

«رکسانا» به اسکار می رود؟

با نزدیک شدن به زمان معرفی نماینده ایران برای اسکار زمزمه‌هایی از معرفی فیلم پرویز شهبازی شنیده می‌شود

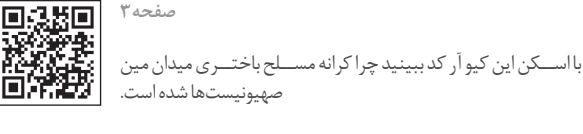
دیگر گزینه‌های سینمای کشورمان برای معرفی به اسکار

جبهه جدید در حال قدرت گرفتن علیه صهیونیست‌هاست

کرانه مسلح باختری

یک دهه پس از مطالبه رهبر انقلاب برای مسلح کردن کرانه باختری، این منطقه به کابوس صهیونیست‌ها تبدیل شد

رهبر حماس در کرانه باختری کیست؟



وام به خودی‌ها

کارمندان بانک‌ها پارسال به طور میانگین ۴۳۵ میلیون تومان وام گرفته‌اند

۱ میلیارد تومان
به هر نفر از کارمندان ۴ بانک وام تعلق گرفته است.

۹۱۵۹۸ میلیارد تومان
سال گذشته به بانک‌ها وام داده شده است.

زهرارحیمی کوچک‌ترین عضو کاروان ایران نخستین مدال کشورمان در بازی‌های پارالمپیک ۲۰۲۴ را گرفت

من زهرا ۱۵ سال دارم

نگاه محسن مهدیان؛ مدیر مسئول

گناهکاران بی گناه

ایحکام ۲ خطا کار در فتنه ۸۸ در مقایسه با فتنه ۱۴۰۱ یکی است؟

پیشینه‌ها می‌کنم تا پایان متن همراه باشید. مهم‌ترین تفاوت فتنه ۸۸ با فتنه ۱۴۰۱ در همین عنوان فتنه است. سال ۸۸ با معنای واقعی کلمه فتنه بود. یعنی امتزاج حق و باطل؛ یعنی شرایط چنان غبار آلود بود که حق از باطل قابل تشخیص نبود. آنچه رهبر معظم انقلاب در آن سال‌ها به عنوان «این عمار» می‌فرمودند به واسطه همین غبار سیاسی بود. نقش جناب‌عمر در جنگ صفین همین بود که شبهه را برای صحابه رفع کند تا حق از باطل نمایان شود.

در آن سال ۲ دسته افراد داشتیم؛ یا اهل فتنه یا مفتون و فتنه‌دهنده. در آن شرایط عده‌ای حق داشتند دچار فتنه و خطا شوند اما خواص خیر. برای همین آن روزها روز از آرایش خواص بود. اما سال ۱۴۰۱ فتنه نبود. همه چیز عیان بود؛ از لحظه اول باطل از حق جدا شد و باطل در نمایان‌ترین حالت خودش جلوه کرد. پس ظاهراً خطا در این سال ناخوشرونی تر است.

اما واقعا چنین است؟ به این فقه، آن کس که در سال ۱۴۰۱ دچار خطا شد نسبت به فتنه ۸۸، گناهش قابل گذشت است؛ اما چرا؟ اگر سال ۱۴۰۱ ماجرا فتنه نبوده و همه چیز شفاف و آشکار بوده است پس چرا گناه خطاکاران آن سال کمتر است؟ دلیل را باید در رiser سه‌سایه اجتماعی دید؛ جبری که منجر به مسخ رفتاری آدم‌ها می‌شود؛ رفتار و نه علم. اساساً افراد در این جبر شناختی به درستی و غلطی امور توجه نمی‌کنند. اینجا اساساً عرصه حق و باطل نیست؛ زیستگاه شبکه‌های اجتماعی عرصه اقدام شبکه‌ای است. افراد بی‌آنکه بفهمند و بخواهند در یک تونل شبکه‌ای از افراد یک شکل و یک صدا، تبدیل به روایت می‌شوند؛ تبدیل به انسان‌های مسلوب‌الاراده می‌شوند که نمی‌فهمند چطور گرفتار خطای شناختی و حتی رفتاری می‌شوند.

این خطای شناختی ناشی از همگرایی و همگرایی همگرایی تخصصی نوجوانان و جوانان که پس‌وسال نیست؛ در این جماعت ضربه خطا بیشتر است چون زمان بیشتری در فضای مجازی‌اند؛ اما متأسفانه باید گفت که همه را درگیر می‌کند؛ حتی خواص؛ ولو افرادی که حق و باطل برای آنها روشن است. برای اینکه یک مثال نسبتاً روشن بزنم، به ادراک و رفتار یک پزشک که در جمع رفا دست به سیگار یا قلیان می‌زند، توجه کنید. او حتماً عوارض دخیانیت را می‌داند اما در جمع دوستان و فامیل که همه به او سیگار تعارف می‌کنند ممکن است دچار خطای جمع‌پذیری شود. یا فردی را تصور کنید که می‌داند مرده تدراس چون علم دارد که هیچ کاری از او ساخته نیست اما حاضر نیست کنارش باشد. این ترس غیر از علم اوست. دقت کنیم که خطای شناختی غیر از خطای علمی و اعتقادی است... بیشترش بماند...

فروش املاک تجاری اداری

کرانه باختری، تهران، تهران

مزایده ۱۴۰۲

امروز رجوع به صفحه ۱۸



اسکن کنید و جزئیات قرار خدمت شهردار تهران با اهالی مناطق ۲۲ گانه پایتخت را ببینید

گفت‌وگوی بی‌واسطه با مردم

پویش «قرار خدمت»: طرحی که بر اساس آن شهردار تهران همراه معاونان و مدیران به مناطق می‌رود و علاوه بر بازدید از پروژه‌ها اعم از عمرانی، فرهنگی، تفریحی و... با

قرار خدمت سال ۱۴۰۰ کی و در کدام مناطق برگزار شد؟

- منطقه ۲۰ (آبان): بازدید از ورزشگاه شهر سالم، پیگیری اخذ مجوز ساخت بیمارستان «دارالشفا کوتر»
- منطقه ۲۲ (منطقه ۲): احیای دره فرحزاد، رفع گره‌های نوسازی بافت فرسوده محله اسلام‌آباد
- منطقه ۲۴ (منطقه ۲): پیگیری پروژه تفریحی «هزارویک شهر» و چالش‌های شبکه جمع‌آوری و تصفیه‌خانه‌های فاضلاب
- منطقه ۲۶ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه چندمنظوره باغ آذری و مکان‌یابی برای ساخت بازار میوه‌فروشی بارجدید
- منطقه ۲۸ (منطقه ۲): تعیین تکلیف کود آذین
- منطقه ۳۰ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه خاک‌گرفته پل خاوران، تعیین تکلیف کود آذین
- منطقه ۳۲ (منطقه ۲): بازدید از پروژه چندمنظوره باغ آذری و مکان‌یابی برای ساخت بازار میوه‌فروشی بارجدید
- منطقه ۳۴ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه خاک‌گرفته پل خاوران، تعیین تکلیف کود آذین
- منطقه ۳۶ (منطقه ۲): بازدید از پروژه چندمنظوره باغ آذری و مکان‌یابی برای ساخت بازار میوه‌فروشی بارجدید
- منطقه ۳۸ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه خاک‌گرفته پل خاوران، تعیین تکلیف کود آذین
- منطقه ۴۰ (منطقه ۲): بازدید از پروژه چندمنظوره باغ آذری و مکان‌یابی برای ساخت بازار میوه‌فروشی بارجدید
- منطقه ۴۲ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه خاک‌گرفته پل خاوران، تعیین تکلیف کود آذین
- منطقه ۴۴ (منطقه ۲): بازدید از پروژه چندمنظوره باغ آذری و مکان‌یابی برای ساخت بازار میوه‌فروشی بارجدید
- منطقه ۴۶ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه خاک‌گرفته پل خاوران، تعیین تکلیف کود آذین
- منطقه ۴۸ (منطقه ۲): بازدید از پروژه چندمنظوره باغ آذری و مکان‌یابی برای ساخت بازار میوه‌فروشی بارجدید
- منطقه ۵۰ (منطقه ۲): رفع معارضات پروژه خاک‌گرفته پل خاوران، تعیین تکلیف کود آذین

پویش قرار خدمت چیست؟

پویشی ابتکاری از سوی مدیریت شهری دوره ششم است که با هدف بازدید میدانی از محله‌ها و پروژه‌ها، نظارت بر عملکرد مدیران شهری در مناطق، بررسی معضلات شهری و دیدار و گفت‌وگو با شهروندان و نخبگان محله‌ها و... انجام می‌شود.

ماه‌های بی‌آرام و قرار سال ۱۴۰۱

- منطقه ۱ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۳ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۴ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۵ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۶ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۷ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۸ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۹ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۰ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۱ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۲ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۳ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۴ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۵ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۶ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۷ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۸ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۹ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۰ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۱ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۲ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۳ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۴ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۵ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۶ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۷ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۸ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۹ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۳۰ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی

قرار خدمت سال ۱۴۰۳

- منطقه ۱ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۳ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۴ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۵ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۶ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۷ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۸ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۹ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۰ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۱ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۲ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۳ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۴ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۵ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۶ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۷ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۸ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۱۹ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۰ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۱ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۲ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۳ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۴ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۵ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۶ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۷ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۸ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۲۹ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی
- منطقه ۳۰ (منطقه ۱): کلنگ‌زنی نخستین بوستان مادر و کودک پایتخت و طراحی بسته‌های تشویقی نوسازی

خبرسازان

هشدار پزشک‌ها به غربی‌ها

مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور در پاسخ به تماس تلفنی نخست‌وزیر نروژ با تأکید بر اینکه سیاست ایران پرهیز از تنش و گسترش روابط با همه دنیاست، گفت: اما اگر قرار باشد با تحریم وادار به انجام کاری شویم، قطعا رویکردمان نیز به سمت و سوی دیگری سوق داده می‌شود. پاد

ایمن‌سازی مرزی با هوش مصنوعی

امیر کیومرث حیدری، فرمانده نیروی زمینی ارتش با اشاره به عملیات ایمن‌سازی و انسداد مرزی که از سوی این نیرو در شرق کشور در حال پیگیری است، اظهار کرد: اجرای ۱۰۰ درصدی طرح انسداد مرزی مبتنی بر هوش مصنوعی انجام خواهد شد. / فارس

مأموریت بزرگ نیروی دریایی ارتش

امیر شهسار ایرانی، فرمانده نیروی دریایی ارتش گفت: در حال حاضر مأموریت بزرگی در دستور کار داریم که مراحل تصمیم‌گیری آن را پشت سر می‌گذاریم. ما تلاشمان را به‌زودی به نتیجه خواهیم رساند و شاهد افتخار آفرینی دیگر این نیرو خواهیم بود. / ایرنا

تیتربخبر

خبرهای کوتاه از دنیای سیاست

- مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور در پی کسب مدال نقره بازی‌های پارالمپیک پاریس از سوی زهرا رحیمی، طی پیامی در فضای مجازی به وی تبریک گفت.
- دیروز تظاهراتی برای اعلام انزجار از جنایات رژیم صهیونیستی در استان‌های آذربایجان شرقی، قزوین و کهگیلویه و بویراحمد پس از نماز جمعه برگزار شد.
- سید محمدحسن ابوترابی فرد، خطیب نماز جمعه تهران گفت: تصمیم درستی که شهید رئیسی در مورد حذف ارز ترجیحی اتخاذ کرد پرهزینه اما بسیار سازنده بود. این تصمیم‌ها نیاز امروز و فردای ماست.
- عباس عراقچی، وزیر امور خارجه در دیدارهای جداگانه با مسئولان ارشد نظامی بر تداوم هم‌افزایی دستگاه دیپلماسی با نیروهای مسلح تأکید کرد.
- به‌دنبال بازگشت محمد خزان به کشور، مقام‌های مربوطه در وزارت امور خارجه اعلام کردند که ریزنی‌ها برای آزادی یک حاجی با‌داشت‌شده دیگر در عربستان ادامه دارد.
- امیر حیات‌مقدم، عضو کمیسیون امنیت ملی مجلس از وزارت امور خارجه خواست جلساتی با مقام‌های کشورهای اسلامی با هدف ایجاد اتحاد برای مقابله با جنایات و نسل‌کشی در غزه برگزار شود.
- علی بحرینی، سفیر ایران در مقر سازمان ملل در ژنو طی پیامی تأکید کرد: بیش از هر زمان دیگری نیازمند عزم جهانی برای حذف کامل تسلیحات هسته‌ای هستیم.
- ممتاز زهرا، سخنگوی وزارت امور خارجه پاکستان تأکید کرد: با ایران درباره پروژه مشترک گازی در ارتباطیم.
- سفارت ایران در لندن با انتشار پیامی از مواضع دوگانه دولت انگلیس در قبال ترور یسم انتقاد کرد.

قابلیت ویژه پدافند هوایی

پدافند هوایی در بالاترین سطح قدرت رزمی قرار دارد. امیر علیرضا صباغی فرد، فرمانده نیروی پدافند هوایی ارتش با بیان اینکه در طراحی و تولید سامانه‌های کنترل، رادارها، پهپادها و تجهیزات جنگ الکترونیک به خودکفایی رسیده‌ایم اعلام کرد که هر گره برنده رادارگریز دشمن را از فرسنگ‌ها دورتر ردیابی می‌کنیم. / ایرنا



رکورد تولید برق هسته‌ای شکسته شد

صنعت هسته‌ای کشور طی سال‌های اخیر اقدامات متنوعی برای خدمت‌رسانی به مردم انجام داده است. محمد اسلامی، رئیس سازمان انرژی اتمی با بیان اینکه نیروگاه هسته‌ای بوشهر با ظرفیتی بیش از هزار مگاوات ساعت در حال تولید برق است، گفت: رکورد تولید برق در این نیروگاه شکسته شده است. / تسنیم

دست پر هسته‌ای باقانون اقدام راهبردی

صنعت هسته‌ای ایران با عبور از فضاسازی‌های غربی، در حال ایفای نقش ملموس‌تری در زندگی روزمره مردم است

موج تازه فضاسازی‌های رسانه‌ای - سیاسی علیه فعالیت‌های صلح‌آمیز هسته‌ای ایران در شرایطی است که صنعت هسته‌ای طی سال‌های اخیر در چارچوب قانون «اقدام راهبردی برای لغو تحریم‌ها» توانسته گام‌های بلندی در مسیر مردمی‌سازی هرچه بیشتر بردارد. طی روزهای اخیر رافائل گروسی، مدیرکل آژانس بین‌المللی انرژی اتمی با نقش آفرینی

رسانه‌های غربی، پرده دیگری از نمایش‌های ضدایرانی سال‌های اخیرش را اکران کرد و در تازه‌ترین گزارش خود درباره فعالیت‌های هسته‌ای ایران ضمن تأکید دوباره بر عدم همکاری تهران با این نهاد بین‌المللی، مدعی شد ایران ذخایر اورانیوم غنی‌شده ۶۰ درصدی خود را نسبت به آخرین گزارش (می/خرداد) حدود ۲۲ کیلوگرم افزایش داده و به بیش از ۱۶۴ کیلوگرم رسانده است. رویکرد سیاسی و جانبدارانه آژانس نسبت به فعالیت‌های

گزارش

دستاوردهای سیاسی

- برداشتن گام‌های بلند در مسیر بومی‌سازی صنعت هسته‌ای
- شکستن انحصار غربی در بازارهای جهانی
- تدوین سند چشم‌انداز صنعت هسته‌ای در اقیانوس ۱۴۲۰
- عبور از سد تحریم‌های غربی در صنعت هسته‌ای
- تدوین و اجرایی‌سازی سیاست «درهای باز و فناوری باز»
- توسعه فناوری هسته‌ای با کمک قانون اقدام راهبردی
- تبدیل شدن صنعت هسته‌ای به یکی از مولفه‌های

خدمت‌رسانی - درمانی

- تولید بیش از ۶۰ نوع رادیوداروی تشخیصی و درمانی
- انسجام‌بخشی به تولید انواع رادیوداروها
- کمک به درمان سرطان با تولید انواع رادیوداروها
- افزایش ظرفیت تولید رادیوداروها در کشور
- خدمت‌رسانی به بیش از یک میلیون بیمار با رادیوداروها
- برداشتن گام‌های نهایی در عرصه پلاسماتراپی به‌منظور درمان سرطان
- راه‌اندازی کلینیک درمان زخم در برخی شهرهای کشور
- برنامه‌ریزی برای راه‌اندازی ۵۰ کلینیک درمان زخم در سراسر کشور در آینده نزدیک
- افزایش تعداد مراکز پزشکی هسته‌ای از ۱۹۵ مرکز در سال ۱۳۹۹ به ۲۳۰ مرکز در سال ۱۴۰۳
- حضور در جمع ۵ کشور دارای دانش فنی ساخت پودر «هموآست» یا «بندآورنده خون»

راهگشایی در عرصه انرژی

- برنامه‌ریزی منسجم برای دستیابی به تولید ۲۰ هزار مگاوات برق هسته‌ای
- سرعت‌بخشی به ساخت واحدهای ۲ و ۳ نیروگاه اتمی بوشهر
- آغاز ساخت نیروگاه اتمی سیریک با ظرفیت تولید ۵ هزار مگاوات برق
- آغاز ساخت نیروگاه اتمی ۳۰۰ مگاواتی کارون (دارخوین)
- برنامه‌ریزی به‌منظور ساخت نیروگاه‌های اتمی سواحل مکران و سواحل شمالی کشور
- برنامه‌ریزی برای ساخت آب‌شیرین‌کن‌ها در نقاط مختلف کشور
- ساخت سامانه شتاب‌دهنده «الکترواستاتیک الکترون» برای تصفیه پساب‌های صنعتی



مزایای انرژی هسته‌ای در حوزه صنعت و کشاورزی

تامین امنیت غذایی و رونق کشاورزی

- ارتقای امنیت غذایی کشور در ۳ بخش پلاسما، زیستی و پرتودهی
- راه‌اندازی ۷ مرکز پرتودهی محصولات کشاورزی
- برنامه‌ریزی برای توسعه مراکز پرتودهی در سراسر کشور با کمک سرمایه‌گذاران بخش خصوصی
- جلوگیری از آفت‌پذیری محصولات کشاورزی و افزایش ماندگاری آنها به کمک صنعت هسته‌ای
- کاهش ضایعات محصولات کشاورزی
- کنترل آفت «آفلاتوکسین» به‌عنوان آفت اصلی محصول پسته با کمک فناوری پلاسما



در خدمت صنعت و معدن

- بومی‌سازی قطعات و تجهیزات معدنی و نیروگاهی
- استفاده از دانش هسته‌ای در کشف معادن اورانیوم
- استفاده از ژئوفیزیک هوابرد برای کشف معادن و چاه‌های نفت
- راه‌اندازی تاسیسات تولید اکسید اورانیوم
- ساخت نخستین نمونه صفحات سوخت سلیسیادی به‌منظور جایگزینی سوخت راکتور تحقیقاتی
- بهره‌برداری از مجتمع‌های معدنی ساغد
- برنامه‌ریزی برای ساخت کارخانه تولید کیک زرد
- راه‌اندازی مجتمع معدنی رنگان
- آغاز عملیات اکتشاف از معدن اورانیوم خوشمی
- ارائه خدمات به ۱۵۰ مجتمع بزرگ صنعتی در صنایع نفت و گاز، پتروشیمی و فولاد
- طراحی و ساخت سامانه‌های ابزار دقیق هسته‌ای یا «رادیومتریک» و «چشمه‌های صنعتی»

دگرگیری اخیر نیروهای مقاومت فلسطینی با نظامیان رژیم صهیونیستی، انتباهات اخیر اراضی اشغالی را وارد فاز جدیدی کرده و رژیم صهیونیستی در پی تخریب مناطق کرانه باختری است.



IranicTV @iranictv

دکتر مصطفی البرغوثی، دبیرکل جنبش اینکار ملی فلسطین: آنچه اسرائیلی‌ها اکنون در کرانه باختری انجام می‌دهند این است که نسل‌کشی و پاکسازی قومی را به غزه منتقل کنند و درصدد تخریب کل زیرساخت‌های این مناطق هستند.

جبهه مقاومت @amniyatrasht114

بالاخره کرانه باختری مسلح شد. دیگه از تیربات سنگ خبری نیست. جواب گلوله، گلوله است.

حسین کاظم‌زاده @h_kazemzadeh

دور نخواهد بود، کرانه هم مثل غزه، صاعق‌ای بر فرق صهیونیست‌ها شود.

ابراهیم @mosbatboy

شاید عجیب باشد اما تخلیه کرانه باختری و شهر قدس از فلسطینی‌ها برای اسرائیل بسیار مهم‌تر و حیاتی‌تر است و احتمالاً اگر جنگ اخیر پیش نمی‌آمد، اسرائیل اول انرژی و اولویتش را برای تخلیه این بخش و اشغال کاملش می‌گذاشت. یکی از اهداف معامله قرن و توافق ابراهیم هم همین بود.

مصعب ابن عمیر @Houla2006

اگر حاکمیت اردن محموله‌های سلاح و مهمات ارسال بشار اسد رو توقیف نمی‌کرد الان بهتون می‌گفتم که آیا ارتش ضعیف کش صهیونیست باز می‌تونست امروز اینجوری در طولکرم قر و قمیش بیاد یا نه؟ والله قسم با ۵۰ قیضه آرپی‌جی و تیربار PK تو کرانه باختری میشه دشمن رو تارومار کرد.

فریدون مقدمی @masoomeh_fm

صهیونیست‌ها اردوگاه پناهندگان نورشمس در کرانه باختری را بمباران کردند. رژیم صهیونیستی قصد نداره یه نقطه سالم تو فلسطین بذاره.

محمد صرفی @aber1247

اگر می‌خواهید نتیجه نهایی نبرد میان فلسطین و رژیم غاصب اسرائیل را بدانید، خوب به این عکس نگاه کنید. اشغالگران خود را در ماشین کشتارشان محبوس کرده‌اند و مرد فلسطینی پرچم کشورش را در دست دارد؛ استوار و بی‌هراس.



محامی @mahdies110

منشه امیر، مدیر رادیو اسرائیل: ایرانی‌ها موفق شدند اسرائیل را از ۷ جبهه محاصره کنند؛ ایران توانسته کرانه باختری را هم مسلح کند. این جبهه در حال قدرت گرفتن علیه اسرائیل است.

تعطیلات رسمی کشورها

تعطیلات رسمی معمولاً در قوانین ملی مشخص می‌شوند و به عنوان روزهای غیر کاری هستند؛ اما با این حال، برخی افراد در این روزها کار می‌کنند و اغلب نرخ ساعتی بالاتر یا یک روز تعطیل اضافی به عنوان حقوق دریافت می‌کنند. تفاوت بسیاری در تعداد تعطیلات رسمی کشورهای مختلف وجود دارد. در این اینفو گرافیک با بیشترین و کمترین تعطیلات آورده شده است.

تعداد تعطیلات رسمی کشورها:

| | |
|------------------|-------------------|
| ۲۱: هند | ۱۷: چین |
| ۱۶: تایلند | ۱۶: لبنان |
| ۱۵: کره جنوبی | ۱۵: ژاپن |
| ۱۵: ایران | ۱۴: برزیل |
| ۱۴: ترکیه | ۱۳: فرانسه |
| ۱۳: مالزی | ۱۳: روسیه |
| ۱۳: اندونزی | ۱۲: آفریقای جنوبی |
| ۱۲: مکزیک | ۱۱: ویتنام |
| ۱۱: استرالیا | ۱۱: ایتالیا |
| ۱۱: اسپانیا | ۱۰: بریتانیا |
| ۱۰: کانادا | ۱۰: ایالات متحده |
| ۱۰: نیوزیلند | ۱۰: فیلیپین |
| ۱۰: لهستان | ۹: آلمان |
| ۹: نروژ | ۹: سوئد |
| ۹: فنلاند | ۹: سوئیس |
| ۸: هلند | ۸: بلژیک |
| ۸: اتریش | ۸: دانمارک |
| ۸: ایرلند | ۷: سنگاپور |
| ۷: کنیا | ۷: امارات متحده |
| ۶: عربستان سعودی | ۶: اسرائیل |
| ۶: مصر | ۶: نیجریه |
| ۶: پاکستان | ۶: اردن |
| ۶: بنگلادش | ۶: آرژانتین |
| ۵: اروگوئه | ۵: کلمبیا |
| ۵: پرو | ۵: شیلی |

کوته‌تر از گزارش

واکسیناسیون کودکان غزه؛ شاید وقتی دیگر

آژانس امداد رسانی سازمان ملل در غزه خواستار «توقف بشردوستانه جنگ برای واکسیناسیون ۶۴۰ هزار کودک فلسطینی» شد که به خاطر شیوع گسترده فلج اطفال در معرض شدید ابتلا قرار دارند. طبق بیانیه سازمان انروا، آژانس‌های سازمان ملل از جمله یونیسف و سازمان بهداشت جهانی با همکاری دولت قطر ۱.۲ میلیون دوز واکسن نوع ۲ فلج اطفال را برای واکسیناسیون کودکان غزه اختصاص داده‌اند.

شرایط بهداشتی ضعیف و عدم دسترسی به آب از دلایل شیوع این ویروس اعلام شده است.

سختگوی سازمان ملل: حداقل ۵۰ هزار کودک متولد شده به دلیل فروپاشی سیستم بهداشتی در غزه، واکسیناسیون دریافت نکرده‌اند.

تولید آب در دیرالبلح به دلیل از دست رفتن دسترسی به منابع آب در مناطقی که اوایل ماه اوت تخلیه شده بود، ۸۵ درصد کاهش یافت.

یونیسف ۱.۲ میلیون دوز واکسن فلج اطفال نوع ۲ را برای ایمن‌سازی بیش از ۶۴۰ هزار کودک همراه با سازمان جهانی بهداشت و انروا به غزه ارسال کرد.

در ۲ ماه گذشته، برنامه جهانی غذا تنها نیمی از ۲۴ هزار تن کمک غذایی مورد نیاز به ۱.۱ میلیون نفر در غزه ارائه شده است.

وزیر توسعه بلژیک نسبت به گسترش بیماری‌های همه‌گیر و فلج اطفال در نوار غزه در نتیجه تهاجمات مداوم اسرائیل هشدار داد.

وزارت بهداشت غزه نخستین مورد تأیید شده فلج اطفال را در نوار غزه در ۲۵ سال گذشته در ۱۶ اوت در شهر دیرالبلح اعلام کرد.

این بیماری در درجه اول کودکان زیر ۵ سال را تحت تأثیر قرار می‌دهد و از هر ۲۰۰ عفونت یک مورد منجر به فلج غیرقابل برگشت می‌شود.

سازمان جهانی بهداشت گفته است که بین ۵ تا ۱۰ درصد از افراد فلج به دلیل نارسایی عضلات تنفسی می‌میرند.

به گفته وزارت بهداشت، حدود ۹۳۷۷۸ فلسطینی از ۷ اکتر تاکنون مجروح شده‌اند.



کرانه مسلح باختری

یک دهه پس از مطالبه رهبر معظم انقلاب برای مسلح کردن کرانه باختری، این منطقه به کابوس صهیونیست‌ها تبدیل شده است

نوشته: «چنین پس از چند دهه مبارزه، به نماد قدرتمندی از مقاومت و انتفاضه فلسطینیان تبدیل شده است.» برخی از مهم‌ترین تحولات چند روز گذشته در کرانه باختری عبارتند از:

- حمله نیروهای اشغالگر از محور ایست بازرسی جمله، سالم و دوتان به استان جنین
- حمله همزمان صهیونیست‌ها به طولکرم از محورهای نتسانی عوز و ایست‌های بازرسی جباره در جنوب و عناب در شرق
- مانعت از انتقال مجروحان فلسطینی به مراکز درمانی با دستاویز ورود نیروهای مقاومت به بیمارستان‌ها توسط صهیونیست‌ها
- تأکید جنیش حماس بر شکست حمله به جنین همانند حمله به طولکرم، طوباس و دیگر مناطق کرانه باختری
- درخواست حماس از عموم فلسطینیان و مبارزان مقاومت برای خیزش در تمام استان‌های کرانه باختری
- تشدید سطح حملات نیروهای مقاومت در تمامی محورهای درگیری در کرانه باختری
- هدف قرار دادن خودروی نظامی صهیونیست‌ها با بمبی قوی و کشته و زخمی شدن ۱۰ نظامی توسط گردان طولکرم
- استیصال نیروهای اسرائیلی از سطح گسترده حملات نیروهای مقاومت و درخواست نیروی کمکی
- درگیری‌های شدید ارتش اسرائیل با پشتیبانی نیروی هوایی با گروه‌های مقاومت در اردوگاه الفارعه
- مشارکت گسترده یگان دودپوین یا یگان مستعربین (عرب‌نماها) در مأموریت‌های امنیتی اسرائیل
- شهادت محمد جابر ملقب به ابوشجاع، فرمانده گردان طولکرم در حمله اشغالگران به طولکرم
- شهادت شهیروی مقاومت در انفجار مسجیدی واقع در طوباس در روز پنجشنبه
- بازداشت فلسطینیان در کرانه باختری به ویژه استان نابلس توسط سرویس‌های امنیتی تشکیلات خودگردان
- محکومیت ادامه همکاری امنیتی تشکیلات خودگردان با صهیونیست‌ها با وجود حمله به کرانه باختری از سوی حماس
- شهادت وسام خازم از فرماندهان حماس در حمله اشغالگران به کرانه باختری
- استفاده نیروهای مقاومت از بمب‌های دست‌ساز برای مقابله با صهیونیست‌ها در الخلیل
- عقب‌نشینی اشغالگران از قلقلیه به دلیل تیراندازی و آتش سنگین نیروهای مقاومت

بهاره محبی گزارش

رهبر معظم انقلاب اسلامی در مرداد ۱۳۹۳.

۳ منطقه‌ای که رژیم صهیونیستی در کرانه باختری به آنها حمله کرده است



منبع: میدل ایست مونیتور، مرکز اطلاع‌رسانی فلسطینی

زاهر جبارین، رهبر حماس در کرانه باختری کیست؟

صهیونیست‌ها تشدید حملات مقاومت در کرانه باختری را به رویکرد زاهر جبارین در نسخه‌برداری از شیوه‌های مبارزه مقاومت در غزه نسبت می‌دهند. زاهر جبارین پس از شهادت صالح عازوری در ژانویه ۲۰۲۴ رهبری حماس در کرانه باختری را بر عهده گرفت. جبارین همانند سنوار و عساروری تجربه اسارت طولانی مدت در زندان‌های صهیونیست‌ها را دارد. جبارین ضمن آشنایی با زبان عبری، با ویژگی‌های کلی و جزئی جامعه صهیونیستی آشنایی دارد. جبارین یکی از نخستین اعضای شاخه نظامی حماس در کرانه باختری به شمار می‌رود. جبارین عامل اصلی جذب یحیی عیاش از رهبران شهید پرچم حماس بوده است.

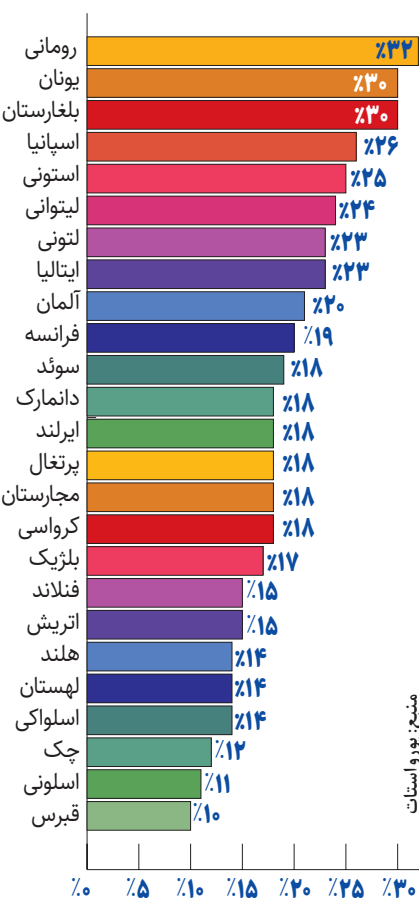
گوشه‌ای از عملیات جهادی کرانه باختری از طوفان الاقصی تاکنون

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---------------|-----------------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|
| در ۱۰ ماه گذشته بازداشت شده‌اند. | ۱۰۲۰۰ فلسطینی | ۶۵۰ نفر | فلسطینی در کرانه باختری به شهادت رسیده‌اند. | ۲۵۰ درصد | آمار شهادت کودکان در کرانه باختری افزایش یافته است. | ۴۴۱ هکتار | زمین‌منته‌ل به فلسطینیان در کرانه باختری غصب شده است. | ۱۳۷۰ حمله | شهرک‌نشینان صهیونیست علیه فلسطینیان (آمار سازمان ملل) |
| فلسطینی بازداشت و شکنجه شده‌اند. | ۶۴۰ کودک | ۶۱ روزنامه‌نگار | دستگیر شده‌اند. | ۲۷۷۷ خانه | در کرانه باختری و قدس تخریب شده است. | ۵۳۰۰ واحد | مسکونی غیرقانونی در زمین‌های فلسطینی | ۱ کودک | فلسطینی در هر ۲ روز توسط صهیونیست‌ها به شهادت می‌رسد. |

اروپایی‌ها در کدام کشورها بیشتر در معرض فقر هستند؟

در سال گذشته میلادی، ۹۴.۶ میلیون نفر در اتحادیه اروپا در معرض خطر فقر یا محرومیت اجتماعی قرار داشتند. این عدد معادل ۲۱.۴ درصد از جمعیت اتحادیه اروپا بود. خطر فقر یا طرد اجتماعی در اتحادیه اروپا در سال ۲۰۲۳ برای زنان بیشتر از مردان بود (۲۲.۳ درصد در مقایسه با ۲۰.۲ درصد).

سهام شهروندان اروپایی در معرض خطر فقر یا محرومیت اجتماعی براساس کشور در سال ۲۰۲۳:



منبع: یورو استات

افشای قتل عام آمریکایی‌ها در حدیثه عراق

وقتی تفنگداران دریایی آمریکا ۲۴ غیرنظامی را در یکی از شهرهای عراق به شهادت رساندند، این جنایت و اقدامات خود را نیز ثبت کردند. سال‌ها ارتش تلاش می‌کرد این عکس‌ها را عموم مردم دور نگه دارد، ولی بالاخره بخشی از این تصاویر منتشر شد تا بار دیگر جهان شاهد و ناظر جنایت واشنگتن باشد. پس از ۱۹ سال، عکس‌های قتل عام حدیثه در نیویورک به بیرون درز کرد.

تفنگداران دریایی ۲۴ مرد، زن و کودک عراقی را کشتند. این جنایت بعد از آن صورت گرفت که یک بمب دست‌ساز در مسیر آمریکایی‌ها منفجر شد.

کوچک‌ترین قربانی دختری ۳ ساله و مسن‌ترین آنها مردی ۷۶ ساله بود.

آمریکایی‌ها اجساد را با ابعاد علامت‌گذاری کردند و سپس از آنها عکس گرفتند.

این کشتار به «قتل عام حدیثه» معروف شد. یک وکیل عراقی که در آن روز ۱۵ نفر از اعضای خانواده خود را از دست داده بود، گفت: «من معتقدم این وظیفه ماست که حقیقت را بگویم.»

عکس‌ها مردان، زنان و کودکان خردسال را در موقعیت‌های بی‌دفاع نشان می‌دهد که به سر بسیاری از آنها از فاصله نسبتاً نزدیک شلیک شده است.

دختر ۵ ساله‌ای به نام زینب یونس سلیم توسط یک تفنگدار آمریکایی از ناحیه سر مورد اصابت گلوله قرار گرفت.

زینب در بستری در کنار مادر، خواهران و برادرش کشته شد. تصاویر نشان می‌دهد برخی از کشته‌شده‌ها کنار هم اعدام شدند.

مادری به نام آمدا یاسین احمد که ۴۰ ساله بود در اتاق خواب و در کنار فرزندانش کشته شده بود.

یکی از تفنگداران دریایی، به بازرسان گفت که قبل از شروع تیراندازی، متوجه شده بود که افراد حاضر در اتاق زن و کودک هستند.

یک سرباز آمریکایی گفته است که با علم به اینکه هدف، کودک است، به او شلیک کردم. نور یونس سلیم ۱۵ ساله پشت تخت پنهان شده بود، اما یک تفنگدار تفنگ خود را زیر تخت نشانمان گرفت و به سمت او شلیک کرد.

رکورد تولید گندم ثبت شد

براساس آمارهای وزارت جهاد کشاورزی، ایران امسال به بالاترین میزان تولید گندم در تاریخ کشور رسیده و خود کفایی گندم محقق شده است. علیرضا مهاجر، معاون وزیر جهاد کشاورزی در این باره گفت: حدوداً ۱۰ میلیون تن گندم نان و حدود ۲ میلیون تن نیاز کشور در گندم است بنابراین حدود ۱۲ میلیون تن نیاز کشور در گندم است که این اتفاق امسال رخ داده است. فکر می‌کنم که حدود ۳۰۰ هزار تن بیشتر از مصرف امسال، تولید گندم داریم. در سال ۱۴۰۰ که دولت شهید رئیسی بر سر کار آمد، تولید گندم به پایین‌ترین سطح خود رسیده بود و دولت مجبوری به واردات ۷ میلیون تن گندم به ارزش ۵،۵ میلیارد دلار شد. اما دولت سیزدهم طی ۳ سال توانست با برنامه‌ریزی مناسب، سال به سال بر تولید گندم بیفزاید و به همان نسبت از واردات کم کند و در نتیجه ایران دوباره در گندم خودکفا شده و امسال واردات گندم به صفر رسیده است.

| (ارقام به میلیون تن) | | |
|----------------------|-------------|-------------|
| سال | واردات گندم | خرید تضمینی |
| ۱۳۹۹ | ۳،۳ | ۸،۲ |
| ۱۴۰۰ | ۷،۱ | ۴،۷ |
| ۱۴۰۱ | ۴،۴ | ۷،۵ |
| ۱۴۰۲ | ۰،۸ | ۹ |
| ۱۴۰۳ | ۰،۰ | ۱۲ |

بنزین ۴۰ هزار تومانی چقدر در تأمین بنزین کشور نقش دارد؟

طبق برنامه اعلامی محسن پاک‌نژاد، وزیر نفت، به مجلس شورای اسلامی، متوسط تولید روزانه بنزین کشور ۱۴ میلیون لیتر و متوسط مصرف روزانه بنزین کشور ۱۲۰ میلیون لیتر است. به عبارتی روزانه ۶ میلیون لیتر به‌طور متوسط ناترازی بین تولید و مصرف بنزین داریم. به گزارش تسنیم، در روزهای اخیر کلیبی از سخنان مسعود پزشکیان، در فضای مجازی منتشر شد که رئیس‌جمهور نسبت به یارانه بنزین انتقاد داشت. پزشکیان در این خصوص گفت: «هیچ منطقی وجود ندارد که بنزین را با دلار آزاد بخريم و به قیمت سوسیدار بفروشيم. این مسئله جای بحث است که آیا باید (بنزین را سوسیدار) بدهیم؟ علم اقتصاد و تجارب بین‌المللی این را از ما قبول می‌کند؟ اقتصاددان‌ها و کارشناسان ما باید نسبت به این سیاست‌های نادرستی که اجرا می‌کنیم، اعتراض کنند. پول گندم، دارو، نهاده و حقوق بازنشسته را ندارم، آن وقت بنزین را دلاری ۵۰ هزار تومان می‌خرم و ارزان می‌فروشم». در اظهارات پزشکیان به قیمت خرید بنزین وارداتی اشاره شده است که طبق گفته‌های اخیر دبیر کل انجمن صنفی کارفرمایان صنعت پالایش، بنزین وارداتی لیتری ۳۸ هزار تومان برای ایران تمام می‌شود. اما این بنزین حدوداً ۴۰ هزار تومانی که رئیس‌جمهوری در ۲ ماهه مرداد و شهریور ۲ بار، به آن اشاره و از ارزان‌فروشی آن به مردم گلایه کرده، چقدر در تأمین بنزین روزانه کشور نقش دارد؟ اگر تمامی ۳ میلیون لیتر کسری روزانه بنزین را از محل واردات یا به‌عبارتی با بنزین ۴۰ هزار تومانی تأمین کنیم، در واقع ۵۰ درصد بنزین مصرفی کشور با بنزین ۴۰ هزار تومانی تأمین شده و ۹۵ درصد آن از محل بنزینی است که در پالایشگاه‌های کشور تولید می‌شود.

