

چرا این فنجان‌های عظیم نقاشی شده، با یک اشاره فرو می‌ریزند؟

خانه‌تان را از دست بدهید. به همین دلیل است که روی این فنجان‌ها طرح‌های مختلفی از سناریوهای گوناگون زده‌ام. هر یک از فنجان‌ها با صحنه‌ای تزئین شده است که برخی از مشکلات امروزی سیاره ما را نشان می‌دهند: از نشت نفت گرفته تا بیخچال‌های در حال ذوب. بالاترین فنجان در میان این فنجان‌های رو هم چیده شده، در حال افتادن و فروریختن دیگر فنجان‌هاست.

هیر به‌منظور به کمال رساندن داستان اثر هنری خود با طرح واقعیت افزوده پوست اسپک همکاری نمود. اگر این دیوارنما را با اپلیکیشن لئون هیر اسکن کنید، خواهید دید که فنجان‌ها به لطف انیمیشن‌های ویژه‌ای واقعاً می‌افتند و می‌شکنند. کمک گرفتن از این تکنولوژی چالشی جدید و جدی را پیش روی هیر نهاد، زیرا او می‌بایست نقاشی‌اش را با انیمیشن سه‌بعدی کاملاً هماهنگ و مطابق می‌ساخت.



هنرمند خیابانی هلندی، لئون هیر، استاد هنرهای سه‌بعدی است. او می‌تواند هر سطح صافی را با نقاشی‌هایش به یک توهم دیداری روان گردان تبدیل کند. او در آخرین اثر خود به نام خردشدگی، توافقی پیچیده از فنجان‌هایی را نمایانده است که به نظر می‌رسند در مریز فروریختن هستند. این دیوارنما که یکی از ساختمان‌های شهر هلستینگورگ سوئد را آراسته است، می‌کوشد تا با زبان هنر شکندگی و بی‌ثباتی زندگی را به رخ ما بکشد.

هیر می‌گوید: زندگی به بی‌ثباتی و شکندگی یک فنجان است. من می‌خواستم به مخاطب نشان دهم که ورق زندگی‌اش می‌تواند در چشم به هم زدن برگردد. ممکن است به آسانی عزیزتان، یا

البته هیر به‌عنوان یک هنرمند خیابانی، تنها به جنبه‌های فنی اثرش توجه نکرده است، بلکه عامه‌پسند بودن آن را نیز به‌عنوان یک چاشنی در نظر گرفته و به همین دلیل، سبک فنجان‌هایش را دلخواهی برنگزیده است. او نوع فنجان‌هایش را بر اساس برند سرمایه‌ی روستراند انتخاب کرده است: یک برند سوئدی که از سال ۱۷۲۶ تا به امروز فعالیت می‌کند و به همین دلیل افراد منطقه ارتباط بیشتری با آن می‌گیرند. این هوشمندی سبب شد تا اهالی هرروز از کنار یک تصویر بسیار آشنای قدیمی بگذرند که البته ذهنشان را به‌شدت درگیر آینده نیز می‌کند.

برج لاجیم، نگین ارزشمند سوادکوه!

زیباترین نمونه‌های خط کوفی تزئینی به شمار می‌رود.



زیباترین نمونه‌های خط کوفی تزئینی به شمار می‌رود. از نظر آندره گدار لاجیم در حقیقت شهری با برج و باروی مستحکم بود. برج باستانی لاجیم با ۱۵۰۰ سال قدمت نگین درخشان این روستا محسوب می‌شود. در قرن پنجم هجری در این قسمت از ایران، حکمرانان وقت علاوه بر توجه به هنر دوران قبل از اسلام به خط رایج در دوره حکومت شاهان ساسانی نیز اهمیت می‌دادند. بنای برج لاجیم متعلق به حد فاصل میان سقوط نخستین سلسله باوندی و ظهور دومین سلسله این خاندان است. برج لاجیم تحت تأثیر تفکرات مذهبی مردم روستا به امام زاده عبدالله شهرت یافت ولی نگاه مذهبی مردم محل به برج باعث حفظ و نگهداری آن نیز شده است.

معماری برج لاجیم

بیرون برج لاجیم با یک گنبد مخروطی ساده و ظریف مشخص شده است اما در داخل ساختمان به حالت مدور تغییر شکل داده است. نمای ورودی برج از آجر ساخته شده است و در سمت شرق قرار دارد. پایه گنبد به وسیله یک ردیف طاق نما تزئین شده است. در کمربند زیر گنبد دو کتیبه به خط کوفی و پهلوی بر روی هم قرار گرفته است. این دو کتیبه به شکل زیبایی با آجرهای تراش خورده در زمینه‌ای از گچ سفید نصب شده‌اند.

معرفی برج لاجیم
لست سکنده: سوادکوه در استان مازندران قرار گرفته است و در یکی از روستاهای این منطقه به نام لاجیم برجی تاریخی قرار گرفته است: برج لاجیم! این برج در زمان تسلط آل زیار بر طبرستان ساخته شده است. اهمیت آن بیشتر به دلیل دارا بودن کتیبه پهلوی در کنار کتیبه کوفی است. همچنین خط کوفی این کتیبه، از نظر زیبایی و ارزش هنری، از

لاچری ترین برنج دنیا در عربستان

به گزارش ثریا این برنج، گران قیمت‌ترین برنج در دنیا است. کشت این برنج در ماه‌های سپتامبر و اکتبر انجام می‌شود. دانه‌های این برنج کاملاً در آب غوطه‌ور شده و سپس برای پنج روز متوالی در هر هفته به آن‌ها آب داده می‌شود. این کار حدود ۴ ماه انجام می‌پذیرد تا زمان برداشت آن فرابرسد. برنج حساوی محصولی کشاورزی است که در نواحی گرمسیری رشد می‌کند و به دمای ۴۸ درجه سانتیگراد نیاز دارد و در غیر این‌صورت فاز رشد آن تکامل نمی‌یابد. این برنج همچنین به مقدار بسیار زیادی آب در زمان کاشت نیاز دارد و به دلیل کمبود منابع آبی در خط ناپودی قرار دارد. ریشه این برنج نیز آب را برای مدت زمان زیادی حفظ می‌کند.



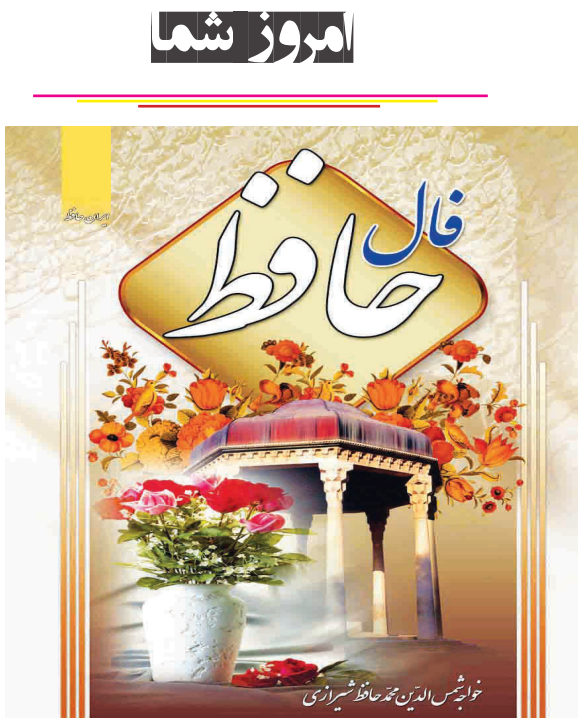
کشاورزان الاحساء ترجیح می‌دهند این نوع برنج را در زمین‌هایی که خاک آن‌ها از آب اشباع شده بکارند تا دانه‌های برنج کاملاً در آب قرار گیرند و از آن تغذیه کنند.

برداشت انگور و تولید کشمش در مالیز



عکس‌های روز:

امروز شما



مشورت کن تا مشکلات حل شود.

مهر
سعی کن با رفتار صحیح، غم روزگار را از دلت بیرون کنی. شاد باش و خود را با کار مشغول کن همچنین صبر و تحمل خود را زیاد کن تا به سرعت ناراحت و دلگیر نشوی.

آبان

کسی از شما کمک و یاری خواسته است. اگر می‌توانید کوتاهی نکرده و به او کمک کنید که نیکی کردن بهترین کارهاست. دلت را پاک کن و بدون ریا و تزویر باش تا خدا هم پشت و پناه تو باشد.

آذر

ناراحتی، زیرا کسی که دوست داشتی از پیش شما رفته و از دوری او غمگین و ناراحت هستی. افسوس را کنار بگذار، کار و تلاش کن تا به وسیله کار نهمایت فراموش گردد.

دی

شما آدم افتاده و بی ادعایی هستی ولی مورد کم مهری اطرافیان قرار گرفته‌ای و از این بابت غصه دار هستی؛ اما این مشکلات به زودی برطرف خواهد شد.

بهمن

اگر کاری را فکر می‌کنی درست است، انجام بده و به حرف دیگران گوش مده. باید به جدیت گره‌های کارت را باز کنی.

اسفند

هر کاری را که دارید انجام می‌دهید و با شما ساخت شما ثابت قدم بمانید و به کار ادامه دهید تا به مقصود برسید. حافظ می‌گوید اگر یار به من ننگریست عیب ندارد، من عاشق می‌مانم و از من افسانه‌ای خواهد ماند.

فروردین

شما آدم حساسی هستی و پیوسته با طبع لطیف خود می‌سازید به دنبال زیبایی‌ها و طبیعت می‌باشید و روی هم رفته آدم خوشبختی خواهید بود. همت کنید که بیشتر به موفقیت برسید.

اردیبهشت

شخص مورد علاقه‌ات را آزار داده‌ای و او را رنجانده‌ای ولی حالا پشیمان هستی و از دوری او ناراحت هستی. سعی کن با مهربانی، عمل خود را جبران کنی.

خرداد

اگر دائم بخواهی کاسه چه کنم چه کنم دستانت بگیرد عمرت تلف می‌شود و پشیمان می‌شوی. با دقت به حوادث بنگری. اگر کمی دقت بیشتری کنی موفق‌تر می‌شوی.

تیر

شما آدم افتاده و بی ادعایی هستی ولی مورد کم مهری اطرافیان قرار گرفته‌ای و از این بابت غصه دار هستی؛ اما این مشکلات به زودی برطرف خواهد شد.

مرداد

به کسی علاقه‌مند هستی و به او قول داده‌ای و بر سر عهد و وفای خویش ایستاده‌ای ولی می‌ترسی که او پایبند نباشد اما دل‌سرد نشو که کارها درست می‌شود.

شهریور

از شما چیزی خواسته شده است که به آن دسترسی ندارید یا توانایی انجام آن را ندارید. در این مورد با بزرگان و دنیا دیدگان

خوانندگی

این غذای ایرانی در میان چندش آورترین غذاهای دنیا!



اقتصادنیوز: بیش از اینکه شروع به خواندن این مطلب کنید، باید به شما اخطار بدهیم که این غذاها، واقعاً از چندش آورترین‌ها محسوب شده و تصاویر مناسبی هم ندارند. پس اگر می‌توانید دیدن تصاویرشان را تحمل کنید، همراهان بمانید و تا انتهای این مطلب را بخوانید! شاید روزی تصمیم بگیرید یکی از این غذاها را امتحان کنید و البته، زنده هم بمانید!

به گزارش اقتصادنیوز، فکر کنید برنامه‌های Fear Factor (برنامه‌ای آمریکایی که در آن افراد با ترس‌های خود از قبیل حشرات چندش آور و... مواجه می‌شوند) و Iron Chef (برنامه‌ای که در آن سرآشپزهای ماهر هنرهای خود را به اجرا درمی‌آورند) باهم یکی شوند و شما چندش آورترین رستوران را دارید و باید در آن خوشمزه‌ترین غذای روی کره زمین را تهیه کنید! همه قسمت‌های مهم بدن گونه‌های مختلف جانداران حداقل یک‌بار خورده شده‌اند که بعضی از آن‌ها غنی از مواد مغذی است مثل مورچه‌های آمازون، تخم جنین پرنده نیم‌پز، همه نوع کرم‌های کوچک، سُم، منقار، گوش و چشم که همه برای یک آشپزی خوب استفاده می‌شوند. روش‌های درست کردن این غذاها خیلی جالب است مثلاً خمیری کردن، ترشی انداختن، دم کردن، جوشاندن، حرارت دادن، تکه‌تکه و خام سرو کردن درحالی‌که غذا تکان می‌خورد!

آشپزی برای بعضی‌ها هیجان‌انگیز و برای بعضی وقت‌گیر است؛ اگر به دنبال غذاهای حال به هم زن و یک ماجراجویی غذایی هستی و در جستجوی برخی غذاهای آزاردهنده برای مهمان‌ها هستی که هزینه‌های از یک شام معمولی بیشتر شود، اینجا چند تا از بدترین غذاهای دنیا قرار دارد که در ادامه با آن‌ها آشنا هستی درست کردنشان در سراسر دنیا آشنا می‌شود.

۱. این پنیر بسیار چندش آور و البته غیرقانونی است
پنیر (Pecorino) (پنیر ایتالیایی که از شیر گوسفند تهیه می‌شود) که در ساردینای ایتالیا تهیه می‌شود، برنده چندش آورترین پنیرهای دنیا شده است که در اصل به آن‌ها پنیر فاسد می‌گویند. این پنیر باهدف تبدیل شدن به زمینه برای پرورش لانه‌های کرم تهیه می‌شود. این کار ریشه در آشپزی‌های بومی مردم (Casu Marzu) منطقه دارد. پنیر (Casu Marzu) بانام مستعار پنیر کرم‌زده هم به روش تخمیر درست می‌شود. اگرچه جدیداً در مصرف پنیر کرم‌زده به روش‌های نوین تهیه غذا و بهداشت توجه می‌کنند اما تغییر ایجاد کردن در پنیر رسمی غیرقانونی است! در هر حال اجازه ندهید که این موضوع مانع راه شما برای سفر به این قسمت ایتالیا باشد، حتی اگر

برای شما بسیار خراج داشته باشد. گزارش‌هایی مبنی بر مزه این پنیر همان‌گونه است که می‌توانید تصور کنید: بدن کرم‌های گره‌خورده گوستالو که هنگام خوردنشان بالا و پایین می‌برند.

۲. بوداگ (Boodog) مغولستانی
در مغولستان عشایری که وسایل استیل برای آشپزی نداشتند سال‌ها پیش روشی مبتکرانه برای پختن بز ابداع کردند، آن‌ها گاهی موش خرمایی کوهی را هم با این روش می‌پختند اما به دلیل اینکه باعث بیماری طاعون می‌شد بز را انتخاب کردند. روش پختن این غذا به این صورت است که آن‌ها ابتدا بز را می‌کشند و پاهایش را می‌شکنند و سنگ‌هایی صاف و بسیار داغ را در حفره ایجادشده در بدن جانور می‌چکانند و جانور را از پاهایش می‌گیرند و تکان می‌دهند تا کامل بپزد گاهی هم برای پختن بهتر از بیرون به آن حرارت می‌دهند. این روش طبع در مغولستان بسیار رایج است.

۳. چنین اردک نیم‌پز
این غذا، یک غذای بسیار ساده خیابانی و قابل دسترس در فیلیپین و ویتنام است. این غذا شهرت بسیاری در میان غذاهای محلی دارد. بیشتر تخم پرندگان که دیگران با آن‌ها آشنا هستند تخم پرندگان بدون نطفه است اما (Balut) ها تخم‌های اردک نطفه‌داری هستند که روی آن‌ها می‌خوانند و یا اجازه دارند که به‌طور آزمایشگاهی در یک‌زمان مشخص رشد کنند.

برای خوردنش باید آن را پوست بکنید. با اینکه نیم‌پز است تمام اجزای یک اردک کامل اعم از استخوان، پره، منقار و... را دارد که بعضی از آن‌ها بیشتر یا کمتر رشد کرده‌اند و اکثراً پیشنهاد می‌کنند آن را با پوست و مقداری نمک بخورید زیرا این بهترین روش برای لذت بردن از (balut) است.

۴. کله گوسفند کامل
کله گوسفند یک غذای سنتی است که در بسیاری از مناطق دنیا از جمله اطراف مدیترانه و شمال اروپا سرو می‌شود. شما می‌توانید روش کز دادن و یا حتی دستور پخت سوپ کله‌پاچه را پیدا کنید. کله‌پاچه معمولاً به‌صورت دست‌نخورده و گاهی باغمز (به خاطر ضرر مصرفش کمتر خورده می‌شود) پرتفردارترین غذاها و صبحانه‌ها در میان ما ایرانیان هم هست.

۵. هشت‌پا، عجیب اما واقعی!
هر چیزی که زنده باشد و تکان بخورد یقیناً جزو دسته غذاهای چندش آور به شمار می‌رود. غذاهای دریایی وعده‌ای قدیمی برای آسیای‌ها محسوب می‌شوند. سوشی ژاپنی یک غذا در دسته غذاهای خام است و هشت‌پای خام زنده هم غذای بسیار رایج است که اکثراً چه آن را سرو می‌کنند.