

عدد من المشاركات في دورة صناعة البخور والطور الراقية يتحدثن لـ 14 أكتوبر :

الدورة خطوة مهمة في مساعدة النساء على تحسين مداخيلهن ومساعدة أسرهن



ماجدة حسين صالح



منى أحمد الإبي



سلوى شواله

الدورة التدريبية التي نظمتها جمعية عدن للتنمية للارتقاء بالأسرة بدعم من منظمة (G. I. Z) في مجال صناعة البخور والطور الراقية استمرت (10) أيام وهدفت إلى تدريب (20) متدربة من مختلف مديريات محافظة عدن على مهارات وطرق صناعة وإعداد البخور وكيفية خلط الطور الراقية بأقل التكاليف وإكسابهن مهنة تساعدن على تحسين مستواهن المعيشي ودمجهن في سوق العمل لتسويق منتجاتهن وذلك من خلال دعم وتمويل مشاريعهن الصغيرة وتدريبهن على كيفية إقامة مشاريع صغيرة وعملية التسويق للمنتجات التي يقمن بصناعتها لتحسين دخلهن .

صحيفة (14 أكتوبر) التقت عددا من المشاركين في الدورة.. واليكم الحصة:

لقاءات وتصوير / خديجة الكاف

لايملكن مهنة ولاوظيفة

كما تحدثت إلينا الأخت ماجدة حسين صالح - إحدى المشاركات في الدورة قائلة إن الدورة بالنسبة لنا كنساء تعتبر مهمة جدا لكوننا من ذوات الدخل المحدود اللاتي لا يملكن مهنة ولاوظيفة تجعلهن يعتمدن على أنفسهن دون اللجوء وطلب المساعدة من الآخرين .

وأوضحت أن صناعة البخور تتطلب تعلم طريقة إعداد وطبخ المواد التي تحتويها بأساليب معينة بحسب كل نوع واستخدام المقادير المحددة لكل نوع من الأنواع . كما قالت إن الدورة عرفتنا على كيفية صناعة البخور والطور الراقية بأنواعها المختلفة وساعدتنا على تحديد مشروع صغير نستطيع العيش منه حياة كريمة .

دورة ذات أهمية

واختتمنا هذه اللقاءات مع الأخت منى محمد عبده - إحدى المشاركات من مديرية صيرة فقالت : الدورة مثلت لنا خطوة ايجابية حيث استفدنا منها كثيرا وتعرفنا على أساليب صناعة البخور وكيفية اختيار المواد بحسب نوعية البخور المطلوب صناعته لأنها تتطلب المعرفة

فيصل النظيف: هدفنا تحسين المستوى المعيشي للنساء

سلوى شواله: إكساب النساء مهنة ضروري لإحاقهن بسوق العمل

منى الإبي: مساعدة النساء على إقامة مشاريع صغيرة تلبى احتياجاتهن

جمعناها ونحرقها حتى يتداخل بعضها مع بعض ومن ثم يسكب البخور في صحن معدني ويترك ثم يسكب العطر وبهذا تكون طبخة البخور العرائسي جاهزة .

وأشارت إلى أنها قامت بتدريب المشاركات على طرق صناعة البخور وكيفية خلط الطور الراقية فيها وتم تطبيق ذلك على العديد من أنواع البخور منها البخور العادي والوسط والأبيض والهيل والقرنفل، ونضع السكر في القدر مع كوب ماء حتى الغليان ونضيف الأخضرين والعنبر والزباد الحبيش مع قليل من عطر وردى مسك أبيض سائل ونضيف المقادير الجافة التي

طبخة البخور العرائسي الذي يتكون من أوقيتين عود ومسك مدقوق وأوقية ظفر رفيع وأربع أوقيتات عصص وحية أخضرين وكيلو سكر وعنبر دخني وزباد حبيش وهيل وقرنفل محلب أبيض وعطر مجموع فأخر وعطر جوهرة المسك ونصف تولة عطر وردى شاهي ونصف تولة عطر مسك أبيض حيث نجمع كل المواد الجافة مع بعضها وهي العود والمسك والعصص والمحب والهيل والقرنفل، ونضع السكر في القدر مع كوب ماء حتى الغليان ونضيف الأخضرين والعنبر والزباد الحبيش مع قليل من عطر وردى مسك أبيض سائل ونضيف المقادير الجافة التي

فتح أسواق لبيع المنتجات

في البدء تحدث إلينا فيصل النظيف - منسق مشروع تطوير القطاع الخاص بمنظمة (G. I. Z) قائلا: «هدفنا من تدريب النساء إلى إكسابهن مهنة تساعدن على تحسين مستواهن المعيشي ودمجهن في سوق العمل لتسويق منتجاتهن».

وأضاف : النساء المتدربات كان تفاعلن في الدورة كئيبا ومشاركتهن فاعلة في إعداد البخور والطور بأجود أنواعها، وقد حرصن على تعلم مهنة تساعدن على عيش حياة كريمة وآتمنى لهن الاستفادة من الدورة والعمل على إعداد البخور وفتح أسواق لهن لبيع منتجاتهن من البخور والطور.

الدورة تلبية لاحتياجات النساء

فيما أوضحت سلوى شواله - رئيسة جمعية عدن للتنمية للارتقاء بالأسرة أن إقامة الدورة كانت تلبية لاحتياجات النساء المنتجات لإكسابهن مهنة تدفعهن لسوق العمل لتلبية احتياجاتهن على الصعيد الشخصي والمجتمعي من خلال دعم وتمويل مشاريعهن الصغيرة، كما تم تعريفهن على أجود أنواع البخور العدني وكيفية إقامة مشاريع صغيرة وكيفية عملية التسويق للمنتجات التي يقمن بصناعتها لتحسين دخلهن .

