

همیشه پدید می آید

ثابت بیش از ۳۰ هزار ایده برای آبادانی پایتخت

مرحله اول سومین دوره طرح «من شهر دارم» با مشارکت شهروندان تهران اجرا شد

صفحه ۱۴

پاسخ محکم ایران به آمریکا و ۳ کشور اروپایی

سانتر یفیوز در برابر قطعنامه

ایران بلافاصله پس از صدور قطعنامه اعلام کرد سانتر یفیوزهای «جدید» و «پیشرفته» راه اندازی می کند

طیف بندی رأی ها به قطعنامه ضد ایرانی

صفحه ۲

دستاورد نخستین سفر

اولین سفر استانی پزشکان به سیستان و بلوچستان اعتباری ۳۴ هزار میلیارد تومانی برای این استان به ارمغان آورد



۲۲۷ مدرسه

کانکس تا پایان ۱۴۰۳ جمع آوری و مدارس ایمن جایگزین آنها می شود.



۳۹ طرح

اقتصادی به ارزش ۷۰ همت در قالب تفاهنامه به امضای رسید.

صفحه ۶



در «پایتخت ۷» خبری از بابا پنجه نیست

معمولی ها به خارج می روند

۷



غزه شاد شد

از خبر صدور حکم جلب نتانیاهو تا رسیدن هدایای ایرانی ها به مقاومت

۲

حکم جلب قصاب غزه

حکم بازداشت نتانیاهو وزیر جنگ پیشین اسرائیل باعث می شود آنها نتوانند به ۱۲۴ کشور عضو دیوان بین المللی لاهه سفر کنند.



صلاحیت دیوان کیفری بین المللی

- ۴ نوع جنایت مورد بررسی
- جنایات علیه بشریت
- نسل کشی
- جنایات جنگی
- اقدامات تجاوزکارانه
- چالش در اجرای احکام
- فاقد بدنه پلیسی مستقل
- متکی به همکاری کشورهای عضو
- (۱۲۴ دولت عضو)

عناوین اتهامی علیه نتانیاهو

- گرسنگی اجباری به عنوان روش جنگی
- محاصره و ایجاد قحطی
- کشتار غیرنظامیان
- هدف قراردادن مراکز غیرنظامی
- استفاده از تسلیحات غیرمجاز (سفر و مواد ممنوعه)

آینده نتانیاهو: بازداشت یا آزادی؟

- نتانیاهو در صورت سفر به کشورهای عضو ICC با خطر بازداشت مواجه است.
- بر پایه اساسنامه دیوان، کشورهای عضو ملزم به اجرای حکم هستند.
- احتمال بازداشت نتانیاهو به میزان همکاری کشورهای عضو دیوان کیفری بین المللی بستگی دارد.

دادستان شجاع

مرجع صادرکننده: دیوان کیفری بین المللی (ICC)
درخواست کننده: کریم اسد احمدخان، دادستان مسلمان دیوان صدور حکم؛ توسط ۳ قاضی پرونده



یوآو گالانت (وزیر جنگ پیشین)



بنیامین نتانیاهو (نخست وزیر)

واکنش های جهانی به حکم بازداشت

- آمریکا:** مخالفت با صلاحیت دیوان و عدم اجرای حکم
- اتحادیه اروپا:** تأکید بر احترام به احکام دیوان (جوزپ بورل)
- کلمبیا:** این حکم منطقی باید پیش از این اتخاذ می شد
- رژیم صهیونیستی:** ادعای ناعادلانه بودن حکم (اسحاق هرتزوک)

دیوان کیفری بین المللی در یک نگاه

تأسیس: ۱۹۹۸ (اساسنامه رم)
آغاز به کار: ۲۰۰۲
هدف: پایان دادن به فرار از مجازات جنایات بین المللی

پرونده ها: ۳۲ پرونده بین المللی
احکام بازداشت: ۵۹ حکم تاکنون
قضات: ۱۸ قاضی از کشورهای مختلف

یادداشت

رامین همجان پرست؛ کارشناس بین الملل و سخنگوی اسبق وزارت امور خارجه

امتحان سخت اروپا در بر خورد با سران جنایتکار صهیونیستی



صدور حکم بازداشت برای بنیامین نتانیاهو و یوآو گالانت از سوی دیوان کیفری بین المللی لاهه به اتهام ارتکاب جنایت جنگی، جنایت علیه بشریت و استفاده از گرسنگی به عنوان ابزار جنگی، رخدادی بی سابقه در تاریخ معاصر است. این حکم نه تنها به عنوان یک اقدام حقوقی برجسته مطرح است، بلکه اهمیت آن از جنبه تأثیر گذاری بر افکار عمومی و تغییر موازنه های سیاسی نیز غیر قابل انکار است.

پیش از این رژیم صهیونیستی همواره تلاش می کرد هر گونه بحث درباره نسل کشی و جنایت جنگی را با ارجاع به وقایع تاریخی معاصر است. این حکم نه تنها به عنوان یک اقدام تاکتیکی دهه ها در منحنی ساختن نگاه جهانیان از کشتار سیستماتیک مردم فلسطین موفق بوده است، اما اکنون صدور چنین حکمی از سوی یک مرجع حقوقی بین المللی، آن هم علیه نخست وزیر اسرائیل، چالشی بی سابقه را برای رژیم می که با حمایت همه جانبه سیاسی و دیپلماتیک غرب به اقدامات خود ادامه داده، به وجود آورده است. حکم دیوان کیفری بین المللی پیام روشنی دارد: حتی بالاترین مقامات رژیم صهیونیستی نیز نمی توانند از عدالت فرار کنند. این اقدام نه تنها پاسخ به خشم فزاینده افکار عمومی جهانی نسبت به جنایات بی پایان این رژیم است، بلکه آزمونی است برای کشورهای اروپایی که همواره ادعای پایبندی به حقوق بشر و کرامت انسانی داشته اند.

اروپا اکنون در یک دوراهی تاریخی قرار گرفته است. از یک سو منافع اقتصادی و سیاسی کشورهای اروپایی آنها را به سمت حمایت از رژیم صهیونیستی سوق می دهد و از سوی دیگر، اصول و ارزش هایی که این کشورها برای دهه ها به عنوان مدافع حقوق بشر تبلیغ کرده اند، ایجاب می کند که در برابر جنایتکاران جنگی بایستند. برخی کشورهای غربی مانند بریتانیا و کانادا، به همراه اتحادیه اروپا، اعلام کرده اند که در صورت ورود نتانیاهو به خاکشان حکم بازداشت او را اجرا خواهند کرد، اما از سوی دیگر نشانه هایی از فشار سیاسی برای تضعیف این حکم به چشم می خورد؛ از جمله تلاش های پشت پرده برخی سیاستمداران آمریکایی برای تغییر ساختار دیوان کیفری و اعمال نفوذ بر قضاتی که این حکم تاریخی را صادر کرده اند. شدت جنایات رژیم صهیونیستی در ۱۴ ماه گذشته به قدری بوده است که حتی نهادهای بین المللی ایجاد شده توسط غرب نیز مجبور به واکنش شده اند. این واکنش، هر چند دیر هنگام، می تواند مقدمه ای بر آغاز دوره ای جدید از عدالت خواهی جهانی باشد.

در نهایت، پرسش بزرگ این است: آیا اروپا از آزمون عدالت عبور خواهد کرد؟ آیا اصول انسانی را بر منافع زودگذر ترجیح خواهد داد یا همچنان در گرداب تناقضات اخلاقی و سیاسی خود گرفتار خواهد ماند؟ پاسخ این پرسش ها آینده جهان و نقش اروپا در صحنه بین الملل را روشن خواهد کرد.

ضمیمه امروز

خوشمزه با دانه های یاقوت

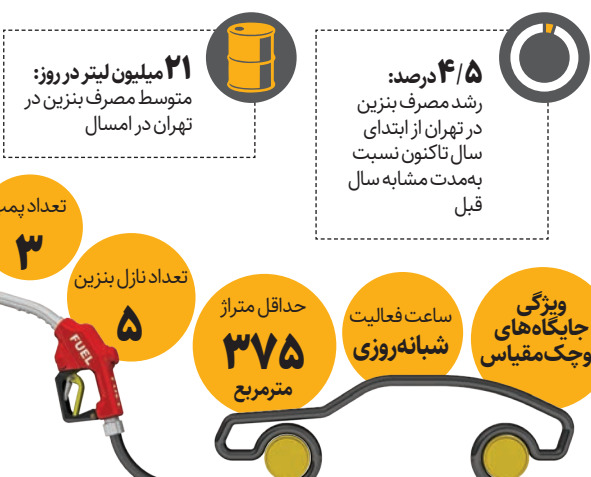
«آشپزی» منتشر شد

داده نما

پریسا نوری؛ روزنامه نگار

ساخت پمپ بنزین های کوچک در پایتخت

یکی از راهکارهای مدیریت شهری برای خدا حافظی با صف های طولانی پمپ بنزین ها، ساخت جایگاه های سوخت رسان محلی است. از این رو در این دوره ۶ جایگاه پمپ بنزین کوچک مقیاس به بهره برداری رسیده و تعدادی در آستانه بهره برداری هستند.



- ۱۴۰۷: جایگاه جدید طبق پیش بینی ها در دوره مدیریت فعلی به سیستم سوخت رسانی تهران افزوده می شود.
- ۵: جایگاه دیگر در مناطق ۱۴، ۱۵، ۱۶، ۱۷، ۱۸، ۱۹، ۲۰ در مناطق ۲، ۶، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۲۰ در دوره ششم مدیریت شهری به بهره برداری رسیده است.
- ۶: جایگاه پمپ بنزین کوچک مقیاس در مناطق ۲، ۶، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۲۰ در دوره ششم مدیریت شهری به بهره برداری رسیده است.

تولد به صرف هدیه و تخفیف

هدیه باران سرای ایرانی در اولین سالگرد افتتاح شعبه تهران

سرای ایرانی قم اصفهان تهران: سه راه افسریه

خلاصه آگهی عرضه عمومی جایگاه های سوخت

رجوع به صفحه ۱۵

راه ناگزیر ساختن کشور



مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور با بیان اینکه امروز با انواع مشکلات مواجهیم که ظرفیت‌های دولتی نیز کفاف رفع آنها را نمی‌دهد، گفت: یاور دارم که امروز هم باید با همان رویکرد سال‌های اول پیروزی انقلاب برای ساختن کشور و از بین بردن بی‌عدالتی تلاش کنیم/پاد

گام نهایی فروپاشی رژیم اشغالگر



سردار حسین سلامی، فرمانده کل سپاه گفت: جهان دروازه‌های خود را به روی رژیم اشغالگر بسته است، اکنون توبت دولت‌های مسلمان است تا شریان‌های اقتصادی و تسلیحاتی رژیم را قطع کنند. اگر محاصره اقتصادی به‌طور کامل اجرا شود، زوال این رژیم سریع‌تر می‌گیرد. اسبانه‌نویز

انتخاب استانداران در گام پایانی



اسکندر مومنی، وزیر کشور با بیان اینکه دولت چهاردهم در عمل هم به شعار «وفاق ملی» پایبند است، گفت: چند استاندار باقی‌مانده هم انتخاب شده‌اند که هفته آینده معرفی می‌شوند؛ بنابراین پرونده انتخاب استانداران هفته آینده بسته می‌شود. ایسنا

دولت

پزشکیان: زیر بار زور نمی‌رویم

سیستان و بلوچستان، مقصد نخستین سفر استانی هیأت دولت چهاردهم بود؛ سفری که در آن تعداد قابل توجهی از وزرا و مقام‌های دولتی مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور را همراهی کردند. مهم‌ترین مواضع پزشکیان در این سفر را در ادامه می‌خوانید.

- وقتی کسانی که علیه ما قطعنامه حقوق بشری صادر کرده‌اند، دم از حقوق بشر می‌زنند من شرم می‌کنم.
- رژیم صهیونیستی در غزه آن همه جنایت کرده و اینها سکوت کرده‌اند و حالا برای ما ادعای حقوق بشری دارند.
- اگر دغدغه حقوق بشر دارید، چرا وقتی بر سر مردم مظلوم غزه بمب می‌ریزند هیچ کاری نمی‌کنید؟
- رژیم صهیونیستی به جای آنکه با کسانی که با او می‌جنگند در میدان جنگ، بر سر زنان و کودکان و مردم بی‌دفاع و بی‌گناه بمب می‌ریزد.
- شرم بر آن حقوق بشری که شما حامیان رژیم صهیونیستی دم از آن می‌زنید.
- یکی از مهم‌ترین دلایل تداوم جنایتگری رژیم صهیونیستی، تفرقه و چنددستگی در میان امت اسلامی است.
- بارها اعلام کرده‌ایم با هیچ کشوری خصومت نداریم و به دنبال گسترش مناسبات خود با جهان هستیم، اما زیر بار زور هم نمی‌رویم.
- به سیستان و بلوچستان آمده‌ایم تا مسائل را از زبان مردم و فعالان خود استان بشنویم.
- روال کار دولت چهاردهم اینگونه نیست که فقط در تهران بنشینند و دستور دهد.
- اگر قرار است به جایگاه کشور اول منطقه برسیم، باید خیلی چیزها را عوض کنیم.
- امروز خیلی از کارهایی که انجام می‌شود، برانزده ایران و ایرانی نیست.
- توسعه مکران و سواحل خلیج فارس را به‌صورت مستمر و هر هفته پیگیری می‌کنم.
- همانگی‌های لازم با مقام معظم رهبری نیز انجام گرفته و ایشان نیز رهنمودهای لازم را ارائه داده‌اند.
- اگر با هم نایبیم، دشمن به ما طمع می‌کند و بمب اتم هم به دردمان نمی‌خورد.
- برخی اقدام‌های در حال انجام، منطقی و متناسب با اهداف سند چشم‌انداز کشور نیست.

گسترش همکاری‌های ایران و ونزوئلا

در دیدار وزیر دفاع کشورمان و نیکلاس مادورو، رئیس‌جمهور ونزوئلا، دوطرف بر لزوم پیگیری توافقی‌ها به‌منظور اجرای هرچه بهتر آنها تأکید کردند. امیر عزیز نصیرزاده همچنین بر حمایت و تسهیل همکاری میان شرکت‌های دانش‌بنیان و بخش‌های خصوصی کشور تأکید کرد. / دفاع‌نیوز



واکنش دولت به اظهارات خارج از عرف فرماندار انزلی

محمد گلزاری، دبیر شورای اطلاع‌رسانی دولت در واکنش به اظهارات خارج از عرف فرماندار انزلی نوشت: رسانه‌ها و خبرنگاران، وظیفه‌شان روشنگری و مطالبه‌گری است. نقد و پرسشگری آنها نه «کارگرفتن» و یا هر عبارت توهین‌آمیز دیگر، بلکه تلاش برای شفافیت و پاسخگویی است. / ایرنا

سانتریفیوژ در برابر قطعنامه

ایران بلافاصله پس از صدور قطعنامه، راه‌اندازی «مجموعه معتناهی» از سانتریفیوژهای «جدید» و «پیشرفته» از انواع مختلف را آغاز کرد



در سفر اخیر مدیرکل آژانس به ایران، این قطعنامه را باید به‌مثابه ضربه‌ای از سوی طرف‌های غربی به همکاری‌های رو به جلوی ایران و آژانس به حساب آورد؛ رویکردی که به‌منظور می‌رسد روند حل و فصل اختلاف‌های موجود را پیچیده‌تر از قبل خواهد کرد. بر این اساس هم بود که با توجه به اتمام حجت ایران با طرف‌های غربی در سفر اخیر رافائل گروسی به ایران، جمهوری اسلامی بلافاصله پس از صدور قطعنامه، به این اقدام واکنش نشان داد و با دستور رئیس‌سازمان انرژی اتمی ایران، راه‌اندازی «مجموعه معتناهی» از سانتریفیوژهای «جدید» و «پیشرفته» از انواع مختلف در دستور کار قرار گرفت.

گزارش ۱ علیرضا احمدی روزنامه‌نگار

شورای حکام آژانس بین‌المللی انرژی اتمی در حالی قطعنامه ضد ایرانی پیشنه‌ای ترونیکی‌ای اروپایی را با ۱۹ رأی «موافق» و ۱۵ رأی «ممتنع» و «مخالف» به تصویب رساند که به‌منظور می‌رسد طرف‌های غربی در حال ریل‌گذاری تازه برای هموارسازی مسیر فعال کردن «مکانیسم ماشه» هستند. دومین قطعنامه ضد ایرانی آژانس طی ۶ ماه گذشته در شرایطی به تصویب رسید که با وجود گام‌های اعتمادساز ایران و «راپزنی‌های مثبت»

محتوای قطعنامه ضد ایرانی

قطعنامه ضد ایرانی شورای حکام آژانس که طی روزهای اخیر گمانه‌زنی‌های مختلفی درباره آن در رسانه‌های بین‌المللی انجام شده بود، بر مبنای ادعای «عدم همکاری کامل» ایران با آژانس استوار شده و از تهران می‌خواهد همکاری‌های خود را با این نهاد بین‌المللی بهبود بخشد. در ادامه مهم‌ترین محورهای این قطعنامه را می‌خوانید:

- ابراز «نگرانی عمیق» با ادعای اینکه ایران هنوز همکاری «لازم»، «کامل» و «بدون ابهام» با آژانس نداشته است.
- تأکید بر اهمیت پایبندی ایران به تعهدهای پادمانی خود
- تأکید بر همکاری کامل و بموقع ایران با آژانس به‌منظور شفاف‌سازی و حل و فصل موضوع‌های پادمانی باقی‌مانده
- درخواست شورای حکام از آژانس برای تهیه یک «ارزیابی جامع و به‌روز شده» درباره برنامه هسته‌ای ایران تا بهار ۲۰۲۵

طیف‌بندی رأی‌ها به قطعنامه ضد ایرانی

۱۹ رأی « موافق‌ها

آمریکا، انگلیس، فرانسه، آلمان، اسپانیا، آرژانتین، استرالیا، بلژیک، اکوادور، اوکراین، کانادا، گرجستان، ژاپن، کره جنوبی، مراکش، ایتالیا، لوکزامبورگ، هلند و پاراگوئه

۳ رأی « مخالف‌ها

روسیه، چین و بوری‌کیناسو

۱۲ رأی « ممتنع‌ها

آفریقای جنوبی، هند، پاکستان، اندونزی، برزیل، غنا، تایلند، الجزایر، ارمنستان، بنگلادش، کلمبیا و مصر

غزه شاد شد

از خبر صدور حکم جلب نتانیاهو تا رسیدن هدایای ایرانی‌ها به مقاومت

حکم جلب «بنیامین نتانیاهو»، نخست‌وزیر و «یوآو گالات» وزیر جنگ پیشین اسرائیل را صادر کرد. با توجه به صدور حکم بازداشت نتانیاهو، این گزارش قرار است به حواشی صدور این حکم و دلایل حقوقی و قانونی آن بپردازد.

آمریکا و نه تهدیدات عجیب «یوسی کوهن»، رئیس پیشین موساد نتوانست دادستان دیوان کیفری بین‌المللی را تحت فشار قرار دهد تا پرونده نسل‌کشی اسرائیل در غزه را مسکوت گذارد. سرانجام پس از ۶ ماه کش و قوس فراوان، قضات دیوان کیفری بین‌المللی،

گزارش ۲ رضا عمویی روزنامه‌نگار

نه تهدید رهبر اکثریت جمهوری خواه مجلس سنا

صدور حکم بازداشت نتانیاهو

درباره صدور حکم بازداشت نتانیاهو باید به این نکته توجه داشت: دیوان کیفری بین‌المللی؛ مرجع صادرکننده حکم جلب بنیامین نتانیاهو «کریم اسد احمدخان»، دادستان دیوان کیفری بین‌المللی؛ صدور درخواست توسط دادستانی دیوان از ۶ ماه پیش برای قرار بازداشت بنیامین نتانیاهو، یوآو گالات و برخی رهبران مقاومت فلسطین

ساختار دیوان کیفری بین‌المللی

درباره بازداشت شدن یا نشدن نتانیاهو باید ساختار دیوان کیفری بین‌المللی را به‌خوبی شناخت:

- **ژوئیه ۱۹۹۸:** تأسیس دیوان کیفری تحت اسامه رم در لاهه هلند
- **ژوئیه ۲۰۰۲:** لازم‌الاجرا شدن و شروع فعالیت دیوان
- **هدف اعلام شده دیوان:** پایان دادن به فرار از مجازات مرتکبان جنایات با‌اعباد بین‌المللی
- **۳۲ پرونده:** آمار پرونده‌های بین‌المللی بررسی شده در دیوان تا به امروز
- **۱۸ قاضی:** مجموع قضات دیوان متشکل از کشورهای متفاوت عضو
- **۹ سال:** مدت فعالیت و دوره قضات منتخب دیوان کیفری
- **۵۹ حکم بازداشت:** تعداد احکام صادر شده توسط قضات دیوان تا امروز

صلاحیت دادگاه

بررسی نوع جنایت: جنایات علیه بشریت، نسل‌کشی، جنایات تجاوز کارانه و جنایات جنگی
توانایی دادگاه برای دستگیری محکومان: دیوان فاقد بدنه پلیسی است و برای دستگیری و انتقال محکومان به بازداشتگاه در لاهه یا مسدود کردن دارایی‌های مظنونان و اجرای احکام به نیروی پلیس کشورهای عضو متکی است.

بازداشت متهمان، وظیفه اعضای دیوان؛ بر اساس

اساسنامه رم، کشورهای عضو دیوان کیفری بین‌المللی موظفند محکومان حاضر در قلمروی خود را دستگیر و به دیوان تحویل دهند.

واکنش‌ها به حکم جلب نتانیاهو

درباره بازداشت نتانیاهو واکنش‌های جهانی متفاوت بوده است: **آمریکا:** اعلام مخالفت واشنگتن با صلاحیت دیوان کیفری بین‌المللی و ابراز نگرانی از حکم جلب مقامات اسرائیلی و عدم اجرای حکم (موضوع رسمی کاخ سفید)
اتحادیه اروپا: تأکید «جو‌زپ بورل»، مسئول سیاست خارجی اتحادیه اروپا مبنی بر احترام به حکم دیوان
اسحاق هرئزوک، رئیس رژیم صهیونیستی طرح ادعای ناعادلانه بودن رأی دیوان کیفری بین‌المللی
دفتر نتانیاهو: تأکید بر عدم تسلیم شدن و ادامه جنگ غزه

معروف‌ترین احکام بازداشت صادر شده دیوان

- حکم بازداشت «ولادیمیر پوتین» رئیس‌جمهور روسیه در جریان جنگ اوکراین
- حکم بازداشت «معمر قذافی» رهبر وقت لیبی در سال ۲۰۱۱
- حکم بازداشت «سفیالاسلام قذافی» پسر رهبر لیبی
- حکم بازداشت «عبدالله السنوسی» رئیس اطلاعات قذافی

واکنش عضو دفتر نشر آثار رهبر انقلاب به اظهار نظر مجید انصاری

دریچه

پس از رد شدن لایحه اصلاح قانون در مورد تابعیت افراد حاضر در مشاغل خاص از سوی مجلس شورای اسلامی، مجید انصاری، معاون حقوقی رئیس‌جمهور گفت: رهبری شخصاً به دکتر پزشکیان فرمودند با اصلاح قانون درباره تابعیت قهری موافقم. پس از این اظهار نظر انصاری، مهدی قضاغلی، عضو دفتر نشر آثار رهبر انقلاب درباره نقل قول مجید انصاری از رهبر انقلاب درباره تابعیت قهری در شبکه اجتماعی ایکس نوشت:

- این نقلی صحیح و مربوط به حدود ۴ ماه قبل است.
- معتلم‌له در پی درخواست نظر نسبت به اصلاح قانون درباره تابعیت‌های غیرقهری فرموده‌اند که مخالفند.
- تصمیم‌گیری درباره ضرورت اصلاح هر قانونی بر عهده دولت و مجلس است.
- مجلس صرفاً با فوریت لایحه مخالفت کرده است. مجلس هفته گذشته با فوریت لایحه اصلاح قانون انتصاب

اشخاص در مشاغل حساس با ۳۸ رأی موافق، ۲۰۷ رأی مخالف و ۷ رأی ممتنع از مجموع ۲۵۶ نماینده حاضر در جلسه ۱۴۰۳ ماه ۱۴۰۳ مخالفت کرده بود.

بررسی لایحه اصلاح شرط تابعیت در انتصابات حساس

درخواست بررسی لایحه ارائه‌دهنده: مجید انصاری، معاون حقوقی رئیس‌جمهور
موضوع لایحه: اصلاح شرط عدم تابعیت مضاعف برای فرد انتصابی، همسر، فرزندان

مشکلات شرط فعلی تابعیت

تابعیت قهری: برخی کشورها به‌طور خودکار تابعیت ناشی از تولد فرزندان را اعطای می‌کنند.
۲۲ کشور: تابعیت ناشی از تولد را می‌پذیرند.
۲۲ کشور: به‌صورت مشروط این تابعیت را ارائه می‌دهند.

مشکل خدمت برای مدیران: برخی مدیران در کشورهای دیگر برای تحصیل یا مأموریت زندگی کرده‌اند. فرزندانشان تابعیت قهری دارند، اما اکنون در ایران خدمت می‌کنند.

پیشنهاد‌های دولت

پیشنهاد اصلی: شرط تابعیت فقط برای خود فرد اعمال شود، نه به‌صورت مطلق برای همسر و فرزندان
گزینه‌های جایگزین: بررسی موارد خاص توسط کمیته ویژه تأیید موارد اضطراری توسط رئیس قوه

تصمیم مجلس

یک فوریت لایحه: رد شد.
مراحل بعدی: از جابج به کمیسیون اجتماعی برای بررسی عادی

قانون تابعیت قهری و خودکار

برای دیپلمات‌ها در کشورهای مختلف
قوانین تابعیت قهری (تابعیت ناشی از تولد در خاک یک کشور) در کشورهای مختلف متفاوت است، اما اغلب کشورها برای دیپلمات‌ها و مأموران سیاسی استثنائاتی در نظر می‌گیرند. این استثناهای در قوانین JUS SOLI (حق خاک) اعمال می‌شوند.

کشورهای با تابعیت قهری (حق خاک)

در کشورهایی که تابعیت بر اساس تولد در خاک کشور (حق خاک) اعطا می‌شود، مانند آمریکا یا کانادا، استثنائاتی برای دیپلمات‌ها وجود دارد.

آمریکا:

تابعیت قهری به کودکانی که از والدینی با مقام دیپلماتیک رسمی متولد می‌شوند، تعلق نمی‌گیرد.
مبنای قانونی: قانون مهاجرت و ملیت (INA)، ماده ۳۰۱ کانادا:
فرزندان مأموران دیپلماتیک رسمی، تابعیت کانادایی دریافت نمی‌کنند.

مزایده عمومی



شرکت بین الملل نصر کردستان (جهاد نصر سابق) در نظر دارد تعدادی ماشین آلات نیمه سنگین و سنگین، یک دستگاه بونکر سیمان (بدون تریلی) و سه دستگاه کفی را از طریق مزایده ۰۹-۰۵-۱۴۰۳ به فروش برساند. متقاضیان می‌توانند از تاریخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ لغایت ۱۴۰۳/۰۹/۰۸ جهت دریافت اسناد مزایده و بازدید از ماشین‌آلات به آدرس سندنجد، کمربندی بهشت محمدی، شرکت بین الملل نصر کردستان مراجعه نمایند. لازم به ذکر است آخرین مهلت تحویل اسناد ۱۴۰۳/۰۹/۰۹ می‌باشد.
تلفن تماس جهت بازدید ماشین آلات
۰۹۱۸۸۸۳۶۹۲۴ و ۰۸۷-۳۳۳۵۳۵۱۳

۱۶۰۰۰
 میلیارد تومان

غروب پنجشنبه با تأخیر نسبت به ماه‌های قبل یارانه آبان‌ماه دهک‌های چهارم تا نهم به حساب عمده سرپرستان خانوار واریز شد. یارانه ۵۲ میلیون نفر (دهک‌های ۴ تا ۹) مجموعاً به ۱۶ هزار میلیارد تومان می‌رسد. سازمان هدفمندی یارانه‌ها صبح پنجشنبه اعلام کرد که عدم تحقق بودجه، سبب تأخیر در واریز این یارانه شده است.



دبیر شورای مسکن استان سیستان و بلوچستان در جریان بازدید وزیر راه و شهرسازی از پروژه‌های مسکن ملی زاهدان گفت: در حال حاضر ۵۵ هزار و ۳۸۳ واحد مسکن ملی در مناطق روستایی و شهری این استان با متوسط پیشرفت فیزیکی ۵۵ درصد و اشتغال‌زایی ۶۳ هزار و ۷۱۲ نفر در دست ساخت است.

۵۵۰۰۰
 واحد مسکن

خودرو

دفاع وزیر صمت از گرانی خودرو

وزیر صمت با دفاع از افزایش قیمت کارخانه‌ای خودرو گفت: وقتی فولاد، پلیمر، لاستیک و... گران می‌شود، دستمزدها افزایش پیدا می‌کند. عدم افزایش قیمت خودروها موجب بالا رفتن زیان انباشته شرکت‌ها می‌شود که همین هم نارضایتی زیادی ایجاد می‌کند. شرکت‌ها باید یک توازن اقتصادی داشته باشند.

سیدمحمد آتابک، وزیر صنعت، معدن و تجارت با تشریح دلایل افزایش قیمت کارخانه‌ای خودرو گفت: ۸۰ درصد تولید داخلی خودروها برعهده شرکت خودروسازی است و خودروهای تولید شده در این دو شرکت با هم ۸۰ درصد خودروهای تولیدی در کشور طی ۱۸ ماه گذشته هیچ افزایش قیمتی نداشته‌اند. وزیر صمت در ادامه گفت: افزایش قیمت خودروها مصوبه‌ای بود که باید در دولت قبل انجام می‌گرفت، ولی رها شده بود. از آغاز کار این دولت کمتر از ۱۰۰ روز گذشته است و زیان‌ها رو به انباشت بود. بینید ما وضعیت سهام این خودروسازها در بورس را بررسی کردیم و دیدیم که برای ۲۰ میلیون نفر سهامدار این موارد مهم بود.

آتابک افزود: افزایشی که برای قیمت خودرو و اعمال شده، نصف آن چیزی است که ۱۸ ماه پیش مصوب شده بود، همین میزان افزایش هم تأثیر مثبتی بر سهام خودروسازان در بورس و ۲۰ میلیون سهامدار گذاشت. بالاخره اینها هم دارای‌های کشور هستند و اشتغال زیادی در خود دارند. ما که نمی‌توانیم بگوییم وقتی میزان زیانشان از نصف سرماهی بالاتر رفته ما تصمیم‌گیری ما برای اقتصاد کشور و مردم مشکلی ایجاد کند.

گاز

نقره داغ مشترکان پر مصرف گاز

هفته گذشته تعرفه گاز مشترکان پر مصرف افزایش پیدا کرد؛ اقدامی که می‌تواند در بهینه‌سازی مصرف آن‌ها در شرایطی که ناترازی گاز به ۳۰۰ میلیون مترمکعب می‌رسد، اندکی مشرک‌تر باشد. به گزارش مهر، طی روزهای گذشته مصرف گاز در بخش خانگی در آستانه ۵۰۰ مترمکعب قرار گرفت و موضوع به حدی نگران‌کننده شده است که رئیس‌جمهور هم در رابطه با آن گفته است کمبود گاز و برق را صادفانه با مردم در میان بگذارد. اما این میزان از مصرف نشان‌دهنده مصرف بالای گاز آن‌ها هم پیش از آغاز زمستان است؛ حتی غلامرضا کوشکی، رئیس مرکز کنترل شبکه راهبری گاز کشور در این راستا گفت: میانگین دما در آبان‌ماه ۲۵ روز سپری شده در مقایسه با مدت مشابه پارسال ۳۵ تا ۴ درجه کاهش یافته است. وی افزود: این کاهش دما منجر به افزایش خانگی - تجاری در آبان‌ماه نسبت به آبان‌ماه پارسال شده است. هوشنگ صیدالی، مدیر هماهنگی امور گازرسانی شرکت ملی گاز ایران هم در این راستا گفت: افزایش تعرفه گاز فقط شامل پلکان‌های ۱۱ و ۱۲ بخش خانگی (مشترکان بسیار پر مصرف) بوده و از تاریخ ابلاغ مصوبه اجرا می‌شود. مدیر هماهنگی امور گازرسانی شرکت ملی گاز ایران در ادامه با تشریح پلکان‌های تعرفه گاز در بخش خانگی گفت: تعرفه گاز طبیعی در بخش خانگی در چارچوب ۱۲ پلکان تعریف شده که از مشترکان کم‌مصرف تا بسیار پر مصرف دسته‌بندی شده و در مصرف گاز بخش خانگی مربوط به پلکان‌های ۱۱ و ۱۲ است.

قیمت‌ها در آبان چقدر قد کشیدند؟

تورم نقطه به نقطه سبزیجات و حبوبات در آبان ماه به ۵۹/۳ درصد رسید

آنطور که آمارها نشان می‌دهد تورم نقطه به نقطه و تورم ماهانه در آبان‌ماه دومین‌ماه‌امتنوالی شیب صعودی داشته است. در این میان تورم ماهانه سبزیجات و حبوبات در آبان‌ماه رقمی معادل ۱۲/۴ درصد بوده که منجر شده است نرخ تورم نقطه به نقطه در این گروه از کالاها به ۵۹/۳ درصد برسد. به گزارش همشهری، مرکز آمار ایران تازه‌ترین گزارش تورم را در آبان‌ماه منتشر کرد. این اطلاعات نشان می‌دهد در شرایطی که آهنگ تورم در شهریورماه کند شده بود در مهرماه و اکتوبر در آبان‌ماه روند تورم بار دیگر صعودی شده است. در واقع در شهر یورماه امسال نرخ تورم ماهانه بعد از ماه‌ها به کمتر از ۲ درصد نزول کرده و به ۱/۷ درصد رسیده بود. این نزول امیدواری را برای ابرای تداوم روند نزولی قیمت‌ها بیشتر کرده بود اما این روند فقط یک‌ماه‌دوام داشت و بار دیگر نرخ تورم ماهانه در مهرماه به ۲/۷ درصد و در آبان‌ماه به ۲/۸ درصد رسید.

بهبود رنجبر
 روزنامه‌نگار



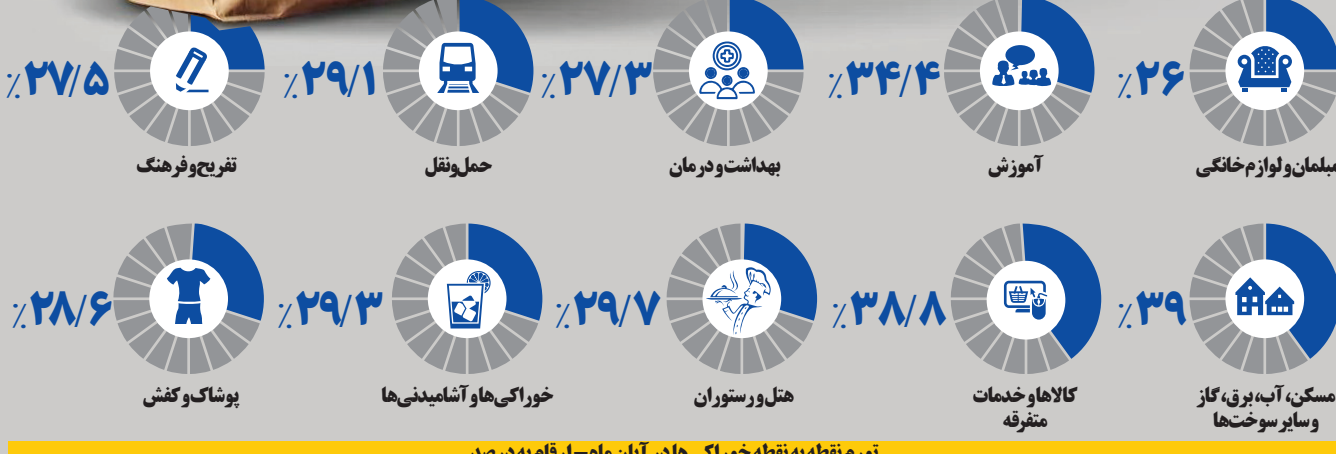
تورم ۵۹ درصدی سبزیجات و حبوبات

طبق اطلاعات مرکز آمار، تورم نقطه به نقطه خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها در آبان‌ماه امسال در مقایسه با آبان‌سال گذشته ۲۹/۳ درصد بوده است. با این حال نرخ تورم برخی محصولات این گروه بسیار بیشتر از تورم کل این گروه است. نکته قابل توجه رشد تورم ماهانه گروه سبزیجات و حبوبات در آبان‌ماه است که به عدد ۱۲/۴ درصد رسیده و منجر شده است نرخ تورم نقطه به نقطه این محصولات در آبان‌ماه به ۵۹/۳ درصد برسد. این میزان بالاترین نرخ تورم در میان کالاهای خوراکی است که هزینه‌های زیادی را به مصرف‌کنندگان تحمیل کرده است. بعد از سبزیجات و حبوبات، میوه و خشکبار در رده دوم قرار گرفته است و طبق آمارهای موجود نرخ تورم میوه و خشکبار در آبان‌ماه به ۳۷/۶ درصد رسیده است. در آبان‌ماه امسال همچنین محصولاتی مانند شکر، مربا، عسل، شکلات و شیرینی با تورم ۳۱/۸ درصد در مقایسه با آبان‌ماه پارسال مواجه شده‌اند که منجر شده این گروه از نظر رشد قیمت در رتبه سوم در کالاهای خوراکی قرار بگیرد. کمترین نرخ تورم در گروه کالاهای خوراکی و آشامیدنی مربوط به روغن است که نسبت به آبان‌سال قبل ۷/۶ درصد افزایش نشان می‌دهد.

کدام کالاها بیشترین تورم را داشتند

آنطور که آمارها نشان می‌دهد بیشترین نرخ تورم در آبان‌ماه مربوط به مسکن، آب، برق و گاز بوده است. طبق اطلاعات مرکز آمار ایران، نرخ تورم نقطه به نقطه در این محصولات در آبان‌ماه به ۲۹ درصد رسیده که بالاترین میزان تورم در میان همه کالاها و خدمات است. برخی از کالاهای متفرقه که در دسته‌بندی‌های مرکز آمار بخش جداگانه‌ای برای آن در نظر گرفته نمی‌شوند نیز از آبان‌ماه پارسال تاکنون ۲۸/۸ درصد رشد کرده است. یکی دیگر از گروه‌هایی که در یک سال گذشته بیشترین افزایش قیمت را داشته، بخش آموزش است که سطح عمومی قیمت‌ها ۲۳/۲ درصد رشد کرده است. تورم نقطه به نقطه گروه هتل و رستوران نیز در حدود ۲۹/۷ درصد بوده است. کمترین نرخ تورم را از آبان‌ماه پارسال تاکنون گروه دخانیات داشته که جمعاً محصولات این گروه با تورم ۲۲/۹ درصدی مواجه شده است.

