



LUXEMBOURG
AID & DEVELOPMENT



رواد التنمية الريفية

(العدد الاول (الفوج 26)



تقرأون في هذا العدد

02

رسالة المجلة

03

حراس الارض!

05

الاغاثة الزراعية.. سند مزارع الزيتون

07

الزيتون.. اصناف متعددة اشهرها السري

09

الزيت عماد البيت.. آليات حفظه

11

تخزين الزيتون.. بخطوات سليمة

13

اوراق الزيتون.. كنز صحي

15

لك سيدتي.. زيت الزيتون

17

الصابون النابلسي.. صناعة تروي حكاية الاجداد

19

المراجع

20

فريق عمل المجلة

رسالة المجلة

مجلة رواد التنمية الريفية

أطلقت الاغاثة الزراعية بهمة المهندسين الزراعيين المتدربين في برنامج لوكسمبورج الفوج 26 مجلة رواد التنمية الريفية التي تهدف الى نشر مقالات ومواضيع متخصصة في المجال الزراعي وذلك بطريقة ريادية يأتي هذا العدد بالتزامن مع موسم الزيتون حيث يسלט الضوء على أبرز المواضيع المتعلقة بالزيتون نظرا لأهمية قطاع الزيتون كونه مساهم اساسي في تحقيق الامن الغذائي سواء كغذاء او مصدر للدخل، و يعتبر موسم قطف الزيتون من المواسم المهمة لدى المزارع الفلسطيني والذي يعتاش منه أكثر من 100 ألف أسرة فلسطينية.



حراس الأرض!

م. تيسر محيسن

مدير الاغاثة الزراعية فرع غزة

نحن على مقربة من موسم الزيتون الذي ينتظره الفلسطينيون كل عام بفارغ الصبر، في هذا الوقت يكثر حديث الناس حول الموسم؛ طبيعته، توقعاتهم منه، تخوفاتهم. لم لا وهو يمثل تراثا ثقافيا قديما، وقيمة اقتصادية، ومصدرا للدخل ورمزا للتمسك بالأرض. أيضا، لشجرة الزيتون عندنا، نحن أبناء فلسطين، مسيحيين ومسلمين، قيمة دينية مقدسة ومعتبرة. ومواسم الزيتون باتت فرصة سنوية للاحتفال و"لمة العيلة" وتأكيد الترابط وتعزيز الصلة بالتراث والأرض.

في عدوانه المستمر على شعبنا وأرضنا وتاريخنا ومستقبلنا، لم يتوقف الاحتلال يوما عن استهداف كل ما هو فلسطيني، بشرا وحجرا وشجرا. كان لشجرة الزيتون النصيب الأوفى من هذا الاعتداء المتكرر والمستمر. تعرضت حقول الزيتون إلى التجريف والتدمير واقتلاع الأشجار وحرقها، والاعتداء على المزارعين وهم يقومون بعملهم عبر هجمات وقحة من قبل المستوطنين ومحاولاتهم منع أصحاب الأراضي من الوصول إليها وبالتالي تخريب الموسم بهدف الاضعاف والافقار ومن ثم التشريد والاحلال. ورغم ذلك، تظل حقول الزيتون وكروم العنب وبيارات البرتقال عصية على سياسة التدمير المنهجي والتمييز العنصري والتخريب المتعمد، شامخة أبية،

تبعث السرور في قلب ناظرها، وتنتظر أن ترد الجميل لمن زرعها، وتقدم له ثمرها زيتونا
وعنبا وبرتقالا.

منذ نشأتها، وسط المزارعين وحقولهم وضمن حملات التطوع لقطف الزيتون، أعلنت
جمعية التنمية الزراعية (الإغاثة الزراعية) انحيازها للوطن، للأرض وللمزارع الذي يناضل
فوق أرضه، يفلحها ويصد غزو المعتدين عليها، رفعت شعارا: يقتلعون شجرة، نزرع ألف
شجرة! مستلهمة روح شاعرنا الكبير توفيق زياد "إنا هنا باقون":

نحرس ظل التين والزيتون

ونزرع الأفكار، كالخمير في العجين!!

