أهم المنتجات الغذائية

من التمور في العراق

لقد كان التمر يعتبر القوت الأساسي للإنسان العربي منذ آلاف السنين حيث وجدت النخلة والتمور في نقوش حضارات العراق القديمة قبل آلاف السنين وأكدت على أهمية العناية بالنخلة لما لثمارها من تأثير في معيشتهم اليومية وحتى وقت قريب كان التمر هو المادة الأساسية في طعام قبائل البدو إضافة الى مواد قليلة ثانوية مثل اللبن والدقيق والسمن وهذا يدل على أن التمر ذو قيمة غذائية عالية إضافة الى إمكانية الاحتفاظ بها لفترة طويلة دون أن تتلف وبدون مواد حافظة وهو سهل الحمل من منطقة الى أخرى فهي زاد المسافر وقوت المحاربين العرب القدماء ويكاد أن يكون التمر النوع الوحيد من بين الثمار التي جعلت حياة الإنسان البدوي ممكنة في الصحراء الجرداء وما زالت التمور يتم تناولها كغذاء أو حلوى إضافة الى ذلك فله فوائد صحية حيث أنه مضاد للأكسدة ويلين البطن يحتوي على مادة الفلورايد للحفاظ على الأسنان من التسوس وفوائد صحية أخرى عديدة. ونتيجة للتقدم العلمي تم التعرف على مكونات وتركيب هذه الفاكهة حلوة المذاق وعرفت قيمتها الغذائية العالية كما في الجدول أدنا

إعداد: عبد العظيم كاظم عبد الكريم
مدير قسم النخيل، مديرية زراعة البصرة، جمهورية العراق
abdulazeemaledane@gmail.com

التركيب الكيمياوي لثمار صنف الزهدي في مرحلة التمر

المكون	الكمية او النسبة
الرطوبة	22.5 - 24.5%
السكريات	44 – 88%
البروتينات	2,3 – 5,6%
الألياف الخام	6,4 – 11,5%
الرماد	1,9 غم
كالسيوم	32 – 59 غم
صوديوم	11غم
فوسفور	40 – 63 غم
حديد	1,6 – 3 غم
بوتاسيوم	0,9%
دهون	0,2 – 0,5%
فيتامين A	50 وحدة دولية
ثيامين	0,9 ملغم
ريبوفلافين	0,1 ملغم
نياسين	2,2 ملغم

تقسيم الأصناف حسب طراوة التمور

تقسم التمور حسب طراوتها وجفافها الى ثلاثة أقسام وكما يلي:

التمور الطرية تمتاز التمور بارتفاع المحتوى الرطوبي حيث يتراوح بين 25-35% في مرحلة التمر وأن النسبة العليا للسكريات فيها هي السكريات الأحادية (المختزلة) الجلوكوز والفركتوز حيث تمثل 95-98% من السكريات الكلية وتمتاز الثمار بطراوتها وتستهلك في مرحلتي الخلال والرطب ومثال لأصناف هذه المجموعة (الخضراوي، البرحي، الساير، الخستاوي).

التمور نصف الجلفة: تكون نسبة الرطوبة في تمور هذه المجموعة متوسطة حيث تتراوح بين 15 - 25% في مرحلة التمر، وتتميز بارتفاع نسبة السكريات الأحادية ولكن نسبة السكريات الثنائية (السكروز) فيها أعلى من المجموعة الأولى ومن أصناف هذه المجموعة (الزهدي، الاشرسي، المكتوم).

التمور الجافة: تكون نسبة الرطوبة في تمور هذه المجموعة أقل من 15% وتمتاز بصلابة الثمار عند النضج حيث تكون سهلة النقل والتخزين، وتكون نسبة السكريات الأحادية فيها منخفضة مقارنة بالسكريات الثنائية من أصنافها (الديري، الاشرسي)

مراحل استهلاك ثمار النخيل:

تمر ثمار نخيل التمر بعدة مراحل من بداية خروج الطلع نهاية بجني الثمار والمراحل التطورية هي (الحبابوك، الجمري، الخلال، الرطب، التمر) والثمار تؤكل في المراحل الثلاث الأخيرة (خلال، رطب، تمر) لكن ليس كل الأصناف تؤكل في جميع المراحل مثال على ذلك.

