

الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة اجمل



يونيو - حزيران ، العدد (1) مجلة اللّترونية
تعنى بشؤون البيئة نُصدر عن جمعية الحياة الخضراء

ملف الحياة الخضراء



مرحلة حرق السبل حيث يستخدم حارق مضغوط يسمى بالشاروخ يقوم بحرق السبل تسهيلا بتنقيته وتنظيفه للمرحلة التي تليها .



يقلب العمال بالشعاوب السبل اثناء الحرق ليشمل الحرق كافة جوانب السبل والمقصود هنا الحرق البسيط وليس الكامل



بعد الحرق تتحول الى مرحلة الفصل من خلال ماكينة الفصل او ما يسمى بالعامية الدراسة . . . حيث يفصل حبات القمح عن السبل المحروق اما السبل المحروق فتقوم الدراسة بتجميعه تمهيدا لتحويله الى تبن واستخدامه لاجراض اخرى

خاص : الحياة الخضراء تعيشه مراحل انتاج الفريكة في موسم الحصاد في فلسطين



ناصر زكارنة من اليمين يشرح للحياة الخضراء بان السبل المحصود ينقل بشاحنات الى ما يسمى (البيدر)



السبل على البيدر وهذه المرحلة تسمى بالعامية " التذرية " حيث يوزع السبل وينشر على طول البيدر حيث يترك في للهواء مهمه تنظيفه من الاوساخ والغبار بعد الحصاد وقبل مرحلة الحرق .

الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة اجمل



يونيو - حزيران ، العدد (1) مجلة اللّكترونية
تعنى بشؤون البيئة تُصدر عن جمعية الحياة الخضراء

الحياة الخضراء تعيش مراحل انتاج الفريكة في فلسطين

المرحلة الاخيرة : للفريكة بعد الفرن نقلها
للغربال "بقسميه" غربال" ونقاية " حيث يتم تنظيفه
وتنقيته بمرحلته النهائية بعد تنشيفه بالفرن ويعمل الغربال
بواسطة جهاز كمبيوتر مبرمج حيث يتم برمجة وزن حبة
الفريكة ليتم مرورها عبر قنوات الغربال وما دون ذلك
فيتم اخراجها من الغربال في منطوقة مخصصة له وهو
عبارة عن اوساخ واحجار صغيرة عالقة لم يتم التخلص
منها في المراحل السابقة .



الدراسة تضخ حبات القمح الناضجة او ما يسمى بالعامية "فريكة خضراء" تمهيدا
لنقلها الى المعمل

وبذلك تنتهي عملية انتاج الفريكة حيث تعبأ باكياس
وتنقل الى التجار والمستهلكين وبعد هذه المرحلة يمكن
للمستهلكين جرش الفريكة اما الى فريكة خشنة او
ناعمة حسب الرغبة .



معمل انتاج الفريكة والذي يحتوي على ثلاث اقسام الفرن - الغربال - النقاية .

تحتوي الفريكة على مجموعة
جيدة من المعادن المهمة على رأسها
الحديد المضاد لفقر الدم، والزنك
الضروري لعمل جهاز المناعة
والجهاز التناسلي، والكلس المهم
لبناء العظام والأسنان، والسيلينيوم
والمضاد للشيخوخة، والمنغنيز الذي
يدخل في بنية الكثير من الأنزيمات
والمركبات النشطة التي تفتت الدهون
والسكريات والبروتينات من أجل استخلاص المشتقات اللازمة منها، والمغنيزيوم
الذي يلعب دوراً بارزاً في الكثير من الوظائف الحيوية في كل خلايا الجسم .



والخلاصة، الفريكة غذاء ممتاز، فهي مغذية، ومنشطة، ومفيدة في تقوية
الشعر، وفي منع حدوث تشنج الأعصاب، وهي أيضاً تنفع في كبح السعال،
وفي تهدئة الأمعاء الهائجة، وتساهم في تنظيم عمل هرمونات الغدة الدرقية.
وصحيتين وعافية



الفرن : وهو غرفة ضخمة بمساحة اكثر من 70 متر مربع ويكون على جوانبها
مراوح تضخ هواء ساخن على الفريكة الخضراء والموزعة على صفيح على طول
مساحة الفرن والهدف من الفرن "تنشيف" الفريكة الخضراء لتصبح صلبة وليست
لينت ويتوجب تقليبها كل ثلاث الى اربع ساعات ويستوعب الفرن اكثر من 10 طن
للوجة الواحدة .