

سربازان سرمایه‌های ارزشمند کشور هستند

ارشد ارتش در استان‌های اصفهان، یزد و چهارمحال و بختیاری با تأکید بر نقش سربازان در تأمین امنیت کشور گفت: دوران سربازی فرصتی برای کسب مهارت، و تقویت مسئولیت‌پذیری است

امیر سرتیپ دوم محسن کرمی اظهار کرد: سربازان همواره از ارکان اصلی تأمین امنیت و دفاع از تمامیت ارضی کشور بوده‌اند و با روحیه ایثار، فداکاری و مسئولیت‌پذیری، نقش مؤثری در انجام مأموریت‌های نیروهای مسلح ایفا کرده‌اند. او بایان اینکه کارکنان وظیفه‌ا در سرمایه‌های ارزشمند نیروهای مسلح به شمار می‌روند افزود: حضور جوانان در یگان‌های نظامی، علاوه بر تأمین نیروی انسانی مورد نیاز برای انجام مأموریت‌ها، زمینه انتقال تجربه، پرورش نیروهای توانمند و تقویت آمادگی دفاعی کشور را فراهم می‌کند. ارشد ارتش در استان‌های اصفهان، یزد و چهارمحال و بختیاری با اشاره به نقش سربازان در دوران دفاع مقدس تصریح کرد: بسیاری از جوانان این سرزمین در سال‌های دفاع مقدس و دیگر مقاطع حساس کشور، با حضور در میدان دفاع از میهن، مسئولیت‌های بزرگی را بر عهده گرفتند و نام خود را در تاریخ این سرزمین ماندگار کردند. او خطاب به سربازان حاضر در این مراسم گفت: شما دانشم‌هنده راه شهادتی هستید که با نثار جان خود از استقلال، امنیت و تمامیت ارضی کشور دفاع کردند و امروز مسئولیت پاسداری از دستاوردهای آنان بر عهده نسل جوان قرار دارد. کرمی با تأکید بر ضرورت بهره‌گیری از ظرفیت دوران خدمت سربازی اظهار کرد: خدمت سربازی نباید تنها به‌عنوان یک دوره گذرا در زندگی جوانان تلقی شود، بلکه می‌تواند سکوی پرتابی برای کسب تجربه، افزایش توانمندی‌های فردی و اجتماعی و آمادگی برای پذیرش مسئولیت‌های بزرگ‌تر باشد. او افزود: یکی از مهمترین وظایف فرماندهان و مسئولان نیروهای مسلح، فراهم کردن شرایطی است که جوانان بتوانند دوران خدمت خود را به فرصتی برای یادگیری، کسب مهارت و تقویت ویژگی‌های فردی تبدیل کنند. کرمی با اشاره به جایگاه کارکنان وظیفه در ساختار دفاعی کشور گفت: سربازان از سرمایه‌ها و ذخایر ارزشمند کشور هستند که با حضور در پادگان‌ها و یگان‌های نظامی، در انجام مأموریت‌ها و حفظ آمادگی نیروهای مسلح مشارکت دارند. او افزود: حضور مؤثر سربازان در یگان‌های مختلف، علاوه بر پیشبرد امور و اجرای مأموریت‌های محوله، به تقویت توان دفاعی کشور کمک می‌کند و از عوامل بازدارندگی در برابر تهدیدات به شمار می‌رود.