واليوم، يواصل رواد التنمية الريفية، من أبناءنا المهندسين الزراعيين حديثي التخرج،
تقاليد مؤسستنا في الاحتفال بهذه الشجرة المباركة بإصرارهم على إصدار العدد الأول
من مجلتهم بتسليط الضوء على موسم الزيتون مستبشرين خيرا، وعاقدي العزم على
أن تكون مساهمتهم في هذا الموسم مميزة، ونوعية، ومفيدة للمزارع.

كل عام وأرضنا ووطننا ومزارعنا بألف خيرا!



عبدالهادي زيدان

الإغاثة الزراعية

سند مزارع الزيتون

عملت جمعية التنمية الزراعية -الإغاثة الزراعية- على دعم المزارعين لاسيما مزارعي الزيتون، الذين يواجهون جرائم اقتلاع أشجار الزيتون وحرقها وتجريفها ومصادرة الأراضي.

ونظمت الكثير من المشاريع والحملات والفعاليات التي ساهمت في دعم مزارعي الزيتون في شتى بقاع فلسطين وخصوصاً في المناطق المهمشة والحدودية. ومن أهم هذه التدخلات حملة "أحنا معكم" والتي تقام سنوياً في الضفة الغربية وغزة الهادفة إلى تعزيز صمود مزارعي الزيتون وتوفير الحماية الشعبية لهم من اعتداءات الاحتلال عن طريق مساعدتهم في قطف ثمار الزيتون، كما وتعزز روح العمل الجماعي والتطوعي في المجتمع.

وتعمل الإغاثة على استقدام عشرات المتطوعين في كل موقع من المواقع التي يتم استهدافها من حيث المساهمة في جني الزيتون إضافة إلى توزيع مدخلات الانتاج والأدوات اللازمة للمزارعين والتي تشمل على (مفارش، سلالم، أمشاط قطف، مقصات) بهدف تحسين جودة الزيت من خلال تعزيز الممارسات السليمة في قطف الزيتون.

كما أطلقت حملة "زيتوننا...رمز صمودنا" وتهدف الى زراعة الزيتون في مناطق مختلفة في الضفة الغربية، حيث استهدفت هذه الحملة في مرحلتها الأولى زراعة 20 ألف شتلة زيتون وتسييج 500 دونم من الأراضي.

ولازالت الإغاثة الزراعية صرحاً ودرعاً حامياً لمزارعي الزيتون في فلسطين تدافع عن حقوقهم

وتنظم ورشات ارشادية لهم، وتطلق حملات تطوعية وتوعوية، وترفع شعار يقتلعون شجرة نزرع ألف شجرة!

يعتبر موسم قطف الزيتون من المواسم المهمة لدى المزارع الفلسطيني والذي يعتاش منه أكثر من 100 ألف أسرة فلسطينية باعتباره أكبر القطاعات الزراعية في فلسطين، وأن ترك المزارع وحيدا في مواجهة سياسات الاحتلال واجراءاته العنصرية لا يعتبر تخلياً عن المزارع فقط وإنما يعتبر تخليا عن الأرض الفلسطينية والمشروع الوطني الفلسطيني.

يشار إلى أن المستوطنات الإسرائيلية وجدار الفصل العنصري عزلت أكثر من 600 ألف شجرة زيتون تتوزع على 50 ألف دونم في الضفة وقامت باقتلاع 2000 شجرة في بلدة دير بلوط ناهيك عن حرمانهم من حصاد مما يوازي 5% من مجموع إنتاجهم من زيت الزيتون، كما وتم اتلاف نحو 5711 شجرة زيتون في الأراضي الفلسطينية خلال عام 2020 فقط، وأصدر الجيش خلال الموسم نحو 100 أمر عسكري يقيد حرية حركة الفلسطينيين في حقولهم المزروعة بالزيتون..



