



دراسة الجدوى الأولى صناعة المونة

أيار 2022



© UNIDO 2022. جميع الحقوق محفوظة.
صدر هذا المستند بدون إخضاعه لتحرير رسمي من جانب الأمم المتحدة. لا تعبر التسميات المستخدمة وطريقة عرض المواد في هذه الوثيقة عن أي رأي مهما كان من جانب الأمانة العامة لمنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) بشأن الوضع القانوني لأي بلد أو إقليم أو مدينة أو منطقة أو هيئاتها، أو فيما يتعلق بتعيين حدودها أو تخومها، أو نظامها الاقتصادي أو درجة تطورها. إن التصنيفات مثل "متطور" أو "صناعي" أو "نام" يقصد منها التسهيل الإحصائي ولا تعبر بالضرورة عن حكم بشأن المرحلة التي بلغها بلد أو منطقة معينة في عملية التطور. لا يشكل ذكر أسماء الشركات أو المنتجات التجارية أي تشجيع عليها من قبل اليونيدو.

من المهم الإشارة إلى أن البيانات في القطاعات الفرعية لصناعة الأغذية والزراعة نادرة في بعض الأحيان بما أن عددًا كبيرًا من الشركات والأفراد يعملون جزئيًا أو كليًا في القطاع غير الرسمي.



تمهيد

كجزء من برنامج الأمم المتحدة لتطوير القطاعات الإنتاجية (PSDP) في لبنان، والذي يهدف إلى دعم إيجاد فرص العمل المراعية للمساواة بين الأثني والذكر والفرص الاقتصادية في قطاعات الزراعة والأغذية، تلتزم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) بالحدّ من الفجوة في مجال إيجاد فرص عمل للمؤسسات متناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة الحجم (MSMEs) في قطاع الزراعة والأغذية، ودعم وزارة الصناعة على صعيد المستوى المؤسساتي.

على هذا النحو، تعمل اليونيدو، بالتعاون مع وزارة الصناعة، على صياغة العديد من دراسات الجدوى الأولية الخاصة بمنتج معين والتي تزوّد المؤسسات متناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة الحجم - ضمن سلاسل القيمة الرئيسية في قطاع الزراعة والأغذية - بالمعلومات والأفكار التي يمكن أن تساعد على تحسين عملية الإنتاج، وجعلها أكثر فعالية، وزيادة الوعي حول المعايير الدولية التي من شأنها أن تمكّنهم من تصدير منتجاتهم إلى الخارج. من خلال هذه التقارير، تقدّم اليونيدو أيضًا دعمًا مؤسسيًا لوزارة الصناعة للعثور على البيانات وجمعها، وبالتالي تحويلها إلى أفكار قابلة للتنفيذ، بحيث تروّج بشكلٍ فعال للمنتجات اللبنانية الغذائية.

علاوةً على ذلك، يشتمل هذا التقرير على أفكار بحثية وفرص للنموّ في مجال صناعة المونة داخل السوق اللبناني مع التركيز على قدرتها أن تصبح أكثر تنافسية وبروزًا. بالإضافة إلى ذلك، تم التشاور مع كبار الخبراء واللاعبين في هذه الصناعة، من أجل تزويد المنتجين اللبنانيين بالمعرفة الملموسة لهذه الصناعة.



جدول المحتويات

2.....	تمهيد
4.....	شكر وتقدير
5.....	تعريف
11.....	الاتجاهات الكبرى
11.....	أ. أهمية المونة في السوق - عالميًا، إقليميًا ومحليًا
12.....	أ. الأداء التجاري
19.....	وسائل الإنتاج
19.....	أ. تفاصيل التكلفة
19.....	أ. المتطلبات التقنية
19.....	أ. تركيبة المونة
21.....	ii. الماكينات الضرورية
22.....	iii. التوضيب والتخزين
24.....	الابتكار
30.....	الخلاصة
31.....	التحليل الرباعي (نقاط القوة، نقاط الضعف، الفرص، المخاطر)
32.....	المراجع



شكر وتقدير

يُعتبر إعداد تقرير دراسة الجدوى الأولى عملاً مشتركاً بين منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) ووزارة الصناعة (Moi)، كجزء من برنامج تطوير القطاعات الإنتاجية (PSDP)، إنَّ برنامج (PSDP) هو برنامج مشترك للأمم المتحدة، تمّوله كندا وتنفذه ست وكالات تابعة للأمم المتحدة (اليونيدو، وبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي، ومنظمة العمل الدولية، واليونسف، ومنظمة الأغذية والزراعة، وهيئة الأمم المتحدة للمرأة) ويتم تنسيقه من قبل مكتب المنسق المقيم (RCO) تمت صياغة هذا التقرير على يد السيدة نور مراد (مساعد مشروع، اليونيدو) ، والسيد إيلي الخوري (خبير اقتصادي، اليونيدو) والسيد جوليان برهون (مساعد مشروع أول، اليونيدو) والمهندسة لينا عاصي (مهندسة في قطاع الزراعة والأغذية، رئيس دائرة المواصفات ومراقبة الجودة في الوزارة). وتولّى الإشراف والتنسيق كلٌّ من السيد "شيل ساندين" Kjell Sundin (مدير المشروع لدى اليونيدو) والسيدة نيفين الشحني (منسقة المشروع).

التعريف



إنّ المونة هي ممارسة حفظ الطعام من خلال تقنيات مختلفة (التجفيف، التخليل ... إلخ). كان هذا شائعاً - لا بل ضرورياً - في الأيام الخوالي بسبب تبدل الفصول. في ذلك الوقت، جعلت المواسم الباردة القاسية من الصعب الحصول على المنتجات الطازجة. وبالتالي، اضطرّ الناس على ابتكار طرق لجعل محاصيلهم الربيعية والصيفية تدوم طوال الشتاء حتى يتمكنوا من البقاء على قيد الحياة. تأتي كلمة "مونة" من الكلمة العربية "مانا" أي التخزين. في الماضي، لا سيما في القرى النائية في كافة أنحاء لبنان، اعتاد الناس على تحضير

المونة خلال موسم الحصاد، موسم الوفرة. تم تحويل الفاكهة والخضار والأعشاب والنباتات ومجمل أنواع المنتجات الحيوانية إلى أغذية يمكن حفظها بشكل سليم لفترة زمنية محدّدة. عادة ما تكون سنة تقويمية كاملة. اليوم، شهد العالم تغييراً كبيراً. هذا بالطبع لا يعني أنّه تغيير إيجابي بالنسبة إلى المنتجات الغذائية. من خلال تقنيات الزراعة المتنوعة، والتي تسبّب في بعض الحالات أضراراً جسيمة لكوكبنا، أصبحت المنتجات متاحة الآن على مدار العام. في لبنان، يواصل البعض في تحضير المونة، حتى بدون الضرورة الملحة التي كانت سائدة في الماضي. يمكن للمزارعين تجنّب الهدر عن طريق بيع بعض منتجات حصادهم الوفيرة. يقوم بعض الأشخاص بتخزين المونة لضمان وفرة الطعام في أوقات عدم الاستقرار، فيما يحفظها البعض الآخر للإبقاء على جانبٍ تقليدي مهمّ لتراث الطهي الخاص بنا وإحساساً منهم بالحاجة إلى حماية هذه الطقوس العائلية.

تنقسم المونة إلى فئات مختلفة. المرّيات، والمرملاد (مرّيات الفاكهة احمضية مع قشورها)، والدبس، والعصائر، والهلام، والتي تُصنع للحفاظ على ثمار الموسم. تبرز تقنيات مختلفة لصناعة هذه المنتجات بدءاً بحفظ الفاكهة الكاملة في شراب (محلى) مروراً بتطوير سوائل عالية التركيز وصولاً إلى صنع الدبس المكثّف للغاية.

يتم حفظ الخضار بطرق مختلفة. تتمثل إحدى الطرق في نقع الخضار في محلول تخليل أساسي مصنوع من الماء والملح والخل. كما أنّ تقليل المحتوى المائي للخضار بشكل كبير لإنتاج معجون سميك هي عملية بديلة أخرى. يتم حشو بعض الخضار ثم حفظها في زيت الزيتون البكر الممتاز. كما اعتُبر تجفيف الخضار على خيط في الشمس ممارسة شائعة جداً في الماضي. تُعتبر خلطة الزعتر مع زيت الزيتون من أكثر المكونات المستخدمة والأكثر أهمية في النظام الغذائي اليومي اللبناني، لذلك هي شائعة على نطاق واسع ومرسّخة في تقليد كلّ عائلة لبنانية تسعى إلى تأمين حصتها من هذا المنتج على أساس سنوي. يُحفظ زيت الزيتون في حاويات زجاجية أو في أوعية مربعة الشكل مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، بعيداً عن الضوء في مكان بارد وجاف.



وجرت العادة في كافة القرى اللبنانية لغاية الستينيات تقريباً، إطعام الخروف الدهني الذيل قسرياً لعدة أشهر قبل الشتاء البارد. وفي منتصف شهر سبتمبر تقريباً، يتم ذبح الخروف الذي تكفي منتجاته الثانوية أسرة لمدة عام كامل. من هنا تأتي الوصفة التقليدية لحفظ اللحم تسمى "القاورما" التي تستلزم 3/1 من اللحم و 3/2 من الدهن. يُذوّب الدهن ومن ثم يُضاف اللحم ويطهى ببطء على نار خفيفة حتى ينضج. اليوم، لا تزال القاورما جاهزة، ليس بهدف حفظ اللحم، إنّما من أجل مذاقها الرائع والحنين الذي تحمله الوصفة. تحظى بتقدير كبير في الحساء والفطائر وعادة ما يتم قليها مع البيض في أوعية فخارية تقليدية.

من جهة أخرى، لمنتجات الألبان أيضاً ميزة مهمة في صنع المونة. في الماضي، أدى نقص التبريد إلى استحالة تخزين حليب البقر والماعز والأغنام. وهكذا، تم ابتكار العديد من الوصفات، التي لا تزال تحظى بشعبية وتقدير كبيرين، للحفاظ على وفرة الحليب ومنها التجفيف، والحفظ في الزيت، والحفظ في أجرار طينية أو في جلد الماعز، وتخفيف دهونها.

تُعتبر الحبوب والبذور والمكسرات أيضاً جزءاً مهماً من المونة. تُصنع الحبوب في اليخنات اللذيذة وتشكّل جزءاً كبيراً من قوائم الوجبات الأسبوعية. إنّ البذور والمكسرات شائعة في الوصفات اللبنانية ومن بينها الصنوبر المفضل من الجميع، والذي يُحصد في الشتاء ليتم وضعه على أسطح المنازل خلال أيام الصيف الحارة.

أما عملية التقطير وامتلاك الإنبيق/الكركة (جهاز تقطير السوائل) فهي نموذجية لإنتاج المونة. تشتمل أكثر الوصفات التقليدية تقطير أزهار البرتقال في شهر نيسان، وبتلات الورد في أيار، والنباتات البرية على مدار العام، والعنب المخمر في نهاية الصيف لصنع مشروبنا الوطني "العرق".

الخلاصة هي أنّ المونة ضرورية لحفظ وفرة الطبيعة وفقاً لكل موسم، بشكل طبيعي. لذلك هي تستحق الغوص في أغوارها. توضح الجداول أدناه عينة من كيفية استخدام المدخلات المختلفة في منتجات المونة ويمكن تقسيمها على فصول السنة المختلفة.



