"تهیه نان ناتوان می سازد.

فنی و حرفه ای آغاز گردیده است.

دستور کار خود دادیم که اجرای این طرح در حال حاضر

در شهرستانهای رودان ومیناب با هماهنگی اداره کل

يس ازيايان اين دوره آموزش ،نانواها بادريافت كارت

مهارت به شکلی علمی از تهیه خمیر ونان خواهند رسید

ومشكل نان المطلوب نيز از بين مي رود.

وی همچنین درخصوص کیفی ساختن نان اظهار می

دارد: گروهی متشکل از نماینده فرمانداری ،

اداره بهداشت، اتحادیه نانوایان ونماینده شرکت غله و

خدمات بازرگانی که هر یک به نوعی در تولید نان

دخیل هستند به طور مستمر و روزانه بر کارنانواها

نظارت دارند و در صورت مشاهده هرگونه تخلفی به

کمیسیون تعزیرات معرفی شده و به تخلفاتشان رسیدگی

اماً متاسفانه با وجود این نظارت های مستمر ما هنوز

شاهد بحران کیفی نان در سطح استان می باشیم که

حركت جدى ترو موثر را از سوى مسئولين ما مى طلبد.

قابل ذکر است که در خصوص نانوایی های تعطیل

که کسی علتش را نمی داند ، مسئولین پاسخ روشنی

به ما ندادند و تنها اشاره داشتند که در صورت

تعطیل شدن نانوایی، سهمیه آرد آن را در اختیار

نانوایی های دیگر قرار می دهیم تا نان مردمی که نانوایی

محله شان تعطیل شده رآ تامین کند که البته این مشکل

اهالی آن محله را حل نمی کند و مردم مجبورند به

نانوایی هایی که درمسافت های دورتری هستند رفته و

با معطل شدن در صف های طولانی و شلوغ نانوایی

نان خود را تهیه کنند که در بیشتر اوقات ترجیح

می دهند نان خود را از مغازه ها حتی با بهایی بیشتر

تهیه کنند. "برومند" معتقد است که پخت نان به شیوه

صنعتی بهترین راه ساماندهی آرد و نان کشور

نان با ریشه در زبان پهلوی قطعه ای از آرد خمیر کرده است که بر آتش پخته آن را بخورند.

کافی است که به گندم زار خیره شویم تا عظمت و مهربانی خداند را دریابیم ، نان این اولین ودیعه

خداوند به انسان در زمین،عنصری اصلی در معیشت ایرانی ها و کالای تاریخی مقدس و تکریم شده

که دیرزمانی است برکت سفره هامان بوده و هست . اما مدتی است که نان نامرغوب میهمان همه

روزه سفره هامان شده ،خوردن نانهایی بی کیفیت برایمان به یک عادت تبدیل گشته است . نان این

اصل معاش آدمی که زمانی برای خود ارج و قربی خاص داشت و هرگاه تکه ای از آن را در کوچه

وبازار می دیدم آن را به پیشانیمان مهر کرده و بر گوشه ای می گذاشتیم،حال نعمتی است که دور

مي ريزيم،شايد وفور نعمت نان باكيفيتي نامطلوب علت اين حرمت شكني ها باشد و باعث شده قدر

این نعمت را ندانیم و روزانه بخش زیادی از نان مصرفی خود را با اکراه دور بریزیم .

مردم و متولیان امور از کیفیت نامناسب نان اطلاع کامل و جامع دارند و می دانند که گذر از این

وضعيت نامطلوب نظارت مستمر مسئولين را مي طلبد! اما اين سئوال پيش مي آيد كه مسئولين ما

در امر نظارت تا چه حد جدی بوده و چه اقداماتی را در این راستا انجا داده اند ؟ نان به عنوان یک

ماده غذایی باارزش که بخش عمده ای از نیازهای اساسی ما را تشکیل می دهد علاوه بر اینکه با

باورها و اعتقادات دینی ما گره خورده با حضور در سفره ها به آئین و مناسک ما نیز راه پیدا کرده

است. حال آیا تامین نان باکیفیت جزئی از حقوق شهروندی ما نیست ؟ و ارائه راهکارهای موثر

به نانواها در زمینه تولید نانهای باکیفیت و مطلوب لا زم و ضروری نمی باشد؟!

