الخليج

منوعات, محطات

21 مارس 2022 17:38 مساء

بالصور: شابة في غزة تبتكر جهازاً لتجفيف الطعام

رويترز

في حديقة منزلها، تقطف هنادي أبو هربيد، المهندسة الشابة في قطاع غزة ثمار التفاح والبرتقال وتقطعها إلى شرائح وتضعها في مجفف الطعام.

تظهر النتيجة بعد 16 إلى20 ساعة، وهي عبارة عن شرائح طبيعية بالكامل من الفواكه والخضروات والأعشاب المجففة.

تلك الشرائح المجففة طبيعية وبدون أي إضافات أو مواد كيميائية أو سكر، من خلال جهاز لتجفيف الطعام صديق للبيئة من ابتكار الشابة الغزاوية.

هنادي أبو هربيد تبلغ من العمر 23 عاماً، وتعمل في الأصل مهندسة للطاقة المتجددة، ووجدت بعد دراسة السوق، أن هناك فجوة في الوجبات الخفيفة الصحية.

لذلك عملت الشابة الغزاوية على صنع مجفف طعام صديق البيئة ينتج بدائل للأطعمة المجففة المستوردة باهظة الثمن، ويساعد في الحد من الطرق التقليدية لتجفيف الطعام.

وتنتج الطرق التقليدية كميات ضئيلة، رغم أنها تستهلك الوقت وكلفتها أكبر بكثير في قطاع غزة.

وقالت هنادي عن منتجاتها التي يمكن العثور عليها وشراؤها عبر الإنترنت، إن منتجاتها طبيعية، وتباع بأسعار معقولة.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©