



محافظة أردبيل قادرة على تطوير صناعة السياحة الشتوية

لقطة: أعلن مدير عام التراث الشفافي والسياحة والحرف اليدوية في محافظة أردبيل عن تشكيل مقر القدرات السياحية في المحافظة، معلنًا عن إقامة مهرجان الشتاء كأول برنامج لهذا المقر. وقال جليل جباري: تم تشكيل مقر القدرات السياحية في محافظة أردبيل ببرأة المحافظ بهدف تطوير قطاع السياحة في المحافظة، ويشمل جدول أعمال هذا المقر تنظيم البرامج والمشاركة في مختلف الفعاليات. وأضاف جباري: سيقام مهرجان الشتاء كأول برنامج لهذه الإدارة في شهر فبراير، بهدف تطوير السياحة الشتوية وتنشيط اقتصادها على مستوى المحافظة.

وأكمل: بناءً على ذلك، ستُقام بطولة التزلج الوطنية في الفترة من ٢٥ إلى ٢٧ فبراير في منتجعات المحافظة، بالإضافة إلى فعاليات السياحة الشتوية في القرى ذات نفس مقامها، مختلفة بحسب المحافظة.



٢٠٠ طالب من كھکیلویہ وبویر احمد الی مخیم طریق النور

اللقطة قال رئيس منظمة التعبئة الطلابية في كهكيلويه وبويرامحمد: منذ بداية هذا العام وحتى الآن تم إيقاد ٤٦١ طالبًا في المحافظة إلى مخيمات طريق النور، وأوضحت مصطفى كلسناني فرانه خلال هذا الأسبوع سبعم إيقاد ٢٠ طالبًا من المحافظة إلى المناطق العملياتية للدفاع المقدس، وقال: من المتوقع أن يرتفع إجمالي عدد الطلاب من كهكيلويه وبويرامحمد إلى المناطق العملياتية إلى ٥٠٠٠ طالب بحلول نهاية هذا العام، وأشار كلسناني في أن هدف إيقاد الطلاب إلى المناطق العملياتية هو شرئفة التضحية والشهادة في المجتمع ونقل هذه الثقافة إلى الجيل الشاب، وأضاف: الطلاب الملحوظون سيزورون لمدة ثلاثة أيام مناطق العمليات القمية، طلائين، سلمجه- معراج الشهداء، وأكد من مخيمات طريق النور تعتبر فرصة قيمة للمرأهقين والشباب ليحضروا في المناطق العملياتية بتعز واعل بطلات مقاولته، الدفاع المقدس، ماباعز: معرفتهم بمقاهيم التضحية والمقاومة.



٢٠ فعالية ثقافية وسياحية في العام القادم

لوقاف / ستكون مدينة زرند، باعتبارها مدينة المهرجانات في إيران، في نوروز القادم مضيفة ٢٠٢٠. عالمية ثقافية وفنية وسياحية. ستقام هذه الفعاليات في العام الإيراني الجديد وتشمل مهرجانات وبرامج متنوعة. وأعلن رئيس إدارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في زرند، محمد سلامي، وقال: تم إزاحة السرائر عن أول تقويم للمهرجانات في عام ٢٠١٨م ومنذ ذلك الوقت، أصبح الناس على علم بالبرامج والمناسبات القادمة قبل بداية كل عام.

وأكمل إسلامي: مشاركة الناس في السياحة مهمة جداً، وحتى يتحول المواطنون في منطقة ما إلى سياحة، لا يمكّن توقع جذب السياح من خارج المنطقة. تم تصميم مهرجانات زرند بهدف مشاركة الناس في البرامج، ويشارك في كل فعالية مابين خمسة إلى خمسة عشر ألف شخص في المتوسط.

