



مجلة مزارع

حملة احنا معكم

جمعية التنمية الزراعية-الاجاثة الزراعية



2023

مجلة مزارع

مجلة الكترونية فنية شهرية زراعية متخصصة تغطي المجالات الهامة المتعلقة بالقطاع الزراعي والانتاج الحيواني والابحاث العلمية والدراسات التي تفيد القطاع

تصدر المجلة شهريا ويشرف على إعداد المادة التحريرية المهندسين الزراعيين الذين يعملون في جمعية التنمية الزراعية "الآغاة الزراعية"

تهدف هذه المجلة الى الاسهام في تطوير المعرفة ونشرها من خلال طرح القضايا المعاصرة الزراعية والبيئية بالاضافة الى الاهتمام بقضايا التجديد والابداع ومتابعة ما يستجد في مختلف ميادين العلوم الزراعية

وتسعى المجلة لانشاء مرجعية علمية متخصصة تثري حقول العلوم الزراعية والبيئية وترشيد المهتمين في القطاع الزراعي نحو القضايا الزراعية والبيئية

هيئة التحرير

نهى الشريف

سامي ضاهر

معتز ثابت

نحن على مقربة من موسم الزيتون الذي ينتظره الفلسطينيون كل عام بفارغ الصبر، في هذا الوقت يكثر حديث الناس حول الموسم؛ طبيعته، توقعاتهم منه، تخوفاتهم. لم لا وهو يمثل تراثا ثقافيا قديما، وقيمة اقتصادية، ومصدرا للدخل ورمزا للتمسك بالأرض. أيضا، لشجرة الزيتون عندنا، نحن أبناء فلسطين، مسيحيين ومسلمين، قيمة دينية مقدسة ومعتبرة. ومواسم الزيتون باتت فرصة سنوية للاحتفال و"لمة العيلة" وتأكيد الترابط وتعزيز الصلة بالتراث وبالأرض.

في عدوانه المستمر على شعبنا وأرضنا وتاريخنا ومستقبلنا، لم يتوقف الاحتلال يوما عن استهداف كل ما هو فلسطيني، بشرا وحجرا وشجرا. كان لشجرة الزيتون النصيب الأوفى من هذا الاعتداء المتكرر والمستمر. تعرضت حقول الزيتون إلى التجريف والتدمير واقتلاع الأشجار وحرقتها، والاعتداء على المزارعين وهم يقومون بعملهم عبر هجمات وقحة من قبل المستوطنين ومحاولاتهم منع أصحاب الأراضي من الوصول إليها وبالتالي تخريب الموسم بهدف الإضعاف والافقار ومن ثم التشريد والاحلال. ورغم ذلك، تظل حقول الزيتون وكروم العنب وبيارات البرتقال عصية على سياسة التدمير المنهجي والتمييز العنصري والتخريب المتعمد، شامخة أبية، تبعث السرور في قلب ناظرها، وتنتظر أن ترد الجميل لمن زرعها، وتقدم له ثمرها زيتونا وعنبا وبرتقالا.

منذ نشأتها، وسط المزارعين وحقولهم وضمن حملات التطوع لقطف الزيتون، أعلنت جمعية التنمية الزراعية (الإغاثة الزراعية) انجيازها للوطن، للأرض وللمزارع الذي يناضل فوق أرضه، يفلحها ويصد غزو المعتدين عليها، رفعت شعارا: يقتلعون شجرة، نزرع ألف شجرة! مستلهمة روح شاعرنا الكبير توفيق زياد "إننا هنا باقون":

نحرس ظل التين والزيتون

ونزرع الأفكار، كالخمير في العجين!!

واليوم، يواصل رواد التنمية الريفية، من أبناء المهندسين الزراعيين حديثي التخرج، تقاليد مؤسستنا في الاحتفال بهذه الشجرة المباركة بإصرارهم على إصدار العدد الأول من مجلتهم بتسليط الضوء على موسم الزيتون مستبشرين خيرا، وعاقدي العزم على أن تكون مساهمتهم في هذا الموسم مميزة، ونوعية، ومفيدة للمزارع.