سال آبی جدید با ذخایر محدود زاینده‌رود

با آغاز سال زراعی جدید، وضعیت منابع و مصارف آب در حوضه زاینده‌رود بار دیگر در کانون توجه قرار گرفته است؛ حوضه‌ای که کاهش بارندگی، افت ذخیره سد زاینده‌رود و تداوم خشکی تالاب گاوخونی، ضرورت مدیریت دقیق و برنامه‌ریزی منابع آب را بیش از گذشته نمایان کرده است. سال زراعی جدید از اول مهرماه آغاز شده و در شرایطی مدیریت منابع آب حوضه زاینده‌رود اهمیت بیشتری پیدا کرده است که مجموع بارندگی استان اصفهان در سال زراعی گذشته حدود ۱۴۰ میلی‌متر گزارش شده است. با آغاز سال زراعی جدید، وضعیت منابع و مصارف آب در حوضه زاینده‌رود بار دیگر در کانون توجه قرار گرفته است؛ حوضه‌ای که کاهش بارندگی، افت ذخیره سد زاینده‌رود و تداوم خشکی تالاب گاوخونی، ضرورت مدیریت دقیق و برنامه‌ریزی منابع آب را بیش از گذشته نمایان کرده است. در همین راستا، منصور شبشه‌فروش با اشاره به آغاز سال زراعی جدید بر ضرورت لحاظ کامل نیازهای مختلف آبی در برنامه‌ریزی وزارت نیرو تأکید کرد. او اظهار داشت: انتظار می‌رود وزارت نیرو در جدول منابع و مصارف و همچنین جدول توزیع آب زاینده‌رود، حقله تالاب، حقله زیست‌محیطی، فضای سبز، کشاورزی و باغات را به‌طور کامل لحاظ کند. این درخواست در شرایطی مطرح می‌شود که کاهش بارندگی و محدودیت منابع آبی، فشار مضاعفی بر بخش‌های مختلف مصرف‌کننده آب در حوضه زاینده‌رود وارد کرده و وضعیت تالاب بین‌المللی گاوخونی نیز همچنان یکی از نگرانی‌های اصلی در حوزه محیط‌زیست استان اصفهان به شمار می‌رود. خلیل دادخواه، معاون حفاظت و بهره‌برداری شرکت آب منطقه‌ای اصفهان نیز با تشریح آخرین وضعیت ذخایر سدهای استان، اظهار کرد: ظرفیت اسمی سد مخزنی زاینده‌رود یک میلیارد و ۳۳۹ میلیون مترمکعب است.وی افزود: در حال حاضر ذخیره سد زاینده‌رود به ۲۱۲ میلیون مترمکعب رسیده و به عبارت دیگر، میزان ذخیره این سد حدود ۱۷ درصد ظرفیت مخزن است. کاهش ذخیره سد زاینده‌رود در شرایطی رقم خورده که این سد به عنوان مهم‌ترین منبع تأمین آب حوضه زاینده‌رود، نقش اساسی در تأمین نیازهای شربه کشاورزی، صنعت و محیط‌زیست منطقه دارد. دادخواه درباره وضعیت ذخایر سایر سدهای استان اصفهان گفت: حجم سد گلیاپکان ۱۴۴ میلیون مترمکعب است. معاون حفاظت و بهره‌برداری شرکت آب منطقه‌ای اصفهان افزود: ذخیره سد قرق‌آقاچ سمیرم به ۳ میلیون مترمکعب رسیده و این میزان در سد خا ۶۰۲ میلیون مترمکعب است؛ همچنین حجم ذخیره سد کمانه سمیرم ۳ میلیون مترمکعب گزارش شده است. او ادامه داد: سد خمیران در شهرستان تیران و کرون دارای یک میلیون و ۷۰۰ هزار مترمکعب ذخیره آبی است و سد باغ‌شکل شهرستان خوانسار نیز یک میلیون مترمکعب ذخیره دارد.دادخواه درباره وضعیت سد آغچه فریدونشهر نیز گفت: حجم ذخیره این سد معادل ۴۰۰ هزار مترمکعب آب است. مجموع این ارقام نشان می‌دهد مدیریت منابع و مصارف آب در حوضه زاینده‌رود در سال زراعی جدید با محدودیت‌های جدی روبه‌رو است؛ موضوعی که از یک سو نیازمند برنامه‌ریزی برای تأمین مصارف ضروری و از سوی دیگر مستلزم توجه به حقابه‌های قانونی، زیست‌محیطی و کشاورزی است.

دوشنبه ۰۶ مهر ۱۴۰۵ ■ **سال بیست و دوم** ■ شماره ۵۴۹۳

تلفن ارتباط خوانندگان: ۳۶۲۹۳۷۵۰

جمالی‌نژاد:

میراث‌دار اصفهان باشیم، نه میراث‌خوار آن



را در زندگی روزمره مورد توجه قرار دهند. استاندار اصفهان با اشاره به ظرفیت‌های شهری اصفهان برای توسعه فعالیت‌های ورزشی گفت: استفاده از فضاهای باز شهری و مراکز عمومی برای گسترش ورزش‌های همگانی، اقدامی ارزشمند برای افزایش نشاط اجتماعی و ارتقای سلامت شهروندان است. جمالی‌نژاد تأکید کرد: اگر می‌خواهیم اصفهان همچنان یکی از شهرهای اثرگذار جهان باشد و ضربان زندگی در آن برنشاط می‌بندد، دوجرخمسوری، پیادهروی، ورزش‌های همگانی و اولویت قرار دهیم. او با اشاره به برگزاری مراسم روز جهانی

