



تقریباً می‌توان گفت سال‌هاست که از طریق مطبوعات و رسانه‌های مختلف بارها و بارها به موضوع همیشگی مصرف فست‌فودها و ضرر و آسیب‌های بی‌حدی که این نوع غذاها بر روی سلامتی دارند اشاره شده است. اینکه فست‌فود یا همان غذاهای سریع و آماده به دلیل نوع استفاده از موادی مثل سوسیس و کالباس و پنیر پیتزا و انواع سس‌های چرب و مواد نگهدارنده و ... و همچنین نوع طبخ سریع آنها که چند برابر بیشتر از زمان‌های عادی است، عواقب بی‌شماری دارند که طبق نظر بسیاری از پزشکان، غیر قابل‌چیران است.

اما در خصوص عواقب بی‌شمار فست‌فودها و هشدارهای سلامتی آنها بارها و بارها گفته شده است و قصد ما از نگارش این گزارش در واقع اشاره به موضوع ارزیابی تاثیر این نوع غذاها بر روی سلامتی نیست. بلکه هدف بیش از اینکه پرداختن به این موضوع باشد، اشاره به موجی است که آرام‌آرام در کنار رشد این رستوران‌ها در حال فراگیری است.

در واقع طی سال‌های اخیر با رشد این رستوران‌های فست‌فود، به تدریج بیشتر رستوران‌های سنتی رو به فراموشی رفته‌اند و از متقاضیان آنها کاسته شده است. البته این به معنای حذف رستوران‌های ایرانی یا به اصطلاح چلوکبابی‌ها نیست چون پر واضح است که همچنان طبع عده زیادی به این نوع غذاها نزدیک‌تر است بلکه منظور حذف رستوران‌هایی با غذاهای سنتی و اصیل است.

در این گزارش‌ها به سراغ این موضوع رفته‌ایم و از زوایای مختلف تاثیر افزایش این رستوران‌ها در حذف رستوران‌های سنتی را ارزیابی کرده‌ایم. شهرهای تاریخی در انحصار فست‌فودها حتماً این خاطره مشابه را خیلی از شما هم تجربه کرده‌اید. اینکه به مقصد یکی از شهرهای تاریخی و قدیمی سفر کرده‌اید و بعد از یک گشت و گذار طولانی و درست در لحظه‌ای که نقشه راهنمای شهر را در دست دارید که غذاهای سنتی و اصیل همان منطقه را معرفی می‌کند و اتفاقاً شما هم قصد دارید یکی از همین غذاهای سنتی را برای اولین بار تجربه کنید، در کمال ناباوری و بعد از ساعت‌های طولانی جست‌وجو به دنبال این رستوران متوجه می‌شوید که خبری از رستوران اصلی که غذاهای سنتی و قدیمی همان شهر را طبخ کند یا اصلاً نیست و یا اگر هم باشد آن قدر انگشت‌شمار و یا دور است که اصلاً ارزش پیمودن این مسیر را ندارد.

مقابل عوارضی جاده سبزه‌ساز خانوادگی که برای استراحت در حاشیه توقف کرده‌اند به گفت‌وگو می‌پردازم.

خانم جوان همراه خانواده که خودش را دبیر بازنشسته معرفی می‌کند درباره این موضوع به گزارشگر کیمپان می‌گوید: «با اصرار من و برای اولین بار خانواده به استان سمنان سفر کردند

اما متأسفانه در کمال تعجب با اینکه از خیلی‌ها شنیده بودیم این شهر غذاهای و خوراکی‌های سنتی معرفی دارد اما تقریباً هیچ رستوران مناسبی پیدا نکردیم که موفق شویم این غذاها را در آنجا میل کنیم. یعنی از هر کسی سراغ این غذاها را می‌گرفتم اکثراً می‌گفتند که بیشتر آنها را در خانه‌ها تهیه می‌کنند و نمی‌شود در رستوران پیدا کرد اما در عوض تا دلتان بخواد همه جا پر بود از ساندویچی و پیتزایی و سوخاری، یعنی بیشتر مسافرها مجبور بودند یا فست‌فود بخورند و یا به همین چلوکبابی‌های معمولی بروند.»

این موضوع به قدری نگران‌کننده است که حتی در بسیاری از شهرهای شمالی یا شهرهایی که غذاهای معرفی دارند هم به وضوح پیداست. مثلاً پیدا کردن کوفته تبریزی در تبریز یا خورش بادام در کرمانشاه و یا قلیه ماهی در جنوب هم دیگر مثل گذشته کار آسانی نیست. برای پیدا کردن هر کدام از اینها هم باید راهی طولانی رفت و باز هم معلوم نیست که بشود نمونه این غذاهای سنتی را پیدا کرد یا نه. موضوع نگران‌کننده‌تر این است که با وجود همه این هشدارها، هنوز رقم‌های نجومی صرف فست‌فودها می‌شود. رقم‌هایی که خواسته یا ناخواسته باعث می‌شود به مرور زمان جایگاه رستوران‌ها و غذاهای سنتی تنزل شدیدی پیدا کند.