۷۰۰۰
همت

شرکت بورس اوراق بهادار تهران اعلام کرد: تا پایان بهار امسال، مجموع ارزش صنایع حاضر در بورس تهران، ۷ هزار همت (هزار میلیارد تومان) بوده است. براساس این داده‌ها، نیمی از ارزش بازار در اختیار ۳ صنعت اول و ۶۸ درصد از کل ارزش بازار متعلق به ۵ صنعت بزرگ فعال است.

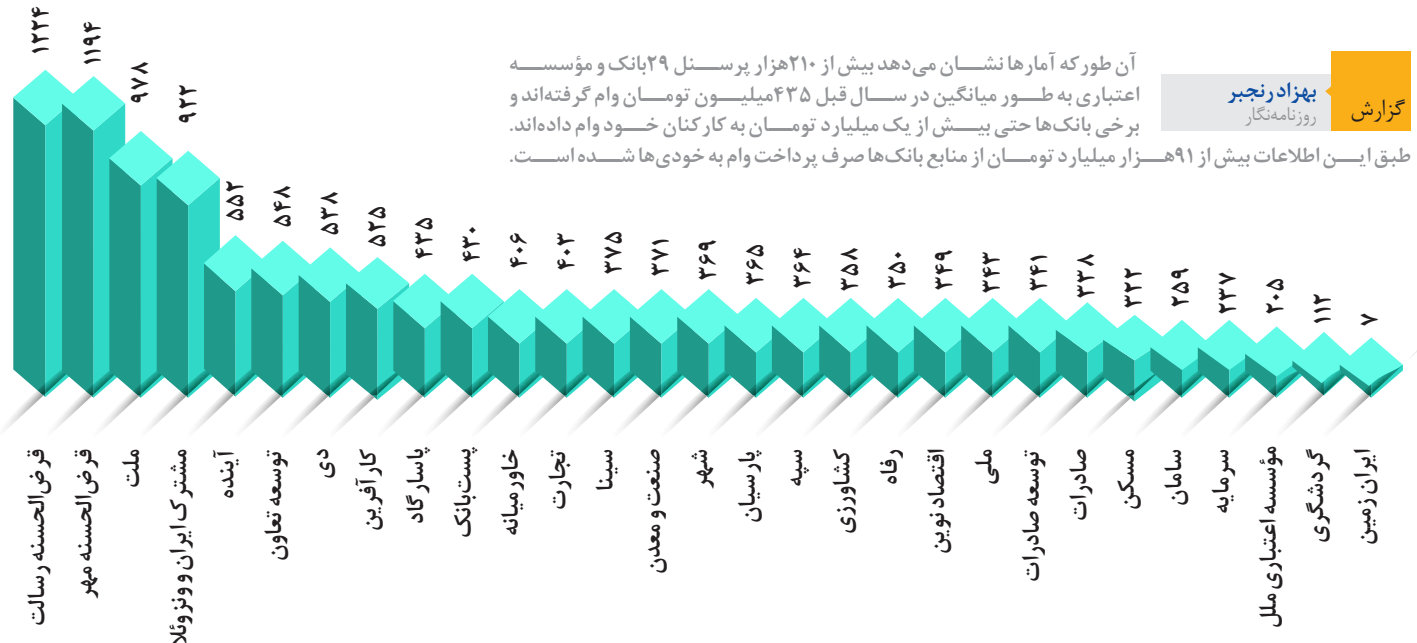


مدیرکل دفتر صنایع خودرویی وزارت صنعت، معدن و تجارت گفت: میزان تولید اتوبوس از ابتدای امسال تا پایان مرداد، نسبت به مدت مشابه سال قبل رشد ۲۲ درصدی داشته است. مهرداد خسروی افزود: در مرداد ۱۴۰۳، رشد ۱۴ درصدی نسبت به مدت مشابه سال قبل را شاهد بودیم.

۲۲
درصد

وام به خودی

کارمندان بانک‌ها پار سال به طور میانگین ۴۳۵ میلیون تومان وام گرفته‌اند



بهراد نجبر
رئیس‌رئیس‌کار

آن طور که آمارها نشان می‌دهد بیش از ۲۱۰ هزار پرسنل ۲۹ بانک و مؤسسه اعتباری به‌طور میانگین در سال قبل ۴۳۵ میلیون تومان وام گرفته‌اند و برخی بانک‌ها حتی بیش از یک میلیارد تومان به کارکنان خود وام داده‌اند. طبق این اطلاعات بیش از ۹۱ هزار میلیارد تومان از منابع بانک‌ها صرف پرداخت وام به خودی‌ها شده است.

متوسط وام دریافتی کارکنان بانک‌ها در سال ۱۴۰۲ (میلیون تومان)

| دسترسی راحت به وام | ایرواما | پرداخت وام بیش از ۵ میلیون تومان |
|--|--|----------------------------------|
| به گزارش همشهری، کارمند بانک بودن مزیت‌هایی دارد که سایر شغل‌ها ندارد؛ به همین دلیل از گذشته بر سر تصاحب صندلی حتی در پایین‌ترین رده‌ها در بانک‌ها رقابت زیادی وجود داشته است و خیلی‌ها تلاش می‌کنند در یک بانک استخدام شوند. حالا اما آمار و ارقام نشان می‌دهد که این رقابت و تلاش‌ها بی‌جهت هم نبوده است. طبق اطلاعات موجود، کارمندان بانک‌ها دسترسی راحت‌تری به وام‌های بانکی دارند و میزان تسهیلات پرداختی به کارکنان بانک‌ها نسبت به عموم جامعه بسیار بالاتر است؛ به‌طوری‌که فقط در سال ۱۴۰۲ بیش از ۹۱ هزار و ۵۸۹ میلیارد تومان از منابع بانک‌ها صرف پرداخت وام به ۲۱۰ هزار و ۶۸۰ پرسنل در ۲۹ بانک کشور شده است. این رقم به معنای آن است که بانک‌ها در سال قبل به هر کارمند بانک به‌طور میانگین ۴۳۴ میلیون و ۸۰۰ هزار تومان وام داده‌اند که البته این رقم میانگین و سهم هر بانک متفاوت است. | با آنکه میانگین وام پرداختی به هر یک از کارمندان بانک‌های ایران در حدود ۴۳۵ میلیون تومان است، اما برخی بانک‌ها رقمی فراتر از این میزان به کارکنان خود پرداخت کرده‌اند و میزان پرداختی دست‌کم ۴ بانک در حدود یک میلیارد تومان است. طبق این اطلاعات بانک قرض الحسنه رسالت با پرداخت یک میلیارد و ۲۲۴ میلیون تومان وام به هر یک از کارمندان خود در صدر همه بانک‌ها قرار دارد. این بانک در سال گذشته به‌طور میانگین به کل پرسنل خود جمعاً هزار و ۳۴۳ میلیارد تومان وام پرداخت کرده است. بعد از رسالت بانک قرض الحسنه مهر با پرداخت یک میلیارد و ۱۹۴ میلیون تومان وام به کارکنان خود دومین بانکی است که بیشترین وام را به کارمندان خود پرداخت کرده است. جمع منابعی که این بانک‌ها برای پرداخت وام به ۲۱۰ هزار نفر پرداخت کرده بیش از ۳ هزار و ۶۹۶ میلیارد تومان است. بانک ملت و بانک ایران و وزوزنلا هم به‌ترتیب با پرداخت ۹۷۸ و ۹۲۲ میلیارد تومان وام در رده‌های بعدی قرار دارند. این ارقام برای پرداخت وام به پرسنل بانک‌ها در شرایطی در سال ۱۴۰۲ ثبت شده است که شواهد میدانی نشان می‌دهد بسیاری از مردم برای دریافت وام با چالش‌های زیادی مواجهند و حتی پس از طی مراحل اداری طولانی و ارائه تضمین مختلف، موفق به دریافت وام نمی‌شوند. این در حالی است که منابع بانک‌ها از محل منابع خود تجهیز شده است، اما طبق آخرین آمارها سهم مردم از منابع بانک‌ها کمتر از ۲۰ درصد است. | |

وام ازدواج؛ نقدی، نه کالایی

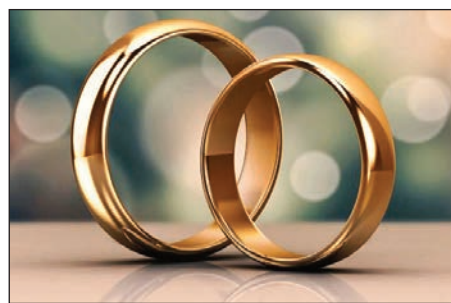
مخالفت با پیشنهاد وزیر اقتصاد برای پرداخت بخشی از وام ازدواج به‌صورت غیرنقدی

پیشنهاد وزیر اقتصاد دولت چهاردهم برای کالایی شدن بخشی از وام ازدواج با مخالفت زوج‌های جوان و برخی نمایندگان مجلس مواجه شد. عبدالناصر همتی در جلسه با مدیران بانک‌ها از افزایش وام ازدواج به‌عزت نبود توان پرداخت بانک‌ها انتقاد کرده و گفته بود: با توجه به صف ۲۰۰ هزار نفری وام ازدواج و محدودیت منابع بانک‌های کشور پیشنهاد دادم در مورد طرح امکان تأمین لوازم خانگی مورد نیاز زوج‌های جوان در کنار پرداخت وام نقدی، بررسی ادامه با اشاره به تأکیدی که مجلس برای تسهیل پرداخت وام ازدواج داشته است، به‌خاطر محدودیت منابع بانک‌ها خواستار

ارائه طرحی از سوی معاونت بیمه و بانک وزارت امور اقتصادی و دارایی و شورای هماهنگی بانک‌ها با هماهنگی بانک مرکزی در این زمینه شد که در صورت ممکن بخشی از وام ازدواج به‌صورت غیرنقدی و در قالب خرید اقساطی لوازم‌خانگی مورد نیاز زوج‌های جوان به متقاضیان پرداخت شود. همتی اظهار داشته که وام ازدواج امسال بدون توجه به میزان افزایش منابع قرض الحسنه بانک‌ها با دوبرابر شدن به ۳۰۰ میلیون تومان افزایش یافته است و لذا بانک‌ها به‌دلیل سایر تعهدات به‌کندی و با تأخیر نسبت به پرداخت وام ازدواج اقدام می‌کنند و مورد اعتراض نمایندگان محترم مجلس هم بود. لذا این طرح، در صورت امکان اجرایی شدن می‌تواند به‌صورت اختیاری برای زوج‌های جوانی که تعجیل

طرح شکست خورده

در سال‌های گذشته هم تلاش‌هایی برای کالایی شدن وام ازدواج صورت گرفته بود، اما همیشه با مخالفت زوج‌های جوان مواجه شده چراکه آنها وام را برای امصارف ضروری خود اختصاص تأمین پول رهن خانه می‌خواهند. ضمن اینکه هم‌اکنون فروش قسطی لوازم خانگی به‌وفور وجود دارد و زوج‌های جوان مشکلی در خرید اقساطی لوازم



داشته و منتظر وام ازدواج برای تأمین لوازم خانگی مورد نیاز تشکیل خانواده هستند، راهگشا باشد. این اظهار نظر وزیر اقتصاد دولت چهاردهم با مخالفت زوج‌های جوان مواجه شد که در تماس با نمایندگان مجلس نگرانی خود را نسبت به کالایی شدن وام ازدواج ابراز کردند.

خانگی ندارند. به‌دنبال اعتراض برخی نمایندگان مجلس به این پیشنهاد همتی، وی در توضیحات تکمیلی اعلام کرد: با هم تأکید می‌کنم بانک‌ها موظف به تسریع در تکلیف قانونی پرداخت وام ازدواج هستند و در شرایط و مقررات پرداخت وام ازدواج هیچ تغییری ایجاد نشده است.

غافلگیری چین برای بازار غله جهان

چین برای تداوم حمایت‌های سنتی از تولید داخل، به بازرگانان خود توصیه کرده است که غله کمتری از خارج خریداری کنند. محدودیت‌های جدید چین برای واردات غلات، باعث خواهد شد که قیمت‌های داخلی را افزایش دهد.

تعداد کسانی که در جهان یک میلیون دلار یا بیشتر ارز دیجیتال دارند، از سال ۲۰۲۳ تا کنون ۹۵ درصد افزایش یافته است و بیش از نیمی از آنها در بیت‌کوین سرمایه‌گذاری کرده‌اند.

شرکت بی‌وای‌دی، بزرگ‌ترین خودروساز چینی است که انتظار دارد با ایجاد مراکز تولید جهانی و غلبه بر دیوار تعرفه‌ها، نیمی از کل فروش بازار جهانی را از آن خود کند.

آژانتین با سپاه‌برداری از پروژه‌های جدید لیتیوم و اقداماتی برای توسعه صادرات مس، افزایش صادرات معدنی خود را از ۴ میلیارد دلار به ۱۰ میلیارد دلار تا سال ۲۰۲۷، هدف‌گذاری کرده است.

قیمت طلا در بازار جهانی با کمک کاهش ارزش دلار و امید به کاهش نرخ بهره فدرال رزرو افزایش یافت و از ۲۵۱۳ دلار برای هر اونس گذشت؛ در حالی که تمرکز روی تورم کلیدی ایالات متحده بود.

نخست‌وزیر عراق در جلسه‌ای با هیثم الغیص، دبیر کل سازمان اوپک، اطمینان داد که کشورش به سیاست تولید نفت اوپک پایبند خواهد بود و مازاد تولید خود را در ماه‌های آینده با کاهش تولید نفت جبران خواهد کرد.

تهران - مشهد ۲،۷ میلیون تومان

سختی‌ها با برقراری ۶۵۰ صندلی در پرواز فوق‌العاده تهران-مشهد برای ایام پایانی ماه صفر خیر داده و قیمت رسمی بر بلیت در این پروازها ۲،۷ میلیون تومان اعلام شده است.

سازمان مالیاتی درباره اعتراض به مالیات خانه‌های خالی، اعلام کرد: مؤدیان هنگام صدور برگ مطالبه مالیات خانه‌های خالی باید نسبت به ثبت اعتراض اقدام کنند.

بررسی آمارهای تجارت خارجی در ۴ ماهه امسال نشان می‌دهد در این بازه زمانی، بیش از ۶۵ درصد صادرات غیرنفتی کشور به مقصد ۵ کشور چین، عراق، امارات، ترکیه و افغانستان انجام شده است.

تهران ۴ سال پیاپی درگیر خشکسالی بوده که بی‌سابقه است و هم‌زمان به دلیل گرمای هوا، پیک مصرف لحظه‌ای آب به ۶۰ هزار لیتر بر ثانیه رسیده که رکورد جدید محسوب می‌شود.

بررسی بازار خودرو نشان می‌دهد که در یک هفته اخیر، روند کاهش قیمت خودرو متوقف شده و خودروها هر چند جزئی با افزایش مواجه شده‌اند؛ در حالی که پیش از آن قیمت خودرو به‌صورت جزئی در حال کاهش بود.

میزان نیاز مصرف برق در روز پنجشنبه ۷۷ هزار و ۵۰۰ مگاوات در ساعت اوج مصرف بوده است که در مقایسه با مدت مشابه سال قبل حدود ۱۰ هزار مگاوات معادل ۱۵ درصد افزایش را نشان می‌دهد.

هدای عباسی، معاون وزیر راه و شهرسازی گفت: افزایش تولید مسکن باعث کاهش تورم می‌شود؛ بنابراین در هم‌زمان مسکن در ۲ شاخص رشد اقتصادی، اشتغال و تورم نقش دارد.

| | |
|--|--|
| <p>آگهی مزایده عمومی همزمان با ارزیابی کیفی (یکپارچه) شماره ۱۴۲-۱۴۰۳/۶ (نوبت اول)</p> | <p>آگهی مزایده عمومی همزمان با ارزیابی کیفی (یکپارچه) شماره ۱۴۲-۱۴۰۳/۶ (نوبت اول)</p> |
|--|--|



کشف محموله بزرگ در درگیری مسلحانه

درگیری مسلحانه میان پلیس و قاچاقچیان موادمخدر با هلاکت ۲ قاچاقچی و کشف محموله ۷۰۰ کیلوپی پاپان یافت. این درگیری اواخر هفته گذشته در کویر یزد رخ داد و مأموران پلیس استان‌های یزد و کرمان در عملیات مشترک موفق شدند از ورود محموله بزرگ شیشه، تریاک و مورقین به شهرهای مرکزی جلوگیری کنند.

پاکدستی ۲ مأمور پلیس

مأموران پلیس، کتف حاوی ۶۰۰ میلیون تومان طلا را به صاحبش رساندند. این حادثه در شهرستان مسجدسلیمان رخ داد و ۲ مأمور یگان امداد وقتی متوجه جاماندن یک کیف زانه در یکی از بانک‌ها شدند، آن را به صاحبش رساندند. داخل این کیف ۶۰۰ میلیون تومان کربن، انگشتر و مهره‌های قدیمی بود.



داخلی

پلیس در تعقیب سارق مسلح بانک

تیم‌های ویژه‌ای از پلیس در تعقیب سارق مسلحی هستند که با ورود به یکی از بانک‌های مشهد دست به سرقت مسلحانه زد و گریخت. به گزارش همشهری، این سرقت مسلحانه ساعت ۱۲:۲۵ ظهر پنجشنبه در یکی از بانک‌های خیابان سناباد مشهد اتفاق افتاد. در شرايطی که آخرین دقایق فعالیت بانک طی می‌شد، مردی مسلح که سر و صورت خود را پوشانده بود وارد بانک شد. او که یک کلت کمری در دست داشت با تهدید بازگردانندگان و مشتریان بانک آنها را ساکت و وارد به همکاری کرد. او با این کار موفق شد حدود ۴۰ میلیون تومان پول نقد را که در بانک بود بردارد و چند لحظه بعد سوار بر موتورسیکلتش از مقابل بانک فرار کند. سر تپت دوم احمد نگهبان، جانشین فرمانده انتظامی خراسان رضوی درباره این سرقت مسلحانه گفت: کار آگاهان پلیس آگاهی استان بلافاصله وارد عمل شدند و با توجه به سرنخ‌های موجود تحقیقات گسترده برای شناسایی و دستگیری عامل این سرقت ادامه دارد.

بازداشت عامل حمله به خودروی زنی در خیابان

چند روز پس از انتشار فیلمی در فضای مجازی که حمله مردی به خودروی زن جوانی را نشان می‌داد و ادعا شده بود این درگیری بر سر حجاب است، پلیس پایتخت با رد ادعا از دستگیری مرد مهاجم خبر داد. به گزارش همشهری، چند روز قبل فیلمی در شبکه‌های اجتماعی منتشر شد که در آن مردی با مشت و لگد به خودروی زنی ضربه می‌زد و حتی شیشه خودرو را نیز شکست. برخی شبکه‌های معاند خارج از کشور با باز نشر این فیلم مدعی شدند که فرد مهاجم به خاطر حجاب به راننده زن حمله کرده است و این فیلم بازتاب گسترده‌ای داشت. حالا با گذشت چند روز از انتشار این تصاویر پلیس پایتخت از دستگیری مرد مهاجم خبر می‌دهد. مرکز اطلاع‌رسانی پلیس پایتخت اعلام کرد: پلیس فردی را که در خیابان بر سر رانندگی با راننده خانمی درگیر و موجب وارد شدن خسارت به خودروی سواری وی شده بود بازداشت کرد. همچنین بر اثر اظهارات خاتم راننده این اتفاق، مجادله‌ای در مورد رانندگی این زن بوده و ارتباطی با موضوع حجاب نداشته است. براساس این گزارش، فرد مهاجم توسط پلیس بازداشت شده و پس از تشکیل پرونده برای ادامه روند رسیدگی به جرم به دادسرا ارجاع شده است.

قاچاقچی مخوف، جنایتکار سریالی بود

این مرد ۴۹ فراتی ۱۳ سال در استان کرمان به قتل رسانده بود



شده. اما مأموران همچنان به متهم مشکوک بودند، چرا که در سال‌های گذشته نیز افرادی در این شهر ناپدید شده بودند که سرنوشته آنها هرگز مشخص نشده بود. نکته مهم این بود که همه افراد گمشده، از اقوام یا آشنایان رامین بودند. در این شرایط، تحقیقات از متهم ادامه یافت و او در ادامه بازجویی‌ها به ارتکاب ۳ جنایت دیگر از جمله قتل دختر عمه‌اش هم اعتراف کرد. او گفت که دختر عمه‌اش و ۲ مرد دیگر از آشنایانش را هم در سال‌های ۱۳۹۱، ۱۳۹۲ و ۱۳۹۷ با همین شگرد به قتل رسانده و اجساد آنها را داخل چاهی متروکه در بیابان انداخته است. به گفته سرنهنگ عدلسی، فرمانده انتظامی مشهد، مأموران علاوه بر کشف یک کلت کمری و فشنگ‌های مختلف از مخفیگاه متهم، موفق شدند چاهی به عمق ۲۰ متر را که اجساد قربانیان داخل آن دفن شده بود پیدا و بقایای اجساد را بیرون بکشند. از سوی دیگر معین آفشاری، رئیس حوزه قضایی پروات نیز گفت: متهم انگیزه خود از این جنایات را اختلاف مالی در زمینه خرید و فروش مواد مخدر عنوان کرد و ممکن است پرونده ابعاد وسیع‌تری پیدا کند و پای متهمان دیگری نیز به پرونده باز شود. تحقیقات در این زمینه ادامه دارد.



چاهی که اجساد قربانیان در آن مدفون بود

این اما همه اطلاعاتی نبود که پلیس درباره رامین به دست آورد. کار آگاهان متوجه شدند که این مرد در حقیقت یک قاچاقچی عمده مواد مخدر است که شغل کارمندی را به عنوان پوشش انتخاب کرده بود. با این اطلاعات، رامین بازداشت شد و وقتی با شواهد و مدارک به دست آمده از سوی پلیس مواجه شد، به قتل مرد ناپدیدشده اعتراف کرد. او گفت: چون بسا مقتول اختلاف مالی داشتم و او نمی‌خواست بدهی‌اش را بدهد، به بهانه‌ای او را به بیابان‌های خارج از شهر کشاندم و در آنجا او را با شلیک گلوله به قتل رساندم و در چاهی متروکه انداختم.

چاه مخوف

هر چند با اعتراضات رامین اسرار گم شدن مرد جوان فاش

لاغری به قیمت از دست رفتن جان

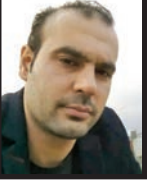
بیمارستان بستری شد تا جراحی انجام شود. او به اتاق عمل منتقل شد تا برای جراحی آماده شود که ناگهان حالتش بد شد و قلبش از تپش ایستاد. انطور که تیم پزشکی اعلام کرده بودند، وی قبل از شروع عمل به دلایل نامعلومی جانش را از دست داده بود. خانواده این زن که از ماجرا شوکه شده بودند، راهی دادسرای جنایی شدند و از مسیبان مرگ او شکایت کرد. حالا جسد متوفی به دستور بازرس جنایی و براری مشخص شدن علت اصلی مرگ به پزشکی قانونی انتقال یافته است. همچنین با شکایت خانواده این زن، پرونده برای ادامه روند رسیدگی به دادسرای جرائم پزشکی فرستاده شده است.

زنی که به خاطر وزن ۱۰۲ کیلوپی اش تصمیم به انجام جراحی اسلیو معده گرفته بود تا لاغر شود، در جریان عمل جراحی جان باخت. به گزارش همشهری، صبح پنجشنبه به قاضی محمد جواد شفیعی، بازپرس جنایی تهران خبر رسید که زنی ۴۵ ساله روی تخت بخش جراحی در یکی از بیمارستان‌های پایتخت، جانش را از دست داده است. به دستور بازپرس، تحقیقات در این خصوص آغاز و مشخص شد که این زن از مدتی قبل تصمیم گرفته بود برای کم کردن وزن خود، عمل اسلیو معده انجام دهد. این زن که ۱۰۲ کیلو وزن داشت، چند روز قبل کارهای قبل از عمل را انجام داد و روز پنجشنبه در



رویداد

جزئیات تازه از حادثه بازداشتگاه لاهیجان



تحقیقات درباره مرگ شهروندی در بازداشتگاه یکی از پاسگاه‌های لاهیجان در شرایطی ادامه دارد که علاوه بر بازداشت شفر از مأموران، فرمانده پاسگاه نیز عزل شد. به گزارش همشهری، روز چهارشنبه دادستان لاهیجان از وقوع حادثه‌ای تلخ در بازداشتگاه یکی از پاسگاه‌های این شهر خبر داد و اعلام کرد، به دنبال مرگ شهروندی در بازداشتگاه، شفر از مأموران بازداشت‌شده‌اند. در ادامه مرکز اطلاع‌رسانی فرماندهی انتظامی در اطلاعیه‌ای، جزئیات بیشتری از این حادثه را منتشر و اعلام کرد: پنجشنبه، یکم شهریور ماه در روستای ناصر کباده از توابع شهرستان لاهیجان خیر نزع و درگیری توسط اهالی محل در ۳محل در ۳محل و به‌طور مکرر به پاسگاه محلی گزارش می‌شود. در این درگیری، افراد یکدیگر را مورد ضرب و شتم قرار داده و بنا بر اظهارات امداد خواهان، منشا درگیری فردی به نام محمد میر موسوی بود. به دنبال این حادثه، پلیس همه عاملان حادثه از جمله محمد میر موسوی را بازداشت کرد. در این درگیری خودروی او کاملاً تخریب و در آتش سوخته بود. این فرد اما در پاسگاه انتظامی شروع به فحاشی و درگیری با مأموران کرد و متأسفانه به دلیل هیچان ناشی از اصطکاک صورت گرفته میان مرحوم میر موسوی و عوامل انتظامی و عدم کنترل خشم و احساسات از طرف برخی کارکنان و بی‌اعتنایی به وضعیت متهم، این اتفاق رخ داده است.

در ادامه این اطلاعیه آمده است: علت فوت با توجه به اتفاقات قبل از حضور پلیس و شرایط جسمی و روحی متوفی، توسط پزشکی قانونی در حال بررسی است. پیش از این، مرحوم چندین مورد سابقه شرارت و درگیری داشته و در سال ۱۳۹۹ نیز در اجرای حکم جلب، با پلیس درگیر و به ۹ ماه حبس محکوم شده بود. با این وجود رفتار رخ داده توسط برخی از عوامل انتظامی برخلاف مشی حرفه‌ای پلیس بوده و به هیچ وجه قابل قبول نیست و افراد فوق در اختیار مرج قضایی قرار گرفتند. به دنبال این حادثه به دستور سردار احمد رضا ادان، فرمانده فراجا، رئیس بازرسی کل فراجا در محل حادثه حاضر و تحقیقات در این باره آغاز شد. همچنین با دستور فرمانده فراجا، فرمانده پاسگاه کباده و سایر عوامل دخیل از خدمت معلق شدند. بازتاب این حادثه همچنان گسترده بود که مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور نیز وزیر کشور را موظف به بررسی همه جانبه حادثه فوت یک متهم در لاهیجان کرد.

فرهنگ شهر

کنکور

برترین‌های کنکور مشخص شدند

نتایج اولیه آزمون سراسری سال ۱۴۰۳، جمعه نهم شهریور ماه بر روی سایت سازمان ملی سنجش و ارزشیابی نظام آموزش کشور قرار گرفت و به این ترتیب نفرات برتر مشخص شدند. به گفته عبدالرسول پورعباس، سرپرست سازمان ملی سنجش و ارزشیابی نظام آموزش کشور «حاضران در جلسه آزمون یک میلیون و ۱۸۰ هزار و ۶۰۱ نفر بودند که افراد مجاز یک میلیون و ۳۰ هزار نفر و ظرفیت با آزمون بیش از ۱۵۳ هزار نفر و ظرفیت بدون آزمون ۳۱۰ هزار نفر است. ۱۱ نفر از میان رتبه‌های برتر از تهران و ۲۹ نفر از شهرهای دیگر بوده‌اند.»

| اسامی رتبه‌های برتر | |
|---------------------|------------------------------------|
| علوم ریاضی | |
| رتبه ۱ | امیرحسین سلیمانی تازه‌کندی (تبریز) |
| رتبه ۲ | امیرمحمد محقق دولت‌آبادی (تهران) |
| رتبه ۳ | احسان رضوی (تهران) |
| علوم تجربی | |
| رتبه ۱ | صابا محصوم‌نیا سماکوش (بندرعباس) |
| رتبه ۲ | پرهام راسخ (تهران) |
| رتبه ۳ | سجاد لطفی (مشهد) |

| علوم انسانی | |
|---------------|----------------------------|
| رتبه ۱ | علی‌اکبر قناد یزدی (تهران) |
| رتبه ۲ | ساغر اسفهبیدی (مشهد) |
| رتبه ۳ | مهرداد مشایخی (تهران) |

| زبان‌های خارجی | |
|----------------|---------------------------------|
| رتبه ۱ | آیدا دونی (شیراز) |
| رتبه ۲ | آرنا اعتمادی (تهران) |
| رتبه ۳ | حمیدرضا خانی بردزنجانی (اصفهان) |

| گروه هنر | |
|---------------|---------------------|
| رتبه ۱ | بیبتا ترابی (مشهد) |
| رتبه ۲ | ستاره ایزدی (شیراز) |
| رتبه ۳ | ساغر سجادی (اصفهان) |

تصویر سالیانه همشهری | بهرامی

کار آنلاین؛ بلای درس نوجوانان

بسیاری از نوجوانان به واسطه کسب مهارت‌های کار در فضای مجازی، تبدیل به نیروهای کار ارزان شده‌اند

گزارش

لیلا شریف روزنامه‌نگار

بعضی کسب‌وکارهای اینترنتی، نوجوانان را به عنوان نیروی کار نشانده گرفته‌اند: نیرویی که انرژی و انگیزه بالایی دارد و از همه مهم‌تر از ارزان قیمت است و نگران بیمه شدن و ساعت کاری در چار چوب قانونی آنها نباید بود؛ همین مسئله موجب شده که بعضی از نوجوانان، کار کردن در این فضا برایشان در اولویت بالاتر از درس خواندن قرار می‌گیرد و حتی بسیاری تحصیل را در این مسیر رها می‌کنند. گشت‌وگذار در فضای مجازی نشان می‌دهد که نوجوان‌های زیادی، مشغول کار در فضای آنلاین هستند؛ از ادمین صفحات اینستاگرام و کانال‌های تلگرامی گرفته تا تدوین فیلم، ادیت عکس و تولید محتوای یوتیوب.

هفته‌ای ۴۵۰ هزار تومان تدوین می‌کنم



تصویر سالیانه همشهری | بهرامی

آموزش عالی

دستور رئیس‌جمهور برای فارغ‌التحصیلان بیکار

مراسم تودیع و معارفه سکاندار وزارت علوم، تحقیقات و فناوری از سوی جامعه دانشگاهی بسیار مورد توجه قرار گرفت، چرا که مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور در این مراسم از لزوم تغییر فضای دانشگاه و نحوه تدریس صحبت کرد.

تناسب تحصیل با بازار کار که به عنوان یکی از چالش‌های تحصیل در دانشگاهی و اشتغال شناخته می‌شود در صحبت‌های رئیس‌جمهور مورد تأکید قرار گرفت. پزشکیان در این رابطه توضیح داد: «این همه دانشگاه را برای چه می‌خواهیم؟ با چه کیفیتی؟ برای حل چه مشکلی؟ جوانان کشور و بچه‌های پاک وی‌گناه را می‌آوریم، ۴ سال ۱۰ سال وادار می‌کنیم درس بخوانند بعد بیرون می‌آید، به او می‌گوییم کار نداریم.»

مسئله‌ای به نام کار فارغ‌التحصیلان

با توجه به اینکه حل مسئله بیکاری افراد تحصیل‌کرده نیازمند نقش آفرینی هماهنگ مسئولان و سیاستگذاران است، پزشکیان در صحبت‌های خود گریزی به این موضوع زد و گفت: «باید مجلس و وزارت علوم کمک کنند تا آدم‌هایی تربیت کنیم که به درد جامعه بخورند. علمی که عمل نداشته باشد به چه درد می‌خورد؟ جوان تربیت می‌کنیم و افتخار می‌کنیم نخبه تربیت کردیم. اما چند درصد از نخبگان ما در این کشور می‌مانند؟ چرا نمی‌مانند؟» رئیس‌جمهور در ادامه خاطر نشان کرد: «چگونه آنان را تربیت کردیم که نخبگان ما می‌روند و می‌خواهند برای جای دیگر کار کنند. چرا؟ برای اینکه از ابتدا آموزشی که می‌دهیم ایراد دارد.»

دانشجویان کدام رشته‌ها احت‌تر کار پیدا می‌کنند؟ سال گذشته ۴۰۲ مؤسسه پژوهش و برنامه‌ریزی آموزش عالی وابسته به وزارت علوم در این رابطه آماري منتشر کرده است.

| شانس اشتغال در میان فارغ‌التحصیلان رشته‌های دانشگاهی | |
|--|-----------------------|
| ۶۳ درصد | رشته‌های علوم پزشکی |
| ۴۵ درصد | رشته‌های علوم انسانی |
| ۴۱ درصد | رشته‌های فنی‌و مهندسی |
| رشته‌های هنر، علوم پایه و کشاورزی کمترین آمار اشتغال را دارند. | |

عدد خبر

۲۰ درصد

گستره ۱۱۷هزار و ۷۶۹ کیلومترمربعی خراسان رضوی زیر پوشش اداره کل حفاظت محیط‌زیست این استان قرار دارد. مساحت زیستگاه‌های طبیعی و وحوش در خراسان رضوی ۲میلیون و ۵۰۰هزار هکتار است. خراسان رضوی دارای ۴۱منطقه چهارگانه و شکار ممنوع شامل ۱۳منطقه شکار ممنوع است.

۲۴۰ میلیون

اصله نهال سال گذشته در قالب طرح کاشت یک میلیارد درخت در کشور تولید شد. به‌گفته حسن وحید، سرپرست سازمان منابع طبیعی و آبخیزداری کشور، اجرای کامل این طرح به تنهایی و با بودجه دولتی محقق نمی‌شود و نیازمند همکاری مردم، صنایع، شهرداری‌ها، دهیاری و ارگان‌های ذیربط است.

محیط زیست

مردمی‌سازی حفاظت از محیط‌زیست با مشارکت تشکل‌ها

معاون رئیس‌جمهور و رئیس سازمان حفاظت محیط‌زیست گفت: ماسعی داریم که اصل شفافیت را در دستور کار جدی قرار دهیم و در مسائل سازمان به معنای واقعی پاسخگو باشیم.به گزارش ایسنا، شینا انصاری افزود: امیدوارم در این فرصت کوتاهی که برای خدمت به محیط‌زیست کشور پیش آمده است، بتوانیم همگی با هم بخش بزرگی از مسائل و مشکلات حوزه محیط‌زیست را با مشارکت فعالان و تشکل‌های محیط‌زیستی و سایر دغدغه‌مندان این حوزه حل کنیم. من اعتقاد ویژه‌ای به مشارکت دارم و خودم را متعهد می‌دانم که برای حفاظت از محیط‌زیست ایران باید رویکرد جدی جهت توافق‌سازی داشته باشیم.

او گفت: کنشگری راه‌حل‌محور باعث می‌شود که گوش شنوا در سطح کلان وجود داشته باشد و فعالان محیط‌زیست نیاید در ایستگاه نقد متوقف شوند، بلکه باید راه‌حل‌های مختلف و علمی برای حل مسائل ارائه دهند.



حفاظت از یوزپلنگ ایرانی در مهم‌ترین زیستگاه

علی‌اصغر حمزه پور، رئیس اداره حفاظت محیط‌زیست بردسکن: با افزایش گشت‌ها همه تلاش خود را برای حفاظت از یوزپلنگ ایرانی در مهم‌ترین زیستگاه این گونه جانوری در خطر انقراض به‌کار گرفته‌ایم. با افزایش منابع آبی، قصد احیای منطقه را داریم که به‌دنبال آن حضور یوزپلنگ را خواهیم داشت.

۶۰درصد هتل‌های ایران خالی است

رئیس جامعه هتلداران ایران: نبود گردشگر خارجی و وضعیت بد اقتصادی اشغال هتل‌ها را به زیر ۴۰درصد رساند



چرا هتل‌های ایران خالی مانده‌اند؟
جمشید حمزه زاده، رئیس جامعه هتلداران ایران: بیش از ۳سال است که ضریب اشغال سالانه هتل‌های ایران به زیر ۴۰درصد رسیده است. این موضوع دلایل بسیاری دارد. اما مهم‌ترین دلیل کاهش ضریب اشغال هتل‌های کشور نداشتن و مسواک و دمپایی یک‌بار مصرف داخل اتاق‌ها را اگر ۱۰۰تومان خریداری می‌کرد الان باید هزار تومان بابت آنها بپردازد. آسیب‌های ناشی از نبود گردشگر خارجی در کشور به صنعت هتلداری هم وارد شده و ضریب اشغال هتل‌های ایران را سالانه به زیر ۴۰درصد رسانده است. یعنی هتل‌های ایران تا مدت‌های زیاد جای خالی دارند و سال‌ها طول می‌کشد تا هتل‌ها پر شوند.

گزارش **محمد حامد بیکانی** *روزنامه‌نگار*

«۳سال است ضریب اشغال هتل‌های ایران زیر ۴۰درصد است.» این جمله جمشید حمزه زاده، رئیس جامعه هتلداران ایران در گفت‌وگو با همشهری است که چندی پیش به ایلنا گفته بودسال‌ها طول می‌کشد هتل‌های ایران پر شوند. حمزه زاده می‌گوید، نه تنها اقامت داخلی در هتل‌های ایران کاهش یافته که گردشگر خارجی هم برای اشغال هتل‌ها وجود ندارد. اما چرا هتل‌ها خالی از مسافر شده و بیش از نیمی از ظرفیت اتاق‌های مانده است؟

بیماری؛ میراث پدران پیر

والدین سن بالا چقدر می‌توانند سلامت جنین را به خطر اندازند؟

گزارش **پروانه بندبی** *روزنامه‌نگار*

است. البته که در باروری، هم سن پدر و هم سن مادر اثر گذار است؛ هر کدام به نحوی. در این گزارش، نکته‌های مهمی در این باره را با هم مرور می‌کنیم و البته بیشتر درباره سن بالای مردان هنگام پدر شدن.

