

سر آغاز -فرهنگ زندگی

با انواع غذاهای سنتی ارومیه آشنا شوید؟



در این مطلب شما را با انواع غذاهای ارومیه آشنا می‌کنیم، شما هم می‌توانید این غذاها را امتحان کنید. در ادامه همراه ما باشید.

گوزلمه (چوزلمه)

گوزلمه غذایی است که به راحتی و سریع آماده می‌شود. در پخت این غذا از ماست چکیده، تخم‌مرغ، سیر، روغن و ادویه‌جات مانند نمک، فلفل و زردچوبه استفاده می‌شود. مطابق سلیقه می‌توان از گردوی خردشده، آویشن و نعنا داغ هم در پخت استفاده کرد. می‌توانید این غذا را با نان سرو کنید.

باستنیخ (لوزانک)

باستنیخ یکی از دسرهای خیلی خوش‌مزه و سنتی ارومیه است که از نشاسته، شیرهی انگور، هل پودر شده، گلاب و مغز گردو تهیه می‌شود.

خورش آق ماش

خورش آق ماش یک غذای ساده و محلی ارومیه است که با گوشت چرخ کرده، رب و پیاز و ادویه و سبب زمینی سرخ کرده آماده و با پلو سرو می‌شود. این خورش را با گوشت تکه‌ای نیز درست می‌کنند.

ارومیه خورش

خورش خیلی شبیه به همان خوراک لوبیا است که در ایران مرسوم است و بیشتر افراد نامش را شنیده و از آن خورده‌اند. ولی کمی فرق دارند که مثلا یکی از تفاوت‌هایش اضافه کردن آبغوره و ترش‌تر کردن آن است. فرق بعدی و اصلی این است که در زمان سرو خورش در کنار آن بادمجان سرخ‌شده قرار می‌دهند که طعم خوبی به خورش می‌دهد. (طرز تهیه ارومیه خورش)

سوپ بلغور (پارما شورپاسی)

شورپا یکی از اصیل‌ترین غذاهای ارومیه به حساب می‌آید و مردم آذربایجان غربی، به ویژه ارومیه هنوز نیز این غذا را می‌پزند. این غذا از پیاز، سبب زمینی، لوبیا قرمز، بلغور، گوجه‌فرنگی، نخود و مرزه تهیه می‌شود و مره خیلی خوشمزه‌ای دارد.

شورجه‌ارومیه

شورجه یکی از خوشمزه‌ترین خوراک‌های ارومیه است که اهالی این شهر هم به عنوان پیش‌غذا و هم به عنوان غذای اصلی آن را سرو می‌کنند. این غذا را از ماست سفت، تخم‌مرغ، پیاز داغ، گوشت و نشاسته‌ی ذرت تهیه می‌شود. این غذا را می‌توان هم با برنج و هم بدون برنج استفاده کرد.

کوفته مرغ

در ارومیه با استفاده از مرغ، کوفته ای خوشمزه با نام کوفته مرغ پخته شده که به عنوان یکی از غذاهای محلی و سنتی این شهر شناخته می‌شود. در پخت این کوفته به جز مرغ از لیه، ادویه، تخم‌مرغ، سبزی تازه، گردو، پیازداغ و آرداستفاده می‌شود. کوفته مرغ مزه خیلی خوبی داشته و در بین اهالی این شهر طرفداران زیادی دارد. (طرز تهیه کوفته مرغ)

گشنیزکیاب

گشنیزکیاب از غذا های سنتی ارومیه محسوب می‌شود. دراصل، یک نوع کوفته‌ی سنتی آذری محسوب می‌شود که از ترکیب سبزی مخصوص این کوفته که بیشتر آن گشنیز است به همراه گوشت‌چرخ کرده تهیه می‌شود. طرز تهیه گشنیز کیاب زیاد سخت نیست. پیاز، لیه، تخم مرغ و لیموی خشک از دیگر مواد لازم برای تهیه این خوراک خوشمزه‌هستند.

لیه‌ها را دو ساعتی خیس کنید، بعد آن‌ها را به همراه گوشت چرخ کرده تفت بدهید و با افزودن زردچوبه و دیگر ادویه‌جات مورد نظر، مایه کوفته را آماده کنید. در مرحله آخر گشنیز را نیز به این مایه اضافه می‌کنید. خوب که تفت خورددند، دوتا تخم مرغ در آن بشکنید و خوب هم بزنید. مایه‌ی کوفته حالا حاضر حاضر است. کم‌کم از مایه بردارید و به اندازه گردو، ققلی کنید و یکبار دیگر کوفته‌های ققلی را در تابه با روغن مخصوص سرخ کردنی سرخشان کنید. گشنیز کیاب آماده است. (طرز تهیه گشنیزکیاب)