احمد محمد ثابت

الزيتون

اصناف متعددة اشهرها السري

ما بين النبالي والسري تتعدد أصناف الزيتون المزروعة في فلسطين، ويوجد العديد من الأصناف على مدار السنين، للحصول على نسبة أكبر من الزيت وبعضها للتخليل بطرق

متعددة وأصناف ثنائية الغرض ما بين الزيت والتخليل

وفي سياق المقال التالي نستعرض أصناف الزيتون المنتشرة في فلسطين:

1. صنف بارنيع أو K18: يمتاز K18 بإنتاجه العالي وملائمته للزراعة الكثيفة ويستخدم لإنتاج الزيت والتخليل وتبلغ نسبة الزيت في لب الثمار 33% في الأراضي البعلية وحوالي 26% في الأراضي المروية تتميز أشجاره بالنمو الرأسى ولذلك يمكن تحميل الدونم الواحد بعدد من الأشتال يفوق عدد ما سواه من الأشتال.

2. صنف النبالي: يعتبر من أكثر الأصناف انتشارًا وثمرته بيضاوية متطاولة مضلعة وتبلغ نسبة الزيت 20-40% وتنتضج الثمار في نهاية شهر نوفمبر وتناسب ثمارها الكبيس والعصير.

3. صنف النبالى المحسن: صنف مشتق من النبالي ونسبة الزيت فيه 10% ويستخدم للتخليل.

4. صنف سري: يمتاز هذا الصنف بإنتاج عالى من الزيت تصل 30-40 % وكذلك يستخدم في التخليل ويقدر إنتاج الشجرة 60-80 كغم وأشجاره كبيرة الحجم، وذات شكل عريض،

ونمو بطيء نسبياً تحافظ ثمار هذا الصنف على لونها الأخضر الفاتح عند الكيبس، ويصبح طعمها جيداً جداً، وهو يتربع على مائدة الغزيين.

5. صنف الشماللي: صنف قوي النمو يستخدم لإنتاج الزيت حيث ينتج 25-30 % ثماره صغيرة وتظهر في عناقيد 3-4 ثمرات وتظهر على شكل [^] وتستعمل بذور هذا الصنف للحصول على شتلات تستعمل كأصول.

6. صنف كلاماتا: ثمار هذا الصنف مستطيلة متناهية الاستطالة مدببة الطرفين تقريبا كبيرة الى متوسطة الحجم، منتفخة عند القاعدة ويعتبر من أفضل الأنواع للتبيل، وثماره بها نسبة عالية من الزيت تصل 24% لاستخراج الزيت وتبلغ نسبة الزيت في الثمار 24-28%.

7. صنف بيكوال: أشجار هذا الصنف متوسطة الحجم جيد النمو، والثمار صغيرة الحجم ويبلغ متوسط حجم الثمرة 3 غرامات ويستخدم لاستخراج الزيت وتبلغ نسبة الزيت في الثمار 24-28%.

8. صنف اسكال: صنف نتج عن سلسلة تجارب لتحسين الأصناف، وهو ذو نمو خضري متوسط القوة، مخصص للزراعة على نظام الأسيجة أوراقه عريضة وكبيرة بالمقارنة بأوراق الزيتون. يمتاز بمقاومته لمرض عين الطاووس وبعلو نسبة الزيت في ثماره ويعود اسمه للعالم أبراهام ميسكل.



