فوری ریلیز کے لیے: 28/2/2026 **گورنر KATHY HOCHUL**

ماہِ میپل کا آغاز کرنے کے لیے، گورنر HOCHUL کی جانب سے نیو یارک میں میپل کی ترقی کرتی ہوئی صنعت اجاگر

نیو یارک والوں کو 22-21 اور 29-28 مارچ کو آنے والے میپل ویک اینڈز اور نیو یارک کے خیرمقدمی مراکز میں خصوصی پروموشنز میں شرکت کی ترغیب دیتا ہے

ریاست نیو یارک میپل کی پیداوار میں ملک میں دوسرے نمبر پر ہے، جس میں نیو یارک میپل کے پروڈیوسرز نے سنہ 2025 میں 829,000 گیلن میپل شیرے کو شکر بنایا

گورنر کے مجوزہ 2027 کے ایگزیکٹو بجٹ میں ریاست کی میپل کی صنعت کو مزید ترقی دینے کے لیے مسلسل مارکیٹنگ اور تحقیق کے لیے فنڈنگ شامل ہے

گورنر Kathy Hochul (کیتھی ہوکل) نے آج نیو یارک والوں کو ترغیب دی کہ وہ ماہِ میپل کے دوران اپنے مقامی میپل پروڈیوسروں کی معاونت کریں اور ریاست کے آنے والے میپل ویک اینڈز — جو 22-21 مارچ اور 29-28 مارچ کو ہوں گے — نیز نیو یارک کے خیرمقدمی مراکز میں ہونے والی اضافی تقریبات اور سرگرمیوں پر روشنی ڈالی۔ ریاست نیو یارک میپل کی پیداوار میں ملک میں دوسرے نمبر پر ہے، اور سنہ 2025 میں، صنعت نے 829,000 گیلن پیداوار کی۔ اس کے علاوہ، نیو یارک ریاست ہائے متحدہ امریکہ کے اندر میپل کے شیرہ پیدا کرنے کے قابل درختوں کے سب سے بڑے وسیلے اور 2,000 سے زیادہ میپل سے شکر بنانے والوں کا گھر بنی ہوئی ہے۔ نیو یارک کی زرعی معیشت میں میپل کی صنعت کی اہمیت کو تسلیم کرتے ہوئے، گورنر کے مجوزہ 2027 کے ایگزیکٹو بجٹ میں میپل کی صنعت کو مزید ترقی دینے کے لیے مارکیٹنگ اور تحقیق کے لیے مسلسل فنڈنگ شامل ہے۔

"ماہِ میپل کا باضابطہ آغاز اتوار کو ہو رہا ہے، جو ہم سب کو نیو یارک کی زراعت کی پہلی فصل کا جشن منانے کا موقع فراہم کرتا ہے"، **گورنر Hochul (ہوکل) نے کہا۔** "2,000 سے زیادہ میپل پروڈیوسرز کے ساتھ، نیو یارک ایک ترقی پزیر کمیونٹی کا گھر ہے جو اپنا وقت دنیا میں میپل کی سب سے مزیدار اور اختراعی مصنوعات بنانے کے لیے وقف کرتی ہے۔ میں نیو یارک والوں کو ترغیب دیتی ہوں کہ وہ میپل ویک اینڈ میں شرکت کریں، شکر بنانے کے عمل کے بارے میں مزید جانیں، ہماری کچھ عالمی معیار کی اشیاء چکھیں اور ان کے مقامی خیرمقدمی مرکز کے پاس خصوصی پروموشنز کے لیے رکیں جو ہماری میپل کمیونٹی کو نمایاں کرتے ہیں"۔

ریاست نیو یارک کے محکمۂ زراعت و مارکیٹس کے کمشنر Richard Ball (رچرڈ بال) نے کہا، "ریاست بھر میں میپل کا سیزن جاری ہے اور ہمارے بہت سے پروڈیوسر پہلے ہی رس کو بہتا دیکھ رہے ہیں۔ مجھے فخر ہے کہ نیو یارک امریکہ میں میپل کی پیداوار میں چوٹی پر رہنا جاری رکھے ہوئے ہے، اور یہ کہ ہمارے پروڈیوسر ملک میں میپل کی کچھ بہترین، جدید ترین مصنوعات بنانا جاری رکھے ہوئے ہیں جو ہماری معیشت میں بہت زیادہ حصہ ڈالتی ہیں۔ میں نیو یارک والوں کی حوصلہ افزائی کرتا ہوں کہ وہ میپل ویک اینڈز کے دوران میزبانی کرنے والے قریبی، مقامی پروڈیوسر تلاش کریں اور اس لازوال روایت میں شامل ہوں۔ یہ واقعی سال کے بہترین اوقات میں سے ایک ہے، کیونکہ ہم ریاست بھر میں اپنی کمیونٹیز کے ساتھ اپنے میپل پروڈیوسروں کی مدد کے لیے جمع ہوتے ہیں"۔

