

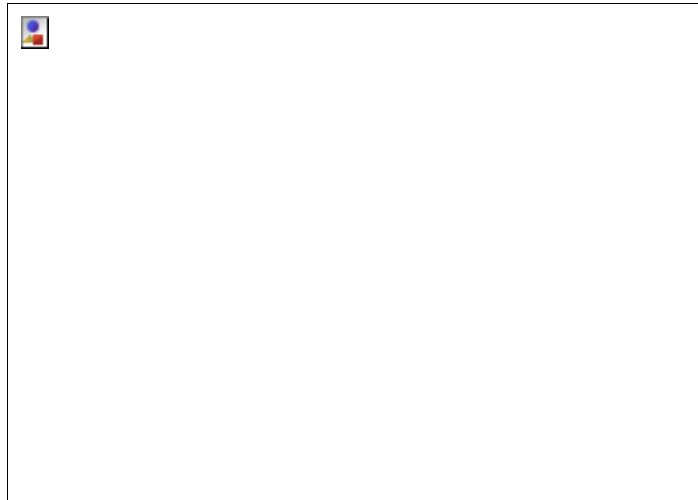
## جمعیت در ناحیه ی خزری چگونه پراکنده شده است ؟

### هدف کلی :

آشنایی با پراکندگی جمعیت و زندگی روستایی در ناحیه خزری

### اهداف جزئی :

آگاهی از چگونگی پراکندگی جمعیت در بخش های مختلف ناحیه خزری  
آگاهی از رونق کشاورزی در ناحیه خزری و علل آن  
آگاهی از موقعیت روستاها و نوع روستاها در ناحیه خزری  
آشنایی با مهم ترین محصولات کشاورزی این ناحیه و نواحی کشت آنها  
آگاهی از چگونگی دامپروری در ناحیه خزری



همانطور که در نقشه مقابل مشاهده می کنید ، ناحیه ی خزری نسبت به مساحت خود ، سرزمین پر جمعیتی است .  
علت کمی و زیادی جمعیت در جاهای مختلف ناحیه ی خزری به حاصلخیزی خاک جلگه ها بستگی دارد .  
هنگامی که از جلگه ها به طرف کوهپایه ها و دامنه های البرز پیش می رویم از تراکم جمعیت کاسته می شود .  
هر چه از غرب به شرق پیش می رویم ، مراکز پر جمعیت رو به کاهش می رود .



### زندگی روستایی :

بیشتر زمین های ناحیه ی خزری قابل کشاورزی هستند .



زندگی روستایی رونق بسیاری دارد.



روستاهاى ناحیه ی خزری با فاصله های بسیار نزدیکی از یکدیگر قرار گرفته اند .  
به خانه هایی که در داخل باغ یا مزرعه خانواده ساخته می شود «خانه باغ» می گویند .



کشت مهم ناحیه خزری برنج است که بیشتر در زمین های هموار و کم شیب کاشته می شود .  
توتون ، چای ، مرکبات ، زیتون ، پنبه ، بادام زمینی و آفتابگردان از دیگر محصولات ناحیه معتدل خزری

می باشند .  
کشت چای در استان گیلان (شهرستان لاهیجان ) بیش از استان مازندران رونق دارد .  
در استان گلستان کشت پنبه توسعه بسیاری یافته است .  
هر چه از غرب به طرف شرق ناحیه خزری پیش برویم ، شرایط برای کشت گندم وجو مساعد تر می شود .  
در جلگه های ناحیه خزری نگهداری و پرورش گاو، گوسفند، بز و اسب رواج دارد .  
روستاییان و دامپروران در بازارهای هفتگی ودائمی شهرها، محصولات خود را می فروشند و نیازهای خود را خریداری می نمایند .



**برنج :** برنج نیازمند دو عنصر آب و هوایی گرما و آب است و در زمینهای آبرفتی بهتر محصول می دهد . حدود ۸۵ درصد محصول برنج ایران در ناحیه خزری بدست می آید برای کشت برنج زمین را پس از آبیگری به وسیله تیلر شخم می زنند و شلتوک سبز شده را از خزانه در آورده و عمدتاً با دست در زمینهای آماده شده نشا می کنند .  
نشاء برنج معمولاً از نیمه اردیبهشت شروع می شود و پس از چند بار وجین کردن در اواسط مرداد آن را درو می کنند پس از آنکه شلتوک را از کاه برنج به وسیله دستگاه خرنکوب جدا نمودند به کارخانه برنج کوبی می برند و در آنجا پس از خشک کردن برنج سفید بدست می آورند .

آدرس لينك صفحه : [www.amozeshelmi.ir/joghrafi/1/23/joghrafi-1-23.htm](http://www.amozeshelmi.ir/joghrafi/1/23/joghrafi-1-23.htm)

اجرا و پشتیبانی توسط مؤسسه فناوری اطلاعات کاشف