

آشنایی با محصولات نادر

رفع عطش روزه با یک نوشیدنی دلچسب گیاهی

استفاده از عصاره گیاهان از قدیم الایام در ایران مرسوم بوده و همه ما کم و بیش به کمک دانسته های مادر بزرگ های مان با خصوصیات انواع گیاهان آشنا هستیم. یکی از پر مصرف ترین این محصولات عرقیات گیاهی هستند، عرقیات به فرآورده های گیاهی اطلاق می شود که از

تقطیر برگ ها و گل ها و شکوفه های گیاهی به دست می آیند. در کشور ما شرکت های کوچک و بزرگ زیادی در این زمینه فعالیت می کنند. در آستانه ماه مبارک رمضان معرفی برند با کیفیت نادر را برای این شماره در نظر گرفتیم تا بتوانیم در این ایام از شربت و نوشابه های گیاهی آن

برای رفع تشنگی بهره ببریم و در عین سلامت از طعم و مزه آن لذت ببریم. شرکت کشت و صنعت نادر یکی از بزرگ ترین و قدیمی ترین تولید کنندگان گلاب و عرقیات و شربت های گیاهی است که سبد کالایی بسیار پر و پیمانی دارد. محصولات آن شامل انواع عرقیات گیاهی، گلاب، شربت های گیاهی، آب لیمو، نوشابه های طبیعی و آب مقطر است.

نزدیک به نیم قرن پیش این شرکت فعالیت خود را در زمینه تولید گلاب و عرقیات در فضایی به مساحت ۴۰۰ متر مربع و با یک سیستم تقطیر

آغاز کرد و موفق شد اولین سیستم پاستوریزاسیون گلاب و عرقیات را طراحی و عرقیات سنتی و گلاب را به صورت کاملاً بهداشتی تولید و عرضه کند. پس از آن اولین آزمایشگاه کنترل کیفیت در این صنعت را با به کارگیری متخصصان صنایع غذایی و میکروبیولوژی در سال ۱۳۶۵ بنا نهاد. کشت و صنعت نادر در راستای حمایت از حقوق مصرف کننده، جلب رضایت مشتریان و نیل به مدیریت کیفیت اقدام به دریافت استانداردهای ملی و بین المللی کرده و آن را به مرحله اجرا در آورده است.

نادر یکی از بزرگ ترین و قدیمی ترین تولید کنندگان گلاب و عرقیات و شربت های گیاهی است که سبد کالایی بسیار پر و پیمانی دارد

بررسی قیمت اقلام سفره های رمضانی خانوارها

حساب و کتاب افطار

معصومه
جمالی
روزنامه نگار

خوشحالیم که در اردیبهشت زیبا و در آستانه ماه پر فضیلت رمضان دوباره توفیق نصیب شد که همراه شما باشیم. ماه رمضان برشی دوست داشتنی و ویژه از زمان است به طوری که در ایام این ماه ساعات فعالیت و استراحت و خورد و خوراک و ... دچار تغییر می شود، اما آن چه از دیدگاه دخل و خرجی برای ما اهمیت دارد میزان هزینه های آن است که با توجه به تورم حاکم بر جامعه و تغییرات بازار و همچنین کالاهای پر مصرف ماه رمضان قطعاً برای شما هم اهمیت دارد. با ما باشید تا ببینیم برای یک سفره معمولی در افطار و سحر چه هزینه ای را باید در نظر بگیریم؟

چه نیکوست با توجه به شرایط خاص رمضان امسال و تعطیلی بسیاری از کسب و کارها گوشه چشمی به سفره های هموطنان مان داشته باشیم تا شیرینی لحظات افطار و سحر در سایه مشکلات اقتصادی و خالی بودن سفره ها برای برخی پدرها با تلخی همراه نشود.

سفره افطار در ساده ترین حالت شامل چند نان، پنیر، سبزی، خرما، کاسه ای آش یا حلیم و چای است. اگر نوبرانه ماه رمضان یعنی زولبیا و بامیه را هم در آن بگنجانیم سفره ما هم رنگین تر می شود هم سنگین تر!

خرما که یکی از اصلی ترین اجزای سفره افطار و تولید داخل است، باز هم در ماه رمضان دچار افزایش قیمت می شود. قیمت نان و پنیر هم بسته به نوع آن بسیار متغیر است. زولبیا و بامیه امسال هر کیلو ۲۴ هزار تومان پیش بینی شده است. در کنار مواد کم کالری و سبک هنگام افطار، قطعاً خوردن حلیم و آش برای تامین انرژی مورد نیاز بدن کمک کننده است. قیمت حلیم و آش

به ترتیب هر کیلو ۲۵ هزار و ۲۰ هزار تومان در نظر گرفته شده است.

چای، نوشیدنی خاص ایرانیان و سبزیجات نیز با توجه به تاثیری که در حفظ و تامین آب بدن دارند تقریباً جزو پر مصرف های ماه رمضان محسوب می شوند.

با یک حساب سرانگشتی اگر هر نفر در افطار یک تکه نان سنگک و مقداری پنیر و زولبیا و بامیه، چند خرما و یک کاسه آش یا حلیم میل کند، بدون احتساب سبزیجات و چای و ... بیش از ۲۰ هزار تومان هزینه می شود. حال اگر یک خانواده چهار نفری با حقوق مصوب کارگری را در نظر بگیریم، در طول ماه رمضان فقط هزینه افطار آن ها تقریباً با میزان حقوق دریافتی شان برابری می کند!

این که سرپرست خانوار دیگر هزینه های زندگی و حتی اقلام مصرفی وعده سحر را از کجا و چگونه تامین کند، سوالی است که باید عمیق به آن اندیشید.

با یک حساب سرانگشتی اگر هر نفر در افطار یک تکه نان سنگک و مقداری پنیر و زولبیا و بامیه، چند خرما و یک کاسه آش یا حلیم میل کند، بدون احتساب سبزیجات و چای و ... بیش از ۲۰ هزار تومان هزینه می شود



شرح	خرمای درجه یک	خرمای درجه دو	زولبیا و بامیه	نان سنگک	انواع پنیر	حلیم	آش
قیمت هر کیلو	۵۵۰۰۰ - ۱۵۰۰۰ تومان	۴۵۰۰۰ - ۱۰۰۰۰ تومان	۲۴۰۰۰ تومان	۲۰۰۰ - ۱۲۰۰۰ تومان	۲۵۰۰۰ - ۳۸۰۰۰ تومان	۲۵۰۰۰ تومان	۲۰۰۰۰ تومان