

مقدمة تقرير عن اللبان العماني في التاريخ

اللَّبَانُ أو ما يُطلق عليه اسم اللبان الذكر أو اللبان الشجري أو اللبان البدوي أو الكندر اللبان لغةً مصدر الفعل لَبَنَ ومعناه لبن الشجر أي صمغه، يُستخدم اللبان في التبخير لأنه يُعطي رائحة زكية، وقد أولى الطب العربي أهمية كبيرة للبان فاستخدموه في الكثير من وصفات الطب الشعبي، والجدير بالذكر أن للبان أنواع عدّة، ومن معظم أنواعه يُستخرج الصمغ مرتين أو ثلاث مرّات سنوياً، واسم الأشجار التي تحمله الكندر، واللبان، واللبني.

شاهد أيضاً: [تقرير عن سير العمل في المدرسة جاهز للطباعة](#)

تقرير عن اللبان العماني في التاريخ

تعد أشجار اللبان ذات فوائد جمة ففضلاً عن رائحتها الزكية واستخدامها كبخور، تدخل اللبان في صناعة الكثير من الأدوية، والجدير بالذكر أن اللبان كان يُستخدم قديماً في الطب الشعبي، ولم يفقد أهميته لأن، فما زال اللبان يدخل في صناعة الكثير من العقاقير الطبية، ويعد من أجود أنواع اللبان التي يتم استخراجها من الأشجار عالمياً هو اللبان العماني الذي يُستخرج من ظفار وحضرموت، وتجدر الإشارة إلى أن اللبان يُستخرج من شبه الجزيرة العربية والعراق وأثيوبيا وشمال الصومال.

شاهد أيضاً: [تقرير عن المقصف المدرسي pdf جاهز للطباعة](#)

أين تتواجد اللبان العماني

تتواجد أشجار اللبان العمانيّة في المنطقة التي تقع خلف جبال عُمان، يُطلق على هذه المنطقة اسم ظل المطر، يُصنّف اللبان العمانيّ على أنه لبان نقي صافي وخالي من الشوائب، ونظراً لجودته العالميّة يرتفع ثمنه عن ثمن أي نوع لبان آخر، وما يجدر قوله يقل سعر اللبان كلما كان لونه مائل للحمرة أو اختلط فيه شوائب أخرى، ترتبط جودة إنتاج الصمغ بالنطاق الجغرافي الذي يُستخرج منه، ويُضاف إليها العوامل المناخيّة، وخبرة ومهارة العامل على جني المحصول، وفترات ومواقيت الحصاد.

سعر كيلو اللبان العماني

يتراوح سعر كيلو اللبان العماني بين 4 و50 ريال عماني، وقد يرتفع سعر كيلو اللبان عن ذلك بحسب جودته ونقاوته، وهذا نحو اللبان الحوجري، وهو حجر نقي صافي يميل لونه للخضرة، وما يجدر قوله يقل سعر اللبان كلما كان لونه مائل للحمرة أو اختلط فيه شوائب أخرى، ترتبط جودة إنتاج الصمغ بالنطاق الجغرافي الذي يُستخرج منه.

متى يبدأ إنتاج اللبان العماني

يبدأ إنتاج محصول اللبان العمانيّ وجنيه في منتصف شهر مارس آذار حتّى شهر يونيو حزيران من كل عام في محافظة ظفار، تُستخدم في حلج المحصول الطرق التقليديّة القديمة المُتعارف عليها، المرحلة الثانية للقطاف تكون في فصل الخريف ويستمر القطاف حتى فصل الشتاء.

اللبان العماني وفوائده

اللبان فوائد جمة، لا تقتصر فقط على فوائده التجميليّة، ورائحة الطيبة له، فيما يأتي نورد هذه الفوائد:

- اللبان العمانيّ يدخل في صناعة الأدوية، والطور.
- اللبان فوائد تجميليّة أيضاً فيدخل في صناعة مساحيق التجميل والزّيوت.
- اللبان يتم استخدامه في الطّقوس الدينيّة (البخور).
- يُصنع من اللبان البخور الذي تشتهر فيه سلطنة عمان.