ریاستی سینیٹر Michelle Hinchey (مشیل ہینچی) نے کہا، "نیو یارک کی سب سے قابلِ فخر اور دیرینہ زرعی روایات میں سے ایک میپل کی پیداوار ہے، جس کی قیادت خاندانی کاروبار کرتے ہیں جنہوں نے نسل در نسل اپنا ہنر آگے بڑھایا ہے۔ ان کی لگن نے ہماری ریاست کو ملک کا دوسرا سب سے بڑا میپل پیدا کرنے والا اور مقامی معیشتوں کا ایک بڑا محرک بنا دیا ہے۔ جیسے جیسے میپل کا سیزن چل رہا ہے، میں ہر ایک کو قریبی شوگر ہاؤس جانے، وقت کے اس اعزازی کام کے پیچھے پروڈیوسروں سے ملنے اور نیو یارک کی میپل کی پیداوار کو عملی شکل میں دیکھنے کی ترغیب دیتی ہوں"۔

رکنِ اسمبلی Donna Lupardo (ڈونا لوپارڈو) نے کہا، "میں ہر سال نیو یارک کے دو میپل ویک اینڈز کا انتظار کرتی ہوں؛ ایک ابتدائی علامت کہ بہار آنے والی ہے۔ ریاست بھر سے پروڈیوسر اپنے دروازے ان زائرین کے لیے کھولتے ہیں جو شربت بنانے کا طریقہ سیکھتے ہوئے میپل کی مصنوعات چکھ سکتے ہیں۔ چونکہ نیو یارک میپل کی پیداوار میں ملک میں دوسرے نمبر پر ہے، اس لیے میں میپل کی اپنی بڑھتی ہوئی صنعت کا جشن منانے کے لیے اس سے بہتر کوئی طریقہ نہیں سوچ سکتا کہ ہم اپنے شکر بنانے والوں کے ساتھ وقت گزاریں"۔

نیو یارک سٹیٹ میپل پروڈیوسرز ایسوسی ایشن کی ایگزیکٹو ڈائریکٹر Helen Thomas (ہیلن تھامس) نے کہا، "میپل ویک اینڈ ایک روایت اور جشن ہے جس کا ہم سب کو انتظار رہتا ہے، خاص طور پر برفانی سردیوں کے بعد۔ یہ اولین نشانیوں میں سے ایک ہے کہ موسم بہار آنے کو ہے۔ میپل ویک اینڈ میں حصہ لینے والے 160 فارموں کے لیے، یہ ان کے لیے ایک موقع ہے کہ وہ اپنے دروازے کھولیں اور اپنے کام کے پیچھے مہارت اور جذبے کو شیئر کریں۔ نیو یارک میں کسی بھی دوسری ریاست کے مقابلے میپل کا شربت بنانے والے خاندانی فارم سب سے زیادہ ہیں، جس کا مطلب ہے کہ آنے والے اکثر کئی نسلوں کو ساتھ ساتھ کام کرتے ہوئے دیکھتے ہیں۔ ہر حصہ لینے والا فارم ایک تعلیمی پیشکاری یا عملی مظاہرہ پیش کرتا ہے، جس میں براہِ راست دکھایا جاتا ہے کہ میپل سیرپ اور میپل سے بنی مصنوعات کس طرح تیار کی جاتی ہیں۔ زائرین کے لیے، ماخذ سے تازہ میپل سیرپ چکھنے جیسا کچھ نہیں ہے"۔

نیو یارک فارم بیورو کے صدر David Fisher (ڈیوڈ فِشر) نے کہا، "ہمارے ارکان پورے نیو یارک میں مختلف قسم کی زرعی صنعتوں کی نمائندگی کرتے ہیں، اور میپل ایک اہم جنس ہے۔ سب سے چھوٹے خاندانی میپل فارم سے لے کر بڑے پروڈیوسرز تک، میپل اس تانے بانے کا حصہ ہے جو نیو یارک کی کاشتکاری کو خاص بناتا ہے۔ میں ہر ایک کی حوصلہ افزائی کرتا ہوں کہ وہ میپل ویک اینڈز میں شربتوں، کینڈیز اور دیگر مصنوعات کی حیرت انگیز اقسام کا مزہ چکھنے کے لیے حصہ لیں۔ ہر ایک کے لیے کچھ نہ کچھ ہے"۔

