اصفهان امروز

روزنامه فرهنگی، اجتماعی با روش خبری - تحلیلی - اطلاع رسانی
بنیانگذار: عبدالمحمد اکبری | تاسیس: ۱۳۸۳
صاحب امتیاز: شرکت رسانه رویداد پارسی
مدیرمسئول: امیر اکبری سردبیر: سید مهدی رضوی
چهارشنبه ۰۴ آذر ۱۴۰۵ / سال بیست و سوم / دوره جدید / شماره ۵۵۳۶ | 25Nov2026

نشانی: اصفهان، میدان آزادی، خیابان دانشگاه نرسیده به حکیم نظامی، کوچه شهید مصطفی روحانی (شماره ۱۹)، پلاک ۶، ساختمان رویداد پارسی
تلفن: ۳۶۲۹۳۷۵۰-۰۳۱ (ده خط) فاکس: ۳۶۲۹۳۳۹۲ - ۰۳۱
لیتوگرافی و چاپ: شاخه سبز توزیع: رویداد پارسی

امتیاز در رتبه‌بندی روزنامه‌های سراسر کشور
ضریب کیفی: ۸۴/۷ رتبه آگهی: ۱

آیین نامه اخلاق حرفه ای در لینک «درباره ما» «سایت اصفهان امروز منتشر شده است.
www.esfahanemrooz.ir

عضو تعاونی مطبوعات، انجمن مدیران رسانه

@esfahanemrouz esfahanemrooz esfahanemrooz @esfahanemrooz

www.roydadiran.com
www.esfahanemrooz.ir

پاسداشت میراث غذایی اصفهان با مصرف درست و آگاهانه

یک متخصص تغذیه با تأکید بر ضرورت حفظ غذاهای اصیل اصفهان گفت: کاهش روغن و نمک، کنترل اندازه وعده‌ها و اصلاح روش پخت، بدون حذف طعم و هویت غذاهای سنتی، می‌تواند این میراث غذایی را با الگوی تغذیه سالم سازگارتر کند.