الموسم		الشتاء
		كانون الأوّل
		كانون الثاني
منتجات المونة	اليوسفي	الجزر
	البرتقال المرّ	اللّفت
	الحامض	الجريب فروت

الموسم			الربيع
			آذار
			نيسان
			أيار
منتجات المونة	الخيار	العسل	الخرشوف
	الملفوف	زهر اللّيمون	الكرابابل
	القرنبيط	الفراولة	الورد الجوري
	قرص العنّة "إرينغو"	البازلاء	ثوم
	اللوز الأخضر	إكليل الجبل	الجوز الأخضر غير الناضج
	زعتراً أخضر	شمر البحر	قمح أخضر (الفريك) محمص
	الخوخ الأخضر غير الناضج	المربّى	
	العكّوب	شراب الفاكهة	



الموسم			الموسم
آب	تموز	حزيران	
الحبق	الفليفلة الحلوة	الفاكهة والخضار المجففة	منتجات المونة
	الخيار	المشمش	
الفلفل الأخضر الحارّ	حبوب الذرة	نبات الكبر	
	بندورة كرزية خضراء	الكرز	
العدس	فاصوليا خضراء	الحمص	
	بندورة خضراء	الفول العريض	
البامية	عنب أخضر غير ناضج	ورق العنب	
	شمام	النعناع	
المشمش	الخوخ	البصل	
	المريمية	الصنوبر	
بذور السمسم	الملح	مخاريط الصنوبر	
	القمح	البطيخ	
السماق	الخيار البرّي	الزهرة البرية	
	الكوسى	الزعتري البرّي	
البندورة المجفّفة بالشمس	التوت		



الموسم	الخريف		
	أيلول	تشرين الأول	تشرين الثاني
منتجات المونة	التفاح	ورق الغار	الشمندر
	الفاول	الزيتون الأسود	
	الخروب	التمر	العنب
	الباذنجان		
	التين	العنب	السفرجل
	الزيتون الأخضر	الآس	
	الزبيب	الإجاص	اليقطين
	الفليفلة الخضراء	الرمان	
	الجوز	البندورة	
	حفظ اللحوم		

تتوفر أساليب مختلفة لتحضير المونة، وذلك يعتمد على المنتج. ومن أكثر الطرق شيوعاً:

التجفيف: من أكثر الطرق شيوعاً في حفظ الطعام، ليس في لبنان فحسب، إنما في العالم العربي بأكمله أيضاً. ونخص بالذكر المنازل الريفية، حيث تُعتبر سلال وصواني الخيزران المعلقة على الشرفات الأمامية أو الأسطح والتي تحمل منتجات تتراوح بين الفاكهة والأعشاب والحبوب (أو حتى اللحوم) مشهداً شائعاً في فصل الصيف. تشمل المنتجات التالية (على سبيل الذكر لا الحصر): الفليفلة الحمراء - الزبيب - الجوز - التين - التمور - البندورة - البازلاء - الزعتر - السماق والعدس.

التخليل: هي طريقة أخرى لحفظ الأغذية، أما الأسلوب الأكثر شيوعاً فهو استخدام الخلّ أو الماء. تشمل المنتجات التالية (على سبيل الذكر لا الحصر): الخيار - البصل - الجزر - القرنبيط - الفلفل الحار - اللفت - الشمندر والباذنجان.

المحفوظات: من المشاهد الصيفية الشائعة الأخرى هي الأواني الكبيرة من المنتجات المهروسة التي تغلي فوق نار موقدة الحطب، لتحضير كافة أنواع المربيات والهلام والمعاجين. تشمل المنتجات التالية (على سبيل الذكر لا الحصر): الفاكهة مثل المشمش - التين - الفراولة - الخوخ - التفاح وكذلك بعض الخضار مثل البندورة والفلفل الحار.



الحفظ في الزيت: تشبه هذه العملية عملية التخليل إلى حد كبير، إلا أن المنقوع هو الزيت بدلاً من الخل، نذكر المنتجات الأكثر شيوعاً وهي كرات اللبنة المجففة وكرات الكشك المجففة والبادنجان (المكدوس).

تُصنع بعض أصناف المونة بطرق مختلفة. على سبيل المثال، يتم تحضير اللحوم المعلّبة (المعروفة أيضاً باسم القاورما) عن طريق تقطيع دهون الحيوان، ثم يُطهى اللحم المفروم ببطء ويتم تخزينه (بكميات كبيرة جداً من الدهون) في حاوية زجاجية. ثم تُضاف اللحوم المحفوظة إلى أطباق اليخنة الساخنة ووصفات أخرى خلال فصل الشتاء.

الكشك: يعود أصل كلمة "كشك" إلى الكلمة الفارسية "كشك" في إشارة إلى خليط من جريش القمح والشعير المقشور. يتميز "الكشك" بأنه منتج الألبان المخمّرة، وهو مصنوع من البرغل - قمح مسلوقة ومجروش - ممزوج بالحب أو الزبادي. الكشك غذاء شائع في لبنان وسوريا وفلسطين وتركيا، يبدأ موسم "الكشك" في الصيف، عندما يكون إنتاج الحليب في أفضل حالاته وتكون حرارة الشمس في ذروتها. يُنقع جريش القمح في الحليب أو الزبادي لمدة أسبوع تقريباً ويتم التحكم في عملية التخمير عن طريق إضافة كميات صغيرة من منتجات الألبان (الحليب أو الزبادي) كل بضعة أيام. بعد نقع جريش القمح في منتجات الألبان (الحليب أو الزبادي) وتبلغ عملية التخمير درجتها الصحيحة، يكون المنتج قبل النهائي عبارة عن عجينة صالحة للأكل تُسمى "الكشك الأخضر". في هذه المرحلة، يمكن تشكيل هذا النوع من "الكشك" إلى كرات صغيرة تُحفظ في زيت الزيتون للاستهلاك في فصل الشتاء. أما منتج "الكشك" النهائي، فيتم دهن العجين على صفائح بيضاء نظيفة، على أسطح منازل القرية، حتى تجفّ حرارة الصيف الحادة لتصبح كالحجر. بمجرد أن تجفّ تمامًا، يُفرك "الكشك" برفق للحصول على مسحوق ناعم، أبيض مصفر، وهو الغذاء الأكثر احتواءً على المغذيات في فصل الشتاء.

طحن الحبوب (أي البرغل): من السهل جدًا الخلط بين البرغل وجريش القمح، لا سيما من حيث المظهر، على الرغم من أنه على عكس البرغل، فإن جريش القمح هو نتاج سحق حبوب القمح التي لم يتم سلقها جزئياً. يعتبر البرغل مكوناً شائعاً في مطابخ العديد من دول غرب آسيا وحوض البحر الأبيض المتوسط. يتوفر البرغل بأحجام مختلفة، تتراوح بين الناعم والمتوسط والخشن والغاية. لكل وصفة حجم معيّن من البرغل المطحون. لا يتطلب البرغل الطهي، على الرغم من إمكانية إدراجه في الأطباق المطبوخة. كل ما هو مطلوب هو نقع البرغل في الماء. يُستخدم البرغل الخشن في تحضير اليخاني أو الشوربات السميكة بينما تستخدم الحبوب المتوسطة والناعمة لحبوب الإفطار والسلطات والخبز. يُعتبر البرغل مكوناً رئيسياً في العديد من الأطباق اللبنانية التقليدية مثل الكبّة وسلطة التبولة الشهيرة.



الاتجاهات الكبرى

I. أهمية المونة في السوق - عالميًا، إقليميًا ومحليًا

على الرغم من كونها جزءًا من التقاليد اللبنانية، إلا أنّ الطلب على منتجات "المونة" يزداد في الأسواق الخارجية بسبب توسّع الجالية اللبنانية وكذلك الجاليات العربية في الخارج، التي تُبقي على هذه المنتجات ضمن أنظمتها الغذائية وتساعد على زيادة الوعي بفوائد "المونة" وجودتها وخصائصها، وطعمها.

علاوةً على ذلك، أصبح النظام الغذائي اللبناني الجوهر الأساسي للغذاء في منطقة البحر الأبيض المتوسط، حيث أدخل اللبنانيون أغذية من ثقافة أخرى إلى نظامهم الغذائي، كما أنّ القوى العظمى الأجنبية التي كانت مسيطرة تاريخيًا في البحر الأبيض المتوسط أثّرت على لبنان، وجلبت معها سمات كبيرة من مطبخها. في موازاة ذلك، تعتبر "المونة" الركن الأساسي في تراث الطهي اللبناني¹، والتي توضح كيف تمتزج هذه المنتجات بشكل مثالي مع النظام الغذائي السائد في البحر الأبيض المتوسط، المسمّى كأفضل نظام غذائي لعام 2022.²

نظرًا لاتجاه المستهلكين إلى أسلوب حياة صحي أكثر وبفضل وعيهم للبيئة المحيطة، يزداد الطلب على منتجات "المونة" لأنّ جزءًا كبيرًا من مجموعة المنتجات المروّجة للبيع هي أقرب إلى أن تكون صحية، لا سيما وأنّ الهدف من تحضير "المونة" هو حفظ الأغذية السريعة التلف.

معظم التعاونيات الناجحة في لبنان تنتج "المونة" لأنها تكتسب قيمة من خلال مفهوم الأصالة والطابع الريفي المرشّخ في الأدهان وكذلك من القيمة الاجتماعية التي توفرها من خلال تمكين المرأة في المناطق الريفية. كذلك، تركز البرامج الممولة من المانحين بشكل كبير على دعم إنتاج "المونة" نظرًا لإمكانيات تصديرها الواسعة³.

كما زاد الطلب المحلي على منتجات "المونة" لا سيما المربيات وماء الورد والزعر والمخلّلات واللّبننة والكشك وغيرها، على الرغم من الأزمة الاقتصادية الحالية، وذلك يعود بشكل أساسي إلى القدرة المعزّزة للمنتجات المنتجة محليًا على المنافسة بسبب انخفاض القدرة الشرائية. في هذا السياق، انتقلت شريحة كبيرة من المستهلكين اللبنانيين من شراء المنتجات المستوردة إلى السوق المحلي⁴.

يستفيد منتجو "المونة" اللبنانيون، وخاصة أولئك الذين ما زالوا يتّبعون أساليب الإنتاج التقليدية الأصيلة، من محفّز للسوق هو المواطنين اللبنانيين الذين يعلّقون أهمية كبيرة وأساسية على الأغذية التقليدية، حيث يستهلكون معدّل وجبتين تقليديتين يوميًا. لا تزال الجالية اللبنانية، بحجمها الكبير، تمثل إمكانات نموّ رئيسية لهذه الصناعة تحديدًا، حيث يواصل المستهلكون اللبنانيون في الخارج طلب منتجات "المونة" المنتجة محليًا⁵.

