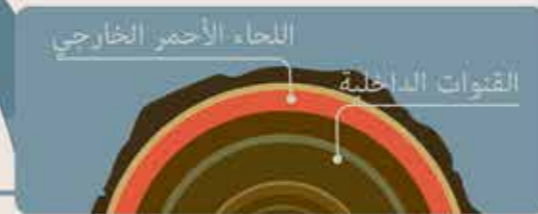


ما هي الطرق المستدامة لجني محصول اللبان؟

برهنت الدراسة على أن اتباع أساليب محددة لجني المحصول يمكن أن تؤدي إلى إطالة عمر أشجار اللبان وزيادة وفرة المحصول معاً.



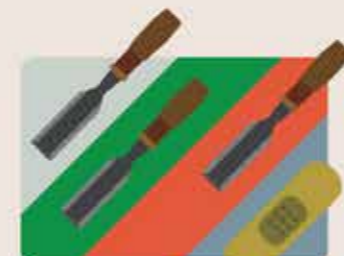
12 سم هو مقياس الجرح، والذي هو عبارة عن تقشير للطبقة الخارجية. والجروح يجب أن تتباعد فيما بينها مسافة 30 سم.



يجب حصر عملية التجريح بطبقة اللحاء الحمراء الخارجية وعدم الوصول إلى طبقة الخشب الداخلية حيث قنوات التغذية، كما يجب تجنب قطع عقد الأغصان.



يجب وقف عمليات التجريح قبل موسم الأمطار بأسبوعين على الأقل.



يمكن لعمليات التجريح وجني المحصول أن تستمر لمدة 3 سنوات متواصلة، ولكن يجب بعدها منح الشجرة فترة راحة لمدة تتراوح ما بين 1-2 سنة من أجل تعافي الجروح وندوب اللحاء.

المحصول الأكبر

تصل الشجرة إلى قمة وفتتها الإنتاجية في السنة الثالثة لبدأ عمليات التجريح، وبعد السلسلة الثالثة أو الرابعة من عمليات جني المحصول، وينتج الجزء السفلي من جذع الشجرة محصول أكثر مقارنة مع الجزء العلوي.



ما بين مارس وأبريل
يمكن جني المحصول
كل 14 يوماً.

ما بين نوفمبر ومايو
يمكن جني المحصول
كل 21-28 يوم.



يحصل الناس على السالمونيلا عبر التسمم الغذائي - فانها أكثر صعوبة للعلاج مما كانت عليه في السنوات الماضية.

العطيفة. تنتقل عادة عن طريق الدواجن، وهذه البكتيريا هي السبب الأكثر شيوعا لالتهاب المعدة والأمعاء البكتيرية في الولايات المتحدة، مما يتسبب في ما يقرب من ٢.٥ مليون حالة من الحمى، الإسهال، والتشنجات في البطن في كل عام. السلالات المقاومة للمضادات الحيوية أصبحت أكثر انتشارا بسبب الاستخدام الواسع النطاق للمضادات الحيوية في تغذية الدجاج. في عام ٢٠٠٧، حسبما ذكرت CDC نشأت مقاومة متزايدة لسيبروفلوكساسين، وهو الفلوروكوينولون. للمساعدة في السيطرة على هذه المشكلة بدأت ادارة الاغذية والعقاقير الحد من استخدام الفلوروكينولونات في الدواجن. كما يحظر الآن استخدام enrofloxacin في الدواجن.

البالغين. يحدث التلوث أثناء معالجة اللحوم، عندما تختلط الـ **E. coli** من أمعاء الحيوانات مع اللحم. ويدفع التلوث بالـ **E. coli** إلى أسترجاع هائل لملايين الكيلوجرامات من اللحم المغروم. ويجري ذلك الضرر عادة عن طريق مادة سامة تعرف باسم شيجا، وهي موجودة عادة في **O157:H7** الزمرة الفرعية.

السالمونيلا. يتم العثور على هذه البكتيريا غالبا في اللحوم والبيض. ولكنها تنتشر إلى الأطعمة الأخرى، مثل الأيس كريم والخضروات والفواكه وعندما يتم شحنها مع اللحوم الملوثة أو البيض. وأظهرت دراسة في مجلة نيو انغلاند للطب في عام ٢٠٠١ كم ان الأمر مرعب: فقد احتوت ٢٠% من ٢٠٠ عينة من اللحم المغروم والدجاج والديك الرومي على السالمونيلا. وكانت ٨٤% من عينات السالمونيلا مقاومة لمضاد حيوي واحد على الأقل و ٥٣% لثلاثة على الأقل من المضادات الحيوية. هذا يعني أنه عندما تحمل الحيوانات السالمونيلا - وعندما



التلوث هو... التهديد الأكبر لسلامة الأغذية

إعداد: محريد فاروق

اللحوم والدواجن والبيض أو الأطعمة المصنوعة من البيض النيئ والمحار الخام، والمأكولات البحرية المطبوخة الباردة مثل السلمون المدخن والجبن الطري، وبراعم الفاصوليا هي الأكثر عرضة للتلوث. ويمكننا المساعدة في الحماية من التسمم الغذائي وغسل اللحوم قبل التعامل مع الأمر وكذلك طهي الأطعمة جيدا، وتبريدها. لكن هذه التدابير ليست مضمونة، لأن التلوث يمكن أن ينتشر أثناء النقل إلى غيرها من الأطعمة التي لا تتأثر عادة. وتصبح الفواكه والخضراوات والحليب ملوثة بعد أن يتم شحنها في شاحنات البيض أو اللحوم الملوثة.

يستهدف هذا النظام مراقبة المصادر الأكثر شيوعا من الأمراض التي تنقلها الأغذية مثل: الإشريكية القولونية (**E. coli**) القولونية في اللحم المغروم، والسالمونيلا في اللحم المغروم والدواجن والبيض. ويجب اختبار المسالخ واللحوم بانتظام لكشف وجود **E. coli** وعلى مفتشي الحكومة القيام باختبار السالمونيلا.

مع أخذ هذه التحديات في الاعتبار، يمكنك ان تساهم بالجزء الخاص بك قبل أن تصبح على بينة بطبيعة المشاكل المرتبطة بالسلامة الغذائية وأخذ خطوات لضمان سلامتك الشخصية عند التعامل مع الأطعمة والطهي. تشمل مصادر التلوث الشائعة ما يلي:

E. coli. هناك تباين في هذه البكتيريا السامة، وقد وجدت أساسا في اللحم المغروم، وهي تسبب ما يقدر ب ٢٥,٠٠٠ حالة من التسمم الغذائي في الولايات المتحدة وحدها كما تقتل كل عام نحو ١٠٠ شخص. وهي السبب الأكثر شيوعا للفشل الكلوي المفاجئ عند الأطفال ويمكن أيضا أن تسبب تلف الكلى عند

أهمية الغذاء الصحي والتهديد لسلامة الأغذية والذي ينعكس على غيره هو التلوث الجرثومي - مشكلة تؤثر أساسا على اللحوم والأسماك ومنتجات الألبان، وكذلك بعض الفواكه والخضروات الطازجة. الميكروبات التي كانت منذ وقت ليس ببعيد مجهولة أو تعتبر تهديدا طفيفا تسبب الآن ٧٦ مليون حالة من التسمم الغذائي و ٥,٠٠٠ وفاة في الولايات المتحدة فقط كل عام. السبب الرئيسي لتلوث الأغذية الأخذ في الارتفاع على نطاق واسع يشمل التجهيز والتعبئة والتغليف أكبر لدفعات أكبر من المواد الغذائية. لذلك عندما يحدث تلوث بالفعل، فإنه يؤثر على كميات أكبر من الغذاء من أي وقت مضى - والتي يتم شحنها إلى محلات السوبر ماركت والمطاعم والكافيتريات والمدارس.

الأستخدام الواسع النطاق للمضادات الحيوية في علف الحيوانات هو عامل آخر لأنه يشجع على ظهور أمراض مقاومة لمسببات الأمراض التي تقاوم المضادات الحيوية. هذه الجراثيم المقاومة يتم نقلها للبشر عن طريق اللحم والبيض وغيرها من الأطعمة.



الهرم الغذائي الخاص بـغذاء الأطفال

الخصوص هي: ليكن نظامنا الغذائي مليئاً بالأغذية من كل المجموعات و الألوان كل يوم.

كميات الطعام الصحية تختلف من مجموعة لأخرى

نستطيع أن نرى في الشكل الجديد من الهرم الغذائي اختلاف المساحات التي تحتلها كل مجموعة غذائية، فمثلاً اللون الأصفر الذي يرمز إلى الدهون والزيوت يحتل مساحة أقل من تلك التي تحتلها الألوان الأخرى، وهذا لأننا نحتاج إلى كمية غذائية من هذه المجموعة، أقل مما نحتاج من المجموعات الأخرى.

ونرى أيضاً في هذا الهرم أن المساحات اللونية تبدأ عريضة، ثم يقل عرضها تدريجياً حتى يصل إلى القمة، وهذا مصمم لكي يظهر أن نوعية الأصناف داخل المجموعة الواحدة لا تتساوى في المحتوى من السعرات الحرارية، فضمن مجموعة الفواكه مثلاً، نجد أن فطيرة التفاح مثلاً قد تكون في الجزء الأقل عرضاً من الهرم، ذلك لأنها مليئة بالسكر والدهن، أما التفاحة الكاملة فهي في الجزء العريض من الهرم، وذلك لأننا نستطيع أن نأكل أكثر من تفاحة واحدة دون أن يخل هذا بنظامنا الغذائي الصحي.

ما يناسب غيرك قد لا يناسبك

كم نحتاج من الغذاء؟ كلنا نحاول أن نجيب عن هذا السؤال لنحتفظ بصحتنا ورشاقتنا، ولكن صعوبة السؤال تكمن في أن إجابته تعتمد على عوامل كثيرة تشترك في بناء الشخص، كالعمر، والجنس، ومدى نشاط الشخص وحركته، ولهذا علينا وضع هذه العوامل في الاعتبار عند تصميم النظام الغذائي الخاص بالأطفال الوصول إلى القمة يأتي عبر الصعود درجة بعد درجة.

فالتغيرات الجذرية في النظام الغذائي يأتي عبر إدراك تأثير الغذاء المتوازن على الصحة، وبالتالي يجب على الشخص

إعداد: محريد فاروق

للأطفال أيضاً هرم غذائي حيث تسعى النسخة الجديدة من الهرم الغذائي إلى ترسيخ مفاهيم الغذاء الصحي عند الأطفال من أجل بناء طفل سليم صحياً وعقلياً وتتلخص هذه المفاهيم في:

التنوع الغذائي

من أهم المفاهيم التي يركز عليها الهرم الغذائي هو الغذاء المتنوع و المتوازن المحتوي على كافة المجموعات الغذائية، والنصيحة التي يوجهها خبراء التغذية بهذا



Pollution is the biggest threat to food safety

The importance of healthy food and the threat to food safety which is reflected on the other is bacterial contamination a problem mainly affects meat, fish and dairy products, as well as some fresh fruits and vegetables. Microbes that since time was not so long ago an unknown or considered a threat slightly, now cause 76 million cases of food poisoning and 5,000 deaths in the United States alone each year. The main reason for the contamination of food has been growing steadily on a large scale include processing and packaging of the largest payments greater than the food. So when contamination does occur, it affects more food than ever before and quantities shipped to supermarkets, restaurants, cafeterias and schools.

