

۸



دیدار استاندار فارس با وزیر دارایی
تیین مشکلات و موافقت وزیر با رفع برخی موانع

۸



مکن ملی فرهنگیان، تجهیزات سرمایشی و تخصیص
نیروی بومی منطقه سرخط درخواست حسین زاده از
وزیر آموزش و پرورش

۲



کاهش تلفات برداشت با دستگاه کمباین یونجه
کوب در لارستان

۲



نصب دوربین حرارتی در فرودگاه بین
المللی لارستان

خبر

مقالات

کدبانو

فرهنگ مردم

ادبیانه

ویژه

شرایط ناشی از کرونا، ذخایر خونی را در فارس و لارستان کاهش داده است اهدای خون در راستای افزایش ذخایر خونی و کمک به هموعان، عملی خداپسندانه و خیرخواهانه است.



در مراکز انتقال خون، مطابق استانداردها و پروتکل های بهداشتی، الزامات برای حفظ سلامت اهداکنندگان اجرا می شود و خطری در رابطه با ویروس کرونا و یا هر آلودگی دیگر مراجعه کنندگان را تهدید نمی کند.



عکس: آرشیو

۲
اطلاعیه جدید شرکت نفت لارستان در خصوص کارت سوخت

۳
جایگاه علمی دانشگاه های جهان در نظام رتبه بندی لایتن سال ۲۰۲۰

۵
تنورسازی در لارستان

۵
لارستان، دیار برکه های دست ساز

۸
کنترل کامل زیاده های عفونی در بیمارستان گراش

مقام معظم رهبری: آمار فرزندآوری کمتر از نرخ جانشینی است این مسئله از همه خطرات بزرگتر است



فرنگی بیشتر از اینجها ظلم می‌شود، البته حالا من که می‌گویم به زنها ظلم میشد، چون این جنبه‌ی غالب است و الا گاهی هم به مردها ظلم میشد، یعنی الان هم همین جور است. باید یک هنجار درست دینی اسلامی تنظیم بشود و برایش ضوابط و مقرراتی گذاشته بشود که این هنجار بر محیط داخل خانواده حاکم بشود. مسئله‌ی دیگری که در مورد خانواده اولویت دارد، مسئله‌ی فرزندآوری است و خیلی مسئله‌ی مهمی است. چند سال ما این مسئله را مطرح کردیم و گفتیم؛ خب یک عده از دخترخانم‌های خوب، خانمهای جوان قبول کردند و عمل کردند لکن در محیط عمومی جامعه اثری از این قضیه نیست. الان آمار فرزندآوری ما به قدر جانشینی هم نیست، یعنی کمتر از جانشینی است، الان این جوری است. این معنایش این است که ما تا سی سال دیگر یک جامعه‌ی پیر داشته باشیم. خطر بزرگی است، این از همه خطرات بزرگتر است. این خیلی مهم است. این احتیاج به تلاش و کار دارد. مسلماً راه‌هایی هم وجود دارد برای اینکه بشود این را درست کرد؛ باید بنشینید این راه‌ها را پیدا کنید. یک [مسئله] هم ازدواج مجزبان است. «وَ اتَّكُوا الْاِيَامِي مِنْكُمْ وَ الصَّالِحِينَ مِنْ عِبَادِكُمْ وَ اِمَائِكُمْ» این الان واقعاً لازم

مقام معظم رهبری فرمودند: الان آمار فرزندآوری ما به قدر جانشینی هم نیست، یعنی کمتر از جانشینی است، الان این جوری است. این معنایش این است که ما تا سی سال دیگر یک جامعه‌ی پیر داشته باشیم. خطر بزرگی است، این از همه خطرات بزرگتر است. این خیلی مهم است. این احتیاج به تلاش و کار دارد. مسلماً راه‌هایی هم وجود دارد برای اینکه بشود این را درست کرد؛ باید بنشینید این راه‌ها را پیدا کنید. یک [مسئله] هم ازدواج مجزبان است. «وَ اتَّكُوا الْاِيَامِي مِنْكُمْ وَ الصَّالِحِينَ مِنْ عِبَادِكُمْ وَ اِمَائِكُمْ» این الان واقعاً لازم

