

شهید رئیس؛ معیار یک رئیس جمهور کامل

سردار حسین سلامی، فرمانده کل سپاه گفت: رئیس جمهور شهید یک شخصیت الهی و آسمانی و معیار یک رئیس جمهور کامل بود که در شبانه روز ساعت کمی استراحت می کرد؛ جلساتش تا نیمه های شب ادامه داشت و از ابتدای آن صبح وارد عرصه خدمت می شد. / ایسنا

تشییع پیکر شهدای خدمت در امنیت کامل

سیدمجید میراحمدی، معاون امنیتی وزیر کشور با بیان اینکه برنامه های تشییع پیکر شهدای خدمت در نهایت امنیت برگزار شد، گفت: استقبال و مدیریت برنامه های حضور ۹۰ هیأت خارجی به تنهایی مستلزم ماهها برنامه ریزی بود، اما به بهترین شکل انجام شد. / فارس

پیام مهم درباره سیاست خارجی ایران

ناصر کنعانی، سخنگوی وزارت امور خارجه در شبکه های اجتماعی نوشت: اطمینان می دهیم به رغم فقدان دکتر امیر عبداللہیان اما در حرکت پرشتاب جمهوری اسلامی در حوزه سیاست خارجی و روابط بین الملل هیچ خللی ایجاد نخواهد شد. / وزارت امور خارجه

خبرهای کوتاه از دنیای سیاست

- سیداحمد خامنی، خطیب نماز جمعه تهران پیام تشییع پیکرهای باشکوه شهدای خدمت را محبوب بون نظام در دل ها عنوان کرد.
- الکساندر شالینبرگ، وزیر امور خارجه اتریش در پیامی شهادت سید ابراهیم رئیسی، رئیس جمهور فقید ایران و هیأت همراه را تسلیت گفت.
- دنیس فرانسیس، رئیس هفتادوهمین مجمع عمومی سازمان ملل با حضور در نمایندگی ایران، به رئیس جمهور و وزیر امور خارجه شهید ایران، ادای احترام کرد.
- آداما بیکتوگو، رئیس اتحادیه مجالس کشور های عضو سازمان همکاری اسلامی، در پیامی، شهادت آیت الله رئیسی و هیأت همراه ایشان را تسلیت گفت.
- امیر سید عبدالرحیم موسوی، فرمانده کل ارتش صبح جمعه بر مزار شهید سر تیپ دوم خلیان سید طاهر مصطفوی حضور یافت و به مقام شامخ این شهید خدمت ادای احترام کرد.
- فردی که درباره سانحه بالگرد رئیس جمهور شهید دروغ برآکنی کرده بود، از سوی مقام قضایی احضار شد.
- هلا احمر ایران اعلام کرد که نخستین محموله کمکی کشورمان برای سیل زدگان به شهر مزار شریف در شمال افغانستان رسیده است.
- رند پال، سناتور آمریکایی اظهار کرد که سیاست آمریکا در تشدید مدام تحریم ها علیه ایران، روسیه و چین هیچ نتیجه ای به همراه نداشته است.

پیام ویژه بدرقه میلیون شهدای خدمت

حضور باشکوه مردم شهرهای مختلف ایران در آیین های تشییع پیکر شهدای خدمت جلوه دیگری از پیوند مردم و نظام است. محسن منصور، رئیس نهاد ریاست جمهوری در این باره گفت: حضور میلیون مردم در مراسم تشییع شهدای خدمت، نشان دهنده پایداری آنها به نظام و آرمان های انقلاب است. / ایسنا



همدردی اروپایی ها در شهادت رئیس جمهور ایران

بسیاری از مقام های اروپایی شهادت رئیس جمهور ایران را تسلیت گفتند. براین اساس صد ها تن از سفرا و دیپلمات های اروپایی برای عرض تسلیت در سفارتخانه های ایران حاضر شدند و دفترهای یادبودی را که به همین دلیل گشوده شده، امضا کردند. / ایرنا



پیام ویژه بدرقه میلیون شهدای خدمت

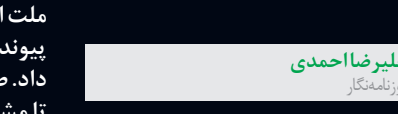
حضور باشکوه مردم شهرهای مختلف ایران در آیین های تشییع پیکر شهدای خدمت جلوه دیگری از پیوند مردم و نظام است. محسن منصور، رئیس نهاد ریاست جمهوری در این باره گفت: حضور میلیون مردم در مراسم تشییع شهدای خدمت، نشان دهنده پایداری آنها به نظام و آرمان های انقلاب است. / ایسنا

سنگ تمام ایران برای شهدای خدمت

از تهران و تبریز گرفته تا مشهد، بیرجند و مراغه مردم قدر شناس ایران در آیین های بدرقه خدمتگزاران شان سنگ تمام گذاشتند

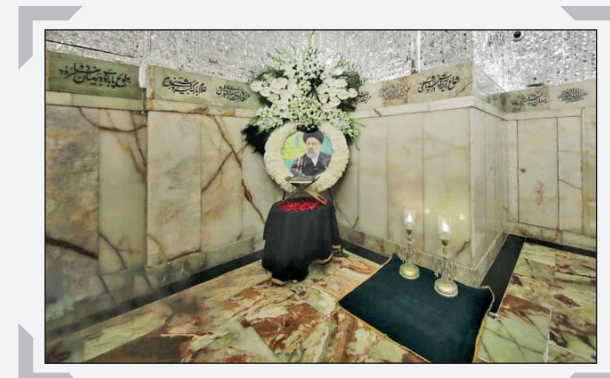
تاریخ جمهوری اسلامی ورق زدند. خیابان های شهرهای مختلف ایران طی روزهای اخیر مملو از جمعیتی بود که از قشرها و سنبلین مختلف، آمده بودند تا با شهدای خدمت وداع کنند؛ وداعی حماسی که بازتاب گسترده ای نیز در رسانه های بین المللی داشته و همه نگاه ها را به سوی تهران بازگردانده است.

ملت ایران بود و از سوی دیگر جلوه های نابی از پیوند ناگسستنی مردم و نظام را به جهانیان نشان داد. طی چند روز گذشته، از تهران و تبریز گرفته تا مشهد، بیرجند و مراغه مردم قدر شناس ایران در آیین های بدرقه خدمتگزاران شان سنگ تمام گذاشتند و با حضوری کم نظیر در آیین های تشییع و خاکسپاری، برگ زرین دیگری در دفتر



کزارش: علیرضا احمدی روزنامه نگار

تشییع باشکوه پیکر شهدای خدمت از سوی مردم ایران داغ جانسوز را به حماسه ای کم نظیر تبدیل کرد؛ حماسه ای که از یک سو تبلور قدر شناسی



سنگ تمام بیرجندی ها
مردم بیرجند نیز صبح پنجشنبه گذشته در آیین تشییع پیکر مطهر شهید جمهور سنگ تمام گذاشتند. مردم داغدار این شهر در میدان جانبازان بیرجند تجمع کرده بودند تا در مراسمی باشکوه، با رئیس جمهور شهید و نماینده فقیدشان در مجلس خبرگان رهبری وداع کنند.

رئیس در آغوش امام رئوف (ع)
پنجشنبه در مشهدالرضا (ع) محشری برپا بود و حماسه قدر شناسی مردم ایران از رئیس جمهور شهیدشان به صورت زنده و مستقیم از بسیاری از رسانه های بین المللی به نمایش درآمد. در نهایت پیکر خادم الرضا (ع) در رواق «دارالسلام» حرم علی بن موسی الرضا (ع) آرام گرفت.

تشییع پیکر خادم الرضا در خراسان
ظهر پنجشنبه مردم مشهد حماسه ای بی بدیل رقم زدند و در وداع با خادم الرضا سنگ تمام گذاشتند. جمعیت میلیون مردم مشهد در آخرین وداع با شهید جمهور، آیت الله سید ابراهیم رئیسی، پیکر وی را تا حرم مطهر رضوی برای رساندن به خانه ابدی اش مشایعت کردند. وداع باشکوه مشهدی ها با رئیس جمهور شهید بازتاب گسترده ای در رسانه های بین المللی داشت و روزی تاریخی در آیین شهر رقم زد.

محبوبیت شهید خدمت

چرا محبوبیت او جامع است؟

۱. رهبری در دیدار با امیر قطر، رئیسی را شخصیت جامع الاطراف معرفی کردند.
۲. ایشان در دیدار با خانواده شهید رئیسی گفتند «زیر این آسمان از بهترین ها بود.»

نتیجه: او جذابیت های متنوعی داشت.

چند ویژگی محبوبیت ساز

طرح محبوبیت جامع دینی ضرورت دارد

۱. اینگونه طیف های مختلف اجتماعی بین خودشان و او سنخیت می بینند.
۲. به این ترتیب یک شخصیت قدرت وحدت بخش اجتماعی پیدا می کند.
۳. اینگونه یک شخصیت ملی برای ملت ایران شکل می گیرد.

شرکت دارمزدی سهامی خاص تولید کننده داروهای گیاهی و گل

با سابقه ۱۰ ساله تولید بمنظور تکمیل پروژه جدید سرمایه گذار سهامدار می پذیرد.

در خصوص دریافت اطلاعات با شماره ۰۹۱۲۴۵۶۹۶۹۴ تماس حاصل فرمایند.

با هم مشهوری در مترو دیده شوید

تبلیغات محیطی ایستگاه های مترو
 تبلیغات بدنه قطار
 تبلیغات درون واگن ها

پذیرش آگهی ۰۲۱۸۱۹

آگهی مناقصه عمومی شهرداری منطقه ۸ تهران (ردیف آگهی: ۴۹-۱۴۰۳/۱۳/۴۵)

شهرداری منطقه ۸ تهران در نظر دارد اجرای پروژه های مندرج در جدول ذیل را از طریق برگزاری مناقصات عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید. لذا واجدین شرایط می توانند جهت دریافت اسناد مناقصات، به واحد قراردادهای منطقه به نشانی تهران، میدان نبوت، ابتدای خیابان جانبازان غربی، شهرداری منطقه ۸، طبقه همکف مراجعه نمایند.

ردیف	موضوع مناقصه	برآورد اولیه (ریال)	میزان سپرده شرکت در مناقصه (ریال)	رشته مورد نیاز	مدت زمان انجام پروژه	نوبت چاپ
۱	توسعه فضای سبز در بوستان های جدید الاحداث و طرح تحول بیست و یکم سال ۱۴۰۳	۱۵۴,۷۵۰,۲۷۵,۰۸۴	۷,۷۴۰,۰۰۰,۰۰۰	کشاورزی	۱۲ ماه شمسی	دوم
۲	خرید و نصب لوازم و تجهیزات روشنایی با هدف بهینه سازی سیستم روشنایی و کاهش مصرف انرژی برق در بوستان ها و محلات سطح منطقه ۸	۴۲,۰۴۵,۱۰۰,۴۱۰	۲,۱۰۳,۰۰۰,۰۰۰	نیرو	۹ ماه شمسی	دوم
۳	تامین نهاده های فضای سبز در سال ۱۴۰۳ و نوروز ۱۴۰۴	۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	—	۱۲ ماه شمسی	اول
۴	خرید و نصب میلمان شهری و پارکی و زیر ساخت های مورد نیاز میداين و بوستان ها در پروژه های توسعه محله ای و سطح منطقه ۸ در طرح تحول بیست و یکم سال ۱۴۰۳	۱۱۰,۲۱۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۵۲۰,۰۰۰,۰۰۰	ابنیه	۱۲ ماه شمسی	اول
۵	عملیات تهیه، حمل و نصب تجهیزات نوری میدان نور	۴۹,۷۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	نیرو	۶ ماه شمسی	اول

الف - شرایط الزامی شرکت کنندگان:

- ۱- گواهینامه صلاحیت پیمانکاری معتبر در رشته مورد نیاز (برابر مفاد مندرج در جدول فوق) با حداقل پایه ۵ از سازمان برنامه و بودجه کشور و ظرفیت آزاد ریالی و سقف مجاز انجام کار در شهرداری تهران
- ۲- کارت الکترونیکی معتبر در سامانه ارائه دهندگان خدمت و تأمین کنندگان شهرداری تهران از حوزه معاونت خدمات شهری و محیط زیست شهرداری تهران
- ۳- مهلت و محل قبول پیشنهادات: پیشنهاد دهندگان می توانند جهت تسلیم پاکت پیشنهادی خود از تاریخ انتشار آگهی به مدت ۱۰ روز به دبیرخانه منطقه به نشانی: تهران، میدان نبوت، ابتدای خیابان جانبازان غربی، شهرداری منطقه ۸، طبقه دوم مراجعه نمایند.
- ۴- سپرده شرکت در مناقصه: بصورت واریز نقدی به حساب شماره

صهیونیست‌ها کتابخانه غزه را آتش زدند

نظامیان صهیونیستی در ادامه جنایات خود در نوار غزه، کتابخانه‌ای را به آتش کشیدند. اشغالگران علاوه بر کشتار و جنایت، به مراکز فرهنگی و زیرساخت‌ها از جمله بیمارستان‌ها و مراکز پزشکی نیز رحم نمی‌کنند.
القدس العربی

مبارک

ان‌شاءالله خدای متعال نتیجه انتخابات را مبارک کند؛ مسئولیت پیدا کردن جناب آقای رئیسی را، هم بر خود ایشان، هم بر ملت ایران و کشور ان‌شاءالله حادثه مبارکی قرار بدهد.

در دیدار با مسئولان قوه قضاییه (۷ تیر ۱۴۰۰)

رئیس‌جمهور عالم، مجاهد و باکفایت

خبر تلخ درگذشت شهادت‌گونه عالم مجاهد، رئیس‌جمهور مردمی و باکفایت و پرتلاش، خادم‌الرضا علیه‌السلام جناب حجت‌الاسلام و المسلمین آقای حاج سیدابراهیم رئیسی و همراهان گرامی ایشان رضوان‌الله علیهم را دریافت کردم.

در پیام تسلیت رهبر معظم انقلاب اسلامی (۳۱ اردیبهشت ۱۴۰۳)

مرد خستگی‌ناپذیر

رئییسی عزیز خستگی نمی‌شناخت. در این حادثه تلخ، ملت ایران، خدمتگزار صمیمی و مخلص و باارزشی را از دست داد.

در پیام تسلیت رهبر معظم انقلاب اسلامی (۳۱ اردیبهشت ۱۴۰۳)

مجاهدی در عرصه تحقق عدالت

حرکت جناب آقای رئیسی در قوه قضاییه مصداق همان چیزی بود که ما همیشه تکرار می‌کنیم؛ یعنی «حرکت جهادی».

در دیدار با مسئولان قوه قضاییه (۷ تیر ۱۴۰۰)

فقدانی خسارت‌بار برای کشور

فقدان آقای رئیسی خسارت‌سنگین وغیرقابل جیرانی برای کشور است.

در دیدار با خانواده شهید رئیسی (۲۰ خرداد ۱۴۰۳)



تشییع پیکر باشکوه یار دیرین رئیس‌جمهور شهید

روز جمعه شهری تهران شاهد حضور خیل عظیم مردمی بود که آمده بودند تا پیکر پاک سردار شهید سیدمهدی موسوی، یار دیرین رئیس‌جمهور شهید را تا خانه ابدی بدرقه کنند؛ آیینی به‌یادماندنی که نظیر آن را کمتر می‌توان سراغ گرفت. پیکر پاک این شهید بزرگوار صبح جمعه با حضور پرشکوه مردم ومسئولان کشوری ولشکری، از محله دولت‌آباد شهری به‌سوی آستان مقدس حضرت‌عبدالعظیم حسنی (ع) تشییع شد.



یاسدار فداکار آرام گرفت

پیکر پاک شهید موسوی پس از تشییع باشکوه ازسوی مردم قدرشناس تهران، در جوار حضرت‌عبدالعظیم حسنی (ع) آرام گرفت. در مراسم تشییع پیکر پاک این شهید بزرگوار سردار حسین سلامی، فرمانده کل سپاه‌یاسداران، محمد مخبر، سرپرست ریاست‌جمهوری، محمدعلی جعفری، فرمانده سابق سپاه‌یاسداران و جمع دیگری از مسئولان لشکری و کشوری حضور داشتند.



مراغه؛ یکارچه غم و اندوه

مراغه‌ای‌ها جمعه، روزی به‌یادماندنی در تاریخ این شهر رقم زدند؛ همه آمده بودند تا در آیین تشییع پیکر نخستین استاندار شهید آذربایجان‌شرقی شرکت و از فرزند شهیدشان قدردانی کنند. احمد وحیدی، وزیر کشور و جمعی از مقام‌های لشکری و کشوری در مراسم تشییع و خاکسپاری شهید مالک رحمتی در مراغه حضور داشتند.

دیپلمات مقاومت در آغوش «قلبه تهران»

پیکر شهید حسین امیرعبداللهیان، وزیر امور خارجه جمهوری اسلامی ایران نیز روز پنجشنبه در میان غم و اندوه خیل عظیم تشییع‌کنندگان و با حضور جمع زیادی از مقام‌های کشوری و لشکری، در شهری تشییع و در جوار حرم مطهر حضرت‌عبدالعظیم(ع) و در کنار شهید مهدی جلاتی، از شهدای مدافع حرم، به خاک سپرده شد.

← **آمادگی بوئین برای توقف جنگ اوکراین**

۴ منیع روسی گفته‌اند که ولادیمیر بوئین، رئیس‌جمهور روسیه آماده است تا جنگ در اوکراین را با یک آتش‌بس قابل مذاکره که خطوط کنونی میدان جنگ را به رسمیت می‌شناسد، متوقف کند و عنوان کرده‌اند که او آماده است درصورت عدم پاسخگویی کی‌یف و غرب، در این زمینه مبارزه کند. /رویترز



شنبه ۵ خرداد ۱۴۰۳ – شماره ۹۱۰۷

دیپلماتیک

صفحه‌آر. مجید اصغری

یادداشت

۸ دلیل برای دوست داشتن

شهید خدمت

ادامه از

صفحه اول

توجه به محرومان، کار بزرگ رئیسی در آستان قدس بود. از نخستین اقدامات او، تأسیس معاونت امداد مستضعفان بود. اختصاص

حق‌التولیه به این معاونت و نذورات مختص مردمی برای محرومان و پس از آن تأسیس بنیاد کرامت برای توسعه خدمت به مستضعفان کار مهم دیگر رئیسی بود که شرح آن در این مجال نمی‌گنجد. توزیع غذای گرم در میان محرومان، ساخت درمانگاه، مدرسه، تکمیل پروژه‌های عمرانی حاشیه مشهد و… از جمله این اقدامات است. گام بعدی و اساسی رئیسی، جمع‌بند و ساماندهی امکانات موجود در آستان قدس بود. ساختار تشکیلاتی آستان متشکل از قائم‌مقام به‌عنوان عالی‌ترین مقام اجرایی، سازمان اقتصادی و چند معاونت ستادی بود و مؤسسات فرهنگی، آموزشی و درمانی با هیأت‌مدیره اداره می‌شدند. رئیسی، سازمان فرهنگی را برای جمع‌تصمیم‌گیری و یکپارچگی مجموعه‌های فرهنگی چون انتشارات به‌نشر، چاپخانه عظیم آستان، مؤسسه تربیت‌بدنی، مؤسسه جوانان، مؤسسه آفرینش‌های هنری و… تشکیل داد. برای ساماندهی‌ای به مراکز علمی چون دانشگاه امام‌رضا علیه‌السلام، علوم اسلامی رضوی، بنیاد پژوهش‌ها و نیز مراکز درمانی چون بیمارستان رضوی و دارالشفا و معاونت علمی را تأسیس کرد. حوزه رسانه هم تنها روزنامه قدس و یا یگانه اطلاع‌رسانی آستان را در اختیار داشت و رئیسی با تأسیس مرکز ارتباطات و رسانه، ضمن تقویت جایگاه و ارتباط عمومی، شبکه تلویزیونی، مؤسسه کار در حوزه چندرسانه و مجازی و حوزه ارتباطات مردمی را به چرخه محصولات رسانه‌ای افزود.

در اینجا قصد ارائه آمار از سود و زیان مؤسسات اقتصادی را نداریم، اما مجموعه‌ای با جمع‌بند و ساماندهی مؤسسات و امکانات موجود و افزایش و ارتقای آنها، موج جدیدی از خدمت‌رسانی در آستان به چشم خورد که محصول توجه به توان موجود و داشته‌ها و استفاده از ظرفیت مردم و نخبگان بود.

شهیدرئیسسی جمعه‌ها یک هفته در میان در جمع فعالان فرهنگی مشهد، تفسیر نهج‌البلاغه می‌گفت و انتهای جلسات، هر کسی از هر دری سخن می‌گفت و با تولیت آستان قدس حرف می‌زد.

در حوزه حرم نیز سازمان حرم را تشکیل داد و معاونت‌های اماکن متبرکه، تبلیغات اسلامی و حریم حرم و کلاه‌رحه در جغرافیای حرم بود. راه‌آذیل مدیریت عالی حرم جمع‌کرد. او به زیارت، نگاه فرهنگی و راه‌گشا در توسعه روابط اجتماعی داشت. معتقد بود زائر را باید از خانه تا خانه دنبال کرد؛ یعنی او را آورد، استکان داد، خدمات فرهنگی و ملای به او ارائه کرد و او به خانه‌اش بازگرداند. او چند زائر شهر در مشهد ساخت؛ حتی باغ‌های بلااستفاده آستان چه در مشهد و چه در تهران را هم در اختیار جوانان به‌صورت اردوگاه قرار داد. او اقدام بین‌المللی هم داشت. اجلاس اعصاب مقدسه را برگزار کرد و تولیت‌بغا متبرکه که نجف، کربلا، سامرا، کاظمین، شیراز و قم را به مشهد آورد و از ضرورت هم‌افزایی در امر زیارت و «دیپلماسی زیارت» سخن گفت.

۴. رویکرد تحولی در قوه قضاییه : دیدگاه تحولی شهیدرئیسسی در قوه قضاییه نیز تداوم داشت. سند تحول قوه رونمایی شد. سفرهای استانی جان تازه گر گرفت و کار به حدی پیش رفت که مردم از رئیس قوه قضاییه تقاضای کدخدامنشی و حل و فصل دعوای خانواده‌گی و شخصی را هم داشتند.

۵. توجه به رسانه: ستون پیام‌های مردمی در روزنامه قدس، با توصیه شهیدرئیسسی به راه افتاد. او تأکید می‌کرد که روزنامه نباید مجیزا و را بگوید و باید عیب‌سیستم را به او یاد آوری کند. انتقاد از خروج سرویس‌های بهداشتی به بیرون از حرم در رسانه آستان قدس و از کلام مردم، باعث شد مجدداً سسرویس‌ها در داخل مهیا شوند. با خواندن پیام‌های مردمی در روزنامه قدس با موضوع اخذ کارمزد خارج از عرف از مراجع مؤسسه اعتباری آستان برای دریافت تسهیلات از این مجموعه، باعث شد تا تولیت شهید، شبانه مدیر مجموعه را مورد خطاب و پرسش قرار دهد و مسئله حل و فصل شود. در رسانه، به آستان قدس پیشنهاد شد که در داخل حرم و قفسه‌های قرآن و ادعیه، نهج‌البلاغه و صحیفه‌سجاده‌به‌نیز گنجینه‌شوند و این پیشنهاد هم به دستور تولیت، عملیاتی شد. در قوه قضاییه و ریاست‌جمهوری هم به همین شکل بود. رئیس سشهاد قوه قضاییه با دیدن گزارش خبرنگار رسانه ملی از قاچاق خودرو با لنج، به رئیس وقت سازمان بازرسی دستور پیگیری داد. در جمع مدیران رسانه‌ها یا اسم‌از تجربه ستون پیام مردمی روزنامه قدس نام برد و تأکید کرد که رسانه را بیل ارتباطی با مردم می‌داند و همین‌گونه هم بود. در ریاست‌جمهوری هم مردم مطالب انتقادی روزنامه‌ها خط می‌کشید و به دفتر و وزاری مرتبط دستور رسیدگی می‌داد. حتی باارها از دفتر رئیس‌جمهور با مدیر یا خبرنگار تماس می‌گرفتند که فلان شبهه در رسانه را پاسخ دهند و سؤال مخاطب و مردم مرتفع شود. برخی رسانه‌ها از این اقدام دولت به «دولت‌جواییه» کنایه زدند؛ اما! کار اتفاقاً جدی دانستن رسانه و لزوم شنیدن و پاسخگویی است. ۱۷مرداد سال گذشته نیز در جشن روز خبرنگار و اختتامیه جشنوار ه رسانه‌های ایران حاضر شد و برای خبرنگاران از مسائل صنفی و نگاه دولت به حوزه رسانه گفت. نشست خبری با خبرنگاران استانی هم باپان‌بخش تمام سفرهای استانی او بود.

۶. کمک‌خیران و نه پشت‌مین: شهیدرئیسسی مدیر کارتابلی نبود؛ خودش اینگونه می‌گفت و از مدیرانش هم همین توقع را داشت. آمار سفرهای استانی را داشت و همین شهادت او در انجام سفر و ماموریت، گواه همین مدعاست.

۷. اخلاص: شهیدرئیسسی اهل نمایش نبود؛ خالص، پاک و محجوب بود؛ حتی منتقدانش هم از اخلاق و روحیه مردمی‌اش تحلیل و در عین حال سیاست‌های دولت را نقد می‌کردند. اخلاق حسنه، روی گشاده، شوخ‌طبعی و پرکاری او را چپ‌رواست تصدیق می‌کنند.

۸. معنویت دانستن و اهل‌بیتنی بودن: شهیدرئیسسی جایگاه علمی، سیاسی و قضایی بالایی داشت. دادستان شهر، رئیس سازمان بازرسی کل کشور، دادستان کل کشور، معاون اول قوه قضاییه، رئیس قوه قضاییه، تولیت آستان قدس رضوی و رئیس‌جمهور؛ از این مناصب بالاتر مگر داریم؟! اجتهاد و دگری داشت و درس می‌گفت؛ اما روضه و منبرش ترک نمی‌شد. او پیرو امامین انقلاب در تمام سطوح از استکبارستیزی تا انقلابی‌گری تا مردمی بودن و زیست ساده و معمولی و خستگی‌ناپذیری تا ناپری مجلس‌وعظ و روضه و حفظ رشتن اتصال با اهل‌بیت علیهم‌السلام به‌عنوان ریسمان الهی سعادت بود. رئیسی از دنیا رفت. شهید شد و باشکوه بدرقه شد. تاریخ انقلاب کم نداشته از این وقایع. برای امثال ما شاید تاریکی داشته باشد، اما حافظه انقلابی که تپور می‌های و مفتح‌ها و شهدای معرّاب تا هفتم‌تیر و هشتم شش‌ه‌ریور و فقدان امام را دیده، خیلی تعجب نمی‌کند اگر رئیسی را هم از دست بدهد؛ چون موجودیت ما بر اعتقاد به حیات پس از مرگ و تأثیرگذاری با شهادت است. از حسین‌بن‌علی (ع) تا خمینی و بهشتی از دنیا رفته‌اند و پس از شهادت و فقدانشان اتفاقا بیشتر قدرشان دانسته شده‌است. تابوت رئیسی و شهیدشرف دیگر حادثه اخیر، از غرب تا مرکز و شرق کشور گردانده شد و همه جای ایران و دنیا فهمیدند که اجر اخلاص، ندین، مهربانی و کارمجاهدانه، اسطوره شدن است. اسطوره، معاتش گاهی از حیانتش مؤثر تر است؛ چراکه با تغییر و ارتقای استانداردهای رفتساری، به قول معروف ریل‌گذاری می‌کند. در یک کلام، رئیس‌جمهور بعدی نمی‌تواند مردمی نباشد و زیست سیدابراهیم‌رئیسسی نداشته باشد. شهید آیت‌الله‌دکتر سیدابراهیم‌رئیسسی در دیدار با اصحاب رسانه به مناسبت روز خبرنگار سال ۹۶ که در روزنامه قدس بر گزار شد، جمله‌ای گفت که مناسب این ایام و خود اوست: شهیدبان اهل خدمت گفت: «امام حسین (ع) از چهل‌زادایی کرد از جامعه. شهید با خون خود چهل‌زادایی می‌کند و قدرت تحلیل به مردم می‌دهد. بلبلا آگاهی و قدرت تحلیل مردم پس از واقعه ۳۰ اردیبهشت ۱۴۰۳ باعث شد تا دیگری به جوسازی‌ها گوش نکنند و خادم واقعی خود را در عرصه عمل پیدا کنند. مردم پس از رئیسسی دیگر رئیس‌جمهور متکبر و غیرمردمی را نخواهند برگزید.

رواج با استاندار محبوب

روز جمعه مردم شهر مرغه نیز در تشییع نخستین «استاندار شهید» آذربایجان‌شرقی سنگ‌تمام گذاشتند.

پیکر مطهر شهید مالک رحمتی پس از تشییع در شهرهای تهران، مشهد و تبریز، ظهر جمعه به زادگاهش، مراغه رسید تا درمیان غم و اندوه مردم در گلشن زهرا(س) این شهر آرام گیرد.



روز عاشورایی تبریز

پنجشنبه، تبریز روزی فراموش‌نشدنی‌ای را پشت‌سر گذاشت؛ روز وداع با پدر معنوی آذربایجان و امام‌جمعه محبوب تبریز. مرکز آذربایجان شرقی روز پنجشنبه به وداع آخر با شهید آیت‌الله آل‌هاشم، یکپارچه غم و اندوه بود و پیکر شهید پسر او در تشییع تاریخی مردم، در گلزار شهدای تبریز به خاک سپرده شد.

۵

کارآمدی: او یک مدیر مؤثر و کارآمد بود. آنچه برای مردم نفع حقیقی دارد، می‌ماند. به ادبیات دینی، او اهل احسان بود و مردم محسنین را دوست دارند. مردم اهل عمل صالح را دوست دارند.

نشانه‌های اقتدار

او با تابلوی فسادستیزی و عدالتخواهی وارد عرصه شد.

وقتی در قوه قضاییه بود، نشان داد که مقابل دانه‌درشت‌ها کوتاه نمی‌آید ولو در خود قوه باشند.

وقتی به قوه مجریه آمد، می‌دادند، کنترل کرد و به نصف رساند. واحدهای تولیدی را راکد و تعطیل را احیا کرد. نرخ بیکاری را به کمترین مقدار در ۴۰ سال گذشته رساند. دشنام خورد و متهم شد، از جانب خودی و غیرخودی، در مقابل دشمنان ظالم بین‌المللی سر خم نکرد. مسئله برجام را عاقلانه و مقتدرانه پیش برد.

همه توانش را برای مقابله با اسرائیل و پشتیبانشان به‌کار گرفت.

او اهل «عمل صالح» بود.

۱	صدق و اخلاص : یعنی برای خودش کار نمی‌کرد، واقعاً برای مردم بود؛ یعنی برای خدا بود.
۲	نشانه‌های اخلاقی : شهادتش تلنگری شد؛ مردم یادسبک مناظرآتش، سبک‌مدیریتش، سبک سخنرانی‌هایش و غیره افتادند.
۳	علت اخلاص : توحیدی و ولایی بودن وقتی از زبان و ذهن می‌گذرد و در قلب و خلق کسی وارد می‌شود.
۴	علت هویت : اگر کسی صادقانه و مخلصانه زندگی کند، به هویت حقیقی ایران وصل می‌شود. هویت ایران همین قدر عمیق و فربه‌یخته و معنوی است؛ چون حول اهل‌بیت(ع) شکل گرفته است.
۵	مظلومیت : انسان‌ها قلباً وقتی مظلومیت ببینند، متأثر می‌شوند.
۶	نشانه‌های مظلومیت : هجوم رسانه‌ای از دوست و دشمن به این شخصیت و دولتش فوق‌العاده بود. او از خود دفاع نمی‌کرد، فقط کار می‌کرد؛ حتی گاهی برخی خطاها در گفتار مسئولان دیگر قوا را که زمینه وحدت‌شکنی داشت، تحمل می‌کرد.
۷	علت مظلومیت : مومن واقعی مظلوم است، چون بنا ندارد از خود دفاع کند، بلکه بنا دارد کار خدا را پیش ببرد؛ یعنی کار مردم را.
۸	علت اقتدار : انقلابی‌بودن به عدالتخواهی و ظلم‌ستیزی گره خورده است. ●عدالتخواهی از بنسرت عقلا‌نیت و اخلاق و معنویت عبور می‌کند. ●موحد صادق و مخلص، با همه وجود مقابل ظالمان می‌ایستد و از چیزی نمی‌ترسد.

۴

مقتدر و ظلم‌ستیز: این دو ویژگی با هم برای مردم جذاب است. عطش اصلی این دوران هم هست.

نشانه‌های هویت

درد مردم را داشت و البته نزدیک‌شدنش به محرومان و فقرا و همنشینی با آنها

خودش طعم فقر و محرومیت را چشیده بود. محرومیت ویژگی تاریخی مردم ماست.

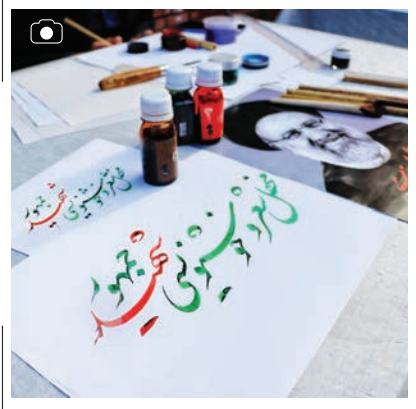
فره‌یختگی‌های ایران را داشت؛ عالم دینی بود؛ عالم دانشگاهی بود.

از سادات بود؛ خادم امام رضا(ع) بود؛ طلبه بود و اهل منبر و روضه بود.

اینها همه یعنی متنسب به اهل‌بیت(ع) بود که محور هویت ما هستند.

تومان اعتبار مورد نیاز برای تکمیل بزرگراه ۴خطه شانزد - اراک است. این خیر را مدیرکل راه و شهرسازی لرستان اعلام کرد و گفت: ۴خطه شانزد - اراک یکی از مهم ترین محورهای مواصلاتی استان به طول ۷۰کیلومتر است که ۳۵کیلومتر آن در لرستان واقع شده است. به گزارش ایسنا، بهزاد شاکری افزود: از این میزان ۲۵کیلومتر افتتاح شده است.

