

هفتاد و هفتاد



شهید اسماعیل هنیه، روی دست تهرانی‌ها تشییع شد

بدرقه باشکوه یک قهرمان

حضرت آیت‌الله خامنه‌ای، رهبر شیعیان جهان
بر پیکر مجاهد قهرمان اهل سنت نماز خواند

صفحه ۲

کشتی نجات در میدان آزادی

دومین سوگواره «محرم شهر» تا پایان مرداد ماه
میزبان عزاداران سیدالشهداست




۴ پوشش
حمایت از نیازمندان در رویداد آیینی
«محرم شهر» اجرا می‌شود.



۱۰ برنامه
فرهنگی-خدمت‌رسان به مدت ۲۰ شب
در میدان آزادی اجرا می‌شود.

صفحه ۱۳



جزئیات رویداد آیینی محرم شهر در میدان آزادی را با اسکن این
کیوارکد ببینید.

ایران بالاترین خدمت‌رسانی برق را در منطقه دارد

گفت‌وگو با معاون وزیر نیرو درباره مدیریت مصرف برق در ماه‌های گرم سال

صفحه ۴



از صف فرار در فرودگاه تا آشفتگی بازارهای اقتصادی

وحشت در تل‌آویو

موج اضطراب و نگرانی از پاسخ انتقامی ایران رژیم صهیونیستی را فراگرفته است

۳

با اسکن این کیو آر کد ببینید ترس صهیونیست‌ها از حمله ایران
چه آثوبی در سرزمین‌های اشغالی به وجود آورده است.

یادداشت
محسن مهدیان: مدیرمسئول

ترور در تهران، وحشت در تل‌آویو

عملیات تروریستی صهیونیست‌ها علیه رهبر سیاسی حماس در تهران باعث ترس و نگرانی از پاسخ انتقامی ایران شده است

- ۱ در شهرها**

صف فرار در فرودگاه «بن‌گوریون»:

تشکیل صفوف گسترده شهروندان صهیونیست در فرودگاه «بن‌گوریون» تل‌آویو به منظور فرار از سرزمین‌های اشغالی پس از اعلام ایران
مبنی بر انتقام گرفتن از اسرائیل
- ۲ لغو بسیاری از پروازها به اسرائیل:**

لغو پروازهای شرکت‌های مطرح هواپیمایی دنیا از آمریکا و هند گرفته تا آلمان و اتریش به اسرائیل به دلیل نگرانی از پاسخ ایران در روزهای پیش رو
- ۳ باز شدن درهای پناهگاه‌ها:**

بازگشایی پناهگاه‌ها و تجهیز آنها به امکانات برای اقامت در طول جنگ
- ۴ لغو بسیاری از فعالیت‌های روزمره در برخی شهرها:**

اعلام مقامات محلی صهیونیستی در حیفا و عکا درباره لغو بسیاری از فعالیت‌های روزمره به دلیل ترس از حملات موشکی و تعطیلی برخی
نهاده‌ها
- ۵ اعتراف تحلیلگر اسرائیلی:**

یک تحلیلگر اسرائیلی در گفت‌وگوی تلویزیونی با شبکه دوپچه‌وله می‌گوید:
فضای عجیبی است و همه نگران انتقام‌اند. مردم فکر می‌کنند که ممکن است تل‌آویو و حیفا هدف قرار گیرند.
- ۶ اعتراف شهروندان صهیونیست به ترس از حملات ایران:**

نگرانی شهروندان صهیونیست از واکنش ایران و متحدان تهران به ترور هنیه و لغو برنامه‌های ورزشی

- ۱ در اقتصاد**

آشفتگی در بازارهای اقتصادی:

اختلال در سیستم‌های تامین کالا و آشفتگی در بازارهای اقتصادی از جمله سقوط شاخص‌های بورس تل‌آویو پس از تهدید ایران
به پاسخ علیه اسرائیل
- ۲ تعطیلی کارخانه‌ها:**

تعطیلی اجباری کارخانه‌های تولید مواد شیمیایی از جمله کارخانه آمونیاک «اشتراوس» در «عکا»

- ۱ حوزه نظامی و امنیتی**

لغو مرخصی سربازان:

لغو مرخصی سربازان و نظامیان یگان‌های مختلف ارتش صهیونیستی در چارچوب وضعیت آماده‌باش به دلیل پاسخ احتمالی ایران و حزب‌الله
- ۲ تدابیر شدید امنیتی در سفارتخانه‌های اسرائیل:**

صدور دستور توصیه‌ای خروج اتباع خارجی از اسرائیل یا منع سفر به سرزمین‌های اشغالی از سوی کشورهای بلژیک، فرانسه، نروژ و دانمارک
حاکم شدن تدابیر شدید امنیتی در سفارتخانه‌های رژیم صهیونیستی در سایر کشورهای از بیم پاسخ انتقامی ایران
صدور دستور به دیپلمات‌های صهیونیست برای پرهیز از حضور در مکان‌های شلوغ

تفاوت عین‌الاسد و وعده صادق

یکم. رهبر انقلاب ضربه موثر نظامی در عین‌الاسد را یوم‌الله
دانستند. برای اینکه روشن شود این عنوان چه میزان اهمیت دارد،
توجه کنیم که حضرت امام خمینی (ره) ۱۲ فروردین را یوم‌الله
دانستند. اما چرا؟ رهبری انقلاب توضیح دادند که ضربه عین‌الاسد
روز هویت و اراده ملی مردم بود. همین تعبیر را نیز بلافاصله بعد از وعده صادق داشتند.

دوم. کاربل فون کلوزویس به عنوان استراتژیست نظامی و نظریه پرداز جنگ‌های نوین معتقد
است ما با سه ضلع در جنگ‌های امروز مواجهیم؛ نقش دولت‌ها، نقش ارتش‌ها و نقش مردم. وی
در توضیح ضلع سوم معتقد است که این مردم و افکار عمومی است که برنده و بازنده جنگ را
تعیین می‌کنند. این ضلع سوم متکی به جنگ‌های شناختی و شبکه‌ای است که نه تنها در خدمت
جنگ نظامی قرار می‌گیرد، بلکه فراتر از آن بر جنگ‌های نظامی سایه می‌اندازد و آن را به خدمت
می‌گیرد. با این توضیح نسل جدید جنگ‌ها نام‌دین و در بافت فرهنگی-اجتماعی پنهان است.

سخن نهایی از مقدمه اول:
مهم‌تر از نقش ادوات نظامی، اراده مردم است. اگر اراده نهایی مردم بر مقابله با قدرت‌های ظالم
جهانی باشد، در نهایت شکست نخواهیم داشت و پیروزیم.

سخن نهایی از مقدمه دوم:
مردم در جنگ‌های نسل جدید سهم دارند. سهم مردم، جنگ در ساحت روایت‌هاست. به
همین دلیل جنگ‌ها نمادین می‌شوند تا در خدمت جنگ روایت‌ها قرار گیرند. ترور اسماعیل
هنیه در قلب تهران، نماد می‌شود در خدمت جنگ روایت‌هاست.
با این مقدمه بین عین‌الاسد و وعده صادق تفاوت است. چه تفاوتی؟
عملیات وعده صادق نسبت به عملیات عین‌الاسد در ساحت جنگ روایت‌ها جلوتر بود؛ به چند
دلیل. این دلایل مرور می‌شود تا در خونخواهی مقدس تقویت شود.

یکم. روایت جنگ
یک روایت فانتزی وجود دارد که صحنه را نادرست می‌فهمد. گویی جمهوری اسلامی بی‌اعتنا
به ظلم جهانی به کار خود مشغول بوده است و رژیم جعلی اسرائیل به دلیل عدم بازدارندگی
موثر تعرض کرده و رفته است. اما ماجرا اینطور نیست. روایت دقیق صحنه این است: ما با
رژیم صهیونیستی از سال‌ها قبل از ۱۳۷۰ کمتر در جنگیم. اسرائیل به جهت راهبردی از جمهوری
اسلامی پشیمانی ضربه دیده است. یک نمونه‌اش قدرت کمی و کیفی جبهه مقاومت. حال‌در
مسیر این جنگ سابقه‌دار به ایران تعرض کرده است که البته باید پاسخش را ببیند.
اگر این روایت درست تبیین نشود، مخاطب از خشونت‌های جنایتکارانه دچار انفعال می‌شود و
حسن شکست می‌کند نه حسن مبارزه. روایت جنگ راهبردی و قدرت نرم ایران کمک می‌کند
که اقدام ذلیلانه دشمن متفلسفانه و واکنشی و در نهایت دقیق فهم شود.

دوم. روایت مسئولان
در عملیات وعده صادق با دولتی مواجه بودیم که اعتماد مردم بدان‌ها بیش از اعتماد به دولت
در زمان عملیات عین‌الاسد بود. حال آنکه اساساً جنگ در این ابعاد و ساحت فراتر از نقش
دولت‌هاست. با این حال، اعتماد به مسئولان منجر به باور پذیری روایت پیروزی می‌شود. با
این توضیح و مختصراً هر نوع روایتی از صحنه که منجر به سلب اعتماد از مسئولان نظامی و
امنیتی و اطلاعاتی و حتی اجرایی شود باعث شکست در روایت واقع‌بینانه از صحنه می‌شود.

سوم. روایت مردم
عملیات عین‌الاسد فرین با حادثه هواپیمای اوکراینی بود که به‌طور طبیعی گرفتار یک
پریشانی اجتماعی بودیم و همین مسئله نوعی تفرق اجتماعی ایجاد کرده بود. این حال
اجتماعی در عملیات وعده صادق به یک وفاق اجتماعی تبدیل شد؛ همین حسن اجتماعی که
امروز در خونخواهی شاهد آن هستیم. صیانت از این وحدت اجتماعی بسیار بااهمیت است.
چپ و راست و انقلابی و غیرانقلابی امروز خونخواه هم‌مان عزیز می‌شوند چون اسماعیل هنیه‌اند. از
این وفاق اجتماعی باید صیانت کرد.

حرف تمام است و اما!
خلاصه اینکه روایت جنگ از اصل جنگ مهم‌تر است. جنگ روایت‌ها نیز منحصر به رسانه‌های
مرجع نیست. مبدأ جنگ روایت‌ها نیز بر خلاف جنگ نظامی از لحظه شلیک نیست و از همین
ساعت است. همه مردم نیز در آن سهم و نقش دارند؛ روایتی جبهه‌ای و شبکه‌ای. خلاصه اینکه
برای خونخواهی همگی آرایش جنگی بگیریم.

نگاه
سعید احدیان: دستیار سیاسی و رسانه‌ای رئیس مجلس شورای اسلامی

عبور از خطوط قرمز جنگ

حملات تروریستی اسرائیل که منجر به شهادت اسماعیل
هنیه در خاک ایران و فواید شکر در خاک لبنان شد، پیامی
روشن داشت که این رژیم از خطوط قرمز شروع جنگ
منطقه‌ای گذشته است. منطقی‌ترین پاسخ برای جلوگیری
از جنگ منطقه‌ای، مطابق استدلال‌هایی که عرض خواهد شد، این است که ما نیز از
خطوط قرمز جنگ منطقه‌ای با درگیر کردن مستقیم پشتیبان اصلی این کشور یعنی
آمریکا بگذریم. می‌دانم ممکن است فکر کنید این یک تحلیل احساسی است، اما شاید
بعد از خواندن نکات ذیل، عقلانی بودن این تحلیل روشن شود:

۱. حمله به کنسولگری ایران در خاک سوریه با واکنش عملیات وعده صادق روبرو
شد و مفهوم دیپلماتیک نظامی آن این بود که اولاً ایران هیچ تعرضی را به خاک
خود تحمل نمی‌کند، ثانیاً توان ضربه کاری‌زدن در عمق سرزمین‌های اشغالی را دارد.
هنگامی که در چنین معادله‌ای رژیم صهیونیستی هم‌زمان یکی از مهم‌ترین فرماندهان
حزب‌الله را در خاک لبنان و اسماعیل هنیه را در عمق خاک ایران شهید می‌کند، هیچ
معنایی ندارد جز اینکه خطوط قرمزی را شکسته که کمترین تبعات آن می‌تواند ورود به
جنگ منطقه‌ای باشد؛ مخصوصاً که اسماعیل هنیه فرمانده عملیاتی نبود و مسئول
مذاکره و توافق بود. اما دلایل چنین تصمیم حساسی چه می‌تواند باشد؟

۲. به نظر می‌رسد یکی از دو احتمال یا ترکیبی از دو احتمال
می‌تواند دلیل چنین تصمیمی باشد؛ اول اینکه این رژیم
به معنی واقعی در میدان به بن‌بست کامل خورده و هر راهی را پیش گرفته به شکست
قطعی رسیده است.

مناقشه عمومی یک مرحله‌ای
فراخوان خرید هفت دستگاه ایکس‌ری
سازمان ملی مهاجرت
شرح در صفحه ۲

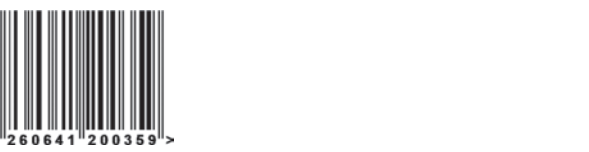
آگهی مزایده املاک شماره ۰۴-۱۴۰۳

بانک پارسیان

شرکت گسترش ساختمانی **پارسیان** به شماره ثبت ۲۵۳۱۱۴
مورخ ۱۳۸۴/۰۵/۲۶ و کالت از طرف بانک پارسیان در نظر دارد
نسبت به فروش املاک مشروحه بانک پارسیان از طریق مزایده
عمومی و در قالب شرایط واگذاری به صورت نقد و اقساط
اقدام نماید.

متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر و آگاهی از شرایط
مزایده به روزنامه همشهری امروز در صفحات شماره ۱۸ و ۱۹ و سایت
بانک پارسیان مراجعه نمایند.

www.parsian-bank.ir



درخواست سلب تابعیت خطیب مسجد الاقصی به خاطر تسلیت شهادت هنبه

ایتمار بن کویر، وزیر امنیت داخلی رژیم صهیونیستی به پلیس این رژیم دستور داده از شیخ عکره صبری، خطیب مسجد الاقصی به‌خاطر تسلیت شهادت اسماعیل هنبه، رئیس دفتر سیاسی حماس بازجویی شود. اشغالگران وی را در محله الصوانا در بیت المقدس دستگیر کردند. / جزوژالم پست

وحدت مقاومت

«خلیل الحیه» از اعضای ارشد حماس و نماینده این جنبش در قطر از سخنرانان مراسم تشییع پیکر شهید هنبه در دانشگاه تهران بود. این عضو ارشد حماس در سخنانی با بیان اینکه شهیداسماعیل هنبه در راه وحدت مقاومت اثر خواهد داشت، گفت: ما امروز رهبر حرکت خود را بدرقه می‌کنیم؛ کسی که عملیات «طوفان الاقصی» را مدیریت کرد. الحیه همچنین با بیان اینکه رژیم صهیونیستی با ارتکاب این جرم به همه ثابت کرد مظهر جنایت است، اضافه کرد: امروز پیکر رهبرمان را در برابر خود می‌گذاریم تا مسلمانان بر آن نماز بخوانند و این هدف اصلی اسماعیل هنبه بود.



هشدار ی از تهران به واشنگتن و تل آویو

رئیس مجلس سخنران اصلی مراسم تشییع پیکر شهید اسماعیل هنبه در دانشگاه تهران بود. در ادامه مهم‌ترین محورهای سخنان محمدباقر قالیباف را می‌خوانید:

- رژیم صهیونیستی بهای گزافی برای شیخون بز دلانه به حریم امن جمهوری اسلامی می‌پردازد.
- ترورهای حاکمیتی عکس‌العمل عاجزانه صهیونیست‌ها در برابر توانایی جبهه مقاومت در میدان نبرد است.
- عملیات «طوفان الاقصی» همه عناصر بقا و فلسفه وجودی رژیم جنایتکار صهیونیستی را فرور بخت.
- عملیات «وعده صادق» دکترین نظام رژیم صهیونیستی را به هم ریخت.
- ترور شهید هنبه در تهران ناشی از در ماندگی رژیم صهیونیستی در میدان عمل است.
- شهید هنبه معتقد بود ترورها و شهادت‌ها بر توانمندی و استقامت جبهه مقاومت می‌افزاید.
- حواس‌مان هست که هیچ اتفاقی بدون هماهنگی و بدون حمایت آمریکا ی جنایتکار رخ نمی‌دهد.
- در زمان و مکان مناسب عکس‌العمل نشان می‌دهیم.
- امروز تمام حق در برابر تمام باطل ایستاده است.
- هنبه بلندترین صدای مظلومیت فلسطین در جهان بوده و برای همیشه خواهد بود.

وحشت در تل آویو

موج اضطراب و نگرانی از پاسخ انتقامی ایران، رژیم صهیونیستی را فرا گرفته است

گزارش ۲ **رضا عمویی** روزنامه‌نگار

یک ترور پر سرسروصدا در نقطه‌ای از سعید آباد در



«صف فرار در فرودگاه «بن‌گوریون»: تشکیل صفوف گسترده شهروک‌نشینان صهیونیست در فرودگاه «بن‌گوریون» تل‌آویو به‌منظور فرار از سرزمین‌های اشغالی به خارج پس از اعلام ایران برای انتقام از اسرائیل

«لغو بسیاری از پروازها به اسرائیل: لغو پروازهای شرکت‌های هواپیمایی «دلتا» و «هویانیتد ایرلاینز» آمریکا «یر ایندیا»، به‌عنوان بزرگ‌ترین شرکت هواپیمایی هند، «لوفت هانزا» آلمان، اتریش ایرلاینز، «بروکسل ایرلاینز» بلژیک، «فلای دبی» امارات، و هواپیمایی ایتالیایی ITA به اسرائیل به‌دلیل نگرانی از پاسخ ایران در روزهای پیش رو

«اعتراف شهروندان به ترس از ساکن ۲۵ساله تل‌آویو به خیرگزار ی فرانسه گفت که نگران واکنش ایران و متحدان تهران به ترور هنبه است و از ترس حمله ایران برنامه‌هایش برای رفتن به ورزش در ساحل را لغو کرده است. او افزود: «آنچه اکنون مرا تحت فشار قرار می‌دهد واکنش ایران یا حماس و حزب‌الله است.»



خبرهایی که نمی‌بینید

تجمع هواداران مادورو در خیابان‌ها منابع خبری در ونزوئلا از حضور گسترده هواداران مادورو در خیابان‌ها پس از برقراری ثبات نسبی در این کشور پس از برگزاری انتخابات اخیر خبر دادند. نیکلاس مادورو در یک سخنرانی تلویزیونی گفت: وضعیت در ونزوئلا پس از تلاش باند‌های جنایتکار و گروه‌های تروریستی برای بی‌ثبات کردن اوضاع تحت کنترل شدید است. / الجزیره

آنچه در انتظار صهیونیست‌هاست

حضور شخصیت‌ها و چهره‌های سیاسی، از طیف‌ها و جریان‌های مختلف در آیین تشییع پیکر شهید هنبه در تهران یکی از نکات برجسته این مراسم بود. روز پنجشنبه از مقام‌های لشکری و کشوری گرفته تا چهره‌های سیاسی یک حرف واحد زدند؛ اینکه این جنایت رژیم صهیونیستی در تهران بی‌پاسخ نخواهد ماند و صهیونیست‌ها باید در انتظار سبلی محکم‌تری از آنچه در عملیات «وعده صادق» دریافت کردند، باشند. تأکید همه چهره‌های سیاسی و مسئولان کشور بر خونخواهی شهید هنبه یک پیام روشن برای تل‌آویو داشت؛ صهیونیست‌ها باید در انتظار پاسخ «قاطع» و «موثر» ایران باشند.



نخستین سفر خارجی عارف

محمدرضا عارف، معاون اول رئیس‌جمهور که برای حضور در مراسم تشییع پیکر شهید هنبه در نخستین سفر خارجی خود در رأس هیأتی عازم دوحه شده بود، روز جمعه در آیین خاکسپاری رئیس دفتر سیاسی حماس شرکت کرد. عارف پس از ورود به پایتخت قطر، مورد استقبال مقام‌های ارشد این کشور و سفیر ایران در دوحه قرار گرفت و در نماز جمعه شرکت کرد. انجام دیدارهای دوجانبه سا مقام‌های عالی‌رتبه قطری از دیگر دستور کارهای سفر معاون اول رئیس‌جمهور به دوحه بود.



۱

نخستین دیدار **تاریخ:** ۱۹ آذرماه ۱۳۸۵ **مقطع تاریخی:** انتخاب اسماعیل هنبه به‌عنوان نخست‌وزیر فلسطین

محور گفت‌وگو

- تیین ویژگی‌های دولت فلسطینی برسر کار آمده
- ترسیم چشم‌اندازی برای تشکیل حکومت فلسطینی

۲

عبرت‌های تاریخی **تاریخ:** ۲۳ بهمن‌ماه ۱۳۹۰ **مقطع تاریخی:** حضور نخست‌وزیر قانونی دولت فلسطین در راهپیمایی ۲۲ بهمن‌ماه ۱۳۹۰

محور گفت‌وگو

- تحلیل شکست رژیم صهیونیستی در جنگ ۲۲ روزه
- مراقبت درباره نفوذ عناصر سازشکار به کالبد فلسطین
- یادآوری سرنوشته یاسر عرفات

۳

همه‌چیز متفاوت شده‌است **تاریخ:** ۳۱ خردادماه ۱۴۰۲ **مقطع تاریخی:** افزایش تحرکات و احساسات ضدصهیونیستی در کرانه باختری

محور گفت‌وگو

- حرکت روبه جلو در قضیه فلسطین
- احساس مسئولیت نسل جوان و مومن فلسطینی و ورود فردی و جمعی آنان به صحنه مبارزه
- محاصره نظامیان صهیونیست به‌وسیله جوانان فلسطینی
- موضوع فلسطین، قلب مسائل دنیای اسلام و امت اسلامی
- تفاوت محسوس شرایط فلسطین نسبت به ۲ یا ۳ سال قبل

۴

حمایت ایران از مقاومت **تاریخ:** ۱۴ آبان‌ماه ۱۴۰۲ **مقطع تاریخی:** نخستین دیدار رهبرمعظم انقلاب با رئیس دفتر سیاسی حماس پس از عملیات طوفان‌الاقصی

محور گفت‌وگو

- بررسی آخرین تحولات غزه و جنایات رژیم صهیونیستی در غزه

رهبر شجاع مقاومت فلسطین

رهبرمعظم انقلاب طی سال‌های اخیر در پیام‌ها و دیدارهای مختلف، از ایستادگی و مقاومت کم‌نظیر مردم مظلوم غزه و همچنین جبهه مقاومت فلسطینی قدردانی کرده بودند.

دیدارها

محور گفت‌وگو

- بررسی تحولات کرانه باختری
- قدردانی رهبر معظم انقلاب از صبر و استقامت مردم استوار غزه
- تأکید رهبرمعظم انقلاب بر سیاست همیشگی ایران در حمایت از نیروهای مقاومت فلسطین

تحلیل از صبر تاریخی مردم غزه **تاریخ:** ۷ فروردین‌ماه ۱۴۰۳ **مقطع تاریخی:** اوج گرفتن حمایت‌های جهانی از مردم غزه و افزایش احساسات ضدصهیونیستی در جهان

محور گفت‌وگو

- تحلیل رهبرمعظم انقلاب از ایستادگی بی‌نظیر نیروهای مقاومت فلسطین و همچنین مردم غزه
- تحلیل از صبر تاریخی مردم غزه در مقابل جنایت‌ها و وحشیگری‌های رژیم صهیونیستی
- تأکید بر حمایت افکارعمومی بین‌المللی از مردم غزه
- قدردانی شهید هنبه از حمایت‌های مردم و دولت ایران

همه‌چیز متفاوت شده‌است **تاریخ:** ۲۱ خردادماه ۱۴۰۳ **مقطع تاریخی:** افزایش شهید هنبه در مراسم تشییع پیکر شهیدرئسی

محور گفت‌وگو

- تعمیج از صبر شهید هنبه در قبال شهادت فرزندان و اعضای خانواده
- تحلیل از مقاومت فوق‌العاده مردم غزه که دنیا را به تعجب واداشته است
- قابل تحقّق بودن وعده محو اسرائیل

آخرین دیدار **تاریخ:** ۹ مردادماه ۱۴۰۳ **مقطع تاریخی:** حضور در مراسم تحلیف مسعود پزشکیان، نهمین رئیس‌جمهور ایران

محور گفت‌وگو

- تحلیل از ایستادگی و مقاومت کم‌نظیر مردم مظلوم غزه
- بلندترین پرچم اسلام در دست ملت فلسطین و مردم غزه
- مردم غزه و ساکنان ساحل غربی، عامل اصلی عظمت و شکوه مقاومت
- بررسی آخرین وضعیت میدانی و سیاسی در غزه و کرانه باختری

شنبه ۱۳ مرداد۱۴۰۳- شماره ۱۶۹۹

دیپلماتیک

صفحهٔ آر.مجیداصغری

یادداشت

عبور از خطوط قرمز جنگ

ادامه از صفحهٔ اول
افکار عمومی داخل نیست بلکه یک واقعیت قطعی میدانی است که متأسفانه ما در فضای رسانه‌ای کمتر به آن پرداخته‌ایم و مجال تبیین کامل آن نیز اکنون نیست، اما به‌طور خلاصه می‌توان گفت که موجودیت و بقای این رژیم بر چند اصل امنیتی استوار است(جنگ در خارج از سرزمین خود، توانایی قابل اتکای اطلاعاتی، توان غیرقابل خدشه گنبد آهنین و دیوار غیر قابل نفوذ حائل) که همه آنها در عملیات طوفان الاقصی فروریخت و برای احیای دوباره آن اجزای این رژیم چاره‌ای نداشت جز اینکه به افکار عمومی داخلی خود بگوید ما حماس را حذف می‌کنیم، زندانیان خود را با اقتدار(نه با توافق) آزاد می‌کنیم، غزه را آنگونه که خود می‌خواهیم اداره می‌کنیم و روابط خود با کشورهای اسلامی و عربی دنیا را احیا می‌کنیم. امروز بعد از ۳۰۰ روز نهنتها در وعده صادق بحران بقا بسرای این رژیم در وضعیت بسیار خطرناک‌تری نیز قرار گرفته و ثانیاً مجبور شدن به پذیرش توافق برای آزادی اسرا به معنی شکست کامل این رژیم برای بازگرداندن ذهنیت اقتدار به ساکنان این سرزمین‌ها محسوب می‌شود. خلاصه تک‌جمله‌ای این تحلیل این است که اسرائیل چیزی برای از دست دادن ندارد، چون موجودیتش در معرض خطر جدی است؛ مگر آنکه سطح درگیری را چنان بالا ببرد که جنگ منطقه‌ای آغاز شود.

۳

دلیل دوم این است که پاسخ‌های هوشمندانه ایران، به اندازه‌ای بوده است که بازدارنده باشد اما پنهانی نیز برای افزایش سطح درگیری ندهد که خود نشان می‌دهد ایران دنبال افزایش سطح درگیری نیست. همین گزاره، این بار منفی را ایجاد کرده که پاسخ‌های بعدی ایران احتمالاً برای رژیم صهیونیستی قابل هضم خواهد بود، لذا ریسک‌پذیری این رژیم را برای عملیات شهادت رهبر حماس بسیار بالا می‌برد.

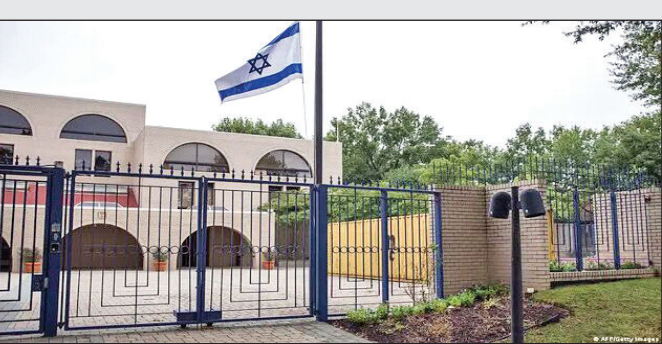
اینجا ضروری است اتفاق بسیار مهمی را که نقش کاملاً حیاتی در چنین تصمیمی بازی کرد، بیان کنیم و آن دعوت نتانیاهو در مجلس نمایندگان آمریکا و تشویق رسمی و علنی او بود. بر همگان روشن است که نتانیاهو در فلسطین اشغالی به‌عنوان مسئول شکست محسوب شده و در بدترین وضعیت خود قرار دارد. در فضای بین‌المللی نیز نفوذترین چهره بین‌المللی محسوب می‌شود و همین چند روز قبل آخرین توافق برای آتش‌بس را که خود اعلام کرده بود، رد کرده است. در چنین شرایطی، حمایت علنی دولت و مجلس ایالات متحده از نتانیاهو، حمایت از تمامی اقدامات ماجراجویانه او تلقی می‌شود و روشن است که از قبل درباره این اقدامات با دولت آمریکا هماهنگی‌های لازم را کرده است. خلاصه آنکه ناممکن است نتانیاهو بدون هماهنگی با حامی خود وارد چنین ریسک بزرگی شود. اما با توجه به اینکه موجودیت آمریکا مثل اسرائیل به خطر نیفتاده است و چیزی برای از دست دادن دارد، پس چرا حاضر شده وارد چنین بازی خطرناکی شود؟ پاسخ این است که تحلیل آمریکا این است که ایران وارد جنگ منطقه‌ای نمی‌شود.

در چنین شرایطی پاسخ ایران چه می‌تواند باشد که بتوان مراقبت کرد تا وارد جنگ منطقه‌ای نشویم. بزدل استفاده می‌کنیم. این الگو از حرکت دو خودرو به سمت یکدیگر الهام گرفته است که هر طرف از ترس برخورد زودتر فرمان خودرو را بچرخاند، بازنده است. در این الگو ملاک تصمیم‌گیری ترسیدن خودشان و ترساندن طرف مقابل است و هر طرف اگر احساس کند طرف مقابلش ترسیده، برای پیروزی کامل با سرعت بیشتر حرکت خواهد کرد تا برنده و طرف مقابل بازنده کامل شود. در این الگو تنها راه توافق این است که دو طرف در یک لحظه با هم عقب‌نشینی کنند تا هیچ یک بازنده محسوب نشود و این موقعیت زمانی اتفاق می‌افتد که دو طرف اطمنیان کنند، طرف مقابلشان از برخورد ترسی ندارد و البته هزینه برخورد نیز برای هر دو طرف بالا محسوب شود. به‌نظر می‌رسد رژیم صهیونیستی و آمریکا الان وسط الگوی بازی بزدل با ما هستند و بر این اعتقادند که ما از افزایش تنش پرهیز داریم. لذا ما اگر بخواهیم آنها را مجبور به کنترل تنش کنیم، باید آنها را مطمئن کنیم در عین حالی که دنبال افزایش تنش نیستیم، اما از افزایش تنش نیز نخواهیم ترسید بنابراین اگر ما واکنشی مشابه گذشته نشان دهیم در عمل آنها را تشویق می‌کنیم که با سرعت بیشتری به سمت ما حرکت کنند و اقدامات تنش‌زای خود را گسترش دهند و این چرخه تا جایی ادامه پیدا خواهد کرد که دیگر جایی برای خودداری باقی نمی‌ماند لذا ما اگر بخواهیم از جنگ جلوگیری کنیم، راهی نداریم جز اینکه پاسخ عبور از خطوط قرمز جنگ منطقه‌ای را با عبور از خطوط قرمز آنها بدهیم. به‌عبارت خلاصه برای جلوگیری از جنگ باید از جنگ استقبال کرد.

در چنین شرایطی پاسخ ایران چه می‌تواند باشد که بتوان مراقبت کرد تا وارد جنگ منطقه‌ای نشویم. بزدل استفاده می‌کنیم. این الگو از حرکت دو خودرو به سمت یکدیگر الهام گرفته است که هر طرف از ترس برخورد زودتر فرمان خودرو را بچرخاند، بازنده است. در این الگو ملاک تصمیم‌گیری ترسیدن خودشان و ترساندن طرف مقابل است و هر طرف اگر احساس کند طرف مقابلش ترسیده، برای پیروزی کامل با سرعت بیشتر حرکت خواهد کرد تا برنده و طرف مقابل بازنده کامل شود. در این الگو تنها راه توافق این است که دو طرف در یک لحظه با هم عقب‌نشینی کنند تا هیچ یک بازنده محسوب نشود و این موقعیت زمانی اتفاق می‌افتد که دو طرف اطمنیان کنند، طرف مقابلشان از برخورد ترسی ندارد و البته هزینه برخورد نیز برای هر دو طرف بالا محسوب شود. به‌نظر می‌رسد رژیم صهیونیستی و آمریکا الان وسط الگوی بازی بزدل با ما هستند و بر این اعتقادند که ما از افزایش تنش پرهیز داریم. لذا ما اگر بخواهیم آنها را مجبور به کنترل تنش کنیم، باید آنها را مطمئن کنیم در عین حالی که دنبال افزایش تنش نیستیم، اما از افزایش تنش نیز نخواهیم ترسید بنابراین اگر ما واکنشی مشابه گذشته نشان دهیم در عمل آنها را تشویق می‌کنیم که با سرعت بیشتری به سمت ما حرکت کنند و اقدامات تنش‌زای خود را گسترش دهند و این چرخه تا جایی ادامه پیدا خواهد کرد که دیگر جایی برای خودداری باقی نمی‌ماند لذا ما اگر بخواهیم از جنگ جلوگیری کنیم، راهی نداریم جز اینکه پاسخ عبور از خطوط قرمز جنگ منطقه‌ای را با عبور از خطوط قرمز آنها بدهیم. به‌عبارت خلاصه برای جلوگیری از جنگ باید از جنگ استقبال کرد.

اما همانطور که ذکر شد بقای اسرائیل به خطر افتاده و چندان چیزی برای از دست‌دادن ندارد. حتی بر اساس نظر سنجی‌ها اکثریت ساکنان فلسطین اشغالی معتقد به حمله پیش‌دستانه هستند، اما آمریکا با توجه به انتخابات پیش‌رو، اتفاقاً در شرایط آسیب‌پذیری قرار دارد، لذا واکنش ما باید بیش از اسرائیل بر آمریکا تمرکز داشته باشد که حتماً از افزایش تنش نگران است و خیلی زود مجبور می‌شود حمایت خود از اسرائیل را کاهش دهد و اسرائیل را مجبور به تنش‌زدایی کند. ضمن آنکه ارتش آمریکا در منطقه پخش است و بسیار آسیب‌پذیرتر از اسرائیل در سرزمین‌های اشغالی است.

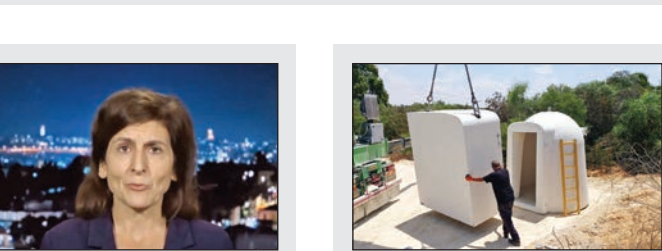
خلاصه آنکه امروز در موقعیتی هستیم که ترسیدن مساوی ورود به جنگ است و باید با قدرت به آمریکا به‌صورت عملی نشان دهیم که اشتباه بزرگی کرده که از اسرائیل برای تجاوز به خاک ما حمایت کرده است.