تأثیر سن بالای پدر بر سلامت جنین

دکتر طاهره لباف، متخصص زنان و زایمان
■ تأثیر سن بالای پدر بر سلامت جنین خیلی خیلی کمتر از سن بالای مادر است؛ یعنی آنچه در محاسبات باید رعایت شود و مورد توجه قرار گیرد، بیشتر سن بالای مادر است. البته این به آن معنا نیست که سن بالای مادر هم بارداری را کاملاً تحت‌تأثیر قرار می‌دهد و همه مادران سن بالا—مثلاً بالای ۴۰—فرزندان ناسالم به دنیا می‌آورند، اما چون یک‌سری بیماری‌ها مثل فشار خون بالا، دیابت نوع ۲ و بیماری‌های قلبی با افزایش سن بروز می‌کنند، عوارض دوران بارداری در سنین بالا بیشتر است.
■ در مورد مادران با سن بالا تنها یک مسئله وجود دارد که باید مورد توجه قرار گیرد و آن «سندروم داون» است.
■ در سال‌های اخیر، روند افزایشی اختلال اتیسم در دنیا گزارش شده است و ثابت‌ترین داده‌ها در میان عوامل خطرزای محیطی که تا به امروز مورد تحقیق قرار گرفته، افزایش سن پدر (اسپرم‌های مسن) و در برخی داده‌ها، افزایش سن مادر است.
■ در مورد پدران بالای ۴۰ تا ۵۰سال این مسئله خیلی مطرح نیست. برای خطراتی مثل احتمال ابتلا به اتیسم... ما بیشتر سن مادر را مدنظر قرار می‌دهیم و سن پدر نمی‌تواند برای سلامت جنین خطرناک باشد.

نکته

به‌گفته خیلی از متخصصان احتمال ابتلای جنین دارای پدر سن بالا به اختلالات گفته شده بسیار کم است و در حال حاضر هیچ آزمایشی قادر به تعیین ریسک ابتلای جنین به بیماری‌های مرتبط با سن پدر پیش از اقدام به بارداری نیست.

ریسک بارداری

- مردانی که در سن بالای ۴۵سال قصد پدر شدن دارند، همسرشان را در معرض ریسک بالای عوارض بارداری نظیر دیابت بارداری، فشارخون بالا، زایمان زود هنگام و حتی تولد دیر هنگام قرار می‌دهند.
- یک مطالعه بین‌المللی هم مدعی است که فرزندان پدران مسن به‌طور قابل توجهی بیشتر در معرض خطر ابتلا به برخی اختلالات رفتاری و روانی مثل اتیسم، اسکیزوفرنی، بیش‌فعالی و... هستند.
- ناهنجاری‌ها در تخمک‌زنان به‌راحتی قابل تشخیص است، اما گاهی تشخیص جنین تغییراتی در مردان دشوار و حتی

مادران زیر ۴۰سال

یک مورد از ۹۰۰تولد احتمال سندروم داون دارد

مادران بالای ۴۰سال

یک مورد از ۴۰۰تولد احتمال سندروم داون دارد



سد خراسان با اقلیم زاگرس سازگار نیست

امید سجادیان، عضو شورای هماهنگی سازمان محیط‌زیست: از عوامل تأثیرگذار و نابودکننده شرایط اقلیمی که امروز در زاگرس شاهد هستیم سد خراسان است که با اقلیم زاگرس سازگار نیست. این سد که قرار است در زاگرس ساخته شود باعث تغییرات آب و هوایی منطقه می‌شود و بر پوشش گیاهی زاگرس تأثیرات منفی دارد.

حیات وحش

شناسایی ۱۵قلاده یوز در «توران» و «یوزکنام»

معاون محیط زیست و تنوع زیستی سازمان حفاظت محیط‌زیست گفت: ۱۸توله و ۴قلاده یوزماده در منطقه توران و یک یوز ماده به نام «هلپا» با ۲توله در منطقه یوزکنام پل ابریشم طی سال جاری شناسایی شده‌اند.

حسن اکبری در گفت‌وگو با ایسنا درباره یوزهای رؤیت شده در سال جدید اظهار کرد: در سال یک‌بار زیستگاه توران را پایش می‌کنیم. بر همین اساس دوربین‌گذاری ۲ماه پیش صورت گرفت، اما هنوز چسک کردن دوربین‌ها—به پایان نرسیده است، ولی براساس آخرین اطلاعاتی که در چک دوم دوربین‌گذاری به‌دست آمده، ۳ خانواده یوز در توران دیده شده‌اند. «مهشاد» با ۴توله کوچک چند ماهه، «تلخاب» با ۲توله حدود ۱۵، اساله و «هرب» با ۲توله ۵، ۱ساله همچنین یک قلاده تنها به نام «هپوا» در منطقه توران شناسایی شدند. او ادامه داد: «فراز» که یوز نر است امسال هم رؤیت و عکسبرداری شد. علاوه بر این یک قلاده یوز مادر به نام «هلپا» با ۲ توله در منطقه حفاظت مششارکتی یوزکنام پل ابریشم شناسایی شد. در مجموع به نسبت شرایط چند سال اخیر نتایج خوبی به دست آمده است.

اکبری درباره آخرین وضعیت یوز‌های در اسارت گفت: در حال حاضر ۴قلاده یوز ماده آماده شرایط زادآوری و یک قلاده یوز نر یعنی «فیروز» در اسارت داریم. «ایران»، «آذر»، «توران» و یک یوز که از منطقه یوزکنام پل ابریشم به‌خاطر جدایی از مادرش و ناتوانی در شکار به مرکز تکثیر در اسارت انتقال داده شده، یوزهای ماده این مرکز هستند؛ البته یوز چهارم در مرحله احیاست و نامی برای او انتخاب نکردیم، چون احتمال دارد این یوز را به منطقه‌اش برگردانیم.

معاون محیط‌زیست و تنوع زیستی سازمان حفاظت محیط‌زیست درباره امکان زادآوری «ایران» اظهار کرد: ما از حدود ۱ماه پیش اعتبار خوبی را در سایت تکثیر در اسارت هزینه کردیم تا آن سایت استاندارد شود. امیدواریم تا آخر مهرماه فضاها استاندارد شوند و وضعیت نگهداری یوز‌ها طوری شود که امسال بتوانیم بارداری یکی از یوز‌ها از جمله «آذر» و «توران» را که نخستین‌سال آمادگی آنها برای جفت‌گیری است، داشته باشیم.

یوز آسیایی که زمانی در گستره وسیعی از غرب این قاره از سوریه و عربستان تا هندوستان و ترکمنستان پراکنده بود، از ۲سال پیش جز در ایران منقرض شده است.

تزریق ۵ همت نقدینگی به حوزه دارو

محمدرضا ظفرقندی، وزیر بهداشت: ما نباید وارد مشکلات سازمان برنامه و بودجه شویم، بلکه باید بتوانیم مشکلات خودمان را حل کنیم. در گام اول اجازه گرفتیم که رقمی از صندوق ذخیره ارزی برداشت شود و بر اساس آن ۵ هزار میلیارد تومان نقدینگی به حوزه دارو تزریق شد.

تغذیه

خواص جادویی خاکشیر

خیلی‌ها تصور می‌کنند خاکشیر فقط برای تابستان، رفع عطش، گرم‌ و گرم‌زدگی کاربرد و اثربخشی دارد، درحالی‌که اثرات سودمند معجزه‌آسای آن برای پیشگیری از عارضه‌های دیگر هم مطرح می‌شود. از جمله کاهش دمای بدن و تب به‌دلیل داشتن خاصیت آنتی‌بیوتیکی، رفع برخی مشکلات گوارشی مثل یبوست، کمک کبد چرب، محافظت از سلامت پوست و مو... البته مصرف خودسرانه و بی‌رویه خاکشیر هم مضر است و هم آسیب‌رسان. به‌عنوان مثال این خوراکی گیاهی، خاصیت ملین دارد و مصرف زیاد آن ممکن است باعث تسریع حرکات روده و منجر به اسهال و کم‌آبی بدن شود یا به‌دلیل طبع سردی که دارد برای افراد مبتلا به روماتیسم و آرتروز توصیه نمی‌شود. زنان باردار هم باید به مشورت پزشک اقدام به مصرف آن کنند.

۲۰خاصیت باورنکردنی خاکشیر

تسکین سردرد، از بین بردن شوره سر، بهبود عملکرد دستگاه گوارش، کنترل قندخون، کاهش سطح کلسترول خون، تقویت سیستم ایمنی، پیشگیری از بروز سرماخوردگی، سم‌زدایی از بدن، کاهش وزن، تقویت قوای جنسی، رفع گرفتگی صدا در هنگام صبح، کمک به درمان کبد چرب، کمک به دفع سنگ کلیه، تقویت و پاکسازی معده، کمک به تنظیم فشار خون، حفظ سلامت پوست، مؤثر در کم‌کاری تیروئید، کاهش درد استخوان و مفاصل، مؤثر در درمان درد دل و یبوست و مؤثر در سنگ صفرا مهم‌ترین خواص این داروی شفابخش هستند.

ترکیب جادویی بسازید

مصرف خاکشیر به همراه برخی عرقیات می‌تواند یک ترکیب درمانی هم‌داشته باشد و به بهبود عملکرد دستگاه‌های مختلف بدن کمک کند. توصیه مهم اینکه در استفاده از آنها زیاده‌روی نکنید و در صورت بروز علائم و عوارض مصرف‌شان را قطع کنید.

- درمان یبوست:** خاکشیر و آب گرم و گلاب
- درمان اسهال؛** خاکشیر، عرق‌ینناع و آب سرد
- تصفیه خون و ضدجوش؛** خاکشیر، عرق کاسنی و شانه ز
- دفع سنگ کلیه؛** خاکشیر و عرق شتر
- جربی‌سوزی و کاهش وزن؛** خاکشیر، دانه چیا، عرق‌زیره و شوید
- آرام‌بخش و خواب‌آور؛** خاکشیر، عرق‌ینناع و بیدمشک



غیرممکن خواهد بود.

۴ گفته می‌شود که سن بالای پدر می‌تواند منجر به بروز عوارضی در کودک بعد از تولد شود؛ عوارضی چون:

- اختلالات شناختی
- بیش‌فعالی (ADHD)
- اتیسم
- اختلال دوقطبی
- اسکیزوفرنی
- هموفیلی
- نقایص مادرزادی قلب
- شکاف سقف دهان و شکاف لب
- تنگی درجه ریوی

از ۴۹ سالگی به بالا برای مادران

احتمال تولد نوزاد مبتلا به سندروم داون ۱در ۱۲است

پدران بالای ۴۰سال

۶برابر بیشتر ممکن است صاحب فرزند سندروم داون شوند



با این شرایط مقابل فیلم‌های سرگرم‌کننده همیشه بازنده‌ایم
 بابک خواجه‌پاشا، کارگردان فیلم «در آغوش درخت»: «به فیلم ما متأسفانه به‌طور متوسط ۸۰۰ سانس روزانه اختصاص داده می‌شود، اما در مقابل فیلم‌های کم‌دی روزانه بیش از ۸۰۰ سانس دارند. طبیعتاً فیلم من در این رقابت شکست می‌خورد. طبیعاً با این شرایط در مقابل فیلم‌های سرگرم‌کننده می‌بازم. / ایسنا



همکاری مشترک کانون با چین
 محمدرضا کریمی‌صارمی، معاون تولید کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان در دیدار با سفیر جمهوری خلق چین: آمادگی خود را در حوزه تولید مشترک فیلم، کتاب و سرگرمی، برگزاری هفته‌های فیلم در چین و اکران تولیدات جدید اعلام می‌کنیم. همچنین پیشنهاد می‌کنم تولید مشترک عروسک دارا و سارا را از امروز کلید بزنیم. / ایرنا

کوتاه‌تر از گزارش

آغاز جشنواره ونیز با تجلیل از «سیگورنی ویور»



هشتادویکمین دوره جشنواره ونیز با حضور چهره‌های درجه یک کار خود را آغاز کرد و پیش از آنکه کارش را با نخستین اکران جهانی «بیتل جویس بیتل جویس» تیم برتون شروع کند، سیگورنی ویور را در مرکز توجه قرار داد و از بازیگر فیلم‌های «بیگانه»، «آواتار» و «گوریل‌ها در مه» به افتخار ۴۵ سال فعالیتش با اهدای جایزه شیر طلایی تجلیل کرد.

ویور هنگام دریافت جایزه گفت: مطمئنم دارم خواب می‌بینم. او از دریافت شیر طلایی ونیز به‌عنوان حیرت‌انگیزترین افتخاری که می‌تواند تصور کند، یاد کرد. قبل از اعطای جایزه، یک پیام ویدئویی «غافلگیرکننده از جیمز کامرون بخش شد. کامرون، کارگردان «آواتار» با بازی ویور بیان کرد که از این امتیاز باورنکردنی برخوردار است که چندین بار در طول سال‌ها با ویور کار کند و همکاری با فیلم «بیگانگان» در سال ۱۹۸۵ شروع شد که وی برای آن نامزد دریافت جایزه اسکار بهترین بازیگر زن شد. کامرون افزود: از آن زمان تاکنون، ویور ۴ نامزد دیگر داشته و اگر از من بپرسید، اگر عدالتی وجود داشته باشد اسکار برای اهدای جایزه به او خیلی در کرده است.

استقبال منتقدان از فیلم تیم برتون
 هشتادویکمین جشنواره ونیز با نمایش جدیدترین فیلم تیم برتون، «بیتل جویس بیتل جویس» آغاز به کار کرد. این فیلم در بخش خارج از مسابقه به نمایش درآمد. واکنش نخست به «بیتل جویس بیتل جویس» مثبت است و امتیازی که منتقدان در سایت متاکریتیک به فیلم دادند ۶۷ بوده و در راتن تومیتوز ۲۰ نقد درباره فیلم نوشته شده است. به لحاظ فنی «بیتل جویس بیتل جویس» بهترین تقدفا را از سال ۲۰۱۲ و فیلم انیمیشنی «فرینکن‌وینی» برای تیم برتون داشته است. او در چندسال اخیر فیلم‌های متوسطی ساخته که شامل «دامبو» و «خانه دوشیزه پرگرین برای بچه‌های عجیب» می‌شود. مایکل کینون و وینونا رایدر، مونیکا بلوچی و جنا اورنگا از بازیگران قسمت دوم «بیتل جویس» هستند.

فیلم‌های بخش مسابقه

■ اتاق همسایه بغلی
 کارگردان: پدرو آلمودوار، بازیگران: تیلدا سوینتن، جولین مور، جان تور تورو و آلساندرو نیبول، محصول: اسپانیا

■ میدان جنگ
 کارگردان: جیانی آملیو، بازیگران: لساندرو بورگی، گابریل مونتنسی و فدریکا روزلینی، محصول: ایتالیا

■ فرزندان شان پس از آن‌ها
 کارگردانان: لودویک و زوران بوکرما، بازیگران: پسل کرچر، ژیسل لوجج، بیلگینر، محصول: ایالات متحده آمریکا، ایتالیا و فرانسه

■ پسر آرام
 کارگردانان: لدفین و موریل کولن، بازیگران: وینسنت لیسندون و بنجامین وویسین، محصول: فرانسه

■ سرخابی
 کارگردان: مانورا دلپرو، نویسنده: مانورا دلپرو، بازیگران: توماسو راکنو، روبرتو رولوی و مارتینا اسکرینزی، محصول: ایتالیا، فرانسه و بلژیک

■ نامه‌های سیسیلی
 کارگردانان: فابیو گراسادونیا و آنتونیو پیانزا، بازیگران: البیو آلمانو و تونی سسروبلو، محصول: ایتالیا و فرانسه

■ کونیر
 کارگردان: لوکا گوادانینو، بازیگران: دنیل کریگ، درو استارکی و لسلی منویل، محصول: ایتالیا و ایالات متحده آمریکا

■ عشق
 کارگردان: داگ یوهان هاوگسرد، بازیگران: اندریس هویگ و تاپو سینیادلا یاکوبسن، محصول: نروژ

گزارش

فهیمة پناه آذر
 روزنامه‌نگار

با نزدیک شدن به زمان معرفی نماینده ایران برای اسکار ۲۰۲۵، زمان اکران فیلم **رکسانا** به کارگردانی پرویز شهبازی اعلام شد تا این فیلم با توجه به حضورهای جهانی‌اش به جدی‌ترین مدعی معرفی به اسکار تبدیل شود.



کمتر از ۴۰ روز مهلت معرفی فیلم‌های سینمایی برای اسکار ۲۰۲۵ باقی مانده و تا به حال دست ایران از فیلم‌هایی که حائز اهمیت برای معرفی باشند، خالی بوده است. وقتی قرارداد جدیدترین فیلم‌ها برای اکران ثبت شد، همه گمانه‌زنی‌ها به فیلم رکسانای پرویز شهبازی رسید؛ هر چند در کنار آغاز اکران جدیدترین ساخته این کارگردان، نام رامبد جوان با فیلم «زودپز»، «هفتاد سی» بهرام افشاری، «آغوش باز» بهروز شعبانی، «بیبی قهرمان» حسین صفارزادگان و «نبودنت» کاوه سجادی حسینی وجود داشت.

پرویز شهبازی
 ۲۱ سال پس از «نفس عمیق» بار دیگر نماینده سینمای ایران در اسکار خواهد شد



«رکسانا» به اسکار می‌رود؟

نماینده احتمالی سینمای ایران در اسکار اکران می‌شود



با توجه به نبود فیلم‌های واجد شرایط برای معرفی به آکادمی اسکار، در صورت اکران ۷ روزه به‌صورت عمومی، پیش‌بینی می‌شود رکسانا جدی‌ترین گزینه برای معرفی نماینده ایران به جوایز اسکار باشد.

برای نودوهفتمین دوره جوایز اسکار که ۱۲ اسفند امسال برگزار خواهد شد، لازم است که فیلم‌های بخش غیرانگلیسی زبان در یک زمان مشخص به‌مدت حداقل ۷ روز در کشور مبدأ اکران عمومی شوند. این بازه زمانی در ایران از ۱۱ آبان سال ۱۴۰۲ تا نهم مهر سال ۱۴۰۳ است.

رائد فریدزاده، مدیر بین‌الملل بنیاد سینمایی فارابی در گفت‌وگویی به ایسنا توضیح داد: تا پیش از پایان مهلت قانونی، فیلم‌هایی که درخواست اکران داشته باشند نیز می‌توانند به اکران برسند. او همچنین خبر داد که طبق روال هر سال و براساس زمان‌بندی، افرادی از سوی خانه سینما مشخص و اعضای کمیته انتخاب فیلم ایران به آکادمی اسکار معرفی شده‌اند.

از ۱۱ سال سال گذشته تاکنون کمتر از ۵۰ فیلم (به‌جز بخش هنر و تجربه) در ایران روی پرده سینماها رفته که تعداد قابل توجهی از آنها کم‌دی، تعدادی فیلم دفاع‌مقدسی یا در حوزه مقاومت، چند فیلم کودک و انیمیشن و باقی هم فیلم‌هایی هستند که در دسته موضوعی اجتماعی قرار می‌گیرند. برخی از کارشناسان بین‌المللی سینمای ایران معتقدند فیلم‌هایی چون «بی‌پن» و «چرا گریه نمی‌کنند؟» هم می‌توانند به اسکار معرفی شوند.



بازگشت سعید روستایی به سینما

خبر آمده که جدیدترین فیلم سعید روستایی به نام «زن و بچه» در مرحله پیش‌تولید قرار دارد. فعلاً نام ۲ بازیگر این فیلم بریناز ایزدیار و لیلیا حاتمی عنوان شده است. ایزدیار در ۲ فیلم اول روستایی با او همکاری کرده و اگر در فیلم جدید او هم جلوی دوربین برود، این سومین همکاری آنها خواهد بود، امسا لیلیا حاتمی نخستین باری است که با روستایی همکاری می‌کند. سعید روستایی بعد از شروع موفق که با فیلم «ابد و یک روز» (۱۳۹۴) در سینما

گزارش ۲

دارد. فعلاً نام ۲ بازیگر این فیلم بریناز ایزدیار و لیلیا حاتمی عنوان شده است. ایزدیار در ۲ فیلم اول روستایی با او همکاری کرده و اگر در فیلم جدید او هم جلوی دوربین برود، این سومین همکاری آنها خواهد بود، امسا لیلیا حاتمی نخستین باری است که با روستایی همکاری می‌کند. سعید روستایی بعد از شروع موفق که با فیلم «ابد و یک روز» (۱۳۹۴) در سینما

خبر آمده که جدیدترین فیلم سعید روستایی به نام «زن و بچه» در مرحله پیش‌تولید قرار دارد. فعلاً نام ۲ بازیگر این فیلم بریناز ایزدیار و لیلیا حاتمی عنوان شده است. ایزدیار در ۲ فیلم اول روستایی با او همکاری کرده و اگر در فیلم جدید او هم جلوی دوربین برود، این سومین همکاری آنها خواهد بود، امسا لیلیا حاتمی نخستین باری است که با روستایی همکاری می‌کند. سعید روستایی بعد از شروع موفق که با فیلم «ابد و یک روز» (۱۳۹۴) در سینما

آگهی مزایده عمومی

موضوع مزایده: الف - واگذاری حق امتیاز موقت جمع آوری سبید پلاستیکی، جعبه خالی و... در میادین ۲۲ گانه، بازارهای تابعه و میدان مرکزی - نوبت سوم سال ۱۴۰۲ ب - واگذاری حق بهره‌برداری موقت از محل‌های عرضه سبزی پاک کرده - نوبت دوم سال ۱۴۰۲

هزینه انتشار اسناد مزایده: مبلغ ۱/۰۰۰/۰۰۰ 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 ۳ شرایط اختصاصی، مبلغ سپرده شرکت در مزایده را به روش توضیح داده شده در سامانه مزایده الکترونیک، پرداخت نمایند.

سایر موارد:

- ثبت نام در «سامانه ثبتی اقایه قضائیه» و بازگذاری تأییدیه ثبت‌نام در قسمت مرتبط از «سامانه مزایده الکترونیک سازمان» برای متقاضیان الزامی می‌باشد.
- متقاضیان محترم توجه داشته باشند که این مزایده به صورت الکترونیک و با ورود به سامانه مزایده به‌نشانی: mayadinonline.tehran.ir برگزار خواهد شد.
- متقاضیان برای کسب اطلاعات بیشتر، همچنین دسترسی به نشانی میادین و بازارها، می‌توانند به‌سایت سازمان به‌نشانی mayadin.tehran.ir مراجعه نمایند.
- متقاضیان می‌بایست، ضمن چاپ و الصاق «پرچم شرکت در مزایده» که از سامانه مزایده الکترونیک دریافت می‌نمایند، بر روی پاکت در بسته ارسال، حتماً مشخصات خود شامل: نام و نام خانوادگی، کد ملی و تاریخ تولد برای اشخاص حقیقی؛ نام و شناسه ملی برای اشخاص حقوقی، شماره تلفن ثابت و همراه و موضوع مزایده را درج نمایند.
- سازمان در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار خواهد بود و هزینه انتشار این آگهی به عهده برنده / برندگان مزایده می‌باشد.
- متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۹۶۰۱۸۳۲۸ و ۹۶۰۱۸۳۲۸ (مدیریت واگذاری)، ۹۶۰۱۸۲۶۱ و ۹۶۰۱۸۲۶۱ (مدیریت بهره‌برداری)، ۹۶۰۱۸۳۲۸ (مدیریت میسدان مرکزی) و ۹۶۰۱۸۱۳۴ (مدیریت حقوقی) تماس حاصل نمایند.

رابط عمومی و امور بین الملل سازمان مدیریت میلین میوه و تره‌بار شهرداری تهران

شماره ۱۸۹۷۲۳۴۵۸۱ ارسال نمایید.

شنبه ۱۰ شهریور ۱۴۰۳ - شماره ۹۱۹۴

همایش روزانه

صفحه‌آرا: بهروزقلی پور

پلان

همکاری مجدد لیلیا حاتمی و پیمان معادی منتفی شد



در حالی که گفته می‌شد لیلیا حاتمی و پیمان معادی در نخستین فیلم بلند سینمایی هومن بهمنش جلوی دوربین می‌روند، براساس اخبار دریافتی از عوامل این پروژه، حضور این دو بازیگر در این فیلم منتفی شده است.

در روزهای اخیر رسانه‌ها خبر از حضور زوج فیلم «جدایی نادر از سیمین» در فیلم «باد سرد شمالی» داده بودند؛ اتفاقی که رخ نخواهد داد و فعلاً حضور سعید پورصیمی در این فیلم قطعی شده است.

این فیلم نخستین تجربه کارگردانی هومن بهمنش مدیر فیلمبرداری شناخته‌شده سینمای ایران است و به تهیه‌کنندگی احسان علیخانی پروانه ساخت گرفته‌است.

هومن بهمنش در حالی کارگردانی را با این فیلم تجربه خواهد کرد که در سال‌های اخیر جزو فیلمبرداران شاخص سینمای ایران بوده و تاکنون ۲ بار سیمرغ بلورین بهترین فیلمبرداری را از جشنواره فجر دریافت کرده و در جشنواره‌های خارجی هم چندین بار برگریده شده است.

رخداد



غفوریان

مهران غفوریان که تجربه طولانی در ساخت سریال و برنامه‌های تلویزیونی دارد، قصد دارد سریع کارگردانی سینما برود. غفوریان، بازیگر تلویزیون و سینما با انتشار یک استوری در صفحه اینستاگرام خود از صدور مجوز نخستین فیلم بلند سینمایی‌اش خبر داد. غفوریان پیش‌تر با ساخت سه‌گانه «زیر آسمان شهر»، «این چند نفر...» «همسایه‌ها» و... کارگردانی در قالب مجموعه‌های تلویزیونی را تجربه کرده بود. غفوریان فیلم‌های «تمساح خونی» (جواد عزتی) و «آبی روشن» (بابک خواجه پاشا) را در سال جاری روی پرده داشته است. او که با حضور در مجموعه‌های طنز تلویزیون به شهرت رسید در سال‌های اخیر بیشتر در نقش‌های جدی ظاهر شده و بیش از کم‌دی، درام بازی کرده است. هنوز جزئیاتی از فیلمی که غفوریان قصد کارگردانی‌اش را دارد منتشر نشده است.

همیشه

تنتال

RAHIMI
ZAHEDI
RAMI



زهره را ۱۵ سال داریم

مدال نقره زهرا رحیمی نخستین مدال ایران در بازی های پارالمپیک ۲۰۲۴ پاریس بود
دختر تکواندوکار، کوچک ترین عضو کاروان ایران است

تنتال

نقره نوبرانه

روز اول پاریس و روز اول بازی های پارالمپیک ۲۰۲۴ کسی منتظر مدال از کاروان ایران نبود. آنهایی که شانس مدال داشتند، نوبت مسابقه شان نرسیده بود و ۲ دختری هم که هنوز به سن نرسیده بودند و به جز یکی دو مدال آسیایی چیزی نداشتند، توقع مدال نمی رفت. اما یکی از آنها همه را غافلگیر کرد. زهرا رحیمی با ۱۵ سال سن و مریم عبدالله پور با ۱۷ سال ۲۰ دختری عضو تیم ملی تکواندو بودند. تکواندو برای دومین سال بازی های پارالمپیک را تجربه می کرد و ایران در دوره قبل با ۳ مدال موفق نشان داده بود اما هیچک از این موارد تضمین نمی کرد که رحیمی کوچک ترین عضو کاروان مدال بازنشی بگیرد. رحیمی در وزن ۵۲- کیلوگرم شائو گجایین چینی را ۱۳ بر ۲ برده، ماجدادوی برزیلی را ۶ بر ۴ او برای صعود به فینال هم چهار پدازه از گرجستان را ۶ بر صفر شکست داد. زهرا در دیدار پایانی مقابل اولان با پار از مغولستان قرار گرفت و در دقیقه اول راند، امتیاز ۵ دست داد و با اینکه در دقیقه پایانی برای جبران تلاش کرد اما بی تجربه ای اجازه نداد او به امتیازات بیشتری برسد. رحیمی باخت و به طلا نرسید اما می گوید آینده برای او روشن است: «چون هستم و کم نمی آورم و در المپیک بعدی قدرتمندتر حضور پیدا می کنم». رحیمی نخستین مدال کاروان ایران را در روز اول گرفت؛ در تکواندویی که اینجا هم رد پای هادی ساعی را می شود دید. تکواندو در بازی های المپیک با ۴ روز شکار به ۴ مدال رسید و حالا در پارالمپیک و زیر نظر ساعی نخستین مدال را گرفته و منتظر مدال های بعدی است. البته از بین ۴ تکواندوکار دیگر، فعلا ۲ نفر روی سکو نرفته اند. مریم عبدالله پور در وزن ۴۷- کیلوگرم بعد از استراحت در دور اول، مقابل تکواندوکار پرو که مدال دوره قبل بازی ها را داشت باخت و به شانس مجدد رفت. او در این مرحله مقابل تکواندوکار تایلندی و در راند طلایی شکست خورد و نتوانست به برنز برسد. پارالمپیک دیروز هم یک نماینده در پاریس داشت که با پدشاسنی از دور رقابت ها کنار رفت. سعید صادقیان پور که در وزن ۶۳- کیلوگرم مبارزه می کرد، در نخستین مبارزه نماینده جزایر سلیمان را شکست داد ولی در دیدار دوم مقابل تکواندوکار برزیلی که طلای بازی های توکیو را دارد، شکست خورد. صادقیان پور این فرصت را داشت که در شانس مجدد خودش را به مدال برنز برساند اما او که در دیدار با حریف برزیلی مصدوم شده بود، به بیمارستان منتقل شد.

بقیه در انتظار مدال
در تیراندازی سیدمحمد رضا میر شفیعی که در تیانجه ۱۰ متر و کلاس SH1 مسابقه می داد، به فینال رسید اما در آخرین مرحله مسابقه موفق نبود و هشتم شد. در این رشته رقیب شجاعی هم مسابقه داشت که او در همان مرحله مقدماتی حذف شد و به فینال نرسید. در شنا و در ۱۰۰ متر قورباغه ۲ ایرانی به آب زدند؛ شاهین ایزدیار از رسیدن به فینال بازماند اما سینا ضیغمی نژاد به فینال رسید و دیشب برای رفتن روی سکو رقابت کرد. در تیراندازی با کمان و در ماده کامپوند فاطمه همتی در رده سوم قرار گرفت و در مرحله بعد با قرعه استراحت روبه رو شد. هادی نوری حریفی از ایتالیا را شکست داد و به یک هشتم رسید ولی علی سینامناشازاده در مرحله یک شانزدهم حذف شد. قرار بود سیمیه رحیمی هم در مرحله یک شانزدهم با حریفی از فرانسه رقابت کند.

پیروزی های شیرین
۲ رشته تیمی ایران هم به ۲ پیروزی دست یافت. تیم گلبال که در ۲ دوره قبلی بازی ها غایب بود، شروع خوبی در پاریس داشت. تیم ایران دیروز در نخستین بازی مقابل فرانسه میزبان قرار گرفت و در حضور تماشاگران حریف، ۱۲ بر ۸ به پیروزی رسید. در این بازی حسن جعفری به تنهایی به اندازه تیم فرانسه گل زد و میلاد سوری (گل ۳)، نعمت الله سرافراز و محمد پرنیا زنده دیگر گل ها بودند. تیم والیبال نشسته که با ۹ مدال از ۹ دوره پرافتخارترین رشته است، شروع توفانی در پاریس داشت. تیم ایران دیروز در بازی یک طرفه و ۳ بر صفر اوکراین را شکست داد.

برنامه امروز
علیرضا بخت و حامد حق شناس در رشته تکواندو نخستین نفرات از کاروان ایران هستند که امروز مسابقه می دهند. بخت در دور اول استراحت می کند و در دور دوم با برنده مراکش و قزاقستان روبه رو می شود. حق شناس هم بعد از یک دور استراحت، دور دوم بسا برنده دیدار چین و دومینیک مسابقه می دهد. تیراندازی هم امروز ۲ نماینده در پاریس دارد؛ نسرین شاهی و ساره جوانمردی. جوانمردی با یک برنز و ۳ طلا، پرافتخارترین تیرانداز ایران در پارالمپیک است و توقع می رود این بار هم روی سکو برود. اما الله پایی هم که مدال نقره پارالمپیک توکیو را دارد، امشب در پرتاب نیزه کلاس F57 مسابقه می دهد. گلبال ایران هم در دومین بازی مقابل برزیل قرار می گیرد.



**روز مانده تا
مقدماتی
جام جهانی**

بخش زنده



لیگ برتر انگلیس

ار سنال

15:00

برایتون

وستهام

20:00

منچستر سیتی



سری آ ایتالیا

لاژیو


22:15

میلان

ناپولی

22:15

پارما



لالیگا اسپانیا

بارسلونا

18:30

رئال وایادولید

انتلیک بیلانو

20:30

انتلیکو مادرید



بوندس لیگا آلمان

وردر برمن

17:00

دورتموند

لورکوزن

20:00

لاپزیش

برنامه بازی



مقدماتی جام جهانی ۲۰۲۴

دنباله شب ۱۵ شهریور ۱۴۰۳

ایران

20:00

قرقیزستان

شنبه ۲۰ شهریور ۱۴۰۳

امارات

20:00

ایران

نقل و انتقالات روز آخر

مهلت نقل و انتقالات فوتبال در اروپا دیدش به پایان رسید. تا ظهر دیروز چند جابه‌جایی انجام شده بود.

توافق انجام شد و ایوان تونی با مبلغ ۴۲ میلیون پوند به الاهلی پیوست؛ با قراردادی ۳ ساله و حقوق خالص ۱۸ میلیون یورو در سال.

الاهلی عربستان با ویکتور اوسیمین هم به توافق رسید. او که ممکن است فصل آینده از اروپا پیشنهاد داشته باشد، بند فسخ کمتر از ۱۰۰ میلیون یورو دارد. الاهلی برای جذب این بازیکن ۷۵ میلیون یورو به ناپولی خواهد داد. قرارداد او ۴ ساله (۲۵ تا ۳۰ میلیون یورو در هر فصل) خواهد بود.

الاهلی عربستان نمی‌تواند همزمان قرارداد ایوان تونی و ویکتور اوسیمین را ثبت کند، مگر اینکه یکی از این بازیکنان را به فروش برساند. راجر ایبانیس، ریاض محرز، روبرتو فرینو، ادوارد مندی، گابریل ویکا، مریخ میرال و فرانک کسیه، هر باشگاه عربستانی، سهمیه بزرگسال خارجی در اختیار دارد.

محمد سیمکان، مدافع ۲۴ ساله و فرانسوی لایپزیگ با عقد قراردادی ۵ ساله به النصر عربستان پیوست. این بازیکن با وجود لینک شدن به باشگاه‌های لیگ برتر انگلیس، ترجیح داد به النصر برود.

روزنامه سعودی اسپورت عربستان مدعی شد که سران باشگاه الهلال با نظر سرمربی این تیم قصد دارند که نام نیاز را از فهرست تیم در نیم فصل نخست کنار بگذارند. او از زمان انتقال نجومی از پاریس به این باشگاه فقط ۵ بازی انجام داد و در بقیه مواقع مصدوم و غایب بود.

الکسیس سالمکر، وینگر ۲۵ ساله و بلژیکی میلان با قراردادی قرضی تا پایان فصل به آس رم رفت و در عوض، تامی ابراهام مهاجم ۲۶ ساله انگلیسی آس رم تا پایان فصل به میلان قرض داده شد.

کارلوس سولر، هافبک ۲۷ ساله و اسپانیایی پاری سن ژرمن با قراردادی قرضی به همراه بند خرید دائمی به وستهم ملحق شد.

ناتینگهام فارست برای جذب جیمز وارد پروس ۲۹ ساله متخصص ضربات آزاد و وستهم به توافق رسید. این انتقال به شکل قرضی بدون بند خرید اختیاری و اجباری انجام خواهد شد.

باشگاه فنرباغچه با درخواست مورنیو، سوئیان امرابات، هافبک دفاعی ۲۸ ساله و مراکشی فیورنتینا را با عقد قراردادی ۴ ساله به ارزش کلی ۱۷ میلیون یورو جذب کرد. او فصل پیش قرضی در منچستر یونایتد حضور داشت.

ووت و خپهورست، مهاجم ۳۲ ساله و ملی پوش هلندی باشگاه برنلی با عقد قراردادی ۳ ساله به آکس پیوست. او سابقه حضور در منچستر یونایتد را هم دارد.

نیل فیکر، وینگر ۳۲ ساله و فرانسوی رئال بتیس در آستانه انتقال به الجزیره امارات است.

رحیم استرلینگ تا آخرین ساعات بسته شدن پنجره سوژه داغ نقل و انتقالات بود. آرسنال و یونایتد او را می‌خواستند اما احتمال ماندن این بازیکن در چلسی هم وجود داشت؛ هر چند مارک ساکسا گفته بود حتی یک دقیقه هم به او بازی نخواهد داد. مشکل استرلینگ حقوق ۳۲۵ هزار پوندی در هفته است.

مرحله لیگ

داخل خانه: رئال مادرید، لورکوزن، لیل، بولونیا

خارج خانه: لایپزیگ، میلان، آندهورن، خیرونا

مرحله لیگ

داخل خانه: رئال مادرید، کلوب بروژ، دینامو زاکرب، بولونیا

خارج خانه: منچستر سی، لورکوزن، اینتر، یانگ بویز، اسپارتان پراگ

مرحله لیگ

داخل خانه: لیورپول، یوونتوس، اسپورتینگ، استون ویلا

خارج خانه: اینتر، اتلتیکو مادرید، سلتنیک، اشتورم گراتس

مرحله لیگ

داخل خانه: بایرن مونیخ، آتالانتا، یانگ بویز، برست

خارج خانه: دورتموند، بنفیکا، ستاره سرخ، موناکو

سوپر لیگ مخفی

در قرعه کشی نخستین دوره لیگ قهرمانان اروپا چه اتفاقاتی افتاد؟

قبل از قرعه کشی قرار شد در دور گروهی هیچ ۲ تیمی از یک کشور به هم نخورند.

سرود لیگ قهرمانان هم تغییر کرد. تونی بریتن، سازنده این اهنگ آن را اصلاح کرده و تغییراتی در آن انجام داده. یوفا در مجموع در این جام نزدیک ۲.۵ میلیارد یورو (۲.۴۶۷) بین باشگاه‌ها تقسیم می‌کند.

دیگر مثل گذشته، گروه مرگ وجود ندارد، اما قرعه مرگ چرالدر همین مرحله گروهی چند فینال آخر لیگ قهرمانان تکرار خواهد شد؛ باینر مونیخ - پاری سن ژرمن (فینال ۲۰۲۰)، رئال مادرید - لیورپول (فینال ۲۰۲۲)، منچستر سیتی - اینتر (فینال ۲۰۲۳)، رئال مادرید - دورتموند (فینال ۲۰۲۴)

و حتی تکرار دیدار سوپر جام آسبال اروپا که رئال با سفر آتلانتا را برد و قهرمان شد. دیدار باینر - بارسلونا هم از آن بازی‌های آسمی خواهد بود و همچنین سدر نفتی بین منچستر سیتی و پاری سن ژرمن.

روز پنجشنبه قرعه کشی نخستین دوره لیگ قهرمانان اروپا با فرمت جدید، در سوئیس انجام شد. نحوه قرعه کشی کمی پیچیده است و لازم دیدیم قوانین را مرور کنیم.