وأضاف: لقد وفرت هذه المهرجانات حتى الآن حوالي ٤٠ وظيفة مباشرة في مجال الصناعات اليدوية والمنتجات المحلية، وقد تمكن العديد من النساء المعلمات للأسر من تحقيق دخل مستدام من خلال عرض منتجاتهن في المهرجانات دون الحصول على قروض أو دعم إداري.

وأكمل إسلامي: إن إقامة المهرجانات بشكل مستمر في مناطق مختلفة من زرند أدى إلى زيادة النشاطات الاجتماعية، والمشاركة الشعبية، وخلق أجواء سعيدة وحيوية على مستوى المدينة.

إزاحة الستار عن حديقة متحف مشاهير محافظة فارس قريباً

أميري: إن محافظة فارس هي مهد الحضارة الإيرانية وتحتضن تراثاً يمتد من العصر الساساني وتحت جسم شيد إلى حافظة وسعدية، وهذا السبب فهي من بين أول خمس محافظات في البلاد، وتعد أولوية لوزارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية.

ويزامن عطهle النور ورم عيد
الفطر، وقال: تم التخطيط
لتكون الساحة الرئيسية لحداثة
المتحف والمرافق الصحية
جاهزة لاستقبال السياح بحلول
النوروز.
يجب أن وأضاف: تكتمل
حداثة متحف مشاهير فارس
بشكل كامل بذمة هذا العام.

ويحيط بـ『توكه』، من المحقق
أن يتم، بالتزامن مع المواقع
التاريخية والثقافية الأخرى في
محافظة فارس، فرش مائدة
سبعة سينات النوروزية في
حقيقة متحف المشاهير، كما
ستقام مراسم خاصة في هذا
المكان.

الجانبين، وسيتم توجيه حركة السياحة إلى هذه الساحة. إن افتتاح متحف مشاهير فارس بالاستفادة من العناصر الهوية لمحافظة فارس وإيران، وبالاعتماد على المحتوى الفي للمعماريين والناحاتين وغيرهم من الفنانين والمتلقين، يمكن أن يضاعف من إمكانيات السياحة في شيراز ويساهم في زيادة مدة إقامة الزوار في «مدينة الس». متحف مشاهير فارس بحلول

أولويات افتتاح حديقة متحف المشايخ والمشاهير أشار معاون التراث الثقافي في إدارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في فارس إلى الاتفاقيات التي تم التوصل إليها مع المستثمر وقرار لجنة المادة ٢٨ في وزارة التراث الثقافي، وفقال: بناءً على هذه الاتفاقيات، يجب أن يتم تشغيل حديقة

محافظة فارس مهد الحضارة

الإيرانية

قال وزير التراث الثقافي، والسياحة والصناعات اليدوية، الذي كان ضيف شيراز في ليلة ذكرى سعدى، مشيراً إلى زيارةه السابقة لحديقة متحف مشاهير فارس، للصحفيين: في المستقبل القريب، سيتم الإعلان عن أخبار سارة في هذا المجال.

أضاف سيد صالح،

أولويات افتتاح حديقة
متاحف المشايخ والمشاهير
أشار معالون التراث الثقافي في
إدارة التراث الثقافي والسياسة
والصناعات اليدوية في فارس إلى
الاتفاقيات التي تم التوصل إليها
مع المستثمر وقرار لجنة المادة
في وزارة التراث الثقافي،
وقال: بناءً على هذه الاتفاقيات،
يجب أن يتم تشغيل حديقة
متاحف مشاهير فارس، بحلول

مجمع حافظية؛ وبناءً على ذلك،
سيتم ربط موقعين سياحيين
مهما في شيراز كعنصار هوية
للمدينة، وسيتمكن السياح
في «مدينة السر» منقضاء
ساعات في أجواء أدبية وثقافية
للتجول والتأمل.