«تدابیر شدید امنیتی در سفارتخانه‌های اسرائیل در دیگر کشورها: حاکم شدن تدابیر شدید امنیتی در سفارتخانه‌های رژیم صهیونیستی در سسایر کشورها از بیم پاسخ انتقامی ایران به ترور و شهادت «اسماعیل هنبه» در تهران / صدور دستور به دیپلمات‌های صهیونیستی برای پرهیز از حضور در مکان‌های شلوغ

«لغو بسیاری از فعالیت‌های روزمره در برخی شهرها: اعلام مقامات محلی صهیونیستی در حیفا و عکا درباره لغو بسیاری از فعالیت‌های روزمره به‌دلیل ترس از حملات موشکی و تعطیلی برخی نهادهای

«تعطیلی کارخانه‌های آمونیاک‌سازی و مواد شیمیایی: تعطیلی اجباری کارخانه‌های تولید مواد شیمیایی ازجمله کارخانه آمونیاک «اشتراوس» در «عکا» از ترس حملات موشکی از سوی حزب‌الله لبنان و ایران



«باز شدن درهای پناهگاه‌ها: اقدامات ویژه در شهرک‌های واقع در منطقه «گوش دان» در مرکز فلسطین اشغالی و سایر مناطق اسرائیل از ترس حمله تلافی‌جویانه حزب‌الله لبنان از حمله ایران با بازگشایی پناهگاه‌ها و تجهیز آنها به امکانات بسرایی اقامت در طول جنگ



شهادت مأمور پلیس هنگام تعقیب قاچاقچیان

مأمور پلیس که در عملیات تعقیب و گریز با قاچاقچیان حضور داشت بر اثر واژگونی خودرو به شهادت رسید. این حادثه ساعت ۱۵ پنجشنبه در مسیر نائین به اصفهان اتفاق افتاد. مأموران با مشاهده خودروی قاچاقچیان به تعقیب آن پرداختند اما خودروی آنها واژگون شد و گروهیان یکم امیر کریمی به شهادت رسید.



مصدمیت آتش نشان مشهدی برای نجات جان ۶ شهروند

آتش نشان فداکار هنگام نجات جان ۶ نفر که در دود و آتش گرفتار شده بودند مصدوم شد. به‌دنبال آتش سوزی بامداد جمعه در شهرک شیرین مشهد گروهی از آتش نشانان راهی محل حادثه شدند. ۶ نفر شامل ۲ کودک، ۲ مرد و ۲ زن گرفتار شده بودند که آتش نشانان آنها را نجات دادند و یک آتش نشان مصدوم شد.



داخلی

پاکبان پاکدست و بسته یک میلیاردی



پاکبان کاشانی که هنگام نظافت خیابان با بسته‌ای حاوی یک میلیارد تومان چک و پول نقد روبه‌رو شده بود، آن را به صاحبش بازگرداند. به گزارش همشهری، چند روز پیش حسن صباغان، پاکبان ناحیه ۲ منطقه یک شهرداری کاشان سر گرم نظافت خیابان‌ها بود که با بسته‌ای که در گوشه‌ای از خیابان رها شده بود، روبه‌رو شد. او وقتی در بسته را باز کرد، متوجه تعدادی چک بانکی و پول نقد به ارزش یک میلیارد تومان شد. روی بسته مشخصات یک شرکت خصوصی به چشم می‌خورد و به‌نظر می‌رسید که بسته متعلق به این شرکت باشد.

به گفته رشید شهزاد، معاون خدمات شهری و محیط زیست منطقه یک شهرداری کاشان، این پاکبان به محض پیدا کردن بسته با پیگیری فراوان از طریق شهرداری منطقه، توانست شرکت مورد نظر تماس گرفته و آنها را در جریان پیدا شدن بسته مالی قرار دهد. به این ترتیب نماینده مالی شرکت مورد نظر با حضور در شهرداری بسته را تحویل گرفت و از پاکبان پاکدست قدر دانی کرد. به گفته معاون خدمات شهری و محیط زیست منطقه یک شهرداری کاشان، شهرداری منطقه یک وظیفه خود می‌داند از این اقدام ارزشمند پاکبان شریف خود قدر دانی کرده و حتما به‌طور ویژه از وی تقدیر می‌کند.

جزئیات ۲ جنایت هولناک پایتخت از زبان قاتل ۲۰ ساله

پسری که طی ۲ روز مختلف، پدرش و راننده مسافر کشی را با شلیک گلوله به قتل رسانده بود، دستگیر شد. به گزارش همشهری، بامداد چهارشنبه گذشته دختر جوانی با پلیس تماس گرفت و از حادثه‌ای تکان دهنده خبر داد. او گفت: من و مادرم در مهمانی بودیم که برادرم تعدادی عکس برایم فرستاد. او عکس‌هایی از دستان خون آلود پدرم و یک کلت کمری در فرستاد و پایین عکس‌ها نوشته بود: «من بابا را به قتل رساندم». ما با دیدن عکس‌ها وحشت کردم و همزمان که به سمت خانه حرکت کردیم، با پلیس تماس گرفتیم.

بعد از این تماس، تیم جنایی پایتخت راهی محل حادثه در ساختمانی قدیمی در محله بهارستان شد. آنها پس از ورود به ساختمان، با جسد پدر خانواده که به ضرب گلوله به قتل رسیده بود، روبه‌رو شدند. با دستور قاضی محمدجواد شفیعی، باز پرس جنایی تهران تحقیقات آغاز و معلوم شد که مقتول کارمند حراست یکی از دانشگاه‌های تهران بوده است. پسر خانواده که براساس شواهد موجود، عامل جنایت و فراری شده بود و خواهرش به تیم جنایی گفت: برادرم اختلافات زیادی با پدرم داشت. آنها مادام بر سر مسائل جزئی با هم درگیری داشتند اما تصور می‌کنم که برادرم قتل دیگری هم مرتکب شده است.

وی ادامه داد: چند روز قبل برادرم درحالی که دستانش خون آلود بود به خانه آمد. وقتی علتش را پرسیدم، مدعی شد که یک راننده مسافر کش را به قتل رسانده است.

قتل راننده

با بررسی‌های بیشتر معلوم شد که بامداد ۵ مرداد، جسد مردی حوالی وردآورد کشف شده که بر اثر اصابت ۷ گلوله به قتل رسیده بود. مقتول مسافر کش اینترنتی بوده و با ماشین پژو پارس خود مسافر کشی می‌کرد که ماشین وی توسط قاتل به سرعت رفته بود. با این اطلاعات معلوم شد که اظهارات دختر جوان مبنی بر اینکه برادرش یک راننده مسافر کش را هم به قتل رسانده، حقیقت دارد.

با این اطلاعات، جست‌وجو برای دستگیری قاتل ادامه یافت تا اینکه وی روز پنجشنبه در شرق تهران دستگیر و در بازرسی از او یک کلت کمری و ۱۶ فشنگ کشف شد. او در بازجویی‌ها به ۲ فقره قتل اعتراف کرد و گفت: مقتول اول، یک مسافر کش اینترنتی بود. شب حادثه در شرق تهران سوار ماشین او شدم تا به خانه دوستم در شهرک اندیشه بروم. بین راه یاد آمد که پول ندارم. با من بد صحبت کرد. من هم عصبانی شدمم و با اسلحه‌ای که همراهم بود چند گلوله به سمتش شلیک کردم و ماشینش را به سرعت بردم. چند روزی با ماشین دور دور کردم و بعد حوالی میدان امام حسین (ع) رهایش کردم.

متهم ۲۰ ساله درباره قتل دوم نیز گفت: با پسرمد اختلاف داشتمم و نمی‌توانستم اخلاقی را تحمل کنم. شب حادثه مادر و خواهرم در خانه نبودند. برای همین در لحظه‌ای مناسب سراعش رانتم و او را به قتل رساندم.

پس از اعترافات متهم، از آنجا که به‌نظر می‌رسد او دچار اختلالات مناسب سراعش رانتم و او را به قتل روانی است، باز پرس جنایی دستور داد تا وی به پزشکی قانونی معرفی و سلامت روانی‌اش بررسی شود.

حادثه

حمله سگ‌های ولگرد به کارشناس بهداشت



سگ‌های ولگرد با یورش به کارشناس بهداشت که برای نمونه‌گیری پشه آندس به حاشیه بهیمنان رفته بود او را به شدت مجروح کردند. به گزارش همشهری، این حادثه روز پنجشنبه در یکی از مناطق بهیمنان واقع در استان خوزستان اتفاق افتاد. محمدرضا خواججه پور، سرپرست معاونت بهداشت دانشکده علوم پزشکی بهیمنان در توضیح این حادثه گفت: یکی از بانوان همکار مراقب سلامت که برای نمونه‌گیری از محل‌های مستعد زیست پشه آندس به یکی از مناطق شهرستان بهیمنان رفته بود، مورد حمله چند قلاده سگ ولگرد قرار گرفت و از ناحیه پا دچار آسیب و مصدومیت شد. او ادامه داد: با وجود پیگیری‌های مکرر معاونت بهداشت دانشکده علوم پزشکی بهیمنان، مکاتبه با دستگاه‌های مسئول و ارسال گزارش به دستگاه قضایی، تاکنون اقدام مناسبی برای جمع‌آوری سگ‌های بالاصاحب در سطح شهرستان انجام نشده است.

پلیس در تعقیب عاملان آدم‌ربایی خونین

چند تیم پلیس در تعقیب ۲ جنایتکارند که بعد از قتل مردی همسر و فرزند او را گروگان گرفته و گریخته بودند. به گزارش همشهری، این حادثه هولناک چهارشنبه شب در یکی از خیابان‌های حاشیه شهر کاشمر اتفاق افتاد. ماجرا از این قرار بود که به پلیس خبر رسید در جریان تیراندازی در این محل ۲ مرد جوان هدف گلوله قرار گرفته و به‌شدت مجروح شده‌اند. زمانی که مأموران به محل حادثه رسیدند، دقایقی از تیراندازی می‌گذشت و مردان مسلح گریخته بودند. یکی از مجروحان به‌دلیل شدت جراحات وارده جان باخته، اما نفر دوم همچنان زنده بود که به مرکز درمانی منتقل شد. در این بین، معلوم شد که عاملان جنایت بعد از تیراندازی همسر و فرزند مقتول را ربوده و به مکان نامعلومی منتقل کرده‌اند. در این شرایط به دستور باز پرس جنایی، تحقیقات گسترده‌ای برای شناسایی جنایتکاران فراری آغاز شد.

یک روز از این حادثه گذشته بود و هیچ‌کس از سرنوشت ۲ گروگان اطلاعی نداشت. با وجود این، تلاش‌های وسیعی برای نجات آنها در جریان بود. در این بین، مأموران موفق شدند ۲ نفر از همدستان متهمان را شناسایی و دستگیر کنند. ساعتی پس از دستگیری این افراد بود که خبر رسید آدم‌ربایان با اطلاع از دستگیری همدستانشان مادر و کودک ربوده شده را رها کرده‌اند.

سرهنگ حسن مشهدی، فرمانده انتظامی کاشمر با اعلام جزئیات این پرونده گفت: هنوز به‌درستی انگیزه این درگیری و آدم‌ربایی مشخص نشده، اما با دستور مستقیم دادستان عمومی و انقلاب شهرستان کاشمر، تحقیقات گسترده پلیس برای دستگیری دیگر متهمان پرونده و روشن شدن علت وقوع درگیری خونین ادامه دارد.

رویداد

تصادف کامیون حمل نوشابه با خودرو



حرکت ناگهانی یک دستگاه کامیون حمل نوشابه در غرب تهران موجب برخورد آن با ۱۱ خودرو شد و ۳ مصدوم برجا گذاشت. به گزارش همشهری، این حادثه ساعت ۱۱:۴۷ ظهر پنجشنبه در سعادت آباد، بلوار شاهنامه اتفاق افتاد. ماجرا از این قرار بود که یک کامیونت حمل نوشابه که برای تخلیه بار کنار خیابان توقف کرده بود به‌طور ناگهانی به واژگون شده و در مسیر خود با چندین خودروی در حال حرکت با پارک شده برخورد کرد و مسافران سنگینی برجا گذاشت. سیدجلال ملکی، سخنگوی آتش‌نشانی تهران در این باره گفت: به‌دنبال اعلام خبر برخورد چندین دستگاه خودرو در منطقه سعادت‌آباد، آتش‌نشانان در کمتر از ۱۵ دقیقه خود را به محل حادثه رساندند. کامیونت حمل نوشابه به دلایل نامعلومی یکبار به راه افتاده و با ۱۱ خودرو و یک موتورسیکلت به‌شدت برخورد کرده بود. شدت این حادثه به حدی بود که برخی از این خودروها واژگون شده و برخی دیگر نیز دچار خسارت‌های سنگینی شده و کامیونت نیز واژگون شده بود. ملکی درباره حادثه دیدگان نیز گفت: در این حادثه ۳ نفر مصدوم و ۳ نفر دیگر دچار شوک‌زدگی شده بودند که به عوامل اورژانس تحویل داده شدند. آتش‌نشانان همچنین ضمن ایمن‌سازی محل حادثه خودروهای واژگون شده را به حالت اولیه درآوردند و محل نشست گازوئیل کامیونت را پاکسازی کردند. به گفته سخنگوی آتش‌نشانی تهران علت وقوع این حادثه در دست بررسی است.

گزارش

الهه فراهانی روزنامه‌نگار

زن معروف به «سوگل» که با راه‌اندازی یک شبکه فساد، زنان و دختران را برای بهره‌کشی جنسی به خارج از کشور قاچاق می‌کرد به اتهام افساد فی الارض به اعدام محکوم شد. به گزارش همشهری، اواسط زمستان سال ۹۹ مأموران پلیس پایتخت در بلوار اندرزگو به ۲ دختر جوان که لباس‌های نامناسبی به تن داشتند و رفتارها به‌شام رموز بود، مشکوک شدند. مأموران به مستشان رفتند و پس از پرس‌و‌جو از آنها، شک‌شان به این دو دختر بیشتر شد و هر دو بازداشت شدند. در ادامه و با انتقال آنها به اداره پلیس بود که اسرار یک بانده فساد و فحشا فاش شد.

تهدید با فیلم‌های سیاه

۲ دختر جوانی می‌گفتند که عضو بانده هستند که سر کرده آن زنی معروف به سوگل

است. براساس گفته ۲ دختر جوان، آنها به دستور سوگل با مردها رابطه برقرار می‌کردند و در قبال آن پول می‌گرفتند. پول‌ها به حساب سوگل واریز می‌شد و دختران سهم کمتری می‌گرفتند. از نسویی معلوم شد که سوگل دختران را تهدید می‌کرد که اگر از‌شان رها فاش کنند، فیلم‌های سیاهی را که از آنها تهیه کرده است، در فضای مجازی منتشر می‌کند و آبرویشان را می‌برد.

بازداشت سوگل

پس از تحقیق از ۲ دختر جوان، تیمی از مأموران وارد عمل شدند و بررسی‌های نامحسوس درباره فعالیت سوگل آغاز شد. یافته‌های کارآگاهان نشان می‌داد که این زن با همدستی ۲ مرد بانده فساد و فحشا تشکیل داده و پس از فریب دختران، به بهره‌کشی جنسی از آنها می‌پرداخت. با تکمیل شدن اطلاعات، سوگل در خانه‌اش واقع در شمال پایتخت دستگیر شد و به جز او، ۱۷ زن و مرد دیگر نیز که در این بانده فساد فعالیت داشتند به دام افتادند.

مخوف‌ترین باندهای قاچاق دختران

پدیده قاچاق دختران معضلی اجتماعی است که هر از گاهی با دستگیری یکی از سر شبکه‌های این باندها، ابعاد آن فاش می‌شود. در این قسمت به مرور مشهورترین پرونده‌های قاچاق دختران به خارج از کشور پرداخته‌ایم.

پایان الکتس

الکتس سر شبکه قاچاق دست کم ۵۸۰۰ دختر و زن به خارج از کشور بود که به اتهام افساد فی الارض به اعدام محکوم شد. او با همدستی مادرش و زنی دیگر، زنان و دختران جوان را به دام می‌انداختند و آنها را به کشورهای خارجی قاچاق می‌کردند که با این پول کلانی به جیب زده بودند. الکتس حتی دختران را مجبور به قاچاق مواد مخدر به کشورهایمانند امارات و مالزی می‌کرد. او در نهایت از سوی پلیس دستگیر و در یکی از روزهای اردیبهشت سال ۱۴۰۲ با جوبه دار رفت و اعدام شد.

فریب دختران به پنهان کار

سال قبل، یک بانده بزرگ فریب و قاچاق دختران در یکی از استان‌های شمال غربی کشور فعالیت می‌کرد که از ۳۰۰ سر شبکه آن بودند. آنها به همراه زن و مرد دیگری، دختران را به پنهان کار و اشتغال فریب می‌دادند و آنها را برای بهره‌کشی جنسی به کشورهای دیگر قاچاق می‌کردند. این گروه، دختران را از شهرهای مختلف کشور فریب داده و جذب بانده خود می‌کردند. متأسفانه برخی از دختران وقتی متوجه شدند که فریب خورده‌اند اقدام به خودکشی کرده‌وه زندگی‌شان پایان داده بودند. ۴ عضو اصلی این شبکه (۳ زن و یک مرد) به اتهام افساد فی الارض به اعدام محکوم شدند.

از قتل ۳ کودک تا اطلاعات غلطی که انگلستان را به آشوب گشاند



۲ تصویر از عامل حمله مرگبار به کلاس یوگا

تصاویر فریب‌زبان حمله

شورش بزرگ

انتشار اخبار مربوط به این حمله، مردم ساوت‌هپورت و دیگر شهرهای انگلیس را ششوک کرد. در ادامه اطلاعاتی که از سوی فعالان مجازی راست افراطی در شبکه‌های اجتماعی منتشر شد، به تحریک مردم منجر شد. این فعالان مدعی شدند که عامل حمله متولد واز بوده و پدرش یک مسیحی است.

در دادگاه

درحالی‌که کابیر استارمر، نخست‌وزیر جدید انگلیس در پستی در شبکه ایکس برای شورش‌شان خط و نشان کشید و گفت که آنها به‌طور تمام و کمال حاکمیت قانون را لمس خواهند کرد، روز پنجشنبه اکسل رودا کوپانا (عامل حمله به کلاس یوگا) به اتهام قتل ۳ دختر و چاقو زدن به ۱۰ نفر دیگر در دادگاهی در انگلستان حاضر شد تا از این طریق با اطلاعات نادرستی که در مورد هویت او منتشر و باعث اعتراضات خشونت‌آمیز شده بود، مقابله شود. در جلسه، قاضی اتهامات او را تفهیم کرد و درباره هویت او به رسانه‌ها توضیح داد و وی را بدون صدور قرار وثیقه در اختیار مرکز نگهداری از مجرمان نوجوان قرار داد. قرار است در ماه اکتبر وی بار دیگر در دادگاه حاضر شود.

پایان گروگانگیری ۲ ماهه پسر ۱۴ ساله

هفته فعالیت اطلاعاتی، ۲ نفر از آدم‌ربان را در ایرانشهر شناسایی و پس از تعقیب و مراقبت نامحسوس آنها را در محدوده شهرستان مرعشیر دستگیر کردند. وی افزود: به‌رغم تلاش بی‌وقفه مأموران، راهی پسر بیچه گروگان گرفته شده در همان زمان محقق نشد، اما در نهایت و در جریان مأموریت ۲۰ روزه مأموران سپس آگاهی‌شان در شهرستان ایرانشهر، هویت عاملان اصلی گروگانگیری و محل دقیق نگهداری این پسر بیچه شناسایی و این پسر نوجوان از دست آدم‌ربان آزاد شد. فرمانده انتظامی استان با اشاره به تحویل نوجوان ۱۴ ساله به خانواده‌اش تصریح کرد: بی‌جوبی‌های پلیس برای دستگیری سایر عاملان این گروگانگیری و دیگر اربابان و عوامل دخیل ادامه دارد.

پسر ۱۴ ساله‌ای که سوی آدم‌ربان ربوده شده بود، پس از ۲ ماه اسارت آزاد شد و به آغوش خانواده‌اش بازگشت. به گزارش همشهری، اوایل اردیبهشت‌ماه مأموران پلیس کرمان در جریان ربوده شدن نوجوان ۱۴ ساله‌ای در یکی از محله‌های این شهر قرار گرفتند. بررسی‌ها نشان می‌داد که پسر نوجوان در مقابل خانه‌اش هدف حمله آدم‌ربان قرار گرفته و آنها با تهدید وی را سوار ماشین کرده و ربوده بودند. درحالی‌که آدم‌ربان پس از ربودن پسر بیچه در تماس با خانواده‌اش درخواست ۱۰ میلیارد تومان پول نقد در ازای آزادی او کرده بودند. تحقیقات پلیس برای دستگیری آنها و آزادی گروگان نوجوان آغاز شد. سردار ناصر فرشید، فرمانده انتظامی استان کرمان، گفت: مأموران پلیس آگاهی پس از چند

صادرات نانوکاتالیست‌های ایرانی به روسیه انجام گرفته است. کارشناسان یک شرکت دانش‌بنیان ایرانی در ۳ مجتمع فولاد و پتروشیمی روسیه درحال راه‌اندازی واحدهای تولید کاتالیست برای این کشور هستند و قرار است بزرگ‌ترین پتروشیمی تولیدکننده اوره و آمونیاک جهان نیز با کاتالیست‌های ایرانی وارد مدار تولید شود.

استارلینک به مدار زمین فرستاده شدند. در این ماموریت، یک فروند موشک فالکون ۹ ماهواره‌های استارلینک را به فضا برد. بوستر نخست فالکون ۹ حدود ۸ دقیقه پس از پرتاب طبق برنامه‌ریزی به زمین بازگشت.



روبات خانه‌دار

شرکت نیورا روباتیکس آلمان، نسل جدیدی از روبات انسان‌نما را رونمایی کرده است که کارهای خانه را انجام می‌دهد. این روبات، سالاد درست می‌کند، تعمیرات انجام می‌دهد و در جابه‌جایی وسایل و جمع‌وجور کردن خانه کمک می‌کند.



بودجه‌ای برای ایمنی هوش مصنوعی

سم آلتمن، مدیرعامل OpenAI، به‌عنوان بخشی از برنامه‌های ایمنی، مدل هوش مصنوعی بعدی استارت‌آپ، ابتدا به مؤسسه ایمنی هوش مصنوعی ایالات متحده ارائه خواهد شد. ما متعهد هستیم که دست‌کم ۲۰ درصد از منابع محاسباتی خود را به تلاش‌های ایمنی اختصاص دهیم.

زهر خلعی

روزنامه‌نگار

سرعت پیشرفت فناوری با ساخت روبات‌های

فناوری‌های کمک‌حرکتی

تجهیزات کمک حرکتی برای افراد معلول برای بهبود کیفیت زندگی و افزایش استقلال آنها طراحی شده‌اند. این تجهیزات بسته به نوع و شدت ناتوانی متفاوت هستند.

اسکلت‌های بیرونی: دستگاه‌های پیشرفته‌ای هستند که به افراد با مشکلات حرکتی شدید کمک می‌کنند تا بتوانند راه بروند. این دستگاه‌ها به‌وسیله حسگرها و موتورهای کوچک کنترل می‌شوند و به عضلات ضعیف یا فلج کمک می‌کنند تا حرکت کنند.

پروتزهای هوشمند: این پروتزها از جمله برای دست و پا، به افراد کمک می‌کنند تا حرکت‌های طبیعی‌تری داشته باشند. پروتزهای هوشمند دارای حسگرها و موتورهایی هستند که به کاربر اجازه می‌دهند تا با دقت بیشتری حرکات خود را کنترل کنند.



گجت‌های پرتوان برای معلولان

گول‌های دنیای فناوری برای زندگی راحت‌تر افراد معلول در سال‌های اخیر تجهیزات هوشمند زیادی ارائه کرده‌اند

انسان‌نما و هوش مصنوعی که می‌تواند مثل یک انسان بالغ پاسخگوی سؤالات ما باشد شاید کمی ترسناک به نظر برسد، اما یکی از ابعاد بشر دوستانه توسعه روبات‌ها، گجت‌ها،

تراشه‌های مغزی و هوش مصنوعی آسان کردن زندگی برای افراد نابینا است که برای انجام کوچک‌ترین امور روزانه به کمک اطرافیان نیاز دارند. این فناوری‌ها توسط



عینک‌های هوشمند

عینک‌های هوشمند با ترکیبی از حسگرها، دوربین‌ها و نرم‌افزارهای هوشمند، اطلاعات مفید را به کاربر ارائه می‌دهند و امکاناتی را فراهم می‌کنند تا این افراد تا حدی به روال عادی زندگی بازگردند.

کمک به بینایی: این عینک‌ها موانع موجود در مسیر را تشخیص داده و به کاربری که نابیناست از طریق صدا یا لرزش هشدار می‌دهد. **کمک به شنوایی:** عینک‌های هوشمندمتن‌ها، تابلوها و اشیای مختلف را شناسایی کرده و آنها را

تراشه‌های مغزی

شرکت نورالینک یکی از پیشرفته‌ترین فناوری‌های ارتباط مغز و کامپیوتر را ارائه کرده است. این فناوری به شکل یک تراشه به‌طور مستقیم در مغز افراد کاشته می‌شود و می‌تواند به طرق مختلف به افراد معلول کمک کند.

کنترل وسایل کمکی: تراشه نورالینک سیگنال‌های مغزی را به حرکات مکانیکی تبدیل می‌کند؛ به‌طوری‌که افراد با ضایعات

با استفاده از فناوری تشخیص نوری حروف به‌گفتار تبدیل می‌کنند. **تشخیص چهره:** قابلیت تشخیص چهره‌ها با عینک‌های هوشمند مخصوص افراد نابینا می‌تواند به آنها بگوید چه کسی در مقابل آنها قرار دارد.

رفع محدودیت‌های حرکتی: اما عینک‌های هوشمندی هم وجود دارد که با پشتیبانی از دستورات صوتی به افراد با محدودیت‌های حرکتی اجازه می‌دهد بدون نیاز به دست، از امکانات مختلف آن استفاده کنند.



نخاعی بتوانند با استفاده از ویلچرهای برقی یا اسکلت‌های بیرونی پوشیدنی حرکت کنند. **بازگشت حس لمس:** همچنین در آزمایش‌های آینده، ممکن است امکان ارسال سیگنال‌های حسی به مغز نیز فراهم شود که می‌تواند به افراد اجازه دهد دوباره حس لمس را تجربه کنند. **باز یابی بینایی:** باز یابی بینایی با ارسال سیگنال‌های بصری به مغز از دیگر ویژگی‌های این تراشه است.

کلیه‌ایز مایکروسافت



استیو هافمن، مدیرعامل شبکه اجتماعی ردیت: مایکروسافت در گذشته داده‌هایی را جمع‌آوری کرده و از آن برای آموزش سرویس هوش مصنوعی خود استفاده کرده است. آنها «بدون اطلاع‌رسانی» از خلاصه محتوای ردیت برای تقویت موتور جست‌وجوی بینگ استفاده کرده‌اند.

شبکه‌های اجتماعی

اینستاگرام در چه کشورهایی مسدود است؟



دسترسی به اینستاگرام در چندین کشور به دلایل مختلف سیاسی، امنیتی و فرهنگی مسدود شده‌است. در جدیدترین نمونه، ترکیه در پیوز به دلیل حذف شدن پست‌های کاربران درباره شهادت «اسماعیل هنیه» مسئول سیاسی حماس، تصمیم به مسدود کردن اینستاگرام گرفت. در باره اینکه این مسدودبودن تا چه زمانی ادامه خواهد داشت، خبری منتشر نشده است. در اینجا به بررسی دلایلی که برخی از کشورها اینستاگرام را مسدود کرده‌اند، می‌پردازیم.

ایران: مسئولان کشورمان بارها اعلام کرده‌اند که اگر شرکت متا حاضر به افتتاح یک نمایندگی پاسخگو در کشورمان باشد، آماده‌اند تا محدودیت‌های مربوط به اینستاگرام را برطرف کنند. در این خصوص حتی نامه‌نگاری‌هایی نیز شده است **چین:** این کشور به‌دلیل سیاست‌های داخلی اینترنتی که به آن «دیوار بزرگ چین» هم می‌گویند، اینستاگرام را مسدود کرده است. شبکه‌های اجتماعی متعدد بسیاری در اختیار کاربران چینی قرار دارد تا آنها را جایگزین اینستاگرام کنند **روسیه:** روس‌ها در سال‌های اخیر، به‌دلیل کنترل جریان اطلاعات و محدود کردن دسترسی به رسانه‌های غربی، اینستاگرام را مسدود کرده‌اند. این مهم پس از شروع بحران اوکراین، حالت جدی‌تری به خود گرفت. **کره شمالی:** دسترسی به اینترنت در این کشور بسیار محدود و تحت کنترل دولت است و شبکه‌های اجتماعی مانند اینستاگرام به‌طور کامل ممنوع هستند. **توگمنستان:** برای کنترل بر اوضاع سیاسی و فرهنگی کشور، اینستاگرام و سایر شبکه‌های اجتماعی غربی فیلتر شده‌اند.

در برخی کشورهای دیگر مانند هندوستان، پاکستان، مصر، بنگلادش و ویتنام، اینستاگرام به‌صورت موقت و مقطعی فیلتر شده و این موضوع ممکن است، بار دیگر هم پیش بیاید.



هواپیمایی ایران با هواپیمایی دبی قرارداد همکاری بسته‌اند و به‌گفته محمد مهدی فدakar، مدیرکل فرودگاه‌های استان کرمان که میزبان نخستین پرواز برنامه‌ای دبی-کرمان در قالب قرارداد جدید است، انتظار می‌رود با برقراری این پرواز، کرمان از طریق هواپیمایی دبی با ۱۱۰ کشور جهان ارتباط برقرار کند.

پس از احداث صومعه تاریخی غزه، سازمان یونسکو این اثر تاریخی را هم‌زمان ثبت جهانی کرد و بلافاصله در فهرست میراث در خطر قرار داد. دلیل این اقدام، حملات بی‌شمار اسرائیل به غزه بود که این صومعه تاریخی را در معرض تخریب قرار داده است. گفتنی است، بسیاری از آثار و محوطه‌های تاریخی غزه در پی حملات سنگین اسرائیل در درگیری با حماس تخریب شده‌اند.

بنای تاریخی «ریسیاف» به بخش خصوصی واگذار می‌شود

مدیرکل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان اصفهان گفت: کمیته‌ای ویژه چگونگی اجرای عملیات مرمت، ایجاد کاربری‌ها و واگذاری بنای تاریخی «ریسیاف» به سرمایه‌گذاران را بررسی می‌کند.

امیر کرمان‌زاده به این‌ناگفت: این کمیته از نظر قانونی، نحوه واگذاری مجموعه عظیم ریسیاف را به سرمایه‌گذاران واجد واجهت قانونی و مالی با در نظر گرفتن شرایط مرمت و کاربری‌های این مجموعه بررسی خواهد کرد.

مجموعه تاریخی کارخانه ریسیاف از آخرین بازمانده‌های کارخانه‌های ریسندگی پشم اصفهان است که در مساحتی تقریباً ۷۴ هزار مترمربع با زیربنای تقریبی ۵۴ هزار مترمربع در محور تاریخی چهارباغ بالای اصفهان واقع شده است. این بنا سال ۸۱ به ثبت ملی رسید. سال گذشته این کارخانه تاریخی که در اختیار بانک ملی بود به اداره میراث فرهنگی اصفهان تحویل شد.



تخت جمشید نیاز به صدقه ندارد

کامیار عبیدی، باستان‌شناس: برگزارکنندگان کنسرت تخت جمشید از شهرت اثر این جهانی استفاده کردند. این کنسرت ۱۲ میلیارد تومان درآمد داشته که گفته‌اند یک میلیارد به تخت جمشید می‌دهند. تخت جمشید نیاز به صدقه ندارد و باید حداقل ۵۰ درصد این درآمد به حفاظت تخت جمشید اختصاص یابد.



با برگزاری کنسرت در تخت جمشید راه تازه‌ای باز کردیم

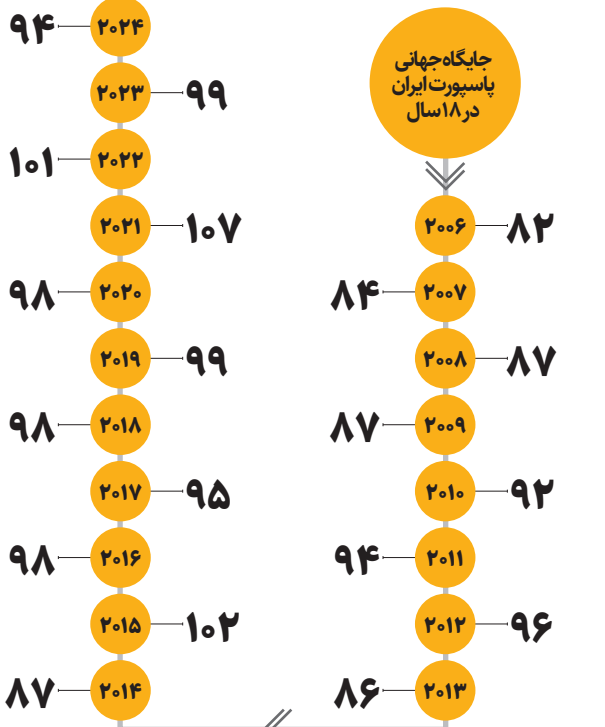
رضا سامه، مدیرکل امور پایگاه‌های ملی و جهانی میراث فرهنگی: با صدور مجوز برگزاری کنسرت تخت جمشید، فقط یک تابو را نشکستیم؛ بلکه راه تازه‌ای باز کرده‌ایم که «دانش مدیریت میراث فرهنگی» در کشور رشد کند، اشکالات آن برطرف شود و در تجربیات بعدی بتوانیم آن را توسعه دهیم.

پاسپورت ایران قوی‌تر شد

پاسپورت ایران در جدول جهانی با ۵ پله صعود در جایگاه ۹۴ قرار گرفت

۴ شاخص صعود رتبه ایران	
۱	سفر بدون ویزا
۲	ویزای فرودگاهی
۳	صدور ویزای الکترونیک
۴	امکان سفر مجازی

۵	رتبه صعود ایران در سال ۲۰۲۴
۴۳	تعداد کشورهای که می‌توان با گذرنامه ایران بدون ویزا به آنها سفر کرد
۹۴	جایگاه ایران در جدول قدرت پاسپورت‌های جهان
۱۹۹	تعداد کشورهای که گذرنامه آنها بررسی شده است



گزارش محمد پارکانی

روزنامه‌نگار

نتایج بررسی قدرت گذرنامه‌های جهان در سال ۲۰۲۴ مشخص کرد قدرت پاسپورت ایران نسبت به سال پیش افزایش یافته و با ۵ پله صعود در جدول جهانی پاسپورت‌های جهان، در رتبه ۹۴ قرار گرفته است. رتبه‌بندی گذرنامه‌های جهان توسط مؤسسه هنلی و شرکا در لندن، براساس تعداد کشورهایی است که دارندگان گذرنامه‌ها می‌توانند بدون دریافت ویزا به آنها سفر کنند. مؤسسه هنلی و شرکا اعلام کرده‌است که سنگاپور امسال با پشت‌سر گذاشتن ژاپن، دارنده قدرتمندترین پاسپورت جهان است. سنگاپوری‌ها می‌توانند با گذرنامه خود بدون ویزا به ۱۹۵ کشور جهان سفر کنند.



آثار تاریخی

قاجاقچیان آثار تاریخی به دیوار پناه بردند

فعالیت حفاران غیر مجاز و سوداگران آثار تاریخی شکل تازه‌تری گرفته است و به‌تازگی تصویری در سبایت دیوار از فروش آثار تاریخی درج شده که به‌نظر می‌رسد متعلق به تمدن جبریت باشد. خبرنگار ایلنا گزارش کرد که قاجاقچیان اشیای تاریخی در اقدامی عجیب، انتقال و فروش آثار تاریخی را از اماکن زیرزمینی خارج کرده و در فضای مجازی و علنی خرید و فروش می‌کنند. براساس این گزارش، باستان‌شناسان معتقدند تا زمانی که وزارت میراث فرهنگی و دستگاه‌های ذیربط در برخورد با این افراد منفعل رفتار کنند، فعالیت‌های قاجاقچیان و حفاران غیرمجاز گسترده‌تر خواهد شد. سیدمهدی موسوی کوهپیر، باستان‌شناس گفته است: وزارت میراث فرهنگی و دستگاه‌های ذیربط هر چه با قاجاق اشیای تاریخی و حفاری غیرمجاز منفعل‌تر برخورد کنند، فعالیت این افراد گسترده‌تر و شیوه برخورد آنها نیز به‌خصوص در فضای مجازی گستاخانه‌تری می‌شود.