این فرمت تقریباً همان چیزی است که فلورنتینو پرس و دوستانش می‌خواستند پیاده کنند اما یوفا، رئیس جمهور فرانسه، نخستت وزیر بریتانیا و خیلی‌ها با آن مخالفت کردند و سوپر لیگ اروپا را مغایر با ارزش‌های فوتبالی و به زبان باشگاه‌های کوچک دانستند. حالا یوفا با یاد تکرار کردن تعداد بازی‌ها و تیم‌ها سعی دارد عطش هواداران را کم و بازیکنان را به طور فرسایشی نابود کند. در فرمت جدید تعداد تیم‌ها از ۳۲ به ۳۶ تیم افزایش یافته که تقریباً چیزی شبیه فرمول عجیب و غریب تور پیش فصل در آمریکاست که باشگاه‌های بزرگ در یک جدول ۱۸ تیمی حضور داشتند اما هر تیم فقط چند بازی انجام داد. در لیگ قهرمانان جدید، همه تیم‌ها در یک جدول حضور دارند و بازی‌ها رفت و برگشتی نیست؛ هر تیم با ۴ حریف در خانه و با ۴ حریف خارج از خانه بازی می‌کند. تعداد بازی‌های مرحله گروهی به ۸ بازی به جای ۶ مسابقه افزایش یافته. در پایان هر حله گروهی، ۸ تیم برتر جدول به صورت مستقیم به مرحله یک هشتم صعود می‌کنند. تیم‌های رده نهم تا ۲۴ برای صعود به مرحله حذفی باید ۲ مرحله پلی آف برگزار کنند تا تکلیف ۸ تیم دیگر یک هشتم روشن شود. ۸ تیم دیگر مرحله پلی آف به لیگ اروپا سقوط می‌کنند و ۸ تیم دیگر حذف می‌شوند. از هر حله یک هشتم به بعد، فرمت برگزاری به روال گذشته است.

MEN'S CLUB CHAMPIONS SEASON OFF

Gianluigi Buffon

«نوبت دوم» شماره مناقصه: ۴۰۳/۰۱۰

آگهی فراخوان ارزیابی کیفی مناقصه گران شرکت صنایع فولاد آلیاژی پاسارگاد (سهامی خاص)

شرکت صنایع فولاد آلیاژی پاسارگاد در نظر دارد با این فراخوان ارزیابی کیفی اشخاص حقوقی واجد شرایط و صلاحیت برای «راه اندازی، بهره برداری و انجام تعمیرات و نگهداری خط سنگ شکن معدن تینانوم کهنوج با ظرفیت تولید ماهانه ۱۰۰ هزار تن واقع در شهرستان کهنوج استان کرمان» را شناسایی کند. اشخاص حقوقی واجد صلاحیت می‌توانند جهت آخذ اسناد ارزیابی کیفی از تاریخ انتشار آگهی ۱۴۰۳/۰۶/۱۰ لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۱۴ به دبیرخانه شرکت صنایع فولاد آلیاژی پاسارگاد از طریق ایمیل Info@PascoSteel.com یا s.hasanlou@pascosteel.com تماس حاصل نمایند. این آگهی صرفاً به منظور ارزیابی کیفی اشخاص حقوقی واجد صلاحیت منتشر شده است و هیچ حقی برای شرکت کنندگان در فراخوان ایجاد نمی‌شود. پس از ارزیابی، از اشخاص منتخب جهت دریافت اسناد مناقصه و ارائه پیشنهادات فنی و مالی دعوت به عمل خواهد آمد. سایر اطلاعات و جزئیات مربوطه در اسناد اعلام ارزیابی کیفی مندرج است و متقاضیان می‌توانند برای دریافت اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۲۱-۴۲۷۸۲۸۱۴ واحد امور قراردادها تماس بگیرند.

مهلت شرکت در مناقصه: شرکت کنندگان در مناقصه می‌توانند از تاریخ انتشار آگهی حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۱ نسبت به ارائه پاکت مهر و موم شده اسناد تکمیل شده مناقصه به دبیرخانه دفتر مرکزی مناقصه گزار اقدام نمایند.

مناقصه گزار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار است و هیچ‌گونه اعتراضی از سوی شرکت کنندگان در مناقصه قابل پذیرش نیست.

شرکت صنایع فولاد آلیاژی پاسارگاد

«نوبت دوم» شماره مناقصه: ۴۰۳/۰۰۱

آگهی فراخوان شرکت در مناقصه عمومی (یک مرحله‌ای همراه ارزیابی کیفی) شرکت آریو آکام فرتاک (سهامی خاص)

موضوع مناقصه: استخراج سنگ معدن و باطله برداری معدن مگنتیت (غیر پلاستی) گوهر جدید اودرج (فسنجان)

نوع و مبلغ تضمین شرکت در مناقصه: ضمانتنامه بانکی معتبر و قابل تمدید به مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ (ده میلیارد) ریال، به شماره حساب ۱۰۱۴۴۹۹۳۲۷۱۰-۰۵۷۰۰۲۰۵۸۱۰۱۴۴۹۹۳۲۷۱۰ نزد بانک پاسارگاد شعبه ۲۰۵ آفریقا به نام شرکت آریو آکام فرتاک

مناقصه گزار: شرکت آریو آکام فرتاک (سهامی خاص)

نحوه دریافت اسناد: کلیه متقاضیان محترمی می‌توانند از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۰ لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۲۱ جهت دریافت اسناد مناقصه پس از وارز مبلغ ۲,۰۰۰,۰۰۰ ریال (غیر قابل استرداد) به شماره حساب ۱۰۱۴۴۹۹۳۲۷۱۰-۰۵۷۰۰۲۰۵۸۱۰۱۴۴۹۹۳۲۷۱۰ نزد بانک پاسارگاد شعبه ۲۰۵ آفریقا به نام شرکت آریو آکام فرتاک بابت خرید اسناد مناقصه، با شماره‌های ۰۲۱-۴۲۷۸۲۸۱۴ تماس بگیرند، یا تصویر فیش واریزی را به آدرس s.hasanlou@pascosteel.com ارسال کنند.

مهلت شرکت در مناقصه: شرکت کنندگان در مناقصه می‌توانند از تاریخ انتشار آگهی حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۱ نسبت به ارائه پاکت مهر و موم شده اسناد تکمیل شده مناقصه به دبیرخانه دفتر مرکزی مناقصه گزار اقدام نمایند.

مناقصه گزار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار است و هیچ‌گونه اعتراضی از سوی شرکت کنندگان در مناقصه قابل پذیرش نیست.

شرکت آریو آکام فرتاک

آگهی مناقصه عمومی شماره: ۱۴۰۳/۱۴

شهرداری منطقه ۲۰ تهران در نظر دارد اجرای عملیات عمرانی مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی ردیف ۱: بر مبنای فهرست بهای ابنیه و تاسیسات برقی سال ۱۴۰۲ سازمان برنامه و بودجه کشور، ردیف‌های ۲ و ۳: بر مبنای فهرست بهای تجمعی مقاطع همسان پیاده‌رو سازی و شبکه فرعی جمع‌آوری و هدایت روانابهای سطحی سال ۱۴۰۲ شهرداری تهران به پیمانکار واجد شرایط واکذار نماید، لذا از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه دعوت بعمل می‌آید.

| ردیف | عنوان پروژه | نوبت | مبلغ پایه پروژه (ریال) | مبلغ سپرده (ریال) |
|------|---|------|------------------------|-------------------|
| ۱ | عملیات دیوار کشی حاشیه جنوبی بوستان مینیاتور واقع در محدوده حریم منطقه ۲۰ | اول | ۹۹,۶۷۷,۶۵۶,۲۷۴ | ۴,۹۹۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| ۲ | عملیات مناسب سازی معابر و بوستان های سطح منطقه ۲۰ | اول | ۳۹,۹۹۰,۰۳۲,۰۹۶ | ۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| ۳ | عملیات پیاده‌رو سازی و جدول کشی در خیابان‌های صنعت ۱-۲، ۳- فلزات و خیابان حدفاصل خیابان امین آباد تا جاده بی‌بی‌شهربانو و سایر معابر واقع در محدوده حریم منطقه ۲۰ | اول | ۱۵۰,۷۶۴,۱۵۴,۶۸۴ | ۷,۵۴۰,۰۰۰,۰۰۰ |

توضیحات:

- مدت انجام خدمات: برای ردیف‌های ۱ الی ۳، ۱۲ ماه شمسی
- اعتبار پروژه‌ها برای ردیف‌های ۱ الی ۳ بصورت ۷۰٪ نقدی و ۳۰٪ غیرنقدی می‌باشد.
- شرایط مناقصه: دارا بودن حداقل پایه ۵ ساختمان و ابنیه سازمان برنامه و بودجه کشور برای ردیف ۱، دارا بودن حداقل پایه ۵ راه و راه و ترابری و یا ساختمان و ابنیه سازمان برنامه و بودجه کشور برای ردیف‌های ۲ الی ۳ و ارائه گواهی صلاحیت از سازمان برنامه و بودجه با ظرفیت آزاد کاری (تعداد) (مبلغ) در روز بازگشایی پاکت الزامی می‌باشد.
- محل دریافت اسناد و ارائه پیشنهادات: واحد قراردادهای مستقر در ساختمان مرکزی منطقه به نشانی: شهری، میدان هادی ساعی، خیابان شهرداری، جنب دادگستری شهرستان ری و همچنین اسناد مناقصه از طریق تالار آگهی معاملات شهرداری تهران به نشانی business.tehran.ir قابل رویت و دریافت می‌باشد.
- میزان سپرده نقدی و شماره حساب: سپرده بصورت فیش نقدی طبق جدول پیوست شماره ۱۰۰۲۴۵۸۲۸۰۰۲ جاری نزد بانک شهر شعبه شهری یا ضمانتنامه بانکی معتبر سه ماهه با قابلیت تمدید
- مهلت دریافت اسناد و ارائه پیشنهاد: ۱۰ روز از تاریخ انتشار آگهی در روزنامه بدیهی است شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و

آگهی مناقصه عمومی شماره: ۱۴۰۳/۱۳

شهرداری منطقه ۲۰ تهران در نظر دارد موارد ذیل را از طریق مناقصه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید، لذا از اشخاص حقوقی واجد شرایط دعوت به عمل می‌آید:

| ردیف | موضوع مناقصه | مبلغ برآورد اولیه (ریال) | وضعیت اعتباری | میزان سپرده شرکت در مناقصه (ریال) | شرایط شرکت در مناقصه | مدت پیمان (ماه) | نوبت چاپ |
|------|---|--------------------------|---------------|-----------------------------------|---|-----------------|----------|
| ۱ | تهیه و نصب پایه چراغ دکوراتیو خیابان شهید رجایی | ۹۹,۰۴۱,۹۶۶,۳۱۰ | تقد - غیرتقد | ۴,۹۵۵,۰۰۰,۰۰۰ | دارا بودن گواهینامه تعیین توان فنی و تشخیص صلاحیت معتبر در رشته نیرو با رتبه مرتبط با مبلغ پیمان از سازمان برنامه و بودجه کشور - دارا بودن تأییدیه کارت الکترونیکی ارائه‌دهندگان خدمات و تأمین کنندگان شهرداری تهران (معاونت خدمات شهری و محیط زیست) با وضعیت معتبر و مرتبط با موضوع مناقصه در روز برگزاری مناقصه | ۶ | سوم |
| ۲ | خرید و نصب تجهیزات نورپردازی پل‌های سواره‌رو فاطمیون و زمانی‌نیا و ترمیم روشنایی آثار باستانی قلعه گبری | ۵۵,۵۹۰,۴۶۵,۴۲۰ | نقد | ۲,۷۸۰,۰۰۰,۰۰۰ | | ۶ | اول |

در موضوعات مناقصه فوق الزاماً می‌بایستی اشخاص حقوقی دارای اسنادنامه شرکت، با موضوع مناقصه مرتبط باشند.

محل دریافت اسناد و قبول پیشنهاد: واحد قراردادهای مستقر در ساختمان مرکزی منطقه به نشانی: شهری، میدان هادی ساعی، خیابان شهرداری، جنب دادگستری شهرستان ری و همچنین اسناد مناقصه از طریق تالار آگهی معاملات شهرداری تهران به نشانی business.tehran.ir قابل رویت و دریافت می‌باشد. ضمناً در هنگام دریافت اسناد به همراه داشتن فیش مموری الزامی است.

میزان سپرده نقدی و شماره حساب: مبلغ سپرده شرکت در مناقصه باید به صورت نقدی بحساب ۱۰۰۴۵۸۲۸۰۰۲ جاری نزد بانک شهر شعبه شهرداری شهسهری واریز گردد. یا ضمانتنامه بانکی معتبر سه ماهه با قابلیت تمدید به صورت نقدی یا ضمانتنامه بانکی می‌باشد.

مهلت دریافت و ارائه اسناد: ۱۰ روز از تاریخ درج آگهی

اجرای ضوابط زیست محیطی و مفاد دستورالعمل (HSE PLAN) از الزامات انجام پروژه‌ها بوده و رعایت آن از طرف پیمانکار الزامی می‌باشد. ضمناً، می‌بایست جهت آخذ تأییدیه به واحد HSE مراجعه نمایند.

کلیه شرکت کنندگان موظف به ثبت نام در سامانه ابلاغ الکترونیک قضایی ثنا و ارائه پرینت آن می‌باشند.

نگنه بازی

این الان «زیبایی» بود؟

دیدار ۲ تیم استقلال خوزستان و استقلال تهران در یک فضای بسیار عجیب برگزار شد. با توجه به حاشیه‌هایی که از چند روز قبل به وجود آمده بود، حتی تا آخرین ساعات هم کسی نمی‌دانست تماشاگران مجاز به حضور در ورزشگاه هستند یا نه. در نهایت اما هواداران آمدند و چه آمدنی؛ به اندازه ۴ ساختمان سنگ به زمین پرتاب شد و بطری‌های آب بود که یکی پس از دیگری در آسمان به پرواز در می‌آمد. جیمی جامپ‌ها هم تشریف داشتند که یکی از آنها می‌خواست بازیکن استقلال خوزستان را اکتب برندا فقط در یک فقره، بعد از دقیقه ۹۰، بازی به خاطر پرتاب اشیا در گوشه زمین به مدت ۷ دقیقه متوقف شد و در پایان همه این داستان‌ها، گزارا شکر تلویزیونی گفت: «تماشاگران تشکر می‌کنیم که جو زیبایی ساختند.» این الان زیبایی بود؟ آقامد شما گرام!

چرا عذرخواهی؟

نشست خبری جواد نکونام بعد از بازی با استقلال خوزستان خیلی کوتاه بود. سرمربی استقلال تهران بابت شکست تیمش صرفاً از هواداران عذرخواهی کرد، وعده داد تیمش محکم از زمین بلند می‌شود و در نهایت بدون اینکه جواب هیچ سؤالی را بدهد، رفت. خوب البته همین که آقا جواد تشریف آوردند کنفرانس، خودش لطف بزرگی است به اصحاب رسانه، چرا که پارسل برای مدتی طولانی همین کار را هم نمی‌کردند. با این حال کاش نکونام از مردم عذرخواهی نمی‌کرد. خوب به هر حال معذرت خواستن مال کسی است که قصوری داشته و با شناختی که ما از جواد داریم، او در همه عمرش مرتکب هیچ خطایی نشده. خوب بود او می‌گشت و برای این بازی هم بهانه‌ای مثل خالی بودن دستش، اختلاف با مدیران باشگاه و... پیدا می‌کردا عذرخواهی دیگر چه صیغهای است؟

ده، بیست، سی، چهل...!

یکی از حیرت‌انگیزترین ماجراهای این فصل هم فسخ نوبتی قرار دادها در استقلال است. باشگاه که با مشکل عبور از سقف بودجه مواجه شده، همینطور رندوم با بازیکنان مختلف فسخ می‌کند تا بتواند مهرهای دلخواهش را برای هر بازی وارد لیست کند. ابتدا قرار داد مهرداد محمدی فسخ شد تا به جای او پلانکو در فهرست قرار بگیرد. افساسی این داستان اما موجب شد همه بفهمند محرومیت مجلسی‌های محمدی حالا حالاها دامه خواهد داشت، چون این جریمه فقط وقتی موضوعیت دارد که محمدی در لیست باشد. با این حال باز هم مشکل پلانکو حل نشد تا دوستان صبح روز بازی با استقلال خوزستان تصمیم بگیرند قرار داد آرمین سهرابی را هم فسخ کنند و ستاره آرژانتینی را بازی بدهند. اتفاقی که سرانجام هم رخ داد. گفتم می‌شود نقرات بعدی برای فسخ قرار داد، بر اساس بازی «ده، بیست، سی، چهل» انتخاب خواهند شد!

گزارش بازی

پرسپولیس شروع کرد سپاهان ادامه داد

سومین هفته لیگ برتر فوتبال ایران که با شکست استقلال و برد پر گل تراکتور آغاز شده بود، شب گذشته با برد تیم‌های سپاهان و پرسپولیس به پایان رسید. سپاهان در ازاک تیم شمس آذر میزبانی کرد و با تک گل کاوه رضایی به پیروزی رسید. این گل کاوه رضایی را ۲ گل کرد و سپاهان را هم با ۹ امتیاز در صدر جدول نشان داد. در انزلی، تیم ملوان با نتیجه ۳ بر یک بر جادو ملو اردکان چیره شد تا با ۷ امتیاز در همسایگی تراکتور در رتبه سوم جدول قرار بگیرد. ۴ گل از ۳ گل ملوان را رضا غندی پور زد تا با احتساب گلی که به استقلال زده بود همراه با امیرحسین حسین‌زاده (تراکتور) در صدر جدول گلزنان بایستد. در قائمشهر تیم گل‌گیر با یک گل بر میزبانش پیروز شد و در قزوین هم پرسپولیس توانست با برد ۲ بر صفر مقابل فولادولای پیروزی‌اش را جشن بگیرد. اورونوف و وحیدامیری گل‌های پرسپولیس را مقابل تیم یحیی گل محمدی به ثمر رساندند.



تنهاترین جواد

شکست غیرمنتظره در اهواز نکونام را در سخت ترین شرایطش روی نیمکت استقلال قرار داده است

بهر روز رسایلی | اولین شکست استقلال در فصل جدید، خیلی زودتر از انتظارها به ثبت رسید. شاگردان جواد نکونام در یک بازی پر حاشیه با یک گل مقابل استقلال خوزستان شکست خوردند تا نکونام تنها در یک قدمی ر کورد بازی‌های بدون شکست فرهاد مجیدی روی نیمکت این تیم متوقف شود. این مسابقه، «بازنده» زیاد داشت؛ از سازمان لیگ که بازی را در زمین ثالث و تحت شرایطی کاملاً غیر استاندارد برگزار کرد تا برخی بازیکنان مثل رامین رضاییان که بدترین نمایش خود را از زمان حضور در استقلال ارائه داد و حسین حسینی که برای سومین بازی پیاپی موفق به ثبت گلین شیت نشد. با این حال، قطعا بزرگ‌ترین بازنده شب جنجالی اهواز، جواد نکونام بود؛ به دلایل مختلف.

شکست حیثیتی

شاید جواد نکونام ترجیح می‌داد شکستی چنین ناگوار را در هر نقطه‌ای از ایران زمین تجربه کند، غیر از اهواز. او در شهری زانو زد که به خاطر کم و کیف ترک آن، با انبوهی از انتقادات مواجه شده بود. وقتی جواد در آستانه بازی حساس فولاد با الهلال عربستان به بهانه‌های واهی از هدایت تیم خوزستانی کناره گرفت، باید

می‌دانست که این ابهام تا ابد در کارنامه‌اش می‌ماند. پیش از بازی اخیر هم، مخصوصا به خاطر تقاضای استقلال خوزستان برای برگزاری مسابقه در ورزشگاه فولاد، جوی راه افتاد که آن داستان دوباره به مردم یاد آوری شد. بنابراین بازی برای نکونام جنبه حیثیتی پیدا کرد تا شکست پنجشنبه‌شب دردناک‌تر هم بشود. از اتفاقات حیرت‌انگیز ورزشگاه اهواز به هیچ‌وجه دفاع نمی‌کنیم. آن همه پرتاب بطری و سنگ واقعا جالب نیست اما حتی مقصر تحت فشار قرار گرفتن استقلال در این شهر هم شخص نکونام و سابقه منفی‌اش در خوزستان بود.

ناکامی فنی

اصل مسئله این است؛ فصل گذشته استقلال غالبا فوتبال خوبی بازی نمی‌کرد و هر زمان این مسئله به بحث گذاشته می‌شد، جواد و مدافعاتش از نیروی انسانی ضعیف تیم به‌عنوان توجیه استفاده می‌کردند. همان زمان هم به نظر می‌رسید در مورد می‌مهر بودند. استقلال ا عراق می‌شود، با این حال امسال دیگر چنین استدلالی به‌هیچ‌وجه قابل قبول نخواهد بود. استقلال یکی از توانایی‌ترین تابستان‌هایش را پشت سر گذاشته و تیمی کهنکشان‌ی تقدیم که او فعلا ارائه داده.

فروپاشی جایگاه

مجموعه این مسائل باعث شده جواد نکونام از زمان حضور در استقلال در تنهاترین موقعیت خود قرار بگیرد. بلافاصله بعد از گل استقلال خوزستان، در اهواز شعار «حیاکن، رهاکن» علیه او سر داده شد و بعد از پایان بازی هم ده‌ها هزار کمانت و پست و توئییت با محوریت ضرورت اخراج او به انتشار رسید. فعلا لیگ تعطیل شده و فرصت اغواکننده ۲ هفته‌ای پیش روی مدیران باشگاه است که کادرفنی را عوض کنند، اما حتی اگر نکونام از این برخ هم بگریزد، در ادامه راه کار سختی برای بهبود پایگاهش بین هواداران خواهد داشت. انتظارات از این تیم استقلال خیلی بالاتر از چیزی است که او فعلا ارائه داده.

ناکامی جواد پشت سد فرهاد

تیم نکونام در همه آمارها بر میزبانش برتری داشت اما بعد از ۳۷۲ روز باخت تا در آستانه شکستن رکورد فرهاد مجیدی متوقف شود

آنالیزهای بازی استقلال تهران با استقلال خوزستان نشان می‌دهد تیم جواد نکونام در حالی مغلوب حریفش شده که تقریبا در تمامی آمارها قوی‌تر از حریف عمل کرده و برتر از میزبان بوده است. آبی‌های تهران در حالی که به امید گل بالاتر از یک رسیده بودند، هیچ گلی نزنند و تیم میزبان در حالی به گل رسید که امید گلش از ۰.۴۰ فراتر نرفته بود. اهوازی‌ها با همین ۰.۴۰ به گل برتری رسیدند و استقلال تهران با امید گل ۱.۱۳ موفق به گلزنی نشد. در حالی که همواره در باره تیم نکونام این ذهنیت وجود دارد که فقط روی ضربات ایستگاهی قادر به موقعیت‌سازی است، این تیم در اهواز ۰.۹۰ امید گلش را در جریان بازی و فقط ۰.۲۳ از آن را روی ضربات ایستگاهی ایجاد کرد. تهرانی‌ها همچنین ۶۳ درصد مالکیت توپ داشتند و ۵۵۰ پاس رویدل کردند که در مقابل ۳۷ درصد مالکیت توپ و ۲۹۹ پاس تیم میزبان آمار قابل توجهی است. استقلال تهران در تعداد شوت‌ها هم برتری ۹ بر ۶ داشته اما در شوت‌های داخل چارچوب، ۲ تیم با نتیجه ۲-۲ مساوی بوده‌اند که از این ۲ شوت فقط ضربه نیوی بیفوما تبدیل به گل شد. تیوسی بیفوما که اهل کنگسو و خرید جدید استقلال خوزستان است در ۲ مسابقه قبلی اصلا بازی نکرده بود و این نهمین حضورش در لیگ برتر ایران بود. او در این مسابقه هم فقط ۱۷ دقیقه بازی کرد اما در همین ۱۷ دقیقه با ۶ بار لمس توپ و یک شوت که همان یکی تبدیل به گل شد، به نمره ۷.۶۳ رسید و برترین بازیکن میدان شد. بعد از این بازیکن، نفرات دوم و سوم این میدان هم از تیم استقلال خوزستان بودند. علی هلیچی با نمره ۷.۶۱ و اسماعیل بابایی با نمره ۷.۵۰ دو بازیکنی بودند که به همراه بیفوما بازیکن برتر این میدان را تشکیل دادند. بهترین بازیکن استقلال تهران در این بازی اندونگ بود که با ۷۷ لمس توپ و یک شوت دقت پاس ۸۹.۲ درصد به نمره ۷.۲۷ رسید. او بدافعال بود که نخستین حضورش در ترکیب اصلی استقلال با شکست این تیم بعد از ۲۹ بازی توأم شد. نکونام در آستانه رسیدن به رکورد ۳۰ بازی بدون شکست بود که قیلا فرهاد مجیدی با استقلال به جا گذاشته است. او اگر از اهواز هم بدون شکست برمی‌گشت، می‌توانست هفته آینده از رکورد مجیدی هم بگذرد اما با این باخت تیم نکونام حتی نتوانست با این رکورد مساوی کند؛ یک سر نوشت عجیب که باعث شد بخش زیادی از هواداران استقلال در فولادارنا به شعار علیه نکونام و تشویق فرهاد مجیدی بپردازند.



حالا اما او بعد از آن اخراج غیرمختارانه از تیم ملی به ایران برگشته و هدایت تراکتور را بر عهده گرفته؛ تیمی که البته پرستاره بسته شده و مربیان از کار در آن لذت می‌برند اما فعلا خود اسکو هم عملکردی موفق در آنجا داشته و توجهات و تحسین‌ها را جلب کرده است. تراکتور بعد از یک پیروزی آسان ۲ گل مقابل مس رفسنجان، یک نمايش برتر مقابل پرسپولیس داشت و نهایتا با بداقبالی متوقف شد. در هفته سوم هم آنها ۴ گل به هوادار زدند تا به قول خود مربی کروات نشان بدهند مدعی جدی کسب عنوان قهرمانی هستند. البته که هنوز اول فصل است و شاید ماه‌عسل تراکتور و اسکوچیچ زیاد طول نکشد اما روشن است که تا اینجا دنیا به کام او بوده. نتایج را رها کنید؛ آنهایی که بازی‌های تراکتور را دیده‌اند تصدیق می‌کنند که این تیم در حال ارائه یک فوتبال خوب و تماشاگر پسند است؛ کاری که اسکوچیچ کم و بیش در تیم‌های قبلی‌اش انجام داده بود.

تقریبا تردیدی وجود ندارد که در ماجراهای تیم ملی، به دران اسکوچیچ ظلم شد. مربی کروات بهترین نتایج ممکن را به دست آورد اما مبتلایان به سندروم «کی روش دوستی» او را بر کنار کرد و تیم ملی را با مربی پر تغالی به جام جهانی فرستادند. شما می‌توانید موافق یا منتقد اسکوچیچ باشید و حتی شایعات و تحلیل‌ها در مورد شبهه‌دار بودن بعضی لیست‌های او در تیم ملی را بیذبرد یا تئید برید، اما بعید است بشود در مورد اثرگذاری فنی این مربی خیلی تردید کرد. مرور زمان نشان داده اسکوچیچ بلد است روی تیم‌هایش تأثیر فنی مثبت بگذارد. او در تیم ملی این کار را انجام داد و البته قربانی این فرضیه شد که تنها با تیم‌های ضعیف بازی کردیم و مقابل رقبای قدرتمند به مشکل می‌خوریم. در ارگان قبلا هم در فوتبال ایران باعث ارتقای سطح کیفی تیم‌هایش شده بود؛ از ملوانی که ۱۰ سال پیش ۴ گل به استقلال امیر قلعه‌نویی زد تا فولاد و نفت آبادان.

من اسکوچیچ هستم!

قدرت‌نمایی زود هنگام دراگان با چاشنی انتقام



15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 *
A 15x15 crossword puzzle grid with numbers 1 through 15 indicating starting points for words.

15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 *
A 15x15 crossword puzzle grid with numbers 1 through 15 indicating starting points for words.

جنش - به رشته تحریر در آوردن
۱۱- چوب در گویش عرب- رشته
باریک و دراز- به یکدیگر نامه نوشتن
۱۲- فالگیر- قطعی برای کتاب- بله
آلمانی
۱۳- پدر شعر فارسی- مبنای
سنجش- حرکت به دور یک محور
۱۴- از سازهای کوبه‌ای موسیقی
سننی ایران- لقب رستم دستان
۱۵- داد و فریاد- ماهر- از گناهان
کبیره

جدول ۹۱۹۴

افقی:
۱- نابغه اتریشی موسیقی کلاسیک که در ۷ سالگی نخستین سمفونی خود را نوشت- دلزده
۲- یاقوت سرخ - اجر- یک حرف و سه حرف
۳- علت- بسنیار کوچک- برادر کمیوجه
۴- دانه خوراکی غنی از پروتئین - اراده - تکراری
۵- قدیمی‌ترین پل اصفهان- پنیر کبابی لبنان- از آرایه‌های ادبی
۶- اسکیور - آبله سوختگی- تکرار حرفی
۷- گذرگاه، معبر - مساحت فضای قابل استفاده هر واحد مسکونی- انگور عرب
۸- صدمه‌دیده - دانش - صفار
۹- رنگ گردن شتر- نام سابق اصفهان- غیرضروری
۱۰- نشانه جمع فارسی- فرآورده‌ای لبنی- مخترع سینما
۱۱- پست‌فطرتی- سیاستگر- عید ویتنام
۱۲- سحر و جادو - فراق - جوال
۱۳- از پیامبران بنی‌اسرائیل- خجستگی - راز نهفته

اعداد ۱ تا ۹ را طوری در خانه‌های سفید قرار دهید که هر رقم در سطرها، ستون‌ها و مربع‌های کوچک ۳ در ۳ یکبار دیده شود. پاسخ‌ها در ادامه آمده است.

Three 3x3 magic squares labeled 'سخت', 'متوسط', and 'ساده'. Each square contains numbers 1-9 in a grid format.

جدول اعداد | ۴۸۴۵

A 15x15 grid puzzle with numbers 1-15 indicating starting points for words. The grid contains a mix of black and white squares.



دیدار مدیران شهری با ساکنان منطقه ۱۹ در حاشیه نوزدهمین پویش قرار خدمت

قول و قرار خدمت

به‌زودی شاهد ورود ۲۵۰۰ دستگاه اتوبوس به پایتخت خواهیم بود

صفحه ۱۶

رئیس شورای شهر تهران با سخنرانی در مجمع بریکس خواستار تقویت ارتباطات شهرها و ملت‌ها شد

تهران - مسکو یک ارتباط استراتژیک شهری

آمادگی تهران برای انتقال تجارب طرح من شهردارم

صفحه ۱۴

سیر آسیب‌های اجتماعی در پایتخت نزولی بوده است

ساماندهی ۱۳۱۳۰ آسیب‌دیده اجتماعی در تهران ۱۴۰۳

در ۳ مرحله اجرای این طرح ۵۵۱۳ کارتن خواب و بی‌خانمان سرو سامان گرفتند

صفحه ۱۶



سفر به زمان از خانه‌های مشاهیر

شناسایی و مرمت ۳۰ بنای مناسب موزه در دستور کار شرکت توسعه فضاهای فرهنگی قرار دارد

عکس: همشهری/امیر پناه پور

عمران

پریس‌نوری: روزنامه نگار

طرح و نقشی نو بر پیکره میدان‌ها و معابر پایتخت

زیباسازی فضاهای شهری و توجه به رنگ آمیزی و نورپردازی در شهر حس آرامش را به شهروندان القا می‌کند. از این رو در سال‌های اخیر مدیریت شهری علاوه بر توسعه زیرساخت‌ها، توجه بسیاری به افزایش جلوه‌های بصری و به عبارت ساده‌تر خوش رنگ و لعاب کردن فضای شهر دارد. در تازه‌ترین اقدام معاونت خدمات شهری و محیط‌زیست شهرداری تهران در نیمه دوم سال، طرح‌های پرتعداد و متنوعی برای آراسته کردن و جلوه بخشیدن به پیکر شهر دارد.



چه طرح‌های شاخصی، کجا اجرا می‌شود؟

- بهسازی و تجهیز مبلمان شهری در خیابان انقلاب اسلامی در مناطق ۲-۶-۷
- نورپردازی ابنیه شاخص خیابان امام خمینی (ره) در منطقه ۱۲ (شامل ۵ ساختمان دارای هویت تاریخی و انقلابی)
- برگزاری جشن نور در شهر تهران (شامل طراحی، ساخت و نصب المان‌های نوری برگزیده) ساماندهی و ارتقای کیفی میدان، محورها و فضاهای شهری (اجرای بهسازی خانه اتحادیه، پیاده راه‌سازی، ارتقای کیفی و بهسازی محور بهار/حد فاصل خیابان‌های انقلاب اسلامی و سمیه)
- ساخت ۱۰۰ چشمه سرویس بهداشتی در پایتخت
- ساماندهی و زیباسازی ۳۹ میدان با محوریت محله‌های مناطق ۱۳-۱۴-۱۵-۱۶-۱۷-۱۸-۱۹
- ساخت تندیس برنزی آرش کمانگیر و نصب آن در یکی از فضاهای شهری

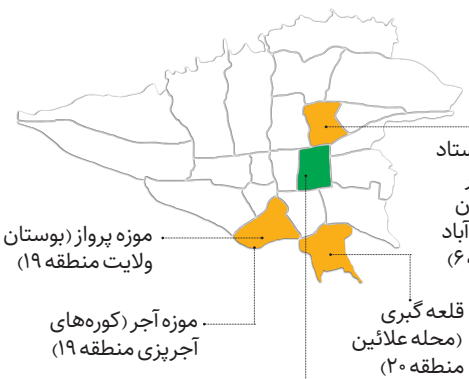
دیگر اقدامات سازمان زیباسازی

- دیجیتال سازی ۱۰۰ تابلوی تبلیغاتی
- نصب یک دستگاه نمایشگر سه‌بعدی در شهر تهران
- حذف زوائد و پیرایش جداره‌های خیابان فردوسی در منطقه ۱۲

۳۹ میدان تهران تا پایان سال بهسازی می‌شود

حسین نظری، معاون خدمات شهری و محیط‌زیست شهردار تهران: بهسازی و زیباسازی فضاهای شهری در همه نقاط به‌ویژه مناطق کم‌برخوردار جنوب تهران با هدف برقراری عدالت در توزیع خدمات شهری و زیباسازی تا پایان سال اجرا می‌شود. برای دستیابی به این هدف برنامه‌های متعددی در حوزه زیباسازی در دست اجراست که یکی از آنها ساماندهی و زیباسازی ۳۹ میدان در محله‌های مناطق ۱۳ تا ۱۹ پایتخت است. قرار است اقداماتی نظیر ساماندهی مبلمان شهری، اصلاح هندسی، کف‌سازی، جداره‌سازی، نصب المان، نورپردازی و... اجرا شود تا شهروندان از فضاهای شهری آراسته و زیبا برخوردار شوند.

چند موزه جدید و کجا ایجاد می‌شود؟



برنامه آینده

خانه سعید نفیسی
موقعیت: منطقه ۱۲
نشانی: باغ سپهسالار، خیابان هدایت

آخرین وضعیت: این خانه ثبت ملی شده و شهرداری تهران موضوع تملک و تبدیل آن به خانه‌موزه را در دستور کار دارد.

بیش از ۲۰ خانه موزه تاکنون توسط شرکت توسعه فضاهای فرهنگی تهران طراحی و اجرا شده است.

عمارت وثوق الدوله

موقعیت: منطقه ۱۴
نشانی: خیابان نبرد شمالی، باغ سلیمانیه

آخرین وضعیت: بیش از ۵۰ درصد مرمت بنا صورت گرفته و پیش‌بینی می‌شود تا پایان شهریور افتتاح شود.



توسعه گردشگری فرهنگی پایتخت

سید محمد ناظم رضوی، مدیرعامل شرکت توسعه فضاهای فرهنگی شهرداری تهران: باتوجه به رویکرد شهردار تهران و اعضای شورای شهر بر حفظ، نگهداری و همچنین توسعه فضاهای فرهنگی و اماکن تاریخی شهر تهران، مرمت اماکن تاریخی و افزایش خانه‌موزه‌ها در راستای ارتقای گردشگری فرهنگی در حال پیگیری است. همچنین مرمت و بازسازی بناهای تاریخی به‌گونه‌ای انجام می‌شود که تداوم‌کننده حس و حال قدیمی و تاریخی تهران باشد.



گزارش

زینب زینالزاده

روزنامه‌نگار

تماشای خانه‌های تاریخی که روزگاری سکونتگاه مفاخر و مشاهیر بوده، همواره برای شهروندان جذاب است، چراکه با قدم زدن در این خانه‌ها می‌توانند به تاریخ سفر کنند. صیانت، مرمت و تبدیل این فضاها ارزشمند به خانه‌موزه بخشی از وظایف شرکت توسعه فضاهای فرهنگی شهرداری تهران است که در این دوره با جدیت بیشتری پیگیری می‌شود. علاوه بر آن به‌گفته سیدمحمد ناظم رضوی، مدیرعامل شرکت توسعه فضاهای فرهنگی شهرداری تهران، قرار است پلتفرم استارت‌آپی خانه‌موزه‌ها راه‌اندازی شود؛ اقدامی که زمینه‌ساز ترغیب بیشتر شهروندان به بازدید از خانه‌موزه‌ها خواهد شد.

مرمت خانه‌های مشاهیر در چه مرحله‌ای قرار دارد؟

خانه عباس شیبانی

موقعیت: منطقه ۷
نشانی: میدان سپاه، کوچه مفیدی

آخرین وضعیت: مالکیت این خانه در اختیار وزارت فرهنگ و ارشاد است و مقرر شده در چهارچوب توافق این ملک به شهرداری تهران واگذار و به خانه‌موزه انقلاب تبدیل شود.

خانه فروغ فرخزاد

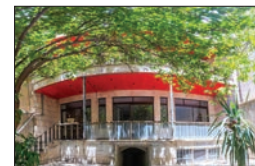
موقعیت: منطقه ۱۱
نشانی: خیابان ولیعصر (عج)، پایین‌تر از تقاطع مولوی، کوچه خادم آزاد

آخرین وضعیت: این خانه به‌عنوان میراث ملی ثبت شده و باید تغییرات سازه‌ای و مرمتی در کمیته تخصصی میراث فرهنگی تصویب شود. به همین دلیل فرایند مرمت کند پیش می‌رود. احتمالاً تا پایان سال به بهره‌برداری برسد.

- اهداف راه‌اندازی پلتفرم چیست؟
- گسترش ارتباط شهروندان با خانه‌موزه‌ها
- تسهیل دسترسی مردم به خانه‌موزه‌ها و لذت بردن از بازدید این فضاها
- معرفی خانه‌موزه‌ها
- ایده‌پردازی در موضوع بهره‌برداری از این اماکن

کدام خانه‌ها در حال مرمت هستند؟

خانه فروغ فرخزاد



بنای وثوق الدوله



خانه عباس شیبانی



خانه پروین اعتصامی



۵

موزه طراحی و اجرایش در دستور کار شرکت قرار دارد.



