طلوع روزنامه

طلوع روزنامه فرهنگی / سیاسی / اجتماعی / ورزشی

صاحب امتیاز، مدیر مسئول و سردبیر: محمدمهدی جعفری‌زاده

شماره استاندارد بین المللی روزنامه طلوع (شاپا) : ۸۰۰۲-۵۸۷۳ ISSN: 5873 - 8002 عضو شرکت تعاونی مطبوعات کشور

شیراز: خیابان انقلاب (نادر) / نبش پارک انقلاب / مجتمع رز / طبقه اول تلفن: ۳۲۳۴۴۷۷۲-۰۷۱ فاکس: ۳۲۳۴۴۷۷۱

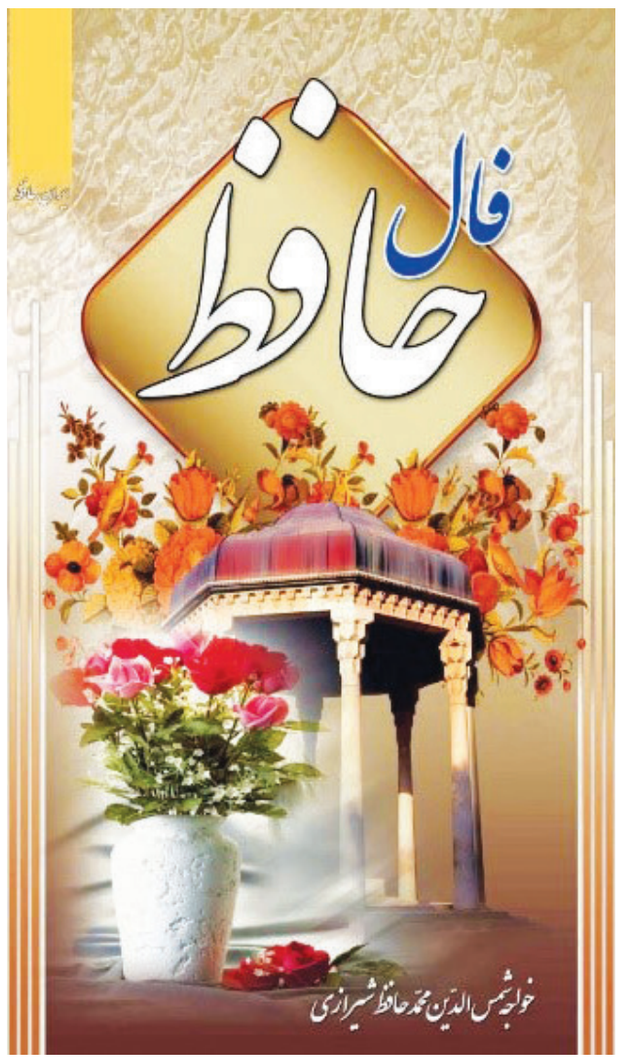
کازرون: خ قدمگاه / پایین تر از تقاطع امیرکبیر ۴۲۲۲۹۲۴۶-۰۷۱ پست الکترونیک: toloudaily@gmail.com

آدرس صفحه اینستاگرام: https://instagram.com/tolounews آدرس سایت: www.tolounews.com

مرامنامه اخلاقی: tolounews.com/Regulations.aspx چاپخانه: خلیج فارس

چهارشنبه ۱۷ خرداد ۱۴۰۲ ○ شماره ۳۶۵۳

امروز شما



فروردین

بعضی از دوستان به یکباره راه خود را عوض می‌کنند و تو را دچار حیرت و شگفتی می‌کنند. این مسئله نشان می‌دهد که باید در بعضی از قضاوت‌های خود تجدیدنظر کنی.

اردیبهشت

احتیاج داری که افق‌های زندگی عاطفی خود را توسعه دهی. باید با افراد جدید آشنا شد و از آنها آموخت. باید راههای تازه‌ای را کشف و تجربه کرد. هنوز فرصت‌های خوبی در اختیار داری.