The widespread use of antibiotics in animal feed is another factor because it encourages the emergence of resistant pathogens that are resistant to antibiotics diseases. These resistant bacteria are transmitted to humans through meat, eggs and other foods.

Meat, poultry, eggs or foods made from raw eggs, raw oysters, seafood and cold cooked such as smoked salmon and soft cheese, bean sprouts are the most susceptible to contamination. We can assist in the protection of food poisoning and wash meat before dealing with the matter, as well as a good cook foods, and cooled. But these measures are not guaranteed, because contamination can be spread during transport to other foods that are not usually affected. And become fruits, vegetables, milk contaminated after being shipped in trucks or eggs contaminated meat.

This system aims to control the most common sources of food-borne diseases, such as Escherichia coli (E. coli) in ground beef, and salmonella in ground beef, poultry and eggs. Test should be on the slaughterhouses and meat regularly to detect the presence of E. Coli. The government inspectors do Salmonella test.



أيضاً مصدر جيد للحديد وفيتامينات اخرى. الأطفال من سن الرابعة وحتى الثامنة من العمر يحتاجون الى أربع أونصات ويفضل الأكثر من هذه الأصناف الغذائية. ويفضل أيضاً تناول اللحوم والأسماك المشوية والأبتعاد عن المقلية قدر الأمكان.

مجموعة الدهون والزيوت والسكريات

الذوبان في الزيوت عناصر رئيسية لتغذية الجسم. أما السكريات فهي سريعة مجرى الدم ولكنها تزيد الأطفال بالطاقة وعلينا أعطاها بكميات محددة..

أهمية الرياضة اليومية

يشجع الهرم الغذائي الأطفال على ممارسة الرياضة والأنشطة اليومية ضمن المعدل الطبيعي.

الحلويات بالفواكه كلما أمكن وذلك لتقليل إستهلاك السكريات.

مجموعة الألبان ومنتجاتها

هذه المجموعة الغذائية، التي تتضمن الألبان والأجبان وغيرهما من مشتقات الحليب تعتبر مصدراً مهماً من مصادر الحصول على فيتامين "أ" وفيتامين "د" وكذلك الكالسيوم والبروتين. ويحتاج الأطفال من سن الرابعة وحتى الثامنة من العمر الى مايعادل كوبين من منتجات الألبان يومياً. ويفضل إدخال المنتجات قليلة الدسم في غذاء الأطفال بعد سن الثانية من العمر.

مجموعة البروتين

(اللحوم، الأسماك، البقوليات الجافة، المكسرات) وهي هذه الأصناف الغذائية تمد الطفل بالبروتين ممايساعد جسمه في الحفاظ على الأنسجة وبناء العضلات، وهي

تناول الحبوب الكاملة والخبز الأسمر الغني بالألياف الغذائية المهمة لصحة الجسم.

مجموعة الخضروات

تزيد الخضروات الجسم بالكثير من الفيتامينات والمعادن التي يحتاجها جسم الطفل للنمو والحفاظ على الصحة الجيدة، وكذلك توفر الخضروات الكثير من الألياف الغذائية التي تساعد في عملية الهضم. ويحتاج الأطفال من سن الرابعة وحتى الثامنة من العمر الى مايعادل كوباً ونصف من الخضروات المطبوخة او النيئة يومياً.

مجموعة الفواكه

تعتبر الفواكه بشكل خاص مصدراً جيداً للفيتامينات المهمة للجسم مثل فيتامين "أ" وفيتامين "ج" و هذه المجموعة الغذائية تزيد الجسم أيضاً بالمعادن مثل البوتاسيوم وكذلك الألياف الغذائية للمساعدة في عملية الهضم. ويحتاج الأطفال من سن الرابعة وحتى الثامنة من العمر ما يعادل كوباً ونصف الكوب من الفواكه يومياً أي مايعادل مقدارين ويفضل إستبدال

أن يضيف تدريجياً الى عاداته الغذائية عادة صحية جديدة كل يوم لتصبح جزءاً من روتينه اليومي ونمط غذائه دون أن يتعرض لتغير مفاجئ ومربك قد لا يأتي بالنتيجة المرغوبة.

إرشادات الهرم الغذائي

قدم الهرم الغذائي خطوطاً إرشادية عامة للكبار والصغار على حد سواء، تتعلق بالكميات التي يحتاجونها حسب أعمارهم المختلفة للحصول على نظام غذائي متوازن، ونجد في الفقرات التالية خطوطاً عريضة وأمثلة عن الكمية التي قد يحتاجها الطفل يومياً.

مجموعة الحبوب

والتي تتضمن أطعمة مثل الخبز، والقمح والأرز تزيد الطفل بمعظم الطاقة التي يحتاجها كل يوم، فتساعده على التركيز والانتباه والقدرة على اللعب وأداء النشاطات الجسمانية. ويحتاج الأطفال من سن الرابعة حتى الثامنة من العمر إلى ثلاث أونصات (١٠٠ غرام) من الحبوب في اليوم، وهو ما يعادل ٣ شرائح من الخبز تقريباً. ويفضل تشجيع الأطفال على

Special children diet food pyramid

Also children's food pyramid, where the new version of the food pyramid is seeking to consolidate the concepts of healthy food in children, in order to build a healthy baby healthy and mentally, and these concepts are summarized in:

Dietary diversity

Of the most important concepts that focus on the food pyramid is a varied and balanced diet containing all the food groups, and advice directed by nutrition experts in this regard is: Let our diet full of foods from all groups and colors every day.

Health food amounts vary from one group to another

We can see in the new shape of the food pyramid difference space occupied by each food group, for example, the yellow color that symbolizes the fats and oils occupies less space than that occupied by the

other colors, and this is because we need food amount of this group, less than we need from groups other.

What else may not fit?

How much you need from food? We all try to answer this question to keep our health, but the difficulty of the question is that the answer depends on many factors involved in the construction of the person, such as age, sex, and how active the person and his movement, so we put these factors into account when a child's diet design, Access to the summit comes across climb degree after degree.

The radical changes in the diet comes across realize a balanced diet effect on health, and therefore a person must gradually adds to the food habits usually new health every day to become a part of your daily routine and style diet without being exposed to the sudden change and confusing may not come outcome desired



هل الأغذية «العضوية» أو «الطبيعية» أفضل من الأغذية الأخرى؟

إعداد: مدريد فاروق

وماذا عن القيمة الصحية في المنتجات العضوية؟ لقد أظهرت دراسة في عام ٢٠٠٢ أن الأطفال الذين يتناولون الفواكه والخضروات العضوية كان لديهم أقل بكثير من المبيدات في البول من أولئك الذين اتبعوا حمية تقليدية. وهذا يعني أن الأطفال الذين يأكلون الطعام المزروع تقليدياً، تدخل المبيدات دماهم وأجسادهم من خلال الدم ويجري تدويرها قبل أن تفرز. ولكن لا هذه الدراسة ولا غيرها تثبت حتى الآن أن الأغذية العضوية هي أكثر صحية، لأنه لم يتم إيجاد رابط بين مستوى المبيدات وأي مخاطر على الصحة.

ولكن التسميات لا تجيب على سؤال آخر مزعج: ما هي أهمية شراء الأغذية العضوية وهل ثمة علاقة لذلك بأهمية الغذاء الصحي؟ لا أدلة أن الأغذية المنتجة هي أكثر أماناً أو مغذية أكثر من الأطعمة المنتجة تقليدياً. خبراء التغذية بجامعة هارفارد يقولون انه ليس هناك أدلة قوية على أن الأغذية العضوية بشكل عام أكثر صحة للإنسان، ولكن اللحوم المنتجة عضوياً قد تمنع انتشار الأمراض مثل مرض جنون البقر. ويمكن رفع احتمال إصابة الماشية بهذا المرض من خلال تناول لحومها أو عظام الحيوانات المصابة. ولكن لأن الحيوانات التي تباع كالحوم عضوية لا تأكل الحيوانات المذبوحة، فمن غير المرجح أن تلتقط مرض جنون البقر.

كما هو الحال في أي من الملونات المضافة أو المعالجة بالحد الأدنى، على الرغم من أنه قد تكون هناك بعض الأغذية العضوية التي تعرف أيضاً بـ"الطبيعية"، والمنتج المسمى "طبيعياً" ليس بالضرورة عضوياً ما لم ينطبق عليه التعريف الأحادي للعضوية.

الأغذية العضوية عموماً لا تبدو مختلفة عن نظيراتها غير العضوية. ابحث عن ختم **USDA** العضوية أو كلمة "عضوي" على الملصق للتأكد. يجب أن تكون الأطعمة عضوية. ٩٥٪ من عضوية لتحمل ختم وزارة الزراعة بكونها عضوية. يمكن أن تكون الأطعمة متعددة المكونات (مثل الحبوب أو الحساء) والتي هي من ٧٪ إلى ٩٥٪ عضوية دون وضع الختم، ولكن يمكن أن يستخدم وصف العضوية لوصف ما يصل إلى ثلاثة مكونات في الجزء الأمامي من العبوة. الأطعمة التي هي أقل من ٧٪ عضوية ويمكن تحديد المكونات العضوية فيها في قائمة المكونات.

على الرغم من أن جميع الأطعمة التي لديها ختم **USDA** هي من الأغذية العضوية، فالعكس ليس صحيحاً: جميع الأغذية العضوية لا تحمل بالضرورة تسمية **USDA**، وذلك لأن تطبيق التسمية طوعياً. الأطعمة التي هي حقا عضوية قد لا تحمل ختم عضوية أو حتى استخدام كلمة العضوية على الملصق.

قد نتساءل ما إذا كانت المنتجات العضوية هي الخيار الأكثر صحة. يجب أن يكون المسمى "العضوية"، والمنتجات بموجب المبادئ التوجيهية في قانون عام ٢٠٠٢ الاتحادي في منظمة الغذاء. تنص هذه المبادئ التوجيهية بأنه لا يمكن أن تستخدم أي المواد الكيميائية الاصطناعية لزراعة المنتجات أو التعامل معها بعد الحصاد. على وكلاء وزارة الزراعة التصديق على المنتج لكي يمكن أن يسمى بالعضوي ويمكن أن تفرض عقوبات تصل إلى ١٠,٠٠٠ دولار على الانتهاكات. الزراعة العضوية تترك بقايا مبيدات أقل من الزراعة التقليدية، مما يجعلها بالتأكيد أكثر صحية للبيئة وربما لك. نضع في اعتبارنا، مع ذلك، أن المنتجات العضوية قد لا تخلو تماماً من بقايا المبيدات الاصطناعية لأن هذه المواد الكيميائية يمكن أن تبقى في التربة لعدة عقود.

كما تم تعريفها من قبل وزارة الزراعة الأميركية، فإن الأغذية العضوية هي تلك التي تمت دون استخدام معظم المبيدات التقليدية، والنفط أو مياه الصرف الصحي القائمة على الأسمدة، والهندسة الوراثية، أو الإشعاع المؤين. يمكن استخدام السماد العضوي إذا كان يمثل اللوائح محددة جداً. اللحوم والبيض ومنتجات الألبان يتم تسميتها بالعضوية، عندما لا يمكن للمزارعين أن يعطوا الحيوانات المضادات الحيوية أو هرمونات النمو. يجب أن تأكل الماشية الأعلاف العضوية التي لا تحتوي على أجزاء من الحيوانات المذبوحة الأخرى، ويجب أن يسمح للأرواح الحيوانية التجول في الهواء الطلق، كي يكون المسمى عضوياً، فإن المواد الغذائية أيضاً لا يمكن أن تنتج باستخدام الهندسة الوراثية أو التشعيع.