آش دوغ یا آبران آشی

از قدیم آش دوغ در این ارومیه معروف بوده و هست. مردم ارومیه و دیگر شهرهای آذربایجان غربی در تهیه این آش خوشمزه از موادی مانند برنج، نخود، شویده، جعفری، دوغ استفاده می‌کنند. آبران آشی مزه خیلی لذت بخشی دارد . در این آش بنا به ذائقه می‌توان مقدار سیر به کار رفته در آن را کم و زیاد کرد. (طرز تهیه آش دوغ)

خورش کنگر

از خورش‌های سنتی و خوش طعم ارومیه، خورش کنگر است که با استفاده از کنگر، گوشت گوسفندی، پیاز، رب گوجه فرنگی، لیه، لیمو عمانی، کنگر، زعفران دم کرده، سبزی (نعناع و جعفری)، لیمو عمانی یا آبغوره، ادویه، و زعفران دم کرده طبخ می‌شود. (طرز تهیه خورش کنگر)

یتیمچه

در آذربایجان برای پخت این خوراکی، بادمجان، گوجه‌فرنگی، پیاز، سیر، فلفل دلمه‌ای، و ادویه (نمک، فلفل، زردچوبه) استفاده می‌کنند. با این که خیلی از افراد این غذا را بدون گوشت می‌دانند، ولی افرادی هستند که برای مقوی شدن آن، در طبخش گوشت هم به کار می‌برند. در بعضی جاها، بسته به نوع ذائقه در آن نخود، لیه یا عدس می‌ریزند. هویج و کدو هم به یتیمچه برخی مناطق اضافه می‌کنند. یتیمچه غذایی نانی است و بیشتر با ماست و سیر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

یک برنامه‌ساز دینی معارفی با اعتقاد بر اینکه تلویزیون در بخش ستاره‌سازی در این حوزه موفق بوده است، می‌گوید: در حوزه دینی معارفی ستاره‌های رو به رشد زیادی داشتیم و صداوسیما در قبال این‌ موضوع باز عمل کرده است. این برنامه‌ساز در عین حال تاکید می‌کند: بخشی از ستاره‌سازی در این حوزه سلیقه‌ای است و تصمیم‌گیری با مدیران بالادستی تلویزیون است.

سید مجید اکرمی یکی از برنامه‌سازان حوزه دینی تلویزیون که تهیه‌کنندگی برنامه‌های «آیینه خانه»، «علامت» و «کلاس مجردها» را برعهده داشته است، در گفت‌وگویی با ایسنا شرکت کرد و درباره بحث برندسازی در حوزه دینی معارفی در صداوسیما و اینکه چرا به ندرت چهره‌ای مذهبی به عنوان ستاره در تلویزیون معرفی کرده‌ایم، صحبت کرد.

تهیه‌کننده برنامه در حال پخش «علامت» ابتدا در پاسخ به اینکه چرا در حوزه‌ی برنامه‌های دینی – معارفی به ندرت چهره‌ای را به عنوان ستاره معرفی کرده‌ایم؟ اینگونه واکنش نشان داد: من موافق این قضیه نیستم. ما افرادی که واقعا ستاره هستند را معرفی کرده‌ایم. عملا بخشی از ستاره‌سازی تصمیم‌گیری مدیریتی است و برنامه‌ساز به تنهایی نمی‌تواند این بار را به دوش

بکشد؛ چون مسوولیت ایجاد می‌کند.

این برنامه‌ساز تاکید کرد: بخش قابل توجهی از ستاره‌سازی سلیقه‌ای است؛ یعنی شاید من فکر می‌کنم می‌توانیم برای یک فرد آینده‌سازی کنیم اما مدیر بالادستی‌ام نپذیرد و گاهی وقت‌ها به قول شما اینگونه به نظر می‌رسد که شاید ستاره‌ای وجود نداشته باشد؛ ولی به نظرم با همین وضعیت فعلی هم ما ستاره‌های رو به رشد زیادی داریم که فقط در قالب چند اسم معروف نیستند. اتفاقا رو به رشد‌هایمان بیشتر از آنچه هست که در قدیم بوده‌اند. صداوسیما در ستاره‌سازی موفق بوده و اکنون رو به رشد عمل می‌کند.اکرمی سپس در پاسخ به این پرسش ایسنا که چند چهره که فکر می‌کنید در حوزه مذهبی دارای شهرت و رو به رشد هستند را نام ببرید؟ گفت: به عنوان مثال افرادی چون حاج آقا شهاب مرادی و حجت الاسلام قرائتی مگر ستاره نیستند؟ یا آقایان: حسینیان، احمدزاده، نجم‌الدین شریعتی، مجید پراقبالان، حسن سلطانی، رسالت بوذری و خیلی اسامی دیگر؛ به نظرم اینها ستاره هستند. او به بازگشت فرزند جمشیدی مجری برنامه‌های سحر به تلویزیون اشاره و اضافه کرد: به عنوان مثال می‌بینیم از بازگشت فرزند جمشیدی به آنتن تلویزیون اقبال زیادی شده است؛ به

ابراهیم پشت کوهی در آستانه اجرای نمایشش:

هر روز در گیر یک فیلتر شکن هستیم

زار» را از ۲۷ فروردین در تالار اصلی مجموعه تئاتر شهر روی صحنه ببر، با پاسخ به این پرسش که چه برنامه‌هایی برای تبلیغات این‌ نمایش دارد، گفت: داخلی را به سمت کانال‌های ماهواره‌ای و شبکه‌های برون مرزی سوق می‌دهیم. این کارگران تئاتر در آستانه اجرای نمایشش در گفتگو با ایسنا از ویژگی‌های این اثر نمایشی، اهمیت اجرای نمایشنامه‌های کلاسیک و وضعیت دشوار تبلیغات تئاتر بعد از محدودیت فضای مجازی گفت. پشتکوهی که قرار است نمایش «مکبث

تلویزیون چگونه ستاره مذهبی بسازد؟



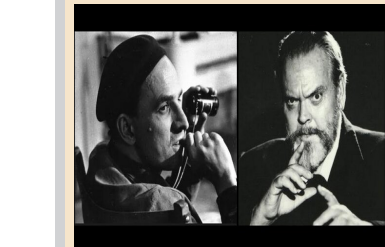
یوزید به روی آنتن رفت و فصل دوم نیز به مناسبت شهادت امیرالمومنین(ع) به موضوع کوفه پرداخته و مختص شب‌های قدر است. این برنامه از شبیه، ۱۹ فروردین شروع شده و تا جمعه، ۲۴ فروردین روی آنتن است. «علامت»

یونان و دانشجویان حوزه های مختلف علوم اجتماعی و سیاسی وارد بحث می شویم. بر برنامه مجری شخص محوری نداریم و با دانشجویان برنامه را پیش می بریم اما کارشناس اصلی برنامه حجت الاسلام محسن قنبریان است. داشته باشد. پشتکوهی یکی از پیامدهای فیلترینگ را سوق دادن مخاطب به سمت کانال‌های ماهواره‌ای دانست و توضیح داد: مخاطب هنرهای نمایشی در کشور ما مشخص است. وقتی این مخاطب نتواند خوراک فرهنگی مورد نیاز خود را در داخل کشور به دست آورد، طبیعتا جذب شبکه‌های خارجی از کشور می‌شود. اگر نتوانیم این مخاطب را از اجراهای روی صحنه باخبر کنیم تا به سالن تئاتر جذب شود، طبیعی است که این نیاز را با رسانه‌های خارج از کشور تامین می‌کند. بنابراین اگر می‌خواهیم مخاطب داخلی به سمت رسانه‌های خودمان جذب کنیم، باید فضا را بازتر کنیم.

«سه کام حبس»

آخرین فیلمی که در نوبت عید فطر روی پرده سینماها می‌رود، «دسته دختران» منیره قیدی است که یک سال قبل مجوز اکران گرفته بود.این فیلم به تهیه‌کنندگی محمدرضا منصوری با بازی نیکو کریمی، پانته‌آ نهایی‌ها و فرشته حسینی در چهلمین جشنواره فیلم فجر رونمایی شد و فرشته حسینی برای بازی در آن دیپلم افتخار بهترین نقش مکمل را دریافت کرد. همچنین سیمرخ بلورین بهترین جلوه‌های بصری

نیز به این فیلم اهدا شد. «دسته دختران» در حال حاضر «فسیل»، «غریب»، «عروس خیابان فرشته»، «چه‌های طوفان»، «چپ راست»، «خط استوا»، «ملاقات خصوصی» و «بخارست» از جمله فیلم‌های در حال اکران هستند.



کاوش عمیق تر در اسرار به ظاهر غیرقابل درک روانشناسی و شرایط انسانی استفاده کرد. نادیده گرفتن تأثیر اورسن ولز بر سینمای اروپا و به ویژه در موج نوی فرانسه غیرممکن است، اما «برگمن نیز تأثیر عمیقی بر چارچوب فیلمسازی آمریکایی به ویژه موج نوی سینمای آمریکا داشت. تقریباً تا به امروز، هر فیلمساز برجسته‌ای برای هر دو غول سینما احترام قائل است، اما آنها احترام یکسانی برای یکدیگر قائل نبودند. برای بسیاری از طرفداران و کارگردانان، فیلم «همشهری کین» نشان دهنده قله سینماست، اما برگمن اصلا تحت تأثیر آن قرار نگرفت، در واقع، او یک بار از آن به عنوان نمایشی غیر جالب یاد کرد و اصرار داشت که منتقدان و معاصرانش، ولز را بیش از اندازه و مبالغه آمیز تمجید کرده‌اند.وقتی نظر برگمن را در مورد موقعیت فیلم «همشهری کین» و اورسن ولز در تاریخ سینما پرسیدند، در اظهارنظری معروف گفت: «برای من (اورسن ولز) فقط یک فریب است.