¹ نظرة عامة على الزراعة المحلية والتراث الغذائي: البقاع الغربي والشوف في لبنان، MedSNAIL

² النظام الغذائي في البحر الأبيض المتوسط أفضل نظام غذائي لعام 2022، CNN

³ استكشاف مبادرات غذائية بديلة في لبنان، جبال Jibal

⁴ أدت الأزمة الاقتصادية إلى إعادة اكتشاف الغذاء التقليدي، SBI

⁵ مقدمة عن التعاونيات الغذائية في سهل البقاع، لبنان: الجهات الإقليمية والعوامل المحتملة للتنمية المحلية من خلال تراث الطهي، منصة النشر العلمي المفتوح HAL open science



نظرًا إلى البيئة الاقتصادية المتدهورة الحالية والأزمة المالية في لبنان، فإنّ منتجات "المونة" والأغذية المنتجة محليًا تتمتع بالقدرة على دعم الاقتصادات الريفية لأنها تفيد سلسلة القيمة بأكملها، بدءًا من المنتجات الزراعية ومعالجتها، وصولًا إلى إمكانية سدّ الفجوات المتعلقة بالأمن الغذائي والقضايا المتعلقة بالمساواة بين الأنثى والذكر⁶.

إنّ التعاونيات هي المنتج الرئيسي لمنتجات "المونة"، ولا تزال تتبع طرق الإنتاج التقليدية. تُعتبر منطقة البقاع مركزًا لصنع منتجات مماثلة، والكشك هو أحد أكثر منتجات "المونة" التي تنتجها التعاونيات المذكورة⁷.

II. الأداء التجاري

بما أنّ "المونة" تمثل مجموعة من المنتجات المحفوظة أو الجاهزة للأكل، فإنّ مراقبة الأداء التجاري لهذه المنتجات يستلزم نظرة على العديد من تصنيفات رموز النظام المنسق. تندرج بعض المنتجات تحت الرمز (HS 20) وهي محضرات غذائية من الخضار أو الفاكهة والمكسرات أو محضرات نباتية ووجبات جاهزة وشبه جاهزة للأكل (HS 21)، ونستثني في دراستنا منتجات الألبان واللحوم المحفوظة. تندرج ضمن رمز النظام المنسق HS20، المنتجات المرتبطة بـ "المونة" والأكثر شيوعًا ما يلي:

- HS 2001 الخضار، الفاكهة، المكسرات وأجزاء أخرى صالحة للأكل في النبات، محضرة أو محفوظة بالخلّ أو حمض الأسيتيك.
- HS 2002 البندورة المحضرة أو المحفوظة بطريقة أخرى مغيرة للخلّ أو حمض الأسيتيك.
- HS 2003 الفطر والكمأ المحضر أو المحفوظ بطريقة أخرى مغيرة للخلّ أو حمض الأسيتيك.
- HS 2004 خضار أخرى محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى مغيرة للخلّ أو حمض الأسيتيك، مثلجة، بخلاف المنتجات المدرجة ضمن البند رقم 20.06.
- HS 2005 خضار أخرى محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى مغيرة للخلّ أو حمض الأسيتيك، مثلجة، بخلاف المنتجات المدرجة ضمن البند رقم 20.06.
- HS 2007 المرببات وجيلي الفاكهة والمزملاد، وبوريه الفاكهة أو المكسرات ومعجون الفاكهة أو المكسرات، التي يتم الحصول عليها عن طريق الطهي، سواء كانت تحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى أم لا.
- HS 2008 الفاكهة والمكسرات وأجزاء أخرى صالحة للأكل من النباتات، المحضرة أو المحفوظة بطريقة أخرى، سواء كانت تحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى أو كحول أم لا، غير محددة أو مشمولة في مكان آخر. تندرج ضمن رمز النظام المنسق HS21، المنتجات التالية كما يلي:
- HS 2103 الصلصات والمنتجات الغذائية المحضرة منها. المنكهات المختلطة والتوابل المختلطة. دقيق الخردل ومسحوقه والخردل الجاهز.

⁶ مقدمة عن التعاونيات الغذائية في سهل البقاع، لبنان: الجهات الإقليمية والعوامل المحتملة للتنمية المحلية من خلال تراث الطهي، منصة النشر العلمي المفتوح HAL open science

⁷ مقدمة عن التعاونيات الغذائية في سهل البقاع، لبنان: الجهات الإقليمية والعوامل المحتملة للتنمية المحلية من خلال تراث الطهي، منصة النشر العلمي المفتوح HAL open science



HS 2103.90.30 الصلصات والمنتجات المحضرة منها والمنكهات المختلطة والتوابل المختلطة (باستثناء صلصة الصويا وكاتشب البندورة وصلصات البندورة الأخرى وصلصة المانجو السائلة والمرقيات العطرية من البند الفرعي 21.03.90.30)

HS 2106 محضرات غذائية غير محدّدة في مكان آخر (كافة أنواع خلطات الطعام بما في ذلك خلطات الطعام الفوري، ومركزات المشروبات الغازية، والشربات، ومنتج جوز التنبول المعروف باسم "سوباري"، المنتجات المطحونة المعقمة أو المبسترة، الغذاء الجاهز للأكل والمعلب والحليب الذي يحتوي على مكسرات صالحة للأكل مع السكر أو المكونات الأخرى)

HS 21069090 أخرى (322)

HS 21069090 خلطات الزعتر ومنتجات صالحة للأكل أخرى

تتوفر أيضًا منتجات أخرى تدرج ضمن الرمز HS 0409 العسل الطبيعي. وتشمل المنتجات الأخرى أيضًا اللبنة المحفوظة ضمن خانة منتجات الألبان، وكذلك "القاورما" أو اللحوم المحفوظة، والتي لا تزال مبدئية من حيث حجم الصادرات. ومع ذلك، فإنّ المنتجات المدرجة ضمن الفصل التجاري هي تلك التي لديها رموز واضحة للنظام المنسق. نمت صادرات الغذاء اللبناني التقليدي و"المونة" كما يتضح من رموز النظام المنسق المذكورة أعلاه بمعدل نمو سنوي مركب يقدر بـ 11% في الفترة الممتدة بين 2001 و2020، بلغ مجموعها حوالي 160 مليون دولار. لا ينبغي أن تؤخذ القيمة المصدرة كمرجع دقيق لمنتجات المونة، لأنّها تشمل بعض المنتجات الأخرى التي يصعب استبعادها بسبب المعوقات المتعلقة بالتصنيف الواسع النطاق للنظام المنسق. ومع ذلك، يمكن أن يؤمّن معدّل النمو مؤشرا على الاتجاه الخاص بهذه المنتجات والطلب عليها، التي تتكوّن في الغالب من منتجات المونة أو منتجات متعلّقة بها، في الخارج.

المنتجات التي تدرج تحت رمز النظام المنسق 2008، أي الفاكهة والمكسرات وأجزاء أخرى صالحة للأكل من النباتات، المحضرة أو المحفوظة، المحضرة أو المحفوظة بطريقة أخرى، سواء كانت تحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى أو كحول أم لا، ضمن فئة "محضرات غذائية من الفاكهة والمكسرات" تمثل حوالي 30% من إجمالي المنتجات المصدرة بموجب رموز النظام المنسق المحددة أعلاه، على الرغم من أنّ المكسرات تشكّل جزءًا كبيرًا منها.

أما المنتجات التي تدرج تحت رمز النظام المنسق 2005 المصنفة على أنها خضار أخرى محضرة أو محفوظة بطريقة مغايرة للخلّ أو حمض الأسيتيك، غير المثلّجة، فتمثل حوالي 22% من إجمالي المنتجات المصدرة بموجب رموز النظام المنسق المحددة أعلاه في عام 2020.

تمثّل الصلصات والتوابل المختلطة (HS 2103) والتي تشتمل على مكوّنات متعددة لمنتجات "المونة" حوالي 13% من صادرات هذا القطاع.

تمثّل صادرات المنتجات المخلّلة المدرجة ضمن رمز HS2001 حوالي 12% من القطاع، وهي نسبة أعلى مقارنةً مع المربيات وجيلي الفاكهة والمربلاد ومهروس ومعاجين الفاكهة (HS2007)، وكذلك المحضرات الغذائية (HS2106) التي تشكل كلّ منها حوالي 11% من القطاع.

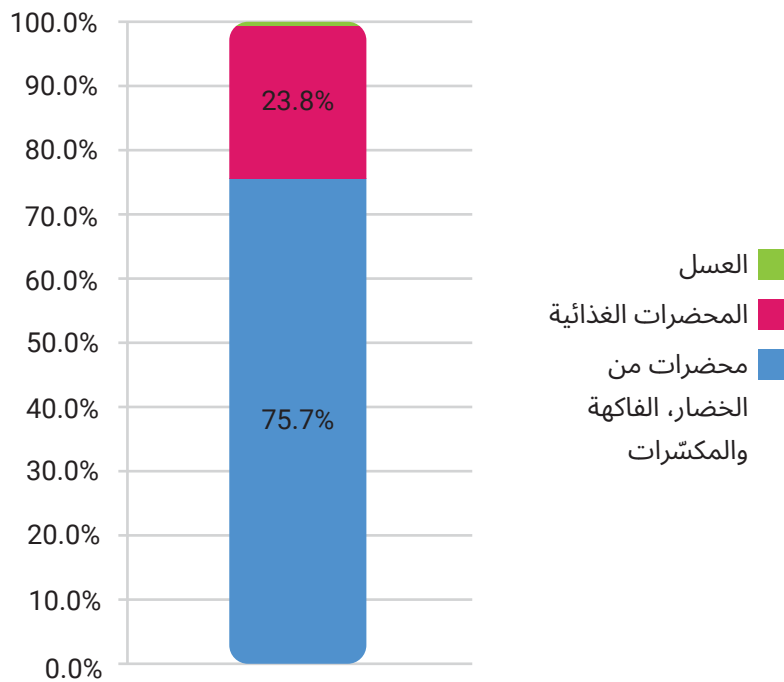
كما أنّ البندورة المحضرة أو المحفوظة بطريقة مغايرة للخلّ أو حمض الأسيتيك وكذلك الخضار المثلّجة والعسل تمثل كلّ منها 1% من القطاع.



تشتمل المحضرات الغذائية (HS2106) على العديد من الأصناف التي لا تندرج ضمن "المونة". ومع ذلك، فإن تلك الأكثر مطابقةً لمواصفات الغذاء اللبناني التقليدي هي HS 21069090 أخرى (322) وفقًا للجمارك اللبنانية، وكذلك HS2109030 خليط الزعتر ومنتجات أخرى صالحة للأكل. شكّل هذان البندان 67% و 9% على التوالي من المحضرات الغذائية (HS2106) في عام 2020.

والجدير بالذكر أنّه تمّ تقديم طلب جديد لإدخال العسل من لبنان إلى الاتحاد الأوروبي، إنّما هو لا يزال معلقًا و قيد الدراسة حاليًا من قبل الجهات المختصة في بروكسل. يمكن للشركات التي تتطلّع إلى تصدير العسل إلى الاتحاد الأوروبي التواصل مع الملحق الاقتصادي في سفارة لبنان في بروكسل السيد سعد الله زعيتر لدعمها في الوثائق المطلوبة لتصدير العسل إلى الاتحاد الأوروبي. لا يمكن دخول منتجات أخرى من أصل حيواني إلى الاتحاد الأوروبي نظرًا لأنه يتعين على السلطات اللبنانية المختصة تقديم طلب محدد والوفاء بمتطلبات معينة، مثل خطة موثوقة لمراقبة المخلفات.

الصورة 1: حصة المنتجات المُصدّرة المُصنّفة على أنّها مونة أو غذاء لبناني تقليدي في عام 2020.

