

# موسوعة التربية المهنية



# المقائمة

سوف أعرض لكم كتابي (موسوعة التربية المهنية) والذي يحتوي الكثير من

والإسعافية والمنزلية التي

الأشياء الحيوانية والنباتية

والمعلمين في معرفة كل

تسلي وتفيد الطلاب

شيء عن المنزل ، وأتمنى أن ينال إعجابكم وأنجح في نشره وشكرا والسلام  
عليكم ورحمة الله وبركاته .



# محتويات البرنامج



علاج نفسك بنفسك

اهتم بنفسك

اهتم ببيتك

النباتات  
توفر لك  
طيفة الحوانات !!

تأكد من سلامة الطعام

اهتم ببيتك



# اهتم ببيتك



## تقشير كل من البرتقال والبصل :

البرتقال: امسك حبة البرتقال باليد اليسرى والسكين باليد اليمنى وابدأ بالتقشير مستخدماً السكين باتجاه حلزوني أو طولي.

البصل: قطع رأس البصل بعد إزالة قشرته الخارجية إلى نصفين ثم ضع كل نصف بحيث تكون الجهة المقطوعة ملاصقة للوح التقطيع وقطع طولياً لتحصل على بصل بشكل ريش .



## حفظ الأطعمة :

يتم حفظ الأطعمة بثلاث طرق هي:

١- التجفيف: إن هذه الطريقة قديمة تتميز بقلّة التكاليف ومن الخضراوات التي تحفظ بالتجفيف ( الملوخية، الزعتر، الكزبرة، الباميا، النعنع) .

٢- التبريد: إن هذه الطريقة حديثة درجت بعد اختراع الثلاجة ومن المأكولات التي تحفظ بالتبريد (الحليب ومشتقاته، الخضراوات والفواكه ما عدا الموز) .

٣- باستخدام الملح والسكر: إن هذه الطريقة قديمة وتتميز بسهولة وقلّة تكاليفها ومن الخضراوات والفواكه التي تستخدم هذه الطريقة لحفظها (الخيار (ملح)، الليمون (سكر) .

## تنظيف سجاد المنزل :

هناك نوعان لتنظيف السجاد ، وهما :

أولا : التنظيف اليومي للسجاد :

- ١- حضر الأدوات (مكنسة قش، فرشاة خشنة)
- ٢- افتح النوافذ
- ٣- غطي قطع الأثاث الثمينة
- ٤- رطب المكنسة أو الفرشاة بالماء
- ٥- ابدأ التنكيس من الزاوية البعيدة من الباب

ثانيا : التنظيف الكلي للسجاد :

- ١- انقل السجاد خارج الغرفة ووضعه على جبل متين ثم أنزل الغبار عنه
  - ٢- ارجع السجاد الى الغرفة وأزيل الغبار عن السطح العلوي
- اتبع خطوات التنظيف اليومي ذاتها.

# كى الملابس

- إن نظافة الملابس وترتيبها أمران مهمان يجدر الاهتمام بهما لما لهما من أثر في هندامك فتبدو بمظهر لائق وحسن ولكي يتحقق ذلك عليك العناية بملابسك وكيها جيدا .
- إن كي الملابس يعني الضغط عليها بالمكواة الساخنة لإزالة ما به من تجاعيد
- وقبل استخدام الكهرباء في البيوت كان الناس يستخدمون المكواة المعدنية التي تسخن على النار مباشرة أو يوضع الفحم المشتعل داخلها أما في الوقت الحاضر فقد انتشر استخدام المكواة الكهربائية والأوتوماتيكية والبخارية



## مراحل تطور المكواة

تطورت المكواة الكهربائية من فيها ضوابط للحرارة ويحتوي بعضها على خزان ماء مكواة ثقيلة الوزن ليس فيها ضوابط للحرارة إلى مكواة خفيفة الوزن سهلة الاستعمال ينتج من تسخينه بالكهرباء خروج بخار الماء من قاعدته على الملابس أثناء كياها .



