



ایران تتجاوز الرکود السیاحی أسرع من الدول الأخرى

الملف: تمكنت ایران من تجاوز الرکود السیاحی بسرعة أكبر مقارنة بالعديد من الدول الأخرى، وفقاً لما أفاده المدير العام للتسويق وتطوير السياحة الخارجية بوزارة التراث الثقافي. وقال مسلم شجاعي: إن عدد السياح الوافدين إلى العميد من الدول ينخفض بنسبة تصل إلى ٥٠٪ بعد وقوع حادث طبيعى وأمنى، لكن ایران تمكنت بعد حرب ١٢ يوماً، خلال عدّة أشهر، من تجاوز الرکود السیاحی أسرع من العديد من الدول. وقال مسلم شجاعي: إن ظواهر مثل حرب ١٢ يوماً في المنطقة يمكن أن تؤدي إلى رکود سیاحی يصل إلى عامين في العديدة الدول، لكن ایران، بسبب تنوعها الثقافية، وتعدد فصولها وجاذبيتها التاريخية والاجتماعية الفريدة، تمكنت في فترة قصيرة من العودة إلى الوضع الطبيعي.

وأضاف أن البلاد استقبلت في العام الماضي نحو سبعة ملايين واربعمائة ألف سائح أجنبى وتابع شجاعي: في يناير من هذا العام، مقارنة بيناير عام ٢٠٢٤ زاد عدد السياح الوافدين إلى البلاد بنسبة ٤٨,٥٪ نتيجة الاتجاه الإيجابي قبل الأزمة، لكن مع بدء الحرب توقيف هذا النمو، وبشكل عام، خلال الشهر الثمانية الأولى من هذا العام، انخفض عدد السياح الأجانب بنسبة حوالي ٨٪ مقارنة بالفترة نفسها من العام الماضي. وأكد: من أجل إزدهار السياحة، فإن السياسة العامة للبلد ووزارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية هي الناطح الأقصى مع الدول، فعلى سبيل المثال، سيُعدّم تمرن التورز الدولي هذا العام مرة أخرى بعد عدة سنوات من التوقف. كما نسي للحصول على استضافات متعددة لعقد فعاليات دولية.



اقتراح إصدار تأشيرة أحدية الجانب بمناسبة نوروز للسياح الأجانب

الملف: اقتراح مستشار وزير التراث الثقافي إصدار تأشيرة أحدية الجانب بمناسبة عيد نوروز للسياح الأجانب. واعتبر محمد جواد حق شناس، أن نوروز مرّ «حالاً إيجابية»، وقال: في ظل الظروف الراهنة التي يمرّ بها المجتمع، ينبغي الاستفادة من فرصة نوروز لتحسين الأوضاع وبنّر الشاطئ والبهجة. كما أضاف أن الموقع العالمي المسجلة في إيران يجب أن تتحول إلى لجنة مشتركة، وأن نسعى إلى مشاركة جميع دول نطاق نوروز في هذا المؤتمر. واقترح أيضاً، بالتعاون مع وزارة الخارجية، إصدار تأشيرة أحدية الجانب بمناسبة نوروز للسياح الأجانب؛ إذ إن العميد من الإيرانيين المقيمين في الخارج يعودون إلى البلاد خلال أيام نوروز لزيارة أقاربهم. وأعلن عن التخطيط الخاص لنوروز هذا العام في طهران وقال: أعدت مدينة طهران برنامجاً خاصاً بحضور الضيوف الأجانب، غالباً في حدقة النوروز. واقترح قائلاً: يجب أن نتابع بجدية أكبر تسمية الأماكن باسم النوروز، كمان إطلاق مجلة دولية باسم النوروز يمكن أن يكون فعالاً في تطوير العلاقات الثقافية في هذا المجال. ومن جانبها أشار حجت الله آيوبي، رئيس مركز الشؤون الدولية بوزارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية، إلى ٢٧ دعوة من مختلف دول العالم لحضور احتفالات نوروز في إيران، بل استضافة اجتماع دولي للاستفادة من تغير النبذة مناسبة الثقافية. وأكد بالقول: لقد سجننا ملف النوروز في اليونسكو كتراث عالمي، وأپر ان هي القاعدة الرئيسية للنوروز من خلال هذا الاجتماع، نريد أن نعلن للعالم أن إيران هي منشأ ومركز هذا التراث الحضاري.

بمشاركة ٥ صحيفياً محلياً وأجنبياً ..