6 260641 200359 >



6 260641 200014 >

رفع خطر از گودهای رهاشده پایتخت

یکی از گودهای پرخطر و مهم تهران گود فرهنگ در اراضی عباس آباد بود که به مدت ۶ سال به حال خود رها شده و برای سازه‌های اطراف از جمله کتابخانه ملی خطرات زیادی ایجاد کرده بود. این گود بعد از تعیین تکلیف، سال ۱۴۰۱ روند مقاوم‌سازی را سپری کرده و حالا یکی از بزرگ‌ترین پارکینگ‌های طبقاتی پایتخت در این گود در حال ساخت است.

| | |
|----------------|---|
| ۲۵۲ گود | رهاشده در سال ۱۴۰۱ شناسایی شد. |
| ۵۵ گود | رهاشده تاکنون ایمن‌سازی شده‌است. |
| ۲۰۰ گود | رهاشده تا شهریور ۱۴۰۴ ایمن‌سازی می‌شود. |
| ۳۹ گود | رهاشده در مرحله پیگیری قضایی است. |

| | | |
|---|----------|----------|
| روند کاهش تعداد گودهای رهاشده در ۳ سال اخیر | | |
| سال ۱۴۰۱ | سال ۱۴۰۲ | سال ۱۴۰۳ |
| گود ۲۵۲ | گود ۱۷۴ | گود ۱۵۸ |

ایمن‌سازی کامل

گود پرواز، گود برج میلاد، گود فرهنگ، گود بازار کفشان، گود تعاونی مسکن فرهنگیان منطقه ۲۲

ایمن‌سازی نسبی

گود شهرک غرب (گود بابک زنجانی)

آخرین وضعیت بعضی از گودهای پرخطر معروف تهران

- گود برج میلاد** با توجه به پیگیری‌های صورت گرفته و اخذ اعتبارات، عملیات اجرایی پایدار و ایمن‌سازی گود فاز ۲ برج میلاد تکمیل شده‌است.
- گود فرهنگ** کاملا مقاوم‌سازی شده و پروژه ساخت پارکینگ طبقاتی در این گود ۲۰ متری با پیشرفت حدود ۲۰ درصدی در حال اجراست.
- گود بوعلی** رفع خطر و تا تراز صفر گزیر شده‌است.
- گود هلال احمر** کارگاه مجدداً فعال و از حالت رهاشده خارج شده‌است.
- گود بزرگراه رسالت** جداره‌های گود در حال پایدارسازی است.
- گود قیطریه** در حال حاضر پروژه فعال و مالک در حال اجرای فونداسیون است.
- گود خیابان شریعتی** بنابر پیگیری‌های به عمل آمده کارگاه مجدداً فعال شده‌است.



تجهیز پایتخت به ۵۰۰ مخزن اضطراری آب

احمد قیومی، فرماندار شهرستان تهران، طرح تأمین مخازن آب اضطراری برای کلانشهر طبق برنامه زمانبندی از پیش تعیین شده به جلو حرکت می‌کند. تاکنون ۱۷۰ مخزن آب اضطراری، آب‌گیری شده و آماده استفاده در شرایط بحرانی است که البته این تعداد به بیش از ۵۰۰ مخزن افزایش پیدا خواهد کرد.

قول و قرار خدمت

دیدار مدیران شهری با ساکنان منطقه ۱۹ در حاشیه نوزدهمین پویش قرار خدمت

جنوب‌غرب تهران، روز پنجشنبه ۸ شهریور میزبان علیرضا زاکانی، شهردار تهران و جمعی از معاونانش بودند که در راستای برگزاری نوزدهمین طرح قرار خدمت در

ساکنان نوزدهمین تکه پایتخت در

آنجا رفتند. آنها رودررو مردم نشستند و شهروندان بی‌واسطه مطالبات خود را با آنها در میان گذاشتند و مدیران هم صحبت‌ها و خواسته‌های مردم را شنیدند

و قول مساعدت برای رفع مشکلات دادند. مدیران همچنین گزارشی از مهم‌ترین اقدامات انجام شده در ۳ سال اخیر را به اطلاع شهروندان رساندند.



توجه به مناطق محروم و کم‌برخوردار

سرای محله خانی آباد نو جنوبی هم میزبان طایفه الله فروزنده، معاون مالی و اقتصاد شهری شهردار تهران بود که او با حضور در جمع نخبگان و فرهیختگان درباره توجه ویژه شهرداری به مناطق محروم و کم‌برخوردار صحبت کرد.

تکمیل پروژه‌های نیمه‌تمام

تکمیل پروژه‌های رهاشده با جدیت در این دوره پیگیری شد و ساخت ادامه بزرگراه یادگار امام و بزرگراه بروجدی در دست اقدام است. ۳۷/۵ کیلومتر از بزرگراه شهید بروجدی سال گذشته افتتاح شد و ۹/۵ کیلومتر آن با یک تونل تا پایان سال بهره‌برداری می‌شود. فاز اول بزرگراه شوشتری که در دوره قبل روی آن خاک ریخته شده بود، امسال به نتیجه می‌رسد.

خدمت‌رسانی ۳۱۰۰ دستگاه اتوبوس

توسعه و بهبود ناوگان حمل‌ونقل عمومی اولویت شهرداری تهران است. در حوزه ناوگان اتوبوسرانی هم در ۳ سال، هزار و ۵۰۰ دستگاه اتوبوس نو وارد ناوگان شده‌است. تهران براساس اسناد بالادستی به ۱۱ هزار اتوبوس نیاز دارد. در ابتدای دوره حدود ۱۸۰۰ دستگاه اتوبوس به ما تحویل داده شد و امروز حدود ۱۰ هزار و ۱۰۰ دستگاه اتوبوس مشغول فعالیت هستند. امیدواریم با عملیاتی شدن قرارداد بزرگ برقی‌سازی زیرساخت‌های حمل‌ونقل عمومی، به‌زودی شاهد ورود ۲۵۰۰ دستگاه اتوبوس به پایتخت باشیم.

انضباط مالی

در ۳ سال گذشته خدمت در شهرداری تهران، چند اتفاق شاخص افتاد. نخستین نکته «انضباط مالی» است. نام علیرضا زاکانی در تاریخ سیاسی ایران به مبارزه با فساد معروف است و در ۲۶ ماه گذشته نیز تلاش شد با یکپارچه کردن حساب‌های شهرداری تهران و انتظام بخشی مالی، مقابل بسیاری از خاصه‌خرچی‌های نادرست گرفته شود.

افتتاح و بهسازی چندین بازار میوه و تره‌بار، به‌زودی



مهدی بختیاری‌زاده، مدیرعامل سازمان مدیریت میادین میوه‌وتره‌بار؛ بهسازی میادین میوه‌وتره‌بار پیروزی، تهرانسر، بنفشه (منطقه ۲) و کیان‌شهر (منطقه ۱۵) به پایان رسیده‌است. همچنین بازار میوه‌وتره‌بار شهید گراوندی در منطقه ۲ و بازار میوه‌وتره‌بار شهدای تقی‌آباد در منطقه ۲۰ آماده بهره‌برداری است.

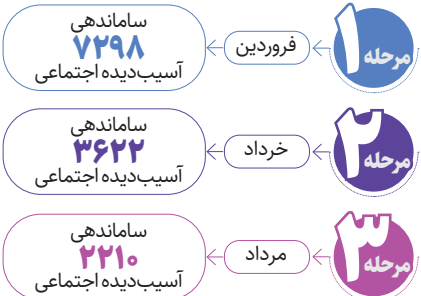
اجتماعی

ساماندهی ۱۳۱۳۰ آسیب‌دیده اجتماعی در تهران ۱۴۰۳

سیر آسیب‌های اجتماعی در پایتخت نزولی بوده‌است

کاهش آسیب‌های اجتماعی پایتخت، اولویت شهرداری تهران در این دوره بود که برای تحقق آن قرارگاه آسیب‌های اجتماعی تشکیل و ساماندهی معنادار متجاهر در رأس اقدامات قرار گرفت. با گذشت بیش از ۳۵ ماه از آغاز به‌کار مدیریت ششم شهری، به گفته نرگس معدنی پور، رئیس کمیسیون فرهنگی و اجتماعی شورای شهر تهران تغییرات خوبی در پایتخت رخ داده است. امروز دیگر خبری از کلونی‌های ۱۰۰ تا ۳۰۰ نفر معنادار در محله‌هایی چون شوش و هرنزی نیست و تنها از ابتدای امسال در ۳ مرحله بیش از ۱۳ هزار فرد آسیب‌دیده اجتماعی ساماندهی شده‌اند. البته طرح ساماندهی آسیب‌دیدگان اجتماعی تا پایان سال تداوم خواهد داشت.

مراحل اجرای طرح ساماندهی (۱۴۰۳)



| | |
|---|-----------------------|
| ساماندهی ۱۳۱۳۰ آسیب‌دیده اجتماعی در ۳ مرحله | ۸۱۷ تنگدی |
| ۶۱۹۳ معنادار متجاهر | ۶۰۷ کودک کار و خیابان |
| ۵۵۱۳ کارتن خواب و بی‌خانمان | |

آگهی مزایده املاک



- شرکت احداث و بهره‌برداری آزادراه تهران شمال در نظر دارد ۱- تعدادی ویلا نیمه‌کاره با کاربری مسکونی در تهران، شهرک خانه تهران (پرنده سابق)
- تعدادی واحد با کاربری مسکونی در مازندران، محمودآباد ۲- تعدادی واحد با کاربری مسکونی در مازندران، چالوس، نمک‌آبرود، پروژه توسکا
- تعدادی واحد با کاربری مسکونی در جزیره کیش، پروژه روما، از طریق مزایده عمومی با شرایط ویژه (بصورت اقساط بلند مدت و بدون کارمزد) و اگزار نماید. متقاضیان محترم می‌توانند از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۰۳ لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۱۸ همه روزه بجز ایام تعطیلات از ساعت ۸:۰۰ الی ۱۷:۰۰ جهت اخذ اطلاعات و بازدید از محل و دریافت فرم شرکت در مزایده و ارائه پیشنهادات خود به دفتر املاک شرکت آزادراه به آدرس تهران: شهرک غرب، فاز ۷، خیابان سیمای ایران، پلاک ۴۱ مراجعه فرمایند.

- پاکت پیشنهادی به‌مهره اصل چک تضمینی بانکی و یا ضمانت‌نامه بانکی یا فیش واریزی در وجه شرکت احداث و بهره‌برداری آزادراه تهران - شمال به میزان ۵/۵ قیمت پایه ملک مورد نظر طبق فرم شرایط شرکت در مزایده همه روزه در ساعت تعیین شده قابل دریافت است.
- بازگشایی پاکت‌های پیشنهادی در روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۹ انجام خواهد شد.
- پیشنهادات فاقد سپرده و یا مخدوش و مبهم و مشروط از درجه اعتبار ساقط و رعایت مفاد شرایط شرکت در مزایده که از طریق دفتر املاک ارائه می‌گردد الزامی می‌باشد. ضمناً امضاء پشت و روی فرم تقاضا ضروری است.
- هزینه محضر (حق‌الثبت و حق‌التحریر) بالمنصفه به عهده طرفین می‌باشد.

الف) ویلاهای نیمه‌کاره

| آدرس: کیلومتر ۲۸ اتوبان تهران - ساوه، شهرک خانه تهران (پرنده سابق) | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------|--|-------------------------|
| درصد پرداخت نقدی | درصد پرداخت اقساط (باقیمانده) | دوره اقساط | درصد پرداخت زمان تحویل | درصد پرداخت زمان سند | درصد تخفیف در صورت پرداخت نقدی نسبت به ۴۰٪ باقیمانده | |
| ۵۰٪ | ۴۰٪ | ۱۸ ماهه | ۵٪ | ۵٪ | ۱۵٪ | |
| توضیح: تحویل ملک پس از تحقق ۹۵٪ ثمن معامله انجام می‌گردد. | | | | | | |
| کاربری | فاز | شماره واحد / قطعه | طبقه | مساحت قابل فروش (مترمربع) | پلاک ثبتی | قیمت پایه مزایده (ریال) |
| ویلاهای مسکونی | ۱ | ۱۶۱۸ | دوبلکس | مساحت بنا - ۳۳۲/۴۸ | ۱۱۲۷ | ۲۴۱,۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| ویلاهای مسکونی | ۱ | ۱۷۹۲ | دوبلکس | مساحت بنا - ۴۳۷/۳۶ | ۱۲۶۲ | ۲۶۱,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| ویلاهای مسکونی | ۳ | ۱۳۹ | دوبلکس | مساحت بنا - ۴۱۷/۳۷ | ۱۷۶۰/۰۸ | ۲۸۳,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| ویلاهای مسکونی | ۲ | ۲۱۶۳ | دوبلکس | مساحت بنا - ۴۳۰/۵۹ | ۲۲۱۵/۹۲ | ۳۶۱,۷۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| ویلاهای مسکونی | ۳ | ۱۲۹ | دوبلکس | مساحت بنا - ۳۳۹/۵۰ | ۱۷۵۷/۸۲ | ۲۷۸,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |

ب) واحدهای مسکونی

| ۱) پروژه ساحل ۱۳ آدرس: مازندران، محمودآباد ۲) پروژه توسکا آدرس: مازندران، چالوس، نمک‌آبرود ۳) پروژه روما آدرس: جزیره کیش، خیابان جهان، روبروی هتل سیمرغ | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|--------------------------|----------------------|--|------------|-------------------------|
| درصد پرداخت نقدی | درصد پرداخت اقساط (باقیمانده) | دوره اقساط | درصد پرداخت زمان تحویل | درصد پرداخت زمان سند | درصد تخفیف در صورت پرداخت نقدی نسبت به ۴۰٪ باقیمانده | | |
| ۵۰٪ | ۴۰٪ | ۱۲ ماهه | ۵٪ | ۵٪ | ۱۰٪ | | |
| توضیح: تحویل ملک پس از تحقق ۹۵٪ ثمن معامله انجام می‌گردد. | | | | | | | |
| آدرس پروژه | کاربری | بلوک / قطعه | شماره و موقعیت واحد | طبقه | مساحت قابل فروش (مترمربع) | پلاک ثبتی | قیمت پایه مزایده (ریال) |
| محمودآباد - ساحل ۱۳ | مسکونی | - | واحد ۱۲۱ شمال غربی | ۱۲ | ۱۶۴ | ۴۷/۲۱۳/۸۰۸ | ۱۵۱,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| | مسکونی | - | واحد ۱۲۲ شمال شرقی | ۱۲ | ۱۸۵ | ۴۷/۲۱۳/۸۰۸ | ۱۶۹,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| | مسکونی | - | واحد ۱۲۳ جنوبی | ۱۲ | ۱۸۴ | ۴۷/۲۱۳/۸۰۸ | ۱۵۴,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| نمک‌آبرود - محله یک | مسکونی | بلوک 3A قطعه 1400 | واحد 4 | ۲ | ۲۳۵/۹۲ | ۳۲۶۲ | ۲۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| | مسکونی | بلوک 3A قطعه 1400 | واحد 1 | ۱ | ۱۰۶/۸۹ | ۳۲۶۲ | ۹۷,۷۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| | مسکونی | بلوک 3A قطعه 1400 | واحد ۵ | ۳ | ۱۰۶/۸۹ | ۳۲۶۲ | ۱۰۷,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| جزیره کیش - روما | مسکونی | E | واحد ۲۹ دید دریا و جزیره | ۶ | ۲۰۶/۰۱ | - | ۳۱۱,۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| | مسکونی | E | واحد ۸۰ دید دریا و جزیره | ۱۴ | ۲۱۷/۲۹ | - | ۳۹۵,۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| | مسکونی | E | واحد ۸۱ دید جزیره | ۱۴ | ۹۰/۰۲ | - | ۱۳۵,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |

فراخوان تجدید مزایده عمومی

واگذاری دفاتر کاری

شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی شهر آفتاب در نظر دارد فضاهای خالی دفاتر کاری واقع در طبقه اول ساختمان لا به مترائ ۱۰۰۰ مترمربع مفید مجموعه نمایشگاه شهر آفتاب را از طریق برگزاری مزایده عمومی به اشخاص حقوقی دارای صلاحیت واگذار نماید. لذا از اشخاص حقوقی واجد شرایط دعوت می‌شود از تاریخ درج آگهی لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۱۹ جهت خرید اسناد مزایده به آدرس مندرج در ذیل مراجعه نمایند.

الف) محل دریافت اسناد مزایده: تهران، بزرگراه خلیج فارس، جنب عوارضی تهران - قم روبه‌روی حرم مطهر حضرت امام (ره)، مجموعه نمایشگاه‌های بین‌المللی شهر آفتاب تهران، ساختمان اداری، دبیرخانه، تلفن تماس ۰۲۱-۹۶۰۶۷۳۰۳

ب) سپرده شرکت در مزایده: به صورت فیش واریز نقدی یا ضمانت‌نامه معتبر بانکی به مبلغ ۱/۸۹۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال بوده که به همراه اسناد مزایده و مستندات در پاکت الف به صورت در بسته می‌بایست ارائه شود.

ج) مهلت ارائه اسناد تکمیل شده: حداکثر تا ساعت ۱۶ وقت اداری مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۹

همراه داشتن معرفی‌نامه معتبر متقاضی طبق اساسنامه شرکت، هنگام دریافت اسناد الزامیست.

بدیهی است شرکت در مزایده و ارائه پیشنهاد، به منزله قبول شرایط و تکالیف مقرر در اسناد مزایده بوده و مزایده‌گذار در رد و یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار است. ضمناً مشروح شرایط مزایده در اسناد درج شده و مزایده‌گران باید مدارک را پس از اخذ یا قید قبولی مهر و امضا نموده و در پاکت‌های لاک و مهر شده به دبیرخانه شرکت تحویل نمایند.

● برنده موظف به پرداخت هزینه‌های برگزاری مزایده می‌باشد.

د) زمان بازگشایی پاکت: ۱۴۰۳/۰۶/۲۰ ساعت ۱۰:۴۰ صبح

آگهی تجدید فراخوان مزایده عمومی

واگذاری حق انتفاع زمینی به مساحت ۱ هکتار به همراه استیج مربوطه

شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی شهر آفتاب در نظر دارد حق انتفاع زمینی به مساحت ۱ هکتار به همراه استیج مربوطه، را به اشخاص حقوقی واجد شرایط واگذار نماید. لذا از متقاضیان محترم دعوت به عمل می‌آید حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۹ پیشنهادات خود را به شرکت بهره‌برداری نمایشگاه‌های بین‌المللی شهر آفتاب تحویل نمایند.

الف) محل دریافت اسناد مزایده: تهران، بزرگراه خلیج فارس، جنب عوارضی تهران - قم روبه‌روی حرم مطهر حضرت امام (ره)، مجموعه نمایشگاه‌های بین‌المللی شهر آفتاب تهران، ساختمان اداری، دبیرخانه، تلفن تماس ۰۲۱-۹۶۰۶۷۳۰۳

ب) سپرده شرکت در مزایده: به صورت فیش واریز نقدی یا ضمانت‌نامه معتبر بانکی به مبلغ ۱/۴۵۸/۰۰۰/۰۰۰ ریال بوده که به همراه اسناد مزایده و مستندات در پاکت الف به صورت در بسته می‌بایست ارائه شود.

ج) مهلت ارائه اسناد تکمیل شده: حداکثر تا ساعت ۱۶ وقت اداری مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۹

همراه داشتن معرفی‌نامه معتبر متقاضی طبق اساسنامه شرکت، هنگام دریافت اسناد الزامیست.

بدیهی است شرکت در مزایده و ارائه پیشنهاد، به منزله قبول شرایط و تکالیف مقرر در اسناد مزایده بوده و مزایده‌گذار در رد و یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار است. ضمناً مشروح شرایط مزایده در اسناد درج شده و مزایده‌گران باید مدارک را پس از اخذ یا قید قبولی مهر و امضا نموده و در پاکت‌های لاک و مهر شده به دبیرخانه شرکت تحویل نمایند.

● برنده مزایده مکلف به پرداخت کلیه هزینه‌های مزایده می‌باشد.

د) زمان بازگشایی پاکت: ۱۴۰۳/۰۶/۲۰ ساعت ۱۰ صبح

همیشه در کشاورزی



عکس: خیرگزارای صدا و سیما

قیمت جهانی زیتون ۱۱ یورو به ازای هر کیلوگرم است و در ایران ۵ یورو است و این تفاوت قیمت نیز عمدتاً به دلیل عدم دسترسی ایران به بازارهای جهانی است.

برای کشورهایی مانند اسپانیا، ایتالیا و مراکش (۳ کشور برتر تولیدکننده روغن زیتون)، روغن زیتون یک صادرات و منبع درآمد عمده است.

طبق آمار سازمان فائو در سال زراعی ۲۰۲۳-۲۰۲۴ کشور های اسپانیا، ایتالیا، ترکیه، تونس، یونان، پرتغال، مراکش، سوریه، الجزایر و مصر ۱۰ تولیدکننده برتر در حوزه روغن زیتون بودند.

رودبار با «زیتون» جهانی می شود

برداشت نوبرانه در قطب تولید زیتون کشور آغاز شده است، محصولی که پیش بینی می شود تولید آن امسال به ۲۵ هزار تن برسد

گزارش

محمود مولایی

روزنامه نگار



رودبار در استان گیلان به باغ های زیتونش معروف است. تولید زیتون با کیفیت، این شهرستان را به یکی از ۳ قطب تولید این محصول در کشور تبدیل کرده است. تولید زیتون در رودبار سابقه ای طولانی دارد؛ بیش از ۳ هزار سال. باغداران قدیمی زیتون در رودبار نقش تعیین کننده ای در تولید این محصول از رزمند و قطب ماندن این شهرستان در تولید زیتون دارند؛ محصولی که به ویژه به صورت فرآوری شده (از جمله روغن زیتون) هم طرفداران بسیاری دارد. در این گزارش به پهنانه آغاز برداشت نوبرانه زیتون در شهرستان رودبار با یکی از باغداران قدیمی و نمونه رودبار که البته نخستین باغ پیوندی زیتون کشور را هم داراست، گفت و گو کرده ایم.

آغاز به کار و شکست



فرهاد نژادلوپه ۶۳ساله و متولد شهرستان رودبار گیلان است. وی

یکی از قدیمی ترین باغداران زیتون در این شهرستان محسوب می شود و پدرش هم به این کار مشغول بوده است. نژادلوپه به همشهری می گوید: «پدرم ۳۰سال پیش از من خواست که در رودبار سرمایه گذاری کنم و من یک قطعه زمین به مساحت ۳۰هکتار از جهاد کشاورزی گرفتیم. این اتفاق همزمان با طرح طوبیا طرح مشترک وزارت کشاورزی جمهوری اسلامی ایران و سازمان خواربار

محصول پیوندی

فرهاد نژادلوپه البته نامید نشد و به درختان پیوندی روی آورد. او می گوید: «بعد از شکست در باوروی درختانی که طی طرح طوبیا دریافت کرده بودیم، بحث پیوند پیش آمد و این شد که ما یعنی من و پدرم نخستین باغ پیوندی کشور را در رودبار دایر کردیم. با اینکه معمولاً نهال را از جهاد کشاورزی رایگان تهیه می کردیم، ولی نهال های جدید را خریداری کردیم و بعدها متوجه شدیم که جواب داده اند. در این تجربه از اقامی مانند آریبکن، مانزالیبا و

زیتون رودبار و شهرنش

شهرستان رودبار به دلیل آب و هوا و شرایط مدیترانه ای اش بسیار برای کشت زیتون مناسب است. نژادلوپه این توضیح را می دهد: «دو طرف رودبار رودخانه سپیدرود است. به همین دلیل، برای کشت زیتون فوق العاده مناسب است. حتی زیتون ۳هزار سال پیش هم در رستم آباد پیدا شده است.» ماجرای زیتون ۳هزار سال پیش به کشف جام مارلیک برمی گردد؛ جامی که از زرناب است و ارتفاع آن به ۸ اسانی متر می رسد.

و کشاورزی ملل متحد و فائو برای توسعه زیتون کاری در ایران بود. کارشناس خارجی با بررسی های لازم اعلام کردند نه تنها رودبار است و تأکید داشتند زیتون های تولید شده در رودبار حرف ندارند.» او که از همان زمان آغاز به کار کرد، در این باره توضیح می دهد: «آن زمان و طی طرح طوبیا جهاد کشاورزی یکسری نهال در اختیار باغداران قرار داد. متأسفانه این نهال ها یک جهش تکنیک داشتند که مشکلاتی به وجود آوردند. البته بارده بودند، ولی مناسب خاک شهرستان رودبار نبودند. در واقع علمی نبودند و ما ۱۳سال بعد به صورت علمی متوجه شدیم که این درختان مناسب خاک رودبار نیستند.»

کنسروالیا استفاده کردیم.» این باغدار عنوان می کند: «البته واحد زراذی ایرانی هم فوق العاده خوب بود، ولی زیتون های روغنی ایرانی متأسفانه جواب نداد. به همین دلیل ما به درختان پیوندی روی آوردیم و خوشبختانه درختان پیوندی به خوبی جواب دادند؛ یعنی چند سال بعد متوجه شدیم چقدر درختان پیوندی خوب است. آن موقع سال ۱۳۹۰ بود. کشت زیتون در این سال ها به این شکل بود.» آن طور که او توضیح می دهد حالا گلوله، زرد، ماری، روغنی، فیشمی، شنگه، مانزالیبا، کنسروالیا و آریبکن از مهم ترین ارقام زیتون تولیدی باغداران رودباری هستند.

ارتفاع نقش برجسته های جام به آسانی متر می رسد که نشان دهنده مهارت استاد کاری است که با ضربات چکش آن را آفریده است. نقش وسط جام درخت زندگی است و در دوسوی درخت گاو بالدار دیده می شود که در حال بالا رفتن از درخت هستند. نژادلوپه با این توضیحات تأکید می کند: «این درخت نشان می دهد که زیتون در رودبار ریشه تاریخی دارد؛ یعنی مردم ۳هزار سال پیش مجسمه ای را به شکل درخت زیتون در آورده اند. احتمالاً ۲هزار سال قبل از آن درخت زیتون را می شناختند که از آن نمادی ساخته اند.»

سطح زیرکشت زیتون بر اساس هکتار



در جهان

۱۰,۸۰۰,۰۰۰



در ایران

۷۵,۰۰۰



در رودبار

۹,۵۶۴

میزان تولید زیتون بر اساس تن



در جهان

۳,۰۰۰,۰۰۰



در ایران

۱۰۲,۰۰۰



در رودبار

۲۵,۰۰۰

انتقال به نسل بعدی

فرهاد نژادلوپه معتقد است باغداری در رودبار بدون دردسر نیست. او بر این باور است که کشاورزان گاه مشکلات بسیاری دارند: «متأسفانه اشکالی که در منطقه رودبار و حتی در کل ایران وجود دارد، این است که وقتی باغ ها به دست وراثت می افتد، می بینیم که ورثه نتوانسته اند آن بهره وری لازم را از آنها به دست بیاورند. این موضوع در شهرستان رودبار نمایان است. با اینکه زیتون رودبار در کشور زبازند است، ولی به دلیل چنین مشکلاتی کارایی لازم را ندارد. متأسفانه رودبار الوده به افت مگس زیتون

نرخ گذاری زیتون

این باغدار قدیمی در شهرستان رودبار گیلان معتقد است که در کنار رفع مشکلاتی چون کم آبی و همچنین مبارزه با آفات و جلوگیری از تقسیم باغ ها باید نرخ گذاری زیتون هم داشته باشیم. فرهاد نژادلوپه می گوید: «یکی از مشکلاتی که این

خرید تضمینی روغن زیتون

علاوه بر زیتون رودبار، روغن زیتون این منطقه هم سرآمد است، چنانکه شورای ملی زیتون هم در این مسیر به باغداران کمک کرده است. نژادلوپه اما می گوید: «در سال های اخیر شورای ملی زیتون بحث خرید روغن زیتون را از باغداران مطرح کرده است؛ زیرا کشاورزان بارها اعلام کرده اند که روغن زیتون روی دست ما مانده و باید فکری برای فروش



هم شده و این هم یکی از مشکلات باغداران در رودبار است.» او عنوان می کند: «خوشبختانه جهاد کشاورزی گیلان تعهداتی نسبت به باغ های بزرگ رودبار دارد و اجازه نمی دهد که باغ ها به قطعه های کوچک تبدیل شوند. من هم جزو باغداران بزرگ محسوب می شوم و امثال من آموزش های لازم را در این باره و همچنین مبارزه با آفات و مسائلی از این دست می بینند.» این باغدار قدیمی در رودبار تأکید می کند: «یکی از معضلات گیلان نبود آب کافی برای باغداران است و به نظر می رسد که فکری باید برای رفع کمبود آب شود. من ۵۰هزار رییس انجمن زیتون شهرستان رودبار بودم و نسبت به این مسائل آگاه هستم.»



عکس: همشهری / احمد خیرزندی

نرخ گذاری زیتون

این باغدار قدیمی در شهرستان رودبار گیلان معتقد است که در کنار رفع مشکلاتی چون کم آبی و همچنین مبارزه با آفات و جلوگیری از تقسیم باغ ها باید نرخ گذاری زیتون هم داشته باشیم. فرهاد نژادلوپه می گوید: «یکی از مشکلاتی که این

خرید تضمینی روغن زیتون

علاوه بر زیتون رودبار، روغن زیتون این منطقه هم سرآمد است، چنانکه شورای ملی زیتون هم در این مسیر به باغداران کمک کرده است. نژادلوپه اما می گوید: «در سال های اخیر شورای ملی زیتون بحث خرید روغن زیتون را از باغداران مطرح کرده است؛ زیرا کشاورزان بارها اعلام کرده اند که روغن زیتون روی دست ما مانده و باید فکری برای فروش

برداشت نوبرانه در قطب زیتون

رئیس سازمان جهاد کشاورزی گیلان گفت: «اولین برداشت نوبرانه محصول زیتون از باغ های شهرستان رودبار آغاز شده و تا اواخر آذرماه ادامه دارد.» صالح محمدی با بیان اینکه نخستین برداشت محصول زیتون از باغ های شهرستان رودبار مربوط به رقم ماری در روستای گوشک در سطح یک هکتار است، افزود: «شهرستان رودبار دارای ۹۵۶۴ هکتار سطح زیر کشت محصول زیتون است و ۱۳درصد باغ های زیتون کشور را به خود اختصاص داده و ۲۲هزار بهره بردار دارد.»

خبر روز



۳ شهر ایران در فهرست گرم ترین های جهان

جدیدترین فهرست منتشر شده از شهر های گرم نشان می دهد که شهری از کشور عمان با دمای ۴۸.۸ درجه سانتی گراد بالای صفر گرم ترین شهر جهان شده است. به گزارش همشهری، در این فهرست ۱۵ تایی که هر روز با بررسی دمای ایستگاه های مختلف هواشناسی در سراسر کشور منتشر می شود، کهنوج در استان کرمان، روز جمعه (۹ شهریور) با دمای ۴۷.۵ درجه سانتی گراد در جایگاه ششمین شهر گرم جهان قرار گرفت.

همچنین امید به در استان خوزستان با دمای ۴۷.۲ درجه سانتی گراد هشتمین شهر گرم جهان شناخته شد و بعد از آن، صفی آباد در فولاد در جایگاه دهمین شهر گرم جهان قرار گرفت.

پیش از این و در روز چهارشنبه (۷ شهریور) در فولاد در استان خوزستان با دمای ۵۱.۴ درجه سانتی گراد بالای صفر گرم ترین شهر جهان شناخته شد. آهوان در استان خوزستان هم بعد از در فولاد جایگاه دومین و سومین شهر گرم جهان را به خود اختصاص داد که دمای آنها به ترتیب ۵۰.۵ و ۵۰.۴ درجه سانتی گراد ثبت شد. همچنین بعد از این شهرها، شهرستان امید به با دمای ۵۰ درجه سانتی گراد در جایگاه ششم و مسجد سلیمان با دمای ۴۸.۳ درجه سانتی گراد در جایگاه سیزدهمین شهر گرم جهان قرار گرفت.

گردشگری



زیارتگاه «پیر نارکی»

گردشگران بازدیدکننده به مهریز بزد، در جوار کوه های نه چندان مرتفع نارکی زیارتگاهی را می بینند که بین ۲ دره گنگون و زنجیر واقع شده و از ۳ طرف در محاصره کوه نیچنگ است.

چشمه آبی هم از دل کوه جاری است. بسه گزارش همشهری، داستان ساخت این زیارتگاه مربوط به یکی از دختران بزدگرد سوم، آخرین پادشاه ساسانی است. در حمله اعراب به ایران و تارومار شدن خاندان سلطنتی، نازبانو دختر بزدگرد سوم به همراه یکی از ندیمه هایش برای فرار از دست تعقیب کننده ها به کوه های بزدپناه می برند و راه در فراری پیدای نمی کنند. نازبانو در کوه مخفی می شود.

اسکان بازدید و زیارت هر روزه از این زیارتگاه که در دل کوه واقع شده، وجود دارد اما در روزهای خاصی از سال زرتشتیان در این مکان دور هم جمع می شوند. این دورهمی علاوه بر نیایش و دعا و نوا که در سایر زیارتگاه های زرتشتیان هم برگزار می شود، کارکرد دیگری نیز دارد و آن جنبه اجتماعی مراسم است و به عنوان مثال آواز و موسیقی دارد. زوج های جوان معرفی می شوند، جوانی به افراد برتر در علم و هنر داده می شود و به طور کلی جشنواره های فرهنگی، هنری و ادبی در این زیارتگاه برپا می شود.

گزارش تصویری

چنارهای کهنسال

درختان کهنسال ایران به عنوان مخازن ژنتیک، گیاهی، فرهنگی و حتی تاریخی در جهان شناخته می شوند و تلاش های بی شماری برای نگهداری و حفاظت از آنها صورت می گیرد. کیفیت، تعداد و تنوع درختان با عمر طولانی در ایران چشمگیر و حیرت انگیز است. برخی از درختان چنار ایران عمری چندین ساله دارند.



چنار ۲۵۰۰ساله چنار کبذقان سبزوار در روستای کبذقان واقع شده و ۲۵۰۰سال قدمت دارد و گفته می شود قدیمی ترین موجود زنده خراسان بزرگ است. قطر چنار کبذقان ۶متر، ارتفاع آن ۲۰ تا ۲۲ متر و محیط آن ۲۸ متر است.



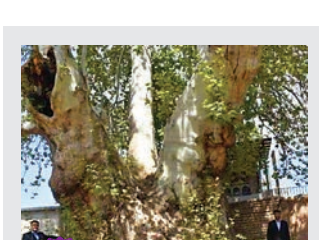
چنار ۱۷۰۰ساله عمر درخت چنار شهر خامنه به ۱۷۰۰سال می رسد. این درخت چنار که در ۷۰ کیلومتری غرب تبریز و در شهر خامنه قرار دارد، ۱۰متر بلندی دارد و قطر آن در قسمتی که با زمین در تماس است، به ۵ متر و ۳۰ سانتی متر می رسد.



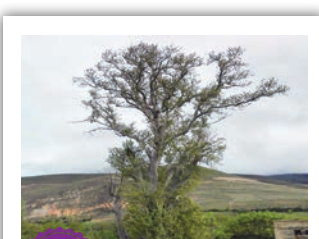
چنار ۱۲۰۰ساله چنار ۱۲۰۰ساله شهرستان اسکو جزو قدیمی ترین درختان چنار کهنسال کشور محسوب می شود. این درخت در حال حاضر در بخش مرکزی شهر اسکو و در وسط سبزه میدان این شهر واقع شده است.



چنار ۱۱۵۰ساله می گویند محلات شهر چارهاست و تعداد درختان زیادی که در نقاط مختلف شهر وجود دارد قابل شوازش نیست، اما از کنار این درخت چنار که قدمتی بالغ بر ۱۱۵۰سال دارد به سادگی نمی توان گذشت.



چنار ۶۰۰ساله درخت چنار روستای ون در کاشان ۶۰۰ساله است. محیط این درخت حدود ۲۷متر، ارتفاعش حدود ۲۰متر، تاج پوشش حدود ۱۰۰متر مربع و ارزش زیست محیطی اش را حدود ۵میلیارد تومان برآورد کرده اند.



چنار ۵۰ساله چنار کهنسال شهر سیردان در استان قزوین، ۵۰ساله است. این درخت کهنسال در منتهی الیه شرقی شهر و در مجاورت باغ های سنتی سیردان واقع شده و در فهرست آثار ملی به ثبت رسیده است.



گروه توسعه صنایع و معادن شهر
مدیریت متعلق به بانک شهر

فروش املاک تجاری، اداری و زمین در تهران، اصفهان، مشهد و شیراز



مزایده ۰۱/ص/۱۴۰۳

بصورت نقد، نقد و اقساط

گروه توسعه صنایع و معادن شهر در نظر دارد تعدادی از املاک مزاد بر نیاز خود را طبق جدول و بشرح نشانی های ذیل با وضع و شرایط موجود و بر گه شرایط خاص در مزایده عمومی از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۰ لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۲۵ با شرایط زیر به فروش رساند.

لذا علاقه مندان می توانند به منظور کسب اطلاعات و راهنمایی، هماهنگی برای بازدید از محل و دریافت اوراق مزایده (با پرداخت هزینه مربوطه) و تسلیم پیشنهادهای روزهای شنبه الی چهارشنبه (بجز ایام تعطیل) از ساعت ۹ صبح الی ۱۴ به نشانی تهران، خیابان ولیعصر (عج)، بالاتر از میرداماد، خیابان شهید ستاری، نبش خیابان مدیر، پلاک ۲، طبقه اول، واحد ۴ شرکت مسکن و عمران تجارت آتیه کیش (کارگزار فروش) مراجعه و یا با تلفن های ۸۸۶۵۴۵۸۱-۲ و ۰۹۱۰۱۵۴۴۳۹۹-۰۹۱۰۴۸۰۶۹۳ و ۰۹۱۰۴۸۰۶۹۳ تماس حاصل نمایند.

آخرین مهلت شرکت در مزایده و تحویل پاکت های پیشنهاد قیمت، روز یکشنبه ۱۴۰۳/۰۶/۲۵ تا ساعت ۱۴ و تحویل پاکت های پیشنهاد قیمت صرفاً در نشانی دفتر کارگزار می باشد.