اطلاعات مانند هوا در حال چرخش است، هر روز با محدودیت‌های تازه‌ای رو به رو می‌شویم و تئاتری که برای اجرا از چندین فیلتر گذر کرده تا به صحنه برسد، نمی‌تواند اطلاع‌رسانی درستی



«سه کام حبس» سال ۱۳۹۹ برای اکران دوم روزوری آماده بود ولی به دلیل شیوع کرونا این اتفاق نیفتاد و سازندگان هم تمایلی به اکران آنلاین فیلم نداشتند. با این حال در این مدت در تعدادی جشنواره خارجی شرکت کرده است.

۱۳۹۸ در سی‌وهشتمین جشنواره فیلم فجر رونمایی شد و روایتی است از زندگی خانواده‌ای که درگیر مصرف و خرید و فروش شیشه هستند.

در این فیلم اجتماعی پریناز ایزدیار، محسن تابنده و سمیرا حسن‌پور، متین ستوده و مریم بوبانی بازی کرده‌اند.



ایتالیایی را امسال برای ثبت در فهرست میراث فرهنگی ناملموس بشریت در یونسکو معرفی کند.

این پرونده توسط وزارت خارجه به یونسکو ارسال می‌شود و روند ارزیابی آغاز خواهد شد که حداکثر تا دسامبر ۲۰۲۵ تکمیل می‌شود. در این پرونده غذاهای و آشپزی ایتالیایی به عنوان «ترکیبی از شیوه‌های اجتماعی، آیین‌ها و حرکات مبتنی بر بسیاری از طعم‌های محلی» تعریف شده است.

این سنت‌ها نشان‌دهنده تنوع زیست‌فرهنگی کشور ایتالیاست و بر مبنای وجه مشترک درک لحظهٔ تهیه و مصرف غذا به عنوان فرصتی برای گپ و گفت‌وگو است. این پرونده توسط پروفیسور دانشگاه «LUISS» رم (پیر لوئیجی پتریلو)، نوشته شده است.

آشپزی ایتالیایی ثبت جهانی می‌شود کشور ایتالیا تاکنون ۱۷ مورد از آئین و سنت‌های خود را در فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو به ثبت جهانی

مستر کلاس اصغر

فرهادی در موزه ملی

سینمای ایتالیا

اصغر فرهادی کارگردان ایرانی ضمن برگزاری مسترکلاس در موزه ملی سینمای ایتالیا در شهر تورین از سوی این نهاد سینمایی مورد تقدیر قرار خواهد گرفت.

ا به نقل از کامپینگ سسون، برنده دو جایزه اسکار بهترین فیلم خارجی در سال ۲۰۱۲ با فیلم «جدایی» (همچنین خرس طلایی در برلین) و در سال ۲۰۱۷ با فیلم «فروشنده»، که خرس نقره‌ای بهترین کارگردانی در برلین در سال ۲۰۰۹ با فیلم «درباره الی» و جایزه بزرگ کن ۲۰۲۰ با «قهرمان» را در کارنامه دارد، بدون شک یکی از شناخته شده ترین و مورد تمجیدترین سینماگران ایرانی در جهان است.

اصغر فرهادی مستر کلاس خود را در موزه ملی سینمای ایتالیا در ساختمان تاریخی «مسول آنتونلیانا» در شهر تورین در روز دوشنبه ۱۷ آوریل ۲۰۲۳ (۲۸ فروردین) ساعت ۱۹:۰۰ برگزار می‌کند.

در بیانیه رسمی موزه سینما آمده است اعلام شده است که کارناشان حاضر در نشست،مهم‌ترین مراحل زندگی فرهادی را با حضور خودش مرور می‌کنند و در ادامه نوشته‌اند:«ایران معاصر، حقوق، سینما و رویارویی با وقایع جاری مضامینی هستند که از رئالیسم اجتماعی و روانشناختی

آشپزی ایتالیایی ثبت جهانی می‌شود

دولت ایتالیا قصد دارد آشپزی ایتالیایی را به عنوان نامزد امسال برای پیوستن به فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو معرفی کند.

به نقل از خبرگزاری ایتالیایی آنسا، دولت ایتالیا بنا به پیشنهاد وزرای کشاورزی «فرانچسکو لولوبریچیدا» و فرهنگ «جنارو سانگولیانو» تصمیم گرفته است که آشپزی