تورم نقطه به نقطه کالاهای خدمات در آبان‌ماه ۱۴۰۳



تورم نقطه به نقطه خوراکی‌ها در آبان‌ماه - آرقام به درصد



وضعیت شکننده بازار تخم مرغ

بعد از افزایش قیمت تخم مرغ، حالا به تدریج بازار خرده‌فروشی در حال مواجه شدن با کاهش عرضه است

گزارش
 احمد میر خدایی
 روزنامه‌نگار

بررسی‌های میدانی همشهری حاکی از این است که فروشندگان خرید در مقایسه با ماه قبل از محدودیت بیشتری برای تهیه تخم مرغ مواجه هستند و دلیل آن را کاهش عرضه تخم مرغ به عمده‌فروشی‌ها عنوان می‌کنند. یکی از فروشندگان بزرگ مواد غذایی در مناطق جنوبی تهران می‌گوید: به دلیل کاهش ارسال بار از مرغداری‌ها به پتکداری، امکان خرید تخم مرغ به میزان قبل وجود ندارد و عمده‌فروش میزان افت عرضه را بین تمام خریداران تقسیم می‌کند و

به همین واسطه فروشندگانی که فروش بالاتری دارند، سریع‌تر موجودی خود را تمام می‌کنند. او می‌گوید: با اینکه با سرد شدن هوا نگهداری تخم مرغ آسان‌تر شده و احتمال خرابی آن کمتر است؛ موجودی تخم مرغ در انبارهای بنگداری به دلیل افت عرضه، کاهش پیدا کرده است.

کاهش تولید تخم مرغ به دلیل بردت هوا
 فروشندگان تخم مرغ معتقدند کاهش تولید تخم مرغ در اثر بردت هوا در وضعیت فعلی بازار و کاهش عرضه این کالا به بازار بی‌تأثیر نیست و امسال فقط به دلیل زودتر سرد شدن هوا، این وضعیت در آبان رخ داده است. در این

میان‌الزام تأمین محموله‌های تعهد شده برای صادرات باعث شده بخش عمده کاهش تولید در اثر بردت هوا، از محل کاهش عرضه به بازار داخلی جبران شود و همین مسئله به افزایش قیمت این محصول دامن زده است. طبق آمارهای اتحادیه مرغداران میهن در آبان‌ماه امسال حدود ۹۵ هزار تن تخم مرغ مازاد بر نیاز داخلی به ۱۱ کشور صادر شده است. البته در شرایط فعلی، باید افزایش تقاضای صنعتی بر تخم مرغ به خصوص کارخانجات کیک و کلوچه و بیسکویت را نیز در کنار رشد صادرات و همچنین کاهش تولید در اثر بردت هوا اضافه کرد.

گشتی در اقتصاد جهان

لغو ممنوعیت صادرات بسته ایران به اروپا
 با تلاش و همکاری بخش خصوصی و وزارت جهاد کشاورزی، ممنوعیت کلی ورود بسته ایران به اروپا از دست‌نبرد اتحادیه اروپا خارج شد. بنابر اعلام صادرکنندگان خشکبار، شرط تداوم صادرات، کنترل بار بر گشتی توسط صادرکنندگان ایرانی در ۶ ماه آتی است.

یک معدن بزرگ طلا با ذخایر تخمینی بیش از ۱۰۰۰ تن در جنوب چین کشف شده است. زمین‌شناسان بیش از ۴۰۰ کیلوگرم طلا را در عمق ۲۰۰۰ متری زیر میدان طلای وانگو در شهرستان یینگ جیانگ کشف کرده‌اند.

طبق گفته برخی منابع آشنا با سیاست‌های اوپک پلاس، این ائتلاف احتمالاً تصمیمی برای افزایش تولید در اجلاس اول دسامبر به خاطر ضعف تقاضای جهانی نخواهد گرفت.

صندوق بین‌المللی پول هشدار داد که تعرفه‌های تلافی‌جویانه آسیا می‌تواند رشد را تضعیف کند. صندوق بین‌المللی پول (IMF) هشدار داد که تعرفه‌ها می‌توانند چشم‌انداز اقتصادی آسیا را تضعیف کنند و هزینه‌ها را افزایش دهند.

چین برای مقابله با ظرفیت مازاد تولید محصولات خورشیدی در ماه‌های اخیر، معیارهای سرمایه‌گذاری برای این بخش را سختگیرانه‌تر می‌کند. رونق تولید پنل‌های خورشیدی در چین، منجر به ضرر و زیان برای تولیدکنندگان بزرگ شده است.

گشتی در اقتصاد ایران

رشد اقتصادی نیمه اول امسال مثبت بود
 ابراهیم صیامی، مدیر کل دفتر آینده پژوهی وزارت اقتصاد رشد اقتصادی میانگین ۸ درصد در طول سال‌های برنامه هفتم را نیازمند ۱۲۰ تا ۱۳۰ میلیارد دلار سرمایه ثابت خالص دانست و گفت: رشد اقتصادی نیمه اول امسال مثبت بود.

در شرایطی که قیمت کالاهای اساسی در سال آتی با رشد ۳۵ درصدی قیمت ارز ترجیحی با افزایش روبه‌رو خواهد شد، مسوود حاکمی از عدم تغییر میزان یارانه‌های معیشتی در بودجه سال آتی است.

عبدالجلال ایری، عضو کمیسیون عمران مجلس با بیان اینکه منابع مالی برای ۳ میلیون مسکن تأمین شده است، گفت: تاکنون ۸۰۰ هزار واحد برای دریافت وام معرفی شده‌اند و مابقی منابع مالی در بانک‌ها رسوب کرده است.

رئیس مرکز بازرسی مبارزه با فرار مالیاتی و پولشویی سازمان امور مالیاتی کشور از کشف و شناسایی یک فقره فرار مالیاتی در ستورانی در غرب تهران خبر داد و گفت: این رستوران با سوءاستفاده از کار تخوان یک قبضایی از پرداخت مالیات فرار می‌کرد.

محمدعلی دهقان دهنسوی، رئیس کل سازمان توسعه تجارت ایران ضمن اشاره به ظرفیت‌های استان سیستان و بلوچستان در توسعه تجارت را ازبانی‌های ارضای موافقت‌نامه تجارت آزاد با پاکستان خبر داد.

آگهی مناقصه عمومی
مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان میلاد)
نوبت چهارم (دو مرحله‌ای)
مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان میلاد)
فوق تخصصی (میلاد) در نظر دارد «بی خطر سازی پسماند های عفونی» خود را با شرایط ذکر شده در اسناد مناقصه به صورت مناقصه عمومی (دو مرحله‌ای) از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به شرکت‌های صلاحیتدار (شرکت‌های مورد تأیید وزارت بهداشت) واگذار نماید. کلیه مراحل برگزاری مناقصه اعم از تحویل و دریافت اسناد مناقصه و تعیین برنده مناقصه از طریق سامانه ستاد انجام خواهد شد. لذا مناقصه‌گران می‌بایست در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت‌نام در سایت مذکور و دریافت امضاء الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند.
(۱) خرید اسناد مناقصه: مناقصه‌گران می‌بایست با مراجعه به آدرس اینترنتی www.setadiran.ir و پرداخت هزینه‌های مربوطه، از طریق درگاه الکترونیکی نسبت به خرید اسناد مناقصه اقدام نمایند.
(۲) زمان خرید و آخرین مهلت تحویل اسناد مناقصه: مناقصه‌گران می‌بایست از ساعت ۸:۰۰ صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ لغایت (درج آگهی نوبت چهارم) لغایت ساعت ۱۶:۰۰ روز پنجشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۸ اسناد مناقصه را از طریق سامانه ستاد دریافت و مدارک لازم را تهیه و مستندات مورد درخواست را مطابق ضوابط و مقررات حاکم بر سامانه یاد شده تا ساعت ۱۶:۰۰ روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ در سامانه درج و بارگذاری نمایند. لازم به تأکید است که به پیشنهادهای واصله خارج از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به هیچ عنوان ترتیب اثر داده نخواهد شد.
(۳) نوع سپرده و تضمین شرکت در مناقصه: مناقصه‌گران می‌بایست مبلغ ۱۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال (یک میلیارد و هشتصد میلیون ریال) را بابت سپرده شرکت در مناقصه به صورت یکی از موارد ذیل تهیه و ضمن بارگذاری در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت، اصل سپرده‌های ذیل را در موعد مقرر طبق اسناد مناقصه (با عنوان پاکت الف مناقصه عمومی بی خطر سازی پسماند های عفونی) تحویل دبیرخانه مؤسسه واقع در طبقه همکف نمایند.
(الف) واریز نقدی به حساب جاری شماره ۴۹۷۵۲۴۸۶ نزد بانک رفاه بیمارستان میلاد (ب) چک بین بانکی در وجه حساب جاری شماره ۴۹۷۵۲۴۸۶ نزد بانک رفاه بیمارستان میلاد که ۱۱۲۰ به نام مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان میلاد) (ج) ضمانتنامه معتبر بانکی با اعتبار سه ماهه، قابل تمدید و بدون قید و شرط (د) **زمان و محل بازگشایی پاکت مناقصه (مرحله اول): مستندات ارسال شده از سوی مناقصه‌گران رأس ساعت ۹:۰۰ صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ در دفتر مدیرعامل این مؤسسه واقع در تهران، بزرگراه شهید همت، بین شیخ فضل‌الله و شهید چمران، بیمارستان میلاد، طبقه اول گشایش خواهد شد.
 هزینه‌های مربوط به انتشار آگهی به عهده برنده مناقصه می‌باشد.
 درج این آگهی هیچ گونه تعهدی برای دستگاه مناقصه‌گزار ایجاد نمی‌نماید.**

آگهی برگزاری مناقصه عمومی
شرکت نطنین توسعه آزاد از شرکت‌های زیر مجموعه سازمان اتکا در نظر دارد نسبت به خرید مقدار ۱۰۰ تن زیتون سبز فله مورد نیاز خود از طریق برگزاری مناقصه عمومی اقدام نماید.
 لذا متقاضیان شرکت در مناقصه از تاریخ انتشار آگهی با توجه به شرایط ذیل اقدام نمایند.
۱- محل دریافت اسناد مناقصه: تهران- سهروردی شمالی - کوچه نیکو قدم - پلاک ۶- مدیریت تأمین
 تلفن: ۰۲۱-۸۸۷۴۱۹۸۹
۲- مهلت تحویل اسناد مناقصه: پایان وقت اداری روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۱۴
۳- محل تحویل اسناد مناقصه: تهران - سهروردی شمالی - کوچه نیکو قدم - پلاک ۶ - ریاست بازرسی

آگهی فراخوان مناقصه عمومی
طراحی، تهیه، بارگیری و حمل مصالح اجرای کامل عملیات گودبرداری و تحکیم پروژه بلوار کشاورز
شرکت تدبیر سازه تأمین (سهامی خاص) به نمایندگی از شرکت سرمایه‌گذاری سیمان تأمین (سهامی عام) در نظر دارد طراحی، تهیه، بارگیری و حمل مصالح اجرای کامل عملیات گودبرداری و تحکیم پروژه بلوار کشاورز خود را به اشخاص حقوقی دارای توانمندی فنی، مالی و اجرایی و دارای گواهی صلاحیت پیمانکاری حداقل پایه ۵ اینجه واگذار نماید، لذا در صورت تمایل مقتضی است طبق برنامه زمان‌بندی مناقصه، نسبت به دریافت اسناد اقدام و پس از تکمیل به واحد حراست شرکت تدبیر سازه تأمین تحویل نمایند.
مهلت دریافت و عودت اسناد: از تاریخ ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ لغایت ۱۴۰۳/۰۹/۱۲
آدرس محل دریافت و عودت اسناد:
 دریافت اسناد بصورت الکترونیکی از طریق سایت sazetamin.ir
آدرس عودت اسناد: تهران، خیابان کریمخان زند، اول خیابان ایرانشهر شمالی، نبش خیابان ملکیان، پلاک ۲۳۷، شرکت تدبیر سازه تأمین، واحد حراست شرکت، کد پستی: ۱۵۸۴۷۸۳۱۱۱



کشف انبار سلاح جنگی در تهران

تحقیقات از ضروری که در اردیبهل با اسلحه قدرت نمایی می کرد به کشف یک انبار سلاح در تهران منجر شد. به گفته جلال آفاقی، دادستان اردیبهل با دریافت گزارش درباره تهیه غیرمجاز سلاح توسط یکی از اهالی اردیبهل، وی بازداشت شد و تحقیقات به کشف مقدار قابل توجهی سلاح جنگی و مهمات متعلق به او در تهران منجر شد.



انفجار مرگبار کپسول گاز هلیومی

انفجار کپسول گاز هلیومی در شرق تهران جان کارگری را گرفت. این حادثه صبح روز پنجشنبه به مرکز اورژانس تهران گزارش شد و به دنبال آن با لگد امداد راهی محل حادثه شد. حادثه دیدگان ۲ نفر بودند که یکی از آنها بر اثر شدت انفجار کپسول گاز هلیومی جان باخته و دیگری مصدوم شده بود که به بیمارستان منتقل شد.

آن سوی مرز

قاتلی که دستگاه دروغ سنج را فریب داد



راز قاتل آمریکایی که ۴۵ سال پیش توانسته بود دستگاه دروغ سنج را فریب دهد، بعد از مرگش فاش شد. به گزارش همشهری به نقل از ایندپندنت، ۴۵ سال پیش، پلیس

کالیفرنیا در جریان ناپدید شدن دختری ۱۷ ساله به نام استر گونزالس قرار گرفت. خانواده این دختری می گفت که او برای رفتن به خانه خواهرش در شهر باینینگ از خانه خارج شده و پس از آن ناپدید شده است. فرادی آن روز فرد ناشناسی با پلیس تماس گرفت و آنها را در جریان پیدا شدن یک جسد در کیسه ای پر از برف در محوطه ای جنگلی در خارج از شهر قرار داد. در بررسی ها مشخص شد که مقتول همان دختر گمشده است که ابتدا هدف تجاوز قرار گرفته و سپس به ضرب گلوله به قتل رسیده.

تحقیقات پلیس از همان زمان برای پیدا کردن قاتل آغاز شد. بررسی ها ادامه داشت تا اینکه هر روز بعد مردی به نام رندی که شاهدان وی را به همراه مقتول دیده بودند، دستگیر شد. او جنایت را انکار کرد و کار آگاهان تصمیم گرفتند با استفاده از دستگاه دروغ سنج وی را امتحان کنند. اما دستگاه نشان داد که رندی در ارتکاب این قتل نقشی نداشته است. به این ترتیب، مظنون جنایت آزاد شد و تا ۴۵ سال بعد، هیچ ردی از قاتل به دست نیامد تا اینکه مدتی قبل کار آگاهان تصمیم بود، با استفاده از فناوری های جدید بررسی کنند. در این بررسی ها مشخص شد که دی آن ای متعلق به رندی، یعنی همان مظنونی است که ۴۵ سال پیش توانسته بود دستگاه دروغ سنج را فریب دهد و بی گناه شناخته شود. اما ادامه تحقیقات نشان داد که این مرد در سال ۲۰۱۴ از دنیا رفته و دی آن ای او ذخیره شده است. با مشخص شدن این حقیقت اسرار جنایت ۴۵ ساله فاش و این پرونده مختومه شد.

جنایی

شمارش معکوس برای مجازات ۳ برادر



حکم قصاص ۳ برادر که به خاطر اختلافات طایفه ای، دست به جنایت زده بودند، تأیید و شمارش معکوس برای مجازات آنها آغاز شده است.

به گزارش همشهری، بیست و یکم اسفند سال ۹۸، گزارش یک درگیری خونین در یکی از محله های پایتخت به پلیس اعلام شد. بررسی ها حکایت از این داشت که سر نشینان خودروی تیبیا که ۲ پسر جوان بودند، با ضربات قلمه و چاقو زخمی شده اند. تحقیق از شاهدان نشان می داد که ۳ نفر در حالی که سوار بر خودروی پژو ۴۰۶ بودند، راه را بر خودروی تیبیا سد کرده و در اقدامی هولناک به سمت ۳ سر نشین آن هجوم برده و با ضربات قلمه و چاقو، هر دو را زخمی کرده بودند. ۲ جوان زخمی به بیمارستان انتقال یافتند اما یکی از آنها به دلیل شدت جراحات جان باخت و دیگری جان سالم به در برد و از خطر مرگ نجات یافت.

جوانی که نجات یافته بود، به در تحقیقات گفت: من و احسان (مقتول) با یکدیگر دوست بودیم و روز حادثه با هم به قهوه خانه رفته بودیم. سپس از خروج از قهوه خانه، متوجه شدیم سر نشینان خودروی پژوی در تعقیب ما هستند. راننده آن آنگاه جلوی ماشین احسان پیچید. سر نشینان پژو، قلمه و چاقو داشتند که به سمت ما حمله کردند و با قلمه و چاقو به جانمان افتادند.

دستگیری

با انجام تحقیقات میدانی و بررسی شماره پلاک خودروی پژو ۴۰۶ مهاجمان جنایتکار، هویت آنها که ۳ برادر بودند به دست آمد. آنها ۲ ماه پس از جنایت یعنی در اردیبهشت سال ۹۹ در یکی از شهرهای مرکزی کشور بازداشت شدند و به حمله مرگبار خود اعتراف کردند. یکی از برادران گفت: احسان از بستگان دور ما بود که چند وقتی می شد دچار اختلافات طایفه ای شده بودیم. برای انتقام، نقشه کشیدیم تا احسان را آگونمایی بدهیم اما نقشه ما به قتل او ختم شد.

ایستگاه پایانی

این ۳ برادر پس از بازسازی صحنه قتل روانه زندان شدند و مدتی بعد در شعبه هشتم دادگاه کیفری پای میز محاکمه رفتند. هر ۳ به اتهام مشارکت در قتل به قصاص و به جرم زخمی کردن دوست مقتول به حبس و پرداخت دیه محکوم شدند. اگر چه آنها به حکم اعتراض کردند و پرونده روی میز قضات دیوان عالی کشور قرار گرفت اما اعتراضشان رد شد و قضات عالی تبه مهر تأیید بر حکم قصاص هر ۳ برادر زدند. به این ترتیب با قطعی شدن رای، پرونده به شعبه اول اجرای احکام دادسرای جنایت تهران فرستاده شد تا مقدمات اجرای حکم این ۳ برادر جنایتکار فراهم شود.

گزارش جواد عزیزی روزنامه نگار

۲ مرد و یک زن اعضای باندی بودند که با شناسایی زنان تنها و سالخورده در خراسان شمالی دست به سرقت اموال آنها می زدند. اعضای این باند در جریان سرقت هایشان باعث قتل ۳ زن سالخورده شده اند که تحقیقات از آنها ادامه دارد. به گزارش همشهری، تحقیقات برای دستگیری اعضای این باند از آبان ماه سال گذشته آغاز شد. در آن زمان مأموران پلیس شهرستان فاروج در خراسان شمالی در جریان قتل زنی ۸۳ ساله در خانه اش قرار گرفتند و راهی آنجا شدند. مقتول در این خانه به تنهایی زندگی می کرد و جسد وی در حالی پیدا شد که دست ها و پاهایش با طناب بسته شده بود. همچنین بررسی داخل خانه از این حکایت داشت که در آن به قصد سرقت طلاهای بیزن وارد خانه او شده و به تصور خودشان همه طلاهای او را به سرقت برده بودند؛ حال آنکه بیشتر طلاهای سرقتی بدل بودند و مقتول فقط یک جفت گوشواره و یک انگشتر ملا داشت.

بازجویی از ۸۰ نفر

از آنجا که احتمال می رفت فردی آشنا پشت پرده این سرقت باشد، کار آگاهان به تحقیق از تمامی افرادی پرداختند که از اقوام و آشنایان مقتول بودند و به خانه او رفت و آمد داشتند. تیم تحقیق از ۸۰ نفر بازجویی کرد اما هیچ کدام از این افراد در جنایت نقش نداشتند. در ادامه، بررسی های کار آگاهان روی مردان سابقه دار متمرکز شد و تحقیقات ادامه یافت تا اینکه ماهه پس از جنایت، نخستین سرخ ها به دست آمد. کار آگاهان متوجه شدند که سارق سابقه دار در این سرقت مرگبار نقش

با دستگیری زنی که با سارقان همدمت بود، اسرار قتل ۳ زن سالخورده که از سوی این باند قربانی شده بودند فاش شد

داشته و به این ترتیب دستور بازداشت او صادر شد.

خبران فلاپی

شهر یور امسال بود که با شناسایی یکی از دزدان، وی از سوسی پلیس دستگیر شد و اعتراف کرد که سرقت مرگبار را با همدستی یکی از دوستانش مرتکب شده است. به این ترتیب دومین متهم نیز دستگیر شد و آنها اعتراف کردند که پس از شناسایی زن تنها، به تصور اینکه وی طلاهای زیادی دارد او را



زیر نظر گرفته و در فرصتی مناسب به مقابل خانه اش رفته و خود را خیر جا زده اند. آنها با این ادعا که قصد کمک رسانی به افراد بی بضاعت و سالخورده را دارند، مقتول را فریب داده و وارد خانه اش شده بودند و پس از بستن دست و پا و دهان او، همه طلاهایش را در زبدیه بودند. سپس وی را در همان حال رها کرده و متواری شده بودند که با توجه به گذشت زمان و عدم نجات زن سالخورده، وی جانش را از دست داده بود. دزدان همچنین اعتراف کردند که پس از سرقت طلاها، قصد فروش آنها را داشتند که متوجه شدند به جز یک انگشتر و یک جفت گوشواره، بقیه طلاهایی که دزدیده بودند، بدل بوده است.

قتل های جدید

در حالی که بررسی ها نشان می داد سارقان دستگیر شده از افراد زیادی با این شگرد سرقت کرده اند، تحقیقات پلیس برای شناسایی تمامی سرقت های آنها ادامه یافت و در ادامه اسرار تازه ای از این پرونده فاش شد. کار آگاهان متوجه شدند که یک زن جوان نیز

قتل در پرونده دزدان اموال مادر بزرگ ها

در جریان سرقت های متهمان با آنها همدست بوده و آنها تاکنون باعث قتل ۳ زن سالخورده شده اند. آگاهی خراسان شمالی گفت: در تحقیقات انجام شده از متهمان معلوم شد که زن جوانی عضو این باند است که وظیفه شناسایی طعمه ها را بر عهده دارد. این زن با حضور در پارک ها و اماکن عمومی، زنان سالخورده و تنها را که طلای زیادی همراه خود داشتند، شناسایی می کرد. سپس به بهانه کمک به آنها، با این افراد طرح دوستی می ریخت تا بتواند به خانه هایشان راه پیدا کند. او با شناسایی خانه طعمه هایش، وارد آنجا می شد و از اموال او ضاع داخل خانه مخفیانه عکس می گرفت. سپس عکس ها را برای ۲ سارق اصلی می فرستاد و ۲ سارق اصلی می کردند. متهمان در فرصتی مناسب راهی خانه طعمه ها می شدند و خودشان را خیر یا مأمور آب و گاز معرفی می کردند و از طعمه شان می خواستند در را باز کند. آنها به محض باز شدن در وارد خانه می شدند و عدم نجات زن سالخورده، وی جانش را از دست داده بود. دزدان همچنین اعتراف کردند که پس از سرقت طلاها، قصد فروش آنها را داشتند که متوجه شدند به جز یک انگشتر و یک جفت گوشواره، بقیه طلاهایی که دزدیده بودند، بدل بوده است.

داخلی

قاتل خاموش ۳ قربانی گرفت



کاهش دما و استفاده شهروندان از وسایل گرمایشی در روزهای اخیر موجب افزایش حوادث گاز گرفتگی شد و در تازه ترین حوادث در سراب و ارومیه ۳ نفر به دلیل استنشاق گاز مونوکسید کربن جان خود را از دست دادند.

به گزارش همشهری، نخستین حادثه روز پنجشنبه در روستای ابرغان سراب اتفاق افتاد و در جریان آن پدری همراه با پسر نوجوانش جان خود را از دست دادند. آن روز نزدیکان این دو نفر بعد از ورود به خانه با پیکرهای بی جان آنها که روی زمین افتاده بود مواجه شدند و از اورژانس کمک خواستند. هنوز به درستی معلوم نبود که چه اتفاقی افتاده است اما وقتی امدادگران اورژانس به محل حادثه رسیدند با توجه به علامت ۲ قربانی اعلام کردند که هر دو نفر بر اثر مسمومیت با گاز مونوکسید کربن جان خود را از دست داده اند. آنها مردی ۴۸ ساله و پسر ۱۳ ساله بودند و زمان وقوع حادثه فقط آنها نشت گاز از وسیله ای که از آن برای گرم کردن خانه استفاده شده بود دلیل وقوع این حادثه است.

دومین حادثه صبح دیروز (جمعه) در یکی از روستاهای ارومیه اتفاق افتاد و یک قربانی گرفت. ماجرا از این قرار بود که به اورژانس ارومیه خبر رسید که زن و مردی در یکی از روستاها دچار گاز گرفتگی شده اند. مدت کوتاهی از این خبر گذشته بود که امدادگران خود را به محل حادثه رساندند. آنها در آنجا با زن و مردی مواجه شدند که دچار کاهش سطح هوشیاری شده بودند. در این شرایط اقدامات درمانی برای نجات آنها آغاز شد اما مرد ۴۱ ساله به دلیل مسمومیت با گاز مونوکسید کربن جانش را از دست داد و زن ۳۵ ساله دچار اختلالات تنفسی بود که در مرکز درمانی منتقل شد. فرزین رضازاده، رئیس اورژانس آذربایجان غربی در این باره گفت: زن جوان با وضعیت کاهش سطح هوشیاری و اختلالات شدید تنفسی با حمایت های پیشرفته تنفسی به مرکز درمانی منتقل شد و تحت مداوا قرار گرفت.

بر اساس این گزارش بررسی های کارشناسی برای روشن شدن علت اصلی این دو حادثه آغاز شده است.

فرونشست پار کینگ ۲ خودرو را بلعید



به گزارش همشهری، ساعت ۸:۴۶ صبح دیروز (جمعه) یک مورد حادثه فروکش کردن کف پار کینگ ساختمانی مسکونی به آتش نشانی گزارش شد و آتش نشانان در کمتر از ۵ دقیقه خود را به محل حادثه واقع در بلوار قیصریه رساندند. آنها با گودالی بزرگ که ۲ خودرو داخل آن سقوط کرده بود، مواجه شدند و عملیات خود را آغاز کردند.



سیدجلال ملکی، سخنگوی آتش نشانی تهران در این باره گفت: در طبقه منفی یک این ساختمان ۵ طبقه به وسعت حدود ۸ متر و به عمق تقریبی ۲.۵ متر فروکش کرده و تخریب شده بود. یک دستگاه مزدا ۳ با بطور کامل داخل گودال سقوط کرده و یک دستگاه ال ۹۰ هم در حالت معلق و در آستانه سقوط کامل قرار داشت که آتش نشانان با استفاده از تجهیزات موجود و نصب کارگاه روی قسمت پار کینگ بالایی و استفاده از جرثقیل دستی و سایر تجهیزات هر دو خودرو را مهار و با احتیاط کامل خارج کردند.

او ادامه داد: خوشبختانه در این حادثه به کسی آسیبی نرسید و دقایقی بعد محل حادثه و خودروها به مالکان و عوامل شهرداری تحویل داده شد. وی درباره علت وقوع این حادثه گفت: در نزدیکی محل ریزش یک چاه بود و احتمال نشست از داخل چاه و شسته شدن خاک ها وجود دارد. با وجود این، علت حادثه بعد از بررسی های دقیق تر مشخص خواهد شد.

اشتباه بزرگ گروه گانگبران بی رحم

گفت و گو

بعد از دستگیری متوجه اشتباهمان شدیم

نظیر، سردسته باند گروه گانگبران است. او چندماه قبل به همراه هفت نفر هموطنانش سناریوی آدمربایی را اجرا کردند، با این تصور که گروه گان شان یک تاجر ثروتمند است اما او یک کارگر ساده بود. گفت و گو با نظیر را می خوانید.

انگیزه تان از این گروه گانگبری بی رحمانه چه بود؟

رسیدن به پول اما به کاهدان زدیم.

چرا؟

چون فکر می کردم سوزهمان یک تاجر ثروتمند است اما اینطور نبود. در واقع او یک کارگر ساده بود که هشتش گروهی نهش بود.

چطور فکر کردید که او تاجر است؟

چندماه قبل او را سوار بر یک خودروی بنز دیدیم. حالا با خودش بود یا یک نفر دیگر شبیه به حافظ. بعد فکر کردیم او تاجر است و ثروتمند. حتی رقمش سریع از دوستان نزدیک او، دوستش هم تأیید کرد که این کسی که ما دیده ایم، اسمش حافظ و یک تاجر پولدار است. نمی دانم چرا، حالا یا قصد داشت با ما شوخی کند یا فریبمان داد یا او هم مثل ما اشتباه کرده بود.

چه زمانی فهمیدید که به سه کاهدان

زده اید؟

بعد از دستگیری متوجه شدیم که او تاجر نیست. البته جوان گروه گان و خانواده اش در این مدت می گفتند که کارگر ساده است و ما اشتباه کرده ایم. اما فکر کردیم دروغ می گویند و قصد فریب ما را دارند.

چند روز این گروه گانگبری طول کشید؟

۸ روز حافظ گروه گان ما بود.

چرا او را با بی رحمی شکنجه دادید و در وضعیت ناپسامانی نگاه داشتید؟

می خواستیم خانواده اش را بترسانیم تا به ۵ هزار دلار برسیم. فکر کردیم خانواده اش از ترس جان پسرشان، فوراً ۵۰ هزار دلار را تهیه می کنند و این پول برای آنها چیزی نیست. از سوی دیگر فکر نمی کردیم پای پلیس به ماجرا باز شود.



اپراتور پلیس ۱۱۰ آدمربایان را به دام انداخت

قرار دارد و می خواهد با این جمله به شکل رمزی پیامی به پلیس منتقل کند. اما چه اتفاقی برای او افتاده بود؟ پسر جوان این جمله را گفت و تلفن را قطع کرد تا اپراتور ۱۱۰ که به این تماس مشکوک شده بود، ماجرا را پیگیری کند. لحن پسر جوان در این تماس کوتاه و جملاتی که گفت این احتمال را مطرح کرد که ممکن است او از سوی فرد یا افرادی بوده شده و جانش در خطر باشد. در این شرایط اقدام اصلی که این تماس از آنجا گرفته شده بود ردیابی شد. در ادامه یک واحد گشت پلیس برای بررسی ماجرا به آن اطراف فرستاده شد. مأموران هنگام گشت ریزی در آنجا با یک دستگاه خودرو سمند با پلاک مخدوش مواجه شدند که ۲ نفر قصد داشتند شخصی را

«سلام مادر، به بابایکو منزل رفیقم هستم.» جوانی که با پلیس ۱۱۰ تماس گرفته بود همین یک جمله را گفت و تلفن را قطع کرد و اپراتوری که این سوی خط بود از یک آدمربایی مخوف اطلاع پیدا کرد و جوانی که به گروه گان گرفته شده بود در عملیاتی ضربتی آزاد شد. به گزارش همشهری، روز پنجشنبه اول آذر، فرد ناشناسی با مرکز فوریت های پلیسی کرمانشاه تماس گرفت و پیگیری این تماس به راز گشایی از یک آدمربایی منجر شد. وقتی اپراتور پلیس ۱۱۰ تماس تلفنی را جواب داد، او گفت: «سلام مادر، به بابایکو منزل رفیقم هستم.» این جمله بی ربط به نظر می رسید، اما اپراتور باهوش ۱۱۰ وی برد که تماس گیرنده در شرایط خاصی



خبر خوب

جشن کتاب روستای «وشنام دری»

دخترانی که تا همین چند سال پیش با مدرسه رفتن برایشان آرزو بود یا اگر شانس تحصیل داشتند تا سال ششم ابتدایی درس می‌خواندند و مجبور به ترک تحصیل می‌شدند، بعد از حرکت فرهنگی و کتابخوانی نه تنها به تحصیل بازگشتند بلکه در زمره کتابخوانان جامعه قرار گرفتند. به گزارش همشهری، این موضوع را عبدالقادر بلوچ و مؤسس کتابخانه روستای دوستدار کتاب «وشنام دری» در سیستان و بلوچستان می‌گوید و توضیح می‌دهد: «دختران روستا حالا به صورت دائم درباره کتاب و کتابخوانی صحبت می‌کنند.» او می‌افزاید: «آنها در جشن کتاب روستا نشان دادند که نه تنها توانمندی‌هایشان از بقیه دختران شهری‌ها بزرگ‌تر نیست، بلکه در بعضی شاخه‌ها و رشته‌ها بسیار با استعدادتر و تیزهوش‌ترند. بر اقدامی کم‌نظیر تمام برنامه‌ها توسط خود بچه‌ها اجرا شد.» اجرای برنامه، شاهنامه‌خوانی، دکلمه، انشایخوانی، خاطر منویسی، معرفی کتاب در قالب روزنامه، نامه به نویسندگان و برپایی نمایشگاه کتاب، نقاشی و حتی سوزن‌دوزی‌ها و غنایی که با داستان خودشان درست کرده بودند همه و همه توسط خود ایشان ارائه شد.



عکس خبر



کارناوال عروسکی جشنواره تئاتر کردستان پنجشنبه (۱ آذر ۱۴۰۳) در پیاده‌راه فردوسی سمنندگ برگزار شد. عکس: ایرنا

زنجان دومین استان کشور در شاخص کاهش نرخ تورم شد

حسین محمدی، معاون هماهنگی امور اقتصادی استاندار زنجان: براساس گزارش مرکز آمار ایران، نرخ تورم سالانه استان در آبان ماه امسال به ۲/۲۹ درصد رسید و زنجان در جایگاه دوم استان‌ها از نظر کاهش نرخ تورم قرار گرفت. نرخ تورم سالانه برای خانوارهای استان در مهرماه ۵/۳۰ درصد گزارش شده بود.



ادامه انسداد جاده کرج-چالوس تا ۱۰ آذرماه

ایمان محرابی‌نیا، مسئول سالن عملیات مرکز مدیریت راه‌های کشور: جاده کرج-چالوس در مسیر رفت و برگشت، حد فاصل بیلقان تا شهرستانک تا روز شنبه ۱۰ آذرماه ۳۰۳ مسدود است. این انسداد به دلیل اجرای عملیات عمرانی انجام گرفته است. هموطنان برای تردد از محور جایگزین آزادراه تهران-شمال استفاده کنند.



اقتصادی

نقشه صادراتی ایران



ایران کشور پهناوری است که شرقی، غرب، جنوب و شمال آن محصولات بسیار متنوعی دارد که سالانه صادر می‌شود. در جنوب کشور ماهی، میگو، پسته، خرما و مواد معدنی جزو اقلامی است که صادر می‌شود. برای مثال، سایت پرورش میگوی چابهار و کنارک از مهم‌ترین مکان‌های پرورش آبزیان است که سالانه بخش قابل ملاحظه‌ای از میگوی کشور در آنها تولید می‌شود. کرمان قطب پسته ایران محسوب می‌شود که از رفسنجان و زرنند و شهرپابک گرفته تا سیرجان و زنگی آباد و بخش‌های کوچک‌تر، این محصول کشت و برداشت و به شهرها و کشورهای دیگر صادر می‌شود. خرما نیز به استان‌های جنوبی مانند سیستان و بلوچستان، خوزستان، فارس، هرمزگان، بوشهر و کرمان تعلق دارد. چسای، برنج، میخ و شیر خشک محصولاتی است که در شمال کشور تولید می‌شود و بخشی از صادرات کشور به حساب می‌آید. گیلان و مازندران بخش عمده‌ای از چای و برنج ایرانی را تولید می‌کنند. همچنین گیلان و به‌ویژه شهرهای رشت و بندرانزلی قطب تولید میخ در کشور و یکی از اقلام صادراتی این استان است. در عین حال، شیر خشک یکی از محصولات صادراتی است که بیشتر در شمال کشور تولید می‌شود. عمده صادرات کشور از شرق ایران محصولاتی مانند زعفران، کفش و گشیزی است. کرانه‌های بیرجند، قانن، فردوس و بشرویه در خراسان جنوبی به همراه مناطق مجاور گناباد و تربت حیدریه در خراسان رضوی مناطق کلیدی کشت زعفران به حساب می‌آیند. تولید انبوه کفش و تخم گشیزی نیز در شرق کشور صورت می‌گیرد. همچنین در غرب کشور سنسنگ، کارتن، فرش دستباف، آب‌میوه و رب گوجه‌فرنگی جزو محصولات صادراتی محسوب می‌شود. لرستان بزرگ‌ترین تولیدکننده سنسنگ در کشور است و علاوه بر تأمین سنسنگ، صادرات آن نیز در لرستان صورت می‌گیرد. آذربایجان غربی و کرمانشاه قطب تولید کارتن هستند که اغلب صادراتی است. فرش دستباف در برخی استان‌های کشور تولید می‌شود، اما آذربایجان غربی یکی از قطب‌های اصلی تولید و صادرات فرش دستباف در غرب کشور است. بیشتر صادرات آب‌میوه و رب گوجه‌فرنگی کشور هم از این استان است.

نیرو
۳۲ درصد

پیشرفت فیزیکی برای طرح انتقال آب دریای عمان در استان اعلام شد

اولویت
۲

اصلی استان پایداری برق مناطق محروم و آب آشامیدنی است

همت
۷

در طرح انتقال آب تهراب به زاهدان هزینه شده است

مکاتبات
۱۰۰

برق امسال در سیستان و بلوچستان به بهره‌برداری و تولید می‌رسد

راه و شهرسازی

۱۴ کیلومتر

باند دوم کمربندی غربی زاهدان با هدف رشد ترانزیت بهره‌برداری شد

۴۶۶ کیلومتر

عملیات ریل‌گذاری راه‌آهن چابهار-زاهدان آغاز شد

۱۵,۰۰۰ مترمربع

مساحت بزرگ‌ترین میدان استان است که در زاهدان افتتاح شد

۲۵,۰۰۰ خانه

در سیستان و بلوچستان ساخته می‌شود

دستاورد نخستین سفر

اولین سفر استانی دولت چهاردهم به سیستان و بلوچستان اعتباری ۳۴ هزار میلیارد تومانی برای این استان به ارمان آورد

گزارش روزنامه‌نگار محمود مولایی

مسعود پزیشکیان، رئیس‌جمهور روز پنجشنبه ۱۱ آذر به همراه جمعی از وزرای خود به سیستان و بلوچستان سفر کرد؛ سفر یک‌روزه‌ای که گزارش اعتباری و مصوبه‌هایش از سوی استانداری در حال تکمیل و جمع‌آوری است. با این حال رئیس‌جمهور که نخستین سفر استانی دولت چهاردهم را به این استان اختصاص داد، پیش از ترک سیستان و بلوچستان به مقصد تهران اعلام کرد که ۳۴ هزار میلیارد تومان بودجه در سال‌های ۱۴۰۲ و ۱۴۰۴ در پروژه‌های استان اختصاص یافت که ۲۴ همت آن به قطار چابهار به زاهدان اختصاص می‌یابد و ۲۰ همت نیز بانک‌ها تعهد کرده‌اند.

