خراسان شمالی

روزنامه خراسان شمالی: گروه چهارم نشریات
روزنامه سیاسی،اقتصادی،فرهنگی،اجتماعی خراسان شمالی
سه شنبه ۱۵ تیر ۱۴۰۰
۲۵ ذی القعده۱۴۴۲. شماره ۳۵۹۴

صاحب امتیاز: موسسه فرهنگی هنری خراسان
مدیر مسئول: محمد سعید احدیان
سردبیر: علی ولی‌زاده
دفترمرکزی: مشهد،بلوارشهیدصادقی(سازمان‌آب)

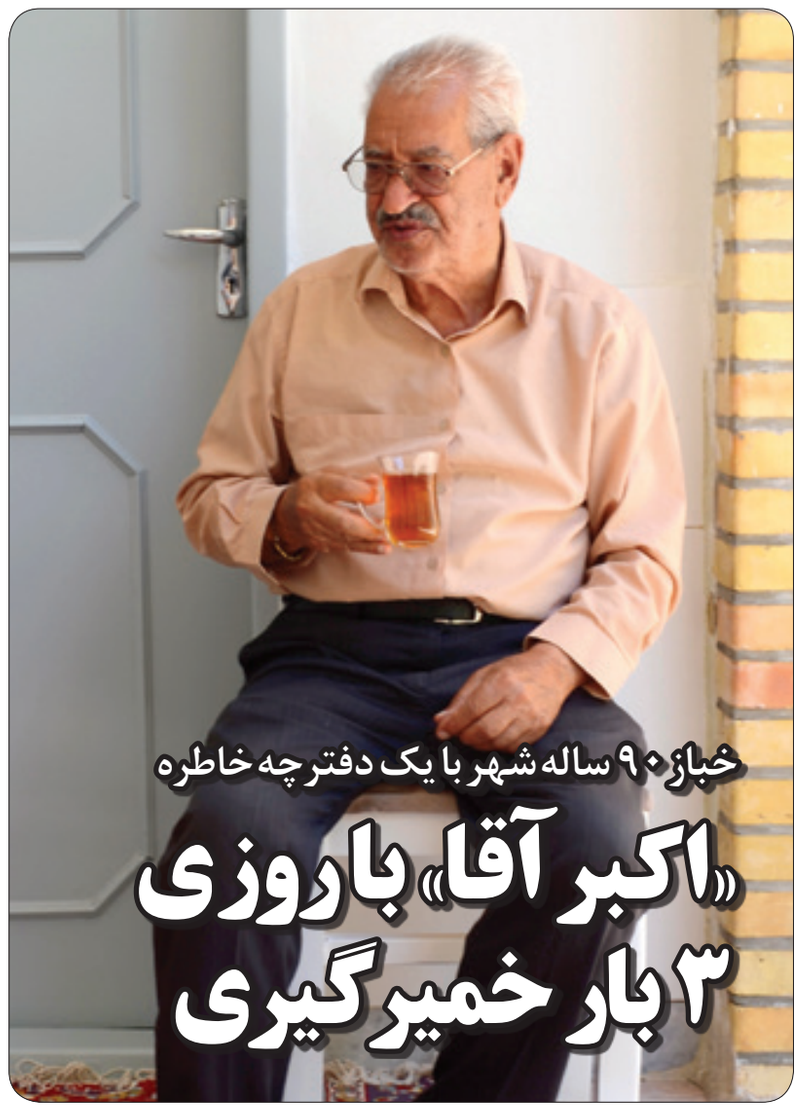
صندوق پستی: ۵۱۱-۹۱۷۳۵
تلفن: ۳۷۶۳۴۰۰۰-۰۵۱
نمابردبیرخانه: ۳۷۶۲۴۳۹۵-۰۵۱
پیامک: ۲۰۰۰۹۹۹ چاپ: شهرچاپ‌خراسان

آدرس: بجنورد،خیابان طالقانی غربی،خیابان صمدیه لباف، صمدیه لباف ۱۶، کوچه دوم، پلاک ۹
تلفن اشتراک: ۳۲۲۳۰۰۷۱
کدپستی: ۹۴۱۵۹۵۶۵۹۶
دفترمرکزی پذیرش آگهی: ۳۲۲۴۵۰۰۵

