تستضيف السياح المحليين والأجانب

«شهر ني» في شادكان تتحول إلى جزيرة سياحية

الوفاق/ جزيرة صغيرة تُدعى «شهر ني» تقع في قلب مستنقع شادكان، قد تحولت إلى جزيرة سياحية، لتستضيف السياح المحليين والأجانب بأكواخ مصنوعة من القصب.

يُعد هور شادكان واحداً من ١٨ هوراً دولياً مسجلاً، ويمتد هذا الهور على مساحة تزيد عن ٥٠٠ ألف هكتار، ويرتبط بالخليج الفارسي، ويوفر بمياهه العذبة والمائلة للملوحة بيئة مناسبة لحياة أنواع مختلفة من الكائنات المائية والطيور والحيوانات الأليفة والبرية. ويستضيف هور شادكان سنوياً في فصل الخريف أنواعاً من الطيور المائية والشاطئية المهاجرة من المناطق الباردة في سيبيريا وروسيا وآسيا الوسطى والمناطق الداخلية من إيران. ويحد هور شادكان الدولي من الشمال مدينة شادكان، ومن الجنوب نهر بهمنشير، ومن الغرب طريق دارخوين-آبادان ومياه خورموسى.

ويزور السياح قرية صراخية لمشاهدة سكانها والتعرف على نمط حياتهم إضافة الى مشاهدة الهور، حيث تنسج النساء الحصر وتباع الأسماك عند مدخل القرية. وتكون القوارب جاهزة لنقل السياح إلى أي مكان يرغبون فيه، لكن في الآونة الأخيرة تحولت جزيرة من يابسة إلى جزيرة سياحية تستقبل الزوار وتوفر المضائف والأكواخ التقليدية في منطقة خوزستان ضمن أجواءً ممتعة للمسافرين في هذه الجزيرة.

في هذا الصدد، قال يعقوب مقدم، محافظ مدينة شادكان، مشيراً إلى الإمكانيات الكبيرة لهذه المدينة في مجال السياحة: تتمتع مدينة شادكان بقدرات ملحوظة من حيث السياحة، ويمكن لصناعة السياحة من خلال التخطيط المناسب أن تؤدي إلى انتعاش وتطور ملحوظ في هذه المنطقة.

وأضاف: على مدار العام، يسافر العديد من السياح إلى شادكان، حيث ينجذب جزء كبير من هؤلاء السياح إلى هذه المدينة بسبب الطبيعة البكر، والنظام البيئي المميز للمنطقة، ووجود المستنقعات، وحقول القصب، وإمكانية ركوب القوارب والسفر لمدة ٢٠ دقيقة إلى الجزر. كما أن وجود السيّاح يتطلب توفير الإمكانيات والتدابير اللازمة لكي يتمكنوا من قضاء يوم جيد في المنطقة. ونظراً لبكرية الطبيعة، يجب توفير إمكانيات مناسبة لكي يتمكن السيّاح من الاستفادة المثلى من هذه القدرات.

وأكد محافظ شادكان، موضحاً أنه تم تنظيم جيد في مجال استخدام القوارب، بمساعدة مستثمر من القطاع الخاص، حيث تم إنشاء جزيرة باسم «شهر ني» في وسط المستنقع. بالطبع، لا تزال هذه الجزيرة بحاجة إلى الكثير من العمل، وهناك جزر أخرى أيضاً في المستنقع، والتي يمكن، في حال جذب المستثمرين، فسوف يتم توفير المزيد من الإمكانيات السياحية فيها.

وتابع مقدم: لدى مدينة شادكان سيّاح على مدار العام، لكن الذروة الرئيسية للسيّاح تكون في فترة عيد النوروز. ففي نوروز هذا العام، سافر أكثر من ١١٣ ألف سائح إلى شادكان خلال فترة تقارب ٢٠ يوماً. كما كان لدينا حوالي ألفي سائح أجنبي، والباقون كانوا من السيّاح الإيرانيين. في أيام العيد، جاء سيّاح من دول مختلفة، منها السودان والنمسا، إلى شادكان، وكان معظمهم من السيّاح الأوروبيين.

