



مربی‌ای که کمیته فنی صلاحیتش را رد کرد توسط هیات رئیسه ابقا شد
رفت و برگشت اسکوچیچ پس از عروزی
دوشنبه هفته گذشته بود که کمیته فنی فدراسیون فوتبال اعلام کرد دراگان اسکوچیچ فاقد صلاحیت لازم برای هدایت تیم ملی فوتبال ایران در جام جهانی است.

۲۰

تیم ملی بسکتبال ایران با عبور از ژاپن به مرحله یک چهارم نهایی رسید
قدرت‌نمایی در کاپ آسیا
تیم ملی بسکتبال ایران پس از پشت سر گذاشتن سوریه و قزاقستان در گروه C کاپ آسیا، عصر یکشنبه برای صدرنشینی در گروه مقابل ژاپن قرار گرفت.

۲۱

امیرحاج رضایی کارشناس فوتبال در گفت‌وگو با «ایران»:
صندلی ریاست فدراسیون فوتبال بی اعتبار شده است
ماجراهای اخیر فدراسیون فوتبال و تیم ملی و تصمیمات عجیب و ناهنگام باعث شده امیدها برای حضور پرقدرد در جام جهانی کاهش یابد.

۲۰

جوان‌ترین استان کشور کورد در بیشترین بازماندگان از تحصیل

خدا حافظی ۱۴۸ هزار دانش آموز سیستانی با مدرسه

صفحه ۱۶ را بخوانید

گزارش «ایران» از هزینه‌های بالای دادرسی در پرونده‌های قضایی

۸ میلیون هزینه دادرسی برای پرونده ۱۰۰ میلیونی!

اطاله دادرسی یکی از مشکلاتی است که همواره در سیستم قضایی کشور وجود داشته. سال‌هاست که لزوم کاهش اتلاف وقت و هزینه مورد بحث کارشناسان و برنامه‌ریزان قضایی بوده اما همچنان بالا بودن هزینه‌های دادرسی سبب طولانی شدن روند سیر پرونده‌ها و افزایش هدررفت سرمایه‌های اقتصادی و انسانی می‌شود. با بالا بودن هزینه‌های دادرسی و پایین بودن توان پرداخت آن توسط مردم، زمان بررسی پرونده‌ها طولانی‌تر خواهد شد.

۲۲

عماد افروغ در گفت‌وگو با «ایران»:

با «حاکمیت اشرافیت آموزشی» مواجه هستیم

یکی از جدی‌ترین مسائل ما، شکاف بین «نظر» و «عمل» است. در شعار خیلی از صاحب‌نظران و کارگزاران ماعداالت اجتماعی رابه عنوان دغدغه خود طرح می‌کنند اما واقعیت این است که طرح مسأله کافی نیست و نیاز امروز ما، تجلی عینی عدالت اجتماعی، از جمله عدالت آموزشی در جامعه ایرانی است.



۱۸

مصوبه شورای عالی انقلاب فرهنگی درباره کنکور ۱۴۰۲ ابلاغ شد

کنکور از بلاتکلیفی در آمد

بنا بود تا ۱۵ تیرماه اخبار قطعی درباره ابلاغ مصوبه جدید کنکور ۱۴۰۲ به اطلاع داوطلبان برسد، پس از مذاکرات و اختلافات فراوان میان شورای عالی انقلاب فرهنگی، سازمان سنجش آموزش کشور، وزارت علوم، وزارت آموزش و پرورش و همچنین مجلس در نهایت روز ۲۲ تیرماه ۱۴۰۱ سازمان سنجش آموزش کشور در اطلاعیه‌ای اعلام کرد که کنکور ۱۴۰۲ همانند آزمون سراسری سال ۱۴۰۱ برگزار خواهد شد.

۲۲

اوج گیری مصرف برق در گرمای ۵۱ درجه

رکورد تاریخی مصرف برق خوزستان شکسته شد

۱۶

به علت انجام ورزش مختلط صورت گرفت

پلمب دو باشگاه ورزشی «ایران مال»

۱۹

دانش آموزان نخبه ایرانی در سه المپیاد جهانی درخشیدند

کسب رتبه نخست جهانی «زیست شناسی» برای ایران

طبق اعلام سازمان ملی پرورش استعدادهای درخشان، تیم ملی المپیاد زیست شناسی ایران با کسب چهار مدال طلا در سی و سومین المپیاد بین‌المللی زیست شناسی، رتبه اول جهان را از آن خود کرد. مهدی افشاری، امیررضا زینالی، محمد امین گیانی و محمد مهدی رحیم پوراعضای تیم ۴ نفره کشورمان در این رقابت علمی بودند که توانستند با کسب ۴ مدال طلا بهترین نتیجه ادوار المپیاد زیست شناسی از سال ۱۳۷۸ تا ۱۴۰۰ را به خود اختصاص دهند.