بسم الله الرحمن الرحيم ... یک مسئله، مسئله‌ی بقاء خانواده و جلوگیری از تلاشی خانواده است. راه‌هایی را پیدا کنید! یکی از آقایان گفتند که طلاق در فلان شهر این مقدار کاهش پیدا کرده، خیلی خوب، این مهم است، این را دنبال باید کرد، این چیز خیلی مهمی است، خانواده‌ها را از تلاشی باید نجات داد. این یک مسئله است که باید دنبال کنید، راه‌های عملیاتی آن را پیدا کنید. نکته‌ی دوم در مورد خانواده، فضای داخل خانواده است. فضای داخل خانواده خیلی مهم است... این احتیاج به قانون دارد، باید قوانینی وجود داشته باشد که روابط داخل خانه را که گاهی اوقات برخلاف عدالت و گاهی اوقات شکل های ناهنجاری دارد، اصلاح کند.

واقعاً به زنها ظلم می‌شود؛ این البته مخصوص محیط ما نیست، در محیط‌های

جدید ترین خبرها و تحلیل های لارستان و جنوب کشور
و کاملترین بانک اطلاعاتی فرهنگ عامیانه لارستان بزرگ

در پایگاه اطلاع رسانی

WWW.MLDEL.IR

میلاد لارستان

را در فضای مجازی
دنبال کنید

اینستاگرام: [milad_larestan](https://www.instagram.com/milad_larestan)

سروش: [milad.larestan](https://www.soroush.com/milad.larestan)

ایتا: [miladeelarestan](https://www.aita.com/miladeelarestan)

کانال واتس آپ میلاد لارستان

<https://chat.whatsapp.com/I2KHridtd1bHgdF11vEvqs>

خدمتی دیگر از میلاد لارستان در راستای حل مشکلات مردمی

واتس اپ

سامانه پیامکی

۰۹۳۵ ۸۹۴ ۹۳۹۷ ۲۰۰۰۳۰۰۰۵۰۰۰

پذیرش آگهی در روزنامه میلاد لارستان

تلفن های تماس: ۵۲۲۴ ۳۸۴۴ - ۵۲۲۴۴۷۷۵

روش‌های تمیز کردن چرک آستین و یقه



- در نهایت آنها را در لباسشویی قرار دهید.
۲. جوش شیرین
- در ابتدا ۴ قاشق غذاخوری جوش شیرین را در آب حل کنید.
- سپس مشابه دستور العمل قبلی، مخلوط را بر روی لکه‌ها بریزید.
- بعد از آب کشیدن آنها را در ماشین لباسشویی قرار دهید و مطابق لیبل و دستور العمل شست‌وشوی، آن را بشویید.

۳. آمونیاک
- ابتدا به مقدار مساوی آب و آمونیاک را مخلوط کنید.
- سپس مانند دستورالعمل‌های قبلی مخلوط آب و آمونیاک را با یک مسواک به آرامی روی محل لکه بمالید.
- در نهایت لباس را در ماشین لباسشویی ریخته و در دمای مناسب شست‌وشو دهید.

۴. صابون ظرفشویی
صابون ظرفشویی نیز می‌تواند به از بین بردن لکه‌ها از روی یقه و آستین کمک کند.
- ابتدا صابون را با آب روی لکه بمالید.
- سپس کف صابون درست کرده و به خوبی پارچه را به آن آغشته کنید.
- علاوه بر آن شما می‌توانید لباس لکه دار را در محلول صابون و آب بگذارید تا حساسی خیس بخورد تا آنجا که لکه از بین برود.
- در آخر لباس را در ماشین لباسشویی قرار دهید.

احتمالا از بین بردن چرک سر آستین‌ها و یقه به نظرتان غیرممکن برسد. بسیار مهم است که به آستین و یقه‌ها اهمیت بدهید و اقداماتی را قبل از قرار دادن پیراهن در ماشین لباسشویی، اتخاذ کنید. با این راهکار دیگر اطمینان حاصل خواهید کرد که پیراهن‌ها کاملا تمیز و عاری از لکه هستند.

