

زنبیل

راه‌اندازی سرویس دوپاکته کارت سوخت

ایسنا | مدیر کل مهندسی عملیات و راهبری سرویس شرکت ملی پست از راه‌اندازی سرویس دوپاکته کارت سوخت با هدف برگشت‌دادن کارت سوخت مالکانی که کارت‌های آنها در استان یا منطقه‌ای دیگر نگهداری می‌شود، خبر داد. محسن وطن‌پرست با بیان این‌که برخی کارت‌های سوخت به دلیل نقص، شباهه نشانی یا تغییر محل سکونت مالک، در استان یا منطقه‌ای غیر از استان یا منطقه محل سکونت فرد نگهداری می‌شود، گفت: «بر این اساس، مالکان این کارت‌های سوخت می‌توانند با مراجعه به نزدیک‌ترین واحد پستی (دولتی) و تحویل مدارک مورد نیاز، نسبت به ارسال کارت سوخت از استان یا منطقه‌ای که کارت در آن جا معطل مانده، اقدام کنند.» بنا بر اعلام شرکت پست مدارک مورد نیاز شامل دو عدد پاکت، فرم اصلاح آدرس، تصویر مدارک شناسایی خودرو (شناسنامه و کارت خودرو) و مدارک شخصی مالک (کارت ملی یا شناسنامه) است.

● ● ●

برگزاری نمایشگاه پاییز در سه نقطه تهران

ایسنا | رئیس اتاق اصناف تهران با بیان برگزاری نمایشگاه پاییزه در سه نقطه از شهر تهران گفت برای هیأت‌ها گوشت قرمز و مرغ، برنج، شکر و روغن در حال توزیع است. قاسم نوده‌فراهانی در رابطه با عرضه اقلام مصرفی هیأت‌ها و برگزاری نمایشگاه پاییزه گفت: «بنابر ریزنی‌ها و تصمیمات صورت‌گرفته عرضه گوشت قرمز، گوشت مرغ، برنج، روغن و شکر برای هیأت‌ها در دستور کار قرار گرفته که تمام اقلام نرخ مصوب دارد و تنها روغن ۱۵درصد ارزان‌تر از قیمت مصرف‌کننده عرضه می‌شود. هر کیلو گوشت مرغ ۱۲ هزار و ۵۰۰، گوشت قرمز به صورت مخلوط ران، قلوه‌گاه و سینه ۴۷هزار و ۷۰۰، گوشت قرمز به صورت جداگانه ۵۵ هزار، برنج هندی ۶هزار و ۵۰۰ و شکر ۳هزار و ۲۵۰ تومان عرضه می‌شود. گوشت قرمز عرضه‌شده گوشت وارداتی است و افراد می‌توانند با توجه به نیاز خود به صورت مخلوط و جداگانه گوشت قرمز را تهیه کنند.»

● ● ●

افزایش ۲/۵ برابری قیمت نوشت‌افزار

ایلنا | علیرضا صنعتکار، رئیس هیأت‌مدیره انجمن تولیدکنندگان نوشت‌افزار، در خصوص آخرین وضع لوازم‌التحریر و نوشت‌افزار در آستانه سال تحصیلی جدید گفت: «قیمت تمام‌شده نوشت‌افزار ۲،۵ برابر رشد داشته است.» محسن صنعتکار در این‌باره گفت: «تولیدکنندگان دفاتر شد که ارز نیمایی مصوب دریافت کنند اما چون بیشتر کارگاه‌های فعال در این حوزه کوچک هستند و از لحاظ منابع مالی محدودیت دارند، نتوانستند هیچ‌کدام از این ارزها را دریافت کنند و مجبور شدند کاغذ مورد نیاز را از بازار آزاد دریافت کنند. هر بند کاغذ تا قبل از نوسانات ارزی ۱۰۰ هزار تومان بود اما اکنون قیمت آن به ۴۰۰ الی ۵۰۰ هزار تومان رسیده است.»