برای متقاضیان طرح جوانی جمعیت در خراسان جنوبی تأمین شد. مدیرکل راه و شهرسازی خراسان جنوبی گفت: ۱۲۳هزار و ۷۳۶نفر در استان متقاضی نهضت ملی مسکن بودند که از این تعداد ۲۳هزار و ۶۴۱نفر واجد شرایط مؤثر شناسایی شدند. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، میرمحمد مودی افزود: ۲هزار و ۳۰۰قطعه زمین در خراسان جنوبی آماده واگذاری است.



محفل شعر و خوشنویسی «شهید جمهور»

پنجشنبه ۳ خردادماه ۱۴۰۳ نخستین رویداد هنری در سوگ شهید سید ابراهیم رئیسی با عنوان محفل شعر و خوشنویسی شهیدجمهور در خانه تاریخی شهید میراکوچک جنگلی برگزار شد. عکس: ایسنا



بزرگترین مجتمع آموزشی شرق کشور در مشهد افتتاح شد
محمد پهلوان، مدیر روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی مشهد: مجتمع آموزشی شهید خوارزمی به عنوان بزرگترین مجتمع آموزشی شرق کشور به همراه ۲۱طرح بهداشتی، درمانی و آموزشی دیگر در قالب ادامه راه شهید خدمت، «شهید جمهور» آیت الله سید ابراهیم رئیسی در دانشگاه علوم پزشکی مشهد به بهره برداری رسید.

آوای دریا

آیین «رزیف» میراثی به قدمت خلیج فارس است

محمود مولایی روزنامه‌نگار

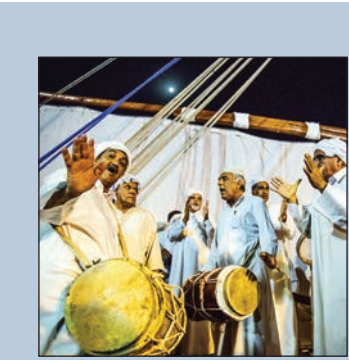
آیین «رزیف»، نوای کار است با چاشنی حماسی. از دور دست می آید: در میان آب‌های خلیج فارس روی لنج و کشتی، جزایر هر مزگان را فرا گرفته؛ به ویژه قشم، بندر کنگ و بندر لنگه، بر آمده از کار ملوانان روی عرشه؛ آنها که سخت کار می کنند و با ریتم موسیقی خوش هستند. اجرای موسیقی هنگام کار، خستگی را از تن ملوانان خارج و ریتم آنها را تند می کند. حال و هوای خاصی دارد؛ چنان که به یک آیین کهن در این منطقه تبدیل شده است. «محمد راشدی» تمام عمرش را روی لنج گذرانده است. نوازنده عود است و حالا در بازنشستگی، نواختن عود را به نسل جوان آموزش می دهد و می گوید: «آیین رزیف، آوای دریایی است.»

صدای «نهمیم»



هنگامی که افراد در آردیف به اجرای موسیقی می پردازند به آن «رزیف» می گویند؛ نوازندگان، کار اصلی را به عهده دارند و در میان

میدان قرار می گیرند. آنفر نوازنده دهل، آنفر نوازنده دایره و یکی، دو نفر «سَلنجَن زَن» (سج کوچک) گروه موسیقی را تشکیل می دهند. به گفته محمد راشدی، به خواننده گروه «نهمیم» می گویند: «قبلا نهمیم از میان افراد با تجربه مانند ناخداها انتخاب می شد.» اشعار اغلب عربی است و گاهی زبان سواحلی نیز در آن شنیده می شود.



آداب رزیف

آیین رزیف آداب خاصی دارد؛ ساده و در عین حال، پیچیده. این آیین، تلفیقی از ناها، موسیقی و حرکات دسته جمعی هماهنگ است که در اعیاد و مراسم جشن و سرور یا در هنگام کار اجرا می شود. آن طور که راشدی می گوید، رزیف در سبک‌های مختلف اجرا می شود. هر گروه در هر بندر یا کشورهای حوزه خلیج فارس سبک خود را برای اجرا دارند.

نهمه‌ها برای تشویق

زمانی که می خواهند لنگر را از دریا بیرون بکشند، نوای خاصی را اجرا می کنند و حتی او توضیح می دهد: «وقتی یک مرتبه طناب را اجرا می شوند و برخی از این آوازها مضمونی حماسی دارند؛ ریمتی که گاه تند و گاه کند است. هر بخش از کار ملوانان با موسیقی خاصی همراه است. هر مرحله از فعالیت مانند برافراشتن بادبان، لنگر، تور، پارو و کشیدن، بارگیری و تخلیه بار با آوای خاصی خوانده می شود. محمد راشدی با تأیید این موضوع می گوید: «برای هر برنامه کاری، آهنگ خاصی را اجرا می کنند.»



امضای قرارداد ساخت بیمارستان تأمین اجتماعی ۱۶۰تختخوابی چابهار
مجید یوسفی مقدم، مدیر درمان تأمین اجتماعی سیستان و بلوچستان: قرارداد همکاری در راستای ساخت بیمارستان ۱۶۰تختخوابی در چابهار بین مدیر درمان تأمین اجتماعی سیستان و بلوچستان و رئیس هیأت مدیره و مدیرعامل سازمان منطقه آزاد چابهار منعقد شد.

صدور ۲هشدار هوشناسی

کارشناس هوشناسی با بیان اینکه هشدار نارنجی با توجه به تشدید فعالیت سامانه پارشی به همراه ناپایداری های محلی صادر شده است، به همشهری گفت: زمان شروع این هشدار امروز، ۵ خرداد و زمان پایان آن ۶ خرداد و نوع مخاطره آن رگبار باران، رعد و برق، تگرگ، مه، صافقه و وزش باد نسبتاً شدید تا شدید است.

به گفته فریا گودرزی، برای روز شنبه، آذربایجان غربی، آذربایجان شرقی، اردبیل، زنجان، قزوین، البرز، تهران، شمال مرکزی، مازندران و یکشنبه گیلان، قزوین، ارتفاعات استان های البرز و تهران، شمال آذربایجان غربی، شمال زنجان تحت تأثیر این سامانه هستند. او اثر مخاطره را اختلال در ناوگان حمل و نقل، کاهش دید، لغزشگی جاده‌ها، آب گرفتگی معابر، جاری شدن رواناب، سیلابی شدن مسیل ها، طغیان رودخانه‌های فصلی، صافقه، رخداد تگرگ، خسارت به سازه‌های موقت از جمله پترها، داربست‌ها و تابلوهای تبلیغاتی، اختلال در ناوگان حمل و نقل و در نواحی کوهستانی احتمال سقوط سنگ و خسارت به محصولات باغی و زراعی و احتمال ریزش سنگ در گرده‌ها دانست که توصیه هوشناسی، برهیز از سفرهای غیر ضروری، خودداری از پروازهای ورزشی و تفریحی، بالگرد و هواپیماهای سبک، عدم اتراق در حاشیه و بستر رودخانه‌ها و مسیل ها، پرهیز از فعالیت‌های کوهنوردی، خودداری از چرای دام و تردد عشاير در حاشیه رودخانه‌ها و نواحی مرتفع، اطمینان از استحکام سازه‌های موقت، لایروبی کانال‌ها و آبروها و به ویژه در نواحی سردسیر کنترل دما و رطوبت در سالن‌های پرورشی و استفاده از محلول‌های ضدشت در گیاهان باغی و زراعی ذکر شده است.

اما در هشدار دوم یعنی سطح زرد که برای روز شنبه و یکشنبه فعال خواهد بود، نوع مخاطره رگبار و رعد و برق، وزش باد شدید موقت، در برخی نقاط گردوخاک، در نقاط مستعد بارش تگرگ و منطقه اثر روز شنبه کردستان، همدان، کرمانشاه، مرکزی، ایلام، غرب لرستان، گیلان، قم، شمال اصفهان، شمال و غرب سمنان و روز یکشنبه آذربایجان غربی، آذربایجان شرقی، اردبیل، مازندران، زنجان، البرز، تهران، قم، شمال مرکزی، شمال اصفهان، شمال و غرب سمنان اعلام شده‌اند. به گفته گودرزی، اثر مخاطره احتمال اختلال در ناوگان حمل و نقل، آب گرفتگی معابر، جاری شدن رواناب، مه و کاهش دید، تگرگ، وزش باد نسبتاً شدید، لغزشگی، به ویژه در جاده‌های کوهستانی و گرده‌ها، خسارت به سازه‌های موقت و احتمال خسارت به محصولات کشاورزی است.

مناقشه عمومی تک مرحله‌ای

شرکت مهندسی توسعه پترو فرآیند کرخه جهت اصلاح تابلوی برق ایستگاه پمپاژ فاضلاب شهر میبد و برنامه نویسی مجدد سیستم اتوماسیون آن (مشمول بر تجهیزات و اجرا) از طریق مناقسه عمومی تک مرحله ای به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید. در همین راستا از پیمانکارانی که دارای سوابق کافی در این زمینه می‌باشند دعوت می‌شود که از تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۵ تا پایان وقت اداری روز ۱۴۰۳/۰۳/۰۸ جهت دریافت اسناد به نشانی : تهران، خیابان گاندی جنوبی، خیابان اعلا رحیمی، پلاک ۱۵، طبقه اول، مدیریت مالی، اداری و پشتیبانی مراجعه و جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۸۸۸۸۵۳۳۴ -۰۲۱ داخلی ۲۳۳۶ تماس حاصل نمایند. ۱- ضمیمین شرکت در مناقسه: تودیع مبلغ ۹۵۰ میلیون ریال معادل ۹۵ میلیون تومان به حساب ۱۴۱۹۰۴۵۸۱۲۱۰۰۳ و شناسه شبای IR 720600301401109045812001 نزد بانک قرض الحسنه مهر ایران یا ضمانتنامه بانکی بدون قید و شرط در وجه شرکت مهندسی توسعه پترو فرآیند کرخه. ۲- شرکت در رد یا قبول کلیه پیشنهادات مختار است. ۳- هزینه های آگهی مناقسه به عهده برنده مناقسه خواهد بود. ۴- به پیشنهادت مخدوش، مشروط، مبهم، بدون سیره یا با مدرک ناقص و پیشنهادهایی که بعد از مهلت مقرر ارسال شوند ترتیب اثر داده نمی‌شود و در صورت خودداری برنده از انجام معامله سیره او به نفع شرکت ضبط خواهد شد. ۵- مهلت تحویل اسناد: از تاریخ چهارشنبه ۱۴۰۳/۰۳/۰۹ لغایت شنبه ۱۴۰۳/۰۳/۱۹ ۶- جهت کسب اطلاعات بیشتر و هماهنگی جهت بازدید به هزینه متقاضی با شماره تماس آقای مهندس حسینی ۰۹۱۲۰۹۲۰۵۵۷ تماس حاصل نمایید.

آگهی مناقسه عمومی شماره ۴۰۳/م/۸ (نوبت اول)



سازمان ورزش شهرداری تهران در نظر دارد موضوع ذیل را از طریق مناقسه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید، لذا بدینوسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقسه دعوت بعمل می‌آورد، جهت دریافت اسناد مناقسه به اداره امور قراردادهای سازمان ورزش واقع در خیابان آزادی - تقاطع یادگار امام - کوچه مشغوف - سازمان ورزش شهرداری تهران - طبقه سوم اداره قراردادها مراجعه نمایند. جهت دریافت اسناد داشتن قلمش الزامی می‌باشد. و در صورت مغایرت آگهی با مفاد اسناد مناقسه ملاک عمل اسناد مناقسه می باشد.

ردیف	موضوع	مبلغ برآورد اولیه (ریال)	سپرده شرکت در مناقسه (ریال)	شرایط متقاضی	مدت انجام خدمات	مهلت دریافت و تحویل اسناد	تاریخ جلسه بازگشایی پاکات
۱	امور مربوط به خدمات آموزشی (مربیان)	۱/۱۵۲,۴۴۵,۸۳۵,۳۷۲	۵۸,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	شرکت کنندگان می بایست برابر شرایط خصوصی دارای شرایط مرتبط با موضوع مناقسه باشند. کلیه متقاضیان بایستی گواهی امضاء تأیید شده در دفتر اسناد رسمی برای صاحبان امضاء تعهدآور را به همراه سایر اسناد در پاکت الف ارائه نمایند. و همچنین دارا بودن اساسنامه مرتبط با موضوع مناقسه، ارائه آگهی تاسیس، ارائه عدم پذیرش کنسرسیوم شرکت ها- ارائه کپی برابر اصل گواهی تعیین صلاحیت خدماتی دارای اعتبار از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی دارای اعتبار و یا تأییدیه شرکت در مناقسه - ارائه گواهی حسن انجام کار قرارداد های مربوطه با سازمان ورزش یا شهرداری تهران- ارائه گواهی ثبت نام در سامانه ثبت نام در سامانه ارائه دهندگان کالاو خدمات شهرداری تهران - ارائه مستندات HSE در لوح فشرده با نامه تأیید شده - شرکت های حقوقی ثبت استان تهران و مجوز های مربوطه استان تهران. ارائه کپی برابر اصل گواهی صلاحیت ایمنی دو ساله امور پیمانکاری از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی دارای اعتبار و دارا بودن حداقل دو سال سابقه فعالیت	۱۲ ماه	از تاریخ چاپ آگهی به مدت ۱۰ روز	۱۴۰۳/۰۳/۲۱ ساعت ۱۱:۰۰ در محل سالن جلسات، طبقه چهارم

شماره حساب واریز مبلغ سپرده شرکت در مناقسه: پرداخت مبلغ برابر جدول فوق به حساب شماره ۱۰۰۱۵۱۵۱۵۰۸ بانک شهر شعبه آزادی (یادگار) کد: ۲۱۸ بنام سازمان ورزش شهرداری تهران یا ضمانتنامه بانکی معتبر بدون قید و شرط یا حداقل سه ماه اعتبار از تاریخ پیشنهاد قیمت بنام سازمان ورزش شهرداری تهران از بانکهای معتبر استان تهران بدیهی است شرکت در مناقسه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر ماده ۱۰ آیین نامه معاملات شهرداری تهران می باشد و سازمان در رد یک یا کلیه پیشنهادات در طی تشریفات یا پس از عقد قرارداد مختار است. مشروح شرایط مناقسه در اسناد درج گردیده و شرکت کنندگان باید تمام صفحات همه اسناد و مدارک را پس از اخذ، مهر و امضاء نموده و در پاکتهای لاک و مهر شده در مهلت مقرر (پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۱۶) تحویل دبیر خانه سازمان ورزش نمایند. نوع اعتبار: نقدی هزینه آگهی بر عهده برنده مناقسه می باشد.

سازمان ورزش شهرداری تهران

آگهی مناقسه عمومی - ۹۸ - ۴۳ - ۱۴۰۳ - آگهی / م / ۸ / ۴۰۳ / ۳ / ۰۵



شهرداری منطقه ۱۴ در نظر دارد انجام عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقسه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید. بدین وسیله از کلیه اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقسه دعوت به عمل می آید.

ردیف	موضوع مناقسه	برآورد اولیه (ریال)	نحوه تأمین اعتبار	سپرده شرکت در مناقسه (ریال)	مدت انجام کار	شرایط
۱	عملیات طراحی و اجرای نورپردازی بزرگراه امام علی (ع) حدفاصل خیابان پیروزی تا محلاتی	۱۱۶,۲۷۷,۷۲۷,۰۵۵		۵,۸۳۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۱ ماه شمسی	پیمانکاران شرکت کننده می بایست دارای گواهینامه صلاحیت معتبر در رشته نیرو از سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور یا رعایت طبقه بندی و نورپردازی موقت از اداره کل برنامه ریزی و سرمایه انسانی معاونت خدمات شهری و محیط زیست شهرداری تهران یا رتبه مرتبط با مبلغ پیمان با رعایت طبقه بندی و سفق ریالی مجاز و دارای کارت الکترونیکی معتبر ارائه دهندگان خدمات شهری و محیط زیست شهرداری تهران باشند
۲	عملیات آذین بندی و نورپردازی موقت و مناسبتی معابر و میادین منطقه ۱۴	۴۴,۹۸۶,۰۰۰,۰۰۰	نقد و غیر نقد	۲,۳۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه شمسی	پیمانکاران شرکت کننده می بایست دارای گواهینامه صلاحیت معتبر در رشته کشاورزی از سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور یا در رشته آذین بندی و نورپردازی ریالی مجاز و سفق ریالی مجاز و دارای کارت الکترونیکی معتبر ارائه دهندگان خدمات شهری و محیط زیست شهرداری تهران باشند
۳	عملیات اجرای پل عابر پداده همسطح روی مسیل ابوذر	۲۰,۸۰۱,۸۵۲,۰۹۷		۱,۰۵۰,۰۰۰,۰۰۰		پیمانکاران شرکت کننده می بایست دارای گواهینامه صلاحیت معتبر حداقل پایه ۵ در رسته ساختمان(بنیه) از سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور یا رعایت ظرفیت کاری و سفق ریالی مجاز و دارای کارت الکترونیکی معتبر ارائه دهندگان خدمات شهری و محیط زیست شهرداری تهران باشند.
۴	عملیات نگهداری فضای سبز ناحیه ۱ (تجدید)	۸۰,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	نقد	۴,۰۳۰,۰۰۰,۰۰۰		پیمانکاران شرکت کننده می بایست دارای رتبه بندی معتبر و مرتبط در رشته نگهداری از سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور یا رعایت ظرفیت کاری و سفق شمسی (قابل تمدید تا سه سال شمسی)

الف) محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات : بزرگراه شهید محلاتی - خیابان نبرد جنوبی - بعد از چهارراه رزم - طبقه همکف ساختمان شماره یک (ساختمان شهید پور اجاقی) - واحد قراردادهای - تلفن ۹۶۰۴۰۳۸۰ و ۹۶۰۴۰۳۸۴ و تحویل پاکتها به دبیرخانه منطقه واقع در طبقه همکف ساختمان شماره دو (ساختمان شهید حسن زاده) می باشد. ضمناً تمامی متقاضیان شرکت در مناقسه موظفند در هنگام تحویل پاکت به دبیرخانه نسبت به ارائه شناسه ملی برای اشخاص حقوقی و کد ملی و تاریخ تولد برای اشخاص حقیقی اقدام نمایند.

ب) سپرده شرکت در مناقسه : واریز به صورت نقدی به شماره حساب ۱۰۵۰۶۰۰۸۱ بانک شهر شعبه شهرداری منطقه ۱۴ به نام شهرداری منطقه ۱۴ یا به صورت ضمانتنامه بانکی معتبر
* سپرده شرکت در مناقسه در خصوص ردیف ۴ آگهی: واریز به صورت نقدی به شماره حساب ۱۰۵۰۶۰۰۸۱ بانک شهر شعبه شهرداری منطقه ۱۴ به نام شهرداری منطقه ۱۴ و شایان ذکر است اسناد اسناد ذکر اسناد برآورد اولیه ردیف مذکور بصورت سالیانه می باشد.
ج) مهلت ارائه اسناد: ۱۰ روز از تاریخ درج آگهی.
د) نظر به استقرار سیستم مدیریت HSE در منطقه، تعهد به اجرای ضوابط بهداشت شغلی، ایمنی و محیط زیست از الزامات پروژه ها و خدمات می باشد.

ذ) هیچگونه پیش پرداختی به قرارداد فوق تعلق نمی‌گیرد.
ه) در خصوص موضوع مناقسه مندرج در ردیف ۳ آگهی مذکور ؛ پیمانکاران شرکت کننده می بایست دارای گواهینامه صلاحیت ایمنی صادره از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی در روز برگزاری جلسه مناقسه باشند.(آن دسته از پیمانکاران فاقد پروژه فعال که قصد شرکت در مناقسه را دارند ملزم به ارائه معرفی نامه موقت صادره از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی در روز برگزاری جلسه مناقسه باشند.
- پیمانکاران شرکت کننده می بایست نسبت به ارائه پرینت عضویت در سامانه ثنا در روز برگزاری جلسه مناقسه اقدام نمایند.
- شایان ذکر است شرکت در مناقسه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در اسناد مناقسه بوده و شهرداری در رد یک یا کلیه پیشنهادات مختار است و هزینه درج آگهی به عهده برندگان در مناقسه خواهد بود.
ضمناً مشروح شرایط مناقسه در اسناد درج می باشد که شرکت کنندگان باید مدارک را پس از اخذ مهر و امضاء نموده و در پاکت های لاک و مهر شده تحویل نمایند.(امضا و مهر شرکت کنندگان درذیل اسناد به منزله قبولی تمام شرایط مندرج در اسناد می باشد).
" متقاضیان می توانند ضمن تحویل اسناد مناقصات / مزایده بصورت فیزیکی در محل تحویل و در مدت زمان مقرر، نسبت به بازگرداری اسناد (پاکت الف) در سایت http://business.tehran.ir اقدام و در صورت نیاز به دریافت اطلاعات و اخذ راهنمایی با شماره تلفن های ۸۴۶۱۲۷ و ۸۴۶۱۲۰۲ سازمان فناوری اطلاعات و ارتباطات شهرداری تهران تماس حاصل نمایند."

روابط عمومی شهرداری منطقه ۱۴



کودکان از نای آموزند

از خط کشی عابر پیاده عبور کنیم



اسپیلبرگ درباره بشقاب پرنده‌ها فیلم می‌سازد

استیون اسپیلبرگ قصد دارد فیلم بعدی خود را سال ۲۰۲۶ اکران کند. این فیلم برای یونیورسال پیکچرز ساخته می‌شود و ۱۵ و ۲۰۲۶ مه سینماها می‌رود که قبلاً گفته شده بود به بشقاب پرنده‌ها مربوط می‌شود. دیوید کوپ که در فیلم‌های قبلی این فیلمساز با وی همراه بود، فیلمنامه را براساس داستانی از اسپیلبرگ می‌نویسد. /ورایتی



بازگشت الیور استون به سینمای داستانی

الیور استون از فیلم «استون» در سال ۲۰۱۶ که جوزف گوردون لویت در آن به‌عنوان افشاگر جنجالی بازی کرد، فیلم بلندی نساخته و مشغول ساخت مستندهایی درباره ترور کندی و انرژی هسته‌ای بوده است. او می‌گوید تقریباً آماده است تا یک فیلم داستانی جدید بسازد. /مه‌ر

سریال

«برتا» با شهرام حقیقت دوست

سریالی پلیسی درباره اسلحه‌های که گم می‌شود



سریال «برتا» به کارگردانی امیرحسین تریبی و با بازی شهرام حقیقت دوست به‌زودی برای بخش از شبکه نمایش خانگی کلید می‌خورد. داستان این سریال با گم شدن یک اسلحه برتا شکل می‌گیرد که ماجراهایی به‌دنبال دارد. به گزارش همشهری، امیرحسین تریبی پیش از این سریال «خون سرد» را ساخته بود که در آن سریال هم شهرام حقیقت دوست حضور داشت و نقش یک پلیس را بازی می‌کرد. او در دومین همکاری‌اش با تریبی باز هم نقش یک پلیس را دارد.

سریال «خون سرد» درباره یک پزشک است که در پزشکی قانونی کار می‌کند، اما خودش همان قاتل زنجیره‌ای است که آزارگران زنان را می‌کشد و پلیس به‌دنبال اوست. این سریال بسیار با سریال آمریکایی «دکستر» مقایسه شد که در آن هم فردی به اسم دکستر مورگان که برای بخش جنایی پلیس می‌آید به‌عنوان کارشناس تحلیل آثار خون کار می‌کند، یک آدم‌کش زنجیره‌ای است و قاتلانی را که از شکاف‌های سیستم قانونی گریخته‌اند، شکار می‌کند.

هرچند امیرحسین تریبی معتقد است کسانی که می‌گویند «خون سرد» کپی دکستر است، دکستر را ندیده‌اند، اما شباهت بسیاری بین این دو سریال وجود داشت. به هر حال دومین ساخته امیرحسین تریبی برای شبکه نمایش خانگی هم یک سریال پلیسی است که به تهیه‌کنندگی کامران حجازی این روزها در مراحل پایانی پیش تولید قرار دارد و در روزهای آینده در تهران کلید می‌خورد. علاوه بر شهرام حقیقت دوست، حضور مهدی حسینی‌نیا هم در این سریال قطعی شده است. او در این مدت همکاری‌های زیادی با شبکه نمایش خانگی داشته و در سریال پریننده «باغی» و همینطور سریال‌های «می‌خواهم زنده بمانم»، «راه‌های من» و «حیثیت گمشده» حضور داشته است.

قصه‌های غزه اعتراض ترامپ

کن هشتادو هفتم به ایستگاه پایانی می‌رسد

شهاب مهدوی گزارش روزنامه‌نگار

چند روز گذشته برندگان جوایز بخش‌های جنسی معرفی شدند و فردا به سیاق کن، جوایز بخش مسابقه در مراسمی که معمولاً کوتاه و مختصر برگزار می‌شود، اهدا خواهد شد. جشنواره‌ای که تحت تأثیر رخداد‌های سیاسی قرار داشت؛ از واکنش‌های سینماگران درباره غزه تا فیلمی درباره ترامپ که واکنش‌های متفاوتی را به همراه داشت. فیلم «کارآموز» هر قدر در جلب نظر منتقدان ناموفق بود، در جنجال‌سازی موفق عمل کرد. یکی از ضعیف‌ترین فیلم‌های کن امسال به واسطه موضوع جنجالی شد؛ اتفاقی که مشابهش ۲ سال پیش سر فیلم قبلی کارگردان کارآموز هم رخ داده بود. امسال بازار حمایت از غزه هم در جشنواره کن داغ بود که نقطه اوج حضور کیت بلانشت روی فرش قرمز لباسی بود که پرچم فلسطین روی آن به چشم می‌خورد.

جنجال‌های ضعیف‌ترین فیلم جشنواره



سنداد انتخاباتی دونالد ترامپ ساعتی پس از نخستین نمایش فیلم «کارآموز» ساخته علی عباسی در جشنواره کن با صدور بیانیهای ضمن «زیاله» خواندن این فیلم تهدید کرد

از عوامل آن به‌دلیل آنچه دروغ‌پردازی معرفی شده، شکایت خواهد کرد. فیلم «کارآموز» ساخته علی عباسی، کارگردان ایرانی تبار مقیم دانمارک مقطعی از زندگی دونالد ترامپ را در دهه ۸۰ میلادی روایت می‌کند که او تبدیل به چهره قدرتمندی در صنعت ساختمان‌سازی می‌شود. همچنین خبرگزاری‌ها گزارش دادند دنیل اسنایدر، یکی از دوستان نزدیک ترامپ یکی از تأمین‌کننده‌های مالی فیلم کارآموز بوده که حالا متوجه شده سازندگان فیلم سرش کلاه گذاشته‌اند. اسنایدر بدون خواندن فیلمنامه و به این دلیل که فکر می‌کرده فیلم در حمایت از ترامپ ساخته شده، رقمی در حدود ۱۰۱ میلیون دلار برای ساخت این فیلم به سازندگان این پروژه کمک مالی کرده و حالا که فیلم در کن اکران و مشخص شده در حمایت از ترامپ نیست، گفته که سر من کلاه گذاشتند؛ من فکر می‌کردم دارم به ترامپ کمک می‌کنم. به همین دلیل وی قصد دارد از سازندگان شکایت کند. «کارآموز» تا اینجا یکی از ضعیف‌ترین فیلم‌های جشنواره از دید منتقدان بوده است.



از ۲۲ فیلم بخش مسابقه جشنواره کن، بیشتر فیلم‌ها تاکنون به نمایش درآمده است. برخلاف سال گذشته، منتقدان و دست‌اندرکاران سینما اتفاق نظر کاملی روی فیلمی ندارند و نظرات کاملاً متضادی درباره فیلم‌ها وجود دارد.

«آئورا» در صدر جدول منتقدان آمریکایی

فیلم «آئورا» ساخته شان بیکر با امتیاز ۳٫۳ بالاترین رأی و فیلم «مارچلو مین» ساخته کریستوف آونوره با ۱٫۱ امتیاز پایین‌ترین رأی را در جدول منتقدان اسکرین اینترنشنال دارند. فیلم «تور بزرگ» میکول گومز هم با امتیاز ۳٫۳ مورد توجه منتقدان بوده است.

فیلم ژاک اودیوار، محبوب منتقدان فرانسوی

منتقدان فرانسوی مجله فیلم فرانسه اما نظر متفاوتی داشته و فیلم «امیلیا پرز» ساخته ژاک اودیوار با بیشترین استقبال و ۵ نشانه نخل طلا رویه‌ر شده است. پس از آن «آئورا» با ۳ نخل طلا قرار دارد.



صفحه ۱۱ | بهروز قلی‌پور

پلان

ابراز همدردی مدیر جشنواره کازان با مردم ایران

میلیوشا آیتوگانووا، مدیر جشنواره فیلم کازان و آمریکا، گانگار، منتقد سینما و استاد دانشگاه در پیام‌هایی جداگانه شهادت رئیس‌جمهور آیت‌الله سیدابراهیم رئیسی را تسلیت گفتند. میلیوشا آیتوگانووا استاد دانشگاه، مدیر جشنواره بین‌المللی سینمای مسلمان کازان و دانش‌آموخته روزنامه‌نگاری از دانشگاه ایالتی کازان که در هفدهمین جشنواره «سینماحقیقت» داور بخش بین‌الملل بود، در پیامی، شهادت آیت‌الله ابراهیم رئیسی و هیأت همراه را تسلیت گفت. در این متن آمده است: «این واقعه تلخ را به مردم ایران تسلیت می‌گویم و آندوه‌گیس این فقدان هستم». گانگار منتقد سینما و استاد دانشگاه اهل هندوستان که در هفتمین جشنواره بین‌المللی فیلم مستند ایران «سینماحقیقت» داور جشنواره بود، با مردم ایران و خانواده سینمای مستند ابراز همدردی کرد.

اکران

بازگشایی سینماها از امروز

سالن‌های سینما پس از چند روز تعطیلی آماده میزبانی از علاقمندان سینمای ایران می‌شوند. برخی سایت‌های فروش بلیت امکان رزرو اینترنتی بلیت فیلم‌هایی را که تا هفته گذشته در حال اکران بودند، از روز شنبه پنجم خردادماه، در دسترس قرار داده‌اند و بلیت‌هایشان می‌دهد سینماها از روز پنجم خرداد فعالیت خود را از سر می‌گیرند. محمدرضا صابری، سخنگوی انجمن سینماگران در این زمینه به ایسنا گفت: قرار است سینماها پس از چند روز تعطیلی از روز شنبه، پنجم خردادماه آغاز به کار کنند و منتظر هستیم تا در ساعت‌های آینده از طریق صف‌ها (سامانه مدیریت و فروش اکران) امکان خرید و رزرو بلیت در تمام مجموعه‌های سینماها برقرار شود. قرار بود در هفته گذشته ۲ فیلم «تگزاس ۳» به کارگردانی مسعود اطیابی و «فلک» به کارگردانی مصطفی شایسته راهی اکران شوند که طبق زمانبندی درج شده در سکوهای فروش اینترنتی بلیت، پیش‌بینی می‌شود اکران این دو فیلم از روز چهارشنبه هم خرداد در سینماهای کشور آغاز شود.

آگهی فراخوان مناقصه عمومی سازمان اموال و املاک کوثر در نظر دارد خدمات نظافتی پذیرایی، حمل و نقل و اداری خود را در سطح کشور به‌شرح مندرج در اسناد مناقصه به شرکت‌های پیمانکاری واجد شرایط واگذار نماید. لذا بدین‌وسیله از کلیه متقاضیان واجد شرایطی که تمایل به همکاری دارند دعوت به‌عمل می‌آید از تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۵ لغایت ۱۴۰۳/۰۳/۱۶ جهت دریافت اسناد و مدارک (با معرفی نامه) به سازمان اموال و املاک کوثر به نشانی تهران، خیابان آفریقا، کوچه هفدهم، پلاک ۶ مر اجعه نمایند. کلیه متقاضیان می‌بایست پس از دریافت اسناد حداکثر تا پایان وقت اداری مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۱۶ نسبت به عودت پاکت‌ها و پیشنهادات خود اقدام نمایند؛ جلسه بازگشایی پاکت پیشنهاد قیمت در تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۱۹ رأس ساعت ۱۰ صبح خواهد بود. جهت هماهنگی و کسب اطلاعات با شماره ۰۲۱-۵۴۹۸۶۰۰۰ داخلی ۱۰۳۷ و ۱۰۴۵ اداره پشتیبانی و نقلیه تماس حاصل فرمایید.