كلمة العضوية و"الطبيعية" ليسا مترادفين. المنتجات المسماة "الطبيعية" لا تحتوي على المكونات الصناعية أو الملونات المضافة أو انها تكون فقط معالجة بالحد الأدنى، وهذا يعني ان المنتج الخام لم يمر بتغييرا جوهريا. يجب أن يكون هناك شرح للتسمية باستخدام مصطلح "الطبيعية".



IS "ORGANIC" OR "NATURAL" FOOD BETTER THAN OTHER FOODS?

You might wonder whether organic products are the healthiest option. You must be labeled "organic", and the products under the guidelines in 2002, the Federal Law on Food Organization. These guidelines stipulate that he cannot use any synthetic chemicals for agriculture products or handled after harvest. The agents of the Ministry of Agriculture ratification of the product so that it can impose penalties of up to \$ 10,000 for violations. Organic farming leave pesticide residues less than traditional agriculture, which certainly makes it more healthy for the environment and perhaps for you. Keep in mind, however, that organic products may not be entirely devoid of synthetic pesticide residues because these chemicals can remain in the soil for decades.

As defined by the US Department of Agriculture, the organic foods are those that are grown without using most conventional pesticides, oil or sewage-based fertilizers, genetic engineering, or ionizing radiation. Compost can be used if it is in compliance with the regulations are very specific. Meat, eggs and dairy products are renamed membership, when it cannot be for farmers to give animals antibiotics or growth hormones. You must eat organic feed cattle that do not contain parts of other animals slaughtered, and should be allowed for livestock roam outdoors. In or-

ORGANIC

der to be labeled organic, the food materials also cannot be produced using genetic engineering or irradiation.

The word organic and "natural" is not synonymous. So-called "natural products" do not contain artificial ingredients or additives or colorings it be only minimal treatment, and this means that the raw product did not pass Ptgiera essential. There must be an explanation of the label using the term "natural", as is the case in any of the added colorings or processing a minimum. Although there may be some organic food, which is also known as "natural", the product labeled "natural" does not necessarily organically unless Alahada definition applies for membership.

Organic foods generally do not look different from non-organic counterparts. Look for the USDA organic seal or the word "organic" on the label to be sure. Foods must be at least 95% membership to bear the seal of the Ministry of Agriculture being the membership. Can be a multi-component foods (such as cereal or soup), which is from 70% to 95% membership without sealing, but can be used to describe organic to describe up to three components in the front of the package. Foods that are less than 70% organic, and organic ingredients can determine where in the list of ingredients.



وضعية مخزون الريبان من خلال تنفيذ عمليات مسح للمصايد باستخدام شبكة الجرف القاعي، وتقييم أثر هذه المعدة على مصايد الريبان. وقد خلصت الدراسة إلى أن الأنواع الثلاثة الرئيسية المكونة لمصايد الريبان والمتمثلة في الريبان الأبيض الهندي والريبان النمرى والريبان الأبيض المنقط في محافظة الوسطى تتعرض للصيد الجائر وأن معدلات الإستغلال التي وصلت إلى 70% قد تخطت مرحلة التأثير على النمو لتتعداه للتأثير على الكميات المتوالدة والداخلية إلى المصيد.

وأشارت النتائج إلى أن الكتلة الحية الاجمالية لمخزون الريبان تبلغ 153.21 طن وهي كمية قليلة جداً وتأتي كنتيجة حتمية لجهد الصيد الجائر باستخدام شبكات الجر القاعية (المسماة محلياً الكوفة) الغير مرخصة والمدمرة للبيئة الحاضنة ولمخزون الريبان في منطقة المسح. كما تم تقدير المخزون الكلى للريبان بـ 1,113 طن. وقدر الانتاج الأقصى المستدام MSY بـ 556.15 طناً والذي يمكن الإبقاء عليه مستداماً من خلال خفض جهد الصيد الحالي بنسبة 20%.

وعلى ضوء هذه النتائج تم اقتراح عدة توصيات ستساهم في إعادة بناء مخزون الريبان في المحافظة.

وأوصت هذه الدراسة إلى الإبقاء على الموسم الحالي مارس - أبريل نظراً للمؤشرات الايجابية التي طرأت على المخزون بحسب نتائج الدراسة الحالية. كما أنه من المهم جداً استمرار مراقبة تطورات المخزون خارج فترة الموسم خلال السنوات القادمة. ومن المهم أيضاً دراسة ديناميكية مخزون الشارخة ونمط الهجرة التي ستساعد على فهم أوضح لطبيعة مصايد الشارخة ومدى تداخلها مع مصايد المحافظات الأخرى مما سيسهم بشكل جيد في إدارتها.

٣ - مشروع مسح ومراقبة مصايد الريبان في محافظة الوسطى

مشروع مسح ومراقبة مصايد الريبان بمحافظة الوسطى أحد المشاريع الممولة من صندوق التنمية الزراعية والسمكية وينفذ خلال الفترة 2012-2014م. و يهدف إلى تقييم



الدراسات البيولوجية للقشريات والرخويات في المياه العمانية

١ - مشروع المسح الإستكشافي لموارد المحاريات في المياه الساحلية العمانية

كجم /قارب/اليوم) مع نهاية الموسم. تركيبات الأطوال بينت أن معدل الاطوال خلال الفترة 2012-2014م في كل من محافظات ظفار والوسطى وجنوب الشرقية هو 81.6 ملليمتر و72.6 ملليمتر و67.3 ملليمتر على التوالي وقد تم تسجيل أكبر وزن للشارخة 2.686 كجم في فبراير 2014م بولاية مرباط. تركيبات الأطوال أشارت بوجود تناقص في معدل الاطوال للفترة 2007-1991م، بينما تشير إلى وجود زيادة في معدل الاطوال للفترة 2008م-2014م وهي الفترة التي طبق فيها موسم الصيد مارس - أبريل من كل عام. وأشارت النتائج أيضاً إلى وجود زيادة الطول عند أول نضج جنسي للفترة 2012-2014م مقارنة بالسنوات الماضية والذي يعد من المؤشرات الايجابية لتحديد فترة الموسم مارس -أبريل، حيث قدر بـ 73.7 ملليمتر لمحافظة ظفار و75.1 ملليمتر بمحافظة الوسطى و77.8 ملليمتر لمحافظة جنوب الشرقية للفترة 2012-2014م. عوامل النمو لجميع مواقع الدراسة افادت بأن أقصى طول للدرع يتراوح بين (109.8 L[∞]) و 140.5 ملليمتر، بينما يتراوح معامل النمو (k) بين 0.39 و 0.44. وبلغ معدل النفوق الطبيعي 1.68 وسجل أدنى مستوى له في ولاية مرباط تليها ولاية ضلكوت ثم ولاية الدقم، بينما يعد النفوق الطبيعي مرتفعاً في نيابة الاشخرة، وبلغ معدل الاستغلال (E) 0.56 والذي يعد مرتفعاً عن المعدل الطبيعي.

يعد من المشاريع البحثية الممولة من قبل صندوق التنمية الزراعية والسمكية، و ينفذ خلال الفترة من مارس 2014م ولغاية فبراير 2016م. يهدف المشروع إلى دراسة أنواع المحاريات ذات الأهمية التجارية في مياه السلطنة من خلال دراسة توزيعاتها الجغرافية والزمانية ومعرفة صفاتها البيولوجية وتحديد بيئاتها في المياه الساحلية العمانية، و توفير بيانات عن الكتلة الحية والأنتاج المستدام، تتوزع مناطق الدراسة في جميع المحافظات الساحلية، وسيسهم في توفير البيانات الأساسية لمشاريع استثمارية في الإستزراع السمكي في بعض أنواع المحاريات الهامة اقتصادياً والمكتشفة خلال هذا المسح.

٢ - برنامج مراقبة تطورات مصايد الشارخة

تعد الشارخة من الموارد الحية التجارية في بحر العرب والتي تستدعي مراقبة تطورات مصايدها نظراً لإنخفاض إنتاجها في السنوات الماضية. وبرنامج مراقبة تطورات مصايد الشارخة يعد ضمن البرامج السنوية و ينفذ خلال فترة موسم صيد الشارخة 1 مارس - 29 أبريل من كل عام في كل من محافظات الوسطى و جنوب الشرقية و ظفار.

وتشير النتائج الخاصة بدراسة جهد الصيد بأن الإنتاج خلال فترة الموسم يبلغ ذروته في الأسبوع الأول من الموسم بمعدل (15-20 كجم /قارب/اليوم) ويتناقص ليصل (٥-٢

الدراسات والمشاريع البيولوجية لتقييم المخزون السمكي في سلطنة عمان لعام ٢٠١٤

الذي لم يتعدى 65 سم في مياه بحر العرب، ويرجع ذلك التغير إلى زيادة جهد الصيد في تلك المناطق.

كما توزعت أطوال الشعري المصطادة من بحر عمان ما بين 18-65 سم طول كلي، بينما في بحر العرب كانت في المدى 22-71 سم وذلك لوفرة الغذاء وتأقلمها مع البيئة في بحر العرب. وأشارت الدراسة الحالية إلى حضور صغار الشعري بكثرة في الإنتاج بالمقارنة مع الدراسة السابقة، أما أسماك كوفر (فرنكة) فسجلت أعلى حجم لها 38 سم طول كلي في بحر عمان بمقارنتها مع الدراسة السابقة التي وصلت إلى 40 سم.

أسماك الكنعد سجلت أكبر حجم لها بلغ 170 سم طول شوخي بحسب الدراسة السابقة عام 2004م وظهرت الدراسة الحالية تناقص أحجامها حيث تراجعت إلى 94 سم في بحر العرب و 138 سم في بحر عمان.

والجذر يعد من الأسماك المهاجرة كثيرة الترحال ويتعرض في السنوات الأخيرة للصيد الجائر في أعالي البحار، ويمكن التعرف على هذا من خلال النقص الملحوظ لأعداد الأحجام الكبيرة في الإنتاج. فبعد أن كان أقصى طول شوخي يبلغ 160 سم كما في الدراسة المنفذة عام 2004م في بحر العرب، تراجع حتى 138 سم سجل في بحر عمان خلال الدراسة الحالية 2014م، وهذا يبرهن على كثافة الإستهداف لهذه الأسماك بجميع في أعالي البحار.

١- مشروع مراقبة تطورات مصايد الأسماك ذات القيمة الاقتصادية في السلطنة

يهدف المشروع إلى رصد ومراقبة تطورات مصايد الأنواع المهددة بالصيد الجائر في مياه السلطنة وهي (الكنعد، الشعري، الجذر، السية، الكوفر و الفرنكة) التي تم إستهدافها بالدراسة للعام 2014م. كما يهدف المشروع إلى تأسيس قاعدة بيانات تشمل على تركيبات الأطوال والصفات البيولوجية تمكن من معرفة تطورات المخازين السمكية المستهدفة واقتراح تدابير الإدارة والتنمية المستدامة وحمايتها من الصيد الجائر، ويعتمد هذا المشروع المتواصل على جمع بيانات أطوال الأسماك المستهدفة بصفة شهرية من كافة مواقع الأثرال على امتداد السواحل العمانية . و تم جمع بيانات خاصة بتركيبات أطوال الأنواع المستهدفة بلغت 8638 عينة من بحر عمان و 2896 عينة من بحر العرب بحسب خطة المشروع خلال العام 2014م.