میلیاردها تومان هزینه خوردن سرطان!
بر اساس بررسی‌های بانک مرکزی می‌توان محاسبه کرد ۷۷ میلیون ایرانی سالانه بیش از ۱۱/۱ هزار میلیارد تومان برای خوردن غذا و خوراکی‌های آماده (فست‌فود یا مواد غذایی سریع) هزینه می‌کنند. این ارقام تقریبی بوده و هنوز هم به خوبی مشخص نیست که واقعا در طول یک سال چه میزان بودجه‌ای توسط خانواده‌ها صرف خوردن فست‌فود یا بهتر است بگوییم سرطان می‌شود. موضوعی که از یک سو آسیب جدی به فرهنگ غذایی سنتی و غنی ایرانی وارد کرده است و از سوی دیگر ارزش مواد غذایی طبیعی و ارگانیک را در سبد غذایی خانوار به شدت کاهش داده است.

دکتر امیررضا فیروزگر متخصص تغذیه و طب گیاهی درباره عواقب مصرف این مواد غذایی به گزارشگر کیمپان می‌گوید: «این موضوع که فست‌فودها به دلیل مواد اولیه و نوع طبعی که دارند به شدت مستعد تشدید سلول‌های سرطانی هستند، تاکنون با مستندات علمی بسیار قوی اثبات شده است اما باز هم محققان به مستندات تازه‌ای در مورد سرطان‌زا بودن فرآورده‌های گوشتی مثل سوسیس و کالباس بیشتر از قبل دست یافتند. حتماً اصطلاح سونامی سرطان ایران به گوش خیلی از ما خورده است. زنگ خطر جدی که بخشی از آن به علت افزایش آلودگی هوا و بخش دیگری مرتبط با افزایش مصرف غذاهای آماده در کشور است.»

فست‌فودهای سرطان‌زا

پژوهشگران سوئدی می‌گویند خوردن گوشت



دکتر امیررضا فیروزگر متخصص تغذیه و طب گیاهی: فست‌فودها به دلیل مواد اولیه و نوع طبعی که دارند به شدت مستعد تشدید سلول‌های سرطانی هستند، تاکنون با مستندات علمی بسیار قوی این موضوع اثبات شده است.

دکتر ملیحه صالحی، مدرس دانشگاه و کارشناس مدیریت گردشگری: متأسفانه شدت رشد رستوران‌ها و غذاهای سریع و آماده یا اصطلاحاً همان فست‌فودها به قدری بالا است که واقعا به طرز بی‌سابقه‌ای در حال پس‌زدن غذاهای سنتی و اصیل ایرانی هستند.



فیروزگر متخصص تغذیه در ادامه تاکید می‌کند: «پژوهش‌های جدید هم نشان می‌دهد که خوردن روزانه ۵۰ گرم سوسیس و کالباس، احتمال ابتلا به سرطان لوزالمعده را نسبت به کسانی خطرناک‌ترین انواع سرطان‌هاست ۲۰ درصد افزایش می‌دهد. همین‌طور جهش‌هایی که در پردازش شده، مانند سوسیس سرطان‌زاست. تحقیقات جدید هم نشان می‌دهد، خوردن یک سوسیس و دو تکه گوشت نمک‌سود، ریسک ابتلا به سرطان لوزالمعده را نسبت به کسانی که گوشت پردازش شده نمی‌خورند، ۱۹ درصد افزایش می‌دهد.

بنابراین شیوع روزافزون استفاده از غذاهای آماده یا فست‌فود از نظر تاثیر آن بر افزایش سرطان جای نگرانی بسیار زیادی دارد. استفاده کمتر از رژیم غذایی سالم، کاهش مصرف رژیم غذایی حاوی میزان مناسب الیاف گیاهی یا فیبر، کاهش مصرف سبزی‌های سالم، افزایش مصرف چربی و کربوهیدرات به خاطر مصرف غذاهای آماده و در کنار آن کمتر شدن فعالیت فیزیکی از جمله عوامل مهم شیوع چشمگیر سرطان در کشور است.»

