

خبر

مدیرامور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی کردستان:

توسعه مزارع زعفران از برنامه‌های اولویت‌دار جهاد کشاورزی کردستان است

سپهرغرب، گروه خبر: مدیرامور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی کردستان گفت: توسعه مزارع زعفران جزو برنامه‌های اولویت‌دار در حوزه گیاهان دارویی استان است.

زاهد حاجی‌میرزایی در این باره اظهار کرد: با توجه به اینکه زعفران گیاهی مقاوم، مناسب و سازگار با اقلیم استان است و همچنین به آب کمی نیاز دارد مورد استقبال کشاورزان قرار گرفته است.

وی، با اشاره به اینکه کشت این محصول درآمد مطلوبی برای کشاورزان به‌دنبال داشته است، افزود: زعفران در سطح ۶۳ هکتار از اراضی کشاورزی استان کشت شده و سالانه ۲۰۰ کیلوگرم از این محصول برداشت می‌شود.

مدیرامور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی کردستان با اشاره به اینکه در صورت تقاضا از سوی جامعه کشاورزان امکان توسعه این محصول وجود دارد، یادآور شد: با توجه به اینکه میزان تولید زعفران بسیار کمتر از سرانه مصرف استان است تاکنون هیچگونه مشکلی از لحاظ فروش از سوی تولیدکنندگان اعلام نشده است.

حاجی‌میرزایی، به چشم‌انداز تولید زعفران در استان اشاره کرد و گفت: توسعه مزارع زعفران جزو برنامه‌های اولویت‌دار در حوزه گیاهان دارویی است و چنانچه کشاورزان منطقه تمایل به ایجاد این نوع مزارع داشته باشند از لحاظ فنی در مراحل مختلف، کاشت، داشت و برداشت راهنمایی و مشاوره خواهند گرفت.

کشت زعفران در کردستان برای نخستین بار در سال ۱۳۹۰ در سطح نیم هکتار در شهرستان سنندج آغاز و انجام شد.

یک میلیون و ۲۱۷ هزار و ۳۸ هکتار از مساحت کردستان به اراضی کشاورزی اختصاص دارد که این میزان حدود پنج درصد اراضی کشاورزی کشور را تشکیل داده است؛ ۹۶ درصد سطح اراضی کشاورزی استان هم به کشت سالانه محصولات زراعی و سطح آیش (بدون کشت) و چهار درصد به عبارتی ۵۲ هزار و ۶۷۰ هکتار آن هم به اراضی باغی اختصاص پیدا کرده است.

بر اساس آخرین گزارش عملکرد سالانه تولید محصولات زراعی و باغی استان که مربوط به سال ۱۴۰۰ است در ۷۹۱ هزار و ۹۷۰ هکتار زیر کشت؛ یک میلیون و ۷۵۴ هزار تن محصول تولیدشده و میزان برداشت محصولات باغی هم ۴۴۳ هزار تن بوده است.

از ۷۹۱ هزار و ۹۷۰ هکتار اراضی زیر کشت محصولات زراعی استان ۸۷ درصد دیم و فقط ۱۳ درصد آن آبی است سالانه هم حدود ۲۱۱ هزار و ۲۶۸ هکتار از اراضی دیم به ویژه در شرق، شمال شرق و شمال استان به طور آیش در تناوب زراعی قرار می‌گیرد.

۷۹ درصد از سطح زیرکشت محصولات زراعی استان سالانه به غلات، ۱۳ درصد حبوبات، پنج درصد به علوفه و سه درصد دیگر به سایر محصولات زراعی اختصاص پیدا می‌کند.

مدیرکل بھزیستی استان عنوان کرد

مسائل ژنتیکی، عمده‌ترین علت معلولیت در استان ایلام

سپهرغرب، گروه خبر: مدیرکل بھزیستی ایلام با بیان اینکه بعد از معلولیت جسمی، حرکتی معلولیت‌های ذهنی، بینایی، شنوایی، روانی و صوت و گفتار به ترتیب بیشترین نوع معلولیت در استان است، گفت: مسائل ژنتیکی عمده‌ترین علت معلولیت در استان است.

