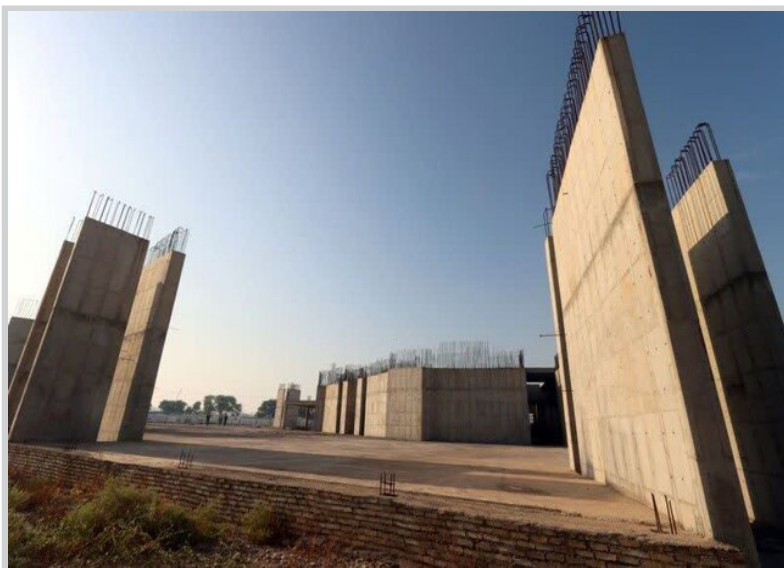


فاز اول پروژه باغموزه دفاع مقدس استان ۴۶ درصد پیشرفت داشته است



استاندار خوزستان با بیان اینکه فاز اول پروژه باغموزه دفاع مقدس استان ۴۶ درصد پیشرفت داشته است، بر لزوم استفاده از روش‌های متنوع تأمین مالی این پروژه تأکید کرد.

نشست قرارگاه سازندگی باغموزه دفاع مقدس خوزستان روز سه‌شنبه به ریاست علی‌اکبر حسینی‌محراب استاندار خوزستان در پارک شهروند اهواز برگزار شد.

علی‌اکبر حسینی‌محراب استاندار خوزستان در پایان این نشست با اشاره به اینکه باغموزه دفاع مقدس می‌تواند ارزش‌های دوران جنگ تحمیلی را به نسل‌های جدید منتقل کند گفت: این پروژه حدود ۸ سال

است که شروع شده و متأسفانه با تأخیر زیادی اجرا شده است.

به گزارش ایسنا، به نقل از پایگاه اطلاع‌رسانی استانداری خوزستان، وی افزود: فاز اول

این پروژه ۴۶ درصد پیشرفت داشته است و در نشست امروز اقدامات صورت گرفته و هم چنین کارهای باقیمانده مورد ارزیابی قرار گرفت. حسینی‌محراب اظهار کرد: در

سال مالی فعلی، بودجه عمرانی هنوز به مرحله تخصیص نرسیده است و امیدواریم این مهم در ماه جاری صورت گیرد تا با تقسیم‌کاری که در مورد باغموزه دفاع مقدس انجام شده اجرای

این پروژه با شتاب بیشتری پیش رود. استاندار خوزستان خاطرنشان کرد: باغموزه دفاع مقدس یک کار بدیع، نو و ارزشمند در سطح کشور است که با ساخت آن مکان

۷ نان محلی مازندرانی‌ها

عکس‌های این گزارش از طوبی اصائلو است. «گاتا»، «کچیله نون»، «پنجه‌کش»، «دَله دَکرده نون»، «کلانی»، «قالاج» و «کلن»، نام هفت نان محلی استان مازندران است که از زمان‌های گذشته تا امروز در شهرهای مختلف این استان پخته می‌شوند و در فهرست میراث ناملموس کشور نیز به ثبت رسیده‌اند. طوبی اصائلو - مسئول ثبت آثار ناملموس استان مازندران - در گفت‌وگو با ایسنا، درباره این هفت نان محلی و طرز تهیه آن‌ها توضیحاتی داد که در ادامه می‌خوانید:

«نان شیرینی محلی گاتا»

این نوع نان یا شیرینی سنتی یادگار کارگران اتریشی و دانمارکی است که در سال ۱۳۰۶ تا ۱۳۱۶ خورشیدی طبق قراردادی برای ساخت راه‌آهن به سوادکوه آمده بودند، در آن زمان روستاییان منطقه ارتباط بسیار خوبی با آن‌ها برقرار کردند و به سبب همین ارتباط، پخت این نوع شیرینی را یاد گرفتند و تاکنون هم یاد آن ایام را زنده نگه داشته‌اند و پخت این نان را همچنان در تمام فصول و مناسبت‌ها انجام می‌دهند.

