

المصنع مع مزرعة نموذجية تركز على إنتاج وانتخاب الأنواع عالية الجودة وعالية الإنتاجية، على أن ذلك يرجع في تقديري إلى حجم اقتصاديات المصنع.

١. فإن كان المصنع من الاقتصاديات ذات الحجم الكبير التي طاقاتها الإنتاجية عالية وتحتاج إلى الوصول إلى كميات عالية لتحقيق أقل التكاليف فإنني أجزم بأهمية تحقق التكامل بين المصنع ومزرعة تابعه له تعمل على تلبية حاجاته من التمور الخام مرتفعة الجودة.

٢. أما إن كان المصنع ذا حجم اقتصادي صغير أو متوسط فليس من الضرورة أن يتوفر له ذلك ويمكن للسوق أن تلبية حاجته وتصل به إلى كفاءة التشغيل والربحية المنشودة.

حدثنا عن مزرعتكم من حيث أعداد النخيل وأنواعها والخدمات المتوفرة بها ؟

تقع المزرعة التابعة للمصنع في المليداء بمنطقة القصيم وتتوسط المشاريع الزراعية المتميزة في إنتاج وزراعة النخيل وتتميز بالآتي :

- عدد (٦٠٠٠) نخلة أغلبها خلاص - سكري - صقمي .
- عدد (١٠٠٠٠) فسيلة جاهزة للغرس، وسوف يتم غرس (٤٠٠٠) فسيلة خلاص وصقمي منها في مساحات متاحة إن شاء الله .
- عدد ستة آبار عميقة .
- آليات ومعدات متنوعة .
- مستودعات بمساحات كبيرة ومواصفات فنية عالية.
- بركة تجميع مياه كبيرة من جميع الآبار ومتصلة بشبكة ري النخيل .
- بنية تحتية متكاملة من طرق مسفلته وأرصفه وإنارة وشبكات ري .
- أرض فضاء بمساحة كبيرة في مقدمة المزرعة، وعلى الشارع الرئيس معدة لإقامة مصنع تمور أو ثلاجات تخزين وتبريد أو مستودعات تجارية .
- مستودع فرز للتمور ويشتمل على ثلاجات تبريد .

- ما هي في نظرك الأنواع التي يوصى بغرسها ؟

من خلال تجربتي في زراعة النخيل، وكذلك تصنيع وتسويق إنتاجها أرى ضرورة التركيز على أصناف التمور عالية الجودة ذات العوائد الاقتصادية الأكبر، التي تلائم طبيعة المنطقة التي يقع فيها المشروع ، والعمل على إحلال النوعيات عالية الجودة، على أنني اعتقد أننا مقصرون في استغلال واكتشاف القيمة التي تمثلها النخلة، كقيمة اقتصادية وغذائية وأنها لم ننصف في التطبيق والاستثمار هذه الشجرة المباركة، ولم نستثمرها اقتصاديا كما ينبغي، مع ملاحظة أن زراعة وكذلك تصنيع والعناية بالتمور يكتنفها الكثير من الممارسات التي توارثها الآباء عن الأجداد، كثير منها يحتاج -بتقديري- إلى إعادة نظر وتصحيح؛ لنشر ثقافة متفق عليها تبني على رؤية علمية وتجارب أكيدة.

- كيف كانت أسعار التمور خلال السنوات الماضية ؟ وما هي توقعاتكم للسنوات القادمة ؟

من خلال متابعتي في السنوات العشر الماضية لأسواق التمور وكاتجاه عام أرى أن أسعار التمور في تزايد نظرا لكثرة الطلب سواء محلي أو الخارجي، ونتيجة لزيادة الطلب على مشتقات التمور، وكذلك الاهتمام الملحوظ بجانب عرض وتسويق التمور بشكل أفضل، مما كان له الأثر البارز في زيادة الطلب، يضاف



وعلى درجة عالية من عدم التيقن فيما يتعلق بالعوائد المتوقعة، وإن كنت أرى أن الاستثمار في الصناعة التحويلية ومخلفات النخيل له فوائد بيئية وصحية، بل وحتى اقتصادية، لكن ذلك مرهون بتضافر الجهود سواء المؤسسات الحكومية أو الخاصة، وأيضا تخصيص دعم وقروض مستقلة سواء للبحث والتطوير في هذا الجانب أو الاستثمار التجاري بعد استيفاء المتطلبات البحثية والفنية ودراسات الجدوى لتلك المشاريع التي نحن بحاجة ماسة إلى مقاربتها.

وفي رأيي أن الاستفادة من بقايا النخيل وتكثيف الاستثمار في الصناعات التحويلية يجب أن لا يترك للمبادرات الشخصية والفردية ولا بد أن تتبنى وزارة الزراعة أو أن تعهد بذلك إلى لجنة متخصصة تعمل على إعداد خطة عمل يمكن من خلالها تحفيز المشاريع الخاصة والمصانع للاستثمار في ذلك.

العديد من الشباب يطمح أن ينشئ مصنعا للتمور كمصدر رزق، فهل تنصح الشباب بذلك؟ وما هي أبرز توجيهاتك بذلك؟

إن اتخاذ القرار بإنشاء مصنع للتمور يتطلب الوفاء بمتطلبات عدة منها :

- أهمية الاسترشاد بدراسات الجدوى والدراسات السوقية.
 - الاستفادة من التجارب السابقة.
 - الاستفادة مما تقدمه الجهات ذات العلاقة سيما التمويلية.
 - المتابعة والإشراف الذاتي .
 - أن يكون ذلك منطلق من رؤية واضحة ورغبة أكيدة.
- والملاحظ ولله الحمد أن مهرجانات التمور ومواسمها تتزامن مع زيادة فرص العمل وفرص الكسب الحلال، خاصة للشباب، وهذا ما نلاحظه وأدعو الشباب إلى الاستفادة من تلك الفرص التي يوفرها موسم التمور والمهرجانات المصاحبة له، وهي من المشاريع الناجحة التي يمكن للشباب محدودي الخبرة ورأس المال استغلالها سواء بالبيع والشراء أو تقديم الخدمات المرتبطة بموسم التمور .

- هل تؤيد أن يكون لمصنع التمور مزرعة للنخيل تمدد بالتمور ؟

في رأيي المتواضع ومن خلال خبرتي أرى من المهم أن يتكامل





أعتقد- وهذا مكمل لإجابة سابقة- أننا بحاجة إلى نشرات وإحصائيات علمية دورية تراقب سوق التمور، وتحدد العرض والطلب ومتوسطات أسعار التمور وتكون مخصصة فقط لهذا القطاع .

وفي ظل متابعتي وخبرتي المتواضعة في هذا المجال، وما ينشر في بعض الأبحاث والدوريات المتخصصة ، أرى أن هناك -بشكل عام- فائضا في عرض التمور وأن هناك حاجة ماسة وقائمة لتشجيع تصديرها وإيجاد بيئة متطورة قادرة على مواكبة الاهتمام بالجودة والمعلومة الغذائية والوفاء بمعايير ومتطلبات التصنيع التي تلائم الأسواق الخارجية .

وعطفا على الإنتاج المحلي وتزايد معدلاته بشكل لافت فإن الأسواق المحلية أصغر من أن تستوعب هذا الإنتاج الوفير وأن الحاجة للتصدير مطلب مهم .

ما هو تقييمكم لمهرجانات التمور بالنسبة للمزارع، المصنع، المستهلك والجوانب السياحية؟

مهرجانات التمور في غاية الأهمية وتجيء بعد طول ترقب وانتظار لتعزز مفهوم الشراكة في صناعة التمور بين الجهات الحكومية والأهلية والمنتجين والتجار والمعينين بتنشيط وتحفيز العائد السياحي الداخلي وتبادل الخبرات، من خلال إيجاد سوق آنية منظمة تجمع شتات الأطراف المعنية بهذه الصناعة وتحفز الإبداع والتميز وتشجذ المنافسة بين كافة المناطق، ونأمل أن يصاحبها فعاليات تكافئ المنتجين والمصانع المتميزة التي خدمت صناعة التمور، كما أود في هذا السياق الإشادة بفكرة تخصيص أسواق خاصة للتمور دون غيرها من المنتجات الزراعية، وأبارك في هذا المناسبة بالجهود التي تكلفت -ولله الحمد- بافتتاح وتدشين مدينة التمور في مدينة بريدة ممثلة بجهود سمو أمير المنطقة وسمو نائبه وأمين منطقة القصيم ومسؤولي البلدية المعنية بالاستثمار والتطوير حتى أضحت هذه المدينة مثالا يحتذى.

ولا يستغرب من سموهما ذلك كما أن المنطقة تمثل أهم مناطق إنتاج التمور عالية الجودة، وتشتمل على مشاريع متميزة علميا يبلغ إجمالي عدد النخيل بها خمس ملايين نخلة آخذة في الزيادة .

هذه المهرجانات أرى أنها حققت الكثير من تنظيم صناعة التمور وتحفيز المنافسة وتوحيد المعايير وتحقيق

إليه زيادة الطلب الخارجي الذي كان من أسبابه القدرة على عرض المنتج بشكل يلبي المتطلبات الخارجية ، كل هذه الظروف أعتقد بأنها ساعدت وستساعد على تشجيع الاستثمار في زراعة وإنتاج وتصنيع التمور، ونتوقع وفي ظل الاهتمام المتزايد بإقامة مهرجانات التمور والتنافس على تقديم أفضل الخدمات أن تزداد الحاجة إلى مصانع جديدة، وأتوقع نتيجة لذلك أن ترتفع أسعار الأصناف ذات الجودة العالية.

ولو تحدثنا بشكل أكثر دقة آخذين في الحسبان متوسط أسعار التمور، بصفة عامة فإنني أميل إلى القول أنه وفي ظل الاهتمام بزيادة زراعة النخيل والمشاريع الكبيرة إلا أن متوسط أسعار التمور بصفة عامة سيميل نحو الاستقرار خلال السنوات القادمة.

وبهذه المناسبة أرى ضرورة وجود جهة مؤسسية مرجعية تصمم مؤشرات موضوعية شاملة لمتوسط أسعار التمور، وتقوم بنشرها بشكل دوري منتظم يساعد المهتمين لزراعة وصناعة التمور لاتخاذ القرارات الاقتصادية ذات الارتباط بالاستثمار بقطاع التمور وترشيد قراراته الاستثمارية، كما يمكن أن يعهد إليها مهمة تقييم وتصنيف المصانع على مستوى المملكة ليتم نشره للمهتمين في صناعة التمور ويتم تحديثه دوريا .

هل أنت راض عن دعم وزارة الزراعة وصندوق التنمية الزراعية "البنك الزراعي سابقاً" في رعاية زراعة النخيل وصناعة التمور؟

لكي أكون منصفاً وموضوعياً فإن البنك الزراعي نشأ في فترة سابقة لها ظروفها الاقتصادية والزراعية الخاصة بها، ولا شك أنه قام بجهود تنموية جيدة وخدم القطاع الزراعي وفقاً لتلك الظروف الزمنية الماضية بصفة عامة وقطاع إنتاج وتصنيع التمور على وجه الخصوص، والطموحات والآمال خاصة في مجال صناعة التمور أكبر، والمؤمل في ظل تأسيس رؤية جديدة وصندوق نظام (صندوق التنمية الزراعية) ذي رسالة تنموية شاملة ومستدامة، فإننا نتطلع إلى أمور كثيرة في مجال الصناعات التحويلية خاصة ودعم وتمويل المشاريع الصناعية المتميزة ورفع القيمة المضافة للتمور سيما أنه يأتي في ظل التركيز على الاستراتيجيات التي تعزز قيمة المنتج المحلي وترفع درجة تنافسية ، ونحن متفائلون وأما لنا معقودة- بعد الله سبحانه وتعالى- ونعول الكثير على الصندوق لتحقيق رؤيته في التنمية الزراعية النوعية المستدامة .

مع الإشارة إلى أهمية العمل على وجود المنتج السعودي والتمور السعودية في الخارج كمنتج تجاري يلبي رغبة المستهلك الأجنبي، وليس فقط كهبات وهدايا وصدقات مع أهمية ذلك واستثمار المزايا النسبية التي تتميز بها التمور السعودية، التي لم تستثمر بالشكل المطلوب حتى الآن .

من خلال تعاملك مع التمور كمزارع ومصنع هل تعتبر أن عرض التمور في الأسواق مساوي للطلب؟
الإجابة على هذا السؤال ليست باليسيرة وإن كانت

نطمح إلى تقليل نسبة الفاقد في كافة أجزاء النخلة واستهداف الصناعة التحويلية للتمور

مزارعنا تحتوي على ٦٠٠ نخلة.. ونستعد لفرس ١٠٠٠ فسيلة جديدة



ومن الآمال التي نسعى لتحقيقها زيادة الاهتمام بقضية السعودية في صناعة التمور

إلى وضع موضع قدم
للصناعات الغذائية
السعودية المعتمدة على التمور
ومشتقاتها في المحافل والمنتديات والمؤتمرات الدولية التي تعنى
بصناعة الغذاء.

ومن الآمال التي نسعى لتحقيقها زيادة الاهتمام بقضية
السعودية في صناعة التمور وتجارتها وتوظيف الشباب وتأهيلهم
للاستفادة من الفرص الواعدة في قطاع التمور، كما أننا نخطط
لإقامة مركز أبحاث وتطوير خاص بنضيد يتم التعاون من خلاله
مع الباحثين والمهتمين والجهات المعنية بتطوير صناعة التمور
محليا وخارجيا، فضلا عن تفكيرنا الدائم في بحث كيفية تشجيع
مساهمة المرأة والأسر المنتجة في صناعة التمور من منطلق
المسؤولية الاجتماعية للشركات والمؤسسات.

أمور لم نتطرق إليها وتود الإشارة إليها ؟

من الأمور التي أود الإشارة إليها :

- التفكير بآليات وطرق مساهمة المرأة في صناعة التمور.
- التفكير في آليات وحلول عملية ممكنة لرفع كفاءة استخدام
الأيدي العاملة الوطنية والتقليل من البطالة.
- كما أود الإشارة إلى أن صناعة التمور يمكن أن تمثل دور
أساسيا في حل مشكلة الفقر عن طريق برامج الأسر المنتجة.
- أخيرا يمكن الإشارة كذلك إلى فكرة إقامة حاضنات
الأعمال المتخصصة في صناعة التمور، التي يمكن أن توفر بيئة
محفزة لاستقطاب الأيدي العاملة الوطنية، وكذلك ضرورة توفر
رؤية استراتيجية مخصصة لتشجيع تصدير التمور الوطنية.
- توطین تقنية صناعة الآلات والمعدات التقنية الخاصة
بتصنيع التمور.

كما يسرني أن أقدم بالشكر الوافر والجزيل لمجلة النخيل
والتمور وأبارك لها ولنا جميعا هذه الإطلالة الجميلة التي طالما
انتظرناها واسأل الله للفائزين عليها التوفيق والسداد لخدمة
المهتمين بصناعة وزراعة النخيل وان تكون سببا في نشر ثقافة
الاهتمام بتلك الشجرة المباركة، والآمال المعقودة على هذه
الدورية كبيرة خاصة، وأنها تعنى بشجرة تستحق العناية كما
أنها تأتي ترجمة للتوصيات والرغبات التي أبدأها الكثيرون
ممن يحملون هم تطوير صناعة وإنتاج التمور سائلا المولى عز
وجل أن يبارك في جهود القائمين عليها لتحقيق تلك الآمال.

التوافق الزمني بين
العرض والطلب إلى
حد كبير في زمان
ومكان محدد وهيأت
البيئة المناسبة لتبادل
الخبرات والاستفادة من
الأفكار الجديدة وخلقت

فرص عمل جديدة، كما ساهمت في
إيجاد قطاعات مكملة تقدم خدمات نوعية يمكن أن تدفع
المستثمر نحو مزيد من التخصص الدقيق والحصول على
الخدمات اللازمة وفق مبدأ المناولة أو الحصول على الخدمات
من طرف خارجي.

هذه الأمور ستقلل مستقبلا تكاليف صناعة التمور وسترفع
كفاءة توزيع العوائد المتوقعة، كما أنها ستفرض توجه نحو انتخاب
وانتقاء النوعيات عالية الجودة، كما أن لها أثر مباشر وغير
مباشر على القطاعات الاقتصادية الأخرى كالقطاع السياحي.
وأجدها فرصة مواتية للتأكيد على أبعد من المهرجانات
المحلية والعمل من الآن على إقامة المهرجانات الدولية خارج
المملكة، التي تهدف إلى تقديم المنتج الوطني وتسهيل الضوء على
مزاياه النسبية.

نطمح من هذه المهرجانات أن يكون لها رسالة ورؤية مستقبلية
وتخصيص جوائز لأفضل المنتجين وأفضل المصانع، لما في ذلك
من إذكاء روح التميز والمنافسة، والعمل على إقامة الفعاليات
العلمية المصاحبة للمهرجانات وورش العمل التي تعنى بالتمور
من كافة الزوايا.

ما هي خطواتكم القادمة وآمالكم في تقدم صناعة التمور والرفي بها خطوات للأمام ؟

نحن نطلق من رؤية ورسالة واضحة في استمرار تطوير
منتجات جديدة ومواصلة ما انتهت إليه صناعة التمور، ونطمح
بشكل كبير إلى تقليل نسبة الفاقد في كافة أجزاء النخلة
واستهداف الصناعة التحويلية للتمور، وإعطاء اهتمام أكبر
للجوانب المتعلقة للتصدير وفتح أسواق جديدة وتعزيز الوضع
التنافسي للتمور السعودية في الخارج .

كل تلك الآمال تحتاج إلى الحضور والتواجد ليس فقط
في المهرجانات المحلية والإقليمية، بل يجب أن يتجاوز ذلك

صقعي فاخر
سكري فاخر



شركة صالح بن عبد العزيز الراجحي وشركاه المحدودة

نَمُور الرّاجحي
(خلاص القصيم الفاخر)

أكبر منتج خلاص على مستوى العالم بأفضل جودة عالمية يباع
في جميع أنحاء المملكة، ودول الخليج العربي

أكثر من ١٠٠٠ طن سنوياً من أجود أنواع النَمُور

مزارع النخيل



شركة صالح بن عبد العزيز الراجحي وشركاه المحدودة

أكثر من ٨ ألف نخلة
من أجود أنواع النخيل في المملكة
خلاص، سكري، شقرا، خضري، صقعي، رشودية، سباكة، نبتة علي

أكبر مسئل نخيل في السلسلة



Saleh Abdul Aziz Al. Rajhi & Partners Co . Ltd.



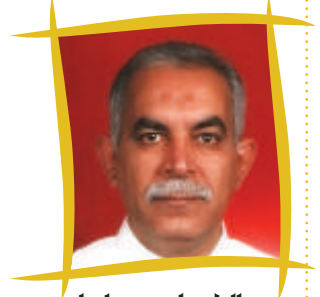
شركة صالح بن عبد العزيز الراجحي وشركاه المحدودة

الإدارة العامة - الرياض: ١١٦٧٢ - ص.ب: ٨٨٧٧٧ - هاتف: ٤٥٥١٥٥٥ - فاكس: ٤٥٥٢٣٤٤
Riyadh11672- p.o.Box88777 - Tel.: 4551555 - Fax 4552344



دولة العدد

58



د. عبد الباسط عودة إبراهيم

تعد نخلة التمر أعظم شجرة منتجة للغذاء في المناطق الصحراوية، حيث تسمى ثمارها فاكهة الصحراء، وهي تنتشر في الواحات العربية وتمثل العامل الأساسي في التأقلم مع الظروف المناسبة لتوطين السكان واستدامة حياتهم، بل إن انتشار الجنس البشري في المناطق الجافة والقاحلة من العالم كان سيصبح محدوداً لولا هذه الشجرة فهي لا تمثل مصدر الغذاء ذا الطاقة العالية الذي يمكن تخزينه ونقله إلى مسافات طويلة عبر الصحراء فقط، لا بل هي أيضاً مصدر الظل والحماية من رياح الصحراء، وعامل التوازن البيئي والاقتصادي والاجتماعي لسكان الصحارى.

واقع زراعة النخيل وإنتاج التمر في العراق

كما أن أشجار النخيل زرعت كمصدات للرياح على حواف المزارع المختلفة، وتعد إحدى وسائل مكافحة التصحر في العديد من الأقطار العربية؛ لكونها توفر الحماية للأشجار والنباتات التي تزرع معها أو تحتها (Enter-cropping)، وتعطي هذه الشجرة منظراً إذا نظر إليها من الأسفل وكأنها مظلة (شمسية) تحمي كل ما هو تحتها. ونخلة التمر كانت وما تزال أهم مكونات الواحات (Oases)، والعمود الفقري للنشاط الزراعي فيها، حيث تنمو تحت ظلها العديد من الأنواع المختلفة من الأشجار المثمرة ومحاصيل الخضراوات والأعلاف، وهي المصدر الرئيس لمعيشة أهل الواحات، فمن ثمرها يأكلون، ومن عصيرها يشربون، ومن جذوعها وجريدها يبنون بيوتهم، ومن سعفها يصنعون سلالهم وأطباقهم ومعدات منازلهم، ومن التمور القديمة يعلفون حيواناتهم.

واقع زراعة النخيل في العراق

تعرض نخيل التمر في العراق إلى العديد من العوامل خلال الفترة من ١٩٨٠، ولحد الآن مثل الحروب والإهمال وارتفاع الملوحة والإصابة بالآفات. مما أدى إلى تناقص أعداد أشجار النخيل حتى وصل إلى ما يقارب (١٦) مليون شجرة، وبلغ الإنتاج إلى ما يقارب ٥٥٠ ألف طن حسب آخر الإحصاءات الرسمية الصادرة في العراق عام ١٩٩٨ وكما في الجدول (١).

جدول ١. عدد أشجار النخيل الكلي، وعدد المثمر منها، ومتوسط إنتاجيتها في العراق.

المحافظة	عدد الأشجار الكلي	عدد الأشجار المثمرة	متوسط إنتاجية النخلة (كغ)	مجموع الإنتاج (طن)
صلاح الدين	٦٤٣٤٠٠٠	١٥٢٧٠٠٠	٤٢,١	٢٢١٩٥
ديالى	٢١٥٩٤٠٠٠	١٦٨٢٠٠٠	٤٥,٤	٧٦٣٥٥
بغداد	٦٥١٦٠٠٠	٤٥٣٠٠٠	٥٧,٠	٢٥٨٠٠
الأنبار	٧٩٨٤٠٠٠	٦٣٧٠٠٠	٥٧,٦	٣٦٦٦٥
بابل	٣٧٠٦٥٠٠	٣١٣٩٠٠٠	٤٧,٦	١٤٩٣٤٠
كربلاء	٢١١٨٣٠٠٠	١٨٨٩٠٠٠	٥٤,٨	١٠٣٥٧٦
النجف	٦٣٦٧٠٠٠	٥٨١٠٠٠	٤٢,٨	٢٤٨٩٠
القادسية	٨٣٤٨٠٠٠	٧٨٢٠٠٠	٤٧,١	٣٦٨١٠
المثنى	٢٢٨٧٠٠٠	١٦٥٠٠٠	٥٥,٧	٩٢١٠
ذي قار	٨٦٧٥٠٠٠	٧٤٧٠٠٠	٢٨,٤	٢١٢٤٠
واسط	٦٦٦٢٠٠٠	٤٧٠٠٠٠	٣٩,٠	١٨٣٥٠
ميسان	٢٠١١٠٠٠	١٥٢٠٠٠	٢٦,٦	٤٠٣٠
البصرة	٢٧٤٠٧٠٠٠	١٣٠٧٠٠	١٢,٦	١٦٤٧٠
المجموع	١٦٢٥٣٠٠٠	١٢٣٥٤٧٠٠	٤٣,٥	٥٤٤٩٣١

تنتشر زراعة النخيل في ١٢ محافظة عراقية هي البصرة، وميسان، وواسط، وذي قار، والمثنى، والقادسية، والنجف، وكربلاء، وبابل، والأنبار، وبغداد، وديالى، وصلاح الدين، والمحافظات الرئيسية في زراعة النخيل هي: البصرة، وبابل، وبغداد، وديالى، وواسط، وذي قار. وفيما يلي أهم مناطق زراعة النخيل في المحافظات الرئيسية:

المحافظة	المناطق
البصرة	الدير، شط العرب، الهارثة، المدينة، القرنة، أبي الخصيب.
ذي قار	الناصرية، سوق الشيوخ، الغراف، الجبايش.
واسط	الكوت، الصويرة، العزيزية، بدره.
بغداد	الكرادة، أبو غريب، اليوسفية، الكاظمية، الأعظمية.
ديالى	بعقوبة، مندلي، الخالص، خانقين.
بابل	الحلة، الهندية، الاسكندرية.
الأنبار	هيت، راوه، عانة، الرمادي.

أهم أصناف النخيل في العراق

وأهم الأصناف التجارية في العراق والتي تصدر تمورها إلى الخارج، وتمثل ما نسبته ٨٥ ٪ من عدد أشجار النخيل في العراق هي الزهدي وهو الأكثر انتشاراً ويمثل ما نسبته ٤٣ ٪، ويتركز في المنطقة الوسطى تليه أصناف السايبر (٢٣ ٪)، والحلاوي (١٣ ٪)، والخضراوي (٦ ٪)، وهذه تتركز في منطقة البصرة على ضفاف شط العرب أما باقي الأصناف الأخرى المحلية والنادرة والتي يصل عددها إلى أكثر من ٦٠٠ صنف فتبلغ نسبة انتشارها في جميع مناطق زراعة النخيل في العراق ١٥ ٪. ومن أهم الأصناف العراقية المحلية والذي يتقدم على جميع الأصناف من حيث جودة الثمار، ونكهتها المتميزة صنف البرحي الذي انتشر في العديد من الأقطار الأخرى عن طريق الإكثار بالزراعة النسيجية، وتحول من صنف محلي إلى صنف تجاري مهم. ومن الأصناف المحلية الأخرى البريم، والخستوي، والمكتوم، والأشرسى، والككبك، والديري، وتوضع أصناف التبرزل، والحساوي، وميرحاج، وسكري، وأشقر، وأم الدهن، وقنطار في مجموعة الأصناف النادرة والجدول (٢) يبين أهم أصناف النخيل ومناطق انتشارها في العراق.





جدول ٢. أهم أصناف النخيل ومناطق انتشارها في العراق.