خرداد

حتی‌الامکان از بحث و جدل بی‌فایده با او دوری کن چون سرانجام این دوستی روشن نیست و تو با بحث و جنجال فقط عمر خود را هدر می‌دهی. بهتر است به فکر آینده‌ات باشی.

تیر

در قلمرو عشق و روابط عاطفی، تحول مهمی اتفاق می‌افتد که برای تو تعیین کننده خواهد بود. البته هر تحول یا حادثه‌ای در قلمرو عشق و دوستی تاثیرگذار و تعیین کننده خواهد بود. نسبت به این تحول خوش‌بین باش.

مرداد

امروز یک روز رؤیایی خواهد بود. از آن روزهایی که تو می‌توانی به آرزوهایت برسی. دستی از غیب برنامه‌ریزی کرده است تا تو در این روز موفقیت مهمی را بدست آوری.

شهریور

تحولات مهمی در زندگی عاطفیت پیش می‌آید و تو مجبور می‌شوی تصمیمات تازه‌ای بگیری. برای آنکه این تصمیمات در جهت آسایش تو باشد باید دوراندیشی داشت.

مهر

این گذشته آزاردهنده را باید به دریا ریخت. به جای فکر کردن به آن باید به آینده فکر کرد.

آبان

از کسانی که ظاهری زیبا و باطنی پر از کینه و مرض دارند باید دوری کرد. دمخور نبودن با این چنین افراد یک نوع رهایی و رستگاری است. پیشنهادی ارائه می‌شود که باید در مورد آن خوب اندیشید و سپس تصمیم گرفت.

آذر

مطمئن باش که تلاش‌های تو به نتیجه خواهد رسید. شاید دیگران از راه‌های مشروع یا نامشروع دیگری بتوانند کسانی را بدست آورند اما تو با خود عهد کرده‌ای که زندگی سالمی داشته باشی.

دی

احتیاج به گرفتن تصمیم‌های تعیین کننده و سرنوشت ساز نیست. نمی‌خواهد خودت را به دردسر بیندازی. تا همین حد کفایت می‌کند چون موضوع چندان جدی نیست.

بهمن

نگران سردی این رابطه نباش. به مرور زمان و با شناخت بیشتر همه چیز تغییر خواهد کرد و این رابطه محکم خواهد شد.

اسفند

دوباره شانس در خانه تو را می‌زند. کافی است این در را باز کرده و با رویی خوش به استقبال آینده بروی. فرصت‌های خوبی در اختیار داری فقط باید وقت شناس باشی و از آنها استفاده کنی.

کشف ابزارهای ۷۰۰ هزارساله

باستان‌شناسان ابزارهای هفتصدهزارساله‌ای را در یونان کشف کرده‌اند که می‌تواند تاریخ را بازنویسی کند.

به گزارش ایسنا به نقل از انشنت اوریجینز، تاریخچه غنی یونان اخیراً با کشف ابزارهای شکار حیرت‌انگیزی به قدمت هفتصدهزار سال وسعت بیشتری پیدا کرده است.

این ابزارهای سنگی باستانی که در یک معدن ذغال‌سنگ واقع در «مگالوپولیس» کشف شده‌اند، نه تنها تاریخچه یونان را ۲۵۰ هزار سال افزایش داده‌اند، بلکه درباره تکامل اجداد انسان‌تبار ما پیش از مهاجرت به شمال اروپا، پنجره جدیدی را گشوده‌اند.

شهر باستانی «مگالوپولیس» در منطقه «آرکادیا» قرار داشت. با کشف اخیر ابزارهای سنگی باستانی در معدن ذغال سنگ این شهر، تاریخچه مرتبط با اساطیر و افسانه‌های یونانی زیر سایه رفته و رازهای ارزشمندی درباره انسان‌تباران باستان، بار دیگر در مرکز توجه قرار گرفته است.