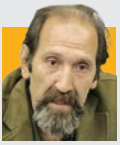
میراث جهانی

نشست مسجد جامع عباسی اصفهان به‌دلیل فرسودگی شبکه فاضلاب

سختگوی اداره کل میراث فرهنگی استان اصفهان اعلام کرد: پایه‌های مسجد جامع عباسی به‌سبب فرسودگی سامانه فاضلاب در حال نشست است و اگر به‌این موضوع رسیدگی نشود، آسیب بیشتری متوجه این اثر تاریخی خواهد شد. شهرام امیری به ایرنا گفت: این نشست بر اثر نم و رطوبت، جدایی از بحث فرونشست است و به‌واسطه فرسودگی سیستم فاضلاب پایه‌های مسجد را درگیر کرده است. به‌گفته امیری، بخشی از نم و رطوبت مسجد به‌دلیل فرسوده‌بودن سیستم فاضلاب پیرامون مسجد و متعلق به محله‌های مسکونی و بازار بزرگ اصفهان است. وی افزود: نگرانی‌ها نسبت به سیستم فاضلاب مسجد جامع عباسی از مسجد «جامع عتیق» بیشتر است چون بسیاری از بیش از هزار فروشگاه میدان امام(ره)، اطراف مسجد قرار دارند. به‌گفته امیری، نم و رطوبت موجود در شیستان شرقی به‌دلیل سرویس‌های بهداشتی جبهه شمال شرقی است که این سرویس‌ها از مدار خارج می‌شوند.



سینمای ایران نیازمند نگرش‌های تازه است
علیرضا زرین‌دست، مدیر فیلمبرداری، سینمای کشور نیازمند نگرش‌های جدید و تازه است. ما نیازمند تولید آثاری هستیم که بتوانند تأثیرات مطلوبی روی آحاد افراد جامعه بگذارند. واقعا نمی‌دانم چرا امروزه سینمای شبه‌کمدی ایدمی شده. / سینما پرس



تأثر بابت شهادت اسماعیل هنیه
داود میرباقری، کارگردان: از خداوند متعال، علو درجات برای شهید اسماعیل هنیه بزرگوار خواستارم و برای جنایتکاران همگان کش صهیونیست که بدون توجه به عواقب سیاسی و قانونی این جنایت خصمانه و ضدانسانی، دست به اقدامی از سر استیصال زده‌اند، شدت عمل در وخیم‌تر شدن روزگارشان را از خداوند منتقم مسألت می‌نمایم.

سریال

بازی مرگ و زندگی

فصل دوم «بازی مرگ» در راه است



سریال موفق «بازی مرگ» با فصل دومش قرار است مخاطبان خود را بار دیگر غافلگیر کند. سریال موفق که ۳ سال پیش موشش همه‌گیر شد در حالی که فصل دوم رسیده که پیش از این خبرهایی از تمایل دیوید فینچر برای کارگردانی فصل دومش منتشر شده بود؛ اتفاقی که در نهایت رخ نداد و مثل سری اول ما با سریالی تمام کرای می‌مواجه خواهیم شد.

چه بازیگرانی در فصل دوم حضور دارند؟

لسی جونگ -جه، بازیگر نقش سونگ گی-هون از شروع پخش این سریال در ماه دسامبر ۲۰۲۴ خبر داده است. فصل دوم این سریال پس از نمایش نخستین فصل در ماه سپتامبر ۲۰۲۱ در حالی از راه می‌رسد که «بازی مرگ» به یک پدیده جهانی تبدیل شد و بالغ بر ۱۶ میلیارد ساعت تماشا در ۲۸ روز اول پخش داشت. این نخستین سریال نتفلیکس بود که در روز پخش بیش از ۱۰۰ میلیون بیننده داشت و لقب پر بیننده‌ترین سریال نتفلیکس را یک‌مباری شکست.

لی جونگ -جه در نقش سونگ گی-هون، لسی بیونگ هون در نقش هوانگ این-هو/پیشرو، وی-ها جون در نقش افسر هوانگ جون-هو و گونگ یو در نقش مسئول گزینش احتمالا دوباره در فصل دوم سریال «بازی مرگ» باز خواهند گشت. از بازیگرهای تازه فصل دوم نیز می‌توان به ایم شی‌وان، کانگ ها-نول، پارک سونگ-هون، یانگ دونگ گون، پارک گیو-یونگ، جو یوری، کانگ ای-سیم، لی بوید، لی جین-ووک، چوی سونگ-هیون، رو جانگ-وون و وون جی آن اشاره کرد.

موفقیت غیرمنتظره

موفقیت غیرمنتظره فصل اول سریال «بازی مرگ» نشانه‌ای دیگر از موفقیت‌شناسی و در اختیار داشتن نبض مخاطب از سوی نتفلیکس است که این بار با مجموعه‌ای کره‌ای، موفقیتی تمام‌عیار و ظاهری سابقه‌کسب کرده است. در واقع برنده اصلی بازی مرگ نتفلیکس است که می‌داند چگونه نبض زمانه را در اختیار داشته باشد و چگونه برای محصولش بازار باری کند. در صنعت سرگرمی و به‌خصوص در دوران پس از کرونا، نتفلیکس به غولی دست‌نیافتنی تبدیل شده است.

یک بازی مرگبار

آنچه «بازی مرگ» در فصل اولش به تماشاگرش عرضه می‌کرد، کولازی بود از هر آنچه در موارد مشابه گل کرده و مورد توجه قرار گرفته بود. هوش سازنده سریال را باید در بسته‌بندی تازه‌ای که از محصول عاریت‌اش فراهم کرده مشاهده کرد؛ هوشی که باعث می‌شود هر کس از هر جای دنیا پای بازی مرگباری که او راه انداخته بنشیند؛ به‌خصوص بعد از قسمت اول سریال که به‌خوبی نقش قلاب را برای تماشاگر ایفا و انقدر توجهش را جلب می‌کند که بعد از قسمت دوم (که نامیدکننده است) تاب بیورد و ماجرا را دنبال کند. بازی مرگبار با ترکیبی از هیجان و خشونت، هم سرگرمی می‌سازد و قصه می‌گوید و هم با ارائه تصویری انتقادی از سلطه سرمایه‌داری نوین بر زندگی و زمانه معاصر، همدات‌پنداری انبوه آدم‌های گرفتار و در تمنای ثروت در هر گوشه جهان را جلب می‌کند.



صحنه‌ای از فصل اول سریال بازی مرگ

ستارخان و باقرخان در قاب سینما

سینما و تلویزیون ایران چه تصویری از انقلاب مشروطه ارائه کرده است؟

شهاب مهدوی گزارش

۱۳ مرداد ۱۳۸۵، وقتی مشرف‌الدین شاه فرمان مشروطه را امضا کرد، ملت ایران در یکی از مهم‌ترین برهه‌های تاریخ به توفیقی دست یافت که پیش از آن سابقه نداشت. مسیر پرفراز و نشیبی که در ایام مشروطه طی شد و بعد از امضای فرمان توسط پادشاه وقت هم با چالش‌های فراوان مواجه شد یکی از دراماتیک‌ترین فصول تاریخ ایران است. به فیلم‌ها و سریال‌های زیادی می‌توان اشاره کرد که هر کدام از منظری به دوران مشروطه پرداخته‌اند؛ آثاری اغلب ناموفق در جلب توجه مخاطبان مثل «شیر خفته» (اسماعیل کوشان)، «وکیل اول» (جمشید حیدری) و «گراند

سینما» (حسن هدایت). در «وکیل اول» رقابت برای ورود به پارلمان عصر مشروطه دستمایه قرار گرفته است. در «گراند سینما» ماجرای ورود سینما و سینماداری به ایران و رقابت موسیو روسی‌خان و موسیو آقا یوف مورد توجه فیلمساز است و به ماجرای ورود مجاهدین مشروطه به پایتخت هم در کنار روایت رقابت آسمینامار پرداخته شده است.



فیلم سینمایی: «ستارخان»
«ستارخان» نخستین فیلم سینمایی ایران است که مشخصه دوران مشروطه را دستمایه قرار داده است، فیلمی که علی حاتمی در سال ۱۳۵۱ کارگردانی کرد. این فیلم قرار بود گامی بلند در تولید آثار تاریخی باشد و با بهترین‌های سینمای ایران در آن سال‌ها جلوی دوربین رفت. از هوشنگ بهارلو به عنوان مدیر فیلمبرداری تا حضور بازیگرانی چون علی نصیریان و عزت‌الله انتظامی استفاده از آنتونیو کوردیووری ایتالیایی برای جلوه‌های ویژه. «ستارخان» یکی از فیلم‌های فاخر سینمای ایران است، فیلمی که در آن علی نصیریان ستارخان بود و

سریال: «سال‌های مشروطه»
محمد رضا ورزی، پیگیرترین کارگردان تلویزیون در ۲۴هه اخیر برای ساخت سریال‌های تاریخی بوده است. این کارگردان در سریال «سال‌های مشروطه» با روایت بخششی از دوران قاجار به ماجرای مشروطیت پرداخته است. این مجموعه از ابتدای سلطنت ناصرالدین شاه و زمان صدارت امیرکبیر تا انقلاب مشروطه را به تصویر می‌کشد و وقایع تاریخی را بررسی کرده است. در مجموعه «سال‌های مشروطه» اکبر عبدی، محمد

مستند: «علی موسیو»
در میان مستندهایی که درباره دوره مشروطه ساخته شده مستند «علی موسیو» ساخته مسعود میر نمونه جالب توجهی است. مسعود میر در این مستند سراغ یکی از شخصیت‌های مهم اما معمولاً مغفول مانده دوره مشروطه رفته است و آثار که خودش می‌گوید، یکی از مشکلات کار هم کمبود منابع درباره علی موسیو بوده است. نهایتاً ۳ یا ۴ کتاب وجود دارد که در آنها درباره علی موسیو اطلاعاتی ارائه شده و معتبرترین کتاب «تاریخ مشروطه» احمد

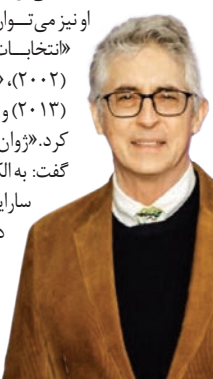
مرگشایی از یکی از قهرمانان مغفول مانده مشروطه‌خواه
کسروی است که در آن هم تنها چند خط به این شخصیت پرداخته شده است. اما چرا باید علی موسیو موضوع فیلمی مستند در این سال‌ها قرار گیرد؟ نسبت این شخصیت تاریخی با روزگار ما چیست؟ مسعود میر در این باره می‌گوید: یکی از ویژگی‌های علی موسیو این است که روی تمایزات فراق‌المللی ایرانی‌ها می‌کند و در مبارزاتش همواره این موضوع را مدنظر دارد. او باروس‌ها هم در تقابل قرار می‌گیرد و آنقدر روس‌ها را برای

پلان

قلب افتخاری سارا یوو برای الکساندر پین

الکساندر پین، کارگردان برنده اسکار جایزه قلب افتخاری سارا یوو را در سی امین دوره ان رویداد سینمایی دریافت خواهد کرد. الکساندر پین که جدیدترین فیلمش «جاماندگان» نامزدی و یک جایزه اسکار به خود اختصاص داد، جایزه قلب افتخاری سارا یوو را در سی امین جشنواره فیلم سارا یوو به پاس «تقش برجسته‌اش در هنر سینما» دریافت خواهد کرد. جیم تیلور، همکار قدیمی الکساندر پین که در سال ۲۰۰۵ فیلمنامه اقتباسی برنده اسکار فیلم «راه‌های فرعی» را نوشته بود نیز در جشنواره سارا یوو حضور خواهد داشت که با نمایش ویژه فیلم «راه‌های فرعی» همراه خواهد شد. به گزارش ویراتی، پین همچنین یک مستر کلاس در جشنواره برگزار خواهد کرد که فرصتی برای علاقه‌مندان به سینما خواهد بود تا از او در مورد تولید فیلم، کارگردانی، فیلمنامه‌نویسی و سایر جنبه‌های کلیدی حرفه‌اش یاد بگیرند. ۸ فیلم بلند ساخته الکساندر پین تاکنون ۲۴ بار نامزد اسکار شده‌اند که شامل ۴ نامزدی برای بهترین فیلم و ۲ بار برای کارگردانی می‌شود.

او ۲ بار با فیلم‌های «راه‌های فرعی» و «جاماندگان» برای فیلمنامه اقتباسی برنده اسکار شده است. از فیلم‌های او نیز می‌توان به «شهروند روت» (۱۹۹۶)، «انتخابات» (۱۹۹۹)، «در باره اشمیت» (۲۰۰۲)، «زادگان» (۲۰۱۱)، «تیراسکا» (۲۰۱۳) و «کوچک سازی» (۲۰۱۷) اشاره کرد. «ژوان مار جانوویچ» مدیر جشنواره گفت: به الکساندر پین جایزه قلب افتخاری سارا یوو اعطا می‌شود، نه تنها به این دلیل که او سارا یوو دوست دارد، بلکه به این دلیل که در مرکز همه داستان‌های او افرادی با قلب بزرگ قرار دارند.



جشنواره

تجلیل از استیو مک کوئین



استیو مک کوئین، کارگردانی که جایزه بهترین فیلم اسکار را برای «۱۲ سال بردگی» در کارنامه دارد، در یادداشت جایزه کارگردان برجسته در سی‌و دومین جشنواره بین‌المللی کرامیچ در تورون لهستان تجلیل می‌شود. مارک ژیدوویچ، مدیر جشنواره کرامیچ از استیو مک کوئین به‌عنوان هنرمندی یاد کرد که مشارکتی سازش‌ناپذیر در مواجهه با مسائل اجتماعی و سیاسی دارد و با فیلمسازی خود به مشکلاتی چون نژادپرستی، خشونت، اعتبار و نابرابری می‌پردازد. اولین فیلم بلند مک کوئین «گر سنگی» با بازی مایکل فاسبندر در سال ۲۰۰۸، در جشنواره فیلم کن به نمایش درآمد و برنده دوربین طلایی شد. مک کوئین با دومین فیلم خود «شرم» که بار دیگر با فاسبندر همراه شد در بخش رقابت اصلی کرامیچ سال ۲۰۱۱ حضور داشت. وی سال ۲۰۱۳ «۱۲ سال بردگی» را بر اساس داستان واقعی سولومون نور تاپ، سبایوست آزادی که ربوده و به بردگی فروخته شد، کارگردانی کرد. این فیلم برنده جایزه اسکار و بقای بهترین فیلم شد و مک کوئین جایزه کارگردانی را از انجمن کارگردان‌ها، آکادمی و بفتا دریافت کرد. این فیلم در بخش رقابت اصلی کرامیچ هم جای داشت.

آگهی مزایده عمومی

موضوع مزایده: الف - واگذاری حق امتیاز موقت جمع‌آوری سید بلاستیکی، جمیع خالی و... در میدانی ۲۲ گانه، بازارهای تابعه و میدانی مرکزی - نوبت سوم سال ۱۴۰۳ ب - واگذاری حق بهره‌برداری موقت از محل‌های عرضه سبزی پاک‌کرده - نوبت دوم سال ۱۴۰۳

واجدین شرایط شرکت در مزایده: کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که شرایط ذکر شده در ماده اول شرایط اختصاصی مزایده را داشته باشند، واجد شرایط شرکت در مزایده خواهند بود.

نوع: اشخاص حقوقی نباید ممنوعیت قانونی جهت فعالیت در موضوع مزایده را داشته باشند.

محل‌های موضوع مزایده: به شرح مندرج در لیست پیوست شرایط اختصاصی مزایده

تذکر: متقاضیان قبل از ارائه پیشنهاد قیمت، حتماً می‌بایست از میدانی، بازارهای مربوطه و میدانی مرکزی بازدید به عمل آورند.

مدت فعالیت (بهره‌برداری) محل‌های موضوع مزایده در صورت رعایت کامل قوانین و مقررات سازمان: الف - حق امتیاز موقت جمع‌آوری سید بلاستیکی، جمیع خالی و... حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۳/۳۱ می‌باشد. ب - محل‌های عرضه سبزی پاک‌کرده: حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۴/۳۱ می‌باشد.

دستگاه برگزارکننده مزایده: سازمان مدیریت میدانی میوه و تره‌بار شهرداری تهران

نحوه دریافت اسناد مزایده: از طریق سایت سازمان به نشانی mayadin.tehran.ir و سامانه مزایده الکترونیک به نشانی: mayadinonline.tehran.ir

مهل و متقاضیان محترم توجه داشته باشند که این مزایده به صورت الکترونیک و با ورود به سامانه مزایده الکترونیک سازمان و مطالعه اسناد عمومی و آگاهی از شرایط آن، ضمن تکمیل فرآیند شرکت در مزایده، فرم پیشنهاد قیمت که از سامانه چاپ و تکمیل نموده‌اند را در پاکت درسته قرار داده و از طریق پست ویژه به مدیریت خراست سازمان به نشانی: تهران، انتهای خانی‌آباد نو - میدان مرکزی میوه و تره‌بار - جنب درب ورودی شماره ۳ - ساختمان مرکزی سازمان مدیریت میدانی میوه و تره‌بار - به پستی شماره ۱۸۹۷۷۳۴۵۸۱ ارسال نمایند.

هزینه انتشار اسناد مزایده: مبلغ ۱۰۰۰/۰۰۰ ریال می‌باشد که متقاضیان می‌بایست به روش توضیح داده شده در سامانه مزایده الکترونیک، نسبت به پرداخت آن اقدام نمایند.

میزان سپرده شرکت در مزایده: متقاضیان می‌بایست با رعایت موارد مندرج در ماده ۲ و شرایط اختصاصی، مبلغ سپرده شرکت در مزایده را به روش توضیح داده شده در سامانه مزایده الکترونیک، پرداخت نمایند.

سایر موارد:

- ۱: ثبت‌نام در «سامانه ثواب قضائیه» و بارگذاری تأییدیه ثبت‌نام در قسمت مرتبط از «سامانه مزایده الکترونیک سازمان» برای متقاضیان الزامی می‌باشد.
- ۲: 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.
- ۳: متقاضیان برای کسب اطلاعات بیشتر، همچنین دسترسی به نشانی میدانی و بازارها، می‌توانند به سایت سازمان به نشانی mayadin.tehran.ir مراجعه نمایند.
- ۴: متقاضیان می‌بایست، ضمن چاپ و الصاق «برچسب شرکت در مزایده» که از سامانه مزایده الکترونیک دریافت می‌نمایند، بر روی پاکت درسته ارسالی، حتماً مشخصات خود شامل: نام و نام خانوادگی، نام و نام خانوادگی، شماره تلفن ثابت و همراه و موضوع مزایده را درج نمایند.
- ۵: سازمان در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار خواهد بود و هزینه انتشار این آگهی به عهده برنده / برنده‌گان مزایده می‌باشد.
- ۶: متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۹۶۰۱۸۲۸۲ و ۹۶۰۱۸۲۸۴ (مدیریت واگذاری)، ۹۶۰۱۸۲۵۹ و ۹۶۰۱۸۲۶۱ (مدیریت بهره‌برداری)، ۹۶۰۱۸۲۲۸ (مدیریت میدانی مرکزی) و ۹۶۰۱۸۱۲۴ (مدیریت حقوقی) تماس حاصل نمایند.

رابط عمومی و امیربین الملل سازمان مدیریت میدانی میوه و تره‌بار شهرداری تهران

تاتار

همیشه



Haniyeh Rostamiyan

دستگیران

هانیه رستمیان به فینال تیانچه المپیک رسید و امروز برای مدال تیر می‌زند. مبینا فلاح هم با ثبت یک پیروزی در تیر و کمان چهره‌های موفق داشت. فرزانه فصیحی هم در تماشایی‌ترین مسابقه المپیک دوید



Mobina Fallah

Farzaneh Fasihi

درخشش زنانه

درخشش آرن: آرنی که تاریخ جدیدی در ورزش ایران نوشتند؛ یکی به فینال بازی‌های المپیک رسید، یکی صاحب پیروزی بزرگ شد و دیگری در تماشایی‌ترین مسابقه بازی‌ها پا به میدان گذاشت.

ورزش ایران آخر هفته خوبی را در پاریس پشت سر گذاشت. هر چند هنوز کاروان بی‌مدال است اما تلاش ورزشکاران و نتایجی که تا به امروز در بعضی رشته‌ها به دست آمده، ستودنی است. بعد از حضور تاریخی تیم ملی شمشیربازی در نیمه‌نهایی مسابقات سایه، در ۲ روز گذشته هم هانیه رستمیان در تیراندازی، مبینا فلاح در تیراندازی با کمان و فرزانه فصیحی در دوی ۱۰۰ متر عملکرد قابل قبولی داشتند که مهم‌ترین آنها صعود رستمیان به فینال مسابقات تیراندازی تیانچه ۲۵ متر بود.

رستمیان برای دومین بار بازی‌های المپیک را تجربه می‌کند. دوره قبل در توکیو او با اختلاف ناچیزی حضور در فینال را از دست داد اما این بار در پاریس، یک قدم جلوتر رفت، فینالیست شد و با تیرهایی که در پیروز زد، خیلی‌ها سکوا را حق او می‌دانند. او در پیروز در تیانچه ۲۵ متر مسابقه داد، در مرحله دقت با امتیاز ۲۹۲ در رده ششم ایستاد و با توجه به اینکه ۸ نفر اول فینالیست می‌شوند، این امیدواری را داد که می‌تواند در مسابقات بماند. اما اتفاق اصلی عصر دیروز افتاد؛ در مسابقات سرعت که هانیه با امتیاز ۵۸۸ سوم شد و حضورش در فینال را قطعی کرد. رستمیان که از ساعت ۱۱ امروز برای گرفتن مدال تیر می‌زند، منتظر یک نتیجه خوب از خودش است. او در پیروز بعد از فینالیست شدن گفت: «مسابقه خیلی سختی بود. تماشاگران زیادی حضور داشتند و جو سالن شلوغ بود. امیدوارم در فینال هم عملکرد خوبی داشته باشم و نتیجه خوبی هم بگیرم.» او از مردم خواست برایش دعا کنند تا بتواند به مدال برسد.

فلاح راضی نیست

دیگر ورزشکار ایرانی که در پاریس درخشید، مبینا فلاح است. فلاح که تک سهمیه تیراندازی با کمان را گرفته، نخستین ایرانی بود که در این المپیک مسابقه داد. او یک روز قبل از شروع رسمی بازی‌ها، در مسابقات تعیین جایگاه در رده بیست‌و هشتم قرار گرفت و وارد جدول اصلی بازی‌ها شد. فلاح در دیدار اول ۷ بر ۵ ورزشکاری از ویتنام را شکست داد و به مرحله یک‌سی و دوم رسید. اما کار در دیدار دوم سخت بود. حریف او گوکر الیف تیراندازی ترکیه‌ای بود که رنک ۵ جهان را دارد. فلاح خیر صفر مقابل الیف باخت و نتوانست به مرحله بعدی صعود کند. با اینکه او نخستین تیرانداز ایران است که در بازی‌های المپیک به پیروزی می‌رسد ولی از نتایجی که گرفته راضی نیست: «انتظار بیشتری از خودم داشتم و می‌توانستم حریف ترکیه‌ای را شکست دهم. در این دیدار به اشتباه خودم باختم. درست است که حریفم در رده ۵ دنیا قرار دارد اما در خودم می‌دیدم که او را ببرم. در شروع مسابقه به اشتباه فکر کردم مساوی هستیم ولی وقتی امتیاز را روی تابلو دیدم، به هم ریختم و نتوانستم خودم را جمع و جور کنم.»

فلاح قبل از رفتن به پاریس گفته بود تاریخ‌ساز می‌شود. او یک پیروزی به دست آورد و تاریخ‌سازی کرد اما گفته: «یک برد برای من تاریخ‌سازی نیست. می‌خواستم حداقل به جمع ۸ نفر برتر راه پیدا کنم. خیلی زود حذف شدم.»

فصیحی راضی است

فرزانه فصیحی در بازی‌های توکیو با سهمیه فدراسیون جهانی دوید ولی برای پاریس خودش به سهمیه رسید. اینکه یک دوندۀ زن ایرانی بتواند در دوی ۱۰۰ متر، تماشایی‌ترین و سخت‌ترین مسابقه المپیک حضور داشته باشد و با سهمیه بدو، خودش موفقیت بزرگی است. فصیحی چند روز قبل از شروع مسابقه گفته بود که قبل از رفتن به پاریس یک هفته در گیر دردهای دیسک کمر بوده و جز استراحت کاری انجام نداده است. با این حال او دیروز استارت خوبی در ورزشگاه استادو فرانس زد. فصیحی که در گروه ۵ و ۸ می‌دوید تا چند متر آخر جزو نفرات اول بود اما یکباره حریفان سرعت گرفتند و فصیحی در جمع ۹ نفر، به‌عنوان نفر هفتم به خط پایان رسید و در مجموع پنجاه و یکم شد. او در حالی رکورد ۱۱:۵۱ را در پاریس ثبت کرد که بهترین رکورد خودش ۱۱:۴۴ است. فصیحی بعد از این دو گفت که از کارش راضی است: «قابلیت فوق‌العاده‌ای داشتم و از عملکرد خودم خیلی راضی هستم. آنقدر از دوندۀهایی که در گروه من بودند، مدعی قهرمانی هستند و در مترهای پایانی عملکرد بهتری داشتند.» یکی از پیش‌بینی‌ها این بود که فصیحی در پاریس خداحافظی می‌کند اما او امیدوار است با شرایط بهتری در المپیک لس‌آنجلس هم باشد.

دیروز غیر از این آنقدر فاطمه مجل هم مسابقه داد. او با قرار گرفتن در جایگاه بیست‌ویکمی روئینگ تک‌نفره سنگین‌وزن با بازی‌های پاریس خداحافظی کرد. امروز هم ایران آوزر شکار در پاریس دارد؛ حسن تقیانی در دوی ۱۰۰ متر می‌دود و علی لیبیب در دوچرخه‌سواری به دل جاده‌های پاریس می‌زند.

لیگ برتر خلیج فارس

012

روز مانده تا لیگ برتر

012

روز مانده تا لالیگا

013

روز مانده تا لیگ برتر

013

روز مانده تا لیگ یک

014

روز مانده تا سری آ

020

روز مانده تا بوندس لیگا

033

روز مانده تا مقدماتی جام جهانی





لاپور تا سعی داشت دنی اولمو و نیکو ویلیامز، ۲ ستاره درخشان تیم ملی اسپانیا در یورو ۲۰۲۴ را به بارسلونا بیاورد اما حداقل فعلا حضور نفر دوم در این تیم منتفی به نظر می‌رسد. نیکو که رابطه‌ای عالی با یامال دارد، حاضر نشد به خاطر این دوستی به باشگاه محبوبش خیانت کند. او همین تابستان در حالی قراردادش را با اتلتیک بلبائو تمدید کرد که بازیکن آزاد بود و می‌توانست به هر تیمی که می‌خواست برود.

مدیران
بارسلونا تمایل دارند ژائو فلیکس و ژائو کانسو را دوباره در ترکیب خود داشته باشند اما به صورت قرضی و تنها با پرداخت دستمزد این دو بازیکن. آنها علاقه‌ای به بند عقد قرارداد دائمی ندارند.

تا
اینجای فصل نقل و انتقالات تابستانی باشگاه‌های انگلیسی هم‌تایان اسپانیایی خود برای جذب بازیکن هزینه کرده‌اند، ۱.۱ میلیارد یورو در برابر ۲۲۲ میلیون یورو لالیگایی‌ها.

تلاش برای جذب بازیکنان تیم ملی هنوز نتیجه نداده است

پارسا اسپانیایی نمی‌شود

فروش زوری
رو که برزیلی که با کلی آب و تاب به بارسلونا آمده بود تا جانشین لواندوفسکی شود، به درهای خروجی نزدیک است. باشگاه می‌خواهد او را با ۲۰ میلیون یورو به الهلال عربستان بفرشد تا بخشی از هزینه جذب اولمو را فراهم کند اما خود بازیکن و مدیر برنامه‌هاش هنوز تن به این انتقال اجباری نداده‌اند.

مصدوم است و حداقل چند هفته ابتدایی لیگ را از دست می‌دهد. گوی هم که از فصل پیش دچار آسیب دیدگی شدید شده، تا ۳ ماه در دسترس نیست. فرنیکی دی پونگ که به دلیل مصدومیت، یورو را از دست داده بود، تا یک ماه دیگر قادر به بازی نیست. بهبود آسیب دیدگی آرتورو بین ۳ تا ۴ ماه دیگر به طول می‌انجامد. بالده هم از فصل پیش مصدوم است و به بازی‌های ۲-۳ هفته اول نمی‌رسد. آنسوفاتی که یک فصل قرضی به برایتون رفته بود و نتوانست برای این باشگاه انگلیسی خیلی بازی کند، در بازگشت باز هم مصدوم شد و یک ماه به مرخصی اجباری رفت. پاتو کوبارسی و فرمین لوپس به همراه تیم ملی اسپانیا در المپیک پاریس به سر می‌برند و امشب با تیم میزبان بازی دارند.

علاقه مند است اما لاپیز بیش تر جیح می‌دهد این بار بازیکن تیمش را به رقیب مستقیم ندهد. تمرکز زیاد روی این خرید ریسک‌های خودش را دارد. اولمو در ۳ فصل اخیر، ۲۹۰ روز به دلیل آسیب دیدگی در لاپیزش غیبت داشته و ۶۹ بازی را از دست داده است! ستاره اسپانیایی در فصل گذشته ۳ بار دچار مصدومیت شد و بیش از ۱۰۰ روز مصدوم بود.

لاپور تا برای بازگرداندن محصول لاماسیا به هر دری می‌زند. در حال حاضر ۲ باشگاه بر سر قراردادی به ارزش ۱۰+۵ میلیون یورو توافق دارند اما هنوز هیچ چیز نهایی نشده است. در باشگاه همه متقاعد شده‌اند که اولمو به بارسلون می‌آید اما این انتقال ممکن است تا آخر آگوست طول بکشد. پیشنهاد دقیق بارسا این است: ۴۷ میلیون یورو ثابت به اضافه ۱۲ میلیون متغیر؛ ۳ میلیون برای تعداد مسابقاتی که انجام می‌دهد و ۱۰ میلیون برای تعداد جام‌هایی که با تیم به دست می‌آورد. بارسا می‌خواهد ۲۵ میلیون یورو از این قرارداد را ماه سپتامبر پرداخت کند و مابقی را به صورت اقساطی. فعلا لاپور تا در تعطیلات و مرخصی به سر می‌برد. باین مونیخ هم به اولمو

نیکوی وفادار
به تازگی عکسی از نیکو منتشر شده که این بازیکن را در حال بوسیدن لوگوی اتلتیک نشان می‌دهد. این بوسه کنایه‌ای به بارسلونا و حتی چلسی و پاری سن ژرمن است تا دست از سر این بازیکن بردارند. اگر نیکو بند فسح را بیشتر نکند، ممکن است یک گزینه واقعی برای تابستان آینده باشد اما اگر بند فسح او دوباره به ۱۰۰ میلیون افزایش یابد، لاپور تا برای همیشه درهای قرارداد با این بازیکن را می‌بندد.

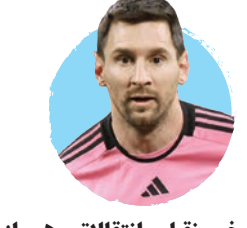
اولمو ی شکستی
بر خلاف نیکو، به نظر می‌رسد انتقال دنی اولمو از لاپیزش به بارسلون در مسیر درستی قرار دارد.



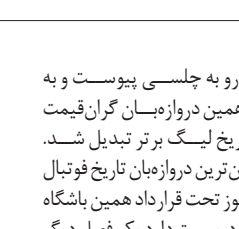
کلیان ایماپه باشگاه قدیمی کان
در لیگ ۲ فرانسه را به یاد دوران کودکی اش خرید. ستاره فرانسوی نزدیک به ۲۰ میلیون یورو برای تملک ۸۰ درصد سهام این باشگاه هزینه کرده و به جوان ترین مالک باشگاه فوتبال در جهان تبدیل شد



کیلور ناواس، دروازه بان ۳۷ ساله
کاستاریکایی سابق رئال مادرید و پاری سن ژرمن با موثرتر با توفیق شخصی رسید و به زودی با قراردادی آزاد راهی این تیم می‌شود



یک خبر نقل و انتقالاتی هم از لیونل مسی بخوانید. مسی بعد از قطعی شدن جدایی اش از بارسلونا، به خانه گواردیولا در بارسلون رفته و همانجا برای حضور در سیتی اعلام آمادگی کرده بود اما پپ مخالفت کرد و گفت سنت بالاس است برایش خیلی چالشی است. بعد این جلسه بود که مسی به پیشنهاد پاری سن ژرمن پاسخ مثبت داد



فصل و نقل و انتقالات
یورو به چلسی پیوست و به دهمین دروازه بان خود تبدیل شد. تاریخ لیگ برتر تبدیل شد. گران ترین دروازه بان تاریخ فوتبال هم هنوز تحت قرارداد همین باشگاه است. کیا دوست دارد یک فصل دیگر به عنوان بازیکن قرضی در رئال مادرید بماند.

چلسی در ۶ سال گذشته ۱۶۱ میلیون پوند برای دروازه بانان خود خرج کرده است. با خرید دروازه بان دانمارکی، مالک آمریکایی چلسی رکورد زد. از زمان حضور تاد بولی در چلسی، هزینه‌های این باشگاه در فصل نقل و انتقالات از دو برابر باشگاه‌های دیگر هم بیشتر شده است. چلسی ۱۱/۱ میلیارد یورو در نقل و انتقالات خرج کرده، پاری سن ژرمن ۶۲۱ میلیون یورو و منچستر یونایتد ۵۵۰ میلیون یورو.

یان کوئوتو ۲۲ ساله، مدافع راست و برزیلی منچستر سیتی که به صورت قرضی در خیرونا توپ می‌زد، با قراردادی بلندمدت به ارزش ۲۵ میلیون یورو به دور تموند انتقال یافت. پدیده فصل پیش لالیگا، سومین بازیکن مهمی است که از این تیم جدا می‌شود.

مارتن بریتویت که زمانی مهاجم بارسلونا بود و هواداران فوتبال کوچک‌های زیادی درباره توانایی‌های این بازیکن دانمارکی ساخته بودند، تا سال ۲۰۲۶ به گرمیو برزیل رفت و به نخستین دانمارکی این باشگاه تبدیل شد. او در ۲۵ بازی فصل گذشته در لیگ دسته دوم اسپانیا ۲۲ گل و ۳ پاس گل برای اسپانیا ثبت کرد.

نانی، وینگر پیشین تیم ملی برزیل در ۳۷ سالگی با قراردادی یک ساله به استرلاد آمادورا در لیگ برتر پرتغال پیوست. این ستاره پرتغالی سابق بازی در منچستر یونایتد، لاسیو، اسپورتینگ، والنسیا و فیرنابوچه را دارد.



احتمال خروج خولین آلوارس
از منچستر سیتی افزایش یافت. او گفته می‌خواهد فصل آینده بیشتر بازی کند. پاری سن ژرمن به جذب این مهاجم آرژانتینی که در حال حاضر در المپیک به سر می‌برد، علاقه دارد.