تحریریه: ۳۲۲۴۷۲۲۲-۳۲۲۲۲۲۱۱
نمابر: ۳۲۲۴۷۲۲۳
مسئول تحریریه: ۳۲۲۳۰۰۲۸
تلفن و نمابرسرپرست: ۳۲۲۳۰۰۱۴

اجتماعی

اذان ظهر ۱۲:۴۵ غروب آفتاب ۲۰:۰۵ اذان مغرب ۲۰:۲۶ اذان صبح فردا ۳:۳۷ طلوع آفتاب فردا ۵:۲۶ www.khorasannews.com email:bojnord@khorasannews.com



خباز ۹۰ ساله شهر با یک دفترچه خاطره

«اکبر آقا» با روزی ۳ بار خمیرگیری

علی نیا

دیگر از آن نان هایی که زنان خانه دار بجنوردی در تنورهای خانگی پخت می کردند و جلوی در خانه شان به مشتریان می فروختند خبری نیست، شهردار دیگر جلوی در نانوایی نمی ایستد تا از وضعیت نان و پخت آن مطمئن شود، دیگر از کشیدن چوب خط در نانوایی خبری نیست، این ها را «اکبر کارگر بیده» یکی از قدیمی ترین نانوایان بجنورد می گوید؛ مردی که سال ۱۳۲۰ زمانی که ۱۰ ساله بوده از اردکان یزد به بجنورد مهاجرت کرده و در نانوایی دایی اش مشغول به کار شده است.

او که متولد سال ۱۳۱۰ است، به نقل از دایی اش می گوید: سال ۱۳۰۰ نانوایی در بجنورد وجود نداشت و برخی از زنان خانه دار در تنورهای خانگی نان می پختند و جلوی در خانه های شان می فروختند. او از وضعیت نامناسب اقتصادی یزد در کودکی اش می گوید که بعد از آن به همراه خانواده اش به مشهد و بعد بدون خانواده برای زندگی در خانه دایی اش به بجنورد مهاجرت می کند.

روزهایی را در یزد به یاد دارد که نانی برای خوردن نداشتند و مادرشان برای زنده ماندن شان چغندر و شلغم می پخت. با وجود این که چندین دهه از آن روزهای سخت می گذرد، اما آقای «کارگر» لابه لای صحبت هایش بارها آن را مرور می کند. با مهربانی و خوشرویی ما را به خاطرات ۷۰ سال پیش می برد؛ روزهایی که خیابان مهم و اصلی بجنورد از میدان کارگر تا پای توپ امتداد داشت و بقیه مسیرها خاکی و در زمان بارندگی گل و لای بود. به خانه ای که در آن میزبان ما برای مصاحبه است، بی تفاوت نیست و به قدمت صد ساله آن اشاره و خاطراتی را از زمان کودکی تا ازدواجش برای ما بیان و با زبان شیرینش خاطره بازی می کند. «اکبر آقا» از هیزم هایی می گوید که با الاغ و اسب از روستاهای اطراف مانند چهاربید و گریوان به بجنورد می آوردند و آن ها خشک ترین ها را برای پخت نان استفاده می کردند، البته از فصل زمستان هم غافل نمی شدند و برای روزهای سرد و تامین سوخت شان ذخیره می کردند.

آهی می کشد و ادامه می دهد: آرد با کیفیت حرف اول را در پخت نان می زند. آردهایی که ما در آن زمان برای پخت نان مصرف می کردیم با استفاده از آسیاب های آبی درست می شد، نه مانند آردهای کنونی که هنوز گندم به طور کامل نرسیده است، آن را درست می کنند.

این نانوای قدیمی می گوید: نان های کنونی به همین دلیل بی کیفیت شده اند.

آقای «کارگر» ادامه می دهد: در زمان های قدیم، گندم هایی که به آرد تبدیل می شدند، چرب و خوب رسیده بودند، اما گندم های الان خیس و نم دار هستند که وارد چرخه تولید آرد می شوند، البته به نفع فعالان این بخش است. اگر ۱۰ روز این نوع آرد را در انبار نگه دارید کرم می افتد! همین شرایط سبب شده از کنار نانوایی ها که می گذرید خبری از بوی نان نباشد، اما در گذشته اگر از خیابانی که کیلومترها با نانوایی فاصله داشت عبور می کردید، از استشمام بوی نان تازه لذت می بردید.

«اکبر آقا» اضافه می کند: در گذشته به عنوان شاطر همه کارها را خودم انجام می دادم و با تجربیاتی که در کنار دایی ام کسب کرده بودم، توانستم وارد این کار شوم. در واقع از سحر برای آماده کردن خمیر مشغول به کار می شدم و بعد از چند ساعت که خمیر آماده پخت می شد، کارمان را با نیروهایی که داشتیم شروع می کردیم، اما الان زمان مناسب برای تغییر حالت خمیر رعایت نمی شود؛ از یک سو خمیر و مواد لازم را درون دستگاه می ریزند و از سوی دیگر آماده پخت می کنند که باعث می شود نان با کیفیت پخت نشود.

شاطر قدیمی شهر در حالی که لبخند به لب دارد، به ضایعات نان در گوشه حیاطش اشاره می کند و می افزاید: در قدیم از ضایعاتی که الان بعد از پخت نان وجود دارد، خبری نبود.

اکنون اکثر شهروندان از افزایش ضایعات و بی کیفیت شدن نان گلایه دارند.

خباز ۹۰ ساله شهر از مشتریانی یاد می کند که اول آفتاب در صف می ایستادند تا نان تازه سر سفره خانواده شان بگذارند؛ نان هایی که چند روز در خانه در جا نانی همچنان با کیفیت باقی می ماند.

«اکبر آقا» یادآور می شود: ۷۰ سال پیش چند نانوایی در بجنورد فعال بود که از بین آن ها آقایان «مجاهد» و «یزدی زاده» را هم اکنون به خاطر دارم.

از ما می خواهد از نسیه گرفتن نان در گذشته که با چوب خط و مهر بود هم در مصاحبه آورده شود، او از مشتریانی می گوید که با چوب خط کشیدن نان به خانه شان می بردند. این نانوای باتجربه در همین زمینه اظهار می کند: مشتریانی هم بودند که برای شان ۳۰ روز مهر می زدیم و بعد از گرفتن حقوق شان پول نان را حساب می کردند.

آقای «کارگر» از کم پولی می گوید که مردم آن دوران با آن مواجه بودند و به خاطر همکاری با مردم، آخر ماه از مشتریان پول می گرفتند. او از کارگرانی می گوید که الان کمتر مهارت دارند و با تجربه وارد کار نمی شوند و این در کیفیت نان تاثیر می گذارد، با این وجود مکثی می کند و ادامه می دهد: تا کیفیت آرد بهتر نشود هر پیشنهادی بدهم و هر حرفی بزنم بی تاثیر است چون تامین آرد مناسب حرف نخست را در تولید نان با کیفیت می زند.

آقای «کارگر» یادآور می شود: در آن زمان ها ما تنور زمینی در نانوایی داشتیم و من در روزهای سرد و گرم سال تا کمر درون تنور خم می شدم تا خمیر به دیواره آن بچسبد نه مانند الان که به راحتی نان در دستگاه های صنعتی پخت می شود.

او از کم بودن جمعیت در بجنورد در گذشته و از خلوتی شهر سخن می گوید و اضافه می کند: نان ها را ردیف به ردیف روی میخ جلوی در نانوایی آویزان می کردیم، صفی در کار نبود و مشتریان برای خرید می آمدند. ما در روز سه مرحله صبح، ظهر و شب برای پخت نان به نانوایی می رفتیم و از سوبی شهردار بجنورد گاهی اوقات ساعت ۸ صبح به نانوایی ما می آمد و زمانی که می دید در آن ساعت نان نداریم، سوال می کرد تا علت آن را بداند.

این شاطر قدیمی خاطرنشان می کند: یکی از شهرداران آن زمان حتی گاهی ما را صبح به شهرداری احضار می کرد و می گفت: مطاع نانوا نان است و حتی باید نصف شب هم نانوایی ها نان داشته باشند.

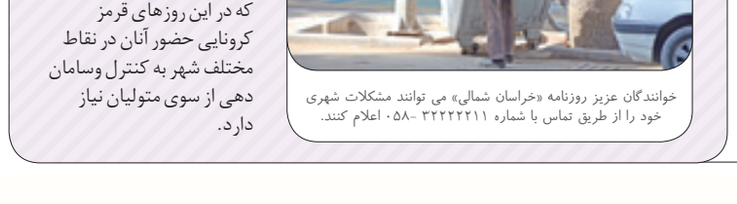
در گذشته به عنوان شاطر همه کارها را خودم انجام می دادم و با تجربیاتی که در کنار دایی ام کسب کرده بودم، توانستم وارد این کار شوم. در واقع از سحر برای آماده کردن خمیر مشغول به کار می شدم

چی بپزم؟

کوفته سیرابی

مواد لازم: ۵۰۰ گرم سیرابی و شیردان، یک عدد تخم‌مرغ،۲ قاشق غذاخوری پیاز رنده شده، یک قاشق غذاخوری پیاز خلالی شده،۳ قاشق غذاخوری پودر سوخاری،۲ حبه سیر رنده شده، ۲ قاشق غذاخوری رب گوجه‌فرنگی، زردچوبه، نمک و فلفل، سبزیجات معطر (ترخان، جعفری، مرزه و نعناع) خرد شده، دارچین، پودر گل سرخ و ادویه مخلوط خورشتی به میزان لازم.

طرز تهیه: سیرابی و شیردان را چرخ کنید. پیاز رنده شده، سیر، سبزیجات معطر، تخم‌مرغ و پودر سوخاری را به‌همراه ادویه به آن بیفزایید و خوب ورز دهید تا منسجم شود. از مایه کوفته به‌اندازه یک گردوی درشت بردارید و در کف دست تان گرد کنید. این کار را با بقیه مایه انجام دهید تا تمام شود. مقداری روغن در تابه بریزید و آن را روی حرارت متوسط گاز قرار دهید تا داغ شود. سپس کوفته‌ها را در آن سرخ کنید. پیاز خلالی خرد شده را همراه با رب گوجه‌فرنگی، پودر دارچین و پودر گل سرخ، زردچوبه، نمک و فلفل در تابه تفت دهید. کمی آب جوش در آن بریزید و صبر کنید تا سس غلیظ شود. کوفته‌ها را در سس بچینید و شعله گاز را کم کنید. کوفته ها پس از حدود ۱۵ دقیقه حاضر می شوند.



مشاوره حقوقی

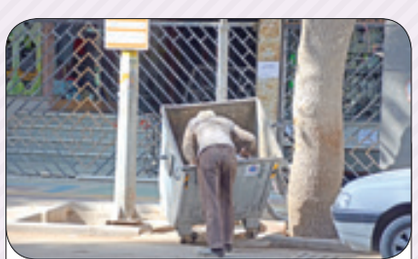
نفقه فرزندان

خوانندگان عزیز روزنامه «خراسان شمالی» می توانند سوالات حقوقی خود را طی تماس با دفتر روزنامه (۳۲۲۲۲۲۱۱-۳۲۲۴۷۲۲۲) مطرح کنند تا پاسخ آن ها را از کارشناسان جویا شویم. در این شماره «مریم ثروتی» وکیل پایه یک دادگستری به سوال یکی از خوانندگان پاسخ می دهد.

آیا فرزندان می توانند از پدر خانواده درخواست نفقه کنند؟ در چه صورتی به فرزند نفقه تعلق می گیرد؟

بله، غالباً تا سن ۱۸ سالگی فرزندان می توانند از پدر تقاضای پرداخت نفقه کنند، بیشتر اوقات دادگاه در مورد دختران فاقد شغل و مجرد بالای ۱۸ سال پدر را محکوم به پرداخت نفقه می کند.

تریبون شهری



خوانندگان عزیز روزنامه «خراسان شمالی» می توانند مشکلات شهری خود را از طریق تماس با شماره ۳۲۲۲۲۲۱۱ -۰۵۸ اعلام کنند.

زباله گردها در وضعیت قرمز

زباله گردها در گوشه و کنار شهرمان همچنان در حال فعالیت هستند، غافل ازاین که در این روزهای قرمز کرونایی حضور آنان در نقاط مختلف شهر به کنترل وسامان دهی از سوی متولیان نیاز دارد.

با کارشناسان

نکات کلیدی برای پساکنکور

گروه اجتماعی- از روزهای قبل از کنکور بسیار خوانده و شنیده‌اید اما از روزهای بعد از کنکور چطور؟ بعد از این آزمون نفس گیر چه کارهایی می توانید انجام دهید؟کارشناس مشاوره تحصیلی خطاب به دانش آموزانی که کنکور نفس گیر ۱۴۰۰ را پشت سر گذاشته اند، گفت: این روزها استراحت و تفریح حق شماست و فکر کردن به نتیجه آزمون و غصه خوردن برای آن جز هدر دادن عمر ارزشمند و ساعت خوش جوانی چیزی برای شما به همراه نخواهد داشت.

اکنون که چند روزی از کنکور گذشته است، سراغ کلید سؤال ها بروید تا به طور نسبی از درصدهای خود با خبر شوید. فایده این کار در آن است که با واقع بینی بیشتری منتظر اعلام نتایج خواهید شد و با دیدن کارنامه خود چندان متعجب نمی شوید.«ارحامی» افزود: با رشته‌های دانشگاهی بیشتر آشنا شوید، فکر نکنید فقط یک یا ۲ رشته، مناسب و ایده‌آل هستند و بقیه رشته‌ها را باید کنار بگذارید.وی تصریح کرد: متاسفانه بسیاری از جوانان براساس جو حاکم بر جامعه و دیدگاه دیگران، رشته دانشگاهی خود را انتخاب می کنند و به علایق، توانایی‌های خود و حتی بازار کار توجهی ندارند.وی اضافه کرد: بسیاری از داوطلبان که در ابتدا چنین تصوری داشته اند، بعد از ورود به دانشگاه متوجه شده اند که اشتباه کرده‌اند و رشته‌های دیگر بسیار جالب هستند و حتی بعضی از آن ها تمایل دارند رشته‌ای را که سال‌ها آرزویش را داشتند، تغییر دهند و در رشته دیگری تحصیل کنند.

کارت دانشجویی اینجانب امید شعبان نژاد بیک شماره دانشجویی۹۶۲۱۴۰۰۹ از دانشگاه اشراق بجنورد در رشته کارشناسی ناپیوسته معماری مفقود و اعتبار ندارد.

۱۴۰۰۲۱۴۰۵/و

آگهی ابلاغ اجرائیه مهریه به ورثه کلاسه

پرونده ۱۴۰۰۰۴۰۰۷۱۵۱۰۰۰۰۱۱/۱

بدین وسیله به ۱-آقای عبدالحسین طاهری نام پدر بابامحمد تاریخ تولد۱۳۵۷/۰۶/۲۹ شماره ملی ۰۶۳۹۶۱۹۳۴۷ شماره شناسنامه ۲، ۲-مرضیه طاهری نام پدر بابامحمد تاریخ تولد ۱۳۵۸/۰۷/۰۱ شماره ملی ۰۶۳۹۰۵۵۶۷۲ شماره شناسنامه ۹۱۱، ۳-فاطمه طاهری نام پدر بابامحمد تاریخ تولد۱۳۶۱/۰۶/۲۰ شماره ملی۰۶۳۹۰۵۶۰۷۵ شماره شناسنامه ۹۴۷، ۴-اکرم طاهری نام پدر بابامحمد تاریخ تولد ۱۳۴۹/۰۹/۰۳ شماره ملی ۰۶۳۹۰۵۳۳۶۱ شماره شناسنامه ۵۸۹ (آدرس همگی روستای محمودی) تعدادی از ورثه مرحوم بابامحمد طاهری ابلاغ می شود که خانم سکینه قهرمانی نام پدر محمد تاریخ تولد۱۳۴۹/۰۲/۰۹ شماره ملی ۰۶۳۸۶۵۵۵۸۷ شماره شناسنامه ۳۰۷ به نشانی اسفراین روستای محمودی جهت وصول تعداد بیست و پنج عدد سکه طلا تمام بهار آزادی بابت مهریه به استناد سند ازدواج شماره ۸۱۰۰-۱۳۸۸/۰۱/۱۵ دفترخانه ازدواج شماره ۶۵ شهر اسفراین علیه مورث شما اجرائیه صادر نموده و پرونده اجرائی به کلاسه ۱۴۰۰۰۴۰۰۷۱۵۱۰۰۰۰۱۱ در این اداره تشکیل شده و طبق گزارش مورخ ۱۳۹۹/۱۲/۱۶ مامور مربوطه ابلاغ واقعی به شما میسر نگردیده است؛ لذا بنا به تقاضای بستانکار به شرح وارده ۱۲۰۸-۱۴۰۰/۰۴/۱۳ طبق ماده ۱۸ و ۱۹ آئین نامه اجرا مفاد اجرائیه فقط یک مرتبه در یکی از روزنامه های کثیرالانتشار محلی آگهی می شود و چنانچه ظرف مدت ۱۰ روز از تاریخ این آگهی که روز ابلاغ محسوب می گردد، نسبت به پرداخت بدهی مورث خود اقدام ننمایید، عملیات اجرائی جریان خواهد یافت.

م الف/۱۳۹

اردلان محمدی کوشکی

رئیس ثبت اسناد و املاک اسفراین

۱۴۰۰۲۱۴۸۴/و

دعوتنامه تشکیل مجمع عمومی عادی (نوبت اول)

جلسه مجمع عمومی عادی شرکت تعاونی مسکن مهر ۲ اسفراین به شماره ثبت: ۶۲۴ و شناسه ملی تعاونی: ۱۰۸۶۰۳۰۶۸۷۰ در روز پنج شنبه مورخ ۱۴۰۰/۰۵/۰۷ رأس ساعت ۱۰:۳۰ به آدرس خ امام رضا (ع) ضلع شمالی بیمارستان محل پروژه برگزار می گرد. از کلیه داوطلبان اعضای شرکت تعاونی دعوت می شود جهت اتخاذ تصمیم نسبت به موضوعات ذیل با در دست داشتن ورقه سهم، کارت و یا دفترچه عضویت رأس ساعت و موعد مقرر در محل مذکور حضور به هم رسانند و یا وکیل / نماینده خود را کتباً جهت حضور معرفی نمایند.{ ضمناً به اطلاع می رساند که به موجب ماده ۱۹ آئین نامه نحوه تشکیل مجامع عمومی؛ تعداد آراء وکالتی هر عضو حداکثر سه رأی و هر شخص غیرعضو تنها یک رأی خواهد بود و اعضای متقاضی اعطای نمایندگی می بایست به همراه نماینده خود از تاریخ ۱۴۰۰/۰۴/۱۶ لغایت تاریخ ۱۴۰۰/۰۵/۰۷ در محل خ امام رضا (ع) ضلع شمالی بیمارستان محل پروژه حاضر تا پس از احراز هویت و تأیید وکالت، برگه ورود به مجمع را دریافت دارند} ضمناً داوطلبان عضویت در سمت بازرسی موظفند، حداکثر یک هفته از تاریخ انتشار آگهی با صدور دعوتنامه تشکیل مجمع عمومی عادی، فرم داوطلبی را تکمیل و به همراه مدارک مربوطه را به هیأت مدیره تحویل نمایند. **دستور جلسه:** ۱-گزارش مدیرعامل و هیأت مدیره از عملکرد سال ۱۳۹۹ ۲-گزارش بازرس از عملکرد مالی سال ۱۳۹۹ ۳- طرح و تصویب صورتهای مالی سال ۱۳۹۹ شامل عملکرد، سود و زیان و ترازنامه ۴- تصمیم گیری در خصوص اخراج اعضای بدحساب ۵- انتخاب بازرس اصلی و علی البدل ۶- دادن مأموریت به هیأت مدیره جهت امورات ثبتی **تاریخ انتشار:۱۴۰۰/۰۴/۱۵**

هیأت مدیره

۱۴۰۰۱۹۷۹۰/و

۱۴۰۰۲۱۳۸۴/و