سفر رئیس‌جمهور به سیستان و بلوچستان در ۳ دوره زمانی مختلف برنامه‌ریزی شده که مرحله اول آن شامل سفر یک‌روزه به زاهدان پنجشنبه یکم آذر ۱۴۰۳ انجام شد و در ادامه ۲ سفر یک‌روزه به چابهار و زابل برنامه‌ریزی شده‌است.

صمت ۳۹ طرح اقتصادی به ارزش ۷۰ همت در قالب تقاضنامه به امضا رسید

۲۰۰,۰۰۰ میلیارد ریال بانک‌ها به طرح‌های تسهیلاتی و سرمایه‌گذاری اختصاص می‌دهند

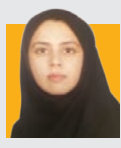
۷۰۰,۰۰۰ میلیارد ریال تا پایان سال ۱۴۰۴ از سوی بخش خصوصی سرمایه‌گذاری می‌شود

سفر دیگر برنامه‌ریزی شده است

سفر رئیس‌جمهور به سیستان و بلوچستان در ۳ دوره زمانی مختلف برنامه‌ریزی شده که مرحله اول آن شامل سفر یک‌روزه به زاهدان پنجشنبه یکم آذر ۱۴۰۳ انجام شد و در ادامه ۲ سفر یک‌روزه به چابهار و زابل برنامه‌ریزی شده‌است.

شرط شکارچی شدن در اصفهان، شرکت در کلاس‌های آموزشی است

مریم امید، رئیس اداره حفاظت و مدیریت حیات وحش استان اصفهان: شکارچیان می‌که می‌خواهند علاوه بر دریافت دفترچه شناسایی، پروانه شکار و حمل سلاح بگیرند باید در دوره آموزشی آشنایی با قوانین شکار و صید شرکت کنند. نخستین دوره آموزشی نیز با حضور حدود ۱۶۰ شکارچی از شهرستان اردستان و نائین برگزار شده است.



پلنگ کشته شده در سمنان یافت شد

بهرامعلی ظاهری، مدیرکل حفاظت از محیط‌زیست استان سمنان: تصاویری از پلنگ پوست‌کنده‌شده در سمنان با دست و پای قطع شده، شائبه کشته شدن این گونه توسط انسان را ایجاد کرد. اما علت تلف شدن پلنگ، نزاع با یک پلنگ تر دیگر بود. نزاع این ۲ پلنگ در آرادان رخ داد و پلنگ مسن در نزاع با پلنگ جوان تلف شد.



خبرهای کوتاه

امامزاده ۷۰۰ ساله را با آجر صنعتی مرمت کرده‌اند



مرمت آثار تاریخی یکی از ظرفیت‌های مهم استان اصفهان است. مرمت آثار تاریخی یکی از ظرفیت‌های مهم استان اصفهان است. مرمت آثار تاریخی یکی از ظرفیت‌های مهم استان اصفهان است. مرمت آثار تاریخی یکی از ظرفیت‌های مهم استان اصفهان است.

بلوط‌زارهای زاگرس قربانی بیشترین آتش‌سوزی



جنگل‌های زاگرس نقش مهمی در حفظ خاک و ذخیره آب شیرین کشور دارند. اما بحران آتش‌سوزی‌ها در این مناطق به همشهری گرفته است. در ۵ ماه نخست امسال تعداد آتش‌سوزی جنگل‌های زاگرس ۲۸ درصد افزایش یافته و وسعت این آتش‌سوزی‌ها ۲۷۳ درصد در مقایسه با سال گذشته بیشتر شده است. به گفته‌ای مقام مسئول، ۱۵ میلیارد تومان اعتبار برای خرید تجهیزات اطفای حریق تخصیص یافته است که این تجهیزات با اولویت استان‌های زاگرس خریداری و در اختیار این استان‌ها قرار می‌گیرد.

قاچاقچیان چوب، نقره‌داغ می‌شوند

قطع هر درخت جنگلی ۲۷ میلیون تومان جریمه دارد



گزارش روزنامه‌نگار مجید چبازی

قاچاق چوب طی سال‌های اخیر در ایران افزایش پیدا کرده است. جریمه ناچیز قطع درختان، حتی در مقایسه با ارزش فیزیکی درختان، یکی از عواملی است که تخلفات مربوط به قطع درختان و قاچاق چوب را افزایش داده است. حالا اما فرمانده یگان حفاظت منابع طبیعی کشور از تشدید برخورد با قاچاقچیان چوب و متخلفان منابع طبیعی خبر داده و گفته «جریمه مالی قطع درختان جنگلی با تصویب هیأت وزیران ۹ برابر افزایش یافته است.»

قاچاقچیان چوب شناسنامه دار شدند
سرهنگ علی ملکی آهنگران، فرمانده یگان حفاظت منابع طبیعی: در راستای تشدید برخورد با متخلفان منابع طبیعی، به‌ویژه قاچاقچیان چوب در استان‌های شمالی و استان‌های زاگرس نشین برنامه‌هایی در دستور کار قرار داده‌ام. برخورد با متخلفان و قاچاقچیان چوب در ۳ مرحله به صورت ویژه در حال پیگیری است. در گام نخست، بانک اطلاعاتی متخلفان و سابقه‌داران در زمینه قاچاق چوب و قطع درختان تشکیل شده و در حال تکمیل است. تعامل با مقامات قضایی در سطح استان‌ها ابلاغ و قرار شد مجازات سخت‌تری برای تخلفات حوزه‌های منابع طبیعی و قاچاقچیان چوب صورت بگیرد که این گام دوم در زمینه تشدید برخورد با تخلفات است و در گام سوم هم، حضور پررنگ‌تر نیروهای یگان حفاظت در عرصه‌ها و مناطق جنگلی در دستور کار قرار گرفته است که این اقدامات آمار تخلفات را در حوزه منابع طبیعی کاهش می‌دهد. پرونده قطع درخت و قاچاق چوب عموماً به تعزیرات ارجاع می‌شود و تعزیرات هم برای این جرم جریمه‌های نقدی تعیین می‌کنند که گاه مبلغ جریمه مالی از ارزش فیزیکی درخت کمتر است. بر همین اساس، هیأت وزیران در مصوبه‌های جریمه‌های نقدی قطع درختان را ۹ برابر افزایش داد. به یگان‌های حفاظت استان‌ها ابلاغ کردیم که در زمینه برخورد با متخلفان با مقامات قضایی هماهنگ باشند و قانون جدید را اجرا کنند.

تعداد تخلفات ثبت شده در حوزه منابع طبیعی ۲۳۰۰۰ فقره

سهم قاچاق چوب از تخلفات منابع طبیعی ۵۰۰۰ فقره

۶۷ درصد

۲۱ درصد

پرونده‌های قاچاق چوب در کشور مربوط به استان‌های مازندران، گیلان و گلستان است

سهم قاچاق چوب از تخلفات منابع طبیعی ۲۱ درصد

پرونده‌های قاچاق چوب در کشور مربوط به استان‌های مازندران، گیلان و گلستان است

عدد خبر

۶۰۰۰۰ سال

قدمت استقرار بشر در دره خرم‌آباد است و به گفته سعید شاهرخ، استاندار لرستان، قدمت زندگی ۶۰ هزارساله گویای تاریخ و تمدن ارزشمند دره خرم‌آباد است. به گفته او، بیش از ۵ هزار اثر فاخر در پهنه لرستان وجود دارد که ۲۶۰۰ اثر ثبت ملی شده و با ثبت جهانی دره خرم‌آباد نیز ۱۱۳ اثر جهانی می‌شوند.

۴۱۱ طرح

اقتصادی فاقد مجوز محیط‌زیستی هستند و به گفته شینا انصاری، رئیس سازمان حفاظت محیط‌زیست، طرح‌ها مربوط به سنوات گذشته است و با وجود نداشتن مجوز محیط‌زیستی، پیشرفت فیزیکی داشته و برخی دیگر به بهره‌برداری رسیده که باید تعیین تکلیف و بررسی شوند.

خبر خوب

جذب گردشگران آذربایجان و لغو روادید با بلاروس

وزیر میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، در حاشیه اجلاس کاپ ۲۹ خبرهای خوبی برای حوزه گردشگری داشت. صالحی امیری در دیدار با مقامات جمهوری آذربایجان و بلاروس و دبیر کل سازمان گردشگری سازمان ملل مطالبات ایران از این کشورها و مقامات را پیگیری کرد. براساس مذاکرات صورت گرفته با مقامات گردشگری کشور آذربایجان، مسیر بسته گردشگری به‌زودی گشوده می‌شود. این مسیر به دلیل برخی مسائل از چند سال قبل مسدود و با تصمیم مقامات آذربایجان سفر سالانه ۱/۲ میلیون اتباع آن کشور به ایران محدود شد که افزایش گردشگران ورودی از ۲ کشور در دستور کار قرار گرفت. در دیدار دیگر، وزیر گردشگری بلاروس نیز درخواست لغو روادید دو جانبه برای تسهیل شرایط رفت‌وآمد گردشگران را پیشنهاد داد. پیشنهاد ایجاد مرکز صنایع دستی و گردشگری وابسته به سازمان ملل در اصفهان نیز به زوراب پولولیکاشویلی ارائه شد و مورد استقبال دبیر کل گردشگری سازمان ملل قرار گرفت.



امیدوارم سینمای مستند به اندازه سینمای داستانی دیده شود
فرهاد اصلانی، بازیگر مستند «خط باریک قرمز»: سینمای مستند، سندی برای آیندگان است. آرزوی من این است که سینمای مستند، آتُور که شایسته است، دیده شود و به اندازه سینمای داستانی مورد توجه قرار بگیرد و آثار شاخص و تماشایی مستند روی پرده برود. / ایسنا

اسکار

۲۸۵ فیلم؛ واجد شرایط اسکار



آکادمی اسکار فهرست ۲۸۵فیلم واجد شرایط نود و هفتمین دوره جوایز اسکار را در بخش‌های انیمیشن، مستند و فیلم بین‌المللی منتشر کرد. این فهرست که هم شامل فیلم‌های پر فروش و هم آثاری است که با تحسین منتقدان روبه‌رو شده، در برگیرنده فیلم‌هایی است که توسط استودیوهای بزرگ و فیلمسازان مستقل تولید شده‌اند.

در بخش فیلم بلند انیمیشن ۳۱فیلم اسال با هم رقابت می‌کنند که «روبات وحشی» از دریم‌ورکز انیمیشن، «خطرات یک حلزون» از کمپانی آی‌اف‌سی فیلمز و «درون بیرون ۲» از پیکسار که اخیراً به پر فروش‌ترین فیلم انیمیشن بدل شده، جای دارند. شمار انیمیشن‌های امسال در برابر ۲۳عنوان سال ۲۰۲۳ اندکی کاهش یافته است، اما نسبت به ۲۷مورد در سال ۲۰۲۲افزایش داشته است. در این فهرست فیلم «فلو» یا «جریا» از لئونگی که در بخش فیلم‌بین‌المللی هم شرکت کرده و جوایز متعددی دریافت کرده از مدعیان جدی است.

فیلم‌های این بخش ممکن است در بخش‌های دیگر اسکار از جمله بهترین فیلم هم شایسته نام‌زدی شناخته شوند.در بخش مستند امسال ۱۶۹ فیلم واجد شرایط هستند که در برابر ۱۶۷فیلم در سال ۲۰۲۳اندکی افزایش یافته است.

کمدی جاده‌ای جاش گرینبام با عنوان «ویل و هارپر» با بازی ویل فرل و هارپر استیل، درام خانوادگی تلخ «دختران» ساخته آنجلا پاتون و ناتالی رای و «داهومی» ساخته متی دیوپ که نماینده سنگال در بخش فیلم بین‌المللی هم هست از مدعیان این بخش هستند.فیلم‌هایی که به بخش مستند راه می‌یابند یا باید در جشنواره‌های معتبر تعیین شده جایزه کسب کرده باشند یا استانداردهای تعیین شده توسط اسکار برای اکران در سینماها را داشته باشند. این فیلم‌ها نیز می‌توانند در دیگر بخش‌های اسکار از جمله بهترین فیلم رقابت کنند. امسال ۸۵کشور در بخش فیلم بین‌المللی واجد شرایط شناخته شده‌اند که در برابر سال ۲۰۲۳ با ۸۸فیلم و سال ۲۰۲۲ با ۹۲فیلم، نشان‌دهنده کاهش است. از برندگان اخیر این بخش می‌توان به «منطقه مورد علاقه» بریتانیا و «دره جبهه غرب خبری نیست» از آلمان اشاره کرد که هر دو با تحسین منتقدان روبه‌رو و در بخش بهترین فیلم نیز نامزد شده‌اند.از مدعیان سال ۲۰۲۴ می‌توان از «من هنوز اینجا هستم» از برزیل و «میلیا پرز» از فرانسه نام برد. «تی‌کپ» از ایرلند، «سوجا» از مکزیک و «تور بزرگ» از پرتغال نیز از فیلم‌های مطرح این بخش هستند. اعضای آکادمی از تمام شاخه‌های می‌توانند در رأی‌گیری اولیه برای این بخش شرکت کنند. فهرست اولیه ۱۵ فیلم بین‌المللی و مستند ۱۷دسامبر (۲۷آذر) اعلام می‌شود. نودوهفتمین دوره جوایز اسکار یکشنبه ۲ مارس ۲۰۲۵ (۱۱سفند) به گزار می‌شود و کان اوبراین میزبان این مراسم خواهد بود.

خبر

اسرار مگوی دستمزد باز بگران

باز بگران نه‌فقط در ایران، بلکه در همه دنیای پول‌های خوبی برای کاری که چندان سخت و طاقت‌فرسا به‌نظر نمی‌رسد، می‌گیرند و در ضمن مشهور و محبوب هستند و از قبل همین شهرت و محبوبیت روابط بسیاری با آدم‌های مهم دیگر در صنعت و تجارت و سایر رشته‌ها پیدا می‌کنند و وضع‌شان از چیزی که هست، مدام بهتر می‌شود، اما بر خلاف هالیوود و برخی دیگر از کشورهای صاحب صنعت سینما و سرست‌ها، در ایران هرگز رقم دقیق که نه، حتی رقم تقریبی در آمد باز بگران مشخص نمی‌شود. دستمزد از اسرار مگوست که قاطبه باز بگران با همه اختلاف‌هایی که بین‌شان هست، بر سر افشا نشدن آن با هم توافق دارند. سازمان‌های نظارتی و مالیاتی هم با اینکه هر چند سال یک‌بار روی مسئله مالیات سینماگران متمرکز می‌شوند، اما بعد مسئله بدون اینکه به نتیجه مشخصی برسد، رها می‌شود تا نوبت بعدی که به‌دلیل دوباره توجهات جلب این موضوع شود. شاید بگویید مگر میزبان در آمد یک کارمند دولتی یا یک کاسب بازاری در بوق و کرنا می‌شود که حالا باز بگران بیایند در آمدشان را جابزنند یا نهادهای مالیاتی و نظارتی موظف به اعلام عمومی درآمد این قشر باشند؟ مسلماً در آمد از آن موله‌های حساس و خط قرمز است که همه آدم‌ها سفت‌وسخت مراقب درز نکردن اطلاعاتش نزد اعیانند. شاید به‌جز در آمد تنها یکی دو موضوع دیگر باشد که آدم‌ها این چنین نسبت به افشای عمومی آن حساسیت دارند. طبیعی است که باز بگران هم از این‌قاعده مستثنا نیستند و دوست دارند رقم دریافتی‌شان پنهان بماند، اما اگر به یاد بیاوریم که بسیاری از فیلم‌ها و سریال‌های ایرانی بی‌کیفیت و شکست‌خورده یا بودجه‌های عمومی ساخته می‌شوند، باز به باز بگران حق می‌دهیم که خواهان مخفی ماندن اطلاعات قرار دادهای‌شان باشند.

مسلماً تعدادی از باز بگران ایرانی مثل بهرام افشاری، مهران مدیری، پژمان جمشیدی، نوید محمدزاده، محسن تانبنده، سحر دولت‌شاهی و چند نفر دیگر در آمدهای کلانی دارند که میزبان دقیقش مشخص نیست، اما همه باز بگران و عوامل سینما چنین اقبال بلندی ندارند. برخی از آنها سال به سال بیکارند و برای گذران زندگی به مشکل می‌خورند. عده‌ای هم دستمزد‌های معقول که البته حتماً از سطح دستمزد‌های وزارت کار بالاتر است، می‌گیرند و با توجه به توانایی‌های محدودشان از وضع‌شان خیلی هم راضی هستند. در نبود اطلاعات شفاف و قابل استناد، طرح مسئله دستمزد صرفاً به‌کار خبرسازهای رسانه‌ای می‌آید و عملاً حاصل دیگری ندارد.



استادید کارگردانی سریال می سازند

پیمان جلی، رئیس رسانه ملی در گفت‌وگوبا دانشجویان بسیجی: سریال‌ها، گران‌ترین، برمخاطب‌ترین و ماندگارترین تولیدات ما به شمار می‌روند. اکنون استادان بزرگی مشغول کار یا در آستانه تولید سریال‌های جدیدند که مریابری، حاتمی‌کیا، جعفری جوزانی، تبریزی و سامان ازجمله آنهایند. / روابط‌عمومی سازمان صدا و سیما



سیروس مقدم قرار است این فصل از سریال را در ۲۶ قسمت روانه آنتن کند و به‌نظر می‌رسد این فصل طولانی‌ترین بخش‌ها را دارد چرا که فصل چهارم سریال در ۲۲ قسمت تولیدو پخش شد

معمولی‌ها به‌خارج می‌روند

نقی و ارسطو در سوادکوه؛ خبری از باباپنجعلی نیست

انتظارات مخاطب را بر آورده سازد هم تأثیری در این موضوع که «پایتخت ۷» یکی از مهم‌ترین مجموعه‌های تلویزیونی این روزهاست، ندارد؛ تأکیدی بر سیاست تلویزیون برای احیای برندهای محبوب و معتبرش که در طول سالیان مورد توجه مخاطبان قرار گرفته‌اند. روز ۱۳۹۰ که نخستین سری سریال «پایتخت» روی آنتن رفت احتمالاً هیچ‌کس نمی‌توانست پیش‌بینی کند، داستان نقی معمولی و خانواده‌اش تا سال‌های



غیبت بابا پنجعلی

علیرضا خمسه هم یکی از شخصیت‌های جذاب این سریال بود که در ۵ فصل اول پایتخت حضور داشت و در داستان «پایتخت ۶» فوت کرد و اعضای بدن او، اهدا شد. این بازیگر با اشاره به حذف خود از «پایتخت» چنین گفته بود: «مالی که در جلسه‌ای دور هم جمع شدیم خدایبامرزش خشاریارالوندبه من گفت ما دوست داریم باباپنجعلی را ببکشیم و از روحش استفاده کنیم و این امکان را به تو که بازیگر هستی بدهیم در موقعیت‌های مختلف ظاهر شوی و نقش روح آن را بازی کنی. من خودم به این باور رسیده بودم باباپنجعلی دیگر خسته‌کننده شده‌است‌اما با حاشیه‌قرار گرفتن این شخصیت هم مخالف بودم. در مقابل از این ایده که روح آن برگردد و در موقعیت‌های متفاوت ظاهر شود استقبال کردم.» با این حال هنوز خبری از حضور باباپنجعلی در این فصل از پایتخت نیست.



و شاید بی‌انتهای سسروکله زدن با نهادهای حتی قربانیان هم می‌توانند از نظر روانی شخصیت‌هایی جذاب باشند. سریال‌های جنایی ایرانی فاقد چنین شخصیت‌هایی‌اند. شخصیت شسرو با رفتار غیر عادی و انگیزه‌ها و نیازهای متفاوت در چارچوب‌های از پیش مشخص شده و کلیشه‌ای نمی‌گنجد و در بهترین حالت به نسخه‌کیی یک آنتاگونیست (شخصیت مقابل قهرمان) خارجی بدل می‌شود.

نیود خلاقیات

در همین وضع کنونی هم می‌توان داستان‌هایی بر پرداخت و خط روایی بهتر برای سریال‌های جنایی نوشت. اما فیلمنامه‌نویسان ایرانی احتمالاً در زمره بی‌خلاقیات‌ترین نویسندگان سینما هستند. همیشه از تماشاگر عقب‌ترند

و چیزهایی را به شکلی تعریف می‌کنند که برای تماشاگر قابل حدس و بدون کشش واقعی هستند؛ اما در نمونه‌های ایرانی چنین چیزی دیده نمی‌شود. اساساً کار کردن روی پرورنده‌های جنایی واقعی در ایران مسئله‌ساز است و گروه تولیدکننده را وارد فرآیند طولانی



صفحه‌آر: بهروزقلی‌پور

جشنواره

منع قانونی برای حضور فیلم تازه شهبازی در جشنواره فجر



درحالی‌که گفته می‌شد با تغییر مقررات جشنواره، فیلم «رکسانا» در چهل‌وسومین جشنواره فیلم فجر حاضر خواهد شد، برخی رسانه‌ها از تغییر نیاقتن آیین‌نامه جشنواره گفته‌اند و در این صورت باید گفت فیلم پرئوز شهبازی نمی‌تواند در جشنواره چهل‌وسوم به نمایش درآید.طبق آخرین خبر ارائه شده توسط دبیرخانه جشنواره فیلم فجر، فقط فیلم‌هایی می‌توانند در جشنواره امسال ثبت‌نام کنند که در یک سال اخیر تولید شده باشند.

فیلم رکسانا ۲سال قبل تولید شده و در همان جشنواره فجر ۴۱ هم متقاضی بود که البته رد شد و حالا حتی اگر آن زمان متقاضی فجر هم نبود باز به‌خاطر سال تولید که ۲سال پیش است، امکان شرکت در فجر را ندارد. موضوع تغییر مقررات جشنواره توسط مدیرعامل فیلمبرای رسانه‌ای شده بود ولی به‌صورت رسمی خبری در این خصوص از سوی دبیرخانه جشنواره منتشر نشده است. در سال‌های گذشته مواردی مشابه مورد فیلم «رکسانا» وجود داشته که با تفسیرهای متفاوت از مقررات، فیلمی که در یک دوره ارائه و بازیابی شده بود، دوره بعد مجدداً به جشنواره ارسال و برای حضور در این رخداد پذیرفته شده است.

تئاتر

تئاتر دانشجویی به تهیه‌کنندگی نوید محمدزاده



نوید محمدزاده تهیه‌کنندگی یک تئاتر دانشجویی را عهده‌دار شده است. نمایش «هیوشیما» به نویسندگی و کارگردانی مصطفی فراهانی به‌عنوان نخستین نمایش از باکس تئاترجوینی مجموعه تئاتر لیخند روی صحنه می‌رود. مجموعه تئاتر «لیخند» جزو مجموعه‌های نمایشی است که به تازگی افتتاح شده است و حالا در نظر دارد باکسی را به آثار دانشجویی اختصاص بدهد. در همین راستا نخستین نمایش باکس تئاترجوینی این مجموعه، نمایش «هیوشیما» است که با تهیه‌کنندگی نوید محمدزاده از اوایل آذر روی صحنه می‌رود.مجرى طرح این نمایش که اجرای آن به‌زودی آغاز می‌شود، داوود ونداده است و ابراهیم ناتیج، محسن قزل سولفلو، مهسا قریشی و رضا محسنی گروه باز بگران آن را تشکیل می‌دهند. به گزارش ایسنا، امیر قالیچی، مدیر روابط عمومی مجموعه تئاتر «لیخند» درباره تعریف باکس دانشجویی در این مجموعه توضیح داد: این باکس ویژه آثار برگزیده جشنواره تئاتر دانشگاهی است و رویکردی که مجموعه به این آثار دارد، همچون آثار حرفه‌ای است، به این معنا که ساعت اجرایی آثار دانشجویی ساعت مرده‌ای نیست و دیگر شرایط و شکل قراردادشان هم مانند گروه‌های حرفه‌ای است که در این مجموعه روی صحنه می‌روند‌او در عین حال تأکید کرد: آثار دانشجویی این میان برگزیدگان دوره‌های پیشین جشنواره تئاتر دانشگاهی و توسط مجموعه تئاتر لیخند برای اجرا در این مجموعه انتخاب می‌شوند.

هنر و تجربه

«خانواده خلیج» در هنر و تجربه



مستند تحسین شده در سینما حقیقت در گروه هنر و تجربه اکران شد.آیین رونمایی و اکران فیلم مستند «خانواده خلیج» به کارگردانی مریم الهامیان و مصطفی حاجی قاسمی با حضور سازندگان اثر، خانواده خلیج، جمعی از هنرمندان و اهالی رسانه توسط گروه سینمایی هنر و تجربه در پردیس سینمایی چارسو برگزار شد. در این مراسم مریم الهامیان، یکی از کارگردانان و تهیه‌کننده اثر گفت: ۴سال طول کشید تا ما این فیلم را ساختیم، مدت زمانی که واقعا برای تولید یک فیلم طولانی است. در این مدت هر اتفاقی که فکرتش را بکنید افتاد و هر فشاری که بتوانید تصور کنید که برای فیلمساز یک جامعه ممکن است پیش بیاید، علاوه بر اینها ما یک سال درگیر گرفتن مجوز برای بخش دادگاه‌ها بودیم. مصطفی حاجی قاسمی یکی دیگر از کارگردان فیلم نیز گفت:در طول این پروسه تولید ۳ساله افراد زیادی در کنار ما بودند و با ما همراهی و همکاری کردند و اینجافرصت خوبی است که در قدم اول تشکر کنم از کل خانواده خلیج که واقعا اگر همراهی آنها نبود این فیلم ساخته نمی‌شد و همانطور که در طول فیلم می‌بینید کاملاً صادقانه و بدون هیچ‌گونه پرده‌پوشی در برابر دوربین ما ظاهر شدند و در باره زندگی‌شان و خودشان صحبت کردند، هر یک از اعضای خانواده در باره دیگری صحبت کرد و این فضا را برای ایجاد کردند که ما بتوانیم کار را پیش ببریم.

چشم تولید با مشارکت مردم

شماره ۹۲۶۲

شماره ۱۴۰۳

سال سی و دوم

شماره ۹۲۶۲

حافظ

من ترک عشق شاهد و ساغر نمی کنم
صد بار توبه کردم و دیگر نمی کنم

صفحه از: مهدی سلانی

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

مدیران سردبیر:
شهرام فرهنگ، علی عمادی
شاهین امین، حامد فوقانی
مدیر فنی: حامد یزدانی
مدیر هنری: مهدی سلانی
مدیر عکس: امیر پناهپور

سیاسی و دیپلماتیک:
مدیر: حسین ارجلو
شهرنگار:
مدیر: پروانه بهرام نژاد
مدیر: مریم باقرپور

اقتصاد:
مدیر: حسین لطفی
مدیر: مریم موسی پور
تماشاگر:
مدیر: امیر محمد یعقوب پور
مدیر: لیلی فرسند

ایران شهور:
مدیر: زهرا عباسی
تندیس:
مدیر: عیسی محمدی
مدیر: مریم سرخوش
سرخ:
مدیر: جواد عزیز
مدیر: سعید فروزی
دانشجویان:
مدیر: ساسان شادمان
مدیر: زهرا خلجی
سرزمین من:
مدیر: محمد باریکانی

جامعه:
مدیر: مهرداد طباطبایی
گزارش:
مدیر: مهرداد سعید میر
مدیر: فاطمه عسگری نیا
۳۴ (سیمای و تلویزیون):
مدیر: سعید فروزی
مدیر: علیرضا محمودی
صفحه آخر:
مدیر: جواد نصرتی
طرح و گرافیک:
مدیر: محمد علی طلیعی

گريونوچ

از ترامپ متنفر باشید
با یک یورو خانه دار شوید

روستایی در جزیره ساردینا در ایتالیا، در سایت رسمی خود اعلام کرده مهاجران آمریکایی را با آغوش باز می پذیرد؛ حتی برای تشویق آنها به مهاجرت، حاضر است خانه هایی را به قیمت یک تا ۱۰۰ یورو در این بهشت ۱۲۰۰ نفره، در اختیار آنان قرار دهد؛ اما رئیس شورای این دهکده خوش آب و هوا، برای این مهاجران یک شرط مهم گذاشته: «بیزاری از ترامپ»
در واقع اهالی این روستا پس از انتخاب دوباره ترامپ، از کسانی که مخالف او هستند و از سیاست های جهانی فرسوده او خسته شده و برای رسیدن به سبک یک زندگی متعادل تر، دلشان می خواهد از این کشور مهاجرت کنند، دعوت کرده با حداقل یک یورو، به روستای آنها مهاجرت کنند. البته یک نگرانی وجود دارد که آمریکایی های فراوانی از این دعوت استقبال کنند و روستایی ها مجبور شوند برای مهمانان متفر از ترامپ و افکار تندش، خانه هایی یک یورویی بسازند که البته کمی دشوار به نظر می رسد.

میمون ها شورش کردند



مردم شهر لوپوری در تایلند، هفته گذشته و به روال همیشه، مشغول زندگی بودند که ناگهان به خود آمدند و دیدند حدود ۲۰۰ میمون شرور و پرور، به شهرشان حمله کردند و علاوه بر خرابکاری های ریز و درشت، سراغ پاسگاه پلیس شهر هم رفته و آنجا را محاصره کرده اند. این حمله غافلگیر کننده به حدی بود که پلیس مجبور شد در پاسگاه سنگر بگیرد و با بستن همه در و پنجره ها، مانع ورود میمون ها به آنجا شود.
خلاصه کار آن قدر بالا گرفت که فرمانده پاسگاه محاصره شده، مجبور شد دست به دامن پلیس راهنمایی و رانندگی شهر شود تا بلکه با حضور آنها، میمون ها متفرق شوند.
البته بر اساس سنت و افسانه های هندو، مردم تایلند ارادت خاصی به میمون ها دارند و حضور آنها را خوش یمن می دانند، اما در سال های اخیر در تایلند و دیگر کشورهای جنوب شرق آسیا، حضور میمون ها در کوی و برزن، آن قدر زیاد شده که همه را کلافه کرده است. این بار نبردهای پلیس از این مهلکه جان سالم به در بردند، اما در تصاویری که مردم در شبکه های اجتماعی منتشر می کنند، هنوز تعدادی میمون بازگوش در پشت بام پاسگاه دیده می شوند.
البته نباید همه تقصیرها را گردن میمون ها انداخت، زیرا در عموم کشورهای جنوب شرق آسیا، در گذشته های دور، جنگل های انبوه، تنها میزبان حیوانات بودند و به مرور انسان ها هم نشین حیات وحش شدند و انسان ها آهسته آهسته قلمرو خود را گسترش دادند و شهرها را در میان جنگل ها ساختند و جنگل ها را کوچک و شهرها را بزرگ کردند تا اینکه ناگهان، حیوانات به خودشان آمدند و دیدند محیط زیستشان اشغال شده است.



رود دره فرحزاد در مدتی کوتاه به مقصد محبوب مردم و علاقه مندان به طبیعت تبدیل شده است

بهشت جدید تهران



ناطه عباسی

سال های زیادی بود که رود دره فرحزاد به حال خود رها شده بود. آلودگی خاک، رشد گیاهان غیر بومی و همین طور جاری شدن رواناب آلوده شهری تعادل زیستی منطقه را به هم زده بود و این مسائل در کنار آسیب های اجتماعی، گسترش سکونتگاه های غیر رسمی در آن و حضور معتادان رود دره فرحزاد را به نقطه ای پر آسیب در شهر تبدیل کرده بود. رود دره فرحزاد سال ها محل اسکان بزه کاران و کلونی معتادان متجاهر و آسیب زنده و قاچاقچیان بود. البته در دوره های گذشته مدیریت شهری تلاش

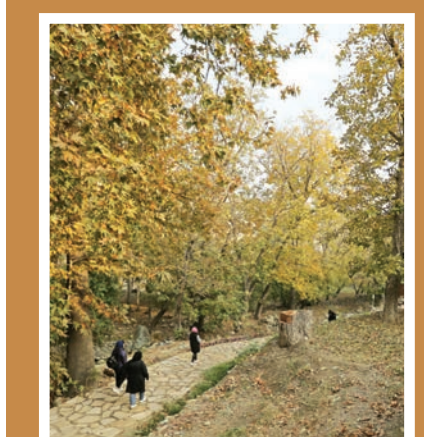
زیادی صورت گرفت تا اوضاع نابسامان رود دره سامان بگیرد و به رفاه حال اهالی این منطقه شهری توجه شود، اما هر بار طرح مذکور بدون توفیق رها می شد، خوشبختانه پس از ۱۲ سال با همت و تلاش مدیریت شهری و اهتمام شهرداری و شورای شهر پایتخت، بخشی از رود دره فرحزاد ساماندهی شد و این محل آسیب زا از محیطی سرد به بهشتی سرسبز تبدیل شد. یکی از اهداف طرح ساماندهی رود دره فرحزاد که چندی پیش فاز یک آن به بهره برداری رسید، علاوه بر ایجاد تفرجگاهی برای مردم این منطقه و پایتخت نشینان، فراهم کردن شرایطی برای بازگشت گونه های جانوری و



این روزها می توانید تنها برای قدم زدن و لذت بردن از طبیعت در کنار رود و گشت زدن در طبیعت روستا شهر فرحزاد به اکوپارک فرحزاد سر بزیند و هوای پاییزی بعد از باران را از دست ندهید.



مسیرهای سنگفرش، جان می دهند برای پیاده روی های یک نفره، دو نفره و چند نفره.



محیط امن این رود دره، خانواده ها را به خود جذب کرده و حالا همه با آسودگی در آن قدم می زنند و از طبیعت پاییزی اش لذت می برند.



مناظر بدیع پاییزی، بهترین لوکیشن برای گرفتن عکس های یادگاری است.



فضای پر درخت فرحزاد، آدم را یاد طبیعت بکر جاهایی مثل شمال ایران می اندازد.

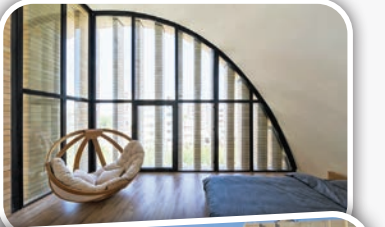


علاوه بر ایجاد تفرجگاهی برای مردم این منطقه و پایتخت نشینان، شرایط برای بازگشت گونه های جانوری و برقراری تعادل در زیست بوم این منطقه فراهم است.

عکس خانه

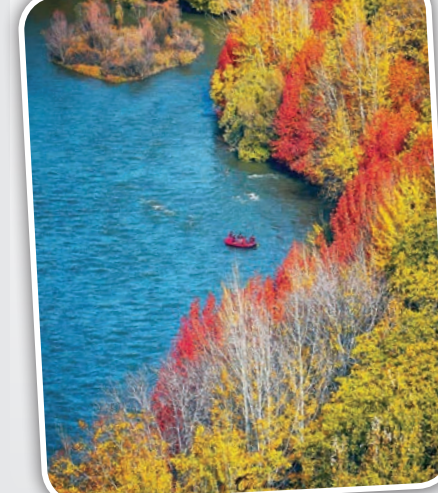
سنت و مدرنیته در یک خانه

در دل شهر تاریخی سبزوار، خانه ای با طراحی مدرن و منحصر به فرد، تجربه ای متفاوت از زندگی شهری را به نمایش گذاشته است. این خانه ۴ طبقه که با دقت و ظرافت طراحی شده، هم پاسخگوی نیازهای یک خانواده پویا و پر جمعیت است و هم با فرهنگ و بافت تاریخی شهر همخوانی دارد.
«خانه طاق سبزوار» از آن ساختمان هایی است که سیمای متفاوت شان بلافاصله جلب توجه می کند؛ سیمایی که قوس بزرگ آن یادآور طاق های باشکوه معماری سنتی است و در عین حال به دلیل نوع مصالح و شیوه خاص طراحی اش کاملا مدرن و امروزی جلوه می کند.
اما فقط ظاهر این خانه نیست که خلاقانه است؛ طراحی درونی آن نیز متفاوت و البته کاملا کاربردی است. نکته اصلی این طراحی، حفظ استقلال طبقات مختلف خانه و در عین حال ایجاد ارتباط قوی میان آنها بوده است. هر طبقه از این بنا به صورت یک واحد مستقل طراحی شده است که به هر یک از اعضای خانواده این امکان را می دهد تا فضایی خصوصی و آرام برای خود داشته باشد. اما این جدایی، به معنای قطع ارتباط بین اعضای خانواده نیست. فضاهای مشترکی مانند راه پله، لابی و تراس، فرصت های مناسبی را برای دور هم جمع شدن و تعامل فراهم می کنند.
فرم منحنی این خانه، از طبقه دوم آغاز و تا بالاترین بخش ادامه دارد. این انحناها نه تنها زیبایی بصری ایجاد می کنند، بلکه حس یکپارچگی و هویت ویژه ای به هر طبقه می بخشند. سقف منحنی خانه نیز نمایی شبیه آسمان ایجاد کرده که نشان دهنده نقطه اوج این ساختار است.
پروژه معماری «خانه طاق سبزوار» در جشنواره جهانی معماری در بخش خانه های مسکونی شهری مورد تقدیر ویژه قرار گرفت؛ خانه ای که در سیمای منحصر به فرد خود، سنت های معماری منطقه را با حال و هوای معماری مدرن ترکیب کرده است.
این پروژه نمونه ای از معماری است که به نیازهای امروزی پاسخ می دهد و فرهنگ و سنت محلی را نیز در دل خود جای داده است. خانه سبزوار نمادی از تغییر و نگاهی به آینده است؛ آینده ای که در آن، خانه ها فراتر از اینکه صرفا محل سکونت باشند، به فضاهایی برای رشد و تعامل تبدیل می شوند.



