



صفحة أسبوعية متخصصة في الثروة الزراعية بمختلف قطاعاتها: نبات - حيوان - طير - سمك متخصصة إنجازات المزارعين وقضاياهم في المناطق الزراعية ولاسيما في العبدلي والوفرة والصليبية وكبد للتواصل معنا: Email:Editorial@alanba.com.kw

الزراعية

الزراعيون الأوائل



الزراعي فارس عبدالله الفارس

لا يمكن أن ننسى ونحن نعيش نهضة زراعية طيبة.. جهود المزارعين والمهندسين والعمال الزراعيين الأوائل الذين حملوا الكثير من المعاناة وبذلوا الجهد والوقت والمال.. من أجل استزراع الصحراء وتعميرها في أقصى شمال البلاد في العبدلي وأقصى جنوبها في الوفرة. وتكريما لهؤلاء المزارعين والمهندسين والعمال، نعرض هنا صورة قديمة لهم، راجين الله عز وجل أن يسكن المتوفين منهم، فسيح جناته وأن ينعم على الأحياء منهم بموفق الصحة والنشاط.

مجرد سؤال.. لوزارة الكهرباء

لماذا يستمر انقطاع التيار الكهربائي عن عشرات المحلات والمعارض الزراعية وبعض المزارع في «القشعانية» المجاورة لديوانية الاتحاد الكويتي للمزارعين في منطقة العبدلي الزراعية من وقت إلى آخر؟ التيار الكهربائي في عصرنا الحديث عمدة الحياة وعمودها الفقري ومن دونه لا حياة ولا حركة طبيعية.. فمن يتحمل الخسارة الناجمة عن هذا الانقطاع في قلب حياة منطقة العبدلي في أقصى شمال الكويت؟!

دعوة.. لوزارة الصحة العامة

دعوة للتصدي لظاهرة تزايد خطورة الفئران والجرذان في المناطق الزراعية، لاسيما العبدلي، فقد باتت هذه الفئران الضخمة تقرض الأخضر واليابس في العديد من مزارعها، حتى النخيل المشر تلتهمه فتودي بحياته خلال أسابيع قليلة.. كما هو الحال في مزرعة المديرس. ونذكر بضرورة تسيير حملات مكافحة مستمرة لنزاع الوفرة المتزايد والكلاب الضالة التي ما فتئت تقتك بحيوانات الكثير من مزارعها ليلا كما حدث مؤخرا في مزرعة راكان بن حثلين في الوفرة.

خالص العزاء للمزارع فهد عايض وأولاده

خالص العزاء للمزارع فهد عايض العازمي، أمين سر الاتحاد الكويتي للمزارعين وأولاده الكرام لوفاة ابنه العزيز «ساير» إثر حادث مروري مفرج على طريق 500 في منطقة الوفرة الزراعية في أقصى جنوب الكويت يوم الجمعة الفائت.. يرحمه الله. وإنا لله وإنا إليه راجعون.

خالص العزاء للمزارع محمد ناصر البداح

خالص العزاء للمزارع محمد ناصر البداح أمين صندوق الاتحاد الكويتي للمزارعين الأسبق لوفاة زوجة عمه المرحوم عبدالله البداح.. الله يرحمها! وإنا لله وإنا إليه راجعون.

الشهد في عنب «الخليل» الفلسطينية



مجسم رائع للأقصى من العنب الفلسطيني

احتفل الفلسطينيون في شهر سبتمبر الماضي بافتتاح مهرجان العنب في لحول شمال مدينة «خليل» الرجم (أبو الأنبياء)، وفي هذه المناسبة قال وزير الزراعة الفلسطيني سفيان سلطان ان الزراعة في فلسطين تمثل عنوانا للصمود والتشبث بالأرض، وثمن صمود المزارعين والفلاحين الفلسطينيين في ظل التحديات التي يواجهها قطاع الزراعة الفلسطيني، خصوصا تلك الناجمة عن الاحتلال والمستوطنين الصهاينة.



الأغنام الغنيمية في واحة الوفرة الهادئة

الجمال جمال والناقة أناقة

الغنم غنيمية.. والماعز معزة.. والإبل جمال وأناقة..