ان أسماك السية تصل إلى أقصى حجم 66 سم طول كلي في بحر العرب بينما تصل إلى 35 سم في بحر عمان، يعود ذلك إلى وفرة الغذاء خاصة في أشهر الصيف بحر العرب. وسجلت الدراسة السابقة أعلى طول لسمكة الكوفر (ضرة) بلغ 70 سم طول كلي بالمقارنة مع الدراسة الحالية

BIOLOGICAL STUDIES OF CRUSTACEANS IN OMANI WATERS

1. Survey Project exploratory shellfish resources in the Omani coastal waters

The primers of research funded by the Agricultural and Fisheries Development Fund, and implemented during the period from March 2014 until February 2016 m. The project aims to study the types of shellfish of commercial interest in the Sultanate water through the study of the geographical and temporal distributions and knowledge of biological characteristics and identify their habitats in the Omani coastal waters, and provide data on biomass sustainable production, distributed study areas in all coastal provinces, and will contribute to the provision of data basic investment projects in fish farming in some types of economically important shellfish and discovered through this survey.

2. monitor developments Carkh fisheries program

The Carkh is commercial living resources in the Arabian Sea, which require monitor-

ing developments in fisheries due to lower production in the past years. And program monitoring fisheries of the Carkh developments is part of the annual programs and implemented during the fishing season Carkh March 1 to April 29 of each year in each of the provinces of Central and South East and Dhofar.

3. Survey and shrimp fisheries control in the central province

Survey shrimp fisheries and control of Central province a funded agricultural and fishery development fund projects implemented during the period 2012-2014m. It aims to assess the status of shrimp stocks through the implementation of surveys for fisheries using the bottom shelf, and evaluate the impact of this on the stomach shrimp fisheries. The study concluded that the three main types of components of the Fisheries shrimp and of Indian white shrimp and shrimp and white shrimp dotted in the central province of overfished and exploitation rates, which amounted to 70% has surpassed the impact phase of growth to

BIOLOGICAL STUDIES OF CRUSTACEANS IN OMANI WATERS

Monitor fisheries developments of the economic value of the project in the Sultanate

The project aims to monitor and control fisheries threatened species developments poaching in the waters of the Sultanate, namely, (kingfish, poetic, calcareous) that have been targeted for the study in 2014. The project also aims to establish a data include lengths and biological trait combinations base was able to see the developments of storage target fish and propos sustainable development and protection of overfishing. This ongoing project is based on the lengths of the target fish gather data on a monthly basis from all landing sites along the Omani coast. And has been collecting data for combinations of target species lengths of 8638 amounted to a sample of the Sea of Oman in 2896 and a sample of the Arabian Sea, according to the project plan during the 2014 year.

The calcareous fish up to a maximum size of 66 cm total length in the Arabian Sea, while up to 35 cm in the Sea of Oman, due

to the abundance of food, especially in the autumn months the Arabian Sea. Previous study had the highest length of fish reached 70 cm total length compared with the current study, which did not exceed 65 cm in the Arabian Sea, and the change is due to increased fishing effort in those areas.

Lengths poetic caught from the Sea of Oman as distributed between 18-65 cm total length, while in the Arabian Sea were in the range 22-71 cm and the abundance of food and adaptability to the environment in the Arabian Sea. The present study indicated the presence of small poetic abundance in production compared with the previous study. As Cofer fish (Frank) registered the highest volume of its total length of 38 cm in the Sea of Oman by comparing them with the previous study, which amounted to 40 cm.

٣- مشروع ادارة واستغلال موارد أسماك التونة الساحلية في بحر السلطنة

تعد أسماك التونة باختلاف أنواعها من الأسماك التجارية ذات القيمة الاقتصادية العالية على المستوى المحلي والعالمية. ويهدف هذا المشروع الذي انتهت أعماله في أغسطس 2014م، إلى فهم حالة استغلال الموارد الساحلية لأسماك التونة في سلطنة عمان، وبناء قاعدة بيانات حول الخصائص البيولوجية لاربع أنواع من أسماك التونة وهي: السقطانة، الدرجة، السهوة، الصده (الصور 2-5). كما يهدف إلى توفير المعلومات والمعايير البيئية لأسماك التونة وربطها باختلافات المصائد التقليدية، فضلاً عن تنفيذ بحث استقصائي للجوانب الاجتماعية والاقتصادية للصيادين الحرفيين المستهدفين لأسماك التونة الساحلية.

وتم انشاء قاعدة بيانات عن الخصائص البيولوجية ومخزون التونة، وتوفير المعلومات والمعايير البيئية وربطها باختلافات المصائد التقليدية، بالإضافة إلى تقييم وتقدير نسب استغلال المخازن للأنواع الأربعة، كما يساهم المشروع في تطوير خطة مناسبة لإدارة الموارد الساحلية لأسماك التونة في سلطنة عمان، وسيصدر تقريراً مفصلاً حول نتائج هذا المشروع الحيوي.

٢- برنامج النظام الإلكتروني لمراقبة إنزال الكنعد بدول مجلس التعاون الخليجي

ينفذ البرنامج تحت إشراف مركز العلوم البحرية والسمكية و يهدف إلى مراقبة تطورات مصائد أسماك الكنعد بدول مجلس التعاون الخليجي كونه من المخازن الإقتصادية المشتركة وذلك لتقييم وضعيتها ومصيدها، والتنسيق مع دول المجلس حول النظم المثلى للحفاظ على مخزون الكنعد من الإستزاف الذي يعانیه المخزون في الوقت الراهن. تشتمل الخطة العملية للبرنامج على تنفيذ معاينات ميدانية في مواقع الإنزال للكنعد لدراسة تركيبات الأطوال المستهدفة وطرق الصيد المستخدمة لمعرفة مدى تأثيرها على المخزون (صورة 1). تم تحديث النظام الإلكتروني في شهر مايو 2014م، حيث أقيمت ورشة عمل تدريبية بمركز العلوم البحرية والسمكية للباحثين بدول المجلس والمتخصصين بمصائد الكنعد وذلك للتعريف بالنظام الإلكتروني وطرق استخدامه عبر الموقع الإلكتروني (برنامج معاينة أسماك الكنعد www.kfpgcc.org) المخصص لبيانات مصائد الكنعد. إشتملت الورشة أيضاً على تدريب المشاركين على كيفية ادخال البيانات في قاعدة البيانات التي تشرف عليها السلطنة، بالإضافة إلى كيفية اعداد التقارير الإلكترونية الدورية واستخدمات الخارطة الإلكترونية.

إعداد الطعام بشكل آمن ... يقلل من مخاطر التسمم الغذائي

إعداد: محريد فاروق

يمكنك منع معظم حالات التسمم الغذائي في منزلك من خلال إعداد وتخزين الأطعمة بأمان. وسوف تساعد هذه الاحتياطات على قتل الجراثيم الموجودة في اللحم والبيض الذي تشتريه وتساعدك على تجنب إدخال ملوثات جديدة لغذائك في المنزل.

شطف الأطعمة. يمكن الشطف من غسل بعض الجراثيم من بقايا اللحم والدواجن والأسماك والمبيدات الحشرية من المنتجات. اشطف جميع اللحم والدواجن والأسماك تحت الماء الجاري قبل الطهي. اشطف جميع الفواكه والخضروات تحت الماء الجاري قبل الطبخ أو التقديم.

غسل اليدين. غسل اليدين بشكل متكرر يساعد على منع نقل الجراثيم من غذاء إلى آخر. استخدم الماء والصابون لغسل يديك كل مرة تقوم فيها بالتعامل مع الأغذية النيئة. لا تقم بمسح يديك على خرقة الصحون دون غسلها أولاً.

استخدام أواني منفصلة. لا تعد اللحم والأسماك على نفس السطح الذي تستخدمه لغيره من الأطعمة - خلافاً لذلك، فإنك تعرض هذه الأغذية لخطر التلوث بالبكتيريا من اللحم والأسماك. استخدم إحدى مسطحات التقطيع للحوم والأسماك ومسطح آخر لبقيّة المنتجات. تأكد من غسل ألواح التقطيع بالماء والصابون بعد كل استخدام. استخدم السكاكين المختلفة لقطع الأغذية المختلفة لمنع انتشار التلوث.

الطبخ. طهي جميع اللحم والدواجن والبيض والأسماك المياه العذبة. لا تعتمد على اللون وحده لبيان ما إذا كان قد تم طهي اللحم بشكل كامل. الأخصائون يوصون الجميع باستخدام ميزان حرارة اللحم، وتلزم درجات حرارة مختلفة لقتل الجراثيم في أنواع مختلفة في اللحم. من المهم أيضاً طهي النقانق واللحوم والأسماك الأخرى السابقة الطهي، لتدمير البكتيريا التي قد تكون لوثتها في محطات المعالجة المختلفة.

تخزين. لا تترك أي من الأطعمة، قبل أو بعد الطهي، في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين (ساعة واحدة إذا كانت درجة حرارة الهواء أعلى من 90 درجة فهرنهايت). وضعها في الثلاجة أو الفريزر. ينبغي أن تكون درجة الحرارة

داخل الثلاجة 4 ° C أو أقل، وبالنسبة للفريزر يجب أن تكون في (-18) ° C أو أقل. إذا كان لديك كميات كبيرة من بقايا الطعام، يجب تقسيمها إلى دفعات صغيرة عند وضعها بعيداً في الثلاجة أو الفريزر. وبهذه الطريقة، فإن درجة حرارة كل دفعة توصل إلى مستوى آمن بشكل أسرع. يجب أن نضع في اعتبارنا أن لا يقتل التجميد البكتيريا بالضرورة؛ اغسل اللحم والدواجن جيداً بعد ذوبان الجليد، وتعامل معها بنفس الطريقة كما تفعل مع اللحم الطازجة (انظر الجدول).

Preparing food safely ... reduces the risk of food poisoning

You can prevent most cases of food poisoning in your home by preparing and storing foods safely. These precautions will help to kill the bacteria found in meat and eggs, which helps and help you to avoid the introduction of new pollutants to your diet at home.

Rinse foods. Rinsing can wash the germs of some remnants of meat, poultry, fish and pesticide products. Rinse all meat, poultry and fish under running water before cooking. Rinse all fruits and vegetables under running water before cooking or serving.

Wash your hands. Wash your hands frequently helps to prevent the transfer of bacteria from one food to another. Use soap and water to wash your hands every time you deal with raw food. Do not wipe your hands on a rag dishes without washing first.

Use separate utensils. No longer meat and fish on the same surface on which you use for other foods - otherwise, you these foods exposed to the risk of bacterial contamination of meat and fish. Use one of the flats chopping meat, fish, and another for the rest of flat products. Be sure to wash chopping boards with soap and water after each use. Use different knives for cutting different foods to prevent cross-contamination.

Cooking. Cook all meat, poultry, eggs, and fresh water fish. Do not rely on color alone to indicate whether the meat was cooked perfectly. Specialists recommend that everyone using the balance of the meat temperature. Obliges different temperatures to kill germs in different types of meat. Is also important to cook the sausages, meat and other pre-cooking the fish, to destroy bacteria that may be tarnished in the various processing stations.