فرح سلمان ابوبكرة

"الزيت عماد البيت"

آليات حفظه

يعد زيت الزيتون من أفضل أنواع الزيوت على الإطلاق وأكثرها شيوعاً في العالم، ويتطلب تخزينه والحفاظ عليه من التلف آليات صحيحة حتى لا يفقد قيمته الغذائية. وحفل الزيتون والزيت باهتمام واسع من قبل الفلسطينيين وكان له نصيب كبير من الأمثال الشعبية والتراث ومنها المثل القائل "الزيت عماد البيت"، ويحمل دلالة على مدى الحرص الشديد لاقتناء زيت الزيتون وتخزينه على مدار العام حيث يحقق فوائد صحية لجسم الإنسان وفي سياق المقال التالي نستعرض الخطوات السليمة للحفاظ على زيت الزيتون سيما وأن الكثير من الناس لا يدركون طريقة الحفظ الجيدة لزيت الزيتون مما يكبدهم خسارة كبيرة في حال التلف لأنه حساس جداً ويتطلب عناية خاصة حتى لا يفقد خواصه الغذائية وفقدان لونه ونكهته. وتتجسد الخطوات على النحو التالي:

أولاً: فحص الزيت قبل استخدامه بحيث يشتمل الفحص الكيميائي والحسي.

ويستهدف الفحص الكيميائي نسبة الحموضة، درجة التأكسد، الغش مع الزيوت النباتية الأخرى، درجة التصبن، امتصاص الأشعة فوق البنفسجية وتكون 232-270 نانوميتر، فحص الرطوبة.

فيما يحتوي الفحص الحسي الطعم (تفاحي، أخضر، مر، حلو، حاد)، الرائحة (خمري، خلى، عفن، زنخ، عطبه، ترابي)، اللون (ويتدرج من الأخضر إلى الأصفر).

ثانيًا: ترسيب الزيت او فلتلرته قبل التلخرين طويل الاملد وتلخيلسه من كل الشوائب.
ثالثًا: اأختيار عبوات مناسبة للتلخرين ويلجب ان تتوافر فيها المواصفات التالية:

1. أن لا تكون منفةة للزيت ولا تتفاعل معه.
2. حماية الزيت من ملامسة الهواء والضوء والمعادن.
3. يملنع استخدام الاواني النحاسية او الحديدية منعا باتا ويلجب ان تكون زجاجية معتمة.
4. يلجب ان تكون الاواني محكمة الاغلاق لتلجنب اأخلطاطه بالهواء وتأكسده.
5. يلجب ان تكون العبوات نظيفة خالية من أي روائأ.
6. البعد عن البلاستيك لأنه ينتج مادة سامة ويلمكن أن يتفاعل الزيت معه او يملتمصها.

رابعًا: اأختيار المكان المناسب للتلخرين من أحيث:

1. درجة الحرارة فالحرارة المثالية 14-21 درجة مئوية.
2. التهوية بآحيث لا يكون المآزن رطبًا.
3. الاضاءة بآحيث يكون بعيدا عن الاضاءة المباشرة.
4. رفع العبوات عن الأرض.

خامسًا: تعبئة العبوات كاملة بآحيث يلجب التأكد من عدم وجود فراغ يأحتوي على

الهواء

ويلجب التأكد انه في حال لولأظ أي تلغير في جودة الزيت يلجب التأكد من مصدر الخلل ومعالجته بسرعة.



خلود ابو مدين

تخزين الزيتون

بخطوات سليمة

يعتبر الزيتون بنوعيه الأخضر والأسود من المقبلات اللذيذة التي لا يخلو منها أي منزل فلسطيني ومع بداية قطف الزيتون يبدأ موسم التحضير لصنع مخلل الزيتون بأنواعه المختلفة لتسهيل عملية حفظه كما يساعد تخليل الزيتون على التخلص من الطعم المر.