استیو مک کلارن، دستیار ۶۳ ساله اریک تن‌هاخ پس از جدایی از منچستر یونایتد، هدایت تیم ملی جامائیکا را تا جام جهانی ۲۰۲۶ بر عهده گرفت. او پیش از این در تیم‌های داری کاونتی، نیوکاسل، تونته، ناتینگهام فارست، ولفسبورگ و تیم ملی انگلیس (۲۰۰۸ تا ۲۰۰۶) سرمربی بود.

ناپولی ۷۰ میلیون یورو + روملو لوكاکورا می‌خواهد تا انتقال ویکتور اوسیمین به چلسی انجام شود.

رم با یورونا بر سر انتقال آرم دوبویک به توافق رسید و او با قراردادی ۳ ساله به ارزش ۳۴ میلیون یورو به جالوروسی می‌رود. توافق بین باشگاه اسپانیایی با اتلتیکو مادرید انجام شده بود اما این مهاجم اوگرینی دوست نداشت به اتلتی برود.

دوبویک فصل گذشته با پیراهن ژیرونا ۹ بازی انجام داد و موفق به ثبت ۲۴ گل و ۱۰ پاس گل و کسب جایزه پیچچی بهترین گلزن فصل لالیگا شد.

ماتیاس سوله، مهاجم جوان آرژانتینی یوونتوس هم با قراردادی ۵ ساله به ارزش ۴۰ میلیون یورو با اس‌رم قرارداد بست.

اتلتیکو مادرید و چلسی به توافق کامل برای انتقال کانر گلگر با مبلغ ۳۵ تا ۴۰ میلیون یورو نزدیک هستند. کانر گلگر قرارداد جدید چلسی را ۱۸ ماه و همچنین انتقال به استون ویلا را یک کوردر باشگاهی برای ویلا بود. رد کرد تا به اسپانیا برود.

استرکام با یولوویچ، مدافع ۲۳ ساله فصل گذشته سالزبورگ با قراردادی ۳ ساله به ارزش ۱۸ میلیون یورو به میان پیوست. پاولوویچ صرب سابق حضور در منچاکو، بازل و سالزبورگ را دارد.

ژائو ننوس از بنفیکا که حال گذراندن مراحل پزشکی است و پس از آن قرارداد ۵ ساله‌اش را با پاری سن ژرمن امضا می‌کند.

دین هوسین، مدافع ۱۹ ساله یوونتوس با قراردادی ۵ ساله به ارزش ۱۵ میلیون یورو به علاوه ۳ میلیون پاداش، راهی بونوموت شد.

فیلیپ یورگنسن، دروازه بان ۲۲ ساله و دانمارکی ویرا ئال با قراردادی ۷ ساله به ارزش ۲۴ میلیون



دیدار دشمنانه

دور بازی‌های دوستانه و تورهای پیش فصل چه خبر است؟

بودند، به جان هم افتادند و همدیگر را کتک زدند. در یکی از صحنه‌های این درگیری مولومی، ملی پوش ایرلندی، به نظر می‌رسد قبل از اینکه مشت سنگینی به صورت سامو کاستانو وارد کند، سعی داشت با سر به بازیکن پرتغالی ضربه بزند.

بازی دوستانه روز گذشته بولتون و فیورنتینا با تساوی یک - یک به پایان رسید. دقیقه ۱۷۲ مسابقه تکل خشن جورج جانستون روی پای مویز کین، مهاجم فیورنتینا سبب شد تا بازیکنان ۲ تیم برای لحظاتی با یکدیگر درگیر شوند.

درگیری بازیکنان چلسی و رکسام هم از عجایب بود. باشگاه رکسام تازه به رده بالاتر صعود کرده و برای همین هواداران این باشگاه کوچک از مالک سرشناس آمریکایی خود، رایان رینولدز از ۱۶ هزار نفر به ۵۰ هزار نفر افزایش دهد. دعوی این مسابقه وقتی شکل گرفت که جیمز مک کین تلاش کرد از ارسال پاس لوی کولویل جلوگیری کند اما مدافع چلسی عصبانی شد و به سمت کاپیتان رکسام حمله کرد و آ بازیکن مثل خروس جنگی با هم مبارزه کردند. صحنه به قدری غیرعرفی بود که گزارشگر بازی مدام می‌گفت این چه مسابقه دوستانه‌ای است!

دیدار
تیم میلان و رئال هم که یک هیچ به سود حریف ایتالیایی پایان یافت. نزدیک بود به دلیل توفان و شرایط جوی آمریکا لغو شود اما سرانجام برگزار شد. خدا آخر را بر سر خیر کند.

یک
جرمیه مالی، شاید رفتار بازیکنان و مربیان منچستر سیتی را درست کند. آنها عادت دارند دیر به زمین مسابقه منچستر سیتی طبق توافق با لیگ برتر پذیرفته شود و زمین تاخیر داشته‌اند. جرمیه این تخلف حدود ۲۰ میلیون پوند خواهد بود و سران سیتی از بازیکنان، کادرفنی و مدیریت خواسته‌اند تا در این رابطه، مسئولیت پذیری بیشتری داشته باشند.

بازی‌های دوستانه و تورهای پیش فصل به عجیب‌ترین شکل ممکن در آمریکا ادامه دارد. تیم‌های بزرگ در حال شکست هستند و منچستر سیتی، رئال مادرید، چلسی و پاری سن ژرمن این مسابقات، این است که تیم‌ها به هر نتیجه‌ای، در پایان بازی ضربات پنهانی می‌زنند تا تماشاگران آمریکایی را سرگرم کنند. در این سمت نقشه جغرافیا ولی بازی‌های دوستانه به دلایلی عجیب لغو یا نیمه‌تمام می‌شود. تیم فوتبال الاتحاد عربستان که به مصاف تیم فارنسی پرتغال رفته بود، از سوی هواداران این تیم با تاسزا و پر تپ اشیا مختلف رویه‌رو و مجبور به ترک زمین شد. داوور، این بازی را دقیقه ۸۲ که ۳۳ یک به سود تیم پرتغالی بود، زودتر از زمان مقرر به پایان رساند.

هفته گذشته هم دیدار دوستانه سپاهان و آنتالیاسپور در ترکیه به دلیل خشونت بیش از حد بازیکنان و با صلاح‌دید کادرفنی آتیم و داوور مسابقه، دقیقه ۲۷ متوقف شد و ادامه پیدا نکرد.

در اتفاقی مشابه که در اردوی تیم‌های ایرانی در ترکیه افتاد، بازی تراکتور و آندالسیور قبل از آنکه آغاز شود، پایان یافت. تیم ترکیه‌ای بعد از لغو بازی مدعی شد تراکتور قوانین را رعایت نکرده، هم‌دیر به زمین آمده و هم از لباس به رنگ لباس تیم میزبان استفاده کرده است. اما تراکتوری‌ها معتقدند دلیل لغو مسابقه کیفیت پایین زمین بود.

چند روز پیش در دیدار تیم‌های وست برومویچ و مایور کا که با نتیجه یک بر صفر به سود حریف اسپانیایی به پایان رسید، بازیکنان آتیم با هم زد و خورد داشتند. آتن از بازیکنان که انگار روی رینگ بوکس



برای تداوم حفاری خط ۱۰ مترو، گود ناایمن ایرانا باید تعیین تکلیف شود

گود ناایمن، سد راه مترو

حفاری اولین خط از خطوط چهارگانه جدید مترو از نیمه دوم سال گذشته آغاز شده است

صفحه ۱۶

فعالیت واحدهای آلاینده زیر ذرهبین شهرداری قرار دارد

اخطار جدی به ۳۷۰ کارواش

۹۷ واحد در ۳ سال
۵۴۱ واحد کارواش از سال ۱۴۰۰ تاکنون در مناطق ۲۲ گانه تهران شناسایی شده است.

واحد در ۳ سال اخیر تغییر کاربری داده یا تعطیل شده است. شناسایی شده است. واحد کارواش از سال ۱۴۰۰ تاکنون در مناطق ۲۲ گانه تهران شناسایی شده است. واحد در این مدت اخطار رای کمیسیون بند ۲۰ گرفته اند.

صفحه ۱۴

مدیریت شهری برای نظارت بیشتر بر تخلفها تجهیزات نوین به کار می گیرد

رصد حریم پایتخت با دوربین

در فاز اول ۴۰۰ دوربین تحویل شرکت شهر بان و حریم بان می شود

صفحه ۱۵



کشتی نجات در میدان آزادی

دومین سوگواره «محرم شهر» تا پایان مرداد ماه میزبان عزاداران سیدالشهداست

عکس: همشهری / حامد خورشیدی

تبلور فرهنگ ایرانی، اسلامی در میدان شهر
مهدی چمران، رئیس شورای شهر تهران: اماکن شهر تهران در حال پوشیدن رخت عزای اربعین حسینی هستند. هویت شهر ما یک هویت اصیل و قدیمی است. تهران در همین چندصدسال اخیر فرهنگی داشته که از فرهنگ ایرانی - اسلامی نشأت گرفته و این باید در میدان شهر ما تبلور شود تا فرهنگ کاذب جایگزین آن نشود.

آمادگی برای راهپیمایی اربعین
علیرضا زاکانی، شهردار تهران: محرم شهر، سنت حسنه‌ای است که از سال گذشته پابری شد و مورد استقبال مردم قرار گرفت. امسال هم این رویداد بزرگ همزمان با نزدیک شدن به ایام راهپیمایی اربعین برگزار می شود تا برای امر جهانی راهپیمایی اربعین آماده شویم.

محرم شهر، یک کار جبهه‌ای مشترک است
محمدامین توکلی زاده، معاون امور اجتماعی و فرهنگی شهردار تهران: برگزاری رویداد محرم شهر یک کار جبهه‌ای توسط سپاه، بسیج، شهرداری، صداوسیما و سازمان تبلیغات اسلامی است. در این رویداد مراسم آیینی برگزار می شود و هر شب مداحان بنام شهر تهران حضور خواهند داشت. در کنار سایر برنامه‌های پیش بینی شده، مراسم عزای خوانی با حضور هنرمندان این عرصه برگزار می شود.

تداعی حال و هوای اربعین
مصطفی زبیبی نژاد، مدیر کل فرهنگی شهرداری تهران: اکثر برنامه‌های محرم به طور متمرکز در دهه اول اجرا می شوند و دهه دوم و سوم شاهد کم رنگ شدن این برنامه‌ها هستیم؛ بنابراین طراحی محرم شهر به گونه‌ای است که خلا برنامه‌ها در دهه‌های دوم و سوم را جبران می کند. همچنین در این رویداد، برنامه‌ها طوری پیش بینی شده‌اند که تداعی کننده حال و هوای اربعین هستند.

عنوان کرده: «رویداد آیینی محرم شهر تا پایان مردادماه در میدان آزادی میزبان عاشقان سالار شهیدان خواهد بود و این رویداد بزرگ مذهبی با برگزاری آیین بدرقه زائران اربعین به پایان می رسد»

«محرم شهر» حال و هوای متفاوتی دارد و هر شب جمع کثیری از شهروندان خود را به این میدان می رسانند تا در برنامه‌های این سوگواره آیینی شرکت کنند. آنطور که محمدامین توکلی زاده، معاون امور اجتماعی و فرهنگی شهرداری تهران

گزارش
زینب زینالزاده روزنامه نگار
این روزها میدان آزادی در سایه میزبانی از دومین رویداد آیینی

محل اجرا: میدان آزادی
ساعت: هر روز از ساعت ۱۸ تا ۲۳
زمان اجرا: ۱۰ تا ۳۰ مردادماه



ارائه خدمات ویژه
■ غرفه صدور گذرنامه اربعین: با همکاری فراجهت سامانه برخط ثبت نام گذرنامه در میدان آزادی مستقر و به مقاضیان خدمات ارائه می شود.
■ غرفه ارائه ارز: از طریق مذاکرات انجام شده با بانکها، خدمات عرضه ارز اربعینی هم به شهروندان در میدان آزادی ارائه می شود.
■ غرفه های ویژه کودکان و نوجوانان: در این غرفه مسابقات نقاشی و... و همچنین برنامه های نقاله خوانی و تئاتر اجرا می شود.
■ نمایشگاه ملزومات اربعین: زائران اربعین علاوه بر شرکت در رویداد محرم شهر می توانند ملزومات سفر خود را به طور متمرکز از این نمایشگاه تهیه کنند.

۱۰ برنامه مهم رویداد محرم شهر
■ برپایی غرفه های مختلف از جمله غرفه کودکان
■ عرضه ملزومات سفر اربعین
■ جفمایی کشتی سفینه النجاه در بعد از ظهر
■ صدور گذرنامه اربعین
■ ارائه خدمات برای دریافت ارز اربعین
■ برپایی موب های حسینی
■ برپایی خیمه «شهر کودکان حسینی»
■ برپایی مجلس سوگ حسینی توسط مداحان و سخنوران سرشناس کشور
■ اجرای برنامه توسط گروه های آیینی
■ تزیین و نمایش عاشورایی با حضور در استیج محرم شهر
■ برپایی خیمه یاری با هدف یاری رساندن به نیازمندان

خیمه یاری
هدف: حمایت از کودکان کار و افراد نیازمند
برنامه پیش بینی شده: راه اندازی پویش های مختلف و جلب مشارکت خیران مهم ترین اقدام: اجرای برنامه چلچراغ و برآورده کردن آرزوی کودکان کار

کشتی سفینه النجاه
ابعاد کشتی: ۷۵۰ متر مربع بخش مهم: چایخانه حسینی برنامه پیش بینی شده: برپایی مراسم سوگواری توسط هیئت های نوجوانان روی عرشه کشتی

خیمه شهر کودکان حسینی
هدف: اجرای برنامه های سوگواری توسط کودکان و نوجوانان
برنامه پیش بینی شده: سخنرانی، مداحی، سینه زنی و اجرای عزیه

حمایت از نیازمندان در قالب ۴ پویش

- پویش نذر یاری**
اهدای اسباب بازی به کودکان مظلوم غزه
- پویش نذر اسباب بازی**
اهدای اسباب بازی به کودکان کار و خیابان
- پویش نذر مطالعه**
اهدای کتب درسی به کودکان مدارس پویا شهر
- پویش چلچراغ آرزو ها**
برآورده کردن آرزوی کودکان کار و خیابان

تأریخین
پریسانوری: روزنامه نگار

پایش سلامت و بهداشت زوار اربعین

شرکت شهر سالم امسال نیز با گروهی از پزشکان، پرستاران، متخصصان فوریت های پزشکی و نیروهای پشتیبانی به شرکت کنندگان در مراسم میلونی اربعین حسینی (ع) خدمات بهداشتی-درمانی ارائه می دهد. سیدابوالفضل ذاکریان، رئیس کمیته بهداشت و درمان ستاد اربعین حسینی از آمادگی کامل شرکت شهر سالم برای ارائه خدمات بهداشتی-درمانی به زائران ابعده الله الحسینی (ع) در مراسم اربعین ۱۴۰۳ می گوید.

تمهیدات شرکت شهر سالم برای مراسم چیست؟

- ۱ جذب کادر درمان و نیروهای پشتیبانی برای خدمت رسانی به زائران حسینی به صورت داوطلبانه از داخل و خارج شرکت
- ۲ راه اندازی مراکز درمانی ثابت در آیین بزرگ پیاده روی اربعین حسینی و ارائه خدمات بهداشتی-درمانی به زوار
- ۳ اعزام کاروان های تجهیزات پزشکی، دارویی و نیروی انسانی از این هفته به کشور عراق
- ۴ خدمت رسانی در مراسم جاماندگان اربعین حسینی در تهران



محل حضور کارشناسان شرکت شهر سالم کجاست؟

متخصصان و کارشناسان شرکت شهر سالم برای ارائه خدمات بهداشتی درمانی در بزرگترین پایگاه بهداشتی-درمانی این شرکت یعنی عمود ۱۷۰۷ آماده ارائه خدمات هستند.

اعزام کاروان تجهیزات درمانی به عراق
سیدابوالفضل ذاکریان، رئیس کمیته بهداشت و درمان ستاد اربعین حسینی: اعزام کاروان های تجهیزات پزشکی، دارویی و نیروی انسانی شرکت شهر سالم از این هفته به کشور عراق آغاز می شود و طبق هماهنگی های به عمل آمده، این تجهیزات در پایگاه های درمانی برای خدمات رسانی به عاشقان سید و سالار شهیدان مستقر خواهد شد. امیدوارم که امسال همچون سنوات گذشته گروه درمانی شرکت شهر سالم بتواند سهم کوچکی در خدمت رسانی به حاضران در پیاده روی میلونی اربعین حسینی داشته باشد.





برگزاری دوره‌های رایگان آموزش دوچرخه‌سواری در شرق تهران

دوره‌های رایگان آموزش دوچرخه‌سواری با شعار دوچرخه‌سواری ایمن و در راستای پوشش تفکر ترافیکی در سیزدهمین تکه پایتخت آغاز شده است. به گفته سیدامیر سیدهنجن، معاون حمل و نقل و ترافیک شهرداری منطقه، دوره‌های آموزشی دوچرخه‌سواری با همکاری گروه مردمی «دوچرخه‌سواری شهری سرخه حصار» بدون محدودیت سنی تشکیل شده‌است.

- عنوان برنامه: پوشش تفکر ترافیکی با آموزش دوچرخه سواری
- گروه سنی شرکت کنندگان: محدودیت سنی ندارد.
- هزینه برگزاری دوره: رایگان
- زمان برگزاری دوره‌های آموزشی: روزهای یکشنبه و سه‌شنبه
- ساعت: ۹ صبح
- محل برگزاری دوره‌های آموزشی: بوستان بیروزی
- نشانی: خیابان بیروزی، خیابان سی‌متری نیروی هوایی
- چطور در این دوره‌ها ثبت‌نام کنیم؟
- با ارسال پیامکی کلمه «دوچرخه پیروزی» به شماره ۰۹۱۲۸۹۹۴۲۷۴

آغاز فعالیت مجدد پارک آموزش ترافیک در سرخه حصار
 یکی دیگر از اقدامات ترویج تفکر ترافیکی در سیزدهمین تکه پایتخت، راه‌اندازی مجدد پارک ترافیک در بوستان جنگلی سرخه حصار است. محمدهادی علی‌احمدی، شهردار منطقه در این باره می‌گوید: راه‌اندازی مجدد پارک ترافیک با هدف آموزش و فرهنگ‌سازی در راستای رعایت قوانین راهنمایی و رانندگی، کاهش تلفات و حوادث رانندگی و آموزش‌های ترافیکی انجام شده و مطابق با روحیات و شرایط زندگی کودکان است. فضای پارک ترافیک در بوستان جنگلی سرخه حصار، بهسازی، ساماندهی و آماده‌سازی شد تا علاوه بر آموزش اصول راهنمایی و رانندگی، فضای مفرح برای کودکان و خانواده‌های آنها فراهم شود. بوستان ۳هزار مترمربعی ترافیک، در فضای باز خود شامل مجموعه‌ای از شبکه معابر، میدانی، پیاده‌روها، تقاطع‌ها، چراغ‌های فرماندهی، گذرگاه‌های عابر پیاده، تابلوها و علائم راهنمایی و رانندگی با هدف شبیه‌سازی معابر شهری است.

اتمام بهسازی «سبزهمیدان» تا پاییز امسال
 مسعود حق‌لطیفی، مدیرعامل سازمان عمرانی مناطق تهران: بازپیرایی میدان‌نگاه تاریخی سبزهمیدان در بافت تاریخی بازار تهران در فضایی در حدود ۳ هزار مترمربع در حال انجام است و در تلاش هستیم که بهسازی این میدان پاییز امسال به پایان برسد. همچنین فرایند ساخت ۷ سوله مدیریت بحران را در دستور کار داریم.



رویداد «خانواده مانا» برگزار می‌شود
 مریم اردبیلی، مدیرکل اداره امور زنان و خانواده شهرداری تهران: با رویداد «خانواده مانا» از طریق خانواده‌ها چالش‌های شهر را شناسایی و برای حل آنها راهکار ارائه می‌کنیم. علاقه‌مندان می‌توانند تا پایان امروز (شنبه ۱۳ مردادماه) برای ثبت‌نام در این رویداد به نشانی <https://survey.porsline.ir/s/RXUjBLnT> مراجعه کنند.



رصد حریم پایتخت با دوربین

مدیریت شهری برای نظارت بیشتر بر تخلف‌ها تجهیزات نوین به کار می‌گیرد



فرخنده رفائی
 روزنامه‌نگار

کزارش

وسعت کلانشهر تهران و توسعه بی‌رویه حریم پایتخت در دهه‌های گذشته، پایش تخلف‌ها را در گستره این شهر به کار دشواری تبدیل کرده است؛ از این رو مدیریت شهری برای کاهش مشکلات، استفاده از تجهیزات و امکانات نوین را به کار گرفته است. مسعود رنجبریان، مدیرعامل شرکت شهریان و حریم‌بان شهرداری تهران از وضعیت کارکنان اجرایی شرکت شهریان و حریم‌بان در مناطق ۲۲ گانه

تجهیز لباس
 نیروهای شهریان و حریم‌بان به دوربین

تجهیز تمام
 خودروهای شرکت شهریان و حریم‌بان به دوربین

پایش و رصد
 حریم شهر تهران با استفاده از پهپاد

وضعیت کارکنان اجرایی شرکت شهریان و حریم‌بان در مناطق ۲۲ گانه

- پیش از ۴۵۰ اکیپ خودرویی (متشکل از راننده، سراکپ و نیروی اجرایی)
- بیش از ۱۵۰ اکیپ موتورسیکلت (متشکل از راننده و کمک‌راکب)
- حدود ۲۴۰۰ نفر تعداد کل نیروهای شرکت شهریان

رویکرد استفاده از دوربین‌های البسه

۹۰۰
 دوربین آقلاین فیلمبرداری در ماموریت، استخراج و تخلیه اطلاعات دوربین در پایان ماموریت

۴۰۰
 دوربین در فاز اول تحویل شرکت شهریان و حریم‌بان می‌شود.

۳
 ماه بعد از نهایی شدن قرارداد با ارسال نخستین محموله دوربین البسه دریافت می‌شود.

مهم‌ترین مأموریت‌ها

- بازدید از تخلفات ساختمانی و تخطی از پروانه ساخت
- بازدید از ساخت‌وسازها از لحاظ داشتن مجوز ساخت
- بازبینی ساخت‌وسازها از حیث داشتن حصار کارگاهی، جان‌پناه، تابلوی کارگاهی و گواهی و مجوز تاور کرین در ساخت‌وسازهای بلندمرتبه
- رسیدگی و رفع سد معبرهای مربوط به ساخت‌وساز

تمام اکیپ‌ها صاحب دوربین می‌شوند

مسعود رنجبریان، مدیرعامل شرکت شهریان و حریم‌بان شهرداری تهران: هوشمندسازی و توسعه امکانات و تجهیزات پایش متناسب با میزان توسعه حریم تهران یک ضرورت است و در آینده نزدیک تمام ماموریت‌های انجام شده توسط اکیپ‌های شرکت با همراهی دوربین خواهد بود.

پهپادها از حریم تصویربرداری می‌کنند. تصاویر گرفته شده اولیه آنالیز می‌شوند. بعد از یک دوره زمانی تصویربرداری مجدد انجام می‌شود. تصاویر جدید آنالیز می‌شود. اختلافات این تصاویر احصا می‌شود. اختلافات تصاویر به شرکت شهریان و حریم‌بان اعلام می‌شود. تغییرات توسط کارشناسان شرکت از لحاظ اینکه مشمول تخلف هست یا خیر، تحلیل و بررسی می‌شوند. در صورت احراز تخلف برخورد قانونی خواهد شد.

آگهی مرحله دوم تجدید شناسایی پیمانکار پ/۳/۱۴۰۳ (معدن رودخانه قروه)

شرکت توسعه صنایع و معادن کوثر

شرکت توسعه صنایع و معادن کوثر (سهامی عام) برنده مزایده را به شرح ذیل اعلام می‌دارد

نام متقاضی	نام کارگاه / معدن	کد معدن	نتیجه مزایده
حسن کریمی	رودخانه	Ko.Ru	برنده مزایده

مقاضی منتخب از تاریخ درج آگهی می‌تواند حداکثر تا ۱۰ روز پس از انتشار این آگهی تا پایان وقت اداری (ساعت ۱۶:۳۰) روز دوشنبه ۱۴۰۳/۰۵/۲۲، نسبت به انجام روال امور عقد قراردادی و تسلیم مستندات مورد نیاز به دفتر مرکزی شرکت توسعه صنایع و معادن کوثر به آدرس ذیل مراجعه کنند. دفتر مرکزی شرکت واقع در تهران، خیابان سپهرودی شمالی، خیابان هوپزه شرقی، خیابان شهیند، کوچه شهرتاش شرقی، پلاک ۲۶
 تلفن: ۰۲۱۸۸۵۴۷۵۵۸ - ۰۲۱۸۸۵۳۶۵۸۸

هزینه چاپ آگهی بر عهده برنده مزایده می‌باشد.

فراخوان مناقصه عمومی

شرکت توسعه اندیشان اطلس (توانا) در نظر دارد خرید ۱۵۰۰۰ کیلوگرم رنگ بودری الکترواستاتیک را به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید. متقاضیان می‌توانند جهت شرکت در مناقصه و دریافت اسناد مربوطه از تاریخ ۱۴۰۳/۰۵/۱۴ تا ۱۴۰۳/۰۵/۲۰ با ارائه قیمت‌های پیشنهادی به دفتر شرکت واقع در بزرگراه شهید یاسینی، روبروی بیمارستان شهید لوسانی، جنب پمپ ناصری پلاک ۱۱۴ مراجعه نمایند.

آدرس: بزرگراه یاسینی جنوب، لاین کندرو، جنب پمپ ناصری کدپستی: ۱۶۵۹۸۷۵۱۱۵

تلفن کارشناس شرکت: ۰۲۱-۷۷۰۰۹۰۳۰ داخلی ۱۳۸
 ۰۹۱۳۶۹۹۰۴۰۷ آقای بهرامیه
 ۰۹۹۰۴۳۲۱۸۹۱ آقای سجادی

اهدای خون = اهدای زندگی

بازدید میدانی در متری دیده شوید

تبلیغات محیطی ایستگاه‌های مترو
 تبلیغات بدنه قطار
 تبلیغات درون واگن‌ها

پدیش آگهی ۱۸۱۹

برای پاک زندگی بخوانیم

آگهی مناقصه عمومی یک مرحله‌ای (۲۰۰۳۰۱۱۰۵۰۰۰۹۵)

نوبت اول
 شناسه: ۱۷۶۰۰۵۷

خواهد شد و لازم است مناقصه‌گران در صورت عدم عضویت قبلی در سامانه ستاد نسبت به ثبت‌نام و اخذ گواهی امضاء الکترونیکی اقدام نمایند و جهت عضویت با پشتیبانی سامانه ستاد به شماره ۰۲۱۴۱۹۳۴ تماس حاصل فرمایند. ضمناً درج کامل آدرس محل اقامتگاه شخصی حقوقی (آدرس پستی شرکت)، شماره فکس و تلفن شرکت و مدارک شرکت در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (پاکت) جهت ارسال دعوت‌نامه و هرگونه اطلاع‌رسانی برای کلیه شرکت کنندگان در مناقصه الزامی است. **زمان و مهلت تکمیل و بازگذاری پیشنهاد در سامانه و مهلت تحویل اصل پاکت الف حاوی تضمین شرکت در فرآیند ارجاع کار:**

شرکت کنندگان می‌بایست تا ساعت ۱۲:۰۰ مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۳۱ نسبت به تکمیل اسناد مربوطه و بازگذاری در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (پاکت) و تحویل اصل پاکت الف (اصل ضمانت‌نامه شرکت در فرآیند ارجاع کار) از رسید واریز وجه نقد (لاک و مهر شده در مهلت مندرج در این بند به دفتر کمیسیون مناقصات (بندرعباس) - میدان اسکله بانر - بلوار پاساگران - خیابان جنب هتل رستوران نقش جهان - روبروی شرکت پرسس گاز - شرکت خطوط لوله و مخابرات نفت منطقه خلیج فارس) نیز اقدام و رسید دریافت نمایند. (در صورت عدم تحویل اصل ضمانت‌نامه در سررسید مندرج در این بند، پیشنهاد بازگشایی نخواهد شد).

زمان و محل جلسه توجیهی:

پیشنهادهای واصله در ساعت ۰۸:۰۰ مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۰۵ در محل کمیسیون مناقصات به آدرس: بندرعباس - میدان اسکله بانر - بلوار پاساگران - خیابان جنب هتل رستوران نقش جهان - روبروی شرکت پرسس گاز - شرکت خطوط لوله و مخابرات نفت منطقه خلیج فارس از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) بازگشایی و خوانده خواهد شد. (اطلاع از تاریخ گشایش پاکت و مواعید زمانی از طریق سامانه ستاد امکان پذیر می‌باشد)

زمان و مکان جلسه توجیهی:

جلسه توجیهی شرکت کنندگان جهت بازدید از محل انجام کار، توضیح و تشریح اسناد، با ارائه معرفی نامه در تاریخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۲ ساعت ۰۹:۰۰ به نشانی بندر عباس - بلوار پاساگران - میدان اسکله شهید بانر - خیابان نیش هتل رستوران نقش جهان - روبروی شرکت پرسس گاز - شرکت خطوط لوله و مخابرات نفت ایران منطقه خلیج فارس برگزار میگردد. جهت کسب اطلاعات بیشتر درخصوص موضوع کار مناقصه با تلفن ۰۷۶-۲۳۴۶۰۰۵۵ (آقای خواجهرپر) تماس حاصل فرمایند.

www.shana.ir
 www.setadiran.ir
 www.ioptc.ir

روابط عمومی

مزایده اجاره تاسیسات و انبار غیر مسقف

شرکت پرسس ایران گاز در نظر دارد تاسیسات های شارژ سیلندر گاز مایع و همچنین انبار های غیر مسقف خود را به شرح زیر به متقاضیان دارای شرایط در قالب قرارداد های اجاره واگذار نماید.

نام	نام نماینده	تلفن همراه	موضوع اجاره
خلخال	بهنام شهری	۰۹۱۴۰۹۱۸۹۱	عملیات اجرایی شارژ کیسول گاز مایع در اوزان مختلف
مراغه	هادی محمدی جهان	۰۹۱۴۴۲۱۳۶۸۳	
قلمشهر	امین نعیمی	۰۹۱۶۶۳۱۷۰۲۴	
تبریز	آیدین بیضایی	۰۹۱۴۳۱۹۸۵۹۱	
اصفهان	عباس کرپاسیون	۰۹۱۶۱۱۶۶۶۰۲	اجاره انبار غیر مسقف با مترژ مشخص

متقاضیان می‌توانند از تاریخ انتشار این آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز پیشنهادهای خود را به شرکت ارائه نمایند. جهت کسب اطلاعات بیشتر و دریافت اوراق و شرایط شرکت در مزایده به وبسایت شرکت به آدرس www.persiirangas.ir

روابط عمومی شرکت پرسس ایران گاز

آگهی مزایده عمومی ۹۰۰ تن ضایعات پرس سیلندر

شرکت پرسس ایران گاز در نظر دارد حدود ۹۰۰ تن ضایعات آهن و سیلندر گاز مایع (دسته و پایه و سری و تهی و...) را از طریق مزایده عمومی به فروش برساند. از تمامی اشخاص حقیقی و حقوقی علاقمند به خرید دعوت می‌نماید از تاریخ نشر این آگهی به مدت ۱۵ روز جهت بازدید از ضایعات مذکور به آدرس کارخانه پرسس سیلندر واقع در قزوین، شهرک صنعتی البرز خیابان ابن سینا، حکمت پنجم و کارخانه ایران سیلندر واقع در شهر ری، جاده قم، خیابان انبار نفت کارخانه ایران سیلندر مراجعه کرده و برای اخذ اوراق شرکت در مزایده به کارخانه پرسس سیلندر و یا شرکت پرسس ایران گاز واقع در تهران خیابان سپهبد قرنی، خیابان برادران شهید شاداب پلاک ۹ واحد بازرگانی و یا به وبسایت شرکت به آدرس www.persiirangas.ir مراجعه و برای کسب اطلاعات بیشتر با آقای مددپور ۰۲۱-۸۸۹۰۰۱۴۱ داخلی ۱۳۲۰ و یا شماره ۰۹۱۲۲۴۴۹۸۲۵ آقای تشیعی تماس حاصل نمایند.

روابط عمومی شرکت پرسس ایران گاز

به وضعیت روشنیابی آنتوان قزوین - رشت رسیدگی شود

وضعیت نور و روشنیابی جاده قزوین به رشت بسیار نامناسب و کم است. به طوری که در بعضی از قسمت‌های مسیر مثل حد فاصل کوپین تا امامزاده هاشم حتی یک چراغ هم وجود ندارد. این وضعیت برای رانندگان خصوصاً آنهایی که در تاریکی و شب تردد می‌کنند بسیار خطرناک است و می‌تواند موجب بروز فاجعه شود. لطفاً مسئولان راهداری نسبت به تعبیه چراغ و روشنیابی مناسب برای این محدوده اقدام کنند.

مسعودی از تهران

چرا وام روستاییان بر داخت نمی‌شود؟

بنا بود که بانک‌ها وام ۲۵۰ میلیون تومانی به روستاییان پرداخت کنند؛ اما تا الان خبری از اعطای وام نیست. وقتی هم که به بانک مراجعه می‌کنیم می‌گویند که هنوز تأمین اعتبار نشده‌اند. چطور ممکن است که یک طرح آن هم با این وسعت بدون در نظر گرفتن بودجه لازم مطرح شده باشد؟ از مسئولان بانک مرکزی درخواست داریم تا هر چه زودتر این مشکل را رفع کنند و اعتبار لازم را جهت پرداخت وام در اختیار بانک‌ها قرار دهند.

جمعی از روستاییان فرادنده از استان چهارمحال و بختیاری

روشنایی و آسفالت جاده لاکان شهر تأمین شود

لاکانشهر در ۱۲ کیلومتری شهر رشت از پل طالشان رشت آغاز و تا خط راه‌آهن ادامه پیدا می‌کند. در این مسیر شهر کبابی هستند که مسیر را پر رفت‌وآمد کرده است. همچنین تردد خودروهای مربوط به شهر ک صنعتی رشت در طول روز این جاده را شلوغ و پر خطر کرده است. نداشتن روشنایی مناسب، آسفالت مرغوب و گاردریل برای جدا شدن مسیرها که به تصادفات مریگار بسیاری منجر شده، از عمده مشکلات این جاده است که به «جاده مرگ» شهرت پیدا کرده است. از مسئولان شهرداری رشت تقاضا داریم نسبت به رفع نقایص این جاده اقدام کنند.

یوسف نژاد از رشت

در کنار چشمه خروشان سبکان در ایلام، آب شرب نداریم

روستای غلام آباد در شهرستان دره شهر واقع در استان ایلام، درست در پایین دست چشمه خروشانی به نام سبکان قرار دارد. ولی چون لوله کشی روستا متعلق به نیم قرن قبل است، اکنون چند سال است که بدون آب مانده‌ایم. گاهی با تانکر برای اهالی آب می‌آورند که به هیچ وجه پاسخگوی مصارف بهداشتی و شرب نیست؛ همین نبود آب باعث مهاجرت اهالی شده است. در حالی که مشکل آب روستا با لوله کشی از چشمه به سمت روستا و ترمیم لوله کشی‌های قدیمی قابل حل است.

نوردهی از سبکان ایلام



آزادسازی ۴ هکتار اراضی کشاورزی

حسین اخگرپور، شهردار منطقه ۱۹، در راستای پیشگیری از ساخت‌وسازهای غیرمجاز در زمین‌های کشاورزی، رفع خلاف و آزادسازی ملک ۴ هکتاری در کنار گذر بزرگراه آزادگان انجام شد. همچنین باتوجه به قرارگرفتن نواحی ۵ و ۴ از محدوده حریم، گشتن‌های مستمر در این نواحی انجام می‌شود.