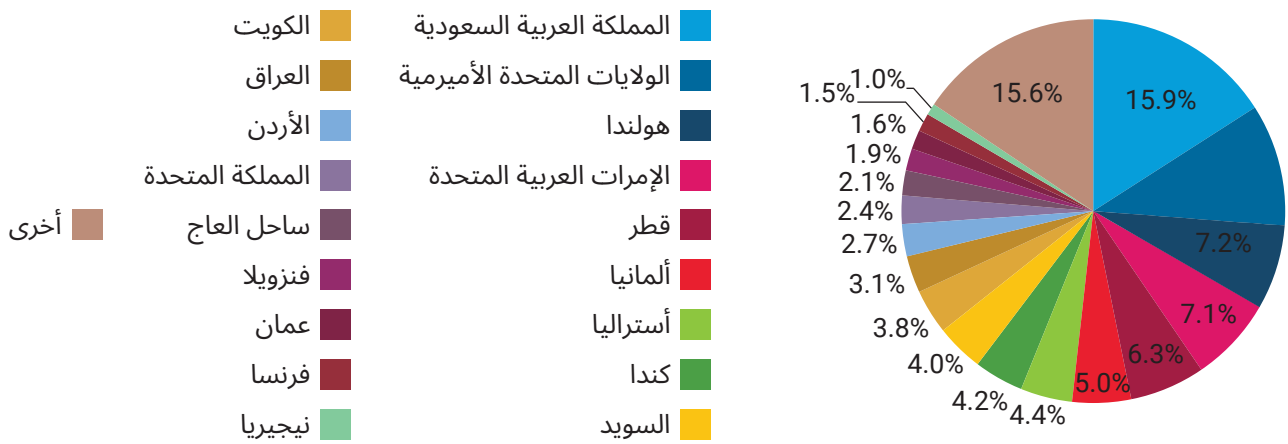


المصدر: خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية



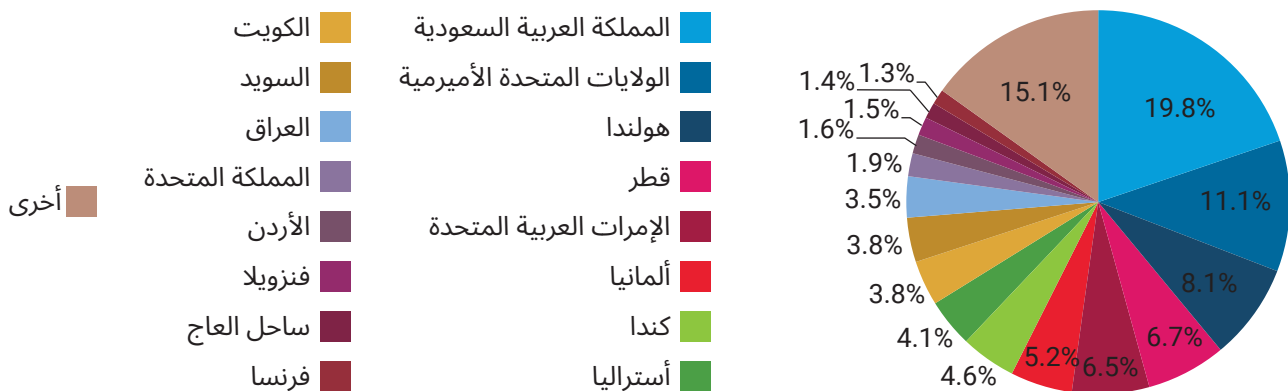
تبرز الوجهات الرئيسية للمنتجات المصدرة بموجب الرمز HS20 الخاص بالمحضرّات الغذائية من الخضار أو الفاكهة أو المكسرات أو الأجزاء الأخرى صالحة للأكل من النباتات، وكذلك بموجب الرمز HS21، في الرسوم البيانية أدناه. في حين أنّ HS20 و HS21 يشتملان على بعض المنتجات التي ليست جزءًا من قطاع "المونة"، تمنح هذه الرموز نظرة عامة حول الوجهة المحتملة لمنتجات "المونة" بالإضافة إلى الوجهات اللبنانية التقليدية الجاهزة للأكل.

الصورة 2: وجهات المنتجات المصدرة بموجب الرمز HS20 الخاص بالمحضرّات الغذائية من الخضار والفاكهة والمكسرات، والرمز HS21 الخاص بالمحضرّات الغذائية والرمز HS0409 الخاص بالعسل.



المصدر: خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية

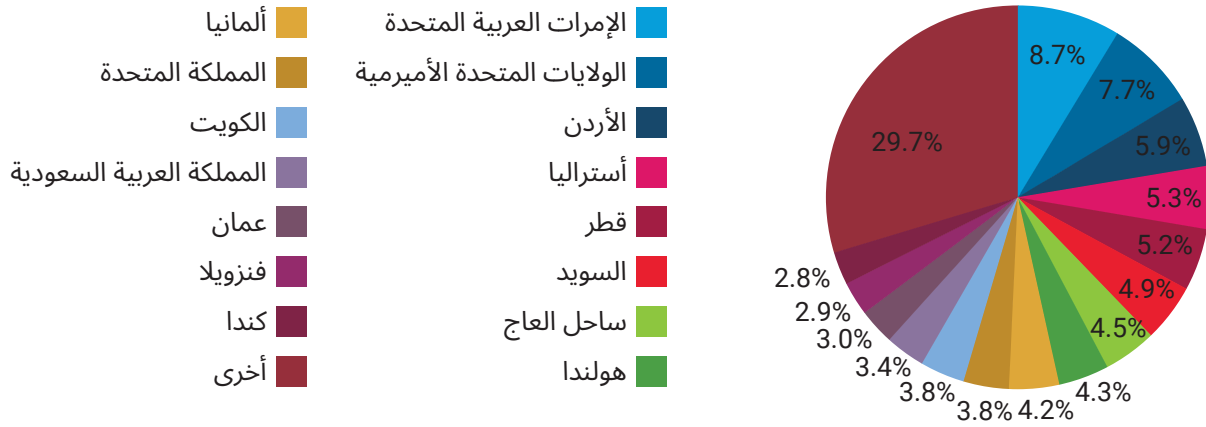
الصورة 3: الوجهة الرئيسية للمنتجات المندرجة تحت الرمز HS20 في العام 2020



المصدر: خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية

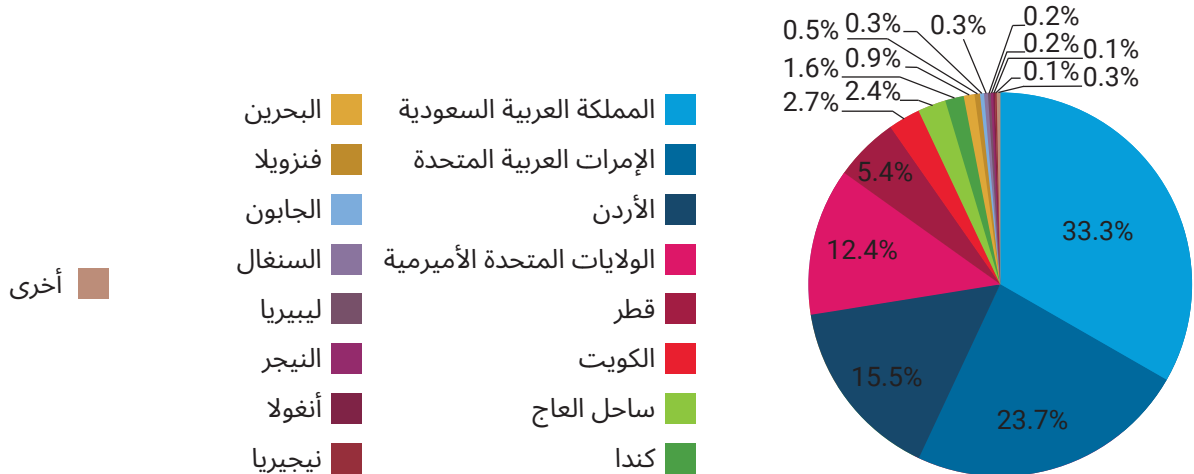


الصورة 4: الوجهة الرئيسية للمنتجات المندرجة تحت الرمز HS21 في العام 2020



المصدر: خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية

الصورة 5: الوجهة الرئيسية لصادرات العسل في عام 2020



المصدر: خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية



في موازاة ذلك، نمت واردات المنتجات التي تدرج تحت رموز النظام المنسق المذكورة أعلاه بمعدل نمو سنوي مركب قدره 2% في الفترة الممتدة بين عامي 2001 و2020 فبلغ مجموعها حوالي 123 مليون دولار في عام 2020.

أما الصنف الأكثر استيراداً في هذه الواردات فهي المحضرات الغذائية (HS2106) التي تمثل 56% من إجمالي الواردات. ومع ذلك، فإن 65.9% فقط من المحضرات الغذائية (HS2106) قد تكون أغذية فعلية تمثل أو تحل مكان منتجات "المونة" في لبنان. فيما أن ثاني أكثر صنف استيراداً فهي المحضرات الغذائية من الخضار والفاكهة والمكسرات المندرجة تحت التصنيفات HS2005 (خضار أخرى محضرة أو محفوظة بطريقة مغايرة للخل أو حمض الأسيتيك، غير مثلجة، بخلاف المنتجات الداخلة ضمن البند 20.06)، وHS2002 (المنتجات المرتكزة على البندورة)، وHS2007 (المربيات، جيلي الفاكهة، المرملا، بوريه الفاكهة أو المكسرات، معجون الفاكهة أو المكسرات التي يتم الحصول عليها عن طريق الطهي، سواء كانت تحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى أم لا)، وHS2008 (الفاكهة والمكسرات والأجزاء الأخرى الصالحة للأكل من النباتات، المحضرة أو محفوظة بطريقة مختلفة، سواء كانت تحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى أو كحول أم لا، غير محددة أو مندرجة في مكان آخر)، وHS2003 (الفطر والكمأ محضر أو محفوظ بطريقة مغايرة للخل أو حمض الأسيتيك)، وHS2004 (خضار أخرى محضرة أو محفوظة بطريقة مغايرة للخل أو حمض الأسيتيك، المثلجة، بخلاف المنتجات المندرجة ضمن البند 20.06)، وHS2006 (الخضار، والفاكهة، والمكسرات، وقشور الفاكهة وأجزاء أخرى صالحة للأكل من النباتات، المحفوظة بالسكر (مصفاة أو مجلدة أو متبلورة)، بنسبة 32%، تليها المنكهات والصلصات (HS2103) بنسبة 11% والعسل بنسبة 0.7%.

بشكل عام، يُعتبر لبنان مُصدراً صافياً للمنتجات في هذا القطاع، لا سيما على صعيد الفاكهة والمكسرات المحضرة أو المحفوظة (HS2008)، بالإضافة إلى الخضار الأخرى المحضرة أو المحفوظة بطريقة مغايرة للخل أو حمض الأسيتيك (HS2005) ومنتجات المخلات (HS2001)، والمربيات وبوريه الفاكهة والمرملا وجيلي الفاكهة (HS2007)، والصلصات والمنكهات المختلطة (HS2103). لا يزال لبنان مستورداً صافياً للمحضرات الغذائية غير المذكورة (أخرى)، والتي قد تشمل في الواقع بعض الوجبات الجاهزة للأكل التي لا تتعلق بالضرورة بـ "المونة". ومع ذلك، فإن مكانة لبنان كمستورد صافي في هذا القطاع المحدد تقلص، حيث تحل المنتجات المحلية مكان الأغذية المستوردة، لا سيما بعد الأزمة المالية حيث اكتسبت المنتجات اللبنانية القدرة التنافسية.