جمالی‌نژاد با اشاره به اهمیت سلامت جسم و روان انسان‌ها گفت: اگر قرار است در کشور، استان و شهرستان مردمی فعال، بویا و پرتحرک داشته باشیم، باید شهروندانی سالم از نظر جسمی و روانی داشته باشیم؛ چراکه شکل‌گیری ایران قوی و دهیم، استاندار اصفهان خاطرنشان کرد: تحویل اصفهانی آبادو مطلوب به نسل‌های آینده تنها به توسعه کالبدی شهر محدود نمی‌شود، بلکه باید شهری سالم، طبیعی‌سالم و محیط‌زیستی سالم داشته باشیم تا فرزندی که در این شهر و استان رشد می‌کنند نیز از قلبه، بدن و روان سالم برخوردار باشند. توسعه ورزش همگانی برای سلامت جسم و روان خود

سوغات اصفهان؛ گنجینه‌ای از طعم و هنر در دل نصف جهان

سرو می‌شود و تجربه‌ای کامل از آشپزی سنتی اصفهان را ارائه می‌دهد.
سوغات صنایع دستی اصفهان؛ هنری که قرن‌ها زنده مانده است

آ میناکاری

میناکاری هنری با قدمت حدود پنج هزار سال است که در اصفهان به اوج شکوفایی رسیده است. این هنر شامل نقاشی اسلیمی بر روی طاق، قه‌ر مس و سفال با زمینه آبی آسمانی است که هر بیننده‌ای را خیره می‌کند. میناکاری از گران‌ترین سوغات اصفهان به شمار می‌رود و بهترین نمونه‌های آن را می‌توان در اطراف میدان نقش جهان یافت. میناکاری نیازمند دقت و صبوری فراوان است و هر اثر آن حاصل ساعت‌ها کار هنرمندانه است. طر‌ح‌های اسلیمی و ختایی که بر روی زمینه آبی نقش می‌ی‌نند، جلوه‌ای بی‌نظیر به آثار می‌بخشند. میناکاری در قالب ظروف، تابلو و زیورآلات عرضه می‌شود و به‌عنوان هدیه‌ای نفیس و ماندگار شناخته می‌شود.

آ خاتم‌کاری

خاتم‌کاری هنر چیدن اشکال هندسی ظریف از چوب، فلز و استخوان در کنار یکدیگر است که در اصفهان به کمال رسیده است. هرچه مثلث‌ها ظریف‌تر و منظم‌تر باشند، کار باکیفیت‌تر و ارزشمندتر است. جاقلمی، جواهری، جادستمالی، شکلات‌خوری و گلان خاتم از جمله محصولات این هنر نفیس هستند. خاتم‌کاری هنر است که در آن تکه‌های کوچک چوب، استخوان و فلز به شکل اشکال هندسی منظم در کنار یکدیگر چیده می‌شوند. این هنر نیازمند دقت بسیار بالا و صبر فراوان است و هر اثر آن می‌تواند سال‌ها زمان ببرد. خاتم‌کاری در قالب قاب، جعبه و وسایل تزئینی عرضه می‌شود و از ارزش هنری بالایی برخوردار است.

آ قلمزنی

قلمزنی هنر حکاکی بر روی مس، طالا، نقره و برنج با ضربه چکش است که در اصفهان رواج گسترده‌ای دارد. ظروف و تابلوهای قلمزنی را می‌توان از بازار قیصریه تهیه کرد و از نقش‌های برجسته‌ای که با دست هنرمند خلق می‌شوند، لذت‌برد. قلمزنی هنر است که در آن هنرمند با ضربه‌های چکش بر روی قلم، نقش‌هایی برجسته بر روی فلز ایجاد می‌کند. این هنر به دلیل ظرافت و دقت بالا، ارزش هنری فراوانی دارد. ظروف قلمزنی اصفهان در طرح‌های متنوعی تولید می‌شوند و به‌عنوان سوغاتی ارزشمند شناخته می‌شوند.

آ فیروزه‌کوبی

فیروزه‌کوبی هنر نشاندن تکه‌های کوچک فیروزه بر روی سطوح مسی، نقره‌ای و برنجی است. هرچه فیروزه‌ها منظم‌تر و کوچک‌تر باشند، اثر نفیس‌تر و گران‌ب‌ه‌تر است. این سوغات اصفهان ارزان نیست. فیروزه‌کوبی ترکیبی از هنر و سنگ‌های قیمتی است. تکه‌های فیروزه در دقت بر روی سطح فلزی نشاندنه می‌شوند و جلوه‌ی زیبا و چشم‌نواز ایجاد می‌کنند. این هنر در قالب ظروف، تابلو و زیورآلات عرضه می‌شود و به دلیل استفاده از سنگ فیروزه، ارزش بالایی دارد.