دور الإغاثة الزراعية في دعم مزارعي الزيتون

لم ينفك الاحتلال يوماً منذ أن وطأ قدمه هذه البلاد عن اقتلاع أشجار الزيتون وحرقها وتجريفها وكأن شبحاً فيها يلاحقه ويجرده من سطوته وجبروته وينزع عنه سلاحه المدجج في وجه أبناء شعبنا المناضل، كيف لا أن تكون في وجهه غصّة وقد اتخذناها نحن الفلسطينيين رمزا للصمود والكفاح وتعبيراً حقيقياً عن التشبث في هذه الأرض والتمسك فيها.

فلقد عزلت المستوطنات الإسرائيلية وجدار الفصل العنصري أكثر من 600 ألف شجرة زيتون تتوزع على 50 ألف دونم في الضفة وقامت باقتلاع 2000 شجرة في بلدة دير بلوط ناهيك عن حرمانهم من حصاد مما يوازي 5% من مجموع إنتاجهم من زيت الزيتون، كما وأتلف جيش الاحتلال الإسرائيلي والمستوطنين نحو 5711 شجرة زيتون في الأراضي الفلسطينية خلال عام 2020 فقط، وأصدر الجيش خلال الموسم نحو 100 أمر عسكري يقيّد حرية حركة الفلسطينيين في حقولهم المزروعة بالزيتون

ولهذا عملت جمعية التنمية الزراعية (الإغاثة الزراعية) في جميع افرعها على تكثيف جهودها في تنظيم الكثير من المشاريع والحملات والفعاليات التي من شأنها دعم مزارعي الزيتون في شتى بقاع فلسطين وخصوصاً في المناطق المهمشة والحدودية.

ومن أهم هذه التدخلات حملة "أحنا معكم" والتي تقام سنوياً في الضفة الغربية وغزة للمرة الرابعة عشر لهذا العام على التوالي والتي تهدف تعزيز صمود مزارعي الزيتون توفير الحماية الشعبية للمزارعين من اعتداءات المستوطنين وجنود الاحتلال عن طريق مساعدتهم في قطف ثمار الزيتون، كما وتعزز روح العمل الجماعي والتطوعي في المجتمع.

كذلك حملة "زيتوننا... رمز صمودنا" والتي انطلقت العام الماضي وتهدف الى زراعة الزيتون في مناطق مختلفة في الضفة الغربية، حيث استهدفت هذه الحملة في مرحلتها الأولى زراعة 20 ألف شتلة زيتون وتسييج 500 دونم من الأراضي.

ولازالت الإغاثة الزراعية صرحاً ودراعاً حامياً لمزارعي الزيتون في فلسطين تدافع عن حقوقهم وتنظم ورشات ارشادية هنا، وتطلق حملات تطوعية وتوعوية هناك، ضاربتاً سياسات الاحتلال في عرض الحائط، رافعاً شعاراً واحداً: يقتلعون شجرة نزرع ألف شجرة



أصناف الزيتون في فلسطين

كثيرة هي أصناف الزيتون المزروعة في فلسطين فقد تم تحسين العديد من الأصناف على مدار السنين، فبعضها يزرع لاستخلاص الزيت والبعض الآخر للتخليل وتوجد أصناف أخرى ثنائية الغرض.

ونستعرض في هذا المقال أهم أصناف الزيتون المنتشرة في فلسطين.

1. صنف بارنيع أو K18 : صنف يمتاز بإنتاجه العالي وملائمته للزراعة الكثيفة ويستخدم لإنتاج الزيت والتخليل وتبلغ نسبة الزيت في لب الثمار 33% في الأراضي البعلية وحوالي 26% في الأراضي المروية تتميز أشجاره بالنمو الرأسى ولذلك يمكن تحميل الدونم الواحد بعدد من الأشتال يفوق عدد ما سواه من الأشتال.