آگهی مزایده عمومی هزینه انتشار اسناد مزایده: مبلغ ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال می باشد که متقاضیان می بایست به روش توضیح داده شده در سامانه مزایده الکترونیک، نسبت به پرداخت آن اقدام نمایند. میزان سپرده شرکت در مزایده: متقاضیان می بایست با رعایت موارد مندرج در ماده ۲ و ۳ شرایط اختصاصی، مبلغ سپرده شرکت در مزایده را به روش توضیح داده شده در سامانه مزایده الکترونیک، پرداخت نمایند. سایر موارد: ۱: متقاضیان محترم توجه داشته باشند که این مزایده به صورت الکترونیک و با ورود به سامانه مزایده به نشانی: mayadinonline.tehran.ir برگزار خواهد شد. ۲: متقاضیان برای کسب اطلاعات پیش‌ساز، می توانند به سایت سازمان به نشانی: mayadin.tehran.ir مراجعه نمایند. ۳: متقاضیان می بایست، ضمن چاپ و الصاق «برچسب شرکت در مزایده» که از سامانه مزایده الکترونیک دریافت می نمایند، بر روی پاکت در بسته از سالی، حتما مشخصات خود شامل: نام و نام خانوادگی، کد ملی و تاریخ تولد برای اشخاص حقیقی؛ نام و شناسه ملی برای اشخاص حقوقی، شماره تلفن ثابت و همراه و موضوع مزایده را درج نمایند. ۴: سازمان در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار خواهد بود و هزینه انتشار این آگهی به عهده برنده مزایده می باشد. ۵: متقاضیان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن های: ۹۶۰۱۸۲۸۵ (مدیریت و واگذاری)، ۹۶۰۱۸۲۲۸ (مدیریت میدانی مرکزی) ۹۶۰۱۸۲۲۸ (مدیریت کنترل کیفیت) و ۹۶۰۱۸۱۳۴ (مدیریت حقوقی) تماس حاصل نمایند. روابط عمومی و امور بین الملل سازمان مدیریت میدانی میوه و تره بار شهرداری تهران

مناقصه شرکت صنعتی در نظر دارد نسبت به موضوع ذیل از طریق مناقصه اقدام نماید. لذا مقتضی است تأمین کنندگان محترم جهت ارائه رزومه، اعلام توانمندی و کسب اطلاعات بیشتر و دریافت اسناد و شرایط مناقصه ظرف مدت یک هفته از تاریخ درج آگهی با شماره ذیل تماس حاصل فرمایند. ۱- تهیه مصالح حمل و عملیات اجرایی احداث ساختمان ۲- اجرای اسکلت و پوشش سقف انبار تلفن تماس: ۳۶۰۷۶۸۰۹ ساعت تماس: ۸:۰۰ الی ۱۵:۰۰

آگهی مناقصه عمومی دومرحله‌ای همراه با ارزیابی کیفی مناقصه شماره WSD-0110209 با شماره فراخوان سامانه ستاد ۲۰۰۳۰۱۰۳۴۰۰۰۱۵ شرکت نفت و گاز پارس در نظر دارد خرید ۳ قلم (۶ عدد) فلنج هوشمند مستقل سایز ۳۲ اینچ مورد نیاز خود را با برگزاری مناقصه عمومی دو مرحله‌ای طبق شرایط زیر از طریق یک شرکت واجد صلاحیت تأمین نماید. شرایط و مدارک لازم جهت دریافت استعلام ارزیابی کیفی: الف) داشتن تجربه کافی و مرتبط با موضوع کار ب) اساسنامه، اظهارنامه ثبت شرکت و آخرین آگهی تغییرات (مندرج در روزنامه رسمی) ج) ارائه کد اقتصادی، شناسه ملی د) صورت‌های مالی حسابرسی شده مربوط به حداکثر سه سال گذشته از کلیه اشخاص حقوقی واجد شرایط دعوت می‌گردد بلافاصله پس از چاپ آگهی اول و حداکثر ۳ (سه) روز پس از انتشار آگهی نوبت دوم تا پایان ساعت اداری، به نشانی اینترنتی WWW.SETADIRAN.IR قسمت سامانه مناقصات مراجعه نموده و پس از اخذ کد کاربری و رمز عبور نسبت به دریافت اسناد اقدام نمایند. کلیه مراحل برگزاری فراخوان ارزیابی کیفی از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت انجام خواهد شد. لازم است مناقصه‌گران در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند. اطلاعات و اسناد مناقصه عمومی پس از برگزاری فرآیند ارزیابی کیفی و ارسال دعوتنامه از طریق سامانه ستاد به مناقصه‌گران ارسال خواهد شد. کالای مورد درخواست وفق مشخصات فنی سازنده اصلی می‌بایست از سازندگان داخلی پیشنهاد و تأمین گردد.

همیشه‌ها

حافظ
نبود نقش دو عالم، که رنگ الفت بود
زمانه طرح محبت، نه این زمان انداخت

صفحات: ۴ | مدیر: علی‌رضا بهرامی

صفحه آخر

www.hamshahronline.ir
www.hamshahronline.ir

دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، کوچه شهید سید کمال قریبی، شماره ۱۴
کد پستی: ۱۹۶۶۶-۲۵۹۵۶ | تهران، صندوق پستی ۱۹۳۹۵۵۲۴۶
تلفن: ۰۲۲-۲۳۰۳۰۰۰ | شماره: ۰۲۲-۴۶۰۶۷۲۰۰

توزیع و اشتراک:
موسسه نشر گستر امروز نیون
تلفن: ۰۲۱-۹۱۲۰۴۲۲

پدربش آهنگی: ۸۳۳۳۱۰۰۰
چاپ: همشهری
تلفن: ۰۲۱-۷۵۰۰۰۰۰

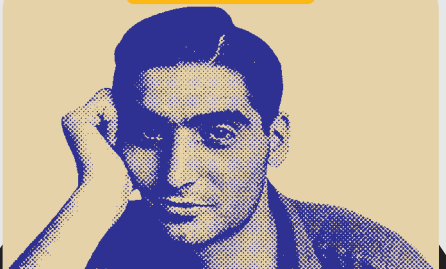
حضرت امیر المؤمنین علی:
اندک کاری که بر آن مداومت کنی امیدبخش تر
است از کار زیادی که از آن خسته شوی.

اذان ظهر: ۱۲:۰۱ | غروب آفتاب: ۱۹:۱۰
اذان مغرب: ۱۸:۳۱ | نیمه شب شرعی: ۲۳:۱۰
اذان صبح: ۳:۱۰ | طلوع آفتاب فردا: ۶:۵۲

تندرستی:
مدیر: عباسی محمدی
مدیر: مریم سرخوش
سرخ:
مدیر: جواد عزیزی
مدیر: محمد جعفری
دانشنامه:
مدیر: ساسان شادمان
مدیر: مهرداد موسی‌پور
تماشگر:
مدیر: امیر محمد یعقوب‌پور
مدیر: لیلی خرسند
ایران‌شهر:
مدیر: زهرا عباسی

صاحب امتیاز:
مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
مدیر: دانیال معمار
مدیر: تحریریه: مهدی علی‌پور
معاونان سردبیر:
شهرام فرهنگی، علی عمادی
شاهین امین، حامد قوقانی
پروانه بهرام‌زاد
مدیر فنی: حامد یزدانی
مدیر هنری: مهدی سلامی
مدیر: عکس: امیر بهابور

چهره روز



رابت کاها
عکاس جنگ
(۱۹۱۳-۲۵ می ۱۹۵۴)

راوی بی تکرار

رابت کاها، یک‌بار رسماً در دهه ۳۰ به‌عنوان بهترین عکاس جنگ دنیا انتخاب شد و تا به امروز، کمتر کسی را می‌شود پیدا کرد که او را همچنان شایسته این لقب نداند. کاها که در مجارستان متولد شده و بعداً از آنجا به‌خاطر حمله آلمان فرار کرده بود، عکاسی جنگ را متحول کرد، اما خودش از جنگ متنفر بود. او می‌گفت وقتی یک عکس جنگ خوب نیست، یعنی عکاس به اندازه کافی نزدیک صحنه نبوده است. با همین دیدگاه، یک عکس درخشان او از جنگ داخلی اسپانیا، نماد عکاسی جنگ شده است. او در جنگ جهانی دوم، همراه با نیروهای متفقین در حمله بزرگ به فرانسه، در ساحل نرماندی پیاده شد و معدود عکس‌های باقیمانده، او بعداً الهام‌بخش استیون اسپیلبرگ شد تا صحنه‌های نفوذ به این ساحل را در فیلم «تجات سرباز رایان» بسازد. بزرگ‌ترین افسوس مورخان عکاسی دنیا این است که حلقه فیلم‌های او به‌خاطر هول بودن و دست‌چاه شدن متصدی ظهور، خراب شده و فقط چند عکس از آن باقی مانده است. کاها، سرانجام حین انجام کار محبوس در منطقه هندوچین، روی مین رفت و در جوانی، خودش هم قربانی جنگ شد.



عکس خانه

برف بهاری در توچال



دوستاناران جغرافیا و اقلیم‌های مختلف می‌دانند که نه تنها در بهار، که حتی در تابستان سوزان هم نقاطی در کشور پیدا می‌شود که سوز برف و سرما دارد و برف زمستانش هنوز آب نشده، مثل کوهرنگ بختیاری یا مناطق کوهستانی غرب کشور. اما اینکه در سومین ماه از فصل بهار در همین تهران و بیخ گوش خودمان برف بیارد، دیگر برای هر کسی عجیب است. چند روزی است که ویدئویی از بارش برف بهاری در ارتفاعات توچال در فضای مجازی وایرال شده که قطعا اسکی بازان و عاشقان سرما را خوشحال کرده است. خلاصه اگر خواستید از گرمای تهران فرار کنید و به یک جای خنک پناه ببرید، توچال را فراموش نکنید.

روز بزرگداشت خانواده‌های زندانیان

نسیم مهرورزی

پنجم خرداد روز حمایت از خانواده‌های زندانیان یا «روز نسیم مهر» است. بی‌گمان بیشتر خانواده‌های زندانیان را - که هیچ نقشی در به زندان افتادن سرپرست خانواده‌ها ندارند - باید نخستین قربانیان جرم و جنایت در جامعه دانست. بر پا به پژوهش‌ها و البته دیده‌ها و شنیده‌ها بیشتر خانواده‌های زندانیان، نیازمند پشتیبانی‌های مالی، اجتماعی، فرهنگی، آموزشی و حتی عاطفی هستند. نبود سامانه حمایتی فراگیر، زندگی دشواری را برای بیشتر خانواده‌های زندانی به وجود می‌آورد؛ طوری که آنها از بر آوردن نیازهای نخستین زندگی‌شان هم بر نمی‌آیند. همچنین نبود پشتیبانی‌های درخور از این خانواده‌ها سبب رشد چشمگیر طلاق همسران، بازماندن فرزندان از آموزش، افسردگی، ناهنجاری‌های اجتماعی و روانی، گرایش آنها به شغل‌های کاذب، تکدی‌گری و حتی موقعیت‌های جرم‌خیز خواهد شد. این زنگ خطر است برای ورود خانواده زندانیان به چرخه جرم و جنایت و باز تولید آن در جامعه. این شرایط در حالتی رقم می‌خورد که در بسیاری از موارد، زندانیان دچار جرائم غیر عمد و مالی، آن هم به دلایل مختلفی مانند اعتماد بیجا، مشکلات اقتصادی، ضمانت‌افراد و علت‌های مختلف دیگری می‌شوند که حتی اعضای خانواده نیز هیچ‌گاه تصویری از بروز چنین مشکلی نداشته‌اند.

پنجم خرداد روز حمایت از خانواده‌های زندانیان یا «روز نسیم مهر» است. بی‌گمان بیشتر خانواده‌های زندانیان را - که هیچ نقشی در به زندان افتادن سرپرست خانواده‌ها ندارند - باید نخستین قربانیان جرم و جنایت در جامعه دانست. بر پا به پژوهش‌ها و البته دیده‌ها و شنیده‌ها بیشتر خانواده‌های زندانیان، نیازمند پشتیبانی‌های مالی، اجتماعی، فرهنگی، آموزشی و حتی عاطفی هستند. نبود سامانه حمایتی فراگیر، زندگی دشواری را برای بیشتر خانواده‌های زندانی به وجود می‌آورد؛ طوری که آنها از بر آوردن نیازهای نخستین زندگی‌شان هم بر نمی‌آیند. همچنین نبود پشتیبانی‌های درخور از این خانواده‌ها سبب رشد چشمگیر طلاق همسران، بازماندن فرزندان از آموزش، افسردگی، ناهنجاری‌های اجتماعی و روانی، گرایش آنها به شغل‌های کاذب، تکدی‌گری و حتی موقعیت‌های جرم‌خیز خواهد شد. این زنگ خطر است برای ورود خانواده زندانیان به چرخه جرم و جنایت و باز تولید آن در جامعه. این شرایط در حالتی رقم می‌خورد که در بسیاری از موارد، زندانیان دچار جرائم غیر عمد و مالی، آن هم به دلایل مختلفی مانند اعتماد بیجا، مشکلات اقتصادی، ضمانت‌افراد و علت‌های مختلف دیگری می‌شوند که حتی اعضای خانواده نیز هیچ‌گاه تصویری از بروز چنین مشکلی نداشته‌اند.

این چالش‌ها و ضربه‌های مالی و روحی، می‌تواند دیگر اعضای خانواده را نیز درگیر مشکلات اجتماعی دیگری بزرگی کند و به تبع آن مشکلات اجتماعی دیگری نیز گریبانگیر آنها خواهد شد. چنین نگرانی‌هایی بود که زمینه پیشنهاد «سازمان زندان‌ها و اقدامات تأمینی و تربیتی کشور» در سال ۱۳۸۸ شد تا با تصویب شش‌ویژه عالی انقلاب فرهنگی، روز پنجم خرداد به‌عنوان روز ملی حمایت از خانواده زندانیان



قاشق بانمک!

در اینکه زاپنی‌ها بید طولایی در اختراع چیزهای عجیب و غریب و البته کاربردی دارند شک نیست، اما این اختراع جدید چشم بادامی‌ها دیگر شاهکار است؛ به‌ویژه برای کسانی که فشار خون بالا دارند و با حسرت به نمکدان سر سفره نگاه می‌کنند. مردم سرزمین آفتاب برای کاهش مصرف نمک، قاشق‌هایی الکترونیکی را اختراع کرده‌اند با اسم «قاشق بانمک» این «قاشق بانمک» در زمان استفاده با سال یک موج الکترونیکی، طعم ملکول‌های ماده یون در نمک غذا را روی زبان متمرکز می‌کند و باعث می‌شود که آدم طعمی شورتر از واقعیت غذا را چشند. به این ترتیب دیگر نیازی به افزودن نمک به غذا وجود ندارد. این قاشق پیشرفته زاپنی ۶۰ گرم وزن دارد و به باتری لیتیومی قابل شارژ



مجدد معجز است. قرار است این قاشق‌ها از سال آینده وارد بازار شوند. پژوهشگران شرکت کابین، غول صنعت نوشیدنی در ژاپن که با همکاری پژوهشگران دانشگاه میجی این قاشق را اختراع کرده‌اند، امیدوارند اختراع جدیدشان با کاهش مصرف نمک، میزان مواد مضر ناشی از سدیم را در بدن مشتریان کاهش دهد. این شرکت در حال حاضر فقط ۲۰۰ قاشق الکترونیکی را به‌صورت آنلاین و به قیمت ۱۲۷ دلار به فروش می‌رساند و قرار است این قاشق‌ها از سال آینده به‌صورت انبوه وارد بازار شوند.

کلاهبرداری در روز روشن

حتماً بعد از این همه اطلاع‌رسانی دیگر از سلسله کلاهبرداری‌هایی که در برخی از جایگاه‌های سوخت انجام می‌شود خبر دارید. اما از آنجا که سارقان و کلاهبرداران هر روز روش جدیدی برای خالی کردن جیب مردم پیدا می‌کنند، در تازه‌ترین اقدام با پنهانی عکس گرفتن از کارت بانکی افراد و پرسیدن رمز به‌راحتی می‌توانند از حساب بانکی افراد برداشت کنند. در ویدئویی که به‌تازگی در فضای مجازی منتشر شده این شیوه کلاهبرداری که به کلاهبرداری اسکیم معروف است، به‌خوبی نشان داده شده است. در این فیلم راننده بعد از بنزین زدن، کارت بانکی‌اش را در اختیار یکی از کارکنان جایگاه سوخت قرار می‌دهد و بعد این شخص با همکاری یک نفر دیگر از کارت بانکی راننده عکس می‌گیرد و رمز را می‌پرسد تا پول بنزین را حساب کند. باقی ماجرا هم که معلوم است، کپی کردن از کارت بانکی و خالی شدن حساب. بنابراین حواستان باشد وقتی وارد جایگاه سوخت شدید، به هیچ‌عنوان کارت سوخت‌تان را به کسی ندهید و حتماً خودتان بنزین تزئید تا از کم‌فروشی و تقلب جلوگیری کنید. بعد هم به جای تحویل دادن کارت بانکی به مسئول جایگاه، خودتان کارت بکشید. تصویر کارت بانکی‌تان را هم به هیچ‌عنوان برای هیچ دوست و آشنا و غریبه‌ای نفرستید تا مورد کلاهبرداری اسکیم قرار نگیرید.



مزایده شماره ۱/۴۰۳، فروش اقلام مازاد نوبت دوم

یک شرکت پیمانکاری در نظر دارد اقلام زیر را از طریق مزایده عمومی به فروش برساند:

ردیف	شرح	تعداد	واحد	قیمت پایه مزایده (ریال)	قیمت پایه مزایده کل (ریال)
۱	جرتقیل ۷۰ تن هیتاچی	۱	دستگاه	۶۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۶۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	غلطک صاف کوماتسو	۱	دستگاه	۴,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۴,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۳	غلطک صاف کوماتسو	۲	دستگاه	۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	لودر لیوگانگ ۸۵۶	۱	دستگاه	۲۸,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۸,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	جامبو دریل اکراینی	۱	دستگاه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	تراکتور فرگوسن	۱	دستگاه	۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	غلطک کششی	۱	دستگاه	۱,۴۲۰,۰۰۰,۰۰۰	۱,۴۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	دستگاه تراش	۲	دستگاه	۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	سوله (وزن دقیق پس از انجام باسکول)	۱۱۰,۰۰۰	کیلوگرم (برآوردی)	۲۴۰,۰۰۰	۲۸,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	صاعقه گیر	۱۰	عدد	۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	اسکرو ۸ اینچ ۶ متری	۲	دستگاه	۲۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	شاسی نوار نقاله سنگ شکن	۱۲	عدد	۶۲۵,۰۰۰,۰۰۰	۷,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	مجموعه رولیک دو سر روزه	۵۳۸	عدد	-	۱,۰۵۸,۷۰۰,۰۰۰
۱۴	کفی	۳	دستگاه	۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	کمرشکن دو محور	۱	دستگاه	۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۶	کانکس ۱۲ متری	۲	دستگاه	۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	کانکس ۶ متری	۴	دستگاه	۲۴۰,۰۰۰,۰۰۰	۹۶۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	سیلو ۵۰ تنی	۱	عدد	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۷۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۹	سیلو ۳۰ تنی	۱	عدد	۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۰	رکتیفایر ۴۰۰ Pars el	۱	دستگاه	۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۱	رکتیفایر ۶۳۱ Pars el	۱	دستگاه	۵۲,۰۰۰,۰۰۰	۵۲,۰۰۰,۰۰۰
۲۲	رکتیفایر ۶۳۲ Pars el	۱	دستگاه	۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۳	رکتیفایر ۶۳۳ Pars el	۱	دستگاه	۵۳,۰۰۰,۰۰۰	۵۳,۰۰۰,۰۰۰
۲۴	رکتیفایر ۶۳۰ ESAB LHF	۱	دستگاه	۵۰,۰۰۰,۰۰۰	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۵	لوله دو سر فلنج فولادی ۱۰۰ میلیمتر ۶ متری (وزن دقیق پس از انجام باسکول)	۸۰۰	کیلوگرم (برآوردی)	۲۷۰,۰۰۰	۲۱۶,۰۰۰,۰۰۰

به نشانی فوق‌الذکر در ساعات اداری (۸:۰۰ الی ۱۶:۰۰)، با پرداخت مبلغ یک میلیون ریال وجه نقد (شرکت فاقد کارت خوان می‌باشد) نسبت به خرید اسناد مزایده اقدام نمایند. هزینه پرداخت شده بابت خرید اسناد غیرقابل برگشت بوده و شرکت در قبول یا رد کلیه پیشنهادات واصله مختار می‌باشد. پرداخت هزینه کارشناسی و آگهی‌های مربوطه برعهده برنده/برندگان مزایده می‌باشد.

تاریخ فروش اسناد مزایده: ۱۴۰۳/۰۲/۲۹ لغایت ۱۴۰۳/۰۳/۰۹
آخرین زمان تسلیم پاکات: ۱۴۰۳/۰۳/۰۹ ساعت ۱۲:۰۰
تاریخ بازگشایی پاکات: ۱۴۰۳/۰۳/۰۹ رأس ساعت ۱۴:۰۰
محل فروش اسناد مزایده: تهران، خیابان فلسطین شمالی، کوچه شهید عتیقی‌نژاد (رهبان سابق)، شماره ۲۰، طبقه چهارم متقاضیان می‌توانند در تاریخ‌های ذکر شده (به جز روز جمعه) با مراجعه

همیشه برای اقتصاد



۱۰ میلیون ایرانی را از بافت فرسوده نجات می دهیم

معاون وزیر راه و شهرسازی و مدیرعامل شرکت باز آفرینی شهری ایران در گفت و گو با همشهری از روند و مشوق های نوسازی بافت فرسوده در کشور گفت

با وجود ۱۳ دهه تجربه، همچنان معضل بافت های فرسوده حل نشده، اما در یکی دو سال اخیر گام های بلندی در حمایت رئیس جمهور فقیذ برداشته شده که می تواند به آواربرداری از بافت های فرسوده و ناکار آمد کمک کند. محمد آیینی، معاون وزیر راه و شهرسازی و مدیرعامل شرکت باز آفرینی شهری ایران، قبل از انتشار خبر سقوط بالگرد حامل رئیس جمهوری، همچنان همشهری بود و در اواخر گفت و گو درباره وضعیت باز آفرینی بافت های فرسوده، صحبت به رویکرد رئیس دولت در این مقوله کشید که خبر سانه منتشر شده؛ درست در زمانی که آیینی با تأکید بر حساسیت ویژه رئیس جمهوری در باز آفرینی بافت های فرسوده، می گفت در جلسه آتی شورای عالی مسکن و شهرسازی قرار است از رئیس جمهوری مشوق های بیشتری برای ساکنان بافت های فرسوده بگیریم و این اتفاق به باز آفرینی سرعت بیشتری خواهد بخشید. به هر روی سید ابراهیم رئیسی، رئیس دولت سیزدهم در سانه سقوط بالگرد به شهادت رسید، اما باز آفرینی شهری به عنوان یکی از میراث های دولت او که شخصا هم نگاه ویژه ای به آن داشت، قرار است با قوت ادامه پیدا کند. گفت و گو با آیینی را در ادامه می خوانید.

گزارش احمد میر خدایی روزنامه نگار

آخرین وضعیت بافت های فرسوده چگونه است و چرا در اغلب دوره ها بر لزوم رسیدگی به این بافت ها تأکید می شود؟ ما ۲ میلیون و ۷۰۰ هزار بنای ناپایدار و لرزان در کشور داریم که ۱۰ میلیون نفر ساکن آنها هستند. از این میزان یک میلیون و ۴۵۰ هزار بنا در بافت فرسوده قرار دارد که محل بحث اصلی ماست. جدای از اینکه حفظ جان ساکنان بافت های فرسوده شهری از اولویت های اصلی دولت به شمار می رود، ما در بافت فرسوده، با یک تیر چند نشان می زنیم؛ هم بافت فرسوده خطرناک را رفع می کنیم و هم با ساختن خیریه برای ساکنان فرسوده به طور متوسط در کشور ۳۰۰ واحد مسکن اضافی تولید می شود که نیاز کشور است و دیگر اینکه با احداث مسکن در بافت فرسوده، نیاز به تأمین زیرساخت جدید و نداریم.

چرا پیشرفت باز آفرینی در طول چند دهه کم بوده و آیا در دوره جدید می توان انتظار معجزه داشت؟ حدود ۱۳ دهه از مطرح شدن باز آفرینی شهری می گذرد. باز آفرینی همیشه مشکلات خاص خود را داشته؛ کارشناسی تدوین شوند و تا مسائل فرهنگی و اجتماعی بافت فرسوده به واسطه خطری که برای جامعه و افراد دارد مورد حساسیت دولت هاست، اما برای رسیدگی به آن حتی اگر موضوع مالی مطرح نباشد، نمی توان با لودر به محل رفت و به ساکنان گفت که این بناها خطرناک هستند و می خواهم بنای مقاوم برای شما بسازم. باید برنامه های کارشناسی تدوین شوند و برای هر منطقه و محلی هم برنامه خاصی مورد نیاز است. باید ساکنان بافت فرسوده را آگاه کرد و بعد از اینکه قانع شدند برنامه های جذاب جلوی رویشان بگذاریم که وارد برنامه باز آفرینی شوند. یکی از پایه های باز آفرینی در دوره جدید همین مقوله است.

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.

در گذشته عمدتاً بازسازی بافت های فرسوده با اعطای تسهیلات بانکی دنبال می شد؛ مثلاً طبق آمار در سال های ۸۸ تا ۹۲ در مجموع، ۲۵۷ هزار فقره تسهیلات نوسازی در محلات باز آفرینی شهری به متقاضیان پرداخت شد، اما در برنامه های جدید، این تسهیلات حالا فقط یک بند از بسته تشویقی باز آفرینی است. با توجه به اینکه عمده ساکنان بافت فرسوده حتی در صورت دریافت وام کلان، توان بازپرداخت اقساط آن را ندارند، ما به دنبال تعریف مشارکت بین مالک بافت فرسوده و سازندگان و توسعه گران هستیم. در اینجا هم ظاهراً مشکلی وجود ندارد، اما مشارکت

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.

باید توان نوسازی را برای این بافت ها ایجاد کرد و مشوق هایی که تعیین شده غالباً برای ایجاد همین توان است. در این بافت ها آگاهی کافی هم وجود ندارد. ما هنوز نتوانسته ایم حساسیت موضوع خطر در بافت فرسوده را تبیین کنیم.



توصیه رهبری درباره بافت فرسوده

مقام معظم رهبری همواره روی بافت های فرسوده حساس بوده اند. حتی قبل از زلزله بسم، در خردادماه ۱۳۷۹ در جمع مدبران وقت مسکن و شهرسازی تأکید ویژه ای برای توجه به بافت فرسوده داشتند و رهنمود دادند. آن روز به این مضمون فرمودند: «من گاهی اوقات به مناطق جنوب شهر سر می زنم؛ خانه هایی که خانه نیست و کوچه هایی که کوچه نیست. شاید مصلحت نیست دولت مداخله مستقیم کند، اما سرما به گذاران را به صورت مختلف تشویق کنید که خانه های ۴ طبقه و ۵ طبقه مستحکم بسازند که هم دسترسی داشته باشند و هم متناسب با روحیات و فرهنگ ایرانی باشند.



نگاه رئیس جمهور شهید به بازرانی

رئیس جمهور شهید در همه جلسات شورای عالی مسکن، تأکید ویژه ای روی باز آفرینی شهری داشتند و روی نوسازی بافت فرسوده با مشارکت مردم تأکید می کرد. شهید ایت الله رئیسی در سفر به منطقه ۱۷ تأکید ویژه ای داشت که بسته های تشویقی نوسازی بافت فرسوده را کامل تر کنید. پیرو همین رویکرد رئیس جمهور قرار بود در جلساتی که به زودی با حضور وزارت راه و شهرسازی، شهرداری تهران و سایر دستگاه های مسئول برگزار می شود، مشوق های جدیدی ارائه شود.

عکس: همشهری/محمد عباس نژاد

نگاه به رنگ آزاد

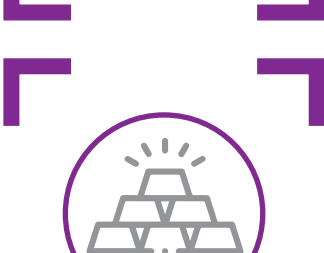
فعالیت بازارها بدون اختلال

«هیچ اختلالی در کار کشور به وجود نمی آید». این، جمله ای بود که در روز اعلام سانه برای بالگرد رئیس جمهور مقام معظم رهبری بیان کردند. گذشت زمان هم نشان داد که با وجود آنکه یک هفته از شهادت رئیس جمهور و هیأت همراهش در سانه سقوط بالگرد می گذرد، بازارها در ثبات کامل به سر می برند و با تلاطم مواجه نشده اند. به گزارش همشهری، یکشنبه هفته گذشته خبر سقوط بالگرد رئیس جمهور و هیأت همراهش، فضای سیاسی، اقتصادی و اجتماعی کشور را تحت تأثیر قرار داد و همه را شوکه کرد. اهمیت این خبر به قدری بود که تحولات مرتبط با آن می توانست فضای اقتصادی کشور را تحت تأثیر قرار دهد.



بازار ارز

آن طور که آمارها نشان می دهد روز یکشنبه که خبر سقوط بالگرد رئیس جمهور، کشور را تحت تأثیر همه جانبه قرار داد در ابتدا قیمت هر دلار آمریکا اندکی رشد کرد و به ۶ هزار و ۱۰۰ تومان رسید، اما این رشد اندک فقط چند ساعت دوام داشت و قیمت هر دلار آمریکا خیلی زود تحت تأثیر سیاست های کنترلی شروع به نزول کرد و به محدوده قبل بازگشت. این روند نزولی در روزهای بعد هم ادامه یافت؛ به طوری که قیمت هر دلار آمریکا از یکشنبه ۳۰ درصد بیشتر تاکنون با ۲ هزار و ۵۰۰ تومان کاهش معادل ۴۰٫۱ درصد به محدوده ۵ هزار و ۶۰۰ تومان رسیده است.



بازار طلا

ثبات در بازارها فقط محدود به بازار ارز نماند و با کنترل هایی که در بازار ارز انجام شد قیمت انواع سکه نیز تغییری نکرد و حتی قیمت سکه طرح جدید و طرح قدیم به ترتیب بافت ۳ و ۲٫۱ درصدی مواجه شد. قیمت ربع سکه نیز در این روزها ۲٫۶ درصد و هر گرم طلای ۱۸ عیار ۵٫۱ درصد کاهش یافته است.



بازار سهام

بروز سانه هوایی برای بالگرد رئیس جمهور در همان ساعات اولیه این گمانه را ایجاد کرد که انتشار این خبر منجر به افت سنگین بورس خواهد شد، اما با تدابیری که سازمان بورس اندیشید، روز بعد از حادثه یعنی روز دوشنبه بورس تعطیل شد و در روز سه شنبه نیز که معاملات از سر گرفته شد دامنه نوسان سهام از ۷ درصد به ۳ درصد محدود شد و این موضوع زمینه کنترل شاخص را فراهم کرد. آن طور که آمارها نشان می دهد اجرای این سیاست ها نوسان های شاخص را محدود کرد و مانع از نزول بورس شد.

مقدار نوسان بازارها از زمان سقوط بالگرد رئیس جمهور تاکنون	بازار	روز	قیمت فعلی
دلار	۶۱۱۰۰	روز سه شنبه	۵۸۶۰۰
سکه تمام	۴۱۴۰۰۰۰		۴۰۲۰۰۰۰۰
ربع سکه	۱۵۳۰۰۰۰		۱۴۹۰۰۰۰۰
گرم طلای ۱۸ عیار	۳۵۴۶۱۰۰		۳۴۶۳۲۸۰
شاخص کل بورس	۲۱۱۲۵۶۰		۲۱۱۴۱۴۴

فرسوده اعمال می شود؟

اینها حقوق ساکنان بافت فرسوده است. مردم در بافت فرسوده حق دارند انتصابات قبلی را بدون پرداخت هزینه بیشتر نگه دارند و انتصابات جدید هم خارج از نوبت برای آنها تأمین شود. ساکنان در بافت فرسوده حق دارند از تمام تسهیلات نهضت ملی مسکن بدون شرایط ۴ گانه آن نهضت، برخوردار شوند. در کنار این تسهیلات، از تبصره ۱۸ قانون بودجه هم تسهیلاتی با نرخ بهره صفر برای بافت فرسوده تأمین کردیم. در قانون حمایت، بانک مرکزی مکلف است حداقل ۲۵ درصد تسهیلات ارزان قیمت حوزه مسکن را به بافت های فرسوده اختصاص دهد. آیا این اتفاق می افتد؟ نه. ما بر مبنای این الزام قانونی، پیگیر اعطای تسهیلات هستیم. کل مشوق های باز آفرینی همین موارد است؟

فرسوده اعمال می شود؟

اینها حقوق ساکنان بافت فرسوده است. مردم در بافت فرسوده حق دارند انتصابات قبلی را بدون پرداخت هزینه بیشتر نگه دارند و انتصابات جدید هم خارج از نوبت برای آنها تأمین شود. ساکنان در بافت فرسوده حق دارند از تمام تسهیلات نهضت ملی مسکن بدون شرایط ۴ گانه آن نهضت، برخوردار شوند. در کنار این تسهیلات، از تبصره ۱۸ قانون بودجه هم تسهیلاتی با نرخ بهره صفر برای بافت فرسوده تأمین کردیم. در قانون حمایت، بانک مرکزی مکلف است حداقل ۲۵ درصد تسهیلات ارزان قیمت حوزه مسکن را به بافت های فرسوده اختصاص دهد. آیا این اتفاق می افتد؟ نه. ما بر مبنای این الزام قانونی، پیگیر اعطای تسهیلات هستیم. کل مشوق های باز آفرینی همین موارد است؟

ساکنان در بافت فرسوده حق دارند از تمام تسهیلات نهضت ملی مسکن برخوردار شوند

ساکنان در بافت فرسوده حق دارند از تمام تسهیلات نهضت ملی مسکن بدون شرایط ۴ گانه آن نهضت، برخوردار شوند. در کنار این تسهیلات، از تبصره ۱۸ قانون بودجه هم تسهیلاتی با نرخ بهره صفر برای بافت فرسوده تأمین کردیم. در قانون حمایت، بانک مرکزی مکلف است حداقل ۲۵ درصد تسهیلات ارزان قیمت حوزه مسکن را به بافت های فرسوده اختصاص دهد. آیا این اتفاق می افتد؟ نه. ما بر مبنای این الزام قانونی، پیگیر اعطای تسهیلات هستیم. کل مشوق های باز آفرینی همین موارد است؟

ساکنان در بافت فرسوده حق دارند از تمام تسهیلات نهضت ملی مسکن برخوردار شوند

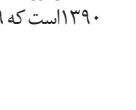
ساکنان در بافت فرسوده حق دارند از تمام تسهیلات نهضت ملی مسکن بدون شرایط ۴ گانه آن نهضت، برخوردار شوند. در کنار این تسهیلات، از تبصره ۱۸ قانون بودجه هم تسهیلاتی با نرخ بهره صفر برای بافت فرسوده تأمین کردیم. در قانون حمایت، بانک مرکزی مکلف است حداقل ۲۵ درصد تسهیلات ارزان قیمت حوزه مسکن را به بافت های فرسوده اختصاص دهد. آیا این اتفاق می افتد؟ نه. ما بر مبنای این الزام قانونی، پیگیر اعطای تسهیلات هستیم. کل مشوق های باز آفرینی همین موارد است؟

سهم پروانه های بافت فرسوده از کل پروانه های ساختمانی صادر شده چقدر است؟

با اینکه سطح ۷۵ هزار هکتار بافت های فرسوده میانی کشور کمتر از ۱۰ درصد بافت های مسکونی شهری کشور است، سهم صدور پروانه در این بافت ها به ۲۱٫۵ درصد از کل پروانه های ساختمانی رسیده که در دوره مشابه سال ۱۴۰۱ حدود ۱۸٫۵ درصد و قبل از اعمال مشوق ها بسیار کمتر بوده است. حل مشکل سند در سکونگاه های غیر رسمی و اصلاح مناسبات باز آفرینی در بافت های تاریخی نیز از جمله اقداماتی است که باید انجام دهیم تا بافت های حاشیه ای یا در بافت پروانه به متن اقتصاد بازار مسکن پیوند بخورند. سکونت در بافت های تاریخی نیز باید به نوعی به صرفه شود. نظر کارشناسی من این است که در این بافت ها باید حریم های غیر ضروری را کم کنیم و مشوق های باز آفرینی که مغایرتی با بافت تاریخی ندارد، برای این بافت ها نیز تأیید شود.

