

عدد خبر

۶۵۰ هزار تن

سازمان و پژوهش

سبزی و صیفی در ۱۸ هزار و ۵۰۰ هکتار از اراضی کشاورزی لرستان کشت و از این میزان سالانه ۶۵۰ هزار تن محصول برداشت می‌شود. به گزارش ایرنا، سیدعماد شاهرخی، رئیس سازمان جهاد کشاورزی لرستان گفت: راهبردی‌ترین محصول سبزی و صیفی در استان سیب‌زمینی، پیاز و گوجه‌فرنگی است.

۸,۰۰۰ بسته

سازمان و پژوهش

لوازم التحریر بین دانش‌آموزان مناطق محروم سیستان و بلوچستان توزیع شد. به گزارش ایرنا، علی‌اکبر جعفری، معاون محرومیت‌زدایی و مردم‌یاری قرارگاه قدس نیروی زمینی سپاه گفت: علاوه بر این، ۲۰ هزار بسته لوازم بهداشتی مدارس با اعتبار ۳۵ میلیارد ریال تهیه و قبل از مهرماه در سراسر سیستان و بلوچستان توزیع شد.

عکس نوشت



برداشت زیتون

گیلان با ۹۱۵۰ هکتار باغ زیتون یکی از قطب‌های کشت و تولید زیتون در کشور است. بهترین زمان برداشت میوه سبز زیتون از اواسط شهریور تا اوایل مهر است. عکس: باشگاه خبرنگاران جوان



اجرای طرح «مترو کتاب» در ۱۵ ایستگاه متروی شیراز

محمدعلی چوپینی، رئیس سازمان فرهنگی، اجتماعی و ورزشی شهرداری شیراز، طرح مترو کتاب در ۱۵ ایستگاه شهید دوران، میدان ولیعصر (عج)، میدان امام حسین (ع)، ایستگاه میدان نمازی و میرزای شیرازی اجرا می‌شود.



البرز رتبه اول کاهش تلفات تصادفات جاده‌ای در سطح کشور را به دست آورد

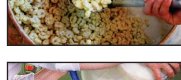
علی‌زندی‌فر، مدیرکل راهداری و حمل‌ونقل جاده‌ای البرز، استان البرز در ۵ ماه نخست سال جاری رتبه نخست کاهش تصادفات برون‌شهری و روستایی را در کشور کسب کرد. در راه‌های برون‌شهری ۲۵.۵ درصد کاهش و در راه‌های برون‌شهری و روستایی ۲۲.۴ درصد کاهش داشتیم.

به شیرینی نقل ارومیه

نقل ارومیه در دهه‌های گذشته یکی از معروف‌ترین سوغات‌های این شهر بوده و در حال حاضر هم ۳۸۴ نقل‌پزی در این شهر فعال هستند

آزمایش نیرو

محمود مولایی روزنامه‌نگار



نقل ارومیه که این روزها به‌عنوان یکی از مهم‌ترین سوغات‌های این شهر شهره شده، یادگار مرحوم بدیعی است که او را بنیانگذار نقل ارومیه می‌دانند و بعد از او هم حاج محمدعلی قاسمی که در سال ۱۳۲۸ متولد شد و از جوانی در صنف شیرینی و در کنار مرحوم بدیعی مشغول به کار شد آن را به جهان معرفی کرد. روایت است که به تلاش زیاد او نقل ارومیه به شکل امروزی و با عطر و طعم بیدمشک خلق شد. روایت‌ها نشان می‌دهد نقل ارومیه در قدیم فقط به صورت یک مدل و آن هم نقل بیدمشکی که قدیمیان به آن نقل ریز نیز می‌گفتند وجود داشت. بعدها در دهه ۱۳۴۰ شیرینی‌فروشی بدیعی برای اولین بار نقل گردویی را تولید کرد و از آن پس انواع مختلفی از این شیرینی تولید شده است.