العتيبي: المزرعة النموذجية تزخر بالنبات والطيور والحيوان

سليما. ووفق تجربة أبوسعد في تربية الأغنام فإنه يتبين أهمية خلط الملح بالشعير أو تبين التغذية حتى لا يضطر الغنم لأكل شعر بعضه بعضا فيقرع ويهرم ويوحش.. مبيتا أن التبن الناشف يُقدم كمادة مألوفة للحيوانات، أقصد كي تصل معدته الواسعة وليس لتغذيته، فالعلف المغذي له هو المركز والشعير والشوار والبجث الأخضر.. ويستحسن بيع الخروف بعد حوالي ستة أشهر من ولادته.. وتزويد حظيرة الأغنام بفحش قوي لكل من 40-50 غنمة (نجة) ومن وقت لآخر يجب قص أظافر الأغنام والماعز كي لا تتكعب او تتعثر في المشي.. وتجري بسهولة.. وفي الصيف يجز صوف الخروف أو النعجة مرتين لأن الشعر الطويل في الصيف يؤذيها ويزعجها كثيرا.. بعكس الشتاء، ففي الشتاء يذفي الشعر الخروف ويقيده كثيرا.

ويضيف ان من الأهمية الالتزام بالتطعيم السنوي للأغنام مرتين في السنة على الأقل وفي الحالات المرضية لحمايتها من العديد من الأمراض كالجرب والدموي والمعوي.. ويستحسن تربية الدجاج في حظيرة الأغنام والماعز حتى تلتقط الدجاجات الديدان والحشرات الضارة وتلتهمها قبل ان تؤذي الماشية وترعجها.

ويذكر الولادة، ففي عالم حيوانات التربية كالأغنام والماعز والإبل، فإن الإناث أفضل من الذكور، لأن الإناث هي التي نعتمد عليها في الحصول على صغار الماشية القابلة للتربية، أما الذكور فنحتاج الي القوي منها وهي قلة للتكاثر والباقي نعرضه للبيع كحلم يؤكل.. وبالمنااسبة فإن لحم الخروف الصغير الطلي أطيب وأفيد من لحم الخروف الكبير الهرم.. والمهم ان يكون الخروف

جنبا الى جنب مع الأغنام «في الحظيرة الواحدة» ويقول إذا كانت تربية الأغنام غنيمية فإن تربية الماعز معزة.. وكلها بركة.. نأخذ لحومها ونأخذ البانها المميزه للشرب أو صنع الأجبان وإن كنت أفضل لبن أو حليب الماعز.. وفي كل خير.. وصدق من قال: الغنم غنيمية والماعز معزة والإبل من جمال وبنياق ثروة حقيقية وطبيعية متجددة لا تتضب أو تنتهي.. وهي ثروة طبيعية لأنه يمكن ان تعتمد في غذائها على ما تجود به الطبيعة عندنا من أخضر او يابس أقصد باقل التكاليف وليس مثل الغنم او الماعز الذي يلزمه شراؤنا للعلف من شعير وشوار وتبن وحت أخضر والمركز.. كي يتغذى بها يوميا ويعيش معطاء دائما وقادرا على التكاثر والولادة.

ويذكر الولادة، ففي عالم حيوانات التربية كالأغنام والماعز والإبل، فإن الإناث أفضل من الذكور، لأن الإناث هي التي نعتمد عليها في الحصول على صغار الماشية القابلة للتربية، أما الذكور فنحتاج الي القوي منها وهي قلة للتكاثر والباقي نعرضه للبيع كحلم يؤكل.. وبالمنااسبة فإن لحم الخروف الصغير الطلي أطيب وأفيد من لحم الخروف الكبير الهرم.. والمهم ان يكون الخروف

ويذكر الولادة، ففي عالم حيوانات التربية كالأغنام والماعز والإبل، فإن الإناث أفضل من الذكور، لأن الإناث هي التي نعتمد عليها في الحصول على صغار الماشية القابلة للتربية، أما الذكور فنحتاج الي القوي منها وهي قلة للتكاثر والباقي نعرضه للبيع كحلم يؤكل.. وبالمنااسبة فإن لحم الخروف الصغير الطلي أطيب وأفيد من لحم الخروف الكبير الهرم.. والمهم ان يكون الخروف

أسبوعيا الى الصليبية، حيث تكثر مزارعها الشاسعة المتخصصة.. مذكرا بأنني واخوتي متقاعدون، فنشغل أوقات فراغنا وعطل أيام الأسبوع بالعمل الانتاجي المميز وتربية الماشية.. في الوفرة، ناهيك عن الفوائد الأخرى وأهمها مسامرة أصدقائنا ومهادنتهم بالشؤون العامة وحتى الخاصة وتناول لحوم الأغنام والطيوس والطيور المحلية معهم ليل نهار.