سهم پروانه های بافت فرسوده از کل پروانه های ساختمانی صادر شده چقدر است؟

با اینکه سطح ۷۵ هزار هکتار بافت های فرسوده میانی کشور کمتر از ۱۰ درصد بافت های مسکونی شهری کشور است، سهم صدور پروانه در این بافت ها به ۲۱٫۵ درصد از کل پروانه های ساختمانی رسیده که در دوره مشابه سال ۱۴۰۱ حدود ۱۸٫۵ درصد و قبل از اعمال مشوق ها بسیار کمتر بوده است. حل مشکل سند در سکونگاه های غیر رسمی و اصلاح مناسبات باز آفرینی در بافت های تاریخی نیز از جمله اقداماتی است که باید انجام دهیم تا بافت های حاشیه ای یا در بافت پروانه به متن اقتصاد بازار مسکن پیوند بخورند. سکونت در بافت های تاریخی نیز باید به نوعی به صرفه شود. نظر کارشناسی من این است که در این بافت ها باید حریم های غیر ضروری را کم کنیم و مشوق های باز آفرینی که مغایرتی با بافت تاریخی ندارد، برای این بافت ها نیز تأیید شود.



این مشوق ها برای همه ساکنان بافت

این مشوق ها برای همه ساکنان بافت



گزارش صدی
آثار عجیب
مجموعه داران
خصوصی

گذشته بسیاری از افراد که حالا عنوان بر طمطر آق کلکسیونری یا همان مجموعه‌داری را پیشوند و پسوند نامشان می‌کنند، گره خورده با جمع آوری عکس، پوستر و کارت بازیگران معروف و فوتبالیست‌های مشهور یا تپله‌های رنگی، مداد و خودکارهای مختلف، سنگ و صدف‌های دریایی و بیشتر تمپر، سکه و اسکناس. همه آن جمع آوری شده‌ها به زحمت، اشک و بول را می‌ریختند ته صندوقی چوبی یا فلزی که امنیتش به قفل و کلیدی شکسته، بند بود.

عباس حالا دست دارد و به گفته مادرش هر روز که از مدرسه به خانه می‌رسد، آنقدر زنگ در خانه را فشار می‌دهد که حتی همسایه‌ها هم متوجه برگشت او به خانه می‌شوند

تماشای گزارش



دروازه‌بانی با دست‌های نو

او حالا صاحب دست‌هایی شده که به راحتی می‌تواند کارهای روزانه اش را انجام دهد



زندگی
فاطمه عسگری نیا
روزنامه نگار

«خدا دست‌های عباس را به او برگرداند.» با همان ته‌لجه آبادانی و صدای آرامی که سرشار از ذوقی وصف‌ناپذیر است، این را می‌گوید و پشت سر هم خدا را شکر می‌کند. او زینب، مادر عباس است؛ کسی که سال‌های سال قصه دست‌های زیبای عباس را برای پسرک بهانه‌گیرش روایت می‌کرد: «عباس بهانه دست‌هاش را زیاد می‌گرفت. من هم همیشه قصه دست‌های زیبای عباس و خدا را برایش می‌گفتم، با این مضمون که دست‌های تو آنقدر زیبا و نورانی بود که خدا عاشقشان شد و تو قبل از به دنیا آمدن در همان بهشت دست‌هایت را به خدا یادگاری دادی و آمدی!» عباس کوچک‌تر که بود از شنیدن این قصه حساسی لذت می‌برد، اما هر چه بزرگ‌تر شد جای خالی دست‌هایش را در زندگی، دیگر هیچ داستان و افسانه‌ای پر نمی‌کرد. او دلش می‌خواست دروازه‌بانی کند، یا هر وقت از مدرسه به خانه می‌رسید، زنگ خانه را از سر شوق فشار دهد یا پای تخته سیاه بنویسد اما دست‌هایش برای انجام هر کدام از این کارها خیلی کوتاه بود.

یک تصمیم بزرگ

عباس به صورت مادرزادی فقط بازوهایش را دارد. یک روز یکی از همکلاسی‌هایش به او گفت خوش به حالت دست‌نداری بخوای مشق بنویسی. همانجا او بزرگ‌ترین تصمیمش را در ۷ سالگی گرفت؛ مشق نوشتن آن هم با دست‌هایی که فقط قسمت بازو را داشت!



کار، نشد ندارد

تصمیم و خواسته‌ای که با کمک‌های بی‌وقفه زینب اولی، معلم کلاس اولش اجرایی شد: «مدرسه در روستای ما بود و عباس ساکن روستای دیگر در حاشیه اروندکنار. درست است که کار کمی سخت بود و راه کمی طولانی، اما او هر روز با این جمله که «خانم معلم دوست دارم» انگیزه مرا برای این کار بیشتر می‌کرد. آن سال ما یک شعر برای خودمان تعیین کرده بودیم و می‌گفتم کار نشد ندارد همین هم شد و او توانست با دست‌های ناقص کارهای خارق‌العاده‌ای انجام دهد که مشق نوشتن و رسیدن به نخستین آرزویش یکی از این کارها بود.»



عباس روزی من بود

حالا عباس کلاس سوم است. آذرماه گذشته او به اتفاق خانواده از روستایشان در حاشیه اروندکنار به شهر شاهده در یزد مهاجرت کردند. عباس هم شد شاگرد کلاس سوم مدرسه قیام شاهده. چند روز قبل از حضور عباس در کلاس خیر اضافه‌شدن او به دانش‌آموزان ملکه میرجلیلی، معلم کلاس سوم رسید. هر چند او به قول خودش معتقد است عباس روزی او بوده و است اما در آن روزهای نخست استرس عجیبی به جانش می‌افتد؛ «در خانه هم وقتی صحبت از عباس و وضعیت خاصش به میان آمد، همسر من که مدیر خانه هلال شهر شاهده است، حساسی به فکر فرو رفت برای کمک به بهبود وضعیت عباس.»



عباس دوست داشت دروازه‌بان شود

عباس وقتی وارد مدرسه جدید می‌شود، همه می‌بینند با وجود کوتاهی دست‌های ناقصش، هم خوب می‌نویسد هم به راحتی کتاب‌ها را ورق می‌زند و از همه مهم‌تر وضعیت درسی ضعیفی ندارد. همه اینها کمی از دغدغه‌های خانم معلم کم کرد، اما او لحظه‌ای از فکر دست‌های عباس غافل نمی‌شد؛ «عباس دوست داشت دروازه‌بان تیم فوتبال مدرسه شود، یا با دوستانش دست بدهد و با آنها بازی کند. او دلش می‌خواست وقتی نامش را صدا می‌زد، مانند همه بچه‌ها دست‌هایش را بالا بگیرد. بنابراین باید برای دست‌های عباس فکری می‌کردیم.»



تلاش برای تغییر

عباس جهان‌اندیش، مدیر خانه هلال شاهده از روزی که پای عباس کوچولو به کلاس همسرش باز شد، به رسم همدلی و همراهی روحیه داوطلبانه‌اش با همسرش هم‌قسم شد برای دست‌دار کردن عباس؛ «با راهنمایی دوستان برای ساخت دست‌ها راهی مرکز توانبخشی هلال احمر تهران شدیم. ابتدا قرار بود برای ساخت دست‌های جدید، این مرکز ۲۴ میلیون تومان دریافت کند، اما وقتی دست‌های قبلی را دید، به ما پیشنهاد داد همین دست‌ها را اصلاح و اندازه می‌کند (دست‌هایی که قبلاً توسط یک خیریه به آبادانی به قیمت ۱۵۰ میلیون تومان ساخته شده بود)، اما تنها ۹ میلیون تومان بابت این کار دریافت می‌کند. باورش برای همه ما سخت بود؛ چرا که در یزد قرار بود با ۱۵ میلیون تومان این دست‌ها ساخته شود. در سایه لطف الهی کار انجام شد و حالا دیگر عباس صاحب دست‌هایی است که به راحتی می‌تواند کارهای روزانه خود را انجام دهد.»



ذوق دست‌ها

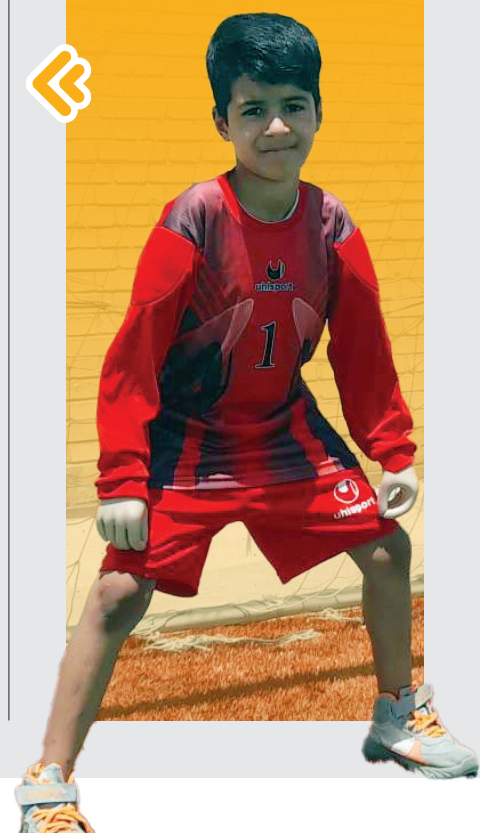
خانم معلم می‌گوید که عباس دیگر با دست‌هایش در کلاس درس حاضر می‌شود و با همان دست‌ها می‌نویسد، زنگ ورزش فوتبال بازی می‌کند و قرار است یک دروازه‌بان حرفه‌ای شود؛ «همیشه با حسرت کنار زمین ورزش بچه‌ها را نگاه می‌کردم. دلم می‌خواست دروازه‌بان شوم اما امکانش نبود، ولی حالا می‌توانم به راحتی درون دروازه قرار بگیرم و این خیلی باعث خوشحالی من است.»



عباس دوست داشت دروازه‌بان تیم فوتبال مدرسه شود، یا با دوستانش دست بدهد و با آنها بازی کند. او دلش می‌خواست وقتی نامش را صدا می‌زد، مانند همه بچه‌ها دست‌هایش را بالا بگیرد. بنابراین باید برای دست‌های عباس فکری می‌کردیم

لباس تیم ملی به عباس رسید

سید مهدی میرجلیلی، دروازه‌بان تیم ملی فوتبال نساجی هم که خیر دار می‌شود عباس بعد از ساخته شدن دست‌هایش درون دروازه می‌ایستد و دوست دارد یک دروازه‌بان حرفه‌ای شود، در مدرسه قیام شاهده (محل تحصیل عباس) حاضر می‌شود، هم یک دست‌پنالتی جذاب با او بازی می‌کند و هم با اهدای لباس تیم ملی به عباس، از او می‌خواهد روی هدفش متمرکز باشد و برای آرزوهایش بجنگد.



جدول ۹۱۰۷

۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱
۱														
۲														
۳														
۴														
۵														
۶														
۷														
۸														
۹														
۱۰														
۱۱														
۱۲														
۱۳														
۱۴														
۱۵														

جدول شماره ۹۱۰۵

۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰
۳۱	۳۲	۳۳	۳۴	۳۵	۳۶	۳۷	۳۸	۳۹	۴۰	۴۱	۴۲	۴۳	۴۴	۴۵
۴۶	۴۷	۴۸	۴۹	۵۰	۵۱	۵۲	۵۳	۵۴	۵۵	۵۶	۵۷	۵۸	۵۹	۶۰

- ۱- آسمان - گمراهی
- ۲- میز کم‌عرض چسبیده به دیوار -
- ۳- اسب حضرت علی (ع) - زادگاه حضرت
- ۴- ایراهیم (ع)
- ۵- خوشنویس نامی عهد قاجار -
- ۶- سواراثر - پست الکترونیک
- ۷- مگابایت - جابری با سیصد دندان
- ۸- کلیمپوتر قابل حمل
- ۹- آدرس - چوپان - بوسیده
- ۱۰- محصل مدرسه - از تفریحات
- ۱۱- میهن در سواحل دریا
- ۱۲- ضمیر نسوم - دیوار بلند -
- ۱۳- بعضی اوقات - غذای تزریقی
- ۱۴- لقب امپراتور روم بود - گاز
- ۱۵- بالابرنده‌بالن - شکل
- ۱۶- شاعر نامی دوره سامانیان
- ۱۷- وغزونیان - فوربردن سوزن در
- ۱۸- چیزی
- ۱۹- از خواهران برونه - فرومایه
- ۲۰- چندوکیل
- ۲۱- نسو - قیاحت - کرانه

جدول اعداد ۴۷۶۸

اصطلاحی در شطرنج

۱۴ - حلقه زینتی - لغت‌شناس

۱۵ - هوشیار - فیلمی

به کارگردانی مارتین اسکورسیزی با بازی آل پاچینو

عمودی:

۱ - مجموعه نامه‌های مولوی که به افسراد مختلف نوشته است - مدافع میانی تیم فوتبال منچستر سیتی

۲ - از بهترین زنان بهشت است - کال - سهولت

۳ - تجربه‌ها - خوشگذرانی - کچل

۴ - غرور و خودپسندی - نوعی اجاق برقی - کاخ

۵ - یک دور از مسابقه والیبال - گیرنده امواج تلویزیونی - سخن بپوده و گزاف

۶ - ضمیر نسوم - دیوار بلند -

۷ - بعضی اوقات - غذای تزریقی

۸ - لقب امپراتور روم بود - گاز

۹ - بالابرنده‌بالن - شکل

۱۰ - شاعر نامی دوره سامانیان

۱۱ - وغزونیان - فوربردن سوزن در

۱۲ - چیزی

۱۳ - از خواهران برونه - فرومایه

۱۴ - چندوکیل

۱۵ - نسو - قیاحت - کرانه

- ۱ - وسیع‌ترین جزیره آفریقا
- ۲ - محافظ مدارهای الکتریکی - نوعی آجیل
- ۳ - پدر مردگان - خاریشت
- استرالیایی - نوعی زیبایی پنهان در برخی افراد
- ۴ - شب‌زنده‌داری - نامه‌نگاری - شامات
- ۵ - مایع نشاسته - سازمان بین‌المللی استاندارد - کلمه پرش
- ۶ - پارچه نوشته تبلیغاتی - نپی‌کننده - نوعی دوخت در خیاطی
- ۷ - عظمت - صورت اسامی - ورزش رزمی چینی
- ۸ - تکرار حرفی - تازه و جدید - نام کوچک کاسترو - علفخواری
- ۹ - گسترده‌گی - آرزوها - نامی دخترانه
- ۱۰ - باد موافق کشتی - جنگ در راه خدا - عددی یک‌رقمی
- ۱۱ - آتش - فیلمی ساخته استیون اسپیلبرگ - زمین مسطح و وسیع اطراف کوه
- ۱۲ - حداقل - شهری در استان یزد - نوعی نارنگی
- ۱۳ - بله‌المانسی - نوعی ترانه شاد نواحی جنوب ایران -

جدول اعداد ۹ تا ۱۶

اعداد ۹ تا ۱۶ را طوری در خانه‌های سفید قرار دهید که هر رقم در سطرها، ستون‌ها و مربع‌های کوچک ۳ در ۳ یک‌بار دیده شود. پاسخ‌ها در ادامه آمده است.

سخت

متوسط

ساده

- ۱ - آسمان - گمراهی
- ۲ - میز کم‌عرض چسبیده به دیوار -
- ۳ - اسب حضرت علی (ع) - زادگاه حضرت
- ۴ - ایراهیم (ع)
- ۵ - خوشنویس نامی عهد قاجار -
- ۶ - سواراثر - پست الکترونیک
- ۷ - مگابایت - جابری با سیصد دندان
- ۸ - کلیمپوتر قابل حمل
- ۹ - آدرس - چوپان - بوسیده
- ۱۰ - محصل مدرسه - از تفریحات
- ۱۱ - میهن در سواحل دریا
- ۱۲ - ضمیر نسوم - دیوار بلند -
- ۱۳ - بعضی اوقات - غذای تزریقی
- ۱۴ - لقب امپراتور روم بود - گاز
- ۱۵ - بالابرنده‌بالن - شکل
- ۱۶ - شاعر نامی دوره سامانیان
- ۱۷ - وغزونیان - فوربردن سوزن در
- ۱۸ - چیزی
- ۱۹ - از خواهران برونه - فرومایه
- ۲۰ - چندوکیل
- ۲۱ - نسو - قیاحت - کرانه



شهردار منطقه یک خبر داد:

ساخت و ساز در گلابدره رونق می گیرد

+ امکان ساخت و ساز مجاز تا ۵ طبقه در گلابدره

صفحه ۱۴

تورق عملکرد شهید رئیسی در همراهی با مدیریت شهری برای جبران کمبودهای تهران

خدمت بی سابقه

+ رئیس جمهور شهید مسائل پایتخت را همواره در نظر داشت و برای رفح آنها تلاش کرد

+ بخشی از سخنان شهید جمهور در حمایت از مدیریت شهری تهران

صفحه ۱۴

۱۲ هکتار زمین برای پارکینگ‌های مراسم سالروز رحلت امام (ره) تسطیح و پاکسازی شد

آماده سازی شهر برای سالگردار تحال

+ جداسازی پارکینگ‌های شماره ۵، ۶، ۷، ۸، ۱۱، ۱۲ و ۱۳ حرم مطهر

صفحه ۱۵



۲۳۶ کودک کار به مدرسه برگشتند

مدیریت شهری طی دوره حاضر توانسته راهکارهای مؤثری برای کاهش کودکان کار پایتخت اتخاذ کند

خبر

کاهش محسوس آسیب‌های اجتماعی در پایتخت

مدیریت شهری تهران در ۳ سال گذشته تلاش‌های گسترده‌ای در جهت کاهش عمق آسیب‌های اجتماعی در کلانشهر تهران داشته است. این تلاش به‌ویژه طی ۱۰ ماه گذشته و از زمانی که با حکم رئیس جمهور شهید ابراهیم رئیسی، علیرضا زاکنی، شهردار تهران به‌عنوان دستیار ویژه رئیس جمهوری در امر مقابله با آسیب‌های اجتماعی برگزیده شد، شکل جدی‌تری به‌خود گرفت و شهرداری تهران با اقدامات وسیعی رفع آسیب‌های اجتماعی پایتخت را در قالب ۵ اولویت در مرکز توجه قرار داد: اقداماتی که نه از چشم مردم پنهان مانده و نه از چشم مسئولان. عسگر جلالیان، معاون حقوق بشر و امور بین‌الملل وزارت دادگستری در این زمینه با اشاره به نقش شهرداری در کاهش آسیب‌های اجتماعی در تهران گفت: در خصوص زباله‌گردی با عزم و اراده جدی که در این زمینه به عرصه عمل رسیده، موفقیت‌های خوبی توسط شهرداری حاصل شده است.

او با بیان اینکه عزم جدی در شهرداری تهران در مبارزه با آسیب‌های اجتماعی شکل گرفته است، گفت: قرارگاه آسیب‌های اجتماعی به‌طور مداوم و با جدیت موارد مربوط به این حوزه را رصد و پایش می‌کند. ما نیز تحسین می‌کنیم و خدایقوت می‌گوییم. جلالیان با اشاره به اینکه یکی از موضوعاتی که به‌صورت خاص در موضوع آسیب‌های اجتماعی پیگیری می‌شود، بحث مقابله با پدیده شوم زباله‌گردی است، بیان داشت: این امر یکی از اولویت‌های جدی شهرداری تهران است و در این خصوص برنامه‌ریزی صورت گرفته است. به‌نظر بنده با عزم و اراده جدی که در این زمینه به عرصه عمل رسیده، موفقیت‌های خوبی حاصل شده است. معاون حقوق بشر و امور بین‌الملل وزارت دادگستری در ادامه خاطر نشان کرد: آن‌طور که سازمان مدیریت پسماند گزارش داده است، تعداد زباله‌گردانان به ۵۰۰ نفر تا ۱۰۰۰ نفر جلالیان افزود: ما با عنوان وزارت دادگستری که حوزه حقوق بشر و مباحث مرتبط با حقوق شهروندی را دنبال می‌کنیم، موضوع برابری مهم است. در این راستا در شورای معاونان خود گزارش ارائه کردیم، مکاتباتی که باید انجام دهیم را انجام دادیم و به اطلاع دادستان کل تهران و معاون حقوق عامه دادستان کل کشور نیز رساندیم؛ این اتفاق بسیار مهمی است. او همچنین گفت: به‌عنوان معاون حقوق بشر و امور بین‌الملل وزارت دادگستری که موضوع زباله‌گردی را با جدیت دنبال می‌کنم و آن را نقض صریح کرامت انسانی و حقوق شهروندی می‌دانم، معتقدم که روند مبارزه با مافیای زباله باید ادامه داشته باشد و مقابله با این آسیب اجتماعی به‌صورت مستمر در دستور کار قرار بگیرد. ما نیز با ظرفیت‌های موجود در کنار شهرداری تهران هستیم که بتوانیم این زخم را از چهره شهر پاک کنیم. جلالیان با تأکید بر اینکه ما بر اساس اصل ۱۶۰ قانون اساسی رابطه قوه قضاییه با دولت و مجلس و بالعکس هستیم، ادامه داد: با توجه به این امر ما مطالبات و امکانات مدنظر شهرداری تهران را در دولت و قوه قضاییه هماهنگ می‌کنیم. او در پایان در خصوص کودکان کار نیز بیان داشت: در این خصوص هم در حال کمک هستیم و بر این باوریم که کودکان کار اتفاق بسیار ناپسندی است که در کشور رخ داده است. در این راستا باید تمام ظرفیت‌های شهرداری و ظرفیت‌های دیگر دستگاه‌ها به‌کار گرفته شود و این پدیده نازیبا از چهره شهر پاک شود.

دستاوردها در حوزه ساماندهی کودکان کار (ماه ۳۳)

خروج کودک از چرخه آسیب ۱۲۵۵

توانمندسازی کودک ۳۹۰

ثبت نام در مدارس رسمی کشور ۲۳۶۰

توانمندسازی والدین ۱۴۲۰

ترک اعتیاد والدین ۶۸

احیای کودکان بازمانده از تحصیل ۴۷۱۵

کسب مقام استانی کشوری و ملی ۵

جنسیت کودکان کار تهران

پسر ۸۵۲ نفر
دختر ۲۸۸ نفر

شناسایی شده‌اند و شرایط آنان برای پیگیری و رفع این معضل دنبال شده است. در این زمینه پرونده‌ای برای آنها بر مبنای گروه سنی، تابعیت، جنسیت و نحوه ارجاع تشکیل شده تا بتوان آنها را تعیین تکلیف کرد. مشاغلی که کودکان کار تهران دارند شامل گلفروشی، تکدی‌گری، اسپند دودکنی، شیشه پاک‌کنی، دستفروشی، فال فروشی، واکسی و... می‌شود. در این زمینه قرارگاه اجتماعی تهران ۳ سطح برخورد با این موارد را در نظر گرفته است: مورد نخست ارجاع به مراکز آموزشی تعلیمی است، مورد دوم ارجاع آنها به خانواده اصلی شان است که در برخی موارد کودکان از خانواده‌شان در شهرهای دیگر دور افتاده‌اند. مورد دیگر نیز کودکان افغانستانی و پاکستانی است که در این زمینه نیز موضوع رد مرز به‌عنوان راه‌حل مؤثر در نظر گرفته شده و اقداماتی برای آنها صورت گرفته است.

مشاغل کودکان کار تهران
گلفروشی، تکدی‌گری
اسپند دودکنی
شیشه پاک‌کنی
دستفروشی، فال فروشی
واکسی و...

سید محمد فخر روزنامه‌نگار

ساماندهی کودکان کار در دوره حاضر مدیریت شهری به یکی از مأموریت‌های مهم مدیریت شهری تبدیل شده است. این مأموریت تا آن اندازه جدی گرفته شده که شهیدجمهور مسئولیت رسیدگی به آسیب‌های اجتماعی تهران را بر عهده شهردار تهران گذاشته است. در دوره شهرداری علیرضا زاکنی تاکنون ۱۱۴۰ کودک کار ساماندهی شده‌اند. ۲ خرداد ۱۴۰۱ بود که علیرضا زاکنی، شهردار تهران در جلسه قرارگاه اجتماعی تهران اعلام کرد: «تهران باید به شهر بدون کودک کار تبدیل شود. در این زمینه کار البته سخت بوده و شناسایی این کودکان و ساماندهی آنها تا صفر شدن شان ادامه دارد، اما در ۲۳ ماهی که این کار در تهران به‌صورت جدی آغاز شده، مسیر مشخص و دقیقی طی شده است. پس از آن در پاییز ۱۴۰۲، زاکنی موضوع معنادار متجاهر، کودکان کار، تکدی‌گری، فساد اخلاقی و حاشیه‌نشینی را به‌عنوان ۵ اولویت قرارگاه اجتماعی اعلام کرد و در بخش کودکان کار، تلاش‌ها به‌طور جدی آغاز شد. بر اساس آمار رسیده به همشهری، در زمینه ساماندهی کودکان کار از خرداد ۱۴۰۱ تا پایان ۱۴۰۲، ۱۱۴۰ کودک کار ذیل گروه کاری

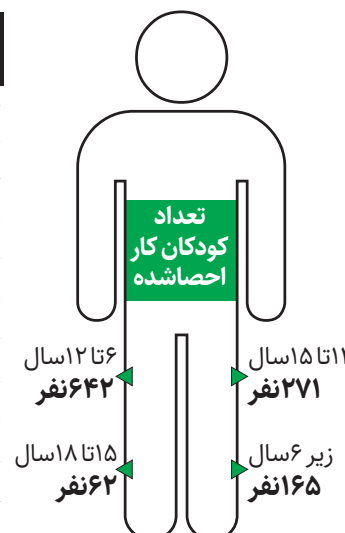


سن کودکان کار تهران زیر ۶ تا ۱۸ سال

تابعیت کودکان کار تهران
ایرانی: ۲۰۰ نفر
افغانستانی: ۹۰۸ نفر
پاکستانی: ۳۲ نفر

رسیدگی به کودکان کار تهران (ماه ۳۳)

جامعه مورد هدف	زیر ۶ سال	۶ تا ۱۲ سال	۱۲ تا ۱۵ سال	تابعیت			جمع
				افغانستانی	ایرانی	پاکستانی	
گلفروشی	۱۳	۱۵	۱۵	۲۸	۱	۰	۳۸
متکدی	۴۱	۷۱	۲۰	۲۱	۰	۱۹	۱۳۲
اسپند دودکن	۹	۵۵	۱۵	۲۱	۵	۴	۸۴
شیشه پاک‌کن	۱۱	۱۲۲	۶۲	۱۹	۹	۶	۲۰۴
دستفروشی	۵۴	۲۰۴	۸۲	۷۶	۲۳	۱	۳۶۳
فال فروشی	۲۶	۶۹	۱۷	۹	۲	۱	۱۱۴
واکسی	۵	۳۴	۲۷	۴	۲	۰	۶۸
سایر	۶	۷۲	۳۹	۲۲	۲۰	۱	۱۳۷
جمع	۱۶۵	۶۴۲	۲۷۱	۹۰۸	۲۰۰	۳۲	۱۱۴۰



6 260641 200359



6 260641 200014

عدد خبر

۵۰ درصد

جمعیت ایران روی پهنه‌های فرونشستی یا مجاور زون‌های فرونشست ساکن هستند. براساس نقشه‌های پهنه‌بندی فرونشست زمین، با اینکه پهنه‌های فرونشستی ۱۱ درصد مساحت سرزمینی را در برمی‌گیرد، این مساحت که ساکنان زیادی را در خود جا داده است، نیمی از جمعیت ایران را شامل می‌شود.

۶.۵ میلیون

مترمکعب آب خلیج فارس روزانه توسط ۴ کشور امارات، عربستان، کویت و قطر نمک‌زدایی می‌شود و این کشورها تا سال ۲۰۳۰ سالانه ۱۲ میلیارد مترمکعب آب خلیج فارس، معادل مصرف آب شرب و صنعت یک سال ایران را نمک‌زدایی می‌کنند. پساب خروجی تاسیسات آب‌شیرین‌کن، شوری آب را ۲۰ تا ۲۰ درصد و دمای آب را ۷ تا ۸ درجه افزایش می‌دهد.

خبر خوان

محو تدریجی نقش برجسته‌های ساسانی نقش رستم

کارشناس ارشد حفاظت و مرمت ابنیه تاریخی مجموعه نقش رستم که طرح «طالع، مستندنگاری، حفاظت و مرمت نقش برجسته ساسانی بهرام دوم در نقش رستم» را انجام داده است، اعلام کرد: حدود ۳۰ عدد نقش برجسته ساسانی در استان فارس وجود دارد که متأسفانه بسیاری از این نقش‌برجسته‌ها به دلیل اینکه در فضای باز قرار داشته و عموماً تحت تأثیر شرایط اقلیمی هستند، بسته به نوع سنگ مورد نظر و موقعیت مکانی، آسیب‌هایی را متحمل شده‌اند. به گفته این کارشناس حفاظت و مرمت بناهای تاریخی، بالغ بر ۱۱ عدد از این نقش‌برجسته‌ها همچنین کتیبه‌های خطی متعدد در مجموعه نقش رستم که در فضای روباز و در معرض تهاجم عوامل محیطی هستند دچار فرسایش شده‌اند. مصطفی خورشیدخو به ایسنا گفت: عمده‌ترین آسیب‌ها متورق شدن سطح نقوش و ایجاد ترک و شکستگی فراوان و انحلال سنگ در سطح اثر است.



راهکار احیای جنگل‌های زاگرس

نقی شعبانیان، معاون امور جنگل سازمان منابع طبیعی: بیش از ۵۰ سال است زادآوری درختان زاگرس کم شده و توانی برای درختان پیرزاگرس نمانده و تعادل اکولوژیکی این عرصه مهم و حیاتی کشور را برهم زده است. اجرای طرح جنگلداری اجتماعی می‌تواند زادآوری این جنگل‌ها را بالا ببرد و تاج پوشش درختان را افزایش دهد.

تمرکز بارش‌ها در خرداد



علیرضا جاویدی، کارشناس هواشناسی: بارش‌های رخ داده باعث شد سامانه‌های بارشی از دریای خزر هم رطوبت بگیرند و نواحی ساحلی خزر از این به بعد بارش بیشتری دشت کند. دمای سطح آب دریای خزر نسبت به سواحل گرم‌تر و پیش‌بینی می‌شود از نیمه دوم خرداد بارندگی نوار شمالی اوج بگیرد.

جایگاه ایران در تنوع زیستی جهان

ایران با برخورداری از ۱۰۳۶ گونه جانوری و ۸ هزار گونه گیاهی در ردیف ۴۷ تنوع زیستی جهان قرار دارد



گزارش زهرا رفیعی روزنامه‌نگار

تنوع زیستی برای بسیاری از زمین‌امری حیاتی است. با این حال، طی ۱۰۰ سال اخیر، در جهان تنوع زیستی کاهش بی‌سابقه‌ای داشته که ناشی از تغییرات آب و هوایی، از بین رفتن زیستگاه‌ها، بهره‌برداری بیش از حد از طبیعت، آلودگی و آفت‌کش‌ها است. گونه‌های گیاهی و جانوری تا زمانی که در حال فرگشت هستند در حال انقراض هم هستند. تخمین زده می‌شود که ۹۹.۹ درصد (حدود ۵ میلیون) گونه (از همه گونه‌هایی که تاکنون روی زمین زندگی کرده‌اند منقرض شده‌اند. میانگین طول حضور یک گونه روی زمین یک تا ۱۰ میلیون سال است. هم‌اکنون تخمین زده می‌شود که ۸.۷ میلیون گونه در زمین زندگی می‌کنند که بخش اعظمی از آنها هنوز نام‌گذاری نشده‌اند. یعنی تنها حدود ۱.۲ میلیون گونه تاکنون شناسایی و توصیف شده‌اند که بیشترشان حشرات هستند. بیش از ۱۵۷ هزار و ۱۰۰ گونه در فهرست قرمز اتحادیه جهانی حفاظت از طبیعت (IUCN) وجود دارد که بیش از ۴۴ هزار گونه آن در معرض انقراض است. این گزارش به مناسبت روز جهانی تنوع زیستی منتشر شده و نگاهی به تبه‌بندی برخی کشورها از نظر تنوع زیستی انداخته است. ایران نیز در یکی از تبه‌بندی‌های اتحادیه جهانی حفاظت از طبیعت (IUCN) که در آن تعداد پرند، دوزیست، آبی، پستاندار، خزنده و گیاه سنجیده شده است رتبه ۴۷ را دارد.

برترین‌های جهان در تنوع زیستی

کشور	پرند	دوزیست	آبی	پستاندار	خزنده	گیاه
برزیل	۱۸۱۶	۱۱۴۱	۴۷۳۸	۶۹۳	۸۴۷	۳۴۳۸۷
اندونزی	۱۷۲۳	۳۸۳	۴۸۱۳	۷۲۹	۷۷۳	۱۹۲۳۲
کلمبیا	۱۸۶۳	۸۱۲	۲۱۰۵	۴۷۷	۶۳۴	۲۴۰۲۵
چین	۱۲۸۵	۵۴۰	۳۴۷۶	۶۲۲	۵۵۴	۳۱۳۶۲
مکزیک	۱۱۰۵	۴۱۱	۲۶۹۹	۵۳۳	۹۸۸	۲۳۳۸۵
استرالیا	۷۲۵	۲۴۵	۳۹۹۲	۳۵۵	۱۱۳۱	۱۹۳۲۴
کنیا	۱۰۵۷	۱۱۵	۱۰۶۰	۴۲۴	۲۷۲	۶۵۰۶
زاین	۴۴۷	۹۵	۴۰۹۸	۱۶۴	۹۷	۵۵۶۵
گواتمالا	۱۶۵	۷۴۲	۹۲۱	۲۴۳	۲۸۳	۸۶۸۱
هندوراس	۷۱۱	۱۴۹	۱۰۳۲	۲۰۹	۲۸۲	۷۱۸۸
سودان	۹۱۷	۱۳	۴۸۵	۲۵۵	۲۷۹	۳۱۳۷
نامیبیا	۵۹۹	۴۵	۶۶۳	۲۲۳	۲۸۱	۴۳۳۴
ایران	۵۶۰	۲۵	۶۷۸	۲۰۹	۲۴۲	۸۰۰۰

۴۴۰۰۰

گونه جانوری و گیاهی جهان در معرض انقراض است

۴۱ درصد دوزیستان

۲۶ درصد پستانداران

۳۴ درصد گیاهان مخروطی

۳۶ درصد مرجان‌ها

۳۷ درصد کوسه‌ها

۲۸ درصد سخت‌پوستان

۷۰ درصد گیاهان پیدازاد اولیه

دعوت به شرکت در مناقصه طراحی، تأمین، ساخت، نصب و راه‌اندازی اتاق تمیز به صورت EPCC (نوبت دوم)

نفت پارس

شرکت نفت پارس در نظر دارد طراحی، تأمین، ساخت، نصب و راه‌اندازی اتاق تمیز خود را از طریق مناقصه عمومی (دو مرحله‌ای) و به صورت EPCC به پیشنهادی فاقد: امضاء، مهر، مشروع، مهیم، فاقد تضمین اسپرد شرکت می‌شود. از تاریخ درج آگهی تا مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۱۳ نسبت به دریافت اسناد مناقصه از طریق وبگاه شرکت نفت پارس به آدرس ذیل اقدام نمایند.