# أجزاء المكواة الكهربائية



- ١- فوهة تعبئة الماء
- ٢- بخاخ الماء
- ٣- قرص استخدام الماء
- ٤- منبه ضوئي
- ٥- خزان الماء
- ٦- قرص ضابط الحرارة
- ٧- قاعدة المكوك
- ٨- السلك الموصل بالكابس
- ٩- مقبض اليد

\* تختلف المكاوي باختلاف موضع بعض الأجزاء فيها وشكلها وذلك تبعاً لتنوع تصاميم الشركات الصانعة لها وتعددتها

# طاولة الكي

لوح الطاولة الانسيابي الرفيع من أحد طرفيه والعريض من الطرف الآخر وفي نهايته حامل لوضع المكواة عليه في أثناء الكي وعادة ما يكون اللوح مغطى بقماش يتحمل الحرارة والغسل وبينهما قطعة من الإسفنج للطاولة قوائم تتصل باللوح بطريقة تسمح بتغيير الارتفاع بما يتناسب مع طريقة الكي سواء أكانت وقوف أم قعود وتزود طاولات الكي بشبكة توضع عليها الملابس بعد كيها



# العناية بالمكواة

بعد الانتهاء من عملية الكي اتبع الخطوات التالية :

١- اسحب الكابس من المكبس وحرك قرص ضابط الحرارة إلى الصفرة .

٢- إذا كانت المكواة بخارية حرك قرص استخدام البخار إلى الصفرة ثم أفرغ ما بالخزان من ماء حتى لا تصدأ .

٣- اترك المكواة على الحامل الخاص بها حتى تبرد إذا كان مكان الطاولة ثابتا .

٤- امسح المكواة ونظفها .

٥- احفظها في مكانها الخاص بحيث يكون جافا .

# ملاحظات

١- في حالة الكي وقوفا راع أن ترتدي حذاء مريح .

٢- في حال عدم توفر طاولة الكي ، افرد حراما على طاولة عادية أو على الأرض وغطيه بشرشف أبيض نظيف ثم اكوي عليه .

٣- في حالة استخدام المكواة الكهربائية البخارية املا الخزان بالماء المغلي المبرد مستخدما الأداء الخاصة والمرفقة مع المكواة قبل وضع الكابس استعمل ماء مقطر لملأ خزان المكواة لضمان عدم ترسيب أي أملاح .

٤- ضرورة نزع الكابس خزان المكواة البخارية وكذلك تفريغه على أن تكون المكواة ساخنة لضمان عدم ترك أي رطوبة داخل الخزان مما يؤدي إلى تكوين الصدأ .

٥- لا تلف السلك الكهربائي حول المكواة قبل أن تبرد على أن يكون اللف بخفة .

# المطبخ النظيف

عندما يتحدث الناس عن المطبخ النظيف ، يتبادر إلى الذهن عادة نظافة الأرضية ، ولمعان حوض الجلي، وترتيب الخزائن والأرفف ، ونظافة أدواته وعدم تلطخها ، وغير ذلك من الأمور الظاهرة . لكن ما تعنيه كلمة (المطبخ النظيف) حقيقة هو ذلك المطبخ الذي يحوي طعاماً آمناً وسليماً، فالنظرة هنا ليست للنظافة الظاهرية فقط ، ولكنها كذلك في تحضير طعام آمن خال من الجراثيم الضارة.

