

زندگی ایران

خبرخوش

توليدات ملی در خانه نوعروسان مشهدی

سالروز میلاد فاطمه زهرا(س) در حرم مطهر رضوی تنها به برگزاری جشن و سخنرانی و مولودخوانی ختم نشد ووجود پربركت بانوی دو عالم خیر و شادی به خانه نوعروسان مشهدی برد.
این نوعروسان از قشر كم برخوردار مشهد بودندكه صبح میلاد زهراى مرضیه طى مراسمی ۳۰۰ سِرى جهیزیه از سِوى آستان قدس رضوی به آنها اهدا شد.
حجت‌الا سلام والمسلمین احمد مِروى، تولیت آستان قدس رضوی طى سخنانی در این مراسم گفت: جهیزیه‌های اهدایی بر اساس وسع آستان قدس رضوی تهیه شده‌نه شایستگی نوعروسان. تلاش می‌شود متناسب با ظرفیت‌های آستان قدس رضوی این قبیل اقدامات مبارك ادامه وتوسعه یابد.
محمد حسین استادآقا، مدیرعامل بنیاد كرامت رضوی نیز گفت: با الطاف امام زئوف(ع) طى سال گذشته و امسال ۶۰۰۰ مورد تسهیلات برای خرید جهیزیه در سراسر كشور به ارزش ۳۰ میلیارد تومان به نوعروسان محروم اعطا شده است.
همچنین یكهاز سِرى جهیزیه نیز به نوعروسانی كه از سِوى نهادهای ذى ربط معرفی شده و واجد شرایط دریافت جهیزیه بودند، تقدیم شده است.
حامد صادقی، سرپرست معاونت محرومیت‌زدایی آستان قدس رضوی هم با اشاره به این كه امروز ۵۰ سِرى جهیزیه اعطا شده و تا پایان هفته، ۳۰۰ سِرى جهیزیه به نوعروسان اهدا می‌شود، درباره کیفیت جهیزیه‌هاگفت: با هدف حمایت از تولید داخلی اقلام این جهیزیه‌ها همگی از كالاهاى ایرانی تهیه شده تا ضمن تأمین وسایل مورد نیاز برای آغاز يك زندگی، از تولید ملی و تولیدكننده ایرانی نیز حمایت به عمل آید.
به گفته‌اى، هر سِرى جهیزیه شامل ده قلم كالای ایرانی مانند یخچال فریزر، جاروبرقی، يك تخته فرش، ماشین لباسشویی، اجاق گاز پنكه و... می‌شود. /جام‌جم‌دیلی



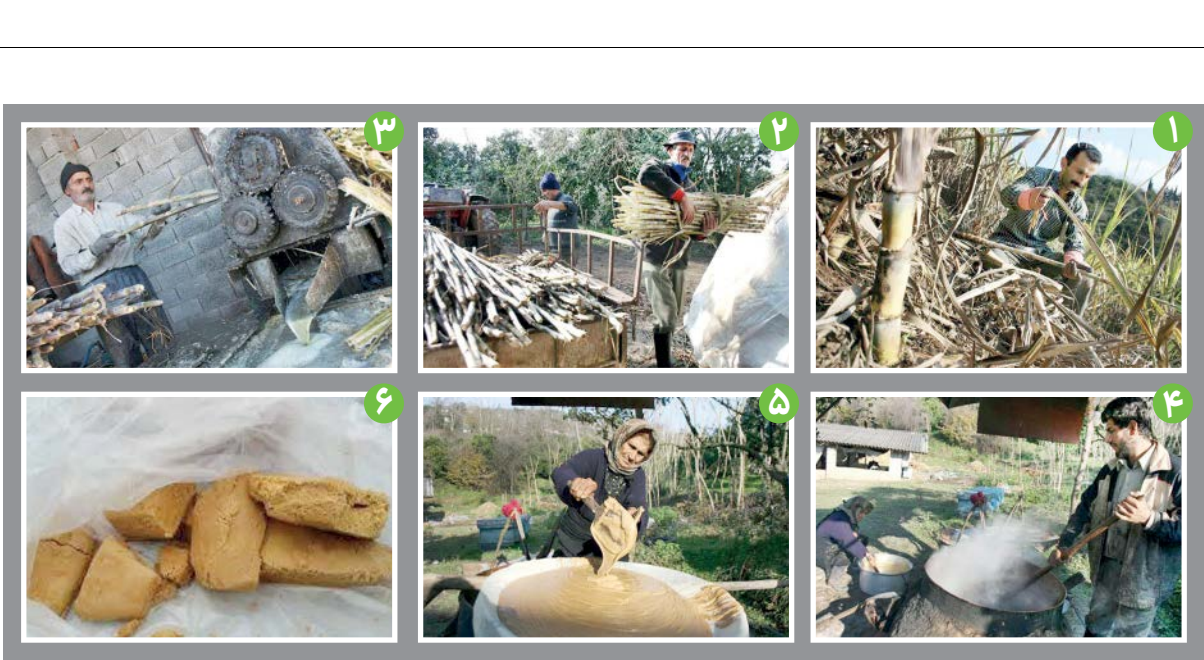
چرخه تولید شکر قرمز

از برداشت در مزرعه تا پخت و تولید محصول

عکس‌ها:
مه‌ر

زور برف و زلزله به بناهای تاریخی گیلان و هرمزگان نرسید

زلزله، سیل یا برف سنگین، هر کدام که بیاید و بیارد، حواس میراث دوستان جلدی می‌رود سمت میراث تاریخی و فرهنگی که مبادا با زمین لرزه آوار شده باشند، یا سیل و برف بنیانشان را سست کرده و سقف و دیوارشان را فرو ریخته باشد، درست مثل همین روزها که هم شاهد بارش برف سنگین در گیلان و هم وقوع زلزله ۵٫۸ ریشتری



سرخ است و شیرین، نامش انار نیست!

شکر قرمز یکی از محصولات تولیدی از مزارع نیشکر مازندران است

که می‌تواند در سبد سوغات میلیون‌ها گردشگر این استان قرار بگیرد

گردشگری خوراك امروزه یکی از مهم‌ترین انواع گردشگری به‌شمار می‌رود که جهان‌بان روی آن سرمایه‌گذاری هنگفتی کرده‌اند؛ این سرمایه‌گذاری چرخه‌ای از فرآیند تولید محصول اولیه در مزارع تا رسیدن به محل طبخ و عرضه در بازار را شامل می‌شود. آخرین حلقه از این چرخه البته مربوط می‌شود به برندسازی و معرفی محصول و تبلیغات و بازاریابی برای آن از طریق تهیه فیلم‌های مستند خوش‌آب و رنگ که از شبکه‌های ماهواره‌ای برای مردم سراسر کرهٔ زمین پخش می‌شود.

در این میان ایران با داشتن ۲۵۰۰ نوع غذای سنتی و محصولات زراعی متنوع و مغذی، ظرفیت بالایی برای جذب گردشگر دارد، حال آن که برای استفاده از این ظرفیت هنوز در ابتدای راه هستیم و راهی که تاکنون رفته‌ایم تنها شامل ثبت ملی برخی خوراك‌ها و عرضه تعداد کمتری از آنها در رستوران استان‌های گردشگرپذیر بوده و در این میان کمتر به چرخه تولیدی آنها و به ویژه اولین حلقه از این چرخه یعنی تولید محصولات زراعی خاص و بومی پرداخته شده است؛ محصولاتی چون شکر قرمز که در مزارع نیشکر مازندران تولید و در همین فصل زمستان برداشت می‌شود و محصول نهایی آن یکی از تولیدات مرغوب و گردشگرپسند استان به‌شمار می‌رود.

مهدتاب مظفری
سوادکوهی
جام‌جم

شکر قرمز ری‌کننده
سال ۹۶ به ثبت
ملی رسید

و در سال‌های اخیر
نیز جشنواره‌هایی
با رویکرد معرفی
و تقویت این
کسب و کار
در مازندران
برگزار شد

رنگش قرمز متمایل به قهوه‌ای است و طعمی شیرین دارد. بافتش از حالتی کش‌دار تا پودری و منسجم کشور و مضراتی که در مصرف شکر ساحلی شمال کشور با چاشنی نمک

همراه است که مورد علاقه بسیاری از ذائقه‌هاست. درواقع پس از افزایش آمار مبتلایان به بیماری دیابت در کشور و مضراتی که در مصرف شکر سفید وجود دارد، گرایش مردم به مصرف این محصول کشاورزی بیشتر شده است. شکر قرمز شاید به گوش بسیاری از مردم نرسیده باشد، اما نامی آشنا و قدیمی در میان محصولات کشاورزی مازندران است و از جایگاهی ویژه در میان مردم این استان برخوردار است. بیشترین سطح زیر کشت نیشکر در شهرهای بابلسر، بهمنیر و قائمشهر است، اما معروف‌ترین و با کیفیت‌ترین نیشکر شمال کشور در دهستان کوهساران در بخش مرکزی قائمشهر کشت می‌شود. فصل برداشت این محصول از اوایل زمستان آغاز و تا اواخر آن ادامه دارد.

