



## الصناعة والسياحة محورا التعاون بين إيران وتركيا

**السياح:** أشار ممثل أهالي تبريز وآذرشهر وأوسكو في مجلس الشورى الإسلامي، في معرض حديثه عن حجم التبادل التجاري مع تركيا ودور المحافظة فيه، إلى أن محافظة آذربايجان الشرقية تُعتبر مدينةً مهمةً في العلاقات بين البلدين لما تتمتع به من إمكانيات صناعية وسياحية وعلاجية.

وأوضح روح الله متفكر آزاد إلى إمكانيات تبريز كمدينة صناعية وقال: الطابع الصناعي لتبريز يوفر أرضية للتعاون في المجالات الصناعية والإنتاجية، وهناك العديد من الشركات التركية التي تعمل حالياً في تبريز. كما أشار متفكر آزاد إلى أن المسارات التجارية القائمة بين إيران وتركيا تم تحديدها من جهة الشمال الغربي، ولهذا السبب فإن دور محافظة آذربايجان الشرقية في هذه التبادلات ملحوظ.

وأشار إلى إمكانيات السياحة في تبريز وقال: السوق التاريخي المسجل في قائمة التراث العالمي لليونسكو، والنسيج التاريخي الفريد، والمتاحف البارزة، والمنازل التاريخية، وتنوع الحرف اليدوية من أهم مزايا السياحة في تبريز، وهذه الإمكانيات معروفة على مستوى المنطقة.

وقال: أن السياحة العلاجية هي مجال آخر يمكن طرحه في محادثات الجانبين: وجود أطباء وكوادر طبية ذات خبرة، بالإضافة إلى المراكز العلاجية المجهزة، جعل من تبريز في فترة ما تلعب دوراً نشطاً في جذب المرضى من دول المنطقة، ويمكن الاستفادة من هذه التجربة.

وأشار روح الله متفكر آزاد إلى حجم التبادلات الاقتصادية بين إيران وتركيا وقال: التجارة بين البلدين تزيد عن ١٩ مليار دولار وتُعد تركيا ثالث أكبر شريك اقتصادي لإيران.

وتابع متفكر آزاد: محافظة آذربايجان الشرقية لها حصة كبيرة في التبادلات الاقتصادية بين البلدين، ويمكن تحليل هذا الأمر بناءً على الموقع الجغرافي والبنية التحتية الصناعية للمحافظة.

وأعتبر متفكر آزاد موضوع الممرات الترانزيتية من المجالات القابلة للدراسة، وأكد أن الموقع الجغرافي لإيران وتركيا أتاح إمكانية مرور جزء من التبادلات الإقليمية عبر محور الشمال الغربي، ويمكن طرح هذا الموضوع في المحادثات الاقتصادية.



## إعلان شعار السياحة العلاجية في إيران على المستوى الدولي

**السياح:** أعلن المساعد السياحي لوزير التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية عن إعلان شعار السياحة العلاجية في إيران على المستوى الدولي. وقال أنوشيروان محسني بندي: سيتم تقديم إمكانيات السياحة العلاجية في إيران على المستوى الدولي تحت شعار «إيران، حلقة الوصل بين الصحة والتراث الثقافي».

وأشار إلى إمكانيات السياحة العلاجية في إيران فيما يتعلق بالأطباء المهرة والمتخصصين والمعدات الطبية في المستشفيات الحكومية والخاصة، وأضاف: رغم هذه الإمكانيات الغنية، إلا أنه لم يتم لحد الان القيام بحملات دعائية مناسبة لجذب السياح الصحيين، ولهذا السبب، خلال السنة الماضية، وبمساعدة الجهات ذات الصلة، قمنا بدراسة وتحليل هذه النواقص.

وقال محسني بندي: اليوم، النظام الوطني للسياحة العلاجية متاح، وهو يساعد جميع الجهات ذات الصلة بهذا الموضوع على تقديم إمكانيات السياحة العلاجية وجذب السياح على المستوى الدولي، كما أنه من خلال دراسة التجارب الناجحة في هذا المجال، توصلنا إلى أن آلية الدعاية الأساسية يمكن أن تجعل أرضية ازدهار هذه الصناعة أكثر عملية.

وأضاف محسني بندي: في خطة التنمية السابعة، تم تحديد هدف تحقيق دخل سنوي قدره ٦ مليارات يورو من مصدر السياحة العلاجية.