Storage. Do not leave any of the foods, before or after cooking, at room temperature for more than two hours (one hour if the air temperature is higher than 90 degrees Fahrenheit). And put in the refrigerator or freezer. The temperature should be in the refrigerator 4 ° C or less;



كم من الوقت يمكن تخزين الاطعمة

| حجرة التجميد | ثلاجة | غذاء |
|--------------------------|------------|--|
| لحوم طازجة وأسماك | | |
| ٣-٤ اشهر | ٢-١ ايام | لحوم البقر المفرومة |
| ٦-١٢ اشهر | ٣-٥ ايام | شرائح اللحم والشقف |
| تصل إلى ٦ أشهر | ٢-١ ايام | السمك العجاف (السمك المفلطح، سمك الحدوق، سمك القذ، الخ.) |
| ٢-٣ اشهر | ٢-١ ايام | الأسماك الدهنية (السمك الأزرق، سمك الفرخ، سمك السلمون، الخ.) |
| ١٢ اشهر | ٢-١ ايام | دجاج كامل |
| ٩ اشهر | ٢-١ ايام | اجزاء الدجاج |
| ٣-٤ اشهر | ٢-١ ايام | حوصلة الطائر |
| اللحوم المشفأة | | |
| ٢-١ اشهر | ٣-٥ ايام | اللحوم للغداء (اللحم الأبيض، الديك الرومي، الخ.) |
| ٢-١ اشهر | ٢-١ ايام | السجق |
| منتجات الألبان | | |
| ١ اشهر | ٥ ايام | الحليب |
| ٢-٤ اشهر | ٣-٤ اسابيع | الجبن |
| ٢-٤ اشهر | - | الآيس كريم والحليب المثلج |
| - | ٣ اسابيع | البيض غير المطبوخ (في شل) |
| - | ١ اسبوع | بيض مسلوق سلقا جيدا |

الغذاء الصحي يعيق أمراض القلب والسكتات الدماغية

الغذاء الصحي يعيق أمراض القلب والسكتات الدماغية

تحتوي على أقل نسبة شيوعاً لأمراض القلب – هي كريات – وهي التي تحتوي النظام الغذائي مع محتوى الدهون الأعلى – حوالي ٤٠٪ من السعرات الحرارية جاءت هذه الدهون أساساً من المصادر النباتية مثل زيت الزيتون.

في عام ١٩٩٧ أجريت دراسة على ٨٠,٠٠٠ امرأة لمعرفة هل هناك علاقة بين الدهون المستهلكة في الوجبات اليومية والمشاكل الصحية التي تعاني منها بعض هؤلاء النسوة ولم تتضح هناك على الإطلاق أي علاقة بين كمية الدهون الكلية التي استهلكتها تلك النسوة وبين أمراض القلب ولكن نوع الدهون هو الذي أحدث فرقا. فالنساء اللواتي طورن أعلى نسب الإصابة بأمراض القلب تناولن النسبة الأكبر من الدهون المشبعة والمتحولة أما النساء اللواتي لا يعانين القلب لديهن من أي مشاكل على الرغم أنهن يستهلكن الكمية نفسها من الدهون وذلك بسبب نوع الدهون المستخدمة فهي صحية.

في عام ١٩٩٧ أجريت دراسة على ٨٠,٠٠٠ امرأة لمعرفة هل هناك علاقة بين الدهون المستهلكة في الوجبات اليومية والمشاكل الصحية التي تعاني منها بعض هؤلاء النسوة ولم تتضح هناك على الإطلاق أي علاقة بين كمية الدهون الكلية التي استهلكتها تلك النسوة وبين أمراض القلب ولكن نوع الدهون هو الذي أحدث فرقا. فالنساء اللواتي طورن أعلى نسب الإصابة بأمراض القلب تناولن النسبة الأكبر من الدهون المشبعة والمتحولة أما النساء اللواتي لا يعانين القلب لديهن من أي مشاكل على الرغم أنهن يستهلكن الكمية نفسها من الدهون وذلك بسبب نوع الدهون المستخدمة فهي صحية.

ما هي الدهون الجيدة لصحة القلب؟
إن الدهون المشبعة أو الدهون المتحولة تزيد من نسبة خطورة الإصابة بأمراض القلب من خلال زيادة كوليسترول الدم، خاصة كوليسترول LDL، النوع الذي يدفع إلى حدوث مرض القلب. كما أنه يرفع نسبة



– الصوب الكاملة.

– أغذية أختيارها محفوف بمخاطر الأمراض وهي:

– اللحوم المعالجة والمملحة والزبدة ومنتجات الألبان كاملة الدسم.

– الدهون المتحولة (الزيوت المهدرجة جزئياً).

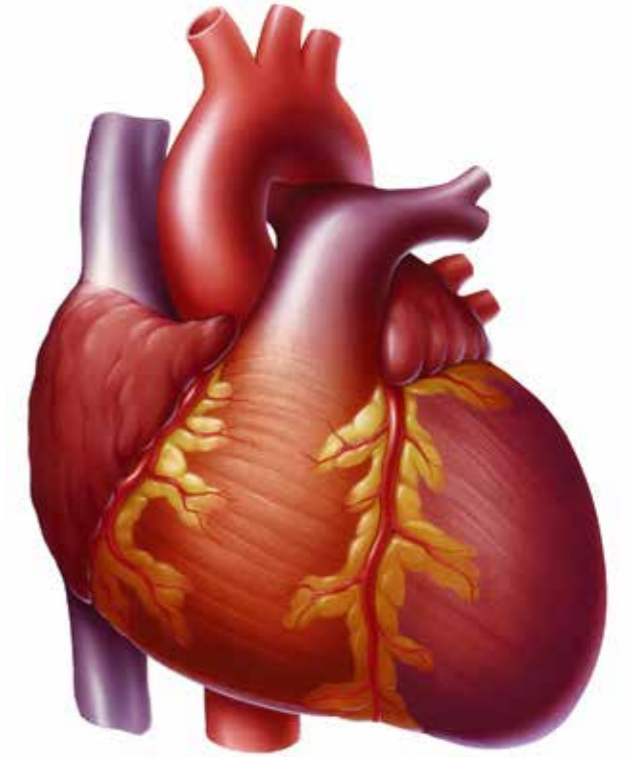
– الملح.

– الكوليسترول.

كان من المعروف أن اتباع نظام غذائي منخفض الدهون يخفض خطر الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية مثل مرض الشريان التاجي، والتي غالباً ما تنتج عن انسداد الأوعية الدموية التي تنقل الأوكسجين الحيوي للأنسجة. أن الاستهلاك الزائد (أكثر من ٦٥٪ من السعرات الحرارية) للكربوهيدرات مع نسبة السكر في الدم بجمولة عالية لسنوات عديدة تؤدي للإصابة بهذه الأمراض.

ولكن أظهرت أبحاث إضافية كذلك أن بعض الدهون الصحية – أساساً من مصادر نباتية – يمكن أن تقلل من خطر الإصابة بالنوبات القلبية والسكتة الدماغية. وللأشخاص الذين يعانون أمراض القلب، أظهرت التجارب السريرية أن اتباع نظام غذائي صحي للقلب يتضمن هذه الدهون، يساهم في إنقاذ الأرواح كأدوية القلب.

جاء أول تلميح إلى أن بعض الدهون هي أكثر صحة من غيرها من خلال دراسة البلدان السبعة، وهي دراسة استقصائية أجراها مركز النظام الغذائي الدولي في سنوات الستينات أنتجت هذه الدراسة الخبر الغريب حول أن المنطقة التي



إعداد: مدريد فاروق

الأطعمة التي يمكن أن تأكل كل يوم يكون لها تأثير هائل على الصحة وقد أظهرت عقود من البحث والدراسة أن هناك روابط واضحة بين النظام الغذائي والأمراض الخطيرة ومن فوائد الغذاء الصحي أن لديه القدرة على منع أمراض القلب وارتفاع ضغط الدم، ومرض السكري، واضطرابات الجهاز الهضمي، وبعض أنواع السرطان والعمى والتشوهات الخلقية ويمكن للعشرات من الخيارات الغذائية التي تؤثر على كيفية جعل حياتك أفضل المهم على وجه الخصوص هو عدم أكل سعرات حرارية أكثر من التي تحرقها كل يوم.

ومن أهم الأغذية التي علينا ان نحرص على أذغالها

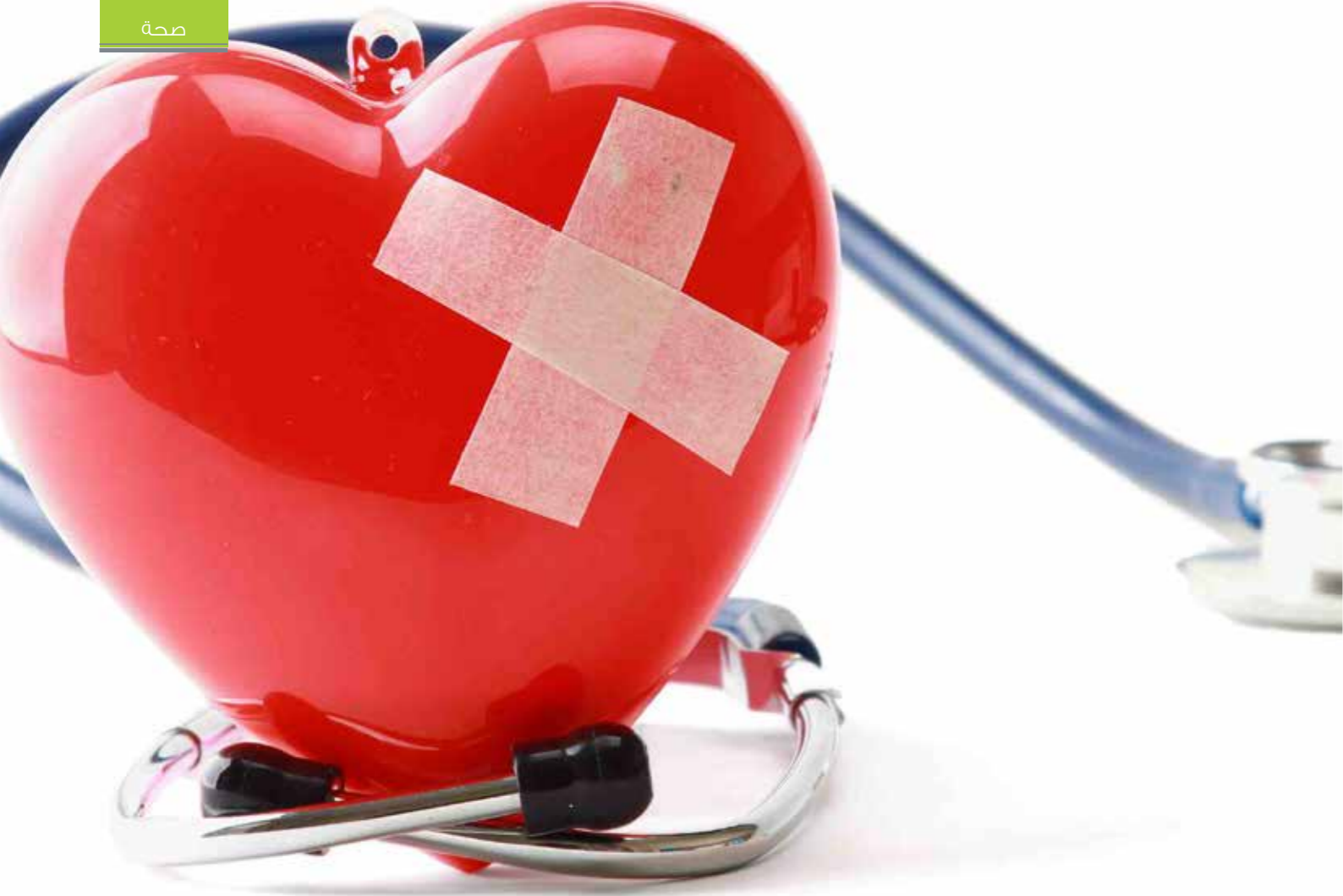
– الفواكه والخضروات

– الدهون غير المشبعة الاحادية وغير المشبعة المتعددة (زيت الزيتون، زيت الكانولا، زيت فول الصويا، زيت عباد الشمس، الجوز والبذور).