۱. سرکه سفید
برای سفید کردن پیراهن با این ماده کافی است دستور العمل زیر را دنبال کنید:
- ابتدا قبل از قراردادن لباس‌ها در ماشین لباسشویی، دو قاشق غذاخوری سرکه سفید را در یک لیوان آب حل کنید.
- سپس این مخلوط را با مسواک بر روی لکه‌ها بریزید.
- پس از آن، به مدت ۳۰ دقیقه بگذارید محلول روی لباس بماند.
- سپس لباس‌ها را با آب بشویید.

راز خوشرنگ و خوشمزه تر شدن خورش فسنجان



برای اینکه بدانید چطور می‌توانید یک خورش فسنجان خوشمزه و لذیذ و البته بسیار خوشرنگ داشته باشید بهتر است به جزمواد لازم که برای پخت یک خورش فسنجان لازم است دو ماده مقوی دیگر را نیز اضافه کنید. اول برای خوش طعم شدن آن به نسبت مقدار مغز گردوی خورشت، یک سوم هم مغز پسته آسیاب شده بیفزایید که با این ماده مغزی طعم خورشتان لذیذ تر شود و اما جهت خوشرنگ تر شدن (که البته در بهبود طعم هم بی‌تاثیر نیست) باز هم به نسبت میزان خورشت مثلا برای چهار نفر دودعد شکلات تمام کاکائویی را بعد از اضافه کردن رب انار در خورش بیندازید و پس از حل شدن، خوب با مواد مخلوط کنید و بعد بگذارید خورشتان خوب جا بیفتد با این روش شما هم طعم خیلی خوبی به خورشتان

طرز تهیه سویا

گرفته شود سپس در ظرفی پیاز رنده شده را سرخ کنید و به آن ادویه نمک و رب گوجه فرنگی را اضافه کنید ، حالا سویا را داخل آن بریزید و تفت دهید .
در این مرحله ۲ قاشق غذا خوری آبغوره را نیز به مواد اضافه کنید اندکی صبر کرده و یک استکان آب به این مخلوط اضافه کنید حالا در ظرف را بگذارید تا با حرارت ملایم به مدت ۵ دقیقه بپزد . حالا سویای شما مزه دار شده است . این را به ماکارونی یا خوراکی می‌توانید اضافه کنید.



ابتدا سویا را در مقدار لازم آب گرم خیس کنید و یکی دو بار آب آن را عوض کنید . وقتی سویا نرم شد ، آن را در صافی بریزید تا آب آن کاملا

نکاتی برای سرخ کردن غذاها

برای سرخ کردن، از روغن مایع استفاده کنید. البته، بعد از هر بار مصرف، روغن غذا را بگیرد و آن را دور بریزید زیرا روغن مایع بعد از یک بار سرخ شدن، نباید برای بار دوم استفاده شود. شروع سرخ کردن باید با حرارت کامل باشد و بعد حرارت کم شود، طوری که غذا به آهستگی سرخ شود. روغن نباید دود کند. غذا را به قسمت‌های کوچک تقسیم کنید و هر دفعه، مقداری از آن را سرخ کنید. تکه‌های غذایی سرخ شده را با یک انبرک یا سبد سیمی از داخل روغن بردارید (با قاشق معمولی بردارید چون روغن همراه غذا باقی می‌ماند). سپس آن را فشار دهید تا روغن اضافی خارج شود. (این کار را در یک ظرف مشکک انجام دهید)
- هنگام سرخ کردن باید از بستن در ظرف خودداری کرد، زیرا باعث می‌شود رطوبتی که از غذا بخار می‌شود، به داخل روغن برگردد. همین، باعث تخریب سریع روغن می‌شود. چند نکته برای سرخ کردن سالم تر
- قبل از این که مواد غذایی را به داخل روغن بیندازید، باید ابتدا روغن را تا درجه حرارت مناسبی گرم کنید (مثلا تا حدود ۱۹۰ درجه سانتی گراد).
در این حرارت، در سطح مواد غذایی، سریع یک لایه محافظ شبیه به یک لایه عایق تشکیل می‌شود که باعث می‌شود روغن نتواند از ماده غذایی عبور کند و ماده غذایی فقط با حرارت غیرمستقیم و با هدایت گرمایی از این عایق، پخته و سرخ شود.
اگر روغن تا این درجه حرارت مشخص داغ نشده باشد، قبل از این که لایه عایق تشکیل شود، روغن به درون غذا نفوذ می‌کند و باعث می‌شود غذا حالت روغنی(گریسی) پیدا کند. اگر هم روغن زیادتیر از حد داغ شود، این لایه

