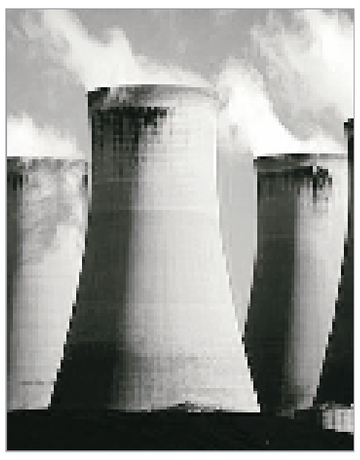
حیات سبز

گرمای زمین



نیروگاهها و اتومبیل ها دو عامل عمده گرمای زمین بوده که در نهایت منجر به آسیب زدن به محیط زیست می شوند . باید برای داشتن محیط زیستی عاری از آلودگی و قابل زیست به فکر کاستن اثرات گرمای زمین باشیم.

انرژی که در منازل استفاده می شود صرف گرمایش و سرمایش می شود، تعویض سالانه فیلترها و شستشوی به موقع دستگاههای سرمایشی و گرمایشی و استفاده از ترموستات قابل تنظیم می تواند تا چندین درصد از کاهش انرژی جلوگیری نماید.

خاموش نمودن چراغ های اضافی علاوه بر گرمای خانه و هدررفت انرژی موجب هزینه سنگین قبوض برق هم می شود . گرفتن درزهای درها و پنجره ها و استفاده از مواد عایق و پوشاننده از خروج انرژی منزل چه گرما و چه سرما جلوگیری کرده که کمک زیادی به صرفه جویی در مصرف انرژی می شود.

خاموش کردن وسایل برقی که همزمان کار می کنند مانند کامپیوتر، تلویزیون ، اتو، لوستر، لباسشویی، رادیو ، ضبط و ... عایق بندی آبگرمکن و اجاق هم در مصرف انرژی و جلوگیری از گرمای منزل و در نهایت زمین موثر می باشد.

استفاده از وسایل برقی حمل و نقل عمومی مانند اتوبوس و تاکسی و خودداری از وسایل نقلیه تک سرنشین در شهرهای بزرگ و شلوغ علاوه بر جلوگیری از ترافیک به کاهش آلودگی صوتی و هوا هم کمک های شایانی می نماید.

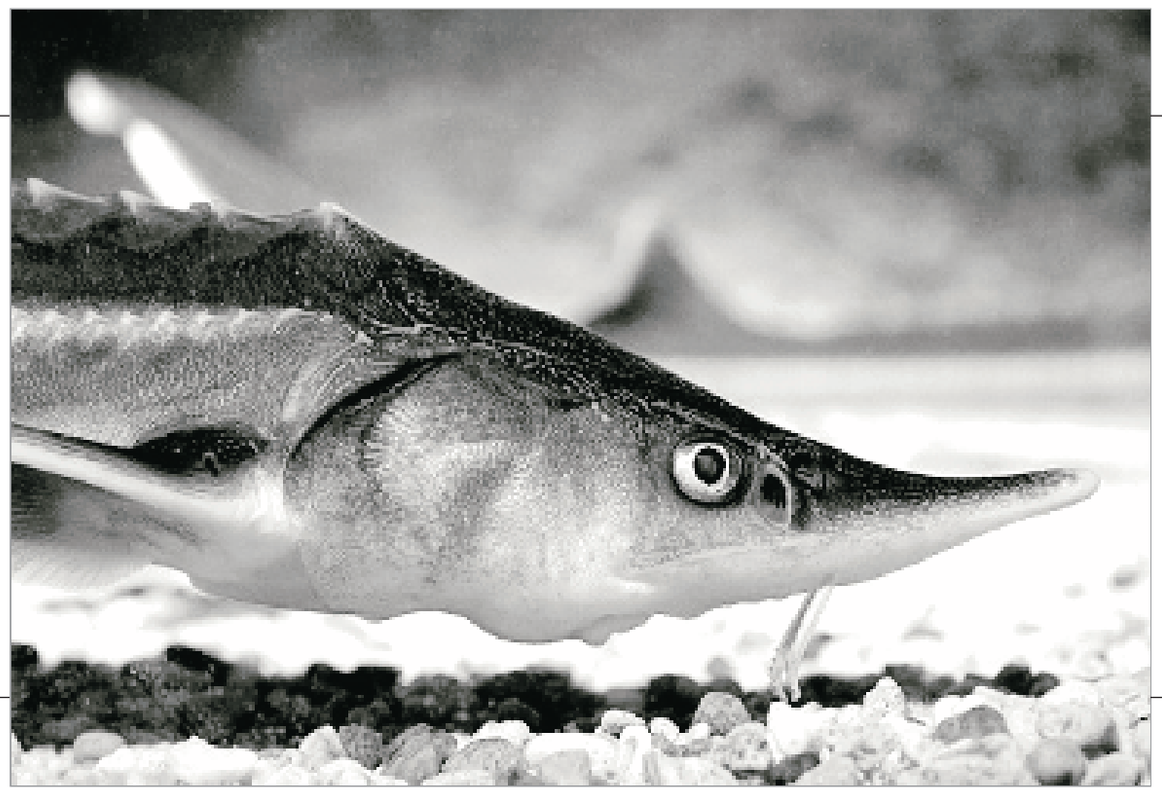
از رده خارج کردن وسایل برقی و الکتریکی قدیمی که به مصرف بیشتر سوخت منجر می شود مانند آبگرمکن نفتی، یخچال نفتی و بخاری های نفتی و ... ، چک کردن باد و لاستیک های اتومبیل و رفع نقص و عیب موتورهای دیزلی و ... می تواند تا حدودی از هدر رفتن انرژی و گرمای زمین جلوگیری کند.

پس در این راه شما هم پیشقدم بشوید.

تاریخچه ماهیان خاویاری ایران

◆ دکتر امین کیوان

چهارصد و پنجاه سال قبل از میلاد مسیح هرودت از وجود ماهی خاویاری دنییپر سخن گفته است. ارسطو در سه قرن قبل از میلاد مسیح گوشت ماهی خاویاری را خیلی لذیذ توصیف می کند و از چسبی بسیار قوی که از کیسه شنای آن بدست می آید ، سخن به میان می آورد که این چسب علاوه بر چسباندن چوب و قطعات سایر اشیاء به هم برای عمل آوری ابریشم و صاف کردن شراب هم به کار می رفته است. امروزه هنوز این چسب بهترین چسب در بین سایر چسب ها برای چسبانیدن قطعات شکسته چینی به شمار می رود.



■ در روسیه از زمان خیلی دور طناب پشتی ماهی های خاویاری را به داخل غذاهای خود اضافه می نمودند. هنوز صیادان خشک کرده این طناب ها را در بازار به نام ویزیکا عرضه می کنند .مردم روسیه علاوه بر تهیه سوپ از این فرآورده ، قطعات آن را داخل پیراشکی نیز قرار می دهند. انجام این امر از قدیم از رسوم غیرقابل اجتناب در برپایی جشن های تولید بوده است

روسها و تاتارها از قدیم پوست فیل ماهی را عمل آوری کرده ، آن را به جای شیشه برای پنجره های منازل خود و همچنین به عنوان آینه به کار می بردند که هنوز این سنت تا حدی بین بعضی از مردم این سرزمین ها برقرار است . در داخل کلیه ها با فرورفتگی نزدیک مخرج فیل ماهی های خیلی بزرگ گاهی جسم فشرده ای پیدا می شود که آن را سنگ فیل ماهی می نامند . این جسم که خیلی نرم است با قرار گرفتن در هوای آزاد سخت می شود و و قتی آن را بکوبند به شکل دانه های کوارتز در می آید که دارای رگه هایی از محیط به طرف مرکز می باشند . در قدیم روسها ، این سنگ را رنده می کردند و به عنو ان دارو برای تسکین دردهای ماهیانه بانوان به کار می بردند.

در روسیه از زمان خیلی دور طناب پشتی ماهی های خاویاری را به داخل غذاهای خود اضافه می نمودند. هنوز صیادان خشک کرده این طناب ها را در بازار به نام ویزیکا عرضه می کنند .

مردم روسیه علاوه بر تهیه سوپ از این فرآورده ، قطعات آن را داخل پیراشکی نیز قرار می دهند. انجام این امر از قدیم از رسوم غیرقابل اجتناب در برپایی جشن های تولید بوده است.

از قطعات غضروف های بدن ماهی های خاویاری برای تهیه سوپ استفاده می شود. در قدیم این قطعات غضروفی برای چینی ها به شکل خشک شده ، یک محصول وارداتی گرانبها محسوب می شد.

بر اساس مدارک موجود، ماهی های خاویاری در زمان روم مترقی جزء ماهیان شناخته شده و مقبول عامه بوده است. اوسونیوس کنسول امپراطور روم، در قرن چهارم به وجود ۱۴ نوع ماهی خاویاری در موزل در تروز، اشاره می کند و از آنها به عنوان اشرافی این بالن سنگین وزن موزل نام می برد . اووید از مصرف اشرافی این ماهی ها سخن می گوید و آتنی گوشت آن را مطبوع و مقبول برای میهمانی های بزرگ توصیف می نماید.

در قدیم گوشت ماهی های خاویاری خیلی گران بوده است . در آغاز قرون وسطی ، ماهی های خاویاری به علت مشخصات خود غذای درباری محسوب می شدند که اگر به وسیله پادشاه صید می شد و روی میزش قرار می دادند. یک نوشته بجا مانده از ادوار دوم پادشاه انگلستان روی صید ماهی خاویاری ویژه زینت میز نهارخوری امپراتور بوده است.

وقتی که خاویار می رفت تا جای ترقی خود را در قرون ۱۷ و ۱۸ و ۱۹ در اروپا باز نماید، در روسیه و بطور عمده در اطراف دریای خزر و دریای سیاه این محصول از قرن ها پیش جزء غذاهای لوکس مصرفی تمامی اقشار به ویژه در اطراف این دو دریا بوده است. در نزد مردم خاور نزدیک و جنوب روسیه نام ماهی های خاویاری و خاویار به طور سنتی و رایج در سرزبان ها وجود داشته است.

مردم ترکیه به علت قرار گرفتن کشورشان در بخش جنوبی دریایی سیاه از دیرباز با وجود ماهی های خاویاری در آبهای ساحلی خود آشنا بوده اند. بر اساس بعضی از نوشته های قدیم ، خاویار یا اشبل این ماهی ها خاویه نامیده می شده است. تصور بعضی از زبان شناسان بر این است که این کلمه از زبان قدیم تاتارها ریشه می گیرد. ولی ویلهلم ژوزت در سال ۱۸۹۵ در کتاب خود ضمن رد هر دو نظریه، می نویسد که تاتارها اصولاً خاویار را یولکا می نامند . روسها نیز از قدیم به خاویار، ایکرا می گفتند که امروزه نیز این کلمه را برای خاویار همه ماهی های خاویاری قلمروهای خود و خارج از کشور خود به کار می برند. تصور ژوزت بر این است که کلمه خاویار باید به بندر کافا که به نام امروز فیدوزیا در شبه جزیره کریمه است مربوط باشند که بیشتر خاویار حاصله در بخش جنوبی روسیه از دریای خزر بین سال های مربوط به قرن ۱۳ تا ۱۹ به این بندر وارد و از آنجا به خارج صادر می شده است ، و لی به این امر توجه نمی نماید که محصول خود را با همین نام از دریای خزر به آن بندر حمل می شده است. مارکوپولو نیز در بازدید خود از مناطقی از دریای خزر ازفراوانی وجود ماهیان خاویار در این دریا سخن می گوید ولی از خاویار آنها نامی به میان نمی آورد.

در بین نوشته های اروپایی برای اولین بار کلمه خاویار در سال ۱۴۵۸ میلادی در مجموعه مننشره مربوط به پلاتینا ظاهر می گردد . او که کارهای تدارکاتی پاپ، پی دوم را انجام می داده است، به اختصار طرز تهیه خاویار را تعریف نموده است که البته باید بیشتر مربوط به روش ساخت خاویار فشرده باشد.

در اوایل قرن شانزدهم باز هم با مشخصاتی از خاویار در مجموعه تاریخ طبیعی ماهی ها به زبان ایتالیایی برخورد می شود که در سال ۱۵۳۱ میلادی به وسیله یک کشیش به نام پائولوجیوو و مجدداً در سال ۱۵۵۸ به وسیله یک سوئیسی به نام کنزادگستر به رشته تحریر درآمده است.

در ایام گذشته بارها نسل ماهی های خاویاری در دریای خزر و دریای سیاه و همچنین در نقاط دیگر جهان به علت برزو آلودگی های محیطی و ندرتاً مشکلات طبیعی و بیشتر به علت صید بی رویه و غیرقانونی با کمبود و گاهی در برخی نقاط با خطر زوال روبرو گردید و همین امر سبب شد که از زمان های قدیم انسان برای رهایی نسل گونه های مختلف متعلق به این خانواده گرانبها از خطر نابودی به پرورش و تکثیر مصنوعی آنها روی آورد.