مرحلة الخلال (التلوين)

تتباين ألوان الثمار في هذه المرحلة حسب الصنف منها الأصفر والأشقر والأحمر والبني في هذه المرحلة تكون فيها المواد القابضة مرتفعة لبعض الأصناف لذلك تكون غير مستساغة للأكل وأصناف أخرى تقل فيها المواد القابضة وترتفع فيها نسبة السكريات مما يجعلها جيدة للأكل ومن هذه الأصناف (البرحي، الحلاوي، البريم، أم الدهن).

مرحلة الرطب:

هذه المرحلة تأتي مباشرة بعد مرحلة الخلال وقبل مرحلة التمر وتعتبر هي بداية لنضج الثمار في هذه المرحلة تقل المواد القابضة وتزداد السكريات وتزداد طراوة الثمار مما يجعلها مستساغة للأكل وأن أغلب الأصناف العراقية تؤكل في هذه المرحلة منها (البرحي، الحلاوي، الساير، الخضراوي، المكتوم، الجوزي، الكنطار، الحساوي، الليلوي، الزهدي).

مرحلة التمر:

في هذه المرحلة تكون الثمار قد اكتملت النضج وأغلبها تكون بلون بني غامق أو فاتح حسب الصنف والظروف المناخية المحيطة بالنخلة وأن أغلب أصناف التمور العراقية تؤكل في هذه المرحلة وتوجد أصناف بجودة عالية جداً فقسم منها يتحمل ظروف التصدير كتمور خام دون تصنيع وقسم آخر

مكبوس تمر

حلانة

ماء اللقاح

يتم تصنيعه جزئياً فيما هناك أصناف تصلح للصناعات التحويلية. ومثال على أصناف التمور العراقية الجيدة (البرحي، الزهدي، الحلاوي، البريم، الساير، الشويثي، المكتوم، الجوزي، خضراوي، عوينت ايوب، شويثي احمر، قرنفلي، نيرسي).

اهم مصنعات التمور على المستوى التجاري:

التمور من الفواكه التي من الممكن إجراء عمليات تصنيع عليها سواء كان تصنيع جزئي أو تصنيع كلي وبالإمكان الاحتفاظ بالمنتجات لفترة طويلة، ومن أهم المنتجات التي تصنع من التمور في مصانع التمور العراقية على المستوى التجاري هي:

تمر منثور: وهو تمر منقى ومبخر ضد الحشرات ومغسول ومعبأ بعلب كارتونية زنة 5 – 10 كغم.

تمر مكبوس: بعد تبخير التمور وغسلها توضع في آلات تكبس بأوزان مختلفة وتغلف بالسلوفان وترص قوالب التمر في علب كارتونية للتسويق.

تمر منزوع النوى: يتم استخراج نوى التمر وتكبس التمور وتغلف بالسلوفان وترص قوالب التمر في عبوات كارتونية للتسويق.

عجينة التمر: يتم هرس التمر بواسطة أجهزة خاصة وتستخرج النوى وتعبأ العجينة في أكياس بلاستيكية تتراوح أوزانها من (1 – 10) كغم وتوضع في علب كارتونية وتسوق.

تمر مفرغ من الهواء: لدى بعض المعامل أجهزة تقوم بصنع العبوة والغلاف يوضع فيها التمر وتسحب الهواء من العبوة وبالتالي يكون تمر مفرغ من الهواء وينتج بأحجام وأوزان مختلفة من حجم 4 حبة (فردة) تمر الى ما يقارب 1 كغم.

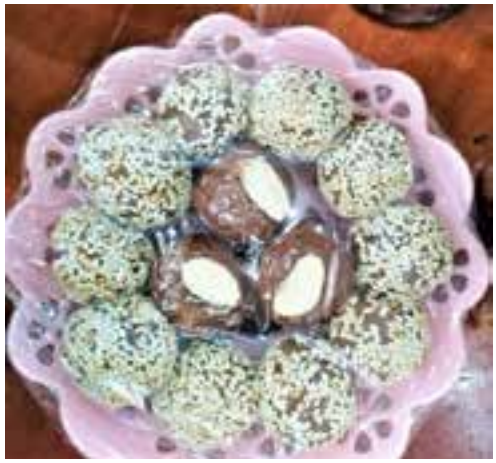
التمر المحشي: هناك بعض معامل التمور والمحلات تصنع التمر المحشي بالمكسرات حيث يتم استخراج نوى التمر (فصمة) ويحل محلها المكسرات (جوز، لوز، بندق) وترص في أواني انيقة وتغلف بالسلوفان للبيع.