آ مسگرسی

مسگرسی، هنر ساخت ظروف مسی است که در بازار مسگر‌های نقش جهان می‌توان آن را مشاهده کرد. ظروف مسی اصفهان هم زیبا هستند و هم برای بخت‌و‌بختی سنتی کاربرد دارند. مسگرسی از قدیمی‌ترین هنر‌های اصفهان است و ظروف مسی آن شهرت جهانی دارند. این ظروف علاوه بر زیبایی، به دلیل خواص درمانی من نیز مورد توجه هستند. بازار مسگر‌های اصفهان یکی از جاذبه‌های گردشگری این شهر است که هنر مسگرسی را به نمایش می‌گازد.

سوغات اصفهان با ترکیبی از شیرینی‌های سنتی غذاهای

اصلی و صنایع دستی بخشی از هویت فرهنگی این شهر را روایت می‌کند.

به گزارش تسنیم، اصفهان، شهری که به‌حق «نصف جهان»

نامیده می‌شود، تنها با کاشی‌کاری‌های فیروزه‌ای و بل‌های تاریخی‌اش شناخته نمی‌شود؛ این شهر گنجینه‌ای از سوغاتی‌های متنوع را در خود جای داده است که هر مسافری را وسوسه می‌کند. یادگاری از آن بردارد. از شیرینی‌های سنتی که با چای عصرانه می‌چسبند و خوراک‌های اصیلی که قرن‌هاست بر سر سفره اصفهانی‌هاست، تا هنرهای دستی نفیسی که با صبوری و عشق خلق می‌شوند و پارچه‌های ظریفی که قدمت‌شان به دوران باستان می‌رسد در این گزارش، سفری کامل به دنیای سوغات اصفهان خواهیم داشت؛ از طعم‌های ماندگار تا هنرهای چشم‌نواز، همه را به تفکیک معرفی می‌کنیم تا هر آنچه از این شهر برمی‌دارید یادگاری از اصالت و هنر ایرانی باشد.

آ سوغات خوراکی: طعمی که از اصفهان می‌ماند

گذر بون شک معروف‌ترین و محبوب‌ترین سوغات این شهر است. جالب است بدانید این شیرینی خوشمزه در میراث جهانی یونسکو به نام اصفهان ثبت شده است.

مواد اصلی آن ترکیبی از شکر، سفیده تخم‌مرغ، مغز بادام و پسته، هل، کلاب و عصاره گز انگیمن است. گز انواع مختلفی دارد؛ از گز لقمه‌ای و آردی گرفته تا گز برشی، سکای، سوهان گزی، انگش‌تیج و شکلاتی. گز اصفهان به دلیل استفاده از «گز انگیمن» که ماده‌ای طبیعی و شیرین است، طعمی منحصر‌بفرد دارد. این شیرینی در بسته‌بندی‌های متنوعی عرضه می‌شود و به‌عنوان هدیه‌ای ارزشمند در مناسبت‌های مختلف استفاده می‌شود. گز علاوه بر طعم دلپذیر، ارزش غذایی قابل‌توجهی نیز دارد و به دلیل وجود مغزها، منبع خوبی از پروتئین و چربی‌های مفید است.

آ پولکی: همراه همیشگی چای

پولکی فراورده جانبی نبات است و با یک فنجان چای داغ بسیار می‌چسبد. این شیرینی نازک و شکننده طعم‌های متنوعی دارد؛ از زعفرانی و نارنگی گرفته تا پسته‌ای، لیمویی، کنجدی، گل محمدی، زنجبیلی، دارچینی، نعنائی و گشنیز. پولکی به دلیل نازکی و شکنندگی، در دهان به‌سرعت آب می‌شود. طعمی لطیف دارد. این شیرینی در رنگ‌ها و طعم‌های گوناگون تولید می‌شود و به دلیل تنوع بالا، گزینه‌ای مناسب برای سلیقه‌های مختلف است. پولکی معمولاً در بسته‌بندی‌های کوچک و سبک عرضه می‌شود و به همین دلیل برای مسافران گزینه‌ای ایده‌آل به شمار می‌رود.