<http://www.parsoilco/fa/tender.html>

- مهلت ارسال پاکت پیشنهادهای مربوطه تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۷ می‌باشد.
- واگذاری مشروط بر حصول شرایط قانونی، بر مبنای اسناد انجام خواهد شد.
- به پیشنهادی فاقد: امضاء، مهر، مشروع، مهیم، فاقد تضمین اسپرد شرکت در مناقصه و پیشنهادهایی که بعد از مدت مقرر در اسناد مناقصه واصل شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- این آگهی صرفاً به منزله دعوت به مناقصه می‌باشد و بدیهی است شرکت نفت پارس در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادهای مختار است.

اصلاحیه آگهی مناقصه عمومی (۲ مرحله‌ای)

نفت پارس

پیرو آگهی‌های مناقصه عمومی (۲ مرحله‌ای) سازمان عمرانی مناطق شهرداری تهران مندرج در روزنامه همشهری مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۷ و ۱۴۰۳/۰۳/۲۶، مناقصه ردیف ۸۱۳۱ با موضوع «اجرای عملیات بهسازی لرنزه‌های پل تقاطع بزرگراه یادگار امام (ره) حذفاصل بزرگراه جلال‌آل احمد تا شیخ فضل‌الله نوری» صلاحیت مورد نیاز پروژه در رشته راه و ترابری به پایه ۲ و مهلت خرید اسناد تا روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۲ تمدید می‌گردد.

اصلاحیه آگهی مناقصه عمومی

نفت پارس

پیرو آگهی‌های مناقصه عمومی سازمان عمرانی مناطق شهرداری تهران مندرج در صفحه ۱۴ روزنامه همشهری مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۵ ردیف ۸۱۳۲ با موضوع «احداث ساختمان کلینیک گل و گیاه و احداث ساختمان اداری شهر آموزش ترافیک» و صفحه ۴ روزنامه همشهری مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۶ ردیف ۸۱۳۳ با موضوع «احداث معابر سطح منطقه ۲۲ (فاز یک) - معبر اصلی دارای اولویت اجرایی» مهلت تکمیل و تحویل اسناد مناقصه تا پایان وقت اداری روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۲ تمدید می‌گردد.

آگهی مناقصه عمومی شماره ۴۰۳/م/۹ (نوبت اول)

سازمان ورزش شهرداری تهران در نظر دارد موضوع ذیل را از طریق مناقصه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید، لذا بدینوسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه دعوت بعمل می‌آورد، جهت دریافت اسناد مناقصه به اداره امور پروژه یادگار امام - کوچه مشغوف - سازمان ورزش شهرداری تهران - طبقه سوم اداره قراردادها مراجعه نمایند. جهت دریافت اسناد داشتن فلش الزامی می‌باشد. و در صورت مغایرت آگهی با مفاد اسناد مناقصه ملاک عمل اسناد مناقصه می‌باشد.

ردیف	موضوع	مبلغ برآورد اولیه به ریال	میزان سپرده به ریال	شرایط متقاضی	مدت انجام خدمات	مهلت دریافت و تحویل اسناد	تاریخ جلسه بازگشایی پاکات
۱	امور مربوط به خدمات عمومی و تخصصی ۱۰۹ مجموعه ورزشی	۱.۲۱۳.۵۶۸.۸۰۶.۹۱۱	۶۰.۶۸۰.۰۰۰.۰۰۰	شرکت کنندگان می‌بایست برابر شرایط خصوصی دارای شرایط مرتبط با موضوع مناقصه باشند. کلیه متقاضیان بایستی گواهی امضاء تأیید شده در دفتر اسناد رسمی برای صاحبان امضاء تعهد آور را به همراه سایر اسناد در پاکت الف ارائه نمایند. ارائه کپی برابر اصل گواهی تعیین صلاحیت خدماتی دارای اعتبار از وزارت تعاون - کار و رفاه اجتماعی و یا تأییدیه شرکت در مناقصه و همچنین دارا بودن اسنادنامه مرتبط با موضوع مناقصه، ارائه آگهی تأسیس، ارائه روزنامه رسمی و آخرین تغییرات ثبت شده شرکت - ارائه کپی برابر اصل گواهی صلاحیت ایمنی دوساله امور پیمانکاری از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی دارای اعتبار و دارا بودن حداقل دو سال سابقه فعالیت (تأمین نیروی انسانی مرتبط با موضوع) با ارائه گواهی حسن انجام کار قراردادهای مربوطه با سازمان ورزش و یا شهرداری تهران - ارائه گواهی ثبت نام در سامانه ثنا - ثبت نام در سامانه ارائه دهندگان کالا و خدمات شهرداری تهران - ارائه مستندات HSE در لوح فشرده با نامه تأیید شده شرکت‌های حقوقی ثبت استان تهران و مجوز های مربوطه استان تهران - عدم پذیرش کنسرسیوم شرکت‌ها	۹ ماه و ۸ روز	از تاریخ چاپ آگهی به مدت ۱۰ روز	۱۴۰۳/۰۳/۲۱ ساعت ۱۰:۰۰ در محل سالن جلسات، طبقه چهارم

یک یا کلیه پیشنهادات در طی تشریفات یا پس از عقد قرارداد مختار است. مشروح شرایط مناقصه در اسناد درج گردیده و شرکت کنندگان باید تمام صفحات همه اسناد و مدارک را پس از اخذ، مهر و امضاء نموده و در پاکتهای لاک و مهر شده در مهلت مقرر (پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۱۶) تحویل بدهند. **نوع اعتبار:** نقدی

هزینه آگهی بر عهده برنده مناقصه می‌باشد.

سازمان ورزش شهرداری تهران

آگهی مناقصه (نوبت اول)

شرکت صنایع هواپیما سازی ایران (هسا) در نظر دارد:

خرید خدمات تأمین نیروی انسانی خود را از طریق مناقصه عمومی پس از ارزیابی کیفی به شرکتهای واجد شرایط واگذار نماید. متقاضیان واجد شرایط اسناد و مدارک زیر را حداکثر تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۹ با مراجعه به آدرس کیلومتر ۲۸ بزرگراه اصفهان- تهران، شرکت صنایع هواپیما سازی ایران (هسا)، معاونت منابع انسانی تحویل نمایند.

پس از ارزیابی کیفی و در صورت تأیید صلاحیت و دریافت اسناد مناقصه پاکت مربوط به پیشنهاد قیمت را تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۱ تحویل نمایند.

تلفن تماس: ۰۳۱۴۵۹۶۸۲۰۴

موارد الزامی:

- نامه اعلام آمادگی شرکت در مناقصه.
- اسنادنامه و آگهی ثبت شرکت و آخرین تغییرات آن.
- رزومه و مشخصات و اسناد سوابق فعالیت شرکت.
- گواهی صلاحیت شرکت‌های پیمانکاری و خدماتی از اداره کل تعاون کار و رفاه اجتماعی استان اصفهان.
- گواهی نامه تأیید صلاحیت ایمنی از اداره کل تعاون کار و رفاه اجتماعی استان اصفهان.

آگهی تجدید مناقصه عمومی شماره آگهی: ۱۴۰۳/۲۵/۱

شهرداری منطقه یک تهران در نظر دارد عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی واگذار نماید. بدینوسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه دعوت بعمل می‌آید.

ردیف	موضوع	برآورد اولیه (ریال)	مبلغ سپرده شرکت در مناقصه (ریال)	مدت زمان انجام کار (به ماه)
۱	عملیات احداث مخازن بتنی ۵۰۰ مترمکعبی آب خام در محله‌های الهیه و ولنجک و کوی لاله (تجدید)	۱۳۳/۱۹۷/۰۴۳/۰۱۹	۶/۶۵۹/۸۵۳/۰۰۰	۱۲

است و هزینه آگهی به عهده برنده مناقصه می‌باشد و ضمناً مشروح شرایط مناقصه در اسناد درج می‌باشد که شرکت کنندگان باید مدارک را پس از اخذ امضاء نموده و در پاکت های لاک و مهر شده تحویل نمایند. تمامی متقاضیان شرکت در مناقصه موظفند در هنگام تحویل پاکت به دبیرخانه، نسبت به ارائه شناسه ملی برای اشخاص حقوقی و کد ملی و تاریخ تولد برای اشخاص حقیقی اقدام نمایند.

اسناد مناقصه از طریق تالار آگهی معاملات شهرداری تهران به نشانی business.tehran.ir قابل رویت و دریافت می‌باشد.

(اطلاعات مربوط به معاملات و قراردادهای در وبسایت شفاف سازی شهرداری تهران جهت اطلاع عموم شهروندان منتشر خواهد شد)

روابط عمومی شهرداری منطقه یک

همیشه یکی ششم



سرسخت

خطرناک

استقلال در زمین نساجی بدون گل متوقف شد و پرسپولیس که نیاز به یک برد برای صدرنشینی داشت تا مرز شکست رفت و در شرایطی عجیب پیروز شد

برد تیم ۹ نفره در سیرجان در سایر بازی‌ها آلومینیوم ۹ نفره با نتیجه ۳ بر ۲ گل گهر ۱۰ نفره را برد. در آبادان هم صنعت نفت با ششمس آذر قزوین ۲ - ۲ مساوی کرد و هر ۲ گل این تیم را میثم تهی دست زد. نفت تقریباً سقوطش قطعی است، چون فولاد هم با یک گل ذوب آهن را برد و از این تیم فاصله گرفت. سپاهان مقابل هوادار با گل‌های مغاللو و رامین رضاییان پیروز شد. تراکتور اما در زمین بیگان بدون گل مساوی کرد و از گرفتن جایگاه سپاهان تقریباً ناامید شد. ملوان هم در زمین خودش با گل سجاد شهباززاده به مس رفسنجان باخت.

تیتربک

صدرنشینی تیم بی دفاع!

در یکی از عجیب‌ترین هفته‌های تاریخ لیگ برتر، تیمی که در نیمه اول ۳ بر صفر بازنده بود هم به بازی برگشت و هم صدر جدول را از رقیبش گرفت. پرسپولیس مدت‌ها منتظر بازی استقلال در قائمشهر بود تا با توقف احتمالی این تیم صدر جدول را از رقیب آبی‌پوش بگیرد اما در حالی که بازی استقلال مساوی پیش می‌رفت بازی پرسپولیس در تهران به شکلی در آمد که خیلی از هواداران سرخپوش در فاصله ۲ نیمه با ناامیدی ورزشگاه را ترک کردند. بازی پرسپولیس و استقلال خوزستان خیلی عجیب آغاز شد. دقیقه ۴ و در حالی که همه منتظر حملات میزبان بودند دانیال اسماعیلی فر در زمین خودی لیز خورد و توپ به آبی‌ها رسید، بعد هم کنعانی‌زادگان به راحتی از علیرضا کاظمی در بیل خورد و نشان داد چقدر حریف را دست‌کم گرفته است. شوت مهاجم استقلال بیرانوند را هم تسلیم کرد و آبی‌ها درست در همان دقیقه‌ای گل زدند که هفته گذشته از نساجی گل خورده بودند. آنها در زمین خودشان وقتی در شروع از نساجی گل خوردند کاملاً از هم پاشیدند و نیمه اول را ۳ بر صفر بازنده به رختکن رفتند. اما هیچ کس باور نمی‌کرد این هفته قرار است برعکس آن اتفاق، عیناً برای آنها رخ بدهد. پرسپولیس و استقلال خوزستان در ورزشگاه آزادی و نیمه اول ۳ بر صفر به سود استقلال ۱۰۰٪ باور کردند نبود اما این اتفاق با گل‌های آسورستم و کاظمی در دقیقه ۴۰ و ۴۵ رقم خورد. خط دفاعی پرسپولیس در غیاب گولسیانی کاملاً آشفته عمل کرد و کاظمی که در کل فصل فقط یک گل زده بود، در یک نیمه ۲ گل به پرسپولیس زد تا تیم اوسمار ۳ بر صفر بازنده به رختکن رفت و بیرانوند و مدافعان زیر فشار شعارهای تند هواداران قرار داشتند. ویرا نیمه دوم را با تعویض آغاز کرد. او امیری، خدابنده‌لو و علی نعمتی را به جای سروش، ریگی و فرجی به زمین فرستاد. تیم مهمان در اوایل این نیمه با یک کارت قرمز ۱۰ نفره شد اما طلسم دروازه این تیم همچنان پابرجا بود تا زمانی که امیری سا وروود به محوطه جریمه یک پنالتی از آنها گرفت. پنالتی را کنعانی‌زادگان گل کرد و بعد از آن گل‌های بعدی یکی یکی از راه رسیدند. دانیال اسماعیلی فر، عیسی آل‌کثیر و بالاخره اورونوف در وقت‌های تلف‌شده گل‌های بعدی را زدند تا برد معجزه‌آسای تیم سرخپوش اتفاق بیفتد. این یکی از مهم‌ترین بردهای فصل پرسپولیس بود؛ آن هم مقابل تیمی که اگرچه قهرمان نیست، اما در بازی رفت هم مقابل پرسپولیس یحیی تسلیم نشد و با سرخپوشان مساوی کرد. پرسپولیس با دریافت ۳ گل در این بازی عنوان بهترین خط دفاعی لیگ را از دست داد اما ۳ امتیاز بازی را به دست آورد.

نشد که نشد
همزمان در قائمشهر، ماجرا کاملاً متفاوت پیش رفت و بازی کم‌گل از آب در آمد. استقلال با بازگشت روزه به چشمی و حراندی با ترکیب کامل تر از هفته گذشته به مصاف نساجی رفت که سرمست از پیروزی ۴ بر یک هفته گذشته‌اش بود اما می‌دانست که برای بقا در لیگ برتر هنوز هم به امتیاز احتیاج دارد. هر دو تیم بازی را با احتیاط لازم آغاز کردند و در طول بازی نه ساکت الهامی و نه نکونام بی‌پروایه دروازه حریف حمله‌ور نشدند. حملات هر دو تیم همراه با احتیاط لازم بود و البته بازی هم پر پر خورد و با تعداد خطاهای زیاد پیش رفت. شاید هم استقلال‌ها از نتیجه عجیب نیمه اول در تهران آگاهی داشتند که با حداکثر ریسک بازی نکردند. شاید حساس‌ترین لحظه این بازی کرنر دقیقه ۷۵ بود که ارسال جلالی با ضربه سر بلاکوه همراه شد اما توپ به دیرک افتی دروازه برخورد کرد تا مهم‌ترین موقعیت بازی از دست برود. استقلال با این تساوی بدون گل ۱۶ امتیازی شد و صدر جدول را به پرسپولیس بخشید. نساجی هم در رتبه سیزدهم باقی ماند تا خطر سقوط را همچنان تا روز آخر احساس کند.

برد تیم ۹ نفره در سیرجان
در سایر بازی‌ها آلومینیوم ۹ نفره با نتیجه ۳ بر ۲ گل گهر ۱۰ نفره را برد. در آبادان هم صنعت نفت با ششمس آذر قزوین ۲ - ۲ مساوی کرد و هر ۲ گل این تیم را میثم تهی دست زد. نفت تقریباً سقوطش قطعی است، چون فولاد هم با یک گل ذوب آهن را برد و از این تیم فاصله گرفت. سپاهان مقابل هوادار با گل‌های مغاللو و رامین رضاییان پیروز شد. تراکتور اما در زمین بیگان بدون گل مساوی کرد و از گرفتن جایگاه سپاهان تقریباً ناامید شد. ملوان هم در زمین خودش با گل سجاد شهباززاده به مس رفسنجان باخت.

- ### برترین گلین شیت‌ها
- حسین پورحمیدی تراکتور ۱۷ گلین شیت
 - سیدحسین حسینی استقلال ۱۶ گلین شیت
 - علیرضا بیرانوند پرسپولیس ۱۲ گلین شیت
 - محمدرضا اخباری گل گهر ۱۱ گلین شیت

- ### برترین پاسورها
- ریکاردو آلوز تراکتور ۱۰ پاس
 - سیدابوالفضل جلالی استقلال ۱۰ پاس
 - دانیال اسماعیلی فر پرسپولیس ۷ پاس
 - روبرتو توریس گل گهر ۶ پاس

- ### برترین گلزنان
- شهریار مغاللو سپاهان ۱۶ گل
 - رضا اسدی سپاهان ۱۰ گل
 - رحمان جعفری تراکتور ۱۰ گل
 - عیسی آل‌کثیر ملوان ۹ گل

رتبه	تیم	بازی‌ها	برد	مساوی	باخت	گل +/ -	تفاضل گل	امتیاز
۱	پرسپولیس	۲۸	۱۸	۸	۲	۱۷-۴۱	۲۴	۶۲
۲	استقلال	۲۸	۱۷	۱۰	۱	۱۵-۳۷	۲۲	۶۱
۳	سپاهان	۲۸	۱۵	۶	۷	۲۵-۴۸	۲۳	۵۱
۴	تراکتور	۲۸	۱۴	۶	۸	۱-۳۶	۱۵	۴۸
۵	ملوان	۲۸	۱۰	۱۰	۸	۲۲-۲۹	۷	۴۰
۶	ششمس آذر	۲۸	۱۱	۹	۸	۲۸-۳۳	۵	۳۹
۷	آلومینیوم	۲۸	۱۰	۸	۱۰	۳۱-۲۶	-۵	۳۸
۸	گل‌گهر	۲۸	۸	۱۲	۸	۲۵-۲۹	۴	۳۶
۹	ذوب‌آهن	۲۸	۹	۹	۱۰	۲۵-۲۶	-۲	۳۶
۱۰	مس رفسنجان	۲۸	۸	۱۱	۹	۳۳-۳۰	-۳	۳۵
۱۱	هوادار	۲۸	۶	۱۱	۱۱	۴۰-۳۰	-۱۰	۲۹
۱۲	بیگان	۲۸	۴	۱۴	۱۰	۳۴-۲۳	-۱۱	۲۶
۱۳	نساجی	۲۸	۶	۸	۱۴	۳۵-۲۲	-۱۳	۲۶
۱۴	فولاد	۲۸	۶	۷	۱۵	۳۸-۱۷	-۲۱	۲۵
۱۵	استقلال خوزستان	۲۸	۴	۱۰	۱۴	۳۹-۲۵	-۱۴	۲۲
۱۶	صنعت نفت	۲۸	۴	۹	۱۵	۴۴-۲۳	-۲۱	۲۱

لیگ برتر خلیج فارس
لیگ برتر خلیج فارس (جام خلیج فارس)

* محاسبه امتیازات تیم ششمس آذر با احتساب ۳ امتیاز منفی صورت گرفته است.

در انتظار سامان و سردار

مهدی طارمی راهی اینتر شد اما در عین حال ممکن است سهمیه فوتبال ایران در ۵ لیگ معتبر اروپا کم شود



بهروز رسایی | یکی از سنجه‌های کیفیت فوتبال در کشور های آسیایی این است که چند بازیکن در اروپا دارند. این موضوع مخصوصا در مورد هالیوگ برتر قاره سبز صدق دارد؛ یعنی لیگ‌های انگلستان، آلمان، اسپانیا، ایتالیا و فرانسه، رسانه‌های بین‌المللی معمولا گزارش‌های زیادی در این مورد منتشر می‌کنند و البته که طی سال‌های اخیر آمار و ارقام نشان دهنده افت فوتبال ایران در این شاخص بوده است. در فصل پایان یافته لیگ‌های اروپایی، فوتبال ایران آماندینه در این هالیگ داشت؛ سامان قدوس در برنتفورد انگلستان و سردار آزمون در لور کوزن آلمان و بعد هم رم ایتالیا. همانطور که از مدت‌ها قبل اعلام شده بود، برای فصل جدید مهدی طارمی به ایران اضافه شود اما در عین حال تکلیف آزمون و قدوس مشخص نیست.

دواع با پاس گل | با بازی مقابل براگا در هفته آخر لیگ برتر، دوران حضور مهدی طارمی در پورتو هم به پایان رسید؛ دورانی در خشان که البته در این سال آخر با فراز و فرودهای زیادی همراه بود. ستاره ایرانی به‌خاطر مذاکرات زودهنگامش با اینتر مورد غضب سرمربی پورتو قرار گرفت و تنها این اواخر به‌طور محدود فرصت بیشتری برای بازی به‌دست آورد. طارمی که از نظر فنی

همیشه بازیکن خوبی بوده، در همین بازه زمانی هم ارزش‌هایش را نشان داده؛ او یک گل مهم ثانیه‌آخری به بوویشتاژد و سپس در آخرین بازی‌اش برای پورتو هم با وجود آنکه نیمکت‌نشین بود، به‌عنوان بازیکن تعویضی به زمین آمد و پاس تنها گل تیمش را داد. به این ترتیب او با کارنامه‌ای پر بار پورتو را ترک خواهد کرد؛ با ۱۵۳ گل و ۵۸ پاس گل. طارمی فصل آینده در اینتر، یکی از نمایندگان مهم فوتبال ایران خواهد بود.

وضعیت پیچیده آزمون و قدوس | در عین حال اما اخبار خوشایندی در مورد آملی‌پوش دیگر فوتبال ایران به گوش نمی‌رسد. باشگاه برنتفورد به‌طور رسمی اعلام کرده دوران حضور قدوس در فوتبال ایران در این شاخص بوده است. البته تیم یافته است. البته تیم انگلیسی فصل گذشته هم همین خبر را اعلام کرد اما بعد از چند هفته با دیگر سرخ‌ها قدوس رفت و با او قرارداد بست. سامان در یک مقطع پیش از جام‌های آسیا در این تیم به ترکیب اصلی هم رسید اما پس از این تورنمنت به یک نیمکت‌نشین محض تبدیل شد. داستان سردار آزمون عجیب‌تر است. او از لور کوزن به رم فرز داده شد و در قهرمانی تاریخی این تیم غایب بود. مهاجم ایرانی البته در بیراهن جالوروسی عملکرد بدی نداشت و منصفانه باید گفت هر بار به زمین رفت، اثرش را گذاشت اما باشگاه‌رم به طرز عجیبی اصرار دارد بند خرید قطعی این بازیکن را فعال نکند. از آن طرف لور کوزن هم اراده‌ای برای ادامه همکاری با سردار ندارد. به این ترتیب احتمال خروج هر آزمون از هالیگ برتر اروپا وجود دارد اما امیدواریم این اتفاق نیفتد. از سوی دیگر سرنوشت علیرضا جهانبخش هم مشخص نیست. او که به پایان همکاری با فاینورد هلند رسیده، برای حضور در بوندس لیگا اعلام آمادگی کرده و روشن نیست که از این کشور پیشنهاد جدی دارد یا نه.

نگته بازی

بین کی بالاست، گیر بده!

نشست خبری ژوزه مورایس، سرمربی سپاهان پیش از دیدار این تیم مقابل هوادار حاوی یک طعنه گل‌درشت به استقلال بود. از مورایس پرسیدند که آیا از مسعود شجاعی، سرمربی تیم حریف در دوران بازی در لالیگا شناختی دارد یا نه؟ مورایس هم گفت: «شجاعی را به یاد نمی‌آورم اما جواد نکونام را چرا. یکی از مسابقات اوساسونا را به‌خاطر دارم که اتفاقا سبک بازی‌شان شبیه به استقلال بود؛ بوم بوم بوم (یا همان بکش زیرش). در نهایت هم بازی را با یک گل با همین روش بردند.» شاید اگر مورایس همین حرف‌ها را در نشست خبری بازی با استقلال می‌زد، یک جواب توفانی از جواد نکونام دریافت می‌کرد. مربی پرتغالی پارسال مرتب به پرسپولیس درشت می‌گفت، چون این تیم در صدر بود و حالا گویا به همان دلیل سراغ استقلال رفته است. آفرین!

شما مثلا مربی حرفه‌ای هستی!

پیکان بارضا عنایتی هفته آخر باید به مصاف استقلال برود و طبق روال روبرویی مربیان سرخابی با پرسپولیس و استقلال، از الان هم یک عده آدم بیکار و بلکه بیمار نشستند تا اسرار کم‌کاری شاگردان عنایتی جلوی آبی‌ها را کشف کنند. هر قدر هم برای اینها بنویسی بازی با این دو تیم بهترین و پرتیرین یک مربی برای نمایش دادن توانایی‌هایش است و آنها این مجال را مجانی از دست نمی‌دهند، باز تو یکتا این دوستان نمی‌رو. در چنین بلشویی استاد عنایتی گفته: «بعضی باخت‌ها لذتی دارند که در بردها نیست.» منظورش این است که تیمت خوب بازی کند و بیازد اما طبیعتا این جمله در این شرایط با معنی دیگری و ایرال شد. خوب برادر، شما مثلا مربی حرفه‌ای هستی، نباید در استخدام کلمات تدبیر بیشتری به خرج بدهی و الکی داستان درست نکنی!

«سخت» از نظر شما یعنی چه؟

یکی از مزیت‌های بازی در پرسپولیس و استقلال، ولو برای یک مدت کوتاه این است که تا آخر عمر می‌توانید به‌عنوان پیشکسوت این تیم‌ها با رسانه‌ها مصاحبه کنید؛ با این حال، خوب است رفا لافاقل از این فرصت خوب استفاده کنند و حرف‌های مفیدتری بزنند. مثلا رادلان آشتیانی که پدرش مرحوم ابراهیم آشتیانی یکی از بهترین مدافعان راست تاریخ فوتبال ایران بود، گفته: «بیدار باش شمس آذر تنها بازی سخت پرسپولیس است.» حالا ما با استقلال خوزستان که دیروز رودروی پرسپولیس قرار گرفت کاری نداریم، اما مثلا مگر می‌شود مس رفسنجان را دست‌کم گرفت؟ این تیم در بازی رفت از پرسپولیس مساوی گرفته، همین نتیجه را در بازی برگشت با استقلال تکرار کرده، آبی‌ها را از جام حذفی اوت کرده و به نیمه‌نهایی همین مسابقات رسیده؛ سخت از نظر شما یعنی چه؟

دیپورت از بهشت

انتقال دیوانه‌وار شهاب زاهدی از مرکز تحسین‌ها به کانون انتقادات

این احتمالا سریع‌ترین تغییر وضعیت یک بازیکن در یک بازه کوتاه زمانی است؛ اینکه بعد از لذت بردن از سیل تعریف و تمجیدها، ناگهان با وضعیتی مواجه شوی که در آن برخی حتی خواهان اخراجت شوند. همه اینها را شهاب زاهدی در فاصله کمتر از یک نیم‌فصل، بلکه فقط طی چند هفته تجربه کرد.

شروع کار زاهدی در اویسیا فو کو کارخا قلعاده بوده؛ خارج از تصور. حتی در رویاهای خود زاهدی هم نمی‌گنجید که به‌عنوان نخستین بازیکن ایرانی تاریخ جی‌لیگ، طی ۱۰ بازی ۶ گل به ثمر برساند، ۲ پاس گل بدهد و تمام رسانه‌های ژاپن مشغول ارائه تعریف و تمجیدهای اغراق‌آمیز در مورد او شوند. مسئله زاهدی فقط کمیت نبود؛ کیفیت بازی او هم که او به ثمر می‌رساند، مخصوصا گلی که به گامبا اوکاازا، طوری بود که ناظران را شگفت‌زده کرد و بعضا گفتند او باید نامزد فتح جایزه جهانی پوشکاش شود. با این همه اما هر چه مهاجم ایرانی در این مدت رشته بود، طی فقط ۲ بازی پنبه شد.

اویسیا فو کو کار در حالی در ۲ بازی بیایی لیگ و حذفی از رقبا شکست خورد که وجه مشترک هر ۲ مسابقه یک چیز بود؛ اخراج شهاب زاهدی. به‌طور کلی اخراج یک مهاجم چندان در فوتبال عادی نیست، خلافت فرض کنید چنین بازیکنی در ۲ مسابقه بیایی کارت قرمز بگیرد و در بازی دوم این اتفاق در حالی برای او رخ بدهد که از اواسط نیمه‌دوم به‌عنوان بازیکن ذخیره به زمین آمده اما ۲ کارت زرد بیایی دریافت می‌کند و اخراج می‌شود؛ احتمالا مجموعه همین موارد نادر و حیرت‌انگیز است که باعث شده زاهدی در ژاپن به‌شدت تحت فشار قرار بگیرد و همان‌ها که خواهان تمدید فوری قراردادش بودند، برای قطع همکاری با مهاجم ایرانی به باشگاه فشار بیاورند.

زاهدی البته بازیکن بدی نیست؛ او قبل‌تر در اوکراین و ایسلند و حالا در ژاپن این موضوع را ثابت کرده اما برخی اتفاقاتی که با محوریت این بازیکن رخ می‌دهد، عجیب و غریب و حتی بحث‌برانگیز است. به یاد داشته باشید که این سوئمن کارت قرمز این فصل زاهدی است. او با پیراهن پرسپولیس هم در آخرین دقیقه بازی رفت با سپاهان اقدام به زدن توپ با دست کرد، کارت زرد دومش را به شکل کاملا آماتوری گرفت و پرسپولیس بازنده را در بازی بعدی هم از حضور تنها مهاجمش محروم کرد. با این داستان‌ها، سخت بتوان آینده‌ای بهتر از این برای زاهدی متصور بود.

کاغذسازی کاوه | شرکت صنعتی کاغذسازی کاوه (سهامی عام) - تهران - پلاک ۱۱، طبقه شش
تلفن: ۰۲۱۸۸۲۲۱۴۰ - فکس: ۰۲۱۸۸۲۲۱۴۰
ایمیل: info@kavehpaper.com | وب سایت: www.kavehpaper.com

آگهی مزایده عمومی فروش
یک واحد آپارتمان مبله به متراژ ۹۰ متر
شماره: ۱۷-۰۳-۰۳۴-۶۳۹۰-۰۳ نوبت اول
شرکتی در نظر دارد یک واحد آپارتمان مبله به متراژ ۹۰ متر مستقر در پروژه مسکونی رویای کیش واقع در جزیره کیش را از طریق مزایده عمومی به فروش برساند. لذا از کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که خواهان شرکت در مزایده مذکور می‌باشند دعوت می‌گردد حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز پس از درج آگهی جهت دریافت فرم شرایط شرکت در مزایده با شماره تلفن ۰۲۱-۲۳۸۲۲۰۴۹ تماس حاصل نمایند.

آگهی مزایده فروش ضایعات
شرکت صنایع گلدیران
در نظر دارد تعدادی شیر برقی لباسشویی را از طریق مزایده بفروش برساند.
کلیه متقاضیان می‌توانند از تاریخ ۱۴۰۳/۰۵/۰۳ جهت دریافت اسناد مزایده و بازدید اقلام فروش به محل کارخانه واقع در قزوین - شهرک صنعتی کاسپین - خیابان عبید زاکانی کارخانجات شرکت صنایع گلدیران مراجعه نمایند.
کلیه متقاضیان جهت شرکت در مزایده مدارک شناسایی و برگه اعلام قیمت را صرفا از طریق پست به آدرس: تهران خیابان گاندی کوچه شهید علی شهاب (بازدهم سابق) پلاک یک کدپستی ۱۵۱۷۷۵۵۱۱۴ ارسال نمایند.

آخرین مهلت دریافت پاکتهای مزایده مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۸ می‌باشد
شماره تماس جهت هماهنگی:
(کیانی) ۰۹۱۲۳۹۳۳۸۸۱ و ۰۲۱۸۳۵۸۱۰۵۸

آگهی فروش املاک
این شرکت در نظر دارد تعداد محدودی از املاک خود با متراژهای متنوع را به شرح جدول ذیل بفروش برساند.

پروژه	تعداد واحد	کاربری
جزیره کیش - ساحل مرجان	محدود	مسکونی
جزیره قشم - مجتمع طاهری	محدود	تجاری
چالوس - بام چالوس	محدود	مسکونی
تهران - نگین شهری	محدود	مسکونی
تهران - میرداماد	محدود	تجاری
تهران - پاسداران	محدود	مسکونی
تهران - حسین آباد	محدود	مسکونی
تهران - پونک	محدود	مسکونی
کرج - فردیس (شهرک ناز)	محدود	مسکونی
کرج - فردیس (شهرک بنفشه)	محدود	مسکونی
بندرآزلی - منطقه آزاد	محدود	مسکونی

و سایر پروژه ها شماره تماس: ۰۲۱-۲۱۷۳۹-۰۲۱
آدرس سایت: www.maskanleas.com
آدرس: تهران، سعادت آباد، پایین تر از میدان فرهنگ، خیابان داوود رشیدی، شماره ۱۳، طبقه پنجم، واحد فروش

آگهی مزایده فروش ضایعات
شرکت صنایع گلدیران
واقع در منطقه ویژه اقتصادی سیرجان (کرمان)
در نظر دارد تعدادی موتور یخچال ال جی پارت نامبر TCA34872306 و ضایعات بدنه و قطعات یخچال ال جی را از طریق مزایده به فروش برساند.
کلیه متقاضیان می‌توانند از تاریخ ۱۴۰۳/۰۵/۰۳ جهت دریافت اسناد مزایده و بازدید اقلام قابل فروش به محل کارخانه واقع در سیرجان - منطقه ویژه اقتصادی - کارخانجات شرکت صنایع گلدیران مراجعه نمایند.
کلیه متقاضیان جهت شرکت در مزایده مدارک شناسایی و برگه اعلام قیمت را صرفا از طریق پست به آدرس مندرج در برگه مزایده ارسال نمایند.

