فوری ریلیز کے لیے: 2023/14/3 **_گورنر KATHY HOCHUL_**

گورنر HOCHUL نے ماہِ میپل کے دوران ریاست نیویارک کی میپل انڈسٹری کو اجاگر کیا

نیویارک میں میپل کے شربت کی پیداوار سنہ 2022 میں 845,000 کی ریکارڈ بلندی تک پہنچ گئی؛ جو پورے ملک میں دوسرے نمبر پر ہے

نیویارک کے شہریوں سے گزارش ہے کہ وہ مارچ کی 18-19 اور 25-26 تاریخوں کو میپل ویک اینڈز میں اور مارچ کے پورے مہینے کے دوران منعقد ہونے والے خصوصی پروموشنزمیں شرکت کریں تاکہ مقامی کاشتکاروں کی حوصلہ افزائی ہو سکے

گورنر Kathy Hochul نے آج نیویارک کے شہریوں سے گزارش ہے کہ وہ میپل کے مقامی کاشکاروں کی حوصلہ افزائی اور معاونت کریں۔ گورنر نے نیویارک میں منعقد کیے جانے والی آئندہ میپل ویک اینڈز کی تقریبات اور سرگرمیوں پر روشنی ڈالی ، جو 18-19 مارچ اور 25-26 مارچ کو منعقد ہوں گی، جبکہ ان کے علاوہ پورے مہینے کے دوران دیگر خصوصی تقریبات اور پروموشنز بھی منعقد کیے جائیں گے۔ نیو یارک میں میپل کے کاشکاروں نے سال 2022 میں ریکارڈ توڑ پیداوار کی، جس میں 845,000 گیلن میپل سیرپ تیار کیا گیا۔ ریاست نیویارک میپل کی پیداوار میں ملک میں دوسرے نمبر پر آتی ہے۔

"نیویارک میں میپل کی پیداوار خوب پھل پھول رہی ہے کیونکہ ہماری یہ انڈسٹری مسلسل ریکارڈ قائم کر رہی ہے اور اس میٹھی فصل کی پیداوار میں پورے ملک میں دوسرے نمبر پر آتی ہے،" **گورنر Hochul نے کہا۔** "میں اپنے کاشکاروں کا شکریہ ادا کرتی ہوں جو اتنی لذیذ، مزیدار، اور منفرد میپل مصنوعات بنانے کے لئے سخت محنت کرتے ہیں، اور میری نیویارک کے تمام شہریوں سے گذارش ہے کہ وہ اس مہینے کے دوران منعقد کیے جانے میپل ویک اینڈز میں حصہ لیں اور ان عالمی معیار والی مزیدار چیزوں کا ذائقہ چکھیں جو مقامی کاشتکار اور دکاندار پیش کریں گے۔"

پیل کی پیداوار میں پورے ملک میں دوسرے نمبر پر ہونے کے ساتھ ساتھ نیویارک امریکہ کے اندر نلکوں کے ذریعے میپل کے درختوں سے رس نکالنے کا سب سے بڑا ذریعہ بھی ہے اور میپل سے چینی بنانے والے 2,000 کارخانوں کا گھر بھی ہے۔ سنہ 2022 میں نیویارک کی میپل انڈسٹری نے 2.9 ملین نلکوں کا استعمال کیا، جس نے کسی ایک سال میں استعمال ہونے والے نلکوں کی سب سے بڑی تعداد کا 2021 کا ریکارڈ برابر کر دیا۔ ریاست نیویارک کا محکمہ زراعت اور مارکیٹس نیویارک اسٹیٹ بجٹ کے ذریعے میپل انڈسٹری کی مدد و معاونت کرتا ہے—جس میں تشہیر اور تعلیمی پروگراموں کے لئے فنڈز شامل ہیں— اور مزید برآں تحقیقی منصوبوں میں سرمایہ کاری کے ذریعے بھی مثلاً کارنیل یونیورسٹی کے Maple Program's Arnot Teaching Forest، اور اپنے NYS Grown & Certified اور Taste NY مارکیٹنگ پروگراموں کے ذریعے بھی۔

میپل ویک اینڈز

ہر سال مارچ کے مہینے کے دوران، اور خصوصاً 18-19 مارچ اور 25-26 مارچ کے ویک اینڈز پر پوری ریاست کے میں میپل فارمز عوام کے لئے اپنے دروازے کھولتے ہیں تاکہ وہ میپل کے باغات سے براہ راست خالص میپل شربت کا ذائقہ چکھیں اور نیویارک ریاست میں میپل سیرپ بنانے کی منفرد خاندانی روایت کا تجربہ کر سکیں۔
کاشکاران، بشمول ان متعدد کاشتکاروں کے جو NYS Grown & Certified سے سند یافتہ ہیں، وہ ٹورز اور پین

کیک ناشتے پیش کرتے ہیں، میپل کی مصنوعات فروخت کرتے ہیں، اور شربت بنانے کا عملی مظاہرہ بھی کرکے دکھاتے ہیں جس میں درختوں پر بالٹیاں لٹکانے کا روایتی نظام یا فی درخت رس کی پیداوار بڑھانے کے لئے ویکیوم سسٹم کا استعمال کرتے ہوئے پیداوار کے زیادہ جدید طریقوں کا استعمال بھی شامل ہے۔ سنہ 2023 میں میپل ویک اینڈز کے دوران میپل سے چینی بنانے والے تقریباً 150 فارمز میں تقریبات منعقد ہوں گی جن سے ریاست نیویارک میں زرعی سیاحت کو بدرجہ اتم فروغ ملے گا۔ میپل ویک اینڈز تقریبات کی قابلِ تلاش فہرست https://mapleweekend.nysmaple.com/ پر دستیاب ہے۔

