اصفهان امروز

شنبه
۰۱ دی ۱۴۰۳
۱۹ جمادی الثانی ۱۴۴۶
20Dec2024
سال بیست و یکم
شماره ۵۰۶۸
۸ صفحه | ۵۰۰۰ تومان
www.esfahanemrooz.ir

تشکیل باشگاه بانوان اصفهان در سال جاری

۳

خورش ماست پرچم‌دار سنت اصفهان

۱

فشار مالیاتی در اصفهان بیشتر از سایر استان‌ها

۶

دو درجه‌کمتر؛ پویشی برای مشارکت‌جمعی

سید مهدی رضوی
سرمقاله

در هفته‌های اخیر، شهرهای بزرگ کشور، به‌ویژه کلانشهر اصفهان، روزهای آلوده زیادی را تجربه کرده‌اند. بسیاری از مردم اصفهان نیز از قطعی برق و مازوت‌سوزی که به حجم آلودگی این کلانشهر افزوده است، گلایه دارند. حالا رئیس‌جمهور از مردم خواسته تا برای کاهش قطعی برق و مازوت‌سوزی همکاری کنند. این بدان معناست که برای کاهش آلایندگی و مدیریت انرژی، حضور و مشارکت همگانی ضروری است. پویش «دو درجه کمتر» که به ابتکار پزشکیان مطرح شده است، هدف خود را ترویج مصرف مسئولانه انرژی در کشور عنوان کرده است. این پویش از مردم خواسته تا دمای گرمایش ساختمان‌ها را به میزان دو درجه سانتی‌گراد کاهش دهند. هدف این پویش افزایش آگاهی عمومی درباره اهمیت صرفه‌جویی در مصرف انرژی و تأثیرات مثبت آن بر محیط زیست و کاهش آلودگی هوا است. با کاهش دما، تقاضا برای برق کاهش می‌یابد و این موضوع به بهبود توازن بین عرضه و تقاضا کمک کرده و از بروز خاموشی‌ها جلوگیری می‌کند.با کاهش مصرف انرژی و به تبع آن کاهش مازوت‌سوزی، کیفیت هوا بهبود خواهد یافت و شهروندان در هوایی سالم‌تر نفس خواهند کشید. پویش «دو درجه کمتر» همچنین مسئولیت‌پذیری جمعی را ترویج می‌کند. این اقدامات در راستای هدف کلی حفظ منابع طبیعی و ایجاد فرهنگ صرفه‌جویی در جامعه صورت می‌گیرد.حالا که مسئولان کشوری و استانی از مردم انتظار همکاری دارند، ضروری است که در ادارات مختلف نیز دما را کاهش داده و به دمای آسایش نزدیک کنند. علاوه بر این، باید از اتلاف انرژی در روزهای تعطیل جلوگیری شود. این اقدام‌ها تا حد زیادی به کاهش ناترازی‌ها کمک می‌کند و مردم را نیز به همکاری مسئولانه در کاهش مصرف انرژی در خانه‌ها ترغیب می‌کند.

توپخانه سپاهان آماده شلیک به قلعه‌گل گهر

ورزش

سپاهان امروز پس از برتری روحیه بخش هفته گذشته مقابل پرسپولیس به مصاف گل گهر می‌رود. طلایی‌پوشان اصفهانی که از زمان حضور کارترون تیم دیگری شده‌اند در حالی مهمان نماینده سیرجان خواهند بود که بازی آسانی پیش رو نخواهند داشت.

