

با کار آفرینان

کار آفرین فلفلی!

سمیه
محمدنیا حنایی
روزنامه نگار

سمیه محمدنیا حنایی - یکی از رموز موفقیت در کار آفرینی، توجه به ظرفیت های اقتصادی و جغرافیایی بومی است.

موضوعی که متأسفانه از سوی بسیاری از علاقه مندان به اشتغال زایی نادیده گرفته می شود. چرا که آن ها این ظرفیت های موجود را از آن نظر که نتوانسته اند گره گشای دیگران شود، نامطلوب ارزیابی می کنند.

این در حالی است که گاهی چشم ها را باید شست و جور دیگر باید دید! امروز از کار آفرینی صحبت می کنیم که برای اشتغال زایی به روستای آبا و اجدادی اش رفته و با یک نوآوری ساده توانسته است جانی دوباره به کسب و کار اهالی روستا بدهد.

دکتر مصطفی چشمی، با دکترای اکولوژی زراعی با کشت بهینه فلفل روستای چشم را دوباره بر سر زبان ها انداخته است.

مصطفی جزو بچه های درس خوان روستای شان بود و بعد از پایان تحصیلات ابتدایی، برای تحصیل در مقاطع بالاتر به سبزوار آمد.

مصطفی هر چقدر که عاشق درس و کتاب بود به همان اندازه به زمین و زراعت نیز دلبسته بود و همین موضوع باعث شد که در رشته کشاورزی و بعدها اکولوژی به ادامه تحصیل بپردازد. ایده اصلی او بر استفاده بهینه و مدرن از ظرفیت سنتی روستای شان بود.

روستای چشم از توابع سبزوار به فلفل قرمز مشهور بود. اما این معروفیت تنها در سبزوار و کمی در شاهرود به چشم می خورد.

حالا با وجود خشکسالی های پی در پی حتی در خود روستا کمتر فلفل چشامی به چشم می خورد. دکتر چشمی با ارائه یک الگوی جدید زراعت که آب بسیار کمی لازم داشت، توانست دوباره زراعت فلفل قرمز را در روستا زنده کند، اما این همه ابتکار او نبود.

دکتر چشمی با فناوری فلفل ها، انواع محصولات از سس فلفل، ترشی فلفل، پوره فلفل و حتی دسر فلفل را روانه بازار کرده است. ادویه فلفلی با برند چشم در دو سال اخیر توانسته است، بازار خوبی برای خود دست و پا کند و اهالی چشم امیدوارند با تبلیغ بیشتر محصولات شان مرزهای ایران را نیز رد کنند.

رنگ دیگ های
نوبه رنگ
خاکستری
است و وجود
گرده سنگ
روی آن، گاهی
ترک های
موجود در
دیگ را نشان
نمی دهد. از
دیگ هایی
انتخاب کنید
که هیچ رگه ای
در آن ها وجود
نداشته باشد.
وجود رگه ها
به خودی خود
باعث ایجاد
ترک و حتی
تکه شدن دیگ
می شود

«هرکاره»

رایشتر نگه دارید!

یکی از سوغات اصلی مشهد، دیگ های سنگی است که به هر کاره معروف شده است. از قدمت هر کاره همین بس که بدانید، روایتی از امام رضا (ع) نقل شده است که هنگامی که ایشان از مدینه به مرو می آمدند، در قصبه توس کنار کوه سنگی فرود آمدند و به آن تکیه دادند و فرمودند «اللهم أنفع به وبارک فیما یجعل فیهِ و فیما ینحت منه؛ خدایا! به این کوه نفع ببخش و به آن چه در ظروف آن می گذارند و از آن می تراشند، برکت بده». (عیون الاخبار الرضا، شیخ صدوق ج ۱، ص ۱۴۷)

گفتنی است قرن ها بعد کارشناسان تغذیه دریافتند که طبع غذا در این دیگ های سنگی باعث وارد شدن املاح معدنی، آهن و منیزیم موجود در سنگ به درون غذا می شود. و به این صورت خوراک پخته شده در هر کاره دارای ریز مغذی های بیشتری نسبت به خوراک های مشابه است اما عمر هر کاره ها با این که از سخت ترین سنگ ها ساخته می شود، خیلی زیاد نیست و بیشتر کدبانوهای که از هر کاره استفاده می کنند، تجربه ترک خوردن یا دو تکه شدن هر کاره روی اجاق گازشان را دارند. این موضوع در کنار افزایش قیمت قابل ملاحظه هر کاره در سال های اخیر ما را بر آن داشت تا در این مجال کوتاه سعی کنیم شما را با چند فوت کوزه گری برای بیشتر کردن عمر هر کاره آشنا کنیم. پس با ما همراه باشید.

هرکاره آرام پز است

اگر زمان زیادی مثلاً ۶ تا ۸ ساعت برای پخت غذا فرصت ندارید، به سراغ هر کاره نروید! هر کاره در واقع نوعی آرام پز است و چنان چه بخواهید برای سرعت دادن به پخت شعله زیر آن را پرفشارتر کنید، ممکن است هر کاره تان بشکند.

شعله مستقیم ممنوع

این نکته را به یاد داشته باشید که در هنگام خرید هر کاره حتماً یک عدد شعله بخش کن نیز خریداری کنید. هیچ گاه هر کاره را روی شعله مستقیم قرار ندهید. چرا که این کار باعث وارد آمدن شوک دمایی به سطح زیرین دیگ و در نتیجه ترک خوردن آن می شود.