المنطقة	أهم الأصناف
البصرة	البرحي، البريم، الحلاوي، الخضراوي، السائر، الديري، أم الدهن، الخصاب، الكبكاب، قنطار، عويد، حويز، حساوي، ليلوي.
ديالى	الأشرسى، خضراوي ديالى، السكري، ميرحاج، مكاوي، زهدي.
بغداد	خضراوي بغداد، خستاي، السائر، مكتوم، برين، برحي، أشرسى، السكري، تبرزل، زهدي.
بابل	زهدي، سلطاني، عوينة أيوب، تبرزل.
الأنبار	خياره، زهدي، مكتوم، خستاي، برين.
ذي قار	البرحي، الحلاوي، خضراوي، السائر، شويثي، قنطار.
واسط	أشرسى، ميرحاج، زهدي، سائر.
أما الأصناف المذكورة (الأفحل) المعروفة فهي : غنامي أخضر، غنامي أحمر، غلامي، رصاصي، خسكري، خسكري وردي، خسكري كربطلي، سميسي.	

أما طرائق وأنظمة زراعة النخيل في العراق

- الزراعة في منطقة البصرة:

تعتبر طريقة الزراعة متميزة لعدة عوامل هي:

١. أن بساتين النخيل على ضفاف شط العرب تروى مرتين يومياً بفعل حركة المد والجزر (Tide)، وهذه الميزة الطبيعية غير موجودة في بلد آخر منتج للتمور.

٢. توفر درجات الحرارة اللازمة لإنضاج جميع أصناف التمور.

٣. عدم سقوط الأمطار الصيفية خلال موسم النضج.

٤. تمتاز بساتين النخيل فيها بزراعة أشجار الفاكهة (العنب، والرمان، والسدر، والمانجو) تحت أشجار النخيل، وزراعة الخضراوات المختلفة.

- الزراعة في المناطق الأخرى:

تمتاز بالنظام المكثف والنظام المتسع ودائماً تزرع أشجار الحمضيات والفاكهة الحرجية النواة تحت أشجار النخيل وهذا ما هو سائد في بغداد وديالى وكربلاء وبابل، أما في المناطق الأخرى فتزرع الخضراوات ومحاصيل الأعلاف تحت أشجار النخيل.

الزراعات البيئية:

يمكن استغلال أرض بستان النخيل، أي المسافة بين الأشجار، بزراعات بيئية مختلفة، كالمحاصيل الحقلية والخضراوات والأشجار المثمرة، وهذا يعتمد على طبيعة تربة البستان، وارتفاع مستوى الماء الأرضي، ونسبة الملوحة في التربة ومياه الري، وطريقة زراعة الأشجار أو الفسائل. فإذا كانت التربة مالحة يمكن زراعة الشعير والفصة (الجت) في السنوات الأولى كي تسهم في استصلاح التربة، وبعد ذلك يمكن زراعة الخضراوات أو أشجار الفاكهة متساقطة الأوراق مثل العنب، والرمان، والأجاص، والخوخ، لسرعة إثمارها وقصر عمرها مقارنة مع أشجار الفاكهة الأخرى، ويمكن زراعة التفاح والكمثرى، ولا ينصح بزراعة أشجار المشمش لكبر حجم الأشجار وكثرة تظليلها، وجميع الأشجار التي ذكرت تزرع مع زراعة الفسائل مباشرة للاستفادة من مردودها الاقتصادي.

بعد أن تصل أشجار النخيل إلى عمر ١٠ سنوات، يمكن

إزالة أشجار الفاكهة متساقطة الأوراق، وزراعة

أشجار الحمضيات بأنواعها المختلفة

تحت أشجار النخيل، كما يمكن زراعة أشجار العنب (المانجو) والموز، كما هو جارٍ في مناطق زراعة النخيل في العراق، حيث توفر أشجار النخيل الحماية اللازمة لنمو وإثمار هذه الأشجار مع مراعاة مسافات الزراعة وانتظامها، ويمكن الإشارة إلى الزراعات البيئية من خلال دراسة واقع النخيل في محافظة البصرة التي قام بها إبراهيم وآخرون (٢٠٠١)، حيث أشاروا إلى زراعة عدد من أشجار الفاكهة بين أشجار النخيل تختلف أنواعها وأعدادها من منطقة إلى أخرى.

فلقد لوحظ انتشار زراعة أشجار العنب والرمان والتين والمانجو في بساتين منطقة أبي الخصيب، بينما يهتم مزارعو منطقتي شط العرب والدير بزراعة أشجار السدر والعنب، وشكلت أشجار السدر نسبة ٤٣٪ من مجموع أشجار الفاكهة في المحافظة، تليها العنب والرمان والتين والفاكهة الأخرى بنسب ٢١،٨، ٢٠،٦، ٨،١، ٦،٤ على التوالي، أما زراعة الخضراوات فقد شكلت المحاصيل الورقية نسبة ٥٤،١٪ من مجموع محاصيل الخضراوات والمحاصيل الحقلية المزروعة، تليها البامياء بنسبة ١٩،٢٪، والخيار ١٧،٨٪، والطماطم ٨،٩٪. ويمكن تحديد فوائد الزراعات البيئية بما يلي:

١. استغلال المسافات بين أشجار النخيل، خصوصاً في المراحل الأولى من إنشاء البساتين بزراعة محاصيل أو أشجار سريعة النمو وذات مردود اقتصادي جيد.

٢. الاستفادة من مياه الري التي تروى بها هذه المحاصيل والأشجار في ري أشجار النخيل خاصة عند استعمال الري السطحي.

٣. إن مخلفات أو بقايا الخضراوات والمحاصيل الحقلية يمكن الاستفادة منها كمصدر للمادة العضوية لتحسين خواص تربة البستان.

٤. إن رعاية وخدمة محاصيل الخضراوات وخاصة العزق وإزالة الحشائش توفر بيئة جيدة لنمو جذور النخيل.

٥. إن زراعة أشجار مستدامة مع النخيل وكذلك محاصيل أخرى يوفر الكثير من عمليات الخدمة التي تستفيد منها أشجار النخيل كالتسميد والري وحرارة التربة وغيرها.

الأهمية البيئية:

أظهرت الرسوم الأثرية القديمة أن أشجار نخيل التمر زرعت مجاورة للمباني السكنية، وبشكل خاص قرب ملقف الهواء العلوي للمنزل لتقوم بتلطيف الهواء وتنقيته وتلطيفه، حيث تعمل الأوراق كمصفاء تعلق بها الأتربة وذرات



جدول ٤. معدل كمية الغبار المتساقطة على أشجار النخيل في ثلاثة مواقع في البصرة.

المعدل	كمية الغبار المتساقطة غ / م / شهر			الشهر
	شطب الحرب	الهارثة	أبي الخصيب	
٥,٩٩	٧,٤٨	٦,٦٥	٣,٤٩	أيار/ مايو
٦,٣٧	٨,٢٥	٧,٠٢	٣,٤٨	حزيران/ يونيو
٦,٩٦	٨,٥٣	٨,١٦	٤,٠٣	تموز/ يوليو
٦,٤٦	٩,١٧	٦,٣٤	٣,٨٧	آب/ أغسطس
٥,٢٦	٧,٢٠	٥,٥٩	٣,٠٠	أيلول/ سبتمبر

صناعة التمور في العراق

ولو استعرضنا بعض الأنشطة التصنيعية في العراق كإحدى الدول الرائدة في هذا المجال سابقاً لوجدنا أن الاهتمام تركّز على أربعة مشروعات صناعية مهمة تعتمد على ثمار صنف الزهدي الذي يمثل أكثر من ٦٠ ٪ من إنتاج العراق وكما مبين في الجدول ٥.

جدول ٥. أهم مصانع التمور في العراق

اسم المشروع	كمية التمور الداخلة في التصنيع (طن)	كمية الإنتاج الرئيسي من المادة المصنعة (طن)	المنتجات الأخرى الناتجة عن التصنيع (طن)
السكر السائل	٤١٠٠٠	٣٠٠٠٠	١٠٠٠٠ مواد علفية
خميرة	٢١٠٠٠	٥٤٠٠ خميرة	٥٦٠٠ مواد علفية
المنتجات الكحولية	٨٠٠٠	٢٤٠٠ كحول	٠,٣٠٠ كحول صناعي
الخل الطبيعي	٢٠٠٠	٥ ملايين لتر	٢ مواد علفية
		خل	—

يضاف إلى ذلك صناعات عصير التمر المركز (الدبس) وهي سائدة على المستوى المنزلي والتجاري ويبلغ عدد مصانع التمور الرئيسية في العراق (٥) إضافة إلى أكثر من ١٠٠ مكبس أهلي صغير.

الواقع الحالي للنخيل في العراق

تشير آخر الدراسات إلى أن إنتاج التمور في العراق تراجع إلى (٤٠٤) ألف طن عام ٢٠٠٥ بعد أن كان ٩٢٣ ألف طن عام ٢٠٠٠. وأن عائدات العراق من التمور بلغت ٦ ملايين دولار مقارنة بعائدات تونس والجزائر التي بلغت ٤٧ و ٤٢ مليون دولار على التوالي.

ويواجه قطاع النخيل والتمور مشاكل عديدة مستمرة منذ أكثر من عشرين عاماً أهمها:

١. الإهمال وقلة العناية بأشجار النخيل من حيث إجراءات عمليات الخدمة المختلفة وبشكل خاص عمليات الحراثة، ومكافحة الأعشاب، والتسميد، والرّي المنتظم، وعمليات خدمة رأس النخلة.

الغبار، إضافة إلى أن أوراق الشجرة توفر غاز الأوكسجين كأحد نواتج عملية التركيب الضوئي، وتعمل الأشجار على تنظيم الرطوبة والحرارة بالجو المحيط بها، وتمتص الملوثات من الهواء. وفي ضوء ذلك فإن الهواء الذي يمر على أشجار النخيل ويدخل الملقف يكون نظيفاً ومعتدل الحرارة والرطوبة، أي أن دور الأشجار ملطف ومكيف للهواء.

وذكرت الدراسات أن الستائر التي كانت تستعمل في العصور القديمة على شبايك المساكن كانت تصنع من سعف النخيل الذي يوضع على الأبواب والنوافذ والشبايك، وكانت ترش وترطب بالماء، فيمر عليها الهواء ويدخل إلى المسكن بعد أن تلطفت درجة حرارته ورطوبته وتتقى من الأتربة والغبار العالق به.

وفي بعض الدول زادوا على ذلك بوضع مروحة كهربائية خارج النافذة ذات الستارة المصنوعة من سعف النخيل والمرطبة بالماء لتدفع الهواء إلى الداخل، وهذه نفس فكرة مبردة الهواء (Air cooler) المستعملة في وقتنا الحاضر.

أشار إبراهيم وآخرون (٢٠٠١) إلى وجود علاقة موجبة بين كميات الغبار المتساقط على أشجار نخيل التمر صنف الحلاوي في بساتين ثلاثة مواقع في منطقة البصرة وسرعة الرياح ودرجة الحرارة حسب منطقة زراعة النخيل وكما في الجدول (٣) ونستنتج من الجدول أعلاه:

١. أن أعلى كمية للغبار المتساقط كانت في شهر تموز/ يوليو، وأقلها

جدول ٣. معدل كمية الغبار المتساقطة على أشجار النخيل في منطقة البصرة.

الشهر	كمية الغبار المتساقطة غ / م / شهر	سرعة الرياح م / ثا	درجة الحرارة م	(%) نسبة الرطوبة
أيار/ مايو	٥,٩٩	٣,١	٣٤,١	٢٧
حزيران/ يونيو	٧,٣٦	٣,٨	٣٨,١	٢٤
تموز/ يوليو	٦,٩٠	٤,٤	٣٨,٥	٢٣
آب/ أغسطس	٦,٤٦	٣,٤	٣٨,٠	٢٦
أيلول/ سبتمبر	٥,٢٦	٣,٩	٣٤,٨	٢٤
المعدل العام	٦,١٩٦	٣,٧٢	٣٦,٧	٢٤,٨

في شهر أيلول/ سبتمبر.

٢. أن كمية الغبار المتساقط تزداد مع زيادة سرعة الرياح. أما كمية الغبار المتساقطة على الأشجار حسب مناطق الدراسة أبي الخصيب، والهارثة، وشطب العرب وفي الشهور من أيار/ مايو إلى أيلول/ سبتمبر، كما في الجدول (٤).

ولوحظ انخفاض إنتاجية الأشجار في مواقع الدراسة، حيث بلغت ٣٦ كغ في موقع أبي الخصيب، يليه موقع الهارثة الذي بلغ معدل إنتاج النخلة الواحدة فيه ٣٢ كغ، وكان أقل معدل لإنتاجية النخلة صنف الحلاوي ٢٤ كغ في موقع شطب العرب. وربما يعود التباين في إنتاجية النخلة الواحدة من التمور في مواقع الدراسة الثلاثة إلى تأثير الغبار المتساقط على صفات الثمار، فضلاً عن أن الغبار المتساقط على الأوراق يقلل من كفاءة الأوراق في تزويد الثمار بحاجتها من الكربوهيدرات الضرورية لنموها وتطورها.





٢. قلة الأيدي العاملة المدربة في مجال خدمة النخيل، وارتفاع تكاليف عمليات الخدمة.
٣. انعدام عمليات مكافحة المستمرة للأفات المنتشرة والتي تسبب موت أشجار النخيل أو ضعف نموها وانخفاض إنتاجيتها.
٤. السياسة السعرية وانخفاض العوائد المالية من النخيل والتي لا تتناسب مع الجهد المبذول في عمليات الخدمة.
٥. قلة المياه وارتفاع ملوحة المياه والتربة في المناطق الجنوبية.
٦. آثار الحروب وتدمير العديد من البساتين.
٧. الزحف العمراني على بساتين النخيل.
٨. ضعف عمليات الخزن والتعبئة والتسويق.

العلمية التي أخذت على عاتقها إعادة إعمار قطاع النخيل في العراق وذلك عام ٢٠٠٥.

٥. الشركة العراقية لتصنيع وتسويق التمور تأسست عام ١٩٨٩ (قطاع متلط) وهي كبديل عن هيئة التمور العراقية ولكن عملها ليس بالمستوى المطلوب بسبب مشاكل عديدة تواجهها الشركة.

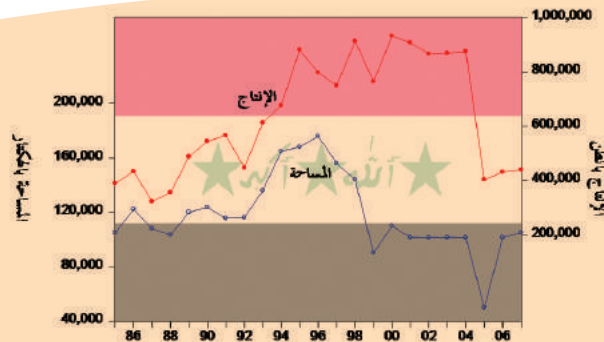
مجلة نخلة التمر

أنشئ مشروع المركز الإقليمي لبحوث النخيل والتمور في الشرق الأوسط وشمال إفريقيا في بغداد عام ١٩٧٨ واستمر حتى عام ١٩٨٤ ويضم (الجزائر، البحرين، العراق، الكويت، المغرب، موريتانيا، باكستان، قطر، السعودية، اليمن الديمقراطية، ليبيا، الصومال، السودان، سلطنة عمان، اليمن العربية، الإمارات، تونس). وكان هنالك تصور بأن يتحول إلى مركز دولي دائم.

ولكنه توقف بسبب عدم تقديم الدعم المالي له وتحول إلى قسم النخيل والتمور في مركز البحوث الزراعية والموارد المائية التابع لمجلس البحث العلمي، وألغي مع إلغاء مجلس البحث العلمي في العراق عام ١٩٩٠ وضاعت موجوداته وممتلكاته وأرشيفه ومكتبته بعد أن توزعت على مؤسسات وزارة الزراعة المختلفة والمركز أصدر - مجلة متخصصة في مجال نخلة التمر هي مجلة نخلة التمر The Date palm Journal التي بدأت منذ عام ١٩٧٨ واستمر إصدارها بعددين سنوياً حتى توقفت عن الصدور عام ١٩٨٨.

أهم المراكز البحثية والهيئات العاملة في مجال النخيل والتمور

١. مركز أبحاث النخيل والتمور - جامعة البصرة تأسس عام ١٩٩٤ وأصدر عام ٢٠٠١ مجلة البصرة لأبحاث نخلة التمر وهي مجلة علمية محكمة تعنى بنشر الأبحاث الخاصة بنخلة التمر فقط وهي مستمرة الصدور لحد الآن.
٢. قسم البستنة والنخيل - كلية الزراعة / جامعة البصرة تأسس هذا القسم مع تأسيس الكلية عام ١٩٧١ ويتميز بأن هناك ٤ مقررات دراسية يخضع لها الطالب خاصة بنخلة التمر، إضافة إلى الدراسات العليا (ماجستير، دكتوراه).
٣. وحدة أبحاث النخيل والتمور - كلية الزراعة / جامعة بغداد.
٤. الهيئة العامة للنخيل/ وزارة الزراعة، هذه الهيئة بدأت أولاً باسم البرنامج الوطني لإكثار وتحسين زراعة نخيل التمر في عام ٢٠٠٠ وبعدها تحولت نشاطاته إلى الهيئة العامة للنخيل وهي الجهة الرسمية



إنتاج التمور من ٢٦٥٩٤٠٦ طن عام ١٩٨٠م إلى ٦٦٣٨٧٧٤ طن عام ٢٠٠٧م بزيادة قدرها ٢٥٩,٦ ٪. وهذه الزيادة راجعة إلى عدة عوامل منها مكافحة الآفات

واستخدام التقنيات الحديثة في الزراعة.

ملاحظات على هذه الفترة:

- أكبر مساحة كانت في سنة ٢٠٠٤ م حيث بلغت ٧٠٤١٦٢٨ هكتار وأقل مساحة كانت في سنة ١٩٨١م فبلغت ٢٣٧٢٩٢٧ هكتار.
- بلغت أعلى كمية إنتاج ١٢٢١٦٨٢ طن سنة ٢٠٠٦م وبلغت أقل كمية إنتاج ٣٥٧٢٥٥ طن سنة ١٩٨٠م.
- انخفضت إنتاجية التمور بحسب الإحصاءات من ٧,٤٤ طن/هكتار سنة ١٩٨٠م إلى حوالي ٥,٥٣ طن/هكتار سنة ٢٠٠٧م وقد يرجع السبب إلى ارتفاع مساحة مزارع النخيل مع عدم استخدام المزرعة كاملة في إنتاج التمور.

تطور مساحة وإنتاج النخيل في دولة العراق

يتضح من خلال الفترة ١٩٨٥ إلى ٢٠٠٧م أن هناك تذبذب في مساحة التمور بدولة العراق بين الزيادة والنقصان وثبات في بعض السنوات يتضح من خلال البيانات أن المساحة كانت ١٠٥٠٠٠ في سنة ١٩٨٥ و ٢٠٠٧م. وكان متوسط نسبة العراق إلى إجمالي العالم ١٢,٢ ٪. خلال هذه الفترة. وبالنسبة للإنتاج فقد تناقص إنتاج التمور من ٥٩٦٩٢٠ طن عام ١٩٨٠م إلى ٤٤٠٠٠٠ طن عام ٢٠٠٨م بانخفاض قدره ٧,٧ ٪. وكان متوسط نسبة الإنتاج إلى العالم ١٢,٢ ٪ خلال هذه الفترة. وهذا الانخفاض راجع إلى عدة عوامل منها الحروب التي واجهها العراق خلال السنوات الماضية وكذلك تعرض المزارع إلى التدمير خلال الحروب وتعرض هذه المزارع للآفات الزراعية بدون وجود وقاية.

ملاحظات على هذه الفترة:

- أكبر مساحة كانت في سنة ١٩٩٦م حيث بلغت ١٧٦٠٠٠ هكتار وأقل مساحة كانت في سنة ٢٠٠٥م فبلغت ٥٠٠٠٠ هكتار.
- بلغت أعلى كمية إنتاج ٩٣٢٠٠٠ طن سنة ٢٠٠٠م وبلغت أقل كمية إنتاج ٢٥١٤٤٠ طن سنة ١٩٨٤م.
- ارتفعت إنتاجية التمور من ٣,٧٢ طن/هكتار سنة ١٩٨٥م إلى حوالي ٤,١٩ طن/هكتار سنة ٢٠٠٧م.
- يتضح من خلال الفترة ١٩٨٠ إلى ٢٠٠٧م أن هناك زيادة في المساحة المنزرعة من التمور بالعالم من ٣٥٧٢٥٥ هكتار في عام ١٩٨٠م إلى ١٢٠٠٩٦١ هكتار عام ٢٠٠٧م، بزيادة قدرها ٣٣٦ ٪ عن سنة ١٩٨٠م. وبالنسبة للإنتاج فقد تزايد

تميز في عالم التمور



حلويات ذرة التمور

DURRAH DATES SWEETS

تميز في عالم التمور





علماء أفاذاز فءموا النخلة

لإءءال أءءم كمفة ءءوءف على أمراض وسرعان ما انءشار المرض فف العراق وأعلمه أن لبنان ففه ذبابة الفاكهة ولا فوءء منها فف العراق ولذا لا فرفء إن ءكون هءه الكمفة سبباً فف انءشار المرض فف العراق، وبالفعل ءم له ما أراد وءم ءرق الكمفة قبل ءءولها.

وكفل وزارة الزراعة وعرض الوزارة :

فف عام ١٩٥٨ م طلب الرئفس عبء الكرفم قاسم مقابلءه لءعففنه وزفرا فقال له الوالء أنا لا أرغب فف المناصب وان الوكفل فمكن أن فسهف فف ءءسفن الزراعة وءطوفرها وهءا هو هءفف أكثر من الوزارة، فأقنع المسؤلفن برافه وءم ءعففنه وكفلا للوزارة.

وبعء فترة اسءقال من الوزارة للءفرغ للأكباء والإرشاءءءلفف. وءرأس ءءرفر مجلة الزراعة منذ ءأسفسها لفاة اسءقالءه، وكان فرفءها بءراساءه وخبراءه وقءم ففها عصاره رءلالءه فف العراق والبلاء المجاورة. فقء كان للنخلة مكانة مءمفزة بءراسءه ووقتفه عاش معها وبها وءجول معها فف أقطار العالم وبذل الكءفر من أجلها.

سكر من ءءمر؟!

ءضر وفء من لبنان وعرضوا على رئفس ءولة آنذاك صناعة سكر من ءءمر إلا أن عالمنا أخبره بأن سكر ءءمر أءاءف ءءركفب ولا فمكن أن فكون مءبلورا. فقال الرئفس آنذاك: إذا كانوا فرفءون اسءغفالف فلفعلموا أن لءفنا علماء فمكن أن فسءون إلفنا النصء فف هءا المجال فشكر عالمنا لهءه النصفءة. (المءرر: طبعاً ومع ءءقنفاءءءف فمكن اسءءلاص بوءرة السكر من ءءمر بعء فصل الجلوكون عن الفركءوز كما ءم عمل ذلك فف ءامعة الملك ففصل).

ءءاب النخلة:

وآفء لم ءكن فف المكءبة العربفة ءءابة علمفة عن النخلة وأن ما كان موءوءا عاماً لم ءطرق إلى النواآف العلمفة ءءقفة. وقء أصبحت الضرورة ملءة لوءع ءءاب شامل ءءفء فجمع شءاء المعلوماء والنءاءءءف ءءف ءهءر فف مءءلف الأقطار ءءف ءعنف بزراعة النخفل عناية علمفة عملفة. وبافر من الفوم الأول من اسءقالءه فجمع ما لءفه من ءءابه الموسوم نخلة ءءمر وكان فصرف الساعات فف مكءبءه. وكان فجمع وفقرأ وفكءب لءءابه الضءم مرات بءط فءه ١٠٨٥ صفءة إصرارا ومءابرة لإناءزه. طبع ءءاب عام ١٩٧٢ م بعء ءهء ءام أكثر من أربعفن عاماً منذ كان طالباً ١٩٢٨م فف أمرفكا وجمع له البءاساء والبءوء والمصادر ومن ءلال الصءافة المكءوبة والمءرفة فءابع ما فصءر. ولم فءرك النخلة وبءوءها ومءوناءها وما فبشر ءولها وما هو الءءفء فف زراءءها وصناعاءها وءءارءها بالإضافة إلى ما ءنشره ءمعة ءءمر العراقفة والمصرف الزراعى الصناعف. وبعء وفافه وفف عام ١٩٨٤م ءم طبع ءءاب من قبل المشروع الإقلفمف لبءوء النخفل وءءمر فف الشرق الأءنى وشمال أفرفقا / منظمه الأغذفة والزراعة لهفئة الأمم المءءة فف بفروء ب ٤٠٠٠ نسخة. وفف عام ١٩٩٠م ءم ءسلفم ءرفءة القبس

وعرفاناً من المجلة لهذا العالم الفءز-رحمه الله وما قءمه لهذا المباركة فنءءطف هنا ءزاء من سفرفه ءءاففة وءءف روى بعضها أبناؤه (منءر ومنقء) ءفظهم الله. ءذلك سلطء المجلة على ءءابه نخلة ءءمر المشهور ءءءون اسءعراضاً له فف هءا العءء من المجلة أفضاً.

نشأءه:

هو عبء الءبار بن الشفء ءاسف بن الملا مءمء. آفء كانوا شفوء ءفبلة ءوار فف أبف الخصبف، وهم ءوالء من رفبعة. ءاؤاً من نءء بعءما أءءبء الأرض وبفس الضرع فقءصءوا أبو الخصبف بالبصرة وسكنوها.

ولء عام ١٩٠٣ م فف بلء سلطان بالبصرة وءرس الاءءاءفة والمءوسطة البصرة وءءاففة فف المءرسفة ءءاففة فف ببءاء آفء ءاءء ءءاففة الوءفءة فف العراق عام (١٩٢٣-١٩٢٤). وفف منطفة ءءمفز بوءوء البساءفن المءءفره للنخفل فءم وقف بعضها صءقة ءارفة. ءم منءه بعءة لءراسفة النخفل وءم قبولة بالبءءاء فف ءامعة برءلف فف ءالفورنفا فف الولافاء المءءة الأمرفكفة عام ١٩٢٦ م. أكمل ءراسفة الماآسءفر فف الفواكه والبسءنة من ءامعة برءلف فف ءالفورنفا ١٩٣٠-١٩٣١م.

بعء عوءءه من العراق انشاء ءمعة ءعاونفة بءأء ببقالفة ءم ساهف ففها الموظفون والعمال ءءلفف ءاآة الأهالف وءوزفء الأرباء السنوفة من رفبعا، وأنشاء ففها مسءءاء. كما أنشاء مءركزاً لمءطة ءءارب زراعية آفء ءم ففها القفام ففءراء ءءارب على زراعة العءفء من الفواكه والءمضفاء والنباء ءءف لم ءكن معروفة فف العراق آنذاك وءراسفة مءى نءاآها بعء أن فءم ءءاكء من نموها وملاءءمءها للمناء ومن ءم إءءارها وبفعفها بأسعار رمزفة. ءم ءم ءعففنه رئفس قسم البسءنة فف مزرعة الزعفرانفة النموءءفة عام ١٩٣٣م. وقء قام ببلب الأصناف المءءلفة من النخفل من ءافة أنحاء العراق وءاصة المعروفة ببوءءها لإءراء ءءاربف علفها. وقء قام بقفاس أطوال السعف وعءءها وقطر ءءع النخلة وءاءفر الأسمءة على النخلة وءءارب على أبعااء النخفل ، على ءف ءءمار، فرس الفسفلة ، مواءفء الزراعة. ءراسفة صفاء وءصائص ءءفر من أصناف ءءمر العراقفة المزروعة فف مزرعة الزعفرانفة وفف أنحاء العراق ونشر نءاءء أبعاءه واسءفاء المزارعفن منها.

