الورقة التقنيةلمنتوج

الكحل

10 gr

الفئة	الحرف اليدوية التقليدية
المكونات	خشب المور-نواة الزيتون- نواة التمر
المنتج	**الجمعية النسوية السلام للتنمية الريفية** في عام 1980 ، كانت حياة قرية طابيا تقوم على زراعة الكفاف ، لكن الجفاف المتزايد دفع الشباب إلى الهجرة. حاليًا في القرية لم يتبق لنا سوى النساء والأطفال وكبار السن. في عام 2002 أنشأنا جمعية ، بمساعدة المهاجرين ، من أجل تعزيز تنمية المنطقة ، والحفاظ على التراث الثقافي ، ومساعدة النساء والأطفال ، ومحاربة الأمية وتحسين دخل الأسرة
مكان الإنتاج	قرية تابية ، بلدية فوم زكيد ، محافظة طاطا ، منطقة سوس ماسة
الشهادات	الشهادات ليست مطلوبة للحرفية ، ولكن يتم استخدام المواد الطبيعية والمحلية.
طريقة وسلسلة الإنتاج	**تجهيز المكونات:** إذا كنتِ تستخدمين نوى التمروالزيتون، اغسليه جيداً وجففيه، ثم ضعيه في الفرن أو على نار هادئة حتى يتفحم تماماً.اطحني المكونات باستخدام الهاون أو مطحنة البهارات حتى تحصلي على بودرة دقيقة جداً انخلي البودرة باستخدام قطعة قماش قطنية أو مصفاة دقيقة جداً عدة مرات للتخلص من أي حبيبات خشنة قد تؤذي العين **التخزين:** احفظي الكحل في علبة كحل نظيفة ومحكمة الإغلاق لحين الاستخدام3,
نصائح الإستخدام	يتميز الكحل بفوائد علاجية وتجميلية عديدة فهو يعزز الرؤية, ويحمي من الجراثيم بفضل خصائصه المضادة للبكتيريا ويرطب العين ويطهرها,كما يساهم في تطويل الرموش ويمنح العينين مظهرا جذابا.

BP 88 - Timoulilt - Prov. d'Azilal - Marocco +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289
boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org
Mohamed Rafia Boukhbiza - responsabile commercio equo e solidale