هرکاره برای خوراک های آب دار

دیگ های سنگی تنها برای طبخ خوراک های آب دار مانند آب گوشت و انواع خورشت کاربرد دارد. چرا که وجود آب در این غذاها مانع از تجمع حرارت در یک نقطه و در نتیجه شکسته شدن آن می شود. در واقع باید در نظر داشت که سنگ ها از جمله مواد نارسا هستند و آب برای رساندن حرارت به تمام سطوح هر کاره نیاز است. بنابراین هیچ گاه هر کاره را بدون آب روی حرارت قرار ندهید.

شست و شوی اصولی

برای شستن هر کاره باید به آن فرصت دهید تا به خوبی خنک شود. هیچ گاه هر کاره داغ را زیر آب سرد نکنید چرا که باعث به وجود آمدن ترک های ریزی می شود که در آینده مشکل ساز خواهند شد. برای شستن هر کاره از ماشین ظرف شویی هم استفاده نکنید، مواد شوینده و داغی آب این دستگاه برای هر کاره مفید نیست. سوم این که بعد از چند بار استفاده برای شستن هر کاره از اسکاچ سیمی استفاده کنید تا چربی های مانده داخل ظرف به خوبی شسته شود.

محل قرارگیری

هر کاره دارای وزن قابل ملاحظه ای است بنابراین برای این که به عمر طبقه های کابینت تان لطمه ای وارد نشود سعی کنید هر کاره را حداقل در طبقات پایینی کابینت قرار دهید تا هم از خم شدن سطح کابینت و هم از سقوط هر کاره و شکستن آن جلوگیری کرده باشید.



حرف مردم

کانال های ارتباطی با هفته نامه
دخل و خرج

@dakhlokharjweekly

t.me/dakhlookharj weekly

تلفن: ۰۹۰۱۸۳۷۴۷۱۰

یوزرنیم: khorasan_content

نظارت ذره بینی

حدود ۱۰ سالی می شود که چشم هایم به تجویز دکتر نیاز به عینک دارد. متأسفانه بازار عینک فروشی ها و عینک سازی های اصلاً تحت نظارت سازمان حمایت از حقوق مصرف کننده نیست. همین هفته پیش من یک عدد عینک به انضمام دو عدسی به مبلغ یک میلیون و ۷۰۰ هزار تومان خریداری کردم، اما امروز از یک فروشنده دیگر که قیمت گرفتم و ضمن این که متوجه شدم قاب عینکم تقلبی است، او ارزش واقعی عینک من را ۷۰۰ هزار تومان ارزیابی کرد. این یعنی یک میلیون تومان دزدی در روز روشن! چون اکثر واردات عینک به ایران به صورت چمدانی است، هیچ نظارتی بر قیمت گذاری ها صورت نمی گیرد.

داروهای تقویتی جان سوز

اگر گذرستان به داروخانه ها افتاده باشید، با قیمت های سرسام آور داروهای تقویتی رو به رو خواهید شد. قیمت یک ورق ویتامین ث جویندی از پارسال تا امسال حدود سه برابر شده است. خوب از مسئولان یک سوال دارم، با وجود گرانی مواد مغذی طبیعی مانند پروتئین ها و لبنیات، مردم اگر بخواهند مواد مغذی بدن شان را با همین قرص و شربت ها تامین کنند، که با این قیمت ها نمی توانند! مردم دچار مرگ تدریجی خواهند شد.

اسباب کشی سر سیاه زمستان

من یک کارمند معمولی با دو بچه هستم. تقریباً یک ماه دیگر سر رسید اجاره خانه مان است. صاحب خانه از دو هفته پیش خودش شرایط جدید اجاره بها را تعیین کرده است. تقریباً هم برای رهن و هم برای اجاره صد در صد افزایش داده است. ما سر سیاه زمستان با این اجاره بهای سربه فلک کشیده و قدرت خرید پایین چه باید بکنیم؟

اقتصاد رفتاری

تولیدکنندگان
کوچولو

فاطمه سوزنچی کاشانی - علی کوچولو یک پسر ۷ ساله است و دوست دارد در آینده یکی از تولیدکنندگان بزرگ کشور شود. پدر و مادر علی به او یاد دادند تا هر چیزی را که لازم دارد خودش بسازد و با همین سن کم روی پای خودش بایستد. او علاوه بر کاردستی های مدرسه و وسایل مورد نیاز اتاقش، وسایل دیگری هم برای فروش به دوستانش تولید می کند.

متأسفانه برخی از بچه های امروزی می خواهند خیلی زود و بدون هیچ زحمتی به خواسته های خود برسند و حتی خیلی اوقات شرایط والدینشان را درک نمی کنند. بنابراین

اگر می خواهید فرزندی داشته باشید که برای رسیدن به وسایل مورد نیاز خود تلاش کند و همه چیز را حاضر و آماده نخواهند یا فرزندان خلاق و زحمت کش داشته باشید، راهکارهای زیر را انجام دهید:

به آن ها کمک کنید برخی وسایل مورد نیازشان را خودشان درست کنند:

وسایل زیادی وجود دارد که فرزندان تان لازم دارند و خودشان نیز از پس درست کردن آن برمی آیند؛ مثلاً جامدادی رومیزی، برخی وسایل تزئینی اتاق و خیلی چیزهای دیگری که فقط کافی است خلاقیت داشته

باشید و به دلبدان تان انگیزه دهید و با یکدیگر وسایل مورد نیازشان را درست کنند.

الگوی خوبی برای دلبدان تان باشید:

کودکان طوطی الگو برداری می کنند و کارهای والدینشان را انجام می دهند. پس بهتر است شما نیز تا حد امکان به جای خریدن وسایل مختلف، خودتان چیزهایی را که می خواهید، با علاقه درست کنید و با این کار به فرزندان تان یاد دهید که خودشان تولید کننده چیزهایی که می خواهند باشند.