ضمناً متقاضیان جهت دریافت اوراق مزایده (با پرداخت هزینه مربوطه) می توانند به نشانی tejaratatiyekish.com مراجعه نمایند.

| ردیف | نوع ملک | کاربری | عرصه (مترمربع) | نشانی | موضوع واگذاری | قیمت پایه مزایده (ریال) | مبلغ ۵ درصد شرکت در مزایده (ریال) | شرایط پرداخت | محدوده ملک |
|------|--------------------|--------|-----------------|---|--|-------------------------|-----------------------------------|--------------|------------|
| ۱ | پروژه در حال احداث | تجاری | ۱۱۱۵۱،۱۴ | شیراز، بلوار ابوذر غفاری، بلوار احمد ابن موسی، خیابان شهید دریانورد، سمت چپ، انتهای خیابان ۲۰ متری، مجتمع تجاری بازرگانان شیراز | شش دانگ زمین و بنای در حال احداث به مساحت عرصه حدود ۱۱۱۵۱،۱۴ مترمربع، اعیان (طبقه) زیر زمین به مساحت ۱۰۹۴۵،۴ مترمربع بصورت انبار تجاری، پارکینگ و موتورخانه و تاسیسات، طبقه همکف به مساحت ۱۰۷۰۹ مترمربع بصورت تجاری، انبار تجاری، رستوران و غذاخوری، نیم طبقه همکف به مساحت ۹۲۳۴ مترمربع بصورت تجاری و انبار تجاری، طبقه اول به مساحت ۹۲۰۴،۱ مترمربع بصورت انبار تجاری و دفتر کار و سرپله به مساحت ۵۸۷،۸ مترمربع بصورت نیمه کاره، با وضع و شرایط موجود. | ۸،۲۸۷،۹۰۰،۰۰۰،۰۰۰ | ۴۱۴،۳۹۵،۰۰۰،۰۰۰ | الف یا ب | QR |
| ۲ | زمین اداری | تجاری | ۱۲۵۰۷،۵۴ | اصفهان، شهرک شهید کشوری، رویروی پروژه جدید الاحداث شهر فرش، پلاک BS3 | شش دانگ یک قطعه زمین به مساحت ۱۲۵۰۷،۵۴ مترمربع دارای کاربری تجاری ویژه (تراکم حداکثر ۶۰ درصد و حداکثر ارتفاع ۶۸ متر با تعداد طبقات ۱۲ تا ۱۵ طبقه روی پیلوت و درصد فضای سبز و رویباز ۶۰ درصد و سطح اشغال ۴۰ درصد) بصورت همکف و ۵ طبقه روی آن با کاربری تجاری و طبقات ششم تا پانزدهم با کاربری اداری با سطح اشغال تعریف شده هر طبقه ۴۵۰۰ مترمربع جمعاً به مساحت ۷۲۰۰۰ مترمربع فاقد هرگونه مستحقات و حصار کشی، ارزش عوارض پرداخت شده بابت پروژه توسط شرکت، از شهرداری به روز استعلام و به ثمن معامله اضافه می گردد، با وضع و شرایط موجود. | ۵،۰۰۲،۹۶۰،۰۰۰،۰۰۰ | ۲۵۰،۱۴۸،۰۰۰،۰۰۰ | الف یا ب | QR |
| ۳ | زمین تجاری | تجاری | ۸۰۷۹،۵۶ | مشهد، اراضی سیاد، بلوار بهارستان، تقاطع بهارستان ۵ و خیابان آزادگان | شش دانگ یک قطعه زمین به مساحت عرصه ۸۰۷۹،۵۶ مترمربع دارای کاربری تجاری (تراکم ۴۸۰ درصد و سطح اشغال ۷۰ درصد) بر اساس پیش نویس پروانه دارای ظرفیت صدور مجوز جهت ۱۰ طبقه بصورت زیر زمین دوم با کاربری پارکینگ مسکونی، زیر زمین اول با کاربری پارکینگ تجاری، همکف با کاربری تجاری، آموزشی و فرهنگی - هنری - تاریخی، طبقات اول تا ششم با کاربری مسکونی و طبقه هفتم شامل خرپشته جمعاً به مساحت ۵۰۹۲۰ مترمربع فاقد هرگونه مستحقات و حصار کشی، ارزش عوارض پرداخت شده بابت پروژه توسط شرکت، از شهرداری به روز استعلام و به ثمن معامله اضافه می گردد، با وضع و شرایط موجود. | ۲،۴۵۰،۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ | ۱۲۲،۵۰۰،۰۰۰،۰۰۰ | الف یا ب | QR |
| ردیف | نوع ملک | کاربری | اعیان (مترمربع) | نشانی | موضوع واگذاری | قیمت پایه مزایده (ریال) | مبلغ ۵ درصد شرکت در مزایده (ریال) | شرایط پرداخت | محدوده ملک |
| ۴ | مغازه | تجاری | ۲۶۲،۲۶ | تهران، ضلع شمال غربی میدان حسن آباد، جنب بانک صادرات، پلاک ۱۸ | شش دانگ ملکیت و حقوق متعلقه یک واحد تجاری دارای دو دهانه به مساحت ۱۱۳۳،۲ مترمربع به انضمام ۳۵،۶۲ مترمربع بالکن داخلی و ۱۱۳۳،۲ مترمربع زیر زمین انبار تجاری، با وضع و شرایط موجود. | ۳،۱۰۰،۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ | ۱۵۵،۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ | الف یا ج | QR |

ردیف ۵: تهران، خیابان جمهوری، بعد از خیابان سعدی، نرسیده به بهارستان، خیابان سپهسالار، مجتمع باغ سپهسالار - عرصه و اعیان، حقوق مکتسبه تجاری - با شرایط پرداخت الف یا ج

| ردیف | قطعه تفکیکی | طبقه | کاربری | مساحت | قیمت پایه مزایده (ریال) | مبلغ ۵ درصد شرکت در مزایده (ریال) |
|------|-------------|--------------|--------|-------|-------------------------|-----------------------------------|
| ۵-۱ | ۸ | زیر زمین اول | تجاری | ۲۵،۴۵ | ۶۲،۳۵۰،۰۰۰،۰۰۰ | ۳،۱۱۷،۵۰۰،۰۰۰ |
| ۵-۲ | ۲۵ | اول | تجاری | ۲۶،۹ | ۵۳،۸۰۰،۰۰۰،۰۰۰ | ۲،۶۹۰،۰۰۰،۰۰۰ |

(۴) پیشنهادهای که بعد از انقضای مدت مقرر در آگهی مزایده واصل گردند یا کمتر از قیمت پایه، فاقد سپرده، مخدوش، مبهم، مشروط یا فاقد فیش واریزی باشند از درجه اعتبار ساقط می باشد.

(۵) شرکت گروه توسعه صنایع و معادن شهر در انتخاب برگزیده مزایده، رد یا قبول پیشنهادهای دریافتی بر اساس صرفه و صلاح آن شرکت و تا مرحله ابلاغ قرارداد مختار است.

(۶) هر یک از پیشنهاد دهندگان جهت بازدید املاک واقع در شهرستان ها می توانند از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۱۰ لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۲۱ با هماهنگی دفتر کارگزاری فروش املاک اقدام نمایند.

(۷) جلسه بازگشایی پیشنهادهای دریافتی با حضور اعضای کمیسیون معاملات و ناظرین در روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۷ ساعت ۱۰ صبح در دفتر شرکت گروه توسعه صنایع و معادن شهر به نشانی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، رویروی پارک ملت، خیابان حق شناس، خیابان پونک، پلاک ۱، طبقه دوم، واحد مالی تشکیل و پیشنهادهای دریافتی مفتوح و قرائت خواهد گردید.

(۸) حضور پیشنهاد دهنده یا نماینده رسمی وی در جلسه با ارائه معرفی نامه و اصل رسید تحویل پاکت پیشنهاد قیمت، آزاد و عدم حضور ایشان مانع برگزاری جلسه بازگشایی پیشنهادهای مزایده نخواهد بود.

(۹) سپرده شرکت در مزایده برگزیدگان اول و دوم تا انعقاد قرارداد و واریز کل مرحله اول ثمن معامله برگزیده اول برگشت داده نخواهد شد و در صورت امتناع هر یک از برگزیدگان از انعقاد قرارداد یا واریز مرحله اول ثمن معامله در مهلت مقرر و وفق برگ شرایط و تعهدنامه شرکت در مزایده، سپرده آنان توسط شرکت گروه توسعه صنایع و معادن شهر ضبط و توقیف خواهد شد.

(۱۰) برای کلیه املاک بر گه شرایط خاص وجود دارد که تکمیل فرم مزبور توسط متقاضی الزامی می باشد.

(۱۱) شرکت مسکن و عمران تجارت آتیه کیش به عنوان کارگزار و نماینده گروه توسعه صنایع و معادن شهر مبادرت به برگزاری مزایده حاضر نموده است و هیچگونه مالکیتی در املاک عرضه شده ندارد.

| ردیف | نحوه پرداخت | توضیحات |
|------|----------------------------------|---|
| الف | نقد (تسویه حداکثر ظرف مدت ۳ ماه) | ۱) سی درصد (۳۰٪) ثمن معامله (با احتساب ۵٪ سپرده شرکت در مزایده) به صورت نقد، همزمان با انعقاد قرارداد ۲) شصت درصد (۶۰٪) ثمن معامله هنگام تحویل ملک و ظرف مدت ۳ ماه (مجموعاً نود درصد (۹۰٪) ثمن معامله). ۳) ده درصد (۱۰٪) ثمن معامله هنگام انتقال اسناد مالکیت در دفتر اسناد رسمی. |
| ب | نقد و اقساط | ۱) حداقل پیش پرداخت نقدی، همزمان با انعقاد قرارداد ۱۰٪ ثمن معامله (با احتساب ۵٪ سپرده شرکت در مزایده) که تحویل ملک پس از پرداخت مبلغ یاد شده و انعقاد قرارداد صورت خواهد پذیرفت. ۲) انتقال اسناد در دفتر اسناد رسمی پس از پرداخت کامل کلیه اقساط و تسویه حساب نهایی. |
| ج | نقد و اقساط | ۱) حداقل پیش پرداخت نقدی، همزمان با انعقاد قرارداد ۳۰٪ ثمن معامله (با احتساب ۵٪ سپرده شرکت در مزایده) که تحویل ملک پس از پرداخت مبلغ یاد شده و انعقاد قرارداد صورت خواهد پذیرفت. ۲) انتقال اسناد در دفتر اسناد رسمی پس از پرداخت کامل کلیه اقساط و تسویه حساب نهایی. |

توضیحات و شرایط مزایده:

(۱) بهای پیشنهادی باید از حیث مدت زمان پرداخت و مبلغ مشخص، معین و بدون ابهام بوده و در پاکت لاک و مهر شده (سرپسته) تسلیم گردد.

(۲) مبلغ سپرده شرکت در مزایده معادل پنج درصد (۵٪) مبلغ پایه مزایده مندرج در آگهی می باشد که می بایست متقاضی در این خصوص وفق مفاد برگ شرایط و تعهدنامه شرکت در مزایده اقدام نماید.

(۳) شرکت در مزایده و دادن پیشنهاد به منزله قبول کامل شرایط و آیین نامه معاملات شرکت گروه توسعه صنایع و معادن شهر می باشد.

توجه: اصلاحات انجام شده در وب سایت tejaratatiyekish.com ملاک عمل نهایی مزایده می باشد.

پیشنهادات متفاوت از شرایط اعلامی در صورت عدم وجود متقاضی یا برنده مزایده پس از پایان مزایده بررسی می گردد.

شرکت مسکن و عمران تجارت آتیه کیش کارگزار فروش املاک

با هلمشهری درماترو دیده شوید

بدرش آگهی ۰۱۸۱۹

تربیفات مجرب اربابانهای مورو
تربیفات بدنه قطار
تربیفات درون واگن ها

داده‌نما

تاشوی قدرتمند

یکی از گوشی‌های تاشوی پرسر و صدای امسال، موتورولا ریزر ۲۰۲۵ با حداکثر قیمت ۱۰۵۰ دلار است؛ یک گوشی ۱۸۹ گرمی با تراشه قدرتمند کوالکام اسنپدراگون ۸ اس نسل ۳.

صفحه نمایش

۶٫۹ اینچ

بازرولوشن ۲۶۴۰ × ۱۰۸۰

رم / حافظه

۱۲٫۸ گیگابایت

۲۵۶ و ۵۱۲ گیگابایت

دوربین اصلی

۵۰ مگاپیکسل

باتری

۴۲۰۰ میلی‌آمپر ساعت



عکس‌نوشت



مزرعه‌ای از راکت‌های اسپیس ایکس

رسیدن به ماه و سپس مریخ، رویایی است که ایلان ماسک با راکت‌های استارت‌آپ فضایی‌اش آن را در سر می‌پروراند. استارت‌آپ‌ها کم‌کم مهابت این سفرها می‌شوند. آیا ما می‌توانیم روزی شاهد سفر انسان به سیاره سرخ باشیم؟

همکاری صندوق نوآوری و پارک‌های فناوری

سیاوش ملکی‌فر، معاون توسعه صندوق نوآوری و شکوفایی: پارک‌های علم و فناوری و صندوق‌های پژوهش و فناوری ۲ رکن اصلی اکوسیستم نوآوری کشور هستند. همکاری صندوق نوآوری با آنها به پیشبرد برنامه‌های حمایتی در اکوسیستم و تأمین مالی شرکت‌ها که بعضاً نیازمند خدمات مالی هستند، کمک قابل‌توجهی می‌کند.



آیین تکریم و معارفه وزیر ارتباطات برگزار می‌شود

آیین تکریم و معارفه وزیر ارتباطات و فناوری اطلاعات امروز (شنبه) با حضور محمدرضا عارف، معاون اول رئیس‌جمهور در سالن شهید قندی وزارت ارتباطات برگزار می‌شود. در این مراسم از زحمات عیسی زارع‌پور، وزیر پیشین ارتباطات تقدیر و سپیدستار هاشمی به‌عنوان وزیر ارتباطات دولت چهاردهم معارفه خواهد شد.



فناوری‌های نوین

پیش‌بینی بحران‌ها هوش مصنوعی

پیش‌بینی بحران‌ها همواره برای دانشمندان چالشی بزرگ بوده است. اکنون یک سیستم هوش مصنوعی جدید ممکن است آماده انجام این کار باشد. به گزارش ساینس‌آرت، دانشمندان حوزه رایانه یک برنامه هوش مصنوعی ایجاد کرده‌اند که می‌تواند آغاز نقاط بحرانی فاجعه‌بار را پیش‌بینی کند. آنها قصد دارند از آن برای پیش‌بینی فروپاشی‌های زیست‌محیطی، بحران‌های مالی، پاندمی‌ها و قطعی‌های وسیع برق استفاده کنند. پروفیسور گانگ یان، استاد علوم کامپیوتر در دانشگاه تونگی چین، می‌گوید: «ما می‌توانیم یک بحران در آینده را پیش‌بینی کرد، می‌توان برای این تغییر آماده شد یا حتی شاید بتوان از وقوع آن جلوگیری کرد و در نتیجه آسیب‌ها را کاهش داد.»

برای یافتن راهی دقیق‌تر برای پیش‌بینی اتفاقات خطرناک، پژوهشگران این مطالعه، ۲ نوع مختلف از شبکه‌های عصبی یا الگوریتم‌هایی را که نحوه پردازش اطلاعات در مغز را شبیه‌سازی می‌کنند با یکدیگر ترکیب کرده‌اند. شبکه اول سیستم‌های پیچیده را به شبکه‌های بزرگی از گره‌های متعامل تجزیه و سپس ارتباطات بین گره‌ها را دنبال می‌کرد و شبکه دوم تغییرات هر گره را در طول زمان مورد پیگیری قرار می‌داد. برای آموزش مدل، پژوهشگران به‌جای آن به نقاط بحرانی در سیستم‌های نظری ساده‌تر، مانند مدل‌های اکوسیستم‌ها و مترونوم‌های نامنظم که با گذشتن زمان به‌طور هماهنگ شروع به حرکت می‌کنند، روی آوردند. پس از اینکه شبکه عصبی آنها داده‌های کافی را پردازش کرد، پژوهشگران آن را با یک مسئله واقعی آزمایش کردند: تغییر جنگل‌های گرمسیری به گرم‌دشت.

براساس این داده‌ها، هوش مصنوعی به‌طور دقیق پیش‌بینی کرد که در منطقه سوم چه اتفاقی افتاد، حتی زمانی که ۸۱ درصد از گره‌های سیستم (در این مورد بخش‌های زمین) تحت‌نظر نبودند. پس از پیش‌بینی موفقیت‌آمیز یک نقطه بحرانی، پژوهشگران اکنون به‌دنبال راه‌هایی برای باز کردن جعبه سیاه الگوریتم و کشف الگوهای هستند که آن را تشخیص داده است.



صاعقه چطور می‌کشد؟

ورود ولتاژ الکتریکی عظیم ناشی از رعد و برق با آسیب به بدن منجر به مرگ می‌شود

زهر خلیج

روزنامه‌نگار

گزارش

یک تخلیه الکتریکی بین جو و زمین باعث پدیده



شدید به موجودات زنده شود. حدود ۱۲ درصد از کسانی که در فضاهای روباز مورد اصابت صاعقه قرار می‌گیرند جان‌شان را از دست می‌دهند. اینکه چطور صاعقه می‌تواند جان انسان را بگیرد در این مطلب می‌خوانیم.

نورانی و پرسروصدایی در آسمان می‌شود که ما آن را به‌عنوان صاعقه یا رعد و برق می‌شناسیم. بیشتر آنها از یک ابر کومولونیمبوس سرچشمه می‌گیرند و به زمین ختم می‌شوند. اما این پدیده طبیعی گاهی می‌تواند باعث مرگ‌ومیر و صدمات

آمار تلفات صاعقه

سالانه در حدود ۲۴۰ هزار حادثه منجر به جراحت مربوط به برخورد صاعقه رخ می‌دهد، اما تعداد تلفات سالانه بسیار متفاوت است. برآوردهای انجام شده نشان می‌دهد که برخورد صاعقه باعث مرگ ۶۰۰۰ نفر در طول سال می‌شود. از طرف دیگر، بر پایه اظهارات مؤسسه نشنال جئوگرافیک، سالانه ۲ هزار نفر در سراسر جهان بر اثر اصابت صاعقه جان خود را از دست می‌دهند.

اختلال استرس پس از سانحه

افرادى که پس از برخورد صاعقه زنده می‌مانند معمولاً تا مدت‌ها با آسیب عصبی، اختلال استرس پس از سانحه و علائم عصبی شامل اختلال در قضاوت و مشکل در تمرکز دست و پنجه نرم می‌کنند. برخی دیگر نیز با از دست دادن حافظه، درد مزمن عصبی و افسردگی به زندگی ادامه می‌دهند. در واقع کارشناسان معتقدند که پس از برخورد رعد و برق به شما، دیگر آن آدم سابق نخواهید بود. به‌طور عجیبی روی بدن برخی از نجات‌یافته‌ها طری‌حی از سرخس روی پوست باقی مانده است که گمان می‌رود از رگ‌های خونی آسیب‌دیده ناشی از نشت مایع به بافت اطراف ناشی می‌شود.

آسیب صاعقه به انسان

صاعقه می‌تواند به طرق مختلف به انسان آسیب برساند. در برخورد مستقیم، شخص هدف در مسیر کانال صاعقه است. به همین دلیل مقدار زیاد انرژی خیلی سریع از بدن او عبور می‌کند که منجر به سوختگی‌های داخلی، آسیب اندام‌ها، انفجار گوشت و استخوان و آسیب سیستم عصبی می‌شود. بسته به قدرت صاعقه و دسترسی به خدمات پزشکی، ممکن است فرد در جا بمیرد یا با آسیب و اختلال دائمی مواجه شود. نوع دیگر برخورد مستقیم آسیب تماسی است که ناشی از لمس جسمی معمولاً هادی از سوی شخص است که در این مورد، صاعقه باعث می‌شود فرد دچار برق‌گرفتگی شود. بیشتر افرادی که در اثر صاعقه جان خود را از دست می‌دهند، فوراً بر اثر ایست قلبی کشته می‌شوند، زیرا ولتاژ الکتریکی عظیم، ریتم طبیعی قلب را کوتاه می‌کند. همچنین ممکن است پاره گوش آنها یا موج فشار وارده منفجر، سیستم تنفسی آنها فلج شود و یا با آتش گرفتن مو یا لباس دچار سوختگی ثانویه شوند.

انواع رعد و برق

بیشتر رعد و برق‌ها از ابر به زمین است که آن را به اختصار CG می‌نامند. اما جالب است بدانید که نوع کم‌تر رایج صاعقه، رعد و برق زمین به ابر (GC) است که به رعد و برقی گفته می‌شود که به سمت بالا منتشر می‌شود و از یک جسم بلند زمینی شروع می‌شود و به ابرها می‌رسد. حدود ۲۵ درصد از تمام حوادث رعد و برق در سراسر جهان، برخورد بین جو و اجسام محدود به زمین است. بخش عمده‌ای از صاعقه‌ها، صاعقه‌های درون‌ابری یا ابر تا ابر است. صاعقه حداقل سالی یکبار به هواپیماهای تجاری معمولی برخورد می‌کند، اما مهندسی و طراحی مدرن هواپیماها باعث شده است که این موارد در سال‌های اخیر به‌ندرت مشکل‌ساز شوند. البته حرکت هواپیماها میان ابرها حتی می‌تواند باعث صاعقه شود.

آگهی مزایده عمومی فروش سهام

شرکت سرمایه‌گذاری توسعه سرمایه رفاه (سهام خاص)



شماره ۱۴۰۳/۰۳

مجموعه بانک رفاه کارگران در نظر دارد نسبت به فروش ۱۰۰ درصد سهام شرکت سرمایه‌گذاری توسعه سرمایه رفاه (سهام خاص) به تعداد ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ سهم به ارزش ۲,۱۶۵,۹۳۷,۴۳۸,۵۰۰ ریال از طریق برگزاری مزایده عمومی به اشخاص حقیقی و حقوقی ذیصلاح اقدام نماید. متقاضیان خرید سهام مزبور می‌توانند از تاریخ انتشار این آگهی حداکثر تا پایان وقت اداری روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۱ با در دست داشتن معرفی‌نامه کتبی مشتمل بر درج شماره شناسه ملی (اشخاص حقوقی) به همراه کد ملی (اشخاص حقیقی) در ساعات اداری به اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک، به آدرس: تهران، بلوار کشاورز، رو به روی بیمارستان پارس، ساختمان بانک رفاه کارگران، اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک مراجعه و اسناد مزایده را دریافت نمایند (شماره‌های تماس: ۰۲۱۴۱۳۷۳۳۱۰ - ۰۲۱۴۱۳۷۳۳۱۰)

شرایط شرکت در مزایده:

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

مبالغ به ریال

| نام شرکت | سرمایه گذاری توسعه سرمایه رفاه (سهامی خاص) |
|--------------------------------|--|
| سرمایه ثبت شده | ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| تعداد سهام قابل واگذاری | ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| قیمت پایه کل سهام قابل واگذاری | ۲,۱۶۵,۹۳۷,۴۳۸,۵۰۰,۰۰۰ |
| مبلغ سپرده شرکت در مزایده | ۲۱,۶۵۹,۳۷۴,۳۸۵,۰۰۰ |
| شرایط واگذاری ^(۱) | تماما نقد و یکجا |

^(۱) قیمت اعلامی، قیمت پایه بوده و اولویت واگذاری با خریدارانی است که قیمتی بالاتر را برای کل بلوک سهام قابل واگذاری پیشنهاد نمایند.

- سپرده شرکت در مزایده معادل ۱ درصد ارزش کل سهام قابل واگذاری می‌باشد که می‌بایستی بصورت وجه نقد واریزی به حساب شماره ۵۰۰۰۰۱۴ به نام اداره حسابداری نزد شعبه پردیس بانک رفاه کارگران یا ضمانتنامه بانکی معتبر، غیر از بانک رفاه کارگران یا اعتبار سه ماهه بصورت عندالمطالبه قابل تمدید و بی قید و شرط ارائه گردد. حق فروشنده جهت بررسی، قبول یا رد و درخواست اصلاح متن ضمانتنامه در مهلت محدود، محفوظ و متقاضی مکلف به رعایت آن است.
- متقاضیان می‌بایست پیشنهادات خود را نسبت به کل سهام عرضه شده، حداکثر تا پایان وقت اداری روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۱ به نشانی اعلام شده فوق تحویل و رسید دریافت نمایند. بدیهی است به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- شرکت در مزایده به معنی اطلاع و آگاهی کامل متقاضی نسبت به شرایط شرکت بوده و خریدار با شرکت در مزایده کلیه اختیارات خصوصا خیار غبن ولو فاحش را از سوی خود سلب و اسقاط می‌نماید.
- چنانچه برنده مزایده ظرف مهلت مقرر از تاریخ ابلاغ توسط مزایده‌گذار نسبت به امضای قرارداد تدوین شده توسط حوزه حقوقی بانک و پرداخت کامل ثمن معامله اقدام ننماید، هیچگونه ادعایی نسبت به سپرده شرکت در مزایده نخواهد داشت و مزایده‌گذار می‌تواند ضمانت نامه بانکی ارائه شده را به نفع خود ضبط نماید.
- پاکت‌های مزایده در ساعت ۱۰:۰۰ صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۱ در سالن جلسات بانک واقع در تهران، خیابان ولیعصر (عج)، نورسیده به میدان ونک، ساختمان بانک رفاه کارگران مفتوح خواهد گردید. حضور پیشنهاد دهندگان یا نماینده قانونی آنان در جلسه با ارائه مدارک شناسایی یا معرفی نامه معتبر، مجاز می‌باشد. در جلسه مزبور صرفا خریداران حائز رتبه‌های اول و دوم معرفی گردیده و برنده نهایی متعاقبا اعلام خواهد شد.
- استرداد سپرده شرکت در مزایده برنده دوم (وجه نقد/ضمانتنامه بانکی معتبر - وفق بند ۲) منوط به انعقاد قرارداد و تسویه کامل ثمن معامله توسط برنده اول مزایده می‌باشد. سپرده شرکت در مزایده سایر مزایده‌گران پس از برگزاری جلسه مزایده مسترد می‌گردد.
- فروشنده در رد یا قبول هر یک از کلیه پیشنهادات واصله مختار است.

ابلاغیه

ابلاغ اتهام آقای امیرمحمد کرمی مقدم، کدملی ۰۰۵۴۷۲۱۹۰۳، متولد ۱۳۵۰/۰۷/۱۴، فرزند جواد، صادره از تهران به شماره ابلاغ مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۲۶ هیأت بدوی شعبه یک رسیدگی به تخلفات اداری کارمندان شهرداری تهران نظر به اینکه پرونده شما به اتهام سرپیچی از اجرای دستورهای مقام‌های بالاتر در حدود وظایف اداری که با بند ۱۳ ماده ۸ قانون رسیدگی به تخلفات اداری منطبق است، متهم گردیده‌اید، مقتضی است حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز از تاریخ نشر این آگهی دفاعیه کتبی خود را به انضمام مدارک به هیأت مورد اشاره به نشانی: خیابان مطهری، خیابان کوه نور، کوچه چهارم، پلاک ۱۲ طبقه سوم هیأت بدوی شعبه یک تسلیم گردد.

معاونت برنامه‌ریزی و سرمایه‌انسان
شهرداری منطقه ۸

آگهی مناقصه عمومی دو مرحله‌ای

(شماره ۳۰۲) (نوبت دوم)

یک سازمان دولتی در نظر دارد نسبت به تکمیل ساختمان اداری خود در شهر تهران از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید.

لذا از کلیه شرکت‌های واجد صلاحیت و دارای حداقل رتبه ۳ اینبیه که تمایل به شرکت در مناقصه مذکور را دارند؛ دعوت به عمل می‌آید ظرف مدت ۵ روز پس از درج این آگهی از ساعت ۸ صبح الی ۱۲ با شماره تلفن‌های ۰۲۱-۳۵۹۲۲۷۳۱ - ۰۲۱-۳۵۹۲۴۵۱۰ با شماره تماس حاصل نمایند.
* ضمنا هزینه چاپ آگهی‌ها بر عهده برنده مناقصه می‌باشد.

آگهی مناقصه

سازمان پایانه‌ها و پارک‌سوارها

سازمان مدیریت حمل و نقل بار و پایانه‌های مسافری شهر تهران (سازمان پایانه‌ها و پارک‌سوارهای شهرداری تهران) در نظر دارد اجرای عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی با شرایط مندرج در اسناد و رعایت آیین نامه معاملات شهرداری تهران به شرح ذیل به اشخاص ذیصلاح و واجد شرایط واگذار نماید.

* اطلاعات مربوط به معاملات و قراردادها در وب سایت شفاف‌سازی شهرداری تهران جهت اطلاع عموم شهروندان منتشر خواهد شد.

| ردیف | موضوع عملیات | سپرده شرکت در مناقصه (ریال) | برآورد اولیه (ریال) | مدت |
|------|---|-----------------------------|---------------------|-------|
| ۱ | خرید، حمل و نصب دو دستگاه پله برقی در پایانه جنوب و غرب | ۳,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۹ ماه |

الف) شرایط مناقصی:

- * ارائه پروانه تولید پله برقی از وزارت صمت.
- * دارا بودن رزومه مرتبط با حداقل دو سال سابقه اجرای کار.
- * ثبت نام در سامانه ارائه‌دهندگان کالا و خدمات به نشانی Tehran.ir
- * ملاک شرکت در مناقصه احراز کلیه شرایط مندرج در شرایط عمومی و خصوصی می‌باشد.
- توجه: تمامی متقاضیان شرکت در مناقصه موظفند در هنگام تحویل پاکت نسبت به ارائه شناسه ملی برای اشخاص حقوقی و کد ملی و تاریخ تولد برای اشخاص حقیقی اقدام نمایند.
- ب) محل دریافت اسناد: خیابان شهید بهشتی، خیابان شهید قنبرزاده، مابین هویزه و خرمشهر، نیش کوچه عاشوری (دهم)، پلاک ۳۸ سازمان مدیریت حمل و نقل بار و پایانه‌های مسافری شهر تهران (اداره حقوقی و قراردادهای سازمان)
- ج) واریز مبلغ سپرده شرکت در مناقصه به حساب ۱۰۰۱۰۲۹۸۴۱۸۲ بانک شهر شعبه خرمشهر کد ۳۴۵ بنام سازمان پایانه‌ها و پارک‌سوارهای شهرداری تهران و یا ارائه ضمانتنامه بانکی به نام سازمان پایانه‌ها و پارک‌سوارهای شهرداری تهران
- د) محل تحویل پیشنهادات: خیابان شهید بهشتی، خیابان شهید قنبرزاده، مابین هویزه و خرمشهر، نیش کوچه عاشوری (دهم)، پلاک ۳۸ سازمان مدیریت حمل و نقل بار و پایانه‌های مسافری شهر تهران (طبقه دوم ساختمان شماره یک)
- ه) واریز مبلغ ۱۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (یک میلیون ریال) به حساب شماره ۲۰۳۳ نزد بانک شهر کد ۲۰۲ بنام شهرداری تهران و ارائه اصل فیش واریزی، معرفی نامه و تصویر کارت ملی جهت دریافت اسناد مناقصه.
- م) مهلت ارائه و تکمیل کلیه اوراق و اسناد: از تاریخ درج آگهی بمدت ۱۲ روز با احتساب تعطیلات
- بدیهی است شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهادها به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در اسناد مربوطه بوده و سازمان در رد یک یا کلیه پیشنهادها مختار است. ضمناً شرکت کنندگان باید مدارک مربوطه را پس از اخذ، تکمیل و در پاکتهای لاک و مهر شده تحویل نمایند. همچنین هزینه آگهی به عهده برنده مناقصه می‌باشد.
- لازم به ذکر است متقاضیان می‌بایست ضمن تأیید تمامی صفحات مدارک و اسناد توسط صاحبان امضای مجاز قانونی، کلیه مدارک مذکور را (طبق شرایط عمومی مناقصه) در پاکت الف قراردادده و صرفا بر برگ پیشنهاد قیمت در پاکت ب قرار داده شود و نقص هر یک از مدارک پاکت الف از موارد رد پیشنهاد محسوب می‌شود.

سازمان مدیریت حمل و نقل بار و پایانه‌های مسافری شهر تهران



حواس جمع شهروندان

ناگفته نماند که همت شهرداری حالا این منطقه شهر را به بازی خوشمزه بدل کرده و البته بیمانکار هم مسئول رتق و فتق امور این خیابان و فروشنده‌هایش است. شهروندان امیدوارند سختگیری شهرداری منطقه سبب شود که بیمانکار بر کیفیت و بهداشت و البته قیمت غذاها نظارت بیشتری داشته باشد.

عرض بزرگ‌ترین خیابان خوشمزه تهران بیشتر از طول آن به چشم می‌آید؛ چون کمتر خیابانی در شهر پهناش به قدر این گذر متفاوت می‌رسد

تماشای گزارش

قهوه برای شبی بلند و خوش



همزمان با بالا آمدن ماه در آسمان شب، مجال سر خاراندن از کف خوراکی بیزران این گذر خوردنی می‌رود. مشتری‌ها یکی پس از دیگری می‌آیند و سفارش‌های خود از فست‌فودهای ۷۰ تا ۲۵۰ هزار تومانی، خوراکی‌های ایرانی و محلی ۱۰۰ تا ۲۵۰ هزار تومانی و نوشیدنی‌های ۵۰ تا ۱۶۰ هزار تومانی را بسازند و در آن گرم و گیرای غرقه‌ها ثبت می‌کنند. اغلبشان ترجیح دارند شک خوری و شبگردی را با فنجانی قهوه خوش و بلند سازند؛ از این روست که در این وقت مقابله کافه غرقه‌ها، جمعیت جوش و خروش می‌زند و احسان و دوستاش یک دست به دانه‌های عربیکا و روبوستا و دست دیگر به تولید محتوای آنلاین برای صفحه پر فالوئرشان در شبکه‌های مجازی می‌برند. حلیمه‌خانم هم یکی از غرقه‌داران دست و پنجه‌دار گذر است که گردشگران او را به عادت‌های ساده و صمیمی‌ای که دارد، می‌شناسند؛ بیچاندن چادر رنگی به کمر، بستن لچکی به پیشانی و بالا بردن صدای موسیقی بی‌کلام و شاد آنجا که شور و شوق به دل رهگذاران افتد. البته پیش از اینها دستنیکت حلیمه‌خانم است که آوازها را چرخانده است. پلو و جلوب‌های خوش‌بو پورنگ محلی را چنان درون د یک و دنگه‌ها بنی به بار و بز می‌اندازد و در ظروف قدیمی و سنتی سرو می‌کند که مشتری‌ها «همان‌بیز» بودن را بهترین و کامل‌ترین توصیف و تحسین برایش می‌دانند.

به وقت شام

پیاده‌روی در بزرگ‌ترین فود استریت شهر که هواداران تابستانی بسیاری دارد

آن میانه ممنوعه به مکانی عمومی برای تفریح و شادی‌های شبانه با نام «فود استریت» یا همان «گذر غذا» تبدیل شده است؛ گذری که سرآشپزان و کافه‌چی‌هایش از ابراهیم شرف، کامران و عماد، تا سارا و حتی حلیمه‌خانم دست‌وپنجه‌دار که خوراکی‌های خوش‌بو پورنگ محلی‌اش مانند شوربا (نوعی آبگوشت) و باقالاقتق گردشگران را به ملج‌ملج می‌اندازد، هر یک غرقه‌هایی بزرگ کرده‌اند. این بزرگ‌ترین فود استریت پایتخت است که بعد از دیگر گذرهای غذا (خیابان‌های سی‌تیر، سستارخان و دولت‌آباد) از اوایل سال ۱۴۰۱ جایی در محدوده غرب شهر (منطقه ۹) هر شب از غروب تا ساعت صفر، پر خوران و شکم‌داران را پذیرا می‌شود.

کسی فکرش را نمی‌کرد روزی میانه پادگان جی که سربازخانه بوده و هنوز هم بخش‌هایی از آن به همان منوال است، درست آنجا که نظامیان یا نظامی سخت به صف می‌شدند تا فرمان فرماندهان خود را از «پیش‌فنگ» و «دوش‌فنگ» صبحگاه و شامگاه اجرا کنند یا گاه گوشمالی‌های متوالی شوند، بساط سور و سات انواع خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های خوشمزه از معمولی تا لاکچری ویژه شکم‌دوستان شب‌بیدار شهر پهن شود. این غریب بالاخره در برابر کش و قوس‌های شهر کم آورد و حالا

سحر جعفریان
 روزنامه‌نگار

دوای بی‌اشتهایی در دست شف و یار بستای

۴۰ غرقه یک اندازه (۶ متر در ۵ متر) از اواسط گذر غذا تنگ هم رشته شده‌اند؛ غرقه‌هایی که یکی در میان بنای رستوران و کافه دارند؛ غرقه‌داران شان هم همه شیک‌پوش و آراسته. از پاختور خیابان پیداست سرآشپزان و کافه‌داران آن در پخت‌وپز انواع خوردنی و ترکیب مواد خوراکی برای تهیه اقسام نوشیدنی، مهارت فراوان دارند. یکی مثل ابراهیم که در غرقه غذاهای سنتی دست به گوشت و منقل دارد و مهارتش هم کباب‌زنی است؛ آن قدر ماهر که دوستانش شف قرص و محکم، پیشوند اسمش گذاشته‌اند؛ «شف ابراهیم». یکی هم مثل کامران که با آنکه جوان است، اما به قد سرآشپزی کاردان که در رسی فست‌فودهایش، چاشنی‌ای اختصاصی گنجانده، تجربه دارد. هر روز و بیشتر روزهای تعطیل حوالی ساعت ۱۷، هوای این گذر از عطر و بوی فست‌فودهای گوناگون و غذاهای چرب و چیل سنتی پر می‌شود؛ انطور که هر بد غذایی از برایش سر آشته‌ها می‌آید؛ مانند آریان که ناخوری کم‌سن و سال است و اغلب شب‌های پنجشنبه همراه

بزرگ‌ترین گذر خوشمزه شهرت را بنشان!

عرض بزرگ‌ترین خیابان خوشمزه تهران بیشتر از طول آن به چشم می‌آید؛ شاید چون کمتر خیابانی در شهر پهناش به قدر این گذر متفاوت می‌رسد. عرضش در ۴۵ متر (۱۴۰ متری عرضی سواره و پیاده) گسترده و طولش نیز در ۸۷۰ متر دراز شده است. بر شمالی‌اش مترآکم از فضای سبزی وسیع و بر جنوبی‌اش نیز مسیر ویژه دوچرخه‌سواران نمایان است. قدمتش نیز دور نیست؛ به سال ۱۳۹۹ بازی‌گر در عرصه عریض و طویل آن با کمی شیب در جهتی غرب به شرق (سرس در غرب، خیابان نوری‌نیاز کی و زیرش در شرق، کنارگذر بزرگراه یادگار امام (ره)) کشیده شد. نام و نشانش اما قصه‌ها داشته؛ نخست «استاد معین جنوبی»، بعد «خیابان اجتماعی» و بعدتر نیز «بدرالزمان قریب» (گوشش‌شناس و پژوهنده زبان سغدی سمرقند که شاخه‌ای از زبان ایرانی است) و حالا هم «فود استریت» گذاشته‌اند که گذر از آن شب‌های خاطره‌انگیزی می‌سازد.

پدر و مادرش می‌آید گذر تا پای بلعیدن پیتزای سبزیجات یا در کمال ناباوری والدینش؛ خوراکی نازخاتون بنشینند حتی ناخور کهنه‌سال به بدادایی رسیده هم گرسنه از این گذر به‌در نمی‌شود.

و پاهایی که سست می‌شوند

سرآشپز، شاگردش را برای چیدن میز و صندلی‌ها مقابل غرقه فرامی‌خواند: «رامین میز و صندلی‌ها رو بچین و رومی‌ها رو بنذار. زود باش پسر. مشتری‌ها اوامند.» رامین که شاگردی در غرقه‌های بزرگ‌ترین گذر غذا را هم فال می‌داند و هم تماشا، جست می‌زند و دست می‌جنباند. در غرقه‌های دیگر، کامران پیشبند خوش‌برشی بسته و میگوها را بعد از خوبایندن در سس تارتار، پفکی‌گریل می‌کند. در همین زمان دوستش، سهیل منوی روز را با گچ سفید روی نخته سیاه عمود بر پیشخوان غرقه می‌نویسد: «هات‌داگ پنیری، فیله سوخاری، استیک ابدار، برگر رژیمی و پیتزا خانوادگی؛ همه اینها ۲۹ هزار و چند نفره‌اش خون!» زوج سارا و عماد هم دخل‌گردان غرقه نوشیدنی‌های

این بزرگ‌ترین فود استریت پایتخت است که بعد از دیگر گذرهای غذا (خیابان‌های سی‌تیر، سستارخان و دولت‌آباد) از اوایل سال ۱۴۰۱ جایی در محدوده غرب شهر (منطقه ۹) پذیرای شهروندان است

فصلی هستند که غرقه‌شان را با لامپ و چراغ‌های لئونو رنگارنگ به اشکالی خاص آذین کرده‌اند. آفتاب که پس می‌نشیند، سارا با فشردن دکمه پاور، نئون‌ها را روشن می‌کند. نخستین مشتری گویی جلب نور منور آنها می‌شود که میل نوشیدن شربت خاکشیر یا چکانده‌هایی از آب لیمو تازه و کمی گلاب به سرش می‌زند. شربت را سر می‌کشد و سرگرم سلفی برداشتن می‌شود. مشتری‌ها بعدی، سوران خودروی که آهسته طول گذر را سوی مقصدشان پیش می‌روند تا پیوسته فرصت نظر انداختن به غرقه‌های لذیذ گذر داشته باشند؛ غافل از آنکه کمی جلوتر، بوی تند فلافل‌های بندری و بیرونی غرقه جاسم‌اهوازی که دشداش‌های سفید به تن دارد از رفتن سست‌شان می‌کند.