این تولیدکننده شکر قرمز يك گلايه هم از مسؤولان دارد و می‌گوید متأسفانه دولت آن گونه که باید از حمایت نمی‌کند و کارگاه‌های ما به صورت پراکنده و با کمترین امکانات درحال فعالیتند، حال آن‌که فرزندان ما به دلیل پرزحمت بودن و سود کم این کار، حاضر به ادامه کشت نیشکر در منطقه نیستند.

برنامه خاصی نداریم اما حمایت می‌کنیم

معاون بهبود تولیدات گیاهی جهاد کشاورزی مازندران کشت نیشکر و پخت شکر سرخ در استان را حرفه‌ای قدیمی با تاریخچه‌ای طولانی می‌داند و به جام‌جم می‌گوید: میزان برداشت نیشکر در مازندران حدود ۸۰۰ کیلو در هر هکتار است که در ۳۷ کارگاه نیمه صنعتی شکرپزی در استان فراوری و

شکر قرمز از کجا آمد؟

مهدی فیاض بخش، معروف به مطبخ چاکری از قدیمی‌ترین تولیدکنندگان نیشکر و شکر قرمز در مازندران و ساکن روستای ریکنده است. او در مورد تاریخچه کشت نیشکر در منطقه کوهساران به ما می‌گوید: گیاه نیشکر با ل له برای اولین بار توسط عبدالواحد والهی در سال ۱۳۳۵ به روستای ریکنده آورده شد که البته در عمل آوری آن دچار مشکل شد. بعد از چند سال ما این گیاه را به زمین‌های خود انتقال دادیم و چند سال بر روی آن کار کردیم تا توانستیم کشت این محصول را توسعه داده و به روستاهای مجاور معرفی کنیم.

در آن زمان با استفاده از نیروی اسب، نیشکر را آب گیری می‌کردیم و در دریاگ‌های معمولی با هیزم می‌پختیم که کار بسیار سخت و زمانبری بود. اما امروز کارها بسیار آسان‌تر شده، طوری که در کارگاه‌ها چند دیگ به طور همزمان بارگذاری می‌شوند و از هر دیگ تا ۲۵ کیلو شکر قرمز به دست می‌آید. در هر کارگاه هم چهار کارگر به صورت فصلی کار می‌کنند.

فیاض بخش کیفیت و مرغوبیت شکر قرمز را منوط به مرغوبیت نیشکر و کیفیت بالای نیشکر را هم بسته به نوع گیاه و زمینی که در آن کشت می‌شود می‌داند و می‌گوید: برداشت نیشکر نیاز به زمان سنجی دقیق دارد و اگر زودهنگام یا دیر هنگام برداشت شود، محصول خوبی نخواهد داد. همچنین فاصله میان نشاها باید رعایت شود و برای پرورش آن حتی الامکان از مصرف سم و کودهای شیمیایی پرهیز شود.

بعضی بادگیرها بر اثر شدت زلزله فرو ریخته است. روابط عمومی میراث گیلان هم اطلاعی‌ای صادر و اعلام کرده برخلاف برخی ادعاها به بناهای اصلی موزه میراث روستایی گیلان آسیب جدی وارد نشده و تنها سه بنای تاریخی از ۴۶ بنای تاریخی (موزه روستایی گیلان) آسیب‌های جزئی بین ۵ تا ۱۰ درصد دیده است. /جام‌جم‌دیلی

به شکر قرمز تبدیل می‌شود.

مجدید بهبادری ارزش اقتصادی پخت نیشکر و تولید شکر قرمز در مازندران را سالانه ۳/۵ میلیارد تومان عنوان می‌کند و می‌افزاید: تقویت و ترویج کشت نیشکر در مازندران جزو برنامه‌های کلان جهاد کشاورزی نیست، اما به کمک کارشناسان، روش‌های نوین کشت نیشکر را به کشاورزان آموزش می‌دهیم تا علاوه بر افزایش بهره‌وری، شکر قرمز مرغوب‌تری تولید کنند. وی خاطرنشان می‌کند: تولیدکنندگان شکر سرخ در مازندران می‌توانند در قالب شرکت تعاونی، علاوه بر برندسازی، مطالبات خود را پیگیری کرده و محصولات ارزشمند خود را به بازارهای داخلی و خارجی عرضه کنند.