واکنش سریع هنگام وقوع زلزله می‌تواند شما را از جراحات احتمالی محافظت کند. حداقل دوبار در سال پناه‌گیری را تمرین کنید.



چه کالاهایی تولیدشان جهش داشت؟

کارتن، سیگار و تراکتور کوردار تولید در ۴ماه ابتدای امسال بوده‌اند. براساس گزارش وزارت صنعت، معدن و تجارت تولید کارتن ۵۳،۳درصد، سیگار ۴۲،۴درصد و تراکتور ۲۹،۱درصد و نئوپان ۲۷درصد رشد داشته است. پس از آن ظروف چینی، ظروف شیشه‌ای و الیاف مصنوعی بیشترین رشد تولید را در ۴ماهه ابتدای امسال داشته‌اند. جالب است که بدانید براساس این گزارش، تولید خودروهای سواری ۳۸،۴درصد کاهش داشته‌است.

هزینه پخت قیمه نذری و زرشک پلو امسال چقدر است؟

سال نذرهای مشترک

پریسا اسلام زاده | نذری‌های مردم امسال

به صورت نقدی شده‌اند. این موضوع را هیأت‌های عزاداری تهران می‌گویند و توضیح می‌دهند که جهش قیمت انواع مواد غذایی باعث شده است که مردم به جای پخت نذری، پولی را که سال‌های گذشته برای نذری‌شان هزینه می‌کردند، به صورت نقدی به هیأت‌های عزاداری بدهند. حالا هزینه پخت قیمه نذری برای ۱۰۰ نفر به چیزی حدود یک‌میلیون و ۷۰۰هزار تومان و هزینه پخت زرشک پلو و مرغ برای همین تعداد، به حدود یک‌میلیون و ۳۰۰هزار تومان رسیده است. این ماجرا موجب شده است که نذری‌های امسال بیشتر نقدی شوند یا این‌که کیفیت و نوع غذاهای نذری مردم تغییر کند. هیأت‌های عزاداری منطقه آزادی تهران می‌گویند که امسال بیشتر غذاهای نذری لوبیا پلو یا عدس پلو هستند.

کاهش غذای نذری

امسال خبری از صف‌های طولانی غذاهای نذری نیست. مشاهدات خبرنگار «شهروند» از هیأت‌های عزاداری نشان می‌دهد هیأت‌هایی که هر سال در ۱۰ شب ابتدایی ماه محرم، غذای نذری می‌دادند، امسال نذری‌های‌شان را یا محصور به افرادی کرده‌اند که در مراسم‌ها شرکت می‌کنند یا این‌که فقط در روزهای تاسوعا و عاشورا نذری می‌دهند. غذاهای نذری که هیأت‌ها در ماه‌های محرم می‌دهند، از طرف افرادی است که هزینه مواد غذاهای نذری را تقبل می‌کنند، اما گرانی مواد غذایی باعث شده که امسال افراد کمتری بتوانند از پس نذرهای خود بر بیایند.

این حرفی است که هیأت‌دارها می‌زنند و می‌گویند امسال با کمبود نذری مواجه شده‌اند. مسئول یکی از هیأت‌ها در محله ترنپارس می‌گوید: «تا پارسال هر شب هم به عزاداران و هم به مردم عادی نذری می‌دادیم. از شب اول تا دهم ماه محرم را یک خانواده برای فراهم کردن نذری نوبت می‌گرفت، اما از پارسال با کمبود نذری روبه‌رو شدیم و امسال دیگر نتوانستیم از شب اول غذا بدهیم چون تعداد افرادی که می‌خواستند غذای نذری بدهند کم شده است.»

