

وصف نشاط رحلة إلى شركة كنعان للتجارة وعصر الزيتون

مقدمة:

شركة كنعان شركة فلسطينية في بلدة برقين قضاء جنين وتم تسميتها بهذا الاسم نسبة الى اسم فلسطين قديما وهو بلاد كنعان وهذا ان دل على شيء يدل على اصالة هذه الشركة وانتمائها للأرض

وصف مجريات الرحلة:

بداية ذهبت أنا المعلمة ليلى احمد مع المعلمة هناء اقحش وطالبات من الصف العاشر من مدرسة الشهيد سامي طه الثانوية في رحلة إلى هذه الشركة للتعرف الى اهم نشاطاتها والتي تشترك جميعها بأنها أنشطة صديقة للبيئة داعمة للاقتصاد وتستخدم التقانات الحديثة والذكاء الاصطناعي

أعمال هذه الشركة:

نبات اللوز:

- 1- شراء اللوز من مزارعين فلسطينيين ثم استخدام آلات لتفقيته من الشوائب والحجارة ثم فرزها حسب الحجم والاستخدام
- 2- حفظ اللوز وتجهيزه للتصدير وذلك بالقيام بتبريده إلى درجة حرارة -28 درجة مئوية وهنا يظهر دور التقانات الحديثة في التبريد
- 3- يوضع في أكياس يسحب منها الهواء وتضغط وبهذا يتم حفظه من التلف ويكون جاهز للتصدير والبيع

زيت اللوز:

- 1- يتم عصر اللوز في معاصر خاصة على درجات حرارة معينة ثم يترك في اوعية لمدة من الزمن لتصفيته ثم فلتته
- 2- بعد عصر اللوز يتبقى جفت اللوز الذي يستخدم لانتاج طحين اللوز ويستخدم أيضا كطعام للأغنام

قشر اللوز -

- 1- يتم استخدامه في صناعة الأعلاف والسماد الطبيعي

ثانيا : الزيتون

:عصر الزيتون

- 1- يعصر في معصرة كنعان الزيتون المسمد سماد عضوي وهذا شرط أساسي لديهم
- 2- يتم عصر الزيتون في معصرة حديثة جدا بعد غسله وإزالة الشوائب العالقة به
- 3- يتم حفظ الزيت وتخزينه في خزانات بمواصفات عالية جدا حيث تكون مصنوعة من الستانلس ستيل ومرتفعة عن الأرض حتى لاتصل الرطوبة للزيت وفي أماكن لاتصل إليها أشعة الشمس وعلى درجة حرارة ما بين 16-18 درجة مئوية
- 4- يتم ضخ غاز النيتروجين لتعبئة الفراغات الهوائية في خزانات الزيت

مخلفات الزيتون

تعرف بجفت الزيتون يتم بيعه لمزارع الدواجن كوقود للتدفئة

:منتجات من الزيتون وزيته

- 1- منتجات معجون الزيتون الأسود والعسل وتصدر للخارج
- 2- صلصة نبات القبار والطماطم المضاف إليها زيت الزيتون
- 3- زجاجات زيت زيتون بنكهات مختلفة مثل الليمون والثوم والفلفل الحار
- 4- زيت الزيتون الأقل جودة يصدر ليدخل في صناعة مواد التجميل

:ثالثا نبات القمح

- 1- يتم بيع بذور القمح البلدي الغير معدل جينيا للعديد من المزارعين الفلسطينيين لزراعته
- 2- إنتاج دقيق القمح البلدي واستخدامه لصنع الخبز في مخبز خاص للشركة
- 3- صنع الفريكة من القمح وحفظها وتخزينها بطريقة طبيعية كطريقة حفظ اللوز لتصديرها وبيعها
- 4- شراء مفتول تصنعه عاملات من بلدة دير بلوط يصنع من دقيق القمح وحفظه بعد التبريد والضغط لتصديره وبيعه

:رابعاً: معرض الشركة

معرض جميل جدا تعرض فيه منتجات الشركة وبعض النباتات كالسماق البلدي والزعر والقمح البلدي وزجاجات زيت الزيتون وزيت اللوز

ﺟﺘﺎﻣﺎ:

ﺑﺎﻻﺿﺎﻓﺔ ﺇﻟﻰ ﺗﺸﺠﻴﻊ ﺷﺮﻛﺔ ﻋﻠﻰ ﺍﻟﺰﺭﺍﻋﺔ ﻭﺍﺳﺘﺨﺪﺍﻡ ﺍﻻﺳﻤﺪﺍﺓ ﺍﻟﻌﻀﻮﻳﺔ ﻟﺤﻤﺎﻳﺔ ﺍﻟﺒﻴﺌﺔ ﻭﺍﻟﻨﺒﺎﺗﺎﺕ ، ﻓﺎﻥ 70% ﻣﻦ ﺍﻟﻄﺎﻗﺔ ﺍﻟﻤﺴﺘﺨﺪﻣﺔ ﻟﺘﺸﻐﻴﻞ ﺍﻻﻟﺌﺎﺕ ﻫﻲ ﻣﻦ ﺍﻻﻭﺍﺡ ﺍﻟﻄﺎﻗﺔ ﺍﻟﺸﻤﺴﻴﺔ