استفسارات وإجابات

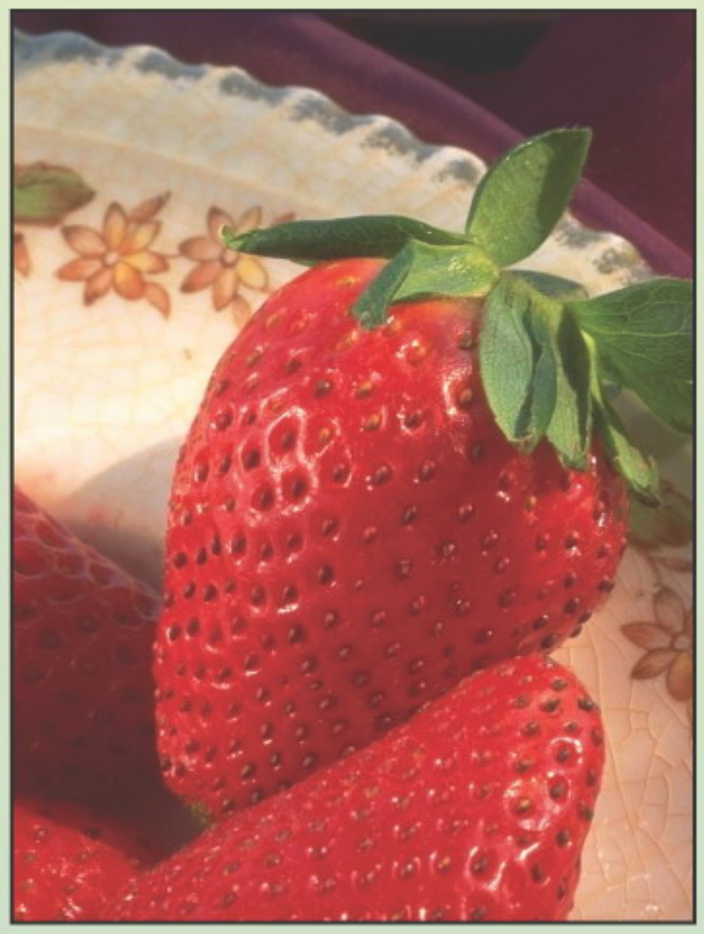
الأخوة المهتمين :

يمكنكم تلقي الإجابات على أسئلتكم حول المشاكل الزراعية بالكتابة إلى العنوان التالي : دمشق - شارع ميسلون - بناء دار المهندسين - الطابق الرابع مديرية الإرشاد الزراعي (مجلة الزراعة) وسيصلكم الرد في العدد القادم .

م. راغب كردي

❖ المواطن علي محمد يسأل عن القيمة الغذائية لثمار الفريز :

- **الجواب :** لثمار الفريز قيمة غذائية عالية وتستهلك كفاكهة طازجة لذيذة المذاق وذات رائحة ذكية ويستخرج منها شرابات منعشة ويصنع منها مربيات مختلفة كما يستفاد من ثمار الفريز للقضاء على بعض أنواع البكتريا وللمساعدة في تخفيف نسبة السكري في البولة وفي حالات تصلب الشرايين والاضطرابات العصبية وأمراض الكلية والغدد الصفراء وأمراض الكبد وفي معالجة فقر الدم .
- ويحضر من منقوع الأوراق سوائل لمعالجة الاسهال والروماتيزم ومن المدادات والسوق مستحضرات كمضاد الاسهال ومعالجة التهاب الحنجرة .



❖ الفلاح حسن داغستاني يسأل عن فائدة شمع العسل ومن أين يستخرج :

الجواب : أعتبر شمع النحل من أغلى أنواع الشموع ولايزال الشمع الوحيد الذي يدخل في صناعة المواد الطبيعية وأدوات التجميل والاساسات الشمعية وهو ينتج عن غدد خاصة توجد ببطون الشغالات.

وهو أخف من الماء كثافة وله رائحة زهرية ويدخل في صناعة مواد التجميل وبعض المراهم والكريمات المغذية والمنظفة والمبيضة وفي الأقنعة التي تستعمل لغطاء الوجه حيث يكسب البشرة ملمساً ناعماً ورقيقاً ويستعمل في إضاءة القناديل وفي صناعة الأساسات الشمعية .