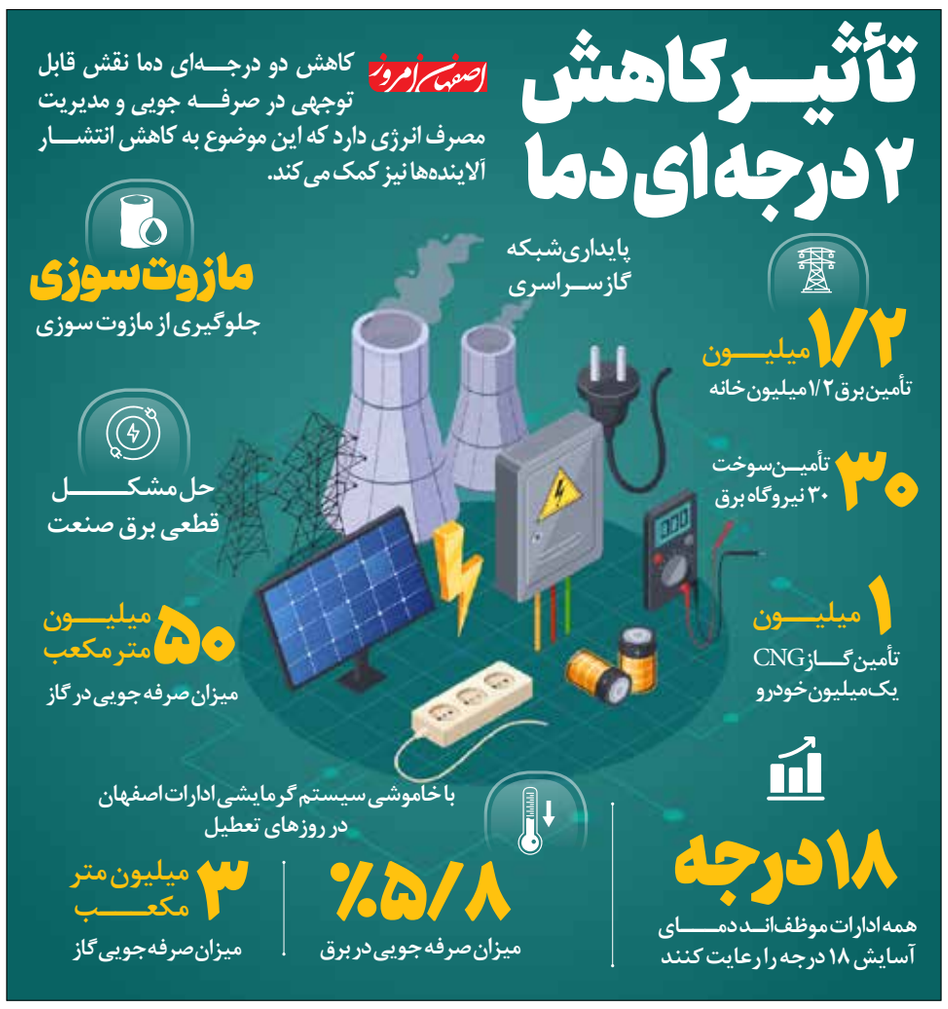
۷

در نخستین شورای اداری استان اصفهان در دولت چهاردهم مطرح شد

کار در نظام اداری اصفهان با پژواک ملی و بازتاب جهانی

تنها سه درصد از بودجه استانی به پروژه‌های عمرانی اختصاص دارد، مابقی از محل تامین اعتبارات ملی است و یقینا با این مبالغ ناچیز استان ساخته نمی‌شود و لازم است همه مسوولان این موضوع را در اولویت قرار دهند و تا دست به دست هم دهیم تا فرایندهای سرمایه‌گذاری را با پرهیز از مانع تراشی فراهم کنیم

۲



اینفوگرافیک: سید مهدی رضوی / اصفهان امروز

انتقال زندان اصفهان رویای دولت چهاردهم

مسئله زندان اصفهان و انتقال آن به خارج از شهر در فضایی که وسعت بیشتری داشته باشد تقریبا ۲۰ سال است که مطرح شده اما مغفول مانده است

۴

تاریخچه هنر قلمکار در خاندان عطریان

استاد محمد عطریان، هنرمند باسابقه پارچه قلمکار، از تاریخچه کهن کارگاه عطریان و نقش خانواده‌اش در احیای این هنر ماندگار اصفهان می‌گوید

۸

تاج الملوک را به تاج سر سفره‌های ایرانیان تبدیل می‌کنیم

خورش ماست، پرچم‌دار سنت اصفهان

سید مهدی رضوی

غذاهای هر شهر و اقلیم می‌تواند معرف فرهنگ و هویت آن منطقه باشد که از سویی یکی از ظرفیت‌های مغفول مانده گردشگری در ایران است. فعالان گردشگری باید بیشتر به این موضوع توجه کرده و از آن به‌منظور ایجاد جذابیت برای گردشگران بهره ببرند. غذا بخشی از میراث ناملموس هر منطقه محسوب می‌شود و ثبت آثار ملموس و ناملموس می‌تواند به رونق گردشگری کمک کند.

خورش ماست، پیش‌غذای سنتی اصفهان که با ترکیب گوشت، ماست، شکر و زعفران تهیه می‌شود، در کنار بریان، دوغ و گوشفیل و دیگر غذاهای سنتی، جزو میراث ناملموس این شهر به شمار می‌رود. پرونده ثبت خورش ماست اصفهان با همکاری اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان و حمایت‌های مالی و معنوی اتاق بازرگانی اصفهان در آبان‌ماه امسال در فهرست آثار ناملموس جهان به ثبت رسید.

بازگرداندن فرمول اصلی خورش ماست، هدف اصلی تاج الملوک

مهدی اخوان خرازیان، مدیر مجموعه خورش ماست تاج الملوک، گفت: «در سال ۱۳۹۶ نخستین مجموعه تاج‌الملوک در خیابان احمدآباد اصفهان افتتاح شد. انگیزه افتتاح این مجموعه این بود که فرمول خورش ماست مربوط به ۱۲۰ سال گذشته را که در چند دهه گذشته دستخوش تغییراتی شده بود، به فرمول اصلی خود برگردانیم.» او افزود: «تغییرات ایجاد شده در طرز تهیه این خورش بسیار مشهود بود و دستکاری‌های زیادی در نحوه پخت آن صورت گرفته بود، از این رو به ترکیب اولیه خود نزدیک نشده بودیم.»