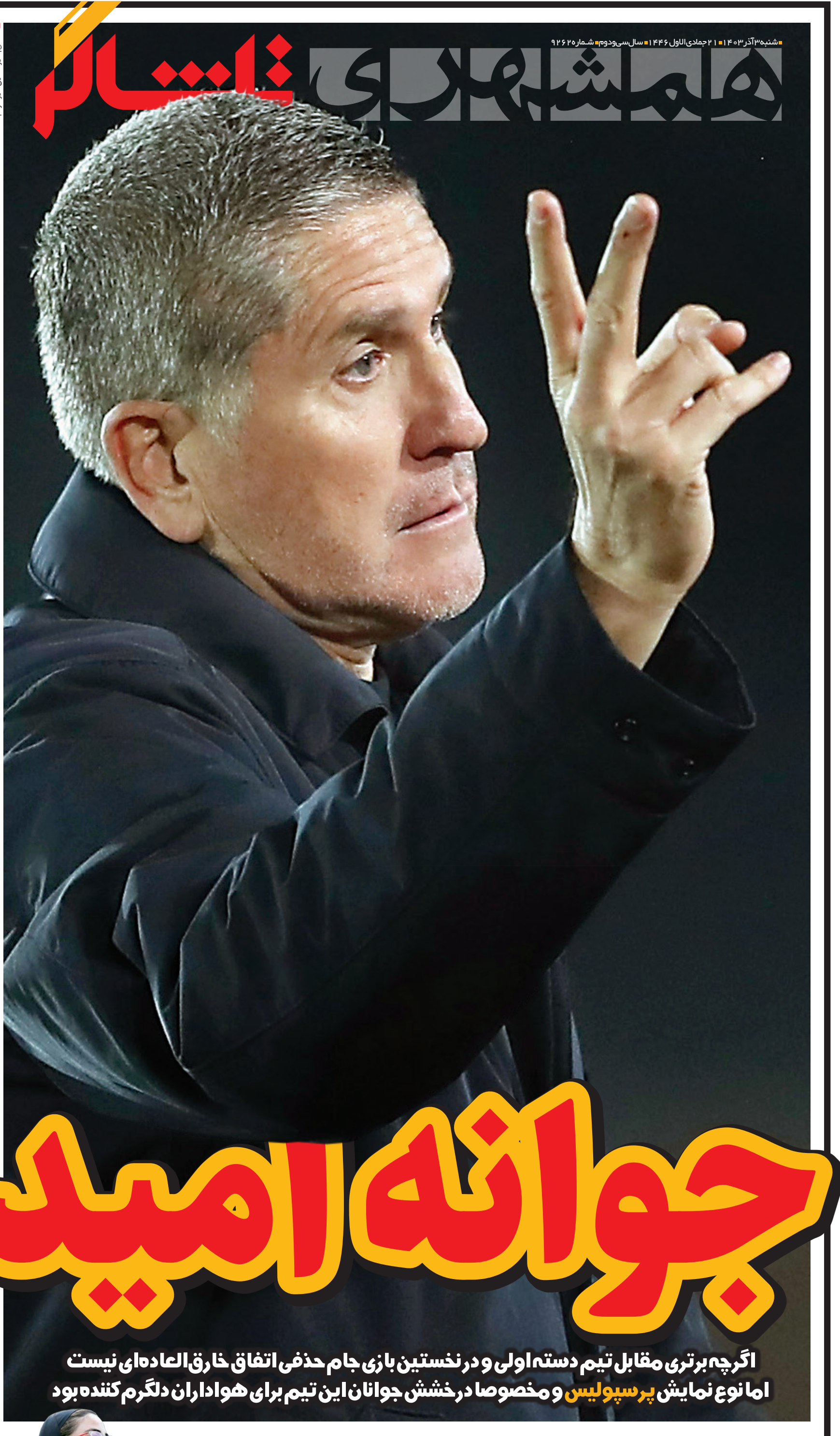
زاینده باشی ای رود زیبا

همه ما زاینده رود را منسوب به اصفهان می دانیم و اگر به این شهر سفر کرده باشید، این رود زیبا را وسط شهر دیده اید. اما شاید ندانید که بخشی از زاینده رود، در استان چهارمحال و بختیاری واقع شده و در این فصل، زیبایی خاصی پیدا کرده است. این تصویر هم نمایی از حاشیه زاینده رود در چهارمحال و بختیاری است.



عکس ها: حامد خورشیدی، محمد عباس نژاد و محسن عباسی از همشهری و ایرنا

همیشه‌ری **باشگاه**



چوانه امید

اگرچه برتری مقابل تیم دسته اولی و در نخستین بازی جام حذفی اتفاق خارق العاده‌ای نیست اما نوع نمایش **پرسپولیس** و مخصوصاً درخشش جوانان این تیم برای هواداران دلگرم کننده بود

شرایط تغییر می‌کند

شادی رضایی، سرمربی تیم زنان پرسپولیس از حال و روز این روزهای تیمش می‌گوید؛ تیمی که خیلی دیر تشکیل شده اما اهداف بزرگی دارد



جام حذفی
روزنامه‌نگار
امیرمحمد یعقوب پور

سه گانه

شکست در خانه

جام‌های سه گانه‌ای که برخی از بازیکنان تراکتور از جمله بیرانوند از بردن آن حرف می‌زدند، در همان نخستین مسابقه جام حذفی از دسترس تبریزی‌ها خارج شد

یک شکست غیرمنتظره مقابل گل‌گهر، باز هم تراکتوری‌ها را به عادت غالب خودشان در این فصل بازگرداند و آنها طعم سومین شکست خانگی خودشان را هم چشیدند. تبریزی‌ها در مسابقه‌ای که در تبریز برگزار کرده‌اند، فقط یک بار پیروز شده‌اند و یک مساوی و ۳ شکست، حاصل بقیه بازی‌های خانگی آنهاست. این در حالی است که نتایج آنها در خارج از تبریز کاملاً متفاوت و دقیقاً نقطه مقابل این شکست‌هاست. تراکتور ۵ بازی از لیگ برتر و ۳ بازی از لیگ دوم قهرمانان آسیا را خارج از تبریز برگزار کرده که در این ۸ بازی به ۸ پیروزی رسیده و صددرصد امتیازات ممکن را دریافت کرده است! این تفاوت عملکرد در خانه و خارج از خانه، عجیب‌ترین نکته درباره تیم اسفند تبریزی‌هاست که با هدایت درآگان اسکوپچ پا به فصل جاری گذاشته است. تیم پرسنار، تراکتور، فصل را با پیروزی ۲ بر صفر در زمین مس‌رفسنجان آغاز کرد. تی‌تی‌ها برای هفته دوم از رفسنجان به تبریز بازگشتند تا در شهر خودشان میزبان پرسپولیس باشند. در مسابقه حساسی که تحت‌تأثیر روبروایی پرسپولیس‌ها با بازیکنان سابق خودشان در ترکیب تراکتور بود، تبریزی‌ها تا مرز نخستین برد در نخستین بازی خانگی رفتند اما ایوب العمولود دقیقه ۸۹ دروازه بیرانوند را باز کرد و پیروزی از چنگ تراکتوری‌ها خارج شد. پس از آن تراکتور در ۳ بازی متوالی خارج از خانه تیم‌های هوادار، خیبر و سپاهان را شکست داد اما در عوض ۲ بازی خانگی را به ذوب آهن و فولاد باخت. ماجرا هر لحظه عجیب‌تر می‌شد و تراکتور به خاطر محرومیت ایرانی‌ها از میزبانی، همه بازی‌هایش را خسار از ایران برگزار کرد و در همه بازی‌ها هم پیروز شد. یک برد در زمین الوکره قطر و ۲ برد مقابل روشن تاجیکستان باز هم توانایی تبریزی‌ها را در خارج از تبریز به رخ کشید.

بازگشت کابوس پورحمیدی
تراکتور در بازگشت از آسیا و در جدال با تیم الومینیوم اراک بالاخره توانست طلسم بازی‌های خانگی را بشکند و در تبریز به پیروزی ۲ بر صفر برسد. بعد از این پیروزی به‌نظر می‌رسید مشکل تراکتور حل شده و تیم اسکوپچ بابت اینکه در جام حذفی میزبان گل‌گهر شده احساس خوش‌اقبال می‌کرد، اما این مسابقه که دیروز (جمعه) در چارچوب مرحله یک‌شانزدهم جام حذفی برگزار شد، باز هم تراکتور را به تنظیمات کارخانه بازگرداند و این تیم در خانه خودش ۲ بر یک به سپرچانی‌ها باخت و حذف شد. تراکتور در حالی باخت‌های متوالی را در تبریز می‌پذیرد که خارج از این شهر توانسته تیم‌های بزرگی چون استقلال، سپاهان و خیبر را شکست بدهد. باخت روز گذشته این تیم در غیاب علیرضا بیرانوند رقم خورد که در بازگشت از بازی‌های ملی، جای خودش را به حسین پورحمیدی داده و دروازه‌بان فصل گذشته تراکتور که در آن فصل هم گل‌های بدی دریافت کرده بود، روی ۲ شوت از راه دور تسلیم سپرچانی‌ها شد و تراکتور را از جام حذفی خارج کرد. حالا تراکتور فقط باید روی بازی‌های لیگ و آسیا تمرکز کند؛ بازی‌هایی که همین چهارشنبه (۱۷ آذر) در مصاف با الوکره قطر برای این تیم ادامه می‌یابد و بعد از آن هم با میزبانی از چادرملو در لیگ برتر ادامه پیدا می‌کند. این بازی روز ۱۳ آذر برگزار می‌شود و میزبان بودن تراکتور احتمالاً از همین حالا باعث تردید هواداران این تیم شده است. تراکتور ۱۹ آذرماه نیز در یک دیدار عقب‌افتاده از لیگ به زمین گل‌گهر سیرجان می‌رود و آن بازی فرصت خوبی برای گرفتن انتقام شکست در جام حذفی خواهد بود.

سایر بازی‌ها
در روزی که تراکتور از دور رقابت‌ها کنار رفت، سپاهانی‌ها در غیاب مربی جدیدشان روی نیمکت، پارس جنوبی را شکست دادند و راهی مرحله یک‌هشتم شدند. سپاهانی‌ها که در خانه تیم نهم لیگ یک به میدان رفته بودند، خیلی زود و در دقیقه یازدهم به گل رسیدند و با گل دقیقه ۹۳، قبل از سوت پایان بازی، کار را تمام کردند. گل اول زردپوشان را کاوه رضایی روی پاس لیموچی به ثمر رساند و جواد آقایی پور هم در وقت‌های اضافه اختلاف را ۲ برابر کرد. جلال امیدیان در این بازی هدایت سپاهان را برعهده داشت تا پاتریس کارترن از بازی آینده به صورت رسمی هدایت زردپوشان را برعهده جهان را برعهده بگیرد. خیبر خرم‌آباد هم روز گذشته فرد البرز را با نتیجه یک بر صفر شکست داد و راهی یک‌هشتم شد. در ادامه بازی‌های یک‌شانزدهم، امروز شمس‌آذر به مصاف شاهین تهران می‌رود، بعزت کرمانشاه با شهرداری بندرعباس روبرو خواهد شد، استقلال خوزستان با پیکان دیدار می‌کند و نفت آبادان هم به مصاف الومینیوم‌ارک می‌رود.

پخش زنده	باشگاه فوتبال پرسپولیس	باشگاه فوتبال گل‌گهر	یک شانزدهم
استقلال خوزستان	۱۶:۴۵	پیکان	
نفت آبادان	۱۸:۳۰	الومینیوم	
لیگ برترانگلیس		لیگ برتر	
لستر سیتی	۱۶:۰۰	چلسی	
آر سنال	۱۸:۳۰	ناتینگهام فارست	
منچستر سیتی	۲۱:۰۰	تاتنهام	
لایکا اسپانیا		سلتاویگو	
بار سلونا	۲۳:۳۰	برنامه بازی	
باشگاه فوتبال پرسپولیس	یکشنبه ۳ آذر ۱۴۰۳	ذوب آهن	
هوادار	۱۶:۱۵	چادرملو	
ملوان	۱۶:۱۵	لیگ نندگان آسیا	
پاختاکور	۱۹:۳۰	چهارشنبه ۵ آذر ۱۴۰۳	
الریان	۲۱:۳۰	استقلال	
پرسپولیس	۱۷:۳۰	پاختاکور	
الشربه	۱۷:۳۰	الریان	
الاهلی	۱۹:۳۰	پرسپولیس	
استقلال	۱۷:۳۰	الشربه	
سپاهان	۱۹:۳۰	چهارشنبه ۷ آذر ۱۴۰۳	
سپاهان	۱۹:۳۰	تراکتور	
سپاهان	۱۷:۳۰	الوکره	
سپاهان	۱۷:۳۰	استقلال تاجیکستان	
سپاهان	۱۷:۳۰	سپاهان	



گل نخور و گل نزن

یوونتوس در زمین میلان حرفی برای گفتن ندارد، اما اجازه حرف زدن به حریف را هم نمی دهد

شاید امشب یک بازی بدون گل ببینیم. دومین بازی مهم این هفته لیگ های بزرگ اروپایی در سن سیرو برگزار می شود؛ بین میلان و یوونتوس. تیگو موتا که قرار بود خطرات سبک دفاعی و خسته کننده آگری را از بین ببرد، هنوز نتوانسته یوونتوس را به تیمی جدی تبدیل کند اما بخت با آنها یار است که میلان با فونسکا حال چندان خوشی ندارد. آنها رال را در برنابو و اینتر را در شهر آورد میلان شکست داده اند اما در همه بازی ها عملکرد مناسبی ندارند. میلانی ها با تنها هب در ۱۱ مسابقه این فصل لیگ، در رده هفتم جای گرفته اند؛ امتیاز پایین تر از یوونتوس رده ششمی. یووه عرید و همسایوی به دست آورده و یک بازی بیشتر دارد.

در بازی های قبلی زور یوونتوس به روسونری نمی رسید. بینگونری در ۱۷ بازی اخیر خود در سری آ مقابل میلان (از مه ۲۰۲۱ به بعد) فقط ۲ گل به این تیم زده. میلان از آن زمان تاکنون تنها از نتزی (صفر) گل های کمتری دریافت کرده است.

میلان حتی اگر بازی عقب افتاده اش را هم ببرد، باز هم کمترین امتیاز را در فصل اخیر جمع آوری کرده است. در فصل ۲۰۲۳-۲۴ ۲۳ امتیاز تا



AC Milan

Juventus

سفر به شهر خاطرات تلخ

بارسا در بالادوس مقابل حریفی قرار می گیرد که چندان برایش دلچسب نیست

هانسلی فلیک مربی بلنرپروازی است. او که با اصرار خودش در بارسلونا شغل گرفته، طوری تیمش را آماده می کند که برای بالاترین هدف ها آماده باشد. او روی تخته های برنامه آینده تیم را برای بازیکنان و باشگاه ترسیم کرده و فینال لیگ قهرمانان را هم در آن گنجانده است. بارسا با سرمربی آلمانی مساوی نمی گیرد؛ یا می برد یا می بازدهد؛ ۱۱ برد و ۲ شکست در لالیگا و ۲ پیروزی و یک شکست در لیگ قهرمانان. تیم فلیک امروز با سلتاویگو بازی دارد تا برای بازی سه شنبه مقابل تیم فرانسوی برست آماده شود و البته برای جشن ۲۵ سالگی باشگاه که جمعه آینده با حضور مسی برگزار خواهد شد.

تیم فلیک گلزن ترین تیم این فصل ۵ لیگ اصلی قار است؛ با ۲۰ گل زده. بایرن مونیخ (۳۳)، پاری سن ژرمن (۳۳)، آتلانتا (۳۱) و تاتنهام (۲۳) گلزن ترین تیم های لیگ هستند.

سلتا در فصل های اخیر همواره حریفی سرسخت برای بلوگران بوده. آنها در زمین خودشان، بالادوس،



پپ به تیم منقورش رسیده

گواردیولا بعد از تمدید ۲ ساله قراردادش باز هم باید با تاتنهام بازی کند



کارنامه پپ در منچستر سیتی

۶ قهرمانی لیگ برتر، ۴ جام اتحادیه، ۲ جام حذفی، ۳ جام خیریه (سوپر جام)، یک لیگ قهرمانان اروپا، یک سوپر جام اروپا و یک جام جهانی باشگاهها



از آبی به سبز

رایان چرکی رنگ پرچم تیم ملی خود را تغییر می دهد

فدراسیون ایتالیا در ادامه جذب بازیکنان دور که با خارجی به تیم ملی این کشور در حال مذاکره با رایان چرکی، پدیده تیم لیون است تا تابعیت او را تغییر دهد. بازیکن خلاق لیون با نام عربی ریان شرقی، با اینکه در تیم های پایه فرانسه بازی کرده، به دلیل ریشه ایتالیایی پدر بزرگ پدری اش که اهل پولیا (باری) بوده، می تواند برای ایتالیا هم بازی کند. چرکی پاسپورت فرانسوی-الجزایری دارد و حتی برای الجزایر هم می تواند به میدان برود.

در میان قدرت های فوتبال اروپا نظیر فرانسه، انگلیس، آلمان، هلند و حتی اسپانیا این مراسم است که بازیکنان با ریشه های غیر بومی به عضویت آنها در می آیند. در همین جام جهانی اخیر غیر از آرژانتین، عربستان، کره جنوبی و برزیل، همه تیم های بازیکنان دور که در ترکیب خود داشتند. جدا از این به تازگی مشخص شده اصلیت وینیسوس هم کامرونی است و ریشه آفریقایی دیگر بازیکنان سیاهپوست این تیم به زودی فاش می شود.

الان ترکیب تیم ملی کانادا را هم ببینید، باورتان نمی شود آن همه بازیکن سیاهپوست متعلق به این تیم هستند؛ بازیکنانی نظیر میلان بوریان، سم آدکوگبه، اسماعیل کنه، دیوید ورتسیون، ایگه اوگیو، آلفونسو دیویس و جاناتان دیوید. در رشته های دیگر هم همین وضعیت در حال جفافادن است. برای نمونه می توانید به اعضای تیم ملی تنیس روی میز زنان آمریکا در المپیک اخیر نگاه کنید که همگی چینی بودند.

اسپانیا با ایمریک لاپورت، آنسو فاتی و نیکو ویلیامز قهرمان یورو شد که همگی اصلیتی غیر اسپانیایی داشتند.



شرایط تغییر می کند

شادی رضایی، سرمربی تیم زنان پرسپولیس از حال و روز این روزهای تیمش می گوید؛ تیمی که خیلی دیر تشکیل شده اما اهداف بزرگی دارد

لیلی خرسند | شاید تا همین چندین پیش بازی های لیگ برتر فوتبال زنان هم برای خیلی ها جذابیت نداشت اما چند هفته ای است که بازی های دوستانه و لیگ یک هم تماشاگر پیدا کرده است. دلیل مشخص است؛ تیمداری پرسپولیس. سال ها است که زنان باشگاه های سرخابی توقع دارند دستی از آنها بگیرند اما نه در خواست های آنها و نه قوانین فدراسیون که خیلی سختگیرانه هم نبوده، مستولان این دو باشگاه را مجاب نکرده در فوتبال زنان تیمی داشته باشند. سال ها است که سپاهان و ملوان تنها تیم های حاضر در این لیگ هستند ولی ملوان فقط طرفداران خاص خودش را در ازلی دارد و تماشاگران سپاهان هم به اصفهان محدود می شوند. اما حضور پرسپولیس در لیگ یک، هیجان ویژه ای به فوتبال زنان داده و حتی رقابت های لیگ یک را خاص تر از لیگ برتر هم کرده است. با تیمداری پرسپولیس فوتبالی ها منتظر بودند تیم رقیب هم قدمی پیش بگذارد اما درگیری های باشگاه آبی در لیگ مردان حتی اسم استقلال را پیشوند هیچ تیمی از فوتبال زنان نکرده است. با این حال انتظار می رود از سال آینده با حضور استقلال و همنظور که مدبران باشگاه تراکتور وعده داده اند، نام های آشنای بیشتری در فوتبال زنان دیده شود. البته که امسال تیم فولاد هم کنار پرسپولیس در لیگ یک حضور دارد. شادی رضایی، سرمربی تیم زنان پرسپولیس در خصوص آخرین وضعیت تیمش و نتایجی که در هفته های ابتدایی گرفته، بیشتر توضیح می دهد.

→ **پرسپولیس ۲ بازی در لیگ یک انجام داده. بازی اول که در ورزشگاه مرغوبکار برگزار شد، حساسیت های خاص خودش را داشت. با اینکه نام حریف مهرگان بود اما چون ورزشگاه میزبان، ورزشگاه استقلال بود، بازی را حساس کرد و شعار روی سکو، آبی و قرمز شد. پرسپولیس این بازی را یک بر صفر باخت ولی دیروز به پیروزی پرگل ۴ بر یک رسید. در این بازی که پرسپولیس در درفشی فر از تیم کامیاران میزبانی می کرد، مثل بازی اول هواداران حمایت ویژه ای از دختران قرمزپوش داشتند.**

→ **فاطمه امیری (کاپیتان)، زهرا جوانمردی، فاطمه صفا راستگو، آیدا صداقت زاده، نرجس طیب، مینا خدادادی، محدثه امیری، نرگس غلامی، هانیبه طالقانی، هاجر قربانی و زهرا امیدی بازیکنان این فصل پرسپولیس هستند، بازیکنانی که شادی رضایی، سرمربی تیم امیدوار است که با آنها به لیگ برتر صعود کند.**



هستند یا نه ولی باید پرسپولیس باشد که لیگ یک را به لیگ برتر ترجیح داده اند.

9 وقت خود شما چطور؟ من هم همینطور.

9 وقت اسم پرسپولیس مسئولیت شما و تیم را بیشتر نمی کند و اینکه همه توقع دارند در همین فصل اول به لیگ برتر صعود کنید؟ روز اولی که با باشگاه صحبت کردیم اهداف را مشخص کردند، می دانستیم که زمان اندک و توقع بالاست. من با توجه به توقع هایی که هست، مسئولیت تیم را قبول کردم. من از باشگاه پرسپولیس ممنونم که به من اعتماد کرد و امیدوارم بتوانیم پاسخ این اعتماد را بدهیم. به هر حال من و هم باشگاه می دانیم که فوتبال است و اتفاقات غیر قابل پیش بینی. ما برای صعود به لیگ برتر برنامه ریزی کرده ایم اما قول صددرصدی ندهدیم. هر مربی دیگری هم جای من بود این کار را نمی کرد. ما تلاش می کنیم ولی ممکن است هر اتفاقی بیفتد.

9 وقت سطح تیم های لیگ یک را چطور می بینید، با تیمی که بسته اند، صعود راحت است؟ ما واقعا گروه سختی داریم. فقط پرسپولیس و تیم مهرگان است که تازه وارد این لیگ شده اند. بقیه تیم ها سابقه حضور در لیگ را دارند و شاکله تیم شان را هم حفظ کرده اند. صعود واقعا کار راحتی نیست.

9 وقت امکاناتی که پرسپولیس در اختیار تیم زنان گذاشته چطور است؟ باشگاه همه امکاناتی را که در اختیار تیم مردان گذاشته به ما هم داده است. کلاس های تئوری ما در خود باشگاه برگزار می شود و برای استفاده از امکانات بدنسازی، استخر، و پزشکی باشگاه هم محدودیتی نداریم و در این مدت باشگاه چیزی برای ما کم نگذاشته. همان کیت لباسی را که تیم مردان پرسپولیس استفاده می کند به تیم زنان هم داده اند؛ لباس تمرین، لباس بازی همان است.

9 وقت در این مدت خود مدیریت باشگاه با شما در ارتباط بوده؟ خانم خوش بیان مدیر فوتبال زنان باشگاه است اما هر جا که لازم بوده با مدیریت باشگاه با افراد مرتبط دیگر هم صحبت کرده ایم.

9 وقت گفتید بیشتر بازیکنان تیم غیر بومی هستند، آنها جای خاصی اسکان دارند؟ باشگاه برای بازیکنان غیر بومی هتل گرفته. تیم های لیگ برتری برای بازیکنان شهرستان خانه می گیرند اما ما ترجیح دادیم بازیکنان در هتل ساکن شوند. هم از نظر امنیتی بهتر است هم اینکه هتل امکانات بهتری دارد. در نیاز است غذای بپزند و نه اینکه خانه را نظافت و مرتب کنند و بیشتر برای فوتبال و استراحت وقت می گذارند.

9 وقت در این مدت بازیکنان تیم شما، با بازیکنان تیم مردان هم دیداری داشته اند؟ با بازیکنان تیم فعلی نه اما بازیکنان بزرگی مثل بادامکی و محسن خلیلی با بازیکنان ما صحبت کرده اند. آنها اسطوره های باشگاه هستند و حضورشان کنار تیم ما خیلی خوب بود و به بازیکنان انگیزه داد. نکته ای که من را خیلی امیدوار کرد این بود که خود این افراد شوق خاصی از تشکیل تیم زنان دارند.

9 وقت بیشتر پرسپولیس هستند و به عشق تیم حاضر شده اند در لیگ یک بازی کنند؟ موقع جذب بازیکنان دقیقا از آنها نپرسیدیم که پرسپولیس

9 وقت همزمان با پرسپولیس فولاد هم در لیگ حاضر شد. چند روز پیش هم تراکتور اعلام کرد از فصل آینده تیم می دهد. فکر می کنید اگر استقلال هم تیمداری کند، اتفاق خاصی در فوتبال زنان می افتد؟ فوتبال زنان ما همیشه مشکل اسپانسر داشته و خوشحالم باشگاه رشدهای مثل پرسپولیس وارد این رشته شده. با این اتفاق حالا نگاه های بیشتری جذب فوتبال زنان می شود و تیم های دیگر را به تیمداری ترغیب می کند. با بیشتر شدن تیم ها بازیکنان زیادی فرصت پیدا می کنند که در لیگ حضور داشته باشند. به هر حال با حضور باشگاه های بزرگ زنان هم می توانند امکانات خوبی داشته باشند و حرفه ای تر رقابت کنند. ما بدان این تیم ها توجه رسانه ها به ما بیشتر می شود و می توانم بگویم انقلاب بزرگی در فوتبال زنان می شود.

9 وقت بازی در لیگ انجام دادید، یک برد و یک باخت. نتایج رضایی کننده است؟ خدا را شکر خوب است. ما در این دوبازی به هماهنگی های لازم رسیدیم. به خاطر شکست در بازی اول انتقادهای زیادی از ما شد. من همان موقع گفتم که برای انتقاد کردن زود است. به هر حال بازی اول ما بود و ما به خاطر اینکه بازی های دوستانه زیادی انجام ندادیم، محک نخورده بودیم. ما در بازی دوم (دربور انجام شد) ایرادات را بر طرف کردیم تا هم در فاز دفاعی عملکرد بهتری داشته باشیم و هم در فاز تهاجمی. در بازی دوم موفقیت های زیادی خلق کردیم و حتی می توانستیم به گل های بیشتری هم برسیم.

9 وقت استقبال هواداران چطور بود، در حد اسم پرسپولیس از تیم شما حمایت شد؟ با اینکه خیلی اطلاع رسانی خوبی نشده بود و حتی خیلی ها نمی دانستند که بازی دوم ما کجا برگزار می شود ولی استقبال خیلی خوب بود. هواداران ۹۰ دقیقه تیم را تشویق کردند که من واقعا از آنها ممنون هستم. حضور تماشاگران است که فوتبال را جذاب می کند. البته بازی دوم ما پخش زنده هم شد. شبکه تلویزیونی اینترنتی پرسپولیس این بازی را مستقیم پخش کرد که اتفاق خیلی خوبی بود. دوستان بازیکنان، خانواده هایشان و هواداران پرسپولیس توانستند این بازی را تماشا کنند. این حمایت ها انگیزه بازیکنان و تیم را بالا می برد و آنها برای نتیجه گرفتن متعهدتر می شوند.

9 وقت آینده تیم را چطور می بینید؟ تیم هنوز به پختگی تاکتیکی خوبی نرسیده ولی توانسته در کمترین زمان ممکن کمالاتش بازی کند. تیم ما تقریباً جوان است و میانگین سنی ۲۴-۲۵ سال را دارد. اگر ما می خواهیم صعود کنیم باید تصور کنیم که همه بازی ها سخت هستند و با بیشتر توان به میدان برویم. بچه های ما در شرایطی قرار گرفته اند که می دانند کجا هستند و چه انتظاری از آنها می رود. هواداران پیگیر نتایج و اتفاقات تیم هستند و عملکرد بازیکنان را در حد می کنند. ما مسئولیت بزرگ و سختی داریم و تلاش می کنیم که دل هواداران را شاد کنیم.

9 وقت اصلی ترین سؤالی که بعد از حضور پرسپولیس در فوتبال زنان مطرح شد، این است که باشگاه می خواهد در همین لیگ یک تیمداری کند و تیم را برای این سطح بسته یا اینکه برای حضور در لیگ برتر برنامه دارد؟ در این مدت در صحبت هایی که با باشگاه داشته ایم، برنامه اصلی روی این بود که تیم بتواند به لیگ برتر صعود کند. می دانیم که انجام این کار در فصل اول کار راحتی نیست. به هر حال ما تیم را خیلی دیر جمع کردیم و فقط ۳ هفته برای تمرین و آماده سازی فرصت داشتیم اما وضعیت بد هم نیست. چند بازیکن با تجربه داریم که امیدوارم با کمک آنها بتوانیم به خواسته مان برسیم. ما از شهرهای زیادی بازیکن گرفته ایم و ۱۵ بازیکن ما غیر بومی هستند. چند بازیکن ملی پوش و اسمی هم داریم. بازیکنانی که تجربه و سابقه خوبی از بازی در لیگ برتر دارند. ما از بازیکنان جوان و نوجوان هم استفاده کرده ایم که آنها هم بازیکنان خوبی هستند.

9 وقت بازیکنانی که گرفته اید بیشتر در سطح لیگ برتر هستند. قرارداد های آنها هم در سطح لیگ برتر است یا لیگ یک؟ لیگ یک خیلی طولانی نیست و فینال این لیگ تقریباً با نیم فصل لیگ برتر همزمان است. بازیکنان ما بعد از فینال می توانند به تیم های دیگر بروند و یک نیم فصل را هم در لیگ برتر بازی کنند. با این حال ما قراردادهای خوبی با آنها بسته ایم؛ نه در حد ۵ تیم اول لیگ برتر ولی به اندازه ۵ تیم دوم، به بازیکنان دستمزد می دهیم. می توانم بگویم قراردادهای آنها خوب است.

9 وقت بیشتر پرسپولیس هستند و به عشق تیم حاضر شده اند در لیگ یک بازی کنند؟ موقع جذب بازیکنان دقیقا از آنها نپرسیدیم که پرسپولیس

9 وقت همزمان با پرسپولیس فولاد هم در لیگ حاضر شد. چند روز پیش هم تراکتور اعلام کرد از فصل آینده تیم می دهد. فکر می کنید اگر استقلال هم تیمداری کند، اتفاق خاصی در فوتبال زنان می افتد؟ فوتبال زنان ما همیشه مشکل اسپانسر داشته و خوشحالم باشگاه رشدهای مثل پرسپولیس وارد این رشته شده. با این اتفاق حالا نگاه های بیشتری جذب فوتبال زنان می شود و تیم های دیگر را به تیمداری ترغیب می کند. با بیشتر شدن تیم ها بازیکنان زیادی فرصت پیدا می کنند که در لیگ حضور داشته باشند. به هر حال با حضور باشگاه های بزرگ زنان هم می توانند امکانات خوبی داشته باشند و حرفه ای تر رقابت کنند. ما بدان این تیم ها توجه رسانه ها به ما بیشتر می شود و می توانم بگویم انقلاب بزرگی در فوتبال زنان می شود.

9 وقت همزمان با پرسپولیس فولاد هم در لیگ حاضر شد. چند روز پیش هم تراکتور اعلام کرد از فصل آینده تیم می دهد. فکر می کنید اگر استقلال هم تیمداری کند، اتفاق خاصی در فوتبال زنان می افتد؟ فوتبال زنان ما همیشه مشکل اسپانسر داشته و خوشحالم باشگاه رشدهای مثل پرسپولیس وارد این رشته شده. با این اتفاق حالا نگاه های بیشتری جذب فوتبال زنان می شود و تیم های دیگر را به تیمداری ترغیب می کند. با بیشتر شدن تیم ها بازیکنان زیادی فرصت پیدا می کنند که در لیگ حضور داشته باشند. به هر حال با حضور باشگاه های بزرگ زنان هم می توانند امکانات خوبی داشته باشند و حرفه ای تر رقابت کنند. ما بدان این تیم ها توجه رسانه ها به ما بیشتر می شود و می توانم بگویم انقلاب بزرگی در فوتبال زنان می شود.

9 وقت همزمان با پرسپولیس فولاد هم در لیگ حاضر شد. چند روز پیش هم تراکتور اعلام کرد از فصل آینده تیم می دهد. فکر می کنید اگر استقلال هم تیمداری کند، اتفاق خاصی در فوتبال زنان می افتد؟ فوتبال زنان ما همیشه مشکل اسپانسر داشته و خوشحالم باشگاه رشدهای مثل پرسپولیس وارد این رشته شده. با این اتفاق حالا نگاه های بیشتری جذب فوتبال زنان می شود و تیم های دیگر را به تیمداری ترغیب می کند. با بیشتر شدن تیم ها بازیکنان زیادی فرصت پیدا می کنند که در لیگ حضور داشته باشند. به هر حال با حضور باشگاه های بزرگ زنان هم می توانند امکانات خوبی داشته باشند و حرفه ای تر رقابت کنند. ما بدان این تیم ها توجه رسانه ها به ما بیشتر می شود و می توانم بگویم انقلاب بزرگی در فوتبال زنان می شود.

Manchester City

قرار داد گوار دیولا با منچستر سیتی رسمی شد و او فصل دیگر هم در این باشگاه خواهد ماند تا سال های حضورش را به ۱۱ سال برساند. در قرارداد جدید پپ گوار دیولا با منچستر سیتی، بند سختی در صورت محکومیت سسیتین ها در دادگاه ۱۱۵ تانهم، گنجانده نشده و در صورت کسر امتیاز یا سقوط به دسته پایین تر، او سیتی را ترک نخواهد کرد. پپ پس از تمدید قراردادش در گفت و گو با سایت رسمی باشگاه این چنین گفته است: «احساس کردم نمی توانم الان بروم. به همین سادگی. از دلایل و چرایی تصمیمم با من حرف نزنید. شاید شکستی که خوردیم باعث شد احساس کنم نمی توانم بروم. بله. احساس کردم باشگاه هنوز من را می خواهد؛ اینکه می خواهد با هم کار کنیم و به این خاطر بود که قرارداد را امضا کردیم. هر بار که قرارداد امضا می کنیم می گویم این آخرین فصل است. دفعه بعد که دوباره امضا می کنیم، می گویم این آخرین فصل است و هنوز که هنوز است اینجا هستیم. در نهایت فکر می کنم خودم، کادر فنی و دوستانم استحقاق این را داریم که اینجا باشیم. متأسفم که این را می گویم. این از سر غرور نیست ولی واقعیت است. بعد از ۴ شکست متوالی ما استحقاق این را داریم که شانس بازگشت را داشته باشیم؛ شانس اینکه تلاش کنیم شرایط را تغییر بدهیم. به نظر من الان در شرایطی هستیم که باید برای آینده تصمیم های درست گرفت و من تصمیم گرفتم بمانم.»

فیدای آخر فصل خوب بود تا برخی بازیکنان مصدوم او بر گردند؛ دی بروینه، آکانجی، گریش و جان استونز در تمرینات تیمی حاضر شدند. پپ در کنفرانس مطبوعاتی پیش از بازی برای دیگران رجز خوانده و ۴ شکست پیاپی اخیرش را انگیزه ای برای مبارزه خوانده است. آنها امروز با تانهم هفته آینده با لیور پول بازی دارند. سیتی با پپ اگر این دو بازی را ببرد، دوباره ترسناک خواهد شد.

آمار پپ در سیتی

حریف امروز برای گوار دیولا همیشه سخت بوده است. یکی از ۴ شکست پیاپی اخیر من سیتی مقابل همین تانهم در جام اتحادیه رقم خورد. پپ از ۱۰ بازی اخیر لیگ برتر در مقابل تانهم تنها ۳ پیروزی کسب کرده؛ ۲ مساوی و ۵ باخت.

از آوریل ۲۰۱۹ پیش نیامده که سیتی ۲ بازی پیاپی تانهم را ببرد. تانهم در هر ۳ بازی اخیر خارج از خانه خود در لیگ برتر حداقل ۲ بار مقابل سیتی موفق به گلزنی شده؛ پیروزی ۳ بر ۲ در فصل ۲۲-۲۱، باخت ۲ بر ۴ در فصل ۲۳-۲۲ و تساوی ۳-۳ در فصل گذشته. هیچ تیمی تاکنون در ۴ دیدار متوالی لیگ برتر در اتحاد نتوانسته پیش از یک گل بزند.



مجموع گل زده، تعداد پیروزی ها، مجموع بازی های رسمی



اسب‌های اجتماعی محدوده بهشت زهرا
ساماندهی می‌شوند

پایان تکدیگری در حاشیه بهشت

گشت‌زنی در محوطه با حضور مأموران یگان حفاظت
مددکار اجتماعی و ضابط قضایی ادامه دارد

صفحه ۱۴

افزایش تعداد مراکز جامعه‌پذیری تهران تا پایان سال

مددجویان پاکبان می‌شوند



۲

مرکز جدید برای
ورود مددجویان
به حرفه پاکبانی
راه‌اندازی
خواهد شد



۲۰۰

مددجو
در مراکز
جامعه‌پذیری
مناطق اشتغال
می‌یابند



۳

مرکز جامعه‌پذیری
میزبان مددجویان
در زمینه‌های
صنایح دستی
و... است

صفحه ۱۵

استفاده از ۲۳ میلیون مترمکعب پساب تصفیه‌خانه‌ها
برای آبیاری فضای سبز تهران در سال

باز چرخانی آب برای حیات در ختان

از برنامه طرح جامع آب خام فضای سبز شهر
تهران جلوتر می‌روند

صفحه ۱۶

گزارش تصویری

پروانه بهرام نژاد؛ دبیر گروه شهری

تهرانگردی دانشجویان خارجی در چند قاب

تهران در دل شلوغی‌هایش، جاذبه‌ها، زیبایی‌ها و بناهای منحصر به فردی دارد که هر تازه‌واردی دلش می‌خواهد آنها را از نزدیک ببیند و با پیشینه آنها آشنا شود. حال این موضوع برای دانشجویانی که از گوشه‌و کنار دنیا راهی پایتخت ایران شده‌اند از اهمیت و جذابیت بیشتری برخوردار است؛ برای همین اخیراً تور بازدید دانشجویان خارجی دانشگاه‌های علامه طباطبائی و شهیدبهشتی برگزار شد تا آنها با فرهنگ و هنر این دیار بیشتر آشنا شوند و مشاهدات، آموخته‌ها و اندوخته‌هایشان را با هموطنان خود به اشتراک بگذارند.



مقصد اول گردشگری دانشجویان خارجی خانه‌موزه نیما پوشش بود که برای بسیاری از آنها دیدن وسایل شخصی و دست‌نوشته‌های پدر شعر نوی فارسی جذابیت داشت.



بازدیدکنندگان به خانه‌موزه سیمین و جلال در خیابان دزاشیب هم رفتند و با این بنا که با عشق این اسطوره‌های ادبی ساخته شده، عکس یادگاری گرفتند.