ماہِ میپل شروع کرنے کے ایک جزو کے طور پر، ریاست کے میپل کے درختوں سے شیرہ جمع کرنے کے سالانہ عمل کے لیے ریاست نیو یارک کے محکمۂ زراعت اور مارکیٹس کے کمشنر Richard A. Ball (رچرڈ اے بال) نے مقامی زرعی نمائندوں اور منتخب عہدیداروں کے ساتھ مل کر Parker Family میپل فارم کا دورہ کیا، جو کہ ویسٹ چازی، کلنٹن کاؤنٹی میں ایک خاندان کا ملکیتی فارم ہے۔ Parker Family میپل فارم ملک میں میپل کے سب سے بڑے اداروں میں سے ایک ہے، اور ریاست نیو یارک میں سب سے بڑا ہے، جو ہر سال 50,000 گیلن سے زیادہ میپل سیرپ تیار کرتا ہے۔ فارم، جو سنہ 1889 میں شروع ہوا، 60 ایکڑ پر مشتمل ڈیری فارم اور میپل شوگرنگ آپریشن کے طور پر شروع ہوا۔ کئی سالوں میں، فارم کو چار نسلوں کے حوالے کیا گیا ہے اور آج اسے Michael Parker (مائیکل پارکر) اور ان کی اہلیہ Laura (لارا) اپنے چھوٹے بچوں کی مدد سے چلا رہے ہیں۔ اس میں 1,000 ایکڑ سے زیادہ اراضی، میپل کے تقریباً 100,000 ٹیپس کو شامل کیا گیا ہے۔ اس کاروبار میں موسمی ریستوران، جنگلات، آرا اور گھاس کی فصل اور بہت کچھ بھی شامل ہے۔

Parker Family میپل فارم ریاست نیو یارک کے اندر اگائے گئے اور سند یافتہ (New York State Grown & Certified) پروگرام میں بھی شامل ہے جو نیو یارک کے ایسے فارموں کے فروغ کے لیے کام کرتا ہے جو غذائی تحفظ اور ماحول دوست طریقوں کے اعلیٰ تر معیارات پر عمل پیرا ہوں۔

میپل کے لگ بھگ 100 پیداواری ریاست نیو یارک کے اندر اگائے گئے اور سند یافتہ پروگرام میں حصہ لیتے ہیں، جو نیو یارک کے ایسے زرعی پیداواریوں اور کاشتکاروں کی توثیق کرتا ہے جو غذائی تحفظ اور ماحولیاتی استحکام

کے معیارات کی پابندی کرتے ہیں اور ان پر عمل پیرا ہیں۔ NYS گرون اینڈ سرٹیفائیڈ پروگرام کا حصہ بننے والے میپل کاشتکاروں کی تازہ ترین فہرست یہاں معلوم کریں۔

Parker Family میپل فارم کے مالک Michael Parker (مائیکل پارکر) نے کہا، "میں سمجھتا ہوں کہ میں نہ صرف اپنے، اپنے خاندان اور اپنے فارم کے لیے، بلکہ نارتھ کنٹری میپل پروڈیوسرز کی ہماری پوری کمیونٹی کے لیے بات کرتا ہوں، جب میں کہتا ہوں کہ اس سال کے ٹیپنگ ایونٹ کا میزبان ہونا ہمارے لیے کتنے اعزاز کی بات ہے۔ ہمارے ریاست نیو یارک کے دور کونے میں واقع ہونے کے ناطے، ہم میپل کی دنیا میں اپنی ریاست میں سب سے زیادہ میپل سیرپ کی پیداوار، ملک میں سب سے زیادہ ہونے پر فخر کرنے کے قابل ہو کر ایک بڑا کارنامہ انجام دیتے ہیں۔ یہاں، ہر کوئی شربت بناتا ہے یا کسی کو جانتا ہے جو یہ کام کرتا ہے، لہٰذا یہ ثقافت کا ایک بڑا حصہ ہے۔ میرے خاندان میں ہم تقریباً 150 برسوں سے انہی درختوں سے رس نکالتے آ رہے ہیں اور اسی زمین پر زندگی بسر کر رہے ہیں، جو ہمیں پھلنا پھولنا جاری رکھنے کے لیے مضبوط بنیاد فراہم کرتی ہے۔ کمشنر Ball (بال) اور ریاست نیو یارک کے محکمۂ زراعت کے تعاون سے، ہم امید کرتے ہیں کہ میپل سیزن کو سب کے لیے فروغ دیا جائے گا۔ ہم اُمید کرتے ہیں کہ مہمان اس موسمِ بہار ہمارے شوگر ہاؤس اور نارتھ کنٹری کے دیگر مقامات پر میپل سیزن کے جادو سے لطف اندوز ہوں گے!"

