

سُفْرَةُ مُشْتَرِكٍ طَاوِلَةُ مُشْتَرِكَةٍ

برنامه جانبی نمایشگاه کشاورزی خوزستان



هشت شین

جشنواره غذایی و نوشیدنی

مهرجان الطعام و الشراب

food & drink festival

دبیرفانه: شرکت آرتیشتار

تلفن: ۰۶۱ ۴۲۵۲۰۲۳۲

۰۲۱ ۴۴۰۰۰۸۹۴

www.kaex.ir

info@kaex.ir



گردشگری رویداد

امروزه روستاها و شهرها به شکل فزاینده‌ای تمایل دارند تا از طریق توسعه رویدادها، فرهنگ و طبیعت خود را با گردشگران به اشتراک بگذارند. جشنواره‌ها و رویدادها یکی از اشکال مهم گردشگری هستند که در توسعه پایدار گردشگری جوامع مختلف نقش بسیار مهمی ایفا می‌کند.

یکی از انواع گردشگری که به تازگی وارد رایج شده است گردشگری مبتنی بر رویدادهاست. در این نوع گردشگری با برگزاری مراسم، جشنواره‌ها و مسابقات گردشگران را در ایام مختلف سال به مقصد موردنظر جذب می‌کنند. رویدادهای اقتصادی-نمایشگاهی نیز که قسمت عمده‌ای از مراسم و رویدادها را در ایران شامل می‌شود، جزئی از این نوع گردشگری هستند.

راهبرد توسعه

گردشگری یکی از راهبردهای توسعه اجتماعی و اقتصادی جوامع مختلف به شمار می‌رود. با توجه به محدودیت منابع اقتصادی در شهرهای کوچک و رشد فزاینده جمعیت این مناطق می‌توان از توانمندی‌های گردشگری جهت افزایش اشتغال، تکمیل درآمد و ارتقای رفاه عمومی این مناطق بهره جست.

سفره مشترک

غذا، نقش مهمی در تعیین مقصد گردشگری دارد می‌توان از آن به عنوان نمادی شایسته برای معرفی فرهنگ و تمدن استان استفاده نمود. تنوع قومی، اقلیم و طبیعت در فوزستان باعث گردیده که سفره متنوعی از غذاهای بومی و مملی گسترده گردد. توجه به این ویژگی از میراث گردشگری در قالب برپایی جشنواره غذایی- نوشیدنی توسعه ویژه شهری، ارتقای فرهنگ گردشگری و هویت بخشی به ساکنان شهر و استان را سبب می‌شود. تنوع نوع مصرف و کیفیت غذایی در کنار شیوه تولید محصولات غذایی از جلوه‌های زیبای یک سفره مشترک غذایی است.

برنامه جشنواره

آشناسازی بازدید کنندگان با مرامل تولید و عرضه مواد غذایی و نوشیدنی‌ها، ارایه آموزش‌های لازم جهت تهیه برفی محصولات غذایی و نوشیدنی‌ها در منزل، معرفی چهره‌های فعال صنایع مختلف مواد غذایی، کارآفرینان و رونق‌دهندگان این عرصه و نیز برگزاری عصرانه‌های فرهنگی تابستانی با رویکرد سبک زندگی سنتی و بومی ایرانی با عرضه دسرهای سالم ایرانی از دیگر بخش‌های متنوع این جشنواره زمستانی خواهد بود.



دزفول شهر کشاورزی

کشاورزی پایه رشد اقتصادی و توسعه شهری دزفول را بنا نهاده و این شهر به قطب صادرات محصولات استان تبدیل شده است.

شهر دزفول سی و یکمین شهر پرجمعیت کشور است که با مسامت نزدیک به ۴۰۷۶۲ کیلومتر مربع در کنار رودخانه دز و در بخش‌های جلگه‌ای استان فوژستان واقع شده است. جمعیت دزفول حدود ۶۰۰ هزار نفر برآورد می‌شود که از لحاظ جمعیت دومین شهر پس از اهواز (مرکز استان) و پهناورترین شهر استان می‌باشد. شهر دزفول سابقه‌ای چند هزار ساله در شهرنشینی دارد و گواه آن پل ساسانی این شهر می‌باشد که در حدود ۱۷۵۰ سال پیش بنا به برقی روایات تاریخی امداد گردیده است. اما به نظر میرسد قبل از آن نیز گذرگاه و پل بر روی رودخانه ساخته شده است و در این زمان پل دزفول تنها بازسازی و یا نوسازی شده است. فرهنگ مردم دزفول را می‌توان آمیزه‌ای از فرهنگ کهن فوژستان دانست که در حدود ۵۰۰۰ سال زیستگاه مردم این نواحی بوده است.

