نشرة خضراء

نشرة زراعية بيئية شهرية إلكترونية

إعداد مديرية الزراعة والبيئة
العدد ٥

شجرة مثمرة: الرمان

الرمان

الخصائص النباتية:

الرمان يتبع العائلة الرمانية punicacea والإسم العلمي punica Granatum وهي شجرة متوسطة الحجم متساقطة الأوراق لا يزيد إرتفاعها عن 5-3 م غير منتظمة للشكل كثيرة التفريع و تعطي سرطانات عديدة بالقرب من سطح الأرض. والأفرع كثيرة أسطوانية كثيراً ما تتحور أطرافها على صورة أشواك والأوراق رمحية الشكل بسيطة تامة الحافة ناعمة الملمس لونها اخضر داكن متقابلة الوضع على الأفرع والورقة ذات عنق قصير لونه يميل إلى الأحمر ويتراوح طولها من 8-2 سم. والأزهار ذات حامل قصير شبه جالسة على الأفرع ذات لون أحمر أو قرمزي كبيرة الحجم والكأس لحمي ملتحم السبلات لونه أحمر وكذلك التويج أحمر أيضاً ويتراوح عدد السبلات من 7-5.

الثمرة شبه كروية وتختلف قطرها من صنف لآخر ويتراوح بين 12-6 سم ولون الثمرة يختلف من الأخضر إلى الأصفر أو الأحمر أو الأرجواني حسب الأصناف. الجزء الذي يؤكل من ثمرة الرمان عبارة عن الأغطية الخارجية الطرية ذات بذور صلبة. وهذه الأغطية ممتلئة بسائل عصيري يحتوي على سكريات وأحماض وأصباغ ومواد أخرى.

طبيعة التزهير والحمل في الرمان:

البراعم الزهرية من النوع المختلط ويتكشف البرعم الزهري عن نمو خضري قصير يحمل في طرفه الأزهار في عناقيد من 5-1 زهرات.

الظروف المناخية الملائمة:

الرمان من فاكهة مناطق حوض البحر المتوسط والمناطق الإستوائية وتحت الإستوائية ولذلك فإحتياجته من البرودة قليلة والأشجار لا تتحمل البرد إذا إستمر الإنخفاض لفترة طويلة فإن الأشجار تتأثر. ويمكن لأشجار الرمان أن تنمو على إرتفاعات كبيرة من سطح البحر(4000-3500 قدم) وايضاً في المناطق الساحلية. ولكن لكي تنمو الثمار بصورة جيدة فإن أشجار الرمان تحتاج إلى موسم نمو طويل تتوفر فيه الحرارة مع الجفاف ولذلك تجود زراعته في المناطق الشديدة الحرارة وقليلة الرطوبة فقد وجد أن الجو الرطب خاصة وقت النضج للثمار يسبب رداءة الثمار ولذلك فإن أنسب المناطق للزراعة هي ذات الصيف الطويل الشديد الحرارة والجفاف والشتاء الذي يتخلله فترات برودة نسبياً.

نباتات طبية وعطرية

المردكوش:

- نبات عشبي معمر بري وزراعي، يتكاثر بالبذور والعقل والمشاتل الزراعية.
- نبتة قائمة متفرعة طولها يتراوح بين 30 و 70 سم والأوراق متقابلة.
- الأزهار ذات لون قرنفلي أو ارجواني تزهر في شهري آب وأيلول .
- الأجزاء المستعملة: الأوراق – الأزهار – النبات بالكامل.
- يحتوي المردكوش على زيت عطري يتكون من الثايمول والكارفكرول وفيتامين C وأملاح معدنية.
- يعتبر زيت المردكوش مسكن مهم لآلام الاسنان.
- يستخدم منقوع النبات كمهدئ ومدر للبول.
- كامل النبات يستعمل في حمامات الأطفال كملطف للجلد.
- تستخدم أوراق المردكوش الجافة كتوابل في الأطعمة.
- للمردكوش دور مهم طارد للبلغم, منشط للكبد، يساعد على تخفيف التقلصات المعوية .

التربة المناسبة:

تنجح زراعة الرمان في أغلب أنواع الأراضي الثقيلة والصفراء والرملية كما أن أشجار الرمان تتحمل إرتفاع مستوى الماء الأرضي كما أنه يتحمل ملوحة التربة وملوحة ماء الري ويتحمل كذلك القلوية إلى حد ما. ولكن أفضل أنواع الأراضي للزراعة والحصول على إنتاجية عالية هي التربة الصفراء العميقة الخصبة جيدة الصرف.

الأصناف:

يوجد العديد من أصناف الرمان منها المبكر والمتوسط ومتأخر النضج وأيضاً متوسطة النضج.