وفف عام ١٩٥٠م عفن مءاضراً فف المعهء الزراعى ومن ءم فف ءلفة الزراعة قسم البسءنة والنخفل. وفف عام ١٩٥٣م عفن مءفر البءوء والإرشاء فف مزرعة الزعفرانفة النموءءفة. ومن ءم ءم ءعففنه مءفر عام وزارة الزراعة عام ١٩٥٤م فف ببءاء وفف عام ١٩٥٦ م عفن مءفر عام ءفوان الوزارة.

قصءه مع الءجر الزراعى:

قء أوصى وزفر الءارءفة آنذاك بصءءوق من العنب من بفروء، ولكن المراقب الزراعى فف المطار أوقفها وءصل بالوزارة، فأعلمه عالمنا بفءلافها فاءصل به الوزفر لففسء لها وأعلمه أنه سفقوم بءرقها بواقفها، فأعلمه عبءالءبار أن العراق فعافف من أمراض الءوء المسكف الأصفر وذلك



عبء الءبار ءاسف البكر

فعءفر العالم المءمفز / عبء الءبار البكر (ءوفف رحمه الله ١٩٧٧م) من أشهر من ءءموا النخلة وءءمر فف العالم. ألف ءءاباً عن النخفل وءءمر فعءفر موسوعة بءق، وبالفرم من أن ءءاب ألف منذ أكثر من ٤٠ سنة إلا أنه ما زال من أشهر المراءع ءءف فنفهل منها عن النخلة، ءارفءها القءفم، وءرائها بالإضافة إلى الكم الهائل المؤصل علمفياً عن ءءمءها وإءفائفءها وأهم منءءاءها. ولقد بذل عالمنا ءهءه ووقتفه لءءمة هءه الشءرة المباركة. كما ءاب الكءفر من البلاءن (ومنها مناطق الإءساء والرياض والمءفنة المنورة بالمملكة) زائراً وخبفراً وممءلاً لمنظمه الأغذفة والزراعة العالمفة FAO لفقءم خبراءه واستشاراءه لإقامفة مشارف النخفل والعناية بها.

مانشيتات ورسوم كتاب نخلة التمر، وكذلك النسخة المكتوبة بخط يده وذلك لطبعه من قبل الجريدة. ولكن الأحداث المؤلمة على الكويت أدت إلى فقد تلك النسخة من الكتاب. وإن كان قد تم طبعه لاحقا من قبل أحد الدور العربية.

وفاته:

في يوم الجمعة ١٦ / ١٢ / ١٩٧٧ كتب آخر ساعات مذكراته وقد بدأ يعاني من الإعياء نتيجة نوبة قلبية حيث تشهد مرتين قبيل صلاة الجمعة وتوفي رحمه الله في ذلك اليوم الفضيل.

قبسات من حياته وإنجازاته..

- طلب معالي د. عبدالعزيز الخويطر (مبعوث الملك فهد-رحمه الله) أثناء زيارته للعراق من محمد محجوب وزير التربية العراقي آنذاك كتاب «نخلة التمر» لطلبها الملح في المملكة.
- عام ٢٥ / ٧ / ١٩٥١م وصل عالمنا إلى الظهران موفدا من المنظمة للمملكة العربية السعودية ولمدة ٦ أشهر كخبير في التمرور لدراسة وضع نخل التمر فيها وتقديم النصح والإرشاد. ولقد زار العديد من مدنها ومنها الظهران والخبر والإحساء والقطيفة وبيده ومزرعة وزير المالية آنذاك، كما دعاه صاحب الجلالة الملك عبد العزيز آل سعود إلى الغداء وأكل لحم القعود وأخبره جلالته الملك: إذا أمتك معدتك فأخبرني فإن دواءها لدي، ولم يفهم الدواء؟ وأعلمه من كان معه أنك إن أخبرته بألم المعدة فانه سوف يزوجك ليزول الألم! وأهداه ساعة ذهبية عليها صورته.
- قدم حلقات لمجلة الزراعة العراقية «بين واحات نخيل المملكة العربية السعودية» عام ١٩٥٣ م. وهي تروي زيارته للمملكة عام ١٩٥١ م وما شاهده في المدن الكبيرة وخلال زيارته للعديد منها ومقابلة المسؤولين فيها. كما قدم تقريره إلى منظمة الأغذية والزراعة باللغة الانكليزية في إبريل ١٩٥٢م، وهي محفوظة في مكتبته.

- وفي عام ١٩٦٢م أوفدت المنظمة الخبير روي نيكسون إلى السعودية كذلك وقد ذكر في تقريره إلى المنظمة أن المناطق التي زارها الخبير عبد الجبار البكر كانت وافية من كافة الوجوه. أما المناطق التي لم يتم بزيارتها فهذا تقريره فأرسلت المنظمة لعالمنا شكر وتقدير لما قام به من جهد لزيارته.
- في عام ١٩٥٠م أوفدته المنظمة مع كل من الخبير روي نيكسون والخبير داوسن لدراسة الأمراض التي أصابت النخلة وخاصة الأصناف الجيدة منها حيث تخصص كل واحد منهم بدراسة أعضاء معينه من النخلة قدم الخبير عبد الجبار البكر تأثير المرض على جذور النخلة وأعلنت المنظمة الحجر على تصدير النخيل إلى خارج المغرب العربي لعدم انتشاره إلى بلدان أخرى.

- في عام ١٩٥٧م أوفدته المنظمة إلى المكسيك ولمدة ٦ أشهر بناءً على طلب مؤسسة روكفلر فاوندیشن لزراعة النخيل في المكسيك وقد بين أن النخلة لا تصلح زراعتها في تربة المكسيك لأسباب بينها في تقريره. وكان منها على سبيل المثال لا الحصر عدم استقرار تربة المكسيك المستمرة بالنزول.

- منح جائزة قومية من اللجنة القومية للنخيل والتمور المنبثقة عن الإتحاد العربي للصناعات الغذائية تكريما له كأبرز الرواد العرب في موضوع النخيل والتمور وعلى كتابه القيم نخلة التمر. كما أوردت الجائزة في تكريمه: وستبقى ذكراه عطرة في نفوس علماء أمتنا العربية.

- كلف المركز الإقليمي في العراق التابع لمنظمة الأغذية والزراعة لهيئة الأمم المتحدة ثلاثة خبراء من جامعة بغداد من ذوي الاختصاص في الزراعة والصناعة والتجارة لترجمة

كتابه إلى اللغة الانكليزية ولكنها لم يكتب لها التحقيق لبدء الحصار على بغداد مما حرم الباحثين من التزود بخبراته.

- زار مدير المشروع الإقليمي لبحوث النخيل والتمور/ لمنظمة الأغذية والزراعة لهيئة الأمم المتحدة مكتبته بغية فتح خزانة له في مكتبة الأمم المتحدة في نيويورك باسم عبد الجبار البكر ومنها فهرس بالمصطلحات العربية للنخلة وتراكيبيها بخطه وتقاريره المقدمة لمنظمة الأغذية والزراعة. إلا أن الحصار حال دون ذلك.

- أوقف مكتبته في داره للدارسين والباحثين والمتتبعين في دراسة النخلة ورقم الكتب فيها بموجب فهرست كتابه الموسوم. وقد تم للدارسين من الباحثين من داخل العراق وخارجه الاستفادة منها في دراستهم وبحوثهم وأطروحاتهم وكان البعض يتصل من الخارج حول بعض المصادر وبعض الدراسات.

- بعض من اهتماماته الاجتماعية: دُون لأبنائه كتابا لكل واحد منهم ذكر فيه اختيار أسمه والمولدة ومن كان حاضر في الولادة والجو في ذلك اليوم والهدايا وتفاصيلها وماهيتها وحتى الأمراض والأدوية وأسماء الأطباء وطريقة الحبو ومسك الأشياء، والمشى، وأول كلمة نطقها، والعديد من مناحي الحياة. حتى أنه كان يأخذ الوزن والطول كل سنة في نفس اليوم ولحين السن الثامنة عشرة وأعطى كل واحد من أبنائه سجلا لحياته. لقد كان بحق سابق زمانه.

- احتضنت مزرعة الزعفرانية أخوانا من فلسطين عام ١٩٤٨م حيث قدموا منهم متعبين، فأكرمهم ورحب بهم في بلدهم وخفف من مصابهم بكرمه واهتمامه.

- كان رحمه الله هادئ الطبع، قليل الكلام، منظما في أعماله وفي حياته بشكل دقيق ويؤثر الإساءة بالإحسان.

- وفي أواخر عمره وكبر سنه، اعتذر من المنظمة لتكليفه دراسة النخيل في أفريقيا، كما اعتذر من دول عربية أخرى عن زيارته وتقديم الاستشارات لها.

- رحم الله العالم عبد الجبار البكر وأسكنه الجنان وجعل كتابه وأعماله صدقة جارية إلى يوم الدين.

بعض من مؤلفاته ودراساته:

1. Bekr, A.J. 1929 - 1930. A Monograph on Date Palm. Typed in two parts: Part I(110 pages), Part II(96 pages College of Agric. Univ. of California, Berkeley

2. Bekr, A.J. 1931. Development of the Embryo of the Date Palm. College of Agric. Univ. of California, Berkeley.

٣. تقريره إلى منظمة الأغذية والزراعة في مؤتمر التمور الدولي في تونس عام ١٩٥٠ م .

٤. كتاب «نخلة التمر ماضيها وحاضرها ومستقبلها والجديد في زراعتها وصناعتها وتجارتها»

عام ٢٠ / ٧ / ١٩٧٢ م. مطبعة العاني - بغداد

٥. كتاب «التمور العراقية وأنواعها» عام ١٩٦٢ م.

٦. دراسة «تأثير ملوحة شط العرب على النخيل المزروعة على شواطئه، دراسة مقارنة مع دراسة للأمم المتحدة على نخيل إيران. قدمت من قبل منظمة الأغذية والزراعة في مؤتمر الإتحاد العربي للأغذية التابع للجامعة العربية المنعقد في ليبيا في عام ١٩٩٢ م وقامت المنظمة بعرضه. وكانت الدراسة بخط يده بحدود ثمانين صفحة.

٧. دراسة غير منشورة عن «نخيل شط العرب وما يجب عمله لإنقاذها». ١٩٧٣ م. وهي آخر ما كتبه في حياته محفوظة بخط يده في مكتبته.





قسمت الموسوعة إلى أربعة أبواب رئيسية وستة عشر فصلاً لكل منها. استعرض الباب الأول تاريخ النخل وبيئته. وفيه تحدث المؤلف عن أصل النخل وتاريخه وأدب العرب فيه، فأسهب عن منشأ النخل ووجوده في الأحافير الجيولوجية منذ العصور القديمة، كما في وادي الرافدين وفي وادي النيل وفي البقاع الأخرى من العالم.

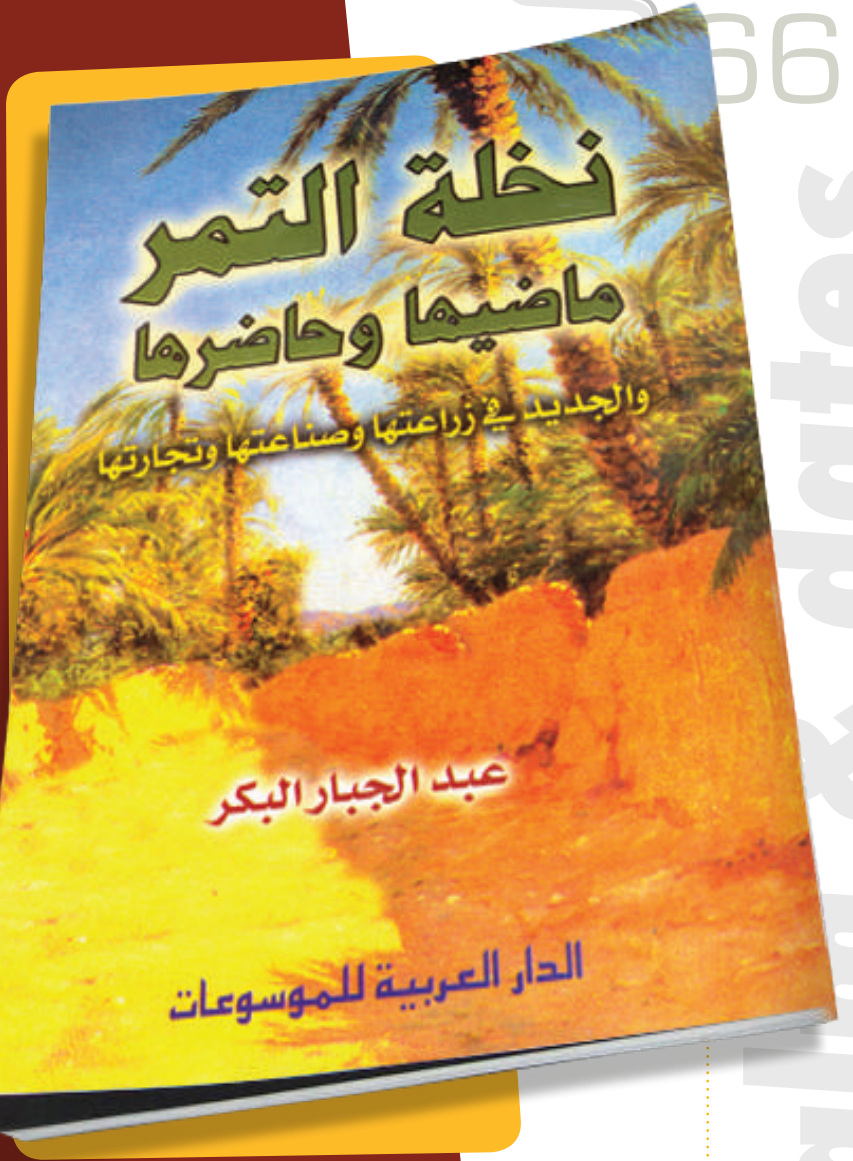
ومن ناحية أخرى تحدث المؤلف عن النخل في الكتب المقدسة، في التوراة والتلمود والقرآن الكريم وكذلك في الحديث النبوي الشريف. كما تطرق إلى ما كتب في النخل من فضائل ومآثر وكذلك ما كتب عن النخل في الشعر العربي. ومما ذكره المؤلف في هذا الفصل أنه لا يزال الأصل الذي انحدر منه النخل غير معروف وأن النخل في اللغة هي شجرة التمر واحدته نخلة، والنخيل اسم جمع لا جمع نخلة وهو يذكر ويؤنث فيقال هو النخل وهي النخل. وقد ذكر المؤلف أن في سفر الخروج (١٥-٢٧) عند خروج اليهود من مصر وجدوا اثنتي عشرة عينا للماء وسبعين نخلة. كما كان اليهود يحملون سعف النخل في احتفالاتهم. وفي التوراة يعتبر التمر وعصارتها من الثمار السبعة الممتازة (تتبيه ٨-٨). وورد في الإنجيل أن أنصار المسيح فرشوا سعف النخيل في طريقه عندما دخل القدس لأول مرة (يوحنا ١٢-١٤). وفي القرآن الكريم ذكر النخيل كأحد أشجار الجنة في أكثر من آية.

وقد استعرض المؤلف بعضاً من القصائد التي وصفت النخل سواء في الشعر العربي القديم أو الحديث ومن الشاعر امرؤ القيس إلى أمير الشعراء أحمد شوقي مروراً بعبد الرحمن الداخل، أبو نؤاس والياس فياض، حسن الأمين. وفي نهاية استعراضه لما في الشعر العربي عن النخل ذكر قصيدة رائعة للدكتور مصطفى جواد سماها «دور النحر في وصف التمر».

في الفصل الثاني استعرض المؤلف مدى انتشار النخل في العالم من خلال بيانات في عدة جداول وذكر بالتفصيل عدد من أهم الأقطار التي تشتهر بزراعة النخيل في قارة آسيا مثل العراق بمحافظاته المختلفة، إيران، باكستان ومناطق المملكة العربية السعودية مفصلة ثم باقي دول الخليج العربي فاليمن ثم اتجه إلى إفريقيا فذكر مصر، السودان، ليبيا، تونس، الجزائر، المغرب، واستعرض باقي مناطق إفريقيا فذكر اثنتي عشر منطقة بالتفصيل ثم عرج على أوروبا ثم أستراليا فالأمريكتين. وما هذه البيانات والإحصائيات قديمة نسبياً إلا أنها تؤكد مدى الجهد المبذول من المؤلف لجمع تلك المعلومات.

في الفصل الثالث استعرض المؤلف وبطريقة علمية وشيقة تأثير المناخ على زراعة النخيل فاستخدم الجداول الإحصائية عن درجات الحرارة في زراعة النخيل في المناطق المختلفة من العالم. وانتقل بعد ذلك لتأثير الأمطار ورطوبة الجو. واستخدم أيضاً الجداول الموضحة لمتوسط كمية هطول المطر ومدته في مناطق الزراعة المختلفة من العالم وقد أوضح تأثير الرياح وأشعة الشمس على نمو النخيل وجودة ثمارها. في الفصل الرابع فصل المؤلف تأثير التربة على نمو النخلة بأنواعها المختلفة، وكذلك تأثير أملاح التربة ومدى تحمل النخل للأملاح مستعيناً بالجداول ونتائج الأبحاث المختلفة. من ناحية أخرى حدد كمية الماء اللازمة لإرواء النخل مستعيناً بالمراجع العلمية المختلفة.

وبعد، فهذا الكتاب يعتبر مرجعاً أساسياً لمختلف جوانب خدمة النخلة وإن كانت بعض المعلومات الإحصائية تحتاج بطبيعة الحال إلى تحديث. إلا أن كم المعلومات الهائل عن أصل النخلة وتاريخها في العصور القديمة وكذلك خدمتها يعتبر إنجازاً هائلاً في وقته. وتقديراً لمؤلف هذا الكتاب فقد استعرض جانب من سيرته الحافلة في هذا العدد من المجلة. وهذا يجب أن يكون حافزاً لعشاق النخلة إلى إصدار موسوعة شاملة عن النخيل والتمر يشترك في إعدادها العديد من المتخصصين في علوم النخيل وتقنيات التمر بالإضافة إلى علماء الآثار والتراث والأدب. وأذكر أن أوقاف الشيخ صالح الراجحي فكروا في عمل هذه الموسوعة. ولا نعلم في أي مرحلة قطعوا من هذا المشروع الجبار.



هو موسوعة شاملة عن التمور
بعنوان «نخلة التمر ماضيها وحاضرها
والجديد في زراعتها وصناعتها
وتجارتها» تأليف عبد الجبار البكر
أستاذ البستنة من جامعة كاليفورنيا،
ووكيل وزارة الزراعة العراقية سابقاً.
صدرت الطبعة الأولى عام ١٣٩٢ هـ -
١٩٧٣ م عن الدار العربية للموسوعات
- بيروت - لبنان وصدرت الطبعة
الثانية عام ١٤٢٢ هـ - ٢٠٠٢ م. تقع
الموسوعة في ١١٠٠ صفحة. تحتوي
الموسوعة على ٨٥ جدولاً و ١١٥ شكلاً
وصورة واستخدم المؤلف ٧٩ مرجعاً
عربياً و ٨٥٥ مرجعاً أجنبياً.



نضيد
Nadheed

خبرة 30 عام

نضيد.. بثوبه الجديد الرواد في صناعة التمور

خطوط الإنتاج



الثلاجات



استمراراً للريادة في صناعة التمور وبمناسبة تدشين موسم التمور لهذا العام 1430 هـ، يسرنا أن نرفق البشرف لكافة المهتمين من التجار والمزارعين والمواطنين انطلاقة العمل بمصنع تمور نضيد الجديد (بيت الخبرة في صناعة التمور وتطوير منتجاته) والذي يشتمل على أحدث خطوط إنتاج التعبئة، ويقدم لعملائه الكرام الخدمات التالية:

- خدمات التعبئة والتغليف والتصنيع للغير بطاقة إنتاجية عالية وبأحدث المعدات.
- خدمات التبريد والتخزين للغير.
- شراء وبيع التمور بأسعار منافسة.
- خدمات التصدير لكافة الدول مع توفير شهادة المنشأ.
- تلبية الطلبات الخاصة لجميع المناسبات.
- توفير كافة العبوات التي تلبي جميع الأذواق.

مصنع تمور نضيد

المملكة العربية السعودية - القصيم - بريدة
طريق الملك عبدالعزيز مقابل المدينة الصناعية
هاتف +9663222222
فاكس +9663220409
جوال +966555172222
ص ب 5022 بريدة 51422
بريد إلكتروني N.D.F.222@hotmail.com
الموقع على الإنترنت www.nadheed.com.sa

جامعة
القصيم

المدينة الصناعية

إلى الرياض

إلى بريدة

إلى عنيزة

إلى المدينة

مصنع

تمور نضيد

محطة
وقود

محطة
وقود

مدينة التمور



النخلة العجيبة.. ذات اللونين

أول حمل لهذه النخلة (منذ 35 سنة) يعزق نص



ظاهرة غريبة عجيبة تحدث في محافظة حريملاء (التي تقع شمال شرقي مدينة الرياض). هذه الظاهرة حيرت محبي وعاشقي النخيل.. فمن المعروف أن النخيل تنتج بلحا (بسرا أو خلال) إما باللون الأصفر (مثل أصناف الصفري والسكري والخلاص والمنيفي) أو اللون الأحمر (مثل الحلوة والخضرية والعجوة). إلا أنه في نخل مزرعة (الرميلان) لملكها الأستاذ/سليمان بن عبد العزيز الزهير) هناك نخلة من النوع المنيفي لم تكن مثل صويحاتها في حملها فقد تجاوزت اللون الأصفر إلى لونين!.. وحيث أنه من المعروف أن ثمار النخلة المنيفية تكون ذات لون أصفر لكن بقدرة الله عز وجل فقد وجد التلوين في عذوق هذه النخلة ليكون بلونين هما الأصفر والأحمر.

فه أحمر و الآخر أصفر



أعمار بعض النخيل في هذه المزرعة وصل إلى ١٣٥ سنة

الشمالية. (٤) وفي حمل هذه النخلة لهذه السنة (١٤٣٠هـ) تكرر التشكيل الأول لها حيث أن أحد العذوق نصف ثماره حمراء و الآخر صفراء بينما بقية العذوق أحدها أصفر والثلاثة الأخرى أحمر. (٥) من خلال المتابعة لفسائل هذه النخلة، فلم تشابه أي منهم الأم من حيث التلوين! (٦) بقي أن نقول أن عمر هذه النخلة بتتابع حملها الغريب استمرت لحوالي ٣٥ سنة حتى الآن. ويذكر الشيخ عبد العزيز الخريف من أعيان مدينة حريملاء ذو التواضع الجم والكرم والجود والموسوعة العجيبة أطال الله في عمره على الطاعة، أن نخلتنا هذه ومنذ اثنتي عشرة سنة تشكلت ثمارها تشكيلاً مرتباً: عذوق أصفر ثم يليه عذوق أحمر وهكذا البقية مرتبة ترتيباً جميلاً. وفي عام ١٤٢٧هـ شوهد بها عذوق ونصف عذوق أحمر والبقية أصفر. وفي العام الماضي (١٤٢٩هـ) تشكلت خلاف الأعوام السابقة أربعة من العذوق باللون الأحمر القاني في الجهة الشمالية منها وفي الجانب الجنوبي أربعة أو خمسة متوالية باللون الأصفر.. فسبحان الخالق المبدع.

وبيزارة مجلة النخيل والتمور لهذه المزرعة، فقد استقبلنا صاحبها سعادة الأستاذ سليمان بن عبد العزيز الزهير (بالمنااسبة يشغل نائب محافظ حريملاء والقائم بأعمالها خلال هذه الفترة) في مزرعته بالترحيب والكرم المعروف عنه، وذكر قصصاً غريبة عن هذه النخلة الغريبة منذ نشأتها من عدة عقود، وقد التقطت عدسة المجلة عدداً من الصور التوثيقية لثمار هذه النخلة العجيبة تجدونها في هذا التحقيق. كذلك ذكر لنا أن أعمار بعض النخيل في مزرعته وصل إلى ١٣٥ سنة كما ذكر ذلك جده رحمه الله.

ومن جانب آخر أتحننا سعادة الأستاذ سليمان بن عبد العزيز الزهير من حريملاء ليتحفنا بمزيد من المعلومات عن هذه النخلة الغريبة الأطوار والنادرة الوجود ومنها التالي:

(١) أول حمل لهذه النخلة (منذ ٣٥ سنة) كان عذوقاً نصفه أحمر والآخر أصفر.

(٢) في السنوات التالية، تشكلت النخلة بتشكيل غريب آخر فقد كان ترتيب العذوق متسلسلاً أحمر ثم أصفر.

(٣) في عام ١٤١٩ هـ تغيرت التشكيل بحيث أصبح العذوق الصفراء متوالية في الجهة الجنوبية والعذوق الحمراء متوالية في الجهة



وراثية مختلفة يكون كل نسيج مستقلا عن الآخر بالرغم من تجاورها في نفس العضو النباتي. وقد ظهرت الكيميرا في العديد من المحاصيل البستانية إما على هيئة تبرقش في الأوراق أو في ثمار بعض الفواكه مثل التفاح والخوخ وغيرها. وتنشأ الكيميرا نتيجة حدوث طفرة لخلية من الخلايا المريسيمية في حين تبقى الخلايا المجاورة محتفظة بطبيعتها دون تغيير. إذن يمكن تفسير هذه الظاهرة بأنها نوع من أنواع الكيميرا المحيطية التي يحتوي فيها النبات على نسجين مختلفين في تركيبهما الوراثي بحيث يحيط أحدهما بالآخر إحاطة كاملة وهو من أكثر أنواع الكيميرا ثباتا إلا أنه قد تعود الأنسجة إلى طبيعتها الأصلية وهذا نادرا ما يحدث. فسبحان الله..ولعل ذلك يكون باعثا للباحثين لدراسة هذه الظاهرة وربما الاستفادة منها. بل وربما استخدام تقنيات زراعة الأنسجة لإكثار مثل هذه النخلة ليتمكن أن تتخذ زينة أو ربما لاستكشافات علمية عن هذه النخلة العجيبة..

