

ساليكورنيا» بديل الملح.. من الصحراء الإماراتية إلى المائدة»











من المزارع في الصحراء إلى المائدة، تختبر الإمارات زراعة نبتة ساليكورنيا التي تنمو في المياه المالحة، كنموذج لـ«زراعة المستقبل» في مناطق قاحلة . ولا تزال ساليكورنيا خضراء اللون، غير معروفة نسبياً في الخليج. وأصبحت النبتة ذات المذاق المالح التي تعرف باسم «هليون البحر» أو «فاصولياء البحر»، بديلاً صحياً للملح في شطائر البرغر لدى شركة محلية في الإمارات للأطعمة المجمدة.

وتقدم شركة «غلوبال للصناعات الغذائية» طعاماً يحتوي على ساليكوريا مع الدجاج والكينوا ونبته الكيل. وتقول تينا سيجيسموند مسؤولة التسويق والابتكار في الشركة لوكالة فرانس برس: «ساليكوريا منتج صحي للغاية». وتشير مسؤولة التسويق إلى أن النبتة تقلل من مستوى الصوديوم في البرغر بنسبة 40%، موضحة «لديك النكهة المالحة مع صوديوم أقل، وهناك أيضاً فوائد أخرى»، بفعل غنى هذه النبتة بالفيتامينات والمعادن. وتلفت سيجيسموند إلى أن النبتة «تساعد في الخصائص المضادة للبكتيريا والالتهابات». وإضافة إلى الفوائد الغذائية، تركز الشركة الإماراتية على تشجيع الإنتاج المحلي. وتقول مسؤولة التسويق: «نشترى ساليكوريا من المزارعين المحليين وتأتي مباشرة من الصحراء الإماراتية إلى مصنعنا».

وبدأت الإمارات بزراعة هذه النبتة التي تنمو طبيعياً عند البحر أو في المستنقعات المالحة، العام الماضي في عدد من المزارع المحلية، في إطار مشروع للمركز الدولي للزراعة الملحية. ويدرس المركز ومقره، «تعزيز الإنتاجية الزراعية واستدامتها في البيئات المالحة والهامشية». ويشرح كبير الخبراء في المركز أوجستو لافال «محصول ذو قيمة عالية»، مشيراً إلى أن النبتة تلقي اهتماماً عالمياً متزايداً وبيع الكيلو منها في فرنسا مقابل 20 يورو. ويوضح الخبير أن الإنتاج على نطاق أوسع يعتمد على التقدم التي يتم إحرازه في الأبحاث في مراكز مثل المركز الدولي للزراعة الملحية، ما قد يؤدي إلى تخفيض الكلفة وتوسيع عملية التوزيع. ويتوقع الباحث أن تصبح ساليكوريا في المستقبل «بديلاً للملح وغيره من المغذيات الدقيقة التي تضاف اليوم صناعياً». «للأغذية المعالجة»، موضحاً «بالتأكيد قد تصبح من المكونات الغذائية المهمة حقاً».