وأكدت في سياق حديثها أن الجمعية قامت بمنح قروض ميسرة لفترة أطول كدعم مبدئي من قبلها للمتدربات .. مشيرة إلى أن الجمعية ناقشت مع الأخت فيروز ممثلة مديرية خورمكسر مسألة إيجاد كشك صغير على ساحل أبين لتسويق منتجات النساء وذلك لكثرة السياح المرتادين للساحل.

عملية صناعة البخور

وأوضحت الأخت منى أحمد الأبي - مدربة الدورة أن صناعة البخور تتطلب مواد معينة لطبخ نوع خاص من البخور مثل

أهلاً سلمى في بيت العقاب

أجمل التهاني القلبية نرفها بالفل والياسمين والورد
للكابتن التقدير والخلوق

بشير العقاب

وذلك بمناسبة ارتزاقه بالمولودة الجديدة التي اسمها
(سلمى)
جعلها الله من مواليد السعادة والعافية.
المهنتون إسما عيل عبد الله العقاب وأولاده ،
أشرف ومحمد ويحيى و زكريا وأحمد وكافة الأهل
والأصدقاء باب

عوض الثاني في بيت مبجر

أجمل التهاني القلبية نرفها بالفل والياسمين للأخ

سامي مبجر

بمولوده البكر الذي سماه
"عوض"
جعله الله قررة عين والديه.
المهنتون: أ. عبد الكريم عبد الله إسما عيل، عوض
وزايد وأحمد عوض مبجر، ناصر حسين يوسف

بشير يطفى شمعه الأولى

أطفأ الطفل الحبوب

بشير

شمعته الأولى وسط فرحة الأهل والأحباب
عيد ميلاد سعيداً يا (بشير) وعقبى مئة سنة
المهنتون: الوالد والوالدة، وأسرة المهجوبي كافة،
وتهنئة خاصة من رفعت محمد صادق.

تمانيانا

نتقدم بأجمل التهاني والتبريكات إلى الوالد

الحاج / جميل عبد المجيد ثابت

وأولاده : مجيد ومؤمن ومناد
بمناسبة زفاف أختهم

مهند جميل عبد المجيد ثابت
على ربة الصون والعفاف ابنة الأخ

منصور عبد الرقيب الجنيدي
فألف ألف مبارك وعقبى البكارى
المهنتون: جمال الحريري ، هائل الحريري، وتهنئة
خاصة من د. مازن شمسان

صبراً جميلاً زميلنا سمير

نتقدم بأحر التعازي وأصدق المواساة إلى الزميل

سمير محمد علي قباطي

بوفاة المغفور له بإذن الله تعالى

والده

تغمد الله الفقيد بواسع رحمته وألهم أهله وذويه
الصبر والسلوان
(إنا لله وإنا إليه راجعون)
الأسيفون: محمد سعيد راوح، محمد ياسين، حسن
عياش، عبد الله مهيب.

البقاء لله

بكل الأسى والأسف يتقدم مجلس نقابة
المحامين فرع عدن بتعازيه القلبية الحارة

للقاضي / عبد الله بن مخاشن

عضو الشعبة الاستئنافية التجارية م/ عدن
بوفاة المغفور لها بإذن الله تعالى

والدته

وبهذا المصاب الجلل نسأل الله العلي القدير
أن يتغمد الفقيدة بواسع رحمته وأنيسكنها
فسيح جناته ويلهم أهلها وذويها الصبر
والسلوان... (إنا لله وإنا إليه راجعون)
المعزون: رئيس وأعضاء مجلس نقابة
المحامين فرع عدن، وأعضاء الجمعية العمومية.

صبراً آل لمس

بقلوب مؤمنة بقضاء الله وقدره تلقينا نبأ
وفاة المغفور لها بإذن الله تعالى

والدة الأخ / أحمد حامد لمس

مدير عام مديرية المنصورة
وبهذا المصاب الجلل نتقدم إلى

الأخ أحمد لمس

وجميع أفراد أسرته الكريمة بخالص العزاء
وعظيم المواساة.. مبتهلين إلى الله العلي
القدير أن يتغمدها بواسع رحمته ويسكنها
فسيح جناته وأن يلهم أهلها ومحبيها الصبر
والسلوان.. "إنا لله وإنا إليه راجعون"
المعزون: زهدي أحمد سالم العولقي وإخوته
حمدي ووائل وهديل ، حامد محمد الشعبي

صبراً جميلاً آل عبد الكريم خانم

بقلوب مؤمنة بقضاء الله وقدره تلقينا نبأ
وفاة المغفور لها بإذن الله تعالى

أم أياد عبد الكريم خانم

وبهذا المصاب الجلل نتقدم إلى
زوجها وأولادها أياد وهيب وعبد الفتاح وجميع أفراد أسرتها
بخالص العزاء وعظيم المواساة.. مبتهلين
إلى الله العلي القدير أن يتغمدها بواسع رحمته
ويسكنها فسيح جناته وأن يلهم أهلها ومحبيها
الصبر والسلوان.. "إنا لله وإنا إليه راجعون"
المعزون: عائلة عبد الحبيب سليمان طيب
وعائلة محمد بحصو وحرم أشرف وديع وعائلة
أنور يافعي وحرم رميل