گزارش

مهدی اسماعیل پور

روزنامه‌نگار

ساخت تونل تونل برای ایجاد خطوط مترو چندین آسان نیست. گاه حین حفاری تونل‌های مترو، مسیر آن با تاسیسات شهری و زیرساختی مواجه می‌شود و گاهی هم مثل خط ۱۰، وجود گود نایمن و قدیمی روند کار را با مشکل مواجه می‌کند. این گود در فاصله ۳۰ متری از محل حفاری قرار دارد و این روزها به دلیل مخاطرات جانی و مالی محتمل و رفع خطر ناشی از بستر نایمن حرکت دستگاه تی‌بی‌ام، حفاری تونل کند شده است. اما چرا این گود خطرناک است؟ حسین نصر آزادانی، مجری خط ۱۰ متروی تهران در این باره بیشتر توضیح می‌دهد.



فاصله گود تا تونل خط ۱۰ مترو

افزایش عمق گود

گود ایرانا در محدوده خیابان جزوئی شرقی در مسیر خط ۱۰ مترو قرار دارد و تا سال گذشته عمق آن به ۲۵ متر می‌رسید. به گفته کارشناسان دیواره شمالی این گود تا آن زمان با روش نایلینگ مثلا پایدارسازی شده بود. اواخر سال گذشته و پس از ۱۰ سال رهاشدگی، ناگهان مالکان گود تصمیم گرفتند تا عمق گود را ۱۰ متر بیشتر کنند و آن را به ۳۵ متر برسانند؛ این کار آنها زنگ خطرری برای کارگران مترو شد.

خسارت‌های ناشی از توقف دستگاه حفار

به ازای هر روز توقف دستگاه تی‌بی‌ام، حدود یک‌ونیم میلیارد تومان خسارت به شهر وارد می‌شود.

اقدامات لازم برای ایمن‌سازی گود

- ایمن‌سازی گود و خاک پیرامون آن مطابق مطالعات و نظر مهندسی مشاور ذیصلاح مترو
- ایمن‌سازی اصولی و استاندارد گود و محیط اطراف
- امکان‌گودبرداری و ساخت‌وساز در این گود بعد از حفاری تونل مترو

مخاطرات گود

احتمال ریزش در صورت ادامه حفاری خط ۱۰، وارد شدن خسارت‌های جانی و مالی به پروژه مترو، گود، معابر و ساختمان‌ها و تاسیسات اطراف



ساخت کارخانه آسفالت بازیافتی در تهران

مهدی صدائقی، مدیرعامل سازمان مهندسی و عمران شهر تهران: سالانه یک میلیون و ۵۰۰ هزار تن تراشه از سطح معابر جمع‌آوری می‌کنیم. اکنون استفاده‌ای از این تراشه‌ها نمی‌شود، اما قصد داریم کارخانه آسفالت بازیافتی را فعال کنیم که این کار تا پایان شهریور تعیین تکلیف می‌شود و بهره‌برداری از آن در اواخر سال خواهد بود.

گود نایمن، سد راه مترو

برای تداوم حفاری خط ۱۰ مترو، گود نایمن ایرانا باید تعیین تکلیف شود

خطرات جانی و مالی محتمل

به گفته آزادانی رفع مشکل، پیگیری‌ها صورت گرفته و جلسه‌های مختلفی برگزار شده، اما به نتیجه نرسیده است تا توجه به عدم همکاری مالکان، مجوز حقوقی و قانونی لازم به منظور ایمن‌سازی گود صادر شود. اکنون خود گود و خاک محیط اطرافش باید ایمن‌سازی شوند تا بستر مناسبی برای عبور دستگاه تی‌بی‌ام و حفاری ایمن به وجود آید. مشاوران و کارشناسان مترو نگرانند که مبادا با حفاری و عبور تونل مترو از محیط این بستر نایمن، گود ایرانا فرو بریزد و خسارت‌های سنگینی به تونل خط ۱۰ مترو، دستگاه تی‌بی‌ام، کارگران، ساختمان‌ها و سازه‌های اطراف، خودروها، عابران و همچنین تاسیسات زیرسطحی وارد شود. با توجه به این شرایط به اجبار از ۲ هفته قبل دستگاه تی‌بی‌ام متوقف شده و کارشناسان منتظرند تا تصمیمات و دستورالعمل‌های لازم برای ایمن‌سازی گود و محیط اطراف صادر شود.

وجود یکی از گودهای پرخطر و نایمن منطقه ۲۲ در کنار تونل خط ۱۰ مترو، باعث شد ۲ هفته قبل در فاصله ۳۰ متری از گود برخطر ایرانا تقریباً متوقف شود.



عکس شهرداری - عظیم شاه‌طیلمانی

ارائه خدمات رایگان در مرکز صیانت از سالمندان



مراحل پایانی نخستین مرکز صیانت از سالمندان در منطقه ۲۱ در حال اجراست و به گفته محمدرضا پور یافر، شهردار منطقه، هدف از راه‌اندازی این مرکز پوشش سالمندانی است که از داشتن خانواده محروم هستند و برای گذراندن زندگی و معیشت خود با مشکلات و مسائل متعددی روبه‌رو می‌شوند.

اطلاعات کلی

موقعیت شهرک استقلال، بلوار عرفانی، پشت بوستان التیام
وضعیت پیشرفت مراحل نهایی و نصب تجهیزات
زمان افتتاح اواخر مردادماه

امکانات

- یک سالن با ظرفیت ۵۰ تا ۶۰ نفر
- ۲ اتاق برای رسیدگی پزشکی و مددکاری
- سالن غذاخوری
- سالن اجتماعات
- سرویس‌های بهداشتی
- آشپزخانه

خدمات رسانی ویژه به سالمندان

محمدرضا پور یافر، شهردار منطقه ۲۱، هدف از راه‌اندازی این مرکز ارائه خدمات به سالمندان محروم از خانواده است و شهرداری رایگان و تمام‌وقت در خدمت این عزیزان خواهد بود. همچنین، در این راستا اردیبهشت سال گذشته نخستین مرکز توانمندسازی سالمندان شهر تهران را با هدف رفع چالش‌ها و مشکلات زندگی سالمندان در دنیای مدرن امروزی و فراهم کردن فرصتی برای سالمندان به منظور خارج شدن از منزل و... در این منطقه ایجاد کرد و خدماتی نظیر اجرای برنامه‌های آموزشی، دوره‌های، بازی‌های سالمندی، خدمات سلامت محور، کتابخوانی، ورزش‌های شناختی و تقویت حافظه در آن ارائه می‌شود.

مکت



عکس شهرداری - عظیم شاه‌طیلمانی

آگهی دعوت به مجمع عمومی عالی به‌طور فوق‌العاده

شرکت نوآندیشان همراه سلامت فرجاد (سهام خاص)

به شماره ثبت ۱۳۱۷۸ و شناسه ملی ۱۴۰۰۴۵۷۳۷۸۹

بدین‌وسیله از کلیه سهامداران محترم شرکت نوآندیشان همراه سلامت فرجاد (سهامی خاص) دعوت به عمل می‌آید تا در جلسه مجمع عمومی عالی به‌طور فوق‌العاده شرکت که رأس ساعت ۹ صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۷ به نشانی تهران خیابان سنول، نبش بزرگراه شهید چمران بیمارستان جامع سرطان، طبقه سوم و کدپستی ۱۹۹۹۶۱۴۴۱۴ تشکیل می‌شود حضور به هم رسانند.

دستور جلسه

- ۱- تصویب صورتهای مالی منتهی به سال ۱۴۰۲
- ۲- انتخاب بازرس

هیات مدیره
شرکت نوآندیشان همراه سلامت فرجاد (سهام خاص)

فراخوان شناسایی تامین‌کننده ماشین‌آلات سنگین

شرکت صنایع مس شهید باهنر در نظر دارد نسبت به شناسایی شرکت‌های پیمانکاری واجد شرایط در خصوص اجاره ماشین‌آلات سنگین اقدام نماید. از علاقه‌مندان درخواست می‌شود، اسناد ارزیابی مرتبط را از سایت این شرکت به آدرس WWW.CSP.IR بخش امور بازرگانی - مناقصات دریافت نموده و مدارک خود را به صورت کتبی در پاکت در بسته حداکثر تا ساعت ۱۴ روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۷ به دبیرخانه شرکت تحویل نموده و رسید دریافت کنند. ضمناً ارسال مدارک به منزله انتخاب پیمانکار نبوده و مدارک مسترد نمی‌گردد.

آدرس مجتمع مس شهید باهنر: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت‌الله هاشمی رفسنجانی، واحد تدارکات تلفن: ۰۲۴-۳۱۲۲۷۱۵۴

آگهی فراخوان بانک شهر شماره ۱۴۰۳/م/۰۳

توضیحات: پروژه موسوم به نوروز به آدرس تهران، بلوار افریقا، خیابان شهید دادمان، جنب ساختمان وزارت راه و شهرسازی دارای تعداد ۵۰ واحد تجاری در ۲ طبقه و تعداد ۱۰۰۷ واحد پارکینگ در ۴ طبقه می‌باشد.

شرکت متقاضی می‌بایست مستندات مربوط به احراز شرایط به شرح ذیل را ارائه نماید:

- ۱- موضوع فراخوان در اسانامه شرکت متقاضی لحاظ گردیده باشد.
- ۲- شرکت متقاضی سابقه راه‌اندازی و بهره‌برداری موفق از حداقل ۲ پروژه در تهران را داشته باشد.
- ۳- شرکت متقاضی حداقل ۱ پروژه فعال در حال بهره‌برداری داشته باشد.
- ۴- تعداد ۲۰ نفر به عنوان پرسنل فعال در لیست بیمه شرکت متقاضی حضور داشته باشند.
- ۵- گواهی تمکن مالی شرکت متقاضی با موجودی حساب حداقل ۲۰ میلیارد ریال ارائه گردد.

موضوع فراخوان: فراخوان عمومی جهت راه‌اندازی و مدیریت بهره‌برداری مجتمع تجاری و پارکینگ پروژه موسوم به نوروز

بانک شهر و شرکت پارسابان تهران در نظر دارند نسبت به انتخاب شرکت توانمند جهت راه‌اندازی و مدیریت بهره‌برداری از مجتمع تجاری و پارکینگ پروژه نوروز واقع در اراضی عباس‌آباد (به شرح توضیحات) از طریق برون‌سپاری اقدام نمایند. لذا شرکت‌های فعال در این زمینه می‌توانند به منظور تحویل مدارک، مستندات و رزومه کاری از تاریخ چاپ آگهی تا ساعت ۱۵ روز سه‌شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۷، به آدرس تهران، میدان فردوسی، ضلع جنوب غربی، ساختمان مرکزی بانک شهر، طبقه هفتم، مدیریت امور املاک و مستغلات مراجعه فرمایند.

ضمناً ضروری است جهت بررسی و اعتبار سنجی اسناد و مدارک مبلغ ۱۰۰ میلیون ریال به حساب شماره ۴۰۰۵۰۰ بانک شهر واریز و اصل فیش واریزی، به همراه مدارک و مستندات تحویل گردد. شایان ذکر است وجه واریزی به هیچ عنوان قابل استرداد نبوده و به درخواست‌های فاقد اصل فیش واریزی ترتیب اثر داده نخواهد شد.

آگهی مناقصه عمومی (شماره ۳۰-۱۴۰۳)

شهرداری منطقه ۱۸ در نظر دارد اجرای عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید، لذا بدین‌وسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه دعوت بعمل می‌آید:

ردیف	موضوع مناقصه	برآورد هزینه اجرای کار (ریال)	سپرده شرکت در مناقصه (ریال)	مدت پیمان	ملاحظات
۱	احداث مخزن بتنی ذخیره آب (هزار متر مکعبی) بوستان کارمند	۱۰۹,۸۶۰,۱۸۳,۰۶۸	۵,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه	نوبت دوم
۲	احداث مخزن بتنی ذخیره آب (هزار متر مکعبی) بوستان گلستانه	۱۰۹,۸۶۰,۱۸۳,۰۶۸	۵,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه	نوبت دوم
۳	مرمت و بهسازی شبکه اصلی جمع‌آوری آب‌های سطحی در سطح منطقه ۱۸	۵۰,۶۴۰,۶۸۲,۷۵۸	۲,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه	نوبت اول
۴	احداث ساختمان اسکان کارگری ناحیه ۴ و تجهیز ساختمان‌های اداری در سطح منطقه ۱۸	۱۲۱,۴۲۰,۹۷۰,۵۷۱	۶,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه	نوبت اول
۵	عملیات بازسازی و راه‌اندازی آبنمای بوستان‌های قائم، صنوبر و شهید انتظاری (پروژه‌های توسعه محله‌های سال ۱۴۰۳)	۵۶,۶۴۴,۰۴۳,۳۴۴	۲,۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۹ ماه	نوبت دوم
۶	بهسازی، مرمت و بازسازی ساختمان‌های اداری، فرهنگی، ورزشی، مدارس و ابنیه منقرعه در سطح نواحی ۶، ۴، ۷ و ۷	۶۵,۸۸۴,۰۲۰,۱۶۴	۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه	نوبت پنجم
۷	اجرای عملیات بهسازی و مناسب‌سازی معابر، ساختمان‌ها و بوستان‌ها (بلوار مدائن، خیابان حیدری، خیابان وحدت و...)	۶۲,۲۳۳,۲۲۹,۸۹۰	۱,۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه	نوبت سوم

الف) محل ارائه خدمات: در سطح محدوده منطقه ۱۸ شهرداری تهران

ب) شرایط مناقصه:

ردیف ۱: پیمانکاران متقاضی میبایستی دارای صلاحیت ساختمان یا راه و تیراوری از سازمان برنامه و بودجه کشور به همراه ظرفیت باز تعدادی و ریالی باشند.

ردیف ۲: پیمانکاران متقاضی میبایستی دارای صلاحیت راه و تیراوری از سازمان برنامه و بودجه کشور به همراه ظرفیت باز تعدادی و ریالی باشند.

ردیف ۳: پیمانکاران متقاضی میبایستی دارای صلاحیت ساختمان از سازمان برنامه و بودجه کشور به همراه ظرفیت باز تعدادی و ریالی باشند.

ضمناً متقاضیان شرکت در مناقصات می‌بایستی دارای گواهینامه معتبر تأیید صلاحیت ایمنی پیمانکاران (حقیقی و حقوقی) یا معرفی‌نامه موقت صادره توسط وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی در روز بازگشایی پاکات بوده و همچنین ارائه کارت الکترونیکی معتبر و مرتبط با موضوع مناقصه از سامانه تأمین‌کنندگان و ارائه‌دهندگان خدمت شهرداری تهران به همراه ظرفیت باز تعدادی و ریالی باشند.

ج) نحوه تأمین اعتبار: اعتبار پروژه‌های مذکور از محل اعتبارات جاری منطقه و به صورت نقدی و غیر نقدی تأمین گردیده است.

د) محل دریافت اسناد: بزرگراه آیت‌الله سعیدی (شمال به جنوب) جنب پل شهیدان پهرامی - ساختمان مرکزی شهرداری منطقه ۱۸ واحد قراردادها

ه) سپرده شرکت در مناقصه: واریز وجه نقد به حساب جاری شماره ۱۰۰۴۵۲۲۰۶۵ نزد بانک شهر - شعبه آیت‌الله سعیدی و به نام شهرداری منطقه ۱۸ یا ارائه ضمانت نامه معتبر بانکی به میزان سپرده شرکت در مناقصه

و) مهلت ارائه اسناد: حداکثر ۱۰ روز از تاریخ درج آگهی

بدیهی است شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در اسناد مناقصه بوده و شهرداری در رد یک یا کلیه پیشنهادات مختار است و هزینه درج آگهی به عهده برنده مناقصه خواهد بود.

ضمناً مشروح شرایط مناقصه در اسناد درج می‌باشد که شرکت‌کنندگان باید مدارک را پس از اخذ امضاء و مهر نموده و در پاکت‌های لاک و مهر شده تحویل دبیرخانه مناقصه نمایند.

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

روابط عمومی شهرداری منطقه ۱۸

آگهی مناقصه عمومی ۱۰۹-۵۲-۱۴۰۳ کد آگهی / ط ۷۱ م / ۱

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

ردیف	موضوع مناقصه	برآورد اولیه (ریال)	نحوه تأمین اعتبار	سپرده شرکت در مناقصه (ریال)	مدت انجام کار	شرایط
۱	عملیات ایمن‌سازی آبنماهای سطح منطقه (نوبت دوم)	۸۱,۰۹۵,۵۰۱,۷۲۱	تقد و غیرتقد	۴,۰۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۶ ماه شمسی	پیمانکاران شرکت‌کننده می‌بایست دارای گواهینامه صلاحیت معتبر حداقل پایه ۵ در رسته ساختمان (ابنیه) از سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور با رعایت ظرفیت کاری و سقف ریالی مجاز و دارای کارت الکترونیکی معتبر ارائه دهندگان خدمت و تأمین‌کنندگان از معاونت خدمات شهری و محیط زیست شهرداری تهران باشند.
۲	عملیات احداث ساختمان آموزش ترافیک در منطقه ۱۴	۶۱,۴۳۲,۱۴۶,۹۹۰	تقد و غیرتقد	۳,۰۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۲ ماه شمسی	پیمانکاران شرکت‌کننده می‌بایست دارای گواهینامه صلاحیت معتبر حداقل پایه ۵ در رسته ساختمان (ابنیه) از سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور با رعایت ظرفیت کاری و سقف ریالی مجاز و دارای کارت الکترونیکی معتبر ارائه دهندگان خدمت و تأمین‌کنندگان از معاونت فنی و عمرانی شهرداری تهران باشند.

الف) محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: بزرگراه شهید محلاتی - خیابان نبرد جنوبی - بعد از چهارراه زرم - طبقه همکف - ساختمان شماره یک (ساختمان شهید پورچاقی) - واحد قراردادهای - تلفن ۹۶۰۴۰۳۸۰ و ۹۶۰۴۰۳۸۰ در تحویل پاکتها به دبیرخانه منطقه واقع در طبقه همکف ساختمان شماره دو (ساختمان شهید حسن‌زاده) می‌باشد. ضمناً 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.

ب) سپرده شرکت در مناقصه: واریز به صورت نقدی به شماره حساب ۱۰۰۵۰۶۰۰۸۱ بانک شهر شعبه شهرداری منطقه ۱۴ به نام شهرداری منطقه ۱۴ یا به صورت ضمانت‌نامه بانکی معتبر

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 پروژه‌ها و خدمات می‌باشد. (ذ) هیچگونه پیش پرداختی به قرارداد فوق تعلق نمی‌گیرد.

ه) در خصوص ردیف دو آگهی پیمانکاران شرکت‌کننده می‌بایست دارای گواهینامه صلاحیت ایمنی صادره از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی در روز برگزاری جلسه مناقصه باشند. (آن دسته از پیمانکاران فاقد پروژه فعال که قصد شرکت در مناقصه را دارند ملزم به ارائه معرفی‌نامه موقت صادره از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی در روز برگزاری جلسه مناقصه می‌باشند.)

ضمناً پیمانکاران شرکت‌کننده می‌بایست نسبت به ارائه پرینت عضویت در سامانه ثنا در روز برگزاری جلسه مناقصه اقدام نمایند.

شایان ذکر است شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در اسناد مناقصه بوده و شهرداری در رد یک یا کلیه پیشنهادات مختار است و هزینه درج آگهی به عهده برندگان در مناقصه خواهد بود.

ضمناً مشروح شرایط مناقصه در اسناد درج می‌باشد که شرکت‌کنندگان باید مدارک را پس از اخذ مهر و امضاء نموده و در پاکت‌های لاک و مهر شده تحویل نمایند. (امضاء و مهر شرکت‌کنندگان در ذیل اسناد به منزله قبولی تمام شرایط مندرج در اسناد می‌باشد.)

متقاضیان می‌توانند 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 تلفن‌های ۸۴۱۶۱۷ و ۸۴۱۶۱۷۰۲ سازمان فناوری اطلاعات و ارتباطات شهرداری تهران تماس حاصل نمایند."

روابط عمومی شهرداری منطقه ۱۴



۵۵۰ کودک بی سرپرست بیمار در آغوش خانواده

سعید بابایی، مدیرکل دفتر امور کودکان و نوجوانان سازمان بهزیستی؛ در سال گذشته ۱۸۲ کودک نیازمند به درمان به فرزندخواندگی واگذار شدند و به این ترتیب در ۳ سالگی که گذشت بیش از ۵۵۰ کودک نیازمند به درمان وارد خانواده‌های فرزندپذیر شدند. به همین تعداد کودک نیازمند درمان هنوز در مراکز نگهداری وجود دارد.

کوتاه‌تر از گزارش

سربازی کوتاه‌مدت با مدرک مهارتی

برای انواع مهارت‌های افسرادی که به سربازی اعزام می‌شوند، امتیازهای ویژه‌ای در نظر گرفته شده که دفتر ارتباط با صنعت وزارت علوم، تحقیقات و فناوری اعلام کرد مشوق‌های اعطاشده در این زمینه، صرفاً مربوط به آموزش‌های قبل از خدمت نظام وظیفه است.

«سطح مهارتی کسر خدمت

« گروه اول: کسانی هستند که دوره‌های مهارتی کوتاه‌مدت تخصصی را در مراکز آموزشی فنی و حرفه‌ای یا سایر مراکز مجاز طی کرده و گواهینامه معتبر اخذ و یا در مسابقات مهارتی نیروهای مسلح یا کشوری مقام کسب کرده‌اند.

« گروه دوم: فارغ‌التحصیلان دیپلم (متوسطه دوم) هنرستان فنی و حرفه‌ای و کار دانش

« گروه سوم: فارغ‌التحصیلان مقاطع مختلف دانشگاه‌ها

«میزان بهره‌مندی مشمولان از این مشوق‌ها

« حداقل ۸۰ ساعت دوره آموزشی: ۱۰ روز کسری خدمت، ۱۰ روز مرخصی تشویقی، تعویق اعزام به‌مدت حداکثر ۲ماه و بخشش یک‌ماه اضافه خدمت سنواتی

« بین ۸۱ تا ۱۶۰ ساعت آموزش: امکان انتخاب سازمان محل خدمت از سوی مشمولان، بخشش ۳۱ تا ۶۰روز از اضافه خدمت سنواتی و یا ۲ تا ۴ماه تعویق اعزام، ۱۱ تا ۲۰ روز کسری خدمت و ۱۱ روز مرخصی تشویقی

« بین ۱۶۱ تا ۲۴۰ ساعا‍ت آموزش: ۲۱ تا ۳۰ روز کسر خدمت، ۲۱ تا ۳۰ روز مرخصی تشویقی، بخشش ۶۱ تا ۹۰ روز

از اضافه خدمت

« برای بیش از ۲۴۱ ساعت آموزش: ۳۰ روز کسری خدمت، ۳۰ روز مرخصی تشویقی، تعیین سازمان محل خدمت، بخشش ۹۰ روز از اضافه خدمت سنواتی، بهره‌مندی از عامه تعویق اعزام و اعطای یک درجه بالاتر در صورت دارا بودن صلاحیت‌های لازم



جمعیت زیادی در کشور درگیر نابابری هستند

محمد رئیس‌زاده، رئیس کل سازمان نظام پزشکی؛ جمعیت بسیار زیادی در کشور درگیر مشکل نابابوری هستند و اگر مشکلات زوجین ناباورر را به‌صورت جدی نبینیم تبعات آن بیشتر می‌شود. بیمه‌ها عمق ندارند و این در حالی است که حق مردم است که علم روز دنیا و بهترین تجهیزات را داشته باشند.

عدد خبر

۴۷ درصد

نوزادان ایرانی تغذیه انحصاری با شیر مادر دارند و سایر کودکان بدون شیرمادر رشد می‌کنند. از ۱۰ تا ۱۶ مرداد هفته تغذیه با شیرمادر نامگذاری شده و باید با اطلاع‌رسانی گسترده، مداخلات و برنامه‌های اساسی، این رقم تدریجاً به ۷۰درصد افزایش یابدکند.

و خودروی امدادی به مرزها برای ارائه خدمات امدادی و درمانی زائران اربعین اعزام می‌شوند. پیرحسین کولیوند، رئیس جمعیت هلال احمر با اعلام این خبر گفته: این تجهیزات در نقطه صفر مرزی و مسیرها مستقر می‌شوند تا به زائران خدمات ارائه دهند. علاوه بر این در هر ۱۰۰ عمود یک موبک درمانی قرار دارد تا به زائران خدمت‌رسانی کند.

توصیه روز

پیش از سفر به عراق، کودکان را واکسینه کنید

هموطنانی که قصد عزیمت به عراق برای شرکت در مراسم اربعین را دارند، قبل از سفر، از کامل بودن سابقه واکسیناسیون سسرکخ کودکان زیر ۱۵سال با مراجعه به مراکز بهداشتی و درمانی خوداطمینان داشته باشند. این نکته را حسین فرشیدبی، معاون بهداشت وزیر بهداشت یا هشدار نسبت به شیوع سرکخ در عراق گفته و تأکید کرده: «بیماری سرکخ یک بیماری ویروسی و بسیار مسری است که عموماً کودکان را مبتلا می‌کند، اما بزرگسالان هم چنانچه سابقه ابتلا به بیماری و یا واکسیناسیون نداشته باشند در معرض خطر ابتلا خواهند بود.»

دوره نهفتگی بیماری: ۷ تا ۲۱ روز

علائم بیماری: تب، علائم تنفسی و بثورات پوستی قرمز رنگ

مؤثر ترین راه مقابله: واکسیناسیون



دریافت گذرنامه زیارتی در ۷۲ ساعت

سردار محمد شرفی، رئیس قرارگاه اربعین فرماندهی انتظامی کل کشور؛ برای درخواست صدور گذرنامه‌های زیارتی، نیازی به حضور فیزیکی شهروندان در مکان‌هایی مانند پلیس گذرنامه یا پلیس ۱۰+ نیست و متقاضیان می‌توانند به‌صورت اینترنتی درخواست خود را ثبت کنند و حداکثر ظرف مدت ۷۲ ساعت آن را تحویل بگیرند.

مردودی در آموزش زبان‌های خارجی

نظام آموزشی کشور با وجود برنامه‌ریزی‌های متعدد در یاددهی زبان انگلیسی و عربی به دانش‌آموزان ناتوان است

تجربه کشورهای دیگر در زبان آموزی

در نوامبر سال ۲۰۰۱ شورای اتحادیه اروپا تصمیم گرفت سیستم جدیدی را برای یکپارچه‌سازی مدارک زبان در اروپا و جهان معرفی کند و در همین راستا CEFRL را به‌عنوان یک ملاک ارزشیابی سطح زبان افراد تعریف کرد. محمدرضا عنانی سراب دارای دکتری زبان انگلیسی از دانشگاه لیندز انگستان و عضو هیأت علمی دانشگاه شهیدبهشتی گفت: یکی از اقدام‌های خوب در راستای یاددهی زبان در اروپا از سوی حدود ۵۰ کشور انجام شد. این کشورها با هدف ایجاد مرجع زبانی مشترک به‌عنوان چند کشور با زبان، فرهنگ و مرزهای مختلفی که نیاز به مسراوده دارند- CEFRL را بنیان گذاشتند. طبق این مقیاس، مؤلفه‌های زبان مشخص شده‌اند و اگر با توجه به بافت و فرهنگ موجود نیاز به تغییر حس شود، از سوی همان تیم اجراکننده اتفاق خواهد افتاد. آموزش زبان دوم به دانش‌آموزان ایرانی در گذر زمان به یک کلاف سردرگم تبدیل شده و نیم‌نگاهی به شرایط زبان آموزی دانش‌آموزان این واقعیت را عیان می‌کند که کتاب‌های درسی قافیه را به آموزشگاه‌های زبان باخته‌اند و نیاید امید داشت که نوجوان‌های ایرانی با تکیه بسر کتاب‌های مدرسه به زبانی دیگر صحبت کنند.

هزینه آموزش گروهی زبان
۲ سال « زمان برای دوره نوجوان‌ها
۳۳ میلیون « هزینه حداقلی
زمان آموزش زبان در مدارس
۲ ساعت « در هفته برای متوسطه اول
۳ ساعت « در هفته برای پایه‌های دهم و یازدهم
۴ ساعت « در هفته برای پایه دوازدهم

گزارش «ایلا شریف روزنامه‌نگار

حسرت حرف زدن به زبانی دیگر با استفاده از کتاب مدرسه، سال‌هاست که بر دل دانش‌آموزان نشسته است و فرقی نمی‌کند دهه شصتی باشند یا دانش‌آموز امروزی. این روزها همه می‌دانند که از مسیر کتاب‌های درسی فرار نیست که به آندوخته زبان‌های انگلیسی و عربی مدرسه نکته خاصی اضافه شود. ناتوانی مدارس در آموزش زبان خارجی موجب شده است که نسل جدید پیش از پیش به آموزشگاه‌های زبان پناه ببرند و هر روز به رونق کسب و کار این آموزشگاه‌ها اضافه کنند تا شاید از این طریق، فرصت مکالمه و خواندن زبانی دیگر را به‌دست بیاورند.

یادگیری زبان از مسیر آموزشگاه

زبان‌آموزی برای متولدان دهه ۰۰به یک هیولای شکست‌ناپذیر تبدیل شده بوده؛ هر چند سبک زندگی نسل جدید آنها را بیشتر با زبان انگلیسی آشنا کرده، اما هنوز هم حرف زدن به زبان انگلیسی برای بسیاری از دانش‌آموزان چالش است. بهار نشاط‌دوست، معلمی شاغل در یک آموزشگاه زبان که چند سالی هم به‌عنوان معلم زبان در مدرسه دولتی مشغول فعالیت بود، در مورد مشکل آموزش زبان انگلیسی در مدارس گفت: «ساختار کتاب آموزش زبان مدرسه ایراد دارد. هر درس خیلی طولانی است و چندین محبت سخت را در داخل آن جا داده‌اند؛ بدتر اینکه موضوعات هر فصل با هم ارتباط کمی دارند.» به گفته این معلم که ۱۷سال سابقه تدریس دارد «کتاب زبان پایه هفتم یک‌دفعه از یک مکالمه شروع می‌شود. چچه‌هایی که تا قبل از متوسطه اول هیچ کلاس زبانی نرفته‌اند، وقتی با این کتاب روبه‌رو می‌شوند، برای اینکه خودشان را به کلاس برسانند، مجبور می‌شوند که در آموزشگاه‌های زبان ثبت‌نام کنند.» او افزود: «از سویی این کتاب برای دانش‌آموزانی که در سنین پایین کلاس زبان رفته باشند هم نامناسب است، یعنی نوجوانان زیادی هستند که به پایه هفتم رسیده‌اند اما زبانشان خیلی خوب است در حالی که این کتاب در حد دانش‌آموزان مبتدی است. پس باید قبول کنیم که هم طراحی کتاب از اساس ایراد دارد و هم سن آموزش زبان در حال حاضر استاندارد نیست.»



۱۳بانک شیر مادر داریم

زینب پورذهبی، سرپرست اداره سلامت کودکان وزارت بهداشت؛ در حال حاضر ۱۳بانک شیر مادر داریم که به نوزادان نارس ارائه خدمت می‌کنند و تعداد آنها نیز رو به گسترش است. اما این بانک‌ها در ایران به‌دلیل هزینه‌هایی که دارند نمی‌توانند نیازهای کودکان به شیر را در سطح کلان پوشش دهند.

ممنوعه‌های سفر اربعین

برای حضور در راهپیمایی اربعین چه داروهایی را نباید همراه داشته باشیم؟

داروهای ممنوعه در سفر به عراق: هر گونه قرص، شربت و آمپول که حاوی کدئین یا مودامخدر باشد مثل دیازپام، فلورازپام، کلونازپام، اگر از پام، لورازپام، شربت تریاک، دیفن‌اکسیلاد، استامینوفن کدئین، متادون، ترامادول، ریتالین، بوپروپیون‌فین (b2)، داروهای بیماری صرع، سرطان و بیماری‌هایی از این دست که به نوعی حاوی مقادیر کمی مودامخدر هستند.

در صورت کشف، این گونه از داروها ضمن ممناعت از ادامه سفر زائر، برای او پرونده قضایی تشکیل می‌شود و برای تحمل حبس و جزای نقدی به مراجع قضایی عراق معرفی می‌شود.

از حمل و نگهداری گیاهی مانند شش‌پن‌بیان، قره قروت و داروهایی از این دست که از لحاظ ساختاری شباهت زیادی به مودامخدر دارند و ممکن است برای مأموران کشور عراق ناشناخته باشند، خودداری کنند.

براساس قانون مبارزه با مودامخدر کشور عراق، هرکس در حوزه مودامخدر سنتی و صنعتی اعم از خرید، فروش و مصرف دستگیر شود مجازات خواهد شد و جزای آن از ۱ تا ۳سال حبس و جریمه نقدی خواهد بود.

بی‌دردسر سفر کنید

دکتر ایرج خسرونیا فوق‌تخصص گوارش و کبد
فرهنگ و حجم مصرف دارو در کشور ما بسیار بالاتر از سرانه جهانی است و مشکل بزرگ‌تر این است که مردم برای خیلی از بیماری‌ها که از نظر خودشان ساده و پیش پا افتاده است، به پزشک مراجعه نمی‌کنند و راحت دارو را از داروخانه تهیه می‌کنند. فروش دارو بدون نسخه پزشک در ایران در صورتی عادی است که کشورهای دیگر سختگیری شدیدی روی این موضوع دارند و از آنجا که این موضوع برای ایرانی‌ها امری روتین است، در بیشتر پروازهای خارجی ایرانیان اعلام می‌شود که برای ورود بی‌دردسر به کشور مقصد هرگز حتی داروهای آنتی‌بیوتیک همراه خود نداشته باشند؛ چرا که ممکن است با این کار، خود را به دردسرهایی عظیمی بیندازند.

شنبه ۱۳ مرداد ۱۴۰۳-شماره ۹۱۶۹

همشهری

فرهنگ‌شهر

صفحه‌آر:اعلی کاظمی

پلیس

توقیف ماشین با جریمه ۵میلیونی

افزایش مبلغ جرایم رانندگی، سقف خلافی منجر به توقیف خودرو را از ۲میلیون به ۵میلیون تومان رساند. رئیس پلیس راهور فراجا با اشاره به این موضوع گفت: در گذشته مبلغی که باعث توقیف خودرو می‌شد، ۲میلیون تومان بود که در زمان کرونا این رقم موقتاً به ۲میلیون تومان رسید اما الان اگر خودرویی رقم جریمه‌اش به ۵میلیون تومان برسد، منجر به شکایت پلیس و در نهایت توقیف و انتقال به پارکینگ این خودرو می‌شود. بر اساس این خبر، جرایم رانندگی از ۲۳تیرماه با درخواست پلیس راهور و تصویب دولت افزایش یافته است و اگر خودرویی مرکب تخلف شود، با اعداد و ارقام جدید جریمه می‌شود. لازم به یادآوری است که در خردادماه امسال پس از بررسی‌های کارشناسی وضعیت رفتارهای ترافیکی و تصادفات و جان‌باختگان ناشی از آن در سطح کشور، جدول جدید جرایم رانندگی با لحاظ ظرفیت‌های قانونی فوق و همچنین در نظر گرفتن شرایط اجتماعی و زیرساختی تعدیل شده و به تصویب هیأت دولت رسیده است.