إكثار الرمان: توجد طريقتين أساسيتين للإكثار وهما:

أولاً: التكاثر الجنسي:

وذلك بإستخدام البذور ونادراً ما يلجأ إليها إلا في برامج التربية أو لإستنباط أصناف حديثة ذات مواصفات متميزة.

ثانياً: التكاثر الخضري: حيث تستخدم عدة طرق منها:

1- العقل:

وهي الطريقة الشائعة للإكثار بإستخدام العقل المجهزة من الأفرع الناتجة من عملية التقليم خلال فصل الشتاء من أفرع عمر سنة أو أكثر على أن تكون من أشجار جيدة الإنتاج ذات صفات ثمرية مرغوبة وملاحظة خلوها من الأمراض والحشرات وتجهز العقل بطول من 30-25 سم وبسمك مناسب من 2-1.5 سم ويفضل ألا يقل سمك العقل عن 1سم حتى لا تنتج شتلات ضعيفة ويتم غرس العقل في المشتل في أواخر شهر شباط على خطوط تبعد عن بعضها 60سم على أن تغرس العقل مائلة بمحاذاة الخط ولا يظهر منها سوى البرعم المنتظم. وتستخدم حالياً العقل الغضة والتي يعتمد عليها لإنتاج الشتلات بأعداد كبيرة وبنسبة نجاح مرتفعة فيتم تجهيز العقل من أفرع غضة عمر سنة أو أقل بطول 20-15سم وتزرع في صناديق تحتوي على بيئة من البيتموس والرمل بنسبة 1:1 تحت الضباب في صوب مجهزة وتؤخذ العقل خلال أشهر الصيف.

2-التطعيم:

يتم التطعيم في الرمان عند الرغبة في تغيير أصناف المزرعة أو لإنتاج شتلات مطعمة على أصول بذرية. ويتم التطعيم بالقلم في أواخر شهر شباط أو بالعين في أشهر تموز، آب وأيلول.

الري:

أشجار الرمان تتحمل الجفاف نسبياً بالمقارنة بأشجار الفاكهة الأخرى ولكن لابد من توفر الرطوبة حول الجذور للحصول على محصول وفير وتتحكم في عملية الري عدة عوامل كطبيعة التربة وقرب أو بعد مستوى الماء الأرضي عن الجذور وعمر الأشجار والري المعتدل في الفترات الأولى من نمو الأشجار وعدم تعرضها للجفاف يساعد على تكوين نباتات قوية. ووجد من الأبحاث التي أجريت لمعرفة مدى تحمل الرمان للجفاف أن الشتلات تنمو بصورة طبيعية دون نقص في نمو الساق أو عدد الأوراق أو مساحة الورقة أو نقص في الوزن الطازج للنبات حتى مستوى 60٪ من الماء الميسر في التربة. وفي الأراضي الطينية الثقيلة أو الطمية تروى عادة الأشجار في شهر شباط مرة لتشجيع خروج النموات ثم تروى بعد خروج الأوراق. أما الأشجار التي تروى باتباع نظام الري بالتنقيط في المناطق المستصلحة حديثا فإنه عادة لا يتم تعطيش الأشجا بل تتم إطالة فترات الري تلافيا لإرتفاع نسبة الملوحة حول الجذور.

التسميد:

قد تتحمل أشجار الرمان قلة التغذية ولكن مع الوقت يقل محصولها ولذلك يجب العناية بالتسميد للحصول على محصول وفير منذ بداية غرس الشتول.

أسرار

أسرار عن قشر الرمان:

يقوم قشر الرمان بتعزيز الصحة العامة وعلاج بعض الأمراض عند تناولها، وذلك بسبب محتواها على العديد من المركبات مركبات الفلافونويد Flavonoids، المركبات الفينولية Phenolic com-pounds، بالاضافة الى مادة دباغية (العفص-Tannins) ومجموعة متنوعة من المعادن.

مضاد للأكسدة: مضادات الأكسدة القوية تتواجد في بذور الرمان الحمراء وكذلك في قشوره مثل مركبات الفلافونويد Flavo-noids والمركبات الفينولية Phenolic compounds. وهي تساعد في مكافحة الإلتهابات وأمراض القلب والشرايين. كما أن قشر الرمان هو مصدر للبوتاسيوم والمغنيسيوم وهما عنصرين مهمين جداً لعمل القلب والشرايين وتنظيم ضغط الدم والسيطرة عليه. بالاضافة لذلك، تناول مغلي قشر الرمان المطحون يساهم في تقليل مستويات الكولسترول في الدم ويساعد على مكافحة تصلب الشرايين.كالبوتاسيوم، المغنيسيوم، الصوديوم، الكالسيوم والفوسفور والسكريات المعقدة.

مضاد للإلتهاب: قشر الرمان يمكن أن يساهم في تهدئة أعراض إلتهاب اللوزتين والحلق بفضل خصائصه المضادة للإلتهابات وبفضل مضادات الأكسدة القوية التي يحتويها مثل مركبات الفلافونويد.