وأشار إلى الظروف المناخية في المنطقة قائلاً: بالنظر إلى مناخ شادكان، فإن أفضل وقت لزيارة السيّاح هو الأشهر الباردة من السنة. نحن اليوم في شهر يناير تقريباً، ونعيش أجواء ربيعية. أما في باقي أشهر السنة فالطقس يكون حاراً وتصبح الظروف صعبة على السيّاح، لدرجة أن تحمل هذا الطقس يصبح صعبا حتى على السكان المحليين. ومع ذلك، في أشهر الخريف وخاصة نوفمبر وديسمبر وكذلك في الشتاء، تتوفر ظروف مناسبة للسياحة، ومن مارس وأبريل فصاعداً يبدأ الطقس بالدفء تدريجياً.

وأضاف: معظم القوارب المستخدمة تعود للمنطقة نفسها، وغالبية القوارب هي قوارب صيد ضيقة يستخدمها السكان المحليون. ومع ذلك، نسعى لتوفير قوارب أعرض وبإمكانيات أفضل من خلال الاستفادة من تجارب المناطق المائية الأخرى، وذلك للمساعدة في جذب المزيد من السيّاح.

وقال محافظ شادكان: تم توفير إمكانية المبيت والإقامة الليلية في مراكز السياحة البيئية، وهذه المنطقة، خاصة مع وجود مدينة الحصير الوطنية وورش الصناعات اليدوية العديدة التي تُصدر منتجاتها حتى إلى الخارج، لديها إمكانيات متنوعة للسياحة.

وأشار مقدم، إلى أن السياسة الرئيسية للمحافظة في الماضي لم تكن تعتمد على السياحة، وأضاف: في حين أن شادكان تمتلك مستنقعاً دولياً ونهرَي كارون، إلا أن السياحة في هذه المنطقة لم تكن نشطة حتى السنوات الأخيرة. كما تم إنشاء الجزيرة السياحية خلال العام الماضي، ومؤخراً بدأت الأنشطة السياحية تنمو مع دخول المستثمرين، وقد حققت نتائج جيدة أيضاً.

وأكد مقدم: مع تحقيق هذه المشاريع، بالإضافة إلى المستنقع والسياحة الريفية، ستنشط السياحة المائية والشاطئية أيضاً في المنطقة، ويمكن أن تجعل هذه المجموعة من الإمكانيات شادكان وجهة سياحية هامة في البلاد. وأشار مقدم أيضاً إلى قرية صراخية وقال: تم تسجيل هذه القرية وطنياً، وبمتابعة من إدارة التراث الثقافي، من المقرر أن يتم اتخاذ إجراءات لتسجيلها عالمياً أيضاً. كما أن القرى المجاورة والمستنقع لديها إمكانيات سياحية، ويمكن لسكان هذه القرى، بالإضافة إلى الصيد، أن يكونوا نشطين في مجال السياحة.

تقديم ٥٠ قرية مستهدفة للسياحة في محافظة فارس خلال نوروز القادم

الوفاق/ أعلن معاون تنسيق السياحة وشؤون الزيارة في محافظة فارس عن التخطيط لتقديم ٥٠ قرية مستهدفة للسياحة في المحافظة خلال نوروز القادم، وأكد أن توزيع السياح بشكل متوازن في أنحاء المحافظة مدرج ضمن جدول أعمال لجنة خدمات السفر.

وقال مهدي بارسائي في أول اجتماع للجنة خدمات السفر لعام ٢٠٢٦ بمحافظة فارس: محافظة فارس، وخاصة مدينة شيراز، هي الوجهة الرئيسية للمسافرين في نوروز كل عام، ومن المتوقع أن نشهد زيادة في حضور السيّاح في نوروز القادم أيضاً.