عملية استخراج اللبان العماني

يتم استخراج اللبان العمانيّ صمن عمليّة دقيقة، فيما يأتي نرفق خطوات هذه العمليّة:

- يتم جرح أو كشط سيقان أو أفرع الأشجار وصولاً لطبقة يُطلق عليها اسم اللحاء من خلال استخدام آلة يُطلق عليها اسم (المنقف)، تسمّى هذه العمليّة التّوقيع.

- ينتج عن عملية التّوقيع إفراز مادّة لزجة قابلة للتصلّب يتم كشطها عن الغصن بعد مدة أسبوعين من جرحها، وتسمّى عملية التّجريح الأول بالسّعة.
- يتم جني محصول السّعة بعدها تجرح الأغصان مرّة أخرى، ويُطلق على هذه العمليّة بالسّعة الثانية.
- يكرر جاني المحصول جرح الأغصان وجني المحصول، وكلّ مرة إنتاج يضاف إلى السّعة رقم جديد إلى نهاية الموسم يُطلق على جمي المحصول اسم الكشمة، وتعني هذه الكلمة آخر مرة لجني المحصول إبان إراحتها للموسم الجديد.

معدل إنتاج اللبان العماني

يبلغ معدّل إنتاج اللبان العمانيّ كحدّ تقريبيّ ثلاثة إلى أربعة كيلو جرام، وبعض أنواع الأشجار يصل حجم إنتاجها في الموسم الواحد ثمانين كيلو جرامات، تزهر أشجار اللبان سنويّاً في شهر مارس آذار ويستمر بالإزهار حتّى شهر يونيو حزيران سنويّاً، وما يجدر ذكره أن إنتاج الأشجار مختلف حسب المكان الذي تكون فيه الأشجار، فالأشجار التي تنمو في محمية جبل سمحان الطبيعية والموجودة في مجاري الأودية والشعاب يكون أكبر من المناطق الأخرى.

[شاهد أيضاً: تقرير عن فن البرعه مقدمة عرض خاتمة](#)

خاتمة تقرير عن اللبان العماني في التاريخ

إلى هنا نكون قد وصلنا لنهاية هذا التّقرير الذي تحدّثنا من خلاله عن اللبان العمانيّ، وقد أرفقنا في سطورهِ معلومات عن شجرة اللبان العمانيّة في التّاريخ، حيث كانت تجارة اللبان تلعب دوراً مهمّاً في عُمان قديماً، ولا تزال عُمان تشتهر في صناعة اللبان الآن، وهذا بفضل جودة اللبان العمانيّ لذلك هو أعلى اللبان في العالم، ومن هذا المنطلق تشن السلطنة التّشريعان من أجل الحفاظ على هذه الثروة من الضياع.

[شاهد أيضاً: تقرير عن البيانات السكانية ومصادرها pdf جاهز](#)

تقرير قصير عن اللبان العماني في التاريخ بالإنجليزي

فيما يأتي نرفق تقريراً قصيراً مترجماً عن أشجار اللبان العمانيّة باللغة الإنجليزيّة مع التّرجمة:

Omani frankincense is one of the finest types of frankincense in the world, this type of frankincense is known for its quality, purity, purity and the absence of impurities in it. Because of its quality, frankincense is used in the manufacture of many medical drugs and cosmetics, in addition to its use as incense, so it has religious significance.

ترجمة تقرير قصير عن اللبان العماني في التاريخ

اللبان العمانيّ من أجود أنواع اللبان عالمياً، يُعرف هذا النوع من اللبان بجودته وصفائه ونقاؤه وعدم وجود الشوائب فيه، يتم زراعة اللبان العمانيّ في المنطقة التي تقع خلف جبال عُمان، يُطلق على هذه المنطقة اسم ظل المطر، يرتفع ثمن اللبان العمانيّ عن غيره من اللبان لجودته، يدخل اللبان في صناعة الكثير من العقاقير الطّبيّة ومُستحضرات التّجميل فضلاً عن استخدامه كبخور لذلك يمتلك أهميّة دينيّة، يتم إنتاج اللبان على الطّريقة التّقليديّة، وطريقة إنتاجه هذه تلعب دوراً في جودته وخلوّه من الشوائب .