دبس التمر: وهو عصير التمر الذي يتم استخراجه إما بطريقة بخار الماء أو بغلي التمور أو بضغط التمور كما في المدابس ويعبأ بعبوات زجاجة او بلاستيكية زنة (500 – 1000) غرام وبعض الأحيان يعبأ بصفائح معدنية زنة (20) كغم للتسويق لمعامل الحلويات.

خل التمر: وهو السائل الناتج من تخمير التمر ويستخدم في الغذاء وبعض الصناعات وهناك عدة طرق منها الطرقة التقليدية والطريقة البطيئة والطريقة السريعة ويتم تعبئته ببراميل او عبوات بلاستيكية حجم (20) لتر أو قناني حجم 1 لتر وتسوق.

ماء اللقاح:

ماء اللقاح مشروب يتم إنتاجه بتقطير ماء غلاف طلع النخيل (الاغاريض) وهو شراب يعطي للماء نكهة جميلة جداً وصحي حيث يطرد الغازات في البطن ويقلل تهيج القولون، أهم أصناف النخيل المستخدمة في إنتاج ماء اللقاح هو صنف الساير وذلك لاحتواء اغلفة الطلع على عطر جميل، تبدأ عملية الاستخلاص من أخذ أغلفة الطلع لصنف الساير قبل أن تجف وتقطع وتوضع في قدر



كرات ملوز

عجينة تمر

يحتوي على الماء يغلق القدر بغطاء محكم يحتوي فتحة من الأعلى مربوط عليها انبوب نقل بخار الماء المحمل بنكهة ومركبات غلاف الطلعة الى جرة معدنية موضوعة في ماء جاري من أجل تكثيف بخار الماء وتغلق كافة الفتحات المحتملة إما بواسطة عجينة الطحين أو التمر لضمان عدم تسرب بخار الماء، وبهذه الطريقة يتم تقطير ماء اللقاح وهو يكون مركز ويتم تناوله بارد بعد أخذ كمية قليلة منه ويضاف عليه الماء ويكون شراب منعش ومريح للجهاز الهضمي كما يتم إضافة كمية قليلة منه على الشاي ويعطي نكهة جميلة.

مصنعات التمور على المستوى المحلي والشعبي:

يؤكل التمر كما هو بشكله الطبيعي وقد يصاحب أكل التمر شرب اللبن أو يؤكل مع الراشي (الطحينة) من أجل تخفيف من حلاوة التمر العالية، أو يؤكل مع الزبدة الحيوانية وقد يحشى بالجوز واللوز لذلك طعام وحلوى في نفس الوقت. وكما قال الشاعر الكبير أحمد شوقي في أكل التمر.

أهذا هو النخل ملك الرياض
امير الحقول عروس العزب
طعام الفقير وحلوى الغني
وزاد المسافر المغترب
فيا نخلة الرمل لم تبخلي
ولا قصرت نخلات الترب

وهناك العديد من المأكولات التي يدخل التمر في تركيبها وتصنع على مستوى شعبي منها:

مخلل الكمري:

يتم الاستفادة من ثمار النخيل في مرحلة الكمري بتخليل هذه الثمار وخصوصاً أنه في هذه المرحلة يتم خف الثمار عن طريق قص العذوق وهي لا تؤكل في هذه المرحلة بسبب الطعم القابض وتكون قليلة السكريات لذلك لا ترمى هذه الثمار وإنما يتم تخليلها عن طريق فصل الثمار من الشماريخ وتوضع في محلول ملحي لمدة 4- 7 أيام ثم يستخرج من المحلول الملحي ويغسل بالماء العذب ويضاف إليه الخل وبالإمكان إضافة بعض البهارات وبذلك تكون قد اكتملت عملية التخليل.

