

حضرت امیر المؤمنین علی (ع) هر کس خود را در مواضع تهمت قرار دهد، نباید بدگمان به خویش را سرزنش نماید.

آذان ظهر: ۱۲:۰۸ - غروب آفتاب: ۱۸:۵۰
آذان مغرب: ۱۹:۰۹ - نیمه شب شرعی: ۲۳:۲۳
آذان صبح فردا: ۳:۵۶ - طلوع آفتاب فردا: ۵:۲۷

پدیرش آگهی: ۸۳۲۱۱۰۰۰
چاپ: همشهری
تلفن: ۴۸۰۷۵۰۰۰

توزیع و اشتراک:
موسسه نشر گستر کمپوزیون
تلفن: ۹۱۲۰۴۱۲۲

دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، کوچه شهید سید کمال قریبی، شماره ۱۴
کد پستی: ۴۵۹۵۶-۱۹۶۶۶-تهران، صندوق پستی ۱۹۳۹۵۵۴۴
تلفن: ۲۲۰۳۰۰۰۰، ۲۲۰۳۰۰۰۰، ۲۲۰۴۰۶۰۶۷

همشهری: www.hamshahrionline.ir
سایت روزنامه: newspaper.hamshahrionline.ir

صفحه آخر

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
سرمدیر: دانیال معمار

سیاسی و دیپلماتیک: مدیر: حسین ارجلو
شورنگار: مدیر: عیسی محمدي
دیپروم: مدیر: مهرداد باقرپور

اقتصاد: مدیر: حسین لطفی
مدیر: مهرداد موسی پور

فرهنگ شهر: مدیر: فرهنگ طباطبایی
گزارش: مدیر: مهرداد باقرپور
سرخ: مدیر: جواد عزیزی
داستانها: مدیر: محمد جعفری
سرمزین من: مدیر: زهرا خلجی
مدیر: محمد باریکانی

حافظ: گر خمر بهشت است بر بزم که بی دوست
هر شربت عذیب که دهی، عین عذاب است

گرمی و ورزشکار دغل باز



در مسابقات رسمی شطرنج در جمهوری داغستان روسیه، دست یک شطرنج باز حرفه‌ای رو شد و مجازات ممنوعیت مادام‌العمر، گر بیانش را گرفت. قضیه از این قرار بود که خانم «امینا آباکاروا» شطرنج باز ۴۰ ساله و مربی این رشته، قبل از رویارویی با رقیب دیرینه‌اش، تصمیم گرفت صفحه شطرنج روز مسابقه را با ترکیباتی از جیوه، بیوشاند؛ به این امید که لافل بتواند از این راه او را از میدان به در کند. البته کار، طبق نقشه پیش رفت و رقیب ۳۰ ساله‌اش، «مایگانا عثمانوا»، بعد از چند دقیقه رویارویی، حالت سرگیجه و تهوع را تجربه کرد و مجبور به انصراف از مسابقه و بستری در بیمارستان شد. او حدود ۱۵ ساعت در اورژانس بیمارستان بستری بود و به پزشکان اعلام کرد در همان اوایل مسابقه، نفسش به شماره افتاده و طعم آهن را در دهانش حس کرده است. پزشکان پس از بررسی، تأیید کردند که قربانی، با جیوه مسموم شده و مسئولان برگزاری مسابقه، دوربین‌های مدار بسته سالن مسابقه را بررسی و خانم شطرنج باز را در حال ارتکاب جرم، مشاهده کردند.

ملت نوشابه‌ای



نوشیدنی‌های گازدار شیرین، در رنگ‌ها و طعم‌های گوناگون، دل مردم جهان را برده و با وجود ضررهای روشنی که دارند، سرانه مصرف آنها روز به روز در جهان بیشتر می‌شود. بد نیست بدانید این نوشیدنی‌های شیرین گازدار، در تمام جهان مصرف می‌شود، اما در هیچ‌جا، محبوب‌تر از ایالت «چیاپاس» مکزیک نیست؛ جایی که به‌طور متوسط، هر فرد سالانه بیش از ۸۲۱ لیتر فقط نوشابه می‌نوشد؛ چیزی حدود ۳۲ برابر متوسط جهانی. مردم این منطقه، حتی به نوشیدن آب هم چندان اعتقادی ندارند و برای هیدراته کردن بدنشان به‌طور متوسط، هر روز بیش از ۱۲ لیتر نوشابه می‌نوشند. این ماجرا بیش از نیم قرن است که در چیاپاس متداول شده و به قدری در فرهنگ محلی و حتی در اعمال مذهبی، ریشه دوانده که مردم نمی‌توانند زندگی خود را بدون نوشابه تصور کنند. متأسفانه عواقب مصرف این نوشیدنی‌های شیرین، گرمیان مردم این منطقه را گرفته؛ به گونه‌ای که در سال‌های اخیر، دیابت یا همان بیماری قند، سالانه حدود ۳۰۰۰ مرگومیر را به‌خود اختصاص داده و به دومین عامل مرگومیر در این ایالت بدل شده است.