كما تم التخطيط لبناء موقف
سيارات متعدد الطوابق بجوار
هذا المجمع، لتوفير البنية
التحتية الازمة لتطوير السياحة
في هذا الجزء من المدينة.
وفقاً للمخطط الأولي لحديقة
المتحف، كان من المقرر أن يتم
تقديم ٤٨ من مشاهير الأدب
في إيران والعالم، من بينهم
حافظ، وسعدی، وخواجو
كرماني، وفردوسي، وشكسبير،
وغلوري، وته لستوني؛ كما كان من

الوطّن / بحسب ماذكره مسؤولو التراث الثقافي في محافظة فارس، ان نوروز هذا العام هو موعد اكمال مشروع حديقة متحف مشاهير إيران والعالم في محافظة فارس، وهو مشروع تم انتظاره قرابة عقدين من الزمن. إن حديقة متحف الشیخ والمشاهیر في محافظة فارس، هو مشروع كبير يليق بعاصمة الثقافة والأدب والحضارة الإيرانية، ولهذا السبب بدأ تصميمه وتنفيذـه منذ عام ٢٠٠٨م.

مدى عام التراث الثقافي في حلب:

بيوت الإقامة الريفية بوابة عرض الهوية الأصلية للسياح

أشار سليمان خواه إلى إقامة «المعرض الدولي التاسع عشر للسياحة والصناعات اليدوية في طهران» من ۱۰-۱۲ فبراير، أعلن عن مشاركة محافظة جيلان «تصميم موضوع تركيبي» في هذا حدث الوطني. وأضاف: بوجود ۵ قرى وطنية، وقرية عالمية واحدة، ومدينة وطنية واحدة للصناعات اليدوية، سيتم عرض جميع الرموز والقيم في مجال السياحة الصناعات اليدوية لجيلان في هذا المعرض . وفي الختام أكد سليمان خواه: إن خالل استغلال كل إمكانياتنا التاريخية والحضارية، سنقدم جيلان بطريقة لائقة . معرض طهران.

المطبخ الايراني

- ثم نحوال العجين الى شكل أنبويب وقطعات صغيرة ونفركها بالشوبك ليكي نحصل على أوراق مجعنة رقيقة ظريفة، من بعد ذلك، نبسطها على صفحات معدنية تسمى الساج ونضعها على النار لكي يطيخ.
- وقبل أن تبرد الحلوى، نبسطها على خشبة مسطحة ونرشّ عليها بزيچ من الهيل ومسحوق السكر ومسحوق اللوز. ثم نلف هذه الأوراق بدقة ونضغط عليها بواسطة الشوبك.
- وأخيراً نقطع هذه الحلوى على شكل متقطع وفي فوascal تبلغ ثلاثة سنتيمترات.
- ملح قليلة في داخل كوب ونضيف الى هذه الخلطة السمن.
- نضيف العجين المخمر الى مزيج السمن والبيضة، ونستمر في عملية الخلط. ثم نقوم باضافة الدقيق الى هذا المزيج ونستمر في الخلط كي نحصل على عجين لطيف متماسك غير لاصق.
- نخلط هذه الخلطة الجديدة لمدة تتراوح بين 10 و 15 دقيقة.
- بعد ذلك ننطحها بعطا، ونتركها لتجف ٢٤ ساعتين.
- وإن كان العجين ناعماً يمكننا أن نضيف اليه كمية من الدقيق لكي يتصلب نسبياً.

ملعقة شاي خميرة فورية، بيضة واحدة، قليل جدامن الملح، ١٦٠ غراماً مسحوق السكر، ملعقة شاي مسحوق الهيل، قليل من مسحوق اللوز.

طريقة التحضير:

- في البداية نخلط الدقيق بمسحوق السكر في إناء، ونضيف إليه ٥٠ ملي لترامن الماء الفاتر.
- ثم نضع هذا الإناء جانباً لمدة ١٠ دقائق، لكي يعمل يخمر المزيج.
- نضع السمن على النار ليذوب، ونصبر لكي يبرد نسبياً. ثم نكسر البيضة ونخلط نصفاً منها برشة