غذای اصیل ایرانی در شقاب فراموشی
جای تاسف و نگرانی زیادی وجود دارد. چرا که لیست غذاهای سنتی و اصیل ایرانی به راستی کم نیستند اما با این وجود و به دلیل هجوم بی‌سابقه این رستوران‌های فست‌فود بسیاری از این غذاهای سنتی برای همیشه در شرف فراموشی هستند. درست در همین روزگاری که قورت شوربازی، آش اوماج، قنبرپلو، دو پیازه، خورش ریواس، رب پلویش‌پزازی، خورش کنگر کدو، نازخاتون، دنده کباب و ... از یاد خیلی‌ها رفته، این پاستناها و پیتزاها و سسوخاری‌ها و چیکن استراگانف‌ها حسابی بازارشان داغ شده. آن‌قدر که از تهران هم که بگذریم در اصفهان و شیراز و همدان و کرمانشاه هم دیگر همه دنبال پیتزا فروشی معروف می‌گردند. همان پیتزای معروف، داستانش را هم که حتماً می‌دانید. داستان شهرت یک کشور و سرزمین و تاریخ فقط و فقط به خاطر این نان گرد خوش‌سخت! همان که خیلی راحت به همه جهان صادر شد و حالا حتی خوردنش هم ظاهراً از خیلی از غذاهای سنتی خودمان با کلاس‌تر است که خیلی از هتل‌های شهرهای بزرگ و کوچک هم حتی دلشان نمی‌خواهد غذاهای محلی آن شهر را طبخ کنند و در منوی غذایی‌شان به همان جوجه کباب و ده نوع پیتزا بسند می‌کنند. متأسفانه تمامی اینها در حالی است که بسیاری از کشورهای جهان در تلاش برای ثبت انواع غذاهای سنتی‌شان به عنوان میراث فرهنگی و جهانی هستند و نه تنها اجازه فراموش شدن آن را نمی‌دهند که حتی در تکاپو برای معرفی آن به سراسر جهان هم هستند. دکتر ملیحه صالحی، مدرس دانشگاه و کارشناس مدیریت گردشگری است. او که پژوهش‌های زیادی در حوزه صنعت آشپزی کیمپان ایرانی انجام داده است در این خصوص به گزارشگر کیمپان می‌گوید: «متأسفانه همان طوری که خودتان هم اشاره کردید شدت رشد رستوران‌ها و غذاهای سریع و آماده یا اصطلاحاً همان فست‌فودها به قدری بالا است که واقعا به طرز بی‌سابقه‌ای در حال پس‌زدن غذاهای سنتی و اصیل ایرانی هستند. موضوع آشپزی سنتی ایرانی و بی‌توجهی‌های زیادی که تاکنون نسبت به آن صورت گرفته است، موضوع مهمی است که متأسفانه با وجود تمام هشدارهایی که تاکنون داده شده است آنچنان که باید مورد

جدول
شماره ۱۰۵۴۶
بدون نقطه کور

۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱
۱														
۲														
۳														
۴														
۵														
۶														
۷														
۸														
۹														
۱۰														
۱۱														
۱۲														
۱۳														
۱۴														
۱۵														

افقی:
۶- وعده غذایی ظهر - فرورونده - فاتح ویتنامی جنگ دین بین‌فوق ۷- از وسایل استحمام - روینده - فرمان ۸- جنس قوی‌تر - غیرممکن - از مواد غذایی - پیش درآمد فراوان ۹- واحد شمارش شیشه‌آلات - حلال رنگ‌ها - با حیثیت و باشرف ۱۰- شاخه‌ای از رود کارون در شوشتر - شکل و قیافه - سکه نقلی ۱۱- رسم و تصویر فرنگی - مژده - کنار زننده برده جهل ۱۲- حس تخمین - واژه روسی برای سامانه ایستاندنده خودروها - سلاح مار و کژدم ۱۳- کلمه انتخاب - ورزش چینی - دختر سرزمین عجایب - پیشوند نفی کننده ۱۴- یادگاری از خواجه نظام‌الملک طوسی - کاردان، متخصص ۱۵- سوره انجیر - آل حاکم بر امارات متحده - نابودی.

۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰
۳۱	۳۲	۳۳	۳۴	۳۵	۳۶	۳۷	۳۸	۳۹	۴۰	۴۱	۴۲	۴۳	۴۴	۴۵
۴۶	۴۷	۴۸	۴۹	۵۰	۵۱	۵۲	۵۳	۵۴	۵۵	۵۶	۵۷	۵۸	۵۹	۶۰
۶۱	۶۲	۶۳	۶۴	۶۵	۶۶	۶۷	۶۸	۶۹	۷۰	۷۱	۷۲	۷۳	۷۴	۷۵
۷۶	۷۷	۷۸	۷۹	۸۰	۸۱	۸۲	۸۳	۸۴	۸۵	۸۶	۸۷	۸۸	۸۹	۹۰
۹۱	۹۲	۹۳	۹۴	۹۵	۹۶	۹۷	۹۸	۹۹	۱۰۰					