تخليل الزيتون الأخضر منزليا

يتم باختيار الصنف المناسب وفرز الثمار وتفقد حبات الزيتون للتأكد من خلوها من الكدمات والثقوب واستبعاد التالف ويتم اختيار حبات الزيتون القاسية والابتعاد عن الثمار الطرية ويجب مراعاة تقطيع حبات الزيتون بطريقة تضمن تغلغل المحلول للحبات دون تحطيمها أو هرسها ثم تغسل الثمار في ماء متجدد لمدة (3_4) أيام لخفض تركيز المادة المرة ثم يتم تعبئة الثمار في محلول ملحي تركيزه 10% ثم تضاف شرائح الليمون مع ملاحظة احكام القفل ويمكن إضافة بعض ثمار الفلفل الحار لإكساب الزيتون طعما مرغوبا ويعرف انتهاء التخمر بتحول لون الثمار إلى اللون الأخضر المصفر.

تخليل الزيتون الأسود منزليا

تنتخب الثمار السوداء مكتملة النضج وتغسل بماء ساخن لمدة 15 دقيقة وتصفى ويرش الملح على الثمار وتخلط جيدا وتوضع في مصفاة على وعاء يستقبل ماء الزيتون ويعاد رش

المح يومية مع التقليل المستمر وتستغرق العملية حوالي 15 يوم حتى تصح الثمار ذات طعم مرغوب ثم تغسل الثمار جيدا بالماء وتصفى وتخلط مع زيت الزيتون وتعبأ في أوعية التعبئة ويضاف المحلول الملحي بتركيز 10%.

نصائح لضمان نجاح عملية تخليل الزيتون:

- يجب أن يكون الزيتون نظيف تماما قبل التخليل.
- استخدم الماء البارد وليس الساخن أو الفاتر.
- يجب تغيير محلول نقع الزيتون مرة أو مرتين يوميا لمدة لا تتراوح من 7-10 أيام والا سوف تتراكم البكتيريا على وجهه وتؤدي لتلوث الزيتون وفشل تخليله.
- الحرص على أن يغطي محلول التخليل الزيتون بأكمله لأن حبات الزيتون التي لا تكون مغمورة بالمحلول الملحي تصبح طرية ويتحول لونها إلى بني.
- إضافة الزيت على الوجه يساعد يحافظ على الزيتون ويقلل من احتمالات التلف.
- تجنب الإكثار من الملح أثناء التخليل.
- يمكن نقع الزيتون الأخضر في الملح لمدة شهر للتخلص من نكهة المرار به ثم إزالة الملح عنه ونقعه بزيت الزيتون ثم تناوله مباشرة.
- يفضل عند تخليل الزيتون الأخضر استخدام أوعية مصنوعة من الزجاج أو البلاستيك أو الأواني الخزفية وتجنب الأوعية المصنوعة من الحديد أو الستانلس ستيل.
- يجب عدم فتح وعاء الزيتون خلال فترة التخليل حتى لا يتلف.
- تجنب إعادة باقي الزيتون المخلل إلى الوعاء عقب تناول الطعام والا سيتلف بسرعة.
- حفظ الزيتون المخلل بعيدا عن أشعة الشمس.



محمد مرتجي

اوراق الزيتون

كنز صحي

مع أن الزيتون شهير بزيتته الشهي وبثماره اللذيذة، إلا أن استعمالات شجرة الزيتون وفوائدها لا تقف عند ثمارها فحسب، بل هناك مجموعة مذهلة من فوائد ورق الزيتون لاحتوائها على الأوليوروبين والبوليفينول والفلافونويدات والتي تعتبر من أهم مضادات الأكسدة المهمة. وفيما يلي أهم فوائد اوراق الزيتون المعروفة علميًا:

1. خفض ضغط الدم ومستويات الكوليسترول السيء

تساعد خلاصة ورق الزيتون على خفض ضغط الدم إذا استعملت بانتظام، كما تحتوي على مواد تحمي جدران الأوعية الدموية وتساعد على خفض فرص الإصابة بالعديد من أمراض جهاز الدوران، مثل: الجلطات، ومرض الشريان التاجي لاحتوائها على مادة الأولوروبين ويوصي أطباء الطب البديل بكوب من مستخلص أوراق الزيتون يوميًا في الصباح.

