

فوائد نواة التمر قهوة نواة التمور



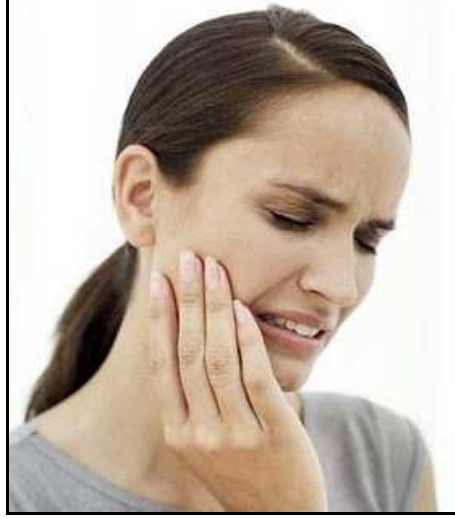
● إذا أحرقت نواة التمر وسحقت انبتت هذب العين , واحدت البصر ، وسودت العين

● بالنسبة لنوى التمر واستعماله كقهوة تعتبره النساء من أقوى المغذيات والمدرات لحليب المرأة المرضع

● يساعد نوى التمر إذا استعمل كبخور بعد الولادة ؛ لإعادة الرحم إلى مكانه ، وللتخفيف من آلام المفاصل



- يساعد نوى التمر في تسكين آلام الأسنان ، وذلك بتكسير النواة وجعلها في الفم ، واستحلابها ، فتقوم المادة الموجودة فيها بالتخدير لتمييزها بطعم مر وقابض



- يستعمل ككحل ، وذلك بطحنه وتحميسه على النار حتى يسود يقولون يجعل العيون واسعة وجميلة، ويقال: إن الكحل المصنوع من نوى التمر يقوى رموش العينين

- يمكن الاستفادة من نوى التمر حيث يمكن إنتاج ما يعرف ببديل الكاكاو (أو الشاكليت) وقد أجريت البحوث على ذلك وثبت نجاحها عندما خلطت مع الأيسكريم لم يستطع من أجريت عليهم التجربة التمييز بين الأيسكريم المضاف إليه الشاكليت أو المضاف إليه مسحوق نواة التمر المحمص ■ كما وأن إحدى الشركات الأجنبية قد أنتجت ما يسمى الآن ببديل القهوة بدون كافيين من نواة التمر ويستعمل بكثرة



التجارب أثبتت فائدتها لمرضى السكر والوقاية من «السرطان» الأحساءيون يحولون نواة التمر إلى قهوة ذات منافع صحية



الإحساء - تحقيق وتصوير : صالح المحيسن

عمتنا كنية أطلقها الرسول صلى الله عليه وسلم على النخلة، وهي ذاتها التي يفضل الكثير أن يكنى بها النخلة إمعاناً في الحب لهذه الشجرة المباركة! ولعل أكثر صفة تنعت بها النخلة أنها (كريمة) فهي كلها خير، حيث لا يرمى منها شيء فتهب صاحبها كل ما تملك !!
فمن المعروف أنها تنتج الرطب ومن ثم التمر والدبس، إلا أنها لا تقف عند هذا فقد استفاد الفلاح من كل أجزائها، بدءاً من جذعها مروراً بسعفها الطري واليابس ورواكيبها (الكرب) وانتهاءً عند ليفها، ولم يكن يرمى منها سوى نواة التمر (الطعام) وهو الجزء المتبقي بعد أكل الرطب أو التمر! وهكذا مرت سنوات طويلة والناس ترمي هذه النواة ظناً منهم ألا فائدة منها، إلا أن الأيام أثبتت خلاف ذلك، فقد استثمر أهل الأحساء نواة التمر وحولوها إلى مشروب قهوة ذات مذاق طيب لا تختلف عن القهوة المعروفة، لكنها تتميز عن القهوة بما تحمله من منافع صحية، وهذا ما أكده ل (الرياض) الدكتور عدنان الوائل المتخصص في مواد العطارة والنباتات العشبية حيث أشار إلى أنها مقوية للأعصاب ومعالجة لحالات مثل الربو والعيون والأغشية المخاطية وخافضة للحرارة وغيرها الكثير !!
ولمعرفة المراحل التي تمر بها النواة حتى تصبح قهوة معدة للشرب التقينا بالمواطن إبراهيم علي..الرمضان الذي يملك خبرة جيدة بصناعتها، فشرح لنا ذلك