مجموعه فرهنگی تاریخی نیاوران، جایی که فتح‌علی شاه قاجار برای فرار از گرمای تهران دستور داد تا در منطقه‌ای خوش آب‌وهوا در شمال و خارج از تهران برایش آماده کنند، مهمانان پایتخت را مجذوب کرد.



اتومبیل‌ها را به سی‌تیر راه‌اندازید

بانهید مسلمی، بازیگر و ستاره جوکر بانوان
در خیابان سی‌تیر گشت زدیم

عکس: همشهری/اسماعیل

گزارش

بریسنا نوری
روزنامه‌نگار

اطلاعات فوری
ناهید مسلمی
متولد: ۱۳۳۴
حرفه: بازیگر تئاتر
سینما و تلویزیون

از باز یگران پیشکسوت تئاتر است، اما با سریال‌های ماندگاری چون چاردیواری و شهرزاد در قاب تلویزیون به شهرت رسید. ناهید مسلمی که این اواخر با حضوری متفاوت در رتالیته‌ی شسوی «جوکر» پیش‌شناخته شد و مورد استقبال مخاطبان قرار گرفت، سال‌هاست در همسایگی خیابان سی‌تیر سکونت دارد. همین موضوع بهانه‌ای شد که در سالگرد جمع شدن بساط اغذیه‌فروشی‌های این خیابان با این بازیگر و بازیگر سرطانی در خانه داریم و برای اغذیه‌فروشی‌ها در این راسته رضایت دارد. معتقد است خیابان سی‌تیر به دلیل وجود جاذبه‌های گردشگری نیازمند رسیدگی بیشتر است.



قرار بود اینجا پیاده‌راه باشد

حین عبور از عرض خیابان، مسلمی به کفوش سنگی معبر اشاره می‌کند و می‌گوید: «وقتی این خیابان را سنگفرش می‌کردند، گفتند ورود خودروها ممنوع است و اینجا تبدیل به یک گذر گردشگری و پیاده‌راه می‌شود؛ ولی به هر دلیل این طرح کامل اجرا نشد و تردد خودروها علاوه بر شلوغی و ترافیک به آلودگی هوای این محدوده هم دامن زد.»

کلافگی اهالی از ترافیک و شلوغی محدوده

این هنرمند در حالی که در هوای خنک و نمدار صبح پاییز نفس عمیقی می‌کشد، ادامه می‌دهد: «ببینید چقدر هوا تمیز و دلچسب است. تا سال گذشته هر وقت از این محدوده عبور می‌کردیم بوی روغن داغ و کباب و انواع غذاها به مشام می‌رسید؛ ترافیک و شلوغی هم اهالی را کلافه کرده بود.»

وقتی غم‌هایمان را فراموش کردیم

در همین حین یاد خاطره‌ای می‌افتد و می‌گوید: «چند وقت پیش در بلوار کشاورز آقایی وقتی من را دید جلو آمد و گفت ما یک مریض سرطانی در خانه داریم و برای همین دلخوشی نداریم و ناامیدیم؛ ولی برنامه جوکر باعث شد حداقل ساعتی خنده به لب‌هایمان بیاید و غم‌ها را فراموش کنیم.»



در دسرهای راسته شکمی

سال گذشته درست در همین روزها غرفه‌های غذافروشی خیابان سی‌تیر بعد از ۸ سال فعالیت جمع شدند و در حال حاضر جز چند مغازه فست‌فود و کافه اثری از فروش غذا و خوراکی در این خیابان نیست. مسلمی با یادآوری روزهای شلوغ خیابان می‌گوید: «شاید برای مردمی که برای تفریح و غذا خوردن به خیابان سی‌تیر می‌آمدند و تا پاسی از شب در این محدوده برسه می‌زدند، وجود غذافروشی‌ها جذاب بود؛ ولی چون هیچ سازوکاری برای کاهش ترافیک مسیر و همچنین تهویه آنها در نظر نگرفته بودند، مشکلات زیادی برای ساکنان به وجود آمده بود.»

بیشترین دعای خیری که گرفتم از جوکر بود

حضور ناهید مسلمی در گروه نخستین زنان شرکت‌کننده در برنامه طنز جوکر، تصویری متفاوت از او به نمایش گذاشت و موجب شد این هنرمند بیش از گذشته بین مخاطبان شناخته شود. مسلمی از بازخوردهای این برنامه این‌طور می‌گوید: «بعد از پخش جوکر خیلی‌ها وقتی من را در خیابان می‌بینند می‌گویند خدا خیرتان بدهد؛ جوکر باعث شد خانواده‌ها کنار هم بنشینند و با هم این برنامه را ببینند. بیشترین دعای خیری که گرفتم بعد از این برنامه بود و از این بازخوردها خیلی انرژی می‌گیرم و حالم خوب می‌شود.»

ناهِید مسلمی این روزها چه می‌کند؟

بعد از پخش جوکر در ۲۱ فیلم سینمایی کمدی به ایفای نقش پرداخته‌است. یکی از این فیلم‌ها که از هفتم آذر در سینماها اکران می‌شود «هفتاد سی» نام دارد. مسلمی در این فیلم با هوتن شکیبا و بهرام افشاری هم‌بازی است.

لزوم توجه بیشتر به خیابان سی‌تیر

این بازیگر که از تاریخ و هویت خیابان سی‌تیر اطلاعات بسیاری دارد، با بیان اینکه این محدوده موزه‌های ملی، آبیگنه و ایران باستان و ساختمان وزارت خارجه را در خودش جا داده، می‌گوید: «این مراکز موجب اهمیت خیابان سی‌تیر شده و پای گردشگران را به اینجا باز کرده است؛ از این رو بهتر است توجه ویژه‌ای به این بخش از شهر شود. یکی دیگر از دلایل اهمیت این خیابان این است که در سال‌های دور در این خیابان اقلیت‌های مذهبی مسیحی، زرتشتی و کلیهی کتار هم در صلح و صفات زندگی می‌کردند و از این رو اینجا به گذر ادیان معروف شده. البته الان خیلی از اقلیت‌های مذهبی از اینجا مهاجرت کرده‌اند، ولی همچنان چند کلیسا، کتیسه و آتشکده از آن‌روزها باقی مانده‌است.»

برای ارتباط با مردم اتوبوس سوار می‌شوم

صحبت از حمل‌ونقل عمومی که می‌شود، گریزی به خاطرات گذشته‌اش می‌زند و ادامه می‌دهد: «در ۱۸ سالگی گواهینامه گرفتم و یک ژان سبزرنگ خریدم؛ اما فقط یک‌ماه رانندگی کردم چون برایم جذاب نبود. از آن وقت تا حالا اغلب با تاکسی و اتوبوس رفت‌وآمد می‌کنم.» با خنده می‌گوید: «خیلی وقت‌ها دترم از من می‌خواهد رانندگی کنم و سوار اتوبوس نشوم؛ ولی دوست دارم با اتوبوس رفت‌وآمد کنم چون می‌خواهم با مردم ارتباط داشته باشم. البته این اواخر بعد از پخش برنامه جوکر سعی می‌کنم فقط با ماسک بیرون بروم؛ چون مردم خیلی ابراز محبت می‌کنند و وقتی مرا در خیابان می‌بینند می‌خواهند عکس بگیرند.» هنوز صحبتش تمام نشده که چند جوان دانشجوی راه می‌رسند و بعد از خوش‌وبش با این بازیگر می‌خواهند عکس یادگاری بگیرند.

ثبت بیش از ۳۰ هزار ایده برای آبادانی شهر

طرح «من شهر دارم» با هدف جلب مشارکت مردمی در امور شهر توسط مدیریت شهری ششم عملیاتی شد و امسال سومین دوره این طرح اجرا می‌شود. مرحله اول طرح در راستای ثبت ایده، نظر، پیشنهاد و راهکار برای حل مشکلات شهر از ۲۲ تا ۳۰ آبان برگزار شد و به گفته مجید باقری، معاون برنامه‌ریزی، توسعه سرمایه انسانی و امور شورای شهر در تهران، بیش از ۳۰ هزار ایده در این مرحله ثبت شده که می‌توان از آنها برای آبادانی شهر استفاده کرد. او درباره ایجاد سومین دوره «من شهر دارم» چنین توضیح داده است.

رشد ۵ برابری ثبت ایده‌ها: در مرحله اول شهروندان اقدام به ثبت ایده کردند و بیش از ۳۰ هزار ایده در این مرحله ثبت شد. سال گذشته در این مرحله حدود ۶ هزار ایده ثبت شده بود و امسال با رشد ۵ برابری مواجه شدیم که نشان‌دهنده استقبال بی‌نظیر شهروندان از این طرح است.

آمار تحسین برانگیز: آمار مشارکت ثبت ایده، مبنای مستحکمی برای «من شهر دارم» است و نشان می‌دهد که اساس این برنامه بنیادین مشارکتی، نظرات و ایده‌های خود شهروندان است.

مشارکت مردم در اولویت‌بندی پروژه‌ها: حالا مشارکت شهروندان در ثبت ایده مصداق «سالی که نکوست از بهارش پیداست» و نوبتدیش حضور گسترده مردم در مرحله دوم، یعنی انتخابات و نظرسنجی برای اولویت‌بندی پروژه‌هاست.

آغاز امکان‌سنجی ایده‌ها: از ابتدای آذرماه امکان‌سنجی ایده‌های ثبت شده مردمی توسط مناطق، سازمان‌ها و شرکت‌ها آغاز شده است. با این کار پروژه‌های نهایی برای انتخاب بارای شهروندان مشخص می‌شوند.

دوم آذر، مراسم افتتاحیه: پس از امکان‌سنجی بیش از ۳۰ هزار ایده ثبت شده و انتخاب پروژه‌های نهایی از چند مجرای متنوع و در چند روز کاری فشرده، افتتاحیه مرحله دوم «من شهر دارم» (مرحله نظرسنجی مردمی و انتخاب پروژه‌ها با رأی شهروندان) از ۱۰ آذرماه با حضور سفیران «من شهر دارم» و عوامل اجرایی و نظارتی سومین دوره این برنامه، با شعار «امسال هم تو شهر دار باش» و «شهر من، تصمیم من» برگزار می‌شود.



اختصاص یک خط به خودروهای تک‌سرنشین سیدمحمد آقامیری، رئیس کمیته عمران شورای شهر تهران: ۲ سال پیش به شهرداری پیشنهاد دادیم در طرح خط ویژه خودروها (HOV) یک لاین از معابر مهم و پرتردد به‌خودروهای تک‌سرنشین اختصاص داده شود و دیگر خودروها در لاین دوم و سوم قرار بگیرند؛ چراکه اختصاص یک لاین به‌خودروهای چند سرنشین مشکلاتی به همراه دارد.

مهدیه تقوی‌راد روزنامه‌نگار

کنار مزار عزیزت نشسته‌ای و قرآن می‌خوانی که ناگهان یک شیشه مثلا گلاب بدون بو، روی مزار خالی می‌شود و زنی انگشتانش را روی قبر می‌زند و شروع به خواندن فاتحه می‌کند. بعد چشم در چشم‌هایت پول می‌خواهد. چند دقیقه بعد پیرمردی مشتت گندم‌روی قبر می‌باشد و شروع به خواندن سوره یاسین می‌کند و هنوز سوره را تمام نکرده که برای خیرات، طلب کمک می‌کند. اینها تصاویری آشنا برای همه افرادی است که به بهشت‌زهر(اس) می‌روند و نمونه‌های بدترش دزدیدن گل از روی قبور و... است که توسط متکدیان، معنادان و کودکان کار انجام می‌شود؛ از این‌رو تلاش شده با طرح ساماندهی آسیب‌های اجتماعی در بهشت‌زهر(اس) این آسیب‌ها کاهش یابد. یک روز با اعضای گروه ساماندهی آسیب‌های اجتماعی در بهشت‌زهر(اس) گفت‌وگو کردیم.



راه‌اندازی بوستان کودکان اتیسم حمید صاحب، مدیرکل سلامت شورای شهر تهران: در حال تکمیل اطلس مراکز ارائه خدمات آموزشی و... به کودکان دارای طیف اتیسم هستیم. همچنین بوستان ویژه کودکان اتیسم را به‌صورت پایلوت در منطقه ۲ راه‌اندازی کردیم که همه بخش‌های این بوستان به‌ویژه تجهیزات رفاهی و بازی برای این کودکان مناسب‌سازی شده است.

پایان تکدیگری در حاشیه بهشت

آسیب‌های اجتماعی محدوده بهشت‌زهر(اس) ساماندهی می‌شوند



محل استقرار پایگاه‌های ساماندهی آسیب‌های اجتماعی در بهشت‌زهر(اس)
 قطعه ۳۹
 پارکینگ شمالی حرم مطهر امام(ره)

تقسیم‌بندی قطعات
 در قطعه ۳۲۷، خانواده متوفی پیکر عزیزشان را از آمبولانس بیرون می‌آورند و لاله‌الله‌الله‌گویان و گریان او را به سمت خانه ابدی‌اش می‌برند. پسر بچه‌ای با گلی در دست اطراف خانواده متوفی می‌چرخد و در نهایت گل را در مقابل مبلغی به یکی می‌فروشد. مددکار که بارها شاهد چنین مواردی بوده، می‌گوید: دزدیدن گل از روی قبرها شگردی برای کسب درآمد این افراد است. متأسفانه برخی متکدیان قطعه‌های بهشت‌زهر(اس) را بین خودشان تقسیم کرده‌اند و فرد دیگری جرأت نزدیک شدن به محدوده حفاظتی‌شان را ندارد. در این میان معنادان هم چند سالی می‌شود که سر و کله‌شان در بهشت‌زهر(اس) پیدا شده و باعث ناامن شدن این مجموعه به‌خصوص در قطعات قدیمی‌تر شده‌اند. آنها حتی به گل‌های پرپر شده هم رحم نمی‌کنند.

آغاز گشت‌زنی‌ها
 ساعت ۱۰ صبح، ۶ خودرویی ون فوریت‌های خدمات اجتماعی شهرداری تهران با حضور ضابط قضایی، مأموران یگان حفاظت و مددکاران اجتماعی مقابل ساختمان مرکزی مستقر شده‌اند تا گشت‌زنی در قطعات بهشت‌زهر(اس) را آغاز کنند و با مشاهده متکدیان، افرادی خانمان، معنادان و... آنها را به ون‌های گشت هدایت و در نهایت بعد از غربالگری به مراکز خدماتی ارجاع دهند؛ چراکه در بهشت‌زهر(اس) ۲ پایگاه ساماندهی آسیب‌های اجتماعی وجود دارد که یکی در قطعه ۳۹ و دیگری در پارکینگ شمالی حرم مطهر امام(ره) مستقر است.

اخاذی محترمانه از خانواده متوفی
 با شروع طرح، یکی از خودروها راهی قطعه‌های جدید می‌شود. در قطعه ۳۲۸ نفر ۲۳ نفر ۲۳ نفر ۲۳ نفر به پایان رسیده است. در این میان مردی میانسال خود را به قبر میت تازه دفن شده می‌رساند. از کیسه‌اش شیشه مثلا گلابی را بیرون می‌آورد و روی گل‌های مزار می‌ریزد. سپس از عذاران طلب پول و خیرات می‌کند. در نهایت با برداشتن چند دانه خرما، حلوا و گرفتن اسکناس‌ها دور می‌شود. هنوز چند قدمی نرفته که ضابط قضایی و مددکار سازمان بهزیستی به سمتش می‌روند و می‌خواهند سوار ون شوند. مرد مدعی می‌شود که از خانواده متوفی است و مأموران اشتباه گرفته‌اند، اما وقتی می‌بیند حناش رنگی ندارد، می‌گوید که اگر هایش کنند، پول‌ها را به صاحبان عزا پس می‌دهد و... اما هیچ‌کدام از صحبت‌هایش تأثیری ندارد و سوارش می‌کنند و همانطور که صورتش را به شیشه ون تکیه داده به نقطه‌ای خیره می‌شود.

آگهی مزایده عمومی
 مرحله دوم
 شرکت صنعتی محورسازان ایران خودرو در نظر دارد تعدادی از قطعات ریخته‌گری شامل: بازویی های چرخ و اتاق خام ۴۰۵ از طریق مزایده به فروش برساند. متقاضیان می‌توانند جهت بازدید از تاریخ درج آگهی به مدت چهار روز کاری از ساعت ۸ الی ۱۲ به آدرس تهران، کیلومتر ۱۰ جاده مخصوص کرج، شرکت محورسازان ایران خودرو، اداره فروش مراجعه نمایند.
 تلفن کارشناس فروش: ۰۹۱۹۱۰۵۹۲۰۸ (مجمودی)
 شرکت در قبول یا رد پیشنهادات مختار است.
 هزینه آگهی به عهده برنده مزایده می‌باشد.

آگهی مزایده عمومی
 شماره ۱۴/۰۳/۱۴
BAHMAN
 بهمن
 گروه بهمن در نظر دارد تعدادی خودرو مستهلک و اوراقی شرکت بهمن موتور را از طریق مزایده عمومی عرضه کند. متقاضیان محترم می‌توانند جهت بازدید و دریافت فرم شرایط مزایده، از تاریخ چاپ آگهی به مدت یک هفته از ساعت ۸ الی ۱۶ به آدرس: تهران - کیلومتر ۱۶ جاده قدیم کرج، شرکت بهمن موتور، مراجعه و با تلفن‌های ۴۸۰۹۷۴۲۸ - ۴۸۰۹۷۴۲۲ تماس حاصل نمایند.
 پاکت‌های مزایده ۷ روز پس از درج آخرین آگهی مزایده در محل شرکت بهمن موتور بازگشایی می‌شود.
 • پرداخت هزینه نشر آگهی و کارشناسی بر عهده برنده مزایده (خریدار) است.
 • گروه بهمن در رد یا قبول پیشنهادات بطور تفکیکی و کلی و به هر عنوان مختار است.

شرکت تولیدی خانه گستر
 شماره ثبت: ۱۶۴۳۳ (سهامی خاص)
آگهی تجدید مناقصه عمومی تاسیسات مکانیکی پروژه واوان شرکت تولیدی خانه گستر
 در نظر دارد عملیات دستمزد اجرای کامل نمای بلوک های شماره M10, M4, M9, M3-R3 آسمان البرز واقع در شهرستان گرمدره را بصورت نقد و نهاتر طبق شرایط و اسناد مناقصه عمومی به پیمانکاران واجد شرایط (حقوقی و حقیقی) واگذار نماید. متقاضیان می‌توانند جهت دریافت اسناد شرکت در مناقصه از روز شنبه مورخه ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ لغایت پایان وقت اداری روز پنجشنبه مورخه ۱۴۰۳/۰۹/۰۴ به آدرس سایت شرکت به نشانی www.tkgseo.com و یا با مراجعه به محل کارگاه به آدرس: استان البرز، شهرستان گرمدره، بلوار امیر کبیر، قطعه ۳-۱۳ پروژه ۲۸۰ واحدی آسمان البرز، کارگاه شرکت تولیدی خانه گستر (سهامی خاص) با ارائه معرفی نامه نسبت به دریافت اسناد اقدام نمایند. همچنین متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۲۶۶۲۲۰۹۱۰۰۶۶۴۲ داخلی ۲۰۸ تماس حاصل فرمایند. هزینه چاپ آگهی مناقصه در روزنامه بر عهده برنده مناقصه می‌باشد. شرکت تولیدی خانه گستر (سهامی خاص) در رد یا قبول هر یک و یا تمامی پیشنهادها با نظر کمیسیون معاملات مختار خواهد بود.

شرکت تولیدی خانه گستر
 شماره ثبت: ۱۶۴۳۳ (سهامی خاص)
آگهی مناقصه عمومی نمای پروژه آسمان البرز گرمدره شرکت تولیدی خانه گستر
 در نظر دارد عملیات دستمزد اجرای کامل نمای بلوک های شماره M10, M4, M9, M3-R3 آسمان البرز واقع در شهرستان گرمدره را بصورت نقد و نهاتر طبق شرایط و اسناد مناقصه عمومی به پیمانکاران واجد شرایط (حقوقی و حقیقی) واگذار نماید. متقاضیان می‌توانند جهت دریافت اسناد شرکت در مناقصه از روز شنبه مورخه ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ لغایت پایان وقت اداری روز پنجشنبه مورخه ۱۴۰۳/۰۹/۰۴ به آدرس سایت شرکت به نشانی www.tkgseo.com و یا با مراجعه به محل کارگاه به آدرس: استان البرز، شهرستان گرمدره، بلوار امیر کبیر، قطعه ۳-۱۳ پروژه ۲۸۰ واحدی آسمان البرز، کارگاه شرکت تولیدی خانه گستر (سهامی خاص) با ارائه معرفی نامه نسبت به دریافت اسناد اقدام نمایند. همچنین متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۲۶۶۲۲۰۹۱۰۰۶۶۴۲ داخلی ۲۰۸ تماس حاصل فرمایند. هزینه چاپ آگهی مناقصه در روزنامه بر عهده برنده مناقصه می‌باشد. شرکت تولیدی خانه گستر (سهامی خاص) در رد یا قبول هر یک و یا تمامی پیشنهادها با نظر کمیسیون معاملات مختار خواهد بود.

تجدید مناقصه (دفعه سوم) شماره ۰۴-۱۴۰۳
شرکت قالب‌های صنعتی ایران خودرو در نظر دارد از پیمانکاران واجد شرایط در زمینه خرید ریل جرقفیل سقفی استفاده نماید، لذا بدینوسیله از کلیه اشخاص حقوقی / حقیقی اعلمند دعوت می‌شود:
 ۱- برای دریافت اسناد مناقصه به تارنمای WWW.IKID.IR (رایگان) و یا با در دست داشتن معرفی‌نامه و مبلغ ۵۰۰,۰۰۰ (پانصد هزار) ریال وجه نقد برای واریز به بانک مستقر در شرکت به نشانی: کیلومتر ۵ آزادراه کرج قزوین روبروی بهشت سکینه شرکت قالبهای صنعتی ایران خودرو در وقت اداری (۸-۱۵) مراجعه نمایند.
 ۲- ظرف مدت ۷ روز از انتشار آگهی مدارک را تحویل واحد حراست دهید.
 ۳- هزینه چاپ آگهی از برنده مناقصه کسر می‌گردد.
تلفن تماس تدارکات: ۰۲۶-۳۴۷۰۶۶۱۲


شماره مناقصه	شرح مناقصه (مناقصه‌گزار)	تعداد	ابعاد (میلی‌متر)	شخصیت مناقصه‌گر
۵۰۱۰۱۰۱۰۱	ریل جرقفیل سقفی با استاندارد DIN 536- A75 Grade 880	۱۰۰	۲۰۰ MM ارتفاع ریل ۸۵ MM نشیمن چرخ ۷۵ MM و ضخامت ۴۵ MM	حقوقی / حقیقی

آگهی مزایده ساختمان اداری
 نوبت دوم
شرکت صنعتی نیرومحرکه در نظر دارد ساختمان اداری خود را (با مشخصات اعلامی جدول زیر) از طریق مزایده عمومی بفروش برساند.

نوع ملک	نوع کاربری	مساحت عرصه	مساحت اعیان	سال ساخت	پلاک ثبتی
ساختمان	اداری	۳۰۰ مترمربع	۸۴۲ مترمربع	۱۳۵۴	۶۹۳۳۳ - ۱۸۳۱۵
مالک	سپرده شرکت در مزایده	توضیحات			
شرکت صنعتی نیرومحرکه	۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ (ریال)	آدرس: تهران، بیهقی، میدان آرژانتین، کوچه دهم شرقی، پلاک ۳			

شرایط پرداخت: ۳۰٪ کل مبلغ در زمان عقد قرارداد، ۵۰٪ در زمان تحویل کلید و ۲۰٪ در زمان انتقال سند دریافت خواهد گردید. متقاضیان می‌توانند برای کسب اطلاعات بیشتر، هماهنگی بازدید و ارائه پیشنهاد قیمت از تاریخ شنبه ۱۴۰۳/۰۹/۰۳ الی یکشنبه ۱۴۰۳/۰۹/۱۱ (به استثناء روزهای تعطیل) از ساعت ۰۹:۰۰ الی ۱۴:۰۰ به دفتر مرکزی شرکت صنعتی نیرو محرکه واقع در تهران، بلوار شرقی اصفهانی، ابتدای بلوار مرزداران، پلاک ۲۱۶ مراجعه و یا با شماره تلفن‌های ۰۲۱-۴۹۱۰۱۲۴۰ و ۰۲۱-۴۹۱۰۱۲۵۳ تماس حاصل نمایند.
 • هزینه آگهی، ارزیابی کارشناس رسمی دادگستری و کلیه هزینه‌های دفتری همانند ثبت قرارداد در دفترخانه اسناد رسمی و کلیه هزینه‌های مربوط به انتقال سند و غیره بر عهده برنده مزایده می‌باشد.
 • بازدید و ارائه پیشنهاد قیمت بدون هماهنگی امکان‌پذیر نمی‌باشد»

آگهی فراخوان مناقصه عمومی
سازمان مهندسی و عمران شهر تهران در نظر دارد جهت خرید، حمل و تحویل ۱۶ هزار تن قیر ۷۰-۶۰ مورد نیاز کارخانجات ۵ و ۶ آسفالت سازمان و تخلیه در محل کارخانجات آسفالت ۵ و ۶ از بین اشخاص حقوقی ذیصلاح که دارای شرایط ذیل هستند، پیمانکار انتخاب نماید:
 ۱- حداقل شرایط لازم جهت امکان شرکت در مناقصه:
 دارای کد اقتصادی معتبر از مرکز تحقیقات وزارت راه و شهر سازی و یا سایر اشخاص حقوقی بشرط تهیه و تحویل قیر از تولیدکنندگان دارای مجوز و گرید A معتبر از مرکز تحقیقات وزارت راه و شهر سازی (که در اینصورت معرفی شرکت دارای مجوز و گرید A الزامی می‌باشد). لذا از کلیه متقاضیان دارای شرایط فوق‌الذکر دعوت بعمل می‌آید در صورت تمایل به همکاری، نسبت به شرکت در این فراخوان به شرح زیر اقدام نمایند:
 ۲- ارائه نامه رسمی اعلام آمادگی متقاضی و دریافت اسناد فراخوان توسط نماینده متقاضی با ارائه معرفی‌نامه و فیش واریزی به مبلغ ۲۵۰,۰۰۰ ریال به حساب جاری شماره ۱۰۰۷۸۵۶۹۵۶۸۴ به شماره شعبه ۱۰۰۷۸۵۶۹۵۶۸۴ نزد بانک شهر شعبه حافظ شمالی کد ۲۴۹۹ به نام سازمان مهندسی و عمران شهر تهران به شناسه ملی ۱۴۰۰۵۶۱۰۷۹۵ به منظور خرید اسناد حداکثر طرف مدت ۱۰ روز پس از تاریخ اولین درج فراخوان در روزنامه کثیرالانتشار. در صورت واریز وجه از طریق اینترنتی می‌بایست موضوع به تأیید امور مالی این سازمان واقع در آدرس خیابان حافظ شمالی رسیده و پس از آن جهت خرید اسناد به آدرس بند سه مراجعه گردد)
 ۳- محل تحویل اسناد: خیابان آزادی خیابان اسکندری شمالی خیابان طوسی پلاک ۱۰۱ طبقه سوم امور قراردادهای شماره تماس ۰۲۱۹۶۰۲۰۵۶۵
 ۴- ارائه اسناد تکمیل شده بصورت رسمی و در پاکت درسته و مهر و امضا شده توسط صاحبان مجاز، بر اساس تاریخ‌های درج شده در اسناد فراخوان.
 ۵- کلیه مکاتبات و مبرودات به آدرس تهران - خیابان حافظ شمالی - ساختمان شماره ۵۵۹ - سازمان مهندسی و عمران شهر تهران - دبیرخانه شماره فاکس ۰۲۱۸۹۲۳۱۲۲
 ۶- مناقصه‌گزار در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات اختیار کامل دارد.
 ۷- برنده مناقصه بر اساس شرایط مناقصه، ضوابط و آیین‌نامه‌های داخلی مناقصه‌گزار تعیین می‌شود.
 بدیهی است ابتدا اسناد و مدارک ارائه شده توسط شرکت‌ها بر اساس ضوابط و شرایط مناقصه مورد بررسی قرار گرفته و در صورت تأیید آن، نسبت به بازگشایی پاکت پیشنهاد قیمت اقدام خواهد گردید. و ارائه سوابق و مدارک واصله هیچگونه حقی را برای متقاضیان ایجاد نمی‌نماید.
 هزینه چاپ آگهی به عهده برنده مربوطه می‌باشد.
سازمان مهندسی و عمران شهر تهران


بازگردم  ارسال پیام کوتاه خوانندگان ۰۲۱۳۳۰۲۳۹۱۶

کمبود شیر خشک‌های خاص در اراک
 ما ساکن شهر اراک هستیم و به تازگی صاحب فرزند شده‌ایم. متأسفانه کودکمان به شیر خشک‌های معمولی و رایج در بازار حساسیت دارد و تنها می‌تواند شیر خشک خاصی را مصرف کند. مدتی است که این نوع شیر خشک‌های خاص L.F یا A.F... به شدت در اراک کمیاب شده و به سختی آن را تهیه می‌کنیم. یک قوطی شیر خشک هم معمولاً طی چند روز تمام می‌شود. این وضعیت موجب نگرانی ما شده است. مسلماً خانواده‌های دیگری هم با این مشکل دست به گریبانند. از سازمان غذا و دارو درخواست داریم تا با تهیه و توزیع این نوع شیر خشک به نگرانی والدین پایان دهند.

توسلی از اراک

نیروهای جدید میدان نفتی دانان بلا تکلیف‌اند
 مدتی است که میدان نفتی دانان واقع در دهلران استان ایلام از ۹ چاه به ۲۰ چاه افزایش پیدا کرده است. به همین جهت پیمانکار برای هر کدام از این ۱۱ چاه ۳ تنگه‌بان به کار گرفته است. الان ۳ ماه است که از استخدام این ۳۳ نفر می‌گذرد اما هنوز خبری از حقوق و بیمه نیست. با این وضعیت گرانی ما ناچار به گرفتن قرض از دوست و آشنا برای گذران زندگی شده‌ایم. واقعا ادامه این روند نگران‌کننده است. از شرکت نفت تقاضا داریم تا به مشکل ما رسیدگی کنند.

کارگران میدان نفتی دانان

پیامک  ارسال پیام کوتاه خوانندگان ۰۲۱۳۳۰۲۳۹۱۶

شهرستان لامرد نیازمند استخر عمومی است
 شهرستان ۱۰۰ هزار نفری لامرد در استان فارس تنها یک استخر دارد که جوابگوی نیاز جمعیت این شهر نیست. به خصوص در فصل گرما و تعطیلی مدارس که افراد بیشتری از استخر استفاده می‌کنند. مسلماً با احداث حداقل یک استخر دیگر بخشی از مشکل حل خواهد شد.

مر ترضی از لامرد

طرح هادی در زمین‌های صفا دشت اجرا شود
 بنا بود طرح هادی که مربوط به مسلماندهی و اصلاح یافت شهری و روستایی است در منطقه صفادشت هم اجرایی شود. واقع شده حدود ۱۰۰ هزار نفر جمعیت دارد که روز به روز هم در تعدادشان افزوده می‌شود. بسیاری از این افراد منازل هم در گلبهار و محل کارشان در مشهد است و ناچارند هر روز به‌طور مرتب در این مسیر تردد کنند. جدا از ترافیکی که با این وضعیت ایجاد می‌شود هزینه رفت‌وآمد مخصوصاً برای کسانی که در آمد کمی دارند بسیار سنگین است. مسلماً راه‌اندازی متروی این مسیر کمک بسیاری بادی به حل مشکلات خواهد کرد.

سادات از گلبهار

به راه‌اندازی متروی گلبهار - مشهد سرعت دهید
 شهر گلبهار که در ۲۵ کیلومتری شمال غربی شهر مشهد واقع شده حدود ۱۰۰ هزار نفر جمعیت دارد که روز به روز هم در تعدادشان افزوده می‌شود. بسیاری از این افراد منازل هم در گلبهار و محل کارشان در مشهد است و ناچارند هر روز به‌طور مرتب در این مسیر تردد کنند. جدا از ترافیکی که با این وضعیت ایجاد می‌شود هزینه رفت‌وآمد مخصوصاً برای کسانی که در آمد کمی دارند بسیار سنگین است. مسلماً راه‌اندازی متروی این مسیر کمک بسیاری بادی به حل مشکلات خواهد کرد.

سادات از گلبهار

پیام  تلگرام با مردم hamshahri@barmardom

تخریب و تصرف جنگل دست‌کاشت حمید به خوزستان متوقف است

مدتی است که عده‌ای به بهانه تاسیس بیمارستان برای شهرستان حمیدیه واقع در استان خوزستان دست به تخریب و تصرف جنگل دست‌کاشت این شهر زده‌اند. در حالی که زمین‌های بلااستفاده زیادی برای این منظور وجود دارد مثلاً در محله دوست آباد همینطور کارخانه تعطیل شده آجر پزی قدیمی که زمین‌های رها شده دارند و بسیار هم برای این منظور مناسب‌اند. جدا از مزایای وجود این جنگل برای محیط زیست مسلمان‌ها ساخت و ایجاد آن زحمت زیادی کشیده و وقت و انرژی بسیاری مصرف شده است. تخریب این جنگل به بهانه ساخت بیمارستان عقلانی و اخلاقی نیست.

نعمتی از حمیدیه خوزستان

رفع مشکلات محله جلالیه تبریز در اولویت باشد
 در منطقه جلالیه شهر تبریز و میان محله و منازل مسکونی تعدادی مغازه آهن فروشی، صافکاری، ساخت در و پنجره و... وجود دارد که نظم این محله و در آنجا به هم ریخته است. به طوری که جدا از سروصدایی که ایجاد می‌کنند تردد عابران خصوصاً خانم‌ها از جلوی این مغازه‌ها با مشکلاتی همراه شده است. از طرفی به دلیل وجود این مشکلات خرید و فروش منازل این محله هم به سختی انجام می‌شود و اگر کسی قصد فروش خانه خود را داشته باشد ناچار است آن را با قیمتی پایین‌تر از عرف به فروش برساند. مسلماً جای این قبیل مشاغل در میان منازل مسکونی نیست و باید به محلی دیگر منتقل شوند. جالب اینجاست که شهرکی به نام مایان به همین منظور ساخته شده ولی معلوم نیست که چرا هنوز این مغازه‌ها به این شهرک انتقال داده نشده‌اند. لطفاً هر چه زودتر با انتقال این مشاغل به این شهرک مشکلات ما را حل کنید.

جمعی از اهالی محله جلالیه شهر تبریز



جابه‌جایی بار ترافیک در میدان سپاه

هادی حق‌بین، معاون فنی و عمرانی شهردار تهران: با توجه به آغاز عملیات عمرانی زیرگذر میدان سپاه در شمال میدان و بر اساس هماهنگی‌های صورت گرفته با پلیس راهور تهران بزرگ، بار ترافیکی جنوب به شمال بزرگراه شهید صیاد شیرازی به شرقی‌ترین ناحیه ممکن منتقل شده است.

بازچرخانی آب برای حیات درختان

استفاده از ۲۳ میلیون مترمکعب پساب تصفیه‌خانه‌ها برای آبیاری فضای سبز تهران در سال

فاضلاب انجام می‌شود و همه تصفیه‌خانه‌ها متعلق به این شرکت هستند. البته باید گفت تا جایی که پای تامین آب آشامیدنی برای شهروندان وسط باشد، حق با شماست، اما در دهه‌های اخیر بحران کمبود آب باعث شده دیگر نهادها هم به میدان بیایند و بخشی از بار

فرخنده فانی
 روزنامه‌نگار

شاید شما هم از جمله کسانی باشید که تصور کنید ساخت تصفیه‌خانه و ایجاد زیرساخت‌های تامین آب سالم فقط توسط شرکت آب و



تأمین آب مصارف گوناگون شهری را بر عهده بگیرند. شهرداری تهران یکی از این نهادهاست که با ایجاد تصفیه‌خانه‌های محلی، پساب آب غیر متعارف را برای مصرف فضای سبز شهری تصفیه و باز چرخانی می‌کند. به گفته علی‌محمد مختاری، مدیر عامل سازمان بوستان‌ها و

از برنامه جامع جلوتر هستیم



علی‌محمد مختاری، رئیس سازمان بوستان‌ها و فضای سبز تهران: بر اساس طرح جامع آب خام فضای سبز شهر تهران با توجه به توافقات و هماهنگی‌های انجام‌شده با شرکت آب و فاضلاب استان تهران مقرر شده تا سال ۱۴۱۰، ۲۰ میلیون مترمکعب از پساب حاصل از تصفیه‌خانه‌های جدید الاحداث شهر تهران برای آبیاری فضای سبز اختصاص یابد که در حال حاضر در این زمینه از برنامه جلوتر هستیم، به گونه‌ای که تا اسفند امسال این رقم به ۵۶ میلیون مترمکعب می‌رسد و ظرف ۲ سال آینده به ۱۲۰ میلیون مترمکعب خواهیم رسید.

چند نوع تصفیه‌خانه در شهر تهران (از لحاظ مالکیت) داریم؟

- ۱- تصفیه‌خانه‌های شرکت آب و فاضلاب: تصفیه‌خانه‌های آب شرب و تصفیه‌خانه‌های فاضلاب
- ۲- تصفیه‌خانه‌های خصوصی: تصفیه‌خانه‌های شهرک‌های مسکونی، تصفیه‌خانه‌های مجتمع‌های صنعتی و تصفیه‌خانه‌های مراکز نظامی
- ۳- تصفیه‌خانه‌های محلی (Local): تصفیه‌خانه‌هایی که شهرداری تهران برای تصفیه آب کانال‌ها و مسیل‌ها و استفاده از آن برای آبیاری فضای سبز ساخته است.



برنامه‌های بلندمدت شهرداری در این زمینه چیست؟

- **ساخت تصفیه‌خانه خرگوش‌دره** و وضعیت کنونی: بر اساس تفاهم با شرکت آب و فاضلاب، ۵۰ هکتار زمین در ضلع شمال اتوبان تهران کرج - ضلع غربی بزرگراه آزادگان (محدوده خرگوش‌دره) تحویل شده، مجوز جابه‌جایی درخت از کمیسیون ماده ۱۷ اخذ شده و شرکت آب و فاضلاب مسئولیت ساخت تصفیه‌خانه را بر عهده دارد.
- **توسعه تصفیه‌خانه‌های محلی** و وضعیت کنونی: برنامه‌ریزی برای ساخت تصفیه‌خانه‌های محلی روی آب‌های سطحی در دستور کار شهرداری قرار گرفته و تعدادی از این تصفیه‌خانه‌ها ساخته شده است.