تعزيز صحة العظام: أن يساهم شراب قشر الرمان في التقليل من فقدان كثافة العظام والوقاية من ترققها وذلك بفضل محتواه من الكالسيوم والفسفور. بالاضافة الى أن خصائصه المضادة للالتهابات تساهم في تعزيز صحة العظام والمفاصل.

يتم إستهلاك قشر الرمان المجفف إما عن طريق سحقه أو غليه.

التسميد العضوي:

يتم خلط السماد العضوي (سماد بلدي)مع السوبر فوسفات جيداً ويوضع المخلوط في حفر بعمق 20سم بشكل حلقة في إطار ظل الشجرة وتبعد عن الجذع بمسافة 40-30 سم ثم تروى الأشجار مباشرة لتوفير الظروف لتحلل السماد العضوي التربة.
أما في حالة الأراضي الجديدة وتحت ظروف الري بالتنقيط يتم عمل حفر أسفل كل نقاط ويوضع فيها مخلوط السماد ثم تغطى الحفرة وتروى الأشجار.

التسميد المعدني:

التسميد الأزوتي والبوتاسي يضاف للأشجار في حالة الري بالغمر على دفعات:

- عند أول رية بعد السدة الشتوية.
- في منتصف شهر آب. ويضاف أيضاً تبعاً لعمر الأشجار.

التقليم: ينقسم إلى غرضين:

تقليم التربية: يجري للأشجار الصغيرة في بداية عمرها حتى يتكون الهيكل الأساسي للشجرة فبعد زراعة الشتلة في المكان المستديم والمرباة على ساق واحدة يتم تقصير الشتلة إلى إرتفاع 100-80 سم ويختار عليها 4-3 أفرع قوية موزعة وتوزيعاً منتظماً على الساق الرئيسي ثم تزال التفريعات الجانبية والسفلية.
تقليم الإثمار: عند تقليم الأشجار المثمرة يجب أن يكون القائم بها على دراية كافية بطبيعة الحمل والتزهير لذلك يجب عند إجراء مراعاة عملية التقليم عدم إزالة الفريعات الصغيرة وأطراف الأفرع القديمة لأن كل هذه النموات سوف تحمل الأزهار الكاملة ويجري التقليم خلال الفترة مابين تساقط الأوراق الطبيعي في نهاية الخريف وبداية الربيع التالي.

المحصول:

تبدأ أشجار الرمان في الإثمار بعد 2 – 3 سنوات من زراعتها في الارض المستديمة. وتصل إلى أقصى إنتاج بعد 15 سنة من زراعتها وتعمر شجرة الرمان حتى خمسين سنة ولكن طبعاً يقل الإنتاج تدريجياً. وتصل إلى الإنتاج بعد 7 – 10 سنوات حسب قوة نمو الاشجار ومدى العناية بها ن حيث الري والتسميد ومقاومة الآفات. وخاصة حفار الساق وفي المناطق المعتنى بالأشجار يمكن أن يصل محصول الشجرة إلى 200 كلغ ثمار وأحياناً أكثر من ذلك.
وكذلك فإن كمية المحصول تختلف بإختلاف الصنف. وعند قطف الثمار يراعى قص الحامل الثمري بمقص تقليم من قاعدة الثمرة ولا تترك الثمار لتسقط على الأرض حتى لاتتشقق وتتلف وكذلك عدم شدها باليد لأن ذلك يسبب تكسر بعض الأفرع أو إنتزاع جزء من القشرة عند قاعدة الثمرة ويبدأ جمع محصول الرمان للأصناف المبكرة أواخر تموز وأوائل آب، والأصناف المتوسطة النضج من أواخر آب. أما الأصناف المتأخرة فيبدأ جمعها من منتصف أيلول ويستمر حتى تشرين الثاني.
يمكن إطالة موسم الرمان بعدة طرق منها:
1.ترك الثمار على الأشجار حتى نهاية كانون الأول لكن من عيوبها أن الثمار تكون عرضة للآفات المرضية والحشرية أو الحيوانية خاصة الفئران.
2.يمكن تخزين الثمار في غرف جيدة التهوئة على أرفف خشبية وترص متباعدة عن بعضها. ويمكن حفظ الثمار بهذه الطريق ستة أشهر تقريباً وذلك في ثمار الأصناف المتأخرة.

أمـــراض وآفـــــات

الأكاروز: ذو النقطتين الذي يصيب أشجار الدراق Tetranychus urticae

أعراض الإصابة:

- اصفرار الأوراق مع وجود بقع برونزية.
- تكون أنسجة حريرية على الأوراق.
- ضعف في نمو الشجرة وفي الإنتاج.
- إنتاج ثمار صغيرة الحجم.
- تساقط الأوراق.

