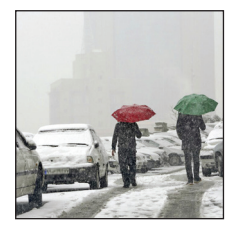


هواشناسی

هشدار نارنجی برای ۱۸ استان



بنا بر گزارش سازمان هواشناسی کشور فعالیت سامانه بارشی امروز پنجشنبه (۱۸ بهمن) در شمال غرب، غرب، جنوب غرب، بخش هایی از مرکز و جنوب کشور،

ساحل خزر و دامنه‌های جنوبی البرز تداوم دارد. کارشناس سازمان هواشناسی کشور با اعلام این خبر به همشهری گفت: «بارش باران و برف امروز در آذربایجان شرقی، آذربایجان غربی، گیلان، مازندران، گلستان، اردبیل، خراسان شمالی، شمال خراسان رضوی، کردستان، کرمانشاه، زنجان، قزوین، البرز، تهران، سمنان، مرگزی، همدان، قم، نیمه غربی اصفهان، ایلام، لرستان، چهارمحال و بختیاری، کهگیلویه و بویر احمد، خوزستان، بوشهر و فارس ادامه دارد. بارش در مناطق سردسیر و ارتفاعات به شکل برف است و احتمال کولاک و ریزش برف هم وجود دارد.» کبری رقیعی افزود: «همچنین در ارتفاعات کرمان، یزد و خراسان جنوبی هم بارش خفیف و پراکنده پیش بینی می‌شود.» شدت فعالیت سامانه بارشی به شکل برف، باران و وزش باد شدید موقتی در نقاط مستعد گرد و خاک، کاهش محسوس دما، پدیده مه و در نواحی جنوبی با رعد و برق و تگرگ در گیلان، غرب مازندران، آذربایجان شرقی، آذربایجان غربی، اردبیل، کردستان، کرمانشاه، ایلام، زنجان، همدان، لرستان، چهارمحال و بختیاری، مرکزی، غرب اصفهان، نیمه شمالی خوزستان و ارتفاعات قزوین، البرز و تهران سبب صدور هشدار هواشناسی سطح نارنجی شده است.

خبر روز



رهایی ۲۰ بنای تخت فولاد از نابودی



مدیر عامل سازمان نوسازی و بهسازی شهر اصفهان با تأکید بر جایگاه ویژه تخت فولاد به عنوان دومین آرامستان مهم جهان تشیع، از اتمام عملیات مرمت و احیای ۲۰ بنای تاریخی در این مجموعه و افتتاح رسمی پروژه‌ها با حضور وزیر میراث فرهنگی خبر داد.

به گزارش همشهری، محمدعلی ایزدخواستی گفت: در ۵۳ دهه گذشته، مهم‌ترین نهاد حفاظتی تخت فولاد، سازمان نوسازی و بهسازی شهر اصفهان بوده است. اما با توجه به ضرورت یک نگاه ویژه ۲۰ سال پیش تصمیم گرفتیم ۲۰ پروژه مرمتی، حفاظتی و احداثی را در این مجموعه اجرا کنیم. خوشبختانه، این پروژه‌ها طی ۲ سال به سرانجام رسیدند. او درباره بناهای مرمت شده در این طرح اظهار کرد: در کنار عملیات مرمتی، طرح‌های توسعه و احداث نیز اجرا شد. از جمله این اقدامات، جداره‌سازی پیرامون تخت فولاد بود که علاوه بر تعیین مرز مشخص برای مجموعه، پیوندی هماهنگ با معماری تاریخی آن ایجاد کرد.

ایزدخواستی از برگزاری مراسم افتتاح رسمی این پروژه‌ها با حضور وزیر میراث فرهنگی خبر داد.

عکس خبر



پخت ۱۵ تن سمنو در شیراز

به مناسبت گرامیداشت اعیاد شعبانیه و دهه مبارک فجر در حرم سیدعلاءالدین حسین (ع) ۱۵ تن سمنوی شیرازی پخته شد. به سمنو در گویش محلی شیرازی «سمنی» گفته می‌شود. عکس: باشگاه خبرنگاران جوان



۱۶ درصد مدارس خوزستان نیازمند تخریب و بازسازی هستند

محمد سعیدی پور، رئیس سازمان نوسازی، توسعه و تجهیز مدارس خوزستان: از ۵۹۲۲ مدرسه دولتی استان، ۶۲ درصد مستحکم، ۱۶ درصد نیاز به مقاوم‌سازی و ۱۹ درصد تخریبی و نیاز به ساخت دوباره دارند.