آگهی مناقصه عمومی شماره ۱۴۰۳/۶۴

شهرداری منطقه ۹ تهران در نظر دارد برخی از پروژه‌های خود را بشرح جدول ذیل از طریق مناقصه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید. بدینوسیله از اشخاص واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه دعوت به عمل می‌آید.

| ردیف | موضوع پروژه | برآورد اولیه (ریال) | مبلغ سپرده (ریال) | مدت | شرایط متقاضی |
|------|---|---------------------|-------------------|-------|---|
| ۱ | خرید و نصب کفپوش لاستیکی گرانولی زمین بازی کودکان | ۶۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۶ ماه | کلیه اشخاص حقوقی دارای اسامنامه مرتبط، مجاز به شرکت در مناقصه می‌باشند. |

الف) محل دریافت اسناد، شهرداری منطقه ۹ طبقه همکف، امور قراردادهای می‌باشد. (ب) سپرده شرکت در مناقصه بصورت ارائه ضمانت‌نامه بانکی و یا واریز وجه نقد به شماره حساب ۱۰۰۴۴۹۷۷۵۵ بانک شهر شعبه آزادی کد ۲۱۶ به نام شهرداری منطقه ۹ تهران مورد قبول می‌باشد. (ج) جهت دریافت، تکمیل و تحویل اسناد ۱۰ روز از تاریخ انتشار آگهی فرصت می‌باشد. (د) پیشنهادت باید از حیث مبلغ مشخص و بدون ابهام بوده و در پاکت لاک و مهر شده تسلیم شود و شرکت در مناقصه به منزله قبول شروط و تکالیف موضوع ماده ۱۰ آیین‌نامه مالی و معاملات شهرداری تهران می‌باشد. (ه) ثبت‌نام شرکت‌ها و ارائه کارت الکترونیک معتبر در سامانه تأمین‌کنندگان کالا و خدمات به آدرس providers.tehran.ir می‌باشد. (و) اسناد مناقصه از طریق تالار آگهی معاملات شهرداری تهران به نشانی business.tehran.ir قابل رویت و دریافت می‌باشد (ح) نظر به اینکه منطقه دارای سیستم مدیریت یکپارچه (IMS) می‌باشد، لذا شرکت‌کنندگان متعدد به رعایت الزامات قانونی و مقررات ایمنی، بهداشت و محیط زیست می‌باشند. (ز) کلیه شرکت‌کنندگان می‌بایست دارای شرایط مندرج در اسناد و شرایط خصوصی و عمومی پیمان باشند.

روابط عمومی شهرداری منطقه ۹ تهران

آگهی مناقصه عمومی

شهرداری منطقه ۳ تهران در نظر دارد اجرای عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی به بخش خصوصی واگذار نماید، لذا از کلیه اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در مناقصه دعوت بعمل می‌آید.

مناقصه شماره ۷۱-۶۴-۱۴۰۳

| ردیف | شرح عملیات | اعتبار / برآورد (ریال) | مدت (ماه) | مبلغ سپرده (ریال) | شرایط اختصاصی شرکت‌کننده |
|------|---|------------------------|-----------|-------------------|---|
| ۱ | عملیات لکه‌گیری و روکش دستی آسفالت ناحیه ۳ | ۴۳,۹۸۵,۷۵۶,۴۹۰ | ۹ | ۲,۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | دارا بودن حداقل رتبه ۵ تخصص راه و ترابری از سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور و کارت پیمانکاری |
| ۲ | عملیات لکه‌گیری و روکش دستی آسفالت ناحیه ۴ | ۲۹,۲۶۶,۵۵۵,۶۵۰ | ۹ | ۱,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | معاونت فنی و عمرانی شهرداری تهران |
| ۳ | عملیات لکه‌گیری و روکش دستی آسفالت ناحیه ۵ | ۳۲,۵۰۳,۱۵۹,۰۲۰ | ۹ | ۱,۶۵۰,۰۰۰,۰۰۰ | معاونت فنی و عمرانی شهرداری تهران |
| ۴ | عملیات لکه‌گیری و روکش دستی آسفالت ناحیه ۶ | ۲۹,۲۶۸,۵۴۶,۹۶۰ | ۹ | ۱,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | معاونت فنی و عمرانی شهرداری تهران |
| ۵ | عملیات تراش و روکش مکانیزه سطح نواحی ششگانه منطقه ۳ | ۲۶۱,۷۶۳,۱۴۸,۰۰۰ | ۹ | ۱۳,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | دارا بودن حداقل رتبه ۵ تخصص ابنیه یا راه و ترابری از سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور و کارت پیمانکاری |
| ۶ | عملیات نصب و همسطح‌سازی زیرمخزنی در سطح منطقه | ۲۹,۶۸۷,۰۲۱,۹۱۰ | ۹ | ۱,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | معاونت فنی و عمرانی شهرداری تهران |
| ۷ | تهیه، نصب و نگهداشت چراغ‌های راهنمایی راهنمایی (نوبت سوم) | ۲۱,۰۱۴,۰۸۹,۲۰۰ | ۱۲ | ۱,۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | دارا بودن حداقل رتبه ۵ تخصص راه و ترابری یا نیرو یا صنعت یا ارتباطات و فناوری اطلاعات از سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور و کارت پیمانکاری |
| ۸ | عملیات اصلاح هندسی و ایمن‌سازی معابر نواحی ۱ و ۲ و ۳ منطقه ۳ (نوبت چهارم) | ۳۱,۰۸۴,۲۸۴,۵۰۰ | ۱۲ | ۱,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | دارا بودن حداقل رتبه ۵ تخصص راه و ترابری یا ابنیه و دارا بودن ظرفیت کاری در رشته‌های مرتبط (تعداد و ریال) در سامانه الکترونیک شهرداری تهران |

(۱) سپرده شرکت در مناقصه بصورت ضمانت‌نامه بانکی یا واریز نقدی بحساب شماره ۱۰۰۴۵۶۷۴۲۵ نزد بانک شهر شعبه حسینییه ارشاد کد ۲۲۶ می‌باشد.
 (۲) شرکت‌کننده از تاریخ انتشار آگهی تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۴ فرصت دارد اسناد را تهیه، تکمیل و پیشنهاد خود را دریافت لاک و مهر شده تحویل دبیرخانه منطقه نماید.
 (۳) شرکت در فراخوان و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در ماده ۱۰ آیین‌نامه معاملات شهرداری تهران می‌باشد.
 (۴) **محل دریافت اسناد شامل کلیه شرایط شرکت در مناقصه:** اداره قراردادهای شهرداری منطقه ۳ واقع در خیابان دکتر شریعتی - پاتین‌تر از حسینییه ارشاد - ساختمان شماره ۱، طبقه سوم می‌باشد.
 (۵) قیمت پیشنهادی باید از حیث مبلغ مشخص و معین و بدون ابهام بوده و در پاکت «ب» لاک و مهر شده در موعد مقرر تسلیم دبیرخانه منطقه شود.
 (۶) در صورت اختلاف میان مطالب آگهی و مستندات مناقصات، ملاک عمل مستندات مناقصه می‌باشد.

روابط عمومی شهرداری منطقه ۳ تهران

آگهی مزایده عمومی فروش سهام شرکت پتروشیمی تبریز (سهام عام) شماره ۱۴۰۳/۰۱

بانک رفاه کارگران
 REFAH KARGARAN BANK

بانک رفاه کارگران در نظر دارد نسبت به فروش ۴/۵ درصد از سهام شرکت پتروشیمی تبریز (سهامی عام) به تعداد ۲۲۴,۲۵۲,۴۴۳ سهم به ارزش ۱۴,۹۷۹,۱۴۶,۳۷۷,۱۱۳ ریال از طریق برگزاری مزایده عمومی به اشخاص حقیقی و حقوقی ذیل‌الاجراء اقدام نماید. متقاضیان خرید سهام مزبور می‌توانند از تاریخ انتشار این آگهی حداکثر تا پایان وقت اداری روز پنج‌شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۹ در دست داشتن معرفی‌نامه کتبی مشتمل بر درج شماره شناسه ملی (اشخاص حقوقی) به همراه کد ملی (اشخاص حقیقی) در ساعات اداری به اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک، به آدرس: تهران، بلوار کشاورز، روبه‌روی بیمارستان پارس، ساختمان بانک رفاه کارگران، اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک مراجعه و اسناد مزایده را دریافت نمایند (شماره‌های تماس: ۰۲۱۴۱۳۷۳۳۳۳ - ۰۲۱۴۱۳۷۳۳۱۰).

شرایط شرکت در مزایده:

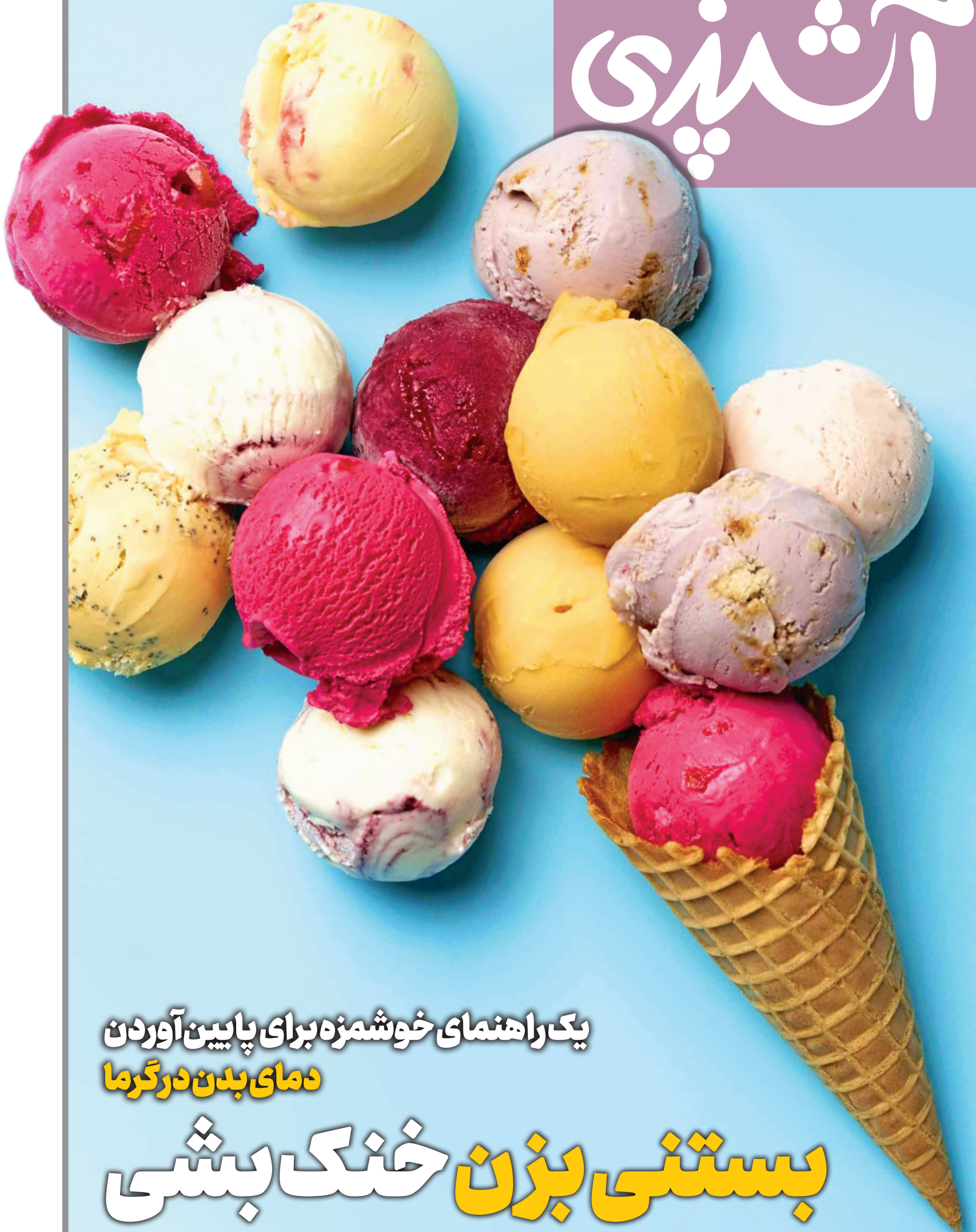
- ارزش پایه معامله و شرایط پرداخت ثمن معامله به شرح جدول ذیل به اطلاع متقاضیان می‌رسد.

| نام شرکت | پتروشیمی تبریز (سهامی عام) |
|--------------------------------|----------------------------|
| سرمایه ثبت شده | ۴,۹۸۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| تعداد سهام قابل واگذاری | ۲۲۴,۲۵۲,۴۴۳ |
| قیمت پایه کل سهام قابل واگذاری | ۱۴,۹۷۹,۱۴۶,۳۷۷,۱۱۳ |
| مبلغ سپرده شرکت در مزایده | ۱۴۹,۷۹۱,۴۶۳,۷۷۱ |
| شرایط واگذاری (۱) | تماماً نقد و یکجا |

(۱) قیمت اعلامی، قیمت پایه بوده و اولویت واگذاری با خریدارانی است که قیمتی بالاتر را برای کل بلوک سهام قابل واگذاری پیشنهاد نمایند.

- سپرده شرکت در مزایده معادل ۱ درصد ارزش کل سهام قابل واگذاری می‌باشد که می‌بایستی بصورت وجه نقد واریزی به حساب شماره ۵۰۰۰۱۴ به نام اداره حسابداری نزد شعبه پردیس بانک رفاه کارگران یا ضمانت‌نامه بانکی معتبر، غیر از بانک رفاه کارگران با اعتبار سه ماهه بصورت عندالمطالبه قابل تمدید و بی قید و شرط ارائه گردد. حق فروشنده جهت بررسی، قبول یا رد و درخواست اصلاح متن ضمانت‌نامه در مهلت محدود، محفوظ و متقاضی مکلف به رعایت آن است.
- متقاضیان می‌بایست پیشنهادات خود را نسبت به کل سهام عرضه شده، حداکثر تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۴ به نشانی اعلام شده فوق تحویل و رسید دریافت نمایند. بدیهی است به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- شرکت در مزایده به معنی اطلاع و آگاهی کامل متقاضی نسبت به شرایط شرکت بوده و خریدار با شرکت در مزایده کلیه اختیارات خصوصاً اختیار غبن ولو فاحش را از سوی خود سلب و اسقاط می‌نماید.
- چنانچه برنده مزایده ظرف مهلت مقرر از تاریخ ابلاغ توسط مزایده‌گذار نسبت به امضای قرارداد تدوین شده توسط حوزه حقوقی بانک و پرداخت کامل ثمن معامله اقدام ننماید، هیچگونه ادعایی نسبت به سپرده شرکت در مزایده نخواهد داشت و مزایده‌گذار می‌تواند ضمانت‌نامه بانکی ارائه شده را به نفع خود ضبط نماید.
- پاکت‌های مزایده در ساعت ۱۰:۰۰ صبح روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۱ در سالن جلسات بانک واقع در تهران، خیابان ولیعصر (عج)، نرسیده به میدان ونک، ساختمان بانک رفاه کارگران مفتوح خواهد گردید. حضور پیشنهاددهندگان یا نماینده قانونی آن‌ج در جلسه با ارائه مدارک شناسایی یا معرفی‌نامه معتبر، مجاز می‌باشد. در جلسه مزبور صرفاً خریداران حائز رتبه‌های اول و دوم معرفی گردیده و برنده نهایی متعاقباً اعلام خواهد شد.
- استرداد سپرده شرکت در مزایده برنده دوم (وجه نقد/ ضمانت‌نامه بانکی معتبر - وفق بند ۲) منوط به انعقاد قرارداد و تسویه کامل ثمن معامله توسط برنده اول مزایده می‌باشد. سپرده شرکت در مزایده سایر مزایده‌گران پس از برگزاری جلسه مزایده مسترد می‌گردد.
- فروشنده در رد یا قبول هر یک از / کلیه پیشنهادات واصله مختار است.

آشپزی



یک راهنمای خوشمزه برای پایین آوردن
دمای بدن در گرما

بستنی بزن خنک‌بشی

بستنی بزن خنک بشی

بستنی، نوبرانه فصل بهار است و در تابستان اصلا نمی توان از آن گذشت. در یک عصر گرم تابستانی هیچ چیز مانند یک بستنی خوش طعم و شیرین حال آدم را خوش نمی کند. اما برخی به دلیل چاقی و اضافه وزن و تعدادی هم به دلیل هزینه های بالای بستنی های سنتی و صنعتی آن را کمتر استفاده می کنند. در حالی که می توان این دسر خوشمزه را در خانه هم درست کرد. کافی است کمی صبر و حوصله داشته باشید تا نتیجه مطلوب به دست بیاید. در این شماره از ضمیمه آشپزی چند مدل از انواع بستنی ها را برای دورهمی ها، رژیم ها، ویژه کودکان و... آموزش داده ایم.

چند ترند برای تهیه بستنی خانگی



یکی از لذت بخش ترین میان وعده هایی که در تابستان طرفدارانش بیشتر هم می شود، بستنی است. چند نکته را در این باره برایتان بازگویی کنیم که هنگام تهیه یا قبل از خوردن بستنی آن را بدانید و آگاهانه بستنی بخورید.

۱ علت یخ بستن رویه بستنی

تنها دلیل یخ زدن سطح بستنی این است که شما آن را مدتی بیرون از فریزر نگهداری کرده اید و پس از نرم و باز شدن یخ، دوباره آن را داخل فریزر گذاشته اید. برای پیشگیری از ایجاد چنین مشکلی باید بستنی را تا پیش از مصرف همواره در دمای بین صفر تا منفی ۵ درجه سانتی گراد داخل فریزر نگاه دارید.

۲ تفاوت بستنی یخی و بستنی

بستنی یخی با شربت های میوه ها درست می شود و اغلب برای از بین بردن مزه غذاها در دهان بین وعده ها سرو می شود. افرادی که مشکل هضم لاکتوز دارند با خیال راحت می توانند از این خوراکی که هیچ ماده لبنی ای در ساخت آن استفاده نشده استفاده کنند.

۳ دلیل استفاده از نمک

اگر اهل درست کردن دسرهای خانگی باشید، شاید این سؤال برایتان پیش بیاید که چرا نمک در تهیه بستنی باید استفاده شود؟! نمک، ماده ای سخت است و ترکیب آن با یخ و خامه باعث می شود مواد بستنی راحت تر سرما را جذب کند و داخل فریزر یخ ببندد. سنگ نمک نقطه انجماد یخ را کاهش می دهد، دمای مخلوط یخ و سنگ نمک زیر نقطه انجماد آب است.

۴ تفاوت بستنی های رژیمی و معمولی

میزان چربی در بستنی رژیمی حداقل ۵۰ درصد کمتر و میزان کالری آن ۲۳ درصد کمتر از بستنی های معمولی است، اما این باعث نمی شود که آن را سالم تر بدانیم و به آن معنا نیست که شما می توانید مقدار بیشتری از آن بخورید. در بستنی رژیمی سعی کنید با مقایسه برچسب های غذایی، گزینه کم چرب تر را انتخاب کنید.

۵ از چه زمانی بچه ها می توانند بستنی بخورند؟

بعد از یک سالگی می توان به بچه ها، محصولات لبنیاتی مانند شیر، پنیر، خامه و... داد و بستنی هم یکی از آنهاست. البته باید مطمئن باشید ششیری که در بستنی به کار رفته، پاستوریزه باشد، چون بچه ها به پروتئین شیر و دیگر ترکیبات آن حساسیت دارند.

بامیوه های فصل تابستان برای خود و خانواده تان بستنی آماده کنید ترش و شیرین های سرد و خوشمزه

بستنی یکی از خوراکی های خوشمزه همه پسند در میان اعضای خانواده است و تهیه آن در خانه علاوه بر اینکه می تواند ساعات مفرحی را برای تک تک اعضا هنگام درست کردن آن به دنبال داشته باشد، این اطمینان خاطر را هم برایتان فراهم می کند تا با بهترین مواد در دسترس، بستنی دلخواه تان را آماده و با خیال راحت آن را نوش جان کنید. تنوع میوه های تابستانی این امکان را برایتان مهیا می کند که بستنی های متنوعی برای اعضای خانواده تدارک ببینید.

مهدیه تقوی راد

زمان آماده سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر

بستنی توت فرنگی

روش تهیه

۱. توت فرنگی ها را آنیم کرده و روی سینی بچینید و در طبقه وسط فر بگذارید. بعد از ۴۵ دقیقه توت فرنگی ها را از فر خارج کنید. ۲. قاشق غذاخوری عسل به توت فرنگی ها اضافه کنید و با پشت قاشق کمی توت فرنگی ها را له کنید و برای ۱۰ دقیقه دوباره سینی را داخل فر بگذارید. بعد از بیرون آوردن سینی از فر اجازه دهید مواد سرد شوند. توت فرنگی ها را از یک صافی ریز رد کنید تا دانه های آن جدا شود. ۳. توت فرنگی ها را در یک ظرف مناسب بریزید و شیر شیرین شده را به آن اضافه کنید و ۲ دقیقه با دور متوسط مخلوط کن آن را هم بزنید تا مواد یک دست شود. سپس ۳ فنجان خامه را در ظرفی مناسب بریزید و هم بزنید تا خامه کاملا فرم بگیرد. مقداری از خامه فرم گرفته را به ظرف توت فرنگی و شیر اضافه کنید و با لیسک به آرامی هم بزنید. مخلوط به دست آمده را به ظرف خامه افزوده و یک دقیقه با لیسک هم بزنید. کمی از مواد را در ظرف شیشه ای دردار بریزید و ظرف را برای ۱۲ ساعت در فریزر بگذارید. پس از آن، بستنی را با اسکوپ از ظرف بیرون بیاورید و کمی عسل روی بستنی بریزید.

در صورت تمایل می توانید از نعلب برای غلیظ تر شدن بستنی استفاده کنید.



مواد لازم
توت فرنگی تازه: یک کیلوگرم • خامه:
۵۰۰ گرم • شیر غلیظ شده شیرین:
۴۰۰ گرم • عسل: ۲ قاشق غذاخوری



بستنی طالبی

زمان آماده سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
شکر: ۱۵۰ گرم • تخم مرغ: یک عدد • نمک: ۱/۴ قاشق چای خوری • وانیل
شکر: ۴ قاشق چای خوری
ماءالشعیر بدون طعم: ۱۶۰ میلی لیتر • خامه شیرین:
۴۰۰ گرم • طالبی: ۵۰۰ گرم

روش تهیه

۱. طالبی را خرد کرده. سپس نصف پیمانه شکر به آن اضافه کنید و دوباره هم بزنید. طالبی پوره شده را در قابلمه ای ریخته و روی حرارت ملایم قرار دهید. مرتب هم بزنید تا آب آن تبخیر شده و به غلظت برسد. سپس شعله را خاموش کرده و اجازه دهید خنک شود. ۲. تخم مرغ را شکسته و باقی مانده شکر هم بزنید. سپس، وانیل و نمک را افزوده و به هم زدن ادامه دهید. پس از آن ماءالشعیر را به مواد اضافه کرده و مجدداً هم بزنید. ۳. پیمانه خامه شیرین را در ظرف دیگری هم بزنید؛ خامه زده شده را به مواد قبل اضافه کنید تا با هم مخلوط شوند. ۴. مخلوط طالبی و شکر را به مواد اضافه کنید و هم بزنید تا مواد بستنی یک دست شود. سپس آن را داخل فریزر قرار دهید. هر ۲ تا ۳ ساعت یک بار مواد بستنی را بیرون بیاورید و هم بزنید.

برای سرو می توانید به جای ظرف بستنی از میوه طالبی استفاده کرده و بستنی ها را درون پوست طالبی سرو کنید.

بستنی هلو

زمان آماده سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۳ نفر



مواد لازم
شیر: یک لیوان • هلو: ۵۰۰ گرم +
یک عدد برای تزئین • خامه فنادی یا
صبحانه: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری
شکر: ۵۰ گرم

روش تهیه

۱. پوست هلو را گرفته و خرد کنید. سپس برای ۴ ساعت در فریزر بگذارید تا یخ بزند. ۲. بعد از ۴ ساعت هلوها را از فریزر خارج کنید. هلو یخ زده و شیر و خامه را در همزن بریزید و خوب هم بزنید تا مایه بستنی یک دست شود. ۳. اگر تمایل داشتید کمی شکر به هلو اضافه کنید. سپس مایه بستنی را در یک ظرف دردار بریزید و برای ۸ ساعت در فریزر قرار دهید تا بستنی آماده شود. ۴. بعد از ۸ ساعت بستنی را از فریزر خارج کرده و برای ۱۰ دقیقه کنار بگذارید تا کمی نرم شود. ۵. با اسکوپ بستنی را بردارید و در ظرف بستنی خوری قرار دهید. ۶. برای تزئین برش هایی از هلو را پوست بکنید و روی بستنی قرار دهید و سرو کنید.

اگر تمایل دارید بستنی رژیمی تهیه کنید به جای شکر از عسل یا شکر قهوه ای استفاده کنید.

بستنی انبه و موز

زمان آماده سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
موز متوسط: ۲ عدد • انبه: یک عدد • عسل: یک قاشق غذاخوری • خامه
صبحانه: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه

۱. موزها را حلقه ای برش بزنید و در ظرف در بسته برای یک ساعت در فریزر بگذارید. ۲. پوست و هسته انبه را جدا کنید و سپس با قاشق له کنید و در ظرف در بسته به مدت یک ساعت در فریزر بگذارید. ۳. پس از یک ساعت موز و انبه را از فریزر بیرون بیاورید و همراه یک قاشق غذاخوری عسل و یک قاشق غذاخوری خامه داخل مخلوط کن بریزید و خوب مخلوط کنید. ۴. مواد مخلوط شده را به مدت یک ساعت دیگر در فریزر بگذارید. بعد از آن مواد را از فریزر بیرون بیاورید و هم بزنید. این کار را ۳ تا ۴ بار انجام دهید تا بستنی بافت سفتی بگیرد. ۵. در آخرین مرحله بستنی انبه آماده شده را از فریزر در بیآورید و به مدت ۱۵ دقیقه در دمای محیط قرار دهید. بعد با اسکوپ بستنی آن را در ظرف سرو کنید.

هر چه بستنی بیشتر در فریزر باقی بماند، بیشتر یخ می زند و در نتیجه بافت بهتر و منجمدتری خواهد داشت.

بستنی پسته‌ای



زمان آماده‌سازی ۱۰ ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر

مواد لازم

- پسته خام بدون پوست:
- یک دوم لیوان پسته پودر شده: یک چهارم لیوان
- شکر: یک دوم لیوان دسته دار فرانسوی
- شیر: لیوان دسته دار فرانسوی
- زرده تخم مرغ: ۴ عدد
- خامه فرم گرفته وزده شده: یک دوم لیوان دسته دار فرانسوی
- وانیل: نوک قاشق
- زعفران: در صورت دلخواه

روش تهیه

۱. ابتدا پسته‌ها را داخل مخلوط کن بریزید. نصف شکر را به آنها اضافه و مواد را آسیاب کنید.
۲. سپس شیر را گرم کنید و مواد آسیاب شده را به آن بیفزایید. ظرف را از روی شعله بردارید تا مایه خنک شود.
۳. در ادامه زرده تخم مرغ را از سفیده جدا کنید.
۴. زرده‌ها را همراه شکر داخل کاسه بریزید و با همزن بزنید تا کاملاً مخلوط شوند.
۵. ترکیب به دست آمده را همراه وانیل به آرامی به شیر بیفزایید. سپس مواد داخل کاسه را روی حرارت ملایم قرار دهید و صبر کنید که مایه بستنی غلیظ شود و به اندازه کافی بجوشد.
۶. بستنی را داخل ظرفی مناسب بریزید. در ادامه پسته‌های پودر شده را به آن اضافه کنید.
۷. ماده آماده شده را در فریزر بگذارید. ۳۰ دقیقه بعد، مایه بستنی را با قاشق هم بزنید. ۳ تا ۴ مرتبه این کار را تکرار کنید.



نکته

در تهیه بستنی پسته‌ای می‌توان طعم دهنده‌های مختلف به آن افزود. همچنین می‌توان آن را به صورت قیفی یا اسکوپ درست کرد.

برای دوره‌های ما بستنی سنتی را خودتان درست کنید

میزبانی گرم با دسرهای سرد

سعیده مرادی ✓ اگر جزو آن دسته از خانواده‌هایی هستید که دوست دارید در مهمانی‌ها و دورهمی‌ها هنر خود را به نمایش گذاشته و با هنر نمایی تان مهمانان تان را غافلگیر و حساسی از آنها پذیرایی کنید، برای سرو دسر آن هم در تابستان گرم می‌توانید از بستنی‌های خانگی بهره ببرید؛ بستنی‌هایی که بدون مواد نگه‌دارنده و با کمترین هزینه تهیه می‌شوند. فاطمه باقری، مدرس آشپزی، طرز تهیه چند نوع بستنی سنتی خانگی را آموزش داده که با هم مرور می‌کنیم.

زمان آماده‌سازی ۵ ساعت

مواد لازم

● شیر پرچرب: ۶ لیوان ● پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری
● شکر: یک لیوان ● پودر نعلب: یک قاشق غذاخوری
● خامه صبحانه: ۱۰۰ گرم ● وانیل: یک دوم قاشق چای خوری

تعداد نفرات ۴ نفر



بستنی شکلاتی

روش تهیه

۱. ابتدا شیر را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا شکر گرم شود. در همین حین شکر را با نعلب، پودر کاکائو و وانیل مخلوط کنید.
۲. پس از اینکه شیر از کنارها شروع به زدن جوش‌های ریز کرد، آن را داخل ظرف استیل بریزید و کم‌کم مخلوط شکر و نعلب را به شیر بیفزایید. مواد را با همزن دستی هم بزنید تا زمانی که غلیظ و کشدار شوند. سپس خامه را با دیگر مواد ترکیب کنید.
۳. داخل یک ظرف بزرگ یخ خرد شده بریزید و ظرف استیل حاوی مایه بستنی را روی یخ‌ها قرار دهید و مواد بستنی را به مدت ۲۰ دقیقه هم بزنید.
۴. پس از گذشت ۲۰ دقیقه ظرف بستنی را به فریزر منتقل کنید و هر یک ساعت از فریزر خارج کرده و چند دقیقه هم بزنید و مجدداً درون فریزر قرار دهید تا بستنی آماده شود.

نکته

برای اینکه بستنی به خوبی سفت شود باید در ۵ ساعت ۵ بار بستنی را از فریزر خارج کرده و هم بزنید.

بستنی نسکافه‌ای

زمان آماده‌سازی ۱۰ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

- شیر: ۵ لیوان
- شکر: یک و نیم لیوان
- پودر نعلب: ۲ قاشق چای خوری
- خامه فرم گرفته: ۲۰۰ گرم
- پودر نسکافه: یک قاشق چای خوری

روش تهیه

۱. خامه را در سینی لبه‌دار پهن کنید و در فریزر بگذارید تا یخ بزند.
۲. شیر را روی حرارت بگذارید تا بجوشد. سپس مخلوط نعلب و شکر را آهسته به ظرف شیر اضافه کرده و پیوسته هم بزنید.
۳. مایه بستنی که غلیظ شد، آن را از روی حرارت بردارید، درون کاسه بریزید و آن را روی یخ هم بزنید تا کشدار شود. حالا برای آنکه بستنی لطیف‌تر شود، ۴ تا ۵ بار به مدت ۳۰ دقیقه آن را در فریزر بگذارید، سپس بیرون بیاورید و هم بزنید.
۴. در آخرین مرحله، تکه‌های کوچکی از خامه یخ‌زده را همراه با خلال پسته به بستنی اضافه کنید، هم بزنید و به مدت ۲ ساعت در فریزر بگذارید تا آماده شود.

نکته

بهتر است از خامه ۳۵ درصد به بالا برای تهیه بستنی سنتی استفاده شود تا تکه‌های خامه درون بستنی یخ نزنند.

بستنی زعفرانی

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

- شیر پرچرب: ۴ پیمانه
- شکر: ۲ پیمانه
- نعلب: ۲ قاشق چای خوری
- گلاب: نصف پیمانه
- خامه: ۱۰۰ گرم
- خلال پسته و زعفران دم‌کرده: به مقدار لازم

روش تهیه

۱. شیر را روی حرارت بگذارید تا یخ بزند.
۲. شیر را روی حرارت بگذارید تا بجوشد. سپس مخلوط نعلب و شکر را آهسته به ظرف شیر اضافه کرده و پیوسته هم بزنید.
۳. مایه بستنی که غلیظ شد، آن را از روی حرارت بردارید، درون کاسه بریزید و آن را روی یخ هم بزنید تا کشدار شود. حالا برای آنکه بستنی لطیف‌تر شود، ۴ تا ۵ بار به مدت ۳۰ دقیقه آن را در فریزر بگذارید، سپس بیرون بیاورید و هم بزنید.
۴. در آخرین مرحله، تکه‌های کوچکی از خامه یخ‌زده را همراه با خلال پسته به بستنی اضافه کنید، هم بزنید و به مدت ۲ ساعت در فریزر بگذارید تا آماده شود.

نکته

بهتر است از خامه ۳۵ درصد به بالا برای تهیه بستنی سنتی استفاده شود تا تکه‌های خامه درون بستنی یخ نزنند.

بستنی وانیلی با نعلب و هل

زمان آماده‌سازی ۶ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

- شیر: ۲ پیمانه
- شکر: یک دوم پیمانه
- وانیل: یک دوم قاشق چای خوری
- نعلب: یک دوم قاشق چای خوری
- هل: یک دوم قاشق چای خوری

روش تهیه

۱. شیر را روی حرارت بگذارید تا گرم شود.
۲. شکر، هل، وانیل و نعلب را در ظرف دیگری بریزید و مخلوط کنید. این ترکیب را به شیر گرم‌شده اضافه کنید و مواد را به خوبی هم بزنید. سپس اجازه دهید تا شیر خنک شود.
۳. پس از آنکه مایه بستنی به خوبی خنک شد، آن را داخل ظرف مناسبی بریزید و ظرف را داخل فریزر قرار دهید.
۴. ظرف حاوی بستنی را هر یک ساعت یک بار در بیاورید، مواد را خوب هم بزنید و مجدداً ظرف را به فریزر منتقل کنید. این کار را ۳ تا ۴ بار انجام دهید تا بافت یکدست و منسجمی به دست آید.

نکته

نعلب صرفاً ماده‌ای است که برای قوام بخشیدن به بستنی استفاده می‌شود، اما بدون وجود آن هم می‌توانید بستنی‌های خانگی خوشمزه‌ای درست کنید.

خوراکی محبوب بچه‌ها را می‌توانید با همراهی خودشان تهیه کنید

چوبی‌های یخی و دوست‌داشتنی

هیچ چیز به اندازه خوردن یک بستنی در یک روز گرم، بچه‌ها را خوشحال نمی‌کند. علاقه کودکان به بستنی به حدی است که برخی والدین از این خوراکی خوشمزه به عنوان جایزه استفاده می‌کنند. با این حال گاهی پدر و مادرها به دلیل وجود شیرینی و افزودنی در بستنی‌های بازاری، فرزندشان را از خوردن بیش از حد بستنی منع می‌کنند. پیشنهاد ما این است که استین بالا بزنند و با امکاناتی که در خانه دارند، بستنی سالم خانگی تهیه کنند. در ادامه طرز تهیه چند بستنی خانگی مورد علاقه کودکان را آموزش داده‌ایم.

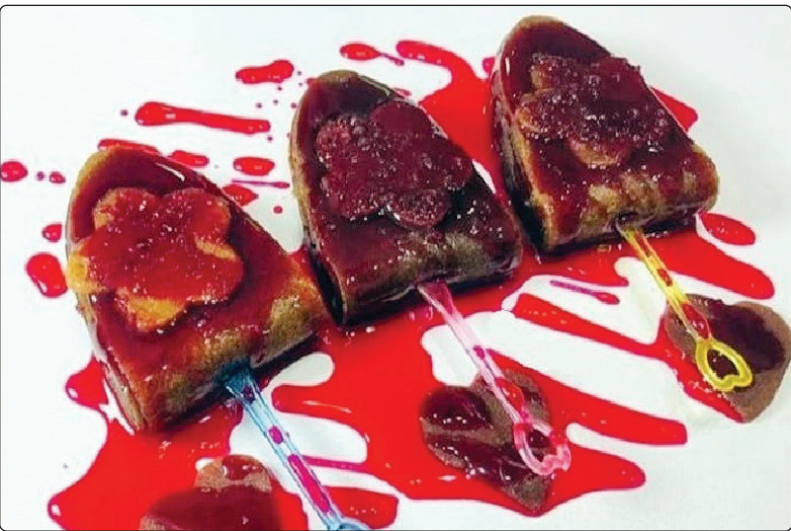
بریسای نوری

مواد لازم
 زردآلو: ۴ عدد • آلبالو ترش: یک لیوان • آب: یک لیوان • رب ترشک: نصف قاشق غذاخوری • سرکه: نصف قاشق غذاخوری • عسل: یک قاشق چای خوری

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر

بستنی لواشکی

روش تهیه
 ۱. هسته زردآلو و آلبالوها را جدا کنید و در یک قابلمه مناسب با یک لیوان آب بپزید تا نرم شود.
 ۲. رب ترشک را به مواد اضافه و سپس شعله گاز را خاموش کنید و اجازه دهید مایع لواشک کمی از دما بیفتد.
 ۳. محتویات قابلمه را از صافی رد کنید تا یک مایع یکدست داشته باشید.
 ۴. به مواد آماده‌شده سرکه و کمی عسل اضافه کنید، سپس در قالب مخصوص بریزید و داخل هر قسمت یک چوب بستنی بگذارید.
 ۵. قالب‌ها را در فریزر قرار دهید و چند ساعت صبر کنید تا کاملاً یخ بزند.



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

تهیه ۲ مدل بستنی برای زیر ۶ ساله‌ها



بستنی یخی رنگارنگ

زمان آماده‌سازی یک ساعت
تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم
 کیوی: ۲ عدد • هندوانه: یک برش (حدود ۱۰۰ گرم) • توت‌فرنگی: یک لیوان • آناناس: ۴ حلقه • آب سیب: نصف لیوان • آب آناناس: یک لیوان • آب پرتقال: یک لیوان

روش تهیه
 ۱. در ظرفی برش هندوانه‌تان را به صورت گلوله‌های کوچکی در آورید و کنار بگذارید. کیوی و توت‌فرنگی را با هم در مخلوط کن بریزید و سپس آب سیب به آن اضافه کنید. حال قالب مخصوص تهیه بستنی یخی را با این مایه پر کنید.
 ۲. آناناس‌ها را به صورت مکعبی خرد کنید و آنها را با آب پرتقال مخلوط کنید.
 ۳. گلوله‌های هندوانه را در آب آناناس بیندازید و هر یک از این مخلوط‌ها را در قالب‌های مخصوص بریزید. در انتها قالب‌ها را برای حداقل ۴ ساعت در فریزر قرار دهید تا بستنی یخی رنگارنگ آماده شود.

نکته
 در صورت تمایل برای شیرین کردن بستنی‌ها می‌توانید به آنها عسل و برای افزایش کالری به آنها کمی خامه اضافه کنید.