الوقاية من الإصابة بالمرض:

- إختيار أصناف مقاومة.
- مراقبة الحقل بشكل مستمر.
- حماية الأعداء الطبيعية المتخصصة على الأكاروز مثال: بقة الأوريس- يرقة أسد المن - بقة الأنتوكوريس الأكاروز المفيد - خنفساء الستاتورس.

إنتشار المرض:

- تمضي إناث الأكاروز الملقحة فصل الشتاء تحت قشور الجذوع وفي الأوراق المتساقطة.
- المرحلة الحساسة: عند إنتفاخ البراعم وفي فترة حزيران-آب.

مشتقات الألبان والأجبان

الكشك:

المكونات :

- 1 كلغ برغل
- 1 كلغ لبن (بقر أو ماعز أو مخلوط)
- 50 غرام ملح خشن مطحون
- 1.5 كلغ لبنة (بقر أو ماعز)/حسب الذوق

طريقة التحضير

- نغسل البرغل ثم نفرشه ليجف لمدة ثلاثة أيام ، بعد التجفيف نضع البرغل في وعاء ونخلطه باللبن وهذا يسمى الكشك.
- بعدها بـ6-8 ساعات (حسب حرارة الطقس) يتم سحق الخليط بواسطة ماكنة خاصة وهذا يسمى كسر الكشك .
- بعد كسر الكشك نضع الخليط في وعاء وندعكه بنصف كيلو لبنة وحوالي 50 غرام من الملح ونستمر بإضافة ما تبقى من لبنة الى الخليط وعجنه صباحا ومساء لمدة 4الى 6 أيام حسب حرارة الطقس حتى يتخمر الكشك وترتفع درجة حموضته .
- وأخيراً نقطع الكشك الى قطع صغيرة ونفرشها على قطعة قماش ونعرضها للشمس والهواء حتى يجف.
- بعدها نطحن الكشك وننخله ثم نعرضه للشمس والهواء لمدة 12 ساعة ونحفظه في أكياس من الخام أو الأوعية الزجاجية المعقمة.

تصنيع غذائي

شراب التوت:

- توضع ثمار التوت في خلاط كهربائي مدة 3 دقائق فقط حتى لا تهرس البذور ثم يوضع في كيس من القماش لتصفيته على دفعات.
- ثم يكال عصير التوت ويوضع في قدر ثم يضاف اليه ضعف كميته من السكر.
- يوضع المزيج على النار حتى يغلي.
- يزال الزبد عن وجه التوت ويحرك بملعقة خشبية مدة ربع ساعة بعد غليانه.
- يصب في عبوات زجاجية نظيفة جافة وتترك مفتوحة الى ان يبرد الشراب بعد ذلك تقفل جيدا.
- عند تقديم الشراب يملأ ثلث الكوب بعصير التوت والثلثان الباقيان بالماء المثلج.

رزنامة زراعية

شهر حزيران:

الأشجار المثمرة:

- ري الأشجار حسب الحاجة حتى لا تتساقط الثمار.
- التسميد بالدفعة الثانية من السماد الكيماوي والتي عادة تحسب الكمية الكلية ما يعادل 111 جم لكل سنة من عمر الشجرة.
- الإستمرار في إزالة السرطانات غير المرغوبة التي تظهر على سوق الأشجار أولا بأول.
- رش الأشجار لإزالة الأتربة بقدر الإمكان ويفضل أن تكون إما في الصباح الباكر أو في المساء.

الأشجار والشجيرات:

- قص الأسيجة النباتية والعمل على تشكيلها حسب الطلب.
- ري الأشجار حسب حاجتها للماء وحسب الظروف الجوية.
- تغطية ثمار الأشجار مثل التين لحماية ثمارها من الطيور.
- تروى الأشجار على فترات كل أسبوع إلى أسبوعين.

المسطحات الخضراء :

يجب الإهتمام بالمسطحات الخضراء من ناحية:

- الري حتى لا يصفر المسطح ويكون شكله غير مقبول.
- القص وذلك عندما تصل للإرتفاع المطلوب حيث أنها تنمو بسرعة.
- تروى يومياً.

المشاتل:

- يكون زراعة بذور اللوز .
- الحوليات الصيفية مثل:الزينيا ، القطيفة ، الكوزمس ، عرف الديك ، الأمرانتس ، البورتولاكا وتكون أزهارها في أحسن حالاتها ويفضل إزالة الأزهار الرديئة ليمكن الحصول على بذور من الأزهار الممتازة.

وقاية النبات :

مكافحة الآفات والأمراض التي تظهر خلال الشهر مثل الديدان الخضراء ، العناكب ، المن ، والبق الدقيقي على نباتات الزينة ، مرض البياض الدقيقي والزغبي وغيرها.