الخلال المطبوخ:

ثمار النخيل تمر بعدة مراحل بعد التلقيح هي (حبابوك، جمري، خلال، رطب، تمر) بعض أصناف النخيل لا تأكل ثمارها في مرحلة الخلال (البسر) وأسعار تمورها رخيصة وخصوصاً صنف الجبجاب لذلك يلجأ المزارعين الى قص عذوق النخيل وهي في مرحلة التلوين (الخلال) قبل أن تتحول الى رطب وتوضع العذوق بكاملها في قدور كبيرة وتساق بالماء وبعد اكتمال عملية طبخ الخلال تستخرج العذوق من القدور المطبوخة وتوضع على حصران و تنشر على حبل مربوط بين نخلتين وتترك حتى تجف بالكامل ثم تجمع وتوضع في علب كارتونية أو أكياس بلاستيكية وتصدر وغالباً يكون التصدير الى دولة الهند لطحنها واستخدامها في صناعة الحلويات في الأعياد الهندية ويسوق قسم منها محلياً وبهذه الطريقة يمكن الاحتفاظ بالثمار لفترة طويلة دون أن تتلف أو تصاب بالحشرات. في النازل يطبخ خلال بعض أصناف النخيل وتكل مباشرة دون أن تجفف ساخنة أو باردة مثل صنف الحلاوي وصنف البريم وقد

دبس

مدكوكة

شعثة 1

يجفف قسم منها للتناول لاحقاً وتكثر هذه الطريقة في محافظتي البصرة وذي قار.

كبس التمور منزليا:

في كل موسم للتمور كانت العوائل العراقية ومازال بعض منهم يذهبون الى سوق بيع التمور لشراء مؤنة سنة كاملة من التمور تسمى (جيل) تجلب التمور الى المنزل وتجتمع العائلة بأكملها من الجد والآباء والأبناء رجال ونساء وأطفال في طقوس جميلة لإجراء عملية تنقية التمور من الشوائب والثمار الجافة (الحشف) والثمار التالفة والصغيرة تم يقومون بغسلها للتخلص من الأتربة والعوالق ثم يفرش التمر على حصران مصنوعة من وريقات السعف (الخوص) من أجل أن يجف نسبياً ثم يضاف عليها المطيبات مثل السمسم المحمص وبذور (حبة حلوة) مكتملة أو مطحونة والبعض يضيف الهيل المطحون و يوضع التمر في أكياس بلاستيك زنة 2 كغم ترص الأكياس فوق بعظها في صفائح معدنية تتسع الى 10 أكياس وتضغط بشكل جيد داخل الصفيحة وتغلق الفتحة جيداً وتصف الصفائح في الشمس المباشرة لمدة 4 – 8 يوم ثم تنقل الى الظل بعد ذلك يمكن فتح الصفاح وتناول التمور، بهذه الطريقة يمكن الاحتفاظ بالتمور لفترة لا تقل عن سنة، بعض الأحيان تستخدم هذه الطريقة بصورة تجارية.

تطور عبوات التمور:

التمور من الفواكه التي يمكن خزنها لفترة 1–2 سنة دون أن تتلف اعتماداً على ظروف الخزن لذلك كان العراقيين يستخدمون أواني عبارة عن كيس أسطواني مصنوعة من خوص النخيل ينسج بطريقة محكمة تسمى الحلانة (الخصافة) تكون مغلقة من الأسفل توضع فيها التمور وتكبس بشكل جيد ثم تغلق من الأعلى عن طريق خياطتها بأحكام وتوجد عبوة تستوعب نصف كمية التمور التي تستوعبها الحلانة وتسمى (نصفية) تصف هذه العبوات فوق بعظها لحين الاستخدام أو التصدير وما زلت بعض المدن العراقية تحفظ التمور بهذه الطريقة.

في الوقت الحاضر أغلب التمر تعبأ بأكياس بلاستيك زنة 1–2 كغم للاستهلاك المحلي وزنة 5 كغم للتصدير، وتوجد مصانع تمور تحتوي على أجهزة حديثة تقوم بصنع العبوات وتغليفها ذاتياً وتوجد أجهزة تفريغ الهواء من عبوات التمور (تمر مسحوب الهواء) للحفاض عليه من التلف، أضف الى التعبئة بالكارتون والعبوات الزجاجية والبلاستيكية الأنيقة.