تدور سلامة الطعام في المنزل حول ثلاث نقاط رئيسية، هي:

- ١- طريقة خزن الطعام
- ٢- طريقة تحضيره
- ٣- طريقة طهيته



ولمعرفة كيف تتعامل ربة المنزل مع كل من الوظائف الثلاث ، نعرض هنا بعض الإرشادات المساعدة على ذلك :

١. يجب أن تحفظ الثلاجات على درجة الحرارة ٥ درجات مئوية أو أقل، وللأسف وُجد أن معظم الناس يجهلون أهمية الاحتفاظ بدرجة حرارة مناسبة للثلاجة ، ووجد أيضا أنه في كثير من البيوت تتجاوز درجة حرارة الثلاجة ١٠ درجات. وللحفاظ على ذلك ينصح بقياس درجة حرارة الثلاجة بمحرار فإذا وجد أن حرارتها أعلى من ٥ درجات مئوية يحرك زر التحكم حتى نحصل على درجة البرودة المطلوبة ، والحفاظ على هذه الدرجة مهم ؛ لأنها تبطن نمو معظم الجراثيم والبكتيريا، وإن كانت لا تقتلها، غير أن تقليل عدد البكتيريا ومنعها من التكاثر يجعل المستهلك للأطعمة أقل عرضة للإصابة بالأمراض المعدية. أما بالنسبة للتجميد على درجة صفر منوي أو أقل فإنه يوقف نمو البكتيريا وإن كان لا يقتل جميع أنواعها.





٢. يجب أن تحفظ الأطعمة المطهية في الثلاجة بأسرع ما يمكن وبأقل من ساعتين بعد الطبخ؛ لأن تركها أكثر من ذلك يمكن أن يؤدي إلى فساد الأطعمة وانتشار الجراثيم فيها، ولا ينفع التدقيق والشم لمعرفة صلاحية الطعام من فسادها، فوجود جزء بسيط ملوث بالبكتيريا يعرض المستهلك للأمراض على الرغم من أنه لا يمكن - في أغلب الأحيان - معرفة ذلك بالتذوق أو الشم. وعند حفظ الطعام في الثلاجة يجب وضع تاريخ حفظه على الوعاء حتى يستهلك في وقت آمن، وإجمالاً يمكن حفظ الطعام بأمان في الثلاجة واستهلاكه خلال ثلاثة إلى خمسة أيام، وإذا كان هناك شك في تاريخ الحفظ يجب التخلص من الطعام.

يستحب تنظيف وتسلية مجاري المطبخ بانتظام، وذلك بسكب مخفف محلول الكلور بنسبة ٥ مل (مقدار ملعقة صغيرة) من الكلور إلى لتر واحد من الماء؛ لأن بقايا الأطعمة المترسبة على المجاري وبمساعدة الرطوبة تساعد على نمو وتكاثر البكتيريا.



يغسل اللوح المستعمل لتقطيع اللحوم والطيور والأسماك بالماء الدافئ والصابون ثم يشطف باستعمال مطهر خفيف قبل استعماله لتقطيع أي من الأطعمة الأخرى كالخضار لتحضير السلطة؛ وذلك لأن اللحوم النيئة لا يصح أن تتلامس مع أي من أنواع الأغذية الأخرى منعاً لنقل الجراثيم التي تتكاثر بسرعة في اللحوم.

٥. ينصح بطهي اللحوم جيداً لقتل الجراثيم، وعند شوي البرجر (الكفتة) فلا بد من الاستمرار في طهيها حتى يختفي احمرار اللحم تماماً.

٦. يجب عدم تذوق المعجنات المحتوية على البيض النيئ قبل طهيها؛ وذلك لتجنب التعرض للجراثيم التي تعيش في البيض النيئ، مثل السالمونيلا، وهذه الجراثيم تموت مع الخبز أو الشوي.

٧. تنظف خزائن المطبخ وأسطحه التي تلامس الطعام باستعمال ماء دافئ وصابون ومحلول الكلور المخفف؛ لأن استعمال الماء والصابون فقط لا يقتل جميع أنواع البكتيريا التي يمكن أن توجد في المطبخ. أما الماء فبإمكانه التخلص من الغبار والقذارة الخارجية وليس البكتيريا والجراثيم. ويجب التأكد من حفظ الفوط والإسفنجة جافة دائماً لمنع تكاثر البكتيريا والفطريات فيها.