منظمات وجمعيات

المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والأراضي القاحلة (أكساد) ACSAD

المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والأراضي القاحلة (المعروف بـ"أكساد") مركز بحوث يتعلق بالزراعة وإدارة الأراضي. أسس عام 1968 بقرار من جامعة الدول العربية. هو منظمة عربية متخصصة تعمل ضمن إطار جامعة الدول العربية، بهدف توحيد الجهود القومية لتطوير البحث العلمي الزراعي في المناطق الجافة وشبه الجافة وتبادل المعلومات والخبرات على نحو يمكن الاستفادة من ثمار التقدم العلمي ونقل وتطوير وتوطين التقنيات الزراعية الحديثة بغية زيادة الإنتاج الزراعي في هذه المناطق. يشرف على عمل أكساد جمعية عمومية تتألف من وزراء الزراعة العرب الأعضاء في المركز، ومجلس تنفيذي منتخب يتألف من سبعة ممثلين عن سبع دول عربية، ويتوزع العمل فيه على عدة إدارات متخصصة، وهي :

- إدارة دراسات الأراضي واستعمالات المياه.
- الدراسات المائية.
- دراسات الثروة الحيوانية.
- دراسات الثروة النباتية.
- دراسات الاقتصاد والتخطيط.
- الدراسات المالية والإدارية.منظمات وجمعيات بيئية وزراعية.

يقوم أكساد بالبحوث والدراسات والتدريب في المجالات التالية:

- حصر وتقييم إمكانات وخصائص الموارد الطبيعية الزراعية.
- حماية الموارد الطبيعية الزراعية من التدهور والتلوث وتمتينها وتحديد الأشكال والبدائل المثلى لإعادة تأهيل وإستثمار المناطق المتدهورة.
- توليد ونقل وتطويع التقنيات الزراعية الملائمة بيئياً والمجدية إقتصادياً والمقبولة إجتماعياً بالتعاون مع مراكز البحث والإرشاد الزراعي في الدول العربية.
- حصر وتقييم الخصائص الإجتماعية والإقتصادية للسكان في المناطق الإنتاجية، وتحديد سبل ووسائل رفع كفاءتهم الإنتاجية ومستوى معيشتهم.
- التنمية المتكاملة والمستدامة لمناطق محددة.
- تطوير الكفاءة الإنتاجية للأنواع والسلالات النباتية والحيوانية ومصادر تغذيتها .
- تفعيل دور المرأة الريفية ومشاركتها في عملية التنمية الزراعية.
- رفع كفاءة الكوادر في الأطر الفنية الزراعية العربية في مختلف مجالات عمل المركز العربي.

نباتات منتجة

الملوخية:

الجو المناسب:

تنمو الملوخية جيداً فى الجو الدافئ الرطب وأنسب درجات الحرارة لنموها 30-25 درجة مئوية نهارا و 25-20 درجة ليلا حيث يزيد فيها النمو الخضرى والأوراق وتزيد نسبة السيقان عن الأوراق وتتحسن صفات الاوراق ونباتات الملوخية لا تتحمل الجو البارد حيث يقل المحصول بشدة وتزهر النباتات بسرعة وتتكون القرون بداخلها البذور والاوراق تكون صغيرة وصفاتها رديئة.

مواعيد الزراعة:

تزرع الملوخية من شهر آذار حتى شهر أيلول ،فى الاراضي الرملية الدافئة. وهي تعتبر محصول صيفي تتحمل الحرارة الشديدة. درجات الحرارة المنخفضة تؤثر عليها وتضعف نموها.

التربة المناسبة:

تنمو الملوخية جيداً فى معظم أنواع الأراضي ولكن يفضل زراعتها فى الأراضي الطمييية الجيدة التهوئة والصرف وتعتبر الملوخية من أكثر محاصيل الخضر التى تنمو فى ph يتراوح بين 8-4.5 ولكن الزيادة عن 8 يؤدي لحدوث إصفرار بين عروق الأوراق بسبب نقص عنصر الحديد فيها كما تعتبر أيضاً من أكثر محاصيل الخضر تحمّلاً للملوحة فى التربة.

الري:

تروى أحواض الزراعة بعد الزراعة مباشرة حتى لا تنجرف البذور وتتجمع فى أحد جوانب الحوض ثم تتوالى الريات بعد الإنبات على فترات متقاربة مع مراعاة أن تطول فترة الرى فى الريةٍ الأولى بعد الزراعة بعد تمام الانبات حتى ينمو الجذر جيدا ثم توالى بعد ذلك بالري كما يراعى عدم جفاف سطح التربة اثناء النمو بسبب تباعد فترات الري ولذلك يلزم انتظام الري طوال الموسم لأنها من المحاصيل الحساسة للعطش.