وفقاً لخريطة إمكانيات التصدير الخاصة بمركز التجارة الدولية، فإن المنتجات المتعلقة بمنتجات "المونة" التي تتمتع بإمكانات تصدير كبيرة هي:

- تتمتع المكسرات والبذور الأخرى، المحضرة أو المحفوظة (غير محددة في مكان آخر)، بما في ذلك المخاليط، HS 200819 بإمكانات تصدير غير مستغلة تبلغ 11 مليون دولار.
- تتمتع المحضرات الغذائية (HS210690) بإمكانات تصدير غير مستغلة تبلغ 13 مليون دولار.
- تتمتع الخضار غير المحددة أو المندرجة في مكان آخر والمخاليط، المحضرة أو المحفوظة، بطريقة مغايرة للخل، غير مثلجة (HS 2005) بإمكانات تصدير غير مستغلة تبلغ 8 ملايين دولار.



- تتمتع المحصّرات من الصلصات والمنكّهات المختلطة والتوابل المختلطة (HS 210390) بإمكانات تصدير غير مستغلة تبلغ 8.7 مليون دولار؛ صلصات البندورة والكاتشب (HS210320) لها إمكانات غير مستغلة تبلغ 2.1 مليون دولار (إلا أنّ الكاتشب ليس جزءاً من منتجات مونة)
- تتمتع الخضار المحفوظة في الخل أو حمض الأسيتي ، أخرى (HS200190) بإمكانات تصدير غير مستغلة تبلغ 6 مليون دولار؛ يتمتع الخيار الكبير والصغير (الجيركينز)المخلّل (HS200110) بإمكانات غير مستغلة تبلغ 1.2 مليون دولار.
- تتمتع المربيات وجيلي الفاكهة والمهروس والمعاجين، باستثناء الحمضيات (HS200799) بإمكانات تصدير غير مستغلة تبلغ 5.3 مليون دولار.

الإنتاج المحلي لمنتجات المونة في لبنان

بالإضافة إلى التعاونيات، هناك أكثر من 300 شركة مسجلة في وزارة الصناعة ناشطة في إنتاج منتجات معينة تدرج ضمن فئة المونة. تنتج العديد من هذه الشركات العديد من منتجات القطاع في آنٍ واحد. تعمل حوالي 65% من هذه الشركات في إنتاج منتجات الألبان، وتنتج حوالي 17% منها المخللات، وتعمل 14% منها في إنتاج المربيات، وحوالي 5% من الشركات تنتج الخضار والفاكهة المجففة، و5% منها منتجة للدبس، فيما تنتج 4% منها الزعتر، وينتج عددٌ أقلّ من الشركات العسل وبعضها ينتج وجبات جاهزة للأكل. وتجدر الإشارة إلى أنّه لا يمكن اعتبار جميع منتجي منتجات الألبان من منتجات المونة، حيث أنّ شريحة المونة مرتبطة فقط بأنواع منتجات الألبان المحفوظة.

الدول المجاورة متميّزة بصادرات كبيرة من المونة

في حين أنّ إنتاج "المونة" هو تقليد لبناني، إلا أنّ المراقبة عن كثب لصادرات فئة HS20 و HS21 من البلدان المجاورة يمكن أن يكون مؤشراً على التدفقات التجارية للمنتجات المماثلة في المنطقة. إنّ كبار مصدّري المنتجات المندرجة ضمن فئة HS20 الخاصة بالمحضرّات الغذائية من الخضار والفاكهة والمكسرات في عام 2020 بين دول البحر الأبيض المتوسط والدول العربية هم إيطاليا وإسبانيا وتركيا وفرنسا واليونان ومصر والمملكة العربية السعودية والإمارات العربية المتحدة. إنّ كبار مصدّري المنتجات المندرجة ضمن فئة HS210690 (محضّرات غذائية، غير محدّدة في مكانٍ آخر) في المنطقة ذاتها هم فرنسا وإيطاليا وإسبانيا وتركيا واليونان ومصر والأردن. من حيث المنتجات المباعة أو المصدرة والتي تحمل اسم "مونة" تعتبر سوريا وفلسطين والعراق والأردن مصدرين رئيسيين للمنتجات من الشريحة ذاتها، وبالتالي فهي تمثل المنافسة الرئيسية للمصدرين اللبنانيين لمنتجات "مونة".

على هذا النحو، يمكن للمنتجين اللبنانيين الراغبين في تصدير بعض منتجات "المونة" الخاصة بهم إلى الخارج تقييم المنافسة ومنتجاتهم، والتحقق من الوجهة الرئيسية للبلدان المذكورة أعلاه، من أجل التحقق من المنتجات التي يمكنها المنافسة في هذه الأسواق أيضاً، وبحثاً عن ابتكار صورة العلامة التجارية لمنتجاتهم.

وسائل الإنتاج

I. تفاصيل التكلفة

يختلف معدّل توزيع التكلفة للشركات التي تنتج منتجات "المونة" باختلاف الأصناف المُنتجة بالإضافة إلى وسائل الإنتاج وحجم الشركات. يُقدّر معدّل تكلفة المواد الخام بحوالي 30% من إجمالي التكاليف. تتراوح تكلفة الكهرباء والنقل بين 35% و 50%. تجدر الإشارة هنا إلى ارتفاع تكاليف النقل والكهرباء بشكل كبير بسبب الزيادة العالمية في أسعار المحروقات وكذلك إلغاء الدعم في لبنان وانخفاض قيمة الليرة اللبنانية، حيث أنّ الوقود مستورد. أما تكاليف الإدارة والعمالة فتتراوح بين 20% و 30%، بحسب عدد الموظفين، وهو عاملٌ يلعب دورًا أيضًا في الكمية المنتجة وتنوع الأصناف، فضلاً عن قنوات التوزيع المتعددة المستخدمة ووجود أنشطة التصدير. ارتفعت الرواتب بالقيمة الاسمية من أجل مواجهة الأزمة المالية والاقتصادية وانخفاض قيمة الليرة اللبنانية⁸. تحاول الشركات خفض نفقاتها وتعمل بهوامش ربح أقلّ للمحافظة على مكانتها في السوق، حيث تأثرت القوة الشرائية للمستهلكين في لبنان بالأزمة. بالإضافة إلى ذلك، تقوم بعض الشركات بتطوير منصات على الإنترنت للتعامل مع القيود المتعلقة بكوفيد-19 والرسوم المنخفضة. كذلك، تحاول الشركات بشكل متزايد توسيع أنشطتها التصديرية لضمان التدفق المستمر للعملة الأجنبية والحدّ من المخاطر المتعلّقة بانخفاض قيمة الليرة اللبنانية.

II. المتطلبات التقنية

أ. تركيبة المونة

تشكل العناصر التالية المواد الخام لإنتاج مجموعة متنوّعة من منتجات مونة. يمكن تلخيص المنتجات الأكثر استهلاكاً في لبنان بالقائمة التالية:

- فريكة
- الزعفران
- المربي - المشمش، الفراولة، القرع (مقطّع)،
- المعلّبات - قشر البرتقال المرّ، التفاح
- مخللات
- الأغذية المحفوظة في الزيت- مكدوس
- أعشاب - زعتر
- شراب
- التقطير
- الفاكهة المجففة بالشمس



⁸ تم تقدير التكاليف خلال اجتماعات عقدت مع ثلاث شركات منتجة "المونة" مختلفة في لبنان.

- الكومبوت
- ألبان - لبننة
- الصلصات الحارة
- دبس الرمان والخروب
- الحصرم
- المقرمشات والبسكويت
- حلويات- حلوى السمسم
- البرغل
- الشنكليش

علاقة صيفية

كانت المونة في البداية وسيلة للحفاظ على المنتجات والمحاصيل الموسمية خلال فصلي الربيع والصيف. وهكذا، تتم صناعة المونة بشكل أساسي بدءاً من أواخر الربيع حتى نهاية الصيف، فيما يتم تحضير بعض المونة في الخريف، مع الأخذ في الاعتبار أنّ بعض المنتجات المحفوظة يتم صنعها خلال فصل الشتاء، وبعضها على مدار العام، في ما يلي تقسيم مفصّل وعام للجدول الزمني لصنع "المونة":

- **الربيع:** عادةً تبدأ صناعة المونة في أواخر نيسان - أوائل أيار، حيث يتم صنع بعض المربيات (الفراولة، على سبيل المثال).
- **الصيف:** يتم تحضير معظم المونة خلال فصل الصيف، حيث أنّ معظم الأغذية تكون في موسمها خلال هذه الفترة. أيضاً، تعتبر الظروف الجوية مثالية لبعض العمليات مثل التجفيف الشمسي. ومن أمثلة المونة خلال هذا الوقت: مربى المشمش في حزيران، ومربى الخوخ في تموز، والزعر بدءاً من تموز، والكشك بدءاً من منتصف آب حتى أيلول، والبادنجان المكدوس بدءاً من منتصف آب. ومع ذلك، يدّعي البعض أنّ المكدوس الذي يُصنع في الأسبوع الأخير من شهر أيلول هو دائماً الدفعة الفضلى في العام.
- **الخريف:** إنّ منتج "المونة" الأهم الذي يُصنع في الخريف هو زيت الزيتون، والذي يمكن القول أنّه أحد أهمّ مكوّنات ثقافة المطبخ اللبناني بأكمله. يبدأ الحصاد بعد هطول الأمطار الأولى في تشرين الأول ويمكن أن يستمرّ إنتاج زيت الزيتون حتى منتصف تشرين الثاني.

المنتجات المشهورة محلياً

على الرغم من أنّ معظم "المونة" تصنع في كافة أرجاء لبنان، إلا أنّ بعض المناطق تتألق أكثر بتنوّع أصناف "المونة". فيما يلي بعض المناطق في لبنان التي تشتهر بصناعة "المونة":

- بعلبك: بادنجان مكدوس، كشك، مشمش محفوظ، لبننة ماعز.
- جبيل: ماء الورد، دبس الرمان، خلّ التفاح، عصير الحصرم، التفاح المحفوظ، الكشك.
- حمانا: أغذية مرتكزة على الكرز.





- كسروان: جبنة لاسيما جبن الماعز.
- شمال لبنان: زيت الزيتون، السماق، الزعتر.
- جنوب لبنان: برغل، زهورات، فريكة، زعتر، سمسم، ماء زهر.

شكّلت صناعة المونة في الأصل طريقة لجعل الغذاء يدوم لفترة أطول، والأهم من ذلك، الحصول على غذاء خلال الفترات التي لا تكون فيها الطبيعة قادرة على العطاء. في الوقت الحاضر، طوّرت التكنولوجيا الحديثة طرقاً لنا للإنتاج على مدار العام. ومع ذلك، لم تحول دون أن تصبح هذه المنتجات تقليدًا وجزءًا من الثقافة. لقد أصبح يستهوي الناس منتج المونة نفسه بدلاً من المنتج الأصلي الذي يُحفظ من خلالها، ما أعطى ميزة لهذه المنتجات وحافظ على الطلب المرتفع عليها في السوق.

ii. الماكينات الضرورية

يتم استخدام عدة أنواع من المعدات في إنتاج منتجات "المونة" بحسب المدخلات والمنتج النهائية؛ تسلط القائمة التالية الضوء على الماكينات الأكثر استخدامًا لتحضير "المونة":

1. المطحنة
2. الخلاط
3. ماكينة التقشير
4. جهاز التقطير
5. ماكينة الجرّش
6. جهاز الطهي

1. المطحنة

الطحن يعني تقليص الأطعمة الصلبة، مثل المكسرات أو البهارات، وتحويلها إلى جزيئات دقيقة باستخدام الهاون والمدقة أو المطحنة أو الخلاط. يغير الطحن ملمس المكوّنات ويطلق سراح النكهة أيضًا.