کاربرد های آب‌های غیر متعارف

- آبیاری اراضی کشاورزی
- مصارف شهری و آبیاری فضای سبز
- تغذیه مصنوعی منابع آب زیرزمینی
- مصارف غیر شرب شهری
- مصرف در صنعت
- پرورش آبزیان
- ایجاد برکه‌های تفریحی



چند تصفیه‌خانه محلی در حال ساخت است؟

- تصفیه‌خانه محلی نهج‌البلاغه
- تصفیه‌خانه موتوری سنگین در منطقه ۲
- یکجک تصفیه رواناب سطحی از کانال الهیه در منطقه یک
- یکجک تصفیه‌خانه دریاچه بوستان ملت در منطقه ۳
- تصفیه‌خانه محلی بوستان پلیس در منطقه ۴
- تصفیه‌خانه محلی مسیل باختر در منطقه ۷
- تصفیه‌خانه محلی کانال ابراهیم‌آباد در منطقه ۸
- تصفیه‌خانه محلی بوستان زندگی در منطقه ۱۲
- تصفیه‌خانه محلی مسیل منوچهری در منطقه ۱۳
- تصفیه‌خانه محلی بوستان آزادگان در منطقه ۱۵
- تصفیه‌خانه محلی نهر فیروزآبادی در منطقه ۱۶

تصفیه‌خانه‌های محلی در حال استفاده کدامند؟

- **تصفیه‌خانه پارک ساعی** - موقعیت: کانال چمران ضلع شرقی بیمارستان میلاد - ظرفیت: ۱۵۰۰ مترمکعب در شبانه‌روز
- **منطقه تحت پوشش:** بوستان ساعی و خیابان ولیعصر (ع)
- **تصفیه‌خانه هزار شهید** - موقعیت: بوستان هزار شهید - منطقه ۱۰
- **ظرفیت:** ۱۰۰۰ مترمکعب در شبانه‌روز
- **تصفیه‌خانه مسیل باختر** - موقعیت: واقع در منطقه ۸
- **منطقه تحت پوشش:** فضای سبز محدوده منطقه ۸

آب غیر متعارف یعنی چه؟

یکی از مهم‌ترین منابع آب برای استفاده در فضای سبز، منابع آب غیر متعارف است؛ به این معنا که آبی که یک‌بار مصرف شده یا کیفیت مناسبی برای شرب ندارد، دورریختنی تلقی نمی‌شود و تحت شرایطی می‌توان آن را با چندین باره مورد استفاده قرار داد.

منابع آب خام قابل بازچرخانی کدامند؟

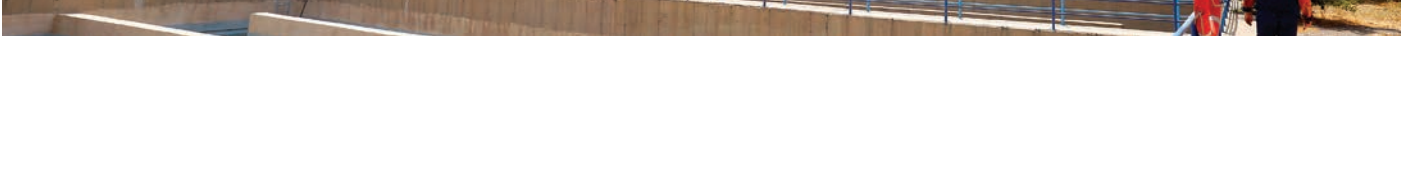
- پساب تصفیه‌خانه‌ها
- آب‌های سطحی یا رواناب‌های شهر
- قنات‌ها

تصفیه‌خانه میسدان میوه‌تربار

- **موقعیت:** میدان مرکزی میوه‌تربار منطقه ۱۹
- **ظرفیت:** ۱۰۰۰۰ مترمکعب در روز

تصفیه‌خانه مسیل باختر

- **موقعیت:** واقع در منطقه ۸
- **منطقه تحت پوشش:** فضای سبز محدوده منطقه ۸



حوادث نشت گاز منواکسید کربن به دودکش مرتبط است
 جلال ملکی، سخنگوی سازمان آتش‌نشانی شهرداری تهران: بیش از ۸۰ درصد حوادث ناشی از نشت گاز منواکسید کربن به دودکش‌ها مرتبط است. مسدود شدن دودکش‌ها به دلیل تجمع برگ‌ها یا زباله‌ها می‌تواند منجر به حوادث جدی شود، به همین دلیل باید در انتهای دودکش با اختلاف یک متر از پشت بام کلاهک H نصب شود.



گزارش کار امروز

مهم‌ترین اقدامات مدیریت شهری، کف مناطق رخ می‌دهد و همشهری در پی مطالبه‌گری از شهرداری‌های مناطق است تا مشخص شود در هر منطقه هر روز چه اقدامی انجام شده است.

منطقه ۱
 عملیات برق‌رسانی به بوستان ایک در ارتفاعات گل‌آبدره که ۵۰۰ هکتار مساحت دارد، با ۲۵۰۰ متر کابل‌کشی در حال انجام است.

منطقه ۲
 کارگاه‌های آموزشی تغذیه سالم ویژه دانش‌آموزان، در مدرسه الهیز برگزار شد.

منطقه ۳
 تمرین عملیات کار با پمپ آب و اطفای حریق در مواقع بحرانی برای اعضای دوام منطقه اجرا شد.

منطقه ۴
 مناسب‌سازی فضاهای شهری در محله مبارک‌آباد به عنوان محله دوستدار کودک متناسب با شرایط سنی کودکان و رعایت استانداردها انجام شد.

منطقه ۵
 آیین رونمایی از طرح یک‌هزار و چهارصدمین نویسنده‌گان اهل قلم ویژه نویسندگان دهه ۸۰ و ۹۰ برگزار شد.

منطقه ۶
 بازپیرایی فضای سبز و باغچه‌ها، مرمت و بازسازی، راه‌اندازی آبنما، بهسازی پیاده‌روها و نهرها و نورپردازی میدانی ۱۴ گانه منطقه انجام می‌شود.

منطقه ۷
 سیستم‌های روشنایی، هسداردهنده، سرقت، اطفای حریق و نشان‌دهنده هوشمند ظرفیت پارکینگ در نوسازی پارکینگ طبقاتی اعمال می‌شود.

منطقه ۸
 بیست‌و چهارمین دوره طرح انتخابات شهردار مدرسه در مدارس ناحیه یک با مشارکت بیش از ۱۴۳۷ دانش‌آموز برگزار شد.

منطقه ۹
 ۶۶ هزار فیش عوارض نوسازی و خدمات پسماند در منطقه توزیع شد. با ارسال کد شناسایی ۱۵ رقمی واحد مسکونی به سامانه پیامکی ۰۲۱۳۳۰۲۳۹۱۶ می‌توان عوارض را پرداخت کرد.

منطقه ۱۰
 کارگاه زیست‌محیطی ویژه دانش‌آموزان ناحیه یک با موضوع آنچه باید در مورد وارونگی هوا بدانیم، در خانه محیط زیست بوستان عرب برگزار شد.

منطقه ۱۱
 بیش از ۱۵ ایوبستان از جمله مهر، دامپزشکی، قبه، جلالی، آفت، تهرانی، رودکی، رازی، فرشته، ۱۲ فروردین در ۲۶ ماه گذشته بهسازی شد.

منطقه ۱۲
 کوچه سردار کبیر در محله بهارستان به نام شهید علی‌رضا طهماسبی تغییر نام یافت و پلاک‌کوبی شد.

منطقه ۱۳
 نهرهای خیابان ثارالله، حدفاصل کوچه ایوب‌زاده تا کوچه قمری در راستای طرح نگهداشت شهر لایروبی شد.

منطقه ۱۴
 عملیات خط‌کشی و رنگ‌آمیزی خطوط عابر پیاده در خیابان نبرد جنوبی به اجرا درآمد.

منطقه ۱۵
 ۳ رشته قنات اصلی در بوستان توسکا با هدف جلوگیری از فرورنشست زمین و پیشگیری از وقوع حوادث ایمن‌سازی شد.

منطقه ۱۶
 عملیات تعویض تابلوهای دیوارکوب در خیابان‌های مریم‌سلی، بهزادپور و نزهت‌ورد با هدف زیباسازی منظر شهری اجرا شد.

منطقه ۱۷
 کانپو کتابی به طول ۱۸۰ متر در کوچه آرتنگ در خیابان سجاد شمالی به پایان رسید.

منطقه ۱۸
 ایستگاه‌های تندرستی با هدف ترویج شهروندان به ورزش، خدمات جدید آموزشی و سلامت محور را در کنار فعالیت‌های ورزشی ارائه می‌دهند.

منطقه ۱۹
 رنگ‌آمیزی جدول‌های معابر و میدانی منطقه به‌منظور بهبود سیما و مناظر شهری به‌طول ۲ هزار متر انجام شد.

منطقه ۲۰
 ۱۶ پایه چراغ روشنایی و ۶۴ عدد پروژکتور در خیابان سلمان فارسی و محوطه ساختمان زورخانه عبدالله زارع نصب شد.

منطقه ۲۱
 ۲۰ عدد کارتن‌پلاست در مدارس ناحیه یک با هدف فرهنگسازی و نهادینه کردن تفکیک پسماند خشک از مبدأ توزیع شد.

منطقه ۲۲
 بلوار شهید اردستانی با هدف کاهش حوادث و حفظ امنیت شهروندان با ساخت سرعتگیر و خط‌کشی ایمن‌سازی شد.

همیشه ایرانی جامعه



هدایای میلیاردی ایرانی‌ها به مقاومت رسید

کمک‌های مردم ایران در چه قالبی و از چه مسیری به جنگ‌زده‌های غزه و لبنان می‌رسد؟

گزارش
ژیلا شریف
روزنامه‌نگار

پویش ملی «ایران همدل» هم‌زمان با برگزاری نماز جمعه نصر حضرت آیت‌الله‌العظمی خامنه‌ای در ۱۳ مهر ماه، در لیبیک به ندای رهبر معظم انقلاب مبنی بر کمک به مردم

مظلوم فلسطین و لبنان آغاز به کار کرد و در طول حدود ۵۰ روز از فعالیت این پویش، همچنان با استقبال بی‌نظیر میلیون‌ها نفر از مردم ایران مواجه شده است. اما این

روضاها سؤالی که پیش آمده، این است که این کمک‌ها در چه قالبی و از چه مسیری به مردم جنگ‌زده غزه و لبنان می‌رسد؟

سرعت و تلاش برای ارسال کمک‌ها



ایمان عطارزاده، دبیر پویش ایران همدل: پویش ایران همدل با هدف جمع‌آوری کمک‌های نقدی و غیرنقدی مردم ایران برای جبهه مقاومت به‌ویژه مردم مظلوم و مقاوم

لبنان و فلسطین از ۱۳ مهر ماه امسال شروع شده و نزدیک به ۵۰۰ هزار از آغاز فعالیت این پویش می‌گذرد. استقبال مشارکت چندمیلیونی مردم در این پویش، صحنه‌های به یادماندنی و عجیبی را رقم زده است. ما خودمان را مکلف کردیم تا

کمک‌های مردم را به سرعت و در حداقل زمان ممکن به‌دست مردم لبنان و فلسطین برسانیم؛ فعالان مردمی، گروه‌های جهادی، سازمان‌های امدادی و سازمان‌های مسئول در لبنان و منطقه غزه در کمک‌رسانی

نقش دارند و توانستیم کمک‌های مردمی را به لبنان و فلسطین ارسال کنیم. البته با محدودیت‌های شدید و گسترده‌ای که

رژیم صهیونیستی به‌ویژه در غزه و لبنان ایجاد کرده، امداد رسانی‌ها به سختی انجام می‌شود. اما پیگیر هستیم و در چندین

مرحله کمک‌های مردمی به لبنان و فلسطین ارسال شده که گزارش‌هایش در قالب فیلم و گزارش‌های خبری در فضای مجازی و

صداوسیما منتشر شده است. این کمک‌ها به‌دست مردم لبنان و فلسطین رسیده و همچنان ادامه دارد. روز دوشنبه در دفتر حزب‌الله لبنان گزارشی از مراحل

کمک‌های مردمی در پویش ایران همدل اگر غیرنقدی باشد، ابتدا به وجه رایج کشور تبدیل و سپس براساس نیازهای مردم در لبنان و غزه هزینه می‌شود. این را ایمان عطارزاده، دبیر پویش ایران همدل به همشهری می‌گوید و اضافه می‌کند: «کمک‌ها را از نظر حزب‌الله لبنان و براساس تشخیص آنها هزینه می‌کنیم تا دچار موازی کاری یا اختار در احمای نیازها نشویم.»

پویش ملی «ایران همدل» هم‌زمان با برگزاری نماز جمعه نصر حضرت آیت‌الله‌العظمی خامنه‌ای در ۱۳ مهر ماه، در لیبیک به ندای رهبر معظم انقلاب مبنی بر کمک به مردم

مظلوم فلسطین و لبنان آغاز به کار کرد و در طول حدود ۵۰ روز از فعالیت این پویش، همچنان با استقبال بی‌نظیر میلیون‌ها نفر از مردم ایران مواجه شده است. اما این

روضاها سؤالی که پیش آمده، این است که این کمک‌ها در چه قالبی و از چه مسیری به مردم جنگ‌زده غزه و لبنان می‌رسد؟



جمع زیادی از گروه‌های جهادی از هیئت‌های مذهبی گرفته تا بسیج سازندگی و... در اردوگاه آوارگان در لبنان و زینبیه سوریه مستقر هستند تا به مردم جنگ‌زده در قالب کمک‌های اولیه، پخت و پز غذا، ساخت زیربنای اولیه و توزیع پتو و لباس و... کمک کنند.



«کمک به مردم غزه به دلیل محاصره شدید اسرائیل، بسیار سخت است و تمامی مسیرها مسدود شده اما با این حال تلاش کردیم که بخش کوچکی از نیازهای مردم غزه را تامین کنیم. واقعیت این است که مردم غزه در فشار زیادی قرار دارند و منابع غذایی و دارویی آنها کم است اما تلاش کردیم که به هر نحوی شده بخشی از آن را تامین کنیم.»



ایمان عطارزاده می‌گوید: «تلاش شده در این کمک‌ها به نیازهای زنان و کودکان توجه شود و به همین دلیل در چند نقطه از اردوگاه آوارگان، شهرسازی برای کودکان ساخته شده و قرار است خدمات مشاوره و روانشناختی متناسب با شرایط جنگی نیز به آنها داده شود.»

مردم ایران، الگویی برای جهان عرب



حضرت ابوالدین، نماینده صفا بالله در تهران: پویش ایران همدل نشان می‌دهد که ایرانی‌ها واقعاً از فرمایش مقام معظم

رهبری اطاعت کامل دارند و مردم ایران اسلامی، همیشه صادق و غیور بوده و هستند. الان هم در این شرایط احساس خطر جدی بیشتری پیدا کرده‌اند و برای کمک به مردم مظلوم لبنان و

غزه پای کار آمده‌اند. این محبت، همیاری و این همدلی واقعی و صمیمی را فراموش نخواهیم کرد و معتقدم این کمک‌ها در آینده، بازتاب گسترده‌ای در دنیا خواهد داشت و می‌تواند

ملت‌ها را برای دفاع از مظلومان همراه کند. پویش ایران همدل نشان داد جامعه مردمی بین‌المللی هم همراه مظلومان است و لبنانی‌ها و فلسطینی‌ها تنها نیستند.

اثر سیاسی، تبلیغاتی و فرهنگی آن هم بالاتر از همه چیزهاست که ان‌شاءالله خواهیم دید؛ مشابه آنچه در زمان جنگ ۳۳ روزه و جنگ‌های قبلی مردم غزه و مقاومت آنها رخ داد. آثار این

کمک‌ها تا امید کردن دشمن از رسیدگی به یکی از کوچک‌ترین اهداف جنگی است که راه‌اندازی کرده‌اند. آینده، آینده خوبی است؛ واقعاً همه دنیا، باید قدر مردم عزیز ایران را بدانند؛ چون

پرچم غیرت، محبت، عزت و کرامت به‌دست این مردم است. همه مردم جهان عرب و جهان اسلام یک اسوه و الگوی خوب پیدا کرده‌اند و ان‌شاءالله همین کار را ادامه می‌دهند.



دبیر پویش ایران همدل می‌گوید: «مردم خیالشان راحت باشد که کمک‌ها را از همان ابتدا مرحله به مرحله و با سرعت به مناطق جنگ‌زده ارسال کرده‌ایم و بسیاری از کمک‌ها برای ایجاد یا بهسازی زیرساخت‌های زندگی مردم در اردوگاه‌ها، مساجد و مدارس هزینه می‌شود؛ مثلاً ساخت سرویس بهداشتی و حمام، خرید آبرگرم‌کن، خرید پتو، موکت و لوازم گرمایشی و حتی تامین غذا و دارو تا زندگی مردم جنگ‌زده بهبود نسبی پیدا کند.»

ایران همدل

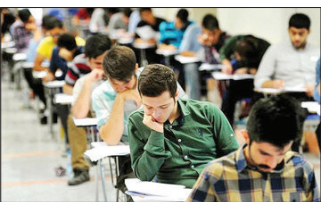


۷۸ میلیارد ریال کمک مردم زنجان

بانوان زنجانی یک کیلو و ۵۳۴ گرم و ۹ سوت طلا، در مجموع ۱۶ اقطعه طلا و ۱۲ اسکه بهار آزادی را در دومین پویش ایران همدل در زنجان به جبهه مقاومت اهدا کردند. در مجموع ۱۶ قطعه نقره به وزن بیش از ۱۴۴۳۰ گرم اهدا شده است. همچنین ۳ عدد سکه تمام بهار، ۲ عدد نیم بهار، ۶ عدد ربع سکه و ۱۰۸ عدد سکه پارسین از سوی مردم زنجان اهدا شده است. مجموع کمک‌های نقدی و غیرنقدی مردم زنجان به بیش از ۷۸ میلیارد ریال رسیده است.

کوته‌تر از گزارش

زمانبندی ثبت‌نام و برگزاری کنکور سال آینده اعلام شد



براساس زمانبندی اعلام شده سازمان سنجش آموزش کشور، نوبت اول آزمون سراسری ۱۴۰۴ در روزهای ۱ و ۲ اردیبهشت سال آینده برگزار می‌شود و داوطلبان می‌توانند از ۱۲۵ راه‌به‌مدت غرور در این آزمون ثبت‌نام کنند. ثبت‌نام برای داوطلبان نوبت اول آزمون سراسری سال ۱۴۰۴ تا شنبه اول دی‌ماه ۱۴۰۳ از طریق درگاه اطلاع‌رسانی سازمان ملی سنجش و ارزشیابی نظام آموزش کشور ادامه خواهد داشت. همچنین ثبت‌نام برای نوبت دوم آزمون سراسری سال ۱۴۰۴ نیمه دوم اسفند ۱۴۰۳ است. نوبت دوم آزمون سراسری ۱۴۰۴ در روزهای ۶ و ۷ تیرماه برگزار می‌شود. کنکور سراسری، با مصوبه شورای عالی انقلاب فرهنگی، از سال ۱۴۰۲ به شکل ۲ مرحله‌ای برگزار می‌شود و سوابق تحصیلی داوطلبان در دوره متوسطه دوم نیز در کارنامه نهایی آنها تأثیر بسزایی دارد.

۹۵ درصد بازنشسته‌های ایرانی زیر ۶۰ سال دارند



پس از انتشار گمانه‌زنی‌های مختلف درباره حذف پارانه برخی دهک‌های درآمدی، وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی گفت: این وزارتخانه هنوز کسی را برای قطع پارانه به سازمان هدمندی معرفی نکرده است. احمد میدری در نشست با مسئولان بسیج دانشجویی درباره تأخیر در پرداخت پارانه بخشی از مشمولان دریافت پارانه نقدی، گفت: ما کسی را برای حذف پارانه به سازمان هدمندی معرفی نکرده‌ایم و ظرف یکی، دو روز آینده مشکل پرداخت پارانه مرتفع خواهد شد.

میدری همچنین درباره اتمام مهلت قرارداد بیمه تکمیلی بازنشستگان نیز به مستعمری بگبران تأمین اجتماعی اطمینان داد که پس از رایزنی با سازمان تأمین اجتماعی و بیمه تکمیلی، مسئله حل شده و به‌زودی قرارداد جدید منعقد خواهد شد. وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی همچنین در بخش دیگری از این جلسه با انتقاد از شرایط بازنشستگی در ایران، گفت: در کشورهای دیگر کار ندارد که شما ۳۰ سال کار می‌کنید بلکه می‌گویند باید ۶۰ سال سن داشته باشید و در هنگام بازنشستگی اگر ۴۰ سال کار کرده باشید، چهل سی‌ام به شما می‌دهند اما در ایران افراد با ۲۰ سال یا ۲۵ سال سابقه بازنشسته می‌شوند؛ تقریباً ۹۵ درصد بازنشسته‌ها زیر ۶۰ سال بازنشسته شده‌اند. این سیاست باعث شده که افراد تا سنسل گاهی تحت شرایطی تا ۳۳ سال می‌توانند بازنشستگی بگیرند.

سلب حضانت در صورت ممانعت از تحصیل



ممانعت از تحصیل فرزندان، منجر به سلب حضانت از خانواده خواهد شد. مدیر کل بهزیستی استان تهران در گفت‌وگویی به مناسبت روز جهانی کودک، با هشدار به خانواده‌هایی که مانع از تحصیل کودکان خود می‌شوند، تأکید کرد: به موجب قانون، چنین اقدامی ممکن است منجر به سلب حضانت از خانواده شود.

به گفته محمد نصیری، براساس ماده ۸ قانون حمایت از اطفال و نوجوانان، هر کس با تهدید، ترغیب یا تشویق موجب فرار طفل یا نوجوان از خانه یا مدرسه و یا ترک تحصیل وی شود یا اطفال یا نوجوانان را به این منظور فریب دهد و یا موجبات آن را تسهیل یا فراهم کند، در صورت فرار یا ترک تحصیل، حسب مورد به یک یا چند مورد از مجازات‌های درجه ۶ قانون مجازات اسلامی محکوم می‌شود و در صورت عدم تحقق فرار یا ترک تحصیل، برای بار اول با اخطار پلیس ویژه اطفال و نوجوانان مواجه و در صورت تکرار به مجازات فوق محکوم می‌شود.

براساس ماده ۴۰ همین قانون، مرجع قضایی می‌تواند با در نظر گرفتن غیبه و مصلحت طفل یا نوجوان، انجام اقداماتی از جمله از یابی و تحقیقات مقدماتی درباره وضعیت جسمی، روحی و روانی وی و والدین، اولیاء و یا سرپرستان قانونی او، وضع خانوادگی و محیط سکونت اشتغال تحصیل را به مددکاران اجتماعی بهزیستی محول کند.

اهدای ۵ کیلو طلا توسط پویش‌های

نماینده ولی فقیه در بوشهر اعلام کرد: در راستای ایران همدل، کمک‌های مردم استان بوشهر به مردم مظلوم غزه و لبنان حدود ۳۰ میلیارد تومان وجه نقد، ۴۲۲ کیلوگرم طلاست که همچنان این کمک‌ها ادامه دارد. این کمک‌ها در راستای پویش ایران همدل صورت گرفته که این روزها در هر نقطه از کشور، عطرسازان و مددکاران اجتماعی بهزیستی محول کند.

مصدوم حوادث ترافیکی سالانه هزینه‌های زیادی را به نظام سلامت تحمیل می‌کنند. علیرضا رزاقی، عضو هیأت‌علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین با بیان این مطلب گفته به‌دلیل حوادث ترافیکی سالانه ۲۰هزار نفر فوت می‌کنند و ۱۵ تا ۲۰هزار نفر مصدوم هم در معلولیت می‌شوند.

مشکلات سلامت، خارج از وزارت بهداشت است و به‌گفته‌علی‌جعفریان، مشاور عالی و جانشین وزیر بهداشت اگر خواهان کنترل بیماری‌های غیرواگیر هستیم باید تمام ارگان‌ها پای کار بیایند و در این زمینه نقش آفرینی کنند، ازجمله وضعیت ایمنی خودروها و جاده‌ها که باید در دستور کار قرار بگیرد.

۳دلیل مهم برای استفاده از ید در غذا

کمبود ید شایع‌ترین علت آسیب مغزی قابل پیشگیری در سطح جهان است و زمانی رخ می‌دهد که خاک از این نظر فقیر باشد و به محصولات غذایی ید منتقل نشود. بدن انسان برای ساخت هورمون‌های تیروئید به ید نیاز دارد و این در حالی است که بدن این ماده را تولید نمی‌کند و مواد غذایی روزانه آن را تامین می‌کنند. ۳دلیل مهم برای استفاده از ید در رژیم غذایی روزانه وجود دارد.

تولید هورمون تیروئید: ید برای تولید هورمون‌های تیروئید که متابولیسم، رشد و نمو را تنظیم می‌کنند، حیاتی است.

عملکرد شناختی: کمبود ید در کودکان بر عملکردهای شناختی آنها تأثیر می‌گذارد و می‌تواند منجر به کاهش سطح IQ در کودکان در سن مدرسه شود.

بارداری طبیعی و سلامت کودک: زنان باردار نیاز بیشتری به ید دارند، زیرا برای رشد سالم جنین ضروری است.



درمان این بیماری رایگان است

پیام طبرسی، رئیس بخش عفونی بیمارستان مسیح دانشوری؛ بیمار مبتلا به ایدز که تحت درمان قرار گرفته اند وضعیت بسیار رضایت‌بخشی دارند. داروهای ضدویروسی موجود است و سبب صفر شدن ویروس در خون هستند و کلیه خدمات درمانی این بیماری هم رایگان انجام می‌شود.



سم بو تولیسم چیست؟

سم بو تولیسم با میکروبی که در قوطی‌های کنسرو وجود دارد، متفاوت است. در کنسروهای پروتئینی مانند نخود، لوبیا و فرآورده‌های گوشتی و تن ماهی، میکروب‌های غیر هوازی می‌توانند رشد کنند. این میکروب‌ها در میوه‌ها و سبزی‌ها کمتر دیده می‌شوند و بیشتر در فرآورده‌های پروتئینی مانند حبوبات، گوشت و سوسیس و کالباس رشد می‌کنند. این باکتری‌ها به ۲دسته غیر هوازی و هوازی تقسیم می‌شوند. باکتری غیر هوازی به جاندار ی گفته می‌شود که می‌تواند بدون اکسیژن زنده بماند و رشد کند، اما باکتری‌های هوازی برای انجام تنفس سلولی و دریافت انرژی برای زنده ماندن به اکسیژن نیاز دارند.

چه کنسروی بخریم؟

■ باید به قوطی کنسروها از این نظر که ضرب‌دیدگی و برآمدگی نداشته باشند، دقت کنیم.

■ زمان خرید کنسرو به شناسنامه آن باید توجه داشته باشیم.

■ علاوه بر شناسنامه، به تاریخ تولید،

تاریخ انقضا، محل تولید، علامت استاندارد و سبب سلامت نیز باید توجه کنیم.

■ همچنین دقت داشته باشیم گازی درون کنسرو جمع نشده باشد.

قاتل: کنسرو

چطور کنسرو، مخصوصاً تن ماهی، می‌تواند مرگ‌زا و خطر آفرین باشد؟

گزارش

آرش نهاوندی

روزنامه‌نگار

به تازگی اخباری درباره بستری‌شدن یکی از شهروندان مشهودی به‌مدت حدود یک ماه به‌دلیل نجوشاندن کنسرو ماهی و ابتلا به سم بو تولیسم در خبرگزاری‌ها منتشر شده است. دکتر رضا بصیری، فوق تخصص بیماری‌های ریه و پزشکی معالچ این بیمار درباره پروسه درمانی وی گفته: طبق علائم ظاهر شده در پی مصرف کنسرو ماهی، بررسی

مسمومیت با بوتولیسم، با استفاده از آزمایش مدفوع برای بیمار انجام شد و نتایج حاصله مسمومیت با سم بوتولیسم را تأیید کرد. بیمار ۴۴ساله مشهودی که در پی مصرف کنسرو ماهی نجوشیده، دچار مسمومیت با سم بوتولیسم شده بود، پس از بستری‌شدن در بخش ICU بیمارستان قائم(عج) مشهد و تلاش ۲۶روزه کادر درمان، با حال مساعد از بیمارستان ترخیص شد. در این باره با دکتر منصور رضایی، متخصص تغذیه به گفت‌وگو نشستیم؛ نکته‌های او را پیش‌رو داریم.



اثر حرارت بر بوتولیسم

این میکروب غیرهوازی، سمی از جنس پروتئین تولید می‌کند که به آن سم بوتولیسم می‌گوییم. این سم که از جنس پروتئین است، بر اثر حرارت می‌شکند و دنا توره می‌شود و سمیت یا اثر سمی آن کم می‌شود. اگر کنسروهایی نظیر تن ماهی را به اندازه کافی بجوشانیم، سم پروتئین بوتولیسم که حساس به حرارت است، بر اثر گرمای آب از بین می‌رود. باکتری داخل کنسرو هم به اکسیژن حساس است و زمانی که در کنسرو باز شود، باکتری نیز بر اثر تماس با اکسیژن از بین می‌رود. اگر سم از بین نرود و وارد بدن شود، فرد به‌احتمال زیاد دچار اسپاسم عضلانی شدید و زجر تنفسی و مرگ دردناکی می‌شود.

برخی از علائم بوتولیسم

- ضعف عضلانی شدید**
- تاری دید**
- دو بینی**
- پنوز پلک‌ها**
- دیسفازی (دشواری بلع)**
- کسترش ضعف عضلانی**
- نارسایی تنفسی**

شناسنامه سبک زندگی برای هر ایرانی

نقیسه حسینی یکتا، مدیرکل دفتر طب ایرانی و مکمل وزارت بهداشت؛ ایران کشوری پیشرو در ادغام طب ایرانی در شبکه بهداشتی درمانی است. آموزش سبک زندگی سالم براساس آموزه‌های این طب با هدف کاهش بیماری‌های غیرواگیر در حال ادغام است و برای هر ایرانی یک شناسنامه سبک زندگی صادر می‌شود.

این ویژگی شخصیتی جانتان را زودتر می‌گیرد

یک بررسی جدید بر مبنای داده‌های نیم میلیون شرکت‌کننده رابطه صفت شخصیتی روان‌رنجوری و خطر بیشتر مرگ زودرس را نشان می‌دهد. روان‌رنجوری یک ویژگی شخصیتی است که با بی‌ثباتی عاطفی و گرایش به احساسات منفی مانند اضطراب، ترس و تنهایی مشخص می‌شود. افرادی که این ویژگی شخصیتی را دارند به موقعیت‌های استرس‌زا واکنش شدیدی نشان می‌دهند و ممکن است اوضاع عادی را تهدیدآمیز و ناکامی‌های کوچک را بسیار ناامیدکننده تلقی کنند. این مطالعه که در بریتانیا انجام گرفته و در ژورنال اختلالات عاطفی منتشر شده، نشان می‌دهد که میزان بالاتر روان‌رنجوری با افزایش ۱۰درصدی خطر مرگ به هر دلیلی همراه است. هنگامی که این پژوهشگران علل خاص مرگ را مورد نظر قرار دادند، دریافتند که روان‌رنجوری با طیف وسیعی از علل مرگ‌ومیر از جمله بیماری‌های تنفسی و گوارشی، آسیب‌رسانی عمدی به خود و بیماری‌های قلبی-عروقی مرتبط است اما میزان همبستگی بر حسب علت مرگ متفاوت بود. برای مثال، روان‌رنجوری با مرگ ناشی از بیماری‌های تنفسی و آسیب رساندن به خود از تباط قوی‌تری داشت تا مرگ ناشی از سرطان. یافته‌ها همچنین نشان داد که گرایش به احساس اندوه، تنش یا تنهایی به‌عنوان یکی از مؤلفه‌های روان‌رنجوری می‌تواند خطر مرگ‌ومیر زودرس، به‌ویژه مرگ‌ومیر ناشی از آسیب زدن عمدی به خود، دستگاه تنفسی و بیماری‌های دستگاه گوارش را افزایش دهد.

احساس تنهایی مرگبار است

یافته‌های این بررسی نشان داد که احساس تنهایی، به‌ویژه، قوی‌ترین پیش‌بینی‌کننده مرگ زودرس در میان مؤلفه‌های روان‌رنجوری است. افرادی که احساس تنهایی می‌کردند در مقایسه با افرادی که احساس تنهایی نمی‌کردند ۴۶درصد بیشتر در معرض خطر مرگ زودرس بودند. این رابطه به‌ویژه در میان مردان جوان و افراد بدون تحصیلات دانشگاهی مشهود بود. البته پژوهشگران این مطالعه بر نیاز به تحقیقات بیشتر در مورد مسیرهای خاصی که از طریق آنها روان‌رنجوری بر مرگ‌ومیر تأثیر می‌گذارد تأکید کردند، چون ممکن است افراد روان‌رنجور بیشتر درگیر رفتارهای پرخطر باشند، در کنار آمدن با استرس مشکل داشته باشند یا دچار استرس مزمن شوند که بدن آنها را به مرور فرسوده کند.

آگهی مزایده

شماره: ۰۳/۰۳۳۰/۴ نوبت دوم

هیأت اجرائی فروش املاک در نظر دارد تعدادی از املاک مازاد بر نیاز خود را با وضع موجود و با شرایط ذیل از طریق مزایده عمومی به فروش برساند.
متقاضیان محترم به منظور خرید اسناد مزایده مبلغ ۲٫۰۰۰٫۰۰۰ ریال (دویست هزار تومان) به شماره حساب ۰۰۷۴۴۴۱۰۰۰۳۱۴۱۱ نزد بانک سپه شعبه شهید ننگری کد ۰۴۸۰۷۰۱۵ه نام تنخواه گردان هزینه‌های معاونت مهندسی ودجا واریز و سپس با در دست داشتن فیش واریزی؛ جهت کسب اطلاعات بیشتر، بازدید از ملک و دریافت اسناد مزایده همه روزه بجز پنجشنبه ها و ایام تعطیل از ساعت ۸:۰۰ صبح الی ۱۶:۰۰ در دفتر هیأت واقع در: تهران، بزرگراه شهید سردار سلیمانی، خیابان بنی‌هاشم، خیابان شهید علیرضا نصیبی، پلاک ۱۰۸، طبقه دوم، واحد ۶، در شهرستان‌ها از ساعت ۸ تا ۱۳ از طریق شماره تلفن‌های ۰۲۱- ۲۳۸۳۲۵۳۷ و ۰۲۱- ۰۹۱۲۴۸۷۹۰۷۷ آقای سلیمانی تماس و سپس به دفاتر اعلامی مراجعه فرمایند.
مهلت ارائه پیشنهادات پایان وقت اداری روز **سه‌شنبه مورخ ۱۳/۰۹/۱۴۰۳** می‌باشد.
بازگشایی پاکت ها ساعت ۱۰:۰۰ روز چهارشنبه مورخ ۱۴/۰۹/۱۴۰۳ انجام و نتایج آن به متقاضیان محترم اعلام خواهد شد.

ردیف	شهر	پلاک ثبتی		کاربری/پهنه	مساحت عرصه (مترمربع)	مساحت اعیان (مترمربع)	قیمت پایه (ریال)	توضیحات	مبلغ سپرده تضمین شرکت در مزایده (ریال)	نشانی
		اصلی	فرعی							
۱	تهران	۱۵۹	۱۸۳۷	مسکونی	۲۲۴۲۲/۵۳	دارد	۳.۸۴۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	مجتمع مسکونی شامل ۱ بلوک ۵ طبقه ۲۷ واحدی، ۷ بلوک ۳ طبقه ۶ واحدی و ۸ بلوک ۲ طبقه ۴ واحدی بانضمام فضاهای خدماتی و مذهبی موجود و انشعابات مربوطه، ملک فاقد پروانه و پایان کار ساختمانی بوده و با وضعیت موجود واگذار می گردد.	۹۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	امین آباد ۶ کیلومتری شهر ری شهرک شهید فتحی
۲	لواسان	۱۹	۳۶۳	مسکونی	۵۶۶	-	۷۱۳/۱۶۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین با پروانه	۲۷.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	لواسان- منطقه گلندوک
۳	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۵۶	مسکونی	۲۴۱/۵	-	۱۵۵.۰۴۳.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۷.۸۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۴	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۸	مسکونی	۱۷۶/۴۴	-	۱۴۷/۵۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۷.۴۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۵	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۹	مسکونی	۱۷۰	-	۱۲۴/۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۶.۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۶	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۷۰	مسکونی	۱۷۰	-	۱۲۳/۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۶.۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۷	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۷۲	مسکونی	۳۶۴/۵	-	۲۴۱/۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۱۲/۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۸	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۰	مسکونی	۱۷۸/۲۲	-	۱۴۰.۹۸۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۷/۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۹	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۵۹	مسکونی	۱۷۴/۲۲	-	۱۳۶/۷۷۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۶.۹۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۰	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۵۸	مسکونی	۱۷۵/۵	-	۱۱۷/۷۶۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۶.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۱	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۵۷	مسکونی	۱۹۵	-	۱۳۰/۲۶۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۷.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۲	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۳	مسکونی	۲۴۶/۵	-	۱۵۹/۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۷.۹۵۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۳	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۲	مسکونی	۱۸۰	-	۱۲۰.۸۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۶/۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۴	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۱	مسکونی	۱۸۰	-	۱۲۱/۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۶.۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۵	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۷۳	مسکونی	۲۱۵	-	۱۵۸/۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۸.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۶	تبریز	۸۹۹۹	۶۹۶۴	مسکونی	۱۲۷	-	۸۳/۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	بصورت یک قطعه زمین	۴.۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰	تبریز، منظریه - بلوار نیایش -مجتمع طلاییه - کوی شورا
۱۷	ساری	۲۵۴	۳۴۵۴	مسکونی	۲۹۳	۶۷۴	۳۱۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	ساختمان دو طبقه کلنگی	۱۵/۵۰۰.۰۰۰.۰۰۰	شهرستان ساری تقاطع خیابان جام جم و نهضت
۱۸	آباده	۲۲۷۹	۸	مسکونی	۲۹۵/۶۳	۳۷۶	۷۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	ساختمان دو طبقه کلنگی	۳/۵۰۰.۰۰۰.۰۰۰	شهرستان آباده بلوار امام خمینی (ره)
۱۹	گنبد کاووس	۴۰	۲۶۱	زراعی	۱۰۲۰۵/۳۵	-	۱۶۲/۶۶۹/۵۵۰.۰۰۰	زمین زراعی چسبیده به بافت شهر	۸/۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰	گنبد کاووس روبروی روستای حاجیلر قلعه
۲۰	سبزوار	۳۱۰۴	۴	تجاری	۱۵۳/۷	۶۲۰	۱۱۱/۵۵۰.۰۰۰.۰۰۰	ساختمان با کاربری تجاری	۵/۶۰۰.۰۰۰.۰۰۰	سبزوار خیابان مدرس خیابان بسیج جنوبی
۲۱	اهواز	۵	۵۲۵۵	مسکونی	۳۰۰	۷۲۰	۳۷۲.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰	ساختمان چهار طبقه هشت واحدی	۱۸/۶۰۰.۰۰۰.۰۰۰	اهواز کیانپارس خیابان شهریور غربی پلاک ۹۸

شرایط شرکت در مزایده عمومی:

۱- داشتن اهلیت قانونی

۲- دریافت، تکمیل، مهر و امضاء و ارسال اسناد شرکت در مزایده و برگ پیشنهاد قیمت ؛ وفق شرایط تعریف شده در برگ شرایط عمومی مزایده

۳- ارائه چک تضمین بانکی و یا اصل فیش واریزی معادل ۵٪ قیمت پایه مزایده جهت تضمین شرکت در مزایده به حساب جاری شماره ۰۳۳۶۵۱۰۲۰۳۴۷۴۳۱۰۲ بانک سپه شعبه پاسداران کد ۷۷ بنام تنخواه گردان هزینه‌های معاونت مهندسی ودجا

۴- الزام به رعایت قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی

۵- مزایده گزار در قبول یا رد یک یا کلیه پیشنهادات مختار می باشد و به پیشنهاد قیمت ناقص، مخدوش، مشروط یا فاقد تضمین ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۶- در صورت عدم برنده شدن متقاضی؛ طرف مدت روز سه کاری بعد از بازگشایی پاکات(وفق شرایط مندرج در اسناد مزایده)؛ مبلغ سپرده شرکت در مزایده مسترد خواهد شد.