عجينة التمر:

عجينة التمر هي عبارة عن التمر المهروس الخالي من النوى هنا عادة تستعمل تمر الدرجة الثانية أو الدرجة الأولى في حال

تجهيز عجينة التمر

انخفاض الأسعار حيث تغسل التمور وتستخرج منها الشوائب وتوضع في ألة تعمل على هرس التمر وتحويله إلى عجينة وتفصل عنه النوى لتخرج النوى من أحد فتحات الآلة وعجينة التمر تخرج من الفتحة أخرى تجمع وتعبأ بأكياس ذات أوزان مختلفة (2 - 5) كيلوغرام من أجل التصدير أو البيع لمعامل تصنيع الحلويات والعصائر وبعض الأحيان تعبأ بآلة تغليف التمور بوزن 1 كغم لبيعها في السواق المحلية إضافة الى استخدام عجينة التمر في معامل تصنيع الحلويات والعصائر فإنه يتم تحضير حلويات منها من خلال عمل كرات توضع في داخلها المكسرات (الجوز، اللوز، البندق، الكازو، الفول السوداني) وتغلف من الخارج إما بالمكسرات المطحونة أو السمسم المحمص أو مبروش جوز الهند وهذه الإضافات ترفع من قيمة المنتج ويسوق بأسعار جيدة كما أن أغلب العوائل العراقية تجري هذه العملية منزلياً.

عذق برحي

المدقوقة:

يستخدم التمر الجاف أو نصف الجاف في هذه الأكلة مثل (الأشرسي، بيدراية) أو الخلال المطبوخ يدق باستخدام هاون خشبي كبير ويستخدم ذراع خشبي لدق التمر من أجل أن يهرس ويضاف إليه لب الجوز أو السمسم ويدق حتى يمتزج جيداً ويصبح كتلة واحدة ثم يشكل على شكل كرات أو يفرش في اواني ويقطع مستطيلات ويقدم للأكل.

حليب بالتمر

الدبس المحلي (دبس دمعة):

هناك عدة طرق لعمل الدبس منها استخدام طرقة غلي التمر واخراج عصير التمر وتكثيفه وطريقة المعامل الحديثة باستخدام

بخار الماء، والطريقة التقليدية ذات الانتاج المميز هي طرقة استخدام المدابس للإنتاج دبس دمعة وسمي بهذا الاسم لأن الدبس يخرج من التمر على شكل قطرات تشبه الدمعة يجب أن يكون هناك منشآت (احواض) يسمى المدبسة وهي إما أن تبنى من الطابوق وتغلف بالإسمنت أو السيراميك او تكون مصبوبة من الكونكريت المسلح وهي عبارة عن أحواض مفتوحة من الأعلى مستطيلة بأبعاد (3×2 او 4×3) م أو تكون مربعة بأبعاد لا تقل عن (2×2) م بارتفاع 2 متر قاعدة الحوض تكون من الكونكريت منحدرة باتجاه فتحة تصريف تصنع فيها أخاديد تعتبر مجاري للدبس باتجاه فتحة التصريف التي يخرج منها الدبس. يتم تهيئة الأحواض من خلال وضع مشبك (BRC) في القاعدة يوضع فوقة حصران القصب (بارية) التي سوف ترصف فوقها التمور والتمور المفضلة هي الساير والحلاوي والتي تكون أسعارها مناسبة، يعبأ التمر في أكياس مشبكة ويغسل جيداً وهو في الأكياس على أرضية من الكونكريت تترك أكياس التمر في الشمس المباشرة لمدة 6-8 ساعات ثم ترصف الأكياس داخل الحوض بشكل طبقات وصولاً الى أعلى المدبسة يوضع فوقها طبقات من البلاستك يوضع فوقها اثقال من الطوب الاسمنتي ثم يبدأ خروج الدبس من فتحة التصريف تستمر عملية جمع الدبس لمدة شهر بعد أن يتوقف خروج الدبس يتم كشف المدبسة وتبديل أكياس التمر التي كانت في الأعلى توضع في الأسفل والتي في الأسفل توضع في الأعلى وتعاد كافة العمليات ويبدأ الدبس بالانسياب مرة أخرى لمدة قد تصل الى 20 يوم يجمع الدبس ويوضع في علب حجم 20 لتر وبعض الاحيان يوضع الدبس في عبوات بلاستيكية شفافة حجم 1-2 لتر ويباع وعادة يكون سعر هذا الدبس ثلاثة أضعاف الدبس المنتج بالطرق الأخرى. بعد أن يكتمل جمع الدبس وتوقف المدبسة عن الإنتاج يتم كشفها وإخراج التمر وبيعه كعلف حيواني.