پغامیش

پغامیش شهری از دوران پیش از افتراع فط است و قدمت آن به حدود ۳۴ قرن پیش از میلاد می‌رسد. پغامیش را باید نخستین مرکز در ایران دانست که فط و کتابت، نخستین بار در آنجا ظاهر شده است. آثار باستانی پغامیش، از جاذبه‌های ارزشمند و قدمت‌دار دزفول است که در دل دشتی وسیع فودنمایی می‌کند، دو رود کارون و دز در دو سوی این دشت جاری هستند. در میان اشیای مکشوفه در پغامیش، قدیمی‌ترین سند دریاوردی با ریشه تاریخی ۶ هزار سال قبل از میلاد، همراه با آثاری در زمینه نقریسی، پشم‌چینی و برپایی دار قالی و... می‌توان یافت. مشهورترین نقش کشف شده مربوط به هم‌نوازی گروهی، با سازهای بادی، زفمه‌ای و کوبه‌ای است که نخستین سندی است که بشر از موسیقی به ثبت رسانیده است.

جندی شاپور

دانشگاه جندی شاپور یکی از آثار به جا مانده از زمان حکومت ساسانیان است که با بیش از ۱۷ قرن قدمت از باستانی‌ترین آثار فرهنگی فاورمیانه و جهان اسلام محسوب می‌شود. این مرکز علمی در انتقال دانش پزشکی یونانی، ایرانی و هندی به عالم اسلام سهم فراوانی داشته است. یونسکو در سال ۲۰۱۷ در سی و نهمین اجلاس مجمع عمومی فود در پاریس قدمت تاسیس دانشگاه جندی شاپور را ۱۷۵۰ سال ثبت کرد و آن را رسماً کهن‌ترین دانشگاه جهان اعلام کرده است. در این دانشگاه آموزش‌هایی در حوزه‌های پزشکی، فلسفه، الهیات و علوم ارائه می‌شود. نهاد جدید بیمارستان به عنوان مرکز درمان و آموزش پزشکی نیز در این دانشگاه شکل گرفت که اهمیت و تأثیر بسیاری در تاریخ علم پزشکی داشته است.



شیر و شکر

برنامه اختصاصی روز دوشنبه جشنواره

بازار بین المللی بستنی

چشم انداز صادرات بستنی استان

تجهیزات و ماشین آلات بسته بندی بستنی

انتخاب بهترین هویج - بستنی محلی
ثبت غذای محلی شیربرنج / فرنی

تولید شیر در شمال فوزستان و در کرانه رودخانه ها و تالابها با ویژگی منمصر بفرده تولید شیر گاهومیش همراه است. در واقع بیش از ۴۰ درصد شیر تولیدی استان شیر گاهومیش است که در بین ساکنان استان با توجه به ویژگیهای طبیعی آن مصرف فراوانی دارد به تبع آن استفاده از شیر گاهومیش در بستنیهای استان نیز رایج است.

شکر دومین محصول استراتژیک غذایی پس از گندم (آرد) در تامین امنیت غذایی در جهان است. در فوزستان نیز شکر سهم بسزایی در توسعه کشاورزی استان ایفا می نماید.

شیربرنج و فرنی نیز از دیگر غذاهای بومی است که بر پایه شیر تهیه می شود و در سفره غذایی مردم استان به عنوان یک وعده غذایی بسیار رایج است.





شهد و شربت

برنامه اختصاصی روز سوم جشنواره

چشم انداز بازار عرقیات و گیاهان دارویی
تجهیزات و ماشین آلات بسته بندی عرقیات
بازار سبزی / سبزی خشک / سبزی نیمه آماده
صادرات اسانس / شهد / سبزی و میوه خشک شده

انتخاب بهترین قرمه سبزی
در دو سطح حرفه ای و خانگی
انتخاب بهترین عرق نعناع محلی

استان فوزستان به دلیل برافروزی از شرایط آب و هوایی و نور مناسب در تمام طول سال، مستعد کشت انواع سبزی و صیفی جات است. سالانه ۳۲ نوع سبزی فرورشتی و فرودنی و صیفی، در حدود ۹۰ هزار هکتار از اراضی کشاورزی استان، کشت می‌شود و رتبه نفست تولید این محصولات در کشور متعلق به فوزستان است. برقی از سبزی‌ها علاوه بر مصرف فروراک، به عنوان گیاهان دارویی نیز روانه بازار می‌شود. فوزستان دارای بیش از ۵۰ گونه دارویی با ارزش صادراتی و بیش از ۳۰ گونه مهم قابل کشت و توسعه است. سطح زیر کشت گیاهان دارویی در استان بیش از ۲ هزار و ۲۰۰ هکتار و میزان تولید نیز حدود ۱۷ هزار تن است. هم‌چنین بفتنی عمده‌ای از سبزیجات و داروهای گیاهی در قالب عرقیات وارد بازار مصرف می‌شوند.