۱۰۰ سال قدمت



۳۸۴ کارگاه فعال



قنادی بدیعی



پدر سعید مظلوم‌فر در سال ۱۳۲۸ نقل‌پزی و حلواپزی راه‌اندازی کرد که این تولیدی از آن زمان تا امروز پایرجاست. مظلوم‌فر می‌گوید: «خانوادگی از سال ۱۳۲۸ در این شغل فعالیت می‌کنیم. نخستین بار در خاندان ما پدرم وارد حرفه نقل‌پزی و حلواپزی شد و بعد این حرفه به ما رسید.» او البته تأکید می‌کند که قبل از این‌ها قنادی مرحوم بدیعی بسیار معروف بوده و در واقع بنیانگذار نقل ارومیه مرحوم بدیعی است و قدیمی‌های این حوزه اغلب شاگردی ایشان را کرده‌اند؛ نقل بدیعی معروف است و از قدیمی‌ترها شنیده‌ام که روی جمیع نقل‌شعری هم درج کرده بود با این مضمون «هر کجا می‌گذری، شهر پر از نقل‌تر است، همه دارند و لسی نقل بدیعی دگر است» او تأکید می‌کند: «بعد از مرحوم بدیعی، نقل فرهمند آمد و در واقع این ۲ عزیز از اولین‌های این حوزه بوده‌اند.»

ثبت در فهرست ملی

نقل بیدمشک ارومیه در سال ۱۳۹۷ در فهرست آثار ناملموس ملی به ثبت رسید؛ نقلی که ابتدا با دست تهیه می‌شد.

مظلوم‌فر می‌گوید: «در گذشته نقل را با دست درست می‌کردند که البته کار خیلی سختی هم بود. پدرم تعریف می‌کرد خوشه‌های بیدمشک را به همراه خسال بادام داخل پارچه می‌پیچیدند و ۲ نفر از دو طرف پارچه را می‌گرفتند و تکان می‌دادند تا بتوانند نقل را درست کنند.» او یادآور می‌شود: «در ارومیه که تردد کنید، اغلب نقل و حلوافروش هستند و بر سردر مغازه‌ها می‌بینید که نوشته شده: نقل و حلوا. شغل پدرم هم حلواپزی و نقل‌پزی بود.»



پیشینه نقل ارومیه

تعداد تولیدکننده‌های نقل در ارومیه بسیار است و سعید مظلوم‌فر، ۶۶ ساله یکی از قدیمی‌های این صنف محسوب می‌شود. او به همشهری می‌گوید:

«نقل پیش از آن که بنده به دنیا بیایم و حتی قبل از پدرم در ارومیه وجود داشت و تهیه می‌شد. در واقع قدمت نقل ارومیه به بیش از ۱۰۰ سال می‌رسد. آنطور که پدرم تعریف می‌کرد، در گذشته نقل با بیدمشک و خلال بادام درست می‌شد. هر چند بیدمشک در خیلی از جاهای کشور وجود دارد، ولی در اصل مختص ارومیه است؛ یعنی بیدمشک‌هایی که ارومیه دارد را در هیچ جای ایران نمی‌توانید پیدا کنید.»

مظلوم‌فر که مشهورترین نقل‌پزی ارومیه را هم نقل‌ریز بیدمشکی می‌داند، توضیح می‌دهد که در گذشته نقل شاه‌پسند هم معروف بوده که هنوز هم با مغز گردو درست می‌شود.



تعداد تولیدکننده‌های نقل در ارومیه بسیار است و سعید مظلوم‌فر، ۶۶ ساله یکی از قدیمی‌های این صنف محسوب می‌شود. او به همشهری می‌گوید:

«نقل پیش از آن که بنده به دنیا بیایم و حتی قبل از پدرم در ارومیه وجود داشت و تهیه می‌شد. در واقع قدمت نقل ارومیه به بیش از ۱۰۰ سال می‌رسد. آنطور که پدرم تعریف می‌کرد، در گذشته نقل با بیدمشک و خلال بادام درست می‌شد. هر چند بیدمشک در خیلی از جاهای کشور وجود دارد، ولی در اصل مختص ارومیه است؛ یعنی بیدمشک‌هایی که ارومیه دارد را در هیچ جای ایران نمی‌توانید پیدا کنید.»

مظلوم‌فر که مشهورترین نقل‌پزی ارومیه را هم نقل‌ریز بیدمشکی می‌داند، توضیح می‌دهد که در گذشته نقل شاه‌پسند هم معروف بوده که هنوز هم با مغز گردو درست می‌شود.

عدد خبر

۱۴ سایت

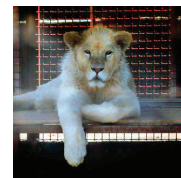
سرشماری محل اتراق پرنندگان مهاجر در استان ایلام وجود دارد که این روزها پذیرای گونه‌هایی مثل حواصیل، باکلان و انواع غاز، لک‌لک وارد شده است. همه‌ساله در پاییز و زمستان بین ۳۰ تا ۷۰ گونه از انواع پرنندگان زمستان‌گذران به استان ایلام مهاجرت می‌کنند. هیچ موردی از انتشار بیماری آنفلوآنزای فوق‌حاد پرنندگان در بین طیور استان طی یک دهه اخیر مشاهده نشده است.