ونتركك عزيزنا القاريء مع الصور لهذه الثمار فهي تغني عن أي تعليق.. وتفكر في عجائب خلق الله سبحانه وتعالى القادر على كل شيء..

تأمل في نبات الأرض وانظر إلى في ما صنع المليك.. وتوجهت المجلة إلى سعادة د. راشد العبيد أستاذ الفاكهة في كلية علوم الأغذية والزراعة مستفسرة عن هذه الظاهرة، فذكر أن هذه الظاهرة قد ترجع إلى طفرة تسمى «الكيميرا». وقد تظهر مثل هذه الطفرات في بعض النباتات إما طبيعيا أو نتيجة استخدام أنواع من المركبات الكيميائية أو الأشعة التي تحدث طفرة في النباتات التي تتعرض لتلك المواد المطفرة. وتعرف الطفرة بأنها أي تغير فجائي في التركيب الوراثي إما لصفة واحدة أو أكثر بحيث يورث هذا التغير للأجيال المتعاقبة. ويمكن تقسيم التغيرات الوراثية التي تحدث في النباتات إلى :

- ١- تغيرات أوطفرات جينية Gene mutation
 - ٢- تغيرات في التركيب الكروموسومي (الارتباك الكروموسومي) Chromosomal aberration
 - ٣- التغير في أعداد الكروموسومات (التضاعف) Pol - loidy
- ويطلق على الطفرة البرعمية مصطلح الكيميرا (Chimera) ويقصد بها احتواء النبات الواحد على عدة أنسجة ذات تراكيب





د. هنيى البلاج

مساهمة مشروع المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء

تطوير قطاع النخيل والتمور بالمملكة

بعض الإشكاليات التي تستوجب الحلول وتتمثل أساساً في وجود فترات ندرة للقاح في الأسواق أو عدم توفره خاصة عندما تكون بعض النخيل الإناث تتطلب التلقيح مع العلم أن المزارع ليست له القدرة على تخزين الشماريخ الذكرية لمدة طويلة. وفي إطار تحقيق أهداف المشروع المتمثلة في إيجاد الحلول لمثل هذه المشاكل وتطوير زراعة النخيل وإنتاج التمور بالمملكة قام المركز بتنظيم ٥ أيام حقلية خلال شهر ربيع الأول ١٤٢٩هـ الموافق لشهر مارس ٢٠٠٨م وذلك بمنطقة الشقيق منطقة البطالية ومنطقة جليجلة ومنطقة الفضول بمشاركة حوالي ٩٠ مزارعاً.

وخلال هذه الأيام تم استعراض أهم الطرق المتبعة في التلقيح مع التركيز على إمكانية تخزين حبوب اللقاح المستخلصة واستعمالها حسب الحاجة وذلك للتلقيح بها باستخدام قطع من الإسفنج مشبعة بخليط من اللقاح والدقيق توضع داخل العذق المؤنث بدل الشماريخ المذكورة المستعملة تقليدياً.

- اليوم الحقلية حول خف وتقويس العراجين بالقطيف بتاريخ ٦ جمادى الأول ١٤٢٩هـ الموافق ١٢ مايو ٢٠٠٨م

اجري هذا اليوم الحقلية بمنطقة القطيف وبالتسيق مع فرع المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور وساهم فيه حوالي ٢٥ مشاركاً من المزارعين والمهندسين والفنيين الزراعيين. وقد سعى المركز من خلال إقامة هذا اليوم إلى اطلاع المزارعين على أحدث التقنيات

١- تأهيل المزارعين بإقامة الأيام الحقلية

لا يمكن لزراعة ما أن تتطور دون الأخذ في الاعتبار بنتائج البحث العلمي والتجارب الحقلية على المستوى الوطني والعالمي ورغم التجربة الذاتية المحترمة لكل مزارع يظل هذا الأخير في حاجة ماسة للتأهيل والتعرف على أحدث التقنيات الزراعية. وفي إطار سعي مشروع تطوير المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء لتوعية وتأهيل المزارعين في مجال أحدث تقنيات زراعة النخيل وإنتاج التمور تم تنفيذ العديد من الأيام الحقلية بمناطق مختلفة بالمملكة وبمشاركة أغلب فئات المزارعين. واليوم الحقلية يتمثل في دعوة المزارعين لحقل أحدهم وتقديم عرض حول الموضوع مشفوعاً بنقاش عام يتبعه جزء تطبيقي داخل الحقل ويهدف المشروع من خلال هذه الأنشطة إلى المساهمة في تمكين المزارعين من الوصول لإنتاج التمور ذات الجودة العالية والتي تعتبر شرطاً أساسياً في اقتحام الأسواق الوطنية والعالمية. ويتطلب إنتاج هذه الجودة للتمور الإلمام والتحكم بالعديد من التقنيات الزراعية التي تساهم الأيام الحقلية في إيصالها للمزارعين. ومن أهم هذه الأيام المنفذة خلال الفترة الأخيرة ما يلي:

- الأيام الحقلية حول التلقيح بواحة الأحساء خلال

شهر ربيع الأول ١٤٢٩هـ الموافق لشهر مارس ٢٠٠٨م (٥ أيام). تعتبر عملية التلقيح من أهم عمليات خدمة رأس النخلة لأنها تمثل أحد أهم عناصر الإنتاج ويواجه المزارعون خلال فترة التلقيح

والفنيين العاملين في زراعة النخيل بالقطاع العام والخاص بالمملكة. ولهذه الدورات أهمية كبيرة في تطوير قطاع زراعة النخيل حيث تستهدف إضافة الى الباحث المرشد الزراعي الذي يمثل حلقة رئيسيه في إيصال المعلومات من الباحث الى المزارع. وتشمل أنشطة التأهيل في إطار مشروع المركز أيضا تنظيم دورات تدريبية متخصصة خارج المملكة تستهدف تطوير القدرات العلمية للباحثين وفي هذا الإطار تم تنفيذ العديد من الدورات التدريبية نذكر من أهمها:

- دورات حول معاملات ما بعد الحصاد وتصنيع التمور: (١) : ١٦ - ١٨ شوال ١٤٢٨هـ الموافق ٢٨ - ٣١ أكتوبر ٢٠٠٩م. (٢) : ١٠ - ٢٦ جمادى الآخر ١٤٢٨هـ الموافق ١٤ - ٢٠ يونيو ٢٠٠٩م.
- دورات تدريبية حول إدارة مياه الري والاحتياجات المائية للنخيل: ١٨ : (١) - ١٩ شوال ١٤٢٨هـ الموافق ٣٠ - ٣١ أكتوبر ٢٠٠٧م. (٢) : ١٤ - ١٧ ربيع الأول ١٤٢٩هـ الموافق ٢٢ - ٢٥ مارس ٢٠٠٩م.
- دورات تدريبية حول مكافحة المتكاملة لسوسة النخيل الحمراء: (١) : ١٧ - ١٨ محرم ١٤٢٩هـ الموافق ٢٦ - ٢٧ يناير ٢٠٠٨م. (٢) : شعبان ١٤٢٩هـ الموافق أغسطس ٢٠٠٨م.
- دورات تدريبية حول الإكثار بزرعة الأنسجة : (١) : ٢٤ محرم - ٥ صفر ١٤٢٩هـ الموافق ٢ - ١٣ فبراير ٢٠٠٩م. (٢) : ١٩ - ٢٣ جمادى الآخر ١٤٣٠هـ الموافق ١٣ - ١٧ يونيو ٢٠٠٩م.
- دورات تدريبية حول تقنيات إنتاج النخيل : (١) : ١٧ - ١٩ ذو القعدة ١٤٢٩هـ الموافق ١٥ - ١٧ نوفمبر ٢٠٠٨م. (٢) : ١٤ جمادى الآخر ١٤٣٠هـ الموافق ٦ - ٨ يونيو ٢٠٠٩م. (٣) : ٢٧ - ٢٨ جمادى الآخر ١٤٣٠هـ الموافق ٢١ - ٢٢ يونيو ٢٠٠٩م.
- دورات تدريبية في تطوير قدرات الباحثين في اللغة الانجليزية: (١) : جمادى أول وجمادى الآخر ١٤٣٠هـ الموافق مايو ويونيو ٢٠٠٩م.

٣- المساهمة في تطوير قطاع النخيل

تعتبر ورشات العمل والرحلات الدراسية خارج المملكة واللقاءات العلمية حول زراعة النخيل وإنتاج التمور فضاء لتلاقح الآراء والأفكار والخروج بتوصيات قيمة تمكن من إيضاح الرؤية لأصحاب القرار ومنفذي استراتيجيات الزراعة على المدى القصير والطويل كما ترجع بالفائدة العلمية والتطبيق على جميع المتدخلين في القطاع. و غالبا ما يساهم في تنفيذ هذه الورشات واللقاءات العلمية خبراء دوليون من أجل إثراء محتواها العلمي والإطلاع على آخر المستجدات. وفي إطار أنشطة مشروع المركز تم تنظيم عدة ورشات ولقاءات علمية نذكر منها:

- ورشة عمل حول آفاق تصنيع وتسويق التمور بالمملكة العربية السعودية: (بتاريخ ٢٩ ذو الحجة ١٤٢٩هـ الموافق ٢٧ ديسمبر ٢٠٠٨م)

رغم ازدياد المساحات المزروعة بالنخيل خلال السنوات الماضية وتطور إنتاج التمور الى ما يقارب المليون طن (حسب إحصائيات وزارة الزراعة) فإن جودة التمور المنتجة لم تواكب هذا التطور مما أدى الى ضعف في التسويق على المستوى الداخلي والخارجي وارتفاع في نسبة الفاقد من التمور. وبهدف تدارس الإشكاليات القائمة على مستوى

المستخدمة في خدمة رأس النخلة وخاصة الخف وتقويس العراجين وتم تقديم عرض ابرز من خلاله أهمية الخف والتقويس وطرق تطبيقها وكذلك تأثيرها المباشر على الإنتاج المنتظم وتحسين جودة الثمار إضافة إلى ذلك تم تطبيق عمليات الخف والتقويس داخل الحقل وبمشاركة المزارعين.

- الأيام الحقلية بواحات الأحساء والقطيف بتاريخ ٢٨ صفر و ٢٥ ربيع الأول ١٤٣٠هـ الموافق ٢٣ فبراير و ٢٢ مارس ٢٠٠٩م

تم تنظيم هذه الأيام الحقلية حول مختلف عمليات تلقيح النخيل لحوالي ٧٠ مشاركا جهم من مزارعي النخيل بواحة القطيف وواحة الأحساء وذلك بمعدل يوم لكل واحة وتم التركيز خلال هذه الأيام على تقنيات التلقيح المختلفة الآلية منها واليدوية (بالشماريخ أو بقطع الإسفنج). واحتوت هذه الأيام على جانب نظري تمثل في عرض مع مناقشة عامة وجانب تطبيقي بالحقل.

- يوم حقل حول خف ثمار وعدوق النخيل بالمدينة المنورة بتاريخ ٢٦ ربيع الآخر ١٤٣٠هـ الموافق ٢٢ ابريل ٢٠٠٩م

تتداخل بعض العوامل والتقنيات الزراعية للحصول على جودة عالية للتمور المنتجة منها ما يخص نوعية اللقاح وعملية التلقيح وكذلك الري والتسميد وبعض العوامل الطبيعية ولكن من أهم العوامل والتقنيات الزراعية التي يمكن التحكم بها هي عملية خف الثمار والعذوق أو ما يمكن تسميته بإدارة العراجين.

وتعتبر منطقة المدينة من أقدم وأهم مناطق إنتاج التمور على المستوى الوطني والعالمي وحرصا من المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء على المساهمة في الحفاظ على مكانتها تم تنظيم يوم حقل في إطار برنامج إرشادي متواصل بالتنسيق مع مديرية الزراعة بالمدينة حول تقنيات خف الثمار والعذوق للرفع من قدرات المزارعين في تحسين الجودة وساهم في هذا اليوم الذي شمل جانب نظري وجانب تطبيقي ما يزيد عن ٥٠ مزارعا.

- الأيام الحقلية لمكافحة السوسة بواحات الأحساء (الطرف / بني معن) خلال شهر شعبان الموافق (١٢ - ١٥ أغسطس ٢٠٠٩م) والقطيف (١٦ أغسطس ٢٠٠٩م).

تعتبر سوسة النخيل الحمراء من أخطر الآفات في العديد من مناطق زراعة النخيل في العالم وتعد واحات الأحساء والقطيف من أكثر مناطق المملكة تضررا. وتبذل وزارة الزراعة مجهودا ضخما لمكافحة هذه الحشرة. وتمشيا مع هذا التوجه وفي إطار مشروع تطوير المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور عقدت ثلاثة أيام حقلية في منطقتي الأحساء (الطرف وبني معن) والقطيف وخلال هذه الأيام تم تقديم عروض حول تقنيات مكافحة السوسة بما في ذلك طرق التعرف على أعراض الإصابة للتمكن من الكشف المبكر وتحديد العوامل التي تساهم في زيادة الإصابة وانتشار السوسة. وطيلة هذه الأيام تمكن المشاركون الذين يزيد عددهم عن ١٠٠ مزارع من طرح كل تساؤلاتهم والمشاكل التي يتعرضون لها ونوقشت بمشاركة خبراء مختصون في زراعة النخيل ومكافحة السوسة.

٢- تأهيل الكوادر الوطنية في مجال زراعة النخيل

تبذل العديد من الجهود لتأهيل الباحثين والمرشدين والفنيين من موظفي وزارة الزراعة لتمكينهم من الإلمام بالتقنيات الحديثة لزراعة وإنتاج التمور وتسويقها عبر الدورات التدريبية وورشات العمل والرحلات الدراسية التي ينفذها مشروع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة بالمركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء.

وتهدف هذه الدورات التي تنفذ بمساهمة خبراء دوليون ووطنيين إلى نقل مستجدات تقنيات زراعة النخيل ونتائج الأبحاث للمهندسين



مؤسسات وشركات صناعية التمور الارتقاء بكفاءة المؤسسة وتأهيلها.
١٠- الاقتراح على صندوق تنمية الصادرات تمويل البحث عن الأسواق الخارجية والتعريف بالمنتجات وغير ذلك.
١١- حث الغرف التجارية الصناعية بالمملكة للقيام بدورها في تشجيع مؤسسات تصدير التمور الوطنية للدخول في شراكة مع مصدري البلدان المنتجة الأخرى التي لها تجربة كبيرة في هذا المجال (تونس.....).

- يقترح إنشاء رابطة تجمع مصنعي ومصدري التمور يكون من أهدافها المشاركة الموحدة في المعارض الدولية للأغذية لتوحيد الجهود وقوة المشاركة وتذليل العقبات أمام جميع مصنعي التمور. وذلك لما للمعارض من أهمية للوصول للأسواق العالمية.

- اللقاء العلمي حول الطرق المثلى لعمليات ما بعد حصاد التمور (بتاريخ ٢٩ رجب ١٤٣٠هـ الموافق ٢٢ يوليو ٢٠٠٩م).

يلاحظ في مجال ما بعد حصاد التمور نقصاً كبيراً في التقنيات الحديثة وذلك لقلّة الأبحاث المتخصصة وتعتبر نتائج البحث العلمي المحرك الرئيسي في تطوير تقنيات عملية ما بعد الحصاد للتمور. وبهدف التعرف على المستجدات في هذا المجال تم تنظيم لقاء علمي قدمت من خلاله محاضرات تمحورت حول دور الموصفات في تصنيع وتسويق التمور وكذلك الطرق المثلى لعمليات ما بعد الحصاد وقد تم التركيز على إبراز الإشكاليات المطروحة ودور الأبحاث بالمركز في إيجاد حلول لها ووجوب التركيز على الأبحاث المتعلقة بالمواصفات التي تمكن من التعريف بالمنتج والحد الأدنى للجودة وتساهم في تنظيم السوق الداخلي واقتحام الأسواق العالمية.

أما في خصوص الطرق المثلى لعمليات ما بعد الحصاد فقد تم التطرق إلى تقنيات جمع التمور وتخزينها كمادة خام ثم فرزها وتعليبها لإيصالها للأسواق كما وقع التركيز كذلك على عملية التبخير واستعمال مادة الفستوكسين كبديل لمثيل البرومايد. وسأهم في هذا اللقاء الذي انعقد بقاعة النخيل ما يقارب عن ٣٠ مشاركاً من داخل المركز الوطني

التصنيع والتسويق تم تنظيم هذه الورشة بقاعة النخيل بالمركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء وقد ساهم فيها أكثر من ٤٠ مشاركاً يمثلون مختلف الجهات المعنية بتصنيع وتسويق التمور من القطاعين الحكومي والخاص.

وقدمت خلال هذه الورشة ثلاثة محاضرات تمحورت حول: الموصفات القياسية للتمور المطلوبة للتصدير ثم دراسة حول العبوات المستعملة بمصانع وأسواق المملكة وأخيراً تطوير تسويق التمور السعودية.

١- لتطوير قطاع التمور على مستوى الانتاج والتعبئة والتسويق يقترح إنشاء مؤسسة تحت إشراف وزارة الزراعة تضم منتجي ومصنعي وتجار التمور والجهات الحكومية المعنية.

٢- نظراً لندرة المكنات المستوردة وارتفاع تكلفتها يوصى بالتوجه للمصانع والورش الوطنية لتطوير الميكنة الخاصة بتعبئة وتصنيع التمور.

٣- يقترح تنظيم مهنة تعبئة وتصنيع التمور وإيجاد شروط لإنشاء المصانع للحد من انتشار المصانع العشوائية الغير خاضعة للاشتراطات المطلوبة.

٤- يوصى في المرحلة الأولى من جمع التمور باستخدام الصناديق البلاستيكية للنقل للمصانع وللأسواق المحلي.

٥- يقترح ان تكون إدارة أسواق التمور من قبل مؤسسات خاصة او الجمعيات التعاونية الزراعية بالتعاون مع البلديات على ان تكون خاضعة للاشتراطات اللازمة عبر عقود واضحة.

٦- التركيز على التدريب المستمر للعمالة والكوادر الوطنية العاملة في قطاع النخيل والتمور.

٧- زيادة تشجيع مزارعي النخيل على الانضواء تحت منظومات الانتاج العالمية مثل الزراعة العضوية وأساليب الزراعة السليمة وكذلك منظومات الجودة العالمية قطاع تصدير وتسويق التمور بالمملكة.

٨- التوجه لزراعة الأصناف الملائمة والمقبولة للتصدير.

٩- للتمكن من الدخول والمنافسة في الأسواق العالمية يتوجب على

زكريات حول النخيل في بوركينا فاسو



د. عبد الله بن عبد الله

في إطار دراسة إمكانية إدخال زراعة النخيل إلى بعض الدول الإفريقية، وخاصة دول الساحل الإفريقي لمكافحة الفقر والرفع من دخل المواطن، مرت كخبير مختص في النخيل بالعديد من التجارب التي بقي البعض منها عالقا بالذاكرة، وخلال عمليات المسح للتعرف على المناطق التي يمكن أن يزرع فيها نخيل التمر مررنا بمنطقة السنو Seno قرب مدينة دوري (Dori) بدولة

بوركينا فاسو على حدود النيجر، وتعتبر هذه المنطقة فقيرة جداً، وفي هذه المنطقة مجرى وادي جاف ولكن يوجد به بعض النخيل المتأني من البذور مع بعض الفحول ولما تحدثنا مع أهالي القرية المجاورة الذين يعيشون في حالة فقر مدقع هل إنهم يجنون تمراً من النخيل المجاور تبين أنهم لا يأكلون إلا الشيبس وليست لهم معرفة بتلقيح النخيل إذ كانوا يعتقدون أنه بمجرد تعليق عذق الفحل على جذع النخلة الأنثى من أسفل يمكن أن تلقح النخلة، ومكثنا يوماً معهم فأجرينا لهم عملية التلقيح وكيف تتم وعندما رجعنا في العام القادم في موسم الجني كان كل أهالي القرية في استقبالنا تغمر وجوههم الفرحة العارمة لأنهم ولأول مرة في حياتهم يأكلون تمراً حقيقياً، وكان جلهم من كبار السن قضوا أكثر من خمسين سنة قرب النخيل دون معرفة كيفية الحصول على التمر، في مثل هذه المواقف يشعر الإنسان بأنه فعلاً يقدم عملاً مفيداً مباشراً لأناس هم في أشد الحاجة إلى الغذاء.

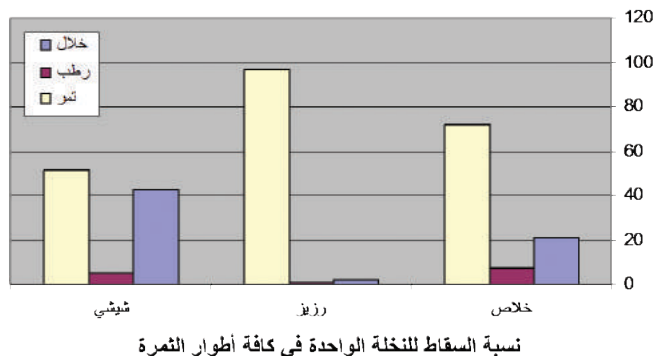
وتعتبر نخلة التمر واحدة من الأشجار القلائل القادرة على التواجد في مثل هذه المناطق ذات الطبيعة الصعبة والتي يمكن أن تؤمن الغذاء لكثير من الفقراء بإفريقيا.

كبير الخبراء وخبير إنتاج النخيل بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة
المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء





في دراسة ميدانية.. مركز أبحاث النخيل يحذر.. خسائر اقتصادية كبيرة من تساقط الثمار أثناء وقبل الجني



نسبة السقاط للنخلة الواحدة في كافة أطوار الثمرة

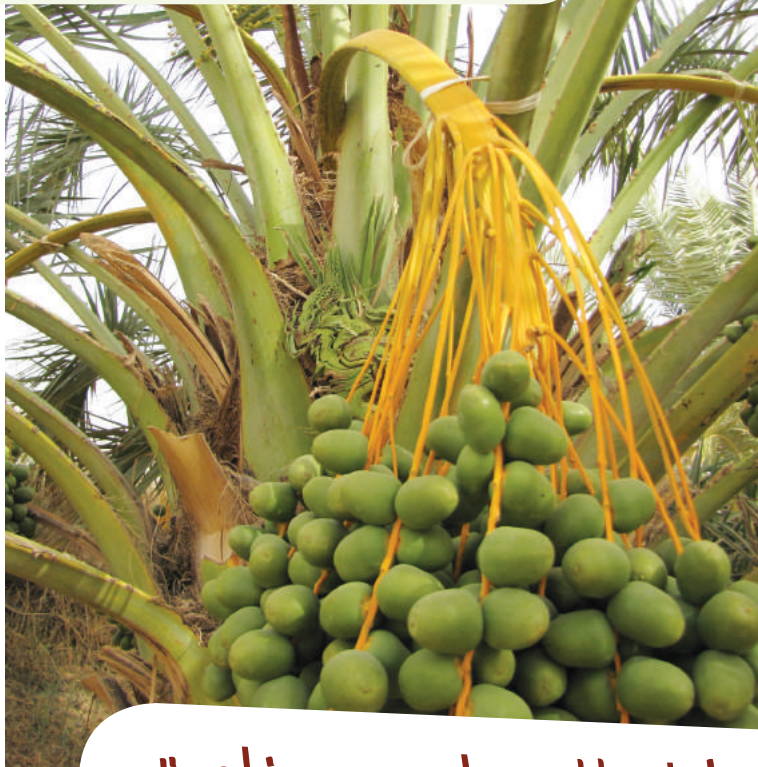
إلا أن العامل الرئيس هو عملية الجني أو الحصاد اليدوي للتمور. وفي هذا السياق، فقد بينت الدراسة ومن خلال المسح الميداني أن أفضل طرق الجني اليدوية الممكن إتباعها هي عملية انزلاق العذق على الحبل مدعومة باستخدام الكيس، الحماية من الحشرات، نظافة الموقع، الاهتمام بالجودة، سهولة النقل، وسرعة الفرز. كما يوصي الباحثون المزارعين باستخدام التغطية بالأكياس لجميع أصناف النخيل للحماية أيضاً من الإصابة بالحشرات، تحسين الجودة، واستخدام طريقة انزلاق العذوق (مع التكييس) متزامنة مع نقل المحصول مباشرة لموقع الفرز. ومن ضمن توصيات الباحثين عمل دراسات أخرى تفصيلية لسقوط الثمار في الأصناف الاقتصادية الأخرى، تطوير طريقة الحصاد لما لها تأثير مباشر في جودة الثمار والاختيار المناسب لأنواع النخيل الأقل تساقطاً لثمارها ومحاولة تجنب زراعة الأصناف ذات الفقد العالي ما أمكن مثل صنف الرزيز. ومن الطبيعي أنه يمكن للمزارع الاستفادة من أي ثمار متساقطة كعلف للحيوانات في مرحلة التمر وأيضاً في تغذية الأحواض السمكية في حال وجودها بالمزرعة.

أجرى المركز الوطني لأبحاث النخيل والتمور بالأحساء، دراسة على نسب الفقد نتيجة سقوط الثمار بمراحل نضجها المختلفة أثناء النمو وعند جنيها. وقد بين الباحث الرئيسي للبحث المهندس نبيل بن علي الوصيعي أن أعلى نسبة فقد للتمور الساقطة على الأرض من النخيل (خلاص، شيشي، رزيز) كانت لصنف الرزيز، إذ بلغ نسبة الفقد ثلث الإنتاج للنخلة الواحدة



م. نبيل بن علي الوصيعي

خلال مراحل نضج الثمرة. وقد تم البحث ميدانياً بعمل القياسات التالية: ارتفاع النخلة، عدد أوراقها، عدد العذوق لكل نخلة، وزن الفاقد في مرحلة (الكمري (خلال) - الرطب - التمر) أسبوعياً، معدل الإنتاج الكلي للنخلة (وزن العذوق بعد القطع + وزن الثمار الساقطة الكلي)، وأخيراً معدل الخسارة المادية للنخلة على أساس وحدة الوزن. وأوضحت الدراسة أن تساقط الثمار بمراحل نضجها المختلفة يتأثر بالصنف إذ بلغت نسبة الفقد المادي من سقوط التمور على الأرض منسوبة لقيمة الإنتاج الكلي للنخلة لصنف الرزيز ٢٢ في المائة، ١٠ في المائة لصنف الخلاص، ٢٠ في المائة لصنف الشيشي. كما أظهرت النتائج أن طور التمر أعلى مراحل الثمار تساقطاً في جميع الأصناف حيث بلغت نسبة كمية الفقد للتمور الناضجة ٩٦٪ من إجمالي الثمار الساقطة لصنف الرزيز. وأرجع الوصيعي أسباب سقوط التمور على الأرض إلى عدة عوامل منها عدم انتظام عملية الري، التسميد، عمر النخلة، التلقيح،



ظواهر مناخية أثرت على طلع النخيل مرة ثانية

**إحساس النخيل بالتغيرات البيئية «مرهف»
حدثت هذه الظواهر على فترات متباعدة من القرن الماضي في الدلم والحريق
لا علاقة لغزارة هطول الأمطار في الموسم وغيره في التطليح مرة ثانية**

وخاصة درجة الحرارة. فقد ارتفعت درجة الحرارة إلى معدلات صيفية في شهر ديسمبر وهو البداية الفعلية لفصل الشتاء المنصرم. بينما انخفضت درجة الحرارة إلى معدلات شتوية في شهر مايو وهو البداية الفعلية لفصل الصيف الجاري. بمعنى أن درجة الحرارة حصل فيها تذبذب حاد الأمر الذي جعل النخلة تعيش في وهم الفترة الشتوية وتأزرت العوامل في ضخ الدماء في عروقها فأطلعت مرة ثانية.