#### هنوز جای نان باکیفیت در سفره ها خالی است

در انتهای کوچه باریک بر روی یک صندلی جلوی مغازه اش نشسته و با پسربچه ای گرم صحبت است، نزدیک می شوم ،پیرمرد خوش رویی است وقتی از او درباره کیفیت نان محله شان می پرسم ابروهایش را در هم می کشد و می گوید: نانش یا سوخته و یا خمیر شده فقط از وسط نان مي توان خورد .

کمی آن طرف تر نیز خانم جوانی که نان بدست به سوی خانه اش می رود با قیافه ای خسته و خیس از عرق و گله مند از شلوغی نانوایی می گوید: بعداز کلی معطل شدن در صف نانوایی ،دست آخر نانی را تحویل می گیری که خمیر و ناپز است . وی می گوید: دو تا خيابان بالاتراز اينجا نانوايي ديگري هم هست كه تعطيل شده و کسی هم علتش را نمی داند ، گاهی او قات مجبوریم به خاطر شلوغی نانوایی ها از مغازه ها نان تهیه کنیم. خانمی فروشنده در یک خرازی در این رابطه می گوید: با اینکه اداره بهداشت استفاده از جوش شیرین را در نانوایی ها ممنوع کرده اما نانواها از آن در تهیه نان استفاده مي كنند البته گاهي هم نانشان طعم گازوئيل می دهد . وی می گوید: نانوانها رعایت نکات بهداشتی را در حین پخت نان جدی نمی گیرند درنتیجه نانی را که مى خريم علاوه بر اينكه كيفيت ندارد ، بهداشتى نيز نمى باشد كه با اين وضعيت مجبوريم (ناخواسته) بخش عمده نان مصرفی را دور بریزیم که این به نوعی ترویج فرهنگ اسراف در نان بوده و گناهی است

سحر " دانشجوی رشته معماری است .او با اشاره به اوضاع نامطلوب نان در این روزها می گوید: چرخه تولید نّان مولفه های بسیاری دارد که همگی باید به نحو مطلوبی انجام شود. اگر آرد مرغوب در کنار خمیر استاندارد و نانوایی با تجربه قرار گیرد نانی باکیفیت عالى توليد خواهد شد و از ايجاد ضايعات نانى نيز

جلو گیری می کند. ضایعات نان کشورما که روزانه به بیش از دهها هزار تن مي رسد موجب ايجاد شغل جديدي بنام "نان خشكه شده آست که این مساله بار اقتصادی سنگینی بر دوش دولت می گذارد و باید برای همیشه رفع گردد. قابل توجیه می باشد اگر بگوییم باداشتن نانی باارزش غذایی و كيفيت مناسب و مصرف به اندازه مي توان قدر اين نعمت را بیشتر دانست چرا که با این قدرشناسی چشمه ها ی روزی پروردگار هم بیشتر به روی ما جاری

به اعتقاد یک کارشناس، پخت آرد و نان در کشور ما نیاز به بازنگری و سازماندهی جدی دارد ،در غیر اینصورت سالانه باید ضررهای اقتصادی زیادی بابت اىن مسالە بپردازىم .

افزايش قيمت نان غيرقانوني است

كارشناسان معتقدند كه نان مصرفى بايد ارزش غذايي مناسبی داشته باشد و همواره مورد توجه و بررسی متولیان قرار گیرد . نان به عنوان غذای اصلی از قدیم الایام برکت سفره ها بوده اما در شرایط کنونی اکثر اقشار آسیب پذیر که در بیشتر موارد خانواده های پرجمعیت هستند با افزایش قیمت نان برای تهیه غذای اصلی خود با مشکل مواجه خواهند شد . مدتی است که نانوایی های سطح شهر از ترس اینکه از قافله گرانی قیمت عقب نمانند ، نرخ نان را افزایش دادند این در حالي است كه دولت سالانه با هدف تنظيم بازار و كَمكُ



◄ مهندس "برومند" مديرعامل شركت غله و خدمات بازرگاني

به اقشار آسیب پذیر ،بخش زیادی از درآمدهای خود را برای یارانه کالاهای اساسی بویژه نان صرف می کند با این وجود مصرف کنندگآن همواره از کیفیت نان در كشور ناراضى اند . ازميان كالاهاى اساسى گندم و آرد بیش از ۷۰ درصد یارانه های دولت یعنی رقمی معادل ۳۰ هزار میلیارد ریال را می بلعد به طوری که در مجموع دولت برای هر شهروند ایرانی سالانه ۳۹ هزار تومان یارانه می پردازد .همچنین قیمت تمام شده هر كيلو أرد ٢٨٠ تومان است كه دولت با احتساب يارانه هرکیلو را ۷۰ ریال به نانوایی ها می فروشد تا ضمن كنترل قيمت نان ، كيفيت نان توليدي ها را تامين كند این در حالی است که هزینه هرکیلو آرد به مراتب بیشتر از رقمی است که دولت آرد را به نانوایی هامی فروشد. چرا نان ہی کیفیت ؟

در خصوص كيفيت آرد و نحوه پخت نان بهتر ديديم كه به سراغ نانوایی محله برویم .از نانوا در مورد علت کیفی نبودن نانشان جویا می شویم ،لبخندی می زند و نانی نشان داده و می پرسد این نان بد است؟ وقتی با پاسخ مثبت ما روبرو می شود با صداقت به خمیر بودن نان اعتراف کرده و می گوید مقصر ما نیستیم ، آردی که به ما مى رسد نامرغوب و سياه است .اگر آرد خوب و باكيفيت باشد نان خوبي هم به عمل مي آيد .وي مي گويد: خمير بودن نان به دليل وزن زياد چون نان است كه به تائيد اتحاديه مي باشد و ما مجبوريم از آن تبعيت كنيم نانوایی دیگری در خصوص نامناسب بودن کیفی آرد مصرفي شان مي گويد: با وجود اعتراضات ما در زمينه نامطلوب بودن آرد ،مسئولین مربوطه اقدامی در این زمینه انجام نداده اند.

اما آیا همه چیز به کیفیت آرد بر می گردد و مهارت و تجربه نانوا در تولید نان بهتر، نمی تواند موثر باشد؟ موضوع جالب اینکه نانوایی علت اینکه نانشان کیفیت سابق را از دست داده ،خرآبی دستگاه پخت نّان شّان عنوان می کنند و در جواب به پرسش ما که چرا نسبت به تعمیر دستگاه خود اقدام نمی کنند پاسخی ندارد. عملكرد نانواها تعيين كننده كيفيت نان

كيفيت نامطلوب نان به عملكرد نانوانها برمى گردد در واقع مهارت كارگران نانوايي، دستگاهها و ابزار توليد كار و مواد اوليه شامل آرد و بهبود دهنده ها از عوامل دخیل در میزان سطح کیفی نان هستند که در صورت استاندارد بودن هریک از این مولفه ها خمیر خوب و به دنبال آن نان مطلوبي توليد خواهد شد . همچنين آردي که در اختیار نانواها قرار می گیرد از گندم های استاندارد



# **نان را به هنر کیمیا کن**

بوده که میزان گلوتن آن برای نان تافتون ۲۸ رنج به بالا این مطلب بخشی از دیدگاههای مهندس "عقربی مدير كنترل كيفي شركت غله و خدمات بازرگاني است. وى همچنين معتقد است كيفيت نامرغوب نان از آرد سياه نیست چراکه سیاه بودن آرد با میزان درصد استخراج سبوس گندم ارتباطی مستقیم دارد . در واقع سبوس بیشتر باعث تیرگی آرد شده که این تیرگی آرد بر خلاف

تصور نانواها به توليد ناني باكيفيت بهتر منجر خواهد به گفته "عقربی " محل نگهداری آرد در نانوایی باید متناسب بوده به گونه ای که در معرض حرارت زیاد تنور قرار نگیرد. همین طور آشنایی نانوا با سیستم پخت نان،میزان آرد ،نمک و آب که در فصول زمستان باید ولرم بوده و در فصل تابستان از آب سرد استفاده شود، در مطلوب بودن نان تاثیر بسزایی دارند. نانواها باید آن رادر دروه های طولانی تر دستگاههای پخت قرار دهند چون پخت نان در دوره های کوتاه نانی ناپز و خمیر را تولید می کند همچنین اگر نانوا بهترین نان را بعد از پخت در جایی که مخصوص سرد کردن نان مى باشد نگذارد ،نان كيفيت خود را از دست خواهد داد. همچنین "مهندس عقربی" ضمن اشاره به پیگیری ها ی ۲ سال گذشته بر روی مساله استفاده غیرمجاز از جوش شیرین در نانوایی ها این اطمینان را ما داد که با نظارت

بالا بردن كيفيت نان با افزايش قيمت نان مهندس "برومند" مديرعامل شركت غله و خدمات بازرگانی در خصوص اینکه به چه نحو می توان به

مستمر مسئولین درصد استفاده از آن در نان به صفر

مهندس "برومند": یخت نان به شیوه صنعتی بهترین راه ساما ندهی آرد و نان کشور است که می تواند در کاهش

ضایعات و افزایش كيفيت نان نيز

کیفیت مطلوبی از نان رسید ،معتقداست: زمانی که نان به قیمت واقعی خود برسد ، کیفیت نان نیز تامین

چون تنها در این صورت است که هزینه های بالای نانوایی ها تامین شده و نانواها از سود معقول تری بهره مند خواهند شد در نتیجه تولید نان مطلوب تربرای نانوا باصرفه ترخواهد بود و با صرف وقت بیشتر و رعایت اصول پخت نان ،نان مرغوب تری در اختیار مردم

البته باید گفت این افزایش قیمت برای قشر آسیب پذیر جامعه قابل توجيه و قانع كننده نيست چون بالا رفتن

قیمت نان ضربه ای سخت به این قشر وارد آورده و است که می تواند در کاهش ضایعات و افزایش آنان را از تامین اصلی ترین و حداقل ترین نیاز خود کیفیت نان نیز موثر باشد. با راه اندازی اولین دستگاه تولید نان صنعتی ظرف ۸ ماه آینده در سالجاری "مهندس برومند" با اشاره به عدم مهارت کافی اولین گام خود را به سوی نان صنعتی در تولید انبوه باكيفيت خواهيم برداشت كه دراين نوع توليد ما نانوایان می گوید: در راستای بهبود سطح کیفی نان شاهد افزایش قیمت سالانه نان نخواهیم بود. همچنین طرح "آموزش شيوه پخت نان " در سطح استان را در

فروشی از دیگر پیامدهای رفتن به سوی نان صنعتی . تلاش دولت، گسترش نان صنعتی در کشور است به طوری که در سال جاری رقمی معادل ۲ هزار میلیارد ریال جهت تولید نان صنعتی یارانه در نظر گرفته است اما در هر صورت مردم همواره از نان سنتی استقبال می کنند که با وجود دورریز بودن، تولید غیربهداشتی و هزینه بالای آن، آن را به نان صنعتی

توزيع نان به سوپرماركت ها و تبديل نانوانها به نان

به اعتقاد مسئولین وزارت بازرگانی، باید تولید انبوه باکیفیت با قیمت پایین جایگزین نان کشور شود تا به تدریج بتوان یارانه نان را حذف کرد. نرفتن به سوی نان صنعتی نیازمند فرهنگ سازی جدی درجامعه

یک کارشناس در خصوص ویژگی های پخت نان به شیوه صنعتی می گوید: باتوجه به اتوماتیک بودن كليه دستگاهها در توليد نان صنعتي ،اين نان به صورت كاملا بهداشتى توليد و عرضه مى گردد . در این شیوه پخت از مواد مضر شیمیایی از جمله جوش شیرین که اکنون ازدیگر معضلات نان در کشور می باشد استفاده نمی شود که این مساله به کیفیت نان کمک

کاهش قیمت تمام شده این نوع نان از دیگر مزایای پخت نان به شیوه صنعتی است که از لحاظ اقتصادی برای مردم به صرفه تر است .همچنین این نان با داشتن کیفیت مناسب از تولید ضایعات نانی در کشور جلوگیری کرده که این مساله به نوبه خود پیامدهای اقتصادی به صرفه تری برای دولت به ارمغان خواهد

#### آگهی تاسیس شرکت مهندسی عمران جنوب ايمن قشم (سهامي خاص)

خلاصه اظهارنامه و اساسنامه شركت مهندسي عمران جنوب ایمن قشم (سهامی خاص) که در تاریخ ۸٥/٠٧/۱۲ تحت شماره یا در این مرکز به ثبت رسیده برای اطلاع عموم در روزنامه

رسمي كثير الانتشار آگهي مي شود. ۱ - موضوع شرکت: پیمانکاری ساختمان و تاسیسات - انجام امور مشاوره - محاسبات - طراحي - نظارت- مديريت - اجرا و پیمانکاری عمومی ساختمان - تاسیسات - ابنیه شهری-کارهای ساختمانی زیر زمینی مرتبط به موضوع فعالیت - پروژه های آبیاری و زهکشی مرتبط به پیمانکاری ساختمان و تاسیسات ابنیه فلزی و بتنی - طراحی- اخذ و اعطا نمایندگی شرکت های داخلی و خارجی - واردات هر گونه مصالح - تجهیزات و ماشین آلات مرتبط به موضوع فعاليت - مشاركت با ساير اشخاص حقیقی و حقوقی مرتبط به موضوع - گشایش اعتبار در بانکها و موسسات مالي و اعتباري داخلي و خارجي - اخذ ضمانت نامه و تسهیلات مالی از بانکها و موسسات مالی و اعتباری داخلی و خارجی و انجام کلیه عملیات مرتبط در محدوده مجوز صادره سازمان منطقه آزاد قشم به شماره ۸٥/۲۲۸ مورخ ۸٥/٦/۹ ۱ -مدت شرکت : از تاریخ تاسیس به مدت نامحدود ٣ - مركز اصلى شركت قشم: بلوار امامقلى خان - مجتمع خورشيد

٤ -سرمایه شرکت: مبلغ شصت میلیون ریال نقدی منقسم به يكصد سهم با نام ششصد هزار ريالي كه سى و پنج درصد أن معادل بیست و یک میلیون ریال طی گواهی شماره ۲٤٧٣ مورخ ٨٥/٧/٤ بانك ملت شعبه مركزي قشم پرداخت گرديده و مابقي در تعهد صاحبان سهام می باشد .

٥ - آقایان سهیل رسول زاده دربندی قدیم به سمت رئیس هیئت مدیره ،علیرضا حاج عسگری نوش آبادی به سمت نایب رئیس هیئت مدیره و رضا جعفری به سمت مدیر عامل و عضو هیئت مدیره برای مدت دو سال انتخاب گردیدند.

٦ -مكاتبات ، اسناد و اوراق تعهد آور تجارى و بانكى از قبيل چ*ک ،*سفته و برات و عقود اسلامی و قراٍر دادها با امضای مدیر عامل و نایب رئیس هیئت مدیره متفقاً همراه با مهر شرکت و مکاتبات عادی و اداری با امضای منفرد مدیر عامل به همراه مهر شركت معتبر خواهد بود.

۷ - مدیر عامل مجری مصوبات هیئت مدیره می باشد . ا خانم ها ماریا مودی و مهدیه سروری به ترتیب ِبه سمت $\Lambda$ بازرس اصلى و على البدل براى مدت يكسال انتخاب گرديدند. ۹ - روزنامه کثیر الانتشار جهان صنعت جهت درج آگهی های شرکت تعیین گردید.

۱۰ - دفتر شرکت در تهران به نشانی : بلوار فردوس- خیابان وفاآذر شمالی - مجتمع نگین - واحد ۱۳ تعیین گردید.

مدير مركز ثبت-رامين برنا

🕠 هیات پینگ پنگ شهرستان بندرعباس **برگزار می کند:** دوره های آموزشی رشته پینگ پنگ ویژه نوجوانان و جوانان ( آقا و خانم ) با کادر مربیان مجرب مكان ثبت نام: سه راه جهانبار - سالن هفتم تير زمان: خردادماه ۱۳۸۷

### آگهی مزایده اجاره غرفه در فروشگاههای اتکا استان هرمزگان

شرکت فروشگاههای زنجیره ای اتکا در نظر دارد بخشی از فضای فروشگاهها ذیل الذکر اتکا را در استان هرمزگان به صورت اجاره غرفه در اختیار شرکت های توليدي،افراد حقوقي و حقيقي واجد شرايط قرار دهد. متقاضيان مي توانند از تاريخ درج آگهی تا حداکثر پایان و قت اداری ۱۳۸۷/۳/۳۰ همه روزه به جز عجمعه ها از ساعت ۱۷/۷ لغایت ۱۲/۲۰ به واحد غرف هر یک از فروشگاههای ذیل مراجعه و پس از بازدید از <mark>محل</mark>، نسب<mark>ت به دریافت فرم مزایده، تشکیل پرونده و شرکت در مزایده اقدام نماین<mark>د.</mark></mark> ( هزینه آگهی به عهده برنده مزایده بو<mark>ده و اتکا در قبول یا رد پیشنهاد های واصله مختار</mark>

- فروشگاه مرکزی شهداء آدرس بندرعباس گلشهر جنوبی فروشگاه مرکزی اتکا تلفن : ١-۶۶۲۶۶۰ - فاكس ۶۶۴۱۴۱

مثاوره و مجرى برنبامه هاى فرهنبكي هنري سایشگاهها، جشنواردها، جنگ شادی و ... آموزشموسيقي کوچه چمران ۳۱ همراه: ۱۹۱۷۳۶۸۱۷۷۰ ושביים דיייייי •9868889



## **نمایشگاه های از غدیر تا عاشورا**

عرضه : انواع وسايل عزاداري وتعزيه خواني

پلاکارد -پرچم - نوار کاست-Cd-vcd-mp۳عزاداری ومداحی و تعزیه خوانی -طبل -سنج -شیپور-وسایل تعزیه خوانی شمشیر -علم - لباس - خنجر - کلاه خود وغیره

### نسخه های تعزیه خوانی

انواع نوارو cd عزاداری و تعزیه خوانی استان هرمزگان ویژه هیئتها؛ حسینیه ها و دستجات عزاداری آدرس : بندرعباس - پارك شهيددباغيان جنب مسجد پيامبر اعظم(ص) تلفن تماس: ۹۱۷۷۶۰۴۰۳۲ - ۳۳۵۳۰۴۱ - ۳۳۵۳۰۴۱ مجموعه فرهنگي مذهبي خامس آل عبا