2. صنف النبالي : يعتبر من أكثر الأصناف انتشاراً، تكون الثمرة بيضاوية متطاولة مضلعة وتبلغ نسبة الزيت 20-40% وتلنضج الثمار في نهاية شهر نوفمبر وتناسب ثمارها الكبيس والعصير.

3. صنف النبالي المحسن: صنف مشتق من النبالي ونسبة الزيت فيه 10% ويستخدم للتخليل.

4. صنف سري: يمتاز هذا الصنف بإنتاج عالي من الزيت تصل 30-40 % وكذلك يستخدم في التخليل ويقدر إنتاج الشجرة 60-80 كغم وأشجاره كبيرة الحجم، وذات شكل عريض، ونمو بطيء نسبياً تحافظ ثمار هذا الصنف على لونها الأخضر الفاتح عند الكبيس، ويصبح طعمها جيداً جداً.

5. صنف الشمالى: صنف قوي النمو يستخدم لإنتاج الزيت حيث ينتج 25-30 % ثماره صغيرة وتظهر في عناقيد 3-4 ثمرات وتظهر على شكل ^ وتستعمل بذور هذا الصنف للحصول على شتلات تستعمل كأصول.

6. صنف كلاماتا: ثمار هذا الصنف مستطيلة متناهية الاستطالة مدببة الطرفين تقريبا كبيرة الى متوسطة الحجم، منتفخة عند القاعدة ويعتبر من أفضل الأنواع للتبيل، وثماره بها نسبة عالية من الزيت تصل 24% لاستخراج الزيت وتبلغ نسبة الزيت في الثمار 24-28%.

7. صنف بيكوال: أشجار هذا الصنف متوسطة الحجم جيد النمو، والثمار صغيرة الحجم و يبلغ متوسط حجم الثمرة 3 غرامات ويستخدم لاستخراج الزيت وتبلغ نسبة الزيت في الثمار 24-28%.

8. صنف اسكال: صنف نتج عن سلسلة تجارب لتحسين الأصناف، وهو ذو نمو خضري متوسط القوة، مخصص للزراعة على نظام الأسيجة أوراقه عريضة وكبيرة بالمقارنة بأوراق الزيتون. يمتاز بمقاومته لمرض عين الطاووس وبعلو نسبة الزيت في ثماره ويعود اسمه للعالم أبراهام ميسكل.





يعتبر الزيتون بنوعيه الأخضر والأسود من المقبلات اللذيذة التي لا يخلو منها أي منزل فلسطيني ومع بداية قطف الزيتون يبدأ موسم التحضير لصنع مخلل الزيتون بأنواعه المختلفة لتسهيل عملية حفظه كما يساعد تخليل الزيتون على التخلص من الطعم المر. ونستعرض في هذا المقال طريقة تخليل الزيتون في المنزل.

تخليل الزيتون الأخضر

يتم باختيار الصنف المناسب وفرز الثمار وتفقد حبات الزيتون للتأكد من خلوها من الكدمات والثقوب واستبعاد التالف ويتم اختيار حبات الزيتون القاسية والابتعاد عن الثمار الطرية وقد يحدث شق في الثمار وعندها نطلق عليه (الزيتون المجرح) ويجب مراعاة تقطيع الزيتون بطريقة تضمن تغلغل المحلول للحبات دون تحطيمها أو هرسها ثم تغسل الثمار في ماء متجدد لمدة (3-4) أيام لخفض تركيز المادة المرة ثم يتم تعبئة الثمار في محلول ملحي تركيزه 10% ثم تضاف شرائح الليمون مع ملاحظة احكام القفل ويمكن إضافة بعض ثمار الفلفل الحار لإكساب الزيتون طعما مرغوبا ويعرف انتهاء التخمر بتحول لون الثمار إلى اللون الأخضر المصفر.