آخرین مهلت دریافت پاکتهای مزایده مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۸ می‌باشد
شماره تماس جهت هماهنگی:
(کیانی) ۰۹۱۲۳۹۳۳۸۸۱ و ۰۲۱۸۳۵۸۱۰۵۸

آگهی مزایده عمومی فروش سهام
شرکت صنعتی و معدنی اپال پارسیان سنگان
شماره ۱۴۰۳/۰۱

بانک رفاه کارگران در نظر دارد نسبت به فروش ۱۴/۲۵ درصد از سهام شرکت صنعتی و معدنی اپال پارسیان سنگان (سهامی خاص) به تعداد ۵,۵۳۹,۸۳۰,۰۰۰ سهم به ارزش ۹۰,۹۳۲,۳۹۸,۱۶۷,۰۰۰ ریال از طریق برگزاری مزایده عمومی به اشخاص حقیقی و حقوقی ذیصلاح اقدام نماید.

متقاضیان خرید سهام مزبور می‌توانند از تاریخ انتشار این آگهی حداکثر تا پایان وقت اداری روز پنجشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۳ با در دست داشتن معرفی‌نامه کتبی مشتمل بر درج شماره شناسه ملی (اشخاص حقوقی) به همراه کد ملی (اشخاص حقیقی) در ساعات اداری به اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک، به آدرس: تهران، بلوار کشاورز، روبه‌روی بیمارستان پارس، ساختمان بانک رفاه کارگران، اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک مراجعه و اسناد مزایده را دریافت نمایند (شماره‌های تماس: ۴۱۳۷۳۳۲۳ - ۴۱۳۷۳۳۱۰)

شرایط شرکت در مزایده:

- ارزش پایه معامله و شرایط پرداخت ثمن معامله به شرح جدول ذیل به اطلاع متقاضیان می‌رسد. مبالغ به ریال

نام شرکت	صنعتی و معدنی اپال پارسیان سنگان
سرمایه ثبت شده	۳۸,۸۷۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
تعداد سهام قابل واگذاری	۵,۵۳۹,۸۳۰,۰۰۰
قیمت پایه کل سهام قابل واگذاری (۱)	۹۰,۹۳۲,۳۹۸,۱۶۷,۰۰۰
مبلغ سپرده شرکت در مزایده	۴,۵۴۶,۶۱۹,۹۰۸,۳۵۰
شرایط واگذاری	۵۰٪ نقد (حصه نقدی) و الباقی اقساط ۳ ماهه طی ۲ سال (جمعاً ۸ قسط) با نرخ سود ۲۳ درصد

(۱) قیمت اعلامی، قیمت پایه بوده و اولویت واگذاری به ترتیب:
۱. با خریدارانی است که متقاضی خرید نقدی بوده و قیمتی بالاتر از قیمت پایه را پیشنهاد نمایند.
۲. با خریدارانی است که حصه نقدی بیشتر و قیمتی بالاتر از قیمت پایه را پیشنهاد نمایند.

- سپرده شرکت در مزایده معادل ۱۰ درصد ارزش حصه نقدی ثمن معامله می‌باشد که می‌بایستی بصورت وجه نقد واریزی به حساب شماره ۵۰۰۰۱۴ به نام اداره حسابداری نزد شعبه پردیس بانک رفاه کارگران یا ضمانتنامه بانکی معتبر شرکت در مزایده، غیر از بانک رفاه کارگران با اعتبار سه ماهه بصورت عندالمطالبه قابل تمدید و بی قید و شرط ارائه گردد. حق فروشنده جهت بررسی، قبول یا رد و یا درخواست اصلاح متن ضمانتنامه در مهلت محدود، محفوظ بوده و متقاضی خرید مکلف به رعایت آن می‌باشد.
- متقاضیان می‌بایست پیشنهادات خود را نسبت به کل سهام عرضه شده، حداکثر تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۷ به نشانی اعلام شده فوق تحویل و رسید دریافت نمایند. بدیهی است به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- شرکت در مزایده به معنی اطلاع و آگاهی کامل متقاضی نسبت به شرایط شرکت بوده و خریدار با شرکت در مزایده کلیه اختیارات خصوصا خیار غبن ولو فاحش را از سوی خود سلب و اسقاط می‌نماید.
- چنانچه برنده مزایده طرف مهلت مقرر از تاریخ ابلاغ توسط مزایده‌گذار نسبت به امضای قرارداد تدوین شده توسط حوزه حقوقی بانک و پرداخت کامل ثمن معامله اقدام ننماید، هیچگونه ادعایی نسبت به سپرده شرکت در مزایده نخواهد داشت و مزایده‌گذار می‌تواند ضمانتنامه بانکی ارائه شده را به نفع خود ضبط نماید.
- پاکت‌های مزایده در ساعت ۱۰:۰۰ صبح روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۱۳ در سالن جلسات بانک واقع در تهران، خیابان ولیعصر (عج)، نرسیده به میدان ونک، ساختمان بانک رفاه کارگران مفتوح خواهد گردید. حضور پیشنهاد دهندگان یا نماینده قانونی آنان در جلسه با ارائه مدارک شناسایی یا معرفی‌نامه معتبر، مجاز می‌باشد. در جلسه مزبور صرفا خریداران حائز رتبه‌های اول و دوم معرفی گردیده و برنده نهایی متعاقبا اعلام خواهد شد.
- استرداد سپرده شرکت در مزایده برنده دوم (وجه نقد/ ضمانتنامه بانکی معتبر - وفق بند ۲) منوط به انعقاد قرارداد و تسویه کامل بخش نقدی ثمن معامله و دریافت اسناد تضمین از برنده اول مزایده می‌باشد. سپرده شرکت در مزایده سایر مزایده‌گران پس از برگزاری جلسه مزایده مسترد می‌گردد.
- فروشنده در رد یا قبول هر یک از / کلیه پیشنهادات واصله مختار است.



سازمان اموال و املاک کوثر

سازمان اموال و املاک کوثر

فروش اقساطی بدون کارمزد

مزایده شماره ۶۷۰

اقساط ۱۲ الی ۳۶ ماهه

سازمان اموال و املاک کوثر همانند سنوات گذشته در نظر دارد املاک خود واقع در استان‌های تهران، اصفهان، البرز، قزوین، مازندران، آذربایجان شرقی، یزد، فارس، خراسان شمالی، خراسان رضوی و خوزستان را از طریق مزایده عمومی با شرایط و تسهیلات ویژه (نقد و اقساط) عرضه نماید. متقاضیان می‌توانند همه روزه از ساعت ۸ الی ۱۸ بجز جمعه‌ها و ایام تعطیلات رسمی از روز چهارشنبه ۱۴۰۳/۰۲/۲۶ لغایت روز سه‌شنبه ۱۴۰۳/۰۳/۰۸ جهت دریافت اطلاعات و فرم شرکت در مزایده و اخذ معرفی‌نامه برای بازدید از املاک و تحویل پاکت‌ها به نشانی ذیل مراجعه و یا تماس حاصل نمایند. بدیهی است اطلاعات مربوط به مزایده در وبسایت سازمان به آدرس www.amlakkowsar.ir قابل رؤیت می‌باشد.

توضیحات:

- متقاضیان می‌بایست ۵٪ قیمت پایه هر ملک را طی یک فقره چک بانکی تضمینی، در وجه سازمان اموال و املاک کوثر و به همراه پاکت پیشنهاد قیمت به دفتر مورد نظر تحویل نمایند.
 - مندرجات چاپ آخرین روزنامه ملاک عمل می‌باشد.
 - بازگشایی پاکت‌های پیشنهادی مزایده رأس ساعت ۱۰ صبح روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۹ در محل دفتر فروش املاک تهران (به نشانی فوق‌الذکر) با حضور مسئولین سازمان و متقاضیان حاضر انجام می‌پذیرد.
 - سازمان در رد یا قبول پیشنهادات در هر مرحله و تا قبل از عقد قرارداد مختار خواهد بود.
 - پرداخت مالیات نقل و انتقال به عهده فروشنده بوده و هزینه‌های حق الثبت (بالمناصفه) و حق التحریر بر عهده خریدار می‌باشد.
 - در صورت اعطاء وکالت بلاعزل کلیه هزینه‌های انجام‌مورد وکالت به عهده خریدار خواهد بود.
 - شرایط بازدید املاک برای خریداران فراهم می‌باشد.
 - برندگان محترم مزایده ملزم به ارایه تأییدیه ثبت‌نام ابلاغ الکترونیکی قضایی (سامانه ثنا) و چک صیاد خواهند بود.
- تذکر مهم:** بدیهی است در صورت عدم ارایه موضوع بند ۷ امکان انعقاد قرارداد وجود نداشته و سپرده ضبط خواهد شد.

شماره مزایده	موضوع	مکان
۰۲۱-۸۶۰۸۶۱۷۴-۸۶۰۸۶۱۲۸ (داخلی ۶) -۵۴۹۸۶۰۰۰	خیابان گاندی جنوبی، انتهای کوچه ۱۷، پلاک ۶، سازمان اموال و املاک کوثر	تهران
۰۲۶-۳۲۵۳۳۰۹۷-۳۲۵۳۴۵۶۲-۳۲۵۳۶۶۴۸	عظیمیه، خیابان پاسداران غربی، بین تقاطع نیک‌نژادی و غلامی، پلاک ۲۶، سازمان اموال و املاک کوثر مدیریت البرز	کرج
۰۱۱-۵۲۳۲۵۰۶۸-۵۲۳۲۷۲۸۹	خیابان شهید عمادالدین کریمی، روبروی پارک نوید، ساختمان ۲۱۹، طبقه اول، سازمان اموال و املاک کوثر مدیریت شمال کشور	نوشهر
۰۱۳-۳۲۱۳۱۶۶۲	خیابان گلزار، نبش خیابان ۱۰۸، دفتر سازمان اموال و املاک کوثر	رشت
۰۳۱-۳۶۲۴۵۰۴۷-۳۶۲۴۵۰۴۹	بوستان ملت، کوی شهید زارعی، مجتمع صاحب زمان (عج)، سازمان اموال و املاک کوثر مدیریت مرکز کشور	اصفهان
۰۵۱-۳۸۴۶۴۷۸۰ و ۳۸۴۶۴۷۸۱	مشهد، بلوار شهید منتظری، حدفاصل میدان فلسطین و سه راه بعثت، نبش خیابان شهید منتظری ۷، مجتمع ساپکو، طبقه ۲، واحد ۱، سازمان اموال و املاک کوثر مدیریت شرق کشور	خراسان رضوی
۰۶۱-۳۳۳۶۰۹۵۳-۳۳۳۶۰۹۵۸	امانیه، خیابان سقراط، حدفاصل خیابان انقلاب و عارف، پلاک ۵۳، مجتمع تجاری آزاد، طبقه دوم، واحد ۱۰، سازمان اموال و املاک کوثر مدیریت جنوب کشور	اهواز
۰۴۱-۳۳۲۹۰۴۹۳-۳۳۲۹۰۴۷۱	خیابان ولیعصر (عج)، خیابان قانون، مجتمع جزیره، طبقه ۷، واحد ۱	تبریز

استان تهران

ردیف	کد ملک	آدرس	وضعیت سند	نوع ملک	میزان مالکیت	عرصه (مترمربع)	اعیان (مترمربع)	قیمت پایه (ریال)	شرایط پرداخت	توضیحات
۱	۳۷۶۱۱	تهران، یافت‌آباد، بلوار معلم، انتهای خیابان شهدای دانش‌آموز، قطعه ۵ تفکیکی (پروژه نیمه‌کاره، معروف به ترگس)	تک‌برگ	زمین	۶ دانگ	۱۱۰۲۵/۸۲	دارای اسکلت فلزی فرسوده	۶/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۵٪ نقد الباقی اقساط ۳۰ ماهه	پلاک ثبتی ۳۷۴۸۶۲/۷، ملک در پهنه S214 (تجاری، اداری) واقع شده، دارای دستور نقشه سال ۱۳۹۷، ضمناً ملک دارای اصلاحی می‌باشد. با وضع موجود به فروش می‌رسد. (بازدید از ملک الزامی است)
۲	۷۷۰۴	خیابان سعدی شمالی، خیابان مصباح، نبش کوچه قهوه‌چی، ساختمان خانقاه، پلاک ۱۱۵	دفترچه‌ای	ساختمان	حدود ۷۷۳ (۶ دانگ)	۹۴۲۱/۷۰ (۶ دانگ)		۴/۸۵۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵٪ نقد الباقی اقساط ۳۶ ماهه	پلاک ثبتی ۲۴۸۹ اصلی (پلاک ثبتی جدید ۲۴۸۹/۱۹)، شامل ملکیت و منافع ۹۸ باب در طبقات ساختمان که تخلیه و قابل تحویل می‌باشد، با وضع موجود، با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می‌رسد. (بازدید از ملک الزامی است)
۳	۲۴۲۴۷	اسلامشهر، بعد از میدان نماز، بر خیابان اصلی، روبروی مجتمع بردتنی پایتخت (ماموت)، قطعه سوم تفکیکی	دفترچه‌ای	زمین	۳ دانگ مشاع از ۶ دانگ	۲۲۸۹۳۶ (۶ دانگ)		۵/۰۳۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰٪ نقد الباقی اقساط ۳۶ ماهه	پلاک ثبتی ۴۰/۵۵، ملک در حریم شهر و در پهنه سطوح زراعی واقع شده است. قسمتی از ملک در حریم دکل برق فشار قوی و خطوط انتقال نیرو قرار دارد. تعیین تکلیف در خصوص نحوه بهره‌برداری از ملک با مالک یا مالکین مشاعی بر عهده خریدار می‌باشد. با وضع موجود، با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می‌رسد. (بازدید از ملک الزامی است)

استان‌های البرز، قزوین و آذربایجان شرقی

۴	۳۶۲۴۳	کرج، خیابان مطهری، خیابان شهید عاملی، بن‌بست چهارم، ساختمان مهر، پلاک ۴۴، طبقه سوم	تک‌برگ	آپارتمان	۶ دانگ	۱۲۲/۵۷		۵۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰٪ نقد و الباقی در اقساط ۱۸ ماهه	پلاک ثبتی ۱۵۵/۱۹۳۱۱، کاربری مسکونی (دوخواه)، دارای انباری به مساحت ۲/۴۷ و پارکینگ به مساحت ۱۱ مترمربع و از موقعیت خوب مکانی برخوردار می‌باشد.
۵	۳۶۴۳۶	استان قزوین، شهرستان آوج، شهر آبگرم، بلوار امام خمینی (ره)، خیابان باغستان، قطعه ۱۰ تفکیکی	تک‌برگ	زمین	۶ دانگ	۲۸۵/۸۷		۱۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰٪ نقد الباقی اقساط ۱۸ ماهه	پلاک ثبتی ۷۲/۱۴۲، کاربری فضای سبز، با وضع موجود به فروش می‌رسد.
۶	۳۷۶۱۰	استان قزوین، شهرستان یونین زهرا، بلوار ولیعصر غربی، خیابان تختی، کوچه کانون، مقابل کانون پرورش فکری کودکان، قطعه ۶۹۶۲ تفکیکی	تک‌برگ	زمین محصور	۶ دانگ	۵۷۹/۷۰		۷۲/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵٪ نقد الباقی اقساط ۱۸ ماهه	پلاک ثبتی ۴۷/۶۰۶۰، کاربری اداری انتظامی، چهار دیواری، وضع موجود ۵۷۴/۶۸ مترمربع و با این اوصاف به فروش می‌رسد.
۷	۳۶۳۹۷	تبریز، خیابان ولیعصر (عج)، خیابان قانون، مجتمع جزیره، طبقه ۷، واحد ۱، قطعه ۳۴ تفکیکی	تک‌برگ	آپارتمان دوبلکس	۶ دانگ	۱۶۵/۵		۱۵۷/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۵٪ نقد الباقی اقساط ۱۸ ماهه	پلاک ثبتی ۴۰۹۳/۹۰، کاربری مسکونی با موقعیت اداری، دارای پارکینگ، بالکن و با وضع موجود به فروش می‌رسد.
۸	۳۶۷۳۰	شهرستان مراغه، خیابان پاسداران، جنب اداره ثبت‌احوال، باشگاه ورزشی	تک‌برگ	سوله مخروطه	۶ دانگ	۶۲۴/۴	حدوداً ۵۰۰ مترمربع (مخروطه)	۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵٪ نقد الباقی اقساط ۳۶ ماهه	پلاک ثبتی ۱۵۱۷/۱۶، کاربری ورزشی، دارای انشعاب آب و برق و گاز، با وضع موجود با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می‌رسد.

استان مازندران

۹	۳۶۹۵۸	بابلسر، خیابان شهیدان محیوبی، خیابان المهدی، نرسیده به کوچه المهدی ۲، ضلع شمال خیابان، پلاک ۱۱۰	تک‌برگ	زمین با بنای احداثی	۶ دانگ	۲۳۰	حدود ۱۸۰	۱۱۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۵٪ نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	پلاک ثبتی ۱/۱۰۶۵۶، کاربری ملک مسکونی، دارای انشعابات آب و برق و گاز و موقعیت عالی، تخلیه و با وضع موجود، به فروش می‌رسد. (عمق ملک ۲۰ متر و بر آن ۱۱/۵ مترمربع (۱۱/۵۰۲) می‌باشد)
۱۰	۲۴۹۸۲	نور، خیابان امام خمینی (ره)، کوچه بنیاد شهید، نبش کوچه زیتون یکم	تک‌برگ	زمین	۶ دانگ	۵۸۷/۲	قدیمی مخروطه	۳۷۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۵٪ نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	پلاک ثبتی ۴/۱۵۸۵، کاربری ملک مسکونی، ملک محصور در نوار ساحلی دریا قرار دارد. مساحت ۵۴/۲۵ مترمربع در مسیر تعریض قرار دارد از موقعیت عالی برخوردار، تخلیه و دارای دستور نقشه سال ۱۴۰۲، با وضع موجود به فروش می‌رسد.

استان‌های اصفهان، یزد و فارس

۱۱	۳۶۳۷۳	اصفهان، نجف‌آباد، کمربندی شمالی، روبروی پادگان عاشورا، شهرک بهاران، روبروی پارک محلی، مغازه شماره ۴	تک‌برگ	مغازه	۶ دانگ	۳۵	۳۵	۱۳/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰٪ نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	پلاک ثبتی ۹۰۲/۲۵۱۳، ملکیت و سرقتی، ملک نوساز دارای کاربری تجاری، تخلیه و با وضع موجود به فروش می‌رسد.
۱۲	۳۶۳۷۰	اصفهان، نجف‌آباد، کمربندی شمالی، روبروی پادگان عاشورا، شهرک بهاران، روبروی پارک محلی، مغازه شماره ۵	تک‌برگ	مغازه	۶ دانگ	۳۵	۳۵	۱۳/۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰٪ نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	پلاک ثبتی ۹۰۲/۲۵۱۴، ملکیت و سرقتی، ملک تجاری نوساز دارای کاربری تجاری، تخلیه و با وضع موجود به فروش می‌رسد.

سیتی در ۱۱ بازی اخیر خود در جام حذفی پیروز شده و تنها ۲ دوره برد طولانی تری در تاریخ این مسابقات وجود دارد؛ بلبکرن روزی (۲۰ بازی بین سال های ۱۸۸۳ تا ۱۸۸۶) و چلسی (۱۳ بازی بین سال های ۲۰۱۱ تا ۲۰۰۹).



شهر آورد تکراری

سیتی و یونایتد فینال فصل پیش را دوباره برگزار می کنند

نکته

امیدوار کننده برای یونایتد این است که در شبازی از بازی اخیر خود در جام حذفی مقابل منچستر سیتی پیروز شده و هر دو شکست در آن دوره در بازی های ومیلی رخ داده است؛ نیمه نهایی ۲۰۱۱ و فینال فصل پیش.

منچستر سیتی فصل پیش سه گانه برد اما در این فصل با شکست مقابل رئال مادرید از تکرار این موفقیت بزرگ باز ماند. حالا ساعت ۱۷:۳۰ امروز شاگردان گواردیولا فرصت دارند تا با پیروزی در شهر آورد و فینال جام حذفی صاحب دو گانه داخلی شوند. فصل پیش هم همین دو تیم در فینال با هم روبرو شدند که سیتی با گل گوندوگان مقابل تک گل برونو فرناندز به پیروزی و قهرمانی رسید. این بازی آخرین حضور اریک تن هاخ روی نیمکت منچستر یونایتد خواهد بود. من یونایتد پس از پایان دوران فرگوسن و البته با ورود سرمایه اماراتی ها سال ها است که تیم دوم شهر منچستر تبدیل شده است و حتی قهرمانی امروز در ومیلی هم نمی تواند آنها را از زیر این سایه بیرون بکشد. سیتی برای نخستین بار از فصل ۲۰۱۰-۱۹۹۹ پس از دبل کردن شایطین سرخ در لیگ برتر، در این فصل می تواند برای سومین بار همسایه خود را شکست دهد. آنها بازی رفت را با نتیجه ۳ بر صفر در اولد ترافورد و بازی برگشت را ۳ بر ۲ در ورزشگاه اتحاد بردند. منچستر یونایتد در ۷ دیدار از ۷ دیدار اخیر خود با منچستر سیتی در تمام رقابت ها (یک برد) از جمله ۵ دیدار آخر شکست خورده است. یونایتد آخرین بار بین سال های ۲۰۱۳ تا ۲۰۱۴ ۴ بار پیاپی مقابل همشهری ها شکست خورد. این فصل من سیتی نخستین تیمی شد که ۴ قهرمانی پیاپی در لیگ برتر می آورد، در حالی که من یونایتد هیچ سهمیه اروپایی هم نگرفت. پس از آنکه از سنال سال ۲۰۲۰ تا ۲۰۲۰ توانست در ده ای پابین تر از چلسی در لیگ فینال حذفی را بر برد، یونایتد هم امیدوار است

به عنوان پایین ترین تیم در رده بندی لیگ که به فینال حذفی رسیده، این جام را فتح کند. تاکنون ۶ بار پیش آمده که تیم هایی باره هشتم یا پایین تر در لیگ، قهرمان جام حذفی شده اند. آخرین بار سال ۱۹۵۷ استون ویلا رده دهمی منچستر یونایتد را در فینال برد و قهرمان شد. یونایتد دنبال سیزدهمین جام حذفی خود است. تنها آر سنال با ۱۴ جام رکورد بهتری نسبت به این باشگاه دارد. با توجه به اینکه تیم تن هاخ در این فصل ۱۹ بازی را باخته و ۸ گل در دریافت کرده است، به نظر می رسد رکوردش بدتر هم شود. آخرین بار فصل ۷۴-۱۹۷۳ بود که آنها ۲۲ شکست ثبت کردند و آخرین بار فصل ۶۴-۱۹۶۳ بود که ۸۹ گل خوردند. هالند ۳۸ گل در تمام رقابت های این فصل زده است و می تواند با ۴۰ گل دیگر ۵۲ گل زده شود. با توجه به اینکه او فصل قبل هم ۵۲ گل زده بود، می تواند نخستین بازیکنی شود که در ۲ فصل پیاپی آمار ۴۰ گل را در می کند. سیتی ۸ بار قهرمان حذفی شده اما تاکنون پیش نیامده فصل پیاپی جام را بر برد. اگر امروز سیتی برنده بازی شود، برای سومین بار این تیم هم لیگ و هم حذفی را در یک فصل می برد؛ هر دو بار با گواردیولا. یونایتد در کنار آر سنال ۳ بار چنین دستاوردی داشته و دو گانه داخلی برده. یونایتد حریف محبوب مهاجم نروژی

دی بروین

تاکنون ۳ پاس گل در فینال های حذفی داده؛ یکی به ژوسوس در سال ۲۰۱۹ و ۲ پاس هم به گوندوگان در فصل گذشته مقابل یونایتد. از سال ۱۹۶۲ غیر دی بروین و اولیویه زبرو هیچ بازیکن دیگری در فینال ها گل نساخته

است و هالند با پیراهن سیتی بیشترین مشارکت در گل را مقابل این تیم داشته است. هالند در ۵ بازی مقابل یونایتد در تمامی رقابت ها روی ۹ گل تأثیر داشته (۶ گل و ۳ پاس گل). یونایتد در مرحله یک چهارم نهایی جام حذفی لیور پول را ۳ بر ۳ شکست داد و سپس از تساوی ۳-۳ در نیمه نهایی، کاونتری سیتی را در ضربات پنالتی برد و به این مرحله رسید. آنها فقط یک بار در ۱۱ بازی متوالی از ۱۱۱ بازی قبلی خود در این رقابت ها ۳ گل یا بیشتر دریافت کرده بودند. بازی امروز پر گل نمی شود. از آغاز قرن حاضر، فقط ۴۱۴ جام حذفی با ۲ یا چند گل به پایان رسیده است. سال ۲۰۱۹ منچستر سیتی، واتفورد، تیم دسته پایین تر را ۶ بر صفر شکست داد. سال ۲۰۰۴ هم منچستر یونایتد، تیم کاردیف سیتی را ۳ بر یک برد. در سومین مورد آر سنال تیم تحلیل رفته استون ویلا را که به زحمت سال ۲۰۱۵ در لیگ مانده بود، در فینال حذفی ۳ بر صفر شکست داد. یکبار دیگر هم آر سنال در فینال سال ۲۰۰۲ چلسی را ۲ بر صفر برد. در ۱۷ دوره فقط یک گل تکلیف قهرمان را مشخص کرده و ۳ بار هم ضربات پنالتی تعیین کننده بوده است.

تن هاخ در این فصل مصدومان زیادی داشت. او در خط دفاعی مجبور شد از ۱۵ ترکیب ۲ نفره متفاوت استفاده کند که برترکار ترین شان؛ زوج وارن-ایوانز فقط ۶ بار از ابتدا کنار هم قرار گرفتند. این مورد را با زوج سالیبا- گابریل در آر سنال مقایسه کنید که ۳۴ بار کنار هم در لیگ بازی کردند.



سیتی در ۳۵ بازی اخیر خود در تمام رقابت ها شکست نخورده است (۲۹ برد و ۶ تساوی)، اگر چه این روند شامل خروج آنها از مرحله یک چهارم نهایی لیگ قهرمانان اروپا به دست رئال مادرید می شود اما آن بازی به عنوان یک تساوی به حساب می آید زیرا بازی به وقت اضافه و ضربات پنالتی کشیده شد. پس از ۴۰ بازی بدون شکست ناتینگهام فارست در سال ۱۹۷۸، این دومین دوره طولانی بدون شکست یک تیم در تاریخ فوتبال انگلیس است.

سیتی می تواند نخستین تیمی باشد که در ۲ فصل پیاپی هر جام مهم داخلی را می برد.



با رلور کوزن که با زانی اونسو فصلی فوق العاده را سپری کرده و بدون حتی یک شکست برای نخستین بار بوندس لیگا را فتح کرده بود، سرانجام پس از ۱۵ بازی بدون باخت در همه رقابت ها طمع شکست را چشیده آن هم در مهم ترین مسابقه فینال لیگ اروپا. آخرین شکست لور کوزن مقابل بوخوم و با نتیجه ۳ بر صفر ثبت شده بود و حالا یک باخت ۲ بر صفر دیگر برای آنها رقم خورد، باخت بدموقع بین این ۲ شکست تقریباً یک سال (۳۶۰ روز) فاصله بود. گل لومکن یک پیروزی ساده برای آتالانتا به ارمان آورد و این تیم را پس از ۶۱ سال به دومین قهرمانی اروپایی خود رساند. تیم ایتالیایی این فصل لیگ اروپا لیورپول را وقتی صدر نشین انگلیس بود، اسپورتینگ لیسبون را وقتی صدر نشین لیگ برترغال بود، برد و حالا لور کوزن قهرمان بوندس لیگا را شکست داد. این سومین پیروزی ۲ بر صفر متوالی پسران بر گامو در مسیر جام بود. آنها در مراحل یک چهارم و نیمه نهایی لیورپول و ماسی را با چنین نتیجه ای کنار زده بودند. قهرمانی آتالانتا در لیگ اروپا اثر پروانه ای روی تیم های اروپایی خواهد داشت. حالا اگر شاگردان گاسپرینی در سری پنجم شوند، ایتالیا صاحب عنماننده در فصل بعد لیگ قهرمانان می شود و آس رم هم راهی این رقابت ها می شود. البته آتالانتا فلاز مسیر قهرمانان سهمیه گرفته اما اگر در جمع ۴ تیم برتر سری قرار بگیرد، یکی از سهمیه های سری را اشغال می کند. آتالانتا در حال حاضر با یک بازی کمتر، امتیاز کمتر از بولونیا و یووه دارد و در ادامه باید به مصاف تورینو و فیورنتینا برود. با پیروزی آتالانتا در فینال لیگ اروپا، نه تنها روند شکست ناپذیری لور کوزن قطع شد بلکه این تیم از رسیدن به سیدیک فصل آینده لیگ قهرمانان اروپا نیز باز مانده و بار سلونا در این سید قرار گرفت. با بر فصل پیش تا نیمه نهایی لیگ اروپا پیش رفت و به رم دفاعی مرمیوینو باخت و حالا در فینال متحمل شکست شده است. تا همین جا هم آنها باور نکردنی بوده اند. حالا امشب زانی اونسو و تیم جادش برای فراموش کردن شکست در فینال لیگ اروپا باید با کاپیتان فینال جام حذفی آلمان را بر گزار کنند. فصل پیش لایزیش برای دومین بار جام را برد اما باین مونیخ همچنان با ۲۰ قهرمانی و ۴ نایب قهرمانی پرافتخارترین تیم این تورنمنت محسوب می شود. و در برمن عبار قهرمان شده و ۴ بار در فینال باخته و دومین تیم پرافتخار افندی می بوکال است. لور کوزن یکبار سال ۱۹۹۳ این تورنمنت را فتح کرده و ۴ بار در فینال ها باخته. کاپیتان فینال ۳ قهرمانی در سال های ۱۹۹۰ و ۱۹۹۶ دارد و شکست در فینال ها.

اثر پروانه ای

اولین شکست فصل لور کوزن خیلی چیزها را تغییر داد



ادامه از صفحه ۱۹										
پلاک ثبتی ۴۳۷۵/۱، کاربری مسکونی، وضع موجود بصورت کارگاه و سوله، (تخلیه)، با وضع موجود به فروش می رسد. ضمتا اعیانی ملک شامل سوله، واحد سرایداری، زیرزمین، انبار و ... می باشد.	حدود ۱۳۸۵	۲۶۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۵% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	عرصه و اعیان	تک برگ	یزد، میدان همایونفر (همافر) به سمت میدان ابوالفضل، کوچه صدوق ۲، جنب درمانگاه ولیعصر(عج)، نبش کوچه ایمان	۳۶۳۸۲	۱۳	
پلاک ثبتی ۶۴۵۲/۱۳۵۴، کاربری مسکونی، چهار دیواری، با وضع موجود به فروش می رسد.	حدود ۱۴۴۷ (قدیمی)	۱۷۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۵% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	زمین محصور	تک برگ	یزد، خیابان انقلاب، نبش سه راه مشیر، سرکوچه ۷۴	۳۷۱۳۵	۱۴	
پلاک ثبتی ۳۲۰۳/۱، کاربری آموزشی، ملک شامل یک ساختمان دو طبقه، پارکینگ، انباری، با لکن دارای انشعابات آب و برق و گاز، با وضع موجود به فروش می رسد.	حدود ۶۹۴	۷۷/۲۸۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	ساختمان	تک برگ	فارس، شهرستان اقلید، مزرعه دشت گل، ارجمان، بلوار دکتر شریعتی، نبش کوچه آب و فاضلاب شهری	۳۶۵۰۳	۱۵	
پلاک ثبتی ۳۳۵۸/۶۳۹، کاربری مسکونی و تجاری، ملک تخلیه، دارای انشعابات آب و گاز و برق به فروش می رسد.	حدود ۳۰۱ متر مربع	۱۸۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	ساختمان	تک برگ	فارس، شهرستان استهبان، بلوار قائم، نرسیده به میدان معلم	۳۶۷۵۶	۱۶	
پلاک ثبتی ۲۳۳۴/۱، کاربری اداری-انتظامی در پهنه M۲۱۱، ملک در طبقه همکف کاربری پارکینگ و انباری و ۴ طبقه روی آن شامل ۱۲ واحد، دارای انشعابات آب و برق و گاز و دارای ۳۵ متر مربع واحد تجاری با وضع موجود به فروش می رسد.	حدود ۱۶۵۳	۷۰۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	ساختمان	تک برگ	فارس، شهرستان شیراز، خیابان رودکی، خیابان داوری، حدفاصل هتل تائب و مجتمع مسکونی فروردین	۳۶۴۹۳	۱۷	
استان های خراسان رضوی و خراسان شمالی										
پلاک ثبتی ۱۷۳۱/۲۲۴۶، کاربری مسکونی، دارای پروانه ساختمانی مسکونی و تجاری سال ۱۳۹۹ در ۵ طبقه (تعمیر پروانه ساختمانی به معده خریدار می باشد)، موقعیت عالی، ملک دارای اصلاحی و با این اوصاف به فروش می رسد.	حدود ۳۹۴ (قدیمی)	۳۵۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	ساختمان	دفترچه ای	خراسان شمالی، بجنورد، بلوار شهید مدرس، نبش مدرس ۴۴، کوچه آلاله	۳۷۰۸۰	۱۸	
اعیانی پلاک ثبتی ۲۲۷/۳۵۰۳، کاربری مسکونی، دو خوابه، با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد.	موقوفه	۱۷/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۳۰% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	آپارتمان	تک برگ	خراسان رضوی، مشهد، بلوار ۲۲ بهمن، شهرک پردیس، بلوک ۶، طبقه همکف، واحد ۲۲۶	۳۶۸۵۴	۱۹	
استان خوزستان										
پلاک ثبتی ۲۸۷۰/۲۳۱۴، ملکیت و سر قفلی یک باب مغازه، (محل فعلی نانوایی) با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	۶۴/۵۷	۱۱/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۱۸ ماهه	۶ دانگ	مغازه تجاری	تک برگ	خوزستان، دشت آزدگان (سوسنگرد)، کوی شاهد، خیابان امامت	۳۷۱۱۵	۲۰	
پلاک ثبتی ۲۸۷۰/۲۳۰۳، کاربری مسکونی، با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	---	۱/۷۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۱۲ ماهه	۶ دانگ	زمین	تک برگ	خوزستان، دشت آزدگان (سوسنگرد)، کوی شاهد، خیابان امامت	۳۷۵۴۹	۲۱	
پلاک ثبتی ۲۸۷۰/۲۳۰۵، کاربری مسکونی، با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	---	۱/۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۱۲ ماهه	۶ دانگ	زمین	تک برگ	خوزستان، دشت آزدگان (سوسنگرد)، کوی شاهد، خیابان امامت	۳۷۱۱۹	۲۲	
پلاک ثبتی ۲۸۷۰/۲۳۰۶، کاربری مسکونی، با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	---	۱/۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۱۲ ماهه	۶ دانگ	زمین	تک برگ	خوزستان، دشت آزدگان (سوسنگرد)، کوی شاهد، خیابان امامت	۳۷۱۱۸	۲۳	
پلاک ثبتی ۲۸۷۰/۲۳۰۸، کاربری مسکونی، با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	---	۱/۲۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۱۲ ماهه	۶ دانگ	زمین	تک برگ	خوزستان، دشت آزدگان (سوسنگرد)، کوی شاهد، خیابان امامت	۳۷۱۱۶	۲۴	
پلاک ثبتی ۴/۱۳۳۴، کاربری مسکونی، ملک دارای انشعابات آب و برق و گاز، اعیانی ملک قدیمی می باشد، با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	۱۱۵	۲۱/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	ساختمان	تک برگ	خوزستان، رامهرمز، کوی شهید پورکیان، جنب مدرسه حضرت زینب	۳۷۲۲۶	۲۵	
پلاک ثبتی ۴/۱۳۰۹، کاربری مسکونی، ملک دارای انشعابات آب و برق و گاز، اعیانی ملک قدیمی می باشد با وضع موجود و با اعطاء وکالت بلاعزل به فروش می رسد. (بازدید از ملک الزامی است)	۱۱۰	۲۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰	۲۵% نقد الباقی اقساط ۲۴ ماهه	۶ دانگ	ساختمان	تک برگ	خوزستان، رامهرمز، کوی شهید پورکیان، جنب مدرسه حضرت زینب	۳۷۲۲۵	۲۶	

آشپزی

راهنمایی برای طبخ
غذاهایی که ماده اصلی شان
سبزی و حبوبات است

خوشمزه و لعاب‌دار



همه چیز درباره سبزی آش؟

فرقی نمی‌کند چه آش‌های در دست می‌کنید. در همه آش‌ها سبزی پایه و جزو اصلی غذا به حساب می‌آید که نه تنها ویتامین و مواد مغذی فراوانی را به آن می‌افزاید، بلکه طعم و عطر آش معمولاً از انواع سبزی استفاده شده در آن تامین می‌شود. اما ترکیب، مقدار و چگونگی استفاده سبزی در آش هم نکات و ریزه کاری‌هایی دارد که دانستنش برای هر آشپزی لازم است.