وأشار إلى الإجراءات التي تم اتخاذها في نوروز الماضي قائلاً: إقامة مراسم استقبال العام الجديد في مواقع نوروز، وإعادة فتح المواقع السياحية، وتنفيذ برامج ثقافية في المواقع التاريخية، كان لها دور مؤثر في زيادة رغبة الناس في السفر إلى فارس. وأضاف معاون تنسيق السياحة وشؤون الزيارة في محافظة فارس: يجب على الجهات المقدمة للخدمات، من خلال دراسة نقاط الضعف في إجراءات العام الماضي، أن تقوم بتخطيط أكثر دقة لتقديم خدمات أفضل للمسافرين في نوروز وأن تكون جاهزة بالكامل.

وأشار بارسائي إلى تزامن عيد نوروز هذا العام مع عيد الفطر، موضحاً: هذا التزامن يتطلب ترتيبات خاصة لاستقبال المسافرين بشكل لائق، ويجب على جميع الجهات أن تدخل العمل ببرامج مناسبة.

وأكد على ضرورة توزيع السيّاح بشكل متوازن في أنحاء المحافظة قائلاً: تقديم القدرات السياحية يجب ألا يقتصر على مدينة شيراز، لذا يجب تقديم حوالي ٥٠ قرية مستهدفة للسياحة في فارس بشكل جاد حتى نشهد حضور السيّاح في جميع أنحاء المحافظة.

وأشار بارسائي إلى أن إعادة فتح المواقع التاريخية والدينية ومقابر الشخصيات التاريخية البارزة خلال أيام عيد النوروز، وتحسين البنى التحتية الخدمية، ستكون من الأولويات الرئيسية لنوروز القادم.

عرض الهوية الفنية لمحافظة إيلام بمعرض الحرف اليدوية في العراق

الوفاق/ قال المدير العام للتراث الثقافي والسياحة والحرف اليدوية في إيلام: إن الحرفيين في محافظة إيلام شاركوا للمرة السابعة عشرة في معرض الصناعات اليدوية في محافظة واسط العراقية الذي أقيم في مدينة الكوت، بهدف تعريف القدرات وتطوير تصدير الصناعات اليدوية.

وقال فرزاد شريفي: إن المشاركة السابعة عشرة للحرفيين الإيلاميين في معرض الحرف اليدوية لمحافظة واسط العراق، قد وفرت مرة أخرى فرصة قيمة لتعريف الفنون الأصيلة، والقدرات المحلية، والإمكانيات الإنتاجية لفناني هذه المحافظة على الساحة الدولية.

وأضاف شريفي: في هذا المعرض الذي شهد إقبالاً واسعاً من الزوار ومحبي الفنون التقليدية، عرض حرفيو إيلام مجموعة متنوعة من الأعمال في مختلف مجالات الحرف اليدوية، وأظهروا جانباً من الهوية الثقافية والفنية لمحافظة إيلام.

وقال: إن هذا الحضور المستمر في معارض العراق من شأنه أن يلعب دوراً فعالاً في تطوير الدبلوماسية الثقافية، وتعزيز النشاطات الحدودية، وتسويق منتجات الحرف اليدوية، وخلق فرص تصديرية لفناني محافظة إيلام، ويعكس المكانة الخاصة للحرف اليدوية لإيلام في الأسواق الإقليمية.

خراسان الجنوبية وجهة آمنة للمرضى الأجانب

الوفاق/ قال معاون خدمات العلاج في التأمين الاجتماعي بمحافظة خراسان الجنوبية: يمكن أن تكون هذه المحافظة مقصدًا آمنًا للمرضى الأجانب وخاصة من بنغلاديش.

وأشار محمد جلالي، إلى الإمكانيات الكبيرة للسياحة العلاجية وقال: بالنظر إلى ضعف البنية التحتية الصحية والعلاجية في بنغلاديش وإمكانيات محافظة خراسان الجنوبية في هذا المجال، فأنه يمكن أن تكون المحافظة مقصدًا آمنًا روحيًا لمرضى هذا البلد.

