

صالحى أميري: إيران مستعدة لتسهيل تنقل السياح وتطوير التعاون التراثي مع اليونان



الوقاف/ أكد وزير التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية، خلال لقائه مع أولغا كفالوياني وزيرة السياحة اليونانية، على ضرورة صياغة «برنامج عمل مشترك» بين البلدين في مجالات التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية، وقال: إن إيران واليونان، بامتلاكهما مجموعة فريدة من التراث المادي وغير المادي، لديهما القدرة على أن تصبحا شريكين استراتيجيين في التعاون الثقافي والسياحي. سید رضا صالحی امیری، الذي زار أثينا يوم الخميس ١١ ديسمبر في إطار اجتماع «منتدى الحضارات القديمة»، التقى مع أولغا كفالوياني وزيرة السياحة اليونانية، وأكد على ضرورة إعداد «برنامج عمل مشترك» يركز على تسهيل تنقل السياح، وتطوير التعاون المتحفي والترميمي، وتبادل الخبراء، وإقامة معارض مشتركة، وتعزيز الروابط بين الحضارتين العريقتين.

وفي هذا اللقاء، أشار إلى تسجيل أحدث تراث غير مادي لإيران في اليونسكو، قائلاً: اليوم تم تسجيل السابع والعشرين من التراث غير المادي الإيراني، أي «فن المرايا في العمارة الإيرانية» في اليونسكو. بلدنا، بالإضافة إلى ٢٩ أثرًا ماديًا وطبيعيًا مسجلًا، يمتلك القدرة على تسجيل العديد من الآثار الأخرى؛ فإيران كنز حضاري حي يمكن أن يكون

محورًا للتعاون الإبداعي وبناء المستقبل بين البلدين. وشدد صالحى أميري، على أن إيران واحدة من أكثر الدول المؤهلة في مجال السياحة العلاجية، البحرية، السياحة الطبيعية، الثقافية والروحية، مضيفاً: بامتلاكها ٢٩٩ فرعاً من الصناعات اليدوية وإحدى أغنى مجموعات الآثار التاريخية في العالم، فإن إيران مستعدة لتوسيع تعاونها مع اليونان في إطار طويل الأمد واستراتيجي وتنفيذي. كما دعا صالحى اميري وزيرة السياحة اليونانية لحضور معرض السياحة والصناعات اليدوية الدولي في طهران في شهر فبراير ٢٠٢٦م، والمشاركة في اجتماع النوروز

في طهران، وقال: أن إقامة معارض مشتركة بين إيران واليونان يمكن أن تكون نقطة تحول في التعريف بالجزور المشتركة والملهمة لهاتين الحضارتين العظيمتين.

ترحيب وزيرة السياحة اليونانية بمبادرات إيران

من جانبها أعلنت كفالوياني عن رغبة بلادها الجادة في تطوير التعاون مع إيران، ورحبت بالمقترحات المقدمة من صالحى أميري، معتبرةً إيران واليونان «حماة التراث الغني للعالم». وأشارت كفالوياني إلى دور اليونسكو في التعريف بالتراث العالمي، قائلة: لقد اغتنت اليونسكو بأثار إيران واليونان،

وتمثل هذه الآثار نقطة اتصال السياح في العالم بالهوية الإنسانية المشتركة. وقدمت التهنئة لاختيار إيران في المجلس التنفيذي لمنظمة السياحة العالمية، وذكّرت باختيار اليونان ممثلةً لأوروبا في المنظمة نفسها، وطالبت بتحديث مذكرة التفاهم الثنائية لعام ١٩٩٧ وصياغة برنامج مشترك جديد، مؤكدة أن التعاون يجب أن يكون مرناً وقائماً على التنفيذ الفعلي. ورأت كفالوياني أن أهم عقبة أمام تطوير السياحة بين البلدين هي غياب الرحلات الجوية المباشرة، مشيرةً إلى أن اليونان تُعد اليوم من بين أهم عشرة وجهات سياحية في العالم، حيث استقبلت

«قوافل المقاومة».. زيارة وسياحة في ديار الشهيد قاسم سلیماني



الوقاف/ أعلن رئيس لجنة السياحة في مدينة طهران عن استمرار تنفيذ خطة «قوافل المقاومة»، وقال: كل يوم أربعاء، تتوجه مجموعات طلابية من جامعات العاصمة بالقطار إلى كرمان، مرقد الشهيد الحاج قاسم سلیماني، إضافةً إلى المعالم الثقافية والتاريخية لهذه المدينة. وقال أمير قاسمي: إن الهدف من هذه الخطة تعريف الطلاب بفكر الشهيد الحاج قاسم سلیماني، والاستفادة من الإمكانيات السياحية والثقافية في كرمان، وقد أدى نجاح تجربة العام الماضي وردود الفعل الإيجابية إلى استمرار هذا البرنامج لهذا العام أيضاً.