- ۱ سبزی آش معمولاً شامل اسفناج، تره، جعفری و گشنیز به نسبت برابر است. اگر می‌خواهید آش لعاب بیشتری داشته باشد، باید مقدار اسفناج را افزایش دهید و در صورتی که طعم آش برایتان مهم تر است، مقدار تره را بیشتر کنید.**
- ۲ نکته مهم دیگر در سبزی آش، اندازه خرد کردن آن است. سبزی نباید خیلی ریز خرد شود. بهتر است در آش سبزی دیده شود. معمولاً سبزی آش را به قطعات یک تا یک و نیم سانتی متری خرد می‌کنند.**
- ۳ سبزی آش برخلاف سبزی خورشی به سرخ کردن احتیاج ندارد.**
- ۴ سبزی آش را کم و زیاد کنید، اما معمولاً حدود یک کیلوگرم سبزی آش برای ۱۰ نفر مناسب است.**
- ۵ بعد از اضافه کردن سبزی به مواد، در قابلمه را نیندازید، چون در این صورت رنگ سبزی تیره می‌شود که در نتیجه آش خوش رنگ نخواهد شد.**
- ۶ زمان اضافه کردن سبزی آش درست بعد از پخت حبوبات است.**

چند روش برای فریز کردن سبزی‌ها

شیوه اول:

- فریز کردن برگ‌ها به صورت جداگانه**
۱. اگر باغچه کوچکی برای کشت گیاهان خوراکی و سبزی‌های برگ‌دار دارید، در زمان برداشت به یاد داشته باشید که همیشه سراغ تازه‌ترین و سالم‌ترین برگ‌ها باشید.
 ۲. برگ‌ها را بشویید. با استفاده از دستمال کاغذی حوله‌ای برگ‌ها را خشک کنید.
 ۳. برگ‌های جدا شده را روی یک سینی کوچک تمیز یا کاغذ شیرینی پزی پهن کنید.
 ۴. برگ‌ها را درون ظرف در بسته‌ای قرار دهید که هوا به درون آن نفوذ نکند سپس درون فریزر نگهداری کنید.

شیوه دوم:

به شکل تکه‌های یخ

۱. برای این شیوه سالم‌ترین و تازه‌ترین برگ‌ها را جدا کنید.
۲. اگر قرار است سبزی را به صورت خرد شده در غذا استفاده کنید، آن را پیش از فریز کردن خرد کنید چرا که برگ‌های فریز شده در این روش، بعد از آب شدن حالت خمیری و شل پیدا می‌کنند.
۳. یک یا دو برگ از سبزی مورد نظر یا یک قاشق از خرد شده آن را درون هر حفره و مکعب از قالب یخ قرار دهید.
۴. نیمی از قالب یخ را با آب پر کنید و مطمئن شوید که برگ‌ها تا حد ممکن درون آب قرار گرفته باشند سپس قالب یخ نیمه پر را درون فریزر قرار دهید.

خوشمزه و لعاب‌دار

آش یکی از خوراکی‌های اصیل ایرانی است که تقریباً در تمام کشور پخته می‌شود و بیش از ۴۰۰ نوع شیوه طبخ دارد. در نوع سنتی، مواد اولیه این غذا را انواع سبزی، حبوبات، رشته و کشک تشکیل می‌دهد و از سیرداغ، پیازداغ و نعناع‌داغ برای تزئین آن استفاده می‌کنند. اما آش‌های دیگری هم در ایران پخته می‌شوند که موادشان متفاوت است و گاه به فصل خاصی مانند بهار اختصاص دارند. برخی آش‌ها هم مخصوص شهرها و روستاهای مختلف کشورند. حتی سالمندان و رزیمی‌ها هم آش مخصوص خود را دارند. در صفحه‌های پیش رو شیوه پخت و تهیه برخی از این آش‌ها را ارائه کرده‌ایم که امتحان‌شان خالی از لطف نیست.

آش ریواس

- ۱. پیازچه، ریواس و تخم گشنیز را با کمی زردچوبه تفت دهید.**
- ۲. گوشت خرد شده را به قابلمه اضافه کرده و به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه نیمه‌سرخ کنید تا رنگ گوشت تغییر کند.**
- ۳. سبزی را له کرده و داخل قابلمه بریزید و به مدت یک دقیقه تفت دهید تا خامی آن گرفته شود.**
- ۴. حبوبات و سبزی‌ها را به قابلمه اضافه و همه مواد را با هم مخلوط کنید.**
- ۵. پس از اضافه کردن یک پارچ آب به قابلمه، بگذارید تا آش بپزد و جابجفتد. می‌توانید آش را با نعناع، سیر و پیاز داغ تزئین و سرو کنید.**

نکته در پخت این آش می‌توانید به جای گوشت گوسفند از آب قلم یا عصاره گوشت استفاده کنید.

چطور با سبزی‌های کوهی آش پیزیم؟ طبیعت بهاری در دیگ خانگی

هرسال در فصل بهار کوه‌ها و دشت‌ها پر می‌شوند از گیاهان خودرو و صحرایی از جمله والک، شنگ، ریواس و... که اغلب خاصیت فراوانی دارند. علاوه بر خواص دارویی این گیاهان، از آنها در تهیه انواع غذاها از جمله آش، پلو، کوکو و... استفاده می‌شود. در ادامه روش تهیه چند آش خوش طعم را که با سبزی‌های کوهی در دل طبیعت و کوهپایه‌های اطراف تهران تهیه می‌شود، مرور کرده‌ایم. این سبزی‌ها اغلب در بساط دستفروشان حوالی کوهپایه‌ها پیدا می‌شوند، اما اگر می‌خواهید خودتان آنها را بچینید مراقب باشید به بوته و ریشه‌شان آسیب نزنید یا برای این کار از افرادی که مهارت کافی دارند، کمک بگیرید.

پریسانوری

زمان پخت ۲ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم
گوشت گوسفندی: به میزان لازم • نخود و لوبیا: ۲۰۰ گرم • ریواس خرد شده: ۵۰۰ گرم • جعفری خرد شده: ۲۰۰ گرم • تخم گشنیز: نصف قاشق سوپ‌خوری • سیر: ۲ حبه • پیازچه: ۳ عدد • نمک و زردچوبه: به میزان لازم



آش شنگ

تعداد نفرات ۶ نفر

زمان پخت ۳ ساعت



مواد لازم
نخود، لوبیا چیتی و عدس از هر کدام: ۲۰۰ گرم • سبزی شنگ: ۵۰۰ گرم • سیر: ۳ حبه • نمک، زردچوبه و فلفل: به میزان لازم • پیاز داغ و نعناع داغ: به میزان لازم

- ۱. سبزی شنگ را درشت خرد کنید و با نخود و لوبیا چیتی روی حرارت بگذارید تا بپزد.**
- ۲. وقتی که نیم‌پز شد، عدس و سیر له شده را هم اضافه و حرارت را کم کنید تا آش بپزد و جابجفتد.**
- ۳. توجه داشته باشید شنگ دیر پز است و پخت آن حداقل یک ساعت و نیم زمان می‌برد.**
- ۴. نیمی از کشک را همراه نعناع و پیاز داغ داخل آش بریزید و مخلوط کنید.**
- ۵. آش را در ظرف مناسب سرو و با کشک و بقیه پیاز و نعناع داغ تزئین کنید.**

نکته شنگ خواص متنوع و زیادی دارد که برای سلامتی مفید است، اما با توان باردار باید قبل از مصرف آن با پزشک خود مشورت کنند.

آش کنگر

تعداد نفرات ۴ نفر

زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم
تخم مرغ: یک عدد • آرد: یک قاشق سوپ‌خوری • ماست: یک لیوان • سبزی آش خرد شده: یک کیلو • کنگر خرد شده: نیم کیلو • آب قلم: ۴ لیوان • گندم و نخود: هر کدام ۱۰۰ گرم • پیاز سرخ شده و نمک: به میزان لازم

- ۱. پیاز داغ، نخود و گندم را کمی تفت دهید و همراه آب قلم روی حرارت متوسط بگذارید تا بپزد.**
- ۲. کنگر و سبزی آش را به مواد آماده شده اضافه کرده و اجازه دهید تا آش کاملاً بپزد.**
- ۳. تخم مرغ را با آرد و ماست هم بریزید و روی آن کمی آب جوش بریزید.**
- ۴. بعد از اینکه دم‌مای مواد ولرم شد آن را داخل قابلمه مدام هم بریزید تا همراه آش چند دقیقه جوش بخورد.**
- ۵. آش آماده شده را از روی حرارت بردارید و در ظرف مورد نظرتان بکشید و با پیاز داغ تزئین کنید.**

نکته برای آنکه ماست در آش به اصطلاح نبرد، آن را خیلی خوب هم بریزید و وقتی به آش اضافه کردید تا زمان جوش آمدن هم‌زدن را ادامه دهید.

آش والک

تعداد نفرات ۶ نفر

زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم
سبزی آش: ۷۵۰ گرم • والک: ۵۰۰ گرم • بلغور جو: ۱۰۰ گرم • برنج: ۵۰ گرم • ماش: ۵۰ گرم • حبوبات پخته شده: لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، نخود و عدس از هر کدام ۵۰ گرم • پیاز بزرگ: ۲ عدد • روغن زیتون: به میزان لازم

- ۱. حبوباتی که از قبل خیسانده‌اید را بریزید. توجه داشته باشید عدس از سایر حبوبات زودتر می‌پزد، پس آن را دیرتر از بقیه اضافه کنید.**
- ۲. سبزی آش، والک، ماش و برنج را در قابلمه بریزید. سپس روغن، زردچوبه، نمک و فلفل را اضافه کنید و بگذارید بپزد.**
- ۳. بعد از نیم ساعت حبوبات، بلغور و نیمی از پیاز داغ را به قابلمه اضافه کنید و بگذارید آش جابجفتد.**
- ۴. متناسب با ذائقه‌تان می‌توانید کمی رب انار به آش اضافه کنید.**
- ۵. آش را از روی حرارت بردارید، در ظرف مناسب سرو بریزید و روی آن را با پیاز داغ باقیمانده تزئین کنید.**

نکته والک گیاهی شبیه سیر با خواص مشابه است؛ به همین دلیل در این آش از سیر داغ استفاده نمی‌شود.

۱۰ ترند مشترک برای آش خوشمزه



هر چند دستور پخت‌های انواع آش تقریباً یکسان و شبیه هم‌اند، رعایت چند نکته ریز و به اصطلاح فوت کوزه‌گری در آش‌پزی می‌تواند نتیجه را متفاوت و شگفت‌انگیز کند.

۱. خیساندن حبوبات

برای بهتر پختن حبوبات و گرفتن نفخ آنها باید حداقل ۵-۴ ساعت قبل از طبخ، آنها را در مقداری آب بخیسانید و چندبار آب را عوض کنید.

۲. استفاده از سبزی‌های تازه

استفاده از سبزی‌های تازه و مرغوب رنگ و عطر متفاوتی به آش شما می‌بخشد.

۳. عصاره گوشت یا آب قلم؟

ممکن است در برخی از آش‌ها از گوشت استفاده نشود؛ اما سرآشپزهای ماهر به شما پیشنهاد می‌دهند برای بهتر شدن طعم، بالا بردن خواص و لعاب‌انداختن آش از مقداری عصاره گوشت یا آب قلم استفاده کنید.

۴. انتخاب قابلمه مناسب

یکی دیگر از عواملی که در تهیه انواع آش باید به آن توجه کنید، انتخاب قابلمه با سایز مناسب است. محتویات آش در قابلمه کوچک به راحتی امکان جوشیدن و پختن ندارند.

۵. افزودن آب ممنوع

اضافه کردن آب به آش حین پخت موجب رقیق شدن و بی مزه شدن آش شما می‌شود.

۶. تفت دادن ادویه‌ها

یکی از ترندهای خوشمزه‌تر کردن آش‌ها تفت دادن ادویه‌هاست. این کار عطر و رنگ ادویه‌ها را بیشتر و در نتیجه آش را خوش‌عطر تر و لذیذتر می‌کند.

۷. تناسب مقدار مواد

رعایت تناسب مقدار مواد اولیه آش یکی دیگر از عوامل مهمی است که بر طعم نهایی آش شما بسیار تأثیر گذار است.

۸. مدت زمان پخت

یادتان بماند، آش باید با حرارت کم و مدت زمان طولانی بپزد تا همه مواد آن به خوبی بپزند و آش جا بیفتد.

۹. نمک به اندازه

در پخت آش از مقدار کمتری نمک استفاده کنید زیرا برخی رشته‌های آش و کشک‌ها ممکن است خودشان دارای مقدار زیادی نمک باشند و آش شما شور شود.

۱۰. پیازداغ زیاد

استفاده زیاد از پیازداغ در انواع آش‌ها موجب بهتر شدن طعم آش می‌شود.

در سفره غذایی ما ایرانی‌ها آش جایگاه ویژه‌ای دارد و تقریباً جزو غذاهای محبوب به حساب می‌آید. اگر فکر می‌کنید این غذا مناسب روزهای سرد سال است، بد نیست بدانید گستردگی و تنوع آش‌ها به اندازه‌ای است که متناسب با هر فصل آش‌های خوش‌طعم و لذیذی را می‌توانیم بپزیم و در سفره خانواده بگذاریم. مثلاً ما در فرهنگ غذا بی‌مان یک فهرست بلند از انواع آش‌های متناسب با فصل بهار و تابستان داریم که غالباً طعم ملس و طبع سردی دارند و برای در سست کردن آنها از انواع میوه‌های تابستانی و ماست و دوغ استفاده می‌شود؛ مثل همین چند نمونه‌ای که دستور پخت آنها را برایتان آورده‌ایم.

بریسانوری

روزهای گرم سال هم آش مخصوص دارد بفرمایید یک کاسه آش خنک!

زمان پخت ۳ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



آش خیارچنبر

مواد لازم

خیارچنبر: یک کیلوگرم • گوشت گوسفندی: ۲۰۰ گرم • گندم و عدس: ۲۰۰ گرم • کشک: ۲۵۰ گرم • سیر و پیازداغ: ۳ قاشق غذاخوری • زردچوبه و نمک: به میزان لازم

روش تهیه

۱. بلغور گندم و عدس را پس از خیساندن با پیاز داغ بپزید.
۲. خیارچنبرها را پوست بگیرید و خرد شده در روغن تفت دهید تا نرم شوند سپس آنها را به قابلمه آش اضافه کنید.
۳. سبزی آش خرد شده را اضافه کرده، با هم مخلوط کنید. در ادامه در قابلمه را ببندید و اجازه دهید آش بپزد.
۴. بعد از اضافه کردن فلفل، نمک و کشک ۵ دقیقه صبر کنید تا آش مزه‌دار شود.
۵. در نهایت روی آش را با پیازداغ، نعناع داغ و سیرداغ تزئین کنید.

اگر خیارچنبرها بزرگند، هسته آنها را خارج می‌کنیم تا طعم و ظاهر آش را خراب نکنند.

آش یخ

تعداد نفرات ۴ نفر

زمان پخت یک ساعت



مواد لازم

سبزی خرد شده شامل تره، جعفری، ترخون، گشنیز، برگ چغندر: ۵۰۰ گرم • برنج: ۱۰۰ گرم • سیر: ۲ حبه • ماست: ۵۰۰ گرم • یخ، نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

روش تهیه

۱. برنج را حدود ۳ ساعت در آب ولرم و نمک خیس کنید.
۲. سبزی‌های ساطوری شده را تفت دهید. اگر طعم خامی سبزی را بگیرد، حتماً آش یخ خوشمزه‌تری خواهید داشت.
۳. سیر رنده شده یا له شده را اضافه کنید و تفت دهید تا بوی آن خارج شود.
۴. نمک و فلفل سیاه را به همراه برنج و ۴ لیوان آب ولرم به سبزی‌ها اضافه کنید. وقتی آب داخل قابلمه جوش آمد، حرارت را کم کنید تا برنج و سبزی‌ها با هم بپزند.
۵. آش را در یک ظرف مناسب در یخچال نگه دارید تا سرد شود؛ سپس ماست ترش و تکه‌های یخ را به آش اضافه کنید.

این غذا کالری کم و طبع سردی دارد. برای از بین بردن سردی آن می‌توانید کمی گردو به آن اضافه کنید.

آش ماست

تعداد نفرات ۴ نفر

زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم

عدس: ۲۰۰ گرم • نخود: ۱۰۰ گرم • برنج نیم‌دانه: ۱۰۰ گرم • سبزی آش خرد شده: ۵۰۰ گرم • ماست: ۳ لیوان • پیاز یک عدد: ۶. نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه

۱. نخود و عدس را که از چند ساعت قبل خیسانده‌اید، جداگانه بپزید. سپس مواد را با هم ترکیب کرده، به آنها آب اضافه کنید.
۲. برنج نیم‌دانه را پاک کرده، به نخود و عدس و آب اضافه کنید.
۳. سبزی آش را داخل قابلمه بریزید.
۴. پیاز را خرد کرده، با زردچوبه و نمک و فلفل تفت بدهید و به قابلمه اضافه کنید سپس اجازه دهید آش جا بیفتد.
۵. در آخر ماست را کم‌کم داخل آش بریزید. آش پخته شده را می‌توانید در ظرف مناسب بریزید و با نعناع و سیرداغ تزئین کنید.

برای اینکه ماست به اصطلاح نبرد، آن را با یک تخم مرغ هم بزنید و به تدریج به آش اضافه کنید.

آش گوجه‌سبز

تعداد نفرات ۶ نفر

زمان پخت ۳ ساعت



مواد لازم

گوجه‌سبز: ۷۵۰ گرم • سبزی آش خرد شده: یک کیلوگرم • بلغور گندم: ۴۰۰ گرم • لوبیاهای قرمز و چیتی: ۱۰۰ گرم • نخود: ۱۰۰ گرم • عدس: ۲۰۰ گرم • نمک و فلفل قرمز و زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه

۱. حبوبات را از ۲۴ ساعت قبل خیس و چندبار آب‌شان را عوض کنید و بعد آنها را بپزید.
۲. مقداری پیاز را با روغن و بلغور گندم تفت دهید و اجازه دهید بلغور کاملاً بپزد.
۳. در این مرحله سبزی آش و حبوبات پخته را به بلغور اضافه کنید.
۴. گوجه‌سبز را بپزید، هسته و پوست آن را به طور کامل جدا کنید و صاف شده گوجه‌سبز را به آش اضافه کنید. بعد از افزودن سبزی در قابلمه را باز بگذارید.
۵. در مرحله پایانی می‌توانید آش را با نعناع، پیاز، سیرداغ و کشک تزئین کنید. توجه داشته باشید که آش گوجه‌سبز به خاطر داشتن بلغور گندم و پوره گوجه‌سبز زود ته می‌گیرد؛ هر ۱۰ دقیقه یکبار آن را هم بزنید تا ته نگیرد.

در صورت تمایل می‌توانید به آش کمی گوشت چرخ کرده تفت داده شده در پیاز، عصاره گوشت یا آب قلم هم اضافه کنید.

دستور پخت آش‌هایی را که اقوام کشورمان می‌پزند حتما امتحان کنید

از قلقل شوشتری تا آش سیاه مازندرانی

زمان پخت ۹۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم

گوشت چرخ‌کرده: ۵۰۰ گرم • گیاه سورانه: یک دسته • پیازداغ: ۳ قاشق غذاخوری • رب انار: ۳ قاشق غذاخوری • شکر (اختیاری): به مقدار لازم • روغن، نمک، فلفل و زردچوبه: به مقدار لازم

آش سورانه کرمانشاه



روش تهیه

۱- گیاه سورانه را بعد از شستن و جدا کردن برگ‌های زرد آن، به صورت قطعات یک‌سانتی خرد کنید و در روغن همراه نمک و فلفل تفت دهید.
 ۲- سورانه تفت‌داده را در قابلمه‌ای که ۳ لیوان آب در حال جوشیدن دارد بپزید.
 ۳- گوشت چرخ‌کرده را با پیاز داغ و ادویه‌ها سرخ کنید. بعد این ترکیب را به سورانه‌های پخته اضافه کنید.
 ۴- حدود ۲۰ دقیقه بعد از پخت مواد با هم، رب انار و کمی شکر به آن اضافه کنید تا طعم ملسی بگیرد. صبر کنید تا آش به خوبی جا بیفتد و آن را با پیازداغ تزئین کنید.



می‌توانید آش سورانه را بدون گوشت هم بپزید. در این صورت برای لعاب انداختن آش یک قاشق آرد به آن اضافه کنید.



نام غذا: آش سبزی

معرفی: آش سبزی، یکی از آش‌های محلی و سنتی شیراز محسوب می‌شود که در فهرست آثار ناملموس کشور به ثبت رسیده است. این آش در طبخ‌های شیراز به عنوان صبحانه تهیه می‌شود. اکنون در تهران نیز برخی از آش‌فروشی‌ها آن را عرضه می‌کنند.

زمان پخت ۳ ساعت

تعداد نفرات ۱۰ نفر

مواد لازم

گوشت گوسفند: یک کیلو • پیاز متوسط: ۲ عدد • لوبیا سفید، برنج، نخود و عدس: هر کدام ۲۰۰ گرم • تره و ترخون: هر کدام ۲۰۰ گرم • مرزه خشک: (اختیاری) • نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم



آش سه‌نگه سیر کردستان

تعداد نفرات ۵ نفر

زمان پخت ۳ ساعت



مواد لازم

گوشت مرغ یا بوقلمون با استخوان: ۳۰۰ گرم • برنج: ۵۰ گرم • عدس: ۱۰۰ گرم • کشک غلیظ: ۵ قاشق غذاخوری • پیاز: ۲ عدد • زردچوبه و فلفل سیاه و قرمز: به میزان لازم

روش تهیه

۱- پیازها را به صورت نگینی خرد کنید و همراه با کمی زردچوبه تفت دهید. مرغ‌ها را از استخوان جدا و مکعبی کنید. در ادامه مرغ‌ها را همراه پیاز و ادویه‌ها سرخ کنید تا رنگشان تغییر کند. بعد آب بریزید تا مرغ‌ها کاملا بپزند.
 ۲- برنج را از یک ساعت قبل بخیسانید. بعد آن را همراه کمی روغن و نمک روی حرارت بگذارید و صبر کنید تا برنج به مرحله نیم‌پز شدن برسد.
 ۳- مرغ‌های پخته را به همراه عدس و کشک به برنج نیم‌پز اضافه کنید. دست‌کم یک ساعت زمان نیاز است تا این مواد خوب بپزند.
 ۴- ترکیب پیاز داغ، سیر داغ و نعناع‌داغ را با حداقل میزان روغن تهیه کنید. وقتی خامی مواد گرفته شد، این مواد را به آش اضافه کنید. در این مرحله باید ۲۰ دقیقه زمان بدهید تا آش جا بیفتد. برای تزئین می‌توانید از کوفته‌های ریز مرغ، پیازداغ و نعناع‌داغ استفاده کنید.



کشکی که در این غذا استفاده می‌کنید نباید خیلی غلیظ باشد. اگر از کشک پاستوریزه استفاده می‌کنید، آن را با آب رقیق کنید.

آش چغندر اصفهان

تعداد نفرات ۶ نفر

زمان پخت ۱ ساعت



مواد لازم

چغندر: ۳ عدد • آرد: ۴ قاشق غذاخوری • سرکه: ۴ قاشق غذاخوری • آب: به میزان لازم • ادویه دلخواه: به میزان لازم

روش تهیه

۱. چغندر را شسته و آن‌ها را رنده کنید. یک قابلمه متوسط انتخاب کرده و چغندر را داخل آن بریزید و روی آن را با آب بپوشانید. قابلمه را روی حرارت بگذارید تا چغندرها بپزند.
 ۲. آرد را داخل یک لیوان آب مخلوط کرده و به قابلمه اضافه کنید. هم بزنید تا آرد بجوشد و خام آن گرفته شود.
 ۳. بعد از غلیظ شدن آش، آن را در ظرف مناسبی بریزید و روی آن سرکه بریزید تا طعم ترشی پیدا کند.
 ۴. اگر تمایل دارید می‌توانید حبوبات پخته و له شده هم به این آش اضافه کنید یا برگ چغندر ریز شده در آن بریزید.



هنگام پختن چغندر توجه داشته باشید که در قابلمه را نبندید و حرارت گاز را کم کنید تا سر نرود.

آش ترخینه ملایر

تعداد نفرات ۴ نفر

زمان پخت ۱ ساعت



مواد لازم

پیاز: ۳ عدد • عدس، نخود و لوبیا: هر کدام ۷۵ گرم • سبزی: ۷ حبه • کشک: یک لیوان • نعناع خشک: یک قاشق غذاخوری • سبزی آش: ۵۰۰ گرم • ترخینه دوغ: ۳ عدد

روش تهیه

۱- حبوباتی را که از قبل خیسانده‌اید بپزید. ترخینه‌ها را به مدت ۲ ساعت در آب بگذارید تا نرم شوند.
 ۲- حبوبات و ترخینه را با هم روی حرارت بگذارید و بعد از چند دقیقه سبزی آش را به آن اضافه کنید.
 ۳- پیاز و سیر خردشده را با نعناع خشک و زردچوبه در کمی روغن تفت دهید. نیمی از این ترکیب برای تزئین استفاده می‌شود.
 ۴- بعد از پخت کامل، نیمی از پیاز داغ و سیر داغ و بعد کشک را به آن اضافه کنید. ۱۵ دقیقه زمان بدهید تا آش لعاب بیندازد. بعد می‌توانید آن را در ظرف مورد نظر با ترکیب سیر داغ، پیاز داغ و کشک تزئین کنید.



درست کردن آش ترخینه بدون حبوبات هم با سبزی آش و ترخینه مرسوم است. کافی است تمام مواد به خوبی پخته و با یکدیگر ترکیب شوند.

۱- حبوبات را از شب قبل خیس و چندبار آب آن را عوض کنید. نخود و لوبیا را در قابلمه‌ای مناسب بریزید و پر از آب کنید و با کمی نمک روی حرارت قرار دهید تا بپزد. عدس‌ها را هم جداگانه بپزید.
 ۲- پیازها را پوست بگیرید، بشویید و خرد کنید سپس آنها را در قابلمه‌ای مناسب بریزید و اجازه دهید تا سرخ شوند.
 ۳- گوشت را به این مواد اضافه کنید و تفت دهید تا تغییر رنگ بدهد. کمی زردچوبه و فلفل قرمز اضافه کنید و تفت دهید. بعد یک لیتر آب به این مواد اضافه کنید و بگذارید تا بپزد. برنج نیم‌دانه‌ای را که از قبل شسته‌اید جداگانه با مقداری آب بپزید.
 ۴- سبزی‌های خرد شده را کاملا تفت دهید تا خام نباشند. بعد از اینکه حبوبات کاملا پخت، آن را به همراه سبزی‌ها به برنج پخته اضافه کنید.
 ۵- پیازداغ آماده کنید و آن را به صورت داغ به آش در حال جوشیدن اضافه کنید.
 ۶- گوشت‌های پخته را بکوبید و به همراه آب گوشت در آش بریزید. ترخون خشک را خیس و به آش اضافه کنید.
 ۷- یک سوم از آش را در ظرف دیگری بریزید و آن را کاملا بکوبید و سپس به قابلمه برگردانید. آش را در ظرف مناسب بکشید و با پیاز داغ تزئین کنید.



مواد این آش را باید خوب با گوشت کوب بکوبید تا کشار شود. از گوشت کوب دستی برای له کردن مواد استفاده کنید. ریختن تره در این آش اختیاری است و اگر طعم آن را دوست ندارید می‌توانید حذف کنید.



نام غذا: آش آبادانی

معرفی: خوزستانی ها و آبادانی ها نوعی آش مخصوص دارند که مثل حلیم گندم، آن را برای وعده صبحانه آماده می کنند. وجود گوشت و نخود این آش را به منبع پروتئین تبدیل کرده است.

زمان پخت ۳ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم

- گوشت گوساله: ۲۵۰ گرم
- نخود و لوبیا سفید:
- هر کدام ۱۰۰ گرم
- برنج: ۳۰۰ گرم
- تره: ۵۰۰ گرم
- عدس: ۱۵۰ گرم
- پیاز: ۲ عدد متوسط
- گوشت چرخ کرده گوساله: ۵۰ گرم
- نعناع خشک: یک قاشق غذاخوری
- ادویه، کشک و روغن: به میزان لازم



روش تهیه

۱- حبوبات را چند ساعت بخیسانید و چندبار آب آنها را عوض کنید. نخودها را جداگانه همراه آب بپزید و بعد از یک ساعت، لوبیا را به آن اضافه کنید. زمان لازم برای پخت حبوبات مختلف با هم فرق دارد بنابراین باید نخودها را بیشتر بپزید.

۲- گوشت را به صورت مکعب های درشت خرد کنید و در قابلمه حبوبات بریزید. در این مرحله برای گرفتن بوی گوشت، نصف یک پیاز را ریز و به ترکیب گوشت و حبوبات اضافه کنید. نصف دیگر پیاز را به صورت سرخ شده همراه با زردچوبه و روغن در قابلمه بریزید.

۳- بعد از اینکه گوشت و بقیه مواد ۲ ساعت خوب پختند، عدس و بعد از نیم ساعت برنج را اضافه کنید.

۴- وقتی برنج قد کشید، نوبت اضافه کردن تره خرد شده و ادویه هاست. در این مرحله باید گوشت های پخته شده را از طرف خارج و ریش ریش کنید و دوباره به آش برگردانید.

۵- گوشت چرخ کرده را با پیاز و زردچوبه و نعناع تفت دهید. وقتی آش کشدار و جالفا شده، آن را از روی حرارت بردارید. برای تزئین به روش آبادانی ابتدا روی آش کشک بریزید، بعد نعناع داغ و در آخر هم از ترکیب گوشت چرخ کرده استفاده کنید.

می توانید گوشت را از دستور پخت این آش حذف و به جای آن از قلم، آب قلم و عصاره گوشت استفاده کنید. سبزی آش آبادانی باید درشت تر از سبزی آش های دیگر خرد شود. برنج هم بهتر است نیم دانه باشد.



نیلوفر ذوالفقاری ✓
باورتان می شود بیش از ۴۰۰ نوع آش متنوع در شهر های کشور بین اقوام مختلف ایرانی پخته می شود؟ اگر تا به حال فقط طعم چند نوع آش تکراری را چشیده اید، وقتش رسیده سراغ انواع دیگری از آش بروید که مردمان اقوام مختلف، از شمال تا جنوب کشور مان، سال هاست در یختن آنها استاد شده اند. بعضی از آش های اقوام مثل آش شولی یزدی ها، آش کازرونی، آش ترش زنجان یا آش کشک نهاوند ثبت ملی شده اند و نامشان به فهرست آثار ناملموس ملی اضافه شده است. یختن این آش های محلی متنوع را امتحان کنید تا با آداب غذایی اقوام مختلف ایران بیشتر آشنا شوید.

زمان پخت ۳ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم

- ماش: نصف لیوان
- آب: ۴ یا ۵ لیوان
- کشک غلیظ: نصف لیوان
- سبزی آش خرد شده و پخته: یک قاشق غذاخوری (در صورت تمایل)
- پیاز و نعناع داغ و نمک و فلفل: به میزان لازم
- رشته: یک لیوان



آش بلگ بختیاری

روش تهیه

۱- در قابلمه بزرگی ماش را همراه مقداری آب روی حرارت قرار دهید تا بپزد. پختن ماش معمولاً بیشتر از بقیه حبوبات زمان می برد.

۲- بعد از پخته شدن ماش به آن سبزی و کشک اضافه کنید.

۳- در ۱۰ دقیقه آخر پخت آش، رشته ها را به مواد داخل قابلمه اضافه کنید. از آنجا که این آش گوشت ندارد، زمان کمتری برای پختن مواد با هم لازم است.

۴- می توانید برای لعاب بیشتر یک قاشق آرد بوداده به آش اضافه و صبر کنید تا به خوبی جا بیفتد. حتی می توانید رشته را حذف و فقط از آرد استفاده کنید.

در دستور اصلی پخت، رشته را به صورت خانگی یا خمیر تهیه شده از آرد و آب و بریدن نواری این خمیر تهیه می کنند.