تخليل الزيتون الأسود

تنتخب الثمار السوداء مكتملة النضج وتغسل بماء ساخن لمدة 15 دقيقة وتصفى ويرش الملح على الثمار وتخلط جيدا وتوضع في مصفاة على وعاء يستقبل ماء الزيتون ويعاد رش الملح يوميا مع التقليب المستمر وتستغرق العملية حوالي 15 يوم حتى تصبح الثمار ذات طعم مرغوب ثم تغسل الثمار جيدا بالماء وتصفى وتخلط مع زيت الزيتون وتعبأ في أوعية التعبئة ويضاف المحلول الملحي بتركيز 10%.

الطريقة الحديثة لتخليل الزيتون (الطريقة الاسبانية)

اختيار الصنف المناسب وإجراء عملية الفرز والتدريج ثم المعاملة بالقلوي بغمر الثمار في محلول هيدروكسيد الصوديوم أو البوتاسيوم بنسبة 2% لمدة 4-6 ساعات حتى ينفذ القلوي ال ثلث الثمرة تقريبا ويتم التحقق من ذلك باستخدام المشعر الفينول فتالين الأحمر اللون بوجود القلوي ويستغرق ذلك حوالي 30 ساعة وينصح بعدم إزالة مرارة الزيتون كلها لأنها تكسب الزيتون طعما مرغوبا .

ثم يزال المحلول القلوي بنقع الثمار في ماء متجدد 3-4 مرات في اليوم مع عدم تعريض الثمار للهواء حتى لا يتحول لونها إلى اللون الداكن وتكرر عملية الغسيل حتى يتم إزالة آثار القلوي ثم توضع الثمار في أوعية التخليل وتغطى بمحلول ملحي 10% مع المحافظة على هذا التركيز خلال فترة التخليل التي تستغرق وقتا زمنيا بين 1-10 أشهر وحرارة 20-25م.

نصائح لضمان نجاح عملية تخليل الزيتون

تأ يجب أن يكون الزيتون نظيف تماما قبل التخليل .

تأ استخدم الماء البارد وليس الساخن أو الفاتر .

تأ يجب تغيير محلول نقع الزيتون مرة أو مرتين يوميا لمدة لا تتراوح من 7 - 10 أيام والا سوف تتراكم البكتيريا على وجهه وتؤدي لتلوث الزيتون وفشل تخليله.

تأ حرص على أن يغطي محلول التخليل الزيتون بأكمله لأن حبات الزيتون التي لا تكون مغمورة بالمحلول الملحي تصبح طرية ويتحول لونها إلى بني.

تأ إضافة الزيت على الوجه يساعد يحافظ على الزيتون ويقلل من احتمالات التلف.

تأ تجنب الإكثار من الملح أثناء التخليل.

تأ يمكن نقع الزيتون الأخضر في الملح لمدة شهر للتخلص من نكهة المرارة ثم إزالة الملح عنه ونقعه بزييت الزيتون ثم تناوله مباشرة.

تأ يفضل عند تخليل الزيتون الأخضر استخدام أوعية مصنوعة من الزجاج أو البلاستيك أو الأواني الخزفية وتجنب الأوعية المصنوعة من الحديد أو الستانلس ستيل.

تأ يجب عدم فتح وعاء الزيتون خلال فترة التخليل حتى لا يتلف .

تأ تجنب إعادة باقي الزيتون المخلل إلى الوعاء عقب الانتهاء من تناول الطعام والا سيتلف بسرعة .

تأ حفظ الزيتون المخلل بعيدا عن أشعة الشمس.



طريقة حفظ زيت الزيتون

يعتبر زيت الزيتون من أكثر الزيوت استخداماً للطهي فهو غني بالدهون الأحادية الغير المشبعة ويحظى بأهمية كبيرة في العالم أجمع نظراً للعديد من الفوائد التي يمتلكها ويفيد الإنسان بها. للأسف الكثير من الناس لا يدركون طريقة الحفظ الجيدة لزيت الزيتون ومع الوقت يتلف لأنه حساس جداً ويتطلب عناية خاصة لتجنب التلف والحفاظ عليه أطول فترة ممكنة حتى لا يفقد خواصه الغذائية وفقدان لونه ونكهته.

