



محافظة أردبيل قادرة على تطوير صناعة السياحة الشتوية

الوفاق/ أعلن مدير عام التراث الثقافي والسياحة والحرف اليدوية في محافظة أردبيل عن تشكيل مقرّ القدرات السياحية في المحافظة، مُعلنًا عن إقامة مهرجان الشتاء كأول برنامج لهذا المقرّ. وقال جليل جباري: تمّ تشكيل مقرّ القدرات السياحية في محافظة أردبيل برئاسة المحافظ بهدف تطوير قطاع السياحة في المحافظة، ويشمل جدول أعمال هذا المقرّ تنظيم البرامج والمشاركة في مختلف الفعاليات. وأضاف جباري: سيُقام مهرجان الشتاء كأول برنامج لهذه الإدارة في شهر فبراير، بهدف تطوير السياحة الشتوية وتنشيط اقتصادها على مستوى المحافظة. وأكد: بناءً على ذلك، سيُقام بطولة التزلج الوطنية في الفترة من ٢٥ إلى ٢٧ فبراير في منتجعات التزلج، بالإضافة إلى فعاليات السياحة الشتوية في الفترة نفسها في مختلف مدن المحافظة.



إيفاد ٢٠٠ طالب من كهكيلويه وبويرأحمد إلى مخيم طريق النور

الوفاق/ قال رئيس منظمة التبعية الطلابية في كهكيلويه وبويرأحمد: منذ بداية هذا العام وحتى الآن تم إيفاد ٤٦١٠ طالباً في المحافظة إلى مخيمات طريق النور. وأوضح مصطفى كستاني فرأته خلال هذا الأسبوع سيتم إيفاد ٢٠٠ طالب من المحافظة إلى المناطق العملياتية للدفاع المقدس، وقال: من المتوقع أن يرتفع إجمالي عدد الطلاب من كهكيلويه وبويرأحمد إلى المناطق العملياتية إلى ٥٠٠ طالب بحلول نهاية هذا العام. وأشار كستاني فرأى أن هدف إيفاد الطلاب إلى المناطق العملياتية هو نشر ثقافة التضحية والشهادة في المجتمع ونقل هذه الثقافة إلى الجيل الشاب، وأضاف: الطلاب الموفدون سيوزعون لمدة ثلاثة أيام مناطق العمليات القمّة، طلائيه، شلمجه- معراج الشهداء. وأكد أن مخيمات طريق النور تعتبر فرصة قيمة للمراهقين والشباب ليحضروا في المناطق العملياتية ويتعرفوا على بطولات مقاتلي الدفاع المقدس، ما يعزز معرفتهم بمفاهيم التضحية والمقاومة.



زرنند تستضيف ٢٠ فعالية ثقافية وسياحية في العام القادم

الوفاق/ ستكون مدينة زرنند، باعتبارها مدينة المهرجانات في إيران، في نوروز القادم مضيئة لـ ٢٠ فعالية ثقافية وفنية وسياحية. ستقام هذه الفعاليات في العام الإيراني الجديد وتشمل مهرجانات وبرامج متنوعة. وأعلن رئيس إدارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في زرنند، محمد إسلامي، وقال: تم ازالة الستار عن أول تقويم للمهرجانات في عام ٢٠١٨ م ومنذ ذلك الوقت، أصبح الناس على علم بالبرامج والمناسبات القادمة قبل بداية كل عام. وأكد إسلامي: مشاركة الناس في السياحة مهمة جداً، وحتى يتحول المواطنون في منطقة ما إلى سياح، لا يمكن توقع جذب السياح من خارج المنطقة. تم تصميم مهرجانات زرنند بهدف مشاركة الناس في البرامج، وبشارك في كل فعالية ما بين 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 تمكنت العديد من النساء المبيعات للأسر من تحقيق دخل مستدام من خلال عرض منتجاتهن في المهرجانات دون الحصول على قروض أو دعم إداري. وأكد إسلامي: إن إقامة المهرجانات بشكل مستمر في مناطق مختلفة من زرنند أدى إلى زيادة النشاطات الاجتماعية، والمشاركة الشعبية، وخلق أجواء سعيدة وحيوية على مستوى المدينة.

عاصمة الثقافة والأدب والحضارة الإيرانية

إزاحة الستار عن حديقة متحف مشاهير محافظة فارس قريباً



الوفاق/ بحسب ما ذكره مسؤولو التراث الثقافي في محافظة فارس، ان نوروز هذا العام هو موعد اكتمال مشروع حديقة متحف مشاهير إيران والعالم في محافظة فارس؛ وهو مشروع تم انتظاره قرابة عقدين من الزمن. إن حديقة متحف الشيوخ والمشاهير في محافظة فارس، هو مشروع كبير يليق بعاصمة الثقافة والأدب والحضارة الإيرانية، ولهذا السبب بدأ تصميمه وتنفيذه منذ عام ٢٠٠٨م. وقد تم وضع حجر الأساس لهذا المتحف في شمال مقبرة حافظية وعلى أرض تبلغ مساحتها ٦٣ ألف متر مربع، ليكون جزءاً راقياً من خطة تطوير مجمع حافظية؛ وبناءً على ذلك، سيتم ربط موقعين سياحيين مهمين في شيراز كعناصر هوية للمدينة، وسيتمكن السياح في «مدينة السر» من قضاء ساعات في أجواء أدبية وثقافية للتجول والتأمل. كما تم التخطيط لبناء موقف سيارات متعدد الطوابق بجوار هذا المجمع، لتوفير البنية التحتية اللازمة 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، وسعدي، وخواجو كرمانی، وفردوسي، وشكسپير، وغوته، وتولستوي؛ كما كان من