خوزستان تستضيف مهرجان الوسائل المتعددة الدولي للتعرف بالتراث الثقافي

عن تراث العديد من المحافظات الأخرى، وهذا الاختلاف كان مثيراً للإعجاب بالنسبة لي. وأضاف: في هذه الفرصة القصيرة قمت بزيارة أكبر عدد ممكّن من المواقع التاريخية. أنا سعيد جداً لأنني زرت دزفول وشوشتر، إذاً أتيحت لي الفرصة، بالتأكيد سأعود إلى خوزستان وأزور بقية مدن المحافظة.

وقال المراسل الصيحي: كل زاوية في خوزستان تعانق عن الآخر؛ سواء من حيث العرق أو الثقافة أو العادات والتقاليد. من الموسيقى المحلية إلى كرم ضيافة الناس، في آبادان وأهواز وخرمشهر، الأجواء الحضورية وسواحل كارون لها طابع خاص، وفي شوش نرى التاريخ الحي. هذا التنوع كان مثيراً للإعجاب بالنسبة لي.

وأضاف لي جيانان: لم يكن لدى أية معلومات عن المهرجان من قبل، لكن إقامة هذا الحدث في الأيام الأخيرة أثارت لي فرصه المشاركة في جولة تعرفيّة. ولكن إذاً أتّمته دعوتي للمشاركة في هذا الحدث في السنوات القادمة، فسوف أشارك بالتأكيد، وأصطبّح أصدقائي وزملائي أيضاً للتعرف على خوزستان. يمكن لهذا المهرجان أن يكون فرصة مهمة لتعريف القراءات الثقافية للمحافظة.

وفي الختام، دعاً جيانان الشعب الصيني لزيارة خوزستان وقال: إذا سُنحت لي الفرصة سأعود إلى خوزستان مرة أخرى.

وأصبح أبناء بلدي بزيارة هذه المحافظة؛ حيث يمكنهم رؤية التنوع الثقافي لشعوب

جورون، على دور وسائل الإعلام في



الصينية مهرجان الإنتاج الدولي للوسائل التراثية، والإجراءات الوقائية، وإمكانات التسويقية لهذين الموقعين المسلمين ضمن قائمة التراث العالمي للميونيسكو. هناً وُيعدّ تطبيق هذه الجولة الثقافية- الإعلامية خطوة هامة في تعزيز الدبلوماسية الثقافية، والتعرف بالتراث العالمي لخوزستان، وتطور السياحة المستدامة.

الوسائل المتعددة فرصة لتعريف خوزستان للعالم

وبهذا الصدد قدم مراسل شبكة CCTV

الملف: أقيمت جولة ثقافية إعلامية في محافظة خوزستان بهدف التعريف بالتراث العالمي لتشغازبيل والموقع التراثي العالمي لشوش بمشاركة ٥٠ من الصحفيين المحليين والأجانب ونشطة الفضاء الافتراضي في البلاد. في هذه الجولة التي نظمت بمبادرة من إدارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في خوزستان، كانت تهدف التعريف بالإمكانات التاريخية والثقافية والسياحية الفريدة لمحافظة خوزستان على المستوى الوطني والدولي، وتعرف أهل الإعلام على واحدة من أهم الحضارات القديمة في إيران. الجولة الثقافية الإعلامية لإدارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في خوزستان هي من ضمن البرامج التمهيدية لإقامة الدورة الرابعة من المهرجان الدولي متعدد الوسائل للتراث الثقافي الذي أقيم باستضافة خوزستان.

وبهذا الخصوص قال مدير عام التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في خوزستان، على هامش هذه الجولة: إن التراث العالمي لتشغازبيل وشوش من أبرز المعالم التاريخية في إيران والعالم، وإن التعريف الموجّه بهذه المواقع عبر وسائل الإعلام له دور مؤثر في جذب السياح المحليين والأجانب. وأكد محمد جورون، على دور وسائل الإعلام في توضيح الهوية التاريخية لخوزستان، قائلاً: إن إقامة الجولات الثقافية الإعلامية، تعد فرصة مناسبة لعرض الإمكانيات التاريخية والثقافية للمحافظة وتعزيز مكانة خوزستان في السياحة الوطنية. خلال هذه الجولة الثقافية، قام الصحفيون والنشطاء في الفضاء الافتراضي بزيارة أقسام مختلفة من رقورة تشغازبيل والمنطقة

بوجود ٢٣ مركزاً للعلاج بالمياه ..