2. الخلاط

هو عملية الجمع بين مكوّنين منفصلين أو أكثر للحصول على مستوى معين من التجانس.

3. ماكينة التقشير

يكمن الهدف من التقشير في إزالة القشرة/الجلد الخارجي من الفاكهة والخضار النيئة، ما يساعد على تحسين مظهر المنتج النهائي وطعمه. يجب أثناء التقشير، إزالة القدر الكافي من القشرة بحيث لا يتم الإنقاص من الغذاء الأساسي ويتم الحصول في الوقت ذاته على سطح نظيف ومقشّر.



4. جهاز التقطير

التقطير هو عملية فصل، حيث يتم فصل المكونات الموجودة في خليط من خلال الاستفادة من الحقيقة العلمية لتبخّر بعض المكونات بسهولة أكبر من غيرها. إنّ الاستخدامات الرئيسية للتقطير تهدف في صناعة الأغذية إلى تركيز الزيوت العطرية والنكهات والمشروبات الكحولية، وإزالة الروائح الكريهة من الدهون والزيوت.

5. ماكينة الجرش

الجرش هو عملية يتم فيها طحن الحبوب لإنتاج منتجات غذائية تتراوح تركيباتها من مسحوق مثل الدقيق إلى سوائل مثل زيت الزيتون.

6. جهاز الطهي

عبارة عن فرن معدني ولوحة تسخين يتم استخدامها لسلق الطعام أو شويه أو تحميصه. تُستخدم أجهزة الطهي للشواء، واليخنات، والحساء، والأغذية "المسلوقة"، بما في ذلك الغموسات والحلويات والمشروبات. تتوفر ثلاثة أنواع من أجهزة الطهي: الغاز والكهرباء والتغذية المزدوجة، والتي تجمع بين موقدة الغاز والفرن الكهربائي.

iii. التوضيب والتخزين

يتوقع العملاء والمستهلكون أن تعكس بطاقات المعلومات البيانية الموجودة على الغذاء وصفًا حقيقيًا لما يشترونه. أما وضع بطاقات المعلومات البيانية المضلّة أو الاحتيالية فتُعتبر ممارسة تجارية غير عادلة لا يسمح عليها القانون. لدى معظم البلدان الآن قوانين خاصة بالبطاقات البيانية، وهي تنص على كيفية وضعها على الأغذية والمعلومات التي يجب أن تتضمنها. تشترك معظم القوانين، إن لم تكن جميعها، في وجوب أن تتضمن البطاقات البيانية ما يلي:

- اسم وعنوان المصنّع أو شركة التعبئة أو التوزيع أو المرسل
- بيان الهوية ووصف حقيقي وغير مضلل للمنتج: يجب أن يتضمن اسم المنتج إشارة إلى وسيط التعبئة وأسلوب التقديم.
- ذكر الوزن الصافي والمصفى بالوحدات الدولية.
- لائحة المكونات (بترتيب تنازلي من حيث الحجم أو الوزن).
- لائحة المضافات الغذائية والتحذيرات والاحتياطات ذات الصلة.
- إرشادات التخزين.
- رقم الدفعة، أو تاريخ الإنتاج.
- بلد المنشأ.
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
- صفات الغذاء أو قيمه الغذائية.

غالبًا ما يتم رفض دخول شحنات الأغذية المصدرة إلى الأسواق الخارجية لأنّ ملصقات المعلومات البيانية لا تتوافق مع المتطلبات الإلزامية للبلد المستورد.



يؤدي هذا في بعض الأحيان إلى رفض الشحنات، ولكن في كثير من الأحيان، يتم منعها من الدخول حتى يتم تصحيح ملصقات المعلومات البيانية أو استخدام ملصقات جديدة. في كلتا الحالتين، يتم تعليق الصفقة التجارية، ما قد يؤدي إلى رفع التكاليف وجعل المبيعات غير مربحة. لذلك، من الضروري أن يكون المصدرون على دراية بمتطلبات وضع ملصقات المعلومات البيانية للبلدان المستوردة.

يمكن الاطلاع على التوجيهات الخاصة بالمعلومات البيانية الواجب مراعاتها داخل لبنان في المواصفة القياسية الإلزامية رقم **NL206:2017** الصادرة عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية وتعديلاتها (المعيار العام الخاص ببطاقة المعلومات البيانية الخاصة بالمواد الغذائية المعبأة مسبقاً).

المنشآت ومتطلبات التشغيل

يجب تصنيع منتجات "المونة" وفقاً للمتطلبات المنصوص عليها في المعيار الإلزامي NL 206:2017 (المبادئ العامة لنظافة الأغذية) والإرشادات الإلزامية ذات الصلة، وكذلك قرار وزير الصناعة 1/1 بتاريخ 2015/1/5 (الاشتراطات العامة في مؤسسات التصنيع الغذائي) وقرار وزير الصناعة رقم 1/84 تاريخ 2021/11/30 (يجب أن تلتزم الصناعات الغذائية بممارسات التصنيع الجيدة والمواصفات اللبنانية).

الابتكار

يجمع الابتكار في صناعة الأغذية بين الابتكار التكنولوجي والابتكار الاجتماعي والثقافي. لذلك، يمثل الابتكار جزءًا كبيرًا من منتجات "المونة" حيث تتفوق كل قرية في لبنان في المنتج المشتهر لديها الذي يرتبط ارتباطًا مباشرًا بثقافة المنطقة ويتم تمريره عبر الأجيال التي تبقى في مكوناته على مكوّن محلّ أو طريقة محددة للتحضير التي تنطبق فقط في المنطقة (عادة ما تكون مرتبطة بالعوامل البيئية مثل درجة الحرارة أو الرطوبة). ومع ذلك، سوف يسلط القسم التالي الضوء على بعض منتجات المونة التي تشتهر بها العديد من المناطق في لبنان.

• مربى بتلات الورد (منطقة الشوف)



تشتهر منطقة الشوف في لبنان بمربى بتلات الورد، حيث تُعتبر الورد من أكثر النباتات التي تُزرع ويتم الاهتمام بها في المنطقة. علاوةً على ذلك، فإن الظروف البيئية في هذه المنطقة مناسبة لنمو هذه النباتات وازدهارها. يستخدم مربى بتلات الورد بشكل رئيسي في المخبوزات. يضيف طعمًا حلواً إلى الكعك والبسكويت. يتم جمع بتلات الورد الدمشقية في الصباح قبل أن تبدأ في التلاشي. يتم غسلها لإزالة الشوائب أو الأتربة أو الغبار، ثم يتم تجفيفها بالهواء. يتم فصل البتلات، وإزالة غبار الطلع من خلال غربال أو مصفاة - يسمح ذلك أيضًا بإزالة "الشوائب" الأخرى - ثم يتم وزن البتلات.

نصائح:

تأكد من عدم رش الورد بأي مبيدات حشرية؛ عند قطف الورد، يجب القيام بذلك يدويًا عند أسفل الكأس مباشرة، بمعنى آخر تتم إزالة الورد بأكملها وليس فقط البتلات. يساعد فرك بتلات الورد بالسكر على تسريع فوحان رائحة الورد.

المكونات:

- 4 أكواب من بتلات الورد النظيفة، معبأة جيدًا
- 4 أكواب من السكر
- 1 كوب ماء كوب ماء ورد
- نصف كوب من عصير الليمون

خطوات التحضير:

1. تُخلط بتلات الورد مع السكر في القدر. يتم فركهم جيداً لتصريف الماء من البتلات. سوف تفوح رائحة الورد فيما ينتقع السكر في العصير الوردي الداكن.
2. يُضاف الماء وماء الورد وعصير الليمون ويوضع القدر على نار متوسطة حتى يذوب السكر، بعد حوالي 10 دقائق من الغليان.
3. يُرفع المزيج عن النار ويترك جانباً ليبرد طوال الليل ثم يُغطى بمنشفة المطبخ.
4. في اليوم التالي، يُطهى مرة أخرى على نار متوسطة لمدة 10 دقائق أخرى حتى يتم الحصول على القوام المطلوب. يجب ألا يتجاوز إجمالي وقت الطهي 30 دقيقة.
5. ملأ الحاويات الزجاجية النظيفة بمربى الورد الساخن. تُغلق الأغشية بإحكام وتُقلب الحاويات رأساً على عقب لبضع ساعات. يتم تخزين المربى في مكان بارد. توضع الحاوية في الثلاجة عند فتحها.

• الشنكليش (منطقة عكار)



إنّ عملية تعتيق الشنكليش السائدة في الشرق الأوسط كانت في الأصل وسيلة لجعل الجبنة تدوم لفترة أطول، وعلى الرغم من التطوّر التكنولوجي الحديث في صناعة الأجبان وتنوّع أصنافها على مدار العام، إلّا أنّ ما من شيء يمنع العائلات من صنع الشنكليش منزلياً في أماكن معينة مثل شمال لبنان في عكار.

"شنكليش" هي كلمة مركّبة مشتقة من "شان" كردية الأصل، تدل على وعاء صغير من الطين. و "قريش" مصطلح بدوي للدلالة على الحليب المخمّر.

إنّ صنع الشنكليش هو طريقة يدوية تتطلّب جهداً وعملاً كبيرين. تتكون عملية تحويل الزبادي إلى شنكليش من أربع مراحل هي التالية:

1. التخثر
2. نزع المياه
3. التشكيل
4. التعتيق.

نحتاج أولاً إلى تخميض اللبن لتخثيره وفصله عن المصل، وتُصفى الخثارة حتى تجف، ومن ثمّ يُضاف إليها الملح ويتم تبيلها. بعد ذلك يتم تشكيلها على شكل كرات بحجم كرة المضرب ويتم تجفيفها في الشمس لبضعة أيام. أما الخطوة الأخيرة فهي مرحلة التعتيق، حيث تُترك كرات الشنكليش في حاويات زجاجية محكمة الإغلاق بعيداً عن ضوء الشمس، ويُفضل وضعها في مكانٍ مظلم، حتى تظهر عليها بعض الأعفان من الخارج على سطحها. وغالباً ما تستغرق هذه العملية حوالي شهرٍ واحد أو أكثر، بحسب درجة الحرارة والرطوبة. تتركّز النكهة في الشنكليش مع مرور الوقت، فكلما طالت مدة تعتيق الشنكليش تعزّزت نكهته وأصبحت أكثر حدةً وبروزاً. يتم كشط كرات الشنكليش لتنظيفها وإزالة التعفن الناتج عن عملية التعتيق، وفي النهاية يتم تغميس الكرات لتغطيتها بالزعترا/ الفلفل الحلو/الفلفل الحلي أو رقائق الفلفل الحار.