سالمنان

پرداخت ۴۰هزار وام ۳۰میلیون تومانی به بازنشستگان

۴۰هزار فقره تسهیلات قرض‌الحسنه به بازنشستگان سازمان تامین اجتماعی با اعتباری بالغ بر ۱۲۰۰ میلیارد تومان پرداخت شده است. میرهاشم موسوی، مدیرعامل سازمان تامین اجتماعی با اعلام این خبر افزود: رقم تسهیلات پرداختی به بازنشستگان سازمان تامین اجتماعی در سال جاری نسبت به سال گذشته ۱۰میلیون تومان افزایش یافته و به ۳۰میلیون تومان رسیده است. وی از تاقن معیشت بازنشستگان را از اولویت‌های این سازمان اعلام کرد و گفت: این تسهیلات که با همکاری بانک رفاه کارگران به بازنشستگان تامین اجتماعی پرداخت می‌شود، مرحله اول از پرداخت تسهیلات قرض‌الحسنه در سال جاری است. موسوی یادآور شد: در سال گذشته ۲۵۹هزار فقره وام ۲۰میلیون تومانی در ۷مرحله به بازنشستگان پرداخت شد. رقم تسهیلات پرداختی در سال جاری ۱۰درصد افزایش یافته است و تا پایان سال تلاش خواهیم کرد تعداد وام‌های پرداختی امسال را هم نسبت به سال گذشته افزایش دهیم.



تندرستی

نکته

بسته خوددرمانی برای اربعین

خدمات بهداشتی و درمانی در راهپیمایی اربعین حسینی (ع) از سوی نهادهای متولی مثل وزارت بهداشت، اورژانس و سازمان هلال‌احمر از مرز ایران تا مسیرهای پیاده‌روی کشور عراق ارائه می‌شود و بهتر است زائران در صورت بروز هر گونه مشکل در وضعیت سلامت و جسمانی‌شان به پزشکان مستقر در پایگاه‌های امدادی مراجعه کنند و از آنها برای رفع مشکل‌شان کمک بخواهند. اما همراه داشتن برخی داروها یا خوراکی‌ها هم تادسترس‌ی به پزشکان و امدادگران می‌تواند منجر به رفع برخی عوارض خفیف شود.

۱- داروهای ساده و عمومی از جمله سرماخوردگی یا مسکن‌ها ممنوعیت ندارند و به‌عنوان داروهای ضروری برای رفع عوارض خفیف می‌توانید همراه داشته باشید. البته حجم آنها نباید زیاد باشد و تنها مقدار محدودی از آنها را با خود همراه داشته باشید. اگر داروی خاصی هم مصرف می‌کنید حجم مناسبی از آن را به همراه نسخه لاتین و نظر پزشک معالج خود به همراه داشته باشید.

۲- افراد مبتلا به خشکی چشم، با خود اشک مصنوعی همراه داشته باشند چون کشور عراق سرزمینی با وزش بادهای شدید و خاک این کشور هم آلوده است، بنابراین متخصصان استفاده از عینک در زمان راهپیمایی اربعین را ضروری می‌دانند و همراه داشتن اشک مصنوعی را توصیه می‌کنند.

۳- همراه داشتن کرم‌های دافع حشرات از نوع شیمیایی و گیاهی هم توصیه می‌شود. گزش حشرات از چالش‌هایی است که زائران اربعین با آن روبه‌رو می‌شوند و این در حالی است که امسال خطر ابتلا به تب دنگی بر اثر گزش پشه آندس زیاد است که می‌تواند درهای استخوان‌شکن همراه با تب ایجاد کند. این پشه در طول روز و به‌خصوص در شفق و فلق که زائران در حال پیاده‌روی هستند، فعال است و می‌تواند بیماری را از راه گزش به افسرد زیادی منتقل کند. استفاده از لوسیسون یا کرم‌های دافع حشرات بسیار کمک‌کننده است.

۴- پهاد مخصوص برای جلوگیری از گرفتگی عضلات و باند کشی هم ممنوعیتی ندارند و هنگام استراحت می‌توانید از آنها برای رفع دردهای عضلانی استفاده کنید.

۵- برخی مواد خوراکی گیاهی هم می‌تواند منجر به رفع عوارض ناشی از تغییرات جغرافیایی یا مواجهه با گرما باشد. کمی خاکشیر همراه خود ببرید و در صورت بروز مشکل گوارشی آن را همراه با آب‌چوش ناشتا مصرف کنید.

آگهی مزایده املاک ۴-۱۴۰۳

شرکت گسترش ساختمانی لوتوس پارسیان به شماره ثبت ۲۵۳۱۱۴ مورخ ۱۳۸۴/۵/۲۶

به وکالت از طرف بانک پارسیان در نظر دارد نسبت به فروش املاک بانک پارسیان از طریق مزایده عمومی و در قالب شرایط واگذاری به صورت نقد و اقساط اقدام نماید.



شرکت گسترش ساختمانی لوتوس پارسیان

ردیف	آدرس	سهم مالکیت	مساحت عرصه (متر مربع)	مساحت اعیان (متر مربع)	نوع ملک	انبار	پارکینگ	پلاک ثبتی	توضیحات	قیمت پایه مزایده	شرایط مزایده
لیست مزایده املاک شماره ۴-۱۴۰۳											
آذربایجان شرقی											
۱	آذربایجان شرقی - تبریز - خیابان رسالت - اول کوی رسالت - ۱۲ متری اول - پلاک ۲۰	۶۳ سهم مشاع از ۹۶ سهم	مساحت ششدانگ ۱۹۳/۱۵	وضعیت موجود	زمین (ویلايي)	ندارد	دارد	۸۰۳۹/۲۲۲	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۵۴,۱۴۰,۶۲۵,۰۰۰	ب
۲	آذربایجان شرقی - مراغه - شهرک ولیعصر - فاز ۲ - خیابان بهبهانی - بر خیابان کاشی - پلاک ۹۰	ششدانگ	۱۴۷/۵۰	وضعیت موجود	ویلايي	-	-	۳/۲۰۱۶	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳	آذربایجان شرقی - مراغه - شهرک ولیعصر - کوی دانشگاه - کوچه عظیم زاده - پلاک ۳	ششدانگ	۱۶۵/۵۰	وضعیت موجود	ویلايي	-	-	۱/۱۸۶	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۸,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۴	آذربایجان شرقی - مراغه - شهرک ولیعصر - سه راه مسجد - جنب ترانس برق	ششدانگ	۲۹۶/۸۰	وضعیت موجود	ویلايي	-	-	۱/۲۴۰۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۵۴,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۵	آذربایجان شرقی - تبریز - خیابان امام خمینی - نرسیده به میدان قطب - پلاک ۶۲۵ - طبقه زیر زمین	۳۳ سهم از ۹۶ سهم	قدرالسهم	۱۰۷/۷۷	تجاری	ندارد	ندارد	۳۴۵/۲	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۲,۴۴۰,۶۲۵,۰۰۰	ب
آذربایجان غربی											
۶	آذربایجان غربی - ارومیه - بلوار رودکی - خیابان متین - خیابان جنت - کوی سوم و پنجم - ساختمان ۵	۲ سهم مشاع از ۶ سهم	مساحت ششدانگ ۳۰۰	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۱۱۸/۳۰۷	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۸۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۷	آذربایجان غربی - ارومیه - خیابان خیام جنوبی - جنبه کوچه کلیسا - طبقه فوقانی داروخانه جابرین خیابان - طبقه ۳	ششدانگ	قدرالسهم	۱۶۷/۹۲	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۷۰/۱۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۸,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
اردبیل											
۸	اردبیل - میدان بعثت - خیابان بعثت - بعد از هتل مهدی - روبروی پمپ بنزین - جنب بانک رفاه - نبش کوچه شهید آخری - محل فروشگاه فرش فروشی روپال	۲۹,۲۴۷ شعر از ۹۶ شعر	مساحت ششدانگ ۱۲۱/۱۰	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۴۸۰۱/۷۹	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۷۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۹	اردبیل - خیابان امام خمینی - چهارراه ژاندارمری - نبش چهارراه - ساختمان شورای حل اختلاف سابق	ششدانگ	۳۸۷/۷	وضعیت موجود	خانه و مغازه	-	-	۳۴۶۱/۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است - ملک دارای اصلاحی می باشد.	۳۶۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۱۰	اردبیل - خیابان حافظ - روبروی اداره اوقاف - پلاک ۱۲۱ طبقه اول	ششدانگ	قدرالسهم	۱۴۰/۵۸	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۷۵۵۵/۲۴۲۲۸	تخلیه	۷۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د
۱۱	اردبیل - خیابان دانش - جنب آموزشگاه آیندگان - کوچه پور دباغ - ۴ طبقه ۱	ششدانگ	قدرالسهم	۹۷/۹۷	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۶۸۵۱/۲۵۶۱۹	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۱۲	اردبیل - شهرک کارشناسان - فاز ۳ - میدان ابن سینا ۱۲۰ متری یاس - کوچه جام جم ۶ - پلاک ۴۴۳ - طبقه ۳ - واحد ۵	ششدانگ	قدرالسهم	۱۲۲/۶۹	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۸۶/۶۷۱	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۱۳	اردبیل - خیابان دانش - خیابان شهید پیر زاده ۴ - جنب آموزشگاه آیندگان - کوچه پور دباغ - پلاک ۱۸ - طبقه ۲	ششدانگ	قدرالسهم	۹۷/۹۷	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۶۸۵۱/۲۵۶۲۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
البرز											
۱۴	کرج - هشتگرد - شهرک صنعتی هشتگرد - فاز ۱ - خیابان تندرستی - کوچه یاس ۲ - قطعه ۳ - شرکت رانش موتور	ششدانگ	۲۰۰۰	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (کارگاه صنعتی)	-	-	۳۱۴/۴۴۷۸	تخلیه	۳۲۸,۲۲۴,۰۰۰,۰۰۰	ه
۱۵	کرج - محمد شهر - بلوار امام خمینی (جاده محمد شهر به ماهدشت) - روبروی شورای شهر - نبش کوچه آیسان	۱/۵۰ سهم از ۶ سهم	مساحت ششدانگ ۲۹۶/۳۲	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (تجاری مسکونی)	-	-	۳۴۲/۱۹۲۳	ملک مورد مزایده مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار می باشد.	۱۲۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۱۶	کرج - مهر شهر - بلوار ارم - روبروی کاخ شمس - نبش خیابان ۱۵ - مجتمع لادن	ششدانگ	مطابق سند ۶۲۰/۱۰۰ بعد از اصلاحی ۲۳۴۷/۵۳	وضعیت موجود	مسکونی مجتمع تجاری	-	-	۱۷۰/۲۰۸۲	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۹۰,۴۸۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	الف
اصفهان											
۱۷	اصفهان - خیابان بزرگمهر - خ سیهد قرنی - نبش کوچه شهید جاوید - دست راست	۴۱ حبه مشاع از ۷۲ حبه	مساحت ششدانگ ۴۷۷/۸۰	وضعیت موجود	ویلايي	-	-	۱۵۱۹۱/۷۲۰۹	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است - ملک اصلاحی دارد	۱۵۱,۴۷۲,۰۰۰,۰۰۰	ب
۱۸	اصفهان - نجف آباد - گلدشت - خیابان جاننازان - نرسیده به کانال - خیابان شهید حقیقت (خیابان خط گاز) داخل کوچه کشت و دامپروری - مقابل دامداری	۷۱/۵۷۵ حبه مشاع از ۷۲ حبه	مساحت ششدانگ ۶۱۵	وضعیت موجود	کارگاه	-	-	۳۹۱/۳۱۵۱	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است - توضیحات بیشتر در فرم های مزایده	۱۲۹,۲۳۳,۰۰۰,۰۰۰	ب
۱۹	اصفهان - بزرگراه شهید خرازی - میدان جمهوری - کوچه آریا (کوچه شماره ۲۹) - کوچه باهنر - بن بست عدل - پلاک ۲۰	ششدانگ	۷۵	وضعیت موجود	آپارتمان مسکونی	-	-	۲۴/۱۲۳۱	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۷,۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۲۰	اصفهان - بهارستان - بلوار ولیعصر - محله ۵ - خیابان ارم - مقابل مسجد سید الشهداء - پلاک ۶۶۱	ششدانگ	قدرالسهم	۱۲۹/۹۸	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۲۱۸۷/۱۹۱۵۲	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۲۱	اصفهان - کاشان - انتهای بلوار دانش - شهربازی - بلوار دانشجو - روبروی سازمان رفاهی تفریحی - مجتمع سرو - طبقه ۵ - واحد ۱۰	ششدانگ	قدرالسهم	۱۰۱/۱۷	آپارتمان مسکونی	دارد	ندارد	۱۱/۱۰۱۵۸	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
تهران											
۲۲	تهران - دماوند - مشاء - روبروی امام زاده دو برادر	۲/۱۵۹ سهم مشاع از ۶ سهم	مساحت ششدانگ ۵۰۰	وضعیت موجود	ویلايي (طبق سند باغ)	-	-	۵۶/۲۹۵۰	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۵۶,۱۳۴,۰۰۰,۰۰۰	ب
۲۳	تهران - بلوار ابوذر - خ مسلم جنوبی - کوچه دهقانی (سبزه دم) - پلاک ۲۷	ششدانگ	۲۰۵	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۴۴۷۶/۶۵۶۲۷	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۸۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۲۴	تهران - میدان نوبنیاد - ضلع جنوب غربی میدان - بر خیابان پاسداران - خیابان کوهستان ۵ - پلاک ۷	۸ سهم مشاع از ۱۰ سهم	مساحت ششدانگ ۳۰۲/۲۵	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (لاری تجاری)	-	-	۲۸/۷۶۶	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است	۳۳۲,۴۳۸,۴۰۰,۰۰۰	ب
۲۵	تهران - شهر ری - جاده سوم - خیابان غیوری - نرسیده به چهارراه خط آهن - کوچه قربانی - پلاک ۲۸	۳/۵ دانگ از ۶ دانگ	مساحت ششدانگ ۱۲۰	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۱۲۰/۲۶۱۴	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۵۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۲۶	تهران - خیابان شادآباد - خیابان ۱۷ شهرویر - خیابان سر حدی (۱۵ متری سوم) - پلاک ۱۳۴ - ساختمان ۷	۳۵ سهم از ۱۰۰ سهم	مساحت ششدانگ ۳۵۶	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۲/۱۰۷۴۲	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۵۶,۴۵۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۲۷	تهران - نظام آباد - خیابان شهید نامجو - خیابان سلمان فارسی - نبش کوچه لسانی بحری - پلاک ۲۲۳ - ساختمان ۵ طبقه	ششدانگ	۱۲۵	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۶۷۳۶/۲۶۱	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است	۱۳۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	الف
۲۸	تهران - بزرگراه رجایی - میدان بهشت - بلوار ایربشم - خیابان ۱۸ متری تختی - کوچه ۱۴ - پلاک ۱	ششدانگ	۷۲	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۱۱۶/۴۸۳۷	ملک مورد مزایده دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار می باشد	۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۲۹	تهران - مجیدیه شمالی - میدان هروی - خیابان امیرنیا - کوچه نسترن - پلاک ۸	۸۹ سهم از ۱۶۲ سهم	مساحت ششدانگ ۳۰۰/۸۴	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (نیمه ساخت)	-	-	۴۶/۳۵۶۷	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۴۵۳,۲۴۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳۰	تهران - ریاط کریم - تقی آباد - پایین کوچه مسجد - کوچه ناوایی - نبش کوچه گل مریم سوم - پلاک ۱۴ (جدید) ۴۶	ششدانگ	۹۹	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (خانه و مغازه)	-	-	۱۵۵/۲۱۸۲	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳۱	تهران - خیابان ولیعصر - خیابان زرتشت شرقی - ضلع شمالی مجتمع بهجت آباد (داخل مجتمع) - طبقه همکف مجتمع بهجت آباد - پلاک ۸	ششدانگ	قدرالسهم	۴۹/۵۱	مغازه	ندارد	ندارد	۳۵۲۳/۹۳۶	تخلیه	۷۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۳۲	تهران - خیابان آفریقا - خیابان گلنار - نبش آفتاب گردان (نیستان) - پلاک ۵۰ (۲۲ قدیم) - طبقه ۱۳	ششدانگ	قدرالسهم	۳۱۸/۸۰	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۱۵۳/۳۰۷	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۶۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	الف
۳۳	تهران - ده ونک - خیابان شرافتی - کوچه ۴ - کوچه رجی - پلاک ۵۲ جدید (۴۹ قدیم) - طبقه ۱	۴/۸۰ سهم مشاع از ۶ سهم	قدرالسهم	۱۳۲/۲۶	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۷۰/۳۲۷۱۲	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۹۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳۴	تهران - اقدسیه - خیابان سیند - نبش ششم غربی - پلاک ۱۵ (جدید) - ساختمان سپینا - طبقه ۵ - سمت شمال شرقی - واحد ۵۰۵	ششدانگ	قدرالسهم	۱۸۴/۰۴	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد (۲ واحد)	۳۰/۲۹۹۲	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۳۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۳۵	تهران - خیابان فرشته - خیابان بوسنی و هرزگوین - کوچه مجد - خیابان شبدیز - پلاک ۴ - واحد ۸	۶۹ سهم از ۱۰۰ سهم	قدرالسهم	مساحت ششدانگ ۲۲۹	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۳۷۰/۵۰	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۷۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳۶	تهران - کیان شهر - شهرک جمهوری - بلوک ۴۹ - طبقه همکف میانی مایل به غرب	ششدانگ	قدرالسهم	۵۷/۰۳	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۴۶۷۸/۱۹۹۱۶	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۳۷	تهران - شهران - میدان الغدیر - خیابان الغدیر یکم - پلاک ۳ - ساختمان سروستان - طبقه ۳ - جنوب شرقی	۳۲ سهم از ۱۰۰ سهم	قدرالسهم	۷۸/۵۳	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۷۷/۹۶	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۸,۸۸۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳۸	تهران - نیروی هوایی - خیابان ۱۲/۳۰ - کوچه شقایق - پلاک ۸ طبقه ۳	ششدانگ	قدرالسهم	۸۱/۵۰	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۴۴۷۶/۹۵۵۳۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۴۸,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۳۹	تهران - تهرانپارس - بالای لکله سوم - خیابان ۲۱۰ غربی (بابا محمدی) - بین طاهری و آهنی آمین - پلاک ۹۹	۳/۱۲ دانگ از ۶ دانگ	قدرالسهم	۹۱/۴۰	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۸۸/۶۷۹۶۲	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۴۰,۰۴۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۴۰	تهران - شهر ری - ابن بابویه - خیابان نبی پور ۱۲ متری قائم - مجتمع طبرسی - بلوک B ورودی نرگس ۴ - پلاک ۲۰۴ - طبقه ۲	ششدانگ	قدرالسهم	۷۸/۲۰	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۱۲۶/۱۹۹۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
خوزستان											
۴۱	خوزستان - اهواز - کوی زیتون کارمندی - خیابان کمیل بین زیتون و زیبا - پلاک شهرداری ۶۴ - مجتمع اسدی (وصال) - نیم طبقه همکف	ششدانگ	قدرالسهم	۱۱۹/۷۲	تجاری	ندارد	ندارد	۸۹۲/۱۱۹۵۱	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۴,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د
۴۲	خوزستان - اهواز - آخر اسفالت - خیابان ربیع - خیابان مرمت ۱ - خانه چهارم از نبش	ششدانگ	۱۸۰	وضعیت موجود	خانه	-	-	۲۶۲۳/۱۴۲۵	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۴۳	خوزستان - اهواز - شهرک صنعتی شماره ۲ اهواز - خیابان صنعت ۲ - محل کارخانه بیسکویت کیوان گستر اهواز	۹۳/۶۹۰ سهم از ۱۰۰ سهم	۲۰۹۲/۷۸	قدرالسهم	کارگاه (صنعتی)	-	-	۱۰۹/۳۷۲	ملک مورد مزایده مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار می باشد.	۱۸۷,۳۸۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۴۴	خوزستان - اهواز - یادشهر - خیابان ۱۲ غربی - پلاک ۶۳ - مجتمع ونوس - طبقه ۵	ششدانگ	قدرالسهم	۹۰/۴۰	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۱۹۸۸/۶۰۵۲	تخلیه	۲۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۴۵	خوزستان - اهواز - زیتون کارمندی - خیابان عباسی بین زیتون و زمزم تقاطع زیتون و عباسی - پس از واحد تجاری سر نبش - ساختمان اول سمت راست - پلاک ۱۸ (۷۸) - طبقه ۳	ششدانگ	قدرالسهم	۸۹/۷۳	آپارتمان مسکونی	ندارد	ندارد	۸۲۹/۸۸۱۱	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۰,۳۵۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
فارس											
۴۶	فارس - لار - شهر قدیم - خیابان مدرس جنوبی - قبل از گلزار شهدا	۴/۴۵ دانگ مشاع از ۶ دانگ	مساحت ششدانگ ۲۴۳	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (تجاری مسکونی)	-	-	۷۲۵/۰	ملک مورد مزایده مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار می باشد.	۵۳,۶۶۷,۰۰۰,۰۰۰	ب
۴۷	فارس - شیراز - خیابان قصر الدشت - بلوار مهر - انتهای کوچه ۱ - ساختمان مهرگان - طبقه ۱	۵۰/۷۰ سهم از ۱۰۰ سهم	قدرالسهم	مساحت ششدانگ ۲۴۹	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۹۷/۳۱	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۰۶,۴۷۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
قم											
۴۸	قم - خیابان شهید فاطمی - خیابان دور شهر - نبش کوچه ۲۸ - ساختمان بعثت - طبقه سوم - واحد ۱۴	ششدانگ	قدرالسهم	۶۷/۳۰	تجاری	ندارد	دارد	۱۰۶۹۱/۲۰۲	ملک دارای اثاث البیت می باشد.	۴۵,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د
کرمانشاه											
۴۹	کرمانشاه - خیابان آرامگاه (ناصری) - کوی وفا - سمت راست - پلاک ۲۰	ششدانگ	مطابق گزارش کارشناسی در حدود ۱۵۰	وضعیت موجود	خانه	ندارد	ندارد	۳۴۷۷/۳۱	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است - ملک مورد نظر دارای اصلاحی می باشد.	۲۵,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۵۰	کرمانشاه - شهرک صدرا - کوی اول (۱۲۱) - هفتمین ملک غربی - آپارتمان علیانپور - طبقه ۳	ششدانگ	قدرالسهم	۱۳۴/۵	آپارتمان مسکونی	دارد	ندارد	۱۲۳/۵۸۶۹	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۴,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب

لیست مزایده املاک شماره ۴-۱۴۰۳

ردیف	آدرس	سهم مالکیت	مساحت عرصه (متر مربع)	مساحت اعیان (متر مربع)	نوع ملک	انبار	پارکینگ	پلاک ثبتی	توضیحات	قیمت پایه مزایده	شرایط مزایده
گیلان											
۵۱	گیلان - آستانرا - خیابان عباسیه جنوبی - نرسیده به مسجد عباسیه - بن بست امامی غربی - روبروی مجتمع مسکونی سوگل	ششدانگ	۴۰۶/۷۴	وضعیت موجود (بنای مخروبه)	خانه	-	-	۱۳۸۲/۱	تخلیه	۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۵۲	گیلان - لاهیجان - خیابان شهدا - کوچه گلستان - بن بست بنفشه انتهای کوچه سمت راست - پلاک ۵۶ - طبقه اول شمالی	ششدانگ	قدرالسهم	۵۸/۵۰	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۹۲۱/۲۷	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۳,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۵۳	گیلان - لاهیجان - خیابان شهدا - کوچه گلستان - بن بست بنفشه انتهای کوچه سمت راست - پلاک ۵۶ - طبقه اول جنوبی	ششدانگ	قدرالسهم	۶۰/۳۰	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۹۲۱/۲۸	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۴,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۵۴	گیلان - لاهیجان - خیابان شهدا - کوچه گلستان - بن بست بنفشه انتهای کوچه سمت راست - پلاک ۵۶ - طبقه دوم شمالی	ششدانگ	قدرالسهم	۶۴	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۹۲۱/۲۹	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۵,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۵۵	گیلان - لاهیجان - خیابان شهدا - کوچه گلستان - بن بست بنفشه انتهای کوچه سمت راست - پلاک ۵۶ - طبقه دوم جنوبی	ششدانگ	قدرالسهم	۶۵/۴۱	آپارتمان مسکونی	ندارد	دارد	۹۲۱/۳۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است - ورود خودرو به پارکینگ به دلیل عقب نشینی همسایه وجود ندارد	۱۴,۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
گرگان											
۵۶	گرگان - گنبد کاووس - خیابان دارایی غربی - روبروی اداره امور اقتصاد و دارایی - طبقه ۴	ششدانگ	قدرالسهم	۷۱/۰۷	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۶۸۲/۳۴۷۲۲	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۶,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
لرستان											
۵۷	لرستان - بروجرد - خیابان ۴۵ متری شهرداری - کوچه سروناز - پلاک ۱۸ - طبقه ۳	ششدانگ	قدرالسهم	۸۸/۲۹	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۵۸۱/۵	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۳,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۵۸	لرستان - بروجرد - خیابان ۴۵ متری شهرداری - کوچه سروناز - پلاک ۱۸ - طبقه ۲	ششدانگ	قدرالسهم	۸۸/۴۹	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۵۸۱/۴	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۵,۵۴۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۵۹	لرستان - بروجرد - خیابان ۴۵ متری شهرداری - کوچه سروناز - پلاک ۱۸ - طبقه ۱	ششدانگ	قدرالسهم	۸۸/۶۹	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۵۸۱/۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۶,۵۱۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
مازندران											
۶۰	مازندران - بابل - جاده قدیم بابل به آمل - کیلومتر ۶ - روستای اسبوکلا - خیابان بهشت زهرا - نبش بهشت زهرا ۳	۶۴/۹۱۸ سهم ۲۴۰ سهم	مساحت ششدانگ ۷۷۲	وضعیت موجود	زمین (ویلا)	-	-	۴/۲۰۸	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۹,۵۲۱,۳۰۶,۶۶۷	ب
۶۱	مازندران - سرخرود به محمود آباد - روستای علی آباد - نرسیده به کوچه شالیزار ۲۸ - پلاک ۶۱۱	ششدانگ	۷۲۰	بنای مخروبه	ویلا	-	-	۲۰/۲۲۹	تخلیه - قسمتی از ملک در طرح تعریض قرار دارد.	۵۴,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د
۶۲	مازندران - بابل - امیرکلا - خیابان مصطفی خمینی - جلوتر از منبع آب - کوچه شهید مهاجر - کوچه شهید کرامت ۲ - انتهای کوچه درب سمت چپ روبرو	ششدانگ	۲۷۷/۶۵	وضعیت موجود	ویلا	-	-	۴۸۶۱/۱۶۷۶	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۴۶,۸۷۱,۰۰۰,۰۰۰	ه
۶۳	مازندران - نکا - روستای گلستان - خیابان شهید محسنی - کوچه شهید باقری - پلاک ۵۶۵	ششدانگ	۴۶۹/۹۰	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۴/۵۰۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۴۵,۵۹۵,۰۰۰,۰۰۰	ه
۶۴	مازندران - آمل - خیابان امام رضا - جاده قدیم آمل - بین تربیت ۴۰ و ۴۲ - نرسیده به پل هوایی - ضلع شرقی دبیرستان باقر العلوم	۲۱۷ سهم از ۲۴۰ سهم	مساحت ششدانگ ۹۵۱	فاقد بنا	زمین	-	-	۳۰/۴۳۹	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۸۵,۹۸۶,۰۰۰,۰۰۰	ب
۶۵	مازندران - آمل - بلوار جانبازان - خیابان ایثار ۵ - کوچه نیازی ۵/۱ - نرسیده به شهرک آپادانا	ششدانگ	۲۵۴/۸	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (خانه نیمه ساخت)	-	-	۱۵۵۰/۶۰	تخلیه	۴۳,۸۸۸,۰۰۰,۰۰۰	ه
۶۶	مازندران - آمل - بلوار جانبازان - خیابان ایثار ۵ - کوچه نیازی ۵/۱ - نرسیده به شهرک آپادانا	ششدانگ	۲۶۱/۵	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (خانه نیمه ساخت)	-	-	۱۵۵۰/۵۵	تخلیه	۶۸,۴۹۵,۰۰۰,۰۰۰	ه
۶۷	مازندران - آمل - بلوار جانبازان - خیابان ایثار ۵ - کوچه نیازی ۵/۱ - نرسیده به شهرک آپادانا	ششدانگ	۲۵۵/۵	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (خانه نیمه ساخت)	-	-	۱۵۵۰/۵۶	تخلیه	۳۸,۸۹۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۶۸	مازندران - قائمشهر - خیابان بابل - جنب آتش نشانی - کوی گرایلی - کوی مشهدیان - جلوتر از ورودی مسکن جوانان - کوچه بن بست دوم - کوچه اول سمت راست - پلاک دوم سمت چپ - ساختمان ۳ واحدی	ششدانگ	۱۱۷	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی	-	-	۲۵/۷۶۹۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است - ملک دارای اصلاحی می باشد.	۳۴,۳۲۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۶۹	مازندران - آمل - خیابان نور - گلشهر پنجم - کوی بن بست شهید نایبجان یازدهم - پلاک ۴	ششدانگ	۳۵۱/۶۰	وضعیت موجود	خانه	-	-	۴۱/۱۵۰۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۵۱,۰۲۴,۰۰۰,۰۰۰	ه
۷۰	مازندران - نکا - خیابان علمیه - میدان لاله - خیابان گلستان - کوی چهارم (فغانی)	ششدانگ	مساحت ششدانگ ۵۱۲/۳۷	وضعیت موجود	خانه	-	-	۲۸/۲۸۰۸	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است - عرصه وقف	۴۵,۹۵۳,۰۰۰,۰۰۰	ب
۷۱	مازندران - آمل - خیابان امام خمینی - آفتاب ۲ - مجتمع پارکینگ مکانیزه آفتاب - تجاری طبقه زیر همکف - پلاک ۶	ششدانگ	قدرالسهم	۱۶۷/۵۰	تجاری	دارد	ندارد	۴۲/۶۴۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۷۰,۲۵۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۷۲	مازندران - آمل - خیابان شهید بهشتی - جنب بانک سینا - مابین پل معلق و دروازه چشمه - ساختمان سینا - طبقه همکف	۱۴۶ سیر مشاع از ۲۴۰ سیر	قدرالسهم	۱۴۸/۱۶	تجاری	-	-	۶۲۳/۳	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۴۰۸,۶۱۶,۰۰۰,۰۰۰	ب
۷۳	مازندران - قائم شهر - خیابان ساری روبروی اداره شیلات - انتهای بن بست یاس ۴۴ - ساختمان سمت چپ - طبقه سوم	ششدانگ	قدرالسهم	۱۳۱	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۵۱/۴۳۶	تخلیه	۱۸,۳۴۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۷۴	مازندران - بابل - کمربندی غربی - امیر کبیر غربی - اول خیابان مرزن آباد - کوچه گلچین ۲/۷ - آپارتمان آناهیتا - طبقه دوم	ششدانگ	قدرالسهم	۲۱۸/۸۵	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۶۲۴/۱۴۷۸	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۶۳,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۷۵	مازندران - چالوس - بلوار امام رضا - جنب پاساژ تختی - ساختمان باران - طبقه اول - واحد ۵	ششدانگ	قدرالسهم	۱۱۱/۵	آپارتمان اداری	ندارد	ندارد	۴۱/۲۰۰۰	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
مرکزی											
۷۶	مرکزی - ساوه - خیابان فلاح - سلمان ساوجی - میدان عاشورا - کوچه تاسوعا - نبش بن بست تاسوعا ۴ - پلاک ۱۳	ششدانگ	۱۸۶	وضعیت موجود	ویلا	-	-	۵۱۲۹۸ قطعه ۲	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۷۷	مرکزی - شهرستان مملات - میدان آزادی - خیابان جمهوری - خیابان شهید فیاض بخش - کوچه شهید رضوانی - پلاک ۶۹	۱/۲۶۹ دانگ از ۶ دانگ	مساحت ششدانگ ۳۶۶	وضعیت موجود	ویلا	-	-	۳۸۹۷/۳	ملک مورد مزایده مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار می باشد.	۱۳,۴۳۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۷۸	مرکزی - ساوه - خیابان طالقانی - نبش خیابان سوم شعبان - طبقه فوقانی بانک مسکن - طبقه ۴ واحد ۱۸	ششدانگ	قدرالسهم	۱۴۵/۱۲	آپارتمان مسکونی	دارد	دارد	۳۲/۲۸	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۲۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
مشهد											
۷۹	مشهد - بلوار مجد - حدفاصل بلوار قرنی و خیابان حر - پروژه W	ششدانگ	۴۷۰۸/۵۵	فاقد بنا	زمین	-	-	۶/۲۰۲۰	تخلیه	۳,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ج
۸۰	مشهد - بلوار مجد - حدفاصل بلوار قرنی و خیابان حر - پروژه E1	ششدانگ	۸۰۴۹/۵	فاقد بنا	زمین	-	-	۶/۲۰۶۱	تخلیه	۵,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ج
همدان											
۸۱	همدان - خیابان تختی - چهار راه تختی - نبش کوچه فغاری - مجتمع جام جم - طبقه همکف	ششدانگ	قدرالسهم	۲۹۳/۳۲	مغازه	ندارد	ندارد	۱۷۶/۱۷	تخلیه	۴۹۸,۶۴۴,۰۰۰,۰۰۰	ه
هرمزگان											
۸۲	هرمزگان - میناب - بلوار امام - محله پاکوه - نرسیده به شهرداری - کوچه ۱۱ - پشت ساختمان تجاری مسکونی یوسفی	۱۱۲۱۰۲۲۹۷۱ سهم مشاع از ۳۲۶۶۵۳۵۰۰۰ سهم	مساحت ششدانگ ۴۵۰/۱۰	وضعیت موجود	ویلا	-	-	۷۴۴/۱	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۱,۱۶۷,۳۰۸,۰۵۲	ب
یزد											
۸۳	یزد - شهر تفت - خیابان ۱۲ بهمن - کوچه علی حسینی (آریا باغ آقا هاشم) - پلاک ۳ - پلاک آبی ۶۷۹۷	۵۰/۱۸۱۰ سهم از ۷۲ سهم	مساحت ششدانگ طبق گزارش کارشناسی در حدود ۲۵۳۰	وضعیت موجود	ویلا (باغ)	-	-	۳۳۹۹/۰	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۳۳,۶۵۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۸۴	یزد - شهرستان میناب - خیابان امام خمینی، سه راه سعیدی روبروی مخابرات، مغازه عطاری	۳ دانگ از ۶ دانگ	مساحت ششدانگ ۴۷/۶۷	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (تجاری مسکونی)	-	-	۷۵۶۳/۶	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۶,۷۷۵,۰۰۰,۰۰۰	ب
۸۵	یزد - بلوار پاکتاز - از ابتدا تا انتهای سمت راست خیابان ۱۱ پاکتاز (پژوهش) مجتمع اداری تجاری جلیل روبروی اداره آموزش و پرورش	۵۰/۴۶ سهم از ۷۲ سهم	مساحت ششدانگ ۶۷۲/۲۵	وضعیت موجود	زمین با بنای احداثی (مجتمع اداری تجاری)	دارد	ندارد	۲/۸۸۵	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۴۶,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۸۶	یزد - شهرستان تفت - شهرک شهید صدوقی - بلوار فاطمیه - کوچه شمشاد ۳ - پلاک ۷ و ۲۰	۲۷/۳۳ سهم از ۷۲ سهم	مساحت ششدانگ ۲۴۷	وضعیت موجود	خانه	-	-	۴۹۳۵/۱۲۱۷	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۱۸,۱۷۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۸۷	یزد - بلوار امام زاده جعفر - خیابان محراب - خیابان مصلی عقیق - کوچه ۳ مصلی عقیق - پلاک ۱	ششدانگ	طبق گزارش کارشناسی در حدود ۳۱۵/۶۰	وضعیت موجود	خانه	-	-	۳۹۹۳/۱	تخلیه - توضیحات بیشتر در فرم های مزایده	۲۷,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د
۸۸	یزد - خیابان امام - خیابان ادھمی - کوچه ۱۰ (حسینی حضرت ابوالفضل یقوی) کوچه قدس - کوچه روبروی شرکت نفت - ۱۶/۱	۱۵/۷۳ سهم از ۷۲ سهم	مساحت ششدانگ ۱۶۹	وضعیت موجود	خانه	-	-	۳۳۲۶/۱۰	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳,۹۴۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۸۹	یزد - مسکن مهر - خیابان مسکن و شهر سازی - بین کوچه ۱۰ (زکریای رازی) و کوچه ۸ - پلاک ۱۰۸	۱۵ سهم از ۷۲ سهم	مساحت ششدانگ ۴۰۷/۵	وضعیت موجود	خانه	-	-	۱۳۳۹۵/۸۷	ملک مورد نظر مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۳۹,۸۶۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۹۰	یزد - امام شهر - بلوار کارگر - خیابان سجاد شمالی - جنب کوچه سجاد ۲۴ - پلاک ۹۰	ششدانگ	۳۳۰	وضعیت موجود	خانه	-	-	۶۵۵۶/۷۵۴۳	ملک دارای متصرف است و رفع تصرف به عهده خریدار است.	۷۲,۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰	ه
۹۱	یزد - خیابان کاشانی - اکبر آباد - خیابان ۶۴ کاشانی (ویلا) - کوچه ۱۳ ویلا (مسجد کاجی) - پلاک ۱۹۸	۴۷/۹۳ سهم از ۷۲ سهم	مساحت ششدانگ ۲۵۴	وضعیت موجود	خانه	-	-	۸۱۹۸/۱۳۶	ملک مورد مزایده مشاعی و دارای متصرف می باشد و رفع تصرف به عهده خریدار می باشد. قسمتی از ملک در طرح تعریض قرار دارد.	۳۰,۲۷۰,۰۰۰,۰۰۰	ب
۹۲	یزد - چهار راه سید حسن نصراله - ابتدای بلوار امیر کبیر - ساختمان تجاری خاوران - طبقه اول	ششدانگ	قدرالسهم	۴۳/۹۰	تجاری	ندارد	ندارد	۸۹۳۸/۱۹۸۳	تخلیه	۲۷,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د
۹۳	یزد - چهار راه سید حسن نصراله - ابتدای بلوار امیر کبیر - ساختمان تجاری خاوران - طبقه زیرزمین	ششدانگ	قدرالسهم	۴۳/۹۵	تجاری	ندارد	ندارد	۸۹۳۸/۱۹۴۶	تخلیه	۲۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	د

ملاحظات

۱- اخذ درخواستهای پیشنهادی به همراه فرم شرکت در مزایده و اصل یک فقره چک بانکی دارای شناسه صیاد در وجه بانک پارسیان با شناسه ملی ۱۰۱۰۲۲۰۳۴۰۱ و شماره شبا ۱۴۰۵۴۰۱۰۰۲۲۰۱۱۳۳۴۵۶۷۸۶۰۷ (بنا به درخواست متقاضی با درج کد ملی) به میزان ۵٪ قیمت پایه مزایده از روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۱۳ الی سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۳ از ساعت ۷:۳۰ صبح لغایت ۱۴ و در روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۴ تا ساعت ۱۰ صبح در محل بازگشایی پاکت ها انجام می پذیرد. (طی روزهای شنبه تا چهارشنبه به جز ایام تعطیل)

۲- نحوه دریافت ثمن معامله و شرایط پرداخت جهت تنظیم میابحه نامه به شرح جدول ذیل می باشد.