– دهون اوميغا ٣ (زيت السمك).

– السمك.





Healthy food hampers heart disease and strokes

The foods you eat every day have a tremendous impact on health, decades ago research and studies have shown that there is clear links between diet and serious diseases, and the benefits of healthy food that has the ability to prevent heart disease, high blood pressure, diabetes, and disorders of the machine digestive system, and some types of cancer, blindness and birth defects, and can be dozens of food choices that affect how to make your life better, is particularly important is not to eat more calories than you burn each day.

Among the most important foods that we must make sure entered in our daily meals are:

- fruits and vegetables
- monounsaturated fats and polyunsaturated fats (olive oil, canola oil, soybean oil, sunflower oil, nuts and seeds).

- omega-3 fats (fish oil).
- Fish.
- Whole grains.
- Food is fraught with the dangers of selected diseases, namely:
 - meat and salted butter and full-fat dairy products processing.
 - Trans fats (partially hydrogenated oils).
 - salt.
 - cholesterol.
- it has been known to follow a low-fat diet reduces the risk of heart disease and stroke, such as coronary artery disease, which is often caused by a blockage of blood vessels that carry vital oxygen to the tissues.



الشهر كانوا ٤٣٪ أقل عرضه للسكتة الدماغية معارنه مع الرجال الذين لا يأكلون السمك.

(المشبعة والمتحولة) بالدهن الجيد (الدهن غير المشبع المتعدد أو أحادي عدم الإشباع)، ينخفض الـ LDL أكثر من نسبة اكتساب الـ HDL.

ولا تظهر الدهون غير المشبعة الاحادية الحد من خطر الإصابة بأمراض القلب، لكنها تقلل من الـ (الكوليسترول السيء) LDL، وهو ما يعني انها مفيدة للقلب. ويساهم شيوخ استخدام زيت الزيتون في بلدان البحر الأبيض المتوسط في انخفاض معدلات الإصابة بأمراض القلب بشكل كبير هناك.

ماذا يعني كل ذلك بالنسبة لنا؟ للتقليل من خطر الإصابة بأمراض القلب، علينا استبدال كافة الدهون الخطيرة المشبعة والمتحولة بالزيوت الغير مشبعة، بما في ذلك زيت السمك، والزيوت أحادية عدم الإشباع.

الآثار الإيجابية الأخرى تأتي من دهون أوميغا ٣ وأوميغا ٦ وهي من الدهون غير المشبعة المتعددة، والموجودة في الأسماك، الكثير من الزيوت النباتية، المكسرات والبذور حيث تقلل هذه الدهون من مستوى الدهون الثلاثية، وتساهم في تجنب الخلل في نبض القلب، وتخفض من ضغط الدم، وتساعد على تجنب تصلب الشرايين.

وتخفض كل من أوميغا ٣ و أوميغا ٦ من مخاطر الإصابة بمرض القلب والجلطة. خصوصا الأوميغا الموجودة في الأسماك، حيث توفر حماية قوية ضد النوع الأكثر شيوعا من الجلطات - السكتة الدماغية، والتي يسببها انسداد في الشرايين المؤدية الى المخ. وفي عام ٢٠٠٢ وجدت الدراسة أن الرجال الذين يتناولون الأسماك على الأقل مرة واحدة في



يومه ومنذ وقت مبكر ويحرص عامة الناس على ارتياد السوق قبل الذهاب الى أعمالهم بغرض شراء احتياجاتهم من الخضار والفاكهة ويأتي ثمار الرمان في مقدمة أقبال الناس على شرائه نظراً لجودته الأنتاجية وقيمتة الغذائية ويتم بيع الرمان على شكل كميات والتي يأتي بها مزارعي الجبل الأخضر حيث يتم رسم البيع على أولى عشر حبات من النوع الجيد في جودته وحجمته بثلاثة ريالات على أن يصل عدد عشر حبات الى سبعة ريالات ويمكن للمشتري الأول ان يوجب عليه إذا اراد الكمية كلها ان يشتريها حسب العدد للرمان الذي تم طرحه للبيع وتتفاوت الأسعار حسب نوعية وجودة الثمار تبدأ من أثنان ريال وثلاثة ريالات وأربعة ريالات وخمسة ريالات وستة ريالات حتى يصل إلى سبعة ريالات .

تقليم الأشجار

وتبدأ خدمة أشجار الرمان في منتصف يناير وذلك بتقليم الأشجار والتخلص من الأفرع الميتة وإزالة الحشائش وخدمة الأرض وإضافة السماد العضوي والري مرة واحدة كل عشرة أيام ، و خلال مايو يستمر الري بين خمسة إلى سبعة أيام وذلك حتى نهاية سبتمبر حيث يتم وقف الري نهائياً عن أشجار الرمان من نوفمبر وحتى نهاية يناير لإعطاء النبات فترة راحة ولتجديد نشاطه في الموسم الذي يليه.

نتيجة الحملات التي قامت بها الوزارة وتعاون المزارعين أنفسهم مع تلك الجهود.

أنصاف الرمان

و توجد ثلاث مجموعات لأنصاف الرمان في الجبل الأخضر الحلو و الحلو- الحامض ثم الحامض حيث تشكل المجموعة الحلووة النسبة الأعلى من الأشجار ،وأنتاجية الرمان تعتمد على توفر العوامل الرئيسية وأهمها: فترة سكون كافية في فصل الشتاء وإجراء عمليات الخدمة من تسميد وري في وقتها المناسب.

تسويقه

ويعد سوق نزوى من الأسواق التي تحظى بتسويق المنتج حيث يهرع المزارعون بجلب منتجاتهم الى السوق وخلال موسم الرمان تنشط الحركة لبيع الرمان من محصول الجبل الأخضر حيث يقوم المزارعون بقطف المحصول في فترة مبكرة بعد أتمام نضجة خلال الموسم في كل عام ومن ثم يتم تسويقه الى سوق نزوى حيث تتم عملية البيع بالجملة منذ وقت مبكر في عرصة مناداة البيع بالجملة عن طريق دلالي السوق الذين يقومون بالمناداة على الكميات التي ترد للسوق . حول عملية البيع والمناداة: تتم المناداة على ثمار رمان الجبل الاخضر في صباح كل



موسم محصول الرمان

أسعاره

ونظرا لجودته يتزايد الطلب عليه من قبل المواطنين والسياح فيصل سعر ١٠ ثمرات من محصول الرمان إلى ما يقارب من ٥ ريالات ويبدأ المزارعون في الجبل الأخضر بتسويق الرمان بمختلف أسواق السلطنة مع منتصف شهر أكتوبر.

جهود الوزارة

وقد قامت وزارة الزراعة والثروة السمكية بجهد كبير لتحسين مستوى إنتاجية محصول الرمان والفواكه الأخرى التي تشكل مردودا اقتصاديا هاما وكبيراً لدى المزارعين خلال هذا الموسم حيث قامت بتنفيذ العديد من البرامج المختلفة وتنظيم حملات توعية للمزارعين بالإضافة الى تكثيف جهودها وبرامجها لمكافحة فرائشة الرمان التي تعتبر من الأفات الزراعية الخطرة التي كان لها تأثير مباشر على إنتاج المحصول خلال السنوات الماضية، فقد قامت الوزارة بنشر ملايين الطفيليات في المزارع للقضاء على هذه الأفة وبالفعل فمنذ العام قبل الماضي تحسن محصول إنتاج الرمان بشكل كبير عما كان عليه في السابق

كتب / عبدالله بن خلفان الرحبي

يعتبر بدء موسم حصاد فاكهة الرمان بالجبل الأخضر بمحافظة الداخلية في شهر سبتمبر من كل عام من المواسم الذي يحرص الجميع على أنتظاره سواء المالك " الزارع " أو البائع وحتى المتسوق داخل وخارج السلطنة كما ويعتبر المحصول الأقتصادي الأول لجميع المزارعين، وتعد سلالتها من النوع الفاخر جدا ويتدرج لونها ما بين الأحمر الغرمزي والأصفر الذهبي وهذه الميزات جعلت لرمان الجبل الأخضر شهرة وصيتا في عمان ودول الخليج. والجبل الأخضر بسلطنة عمان هو المكان الأنسب لزراعته ونموه كونه يمتاز بأعتدال الطقس في فصل الصيف. ويشهد الجبل الأخضر خلال تلك الفترة إقبالا كبيرا من قبل المواطنين والزائرين الذين يقصدون المكان بهدف شراء فاكهة الرمان إلى جانب الأستمتاع بأجواء الجبل الباردة، ويمتاز رمان الجبل الأخضر بحلاوة ثماره.

و الجبل الاخضر معروف بجودة أرضه وخصوبتها لذا فان جميع مناطق الجبل الأخضر تقوم بزراعة الرمان ويعتبره الأهالي من المحاصيل الزراعية المهمة في المنطقة فهو يلقي أهتماما كبيرا من قبل المزارعين نظرا للعائد المادي الذي يعود لهم من خلاله في موسمه الذي يكون في شهر أغسطس وسبتمبر وأكتوبر.

For a unique online news experience

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



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

www.omanobserver.com

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



Pomegranate crop season



The start of pomegranate harvest fruit in the green mountain season within the interior province in September of each year of the seasons that everyone wait for it, whether the owner or the seller until the shopper inside and outside the Sultanate, as it is the chief economist crop for all farmers, and some are descendants of the very luxurious type and ranging in color from red scarlet and yellow, these features have made the pomegranate Green Mountain famous and notorious in Oman and the Gulf states. Green Mountain in the Sultanate of Oman is the best place suited for cultivation and being characterized by moderately weather

in the summer. Green Mountain and witness during this period a large turnout by the citizens and visitors who come for the place in order to buy pomegranate fruit along with enjoying the atmosphere of Cold Mountain, and the advantage of pomegranate Green Mountain sweetness of fruit.

Due to its quality, the demand of it is increased by citizens and tourists Faisal Price 10 fruits of pomegranate crop to nearly 5 riyals, farmers in the Green Mountain marketed pomegranate various Sultanate start distributing the harvest with mid-October.

٣ . القراص

عشب يساعد على تنظيف الجسم، وعلاج التهابات والام الامعاء، القولون العصبي وامراض الكبد، التهابات المسالك البولية ومشاكل في الكلى والجلد.

٤ . الشاي الاخضر

الشاي الاخضر يحتوي على مواد تسمى كاتخينات، وهي احدي افضل مصادر مضادات الاكسدة الطبيعية. الشاي الاخضر يساعد في تحليل الدهون ومنع الطفرات في الخلايا التي يمكن ان تصبح سرطانية. وكما هو معروف فان الشاي بمثابة منبه ومنشط.