حسین نورعلیوند ۱۲ آذر به مناسبت روز جهانی معلولان اظهار کرد: از مجموع حدود ۱۷هزار معلول این استان بیشترین تعداد مربوط به مردان است و معلولیت جسمی، حرکتی با فراوانی بیش از سه هزار نفر عمده‌ترین نوع معلولیت را تشکیل می‌دهد.

وی با بیان اینکه بعد از جسمی، حرکتی معلولیت‌های ذهنی، بینایی، شنوایی، روانی و صوت و گفتار به ترتیب بیشترین نوع معلولیت در استان است، تصریح کرد: بعد از شهرستان ایلام شهرستان‌های دره‌شهر، دهلران، چرداول، آبدانان، ایوان، بدره، مهران، ملکشاهی، سیروان و هلیلان به ترتیب بیشترین تعداد معلولان استان را دارند.

افراد دارای معلولیت ایلام تصریح کرد: افراد معلولان استان در این مراکز نگهداری می‌شوند. مدیرکل بھزیستی استان ایلام تأکید کرد: خوشبختانه به علت یافت سنتی حاکم در این استان عمده افراد دارای معلولیت در نزد خانواده‌ها نگهداری شده و این اداره کل از طریق پرداخت حق پرستاری به خانواده‌ها از این مددجویان حمایت مالی می‌کند.

جاده چشمه‌جاهی– سفیدخانی سیروان در مرحله آسفالت قرار دارد

سپهرغرب، گروه خبر: سرپرست اداره راه و شهرسازی ایلام از بهره‌برداری راه ارتباطی چشمه‌جاهی– سفیدخانی سیروان تا پایان سال جاری خبر داد و گفت: این پروژه با پیشرفت فیزیکی ۹۰ درصدی در مرحله آسفالت قرار دارد.

سپهرغرب، گروه خبر: رئیس سازمان جهاد کشاورزی کردستان گفت: ۶۵۰ هزار هکتار از اراضی کشاورزی استان در سال زراعی جاری (از ابتدای مهر سال ۱۴۰۱ تا مهر ۱۴۰۲) به زیرکشت پاییزه رفت.

پیمان اسکندری روز شنبه در جلسه شورای هماهنگی سازمان جهاد کشاورزی استان اظهار کرد: از مجموع اراضی استان که به زیرکشت پاییزه محصولات کشاورزی رفته ۵۹۰ هزار هکتار آن مربوط به کشت گندم است.

وی با اشاره به اینکه نخستین محصول کشت‌شده استان در پاییزه امسال کلزا بود، افزود: دو هزار و ۳۰۰ هکتار از اراضی کشاورزی استان به کشت کلزا، ۴۶ هزار هکتار جو، یک هزار و ۵۰۰ هکتار هم به علوفه دیم اختصاص یافت. رئیس سازمان جهاد کشاورزی کردستان اشاره به اینکه چند پروژه مهم در بخش زراعی استان در حال اجرا است، اضافه کرد: طرح جهش تولید دیمزارها از دو سال پیش آغاز شده و امسال برای سومین سال متوالی در اراضی کشاورزی استان به اجرا درآمده است. اسکندری با اشاره به اینکه در بین ۲۲ استان زیرپوشش این طرح در کشور بیشترین سطح زیرکشت با ۵۹۱ هزار هکتار مربوط به کردستان است، گفت: از این میزان ۳۵۸ هزار و ۵۴۲ هکتار زیر پوشش قرار گرفته که ۳۱۹ هزار هکتار آن گندم و مابقی جو، نخود، عدس، علوفه دیم و کلرنگ است.

وی اظهار کرد: ستاد فرمان امام (ره) مجری این طرح است که سال گذشته در استان ما ۵۶۰ میلیارد تومان هزینه کرد و امسال هم قرار شده ۶۰۰ میلیارد تومان در این راستا کمک کند. رئیس سازمان جهاد کشاورزی کردستان اضافه کرد: از میزان مذکور تاکنون حدود ۶۹ هزار و ۸۰۴ هکتار ثبت سامانه شده و ۴۱ هزار

فرشاد دوستی روز شنبه اظهار کرد: عملیات اجرایی پروژه راهسازی چشمه‌جاهی– سفیدخانی محور ایلام– سیروان در دو قطعه اجرایی شده که عملیات بیس و زیرسازی این پروژه انجام و تنها آسفالت آن باقی مانده است.