۱۸۵ ایستگاه

هواشناسی امسال در طرح جامع توسعه ایستگاه‌های هواشناسی کشور پیش‌بینی شده و قرار است ۹۰ درصد آنها به بهره‌برداری برسند. این ایستگاه‌ها شامل ایستگاه‌های اقلیم‌شناسی، باران‌سنجی، جاده‌ای و... است. فرح محمدی، معاون فنی سازمان هواشناسی کشور گفت: توسعه شبکه ایستگاه‌های هواشناسی کشور صرفاً براساس طرح جامع و استناد ملی انجام می‌شود.

خبرخوان

بر خورد محیط‌زیست با تخلف در باغ وحش‌های ارم و صفادشت



در پی وقوع اتفاقاتی برای گونه‌های باغ‌وحش‌های ارم و صفادشت، غلامرضا ابدالی، مدیرکل دفتر حیات‌وحش سازمان حفاظت محیط‌زیست از برخورد با متخلفان در این دو مرکز خبر داد. ۲۲ باغ‌وحش استان تهران در هفته‌های اخیر خیرساز شده‌اند. ۲۷ شهرپورماه خیر آمد که «ارش» - شیر تر باغ‌وحش ارم - به‌منظور حفاظت از جفت خود به سمت میله‌های قفس حمله کرده است. شدت این حمله به حدی بود که شیشه‌های قفس خرد شد. ۱۵ مهرماه نیز پلمب دوباره باغ‌وحش صفادشت رسانهای شد. به گفته مدیرکل دفتر حفاظت و مدیریت حیات‌وحش سازمان حفاظت محیط‌زیست با متخلفان این دو باغ‌وحش برخورد می‌شود.

مرجان‌های خلیج فارس به بار نشستند

طرح احیا و تکثیر مرجان‌های خلیج فارس نتایج بسیار مثبتی داشت و بانک مرجانی ارزشمندی ایجاد شد

الهام مصدقی راد روزنامه‌نگار

خلیج فارس مقاوم‌ترین مرجان‌های دنیا را دارد؛ مرجان‌هایی که آستانه تحملشان در برابر تغییرات اقلیمی و افزایش دمای هوا بیشتر از دیگر مرجان‌های دنیاست، اما با این وجود، میزان سفیدشدگی و مرگ آنها در سال‌های اخیر افزایش یافته است. مرگ مرجان یعنی ایجاد خلل در اکوسیستم دریایی، کاهش آیزیان وابسته به مرجان و کاهش تنوع زیستی که پیامدهای زیست‌محیطی و اقتصادی به‌دنبال خواهد داشت. برای پیشگیری از بروز این اتفاقات، تکثیر و قلمه‌زنی گونه‌هایی از مرجان‌های خلیج فارس در دستور کار قرار گرفت و در سواحل مرجانی جزایر کیش، خارک و بندر چابهار اجرایی شد. هم‌اکنون بعد از گذشت حدود ۴ سال از آغاز پروژه تکثیر، نتایج مطلوبی حاصل شده و مرجان‌های جوان و مقاوم در آب‌های خلیج فارس قلمه‌زده و تکثیر شده‌اند.

تلاش برای تولید مرجان‌های مقاوم‌تر در برابر گرما

مریم محمدی، مدیر بخش دریایی منطقه آزاد کیش:

پس از ۴ سال تلاش، در فاز دوم قلمه و تکثیر مرجان‌های مقاوم به گرما قرار داریم و ۲۰۰ قلمه آماده شد. هزار مترمربع مرجان شاخ‌کوزنی هم آماده قلمه‌زنی است که هر توده بین ۱۰ تا ۱۵ قلمه می‌دهد. گونه‌های تکثیر شده، نوعی بانک برداشت است که به میزان مورد نیاز قلمه زده شده و به زیستگاه مورد نظر برای احیا، انتقال می‌یابد. زیستگاه‌هایی که طی این مدت با مرجان‌های تکثیر شده پوشانده شده‌اند، خودشان نیز به صورت طبیعی تکثیر جنسی داشته و لارو تولید کرده‌اند که منجر به ایجاد مرجان‌های جدید شده است. پروژه تکثیر جنسی مرجان‌ها در فضای آزمایشگاهی نیز از برنامه‌های آتی است که در صورت محقق شدن، بودجه، عملی خواهد شد. مرجان‌های تولیدشده از طریق تکثیر جنسی، مقاومت بسیار بیشتری در برابر گرما دارند. در کنار اقدامات انجام شده لازم است عواملی که این مرجان‌ها و سایت‌های تکثیر را تهدید می‌کند نیز کنترل شود. صید غیرمجاز و تورریزی در سواحل از اصلی‌ترین عوامل آسیب‌رساندن به این مرجان‌هاست و لازم است کشت حفاظت منابع آبی، جدی‌تر به این موضوع ورود کند.