میپل ویک اینڈز
ہر سال مارچ کے پورے مہینے کے دوران، اور خصوصاً مہینے کے آخری دو ویک اینڈز پر، ریاست بھر کے میپل فارم عوام کے لیے اپنے دروازے کھول دیتے ہیں تاکہ انہیں میپل کے باغات سے براہِ راست خالص میپل سیرپ کا ذائقہ چکھنے کا موقع مل سکے اور وہ ریاست نیو یارک 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 لیے 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
نیو یارک کی Taste NY Markets مارچ کے مہینے کے دوران پوری ریاست میں خصوصی مصنوعات، تحائف اور دیگر بہت کچھ کے ساتھ، مقامی میپل کی منفرد مصنوعات اور پیداوار دہندگان کو اجاگر کریں گی۔ نمایاں جھلکیاں ذیل میں ہیں:

- **ایڈیرونڈیکس کے خیرمقدمی مرکز میں Taste NY** یکم مارچ سے آغاز کرتے ہوئے، Maple Bingo (میپل بنگو) پیش کرے گا، اور مارچ میں جمعرات کے ایام میں دن صبح 11 بجے سے دوپہر 1 بجے تک ہفتہ وار میپل مصنوعہ کے نمونے پیش کرے گا۔ وہ 20 مارچ کو صبح 11 بجے سے شام 4 بجے تک 'فرام سیپ ٹو سیرپ (From Sap to Syrup)' نامی تقریب کی میزبانی بھی کریں گے۔ اس تقریب میں شرکاء کو مقامی پروڈیوسرز Wild Hogs Sugar Shack (وائلڈ ہوگس شوگر شیک) اور Holly & Vine Farm & Winery (ہولی اینڈ وائن فارم اینڈ وائنری) سے میپل کی مصنوعات، جیسے سیپ واٹر، لائٹ سیرپ، ڈارک سیرپ، میپل شوگر، اور ایک سخت میپل کیوب کا نمونہ چکھنے کی اجازت ملے گی۔ اس کے علاوہ، ایڈیرونڈیکس خیرمقدمی مرکز میں تعلیمی اور متعامل ڈسپلے ہوں گے، اور میپل لاتے اور مقامی طور پر تیار کردہ میپل ہاٹ کوکو کے نمونے ہوں گے، جو سائٹ پر فروخت کیے جائیں گے۔
- **Todd Hill پر Taste NY** مارکیٹ مقامی پروڈیوسر Soukup Farm (سوک اپ فارم) کو نمایاں کر رہا ہے، جو عوام کو میٹھے کھانے، جیسے میپل ایپل سائڈر ڈونٹس، میپل پاپ کارن، اور برف پر چینی کے لیے فارم میں مدعو کرتا ہے۔ Todd Hill مارکیٹ میں ریاست بھر سے میپل کی مصنوعات بھی شامل ہیں، بچوں کے لیے مفت سرگرمیاں، میپل پروڈیوسرز کے لیے ہدایات اور ہڈسن ویلی میں ایونٹس، اور ماہِ میپل کے دوران ویلیو ایڈڈ سمیت تمام میپل مصنوعات پر 10 فیصد کی چھوٹ۔
- **کیپٹل ریجن خیرمقدمی مرکز پر Taste NY** مؤرخہ 10 مارچ کو 'Tap Into New York' کی میزبانی کرے گا، جہاں شرکاء نیو یارک ریاست بھر کے دکانداروں کے نمونوں سے لطف اندوز ہو سکتے ہیں، بشمول مقامی پروڈیوسر Jourdin's Maple Syrup اور Tree Juice۔

- **مغربی نیو یارک کے خیرمقدمی مرکز پر Taste NY** ہفتہ وار میپل مصنوعات کے نمونے چکھنے، خاندانوں کے لیے مفت میپل کلرنگ اور ایکٹیویٹی شیٹس، میپل باسکٹ ریفل ($60 قدر) اور ان سٹور میپل فیکٹ اسکیوینجر ہنٹ پیش کرے گا۔ سکیوینجر ہنٹ میں حصہ لینے والوں کو ان کی مارکیٹ کی خریداری پر 10 فیصد رعایت ملے گی۔