شور و شیرین

برنامه اختصاصی (روز چهارم) جشنواره

مرکبات دزفول / محصولات جانبی
میوه های خشک شده / بسته بندی صادراتی
صادرات آبمیوه / برندینگ و مارکتینگ

انتخاب بهترین مربا با مرکبات
معرفی و ثبت پیش غذا سنتی نان و نارنج

در استان فوزستان نزدیک به ۹ هزار هکتار باغ مرکبات وجود دارد که عمدتاً در شهر دزفول و همچنین در شهرهای شوش، اندیمشک، شوشتر، ایذه و باغملک هستند. نزدیک به ۱۲۰ هزار تن محصول مرکبات برداشت شده از این باغات عمدتاً در سطح استان مصرف می شود و مقداری از آن نیز به خارج از کشور صادر می شود. بیش از صد هزار تن از این محصول در شهر دزفول برداشت می گردد. میزان تولید مرکبات در کشور بیش از ۴,۲ میلیون تن است و سطح زیر کشت نزدیک به ۳۰۰ هزار هکتار است. علیرغم سهم اندک استان فوزستان در تولید و سطح زیر کشت مرکبات فوزستان از کیفیت بالایی برخوردار است. فصل برداشت مرکبات استان، از تیرماه با برداشت لیموترش مملی شروع می شود و در اسفندماه با برداشت پرتقال والنسیا پایان می یابد.





شیرینی و شکلات

برنامه اختصاصی (روز پنجم) جشنواره

خرما شکلاتی / کرم خرما / خمیر خرما

نان و خرما: کلوچه خرما / کیک خرما / دسر خرما

بسته بندی صادراتی خرما / شیره خرما

صادرات خرما / ابزار تولید، بسته بندی، نگهداری

محصولات صنعتی / روغن خرما

انتخاب بهترین محصول جانبی خرما معرفی کلوچه خرمایی / کیک خرمایی

ایران دومین تولید کننده فرمای دنیا بعد از مصر است و حدود ۱۵۰ هزار تن از فرمای تولیدی در کشور صادر می شود که ۵۰ درصد آن متعلق به استان فوزستان است. بیشترین میزان تولید فرمای کشور در فوزستان تولید می شود که ضمن مناسب بودن برای صادرات، در صنایع تبدیلی نیز کاربرد مناسبی دارد.

محمصولات و فرآورده های جانبی زیادی از فرما تهیه می شود که علاوه بر تنوع آن ها به لحاظ مصرف، می توان به جنبه صادرات این مشتقات به بازارهای جهانی توجه کرد. فرآوری محصولات جانبی فرما متناسب با سلیقه و ذائقه مصرف کنندگان گامی مؤثر در جهت افزایش مصرف سرانه این محصول ارزشمند است. محصولات غذایی و غیر غذایی فرما فهرست طولانی دارد اما تعداد اندکی از آن ها در استان تولید می شود.





سوغات خوزستان

برنامه رقابتی جشنواره

برندینگ ملی / برندینگ استانی سوغات
قطاب / باقلوا / نوقا / سوهان / گز / زعفران / ...
بسته بندی حلقه گم شده محصولات غذایی
بسته بندی و تولید صنعتی سوغات خوزستان

مركبات- فرما و رطب- لبنیات - انواع نان‌های مملی- و...، تنوع سوغات غذایی خوزستان بسیار زیاد است اما اغلب این محصولات به صورت خام و با تاریخ مصرف بسیار کم عرضه می‌گردد.

از جمله پالاش‌های جشنواره غذایی سفره مشترک (هشت شین) رسیدن به یک برند استانی و تولید محصولاتی با کیفیت و ماندگاری بالا می‌باشد که به عنوان سوغات خوزستان و یک محصول عمومی معرفی شود. محصولی که هم از ضرورت‌های اجتماعی است و هم از نیازهای عمده بازار مواد غذایی استان است. این محصول افزون بر استفاده از ظرفیت‌های کمتر استفاده شده مواد غذایی استان باید ارزش افزوده بالایی تولید نموده و توسط تولید کنندگان مختلفی در سطوح رقابتی مختلف تولید و عرضه گردد.



نمایشگاه صنایع روستایی

برنامه جانبی جشنواره

احیای خراطی

بسته بندی صنایع دستی / خراطی - کپوبافی

نیلسازی هنر فراموش شده

از مهم ترین جاذبه های فرهنگی هر منطقه می توان به صنایع دستی آن اشاره کرد. صنایع دستی فوزستان تنوع بالایی داشته و اهمیت و قدمت برفی از این صنایع دستی، بسیار زیاد است. سابقه ی دست بافی در منطقه شوشتر، بسیار طولانی است و آثار با ارزشی از نمونه های گوناگون آن در ادوار مختلف باقی مانده است. کیفیت محصولات نازک کاری چوب دزفول نیز بسیار معروف است و قابلیت عرضه در بازارهای مختلف داخلی و خارجی به سبب مناسب بودن قیمتش را دارد.

از صنایع دستی فوزستان می توان به دست بافی، سافت فرآورده های چوبی، سبذبافی، گیوه دوزی، ورشوسازی، نمدمالی، سافت محصولات نقره ای و قلم زنی روی طلا و نقره اشاره کرد.



استان فوزستان

دوم تا ششم بهمن ماه ۱۴۰۲
2024 January 22-26

KAEX

www.kaex.ir

www.kaex.ir
info@kaex.ir

دبیرخانه: شرکت آرتیشتار
تلفن: ۰۲۱ ۴۴۰۰۰۸۹۴