ذبح ۲۷۰ راس دام قربانی در کشتارگاه زاهدان

شهرکی- ۲۷۰ رأس دام در عید قربان در کشتارگاه زاهدان ذبح شد.مدیر کل دامپزشکی به خبرنگار ما گفت: علاوه بر ذبح دام در کشتارگاه، گروه های ثابت و سیار نظارت بهداشتی دامپزشکی زاهدان خدمات بهداشتی رایگان به مردم ارائه شد.دکتر «مهدی حسینی» ادامه داد: امسال نسبت به سال گذشته تعداد بیشتری دام برای ذبح به کشتارگاه آورده شد که نشان دهنده افزایش اقبال مردم برای ذبح بهداشتی و تحت نظارت است.وی بیان کرد: تیم های نظارت و بازرسی این اداره کل شامل ۵۲ گروه ثابت و سیار، متشکل از ۱۵ دامپزشک، ۶۲ بازرس بهداشت گوشت و ۹ ناظر شرعی بر ذبح دام در عید قربان نظارت داشتند.

فرار بهداشت از چاقوی قصابان در یک میدان زاهدان

مجتبی نوریان- سکوت است و آرامش، خبری از ترافیک همیشگی و صدای بوق خودروها نیست. کمتر خودرویی در خیابان ها تردد دارد و هر از گاهی که خودرویی عبور می کند بدون سرنشین نیست.

گویا باید برای رسیدن به مقصد برخلاف همیشه منتظر ماند، انتظاری که زیر آفتاب ساعت ۱۱ تحمل را سخت و چشم دوختن به خیابان برای توقف خودرویی، کلافه ات می کند. سخت تر آن است در روزی که همه تعطیل هستند باید در محل کار حاضر شوی آن هم در روز عید قربان. البته فقط خبرنگاران و عکاسان نیستند که در این روز و البته چون هر روز مشغول خدمت هستند بلکه بسیاری از نیروهای امدادی و درمانی، نیروهای نظامی، انتظامی و امنیتی، کارشناسان دامپزشکی و ... نیز لباس خدمت بر تن دارند تا طبیب دردها، حافظان امنیت و آرامش، تأمین کننده سلامت و... باشند. پس خداقوتی باید و دست مریزادی به آنان و خانواده بزرگ آنان به پاس این همه همراهی و همگامی.

امروز شهر تقریباً تعطیل است و کمتر کاسبی، در مغازه اش را گشوده است اما در مقابل، میان عده ای سکه است.

اگرچه بسیاری خریدهای خود و مقدمات برپایی جشن عید قربان را از قبل تدارک دیده اند اما هنوز هستند افرادی که خریدهایی چون گوسفند را به روز عید موکول کرده اند تا زحمت نگهداری دام آن هم درخانه های آپارتمانی امروز از دوششان برداشته شود و از طرفی مشکلات بهداشتی و مزاحمت ها را به دنبال نداشته باشد.

این جا اطراف میدان کارگر است محلی که رنگی متفاوت از هر روز به خود گرفته است، رنگی از خون دام های ذبح شده و آلودگی های موجود.

افرادی با چاقوهای کوچک و بزرگ توجه رهگذران را به خود جلب و اعلام می کنند که قصاب هستند، برخی نیز با فروش منقل، زغال و سیخ کباب، اسباب بعد از قربانی را به مشتریان عرضه می کنند.آن طرف تر و درحاشیه همین میدان، تپه ای از پوست و روده دام های ذبح شده، خودنمایی می کند تصویری که در دیگر کلان شهرها نمی توان نمونه آن را دید!زشت تر از آن، گوسفندانی است که غرق در خون مقابل رهگذران جان می دهند و لاشه هایی که از تیرهای برق یا پایه تابلوها آویزان است و توسط قصابان، سلاخی می شود!فروش انواع دام کوچک و بزرگ، وجود آخورها و آبشخورها، نصب فنس ها برای نگهداری دام و ... در پیاده روها و معابر این مسیر، نظر هر فردی را از تصویر شهری به عنوان مرکز استان فرسنگ ها دور می کند، اما این جا امروز هم بازار دام است و هم کشتارگاه!گوسفند موردنظر ازمیان صدها دام رها شده انتخاب می شود، خبری از ترازو نیست و هر گوسفند و بزی به دلخواه فروشنده قیمت گذاری می شود. این جا زن و مرد و حتی کودکان، همه مشغولند یا به عنوان فروشنده یا خریدار.خوشحالی کودک از بازی با بره ای سفید رنگ، طولانی نمی شود و دقایقی بعد با اولین خونی که از گلوی هم بازی اش فوران می کند غرق در گریه می شود و ...!این جا گوسفندانی پس از خرید، در کنار جوی آب یا خوابیده بر زمین خاکی، مقابل چشم بزرگ و کوچک، تیزی چاقوی قصاب را بر گلو حس می کنند، غرق در خون جان می دهند و پس از چند دقیقه تکه تکه های لاشه شان تحویل مشتری می شود. این جا فقط گوسفندان سلاخی نمی شود بلکه بهداشت و سلامت روحی و روانی افراد است که به مسلخ می رود!