اپنی مقامی Taste NY Market تشریف لے جا کر ان کی ماہِ میپل کی تقریبات میں شرکت کریں! اپنے علاقے کی کوئی مارکیٹ تلاش کریں۔

Taste NY کی مارکیٹ مینیجر اور ایری کاؤنٹی کی Cornell Cooperative توسیع کی Molly Vigrass (مولی وِگرس) نے کہا، "نیو یارک میپل ہماری ریاست کے زرعی ورثے کا حقیقی عکاس ہے۔ ماہِ میپل کے دوران، مغربی نیو یارک کے خیرمقدمی مرکز پر Taste NY کو ریاست بھر کے میپل وینڈرز کے ساتھ Merle Maple Farm (مرلے میپل فارم)، Sage Family Maple (سیج فیملی میپل)، اور Belle Hollow Farms (بیلے ہولو فارمز) جیسے مقامی پروڈیوسروں کو نمایاں کرنے پر فخر ہے — جو گاہکوں کو نیو یارک کے محنتی کسانوں اور خوراک کے پیداواریوں کی مدد کرنے کا ایک مزیدار طریقہ فراہم کرتے ہیں"۔

Taste NY کی مارکیٹ مینیجر اور سراٹوگا کاؤنٹی کی Cornell Cooperative توسیع کی Shannon Onstot (شینون اونسٹوٹ) نے کہا، "میپل واقعی ہماری ریاست، اور خاص طور پر ایڈیرونڈیکس کے دامن کی رگوں میں دوڑنے والا خون ہے۔ ہمارے مقامی پروڈیوسروں نے پچھلی نسلوں کی روایات کو آگے بڑھایا ہے، جو کہ مقامی علم کی طرف واپس آتے ہیں، اور مجھے جدید ذہانت سے مسلسل حیران کرتے ہیں۔ کون جانتا تھا کہ درختوں کا رس استعمال کرنے کے بہت سے طریقے ہیں؟ میں میپل کی مصنوعات کا مزہ اسی طرح چکھتی ہوں جس طرح میں اچھی پنیر اور شراب کا مزہ چکھتی ہوں - یہ نیو یارک کے مقامی ذائقے اور قدرتی خصوصیات (ٹیروا) کو محسوس کرنے کے بہترین طریقوں میں سے ایک ہے"۔

Taste NY کے منڈی کے افعال کے رابطۂ کار، اور کولمبیا اور گرین کاؤنٹیوں کی Cornell Cooperative توسیع کے Ryan Douglas (ریان ڈگلس) نے کہا، "ماہِ میپل ہمارے خطے میں بہترین میپل پروڈیوسرز کو اجاگر کرنے کا ایک بہترین موقع ہے۔ ہمیں مقامی دکانداروں کی مدد کرنے اور ان کی اعلیٰ معیار کی مصنوعات اپنے صارفین کے ساتھ شیئر کرنے پر فخر ہے"۔

گورنر Hochul (ہوکل) کے مالی سال 2027 کے ایگزیکٹیو بجٹ میں ریاست نیو یارک کے محکمۂ زراعت اور مارکیٹس کو اس کی مقامی مدد کے ذریعے مالی اعانت شامل ہے تاکہ میپل کی صنعت کے لیے مسلسل مارکیٹنگ اور تحقیق کی معاونت کیا جا سکے۔ سنہ 2024 میں، گورنر Hochul (ہوکل) نے گریٹ نیو یارک سٹیٹ فیئر (Great New York State Fair) کے موقعے پر نیو یارک کی زرعی صنعت کو مضبوط کرنے کے لیے تین بلوں پر دستخط کیے تھے، بشمول ایک نیا قانون جس کے تحت رس پیدا کرنے کے لیے ریاستی زمین کو لیز پر دینے کی اجازت دی گئی۔

اس کے علاوہ، ریاست نیو یارک کا محکمۂ زراعت اور مارکیٹس بھی تحقیقی منصوبوں میں سرمایہ کاریوں کے ذریعے میپل کی صنعت کی معاونت کرتا ہے، جیسے کارنیل یونیورسٹی کے میپل پروگرام کے Arnot Teaching Forest (آرنوٹ ٹیچنگ فاریسٹ)، اور اس کے ریاست نیو یارک کے اندر اگائے گئے اور سند یافتہ (NYS Grown & Certified) اور Taste NY مارکیٹنگ پروگراموں کے ذریعے۔

###