چرا این شکر محبوب است؟

محمد یزدان پناه از کارشناسان زراعی جهاد کشاورزی مازندران است که سال‌ها در زمینه کشت نیشکر و

روش‌های نوین آبیاری و کوددهی این محصول تحقیق کرده است. وی کاهش مصرف آب و کودهای شیمیایی را از مهم‌ترین محاسن روش‌های جدید کشت نیشکر می‌داند و می‌گوید: بهترین محصول نیشکر مازندران در منطقه کوهساران است و آب را در خود نگه نمی‌دارد، بسیار حیاتی است. در این روش تا ۶۰ درصد در مصرف آب و ۷۰ درصد در مصرف کودهای شیمیایی صرفه‌جویی می‌شود.

در حالی که در روش‌های سنتی حدود صد تا ۲۰۰ کیلو کود سفید در مزارع نیشکر استفاده می‌شود که به سلامت این محصول آسیب می‌زند.

ارزش برندسازی دارد؛ اما...

کارشناس زراعی مازندران درعین تاکید بر قابلیت برندسازی شکر قرمز مازندران، از روش‌های فعلی پخت و بسته بندی این محصول در این استان انتقاد کرده و می‌گوید: متأسفانه چون سطح زیر کشت نیشکر در مازندران بسیار پایین و حدود ۲۶۰ هکتار است و کشاورزان باروش‌های کارشناسی شده آشنا نیستند، صنعتی شدن این محصول ارزشمند و پربرفدار قدری دوراز ذهن به نظر می‌رسد، حال آن‌که در استان‌های بزرگی چون خوزستان، سطح زیرکشت نیشکر بیش از هزاران هکتار است و از قناله نیشکر آبیگری شده نیز برای تولید محصولات جنبی چون الکل، خمیر مایه، صنایع چوب و کاغذ و تولید نئوپان استفاده می‌شود.

پیش به سوی تولید

ارقام کم مصرف و پربازده

کارشناس زراعی جهادکشاورزی

شکر قرمز

چگونه تولید می‌شود

اهمیت کشت نیشکر علاوه بر استراتژیک بودن این محصول، به فرآورده‌های متنوعی است که از آن می‌گیرند. نیشکر سه محصول مستقیم و تازه‌خوری دارد که بعد از برداشت و آبگیری این محصول، قابل تهیه است. شکر قرمز در کارگاه‌های سنتی و نیمه صنعتی مازندران که به «کلواسر» مشهور است، تهیه و بسته‌بندی می‌شود.

در گذشته در کارگاه‌های سنتی از هیزم برای ایجاد حرارت و از اسب و گاو برای گرداندن محتویات دیگ استفاده می‌شد. اما امروز این کارگاه‌ها مجهز به دستگاه‌های آبیگری و همزن برقی هستند که در زیر دیگ‌های بزرگ فلزی شان اجاق‌های گاز طبیعی قرار می‌گیرد. آب نیشکر در دیگ بزرگی روی حرارت جوشانده شده و بعد از قوام یافتن به شیره سیاه رنگی به نام «روشکر» تبدیل می‌شود.

این شیره غلیظ شده پس از سه ساعت پخت و هم زدن، محصول کف را تولید می‌کند که در صورت ادامه پخت و هم زدن یعنی حدود پنج ساعت، شیره باقی مانده سفت و متراکم شده و به شکر قرمز تبدیل می‌شود.

شکر قرمز را می‌توان ماه‌ها در محیط بیرون از یخچال و در خانه نگهداری کرد. از این محصول به دلیل طبع خنکی که دارد شربت گوارایی در فصل تابستان تهیه می‌شود که کشاورزان در فصل برداشت برنج از آن می‌نوشند.

روشکر یا شکرسیاه از دیگر محصولات نیشکر است که می‌توان آن را در زمستان در فضای باز نگه داشت، اما اگر قرار به مصرف در بهار و تابستان باشد، باید در یخچال نگهداری شود. و کف نیشکر سومین محصول به دست آمده از نیشکر است که نمی‌توان آن را بیشتر از يك هفته نگه داشت، چرا که به سرعت به همان شیره یا شکرسیاه تبدیل می‌شود.

و اما شکر قرمز فرآورده‌های جنبی نیز دارد که زنان روستایی از آن در تهیه «بشت زيك»، «بادونه»، «نقل» و... استفاده می‌کنند و در بسته‌بندی‌های مختلف به بازارچه‌های محلی می‌برند و می‌فروشند.

میلیون نفر می‌رسد)، جای بگیرد.