



سرکه سیب سمیرم، مثل گلاب کاشان جهانی می شود
شنبه 7 بهمن 1396
شناسه خبر: 2077:
[printpdf](#)
[print](#)

اشتغالزایی بدون نیاز به دولت و سرمایه کلان

ممکن است برای شما عجیب باشد که یک ماده‌ی غذایی، هم نقش یک لکه‌بر قوی را ایفا کند، هم به پوست و موی شما شادابی ببخشد، هم خطر برخی امراض و بیماری‌ها را از شما دور کند، هم برای باغچه و حیوان خانگی‌تان به کار بیاد و هم اثاثیه‌ی خانه‌ی‌تان را برق بیندازد! حتما با شنیدن این حرف‌ها به فکر یک ماده‌ی غذایی صنعتی می‌افتید که با افزودن انواع و اقسام مواد خوراکی و غیر خوراکی و افزودنی‌های مجاز و غیرمجاز توانسته یک تنه از پس این همه کار بریاید. اما باید گفت تمامی این خواص مفید و کارآمد در یک ماده‌ی طبیعی همه‌کاره جمع شده است: سرکه سیب.

خواص ضد باکتریایی، ضد ویروسی و ضد قارچی سرکه سیب، آن را به یک ارتش یک نفره تبدیل کرده است که علاوه بر حفظ سلامتی و زیبایی بدن و تمیزی محیط اطراف‌مان، به شدت با امراض و ناپاکی‌ها می‌جنگد. درمان دل درد و نفخ، کاهش دردهای عضلانی، رفع خارش پوست، پیشگیری از دیابت، درمان گلودرد، مهار سینوزیت، سم زدایی از بدن، انرژی زایی، رفع سسکسه، کاهش کلسترول، درمان سوءهاضمه، کاهش وزن، درمان رگ های واریسی، تنظیم قند خون، تنظیم PHD بدن، پیشگیری از پوکی استخوان، مقابله با پیری زودرس، تقویت سیستم ایمنی بدن، تسکین دردهای آرتروز، درمان شوره سر، رفع آثار کبودی و سوختگی از پوست، سفیدی دندان ها، رفع بوی بد دهان و پا و ... گوشه از خواص بی پایان سرکه سیب است.

اما کاربردهای عجیب و غریب این معجون جادویی به همین موارد خلاصه نمی شود. علاوه بر استفاده از سرکه سیب به عنوان افریشیو (ژل بعد از اصلاح) طبیعی، سرکه سیب به عنوان یک محلول پاک کننده غیرسمی و همه‌کاره نیز موضوعیت دارد. شما می توانید اسپری‌ها و پاک‌کننده‌های دیگر را کنار بگذارید و به یک ضدعفونی‌کننده‌ی تازه روی بیاورید. اگر برای تمیز کردن خانه‌ی خود از ترکیبات شیمیایی معمول استفاده می‌کنید، یک ماده‌ی غیرسمی و ضد باکتری را از دست داده‌اید. فقط مقداری سرکه سیب را در آب حل کنید و در یک اسپری بریزید و از آن استفاده کنید. برای پاک کردن اجاق گاز و سطوح آشپزخانه می‌توان از



ترکیب ۱ به ۱ آب و سرکه سیب استفاده کرد.

سفر به قطب تولید سرکه سیب در جهان

شهرستان سمیرم با مساحت 5 هزار کیلومتر مربع در جنوب غربی استان اصفهان واقع است. سمیرم منطقه ای کوهستانی با آب و هوای معتدل است و 65 هزار نفر جمعیت دارد. سمیرم از نظر منابع آبی بهترین شهرستان اصفهان محسوب می شود و به همین دلیل رتبه اول تولید سیب درختی در کشور را در اختیار دارد. با این وجود فقدان فراگیری استفاده از صنایع تبدیلی و اکتفا کردن به فروش سیب به صورت سنتی، یکی از چالش های صنعت کشاورزی در سمیرم است که ضایعات 20 درصدی محصولات باغات را به همراه داشته است.

در سال 1394 در سمیرم 230 هزار تن سیب از باغات برداشت شد که 50 هزار تن آن (20 درصد) به صورت ضایعات از بین رفت. در سال 95، 260 هزار تن سیب از باغات سمیرم بدست آمد و با کاهش 5 درصدی، میزان ضایعات به رقم 40 هزار تن رسید.

تهیه سرکه سیب از سیب های درجه 2 و 3 یکی از راه کارهایی است که می تواند علاوه بر کاهش ضایعات محصولات باغات تا زیر 5 درصد، با خلق ارزش افزوده، اشتغال زایی مضاعف را هم در سمیرم در پی داشته باشد. تولید سرکه سیب از سیب های با کیفیت پایین و مصرف آن اگرچه به صورت سنتی از دیرباز در سمیرم رواج داشته اما امروز بسیاری از مردم با آن آشنایی ندارند. در روش سنتی، سیب ها را به 4 قسمت تقسیم می کنند و به همراه کمی نمک و مخمر داخل دبه می ریزند و پس از یک سال محتویات دبه را از صافی می گذرانند و به این ترتیب سرکه سیب حاصل می شود.

راه اندازی 33 واحد تولید سرکه سیب

بسیج سازندگی در راستای اقتصاد مقاومتی و نیز سیاست قطب بندی اقتصادی، با برگزاری کلاس های متعدد در سمیرم و اختصاص تسهیلات بانکی برای راه اندازی کارگاه های کوچک، تا این لحظه 33 واحد تولید سرکه سیب را در سمیرم راه اندازی کرده است.

یاسر ساعدی یکی از تولید کنندگان موفق سرکه سیب در سمیرم است. او در این باره می گوید: «از طریق کلاس های بسیج سازندگی با مقوله تولید سرکه سیب آشنا و متوجه شدم خیلی راحت می شود با سیبی که در سمیرم خیلی زیاد و است دور ریخته می شود، درآمدزایی و ایجاد اشتغال کرد. در شهرستان ما به دلیل فراوانی زیاد، سیب را می توان به قیمت مناسب و ارزان تهیه کرد و به همین دلیل تولید فرآورده های سیب مقرون به صرفه است. سرمایه اولیه تاسیس کارگاه و خرید دستگاه خرد کن با حمایت بسیج سازندگی فراهم شد.»

او درباره نحوه تولید سرکه سیب، خاطرنشان می کند: «بعد از مرحله خرد کردن سیب با دستگاه، هسته و دم سیب را جدا می کنیم. برای این کار سیب های خرد شده را داخل آب می ریزیم تا هسته و دم آنها ته نشین شود. سپس با صافی سیب خرد شده داخل سبد می ریزیم تا آبش گرفته شود و سپس داخل دبه می ریزیم. بحمد [درآمد خوبی داریم و در اولین برداشت محصول، با سود حاصله از فروش همه هزینه های راه اندازی کارگاه برگشت. در حال حاضر نیز تولید چیپس سیب و رب سیب را در دستور کار داریم.»

دشواری های کسب مجوزهای بهداشتی

سعدا [طورایی یکی دیگر از تولید کنندگان سرکه سیب در سمیرم است. او برای کاهش زمان طولانی تولید سرکه سیب، از وسایل گرمایشی استفاده می کند تا دمای کارگاهش همواره در 37 درجه سانتی گراد ثابت باقی بماند. آقای طورایی می گوید: «در سمیرم سیب را کیلویی 300 تا 700 تومان خریداری می کنیم اما هر لیتر سرکه سیب را 7 هزار تومان به فروش می



رسانیم. برای تولید هر لیتر سرکه 3 یا 4 کیلو سیب لازم است. در واقع سرکه سیب حداقل 6 برابر فروش سیب به صورت معمولی درآمد و ارزش افزوده دارد.»

مجید نادری، یکی دیگر از تولید کنندگان سرکه سیب، مهمترین مشکل کارگاه های تولیدی را سختگیری در ارائه مجوز های بهداشتی می داند که باعث شده است فروش محصولات به واحدهای تجاری با دشواری هایی رو به رو باشد. او می گوید: «برای دریافت شناسه نظارت و کد بهداشت معیارهای دشواری در نظر گرفته شده که با ماهیت کارگاه های کوچک و زودبازده همخوانی ندارد. از جمله این موارد لزوم برخورداری کارگاه از مساحت 200 مترمربع است. در حال حاضر بسیج سازندگی مشغول رایزنی با نهادهای مربوطه برای تسهیل روند صدور مجوزهاست.»

در سمیرم سالانه 70 تن سرکه سیب تولید و 5 تن آن به کشورهای خارجی صادر می شود. اسماعیل یاری، مسئول بسیج سازندگی ناحیه سمیرم، درباره افق اقتصاد مقاومتی این منطقه می گوید: «امیدواریم به جایی برسیم که سرکه سمیرم مثل گلاب کاشان به یک برند جهانی تبدیل شود.»

برچسب ها: [سرکه سیب](#)
[اشتهالزایی](#)

<http://sazandegi.ir/node/2077>