روزنامه گیلان امروز

پنجشنبه ۴ خرداد ۱۴۰۲ | ۵ ذی القعده ۱۴۴۴ | ۲۵ می ۲۰۲۳

گیلان امروز

روزنامه اجتماعی، فرهنگی، اقتصادی گیلان

صاحب امتیاز و مدیر مسوول: **محمدکاظم شکوهی راد**

رشت - خیابان آیت ا... احسان بخش (صیقلان - تختی) ساختمان توسکا طبقه ۳ کدپستی: ۴۱۷۳۷۳۸۰۳۳

تلفن: ۳۲۲۶۸۱۱۲ -۳۲۲۶۸۱۱۵ فکس : ۳۲۲۶۸۱۱۴

شماره تلگرام و واتساپ گیلان امروز : ۰۹۱۱۳۸۲۴۵۱۲

دفتر مازندران- مقدسی تلفن: ۰۹۱۱۹۱۲۹۱۰۸

لیتوگرافی و چاپ: شرکت چاپ و نشر نوین تلفن:۳۳۲۳۴۰۷۶-۳۳۲۲۴۷۲۷

http://gilan-today.com

پست الکترونیک:gilantoday@gmail.com

امـروز و هر روز بـا گیلان امروز

۰۱۳۳۲۲۶۸۱۱۳ ۰۱۳۳۲۲۶۸۱۱۵

Gilan-today.com

همکاران گیلان امروز :

وحید اسماعیلی (مسئول تحریریه)، حسین عنبری، سعید سیمیاری، علیرضا خانی، احمد خدمتگزار

نسرین شکوهی راد، وحیده اسماعیلی، شهلا ابراهیم زاده، فرشته فتوحی، سمیرا بشارت - نغمه توکلی و سعیده قرشی

شهرستانها : یاشار مقدم، یدالله کشاورز و محبوبه شالی **مازندران:** مقدسی

چای و آنچه خوب است در مورد آن بدانید

گیلان امروز- تقریباً ۵۰۰۰ سال است که انسان چای را می‌شناسد. چای برای اولین‌بار در چین کشف شد و از آن به بعد پای ثابت رژیم غذایی انسان در تمام دنیا شد. این نوشیدنی مطبوع، یکی از پُرمصرف‌ترین نوشیدنی‌ها روی کره زمین است. چای دارای انواع طعم‌ها و خواص است و تنوع عطر و بوی چای باعث شده برای هر سلیقه و طبعی چای وجود داشته باشد؛ از تند یا شیرین گرفته تا ملایم یا پُررنگ. نوشیدن چای فقط این نیست که برگ‌های چای را در آب بریزید و دم کنید.

تاریخچه چایِ در تشریفات فرهنگی اهمیت دارد و انواع این تشریفات و مراسم، تجربه نوشیدن چای را ژرف‌تر و بامعناتر می‌کنند. چای و آنچه خوب است در مورد آن بدانید چای چیست؟ چای سه نوع اصلی دارد: چای واقعی (**TRUE TEA**)، دم‌نوش یا چای گیاهی (**HERBAL TEA**) و چای معطر (**FLAVORED TEA**). وجه تمایز این چای‌ها گیاهانی هستند که از آنها برای درست‌کردن چای استفاده می‌شود. هر یک از این نوع چای‌ها، زیر مجموعه‌ای نیز دارند که انواع گوناگون چای را از هم مشخص می‌کنند. انواع چای بسیاری از افرادی که زیاد اهل چای نیستند متعجب می‌شوند وقتی می‌فهمند دم‌نوش‌ها و چای‌های معطر در واقع چای نیستند، زیرا این انواع حاوی هیچ قسمت از گیاه چای که اسم علمی آن کاملیا سیننسیس می‌باشد نیستند. دم‌نوش‌ها و چای‌های معطر در واقع دم‌کردهٔ گیاهان و گل‌ها در آب هستند که به آنها جوشانده می‌گویند.

