**بسم الله والحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله وبعد : فهذ الحلقة الخامسة والستون في موضوع (المنان) من اسماء الله الحسنى وصفاته والتي هي بعنوان : أنواع الكمأة :**

**توجد عدة أنواع من الكمأة، ولا يكاد تختلف عن بعضها كثيراً سوى اختلاف بسيط في ألوانها، مثل الزبيدي ولونه يميل إلى البياض، وحجمه كبير قد يصل إلى حجم البرتقالة الكبيرة وأحيانا أكبر من ذلك، والخلاسي ولونه أحمر وهو أصغر من الزبيدي ولكنه في بعض المناطق ألذ وأغلى في القيمة من الزبيدي، والجبي ولونه أسود إلى حمرة وهو صغير جداً، والهوبر ولونه أسود وداخله أبيض وهذا النوع يظهر قبل ظهور الكمأة الأصلية وهو يدل على أن الكمأة ستظهر قريباً، ويعتبر هذا النوع أردأ أنواع الكمأة ونادراً ما يؤكل .**

**المحتويات الكيميائية للكمأة :**

**خلق الله تعالى هذا الكون بتناسق عجيب وركب مكوناته من مواد هي مسخرة بإذنه لبني آدم، حيث يحتوي كل نبات على عناصر معينة وفيتامينات ومعادن هي في تناسقها وكمياتها وتجانسها تشكل حكمة بالغة وآية لأولي الألباب، بحيث تبين من تحليل الكمأة احتواؤها على البروتين بنسبة 9%، والمواد النشوية بنسبة 13%، ودهون بنسبة 1%، لهذا فهو ذو مردود حراري متواضع، وتحتوي على معادن مشابهة لتلك التي يحتويها جسم الإنسان مثل الفوسفور، والصوديوم، والكالسيوم، والبوتاسيوم، كما تحتوي على فيتامين ب، وهي غنية بهذا الفيتامين. كما تحتوي على كمية من النيتروجين بجانب الكربون، والأكسجين، والهيدروجين، وهذا ما يجعل تركيبها شبيهاً بتركيب اللحم، وطعم المطبوخ منها مثل طعم كلى الضأن، أضف إلى هذا رائحةَ الكمأة المحببةَ وطعمَه الأشهى، مما يغري الكثيرين بالإقبال عليه ،كما أنه عندما تم تحليل الكمأة تبين أنها مصدر مهم للبروتينات من بين نباتات الصحراء، وأنها تتكون من 77% ماء ، و 23 %مواد مختلفة ، منها60 % هيدرات الكربون ، و 7% دهون ، و4 % ألياف، و18% مواد بروتينية، و11% تبقى على هيئة رماد بعد الحرق، وتم التعرف على سبعة عشر حمضاً من الأحماض الأمينية في بروتينيات الكمأة .**

**إلى هنا ونكمل في اللقاء القادم والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته .**