



تاریخ
۲۶
دی
۱۳۹۸
پنجشنبه

سخن بزرگان

به یاد داشته باش که برای موفقیت، بیش از هر چیز به اراده و تصمیم نیاز داری.

آبراهام لینکن

صفحه
۵
شماره
۲۷۱۰
سال
بیست‌ونجم

گوناگون



برترین نان‌های جهان



«باید خیلی در زندگی تان خوش شانس باشید که یک نان سنگک داغ از تنور درآمده را بخورید و تمایزی باورنکردنی بین سطح ترد و برشته و داخل نرم آن احساس کنید. هم می‌توانید این نان را بدون چیز دیگری مصرف کنید و هم می‌توانید به سبک صبحانه ایرانی، یعنی با پیچاندن نان به دور پنیر شور و مقداری سبزی معطر و تازه، آن را میل کنید تا طعمی خاطره‌انگیز برای همیشه زیر زبانتان باقی بماند.» باورش سخت است اما این توصیف جالب از نان سنگک ایرانی را یک خبرگزاری خارجی نوشته که به‌تازگی فهرست ۵۰ نان برتر جهان را اعلام کرده است؛ اما نان چیست؟ احتمالاً نیازی نیست برای پاسخ دادن به این سؤال خیلی فکر کنید اما این که گرسنه یک‌تکه خمیرترش باشید یا دلتان برای چند عدد ترتیلا لک‌زده باشد، اطلاعات زیادی دربارهٔ این که اهل کجا هستید، به دست دیگران می‌دهد. درواقع، هرقدرد به تصویر کشیدن نان کار آسانی است، ارائه تعریفی مطلق از آن کار سختی است! دراین‌بین، روش‌های بسیاری برای پخت نان و حتی انتخاب مواد اولیه‌اش در دنیا وجود دارد. به‌طور مثال در کوه‌های صعب‌العبور منطقه وستفالیای در آلمان، نانوها قرص‌های نان را با دانه‌های چاودار (از خانواده غلات) برای مدت ۲۴ ساعت با بخار می‌پزند، درحالی‌که یک نانِ گرد ارمنی به نام لواش که از گندم تهیه می‌شود، در عرض ۳۰ ثانیه در تنور تاول می‌زند و پخته می‌شود. باید پذیرفت که فهرست نان‌های امروزی در دنیا بسیار متنوع است. از این میان و به انتخاب CNN، ۵۰ نان به‌عنوان نان‌های برتر انتخاب شده‌اند که علت برتری آن‌ها طعم خاطره‌انگیز، مواد تشکیل‌دهنده منحصربه‌فرد، جایگاه آن‌ها در فرهنگ و سنت و آن احساس لطیف و حریریی در خانه بودن است که هنگام خوردن آن‌ها به انسان دست می‌دهد. در ادامه به تعدادی از آن‌ها اشاره می‌شود. توضیح این‌که چون بخش زیادی از پرونده برگردانی از منبع خارجی است، نوع روایت یا ادبیات زندگی سلام متفاوت است.

پر از اسفنج و عدس!

نام: کِلَنی

کشور: افغانستان

تاول‌های طلایی‌رنگ روی خمیر ترد نشان از آن دارد که با یک پُلانی عالی طرف هستیم؛ اما طعم واقعی این گنجینه افغانی که محبوب‌ترین نان افغانستان است، در درون نان پنهان است. نانوهای افغانی بعدازآن‌که خمیرمایه را با وردنه به یک ورقه نازک تبدیل می‌کنند، آن را لایه‌لایه با مقادیر سخاوتمندانه‌ای از سیب‌زمینی، اسفنج یا عدس پر می‌کنند. سبزیجات تازه و پیازچه، طعمی تندوتیز به این غذا که حسابی نیاز به دندان دارد و آرامش‌بخش است، می‌دهند. این نان بعدازآن که خمیر در روغن داغ سرخ می‌شود، آماده خوردن است.

فرورفته در روغن داغ!

نام: لوچی

کشور: بنگلادش

خمیر به‌دست‌آمده از گندم در روغن بسیار داغ فروربرده و در کنار تاول‌های طلایی‌رنگ روی خمیر ترد نشان از آن دارد که با یک پُلانی عالی طرف هستیم؛ اما طعم واقعی این گنجینه افغانی که محبوب‌ترین نان افغانستان است، در درون نان پنهان است. نانوهای افغانی بعدازآن‌که خمیرمایه را با وردنه به یک ورقه نازک تبدیل می‌کنند، آن را لایه‌لایه با مقادیر سخاوتمندانه‌ای از سیب‌زمینی، اسفنج یا عدس پر می‌کنند.

سبزیجات تازه و پیازچه، طعمی تندوتیز به این غذا که حسابی نیاز به دندان دارد و آرامش‌بخش است، می‌دهند. این نان بعدازآن که خمیر در روغن داغ سرخ می‌شود، آماده خوردن است.

فرورفته در روغن داغ!

نام: لوچی

کشور: بنگلادش

خمیر به‌دست‌آمده از گندم در روغن بسیار داغ فروربرده و در کنار

آگهی مناقصه عمومی دو مرحله ای

(شماره ۴۱-۱-۹۸)

۱-تام مناقصه گزار: شرکت توزیع برق فارس به آدرس شیراز خیابان معدل حد فاصل فلسطین و ملاصدرا تلفن ۸۰-۰۷۱-۳۳۳۱۹۵۷۴-۰۷۱ تلفن امور تدارکات ۰۷۱-۳۳۳۱۷۸۶۹
۲-موضوع مناقصه: مناقصه خرید انواع اتو ترانسفورما تور ۵ تب از تولید کنندگان واجد صلاحیت از شرکت توانیر
۳- زمان دریافت اسناد مناقصه: در ساعت اداری (از ساعت ۷/۳۰ الی ۱۴/۳۰)
از تاریخ ۹۸/۱۰/۲۶ لغایت ۹۸/۱۱/۸
به مدت ۵ روز کاری
۴- مدارک مورد نیاز جهت تحویل اسناد: فیش واریزی به مبلغ ۲۲۰۰۰۰ ریال واریز به حساب جاری شماره ۷۸۶۲۰-۷۸۶۰- بانک تجارت شعبه فلسطین شیراز
۵- آدرس محل دریافت اسناد: دسترس به اسناد مناقصه از طریق شبکه اطلاع رسانی معاملات توانیر به نشانی www.tavanir.org.ir و شرکت توزیع نیروی برق استان فارس به آدرس www.farsedc.ir
امکان پذیر می باشد.
۶-آدرس محل دریافت پیشنهاد: شیراز -خیابان معدل- ملاصدرا- ساختمان ۱۲۷- شرکت توزیع نیروی برق استان فارس- امور تدارکات- تلفن ۳۳۳۱۸۶۱۷
۷-زمان تحویل اسناد: ساعت ۹ صبح روز دوشنبه مورخ ۹۸/۱۱/۱۴
۸-محل برگزاری مناقصه: شرکت توزیع نیروی برق استان فارس – طبقه اول- دفتر معاونت پشتیبانی
۹-زمان بازگشایی پاکات: پیشنهادهای واصله ساعت ۱۰ صبح روز دوشنبه مورخ ۹۸/۱۱/۱۴ با حضور اعضاء کمیسیون مناقصه باز و قرائت می گردد، به پیشنهادهای فاقد امضاء مشروط، مخدوش و پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر در بند ۷ آگهی مناقصه واصل شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.
در صورت تغییر در مفاد فراخوان، از طریق آدرسهای مندرج در ماده ۵ اطلاع رسانی می گردد.
۱۰-ذکر شماره مناقصه روی پاکات الزامی بوده و حضور پیشنهاد دهندگان در جلسه آزاد است.
۱۱-تضمین شرکت در مناقصه: مبلغ ۱،۷۳۲،۰۰۰،۰۰۰ که بایستی در پاکت الف قرار گرفته و همزمان با سایر پاکات تحویل مناقصه گزار گردد ضمنا تضمین یا مطالبات بلوکه شده توسط امور مالی این شرکت می باشد که بایستی در پاکت الف قرار گرفته و همزمان با سایر پاکات تحویل مناقصه گزار گردد ضمنا تضمین کمتر از مبلغ یاد شده یا سایر موارد (چک شخصی وجه نقد و …) قابل قبول نمی باشد.
۱۲-شرکت توزیع برق فارس در رد یا قبول کلیه پیشنهادات مختار می باشد.
۱۳- پرداخت هزینه حمل و کسورات قانونی بعهده برنده مناقصه می باشد.
۱۴- سایر اطلاعات و جزئیات مربوط در اسناد مناقصه مندرج است.
شناسه آگهی : ۷۴۴۳۷۹
۳۳۵۸۴
م الف ۱۳/۱۲/۹۸

شرکت توزیع نیروی برق استان فارس

آگهی حصر وراثت

خانم فاطمه رام فرزند منصور به شرح دادخواستی که به کلاسه ۹۸۲۲۵ ف ۴ این شورا ثبت گردیده درخواست صدور گواهی حصر وراثت نموده و اعلام داشته که شادروان عبدالحمید رام فرزند منصور به شماره ملی ۲۳۳۷۱۸۱۳۹۳۱ – ۱۳۳۸ صادره از کازرون در تاریخ ۹۸/۹/۹ در اقامتگاه دایمی خود شهرستان کازرون فوت نموده و وراث حین الفوت آن مرحوم عبارتند از:
۱- فاطمه رام به شماره ملی ۲۳۳۷۱۸۳۳۳۲۰ – ۱۳۴۱ کازرون خواهر ابوینی متوفی ولاغیر
اینک شورا پس از انجام تشریفات مقدماتی درخواست مزبور را در یک نوبت آگهی می نماید تا هر کسی اعتراضی دارد و یا وصیتنامه از متوفی نزد او می باشد از تاریخ نشر آگهی به مدت یک ماه به این شورا مراجعه و تقدیم نماید والا گواهی صادر خواهد شد.

۸/۱۱۴۸ م/۷/۰۶ الف

زمانی بخش – رییس شعبه چهارم شورای حل اختلاف کازرون

آگهی مناقصه

دهباری باغان از توابع شهرستان کوارقصد واگذاری اجرای آسفالت (کوچه شهید کاظمی و الزهرا (س) امتراز ۱۰/۰۰۰ متر مربع را به اشخاص حقیقی یا حقوقی را دارد .

محل اجرای پروژه و برگزاری مناقصه شهرستان کواربخش طسوج روستای باغان

مدت زمان خرید اسناد مناقصه از تاریخ چاپ آگهی به مدت ۵ روز در دفتر دهباری روستای باغان می باشد.
اعتبارات لازم جهت پروژه از محل اعتبارات عمرانی دهباری و غیر مشارکتی بنیاد مسکن انقلاب اسلامی می باشد.
شرکتهای متقاضی شرکت کنند در مناقصه باید مدارک صلاحیت رتبه پنج را داشته باشند.

شرکتهای متقاضی باید پنج در صد از کل قرار داد پیشنهادی خود را به عنوان ضمانت ارایه نمایند.

شرکتهای متقاضی باید برگ استعلام و پیشنهادی خود را در مدت زمان قانونی و بدون خط خوردگی به دفتر دهباری تحویل دهند.

هزینه چاپ آگهی به عهده برنده مناقصه می باشد و یک هفته بعد از اتمام تحویل پیشنهادها کمیسیون معاملات برگزار و پاکتها باز خواهد شد.

شماره تماس جهت اطلاع و تماس ضروری : ۰۹۱۷۹۹۹۷۱۲۱

شناسه آگهی ۷۳۱۶۱۳ ۱۲۹۸۱ /م الف ۳۲۵۵۲ ت

نام: باگت

کشور: فرانسه

شاید فرانسوی‌ها خوردن حین راه رفتن را کار بدی بدانند اما یک استثنای غیررسمی وجود دارد و آن خوردن انتهای یک باگت توری و ترد است. شما اجازه دارید درحالی‌که در خیابان قدم می‌زنید، نان خود را هم با نیشگون بکنید و دردهاتان بگذارید؛ البته به این دلیل که باگت نقش بسیار شایانی در فرهنگ فرانسه دارد و بعضی‌ها برای ابراز علاقه به یک دوست یا همکار و … به او از این نان هدیه می‌دهند! در ضمن طبق گفته‌های مورخ غذای پاریس، جیم شوایر، نان‌های دراز و باریکی که شبیه باگت‌های امروزی هستند در قرن ۱۹ بسیار معروف شدند و نخستین اشاره رسمی به این نان‌ها در فهرست قیمت سال ۱۹۲۰ آمده است. به همین دلیل است که مکرون، رئیس‌جمهور این کشور معتقد است باگت استحقاق قرار گرفتن در میراث معنوی یونسکو را دارد که تا امروز این اتفاق نیفتاده است.

۱۸ لایه خمیر روی هم!

نام: شائوینگ

کشور: چین

باید یک نان شائوینگ را نصف کنید تا شاهکار خمیرهای لایه‌لایه و کنجدی آن را که از خمیر گندم درست شده، مشاهده کنید. نانوهایی که در طبخ شائوینگ مهارت دارند، خمیرمایه را آن‌قدر ورز می‌دهند تا نازک شود؛ محصول نهایی از ۱۸ یا تعداد بیشتری لایه خمیر دراز می‌شود. این نان پهن بعداً با موادی که می‌توانند شور یا تند باشند از خمیر کتچد سیاه تا گوشت دودی یا فلفل سیچوآن، پر می‌شود.

ابزاری برای صرف غذای اصلی!

نام: اینجرا

کشور: ایتوبیی

سطح اسفنجی اینجرا را کپکشانی از حباب تشکیل می‌دهد که این نان را ابزار مناسبی برای خوردن خورشت‌ها و سوپ‌های متنوع این کشور می‌کند. این نان، هم به‌منزله غذای اصلی استفاده می‌شود و هم به‌منزله ابزاری برای صرف غذای اصلی که به کمک آن غذا را از بشقاب‌ها برمی‌دارند. این نان طعمی ترش‌مزه دارد. طعم ترش نان نتیجه فرایند تخمیر است؛ به‌این ترتیب که خمیر تازه با نان‌های قدیمی مخلوط می‌شود و برای چند روز دست‌نخورده می‌ماند تا رایحه و طعم قوی‌تری پیدا کند.

<div><div></div>آگهی فقدان سند مالکیت بخش ۴ شیراز</div>
<p>آقای مصطفی اعمالی با تسلیم دوبرگ استنادیه که در دفتر اسناد رسمی شماره ۱۴۶ شیراز تنظیم گردیده است مدعی که تعداد یک جلد سند مالکیت مربوط به ششادنگ پلاک ۶/ ۱۶ و ۱۴۴/۳۶۷ واقع در بخش چهار شیراز که ذیل ثبت ۴۷۷۳۳۲ صفحه ۷۴ دفتر ۱۶۰۴ املاک به نام مصطفی اعمالی ثبت و سند مالکیت بشماره چاپی ۴۵۴۲۰۱ ب ۹۰/۴ صادر و به علت جابه جایی مفقود گردیده است و نامبرده تقاضای صدور سند العثنی نموده است بمراتب طبق ماده ۱۲۰ اصلاحی آئین نامه قانون ثبت آگهی می شود که هر کس نسبت به ملک مورد آگهی معامله ای کرده و یا مدعی وجود سند مالکیت نزد خود میباشد تا ده روز پس از انتشار آگهی به ثبت محل مراجعه و اعتراض خود را ضمن ارایه اصل سند مالکیت یا خلاصه معامله تسلیم نماید و اگر ظرف مدت مقرر اعتراضی نرسیده و یا در صورت اعتراض اصل سند ارائه نشود اداره ثبت سند مالکیت العثنی را طبق مقررات صادر و به منقضای تسلیم خواهد کرد.</p> <p>تاریخ انتشار: ۹۸/۱۰/۲۶ ۹۸/۱۱/۵۲ م الف ۳۲۵۴۸/۱۹۱۸۱۳</p> <p>رئیس واحد ثبتی حوزه ثبت ملک شیراز – تاجیه یک</p>