٨. إن نقع الآنية المتسخة بعد الاستعمال لفترة طويلة يساعد على نمو وتكاثر البكتيريا التي تتغذى على بقايا الأطعمة في الآنية، فالأفضل عند غسل الأواني باليد غسلها خلال ساعتين من الاستعمال، والأفضل أن تترك لتجف دون استعمال المناشف لتنشيفها، أو يمكن غسلها بواسطة آلة غسل الصحون التي تعقمها وتنظفها وتجففها دون أن تلمس باليد.

٩. يجب غسل اليدين بالماء الدافئ والصابون قبل لمس الطعام وبعده، وبخاصة اللحوم النيئة، وإن استعمل قفازان فيجب غسلهما كذلك بالماء الدافئ والصابون.

١٠. يوصي خبراء صحة الأغذية بإذابة الثلج عن اللحوم بوضعها في الثلاجة أو في المايكرويف، وليس بتركها في جو المطبخ الخارجي؛ لأن الفرصة تكون حينئذ مواتية لنمو البكتيريا من الطبقات الخارجية الذائبة للحوم في درجات الحرارة العادية، بينما الطبقات الداخلية لا تزال متجمدة، يمكن أيضا إذابة الثلج بوضع اللحم في كيس محكم الإغلاق ووضعه في إناء من الماء البارد ثم تغيير الماء كل نصف ساعة حتى يحافظ على درجة برودته، وعند استعمال "المايكرويف" لإذابة الثلج فلا بد من ترك مسافة بين اللحم المراد إذابته وبين جدران المايكرويف حتى تتوزع الحرارة بشكل متساوي على اللحم كله .





عالج نفسك بنفسك



مفهوم الإسعاف الأولي

الإسعاف الأولي هو: تقديم المساعدة  
للشخص المصاب في مكان الإصابة قبل  
التجوء إلى الطبيب.

# مكونات صندوق الإسعاف

يوجد أدوات للإسعاف الأولي يجب أن تكون موجودة في كل بيت  
وفي أي مكان وهي مثل:  
قطن ، شاش طبي ، أربطة متنوعة ، ولاصق طبي .



# صفات الشخص المسعف

للشخص المسعف صفات مثل:

أن يكون حامل أدوات إسعاف أولي ، أن تكون لديه خبرة في عملية الإسعاف الأولي ، أن يكون حامل كتاب عن الإسعاف الأولي.



# مفهوم الإغماء وكيفية إسعافه

الإغماء: هو حالة فقدان الوعي لمدة قصيرة وتسبب قلة وصول الدم إلى الدماغ، وعملية معالجتها كما يلي:  
تمديد المصاب على ظهره على أرض نظيفة ليكن رأسه متجه إلى الجنب.

إذا كان المصاب داخل غرفة افتح نوافذها ليستشق الهواء النقي .  
فك ملابس المصاب حول عنقه وصدره وارفع قدميه إلى الأعلى  
بل قطعة من القطن بماء الكالونيا أو بمحصول الأمونيا وإذا لم  
يتوفر هذا يمكنك فرك رأس بصل أمام منخري المصاب .



## مفهوم الرضوض

الرضوض : عملية إسعاف هذه الحالة كما يلي :  
اغسل مكان الرض بالماء والصابون.  
طبق كمادات الماء البارد مكان الإصابة.  
انصح المصاب بالراحة وأوصه بمراجعة الطبيب.



# مشكلات صحية

انتشرت قديما بين البحارة الذين كانوا يمضون فترة طويلة في البحر مشكلات صحية، وأصيب العديد منهم بمرض يدعى الإسقربوط. وهذا المرض يسبب التهاب في اللثة، وسرعة الإصابة بالجروح وبطنًا في شفاؤها. اعتقد أحد الأطباء الذين كانوا مع البحارة أن هذا المرض قد يكون ناتجا من نوعية الغذاء لأنهم كانوا يعتمدون في غذائهم على الأطعمة المعلبة والجافة. فقام هذا الطبيب بإطعام البحارة خضراوات وفاكهة طازجة، فشفوا من المرض.

هذا المرض القاتل ينقل بواسطة البعوض فنصف سكان العالم معرضون للإصابة به ولقد طور العلماء منتوجا يوقف نمو هذا الفيروس فلقد يقومون العلماء بتحضير دواء ليتم تطعيم جميع الناس ضد هذا المرض.



# اهتم بتربتك



## التسميد

يمتص النبات ما يحتاج إليه من العناصر الغذائية من التربة عن طريق البذور ، وبذلك يتعرض ما في التربة من عناصر غذائية للنقص باستمرار ، فتتخف القدرة الإنتاجية للتربة ، وتتناقص غلة محصول ، وتظهر على النبات أعراض نقص العناصر الغذائية ، كما تكون الثمار بحالة ضعيفة أو غير طبيعية ، وللتغلب على ذلك يضاف السماد إلى الأرض الزراعية .

### أنواع الأسمدة

الأسمدة التي تضاف إلى الأرض الزراعية نوعان :يطلق على النوع الأول اسم الأسمدة العضوية مثل الزيل. أما النوع الثاني فيطلق عليه اسم الأسمدة غير العضوية، ويسميه البعض الأسمدة الكيميائية تتباع هذه الأسمدة في السوق على شكل مساحيق أو حبيبات ضمن عبوات متنوعة أو على شكل سائل كمن رشه على أوراق النبات. والعناصر الثلاثة التي يحتاجها النبات بكميات أكبر من غيرها هي لنيتروجين والفسفور والبوتاسيوم) .

ملاحظة :السماد مادة كيميائية تضر بالجلد، فلا تدعه يلامس وجهك او عينيك، ومن الأفضل

تداع قفازات لحماية البدن أثناء عملية التسميد .

# أثر المخلفات على البيئة والتربة

يقوم المزارعين في بعض الأحيان بزراعة الأشجار والمزروعات داخل بيوت بلاستيكية وخاصة في المناطق الجبلية الباردة خوفاً من تأثير الجليد على هذه المزروعات، حيث يقوم المزارعون باستعمال مواد بلاستيكية لهذه الغاية وكذلك يتم استعمال عبوات بلاستيكية سواء في الري أو التسميد، وفي نهاية العمل يتبقى بعض من هذه المواد في الموقع والبعض الآخر تدفن داخل التربة، وهذه المواد لها أضرار كبيرة جداً على البيئة فهي تؤثر على النباتات كما تؤثر على الحيوانات التي تأكل هذه المخلفات البلاستيكية وتسبب لها أمراض كثيرة وأحياناً تموت هذه الحيوانات نتيجة لالتهايم هذه المواد، كذلك فإن هناك تأثير كبير لهذه المواد على البيئة من ناحية النظافة العامة وتعطي صورة غير حضارية عن الموقع.

أما بالنسبة لبقايا الأسمدة المستعملة في الزراعة فإن تركها يؤدي إلى مضر كبيرة جداً فمعظم هذه الأسمدة هي مواد كيميائية سامة جداً سواء للإنسان أو الحيوان وتناولها يؤدي إلى التسمم.

# تأكد من سلامة الطعام



## التغذية

إن التغذية ونقصها هنا التغذية السليمة شيئاً ضرورياً لنمو الإنسان واستمرار حياته بل والحفاظ على صحته. فالغذاء بمثابة الوقود الذي يحركنا. ولابد أن تكون المواد الغذائية التي يتناولها كل فرد متكاملة ومتنوعة وبكميات ملائمة بحيث لا يتعرض الإنسان إلى مشاكل صحية كثيرة ومنها:

- أمراض القلب
- مرض السكر
- نزيف المخ
- مسامية العظام
- بعض الأنواع من السرطانات

# الهرم الغذائي

يحتوي الهرم الغذائي على المجموعات الغذائية الخمس الرئيسية. وهذا الهرم هو بمثابة المرشد الذي يدلنا على الكميات الصحية التي يجب تناولها من الأغذية، وتتكون هذه المجموعات الخمس من:

- ١) مجموعة اللحوم، الطيور، الأسماك
- ٢) مجموعة الألبان، الزبادي، الجبن
- ٣) مجموعة الخضراوات
- ٤) مجموعة الفاكهة
- ٥) مجموعة الخبز، الحبوب، الأرز، المكرونة

أهمية كل مجموعة غذائية  
مع النصائح التي يجب اتباعها

# أولاً - مجموعة الأرز، الحبوب، المعكرونة

أهميتها:

تعتبر مصدراً هاماً لإمداد الجسم  
بالطاقة والفيتامينات والألياف والمعادن

# النصائح التي يجب إتباعها عند تناول أطعمة هذه المجموعة

- للحصول على أكبر قدر ممكن من الألياف عليك باختيار الأطعمة التي تحتوي على الحبوب ومنها خبز القمح الخالص .
- اختر الأطعمة التي توجد بها دهون وسكريات قليلة ومنها المكرونة والأرز والخبز .
- الحذر عند إضافة المواد الدهنية والسكرية للأكلات المخبوزة والمصنوعة من الدقيق مثل الكيك والبسكويت لهذه الأطعمة .
- يضاف نصف المقدار المقرر استخدامه من الزيت أو السمن النباتي عند إعداد أطعمة هذه المجموعة ومنها المكرونة .
- هناك اعتقاد خاطئ بأن أطعمة هذه المجموعة تسبب الزيادة في الوزن ولكن الذي يسبب الزيادة في الوزن هو ما يتم إضافته لهذه الأطعمة من دهون .

# النصائح التي يجب إتباعها عند تناول أطعمة هذه المجموعة

❖ لإكثر من تناول الخضراوات الورقية الخضراء والبقوليات أكثر من مرة في الأسبوع الواحد لأنها مصدر للفيتامينات والمعادن كما أن البقوليات تمد الجسم بالبروتينات وتحل محل اللحوم.  
الإقلال من استخدام المواد الدهنية التي تضاف للخضراوات على المائدة أو أثناء طهيها.  
استخدام توابل قليلة في دهونها عند إضافتها للسلطة.

# ثالثاً - مجموعة الفاكهة

## أهميتها

تعد الفاكهة وعصائرها الجسم بكمية كبيرة من الفيتامينات أوج ، كما أنها قليلة الدهون والأملاح .

# النصائح التي يجب إتباعها عند تناول أظعمة هذه المجموعة

- ✓ تناول ثمرة الفاكهة أفيد من تناول عصائرها لأن نسبة الألياف فيها أكثر.
- ✓ أن يكون عصير الفاكهة طبيعيا ١٠٠% غير مضاف إليه أية عناصر أخرى.
- ✓ عليك بأكل الشمام والتوت بشكل منتظم لأنها غنية بفيتامين ج.
- ✓ والحذر من تناول الفاكهة المجمدة أو المعلبة والعصائر المحلاة.

# اهتم بنفسك



## الجلد

هو الغطاء الواقى للجسم  
تحميه وتحفظه من تأثير الوسط  
المحيط به ويشكل الطاقة الخارجية  
ويغطي الجسم من الرأس إلى  
أسفل القدمين .

# خصائص الجلد

تبلغ مساحة الجلد عند الشباب (٢،٥)

يبلغ وزن الجلد من (١٨ - ١٥) %

يختلف سمك الجلد من مكان لأخر

# وظائف الجلد

يمنع دخول الجراثيم الضارة للجسم

يحمي الأعضاء الداخلية للجسم من تأثير الأشعة البنفسجية

يمثل أكبر عضو إحساس للجسم لأنه يحتوي على  
نهايات الأعصاب الحسية .

# تعرف أكثر على النباتات



## نبته عباد الشمس

نبته عباد الشمس نبتة أزهارها صفراء كبيرة لا يمكن قطفها بسهولة وقد سميت بهذا الاسم لأنها عندما تبدأ بالنمو تتجه دائما نحو الشمس.