جذب گردشگر با بوی کباب

کباب بناب ۷ سال بعد از ثبت ملی حالا در مراحل اولیه جمع‌آوری مستندات برای ثبت جهانی است



گپ محمود مولایی روزنامه‌نگار

با اینکه کباب در بسیاری از کشورهای آسیایی رواج دارد و یکی از محبوب‌ترین و معروف‌ترین غذاهای این قاره است، اما روایت‌ها می‌گویند نخستین بار کباب را ایرانی‌ها به فرهنگ غذایی اضافه کرده‌اند. ایرانی‌ها در هر شهر و دیار کباب خاصی دارند، اما شاید بتوان یکی از معروف‌ترین کباب‌های محلی را «کباب بناب» دانست که بیش از هر چیز با اندازه بزرگ‌تر نسبت به کباب کوبیده شناخته می‌شود. این کباب با قدمت صدساله نخستین بار در میان اهالی منطقه آذربایجان طبخ می‌شد و بعدها به شهرت رسید و حالا به یکی از غذاهای محبوب میان همه بویژه گردشگرانی که به ایران سفر می‌کنند تبدیل شده است. این کباب که پیشتر در آذربایجان شرقی به ثبت ملی رسیده، حالا در مسیر ثبت جهانی است.

بناب، شهر کباب‌های سنتی

بناب کوچکی در آذربایجان شرقی است که به گفته مسئول ثبت میراث فرهنگی ناملموس اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی آذربایجان شرقی، طبق آمار بیش از ۲۰۰ رستوران و کباب‌پزی دارد. کبابی‌ها در بناب آنقدر زیاد هستند که با ورود به این شهر در کوچه و خیابان کباب‌پزی و قصابی می‌بینید در حالی که کمتر از فست‌فودی‌ها خبری هست؛ اینجا کار کبابی‌ها هیچ‌وقت گساده نمی‌شود. همچنین چند هزار نفر در این رستوران‌ها مشغول به کار هستند و به مسافران و گردشگران خدمات‌دهی می‌کنند. این‌طور که علی فلسفی در گفت‌وگو با همشهری تأکید می‌کند کباب بناب در عزا و عروسی و همه برنامه‌ها همراه همیشگی مردم بناب است.



پیشینه کباب بناب

سابقه نخستین کباب بناب در شهر کوچک بناب به ۱۰۰ سال پیش برمی‌گردد؛ شاید کمی بیشتر یا کمتر. مسئول ثبت میراث فرهنگی ناملموس اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی آذربایجان شرقی توضیح می‌دهد: «شخصی به نام صمد آشنی‌زایی برای نخستین بار طبخ کباب بناب را انجام داد و از آن روز تاکنون نام کباب بناب بر سر زبان‌ها افتاده است. صمد آشنی‌زایی ابتدا در شهرستان بناب این کباب را پخت و بعدها به تهران رفت و در آنجا نیز کباب بناب پخت. حتی روایت است که برای اهالی دربار هم کباب بناب را پخت و همین آغاز شهرت غذا شد.» علی فلسفی اما با اشاره به سندهای موجود در پرونده ثبت جهانی بناب می‌گوید: «البته به سندی درباره کباب بناب دست یافتیم که براساس آن، ظاهر آن در بناب کبابچی بازار هم وجود داشته است؛ یعنی قسمتی از بازار قدیمی بناب، اختصاص به کباب‌پزی داشته است. الان هم بخشی از بازار سنتی و قدیمی این شهرستان به کباب‌پزها اختصاص یافته است، ولی شما هر جای شهر بناب یا بگنارید، کباب‌پزی وجود دارد.»



تشکیل پرونده ثبت جهانی

مهارت پخت کباب بناب سال ۱۳۹۴ در فهرست میراث ناملموس ایران ثبت شد. هر سال در بناب جشنواره‌های محلی برگزار می‌شوند که کباب بناب به‌عنوان یکی از جاذبه‌های اصلی این جشنواره‌ها به نمایش گذاشته می‌شود و این امر به شهرت بیشتر این غذای خوشمزه افزوده است. حالا گفته می‌شود که پرونده ثبت جهانی کباب بناب هم تشکیل شده است. مسئول ثبت میراث

فرهنگ مردم

گوشت کباب در مراتع خاصی چرا کرده تهیه می‌شود.

کباب‌پزها قصابی‌های مطمئن و اغلب همسایه تهیه می‌کنند.

مردم گوشت را تهیه می‌کنند و به قصابی ساطوری می‌کنند.



بناب، یک کباب خاص

در ظاهر آنچه کباب بناب را از کباب محبوب ایرانی‌ها یعنی کوبیده متمایز می‌کند، اندازه آن است، اما مسئول ثبت میراث فرهنگی ناملموس اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی آذربایجان شرقی توضیح می‌دهد که تفاوت فقط این نیست: «موضوعی که کباب بناب را از سایر کباب‌ها در کشور متمایز می‌کند، شیوه طبخ آن است. کباب بناب به کباب ساطوری هم شهرت دارد.» علی فلسفی می‌گوید: «در دهه‌های گذشته وقتی فردی می‌خواست کباب بناب درست کند، از قصابی گوشت تهیه می‌کرد و به کباب‌پزی می‌رفت و می‌گفت کباب بناب درست کند. کباب‌پز هم با چاقو گوشت قرمز را خرد می‌کرد و بعد روی یک کنده چوبی که ارتفاع آن به یک متر و نیم می‌رسید، قرار می‌داد. بعد با ساطور روی گوشت می‌کوبید تا به شکل گوشت چرخ کرده دربیاید. در گذشته پیازی هم که در کباب بناب استفاده می‌کردند، حتماً باید پیاز بناب می‌بود چون پیاز بناب کیفیت خاصی داشت.» او ادامه می‌دهد: «در طبخ امروزی همه گوشت را ساطوری نمی‌کنند و اغلب گوشت چرخ کرده را روی کنده چوب می‌گذارند و روی آن ساطور می‌زنند.» نکته دیگری که فلسفی به آن اشاره می‌کند این است که کباب بناب نسبت به کباب کوبیده عرض پهن‌تری دارد و برای درست کردن آن از گوشت گوسفند استفاده می‌کنند؛ البته گوشت گوسفندانی که در منطقه قره‌قشون، مراغه و در کوهستان سسهند چرا می‌کنند، زیرا پوشش گیاهی این منطقه کیفیت خاصی دارد و لذیذی کباب بناب به همین دلیل است.



بناب را به ثبت جهانی برساند، حضور این غذا در فرهنگ اهالی بناب است که البته در حال حاضر چنین است. کباب بناب یا فرهنگ مردم این شهر پیوند عجیبی دارد؛ به طوری که در گذشته، بسیاری وقت ناچار، دکان‌های خود را تعطیل می‌کردند و به کباب‌پزی می‌رفتند و حالا هم کباب بناب نه تنها برای مردم شهر و گردشگران بلکه آنهایی که در سفر کاری خود از این شهر عبور می‌کنند نیز یک غذای محبوب است.

صادرات آسان‌تر به عمان با ایجاد خط آهن مکران



حمیدرضا محمدحسینی تختی، مدیر بنادر و دریانوردی شهید باهنر و شرق هرمزگان: توسعه خط ریلی به جاسک و منطقه مکران می‌تواند مسیر صادرات کالا از ایران را تسهیل کند و باعث تسریع آن شود.