وتشير الروايات التاريخية أن هذه الظاهرة حصلت قبل ١٠٠ سنة في مدينة الدلم وحصلت قبل ١٠ سنوات في مدينة الحريق. ولا صحة لغزارة هطول الأمطار في الموسم وغيره في تطليح النخيل للمرة الثانية، والدليل أنها حصلت في الخرج لهذه السنة وهي لم تمطر في الموسم البتة! علاوة على أن الخرج في عام ١٤٢٤هـ هطلت عليها أمطار غزيرة جداً قبيل موسم الموسم ولم تطلع النخيل مرة ثانية.

وتشير التوقعات إلى أن هذا الحمل الجديد لن يستفاد منه لأن موسم البرد سيدركه وهو في مرحلة التلوين وحينئذ لا ينضج لغياب العنصر الأساس لتلوينه وهي الحرارة (طبياخ اللون). ولذا يستلزم التخلص منه عاجلاً حتى لا يؤثر على الطلع الأصلي ويحمل النخلة أعباءً فوق طاقتها. فالحمل الزائد يسبب تدهور نوعية الثمار الناتجة وتأخر نضج الثمار وعدم تجانس النضج في داخل العنق الواحد مما يعرض الثمار لأضرار الطيور والتساقط كما يتسبب ذلك في صعوبة جمع المحصول. علماً بأن النخلة التي حملت حملاً غزيراً في عام يقل حملها كثيراً أو قد لا تحمل على الإطلاق في العام الذي يليه.

حدث في هذه السنة حالة نادرة في تاريخ المملكة بأن طلعت النخيل مرة ثانية. وحدث ذلك استجابة للتغيرات المناخية فعلاقة النباتات بالمناخ علاقة وطيدة، فكل مناخ له نباتات معينة تتواءم مع وضعيته والنخلة من النباتات الصحراوية والتي تشتهر بها الجزيرة العربية.

ومعروف أن النخيل في المنطقة الوسطى يبتدئ طلعه في نهاية موسم الربيعانية وبداية موسم

الشتي ولا تطلع النخلة إلا مرة واحدة في السنة. وفي حالة نادرة جداً ربما تطلع بعض النخيل مرتين في السنة ويسمى العام حينئذ بـ (الدثا أو لتهريف) وهي كلمة مرادفة لعبارة التخريف والذي يصيب الإنسان في أواخر عمره. إلا أن هذه السنة حدث للنخيل ما لم يكن بالحسبان وعلى مساحة واسعة وهو أن جل النخيل في المنطقة الوسطى أطلع مرة ثانية بداية من القصيم وانتهاء بوادي الدواسر مروراً بالرياض والخرج وبعضاً من المناطق الثانية. وهذا دليل قاطع على أن هناك تغيرات مناخية ملموسة استجابت لها بعض النباتات كالنخيل إذ أن إحساس المزروعات بالمناخ إحساس مرهف.

وترجع استجابات النخيل للتطليح مرة ثانية في هذه السنة إلى التخلخلات المناخية الحادة والتي حصلت في الفترة المنصرمة



**الباحث الفلكي
د. فالح بن صالح الأزرق**



آفات التمورر المخزونة وقرار الشراء



د. عبد الرحمن بن سعد الداود

إن مسألة شراء التمورر من القرارات المهمة التي تتطلب التخطيط السليم والواعي لعملية الشراء، حيث تمر هذه العملية بمراحل على حسب توجه المستهلك، فرداً كان أو تاجراً أو مصنع، فكل منهم له ظروفه الخاصة واحتياجاته، فالفرد (أنا وأنت ولبيت والأهل) يشتري بكميات تتفاوت على حسب القدرة التخزينية والثقافة السائدة في مجتمعه. يلاحظ أن التمورر إما أن تكون طازجة، وهذه تخزن في مجمدات أو ثلاجات، أو تكون على هيئة تمر تام النضوج (جاف) وهذا إما يخزن فلة (سائب) أو منضوداً (كنيز، مكبوس). في حالة التمورر الطازجة، فإنها تشتري في بداية نضج البلح على النخيل، وهذه عادة لا مشاكل بها في التخزين من حيث الآفات إذا روعيت طرق التجميد والتبريد المناسب، أما التمر المجفف، فإن كان في حالة الفلة وفي مخزن مفتوح عادي الظروف التخزينية (بدون تجميد أو تبريد) فإن إمكانية الفساد من قبل آفات التمورر المخزونة وارد وكبير، أما إن كان التمر منضوداً وعلى نفس الظروف، فنفس الإصابة تكون أيضاً متوقعة.

الشراء بعد ١ أكتوبر، تعتبر من الأمور التي تقلل من هذه الآفات. أيضا تخزين المواد الغذائية على درجة أقل من ١٠ درجات مئوية وعدم تخزين الأصناف المختلفة للتمر في مكان واحد والتأكد من سلامة المخزن من الآفات قبل إحضار المنتجات والتأكد من سلامة الصناديق المستعملة في النقل من آفات المخازن وتنظيم تنقل التمر في عمليات التخزين والتصنيع والتوزيع من الأمور المهمة في إدارة آفات التمر المخزونة.

من الأمور التي تساعد على تقليل الآفات في الحقل نظافة القمة النامية للنخلة (الجمرة)، حيث تقلل من الآفات في السنة المقبلة والاهتمام بشكل عام من قبل المزارع بالناية بالنخلة يجعل منتجه منافس في السوق.

المكافحة:

لعمل طرق المكافحة في الحقل والسوق والمخزن والمصنع، فيجب أولا فهم مصادر الإصابة بآفات المواد المخزونة. من هذه المصادر وجود ثمار مصابة في الحقل أو أن مواد التخزين (أكياس وصناديق) ملوثة بأطوار الآفة، أو المخزن به إصابة قديمة والأطوار المختلفة للآفة موجودة في شقوق وزوايا المخزن، أو أن الإصابة جديدة بسبب نقل التمر في مناطق بها الحشرات نشطة وبالإمكان وضع البيض في هذه التمر.

من طرق المكافحة بعض الإجراءات الكيميائية مثل استخدام مبيد بروميد الميثيل الغازي، حيث أن له مفعول تدخيني يكافح كل المواد الحية ويستخدم للتدخين الفراغي لآفات المواد المخزونة ومنها التمر (يستخدم بحذر شديد). الخيار الثاني أقراص فوسفيد الألومنيوم، والتي عند تعرض الأقراص للرطوبة الجوية تتحلل ويتصاعد منها غاز الفوسفين فيقتل الحشرات في التمر المخزونة. من الطرق الأخرى، التفريغ الفراغي مع استعمال الهواء الحار الجاف، والمكافحة الحيوية، والمصائد الفرمونية، والتشجيع، والمصائد الضوئية، واستعمال مصائد لجذب الحشرات الكاملة وصعقها بالكهرباء، واستعمال المصائد الفرمونية في حالة فراشات التمر، وإقامة الحواجز على الأبواب المؤدية للمخزن مثل الطارادات الهوائية، وغيرها. أيضا هناك طرق بديلة تحت التجارب الآن في معاملنا ضد هذه الآفات متأمل أن يكون لها مستقبل واعد في التحكم التام في الآفات للتمر المخزونة.

أسئلة ما قبل الشراء:

كيف تشتري؟ سؤال يحير الكثير، فأنت في مواجهة لقرارات تعتمد على جودة المنتج المراد شراؤه. طبعاً عندك الكثير من التساؤلات، هل المنتج مطابق للمواصفات الخارجية والداخلية (التركيبية) المراد شراؤها لمقابلة الطلب من الزبون. هم الآخر والذي تزايد خطورته، هل التمر مصاب بأحد آفات التمر المخزونة؟ طبعاً تخاف أن يكون التمر الذي تشتريه مصاب (مسوس)؟ أو أن يكون مر بظروف غير صحية، إذا كان الشراء من السوق؟ ولو أن الأفضل أن تشتري التمر من المصدر الرئيسي مباشرة، أي الحقل.

أما من ناحية التاجر فالمسألة أشد إشكالا، حيث تكون الكميات المشتراة كبيرة، والتخزين ممكن أن يكون في ظروف متحكم بها أو غير ذلك. الإصابة هنا يمكن أن تكون مضاعفة، خاصة إذا أخذنا في الاعتبار قضية الكمية وتنوع الأصناف وكثرة التداول للتمر. نفس الأمر يمكن أن يحدث لمصنعين التمر في مخازنهم، إلا إذا كان غرض التخزين لإنتاج العجينة أو الدبس أو أي من المنتجات التحويلية الأخرى، فمسألة الإصابة تكون أقل حساسية ولكن لا زالت قائمة. يتضح من هذه المقدمة أهمية المعرفة التامة بظروف التمر في الحقل والسوق والمخزن. في هذه المقالة سأحاول التطرق لأهم هذه الظروف وسبل التعامل معها.

خلفية علمية:

تحتل السعودية بنسبة تزيد عن ١٢٪ من الإنتاج العالمي للتمر. وتتركز زراعة النخيل بالمملكة في منطقة الرياض يليها منطقة القصيم ومن ثم المنطقة الشرقية وذلك عند أخذ كمية الإنتاج بالاعتبار. النخلة بالمملكة تمر بمراحل للعناية بها مثل النظافة بعد جني المحصول، الحرث والسماد والري، التشويك واللقاح والخف، الري والتسميد، إدارة الآفات قبل وبعد اللقاح، تجهيز المخازن والمزرعة لاستقبال التمر، وفي النهاية الجني ونقل التمر للغرض المخطط لها. لضمان جودة وكمية التمر ينصح باتباع برنامج دقيق لمتابعة مراحل إنتاج التمر في الحقل والسوق والمخزن والمصنع.

من أهم مراحل البرنامج هنا التالي: الإعداد الجيد للنخلة في الحقل، إدارة آفات البلح، وإدارة آفات التمر وذلك لتقليل أعداد الآفات عموماً وآفات التمر المخزونة والمصنعة خصوصاً. يتضح لنا أن هناك العديد من الأمور التي تؤثر على التمر وجودتها، فبالنظر لمرحلة ما قبل الجني نجد أن، مثلاً، الصنف ومنطقة الزراعة والتلقيح والخف والتسميد لها تأثير على النوعية، ونوع وكمية الري، ومسافات الزراعة لها علاقة وطيدة بالآفات. أيضاً، مكافحة الآفات لها تأثير مباشر بكمية وجودة المنتج.

آفات النخل:

إن أهم آفات النخل هي آفات البلح، وتشمل دودة البلح الصغرى (الحتات) وحلم الغبير والحشرات القشرية؛ وآفات التمر، وتشمل دودة التمر والخنفساء المنشارية. هذه الآفات تحتاج لوضع نظام متكامل للوقاية والمكافحة لها من جني المحصول للعام الماضي إلى الجني والتخزين والتصنيع لهذا العام.

الوقاية:

من ناحية الوقاية من هذه الآفات فإن الصرام المبكر للتمر وتغطية التمر بحواجز ميكانيكية في المزرعة ريثما يتم النقل وشراء التمر شبه الرطبة وليس الجافة من السوق بالإضافة للتوقف عن

الخلاصة:

إن التواصل بين المشتري والمصدر الأساسي للتمر (صاحب المزرعة) من الأمور المهمة التي يجب أن يركز عليها من ناحية توجيه المزارع للقيام بالعمليات الزراعية التي من شأنها إنتاج تمر مناسب نوعاً وكماً، وأن يكون غير مصاب بآفات التمر المختلفة مما يضمن المنتج المتميز للمشتري والسعر المناسب للمزارع.

النخلة في الرسايا

محمد بن سليمان المذلق

الأمور



مصنع نخيل الوطن..

رائد في مجال التطوير والتصنيع

هاتف: ٤٣٩٩٩٩٩ فاكس: ٢١٣٩٩٩٩

لم تكن هناك لدى أجدادنا وسيلة لحفظ الرطب والبلح لفترة أطول من عدة أيام أو أسابيع؛ نظراً لمحدودية التقنيات والإمكانات الموجودة في ذلك الوقت. وكانت الطريقة الوحيدة لحفظ التمور هي بعد اكتمال نضجها وجفافه والذي يطلق عليه "كنز أو ضمد التمور". ونظراً لاحتواء هذه التمور كاملة النضج على نسبة عالية من السكر ومنخفضة من الماء فقد أمكن الحفاظ عليها طوال السنة في مرحلة النضج هذه.

ومع توفر التقنيات وكذلك الإمكانيات بدأ الكثير في اللجوء لحفظ البلح والرطب منزلياً عن طريق التبريد أو التجميد. ونظراً لقصر موسم الرطب ولرغبة المواطنين والمقيمين تناوله طازجاً فقد درج بعض منتجي التمور وكذلك المواطنون إلى حفظ الرطب في مجمدات ليتمكن استهلاكها طازجة خلال العام وخاصة في شهر رمضان المبارك.

كيف تجمد الرطب إرشادات وتوصيات

وتعتبر المملكة من أوائل الدول المنتجة للتمور في العالم. إلا أنه يلاحظ أنه ومع الزيادة الكبيرة في إنتاج التمور بالمملكة حيث تضاعف الإنتاج أكثر من ثلاث مرات خلال ربع القرن المنصرم حتى وصل الإنتاج إلى قريب من المليون طن.

وتقدر بعض المصادر أن استهلاك البلح والرطب يصل إلى 50% من الإنتاج والباقي من التمور كاملة النضج (الجافة) فيخزن (يكنز) ويستهلك طوال العام. في ذروة موسم البلح والرطب تهبط الأسعار إلى مستوى متدن في ذروة الموسم مما يؤثر على دخول المزارعين. ولذلك فالتجميد يعتبر مفيداً للمزارعين لتوازن السوق، وكذلك للمستهلكين بتناوله خارج الموسم. إلا أنه يلاحظ أن عمليات التجميد المتبعة لدى معظم

د. عبدالله بن محمد الحمدان

أستاذ هندسة التصنيع

الغذائي المشارك

قسم الهندسة الزراعية -

كلية علوم الأغذية والزراعة

جامعة الملك سعود

تتراوح ما بين -20 إلى -35 م°. ودلت نتائج تلك الأبحاث على إمكانية الاحتفاظ بجودة ولون الرطب المجمد مقارنة بالرطب الطازج للموسم الذي يليه. ولقد أثبتت هذه التجارب أهمية التجميد الفائق ومن ثم تخزينها تحت درجة حرارة (-30 م°) في الاحتفاظ بخصائص التمور الطازجة.

قام فريق مشروع التجميد بدراسة مسحية على مستوى المملكة للتعرف على مرثيات كل من المستهلكين والمزارعين والمحلات عن تجميد بيع الرطب. بينت نتائج الدراسة أن 72.5% من الأسر تقوم بتجميد البلح والرطب منزلياً. وهذه في الحقيقة نسبة عالية تطرح أهمية الموضوع والاهتمام به وتوضيح أفضل الطرق المتبعة للتجميد. كما أنها تشجع فرصاً استثمارية في هذا المجال حيث إن نسبة من يفضل شراء الرطب المجمد العالي الجودة من السوق حوالي 52%. كما بين أغلب المستهلكين تفضيلهم لرطب السكري بنسبة 43% يليه البرحي بنسبة 22%. كما لوحظ أن حوالي 95.8% من الأسر يستهلكون الرطب في شهر رمضان الكريم وبمعدل يزيد على 40% من الاستهلاك السنوي من الرطب لهذه الأسر. ولهذا جانب تسويقي هام يجدر الانتباه له سواء على مستوى المملكة أو المسلمين في شتى أنحاء المعمورة.

سرعة التجميد ودرجة الحرارة المنخفضة مهمان للمحافظة على جودة المنتج:

يعتبر التجميد من أفضل طرق الحفظ للعديد من المنتجات الغذائية، حيث يحتفظ المنتج المجمد بجودته العالية المشابهة للمنتج الطازج. وأيضاً يعتبر من الطرق السهلة والنظيفة للحفظ. ومن الجانب الآخر فالمجمد (الفريزر) بالطبع أعلى سعراً وكذلك استهلاكاً للكهرباء. وتعتبر سرعة التجميد من أهم العوامل الأساسية المؤثرة على جودة الرطب بالمحافظة على قوامها وخصائصها الطازجة. ولدرجة حرارة التجميد كذلك تأثير واضح على فترة صلاحية المنتج المجمد. فمثلاً الكرز يمكن أن تزيد فترة صلاحيته من 4 شهور إلى 18 شهر عندما تكون درجة حرارة المجمد -18 م° مقارنة ب -12 م°.

وُجد من التجارب العملية أن زمن تجميد ثمار الرطب (أي وصول درجة حرارة داخل الثمرة إلى درجة حرارة التجميد المطلوبة) تفاوت بشكل كبير جداً من عدة دقائق (التجميد بالنيتروجين) إلى عدة ساعات (التجميد الفردي بالهواء السريع) وإلى عدة أيام في حالة التجميد التقليدي. وهذا بالطبع يؤثر بشكل كبير على جودة المنتج ومدى تشابه خواصه مع المنتج الطازج. فكلما قلت فترة التجميد قلت أيضاً حجم البلورات المجمدة بينما التجميد البطيء تزيد حجم البلورات الثلجية بين الخلايا فيلاحظ في الحالة الأخيرة زيادة تهتك نسيج البلح والرطب عند إذابة هذه الثمار.

إرشادات عامة لتجميد الرطب:

1- أهمية العناية بجودة الثمار الطازجة من القطف وحتى بدء التجميد:

حيث إن عملية التجميد تعتبر مكلفة نسبياً فيجب اختيار الثمار الأعلى جودة. ويراعى تجنب تجميد البلح (البسر) حيث إن النشاط الحيوي والإنزيمي في أعلى مراحلها والذي يسبب تسريع النضج. ويمكن نجاح تجميد الثمار في حالة البلح فقط عند التجميد السريع الذي قد لا يتوافر في المجمدات المنزلية. ويستحسن جلب الرطب مباشرة بعد الجني لإجراء عملية التجميد وذلك للحصول على أعلى جودة ممكنة أي أن تكون في نفس اليوم.



مجمدي التمور الافتقار لبعض الأسس الهامة للتجميد التي يستحسن اتباعها للحصول على أعلى جودة ممكنة من الرطب المجمد. فعندما يلجأ المواطنون إلى التجميد المنزلي باجتهادات شخصية وأحياناً خاطئة فتؤثر بالتالي على جودة الرطب المجمد. لذا فيعمد هذا الموضوع إلى توضيح الطرق الناجحة لتجميد الرطب.

من المعلوم أن درجة حرارة التجميد لأغلب الثلجات والمجمدات في السوق المحلية تصل فقط إلى -18 م° وهو ما يطلق عليه بالتبريد الفائق (Super cooling). حيث تشير الأبحاث التي أجريت في معامل الهندسة الغذائية بقسم الهندسة الزراعية بجامعة الملك سعود إلى أنه من الناحية التقنية فإن درجة التجمد الابتدائية للرطب أقل من تلك الموجودة في هذه المجمدات، فهي



من المواصفات القياسية المشترطة للعبوات والتي تشمل: أن يكون مانعاً لنفاذ الرطوبة والروائح، وأن يكون بدون طعم ورائحة، متوافق مع الغذاء، متين ويتحمل التداول، لا يتقصف مع التجميد، سهل الفتح والغلق، والكتابة عليه، مصمم لسهولة الصف والرص، وأخيراً التكلفة المناسبة.

ما يجب مراعاته عند بدء التجميد والتخزين:

يراعى أولاً تشغيل درجة حرارة المبرد إلى أخفض درجة قبل وضع الرطب في المبرد بيوم واحد على الأقل. وأن يكون التجميد عند أقل درجة حرارة ممكنة (يفضل -30°C). يفضل تبريد الرطب في ثلاجة (-5°C) فور وصولها للمنزل بدلاً من انتظارها في درجة حرارة الغرفة وحتى بداية التجميد ولكي يسرع من معدل التجميد.

يجب أن يكون تجميد الرطب على دفعات، أي عدم تجميد كمية كبيرة من التمور دفعة واحدة. فالكميات الكبيرة تحتاج لطاقة تجميد عالية في وقت محدد قد لا تتوافر أحمالها التبريدية في أجهزة التجميد التقليدية. بشكل عام، يوصى بأن لا تزيد كمية الرطب الطازج المراد تجميدها عن عشر السعة الإجمالية للمبرد خلال 24 ساعة. بعد يوم يمكن إضافة كمية أخرى من المنتج الطازج وهكذا ولمدة عشرة أيام مثلاً. مما يعني تجنب وضع الرطب الطازج بكميات كبيرة في المبرد مرة واحدة، وذلك للحصول على منتج ذي جودة أعلى ولتجنب بطء التجميد الذي يؤثر على جودة المنتج. ويراعى مسح وتنشيف العبوات قبل وضعها في المبرد لتجنب التصاق العبوات ببعضها. ومن ثم وضع العبوات في المنطقة الأشد برودة بالمبرد (عادة يوضح ذلك في كتيب الإرشادات للمبرد). كذلك يراعى ترك مسافات بسيطة بين العبوات في المبرد لتسريع التجميد ومن ثم يمكن رصها بجانب بعضها بعد اكتمال التجميد.

من الناحية العلمية، يفضل زيادة مساحة التمور المعرضة لهواء التجميد. وذلك بتجنب تجميد التمور في كتل، بل تكون مفردة أو في طبقة واحدة بقدر الإمكان. ويفضل أن يكون التجميد إلى الثمار مباشرة أي بدون عبوات حيث إن العبوات تبطيء عملية التجميد. بعد ذلك تعبأ في عبوات. وبعد اكتمال عملية التجميد (أي وصول كامل الثمرة إلى درجة حرارة التجميد المطلوبة)، يمكن أن تعبأ التمور المجمدة في عبوات مناسبة لسهولة التخزين وكذلك لتقليل الفقد الرطوبي من التمور (الجفاف). ولكن من الناحية التطبيقية قد تتطلب هذه الطريقة (التجميد المباشر) إمكانيات وأجهزة مكلفة خاصة بالمشروعات التجارية. كما أن عملها بالمجمدات المنزلية يتطلب جهداً ووقتاً كبيراً، لذلك يستعاض عن ذلك بتصغير

وأن يتم النقل والتخزين مبرداً أو على الأقل مظلاً بعيداً عن أشعة الشمس حتى وقت تجميدها. فكل تأخير في الفترة بين القطف والتجميد تقلل من جودة المنتج. ويجب فرز الثمار باستبعاد الثمار الصغيرة والمشوهة والشوائب. وكذلك يجب تنظيفها من الأتربة والأوساخ وذلك برشها (وليس نقعها) بالماء البارد ثم تجفيفها بالهواء. ويراعى عدم تبقي أي قطرات من الماء على سطح الثمار أو يمكن تنظيفها بقطعة نظيفة من القماش المبلل. ويمكن تنظيف أسطح الثمار من الغبار والأتربة بالهواء فقط.

عند شراء المبرد (الفرز):

عند شراء المبرد يراعى عدد من العوامل منها السعة المناسبة للمبرد والتي تعتمد على كمية المنتجات المتوقع تخزينها. كذلك يراعى عند اختيار المبرد أن يكون ذا قدرة عالية للتجميد إلى أخفض درجة حرارة ممكنة. وهناك العديد من المجمدات (الفرزات) في الأسواق المحلية والتي تتباين في أقل درجة تجميد ممكنة. فهناك مجمدات إلى -6°C وأخرى إلى -12°C ولكن الشائع خاصة في المجمدات المستقلة عن الثلاجة إلى -18°C ، ومؤخراً مجمدات تصل إلى -25°C . فعند الشراء يتم مقارنة أخفض درجة حرارة ممكنة. كما ينصح بقراءة الكتيب الخاص بالمبرد لوجود إرشادات مهمة لدى درجة الحرارة وكيفية تجميد العديد من المواد الغذائية. وبالطبع يتم مراعاة تكلفة شراء المبرد وكذلك استهلاكه للكهرباء. ويفضل أن يكون المبرد مستقلاً للرطب فقط لتجنب الفتح المتكرر للاستخدامات الأخرى.

يجب وضع المبرد في المنزل في مكان جاف جيد التهوية معتدل الحرارة (لا كما قد يفعله البعض في غرف أو ملاحق غير مكيفة) مع ترك مسافة 5 سم على الأقل عن الحائط ليسمح بحركة الهواء حول مكثف المبرد. ويراعى أن لا تكون الغرفة في مكان مغلق حيث إن المبرد كما هي الأجهزة الأخرى تصدر حرارة تتراكم داخل الغرفة. وعند العطل أو انقطاع الكهرباء يراعى عدم فتح المبرد حيث يمكن الاحتفاظ بدرجة الحرارة داخله لفترة تمتد إلى يومين في حال بقاءه مغلقاً.

نوع العبوات وطريقة التعبئة:

يجب تعبئة الرطب في عبوات محكمة الغلق وذلك لتجنب ما يطلق عليه "حروق التجميد" التي تنتج عن فقد الأغذية للرطوبة والتي تسبب وجود بقع بنية أو باهتة على سطح الثمار مما يؤثر على جودة المنتج. ولذلك فلا ينصح باستخدام عبوات الورق المقوى (الكرتونية) إلا إذا كانت مغلفة ببلاستيك يحمي من فقد الرطوبة. بل يستعان بالعبوات البلاستيكية الصلبة والمحكمة الغلق لشيوعها ورخصها. ويمكن استخدام العبوات المعدنية المطلية من الداخل لتمييزها بسرعة توصيل أسطحها للحرارة أثناء التجميد. وهناك عبوات مخصصة للتجميد إلا أنها مكلفة مقارنة بالمستخدمة حالياً.