إنتاج الخل:

يستخدم في هذا المنتج التمور درجة ثانية وأن جميع أصناف التمور تصلح لإنتاج الخل ولكن المفصل هو صنف الزهدي لأن المنتج يكون ذو لون فاتح وحموضة جيدة ونكهة مميزة، يغسل التمر بشكل جيد وينقى من الشوائب يوضع التمر في حاويات كبيرة (براميل تحتوي على غطاء) ثم يضاف عليه كمية من الماء تكون نسبة التمر إلى الماء (1: 2) ويضاف علية خل قديم البادئ (أم الخل) والتي تعجل في عملية تحول التمر إلى الكحول الأثيلي ثم إلى الحامض الخليك ثم يغلق البرميل ويترك لمدة لا تقل عن 40 يوم لضمان تحول الكحول الى خل ويفتح الغطاء بعد هذه الفترة ويضاف عليه قليل من الملح ثم يصفى ويؤخذ الراشح ويغلى لكي يزداد تركيز الحموضة ويعبأ في قناني.

المعسل:

تنتشر هذه الاكلة الشعبية اللذيذة في المناطق الجنوبية من العراق وخصوصا محافظة البصرة وذي قار وميسان يدخل في تصنيعها

كرات كاماتيل

مكونين أساسيين (التمر والدبس) إضافة الى المنكهات واهمها العرق الحار المطحون (زنجبيل) الذي لا يمكن الاستغناء عنه في هذه الاكلة والذي يعطي نكهة مميزة، يتم تناول هذه الاكلة طيلة أيام السنة يزداد في الشتاء وشهر رمضان لاحتوائها على طاقة كبيرة.

طريقة التصنيع: تستخدم تمور درجة أولى ذات الحجم الكبير عادة يستخدم صنفي (البريم أو الخضراوي) وبالإمكان استخدام أصناف أخرى، يغسل التمر جيداً ويجفف (بعض الاحيان تستخرج نوى التمر ويوضع محلها المكسرات مثل الجوز واللوز)، تجلب نوعية جيدة من دبس التمر ويفضل الدبس البلدي (دبس دمعة) يسخن على النار ثم يضاف الدبس فوق التمر ويخلط بشكل جيد حتى تغطى جميع حبيبات التمر بالدبس بعد ذلك تضاف المنكهات (السمسم المحمص، الزنجبيل الجاف المطحون، هيل، حبة حلوة) وبذلك يكون جاهز للأكل أو البيع بعد وضعه في عبوات انيقة.

الشعثة:

من الاكلات الشائعة في العراق وخصوصا في الجنوب والمكون الرئيسي هو التمر عادة تفضل التمور اللينة مثل أصناف الساير والخستاوي والشكر وغيرها، تنزع النوى من التمر، يوضع زيت في إناء على النار ويسخن الزيت وتخفض الحرارة أسفل الزيت وقد يضاف علية قليل من الدهن الحر (سمنة بقري) ثم يضاف عليه التمر ويهرس ويحمص بشكل جيد بالزيت ويضاف عليه السمسم المحمص ويؤكل ساخن أو بارد ويكثر تحضير هذه الحلوى في شهر رمضان.

كيكة التمر

حلاوة نهر خوز:

من الحلويات المميزة جداً التي تشتهر بها محافظة البصرة / قضاء أبو الخصيب سميت بهذا الاسم نسبة الى المنطقة التي اشتهرت بتصنيعها، يدخل فيها مكونين فقط هما دبس التمر + الراشي (الطحينة)، توضع كمية من الدبس في خلاطات كبيرة ويفضل الدبس المحلي الكثيف القوام دبس دمعة) ويضرب في الخلاط حتى يتحول لونه من البني الغامق الى اللون الفاتح (كريمي) ويصبح قوامه لزج ثم تضاف عليه كمية من الراشي (طحينة) ويخلط المزيج بالخلاط كي يمتزج جيداً ويصبح ثقيل القوام وبالإمكان مسكه باليد ولا يسيل ويوضع في أواني ويباع في المحلات المتخصصة بهذه الحلاوة.