باختصار، يكتسب الشنكليش طعمه من خلال التخمر والنكهات المضافة والتعتيق. يستغرق صنعه وقتًا ثمينًا، لكنّ الحق يُقال أنّ المكافأة ستكون نوعًا فريدًا من الجبنة. كلما طالت فترة تعتيق الشنكليش، أصبح أكثر حدّةً وصلابةً. إنّ عملية التعتيق القصيرة لكرات الجبن أو تجفيفها بالشمس حصراً، تؤدّي إلى الحصول على معجون أطرى وطعم أخفّ. ولا شيء يمنع الاستمتاع بأكله في هذه المرحلة، إنّما لمن يريد حدّة الطعم، تُترك الكرات لتتخمر في حاويات زجاجية محكمة الإغلاق بعيداً عن الضوء والأفضل أن توضع في مكانٍ مظلمٍ، حتى تتشكل طبقة متعفنة على السطح، وغالبًا ما يستغرق ذلك حوالي 30 يومًا أو أكثر. تُعتبر هذه القوالب جزءًا من عملية التعتيق وهي جزء لا يتجزأ من نكهة الشنكليش وملمسه.

المكوّنات:

لصنع 7 كرات من الشنكليش:

- 4 كلغ/ 8 أرطال من اللّبن الزبادي كامل الدسم
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من ملح البحر
- 8 ملاعق كبيرة من الخلّ الأبيض

توابل:

- 2 ملاعق كبيرة من الملح، أو حسب الرغبة
- 1 ملعقة كبيرة من البابريكا، اختياري، لكن موصى به
- 1 ملعقة كبيرة من الزعتر، اختياري
- ½ ملعقة صغيرة من المحلب، اختياري

طبقة التغطية:

- الزعتر أو الفلفل الحلي/البابريكا

خطوات التحضير:

1. على نار متوسطة، يوضع الزبادي في قدرٍ كبير ويُقلّب طوال الوقت لمنعه من الاحتراق حتى يصل إلى درجة الغليان، ومن ثمّ يُضاف الخلّ الأبيض وملح البحر ويُطفئ النار. يُترك حتى يبرد. سوف يتخثر اللّبن بشكل كبير.
2. يتم تبطين مصفاة بكيس من القماش القطني معلّقة فوق وعاء كبير ويُقلب الخليط في كيس الشاش. يوضع شيءٌ ثقيلٌ فوق الخثارة للمساعدة في ضغط المياه إلى الخارج. توضع في الثلاجة لمدة 24 ساعة، مع الحرص على التخلص من أي سوائل زائدة تتساقط كلّ بضع ساعات. يجب أن يكون الخليط في هذه المرحلة جافًا وصلبًا بدرجة كافية لتشكيلها.
3. يُنقل محتوى كيس الشاش إلى وعاء، ويجب أن يكون الجبن في هذه المرحلة صلبًا يسهل التعامل معه. نضيف التوابل: الفلفل الحلو والملح والمحلب، ونخلط جيدًا مع الجبن. يمكن تذوّق الخليط لمعرفة ما إذا كان بحاجة إلى المزيد من الملح، الذي يجب أن يكون بارزًا، بما أنّ الملح يُعتبر أيضًا مادة حافظة.
4. توضع مناديل المطبخ الورقية القوية والسميكة على صينية مسطحة.



5. باستخدام أيدي نظيفة، يتم تشكيل وضغط الخثارة المصفاة لتصبح كرات متساوية، بحجم كرة المضرب تقريباً، ويتم نقلها إلى الصينية المبطنّة بالمناشف الورقية، مع ترك مسافة بين بعضها البعض. تكون النتيجة 7 كرات. تتم تغليتها أيضاً بمناشف المطبخ الورقية. سوف تمتص المناشف الورقية الرطوبة من الكرات. تُترك لتجف في الشمس لمدة 6-7 أيام، أو بدلاً من ذلك يمكن تعريض كرات الجبن للتهوية أو تكييف الهواء خلال النهار، إذ إنّ التحكم في تدفق الهواء سوف يسحب الرطوبة من كرات الجبن ويساعد على جفافها. يجب الحرص على تغيير المناشف الورقية كلما تشبعت بالسوائل ويتم تبريدها ليلاً، هكذا يتم تحضيرها. قد يستغرق الأمر من ستة إلى سبعة أيام بحسب درجة الحرارة والرطوبة.

6. الآن يجب أن تكون جافة تماماً. يمكن تقديمها على الفور، مع التأكد من غمسها في زيت الزيتون وتغليفها بقشرة من الزعتر أو الأوريغانو أو الفلفل الحلو. يتم لفّ كرة منها بورق البلاستيك وتُحفظ في الفريزر. هذا ما يُسمّى بعملية التعتيق القصيرة حيث الطعم لا يزال معتدلاً؛ أما أقراص الشنكليش المعتقة جيّداً فستكون أكثر حدةً ولذعاً وأقلّ طراوةً. إذا أردت الحصول على طعم الشنكليش الحاد، فلا تأخذ الخطوة 6 في عين الاعتبار واستمرّ في القراءة! اختياري: 7.

لوصول الشنكليش إلى مرحلة النضوج الكامل، يجب أن يكون جافاً تماماً، وللتأكد من ذلك، يجب أن تكون المناشف الورقية جافة عند لمسها. تُنقل كرات الجبن إلى جرّة نظيفة وجافة بعيداً عن أشعة الشمس، ويُفضّل أن توضع في مكانٍ مظلم لمدة شهرٍ أو أكثر حتى تتخمر ببطء؛ يجب التحقق من الشنكليش بين الحين والآخر، فإنّ ظهور العفن على سطح الكرات، يدلّ على أنّ الجبن قد وصل إلى مرحلة النضج المطلوبة. تُشطف الكرات تحت الماء الجارية ويتم كشطها لإزالة العفن المتكوّن على سطحها، ثم يتم تجفيفها بمناشف ورقية ويتم تغميسها بشكل فردي مع الزعتر أو الفلفل الحلو أو الفلفل الحلي، وتُحفظ في الثلاجة مغطاة أو يتم تغليفها بشكل فردي بورق بلاستيكي لتخزينها في الفريزر الخاص بك. إنّها عملية تستغرق وقتاً طويلاً ولكن الحق يُقال أنّها تستحق العناء.

يُشار إلى أنّ الطريقة الأكثر شيوعاً لتناول الشنكليش هي تفتيته وخلطه مع مكعبات البندورة، والبصل والبقدونس المفروم الطازج مع القليل من زيت الزيتون البكر الممتاز. يُقطع خبز البيت/الخبز العربي ويتم تناوله مع الشنكليش.

المكوّنات:

- 1 كرة شنكليش
- 1 حبة صغيرة من البصل
- 1 حبة متوسطة الحجم من البندورة
- 1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 1/3 كوب من زيت الزيتون البكر الممتاز، إذا لزم الأمر

طريقة التحضير:

يُفتّت قرص الشنكليش بالشوكة حتى يصبح كالرقائق، ويُمزج البصل والبندورة والبقدونس معاً؛ يُرش زيت الزيتون على الخليط الذي يُقدم مع الخبز العربي.

• القاورما (منطقة البقاع)



"القاورما" عزيزة على قلوب سكّان المناطق الجبلية في جبال لبنان لا سيما منطقة البقاع. كان الناس في ذلك الوقت يحفظون الطعام من أجل البقاء على قيد الحياة، واعتُبرت عملية "القورمة" وسيلة لحفظ اللحوم لإيقاف تلفها بشكل آمن؛ تم اختراع هذه العملية خصيصًا حتى لا تجوع العائلات في الشتاء وكطريقة لإعالجتهم خلال أشهر الشتاء الباردة وتزويدهم بمصدر آمن للبروتين في وقت يعيش فيه الناس في الغالب على ما ينتجه هم وجيرانهم بأنفسهم، بسبب أنظمة النقل المحدودة ونقص التبريد.

جرت العادة أن تُخزّن وتُختم القاورما في الجرار الخزفية بعيدًا عن أشعة الشمس - وقد استُبدلت في أيامنا هذه بالحاويات الزجاجية.

بعض الطرق الأكثر شيوعًا لتناول القاورما هي إضافتها على الحمّص، وإضافتها على الكشك لتعزيز عمق طعمه، وقليلها مع البيض، وتحضير شطائر خبز البيتيا بالقاورما والبندورة أو حتى فطائر القاورما.

المكوّنات:

إذا كنت تستخدم لحم الضأن المفروم، فإنّ أي ناحية منه تقريبًا جيّدة لهذه العملية، ولكن إذا كنت تستخدم اللحم المقطّع، فمن المستحسن استخدام الخاصرة أو الأرداف لأن هذه القطع طرية وغنية بالنكهة. غالبًا ما تكون أفضل الدهون المستخدمة في القاورما هي دهن ذيل الغنم الصالح للأكل (أو ما يُسمّى باللّغة العامية بالليّة) - وهو دهن بعض سلالات الأغنام الموجودة في لبنان والشرق الأوسط.

- 1 كغ / 2 رطلان من لحم الضأن، مفروم أو مقطّع إلى مكعبات صغيرة بحجم 2.5 سم/1. إذا كنت تستخدم لحم الضأن المفروم، فإنّ أي ناحية منه تقريبًا جيّدة لهذه العملية، ولكن إذا كنت تستخدم اللحم المقطّع، فمن المستحسن استخدام الخاصرة أو الأرداف لأنّ هذه القطع طرية وغنية بالنكهة.
- 1 كغ/ 2 رطلان من دهن الضأن، وغالبًا ما يكون دهن ذيل الغنم (الليّة). إنّما يمكن استخدام أي قطع أخرى من الدهون، وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة أو يمكن الطلب من الجزار تقطيعها لك.
- 1 ملعقة كبيرة ونصف ملعقة من الملح.
- 1 ملعقة صغيرة من سبع بهارات أو بهارات اختيارية.

كيفية تحضير القاورما:

1. يجب أولاً معالجة اللحم بكمية كبيرة من الملح كجزء من عملية الحفظ. إنّ تبيل اللحم بالتوابل اختياري تمامًا.
2. يجب تقليب الدهن قبل إضافة اللحم، يستغرق تذويبه حوالي 25 دقيقة. بفضل هذه النسخة البطيئة من الوصفة، تدوم القاورما لفترة أطول. يتم تقطيع الدهون إلى قطع صغيرة، أو حتى يمكن أن تطلب من الجزار أن يطحنها. إذا كنت ستقوم بتقطيع الدهون بنفسك، فتأكد من تبريدها لتسهيل عملية التقطيع. يوصى باستخدام سكّين مسنّن وأن تكون المكعبات صغيرة، فكلّما كانت صغيرة أصبح التعامل معها أسهل.