چای واقعی چای سه نوع اصلی دارد. چای واقعی دم کرده‌ای است که از برگ‌های گیاه کاملیا سیننسیس درست می‌شود. این نوع چای همان چای سنتی است که هزاران سال پیش کشف شد. چای واقعی پنج نوع است: چای سفید، چای سبز، چای اولانگ، چای سیاه و چای پوئر (به ترتیب در تصویر فوق نشان داده شده است). وقتی دانشمندان در مورد فواید چای تحقیق و مطالعه می‌کنند، هدفشان همین چای‌ها می‌باشد. این چای‌ها باوجوداینکه از برگ‌های یک گیاه گرفته می‌شوند؛ اما از نظر عطر و بو و ظاهر تفاوت زیادی با هم دارند. چای سفید، رنگ روشن و شفاف است و شیرینی ملایمی دارد؛ اما چای سیاه پُررنگ و با طعمی قوی است؛ چطور ممکن است دو چای که از یک برگ تهیه می‌شوند این‌قدر با هم متفاوت باشند.

پاسخ این سؤال در فرایند تولید آنهاست. برخی از چای‌های واقعی مثل چای اولانگ و چای سیاه اکسید شده هستند. در این فرایند، آنزیم‌های موجود در برگ‌های چای در معرض اکسیژن قرار می‌گیرند که باعث می‌شود برگ‌ها تیره شوند. دیگر انواع چای واقعی مثل چای سفید و چای سبز این فرایند اکسیدشدن را پشت سر نمی‌گذارند، در نتیجه ملایم‌تر و طبیعی‌ترند.

چای سفید چای سفید چای واقعی است که کمترین فراوری روی آن انجام شده است؛ چون قرار است طعم و ظاهر طبیعی خود را تا جایی که ممکن است حفظ کند. برگ‌های چای با دست چیده شده و سپس زیر نور خورشید خشک می‌شوند. فقط جوان‌ترین برگ‌های گیاه چای برای درست‌کردن چای سفید استفاده می‌شوند. تولیدکننده‌های چای سفید معمولاً فقط دو برگ اول هر جوانه را می‌چینند. بیشتر چای سفید در استان فوجیان چین تولید می‌شود.

اخیراً کشت چای سفید در سریلانکا و آفریقا نیز انجام می‌شود و این چای سفید جدید به نام چای سفید سیلان و آفریقا به فروش می‌رسد تا از چای سفید سنتی که در چین تولید می‌شود متمایز باشد. چای سفید به‌طورکلی دارای طعم بسیار ملایم و کمی شیرین است. این چای رنگ زرد شفاف و روشن دارد؛ اما برخی از انواع آن که از برگ‌های بزرگ‌تر تهیه شده و ساقه دارند ممکن است ته‌رنگ

سبز داشته باشند. چای سفید علاوه بر مزه شیرین ملایمی که دارد دارای ته‌مزهٔ میوه‌ای و گُلی است. این چای معمولاً با برشی از لیمو یا کمی عسل مصرف می‌شود.

چای و آنچه خوب است در مورد آن بدانید چای سبز چای سبز مثل چای سفید از برگ‌های گیاه چای تهیه می‌شود که بسیار کم فراوری شده است. برگ‌های چای سبز اکسید نمی‌شوند؛ اما نسبت به چای سفید، فرایندی کمی طولانی‌تر دارند. برگ‌های چای سبز با دست چیده شده و فوراً به خط تولید منتقل می‌شوند. در این قسمت برگ‌های چای روی مت‌های بزرگ پارچه‌ای یا بامبو پخش می‌شوند تا خشک شوند. این مرحله از فرایند تولید کمک می‌کند تا رطوبت برگ‌های چای کمتر شود. وقتی برگ‌ها جمع شدند در جریان هوای گرم قرار می‌گیرند تا از اکسیداسیون آنها جلوگیری شود. چای سبز چینی طعمی برشته و آجیلی دارد درحالی‌که چای سبز ژاپنی طعمی گیاهی‌تر دارد. چای سبز معمولاً رنگ سبز روشن یا زرد روشن دارد. چای سبز بسته به نوع آن ممکن است ته‌مزه میوه‌ای یا علفی داشته باشد. چای سبز ممکن است مزه گس داشته باشد؛ اما اگر به‌درستی آن را دم کنید دیگر گس نخواهد بود.