وإهتمام العتيبي بالماعز لا يقل عن اهتمامه بالأغنام المنتقاة في الوفرة، فهو يربي واخوه «صاطي» الماعز الشامى بالوانه البيضاء

والخليج العربي على تناوله وتقديمه لضيق فهم الأعراف.. وللعلم، فإن تربية الإبل بوجه عام وتربية الإبل والماعز والأغنام.. إرث محب لدينا نحن الكويتيين مهما ارتفعت مناصبنا وكثرت أعمالنا وزادت ثرواتنا، ولا نستطيع ان أصف لك سعادتني وأنا أعيش الأوقات بين أصدقائنا ومهادنتهم بالمشورن العامة وحتى قطيعي من الأغنام.. أتفقدتها وأوصي برعايتها وأرى صغارها.. فوسط اغنامي أشعر بالنعيم والسعادة وكذلك وسط جمالي وبنياقي.. أشعر بالثراء والغنى والقوة.. ومهما كلفتنا هذه الهواية المتوارثة فنحن حريصون عليها بل وأفكر بتوسعة هذا الاهتمام ليشمل تربية الأبقار الحلوب حتى لو ذهبت

بيّن المزارع فلاح سعد العتيبي أهمية تربية الحيوانات والطيور في المزرعة النباتية في الوفرة والعبدلي وقال في حديثه لـ «الأنباء» وسط قطيعه المميز من الأغنام أنه يركز واخوانه في الوفرة منذ سنوات طوال على تربية الإبل والماعز وحتى الأبقار بجانب تربية الطيور مختلفة الأنواع والأصناف اقتناعا منا بان المزرعة النموذجية هي التي تزخر بالحياة النباتية والحيوانية والدجنية، فكل منها يخدم الآخر، فمن يقاتي النباتات او من نباتات المزرعة ياكل الحيوان والطيور ومن يقاتي الحيوان والطيور يتغذى النبات.. الأمر الذي يقلل التكلفة المادية (المالية) حال الزرع والتربية.. منوها بأهمية تقديم البلح أو اللخلال الناشف السيئ النوعية الى الأغنام.. التي تعتبرها بمثابة حلوى مغذية لها.. وأكد العتيبي ان «النعيمي» أفضل أنواع الأغنام تربية وتغذية وقال، الغنم النعيمي وهو النوع الأغلب لدينا في مزرعتنا بالوفرة محبوب عند الكويتيين ولا عجب، فلحم النعيمي لذيذ الطعم ومغذي وأمراضه قليلة مقارنة بأمراض الأغنام الأخرى المرباة في البلاد العربية بوجه عام وبلاد شبه الجزيرة العربية والخليج العربي خاصة، متوقفا ألا يقل سعر الخروف النعيمي عن 100-140 نظير الطلب غير المتقطع من أهل الجزيرة



الماعز أنواع وأشكال وأصناف لدى العتيبي إخوان

باكورة الطماطم الكويتية في الأسواق المحلية



آلاف صناديق الطماطم من مزارع فيصل الدماك الى الاسواق المحلية اسبوعيا

بدأت العديد من مزارع الوفرة والعبدلي في طرح خيرات الوفرة من الطماطم المزروعة في بيوت ومجمعات وشجيرات زراعية مبردة ابتداء من الشهر الجاري، متقدمة حوالي اسبوعين عن موعد طرحها في العام الماضي. ويرجع هذا الإنجاز الجديد الذي يرسده الزراعي سعد الحمادي الى زيادة خبرة المزارع الكويتي وحرصه على استخدام أفضل المستلزمات الزراعية ابتداء من البذور والتشتيل وانتهاء بالتعبئة والتسويق مروراً بالتبريد الكرتوني المحكم.. وبدأ يبدأ موسم إنتاج الطماطم في الكويت على نطاق تجاري واسع على ان يليه طرح الطماطم الحقلية