وأضاف: تنطلق الجولات كل أربعاء عبر شبكة السكك الحديدية باتجاه كرمان، ويصل الطلاب صباح الخميس إلى مدينة كرمان، وقد شارك حتى الآن طلاب جامعات الشهيد بهشتي، طهران، أمير كبير، علامة طباطبائي، وكلية الإذاعة والتلفزيون في هذه الرحلات، مع مشاركة واسعة من الطالبات في هذا العام.

وأوضح قاسمي، مشيراً إلى تنوع البرامج الثقافية والسياحية في كرمان، قائلاً: زيارة حديقة شازده ماهان، شاه نعمت الله ولي، حديقة فتح آباد، متحف الدفاع المقدس، بيت الزهراء (س) هي من بين أجزاء البرنامج المقرر تنفيذه، وبالطبع فإن التواجد عند مرقد الشهيد الحاج قاسم سلیماني يوم الخميس يُعد من أكثر اللحظات تأثيراً في هذه الرحلة بالنسبة للطلاب.

وقال قاسمي: إن زيارة الخانات، والحمام، وسوق كنجه علي خان، إضافة إلى الجانب السياحي، توفر فرصة لتعريف الطلاب بثقافة وحياة سكان كرمان والتعرف على تاريخ وهوية إيران. وأضاف: في هذه الجولات، تم الاستفادة أيضاً من حضور عدد من الأجانب اللذين اعتنقوا الإسلام، حيث يرافقون الطلاب ويروون تجاربهم حول اعتناق الإسلام بلغة بسيطة ومباشرة للطلاب. فيما يقدم المرشدون السياحيون والراوون الشرح اللازم للطلاب خلال الرحلة.

وأعلن قاسمي: أن هذه الجولات ستستمر حتى نهاية شهر ديسمبر، وبعد ذلك، وبنظر إلى زيادة الرحلات الشتوية إلى كرمان، سيتم إيقاف تنفيذ الجولات الطلابية. وأشار قاسمي إلى أنه بعد انتهاء هذا المشروع، سينظم برنامج ثقافي جديد بعنوان «في وقت العشق؛ الواحدة وعشرون دقيقة وثلاثة» في طهران، حيث سيزور أكثر من عشرة آلاف من مواطني طهران معرض الحاج قاسم سلیماني في مجمع المتحف الوطني للثورة الإسلامية والدفاع المقدس.

كوهبنان.. وجهة سياحية جديدة في محافظة كرمان



الوقاف/ أكد رئيس دائرة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية بمحافظة كرمان، خلال لقائه مع محافظ مدينة كوهبنان، على الاستفادة من إمكانيات هذه المدينة في سبيل تقديمها كوجهة سياحية جديدة في المحافظة.

وأعرب مرتضى نيكرو، خلال لقائه مع علیرضا خدابخشى محافظ مدينة كوهبنان، عن شكره لاهتمامه واهتمام ممثل أهالي هذه المدينة في مجلس الشورى الإسلامي بمجالات تطوير السياحة، وحماية وإحياء المباني التاريخية والثقافية، وتعزيز الصناعات اليدوية، وأضاف: كوهبنان من أولويات دائرة التراث الثقافي بمحافظة كرمان في تطوير البنية التحتية السياحية، وتسجيل الآثار التاريخية على المستوى الوطني، وتطوير وتعزيز الصناعات اليدوية في مسار تقديم هذه المدينة كوجهة سياحية جديدة في المحافظة.

وأوضح نيكرو: إن طرح وتحديد إمكانيات كوهبنان السياحية عبر تشكيل لجنة سياحية لهذه المدينة مدرج على جدول الأعمال، حتى يتم الإسراع في مسار التنمية المستدامة للسياحة في هذه المدينة بالاستفادة من إمكانياته المتعددة.

وأضاف قائلاً: متابعة تفعيل قطار كوهبنان السياحي، والمشاركة في المعارض الوطنية والدولية بهدف التعريف الأفضل والأوسع، وتسجيل الآثار التاريخية والثقافية على المستويين الوطني والعالمي، وإقامة المؤتمرات الوطنية والدولية بالتعاون مع الجهات التنفيذية للتعريف الأنسب، والتخطيط لإقامة مهرجانات تركز على السياحة، تُعد من أهم البرامج المدرجة على جدول أعمال دائرة التراث الثقافي بمحافظة كرمان، من أجل تفعيل السياحة بشكل أفضل، وإنعاش الاقتصاد، وتطوير البنية التحتية، وخلق فرص عمل في هذه المدينة.

