



گروه گردشگری – اخیراً نخستین مسابقه بازآفرینی غذاهای تاریخی با حضور سرآشپزهای ایرانی در تهران برگزار شد؛ تا خوراک‌های دوره‌های صفویه، افشاریه و قاجار نظیر «خورشت منتجن» اصفهان و «قلیه گوشفیل» ترکمن صحرا دوباره به منوی رستوران‌ها باز گردد و به جاذبه‌ای برای توسعه فرهنگ و گردشگری خوراک تبدیل شوند.

غذاهای «قزقوان» از کرمانشاه، «شیرینی فاش» «ماهی پلو» دامغان، «مسینه بره چوپان»، «آش آلوک»، «شیرینی سپه سالاری»، «خورشت منتجن» از اصفهان، «چای نکی» از شمال خراسان و «قلیه گوشفیل» خوراک های باستانی هستند که سالهاست به ورطه فراموشی سپرده شده بود اما اخیرا در یک مسابقه غذاهای تاریخی در تهران توسط چند آشپز بازآفرینی شده است.

«خورشت منتجن» غذای مورد علاقه شاه عباس صفوی
هائیه شیرپور یکی از آشپزهایی است که در این مسابقه غذاهای تاریخی شرکت و غذای «خورشت منتجن» یکی از غذاهای سنتی اصفهان مربوط به دوره صفویه را بازآفرینی کرد.

وی می گوید: این غذا در دوران صفویه یکی از غذاهای محبوب شاه عباس صفوی بوده است. در آن زمان مردم دو وعده بیشتر غذا نمی‌خوردند ساعت ۱۰ تا ۱۱ که به آن وعده حاضری می گفتند و وعده اصلی غذای آنها محسوب می شود و یک وعده غذا هم در ساعت ۷ غروب می خوردند. شیروائی پور افزود: در دوره صفویه بیشتر از گوشت قرمز برای طبخ غذاها استفاده می‌شد و خورششت منتجن در مجالس و مهمانی ها سرو می شد. من طبخ این غذا را از یک کتاب آشپزی قدیمی مربوط به دوره صفویه یاد گرفتم و دومین بار است که در چنین مسابقه ای شرکت می کنم.

«گردو کباب همدان» غذای مردم تویرسکان در دوران افشاریه

عرفان رضائیان یکی دیگر از آشپزانی است که «گردو کباب همدان» را درست کرده، او می گوید: این غذا مربوط به دوران افشاریه است در آن زمان اهالی روستای تویرسکان همدان این غذا را بیشتر در فصل پاییز درست می کردند. وی اضافه کرد: طبخ این غذا را از یک کتاب آشپزی قدیمی یاد گرفتم. در آن زمان مردم گوشت را در هاون می گویند بعد با پیاز رنده شده ترکیب می کردند و با روغن دنبه آن را می پختند. من هم سعی کردم به همان سبک این غذا را طبخ کنم. **«چای نکی» غذای خراسانی ها در دوره قاجار**
محبوبه نقی‌زاده دیگر آشپز این حوزه گفت: غذای «چای نکی»

مربوط به دوره قاجار را بپختم. در دوره ای که ظروف چینی از راه ابریشم وارد ایران شد بیشتر خانواده‌های عیان و اشراف از این ظروف استفاده می‌کردند، آنها مواد غذایی را درون این ظروف می ریختند و غذا به صورت آرام پز بعد از ۱۰ تا ۱۲ ساعت آماده سرو می‌شد.

وی افزود: در گذشته برای پخت آبگوشت «چای نکی» فقط از نخود و گوشت قورمه یا نمک سود استفاد می شد به همین دلیل غذا شوری خاصی داشت و شوری آن را با استفاده از ترشی که در کنار غذا می‌خوردند از بین می‌بردند. به مرور زمان مواد غذایی دیگری هم به آن اضافه شد، بیشتر مردم خراسان این غذا را می پختند و اکنون جزو غذاهای فراموش شده است.

نقی‌زاده توضیح داد: نحوه پخت این غذا را از کتاب آقای دریا بندری فرا گرفتم، چون طبخ این غذا طولانی است با شرایط زندگی که مردم دارند دیگر کسی این غذا را درست نمی‌کند. حدود ۱۷ سال در شغل آشپزی مشغول کار هستم و اگر روزی یک رستوران تأسیس کنم غذاهایی که در ایران فراموش شده را دوباره بازآفرینی می‌کنم.