وللحصول على أكبر سعة تخزين بالمبرد يراعى تجنب استخدام العبوات ذات الشكل الاسطواني (المستدير) وغير منتظمة الشكل بل يفضل المكعبة أو متوازية المستطيلات. ويفضل في حالة تخزين عدة أصناف من الرطب كتابة صنف التمر ومرحلة نضجه وتاريخ تجميده على غلاف العبوة قبل وضعها في المبرد. وهناك العديد



حجم العبوات وتكون هناك مسافات بين العبوات وتجنب ضغط الثمار داخل العبوة ما أمكن ذلك.

ويراعى تجنب تذبذب درجة حرارة المجمد باختيار المجمد الجيد مع الصيانة الدورية وكذلك تقليل فتح غطاء المجمد حتى لا يسبب ذلك تأثيراً سلبياً على جودة الرطب. فعند ارتفاع درجة حرارة الثمار المجمدة تبدأ الكائنات الدقيقة والإنزيمات في النشاط وكذلك فقد يسبب بقاء إعادة التجميد تكون بلورات ثلجية كبيرة تسبب تهتكاً لخلايا المنتج عند إذابته وبالتالي خفض جودة المنتج أو فساده.

توصيات عند إذابة (تسييح) الرطب المجمد:

يراعى استخدام القفازات المناسبة عند أخذ العينات المجمدة لتجنب "حرق التجميد". وعند الرغبة في التقديم يراعى أن تكون الكمية حسب الحاجة. يفضل فك تجميد الرطب في الثلاجة (5°م) لعدة ساعات - حسب درجة التجميد الأصلية ونوع المنتج. والتبريد يفضل بدلاً من ترك الثمار تذوب في درجة حرارة الغرفة حيث إن جودة المنتج الذي تم فك تجمده يكون أكثر حساسية لدرجة حرارة التخزين مقارنة بالمنتج الطازج. ويمكن أيضاً وضع عبوة الثمار في ماء بارد لتسريع الذوبان. ولمعدل تسييح أسرع يمكن استخدام جهاز الميكرويف المنزلي باستخدام وضع التسييح (Defrost) بدلاً من الطبخ (Cooking) أو التسخين على أن توزع الثمار على طبق لضمان تجانس التسخين بكامل الطبق. ويراعى دائماً تناول الرطب قبل اكتمال تسييحه لأنه بعد التسييح الكامل تبدأ في فقد خواصها الطازجة.

بعض الأخطاء الشائعة في تجميد الرطب:

- تعبئة المجمد بالتمور مرة واحدة أو دفعات ولكن بكميات كبيرة أعلى من طاقة المجمد.
- استخدام عبوات غير مناسبة (كرتونية مثلاً) تسبب فقد الرطوبة واكتساب الروائح.
- الفتح المتكرر للمجمد وعدم إحكام الغلق والتذبذب في درجة حرارة المجمد.
- عدم استخدام أخفض درجة تجمد خاصة عند بدء التجميد وبدء التجميد بعد التشغيل مباشرة.
- عدم مناسبة المجمد من ناحية انخفاض درجة الحرارة وكذلك كفاءته.
- وضع المجمد في غرف غير معزولة حرارياً وقليلة التهوية.
- عدم مراجعة الكتيبات الإرشادية لجهاز التجميد.
- عدم اختيار ثمار من النوعية الجيدة.
- عدم ترقيم عبوات العينات وتصنيفها خاصة إذا كان هناك عدة أصناف من التمور أو تم فرزها على أحجام مختلفة.
- عدم التخطيط المناسب وجدولة كميات

الرطب المستهلكة خلال السنة خاصة في شهر رمضان المبارك.

وهناك أبحاث مكثفة تجرى حالياً لدراسة إطالة فترة صلاحية التمور بمراحل نضجها المختلفة

والاستفادة المثلى منها. فهناك عدة مشاريع بحثية بعضها اكتمل والآخر جار العمل به ممولة من قبل مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية أحدها بعنوان "إنتاج رطب مجمد فائق الجودة من أصناف مختارة من التمور السعودية" تشارك فيه مجموعة من أعضاء هيئة التدريس من أقسام الهندسة الزراعية وعلوم الغذاء والتغذية والاقتصاد الزراعي بجامعة الملك سعود لإجراء دراسات مكثفة للحصول على بلح ومنصف ورطب مجمد بجودة عالية يستمر تخزينه إلى عام كامل. اهتم هذا البحث بالجوانب الهندسية والفنية والخواص الطبيعية والحرارية للتمور وكذلك الجوانب التغذوية والجودة للرطب المجمد، بالإضافة إلى الجدوى الاقتصادية لمشروع تجميد تجاري. وهناك عدد من الأبحاث الأخرى التي تجرى حالياً في معامل هندسة التصنيع الغذائي بقسم الهندسة الزراعية لبحث تطوير تقنية تبريد البلح والرطب بتقنيات خاصة للحصول على أعلى جودة ممكنة للمنتج. وهذا المشروع حيوي وهام لمزارعي المملكة لامتصاص فائض الإنتاج خلال الموسم، للمستهلكين لتوفير رطب ومنصف وبلح عالي الجودة على مدار السنة. كذلك حيوي وهام للاقتصاد الوطني كمحصول استراتيجي.

وهنا تجدر الإشارة إلى أن المحاصيل الزراعية الإستراتيجية إذا اهتم واعتني بها وتم دعمها فتكون رافداً هاماً للاقتصاد الوطني خاصة في الأزمات -لا سمح الله-. ففي ماليزيا وخلال أزمة التمور الاقتصادية منذ عدة سنوات ساهم في دعم اقتصاد ماليزيا وثباته أمام الانهيارات الاقتصادية زراعتهم ودعمهم لزيت النخيل حيث كان الرافد الثاني لاقتصادهم هناك ولم يتأثر بعوامل الكساد آنذاك. لذلك يتم التركيز الآن على هذا المنتج الاستراتيجي حتى أصبحت ماليزيا أول دولة في العالم في إنتاج وتصنيع زيوت النخيل. ولعل كون هناك مناسبة أخرى للحديث عن تجربة ماليزيا في هذا المجال فهي جديرة بالتوقف عندها طويلاً واستفادة المملكة من هذه التجربة. ومن خلال مناقشتي مع المسؤولين هناك فهم هناك يرحبون كثيراً بعرض تجربتهم ولبیان الخطوات الطويلة التي قطعوها والجهود الكبيرة التي عملت حتى وصلوا إلى هذا المستوى، واستفادة المملكة منها في مجال نخيل التمر.

أما طرق الحفظ الأخرى الممكنة للتمور في طور البلح فيمكن الحفاظ على طور البلح بتخزينه فوق درجة حرارة التجمد وبأقل درجة تبريد ممكنة. ويعتبر التبريد عاملاً مهماً وناجحاً لإطالة فترة حفظ البلح إلى عدة أسابيع. مع أهمية مراعاة استخدام العبوات المناسبة لتقليل الاكتساب الرطوبي (الذي يسبب الفساد والعفن) أو الفقد الرطوبي (الذي يسبب الجفاف) من البلح وذلك باستخدام عبوات غير منفذة لبخار الماء. وهناك مشروع بحثي آخر من ضمن البحوث الوطنية ومدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية تسعى لتطوير هذه التقنيات. ونتمنى أن يستفيد القطاع الخاص من هذا نتائج هذه المشروعات الضخمة والإمكانيات التي تم توفيرها لخدمة هذا القطاع لما فيه مصلحتهم والوطن ككل. وهناك جوانب وتفاصيل كثيرة عن هذا الموضوع ولكن نتوقف هنا خشية الإطالة!!

وختاماً نأمل أن تتكلل هذه الجهود بالخير لما فيه مصلحة بلدنا الحبيب ومما يحقق رغبات المستهلكين وأيضاً يخدم "عممتنا" النخلة. والشكر موصول لقارئ المجلة العزيز الذي يسأل كثيراً عن أنجع الطرق لحفظ الرطب المجمد وكذلك البرحي المبرد. والله الموفق،،

تدشين موقع مجلة النخيل والتمور

Date-palm-J.

86



أول موقع لبورصة التمور

<http://sauditmr.com>

تم تدشين أول موقع إلكتروني يصدر أول بورصة تمور في المملكة العربية السعودية (سعودي تمر). يمكن لبائعي ومشتري الرطب التواصل عبر الموقع. يحوي كذلك على منتديات عشاق النخلة والتمور يتواصلون فيما بينهم عن همومهم وطموحهم. وكذلك يطلع المتصفح على العديد من الأخبار والفعاليات المتخصصة. يحتوي الموقع على عدة شاشات لأسعار وتداول الرطب والتمور ويشمل نوع التمور وأعلى وأقل سعر. هنا عنوانان لشاشتي تداول الرطب والتمور.

شاشة تداول الرطب
شاشة تداول التمور



معلومات وفوائد عن النخيل والتمور

موقع مفيد وغني بالمعلومات الجيدة والشاملة عن النخيل والتمور. ويمكن أن يطلع عليه طلاب المدارس وغيرهم. يحتوي الموقع على نبذة عن النخيل وأهم أصنافها وطرق تكاثرها. كذلك معلومات عامة عن التمور وأنواع الرطب والفوائد الصحية للتمور. ويحتاج إلى تصميم أفضل لواجهة الموقع. وهو موقع متميز عن النخيل والتمور مقدم بطريقة سهلة وسلسة باللغة العربية من دولة الإمارات العربية المتحدة وعنوانه:

<http://www.uaearab.com/nakheel/home.htm>

تمور المملكة® KINGDOM DATES



أفضل أنواع التمور المنتقاة على مدار العام
FINEST QUALITY DATES AVAILABLE ALL YEAR - ROUND

الإدارة العامة و المصنع - القصيم - البدائع - طريق دهيما جنوباً - هاتف: ٠٦ / ٣٣١١١١١ - فاكس: ٠٦ / ٣٣٢٤٠٤٠ - ص.ب. ٢٢٢

الفرع: - الرياض العليا: ٠١ / ٢١٩٥٥٥٧ - مكة: ٠٢ / ٥٥٣٠١٨٤ - شركة مكة: ٠٢ / ٥٣٦٥٧٥٣ - جدة: ٠٢ / ٦٦٥٦٦٥٣ - أبها: ٠٧ / ٢٢٥٦٦٦٦ - خميس مشيط: ٠٧ / ٢٢١٨٦٤٠ - الباحة: ٠٧ / ٢٢٥٦٦٦٦ - الخير: ٠٢ / ٨٨٢٣٢٩٢ - الدمام: ٠٣ / ٨١٧٠١١١ - تبوك: ٠٤ / ٤٣١٤٠٠٦ - حفر الباطن: ٠٣ / ٧٢١٠٠٥٥



التسويق الداخلي للتمر في المملكة العربية السعودية

تشجع حكومة المملكة العربية السعودية إلى النهوض بالقطاع الزراعي المنتجين على زيادة الإنتاج مما يؤدي إلى زيادة الأرباح إذا قابله زيادة في الطلب وارتفاع في الأسعار. ولكن إذا كان هناك إنتاج وفير وعدم وجود خطط تسويقية لتسويق هذا المنتج فقد ينتج عنه انخفاض في الأرباح إلى النصف بالتسويق التقليدي أو عدم وجود تصريف للمنتج مما يؤدي إلى زيادة المسترجع من الإنتاج. وبالتالي على المنتج أن يعلم فائدة التسويق الجيد من خلال إنتاج ما يرغبه المستهلك وذات جودة عالية وبأسعار مناسبة. ويوجد الآن محلات متخصصة في بيع التمور فقط منتشرة في المملكة مما يؤكد أهمية التسويق لدى المنتجين ذا التسويق البدائي وخاصة بعد انضمام المملكة لمنظمة التجارة العالمية ودخول المنافسين وهذه الأسواق تزيد من أرباح المنتج من خلال زيادة الهامش التسويقي.



يوسف العمري

القنوات التسويقية داخل المملكة العربية السعودية:

القنوات التسويقية هي المعبر للتحويل المباشر والغير مباشر للملكية السلع والخدمات من المنتج إلى المستهلك. ومن خلال الرسم يتضح أن هناك عدة أشكال لقنوات تسويق التمور فمثلاً:

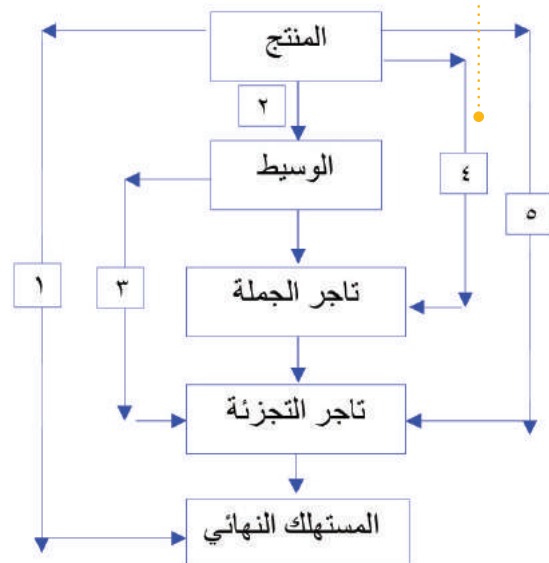
رقم ١: يوضح أن مزارعي التمور يقومون بالبيع مباشرة للمستهلك وذلك من خلال مزرعته أو الوقوف على الطريق ولكن هذه القناة قليلة الانتشار.

رقم ٢: قد يكون هناك قناة تسويقية طويلة متمثلة في إنتاج المنتج من المزرعة ودخول الوسيط لتصريف هذا المنتج من المزرعة إلى تاجر الجملة ويقوم تاجر الجملة ببيعها على تجار التجزئة الذين يقومون بدورهم في بيع هذا المنتج للمستهلك النهائي وهذه القناة هي أطول القنوات التسويقية.

رقم ٣: أما في هذه القناة فقد يقوم الوسيط ببيع المنتج إلى تجار التجزئة مباشرة دون المرور بتاجر الجملة وبالتالي يستفيد من فرق السعر كإيراد له.

رقم ٤: قد يقوم المنتج بالاتفاق مباشرة مع تجار الجملة وبيعونها عليهم مباشرة دون تدخل الوسيط في هذه العملية وبالتالي زيادة فرق السعر للمنتج أو قد يقوم المنتج بدور تاجر الجملة مباشرة والبيع على تجار التجزئة وهذا يؤدي إلى زيادة في الأرباح.

رقم ٥: قد يملك المنتج محلات تجزئة وبالتالي البيع من هذه المحلات للحصول على إيرادات أعلى من القنوات السابقة.



ومن خلال تسويق التمور داخليا يتضح أن هناك ثلاثة أنواع من التسويق:

أولاً: التسويق البدائي من المزرعة: وذلك بالبيع مباشرة للمستهلك دون إجراء أي عمليات تسويقية عليه (فرز أو تدريج أو تغليف أو غسيل أو حفظ...) هذا ويمثل هذا النشاط ما يقارب ٩٠٪ من جملة التسويق المحلي من خلال الأسواق المنتشرة بالمملكة أو البسطات أو البيع على جانبي الطريق، أي أن هناك نسبة عالية قد تتعرض إلى الخسارة إذا ما واجهت المنافسة ذا الأصناف عالية الجودة والمعلبة وقد تمت عليه عمليات التسويق والتي تأتي من المنافسين الخارجيين. ويرتفع سعر الرطب عنه بالنسبة للتمر المحلي وذلك لقصر مدة حفظه.

ثانياً: تسويق مصانع التمور: وهذا من أهم أنواع التسويق حيث يتم إضافة التغليف والحفظ للتمور وهو يمثل ٢٪ من تسويق التمور بالمملكة وأيضاً القيام ببعض العمليات التحويلية هذا وينتشر أكثر من ٦٠ مصنع للتمور وهذه المصانع تم إنشائها من خلال الدعم المقدم من حكومة المملكة العربية السعودية والمتمثل في تقديم القروض الميسرة والمقدم من صندوق التنمية الصناعي أو صندوق التنمية الزراعي. وتحتل منطقة الرياض المرتبة الأولى من حيث عدد المصانع يليها المدينة المنورة.

ثالثاً: تسويق للمصنع الحكومي للتمور التابع لهيئة الري والصرف بالأحساء: وهذا التسويق عبارة عن التسويق الحكومي حيث بلغت كمية التمور المصنعة بها أكثر من ٣٥ ألف طن تمثل ٤٦,١٪ من إجمالي كمية التمور المصنعة على مستوى المملكة وذلك عام ٢٠٠٤م، حيث يقوم المصنع بشراء التمور النظيفة الخالية من الإصابات الحشرية وبحسب المواصفات التي يفرضها المصنع. ويقوم المصنع بشراء التمور بسعر تشجيعي حيث وضعت خمسة ريالاً لكل كيلوجرام وذلك لمزارع التمور المستخدمة نظم الري الحديثة وثلاثة ريالاً لكل كيلوجرام لطرق الري التقليدية.

تطور متوسط أسعار الجملة لأهم أصناف التمور خلال الفترة ١٩٩٩-٢٠٠٨م:

تعتبر أسعار التمور أحد الأدوات التي تهتم المنتجين حيث يتخذ المنتج بناءً

جدول (1): متوسط أسعار الجملة لأهم أصناف التمور بالمملكة خلال الفترة 1999-2008م

لستوات	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي
حلوة	6.6	6.8	5.8	5.4	5.1	5.1	5.4	5.4	6.0	6.6
سكزي	13.1	12.7	12.7	12.7	10.2	10.4	9.7	9.9	10.8	11.3
برحي	5.9	6.7	113.6	6.5	110.2	6.9	118.6	7.3	123.7	128.8
سلج	3.2	2.9	90.6	3.5	109.4	3.4	115.6	4.5	140.6	175.0
خضري	3.3	3.5	106.1	3.2	97.0	3.6	109.1	4.2	127.3	215.2
ت سيف	9.2	9.8	106.5	9.1	98.9	7.9	85.9	9.5	103.3	130.4
ميني	4.2	6.5	154.8	6.8	161.9	6.1	145.2	5.5	131.0	207.1
رزق	4.9	4.9	100.0	4.9	100.0	5.4	110.2	5.1	104.1	126.5
خلاص	8.6	8.3	96.5	7.1	82.6	7.1	82.6	10.2	118.6	133.7
صغري	5.0	5.8	116.0	4.3	86.0	4.4	88.0	5.0	100.0	122.0
رون	6.4	7.6	118.8	6.0	93.8	5.5	85.9	5.6	87.5	118.8
متوسط أصناف	6.4	6.9	109.3	6.4	97.5	6.1	100.8	6.6	109.0	140.3

جدول (2): متوسط أسعار التجزئة لأهم أصناف التمور بالمملكة خلال الفترة 1999-2008م

لستوات	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي	الرقم القياسي
حلوة	10.1	8.7	86.1	8.0	79.2	7.7	76.2	7.4	73.3	83.2
سكزي	17.7	15.9	89.8	15.9	89.8	13.5	76.3	13.4	75.7	76.8
برحي	9.0	9.4	104.4	9.7	107.8	8.7	96.7	9.2	102.2	104.4
سلج	4.9	4.3	87.8	5.1	104.1	4.7	95.9	5.0	102.0	144.9
خضري	5.1	5.2	102.0	4.8	94.1	5.1	100.0	4.8	94.1	178.4
ت سيف	12.9	13.0	100.8	11.3	87.6	10.5	81.4	10.8	83.7	108.5
ميني	5.7	9.0	157.9	9.2	161.4	8.2	143.9	8.9	156.1	180.7
رزق	6.6	6.5	100.0	6.9	104.5	7.2	109.1	7.6	115.2	115.2
خلاص	10.9	11.3	103.7	9.8	89.9	10.1	92.7	9.8	89.9	129.4
صغري	7.7	7.7	100.0	6.3	81.8	6.4	83.1	6.3	81.8	101.3
رون	9.9	10.4	105.1	9.0	90.9	8.7	87.9	8.0	80.8	91.9
متوسط أصناف	9.1	9.2	103.3	8.7	99.2	8.3	94.8	8.6	99.9	119.5

عليها عدد من القرارات المهمة للاستثمار في هذا القطاع، وكذلك المستهلك فهو يتخذ القرار من خلال مناسبة السعر له، وتتأثر أسعار التمور بقوة الطلب والعرض عليه. ويشير الجدول (١) إلى تطور متوسط أسعار الجملة لأهم أصناف التمور خلال الفترة ١٩٩٩-٢٠٠٨م حيث يتضح أن هناك عدم ثبات من زيادة أو تناقص في الأسعار لهذه الأصناف مما يؤكد على أن السوق يتمتع بالسوق المنافسة الكاملة وكذلك إلى قوى العرض والطلب. حيث يلاحظ تذبذب في الأسعار إلى سنة ٢٠٠٢م حيث بدأ في التزايد إلى سنة ٢٠٠٨م. ويلاحظ أيضاً أن صنف الخضري حقق أعلى زيادة في أسعار الجملة وذلك لعام ٢٠٠٨م حيث بلغ ٢١٥,١٥٪ مقارنة بعام ١٩٩٩م وحقق صنف السكري أعلى تناقص في الأسعار حيث بلغ ٨٦,٢٦٪ لعام ٢٠٠٨م مقارنة بعام ١٩٩٩م. ويلاحظ أيضاً أن أعلى سعر جملة كان لصنف الخلاص حيث بلغ الكيلوجرام ١١,٥ ريال لعام ٢٠٠٨م وأدنى سعر كان لصنف سلج حيث بلغ الكيلوجرام ٥,٦ ريال وذلك لعام ٢٠٠٨م.

تطور متوسط أسعار التجزئة لأهم أصناف التمور خلال الفترة ١٩٩٩-٢٠٠٨م:

يشير الجدول (٢) إلى تطور متوسط أسعار التجزئة لأهم أصناف التمور خلال الفترة ١٩٩٩-٢٠٠٨م حيث يتضح أن هناك عدم ثبات في الأسعار من زيادة أو تناقص لهذه الأصناف. حيث يلاحظ أن هناك تذبذب في الأسعار حتى سنة ٢٠٠٣م حيث بدأ في التزايد إلى سنة ٢٠٠٨م. ويلاحظ أيضاً أن صنف نبوت سيف حقق أعلى زيادة في أسعار التجزئة حيث بلغ ١٨٠,٧٪ وذلك لعام ٢٠٠٨م مقارنة بعام ١٩٩٩م وحقق صنف السكري أعلى تناقص في الأسعار حيث بلغ ٧٦,٨٪ لعام ٢٠٠٨م مقارنة بعام ١٩٩٩م. ويلاحظ أيضاً أن أعلى سعر تجزئة كان لصنف الخلاص حيث بلغ الكيلوجرام ١٤,١ ريال لعام ٢٠٠٨م وأدنى سعر كان لصنف السلج حيث بلغ الكيلوجرام ٧,١ ريال وذلك لعام ٢٠٠٨م. ومن جدول (١ و ٢) يتضح أن أعلى هامش تسويقي (فرق السعر بين سعر التجزئة وسعر الجملة) كان لصنف الخلاص حيث بلغ الهامش التسويقي حوالي ٢,٦ ريال وأقل هامش تسويقي كان لصنف رزق حيث بلغ ١,٤ ريال لعام ٢٠٠٨م.



بعض مظاهر الأنشطة التسويقية للتمر

أ.د. سفر بن حسين القحطاني تتميز المملكة العربية السعودية بإنتاج وفير من التمر ذات المواصفات العالية. ولكن المشكلة تظهر عندما تكون هناك زيادة في الإنتاج مستقبلاً مع ثبات التسويق الحالي على ما هو عليه، وعدم الاهتمام بتحسين جودة المنتج، وكذلك نوعيته من خلال توفير مصانع للاستفادة من هذا المنتج. وهذا بطبيعة الحال سيكون له أثر غير جيد من خلال وجود فائض في الإنتاج مع تدنٍ في الأسعار.

معاملات التكامل بين أسواق التمر على مستوى المملكة للفترة ٢٠٠٠-٢٠٠٤م:

كانت معاملات التكامل بين أسواق التمر على مستوى المملكة للفترة من ٢٠٠٠ إلى ٢٠٠٤م للتمر السكري بين الرياض وحائل ٥٥٪ وبين عسير والقصيم ٧٤٪ وبالنسبة لتمر الخلاص كانت معاملات التكامل بين الرياض ومكة المكرمة ٥٩٪ وبين المنطقة الشرقية والمدينة المنورة ٢٩٪ وبالنسبة لتمر البرحي كانت معاملات التكامل بين أسواق المنطقة الشرقية وحائل ٣٤٪ وبين حائل والقصيم ٥٢٪. نسبة الفاقد والفائد التسويقي والاحتياجات الموردية والفقد في الموارد الاقتصادية لعام ٢٠٠٥م.



بلغ متوسط الفاقد التسويقي ١٢٢ ألف/طن وبلغ متوسط الفقد في الموارد الاقتصادية في عام ٢٠٠٥م لمورد المياه ٥٣٤ مليون م٣، والأرض

الهوامش التسويقية لمحصول التمر في مختلف مناطق المملكة (٢٠٠٥).

وقد تبين أن أعلى سعر لمزرعة كان لصنف السكري حيث بلغ ٩,٦٧ ريال/كيلو وأدناها لنوت سيف بـ ٣,٦٢ ريال/كيلو. أما أعلى سعر للجملة فكان للسكري فبلغ ١٠,٥ ريال/كيلو وأدناها لنوت سيف بـ ٤,١٣ ريال/كيلو. وأعلى سعر للتجزئة فكان من نصيب السكري أيضاً فبلغ ٢٣,٨ ريال / كيلو وبلغ أدنها للمنيفي بـ ٦ ريال/كيلو. وتبين أن هناك ارتفاعاً في الهامش التسويقي لمحاصيل التمر في مختلف مناطق المملكة وكان أعلاها للسكري حيث بلغ الهامش التسويقي بين سعر المزرعة وسعر الجملة فبلغ ٠,٨٢ ريال وبين سعر الجملة وسعر التجزئة ١٣,٣ ريال وبين سعر المزرعة وسعر التجزئة ١٤,٣ ريال وكانت نسبة سعر التجزئة إلى سعر المزرعة حوالي ٤٠,٦٪.

وكان أدناها للسلج ونوت سيف حيث بلغ الهامش التسويقي بين سعر المزرعة وسعر الجملة ٠,٥١ ريال وصنف المنيفي بين سعر الجملة وسعر التجزئة ريال واحد وبين سعر المزرعة وسعر التجزئة ١,٥٥ ريال وكانت نسبة سعر التجزئة إلى سعر المزرعة حوالي ٧٤,٢٪.

القنوات التسويقية للتمر:

يتم تسويق منتج التمر في السوق المحلي بما يعادل ٩٥٪ من جملة الإنتاج منها ٩١,٥٪ للسوق التقليدي و ٨,٥٪ لمصانع التمر. أما بالنسبة للصادرات فهي تمثل ٥٪ فقط من جملة إنتاج التمر بالمملكة.