وفي الختام، أشار نيكرو إلى أن كوهبنان، التي تضم خمسة قرى مستهدفة للسياحة، تتمتع بإمكانات عالية في مجال التنمية المتوازنة للسياحة الريفية، ويجب الاستفادة القصوى من هذه الإمكانيات من خلال تفعيل دور رؤساء القرى في حماية وإحياء المباني التاريخية وتطوير البنية التحتية السياحية.

في مدينة يزد

قلاع أبركوه.. معالم تاريخية تتميز بخصوصيات هندسية



تعود هذه القلاع إلى فترات مختلفة من العصور الساسانية، الزندية، الأفشارية والقاجارية. وأقدمها قلعتا هاروي وبیداف اللتان تعودان إلى ما قبل الإسلام. ومن القلاع الأخرى في المحافظة: أرك شهرسب، رباط، تيزك، فيروز آباد، أحمد آباد، بابك، حسن خان، سردار ورئيس آباد.

علماً أن أكثر من ١٥ من قلاع أبركوه، والتي لكل منها خصوصياتها الهندسية بين المعالم التاريخية بمحافظة يزد، أدرجت في قائمة الآثار الوطنية الإيرانية.



كمواقع مراقبة في أوقات الخطر. وتتكون الأبراج من ثلاثة أجزاء: الرأس، الوسط، والأسفل، وقد دُعمت بأعمدة خشبية سميكة لتعزيز متانتها، بينما استُخدمت هذه الأعمدة في بعض الأبراج عند الرأس فقط. تتنوع مخططات القلاع بين الشكل المستطيل، الدائري، البيضاوي ومتعدد الأضلاع، ويكون الدخول إليها عبر باب رئيسي واحد. وقد بُنيت هذه المعالم التاريخية من الطين واللين في المدينة والقرى المحيطة، ويُستخدم بعضها حالياً للسكن، بينما أصبح الكثير منها خالياً.



الوقاف/ تُعد أبركوه إحدى المدن الصغيرة في محافظة يزد. ومع ذلك، فإن امتلاكها لأكثر من ٤٠٠ موقع تاريخي جعلها واحدة من الوجهات السياحية المميزة في إيران. وتتميز المدينة بالعديد من الخصائص التاريخية، ومن أبرزها قلاعها القديمة ذات الطابع المعماري الفريد. تضم أبركوه أكثر من خمسين قلعة، وترتبط هذه القلاع والآثار القيمة بعهد القاجاريين، ولا يزال بعضها مأهولاً بالسكان حتى اليوم. وتحتوي قلعة أبركوه على تسعة أبراج دائرية مزخرفة بزخارف هندسية متنوعة، كانت تُستخدم

المطبخ الإيراني

مرق السبزي «قورمه سبزی»

المكوّنات:

حزمة من البقدونس المفروم، وحزمة كبيرة من السبانخ المفروم، مئة غرام من الفاصوليا الحمراء، نصف كيلو من لحم الضأن المقطّع، ملعقة صغيرة من الكركم، ثلاثة ملاعق كبيرة من عصير الليمون، ثلاث حبات من الليمون العماني المجفف، ملح وفلفل حسب الرغبة، حبتان من البصل المفروم، زيت حسب الرغبة.

طريقة التحضير:

تُغسل الخضار، وتفرم، وتترك جانباً. يوضع

اللحم في قدر مع القليل من الزيت حتّى يتحمّر بشكل خفيف، ثم يضاف الماء المغلي، والفلفل الأسود، والبهار المشكل، والبصل، والقرفة، والغار، والهليل. ويترك اللحم حتّى ينضج ثلاثة أرباع النضج، ثم يُرفع من المرق ويترك المرق جانباً. يوضع القليل من الزيت في نفس القدر ويحمّر فيه الخضار المفرومة.

تُحرك المكوّنات جيّداً فوق نار هادئة لمدة عشرين دقيقة تقريباً، ثم يضاف اللحم، ويُحرك الخليط لمدة عشر دقائق. تضاف اللوبياء المصفاة، واللومي، والمرق



تخفف الحرارة ويطبخ المرق حتّى ينضج اللحم واللوبياء، ويقدم مع الأرز.

إلى القدر، وتطبخ المكوّنات حتّى يغلي المرق.