چای و آنچه خوب است در مورد آن بدانید چای اولانگ چای اولانگ چای تقریباً اکسید شده است. برگ‌های این چای اکسید می‌شوند؛ اما فقط برای مدت کوتاهی. رنگ و طعم چای اولانگ قوی‌تر از چای سبز است؛ اما نسبت به چای سیاه، رنگ و طعم ملایم‌تری دارد. برگ‌های چای اولانگ در حد متوسط فراوری می‌شوند: برداشت با دست، پخش‌شدن، رول شدن، اکسیداسیون کوتاه‌مدت و خشک‌شدن.

چای اولانگ به طور گسترده در چین و تایوان تولید می‌شود و بیشتر چای‌های اولانگ طبق ناحیه‌ای که در آن رشد کرده‌اند دسته‌بندی می‌شوند. همین باعث می‌شود طعم‌های متفاوتی داشته باشند؛ چون ترکیبات خاک، آب‌وهوا و دیگر فاکتورهای محیطی بر مزهٔ چای اثر می‌گذارند.

طعم چای اولانگ می‌تواند بسته به منطقه کشت چای بسیار متفاوت باشد. طعم چای اولانگ بسته به مدت اکسیدشدن نیز می‌تواند متفاوت باشد. به‌طورکلی چای اولانگ طعم گُل مانند دارد و رنگ آن می‌تواند سبز یا کهربایی باشد.

چای سیاه نوعی از چای واقعی است که بیشترین فراوری روی آن انجام می‌شود. چای سیاه طی فرایندی طولانی فراوری شده و در نتیجه طعم و عطر و رنگی قوی دارد. چای سیاه اساساً در چین و هند و سریلانکا و آفریقا تولید می‌شود. چای سیاه دم کشیده، قهوه‌ای تیره یا کهربایی مایل به قرمز است. چای سیاه آسام طعمی مالت مانند و عطری علفی دارد و چای سیاه دارجیلینگ ملایم‌تر و با طعمی میوه‌ای است.

چای سیاه سیلان نیز ته‌مزه‌ای از شکلات و طعمی تند دارد. نوع آبی که با آن چای دم می‌کنید مهم است. اینکه آب املاح زیاد داشته باشد یا املاح کم، بر مزه چای اثر می‌گذارد. آبی که زیاد املاح دارد باعث می‌شود چای‌تان مزه فلز مانند بگیرد و آبی که املاح کمتری دارد باعث تلخی مزهٔ چای می‌شود. . زمان ایده‌آل برای دم‌کشیدن چای به نوع چای بستگی دارد. مثلاً چای سبز معمولاً در عرض ۲ تا ۴ دقیقه دم می‌کشد و چای سیاه نیاز به ۶ دقیقه زمان دارد تا دم بکشد.

با خیساندن چای می‌توانید میزان کافئین آن را کنترل کنید. برای اینکه چای‌تان قوی‌تر باشد باید مدت‌زمان خیساندن چای را کمتر کنید. چای هر چه بیشتر خیس بخورد ترکیباتی به نام تیاروبیگین‌ها بیشتر از گیاه بیرون کشیده شده و با کافئین جفت می‌شوند و به همین دلیل کافئین به‌سختی می‌تواند با گیرنده‌های مغزتان پیوند خورده و شما را بیدار و هشیار کند. برای کافئین کمتر هم می‌توانید چای را فقط خیس کرده و دم کنید. با این کار ۸۰ درصد از کافئین چای وارد عمل خواهد شد. . افزودن شیر به چای کمک می‌کند دندان‌هایتان لک نشوند. کمی شیر به چای‌تان اضافه کنید تا جلوی اثر چای بر سفیدی دندان‌هایتان را بگیرید. . چای سبز ضدسرطان است. مطالعات زیادی نشان داده‌اند که چای سبز می‌تواند سلول‌های سرطان دهان را نابود کرده و از ابتلا به سرطان پروستات پیشگیری نماید.