آ شیرینی کرکی: نرم و آب‌شون

شیرینی کرکی شیرینی نرمی است که در دهان آب می‌شود و از ترکیب سه نوع آرد برنج، گندم و نخودچی تهیه می‌شود. معمولاً با روغن حیوانی تهیه می‌شود و طعمی اصیل و سنتی دارد که با چای عصرانه بی‌نظیر است. شیرینی کرکی به دلیل بافت نرم و لطیف خود در میان کودکان و بزرگسالان محبوبیت دارد. این شیرینی با طعم‌های ساده و سنتی تهیه می‌شود و به دلیل استفاده از مواد طبیعی، گزینه‌ای سالم‌تر نسبت به بسیاری از شیرینی‌های صنعتی است.

آ سوهان عسلی: شیرینی نازک و پر مغز

سوهان عسلی اصفهان با سوهان فم تفاوت دارد؛ نازک‌تر است و سرشار از مغز بادام و پسته، انواع لقمه‌ای، شکلاتی، گزی و زعفرانی دارد و برای علاقه‌مندان به شیرینی‌های مقوی انتخابی عالی است. سوهان عسلی به دلیل بافت ترد و مغزهای فراوان، طعمی غنی و دلپذیر دارد. این شیرینی با عسل طبیعی تهیه



می‌شود و به همین دلیل علاوه بر طعم عالی، خواص تغذیه‌ای نیز دارد. سوهان عسلی در بسته‌بندی‌های شکیل عرضه می‌شود و به‌عنوان سوغاتی محبوب در میان گردشگران شناخته می‌شود.

آ نبات

نبات اصفهان انواع مختلفی دارد؛ شاخه‌ای، زعفرانی و تخت و طعم‌های آویشن، لیمویی، زیره، نعنائی، زعفرانی و دارچینی. سوغاتی محبوبی است که هم به‌عنوان شیرینی و هم برای مصارف سنتی استفاده می‌شود. اگر برای خرید سوغات اصفهان محدودیت مالی دارید، نبات یکی از بهترین گزینه‌هاست. نبات در فرهنگ ایرانی جایگاه ویژه‌ای دارد و در مراسم و مناسبت‌های مختلف استفاده می‌شود. نبات اصفهان به دلیل کیفیت بالا و طعم‌های متنوع، از محبوبیت خاصی برخوردار است و به‌عنوان هدیه‌ای سنتی و ارزشمند شناخته می‌شود.

آ عسل

بهترین عسل اصفهان از فریدون‌شهر به دست می‌آید و به دلیل کیفیت بالا طرفداران بسیاری دارد. عسل فریدون‌شهر به دلیل تنوع گیاهان کوهستانی منطقه، طعم و عطر خاصی دارد. این عسل علاوه بر طعم دلپذیر، خواص درمانی فراوانی دارد و به‌عنوان سوغاتی سالم و ارزشمند شناخته می‌شود.

آ فرنی و شیره

فرنی و شیره صبحانه‌ای سنتی و مقوی است که همچنان در برخی محله‌های قدیمی اصفهان تهیه می‌شود. فرنی با شیر و آرد برنج تهیه می‌شود و طعمی ملایم و دلپذیر دارد. شیره نیز از انگور یا خرما تهیه می‌شود و به‌عنوان صبحانه‌ای مقوی همراه با نان مصرف می‌شود. این ترکیب تا ساعت‌ها شما را پرا‌نرژی و سیر نگه می‌دارد.

آ دوغ و گوش‌فیل

دوغ و گوش‌فیل ترکیبی است که در آن دوغ محلی با گوش‌فیل (نوعی شیرینی سرخ‌شده) سرو می‌شود. این ترکیب طعمی متضاد و جذاب دارد که برای بسیاری از گردشگران تجربه‌ای تازه و به‌یادماندنی است. شاید ترکیب شور و شیرین این خوراکی برایتان عجیب باشد؛ اما نگران نضاد مزه‌ها نباشید؛ دوغ این ترکیب بیشتر طعم ترش دارد و گوش‌فیل آن شهد زیادی ندارد. این میان وعده‌ای سنتی و محبوب اصفهانی‌هاست.

آ جوزه قندی: سوغاتی خاص و مقوی

جوزه قندی سوغات خاص و کمیابی است که از میوه «الاک» (نوعی هلو) تهیه می‌شود. الگ را خشک می‌کنند و داخل آن