وی ادامه داد: «پس از تحقیقات و بررسی‌های انجام شده، به این نتیجه رسیدیم که یک فروشگاه با پخت زنده و در معرض دید عموم راه‌اندازی کنیم تا این فرمول فراموش‌شده را احیا کنیم.»

اخوان خرازیان با اشاره به چالش‌های بعد از افتتاح، گفت: «ما با مشکلات متعددی با اتحادیه، سازمان بازرگانی و مشتریان روبرو شدیم. به عنوان مثال، به جای سیب‌زمینی تنوری، چیپس به مردم ارائه می‌شد. ما بایستی این تغییر در ذائقه را به حالت اولیه‌اش بازمی‌گرداندیم. حتی برخی مشتریان به ما پیشنهاد می‌دادند که به شیوه‌های دیگر خورش ماست را تهیه کنیم.»

او تأکید کرد: «با وجود این چالش‌ها، ما به کار خود اطمینان داشتیم و سعی کردیم مردم را نسبت به هدف خود، یعنی بازگرداندن طعم اصلی خورش ماست، آگاه کنیم. این افزایش آگاهی به تدریج به افزایش فروش انجامید و مردم عکس‌العمل‌های مثبتی به خورش ماست تاج الملوک نشان دادند.»

مدیر مجموعه تاج الملوک در مورد استقبال مشتریان گفت: «بعد از مواجهه با استقبال خوب، متأسفانه فردی کلیپی در فضای مجازی منتشر کرد و ادعا کرد که در محصول ما به جای گوشت از الیاف استفاده می‌شود. این اظهارنظر اشتباه به فروش ما لطمه زیادی زد، اما ما با صبر و حوصله سعی کردیم به آن پاسخ دهیم. مردم با دیدن نحوه پخت خورش ماست در فروشگاه ما متوجه شدند که همه چیز بر اساس اصول خود پیش می‌رود و از گوشت گوسفندی با کیفیت بالا استفاده می‌شود. با اطلاع‌رسانی به موقع، سه ماه بعد شاهد اقبال دوباره مردم و حتی بهتر از گذشته بودیم.»

اعتماد مردم ثمره آگاهی و اطلاع‌رسانی از کیفیت محصولات تاج الملوک

اخوان همچنین افزود: «استقبال مردم باعث شد دومین شعبه فروشگاه تاج الملوک در خیابان شیخ صدوق افتتاح شود. امروز شهروندان به ما اعتماد دارند و ما هم پاسخ اعتماد آنها را با حفظ کیفیت محصول خود می‌دهیم. مردم می‌دانند که زعفران و گوشت گوسفندی با کیفیت در خورش ماست تاج الملوک استفاده می‌شود و ماستی که به کار می‌رود ماست شیرین است تا از شکر بیش از حد جلوگیری شود. عسل نیز از باکیفیت‌ترین نوع موجود در کشور تهیه می‌شود.»او با اشاره به اینکه خورش ماست بیش از ۱۲۰ سال قدمت دارد، بیان کرد: «مواد اصلی این خورش شامل گوشت گوسفندی، ماست، شکر و زعفران است. بعد از انجام تحقیقات و تست‌های بسیار، متوجه شدیم که به این ترکیب، تخم‌مرغ، صعلب، ماست ترش، نشاسته، هل و گلاب افزوده شده و گاهی به جای گوشت گوسفند از گوشت گوساله استفاده شده است. کاری که ما انجام دادیم حذف تمامی این موارد و بازگرداندن ترکیب اصلی خورش ماست به آن بود.»

مدیر مجموعه تاج الملوک اظهار کرد: «برای مشتریانی که با بیماری‌هایی مانند دیابت درگیر هستند، یا برخی از کودکان، بزرگ‌ترها و ورزشکاران که از شکر منع شده‌اند، ما ابداعی جدید داشتیم و به‌جای شکر از عسل برای شیرینی محصول استفاده کردیم. در ابتدا، خورش ماست عسلی تنها در روزهای پنجشنبه و جمعه عرضه می‌شد، اما بعد از استقبال خوب، به صورت روزانه در شعبه‌های تاج الملوک پخته شد. اکنون روزهایی داریم که خورش ماست عسلی تقاضای بیشتری نسبت به خورش ماست شکری دارد.»