طرز تهیه شیر قهوه

مواد لازم:
پودر قهوه: ۴ قاشق چای‌خوری
شیر: نصف لیوان
آب‌جوش: به مقدار لازم
طرز تهیه:
ابتدا پودر قهوه را در لیوان دردار به مدت یک دقیقه بریزید و استراحت دهید. سپس آب‌جوش را اضافه کنید و به مدت ۲ دقیقه در آن را ببنیدید و دم کنید. سپس هم بزنید تا خوب حل شود و دوباره به مدت ۲ دقیقه دم بکشد. در فنجان شیر بریزید و قهوه را اضافه کنید. شیر قهوه آماده سرو است.

کوکوی مرغ و قارچ

آرد سفید: ۲ قاشق غذاخوری
روغن مایع و نمک و فلفل به میزان لازم
طرز تهیه:
سبب زمینی‌ها را آبپز کنید سپس همراه سینه مرغ بی‌استخوان و پیاز و سیر در چرخ گوشت یا میکسر بریزید و به آن نمک و فلفل و آرد بیفزایید. قارچ‌ها را ورقه کرده خرد کنید و به تابه بیفزایید. سپس آنها را هم در میکسر ریخته و آب قارچ‌ها را با فشار دست بگیرید. بعد قارچ‌ها را هم به ترکیب بالا بیفزایید. تخم مرغ‌ها را اضافه کرده و مایه کوکو را خوب ورز دهید. سپس از آن به اندازه یک گردو برداشته در دستانتان شکل دهید و در روغن داغ سرخ کنید. در صورت تمایل می‌توانید قبل از سرخ کردن هر کوکو، آن را در پودر سوخاری قرار دهید تا ظاهر برشته تری پیدا کند.

طرز تهیه شیر قهوه

مواد لازم:
پودر قهوه: ۴ قاشق چای‌خوری
شیر: نصف لیوان
آب‌جوش: به مقدار لازم
طرز تهیه:
ابتدا پودر قهوه را در لیوان دردار به مدت یک دقیقه بریزید و استراحت دهید. سپس آب‌جوش را اضافه کنید و به مدت ۲ دقیقه در آن را ببنیدید و دم کنید. سپس هم بزنید تا خوب حل شود و دوباره به مدت ۲ دقیقه دم بکشد. در فنجان شیر بریزید و قهوه را اضافه کنید. شیر قهوه آماده سرو است.

کوکوی مرغ و قارچ

آرد سفید: ۲ قاشق غذاخوری
روغن مایع و نمک و فلفل به میزان لازم
طرز تهیه:
سبب زمینی‌ها را آبپز کنید سپس همراه سینه مرغ بی‌استخوان و پیاز و سیر در چرخ گوشت یا میکسر بریزید و به آن نمک و فلفل و آرد بیفزایید. قارچ‌ها را ورقه کرده خرد کنید و به تابه بیفزایید. سپس آنها را هم در میکسر ریخته و آب قارچ‌ها را با فشار دست بگیرید. بعد قارچ‌ها را هم به ترکیب بالا بیفزایید. تخم مرغ‌ها را اضافه کرده و مایه کوکو را خوب ورز دهید. سپس از آن به اندازه یک گردو برداشته در دستانتان شکل دهید و در روغن داغ سرخ کنید. در صورت تمایل می‌توانید قبل از سرخ کردن هر کوکو، آن را در پودر سوخاری قرار دهید تا ظاهر برشته تری پیدا کند.

طرز تهیه حلزون های دارچینی



مواد لازم:
آرد نان لواش: ۵ پیمانه
مایه خمیر: دو و نیم قاشق چای‌خوری
شیر ولرم: ۲ پیمانه
شکر: یک‌سوم پیمانه
شکر برای مواد مایه: ۴ قاشق روغن مایه: یک‌سوم پیمانه
کره: ۱۰۰ گرم
دارچین: ۳ قاشق چای‌خوری
نمک: ۱ قاشق چای‌خوری
طرز تهیه:
مایه خمیر، روغن و شکر را با شیر ولرم مخلوط کنید تا حل شوند. ۱۰ دقیقه این ترکیب را به حال خود بگذارید تا خمیر مایه فعال شود و حباب‌های کوچک ایجاد کند.
سپس نمک و آرد را کم اضافه کنید تا خمیر شکل بگیرد. میز کار را آرد پاشی کنید و خمیر را به مدت ۱۵ دقیقه روی آن ورز دهید، تا حالت کش‌دار و لطیف پیدا کند.

خمیر را در ظرفی که از قبل چرب کردید قرار دهید و روی آن را سلفون بکشید و به مدت دو ساعت در جای گرم بگذارید تا حجم خمیر دو برابر شود. سپس دوباره ورز دهید تا حباب‌های آن خارج شوند. کره‌ای را که هم دمای محیط شده است با دارچین و ۴ قاشق شکر مخلوط کنید.
خمیر را به چند قسمت تقسیم کرده و هر قسمت را باز کرده و مقداری از ترکیب دارچین و شکر را روی آن بمالید و به حالت رول بپیچید.
بعد از رول کردن خمیر، آن را به کمک یک نخ با فاصله‌های ۳ سانتی‌متری برش بزنید. کاغذ روغنی را کف ظرف قرار دهید و شیرینی‌ها را روی آن بگذارید. روی ظرف را با سلفون بپوشانید و ۳۰ دقیقه استراحت دهید.
فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید سپس نان‌ها را در فر گذاشته و به مدت ۲۵ دقیقه بپزید.

نکاتی برای دم کردن چای



برای نگهداری چای دم کرده به مدت طولانی تفراله را از چای جدا کنید و چای فاقد تفراله را داخل قوری برگردانید.
-اگر چای زیاد دم کنید یا به مرز جوشیدن رسید می‌توانید با انداختن ۲ حبه قند از طعم بد و جوشیده آن جلوگیری کنید.
-پیش از ریختن چای کمی آب جوش داخل فنجان بچرخانید تا با گرم شدن فنجان چای نیز پس از ریختن داغ بماند.
چای دورنگ
برای تهیه چای دورنگ کافی است مقداری آب جوش و قند را مخلوط کنید و محلول را به اشباع برسانید یعنی تا جایی که قند در محلول آب می‌شود آن را شیرین کنید(از نیات هم می‌توان استفاده کرد)
در قوری جداگانه از قبل چای دم کنید. آب‌جوش شیرین را داخل استکان ریخته و چای را خیلی ملایم به آن اضافه کنید در این حالت چای روی آب‌جوش قرار میگیرد.

چای اصل رنگ بسیار ملایمی دارد و عطر آن به زیادی نوع صنعتی نیست پس بهتر است برای داشتن چای مفید و خوشمزه از نیمی از چای اصل و نیمی چای صنعتی استفاده کنید.
-قبل از دم کردن چای آن را یک بار با آب سرد آکنشی کنید تا رنگ بهتری بدهد. بهتر است این کار را در مورد قوری هم انجام دهید.(چای نباید خیس بخورد تنها آن را آکنشی کنید)
-توجه داشته باشید که تنها دو سوم قوری باید پر از آب جوش شود. درست مثل برنج یعنی بالای چای باید فضایی برای تجمع بخار داشته باشید که باعث دم کشیدن چای شود.
بهتر است روی قوری دستگیره یا دستمال ضخیمی بیندازید تا چای شما زودتر دم کشیده و خوشترنگ تر شود.
-اگر می‌خواهید از هل یا دارچین استفاده کنید بهتر است آنها را داخل آب کتری یا سماور بیندازید و بعد با همان آب معطر چای درست کنید. اضافه کردن این مواد به چای باعث کدر شدن رنگ چای می‌شود.