۷- هزینه های چاپ آگهی(به نسبت) و گزارش هیئت کارشناسی بر عهده برنده مزایده خواهد بود.

شرایط پرداخت:

شرایط پرداخت	نحوه پرداخت	توضیحات
فروش نقدی سه ماهه	۳۰ درصد همزمان با مبیاعه نامه + ۶۰٪ تحویل ملک + ۱۰٪ انتقال سند	حداکثر تخفیف ۱٪ نسبت به قیمت کارشناسی برای کلیه املاک
اقساط ۶ ماهه	۳۵ درصد همزمان با مبیاعه نامه + ۵٪ اقساط + ۵٪ انتقال سند	برای املاک تا سقف ۵۰ میلیارد تومان
اقساط ۹ ماهه	۳۰ درصد همزمان با مبیاعه نامه + ۶۵٪ اقساط + ۵٪ انتقال سند	برای املاک ۵۰ تا ۲۰۰ میلیارد تومان

ورود گوشی اقتصادی شیائومی به بازار

گوشی ردمی A4 شیائومی با تراشه اسنپ دراگون ۴ اس نسل ۲ به عنوان یک گوشی اقتصادی با قیمت ۱۰۰ یورویی وارد بازار شد.

- دوربین سلفی ۵ مگاپیکسل
- دوربین اصلی ۵ مگاپیکسل
- وزن ۱۲۲/۴ گرم
- رم / حافظه ۱۲۸ و ۶۴/۴
- رزولوشن ۷۲۰x۱۶۴۰ پیکسل
- صفحه نمایش ۶/۸۸ اینچ

عکس نوشت



رؤیت ماهی روز قیامت!
 یک گونه نادر از ماهی‌های اعماق دریا که به ندرت دیده می‌شود، به‌طور مکرر در سواحل کالیفرنیا ظاهر شده است و اگر افسانه‌ها درست باشند، ممکن است نشانه بدی محسوب شود. این ماهی که به «ماهی روز قیامت» معروف است، می‌تواند تا ۱۰ متر طول داشته باشد و معمولاً در عمق ۱۰۰ تا ۱۰۰۰ متری زندگی می‌کند. این ماهی عجیب به ندرت در سطح آب دیده می‌شود. با این حال، از ماه اوت تاکنون، ۳ عدد از این ماهی‌ها در جنوب کالیفرنیا به ساحل آمده‌اند. برخی افسانه‌های قدیمی می‌گویند که حضور این ماهی در سطح آب، نشان وقوع زلزله‌ای شدید است.

جلوگیری از مهاجرت نخبگان سیستان و بلوچستان
 حسین افشین، معاون علمی ریاست جمهوری: برنامه‌ریزی برای حفظ نیروهای نخبه سیستان و بلوچستان در قدم نخست یک اولویت است و باید حمایت کنیم تا از مهاجرت آنان به سایر شهرها جلوگیری شود. تا وقتی که نتوانیم جلوی این مهاجرت را بگیریم، در این استان نمی‌توانیم به لحاظ علم و فناوری شاهد یک اتفاق ویژه باشیم.

ارتقای سیری
 شرکت ایل سیتی دارد با ارتقای دستیار صوتی خود به نام سیری، آن را به یک رقیب برای چت‌جی‌پی‌تی تبدیل کند. دستیار دیجیتال جدید که LLM Siri نام دارد، از مدل‌های هوش مصنوعی ایل پشتیبانی می‌کند و به کاربران اجازه می‌دهد از طریق گفت‌وگو و شنیدن صدای طبیعی‌تر، تعامل بیشتری با سیری داشته باشند.

سفیر ایران در فضا

عملکرد فوق‌العاده ماهواره‌های بومی، ایران را در زمره برترین کشورهای باشگاه فضایی قرار داده است

گزارش ساسان شادمان منفرد
 روزنامه‌نگار

ساخت موشک‌های فضایی یکی از پیچیده‌ترین و پیشرفته‌ترین دستاوردهای بشر در زمینه مهندسی و فناوری است که با هدف دسترسی به فضا و فراتر از جو زمین توسعه یافته است. موشک‌های فضایی از زمان نخستین تلاش‌ها در قرن بیستم تا به امروز تحولات گسترده‌ای را پشت سر گذاشته‌اند. در این مسیر تنها ۱۲ کشور تاکنون موفق شده‌اند که ماهواره‌های خود را با پرتابگرهای بومی به مدار زمین ارسال کنند که ایران جایگاه نهم را در این باشگاه فضایی به خود اختصاص داده است. ایلان ماسک تنها یک روز پس از جدیدترین دستاوردهای بشر در زمینه مهندسی و فناوری است که با هدف دسترسی به فضا و فراتر از جو زمین توسعه یافته است. موشک‌های فضایی از زمان نخستین تلاش‌ها در قرن بیستم تا به امروز تحولات گسترده‌ای را پشت سر گذاشته‌اند. در این مسیر تنها ۱۲ کشور تاکنون موفق شده‌اند که ماهواره‌های خود را با پرتابگرهای بومی به مدار زمین ارسال کنند که ایران جایگاه نهم را در این باشگاه فضایی به خود اختصاص داده است. ایلان ماسک تنها یک روز پس از جدیدترین دستاوردهای بشر در زمینه مهندسی و فناوری است که با هدف دسترسی به فضا و فراتر از جو زمین توسعه یافته است.

ماهواره‌های ایرانی
 ایران پس از ماهواره‌های روس، ماهواره‌های دیگری را نیز برای پرتاب‌های فضایی به کار گرفت. سمرق، قائم، قاصد و ذوالجناح از جمله این ماهواره‌ها محسوب می‌شوند.

ماهواره‌بر سفیر
 در روز چهاردهم بهمن ماه سال ۱۳۸۷، ماهواره‌بر سفیر با موفقیت توانست ماهواره «امید» را در مدار زمین قرار دهد. این مهم، سرآغاز فصل جدیدی در برنامه‌های فضایی کشور بود و ایران را به‌عنوان نهمین کشور جهان با توانمندی ارسال ماهواره به فضا تبدیل کرد. ماهواره‌برهای سفیر در ۲ نسل ساخته شدند: Safir-1A و Safir-1B. نسخه A از بهینه‌سازی موتور ترمزی مرحله دوم، سیستم جداسازی ماهواره، حسگرها و سیستم تله‌متری، تجهیزات زمینی و هدایت و کنترل و پایگاه پرتاب با افزایش ارتفاع حضیض مدار از ۲۵۰ کیلومتر به ۲۷۵ کیلومتر بهره می‌برد. نسخه B اما نسل تکمیل‌شده این ماهواره‌بر بود که نیروی پیشران موتور از ۳۲ به ۳۷ تن افزایش یافت. همچنین موتورهای مرحله دوم آن نیز بهینه‌سازی و قابلیت جهت‌دهی رانش به آنها اضافه شد. در نتیجه به قابلیت حمل ماهواره تا وزن ۵۰ کیلوگرم در مدار بیضوی ۴۵۰-۳۰۰ کیلومتری ارتقا یافت. با این حال، سفیر در سال ۱۳۹۸ بازنشسته شد و جای خود را به ماهواره‌برهای مدرن‌تر از خود داد، اما نامش را در تاریخ فضایی جهان به ثبت رساند.

طول: ۲۲ متر
 قطر: ۱/۲۵ متر
 وزن: ۲۶ تن
 ماهواره‌های در مدار قرار گرفته: امید، رصد، نوید و فجر

بزرگ‌ترین موشک‌های فضایی تاریخ

استار شاپ
 ارتفاع: ۱۲۱/۳ متر
 قطر: ۹ متر
 وزن: ۵۰۰۰ تن
 سال‌های فعالیت: ۲۰۲۱ تاکنون
 موفقیت شکست: صفر

ساترن ۵
 ارتفاع: ۱۱۱ متر
 قطر: ۱۰ متر
 وزن: ۲۹۶۵ تن
 سال‌های فعالیت: ۱۹۶۷-۱۹۷۳
 موفقیت شکست: ۱۳ صفر

ان ۱
 ارتفاع: ۰/۵۳ متر
 قطر: ۱۷ متر
 وزن: ۲۷۵۰ تن
 سال‌های فعالیت: ۱۹۶۹-۱۹۷۲
 موفقیت شکست: صفر/۴

پرکاربردترین موشک فضایی جهان
 هیچ موشکی در طول تاریخ مانند خانواده سایوز در مسیر زمین-فضا نبوده است. این موشک روس که جدیدترین نسخه آن سایوز-۲ نام دارد و از سال ۲۰۰۶ تاکنون فعال است، با طول ۴۶/۳ و قطر ۱۰/۳ متر و همچنین وزن ۳۱۲ تن پرکاربردترین موشک فضایی جهان محسوب می‌شود.

دعوت به همکاری
 برجهای مسکونی کوثر واقع در بزرگراه ارتش جهت انجام امور جاری نیاز به:
 ۱- برقرار آشنا به چیلر های جذب و تراکمی به صورت پستی
 ۲- چوشتکار و تاسیساتی ماهربه صورت پستی
 ۳- روزکار تاسیسات و برق (لوله کشی و فاضلاب)
 دارد. متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر و انجام مصاحبه با شماره ۰۲۱۲۱۲۰۵۲۲۸ تماس حاصل نمایند.

تجدید فراخوان عمومی دوم
 دعوت از اشخاص حقیقی یا حقوقی جهت واگذاری امتیاز بهره برداری از پارکینگ مکانیزه الغدیر با نصاب معاملات کوچک داوطلبان می‌توانند از تاریخ انتشار این فراخوان تا پایان وقت اداری روز شنبه مورخ ۱۰ آذر ماه سال ۱۴۰۳ با همراه داشتن مدارک شناسایی و سوابق کاری به امور قراردادهای مراجعه نمایند.
روابط عمومی شهرداری منطقه ۴

آگهی مناقصه عمومی تک مرحله‌ای
 شرکت صنایع نساجی هلال ایران در نظر دارد تعداد ۱۰۰۰ دستگاه جادر مسافرتی ۸ نفره فنی را از تولیدکنندگان واجد شرایط از طریق مناقصه عمومی تک مرحله‌ای خریداری نماید. لذا از کلیه تولیدکنندگان محترم دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه به آدرس تهران، کیلومتر ۱۸ جاده مخصوص کرج، نبش خیابان ۵۵ شرکت صنایع نساجی هلال ایران، واحد دیرخانه مراجعه و یا جهت کسب اطلاعات بیشتر با تلفن ۴۹۹۸۴۰۰۱ تماس حاصل نمایند.
 مهلت دریافت اسناد از ۱۴۰۳/۰۹/۱۴ لغایت ۱۴۰۳/۰۹/۱۷ ساعت ۸ الی ۱۵ آخرین مهلت تحویل پیشنهادات: ۱۴۰۳/۰۹/۱۴ تا ساعت ۱۵

اهدای خون = اهدای زندگی
 اهدای خون به نجات جان می‌رساند. با اهدای خون به نجات جان می‌رساند.

آگهی مناقصه عمومی یک مرحله‌ای
شماره مناقصه ۵۲۴۹۱۴۲۸
نوبت اول

شرکت فولاد خوزستان

شرکت فولاد خوزستان در نظر دارد خرید ۵۰۰ مگاوات بار پایه ماهیانه برق اشتراک اصلی از طریق قرارداد دوجانبه جهت سال ۱۴۰۴ را از طریق برگزاری مناقصه عمومی یک مرحله‌ای با انتخاب یک یا چند شرکت از تولیدکننده و تامین کننده با سوابق تجارب و توانمندی مناسب و مورد قبول خریداری نماید.
 لذا از کلیه شرکت‌های تولیدکننده و تامین‌کننده مرتبط با موضوع مناقصه دعوت می‌گردد. در صورت تمایل به شرکت در مناقصه و پس از بررسی کلیه شرایط و ضمایم مناقصه اعلام آمادگی خود را جهت شرکت در مناقصه در سایت pim.ksc.ir ثبت نموده و جهت پیگیری و کسب اطلاعات بیشتر در ساعت‌های اداری با کارشناس خرید مربوطه تماس حاصل نمایند.
کارشناس خرید: سارا افراسیابی - ایمیل: s.afariabi@KSC.IR و شماره تماس ۰۰۹۸۶۱۳۲۱۳۴۱۱۳

جدول زمانی انجام مناقصه

آخرین مهلت اعلام آمادگی و ارسال مدارک ارزیابی جهت تشخیص صلاحیت	آخرین مهلت دریافت اسناد مناقصه در صورت تایید صلاحیت	آخرین مهلت ارائه پاکات مناقصه	تاریخ گشایش پاکات فنی
۱۴۰۳/۰۹/۲۰	۱۴۰۳/۰۹/۲۸	-	-

ضمناً متن آگهی در سایت شرکت فولاد خوزستان به نشانی اینترنتی: www.ksc.ir درج گردیده است.

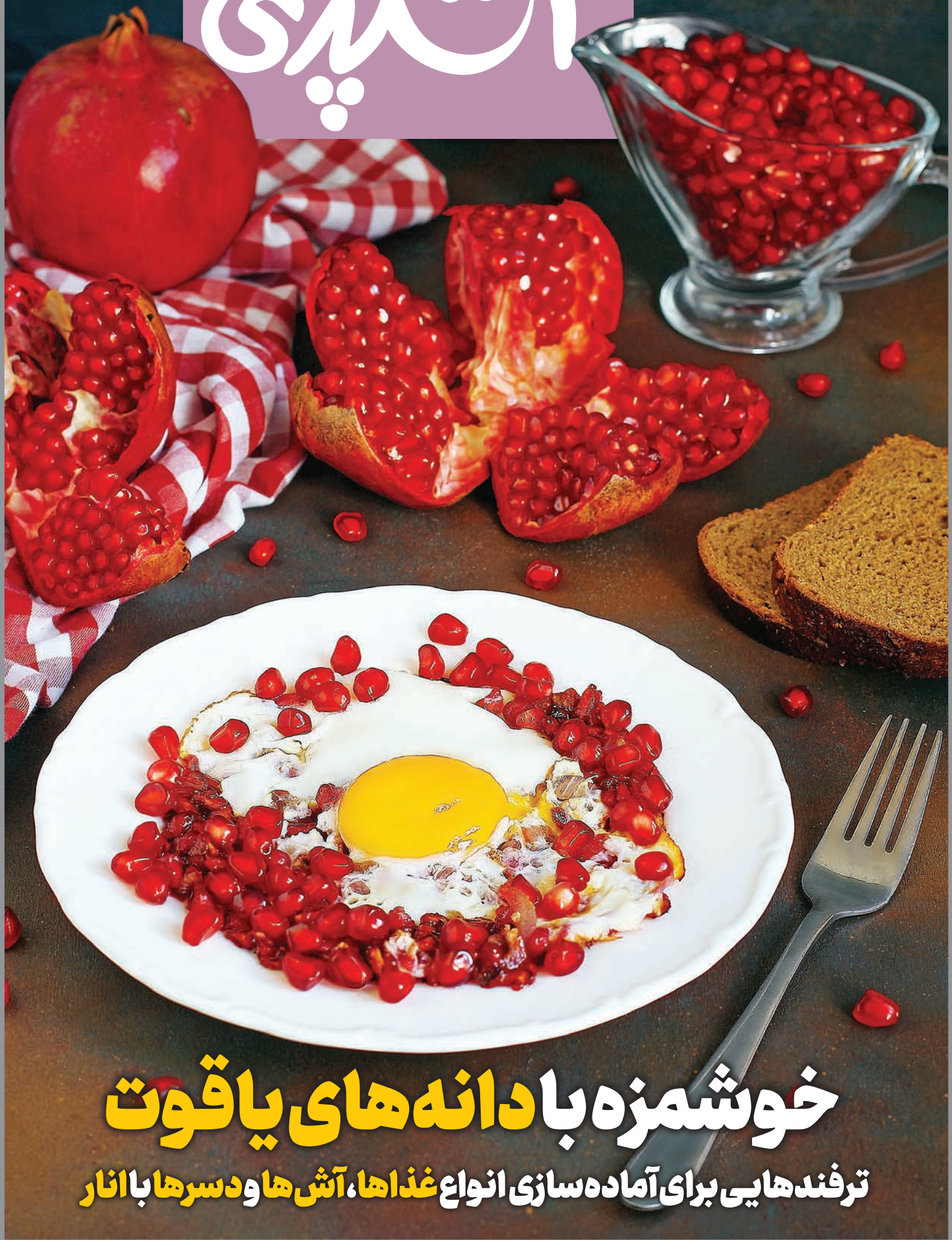
آگهی تجدید مناقصه عمومی دو مرحله‌ای
با تأیید فنی به شماره ۱/۴۳-۱۴۰۳

شرکت پتروشیمی جم پیلن (سهامی عام) در نظر دارد نسبت به انجام موضوع به شرح ذیل مطابق با مشخصات و بر اساس شرایط مندرج در مدارک و اسناد مناقصه از طریق برگزاری مناقصه عمومی دو مرحله‌ای با تأیید فنی اقدام نماید.
موضوع مناقصه: بررسی و ارزیابی عیوب لوله‌ها و اتصالات و سایرورت های خطوط GRP و ارائه دستور العمل اجرایی و اجرای عملیات مورد نیاز شرکت پتروشیمی جم پیلن واقع در عسلویه.
الف: دریافت اسناد: متقاضیان واجد شرایط می‌توانند پس از انتشار آگهی در روزنامه با ارائه معرفی نامه معتبر و فیش واریزی به مبلغ ۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال به حساب شماره ۲۶۶۳۱۳۰۱۲۱ بانک تجارت شعبه پتروشیمی جم، جهت خرید اسناد مناقصه حداکثر تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۱۲ در عسلویه، مجتمع پتروشیمی جم (الفین دهم) شرکت پتروشیمی جم پیلن، امور حقوقی و پیمانها مراجعه نمایند.
 شماره تماس جهت هماهنگی امور حقوقی: ۰۲۱۸۴۲۸۷-۴۲۴ یا ۰۲۱۸۴۲۸۷-۴۱۳
ب: مبلغ و نوع تضمین شرکت در مناقصه: تضمین شرکت در مناقصه، مبلغ ۲/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به صورت ضمانت نامه بانکی از بانکها و مؤسسات مالی و اعتباری دارای مجوز لازم و مورد تأیید بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران می‌باشد.

روابط عمومی و امور بین الملل
شرکت پتروشیمی جم پیلن(سهامی عام)

باهم‌شهری در مترو دیده شوید
 تبلیغات محیطی ایستگاه‌های مترو
 تبلیغات بدنه قطار
 تبلیغات درون واگن‌ها

آشپزی



خوشمزه بادانه‌های یاقوت

ترفندهایی برای آماده‌سازی انواع غذاها، آش‌ها و دسرها با انار

پاناکوتا انار



زمان آماده‌سازی ۱۲۰ دقیقه

تعداد نفرات ۸ نفر

مواد لازم

● دانه انار: یک لیوان ● شیر: ۲ لیوان ● خامه صبحانه: ۵۰۰ گرم ● شکر: ۶ قاشق غذاخوری ● پودر ژله انار: ۲ بسته ● گلاب: یک قاشق غذاخوری ● پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری ● وانیل: نوک قاشق چای خوری ● آب سرد: یک چهارم لیوان ● آب جوش: ۲ لیوان

روش تهیه

۱. پودر ژله را با ۲ لیوان آب جوش مخلوط کنید. در ظرف‌های دسر مورد نظر تان ابتدا یک لایه دانه انار و روی آن به اندازه‌ای که دانه‌های انار ثابت بمانند و شناور نشوند، ژله بریزید. طرف‌ها را در یخچال بگذارید تا ژله ببنند.
۲. پودر ژلاتین را با آب سرد مخلوط کنید و روی بخار کتری بگذارید تا حل و شفاف شود. در این فاصله شیر را داخل یک قابلمه بریزید و شکر را به آن اضافه کنید. خامه را با کمی شیر ترکیب کنید تا هم‌دما شوند، سپس همه خامه را به ظرف شیر اضافه کنید و هم بزنید.
۳. پودر ژلاتین آب‌شده را همراه با وانیل و گلاب به قابلمه شیر اضافه و حرارت را خاموش کنید. اجازه دهید پاناکوتا از حرارت بیفتد و کمی خنک شود.
۴. لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و قسمت دوم لیوان‌ها را با مایه پاناکوتا پر کنید؛ سپس دوباره لیوان‌ها را داخل یخچال بگذارید تا پاناکوتا ببنند و سفت شود. لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و لایه سوم را پر کنید؛ به این صورت که دوباره دانه‌های انار را داخل لیوان بریزید؛ سپس ژله را تا جایی که لیوان پر شود، به آن اضافه کنید. لیوان‌های دسر را دوباره به یخچال برگردانید و حدود ۲ ساعت زمان بدهید تا کاملاً ببنند و سفت شود.

زمانی که ژله را روی لایه پاناکوتا می‌ریزید، باید حتماً ژله خنک شده باشد.

ترفند

- برای حل کردن پودر ژلاتین قبل از اضافه کردن آن به دسر، همیشه از روش بن‌ماری استفاده کنید؛ به این صورت که ظرف حاوی پودر ژلاتین و آب را روی بخار آب جوش بگذارید.
- موقع دانه کردن انارها برای استفاده از آن در دسر، مراقب باشید که پوست سفید رنگ انار کاملاً جدا شود؛ در غیر این صورت ممکن است دسر شما طعم گس یا تلخ پیدا کند.
- اگر در دست‌نویس تهیه یک دسر اناری، از آب انار استفاده می‌کنید، حتماً بعد از گرفتن آب انار آن را از صافی عبور دهید تا هسته‌های آن گرفته شود.
- بهتر است برای تهیه دسر، از انارهای شیرین و سرخ استفاده کنید تا در نهایت طعم و رنگ دسر شما بهتر شود.

خوشمزه بادانه‌های یاقوت

انار از میوه‌های پرخاصیت پاییزی است که از قدیم به‌عنوان نماد باروری و برکت شناخته می‌شد. این میوه قرمز رنگ و دانه‌دانه با طعم ترش و شیرینی که دارد به راحتی می‌تواند طعم و رنگ غذا را چند برابر خوشمزه‌تر کند. در واقع این میوه پاییزی، تبدیل به پادشاه میوه‌های پاییز شده و می‌توان با دانه‌های یاقوتش غذاهای متنوع به همراه دسرها، کیک‌ها و... تهیه کرد. ششوه آماده‌سازی این خوشمزه‌ها سخت نیست و می‌توان با صرف کمترین زمان آماده‌شان کرد.

مسقطی انار



روش تهیه

۱. آب انار و نشاسته را در ظرفی بریزید و ترکیب کنید. ظرف را روی حرارت اجاق گاز قرار دهید تا آب انار به جوش بیاید.
۲. شکر را به آب انار اضافه کنید. تا زمانی که محلول غلیظ نشده شعله را خاموش نکنید و هم‌زدن را ادامه دهید.
۳. گلاب و کره را به مسقطی اضافه و همه را با هم ترکیب کنید. اجازه دهید مسقطی کمی خنک شود.
۴. قالب مورد نظر را چرب کنید، مسقطی را داخل آن بریزید و ۳ ساعت در یخچال بگذارید. سپس به شکل دلخواه آن را برش بزنید.

برای تزئین مسقطی از پودر نارگیل و پودر پسته استفاده کنید.

چطور دسرهای خوش رنگ و خوش طعم را سریع آماده کنیم پاناکوتا و مسقطی با طعم انار

دسرهای میوه‌ای می‌توانند سفره‌های مهمانی‌هایتان را حسابی خوش رنگ کنند و به آن تنوع ببخشند. در هر فصل می‌توانید با میوه‌های همان فصل، دسرهای شیرین و خوش رنگ خانگی درست کنید. پاییز فصل انارهای سرخ است و خیر خوب اینکه خیلی راحت می‌توانید در خانه دسرهای اناری با طعم متفاوت تهیه کنید؛ از مسقطی اناری گرفته تا پاناکوتا با طعم این میوه محبوب. دستور تهیه چند مدل دسر اناری را در زیر آموزش داده‌ایم.

نیلوفر ذوالفقاری

مواد لازم: نشاسته: یک لیوان ● آب انار: ۶ لیوان ● گلاب: نصف لیوان ● شکر: ۲ لیوان ● کره: ۱۰۰ گرم

زمان آماده‌سازی ۳ ساعت
تعداد نفرات ۱۰ نفر



روکر انار

زمان آماده‌سازی ۱۲۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم: دانه انار: یک لیوان ● ژله انار: یک بسته ● شیر: ۳ لیوان ● بیسکویت پتی پوز: یک بسته ● نشاسته ذرت: ۲ قاشق غذاخوری ● آرد سفید: ۲ قاشق غذاخوری ● پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری ● خامه صبحانه: ۱۰۰ گرم ● شکر: نصف لیوان ● وانیل: نوک قاشق چای خوری

روش تهیه

۱. یک لایه دانه انار کف قالب بریزید و چند قاشق از ژله‌ای که در آب جوش حل کرده‌اید روی آن قرار دهید. وقتی ژله بست بقیه ژله را اضافه کنید.
۲. آرد گندم، شکر و نشاسته ذرت را با شیر ترکیب کنید و روی حرارت بگذارید تا به غلظت برسد.
۳. ژلاتین را در آب سرد بریزید تا باز شود. بعد آن را با وانیل و خامه به مخلوط شیری اضافه کنید. صبر کنید تا مواد از حرارت بیفتند.
۴. بیسکویت‌ها را در ظرف کرم دسر خرد کنید. مایه کرمی را روی لایه ژله‌ای بریزید و ظرف را در یخچال بگذارید تا روک انار آماده شود.

به جای بیسکویت پتی پوز می‌توانید از هر نوع بیسکویت ساده وانیلی یا کاکائویی بدون کره استفاده کنید.

دسر شکلات تلخ و انار

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

انار: ۴ عدد
شکلات تلخ: ۲۰۰ گرم
پودر نارگیل: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه

۱. انارها را دانه کنید. مراقب باشید پوسته‌های سفید آن کاملاً جدا شود تا دسر تان تلخ نشود.
۲. شکلات را روی حرارت بخار آب یا در مایکروویو ذوب کنید. می‌توانید کمی کره به آن اضافه کنید تا طعم بهتری بگیرد.
۳. کف قالب مافین یا فنجان مناسب، یک لایه دانه انار و لایه بعدی را شکلات بریزید.
۴. قالب‌ها را یک ساعت در یخچال قرار دهید تا دسر سفت شود. روی آن را با پودر نارگیل تزئین کنید.

می‌توانید از رنگ شکلات استفاده کنید تا دسر چندلایه و رنگارنگ داشته باشید.

پودینگ انار

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

آب انار: ۲ لیوان ● دانه انار: به میزان لازم ● خامه فرم‌گرفته: ۱۵۰ گرم ● وانیل: نوک قاشق چای خوری ● نشاسته ذرت: ۴ قاشق غذاخوری ● شیر پرچرب: ۲ قاشق غذاخوری ● ژلاتین: ۲ ورق ● شکر یا پودر قند: ۵۰ گرم

روش تهیه

۱. آب انار و وانیل را همراه پودر قند و پودر نشاسته در یک قابلمه بریزید و روی شعله ملایم بگذارید.
۲. با اضافه کردن شیر، هم‌زدن مواد روی حرارت را تا زمانی که به غلظت مورد نظر برسد ادامه دهید.
۳. خامه فرم گرفته را به مواد اضافه کنید. در این مرحله باید بافت انار شبیه فرنی باشد.
۴. ژلاتین را در کمی آب حل و به مواد پودینگ اضافه کنید. پودینگ را در ظرف مناسب بریزید و روی آن دانه‌های انار قرار دهید.

بهتر است پودینگ را قبل از سرو کمی در یخچال بگذارید تا سفت شود.

موس کیک انار



زمان آماده سازی ۹۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم
آرد: ۲۵۰ گرم • شکر: ۱۵۰ گرم • لیوان • بیکنگ پودر: نصف قاشق • چای خوری • وانیل: ۲ قاشق • چای خوری • تخم مرغ: ۸ عدد • انار: یک عدد • خامه قنادی: ۲۵۰ گرم • نشاسته ذرت: یک قاشق • غذاخوری • پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه

- برای تهیه لایه اسفنجی، زرده و سفیده ۴ تخم مرغ را جدا کنید. سفیده ها را با همزن بزنید تا فرم بگیرند. به زرده ها یک قاشق وانیل و یک و نیم لیوان شکر و کره اضافه کنید.
- آرد، نمک و بیکنگ پودر را الک و به زرده ها اضافه کنید. سفیده را در ۲ مرحله به مواد اضافه کنید و آرام هم بزنید تا مواد اسفنجی شود.
- مواد کیک را در قالب چرب شده بریزید و ۲۰ دقیقه در فر بگذارید. بعد اجازه دهید لایه اسفنجی خنک شود.
- آب انار را بگیرید و هسته ها را جدا کنید. آب انار، ژلاتین و نشاسته ذرت را با هم روی حرارت بگذارید.
- زرده های ۴ تخم مرغ دیگر را با وانیل هم بزنید تا کرمی شوند. این مواد را به ترتیب آب انار روی حرارت اضافه کنید تا تخم مرغ ها بپزند و مواد به غلظت موس برسند.
- خامه را به مخلوط خنک شده موس اضافه کنید. در لایه موس کیک اسفنجی بریزید و قالب را در یخچال بگذارید تا کیک بافت سفت و فرم گرفته پیدا کند.

هرچه موس کیک برای ساعات بیشتری در یخچال بماند بافت نهایی کیک بهتر خواهد بود.

فوت و فن های کیک های اناری

- برای بخت هر کیک آرد و مواد خشک دیگر را ۳ بار الک کنید. این کار باعث هواگیری و سبک شدن آرد می شود و در نتیجه بافت کیک شما بهتر می شود.
- در انتخاب قالب کیک دقت کنید. اگر قالب نسبت به مواد کوچک تر یا بزرگ تر باشد، نتیجه مطلوبی نمی گیرید.
- وقتی می خواهید کیک را در قالب بریزید، از وسط بریزید. بعد به اطراف بخش کنید. سعی کنید کیک را طوری در قالب بریزید که مواد به صورت بکنواخت همه جا پخش شود.
- در فر را قبل از ۳۰ دقیقه به هیچ عنوان باز نکنید. اگر این کار را انجام دهید، کیک شما پف نمی کند.
- برای تهیه هر نوع کیک با شیرینی باید فر را از قبل روشن کنید تا موقعی که خواستید کیک را در آن بگذارید، کاملاً گرم شده باشد.

شيوه پخت چند مدل کیک که ماده اصلی اش انار است

عصرانه های پاییزی

نیلوفر ذوالفقاری

یک برش کیک خانگی انار، یک تکه چیز کیک خوش طعم به رنگ انار یا کاپ کیک اناری می تواند بهترین عصرانه برای عصرهای طولانی پاییز و زمستان باشد. اگر اهل تهیه انواع کیک و شیرینی از نوع خانگی هستید، در این فصل می توانید با میوه پرخاصیت و خوش رنگ و لعاب انار کیک های متنوع زیادی برای اعضای خانواده آماده کنید. دستور تهیه چند نوع کیک با انار را برایتان تهیه کرده ایم.

کیک انار خانگی

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر

- انارها را دانه کنید. دانه های انار را داخل مخلوط کن بریزید و آب انار، روغن، شکر، وانیل و تخم مرغ به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.
- مواد را از صافی رد کنید تا تخم انارها گرفته شود. سپس آرد و بیکنگ پودر را که از قبل مخلوط و الک کرده اید، کم کم به مایه کیک اضافه کنید.
- کف قالب را چرب کنید یا کاغذ روغنی بگذارید. مایه کیک را داخل قالب بریزید و آن را در فر ۱۸۰ درجه که از قبل گرم کرده اید، به مدت ۴۵ دقیقه بگذارید.

می توانید برای قرمزتر شدن کیک از چند قطره رنگ خوراکی در مایه آن استفاده کنید.

مواد لازم
انار: ۲ عدد • تخم مرغ: ۴ عدد • آب انار: نصف لیوان • شکر: یک لیوان • روغن مایع: نصف لیوان • آرد سفید قنادی: ۳۰۰ گرم • وانیل: نوک قاشق چای خوری • بیکنگ پودر: یک قاشق غذاخوری



چیزکیک انار

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
انار: یک عدد • بیسکوئیت گندمی • سیوس دار: ۲۰۰ گرم • کره: ۱۰۰ گرم • پنیر خامه ای: ۲۵۰ گرم • شیر عسلی: ۴۰۰ گرم • وانیل: یک قاشق چای خوری • پودر ژله انار: یک بسته • آب انار: یک لیوان • شکر: یک قاشق غذاخوری • نشاسته ذرت: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه

- بیسکوئیت سبوس دار را داخل مخلوط کن بریزید تا پودر شود. کره آب شده را به آن اضافه و مواد را دوباره مخلوط کنید. قالب کمر بندی را چرب کنید و خمیر را کف آن فشرده کنید. قالب را ۲۰ دقیقه در فر ۱۷۵ درجه قرار دهید.
- ژله را در یک لیوان آب جوش حل کنید. آن را همراه شکر، نشاسته و آب انار روی حرارت بگذارید.
- پنیر خامه ای، شیر عسلی و وانیل را هم بزنید تا یک دست شوند. روی لایه خمیری یک لایه مخلوط پنیری و بعد مخلوط ژله ای و دانه انار بریزید و سپس آنها را در یخچال بگذارید تا سفت شوند.

می توانید در لایه خمیری کمی آب انار بریزید تا لایه صورتی ظاهر کیک را متفاوت کند.

تارت انار با بیسکوئیت

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
انار: ۲ عدد • بیسکوئیت: یک بسته • پودر کاکائو: یک قاشق غذاخوری • کره آب شده: ۱۰۰ گرم • شکلات تخته ای: یک بسته • خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم

روش تهیه

- بیسکوئیت ها را در ظرفی مناسب بکوبید و پودر کنید. بعد کره آب شده را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.
- مخلوط بیسکوئیت و کره را کف قالب تارت فشرده کنید و قالب را ۴۵ دقیقه در یخچال بگذارید.
- خامه صبحانه را گرم کنید و شکلات های تخته ای خرد شده را به آن اضافه کنید تا آب شود.
- مخلوط خامه و شکلات را روی پایه بیسکوئیتی بریزید. روی کیک را با دانه های انار بپوشانید.

می توانید برای تهیه تارت شکلاتی انار از بیسکوئیت کاکائویی استفاده کنید.

کاپ کیک انار

زمان آماده سازی ۵۰ دقیقه

تعداد نفرات ۲۰ نفر



مواد لازم
دانه انار: یک لیوان • آرد: ۳ لیوان • شکر: یک و نیم لیوان • کره: ۲ قاشق غذاخوری • شیر: یک لیوان • بیکنگ پودر: ۲ قاشق چای خوری • تخم مرغ: ۴ عدد • روغن مایع: یک لیوان • اسانس وانیل: به میزان لازم

روش تهیه

- کره، شکر، آرد، روغن، بیکنگ پودر، نمک و اسانس وانیل را داخل کاسه ای بریزید و با همزن ۲ دقیقه بزنید تا مواد خوب مخلوط شوند.
- تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کنید و مواد را هم بزنید. شیر را هم در این مرحله اضافه کنید.
- داخل قالب های کاپ کیک را تا نیمه با مایه کیک پر کنید و دانه های انار را روی کیک بپاشید.
- قالب را داخل فری گرم شده به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه قرار دهید. صبر کنید تا کیک ها خنک شوند و آنها را از قالب در بیاورید.

می توانید از خامه فرم گرفته یا اسانس انار برای تزئین کاپ کیک ها استفاده کنید.

باترکیب برنج و انار، غذاهای رنگی آماده کنید

قاتی پلوهای اناری

قاتی پلوها انواع مختلف دارند و غذای محبوب بسیاری از خانواده‌ها محسوب می‌شوند؛ پلوهای رنگارنگی که درست کردن آنها پیچیدگی خاصی ندارد. رنگ و لعاب این غذاها وقتی بیشتر می‌شوند و طعم متفاوتی به خود می‌گیرند که با میوه‌های فصل از جمله انار درست شوند و زینت بخش سفره‌ها باشند. دستور پخت چند نوع پلوی خوشمزه که با ترکیب دانه‌های انار و دیگر مواد درست می‌شوند را فاطمه باقری، مدرس و کارشناس آشپزی ارائه کرده است. آشنایی با روش تهیه این غذاها را از دست ندهید.

✓ سعیده مرادی

انار پلو با کوفته ریزه



زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۲ نفر
زمان پخت ۶۰ دقیقه

مواد لازم

برنج: ۳ پیمانه • دانه انار: یک و نیم پیمانه • یک و نیم لیوان • پیاز: یک عدد • گشنیز خرد شده: نصف لیوان • زعفران دم کرده: به میزان لازم • زرشک: به میزان لازم • ادویه پلویی: به میزان لازم

مواد لازم برای کوفته ریزه

گوشت چرخ کرده: ۲۵۰ گرم • کره: به میزان لازم • زعفران دم کرده: به میزان لازم • پیاز: یک عدد متوسط • نمک، زردچوبه و فلفل سیاه: به میزان لازم • رب انار: یک قاشق غذاخوری • آب: یک سوم لیوان

روش تهیه

۱. پیاز نگینی را سرخ کنید. سپس گشنیز خرد شده و دانه‌های انار را داخل تابه بریزید و کمی تفت دهید. کشمش را هم در ادامه بیفزایید و پس از چند دقیقه از روی حرارت بردارید.
۲. برنج را آبکش کنید، سپس ته‌دیگ مورد نظر را کف قابلمه بگذارید و یک لایه برنج، مقداری ادویه پلویی، کمی از مخلوط انار و به میزان لازم زعفران دم کرده روی برنج بریزید. این کار را در چند مرحله انجام دهید تا ترکیب برنج و مواد تمام شوند. سپس پلو را دم بگذارید.
۳. مرحله دوم پخت به درست کردن کوفته ریزه اختصاص دارد؛ بنابراین پیاز را رنده و با زعفران، نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و گوشت چرخ کرده مخلوط کنید.
۴. مواد را به شکل کوفته‌های کوچک شکل دهید و قلقلی کنید.
۵. داخل تابه‌ای روغن یا کره ریخته و کوفته‌ها را در آن سرخ کنید. سپس روی کوفته‌ها آب بریزید تا بپزد. در ادامه یک قاشق رب انار بیفزایید.
۶. در پایان پلو را در ظرف مورد نظر سرو کنید و کوفته‌ها را روی آن بریزید.