برای پخت این نوع نان شیرینی از آرد، شکر، زنجبیل، تخم مرغ، آب، کره حیوانی و... استفاده می‌شود. از آنجایی که این نوع نان

شیرینی از ماندگاری بسیار بالایی برخوردار است، اهالی منطقه از زمان قدیم تا حال حاضر برای توشه راه در فصل ییلاق و قشلاق، این نوع نان را به مقدار فراوان می‌پزند. این نان مدت زمان بسیار طولانی، سالم می‌ماند و قابل استفاده است.

«نان قندی کچیله نون» (kečile non)

نوعی نان - شیرینی محلی، به شکل مربع یا لوزی در ابعادی به اندازه کف دست یا کوچکتر است که خمیر آن از آرد به همراه شکر، روغن، شیر، تخم مرغ و زردچوبه درست می‌شود و وقتی خمیر ور آمد، آن را به صورت قطعات کوچک و اشکال مختلف درمی‌آوردند و سپس در تنور می‌پزند. کچیله نون یا چایی نون مازندرانی برای مصارف عمومی تهیه نمی‌شود و بیشتر به عنوان نانی تشریفاتی و همچنین برای نگهداری طولانی‌مدت نان به‌ویژه برای مسافرت، برای چوپانان و گالش‌ها پخته و مصرف می‌شود.

«نان محلی پنجه‌کش»

این نان معروف‌ترین نان مصرفی در روستاها و ییلاق‌های مازندران است که با وجود فراموش شدن نان‌های دیگر و گسترش انواعی‌های صنعتی یا وسایل پخت جدیدتر، هنوز هم در بسیاری از نقاط این استان می‌توان شاهد پخت و مصرف آن بود. برای پختن این نان ابتدا باید خمیر تهیه کنند و برای تهیه خمیر از آرد گندم استفاده می‌شود. روش تهیه

معاون گردشگری:

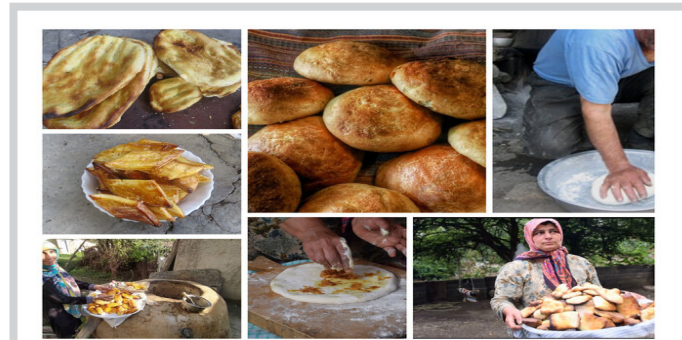
فهرست کشورهای طرف لغو روادید نهایی نشده است



معاون گردشگری با این پیش‌بینی که شمار گردشگران ورودی به ایران تا پایان سال به شش میلیون نفر می‌رسد، درباره سیاست لغو یک‌طرفه

به گزارش ایسنا، علی‌اصغر شالبافیان - معاون گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی - در گفت‌وگویی تلویزیونی، بر وضعیت سفر گردشگران خارجی به ایران مروری داشت و گفت: پس از شیوع ویروس کرونا در شهریور سال ۱۴۰۱ روند صعودی ورود گردشگران خارجی به کشور را شاهد بودیم، به نحوی که آن زمان حدود ۴۱۷ هزار گردشگر ورودی داشتیم، به‌ویژه که لغو روادید با عراق را نیز انجام شده بود، اما با وقایعی که (در آن مقطع زمانی) اتفاق افتاد این روند کاهش محسوسی پیدا کرد. او ادامه داد: تعداد زیادی گردشگر ورودی

خمیر نان به این صورت است که ابتدا مقداری آرد را در داخل ظرفی می‌ریزند و سپس کمی آب و همچنین مقدار معینی مایه نان (مخمر) به آن اضافه می‌کنند و بعد از مخلوط کردن آرد و آب و حالت گرفتن خمیر، آن را با دست آنقدر ورز می‌دهند تا خمیر به شکل مورد نظر برسد. همچنین میزان این خمیر بر اساس تعداد جمعیت خانه یا مصرف روزانه تعیین می‌شود. بعد از این مرحله، روی خمیر را با پوشش گرمی همانند گِلج یا پتو می‌پوشانند و در کناری گذاشته تا خمیر خوب ور بیاید. بعد از گذشت ساعتی که خمیر آماده پختن شد، تنور را آتش می‌کنند و نان می‌پزند. «مهرت پخت نان پیازی، دله دَکرده نون» (dele dakorde non) نوعی نان محلی به شکل گرد است که خمیر



این نوع نان از آرد، روغن، شیر، تخم مرغ و تشکیل شده است. وقتی خمیر نان آماده شد آن را به صورت قطعات کوچک و به شکل گرد درمی‌آوردند، سپس داخل نان را با پیاز سرخ شده همراه با ادویه‌جات و سبزی‌های معطر پر کرده و در تنور می‌پزند. نان‌های محلی گاتا، کچیله نون، دله دَکرده نون و پنجه‌کش به ترتیب با شماره‌های ثبت ۲۲۱۷، ۲۲۱۹، ۲۲۲۲ و ۲۲۲۳ در دی ماه ۱۳۹۹ در فهرست ملی میراث ناملموس به ثبت رسیده‌اند.

«مهرت شیوه پخت نان سنتی کانی یا کلانی»

نان سنتی «کلانی» نوعی نان محلی به شکل بیضی است که خمیر آن از آرد گندم، روغن، شیر، تخم مرغ و ... تشکیل شده است. خمیر

آن را بعد از آماده شدن به قطعات کوچک و به شکل گرد درمی‌آوردند، سپس داخل نان را با سبزی‌های معطر متشکل از اوجی، چغندر شیرین، رب انار ترش، مغز گردو، کدو، سیر و هویج پر کرده و در تنور می‌پزند. نان سنتی «کلانی» سال ۱۴۰۰ با شماره ثبت ۲۵۷۹ ثبت ملی شده است.

نان پیازی و نان کلانی شباهت زیادی به غذاهای فست فودی امروز دارند و به پیتزای مازندرانی معروف هستند.

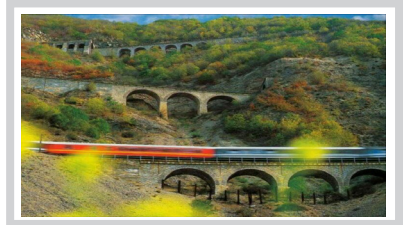
«مهرت پخت نان قالاج شهرستان قائمشهر»

خمیر این نان به دلیل استفاده نکردن از جوش شیرین، چند ساعتی زمان نیاز دارد تا به اصطلاح ور بیاید. پخت آن هم با حرارت غیرمستقیم انجام می‌شود. بعد از داغ شدن تنور، شعله را کم کرده و پخت را آغاز می‌کنند. «قالاج» که در سال‌های جنگ جهانی دوم در کشورهای روسیه، بلغارستان، لهستان و رومانی تهیه می‌شد، به دلیل ماندگاری بالا در زمان جنگ در اختیار سربازان روس قرار می‌گرفت. یک زوج ارمنی برای اولین بار تنور این نان‌های قهوه‌ای را در کشورمان روشن کردند، اما امروز این نان تنها در قائمشهر پخت می‌شود. در واقع این نوع نان یادگار جنگ جهانی دوم در مازندران و در شهرستان قائمشهر است.

روادید دوطرفه است. طرحی که وزارت میراث فرهنگی داده بیش از ۶۰ کشور است، اما دستگاه‌های مسئول باید آن را بررسی کنند و فهرست نهایی پس از تصویب در دولت مشخص می‌شود. شالبافیان در ادامه بیان کرد: بازار گردشگری دنیا مبتنی بر بازار کشورهای همسایه است. ایران نیز از این قاعده مستثنی نیست. گردشگری درون‌منطقه‌ای است، از این رو بسیاری از گردشگران سلامت از کشورهای همسایه به ایران سفر می‌کنند. بنابر اعلام وزارت بهداشت نیز از بین بیش از چهار میلیون گردشگری که در کل سال وارد ایران شدند یک میلیون و ۲۰۰ هزار نفر با هدف گردشگری سلامت به ایران آمدند. بنابراین غیر از هدف تفریح و زیارت گردشگران با هدف سلامت هم سفر کرده‌اند.

چین، بی‌تأثیر نبود. لغو روادید گروهی با روسیه نیز که دو ماه از اجرایی شدن آن می‌گذرد انجام شده است. او ادامه داد: ما طرح تردد گردشگران کشورهای همسایه را با خودرو شخصی اجرا کرده‌ایم، البته لغو روادید (یکطرفه) با ۶۰ کشور نیز در دستور کار است. پیش‌بینی می‌شود با روند رو به رشدی که در جذب گردشگران خارجی داریم به استثناء بازارهایی که در حال حاضر مبادلات گردشگر با آن‌ها کاهش محسوس داشته است، تا پایان سال میزان حدود شش میلیون گردشگر خارجی باشیم. معاون گردشگری افزود: لغو روادید یک‌طرفه سیاست کشورها برای جذب گردشگران است. یکی از برنامه‌هایی که دستگاه دیپلماسی کشور می‌تواند دنبال کند بحث اجرایی کردن لغو

از جمهوری آذربایجان داشتیم که به دلیل مسائل مختلفی که وجود دارد، این آمار به یک‌دهم کاهش پیدا کرد. با ملاحظات برای صدور روادید گردشگران کشور همسایه عملاً تعداد گردشگران ورودی از آن هم ۵۰۰ هزار نفر کاهش پیدا کرد، اما این روند در اواخر سال با اقدامات انجام گرفته بهتر شد. به گفته معاون گردشگری، در هفت‌ماه سال ۱۴۰۲ حدود سه میلیون و ۹۰۰ هزار گردشگر به ایران وارد شده‌اند که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۴۴ درصد رشد داشته است. شالبافیان با اشاره به اثر لغو یکطرفه روادید ایران با چین بر روابط گردشگری این کشور، اظهار کرد: همکاری با کشور چین و لغو روادید با این کشور از طریق قرار گرفتن ایران در فهرست ۲۰ مقصد گردشگری



راه‌اندازی پایگاه میراث جهانی؛ آغاز فصلی نوین در راه‌آهن شمال

مسیر ریلی جذاب و منحصربه‌فرد راه‌آهن شمال با همه اجزا و متعلقات پیرامونی‌اش، بُرش متفاوتی از تاریخ صنعتی و میراثی مازندران است که اکنون همراه با بیش از یک‌هزار کیلومتر دیگر از مسیر راه‌آهن سراسری، میراث جهانی به حساب می‌آید و با راه‌اندازی نخستین پایگاه استانی میراث جهانی در مازندران، قرار است فصل نوینی را به خود ببیند.

کمتر کسی است که یک بار چشمش به مسیر ریلی جذاب و خاص مازندران افتاده باشد یا سفر در این مسیر را تجربه کرده باشد و مسحور زیبایی‌های طبیعی و تاریخی و معماری آن نشود. محور ۳۳۱ کیلومتری زیبایی که بخشی از راه‌آهن سراسری ایران است و از خروجی گرمسار در استان سمنان آغاز می‌شود و تا ورودی ایستگاه گلوگاه در مازندران ادامه دارد.

فعالیت راه‌آهن شمال به عنوان بخشی از راه‌آهن سراسری ایران از سال ۱۳۱۶ آغاز شد و از همان زمان به عنوان عنصری برجسته از مدرنیته در زندگی مردم منطقه جا باز کرد. جاذبه‌های معماری و صنعتی این مسیر ریلی از یک سو و پیوند عمیق آن با فضای اجتماعی و اقتصاد و صنعت در مازندران از سوی دیگر سبب شد که راه‌آهن و قطار به جزئی جدانشدنی و کاملاً پرنگ از زندگی روزمره تبدیل شود.