في قلب الزهرة توجد أعداد كبيرة من البذور التي يمكننا أكلها بعد تحميصها ويمكننا استخراج زيت عباد الشمس منها.

# نبته عباد الشمس

حقوله خضراء وزهوره بيضاء ووردية. وسمي بالحنطة السوداء نسبة إلى لون حبوبه السوداء وهو يستخدم كطعام للإنسان، ويعتبر من الحبوب ذات الفلقة الواحدة وليس كالقمح ذو الفلتين .....

ينتمي إلى عائلة القرعيات مثل اليقطين ويحتاج حتى ينمو إلى مناطق مشمسة ويتميز بساق طويلة تزحف على الأرض وبثمار كبيرة دائرية الشكل أو مطاولة. ولونها أصفر وهي غنية بالكاروتين الذي يعطيها اللون الأصفر.

# نباتات الزينة

أصل جميع الأزهار نباتات زهرية برية، وقد وجد إنسان ما قبل التاريخ أن النباتات المزهرة تنمو في كل مكان تقريبًا. وقد تعلم الإنسان مع مرور الوقت كيف يزرع هذه النباتات تكون لمعظم النباتات .....  
هي أزهار ذات ألوان متألقة مثل الورود، والبنفسج. وتفوح منها روائح عطرية تجذب بعض الحشرات. وقد تكون الأزهار منبسطة ومتفتحة مثل أزهار الزنابق المائية أو تكون ضيقة وأنبوبية الشكل مثل أزهار نبات التبغ. وتحمل بعض الأشجار مثل قسطل الخيل والمجنونة أزهارًا جميلة، وتكون الأزهار عادة أصغر حجمًا من الأشجار.



# نباتات الزينة

وتستخدم الأزهار في بعض حفلات الزفاف، كما أن لبعض الأزهار معاني دينية في بعض المجتمعات. فعلى سبيل المثال، تعبّر زنايق الفصح البيضاء عن النقاء لدى بعض النصارى. ويقدم البوذيون والهندوس زهرة زنبق الماء الهندي، إحدى زنايق الماء. وتعتبر أزهار معظم النباتات الزهرية ذات قيمة غذائية أقل من أجزاء النبات الأخرى مثل الجذور والأوراق والثمار، وينقص معظم الأزهار المركبات الكيميائية أو المواد التي يمكن استخدامها في الصناعة. ويستخدم الناس الأزهار بصورة رئيسية في الزخرفة وتزيين المناظر الطبيعية. ويعتبر إنتاج وتسويق الأزهار لهذا الغرض صناعة رئيسية في كثير من البلدان .

# تأرجح في حقيقة الحيوانات!!



أكبر الزواحف الحية هو تمساح الدلتا الذي يعيش في منطقة كبيرة تمتد من الهند والصين وماليزيا إلى أستراليا الذكور البالغة يصل طولها إلى ٥.٠ و ٤.٠م ووزنها إلى ٢٥٠ كم إنما أطول تمساح معروف هو الذي يصل طوله إلى ٨م ووزنه إلى ٢ طن. والتماسيح تعيش في أنحاء أخرى من العالم من الولايات المتحدة الأمريكية، أفريقيا ومصر حيث يعيش تمساح النيل المعروف. التماسيح خطيرة جدا وبإمكانها أن تاكل الإنسان بسهولة وأحد التقديرات يرجح أن التماسيح حتى في أيامنا هذه تقتل لآلاف الناس سنويا.



في غابات إفريقيا وأستراليا وأمريكا الجنوبية مجموعة  
من الحشرات تعرف بالنمل الأبيض تقوم ببناء أكوام من  
الرمال لتعيش داخلها في مجتمع متضامن ومتكامل فلكل  
نملة عمل تقوم به بحيث الملكة تضع البيض التي لا  
يقل عددها عن ٥ آلاف بيضة يوميا فتكون هذه وظيفتها  
الوحيدة.



پہننے والی کا عظیم عہدہ  
عالمی بین الاقوامی عہدہ