نواة التمر.. هكذا تصبح قهوة

تحدث إبراهيم عن مراحل الاستفادة من نوى التمر وتحويلها الى قهوة شارحاً ذلك بقوله في البداية نقوم بعملية نزع الرواسب من النواة وغسله، ثم ينقع في الماء أكثر من مرة، ثم نقوم بغسله بالماء الحار أكثر من مرة أيضاً، ثم نقوم بعد ذلك بدعكه باليد، ثم ينقع مرة أخرى، ثم ينشر في الشمس لمدة تتراوح من أسبوع إلى 10 أيام، بعدها يؤخذ ويوضع في المحماس لمدة ساعة

تقريباً حتى تصبح النواة خالية من أي رطوبة، بعدها ينشر في مناسف حتى يبرد تلقائياً، وهنا لا بد من الإشارة إلى أنه يتعذر



وضعه عندما يكون ساخناً في المطاحن، وبعد أن يبرد يوضع في المطحنة ليكون جاهزاً لبيعه على الزبون. وحول ما إذا كانت هناك كيفية معينة لإعداد القهوة من نواة التمر قال إبراهيم: أبدأ بإعداد قهوة نواة التمر مثل القهوة العادية، والبعض يفضل أن يضاف معها الزعفران والهيل ليعطيها مذاقاً أفضل. وعن كيفية الحصول على نوى التمر بكميات كبيرة أشار إبراهيم بأنهم يشترونها من مصانع تعبئة التمور المنتشرة في الاحساء التي كانت في السابق ترميه، أما الآن فهم تبيعه عليهم ليستفيدوا منه في صنع القهوة

..التجربة خير برهان

استطرد إبراهيم في حديثه عن قهوة نواة التمر، حيث روى حكاية زبائنه مع هذه القهوة فقال: أنا لا أعرف تماماً ماذا يقول العلم عن هذا النوع من القهوة، ولكن ما عايشته من خلال زبائني أن أحدهم كان ولا يزال يأتيني لشراء هذا النوع من القهوة لوالدته المصابة بارتفاع كبير في السكر والذي كما يقول هو أن صحتها تتحسن بشكل ملحوظ عند شربها لهذه القهوة، والسكر ينخفض!! دون الشعور بأي تعب أو إجهاد في نبضات القلب، كما تشعر به في الأنواع الأخرى من القهوة ويضيف إبراهيم أن كثيراً من زبائنه هم من الوافدين المقيمين بالمملكة الذين يعانون من ارتفاع السكر ويدأومون على شراء هذه القهوة بصورة أسبوعية تقريباً، ويؤكدون له في كل مرة على أن قهوة نواة التمر تخفض من السكر لديهم وهذا ما دفعهم على الاستمرار في شربها!! ويحكي شخص آخر حكاية حدثت لوالد صديقه، الذي كان والده يرقد في المستشفى بسبب ارتفاع حاد في السكر ما أوصله إلى احتمالية بتر أحد أصابعه، وخلال تواجده في المستشفى وبعد نصيحة أحد الأشخاص أحضروا له قهوة نواة التمر وبعد تناوله للقهوة ولمدة 4 أيام متواصلة، أجرى الدكتور تحليلاً على نسبة السكر لتخرج النتائج مفاجئة للجميع، حيث إن السكر انخفض لمعدلات طبيعية!! جداً، وكان هذا مثار استغراب الطبيب الذي سأل عما فعله ليخبره بتناوله هذا النوع من القهوة