نمی‌خواهیم با یک بار مصرف کردن روغن آن را دور بریزیم، در این صورت چه کار باید بکنیم؟ به نکته‌های زیر دقت کنید:
-به محض اتمام سرخ کردن، حرارت را خاموش داده اید، توجه کنید.
-هرچه مقدار رطوبت جذب شده توسط روغن و میزان رطوبت ماده غذایی بیشتر باشد، روغن زودتر تخریب می‌شود. اگر در ظرف را موقع سرخ کردن غذا گذاشته اید، از خیر روغن آف بگذرید. چون در این صورت رطوبت را به خود جذب کرده است.
-هرچه ناخالصی‌هایی همچون نمک، ذرات غذا، چاشنی‌ها و... بیشتر به روغن وارد شود، روغن سریع تر اکسید می‌شود.
-روغن هرچه بیشتر استفاده شود، سریع تر اکسید می‌شود. تغییرات ایجاد شده در ساختمان مولکولی روغن، باعث می‌شود غلظت آن تغییر کند و مشکل و غیر روان از ظرف ریخته شود.
-مخلوط کردن روغن‌های مختلف با هم، نقطه دود آن را پایین می‌آورد.
استفاده از روغن‌های دست دوم
اگر به دلیل صرفه جویی یا هر دلیل دیگری،

بین ببرد، این‌ها هستند:
-نور و حرارت، روند اکسیداسیون و تخریب روغن را تندتر می‌کند، بنابراین به مدت زمانی که روغن را در معرض نور، حرارت و اکسیژن قرار داده اید، توجه کنید.
-هرچه مقدار رطوبت جذب شده توسط روغن و میزان رطوبت ماده غذایی بیشتر باشد، روغن زودتر تخریب می‌شود. اگر در ظرف را موقع سرخ کردن غذا گذاشته اید، از خیر روغن آف بگذرید. چون در این صورت رطوبت را به خود جذب کرده است.
-هرچه ناخالصی‌هایی همچون نمک، ذرات غذا، چاشنی‌ها و... بیشتر به روغن وارد شود، روغن سریع تر اکسید می‌شود.
-روغن هرچه بیشتر استفاده شود، سریع تر اکسید می‌شود. تغییرات ایجاد شده در ساختمان مولکولی روغن، باعث می‌شود غلظت آن تغییر کند و مشکل و غیر روان از ظرف ریخته شود.
-مخلوط کردن روغن‌های مختلف با هم، نقطه دود آن را پایین می‌آورد.
استفاده از روغن‌های دست دوم
اگر به دلیل صرفه جویی یا هر دلیل دیگری،

اشتباهات رایجی که غذا را خراب میکند

پخته نشود.
۱۲- استفاده از مواد یا وسایل یخ و داغ
در آشپزی این خیلی مهم است که مواد ترکیبی و وسایل مورد استفاده، تقریبا با دمای اتاق یکسان باشند؛ مگر اینکه در دستورالعمل پخت غذا ذکر شده باشد که موادی داغ یا یخ اضافه کنید. زیرا گرما و سرما باعث تغییرات فیزیکی و در مواد غذایی باعث تغییرات شیمیایی می‌شود. مثلا ممکن است وقتی مواد غذایی را با آب داغ میکس می‌کنید، غذا نیم‌پز شود. این کار مانع ترد شدن غذا می‌شود.
۱۳- درجه زیاد فر
گاهی اوقات به دلیل نداشتن وقت کافی از حرارت زیاد استفاده می‌کنیم. اگر فر را زیاد کنیم امکان سوختن زیاد می‌شود و دوم اینکه ممکن است بعضی جاها خام باقی بماند.
۱۴- استفاده از ظروف اشتباه
سعی کنید غذاها را در ظرف مخصوص به خودشان بپزید. مثلا اگر می‌خواهید موادی را سرخ کنید، نسبت به حجم مواد و مقدار روغنی که استفاده می‌کنید، تابه‌ای را بردارید که سایز و ارتفاع مناسب داشته باشد.
۱۵- سیر کن تا خشک شه!
این اشتباهی است که شاید بیشتر ما انجام داده باشیم. هنگامی که مواد را از فر در می‌آوریم، مخصوصا که کوکی یا شیرینی باشد صبر نکنیم تا خنک شده؛ بلکه همان داغ آن را جدا کنیم.