ترشی قورمه غذای اردبیلی ها در دوره صفویه
شیوا محمدپور یکی از روشنفکرانی بود که در این مسابقه شرکت کرد، او می گوید: معلولیت محدودیت نیست تاکنون در چند مسابقه آشپزی برنده شدم. در مسابقه آشپزی افراد دارای معلولیت در شمال غرب کشور رتبه اول را برای طبخ یک غذای محلی و سنتی به اسم «چقرما مرغ» از اردبیل کسب کردم. در مسابقه دیگری هم که در تبریز برگزار شد برای طبخ آش دوغ محلی در اردبیل برنده شدم. همچنین در هجدهمین جشنواره آش در تیر از شهرستان های استان اردبیل از بین پانزده استان توانستم رتبه اول را از ان خود کنم.

وقتی پای تاریخ به سفره غذا باز می‌شود:

از خورش مورد علاقه شاه عباس تا گردو کباب افشاریه

وی افزود: در مسابقه غذاهای تاریخی هم «خورشت ترشی قورمه» که به زبان ترکی به آن ترشی گرما و در زبان محلی کت فروشی یعنی خورششت روستایی گفته می‌شود، را درست کردم. این غذا در دوره صفویه وجود داشت و در دوره قاجاریه تکمیل تر شد. مردم اردبیل این غذا را به دلیل طبخ گرم آن بیشتر در زمستان مصرف می‌کردند. خورششت ترشی قورمه بسیار مقوی و از لحاظ ارزش غذایی دارای ویتامین، کربوهیدرات، فیبر و سدیم است. محمدپور اضافه کرد: بسیار به آشپزی علاقه دارم. این خورششت جزء غذاهای فراموش شده است و من طبخ آن را از مادر بزرگم یاد گرفتم.

«قلیه گوشفیل» غذای مردم ترکمن صحرا در دوره سلجوقی
آرناک مردانی ۱۷ ساله نیز برای شرکت در مسابقه غذاهای تاریخی، غذای «قلیه گوشفیل» را درست کرد. او می گوید: شاید برخی با شنیدن اسم این غذا؛ گوشفیل اصفهان را به یاد بیاورند اما این یک نوع غذای دیگر است، قلیه گوشفیل از غذاهای سنتی مردم ترکمن صحراست و با استفاده از گوشت قرمز طبخ و با نان سنتی سرو می‌شود در گذشته این غذا بیشتر در مهمونی‌ها و عروسی‌ها طبخ می‌شد تا به همان ها نشان دهند برای آنها ارزش قائل هستند.

وی تصریح کرد: من طبخ این غذا را از یک مادر بزرگ ۹۰ ساله در سفری که به گلستان داشتم یاد گرفتم و اکنون در حال یادگیری دیگر غذاهای سنتی هستم و در این مسابقه شرکت کردم تا مهارتم را محک بزنم. مردانی افزود: زمانی که مغول‌ها و تیموریان به ایران حمله کردند یکسری کوچ‌های اجباری رخ داد و چون بیشتر مردم کشاورز و دامدار بودند سمت دریای کاسپین ساکن شدند به همین دلیل در بیشتر غذاها از محصولات کشاورزی و گوشت قرمز استفاده

در روزگاری که فست فودها سفره ایرانیان را تسخیر کرده و بسیاری از خوراک‌های سنتی به ورطه فراموشی سپرده شده است، وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی به دنبال احیای گنجینه پنهان غذاهای باستانی و تاریخی ایران است.

وی با بیان اینکه در گذشته شیرینی های سنتی در ایران از لحاظ شکل و طعم مورد علاقه مردم بود، اضافه کرد: برخی از مردم فکر می‌کنند کیفیت شیرینی های مدرن بیشتر است شاید به همین دلیل تمایل دارند بیشتر از آنها استفاده کنند در صورتی که در شیرینی های سنتی از ادویه هایی مانند هل و زعفران و مغزهای طبیعی و در شیرینی های مدرن از افزودنی ها مضره استفاده می‌شود و شیرینی های سنتی بسیار مقوی و مفیدتر هستند.

ولی‌زادگان گفت: من در کارگاه پدرم مشغول به کار هستم و شیرینی سپهسالاری را همچنان تولید می‌کنم که فروش متوسطی دارد اما چون ذائقه مردم تغییر کرده برخی شیرینی ها دیگر پخته نمی‌شود.