سنتناول في هذا المقال الطريقة الصحيحة لحفظ زيت الزيتون وذلك باتباع الخطوات التالية :

1. فحص الزيت قبل استخدامه (الفحص الكيميائي، الفحص الحسي)

-الفحص الكيميائي / نسبة الحموضة، درجة التأكسد، الغش مع الزيوت النباتية الأخرى، درجة التصبن، امتصاص الأشعة فوق البنفسجية وتكون 232-270 نانوميتر، فحص الرطوبة
-الفحص الحسي / الطعم (تفاحي، أخضر، مر، حلو، حاد)، الرائحة (خمري، خلى، عفن، زنخ، عطبه، ترابي، اللون (ويتدرج من الأخضر الي الأصفر)

2. ترسيب الزيت او فلتترته قبل التخزين طويل الامد وتخليصه من كل الشوائب قبل تخزينه

3. اختيار عبوات مناسبة للتخزين ويجب ان تتوافر فيها المواصفات التالية:

-ان لا تكون منفذة للزيت ولا تتفاعل معه

-حماية الزيت من ملامسة الهواء والضوء والمعادن

-يمنع استخدام الاواني النحاسية او الحديدية منعاً باتاً ويجب ان تكون زجاجية معتمة

-يجب ان تكون محكمة الاغلاق لتجنب اختلاطه بالهواء وتأكسده

-يجب ان تكون العبوات نظيفة خالية من أي روائح

يمكن تخزين الزيت في اواني مصنوعة من الفخار.

-البعد عن البلاستيك لأنه ينتج مادة سامة ويمكن أن يتفاعل الزيت معه او يمتصها بكل سهولة

4. اختيار المكان المناسب للتخزين من حيث /

-درجة الحرارة: فالحرارة المثالية 14-21 درجة مئوية

-التهوية بحيث لا يكون المخزن رطباً

-الاضاءة بحيث يكون بعيداً عن الاضاءة المباشرة

-رفع العبوات عن الارض

5. تعبئة العبوات كاملة بحيث يجب التأكد من عدم وجود فراغ يحتوي على الهواء

6. اذا لوحظ أي تغير في جودة الزيت يجب التأكد من مصدر الخل ومعالجته بسرعة

مدة صلاحية زيت الزيتون:

من الناحية النباتية يعتبر الزيتون (*Olea europaea*) ثمرة، للفاكهة صلاحية طويلة وكذلك زيت

الزيتون. تستمر معظم زيوت الزيتون من 18 إلى 24 شهراً من وقت تعبئتها في زجاجات. زيت الزيتون

البكر الممتاز أقل معالجة وعادة ما يستمر أقل قليلاً حوالي 12-18 شهراً من وقت تعبئته

فوائد أوراق الزيتون

لا تقتصر استعمالات شجرة الزيتون على الثمار والزيت فقط بل هناك مجموعة من الفوائد التي نحصل عليها من أوراق الزيتون والتي قد تفوق فوائد الزيتون نفسه وذلك لاحتوائها على الأوليوروبين والبوليفينول والفلافونويدات والتي تعتبر من أهم مضادات الأكسدة المهمة .
إليك أهم الفوائد لورق الزيتون المعروفة علميا والتي يمكن أن نحصل عليها من خلال المكملات الغذائية أو من خلال شرب مغلي الأوراق حيث يمكن الاستفادة من أوراق الزيتون عند استخدام الأوراق مباشرة لصناعة الشاي، والتي تتم من غلي الأوراق في الماء الساخن، ولكن هذه الطريقة لن تمنح كل الفوائد التي سوف يتم الحصول عليها عند استهلاك خلاصة الأوراق.

خفض ضغط الدم ومستويات الكوليسترول السيء

تساعد خلاصة ورق الزيتون على خفض ضغط الدم إذا استعملت بانتظام، كما تحتوي على مواد تحمي جدران الأوعية الدموية من أي خلل و تساعد خلاصة ورق الزيتون عمومًا على خفض فرص الإصابة بالعديد من أمراض جهاز الدوران، مثل: الجلطات، ومرض الشريان التاجي لاحتوائها على مادة الأولوروبين ويوصي أطباء الطب البديل بتناول كوب من مستخلص أوراق الزيتون يوميًا في الصباح.

