



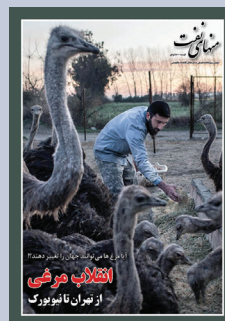
مدیرمسئول: **فرشاد عالی**
 سردبیر: **محمدحسین حیدری**
 عکاس: **مجتبی حیدری**
 دبیر تحریریه: **رضا جلیلی سنبل آبادی**
 خبرنگار: **محمدحسین جوادی**
 گرافیک و صفحه آرایی: **الناز حجاززاده**
 امور هماهنگی: **امیر عمادی و امیر محمد نیک آمال**

■ با تشکر از مساعدت و هدایت سردار **نعمان غلامی**، ریاست محترم سازمان بسیج سازندگی
 با همکاری دبیرخانه فرارگاه جهاد اقتصادی بسیج و بسیج سازندگی استان‌ها
 ■ تهیه شده در معاونت فرهنگی-اجتماعی سازمان بسیج سازندگی



فهرست

| | |
|----|--|
| ۲ | درباره طلا به داران |
| ۲ | انقلاب در واکسیناسیون |
| ۴ | آقای ارزش افزوده و صادرات میوه خشک به ترکیه و روسیه |
| ۶ | کشاورزی هیدروپونیک و صید آفات با تله‌های نوری |
| ۸ | شگفتی‌های ملکه کارنیکا؛ زنبوری با خرطوم بلند و کیسه بزرگ |
| ۱۰ | معجزه‌ی شیرین برگ‌ها و جلبک‌ها را باور کن! |
| ۱۲ | عقیق قم یا عقیق یمانی؛ مساله این است! |
| ۱۴ | حمله پلیس مستعفی به وار یکوسل |
| ۱۶ | صادرات سالانه ۷۲ تن میگو به امارات، چین، تایلند، کره، فرانسه، ژاپن و روسیه |
| ۱۷ | کارگاه پُشتی بافی معلم قرآن |
| ۱۸ | صحبت از بیکاری بی‌معناست! |
| ۲۰ | هم پاسداری، هم دامداری |
| ۲۱ | صادرات فرآورده‌های انگبین تحت لیسانس کانادا |
| ۲۲ | تامین معیشت ۲۲ خانوار چه لذتی دارد؟! |
| ۲۳ | آشنایی با عمو سبزی فروش |
| ۲۴ | پرواز کبک کانادایی در دناي ایران |
| ۲۵ | نقشه‌های چینی نقش بر آب |
| ۲۶ | خداحافظی با وزارت نفت به عشق بلد رچین‌ها |
| ۲۸ | صفر تا صد پرورش بوقلمون |
| ۳۰ | بستنی مشهدی با طعم شیر بز فرانسوی |
| ۳۱ | از برق کنشی ساختمان تا پرورش قارچ |
| ۳۲ | کرم خراط؛ قاتل بی رحم در ختان گردو |
| ۳۴ | تولید بیوگاز؛ از حمام شیخ بهایی تا تکیه ابوالفضلی‌های نیشابور! |
| ۳۶ | پشت میز نشینی یعنی یک عمر در جاذدن |
| ۳۸ | دشت غبار و غیرت |



درباره طلایه‌داران

■ محمدحسین حیدری

همایش طلایه‌داران اقتصاد مقاومتی، در هفته بسیج چهارمین دوره خود را پشت سر گذاشت و چهره‌های برگزیده‌اش را شناخت. این همایش با هدف تقدیر از فعالان برتر اقتصادی که در چارچوب برنامه اقتصاد مقاومتی سازمان بسیج مستضعفین وارد عرصه تولید و اشتغالزایی شده‌اند، پایه‌گذاری شده است.

از جمله دیگر اهداف این همایش، جهت دهی به مسیر حرکت فعالان اقتصاد مقاومتی بسیج و معرفی ایده‌های بکر و در عین حال ساده به بازیگران اقتصاد خرد و اصطلاحاً زیرپله‌ای است. سومین فصلنامه‌نامه منهای نفت به معرفی برگزیده‌های ملی و استانی چهارمین همایش طلایه‌داران اقتصاد مقاومتی اختصاص یافته است.

«چگونه در کمترین زمان ممکن، با حداقل سرمایه و بدون نیاز به کسب مهارت‌های پیچیده کارآفرین شویم و یک کسب و کار بزرگ را پایه‌گذاری کنیم؟!» این سوال مهمی است که در ذهن بسیاری از مردم و به ویژه جوانان کشور جریان دارد. فصلنامه منهای نفت با معرفی ستاره‌های اقتصاد مقاومتی به دنبال ارائه ساده‌ترین پاسخ‌های کاربردی و تضمین شده به این پرسش است. ستاره‌های معرفی شده در در سومین فصلنامه منهای نفت به این پرسش واحد، پاسخ‌هایی متفاوت و خواندنی داده‌اند.



بسیج ظرف ۳ روز ۱۵ میلیون قطعه طیور را واکسینه کرد

انقلاب در واکسیناسیون

در میان راه‌ها و روش‌های موجود، واکسیناسیون به عنوان یکی از ابزارهای پرارزش در پیشگیری از بروز بیماری‌های مختلف مطرح می‌شود. متأسفانه در کشور ما، تلفات و خسارات اقتصادی ناشی از بیماری‌ها در گله‌های طیور بیشتر از استانداردهای قابل قبول بین‌المللی است که یکی از دلایل اصلی آن را می‌توان ناشی از عدم توجه و آگاه نبودن بیشتر مرغداران کشور از اصول مربوط به پیشگیری از بیماری‌ها بویژه واکسیناسیون دانست.

امروزه واکسیناسیون به عنوان یکی از مهم‌ترین راه‌های پیشگیری از بیماری‌های ویروسی در صنعت طیور مطرح است. واکسیناسیون یکی از ارزان‌ترین راه‌های

تا چهل سال دیگر جمعیت جهان ۵۰ درصد افزایش خواهد یافت و در همین مدت تقاضا برای غذا به سه برابر خواهد رسید. در این میان نقش صنعت طیور در تأمین پروتئین حیوانی مورد نیاز انسان بیش از پیش آشکار می‌شود. پایین بودن نسبی هزینه‌های تولید، بالا بودن بازده غذایی و عدم انتقال بیماری‌های مشترک و کوتاه بودن دوره پرورش در مقایسه با دیگر حیوانات اهلی تولیدکننده غذا سبب بی‌رقیب شدن صنعت طیور شده است. با توجه به بالا بودن میزان آلودگی‌ها و خطر ابتلا گله‌های طیور به بیماری‌های مختلف، آگاهی از مسایل مختلف امنیت زیستی و راه‌های پیشگیری، کنترل و درمان بسیار حیاتی است.



ممکن در پیشگیری از تلفات به دلیل بیماری‌ها است. واکسیناسیون موجب فعال شدن دستگاه ایمنی بدن پرنده و در نتیجه افزایش ایمنی بدن در مقابل بیماری‌ها می‌شود. صنعتی شدن پرورش طیور، افزایش تراکم نگهداری و استفاده از روش‌های مختلف جهت بالا بردن میزان تولید و افزایش ظرفیت‌های ژنتیکی طیور به منظور تولید بیشتر، باعث شده تا طیور به‌طور روز افزونی در معرض بیماری‌های ویروسی و باکتریایی قرار بگیرند.

واکسن‌های مورد استفاده در طیور به سه گروه تقسیم می‌گردند: واکسن‌های زنده، واکسن‌های تخفیف حدت یافته و واکسن‌های غیرفعال. واکسن‌های زنده و تخفیف حدت یافته شامل ویروس‌ها یا میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که قدرت بیماری‌زایی آنها کاهش یافته است. این تخفیف حدت می‌تواند به طور طبیعی یا مصنوعی ایجاد شود. واکسن‌های گروه دوم به نام واکسن‌های

کشته، یا غیرفعال حاوی محیط‌های کشت باکتری یا ویروسی هستند که به کمک روش‌های فیزیکی (حرارت، اشعه ماوراء بنفش و ...) یا عوامل شیمیایی (فرمالدئید، فنول، بتا پروپیولاکتون اتیلن امین و ...) غیرفعال شده‌اند. این واکسن‌ها می‌توانند حاوی اجزای ایمنی‌زای (پادگن‌ها یا توکسین‌ها) این ویروس‌ها یا میکروارگانیسم‌ها باشند. مواد مشوق ایمنی مانند هیدروکسید آلومینیوم یا امولسیون‌های روغنی نیز به پادگن‌های حقیقی افزوده می‌شوند و بدین ترتیب باعث تشدید قدرت ایمنی‌زایی آنها می‌شوند.

ایمنی حاصل از واکسن‌های غیرفعال پس از ۲ تا ۳ هفته کامل می‌شود. مدت ایمنی حاصل از تجویز واکسن غیرفعال به مراتب بیشتر از مدت زمان ایمنی حاصل از تجویز واکسن‌های زنده است. به طور کلی واکسن‌های غیر فعال را پس از چندین بار استفاده از واکسن‌های زنده تخفیف حدت یافته استفاده می‌کنند. در نتیجه ایمنی حاصل به مراتب بیشتر بوده و سطوح پادتن‌های سرمی در مقایسه با استفاده به تنهایی از واکسن‌های زنده افزایش می‌یابد.

سازمان بسیج مستضعفین آذر ماه سال ۹۵ و در هفته بسیج اقدامی جهادی را عملی کرد که در نگاه بسیاری از ناظران در وهله نخست غیرممکن به نظر می‌رسید. سازمان بسیج مستضعفین در راستای کمک به اقتصاد مقاومتی و تأمین امنیت غذایی کشور ظرف سه روز با مشارکت گسترده بسیجیان، ۱۵ میلیون قطعه طیور را در سراسر کشور واکسینه کرد. در این طرح بزرگ که یک رکورد دست نیافتنی در جهان محسوب می‌شود، با مشارکت ۱۱ هزار بسیجی داوطلب، ۱۵ میلیون قطعه طیور در ۱۲ استان و ۱۱ هزار و ۵۰۰ روستای کشور واکسینه شدند. در این طرح علاوه بر واکسیناسیون طیور بومی، عمل سرشماری این پرندگان نیز انجام گرفت.

لازم به ذکر است که در شرایط مزارع صنعتی، واکسیناسیون برای کنترل مؤثر بیماری نیوکاسل کفایت نمی‌کند و باید با بهداشت مناسب همراه شود. در شرایط بد مدیریتی و تراکم بیش از حد و تهویه نامناسب و علاوه بر آن وجود عفونت‌های باکتریایی، حتی خفیف‌ترین سویه‌های واکسن زنده نیز می‌تواند بیماری را به وجود آورد. بر اساس اطلاعات موجود طیور بومی و روستایی یکی از مخازن مهم ویروس نیوکاسل هستند، لذا بالا بردن سطح ایمنی از یکسو و جایگزینی سویه‌های بیماری‌زا با سویه‌های غیربیماری‌زای واکسنی در این پرندگان می‌تواند خطر انتقال آلودگی از این مخازن را به طیور صنعتی از راه‌های مختلف به طور قابل توجهی کاهش خواهد داد.

ضرورت بکارگیری گروه‌های مایه‌کوبی جهت تزریق واکسن، عدم استقبال گروه‌های مایه‌کوبی خصوصی از این عملیات به دلیل پایین بودن تعرفه مایه کوبی، صعوبت تلقیح واکسن کشته در مقایسه با واکسن خوراکی و عدم پوشش کامل واکسیناسیون در صورت استفاده از واکسن کشته به ویژه در مناطق با دسترسی کمتر از جمله عوامل مهمی بود که سازمان بسیج مستضعفین را برای مشارکت در این طرح انقلابی و جهادی مجاب کرد.

واکسیناسیون ۱۵ میلیون قطعه طیور آن هم فقط ظرف سه روز توسط خیل بسیجیان داوطلب، نشان‌دهنده اقیانوس ظرفیت‌های بی پایان بسیج بویژه در عرصه اقتصاد مقاومتی است. بسیجیان با نشان دادن ظرفیت عظیم خود در طرح واکسیناسیون ۱۵ میلیون قطعه طیور، حجت را بر همه دستگاه‌های نظام تمام کردند. اکنون این نهادها و دستگاه‌های کشور هستند که می‌توانند از ظرفیت جهادی و انقلابی بسیج استفاده کنند یا همچنان اسیر بروکراسی‌های بی‌پایان و پرهزینه و افق‌های محدود باشند.

«اسماعیل اطمینان» ارزش اقتصادی انواع میوه جات واسه برابر کرده است آقای ارزش افزوده و صادرات میوه خشک به ترکیه و روسیه

هم‌اکنون ضایعات بخش کشاورزی ایران حدود ۳۰ درصد است که ارزش این حجم از ضایعات بین ۵ تا ۸ میلیارد دلار برآورد می‌شود. این در حالی است که با فرآوری این میزان ضایعات، می‌توان سالانه حدود ۱۵ میلیون نفر را تغذیه کرد. ایجاد صنایع تبدیلی و تکمیلی مؤثرترین راهکار برای کاهش حجم ضایعات کشاورزی به شمار می‌رود.

اسماعیل اطمینان، یکی از برگزیده‌های همایش ملی طلایه داران اقتصاد مقاومتی است که با خلاقیت و ابتکار در تولید انواع میوه خشک یا اصطلاحاً چیپس میوه موفقیت‌های زیادی کسب کرده و توانسته برای محصول درجه ۱ خود مشتری‌های برون مرزی پیدا کند.

توسعه صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی یکی از بهترین راهکارهای اشتغالزایی در مناطق روستایی است که جلوگیری از مهاجرت بی‌رویه از روستا به شهر، کاهش ضایعات محصولات کشاورزی، افزایش ارزش افزوده محصولات و پیشرفت اقتصادی و اجتماعی مناطق روستایی را به همراه دارد. صنایع تبدیلی از قابلیت ایفای نقش تعیین کننده در تنظیم بازار محصولات کشاورزی نیز برخوردار است. بیشتر کشاورزان از عرضه همزمان محصولاتشان در بازار و کاهش شدید قیمت متضرر می‌شوند و این در حالی است که با استفاده از صنایع تبدیلی می‌توان محصولات کشاورزی را در خارج از فصل به بازار عرضه کرد.

استفاده از صنایع تبدیلی می‌توان امکان عرضه خارج از فصل انواع میوه جات را در بازار فراهم کرد، ماندگاری آن‌ها را از یک هفته تا یک سال افزایش داد و مهمتر از همه اینکه ارزش اقتصادی آن را چند برابر کرد. بالاخره با کمک بسیج سازندگی یا علی (ع) گفتیم و کار را شروع کردیم.»

اختراع دستگاه‌های جدید و آنزیم بری با بخار

آقای اطمینان در کارگاه تولید میوه

و به عنوان کارآفرین برتر مورد تقدیر قرار گرفتیم. مساله‌ای که همیشه بنده را به عنوان یک کشاورز علاقمند به کار زراعت آزار می‌داد، پریپر شدن بخش قابل ملاحظه‌ای از محصولات کشاورزی جلوی چشمانم بود. هر سال حداقل ۳۰ درصد محصولاتم به دلیل نبود مشتری، فقدان سردخانه و ... فاسد می‌شد و از بین می‌رفت.»

او می‌افزاید: «با مطالعاتی که انجام دادم، عرصه صنایع تبدیلی کشاورزی را شناسایی کردم. متوجه شدم در صورت

از کمیته‌های انقلاب تازمین کشاورزی

اسماعیل اطمینان درباره علت ورودش به عرصه صنایع تبدیلی و خشک کردن انواع میوه‌جات می‌گوید: «سال‌های ابتدایی انقلاب بیشتر وقت من به حضور در کمیته‌های انقلاب سپری شد تا اینکه با تحقق ماموریت کمیته‌ها و برقراری امنیت در کشور دوباره به زمین کشاورزی برگشتم. در کنار کار کشاورزی کار تولید ظروف یک بار مصرف را هم با تأسیس یک کارگاه پیگیری می‌کردم

خشک خود برای ۱۰ نفر اشتغالزایی کرده است که همه آن‌ها جوانان تحصیلکرده در رشته‌های شیمی، صنایع غذایی، کشاورزی و... هستند. او خاطرنشان می‌کند: «تولید محصول ارگانیک و عاری از مواد شیمیایی برگ برنده کارگاه ماست. همه میوه‌ها قبل از ورود به چرخه تولید توسط مهندس کنترل کیفیت بررسی می‌شوند و در صورتی که مشخص شود در تولید میوه‌ها از سموم آفت کش استفاده شده بلافاصله برگشت می‌خورد. در تولید میوه خشک بیشتر کارگاه‌ها از سموم شیمیایی در مرحله شست‌وشو استفاده می‌کنند. اما ما توانستیم یک راه‌حل ابتکاری به عنوان جایگزین شوینده‌های شیمیایی پیدا کنیم. شست‌وشوی میوه‌ها و عملیات آنزیم بری در کارگاه ما با استفاده از بخار آب انجام می‌شود و برای این کار خودمان دستگاهی بی‌نظیر اختراع کرده‌ایم.»

این فعال اقتصاد مقاومتی درباره دستگاه‌های صنایع تبدیلی مورد استفاده اش، اظهار می‌کند: «دستگاه آنزیم بر و پوست کن اختراع خودمان است. دستگاه پوست کنی که اختراع کردیم در جهان لنگه ندارد. این دستگاه در هر ساعت ۱۰۰ کیلوگرم سیب را پوست می‌کند، برش می‌دهد، حلقه حلقه می‌کند و تفاله‌اش را می‌گیرد. وجود کمپرسور به دلیل نشست هوا، آب و روغن عامل ایجاد آلودگی در محصول نهایی است. ما توانستیم با جایگزین کردن پنوماتیک، کمپرسورها را حذف کنیم تا محصولی کاملاً ارگانیک تولید کنیم. قیمت دستگاه آنزیم بر در داخل کشور ۱۴ میلیون تومان و در ترکیه ۱۳۰ میلیون تومان بود اما ما آنقدر قطعه خراب کردیم تا فقط با ۱۳ میلیون تومان این دستگاه را در کارگاه ساختیم.»

بمب ارزش افزوده

برگزیده همایش ملی طلایه‌داران

اقتصاد مقاومتی درباره محصولات تولیدی‌اش، می‌گوید: «سیب، گلابی، آلو، کیوی، آلبالو، قیسی، انبه، نارگیل، نارنگی و پرتقال میوه‌هایی هستند که از آن‌ها چیپس میوه تولید می‌کنیم. آلوی خاکی یکی از میوه‌هایی است که در بازار مشتری بسیار کمی دارد اما وقتی ما آن را به میوه خشک تبدیل کردیم، پرتقاضا ترین محصول کارگاه و پادشاه میوه‌های خشکمان شد. میوه زعفرانی، شکلاتی، کنجدی و گردویی از جمله محصولات ابتکاری ماست. صنایع تبدیلی حقیقتاً بمب ارزش افزوده است. مثلاً فرض کنید قیمت هر کیلوگرم سیب ۱۰ هزار تومان باشد. از هر ۱۰ کیلوگرم سیب، ۱ کیلوگرم چیپس سیب بدست می‌آید، قیمت این ۱ کیلوگرم میوه خشک در بازار بین ۳۰ تا ۵۰ هزار تومان است.» اسماعیل اطمینان توانسته مشتری‌هایی در ترکیه و روسیه برای کارگاهش دست و پا کند؛ مشتری‌هایی که بسیار پر و پا قرصند و سفارش‌های زیادی به او داده‌اند. او در این باره می‌گوید: «ترکیه در تولید میوه خشک کشور صاحب سبکی است. وقتی محصولات را برای معرفی به آنجا فرستادیم، چندی بعد دعوتنامه معاون وزیر بازرگانی ترکیه به دستمان رسید. به ترکیه سفر کردیم و متوجه شدیم از محصولات بسیار خوششان آمده است. در آنجا اصرار داشتند که من کارگاهم را به ترکیه منتقل کنم و در آنجا مشغول به کار شوم و انواع مشوق‌ها را هم ارائه کردند.»

صادرات به ترکیه و روسیه

او می‌افزاید: «من می‌دانستم که وظیفه ملی من ایجاد شغل در داخل خاک کشورم است و نباید کارگاه را از ایران خارج کنم، پس سعی کردم به زبان اقتصاد آن‌ها را متقاعد کنم که به جای فکر کردن به تغییر مکان کارگاه من از ایران به ترکیه، به خرید محصول

صادراتی ایران فکر کنند. به آن‌ها گفتم شما از طعم محصولات من خوشتان آمده اما باید بدانید این این میوه‌ها با این طعم متفاوت و دلپذیر فقط در ایران تولید می‌شود و در هیچ جای دیگر جهان از جمله ترکیه یافت نمی‌شود. اگر بخواهیم این میوه‌ها را از ایران به ترکیه بیاوریم هزینه زیادی دارد و قیمت تمام شده بسیار افزایش می‌یابد. پس اجازه دهید من در ایران به کارم ادامه دهم و محصولاتم را به ترکیه صادر کنم که مورد موافقتشان قرار گرفت و در مرحله نخست سفارش ماهانه ۵ تن میوه خشک را دادند. محصولات را برای روسیه هم ارسال کردیم و در مسکو مشتری خوبی پیدا کردیم که ماهانه ۱۰ تن میوه خشک سفارش داد. البته برای پاسخگویی همزمان به نیاز داخل و نیز سفارش‌های صادراتی نیازمند گسترش کارگاه، افزایش تعداد دستگاه‌های صنایع تبدیلی و در نتیجه تسهیلات بانکی هستیم.»

این فعال اقتصاد مقاومتی درباره حمایت‌های بسیج سازندگی می‌گوید: «گاهی اوقات اختصاص یک وام با مبلغ پایین اما به موقع و سریع از اختصاص یک وام میلیاردی با تاخیر و پیچ و خم اداری بسیار موثرتر و حیاتی تر است. بسیج سازندگی در اوج نیازمندی کارگاه به صورت فوری ۳۰ میلیون تومان به من تسهیلات داد و همه چیز را احیاء کرد. بچه‌های بسیج برای کسب انواع مجوزها مرا یاری کردند و مسیر بروکراسی طولانی ادارات را کوتاه کردند. علاوه بر آن بسیج سازندگی خودش با مدارس استان وارد مذاکره می‌شد و من را به آن‌ها معرفی می‌کرد و در نتیجه بازار بسیار خوبی در داخل برای من فراهم کرد. نتیجه محبت آن‌ها شکل‌گیری یک کارگاه موفق در منطقه محروم سلماس است که قدرت صادرات به کشورهای توسعه یافته را دارد.»



داود کریمی در سپاه ناحیه یزد یک گلخانه به روش آبکشت تأسیس کرده است

کشاورزی هیدروپونیک و کنترل آفات باتله‌های نوری

گونه‌گونی اعمال می‌شود. در ساده‌ترین و قدیمی‌ترین روش کشت هیدروپونیک گیاهان را در بسترهایی از جنس کاه کشت می‌کنند و مواد غذایی را در اختیار گیاهان کشت شده در این بسترها قرار می‌دهند. روش‌های جدیدتری نیز بکار برده می‌شود مانند روش NFT که در آن مواد غذایی به صورت یک لایه نازک در اختیار گیاه قرار می‌گیرد.

کشت هیدروپونیک یا آبکشت شیوه کشت بدون خاک است. در این نوع کشت متخصصان نیازهای غذایی گیاه را اندازه‌گیری کرده و به جای خاک با استفاده از آبی که به گیاه داده می‌شود با افزودن عناصر ماکرو و میکرو و نگهداشتن گیاه توسط مواد نگهدارنده بی‌اثر مانند پرلیت عملاً نیاز به خاک را منتفی می‌کنند. کشت هیدروپونیک به صورت‌های

عملی در کار کشاورزی مدرن، بعد از پایان کلاس‌ها در گلخانه‌های شیراز به صورت رایگان کارگری می‌کردم، بیل می‌زدیم، کود می‌ریختم، فرغون دست می‌گرفتم و... هدف اصلی‌ام تلفیق دانش تئوری با تجربه عملی بود و از همان دوره دانشجویی برنامه بلند مدتی برای حضور در عرصه کشاورزی به صورت مدرن و علمی داشتم.» این فعال اقتصاد مقاومتی می‌افزاید: «وقتی از دانشگاه فارغ التحصیل شدم هیچ سرمایه‌ای نداشتم تا با آن زمین بخرم یا گلخانه احداث کنم، از طرفی

کارگری مجانی در گلخانه‌ها برای تجربه اندوژی

داود کریمی، ۲۸ ساله و فارغ‌التحصیل مهندسی کشاورزی و کارشناسی ارشد صنایع غذایی است. او یکی از برگزیده‌های چهارمین همایش ملی طلایه داران اقتصاد مقاومتی است که با استفاده از علم روز کشاورزی موفقیت‌های زیادی به دست آورده و برای ۸ نفر اشتغالزایی کرده است. او درباره چگونگی آغاز به کار در عرصه کشاورزی مدرن، می‌گوید: «در دوره دانشجویی با هدف فراگرفتن تجربیات

در این نوع کشت نیازی به شخم و آبیاری نیست و مصرف آب به صورت چشمگیری کاهش می‌یابد. همچنین در این روش ضد عفونی کردن محیط رشد بسیار ساده و کم هزینه است. چون محلول غذایی به صورت مایع است به راحتی می‌توان آن را کنترل کرد. در جایی که خاک مناسب ندارد یا خاک دچار بعضی بیماری‌ها است این روش توصیه می‌شود. کنترل شرایط محیطی از جمله نور، دما، رطوبت و ترکیب هوا در آبکشت بسیار ساده‌تر است.

اصلا دلم نمی‌خواست کارمند دولت و حقوق بگیر باشم. تصمیم گرفتم یک گلخانه اجاره کنم اما حتی پول اجاره گلخانه را هم نداشتم، در یزد برخلاف کرج و ورامین زمین کشاورزی بسیار گران است، در نتیجه با صاحبان چند گلخانه مذاکره کردم و از آن‌ها خواستم گلخانه شان را به من اجاره بدهند اما اجاره بها را بعد از برداشت محصول و فروش در بازار از من بگیرند. خدا را شکر قبول کردند و من هم بعد از اولین فصل برداشت توانستم پول اجاره اولین گلخانه را بپردازم.»

تولید سالانه ۵۰۰ هزار نشاء

داود کریمی در حال حاضر چندین گلخانه در اختیار دارد و محصولات بسیار متنوعی را بر اساس تکنیک‌های روز علم کشاورزی تولید می‌کند. او در این باره اظهار می‌کند: «یکی از عرصه‌های کار من، تولید نشاء استاندارد برای دیگر گلخانه‌ها و کشاورزان است. در گذشته کشاورزان بذر را در زمین می‌کاشتند اما امروزه ثابت شده که تولید نشاء و کاشت آن بهتر از شیوه سنتی کاشت بذر در خاک است. ما نشاءها را در فضایی استاندارد برای انتقال به زمین کشاورزی آماده می‌کنیم. سال گذشته بیش از ۵۰۰ هزار انواع نشاء گیاهانی چون کلم بروکلی، کاهو، کرفس، گوجه، فلفل و به لیمو تولید کردیم و به فروش رساندیم. استفاده از نشاء باعث می‌شود ریشه گیاه قوی‌تر باشد، رشد آفات کاهش یابد و فصل کشت به خاطر آماده‌سازی زمین عقب نیفتد.»

او اضافه می‌کند: «عرصه دیگر فعالیت من تولید محصولات ارگانیک است. یک گلخانه گوجه گیلاسی، یک گلخانه گوجه سالادی و یک گلخانه شناور در اختیار دارم که متناسب با تقاضای فصل در آن فلفل دلمه‌ای و بادمجان کشت می‌کنم. در این گلخانه‌ها به هیچ وجه از سموم شیمیایی برای مبارزه با آفات استفاده نمی‌کنیم، در عوض از تکنیک‌های ساده علمی بهره

می‌گیریم. واقعیت این است که استفاده از سموم نه به نفع سلامت مصرف‌کننده است و نه به نفع جیب کشاورز چون قیمت سموم بسیار بالاست. در این گلخانه‌ها با استفاده از تله‌های نوری با انواع آفت‌ها مبارزه می‌کنیم. تله‌های نوری ما از جنس سلول‌های خورشیدی هستند و در روز نور را جذب می‌کنند و از برق استفاده نمی‌کنند. این تله‌ها در شب طیفی از نور را تولید و انواع آفات را به خود جلب می‌کنند، در نزدیکی این تله‌های نوری هم فن‌هایی نصب شده که آفات را به درون محلول آب و ریکا می‌کشد و نابود می‌کند.»

تولید محصول اختصاصی برای گیاه خواران

داود کریمی خاطرنشان می‌کند: «متأسفانه این شیوه منحصر به فرد، موفق و بدون هزینه صرفاً در گلخانه من اجرا می‌شود و در سراسر استان یزد نظیر ندارد. علتش این است که در سراسر کشور کشاورزان پیرو یکدیگر هستند و کار مدرن انجام نمی‌دهند و متأسفانه کارشناس‌ها هم برایشان توضیح نمی‌دهند. این در حالی است که گلخانه‌های اطراف با وجود استفاده از سموم باز هم موفق به کنترل آفات نشده‌اند.»

برگزیده چهارمین همایش ملی طلایه‌داران اقتصاد مقاومتی، اظهار می‌کند: «رژیم غذایی گیاه‌خواری و خام‌خواری در یزد رو به گسترش است. کلم بروکلی برای گیاه‌خواران و خام‌خواران ماده غذایی بسیار مهم و پر مصرفی است. به همین دلیل یک گلخانه هم برای تولید کلم بروکلی ویژه این مصرف‌کننده‌های جدید داریم و محصولات را به صورت اختصاصی به آن‌ها می‌فروشیم. عرصه دیگر فعالیت ما، تولید گیاهان زینتی مانند زرشک زینتی، خرزهره و رزماری است که هر گلدان از آن‌ها بین ۱۰ تا ۱۵ هزار تومان به فروش می‌رسد. اطلسی، شب بو و گازانیا را هم برای استفاده در فضای سبز

شهری و ارائه به مدیریت شهری با نصف قیمت بازار تولید می‌کنیم هرچند با وجود مزیت اقتصادی محصولات ما، رانت‌های موجود اجازه نمی‌دهد مسئولان شهری این محصولات را جایگزین محصولات گران تولیدکننده‌های خاص کنند!»

گلخانه آبکشت در پادگان

او می‌افزاید: «در سپاه ناحیه یزد هم یک گلخانه هیدروپونیک راه‌اندازی کرده‌ایم و بدون استفاده از خاک توت فرنگی، گیاهان دارویی، کلم و کاهو تولید می‌کنیم. از آنجایی که در فصل سرما، تحقق گرمایش گلخانه هزینه بالایی می‌طلبد، برای حذف این هزینه در فصول سرد گیاهان سردزی چون کلم و کاهو تولید می‌کنیم. کشاورزی بدون خاک مزیت‌های زیادی دارد از جمله از بین رفتن آفات خاک زی، کشت طبقاتی و استفاده از حجم علاوه بر سطح و کاهش ۷۰ درصدی مصرف آب. تحقیقات جهانی نشان از بازده فوق‌العاده این شیوه از کشت دارد، مثلاً بازده خیار در کشت هیدروپونیک ۵۰ درصد و فلفل ۱۰۰ درصد بیشتر از کشت سنتی است. البته هزینه تولید محصولات هیدروپونیک ۳۰ تا ۴۰ درصد بیشتر است اما کمیت و کیفیت محصولات افزایش می‌یابد و در نهایت این هزینه سر به سر می‌شود.»

داود کریمی با اشاره به برگزاری دوره‌های آموزشی کشاورزی مدرن در سپاه ناحیه یزد، خاطرنشان می‌کند: «به درخواست فرمانده محترم سپاه یزد برای فعالان اقتصاد مقاومتی دوره‌های متعددی نظیر آموزش کشت نشاء، کشت هیدروپونیک خانگی با استفاده از فضای حیاط و پشت بام، کشت گیاهان زینتی و نحوه استفاده از کودها را برگزار می‌کنم. من به بچه‌های سپاه ناحیه یزد مدیون هستم و امیدوارم بتوانم محبت آن‌ها را جبران کنم. با استفاده از وام ۳۰ میلیون تومانی آن‌ها توانستم از فشار اقتصادی رها شوم و با خیال راحت‌تری فعالیت کنم.»

امید یاری از ۱ هزار ۱۶۷ کندوی اصلاح نژاد شده سالانه ۷۰ تن عسل تولید می کند

شگفتی های ملکه کارنیکا! زنبوری با خرطوم بلند و کیسه بزرگ

زنبورداری است. هر نژاد زنبور عسل در یک شرایط آب و هوایی خاص بهترین عملکرد را داراست. مثلاً نباید انتظار داشته باشیم نژادی که در آب و هوای معتدل مدیترانه عملکرد خوبی دارد در آب و هوای گرم و خشک نیز دقیقاً همان عملکرد را به نمایش بگذارد. پس برای انتخاب بهترین نژاد زنبور باید توجه کنیم که هر نژاد در چه شرایط محیطی و دمایی بهترین عملکرد را دارد.

تأثیری که یک نژاد خوب زنبور عسل بر افزایش بازدهی و کاهش بیماری و تلفات دارد امروزه بر هیچ زنبورداری پوشیده نیست. اما بهترین نژاد زنبور عسل کدام است؟ نژاد روسی، قفقازی، ایتالیایی یا کارنیکا؟ این یکی از مهم ترین سوالات و دغدغه های هر زنبورداری باشد. باید توجه داشت یکی از مهم ترین نکاتی که در انتخاب نژاد زنبور عسل از آن غفلت می شود، توجه به اقلیم و شرایط آب و هوایی منطقه

او می افزاید: «امروز ۱۶ سال است که در عرصه زنبورداری مشغول هستیم و آنقدر دانش و تجربه داریم که به تنهایی کار اصلاح نژاد زنبورها و کوچ دادنشان را انجام دهیم. در حال حاضر یک هزار و ۱۶۷ کندوی زنبور عسل اصلاح نژاد شده داریم. این زنبورها با نژاد کارنیکا توسط خودم اصلاح شده است. یک هزار و ۳۰۰ کندوی دیگر هم داریم که از نژادهای متفرقه هستند و باید کار اصلاح نژاد آن ها را هم به مرور انجام دهیم.»


اصلاح نژاد زنبورها با لقاح مصنوعی
امیر یاری دانش آموخته رشته مهندسی برق و اهل کرمانشاه است و ۳۲ سال سن دارد. او درباره اصلاح

با اصلاح نژاد زنبورهای بومی و استفاده از نژاد کارنیکا در کرمانشاه توانسته موفقیت های اقتصادی خوبی به دست آورد.

این فعال اقتصاد مقاومتی درباره چگونگی ورود به عرصه زنبورداری، می گوید: «از کودکی در زنبورداری عمویم کارگری می کردم و از این طریق هزینه تحصیل را بدست می آوردم. سال سوم راهنمایی عمویم زنبورداری را جمع کرد و به کارش پایان داد و من ماندم و هزینه های تحصیل. از همان موقع تصمیم گرفتم به صورت مستقل زنبورداری را شروع کنم. ۵ کندوی زنبور عسل خریدم و با آنچه آموخته بودم کار را آغاز کردم.»

اما به طور کلی می توان چند ویژگی عمومی را برای شناسایی یک نژاد خوب، فهرست کرد. زنبورهای یک نژاد خوب آرامند و به ندرت نیش می زنند، پر محصولند، به اندازه لازم (نه کم و نه زیاد) بچه می دهند، گل های شهددار را به سرعت پیدا می کنند، مصرف عسل زمستانی آن ها کم است، در مقابل امراض مقاومند و رشد سالانه شان را هرچه زودتر حتی در اواخر زمستان شروع می کنند.

تجربه ۱۶ سال زنبورداری
امیر یاری یکی از برگزیدگان چهارمین همایش ملی طلایه داران اقتصاد مقاومتی و یکی از زنبورداران موفق کشور است. او



نژاد زنبورهایش می‌گوید: «چند سال قبل دو ملکه کارنیکا را خریداری کردم و از طریق لقاح مصنوعی نژاد زنبورها را اصلاح نژاد کردم. زنبورهای کارنیکا مزیت‌های زیادی دارند و با آب و هوای کشور ما نیز سازگارند. زنبورهای این نژاد خرطوم بلندتری نسبت به سایر نژادها دارند. شهد بسیاری از گلها در عمق آن‌ها نهفته است و خیلی از زنبورها به آن دسترسی ندارند اما دسترسی به شهد این گل‌ها برای نژاد کارنیکا کار آسانی است. در نتیجه قابلیت بیشتری برای جمع‌آوری شهد دارند. علاوه بر این کیسه شهد آن‌ها هم بزرگتر است و لذا در هر پرواز می‌توانند شهد بیشتری به کندو بیاورند. زمستان گذرانی زنبورهای کارنیکا بهتر است و تخم‌ریزی زیادی دارند، در نتیجه شما در آغاز فصل شهد جمعیت بیشتری از زنبورها در اختیار دارید که برای برداشت بیشتر عسل بسیار حائز اهمیت است.»

این فعال اقتصاد مقاومتی یک کارگاه بسته‌بندی نیز تأسیس کرده. او در مجموع ۷ شغل ثابت و ۳ شغل پاره وقت ایجاد کرده است. آقای یاری درباره محصولات تولیدی‌اش، خاطرنشان می‌کند: «سالانه ۳۰ تن عسل ارگانیک و غیر ارگانیک تولید می‌کنم. منظور از

عسل ارگانیک، عسلی است که زنبورهای تولیدکننده آن از شهد گل‌هایی تغذیه کرده‌اند که انسان هیچ گونه دخالتی در رشد آن‌ها نداشته است، یعنی این گیاهان وحشی هستند و هرگز سموم آفت‌کش و کود دریافت نکرده‌اند که آلودگی‌های حاصل از آن در شهد و در نهایت عسل به دست آمده وجود داشته باشد. عسل غیر ارگانیک هم عسلی است که زنبورهای تولیدکننده‌اش از شهد گیاهانی تغذیه کرده‌اند که از دخالت انسان و مصرف کود و آفت‌کش مصون نمانده است.»

ماجرای عسل‌های ۹ هزار تومانی

او می‌افزاید: «نوع دیگری از عسل هم وجود دارد به نام عسل تغذیه‌ای. در تهیه این عسل از روش تغذیه مصنوعی استفاده می‌شود و زنبوردار مدام به زنبورها شکر می‌دهد، مزه این عسل کاملاً شبیه مرباست و حاوی ضرر است و ساکاروز بالایی دارد. عسل‌هایی که با قیمت هر کیلوگرم ۹ هزار تومان در بازار یافت می‌شود، همین عسل‌های تغذیه‌ای هستند. من این نوع از عسل را تولید نمی‌کنم.»

برگزیده همایش طلایه داران اقتصاد مقاومتی اظهار می‌کند: «زنبورداری که بالای ۵۰۰ کندو دارند به راحتی سالانه

۱۰۰ میلیون تومان سود خالص برداشت می‌کنند. قیمت عسل‌های ما از کیلویی ۱۵ هزار تومان تا ۱۲۰ هزار تومان متغیر است. علاقمندان به زنبورداری باید بدانند که رسیدن به سود خوب در این عرصه نیازمند صبر و پشت کار است و در ابتدای کار نباید منتظر سود کلان باشند.»

روایتی از خلق و خوی کارکنان بسیج سازندگی

او درباره حمایت از فعالان اقتصادی مقاومتی، می‌گوید: «توسعه تعداد کندوها با کمک وام ۲۵ میلیون تومانی بسیج سازندگی محقق شد. اما واقعیت این است که آن‌ها کمک بزرگتری هم به من کردند. من همه جا گفته‌ام که تفاوت بسیج سازندگی با سایر نهادهایی که قرار است از فعالان اقتصادی حمایت کنند، در کارکنان آن است. بارها وقتی مشغول کار بودم ناگهان زنگ کارگاه به صدا در آمده و ۵-۶ تا از بچه‌های پاسدار و بسیجی آمده‌اند و خدا قوت گفته‌اند. این حمایت و دلگرمی آن‌ها بزرگترین کمک است، من با همین کارهای بچه‌های بسیج «احساس بودن» کردم. آن‌ها مدام سرکشی می‌کنند و از مشکلات می‌پرسند و راهکار ارائه می‌دهند.»



امید نگینی بدون آرد، شکر و گلوکوز شیرینی گیاهی تولید می‌کند معجزه‌ی شیرین برگ‌ها و جلبک‌ها را باور کن!

جایگزین بسیاری خوبی برای شکر محسوب می‌شود چرا که هیچ کالری به غذا اضافه نمی‌کند. این گیاه به طور معمول برای بهتر کردن طعم دارو، نوشابه و چای استفاده می‌شود.

شیرین‌برگ یا استویا گیاهی از تیره کاسنیان است که برگ‌های آن بمب شیرینی طبیعی به شمار می‌روند. استویا بومی آمریکای جنوبی است و تاب سرما را ندارد. گیاه شیرین‌برگ، شیرین‌کننده است و

گیاه شیرین برگ به طور وحشی در سرزمین‌های بلند مناطق مرزی بین برزیل و پاراگوئه می‌روید و در آن مناطق به گیاه «برگ عسلی» (honey leaf) معروف است. به دلیل خاصیت شیرین کنندگی و درمانی شیرین برگ، این گیاه به شدت از نظر اقتصادی مورد توجه قرار دارد. ژاپن اولین کشور آسیایی بود که در سال ۱۹۷۰ از استویزاید به عنوان شیرین کننده در صنایع غذایی و دارویی استفاده کرد. پس از آن کشت استویا در چین، مالزی، سنگاپور، کره جنوبی، تایوان و تایلند گسترش یافت. این گیاه در آمریکا، کانادا و اروپا نیز رشد می‌کند.

شیرین برگ مناسب مناطق جنوبی ایران و نیز شرایط کشت گلخانه‌ای است. شیرینی قند حاصل از دانه این گیاه ۲۵۰ تا ۳۰۰ برابر دیگر گیاهان قندآور چون نیشکر و چغندر قند و میزان قند موجود در آن ۱۵۰ برابر آنهاست. در اصفهان به روش کشت بافت تکثیر شده و با سرعت وارد صنعت گرسازی گردیده است. این قند جایگزین مناسبی برای شیرین کننده‌های مصنوعی چون اسپارتام، سدیم ساхарین و سیکلامات بوده چون قابلیت جذب کمتری دارد به کاهش قند خون و فشار خون یاری رساند.

آشنایی با جلبک اسپرولینا یا طلای سبز

پس از استویا باید با اسپرولینا آشنا شوید. اسپرولینا یک جلبک به رنگ سبز تیره و حاوی با میزان زیادی ویتامین و مواد معدنی است و به معدن طلای غذایی شهرت دارد. از تک‌ها از همان اوایل قرن بیستم از این جلبک استفاده می‌کردند و سپس از سال ۱۹۷۰ آوازه‌ی آن به بیشتر کشورهای دنیا رسید. در سال ۱۹۷۹ نخستین شرکت‌های تولیدکننده‌ی محصولات غذایی پای این جلبک را به آمریکا باز کردند. امروزه ایالات متحده‌ی آمریکا، چین، تایلند، ویتنام، هند، مکزیک و شیلی جزو بزرگ‌ترین تولیدکننده‌های این جلبک هستند. خوشبختانه کشت این جلبک در ایران نیز شروع شده است. اسپرولینا حاوی حدود ۷۰ درصد پروتئین است و به همین دلیل جلوی احساس گرسنگی را می‌گیرد. در واقع

مانند یک ضدآشته عمل می‌کند. به عقیده‌ی متخصصان پروتئین‌ها باعث افزایش سرعت ارسال احساس سیری به مغز می‌شوند و همین امر هم به کنترل وزن کمک می‌کند. ترکیبات دیگر این جلبک مانند تربیتوفان‌ها که در بدن به ویتامین A تبدیل می‌شوند برای پوست مافوق‌العاده‌اند. بتاکاروتن به خصوص برای پیشگیری از خشکی پوست موثر است. در سال ۲۰۰۶ محققان تأثیر اسپرولینا را روی تقویت بافت‌های بدن به اثبات رساندند. در واقع این جلبک علاوه بر کمک به لاغری، مراقب پوست و بافت‌های بدن نیز خواهد بود.

امید نگینی یکی از برگزیدگان همایش طلایه داران اقتصاد مقاومتی است که در رشته صنایع غذایی و گیاهان دارویی تحصیل کرده است. این فعال اقتصاد مقاومتی با استفاده از استویا و اسپرولینا توانسته اختراعات مهمی در صنعت تولید شیرینی جات به ثبت برساند و آرد، شکر و گلوکوز را به طور کامل از چرخه تولیداتش کنار بگذارد. او درباره نحوه ورودش به عرصه تولید شیرینی جات ارگانیک و رژیمی، می‌گوید: «من در مقطع کاردانی در رشته صنایع غذایی و در مقطع کارشناسی در رشته گیاهان دارویی تحصیل کردم. بعد از اتمام تحصیل به این فکر افتادم که با تلفیق دانسته‌هایم در این دو رشته، محصولات جدیدی تولید کنم و از این طریق درآمد داشته باشم. تولید شیرینی جات گیاهی از این ایده آغاز شد و ابتدا مجوز مشاغل خانگی را دریافت کردم. سپس یک شرکت دانش بنیان ثبت کردم و به مرور کار را گسترش دادم. در حال حاضر در مرحله تولید صنعتی شیرینی جات گیاهی هستیم.»

تولید محصولات فراسودمند و گیاهی

آقای نگینی می‌افزاید: «حوزه فعالیت شرکت دانش بنیان ما تولید محصولات غذایی فراسودمند، گیاهی و بدون قند برای بیماران دیابتی و سیلیاکی است. ما با تحقیقات و آزمایش‌های متعدد توانستیم در انواع شیرینی جات اصلاح فورمولاسیون را اعمال کنیم و شکر، آرد و گلوکوز را از چرخه تولید شیرینی حذف کنیم. این در

حالی است که اگر از یک قناد شکر، آرد و کلوکوز را بگیریم، هیچ شیرینی نمی‌تواند تولید کند زیرا بافت همه شیرینی‌ها را این سه محصول تشکیل می‌دهند.»

امید نگینی و همکارانش در شرکت سلامت گستران آریان توانسته‌اند اختراعاتی چون سوهان بدون شکر داریم، شیرینی لوز غنی شده با گیاهان دارویی معطر و گز بدون قند را به ثبت برسانند و تجاری‌سازی کنند. او در این باره خاطر نشان می‌کند: «ما از گیاه استویا به عنوان شیرین کننده طبیعی و گیاهی جایگزین استفاده کردیم. برگ خشک این گیاه ۳۰۰ برابر شیرین تر از شکر است اما مضرات آن را ندارد و برای بیماران دیابتی مفید است. برای غنی سازی محصولات و افزایش ارزش غذایی آن‌ها هم از جلبک دریایی اسپرولینا استفاده کردیم که ۷۸ درصد وزن آن را پروتئین و ۱۸ درصد وزن آن را اسیدهای آمینه تشکیل می‌دهد و سرشار از آهن است.»

از صفر شروع کردیم

این فعال اقتصاد مقاومتی، اظهار می‌کند: «ما کار را از صفر و از درون منزل شروع کردیم و هیچ سرمایه کلانی در اختیار نداشتیم. البته وام ۳۰ میلیون تومانی بسیج سازندگی کمک قابل ملاحظه‌ای برای ما بود. در حال حاضر در کارگاه صنعتی برای ۱۰ نفر شغل ایجاد کرده‌ایم و ۲۰ نفر هم به صورت پاره وقت با ما همکاری دارند. نمایندگی‌های فروشمان هم در شهرهای مختلف کشور فعال هستند. بخش عمده‌ای از فروش محصولات با استفاده از اینترنت و فضای مجازی و شبکه‌های اجتماعی تسهیل می‌شود. محصولات به خوبی فروش می‌روند و بازار خوبی دارند اما این حوزه ظرفیت بسیار زیادی برای کار دارد.»

او می‌افزاید: «ما با دست خالی شروع کردیم اما امروز همه تجهیزات تولید صنعتی از قبیل دستگاه داغ زدن، پیلوپک، شیرینی پک، تجهیزات آزمایشگاهی برای عصاره‌گیری و اسانس‌گیری و محیط پرورش جلبک اسپرولینا را به طور کامل در اختیار داریم. هدف گذاری اصلی مان صادرات است و در حال برنامه‌ریزی برای آن هستیم.»



این گوهر تراش سرمایه ۱۶ میلیون تومانی اش را به ۴ میلیارد تومان رسانده است عقیق قم یا عقیق یمانی؛ مساله این است!

سال پیش برمی‌گردد. نشانه‌های تاریخی هم نشان می‌دهند که اولین کاربرد سنگ‌های قیمتی در زندگی بشر، مصارف زینتی بوده است. در این میان، ایرانیان از اولین اقوامی بودند که با استفاده از کانی‌های موجود در طبیعت و تغییر شکل دادن آنها، علم گوهرشناسی را پایه‌گذاری کردند.

ایران با وجود داشتن کلکسیون‌های از معادن سنگ‌های قیمتی و نیمه قیمتی، نه تنها در این زمینه صادراتی ندارد، بلکه به یک واردکننده محض تبدیل شده است. آثار به دست آمده از اکتشافات باستان‌شناسی گویای این مطلب است که ورود سنگ‌های قیمتی به زندگی آدمی تقریباً به ۶ هزار

که مورد شناسایی و حتی استخراج قرار می‌گیرند، همواره به صورت محرمانه باقی می‌ماند. در این میان، به دلیل این که بخش‌های مختلف اقتصاد سنگ‌های قیمتی سامان‌دهی و مدیریت نشده‌اند، اتفاقات ریز و درشت مبهمی در این حوزه به وقوع می‌پیوندد که سیمای واقعی آنها تا سال‌ها در هاله‌ای از ابهام باقی می‌ماند. محمد فراهانی یکی از برگزیدگان سومین همایش ملی طلا به داران اقتصاد مقاومتی است که با ابتکار عمل در عرصه زمین‌شناسی و گوهرتراشی موفقیت‌های زیادی کسب کرده است. او که از رزمندگان دفاع مقدس و کارشناس ارشد

برخورداری از ذخایر قابل توجه سنگ‌های قیمتی، این بخش تاکنون نتوانسته سهم تعریف شده‌ای در اقتصاد کشور برای خود کسب کند.

چرا اطلاعات سنگ‌های معدنی محرمانه است؟!

استان‌های قم، خراسان، کرمان، همدان، اصفهان، سمنان و کردستان از مهم‌ترین مناطق دارای معادن سنگ‌های قیمتی و نیمه قیمتی در کشورمان به شمار می‌روند. متأسفانه اکتشاف و بهره‌برداری معادن سنگ‌های قیمتی در کشور، متولی مشخصی ندارد. حتی اطلاعات معدنی

تجارت سنگ‌های قیمتی در سده گذشته از چنان گستردگی در جهان برخوردار شده که اقتصاد شماری از کشورها را تحت تأثیر مستقیم خود قرار داده است. در حال حاضر تایلند در زمینه تجارت سنگ‌های رنگی از جمله پیش‌روترین کشورهاست و لقب عروس سنگ‌های قیمتی جهان را کسب کرده است. شهر چانتاگوری تایلند به دلیل وجود بورس سنگ‌های یاقوت، آنتروپ بلژیک به دلیل وجود بورس الماس و بورس بزرگ سنگ‌های قیمتی ایدرواشتاین آلمان، از شهرت جهانی برخوردارند. اما متأسفانه با وجود پتانسیل‌های قابل توجه ایران در

زمین‌شناسی است با تاسیس آموزشگاه گوهر تراشی، کارگاه تولید سنگ‌های قیمتی و نیمه‌قیمتی و یک موزه سنگ‌های قیمتی در استان قم توانسته جان تازه‌ای در سطح استان به این عرصه بکر و سرشار از سود بدهد.

بعد از ۱۰ سال از شغل کارمندی استعفا دادم

آقای فراهانی درباره ورود به عرصه گوهر تراشی و استخراج سنگ‌های با ارزش، می‌گوید: «هن به مدت ۱۰ سال کارشناس سازمان زمین‌شناسی تهران بودم اما سرانجام تصمیم خودم را گرفتم و از شغل کارمندی استعفا دادم تا در بخش خصوصی فعال شوم. به همراه تعدادی از متخصصان اولین شرکت مهندسی مشاور در زمین‌شناسی و معدن را در استان قم تأسیس کردیم که هدف آن فعالیت روی معادن داخل و خارج از کشور بود. در مالزی روی معادن آهن و طلا کار کردیم و در داخل کشور نیز روی سنگ‌های قیمتی و نیمه‌قیمتی»

او می‌افزاید: «زمانی که رهبر معظم انقلاب بحث اکتشاف معادن و پرهیز از خام‌فروشی و لزوم فرآوری مواد معدنی را پیش کشیدند، ورود به عرصه فرآوری به یکی از دغدغه‌هایمان تبدیل شد. متأسفانه بیشتر مواد معدنی ما به صورت خام و با قیمتی بسیار نازل به خارج از کشور می‌رود. دست به کار شدیم و با تهیه تجهیزات و دستگاه‌های گوهر تراشی یک کارگاه تأسیس کردیم. در کنار آن یک مرکز پژوهش‌های معدنی و آموزشگاه فنی و حرفه‌ای برای تولید سنگ‌های قیمتی و نیمه‌قیمتی و زیورآلات سنتی دایر کردیم. در آن مقطع متأسفانه بیشتر سنگ‌های قیمتی و حتی زیورآلات از کشور تایلند وارد مغازه‌های استان قم می‌شد. هدف اصلی ما این بود که با خلق ارزش افزوده در کشور اشتغالزایی کنیم. افراد سرپرست‌های خانوار و تحت پوشش بهزیستی در کانون توجه ما قرار داشتند.»

امضاء تفاهم نامه طلایی با بنیاد شهید و بسیج

این فعال اقتصاد مقاومتی خاطرنشان می‌کند: «شرکت ما با بنیاد شهید و امور ایثارگران انقلاب اسلامی و بسیج یک تفاهمنامه همکاری امضاء کرده است. بر اساس این تفاهمنامه این دو نهاد افراد واجد شرایط را برای آموزش گوهر تراشی به ما معرفی می‌کنند. بر اساس این طرح ما به متقاضیان، مهارت گوهر تراشی را می‌آموزیم، پس از تکمیل آموزش، آن‌ها را برای دریافت ۵ میلیون تومان وام قرض‌الحسنه به بانک کارآفرینی معرفی می‌کنیم تا دستگاه گوهر تراشی بخرند، خودمان مواد اولیه تولید مثل سنگ عقیق را در اختیارشان قرار می‌دهیم و در نهایت محصول را به صورت تضمینی از آن‌ها می‌خریم. یعنی هنرجویان را حتی بعد از پایان دوره آموزشی رها نمی‌کنیم.»

محمد فراهانی ادامه می‌دهد: «به این ترتیب هر هنرجو در منزل صاحب یک کارگاه گوهر تراشی می‌شود و ماهانه سه میلیون تومان درآمد دارد. شرکت ما پس از خرید محصول از زیر مجموعه‌ها، تولیدات انبوه را برندسازی می‌کند، رکاب آن‌ها را آماده می‌کند و در بازار به فروش می‌رساند. استان قم صاحب سه معدن سنگ عقیق بسیار عالی و با کیفیت است که متأسفانه به دلیل عدم سرمایه‌گذاری و توجه به امر فرآوری در گذشته، دچار رکود شده است. تحرکی که در حال حاضر در بحث گوهر تراشی در استان قم آغاز شده می‌تواند منجر به خروج این معادن از رکود شود.»

ظرف ۴ ماه گوهر تراش شوید و ماهانه حداقل ۳ میلیون درآمد داشته باشید

او درباره چگونگی آموزش گوهر تراشی، می‌گوید: «گوهر تراشی کار سختی نیست و همه ظرف ۴ ماه می‌توانند یک گوهر تراش ماهر شوند. البته هرچقدر افراد ذوق و سلیقه بیشتری به خرج بدهند ارزش محصول تولیدیشان بیشتر می‌شود و درآمد بیشتری کسب می‌کنند. هزینه ثبت‌نام در آموزشگاه طبق تعرفه سازمان فنی و حرفه‌ای یک

میلیون و ۵۰ هزار تومان است که طبق تفاهمنامه امضاء شده با بنیاد شهید و بسیج به افراد معرفی شده توسط این دو نهاد ۲۵ درصد تخفیف می‌دهیم. در حال حاضر برای ۱۶ نفر در عرصه گوهر تراشی به صورت مستقیم ایجاد شغل کرده‌ایم که برای ما بسیار شیرین است.»

محمد فراهانی با استفاده از وام ۳۰ میلیون تومانی بسیج سازندگی دستگاه‌های گوهر تراشی آموزشگاه را تهیه کرده است. او می‌گوید: «زمانی که از شغل کارمندی استعفا دادم و به همراه دوستانم عزم تأسیس شرکت را داشتیم، سرمایه مان روی هم فقط ۱۶ میلیون تومان بود. اما امروز ارزش مجموعه کارگاه‌های تولیدی، آموزشگاه و موزه بالغ بر ۴ میلیارد تومان است. این رشد سرمایه در عرض کمتر از ۴ سال به تنهایی نشان‌دهنده ظرفیت فوق‌العاده زیاد این عرصه برای به دست آوردن ارزش افزوده است.»

آشنایی با خوشه عقیق قم و هدفگذاری ایجاد ۲۰۰ شغل

برگزیده سومین همایش ملی طلا به‌داران اقتصاد مقاومتی درباره موزه خصوصی که در استان قم تأسیس کرده، خاطرنشان می‌کند: «در این موزه بالغ بر ۱۱۰۰ قطعه سنگ قیمتی از ۷۰ نوع کانی را به بازدید عموم گذاشته‌ایم. بازدید از موزه کاملاً رایگان است و هدفمان شناساندن ظرفیت‌های معادن ایران به مردم، دانشجویان و بازاریان است. من و همکارانم در حال حاضر با جدیت طرح خوشه عقیق قم را دنبال می‌کنیم و معتقدیم این طرح قابلیت ایجاد ۲۰۰ شغل جدید و پایدار را داراست. پیشنهاد ما در این طرح این است که همه گوهر تراشان قم زیر نظر شرکت شهرک‌های صنعتی قم یک خوشه گوهر تراشی تشکیل دهند و تولیداتشان به صورت انبوه تحت برند عقیق قم به بازار عرضه شود. واقعیت این است که کیفیت عقیق قم نیم درجه از عقیق یمن بالاتر است و شامل رنگ‌های زیادی چون زرد، قرمز، کبود، سفید، دودی و حدید است که بسیار زیبا و بی‌نظیر هستند.»



سعید خانی یک پماد گیاهی را تجاری سازی کرده است حمله پلیس مستعفی به واریکوسل

با کاهش کیفیت اسپرم تولیدی شود، اما تمام انواع واریکوسل اثری روی اسپرم ندارند. علت این پدیده طولانی تر بودن ورید تخلیه کننده خون بیضه چپ به ورید کلیوی و همچنین زاویه عمودی تر آن نسبت به سمت راست است.

واریکوسل اتساع و پیچ خوردگی غیرطبیعی شبکه وریدی (سیاهرگی) بالای بیضه‌هاست. شیوع آن زیر ۱۰ سال نادر است ولی در جوانان ۱۵ درصد و در مردان نابارور ۲۰ تا ۴۰ درصد است. واریکوسل می‌تواند باعث کاهش تولید اسپرم

۱۵ تا ۳۰ به بیماری واریکوسل مبتلا هستند و تنها راه درمان هم عمل جراحی است که یک میلیون تومان هزینه دارد. تولید این پماد گیاهی با استقبال پزشکان مواجه شد و تعداد زیادی از آن‌ها با مشاهده آثار بسیار خوب مصرف پماد موضعی این محصول را برای بیمارانشان تجویز می‌کنند. مصرف این پماد در موارد متعدد باعث بی‌نیازی از عمل جراحی شده و قیمت آن فقط ۷۰ هزار تومان است. این پماد گیاهی هیچ نمونه مشابهی در جهان ندارد. «این فعال اقتصاد مقاومتی در کارگاه تولید پماد، کار روغن گیری از دانه‌های روغنی را نیز انجام می‌دهد و برای ۴ نفر اشتغالزایی کرده است. او می‌گوید: «روغن گیری از کتجد و کتان عرصه دیگری است که در آن مشغول به کار هستیم. روغن این دانه‌ها جزء مواد اولیه پماد است و تولید مازاد

جهان با استفاده از گیاهان دارویی پماد درمان واریکوسل را تولید و تجاری سازی کند. استفاده از این پماد افراد مبتلا به واریکوسل را از عمل جراحی بی‌نیاز می‌کند. آقای خانی درباره ساخت این پماد گیاهی، می‌گوید: «من مدت ۱۰ سال است که در زمینه طب سنتی و فرآورده‌های گیاهان دارویی فعالیت می‌کنم و تحصیلاتم در زمینه شیمی دارویی است. اختراعات دارویی متعددی دارم که فعلا با حمایت بسیج سازندگی توانسته‌ام یکی از آن‌ها را تجاری سازی کنم و خوشبختانه با استقبال خوب پزشکان و بیماران مبتلا به واریکوسل روبه‌رو شده‌ام.» او درباره ایده تولید این پماد گیاهی، خاطر نشان می‌کند: «ایده تولید پماد گیاهی پایتال پیچ با توجه به نیاز بازار و احتیاج بیماران مبتلا به واریکوسل به ذهنم رسید. تعداد زیادی از مردان در رده سنی

نظریه‌های گوناگونی در مورد مکانیسم آسیب بیضه‌ها وجود دارد که مهم‌ترین آنها عبارتند از: افزایش دمای بیضه‌ها یا کاهش جریان خون و اکسیژن رسانی یا انتقال مواد و متابولیت‌های کلیه‌ها و غدد فوق کلیه به بیضه‌ها یا ترکیبی از این‌ها. واریکوسل به طور مستقیم اثری بر توانایی جنسی یا ایجاد انزال زودرس ندارد. واریکوسل یک بیماری خوش‌خیم است که سابقا درمان دارویی نداشت و تنها روش درمان آن جراحی بود. تصمیم‌گیری برای عمل بستگی به فاکتورهای گوناگونی مانند: شدت واریکوسل و سن بیمار و وضعیت باروری (تأهل و داشتن یا نداشتن فرزند) دارد. سعید خانی که در رشته شیمی دارویی تحصیل کرده یکی از برگزیده‌های سومین همایش ملی طلایه داران اقتصاد مقاومتی است. او توانسته برای نخستین بار در

روی دست قمصر کاشان

اطراف منطقه و حاشیه جاده تهیه می‌کند و در کارگاه با هم عرق گیری می‌کنیم. بیشتر کارهای اجرایی بر عهده همسر است و وظیفه من شرکت در نمایشگاه‌های عرضه عرقیات گیاهی در نقاط مختلف کشور است. این فعال اقتصاد مقاومتی خاطر نشان می‌کند: «از بهار نارنج، گزنه، شنبلیله، بابونه، رازیانه، کاکوتی، زیره، زنیان، اسطوخودوس، آویشن، نعنای، بادرنج، کاسی و شاه‌تره عرق گیری و سالانه ۱۲ هزار لیتر عرقیات گیاهی تولید می‌کنیم. فروش درب منزلمان بسیار عالی است، همه شهسوار ما را می‌شناسند و برای تهیه محصول به درب منزل مراجعه می‌کنند. حضور در نمایشگاه‌ها هم برایمان بسیار مفید است، با هر بار شرکت در نمایشگاه بهارنارنج رامسر و خرم‌آباد به اندازه یک سال فروش می‌کنیم.»

مهرناز خالقی به تازگی تولید گل محمدی را نیز در دستور کار قرار داده. او می‌گوید: «یکی از بسیجی‌ها و رزمنده‌های قدیمی شهسوار گل محمدی پرورش می‌دهد. امسال از گل‌های او عرق گیری کردیم و نتیجه‌اش فوق‌العاده بود. بدون هیچ اغراقی می‌گویم که روی دست گلاب قمصر زدیم. در کارگاهمان روغن شترمرغ و ۴۰ گیاه هم تولید می‌کنیم به اضافه ترشی و مربا.»

او درباره حمایت از فعالان اقتصاد مقاومتی و تولیدکننده‌ها، خاطر نشان می‌کند: «بعضی از مردم فکر می‌کنند معجزه یعنی زنده شدن مرده! اما من فکر می‌کنم معجزه عبارت است از قرار گرفتن انسان‌های خوب و دلسوز سر راه زندگی. من و خانواده‌ام این کسب و کار را مدیون بچه‌های سپاه کربلای مازندران هستیم. آن‌ها وقتی دیدند ما در حیاط بدون سقف زیر باران کار می‌کنیم بلافاصله و خارج از نوبت ۲۵ میلیون تومان به ما وام اختصاص دادند. حضور در نمایشگاه‌ها هم محصول راهنمایی بچه‌های بسیج سازندگی است. آن‌ها کارگاه ما را به همه مردم شهر معرفی کردند.»

در جهان کشورهای زیادی را می‌توان یافت که مشکل بیکاری را نه با احداث کارخانه‌های بزرگ صنعتی، بلکه با حمایت از صنایع زیرپله‌ای و خانگی حل کرده‌اند. این کشورها حتی توانسته‌اند محصولات صادراتی‌شان را نیز در زیرپله‌ها تولید کنند. کافی است اندکی به دور و برمان نگاه کنیم و ظرفیت‌های مغفول را بشناسیم، یک جرعه کافی است تا یک کسب و کار آبرومند و به درد بخور شکل بخورد. اقتصاد مقاومتی یعنی همین!

مهرناز خالقی، مادر ۵۵ ساله‌ای است که با اجرایی کردن یک ایده عالی توانسته است برای خود و خانواده‌اش کسب و کار پرسودی فراهم کند. او حالا یکی از برگزیدگان سومین همایش طلایه‌داران اقتصاد مقاومتی است. خانم خالقی اهل شهسوار تنکابن است و در زیر پله و حیاط منزلش یک کارگاه تولید عرقیات گیاهی، ترشیجات و مربا تأسیس کرده است.

او در این باره می‌گوید: «۷ سال قبل پس از یک ناکامی با مشکلات اقتصادی زیادی روبه‌رو شدیم و از نظر اقتصادی وضعیت مناسبی نداشتیم. با شوهرم نشستیم و فکر کردیم، دیدیم برای راه‌اندازی یک کسب و کار جدیدی، چیزی جز دانش عرقیات گیاهی و حیاط منزل مان در اختیار نداریم. دانش عرقیات گیاهی را از مادر شوهر خدا بیاموزم آموخته بودم. متوجه شدیم که شانس بزرگی در اختیار ماست. این شانس عبارت بود از رویش ۱۵۰ نوع گیاه دارویی به صورت وحشی در طبیعت بی‌نظیر و بکر شهسوار.»

مهرناز خالقی می‌افزاید: «طبیعت خدادادی شهسوار و رویش گیاهان دارویی وحشی هزینه خرید مواد اولیه را صفر کرد. پس فقط به چند اجاق گاز و دیگ احتیاج داشتیم که دست دوم آن‌ها را هم تهیه کردیم. امروز ۲۰ گیاه دارویی بومی منطقه خودمان را عرق گیری می‌کنیم. شوهرم گیاهان را از کوه‌های

را آن را هم به فروش می‌رسانم. خوشبختانه مصرف روغن کنجد و کتان در جامعه رواج پیدا کرده و به سبب غذایی مردم راه یافته است.» آقای خانی درباره خواص روغن کنجد و کتان، اظهار می‌کند: «روغن کنجد و کتان جایگزین مناسبی برای سایر روغن‌هاست. روغن کنجد تا ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد می‌تواند حرارت ببیند، بیش از ۵۰ بار قابل استفاده است و سرشار از فلزاتی چون منیزیم، مس و روی است، ضمن اینکه غذا را خوشمزه تر می‌کند. تصور مردم این است که چون روغن کنجد گران‌تر از بقیه روغن‌هاست به صرفه نیست اما واقعیت چیز دیگری است. روغن کنجد از آنجایی که بسیار کمتر از سایر روغن‌ها جذب مواد غذایی می‌شود، مصرف کمتری دارد و به صرفه است. روغن کتان هم پایه همه پمادها در مراکز طب سنتی است.»

سعید خانی پیش از ورود به عرصه تولید در بخش خصوصی، در استخدام رسمی نیروی انتظامی بوده است. او با علاقه به کار تولید و پیشرفت از نیروی انتظامی استعفا می‌دهد و راهی بخش خصوصی می‌شود. پلیس دیروز و کارآفرین امروز درباره حمایت از فعالان اقتصاد مقاومتی می‌گوید: «قهرمان قلب من همواره شهید حسن باقری بوده که در ۱۹ سالگی فرمانده اطلاعات عملیات سپاه بود و آزادی خرمشهر را فرماندهی کرد. در اوایل انقلاب به جوانان کم‌سن و سالی چون شهید باقری اعتماد می‌شد اما امروز کمتر پیش می‌آید که جوانان را باور کنند. من با پارک‌های علم و فناوری و مراکز موظف به حمایت از تولیدکننده‌ها در ارتباط هستم اما می‌بینم که جوانان را باور ندارند، اگر هم طرحی از آن‌ها مورد قبول واقع شود آنقدر بروکراسی و پیچ و خم اداری جلوی پایشان می‌گذارند که جوانان پشیمان می‌شوند. اما در جریان اقتصاد مقاومتی که بسیج پایه‌گذاری کرده این معضلات وجود ندارد، در این فضا اصل بر اعتماد به جوانان و باور به توانایی آن‌هاست، بروکراسی به طور کل مغلوب شده و اختصاص تسهیلات به سرعت محقق می‌شود. کارگاه من با تسهیلات ۳۰ میلیون تومانی بسیج سازندگی تأسیس شد. من فکر می‌کنم فضای اقتصاد مقاومتی بسیج به گونه‌ای است که هر کس طرح خوب و پشتکار داشته باشد به راحتی می‌تواند ایده‌اش را تجاری‌سازی کند.»

احمد درویشی با تلاش و همت جهادی موفقیت چشمگیری به دست آورده

صادرات سالانه ۷۲ تن میگو به امارات، چین، تایلند، کره، فرانسه، ژاپن و روسیه

گرچه مقطع کارشناسی را در رشته مدیریت فرهنگی گذرانده است، اما دیپلم فنی حرفه‌ای در رشته پرورش میگو دارد. احمد درویشی سه سال و نیم است که پرورش میگو را شروع کرده است. مزرعه او در روستای نخل ابراهیم از توابع شهرستان میناب در استان هرمزگان است. پیش از آنکه وارد حوزه پرورش میگو شود نیز، کار تولیدی می‌کرده و به باغداری مشغول بوده است.

استان موجود است و هزینه را به حداقل کاهش می‌دهد. مثلاً برای تأمین غذای میگو احتیاج نیست به دیگر استان‌ها مراجعه کنیم و همچنین هزینه تولید و نگهداری نیز حداقل ممکن است. ۹۰ درصد محصول تولیدی مزرعه احمد درویشی صادر می‌شود. بیشتر صادرات هم به کشورهای امارات، چین، تایلند، کره، فرانسه، ژاپن و روسیه است. او همچنین به خاطر تولید انبوه ارزش افزوده با سرمایه اندک در استان خود، شاخص شده و بارها مورد تقدیر قرار گرفته است.

او در صدد این است که واحد بسته بندی میگو را هم به مزرعه خود اضافه کند، اما هنوز این اتفاق رخ نداده و بسته‌بندی میگوهایش در سردخانه‌ای نزدیک مزرعه، صورت می‌گیرد.

درویشی در پایان گفت‌وگو به جوان‌های هم سن و سال خود می‌گوید که ظرفیت شغل‌های اداری در کشور پر شده و حتی در شهر و استان او جوان‌های زیادی را می‌شناسد که با فوق لیسانس دنبال کار می‌گردند و حتی برای کارگری التماس می‌کنند. او می‌گوید که هر جوانی در شهر و استان خود کمی جست‌وجو کند، کارهای تولیدی زیادی را می‌تواند پیدا کند که حتماً بازار بکر و سودآوری سرشاری دارند.

رعایت اصول حمل و نقل به مزرعه انتقال می‌دهیم و بعد از هم دما کردن آب لارو با آب استخرها مرحله رهاسازی را انجام می‌دهیم.

او می‌افزاید: مرحله بعد غذاهای استخرهاست. غذای میگوها را با پودر ماهی، آرد، سویا و پودر گوشت بوسيله دستگاه پلتنز درست می‌کنیم و به آن‌ها می‌دهیم. این مراحل را به مدت ۶ ماه ادامه می‌دهیم و با توجه به رشد میگوها غذای آنان را نیز اضافه می‌کنیم که در یک استخر یک هکتاری به ۱۲۰ کیلو در روز می‌رسد و در طی روند تولید نکاتی شامل تنظیم آب استخر، شوری آب، دمای آب و... را چک می‌کنیم. در استخرهای پرورشی دستگاه‌های هواده نیز جهت تولید اکسیژن برای رشد بیشتر نصب می‌کنیم و میگو را به ۲۴ گرم که ۴۰ تا ۵۰اش دانه یک کیلو می‌شود می‌رسانیم. از هر هکتاری دو و نیم تاسه تن میگو برداشت می‌کنیم.

احمد درویشی علاوه بر سود ۸۰ میلیونی که سالانه کسب می‌کند، شش نفر دیگر را هم در مزرعه خود شاغل کرده است.

او علت اینکه بین کارهای تولیدی، پرورش میگو را انتخاب کرده، اینگونه عنوان می‌کند: یکی از مزیت‌های پرورش میگو در استان هرمزگان این است که کل چرخه تولید و پرورش میگو در این

درویشی در مزرعه‌اش سالانه بین ۳۰ تا ۵۰ تن میگو پرورش می‌دهد و هر کیلو را به خریداران عمده بین ۱۰ تا ۱۴ هزار تومان می‌فروشد. به گفته او این کسب و کار تولیدی هر سال بیش از ۸۰ میلیون سود خالص برای او دارد. او در چند نوبت و مجموعاً با حمایت بسیج سازندگی ۱۲۰ میلیون تومان وام گرفته، اما هر چه تلاش کرده موفق نشده از وزارت جهاد و یا دیگر ارگان‌های دولتی وامی بگیرد. توجیه وزارت جهاد کشاورزی این بوده که مزرعه آقای درویشی مساحت کافی را ندارد که وام به او تعلق گیرد. اما وی می‌گوید: اداره شیلات چندین مرتبه سرکشی کرد و بررسی‌های دقیق انجام داد و تأیید کرد که مزرعه من برای پرورش میگو توجیه اقتصادی دارد.

درویشی درباره فرآیند تولید و پرورش میگو می‌گوید: ابتدا استخرهای پرورش میگو که یک هکتاری یا یک و نیم هکتاری هستند را در ماه فروردین یا اسفند شخم می‌زنیم تا لجن و گل و لای آن گاز تولید نکند و باعث مرگ میگوها نشود. مرحله بعد آهک پاشی و مرحله آخر آبگیری استخرهاست. سپس ورود لارو که همان بچه میگو است به استخرها صورت می‌گیرد. لارو را از سالن‌های تکثیر که در شهرستان میناب است خریداری می‌کنیم و با



محمد رحمت‌آبادی

سالانه ۲ هزار و ۴۰۰ پشته تولید می‌کند

کارگاه پشته بافی معلم قرآن

محمد رحمت‌آبادی ۶ ماه است که کار تولید پشته‌های سنتی خود را آغاز کرده است. وی در عرصه فرهنگی نیز فعال بوده و موسسه قرآنی و فرهنگی بیت‌الاحزان حضرت زهرا (س) را راه‌اندازی و بیش از یک هزار و ۴۵۰ نفر قرآن پژوه در ۱۰ روستای شهرستان فهرج استان کرمان تربیت کرده است. این افراد دوره‌های روخوانی و روان‌خوانی تجوید و مفاهیم را گذرانده‌اند و همچنین ۴۰ نفر حافظ کل قرآن نیز در این ۱۰ روستا تربیت کرده است.

او سالیانه بیش از دو هزار و ۴۰۰ پشته سنتی تولید می‌کند. از دیگر تولیدات او بالش محلی، زیرسری و تشک است. محصولاتش را بیشتر به استان‌های قزوین، یزد، شیراز، کرمان، سیستان و بلوچستان و همچنین اصفهان می‌فرستد.

قیمت هر جفت پشته که تولید می‌کند، ۴۵ هزار تومان است، در صورتی که قیمت عمده محصولات مشابه‌اش عددی بین ۷۰ تا ۸۰ هزار تومان است. قیمت مناسب و کیفیت خوب او باعث شده تا مشتریان ثابتی پیدا کرده و از نظر بازار فروش خیالش راحت باشد.

او به جز خود و چهار نفر از اعضای خانواده‌اش، ۱۵ نفر دیگر را نیز شاغل کرده و می‌گوید که سالی در حدود ۵۰ میلیون تومان سود خالص از کسب و کار نصیبش می‌شود. رحمت‌آبادی ۱۵ میلیون وام به کمک بسیج سازندگی دریافت کرده است. او دستگاه تبدیل پشم به نخ را نیز به کارگاه خود اضافه کرده تا هزینه‌هایش کاهش یافته و به جای نخ آماده، خود نخ را تولید کند.

او می‌گوید مزیت تولید پشته نسبت به سایر صنایع دستی این است که افراد بیشتری را شاغل و درگیر کار می‌کند. مثلاً برای تولید پشته، هم برای قالیچه‌رویش احتیاج به قالب‌باف دارند و هم برای دیگر قسمت‌های پشته، افراد مختلفی نیاز است. در کارگاه او هم اینک ۲۰ نفر مشغولند و او می‌گوید در صورتی که بتواند به کمک تسهیلات جدید، میزان تولیدش را افزایش دهد، شاغلین در کارگاهش را ۱۰ برابر کرده و ۲۰۰ نفر را در این واحد تولیدی مشغول به کار خواهد کرد.

آقای رحمت‌آبادی برای فروش محصولاتش بازاریاب ندارد و همه برنامه‌ریزی‌ها برای فروش محصولاتش را خودش انجام می‌دهد. خوشحال است که مشغول کار تولیدی است و به جامعه خود خدمتی ارائه می‌دهد.

مهدی ستاری، طلبه کار آفرین و تولیدکننده برتر:

صحبت از بیکاری بی‌معناست!

حوزه تولید نیز شده است، دور از کاشان - مرکز تولید گلاب کشور - و در شهر همدان بیش از ۳۵ نوع اسانس و عرقیات تولید می‌کند.

هرگاه نام عرقیات و اسانس را می‌شنویم. ناخودآگاه اولین چیزی که به ذهنمان می‌آید، گلاب است. حال آن که مهدی ستاری، طلبه جوانی که در کنار درس و بحث حوزه، وارد

همدان تولیداتش همیشه مشتری‌های پر و پاقرص دارد. محصولات تولیدی این کارگاه کیفیت بالایی داشته که توانسته مشتری‌هایی در عراق و ترکیه هم پیدا کند تا بخش صادرات این واحد تولیدی خانگی نیز فعال باشد و به گفته ستاری، در فکر توسعه صادرات محصولات خود به کشورهای بیشتری نیز هست. این کارگاه در سال بین ۷۰ تا ۸۰ تن عرقیات گوناگون تولید می‌کند و تمرکزش بیشتر روی عرقیات با خواص داروهای گیاهی برای درمان بیماری‌هاست.

آنطور که حجت‌الاسلام ستاری می‌گوید، هدف گذاری بلند مدتش این است که مردم مجدداً به سمت استفاده از عرقیات گیاهی به نیت درمان روی آورند و استفاده از داروهای شیمیایی که روز به روز عوارض مضر آن عیان‌تر می‌شود، به حداقل برسد. تولید عرقیات و داروهای گیاهی با به پای طب سنتی باید گسترش یابد و عقب‌ماندگی در هر کدام از این دو حوزه، بر روی دیگری نیز تأثیر منفی خواهد گذاشت. آخرین کلام مهدی ستاری نیز پیرامون تشویق مردم به روی آوردن بیشتر به سمت کارهای تولیدی است. به گفته وی اینقدر زمینه برای کارهای خوداشتغالی و زمینه‌های تولیدی در کشور موجود است که صحبت از بیکاری بی‌معناست!

قرآن را که بیشتر مخاطبانش نوجوانان هستند تشکیل می‌دهد.

ستاری که مدتی جانشین فرمانده بسیج شهر خود نیز بوده، می‌گوید: خیلی‌ها از من می‌پرسند که چگونه با وجود مشغله درس حوزه، هم به کارهای کارگاه می‌رسی، هم در بسیج مشغولی و هم حوزه کارهای فرهنگی مانند کلاس قرآن برای نوجوانان را رها نکرده‌ای؟ در پاسخ آنان باید گفت که با مدیریت زمان می‌توان به جز این کارها، ده کار دیگر را هم همزمان انجام داد و اگر انسان همت کند، وقتش برکت پیدا می‌کند. او علاوه بر اینکه سالانه بین ۳۶ تا ۴۵ میلیون سود خالص از کارگاه تولید اسانس عایدش می‌شود، هفت نفر دیگر را نیز مشغول به کار کرده است، که از این هفت نفر، دو نفر خانم و ۵ نفر آقا با وی همکاری می‌کنند. پدر و برادرش در ساماندهی امور کارگاه و مادرش در رسیدگی به وضعیت کارگران خانم وی را همراهی می‌کنند. ستاری معتقد است که اقبال مردم خرید محصولات چون عرقیات، روز به روز بیشتر به سمت محصولات سنتی و خانگی متمایل می‌شود و بازار تولید عرقیات خانگی بازاری بکر است و آینده‌ای روشن دارد. وی البته می‌گوید فرهنگ خرید شهرها و استان‌های گوناگون، با هم متفاوت است. ولی در

از هر گیاهی مانند برگ نعناع، بیدمشک، گل محمدی یا زیره که دارای رایحه و اسانس باشد، می‌توان عرقیات گیاهی تولید کرد. برای تولید عرق گیاهی، ابتدا آب و گیاه را می‌جوشانند. پس از تبخیر آب، عملیات سرد کردن بخار و تقطیر به صورت سنتی انجام می‌شود و مایعی که با تقطیر به دست آمده، همان آب معطری است که ما ایرانی‌ها به آنها عرقیات گیاهی می‌گوییم. طی فرآیند تبخیر و تقطیر، اسانس و رایحه گیاه داخل مولکول‌های آب نفوذ می‌کند و در اصطلاح علمی، آب معطر مقطر تولید می‌شود. این آب‌های معطر مقطر، علاوه بر طعم و رایحه خوششان، خواصی هم برای بدن دارند که در اصطلاح به این مواد داروهای گیاهی می‌گویند.

وی به دلیل ابداع داروی گیاهی خاصی برای درمان بیماری‌های کبد و همچنین سینوزیت مورد توجه مراکز علمی قرار گرفته و خود نیز عضو موسسه ملی تحقیقات ایران است.

مهدی ستاری می‌گوید: ۱۴ سال است که به این کار مشغولم و اولین شغلم هم همین بوده است. کار تولیدی‌اش باعث نشده که از رسالت اصلی‌اش یعنی طلبگی غافل شود. وی در ایام تبلیغی مانند محرم و صفر و رمضان به روستاها و شهرهای کوچک سفر می‌کند و در تابستان نیز کلاس‌های





علی تیموری از برگزیدگان اقتصاد مقاومتی است هم پاسداری، هم دامداری

می‌گوید: آنقدر مشتری‌هایمان زیاد شد، که به فکر اضافه کردن گاوهایمان افتادیم و با اضافه کردن پنج گاو دیگر، هفت گاو را نگه داری کردیم و شیر آن را به فروش رساندیم.

آنطور که خودش می‌گوید، ابتدا با دو گاو که در خانه نگه‌داری می‌کرده شروع کرده و با فروش شیر به سود خوبی دست یافته است. علی تیموری، پاسدار نیروی دریایی سپاه پاسداران انقلاب اسلامی است.

می‌کند و امور مربوط به واحد فرآوری لبنیات را انجام می‌دهد. خواهرش نیز به عنوان فروشنده کارگاه او را یاری می‌دهد. آنطور که علی تیموری می‌گوید، در سال چیزی در حدود ۱۰۰ میلیون تومان سود خالص از کسب و کار دامی به دست می‌آورد و در برنامه آینده خود پرورش شتر مرغ و مرغ تخم‌گذار محلی را نیز تدارک دیده است. با اینکه کار تولیدی وقت و انرژی زیادی از او می‌برد، اما از شغلش راضی است و می‌گوید مشاغل اداری اشباع شده و اگر کسی به دنبال کار است، حتما باید سراغ کارهای تولیدی برود، زیرا هم درآمد بهتری نسبت به شغل‌های پشت میز

تیموری که در حال حاضر نزدیک ۱۰ سال است در این عرصه فعال است، ابتکار جدیدی نیز در بحث پرورش دام انجام داده و با ترکیب نژاد گوسفند لری و بختیاری با نژاد گوسفند بوشهری، نژادی جدید از گوسفند ایجاد کرده که هم وزنش زیاد است و هم با توجه به آب و هوای استان بوشهر، در برابر گرما مقاوم است. او با ایجاد این واحد دامی، برای هفت نفر شغل ایجاد کرده، به جز خود و چهاربرادر و یک خواهرش که به او کمک می‌کنند، دوکارگر دیگر نیز در این واحد تولیدی مشغول به کارند. در این تعاونی خانوادگی همسرش نیز که هم معلم است و هم مسئول پایگاه بسیج، به او کمک

بعد از اضافه کردن گاوها، متوجه شد که به اندازه شیر تولیدی، مشتری ندارد و بخش زیادی از شیر تولیدی روی دستش می‌ماند و پس از آن به فکر ایجاد یک واحد کوچک و خانگی فرآوری محصولات لبنی افتاد و این مقدمه شکل‌گیری تعاونی بود به همراه برادرانش؛ یک مجموعه کامل دامی اعم از کشت علوفه، فرآوری محصولات دامی و نگه‌داری از دام سبک و سنگین. وی در استان بوشهر و شهر دشتی زندگی می‌کند و واحد تولید دام سبک که شامل گوسفند و بز می‌شود را در روستای وراوی و دام سنگین یعنی گاو را در روستای لنگک پرورش می‌دهد.

محمد انصاری از سرکه عسل و محصولات آرایشی عسل پایه می گوید

صادرات فرآورده‌های انگبین تحت لیسانس کانادا

این فعال اقتصاد مقاومتی می گوید: «طی ۱۲ سالی که در کار زنبورداری بوم همواره به این فکر می‌کردم که باید با تولید محصولات جدید ارزش افزوده بیشتری برای عسل ایجاد کرد. تولید سرکه عسل و بیسکویت عسل از جمله این ابتکارات بود. محصولات جدید را در فروشگاه‌های بزرگ زنجیره‌ای عرضه کردیم و بازخورد خوبی به دست آوردیم. خیلی زود هم توانستیم محصولات را به روسیه و کویت صادر کنیم»

او می‌افزاید: «نگرش ما در اقتصاد مقاومتی بر این اصل استوار است که جلوی خروج ارز از کشور برای واردات را بگیریم. به همین دلیل تصمیم گرفتیم سهم خودمان را در کاهش واردات محصولات آرایشی و بهداشتی ادا کنیم. با همکاری دوستانمان در کانادا فورمولاسیون تولید کرم و شامپو با استفاده از عسل را دریافت کردیم. در حال حاضر تحت لیسانس کانادا محصولات آرایشی عسل پایه را در کمالشهر کرج با استفاده از زهر زنبور، ژله رویال، گرده گل و عسل تولید می‌کنیم که از آن استقبال خوبی به عمل آمده است.»

آقای انصاری در حال حاضر ۳۳۰ کندو در مهرآباد، رودهن، دماوند و مشاء دارد و هر ماه ۵ تن عسل طبیعی در تهران به فروش می‌رساند. او برای ۱۴ نفر اشتغالزایی کرده است. محمد انصاری درباره ویژگی سرکه عسل، خاطرشان می‌کند: «سرکه عسل ضد فشار و چربی خون است و بر خلاف سایر سرکه‌ها پس از خوردن باعث ضعف بدن می‌شوند، سرکه عسل انرژی‌زاست.»

این فعال اقتصاد مقاومتی اظهار می‌کند: «وام ۳۰ میلیون تومانی بسیج سازندگی برای زنبورداری مثل ما خالی از فایده نیست، هر چند برای توسعه صادرات نیازمند تسهیلات بیشتری هستیم.»

عسل طبیعی از جمله محصولاتی است که تولید فرآورده‌های فراوان از آن ممکن است. سرکه عسل از جمله همین فرآورده‌هاست که امروزه طرفداران زیادی پیدا کرده. شاید با نگاه کردن به قفسه سرکه‌ها در مغازه، چشمتان به سرکه عسل، سرکه خرما، سرکه نعناع، سرکه بالزامیک و سرکه سبزیجات معطر افتاده باشد. سرکه عسل از جمله مفیدترین انواع سرکه‌هاست که خواصی چون کاهش چربی خون، باز کردن عروق و رفع انسداد، کمک به کبد و گوارش، درمان نفخ معده، درمان مشکلات گوارشی، رفع چربی کبد و... را داراست.

محصولات آرایشی و بهداشتی نظیر شامپو و انواع کرم‌های پوستی نیز می‌تواند یکی دیگر از فرآورده‌های جانبی عسل باشد. محصولات آرایشی عسل پایه اثر مرطوب کننده و آرام‌بخش روی پوست خشک دارد و می‌تواند آماس و بیماری‌های پوستی جزئی را کاهش دهد. همچنین باعث آرامش پوست می‌شود، به ترمیم زخم‌ها کمک می‌کند و فاکتورهای مرطوب‌کننده پوستی را باز می‌کند. عسل قادر به نگهداری محتوای رطوبت فرآورده در شرایط جوی با رطوبت نسبی بسیار زیاد است. همچنین از آن به عنوان نرم‌کننده، مرطوب‌کننده، رطوبت‌گیر، مقوی، مفرح، ضد حساسیت، بازسازی کننده بافت پوششی و مسکن استفاده می‌شود.

محمد انصاری یکی از برگزیدگان سومین همایش ملی طلا به داران اقتصاد مقاومتی است. او پس از ۱۲ سال زنبورداری، تولید محصولات جدید با استفاده از عسل را در دستور کار قرار داده است. تولید سرکه عسل و نیز محصولات آرایشی بهداشتی عسل پایه تحت لیسانس کشور کانادا و صادرات محصولات به روسیه و کویت از جمله ابتکارات محمد انصاری است.

نشینی دارد و هم در روحیه فرد تأثیر بسیار مثبت و بسزایی خواهد گذاشت. او که خود پاسدار است و در کنار کار تولیدی، کار اداری هم انجام می‌دهد معتقد است که نشاط کار تولیدی به هیچ وجه قابل مقایسه با کار اداری و پشت میز نشینی نیست.

تیموری اولین نفر در اجرای فرایند کامل چرخه تولید، فراوری محصولات، برندسازی و فروش محصول در شهرستان محل زندگی خود است، به گفته خودش روزانه ۳۰۰ لیتر شیر گاو و تولید ۲ تن انواع فرآورده‌های لبنی در هر هفته و همچنین تولید و فروش ۲ تن گوشت گوسفند پرواری در یک مرکز فروش محصول در سطح فروشگاه‌های شهرستان از دیگر نتایج زحمات ۱۰ ساله اوست.

وی همچنین در ارتباط‌گیری با سایر تولیدکنندگان در استان‌ها و سایر شهرستان‌ها و تحقیقات میدانی موفق بوده و هم تجربیات موفق خود را به دیگر تولیدکنندگان انتقال داده و هم از تجربیات دیگر تولیدکنندگان بهره می‌برد.

علی تیموری در پایان گفت‌وگو گله‌ای هم از بانک‌ها دارد و می‌گوید: با حمایت بسیج سازندگی، بیش از ۶۰ میلیون تومان وام گرفتم که برای رونق کارم بسیار موثر بود، اما بانک‌ها آنطور که باید و شاید هوای تولیدکنندگان را ندارند. وی معتقد است وامی که برای تولید داده می‌شود، برای اینکه به سود دهی برسد، زمان نیاز دارد. اما به محض اینکه قسطی عقب می‌افتد، تلفن و نامه دادگاه پشت هم شروع می‌شود. با ضامن‌ها تماس می‌گیرند و حتی آبروی تولیدکننده را پیش ضامن و در محل و پیش همسایگان می‌برند. او می‌گوید برای رونق اقتصاد و تحقق اقتصاد مقاومتی بانک‌ها باید مدارای بیشتری با تولیدکنندگان داشته باشند.



از تولید خیار و گوجه گلخانه‌ای تا پرورش شترمرغ و ماهی تامین معیشت ۲۲ خانوار چه لذتی دارد؟!

مجتمع تولیدی‌اش که حالا نزدیک ۴۰ هکتار و تولید نهال، پرورش شترمرغ و پرورش ماهی دارد، مساحت دارد، در حومه شهر قروه در استان کردستان است. موسی امانی در این واحد تولیدی واحد کشت و ام بگیرد.

محصولش را ۷ برابر کند و همچنین فلفل دلمه‌ای را نیز به لیست محصولات تولیدی گلخانه‌اش بیافزاید.

در کل مجتمع تولیدی موسی امانی، ۲۲ نفر شاغلند. او که تحصیلاتش هم مرتبط با شغلش است و کارشناسی ارشد باغبانی دارد، می‌گوید که برای استخدام در وزارت جهاد کشاورزی به او پیشنهاد شده است و چندین بار از کارگزینی وزارت جهاد با او تماس گرفته‌اند، اما او اساساً علاقه‌ای به کار اداری ندارد. امانی می‌گوید: درآمد کار تولیدی با کار اداری قابل مقایسه نیست. اینکه شما معیشت ۲۲ خانواده را تامین کنید احساس خیلی بهتری به شما دست می‌دهد نسبت به اینکه تامین معیشت خود شما هم بر گردن دولت باشد.

با مجتمع تولیدی‌اش، مشکل خاصی برای جابه‌جایی محصولاتش ندارد. فروشندگان عمده به خاطر کیفیت محصولات گلخانه‌ای‌اش خود به سراغ او می‌آیند و او خیلی دغدغه‌ای برای فروش محصولاتش ندارد، زیرا همیشه مشتری‌هایش را دارد. به گفته خودش هر هفته بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ کیلو از محصولات گلخانه‌اش را به خریداران عمده می‌فروشد.

موسی امانی پیرامون مزیت خیار و گوجه برای تولید در گلخانه می‌گوید: استان ما به دلیل هوای نسبتاً سردی که دارد، بیش از یک فصل امکان کاشت گوجه در آن نیست. اما در گلخانه دوبار در سال می‌توان گوجه کاشت. امانی امیدوار است که با افزایش مساحت گلخانه‌اش، تولید

۲۰ میلیون وامی که از بسیج سازندگی گرفته، حال رونق تازه‌ای به گلخانه‌اش داده و تصمیم گرفته گلخانه‌اش را بزرگ تر کند و آن را از هزار متر، به هفت هزار متر افزایش دهد. هر ساله تا دی ماه در گلخانه‌اش گوجه فرنگی تولید می‌کند و بعد از دی که هوا بهتر می‌شود، کاشت خیار را شروع می‌کند. سالانه نزدیک ۳۰ تن گوجه و ۴۵ تن خیار تولید کرده و به فروش می‌رساند.

او که کار در گلخانه را از سال ۹۲ آغاز کرده به گفته خودش، سالانه ۸۰ میلیون تومان فروش دارد که ۴۰ میلیون آن سود خالص است.

بازار فروش بیشتر محصولاتش شهر همدان است و با توجه به فاصله کم همدان

تسهیلات بانکی صرف کار آفرینی در ترکیه می‌شود!

آشنایی با عمو سبزی فروش



یخچال بخریم و در مغازه‌شان مستقر کنیم و در سود فروش محصولات هم شریک باشیم. در نتیجه به جایی رسیده ایم که بر خلاف سایر واحدهای تولیدی، همواره با تقاضای انباشته مواجهیم و همیشه برای فروش، محصول کم می‌آوریم. اگر تسهیلات مناسب دریافت می‌کردیم می‌توانستیم تولید را افزایش دهیم».

احسان پارسا علاوه بر کارگاه تولیدی یک فروگاه مرکزی را هم مدیریت می‌کند. او درباره حمایت از فعالان اقتصاد مقاومتی، می‌گوید: «طرح من در یک صندوق کارآفرینی دولتی دو بار به عنوان طرح برگزیده شناخته شد اما هرگز به من تسهیلات پرداخت نکردند. در عوض همین صندوق دولتی وام‌های قرض الحسنه اش را به بوتیک‌هایی پرداخت می‌کرد که البسه‌شان را از ترکیه وارد می‌کردند! در واقع تسهیلات با سود ۴ درصد آن صندوق دولتی خرج کارآفرینی در ترکیه می‌شود!» او می‌افزاید: «در همه همایش‌های صوری و ظاهرسازانه‌ای که دعوت شده ام تا لوح تقدیر دریافت کنم، تاکید کرده‌ام بسیج سازندگی تنها نهادی بود که واقعا دست من را گرفت و به فریادم رسید. واحد تولیدی من با وام ۳۰ میلیون تومانی بسیج جان گرفت. بچه‌های بسیج در اقتصاد مقاومتی به دنبال شعار و نمایش نیستند و این مایه دلگرمی است.»

احسان پارسا یکی دیگر از برگزیده‌های سومین همایش ملی طلایه داران اقتصاد مقاومتی است. این فعال اقتصاد مقاومتی دارای مدرک کارشناسی زیست‌شناسی و کارشناسی ارشد مدیریت است. احسان پارسا با تولید ماهانه ۱۵۰ تن انواع ترشی و شوربیجات، سبزی پاک شده، گیاهان دارویی و محصولات دانش بنیان برای ۱۲ نفر در استان لرستان اشتغالزایی کرده است.

او درباره ایده راه‌اندازی «عمو سبزی فروش» می‌گوید: «من شغل کارمندی را تجربه کردم اما همواره دوست داشتم تولید کننده باشم. شغل کارمندی با روحیاتم سازگار نبود و به فعالیت در بخش خصوصی علاقمند بودم. به همین خاطر پس از فراز و نشیب‌های زیاد بالاخره تصمیم را گرفتم و عمو سبزی فروش را تأسیس کردم. ماهانه تا سقف ۱۴۰ تن محصول تولید می‌کنیم و در استان‌های لرستان، تهران، اصفهان و اراک به فروش می‌رسانیم.»

احسان پارسا برای فروش محصولاتش در واحدهای تجاری سطح شهر ابتکار جالبی طراحی کرده است. او خاطرنشان می‌کند: «واحدهای تجاری لوکس را شناسایی و با آن‌ها وارد مذاکره شدیم تا قبول کنند با هزینه خودمان برایشان

او همچنین مبدع تولید یک مدل کود آلی است. با توجه به اینکه مواد اولیه این کود از فضولات دامی (گاو و گوسفند) بوده و اکثر کشاورزان و روستائیان سالیانه حجم زیادی کود دامی را تولید می‌کنند و معمولاً این کود بطور خام در مزارع مصرف می‌شود که باعث آلودگی زیادی در مزارع می‌شود. وی کودهای دامی را از کشاورزان خریداری و در سایت تخصصی خویش آنها را به روش علمی دپو و پشته‌بندی می‌کند و با تزریق کرم ایزیفیتیدا به کودهای دامی، آن را طی یک بازه ۴ ماهه تبدیل به کود آلی و بیولوژیکی بنام ورمی کمپوست می‌کند. این کود غنی از عناصر غذایی برای رشد محصولات کشاورزی است و از هرگونه آلودگی و بوی نامطبوع عاری است با هزینه بسیار کمی می‌توان کودهای دامی را از کشاورزان خریداری و تبدیل به کود آلی ورمی کمپوست کرد و درآمد خوبی نیز نصیب تولیدکنندگان می‌شود.

روش کار بدین شکل است که کرم از فضولات دامی استفاده می‌کند و در دستگاه گوارش کرم با آنزیم‌های ترش‌حی از کرم مخلوط می‌شود و پس از تغذیه توسط کرم، کود به عنوان فضله از کرم خارج و تبدیل به کود آلی می‌شود، شایان ذکر است که خود کرم نیز در صنایع تولید مواد آرایشی و بهداشتی نیز استفاده می‌شود و حتی به عنوان خوارک ماکیان و طیور نیز قابل استفاده است.

واحد تولیدی موسی امانی سالیانه بالغ بر یکپنجاه و ۵۰۰ تن کود آلی ورمی کمپوست تولید و در بین کشاورزان و باغداران توزیع می‌کند و شهرداری‌ها یکی از عمده‌ترین مصرف‌کنندگان کود ورمی کمپوست او هستند.

امانی می‌گوید اگر علاقه‌مندان به کار تولیدی، مایلند کسب و کاری را با درآمد اولیه اندک و سود خوب آغاز کنند، تولید این کود یکی از بهترین گزینه‌ها برای آنان است.



سجاد مظفري پور ۳۰ هزار تخم نطفه دار توليد مي کند پرواز کبک کانادایی در دناي ايران

عملا دوسال است که راه اندازی شده است. رشته تحصیلی او مهندسی کامپیوتر است و مدتی هم در این حوزه مشغول به کار بوده، اما پس از مدتی کار خود را رها کرده و به دلیل جذابیت های ذاتی کار تولیدی، مشغول پرورش کبک شده است.

سجاد مظفري پور دو سال است که با یکی از دوستانش همراه شده و به کار پرورش کبک و ماکیان مشغول است. البته دوستش ۵ سال پیش از او شروع کرده و از سال ۸۸ پیگیر کارهای مقدماتی و اخذ مجوزهای مختلف بوده، ولی واحد پرورش کبک آنان

نژاد کبک های او چوکاست خاستگاه اصلی این نژاد، کشور کاناداست. البته این کبک از نوع کبک های وحشی محسوب نمی شود. به دلیل اینکه برای کبک های دوره های مصنوعی درست می کنند، در تمامی طول سال تخم گذاری می کنند. ۵۴ روز دوره تاریکی و ۵۴ روز دوره روشنایی برای کبک ها وجود دارد. دوره تاریکی بدین صورت است که در ۲۴ ساعت، ۸ ساعت روشنایی وجود دارد و ۱۶ ساعت تاریکی. و دوره روشنایی هم عکس این حالت است. این دوره مصنوعی باعث می شود که کبک ها همیشه تخم بگذارند. سجاد علت انتخاب کبک برای پرورش را اینگونه توضیح می دهد: کبک ها نسبت به دیگر

به گفته سجاد، دو گله کبک ۵ هزار تایی در واحد او وجود دارد که یکی از گله ها روزی یک هزار تخم و دیگری روزی ۸۰۰ تخم می گذارند و همه تخم ها هم نطفه دار هستند. در گله های او به ازای هر ۴ کبک ماده، یک کبک نر وجود دارد. با یک حساب سرانگشتی می توان فهمید که در واحد تولیدی او ماهانه ۳۰ هزار تخم نطفه دار تولید می شود. او می گوید که تا الان تمام درآمدهایی که کسب کرده اند، برای صاف کردن بدهی های وامشان رفته، اما پیش بینی می کنند که از امسال به طور میانگین سالیانه بین ۵۰۰ تا ۶۰۰ میلیون تومان فروش داشته باشند که از این عدد ۴۰۰ میلیون تومان آن سود خالص است.

سجاد مظفري پور که پیش از ورود به پرورش کبک، کار باغداری نیز کرده است، چهار نفر از همشهریان خود در شهر دناي استان کهگیلویه و بویر احمد را نیز مشغول به کار کرده است. البته وی توضیح می دهد: به دلیل اینکه در واحد ما کشتارگاه هم وجود دارد، در فصل کشتار تعداد شاغلین ما به ۲۰ نفر هم می رسد. ساخت دستگاه جوجه کشی صنعتی، تولید محصول با کیفیت با کمترین امکانات، آباد کردن مناطق محروم و دور افتاده از طریق اشتغال زایی و صبر و تحمل در برابر شرایط سخت کاری و محیطی ویژگی های بارزی است که همواره در رزومه کاری سجاد مظفري دیده می شود.

پرندگان، مخصوصا مرغها مقاومت بیشتری در برابر بیماریها دارند و همچنین از لحاظ فروش و درآمد نیز پسند بیشتری نسبت به سایر پرندگان دارند. بلدرچین و شترمرغ فضای زیادی را اشغال می‌کنند و مناسب پرورش در استان مانیستند. او می‌گوید به کمک بسیج سازندگی تا کنون

۲۰۰ میلیون تومان وام گرفته که محرک خوبی برای شروع کارش بوده است. او منکر سختی زیاد کار تولیدی نیست، اما می‌گوید سختی این کار بسیار شیرین است و قابل مقایسه با یکنواختی و خمودی کارهای پشت میزی نیست. مظفری پور می‌افزاید: خوشبختانه در واحد

خودمان کشتارگاه داریم و در فصل کشتار، خودمان این کار را انجام داده و سپس به خریدار عمده می‌فروشیم. سجاد در پایان می‌گوید که استان کهگیلویه و بویراحمد، استان کبک است و هر کسی در طبیعت این استان چند دقیقه‌ای بگذراند، حتما یک جفت کبک وحشی می‌بیند.



فاطمه دوخانی ۱۰۰ بافنده قالی را پای دار قالی کشانده است

نقشه‌های چینی نقش بر آب

در حالی که خانواده‌ها و مردان بسیاری برای کسب کار و درآمد از روستاها و شهرستانها به پایتخت مهاجرت می‌کنند، استقامت یک زن ایلامی در شهر خود با کار و تلاش و ایجاد شغل و صبوری قابل تقدیر و ستایش است. فاطمه دوخانی یکی دیگر از برگزیدگان سومین همایش ملی طلایه‌داران اقتصاد مقاومتی است که در عرصه‌های قالی بافی، بسته‌بندی سبزیجات، پرورش مرغ بومی و تولید قارچ به موفقیت‌های زیادی دست پیدا کرده است. او می‌گوید: «همانطور که می‌دانید

کارآفرینی هم کار و تلاش می‌خواهد، هم فکر و اندیشه و هم ایده. ضمن آنکه چشم امید بسیاری از بانوان به کارآفرینان است، برای آنکه می‌خواهند امرار معاش کنند. به هرحال مسئولیت سنگینی بر عهده داریم. من در شهرستان چندین دار قالی و بافنده داشتم که کار می‌کردیم، ۶ سال کارمان را کرد شد و بازار را از دست دادیم. چشم باز کردیم دیدیم بازار را نقشه‌های قلابی چینی پر کرده است و دیگر کسی از ما فرش و گلیم نمی‌خرد. انگار سطح سلیقه مردم هم تغییر کرده بود. تا دو سال پیش که ۱۵ میلیون تومان وام دریافت کردم. با این پول نخ خریدم و ۱۰۰ بافنده را به کار گرفتم و تعاونی ۵۶۹ چند

منظوره حضرت زهرا(س) را تاسیس کردم و امروز بانوان بسیاری از این راه امرار معاش می‌کنند.»

درآمد بانوان ماهیانه است؟

او می‌افزاید: «تخته‌ای فرش می‌بافیم و می‌فروشیم. مشکلات بسیاری حل شده و بانوان راحت‌تر امرار معاش می‌کنند و با این کار هنرشان هم از بین نمی‌رود. حتی در این تعاونی برای بانوانی که نه بافندگی می‌دانند و نه دار قالی دارند، سبزی تهیه می‌کنیم و آنها زحمت پاک کردن و خشک کردن آن را می‌کشند. پیدا کردن مشتری برای سبزی‌ها و بازاریابی آن‌ها نیز بر عهده تعاونی است.»

محسن مهرخواه با فروش تخم بلدرچین ماهان ۶ میلیون تومان سود می کند

خدا حافظی با وزارت نفت به عشق بلدرچین ها

بلدرچین پرنده ای پر جنب و جوش از خانواده ماکیان و زیر خانواده کبک سانان است و دارای گوشت بسیار لذیذ، خوش طعم و مقوی است. دلیل طعم مطبوع گوشت این پرنده وحشی، جست و خیز فراوان و پروازهای متناوبی است که در طول حیات خود انجام می دهد. این فعالیت ها منجر

و یک واحد تولید تخم مرغ راه اندازی کرده ام. کار پرورش بلدرچین برای من برکت داشت چون سلامتی مردم برایم خیلی مهم بود. تخم بلدرچین های من روی دستم نمی ماند اما اگر به هر دلیل تخم بلدرچین فروش نرود و روی دستم بماند، تخم بلدرچین مانده دست مردم نمی دهم.»

آقای مهرخواه تصریح می کند: «تولید تخم بلدرچین در شکم این پرنده ۲۵ ساعت زمان می برد. برای همین تولید تخم بلدرچین سریعتر از مرغ است. شما در یک واحد ۱۲۰۰ قطعه ای هر روز می توانید ۸۱۶ عدد تخم برداشت کنید. ما در حال حاضر در واحد شش هزار قطعه ای نزدیک به ۹۰ درصد یعنی روزانه پنج هزار و ۵۰۸ عدد تخم دریافت می کنیم که ۴۵۹ بسته ۱۲ عددی می شود. یعنی به طور میانگین در روز ۴۵۹ بسته ۱۲ عددی به بازار ارسال می کنیم. گردش مالی من از تخم بلدرچین ۱۵ میلیون تومان در ماه است که سود خالص آن ماهانه ۶ میلیون تومان است. درآمد امروزم چند برابر زمانی است که بازرسی شرکت نفت بودم.»

او اضافه می کند: «وقتی سن بلدرچین به ۶ ماهگی می رسد باید جمعیت گله عوض شود و گله جوانتری جایگزین شود. کشتارگاه بسیار ارزان می خرد بنابراین ما این بلدرچین ها را زنده فروشی می کنیم. معمولاً بلدرچین تا ۱۲ ماهگی گوشت ترد و خوشمزه ای دارد. کشتارگاه از ما کیلویی ۷۲۰۰ تومان می خرد در صورتی که هر عدد بلدرچین زنده را می توانیم ۳۵۰۰ تومان در بازار بفروشیم.»

از جمله پرورش دهندگان موفق بلدرچین در اهواز است که سابقاً بازرسی شرکت نفت بوده است. او درباره ورود به این عرصه می گوید: «قبلاً بازرسی شرکت نفت بودم و درآمد خوبی داشتم. اما زمانی که پروژه ها تمام می شد بیکاری و اعصاب خوردی به سراغم می آمد. به صورت اتفاقی ۴ عدد بلدرچین گرفتم و دوست داشتم بیشتر با این حیوان آشنا شوم. در منزل نگهداری کردم و دیدم هر روز تخم می گذارند و مزه تخم شان هم از تخم مرغ بهتر است. به مرور تصمیم گرفتم این پرنده را در حجم وسیعی تولید کنم و تخم بلدرچین را به فروش برسانم. در مرحله اول کار توانستم از یک هزار قطعه بلدرچین ۳۶۰ عدد جوجه تولید کنم که تمام آنها را دم درب منزل فروختم. البته بازاریابی هم می کردم و از خواص بلدرچین برای همه می گفتم و مشتری ها هم در تعجب مانده بودند که چه کنند با این همه خاصیت!»

او می افزاید: «بعد از مدتی کار پرورش بلدرچین را از منزل به یک کارگاه منتقل و شرکت تعاونی مهرخواه صنعت را راه اندازی کردم. با استفاده از وام ۲۰ میلیون تومانی بسیج سازندگی روز به روز پیشرفت کردیم و ۶ نفر را هم مشغول به کار کردیم. در حال حاضر فروش خوبی دارم و محصولاتم را به تهران، مازندران، خرم آباد و شیراز ارسال می کنم». این فعال اقتصاد مقاومتی خاطر نشان می کند: «با استفاده از درآمده حاصل از پرورش بلدرچین کم کم در عرصه پرورش ماکیان دیگر هم سرمایه گذاری کردم. در حال حاضر دو واحد جوجه کشی مرغ و اردک

گوشت بلدرچین منبع خوب نیاسین، فسفر، مس، روی، آهن، سلنیوم و غنی از ویتامین های B₁، B₂، و B₆ است. لذا وجود این عناصر معدنی و ویتامین ها در گوشت بلدرچین موجب شده که برای امراضی چون آسم، تشنج، فشار خون، ضعف اعصاب یا در مواردی ناراحتی های روانی، عقب افتادگی جسمی و همچنین بی خوابی داروی معجزه آسایی محسوب شود. به همین دلیل در اغلب نقاط دنیا پزشکان برای افراد مسن و از کار افتاده که احتیاج مبرمی به بازبانی سلامت و شادابی روحی و جسمی دارند مصرف گوشت بلدرچین را تجویز می کنند. تخم این پرنده بیضی شکل بوده و وزن آن ۸ الی ۱۵ گرم و رنگ آن معمولاً سفید با خال های سیاه یا قهوه ای است. اگرچه تخم بلدرچین یک پنجم تخم مرغ معمولی وزن دارد ولی در مقایسه با آن از فسفر، آهن، ویتامین B₁ و B₂ زیاده تری برخوردار بوده و منبع خوبی از ویتامین ها به جز ویتامین C است. از این رو آن را بمب ویتامین نامیده اند. کیفیت تخم بلدرچین بالا و میزان کلسترول آن از تخم مرغ معمولی کمتر است. ترکیبات مغذی این تخم می تواند باعث دفع مواد رادیو اکتیو، فلزات سنگین نظیر سرب و جیوه و مواد زائد از بدن شود. مصرف مرتب تخم بلدرچین در بزرگسالان باعث تنظیم دستگاه عصبی، قلب و گوارش شده و سبک خواب را تنظیم می کند، لذا مصرف متعادل گوشت و تخم بلدرچین به کودکان، نوجوانان، بزرگسالان و کهنسالان توصیه می شود. مهندس محسن مهرخواه



روژین پژوهنده سالانه ۱۶ هزار تخم بوقلمون و ۷۰۰ تن توخ فرنگی تولید می‌کند

صفر تا صد پرورش بوقلمون

آمریکا به عنوان بزرگترین تولیدکننده بوقلمون، تأمین‌کننده نیمی از احتیاجات جهانی به گوشت بوقلمون است. این برآورد به وضوح نشانگر این است که هرگونه تغییر و تحول در این صنعت، بر اقتصاد جهانی تأثیرگذار خواهد بود. سازمان جهانی عرضه و تقاضای فرآورده‌های کشاورزی، تولید گوشت بوقلمون در سال ۲۰۱۳ و ۲۰۱۴ را به ترتیب چیزی در حدود ۲/۶۲ میلیون و ۲/۷۰ میلیون تن برآورد کرده است.


خانم روژین پژوهنده یکی از بانوان فعال استان کرمانشاه است که در روستای کنگ به پرورش بوقلمون و اداره گلخانه اشتغال دارد. او کارشناس حقوق قضایی است و درباره ورود به عرصه پرورش بوقلمون می‌گوید: «در اواخر سال سوم دبیرستان بود که مادرم چند عدد بوقلمون خرید و در حیاط خانه نگهداری می‌کرد. بوقلمون‌ها از غذاهای خانگی، ذرت و گندم تغذیه می‌کردند. بعد از مدتی چند جوجه بوقلمون به دنیا آمد و تعدادشان به مرور بیشتر شد. گوشت بوقلمون‌ها لذیذ و خوش خوراک است و به همین دلیل روستائیان و اعضای فامیل آن‌ها را از ما می‌خریدند. متوجه شدم که این عرصه جای کار کردن دارد و یک مزرعه پرورش بوقلمون راه‌اندازی کردم. پرورش بوقلمون را به صورت سنتی و بدون استفاده از دارو انجام می‌دهم. به همین دلیل بوقلمون‌های من طرفدارهای زیادی دارد. از روش سنتی برای جوجه‌کشی استفاده می‌کنم و سالانه ۱۵۰ تا ۲۰۰ بوقلمون تولید می‌کنم.»

او می‌افزاید: «از بوقلمون‌ها راضی هستیم. آرام و مهربانند و راه مزرعه تا چراگاه را زود یاد می‌گیرند. وقتی آن‌ها را برای چرا به باغی می‌برم خودشان برمی‌گردند زیرا راه را زود یاد می‌گیرند. بوقلمون‌های من اهلی هستند. بوقلمون وحشی نیز داریم که از بوقلمون‌های اهلی باهوش‌تر اما سبک‌تر هستند.

ماده به علت وزن بالاتر و لذیذتر بودن گوشت آن است. هر بوقلمون ماده یک روز درمیان تخم می‌گذارد. در ماه نزدیک به هزار و ۲۰۰ تخم بوقلمون در مزرعه کوچک من تولید می‌شود. هر جوجه بوقلمون یک روزه ۱۰ هزار تومان و جوجه بوقلمون یک ماهه را ۳۰ هزار تومان می‌فروشیم. هر تخم بوقلمون را هم در بازار به قیمت ۵ هزار تومان می‌فروشیم.» خانم پژوهنده درباره خواص گوشت بوقلمون می‌گوید: «در پرورش بوقلمون گوشتی، از هورمون استفاده نمی‌شود. چرا که آناتومی و ساختار بدنی این پرنده به صورتی است که استفاده از هورمون باعث فلج شدن آن می‌شود. بوقلمون

گوشت بوقلمون بعد از گوشت قرقاول لذیذترین گوشت است. درآمدزایی ما با فروش بوقلمون‌های آماده برای کشتار، جوجه بوقلمون‌ها و تخم بوقلمون است. در اسفندماه هر سال بوقلمون‌های مولد تخم‌گذاری می‌کنند و در اواخر اسفند کرچ می‌شوند و در فروردین ماه به دنیا می‌آیند. معمولاً ۴ ماه طول می‌کشد تا به وزن ایده‌آل ۱۵ تا ۲۵ کیلوگرم برسند. سپس در آخر ماه چهارم به کشتارگاه فرستاده می‌شوند.»

این فعال اقتصاد مقاومتی خاطر نشان می‌کند: «بوقلمون ماده ۸۰ هزار تومان و بوقلمون نر به قیمت ۱۵۰ هزار تومان به فروش می‌رسد. قیمت بالاتر نر نسبت به



باید مطابق رژیمشان غذا بخورند. به آنها حتی می‌شود میوه و سبزیجات هم داد. بوقلمونها برخی از برگها، علف‌های هرز، انگور، کلم و تمامی دانه‌هایی که انسان‌ها می‌خورند از قبیل دانه زیتون و دانه زغال اخته را هم می‌خورند. بعضی از آنها حتی خوردن تخم‌مرغ‌هایی که بر روی زمین افتاده و ترک خورده‌اند را دوست دارند. بوقلمون‌های وحشی دوست دارند حشرات و حیوانات کوچک را بخورند. جوجه بوقلمون‌های زیر ۲ ماه ترجیح می‌دهند از حشرات تغذیه کنند، برخی از آنها غذایی را که شما برایشان از مغازه می‌خرید نمی‌خورند و شما شاید مجبور شوید به آنها جیرجیرک، کرم زمینی و کرم میوه دهید که البته خودشان در شکار این حشرات استاد هستند. در آغاز باید با جوجه بوقلمون شروع کرد. معمولاً جوجه‌ها به قیمت هر عدد ۱۰ هزار تومان خریداری می‌شوند. فضایی را در حیاط خانه تان مهیا و دانه‌ها را هم از مراکز خرید تهیه و کار را شروع کنید.»

خانم پژوهنده درباره کشت گلخانه‌ای اش نیز می‌گوید: «در حیاط خانه مان فضایی به اندازه ۱۰۰ متر مربع را برای کشت توت فرنگی گلخانه‌ای اختصاص داده ام. آبیاری به روش قطره‌ای انجام می‌شود و در سال ۷۵۰ کیلوگرم توت فرنگی برداشت می‌کنم. من از هیچ ارگانی کمک مالی نگرفتم و روی پای خودم ایستادم.»

نزدیک با نحوه کار آشنا شوند. در هنگام انجام مراحل تأسیس نیز می‌توانید از تسهیلات بانکی استفاده کنید. شناخت بازار و بازاریابی را در برنامه خود قرار دهید. در نهایت به خود ایمان داشته باشید و از شکست نترسید. جوان‌ها نباید به دنبال کارهای دولتی باشند و باید تلاش کنند تا با برنامه‌ریزی مناسب و بر اساس توانمندی‌های خود به عرصه‌های کارآفرینی وارد شوند. من برای کار خودم انتظار خاصی از دولت ندارم اما باید برای جوانان کلاسهای آموزش اشتغالزایی برگزار شود.»

این فعال اقتصاد مقاومتی درباره تغذیه بوقلمون‌ها می‌گوید: «بوقلمونها

به میزان ۶۵ درصد گوشت سفید و ۳۵ درصد گوشت قرمز داراست. پروتئین و فسفر موجود در گوشت بوقلمون حتی از ماهی و میگو بیشتر است. سرانه مصرف گوشت بوقلمون در ایران فقط ۳۵۰ گرم است در حالی که سرانه مصرف گوشت بوقلمون در آمریکا ۷ کیلوگرم است و باید با ترویج و فرهنگ‌سازی سرانه مصرف این گوشت را در کشور بالا ببریم.»

او برای علاقه‌مندان به پرورش بوقلمون در مزرعه‌های کوچک توصیه‌هایی دارد: «در درجه اول باید در این زمینه تحقیق کنید و معلومات خود را افزایش دهید. برای این کار می‌توانید به مزرعه‌های فعال در استان خود مراجعه کنید و از



با نگهداری از ۱۰ بز سانن به اندازه یک مدیر نجومی پول درو کنید! بستنی مشهدی با طعم شیر بز فرانسوی

جواد ابراهیم پناه از کودکی به حوزه دامپروری علاقه داشت. در دانشگاه نیز رشته دامپروری خواند و در دوران سربازی و وقتی در نیروی هوایی ارتش در شهر مشهد خدمت می کرد، در قسمت جهاد سازندگی مسئول رسیدگی به دامها شد و توانست با رشد و توسعه این بخش، یک گاوداری با سودآوری خوب برای جهاد تاسیس کند.

همسر، برادر، خواهر و دو پسر جواد ابراهیم پناه در کار پرورش بز به او کمک می کنند و به جز آن ها، برای ۴ نفر دیگر هم شغل ایجاد کرده است. ابراهیم پناه که واحد تولیدی اش در شهر مشهد مقدس و در استان خراسان رضوی قرار دارد، می گوید: ۵۲ رأس بز داریم که در روز تقریباً ۹۰ تا ۱۰۰ کیلو شیر می دهند. هر کیلو شیر بز سانن را به قیمت سه هزار و ۵۰۰ تومان می فروشیم. بز در طول سال فصل خاصی برای شیردهی ندارد و در طول سال ۱۰ ماه شیر می دهند. در کنار فروش شیر از تولید بزغاله نیز سالانه ۱۰۰ میلیون تومان درآمد داریم. ابراهیم پناه در پایان گفت و گو گلایه ای

است ولی در میان تمام نژادهای شیری بز در دنیا، نژاد سانن بیشترین پراکندگی را داراست. هر بز معمولی در کشور ما سالانه در حدود ۱۵۰ کیلو شیر می دهد، در صورتی که تولید شیر بز سانن ۱۰ برابر است. جواد ابراهیم پناه از خواص دارویی این شیر هم می گوید که درمانی قطعی و مناسب برای خیلی از بیماریها از جمله روماتیسم است. وی می گوید: برای اینکه بهره وری را در این کار افزایش دهیم، بز نر را سانن انتخاب کرده و بز ماده را از بزهای بومی انتخاب می کنیم، تا بزغاله ای که به دنیا می آید، بزغاله ای با بهره وری بالا و همچنین سازگار با شرایط بومی کشور ما باشد.

پیش از اینکه کار خود را در حوزه پرورش بز آغاز کند، چند سالی هم مرغ داری را تجربه کرده است. جواد ابراهیم پناه می گوید: در ابتدای کارم در حوزه بز ۳۰ میلیون تومان وام به کمک بسیج سازندگی گرفتم و این وام محرک خوبی برای این کار تولیدی بود. بالاخره کار پرورش بز سانن را آغاز کرده و در سه حوزه اصلی این تولیدی فعالیت می کند. حوزه اول پرورش بزغاله سانن، حوزه دوم فرآوری محصولات لبنی مثل کره و پنیر و کشک و خامه از شیر بز سانن و حوزه سوم که برای اولین بار در ایران رخ می دهد، تولید بستنی از شیر بز سانن است. خاستگاه نژاد بز سانن کشور فرانسه

علی قهاری از تولید قارچ سالانه ۵۰ میلیون تومان درآمد دارد

از برق کشی ساختمان تا پرورش قارچ

نسبت به وضعیت بازار تولیدش را تنظیم می‌کند، گاهی شده که در تمامی فصول سال تولید دارد و گاهی هم در بعضی فصل‌ها خط تولیدش را غیرفعال می‌کند. از کمک خانواده‌اش می‌گوید که اگر نبود، نمی‌توانست با پیچیدگی کار تولید کنار بیاید و پس از چندماه کارش را رها می‌کرد. پدرش زمین و بخشی از سرمایه در گردش را در اختیارش گذاشته است. البته می‌گوید که درخواست وام سی میلیون تومانی از بسیج سازندگی کرده که هنوز به دستش نرسیده، اما مراحل آخر اداری را برای اخذ وام طی می‌کند.

از مزیت‌های قارچ نسبت به سایر مواد خوراکی مشابه که امروزه در گلخانه‌ها پرورش می‌دهند، ارزش بالای غذایی آن است. علی قهاری می‌گوید که در قارچ مواد مفید زیادی وجود دارد. مانند ویتامین B و ویتامین K، آهن، فسفر، منیزیم، منگنز، روی و مواد آنتی‌اکسیدان ضد سرطان.

قهاری می‌گوید که چند ماهی را به کارهای شرکتی و پیمانکاری گذرانده، اما لذتی که در کار تولیدی وجود دارد با هیچ چیز دیگر قابل مقایسه نیست. او مدتی هم برق کار ساختمان بوده و در کارهای برقی ساختمان‌های زیادی را در شهر خود انجام داده است. او البته یک بار هم در همین زمینه پرورش قارچ با شکست مواجه شده و تمامی سرمایه‌اش از بین رفته، اما نا امید نشده و دوباره شروع کرده و حال زمینه کاری‌اش به ثبات و سوددهی رسیده است. او می‌گوید: «اینکه چندین ساعت و چندین روز و چندین ماه وقت صرف کنی و نتیجه تلاشت را در یک محصول ببینی، لذتی وصف ناشدنی است. علاقه در کار مهم‌ترین پارامتر است.»

قهاری بسته‌بندی قارچ هایش را خودش انجام می‌دهد. شش نفر را مستقیماً شاغل کرده و ۱۰ نفر هم بازاریاب دارد.

تا چند وقت پیش قارچ خوراکی جزو کالاهای خوراکی لوکس محسوب می‌شد. اما هر چه زمان می‌گذرد، این ماده مغذی در حال تبدیل شدن به عضو ثابت سبد کالای خوراکی خانوارهای شهری و روستایی است.

علی قهاری در شهر خرم دره استان زنجان با ایجاد واحد تولید و پرورش قارچ خوراکی قدم در وادی کار تولیدی گذاشته است. آنطور که خود می‌گوید از سال ۸۷ کار خود را آغاز کرده، اما به طور رسمی شرکتش را سال ۹۰ ثبت کرده است. او پیش از اینکه وارد کار تولیدی شود، کارهای زیادی را تجربه کرده است. کاردانی الکترونیک و کارشناسی مدیریت بازرگانی دارد.

سالانه نزدیک ۷۰ تن قارچ تولید می‌کند و هر کیلو را به قیمت ۵ هزار تومان می‌فروشد. علی قهاری می‌گوید انجمن صنفی تولیدکنندگان قارچ خوراکی محاسبه کرده که هر کیلو قارچ ۵ هزار و ۶۰۰ تومان هزینه تولید دارد، اما من بدون محاسبه استهلاک دستگاه و مکان و بدون محاسبه اجرت خودم، هزینه تولید هر کیلو قارچ را ۴ هزار تومان برآورد کرده‌ام. او می‌گوید قیمت قارچ ظرفیت افزایش تا ۱۰ هزار تومان را دارد؛ اما فعلاً کشتش خرید با این قیمت وجود ندارد. به گفته قهاری وی سالانه بین ۴۰ تا ۵۰ میلیون سود خالص از پرورش قارچ بدست می‌آورد.

علی قهاری به پیشنهاد خواهرش وارد این حوزه شده و با پرورش قارچ آشنا شده است. او می‌گوید: «به دنبال کار تولیدی بودم که امکانات زیادی نخواهد و پس از مدتی بررسی به پرورش قارچ رسیدم. شاید بین کارهای تولیدی، کم‌ریسک‌ترین کار، پرورش قارچ باشد.» او بازاریاب ندارد و قارچ‌هایش را خودش می‌فروشد. چند وقتی است که بیشتر محصولش را به جزیره کیش می‌فرستد.

هم از جوانان دارد و با یک حساب سرانگشتی می‌گوید که شغل‌های تولیدی درآمد بسیار بهتری دارند. وی می‌افزاید: «جوانان ما کم کار شده‌اند. فرهنگ بدی رواج پیدا کرده است. چرا جوانان ما به دنبال کار دولتی هستند؟ کار دولتی حقوق بخور و نمیر دارد. با وام‌هایی که امروز برای کارهای تولیدی داده می‌شود، راحت می‌توان ۱۰ رأس بز خریداری کرد. حال این ۱۰ بز را یا به چرا ببرد یا در سالنی مخصوص علوفه بدهد در روز ۳۰ کیلو شیر خواهد داشت. اگر این ۳۰ کیلوگرم شیر را به قیمت هر کیلوگرم ۳ هزار و ۵۰۰ تومان بفروشد می‌شود روزی ۱۱۵ هزار تومان. هر بزی در روز ۳ کیلو علوفه میلش می‌کشد که به قرار هر کیلو علوفه ۲ هزار و ۵۰۰ تومان می‌شود روزی ۷ هزار و ۵۰۰ تومان. غذای هر بز را اگر از ۱۱۵ هزار تومان کم کنیم درآمد روزانه از شیر می‌شود ۱۰۷ هزار و پانصد تومان. با این شرایط شما ماهانه سه میلیون و دویست و بیست و پنج هزار تومان درآمد دارید که با کسر ۷۰۰ هزار تومان بابت محل نگه داری این بزها می‌شود ماهی تقریباً دو میلیون و پانصد هزار تومان. یعنی شما به اندازه یک کارمند با حقوقی خوب درآمد کسب کرده‌اید. این فقط درآمد شیر بود. بزها در سال ۲ بار بچه به دنیا می‌آورند و بعضی وقتها دوقلو هم می‌شود که اگر سالیانه میانگین ۳۰ عدد بز به دنیا بیاید که هر کدام هم ۲،۵ میلیون تومان به فروش برسد می‌شود سالیانه ۷۵ میلیون تومان که اگر تقسیم بر ۱۲ ماه کنیم ماهانه مجموعه شما ۸،۵ میلیون تومان درآمد خواهید داشت. یعنی فقط با ۱۰ بز به اندازه یک مدیر عالی‌رتبه درآمد می‌توان کسب کرد!»

اگر دولت کمک نکند حتی یک درخت گردو باقی نمی ماند

کرم خراط؛ قاتل بی رحم درختان گردو

ایران با تولید سالانه بیش از ۱۷۰ هزار تن گردو از ۲۰ میلیون درخت چهارمین تولیدکننده گردو در جهان و بیست و دومین صادرکننده آن است. گردو به دلیل ارزش غذایی و اقتصادی بالا در بسیاری از مناطق کشور توسط کشاورزان و باغداران از گذشته‌های دور تا امروز همواره مورد توجه بوده است. اما چندی است که شیوع آفت کرم خراط در نقاط گوناگون کشور، بلای جان درختان گردو شده است.

رها کرده‌اند و برای یافتن شغل به شهر رفته‌اند. روستاییان امکانات لازم برای مبارزه با کرم خراط را ندارند. درخت‌های گردو ارتفاع بلندی دارند و کشاورزان به دستگاه‌های بالابر نیازمند هستند. برخی از درختان قدمتی ۳۰۰ تا ۴۰۰ ساله دارند و بسیار پربار هستند. واقعا حیف است که با این کرم‌ها مبارزه نکنیم و مانعی در برابر گسترش آنها ایجاد نکنیم. ما باید حافظ پتانسیل‌های روستا باشیم و قدرشان را بدانیم. اگر دولت به کمک روستاییان نیاید یک درخت گردو هم سالم نخواهد ماند.»

استفاده از سموم تدفینی، خارج کردن لاروهای کرم خراط با استفاده از سیم‌های مفتولی، کوددهی و آبیاری صحیح و به موقع درختان از بهترین روش‌های دفع این آفت است. در عین حال لازم است بهره‌برداران و گردوکاران از جایگزینی روش‌های سنتی بدون مشورت با کارشناسان و مهندسان کشاورزی خودداری کنند. مبارزه با کرم خراط آسان‌تر و کم‌هزینه‌تر از چیزی است که تصور می‌شود و بهترین راه مبارزه با آن تغذیه مناسب درخت از طریق آبیاری و دادن کود حیوانی است. کرم خراط دوست دارد، شاخه‌های خشکیده گردو را بخورد و اگر آبیاری مناسب و دادن کود حیوانی به درخت مورد توجه قرار بگیرد، در نتیجه با زنده نگه داشتن شاخه‌ها خیلی سریع می‌توان با این آفت مبارزه کرد. فروردین و اردیبهشت ماه هر سال بهترین زمان برای مبارزه با آفت کرم خراط گردو است.

تدریج به شاخه‌های بزرگتر منتقل می‌شود. خسارت این آفت در بعضی مناطق از جمله نیشابور بسیار شدید بوده است. آفت در نهایت باعث خشکی سرشاخه‌ها و حتی در صورت حمله به تنه اصلی باعث خشکی و مرگ درخت می‌شود. «مطالعات انجام گرفته نشان می‌دهد رشد و نمو کرم خراط غالبا در باغ‌هایی صورت می‌گیرد که اصول داشت در آن‌ها به خوبی اجرا نمی‌شود. همچنین در باغ‌هایی که از نظر آبیاری و تغذیه و انجام عملیات هرس بطور صحیح رسیدگی شده‌اند، کرم خراط به ندرت مشاهده شده است. لازم به ذکر است آبیاری نامنظم و غلط زمینه لازم برای حمله کرم خراط را فراهم کرده و خشکسالی سال‌های اخیر در این زمینه نقش موثری داشته است.

بهترین راه مبارزه

با آفت کرم خراط چیست؟

مهندس زهرا خواجه‌پویی؛ گیاه‌پزشک با اشاره به مخاطرات کرم خراط برای باغداران، می‌افزاید: «کرم خراط وسعت عظیمی از زمین‌های کشاورزی را از بین برده است. در حال حاضر ۲۵۰۰ هکتار از زمین‌های روستای بیدخوان به این آفت آلوده شده‌اند و در معرض خطر بزرگی قرار دارند. اگر سریع‌تر به داد درختان گردو نرسیم این وضعیت بدتر شده و کرم خراط آرام‌آرام در کل استان کرم پخش خواهد شد. در حال حاضر بسیاری از کشاورزان چون دست تنها هستند و دولت به کمک آنها نیامده، ناامید شده‌اند و درختان خود را

کرم خراط با نام علمی *zeozera pyrina* از خانواده *zeozeridae* آفتی پلی‌فاز است که از ۷۴ گونه گیاهی تغذیه می‌کند. از مناسب‌ترین میزبان‌های این آفت درخت گردو، سیب، گلابی، به، آلو و... است. اگرچه درخت گردو نسبت به بقیه میزبان‌ها در برابر آفت کرم خراط مقاوم‌تر است اما تراکم این آفت و خسارت‌های وسیع آن، مبارزه برای نابودی‌اش را ناگزیر کرده است.

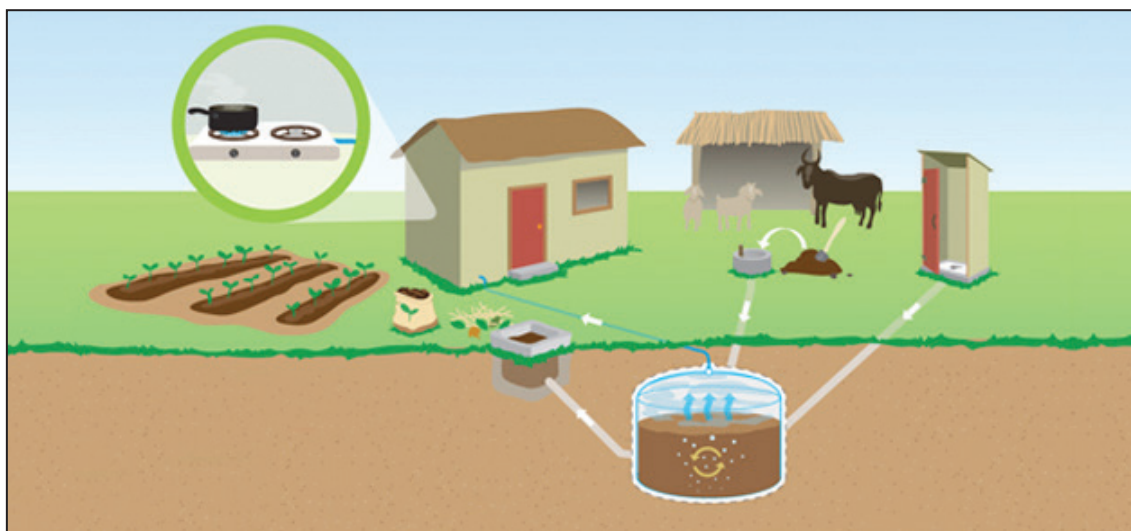
کرم خراط بومی اروپا است و از این ناحیه در سایر نقاط جهان منتشر شده است. در ایران نخستین بار وجود کرم خراط در سال ۱۳۱۳ گزارش شده است. حمله این آفت به درخت گردو و سیب باعث استقرار سایر حشرات چوبخوار و مخصوصا اسکولیت درختان میوه می‌شود. زبان دیگری که بدنبال حمله آفت متوجه درختان می‌شود جلب پروانه‌ها برای تخم‌ریزی روی این درختان است. دهانه دالان‌های لاروی آفت، محل بسیار خوبی برای تخم‌ریزی پروانه زنبورنما است. خسارت این آفت در بعضی مناطق بخصوص روی درخت گردو تا ۱۰۰ درصد گزارش شده است. مهندس زهرا خواجه‌پویی؛ گیاه‌پزشک درباره خسارت‌های کرم خراط به درخت گردو، می‌گوید: «لاروهای این حشره چوبخوار هستند و در تنه و شاخه‌های درختان میزبان دالان‌های طولی در عمق چوب ایجاد می‌کنند باعث ضعف شدید درختان می‌شوند. خسارت اولیه از رگبرگها - دمبرگها و شاخه‌های کوچک شروع شده و به

اردوی جهادی برای مبارزه با کرم خراط

با عنایت به ارزش غذایی و اهمیت اقتصادی میوه درخت گردو برای باغداران، سازمان‌های بسیج کشاورزی و سازندگی با سازماندهی و اعزام مهندسان بسیجی به مناطق تحت تاثیر کرم خراط، در پی مبارزه با این آفت از طریق آموزش به باغداران ایرانی هستند. با برنامه ریزی‌های صورت گرفته، مهندسان بسیجی متخصص در امر کشاورزی اردوهای تخصصی یک روزه و کوتاه مدت در مناطق مختلف کشور برگزار می‌کنند تا باغداران را برای مبارزه با کرم خراط صاحب دانش و تجربه کنند.

روستاهای شهرستان بردسیر کرمان از جمله مناطقی است که به دلیل شدت حملات کرم خراط، رسیدگی به وضعیت آن در اولویت مهندسان بسیجی قرار گرفته است. مسئول بسیج مهندسان کشاورزی کرمان در همین رابطه، می‌گوید: «اردوی جهادی یک روزه کانون بسیج مهندسان کشاورزی در دروستای بیدخوان بردسیر با محوریت مبارزه با کرم خراط برگزار شد. اجرای عملیات اجرایی بیرون آوردن و امحاء این آفت، آموزش نحوه آبیاری صحیح درخت گردو و پیشگیری از ورود این آفت به باغات به کشاورزان از جمله دستور کارهای این اردوی جهادی بود.

عسگر پور می‌افزاید: «در این اردوی جهادی ۲۰ نفر از مهندسان کشاورزی شرکت داشتند. آن‌ها کشاورزان را در مسجد روستا جمع کردند و روش‌های مبارزه با کرم خراط را آموزش دادند. پس از کلاس تئوری، کار عملی شروع شد و مهندسان روش‌های متنوعی را به کشاورزان برای مبارزه با این آفت نشان دادند. متأسفانه بسیاری از کشاورزان ناامیدانه به دنبال یافتن شغل بهتر به شهر رفته‌اند و زمین‌های کشاورزی را رها کرده‌اند.»



آرزوی بزرگ تولید CNG از CH₄

تولید بیوگاز؛ از حمام شیخ بهایی تا تکیه اباالفضلای های نیشابور!

نیشابور، با هدف درآمدزایی و اشتغالزایی در عرصه اقتصاد مقاومتی، یک شرکت دانش بنیان در حوزه بیوگاز تأسیس کرده‌اند و تا کنون ۲ پروژه را نیز با موفقیت به بهره‌برداری رسانده‌اند.

تولید بیوگاز با وجود ابداع توسط شیخ بهایی، صرفه اقتصادی بالا و سازگاری با محیط زیست تا کنون چندان در کشورمان جدی گرفته نشده است. در عین حال جمعی از جوانان تحصیل کرده هیات اباالفضلای های

بیوگاز چیست؟!

زیست‌گاز یا بیوگاز از شکستن ریزاندامگان (میکروارگانسیم‌ها) و باکتری‌ها در غیاب اکسیژن به دست می‌آید. زیست‌گاز یک منبع تجدیدپذیر انرژی است، مشابه انرژی خورشیدی و انرژی بادی. زیست‌گاز را می‌توان از بیومس یا زباله‌های بیولوژیک تولید کرد، در نتیجه سازگار با محیط زیست است. زیست‌گاز در یک فرایند تجزیه بی‌هوازی توسط باکتری‌های بی‌هوازی یا در یک فرایند تخمیر مواد قابل تجزیه از قبیل کود کشاورزی، فاضلاب، زباله‌های شهرداری، زباله‌های سبز (باغ‌ها و پارک‌ها)، مواد گیاهی و محصولات کشاورزی به دست می‌آید. زیست‌گاز به‌طور کلی از متان و دی‌اکسید کربن تشکیل

به گاز متان شود. علاوه بر این بخشی از لجن‌های ته نشین شده در خزینه برای تولید بیوگاز مورد استفاده قرار می‌گرفت. شیخ بهایی با محاسبات دقیق، حجم لجن مورد نیاز برای تولید بیوگاز را مشخص کرده بود و بدین ترتیب مخزن آب حمام، گرم می‌ماند. بهاء‌الدین محمدبن حسین عاملی معروف به شیخ بهایی حکیم، فقیه، عارف، منجم، ریاضیدان، شاعر، ادیب، مورخ و دانشمند نامدار قرن دهم و یازدهم هجری است. او در دانش‌های فلسفه، منطق، هیأت و ریاضیات تبحر داشت و حدود ۹۵ کتاب و رساله در حوزه سیاست، حدیث، ریاضی، اخلاق، نجوم، عرفان، فقه، مهندسی، هنر و فیزیک به یادگار گذاشته است.

حمام شیخ بهایی، در ذهن جهانیان همواره معمایی تو در تو بوده است. دو راز بزرگ حمام شیخ بهایی عبارتند از گرم شدن حمام به وسیله یک شمع و دیگری روشن ماندن دائمی شمع. گفته می‌شود شمع حمام شیخ بهایی تا اواسط دوره پهلوی نیز روشن بود تا اینکه گروهی از محققان انگلیسی به بهانه کشف راز شیخ بهایی، ساختار مهندسی حمام را دستکاری می‌کنند و از آن زمان تا کنون، شمع دیگر روشن نشده است. مطالعات باستان‌شناسی نشان می‌دهد که فاضلاب شهر اصفهان بوسیله لوله به محفظه زیر حمام منتقل می‌شده است. در واقع شیخ بهایی با محاسباتی دقیقی خزینه حمام را به گونه‌ای طراحی کرده بود که فاضلاب این مکان تبدیل

شده، اما ممکن است مقادیر ناچیزی سولفید هیدروژن، بخار آب و زیلوکسان (اکسید سیلیکن) نیز داشته باشد.

کلید خوردن شرکت دانش بنیان در هیات

تولید بیوگاز با وجود ابداع توسط شیخ بهایی، صرفه اقتصادی بالا و سازگاری با محیط زیست تا کنون چندان در کشورمان جدی گرفته نشده است. در عین حال جمعی از جوانان تحصیل کرده هیات ابالفصلی‌های نیشابور، با هدف درآمدزایی و اشتغالزایی در عرصه اقتصاد مقاومتی، یک شرکت دانش بنیان در حوزه بیوگاز تاسیس کرده اند و تا کنون ۲ پروژه را نیز با موفقیت به بهره‌برداری رسانده‌اند. محمدعلی عشقی، از اعضای تیم تولید، درباره بیوگاز می‌گوید: «با پیشرفت روزافزون صنعت دامپروری و اهمیت یافتن استفاده حداکثری از منابع تجدیدپذیر، فرآوری فضولات و پسماند دامی با اهدافی از قبیل درآمدزایی، جلوگیری از آلودگی محیط زیست، تولید برق و کاهش اثرات گازهای گلخانه‌ای از اهمیت بالایی برخوردار شده است. در عین حال با توسعه صنایع دامپروری و کشاورزی و استفاده بیشتر از منابع غذایی، آلودگی حاصل از فضولات گیاهی و دامی افزایش یافته است. برای تصفیه این فضولات می‌توان از روش تجزیه بی‌هوازی یا تجزیه هوازی استفاده کرد. روش بی‌هوازی در مقایسه با روش دیگر نه تنها انرژی بر نیست بلکه مقدار قابل توجهی انرژی بصورت بیوگاز تولید می‌کند. مواد آلی نظیر پسماندهای کشاورزی، دامی و انسانی در شرایط مناسب و دور از کسپژن در مجاورت میکروارگانیسم‌های خاصی تخمیر شده و گاز متان (CH₄) تولید می‌کند که به این فرایند بیوگاز می‌گویند.»

نتیجه تصویری برای بیوگاز

او می‌افزاید: «در این روش پسماند دامی و کشاورزی به نسبت مناسب با آب مخلوط شده و در مخزن ریخته می‌شود و طی عملیات اختلاط، مواد آلی موجود در کود توسط باکتری‌های بی‌هوازی تجزیه شده و بطور همزمان کود و گاز متان تولید می‌شود. مواد حاصله از دستگاه بیوگاز (کود مرحله دوم) در

مقایسه با کود معمولی و طبیعی، حاوی نیتروژن، فسفر و پتاسیم بیشتری است و ۶ برابر غنی‌تر از کود اولیه است. همچنین احتمال زنده ماندن مقاوم‌ترین میکروارگانیسم‌ها و انگل‌ها به مقدار قابل توجهی کاهش می‌یابد. سیستم تولید بیوگاز در اغلب کشورهای پیشرفته آسیایی و اروپایی مرسوم است و روز به روز افزایش می‌یابد.»

آرزوی بزرگ ما تولید CNG از CH₄ است

این فعال اقتصاد مقاومتی خاطر نشان می‌کند: «در سالیان اخیر به دلیل افزایش فعالیت‌های صنعتی در سطح جهان، سالیانه مقادیر زیادی گازهای خطرناک و مخرب محیط زیست وارد جو کره زمین می‌شود. بیوگاز می‌تواند ما را در مواجهه با این مشکلات یاری دهد. منافع زیست محیطی سیستم‌های بیوگاز فراتر از سیستم‌های تصفیه مرسوم است که تاکنون مورد استفاده قرار می‌گرفته‌اند (همانند مخازن ذخیره، برکه‌ها و لاگون‌ها). این منافع زیست محیطی شامل کنترل بو، بهبود کیفیت آب و هوا، بهبود ارزش غذایی کود تولیدی، کاهش میزان انتشار گازهای گلخانه‌ای و دست یابی به بیوگاز به عنوان یک منبع انرژی است.» محمدعلی عشقی در باره نحوه آغاز به کار در این عرصه، اظهار می‌کند: «مطرح شدن ایده اقتصاد مقاومتی در کشور برای بچه‌های تکیه ابالفصلی‌های نیشابور جذاب بود. مدتی به دنبال عرصه‌ای بکر و دست نخورده می‌گشتیم تا هم بتوانیم برای خودمان اشتغالزایی و درآمدزایی کنیم و هم به تکلیفمان در این عرصه عمل کنیم. تا اینکه توسط یکی از دوستان متخصص با ایده بیوگاز آشنا شدیم و کوشیدیم شیوه مرحوم شیخ بهایی را احیا کنیم. یک تیم بسیجی تشکیل دادیم و خدایا شکر توانستیم دو پروژه را به بهره‌برداری برسانیم. در سامانه‌ای که ما اختراع کردیم، ورودی آن لجن گاو به قیمت هر کیلو ۳۰ هزار تومان است و خروجی آن کود غنی شده به قیمت هر کیلو ۲۰۰ هزار تومان به اضافه گاز متان و بدون هیچگونه آلودگی.» و می‌افزاید: «بحمدالله هر دو کارفرما از پروژه‌ها بسیار راضی

هستند. آن‌ها از شربوی بد فضولات دام‌هایشان به ویژه در تابستان‌ها خلاص شده‌اند به اضافه اینکه ارزش افزوده فوق‌العاده زیادی (بیش از ۶ برابر) از فروش کودهای غنی شده بدست می‌آورند. آرزوی بزرگ ما این است که روزی بتوانیم با استفاده از بیوگاز، سوخت CNG و برق تولید کنیم. یکی دیگر از کاربردهای بیوگاز، گازرسانی به مناطقی است که در آن لوله کشی انتقال گاز وجود ندارد.» این فعال اقتصاد مقاومتی دیگر ویژگی‌های کودبیوگاز را اینگونه فهرست می‌کند: «تجزیه بی‌هوازی کاملاً بدون بو، کاهش رشد علف‌های هرز در کود حاصله به میزان ۵۰ درصد، افزایش ظرفیت نگه داشتن آب در کود حاصله برای استفاده به عنوان هوموس، عدم وجود عوامل بیماری‌زای گیاهان به علت فرایند تخمیر، افزایش تولید محصول کشاورزی، بهبود کیفیت خاک فرسایش یافته، تنظیم نسبت کربن به نیتروژن در خاک، ابقاء نیتروژن، فسفر، پتاسیم و جذب سریع توسط گیاه، وجود مواد معدنی سرشار همچون فسفر، آمونیاک و پتاس، از بین رفتن انگل‌های حیوانی نظیر کرم اسکاریس، کرم روده و ...»

دستی هم بر آتش تولید کبک و بلدرچین

اما فعالیت اقتصادی بچه‌های هیات ابالفصلی‌های نیشابور به شرکت دانش بنیان و دستگاه‌های بیوگاز محدود نمی‌شود. آن‌ها یک تعاونی تولید و فروش کبک و بلدرچین نیز تاسیس کرده‌اند. محمدعلی عشقی درباره علت ورود به این عرصه، خاطر نشان می‌کند: «ما به این نتیجه رسیدیم که باید یک فعالیت اقتصادی زودبازده نیز داشته باشیم. در مطالعاتمان به عرصه‌های پرورش بلدرچین و کبک رسیدیم و با راهنمایی بسیج سازندگی تسهیلات دریافت کردیم.» او می‌افزاید: «بلدرچین که در قرآن کریم نیز مورد اشاره قرار گرفته، حیوان بسیار نافع است و امروز توانسته جای خود را در سفره ایرانیان باز کند. اما کبک هنوز جای کار بسیاری دارد. در ایران حداکثر ۵۰ تولیدکننده کبک وجود دارد که رقم بسیار کمی است و نشان می‌دهد عرصه تولید کبک ظرفیت سودآوری بسیار بالایی دارد و هنوز هم بکر است.»

اشتغالزایی برای فرزندان به سبک معلم فیزیک پشت میز نشینی یعنی یک عمر در جازدن

افزایش قیمت تمام شده این محصول است. تولید تخم ماهی چشم‌زده یکی از عرصه‌های بکر اقتصاد مقاومتی است که در صورت سرمایه‌گذاری مناسب می‌تواند ضمن بی‌نیاز کردن کشور از واردات تخم ماهی عقیم، زمینه جدیدی از اشتغالزایی در کشور پدید آورد.

سالانه حدود ۳۷۰ هزار تن انواع آبزیان مختلف در ایران تولید می‌شود و کشورمان در تولید ماهی قزل‌آلا با ۱۴۰ هزار تن در سال، رتبه نخست را در دنیا دارد. در عین حال ایران بزرگ‌ترین وارد کننده تخم ماهی چشم‌زده در جهان است که یکی از مهم‌ترین چالش‌های پرورش ماهی و عامل

قزل‌آلا با استفاده از سهمیه آب در کنار زمین‌های کشاورزی استخر پرورش ماهی ایجاد کنیم. این فعال اقتصاد مقاومتی خاطرنشان می‌کند: برای ساخت استخر و تأمین تجهیزات آن حدود ۴۰ میلیون تومان هزینه کردیم. برای خرید ماهی نیز ۳۰ میلیون تومان از بسیج سازندگی تسهیلات گرفتیم و ۱۵ هزار قطعه بچه ماهی قزل‌آلای ۱۰ گرمی خریدیم. یک در یک دوره کامل پرورش، وزن ماهی قزل‌آلا از ۱۰ گرم به حدود ۱ کیلوگرم می‌رسد و آماده فروش می‌شود.

او ادامه می‌دهد: این دوره ۶ ماه به طول می‌انجامد. هر کیلو ماهی را بین ۱۳

سال بود که از دانشگاه فارغ‌التحصیل شده بودند و دنبال شغل می‌گشتند اما موفقیتی بدست نیاوردند. به همین دلیل تصمیم گرفتیم خودمان کسب و کار جدیدی راه بیندازیم و فرصت شغلی درست کنیم. به فرزندمانم گفتم فکر پیدا کردن شغل دولتی را از سر بیرون کنید. پشت میز نشینی یعنی یک عمر در جازدن! باید امیدتان به خدا و بازوان خودتان باشد نه دولت.

کیوان منصوری می‌افزاید: چند قطعه زمین کشاورزی داشتیم که در آن‌ها گندم، جو و سیب زمینی می‌کاشتیم. زمین‌هایمان سهمیه آب داشتند و از همین‌جایه فکرمان رسید با توجه به بازار خوب ماهی

همچنین سالانه حدود ۶۰ هزار تن ماهی گرمابی (کپور) به کشورهای همسایه صادر می‌شود که این امر توانسته برای سرمایه‌گذاران در این بخش رغبت ایجاد کند. در حال حاضر برای اینکه سرانه مصرف ماهی در کشور به رقم استاندارد جهانی برسد، تولید ماهی کپور و قزل‌آلا ۴۰۰ هزار تن در سال باید افزایش یابد.

آقای کیوان منصوری، یک معلم اهل اسدآباد همدان است که با احداث چند استخر پرورش ماهی در کنار زمین‌های کشاورزی‌اش توانسته برای دو فرزند جوانی کار خود، اشتغالزایی کند.

او در این باره می‌گوید: نعیم و نیما ۲



از زمین داشته است. این فعال اقتصاد مقاومتی درباره فعالیت فرزندان در این واحد تولیدی، می‌گوید: تمام مسئولیت اداره استخرها و فروش محصولات بر عهده نعیم و نیماست. هر دوی آن‌ها بسیار به کارشان علاقه‌مند هستند و از شغل و درآمدشان راضی و خشنودند. آن‌ها تصمیم گرفته‌اند در کنار حوضچه‌های پرورش ماهی، یک گلخانه نیز تأسیس کنند و این ایده خود آن‌ها بوده است. در حال حاضر پیگر تأسیس گلخانه در زمین‌های کشاورزی مان هستند و معتقدند با تأسیس گلخانه سودسشاری به دست می‌آورند.

تازگی و افزایش کیفیت ماهی‌ها می‌شود. در فصل‌هایی هم که کشاورزی نداریم از دستگاه هوادهی استفاده می‌کنیم تا اکسیژن لازم به ماهی‌ها برسد. برای تمیز کردن استخر جاروهای مخصوصی طراحی کردیم که به طور کامل استخر را تمیز می‌کند تا آب دچار گندیدگی نشود زیرا اگر آب بگندد ماهی‌ها بوی بدی می‌گیرند. کیوان منصوری، خاطر نشان می‌کند: از کود به دست آمده از ماهی‌ها برای کارهای کشاورزی استفاده می‌کنیم. کود حاصل از پرورش ماهی از مرغوبترین و مفیدترین کودها برای کشاورزی است و استفاده از آن تأثیر فوق‌العاده‌ای در برداشت محصول

تا ۱۶ هزار تومان به فروش می‌رسانیم و مشتری‌های ما بیشتر از اهالی منطقه آجین و روستای تختی‌آباد در شهرستان اسدآباد هستند، در مواردی نیز ماهی‌ها را به اسدآباد برده و به فروش می‌رسانیم. در حال حاضر استخرهای ما ظرفیت تولید ۵ تن ماهی در هر دوره را دارا هستند. در واقع ارزش محصول تولیدی در پایان هر دوره پرورش رقمی نزدیک به ۸۰ میلیون تومان است که حداقل ۴۰ درصد آن سود خالص است. معلم کارآفرین درباره کیفیت محصولات تولیدی، اظهار می‌کند: در فصل کشاورزی مدام آب استخر جا به جا و تعویض می‌شود، این اتفاق باعث طراوت،

دشت غبار و غیرت

در دشت‌های اطراف قم دود سفید از کوره بلند است و خبری از کُنده نیست. محموله‌های ضایعات چوب در حال حرکتند، از قم آمده‌اند به روستای صَرم و حالا باید از اینجا ۸ کیلومتر در جاده خاکی بتازند. ۳۰۰ کوره داغ در انتظار بلعیدنشان هستند. اینجا ذغال کبابی را در کوره‌های سنتی از ضایعات نجاری‌ها تولید می‌کنند. کوره هم عبارت است از اتاقکی به حجم ۱۰ متر مربع که در دل زمین حفر شده. تابستان باشد یا زمستان، آب و هوای دشت قم غیر قابل تحمل است. کار از ۶ صبح آغاز و تا قبل از تاریک شدن هوا ادامه دارد و هر روز چند تن چوب را باید در کوره ریخت و چند تن ذغال از دل زمین خارج کرد. از همین روست که فقط افغان‌ها مرد این میدانند. خسته خسته از جفا و دور از وطن، ایستاده در غبار و دود به حکم غیرت. افغان‌ها در کوره‌های ذغال هر روز سیاه روی می‌شوند تا در خانه روسیاه خانواده نباشند. با این همه راضی و خشنودند. «پیدا کردن شغل در افغانستان یک رویاست، مساله این است که در ولایت ما هنگام خروج از منزل، معلوم نیست زنده باز می‌گردیم یا نه. اینجا شاکر امنیت کشور شیعه هستیم». این ترجیع بند سخنان همه کارگران افغان است. این دشت پرغبار اما راز بزرگی هم در سینه دارد. برخی از این کارگران افغان، همان پهلوانان لشکر فاطمیون هستند که در دفاع از حرم دختر علی علیه‌السلام زخم برداشته‌اند و حالا برای طی دوره نقاهت به ایران بازگشته‌اند. افغان جماعت همین است دیگر، به جای خُسییدن در بستر راهی کوره ذغال می‌شود! ایوب و سید تقی به زودی دوباره به سوریه اعزام می‌شوند، لنگِ تائید پزشک فاطمیون هستند و از سخت‌گیری او گله دارند. برای بازگشت به زینبیه دل دل می‌کنند، هردو ستاره، ابوحامد و سید مصطفی صدرزاده را درک کرده‌اند، یک سینه خاطره دارند و دو چشم خیس. عجب از اینکه حقوق فاطمیون با درآمد کارگری در کوره ذغال تفاوت معناداری ندارد. «کربلایی زمان» هم اینجاست، به چشم‌های سبز این کهنه سرباز شیعه در دل سیاهی کوره خوب زل بزنید تا صحنه‌های نبرد با ارتش سرخ شوروی، ۶ سال جنگ در لباس بسیجی با ارتش بعث و رزم بی‌پایان با طالبان را ببینید. می‌رسد روزی که افغانستان دوباره بدرخشد؛ مثل چشم این ستاره!؟





















در طرح رویش باور

سپرده های شما در همان مسیری قرار می گیرد که خودتان انتخاب می کنید.



بانک قرض الحسنه مهر ایران

www.qmb.ir تلفن گویا ۸۹۵۹۰

قرض الحسنه پس انداز
سرمایه اجتماعی تحصیل 

قرض الحسنه پس انداز
سرمایه اجتماعی درمان 

قرض الحسنه پس انداز
سرمایه اجتماعی تامین نیازهای ضروری 

قرض الحسنه پس انداز
سرمایه اجتماعی از دواج و تهیه جهیزیه 