۷- زیاد پختن سبزیجات
اگر سبزیجات را زیاد بپزیم یا سرخ کنیم باعث می‌شود که ویتامینها از بین برود همچنین اینکه باعث تغییر در شکل ظاهری و دفرمه شدن آنها هم می‌شود.
۸- اضافه کردن مقادیر زیاد شکر و نمک
مقدار شکر و نمک در غذا کاملا سلیقه‌ای است. پس بهتر است در ریختن شکر و نمک در غذا کمی رعایت کنیم. هنگام خوردن اگر مایل بودیم غذا شورتر یا شیرین تر باشد می‌توانیم همان لحظه اضافه کنیم.
۹- مقدار روغن کم
درست است که هنگام آشپزی باید مراقب باشیم که از روغن، زیاد استفاده نکنیم؛ اما روغن نداشتن غذا هم خوب نیست. چربیها علاوه بر منبع اصلی تامین انرژی برای بدن ما، باعث جذب بسیاری از ویتامین‌ها نیز می‌شوند.
۱۰- بی‌توجهی به پیمانه‌ها
این اشتباه بیشتر اوقات، هنگامی پیش می‌آید که از روی دستورالعمل کتاب آشپزی، غذا می‌پزیم. اگر به پیمانه‌ها یا تعدادشان بیتوجه باشیم، حتما در غذای مشکلی پیش خواهد آمد.
۱۱- چک کردن غذای درون فر
هنگامی که درجه و تایمر را تنظیم می‌کنیم و غذا را در فر قرار می‌دهیم، نباید هنگامی که هنوز تایمر تموم نشده است در فر را باز و بسته کنیم. این کار باعث هدر رفتن حرارت درون فر می‌شود و ممکن است همه جای غذا کامل



در سرخ کردن یا تفت دادن باعث ناهمگن پختن مواد غذایی می‌شود. به این صورت که قسمتی کاملا برشته شده و قسمتی دیگر ناپخته است. گاهی اوقات هم ممکن است مزه سوختگی بگیرد.
۵- چرب نکردن ظرف کیک
اگر علاقه به کیک پختن داریم، پس بدانیم که باید ظرف کیک را قبل از ریختن مواد در آن، چرب کنیم. بهتر است این کار را با روغن سرخ کردنی مایع انجام دهیم تا ظرفیت دمایی بالایی داشته باشد، از کره استفاده نکنیم؛ زیرا می‌سوزد. این کار را به این خاطر انجام می‌دهیم که کیکمان به ظرف نچسبد و هنگام سرو کردن، کامل جدا شود.
۶- استفاده نکردن از کاغذ مومی
هنگامی که می‌خواهیم در فر خود کوکی درست کنیم حتما از کاغذ مومی مخصوص شیرینیزی استفاده کنیم. این کار باعث می‌شود که هنگام جدا کردن کوکی از سینی فر، به آن نچسبد و تکه تکه نشود.

۱- آلت نکردن آرد
اگر برای استفاده از آرد در غذای خود آن را آلت نکنیم هنگام حرارت دیدن بریده و گلوله می‌شود. آلت کردن آرد باعث می‌شود، برخی تکه آردهایی که ممکن است بر اثر رطوبت موجود در هوا بهم چسبیده باشند از آن جدا می‌شود.
۲- زیاد جوشاندن پاستا
هنگام جوشاندن پاستا قبل از آبکش مراقب باشیم که زیاد آن را نجوشانیم؛ زیرا هنگام دم گذاشتن یا اضافه کردن مواد جدید برای ادامه پختن، به اصطلاح پاستا وا می‌رود و شکل ظاهری خود را از دست می‌دهد.
۳- آب بیش از حد برنج
برای دم گذاشتن برنج، آب آن را به اندازه همان یک بند انگشت بگذاریم. اگر فکر می‌کنیم که ممکن است کم باشد در ادامه پخت به آن آب اضافه کنیم. برنج، حتی با مقدار کم آب اضافی، شفته می‌شود.
۴- فراموش کردن هم زدن
فراموش کردن هم زدن مواد غذایی مخصوصا