طعم ملت‌ها

خوراکی‌های خاصی در دنیا نماد کشورها و مردمان شان هستند

غذاهای هر سرزمین نشان از قدمت و تاریخ تمدن آن کشور دارد و شاید به همین دلیل

سیدسروش طباطبایی پور

کیمیچی

کیمیچی علاوه بر استفاده به‌عنوان ترشی در سفره مردم کره، برای پخت انواع غذاهای سنتی هم استفاده می‌شود. سال گذشته، مراسم سالانه سنتی تهیه کیمیچی در ظروف سفالی و دفن آن زیر خاک، در فهرست معنوی میراث جهانی یونسکو ثبت شد.

کباب کوپیده

شاید ملی‌ترین غذای ما ایرانی‌ها، همان کباب کوپیده با نان چرب زیر آن، همراه با پیاز، ریحان و سماق ترش دورچینش باشد؛ غذایی که گردشگران خارجی تا آن را می‌بینند یاد ایران می‌افتند.

تاکو

مکزیک‌ی‌ها موادی را در میانه نانی مرمر تر قرار می‌دهند و با این غذای سحرآمیز حسایی در جهان دلبری می‌کنند. برخی این غذای سنتی و کهن را مشهورترین غذای مکزیک‌ها می‌دانند.

سوشی

ترکیب ماهی خام با کمی برنج و سبزی‌های معطر به‌نظر خوشمزه نمی‌آید، اما آشپزهای ژاپنی برای همین مواد خام و پخته، چنان وردی می‌خوانند که هر جهانگرد خارجی در هر کشوری دوست دارد طعم این غذای خاص ژاپنی را تجربه کند.

گولاش

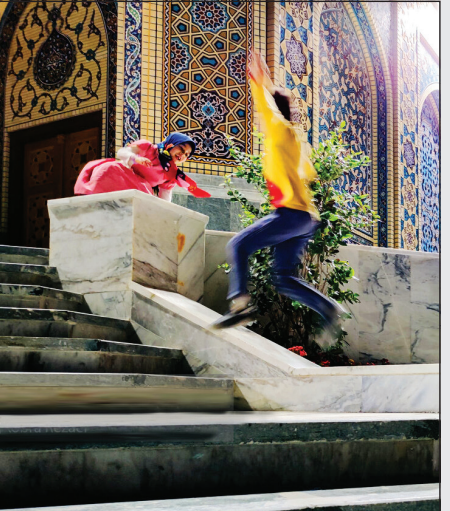
مجارها این سوپ ساده و خوشمزه را نماد کشورشان می‌دانند که از ترکیب گوشت گوساله، سیب‌زمینی، هویج، گوجه‌فرنگی و... همراه با ادویه‌های مخصوص به‌دست می‌آید. گولاش غذایی است که انگار برای پادشاهان مجارستانی در قرون وسطی می‌پختند و در اروپای مرکزی، شرق اروپا و کشورهای اسکاندیناوی و جنوب اروپا هم مصرف می‌شد.

فلافل

در ایران به فلافل لبنانی معروف است؛ ترکیبی از نخود خیس خورده و ادویه نسبتاً تند. اما خاستگاه آن را کشور مصر می‌دانند و معتقدند از آن‌جا به کشورهای مثل فلسطین، یمن و لبنان رسیده است.

عکس روز کودکان حرم

حرم امام رضا (ع)، خانه همه است؛ از زائران دلشکسته و حاجت‌دار گرفته تا کودکانی که در این حرم امن، به کودکی شان می‌رسند و عاشقی امام رونق را در حرمتش یاد می‌گیرند. عکس‌ها: مهر