بر اساس گزارش «گریک سیتی تایمز»، آثار تاریخی که اخیراً در «مگالوپولیس» کشف شده است، اطلاعات بسیار جدیدی را در اختیار می‌گذارد. در جریان جدیدترین اکتشافی که در قدیمی‌ترین محوطه باستان‌شناسی یونان (به قدمت ۷۰۰ هزار سال) انجام شده است، علاوه‌بر کشف بقایای گوزن عظیم‌الجثه منتقرض‌شده و تعدادی دیگر از حیوانات، ابزارهای سنگی متعلق به دوره پارینه‌سنگی زیرین (۳.۳ میلیون تا ۳۰۰ هزار سال قبل) نیز کشف شد.

این ابزارها که برای قصابی کردن حیوانات و چیدن گیاهان در حدود ۷۰۰ هزار سال پیش مورد استفاده قرار می‌گرفتند، همچنان تیز هستند و گمان می‌رود که انسان‌تباران دوره «پارینه‌سنگی زیرین» آن‌ها را تولید کرده باشند. در صورت تأیید نهایی این نتیجه‌گیری و با کشف بقایای انسان‌تباران در این مکان، تاریخچه یونان تا ۲۵۰ هزار سال به عقب بازمی‌گردد.

قدیمی‌ترین ابزارهایی که در یونان کشف شده بود به حوالی ۵۰۰ هزار سال قبل بازمی‌گردند که در غار «پترالونا» کشف شده بودند. این ابزارها به همراه بقایای فسیل‌شده یک جمجمه انسان باستانی پیدا شده بودند. برای تأیید نهایی اکتشاف جدیدی که در مگالوپولیس انجام شده است نیز باید بقایای انسان‌تباران کشف شود.

فرعون جادو کرد!

وزیر گردشگری و آثار باستانی مصر از ثبت رکورد بیشترین تعداد گردشگر ماهانه در این کشور خبر داد.

به گزارش ایرنا به نقل از ایندیپندنت مصر، «احمد عیسی» به خبرنگاران گفت که مصر در ماه آوریل شاهد استقبال بیشترین تعداد گردشگر در طول تاریخ این کشور با حدود ۱.۳۵ میلیون نفر به لطف تصمیمات حمایت از گردشگری و سرمایه‌گذاری بوده است.

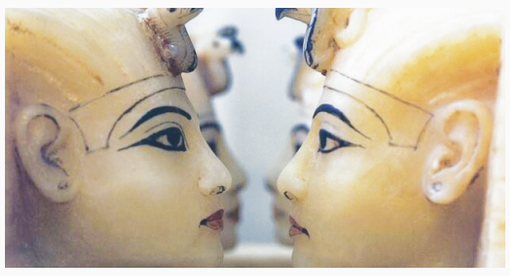
او ادامه داد: مصر در پنج ماه نخست امسال پذیرای حدود هفت میلیون گردشگر بود و قصد دارد در سال جاری میلادی پذیرای ۱۵ میلیون گردشگر باشد که پیش‌بینی می‌شود این تعداد در سال آینده به حدود ۱۸ تا ۲۰ میلیون گردشگر برسد.

وزیر گردشگری و آثار باستانی تاکید کرد که جهت‌گیری این وزارتخانه حمایت از بخش خصوصی داخلی، عربی و خارجی برای رسیدن به اهداف خود برای جذب گردشگران بین‌المللی است.

«عاطف عثمان» ـ کارشناس گردشگری دریای سرخ ـ بهبود اوضاع هتل‌ها و استراحتگاه‌های شهر «مرسی علم» همزمان با نرخ بالای پروازهای ورودی گردشگران از اروپا را تأیید کرد و گفت: فرودگاه این شهر دارای ۱۸ پرواز ایتالیایی، ۱۹ پرواز آلمانی، ۳۱ پرواز از چک، ۱۸ پرواز لهستانی، پنج پرواز هلندی، سه پرواز بلژیکی، چهار پرواز از سوئیس، دو پرواز فرانسوی و یک پرواز از لوکزامبورگ، اتریش، مجارستان و یک پرواز از لیتوانی بوده است.