گردشگری

جاده عشاق



جاده عشاق محصور دریا و صخره است. یک سوی آن صخره رویت می‌شود و نسوی دیگر آن خلیج فارس را مشاهده می‌کنید. با عبور از این جاده، همه چیز رؤیایی است؛ چشم‌انداز زیبایی که هر فردی با گذر از این جاده رویت می‌کند و چشم آدمی محصور طبیعت خاص و بکر می‌شود. جاده عشاق فضای شگفت‌انگیز را پیش روی بینندگان می‌گذارد؛ صخره‌ها، شن‌های طلایی و انعکاس نور خورشید در آب. گردنه عشاق، بخشی از هرمزگان است که در نزدیکی بندر مقام قرار دارد. این جاده از بندر مقام به بندر پارسیان کشیده شده است؛ جاده‌ای که در سال‌های اخیر، به یکی از بهترین لوکیشن‌های عکاسی عروس و دامادها تبدیل شده است. سالانه تعداد زیادی عروس و داماد برای گرفتن عکس و فیلم به جاده عشاق مراجعه می‌کنند. حتی بسیاری از گردشگران و مردم محلی، بیستنه‌ها می‌کنند یا همسر یا معشوقه‌تان به گردنه عشاق سسر بزنید. به همین دلیل است که به بندر مقام، گردنه عشاق هم گفته می‌شود. بندر مقام از توابع بخش شیب کوه شهرستان بندر لنگه در هرمزگان است و دیدنی‌های آن جزو خاص‌ترین مناطق توریستی ایران به شمار می‌روند که در جنوب کشور قرار گرفته است. جاده‌های زیبا، سواحل صخره‌ای شگفت‌انگیز و بکر، کوه‌ها و تپه‌های خاص و بسیاری از اماکن دیدنی طبیعی این منطقه می‌توانند سفری خاطره‌انگیز و تکرار نشدنی را رقم بزنند. همچنین این بندر با بندر پارسیان که یکی از نقاط دیدنی و گردشگری ایران به شمار می‌رود نیز فاصله‌ای ۶۰ کیلومتری دارد. مردم این بندر، عرب و دارای شغل صیادی هستند و مانند تمام مردمان جنوب کشور بسیار مهربان و مهمان‌نواز هستند. هر مزگان با داشتن طولانی‌ترین نوار ساحلی کشور به طول ۹۰۰ کیلومتر، جزایر زیبا، جنگل‌های حرام، همسایگی کوهستان، دریا و دشت به همراه شکل‌های مختلف فرسایش‌های آبی و بادی جزو مقاصد اصلی سفر در ایران به شمار می‌رود.

لوکیشن

دریاچه تمی، مرز ۳ استان

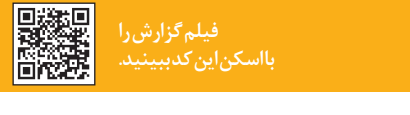


دریاچه تمی در دل کوه‌های زاگرس و در مرز ۳ استان قرار دارد، اما برای بسیاری از گردشگران و کوهنوردان هنوز چندان شناخته‌شده نیست. برخی آن را متعلق به الیگودرز می‌دانند و برخی دزفول.

به گزارش همشهری، دریاچه تمی یا شیط تمی میان استان لرستان، خوزستان و چهارمحال و بختیاری دامن گسترده است و هر یک از این استان‌ها از آن بهره می‌برند. از این رو، برخی آن را در گستره شهر الیگودرز در لرستان جای می‌دهند و برخی هم آن را جاذبه گردشگری دزفول می‌شناسند.

دریاچه تمی در فاصله ۱۴۷ کیلومتری مرکز دزفول است که در گستره‌ای کوهستانی در جنوب رشته کوه‌های اشترانکوه و قالی کوه دیده می‌شود. اشترانکوه، رشته کوهی در شرق لرستان است که از دورود تا الیگودرز ادامه دارد. قالی کوه نیز از رشته کوه‌های زاگرس در شهرستان الیگودرز است. کوهستان کینو با بلندای ۲۱۰ متر در میان خوزستان و چهارمحال و بختیاری نیز دریاچه تمی را در بردارد. زمین‌شناسان از پژوهش‌های خود به این نتیجه رسیده‌اند که دشت‌های بلندی که دریاچه تمی را دربر گرفته، در نتیجه فرسایش‌های کوه کینو پدید آمده‌است.

تمی که یکی از بزرگ‌ترین و زیباترین دریاچه‌های کوهستانی کشور محسوب می‌شود، دو بخشی است. یک بخش آن بیضی شکل است و در شمال دشت دیده می‌شود و همیشگی است. بخش دیگر دریاچه‌ای مثلثی شکل در جنوب دشت است. دریاچه همیشگی تمی ۴ هزار متر طول و یک هزار متر عرض دارد. آنچه آن دورا به هم پیوند می‌دهد، تنگه‌ای است که فقط ۲۰۰ متر پهنا دارد. دسترسی دشوار در میانه کوهستان موجب شده است تا دریاچه تمی طبیعی زیبا و دست‌نخورده داشته باشد. دریاچه فصلی تمی از بارش‌ها پر می‌شود، اما دریاچه دیگر در نتیجه آب شدن یخچال‌های ستبر کوه کینو در فصل تابستان پر می‌شود. محلی‌ها به جایی که هموار باشد و در بلندی‌ها دیده شود، تمی می‌گویند. تمی، دریاچه‌ای است که در بلندی‌ها جای گرفته. آب دریاچه تمی آشامیدنی نیست.



فیلم گزارش را با اسکن این کد ببینید.