۲۲

دسری که از دوران استیلای خاندان صفویه در اردبیل رایج شد

بخت سفید حلوائی سیاه

محمد مطبق دبیر گروه گزارش



شادیم حلواپزی و عسل فروش. شکلات ریس و معجون مخصوص هم داریم. معجون را با پسته، بادام، نارگیل، خرما، عسل و گردو درست می‌کنیم که مشتری پروپا قرص خودش را دارد. شکلات ریس را هم که خب با کاکائو، شکر، گلرکز پسته و کره می‌پزیم.»
از رجبعلی زاده می‌خواهم نحوه پخت حلوائی سیاه را برابرم توضیح دهد. می‌گوید: «ماده اصلی این حلوا جوانه گندم است که خواص خیلی زیادی دارد. جوانه گندم را می‌کوبیم و با کمی آرد سیوسدار، شکر، روغن و ادویه‌جات مخلوط می‌کنیم. خیلی‌ها سفارش می‌دهند به جای روغن با کره بپزیم یا به جای شکر عسل بپزیم که البته هم گرانتر درمی‌آید هم پختنش سخت‌تر است چون کره خیلی زود می‌سوزد و عمل آوردنش خیلی حوصله می‌خواهد.»

آذربایجانی‌ها حلوائی گردویی ارومیه را زمستان و اغلب برای شب یلدا می‌پختند و اگرچه حالا محصولی چهار فصل شده اما نوعی خوراکی خاص برای آیینی مثل شب‌چله بوده است. رجبعلی زاده می‌گوید حلوائی سیاه اردبیل را هم قبلاً زمستان‌ها می‌پختند چون گرمی است و فشار را بالا می‌برد. برای همین آن را با دوغ می‌خورند اما این حلوا مربوط به آیین خاصی مثل شب چله یا عزاداری نیست. برای عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»
اگر این حرف درست باشد که دلیلی هم برای غلط بودن آن نیست، همین‌طور که عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»
اگر این حرف درست باشد که دلیلی هم برای غلط بودن آن نیست، همین‌طور که عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»
اگر این حرف درست باشد که دلیلی هم برای غلط بودن آن نیست، همین‌طور که عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»

هم محصول نهایی کنش بیاید درست مثل تخم‌ی که به بستنی می‌زنند؛ اما حلوائی اردبیل یا آرد سیوسدار و جوانه گندم پخته می‌شود. جوانه گندم کمی طعم سوهان مانند به حلوا می‌دهد و اگر بخواید، می‌توانید سفارش دهید به جای روغن، کره و به جای شکر، عسل به آن بزنند و باز باید مراقب باشید که چنین خوراکی خوشمزه و مقوی را حتماً با دوغ میل کنید.
در مورد دوغ اردبیل هم بگویم که اگر در این شهر رستوران رفتید و از بشکه روبه‌روی یک پارچ مسی دوغ ریختند و روی میزتان گذاشتند، تا می‌توانید نوش جان کنید چون در این شهر با آن غذاهای عطرآگین و خوشمزه و خوش‌پخت، دوغ و سبزی و سوپ جزو سرویس رایگان است و اگر نخورید ضرر کرده‌اید.
مغازه نادر رجبعلی‌زاده درست روبه‌روی یکی از درهای ورودی بقعه شیخ صفی است و به قول خودش حلواپزی در این محله شغل آبا و اجدادی او است؛ «قدیم قنادی داشتم. یعنی اگر کل اردبیل پنج تا قنادی بود، یکیش قنادی ما بود. معروف بود و می‌گفتند شیرینی‌پزی رجبعلی‌زاده. می‌آیند راسته بورس حلوا و عسل شد و ما هم شیرینی‌پزی را جمع کردیم و

اردبیل علاوه بر مقصد گردشگری طبیعی، تاریخی و فرهنگی، این ظرفیت را دارد که به مقصد گردشگری خوراکی نیز تبدیل شود؛ مواد اولیه عالی، ارگانیک و ارزان یکی از جاذبه‌های این استان است. عسلی که در دامنه‌های سیلان تولید می‌شود، دام‌هایی که در دشت‌های غنی به چرا می‌روند، گیاهان و میوه‌هایی که در باغ‌ها و دامنه‌های پربار به عمل می‌آیند و همین طور فراوری‌های سنتی و خانگی این محصولات، در مجموع اردبیل را در ردیف اول جاذبه‌های غذایی و خوراکی قرار می‌دهد. در این میان بعضی از خوراکی‌ها سبزه‌های تاریخی و فرهنگی هم دارند که حلوائی سیاه از آن جمله است.