فرودگاه بین‌المللی «هورگادا» در ۱۴ اکتبر با دریافت ۸۳ پرواز منظم و چارتر از فرودگاه‌های مختلف اروپا که حامل حدود ۱۲ هزار گردشگر اروپایی بوده‌اند، افزایش تعداد پروازها را ثبت کرد و در این میان، گردشگران آلمانی در صدر فهرست گردشگران اروپایی ورودی به مصر قرار گرفتند.

مصر در سال‌های اخیر از چندین یافته باستان‌شناسی رونمایی کرده



است. این اکتشافات نقش بسیار مؤثری در احیای صنعت مهم گردشگری مصر داشته‌اند، در حالی که این کشور سال‌ها تحت‌تاثیر ناآرامی‌های سیاسی قرار گرفته بود و با شیوع ویروس کرونا نیز آسیب بیشتری دید. پیش از همه‌گیری ویروس کرونا، شمار گردشگران این کشور سالانه ۱۳ میلیون نفر بود. یکی از برنامه‌های دولت مصر برای جذب گردشگرِ بیشتر به این کشور، افتتاح «موزه بزرگ مصر» است که در نزدیکیِ اهرام جیزه ساخته شده و برنامه افتتاح آن بارها به تعویق افتاده است.مصر همچنین برای جذب گردشگران بیشتر از اروپا به‌ویژه فرانسه، چندی پیش نمایشگاه «رامسس بزرگ و طلای فراعنه» را در پاریس برگزار کرد که تا پایان تابستان برپا خواهد بود. مقام‌های مصر امیدوارند نمایشگاهی که از آثار تاریخی این کشور در پاریس برگزار شده بتواند علاقه به مصر و شمار گردشگران فرانسوی را که از این کشور بازدید می‌کنند، افزایش دهد. مصر به این انگیزه، تابوت‌دان حدوداً سه‌هزار ساله «رامسس دوم»، فرعون مصر باستان را برای نخستین‌بار به فرانسه فرستاده است.

مصر ۱۰۴ میلیون نفر جمعیت دارد و صنعت گردشگری آن ۱۰ درصد از تولیدات ناخالص داخلی و حدود ۲ میلیون شغل را شامل می‌شود.

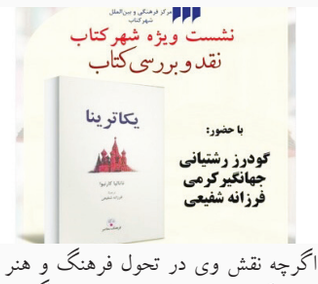
روایتی از تنها وزیر زن شوروی

نشست نقد و بررسی «یکاترینا» که روایتی است از تنها وزیر زن در دوره جماهیر شوروی برگزار می‌شود.

به گزارش ایلنا، نشست نقدوبررسی این کتاب در روز یکشنبه، ۲۱ خرداد از ساعت ۱۵ با حضور گودرز رشتیانی، جهانگیر کرمی و فرزانه شفیعی در مرکز فرهنگی شهر کتاب واقع در خیابان شهید بهشتی، خیابان شهید احمد قصیر (بخارست)، نبش کوچه سوم برگزار می‌شود.

در معرفی این کتاب می‌خوانیم: «یکاترینا» اثر ناتالیا کارنیوا با ترجمه فرزانه شفیعی به همت انتشارات فرهنگ معاصر منتشر شده است.

کتاب درباره کاترینا فورتسوا، تنها وزیر زن در دوره جماهیر شوروی است و فقط به شرح زندگی یک نخبه در طول ۷۰ سال حکومت ایدئولوژیک کمونیستی ختم نمی‌شود؛ این کتاب داستان زنی است که از نوجوانی گام‌هایی راسخ در مسیر پیشرفت برداشته و خط مشی حزبی را اصل غیرقابل انکار در تمام ابعاد زندگی می‌پنداشت. فورتسوا برای رسیدن به قله‌های جاه‌طلبی سیاسی زندگی‌های بی‌شماری را



ویران کرد، اگرچه نقش وی در تحول فرهنگ و هنر شوروی قابل چشم‌پوشی نیست. کاترینا در سال‌های پایانی زندگی نسبت به تمامی باورهای حزبی خود تردید می‌کند و زمانی که مخالفانش او را به راحتی از صحنه بازی بیرون می‌رانند، چاره‌ای جز خودکشی برای او باقی نمی‌ماند.