الحصاد:

- ينضج المحصول بعد حوالي 40 – 50 يوم حسب موعد الزراعة ويتم جز النباتات مع عدم إقتلاعها وتختار النباتات القوية الكبيرة عند الجز ثم بعد ذلك تسمّد التربة وتروى لتنمو مرة ثانية وهكذا.

• يمكن ان تحصد مرة واحدة بتقليع النباتات بجذورها عندما تبلغ الحجم المناسب بعد 2.5-2 شهر من الزراعة.
• أما في الزراعات حول المنازل يتم قطف الأوراق الناضجة منها على فترات وتبقى النباتات مزروعة في الأرض.
• هذا ويفضل أن يتم الحش أو تقليع النباتات فى الصباح الباكر أو قبل الغروب وتوضع فى مكان مظلل مع رشها بالماء على أن توضع الحزم قائمة وتكون الجذور لأسفل.

الآفات التي تصيب الملوخية:

دودة ورق القطن – المن –الدودة القارضة

حفظ الملوخية:

يمكن حفظ الملوخية جافة عن طريق قطف الأوراق وتنظيفها وغسلها بالماء جيداً ثم تجفيفها في الظل لمدة يومين ثم في الشمس لمدة أسبوع ثم فركها وإزالة الشوائب منها ثم تحفظ في علب معدنية في مكان جاف لحين إستعمالها مرة ثانية حسب الحاجة.

القيمة الغذائية:

تحتوي الملوخية على نسبة عالية من فيتامين (أ)، (ج) وفيتامينات أخرى بنسب متفاوتة كفيتامين (ب 1) وبعض الأملاح المعدنية كالكالسيوم والحديد والفسفور ونسبة عالية من الماء وتفيد من الناحية الغذائية في حالات السمنة والإمساك وتقوية النظر وليونة بشرة الجلد.

مواقع خضراء

موقع منتدى إدارة الطلب على المياه:
www.gdnet.org

موقع شبكة التنمية العالمية:
www.gdnet.org

معايير بيئية

1. قرار رقم 351/1:إخضاع إستيراد الأجبان البيضاء وإبدال الأجبان إلى إذن مسبق.

إن وزير الزراعة، بناء على المرسوم 11217 تاريخ 2014/2/ 15(تشكيل الحكومة) ، بناء على القانون 31 تاريخ 18/1/1955 وتعديلاته لاسيما المادة الأولى والثانية منه(تحديد مهام وزارة الزراعة).
بناء على المرسوم الإشتراعي رقم 97 تاريخ 16/9/1983 وتعديلاته (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة وإعادة تنظيم الوزارة)،
وبناء على القرار رقم 653/1 تاريخ 19/7/2011 (تنظيم إستيراد توضيب وبيع الأجبان البيضاء) ، وبناء على القرار رقم 1034/1 تاريخ 21/11/2011 (تنظيم تعبئة وتوضيب وعرض الحليب ومشتقاته)، وبناء على القرار رقم 46/1 تاريخ 26/2/2015 (تسجيل المصانع الراغبة بتصدير الأجبان البيضاء وإبدالها)،
يقرر ما يأتي:
المادة الأولى: تعريف إبدال الأجبان: هي الأجبان التي تم إستبدال مكون أساسي فيها من دهن أو بروتين جزئياً أو كلياً بمواد من غير مصادر الحليب.
المادة الثانية: تخضع عملية إستيراد الأجبان البيضاء وإبدال الأجبان إلى إذن مسبق صادر عن وزير الزراعة.
المادة الثالثة: تتقدم كل مؤسسة راغبة في إستيراد الأجبان البيضاء وإبدال الأجبان بطلب لوزير الزراعة مرفقاً بفاتورة أولية (Invoice/Proforma) تحدد بلد المنشأ والكمية المراد إستيرادها.
المادة الرابعة: يعمل بهذا القرار فور نشره ولغاية 30/6/2016.
المادة الخامسة: يستثنى من هذا القرار الإرساليات التي ثبت شحنها قبل صدور القرار والإرساليات الواردة ذات المنشأ الأوروبي.
وزارة الإقتصاد والتجارة قرار رقم 31/ح.ش يتعلق بتحديد خصائص دقيق القمح المنتج محلياً والمستورد.
إن وزير الإقتصاد والتجارة، بناء على المرسوم رقم 11217 تاريخ 15/2/2014 (تشكيل الحكومة)، وبناء على المرسوم الإشتراعي رقم 143/59 وتعديلاته (نظام وصلاحيات مكتب الحبوب والشمندر السكري-المديرية العامة للحبوب والشمندر السكري)، بناء على القانون المنفذ بالمرسوم رقم 6821 تاريخ 28/12/1973(تحديد مهام وملاكات وزارتي الإقتصاد والتجارة والصناعة والنفط)،
وبناء على المواصفة القياسية اللبنانية رقم 2012:2013، بناء على إقتراح المديرين العامين للإقتصاد والتجارة والحبوب والشمندر السكري، يقرر ما ياتي:

المادة الأولى:
أولاً: يجب أن تتوافر في كافة أنواع الدقيق المنتج محلياً والمستورد الخصائص التالية:

- رطوبة: ألا تتعدى ٪14.5.
- أفلاتوكسين: ألا تتعدى 4 ميكروغرام/كلغ
- أوكراتوكسين: ألا تتعدى 3 ميكروغرام/كلغ
- قولونيات إجمالية: ألا تتعدى 10000 مستعمرة/غرام.
- أعفان: ألا تتعدى 10000 مستعمرة /غرام
- شيريشيا كولي: ألا تتعدى 100 مستعمرة/غرامز
- سالمونيلا: غير مسموح وجودها في 25 غرام
- خلواص من كافة الحشرات على أنواعها وفي كافة أطوارها (مواصفة قياسية لبنانية).

ثانياً: بالإضافة إلى الخصائص المبنية أعلاه، يجب أن تتوفر في الدقيق المعد لصناعة الخبز اللبناني الخصائص التالية:

- نسبة الرماد: ألا تتعدى ٪0.85.
- البروتين: ٪11 كحد أدنى.
- الغلوتين الرطب: ٪22 كحد أدنى.

مؤشرW (إختبار 180 :(Alveographe كحد أدنى (يمكن ان تصل إلى 160 كحد أدنى بعد إحتساب نسبة التسامح لطرق التحليل).
المادة الثانية: تقوم مديرية حماية المستهلك بأخذ عينات من الدقيق المستورد عبر المعابر الحدودية كافة وتودعها مختبرات معهد البحوث الصناعية، أو أية مختبرات أخرى تراها مناسبة.
كما يستمر العمل بأحكام العقد الموقع بين وزارة الإقتصاد والتجارة-المديرية العامة للحبوب والشمندر السكري ومعهد البحوث الصناعية لجهة قيام المختبر المركزي لبحوث الحبوب والدقيق والخبز بأخذ العينات بشكل دوري من الدقيق المنتج محلياً لتحليله في مختبراته.
المادة الثالثة: تبلغ نتائج التحاليل على جميع أنواع الدقيق إلى كل من المديرية العامة للإقتصاد والتجارة والمديرية العامة للحبوب والشمندر السكري.
المادة الرابعة: ترفض البضاعة في حال بينت نتائج التحاليل وجود مخالفة للخصائص المبينة في البند "أولاً" من المادة الأولى أعلاه للدقيق المستورد، أما الدقيق المنتج محلياً فتطبق بشأنه القرارات والأنظمة المرعية الإجراء التي ترعى سلامة الغذاء، أما في حال بينت نتائج التحاليل وجود مخالفة للخصائص المبينة في البند "ثانياً" من المادة الأولى ذاتها، فيصار إلى إتخاذ التدابير اللازمة تبعاً للمخالفة المبينة ونسبتها بناء على إقتراح المدير العام المختص.
المادة الخامسة: يعمل بهذا القرارعند نشره في الجريدة الرسمية.

? تجربـــة

الزراعة الحضرية: تجربة المجتمع المدني

تجميع مياه الأمطار عبر نظم الأسطح، تخزينها وإستعمالها في الزراعة الحضرية
مشروع تجريبي تم إنجازه من قبل نادي اليونسكو الألكسو للمعرفة والتنمية المستدامة بتونس في نطاق الدورة التدريبية عام 2005، "التدريب الإقليمي والتشارك في المعلومات حول الزراعة الحضرية" بالتنسيق مع وحدة البيئة والتنمية المستدامة في الجامعة الأميركية في بيروت.
الملخص التنفيذي لهذا المشروع تحت عنوان "تثمين مياه الأمطار والمياه الرمادية في الزراعة الحضرية من أجل تحسين ظروف العيش الإجتماعية والإقتصادية.

1. الملخص التنفيذي:

يندرج المشروع في سياسة الحفاظ على المياه حيث يتمثل في تركيز وحدة نموذجية لتجميع مياه الأمطار المتساقطة على الأسطح وتخزينها، وإستعمالها في ري مساحات صغيرة من الخضار والأشجار المثمرة. حيث تتداخل الزراعة والمدن.

2. الخطوات المتبعة:

إرتكز المشروع المقترح على مقاربة تشاركية أولت إهتماماً كبيراً لمساهمة المستهدفين في كل مراحل الإنجاز من تخطيط للنشاطات وتقييم مرحلي ونشر للنتائج. ومن أهم الخطوات المتبعة نذكر؛ تحسيس التلاميذ وتوعيتهم على ضرورة المحافظة على الموارد المائية داخل الفضاء المدرسي وفي منازلهم، تنظيم لقاءات إعلامية مع الشركاء والمستهدفين لإطلاعهم على محتوى المشروع، أهدافه وطريقة إنجازه، وصياغة إتفاق شراكة مع تعاونية المدرسة لتحقيق إستدامة المشروع.

