فوری ریلیز کے لیے: 1/3/2024 ***گورنر KATHY HOCHUL***

ماہِ میپل کے دوران گورنر HOCHUL نے نیویارک میں میپل کی ترقی کرتی ہوئی صنعت پر روشنی ڈالی

نیو یارک میں رہنے والوں سے مارچ کے پورے مہینے اور میپل ویک اینڈز میں 16 مارچ - 17 مارچ اور 23 مارچ - 24 مارچ کے دوران خصوصی پروموشنز میں حصہ لینے کی گزارش کی گئی ہے

ریاستِ نیویارک میپل کی پیداوار میں پورے ملک میں دوسرے نمبر پر آتی ہے

گورنر Kathy Hochul نے آج نیویارک میں رہنے والوں سے گزارش ہے کہ وہ میپل کے اپنے مقامی کاشکاروں کی حوصلہ افزائی اور مدد و معاونت کریں۔ گورنر نے نیویارک میں منعقد کیے جانے والی آئندہ میپل ویک اینڈز کی تقریبات اور سرگرمیوں پر روشنی ڈالی جو 16 – 17 مارچ کو اور 23 مارچ اور 24 مارچ کو منعقد ہوں گی، اور انکے علاوہ مارچ کے پورے مہینے کے دوران دیگر خصوصی تقریبات اور پروموشنز بھی منعقد کیے جائیں گے۔ ریاستِ نیویارک ملک میں میپل کی پیداوار میں دوسرے نمبر پر ہونے کے ساتھ ساتھ پورے امریکہ میں 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۔

"اب جبکہ میپل کا مہینہ باضابطہ طور پر شروع ہو چکا ہے، تو نیو یارک کے مقامی میپل کاشتکاروں اور کارخانوں کی مدد کرنے کے لیے اس سے بہتر کوئی وقت نہیں ہو سکتا،" **گورنر Hochul نے کہا۔** "ریاست نیو یارک میپل پروڈیوسرز کی ایک حیرت انگیز اور بے حد محنتی کمیونٹی کا گھر ہے جو دنیا میں میپل کی سب سے مزیدار اور اختراعی مصنوعات بناتے ہیں۔ میری نیویارک کے تمام باسیوں 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 کرتے ہیں۔"

ماہ میپل کی ابتدا کے ایک جزو کے طور پر، ریاست نیویارک کے محکمہ برائے زراعت و مارکیٹس (Department of Agriculture and Markets) کے کمشنر Richard A. Ball نے Dutch Hill Maple, کا دورہ کیا جو ٹلی، نیو یارک میں خاندانی ملکیت والا ایک فارم ہے اور جہاں نیو یارک کی میپل انڈسٹری اور نیو یارک اسٹیٹ گرون اینڈ سرٹیفائیڈ (New York State Grown & Certified) پروگرام میں حصہ لینے والے میپل پروڈیوسرز کی خدمات اجاگر کرنے کے لئے میپل کے درختوں پر نلکے لگانے کی سالانہ تقریب کا انعقاد کیا گیا تھا۔ اس تقریب میں Dutch Hill Maple کے نئے شوگر ہاؤس کی ربن کاٹنے والی افتتاحی تقریب بھی شامل تھی جو 2023 میں مکمل ہوا تھا۔

ریاست نیویارک کے کمشنر برائے زراعت Richard Ball نے کہا، "ہر سال مارچ میں ہم میپل کا جشن مناتے ہیں، جو نیویارک ریاست میں زرعی کٹائی کے مزیدار موسم کی پہلی فصل ہے! انتھک محنت کرنے والے ہمارے میپل کاشتکاروں کا شکریہ بشمول انکے جو ہمارے NYS Grown & Certified پروگرام میں شامل ہیں، جنکی بدولت میپل کی پیداوار میں نیو یارک مسلسل پورے ملک میں سرِ فہرست موجود ہے جس سے ہماری مقامی کمیونٹیز اور معیشتوں میں ایک زبردست حصہ پڑ رہا ہے۔ اس میٹھے سیزن کی باضابطہ شروعات کے ساتھ، یہ مقامی میپل