2. تنظيم مستويات سكر الدم

من فوائد ورق الزيتون قدرته على تحفيز وزيادة إنتاج الأنسولين، الأمر الذي يؤدي إلى تنظيم مستويات سكر الدم، و من الممكن استخدام خلاصة ورق الزيتون للسيطرة على سكري الدم لمرضى السكري أو حتى للوقاية من مرض السكري.

3. الوقاية من السرطان

لخلاصة ورق الزيتون العديد من الخصائص المضادة للأكسدة، الأمر الذي تربطه الكثير

من الأبحاث بالوقاية من السرطانات المختلفة كما أن لمضادات الأكسدة الموجودة في ورق الزيتون قدرة على إبطاء وتيرة نمو الأورام السرطانية.

4. تحسين وظائف الدماغ

ورق الزيتون له القدرة على محاربة الأمراض العصبية مثل: مرض باركنسون، والزهايمر.

5. تحسين الهضم

وُجدت أن لخلاصة ورق الزيتون قدرة على تحسين عمليات الهضم، والتخفيف من النفخة والغازات والإمساك، والسبب في ذلك يعود لأنها تساعد على إعادة التوازن لبكتيريا الأمعاء.

6. تسكين الألم

من فوائد ورق الزيتون أن له خصائص تساعد على تسكين الآلام عبر تثبيط الرسائل العصبية التي تشعر المريض بالألم خاصة عند الإصابة بجروح خارجية مؤلمة.

7. تعزيز صحة جهاز المناعة

بسبب الخصائص المضادة للأكسدة فإن تناول خلاصة أوراق الزيتون بانتظام يساعد على التخفيف من عمليات الأكسدة الضارة في فتستخدم على نطاق واسع في حالات البرد والانفلونزا.

بعض المحاذير حول مستخلص ورق الزيتون:

قد يُسبب آثاراً جانبيةً بدرجةٍ خفيفةٍ تتمثل في آلام المعدة، والصداع، وقد يُصاب بعض الأشخاص بحساسية تجاه مُستخلص ورق الزيتون؛ إذ إنّ حبوب لقاح ورق الزيتون يُمكن أن تُسبب حدوث حساسية شديدة في الجهاز التنفسي لدى الأشخاص الذين يعانون من حساسية لنباتات الفصيلة الزيتونية كما يُنصح بمراقبة مرضى السكري عند استهلاكها بسبب احتمالية حدوث نقص السكر في الدم.



لينا عبداللطيف

لك سيدتي.. زيت الزيتون

علاج سحري

تحرص النساء على اقتناء مستحضرات تجميل من مركبات طبيعية للحفاظ على البشرة و يعد زيت الزيتون الزيوت الصافي احد المكونات المهمة والرئيسية في صناعة مستحضرات التجميل الغالية الثمن، ودفع ذلك بالكثير من مصانع مستحضرات التجميل في العالم الى استيراد هذا الزيت.

فوائد علاجية متعددة لزيت الزيتون:

- يعمل زيت الزيتون كمضاد للأكسدة بسبب احتوائه على مادة السكوالين squalene لذا فهو يحمي من سرطان الجلد الذي تسببه الأشعة فوق البنفسجية.
- يساعد زيت الزيتون على زيادة نعومة وترطيب البشرة الجافة فهو غني بالفيتامينات مثل فيتامين A وفيتامين E حيث يعمل على رطوبة وإصلاح التلف الموجود فيه كما يتميز بقدرته على توفير ترطيب عميق للشعر الذي قد يعاني من الكثافة القليلة.
- محاربة الالتهابات والتندبات الناتجة عن حب الشباب بسبب احتوائه على مادة البوليفينول التي تعمل على قتل البكتيريا المسببة لحب الشباب.
- يعمل زيت الزيتون على تأخير شيخوخة الجلد وخاصة بشرة الوجه لأن له خصائص مضادة للأكسدة تعمل ضد تكوين الجذور الحرة وهي مسؤولة عن شيخوخة الخلايا.
- يخفف زيت الزيتون من التهابات البشرة التي تحدث عند بعض الرجال بعد عملية الحلاقة فيمكن استخدامه كبديل طبيعي للعديد من الكريمات بالإضافة إلى زيادة نعومة البشرة.

• يعتبر من الزيوت المغذية للأظافر الضعيفة والهشة كما أنه يعمل على تنعيم الأظافر ويحافظ على قوامها وقوتها.

• عند صنع سكراب منزلي من زيت الزيتون وتديلك البشرة الجافة به فإنه يعمل على تقشيرها وإزالة خلايا الجلد الميت الموجودة على سطحها.

• ينظف البشرة من الشوائب والبقع الموجودة عليها فهو الأفضل في إزالة المكياج بشكل طبيعي لأصحاب البشرة الحساسة.

• تحفيز نمو الشعر ومحاربة التقصف حيث يساعد زيت الزيتون على إيقاف تساقط الشعر عند استخدامه بانتظام وتحفيز نمو شعر جديد مع تقوية الشعر الموجود كما يساعد على حماية أطراف الشعر من التقصف.

ورغم الإشادة بزيت الزيتون واستخداماته إلا أن دراسات بحثية حذرت من استخدام زيت الزيتون على البشرة الحساسة أو البشرة المصابة بأمراض جلدية، وكذلك بشرة الرضع وذلك خوفاً من إصابة الرضع بالأكزيما، والعمل على إزالة بقايا زيت الزيتون التي عجزت البشرة عن امتصاصها بعد الانتهاء من تدليك البشرة لأنه ثقيل ولا تستطيع البشرة امتصاصه بالكامل وأي بواقي إضافية عالقة على سطح البشرة قد تسبب إغلاق مساماتها.

وعدم استخدام مصفف الشعر الحراري في حال كان الشعر ميلل بزيت الزيتون لأن ذلك يعرضه للتلف.

ويجب الحرص على شراء زيت زيتون بكر من مصدر موثوق فقط حيث تتوفر في الأسواق عدة أنواع من زيت الزيتون بعضها ممزوج بمواد حافظة ومضافة قد تجعل منه خيار سيء للبشرة.



محمد سلامة

الصابون النابلسي

صناعة تروي حكاية الاجداد

تعود صناعة الصابون إلى أكثر من ألفي سنةٍ خلت، وقد استمرَّ استخدامها منذ ذلك الوقت إلى يومنا هذا للعديد من الأغراض، منها تنظيف الجسم والشعر، إضافةً إلى تنظيف المنازل والملابس وغيرها. تُعتبر صابونة زيت الزيتون من أهم أنواع الصوابين.

ويقول م. محمد سلامة ان الصابون النابلسي الذي تشتهر فيه مدينة نابلس منذ القدم يعد من أفضل الأنواع سيما وأن مكونه الرئيسي هو زيت الزيتون البكر (المنتج الزراعي الرئيسي في المنطقة).

وأشار الى أنه يتميز عن غيره من الأنواع الشهيرة الأخرى مثل: الصابون الحليبي والطرابلسي بلونه الأبيض. حيث يحضّر من زيت الزيتون والصودا، ويتم طبخه على نار حامية وصبه على الأرض، ثم يتم تقطيعه يدوياً ويكاد لا يملك أي رائحة، لافتاً إلى أنه يحتفظ بمكانته في البيوت الفلسطينية وله استخدامات متعددة.

وفي معرض رده على سؤال حول تركيبة هذه الزيوت يقول م. سلامة: "إن الزيوت والدهون المستخدمة هي عبارة عن مركبات للجليسرين وحمض دهني مثل: حامض الأوليك أو حامض الستياريك، وعندما تعالج هذه المركبات بسائل قلوي مذاب مثل هيدروكسيد الصوديوم في عملية يطلق عليها التصبين، فإنها تتحلل مكونة الجليسرين وملح صوديوم الحمض الدهني".