پسر سال دنیا



یک نوجوان ۱۴ ساله آمریکایی، صابونی ابداع کرده است که می‌تواند به سیستم ایمنی بدن انسان در مبارزه با سرطان پوست کمک کند. این دانش آموز برترین دانشمند جوان آمریکا را به دست آورد و ۲۵ هزار دلار جایزه هم به‌خاطر اختراعش گرفت. او همچنین به‌عنوان پسر سال مجله نایم نیز انتخاب شده است. «همین بیکل» تا پیش از اینکه همراه خانواده خود به ایالات متحده نقل مکان کند، ۴ سال در اتیوپی زندگی کرده است. او که خالق این صابون است، از مردمان اتیوپی که تمام روز زیر آفتاب داغ در حال کار هستند، الهام گرفته و امیدوار است که اختراع او روزی به یک گزینه مقرون‌به‌صرفه و مؤثر تبدیل شود. این صابون نه تنها به مبارزه با سرطان پوست کمک می‌کند، بلکه هر قطعه آن می‌تواند تنها ۰.۵ دلار قیمت داشته باشد؛ در حالی که پیش از ۴ هزار دلار برای درمان‌های پزشکی فعلی مورد نیاز است. او گفته: «این صابون کمی چسبندتر از صابون‌های معمولی است، زیرا نانوذرات مبتنی بر لیبید دارد و نکته اصلی این است که پس از شستن دست‌های خود با صابون، بخش‌های دراز روی پوست شما قلی می‌ماند.»

خانه‌های گودالی

فاطمه عباسی

در حالی که در دنیا ساختن برج‌ها و ساختمان‌های چند طبقه روز به روز بیشتر می‌شود، تصور اینکه در زمین گودالی حفر شود و از آن به‌عنوان خانه استفاده شود، یکی از عجیب‌ترین چیزهایی است که می‌توان دید. بیش از ۴ هزار سال است که مردم فلات لانس در شمال چین، در غارهایی به نام یانودونگ زندگی می‌کنند که به‌معنای غارخانه و مشابه گودال‌های باغچه‌های ایرانی است. برخی از این خانه‌ها در دامنه حفر شده‌اند؛ در حالی که برخی دیگر به‌صورت عمودی داخل زمین ایجاد شده‌اند تا یک حیاط فرورفته را شکل دهند که اتاق‌ها در کنار آن قرار دارند. این فلات در تاریخ چین اهمیت زیادی دارد و مهد



یکی از قدیمی‌ترین تمدن‌های چین است. این فلات طی میلیون‌ها سال به واسطه انباشت ذرات بسیار ریزی شکل گرفته که همراه باد می‌آید. در نتیجه خاک این فلات بسیار نرم و حاصلخیز است و برای کشاورزی و حفر زمین برای ساخت گودال‌های بسیار مناسب است. به‌گفته کارشناسان رایج‌ترین نوع گودال‌خانه‌ها در شیب‌ها و دامنه‌های فلات ایجاد می‌شوند. در مرکز فلات که هیچ تپه و دره‌ای وجود ندارد، یک گودال مربعی در زمین حفر می‌شود و سپس اتاق‌ها به‌صورت افقی در ۴ ضلع حیاط مرکزی فرورفته ایجاد می‌شوند. ورودی این گودال‌خانه‌ها معمولاً از طریق یک شیب یا راهروی زیرزمینی است و زندگی در این خانه‌ها بسیار لذتبخش است؛ چون تابستان‌ها خنک و زمستان‌ها گرم هستند. در واقع ویژگی‌های معماری این



عکس خانه

کدوهای غول‌پیکر در خلیل آباد



میوه‌های غیرمتعارف و بزرگ یاد در شکل‌های عجیب، مثل هندوانه‌های مگکی را در قلم‌ها و ویدئوهای خارجی زیاد دیده‌ام، اما حالا یک معلم خلیل آبادی با پرورش محصولات مختلف از جمله کدو توانسته کدوهایی با وزنی غیرمنظره تولید کند. این کشاورز پس از یک دوره تحقیق و پژوهش، کدویی به وزن ۱۵۲ کیلو تولید کرده است. جالب است بدانید که پیش از این در کشور کدویی با وزن ۷۰ کیلو گرم داشته‌ام که به ثبت رسیده است، اما آقای معلم توانسته این رکورد را بشکند و امسال با کشت محصول کدو، کدوهایی با وزن بیشتر و غیرمتعارف تولید برداشت کند.

دوقلوهای نادر



یک پاندای عظیم‌الجثه با نام «بینگ بینگ» بعد از یک دهه تلاش برای جفت‌گیری، به تازگی یک دوقلو به دنیا آورده و تبدیل به مسن‌ترین پاندایی شده که برای نخستین بار مادر شده است. این پاندا در ۱۹ سالگی مادر شده و جالب است بدانید که ۱۹ سالگی در پانداها معادل ۵۷ سالگی در انسان است. مدیر اوشن پارک هتنگ گفت: «زایمان بینگ بینگ ۵ ساعت به طول انجامیده و این گونه پاندا که به پاندای عظیم‌الجثه معروف است تا حالا در هتنگ کینگ زایمان نکرده بود. او اضافه کرد که یکی از این توله پانداها ۱۲۲ گرم و دیگری ۱۲۷ گرم وزن دارد.»