وإن جميع أنواع شمع العسل تطري وتدفئ وتجدد الجسم الانساني وأنفعها الشمع الطازج كما يشفي الدمامل ويطري الأوردة والجروح ويعالج مرض الثعلبة إذا أضيفت له الزبدة وكذلك إزالة التجاعيد من الوجه عند المسنين والشمع المأخوذ من كشط الاقراص العسلية المختومة هو من أفضل الشمع عند تناوله مع العسل كغذاء إذ أنه يعالج كثير من الامراض .

❖ مربي الاغنام محمد الجاسم يسأل عن المواصفات الشكلية للماعز الشامي :

الجواب : العنزة الشامية هادئة الطباع سلسة القيادة معظمها بدون قرون الأنف مقوس والفك السفلي متقدم للأمام عن الفك العلوي بمقدار ١ / ٢ سم فقط وإذا زاد البعد عن ١ / ٢ سم تسمى كزمة وهذا يعيقها عن تناول العلف والرعي بشكل جيد والعيون كبيرة بيضاء اللون تدل على نقاوة الجسم وغزارة انتاج الحليب والبؤبؤ كحلي دليل على نقاوة العرق والآذان طويلة (٢٥-٣٠) سم الرقبة طويلة ونحيفة مزودة بزائدتين عنابتين أو حلق بطول (٦-٩)سم وإن العنابات الطويلة والرفيعة تدل على انتاج عالي للحليب أما العنابات القصيرة والثخينة فتدل على انتاج جيد من اللحم .

الأرجل طويلة نحيفة، الضرع كبير مكعب الشكل أو كروي حلماته كبيرة يختزن كمية كبيرة من الحليب الأضلاع واسعة تدل على بطن متسع وتحمل مواليد عديدة المسافة بين العظام الدبوسية كبيرة ارتفاع الاناث (٦٠-٧٠) سم والذكور (٧٥-٨٠) سم .

مدة الحمل ١٥٠ يوم وتبلغ متوسط الحليب اليومية (٢,٥)كغ وتتراوح بين (٢-٥)كغ واجمالي الحليب ٢٦٥ كغ في الموسم الاول و٥٠٠ كغ في الموسم الثاني .

❖ السيدة ضحى صالح تسأل عن طريقة صناعة الجبنة الحامضة (الشركسية)

الجواب : لتحضير كمية كافية من الجبنة الشركسية يلزم (١٠) كغ حليب و٢ كغ مصل لبن متخمر لمدة يومين أو ثلاثة أيام وملح طعام يضاف حسب الرغبة .

- نضع الحليب في وعاء كبير ونضعه على النار ونتركه حتى بداية الفوران أي حتى تصبح درجة الحرارة حوالي ٩٥ درجة مئوية ثم تخفف النار قليلا .
- نضيف مصل اللبن وبكميات قليلة وعلى فترات ويتم خلطه بالحليب بالتحريك السطحي وعلى جوانب الوعاء .
- نستمر بإضافة المصل حتى تمام عملية تخثر الحليب وبشكل كامل أي حتى ننفصل الجبن عن المصل بحيث يصبح لون المصل مائل للاخضرار ونترك الخثرة تغلي لمدة ١٠ دقائق .
- نأخذ الجبن بواسطة (كفكير مصفاية) ونضعه في مصفاية ذات قطر ٢م ويرش عليه الملح حوالي ١٠٠غ ونتركه من ٥-١٥ دقيقة حتى يتصفى ويأخذ شكل القالب .
- يتم قلب الجبن ضمن المصفاية أو في مصفاة أخرى من نفس الحجم ليأخذ الوجه الآخر شكل القالب ويرش عليه الملح ويصبح جاهز للاستهلاك وبدون غلي ويحفظ ضمن البراد للاستهلاك المباشر .
- يمكن حفظ قالب الجبن لمدة طويلة بحيث يوضع الملح داخل القرص ثم يتم تجفيف قالب الجبن وذلك بوضعه في مكان مهوى وظليل ويقلب كل عدة أيام حتى تمام التجفيف حيث يصبح لون أصفر وصلب .