خصوصاً تعبئتها في" أكياس البلاستيك وصفائح التنك" ويضاف عليها ما يسمى "السمسم أو الحلوة" داخل أكياس البلاستيك أو في التنك لتفضي على التمر نكهة أفضل من التمور التي تؤخذ إلى المصانع. وقال سعد المنصور اختلف الناس قديماً في طريقة كنز التمور تبدأ العملية منذ استقطاب التمر داخل البيت، وذكر المنصور: قديما يعملون على كنز التمور بأنفسهن في البيت، حيث يقومون بكنّز التمور الخاصة بالأسرة بعد تنظيف التمر تبدأ بغسله وشطفه بالماء، ثم تبدأ عملية كنزه داخل أكياس البلاستيك والتي تتراوح أوزانها ما بين كيلو واحد الى 3 كيلوات. وتحدث محمد النصيف وهو في العقد الثامن من عمره والذي ما زال يحرص والأسرة على عملية كنز التمور لديه في المنزل، ونضع قليلا من "السمسم والحلوة" لتفضي على التمر لذة في الطعم والأكل فهناك فرق كبير بين كنز التمر في المصانع والبيت. وخاصة من يأتون من مكة يأخذون كميات كبيرة ومن دول الخليج الإقبال من القطريين والإماراتيين والبحرينيين والحمد لله الاقبال على شراء التمر طوال العام،

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي