خراسان شمالی
روزنامه سیاسی، اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی خراسان شمالی

جزئیات استخدامی جدید در آموزش و پرورش استان

علی نیا – معاون پژوهشی، برنامه ریزی و منابع انسانی اداره کل آموزش و پرورش استان از جزئیات استخدامی جدید ۸۴۰ نفر در آموزش و پرورش خبر داد.«خوش آینه» به خبرنگار ما گفت: وزارت آموزش و پرورش، مجوز استخدام ۲۵ هزار نفر را در کشور گرفته و سهم استان ما نیز مشخص شده است.وی با اشاره به این که طی ویژه نامه ای فراخوان برای استخدامی اعلام خواهد شد، اظهارداشت: فراخوان این استخدامی از نیمه دوم ماه آینده اعلام خواهد شد و واجدان شرایط می‌توانند برای ثبت نام اقدام کنند.وی با اشاره به این که برای ۲۳ رشته اعلام نیاز کردیم و بیشترین نیاز ما در بخش آموزش ابتدایی است، بیان کرد: برای رشته های روانشناسی، علوم تربیتی و مدیریت آموزشی و دیگر رشته ها فراخوان داده خواهد شد.

نکات خانه داری

کنسرو

بسته بندی برخی مواد غذایی در قوطی های کنسرو انجام می شود که قبل از استفاده باید به برخی نکات برای اطمینان از سلامت آن ها توجه کرد. به طور معمول قوطی هایی که برای کمپوت یا کنسرو استفاده می شود از جنس آلومینیوم یا فولاد نرم است که با یک لایه قلع یا کروم اندود شده اند و در نهایت یک لایه لاک مخصوص، روی آن را می پوشاند. این لاک ها از ایجاد فعل و انفعالات شیمیایی میان فلز و ماده غذایی جلوگیری می کند. اما گاهی بر اثر لاک اندود نامناسب، غذا با فلز بدنه قوطی تماس پیدا می کند و رنگ، طعم و ارزش غذایی آن افت می کند و از همه مهم تر بر اثر فعل و انفعالات شیمیایی، به سلامتی مصرف کننده آسیب می زند.

گیاهان دارویی

ضد تشنج

علوی- گیاه بوته ای کاهوی وحشی از خانواده کاسنی دارای برگ، دانه و شیرابه با خواص دارویی است.

یک کارشناس گیاهان دارویی در این باره بیان کرد: مهم ترین مواد موثر دارویی این گیاه لاکتوکاریوم، مواد تلخ، اسیدهای آلی، آلبومینوئید، مانیتول، صمغ و مواد ازت دار است.

«مسعود معماریانی» ادامه داد: این گیاه، ادرارآور، آرام کننده، ضد تشنج و خواب آور است.

وی با بیان این که از قسمت های مختلف کاهوی وحشی به عنوان آرام کننده استفاده می شود، افزود: کاهوی وحشی برای درمان سرفه، درد معده و ضعف اعصاب بسیار مفید است. به گفته وی در استعمال خارجی هم از آن به صورت ضماد برای رفع التهاب های سطحی و ورم حاد چشم استفاده می شود.

پشت پرده فروش مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته

تاراج سلامتی در قفسه های برخی فروشگاه ها

علی نیا

مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته تهدیدی جدی برای سلامتی است. برخی شهروندان با اشاره به فروش مواد غذایی که تاریخ مصرف آن ها پایان یافته است در برخی مغازه ها می گویند مسئولان باید برای حفظ سلامت شهروندان اهرم های نظارتی خود را برای برخورد با فروشندگانی که نسبت به این کار اقدام می کنند بیشتر کنند تا مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته تهدیدی برای سلامت آن ها نباشد.

یکی از شهروندان بجنوردی با اشاره به این که چند روز پیش برای خرید سوسیس و کالباس اقدام کرده بود، می گوید: زمان مصرف متوجه پایان تاریخ مصرف آن شدیم و به سختی توانستیم آن را به مغازه دار بازگردانیم.

وی می افزاید: نظارت مسئولان و متولیان در این خصوص باید پررنگ باشد تا مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته از قفسه های فروشگاه های شهر جمع آوری شود.

«حیدری» یکی دیگر از شهروندان می گوید: برخی از کیک ها و کلوچه هایی که خریداری کردم تاریخ مصرف نداشت و زمانی که به فروشنده اطلاع دادم گفت: جای نگرانی نیست.

یک شهروند دیگر می گوید: بسیاری از شهروندان هنگام خرید از مغازه ها با توجه به اعتماد به مغازه داران به تاریخ انقضای مواد غذایی توجهی نمی کنند و در صورتی که تاریخ مصرف اقلام خریداری شده به پایان رسیده باشد ممکن است سلامتی مصرف کنندگان به خطر بیفتد. «حسینی» می افزاید: در میان اقلامی که در برخی سوپرمارکت ها به فروش می رسد بسیار مشاهده کرده ام که شیر و ماست پاستوریزه و چیپس و پفک تاریخ مصرف گذشته به فروش می رسد و جای سوال است که چرا برای جمع آوری آن ها اقدامی نمی شود.

> متاسفانه برخی فروشگاه ها اجناس تاریخ مصرف گذشته را ارزان می فروشند و اگر فروشنده ها بتوانند در مدت زمان معین، کالای خود را بفروشند که سود می کنند و اگر نتوانند بفروشند از راهکارهایی مانند پاک کردن تاریخ مصرف و درج تاریخ مجدد برای فروش استفاده می کنند

یکی از فروشندگان مواد غذایی می گوید: من هرگز از مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته در فروشگاهم نگهداری نمی کنم، اما برخی از فروشندگان از دستگاه تاریخ زن استفاده می کنند که مورد قبول من نیست و وجدانم اجازه چنین کاری را نمی دهد.

«محمدی» می افزاید: چنانچه نظارت متولیان بیشتر باشد این گونه ترفندها خنثی می شود.

در همین ارتباط، مدیر غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی می گوید: طی هفته اخیر ۴ تن مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته شامل محصولات غذایی متفاوت از جمله کیک، کلوچه، ماست و پنیر از انبارهای غیرمجاز کشف شد.

دکتر «براتی زاده» با اشاره به این که کشف این میزان مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته از یک انبار در مرکز استان بی سابقه بود، می افزاید: متاسفانه با وجود این که به متولیان مربوطه گفته بودیم که آمار انبارهایی که مواد غذایی را ذخیره می کنند گزارش کنند اما آن را ارائه ندادند.

وی ادامه می دهد: برای انبارهای ذخیره مواد غذایی طبق قانون باید مجوز گرفته شود که این مهم در استان ما اتفاق نیفتاده است.

وی با اشاره به عودت مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته و نزدیک به تاریخ انقضا به کارخانه ها می افزاید: به متولیان در سازمان صنعت، معدن و تجارت نامه ارسال کردیم که این اقدام خلاف مقررات ماست و تهدیدی برای سلامت مردم به شمار می آید.

وی اضافه می کند: متاسفانه برخی افراد اجناس تاریخ مصرف گذشته را ارزان می فروشند و اگر بتوانند کالای خود را در مدت زمان معین بفروشند که سود می کنند و اگر نتوانند از راهکارهای دیگر از جمله پاک کردن تاریخ مصرف و درج تاریخ مجدد برای فروش استفاده می کنند.

وی ادامه می دهد: چنانچه شهروندان شکی در مواد غذایی خریداری شده دارند می توانند موضوع را به ما اطلاع دهند تا اقدام لازم برای برخورد با آن انجام شود.

عکس: تزئینی است

وی ادامه می دهد: در حال حاضر برخی مواد غذایی در انبارهای غیر مجاز نگهداری می‌شود و متأسفانه عده ای سودجو تاریخ های مواد غذایی را دستکاری می کنند.

وی با اشاره به این که مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته به کارخانه ها عودت داده می شود، بیان می کند: عودت این مواد به کارخانه ها تهدیدی است که برخی مسئولان بی توجه از کنار آن می گذرند.

به گفته وی متاسفانه برخی کارخانه های معروف هم مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته را با قیمت پایین تری به فروش می رسانند.

«براتی زاده» خاطرنشان می کند: انبارهایی که از مواد غذایی نگهداری می کنند، باید شناسایی شوند و حتی شناسنامه دار باشند تا نظارت کافی بر آن ها انجام شود.

وی بیان می کند: پخش کننده های مواد غذایی باید آموزش های لازم را ببینند و بدانند از مواد غذایی در چه شرایطی نگهداری کنند.

«براتی زاده» از مردم می خواهد برای شناسایی موادغذایی که در انبارهای مشکوک نگهداری می شوند، کمک کنند و چنانچه انبار مواد غذایی مشکوک دیدند به متولیان مربوطه اطلاع دهند.این مقام مسئول با اشاره به این که سازمان صنعت، معدن و تجارت باید انبارهای مواد غذایی را سازمان دهی کند، می افزاید: انبارهای مواد غذایی باید مجوز بگیرند، تا برای آنان پروانه بهداشتی صادر و بررسی کنیم تا شرایط بهداشتی را داشته باشد و مسئول فنی نظارت لازم را انجام دهد.

وی بیان می کند: برخی از شرکت هایی که اجناسی را که زمان انقضای آن ها نزدیک است می فروشند، بیشتر خارج از استان هستند.

آشپزی

کباب سلطانی

مواد لازم: فیله گوساله یا گوسفند ۱۵۰ گرم، سینه مرغ بدون استخوان ۱۵۰ گرم، پیاز و فلفل دلمه ای سبز یک عدد کوچک، زعفران دم کرده و آبلیموی تازه یک قاشق سوپخوری، روغن زیتون یا روغن مایع ۲ قاشق غذاخوری، کره آب شده یا کره نرم شده یک قالب ۲۵ گرمی، نمک و فلفل سیاه به مقدار لازم.

طرزتهیه: گوشت سینه مرغ را با زعفران به هم می‌زنیم بعد آب پیاز، ۲ قاشق روغن مایع یا روغن زیتون، نمک و فلفل را اضافه می کنیم و ۱۲ تا ۲۴ ساعت می‌گذاریم تا مزه دار شود.۴ تا ۵ ساعت قبل از سیخ کشیدن مرغ و گوشت پیاز و فلفل دلمه ای را خلال می کنیم و داخل مواد می‌ریزیم. آبلیمو را نیم ساعت قبل از پخت به هر دو اضافه می کنیم، نمک را هم به گوشت قرمز اضافه می کنیم. در سیخ یک در میان یک عدد فیله گوشت قرمز یک عدد فیله مرغ می گذاریم و روی آتش و یا در تابه ای که با کره چرب کرده ایم می پزیم.

۷ سال اول

حسادت به فرزند دوم

علوی- زمانی که فرزند دوم به دنیا می‌آید، فرزند اول تصور می کند که همه قدرت و اعتبار او نزد والدینش از بین رفته و دیگر او را مانند گذشته دوست نخواهند داشت. به همین دلیل ممکن است مشکلات عاطفی پیش بیاورد. یک کارشناس ارشد روان شناسی در این باره عنوان می کند: پیدایش تغییرات در زندگی افراد، پیامدهایی را به همراه دارد و تولد نوزاد هم مهم ترین تغییر در زندگی فرزند نخست است. «محمدی» ادامه می دهد: فرزند اول به این دلیل که تاکنون مرکز توجه والدین بوده برای حفظ این جایگاه، به طور غیرارادی به خواهر یا برادر خود حسادت می کند.