80 سے زیادہ میپل کاشکاران NYS Grown & Certified میں حصہ لیتے ہیں، جو نیویارک کے ایسے زرعی پروڈیوسروں اور کاشتکاروں کی تصدیق و توثیق کرنے والا ادارہ جو غذائی تحفظ اور ماحولیاتی استحکام کے معیارات کی پابندی کرتے ہیں اور ان پر عمل پیرا ہیں۔ NYS Grown & Certified پروگرام کا حصہ بننے والے میپل کاشتکاروں کی تازہ ترین فہرست https://certified.ny.gov/wheretobuy پر دستیاب ہے۔

میپل پروموشنز
مارچ کے مہینے کے دوران منفرد مقامی میپل مصنوعات اور پروڈیوسروں کی تشہیر اور فروغ کے لئے پوری ریاست میں نیویارک کی Taste NY مارکیٹیں منعقد کی جائیں گی۔ ان میں سے متعدد مارکیٹیں میپل سے تیار کردہ اشیاء پر خصوصی رعایتیں بھی پیش کر رہی ہیں، بشمول فنگر لیکس ویلکم سینٹر میں تمام میپل آئٹمز پر 10% کی رعایت، کیپٹل ریجن ویلکم سینٹر اور ویسٹرن نیویارک ویلکم سینٹر میں خصوصی مصنوعات کے سیمپل، اور مزید بہت کچھ اپنے قرب و جوار کی مارکیٹوں کی فہرست taste.ny.gov پر ملاحظہ کریں۔ نیویارک کے باشندے گھر بیٹھے بھی نیویارک اسٹیٹ میپل کی خریداری ShopTasteNY.com پر بھی کرسکتے ہیں، جو پورا مہینہ میپل کی مصنوعات پر خصوصی رعایت اور مفت شپنگ کی سہولت پیش کرے گی۔ مزید برآں، Taste NY مارکیٹس 25-26 مارچ والے ویک اینڈ پر 'میپل جنون' بھی منائیں گی۔ اس ویک اینڈ کے دوران خصوصی سیمپل اور تحائف حاصل کرنے اور پروموشنز اعلانات کے بارے میں تازہ ترین معلومات کے لئے سوشل میڈیا پر ملاحظہ کرتے رہیں۔

ریاست نیویارک کے زرعی کمشنر Richard A. Ball نے کہا، "انتھک محنت کرنے والے ہمارے میپل کاشتکاروں کا شکریہ بشمول ان کے جو ہمارے NYS Grown & Certified پروگرام میں شامل ہیں، نیویارک میپل کی پیداوار میں مسلسل پورے ملک میں سرِ فہرست موجود ہے، جس میں حالیہ برسوں میں سیرپ کی ریکارڈ مقدار میں پیداوار اور درختوں سے رس نکالنے والے نلکوں کی ریکارڈ تعداد بھی شامل ہے۔ میری نیویارک کے تمام باشندوں سے پر زور گزارش ہے کہ وہ میپل ویک اینڈز کے دوران اپنے قریب واقع کسی فارم پر ضرور جائیں اور ان کی بنائی ہوئی مزیدار مصنوعات کا ذائقہ چکھیں اور ساتھ ہی سیزن کی اس پہلی فصل سے لطف اندوز ہوں جو ہمارے کاشتکار بھائیوں نے بڑے شوق اور محنت سے اگائی ہے۔"

میپل کاشتکاران کی ایسوسئیشن کی ایگزیکٹو ڈائریکٹر Helen Thomas نے کہا، "میپل ویک اینڈ 2003 بس آنے ہی والا ہے! اس سال، قدرت نے ہمارے میپل سیزن کی شروعات جلد کر وا دی ہے لہذا بہت سے فارموں میں پہلے سے ہی متعدد میپل مصنوعات دستیاب ہو چکی ہیں جن کا مزہ آپ لے سکتے ہیں۔ میپل ویک اینڈز کے دوران ریاست بھر میں 150 میپل شوگر ہاؤسز وہاں کا دورہ کرنے والوں کا خیرمقدم کریں گے تاکہ وہ براہ راست تجربہ کریں کہ خالص میپل سیرپ اور دیگر میپل مصنوعات کس طرح بنائی جاتی ہیں۔ وہاں کا دورہ کرنے والے خاندان کئی دوستانہ سرگرمیوں سے لطف اندوز ہوسکتے ہیں اور میپل کے باغات میں براہ راست نیویارک کی نئی فصل کا ذائقہ چکھ سکتے ہیں۔ جس دن آپ وہاں جائیں اور اس دن سردی جمانے والی ڈگری سے اوپر ہو، تو توقع رکھیں کہ آپ میپل کے درخت سے نکلنے والا رس خود دیکھیں گے اور اس رس کو پکانے والے عمل کا آخری مرحلے تک مشاہدہ کریں گے جب وہ شربت بن جاتا ہے! وہاں آنے کی منصوبہ بندی mapleweekend.com پر کریں!"

###