پروڈیوسر سے میل ملاقات کرنے، شربت بنانے کے عمل کے بارے میں مزید معلومات حاصل کرنے، اور نیویارک کی کچھ لذیذ ترین مصنوعات کا ذائقہ چکھنے کا بہترین وقت ہے۔"

میپل ویک اینڈز

ہر سال مارچ کے پورے مہینے کے دوران، اور خصوصاً اس مہینے کی ہفتہ وار تعطیلات پر، ریاست بھر کے میپل فارمز عوام کے لئے اپنے دروازے کھول دیتے ہیں تاکہ انہیں میپل کے باغات سے براہ راست خالص میپل سیرپ کا ذائقہ چکھنے کا موقع مل سکے اور وہ ریاست نیویارک میں میپل کا شربت بنانے والی منفرد خاندانی روایت کا تجربہ کر سکیں۔ یہ کاشکار سیاحتی دوروں اور پین کیک ناشتے کی پیشکشیں 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۔ میپل ویک اینڈ کے موقع پر منعقد کی جانے والی تقریبات کی قابلِ تلاش فہرست mapleweekend.nysmaple.com پر دستیاب ہے۔

میپل پروموشنز

مارچ کے مہینے کے دوران منفرد مقامی میپل مصنوعات اور پروڈیوسروں کے فروغ کے لئے پوری ریاست میں نیویارک کی Taste NY Markets منعقد کی جا رہی ہیں۔ ان میں سے متعدد مارکیٹیں خصوصی رعایت پیش کر رہی ہیں اور Hudson Valley | Catskills Welcome Center میں میپل سے تیار کردہ اشیاء پر 20 فیصد رعایت ملے گی جبکہ Finger Lakes Welcome Center میں پورے مہینے خصوصی پین کیک ناشتہ پیش کیا جائے گا اور Capital Region Welcome Center میں مصنوعات کے خصوصی سیمپل پیش کیے جائیں گے، اور انکے علاوہ بھی بہت کچھ ہوگا۔ Taste NY کی جانب سے پیش کردہ خصوصی میپل پروموشنز اور ایونٹس کی مکمل فہرست کے لیے یہاں جائیں۔

Dutch Hill Maple ان تقریباً 150 میپل شوگر مینوفیکچررز میں سے ایک ہے جو میپل ویک اینڈ کی میزبانی کریں گے اور جس سے ریاست نیو یارک میں زرعی سیاحت کو فروغ دینے میں مدد ملے گی۔ Nate Williams، جو اپنے والد اور بھائی کے ساتھ ہر سال میپل کا شربت بنانے والی دلکش خاندانی روایت کے ساتھ پروان چڑھے ہیں، انہوں نے یہ جائیداد خریدی ہے جو 2014 میں انکی اہلیہ اور شریک مالک Cristy کی Dutch Hill Maple نامی ملکیت بن جائے گی۔ 2022 میں Nate اور Cristy نے اپنی کاروباری ضروریات بہتر طور پر پوری کرنے کے لیے ایک بالکل نئے شوگر ہاؤس کی تعمیر شروع کی تھی، اور اپنے 2023 والے سیزن میں انہوں نے 5,000 گیلن سے زیادہ میپل سیرپ تیار کیا جو انکی اب تک کی سب سے زیادہ پیداوار ہے۔ 2024 کے میپل سیزن کے ساتھ جو ان کے نئے شوگر ہاؤس میں شربت بنانے کا پہلا سال ہوگا، Williams کو امید ہے کہ وہ اپنی پیداوار مزید بڑھا سکیں گے۔