المزروعة في الحقول المكشوفة مع بداية شهر ديسمبر، متوقعا ان يستمر إنتاج الطماطم في الكويت حتى نهاية شهر اغسطس ومن المزارع المبكرة في إنتاج الطماطم المعلقة (داخل المجمعات المبردة) مزارع فيصل الدماك ومزارع محمد المطيري ومزرعة الدكتور عبدالمحسن المدعج ومزرعة الدكتور يوسف عبدالرحمن الصفران ومزرعة فالح الرشيدى ومزرعة انور القطامي ومزرعة نايف مرزوق الرشيدى واخوانه ومزرعة عيد ساري العازمي ومزرعة عبدالعزيز الدماك ومزرعة جابر العازمي وعبدالله العازمي، ومزرعة خالد سعد الدماك ومزارع السلطان اخوان وغيرها كثير في الوفرة والعبدلي.

تخليل الزيتون البلدي.. وأشجاره تتزايد في المزارع والحدائق الخاصة

خواص غذائية فريدة.. لزيت الزيتون المحلي!

بعد بضعة أيام يوضع الزيتون مع الفلفل والليمون في مرطباتنا (قرشات) كبيرة أو صغيرة أو متوسطة حسب حاجة أفراد كل أسرة ويترك لأسبوعين أو ثلاثة أسابيع بعدها يمكن ان يؤكل منه. ونختم الحمادي بالقول ان حصاد المزرعة من الزيتون ليس بالكلم الذي كان في العام السابق وهذا أشبه بطبايح الأمور في الأشجار الموسمية مثل النخيل والزيتون، ستة تحمل بكرة وستة تحمل بقلعة.. لكن في كل الأحوال يبقى الإنتاج المحلي، خصوصا من الزيتون حال عصره وتحويله الى زيت ذات مذاق طيب وخواص غذائية فريدة.

بالسكين أو دقها دقا خفيفا على أرضية صلبة. ● ينقع الغمر في ماء عذب لمدة ثلاثة أيام ويبدل هذا الماء مرتين يوميا صباحا ومساء للتخلص من المرارة. ● توضع الثمار بعد ذلك في ماء مالح ملوحة مناسبة تعرف صلاحيتها بوضع بيضة صالحة فيه فإذا طفت البيضة على سطح الماء كان هذا مؤشرا على مناسبتها لتخليل الزيتون. ● يخلط هذا الماء المالح مع الفلفل الحار والليمون وذلك بوضع حوالي 2 كيلوغرام من الفلفل الحار و2 كيلوغرام من الليمون لكل عشرة كيلوغرامات من الزيتون في إناء كبير.

بدأت معظم البلاد الزراعية لأشجار الزيتون في قطف ثمارها الصالحة للتخليل وخصوصا المعروفة ببلاد الشام قديما: الأردن وفلسطين وسورية ولبنان. ومنذ منتصف الشهر الماضي بدأ مزارعو الزيتون في الكويت جمعه من أعلى أشجاره المتزايدة في الوفرة والعبدلي والشاليهات الجنوبية القريبة من البحر.. لتخليله. خطوات هذا التخليل يلخصها الزراعي سعد الحمادي بقوله: ● بعد قطف الزيتون سواء كان أخضر أو أسود تشرح الحبة منه بثلاث قطعات طولية وعرضية

بدأت معظم البلاد الزراعية لأشجار الزيتون في قطف ثمارها الصالحة للتخليل وخصوصا المعروفة ببلاد الشام قديما: الأردن وفلسطين وسورية ولبنان. ومنذ منتصف الشهر الماضي بدأ مزارعو الزيتون في الكويت جمعه من أعلى أشجاره المتزايدة في الوفرة والعبدلي والشاليهات الجنوبية القريبة من البحر.. لتخليله. خطوات هذا التخليل يلخصها الزراعي سعد الحمادي بقوله: ● بعد قطف الزيتون سواء كان أخضر أو أسود تشرح الحبة منه بثلاث قطعات طولية وعرضية