خبر

افشای راز نقشه گنج های واقعی در ایران

گیلان امروز - در این خبر روایتی از افشای نقشه گنج های ایران گفته‌ایم.

شاید باور نکنید که از ابتدای هزاره دوم در قسطنطنیه و بغداد گنج‌نامه‌های قلابی از سوی گروه‌های زیرزمینی رواج پیدا کرد که امروزه نمونه‌های تقلبی این نقشه‌ها در موزه‌ها نگهداری می‌شود. پژوهش‌ها نشان می‌دهد برخی از اسناد تاریخی مهم که در گذشته‌های دور نگاشته شده است تنها وجود گنج‌های تقلبی را آشکار می‌کنند و تاکنون معلوم نیست که نقشه گنج واقعی در ایران وجود داشته باشد.

دکتر رحیم ولایتی، رئیس موسسه باستان شناسی دانشگاه تهران درباره افسانه‌های جعلی و گنج نامه‌ها می‌گوید: نقشه گنج چیزی جز خرافات نیست، ولی متاسفانه به دلیل عدم آگاه سازی و آموزش عمومی در رابطه با غارت اموال باستانی و فرهنگی مردم دچار یک نوع عقب ماندگی، توهم و خرافات شده اند، اما حقیقتا نمی‌توان احتمال وجود نقشه گنج واقعی در ایران را قویا رد کرد! به هر حال ممکن است که فردی در گذشته اموالی را دفن کرده و برای آن نقشه‌ای کشیده باشد که مکان آن را فراموش نکند و یا آن را به نسل‌های بعدی منتقل کند. همچنین خزانه‌های پادشاه نیز در مواقع بسیار ضروری تخلیه و به مکانی که تعداد بسیار بسیار کمی از بالاترین مقامات اطلاع داشتند منتقل و دفن می‌شد و برای آن نقشه‌ای نیز تهیه می‌کردند که برای خواندن آن اطلاعات بسیاری نیاز بود که فقط همان افراد از آن اطلاع داشتند و در اکثر آن‌ها نیز اطلاعات غلط جای داده می‌شد.

بسیاری از دارندگان این نوع نقشه‌ها ادعا می‌کنند که نسخه آن‌ها اصل بوده و هنگامی که از آن‌ها سوال می‌شود "چرا خود به دنبال گنج نرفته‌اند و حاضرند نقشه گنج خود را بفروشند؟ " بهانه‌هایی ازقبیل نداشتن امکانات، نداشتن دستگاه گنج یاب، عدم توانایی مالی در تامین هزینه‌های کاوش و ... را ذکر می‌کنند و همان طور که مشخص است این دلایل چیزی جز بهانه برای فروش نقشه گنج نیست، زیرا اگر کسی دارای نقشه گنج واقعی در ایران باشد هر طور که شده برای پیدا کردن آن اقدام می‌کند و حاضر نیست آن را به فروش برساند. پیشنهاد ما به کسانی که در این وادی هستند این است که به جای گوش دادن به این افراد با خرید دستگاه فلزیاب و همچنین بالا بردن اطلاعات تاریخی و تجربه خود، در مکان‌هایی که دارای نشانه‌های گنج هستند اقدام به کاوش کنند. بررسی‌های انجام شده روی نسخه‌های خطی گنج نامه‌های مشهور در ایران در اصالت آن‌ها تردید ایجاد می‌کند. بسیاری از این نسخه‌های خطی جعلی بوده و قدمت آن‌ها به دوره قاجاریه می‌رسد.