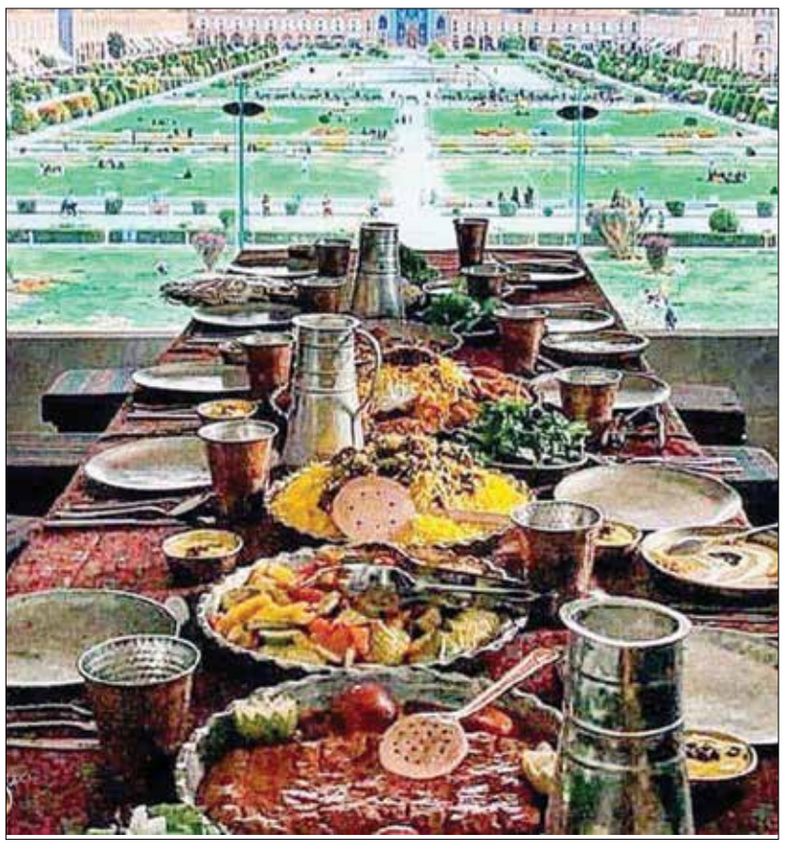
اصفهان را نه‌تنها با بناهای تاریخی، پل‌ها و آثار فرهنگی، بلکه با طعم‌های ماندگار و غذاهای اصیلی می‌شناسند که نسل به نسل در سفره خانواده‌های این شهر جای گرفته‌اند. بریان، حلیم بادمجان، کله‌جوش و خورش ماست در کنار گز و پولکی، بخشی از هویت غذایی اصفهان هستند؛ میراثی که علاوه بر ارزش فرهنگی، ظرفیت‌های تغذیه‌ای قابل توجهی نیز دارد. با این حال، تغییر سبک زندگی، کاهش فعالیت بدنی و افزایش مصرف غذاهای پرچرب و پرنمک، ضرورت بازنگری در شیوه تهیه و مصرف این خوراکی‌های سنتی را بیشتر کرده است. موضوعی که به معنای کنار گذاشتن غذاهای محلی نیست، بلکه می‌توان با تغییراتی ساده، میان حفظ اصالت آشپزی اصفهانی و رعایت اصول تغذیه سالم تعادل برقرار کرد. فاطمه شیرانی، متخصص تغذیه و رژیم‌درمانی مرکز تحقیقات غدد و متابولیسم اصفهان، با اشاره به ویژگی‌های فرهنگ غذایی این شهر اظهار کرد: یکی از برجسته‌ترین ویژگی‌های فرهنگ غذایی اصفهان، تنوع غذاهای محلی و پیوند آن‌ها با مواد غذایی در دسترس منطقه، سبک زندگی خانوادگی و مهمان‌نوازی است. در این آشپزی، ترکیب گوشت، لبنیات تخمیری، مغزهای خوراکی، سبزی‌ها و عطرهایی مانند زعفران، دارچین و گلاب، مجموعه‌ای متنوع از طعم‌ها را ایجاد کرده است. او افزود: ماست، دوغ و کشک از منابع پروتئین و کلسیم هستند، گردو و بادام چربی‌های غیراشباع و ویتامین E دارند و بادمجان، سبزی‌ها، پیاز و سیر نیز منابع فیبر و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی به شمار می‌روند. بنابراین فرهنگ غذایی اصفهان ظرفیت مناسبی برای شکل‌گیری یک الگوی تغذیه متعادل دارد، به شرط آنکه مصرف چربی، نمک و قند کنترل شود.

سنتی بودن غذا به معنای سالم بودن آن نیست

این متخصص تغذیه با بیان اینکه سنتی بودن یک غذا به‌تنهایی معیار سالم یا ناسالم بودن آن نیست، تصریح کرد: ارزش تغذیه‌ای هر خوراک به ترکیب مواد اولیه، روش پخت، اندازه سهم و تعداد دفعات مصرف بستگی دارد. شیرانی ادامه داد: بسیاری از غذاهای سنتی در دوره‌ای شکل گرفته‌اند که مردم فعالیت بدنی بیشتری داشتند و برای انجام کارهای روزانه به انرژی بالاتری نیازمند بودند. اما امروز سبک زندگی کم‌تحرک‌تر شده و در عین حال، اندازه وعده‌ها و میزان چربی و نمک بسیاری از غذاها تغییر چندانی نکرده است. او تأکید کرد: مسئله اصلی، حذف غذاهای اصیل نیست، بلکه باید دستور پخت و شیوه مصرف آن‌ها را متناسب با شرایط زندگی امروز اصلاح کنیم.

بریان؛ غذای محبوب اصفهان با محدودیت مصرف

شاید کمتر کسی باشد که با شنیدن نام اصفهان، به یاد بریان نیفتد؛ غذایی که علاوه بر جایگاه فرهنگی، از نظر تغذیه‌ای نیز حاوی پروتئین باکیفیت، آهن قابل جذب، روی و ویتامین B۱۲ است. شیرانی با اشاره به ارزش غذایی بریان گفت: این غذا می‌تواند مواد مغذی مهمی را تأمین کند، اما به دلیل استفاده از گوشت چرب و گاهی دنبه، بسته به اندازه پرس و میزان نان مصرفی، کالری بالایی دارد. همچنین مصرف مداوم گوشت قرمز و همراه کردن بریان با نان زیاد، ترشی و دوغ شور می‌تواند محدودیت‌هایی برای سلامت ایجاد کند. او توصیه کرد: بریان بهتر است به‌صورت گاه‌به‌گاه مصرف شود و افراد دارای اضافه‌وزن، چربی خون بالا یا بیماری‌های قلبی، سهم کوچک‌تری انتخاب کنند. استفاده از گوشت کم‌چرب، کاهش دنبه و روغن، محدود کردن نان و افزایش سهم سبزی خوردن و سالاد از راهکارهای سالم‌تر کردن این غذاست.



حلیم بادمجان و کله‌جوش؛ ظرفیت‌های تغذیه‌ای در کنار چند ملاحظه

حلیم بادمجان از دیگر غذاهای شناخته‌شده اصفهان است که به گفته این متخصص تغذیه، بادمجان موجود در آن منبع فیبر، پتاسیم و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی است و کشک نیز پروتئین و کلسیم مورد نیاز بدن را تأمین می‌کند. با این حال، سرخ کردن بادمجان، استفاده زیاد از پیازداغ و نعناداغ و مصرف کشک پرنمک می‌تواند ارزش تغذیه‌ای این غذا را تحت تأثیر قرار دهد. شیرانی پیشنهاد کرد: بادمجان به‌جای سرخ شدن در فر یا روی شعله کباب شود، از گوشت کم‌چرب استفاده شود و بخشی از گوشت با حبوبات جایگزین شود. همچنین انتخاب کشک کم‌نمک و کاهش روغن پیازداغ می‌تواند به سالم‌تر شدن این خوراک کمک کند. او درباره کله‌جوش نیز گفت: ترکیب کشک و گردو، پروتئین، کلسیم، فسفر و چربی‌های غیراشباع را در اختیار بدن قرار می‌دهد، اما کشک به دلیل نمک مورد استفاده در فرآوری و نگهداری، می‌تواند برای افراد مبتلا به فشارخون بالا مشکل‌ساز باشد. به گفته او، استفاده از کشک کم‌نمک، رقیق کردن آن با آب یا ماست کم‌نمک، کاهش روغن پیازداغ و مصرف گردو به میزان متعادل، از جمله راهکارهای مناسب برای اصلاح این غذاست.

خورش ماست، گز و پولکی؛ شیرینی به اندازه کافی

خورش ماست، گز و پولکی نیز از خوراکی‌هایی هستند که نام اصفهان با آن‌ها گره خورده است؛ محصولاتی که اگرچه بخشی از هویت پذیرایی و مهمان‌نوازی مردم این شهر محسوب می‌شوند، اما به دلیل قند افزوده باید با احتیاط مصرف شوند. این متخصص تغذیه با اشاره به ترکیبات خورش ماست اظهار کرد: استفاده از ماست و مغزها در این دسر می‌تواند پروتئین، کلسیم و چربی‌های مفید را تأمین کند، اما شکر افزوده آن یکی از نکات قابل توجه است. بهتر است خورش ماست در مناسبت‌ها و در حجم کم، به‌عنوان دسر مصرف شود. شیرانی درباره گز و پولکی نیز توضیح داد: گز به دلیل داشتن مغزهایی مانند پسته و بادام، برخی مواد مغذی را تأمین می‌کند، اما بخش عمده ترکیبات آن قند است. پولکی نیز عمدتاً از شکر و شربت تشکیل شده و ارزش تغذیه‌ای قابل توجهی ندارد. او افزود: حذف کامل این شیرینی‌ها برای افراد سالم ضرورت ندارد، اما باید جایگاه آن‌ها در برنامه غذایی به مصرف گهگاهی و سهم کوچک محدود شود. افراد مبتلا به دیابت، کبد چرب و اضافه‌وزن نیز باید با توجه به شرایط خود، مقدار و دفعات مصرف را کنترل کنند.

اصلاح آشپزی، بدون حذف اصالت غذاها

شیرانی با تأکید بر اینکه اصلاح روش پخت می‌تواند نقش مهمی در ارتقای سلامت سفره‌های ایرانی داشته باشد، گفت: جایگزینی سرخ کردن با پخت در فر، کباب کردن یا بخارپز کردن، اندازه‌گیری روغن با قاشق، استفاده از روغن‌های مایع گیاهی به‌جای روغن جامد و دنبه و خودداری از استفاده مجدد از روغن سرخ‌شده، از اقدامات مؤثر در کاهش چربی و انرژی غذاهاست. او کاهش تدریجی ۲۰ تا ۳۰ درصدی نمک، استفاده بیشتر از سبزی‌های معطر، سیر، آبلیمو، سماق و ادویه‌ها و انتخاب کشک و ماست کم‌نمک را نیز برای کنترل فشارخون مؤثر دانست. این متخصص تغذیه همچنین بر مصرف گوشت کم‌چرب، کنترل اندازه سهم گوشت، جایگزینی بخشی از آن با حبوبات و قارچ و افزایش مصرف سبزیجات تأکید کرد و گفت: اگر قرار باشد تنها دو تغییر در آشپزی روزمره ایجاد کنیم، جایگزینی سرخ کردن با پخت در فر یا کباب کردن و کوچک‌تر کردن سهم غذاهای پرچرب، بیشترین تأثیر را خواهد داشت. او در پایان با اشاره به روز اصفهان و ضرورت پاسداشت میراث غذایی این شهر خاطرنشان کرد: غذاهای اصیل را از سفره اصفهان حذف نکنید، بلکه هوشمندانه‌تر بخورید. سهم کوچک‌تر، روغن و نمک کمتر، سبزی بیشتر و فاصله بیشتر میان وعده‌های پرچرب و شیرین، کمک می‌کند غذاهای سنتی همچنان خوش‌طعم بمانند و در عین حال با سلامت سازگارتر شوند. به گفته شیرانی، سلامت با یک وعده غذایی به دست نمی‌آید و با یک وعده نیز از بین نمی‌رود؛ آنچه اهمیت دارد، عادت‌های غذایی تکرارشونده در طول هفته و ماه است. از این رو، حفظ میراث غذایی اصفهان زمانی ارزشمندتر خواهد بود که در کنار انتقال طعم‌ها و دستورهای قدیمی به نسل‌های آینده، فرهنگ تغذیه آگاهانه نیز به بخشی از این میراث تبدیل شود.

اژیه؛ شهر کهن زاینده‌رود با ظرفیت‌های پنهان گردشگری

اژیه، شهر تاریخی شرق اصفهان، با برخورداری از آثار معماری ارزشمند، پیشینه کشاورزی، جاذبه‌های طبیعی و فرهنگ غذایی بومی، یکی از مقصدهای کمترشناخته‌شده گردشگری استان است؛ شهری که هویت تاریخی و اقتصادی آن با جریان زاینده‌رود گره خورده و می‌تواند با معرفی ظرفیت‌های خود به مقصدی جذاب برای گردشگران تبدیل شود.

