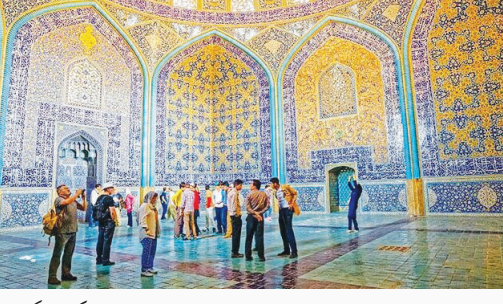


سفر به ایران گران تر از ترکیه!



ران جردن، یک بلاگر سفر اخیراً مقاله‌ای را با موضوع «هزینه سفر در خاورمیانه»، براساس میانگین قیمت غذا، رستوران، نوشیدنی، محل اقامت و سوخت حمل و نقل گردآوری و در یکی از سایت‌های رزرواسیون گردشگری که تاکنون به حدود ۲۵ میلیون نفر در زمینه برنامه‌ریزی و فروش خدمات سفر، مشاوره و راهنمایی داده، منتشر کرده است که بر این اساس، هزینه اقامت در ایران در مقایسه با دیگر کشورهای منطقه خاورمیانه، بالاترین ارزیابی شده است، درحالی‌که هزینه سوخت و غذا در ایران تقریباً هرمد به دیگر کشورهاست.

بررسی نرخ تورها در معدود آژانس‌هایی که ایران را در برنامه سفر خود دارند نیز حاکی از این است که هزینه سفر به ایران در مقایسه با دیگر کشورهای همسایه و منطقه خاورمیانه، جزو توره‌های گران دسته‌بندی می‌شود، درحالی‌که کیفیت خدمات تقریباً مشابه است؛ یک تور ۱۴ روزه از مبدأ اروپا به ایران با نازل‌ترین خدمات و در هتل‌های سه ستاره بدون بلیت پرواز بین‌المللی، میانگین حدود دو

نوسانات نرخ ارز این باور را ایجاد کرده که ایران برای گردشگران خارجی، کشوری ارزان به حساب می‌آید، درحالی‌که بررسی نرخ تورها در منطقه خاورمیانه و همچنین در بین کشورهای همسایه نشان می‌دهد سفر به ایران چندان هم ارزان نیست.

به گزارش ایسنا، ابراهیم پورفرج رئیس جامعه تورگردانان ایران به تازگی گفته است: ایران در منطقه، مقصدی گران به شمار می‌آید، سفر به ایران حتی از جمهوری آذربایجان، پاکستان و ترکیه گران‌تر است.

او گفته مسئولان گردشگری بارها ارزانی سفر به ایران را به عنوان یک مزیت پرشماردهاند، درحالی‌که هزینه حمل و نقل داخلی و هتل‌ها چندین برابر شده و قیمت سفر به ایران در منطقه از حالت رقابت خارج شده است.

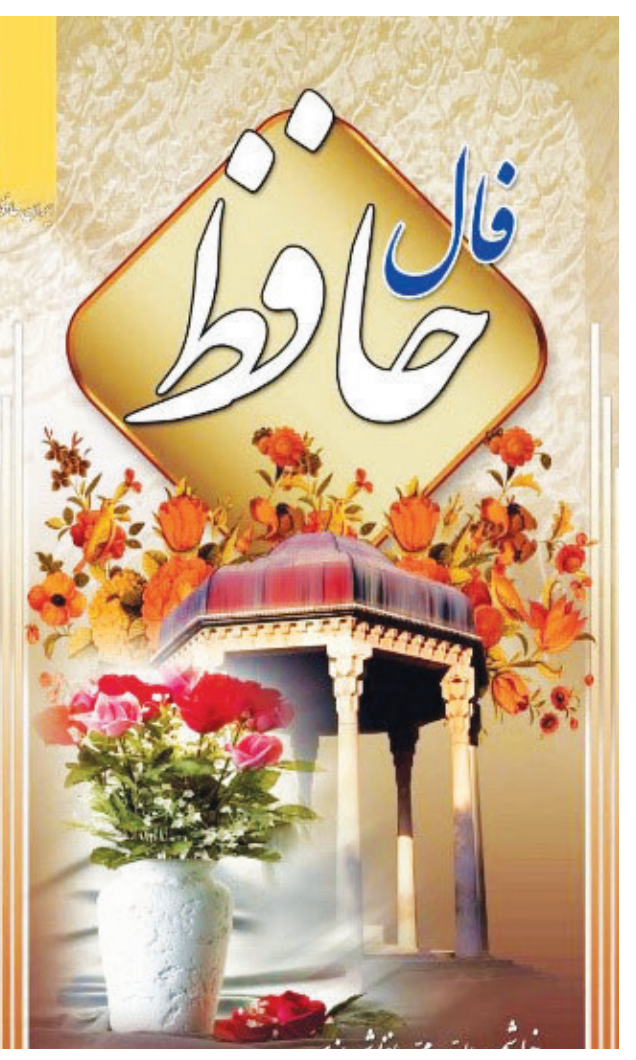
این اظهارات را حرمت‌الله رفیعی رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی دفاتر خدمات مسافرتی ایران نیز تأیید می‌کند و به ایسنا می‌گوید: درست است که ارزش ریال پایین آمده، اما قیمت تور ایران گران است و این به خاطر افزایش هزینه بلیت هواپیما پس از لغو محدودیت‌های کرونا، گران شدن نرخ هتل‌ها و حمل و نقل داخلی است. هتل‌ها در یک سال گذشته چندین نوبت قیمت‌ها را افزایش داده‌اند، نرخ آن‌ها از هتل‌های ترکیه بسیار بالاتر است، درحالی‌که به نسبت آن‌ها کیفیت خدماتشان چندان مطلوب نیست.

او معتقد است ادامه این رویه، بدون سامان‌دهی، وضعیت سفرهای داخلی و ورود گردشگران خارجی به ایران را تحت تأثیر قرار می‌دهد.

رفیعی همچنین می‌گوید: در آخرین دیداری که با عزت‌الله ضرغامی، وزیر میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی داشته درباره گرانی نرخ هتل‌ها اعتراض کرده است، هرچند با توجه به نرخ تورم و افزایش هزینه خدمات، هتل‌ها هم حق دارند نرخ‌ها را متناسب تغییر دهند، اما این افزایش هزینه باید منطقی و براساس داده و آمار صورت بگیرد.

یک بار کیفیت خدمات هتل‌های ۵ ستاره ایران را با ترکیه مقایسه کنید متوجه می‌شوید که هتل‌های ما با توجه به کیفیت و سطح خدماتی که دارند، گران به حساب می‌آیند.

امروز شما



فروردین

پیشنهادات تازه‌ای مطرح می‌شود که باید هر کدام را جداگانه مورد مطالعه قرار داد و سپس تصمیم گرفت. به آینده اگر فکر کنی می‌توانی تصمیمات بهتری گرفته و نسبت به آنها اطمینان بیشتری داشته باشی.

آبان

پس از یک دوره قهر و جدال دوره‌ای می‌رسد که در آن عشق و آشنی حرف اول را می‌زند. زندگی نیز چون یکسال چند فصل دارد و بدون این فصل‌ها دچار رکود خواهد شد.

آذر

با احساسات دیگران نمی‌شود بازی وجود دارد که باید هرچه سریع‌تر آنها را رفع کنی. بی‌توجهی تو به برخی مسائل عاطفی دوست یا همسر را می‌رنجانند. باید بیشتر مراقب رفتارات باشی.

دی

رفته رفته این اختلاف حل خواهد شد. گذر زمان به هر دو طرف نشان خواهد داد که تندروی بیشتر به آنها آسیب می‌رساند. از این رو هر دو سرعت گرفته و با هم آشتی می‌کنند.

بهمن

اطرافیات به تو سفارش می‌کنند که بهترین راه را انتخاب کنی اما تو همچنان لجباز و یک‌دنده‌ای!! به چه قیمتی می‌خواهی حرفت به کرسی بنشیند!؟

اسفند

در روابطتان مراقب باشی. تو فرد خاکی و راحتی هستی، اما ممکن است اطرافیان اینطور استنباط نکنند و از روی حسادت و یا به هر دلیلی برایت دردسرهایی درست کنند.

مهر

بیش از حد تحت تأثیر حرفهای این و آن قرار می‌گیری. باید به جای احساسات، عقل و منطق خود را ملاک قرار دهی و با خردمندی تصمیم بگیری که برای تو مناسب است.

مهر

بیش از حد تحت تأثیر حرفهای این و آن قرار می‌گیری. باید به جای احساسات، عقل و منطق خود را ملاک قرار دهی و با خردمندی تصمیم بگیری که برای تو مناسب است.

خوراک‌های سنتی اصفهان چقدر گردشگر جذب می‌کند؟



اصفهان به سبب موقعیت جغرافیایی و اقلیم کویری از روزگاران گذشته تا به امروز با طیف وسیعی از مواد غذایی اولیه رویه‌رو بوده است. وجه مشترک اکثر این غذاها ظاهر حلیمی شکل آن‌ها و اینکه با نان سرو می‌شوند. همچنین گوشت نیز جزو مواد اولیه اصلی غذاهای اصفهانی است.

بریان (بریون)، کاله‌جوش، اشکنه، حلیم بادمجان، قیمه ریزه نخودچی، گوشت و لوبیا (یخنی لوبیا)، گوشت و عدس، نخود آب، خوراک سرکنجشکی (کله‌کنجشکی)، ماش و قمری، کوفته شویذباقالی، یخچه‌ترش، تاس کباب اصفهانی، کباب مشتی یا کباب زردک اصفهان، شله بریون، زیره اصفهانی، به‌پلو اصفهانی، خورش مرغ و آلوچه، خورش ماست، کاجی هفت‌دخترتون (بی‌بی حور)، گز، پولکی، دوغ و گوش‌فیل از معروف‌ترین غذاهای سنتی اصفهان است.

اصفهان‌ها غذای دیگری هم دارند با نام گوشت و عدس (به گوشت محلی گوش‌ادیس). این غذا هم روشی یخنی مشابه گوشت و لوبیا دارد با این تفاوت که در آن به جای لوبیا سفید از عدس استفاده می‌کنند. گوشت و نخود (یخنی نخود) هم طرز تهیه‌ای مشابه دارد با این تفاوت که در آن از نخود استفاده می‌شود. این راه عالی برای یکی شدن با فرهنگ بومی، کشف استعدادها و نهفته و به یادگار بردن خاطرات هنری است.

شهر اصفهان به عنوان یک مقصد گردشگری فرهنگی حائز اهمیت که دارای سایت‌های تاریخی غنی که حتی دارای آثار ثبت جهانی یونسکو است دارای قابلیت‌هایی در زمینه گردشگری خلاق است. چه در بحث صنایع‌دستی که شهر اصفهان دروازه این شهر نیز به شبکه شهرهای خلاق یونسکو پیوسته است و چه در بحث خوراک‌شناسی که از دیرباز غذاها و شیرینی‌جات شهر اصفهان طرفداران بسیاری داشته و باعث جلب توجه گردشگران این شهر نیز بوده است. بنابراین شهر اصفهان توان و قابلیت‌هایی را برای اجرای توره‌های با محوریت گردشگری خلاق در حوزه صنایع‌دستی و غذا و خوراک را داراست و توسعه این نوع گردشگری نه تنها قادر است به توسعه گردشگری پایدار کمک کند بلکه می‌تواند به جذب گردشگران، اشتغال‌زایی، افزایش درآمد، ارتقای سطح زندگی جامعه محلی شهر اصفهان یاری رساند.

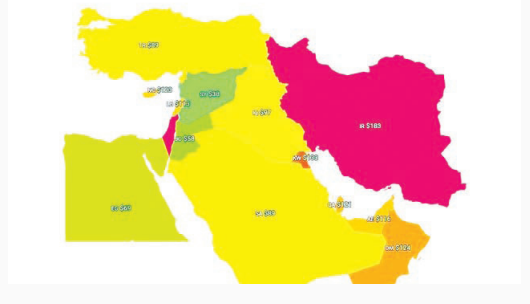
در سال ۲۰۱۶ مفهوم گردشگری خلاق توسط سازمان آموزش، علوم و فرهنگ جامعه ملل متحد (یونسکو) در برنامه شبکه شهرهای خلاق مورد پذیرش قرار گرفت و بدین ترتیب، سازمان مزبور تعریف خود از این مفهوم را ارائه کرد: «گردشگری خلاق سفری است که با هدف نیل به یک تجربه دست اول و کنش‌مدانه صورت گرفته و همراه یادگیری مشارکتی هنرها، میراث فرهنگی یا ویژگی‌های خاص یک مکان است و با ساکنین مقصد گردشگری که خالق فرهنگ زنده آن مکان هستند ارتباطی مفید فراهم می‌سازد.»

اصفهان به سبب موقعیت جغرافیایی و اقلیم کویری که دارد از روزگاران گذشته تا به امروز با طیف وسیعی از مواد غذایی اولیه رویه‌رو بوده است. وجه مشترک اکثر این غذاها ظاهر حلیمی شکل آن‌ها و اینکه با نان سرو می‌شوند. همچنین گوشت نیز جزو مواد اولیه اصلی غذاهای اصفهانی است.

بریان (بریون)، کاله‌جوش، اشکنه، حلیم بادمجان، قیمه ریزه نخودچی، گوشت و لوبیا (یخنی لوبیا)، گوشت و عدس، نخود آب، خوراک سرکنجشکی (کله‌کنجشکی)، ماش و قمری، کوفته شویذباقالی، یخچه‌ترش، تاس کباب اصفهانی، کباب مشتی یا کباب زردک اصفهان، شله بریون، زیره اصفهانی، به‌پلو اصفهانی، خورش مرغ و آلوچه، خورش ماست، کاجی هفت‌دخترتون (بی‌بی حور)، گز، پولکی، دوغ و گوش‌فیل از معروف‌ترین غذاهای سنتی اصفهان است.

اصفهان‌ها غذای دیگری هم دارند با نام گوشت و عدس (به گوشت محلی گوش‌ادیس). این غذا هم روشی یخنی مشابه گوشت و لوبیا دارد با این تفاوت که در آن به جای لوبیا سفید از عدس استفاده می‌کنند. گوشت و نخود (یخنی نخود) هم طرز تهیه‌ای مشابه دارد با این تفاوت که در آن از نخود استفاده می‌شود. این راه عالی برای یکی شدن با فرهنگ بومی، کشف استعدادها و نهفته و به یادگار بردن خاطرات هنری است.

شهر اصفهان به عنوان یک مقصد گردشگری فرهنگی حائز اهمیت که دارای سایت‌های تاریخی غنی که حتی دارای آثار ثبت جهانی یونسکو است دارای قابلیت‌هایی در زمینه گردشگری خلاق است. چه در بحث صنایع‌دستی که شهر اصفهان دروازه این شهر نیز به شبکه شهرهای خلاق یونسکو پیوسته است و چه در بحث خوراک‌شناسی که از دیرباز غذاها و شیرینی‌جات شهر اصفهان طرفداران بسیاری داشته و باعث جلب توجه گردشگران این شهر نیز بوده است. بنابراین شهر اصفهان توان و قابلیت‌هایی را برای اجرای توره‌های با محوریت گردشگری خلاق در حوزه صنایع‌دستی و غذا و خوراک را داراست و توسعه این نوع گردشگری نه تنها قادر است به توسعه گردشگری پایدار کمک کند بلکه می‌تواند به جذب گردشگران، اشتغال‌زایی، افزایش درآمد، ارتقای سطح زندگی جامعه محلی شهر اصفهان یاری رساند.

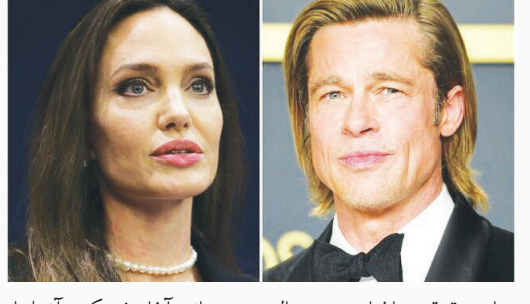


هزار دلار قیمت دارد، درحالی‌که توری با این کیفیت به مقصد ترکیه حدود ۱۴۰۰ دلار قیمت گذاشته شده است.

یکی از تورگردانان ایرانی نیز به ایسنا می‌گوید: شاید سفر به ایران برای گردشگرانی که شخصی و بدون تور و یا زمینی به ایران می‌آیند، به خاطر افزایش نرخ ارز و کاهش ارزش پول ارزان تمام شود اما برای گردشگرانی که با تور سفر می‌کنند شرایط متفاوت است؛ هزینه پروازهای بین‌المللی به مقصد ایران پس از برطرف شدن محدودیت کرونا و با افزایش قیمت جهانی سوخت، گران شده است. بلیت پروازهای داخلی برای خارجی‌ها دونه‌خی و ارزی محاسبه می‌شود.

قیمت بلیت موزه‌ها برای گردشگران خارجی پنج برابر ایرانی‌ها است. میانگین یک شب اقامت در هتلی که مناسب گردشگر باشد، کمتر از سه میلیون تومان نیست. هزینه غذا و کرایه روزانه اتوبوس و ون هم به شدت بالا رفته است. در نتیجه سفر ایران به هیچ‌وجه ارزان به حساب نمی‌آید و در شرایطی که گردشگری به شدت تحت تأثیر بحران‌های مختلف است، همین یک مزیت ارزانی را هم دیگر ندارد.

شکایت متقابل «آنجلینا جولی» از «برد پیت»



آنجلینا جولی» در یک پرونده حقوقی ادعا کرده که «برد پیت» در جریان درگیری در سال ۲۰۱۶ به او و فرزندان‌شان آزار فیزیکی وارد کرده است.

به گزارش ایسنا به نقل از هالیوود ریپورتر، «آنجلینا جولی» در شکایت از «برد پیت» همسر سابق خود و در پرونده‌ای عمومی برای اولین بار از سوءاستفاده از او و فرزندان‌شان در سال ۲۰۱۶ سخن گفته، اتفاقی که در نهایت منجر به جدایی این زوج هالیوودی شد. پس از شکایت «برد پیت» از «آنجلینا جولی» در رابطه با خانه‌ای که زمانی مشترکاً مالک آن بودند، او نیز یک شکایت متقابل مطرح کرده و در آن جزئیاتی از درگیری در هواپیمای خصوصی در سال ۲۰۱۶ فاش کرده که طی آن «برد پیت» در حالی که به صورت لفظی به آنها حمله می‌کرده، با «آنجلینا جولی» و فرزندان‌شان نیز برخورد فیزیکی داشته است.

در این شکایت همچنین ادعا شده که پیت سعی کرده جولی را متقاعد به امضای قراردادی مبنی بر عدم افشای اطلاعات درباره آزار جسمی و عاطفی در خارج از دادگاه بکند. جولی همچنین عنوان کرده که رفتار پرخاشگرانه پیت قبل از رسیدن خانواده به فرودگاه آغاز شده و پیت با یکی از فرزندان‌شان برخورد کرده و هنگامی که جولی از او پرسیده چه اتفاقی افتاده، متهم شده که بیش از اندازه رفتار متحرمانه با بچه‌ها دارد و وقتی یکی از بچه‌ها از جولی دفاع کرد، درگیری فیزیکی رخ می‌دهد.



عکس روز:

دشت سوسن ایدز

شهر اصفهان به سبب موقعیت جغرافیایی و اقلیم کویری که دارد از روزگاران گذشته تا به امروز با طیف وسیعی از مواد غذایی اولیه رویه‌رو بوده است. وجه مشترک اکثر این غذاها ظاهر حلیمی شکل آن‌ها و اینکه با نان سرو می‌شوند. همچنین گوشت نیز جزو مواد اولیه اصلی غذاهای اصفهانی است.

اصفهان به سبب موقعیت جغرافیایی و اقلیم کویری که دارد از روزگاران گذشته تا به امروز با طیف وسیعی از مواد غذایی اولیه رویه‌رو بوده است. وجه مشترک اکثر این غذاها ظاهر حلیمی شکل آن‌ها و اینکه با نان سرو می‌شوند. همچنین گوشت نیز جزو مواد اولیه اصلی غذاهای اصفهانی است.