او ادامه می‌دهد: «امسال اگر فردی نذر کرده بود به اندازه ۵۰۰هزار تومان غذا بپزد امسال این مبلغ را به هیأت داد چون با ۵۰۰هزار تومان به اندازه ۲۰ نفر هم نمی‌شد غذا پخت. همین مسائل باعث شده که دیگر امسال در هیأت‌مان نذری نداشته باشیم و

دادن غذا را فقط موکول به شب‌های تاسوعا و عاشورا کرده‌ایم.»

این وضع تقریباً برای اغلب هیأت‌های عزاداری رخ داده است. مسئول یکی از هیأت‌های معروف و شلوغ در محله نارمک هم همین را می‌گوید. او که سال‌هاست در این هیأت مشغول بوده از کاهش نذری‌ها می‌گوید: «هر سال متقاضیان زیادی برای دادن غذای نذری به هیأت ما مراجعه می‌کردند که با ارقام نذری خود را می‌دادند یا این‌که غذا می‌بختند و می‌آوردند. تا پارسال هر شب حداقل یک گوسفند قربانی می‌کردیم، اما امسال تعداد افرادی که متقاضی دادن نذری بودند کم شده و مجبوریم برای عزاداران خودمان از بیرون غذا تهیه کنیم.»

او ادامه می‌دهد: «در کنار غذا هم افرادی بودند که غذاهای سبک‌تری مثل آش یا شله زرد نذری می‌دادند، اما این نذری‌ها هم نسبت به سال‌های گذشته کم شده است.»

یک‌میلیون و ۵۰۰هزار تومان برای خورشت قیمه

یکی از محبوب‌ترین غذاهای نذری در ماه محرم «قیمه» است. در حال حاضر اگر بخواهیم برای ۱۰۰ نفر قیمه نذری بپزیم، دست‌کم به ۲۰کیلوگرم برنج، ۱۰کیلوگرم گوشت، ۱۰کیلوگرم روغن، ۴

کیلوگرم لپه، ۲مئقال زعفران،

دو کیلو گرم رب گوجه‌فرنگی،

۸ کیلوگرم سیب‌زمینی،

۱۰کیلوگرم پیاز و ادویه‌هایی

مثل زردچوبه و فلفل و نمک نیاز

داریم.

این روزها با توجه به گرانی

برنج ایرانی کمتر کسی برای

پخت غذای نذری از برنج

ایرانی استفاده می‌کند، چون

این روزها هر کیلوگرم برنج

مرغوب ایرانی بین ۲۲ تا ۲۵هزار

تومان به فروش می‌رسد. اگر

در نظر بگیریم که برای پخت

غذای ایرانی از برنج خارجی

بخواهیم استفاده کنیم و قیمت

او ادامه می‌دهد: «امسال اگر فردی نذر کرده بود به اندازه ۵۰۰هزار تومان غذا بپزد امسال این مبلغ را به هیأت داد چون با ۵۰۰هزار تومان به اندازه ۲۰ نفر هم نمی‌شد غذا پخت. همین مسائل باعث شده که دیگر امسال در هیأت‌مان نذری نداشته باشیم و

امسال خبری از صف‌های طولانی غذاهای نذری نیست. مشاهدات خبرنگار «شهروند» از هیأت‌های عزاداری نشان می‌دهد هیأت‌هایی که هر سال در ۱۰شب ابتدایی ماه محرم، غذای نذری می‌دادند، امسال نذری‌های‌شان را یا محدود زنجیرزنی شرکت می‌کنند یا این‌که فقط در روزهای تاسوعا و عاشورا نذری می‌دهند

روغن نباتی می‌شود بین ۸۰تا ۱۰۰هزار تومان.

از آنجایی که برای پخت خورشت‌های نذری معمولاً از گوشت گوسفند استفاده می‌شود و این روزها قیمت گوشت گوسفندی ۹۸هزار تومان است، برای تامین گوشت خورشت قیمه باید ۹۸هزار

تومان هزینه شود.