3.النتائج والإنجازات:

مع إنطلاق التجربة حصلت المدرسة المشاركة فيه على دعم بعض الخواص لإنجاز المشروع، ثم أصبحت هذه المدرسة منتسبة لليونسكو، وبذلك شارك بمقتضاها بعض من تلاميذ المدرسة في الملتقى الدولي لشباب غربي البحر الأبيض المتوسط حيث قدمت نتائج المشروع. ومن الإنجازات الميداني كان تخصيص مكان لتخزين الماء، تمديد شبكة توزيع المياه وإقتناء المضخة.

4.أهمية التجربة:

- تحسين معرفة الأطفال في مجال الإدارة المستدامة للموارد المائية.
- إضفاء جمالية على أجواء المدرسة.
- تحسين جودة التعليم بحيث تصبح الحديقة المدرسية بمثابة "مختبر" لتعليم المهارات الزراعية.
- تعليم التلاميذ كيفية تهيئة الحدائق المنزلية ورعايتها وتشجيع إنتاج وإستهلاك الفواكه والخضروات العضوية.

أهم مراحل المشروع:

-التشخيص التشاركي: تهدف هذه المرحلة إلى جمع مختلف المعطيات البيئية، الزراعية، العمرانية، الإجتماعية والإقتصادية الخاصة بالمنطقة. إعداد وتنفيذ هذه العملية بطريقة تشاركية تجمع كل الأطراف الأساسيين من خبراء، مزارعين حضريين، منظمات غير حكومية، دوائر بلدية وحكومية مختصة، مؤسسات القطاع الخاص،...). فبحسب خبراء الزراعة الحضرية أن التخطيط بالمشاركة المتعددة الأطراف هو من أنجح الطرق لتحديد المشاكل ولتخطيط الأعمال والنشاطات، وتنفيذها ومتابعتها.

-البحث: إرتكزت المرحلة الثانية للمشروع على البحث في المردودية البيئية، الإجتماعية والإقتصادية المتعلقة بإستخدام مياه الأمطار والمياه الرمادية المنقاة لري الزراعات تحت البيوت المكيفة.حيث تم الإعتماد خلال هذه المرحلة على منهجية ذات أربعة عناصر:

العنصر الأول: إنجاز مشروع ريادي يأخذ بعين الإعتبار كلا الجوانب العلمية والقانونية والإجتماعية المتعلقة بإستخدام المياه الرمادية في الزراعة الحضرية لضمان أن مياه الصرف المستعملة والمنقاة هي آمنة صحيا وذات جدوى إقتصادية.

العنصر الثاني: الإتصال المستمر والتواصل مع المزارعين الصغار، الإدارة المحلية والمؤسسات الخاصة لتحسيسهم بنجاح هذه التجربة وأهميتها في المحافظة على مياه الشرب والتربة، توفير العمل للشباب، إدماج المرأة وزيادة دخل العائلة من الناتج الزراعي.

العنصر الثالث: تعميم التجربة لدى عدد من المزارعين مع المتابعة العلمية الدقيقة لكل مكونات المشاريع الصغيرة.

العنصر الرابع: العمل على إدراج الزراعة الحضرية في مختلف الأنشطة التنموية للمنطقة الإجتماعية منها أو الإقتصادية أو العمرانية...

-نشر نتائج المشروع على الصعيدين الوطني والدولي: تنظيم لقاءات علمية، المشاركة في مؤتمرات دولية، كتابة مقالات في مجلات ونشرات ذات إشعاع عالمي والتواصل عبر شبكة المعلومات الدولية (انترنت) مع المراكز التي تعمل في مجالي إستخدام المياه الرمادية والزراعة الحضرية.

-المتابعة والتقييم: تعتبر المتابعة والتقييم من الأدوات التي تمكن من تحديد وقياس نتائج المشروع ومقارنتها بالأداء المتوقع، وبالتالي فإنهما يمثلان ركناً هاماً في دورة حياة المشروع. وهذا ماجعل فريق البحث يولي إهتماماً خاصاً لهذين العنصرين عبر برمجة دورات تدريبية الممثلين عن الأطراف المشاركة.

تعزيز التعاون وتنمية القدرات المحلية نشر التجربة في عدد من المزارع الصغيرة وفي مزيد من المدارس مؤدياً إلى التواصل المستمر مع المزارعين الصغار، الإدارة المحلية والمؤسسات الخاصة، ومساعدا على إدماج الزراعة الحضرية في الأجندة الإستراتيجية.

لاستفساراتكم واقتراحاتكم

01/557551-2

info@jihadbinaa.org.lb

تابعونا

Jihad Al Binaa