گروه بندی شرایط	سپرده شرکت در مزایده	حصه نقدی ثمن معامله زمان تنظیم میابحه نامه و تحویل ملک	تمه ثمن معامله بصورت اقساط	نرخ سود سالانه اقساط
الف	٪۵	٪۹۵	-	-
ب	٪۵	٪۵	اقساط ۶۰ ماهه	٪۲۳
ج	٪۵	٪۱۵	اقساط ۶۰ ماهه	٪۲۳
د	٪۵	٪۲۵	اقساط ۳۶ ماهه	٪۲۳
ه	٪۵	٪۲۵	اقساط ۶۰ ماهه	٪۲۳

۳- برنده مزایده می بایست به هنگام تنظیم میابحه نامه، مجموعاً ۱۰٪ مبلغ پیشنهادی خود از ثمن معامله را با احتساب سپرده شرکت در مزایده برای گروه (الف) را پرداخت نماید، مجموعاً ۱۰٪ مبلغ پیشنهادی خود از ثمن معامله را با احتساب سپرده شرکت در مزایده برای گروه (ب) را پرداخت

نماید، مجموعاً ۲۰٪ مبلغ پیشنهادی خود از ثمن معامله را با احتساب سپرده شرکت در مزایده برای گروه (ج) را پرداخت نماید، مجموعاً ۳۰٪ مبلغ پیشنهادی خود از ثمن معامله را با احتساب سپرده شرکت در مزایده برای گروه (د و ه) را پرداخت نماید.

- پیشنهادهای فاقد سپرده، مخدوش، مبهم و مشروط از درجه اعتبار ساقط می باشد.
- بازگشایی پاکت های ارائه شده در روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۴ راس ساعت ۱۱ صبح در محل شرکت گسترش ساختمانی لوتوس پارسیان به نشانی: تهران، بلوار شهید اشرفی اصفهانی، بلوار شهید عرب حسینی، پلاک ۶۲، طبقه دوم، خواهد بود.
- املاک عرضه شده با وضعیت موجود به فروش می رسد و بازدید از ملک مورد تقاضا و مطالعه سوابق آن توسط متقاضی محترم الزامیست. بدیهی است مسئولیت عدم بازدید و مطالعه کلیه اطلاعات و سوابق ملک بر عهده متقاضی / متقاضیان خواهد بود.
- بانک پارسیان یا شرکت گسترش ساختمانی لوتوس پارسیان در رد و یا قبول یک یا کلیه درخواست ها در هر مرحله از فرآیند مزایده بدون قید و شرط مختار و مجاز خواهد بود و صرف شرکت در مزایده هیچ گونه حقی برای شرکت کننده ایجاد نمی نماید و شرکت در مزایده به منزله قبول کلیه مقررات بانک پارسیان در رفع اختلافات احتمالی به استناد ضوابط داخلی است.
- تمه ثمن معامله در قالب چک های متعلق به برنده مزایده دریافت می گردد. (چک شخص ثالث پذیرفته نخواهد شد و متقاضی باید فاقد چک برگشتی و بدهی سررسید گذشته در سیستم بانکی باشد)
- شایان ذکر است مهلت تهیه فرم شرکت در مزایده صرفاً تا روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۳ در محل تعیین شده می باشد.
- ودیهه شرکت در مزایده نفرات چهارم و بعد از آن پس از اعلام نتایج در روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۲۸ در محل تعیین شده با در دست داشتن اصل رسید به شخص متقاضی یا نماینده قانونی او مسترد خواهد شد. متقاضیان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با تلفن های ۴۴۲۲۵۱۸۱ و ۴۴۲۲۵۴۷۵ تماس حاصل نمایند.

آشپزی

با چند شیوه آسان
می‌توانید از تنقلات حاضری
و غیر بهداشتی خدا حافظی کنید

خوشمزه‌های خانگی با میوه‌های تابستانی



خوشمزه‌های خانگی با میوه‌های تابستانی

بسیاری از افراد دوست دارند حین تماشای فیلم، مطالعه، استراحت و... تنقلات بخورند. برخی سراغ چیپس، پفک یا انواع تنقلات فروشگاهی می‌روند و بعضی‌ها هم که به فکر اضافه وزن، سلامت، چربی خون و... هستند، از هله‌هوله‌هایی استفاده می‌کنند که در خانه درست کرده‌اند بدون اینکه در تهیه‌اش مواد نگه‌دارنده و شیمیایی به‌کار برده باشند. نمونه این مواد خوراکی لواشک‌ها، ترشک‌ها، مارشمالوها، پاستیل و... است. این تنقلات به جز ویژگی‌های خاصشان یک میان‌وعده سالم محسوب می‌شوند. بنابراین با امتحان ساده و آسان می‌توانید میان‌وعده‌های سالم، مغذی و سبک را براساس ذائقه و سلیقه خود در خانه تهیه کنید.

نکات کلیدی برای حفظ طعم سنتی



تهیه ترشک، فرایندی ساده اما هنرمندانه دارد که با انتخاب میوه‌های تازه، تنظیم دقیق شیرینی، پخت مناسب میوه‌ها و نگهداری صحیح، به تجربه‌ای پر از طعم و مزه تبدیل می‌شود. روش‌هایی به حفظ طعم سنتی ترشک کمک می‌کند و به شما این اطمینان را می‌دهد تا ترشک خانگی‌تان تازه و خوشمزه باقی بماند. ترشک دست‌ساز می‌تواند به‌عنوان چاشنی استفاده شود. اما برای تهیه چنین ترشکی چه مهارت‌هایی لازم است؟

چطور به ترشک طعم بدهیم؟

برای داشتن یک ترشک با طعم بهتر و باکیفیت، رعایت نکاتی برای تهیه آن ضروری است.

● **انتخاب میوه‌های تازه و باکیفیت:** میوه‌های تازه و بدون لک، طعم و عطر بهتری به ترشک می‌دهند.

● **تنظیم میزان شکر براساس ذائقه:** میزان شکر مورد نیاز برای تهیه ترشک به ذائقه شخصی شما و ترشی میوه‌های استفاده شده بستگی دارد. با تنظیم میزان شکر می‌توانید تعادل مطلوبی بین ترشکی و شیرینی ایجاد کنید.

● **پخت کافی میوه‌ها:** میوه‌ها باید به اندازه کافی بپزند تا نرم شوند اما نباید آنقدر زیاد بپزند که له شوند. پخت مناسب باعث می‌شود طعم میوه‌ها به خوبی در ترشک پخش شود.

● **استفاده از انواع ادویه و طعم‌دهنده‌ها:** افزودن ادویه‌هایی مانند دارچین، هل و گل محمدی البته به مقدار کم می‌تواند عطر و طعم ترشک را غنی‌تر کند. استفاده از این ادویه‌ها به مقدار کم و با توجه به ذائقه، توصیه می‌شود.

● **اجازه استراحت:** پس از تهیه، اجازه دهید ترشک به مدت چند ساعت یا حتی یک شب در یخچال استراحت کند. این کار باعث می‌شود طعم‌ها به خوبی با هم ترکیب شده و ترشک طعم بهتری پیدا کند.

راهکار افزایش ماندگاری

برای تهیه و نگهداری از ترشک چند نکته لازم است. برای نگهداری ترشک ظرف مناسب، دمای محیط و نوع بسته‌بندی مهم است.

● **استفاده از ظرف‌های شیشه‌ای:** برای نگهداری ترشک آن را در ظرف‌های شیشه‌ای خشک و تمیز بریزید و در آن را به خوبی ببندید.

● **نگهداری در یخچال:** نگهداری ترشک در یخچال می‌تواند طول عمر آن را تا چند هفته و حتی چند ماه افزایش دهد.

● **فریز کردن:** اگر می‌خواهید ترشک را تا زمستان نگهدارید، می‌توانید آن را در ظرف‌های مناسب بریزید و در فریزر نگهداری کنید. فریز کردن ترشک مدت زمان نگهداری را تا چند ماه افزایش می‌دهد.

● **اجتناب از ورود هوا:** وجود هوا باعث اکسیداسیون و کاهش کیفیت ترشک می‌شود، پس سعی کنید ظرف را از ترشک لبال کنید تا فضای کمی برای هوای باقی بگذارد، سپس در ظرف را محکم ببندید.

چطور در خانه خوشمزه‌های بازاری آماده کنیم؟ ترش و ملس مثل ترشک

شاید برای شما هم اتفاق افتاده باشد که حین گذشت و گذار در شهر، ترشک فروشی‌های کنار خیابان و روی چرخ دستی‌ها نظر‌تان را جلب کرده باشد؛ اما زمان خرید، دودل شده باشید که مبادا بهداشتی نباشد؛ در صورتی که به سختی می‌توان از این خوشمزه‌های ترش و ملس گذشت. بهترین راهکار هم تهیه‌شان در خانه بدون نگرانی از وجود رنگ، اسانس و افزودنی‌های مجاز و غیر مجاز است؛ به خصوص این روزها در فصل تابستان که انواع میوه‌های ترش در دسترس‌تان قرار دارد. پس تا دیر نشده دست به کار شوید و با ما چند نمونه ترشک را با میوه‌های تابستانی آماده کنید.

پریسانوری

زمان آماده‌سازی یک ساعت

مواد لازم

● زرشک: نصف لیوان ● آب: یک لیوان ● شکر: یک و نیم لیوان ● زردآلو: ۵ عدد ● آلو شابلون: ۵ عدد ● نمک: یک قاشق غذاخوری ● جوهر لیمو: نصف قاشق چایخوری

تعداد نفرات ۴ نفر



ترشک ترکیبی

روش تهیه

۱. آب و زرشک را درون یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت زیاد قرار دهید تا جوش بیاید.

۲. شکر را به قابلمه اضافه کرده و اجازه دهید حل شود، سپس حرارت را کم کنید.

۳. زردآلو و آلو را به همراه نمک به قابلمه افزوده، در قابلمه را بگذارید تا میوه‌ها بپزند.

۴. پس از گذشت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه که میوه‌ها کاملاً نرم شد، قابلمه را از روی حرارت بردارید و جوهر لیمو را اضافه کنید.

۵. در نهایت ترشک را درون یک ظرف مناسب بریزید و پس از سرد شدن در یخچال بگذارید تا به‌طور کامل خنک شود.

می‌توان جوهر لیمو را حذف کرد؛ اما این افزودنی باعث طعم بهتر ترشک می‌شود و از شکر زدن آن جلوگیری می‌کند.



ترشک آلو سیاه

زمان آماده‌سازی یک و نیم ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم ● آلو سیاه: یک و نیم کیلو ● آلبالو: یک کیلوگرم ● نمک: یک قاشق غذاخوری ● آب: یک لیوان ● رب انار: ۲ قاشق غذاخوری ● شکر: به مقدار لازم

روش تهیه

۱. آلبالو را بشویید و هسته‌هایش را جدا کنید سپس داخل قابلمه‌ای همراه آب و نمک روی حرارت ملایم بگذارید تا جوش بیاید.

۲. در قابلمه را بگذارید و اجازه دهید آلبالوها کاملاً بپزد و آبش کشیده شود.

۳. آلوهای شسته شده را در قابلمه جداگانه بپزید، سپس از صافی رد کنید تا هسته و پوستشان جدا شود.

۴. آلبالوهای پخته شده و رب انار را به آلوها اضافه کنید، اگر دوست داشتید طعمش ملس شود کمی به آن شکر یانبات اضافه کنید.

۵. اجازه دهید مخلوط چند قل بزند، سپس از روی حرارت بردارید و بگذارید سرد شود.

می‌توانید به این ترکیب، هر میوه دیگری را اضافه کنید؛ فقط باید کاملاً پخته شود تا کپک نزند.

ترشک ۷ میوه

زمان آماده‌سازی یک و نیم ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر



مواد لازم

● آلو شابلون: نیم کیلوگرم ● زردآلو: نیم کیلوگرم ● آلبالو: نیم کیلوگرم ● آلو قطره طلا: نیم کیلوگرم ● کیلاس: نیم کیلوگرم ● شلیل: نیم کیلوگرم ● رب یا دانه انار: نصف فنجان ● شکر: ۲ قاشق غذاخوری ● آب: یک لیوان

روش تهیه

۱. میوه‌های شسته شده را داخل قابلمه بزرگ بریزید. سپس یک لیوان آب روی حرارت بگذارید تا به جوش بیاید.

۲. بعد از جوش آمدن آب، پوست آلوها ترک می‌خورد. در نتیجه در قابلمه را بگذارید و یک ربع صبر کنید تا میوه‌ها خوب نرم شوند.

۳. حالا میوه‌ها را در سبب بریزید و آب زیر سبب را در ظرفی نکه دارید. وقتی میوه‌ها کمی خنک شد هسته و پوست آنها را جدا کنید.

۴. میوه‌ها و آبی که زیر سبب است را به قابلمه برگردانید و با شکر روی حرارت بگذارید تا دوباره بجوشد و لعابدار شود.

۵. قابلمه را از روی حرارت بردارید سپس رب انار را اضافه کنید و به مدت ۲۴ ساعت کنار بگذارید تا طعم میوه‌ها ترکیب شود.

در این ترشک می‌توانید انواع میوه‌های تابستانی بریزید و برای طعم بهتر به جای آب، از آب زرشک استفاده کنید.

ترشک آلبالو

زمان آماده‌سازی ۴۵ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

● آلبالو: یک کیلو ● شکر: ۳ قاشق غذاخوری ● نمک: ۲ قاشق غذاخوری ● آب: یک لیوان

روش تهیه

۱. آلبالوها را بشویید و بگذارید خشک شود سپس آنها را در قابلمه مناسب بریزید.

۲. شکر، نمک و آب را به قابلمه اضافه کنید.

۳. قابلمه را روی حرارت ملایم بگذارید تا آلبالو آب بیندازد. بعد از مدتی روی قابلمه کف ایجاد می‌شود؛ حتماً آن کف را از روی مواد بردارید.

۴. وقتی کف آلبالو را جمع کردید، در قابلمه را ببندید تا آلبالو خوب بپزد.

۵. بعد از یک ربع در قابلمه را بردارید تا آب اضافی مواد رفته رفته بخار و ترشک غلیظ شود. در این مرحله حواستان باشد آلبالو ته نگیرد.

به جای آلبالوی تازه می‌توانید از آلبالوی خشک و کمی رب انار هم استفاده کنید، البته باید از قبل آن را یک ساعت بخیسانید.

لواشک خانگی پرخاصیت



لواشک‌ها بر پایه میوه‌های تازه آماده می‌شوند، بنابراین انتخاب آنها به‌عنوان یک میان‌وعده می‌تواند انتخابی سالم باشد. انواع مختلف لواشک خانگی خواص متفاوتی دارند که اگر آنها را بشناسید، لواشک محبوبتان را با لذت بیشتری مصرف می‌کنید.

- ۱ لواشک چون از میوه‌ها تهیه می‌شود، حاوی مواد مغذی مانند فیبر، مواد معدنی، فسفر، کلسیم و آهن و ویتامین‌ها مانند ویتامین C، ویتامین B و ویتامین A است. باعث بهبود هضم مواد غذایی شده و می‌تواند عملکرد دستگاه گوارش را تقویت و از بیوست پیشگیری کند.
- ۲ لواشک آلو خواص ضدباکتری و ضدویروسی دارد و می‌تواند باعث افزایش حرکات روده شده و دستگاه گوارش را تنظیم کند.
- ۳ وجود مقادیر بالای فیبر در لواشک موجب دفع سموم از بدن و باعث بهبود سلامت پوست می‌شود.
- ۴ اگر دچار اختلالات خواب هستید و خواب منظمی ندارید، برای رفع بی‌خوابی، مصرف مقادیر لواشک زغال‌اخته می‌تواند کمک‌کننده باشد.
- ۵ از آنجا که لواشک خانگی بدون هیچ مواد افزودنی کارخانه‌ای تهیه می‌شود، مصرف آن بدن را از مواد طبیعی میوه‌ها بهره‌مند می‌کند.
- ۶ لواشک لیمو هم سرشار از آنتی‌اکسیدان است. آنتی‌اکسیدان‌ها باعث از بین بردن رادیکال‌های آزاد و نوسازی سلول‌های تخریب شده می‌شوند و خاصیت ضدسرطانی دارند.
- ۷ لواشک‌ها میان‌وعده‌ای سالم و مغذی محسوب می‌شوند اما تصور نکنید که کالری ندارند و مصرف آنها باید کنترل شده باشد.
- ۸ بهتر است افرادی که از بیماری‌های معده رنج می‌برند، لواشک‌های خیلی ترش مصرف نکنند و سراغ لواشک‌هایی بروند که طعم شیرین تری دارند.
- ۹ در فرایند تولید لواشک، رعایت نکات بهداشتی اهمیت زیادی دارد. با تهیه لواشک خانگی خیالتان از بهداشتی بودن آن راحت خواهید بود و نگران عوارض مصرف لواشک‌های کارخانه‌ای نمی‌شوید.
- ۱۰ اگر قصد دارید لواشک آماده تهیه کنید، حتماً انواع بسته‌بندی شده آن را که مهر تأییدیه بهداشتی دارد بخرید. از خرید لواشک باز و فله‌ای مخصوصاً در هوای گرم خودداری کنید.
- ۱۱ لوازم استفاده شده برای بسته‌بندی لواشک باید سالم، نو، خشک و بدون بوی ناخوشایند باشد. بسته‌بندی لواشک باید طوری باشد که فرآورده را در برابر رطوبت، آفت‌ها و عوامل فساد حفظ کند. هر ورقه لواشک باید در یک بسته کوچک بسته‌بندی شود.

فوت‌وفن‌های تهیه لواشک‌های خانگی را بدانید دسر رنگارنگ از میوه‌ها

لواشک از محبوب‌ترین خوراکی‌هایی است که به‌عنوان یک میان‌وعده سالم، ترش و خوش‌آب‌ورنگ بین اکثر ایرانی‌ها طرفدار دارد و البته به راحتی می‌توانید آن را در خانه تهیه کنید. فرآوری لواشک خانگی فوت و فن‌های ساده‌ای دارد که اگر آنها را یاد بگیرید، می‌توانید با میوه‌های فصل انواع لواشک ترش، شیرین یا ملس را کاملاً بهداشتی تهیه کنید. بعضی خوراکی‌های متنوع مثل کیک لواشک یا بستنی لواشکی هم می‌توانند یک میان‌وعده یا دسر خوشمزه و تابستانی با میوه‌ها باشند.

کیک لواشک

روش تهیه
۱. زغال‌اخته، آلبالو و آلوها را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا بپزد و به شکل پوره درآید سپس اجازه دهید تا کاملاً خنک شوند.
۲. ورقه‌های لواشک را به اندازه ته قالب مورد نظر تان برید. کف و دیواره قالب را با لواشک بپوشانید.
۳. با استفاده از قلمو، کمی رب‌آلوچه به لبه‌ها و ته ظرف که لواشک گذاشتید، بمالید.
۴. مقداری از پوره میوه را ته قالب بریزید. سپس روی آن را با لواشک‌های خردشده بپوشانید.
۵. مواد را روی هم به‌صورت لایه‌لایه در قالب بریزید. قالب را چند ساعت در یخچال بگذارید تا کیک فرم بگیرد.

می‌توانید روی لایه آخر کیک رب آلوچه بمالید تا کیک بافت نرم‌تری داشته باشد.

زمان آماده‌سازی	۲ ساعت
تعداد نفرات	۴ نفر
مواد لازم	<ul style="list-style-type: none"> زغال‌اخته: ۲۰۰ گرم آلو بخارا: ۲۰۰ گرم آلبالو تازه: ۴۰۰ گرم آلوچه: ۲۰۰ گرم آلو وحشی یا آلو جنگلی: ۲۰۰ گرم لواشک (زرشک و انار): چند برگ رب آلوچه: به مقدار لازم



لواشک چندمیوه

زمان آماده‌سازی	۴ ساعت
تعداد نفرات	۴ نفر



مواد لازم	<ul style="list-style-type: none"> آلبالو: ۵۰۰ گرم آلو قرمز: ۵۰۰ گرم زردآلو: ۵۰۰ گرم نبات: یک تکه کوچک نمک: به مقدار لازم
------------------	--

روش تهیه
۱. هسته آلبالو و زردآلو را خارج کنید. سپس با نمک و آلو قرمز روی حرارت ملایم بگذارید تا آب بیندازند و له شود. یک تکه نبات اضافه کنید تا طعم ملسی به‌دست بیاید.
۲. آبکش را روی کاسه‌ای بزرگ قرار دهید سپس میوه‌ها را در آبکش بریزید و با دست فشار دهید تا آب از پوره جدا شود.
۳. پوست و دانه‌ها را جدا کنید. در صورت نیاز پوره را در مخلوط‌کن بریزید و به آن کمی آب اضافه کنید.
۴. کف سینی یا ظرف مورد نظر تان را چرب و مواد لواشک را در آن پهن کنید. ظرف را در فر یا هوای آزاد قرار دهید تا لواشک خشک شود.

مراقب باشید پوره زیاد آبدار نباشد تا لواشک حین خشک شدن کپک‌نزند.

لواشک هندوانه

زمان آماده‌سازی	۴ ساعت
تعداد نفرات	۶ نفر



مواد لازم	<ul style="list-style-type: none"> هندوانه متوسط: یک عدد عسل: به مقدار دلخواه نمک: نصف قاشق چای‌خوری روغن مایع: برای چرب کردن کف ظرف
------------------	--

روش تهیه
۱. قبل از هر کاری فر را گرم و روی حرارت ۱۵۰ درجه فارنهایت تنظیم کنید.
۲. پوست هندوانه را جدا کنید و دانه‌هایش را دور بریزید. هندوانه را به‌صورت مکعبی خرد کنید. سپس در مخلوط‌کن به‌صورت پوره دربیورید.
۳. کف ظرف مورد نظر تان را با روغن چرب کنید سپس پوره هندوانه را با عسل و کمی نمک ترکیب کنید.
۴. مواد را در ظرف بریزید و دقت کنید که همه زاویه‌های ظرف پر شوند.
۵. ظرف را برای مدت ۳ تا ۴ ساعت در فر قرار دهید. بعد از اینکه لواشک خشک شد، آن را از ظرف جدا کنید و مربعی بریدید.

برای اینکه مدت زمان خشک کردن را کاهش دهید مقدار آب هندوانه را کم کنید.

بستنی لواشکی

زمان آماده‌سازی	۴ ساعت
تعداد نفرات	۴ نفر



مواد لازم	<ul style="list-style-type: none"> زردآلو: ۳ عدد آلبالو ترش: یک لیوان آب: یک لیوان رب ترشک: نصف قاشق غذاخوری سرکه: نصف قاشق غذاخوری عسل: یک قاشق چای‌خوری
------------------	---

روش تهیه
۱. زردآلو و آلبالوهای شسته را در یک قابلمه مناسب با یک لیوان آب بپزید تا نرم شوند. هسته‌ها را جدا کنید.
۲. بعد از نرم شدن میوه‌ها، رب‌ترشک را به مواد اضافه و سپس شعله‌گاز را خاموش کنید. اجازه دهید مایع لواشک کمی از دما بیفتد.
۳. میوه‌های ترش پخته‌شده را از صافی رد کنید تا یک مایع یکدست داشته باشید.
۴. به مواد آماده‌شده سرکه و کمی عسل اضافه کنید. مواد بستنی را هم سپس در قالب مخصوص بستنی یخی بریزید و داخل هر قسمت یک چوب بستنی قرار دهید. مایه بستنی را در فریزر قرار دهید و چند ساعت صبر کنید تا کاملاً یخ بزند.

قبل از خارج کردن بستنی لواشکی از قالب، چند دقیقه آن را در دمای محیط قرار دهید تا چوب بستنی‌ها از بستنی جدا نشوند.

خوراکی دوست‌داشتنی را در آشپزخانه خودتان مهیا سازید

پاستیل رنگی

روزهای بلند تابستان زمان مناسبی برای تهیه تنقلات در خانه است. آماده کردن این تنقلات خصوصا پاستیل‌های رنگارنگ در خانه هم برای بچه‌ها سرگرمی است و هم مطمئن هستید پاستیلی که فرزندتان می‌خورد سالم و با استفاده از مواد مرغوب است. پس تا هنوز میوه‌های تابستانی به راه است دست به کار شوید. می‌توانید با کمترین و ساده‌ترین امکانات و در مدت زمانی کوتاه پاستیل‌های خوشمزه درست کنید و با خیال راحت دور هم آن را نوش جان کنید.

مهديه تقوی‌راد

۱۰ نکته کلیدی برای نگهداری پاستیل خانگی



پاستیل یکی از محبوب‌ترین خوراکی‌ها برای همه سنین به خصوص کودکان است که با شکل‌ها و طعم‌های گوناگون در بازار وجود دارد. احتمالا کسی نیست که تاکنون پاستیل نخورده باشد، اگر شما نیز جزو پاستیل‌خورهای قهار هستید و به این خوراکی علاقه زیادی دارید بهتر است برای تهیه پاستیل خانگی به چند نکته توجه داشته باشید.

۱. باتوجه به اینکه بخش عمده آماده‌سازی پاستیل به روش بن‌ماری است، استفاده از ظرف استیل ضرورت دارد تا حرارت را به خوبی جذب کند و باعث سریع‌تر شدن روند کار شود.

۲. در صورتی که ظرف استیل ندارد، می‌توانید از ظرف‌های چینی یا شیشه‌ای هم استفاده کنید اما هرگز از ظرف پلاستیکی استفاده نکنید چون قرار گرفتن ظروف پلاستیکی روی حرارت بخار آب خطرناک است.

۳. گلوکز را از لوازم قنادی فروش‌ها تهیه کنید و در صورتی که به آن دسترسی ندارید قابل حذف است. اما وجود گلوکز باعث ایجاد انسجام و حالت کشسانی داخل پاستیل می‌شود و با حذفش، پاستیل شما حالت ژله‌ای خیلی سفت خواهد داشت.

۴. در صورت دلخواه می‌توانید آقاشوق غذاخوری شکر هم به مواد اضافه کنید و بعد روی حرارت قرار بدهید تا پاستیل شیرین‌تر شود.

۵. پاستیل خانگی به مدت یک تا یک و نیم‌ماه داخل ظرف در بسته در یخچال قابل نگهداری است بدون اینکه طعم و کیفیت آن تغییری بکند.

۶. اگر قالب خاصی برای پاستیل ندارید یا دوست دارید پاستیل شما مثل پاستیل‌های بازاری بلند و استوانه‌ای باشد می‌توانید از نی استفاده کنید.

۷. به جای از بین بردن چسبندگی پاستیل با گلیسرین خوراکی می‌توانید پاستیل‌ها را داخل شکر دانه ریز بغلتانید و بعد اضافه‌های شکر را با دست‌تان بگیرید.

۸. با این روش پاستیل شکری درست می‌کنید. مخصوصا ژله‌هایی که کمی ترش هستند مثل طعم لیمویی بسیار خوشمزه خواهد شد.

۹. برای داشتن پاستیل چند رنگ و لایه‌ای فقط باید یک رنگ ژله را داخل قالب بریزید و بلافاصله که کمی خودش را گرفت، رنگ بعدی را روی آن بریزید. اجازه دهید خودشان را بگیرند.

۱۰. اگر می‌خواهید رنگ پاستیل کاملا مات شود، بعد از برداشتن از روی حرارت به روش بن‌ماری با همزن بزنید. این کار را تا جایی ادامه دهید تا ژله مات شود.

میوه خشک پاستیلی



روش تهیه

۱. میوه‌های خردشده و شکر را با هم مخلوط کنید و در دمای محیط نگه دارید. بعد از آن یک شب در یخچال بگذارید تا شکرها آب ببندازد.

۲. بعد از ۲۴ ساعت، مخلوط را از یخچال خارج و نصف لیوان آب را به آن اضافه کنید و روی حرارت متوسط بگذارید و مرتب هم بزنید تا شکر کاملا در آب حل شود.

۳. بعد به جوش آمدن آب، قابلمه را از روی حرارت بردارید و تا ۳ ساعت صبر کنید تا مواد کاملا خشک شود.

۴. بعد از خشک شدن میوه‌ها، باید مجدد آن را روی حرارت متوسط قرار دهید تا به مدت ۵ دقیقه بجوشد و دوباره میوه‌ها را در یخچال بگذارید تا خشک شود. این روش را ۴ تا ۵ بار دیگر انجام دهید تا آب میوه‌ها کاملا غلیظ شود.

۵. بعد از غلیظ شدن آب و به دست آمدن شهد، در قابلمه را بگذارید تا میوه‌ها برای مدتی در شهد باقی بمانند و سپس از صافی رد کنید تا شهد از میوه جدا شود.

۶. میوه‌های آغشته به محلول شکر را در یک سینی بزرگ بچینید و اجازه دهید میوه‌ها در مقابل نور خورشید یا داخل دستگاه میوه خشک کن، خشک شوند.

میوه‌هایی که انتخاب می‌کنید باید کاملا سفت باشند و تغییر شکل ندهند.



زمان آماده‌سازی ۲ روز

تعداد نفرات ۷ نفر

مواد لازم

- میوه خردشده: ۳ لیوان
- شکر: یک لیوان
- آبلیمو: یک تا ۲ قطره
- آب: نصف لیوان
- دارچین و زنجبیل: به میزان لازم



پاستیل پوست پرتقال



زمان آماده‌سازی ۴ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

- پرتقال: ۳ عدد
- شکر: ۲ پیمانه
- آب: یک پیمانه
- میخک یا چوب دارچین: یک تکه
- شکلات تخته‌ای: ۲۰۰ گرم
- پودر ژله: ۱۰۰ گرم

روش تهیه

۱. پوست پرتقال را جدا و خالی کنید. با استفاده از یک چاقوی تیز سفیدی‌های چسبیده به پوست پرتقال را جدا کنید.

۲. پوست پرتقال‌ها را داخل آب بریزید و روی حرارت بگذارید تا ۱۰ دقیقه بجوشد. بعد از آن را خالی کنید این کار باید ۳ بار تکرار شود تا تلخی پوست پرتقال گرفته شود.

۳. پوست پرتقال‌ها را با ۲ پیمانه شکر و یک پیمانه آب تازه و میخک یا چوب دارچین بجوشانید. با آب جوش آمدن مواد، شعله را کم کنید و در قابلمه را بردارید تا پوست پرتقال‌ها تیره نشود. حالا پودر ژله را کمی آب مخلوط کنید و به آب جوش اضافه کنید.

۴. بعد از ۲۰ دقیقه پوست پرتقال‌ها را از شربت خارج کنید و آنها را روی یک سینی که کاغذ روغنی رویش کشیده‌اید، بچینید تا کمی خشک شود.

۵. شکلات را به روش بن‌ماری آب کنید. سپس پوست پرتقال‌های پاستیلی شده را تا نیمه در شکلات ذوب شده فرو کنید. در دیس بچینید و بگذارید در یخچال خشک شوند.

می‌توانید به جای استفاده از شکلات، پوست پرتقال را در شکر بغلتانید و پاستیل پرتقال شکری تهیه کنید.



پاستیل ژله‌ای



زمان آماده‌سازی ۴ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

- پودر ژله در طعم دلخواه: ۲۵ گرم
- آب: ۷۰ میلی لیتر
- شکر: ۱۱۰ گرم
- آب: ۸۰ میلی لیتر
- آب لیمو یا آب میوه گرفته شده از میوه‌های تابستانی: ۵ تا ۱۰ میلی لیتر

روش تهیه

۱. پودر ژله را با آب مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا کاملا شفاف و یک دست شود.

۲. شکر و آب جوش یا آبمیوه را در یک قابلمه بریزید. حرارت را زیاد کنید تا به نقطه جوش برسد. در عین حال به خوبی هم بزنید تا شکر حل شود. سپس حرارت را کم کنید. اجازه دهید شربت با حرارت ملایم ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بجوشد.

۳. پودر ژله نرم‌شده را به ظرف شربت اضافه کنید. خوب هم بزنید تا پودر ژله در شربت حل شود. قبل از خاموش کردن حرارت، مخلوط را ۲ تا ۳ دقیقه دیگر بجوشانید. مخلوط شربت و پودر ژله را داخل قالب بریزید و اجازه دهید خشک شود. سپس حداقل ۴ ساعت دیگر در یخچال بگذارید تا کاملا خشک و سفت شوند.

۴. یک چاقوی تیز را داخل آب داغ قرار دهید و سپس اطراف قالب بچرخانید تا پاستیل‌ها از قالب جدا شوند.