3. يُضاف الدهن إلى قدرٍ ثقيل القاع. يُطهى على نار متوسطة الحرارة مع التحريك والكشط من حين لآخر بملعقة خشبية. يستغرق الأمر حوالي 30 دقيقة حتى تذوب الدهون وتصبح صافية، تاركةً أجزاءً صغيرة من الدهون البنية التي تطفو على السطح.
4. باستخدام منخل ناعم، تتم تصفية الدهون المذابة والتخلص من تلك القطع الصغيرة. يمكن الاحتفاظ بها. إن غالبية الناس يقومون بالاحتفاظ بها.
5. يُعاد الدهن المرق إلى القدر ويُسخّن مرةً أخرى، يُضاف اللحم المفروم أو اللحم المقطّع والملتّب ويُترك على نار هادئة بدون تغطية، مع التحريك بين الحين والآخر. يُطهى ببطء على نار هادئة حتى ينضج اللحم ويصبح لونه بنيًا. عملية تستغرق حوالي 30 دقيقة. نرفعها عن النار ونتركها جانباً لتبرد تماماً.
6. توضع القاورما في حاويات زجاجية نظيفة كبيرة كانت أم صغيرة. يُلاحظ أنّ الدهن قد غطى اللحم بالكامل في النهاية. إنّ كمية الدهون الكبيرة تدفع بالهواء إلى الخارج وبالسائل إلى الأسفل. وبالتالي، تؤدي إزالة الهواء إلى تغليف القاورما بإحكام ومنع نمو البكتيريا. لهذا السبب يمكن تخزين القاورما في درجة حرارة الغرفة بدون الحاجة إلى التبريد. لكن لا يزال من المستحسن وضع حاوية القاورما في الثلاجة، لنكون أكيدة 100% من سلامتها.
7. بمجرد أن تبرد الدهون، تتكوّن طبقة صلبة من الفسيفساء باللونين الأبيض والبني. يُفضّل تخزين القاورما في الثلاجة. يُغلق الغطاء وتُغطى الحاوية الزجاجية بقطعة من القماش للحفاظ على جرة القاورما خالية من الرطوبة. يمكن حفظ القاورما جيداً لمدة عام واحد.



الخلاصة

تشكّل منتجات "المونة" جزءًا كبيرًا من تراث المطبخ اللبناني، لذا فهي لا تزال تمثل جانبًا مهمًا من الغذاء اليومي للمستهلكين المحليين. أيضًا، نظرًا لحجم الجالية اللبنانية الكبير، فإنّ هذه المنتجات مطلوبة بشدة في الخارج. وينعكس ذلك من خلال معدل نمو سنوي مركب أعلى بقليل من 10% في الفترة الممتدة بين عامي 2001 و2020، متجاوزًا النمو في واردات المنتجات المماثلة (2%). في هذا السياق، أطلقت عدة جهات مبادرات ذات صلة بـ "المونة"، نظرًا لحجم الطلب في الخارج، وآخرها منصة "علبة المونة" Mounehbox، وهي صفحة مجانية أنشأتها سفارة لبنان لدى قسم التجارة الكندي، والتي تربط الجالية الكندية بمورّدي المأكولات اللبنانية التقليدية في كندا. تجدر الإشارة هنا إلى أنّ حجم الجالية اللبنانية في الخارج وارتفاع الطلب على "المونة" يؤمّنان فرصًا تصديرية كبيرة للموردين في لبنان.

بينما يتواجد المنافسون في البلدان المجاورة، يستطيع المنتجون اللبنانيون تقديم تجربة أصيلة لا مثيل لها في إنتاج "المونة" نظرًا للتقاليد القديمة والخبرة المستخدمة في صنع هذه المنتجات. ومع ذلك، هناك مجال كبير للابتكار، حيث أنّ هذه المنتجات في الغالب موحدة وقياسية، لتناسب المستهلكين الشباب والأجيال في لبنان والخارج. بدأ بعض المنتجين بالفعل في إدخال بعض اللّمسات الخاصة بهم إلى بعض منتجات "المونة". بالإضافة إلى ذلك، يجب على المنتجين التركيز على التعبئة والتغليف وصورة العلامات التجارية لمنتجات "المونة"، من أجل الحفاظ على هذا القطاع كمصدرٍ لتدفق نقدي رئيسي من الناحية التجارية للعديد من منتجي صناعة الأغذية والزراعة في لبنان. إنّ الابتكار في الطعم والتعبئة وصورة العلامات التجارية سيساعد المنتجين على تقديم أنفسهم لشرائح جديدة من المستهلكين في الخارج بعيدًا عن الأسواق الإثنية. أيضًا، على المنتجين تسليط الضوء على خصائص بيئة البحر الأبيض المتوسط لهذه المنتجات ومدى تماشيها مع النظام الغذائي في المنطقة المذكورة، المطلوب بشدة والذي صُنّف على أنه الأفضل لعام 2021.

يمكن للمنتجين اللبنانيين مراقبة التطورات على صعيد الحصة السوقية والمبيعات والصادرات الخاصة بالمنافسين في المنطقة ليكونوا قادرين على تحديد فرص إضافية وتحديد المكانة الصحيحة لمنتجاتهم، باستخدام بعض الأدوات المذكورة في فصل الاتجاهات الكبرى.

تشكل المونة جزءًا كبيرًا من ثقافة الغذاء اللبناني، وتعتبر من الطقوس المقدسة بين الناس. في الواقع، لا يزال كل منزل في البلاد يمارس شكلًا من أشكال صنع المونة، ويدعي كل منزل أنّ وصفاته هي الفضلى! هي مصنوعة من المدخلات المتوفرة في كل ركن من أركان السوق وأسرارها متوارثة من جيل إلى جيل، ويُعتبر كلّ منتج من منتجات "المونة" تخصّصيًا ويكشف عن المنطقة الجغرافية التي تشتهر فيه داخل لبنان، ما مهد الطريق للعديد من الابتكارات في المنتج ذاته. ولهذه الأسباب، استطاعت منتجات "المونة" تطوير هوية فريدة قادرة على اختراق أي سوق وأي ثقافة، وتحتلّ مكانًا على رفوف محلات السوبر ماركت والمنازل في جميع أنحاء العالم.



التحليل الرباعي (نقاط القوة، نقاط الضعف، الفرص، المخاطر)

- "المونة" جزء كبير من تراث المطبخ اللبناني.
- تسلط الضوء على التقاليد القديمة في الثقافة اللبنانية.
- يؤمن هذا القطاع مجموعة واسعة من المنتجات النباتية بالإضافة إلى بعض المنتجات من أصل حيواني.
- يُعتبر قطاع "المونة" جزءًا لا يتجزأ من النظام الغذائي الخاص بالبحر الأبيض المتوسط.
- لا تستلزم استثمارات كبيرة بسبب الخبرة.
- ابتكارات جديدة يتم تقديمها وطلبها بسهولة، حيث كانت المنتجات موجودة منذ فترة طويلة.

- سوق مجزأ فيه عدد كبير من صغار المنتجين، وكذلك الأسر التي تهدف إلى بيع إنتاجها.
- لا يزال بعض المنتجين غير قادرين على تسويق إنتاجهم، بسبب صغر حجمهم وتنظيمهم الضعيف.
- صغار المنتجين غير قادرين على تلبية المتطلبات الفنية ومتطلبات الجودة بسهولة.
- صعوبة تسويق منتجات "المونة" عالميًا، حيث تظل صورة العلامة التجارية محلية وإثنية وضيقة النطاق.
- ليس المنتجون متحمسين للإنفاق على التعبئة والتغليف وصورة العلامات التجارية بسبب الظروف الاقتصادية الصعبة.
- يجد المنتجون صعوبات في تمويل أنشطة التصدير بسبب الأزمة المالية.
- خسارة فرص الوصول إلى الأسواق الدولية بسبب نسبة الامتثال المنخفضة للمعايير والمتطلبات الدولية.



- استبدال المنتجات المستوردة.
- الاستفادة من نمو الطلب العالمي على المنتجات الإثنية.
- الاستفادة من الاهتمام العالمي بالنظام الغذائي للحوض المتوسط.
- توفير مجموعة كبيرة ومتنوعة من المنتجات للنباتيين.
- فرصة كبيرة للابتكار من خلال انتقال منتجي "المونة" من جيل إلى آخر.
- تظهر الجالية اللبنانية في الخارج تقديرها الكبير لتقاليد المطبخ اللبناني.

- خسارة حصة في السوق مقابل المنافسين في منطقة البحر الأبيض المتوسط، لا سيما في المشرق.
- تحد الأزمة الحالية من الاستثمار والابتكار ما يؤدي إلى تدهور الجودة.
- عدم القدرة على جذب المنتجين من الجيل الجديد، وفقدان هذه التقاليد مع الوقت.

المراجع

- المونة اللبنانية المذاق والنكهات. 2015، تم الوصول إليه في شهر آب 2021
[/ http://www.tasteandflavours.com/lebanon-mouneh](http://www.tasteandflavours.com/lebanon-mouneh)
- أهمية توفير المونة في لبنان، مؤسسة التراث الغذائي 2013، تمت الزيارة في 2021
<https://food-heritage.org/the-importance-of-mouneh-provisioning-in-lebanon>
- المونة الرائعة، موقع Lebanon Traveler. 2011، تم الوصول إليه في آب 2021
[/https://hadaslebanesecuisine.com/newsite/recipe-items/shanklish](https://hadaslebanesecuisine.com/newsite/recipe-items/shanklish)
<https://hadaslebanesecuisine.com/newsite/recipe-items/awarma-qawarm-lebanese-lamb-confit>
- شنكليش وقاورما، موقع هادية للمأكولات اللبنانية 2013. Hadia Lebanon Cuisine، تم الوصول إليه في أيلول 2021
[/https://hadaslebanesecuisine.com/newsite/recipe-items/shanklish](https://hadaslebanesecuisine.com/newsite/recipe-items/shanklish)
<https://hadaslebanesecuisine.com/newsite/recipe-items/awarma-qawarm-lebanese-lamb-confit>
- مربى بتلات الورد، مؤسسة التراث الغذائي 2013، تمت زيارته في عام 2021
[/https://food-heritage.org/rose-petal-jam](https://food-heritage.org/rose-petal-jam)
- خيرالله، ل.، شديد، م.، جابر، ل.، مارتينيلو، ج. وحمادة، س.ك.، 2022. سلسلة قيمة ألبان الماعز التقليدية في لبنان: توزيع غير متكافئ للقيم. مجلة الأعمال الزراعية في الاقتصادات النامية والناشئة Agribusiness in Developing and Emerging Economies
<https://www.enicbcmed.eu/sites/default/files/2020-11/AUB%20Desk%20Review-%20Final%20Draft%201%20-MedSnail%2030320.pdf>
- النظام الغذائي في البحر الأبيض المتوسط أفضل نظام غذائي لعام 2022، CNN. 1993، تم الوصول إليه في أيلول 2021
<https://edition.cnn.com/2022/01/04/health/mediterranean-diet-2022-best-diet-wellness/index.html#:~:text=In%20the%20best%20diet%20for,to%20swear%20off%20meat%20completely>

- أدت الأزمة الاقتصادية إلى إعادة اكتشاف الغذاء التقليدي، 2005 . SBI . تمت الزيارة في أيلول 2021
<https://english.sawtbeirut.com/lebanon/economic-crisis-led-locals-to-rediscover-traditional/-food>
- سعادة، أ.، كايد، ح. ، فهد، ز. وحمادة، ك. ، استكشاف مبادرات غذائية بديلة في لبنان. 2021
<http://www.jibal.org/wp-content/uploads/2021/12/FOOD-INITIATIVES-REPORT.pdf>
- "جلخ ر." ، 2020 ، R.، Jalkh.M. Ddeire، Requier Desjardins، M.، مقدمة عن التعاونيات الغذائية في سهل البقاع، لبنان: الجهات الإقليمية والعوامل المحتملة للتنمية المحلية من خلال تراث الطهي، أخلاقيات مجال الغذاء، 5 (1) ، ص 1-18.
<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03137540>
- خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية. 2003. تم الوصول إليه في شهر أيلول 2021
<https://www.trademap.org/Index.aspx>
- خريطة التجارة الخاصة بمركز التجارة الدولية. 2003. تم الوصول إليه في شهر أيلول 2021
<https://exportpotential.intracen.org/en>