شكلاتة وردي

سكنجبيل

سويج (بسيس):

يفضل تمر صنف الحلاوي في هذه الأكلة أو صنف الخضراوي ويتم إعدادها باستخراج النوى من التمر المغسول والمنقى. يؤخذ 3 كوب طحين (دقيق) وضع في إناء ويوضع على النار ويثم التقليب بشكل مستمر حتى يصبح لون الطحين بني يرفع عن النار ويغربل للتخلص من التكتلات ويضاف إليه 3 كوب من التمر منزوع النوى ويمزج يشكل جيد وهو على النار أو يفرك باليد ثم يضاف إليه 75 غرام من الزبدة المخلوط معها ملعقة من الدهن الحر (زبدة حيواني) بعد أن يكون قد تم اذابتها وتمزج بشكل جيد أو يمكن فركها باليد لتصبح بشكل باودر خشن ممكن تؤكل بهذه المرحلة او توضع في أواني مفتوحة (صينية) وترص باليد وتقطع الى مستطيلات او اشكال معينية (قصة البقلاوة)، يمكن الاحتفاظ بها فترة طويلة دون أن تتل.

كرات التمر (كماتيل):

أكلة لذيذة جداً ومغذية يحبها الكبار والصغار عبارة عن مكونين فقط (2كوب سمسم، 1كوب دبس تمر). يوضع دبس التمر في إناء ويسخن على النار حتى تزداد كثافته وهو ما زال على النار يضاف إليه السمسم المحمص ويخلط حتى يمتزج بشكل جيد ثم يرفع المزيج عن النار ويترك فترة 15 – 20 دقيقة حتى يبرد ويشكل باليد على شكل كرات وبذلك يكون جاهز للأكل.

الصاص العراقي:

عبارة عن صلصة تؤكل مع الاطعمة المقلية والمشوية، أهم مكونات الصاص هو (دبس التمر، خل التمر، عصير تمر هند) بكميات متساوية وبالمكان استخدام التمور الناتجة من ترشيح الخل وبقايا إنتاج الدبس. يوضع خل التمر في قدر ويضاف علية ملعقتين من الطحين ويخلط جيداً حتى يختفي الطحين ثم يضاف فوقه دبس التمر وعصير تمر الهند ويضاف علية قليل من الفلفل الأسود وجوزة الطيب ثم يوضع على النار مع التحريك حتى يغلي ويصبح كثيف ثم يرفع عن النار حتى يبرد ويوضع في قناني ويكون جاهز للاستهلاك.

تغليف التمر بالشوكولاتة:

تسخن الشكولاتة الداكنة أو البيضاء والملونة وتكون خام غير مضاف إليها السكر أو المطيبات في حمام مائي على ألا تزيد درجة الحرارة عن (66) درجة مئوية لأن زيادة الحارة تجعل الشوكولاتة داكنة اللون غير مقبولة. ثم يغطس التمر في الشكولاتة (يفضل أن تنزع النوى ويوضع محلها الجوز واللوز، وعجينة تمر في داخلها جوز أو بندق) فتتغلف التمور بطبقة من الشوكولاتة، ثم

يوضع فوق ورق زبدة أو مشبك للمساعدة على تصلب الشوكولاتة بشكل سريع.

حنيني عراقي:

تعتبر من الاكلات العراقي التراثية وهي عبارة عن بيض مع التمر، حيث يتم استخراج النوى من التمر ويضاف الى إناء يحتوي الدهن الحيواني (الدهن الحر) ويقلب على نار عالية حتى يطرى التمر ثم يضاف فوقه البيض المخفوق وترش عليها القليل من الملح وبعد ان ينضج البيض تكون الأكلة جاهزة للتقديم.

كليجة بالتمر:

تعتبر من اهم المعجنات العراقية يكثر تقدمها في الأعياد والمناسبات وتصنع في المنازل أو في الأفران العامة (المخابز)، وصناعتها في المنازل العراقية لها أجواء عائلية جميلة حيث قبل عيدي الفطر وعيد الأضحى بيوم او يومين تقوم النساء بعجن العجينة المكونة من (طحين، زبد، سكر، هيل، خميرة، قليل من دهن حر، حليب) وتحضير الحشوات التي سوف تحشى بها العجينة ومن هذه الحشوات هو التمر وهو إما أن يكون تمر كامل تستخرج منه النوى ويهرس على النار بالزيت أو تستخدم عجينة التمر التي تشترى من الاسواق. ويجتمع أفراد الأسرة حتى الأطفال بعملية تحشية العجينة وتشكيلها ويترك المجال للصغار بعمل أشكالهم الخاصة وترص في صواني وسابقا لم تكن تتوفر الأفران الكهربائية في كل المنازل لذلك تؤخذ الصواني المرصوص فيها الكليجة الى فرن السوق لشوائها وتخرج بشكل وطعم لذيذ جداً.