خورش ماست، تاج غذاهای سنتی اصفهان شد

مهدی اخوان خرازیان ادامه داد: «در گذشته، هر زمان که صحبت از سوغات و خوراکی‌های سنتی اصفهان می‌شد، بیشتر گز، صنایع دستی و بریان مطرح می‌شد. اما امروز خورش ماست به عنوان یکی از غذاهای سنتی این شهر در صدر قرار گرفته و حتی برخی گردشگران آن را به عنوان سوغات برای خانواده و آشنایان خود می‌خرند.»

اخوان با اشاره به ارتقای سطح کیفیت خورش ماست در اصفهان گفت: «استفاده از شکر کاهش یافته و بسیاری دیگر از ماست ترش استفاده نمی‌کنند. این بازگشت به ترکیب اصلی خورش ماست از اتفاقات خوب این شهر توسط مجموعه تاج الملوک بوده است.»

او افزود: «با افتتاح این دو شعبه، فرصت‌های کارآفرینی و اشتغال برای تعدادی از جوانان این شهر ایجاد شد و با توسعه تولید خورش ماست در اصفهان، شاهد اشتغال بیش از ۱۰ هزار نفر هستیم. اکنون همان سازمان‌ها و اداراتی که روزی مشکلاتی برای ما ایجاد کرده بودند، جزو حامیان تاج الملوک شده و با ما همکاری می‌کنند. اداره بازرگانی از ما در زمینه استانداردهای خورش ماست کمک گرفت.»

مدیر مجموعه تاج الملوک خاطرنشان کرد: «پس از تأیید معیارها، یونسکو خورش ماست اصفهان را بررسی و با شیوه و استانداردهای ما، آن را به ثبت جهانی رساند. باید به خاطر ثبت جهانی خورش ماست به خود ببالیم و این موفقیت را به اصفهان و مردم آن، مجموعه تاج الملوک و تمام کسانی که در تهیه این پیش‌غذای سنتی تلاش کردند، تبریک بگوییم.»

مهدی اخوان خرازیان همچنین به درخواست‌های زیاد مردم از شهرهای دیگر اشاره کرد و افزود: «محصولات ما به دو شکل به دست هموطنان‌مان در شهرهای دیگر می‌رسد: یکی به صورت فریز شده و دیگری با استفاده از یخ‌های خشک در بسته‌بندی مخصوص خورش ماست به طوری که کیفیت آن حفظ شود. ما پیشنهاداتی برای تأسیس شعبه در شهرستان‌ها دریافت کرده‌ایم و در حال بررسی مدیریتی این مسئله هستیم.»

تلاش برای دریافت استانداردهای کیفی جهان

او تأکید کرد: «مجموعه تاج الملوک برای دریافت استانداردهای جهانی و ایزوهای کیفی مختلف اقدام کرده است. پس از ثبت جهانی خورش ماست، وظیفه‌ای سنگین بر دوش ما است تا بتوانیم با استانداردهای بین‌المللی محصول خود را تولید کنیم و علاوه بر حفظ جایگاه‌مان، اقدامات لازم را برای صادرات آن به کشورهای دیگر انجام دهیم.»

مدیر مجموعه تاج الملوک به این نکته اشاره کرد که: «برخی مشتریان برای ما فیلم‌هایی ارسال کرده‌اند و گفته‌اند که محصولات ما را به کشورهایی همچون کانادا، ترکیه، هلند، انگلیس و دبی برده‌اند. آنها از ما خواسته‌اند که خودمان این محصولات را به این کشورها صادر کنیم. ما در حال تلاش برای پیدا کردن شیوه‌ای مناسب و برنامه‌ریزی دقیق برای این کار هستیم.» او در پایان افزود: «امیدوارم روزی بتوانیم تاج الملوک را به عنوان تاج سر هر سفره‌ای، نه فقط در اصفهان، بلکه در تمامی سفره‌های ایرانیان چه در داخل و چه در خارج از کشور معرفی کنیم. هدف ما این است که آوازه برند تاج الملوک به جایی برسد که در هر رستورانی مردم به دنبال خورش ماست ما باشند.»

آگهی مناقصه عمومی

شرکت جهاد خانه سازی استان اصفهان درنظر دارد تامین بخشی از مصالح آسانسور، دیزل ژنراتور ومتعلقات آنها در پروژه های استان اصفهان خود را از طریق مناقصه عمومی واگذار نماید.

لذا متقاضیان می توانند جهت دریافت سایر شرایط آگهی و اسناد مناقصه به آدرس: سپاهان شهر ، بلوار شاهد ، روبروی پارک مرکزی مراجعه و یا با شماره تلفن: ۵-۳۶۵۰۰۰۰۱-۰۳۱ تماس حاصل نمایند.

مهلت دریافت و ارائه اسناد مناقصه: حداکثر ۷ روز پس از تاریخ چاپ آگهی است .

شرکت جهاد خانه سازی استان اصفهان