٥ . مسحوق جذور الكركم

مستخدم منذ القديم في جنوب شرق اسيا ضمن طب الاعشاب وايضا كغذاء. يحتوي الكركم على **Korcomin** الذي يعتبر مضادا للالتهابات وتنقية الكبد من السموم. وهو مضاد - للاكسدة يساعد في التعامل مع الجذور الحرة، ويعزز تدفق الصفراء، وبالتالي يساعد على خفض مستويات الكوليسترول والدهون الثلاثية في الدم ويساعد على منع السرطان.

العديد من التوابل في الطعام للحد من التهديد الذي تشكله البكتيريا الموجودة في الطعام (مسببات الامراض). وعلاوة على ذلك، هناك نظريات تقول ان حتى الحيوانات طوروا نزعة للبحث عن اجزاء من النباتات لمساعدتهم على علاج مختلف الامراض.

في المجتمعات غير الصناعية يعتبر طب الاعشاب امرا روتينيا واحيانا حتميا. وتشير تقديرات منظمة الصحة العالمية (WHO) ان ٨٠ ٪ من سكان العالم يستخدمون حاليا الاعشاب كعلاج طبي اولي. فمن الممكن ان احد اسباب ذلك هو ان الادوية غالية الثمن والاعشاب هي رخيصة نسبيا، نظرا لانه يمكن ان تزرع في كثير من الاحيان من بذور تم جمعها في البرية او تم شراؤها بتمن بخس.

كما توغلت الاعشاب في الطب. فاليوم، يبحث علماء الاحياء المجهرية، علماء النبات والعديد من الباحثين الكيميائيين في النباتات الطبية ويطورون الادوية التي تحتوي عليها. وفقا لمنظمة الصحة العالمية، حوالي ٢٥ ٪ من الادوية الحديثة المستخدمة في الولايات المتحدة تصوي بالفعل على الاعشاب.

اليكم هنا بعض النماذج من النباتات الطبية:

١ . اشنسا

اشنسا هو واحد من اكثر النباتات الطبية مبيعا في الولايات المتحدة اليوم. اصل اشنسا هو ثقافة الهنود الحمر. اشنسا يساعد على منع النزلات وعلاج الجروح. ايضا، يعتقد ان لديه تأثيرا مفيدا على التهاب الجزء العلوي من الجهاز التنفسي والسرطان واكثر من ذلك.

٢ . الهندباء

الهندباء نشأ في اسيا، ويستخدم ضمن طب الاعشاب في تطهير الكبد والجهاز الهضمي. في قدرة النبات على زيادة افراز الصفراء، وهو يساعد في خفض نسبة السكر في الدم بسبب تحفيز خلايا البنكرياس. التطهير يعطي احساسا من الطاقة والراحة في الجسم، كون الكبد هو الجهاز الذي تستنزف اليه معظم السموم في الجسم. في اعقاب استخدامه تزداد قدرة التركيز والسلام الداخلي.

الأعشاب الطبية

إعداد: مدريد فاروق

للأعشاب الطبية معجزات شافية لا يختلف عليها أثنان فهي نباتات لها خصائص علاجية للأمراض المختلفة، وكذلك في الحفاظ على صحة الإنسان والحيوان. أكبر ميزة للأعشاب هي انها تشكل علاجا طبيعيا ١٠٠٪. الأعشاب هي عنصر اساسي في الطب الصيني، الطب المثلي، العلاج الطبيعي، طب الهنود الحمر واكثر من ذلك. يمكن ان تضاف الاعشاب الى المشروبات (مثل خلاصات الشاي) او الطعام. يمكن ايضا ان تستهلك على شكل مساحيق، كبسولات، خلاصات، زيوت وغيرها. بعض النباتات الطبية سامة او سامة باشكال محددة للبشر او فوق جرعة معينة. بالإضافة الى ذلك، يمكن ان تحمل الأعشاب المزيفة اثارا جانبية مختلفة.

لقد اعتاد الناس في جميع القارات على الادوية العشبية او طب الاعشاب منذ ما قبل - التاريخ. فالاعشاب وجدت على سبيل المثال، في امثلة رجل مات قبل ٥,٣٠٠ عاما وبقية جثته مجمدة في جبال الالب. هناك ايضا اعتقاد ان الناس استخدموا وما زالوا يستخدمون



MEDICINAL HERBS

herbs plants have therapeutic properties of various diseases, as well as in maintaining the health of humans and animals. The biggest advantage of herbs is that they constitute a physiotherapy 100%. Herbs are a key element in Chinese medicine, homeopathy, physiotherapy, medicine Redskins and more. Herbs can be added to drinks (such as tea extracts) or food. It can also be consumed in the form of powders, capsules, extracts, fats, oils and others. Some medicinal plants may be poisonous or toxic forms specific to humans or above a certain dose. In addition, it can carry counterfeit herbs different side effects.

People have used in all continents on herbal medicine or herbal medicine since before - history. Grasses found, for example, in the luggage of a man died 5,300 years ago, and his body remained frozen in the Alps. There is also the belief that people have used and still use many of the spices in the food to reduce the threat posed by bacteria found in food (pathogens). Moreover, there are theories that even animals have developed a tendency to look for parts of the plant to help cure various diseases.

Here are some examples of medicinal plants:

1. Echinacea

Echinacea is one of the most best-selling medicinal plants in the United States today. Echinacea is a continued culture of American Indians. Echinacea helps prevent flu and the treatment of wounds. Also, it is believed that he has a beneficial effect on inflammation of the upper respiratory tract, cancer and more.

2. Dandelion

Dandelion originated in Asia, and is used in the herbal medicine in the liver and digestive cleansing. It is the plant's ability to increase the secretion of bile. It helps in low-

ering blood sugar due to stimulate the cells in the pancreas. Cleansing gives a sense of power and comfort in the body, the fact that the liver is the organ which drains him most of the toxins in the body. It helps in the wake of the increasing use of internal peace and the ability to focus.

3. Nettle

Herb helps to clean the body, and treatment of pain and intestinal infections, irritable bowel syndrome and liver disease, urinary tract infections and kidney problems and skin.

4. Green Tea

Green tea contains substances called Ktagenat, which is one of the best sources of natural antioxidants. Green tea helps in fat analysis and prevention of mutations in cells that can become cancerous. And is known as the tea as a stimulant and tonic.

5. Turmeric

User since the old in Southeast Asia within the herbal medicine as well as food. Turmeric contains Korcomin which is an anti-inflammatory and purify the liver from toxins. It is anti - antioxidants help in dealing with free radicals, promotes the flow of bile, thus helping to lower cholesterol levels and triglycerides in the blood and helps prevent cancer.

6. Chinese herbal

When discussing herbal medicine must be recalled Chinese herbal. The field is the most important herbs in traditional Chinese medical treatment. For example, most of the recipes given to patients by Chinese doctors usually include a combination of herbs is suitability to face. The greatest wisdom of Chinese doctors is to figure out how to combine different herbs and also find out which components are necessary to eliminate the side effects of a particular herb or vice versa - an increase of plant activity.

٦. الاعشاب الصينية

عند مناقشة طب الاعشاب يجب التذكير بالاعشاب الصينية. مجال الاعشاب هو الاكثر اهمية في المعالجة الطبية الصينية التقليدية. على سبيل المثال، فان معظم الوصفات تعطى للمرضى من قبل الاطباء الصينيين تشمل عادة مزيج من الاعشاب يتم ملائمتها بشكل شخصي. اعظم حكمة من الاطباء الصينيين هي معرفة كيفية الدمج بين مختلف الاعشاب وايضا معرفة اي مكونات ضرورية للقضاء على الآثار الجانبية لعشب معين او العكس - زيادة نشاط النبات.

ان المزج بين الاعشاب المختلفة يتطلب الخبرة والمعرفة، والمعرفة هي التي تفرق بين الطبيب الصيني الجيد وبين الطبيب الهاوي. يشتمل الطب الصيني على مكونات من جميع اجزاء النباتات الطبية مثل الاوراق، السيقان، الزهرة، الجذر واكثر من ذلك. بالاضافة الى ذلك، فالطب الصيني يستخدم بشكل كبير الاعشاب التي تنمو في البحر.



قزحة

قزحة الحديفة (حبة البركة) من الأعشاب الطبية المنتشرة في منطقتنا. هذه النبتة منتشرة بالبحر الأبيض المتوسط. استعملت بذور هذه النبتة لمنع ومعالجة الأمراض التحسسية كالربو.

المادة المستخلصة من نبتة القزحة تؤخذ عن طريق الشرب، وتمنع نوبات ضيق النفس لدى معظم المصابين بالربو.

النبتة القنفذية

يظهر من البحوث المخبرية، ان هذه النبتة موجهة لتعزيز نظام المناعة، ففي النبتة القنفذية مواد فاعلة كثيرة تؤثر على مقاومة الجسم، من بينها، مواد فعالة في تعقيم وإبادة الفيروسات والجراثيم. فتناول هذه النبتة يساعد في تنشيط عمل النظام المناعي في الجسم. للنبتة انواع كثيرة، الا ان "القنفذية الارجوانية" تعتبر الأكثر نجاعة من بينها. فقد اظهرت الابحاث ان التدوي بهذه العشبة قلل نسبة الإصابة في المسالك التنفسية العليا بنسبة ٥٨% وقلل من طول فترة المرض بيوم ونصف.

الهندباء

تستخدم الهندباء في تطهير الكبد والجهاز الهضمي. وهي تساعد في خفض نسبة السكر في الدم بسبب تحفيز خلايا البنكرياس. التطهير يعطي إحساسا من الطاقة والراحة في الجسم، كون الكبد هو الجهاز الذي تستنزف إليه معظم السموم في الجسم. في أعقاب استخدامه تزداد قدرة التركيز والسلام الداخليين.

الشاي الاخضر

يحتوي الشاي الاخضر على مواد تسمى كاتانينات، وهي إحدى أفضل مصادر مضادات الأكسدة الطبيعية. الشاي الأخضر يساعد في تحليل الدهون ومنع الطفرات في الخلايا التي يمكن ان تصبح سرطانية. وكما هو معروف فإن الشاي بمثابة منبه ومنشط.

النعناع

عشب شعبي ورائحته مميزة وعطرة. يعرف هذا النبات في الطب الشعبي بأنه بمثابة منبه ومطهر. يعتبر النعناع مفيد لتقوية الذاكرة، التخلص من الغاز، تخفيف الالام في المعدة، تقوية القدرة الجنسية، تثبيط السرطان، كما يخفف من الصداع.

الكركم

هو بهار اصفر اللون من الهند، يستخدم كثيرا في الطب النباتي الصيني والهندي منذ اكثر من ٣٠٠٠ سنة لعلاج مجموعة متنوعة من الامراض التي تتميز بالحمى، الالام والالتهابات. ويعتبر استهلاك الكركم في الهند الاعلى نسبة في العالم من جهة، ومن الجهة الاخرى نلاحظ ان انتشار الإصابة بمرض السرطان هناك من ادنى النسب في العالم.

من غير الواضح ما اذا كانت هناك صلة مباشرة بين استخدام هذه الأعشاب الطبية وفوائدها وبين نسبة الانتشار المنخفضة للسرطان، ولكننا نعرف الان، من خلال الكثير من الدراسات، ان المركب الاساسي في الكركم (الكركمين)، له تأثير مضاد للسرطان وخصوصا عندما يتعلق الامر بخلايا سرطان الثدي، البنكرياس، القولون، البروستاتا وغيرها من انواع السرطان.