البته ممکن است برخی هم از گوشت گوسفندی یخ‌زده برای پخت غذای نذری خود استفاده کنند که در حال حاضر با توجه به قیمت گوشت منجمد برای ۱۰ کیلوگرم گوشت یخ‌زده باید حدود ۶۰۰هزار تومان هزینه شود. خرید ۴ کیلوگرم لپه برای خورشت قیمه هم حدود ۴۸هزار

تومان می‌شود.

هزینه خرید ۸ کیلوگرم سیب‌زمینی که در حال حاضر به‌طور متوسط به قیمت ۶هزار و ۵۰۰ تومان در بازار تره‌بار عرضه می‌شود، ۵۲هزار تومان و هزینه ۱۰ کیلوگرم پیاز به قیمت

۳۰هزار تومان می‌شود. برای پخت خورشت قیمه‌ای خوش‌آب‌ورنگ به ۲ کیلوگرم رب نیاز داریم که در حال حاضر قیمت هر کیلوگرم رب گوجه‌فرنگی ۱۹هزار تومان است که باید ۳۸هزار تومان برای خرید رب هزینه شود. لیمو عمانی هم

که یکی دیگر از اجزای مهم تشکیل‌دهنده خورشت قیمه است، در حال حاضر کیلویی ۵۸هزار تومان در بازار عرضه می‌شود که برای یک خورشت قیمه ۱۰۰ نفره دست‌کم باید یک کیلوگرم لیموی عمانی استفاده شود. یکی دیگر از مهم‌ترین موادی که هم برای مزه و هم برای تزئین غذایی مثل قیمه باید استفاده شود، زعفران است که این روزها قیمتش سر به فلک گذاشته است.

در حال حاضر قیمت هر مثقال زعفران ۸۰هزار تومان است که برای پخت قیمه نذری برای ۱۰۰ نفر دست‌کم به ۲مئقال زعفران نیاز است که حدود ۱۶۰هزار تومان هزینه دارد. البته می‌توان برای پخت غذای نذری از زعفران‌های ارزان‌تر استفاده کرد که با قیمت هر مثقال ۵۰هزار تومان در بازار فروخته می‌شوند.

با تمام این تفاسیر برای پخت ۱۰۰ پرس خورشت قیمه نذری باید دست‌کم یک‌میلیون و ۵۰۰هزار تومان هزینه کرد. اگر بخواهیم قیمت هزینه ظروف یک بار مصرف و قاشق و چنگال را هم به هزینه غذای نذری برای ۱۰۰ نفر اضافه کنیم، حدود ۲۰۰هزار تومان می‌شود که در مجموع هزینه پخت قیمه نذری برای ۱۰۰ نفر دست‌کم یک‌میلیون و ۷۰۰هزار تومان می‌رسد.

زرشک پلو با مرغ

یک‌میلیون و ۳۰۰هزار تومان

یکی دیگر از غذاهای محبوب برای نذری‌دادن زرشک پلو با مرغ است. اگر بخواهیم برای ۱۰۰ نفر

نخستین مدرسه تابستانی کسب‌وکارهای اینترنتی

شهروند | نخستین مدرسه تابستانی فناوری اطلاعات دیروز اختتامیه دوره آموزشی خود را جشن گرفت. این مدرسه ویژه دانش‌آموزان مدارس دولتی طراحی شده و قرار است که دانش‌آموزان کسب‌وکارهای اینترنتی آشنا کند. نخستین مدرسه فناوری اطلاعات که با حمایت معاونت علمی و فناوری رئیس‌جمهوری ایجاد شده است، امسال ۹۰۰نفر از دانش‌آموزان سه استان تهران، سیستان‌وبلوچستان و خراسان‌رضوی در این مدرسه با کسب‌وکارهای اینترنتی آشنا شدند. این موضوع در حالی رخ می‌دهد که در حال حاضر رشته کامپیوتر یکی از رشته‌های دانشگاهی رکورددار بیکاری در ایران است. کیوان نقره‌کار، کارشناس فناوری اطلاعات و ارتباطات که در این مراسم حضور داشته است،