انجمن مهرورزان گیل با همکاری انجمن جامعه شناسی ایران شعبه گیلان برگزار می کند:

ورزا جنگ در استان گیلان

نگاهی به یک پایان نامه دانشجویی

سخنرانان :

سید هاشم موسوی - هوشنگ عباسی

علی یعقوبی - محمد جمالی

همراه با پرسش و پاسخ

زمان :پنجشنبه ۴خرداد ۱۴۰۲ ساعت ۵ تا ۷ عصر

مکان :میدان انتظام - ابتدای سلیمانداراب - پژوهشکده گیلانشناسی دانشگاه گیلان

دانشگاه گیلان پژوهشکده گیلانشناسی

انجمن مهرورزان گیل

آگهی مناقصه عمومی یک مرحله ای (نوبت اول)

ردیف	شماره۵-۱۴۰۲ق شماره فراخوان سامانه ستاد:۲۰۰۲۰۰۵۱۱۷۰۰۰۰۱۶
۱	نام دستگاه مناقصه گزار: **شرکت آب و فاضلاب استان گیلان**
۲	**شرح مختصر موضوع مناقصه: بهره برداری ، نگهداشت ،تعمیرات،اصلاح وبازسازی فاضلاب(بخش شبکه جمع آوری فاضلاب) شهرستان انزلی**
۳	مهلت زمانی دریافت اسناد مناقصه از سایت ستاد : از تاریخ ۱۴۰۲/۰۳/۰۴ الی ۱۴۰۲/۰۳/۰۸ مهلت زمانی ارائه پیشنهاد تا ساعت ۹:۳۰ صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۲/۰۳/۲۰ زمان بازگشایی پیشنهادها:ساعت ۱۰:۳۰صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۲/۰۳/۲۰ -سالن جلسات
۴	تاریخ انتشار مناقصه در سامانه از مورخه ۰۴/ ۰۳/ ۱۴۰۲ می باشد.کلیه مراحل برگزاری مناقصه از دریافت اسناد تا ارائه پیشنهاد مناقصه گران و بازگشایی پاکتهااز طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت(ستاد) به آدرس (www.setadiran.ir) انجام خواهد شد و لازم است مناقصه گران در صورت عدم عضویت قبلی ،مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضائ الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند.(ضمنا پیمانکاران مکلف هستند پاکت الف را بصورت فیزیکی نیز تحویل دهند)اطلاعات تماس دستگاه مناقصه گزار-دفتر قراردادها ۰۱۳۳۳۳۶۸۴۸۲-اطلاعات سامانه ستاد جهت انجام مراحل عضویت در سامانه :رشت ۰۱۳۳۳۲۵۱۱۳۶ تهران ۱۴۵۶
۵	قیمت اسناد و نحوه واریز وجه : ۱،۰۰۰،۰۰۰ (یک میلیون ریال) است که به حساب شماره ۸۰۱۱۲۷۶۱۴ بانک تجارت شماره شبا IR۰۲۰۱۸۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۸۰۱۱۲۷۶۱۴ به نام شرکت آب و فاضلاب استان گیلان فقط بصورت الکترونیکی از درگاه سامانه ستاد واریز گردد.
۶	براورد اولیه: **۷۳۸،۷۳۳،۸۰۱،۴۶**ریال بر اساس فهرست بها : ابنیه-بهره برداری ونگهداری از شبکه جمع آوری وانتقال فاضلاب -شبکه جمع آوری وانتقال فاضلاب سال ۱۴۰۲ میزان سپرده شرکت در مناقصه **۱،۶۰۲،۲۰۰،۰۰۰** ریال -(انواع تضمین : چک بانکی تضمینی، واریز وجه ،ضمانتنامه بانکی)
۷	رشته پیمانکار -آب
۸	محل تامین اعتبار :جاری
۹	دستگاه نظارت: معاونت بهره برداری وتوسعه فاضلاب
۱۰	سایت ملی مناقصات کشور: http://iets.mporg.ir سایت شرکت آب و فاضلاب استان گیلان: www.abfa-guilan.ir
۱۱	ارایه گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی(HSE)در هنگام عقد قرارداد الزامی است
۱۲	مهلت اعتبار پیشنهاد: ۳ ماه(برای مدت سه ماه دیگر قابل تمدید می باشد)
۱۳	هزینه دو نوبت آگهی مندرج در روزنامه کثیرالانتشار استانی به عهده برنده مناقصه می‌باشد.