٢٠ ألف/هكتار والأسمدة ٣,٩ ألف/طن وبلغ متوسط نسبة الفاقد في أسواق الجملة ١٣,٨٪ وفي التجزئة ١٣,٨٪.

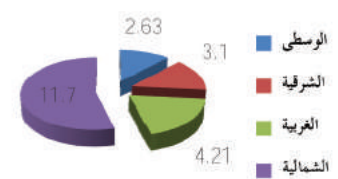
أهم المتغيرات المتصلة بخدمة النقل لمنتجات التمور في مختلف مناطق المملكة لعام ٢٠٠٥ م:

من أهم المتغيرات المتصلة بخدمة النقل لمنتجات التمور في مختلف مناطق المملكة في عام ٢٠٠٥ م هو وجود وسائل النقل. وقد لوحظ أن المنطقة الوسطى حصلت على أعلى نسبة وبلغت التكلفة إلى الإنتاج حوالي

% وجود وسائل نقل

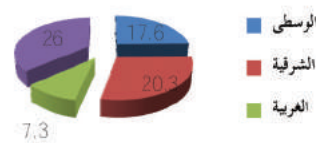


(كجم/ريال) التكلفة إلى الإنتاج

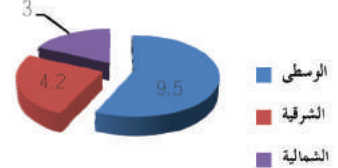


التكلفة إلى طاقة الإنتاج

(كجم/ريال)



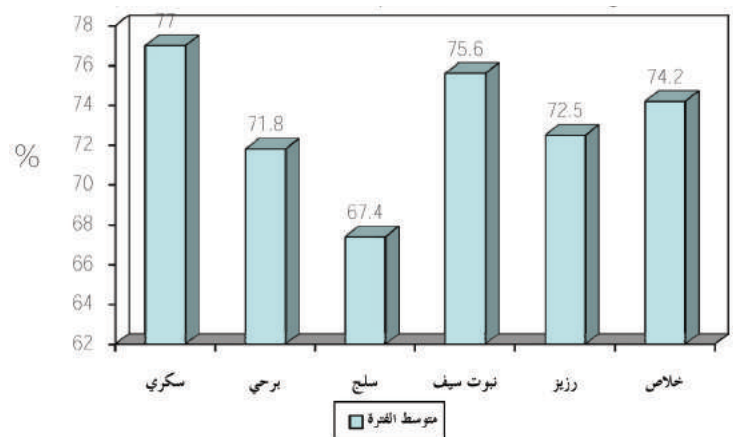
% نسبة التالف أثناء النقل



٢,٦٣ ريال/كجم، وبلغت تكلفة النقل بالنسبة إلى طاقة الإنتاج ١٧,٦ ريال/كجم وبلغت نسبة التالف أثناء النقل ٩,٥٪ وهي الأعلى بين مناطق المملكة.

نصيب المنتج من كل ريال يدفعه المستهلك لأهم أصناف التمور للفترة ١٩٩٩-٢٠٠٤ م:

بلغ متوسط نصيب السكري من كل ريال يدفعه المستهلك لأهم أصناف التمور ٧٧٪ ولنبتوت سيف ٧٥,٦٪ والخلاص ٧٤,٢٪ وأقلها السلج بنسبة



٦٧,٤٪.

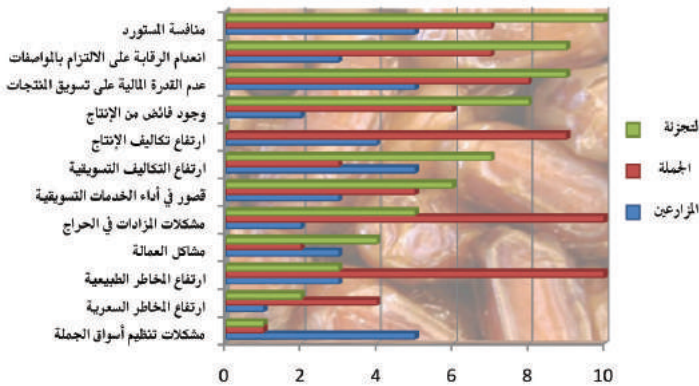
المشكلات التسويقية من وجهة نظر مزارعي النخيل وأهميتها النسبية في المملكة عام ٢٠٠٥ م:

أما المشكلات التسويقية التي تواجه مزارعي النخيل فقد تبين من خلال أهميتها النسبية مرتبة كما يلي:

- ١- ارتفاع المخاطر السعرية.
- ٢- وجود فائض من الإنتاج ومشكلات المزايدات في الحراج وقصور

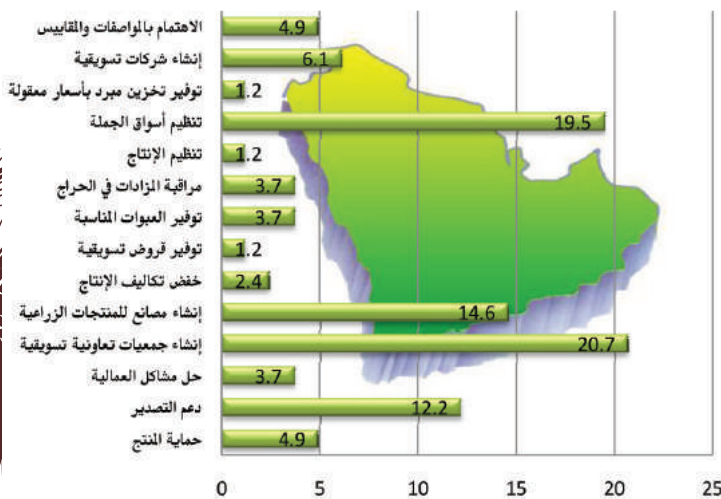
قسم الاقتصاد الزراعي - كلية علوم الأغذية والزراعة - جامعة الملك سعود

- ٣- انعدام الرقابة على الالتزام بالمواصفات وارتفاع المخاطر الطبيعية ومشكلات العمالة وقصور أداء الخدمات التسويقية.
- ٤- ارتفاع تكاليف الإنتاج.
- ٥- منافسة المستورد وارتفاع التكاليف التسويقية ومشكلات تنظيم



أسواق الجملة وعدم القدرة المالية على تسويق المنتجات. المشكلات التسويقية من وجهة نظر مزارعي النخيل وأهميتها النسبية في المملكة عام ٢٠٠٥ م:

أما أعلى مشكلة تسويقية قد تواجه مزارعي النخيل فهي ارتفاع المخاطر السعرية، وبالنسبة لتجار الجملة والتجزئة فهي مشكلات تنظيم أسواق الجملة. وأدنى مشكلة تسويقية تواجه مزارعي النخيل هي مشكلات تنظيم أسواق الجملة وارتفاع التكاليف التسويقية وعدم القدرة المالية على تسويق المنتجات ومنافسة المستورد، وأن أدنى مشكلة تسويقية تواجه



تجار الجملة هي ارتفاع المخاطر الطبيعية ومشكلات المزايدات في الحراج. وأدنى مشكلة تسويقية تواجه تجار التجزئة هي منافسة المستورد.

الحلول والمقترحات لحل المشكلات التسويقية التي تواجه مزارعي النخيل وأهميتها النسبية:

ومن الحلول المقترحة لحل هذه المشكلات التي تواجه مزارعي النخيل: حماية المنتج ودعم التصدير وحل المشكلات العمالية وإنشاء جمعيات تعاونية تسويقية وإنشاء مصانع للمنتجات



النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠ هـ

فكرة مبدئية لمشروع إنشاء مصنع التمور

تقدم حكومة المملكة العربية السعودية الدعم لمشاريع الزراعة بشتى مجالاتها وخاصة مشاريع النخيل والتمور لما تمثله من أهمية وطنية ومصدر للأمن الغذائي في المملكة. ولقد تمثل هذا الدعم في إنشاء صندوق التنمية الزراعي لدعم هذه المشاريع، ومن خلال هذا الإطار كانت للمجلة فكرة في إنشاء هذه الصفحة المتعلقة بدراسة الجدوى لمشاريع النخيل والتمور بالمملكة وذلك لطرحها بشكل موسع في الأعداد القادمة.

البيئة.

رابعاً: دراسة الجدوى الفنية للمشروع: ما هي الأساليب الحديثة المستخدمة في المشروع وما الآلات والمعدات التي يحتاجها هذا المشروع وتحديد الطاقة الإنتاجية ومراحل الإنتاج وتقدير تكاليف قبل الإنتاج وتكاليف الإنشاء والصيانة وما هي المباني والإنشاءات المضافة للمشروع؟

خامساً: حصر التكاليف الكلية (المتغيرة + الثابتة) للمشروع: ما هي تكاليف مستلزمات الإنتاج للمشروع وما تكلفة الاحتياجات السنوية لهذه المدخلات؟ وما الطريقة لحساب الاهلاكات الخاصة بالمشروع؟ وما المخطط التنظيمي للمشروع؟ وما التكاليف الإدارية والتمويلية؟ وكيفية تقدير تكاليف العمالة العاملة بالمشروع؟

سادساً: الخطة الزمنية للمشروع: وضع مخطط زمني لكيفية توزيع مهام المشروع من الأمور الإدارية والتسويقية والإنشائية.

سابعاً: دراسة الجدوى المالية للمشروع: ما مصادر التمويل اللازم للمشروع وكيفية تحليل التكاليف الاستثمارية والإنتاجية وما الإيرادات المتوقعة من هذا المشروع ووضع ميزانية توضح الأصول والخصوم المتوقعة وكذلك استخدام معايير التقييم المالي من تحليل السيولة والنسب المالية واستخدام المعايير البسيطة والمعايير المخصصة.

ثامناً: دراسة الجدوى الاقتصادية: وهنا يتم حساب الإيرادات بالنسبة للمجتمع وليس فقط للمشروع وفيها يتم استخدام معايير التقييم الاقتصادي وصافي القيمة المضافة وهي تتشابه مع التقييم المالي إلا أننا هنا نستخدم القيم الاقتصادية لحساب السعر (سعر الظل بدلاً من استخدامنا لأسعار السوق)

تاسعاً: تحليل الحساسية للمشروع: إذا كان هناك توقع في النتائج السابقة من تغير في التكاليف أو انخفاض في الإنتاج أو تغير في الأسعار أو حصل تأخير في الفترة الزمنية للمشروع فإن التقييم المالي والاقتصادي يساعدون في حساب هذا التغير من خلال اختبارات تحليل الحساسية.

تعتبر دراسة الجدوى لهذا المشروعات ذات أهمية على مستوى الدولة وذلك من خلال التعرف على أفضل الفرص الاستثمارية من خلال هذه المشاريع وبالتالي ترشيد استخدام القروض المقدمة من صندوق التنمية الزراعي لهذه المشاريع لأن هذه الأموال تعد أموالاً حكومية (المال العام) مما يؤدي في النهاية إلى نهضة الدولة وتحقيق التنمية الاقتصادية. ويعد محصول التمور من أهم المحاصيل المنتجة بالمملكة إذ تبلغ نسبة مساحة النخيل إلى إجمالي المساحة المزروعة بالمملكة ٣٣٪ وبلغت نسبة إنتاج التمور إلى إجمالي إنتاج المملكة ٤٠٪ فيلاحظ من هذه النتائج أهمية هذا المحصول. ومن آخر الإحصائيات لوزارة الزراعة فقد تبين أن مساحة النخيل بالمملكة بلغت ١٥٧٠٧٤ هكتار وبلغ إنتاج التمور ٩٨٦٤٠٩ طن وذلك في عام ٢٠٠٨م وبلغ عدد النخيل أكثر من ١٨ مليون نخلة.

ومن خلال هذه النظرة فسوف نتطرق إلى بعض النقاط التي تؤثر في دراسة جدوى إنشاء مصنع للتمور.

أولاً: ما هو المشروع؟ يتم توضيح الفكرة من إنشاء هذا المصنع وما هي أهدافه على المجتمع وعلى الاقتصاد الوطني وكذلك ملخص لنتائج هذا المشروع.

ثانياً: دراسة الجدوى السوقية: وهنا يوضح ما هو المنتج أو المنتجات التي سيتم إنتاجها من هذا المصنع؟ وكيفية تسويقها محلياً أو خارجياً وما هو علاقة المنتج بالمشاريع الأخرى (هل يوجد متضررين من هذا المشروع) وكذلك تحليل الطلب والعرض لمنتجات المشروع وما هو الحجم المتوقع لسوق هذه السلعة وما هي إستراتيجية التسويق والتوزيع؟ وفي الأخير تحديد التكاليف التسويقية المتعلقة بتسويق هذه السلعة؟.

ثالثاً: اختيار موقع المشروع: وهو ما يتعلق بمعلومات عن الظروف الطبيعية والاقتصادية والاجتماعية للمشروع، وما هي مساحة المشروع، وكذلك تقدير التكاليف الاستثمارية، وهل هناك مشاكل بيئية من هذا المشروع أو ما هو الاحتياطات الممكن توفرها في المشروع لحماية



قسم مصانع التمور
مكائن التعبئة والتغليف للتمور.
خطوط التنظيف والفرز والغسيل والتجفيف.
الخطوط التحويلية للتمور.
الكمبروسرات (٣ في ١) (مولد هواء + مجفف + فلتر).
آلات تبريد المياه للمكائن وألة إضافة المياه.
رولات مكائن التعبئة والتغليف.
التدريب.

الخدمات ما بعد البيع
فريق
صيانة
متخصص

الرياض- حي المروج- ٩٢٠٠٠٠٤١٣
جوال ٥٥٥٠٠٠٤٠٢

حي المروج . طريق الملك عبد العزيز - ص.ب. ٩٠٠٢ الرياض ١١٩٤٢ - الهاتف : ٠٠٩٦٦ ١ ٤٥٦٣٢٧٧ - فاكس : ٠٠٩٦٦ ١ ٤٥٦٤٢٥٤

Al-Morooj - King Abdulaziz Road - P.o.Box : 9002 - Riyadh 11942

Tel.: 00966 1 4563277 Fax : 00966 14564254

الإفطار في رمضان على التمر والماء غذاء صحي

أهمية وجبة السحور وشرب الماء

حيث إن في وجبة السحور بركة لقوله -صلى الله عليه وسلم- في الحديث الذي رواه أنس بن مالك -رضي الله عنه-: "تسحروا فإن في السحور بركة" حيث إن وجبة السحور تحافظ على طاقة الجسم خلال فترة الصيام وذلك بالمحافظة على مستوى مرتفع لسكر الجلوكوز في الدم، وهو مصدر الطاقة المفضل والأهم للجسم ضمن مستوياته الاعتيادية (٨٠-٩٠ ملغم / ١٠٠ مليلتر) دون اللجوء إلى الاعتماد كلياً على أكسدة الأحماض الدهنية أو تحليل البروتينات إلى الأحماض الأمينية اللازمة لتصنيع سكر الجلوكوز من مصادر غير سكرية.

والماء في حالة اتزان في جسم الكائن الحي. فالملحوظ خلال شهر رمضان أن بعض الصائمين قد يتجرعون كميات زائدة من الماء قبل الإمساك (قبل الفجر) ظناً منهم أن ذلك قد يخزن لهم بأجسامهم فيصرفون منه طوال ساعات النهار فلا يعطشون. ولكن ذلك ظن غير صحيح، فالماء لا يمكن أن يخزن في أنسجة الجسم، ولهذا ينطلق معظمه كبول رائق بالساعات الأولى في الصباح حيث لابد أن يتخلص الجسم منه بأسرع ما يمكن حتى لا يحدث ضرر وتنفق خلايا الجسم توازنها فهي لا تستطيع أن تعيش في بيئة غير موزونة. ومن حكم الصيام المحافظة على صحة الإنسان على الرغم من كل الممارسات الخاطئة الغذائية الغذائية خلال الصيام مثل الإكثار من تناول الطعام

ومن المعروف أن أسرع المواد الغذائية التي يمكن امتصاصها وانتقالها إلى الدم هي المواد السكرية، وبخاصة تلك المحتوية على سكر أحادي (جلوكوز أو فركتوز) أو ثنائي (سكروز)، لأن المواد السكرية في صورة محلول مائي يمكن امتصاصها في صورة ميسرة بالمعدة والأمعاء خلال مدة قصيرة (٥-١٠ دقائق). والربط يحقق هذه الفائدة إذ أنه يحتوي على حوالي ٣٨٪ من وزنه مواد سكرية و٥٥٪ من وزنه ماء، و٢٠٪ من وزنه بروتينات، وحوالي ٣٪ ألياف و٠،٦٪ دهون. فعن أنس -رضي الله عنه- قال: (كان رسول الله -صلى الله عليه وسلم- يفطر على رطبات قبل أن يصلّي، فإن لم تكن رطبات فتمرات، فإن لم تكن تمرات حسا حسوات من ماء).

ومعنى هذا أن تناول الربط أو التمر يزود الجسم بمادة سكرية بكمية كبيرة فضلاً عن السرعة في ذلك؛ لأن المعدة خالية وكذلك الأمعاء ومستعدتان للعمل والامتصاص السريع، وبخاصة في وجود نسبة الماء العالية في الربط، أو وجود التمر متنوعاً في الماء. وهذه المادة السكرية في صورة كيميائية تخطط مرحلة الهضم الأولى مما يساعد على رفع مستوى السكر في الدم في وقت وجيز. ويقول الدكتور أنور المفتي رحمه الله: إن الأمعاء تمتص الماء المحلى بالسكر في أقل من خمس دقائق، فيرتوي الجسم وتزول أعراض نقص السكر فيه.

في هذه المقالة سنتحدث عن مركبين مهمين لا يستغني الجسم عنهما خاصة في شهر رمضان المبارك.. الثابت طبياً أن السكر (الموجود بنسبة عالية في التمر) والماء هما أول ما يحتاج إليهما جسم الإنسان الصائم بعد فترة الصوم؛ لأن نقص السكر في الجسم يسبب اضطراب الأعصاب، ونقص الماء في الجسم يسبب قلة مقاومته وضعفه. وحيث إن الصائم عند نهاية صومه يكون في أشد الحاجة لشيئين مهمين أولهما مصدر غذائي لتوليد الطاقة بصورة سريعة جداً والثاني تأمين مصدر مائي لتعويض النقص، وهذا العاملان متوفران في الربط والماء.





د. خالد بن ناصر الرضيمن

رئيس قسم إنتاج
النبات ووقايتها
كلية الزراعة والطب
البيطري- جامعة القصيم

E-mail: khalid1963@hotmail.com
www.sacorganic.org

العظمي ٢٢٪ وللأسنان ١٠٪ من وزنها ماء.

كما يلعب الماء دوراً حيوياً، في جميع العمليات الفسيولوجية في جسم الإنسان. وتختل هذه العمليات إذا فقد الجسم ١٠٪ من مائه، أما إذا زادت هذه النسبة إلى ٢٠٪، فإنها قد تؤدي إلى الوفاة. فالماء عنصر لا يمكن الاستغناء عنه. فالإنسان يمكن أن يبقى على قيد الحياة محروماً من الطعام شهراً كاملاً، ولكنه قد لا يستطيع البقاء إذا هو حرم من الماء لمدة ثلاثة أو أربعة أيام. والماء يؤدي دوراً كبيراً في معظم أنشطة الجسم فهو في الدم، يحمل العناصر الغذائية الأساسية إلى سائر الأعضاء في الجسم، ويعمل على طرد السموم من الجسم وينظم درجة حرارته ويشكل وسطاً لجميع التفاعلات الخلوية.

ومن الفوائد الغذائية والعلاجية للماء ما يلي:

- ١- يحفظ الماء للجسم انسجامه.
- ٢- يساعد الماء على تنشيط وظائف الكليتين بالجسم.
- ٣- يساعد الماء على تنظيم درجة حرارة الجسم.
- ٤- يعمل الماء على تخليص الدم من السموم.
- ٥- يقوم بدور الوسيط في كثير من العمليات الكيميائية والحيوية داخل الجسم.
- ٦- يساعد على الاتزان الكيميائي للجسم، ويمنح الجسم الرطوبة اللازمة.
- ٧- يعمل على تنشيط الجهاز الهضمي وأعضاء الإخراج.
- ٨- يعمل على تشحيم المفاصل بالجسم وترطيبها.
- ٩- يقوم بنقل العناصر الغذائية إلى أنسجة الجسم المختلفة.
- ١٠- يساعد على التنفس لأنه يرطب الهواء عند الشهيق.
- ١١- يحافظ على توازن الرقم الهيدروجيني للدم (الحموضة والقلوية).

كما يعمل الماء على تنظيم درجة حرارة الجسم، وحفظها في مدى ثابت. فعند ارتفاع درجة الحرارة، يزيد إفراز الجسم من العرق، وبذا يعمل على تلطيف درجة حرارة الجسم، وخفضها عند تبخره. أما عند انخفاض درجة حرارة الجو، فإن الطاقة التي ينتجها الجسم توزع على جميع أعضائه عن طريق الدم والسائل الليمفاوي، حيث يمثل الماء القاعدة الأساسية لهذه السوائل. فالماء ضروري جداً لإعادة الحياة إلى الأنسجة الجافة كذلك فهو يعادل الدم المركز ويمنع بإذن الله حدوث التخثر كما أنه يفيد من ناحية قابلية لتكون حصوات الكلى بإذابة الأملاح ومنع ترسبها.

تجربة واكتشاف.. لفصيلة العلامة الشيخ الألباني:

ذكر الشيخ محدث العصر، العلامة «ناصر الدين الألباني» رحمه الله تعالى وغفر له - حادثة قام بتجربتها. وهذه الحادثة قد يستغربها الناس ولكنها تريد همة عالية؛ حيث إنه قرأ أن العلامة ابن القيم قد تعالج بالماء، فقد استخدم الماء لمدة ٤٠ يوماً (ماء زمزم). فقام بهذه التجربة وصام عن الطعام لمدة ٤٠ يوماً إلا من الماء، وأشار الشيخ إلى أن جزءاً كبيراً جداً نقص من وزنه حوالي ٢٠ كيلو جراماً أو أكثر؛ ولكنه قد شفي من كثير من الأمراض التي كان يعانيها، وقد خرج الشيخ بنظرية قال فيها: إن الإنسان يمكن أن يعيش في حالة شربه للماء لمدة ٤٠ يوماً دون طعام.

ونختم بأن الصائم عند نهاية صومه يكون في أشد الحاجة لمصدر مائي وسكري سريع لتعويض النقص الشديد وهذا ما أوصى به النبي - صلى الله عليه وسلم- في حديثه الشريف: (إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإنه بركة، فإن لم يجد تمراً فالماء فإنه طهور) «رواه أبو داود». وكذلك التمر فكان رسول الله -صلى الله عليه وسلم- يفطر قبل أن يصلي على رطبات فإن لم تكن رطبات فتميرات فإن لم تكن تمرات حسا حسوات من الماء.

وتقبل الله صيامكم..

والشراب وكثرة النوم وقلة الحركة وعدم تناول وجبة السحور. ومع ذلك فإن الآثار الإيجابية كثيرة على خلق المسلم وصحة جسمه، فسبحان القائل في صيام شهر رمضان: «وأن تصوموا خير لكم إن كنتم تعلمون». الآية ١٨٤ سورة البقرة.

التمر وبعض فوائدها الغذائية

ومن العادات المحببة لدى المسلمين الإفطار على التمر في رمضان حيث يعطى الصائم جرعة مركزة من الغذاء تخفف من شعوره بالجوع وشراسته للأكل، كما ينشط التمر العصارات الهضمية ويقي من الإمساك ويعدل الحموضة في المعدة وفي الدم. وفي ذلك يقول الحديث الشريف: (إذا فطر أحدكم فليفطر على رطبات فإن لم يجد فعلى تمرات فإن لم يجد فعلى ماء فإنه طهور).

إن التمر هو فاكهة وغذاء ودواء وشراب. ويعد التمر غذاء مثالياً للإنسان لاحتوائه على المواد الغذائية الرئيسية مثل السكر والأحماض الدهنية والمعادن والدهون والبروتينات والفيتامينات والماء حيث إن الماء يشكل ٢٠٪ من التمر الجاف وأكثر من ٣٧٪ في الرطب. وتحتوي التمر على نسبة عالية من السكريات والتي قد تزيد عن ٧٢٪ من وزنها الجاف، ومن هنا يمكن اعتبار التمر من أغنى الفواكه في محتواها من الطاقة الحرارية، فمحتوى ثمار التمر من الطاقة يزيد عن أربعة أضعاف ما تحتويه ثمار التفاح وسبعة أضعاف ما تحتويه ثمار البرتقال وثلاثة عشرة ضعف ما تحتويه ثمار البطيخ، حيث نجد أن كيلوجرام التمر يمد الجسم بما يزيد عن ٣٠٠٠ كيلو سعرة حرارية والتي تعادل ١٠ كيلو جرام من اللحم. وقد تم إيراد الفوائد الغذائية مفصلة في العدد الثاني من مجلة النخيل والتمر. الجدول التالي يبين متوسط احتياج الإنسان اليومي من الغذاء ومكونات التمر..

الماء وفوائده..

الماء أصل الحياة، ذلك العنصر العجيب عديم اللون والطعم والرائحة الذي يكمن فيه سر الحياة وأهميته فقد ورد في ٥٩ آية قرآنية في القرآن الكريم. وتناولت الآيات القرآنية (الماء) من جوانب شتى وبعبارة مختلفة، وهي تشير إلى طهارته، وأهميته، وفائدته باعتباره نعمة كبرى أنعم الله بها على مخلوقاته من الأحياء، بل باعتبار أصل كل شيء حي، وأصل كل حياة.

ويحتوي الماء على العديد من العناصر الغذائية منها البوتاسيوم والكالسيوم والمغنسيوم والفسفور وتلك العناصر موجودة بالفعل في جسم الإنسان حيث إن لها أدواراً مهمة في العمليات الحيوية بالجسم. ومن ناحية أخرى، فإن التربة تحتوي على العناصر الموجودة في جسم الإنسان أي هناك عناصر في الماء وفي التربة وكلهم في جسم الإنسان وهذا المعنى في آيات القرآن الكريم (ولقد خلقنا الإنسان من سلالة من طين) وهل الطين إلا ماء وتراب.

أيضاً الماء ضروري لقيام معظم النشاطات الحية. إذ يعتبر الوسيط الفعلي الذي تتواجد فيه المادة في الخلايا الحية. وجميع الكائنات الحية تحتاج إلى الماء حتى تستمر في الحياة. قال تعالى: «وجعلنا من الماء كل شيء حي» (الأنبياء: ٣٠). ويكون الماء ٧٣٪ من وزن خلايا الجسم، ولكل عضو أو نسيج في الجسم مقنناته المائية التي تبقى ثابتة، فالخ مثلاً يحتفظ بنسبة ٧٤٪ من وزنه ماء، وللقلب ٧٩،٣٪ من وزنه ماء، وللعضلات ٧٦٪، وللهيكل ٧٠٪، وللدهن ١٠٪.



