(HEKIMA ZA NABII YUUSUF(A.S

<"xml encoding="UTF-8?>

BISMILLAHIR-RAHMAANIR-RAHIIM

(HEKIMA ZA ZA NABII YUUSUF (A.S

ACHENI KATIKA MASHUKE YAKE

Mwenyezi Mungu Mtukufu Anasema, " Yussuf! Ewe mkweli ! Tueleze hakika ya ng'ombe saba wanene kuliwa na ng'ombe saba dhaifu. Na mashuke saba mabichi na mengine yamekauka, ili nirejee kwa watu wapate kujua. Akasema: " Mtalima miaka saba mfululizo kwa juhudi (yaani limeni miaka saba kwa juhudi, kwani itaingia njaa kubwa baada ya miaka saba). Na mtakavyovivuna, viacheni katika mashuke yake, isipokuwa kidogo mnavyokula (ili mnavyoviacha mule miaka ya njaa itakayokuja.) Kisha inakuja baadaye miaka saba ya shida itakayokula vile mlivyoipa (yaani watu watakula ile akiba mliyoiweka) isipokuwa kidogo mtakachohifadhi (kwa ajili ya kupandia). Kisha baada ya haya, utakuja mwaka huo watu ".(watasaidiwa na (Mwenyezi Mungu); na katika huo watakamua (vya kukamua

:UHAKIKA WA KISAYANSI

Ufahamu wa kuhifadhi nafaka katika mashuke, unazingatiwa kuwa ni mpango muhimu wa kuhifadhi uzalishaji katika mazingira magumu mno. Mwenyezi Mungu Mtukufu Anasema, " Yussuf! Ewe mkweli ! Tueleze hakika ya ng'ombe saba wanene kuliwa na ng'ombe saba dhaifu. Na mashuke saba mabichi na mengine yamekauka, ili nirejee kwa watu wapate kujua. Akasema: " Mtalima miaka saba mfululizo kwa juhudi (yaani limeni miaka saba kwa juhudi, kwani itaingia njaa kubwa baada ya miaka saba). Na mtakavyovivuna, viacheni katika mashuke yake, isipokuwa kidogo mnavyokula (ili mnavyoviacha mule miaka ya njaa itakayokuja.) Kisha inakuja baadaye miaka saba ya shida itakayokula vile mlivyoipa (yaani watu watakula ile akiba mliyoiweka) isipokuwa kidogo mtakachohifadhi (kwa ajili ya kupandia). Kisha baada ya haya, utakuja mwaka huo watu watasaidiwa na (Mwenyezi Mungu); na katika huo watakamua (vya ".(kukamua

:UHAKIKA WA KISAYANSI

Ufahamu wa kuhifadhi nafaka katika mashuke, unazingatiwa kuwa ni mpango muhimu wa

kuhifadhi uzalishaji katika mazingira magumu mno. Na haya ndiyo yenye kukusanya baina ya kilimo, teknolojia ya kuhifadhi na kuhifadhi mazao. Dk. Abdel Majid Bal-Abid na wenzake katika Chuo Kikuu cha Rabat nchini Morocco, wamefanya majaribio kuhusu nafaka ya ngano zilizoachwa katika mashuke yake kwa muda wa miaka miwili kulinganisha na nafaka zilizopukuchuliwa toka mashuke yake. Matokeo ya awali yamedhihirisha kuwa mashuke hayakutokewa na mabadiliko yoyote ya kiafya na yamebakia katika hali yake ya 100% pamoja na kuelewa kuwa sehemu ya kuhifadhia ilikuwa ni sehemu ya kawaida isiyo na shuruti zozote .za joto au unyevunyevu au chengine

Katika mfumo huu, imebainika kuwa nafaka zilizoachwa kwenye mashuke yake zimepoteza kiasi muhimu cha maji na kuwa kavu baada ya kupita wakati kulinganisha na nafaka zilizopukuchuliwa toka mashuke yake. Hii maana yake ni kuwa 20.3% ya uzito wa ngano iliyopukuchuliwa toka mashuke yake ni maji, jambo ambalo linaathiri vibaya uwezo wa nafaka hizo kwa upande wa ulimaji na kustawi kwake na kwa upande wa uwezo wake wa chakula. .Kwa kuwepo maji kunarahisisha kuoza kwake na ubaya wake kiafya

Kisha watafiti wakalinganisha sifa za ukuaji (urefu wa mizizi na urefu wa mashina) baina ya nafaka zilizobakia katika mashuke yake na nyengine zilizopukuchuliwa kwa muda wa miaka miwili. Ikabainika kuwa nafaka zilizo kwenye mashuke ni bora katika ukuaji kwa 20% kwa upande wa urefu wa mizizi, na 32% kwa upande wa urefu wa shina. Kisha watafiti wakafanya makisio ya protini na wanga ambazo hubakia bila ya kubadilika au kupungua. Katika nafaka zilizopukuchuliwa toka mashuke yake, kiwango chake kimepungua kwa 32% kwa upande wa protini baada ya miaka miwili na kwa 20% baada ya mwaka mmoja, wakati ambapo mpangilio .huo haukubadilika katika nafaka zilizohifadhiwa kwenye mashuke yake

:UPANDE WA MIUJIZA

Mwenyezi Mungu Mtukufu Amesema, " Na mtakavyovivuna viacheni katika mashuke yake." Maana ni kuwa kuhifadhi kwa kubakisha nafaka katika mashuke yake, ndio teknolojia bora na njia nzuri za kuhifadhi nafaka zilizohifadhiwa ndani ya mashuke bila ya kuharibika kwa kupita wakati. Kuna mazingatio mawili ya kivitendo katika aya hii tukufu :

1. Kuainisha muda wa kufaa kwa nafaka za mbegu ni miaka kumi na tano, ambayo ni jumla ya miaka saba ambayo watu wanalima na wanavuna katika miaka hiyo, nayo ni miaka ya mbolea na mapato, ikifuatiwa na miaka saba ya ukame mkali, ni miaka ya ukame ikafuatiwa na mwaka mmoja. Kwa hiyo jumla ni miaka kumi na tano. Katika miaka hiyo, watu husaidiwa na pia wanakamua matunda. Utafiti wa kisayansi umebainisha kuwa miaka kumi na tano ni muda wa

.juu kabisa kwa nafaka kuendelea kuhifadhi nguvu ya ukuaji na maendeleo yake

Njia ya kuhifadhi ni kauli Yake Mwenyezi Mungu Mtukufu: "Viacheni katika mashuke yake." .2 Nayo ni njia ya kisayansi iliyofanyiwa utafiti wa majaribio. Na kwa utafiti huo, inabainika kuwa njia bora kabisa ya kuhifadhi nafaka ni ile ambayo imeashiriwa na Nabii Yusuf (A.S). Nayo ni Wahyi wa Mwenyezi Mungu kwake. Inafahamika kuwa njia hii haikuwa ikitumika hapo zamani na hasa kwa Wamisri wa kale ambao walikuwa wakihifadhi nafaka zilizopukuchuliwa toka mashuke yake. Hii inahesabiwa kuwa ni moja kati ya aina ya miujiza ya kisayansi katika kuhifadhi mbegu na nafaka katika mashuke ili zisitokewe na mabadiliko yoyote au kuharibika. Qurani kuitaja hali hii, kunathibitisha utukufu wake na uwazi wa elimu, na kuwa ni wahyi toka .kwa Mwenyezi Mungu

MWISHO