ذبح دام در حاشیه خیابان

خریداری می گوید: خرید را به امروز موکول کردم چون مکانی برای نگهداری دام ندارم به همین دلیل مناسب تر دیدم گوسفند خریداری شده را هم همین جا ذبح کنم. وی می افزاید: بدین ترتیب آلودگی های ناشی از کشتار گوسفند در منزل را نیز ندارم. یکی دیگر از مشتریان با بیان این که در این بازار، فروشندگان، دام را به هر قیمتی که بخواهند به فروش می رسانند می گوید: خرید گوسفند به صورت چشمی است و قیمتی را برای آن تعیین و اعلام می کنند.وی که از فروشنده می خواهد دام انتخابی خود را ذبح و گوشت آن را تکه تکه کند دلیل آن را راحتی کار و در اختیار بودن قصاب در این محل می داند.وی در پاسخ به خبرنگار ما درباره این که چرا دام خود را به کشتارگاه نمی برد، می گوید: کشتارگاه در بیرون از شهر است و جا داشت دامپزشکی تمهیداتی را نیز برای این کار در داخل شهر می اندیشید.

جای خالی نظارت

شهروند دیگری می گوید: ذبح دام در این مکان اصلا کار شایسته ای نیست چرا که با وجود توصیه های متفاوت مسئولان دامپزشکی احتمال شیوع بیماری ها به ویژه تب کریمه کنگو وجود دارد. وی می افزاید: جای نظارت بهداشتی و بازدارنده از این مکان خالی است.شهروندی هم از کوتاهی مسئولان امر به ویژه متولیان امور بهداشتی گلایه می کند و می گوید: این مکان در معرض دید همگان است بنابراین کسی نمی تواند اعلام کند که این صحنه ها را ندیده است.به گفته وی، عرضه و ذبح دام در چنین مکانی جای تأسف دارد و باید از نبود نظارت مسئولان گلایه مند بود.

کشتارگاه زاهدان؛ ساعت ۱۳:۲۰

عقربه های ساعت ۱۳:۲۰ را نشان می دهد و خبری از کشتار در کشتارگاه صنعتی دام زاهدان نیست. البته بر پرده نوشته ورودی کشتارگاه ساعت کشتار در روز عید قربان را تا ۱۳ اعلام شده است. سالن کشتارگاه تمیز است و کارگران مشغول نظافت و ضدعفونی آن هستند.یکی از کارگران استقبال مردم برای ذبح دام در کشتارگاه را نسبت به قبل بیشتر می داند و می گوید: چندین نفر از دامپزشکان و کارشناسان از صبح تا پایان وقت اعلامی با حضور در کشتارگاه بر سلامت دام های مردم و لاشه ها نظارت داشتند.وی می افزاید: کشتار دام در این روز رایگان انجام شد و مراجعه کنندگان در مدت زمان کمی، لاشه دام خود را تحویل می گرفتند و این اطمینان را داشتند که دام آنان به صورت بهداشتی و شرعی ذبح شده است.

ساعت ۱۴:۲۰؛دوباره میدان کارگر

بعد از بازدید کشتارگاه و برگشتی مجدد به میدان کارگر و ابتدای بولوار کشاورز، هنوز برخی مردم مشغول انتخاب، خرید و ذبح دام هستند. یکی از خریداران می گوید: از صبح فرصتی برای خرید دام و قربانی نشد و اگر در این ساعت بخواهم برای ذبح دام به کشتارگاه مراجعه کنم با وجود این که حاضرم دوری راه را تحمل کنم اما چون ساعت کار آن پایان یافته است به ناچار مجبور هستم گوسفند خریداری شده را در منزل یا همین جا ذبح کنم.وی از مسئولان امر می خواهد در روز عید قربان ساعت کار کشتارگاه به گونه ای باشد تا اگر افرادی علاقه مند بودند دام خود را به روش بهداشتی و زیر نظر کارشناسان دامپزشکی ذبح کنند این امکان برای آنان فراهم باشد.

در گشت مجدد به مواردی برمی خوریم که در کنار خیابان و با نصب بنرهایی، حکایت از پذیرفتن دام برای ذبح دارد. قصاب می گوید: این جا گوسفند نداریم و باید از جمعه بازار تهیه کنید اما قصابی و سلاختی آن انجام می شود.وی درباره قیمت ذبح دام می افزاید: برای ذبح و تقسیم لاشه ۳۰ هزار تومان دریافت می شود که اگر دام کوچک باشد هزینه آن۲۵ هزار تومان است.

جدول شماره ۸۹۹

۱-گلابی – خشن – مزد - عمر ۲- کور- گستاخ ۳- دفع مزاحم- واحد سطح – فهم - طلا- دربست کارخانه ۴- اشاره به دور – نقره ای – از حروف ندا ۵- زهر- مکر – دانه کش بی آزار- حرص ۶- خشکی – دور دهان – حلقوم – کافی - همه ۷- یازده – عهد - دریا ۸- گشنه - باور ۹- وی- زنگ کلیسا - زائوترسان ۱۰- سودای ناله – دشنام – ظاهر ساختمان – رود آرام - برج داستانی ۱۱- بی حال – نشاط - عقاب سیاه – نت ششم ۱۲- نوعی زغال سنگ - سجن – بیماری تنفسی ۱۳- جنس خشن- لحظه- فرمان – تلخ – حرف نداری ۱۴- مخترع الکتریسیته - مکروه ۱۵- من وشما - ترس - بانگ- مادر لر

۱-دانشمند معروف علم وراثت – کافی – مکان - بیشه ۲- تزئین ناخن – راس – دانه خوشبو - بالاپوش ۳- مادر - نظرات- تردید ۴- ضرر – تلمبه - بازاری ۵- پارچه تبلیغاتی – شخص - ثمر – تازگی ۶- علامت مفعولی – عدد ماه - عریض- حرص - رطوبت ۷- تماشایی – کجی ۸- ریز نمرات - مادر- شهرمذهبی – غرنده ۹- اکسیر- ناگزیر ۱۰- دهان – جدید - مردم – ازبرونته ها – تکرار حرف ۱۱- کوچک - پروردگار - قلب – قوم باستانی ۱۲- نمایش موزیکال – سمنت - ایستاده ۱۳- حرف انتخاب – دارایی – تکرار حرف ۱۴- جدا - چله کمان – بوی رطوبت- گره ۱۵- فرومایه – گریز – جملگی – واله

حل جدول شماره ۸۹۸

م	و	ر	ز	چ	ا	ل	■	ن	■	م	و	س	ف	ر
خ	ا	د	م	■	ا	س	ا	ن	ی	■	ت	ا	ر	ی
ا	ل	ا	■	ا	و	ن	ی	ف	ر	م	■	ن	و	ح
ل	ه	م	ل	■	د	■	ر	■	ت	ک	■	د	ا	
ف	■	س	ر	ا	ب	■	گ	■	ت	ل	ا	ش	■	ن
■	ف	ی	ا	ت	■	ب	ی	م	■	ک	ل	ا	ف	■
ح	ا	ل	ت	■	ف	ر	ج	ا	م	■	و	ر	ا	م
ا	■	ر	■	■	■	ش	ن	ا	د	م	ل	■	خ	ا
ر	ا	ش	د	■	ا	د	ب	ا	ر	■	س	ا	ت	ن
■	د	ا	ی	ر	■	■	ر	ی	م	■	ک	ی	ن	ه
ک	■	م	ا	ی	ه	■	ل	■	ب	ل	ا	د	■	ب
ر	م	■	ن	ک	■	ن	■	ا	■	ا	ل	■	د	ی
ک	ی	م	■	ا	ن	د	ن	ر	ا	چ	■	ب	ا	ک
و	ک	ی	ل	■	ا	ر	ا	م	ش	■	م	ی	ر	ا
ک	ی	م	و	ن	و	■	ر	■	ل	ا	ش	خ	و	ر

نیازمندی‌ها

سرویس انواع دستگاه های تصفیه آب
۰۹۱۵۹۳۹۹۵۸۵

لوله کشی ساختمان در زاهدان
۰۹۱۵۹۴۳۸۷۸۱

تولید انواع درب های برقی،آکاردونی(حفاظ) در استان
۰۹۱۵۴۶۵۷۰۳۳

جویای کار
لیسانس الکترونیک
۰۹۱۴۲۰۱۴۹۰۲

شرکت سهامی بیمه ایران
(نمایندگی گنجعلی کد:۳۴۱۶۸)
صدور انواع بیمه شخص ثالث،بدنه،آتش سوزی و...
صدور انواع بیمه نامه ها ی کوتاه مدت و اقساطی
خ امام خمینی ، تقاطع هیرمند روبروی بانک انصار
۰۹۱۵۸۴۳۹۷۳۰
۳۳۲۲۶۱۳۸

بیمه تعاون
(نمایندگی آخوندی کد:۳۳۳۵)
بیمه شخص ثالث و سرنشین ،
بیمه عمر و پس انداز: بیمه بدنه اتومبیل ، بیمه آتش سوزی ، بیمه مسئولیت، بیمه باربری و سایر بیمه ها
۰۵۴۳۳۲۱۶۹۰۶-۰۹۱۵۵۴۳۳۸۰۰
زاهدان، نبش امام خمینی ۵۲، نرسیده به فلکه شرکت نفت
۰/۹۶۱۲۰۶۹۰

کارواش نانوبخارکالسکه طلایی
باقیمت مناسب
زاهدان خیابان دانشگاه۴۹روبروی بیمه کارافرین
۰۹۱۵۲۸۳۷۱۸۲

خدمات فنی درخشان
ارائه دهنده سیم کشی ساختمان، رفع اتصالات، نصب تزئینات، سرویس و نصب برق کولرهای آبی در محل
۰۹۱۵۸۳۸۲۱۰۹

آپارتمان لوکس
۱۰۰ متری در بهترین موقعیت مکانی شهر جدید گلیهار کابینت ام دی اف درب ضد سرقت کاغذ دیواری-پکیج فوق العاده شیک با شرایط عالی واگذار می گردد ۰۹۱۰۵۵۰۷۹۱۲
۰۹۱۵۱۸۸۲۴۰۶

نصب انواع پرده وموکت در کمترین زمان و بالاترین کیفیت
۰۹۱۵۵۴۱۴۵۷۰

سنگ صبور

همسرم انگیزه ندارد

لطفا راهنمایی ام کنید. همسرم انگیزه کار ندارد. زندگی ام فلج شده است. داستان از آنجایی شروع شد که او ورشکست و خانه نشین شد. چه کنم تا کشتی به گل نشسته دوباره به زندگی بازگردد.

محمد نعیم محمد حسنی، روان‌شناس: از بیکاری می توان به عنوان عامل استرس، خودکم بینی، ناامیدی و تنهایی آلوده شدن به اعتیاد، بدخلق و عصبی شدن و در نهایت جدایی از همسر نام برد. در زمان بیکاری مرد، زن خانواده نقش مهمی بر عهده دارد و باید به جای سرزنش همسر به او دلداری دهد تا از شدت نگرانی ها و ناراحتی های همسرش کاسته شود. همسران مردان بیکار، با وجود کنار آمدن و سازگاری با این وضع، مجبور هستند با تلاطمات روحی مردشان که گاهی هم با بدخلقی و عصبانیت های غیرقابل تحمل همراه است کنار بیایند و اجازه ندهند همسرشان احساس بی کفایتی کند. زنان باید در این برهه آرامش خود را حفظ کنند چرا که تنها پشتیبان این روزهای سخت همسر خود هستند و فشاری که روی مرد خانه است بسیار بیشتر از آن هاست. از این رو باید به همسر خود اطمینان دهند که می توان با همکاری هم این دوران سخت زندگی را بخوبی پشت سر گذاشت.تغییر خلق در ارتباط با همسر، استفاده از کلمات ناامیدکننده یا ابراز خشم و عصبانیت از احوال پیش‌آمده، طعنه و کنایه زدن، انتقاد و سرزنش‌های مدام، تحقیر و... سبب سرخوردگی همسرتان در زمان بیکاری خواهد شد. شما با حمایت بی دریغ خود می توانید به او ثابت کنید اگر همه چیز را در زندگی اش از دست بدهد مثل روز اول آشنایی کنار او خواهید ماند و در همه سختی ها او را یاری خواهید کرد.

گیاهان دارویی

دارویی برای ۲۰ بیماری

یوسف پورکیخا، کارشناس گیاهان دارویی: سیاه دانه از سالیان قدیم در خاورمیانه وجود داشته است و از آن در درمان انواع بیماری استفاده می کردند. سیاه دانه دارای ماده ای به نام نیگلون است. این ماده در بدن آنتی هیستامین تولید می کند که در معالجه آسم بسیار مؤثر است. این دانه دارای پانزده نوع آمینو اسید، پروتئین، مواد نشاسته ای، مواد آلکولوئیدی، ساپونین، الیاف، کلسیم، آهن، سدیم ،پتاسیم و ۸۴ درصد اسیدهای چرب مانند و روغن های فرار است.سیاه دانه برای جلوگیری از پوسیدگی دندان، افزایش شیر در زنان شیرده، رفع شکم درد، برطرف کردن حالت تهوع، تمیز کننده خون، از بین بردن یبوست، تقویت و گرم کردن بدن، از بین برنده رطوبت بدن، برطرف کننده سرفه، درمان ناراحتی های تنفسی، تسکین سینه درد، درمان یرقان و قاعده آور که باید هر روز صبح به اندازه یک قاشق چای خوری استفاده شود.اگر حدود هفت عدد سیاه دانه را در شیر بریزید و پس از ساعتی آن را بسایید و در بینی شخصی که زردی دارد و چشمانش زرد شده بچکانید، زردی را بر طرف می کند. برای بر طرف کردن دندان درد، سیاه دانه را مانند چای دم کنید، سپس آن را سرکه مخلوط و مزمزه کنید. اگر مبتلا به زکام شدید، برای درمان آن ضماد سیاه دانه را روی پیشانی بگذارند. زکامی که با عطسه بسیار همراه است با سیاه دانه بهبود می‌یابد. به این منظور سیاه دانه را سرخ کنید و اندکی آن را بجوشانید، سپس چند قطره از آن را در بینی بچکانید.برای رفع دردهای بعد از زایمان، سیاه دانه را با عسل و روغن مخلوط کنید و به مریض بدهید. سیاه دانه را بکوبید و با صابون به صورت بمالید، رنگ صورت را درخشان می‌کند. برای درمان بواسیر، سیاه دانه را بسوزانید و سوخته اش را بخورید.ضماد سیاه دانه را روی زگیل و خال بمالید تا آن را از بین ببرد. سیاه دانه مصونیت بدن را در مقابل امراض زیاد می کند و تعداد گلبول سفید دفاعی بدن را افزایش می‌دهد.

شماها نخورید

سیاه دانه گرم و خشک است، بنابراین گرم مزاج ها نباید در خوردن آن افراط کنند، زیرا موجب ورم، درد و گرفتگی گلو می‌شود. این گونه افراد باید سیاه دانه را در سرکه خیس و سپس از آن استفاده کنند. همچنین سیاه دانه را برای درمان مشکلات کلیه باید با کتیرا خورده شود. مقدار مصرف سیاه دانه در سرد مزاجان تا هشت گرم در روز و در گرم مزاجان تا سه گرم در روز است.

آشپزی

زرشک پلو با مرغ

مرغ ۶ تکه، برنج ۵پیمانه، رب یک قاشق غذاخوری، آب‌لیمو یک قاشق غذا خوری، زعفران یک هشتم قاشق غذاخوری، زرشک یک لیوان پلوپزی، خلال بادام و خلال پسته به میزان لازم، نمک و فلفل به مقدار و یک عدد پیاز متوسط

طرز تهیه: مرغ ها را چهار یا هشت تکه کنید، سپس آن ها را خوب بشویید و به مرغ نمک بزنید. در قابلمه ای روغن بریزید و مرغ ها را سرخ کنید. پیاز را ریز خرد کنید و در همان ظرفی که مرغ را سرخ کرده اید سرخ کنید. سپس رب و فلفل و آب‌لیمو را اضافه کنید و چند ثانیه ای تفت بدید. مرغ ها را درون قابلمه حاوی سس بچینید و ۳ لیوان آب به آن اضافه و شعله را کم کنید تا مرغ ها پخته شود و آب خورشت نیز کم شود. زمانی که خورشت مرغ کاملا آماده بود، مقداری زعفران در آب حل و به مرغ اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه غذا آماده است. خلال بادام و پسته را هم بعد از شستن در مقداری کره برای چند ثانیه تفت دهید باید مراقب بود که بوی کره گرفته شود سپس آن را از روی شعله بردارید. زرشک را نیز در مقداری کره روی حرارت ملایم تفت دهید. به دلخواه یك قاشق غذاخوری شکر هم می توان به زرشک اضافه کرد. برنج را به دلخواه و سلیقه خود با زعفران و زرشک و خلال ها تزئین کنید. مرغ ها را هم در ظرفی بکشید و در کنار زرشک پلو سرو کنید.

افتخار این را داریم
که امین شما همشهریان عزیز خراسان جنوبی در امر خرید و فروش ملک در مشهد مقدس باشیم .
۰۵۱۳۵۰۱۹۲۲۰ - ۳۰
۰۹۱۵۹۰۰۶۰۱۸ ملایی و نجات
۰/۹۶۱۰۰۷۲۳