كيكة تمر:

كيكة التمر من المعجنات اللذيذة جداً والتي يعملها العراقيين سواء بالمناسبات او بدون مناسبة وذلك لسهولتها وتوفير موادها في كل بيت وطعمها الممتاز الذي يحبه الجميع يدخل فيها مكونات اساسية هي الطحين والتمر والزبد والبيض بكينج باودر ومنكهات ومكسرات حسب الرغبة، يضاف التمر منزوع النوى بطريقتين الاولى يقطع التمر ويضاف على عجينة الكيك والثانية ينقع التمر بالماء ثم يهرس حتى يصبح مثل المعجون ويخلط مع عجينة الكيكة ثم تخبز بالفرن وبعد اخراجها من الفرن تزين بالتمر وتقدم.

شراب السكنجبيل:

السكنجبيل شراب منعش يصنع من خل التمر والسكر ونبات النعناع وهو من المشروبات القديمة ومازال مستمرة يشرب غالباً في شهر رمضان لأنه يقلل الاحساس بالعطش، يصنع الشراب المركز من اضافة 1250 غرام سكر أبيض الى 1 لتر خل التمر ويوضع على النار حتى يغلي ثم تضاف عليه ربطة نعناع ويغلى لمدة 4-5 دقائق ويترك حتى يبرد نسبيا ثم يصفى وبذلك يكون قد اكتمل شراب سكنجبيل مركز ويعبأ بقناني لحين الاستخدام، من اجل تحضير الشراب يضاف الشراب المركز الى ربع القدح إما يضاف عليه الماء والثلج ويشرب بارد أو يضاف عليه شراب الصودا الخالي من النكهات مع الثلج ويشرب بارد .

عصير التمر بالحليب:

من العصائر المنعشة والمغذية ذات طعم لذيذ والتي تمد الجسم بالطلقة وخصوصاً عند تناوله في شهر رمضان وتحضيره سهل جداً وهو عبارة عن مكونين فقط هما التمر منزوع النوى والحليب السائل، حيث تضاف نصف كمية الحليب الى التمر ويترك لمدة ساعة ثم يخلط بالخلاط الكهربائي بشكل جيد حتى يصبح ناعم ثم يضاف النصف الثاني من الحليب الى الخلاط ويخلط مرة أخرى ويقدم بارد وهو صحي لأنه مكون من مواد طبيعية ولا توجد أي إضافات صناعية كما أنه مغذي.

المصادر:

- ابراهيم، عبد الباسط عودة (2019) زراعة النخيل وجودة التمور بين عوامل البيئة وبرامج الخدمة والرعاية. 432.
- ابراهيم، عبد الباسط عودة (2008) نخلة التمر شجرة الحياة. 390 صفحة. المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والاراضي القاحلة (اكساد) دمشق.
- اسماعيل، رعد مسلم (2010) النخيل والتمور في العراق وسبل التطوير (الزراعة والانتاج والتسويق والتصنيع). 67 صفحة. وزارة الزراعة الهيئة العامة للنخيل.
- البكر، عبد الجبار (1972) نخلة التمر ماضيها وحاضرها والجديد في زراعتها وصناعتها وتجارتها .1084 صفحة. مطبعة العاني، بغداد.
- المياحي. عبدالرضا أكبر علوان (2021) أطلس اصناف النخيل والتمور 551 صفحة. مديرية دار الكتب للطباعة والنشر، العراق، البصرة، مجمع كليات باب الزبير.
- عبد الكريم. عبد العظيم كاظم (2021) دراسة واقع حال النخيل في محافظة البصرة. 32 صفحة. جامعة البصرة / مديرية دار الكتب للطباعة والنشر، العراق، البصرة، مجمع كليات باب الزبير.
- مطر، عبد الامير مهدي (1991). زراعة النخيل وانتاجه. 420 صفحة مطبعة دار الحكمة، جامعة البصرة.