Dutch Hill Maple کے مالکان Cristy اور Nathan Williams نے کہا، "یہ پوری ریاست میں میپل تیار کرنے والوں کے لیے سال کا قیمتی ترین وقت ہے کیونکہ میپل کے درخت اس رس سے خوب بھرے ہوئے لہراتے ہوئے نظر آ رہے ہیں جسے بعد میں بڑی مہارت کے ساتھ مزیدار میٹھے میپل شربت میں تبدیل کر دیا جاتا ہے۔ میپل ویک اینڈز آپکو موقع فراہم کرتے ہیں کہ آپ اپنی ناشتے کی میز پر رکھے جگ کے پس منظر میں کام کرنے والے محنتی چینی بنانے والوں سے ملنے کے لئے باہر نکلیں کیونکہ یہ ان سے میل ملاقات کا ایک شاندار اور دوستی والا موقع ہے، اور ان سے جانیں کہ میپل کا شربت آپ کے بالکل "پچھواڑے" میں کیسے تیار کیا جاتا ہے، اور سب سے اہم بات یہ ہے کہ، میپل کی مزیدار مصنوعات کا ذائقہ عین انکے بنتے وقت چھکیں۔ امید ہے کہ آپ ہمارے ساتھ شامل ہوں گے اور نیو یارک میپل کے پیش کردہ تمام ذائقوں اور شربتوں کا تجربہ کریں گے!"

Dutch Hill Maple Farm ریاست نیو یارک کے اسٹیٹ گرون اینڈ سرٹیفائیڈ پروگرام میں بھی شامل ہے جو ایسے فارموں کے فروغ کے لئے کام کرتا ہے جو خوراک کی حفاظت کرنے اور ماحول دوست طریقوں کے اعلیٰ ترین معیارات پر عمل پیرا ہوں۔ میپل کے 90 سے زیادہ کاشکاران NYS Grown & Certified میں حصہ لیتے ہیں، جو نیویارک کے ایسے زرعی کاشتکاروں اور کارخانوں کی تصدیق و توثیق کرنے والا ادارہ ہے 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 ملاحظہ کریں۔

میپل کے 90 سے زیادہ کاشکاران NYS Grown & Certified میں حصہ لیتے ہیں، جو نیویارک کے ایسے زرعی کاشتکاروں اور کارخانوں کی تصدیق و توثیق کرنے والا ادارہ ہے 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 certified.ny.gov/where-buy پر دستیاب ہے۔

ریاستی سینیٹر Michelle Hinchey نے کہا، "نیو یارک 2,000 سے زیادہ میپل شوگر بنانے والوں کا گھر ہے، اور ہم اپنے اس اعزاز پر بجا طور پر فخر ہے کہ نلکوں کے ذریعے رس نکالے جانے والے میپل درختوں کا ملک کا سب سے بڑا خزانہ ہمارے پاس موجود ہے! خاندانی ملکیت والے کاروبار اس تیزی سے بڑھتی ہوئی صنعت کا دل ہیں، اور انہی کی کوششوں نے نیویارک کو اس زرعی خاصیت میں سب سے آگے رکھا ہوا ہے۔ ہم چاہتے ہیں کہ ہمارے میپل کے کاروبار ہمیشہ پھلتے پھولتے رہیں، اور مارچ میں ماہ میپل کے دوران ہر شخص ریاست نیو یارک میں شوگر شیکس کا دورہ کرکے انکی ترقی میں کردار ادا کر سکتا ہے اور مزیدار کھانوں کا ذخیرہ کرنے اور مقامی میپل کی پیداوار کے عمل میں حصہ ڈال سکتا ہے!"

ریاستی سینیٹر Rachel May نے کہا، "نیو یارک میپل سیرپ سمیت متعدد دیگر زرعی پیداواروں کی بناء پر ایک سرکردہ زرعی ریاست ہے۔ نیو یارک کی یہ مزیدار روایت ہمارے بہت سے کسانوں کے لیے روزی کمانے کا سبب بنتی ہے، ہماری مقامی معیشتوں کو تقویت دیتی ہے، ہماری کمیونٹیز کو جاندار اور مالا مال بناتی ہے، اور ان لاتعداد کھانوں میں ذائقہ پیدا کرتی ہے جن سے ہم لطف اندوز ہوتے ہیں۔ مجھے نیو یارک میں ایک ایسے مقامی فارم کا دورہ کرکے میپل کے مہینے کا آغاز کرنا بہت اچھا لگا جو کئی برسوں سے میپل کے درختوں سے نلکے لگا کر رس نکال رہا ہے؛ اس فارم اور کئی اوروں کی کہانی یہ دکھا رہی ہے کہ ہماری ریاست میں میپل کی پیداوار کتنی گہری اور کتنی اہم ہے۔ آئیے میپل کا مہینہ خوب جوش و خروش سے منائیں اور اس میٹھی دعوت سے لطف اندوز ہونے کے ساتھ ساتھ اپنے مقامی میپل پروڈیوسرز کی مدد بھی کریں۔"