در بعضی مباحث آمده است که در انگلستان ، در اواخر قرن یکم میلادی ماهی خاویاری را در استخر پرورش می دادند. همچنین گفته می شود که فردریک اول، پادشاه سوئد نیز ماهی استرلیاد را جهت بومی کردن در اولریکسدال به دریا ریخته و فردریک کبیر بعد از او به پرورش ماهی های خاویاری در استخر پرداخت که بر اساس نظر بلوخ و ویلهام این تجربیات ظاهراً دارای نتایج مثبت بوده اند .

■ در بین نوشته های اروپایی برای اولین بار کلمه خاویار در سال ۱۴۵۸ میلادی در مجموعه مننشره مربوط به پلاتینا ظاهر می گردد . او که کارهای تدارکاتی پاپ، پی دوم را انجام می داده است، به اختصار طرز تهیه خاویار را تعریف نموده است که البته باید بیشتر مربوط به روش ساخت خاویار فشرده باشد

در شمال اروپا ، در آلمان تا اواسط قرن ۱۹ تاس ماهی آلمانی یا اروپایی در هامبورگ به تعداد زیای در بازار ماهی فروشی عرضه می شده است . در اواسط قرن ۱۹ در بهترین ماهی های صید ، بهای خرید یک قطعه ماهی خاویار ریز ۵ مارک و ماهی بالغ برابر ۲۴ مارک بوده است ولی چیزی طول نکشید که به مبلغ ۳۶ و ۶۰ مارک رسید. از سال ۱۸۸۸ مقدار صید با نقصان روبرو و فقط تعداد ۳۵۰۰ قطعه ماهی خاویاری در آلپ و مناطق پایینی دریای شمال صید گردید که هر پوند گوشت ماهی یک مارک و هر پوند خاویار خام آن ۳ مارک بوده است. همچنین برای یک بچه ماهی خاویاری نسبتاً درشت ۳۰۰ مارک به صیاد پرداخت می گردید .

تعداد ماهی های خاویاری صید شده که در پی سالهای ۱۸۸۸ تا ۱۸۹۳ به طور متوسط ۷۰۰۰ قطعه بوده است در سال ۱۸۹۵ به ۴۰۰۰ و در سال ۱۹۰۰ به ۱۶۰۰ قطعه تنزل یافت.

در اواخر قرن ۱۹ ، اوج درگیری صنعتی شدن ایالات مختلف و ورود فاضلاب های کارخانجات متعدد در رودخانه ها و زیستگاههای ماهی ها خاویاری و به موازات آن صید زیاده از حد این ماهی ها، موجبات تلفات شدید و انقراض گونه هایی از این خانواده از ماهیان را در سواحل شرقی قاره اروپا فراهم نمود.

با مدیریت احمدی
تزئینات داریوش
پرده پارچه ای ، حریر خارجی ، لوردراپه
انواع موکت و کف پوش در رنگهای متنوع
بندر عباس : بلوار امام خمینی بالاتر از
پمپ بنزین بلال جنب دفتر هواپیمایی آریا
تلفن : ۶۶۶۱۲۳۳ - همراه : ۰۹۱۷۳۶۷۳۰۴۲

آموزشگاه آرایش و پیرایش
لعیا
با امتیاز رسمی از وزارت کار و امور اجتماعی سازمان آموزش فنی و حرفه ای
بابیش از ۲۵ سال سابقه کار
تلفن : ۲۲۴۴۹۵۳ همراه : ۰۹۱۷۱۶۳۲۱۹۱
بندرعباس : طبقه دوم - ساختمان پزشکان پارسیان

دعوت به همکاری
به دو نفر بازاریاب خانم با پورسانت
مناسب نیازمندیم
بندرعباس : رسالت شمالی - روبه روی فروشگاه اتکا - کوچه شهید خلیل افروغ
۶۶۶۹۶۶۷ - ۰۹۱۷۳۶۱۲۹۵۱

لوستر رنگین کمان
عرضه کننده
شیکترین مدلهای لوستر
و آئینه شمعدان
آدرس : بندرعباس / چهار راه سازمان / جنب بانک تجارت
تلفن : ۲۲۲۱۴۱۸ - ۰۹۱۷۳۶۱۱۲۳۵