النخيل و التمر
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ



عش عصافير وعجوة بالرياح



عبدالله يوسف الرويشد ١١ سنة مدرسة عمار بن ياسر



سلطان بندر السلطان ٨ سنوات مدرسة عمار بن ياسر

رسالة
أسبال
لنخيل

لعرض رسومات الأطفال الرجاء إرسالها على بريد المجلة
Email: date-palm-j.net

جاء في المعجم لابن المقريء (٨٦) (٢٧٠) عن الشعبي قال :
كتب قيصر إلى عمر: أن رسلني أتتني من قبلك فزعمت أن قبلكم شجرة
ليست بخليقة لشيء من الخير تخرج مثل آذان الحمير ثم تشقق عن مثل
اللؤلؤ ثم تخضر فتكون مثل الزمرد الأخضر ثم تحمر فتكون كالياقوت
الأحمر ثم تينع وتنضج فتكون كأطيب الفودخ أكل ثم تشقق فتبيس فتكون
عصمة للمقيم وزادا للمسافر فإن تكن رسلني صدقتني فلا أرى هذه الشجرة
إلا من شجر الجنة !

فكتب إليه عمر : من عبد الله عمر أمير المؤمنين إلى
قيصر ملك الروم إن رسلك قد صدقتك هذه الشجرة
عندنا هي الشجرة التي أنبتها الله تعالى على مريم عليها
السلام حين نفست بعيسى ابنها فاتق الله ولا تتخذ عيسى
إلهًا من دون الله فإن : «مثل عيسى عند الله كمثل آدم خلقه من
تراب ثم قال له كن فيكون » الحق من ربك فلا تكن من الممترين .
«وفي إسنادها يونس الطائي وهو ضعيف .. والشعبي عن عمر مرسل»

رسالة قيصر لعمر عن النخيل

قصة التميرات وسؤال،

بقلم.. سلوى بنت عبدالله الحمدان

أبوه : بالتأكيد يا ولدي .. مفيد جدا ويقي من أمراض كثيرة بإذن الله
ثم قال : يكفيك شرفا أن الرسول صلى الله عليه وسلم وهو أفضل الناس
كان طعامه الأسودان التمر والماء وهو كما تعلم قدوتنا في كل شيء .. ثم أكمل
الأب قائلا : الجميع الآن يا ولدي يستطيع أن يأكل هذه المأكولات الضارة من
الوجبات السريعة وغيره سواء كان فقيرا أو غنيا لأنه الآن أصبح رخيصا وغير
مكلف أما التمر فلا يأكله إلا الذي يحب الرسول ويقتدي به وكذلك المثقف
الذي يعرف فوائد التمر انظر إلى حديث رسول الله (بيت لا تمر فيه جياع
أهله) فالتمر فيه من الخير والبركة الكثير لأهل البيت ..

أحمد- وهو متردد- : لكن يا أبي إنها ليست لذيذة مثل المأكولات الأخرى..
أبو أحمد - وهو يبتسم- : أتدري يا ولدي لم تظنها ليست لذيذة .. لأنك في
الحقيقة لم تأكلها برغبتك بل نحن دائما نطلب منك أكلها فتأكلها مرغما ولم
تحاول أن تأكلها باقتناع .. والإنسان المرغم على شيء لا يتلذذ به ويظنه غير
لذيذ بالرغم من أن هذا الشيء ربما يكون لذيذا ..

أحمد - بحماس - : هذا صحيح فأنا دائما أكل التمر لأنني مرغما وليس
لأنني أريد أن أتذوقه .. أريد أن أتذوقه الآن يا أبي.. أرجوك لقد تحمست كثيرا
ضحك الأب وهو يقول : رويديك يا ولدي رويديك.. ثم أعطاه ثلاث تمرات
قائلا : السنة أن تأكل ثلاث تمرات خذها وسم الله قبل أن تأكلها وتذكر أثناء
أكلك لها أنك تقتدي بالرسول عليه السلام ..

أخذ أحمد التمرات واكلها باستمتاع ولما انتهى نظر إلى أبيه وهو يبتسم
أبوه : ما رأيك ؟؟

أحمد : أبي إنها لذيذة .. لذيذة جدا جدا.. ثم قال بسعادة : أنا أحب التمر
كثيرا .. ومن الغد سوف آخذه لأصدقائي واجعلهم يجربونه بنفس الطريقة ..
ثم نظر إلى أبيه وقال : شكرا لك يا أبي .. ونظر إلى التمر قائلا : وآسف أيتها
التمرات لإسأتي الظن بكن ، فانا احبكن كثيرا ..



أثناء قراءة تلك القصة، هل يمكنك استخراج ٣ تصرفات خاطئة فعلها
أحمد.؟؟

كان أحمد يعيش في مدينة كبيرة مع أبويه.. وكان يذهب كل يوم إلى المدرسة
فيتعلم العلوم ويلتقي بأصحابه هناك.. وكان عنده أصدقاء كثيرون وأقربهم
إليه هو خالد ..

وفي يوم من الأيام كانا هو وخالد يتمشيان في ساحة المدرسة أثناء وقت
الفسحة.

أحمد : خالد خالد انظر هناك..

خالد : أين ؟

أحمد وهو يسخر من بعض زملائه : انظر إلى حمد والآخرين .. إن فطورهم
شهي جدا ..

خالد وهو يضحك : إنهم يفطرون على تمر .. مساكين يبدو أنهم لا يملكون
المال الكافي ليشتروا به الفطور

أحمد : نعم يبدو هذا ..

وفي المنزل :

أحمد : أبي أريد مالا ..

أبو أحمد : بالأمس أعطيتك نقودا أين صرفتها ؟

أحمد : لقد صرفتها على أصدقائي في المدرسة أتريد أن يقولوا عني باني لا
املك المال ؟ ثم صرخ قائلا : هل تريد أن أظهر بمظهر الفقير أمام زملائي ؟
أبوه بانزعاج : ما هذا يا أحمد أترفع صوتك علي ؟ هل تهكم المظاهر إلى
درجة أن ترفع صوتك علي ..

قبل أحمد رأس أبيه وهو يقول : آسف لم أكن اقصد يا أبي ..

أبوه : لا بأس .. لا تكررهما مرة أخرى ..

أحمد : حسنا يا أبي

أبوه : ما أخبار المدرسة ؟

أحمد : آه نعم لقد ذكرتني يا أبي بموقف مضحك حدث

اليوم

أبوه : وما هو ؟

أحمد : رأيت زملائي يأكلون تمرا في وقت الفطور
بالمدرسة، ثم قال بتكبر : مساكين لا يملكون مالا ..

أبوه : انه بالفعل شيء رائع

أحمد - باستنكار- : ماذا تقول يا أبي رائع ؟

أبوه : بالتأكيد .. وهل أكل ”الشوكولاتات“

و”الشبسات“ هو التحضر برأيك ؟ هل أني اضر

جسمي بهذه المأكولات يعني أني متحضرا

؟؟ أجاري الناس على حساب صحتي ..؟؟

أحمد : آآ لم أكن اقصد هذا ولكن هل

تعني أن التمر مفيد جدا ..؟؟

قصة حاتم الطائي تتكرر.. ولكن مع النخلة

أكرم ضيوفه من شحم نخله

هذه قصة كرم منقطعة النظير تضاهي كرم حاتم الطائي ولكنها حدثت في حدود عام ١٢٠٠ هـ. فقد كان الشيخ/
فيصل بن دخيل الله آل غليظ القباينة كريما. ومن كرمه قصتنا هذه.. فقد نفذ ما عنده من طعام عندما قدم عليه
ضيوف. ولم يجد ما يقدمه لهم وكانت نخلة عنده أغلى من الناقة. إلا أنه أمر الخادم بإحضار ليف النخلة.. وكل
ما أمره قال زد، إلى أن قال الخادم: ظهر قلبها يا عم! فقام غفر الله له بقصه وتقديم شحمه (الجمارة) للضيوف.
ونلاحظ أنه لم يخبر الخادم بنبته قطع النخلة وكان يخشى أنه يعصاه أو يرده عن الوصول إلى شحم تلك النخلة.
والشحم هنا يقع في رأس النخلة وهو من ألد أجزاءها..



هاهي السفينة قد أبحرت..

ها هي

والله السفينة قد ابتعدت عن الساحل وصارت تضرب البحر وتفرق أمواجه بجوؤها صلبا قويا متحديا أعتى الأمواج، فلا يُخشى عليها، خصوصا وقد رأيناها تنشر شراعها عاليا في عنان السماء بإصدارها عددها الأول (النخيل والتمور). ثم هاهي تعزز هذه القوة والمتانة بالضرب في أعالي البحار مطمئنة كل من شدوا أنفاسهم وهم يرونها تدخل رحلة التحدي العلمي هذه خشية عليها من صعوباتها وعراقيلها القاهرة.. نعم لقد أرادت طمأنة الجميع فرفعت قلعها الثاني فوق هامات الصواري والقلاع شامخا يتهدى مائلاً بين طيات الأمواج العاتية.. غير هيب ولا وجل.

وقد جاء العدد الثاني وهو يبشر بالخير ويعد بالبقاء والاستمرار ورفع قلع جديد، ونشر شراع آخر ناصع البياض مع صدور كل عدد جديد على صواري شامخة قوية وعمد ثابتة مرئية من العلم والمعرفة والبحوث النافعة والتوعية الهادفة والروح المبدعة الخلاقة..

فشكرا وهنيئا على هذه المشاركات المجتمعة في بناء الأمة بعباء لا ينضب وهمة لا تبديد بإذن الله سبحانه وتعالى. وشكرا وهنيئا لتلك الأسرة المتكاتفه المتماسكة (لمجلة النخيل والتمور) التي بدونها قد تكون الرحلة شاقة وقد يصبح الإبحار مستحيلا. وشكرا وهنيئا (لمجلة النخيل والتمور) التي حظيت بصدور حانية وأيدي بارعة قوية... فإلى الأمام في ظل تشجيع الجميع أفراداً ومسؤولين.. خلقوا في الأفاق مبتهجين بصيدكم بذبحكم السمين... والسلام..

د. محمد المبارك

- ❖ ❖ ألا مَنْ مبلغ قيسا بأنّا
- ❖ ❖ فحُبُّ أبي قيس... لدينا
- ❖ ❖ كرامة عالم يمضي الهوينا
- ❖ ❖ فذي لفظ بمعناها.. أتانا
- ❖ ❖ وذي طُرف وأحداث.. تقانا
- ❖ ❖ بلا طلب ولا مَنْ.. حبانّا
- ❖ ❖ ولا يكفيه في هذا رضانا
- ❖ ❖ (تليد) ربه وفي رفق أتانا
- ❖ ❖ وهذا النخل يزهو في قرانا
- ❖ ❖ (نخيل والتمور) بها منانا
- ❖ ❖ فصاحت نخلة يا ذي (رحمانا)
- ❖ ❖ وضع النخل جذلانا (حبانّا)
- ❖ ❖ أباه نحبه حبا يقينا
- ❖ ❖ محبة مخلص للأكرمينّا
- ❖ ❖ لنشر ثقافة في العالمينا
- ❖ ❖ وذا رسم دارس قديم السنينا
- ❖ ❖ ليوصلها بإتقان وإحكام أمينّا
- ❖ ❖ ليحيي أنفسنا علما ودينّا
- ❖ ❖ فيبعث نفحه غدقا سخينا
- ❖ ❖ غلام باسم لطفنا وطينّا
- ❖ ❖ تقول لأختها : هيا اسمعينا
- ❖ ❖ (أول مُصدّر) مِنّا وفيّنا
- ❖ ❖ أبوقيس تعهد والبنونا
- ❖ ❖ وربّ البيت تحصينا حصينا

❖ المشرف العام على المجلة





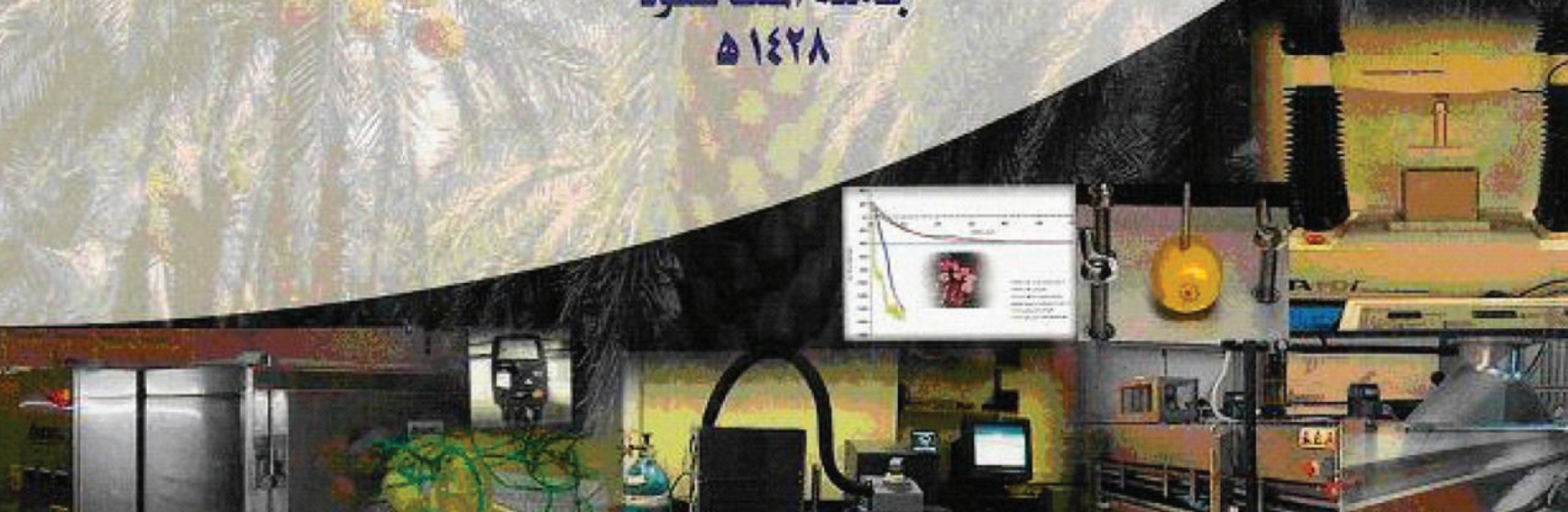
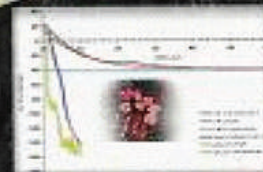
المملكة العربية السعودية
مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية
الإدارة العامة لبرامج المنح البحثية
مشروع أ ت - ٢٠ - ٤٨

التقرير النهائي

إنتاج رطب مجمد فائق الجودة من أصناف مختارة من التمر السعودية

د. عبدالله بن محمد الحمدان (الباحث الرئيس)
أ.د. بكرى حسين حسن (باحث مشارك)
أ.د. حسن بن عبدالله القحطاني (باحث مشارك)
أ.د. صبحي محمد إسماعيل (باحث مشارك)

جامعة الملك سعود
١٤٢٨ هـ



آيس كريم التمر



يشكل تناول الآيس كريم (البوظة) في الجو الحار متعة للصغار والكبار، ولكن المشكلة أن الأنواع الموجودة في السوق منه مليئة بالدهون والسكريات المكررة التي تسبب السمنة دون أن تضيف قيمة تغذوية عدا السعرات الحرارية. وهنا، محاولة تطبيق عملية لاستخدام التمر وهو السكر الطبيعي الغني بالمعادن التي يحتاجها الجسم بدلاً عن السكر الأبيض المكرر في وصفتين تناسب الأولى البالغين الذين لا يمانعون وجود قطع التمر في الآيس كريم. وتناسب الثانية الصغار الذين قد ينفع معهم عدم إظهار شكل التمر في الوصفة.

(١) آيس كريم التمر بالمكسرات

المقادير:

١. نصف كأس تمر منزوع النوى ومفروم إلى قطع صغيرة
٢. كأس لبن زبادي قليل الدسم
٣. نصف كأس عسل نحل أو دبس (ويمكن التقليل من الكمية حسب الرغبة).
٤. نصف كأس مكسرات مفرومة فرماً خشناً

الطريقة:

يخفق اللبن الزبادي جيداً، ثم يضاف التمر والمكسرات والعسل أو الدبس ويحرك المزيج حتى الخلط الجيد. يصب الخليط في صينية زجاجية مسطحة ويغطى بورق القصدير ويوضع في المجمد (الفريزر) حتى يجمد جزئياً. تخرج الصينية من الفريزر ويُقلب الآيس كريم بالشوكة جيداً. تعاد الصينية إلى الفريزر وتترك حتى يتجمد الآيس كريم مرة أخرى. وقبل التقديم بحوالي خمس دقائق تُخرج الصينية من الفريزر ويُعرف الآيس كريم بالمعلقة الخاصة به على شكل كرات ويجعل بقليل من المكسرات المفرومة.

(٢) آيس كريم التمر بنكهة القهوة

المقادير:

- كأسا حليب (يمكن استخدام قليل الدسم)
- كأس تمر منزوع النوى والأقماع
- كأس ماء حار أو مغلي
- كأس قشطة (كريمة خفق)
- ملعقتين صغيرتين من مسحوق القهوة سريعة التحضير
- كيس جيلاتين (بدون نكهة)

الطريقة:

يوضع التمر في كأس الخلاط الكهربائي ويضاف إليه كأس الماء الحار إن كان لدينا أو كأس الماء المغلي إن كان يميل إلى الجفاف، ويخلط حتى يذوب التمر ويصبح كاللوز المهروس. يوضع الحليب في قدر ويرش عليه الجيلاتين ويقلب معه، ثم يضاف التمر ويوضع القدر على النار ويحرك المزيج حتى يغلي ويغلي. يرفع القدر من على النار ويضاف إليه مسحوق القهوة ويقلب. يترك المزيج ليبرد قليلاً، ثم تضاف إليه القشطة المخفوقة ويصب المزيج في صينية زجاجية قليلة العمق ويغطى بورق القصدير ويوضع في الفريزر. بعد أن يجمد الآيس كريم جزئياً يُقلب بالشوكة ويعاد إلى الفريزر بعد تغطيته. تكرر عملية التقليب مرة أخرى ويعاد الآيس كريم إلى الفريزر حتى الحاجة إليه. وقبل التقديم بحوالي خمس دقائق يُخرج الآيس كريم من الفريزر ويترك لكي يلين قليلاً ثم يُعرف بمعلقة الآيس كريم على شكل كرات ويقدم.



لشرباب سموذي التمر

ما هو سموذي التمر؟ وما مميزاته؟

السموذي (المخفوق) هو مشروب ثخين يحضّر عن طريق خلط نوعين أو أكثر من الفواكه مع مكعبات ثلج بالخلاط الكهربائي. وهو مشروب صحي منعش سريع التحضير يصلح للأطفال في الصباح خاصة في فصل الصيف، ومن مميزاته:

- يمكن التنوع فيه حسب المتوفر من الفواكه الطازجة مثل الموز أو التمر أو التفاح أو المانجو أو الفراولة أو البرتقال أو الشمام، والخيار الأفضل هو التمر أو يمكن استخدام الفواكه المجمدة مثل التوت أو الفراولة أو المانجو أو غيرها (وعند استعمال الفواكه المجمدة يستغنى عن إضافة مكعبات الثلج) أو الفواكه المعلبة، مثل: الأناناس أو الخوخ أو الكمثرى.
- يمكن إضافة فواكه قد لا يرغب بعض الصغار في أكلها مثل التمر، أو مواد أخرى مغذية مثل البيض أو الجوز دون أن يلاحظوا وجودها.

- بالنسبة للكبار يمكن إضافة بعض الخضراوات إلى الفواكه كالجزر أو حتى الخضراوات الورقية كالجرير أو البقدونس أو السلق للكبار أو إضافة بذر الكتان أو الجوز الخ.
- يمكن إضافة أنواع من النكهة تساعد على إخفاء نكهات الفواكه المستخدمة مثل نكهة الفانيليا أو الكاكاو للصغار أو

نكهة الدارسين أو الهيل أو غيرها للكبار.

المقادير:

نصف كأس من التمر منزوع النوى والأقماع (يستحسن استخدام التمر اللين، وإن لم يكن لدينا يضاف إليه قليل من الماء المغلي قبل بدء إعداد الوصفة ويترك حتى يلين ثم يبرد).

● موزة واحدة.

عصير برتقالة أو عصير جريب فروت.

نصف تفاحة مقشرة ومزالة البذور، أو نصف كأس من الأناناس المعلّب، أو نصف كأس من الفراولة الطازجة أو المجمّدة أو التوت الطازج أو المجمّد.

● عدد من مكعبات الثلج (يعتمد عددها على حجمها وكمية الفواكه المستخدمة).

● كمية من الماء البارد (إن تطلب الأمر).

الطريقة:

توضع المكونات في كأس الخلاط الكهربائي ويخلط حتى تمتزج وتختفي مكعبات الثلج، يُصب في كؤوس التقديم ويمكن تناوله بالمصاص.



الأحلام .. الواقع .. وطفرة الإنجاز



سلمان بن هادي المصري

كان الأمر مجرد فكرة عابرة جمعتنا الدكتور عبد الله بن محمد الحمدان وأنا على فنجان قهوة، لم تتبلور خلالها خيوط العمل الإعلامي الذي ننشده، أو ماهية الإصدار ورسالته الإعلامية، وعكفنا على تحقيق الحلم بصمت وصبر، أعددنا الخطط التي تماثل - بلا مبالغة - أكثر من خمسين عدد، هنا فقط تحولت الفكرة لحلم غال سعيها لتحقيقه، كي نلامس واقعه الحسي، وقد يختلف معي الكثيرون عندما يقولون أن الحلم يسبق الفكرة، ولكن ما حدث معنا كان على النقيض من ذلك.

ولأن الأحلام تختلف عن الواقع، فقد استمر الحلم عدد سنين، حتى مع بداية التجهيز للعدد الأول من مجلة «النخيل والتمور» ورغم صدوره أيضاً، لم نشعر غير إحساس الحلم فقط، وصدر العدد الثاني ومازلنا نعيش نفس الإحساس، وتبعاته النفسية والعصبية والمادية.. فمن رحم المعاناة تولد الإنجازات.

وها هو العدد الثالث الذي بين أيدينا الآن أشعر معه بإفاقة على أرض الواقع، وبأن أحلامنا عانقت سماء الإنجاز، فهذا الإصدار الفتى الذي يعد الأول من نوعه كماً وكيفاً وتخصصاً وتفرداً، كان علامة فارقة في صناعة الإعلام المتخصص، من حيث الرؤية والمنهجية، التي يخاطب بها أهل المهنة، المفكرين.. الباحثين.. والمتقنين، من خلال لغة صحفية راقية شهد لها المتخصصون، أراها في هذا العدد تغوص في أعماق البيئة العربية بوجه عام، والمملكة العربية السعودية وربوعها بوجه خاص، فلقد انصهر فريق التحرير في بوتقة العمل الجماعي المبدع، لتقديم خدمة صحفية متميزة تضارع تميز قراء العزيزة علينا مجلة «النخيل والتمور».

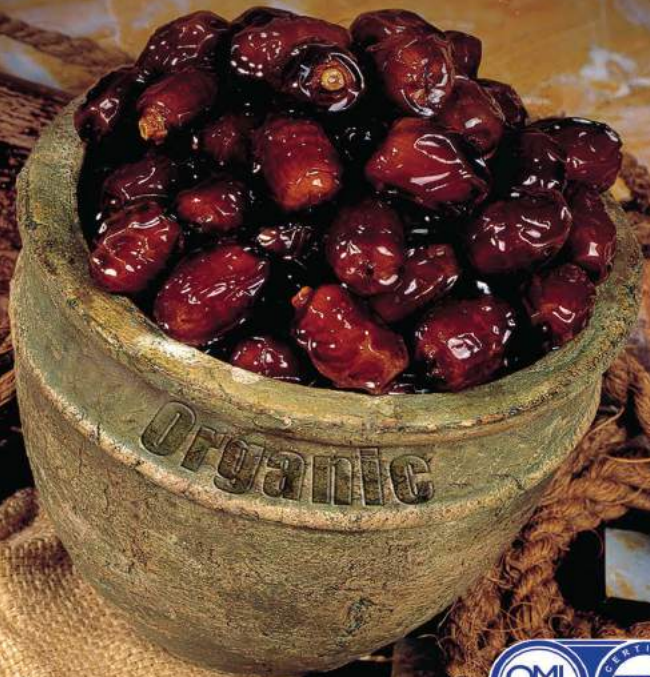
أعترف وأقر أن السماء لا تمطر نجاحات، ولكنه العمل المخلص لوجه الله تعالى، الذي يصل مباشرة إلى قلب القارئ والمتابع لهذا الإصدار الفتى، الذي ساهم في نجاحه أبناء هذا الوطن المخلصين، لا أقصد هنا فقط فريق العمل، وإنما أقصد الذين حملوا في أعناقهم أمانة هذه الشجرة

المباركة، وما يقوم عليها من صناعات تصب في مصلحة الوطن والمواطن على السواء.

لقد سعيانا أن تصبح مجلة «النخيل والتمور» نبض المزارع والمستثمر، بل ولسان حالهم، تشاركهم أفراحهم، والمعوقات التي تعترض خطاهم، تفجر المشكلات وتطرح الحلول العملية، وتقدم الدراسات العلمية والأكاديمية بمنهجية على أرض الواقع، تحاول جاهدة أن تتخطى حدود المحلية إلى آفاق العالمية، تطرق كل الأبواب، تلمس عن قرب واقع صناعة التمور في كل الأقطار العربية بحيادية شهد لها الجميع، وشفافية يلمسها القارئ العزيز الذي نحترم عقله وفكره، ورؤاه التحليلية، نعم مازلنا في البداية، ولكن عجلة الإنجاز انطلقت تحلق معكم إلى آفاق النجاح معكم وبكم، ومازال لدينا الكثير الذي نقدمه بإخلاص، لأنكم - بحق - تستحقون المزيد.



تمور عضوية Organic Dates



www.nadec.com.sa



تهنئة بعيد الفطر المبارك

تتقدم أسرة تحرير مجلة «النخيل والتمور» بخالص التهنئة لخادم الحرمين الشريفين الملك عبد الله بن عبد العزيز- حفظه الله - وحكومته الرشيدة والشعب السعودي والأمة الإسلامية بمناسبة عيد الفطر المبارك أعادة الله علينا جميعاً باليمن والخير والبركات.
كما تهنئ صاحب السمو الملكي الأمير سلطان بن عبد العزيز ولي العهد بتمام شفائه، وكذلك سلامة صاحب السمو الملكي الأمير محمد بن نايف مساعد وزير الداخلية.

وكل عام وأنتم بخير