در شرق استان اصفهان و در پهنه حاصلخیز رودشتین، شهری قرار دارد که تاریخ و زندگی مردم آن از دیرباز با زاینده‌رود پیوند خورده است. اژیه، در فاصله حدود ۷۰ تا ۷۵ کیلومتری اصفهان و در مسیر ارتباطی این شهر به ورزنه، از جمله سکونتگاه‌های قدیمی منطقه به شمار می‌رود که آثار تاریخی، معماری بومی و ظرفیت‌های کشاورزی آن هنوز بخش مهمی از هویت این شهر را تشکیل می‌دهند. این شهر که مرکز بخش اژیه از توابع شهرستان هرند است، در همسایگی چشم‌اندازهای کویری و زمین‌های حاصلخیز کشاورزی قرار گرفته و همین موقعیت جغرافیایی، چهره‌ای متفاوت از طبیعت شرق اصفهان را به نمایش گذاشته است. زاینده‌رود مهم‌ترین عنصر شکل‌دهنده تاریخ و اقتصاد اژیه محسوب می‌شود. عبور این رودخانه از محدوده شهر، در طول سالیان گذشته زمینه توسعه کشاورزی، شکل‌گیری باغ‌ها و مزارع و رونق فعالیت‌های دامداری را فراهم کرده است. با این حال، کاهش جریان آب زاینده‌رود در سال‌های اخیر، کشاورزی و معیشت خانوارهای منطقه را با چالش‌های جدی روبه‌رو کرده و بر پوشش گیاهی و شرایط زیست‌محیطی شرق اصفهان نیز تأثیر گذاشته است.

میراث تاریخی در حاشیه زاینده‌رود

اژیه در کنار پیشینه طبیعی و کشاورزی، آثار تاریخی متعددی را در خود جای داده است. برج‌های کبوترخانه از شاخص‌ترین جلوه‌های معماری بومی این شهر هستند؛ بناهایی که با هدف نگهداری کبوتر و استفاده از فضولات آن‌ها برای تقویت زمین‌های کشاورزی ساخته شده‌اند. یکی از این برج‌ها متعلق به دوره قاجار است و در فهرست آثار ملی ایران به ثبت رسیده است. پل تاریخی اژیه نیز از دیگر جاذبه‌های ارزشمند شهر به شمار می‌رود که در منابع گردشگری به دوره صفویه نسبت داده شده است. این پل با ۱۲ دهانه و حدود ۶۰ متر طول، علاوه بر اهمیت معماری، نشان‌دهنده نقش ارتباطی زاینده‌رود در جابه‌جایی مردم و محصولات کشاورزی در گذشته است. مسجد آقاصالح با قدمت منسوب به دوره قاجار، بقایای قلعه قدیمی طالجرد و بقعه امامزاده سیدمحمد در فاصله حدود سه کیلومتری شهر نیز از دیگر جاذبه‌های تاریخی و مذهبی اژیه هستند که می‌توانند در طراحی مسیر گردشگری این منطقه مورد توجه قرار گیرند.

طعم زندگی در سفره‌های محلی

اقتصاد و فرهنگ غذایی اژیه نیز مانند بسیاری از مناطق شرق اصفهان، از کشاورزی و دامداری تأثیر پذیرفته است. کله‌جوش، انواع آش‌های محلی، نان‌های سنتی و تنوری و فرآورده‌های لبنی مانند کشک، ماست، دوغ و پنیر از جمله خوراکی‌هایی هستند که بخشی از فرهنگ غذایی این منطقه را بازتاب می‌دهند. محصولات کشاورزی، غلات، حبوبات و فرآورده‌های دامی نیز ظرفیت معرفی به‌عنوان سوغات منطقه را دارند. ایجاد بازارچه‌های محلی برای عرضه مستقیم محصولات کشاورزان و تولیدات خانگی می‌تواند ضمن معرفی فرهنگ بومی، به تقویت اقتصاد خانوارها و ایجاد فرصت‌های درآمدی جدید کمک کند.

گوارت دژ؛ قلعه ساسانی اصفهان زیر سایه حفاری‌های غیرمجاز



ثبت ملی گوارت دژ در شرق اصفهان، در حالی انجام شده که حفاری‌های غیرمجاز، نبود حفاظت مستمر و نگرانی از لرزش انفجارهای مجاور، بقایای این دژ باستانی را تهدید می‌کند.

به گزارش مهر، مجید بدیعی گورتی، باستان‌شناس با اشاره به وجود دو مجموعه دژ در ارتفاعات کوه گورت، درباره ساختار اولیه این محوطه اظهار کرد: کاربری ابتدایی این مجموعه نظامی بوده است. دو دژ در بخش شمالی و جنوبی کوه قرار دارند که کارکرد اصلی یکی از آن‌ها بیشتر به دیده‌بانی نظامی ارتباط داشته است؛ در حالی که دژ جنوبی از نظر وسعت، تعداد فضاهای معماری و ساختار کالبدی، مجموعه بزرگ‌تری به شمار می‌رود. او با بیان اینکه دژ جنوبی حدود ۱۵ فضای معماری دارد، افزود: دژ شمالی نیز دارای ۶ فضای معماری است که کاربری اصلی آن بیشتر به دیده‌بانی نظامی مربوط می‌شود. در بخش جنوبی، علاوه بر فضاهای معماری، شواهدی وجود دارد که احتمال کاربری‌های دیگری را نیز مطرح می‌کند. این باستان‌شناس ادامه داد: تصاویر برداشت‌شده با پهپاد، نشانه‌هایی را آشکار کرده که احتمال وجود محل تدفین در این محدوده را مطرح می‌کند. موقعیت طبیعی کوه، وجود ارتفاعات کوچک و بزرگ متعدد و فضاهای مناسب برای پنهان‌سازی، می‌توانسته شرایطی برای استقرار تدفین‌ها فراهم کند تا از دستبرد در امان بمانند. بدیعی گورتی با اشاره به وجود سفال‌های متعلق به دوره اشکانی در دژ جنوبی تصریح کرد: شناسایی این سفال‌ها نشان می‌دهد که محوطه از نظر توالی استقرار تاریخی اهمیت دارد. همچنین شواهدی از دوره ساسانی در این محدوده وجود دارد که بررسی دقیق‌تر آن‌ها در جریان کاوش‌های باستان‌شناختی می‌تواند اطلاعات بیشتری درباره تاریخ این مجموعه فراهم کند. او با تشریح روند شناسایی بقایای معماری دژ گفت: در سال ۱۳۸۷، هنگام انجام بررسی‌های تاریخی اصفهان، به این محوطه رسیدیم. در مسیر صعود به دژ، پلکانی سنگی وجود دارد که دسترسی به بخش‌های بالایی کوه را امکان‌پذیر می‌کند. پس از بالا رفتن از پلکان، مسیر به سمت فضاهای معماری هدایت می‌شود. در ابتدای مسیر، سه ردیف فضای معماری قرینه در سمت چپ و راست دیده می‌شود و در بخش‌های بالاتر نیز دو فضای دیگر قرار دارد. این باستان‌شناس با اشاره به بقایای معماری تراشیده‌شده در دل کوه افزود: در قسمت بالاتر، دو اتاق وجود دارد که بخشی از بستر سنگی کوه برای ایجاد آن‌ها تراشیده شده است. در این محدوده، آثار معماری از بین رفته و بخش‌هایی از خشت‌های سازه باقی نمانده است، اما شواهد موجود نشان می‌دهد که در گذشته دو اتاق با ساختار چهارگوش در این قسمت وجود داشته است.