عمودی
۱- نظم و ترتیب - پوشیده و پنهان - نیرنگ ۲- با دست نشان دادن - برابر کردن دریافت و پرداخت ۳- بن زادن - انبار غله - وراج - خدای درواش ۴- آماده کننده - نان شب مانده - شبیره مترشحه از معده و روده ۵- پاسخ مثبت

آگهی دعوت از بستانکاران شرکت سلسله صنعتی سینا (سهامی خاص) در حال تصفیه ثبت شده به شماره ۸۵۱۷۶ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۲۹۶۴۲۳
نوبت اول
در اجرای ماده ۲۲۵ قانون تجارت بندیسوله از کلیه بستانکاران شرکت سلسله صنعتی سینا (سهامی خاص) در حال تصفیه به شماره ثبت ۸۵۱۷۶ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۲۹۶۴۲۳ دعوت می‌نماید تا در مهلت قانونی با در دست داشتن اسناد و مدارک طلب یا ادعای خود به نشانی محل تصفیه واقع در تهران خیابان بخارست کوچه پنجم پلاک ۱۸ طبقه چهارم مراجعه نمایند.
این آگهی در سه نوبت و هر نوبت به فاصله یک ماه در روزنامه رسمی کشور و روزنامه کثیرالانتشار کیمپان درج می‌گردد.
بدیهی است پس از انقضای مدت قانونی مطابق مقررات اقدام خواهد شد.

مدیر تصفیه - سیدسعید هاشمی جبلی
آگهی تغییرات شرکت قزل‌آلای وحدت سهامی خاص به شماره ثبت ۱۱۳۱۰۰ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۵۶۷۵۹۴

به استناد صورتجلسه مجمع عمومی عادی بطور فوق‌العاده مورخ ۱۳۹۴/۹/۲۲ تصمیحات ذیل اتخاذ شد:
خانم سیمین مافی به ک.م. ۰۰۵۷۱۲۵۷۸۳ به سمت رئیس هیئت مدیره و خانم شهناز پیردیر به ک.م. ۰۰۷۲۸۱۳۲۹۶

به سمت مدیرعامل و عضو هیئت مدیره و آقای ایوب مافی به ک.م. ۰۰۵۸۹۳۰۹۱۵۹ به سمت نایب‌رئیس هیئت مدیره به مدت ۲ سال انتخاب گردیدند.
حق امضاء کلیه اسناد و اوراق تعهدآور به امضاء رئیس هیئت مدیره و مدیرعامل همراه به مهر معتبر می‌باشد.
آقای مهدی شعبی به ک.م. ۰۰۵۵۹۰۳۶۰۸۶ به سمت بازرس اصلی و آقای سیدمجتبی صفوی به ک.م. ۰۰۱۶۵۰۴۵۶۹ به سمت بازرس علی‌البدل برای مدت یک سال انتخاب شدند.

روزنامه کثیرالانتشار کیمپان جهت نشر آگهی‌های شرکت انتخاب شد.
با ثبت این مستند تصمیمات انتخاب و تعیین سمت هیئت مدیره، انتخاب بازرس، انتخاب روزنامه کثیرالانتشار، تعیین وضعیت حق امضاء انتخاب شده توسط متقاضی در سوابق الکترونیک شخصیت حقوقی مرقوم ثبت و در پایگاه آگهی‌های سازمان ثبت قابل دسترسی می‌باشد.
سازمان ثبت اسناد و املاک کشور اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات غیرتجاری تهران

مهندس عادل کاظمی رئیس هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت توزیع نیروی برق استان زنجان:
توفیقات شرکت توزیع نیروی برق طی سال‌های اخیر همچون اوراق زرینی در دفتر خودباوری و شکوفایی دستاوردهای استان ولایت‌مدار زنجان می‌درخشد. وی خاطر نشان کرد صنعت برق به‌عنوان عنصر حیاتی در عرصه توسعه با همت والای تلاشگران و با پشتکار مجاهدان و بزرگان فرهیخته که دغدغه خودکفایی داشتند توانسته پس از پیروزی انقلاب اسلامی، به معنای واقعی و حقیقی به جایگاه اصلی خود نزدیک شود تا این صنعت به عنوان تبلوری از غرور ملی مردم شریف ایران و نمادی از توانمندی‌های علمی و صنعتی جمهوری اسلامی ایران در صحنه گیتی شناخته شود.



دهم اردیبهشت روز صنعت برق ایران، روز عزت و سرافرازی و شرافت و کرامت انسانی را به تمام سخت‌کوشان و تلاشگران صنعت برق تبریک می‌گوییم.
وب سایت: www.ZEDC.ir
شماره تلفن پرداخت آسان قبوض برق: ۱۵۲۱
حوادث و فوریت‌های برق: ۱۲۱