فوائد الأعشاب الصحية

إعداد: محريد فاروق

الثوم

منذ مئات السنين يتمتع الثوم بمكانة هامة ومميزة في التغذية والطب. بفضل مميزاته، التي تشمل اعاقبة عمل انزيمات لها وظيفة في انتاج الدهون في الدم، تقليص عمل الصفائح الدموية، لكن الميزة الرئيسية للثوم هي فعاليته المضادة للاكسدة، وهي التي يمكن ان تقى من امراض القلب والاوعية الدموية، وهو الدواء البديل الأكثر استعمالا لدى مرضى السكري. هذا وقد استخدم الثوم في الحضارات المختلفة في ارجاء العالم للوقاية من الانفلونزا وامراض المسالك التنفسية العليا.

القراص

من الأعشاب الطبية الهامة في فوائدها فهو عشب يساعد على تنظيف الجسم، وعلاج التهابات وآلام الأمعاء، القولون العصبي وأمراض الكبد، التهابات المسالك البولية ومشاكل في الكلى والجلد.

العرقسوس

طعم هذا النبات طو. يتميز العرق سوس بصفات تقوية الجهاز الهضمي، ولكن ايضا في مكافحة الالتهابات بشكل كبير. على الرغم من ان النبات امن جدا للاستخدام، لكن لا بد من الملازمة الدقيقة للجرعة للحصول على الفاعلية المطلوبة.

الزنجبيل

يحتوي الزنجبيل وهو من أهم أنواع الأعشاب الطبية على كيتونات عطرية (مجموعة من المركبات العضوية) معروفة باسم الجينجيرول، وهي المكونات الفعالة من الناحية العلاجية، فهي المسؤولة عن الطعم الحار للزنجبيل وعن صفاته المنشطة للهضم.

فوائد الزنجبيل كثيرة فهو يستخدم لعلاج الغثيان والقيء، وكذلك الاسهال، الالام البطن، الالام الاسنان والروماتيزم. إضافة الى انه مضاد للالتهابات، مضاد للاكسدة ومضاد للسرطان.

البقدونس

يعتبر البقدونس واحد من الأعشاب الطبية الثلاثة الأفضل (إلى جانب الثوم والقراص). وهو يستخدم منذ وقت طويل كدواء.

فهو غني بالفيتامينات، المعادن والمواد الكيميائية النباتية، ويحمل خواصا علاجية لأمراض القلب والكليتين، الجهاز الهضمي وأمراض النساء



Chestnut fruit helps in weight loss

Do you know that research found a relationship between eating nuts and landing weight, in a study published in 2000 found that people who eat nuts within their diets succeed in weight loss larger than the others, because the nuts help curb cravings for snacks between meals. And certainly the fact that chestnut advantage over other low measured portions nuts and rich in fiber and protein, if it is authorized to increase the sense of satiety and thus help in landing weight. We note here as being related to the Glycemic index (GI) is low for the rich in fiber, which may make it a healthy choice for diabetics.

ثمرة الكستناء تساعد في خسارة الوزن

إعداد: محريد فاروق

هل تعلم أن الأبحاث وجدت علاقة ما بين تناول المكسرات ونزول الوزن ، ففي دراسة نشرت عام 2000 وجد بأن الأشخاص الذين يتناولون المكسرات ضمن حميتهم الغذائية ينجحون في تخفيف الوزن بشكل أكبر من غيرهم ، وذلك لان المكسرات تساعد في كبح الرغبة الشديدة في تناول وجبات خفيفة ما بين الوجبات . وبالتأكيد كون الكستناء تمتاز على المكسرات الاخرى بقلة سعراتها الحرارية وغناها بالالياف والبروتين اذا فهو مخول لزيادة الاحساس بالشبع وبالتالي المساعدة في نزول الوزن . كما وتنبه هنا الى كونها ذات مؤشر جلايسيمي (GI) منخفض لغناها بالالياف مما قد يجعلها خيار صحي لمرضى السكري.



الفاصوليا السوداء

إعداد: محريد فاروق

هل تعلم أن الفاصوليا السوداء مليئة بالمواد المغذية مثل المواد المضادة للأكسدة، حمض الفوليك، المغنيسيوم الذي يساعد على خفض ضغط الدم والالياف الغذائية التي تساعد في الحفاظ على مستويات الكوليسترول في الدم وخفض نسبة السكر في الدم. الفاصوليا السوداء هي إضافة جيدة للسلطات والحساء، ولكن يوصى بتصفيتها قبل الأكل لأزالة التركيزات العالية من الصوديوم المتراكمة عليها.

BLACK BEANS

Black beans are full of nutrients such as antioxidants, folic acid, magnesium, which helps to lower blood pressure and dietary fiber, which helps to maintain blood cholesterol and reduce blood sugar levels. Black beans are a good addition to the authorities and the soup, but it is recommended to liquidate before eating to remove high concentrations of sodium accumulated them.

THE BENEFITS OF HERBS

Ginger

Ginger contains one of the most important types of medicinal herbs, aromatic ketones (a group of organic compounds) known as Djingerol, an effective therapeutic ingredients, they are responsible for the hot taste of ginger and stimulant qualities to digest.

The benefits are many ginger is used to treat nausea and vomiting, as well as diarrhea, abdominal pain, tooth pain and rheumatism. In addition to being an anti-inflammatory, anti-oxidant and anti-cancer.

Parsley

Parsley is one of the three best medicinal herbs (along with garlic and nettle). It is used as a medicine for a long time.

It is rich in vitamins, minerals and phytochemicals, and holds properties that treatment for diseases of the heart, kidneys, gastrointestinal and gynecological

Garlic

Hundreds of years ago the garlic has an important and distinctive position in nutrition and medicine. Thanks to its features, which include block the action of enzymes have a function in the production of fats in the blood, reducing platelet work, but the main feature of garlic are effective antioxidants, which can protect against cardiovascular disease, a placebo most widely used in patients with diabetes. This Garlic has been used in different cultures around the world for the prevention of flu and

upper respiratory tract diseases.

Mint

Herb popular and distinctive smell fragrant. This plant is known in folk medicine as a stimulant and as a disinfectant. The mint is useful for strengthening the gums, get rid of the gas, stomach pain relief, sexual enhancement, inhibition of cancer, also relieves headaches.

Turmeric

Color is yellow spice from India, often used in Chinese and Indian plant medicine for more than 3,000 years to treat a variety of diseases characterized by fever, pain and inflammation. The turmeric consumption in India, the world's highest proportion of hand, and on the other side, we note that the spread of cancer are among the lowest in the world.

It is unclear whether there is a direct link between the use of these medicinal herbs and their benefits and the low prevalence of cancer rate, but now we know, through a lot of studies, that the main compound in turmeric (curcumin), has anti-cancer effect, especially when it comes to cell carcinoma breast, pancreas, colon, prostate and other cancers.



ملتزمون بالحفاظ على حركتك التجارية



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

لمزيد من المعلومات، اتصل على ٢٤٥٠٠٥٠٠ أو زر أقرب صالة عرض لميتسوبيشي فوزو.

مسقط - صحر - المصنعة - نزوى - عيري - سناو - سمائل - بركاء - ابرا - صور - جعلان بني بو علي - صلالة - البريمي - دبا.

FUSO

All for you

www.fusooman.com

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



أمراض القولون يمكن علاجها بالأعشاب

إعداد: محريد فاروق

هل تعلم أن واحدة من أبرز الدراسات التي أجريت على مركب الكركمين الفريد، الذي تم تطويره خصيصا لعلاج التهابات الأمعاء قد أثبت قدرته على علاج التهاب القولون. والكركمين هي مادة كيميائية نباتية نشطة وهي موجودة في جذر نبات الكركم. نبات الكركم يستخدم كثيرا في الطب النباتي الصيني والهندي منذ أكثر من 3,000 سنة لعلاج مجموعة متنوعة من الأمراض التي تتميز بالحمى، الألم والالتهابات. مادة الكركمين النشطة تم إنتاجها لأول مرة في عام 1910. هذه المادة بحثت كثيرا في السنوات الثلاثين الماضية وحازت على اهتمام كبيرا جدا.

Colon diseases can be treated with herbs

Do you know that one of the most prominent studies of the unique compound curcumin, which has been developed specifically for the treatment of inflammatory bowel, may have ability to treat the colitis. The Curcumin is the active chemical plant which is found in Turmeric Root. Turmeric plant often used in Chinese and Indian plant medicine for more than 3,000 years to treat a variety of diseases characterized by fever, pain and inflammation. The active substance Curcumin has been produced for the first time in 1910. This article discussed a lot in the last thirty years, and won a very big concern.

الفواكه والخضروات لتطويل الشعر

إعداد: محريد فاروق

هل تعلم أن تناول الفواكه والخضروات بشكل دوري وملتزم يساعد في الحصول على شعر صحي خلال عملية تطويل الشعر، يوصى أطباء البشرة والشعر بتناول الكثير من الفواكه، الخضار والبروتينات. فالحمية الغذائية الخالية من البروتينات يمكن أن تؤدي لترقق الشعر أو تأخير في دورة نموه. لاستهلاك البروتين، يوصى بأكل السمك، البيض، الفاصوليا، اللبن والصويا. ليس عبثا يقال أن الجمال يأتي من الداخل، إذا أكلنا الأطعمة الصحية فإن ذلك ينعكس على المظهر الخارجي للجسم.

Fruits and vegetables to lengthen hair

Do you know that fruits and vegetables on a regular basis and a regular intake helps to get healthy hair during lengthening hair, it is recommended doctors skin and hair eating plenty of fruits, vegetables and food, free of proteins that can lead to thinning hair or a delay in the growth cycle. The consumption of protein, it is recommended to eat fish, eggs, beans, milk and soy. Not for nothing is said that beauty comes from the inside, if you ate healthy foods, it is reflected in the external appearance of the body.

جديد

الخلطة المثالية من الطعم
والنكهة والمتعة

نقدم لكم

أريج زيت الطبخ

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



المنتجات الطازجة، سبب آخر لماذا يأتي العالم
للتسوق في لولو.



نخدم أكثر من ٧٢٥,٠٠٠ متسوق يومياً
في ١١٣ متجراً في مختلف أنحاء المنطقة

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.

برامج تمويل الوثبة بدون ضمانات للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة



برنامج الوثبة، الرائد في سلطنة عمان، يجدد التزامه بدعم الاقتصاد الوطني والمساهمة في تنمية المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، ويقدم برامج تمويل بدون ضمانات للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة، وذلك لمساعدتهم على تخطي بعض تحديات السوق بما في ذلك إيصال الخدمات المالية إلى الموردين الذين لا يملكون الضمانات اللازمة للحصول على التمويل.

برامج تمويل العقود والتوريد

(أ) **تمويل الواردات:** يهدف إلى مساعدة الشركات الصغيرة والمتوسطة على قبول عدد أكبر من الطلبات والعقود مما كانوا سيحققونه بذاتهم.

(ب) **تمويل المستحقات:** يسمح بتحويل تكاليف إنتاج أوامر المشتريات وجزءاً من الأرباح مقدماً.

برنامج تمويل الأصول

يساعد على تمويل جزئي من تكلفة معدات التشغيل، بما في ذلك سيارات الركاب وسيارات النقل ومعدات البناء والآلات المستخدمة لأغراض تجارية.

لمزيد من المعلومات، راسلنا عبر alwathbah@bankmuscat.com



هيا. ننجز. أكثر.