آب‌انبار شش‌متری، تالار هفت‌متری و نشانه‌هایی که هنوز خوانده نشده‌اند

بدیعی گورتی در ادامه با تشریح دیگر عناصر معماری گوارت دژ اظهار کرد: یکی از بخش‌های قابل توجه این مجموعه، فضای آب‌انبارمانندی است که ارتفاع آن حدود ۶ متر برآورد می‌شود. همچنین در دژ، تالاری بزرگ با دیوارهایی به ضخامت حدود یک متر و نیم وجود دارد که ارتفاع دیوارهای باقی‌مانده آن به حدود ۷ متر می‌رسد. او با اشاره به وجود کتیبه‌ای در محوطه گفت: خوشبختانه در این مجموعه کتیبه‌ای وجود دارد، اما دسترسی به آن دشوار است و خواندن نوشته‌های آن به‌سادگی امکان‌پذیر نیست. تصویری از این کتیبه تهیه شده که می‌تواند در مطالعات بعدی مورد استفاده قرار گیرد. این باستان‌شناس همچنین از وجود نقش یا ساختاری در محوطه خبر داد که احتمال ارتباط آن با تندیس آناهیتا مطرح شده است و افزود: در یکی از بخش‌ها، شکلی مشاهده می‌شود که شباهت زیادی به تندیس آناهیتا دارد. در این تصویر، نشانه‌هایی شبیه کوزه آب بر فراز سر دیده می‌شود، اما برای تشخیص اینکه این ساختار حاصل شکل طبیعی سنگ است یا در نتیجه تراش انسانی به وجود آمده، حضور متخصصان ضروری است. نمی‌توان بدون بررسی تخصصی درباره ماهیت آن اظهارنظر قطعی کرد.

حریم آسیب‌پذیر و انفجارهایی که نگرانی باستان‌شناس را برانگیخته است

این باستان‌شناس درباره وضعیت حفاظتی گوارت دژ پس از ثبت ملی نیز اظهار کرد: یکی از مسائل مهم این محوطه، وضعیت حریم آن است. در محدوده پیرامونی، پنج اتاق به همراه یک راهرو به طول حدود ۲۰ متر وجود دارد که پیگیری‌های مربوط به حریم را پیچیده کرده است. در این زمینه مکاتباتی با دستگاه‌های مرتبط انجام شده و تعهداتی نیز برای جلوگیری از ساخت‌وساز در محدوده مطرح شده است. بدیعی گورتی افزود: پیش از ثبت ملی نیز برای حفاظت از این محوطه پیگیری‌هایی انجام داده بودم. در مقطعی موضوع از طریق استعلام از دستگاه‌های مرتبط با شهرسازی، راموشهرسازی و دیگر نهادهای متولی دنبال شد. با وجود این اقدامات، نگرانی درباره تصرفات پیرامونی همچنان وجود دارد و لازم است پس از ثبت ملی، تعیین حریم با جدیت بیشتری دنبال شود. او با اشاره به فعالیت مجموعه‌ای در نزدیکی محوطه که در محدوده مرتبط با شهرداری قرار دارد، ادامه داد: در این محدوده فعالیت‌هایی از جمله تولید آسفالت با استفاده از انفجار انجام می‌شود. پیش‌تر درباره تأثیر این فعالیت‌ها بر سازه‌های تاریخی پیرامون، از جمله کبوترخانه‌ها، تذکر داده‌ایم. نگرانی ما این است که لرزش‌های ناشی از انفجارها به بناهای تاریخی آسیب وارد کند. فاصله برخی از این سازه‌ها با محل فعالیت حدود یک‌هزار و ۵۰۰ متر است و لازم است آثار لرزش‌ها به‌صورت تخصصی بررسی شود. این باستان‌شناس با بیان اینکه موضوع را از مسیرهای اداری نیز پیگیری کرده است، تصریح کرد: انتظار داریم برای حفاظت مستمر از این مجموعه اعتبار سالانه در نظر گرفته شود تا امکان مراقبت از محوطه، انجام مطالعات و آغاز کاوش فراهم شود. اهمیت گوارت دژ برای تاریخ اصفهان بسیار زیاد است؛ زیرا آثار مربوط به دوره پیش از اسلام در این منطقه محدود هستند و این محوطه می‌تواند یکی از منابع مهم شناخت آن دوره باشد.