وی افزود: راینزی‌های لازم با شرکت ساخت و توسعه راه‌ها انجام و مقرر شده قیر به میزان لازم برای آسفالت این

۱۲۲هکتار هم بیمه شده است.

اسکندری بر اهمیت همکاری با ناظران ستاد فرمان امام تأکید کرد و گفت: تا زمانی مجموعه عملیات کشت در سامانه ثبت نشود قابلیت رصد و پایش آن وجود ندارد بنابراین این مهم را باید مدیران ادارت جهاد کشاورزی در شهرستان‌های استان در دستور کار قرار دهند. اسکندری بر اهمیت همکاری با ناظران ستاد فرمان امام تأکید کرد و گفت: تا زمانی مجموعه عملیات کشت در سامانه ثبت نشود قابلیت رصد و پایش آن وجود ندارد بنابراین این مهم را باید مدیران ادارت جهاد کشاورزی در شهرستان‌های استان در دستور کار قرار دهند. اسکندری بر اهمیت همکاری با ناظران ستاد فرمان امام تأکید کرد و گفت: تا زمانی مجموعه عملیات کشت در سامانه ثبت نشود قابلیت رصد و پایش آن وجود ندارد بنابراین این مهم را باید مدیران ادارت جهاد کشاورزی در شهرستان‌های استان در دستور کار قرار دهند.

افزایش ۲۵ درصد میزان بارندگی در کردستان

معاون بهبود تولیدات گیاهی سازمان جهاد

مسیر اختصاص باید.

وی تأکید کرد: در صورت تأمین قیر مورد نیاز و مساعد بودن هوا عملیات اجرایی آسفالت این مسیر آغاز خواهد شد.

سرپرست راه و شهرسازی ایلام بیان کرد: مسیر شهرستان سیروان به مرکز استان با احداث این جاده کوتاه‌تر و ایمن‌تر شده و از ترافیک تقاطع همسطح سه‌راهی کارزان کاسته

خواهد شد.

دوستی اضافه کرد: احداث این پروژه هفت کیلومتری، ضمن حذف نقاط پر حادثه، بیش از هشت کیلومتر مرکز استان را به شهرستان سیروان نزدیک می‌کند.

وی ادامه داد: تکمیل چنین محورهایی از نیازهای اصلی منطقه است و خوشبختانه عملیات اجرایی این پروژه در مراحل پایانی کار قرار دارد.

۶۵۰ هزار هکتار از اراضی کشاورزی کردستان زیرکشت پاییزه رفت

فرزاد معاونی میزان جوچه‌ریزی در آبان امسال را هم سه میلیون و ۶۰۰ هزار قطعه خواند و افزود: آمار جوچه ریزی از ابتدای آذر تاکنون هم یک میلیون و ۲۷۹ هزار قطعه است که نسبت به مدت مشابه سال گذشته دو درصد رشد نشان می‌دهد.

وی یادآور شد: واحدهای مرغداری که از جوچه آرین استفاده کنند تسهیلات ۶ درصدی و حمایت‌های دیگری در بخش نهاده‌ها تعلق می‌گیرد.

یک میلیون و ۲۱۷ هزار و ۳۸ هکتار از مساحت کردستان به اراضی کشاورزی اختصاص دارد که این میزان حدود پنج درصد اراضی کشاورزی کشور را تشکیل داده است؛ ۹۶ درصد سطح اراضی کشاورزی استان هم به کشت سالانه محصولات زراعی و سطح آیش (بدون کشت) و چهار درصد به عبارتی ۵۲ هزار و ۶۷۰ هکتار آن هم به اراضی باغی اختصاص پیدا کرده است.

بر اساس آخرین گزارش عملکرد سالانه تولید محصولات زراعی و باغی استان که مربوط به سال ۱۴۰۰ است در ۷۹۱ هزار و ۹۷۰ هکتار زیر کشت؛ یک میلیون و ۷۵۴ هزار تن محصول تولید شده و میزان برداشت محصولات باغی هم ۴۴۳ هزار تن بوده است.