<div><div></div>آگهی ابلاغ وقت افراز پلاک ۳۲۸ بخش سه شیراز</div>
<p>نظر به اینکه خانم هدی غنی لو به و کالت از خانמה پریچهرو فاطمه و بدری و آقایان محمد کاظم و محمد رحیم و مجید شهرت همگی صادق الوعد از مالکین مشاعی ششادنگ پلاک ۳۲۸ بخش سه شیراز طی در خواستی تقاضای افراز سهام مشاعی خود را در پلاک مذکور بطرفیت سایر مالکین مشاعی به اسامی محمد کاظم و محمد رحیم و مجید و فاطمه و پریچهرو و بدری شهرت همگی صادق الوعد و هما تاج و ملک تاج و عباس شهرت همگی اژدری را نموده است. و حسب اظهار و کیل متقاضی افراز به آدرس خانמה هما تاج و ملک تاج و آقای عباس شهرت همگی اژدری دسترسی ندارند و در نتیجه انجام ابلاغ واقعی به شریک مشاعی امکانپذیر نگردیده و بنا به اعلام و کیل متقاضی تقاضای ابلاغ وقت کارشناسی و ادامه سایر عملیات افراز از طریق انتشار در جراید گردیده لذا مراتب تعیین وقت بتاریخ ۹۸/۱۱/۸ ساعت ۱۰ صبح تعیین و در تاریخ مقرر نماینده و نقشه بردار ثبت جهت انجام کارشناسی در محل وقوع ملک حضور دارند لذا مراتب جهت انتشار و ابلاغ قانونی به مالکین جهت حضور در محل وقوع ملک در موعد مقرر آگهی میگردد ولزام به توضیح است عدم حضور مالکین مانع از انجام عملیات افراز و ادامه عملیات ثبتی نخواهد بود و این آگهی فقط برای یک نوبت انتشار می یابد.</p> <p>شاپور زارع شیبانی – مدیر واحد ثبتی حوزه ثبت ملک شیراز – تاجیه چهار</p>

آگهی دعوت مجمع عمومی عادی شرکت توسعه و عمران خدماتی ناحیه صنعتی شهید مصلیحیان کازرون (سهامی خاص) ثبت شده به شماره ۱۸۴۲ و دارای شناسه ملی ۱۴۰۰۳۲۸۱۷۶۸

بدینوسیله از کلیه سهامداران محترم شرکت دعوت می شود تا در جلسه مجمع عمومی بطور فوق العاده که در تاریخ ۹۸/۱۱/۰۷ ساعت ۱۰:۰۰ در محل شرکت واقع در شهرستان کازرون، ناحیه صنعتی شهید مصلیحیان بلوار کارآفرینان جنب مسجد به کد پستی ۷۳۱۸۱۳۵۳۸۵ تشکیل خواهد شد حضور بهم رسانند.

دستور جلسه :

۱- تصویب بودجه پیشنهادی سال ۹۹

۲- تعیین و بررسی حق شارژ و فاضلاب بها

هیئت مدیره شرکت خدماتی ناحیه صنعتی شهید مصلیحیان
۳۲۵۸۹

آگهی دعوت مجمع عمومی عادی شرکت توسعه و عمران خدماتی ناحیه صنعتی شهید مصلیحیان کازرون (سهامی خاص) ثبت شده به شماره ۱۸۴۲ و دارای شناسه ملی ۱۴۰۰۳۲۸۱۷۶۸

بدینوسیله از کلیه سهامداران محترم شرکت دعوت می شود تا در جلسه مجمع عمومی بطور فوق العاده که در تاریخ ۹۸/۱۱/۰۷ ساعت ۱۰:۰۰ در محل شرکت واقع در شهرستان کازرون، ناحیه صنعتی شهید مصلیحیان بلوار کارآفرینان جنب مسجد به کد پستی ۷۳۱۸۱۳۵۳۸۵ تشکیل خواهد شد حضور بهم رسانند.

