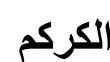


## الورقة التقنية لمنتوج **الكركم**





100 gr





نتاج التعاونية نور سلام وهي عضو في شبكة البحر الأبيض المتوسط للتنمية و الإقتصاد

الإجتماعي

الفئة	السيادة الغدائية
المكونات	مسحوق الكركم
Congretive Agrical Mour Balan	تعاونية نور سلام تنب 5 نساء في نهاية عام 2015 لإنتاج الكسكس والبهارات والأعشاب تأسست تعاونيتنا من قبل 5 نساء في نهاية عام 2015 لإنتاج الكسكس والبهارات والأعشاب العطرية. بفضل قرض من وزارة الزراعة ، تمكنا من إنشاء هيكل جديد لمقرنا الرئيسي من خلال في عام 2017. كما ONSSA إنشاء الوحدة التشغيلية التي سمحت لنا بالحصول على شهادة شاركنا في المعارض الوطنية والدولية ، وحصلنا أيضًا على الميدالية الذهبية لـ الكسكس 5 حبات. حتى الأن نحن 14 عضوة
مكان الإنتاج	قرية ولاد ميمون حد براشوة ولاية الخميسات جهة الرباط سلا القنيطرة
الشهادات	(المكتب الوطني للأمن الصحي للمنتجات الغذائية) ONSSA
طريقة وسلسلة الإنتاج	نحن نقتني الكركم الطبيعي المجفف من موردين موثوقين في منطقتنا ، ثم نطحنه بمطحنتنا المحترفة. تم تحليل منتجاتنا في المعمل وليس لها آثار للمواد الكيميائية أو المواد الحافظة ، فهي طبيعية 100%
نصائح الإستخدام	الكركم هو نوع من التوابل يتم الحصول عليها من جذر النبات المعني ، وهو أحد المكونات الرئيسية للكاري. يتميز بلون أصفر كثيف يستخدم كصبغة في قطاع الأغذية. أهم عنصر فعال هو الكركمين الذي أظهرت بعض الدراسات أن له خصائص مضادة للسرطان. يعطي هذا المبدأ أيضًا التوابل عملًا مضادًا للالتهابات ومسكنًا. ومن بين الخصائص العلاجية نجد أيضًا أنه مضاد للأكسدة ومنقي ووقائي لجهاز المناعة. يمكن استخدامه كالتالي: 2 ملاعق قهوة يومياً كمكمل غذائي ، تضاف في نهاية الطهي في العديد من الوصفات ، على سبيل المثال مع الدجاج أو الملفوف ، أو تضاف إلى اللبن أو لعمل الصلصات