از ۷۹۱ هزار و ۹۷۰ هکتار اراضی زیر کشت محصولات زراعی استان ۸۷ درصد دیم و فقط ۱۳ درصد آن آبی است سالانه هم حدود ۲۱۱ هزار و ۲۶۸ هکتار از اراضی دیم به ویژه در شرق، شمال شرق و شمال استان به طور آیش در تناوب زراعی قرار می‌گیرد.

۷۹ درصد از سطح زیرکشت محصولات زراعی استان سالانه به غلات، ۱۳ درصد حبوبات، پنج درصد به علوفه و سه درصد دیگر به سایر محصولات زراعی اختصاص پیدا می‌کند.

درصد مزارع گندم استان وضعیت سبز مناسبی دارند و در مرحله دو تا سه برگی قرار گرفته اند.

کاهش قیمت مرغ در کردستان

معاون بهبود تولیدات گیاهی سازمان جهاد کشاورزی کردستان هم در این جلسه از کاهش قیمت مرغ در استان خبر داد و گفت: به دلیل افزایش جوچه ریزی در مهر امسال که چهار میلیون و ۱۰۰ هزار قطعه بود و نسبت به مهر سال گذشته ۲۹ درصد رشد داشت؛ شاهد کاهش قیمت مرغ در استان بودیم.

غذاهای محلی کردستان گنجینه مغفول گردشگری

تاریخی، فرهنگی و طبیعی، آشنایی با خوراک و غذای محلی آن منطقه را نیز در برنامه سفر می‌گنجانند.

به گفته وی تنوع غذایی به‌نوعی فرهنگ غنی و بازتابی از شرایط جغرافیایی، فرهنگی، سلیقه و ذائقه مردم یک منطقه را نشان می‌دهد. وی اظهار کرد: باید شرایطی برای گردشگران فراهم شود که در کنار اقامت، از نمادهای فرهنگی و طبیعی منطقه بازدید و از نزدیک با آداب و رسوم و آیین‌های محلی آمیخته شده با خوراک و نوشیدنی استان آشنا شوند.

■ نقش مؤثر فعالان بخش خصوصی در توسعه گردشگری غذا
مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری کردستان یادآور شد: فعالان بخش خصوصی به‌ویژه اقامتگاه‌های بوم‌گردی و سنتی استان علاوه بر جذب گردشگر می‌توانند نقش مؤثری در معرفی آداب و رسوم و فرهنگ غنی منطقه ارجمله ترویج غذاهای محلی و توسعه گردشگری غذا داشته باشند.

گوبلیان برگزارای دوره‌های آموزشی را راهکار بسپار مؤثری در معرفی غذاهای محلی اعلام کرد و گفت: در سال جاری دوره آموزشی یک‌روزه با شرکت ۵۵ نفر از مدیران و کارکنان اقامتگاه‌های بوم‌گردی و سنتی در محل مجتمع گردشگری و اقامتی شاسوار سنندج برگزار شد، ۱۰ نوع غذا، پیش غذا و دسر منطقه توسط کارشناس و داور بین‌المللی غذاهای بومی محلی، غذاهای ملل و گیاهی آموزش داده شد.

وی هدف از برگزاری این دوره آموزشی را تنوع‌بخشی به جاذبه‌های گردشگری و معرفی غذاهای بومی محلی کردستان اعلام و ابراز امیدواری کرد این روند تداوم یافته و با بهره‌گیری از این ظرفیت بتوانیم بیش از پیش در رونق اقتصاد جوامع محلی و توسعه گردشگری استان مؤثر باشیم.

■ برخی از غذاهای محلی کردستان

■ خورش گیلاخه

گیاهی با همین نام در اطراف سنندج رشد می‌کند و به لطف فراوانی گیلاخه است که غذاهایی هم با آن طبخ می‌شود. گیلاخه دارای دو بخش پیازچه و ساقه است که در پیازچه آن مقدار زیادی قیر وجود دارد، برای درست کردن این غذای محلی از گوشت، پیاز، لوبیا قرمز، لیمو عمانی و تره، جعفری را شش‌نیز استفاده می‌شود.