اگر برای نخستین بار است که پاستیل درست می‌کنید نگران غلظت شربت نباشید. هرچه شربت غلیظ‌تر باشد، پاستیل‌ها سفت‌تر می‌شوند.



پاستیل میوه‌ای



زمان آماده‌سازی ۳ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

- پودر ژلاتین: ۴ قاشق غذاخوری
- شکر: ۲ پیمانه
- آب: یک پیمانه
- آبمیوه دلخواه: یک پیمانه
- رنگ خوراکی: به میزان لازم

روش تهیه

۱. داخل کاسه کوچک پودر ژلاتین را با آب مخلوط کنید. سپس کاسه را روی حرارت غیر مستقیم (بخار آب جوش)، بگذارید تا ژلاتین در آب حل شده و مایع شفاف به دست بیاید.

۲. در قابلمه‌ای شکر، آبمیوه دلخواه و رنگ خوراکی متناسب با آبمیوه انتخابی‌تان را بریزید و کمی مخلوط کنید.

۳. مواد را روی حرارت ملایم گاز بگذارید تا به جوش بیاید و شکر در آبمیوه حل شود. در ادامه ظرف را از روی حرارت بردارید. پودر ژلاتینی که به روش بن‌ماری حل کردید را به محلول شکر اضافه کنید و هم بزنید.

۴. مایع به دست آمده را در قالب‌های سیلیکونی در طرح‌های مختلف بریزید. سپس حداقل برای ۱ ساعت قالب را در یخچال بگذارید تا پاستیل‌ها آماده شوند.

۵. هنگام خارج کردن پاستیل‌های میوه‌ای از قالب، مقداری شکر یا پودر شکر روی آنها بریزید.

در صورت تمایل می‌توانید رنگ خوراکی را از دستور حذف کنید.



مارشمالو را کباب کنید



همانطور که تهیه مارشمالو راحت هست، خوب است بدانید که می‌توانید این تنقلات خانگی را کباب کنید. برای این روش می‌توانید از فر، باربیکیو یا اجاق گاز هم کمک بگیرید. اما این کار هم نیاز به یکسری ظرافت دارد.

● یادتان ماند حرارت باعث سوختن قند روی لایه بیرونی مارشمالو شده و حالتی ترد، کبابی و کاراملی به آن می‌دهد.

● وسط مارشمالو با کبابی کردن روی آن نیز همچنان نرم و پفکی باقی می‌ماند و طعم و ترکیب دلپذیری ایجاد می‌کند.

روش‌های کبابی کردن

۱ استفاده از سیخ: مارشمالو را درون سیخ نازکی قرار دهید. اگر می‌خواهید از سیخ چوبی استفاده کنید، بهتر است آن را اول چند ساعتی درون آب قرار دهید تا در اثر حرارت نسوزد. اگر سیخ چوبی در منزل ندارید می‌توانید از سر چنگال نیز برای این کار استفاده کنید.

۲ استفاده از آتش: مارشمالو را روی آتش اجاق، زغال یا باربیکیو قرار دهید و آن را مرتب بچرخانید. کل پروسه کبابی کردن مارشمالو حدود یک تا ۲ دقیقه طول می‌کشد. وقتی قند اطراف مارشمالو سوخت و به رنگ کاراملی درآمد و برشته شد، نشانه این است که مارشمالو ترد کبابی شما آماده است.

۳ دستگاه گریل خانگی: در این صورت برشته‌گی مارشمالو شما کمتر از حالت روی آتش مستقیم خواهد بود. از این نوع مارشمالو می‌توانید برای تزئین کیک و دسر و نیز برای روی شیر کاکائو و هات‌چاکلت نیز استفاده کنید.

۴ ابتدا کف ظرف مورد نظرتان کاغذ روغنی بگذارید و سپس مارشمالوها را روی آن بچینید. فر را از قبل در دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید (المنت بالایی روشن باشد) و مارشمالوها را درون فر قرار دهید. بعد از گذشت یک تا ۲ دقیقه (یعنی تا زمانی که رنگ اطراف مارشمالو تغییر کند) مارشمالوها را از فر درآورده و آنها را بچرخانید و دوباره یک دقیقه در فر بگذارید تا طرف دیگر آنها نیز گریل شوند. مارشمالوی ترد و خوشمزه کبابی شما به همین سادگی حاضر می‌شود.

تهیه این خوردنی شیرین ویژه کودکان بسیار راحت است پف‌پفی‌های دوست‌داشتنی

مارشمالو یکی از تنقلات پرطرفدار در خانواده‌هاست. روش تهیه این پف‌پفی‌های جذاب بسیار ساده‌تر از چیزی است که فکرش را می‌کنید. در روزهایی که مدارس تعطیل شده و اعضای خانواده زمان بیشتری دور هم هستند بهتر است کمی خلاقیت به خرج دهید و این شیرینی خوشمزه را با کمک فرزندان تهیه کنید و در کنار دیگر اعضای خانواده با یک فنجان شربت بخورید. مدل کبابی این پف‌پفی رنگی هم طعم بی‌ظنیری دارد. می‌توانید روش تهیه مارشمالوهای را که در ادامه می‌خوانید، امتحان کنید.

✓ مهدیه تقوی‌راد

مارشمالوی ژله‌ای



روش تهیه

۱. ژلاتین را با یک لیوان سر خالی آب سرد ترکیب کنید و به مدت ۳۰ دقیقه کنار بگذارید. سپس ۴۰۰ گرم از شکر را به همراه وانیل، نمک و یک لیوان آب داخل یک قابلمه مناسب بریزید. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار دهید تا آب جوش بیاید و شکر حل شود. سپس مخلوط ژلاتین و آب سرد را داخل یک کاسه فلزی بریزید و روی بخار آب قرار دهید.

۲. پس از آنکه ژلاتین به‌طور کامل حل شد، مواد درون قابلمه را مدام هم بزنید و ژلاتین را کم‌کم به قابلمه اضافه کنید و به وسیله همزن دستی یا برقی با دیگر مواد ترکیب کنید. چند قطره رنگ خوراکی را در صورت تمایل اضافه کنید. حالا با دور تند همزن مواد را ترکیب کنید تا رنگش روشن و حجمش بیشتر شود به‌طوری که حدوداً به ۴ برابر مقدار مواد اولیه برسد. پس از ۱۰ تا ۲۰ دقیقه مارشمالو حجیم شده را داخل یک ظرف مناسب بریزید و با سلفون بپوشانید، سپس با کمی روغن مایع روی سلفون را چرب کنید و مواد را داخل ظرف بریزید تا خنک شود.

۳. با خنک شدن، روی مواد را با سلفون بپوشانید و به مدت ۶ ساعت در یخچال قرار دهید تا مارشمالو آماده شود. سپس ظرف را از یخچال خارج کنید و مارشمالو را به‌صورت دلخواه برش دهید. پس از برش‌زدن مارشمالوها، پودر نارگیل و ۳۰ گرم شکر باقیمانده را ترکیب کنید، سپس مارشمالوها را درون مخلوط شکر و نشاسته بغلتانید.

اگر از پودر ژلاتین استفاده می‌کنید مواد را با همزن بیشتر از زمان تعیین شده، هم نزنید، زیرا باعث چسبناک شدن مارشمالو و آسیب رساندن به همزتان می‌شود.

مواد لازم
● شکر: ۴۳۰ گرم ● پودر یورق ژلاتین: ۲۰۰ گرم ● وانیل: ۵ گرم ● نمک: یک دووم قاشق غذاخوری ● پودر نارگیل: ۳۰ گرم

زمان آماده‌سازی ۷ ساعت

تعداد نفرات ۱۰ نفر



مارشمالوی اسپرسو

زمان آماده‌سازی ۴۵ دقیقه

تعداد نفرات ۱۲ نفر



مواد لازم
● آب: یک فنجان ● پودر اسپرسو: یک و نیم قاشق چای‌خوری ● پودر ژله: ۱۰۰ گرم ● شکر: یک و نیم فنجان ● شربت ذرت: یک فنجان ● پودر قند: یک سوم فنجان ● وانیل: نصف قاشق چای‌خوری

روش تهیه
۱. نصف فنجان آب را با پودر ژله ترکیب کنید. سپس برای ۳۰ دقیقه استراحت دهید.
۲. در یک قابلمه نصف فنجان آب باقی‌مانده، پودر اسپرسو، شکر و شربت را روی حرارت متوسط مخلوط کنید. هم بزنید تا حل شود، شعله حرارت را روی متوسط بگذارید و اجازه دهید مخلوط به دمای جوش برسد و بعد از آن راز روی حرارت بردارید.

۳. مایع آماده‌شده را به مخلوط آب و ژله اضافه کنید. در ادامه عصاره وانیل را هم با مواد مخلوط کنید. حالا همه مواد را داخل مخلوط‌کن بریزید و با درجه متوسط حدود ۶ دقیقه مخلوط کنید تا خمیر مارشمالو به‌دست بیاید.

۴. با کمی روغن مایع روی سلفون را چرب کنید و مواد را داخل ظرف بریزید تا خنک شوند. بعد از حدود ۵ دقیقه کمی پودر شکر و اسپرسو را روی مارشمالو بپاشید. حالا ترکیب را بین ۳ تا ۶ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا فرم اصلی مارشمالو پیدا کند و در نهایت به شکل دلخواه برش بزنید.

می‌توانید پودر اسپرسو را با قهوه دم‌کرده قوی جایگزین کنید. کافی است یک فنجان قهوه را به جای یک فنجان آب جایگزین کنید.

مارشمالوی رولی

زمان آماده‌سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۵ نفر



مواد لازم
● پودر ژله: یک بسته ● آب سرد: ۱/۲ پیمانه ● مارشمالو: یک و نیم پیمانه

روش تهیه
۱. پودر ژله را با آب جوش و سپس آب سرد کاملاً مخلوط کنید تا مایع شفاف داشته باشید. مارشمالوها را به کاسه محتوی پودر ژله و آب اضافه کنید. سپس کاسه را روی بخار آب جوش قرار دهید و اجازه دهید تا در ژله حل شود.

۲. داخل سینی یا ظرف لبه‌دار را کمی چرب کنید و مارشمالو را داخل آن بریزید. ظرف را به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید تا مارشمالو ژله‌ای سفت شود.

۳. ظرف را از یخچال خارج کنید. با کمک یک چاقو تیز اطراف مارشمالوی ژله‌ای را از ظرف جدا کرده و با احتیاط شروع به رول کردن مواد کنید.

۴. با کمک یک چاقو تیز رول را به تکه‌های منظم تقسیم کرده و درون ظرف بچینید. روی رول‌ها را با ترافل‌های رنگی یا مایه‌رنگ خوراکی تزئین کنید.

هنگام رول کردن مراقب باشید ترکیب ژله و مارشمالو ترک برندارد یا بریده نشود. برای اینکه بتوانید رول را به صورت گل تویه کنید می‌توانید آن را به صورت دایره برش زده و رول کنید.

مارشمالوی هندوانه‌ای

زمان آماده‌سازی ۳ ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر



مواد لازم
● پودر ژله آلونورا: یک بسته ● آب جوش: یک لیوان ● شکر: دو قاشق غذاخوری ● رنگ خوراکی قرمز و سبز: هر کدام یک قاشق غذاخوری ● نشاسته ذرت: ۵۰ گرم

روش تهیه
۱. پودر ژلاتین و شکر و یک پیمانه آب جوش را ترکیب کنید. با همزن بزنید تا پودر ژلاتین و شکر کاملاً مخلوط شود و حالت پفکی بگیرد. مواد را به دو بخش تقسیم کنید. در یکی چند قطره رنگ خوراکی قرمز بریزید و هم بزنید. در ظرف دیگر مقداری رنگ سبز ریخته و ترکیب کنید.

۲. درون سینی یا بشقاب بزرگی مقداری آرد نشاسته بریزید. سر قیف‌ها را با کمک قیچی برش بزنید و مقداری از مارشمالو قرمز را در مرکز دایره‌های سفید بریزید. سپس ۱۰ دقیقه درون یخچال بگذارید تا مارشمالو سفت شود. ظرف را از یخچال خارج کنید و با مقداری مارشمالو سبز دور دایره‌های قرمز را خطی ببندید. تا قسمت پوست هندوانه شکل بگیرد. مجدداً ظرف را به یخچال منتقل کنید و ۱۰ دقیقه زمان دهید تا بگیرد.

۳. مارشمالوها را برش بزنید و به کمک مایه‌رنگ خوراکی چند نقطه سیاه روی مارشمالو به‌عنوان هسته هندوانه‌ها بکشید.

به جای نشاسته ذرت می‌توانید از مقداری پودر نارگیل استفاده کنید.

چطور میوه را حبه و پودر کنیم؟



میوه خشک حبه‌ای به‌عنوان یکی از خوراکی‌های لوکس و خوشمزه مورد توجه و استقبال زیادی قرار گرفته است و جلوه زیبایی به میز پذیرایی خانواده‌ها می‌دهد. همچنین استفاده از پودرهای میوه که طعم دلپذیری دارند، به‌عنوان جایگزین شکر و طعم‌دهنده‌های مصنوعی در انواع محصولات غذایی از جمله بستنی، ماست، دسر، نوشیدنی و غلات صبحانه رایج شده است. در ادامه روش تهیه این تنقلات را مرور می‌کنیم.

میوه خشک حبه‌ای

- میوه‌ها را پس از شستن، هسته‌گیری و اسلایس کردن، داخل دستگاه میوه خشک‌کن یا فر قرار داده و با تنظیم دما و زمان مناسب آنها را خشک کنید.
- پس از خارج کردن میوه‌های خشک کمی آب‌جوش مخلوط کرده و له کنید.
- مواد به دست آمده را داخل چرخ گوشت بریزید و یک تا دو بار آنها را چرخ کنید.
- کمی ژلاتین و گلوکز به آن اضافه کنید تا یک خمیر تقریباً سفت به دست آید.
- خمیر را روی سینی‌های مخصوص بریزید و دوباره داخل دستگاه قرار دهید تا به حد مناسب خشک شود.
- خمیر را در ابعاد یک در یک سانتی‌متری برش بزنید و بسته‌بندی کنید. البته قالب‌هایی هم در بازار وجود دارد که خمیر خود را می‌توانید درون آنها بریزید و در دستگاه خشک‌کن قرار دهید.
- پس از خشک شدن، مخلوط شما به‌صورت حبه‌ای از این قالب جدا می‌شود. این قالب‌های مقاوم نسبت به حرارت را می‌توانید از فروشگاه‌های لوازم قنادی تهیه کنید.

تولید پودر میوه خشک

- اولین قدم در تولید پودر میوه، خشک کردن میوه است. بعضی از میوه‌ها مثل پرتقال و توت‌فرنگی را اسلایس و توسط دستگاه میوه خشک‌کن، خشک کنید اما برای تهیه یک پودر میوه باکیفیت، بهتر است خمیر میوه را خشک کرده و سپس آن را آسیاب کنید.
- بهتر است میوه‌هایی نظیر انار، آلبالو، شاتوت و... را با یک میکسر بسیار قوی میکس کنید.
- مواد به دست آمده را روی توری و سینی‌های دستگاه خشک‌کن پهن کنید و درون دستگاه قرار دهید تا خشک شوند.
- برای این کار می‌توانید از آسیاب‌های قوی یا آسیاب گهواره‌ای رومیزی استفاده کنید و پودر میوه آماده شده را در ظرف دردار نگه دارید.



با این تنقلات پذیرای مهمان‌هایتان باشید چیپس‌های میوه‌ای

آلبالو خشک

● مواد لازم
● آلبالو: یک کیلوگرم
● نمک: به مقدار لازم

- روش تهیه**
۱. ساقه آلبالوها را بگیرد. آن را خوب بشوید و در آبکش بریزید تا خشک شوند.
 ۲. در یک قابلمه مناسب آب و یک قاشق غذاخوری نمک بریزید و بگذارید به جوش آید سپس آلبالوها را در یک آبکش فلزی بریزید و به مدت ۱۰ ثانیه با همان آبکش درون آب جوش قرار دهید. (دقت کنید پوسته آلبالو شما نباید بترکد).
 ۳. آبکش را از آب داغ بیرون بیاورید و اجازه دهید کمی خنک شود و این کار را دوباره تکرار کنید.
 ۴. حالا آلبالوهای شما آماده خشک کردن در نور آفتاب شده‌اند؛ پس آنها را روی یک سینی به‌صورتی که روی هم نباشند بریزید و در جایی نورگیر قرار دهید. باقی‌مانده نمک را هم وقتی هر بار آلبالوها را زیر و رو می‌کنید، اضافه کنید. فقط دقت کنید آلبالوها روی هم انباشته نشوند.
 ۵. بعد از ۲۴ ساعت زیر و رو کنید و کمی نمک بزنید. ۲-۳ روز همین کار را انجام دهید تا آلبالوها خشک شوند.

انجیر خشک

● زمان آماده‌سازی نیم‌ساعت
● تعداد نفرات ۴ نفر



● مواد لازم
● انجیر خشک: یک کیلوگرم

- روش تهیه**
۱. انجیرهای کاملاً رسیده را بشوید، سپس ساقه بالای انجیرها را با کارد به‌صورت علامت بعلاوه، برش کوچک بزنید.
 ۲. انجیرهای برش خورده را روی یک صفحه مشبک بچینید که هوا از زیرشان عبور کند.
 ۳. حالا صفحه مشبک را مقابل نور خورشید قرار دهید تا انجیرها خشک شوند.
 ۴. با تاریک شدن هوا انجیرها را به داخل منزل ببرید و با طلوع خورشید مجدداً در مقابل نور خورشید قرار دهید.
 ۵. زمانی که سطح خارجی انجیرها به‌طور کامل خشک و حالتی چروکیده پیدا کرد، انجیرها خشک شده‌اند. این کار حدود یک هفته طول می‌کشد.

● به دلیل اینکه انجیر حرارت را جذب می‌کند، حتماً روی انجیرها را با توری بپوشانید.

بریسانوری

چند سالی است که به روال گذشته انواع چیپس میوه و میوه‌های خشک به میز پذیرایی ما ایرانی‌ها راه پیدا کرده و جزو تنقلات پرطرفدار و محبوب کوچک و بزرگ به حساب می‌آید. البته با توجه به قیمت بالای میوه‌های خشک در بازار، خیلی‌ها ترجیح می‌دهند میوه خشک را در خانه درست کنند. فرارسیدن فصل تابستان و وفور انواع میوه از یک طرف و آفتاب گرم و داغ این روزها فرصت مناسبی برای تهیه این خوراکی‌های سالم خانگی فراهم می‌کند. اگر جزو علاقه‌مندان میوه‌های خشک هستید این مطلب را از دست ندهید.

زمان آماده‌سازی نیم‌ساعت | تعداد نفرات ۴ نفر



● قبل از آنکه گوشت آلبالو کاملاً خشک شود فقط هسته و پوست باقی بماند، آنها را بردارید و در ظرف مناسب در فر بریزید.

چیپس مخلوط میوه

● زمان آماده‌سازی یک ساعت
● تعداد نفرات ۶ نفر



● مواد لازم
● سیب، هلو و آلو: نیم‌کیلو
● شکر: به میزان لازم
● نمک: به میزان لازم
● آبلیمو: به میزان لازم

- روش تهیه**
۱. میوه‌های شسته شده را به‌خوبی خشک کنید تا آب آنها کاملاً گرفته شود.
 ۲. میوه‌های خشک شده را با یک چاقوی خیلی تیز به برش‌های بسیار نازک تبدیل کنید سپس آنها را چند دقیقه در محلول شکر و نمک قرار داده و آبکشی کنید.
 ۳. یک سینی بزرگ آماده کرده و کف سینی، کاغذ روغنی پهن کنید سپس برش‌های میوه را روی کاغذ روغنی قرار دهید.
 ۴. بعد از اینکه تمام میوه‌ها را روی کف سینی چیدید، سینی را روی حرارت بسیار کم یا بخاری قرار دهید. فراموش نکنید اگر حرارت زیاد باشد، میوه‌ها به‌کافور روغنی می‌چسبند و رنگ آنها تغییر می‌کند و سیاه می‌شوند.
 ۵. یک روز یا ۲۴ ساعت زمان می‌برد تا میوه‌های شما کاملاً خشک شوند. بهتر است که هر ۲ ساعت یک‌بار میوه‌ها را برگردانید تا هر دو طرف ورقه‌های میوه شما خشک شوند.

● هر زمانی که قصد دارید سیب برش بزنید، بهتر است چاقو را به آبلیمو آغشته کنید تا سیب‌ها بعد از برش زدن سیاه نشوند.

چیپس موز

● زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
● تعداد نفرات ۴ نفر



● مواد لازم
● موز: ۲ کیلوگرم
● آب: یک فنجان
● شکر: ۲ قاشق غذاخوری
● آب‌لیمو: یک قاشق چای‌خوری

- روش تهیه**
۱. موزها را پوست بکنید و به‌صورت حلقه‌حلقه خرد کنید.
 ۲. آب، شکر و آبلیمو را داخل قابلمه‌ای کوچک بریزید و روی حرارت قرار دهید تا شکر کاملاً در آب حل شود. بعد از آنکه از حل شدن شکر مطمئن شدید، آن را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید تا خنک شود.
 ۳. موزهای حلقه‌شده را داخل شربت آماده بریزید سپس آنها را داخل آبکش قرار دهید تا آب اضافی‌اش خارج شود.
 ۴. کف سینی فر کاغذ روغنی ببندید و آن را چرب کنید سپس موزها را روی آن چیده فر را با حرارت کم روشن کنید.
 ۵. هر از گاهی موزها را زیر و رو کنید تا به کاغذ روغنی نچسبند و حرارت به همه قسمت‌های آن برسد، بعد از چند دقیقه چیپس موز شما آماده است.

● اگر فر ندارید، می‌توانید موزها را داخل سینی فلزی بچینید و روی حرارت غیرمستقیم و خیلی کم قرار دهید.

گرانولا



گرانولا یک خوراکی بسیار مغذی و پرکالری است که از ترکیب غلات، مغزهای خوراکی، عسل و میوه‌های خشک تهیه می‌شود. ترکیب این خوراکی با شیر یا ماست می‌تواند یک صبحانه یا میان‌وعده سالم و پرازنی باشد. گرانولا را می‌توانید به صورت آماده بخورید، ولی چه بهتر که آن را خودتان در خانه تهیه کنید.

مواد لازم

- سیوس جوی دوسر: ۲ لیوان
- انواع میوه خشک: یک لیوان
- کنجد: نصف لیوان
- بادام بوداده: یک قاشق چای خوری
- گردوی پسته یا بادام: یک لیوان
- پودر نارگیل: یک قاشق چای خوری
- انجیر خشک: ۱۰ عدد
- زردآلو خشک: ۱۰ عدد
- خرما: ۱۰ قطعه
- شیره انگور: یک لیوان
- عسل: ۲ قاشق غذاخوری
- دارچین: یک قاشق چای خوری
- کره گیاهی: ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه

۱- هسته‌های خرما را جدا کرده و آنها را ریش ریش کنید. مغزها، انجیر و زردآلو خشک، کنجد و پودر نارگیل را با مخلوط کن به مدت چند دقیقه مخلوط کنید تا کمی ریزتر شوند. سپس مخلوط را در یک کاسه بزرگ بریزید و سیوس جوی دوسر و پودر دارچین را به آن اضافه کنید.

۲- در قابلمه‌ای کوچک عسل، شیره انگور و کره گیاهی را چند دقیقه روی حرارت قرار دهید تا نسبتاً داغ شوند. مخلوط مغزها را به مواد خشک اضافه کرده و با قاشق چوبی خوب مخلوط کنید.

۳- داخل یک سینی بزرگ، کاغذ روغنی بیندازید. مخلوط گرانولا را روی آن صاف کنید. روی آن را با کیسه فریزر یا کاغذ روغنی بپوشانید و به مدت یک ساعت در یخچال یا ۲۰ دقیقه در فریزر قرار دهید تا سفت شود.

۴- بعد از گذشت یک ساعت، گرانولا را به تخته برش منتقل کرده و به اندازه‌های دلخواه برش بزنید.



نکته‌ها

گرانولا را می‌توانید با ماست یا شیر در کنار میوه‌های تازه مثل موز و انبه سرو کنید و از خوردن آن لذت ببرید. علاوه بر این، گرانولا به صورت خشک یک غذای کم‌حجم و مغذی و برای کوهنوردی و طبیعت‌گردی بسیار مناسب است. گرانولا را می‌توان تا ۲ ماه در یخچال نگهداری کرد.

فوت و فن‌های فراهم کردن تنقلات سالم

شکلات‌های طعم‌دار

باورتان می‌شود شکلات و آبنبات، این خوراکی‌های پرطرفدار هم می‌توانند برای سلامتی فوایدی داشته باشند؟ حالا تصور کنید این ماده غذایی شیرین و پرخاصیت در ترکیب با میوه‌های رنگارنگ، چه طعم متفاوت و جذابی ایجاد می‌کند. می‌توانید خیلی ساده در خانه با میوه‌های فصل و شکلات، شکلات‌ها و آبنبات‌های میوه‌ای خوش طعم خانگی تهیه کنید.

نیلوفر ذوالفقاری

زمان آماده‌سازی ۱۵ دقیقه | تعداد نفرات ۵ نفر



موز شکلاتی

مواد لازم

• موز بزرگ: ۵ عدد
• شکلات تخته‌ای تلخ: ۸۰۰ گرم
• مغزهای خردشده یا ترفافل رنگی: برای تزئین
• چوب بستنی: ۱۰ عدد

روش تهیه

۱. موزها را پوست بکنید و هر کدام را از وسط نصف کنید تا ۱۰ نصف موز داشته باشید. از سمت برش خورده هر قطعه موز یکی از چوب بستنی‌ها را داخل آن فرو کنید.

۲. برای یک ساعت موزها را در فریزر بگذارید تا یخ بزنند. در این فاصله شکلات تخته‌ای را روی حرارت کتری یا در مایکروفر ذوب کنید.

۳. موزهای یخ‌زده را از فریزر خارج کنید. با یک ملاقه روی موز شکلات بریزید و همزمان موز را بچرخانید تا کاملاً از شکلات پوشانده شود.

۴. قبل از اینکه شکلات سفت شود، از مغزهای خوراکی یا ترفافل برای تزئین روی موز شکلاتی‌ها استفاده کنید.

نکته

شکلات بعد از تماس با موز یخ‌زده به سرعت سفت می‌شود؛ پس باید حتماً سریع عمل کنید.

آبنبات میوه‌ای

زمان آماده‌سازی ۴۵ دقیقه | تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

• میوه فصل: ۵۰۰ گرم
• شکر: یک لیوان
• آب: یک لیوان
• رنگ خوراکی: ۳ قطره

روش تهیه

۱. میوه‌ها را پوست بکنید و به شکل دلخواه برش بزنید.

۲. در یک قابلمه شکر و آب را با هم مخلوط کنید. وقتی آب جوش آمد و شکر حل شد، میوه‌ها را به شربت اضافه کنید.

۳. حدود ۲۰ تا ۴۰ دقیقه زمان بدهید تا محلول غلیظ شود. رنگ خوراکی و اسانس را هم در همین مرحله اضافه کنید.

۴. بعد از اینکه مایع غلیظ شد، برش‌های میوه را از قابلمه بیرون بیاورید و روی تخته کار قرار دهید و اجازه بدهید تا خشک شوند. بعد از خشک شدن، آبنبات‌های میوه‌ای را از تخته کار جدا کنید و در ظرف مناسب قرار دهید.

نکته

پوست میوه باعث ایجاد تلخی در آبنبات می‌شود پس حتماً آنها را با دقت جدا کنید.

کیوی باروکش شکلات

زمان آماده‌سازی ۱۵ دقیقه | تعداد نفرات ۱۰ نفر



مواد لازم

• شکلات تخته‌ای: ۲ بسته
• کیوی: ۶ عدد
• پودر قند: ۲ قاشق غذاخوری
• روغن و چوب بستنی: به مقدار لازم

روش تهیه

۱. کیوی‌ها را با پوست به حلقه‌هایی با ضخامت یکسان برش بزنید. داخل هر حلقه کیوی یک چوب بستنی بگذارید.

۲. شکلات تخته‌ای را خرد کنید و داخل کاسه‌ای بریزید و روی حرارت بخار آب قرار دهید تا حل شود.

۳. چند قاشق روغن مایع و پودر قند به شکلات اضافه و مواد را مخلوط کنید سپس کاسه شکلات را از روی حرارت بردارید.

۴. کیوی‌ها را به نوبت داخل شکلات آب شده بزنید بعد کیوی‌های شکلاتی را داخل یخچال قرار دهید تا شکلات ببنند.

نکته

برای قرار دادن چوب‌های کیوی شکلاتی در یخچال می‌توانید از یک تکه یونولیت استفاده کنید.

بمب گیلان شکلاتی

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه | تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

• پودر کیک: یک بسته
• آب: یک لیوان
• روغن مایع: نصف لیوان
• تخم مرغ: ۳ عدد
• گیلان یا آلبالو با ساقه: ۴۰۰ گرم
• شکلات معمولی یا تلخ: به میزان لازم

روش تهیه

۱. پودر کیک را با آب و روغن و تخم مرغ مخلوط کنید. خمیر را در ظرف چرب شده بریزید و ۳۰ تا ۳۵ دقیقه در فر بپزید.

۲. کیک پخته را با خامه ترکیب کنید و هم بزنید. گیلان‌ها را هم بشویید و خشک کنید.

۳. به اندازه یک گردو از مواد بردارید و در دست‌تان فرم دهید، گیلان را وسط مواد بگذارید و دور آن را با خمیر به دست آمده بپوشانید.

۴. بمب‌های گیلان را در شکلاتی که روی حرارت آب‌شده، بزنید و در ظرف مناسبی در یخچال بگذارید تا شکلات ببنند.

نکته

می‌توانید شاخه گیلان‌ها را جدا کنید تا شکلات‌تان فرم توپی بگیرد.

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: سمانه مومن، هاله جوانفر، اعظم آجوربندیان

معاون ضمائم: پروانه بهرام‌نژاد
دبیر ویژه‌نامه: مریم باقرپور

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

همشهری
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

بدون مواد آماده و طعم دهنده دست‌تهیه کنید ژله‌های لذیذ

ژله سیب و هلو

روش تهیه

۱. برای تهیه این ژله ۲ قالب نیاز دارید. قالب کوچک‌تر را داخل قالب بزرگ‌تر بگذارید و قالب کوچک‌تر را با یخ پر کنید.
۲. ژلاتین را در کمی آب جوش حل کرده و با خامه و خاک قند مخلوط کنید. سپس میوه‌های آماده شده را داخل ظرف بریزید.
۳. سه چهارم مواد آماده شده را در قالب بزرگ‌تر بریزید و داخل یخچال قرار دهید تا ژله بسته شود.
۴. قالب کوچک‌تر را با آب نیم‌گرم پر کنید و باقی مانده مواد را بریزید. ژله را دوباره در یخچال بگذارید تا خامه کاملا بسته شود.

مدت زمان آماده‌سازی ۴ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم

• خامه: ۱۰۰ گرم • گلابی: نصف فنجان • سیب: نصف فنجان • هلو: نصف فنجان • آناناس کنسرو شیرین برای تزئین: نصف فنجان • پودر ژلاتین: ۲۰۰ گرم • خاک‌قند: ۵ قاشق سوپ‌خوری • وانیل: نصف قاشق مرباخوری

نکته

افزودن خامه به این دسر مقدار کالری دریافتی را افزایش می‌دهد پس اگر هریک از اعضای خانواده اضافه وزن دارد، از آن صرف‌نظر کنید.



ژله شیشه‌ای با میوه

روش تهیه

۱. پودر ژلاتین را داخل آب بریزید و همراه با شکر روی حرارت به روش بن‌ماری حل کنید.
۲. نصف ژلاتین را پس از حل شدن داخل قالب قرار دهید و در یخچال بگذارید تا مقداری خشک شود و خودش را بگیرد.
۳. با گذشت نیم ساعت میوه‌های خرد شده را به قالب اضافه کنید و مابقی ژلاتین را روی آن بریزید و مجدداً داخل یخچال بگذارید.
۴. بعد از گذشت ۲ تا ۴ ساعت می‌توانید ژله را در ظرف دلخواه‌تان برگردانید.
۵. در نهایت اطراف دسر خود را با موزهای حلقه شده تزئین و نوش‌جان کنید.

مدت زمان آماده‌سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۵ نفر

مواد لازم

• پودر ژلاتین: ۱۰۰ گرم • موز حلقه شده: یک عدد • هلو: یک عدد خرد شده • شلیل: یک عدد خرد شده • زردآلو: ۵ عدد خرد شده • آب: ۲ پیمانه • شکر: ۲ قاشق غذاخوری

نکته

برای آب کردن پودر ژلاتین به روش بن‌ماری می‌توانید از مایکروفر هم استفاده کنید. در این حالت مخلوط پودر ژلاتین و آب را ۲۰ ثانیه در مایکروفر قرار دهید.



ژله زردآلو و توت‌فرنگی

روش تهیه

۱. ابتدا یک و نیم قاشق پودر ژلاتین را داخل نصف پیمانه آب سرد بریزید و روی یخ‌آب قرار دهید و آن را بن‌ماری کنید.
۲. پودر ژلاتین که شفاف شد با نیمی از شکر مخلوط کنید و داخل قالب بریزید و در یخچال بگذارید تا به اصطلاح نیم‌بند شود.
۳. میوه‌های خرد شده را طبق سلیقه روی ژلاتین نیم‌بند شده بچینید و دوباره قالب را در یخچال بگذارید.
۴. باقی مانده پودر ژلاتین را داخل آب سرد بریزید و همراه با شکر و وانیل روی حرارت بن‌ماری کنید.

مدت زمان آماده‌سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۳ نفر

مواد لازم

• موز حلقه‌ای: یک عدد خرد شده • زردآلو خرد شده: ۱۰۰ گرم • توت‌فرنگی درسته و نصفه: ۱۵۰ گرم • شکر: ۸ قاشق • پودر ژلاتین: ۳ قاشق مرباخوری • آب سرد: ۲ پیمانه • وانیل: به میزان لازم

نکته

در تهیه این ژله قبل از آنکه مواد را داخل قالب بریزید، آن را مرطوب کنید تا امکان حرکت دادن دسر داخل ظرف وجود داشته باشد.

۵. حالا ژلاتین را روی میوه‌ها بریزید و اجازه دهید تا کاملا سفت شود.



ژله میوه با آبمیوه

روش تهیه

۱. پرتقال‌ها را به دو نیم تقسیم و محتویات داخلش را خارج کنید.
۲. لیوان آب سیب را با ۴ قاشق غذاخوری پودر ژلاتین مخلوط کنید و آنها را در ۴ کاسه پرتقالی بریزید.
۳. این مرحله را برای میکس توت‌فرنگی تان هم تکرار کنید و آن را در ۴ کاسه باقی مانده پرتقالی بریزید.
۴. کاسه‌های پر شده را به مدت ۱۵ دقیقه در یخچال بگذارید.
۵. بعد از این مدت مخلوط‌های میوه را در کاسه‌ها ریخته و ۱۵ دقیقه دیگر در یخچال قرار دهید.

مدت زمان آماده‌سازی ۱ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم

• آب سیب: ۲ لیوان • توت‌فرنگی میکس شده: ۲ لیوان • پودر ژلاتین: ۸ قاشق غذاخوری • مخلوط آناناس و پرتقال: یک لیوان • مخلوط توت‌فرنگی و انگور سیاه: یک لیوان • پرتقال: ۴ عدد

نکته

این دسر برای استفاده باید کاملا خنک شود در غیر این صورت ترکیب آن به هم ریخته و قاصری زیبا نخواهد داشت.

۵. در نهایت روی ژله‌ها را با یک تا ۲ اسکوپ بستنی وانیلی تزئین و نوش‌جان کنید.