در یکی، دو سال اخیر اگر به محله عالی‌قاپو و مجموعه جهانی شیخ صفی‌الدین اردبیلی رفته باشید، حتماً حلواپزی‌های پیاده‌راه روبه‌روی این مجموعه را دیده‌اید که شانه به شانه هم با حلوا از گردشگران و خانواده‌های اردبیلی پذیرایی می‌کنند؛ یکی دو میز و صندلی در پیاده‌رو یا داخل مغازه برای صرف حلوا با دوغ محلی. یادتان باشد حلوائی اردبیل را حتماً باید با دوغ بخورید درست مثل گوش‌فیلی که اصفهانی‌ها با دوغ می‌خورند، مخصوصاً اگر فشار خون دارید؛ چون این حلوا بیش از اندازه مقوی است و بلافاصله چند درجه فشار خون‌تان را بالا می‌برد. اگر هم زیاد روی کنید باید با سرگیجه از مغازه خارج شوید. حلوائی که حالا مشتری زیادی در سراسر کشور دارد و کاروکاسی حلواپزی‌های عالی‌قاپو هم حساسی رونق گرفته و به مدد نمایشگاه‌های سراسری، هر ساله بیش از پیش، شناخته می‌شود.
قبلاً برایتان تعریف کرده‌ام که حلوائی گردویی ارومیه را بدون آرد می‌پزند. یعنی شیره انگور و گردو را مثل حلیم آندقر به هم می‌زنند که تبدیل به حلوا شود و راز اینکه چرا در نهایت رنگ آن از سباهی به عسلی برمی‌گردد در ریشه گیاهی به نام چوبک است که در کوهستان‌های سقز و بانه می‌روید و باید چوشانده شده و به شیره انگور و گردو اضافه شود تا هم رنگ آن برگردد و



به علاوه اینکه شاه بعد از غذا سر دو اسیر ترک را به ضرب شمشیر از تن جدا می‌کند و به زرز می‌گوید اگر شما اروپایی‌ها هم این طور با ترکان رفتار کنید آنها سرجای خود می‌نشینند و ملت‌ها را این همه اذیت نمی‌کنند. معلوم است که رنگ از رخسار آن نجیب‌زاده فرنگی بریده و دیگر چیزی از دوغ و حلوائی سیاه به یاد نیاورده است.
رجبعلی‌زاده می‌گوید: «قبلاً ما خودمان جوانه گندم درست می‌کردیم که خیلی در دسر داشت. الان جوانه را از قم می‌خریم که هم بهداشتی و تمیز است و هم در دسر قبل را ندارد.»
اگر راه‌تان به عالی‌قاپو اردبیل افتاد، بگویید حلوا را در کاسه مسی با گل محمدی و کنجد و عسل و گردو و روغن بیاورند و البته یک لیوان بالاب دوغ محلی که اگر بلند شدید حساب کنید، سرتان گیج نرود. به علاوه ترکیب دوغ و حلوا را هم باید امتحان کنید که به غایت خوشمزه و ترکیبی جادویی است.
در استان اردبیل به هر سمتی که بروید، حتماً انبوهی از کندوی عسل یا به قول اردبیلی‌ها پتک خواهید دید و اینجا هر مغازه‌ای برای عسل خودش شناسنامه‌ای دارد و به شما خواهد گفت

فلان عسل دقیقاً چطور عسلی است. رجبعلی‌زاده هم می‌گوید: «من عسل را از سراب می‌خرم چون آب‌وهوای دامنه‌های غربی سیلان با زنبور عسل سازگارتر است. این عسل را در خود اردبیل هم پیدا نمی‌کنند.»
خوبی عسل اردبیل این است که هر چقدر هم که ضعیف باشد، در نهایت عسل زنبور دیده است چون این روزها عسل کارگاهی زنبور ندیده جایگاه ویژه‌ای برای خود در بازار پیدا کرده است. ترکیبات عسل زنبور ندیده عبارت است از شکر و آب به مقدار لازم. جادوید نجفی هم بیست سالی هست که در همین راسته حلواپزی دارد و آنطور که می‌گوید پدرش هم حلواپز بوده و در مجموع می‌شود گفت که ۶۰ سالی می‌شود این کار، شغل خانوادگی آنها است. می‌پرسم چرا شیشه‌های عسل را داخل آب گرم گذاشته؟ می‌گوید: «این عسل‌ها رس زده. باید گرما داده شوند که رنگشان دوباره برگردد.» رس زدن که با شکرک زدن متفاوت است، نشان می‌دهد که عسل طبیعی است. در این حالت رنگ عسل گرمی شده و با حرارت کم دوباره به حالت اول خود برمی‌گردد.
نجفی در تعریف از عسل و حلوائی

کامتان را با حلوائی سیاه شیرین کنید.

آرد سوس دار، جوانه روغن، آب و ادویه

ترکیبات حلوا سیاه

گزارش

آذربایجانی‌ها حلوائی اردبیل را زمستان و اغلب برای شب یلدا می‌پختند و اگرچه حالا محصولی چهار فصل شده اما نوعی خوراکی خاص برای آیینی مثل شب‌چله بوده است. رجبعلی زاده می‌گوید حلوائی سیاه اردبیل را هم قبلاً زمستان‌ها می‌پختند چون گرمی است و فشار را بالا می‌برد. برای همین آن را با دوغ می‌خورند اما این حلوا مربوط به آیین خاصی مثل شب چله یا عزاداری نیست. برای عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»
اگر این حرف درست باشد که دلیلی هم برای غلط بودن آن نیست، همین‌طور که عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»
اگر این حرف درست باشد که دلیلی هم برای غلط بودن آن نیست، همین‌طور که عزاداری حلوائی مخصوص داریم که با زنجبیل درست می‌کنند. «آن طور که من شنیده‌ام می‌گویند این حلوا شیرینی دربار صفویه بوده و از آن زمان مانده. می‌شود گفت نوعی دسر درباری است.»