أميري: إن محافظة فارس هي مهد الحضارة الإيرانية وتحتضن تراثاً يمتد من العصر الساساني وتخت جمشيد إلى حافظية وسعدية، ولهذا السبب فهي من بين أول خمس محافظات في البلاد، وتعد أولوية لوزارة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية. وفي سياق هذه الأخبار المبشرة، قال بهزاد مريدي، مدير عام التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في فارس: سيتم افتتاح حديقة متحف مشاهير إيران والعالم في محافظة فارس خلال عيد النوروز لهذا العام.

وبحسب قوله، من المحتمل أن يتم، بالتزامن مع المواقع التاريخية والثقافية الأخرى في محافظة فارس، فرش مائدة سبعة سينات النوروزية في حديقة متحف المشاهير، كما ستقام مراسم خاصة في هذا المكان.

محافظة فارس مهد الحضارة الإيرانية

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

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، وقال: بناءً على هذه الاتفاقيات، يجب أن يتم تشغيل حديقة متحف مشاهير فارس بحلول



وأوضح: نحن ندرك الظروف الصعبة لهذا القطاع ون تدعم المؤسسات والمنشآت السياحية الناشطة. وبناءً على ذلك، من الممكن منح

مدير عام التراث الثقافي في جيلان:

بيوت الإقامة الريفية بوابة عرض الهوية الأصيلة للسياح

الوفاق/ أكد مدير عام التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في محافظة جيلان على الدور المحوري لبيوت الإقامة الريفية في الدبلوماسية الثقافية والريفية وعرض الهوية الأصيلة للمحافظة. وقال يوسف سلمان خواه في الاجتماع المشترك مع مديري النزل التقليدية وبيوت الإقامة الريفية في المحافظة: بيوت الإقامة الريفية هي مركز لصناعة الصورة والإدراك وتوجيه وتشكيل تيار التراث الثقافي المادي وغير المادي. الدور الاستراتيجي لـ«الدبلوماسية الثقافية والريفية» في بيوت الإقامة الريفية واضح، وهي بوابة مباشرة لنقل الثقافة والهوية والتاريخ والتراث غير المادي لجيلان إلى السياح.

المطبخ الإيراني

حلوى «كاك»



حلوى «كاك» تذكّر كرامناشاه وهي من الحلويات التقليدية التي تشتهر بها هذه المحافظة. لتر ماء فاتر، ٥٠ غراماً زيت نباتي، ٣٠٠ غرام من الدقيق، ٥٠ ملي

ملعقة شاي خميرة فورية، بيضة واحدة، قليل جداً من 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 لتراً من الماء الفاتر. ثم نضع هذا الإناء جانباً لمدة ١٠ دقائق، لكي يعمل خمير المزيج. -نضع السمن على النار ليذوب، ونصبر لكي يبرد نسبياً. ثم نكسر البيضة ونخلط نصفاً منها برشة

ملح قليلة في داخل كوب ونضيف إلى هذه الخلطة السمن. - نضيف العجين المخمر إلى مزيج السمن والبيضة، ونستمر في عملية الخلط. ثم نقوم بإضافة الدقيق إلى هذا المزيج ونستمر في الخلط كي نحصل على عجين لطيف متماسك غير لاصق. - نخلط هذه الخلطة الجديدة لمدة تتراوح بين ١٠ و ١٥ دقيقة. - بعد ذلك نغطيها بغطاء ونتركها لنحو ساعتين. - وإن كان العجين ناعماً يمكننا أن نضيف إليه كمية من الدقيق لكي يتصلب نسبياً.

- ثم نحول العجين إلى شكل أنبوب وقطعات صغيرة ونفركها بالشوبك لكي نحصل على أوراق معجنة رقيقة لطيفة، من بعد ذلك، نبسطها على صفحة معدنية تسمى الساج ونضعها على النار لكي يطبخ. - وقبل أن تبرد الحلوى، نبسطها على خشبة مسطحة ونرش عليها بمزيج من الهيل ومسحوق السكر ومسحوق اللوز. ثم نلف هذه الأوراق بدقة ونضغط عليها بواسطة الشوبك. - وأخيراً نقطع هذه الحلوى على شكل متقاطع وفي فواصل تبلغ ثلاثة سنتيمترات.