وأكد على أهمية السياحة العلاجية قائلاً: السياحة العلاجية تعد اليوم من الصناعات المتقدمة والمربحة في اقتصادات الدول الناشئة والمتقدمة في العالم، وقد استفادت العديد من الدول من هذه الفرصة لتحقيق التنمية الاقتصادية.

وأشار جلالي إلى دولة بنغلادش قائلا: يبلغ عدد سكان بنغلاديش حوالي ٢٠٠ مليون نسمة، وبنيتها الصحية والعلاجية ضعيفة نسبيًا، وتعد بنغلاديش من البلدان المحتملة لتحويل مرضاها إلى إيران وخاصة إلى محافظات مثل خراسان الجنوبية.

وأوضح جلالي: مدن مثل بيرجند، ذات البيئة الآمنة والروحية، يكون لديها القدرة على تقديم خدمات علاجية وسياحة علاجية للمرضى البنغلاديشيين، كما ويمكن من خلال التخطيط والاستثمار الموجه تحويل هذه الفرصة إلى مسار فعال لجذب السيّاح في مجال الصحة. وفي الختام أشار إلى أن تطوير السياحة العلاجية في المحافظة لا يساعد فقط في النمو الاقتصادي، بل يمكن أن يوفر تجربة علاجية عالية الجودة وروحية للمرضى الأجانب ويزيد من حصة إيران في سوق السياحة العلاجية.

● المطبخ الإيراني

الأرز الحلو «شيرين بلو»

المكونات

دجاجة واحدة، ٣ اكواب ارز، ٣ حبات بصل، ٤ ملاعق شرائح قشر البرتقال، ٤ ملاعق شرائح الفستق واللوز، ٤ ملاعق بربارِيس، ٣ ملاعق زبيب، ٣ قطع جزر، زيت زيتون حسب الحاجة، زعفران حسب الحاجة ، ٤ ملاعق سكر، ملح وفلفل اسود وكركم حسب الحاجة.

طريقة التحضير

- اغسلي الأرز وانقعيه في الماء والملح لبضع ساعات.

- ثم يُطهى الدجاج بقليل من الماء مع القليل من الملح والفلفل والكركم وكذلك البصل المفروم.

- في غضون ذلك، نقي شرائح اللوز والفستق والبربارِيس في الماء. ثم نبشر البصلتين المتبقيتين ونقليهما قليلا في زيت الزيتون.

- قشري الجزر وقطّعيه إلى شرائح بطول ٢ سم واقليه في مقلاة أخرى مع القليل من الزيت حتى يصبح الجزر طريا. ثم نضيف ملعقتين من السكر للجزر مع القليل من الزعفران ونصف كوب ماء ونغلق المقلاة حتى ينضج الجزر جيداً.

- في الخطوة التالية، عليك التخلص من مرارة شرائح البرتقال، وللقيام بذلك، عليك صب الشرائح في الماء الساخن عدة مرات وإفراغ الماء. في الخطوة الأخيرة، اسكبي ملعقتين من السكر وقليل من الزعفران واتركيه حتى من الماء.

- بعد ذلك، أخرجي الدجاج المطبوخ من الماء وقطعيه إلى قطع أصغر، أضيفي هذه القطع إلى مقلاة البصل المبشور والمقلية واقليها قليلاً.

- ثم نخرج البربارِيس من الماء ونقليها. تأكدي من التقليب باستمرار بعد إضافة البربارِيس حتى لا يحترق البربارِيس. ثم نسكب الجزر وشرائح البرتقال والزبيب في مقلاة الدجاج ونقلب. في هذه المرحلة، يجب اختبار المكونات بحيث إذا احتاجت إلى مزيد من الحلاوة، يمكننا إضافة السكر.

- اغلقي المقلاة واتركي جميع المكونات تطهى معاً لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. بعد خلط المكونات، أخرجي شرائح الفستق واللوز من الماء وأضيفيها إلى باقي المكونات لخلطها معا.

- وبعد تصفية الارز وتخديره نضعه في الطبق المرغوب ونضع فوقه الدجاج ونزينه بالبربارِيس والجزر واللوز والفستق والزبيب والزعفران.