

الممارسات الزراعية خلال شهر كانون الأوّل

مع بداية فصل الشتاء، يعتبر شهر كانون الأوّل شهرًا محوريًا للمزارعين للتركيز على ممارسات زراعية أساسية تضمن محصولًا صحيًا وتربة خصبة للعام المقبل. إليكم أبرز الأنشطة التي يمكن القيام بها خلال هذا الشهر:

02

زراعة وصيانة المحاصيل الشتوية

يمكن للمزارعين زراعة المحاصيل الشتوية التي تتحمل البرودة. تزدهر هذه المحاصيل في درجات الحرارة المنخفضة وتساعد على تحقيق استفادة قصوى من الأراضي خلال موسم الشتاء.

01

تقليم أشجار الفاكهة

يُعد كانون الأوّل وقتًا مثاليًا لتقليم أشجار الفاكهة المتساقطة الأوراق مثل التفاح والإجاص والدراق. يساهم التقليم في إزالة الأغصان الميتة أو المصابة، ويحفز النمو الصحي، ويُعد الأشجار للإزهار في الربيع.

04

صيانة أنظمة الري

مع قلة الحاجة للري خلال الشتاء، يُعتبر كانون الأوّل وقتًا مناسبًا لفحص وإصلاح أنظمة الري. تنظيف الأنابيب، وإصلاح التسريبات، والتأكد من أن جميع المعدات بحالة جيدة يساعد على تجنب المشكلات في الربيع.

03

تحسين خصوبة التربة

يُعد هذا الوقت مثاليًا لإضافة السماد العضوي أو روث الحيوانات الذي يعيد للتربة العناصر الغذائية التي فقدتها خلال المواسم السابقة.

05

التخطيط للموسم القادم

استغل هذا الوقت لتقييم الموسم الماضي والتخطيط للموسم القادم. راجع خطط تناوب المحاصيل، النشاطات الزراعية اللازمة، لأسعار الأسواق الموسم الماضي وجدول صيانة المعدات الزراعية.

من خلال التركيز على هذه الممارسات الأساسية، يمكن للمزارعين ضمان استعداد أراضيهم لتحديات وفرص العام الجديد. كانون الأوّل ليس فقط وقتًا للراحة، بل هو فرصة للتخصيص الاستراتيجي الذي سيؤتي ثماره في الأشهر القادمة.





نصائح لسلامة الغذاء خلال موسم الأعياد

يُعد موسم الأعياد في ديسمبر وقتًا للتجمعات والوجبات الاحتفالية والمأكولات الشهية. ومع ذلك، فإن زيادة أعداد الطعام ووجود مجموعات كبيرة من الناس يمكن أن يزيد من خطر الأمراض المنقولة عبر الطعام. لذلك يجب اتباع هذه النصائح الأساسية لسلامة الغذاء.

التخطيط المسبق

تخطيط القائمة: اختر وصفات يمكن تحضيرها بأمان مسبقًا.
مساحة التخزين: تأكد من أن الثلاجة والمجمد لديهما مساحة كافية لتخزين الأطعمة القابلة للتلف بشكل صحيح.

ممارسة النظافة الجيدة

غسل اليدين: اغسل يديك جيدًا بالماء والصابون لمدة لا تقل عن 20 ثانية قبل وبعد التعامل مع الطعام.
تعقيم الأسطح: نظف وطهر أسطح العمل، وألواح التقطيع، والأواني قبل وبعد الاستخدام.

التعامل الآمن مع الطعام

فصل الأطعمة: استخدم ألواح تقطيع وأدوات منفصلة للحوم النيئة والأطعمة الجاهزة للأكل لتجنب التلوث المتبادل.
إذابة الأطعمة بأمان: قم بإذابة الأطعمة المجمدة في الثلاجة أو في الماء البارد أو في الميكروويف، وليس على حرارة الغرفة.

طهي الطعام جيدًا

استخدم مقياس حرارة الطعام لضمان طهي الأطعمة إلى درجات الحرارة الداخلية الصحيحة:
الدواجن: 74 درجة مئوية
اللحم البقري، لحم الخنزير، ولحم العجل (الشرايح، المشاوي، القطع): 63 درجة مئوية مع استراحة لمدة 3 دقائق
اللحوم المفرومة: 71 درجة مئوية
تجنب الطهي الجزئي للطعام مسبقًا، حيث يمكن أن يسمح هذا للبكتيريا بالبقاء والتكاثر.

الحفاظ على درجات حرارة الطعام الآمنة

الأطعمة الساخنة: حافظ على الأطعمة الساخنة على حرارة 60 درجة مئوية أو أكثر.
الأطعمة الباردة: حافظ على الأطعمة الباردة عند أو أقل من 4 درجات مئوية. استخدم الثلج أو أطباق مبردة.
قاعدة الساعتين: قم بتبريد الأطعمة القابلة للتلف في غضون ساعتين من تقديمها لمنع نمو البكتيريا.

الانتباه إلى بقايا الطعام

قم بتخزين بقايا الطعام في حاويات مسطحة ومحكمة الإغلاق، وقم بتبريدها أو تجميدها على الفور.
تناول بقايا الطعام المبردة في غضون 2-3 أيام، وأعد تسخينها إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 74 درجة مئوية قبل تقديمها



باتباع هذه النصائح لسلامة الغذاء، يمكنك حماية عائلتك وضيوفك من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام أثناء الاستمتاع بالاحتفالات. القليل من التحضير والاهتمام بالتفاصيل يمكن يساعد في ضمان سلامة الغذاء.