رکن اسمبلی Donna Lupardo نے کہا، "مارچ میں منعقد کیے جانے والے میپل ویک اینڈز کو کبھی چھوڑنا نہیں چاہئے، کیونکہ ان میں 150 میپل شوگر بنانے والے فارم مہمانوں اور سیاحوں کے لیے اپنے دل و دروازے کھول دیتے ہیں۔ یہ میپل کا شربت تیار کرنے والے ہر عمل کا مشاہدہ اور تجربہ کرنے اور میپل کی دیگر مصنوعات سے لطف اندوز ہونے کا ایک بہترین موقع ہے۔ ہمیں نیویارک کی میپل انڈسٹری کی مدد و معاونت کرنے پر بجا طور پر بہت فخر ہے اور ہم 2,000 سے زیادہ شوگر میکرز کی اس جانفشانی اور محنت کا شکریہ ادا کرتے ہیں جو اس عالمی معیار والی پروڈکٹ کو تیار کرنے میں وہ کرتے ہیں۔"

رکنِ اسمبلی John Lemondes نے کہا، "مارچ کا مہینہ نیویارک کی میپل انڈسٹری کی عظیم کامیابیوں کا جشن منانے کا مہینہ ہے۔ ریاست نیو یارک نہ صرف پورے ملک کے مقابلے میں میپل کے ٹیپ ایبل درختوں کا سب سے بڑا خزانہ رکھتی ہے، بلکہ یہ اس کے سب سے بڑے پروڈیوسرز میں سے بھی ایک ہے۔ میپل کی پیداوار وسطی نیویارک اور مجموعی طور پر ہماری پوری ریاست کی زرعی صنعت کا ایک اہم حصہ ہے۔ آئیے اس سیزن کے دوران ہم اپنے مقامی میپل پروڈیوسرز اور اپنے مقامی فارموں کی مدد و معاونت کے لیے کچھ وقت نکالیں۔"

ریاست نیو یارک کی میپل پروڈیوسرز ایسوسی ایشن (Maple Producers Association) کی ایگزیکٹو ڈائریکٹر Helen Thomasنے کہا، "اب جبکہ ہم مارچ کے مہینے کا آغاز کر رہے ہیں، تو ریاست نیویارک کا میپل سیزن بھی پورے زوروں پر ہے۔ عموماً 1 مارچ نلکے لگانے کی تقریب سے سیزن کے آغاز کا اشارہ ملتا ہے۔ ہم سب اس بات سے متفق ہیں کہ ان سردیوں میں موسم غیر معمولی رہا - کچھ سرد ہفتے رہے جن میں تھوڑی بہت برف پڑی اور اس کے بعد گرم ہفتے آئے جنہوں نے اس برف کو مٹا دیا۔ ہمارے میپل کاشتکاروں کو عام سیپ رنز سے پہلے ہی خوب اچھی طرح سے تیاری کرنی پڑ گئی۔ نیو یارک کے بہت سے کاشتکاروں نے اطلاع دی ہے کہ انہوں نے اپنی نصف سے زیادہ فصل پہلے ہی بنا لی ہے۔ معیار بہت اعلی ہے کیونکہ پہلے رنز اکثر سیزن کے سب سے بہترین ہوتے ہیں۔ ہم 16-17 اور 23-24 مارچ کو NY Maple Weekends کے منتظر ہیں جب ہم عوام کو اپنے فارموں

پر آنے اور اس پراسیس کو دیکھنے اور اسکے نتیجے میں پیدا ہونے والی مصنوعات کا مزہ چکھنے کی دعوت دیتے ہیں!"