علاقه‌مندان می‌توانند این نشست را هم‌زمان از صفحه اینستاگرام این مرکز به نشانی Ketabofarhang پیگیری کنند.

عکس روز:

دشت گلهای بنفش در شهرستان خرم آباد

شیرینی‌های سنتی اصفهان؛ جاذبه خوشمزه گردشگری

به گزارش ایسنا، گردشگری خوراک بر پایه شیرینی‌های سنتی، می‌تواند به‌عنوان یکی از انواع گردشگری در استان اصفهان مطرح باشد؛ نوعی از گردشگری که در آن نه‌تنها می‌توان با طعم و طبخ شیرینی در فرهنگ‌ها و اقلیم‌های مختلف استان آشنا شد، بلکه نوعی مواجهه با آداب و رسوم و زیست‌بوم منطقه نیز به‌شمار می‌رود.

مدتی قبل در محوطه دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه اصفهان، توجه ما به شیرینی‌هایی جلب‌شده بود که دانشجویان در دست داشتند؛ چیزی شبیه به پیراشکی که «آگردک» نام داشت و ظاهر آن نشان می‌داد این اگردک‌های خوشمزه باید متعلق به جغرافیای خاصی از این استان باشند.

«اگردک» های خوش‌شکل و البته خوشمزه در نمایشگاهی ارائه می‌شد که همگی به دست‌ساخته‌های نوجوانان و جوانان کم‌شنوا و ناشنوا اختصاص داشت؛ از سفالگری تا چرم‌دوزی و میناکاری هم در نمایشگاه آن‌ها دیده می‌شد؛ اما آنچه بیش از همه برای ما چشمگیر بود، «اگردک» ها بودند. روی میز یکی از غرفه‌ها تابلوی کوچکِ معرفی نصب‌شده و روی آن نوشته بودند: «آگردک»

منظور از «آگردک» همان شیرینی‌های کوچک خوش‌شکل و رنگ بود که درون نایلون‌های کوچکی بسته‌بندی و روی میز چیده‌شده بودند و خریداران بسیاری داشت؛ با شکل و شمایلی مشابه پیراشکی، اما طعم و عطر و بافتی خاص که آن را از پیراشکی متمایز می‌کرد. از مشتری‌های غرفه شنیدم که این شیرینی خوشمزه مخصوص شهرستان نجف‌آباد اصفهان است و همان لحظه بود که گردشگری خوراک با تمرکز بر شیرینی‌های سنتی و خوشمزه شهرهای مختلف استان اصفهان از ذهنم گذشت...

یکی از مشتری‌های غرفه فروش آگردک که از شهروندان شهرستانَ نجف‌آباد در استان اصفهان بود، در مورد این شیرینی توضیح داد: شیرینی «آگردک» متعلق به نجف‌آباد است ولی من از تُرک‌ها هم شنیده‌ام که آگردک می‌پزند. فکر می‌کنم علت نام‌گذاری آن، دایره‌ای بودن شکلِ طبخ آن است ولی اینجا با قالبَ مربعی پخته‌اند.

او به طرز تهیه این شیرینی اشاره کرد و گفت: پختن آگردک خیلی ساده است و وسیله خاصی نیاز ندارد. اول باید با آرد، خمیر درست کنیم و شیر و شکر و تخم‌مرغ و زعفران را به آن اضافه می‌کنیم. بعدازاینکه خمیر را ورز دادیم حدود یک ساعت به آن استراحت می‌دهیم تا پف کند. درنهایت گلوله‌هایی از خمیر درست کرده و در روغن داغ سرخ می‌کنیم. پس از سرخ شدن اگردک‌ها، آن‌ها را با پودر قند تزئین می‌کنیم.