بستنی شکلاتی و موزی

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم
 موز: ۴ عدد • شیر نارگیل: نصف لیوان • پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری • کره بادام زمینی: ۲ قاشق غذاخوری • انجیر و گردوی خرد شده: از هر کدام ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه
 ۱. موز را پوره کنید و ۲ ساعت در فریزر بگذارید تا منجمد شود. موز فریز شده را با شیر نارگیل و کره بادام زمینی مخلوط کنید. گردو، انجیر و پودر کاکائو را به مواد اضافه کنید و هم بزنید تا زمانی که تمام مواد خوب مخلوط شوند.
 ۲. حال مایع بستنی را درون قالب‌های بستنی بریزید و ۶ تا ۸ ساعت در فریزر قرار دهید تا کاملاً منجمد شود.
 ۳. بستنی را از قالب بیرون بیاورید و بنا به سلیقه کودکان بستنی را با میوه‌های دلخواه تزئین کنید.

نکته
 بهتر است برای کودکان زیر ۳ سال انجیر خشک و گردو را به صورت پودر در بیاورید و به مایع بستنی اضافه کنید.

بستنی یخی شیری

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات ۳ نفر



مواد لازم
 شیر: ۲ لیوان • شکر: ۵ قاشق چای خوری • گلاب: ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه
 ۱. شیر و شکر را روی حرارت گاز با هم مخلوط کنید تا یکدست شوند.
 ۲. گلاب را به ترکیب شیر و شکر اضافه کنید و هم بزنید.
 ۳. وقتی مخلوط خنک شد، آن را داخل قالب‌های فلزی یا پلاستیکی بستنی بریزید و در فریزر بگذارید.
 ۴. حدود ۴ تا ۵ ساعت زمان لازم است تا بستنی یخی شما کاملاً ببندد و آماده مصرف شود.
 ۵. می‌توانید برای تغییر مزه و رنگ بستنی خود از کاکائو و زعفران نیز استفاده کنید.

نکته
 اگر علاقه دارید بستنی یخی رژیمی درست کنید، می‌توانید به جای شکر از ۲ قاشق عسل استفاده کنید.

بستنی یخی رنگین کمانی

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات ۳ نفر



مواد لازم
 پاستیل رنگی: به میزان لازم • تکه‌های میوه: به میزان لازم • آبمیوه یا نوشابه گازدار: ۲ لیوان

روش تهیه
 ۱. ابتدا پاستیل‌ها را درون قالب بستنی بریزید و روی آن را با آبمیوه یا نوشابه گازدار پر کنید و در فریزر قرار دهید.
 ۲. وقتی محتویات قالب کمی شکل گرفت، قالب را بیرون آورده و میوه خرد شده را به آن اضافه کنید.
 ۳. دوباره قالب‌ها را در فریزر قرار داده و اجازه دهید چند ساعتی بمانند تا بستنی کاملاً سفت شود.
 ۴. برای اینکه بتوانید بستنی یخی را به راحتی از قالب خارج کنید قالب را چند لحظه کوتاه درون آب جوش قرار دهید.
 ۵. برای افزودن طعم بیشتر می‌توانید روی بستنی‌ها کمی پودر میوه بپاشید.

نکته
 از توت‌فرنگی، زردآلو و انواع میوه‌های تابستانه در تهیه این بستنی خوشمزه استفاده کنید.

بستنی یخی آلبالو

زمان آماده‌سازی یک ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
 آب آلبالو: ۲ لیوان • شربت آلبالو: یک لیوان • آب: یک لیوان • نمک و شکر: به میزان لازم

روش تهیه
 ۱. کمی نمک و شکر به آب آلبالو اضافه کنید و خوب هم بزنید.
 ۲. یک لیوان آب و شربت آلبالو داخل مواد بریزید.
 ۳. برای روکش بستنی در کف قالب‌ها مقداری شربت آلبالو بریزید و در فریزر بگذارید تا یخ بزند.
 ۴. بعد از چند ساعت قالب را از فریزر در آورید، مخلوط را به آرامی در قالب بریزید و دوباره به فریزر برگردانید.
 ۵. وقتی هر دو لایه بستنی، خود را گرفتند قالب را از فریزر بیرون بیاورید و زیر آب گرم بگیرید تا بستنی‌ها جدا شوند.

نکته
 می‌توانید به جای آب آلبالو، فقط از شربت آلبالو استفاده کنید؛ در این صورت آن را دقیق‌تر کنید.

بابستنی‌های خانگی به رژیم لاغری تان پایبند بمانید کم کالری و بدون شکر

افرادی که چاق هستند یا رژیم گرفته‌اند، معمولاً سعی می‌کنند بستنی را از میان وعده‌های غذایی و تنقلات خود حذف کنند در حالی که بستنی یکی از خوراکی‌های خوشمزه است و افراد بسیاری به آن علاقه دارند. در این میان استفاده از بستنی‌های رژیمی بدون شکر جزو بهترین پیشنهادها برای کسانی است که رژیم لاغری دارند؛ چون هم می‌توانند از طعم بستنی لذت ببرند و هم به رژیم‌شان پایبند بمانند. این بستنی‌ها را می‌توان در خانه هم تهیه کرد و نه تنها به تناسب اندام رسید، بلکه سلامتی را هم ارتقا داد.

مریم باقرپور

تهیه ۲ مدل بستنی رژیمی با شیر کم چرب



بستنی طالبی

زمان آماده‌سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۳ نفر

مواد لازم
● طالبی: ۳۰۰ گرم
● شیر خنک: یک پیمانه
● عسل: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه
۱. طالبی را پوست کنده و به تکه‌های کوچک برش بزنید و به مدت حداقل ۴ ساعت داخل فریزر قرار دهید تا طالبی یخ بزند. طالبی یخ‌زده را همراه شیر و عسل داخل میکسر بریزید و میکس کنید تا مواد مخلوط و یکدست شود.

۲. مخلوط به دست آمده را بجشید اگر شیرینی آن کم بود مقداری عسل اضافه کنید. مواد را داخل ظرف دردار ریخته و به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت داخل فریزر قرار دهید تا سفت شود.

۳. بستنی به دست آمده را می‌توانید برش بزنید و داخل نان بستنی گذاشته و سرو کنید. یا با اسکوپ بستنی به شکل گرد در آورید و با میوه‌های تازه سرو کنید.

نکته
مقدار عسل بستگی به شیرینی طالبی دارد؛ پس در ریختن آن دقت کنید.

بستنی رژیمی با شکلات و گردو

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم
● شکلات رژیمی خردشده: ۱۱۵ گرم
● شیر کم چرب: ۱۵۰ میلی‌لیتر
● خامه کم چرب: ۳۰۰ میلی‌لیتر
● کشمش: ۵۰ گرم
● بیسکویت خردشده: ۳۰۰ گرم
● گردوی خردشده: ۳۰ گرم

روش تهیه
۱. شکلات را با شیر در ظرف کوچکی بریزید و روی اجاق گاز قرار دهید تا با حرارت ملایم در شیر ذوب شود. در ادامه این مخلوط را کنار بگذارید تا سرد شود. خامه کم چرب را در ظرف دیگری ریخته و هم بزنید.

۲. مخلوط شکلات و شیر را به آن اضافه کنید و مرتب هم بزنید. مایه بستنی را در یک ظرف یا قالب مناسبی که بتوانید در فریزر قرار دهید بریزید و آن را داخل فریزر بگذارید تا زمانی که کریستال‌های یخ در لبه‌های ظرف دیده شوند. ۳. بستنی را از فریزر خارج کنید و هم بزنید. بیسکویت، کشمش و گردو را در آن بریزید و مخلوط کنید تا در تمام بستنی پراکنده شوند. بستنی را دوباره در فریزر قرار دهید تا ببندد.

نکته
حین آماده‌سازی مراقب باشید خامه را بیش از اندازه هم نزنید تا به کره تبدیل شود.

زمان آماده‌سازی ۱۰ دقیقه

مواد لازم

● موز: ۲ عدد
● عسل: ۲ قاشق غذاخوری
● مغزگردو: به میزان دلخواه
● وانیل: نوک قاشق چای خوری

تعداد نفرات ۴ نفر



بستنی وانیلی رژیمی

روش تهیه
۱. موزها را پوست بکنید و به صورت حلقه‌ای خرد کنید. سپس آنها را در کیسه فریزر گذاشته و در فریزر بگذارید تا یخ بزنند.
۲. موزها را پس از یخ زدن در دستگاه مخلوط‌کن بریزید. سپس به موزها، عسل، وانیل و مقداری مغزگردو اضافه کنید.
۳. همه مواد را هم بزنید تا یکدست شده و بافت نرمی شکل بگیرد.
۴. بعد از پوره و یکدست شدن مواد، آنها را در یک ظرف مناسب بریزید و روی بستنی را با مواد دلخواه تزئین و آن را سرو کنید.

نکته
برای تهیه بستنی رژیمی بدون شکر، از میوه‌های شیرین در تهیه بستنی استفاده کنید. به کار بردن شیرین‌کننده‌های طبیعی مثل عسل هم می‌تواند طعم بستنی را شیرین و خوشمزه کند و در عین حال رژیمی باشد.

بستنی رژیمی سیب با ثعلب

زمان آماده‌سازی ۴ ساعت

تعداد نفرات ۳ نفر



مواد لازم
● سیب: ۵۰۰ گرم
● عسل: ۳ قاشق غذاخوری
● ثعلب: یک دوم قاشق چای خوری
● پودر هل: یک دوم قاشق چای خوری
● گلاب: ۳ قاشق غذاخوری

روش تهیه
۱. سیب‌ها را شسته و پوست بکنید. سپس رنده یا با مخلوط‌کن پوره کنید. سیب‌های پوره‌شده را در آب بپزید. در ادامه به سیب‌های در حال پخت، هل، گلاب، ثعلب و پودر قند اضافه کنید و هم بزنید تا مایه یکدستی درست شود.

۲. مخلوط به دست آمده را در قالب بریزید و در فریزر قرار دهید. پس از ۳ ساعت که بستنی خودش را گرفت، آن را با قاشق هم بزنید. ۳ تا ۴ بار و هر ۳۰ دقیقه یکبار این کار را انجام دهید. سپس بستنی سیب رژیمی را از فریزر خارج کنید، اسکوپ بزنید و سرو کنید.

نکته
برای کش دار شدن بافت بستنی رژیمی، حتماً میوه را از قبل در فریزر بگذارید تا یخ بزند. بعد از آماده شدن مایه بستنی هم، آن را در فریزر بگذارید و هر ۳۰ دقیقه مواد بستنی را با همزن هم بزنید تا بستنی بافت یخی و سفت پیدا نکند.

بستنی شکلاتی رژیمی

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه

تعداد نفرات ۵ نفر



مواد لازم
● موز یا میوه دلخواه: ۳ عدد
● وانیل: نوک قاشق چای خوری
● پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری
● شیر: یک دوم لیوان دسته‌دار
● شکلات تخته‌ای: به میزان دلخواه
● گردوی خردشده: به میزان دلخواه

روش تهیه
۱. موزها را پوست بکنید و به صورت حلقه‌ای خرد کنید. سپس در فریزر قرار دهید تا یخ بزنند. موزهای یخ‌زده را همراه وانیل، شیر، پودر کاکائو و گردوی خردشده در مخلوط‌کن بریزید.
۲. مایه بستنی را در مخلوط‌کن میکس کنید تا مواد کاملاً یکدست شده و پوره شوند. سپس نصف مایه بستنی را در قالب بریزید و روی آن را شکلات تخته‌ای خرد یا رنده شده بپاشید. لایه دوم بستنی را روی شکلات‌ها بریزید. سپس طرف بستنی را در فریزر به مدت ۴ ساعت قرار دهید. بعد از یک ساعت، هر ۳۰ دقیقه یکبار، مایه بستنی شکلاتی را با قاشق یا همزن، هم بزنید تا بافت پفکی پیدا کند. سپس می‌توانید آن را سرو کنید.

نکته
افرادی که فعالیت بدنی دارند و ورزش می‌کنند می‌توانند از این بستنی شکلاتی به صورت رژیمی استفاده کنند.

بستنی بدون قند با ماست

زمان آماده‌سازی ۱۰ دقیقه

تعداد نفرات ۵ نفر



مواد لازم
● ماست ایسلندی یا ماست غلیظ شیرین: یک لیوان دسته‌دار
● توت فرنگی یا طالبی (میوه دلخواه): یک لیوان دسته‌دار (خردشده)
● موز: یک عدد
● عسل: ۳ قاشق غذاخوری

روش تهیه
۱. موز، طالبی یا توت فرنگی را پوست بکنید و خرد کنید. سپس میوه‌ها را در فریزر بگذارید تا کاملاً یخ بزنند.
۲. ماست را هم به مدت یک ساعت در فریزر بگذارید تا بافت یخی پیدا کند.
۳. پس از یخ زدن مواد بستنی، موز، طالبی یا توت فرنگی را در مخلوط‌کن بریزید و هم بزنید تا به صورت یکدست پوره شوند.
۴. عسل را هم به مواد اضافه کنید. اگر بافت سفت‌تری می‌خواهید، مواد را در قالب بریزید و چند ساعت در فریزر قرار دهید. در نهایت بستنی را اسکوپ بزنید و سرو کنید.

نکته
ماست بستنی شیرینی کمتری دارد و طعم آن به خاطر استفاده از ماست می‌تواند کمی ترش هم باشد.

آماده سازی دسر پرفردار تابستانی کیک وبستنی بخوریم

✓ نیلوفر ذوالفقاری
کیک بستنی ها، دسرهای خنک و خوشمزه ای هستند که از ترکیب ۲ خوراکی محبوب و شیرین تهیه می شوند و به ویژه در فصل تابستان، می توانند حسابی پرفردار باشند. تهیه کیک بستنی با مواد اولیه ساده و در دسترس در خانه امکان پذیر است. دست به کار شوید و برای خانواده یک دسر شیرین و خنک تابستانی تهیه کنید؛ دسری که هم کیک است و هم بستنی.

کاپ کیک



زمان آماده سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۱۲ نفر

مواد لازم

- کره: ۱۶۰ گرم • شکر: یک پیمانه • روغن مایع: یک قاشق غذاخوری • تخم مرغ: ۲ عدد • رنگ خوراکی قرمز و آبی: یک و نیم قاشق چای خوری • آرد سفید: یک پیمانه • پودر کاکائو: یک قاشق چای خوری • جوش شیرین: نصف قاشق چای خوری • بستنی وانیلی یا نارنگیلی: نصف لیتر • پنیر خامه ای: ۲۰۰ گرم • پودر قند: یک پیمانه

روش تهیه

۱. کره نرم شده را با شکر و نمک آنقدر هم بزنید تا کرمی شود. روغن مایع، زرده تخم مرغ و رنگ قرمز خوراکی را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود.

۲. مواد خشک را روی مخلوط قبلی الک کنید و هم بزنید. مایع کیک را با قاشق در قالب های کاپ کیک چرب شده بریزید و آنها را ۲۰ دقیقه در فر بپزید.

۳. وقتی کاپ کیک ها خنک شدند آنها را داخل یک سینی بچینید. از وسط هر کیک با چاقو یا قاشق یک مخروط کوچک خارج کنید و کیک های مخروطی را کنار بگذارید.

۴. داخل هر سوراخ کمی بستنی نرم شده بریزید و سپس کیک های مخروطی را روی بستنی بگذارید. کاپ کیک ها را ۳۰ دقیقه در فریزر قرار دهید تا بستنی سفت شود.

۵. برای تهیه روکش، پنیر خامه ای و کره را داخل کاسه بریزید و خوب با همزن برقی بزنید تا مخلوط کرم مانند شود.

۶. سپس شکر را اضافه کنید و ۴ دقیقه دیگر بزنید تا سبک و توخالی شود. نصف کرم تهیه شده را در ظرف دیگری بریزید. چند قطره رنگ خوراکی آبی به آن اضافه کنید و هم بزنید تا به رنگ دلخواه برسد.

۷. کرم سفید و آبی را داخل ۲ قیف با مسوره ستاره ای بریزید. کیک ها را از فریزر خارج کنید.

۸. دور مخروط موجود روی کیک، یکی در میان کرم سفید و آبی بریزید تا کاملاً روی کیک پوشانده شود. سپس کیک را برای ۲ ساعت داخل فریزر بگذارید.



نیلوفر ذوالفقاری
در صورتی که قصد دارید کیک را روز بعد سرو کنید، حتماً آن را در ظرف در بسته داخل فریزر بگذارید.

کیک بستنی تیرامیسو

زمان آماده سازی ۹۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم

- تخم مرغ: ۴ عدد • نشاسته ذرت و آرد سفید: نصف پیمانه • شکر: ۲ پیمانه • پودر وانیل: یک قاشق چای خوری • بستنی قهوه: یک لیتر • پودر قهوه فوری: ۲ قاشق غذاخوری • قهوه اسپرسو تازه دم شده: یک و نیم پیمانه

روش تهیه

۱. زرده تخم مرغ ها را با وانیل و نصف پیمانه شکر هم بزنید. سفیده ها را هم با کمی نمک و نصف پیمانه شکر جداگانه هم بزنید تا پف کنند. بعد این دو ترکیب را با هم مخلوط کنید.

۲. آرد و نشاسته ذرت الک شده را به تخم مرغ ها اضافه کنید و در قالب کیک بریزید. قالب را ۴۰ دقیقه در فر گرم شده بگذارید تا کیک بپزد. بعد از سرد شدن آن را از وسط نصف کنید.

۳. روی لایه اول کیک، قهوه دم شده را که با بقیه شکر شیرین کرده اید، بمالید. یک لایه بستنی هم زده روی لایه کیک بمالید و لایه بعدی کیک را روی آن بگذارید و کیک را در فریزر قرار دهید.

۴. کیک را از فریزر بیرون بیاورید و یک لایه بستنی روی آن بمالید. بعد پودر قهوه فوری روی کیک بپاشید و آن را دوباره در فریزر بگذارید تا بستنی خودش را بگیرد. بعد از ۱۰ دقیقه کیک بستنی آماده است.

نکته

برای بیرون آوردن کیک از فریزر عجله نکنید تا بستنی آب و فرم کیک خراب نشود.



کیک بستنی کیتکت

زمان آماده سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر



مواد لازم

- شیر عسلی: یک پیمانه • شیر: نصف پیمانه • زرده تخم مرغ: ۳ عدد • خامه پرچرب: ۲ پیمانه • ویفر شکلاتی کیتکت: ۸ بسته

روش تهیه

۱. شیر عسلی و شیر را در ظرفی بریزید و روی شعله ملایم قرار دهید. زرده تخم مرغ ها را هم به آن اضافه کنید و هم بزنید تا کرم نسبتاً غلیظی به دست بیاید.

۲. خامه زده شده و فرم گرفته را به کرم غلیظ اضافه کنید و هم بزنید.

۳. یک لایه از ترکیب خامه و کرم را کف ظرف ریخته و روی آن کیتکت بچینید. لایه ها را به ترتیب ادامه دهید. ظرف را ۴ ساعت در یخچال بگذارید.

۴. خامه را با شکلات ذوب شده ترکیب کنید و دیواره ها و روی کیک را با شکلات بپوشانید. روی کیک را با تکه های شکلات تزئین کنید.

کیک بستنی بیسکوئیتی

زمان آماده سازی ۵ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

- بیسکوئیت شکلاتی کرم دان: ۵ عدد • کره • شیر: ۲ قاشق غذاخوری • کره ذوب شده: ۴ قاشق غذاخوری • بستنی شکلاتی و وانیلی: هر کدام ۲ و نیم پیمانه • خامه زده شده: به مقدار لازم

روش تهیه

۱. کره ذوب شده و شیر را با ۲۵ عدد بیسکوئیت در غذاساز مخلوط کنید. این مخلوط را کف قالب فشرده کنید و آن را برای یک ساعت در فریزر بگذارید.

۲. بستنی شکلاتی نرم شده را با ۱۰ عدد بیسکوئیت خرد شده ترکیب کنید و آن را روی لایه بیسکوئیتی بریزید. قالب را دوباره برای ۲۰ دقیقه به فریزر برگردانید.

۳. بستنی وانیلی را با بیسکوئیت خرد شده ترکیب و مخلوط را روی لایه قبلی کیک بریزید. قالب را برای ۳ ساعت در فریزر بگذارید.

۴. خامه فرم گرفته را روی کیک بستنی بمالید و روی کیک را با خرده های بیسکوئیت تزئین کنید.

بستنی انبه و موز

زمان آماده سازی ۵ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

- بستنی وانیلی: ۲ پیمانه • موز رسیده: ۳ عدد • کیک اسفنجی آماده: یک عدد • خامه فرم گرفته: یک پیمانه • شکلات چیپسی: نصف پیمانه • عسل: ۲ قاشق غذاخوری • گردوی خرد شده: به میزان دلخواه

روش تهیه

۱. کیک اسفنجی را به شکل دایره های نازک ببرید و یک لایه از آن را ته ظرف مورد نظر بگذارید.

۲. بستنی نرم شده را روی لایه کیک بمالید. بعد یک ردیف موز حلقه شده روی آن بچینید.

۳. لایه های کیک، بستنی و موز را به ترتیب روی هم بچینید و روی آخرین لایه بستنی بگذارید.

۴. خامه فرم گرفته را روی بستنی لایه آخر بمالید و کیک را با شکلات، عسل و گردو تزئین کنید. کیک را برای حداقل ۴ ساعت در فریزر قرار دهید تا سفت شود.

نکته

قبل از سرو، کیک را برای چند دقیقه در دمای اتاق قرار دهید تا برش دادن آن آسان تر شود.

نکته

می توانید طعم بیسکوئیت و بستنی را به دلخواه عوض کنید تا کیک بستنی های بیسکوئیتی متنوع داشته باشید.

نکته

منظور از شیر عسلی، شیر غلیظ شده شیرین است که می توانید آن را به صورت آماده از فروشگاه های مواد غذایی بخرید.

۱۰ پرسش و پاسخ فالوده‌های



ممکن است هنگام آماده کردن فالوده برایتان سس‌وال پیش بیاید و یافتن پاسخش در فضای مجازی ساعت‌ها وقت شما را بگیرد. اما نگران نباشید ما کار را برایتان آسان کرده و در اینجا متداول‌ترین پرسش‌ها را مطرح کرده‌ایم و پاسخش را از مدرسان آشپزی مختلف گرفته‌ایم.

۱ آیا می‌توانیم فالوده را بدون شکر تهیه کنیم؟

می‌توانید از جایگزین‌های طبیعی مانند عسل یا شیرین کننده‌های طبیعی استفاده کنید.

۲ روش سریع تری برای خنک کردن فالوده وجود دارد؟

برای این کار کافی است مخلوط فالوده را در فریزر قرار دهید تا سریع تر خنک شود.

۳ به جای نشاسته معمولی می‌توان نشاسته ذرت را جایگزین کرد؟

نشاسته ذرت نیز گزینه مناسبی است و می‌تواند استفاده شود.

۴ آیا فالوده را می‌توان مدت طولانی نگه داشت؟

بهتر است تازه مصرف شود، اما می‌توانید آن را نهایتاً ۲ روز در یخچال نگه دارید.

۵ تهیه رشته فالوده شیرازی با چرخ‌گوشت امکانپذیر است؟

بله برای این کار می‌توانید خمیر نشاسته داغ را با استفاده از رنده ریز دستگاه، چرخ کنید. رشته‌ها را در آب یخ قرار دهید تا خنک شود.

۶ برای درست کردن رشته فالوده از چه نوع نشاسته‌ای باید استفاده کرد؟

از نشاسته گندم

۷ مصلح فالوده چیست؟

مصلح فالوده در واقع می‌تواند چاشنی آن باشد. عسل بهترین مصلح برای طبع سرد فالوده است. سیاه‌دانه نیز از سردی فالوده می‌کاهد. گلاب، پودر گل محمدی خشک‌شده، پودر مغزها و... نیز در تعدیل طبع فالوده موثرند.

۸ بهترین زمان خوردن فالوده چه وقت است؟

سعی کنید فالوده را قبل از عصر میل کنید تا قبل از زمان خواب، فرصت هضم شدن را داشته باشد.

۹ فالوده خاصیت غذایی هم دارد؟

ارزش غذایی بالایی دارد و برای برخی ناراحتی‌های حلق و ریه به ویژه در فصل گرم سال مفید است. کمک‌کننده رفع اسهال است، خصوصاً اگر تخم‌ریحان یا تخم‌شربتی به آن اضافه کنید.

۱۰ آیا مصرف فالوده عوارض هم دارد؟

مصرف آن به دیابتی‌ها توصیه نمی‌شود. باتوجه به اینکه دیر هضم نیز هست احتمال ایجاد ناراحتی برای کبد و طحال دارد. افراد دارای معده سرد و کبد چرب هم بهتر است فالوده نخورند. مصرف مقدار زیاد کربوهیدرات می‌تواند به افزایش چربی خون و ناراحتی‌های قلبی و عروقی بینجامد.

دمای بدنتان را بادسری خاص پایین بیاورید! بفرمایید فالوده خنک

یکی از دسرهای یخی و خوشمزه این سرزمین، فالوده یا به عبارت دیگر فالوده است که خاستگاه اولیه آن را شیراز می‌دانند؛ دسری سنتی که حالانته تنها در دل همه مردم جا باز کرده، حتی دل خارجی‌ها را نیز برده و خیلی از آنها هنگام سفر به ایران، چشیدن طعم فالوده شیرازی را از دست نمی‌دهند. اگر چه تهیه رشته‌های فالوده نیازمند مهارت و تمرین و کسب تجربه است اما در اینجا به شما کمک می‌کنیم به راحتی چند نوع فالوده را در آشپزخانه‌تان آماده کنید.

✓ پروانه بهرام‌نژاد

فالوده شیرازی



روش تهیه

۱. شکر و آب را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت بگذارید تا بجوشد. سپس شعله را کم کنید و ۵ دقیقه زمان دهید تا شربت کمی غلیظ شود.

۲. شعله را خاموش کرده و شربت را داخل کاسه فلزی بریزید. گلاب را به شربت اضافه کنید و آن را برای ۴ ساعت در فریزر بگذارید تا یخ بزند. بعد از یخ‌زدن، شربت را با چنگال مخلوط کنید و مجدد به فریزر برگردانید. ۳. نشاسته را با نیمی از آب ولرم مخلوط کرده و هم بزنید تا یکدست شود. نصف دیگر آب را داخل قابلمه‌ای بریزید و روی حرارت بگذارید تا بجوشد. ۴. مخلوط نشاسته را به آب در حال جوش اضافه کرده و مدام هم بزنید تا خمیری شکل شود. بعد از پخت، مواد را برای چند ثانیه با همزن بزنید. ۵. خمیر داغ را داخل قیف بریزید و با ماسوره‌ای با سوراخ‌های ریز داخل کاسه حاوی آب و یخ بریزید تا رشته‌های فالوده آماده شود. رشته‌های فالوده را از آب خارج کرده و داخل شربت بریزید و مخلوط کنید. ۶. مخلوط شربت و فالوده را مجدداً به فریزر برگردانید تا یخ بزند. بعد فالوده یخ‌زده را از فریزر خارج کرده و با آلبیمو یا آب مربای آلبالو و تمشک سرو کنید.

موقع زدن فالوده ماسوره را حتماً داخل آب سرد فرو کنید تا رشته بعد از خارج شدن از قیف خودش را بگیرد.

زمان آماده‌سازی ۵ ساعت
تعداد نفرات ۲ نفر
مواد لازم
نشاسته: ۱۵۰ گرم • آب ولرم: ۸۰۰ میلی‌لیتر • آب: ۱۵۰ میلی‌لیتر • گلاب: ۲ قاشق غذاخوری • شکر: ۱۴۰ گرم



فالوده سیب

زمان آماده‌سازی ۷۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
سیب سرخ یازرد: ۲ عدد • گلاب: ۲ قاشق غذاخوری • عرق بیدمشک: یک قاشق غذاخوری • عسل: یک قاشق غذاخوری • زعفران به مقدار لازم

روش تهیه

۱. سیب‌های شسته شده را خیلی نازک پوست بگیرید و بعد با رنده ریز یا درشت به دلخواه رنده کنید و داخل یک کاسه بریزید. گلاب و عرق و عسل را اضافه کنید. دقت کنید عسل باید روان باشد چون این دسر گرم نیست نمی‌تواند عسل را جذب کند پس بهتر است قبل از افزودن عسل آن را روی حرارت غیر مستقیم بخار آب قرار دهید تا کمی روان شود. در انتها کمی زعفران بیفزایید. یادتان باشد اگر مقدار زعفران زیاد باشد رنگ فالوده تیره می‌شود. ۲. مواد را خوب با هم مخلوط کنید، سپس داخل لیوان‌های تک نفره بریزید و روی فالوده‌ها را با برش لیمو و برگ‌های نعناع و کمی پودر گل محمدی کنید. لیوان‌ها را یک تا ۳ ساعت داخل یخچال قرار داده تا خنک شود. اگر فرصت کافی ندارید می‌توانید چند قطعه یخ داخلش بریزید سپس خنک سرو کنید.

بهتر است از سیب زرد استفاده کنید و برای رفع سردی روی مواد کمی دارچین بریزید.

فالوده هندوانه بدون رشته

زمان آماده‌سازی حدود ۳ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
شیر پرچرب: یک لیتر • شکر: یک چهارم لیوان فرانسوی دسته‌دار • شربت گل محمدی: ۳ قاشق غذاخوری • هندوانه خردشده: ۲ لیوان دسته‌دار • پودر هل، پسته و گل محمدی خشک شده: به مقدار دلخواه

روش تهیه

۱. ابتدا باید، شیر، شکر و پودر هل را در قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم بجوشانید و بعد از اینکه شروع به جوشیدن کرد شعله گاز را خاموش کنید. ۲. هندوانه را خرد و دانه‌های آن را جدا کنید و سپس در یک ظرف بریزید و برای چند ساعت آن را در فریزر قرار دهید تا منجمد شوند. در این مرحله باید شربت گل محمدی را با پسته خرد شده و ترکیب شیر و شکر و پودر هل مخلوط کنید و خوب هم بزنید. ۳. سپس هندوانه منجمد شده را در مخلوط کن بریزید و خوب ترکیب کنید و آن را به سایر مواد بیفزایید. ۴. بعد از ترکیب شدن مواد را در ظرف مورد نظر تان بریزید بعد از آماده شدن فالوده می‌توانید آن را با مقداری پودر پسته و گلبرگ‌های گل محمدی تزئین کنید.

اگر هندوانه شما شیرین است نیازی به اضافه کردن شکر به این فالوده نیست.

فالوده کرمانی

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
نشاسته گل: یک پیمانه • آب سرد: یک پیمانه • یخ: به مقدار لازم • آب جوش برای رشته فالوده: ۵ پیمانه • آب و شکر برای شربت فالوده: یک پیمانه • عرق نعناع: یک دوم پیمانه • عرق بیدمشک: یک دوم پیمانه • گلاب: یک دوم پیمانه

روش تهیه

۱. ابتدا نشاسته را با آب سرد حل کنید. آب را داخل قابلمه روی حرارت بگذارید تا به جوش آید. نشاسته حل شده را یک باره داخل آب جوش بریزید و به سرعت هم بزنید. ۲. حدود ۳۰ دقیقه به هم زدن ادامه دهید تا مایع غلیظ شود و البته ته نگیرد. داخل کاسه‌ای بزرگ را از یخ پر کنید و یک آبکش رویش بگذارید. مایه فالوده را داخل آبکش بریزید و با کمک ملاقه از آبکش رد کنید. ۳. اجازه دهید دانه‌های نشاسته ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل آب یخ بماند. سپس آبکش کنید و داخل کاسه‌ای دیگر بریزید. برای تهیه شربت فالوده کرمانی شکر را در آب جوش هم بزنید. عرق نعناع، بیدمشک و گلاب را به مواد اضافه کنید. بعد از خنک شدن کامل، شربت و چند تکه یخ را به فالوده اضافه کرده نوش جان کنید.

فالوده کرمانی برخلاف فالوده شیرازی حالت رشته‌ای ندارد و دانه‌ای است. برای همین باید از نشاسته گل استفاده کنید.

با کمترین هزینه طعم بستنی‌های خاص را بچشید خوشمزه‌های خانگی

احتمالا تا به حال در کافه‌ها و رستوران‌های لاکچری اسم بستنی رولی، جلاتوی ایتالیایی، سرخ‌شده و... را شنیده‌اید؟ این بستنی‌ها با قیمت‌های بالا فروخته می‌شوند در حالی که برای تهیه آنها صرف زمان زیادی نیاز نیست و با کمترین وسایل می‌توانید مشابه آنها را در خانه آماده کنید. پس همین حالا آستین‌ها را بالا بزنید و دست به کار شوید.

بستنی رولی

زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات یک نفر

مواد لازم
• خامه پرچرب: یک دوم پیمانه
• شکر: ۲ قاشق غذاخوری
• شکریک: یک قاشق غذاخوری
• بیسکویت: ۲ عدد

نکته
• اگر بستنی نرم است و درست رول نمی‌شود، یعنی به اندازه کافی سرد نشده.
• برای جلوگیری از آب شدن بستنی رولی بهتر است ظرف سرو را هم از قبل در فریزر بگذارید تا خنک باشد.



روش تهیه
۱. لوازم مورد استفاده مانند سینی، کاردک و چاقو را از ۲ ساعت قبل در فریزر قرار دهید تا خنک شوند. خامه، شیر و شکر را داخل یک شیرجوش یا قابلمه بریزید و روی شعله متوسط قرار دهید و مرتب هم‌زن کنید. این کار باعث حل شدن شکر می‌شود و از ته‌نشین شدن و سوختن مواد جلوگیری می‌کند. بعد از چند دقیقه که مایه بستنی رولی شروع به جوشیدن کرد، آن را به کاسه‌ای منتقل کنید و ۲۰ الی ۳۰ دقیقه در فریزر قرار دهید تا خنک شود. وقتی مایه بستنی خنک شد، بیسکویت‌ها را داخل آن بیندازید تا به مایه آغشته شود. سپس همه محتویات کاسه را روی سینی یخ‌کرده بریزید. به کمک کاردک بیسکویت‌ها را خرد کنید و هم‌زمان به سرعت با مایه مخلوط کنید. این کار با پودر کردن بستنی باعث می‌شود هوا وارد مایه شده و بستنی کمی حالت پفکی پیدا کند. در این مرحله مدام باید مواد را به وسط سینی بکشید و با کاردک‌ها بکوبید.
۲. مایه را به صورت یک لایه نازک روی سینی پخش کنید و حداقل به مدت ۴ ساعت در فریزر بگذارید تا خودش را بگیرد.
۳. سینی را از فریزر خارج کنید. قبل از اینکه بستنی شروع به نرم شدن کند به سرعت با یکی از کاردک‌ها از یک سمت بستنی را رول کنید. سپس این کار را تکرار کنید تا چند نوار رول شده از بستنی داشته باشید. بستنی رولی‌ها را با انبر از روی سینی بردارید و داخل کاسه یا ظرف مخصوص بستنی بچینید. سپس روی بستنی را با اسپری خامه تزئین کنید.

بستنی زمستانی خانگی

زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات ۱۲ نفر

مواد لازم
• سفیده تخم مرغ: ۴ عدد
• خاک قند: یک لیوان
• وانیل: یک قاشق چای خوری
• پودر ژلاتین: یک و نیم قاشق
• آب: ۳ قاشق
• نان میکادویا بیسکویت گرد: به میزان لازم
• شکلات ذوب شده: به میزان لازم
• پودر نارگیل: به میزان لازم
• پودر گردو: به میزان لازم

نکته
• به جای نان میکادو می‌توان از نان تارت یا قیفی استفاده کرد.



روش تهیه
۱. سفیده‌های تخم مرغ را به کمک هم‌زن برقی خوب هم‌زنید تا کاملا کف کند و در ظرف تکان نخورد.
۲. به کمک یک قابلمه پر از آب یک حمام آب جوش تهیه کنید و ظرف سفیده تخم مرغ را درون آن قرار دهید. کم‌کم خاک‌قند و وانیل را اضافه و با سفیده‌ها مخلوط کنید. شکر باید کاملا در سفیده حل شود. سپس آن را از روی حمام بن‌ماری بردارید.
۳. ظرف دیگری حاضر کنید و ژلاتین را با آب روی بن‌ماری مخلوط کنید تا شفاف شود. ژلاتین شفاف را به مخلوط سفیده شکر اضافه کنید و هم‌زن کنید. بیسکویت‌ها را حاضر کنید و با قاشق یا قیف از مایه بستنی زمستانی روی آنها بریزید. سپس بستنی زمستانی را درون یخچال قرار دهید تا خنک و سفت شوند.
۴. بعد از اینکه بستنی‌ها سفت شدند، شکلات ذوب شده را حاضر کنید. بستنی‌های زمستانی را روی یک سینی قرار دهید و با کمک ملاقه شکلات ذوب شده را روی آنها بریزید و کمی پودر نارگیل و گردو روی روکش بپاشید و دوباره آنها را درون یخچال قرار دهید تا روکش شکلاتی سفت شود.

بستنی جلاتو با طعم کاپوچینو

زمان آماده‌سازی ۴۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم
• شیر: ۳۶۰ میلی‌لیتر
• خامه سبک: ۱۲۰ میلی‌لیتر
• شکر: ۶۰ گرم
• زرده تخم مرغ بسیار درشت: ۴ عدد
• عصاره یا اسانس وانیل: ۲ قاشق چای خوری
• قهوه آماده: ۲ قاشق سوپ خوری
• رادریک قاشق سوپ خوری شیر حل کنید.

۳. مخلوط را بلافاصله از الکریز عبور دهید تا گلوله‌های باقیمانده از آن خارج شود. وانیل و مخلوط قهوه را در آن بریزید. اجازه دهید سرد شود. روی آن را بپوشانید و حدود ۲ ساعت به خوبی در جای خنک نگه‌دارید. مخلوط قهوه را به بستنی‌ساز انتقال دهید و در نهایت فریز کنید.

روش تهیه
۱. در قابلمه‌ای روی شعله ملایم، شیر، خامه و شکر را مخلوط کرده و هم‌زن کنید تا شکر حل شود. آن را تقریباً جوش بیاورید و سپس از روی شعله بردارید.
۲. در کاسه‌ای کوچک زرده تخم مرغ‌ها را با هم بزنید. چند قاشق از مخلوط شیر داغ را به زرده تخم مرغ اضافه کنید. به آرامی زرده تخم مرغ را در مخلوط شیر داغ بریزید و پیوسته هم‌زن کنید. آن را روی حرارت کم قرار داده و حدود ۲ دقیقه هم‌زن کنید تا زمانی که غلیظ شود. بگذارید مخلوط به جوش بیاید.



بستنی سرخ‌شده

زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم
• بستنی وانیلی: ۲ لیوان
• کورن فلکس: یک لیوان
• دارچین: ۲ قاشق چای خوری
• پودر نارگیل: ۳/۱ لیوان
• شیر: یک قاشق چای خوری
• تخم مرغ: یک عدد
• عسل: به میزان لازم

نکته
• بستنی باید در مرحله در فریزر قرار داده و سرد شود. بستنی سوخاری مخصوصا برای بچه‌ها می‌تواند عصاره عالی‌ای باشد.

از فریزر خارج کنید و سریع داخل روغن بیندازید تا سرخ شوند (برای هر بستنی ۲۰ ثانیه زمان کافی است). پس از آماده شدن بستنی سرخ‌شده می‌توانید آن را همراه با عسل، خامه، سس شکلاتی و... سرو کنید.