New York Farm Bureau کے صدر David Fisher نے کہا، "ریاست نیویارک میں مارچ میپل مہینے سے زیادہ کچھ بھی میٹھا نہیں ہوتا۔ میپل کے کاشتکار اپنے فارموں کی پیداوار دکھانے کے لیے اپنے دروازے کھول رہے ہیں جو جمع کیے گئے کو میپل کے شربت کی مزیدار مصنوعات میں بدل دیتے ہیں۔ New York Farm Bureau نیو یارک میں رہنے والے تمام افراد سے گزارش کرتا ہے کہ وہ اس مختصر سے سیزن سے لطف اندوز ہوں اور اپنے مقامی کاشتکار خاندانوں کی مدد کریں، اور ہم ریاست کی متنوع کسان برادری کے اس اہم جزو کی حمایت کے لئے گورنر Hochul اور کمشنر Ball کا شکریہ ادا کرتے ہیں۔"

کورنل کوآپریٹو ایکسٹینشن آف اوننڈاگا کاؤنٹی (Cornell Cooperative Extension of Onondaga County) کے ایگزیکٹو ڈائریکٹر David Skeval نے کہا، "دنیا کے کچھ سب سے بہترین شوگر میپل نیو یارک کی اونونڈاگا کاؤنٹی میں اگتے ہیں۔ اونونڈاگا کاؤنٹی میں اگنے والے تمام درختوں کا تقریباً 70% شوگر میپلز پر مشتمل ہے۔ یہ، ہماری ڈھلواں پہاڑیوں کے ساتھ مل کر، اونونڈاگا کاؤنٹی کو میپل سیپ کی پیداوار کے لئے ایک مثالی مقام بناتے ہیں۔ ہم نیویارک اسٹیٹ ایگریکلچر اینڈ مارکیٹس (New York State Agriculture and Markets) کی جانب سے میپل انڈسٹری کو فراہم کرنے والے تعاون و مدد کے لئے انکے شکر گزار ہیں اور ہمیں اپنے میپل کاشتکاروں پر بے حد فخر ہے۔"

اونونڈاگا کاؤنٹی کی مٹی اور پانی کے تحفظ کی ڈسٹرکٹ (Soil and Water Conservation District) کے ایگزیکٹو ڈائریکٹر Mark Burger نے کہا، "ہم پوری ریاست نیو یارک کے اپنے **تمام** میپل کاشکاروں کی خدمات کو تسلیم کرتے ہیں اور دل سے انکے معترف ہیں! وہ نہ صرف موسم بہار کے پہلے نظارے کا جشن منانے میں ہماری مدد کرتے ہیں، بلکہ وہ ہمیں فطرت کی سب سے زیادہ غذائیت سے بھرپور اور صحت مند قدرتی مٹھاس بھی فراہم کرتے ہیں! ہماری نیویارک کے تمام باسیوں سے پر زور گزارش ہے کہ وہ اپنے مقامی کاشتکاروں کی حمایت کریں اور اس عظیم روایت کا جشن منائیں!"

ریاست نیویارک کا محکمہ زراعت اور مارکیٹس (Department of Agriculture and Markets) نیویارک اسٹیٹ بجٹ کے ذریعے میپل انڈسٹری کی مدد و معاونت کرتا ہے — جس میں تشہیر اور تعلیمی پروگراموں کے لئے فنڈنگ بھی شامل ہوتی ہے — اور مزید برآں وہ تحقیقی منصوبوں میں سرمایہ کاری کے ذریعے بھی معاونت کرتا ہے مثلاً کارنیل یونیورسٹی کے Maple Program's Arnot Teaching Forest، اور اپنے NYS Grown & Certified اور Taste NY مارکیٹنگ پروگراموں کے ذریعے بھی۔

###

مزید خبریں www.governor.ny.gov پر دستیاب ہیں
ریاست نیو یارک | ایگزیکٹیو چیمبر | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418
گورنر آفس سے اپ ڈیٹس کے لیے سائن اپ کریں: ny.gov/signup | 81336 پر NEW YORK ٹیکسٹ کریں

ان سبسکرائب کریں