أرديبيل عاصمة السياحة العلاجية في إيران

المياه المعدنية في البلاد، وأن نرفع أرديبيل إلى مكانها الحقيقة على مستوى المنطقة. وأشار إلى أن هذه المحافظة تضم مقاشر ومشاهير وعلماء دين كبار وبارزين، وقال: إن التعريف بثقافة و تاريخ أرديبيل هو توجه مهم نستخدم فيه جميع الإمكانيات المتاحة في هذا المجال.

أرديبيل تقدم العلاج، والطبيعة، والهدوء في آن واحد للسياح

وفي الختام أشار بذر إلى الظروف الفريدة للمحافظة قائلاً: المناخ الجبلي النقي، والمناظر الطبيعية الخلابة، والخصائص العلاجية المثبتة للمياه المعدنية، والبنية التحتية المناسبة للإقامة، جعلت من أرديبيل وجهة سياحية على مدار العالم للتعافي والصحة والهدوء. نحن مستعولون لنقدم هذه الإمكانيات بشكل احترافي على المستوى الوطني والدولي.



لتعرف إمكانيات أرديبيل وتوسيع التعاون الوطني والدولي. وأضاف بذر: ذات التجربة المهرجان الدولي الثاني السياحة الصحية والتدليل العلاجي في سرعين، وقد تم تحديد الداعمين الرئيسيين له في المحافظة. هدفنا هو أن نعزز السياحة الصحية والعلفية في مهد العلاجية والتسلية العلاجي في شهر مایو ٢٠٢٠م، وسيكون هذا الحديث فرصة ثمينة

أرديبيل جاهزة لاستضافة حدث دولي كبير

وأضاف: محافظه أرديبيل، ذات التجربة الطويلة في السياحة العلاجية والصحية، جاهزة لاستضافة ثانٍ حيث كبر للسياحة الداعمين الرئيسيين له في المحافظة. هدفنا العلاجية والتسلية العلاجي في شهر مایو ٢٠٢٠م، وسيكون هذا الحديث فرصة ثمينة

الملف: قال رئيس جمعية أصحاب الفنادق في محافظة أرديبيل: إن محافظة أرديبيل، بما تمتلكه من بناء، ومياه معدنية ساخنة وبارد، و٢٣ مركزاً للعلاج بالمياه النشطة، تُعد اليوم بلا شك القطب الرئيسي للسياحة العلاجية في إيران. هذه الإمكانيات نادرة في العالم حتى على مستوى المنطقة، وجعلت من أرديبيل وجهة مهمة للعلاج، والاسترخاء، والصحة.

وصرح جعفر بذر: حالياً، هناك ١٥ مجمعاً للمياه الساخنة، وأحواض سباحة، ومرافق التدليك العلاجي، ويختار عدد كبير من السياح الصحيين في البلاد، وخاصة المسافرين من جمهورية أذربيجان والدول المجاورة، أرديبيل للعلاج والاسترخاء من المياه المعدنية، ولدى العديد من السياح الأجانب، يرتبط اسم إيران باسم سرعين وينابيعها الساخنة.

المطبخ الإيراني

كباب حامض (كباب ترش)

- يفضل طحن الجوز ناعماً ثم يضاف إلى اللحم مع الزيت.

- إضافة ملعقتين من معجون الرمان وصلصة الصويا والجوز زيت الزيتون إلى اللحم.

- إضافة الخضروات العطرية، مثل البقدونس الطازج أو مزيج من النعناع والكمبرة.

والفضل أن يستريح اللحم مرة أخرى، ويجب أن يحفظ في وعاء مغلق لمدة ١٢ إلى ٢٤ ساعة حتى يصبح مذاقه جيداً. بعد هذه، ضعي اللحم في الأسياخ.

أفضل طريقة لتحضير الكباب الحامض هي الفحم حتى ينضج جيداً ولا تحرق الطبقة الخارجية. يقدم الكباب الذي يذبل مع الأرز الإيراني والزعفران أو مع الخبز.

كيلوغرام واحد لحم غنم أو بقر، ثلاثة ملاعق كبيرة معجون الرمان، ملعقتان كبيرة من صلصة الصويا (اختياري)، نصف كوب جوز مطحون، أربع ملاعق كبيرة زيت زيتون، ملعقة صغيرة فلفل أسود، بصلتان متوسطتان، ملعقتان كبيرة من الأعشاب العطرية المحلية.

طريقة التحضير

- نقطع شريحة لحم البقر إلى قطع صغيرة ويضاف إليها الفلفل الأسود والبصل المفروم، ويغطي الوعاء ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.