آش ترش مازندرانی (آش سیاه)

تعداد نفرات ۴ نفر

زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم

- لوبیای کشاورزی، لوبیاچیستی و عدس: از هر کدام ۵۰۰ گرم
- برنج: نیم دانه: ۱۵۰ گرم
- سبزی آش ترش: چغندر ۲ عدد متوسط، گشنیز ۲ دسته، تره ۳ دسته، اسفناج، جعفری، نعناع، پونه، زولنگ و اناریجه، از هر کدام یک دسته
- آلوچه جنگلی یا آلوخشک: ۲ عدد
- بافوره: یک استکان
- پیاز: یک عدد بزرگ
- سیر: یک بوته
- رب آلوچه: ۵ قاشق غذاخوری
- رب انار: ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه

۱- حبوبات را از شب قبل خیس کنید و جداگانه بپزید.

۲- وقتی حبوبات له و پخته شدند، چغندر ها را درشت درشت خرد و به آنها اضافه کنید. سپس برنج را به این ترکیب بیفزائید.

۳- سبزی ها را بعد از شستن و خشک کردن ریز خرد، آنها را به مواد پخته اضافه کنید.

۴- آش را روی شعله ملایم قرار دهید و هر چند دقیقه هم بزنید تا ته نگیرد و صبر کنید تا آش جا بیفتد. به آن نمک، زردچوبه، فلفل، آلوچه، بافوره، رب انار و رب آلوچه اضافه کنید و بگذارید به طور کامل جا بیفتد.

سبزی های ذکر شده برای تهیه آش ترش در مازندران مرسوم است، اما اگر به آنها دسترسی ندارید، از سبزی آش معمولی جعفری، گشنیز، اسفناج و تره استفاده کنید.



آش شولی یزد

تعداد نفرات ۶ نفر

زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم

- عدس، نخود آبگوشتی، لوبیاچیستی: هر کدام ۱۰۰ گرم
- سبزی آش خرد شده: یک کیلو
- چغندر خرد شده: ۳ عدد
- آرد گندم: ۲۰۰ گرم
- پیاز بزرگ: ۲ عدد
- سرکه: ۱۰۰ گرم
- شکر: ۳ قاشق غذاخوری
- نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم
- نعناع خشک: ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه

۱- نخود و لوبیا را از ۲۴ ساعت قبل بخیسانید و با هم بپزید. عدس را هم بپزید و کنار بگذارید. چغندر را به صورت مکعبی خرد کنید و همراه با کمی آب روی اجاق گاز بگذارید تا آبپز شود.

۲- سبزی ها را بپزید و در ادامه حبوبات و چغندر پخته را به سبزی اضافه کنید و اجازه دهید ۲۰ دقیقه با هم بجوشند.

۳- آرد را با آب رقیق و به قابلمه آش اضافه کنید و ۲۰ دقیقه زمان بدهید تا آرد با مواد آش بجوشد و غلیظ شود.

۴- بعد از اضافه کردن پیاز داغ، نمک، فلفل، سرکه و شکر را هم داخل قابلمه آش بریزید و اجازه دهید آش حدود ۱۵ دقیقه دیگر بجوشد تا جا بیفتد.

آش شولی در اصل فقط با عدس یا ماش پخته می شود، اما اضافه کردن نخود و لوبیا این آش را خوشمزه تر می کند.



آش قلقل شوشتر

تعداد نفرات ۶ نفر

زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم

- لوبیا چشم بلبل، لوبیا قرمز، عدس و نخود و لوبه باقالی: هر کدام ۱۰۰ گرم
- برنج: ۵۰ گرم
- پیاز: ۳ عدد
- گندم پوست کنده: ۱۵۰ گرم
- گوشت کوسفندی: ۱۰۰ گرم
- نعناع داغ و سیر داغ و ادویه: به مقدار لازم

روش تهیه

۱- برنج و گندم را از چند ساعت قبل خیس کنید و جداگانه بپزید. گندم را بعد از پخت با گوشت کوب خوب بکوبید تا نرم شود.

۲- گوشت را همراه پیاز و ادویه بپزید و بعد آن را از استخوان جدا و ریش ریش کنید.

۳- حبوبات خیس خورده را بپزید و سپس آبکش کنید. می توانید حبوبات یا گندم را داخل آب گوشت بریزید تا مزه و طعم آب گوشت به خورد آنها برود.

۴- گندم پخته را همراه حبوبات و گوشت پخته داخل قابلمه بریزید. سپس آب گوشت را داخل قابلمه بریزید و هم بزنید. بعد پیاز و نعناع به آن اضافه کنید.

این آش را باید موقع پخت مدام هم بریزید تا کشدار و غلیظ شود. طعم آن معمولاً تند است، اما می تواند طعم نهایی را با ذائقه خودتان تنظیم کنید.



مواد غذایی انواع آش چه خواصی دارند؟

بیشتر آش‌ها غذاهایی سالم محسوب می‌شوند و مناسب استفاده در رژیم‌های غذایی خاص هستند. مواد غذایی مختلفی که در آش استفاده می‌شوند هر کدام خواص جداگانه‌ای دارند و معمولاً در رژیم‌های غذایی سلامت‌محور مصرف آنها توصیه می‌شود.

۱- حبوبات: تقریباً در تمام انواع آش استفاده می‌شود. این دانه‌های ریز سرشار از پروتئین، ویتامین و مواد معدنی و برای سلامت بدن مفید هستند. حبوبات حاوی مقادیر خوبی از فیبر هستند که به بهبود سلامت دستگاه گوارش کمک می‌کنند و می‌توانند نقش مؤثری در کاهش وزن داشته باشند.

۲- سبزی: مصرف سبزی‌ها به دلیل داشتن ویتامین‌ها، مواد معدنی و فیبر برای سلامت بدن مهم است و استفاده از آنها ارزش غذایی آش‌ها را بالا می‌برد. مصرف کافی سبزی می‌تواند از بروز برخی بیماری‌های مزمن مانند دیابت، سرطان، چاقی و بیماری‌های قلبی-عروقی جلوگیری کند.

۳- لبنیات: استفاده از لبنیاتی مانند ماست و دوغ علاوه بر داشتن کلسیم در سوزاندن چربی تأثیر بسزایی دارد و استفاده از آنها در برخی آش‌ها در کاهش وزن مفید است.

رژیمی‌ها

چه نوع آش‌هایی بخورند؟

اگرچه انواع آش خاصیت بالایی دارد، اما افرادی که دنبال رژیم غذایی هستند باید در انتخاب و پخت این غذای خوشمزه به نکات زیر توجه کنند:

۱- باید آش‌های سبک را انتخاب کنند، یعنی آش‌هایی که معمولاً حاوی مقدار کمی حبوبات، رشته یا جو و در مواردی هم مقداری گوشت یا مرغ هستند. برخی آش‌ها حجم زیادی حبوبات، رشته و حتی برنج دارند و خیلی‌ها آنها را با نان میل می‌کنند. آش‌هایی که با نان خورده می‌شوند دیگر ویژگی یک غذای کم‌کالری را ندارند و کمکی هم به روند کاهش وزن نمی‌کنند.

۲- افرادی که به دنبال کاهش وزن هستند آش‌های به اصطلاح ترش مانند آش آبغوره، آش گوجه و آش الورا می‌توانند در رژیم خود بگنجانند. این آش‌ها کالری کمی دارند، به تحریک ترشحات معده کمک می‌کنند و باعث بهبود هضم و متابولیسم بدن می‌شوند.



آشنایی با روش تهیه چند آش رژیمی که مصرف‌شان ضرری ندارد شوربا‌های کم‌کالری

آش اسفناج و آویشن



روش تهیه

- لوبیا را از شب قبل یا ۴ ساعت قبل خیس کنید بعد آن را در قابلمه مناسب بریزید و روی شعله قرار دهید تا خوب پخته و نرم شود.
- پیاز خردشده را با مقداری روغن سرخ کنید بعد نیمه از سیر را که ریز خرد کرده‌اید به همراه ادویه‌ها داخل تابه بریزید و تفت دهید.
- پیاز و سیر را به لوبیای پخته اضافه کنید. در ادامه هم عدس، ماش و برنج شسته را داخل قابلمه بریزید تا به خوبی بپزند و برنج له شود.
- در این مرحله اسفناج را به آش اضافه و کمی حرارت شعله را بیشتر کنید تا حدود ۲۰ دقیقه بجوشد و لعاب بدهد و سبک شود. حرارت را کم کنید و در ظرف را ببندید.
- در نیم ساعت پایانی، مقداری نعناع داغ و یک قاشق کشک به آش بیفزایید و صبر کنید تا جابجفت.

نکته هضم سریع غذا، رفع بیوست و کارکرد صحیح و درست دستگاه گوارش از خواص آویشن است. اسفناج هم علاوه بر ویتامین، کم‌کالری و مناسب غذاهای رژیمی است.

سخنانه مرادی اگر فکر می‌کنید آش نمی‌تواند یک غذای رژیمی باشد، سخت در اشتباهید. به گفته کارشناسان تغذیه، آش یکی از غذاهای سنتی و پرطرفدار ایرانی است که نه تنها تنوع گسترده‌ای دارد، بلکه به دلیل داشتن مواد مغذی و مفید جزو غذاهای پرخاصیت و سالم نیز هست. اغلب افرادی که به دلایل مختلف رژیم خاصی را دنبال می‌کنند می‌توانند بعضی از انواع آش را در فهرست وعده‌های غذایی خود قرار دهند و خیالشان از سالم و مفید بودن وعده غذایی خود راحت باشند. اگر دنبال آش‌های رژیمی هستید، با فاطمه باقری، مدرس و کارشناس آشپزی که دستور پخت چند نوع آش رژیمی را توضیح داده، همراه شوید.

آماده‌سازی ۳ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم
اسفناج: ۵۰۰ گرم • لوبیا چیتی: ۵۰۰ گرم • برنج: ۵۰۰ گرم • عدس: ۵۰۰ گرم • ماش: ۵۰۰ گرم • پیاز درشت: ۲ عدد • سیر: ۳ حبه • کشک: یک قاشق غذاخوری • آویشن: یک قاشق چایخوری • زردچوبه: یک قاشق چایخوری • نمک و فلفل: به میزان لازم



آش نخود وزیره

تعداد نفرات ۴ نفر

آماده‌سازی ۳ ساعت



مواد لازم
سبزی آش: نیم کیلو • نخود: ۲۰۰ گرم • آب: به میزان لازم • گندم: ۳۰۰ گرم • پیاز خردشده: یک عدد بزرگ • سیر ریز خردشده: ۲ یا ۳ حبه • پودر زیره: یک قاشق چایخوری • نمک، فلفل سیاه و سماق: به میزان لازم • روغن زیتون: به میزان لازم

روش تهیه

- نخودها را حداقل ۸ ساعت در مقداری آب خیس کنید تا نفخ آن گرفته شود.
- سبزی آش، نخود، گندم، سیر ریز خردشده، پودر زیره، نمک و فلفل را در قابلمه بریزید و همراه با آب به مدت ۲ تا ۳ ساعت روی حرارت بسیار کم قرار دهید تا نخودها آرام آرام بپزند و نرم شوند و گندم‌ها لعاب بیندازند.
- هر نیم ساعت میزان آب آش را چک کنید و اگر لازم بود مقداری آب به آن اضافه کنید.
- پیاز را درشت خرد و سرخ و در نیم ساعت آخر به آش اضافه کنید.
- در انتها شعله آش را خاموش کنید و سماق و روغن زیتون را روی آش بریزید.

نکته سماق باعث تجزیه چربی‌ها و سوزاندن کالری می‌شود در عین حال، به هضم سریع غذاها کمک می‌کند.

آش جو دوسر

تعداد نفرات ۵ نفر

آماده‌سازی ۴ ساعت



مواد لازم
جو دوسر: ۱۵۰ گرم • لوبیا چیتی، نخود و عدس: هر کدام ۵۰ گرم • سبزی آش: نیم کیلو • آرد: ۲ یا ۳ قاشق غذاخوری • پیاز: ۲ عدد بزرگ • سیر و نعناع خشک: به میزان لازم • نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه

- حبوبات و جوی دوسر را از شب قبل جداگانه خیس کنید تا نفخ آن گرفته شود.
- جو دوسر و حبوبات پخته را با سبزی آش، نمک، فلفل و آب در یک قابلمه بزرگ بریزید تا خوب پخته شوند و به اصطلاح جا بیفتند.
- حدود ۲ یا ۳ قاشق غذاخوری آرد یا پودر جوانه گندم را با کمی آب سرد مخلوط کنید و به آش اضافه کنید تا لعاب‌دار شود.
- نیم ساعت آخر، پیاز را خرد و در تابه سرخ کنید سپس سیر رنده‌شده، زردچوبه و نعناع خشک را به ترتیب داخل تابه بریزید و تفت دهید و در نهایت به آش اضافه کنید.

نکته جو دوسر با وجود فیبر بالا، گلوکان، پروتئین و چربی‌های سالم نقش مهمی در کاهش کلسترول، تنظیم قند خون، تقویت سیستم ایمنی بدن و کاهش وزن دارد.

آش سیوس برنج

تعداد نفرات ۶ نفر

آماده‌سازی ۴ ساعت



مواد لازم
نخود، جو، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی: هر کدام ۵۰ گرم • سیوس برنج: نصف قاشق • پودر پیاز: یک قاشق غذاخوری • پودر سیر: نصف قاشق غذاخوری • نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم • نعناع خشک: ۴ قاشق غذاخوری • سبزی آش: ۲۰۰ گرم • روغن: به میزان لازم

روش تهیه

- قابلمه مناسبی را روی حرارت بگذارید، ادویه‌ها را به جز نمک به همراه نعناع خشک به مدت ۳۰ ثانیه در روغن تفت دهید.
- حبوبات از قبل خیس شده را همراه با آب داخل قابلمه بریزید.
- بعد از ریختن حبوبات در قابلمه، شعله را زیاد کنید تا آب جوش بیاید سپس شعله را کم کنید و در قابلمه را بگذارید تا مواد به مدت ۲ ساعت و نیم بپزند.
- وقتی حبوبات به خوبی پخته شدند، سبزی آش و سیوس برنج را به آش اضافه کنید و اجازه دهید تا با شعله ملایم جابجفت.

نکته سیوس برنج یا آنتی‌اکسیدان‌های فراوان خود سوخت‌وساز چربی‌ها را افزایش می‌دهد و به کاهش وزن سریع و لاغری کمک می‌کند.

آش بلدرچین

تعداد نفرات ۴ تا ۵ نفر

آماده‌سازی ۵ ساعت

مواد لازم

- بلدرچین: ۲ عدد • کره: ۵۰ گرم • پیاز، هویج و سیب زمینی: هر کدام یک عدد
- جو دوسر پرک: ۲ قاشق غذاخوری • زردچوبه، نمک و فلفل: به میزان لازم
- سبزی‌های معطر: یک قاشق غذاخوری • آب لیمو تازه: به میزان لازم • آب گوجه و رب: به میزان لازم

۱. پیاز خلال شده را با کمی کره تفت دهید تا نرم شود. بلدرچین را داخل پیاز تفت دهید تا بوی خاصی آن گرفته شود سپس کمی زردچوبه به آن اضافه کنید و بگذارید بلدرچین‌های سرخ شده با شعله ملایم بپزد.

۲. بعد از جوش آمدن آب، جو دوسر را به بلدرچین‌ها اضافه کنید. زمانی که بلدرچین‌ها نیم‌پز شد هویج خرد شده را به آن اضافه کنید.

۳. با پخته شدن گوشت بلدرچین، آن را از قابلمه در آورید و بعد از آنکه کمی خنک شد، گوشت آن را از استخوان‌ها جدا کنید. مجدداً گوشت بلدرچین را داخل قابلمه بریزید.

۴. سیب زمینی را نگینی خرد و ۳۰ دقیقه قبل از آماده‌شدن آش بلدرچین، به همراه آب گوجه فرنگی و کمی رب به مواد داخل آن اضافه کنید.

۵. یک ربع قبل از پخته شدن سبزی‌های معطر مانند گشنیز یا جعفری خرد شده را به آش اضافه کنید و در نهایت داخل غذا کمی آب لیموی تازه بریزید.



نکته

۱- علاوه بر آب مرغ، می‌توانید از عصاره مرغ هم در این غذا استفاده کنید تا غلیظ‌تر شود. ۲- برای طعم بهتر آش می‌توانید کمی پودر زبیره و نخود فرنگی نیز به آن اضافه کنید. ۳- کنار این آش هم یک عدد تخم مرغ را داخل کاسه بشکندید، همچنین یک استکان شیر و مقدار کمی پودر سیر را به آن اضافه کرده و با هم مخلوط کنید. چند عدد نان تست را برش بزنید و داخل این مواد چند تاییه خیس کنید. ۴- تابه‌ای را داغ کنید، داخل آن کره بیندازید و نان‌ها را داخل آن کارا ملی کنید. طعم این نان‌ها در کنار آش بلدرچین فوق العاده خواهد شد.

مهدیه تقوی‌راد ✓
داشتن رژیم غذایی سرشار از مواد غذایی مفید و البته ساده و ارزان برای افراد سالمندان نکاتی است که باید به آن توجه زیادی شود. هضم غذا در سالمندان به دلیل کهنسنت و تحرک کمتر با سایر افراد متفاوت است و انتخاب غذاهای سبک، سالم و سرشار از ویتامین می‌تواند زندگی بهتری را برای آنها به ارمغان بیاورد. آش‌ها غذاهای سبکی هستند که هم هضم آنها برای سالمندان آسان‌تر است و هم تهیه آن زمان چندان زیادی نمی‌برد. تنوع در پخت آش در برنامه غذایی سالمندان یکی از راهکارهایی است که برای تغذیه این افراد توصیه می‌شود.

برای سالمندان می‌توانید آش‌های ساده و مقوی درست کنید

منوی ویژه پدر بزرگ‌ها و مادر بزرگ‌ها

آش لخشک

روش تهیه

۱. عدس‌ها را یک ساعت خیس کنید. سپس داخل قابلمه بریزید و اجازه دهید تا به خوبی پخته شود. برای اینکه پوست عدس جدا نشود، مقدار بسیار کمی نمک به عدس اضافه کنید.
۲. پیاز را نگینی و ریز خرد کنید و تفت دهید تا طلایی شود.
۳. عدس پخته شده را به پیاز داغ اضافه و سپس چند لیوان آب در آن بریزید و صبر کنید تا آب جوش بیاید. در ادامه رشته لخشک را به مواد بیفزایید. حین جوشیدن رشته لخشک، آش را هم بزنیید تا رشته‌های آن به هم نچسبند.
۴. بعد از اینکه رشته‌ها کمی پخت اسفناج‌های خرد شده را به قابلمه اضافه کنید.
۵. در آخرین مرحله کشک رقیق شده با آب ولرم را به آش اضافه کرده و در نهایت با نعنای داغ و پیاز داغ تزئین کنید.

می‌توانید به جای استفاده از کشک در تهیه آش لخشک از دوغ یا ماست استفاده کنید.

تعداد نفرات ۳ نفر

آماده‌سازی یک ساعت

مواد لازم

- اسفناج یا برگ چغندر: ۵۰۰ گرم • رشته لخشک گناباد: ۲۰۰ گرم • کشک: نصف پیمانه • عدس: ۲۰۰ گرم • سیر: ۴ حبه • پیاز: یک عدد • نمک، فلفل سیاه، زردچوبه: به میزان لازم • پیاز داغ و نعنای داغ: به میزان لازم



آش آلو

تعداد نفرات ۳ نفر

آماده‌سازی یک ساعت



مواد لازم

- برنج نیم‌دانه: ۳ قاشق غذاخوری • لیه: ۳ قاشق غذاخوری • پیاز: ۲ عدد • سبزی‌های آش: ۳ قاشق غذاخوری • آلو: ۱۲ عدد متوسط • نعنای خشک: به مقدار کافی • آب لیموترش تازه: ۲ عدد • شکر: ۲ قاشق غذاخوری • نمک، فلفل و زردچوبه: به مقدار کافی

روش تهیه

۱. لیه را ۲ تا ۳ ساعت در آب نیم گرم خیس کنید سپس داخل سبب بریزید تا آب اضافی آن گرفته شود. برنج را هم همراه مقداری نمک در آب ریخته و اجازه دهید ۲ تا ۳ ساعت خیس بخورد.
۲. سبزی‌های معطر را خرد کنید. پیاز را نگینی خرد و روی حرارت ملایم قرار دهید تا طلایی رنگ شود.
۳. لیه را در قابلمه تفت داده و آب به آن اضافه کنید تا بپزد. زمانی که لیه پخت، برنج را به آن اضافه کنید و بگذارید آب قابلمه جوش بیاید.
۴. بعد از جوش آمدن آب، سبزی‌های معطر را به محتویات قابلمه اضافه و همراه نمک، فلفل سیاه و زردچوبه، بگذارید آش جابیفند.
۵. نیم ساعت آخر پخت، آلو را همراه کمی شکر به آش اضافه کنید. نیم ساعت بعد آب لیموترش تازه را به همراه نعنای داغ به آش بیفزایید و اجازه دهید تا مواد کاملاً با هم مخلوط شده و آش جابیفند.

بهتر است قبل از اضافه کردن آلو به آش آن را برای چند ساعت در آب خیس کنید و بعد در غذا بریزید.

آش سیرابی

تعداد نفرات ۴ نفر

آماده‌سازی ۲ ساعت



مواد لازم

- سیرابی: یک دست کوچک • نخود، عدس و لوبیا چیتی: هر کدام نصف پیمانه • جو پوست‌کنده: یک پیمانه • پیاز و سیر: هر کدام ۲ عدد • کشک: یک پیمانه • نعنای خشک: یک قاشق غذاخوری • پیاز داغ: به میزان لازم • چوب دارچین: یک تکه • نمک، زردچوبه، پودر سیر، فلفل سیاه: به میزان لازم

روش تهیه

۱. از شب قبل تمام حبوبات آش را خیس‌انده و سپس بپزید. سپس جو را در یک قابلمه دیگر پخته و در ادامه عدس را به مواد اضافه کنید.
۲. سیرابی را با دقت پاک کرده، بشویید و خرد کنید. در ادامه همراه یک عدد پیاز، ۲ حبه سیر و یک تکه چوب دارچین بپزید.
۳. لوبیا و نخود را بعد از پخته شدن به جو و عدس اضافه کنید سپس سیرابی را همراه کمی آب به مواد آش اضافه کرده و حرارت را کم کنید تا آش سیرابی جابیفند.
۴. پیاز را خالالی خرد کنید و با مقداری روغن و زردچوبه و پودر سیر تفت دهید تا طلایی شود سپس نعنای خشک را اضافه کنید.
۵. با مخلوط کردن پیاز داغ، نعنای داغ، فلفل سیاه و کشک به مواد، اجازه دهید آش روی حرارت قرار گرفته و جابیفند.

می‌توانید در آش سیرابی سبزی آش یا ترخینه اضافه کنید. همچنین برای خوشمزه‌تر شدن آش سیرابی می‌توانید در او اسط پخت کمی روغن گنجد یا زیتون بریزید.

آش سفید

تعداد نفرات ۳ نفر

آماده‌سازی یک ساعت



مواد لازم

- بال و گردن مرغ یا گوشت بلدرچین: ۵۰۰ گرم • برنج: یک پیمانه • جو: نصف پیمانه • آب: ۸ پیمانه • تره، جعفری، شنبلیله و گشنیز تازه: به میزان لازم • روغن زیتون: یک تا ۲ قاشق غذاخوری • ادویه: به میزان لازم

روش تهیه

۱. بال یا گردن مرغ یا گوشت بلدرچین را همراه با یک پیاز متوسط و کمی برگ بو بپزید تا لعابدار شود.
۲. یک استکان برنج محلی یا نیم پیمانه جو را در ۸ لیوان آب ریخته و بجوشانید تا آب آن تبخیر شود و لعاب دهد و فقط یک لیوان آب آن باقی بماند.
۳. برنج را به لعاب مرغ اضافه کرده و بعد گشنیز، تره، جعفری و شنبلیله تازه را در قابلمه بریزید.
۴. زمانی که مواد کاملاً پخت، گوشت بلدرچین یا مرغ را از قابلمه خارج کرده و استخوان‌هایش را جدا کنید و گوشت بدون استخوان را درون غذا بریزید و اجازه دهید تا چند دقیقه دیگر مواد با یکدیگر بپزند.
۵. با پخت کامل مواد، روغن زیتون را به آش اضافه کنید. شعله گاز را در کمترین حد قرار دهید تا آش به اصطلاح قوام بیاید و لعاب دهد.

می‌توانید از کمی زردچوبه برای رنگ دادن و طعم آش استفاده کنید.

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
سرمدیر: دانیال معمار
واحد فنی:
مدیر فنی: حامد یزدانی، مدیر هنری: مهدی سلامی
گرافیک و صفحه‌آرایی: حمید یزدانی، سعید غفوری، امید روشنگر
ویرایش عکس: کامبیز نویدی
صفحه‌خوانی: فرهاد غلام‌رضایی، فاطمه ناصری آلاشتی

معاون ضمائم: پروانه بهرام‌نژاد
دبیر ویژه‌نامه: مریم باقرپور

صندوق پستی: ۱۹۳۹۵۵۴۴۶
تلفن: ۲۳۰۰۰۰۰۰
نمابر: ۲۳۰۰۰۰۰۰
پدیرش آگهی: ۸۴۳۲۱۰۰۰
چاپ: همشهری
توزیع و اشتراک:
مؤسسه نشر گستر امروز نوین

هلمشهری

گروه ضمائم همشهری ناشر نشریات:
دوچرخه، بچه‌ها، خانواده، پایداری، اقتصاد،
تندرستی، خردنامه، داستان، دانستنیها، ماه،
سرزمین من، معماری، ۲۴، شهرنگار، سرخ و محله
نشانی: تهران، خیابان ولیعصر ۴، نرسیده به پارکوی،
کوچه شهید قربانی، شماره ۱۴، روزنامه همشهری

آش ویژه مناسبت‌ها و دورهمی‌ها را چطور بپزیم؟ از دندونی‌ها تا نذری

آش رشته نذری

روش تهیه
۱. حبوبات را از شب قبل خیس کنید و سپس جداگانه بپزید اما عدس را نیم‌پز کنید چون در غیر این صورت در مدت پختن آش رشته عدس وامی‌رود.
۲. پیازها را نگینی خرد کنید و همراه با روغن در قابلمه‌ای بزرگ که می‌خواهید آش رشته را در آن بپزید تفت دهید تا پیاز شفاف و نرم شود.
۳. پس از نرم شدن پیاز، فلفل سیاه و زردچوبه را به آن اضافه کنید و با هم تفت دهید.
۴. حبوبات پخته را به قابلمه اضافه کنید و کمی با پیاز تفت دهید و به مقدار نیاز به قابلمه آب‌جوش اضافه کنید.
۵. پس از جوش آمدن آب قابلمه، سبزی آش را که از قبل پاک کرده، شسته و خرد کرده‌اید به قابلمه اضافه کنید. بعد شعله را کم کنید و بگذارید سبزی آش با حرارت ملایم بپزد.
۶. پس از پخت سبزی، رشته آش را کم‌کم به قابلمه اضافه کنید و هم بزیند تا به هم نچسبند. در ادامه اجازه دهید آش بپزد و جا بیفتد.
۷. در مرحله آخر که تزئین آش است، نعنای ریز روغن داغ تفت دهید. سیرها را خرد کنید و در تابه‌ای جداگانه تفت دهید. در نهایت با این مواد آش را تزئین کنید.

تعداد نفرات ۱۰ نفر
آماده‌سازی ۴ ساعت

مواد لازم
• حبوبات شامل نخود، لوبیا، لوبیا قرمز و عدس؛ یک پیمانه از هر کدام • سبزی آش؛ یک و نیم کیلوگرم
• رشته آش؛ یک و نیم بسته • پیاز بزرگ؛ ۳ تا ۴ عدد
• نمک، زردچوبه، فلفل سیاه؛ به میزان نیاز • نعنای خشک؛ به میزان لازم
• کشک؛ به میزان لازم • سیر؛ به میزان لازم

نکته
برای لعاب دار کردن آش رشته می‌توانید یک قاشق آرد اضافه کنید. برای طعم دار کردن هم می‌توانید به جای آب به آش رشته آب گوشت یا آب قلم اضافه کنید.



آش شله قلمکار

روش تهیه
۱. برای پخت آش شله قلمکار حتما باید حبوبات را به صوت مجزا بخیسانید و جداگانه بپزید.
۲. در ادامه قلم‌ها و گوشت‌ها را با مقداری آب همراه با یک عدد پیاز، زردچوبه، چوب دارچین و دیگر ادویه‌های دلخواه روی حرارت بگذارید.
۳. پس از ۲ تا ۳ ساعت، عصاره قلم خارج می‌شود و همه گوشت‌های روی قلم به خوبی می‌پزند. قلم‌ها را خارج کرده، عصاره قلم را از صافی رد کنید.
۴. در این فاصله لوبیاها نیز کاملاً نرم شده‌اند. آنها را آبکش کنید و لوبیاها را هم کنار عدس و ماش بگذارید.
۵. قابلمه اصلی را برای تهیه آش شله قلمکار تا نیمه پر از آب کنید و همه حبوبات، گوشت، مغز قلم و البته عصاره آن را داخلش بریزید و روی حرارت بگذارید. در ادامه برنج و بلغور گندم را افزوده، همه مواد را هر چند دقیقه یک بار هم بزیند.
۶. پس از یک ساعت سبزی‌ها را هم اضافه کنید و اجازه دهید مواد آش چند ساعت به آرامی بپزند.
۷. پیازها را خالص خرد کرده، با روغن و زردچوبه سرخ کنید. پس از سرخ شدن کامل، پیازها را کنار بگذارید و نعنای داغ درست کنید. در صورت تمایل، کمی سیر هم خالص کنید و در روغن تفت دهید تا رنگ آن کمی طلایی شود. در نهایت روی آش آماده‌شده بریزید.

تعداد نفرات ۱۲ نفر
آماده‌سازی ۸ ساعت

مواد لازم
• گوشت و قلم گوسفندی؛ یک کیلو • بلغور گندم؛ یک پیمانه • عدس؛ یک پیمانه
• لوبیا سفید و لوبیا قرمز؛ از هر کدام یک پیمانه
• لوبیا چیتی و نخود؛ از هر کدام یک پیمانه • لوبیا چشم بلبلی؛ یک پیمانه • ماش؛ یک پیمانه • برنج نیم‌دانه؛ یک پیمانه • سبزی آش؛ نیم کیلو • پیاز؛ ۲ عدد • ادویه و نمک؛ به میزان لازم

نکته
هر قدر این غذا را آهسته‌تر و با حرارت ملایم‌تری بپزید، آش شما خوشمزه‌تر خواهد شد. پس همه این مواد را یک روز و دتر آماده کنید و آش را برای مهمانی‌ها از شب قبل بار بگذارید.



آش دندونی

روش تهیه
۱. همه حبوبات را در یک قابلمه خیلی بزرگ بریزید و با آب کافی حداقل ۲ ساعت بپزید.
۲. قلم و گوشت‌های پخته را از قابلمه خارج کرده، در یک ظرف بریزید. در ادامه عصاره قلم را از صافی رد و به گوشت‌ها اضافه کنید.
۳. پس از حدود ۲ ساعت حبوبات نیم‌پز می‌شوند. در این مرحله همه حبوبات را آب کش کرده، به عصاره قلم اضافه کنید.
۴. با پخت همه حبوبات، ۴ عدد پیاز بزرگ را خالص خرد کرده، با روغن تفت دهید. پس از طلایی شدن پیازها یک قاشق مرباخوری زردچوبه و یک قاشق چای‌خوری دارچین به آن اضافه کنید. پیازها را ۳۰ ثانیه تا یک دقیقه با ادویه‌ها تفت دهید و سپس نمک را نیز به آنها افزوده، به مواد آش اضافه کنید.
۵. پس از آن مقداری نعنای داغ آماده کرده، به آش اضافه کنید. به خاطر داشته باشید که این آش، سبزی ندارد و به همین خاطر رنگ آن مشابه شله قلمکار است و با افزودن پیاز داغ و نعنای داغ خوش‌رنگ خواهد شد.

تعداد نفرات ۷ نفر
آماده‌سازی ۴ ساعت

مواد لازم
• گوشت گوسفندی؛ ۵۰۰ گرم • قلم گوسفندی؛ به میزان دلخواه • نخود، لوبیا سفید، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، عدس، بلغور گندم، بلغور جو، برنج نیم‌دانه و ماش؛ هر کدام ۳۰۰ گرم • پیاز؛ ۵ عدد • نعنای خشک؛ ۲ قاشق غذاخوری • ادویه؛ به میزان لازم • کشک؛ برای تزئین

نکته
در فاصله پخت آش همه مواد را مدام هم بزیند؛ چون بلغورها و حبوبات پخته به سرعت ته می‌گیرند.



آش جوعدانه

روش تهیه
۱. جو، نخود و لوبیا را از شب قبل خیس و چندبار آب آنها را عوض کنید.
۲. حبوبات را با آب قلم و ۲ لیوان آب بپزید و در اواسط پخت، برنج را بشویید و به مواد اضافه کنید.
۳. سبزی آش را خرد کنید و آن را هم به مواد بیفزایید و بگذارید آش با حرارت ملایم بپزد.
۴. نان خشک را خرد کنید و در آش بریزید و صبر کنید تا آش جا بیفتد.
۵. ۲ قاشق پیاز داغ را به همراه نمک و فلفل اضافه کنید. در انتهای پخت کشک را بریزید و بگذارید چند جوش بزند. مرتب آن را هم بزیند.
۶. آش را از روی حرارت بردارید و بگذارید خنک شود. سپس آش را در ظرف بکشید و روی آن را با پیاز سرخ‌شده و نعنای داغ و سیر داغ تزئین کنید.

تعداد نفرات ۴ نفر
آماده‌سازی ۵ ساعت

مواد لازم
• جو پوست‌گرفته؛ ۳ لیوان • برنج؛ یک فنجان • سبزی آش شامل تره، جعفری، کشنیز و اسفناج؛ یک کیلو • نخود و لوبیا سفید؛ یک لیوان • نان خشک محلی؛ چند تکه معادل ۵۰۰ گرم • پیاز؛ ۳ عدد • روغن؛ به میزان لازم • آب قلم؛ ۴ لیوان • نعنای داغ و سیر داغ؛ به میزان لازم • کشک یا دوغ محلی؛ به میزان لازم • نمک و فلفل؛ به میزان لازم

نکته
این آش در بعضی از نقاط استان مرکزی در روز عید طبخ و با آن از مهمانان پذیرایی می‌شود. آنها خوردن آن را بعد از آجیل و شیرینی مفید می‌دانند.