هذا وتعد الدول الإسلامية ودول المنطقة والدول الواقعة على الساحل الجنوبي للخليج الفارسي، من أهم الأسواق المستهدفة للسياحة العلاجية في إيران. وتستقبل إيران اليوم، سنوياً مليون ومئتي ألف سائح صحي من ١٦٤ جنسية مختلفة، ومن خلال ذلك يدخل إلى البلاد حوالي مليار دولار من العملة الأجنبية.

### رمزٌ لمجد السياحة البحرية الإيرانية

## إرسال ملف تسجيل ميناء سيراف التاريخي الى اليونسكو



خمسة آلاف مساحة محفورة يدوياً في مجموعة سيراف التاريخية هو من أبرز ميزات هذا الموقع الفريد. بالإضافة إلى ذلك، فإن جامع سيراف الكبير الذي يعود إلى القرن الأول من العصر الإسلامي، بمعمارهِ الخاص وميزاته الفريدة، يحتل مكانة خاصة في دراسات تاريخ العمارة الإسلامية. وتابع دارابي: إن العمارة المدرجة في سيراف، التي تشكلت بما يتناسب مع التضاريس الطبيعية للمنطقة، تعرض مشهداً فريداً من التكيف البشري مع البيئة الطبيعية. كذلك، فإن وجود أكثر من ١٥٠ بئر ماء نشطة لا تزال تضيخ المياه بعد قرون، يدل على المعرفة المتقدمة في هندسة المياه وإدارة الموارد في هذا الميناء التاريخي.

وأكد على عامل الخبرة واتخاذ القرار في المؤسسات المتخصصة قائلاً: إن مجموع هذه الميزات التاريخية والثقافية والمعمارية والفنية أدت إلى اختيار ميناء سيراف التاريخي كواحد من الخيارات ذات القيمة العالمية البارزة للتسجيل في التراث الثقافي العالمي، وفعلًا تم تقديمه للتسجيل في قائمة التراث العالمي لليونسكو.

وفي الختام، هنا دارابي بهذا الحدث لشعب إيران، وخاصة أهالي محافظة بوشهر، وأعرب قائلاً: أمل أن تتم متابعة البرامج والإجراءات المتوقعة لحماية وإدارة وتقديم ميناء سيراف بشكل مناسب بدقة وجدية، وأن نشهد في المستقبل القريب تسجيل هذا الميناء التاريخي في قائمة التراث العالمي لليونسكو.

أكبر وأهم الموانئ التجارية في إيران؛ هو ميناء قد لعب دوراً محورياً في ربط إيران بالمحيط الهندي والمياه الدولية، وكان له مكانة متميزة في شبكة التجارة الدولية للعالم القديم. هذا الميناء لم يكن مجرد موقع جغرافي، بل كان رمزاً للقوة الاقتصادية والمالحة والنشاطات العابرة للمدن في إيران. وأشار دارابي إلى العناصر الفريدة في البنية المعمارية لسيراف قائلاً: وجود أكثر من

قائمة التراث العالمي. وأشار علي دارابي إلى الأهمية التاريخية والثقافية والحضارية لميناء سيراف وقال: تم إرسال ملف تسجيل ميناء سيراف التاريخي رسمياً للمراجعة والتسجيل في قائمة التراث العالمي لليونسكو. وأضاف موضحاً أسباب اختيار ميناء سيراف كمرشح للتسجيل العالمي: منذ العصر الساساني يُعرف سيراف كواحد من

**السياح:** أعلن نائب وزير التراث الثقافي والحرف اليدوية والسياحة في إيران عن الإرسال الرسمي لملف تسجيل ميناء سيراف التاريخي إلى اليونسكو، وأكد أن سيراف، بتاريخه المشرق منذ العصر الساساني، لعب دوراً محورياً في ربط إيران بالمحيط الهندي وشبكة التجارة العالمية، وهو اليوم أيضاً يعتبر كرمز لعظمة التجارة البحرية الإيرانية، لذا يستحق التسجيل في

## إنشاء قرية للسياحة العلاجية في محافظة أردبيل



وأكد جباري: أن البنية التحتية للسياحة الشتوية متوفرة في محافظة أردبيل، وأن مدينة سرعين، بامتلاكها مضامين للتزلج والمرافق اللازمة، فقد وفرت ظروفاً مناسبة لإقامة المسابقات والرياضات الشتوية.