در تهیه این پلو بهتر است که برنج را حین آبکش کردن، کمی زنده‌تر از حد معمول بردارید تا از خمیر شدن یا له شدن آن هنگام ترکیب با مواد دیگر جلوگیری شود.

رشته پلوبانار



روش تهیه

۱. برنج از قبل خیس شده را روی شعله بگذارید تا کمی پخته و نرم شود. اواخر پخت رشته را افزوده و بعد از چند دقیقه آبکش کنید.
۲. کشمش را که از قبل در آب خیس خورده، همراه خلال پسته داخل تابه بریزید و کمی تفت دهید. سپس مقداری زعفران و فلفل به آن بیفزایید و شعله را خاموش کنید.
۳. مخلوط برنج و رشته را در چند مرحله داخل قابلمه بریزید و لایه‌ای آن دانه انار و ترکیب کشمش و خلال پسته بیفزایید. سپس بگذارید تا پلو دم بکشد.
۴. پس از دم کشیدن برنج، روی آن مقداری گشنیز خرد شده و تازه بریزید و اجازه دهید تا پلو دقایقی دیگر روی شعله بماند تا عطر و طعم گشنیز به خورد برنج برود.

این برنج را می‌توانید با فیله مرغ سرخ شده، گوشت قلقلی یا گوشت پخته ریش ریش کرده، سرو کنید.



انار پلو با گوشت مرغ یا گوشت قرمز



زمان آماده‌سازی ۴۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر
زمان پخت ۴۵ دقیقه



مواد لازم: برنج: ۴ پیمانه • انار دانه شده: یک پیمانه • سینه مرغ: ۷۰۰ گرم • پیاز: ۲ عدد • نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم • پودر تخم گشنیز: یک قاشق چای خوری • گشنیز تازه و ساطوری شده: یک پیمانه • زعفران دم کرده: ۴ قاشق غذاخوری • خلال پسته: ۲۰ گرم • خلال بادام: ۲۰ گرم • کشمش: ۳۰ گرم • کره: ۱۰۰ گرم • روغن مایع: به میزان لازم

روش تهیه

۱. مرغ یا گوشت پخته شده را به قطعات کوچک تقسیم کنید. کشمش، خلال پسته و بادام را چند دقیقه در آب خیس کنید.
۲. یک عدد پیاز را خالالی خرد کنید و در کره تفت دهید. سپس تکه‌های مرغ یا گوشت را به پیاز بیفزایید. در ادامه گشنیز خرد شده، فلفل، زردچوبه، پودر تخم گشنیز و زعفران را هم به آن اضافه کنید و تفت دهید. در دقایق پایانی دانه‌های انار را داخل تابه بریزید و مواد را هم بریزید. برنج و مواد را به صورت لایه لایه داخل قابلمه بریزید و پلو را دم بگذارید. خلال پسته، بادام و کشمش را جداگانه در روغن تفت دهید و هنگام سرو پلو روی آن بریزید.

استفاده از کشمش در تهیه این غذا اختیاری است و می‌توان زرشک را بسته به سلیقه و علاقه نیز جایگزین آن کرد.



انار پلو با پرک بادام



زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات ۲ نفر
زمان پخت ۶۰ دقیقه



مواد لازم: برنج: ۲۵۰ گرم • دانه انار: ۱۰۰ گرم • پرک بادام: ۵۰ گرم • عصاره سبزیجات: ۵۰۰ میلی لیتر • زیره آسیاب شده: یک قاشق چای خوری • پوست پرتقال رنده شده: ۲ قاشق غذاخوری • تخم گشنیز آسیاب شده: یک قاشق چای خوری • زعفران: به میزان لازم

روش تهیه

۱. عصاره سبزیجات را در قابلمه‌ای بریزید و زیر شعله را زیاد کنید تا بجوش بیاید. سپس برنج را به آن بیفزایید تا بپزد. هنگامی که به میزان لازم پخته شد، آن را آبکش کنید و دم بگذارید.
۲. حین پخت برنج، انار دانه شده را با تخم گشنیز، زیره، پوست پرتقال رنده شده و پرک بادام مخلوط کنید. داخل تابه بریزید و کمی تفت دهید. سپس مقداری زعفران به آن بیفزایید و اجازه دهید تا عطر و رنگ زعفران به خورد مواد برود.
۳. در انتها و هنگام سرو، برنج را لایه لایه داخل ظرف مورد نظر و ترکیب مواد را لایه‌ای برنج بریزید.

در تهیه این غذا به جای عصاره سبزیجات می‌توان از سبزی‌های تازه یا خشک شده به صورت دلخواه استفاده کرد.



انار پلو با گردو



زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات ۲ نفر
زمان پخت ۴۰ دقیقه



مواد لازم: دانه انار: یک پیمانه • گردوی پودر شده: نصف پیمانه • زعفران: به میزان لازم • زرشک: به میزان لازم • شوید خشک: ۲ قاشق غذاخوری • برنج: ۳ پیمانه • سیویک‌جبه

روش تهیه

۱. سیر له شده را داخل روغن تفت دهید و گردوی پودر شده را به آن بیفزایید. سپس آب را روی آن ریخته و برای ۳۰ دقیقه اجازه دهید تا گردو خوب بپزد و روغن بیندازد.
۲. در ادامه زعفران را به قابلمه گردو بیفزایید. وقتی آب غذا کشیده شد، زرشک و دانه‌های انار را داخل ظرف بریزید و بگذارید تغییر رنگ دهد.
۳. در پایان برنج آبکش شده را در چند مرحله داخل قابلمه و لایه‌ای آن از مواد بریزید. شوید را روی مواد بپاشید. سپس پلو را روی حرارت متوسط قرار دهید تا دم بکشد.

برای انارهای ترش می‌توانید از شکر برای ملس کردن استفاده کنید. شیرین یا ترش بودن این پلو بستگی به سلیقه افراد دارد.



مرغ شکم‌پر با انار



زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۸ نفر
زمان پخت ۱ ساعت

مواد لازم
● مرغ درشت: یک عدد ● انار دانه شده: یک لیوان ● آب انار: یک لیوان ● رب انار: یک قاشق غذاخوری ● پیاز: یک عدد ● سیر: ۳ حبه ● آلو بخارا: ۸ تا ۱۰ عدد ● زرشک: ۲ قاشق غذاخوری ● گردوی خردشده: نصف پیمانه ● کره یا روغن آب کرده: نصف پیمانه ● سبزی معطر خردشده (جعفری، گشنیز، برگ سیب، ترخون و مرزه): ۵ قاشق غذاخوری ● نمک، فلفل، زردچوبه: به میزان لازم ● زعفران آب کرده: به میزان لازم

روش تهیه
۱. داخل و بیرون مرغ را با مخلوط نمک، زعفران و فلفل آغشته کنید و یک ساعت

داخل یخچال بگذارید.

۲. پیاز را خرد و سرخ کنید. سپس سیر له شده را بیفزایید و با نمک، فلفل و زردچوبه مزه دار کنید.

۳. نیمی از سبزی معطر ریز شده را به تابه اضافه کنید و کل مواد را برای ۲ دقیقه با شعله ملایم تفت دهید. نیمی از آلو بخارا، زرشک، گردوی خردشده و رب انار را به آن اضافه کنید و هم بزنید.

۴. درون شکم مرغ را با مواد پر کنید. سپس بدوزید و ۲ پای مرغ را هم محکم ببندید.

۵. یک قاشق غذاخوری روغن مایع درون قابلمه‌ای بریزید و باقیمانده مواد را کف آن کاملاً پهن کنید. سپس مرغ را درون قابلمه بگذارید و آب انار را به آن بیفزایید.

۶. نصف کره آب شده را روی مرغ بریزید. روی در قابلمه دم‌کنی بگذارید و اجازه دهید تا مرغ نیم ساعت در همین حالت دم بکشد. سپس مرغ را زیر و رو کنید و نصف دیگر کره را روی سمت دوم مرغ بمالید. چرخاندن مرغ را هر نیم ساعت تکرار کنید.

● **مواد استفاده شده در داخل مرغ شکم‌پر نباید آبدار باشد. مرغ باروغنی که در ابتدا ریختید و کره‌ای که به آن اضافه می‌کنید به حالت گریل و سرخ شده درمی‌آید.**
● اگر قبیل از پخت کامل غذا، آب مواد تمام شد، می‌توانید نصف استکان آب از کنار قابلمه به آن بیفزایید. اما در طول مدت دم‌شدن مرغ، نباید آب مرغ تمام شود.

● بهتر است زمان استفاده از قابلمه از شعله بخش کن استفاده کنید تا تابه به طور کامل پوشش داده شود.

● اگر مایل نیستید مرغ شکم‌پر با انار ترش مزه شود، می‌توانید از رب انار شیرین استفاده کنید.



نگه

ترفندهایی برای تهیه خورشتهای اناری در روزهای پاییزی ترش‌مزهای آبدار

دانه‌های قرمز اما ترش و شیرین انار جان می‌دهند برای تهیه خورشتهای پاییزی. خورشتهایی که دانه‌های انار پایه اصلی آن را تشکیل می‌دهند و به رنگارنگ شدن سفره خانوادگی کمک می‌کنند. انار غیر از اینکه یک میوه خوشمزه و هیجان‌انگیز است یک ماده غذایی خوش‌رنگ و لعاب هم هست که در انواع خورشتهای مورد استفاده قرار می‌گیرد. این روزها که انار در هر مغازه‌ای پیدا می‌شود از دانه‌های قرمز انار آن برای تهیه خورشتهای پاییزی استفاده کنید.

✓ **مهدیه تقوی‌راد**

مواد لازم
● سبزی معطر شمالی (خالواش، چوقاق، جعفری، گشنیز و نعناع): ۳۰۰ گرم ● گوشت چرخ‌کرده: ۳۰۰ گرم ● مغز گردو: ۲۰۰ گرم ● پیاز بزرگ: ۱ عدد ● رب انار: یک قاشق غذاخوری ● نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم ● زردچوبه و روغن: به میزان لازم

زمان آماده‌سازی ۱/۵ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر
زمان پخت ۲ ساعت



خورشت اناریج

روش تهیه
۱. یک پیاز را نگینی و سرخ کنید. سپس گردوی آسیاب شده را همراه نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به پیاز اضافه و خوب مخلوط کنید. یک لیوان آب جوش به مواد قابلمه اضافه کنید و روی حرارت کم بگذارید تا گردوها روغن ببندازد.
۲. سبزی‌های معطر را تفت دهید. سپس به قابلمه مواد اضافه کنید تا مخلوط شود.
۳. پیاز دوم را رنده کنید، آب آن را بگیرد و با گوشت چرخ کرده، نمک، فلفل، زردچوبه و فلفل سیاه کاملاً مخلوط کنید. روی گوشت را با سفون یا پلاستیک فریزر ببوشانید و برای نیم ساعت در داخل یخچال قرار دهید. گوشت را به اندازه کوفته‌های کوچک درست و سرخ کنید. سپس دانه‌های انار را به خورشت اضافه کنید.

برای ترش شدن خورشت می‌توانید از انار ترش و برای شیرین شدن آن از انار شیرین استفاده کنید.

خورشت انار آلو

زمان آماده‌سازی ۱ ساعت
تعداد نفرات ۳ نفر
زمان پخت ۱ ساعت



مواد لازم
● سینه و ران مرغ: ۳۰۰ عدد ● پیاز: یک عدد ● رب انار: یک قاشق غذاخوری ● رب گوجه‌فرنگی: یک قاشق غذاخوری ● آلو ترش جنگلی: ۵ عدد ● انار دانه شده: یک دوم پیمانه ● شکر: به میزان لازم ● زعفران: به میزان لازم ● نمک، فلفل سیاه، زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه
۱. پیاز را خرد کرده و سرخ کنید. سپس مرغ‌ها را درون پیاز تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود.

۲. زردچوبه، فلفل سیاه و زعفران را به مرغ افزوده و تفت دهید. رب گوجه‌فرنگی و رب انار را با یکدیگر مخلوط کرده و تفت دهید تا بوی خامی رب و انار از بین برود.

۳. آب جوش را به محتویات مرغ اضافه کرده و اجازه دهید تا کاملاً بپزد. بعد از اینکه مرغ پخت، دانه‌های انار را به آلو جنگلی خیس خورده اضافه کنید.

۴. بعد از غلیظ شدن خورشت آن را داخل ظرف سرو کشیده و با کته نوش جان کنید.

اگر آلو جنگلی نداشتید، می‌توانید از آلو بخارا استفاده کنید.

انار سیر

زمان آماده‌سازی ۱ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر
زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم
● دانه انار: یک پیمانه ● مغز گردو: ۴ عدد ● سیر: ۴ حبه ● سینه یا ران مرغ: ۵۰۰ گرم ● پودر گلپر: یک چهارم قاشق چای‌خوری ● آبلیمو: یک قاشق غذاخوری ● نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم ● پیاز: ۲ عدد ● زعفران دم‌کرده: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه
۱. پیاز را خرد و سرخ کنید. در ادامه سیر له شده و دانه‌های انار را به تابه اضافه کنید و تفت دهید. مغز گردو را ریز کنید و همراه با نمک، فلفل، زردچوبه و گلپر به پیاز و سیر بیفزایید و هم بزنید. یک لیوان آب جوش به تابه اضافه کنید و اجازه دهید تا دانه‌های انار بپزد و نرم شود.

۲. مرغ را با نمک، فلفل و زعفران دم کرده برای ۲ ساعت مزه‌دار کنید و سپس همراه با یک عدد پیاز خرد شده و نمک و فلفل آبپز کنید. وقتی مرغ آبپز شده، سرخ کنید.

۳. مرغ سرخ شده را درون ظرف بکشید و بعد محتویات ظرف انار را به مرغ اضافه کنید.

در صورتی که طعم ترش خورشت برایتان زیاد باشد، می‌توانید در مراحل پایانی مقداری شکر به آن اضافه کنید.

خورشت انار بادمجان

زمان آماده‌سازی ۱/۵ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر
زمان پخت ۱ ساعت



مواد لازم
● بادمجان: ۳۰۰ عدد ● سینه مرغ: یک عدد ● پیاز: یک عدد ● رب انار: ۳ قاشق غذاخوری ● سس انار (ترکیب آب انار و کمی شکر): ۳ قاشق غذاخوری ● دانه انار: ۲ قاشق غذاخوری ● زعفران: به میزان لازم ● نمک، فلفل سیاه: به میزان لازم

روش تهیه
۱. بادمجان‌های پوست گرفته را داخل مخلوط آب و نمک قرار دهید تا تلخی‌اش گرفته شود. سپس سرخ کنید.

۲. پیاز را نگینی خرد کنید و تفت دهید. سپس مرغ را هم سرخ کنید تا تغییر رنگ دهد و بوی آن گرفته شود. نمک، فلفل سیاه و سس انار را به آن اضافه کنید.

۳. مرغ را همراه یک و نیم لیوان آب جوش بپزید تا کاملاً نرم و پخته شود. در ادامه بادمجان‌ها را بیفزایید.

می‌توانید بادمجان‌ها را در انتهای پخت روی خورشت قرار دهید.

فوت و فن استفاده از انواع صیفی و انار برای سالادهای خوشمزه وعده‌های سالم و سیرکننده

سالادها از محبوب‌ترین و متنوع‌ترین ترکیبات غذایی در سراسر جهان هستند که بیشتر به عنوان پیش غذا سرو می‌شوند؛ اما خیلی از آنها به دلیل ترکیباتی که دارند، می‌توانند به عنوان غذای اصلی نیز مورد استفاده قرار بگیرند. سالاد انار از جمله سالادهای محبوب و مناسب فصل پاییزی به روش‌های مختلف و با ترکیب مواد متنوعی تهیه می‌شود. در ادامه روش تهیه چند سالاد انار را آموزش داده‌ایم.

برای سالی



مواد لازم
• انار: یک عدد • مغز گردو: به میزان دلخواه • کلم پیچ قرمز: ۲۰۰ گرم • نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم • روغن زیتون: یک قاشق غذاخوری • سرکه: به میزان لازم

زمان آماده‌سازی ۱۵ دقیقه

تعداد نفرات ۳ نفر



سالاد انار و گردو



روش تهیه
۱. کلم پیچ سفید یا قرمز را باریک برش بزنید یا با غذاساز خرد کنید.
۲. انارهای دانه شده را به کلم پیچ خردشده اضافه و به خوبی ترکیب کنید.
۳. می‌توانید مغز گردوها را با کمک خردکن یا آسیاب کمی پودر و به سالاد اضافه کنید.
۴. سس مایونز، نمک و فلفل سیاه، روغن زیتون و سرکه را با چنگال به خوبی به هم بزنید تا ترکیب یک‌دست و یکنواختی حاصل شود.

نکته
انارهای ملس طعم بهتری به سالاد شما می‌دهند، اما شما می‌توانید مطابق با ذائقه خود از هر نوع اناری در تهیه این سالاد استفاده کنید.

سالاد مرغ و انار



زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم
• سینه مرغ پخته شده: ۱ عدد • انار دانه شده: ۱ لیوان • ذرت پخته شده: ۱ لیوان • گردوی خردشده: نصف لیوان • جعفری: ۲۰۰ گرم • آب سس مایونز: ۵ قاشق غذاخوری • آب لیموترش: ۱ قاشق غذاخوری • نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

روش تهیه
۱. سینه مرغ را خرد کنید و در کاسه‌ای بزرگ بریزید.
۲. جعفری را بعد از شستن ساطوری و به مرغ اضافه کنید.
۳. انار دانه شده، ذرت پخته شده و گردوی خردشده را داخل یک کاسه مناسب بریزید و خوب هم بزنید تا همه مواد سالاد با هم مخلوط شوند.
۴. سس مایونز را همراه با آب لیمو، نمک و فلفل سیاه مخلوط و به کاسه سالاد اضافه کنید.
۵. سالاد را خوب هم بزنید و زیر و رو کنید تا سس به همه مواد سالاد برسد سپس سالاد آماده را داخل یخچال بگذارید تا جا بیفتد.



نکته
این سالاد می‌تواند یک جایگزین مناسب برای وعده‌های اصلی غذا به خصوص وعده شام باشد و به دلیل داشتن دانه انار در ترکیباتش برای مهمانی‌ها انتخاب بسیار مناسبی است.

فوت و فن‌های سالاد انار خوشمزه

- می‌توانید برای سالاد از سس‌های دلخواه با استفاده از ترکیباتی مثل سرکه بالزامیک، آبلیمو، خامه، سس سویا، آب انار و... استفاده کنید.
- سالاد انار را به صورت تازه و سریع مصرف کنید چون دانه‌های انار طراوت و تازگی خود را از دست می‌دهند.
- بهتر است اناری که برای درست کردن سالاد مورد استفاده قرار می‌دهید ملس یا ۲مزه باشد چون برخی از افراد معده ضعیفی دارند و تحمل ترشی انار را ندارند.

سالاد انار و کاهو

زمان آماده‌سازی ۱۵ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
• کاهو متوسط: یک عدد • هویج رنده شده: یک عدد • مغز گردو خردشده: به میزان لازم • سس مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • نمک و فلفل سیاه و آبلیمو: به میزان لازم

روش تهیه
۱. کاهوها را شسته و ریز خرد کنید؛ سپس انارها را قاچ و دانه کنید.
۲. هویج‌ها را درشت رنده و با کاهو، انار و مغز گردو ترکیب کنید.
۳. سس مایونز، نمک، آبلیمو و فلفل سیاه را با هم ترکیب کنید تا مخلوط یکدستی درست شود.
۴. سالاد را در ظرف بزرگی سرو کنید و سس را روی آن بریزید.
نکته: اگر رژیم غذایی دارید می‌توانید به جای سس مایونز از روغن زیتون یا ماست استفاده کنید.

نکته
استفاده از کشمش در تهیه این غذا اختیاری است و می‌توان رزشک را بسته به سلیقه و علاقه نیز جایگزین آن کرد.

سالاد انار و اسفناج

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
• اسفناج: نیم کیلوگرم • انار: یک عدد • مغز گردو: یک پیمانه • سرکه سیب: به میزان لازم • روغن زیتون: به میزان لازم

روش تهیه
۱. برگ‌های اسفناج‌ها را شسته و بعد از آبکشی خرد کنید.
۲. دانه‌های انار را جدا و به اسفناج‌ها اضافه کنید.
۳. گردوها را خرد و به مخلوط انار و برگ‌های اسفناج اضافه کنید.
۴. روغن زیتون و سرکه بالزامیک را با کمی نمک به خوبی مخلوط کنید تا سس آماده شود.
۵. سس را به سالاد اضافه کنید و خوب هم بزنید و در یخچال بگذارید.

نکته
اگر از برگ‌های کوچک اسفناج استفاده کنید دیگر نیازی به خرد کردن آنها نیست.

سالاد انار با کلم و لپو

زمان آماده‌سازی ۱۰ دقیقه

تعداد نفرات ۲ نفر



مواد لازم
• کلم بنفش متوسط: یک عدد • لپو: ۲ عدد • انار: یک عدد • پیاز قرمز: یک عدد • آب لیمو، نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم • ماست شیرین، سس مایونز و عسل: به میزان لازم

روش تهیه
۱. کلم بنفش را شسته و ریز خرد کنید. لپو را هم بشویید و ریز خرد کنید.
۲. لپو را بعد از شستن با رنده درشت رنده کنید.
۳. انارها را دانه و به ترکیب کلم و لپو اضافه کنید.
۴. آبلیمو، عسل، سس مایونز و ماست را در یک کاسه ترکیب کنید تا یکدست شود.
۵. سس را به کاسه سالاد اضافه کنید و مواد را کاملاً هم بزنید تا سالاد به سس کاملاً آغشته شود.

نکته
می‌توانید به جای ماست شیرین از خامه برای تهیه سس استفاده کنید.

آش انار یزدی



زمان آماده سازی ۱/۵ ساعت
تعداد نفرات ۵ نفر
زمان پخت یک ساعت

مواد لازم
• برنج: یک فنجان • سبزی
• آش: یک کیلوگرم • انار
دانه شده: ۲ کیلوگرم • پیاز
سرخ شده: ۴ قاشق غذاخوری • پیاز: ۲ عدد
• لپه: نصف پیمانه • گوشت چرخ کرده: ۵۰۰
گرم • نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه
۱. لپه، پیاز سرخ شده، نمک، فلفل و ۵ پیمانه آب را درون یک قابلمه بریزید و روی حرارت قرار

دهید تا لپه بپزد.
۲. بعد از اینکه لپه پخته شد، برنج را به قابلمه اضافه کنید و بگذارید برنج کاملاً نرم و پخته شود.
۳. سبزی خرد شده را به قابلمه اضافه کنید و اجازه دهید بپزد.
۴. پیاز را رنده کنید و آب بگیرد، سپس با گوشت چرخ کرده، پیاز، نمک و فلفل را مخلوط کنید و به شکل کوفته قلقلی در بیابرد.
۵. کوفته‌ها را در روغن تفت دهید و به همراه دانه‌های انار داخل قابلمه آش بریزید و منتظر بمانید تا آش جابیفند.

نکته
برای اینکه این آش طعم متفاوتی بگیرد می‌توانید آن را با پودر گلپر تزئین و سرو کنید.

فوت و فن‌های پخت آش انار

- قبل از اضافه کردن سبزی آش کمی سبزی را در روغن تفت دهید، چون این کار طعم آش انار را لذیذتر و جا افتاده‌تر می‌کند.
- به جای برنج از بلغور جو یا گندم استفاده کنید.
- هر چه رب انار ترش تر باشد، آش انار شما خوشمزه‌تر می‌شود.
- اضافه کردن شکر به آش انار اختیاری است و اگر طعم ترش آش را دوست دارید، می‌توانید آن را حذف کنید.
- اگر می‌خواهید از گوشت قلقلی استفاده کنید، آن را جداگانه تفت دهید. لپه‌ها را هم به صورت جداگانه تفت دهید و بعد از پختن آش در اواسط پخت گوشت قلقلی‌ها را به آش انار اضافه کنید تا از هم وانروند.
- اگر دوست دارید آش شما کاملاً له و یکدست شود، آن را برای مدت بیشتری بپزید.
- وجود لپو یا چغندر قند در آش انار رنگ فوق‌العاده‌ای به آن می‌دهد. هر قدر لپوی شما بیشتر باشد، آش قرمزتر خواهد شد.
- می‌توانید از استاک گوشت یا آب قلم در آش انار بدون گوشت استفاده کنید.
- اضافه کردن کمی پودر گلپر به آش انار موجب خوش‌عطر و طعم شدن آن می‌شود.
- حتماً بعد از پخت مواد آب انار را به آش انار اضافه کنید زیرا اضافه کردن زود هنگام آب انار مانع پختن حبوبات و برنج می‌شود.

طرز تهیه چند نوع آش انار به شیوه شهرهای مختلف کشور

داغ و پرخاصیت

آش انار جزو آش‌های سنتی است که از گذشتگان برای دورهمی‌ها و به‌ویژه شب یلدا تهیه می‌شد. تهیه این آش بسیار متنوع و متفاوت است و تقریباً در اغلب شهرهای کشورمان با روش متفاوتی آن را تهیه می‌کنند. بسته به ذائقه‌تان می‌توانید این آش را با گوشت یا بدون گوشت درست کنید. حالا که انار در همه میوه‌فروشی‌ها پیدا می‌شود بد نیست پخت این آش خوش‌رنگ و طعم‌را امتحان کنید.

مریم باقرپور

مواد لازم
• برنج نیم‌دانه: یک پیمانه • لوبیا قرمز: نصف لیوان • عدس: نصف لیوان • بلغور گندم یا جو: نصف لیوان • سبزی آش خرد شده: ۳۰۰ گرم • پیاز: ۵ عدد • آب انار: نصف لیوان • آب گوشت: ۴ لیوان • رب انار: ۲ قاشق غذاخوری • سیر: ۴ حبه • نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

زمان آماده سازی ۲ ساعت

زمان پخت ۲ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



آش انار ساده

روش تهیه

- ۱- لوبیا، برنج، بلغور و عدس را پس از چند ساعت خیساندن روی حرارت بگذارید تا بپزد.
۲. پیاز را خلالی و سرخ کنید و سیر را هم جداگانه تفت دهید.
۳. وقتی حبوبات نیم‌پز شد سبزی خرد شده را به آن اضافه کنید.
۴. آب انار، آب گوشت، رب انار و پیاز داغ را به همراه مقداری نمک و فلفل سیاه به قابلمه اضافه کنید و بگذارید آش با حرارت ملایم جا بیفتد.
۵. در آخر سیر داغ را اضافه کنید و بگذارید چند جوش بزند سپس با نعناع داغ تزئین کنید.

نکته
بعد از اضافه کردن سبزی آش در قابلمه را بگذارید تا رنگ سبزی تیره نشود.

آش انارگیلانی

زمان آماده سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر
زمان پخت ۲ ساعت



مواد لازم
• لوبیا چیتی: یک لیوان • عدس: یک لیوان • سبزی آش خرد شده: نیم کیلوگرم • سیر: ۶ حبه • لپو: ۲ عدد • باقلا: یک لیوان • شکر، نمک و رب انار: به میزان لازم

- روش تهیه**
۱. لپوها را پوست بگیرید و ریز خرد کنید.
 ۲. لوبیا چیتی و باقلا را که از چند ساعت قبل خیسانده‌اید به همراه لپوها داخل قابلمه بزرگی بریزید و با کمی آب بگذارید خوب پخته شوند.
 ۳. برنج و سبزی آش را به همراه کمی نمک به قابلمه اضافه کنید.
 ۴. وقتی برنج و سبزی خوب پخته شد چند قاشق شکر، رب انار و سیر سرخ شده به آش اضافه کنید و بگذارید جا بیفتد.
 ۵. برای سرو این آش می‌توانید از دانه‌های انار و سیر داغ برای تزئین استفاده کنید.
 ۶. از طعم لذیذ آن لذت ببرید.

نکته
اگر طعم لپو را نمی‌پسندید می‌توانید آن را حذف کنید.

آش انار ساوه

زمان آماده سازی ۱/۵ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر
زمان پخت ۱/۵ ساعت



مواد لازم
• لوبیا چیتی: یک فنجان • عدس: یک فنجان • سبزی آش: ۷۰۰ گرم • رشته آش خرد شده: ۳۰۰ گرم • آب انار: ۳ لیتر • مغز گردو: ۱۰۰ گرم • برگه زردآلو: ۱۵۰ گرم • گوشت چرخ کرده: ۳۰۰ گرم • پیاز کوچک رنده شده: یک عدد • پیاز سرخ شده: به میزان لازم • نمک، فلفل، زردچوبه: به میزان لازم

- روش تهیه**
۱. سبزی را در قابلمه بریزید و با ۲ لیوان آب بگذارید بپزد.
 ۲. حبوباتی که از قبل خیسانده و پخته‌اید را به قابلمه اضافه کنید.
 ۳. با گوشت و پیاز رنده شده، کوفته قلقلی‌های ریز درست کرده و کمی تفت دهید.
 ۴. آب انار، نمک، فلفل و زردچوبه را به قابلمه اضافه کنید.
 ۵. به مقدار دلخواه پیاز داغ، نعناع داغ، گردو، برگه زردآلو و کوفته قلقلی اضافه کنید و در نهایت رشته آش را بریزید و منتظر بمانید تا بپزد و جا بیفتد.

نکته
اگر می‌خواهید طعم آش انار ملس باشد شیرینی آن را با اضافه کردن کمی شکر تنظیم کنید.

آش انار تهرانی

زمان آماده سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۵ نفر
زمان پخت ۱ ساعت



مواد لازم
• سبزی آش: یک کیلو • عدس: یک فنجان • لوبیا: یک فنجان • نخود: نصف فنجان • کال گندم: ۳ پیمانه • پیاز متوسط: یک عدد • نمک و زردچوبه: به میزان لازم • رب انار: یک فنجان

- روش تهیه**
۱. نخود، لوبیا و عدس را بعد از چند ساعت خیساندن بپزید.
 ۲. سبزی آش را خرد کنید.
 ۳. سبزی خرد شده را به همراه حبوبات و کمی آب در قابلمه روی حرارت بگذارید.
 ۴. بعد از به جوش آمدن، کال گندم را به قابلمه اضافه کنید و بگذارید آش به خوبی بپزد و جا بیفتد.
 ۵. در انتها رب انار را به قابلمه اضافه کنید و بگذارید چند جوش بزند و در نهایت آش را با پیاز داغ تزئین کنید.

نکته
می‌توانید به جای رب انار از لیوان آب انار استفاده کنید.

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیرمسئول: محسن مهدیان
سر دبیر: دانیال معمار
واحد فنی:
مدیر فنی: حامد یزدانی
گرافیک: حمید یزدانی
ویرایش عکس: کامبیز نویدی
ویرایش متن: سمانه مومن، هاله جوانفر، اعظم آجوربندیان

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

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

تهیه میان وعده‌های متنوع با انار از دست ندهید تنقلات با میوه بهشتی

✓ **بروانه بهرام نژاد**
تا حالا برایتان پیش آمده که هوس تنقلات شور و نمکی و حتی شیرین کنید و دلتان بخواهد لواشک یا پاستیل بخورید اما آنها را در خانه نداشته باشید؟ حالا که فصل فراوانی انار این میوه بهشتی است، می‌توانید به راحتی در خانه انواع لواشک و تنقلات تهیه و در مواقع دلخواه نوش جان کنید. ما در اینجا به شما روش تهیه چند میان وعده و خوراکی ترش و خوشمزه را آموزش داده‌ایم.

لواشک انار

روش تهیه

۱. ابتدا انار را بشویید و دان کنید و بگذارید آب دانه‌ها گرفته شود. دقت کنید که هیچ پوست و غلافی همراه دانه‌ها نباشد چون وجود هسته یا پوست انار در لواشک می‌تواند باعث تلخی آن شود.
۲. انار را داخل یک ظرف بریزید و خوب له و پوره کنید. پوره به دست آمده را از صافی رد کنید تا دانه‌های ریز و احتمالی پوست انار جدا شود. برای اینکه لواشک شفاف‌تر و صاف‌تری داشته باشید، می‌توانید از یک تکه پارچه نازک یا گاز استریل استفاده کنید.
۳. آب صاف شده را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید. اجازه دهید به آرامی بجوشد و غلظت پیدا کند. در این مرحله می‌توانید شکر، آب‌لیمو و نمک را به میزان دلخواه اضافه کنید.
۴. ته سینی را سفون بکشید و مایه آماده از پوره انار را روی آن بریزید و صاف و یکدست کنید. در انتها سینی را زیر نور آفتاب بگذارید تا لواشک شما خشک شود. می‌توانید برای تهیه لواشک فوری، سینی را در فر با دمای بسیار کم (حدود ۵۰ درجه سانتی‌گراد) قرار دهید و در فر کمی باز بگذارید تا رطوبت اضافی خارج شود. زمان خشک شدن لواشک به ضخامت لایه و رطوبت محیط بستگی دارد. معمولاً بین ۸ تا ۱۲ ساعت زمان نیاز است.

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم

• انار متوسط: ۵ عدد
• شکر: به میزان دلخواه (اختیاری)
• آب‌لیمو: یک قاشق غذاخوری (اختیاری)
• نمک: یک چهارم قاشق چای خوری (اختیاری)

نکته
به جای شکر می‌توانید از نبات یا عسل برای شیرین‌تر کردن لواشک خود استفاده کنید.



پاستیل انار

روش تهیه

- ۱- یک ظرف جادار انتخاب کنید و درون آن گلوکز را با ژلاتین ترکیب کنید. البته به عنوان جایگزین گلوکز می‌توانید از پودر ژله آماده انار نیز استفاده کنید.
- ۲- بعد از ترکیب این دو، نوبت به اضافه کردن آب انار می‌رسد آن را به آرامی هم بزنید تا کاملاً مایع شما حل و یکدست شود.
- ۳- مواد را روی حرارت غیر مستقیم قرار دهید و هم بزنید تا جایی که مطمئن شوید ژلاتین و گلوکز به صورت کامل حل شده‌اند.
- ۴- بعد از یک ربع مایع پاستیل شما تقریباً آماده است. تنها کاری که باید انجام دهید این است که مقداری رنگ خوراکی درون آن بریزید. مواد را هم بزنید تا رنگ آن پخش شود.
- ۵- مایه پاستیل را درون قالب بریزید و اجازه دهید به مدت ۳۰ دقیقه درون فریزر یا اینکه به مدت ۳ ساعت درون یخچال بماند تا خود را بگیرد.

زمان آماده‌سازی ۱۵ دقیقه
تعداد نفرات ۵ تا ۲۴ نفر

مواد لازم

• آب انار: ۲ پیمانه
• پیمانه: گلوکز مایع: ۲/۳ پیمانه
• پودر ژلاتین: ۲/۳ پیمانه
• رنگ خوراکی قرمز: به میزان دلخواه

نکته
برای تزئین پاستیل انار می‌توانید از انار و شکر کمک بگیرد تا زیباتر و خوشمزه‌تر به نظر برسد.



مربای انار

روش تهیه

۱. ابتدا انارها را دانه و پوست‌های سفید داخل انار را کاملاً جدا کنید. پس از آن دانه‌ها را بشویید.
۲. با استفاده از آب‌میوه‌گیری، غذا ساز، چرخ گوشت و... آب‌انارها را بگیرید و از صافی رد کنید تا یکدست شود.
۳. شکر را با آب انار ترکیب کنید و روی حرارت قرار دهید. اجازه دهید تا شربت غلیظ شده و به قوام برسد. هنگام جوشیدن حتماً کف روی آب انار را بردارید.
۴. بعد از حدود ۴۵ دقیقه دانه‌های انار را اضافه و برای جلوگیری از شکرک زدن مربا ۲ قاشق غذاخوری آب‌لیمو به مربا اضافه کنید.
۵. سپس حدود ۲۰ دقیقه اجازه دهید تا با شعله کم بجوشد. بعد زیر ظرف را خاموش کنید و مربا را پس از خنک شدن در ظرف خشک و تمیز بریزید و در یخچال بگذارید و پس از سرد شدن نوش جان کنید.

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات ۵ نفر

مواد لازم

• آب انار: یک لیتر
• انار: ۵ عدد
• آب‌لیمو: ۲ قاشق غذاخوری
• شکر: ۴ لیوان

نکته
برای نگهداری طولانی مدت مربا بهتر است از ظروف شیشه‌ای استفاده کنید. ظرف باید کاملاً خشک باشد تا یکدست نماند.



اسموتی انار

روش تهیه

۱. یک لیتر آب انار تهیه کنید. بهتر است از آب انار تازه و طبیعی استفاده کنید، اما اگر آن را در دسترس ندارید می‌توانید از آب‌میوه‌های صنعتی نیز استفاده کنید. آب انار و ماء‌الشعیر را حدود یک ساعت در فریزر قرار دهید تا نیم‌بند شوند. این کار به یخی و خوش طعم شدن کوکتل شما کمک زیادی می‌کند.
۲. آب انار و ماء‌الشعیر را در مخلوط‌کن بریزید و خوب با هم ترکیب کنید. این کار را تنها برای چند دقیقه کوتاه انجام دهید.
۳. برای شیرین شدن طعم اسموتی انار مقداری عسل به آن اضافه کنید سپس مواد را با قاشق چوبی هم بزنید تا عسل کاملاً در نوشیدنی حل شود.
۴. آن را در لیوان‌های مورد نظر تان بریزید و سپس با مقداری دانه‌های انار تزئین کنید. در هر لیوان چند تکه یخ بیندازید و از طعم این نوشیدنی لذت ببرید.

زمان آماده‌سازی ۱۰ دقیقه
تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم

• آب انار طبیعی: یک لیتر
• ماء‌الشعیر: یک لیوان
• دسته‌دار: عسل: یک قاشق غذاخوری
• دانه انار: یک قاشق غذاخوری

نکته
برای خنک سرو کردن نوشیدنی می‌توانید در لیوانی که مورد استفاده قرار داده‌اید مقداری یخ بریزید.