بازآفرینی ۱۴ غذا و خوراک تاریخی و باستانی ایران
مدیرکل توسعه گردشگری داخلی وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی گفت: براساس کاوش‌های باستان شناسی توانستیم چهار غذای سنتی مربوط به ایران باستان را در شهر سوخته استان سیستان و بلوچستان و بیش از ۱۰ خوراک تاریخی را از کتاب «شیخ اطعمه» بازآفرینی کنیم. مصطفی فاطمی در گفت وگو با خبرنگار ایرنا اظهار داشت: تاکنون در چند نوبت براساس کار تلفیقی بین گردشگری و باستان شناسی و با استفاده از مطالب برخی کتاب های تاریخی چند نمونه از غذاهای باستانی و تاریخی مانند «گندم پلو» که با استفاده از گشنیز و گوشت پخته می‌شد را بازآفرینی کرده ایم. غذاهای متنوعی در ایران وجود داشته که در طول تاریخ طعم و مزه آنها تغییر کرده، ما باید بتوانیم پیشینه غذاها را معرفی کنیم. وی افزود: برای معرفی پیشینه تاریخی و بازآفرینی غذاها تاکنون چند جشنواره خوراک های باستانی در شیراز و زاهدان برگزار شده و روز شنبه پنجم مهر همزمان با آغاز هفته گردشگری نیز نخستین مسابقه غذاهای تاریخی در یکی از آکادمی های خوراک تهران برگزار شد. فاطمی ادامه داد: مردم ایران مانند دیگر مردم جهان به خاطر سبک زندگی به خوراکی های فست فود به سبک اروپا و خوراک‌هایی که سریع آماده می‌شود روی آورده اند در صورتی که در کشور ما هم بسیاری از غذاها قابلیت عرضه در رستوران‌ها را دارد. وی تأکید کرد: باید غذاهای ایرانی را به عنوان یک جاذبه گردشگری به دنیا معرفی کنیم. در مسابقات جهانی خوراک حضور فعال داریم و فعالان این صنف در نمایشگاه خوراک در کشور ترکیه شرکت کرده‌اند.

آغاز فروش تورهای پاییزی
Booking.ir

- دسترسی به بیش از ۹۰۰ ایرلاین
- امکان رزرو بیش از ۱/۵ میلیون هتل در سرتاسر دنیا
- پوشش کامل پروازهای داخلی و خارجی (سیستمی و چارتری)
- پشتیبانی ۲۴ ساعته آنلاین
- استرداد آنلاین در سریعترین زمان

محبوبترین تیم پشتیبانی

مناسب ترین قیمت

021-8586

www.booking.ir

bookingirtravel

آگهی مزایده عمومی فروش ۱۳ قطعه زمین مسکونی
در شهر رملکان

نوبت اول

شهرداری رملکان در نظر دارد در چهارچوب آئین نامه مالی شهرداریها نسبت به فروش ۱۳ قطعه زمین متعلق به این شهرداری از طریق برگزاری مزایده عمومی اقدام نماید. متقاضیان محترم می توانند از طریق مراجعه به سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (سامانه ستاد) به آدرس www.setadiran.ir با شماره ۰۲۰۴۰۹۷۵۶۷۰۰۰۰۴ در مزایده شرکت نمایند.

- مهلت دریافت اسناد مزایده:** تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۷/۲۶ ساعت ۱۰صبح
- مهلت ارائه پیشنهادات:** تا تاریخ۱۴۰۴/۰۸/۰۶ ساعت ۱۰ صبح
- زمان بازگشایی:** تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۶ ساعت ۱۲ ظهر در محل شهرداری رملکان
- زمان اعلام برنده:** تاریخ ۱۴۰۴/۸/۰۷ ساعت ۹ صبح

متقاضیان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر در خصوص املاک و موارد مربوطه در ساعات اداری به شهرداری رملکان مراجعه نموده یا با شماره ۰۷۶۳۵۲۷۸۰۰۰ تماس حاصل نمایند.

م الف ۱۱۰۶-۱۴۰۴

طاها ابراهیمی قشمی – شهردار رملکان

آگهی دعوت به مجمع عمومی سالیانه
شرکت کی استون کیش (سهامی خاص)
به شماره ثبت ۱/۰۴۷

بدینوسیله از کلیه سهامداران شرکت کی استون کیش دعوت بعمل می آید تا در جلسه مجمع عمومی سالیانه شرکت که در تاریخ ۱۴۰۴/۷/۳۰ ساعت ۱۴:۰۰ به نشانی : تهران، خ نلسون ماندلا، وحید دستگردی ، پلاک ۲۷۵، طبقه دوم برگزار می گردد حضور بهم رسانید.

دستور جلسه:

- انتخاب اعضای هیئت مدیره
- تصویب ترازنامه
- انتخاب بازرس اصلی و علی البدل

هیئت مدیره شرکت کی استون کیش

پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش
گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹

روزنامه