فرونشست اصفهان قابل ترمیم است



محسن موسوی‌خوانساری، دکتری تأسیسات آبی، دشت اصفهان دارای یک لایه نفوذپذیر است که با نشت آب زاینده‌رود خودش را احیا می‌کند. برای مقابله با فرونشست علاوه بر مدیریت مصرف آب، باید جاه‌های غیرمجاز کاملاً و جاه‌های مجاز به‌مدت ۵ سال مسدود شوند. دولت باید خسارت کشاورزان را در این مدت بپردازد.



نمی‌توان از احیای کامل دریاچه حرف زد

ژیلا آقایی، مشاور رئیس سازمان حفاظت محیط‌زیست، خشک شدن دریاچه ارومیه تبعات اسفباری خواهد داشت. تصمیم‌گیری در این زمینه در دستورکار است. نمی‌توانیم از احیای کامل دریاچه صحبت کنیم، اما امیدواریم با دادن قنابه دریاچه به احیای آن کمک کنیم.

آلودگی

اجرای فقط ۱۲ درصد احکام قانون هوای پاک

خسارات ناشی از آلودگی هوای سال ۱۴۰۲ بیش از ۵۹۷ همت بود. سیمیه رفیعی، رئیس فراکسیون محیط‌زیست مجلس گفت: با گذشت ۷ سال از تصویب و ابلاغ قانون هوای پاک فقط ۱۲ درصد احکام این قانون اجرایی شده است. براساس گزارش دیوان محاسبات کشور از ۲۲۸ حکم مندرج در قانون هوای پاک فقط ۲۸ حکم اجرا شده، ۱۳۸ حکم ناقص اجرا شده و ۶۲ حکم نیز اصلاً اجرا نشده است. متأسفانه گزارش‌های ارائه‌شده در این جلسه نشان داد که دستگاه‌های اجرایی عزمی برای اجرای مفاد مصرح قانون هوای پاک ندارند و ناظر این دستگاه‌ها یعنی سازمان حفاظت محیط‌زیست هم اقدام عملی برای برخورد با دستگاه‌های متخلف در این حوزه نداشته است. از ۲۳ آیین‌نامه و دستورالعمل لازم برای اجرای قانون هوای پاک هم پس از ۷ سال فقط ۱۷ مورد مصوب شده است.

خبر

امیدهایی برای ترمیم لایه ازن

یک تیم تحقیقاتی مشخص کرده است که سطح لایه ازن بر فراز قطب شمال سیاره زمین به حد نصاب بالایی رسیده و تداوم این روند، خبر خوبی برای محیط‌زیست و حاکی از مؤثر بودن پروتکل مونترال برای کاهش انتشار برخی گازهای مضر و تخلیه‌کننده ازن است. کلوروفلوروکربن‌هایی از منبع فعالیت‌های انسانی (CFCs) آزاد شده از دستگاه‌های خانگی مانند یخ‌کن‌کننده‌ها در یخچال‌ها، دستگاه‌های تهویه هوا و قوطی‌های افشانه، علت اصلی تخریب لایه ازن هستند. محدودسازی مصرف این مواد نقش مهمی در روند ترمیم حفره ازن داشته و همچنان دارد؛ چراکه این مواد طول عمری به‌مدت چند دهه در اتمسفر دارند. دکتر پل نیومن، دانشمند ارشد علوم زمین در مرکز پرواز فضایی گارداد سازمان ناسا و همکارانش متشخص کردند که ماه مارس ۲۰۲۴ از لحاظ میزان ازن بر فراز قطب شمال به یک حد نصاب بالا از دهه ۱۹۷۰ رسیده است. این حدنصاب بالا در پی یک دوره از افزایش کلی در زمستان ۲۰۲۳ و ۲۰۲۴ به‌دست آمده است.