ثبت ملی، آغاز مسئولیت حفاظت از گوارت دژ

ثبت ملی گوارت دژ زمانی می‌تواند به نتیجه‌ای ملموس در حفاظت از میراث تاریخی اصفهان منجر شود که با تعیین دقیق عرصه و حریم، جلوگیری از حفاری‌های غیرمجاز، پایش لرزش‌های ناشی از فعالیت‌های پیرامونی، تأمین اعتبار مستمر و آغاز کاوش‌های علمی همراه شود. شناسایی سفال‌های اشکانی، شواهد مرتبط با دوره ساسانی، فضاهای معماری متعدد، آب‌انبار، دست‌کندها و بقایای احتمالی تدفین، ضرورت تکمیل مطالعات این محوطه را دوچندان کرده است. اکنون مسئولیت صیانت از گوارت دژ از مرحله پیگیری‌های فردی فراتر رفته و نیازمند همکاری عملی دستگاه‌های متولی، پژوهشگران و جامعه محلی است تا این دژ تاریخی از خطر تخریب مصون بماند و ظرفیت‌های ناشناخته آن در خدمت شناخت تاریخ کهن اصفهان قرار گیرد.

آگهی مزایده

نوبت دوم

شهرداری زرین شهر به استناد مجوز شماره **۲۲۱** مورخ **۱۴۰۵/۰۷/۲۷** شورای اسلامی شهر در نظر دارد نسبت به **واگذاری ساختمان (اتاقک) واقع در ورودی شهر را جهت اغذیه فروشی به صورت اجاره برای مدت یک سال** را از طریق مزایده عمومی و با بهره گیری از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به شماره مزایده **۵۰۰۵۰۹۳۲۸۳۰۰۰۰۱۶** اقدام نماید، لذا از متقاضیان دعوت بعمل می آید جهت دریافت اسناد مزایده و کسب اطلاعات بیشتر از تاریخ انتشار تا **ساعت ۱۰** مورخ **۱۴۰۵/۰۹/۰۷** به سامانه مذکور به آدرس www.setadiran.ir مراجعه نمایند.

شناسه آگهی: ۲۳۲۹۶۸۷

علیرضا سودایی – شهردار زرین شهر

آگهی مزایده عمومی

آگهی فروش زمین تجاری در سطح شهر و محل اغذیه پارک حافظ شمالی شاهین شهر

نوبت اول

شهرداری شاهین شهر در نظر دارد **مزایده فروش زمین تجاری شهرک الهیه و محل اجاره کیوسک اغذیه پارک حافظ شمالی** خود را مطابق با جدول زیر از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت برگزار نماید.

کلیه مراحل برگزاری مزایده از دریافت و تحویل اسناد فراخوان تا بازگشایی پاکت ها از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به آدرس www.setadiran.ir انجام خواهد شد.

متقاضیان شرکت در مزایده در صورت عدم عضویت در سامانه، نسبت به ثبت نام و دریافت گواهی امضای الکترونیکی (به صورت برخط) برای کلیه صاحبان امضای مجاز و مهر سازمانی اقدام لازم را به عمل آورند.

ردیف	شرح	نوبت	شماره مزایده
۱	فروش ۷ قطعه پلاک تجاری واقع در شهرک الهیه	نوبت چهارم	۲۰۰۵۰۹۴۷۳۴۰۰۰۰۰۱۵
۲	اجاره محل اغذیه فروشی پارک حافظ شمالی	نوبت اول	۵۰۰۵۰۹۴۷۳۴۰۰۰۰۳۴

مواعد زمانی:

– **تاریخ انتشار فراخوان:** ۱۴۰۵/۰۹/۰۳
– **مهلت دریافت اسناد فراخوان:** ۱۴۰۵/۰۹/۱۱
– **مهلت ارسال پیشنهادات:** ۱۴۰۵/۰۹/۲۲
– **زمان بازگشایی پاکت ها:** ۱۴۰۵/۰۹/۲۳

اطلاعات تماس و آدرس دستگاه: شاهین شهر میدان فاطمیه شهرداری مرکزی – **۰۳۱۴۵۲۲۹۸۱۶**

م الف: ۲۳۳۴۲۹۸

سعید ابریشمی راد – شهردار شاهین شهر