وأشار إلى السياسات العامة في مجال السياحة بالمحافظة قائلاً: تطوير السياحة العلاجية وتحديث الخدمات السياحية هما النهجان الرئيسيان لمحافظة أردبيل، وهذه الموضوعات مدرجة بشكل جدي على جدول الأعمال. وأوضح جباري: سيتم تنفيذ قرية السياحة العلاجية في مدينة نير على مساحة ٤٢ هكتاراً وباستثمار من شركة التأمين الاجتماعي، وسيكون لهذا المشروع دور مهم في ازدهار السياحة والاقتصاد الإقليمي. وقال: نسي من خلال تنفيذ هذه المشاريع



وفي المستقبل ستقام فعاليات مماثلة في مناطق أخرى من المحافظة. وأشار إلى ازاحة الستار عن ملصق وشعار هذا المهرجان في إطار مؤتمر صحفي. وأضاف جباري: سنحاول بمرافقة الإعلاميين توفير ظروف أفضل لإقامة هذا الحدث. ومن المؤكد أن الجهات المعنية خاصة الرياضة والشباب، والتراث الثقافي، ومحافظة أردبيل، سوف تبذل جهوداً مضاعفة لضمان الأمن الكامل لإقامة هذا الحدث.

وقال جباري: من ٤-٦ فبراير، تزامناً مع ميلاد آخر منقذ البشرية الإمام المهدي (ع)، قمنا بتنظيم هذا الحدث السياحي لزيادة البهجة الاجتماعية في جميع أنحاء محافظة أردبيل، وبالمثل سيقام هذا الحدث في باقي المدن أيضاً حتى تتمكن من تحقيق بهجة شاملة على مستوى المحافظة.

**السياح:** أعلن مدير عام التراث الثقافي، والصناعات اليدوية، والسياحة في محافظة أردبيل عن تنفيذ مشروع قرية السياحة العلاجية في مدينة نير، وقال إن هذا المشروع سيتم تشغيله على مساحة ٤٢ هكتاراً وباستثمار من شركة التأمين الاجتماعي. وقال جليل جباري: بأمر من محافظ أردبيل، تم تشكيل لجنة وطنية ودولية للسياحة على مستوى المحافظة، وتم تنظيم المهرجانات والفعاليات الرياضية والسياحية ضمن هذه اللجنة.

وأضاف: في إطار هذا التخطيط، تم تنظيم مهرجان الشتاء في محافظة أردبيل ومسابقات رياضية متنوعة، بما في ذلك مسابقات التزلج، وامتد هذا التنظيم في مدن أخرى أيضاً. وتابع جباري: سبق أن أقيمت مسابقات رياضية في مدن كرمي، أردبيل، ومشكين شهر،

### المطبخ الإيراني

## الرز مع الكرز «آبالو بلو»

### المكونات:

رز ٤ أكواب، بصلة واحدة، صدر دجاج ٥٠٠ غرام، كرز ٣٥٠ غرام، سكر ٢٠٠ غرام، زعفران منقوع حسب الحاجة، شرائح فستقي ولوز حسب الرغبة، ملح، فلفل وزيت حسب الحاجة، مسحوق هيل حسب الحاجة.

### طريقة التحضير:

- نضع الكرز منزوع النوى مع السكر في قدر مناسب ثم نضعه على النار ونتركه حتى يغلي. بعد الغليان، نتركه لمدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة، ثم نرفعه من النار ونفصل الشراب عن الكرز، ويكون الكرز جاهزاً. - نغسل الرز وننقعهِ مع الملح لمدة ساعة، ثم نضعه في



قدر ماء يغلي. بعد أن ينضج الرز نقوم بتصفيته. ثم نضع الرز والكرز الجاهز بشكل طبقات في القدر، ونترك الرز لينضج لمدة نصف ساعة. - نقطع صدر الدجاج بالحجم الذي نرغب به، نقطع البصل إلى مكعبات صغيرة ونقلبه في قدر مع الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً، ثم نضيف الدجاج إليه مع الزعفران ونقلبه جيداً حتى يتغير لون الدجاج تماماً، ثم نضيف كوباً صغيراً من الماء المغلي ونتركه حتى ينضج تماماً، وفي النهاية نضيف قليلاً من مسحوق الهيل إلى الدجاج. - أخيراً نأخذ قليلاً من الرز المطهي ونمزجه مع الزعفران. ثم نضع الرز في طبق ونزينه بالرز بالزعفران، وشرائح الفستق واللوز، والدجاج.