ويشير الى وجود طريقتين للصناعة الأولى على الطريقة (الباردة) والثانية على الطريق الساخن. وبيبين ان الطريقة الأولى تبدأ أولى خطواتها بتحضير محلول مركز من هيدروكسيد الصوديوم (1M) NaOH

ويتم وضع مقدار (100 مل) من أي زيت في كأس زجاجي سعته (500 مل)، يضاف إليه مقدار (40 مل) من محلول NaOH مشددا على ضرورة تحريك المزيد المزيج حتى يصبح غليظ القوام ومن ثم يغطى الخليط بعد صبّه في قالب بغطاء بلاستيك ويترك كي يجمد. وفيما يتعلق بالطريقة الثانية قال تتسم بجملة من الخطوات تبدأ بتحضير محلول مركز من هيدروكسيد الصوديوم NaOH (1M)، ويوضع عليه مقدار (10 مل) من محلول هيدروكسيد الصوديوم في كأس زجاجي سعته (500 مل) وسخنه، ومن ثم يُضاف مقدار (100 مل) من الزيت إلى محلول هيدروكسيد الصوديوم الساخن، ومن ثم يضاف (30 مل) من محلول هيدروكسيد الصوديوم لافتا إلى أنه الخليط يُسخن حتى الغليان مع مراعاة تحريك المحلول بشكل مستمر.

ويضيف: "عندما يصبح الخليط غليظاً يُوقف التسخين ويُضاف (40 مل) من محلول NaCl مع الاستمرار في التحريك (...) سوف ينفصل الخليط بعد ذلك إلى طبقتين العليا هي الصابون الذي يفصل ويصب في قوالب ويغطى بصفيحة من البلاستيك ويترك ليجمد".

وصنف م. سلامة الصابون إلى عدّة أنواع، تتمثل في الصابون الصلب ومصنوع من الدهون والزيوت ذات الأحماض المشبعة والمخلوطة مع هيدروكسيد الصوديوم، و الصابون اللين و يمتلك طبيعةً شبه سائلة وتعتمد صناعته على تصيين هيدروكسيد البوتاسيوم مع مجموعة من المواد الدسمة إضافة إلى الصابون التجاري يُصنع من الشحوم الرخيصة، وغالباً يُستخدم زيت جوز الهند مع هذا الصابون، كما يُعدّ الصابون الناتج عن الشحوم صلباً فلا يذوب بسهولة؛ ممّا يساهم في توفير رغوة مناسبة.

ويشير أيضاً إلى وجود الصابون الصلب غير الذائب هو المصنوع فقط من زيت جوز الهند، ويتميّزُ بصلابته، ولكنّه لا يُستخدَم مع الماء العادي بل مع الماء المالح، والصابون الشفاف وهو جيّد وتُشكّل مكوناته زيت جوز الهند وزيت الخروع إضافة إلى الصابون الفاخر وصابون الحلاقة.

المراجع

- (مركز المعلومات الوطني الفلسطيني - وفا)
- (الزيتون - أ. د محمود أبو عرقوب)
- كتاب طرائق حفظ المواد الغذائية منزليا
- موقع Healthline
- موقع ويب طب
- موقع موضوع

فريق عمل المجلة



LUXEMBOURG
AID & DEVELOPMENT



نهى الشريف

منسقة المناسرة و إعلام



آلاء العويطي

تصميم المجلة



سامي ضاهر

منسق المشروع



عبدالهادي زيدان

اشراف ومتابعة



خلود ابو مدين

تدقيق ومتابعة



محمد الغلبان

تنسيق و اشراف

رواد التنمية الريفية

العدد الاول (الفوج 26)