■ دانه کولانه

این آش بیشتر در مناسبت‌ها، جشن‌ها، دوره‌هی‌ها و مراسم خاص از جمله «جشن دندانی بچه‌ها) تهیه می‌شود، وقتی بچه‌ای اولین دندانش درمی‌آید، پدر و مادرش جشنی می‌گیرد و در جشن آش دانه کولانه برای مهمانان سرو می‌کنند، گندم، نخود، عدس، لوبیا قرمز، مرزه خشک، پیاز، قلم گوسفندی و ادویه‌های مختلف با هم ترکیب شده‌اند تا این آش خوشمزه آماده شود.

■ خورش ریواس

ریواس از گیاهان این استان است که فراوانی آن باعث شده که اهالی این منطقه از آن برای تهیه چندین نوع مختلف از غذاهای سنتی سنندج استفاده کنند، مثلاً از این گیاه ترش‌مرزه و پرخاصیت برای پختن خورش ریواس استفاده می‌کنند. در تهیه این خورش از گوشت گوسفند، پیاز، نعنای، جعفری و ریواس استفاده می‌شود. خورش ریواس یکی از قدیمی ترین غذاهای کردستان محسوب می‌شود.

■ که‌لانه

این نان (غذا) از پیازچه، پیچک و خمیر درست می‌شود و زمانی که مواد اولیه که‌لانه با هم ترکیب شدند، آن را روی ساج (نوعی ماهیتابه مخصوص) می‌ریزند تا آماده شود، کردستانی‌ها این نان را با کره چرب یا روغن حیوانی میل می‌کنند، مواد اولیه برای پختن که‌لانه عبارت است از پیچک یا پیازچه، آرد، روغن حیوانی، آرد، آب و نمک.

وی افزود: در این راستا میراث فرهنگی و سایر ادارات ارگان‌های متولی باید زمینه را فراهم کنند و افرادی با تجربه را وارد کار کرده و با تنوع‌بخشی به غذاهای محلی در سرو و با همان طعم و مزه و استفاده از ایده‌های نو و جدید این غذاها را به فهرست غذاهای رستوران ها، هتل و کافه رستوران‌ها اضافه کرده و آن را ترویج دهند.

این سرآشپز اظهار کرد: تنوع غذاهای محلی استان کردستان بسیار زیاد است و حتی تعدادی از غذاهایی که امروز به نام برخی از استان‌های دیگر کشور ثبت شده مربوط به این استان است اما چون پیگیری نشده به نام جای دیگری به ثبت رسیده است.

■ غذای محلی کردستان ظرفیت دریافت ستاره میشل را دارد

این سرآشپز مطرح کردستانی در ادامه با بیان اینکه در تمام دنیا برای بحث‌های غذایی همانند بسیاری از موضوعات دیگر مسابقات برگزار و رتبه بندی و سطح بندی انجام می‌شود، گفت: غذاهای محلی کردستان اگر مقداری در نحوه سرکردن آن به تغییر ایجاد شود ظرفیت دریافت ستاره «میشل» را دارند. محمدی افزود: ستاره‌های میشلن (michelin) بخشی از نظام رتبه‌بندی رستوران‌ها بوده که از راهنمای آشپزی به همین نام گرفته شده است، ستاره‌های میشلن از رتبه صفر تا سه ستاره، بر اساس دیدگاه‌های بازرسان ناشناس اعطا می‌شود، امتیازدهی این منتقدان رنده که در نظر گرفتن نکاتی نظیر کیفیت و تازگی مواد اولیه، تبجر در طعم‌دار کردن و طبخ غذا، شخصیت سرآشپز و در آخر ثبات در حفظ کیفیت غذا درهر بازدید ارائه می‌شود.

وی یادآور شد: درحال حاضر نسبت به چند سال گذشته در زمینه ترویج غذاهای محلی و ذائقه مردم به سمت این نوع غذاها در استان تغییراتی انجام شده اما تا رسیدن به نقطه مطلوب حداقل پنج سال دیگر زمان نیاز است. این سرآشپز کردستانی افزود: بنده در این زمینه با تمام توان تلاش می‌کنم و حتی در صد نوشتن کتابی برای معرفی غذاهای محلی استان کردستان با تمام جزئیات و خاصیت‌هایی که دارد هستم که امیدوارم به نتیجه برسد.