تنظيم مستويات سكر الدم

من فوائد ورق الزيتون قدرته على تحفيز وزيادة إنتاج الأنسولين، الأمر الذي يؤدي إلى تنظيم مستويات سكر الدم
لذا من الممكن استخدام خلاصة ورق الزيتون للسيطرة على سكري الدم لمرضى السكري أو حتى للوقاية من مرض السكري.

الوقاية من السرطان

لخلاصة ورق الزيتون العديد من الخصائص المضادة للأكسدة، الأمر الذي تربطه الكثير من الأبحاث بالوقاية من السرطانات المختلفة كما أن لمضادات الأكسدة الموجودة في ورق الزيتون قدرة على إبطاء وتيرة نمو الأورام السرطانية



تحسين وظائف الدماغ

من فوائد ورق الزيتون الهامة القدرة على محاربة الأمراض العصبية المختلفة، مثل: مرض باركنسون، والزهايمر.

تحسين الهضم

وُجدت أن لخلاصة ورق الزيتون قدرة على تحسين عمليات الهضم عمومًا، والتخفيف من أعراض النفخة والغازات والإمساك.

والسبب في ذلك يعود لأن خلاصة ورق الزيتون تساعد على إعادة التوازن لبكتيريا الأمعاء. تقوية الشعر

يعمل منقوع أوراق الزيتون على تقوية الشعر، ويمنح الشعر التالف الحيوية الطبيعية، فضلًا عن حماية الشعر المصبوغ بالألوان الغامقة، بالإضافة إلى تعزيز صحة فروة الرأس، مما يساعد على التقليل من تساقط الشعر، وتوفير بيئة صحية لنمو الشعر.

تسكين الألم

من فوائد ورق الزيتون أن له خصائص تساعد على تسكين الآلام عبر تثبيط الرسائل العصبية التي تشعر المريض بالألم خاصة عند الإصابة بجروح خارجية مؤلمة.

تحسين وتيرة عمليات الأيض الإصابة

لخلاصة ورق الزيتون خصائص مميزة حارقة للدهون، وذلك بسبب قدرتها على تحفيز إنتاج الأدرينالين وهرمونات أخرى، الأمر الذي يزيد من سرعة عمليات الأيض ويزيد من حرق الدهون في الجسم..

تعزيز صحة جهاز المناعة

بسبب الخصائص المضادة للأكسدة التي تمتلكها أوراق الزيتون فإن تناول خلاصة أوراق الزيتون بانتظام يساعد على التخفيف من عمليات الأكسدة الضارة في الجسم، مما يجعلها تستخدم على نطاق واسع في حالات البرد والانفلونزا ..



صناعة الصابون من الزيوت

يُعدّ الصابون من أهمّ الصناعات التي تُشكّل جزءاً من حياة الإنسان اليوميّة، فلا يمكن الاستغناء عنه؛ حيث لا يُوجد بيتٌ يخلو من الصابون، فهو من الصناعات التي عُرِفَت منذ آلاف السنين ولا زالت حتّى هذا اليوم تتطور مع التطورات العصريّة وهو عبارة عن خليط من حوامض دهنية يستعمل للتنظيف، يستخدم الصابون مع الماء، وذلك لتقليل التوتر السطحي، ومن ثم يقوم بطرد الأجزاء غير المرغوب فيها، يصنع من الدهون الحيوانية أو النباتية أو الزيوت أو الشحوم من الناحية العضوية، أما من الناحية الكيميائية فإنه يصنع من ملح الصوديوم أو البوتاسيوم أحد الأحماض الدهنية، ويتشكل من خلال التفاعل بين كل من الدهون والزيوت والقلويات. في عملية تسمى التصبن.