پروانه
۲۲۳۰۳۳۰

سبزه ناز
SABZE NAZ
آدرس : چهارراه مرادی
به طرف میدان قدس جنب
بانک مسکن
تلفن : ۲۲۲۹۳۳۳

آرایشگاه گیسو آرا
با مدیریت
خانم کریمی
با ۱۳ سال سابقه کاری
انواع لایتها ، انواع کوپ و پیتاز ، تاتو ابرو ، آرایش گریم ، آرایش خلیجی ، اروپایی ، لبنانی ، اصلاح شمع ، اپیلاسیون ، مانیکور ، نقش حنا
همراه با تخفیف ویژه برای عروسی خانمها
بندرعباس - خ رسالت - روبروی اتکا - پشت پارک صفا - جنب کابینت سازی مهدی - تلفن : ۶۶۶۸۶۰۸

NAZ CHEHREH
سالن آرایش نازچهره
مکتب عروس ■ شینیون ■ ماسک صورت ■ مای لایت و عطر

شرکت فنی - خدماتی
تولیدی مهر آذین
طراحی ساخت نصب
۱ - دکوراسیون (پروفیل - نئون) ، کابینت (HPL- MDF) ، هود
۲ - دیوارهای پیش ساخته (ساندویچ پنل)اتاقهای پیش ساخته (پولی استایرن - پولی یورتان - پولی استایر (پلا چوب)) و ساخت ویلا
۳ - سقف کاذب و دیوار پوش (PVC)، پارتیشن ، کف پوش(HDF)
۴ - خدمات کلی کامپیوتر : نصب و راه اندازی شبکه و دوربین های مدار بسته با سیم و بدون سیم راه اندازی تاسیسات الکتریکی ، پروژه های عمرانی
۵ - ساخت میزهای اداری و کنفرانس
۶ - خدمات حفظ و نگهداری فضای سبز
۷ - تامین نیروی انسانی
۸ - تنظیف و سالم سازی محیط اداری
بندرعباس : رسالت شمالی - روبه روی فروشگاه اتکا - کوچه شهید خلیل افروغ
تلفن : ۶۶۶۹۶۶۷ - ۰۹۱۷۳۶۱۲۹۵۱ با مدیریت رحیمی

قابل توجه حسینیه ها
و هیات مذهبی و کانون های
سراسر استان
برگزاری نمایشگاه های زنجیره ای از غدیر تا عاشورا
از عید سعید غدیر خم تا عاشورای حسینی
جهت اطلاعات بیشتر با شماره تلفن های ۲۲۴۰۱۳۰
و ۰۹۱۷۷۶۰۴۰۳۲ تماس حاصل فرمائید
عرضه وسایل تعزیه خوانی و عزاداری
مسئول نمایشگاه ها : هادی عرب
● شعبه ۱ : اتوتاج - کوچه قوام ۲ - پشت تراشکاری عدالت
● شعبه ۲ : نایبند جنوبی - کوچه چمران ۶

باشگاه مژده
با ۶ سال سابقه درخشان
کار با وزنه زیر نظر مربی متخصص
خانم مژده ذونعمت کرمانی
ایروبیک زیر نظر مربی متخصص
(مسئول ایروبیک کودکان استان)
(خانم مشهلا نیکخواه)
بدنسازی از ۱۵ تا ۷۰ ساله
ایروبیک بزرگسالان از مبتدی تا پیشرفته از ساعت ۶ - ۵ عصر روزهای فرد
ایروبیک نونهالان (۸ الی ۱۲ سال) از ساعت ۷ - ۶ بعد از ظهر
تلفن ۳۳۳۴۵۲۹
آدرس : روبروی پارک شهید دباغیان انتهای کوچه هتل سعدی باشگاه ورزشی مژده

خیاطی جمشید
دوخت شیکترین
شلوار در مدل های
مختلف
گلشهر جنوبی - ۱۲ متری بهار
تلفن : ۶۶۶۸۸۹۱

تاسیسات ساختمانی آبیاب
✓ زیر نظر متخصص فن به صورت کاملا تضمینی
✓ لوله کشی آب و فاضلاب
✓ سیم کشی برق داخلی ساختمان به همراه نصب لوازم برق
✓ کلیه تاسیسات ساختمانی
همراه : ۰۹۱۷۳۶۸۱۴۲۷

هموطن گرامی : شما که از سلامتی برخوردارید، بهترین فرد برای اهدای خون منظم هستید
روابط عمومی سازمان انتقال خون استان هرمزگان