دستور جلسه :

۱- تصویب بودجه پیشنهادی سال ۹۹

۲- تعیین و بررسی حق شارژ و فاضلاب بها

هیئت مدیره شرکت خدماتی ناحیه صنعتی شهید مصلیحیان
۳۲۵۸۹

استرالیایی‌ها یادآور جشن‌های تابستانی است. این نان به‌سادگی با مخلوط کردن آب، آرد و نمک درست می‌شود. ترکیب به‌دست‌آمده، روی یک تابه چدنی که روی خاکستر داغ شده، فشار داده می‌شود یا آن را به انتهای یک سیخ می‌زنند و مستقیماً روی خاکستر نگه می‌دارند.

امروزه به دستورالعمل پخت، خمیرترش شیبیایی و شیر هم اضافه شده است.

شبیه قایق یا کپوراه!

نام: خاچاپوری

کشور: گرجستان

خاچاپوری محبوب‌ترین نان گرجستان است که با دو نوع پنیر (ایمرلوی و سولگوئی) طعم هیجان‌انگیزتری پیدا می‌کند. این نان تخت‌ترش و شور با خمیرترش نرمی درست می‌شود که به شکل قایق یا کپوراه درمی‌آید؛ سپس با مقدار سخاوتمندانه‌ای تخم‌مرغ و پنیر پر می‌شود. شکل کشیده نان تفاوت بین بافت بیرونی و درونی آن را به بالاترین میزان افزایش می‌دهد به‌نحوی‌که درون نان بسیار نرم است و بیرون آن ترد و قهوه‌ای. این نان یکی از غذاهای ملی گرجستان است که در سال

۲۰۱۹ در فهرست میراث معنوی یونسکو ثبت شد.

محبوب و قابل هدیه دادن!

نام: باگت

کشور: فرانسه

شاید فرانسوی‌ها خوردن حین راه رفتن را کار بدی بدانند اما یک استثنای غیررسمی وجود دارد و آن خوردن انتهای یک باگت توری و ترد است. شما اجازه دارید درحالی‌که در خیابان قدم می‌زنید، نان خود را هم با نیشگون بکنید و دردهاتان بگذارید؛ البته به این دلیل که باگت نقش بسیار شایانی در فرهنگ فرانسه دارد و بعضی‌ها برای ابراز علاقه به یک دوست یا همکار و … به او از این نان هدیه می‌دهند! در ضمن طبق گفته‌های مورخ غذای پاریس، جیم شوایر، نان‌های دراز و باریکی که شبیه باگت‌های امروزی هستند در قرن ۱۹ بسیار معروف شدند و نخستین اشاره رسمی به این نان‌ها در فهرست قیمت سال ۱۹۲۰ آمده است. به همین دلیل است که مکرون، رئیس‌جمهور این کشور معتقد است باگت استحقاق قرار گرفتن در میراث معنوی یونسکو را دارد که تا امروز این اتفاق نیفتاده است.

۱۸ لایه خمیر روی هم!

نام: شائوینگ

کشور: چین

باید یک نان شائوینگ را نصف کنید تا شاهکار خمیرهای لایه‌لایه و کنجدی آن را که از خمیر گندم درست شده، مشاهده کنید. نانوهایی که در طبخ شائوینگ مهارت دارند، خمیرمایه را آن‌قدر ورز می‌دهند تا نازک شود؛ محصول نهایی از ۱۸ یا تعداد بیشتری لایه خمیر دراز می‌شود. این نان پهن بعداً با موادی که می‌توانند شور یا تند باشند از خمیر کتچد سیاه تا گوشت دودی یا فلفل سیچوآن، پر می‌شود.

ابزاری برای صرف غذای اصلی!

نام: اینجرا

کشور: ایتوبیی

سطح اسفنجی اینجرا را کپکشانی از حباب تشکیل می‌دهد که این نان را ابزار مناسبی برای خوردن خورشت‌ها و سوپ‌های متنوع این کشور می‌کند. این نان، هم به‌منزله غذای اصلی استفاده می‌شود و هم به‌منزله ابزاری برای صرف غذای اصلی که به کمک آن غذا را از بشقاب‌ها برمی‌دارند. این نان طعمی ترش‌مزه دارد. طعم ترش نان نتیجه فرایند تخمیر است؛ به‌این ترتیب که خمیر تازه با نان‌های قدیمی مخلوط می‌شود و برای چند روز دست‌نخورده می‌ماند تا رایحه و طعم قوی‌تری پیدا کند.