إن الزيوت والدهون المستخدمة هي عبارة عن مركبات للجليسرين وحمض دهني مثل حامض الأوليك أو حامض الستياريك، وعندما تعالج هذه المركبات بسائل قلوي مذاب مثل هيدروكسيد الصوديوم في عملية يطلق عليها التصبين، فإنها تتحلل مكونة الجليسرين وملح صوديوم الحمض الدهني.

طريقة صنع الصابون:

المواد:

زيت زيتون، زيت جوز الهند، أنواع أخرى من الزيوت، هيدروكسيد الصوديوم.

الطريقة الأولى (الباردة):

- يُحضّر محلول مركز من هيدروكسيد الصوديوم NaOH (1M).

- يُوضع مقدار (100 مل) من أي زيت في كأس زجاجي سعته (500 مل).

- يُضاف مقدار (40 مل) من محلول NaOH.

- يُحرّك المزيج حتّى يصبح غليظ القوام.

- يغطّى الخليط بعد صبّه في قالب بغطاء بلاستيك ويُترك كي يجمد.

الطريقة الثانية (الغليان):

- يُحضّر محلول مركز من هيدروكسيد الصوديوم NaOH (1M).

- يُوضع مقدار (10 مل) من محلول هيدروكسيد الصوديوم في كأس زجاجي سعته (500 مل) وسخنه.

- يُضاف مقدار (100 مل) من الزيت إلى محلول هيدروكسيد الصوديوم الساخن.

- يُضاف تدريجياً (30 مل) من محلول هيدروكسيد الصوديوم.

- يُسخن حتّى الغليان مع مراعاة تحريك المحلول بشكل مستمر.

عندما يصبح الخليط غليظاً يُوقف التسخين ويُضاف (40 مل) من محلول NaCl مع الاستمرار في التحريك.

سوف ينفصل الخليط بعد ذلك إلى طبقتين العليا هي الصابون الذي يفصل ويصب في قوالب ويغطى بصفيحة من البلاستيك ويترك ليجمد.

ومن أشهر أنواع الصابون التي يدخل بها زيت الزيتون :

الصابون النابلسي:

هو نوع من الصابون تشتهر مدينة نابلس بفلسطين بصناعته منذ القدم. مكونه الرئيسي هو زيت الزيتون البكر (المنتج الزراعي الرئيسي في المنطقة)، ويتميز عن غيره من الأنواع الشهيرة الأخرى مثل: الصابون الحلبي والطرابلسي بلونه الأبيض. حيث يحضر من زيت الزيتون والصودا الكاوية، ويتم طبخه على نار حامية وصبه على الأرض، ثم يتم تقطيعه يدوياً ويكاد لا يملك أي رائحة.

أنواع الصابون:

يُصنف الصابون إلى عدّة أنواع، وهي:

الصابون الصلب: هو الصابون المصنوع من الدهون والزيوت ذات الأحماض المشبعة والمخلوطة مع هيدروكسيد الصوديوم.

الصابون اللين: هو صابون يمتلك طبيعةً شبه سائلة وتعتمد صناعته على تصبين هيدروكسيد البوتاسيوم مع مجموعةٍ من المواد الدسمة.

الصابون التجاري: هو صابون يُصنع من الشحوم الرخيصة، وغالباً يُستخدم زيت جوز الهند مع هذا الصابون، كما يُعدّ الصابون الناتج عن الشحوم صلباً فلا يذوب بسهولة؛ ممّا يُساهم في توفير رغوة مناسبة.

الصابون الصلب غير الذائب: هو الصابون المصنوع فقط من زيت جوز الهند، ويتميّز بصلابته، ولكنه لا يُستخدم مع الماء العادي بل مع الماء المالح.

الصابون الشفاف: هو صابون جيّد وتُشكّل مكوناته زيت جوز الهند وزيت الخروع.

الصابون الفاخر: ويُطلق عليه أيضاً مسمى الصابون القشّالي، وهو مصنوع من زيت الزيتون.

صابون الحلاقة: هو صابون يمتلك طبيعةً ليّنة، وتُشكّل مكوناته كلاً من صوديوم حمض الستياريك والبوتاسيوم.