این شهروند نجف‌آبادی افزود: وقتی سنم کمتر بود مادر و خاله‌ها هر عصر جمعه در خانه مادربزرگم اگردگ درست می‌کردند؛ البته الآن هم هر بار افراد دورهم جمع می‌شوند ممکن است اگردک درست کنند.

پس از به‌دست آوردن اطلاعاتی از شیرینی مخصوص شهروندان نجف‌آبادی و با هدف جست‌وجو درباره گردشگری بر پایه شیرینی‌های سنتی استان اصفهان، با شیرینی سنتی اهالی نائین آشنا شدم که «کپچو» نام دارد. کپچو در انواع شیرمال، برنجی و شکری طبخ می‌شود و هر نوع از طعم و عطر خاصی برخوردار است.

هانیه دختر جوانی که اهل نائین و در اصفهان ساکن است در مورد این شیرینی توضیح داد: «کپچو» مشابه شیرینی‌های آرد برنجی و آرد گندمی بازار است. عمدتاً در نوروز و دیدوبازدیدهای سال جدید استفاده می‌شود. ماندگاری کپچو زیاد است و حتی می‌توان آن را تا چند ماه در دمای خنک نگهداشت. شیرینیِ متعادل و رقیقی دارد و با ترکیب آردَ گندم، آرد برنج، روغن جامد، شکر یا پودر قند، هل، زرده تخم‌مرغ، گلاب و آب درست می‌شود و برای تزئین آن از قالب‌های مختلف و پودر پسته و بادام نیز استفاده می‌شود.

پس از نائین به سراغ شهر همسایه آن، خور و بیابانک رفتم. «چنگمال» یا «چنگال» شیرینی خوشمزه‌ای است که ترکیب مواد اولیه آن از گرمی‌جات است و به نظر می‌رسد خواص دارویی نیز مثل قوتو کرمان داشته باشد.

مازیار آل داوود، پدر بومگردی ایران و از شهروندان خور و بیابانک بیان کرد: «چنگمال» یا در گویش محلی چنگال، شیرینی خوشمزه و مخصوصی است که در این شهرستان طبخ می‌شود و علت نام‌گذاری آن این است که برای ورز دادن و ترکیب مواد اولیه آن، زمان زیادی صرف می‌شود.

او در مورد دستور پخت این شیرینی توضیح داد: برای درست کردن چنگمال با آرد سمنو که همان آرد جوانه گندم است، نان نازکی تهیه می‌کنند. خرمای ترجیحاً زردرنگ، روغن حیوانی، زیره، سیاه‌دانه، کنجد فراوان و زردچوبه را ترکیب می‌کنند و چنگ می‌زنند.

پدر بومگردی ایرانِ اضافه کرد: این شیرینی معمولاً در ایام عید استفاده می‌شود و قابلیت نگهداری در بلندمدت را دارد. در قدیم خرمای خاصی را در مشک نگهداری می‌کردند تا بتوانند برای عید چنگمال تهیه کنند. همچنان هم در ایام عید و برای مهمان این شیرینی استفاده می‌شود. من نیز زمانی که اقامتگاه بومگردی داشتم این شیرینی را به گردشگران عرضه می‌کردم، اما اکنون دیگر فعالیتی ندارم.

شیرینی دیگری نیز توسط مردم اصفهان و در خانه طبخ می‌شود کماج است، شیرینی خوش‌طعم و خوش‌چهره‌ای که در نقاط مختلف کشور ما و البته به طور ویژه اصفهان و شهرهای اطراف آن پخته می‌شود.

پریوش نصیری، اصالتاً اصفهانی و کارمند بازنشسته‌ای است که اوقات فراغتش را با نوه‌های خود می‌گذارند، او در مورد کماج اصفهان این‌طور گفت: در قدیم «کماج» را در یک ظرفی شبیه به ماهیتابه می‌پختند که ما در گویش محلی به آن «کماجون» می‌گفتیم. مادرم روز پنجشنبه که برای زیارت اهل قبور می‌رفت یا هنگام عصر که کل خانواده جمع بودند و عروس‌ها و دامادها می‌آمدند، کماج درست می‌کرد.