■ کردستان قابلیت‌های فراوانی در حوزه گردشگری غذا دارد

مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری کردستان نیز می‌گوید: استان کردستان با داشتن توانمندی‌های فراوان در حوزه‌های مختلف گردشگری ارجمله گردشگری فرهنگی، تاریخی، اکوتوریسم، مناطق جنگلی و ورزشی، در حوزه گردشگری غذا نیز دارای پتانسیل‌ها و قابلیت‌های فراوانی است. یعقوب گوبلیان با بیان اینکه غذا به‌عنوان یک جاذبه گردشگری در دنیا شناخته شده است، افزود: گردشگران علاوه بر دیدن آثار

ماندن غذاهای بومی و محلی استان در حوزه گردشگری این است که این غذاها در همان حالت خانگی باقی مانده و کمتر پیش آمده در رستوران‌ها و کافه رستوران‌ها تولید و توزیع شود.

سپهرغرب، گروه خبر: امروزه غذاهای محلی و سنتی که علاوه بر ارزش فرهنگی و تاریخی سرشار از ویتامین و مواد مغذی و درمانی هستند نقش مؤثری در حوزه گردشگری و جذب توریست دارند اما در بیشتر نقاط کشور ارجمله کردستان این ظرفیت و گنجینه مهم مغفول مانده است.

استان کردستان ارجمله استان‌هایی است که به لحاظ طبیعت بکر و بی‌نظیر و برخورداری از جاذبه‌های تاریخی، فرهنگی و طبیعی، منحصربه‌فرد همواره مقصد گردشگران است اما امروزه غذا و تنوع غذایی نیز به عنوان یکی از جاذبه‌های جذب توریست و گردشگر، به ظرفیت‌های کردستان افزوده است.

استان کردستان در زمینه غذاهای محلی و سنتی از ظرفیت و ظرفیت بالایی برخوردار است، غذاهایی خاص و ناب که مواد تشکیل‌دهنده آن‌ها کاملاً طبیعی بوده و بیشترشان از سبزیجات گیاهی و کوهی استان درست می‌شود.

در گذشته‌های نه‌چندان دور سفره کردستانی‌ها پر بود از این غذاهای محلی و سنتی مقوی و مغذی با طعم و مزه‌ای فوق‌العاده و بی‌نظیر که اعضای خانواده از بزرگ و کوچک با اشتیاق دورهم جمع شده و مشغول خوردن می‌شدند.

سال‌هاست که دیگر در سفره‌های مردم این استان خبری از «دوبینه و شلمین، دانه کولانه و آش بریشین» نیست و اگر هم باشد مخصوص پدربزرگ‌ها و مادربزرگ‌ها است و حتی پدران و مادران امروزی نیز علاقه و حتی گاهی آشنایی چندانی با این غذاها ندارند و انواع پاستاها و غذاهای فست‌فودری را ترجیح می‌دهند و غذاهای محلی در اکثر نقاط این دیار به دست فراموشی سپرده شده است.

امروزه غذا یکی از معیارهای مهم سفر و از اصلی‌ترین مؤلفه‌های گردشگری به‌شمار می‌رود و در سال‌های اخیر به اهمیت این مسئله مهم یعنی ارتباط غذا و جذب گردشگر پی برده شده و حتی به مفهوم جدیدی در حوزه گردشگری با عنوان «گردشگری غذا») پی برده شده است.

در استان کردستان همانند بسیاری از استان‌های دیگر کشور از این ظرفیت استفاده آن‌چنانی نشده و به نوعی بهره‌برداری از غذاهای بومی و محلی برای حوزه گردشگری و گردشگری غذا مغفول مانده است.

امروزه «غذا») یکی از معیارهای مهم سفر و از اصلی‌ترین مؤلفه‌های گردشگری به‌شمار می‌رود در سال‌های اخیر اهمیت این مسئله

مهم یعنی ارتباط غذا و جذب گردشگر و حتی به مفهوم جدیدی در حوزه گردشگری با عنوان «گردشگری غذا») مطرح شده است.

■ نوآوری در سرو غذاهای محلی

یکی از سرآشپزان معروف استان و کشور در این رابطه می‌گوید: بزرگ‌ترین دلیل مغفول