

## مسرد المفاهيم والمصطلحات

### أنواع الفطر وأهميته

**الفطر كائن حي** من الفطريات يُستخدم بعض أنواعه غذاءً أو دواءً، ويتكاثر بواسطة الأبواغ وينمو غالبًا في البيئات الرطبة.

**الفطر الزراعي** نوع من الفطر يُزرع بطريقة منظمة لأغراض غذائية وتجارية، مثل فطر الأجاريكوس المنتشر في العالم.

**الأبواغ** خلايا تكاثرية دقيقة تنتجها الفطريات، وتنمو لتكوّن فطرًا جديدًا عند توفر الظروف المناسبة.

**الأهمية الاقتصادية للفطر** الفوائد الاقتصادية الناتجة عن زراعة الفطر مثل زيادة الدخل، وتوفير فرص العمل، ودعم الاقتصاد، وسد حاجة السوق.

**الأهمية الطبية للفطر** الفوائد الصحية والعلاجية للفطر مثل استخدامه في صناعة المضادات الحيوية والمستحضرات الطبية والمساعدة في علاج بعض الأمراض.

**الفطر الصالح للأكل** أنواع من الفطر يمكن تناولها بأمان وتُستخدم في الغذاء.

**الفطر السام** أنواع من الفطر تحتوي مواد ضارة قد تسبب التسمم أو المرض عند تناولها.

**فطر الأجاريكوس** نوع من الفطر الزراعي الشائع عالميًا ويزرع بكثرة ويستخدم في الغذاء.

**فطر العسل** نوع من الفطر يُجمع غالبًا من الغابات، يمتاز بطعمه اللذيذ ورائحته الزكية ويستخدم في إعداد الصلصات.

**الفطر النفاث (النفاخ)** نوع من الفطر يتكون من ثمرات كروية بيضاء تحتوي أحيانًا كثيرة وتُستخدم في الأغراض الطبية بعد تجفيفه.

**فطر المحار** نوع من الفطر يُعرف محليًا بالفطر البلدي، ينمو طبيعيًا في الشتاء، ويتميز بسهولة زراعته وارتفاع نسبة البروتين فيه.

**الفطريات** كائنات حية حقيقية النواة لها جدار خلوي، لا تحتوي على الكلوروفيل، وتحصل على غذائها من المواد العضوية المتحللة.

**الكلوروفيل** مادة خضراء في النباتات تساعد على صنع غذائها بعملية البناء الضوئي، ولا توجد في الفطريات.

**الحميات الغذائية المعتمدة على الفطر** أنظمة غذائية تعتمد على تناول الفطر والخضراوات للمساعدة في إنقاص الوزن وتحسين الصحة.