تنورسازی در لارستان



ساخت تنور از جمله دستاوردهای پیشینیان ما جهت استفاده از آتش است. ساخت فضایی برای مهار آتش، ایجاد حرارت بیشتر و کنترل آن موجب ساخت تنور شد. قدمت ساخت تنورهای نان پزی به دوران نوسنگی (حدود ده هزار سال پیش) می‌رسد. در منطقه لارستان نان‌های گوناگونی می‌پزند که بدین منظور از دو نوع تنور استفاده می‌شود:

(Tonor): ۱. تنور

از چاله‌ای ساخته می‌شود که دیواره آن را گل اندود کرده‌اند. آتش در عمق تنور قرار می‌گیرد و از دیواره‌های بالایی نزدیک به دهانه برای پخت نان استفاده می‌شود. در روستاهای ایران این نوع تنور رایج‌ترین است.

است. در بعضی خانه‌ها دو برزه هم دیده می‌شود که یکی در فضای سرپوشیده جهت زمستان و دیگری در فضای روباز مخصوص پخت نان در تابستان بود.

برزه از چهار بخش تشکیل شده است:

۱. برزه که بخش اصلی تنور را تشکیل می‌دهد، این قسمت شبیه تاوه یا ساج‌های فلزی است که امروزه به کار می‌رود؛ اما جنس آن از گل است. ساخت برزه نیاز به مهارتی خاص دارد. رس، گرد سفال و گاه است. برای تهیه آن خمیر مخصوص ساخت برزه متشکل از خاک گل رس را دو تا سه روز در آب قرار می‌دهند تا نرم و چسبیده شود. سپس خرده سفال‌های قرمز رنگی را که در منطقه به کل گراشی (سفال گراشی) معروف‌اند، آن قدر می‌کوبند تا به صورت گرد درآید که در زبان محلی بدان اشکونه می‌گویند. دو کف دست گل رس را با یک مشت گاه و دو نیم کیلو اشکونه (گرد سفال) مخلوط می‌کنند. خمیر حاصل را خوب ورز می‌دهند و سپس روی سطح گنبد شکل کوچک‌کی که به آن کوهی می‌گویند، پهن می‌کنند. قبل از پهن کردن برزه قدری اشکونه و گاه بر سطح کوهی می‌پاشند تا باعث چسبیدن برزه به کوهی نشود. سپس چوبی نقش دار را که مانند وردنه است، بروی آن می‌مالند تا تمام سطح برزه دارای ضخامتی یکسان شود. پس از دو تا سه روز آن را از کوهی جدا کرده و می‌گذارند تا کف آن نیز در معرض تابش خورشید کاملاً خشک شود.

برزه: پایه‌ای دایره‌شکل است که برزه روی آن قرار می‌گیرد. برای ساخت گل.

(kol) ۲. کول: برزه ابتدا زمین را ۱۰ تا ۱۵

سانتی متر با قاعده دایره حفر می‌کنند و دیواره آن را با خشت یا سنگ حدود ۲۵ تا ۳۰ سانتی متر از زمین بالا می‌آورند. در پایان کف و دیواره آن را نیز با کاهگل اندود می‌کنند.

۳-دومک (Domak) برزه: دودکش و محل خروج دود از برزه را گویند. دومک از کاه گل ساخته می‌شود. در برزه‌هایی که در فضای مسقف ساخته می‌شود، دومک بلند است و ارتفاع آن تا سقف می‌رسد.

۴-در بعضی از برزه‌ها، فضای مقابل حفره‌ای را که برای روشن کردن آتش در زیر برزه تعبیه شده با ساخت دیواره‌ای محدود می‌کردند، این کار برای پیش‌گیری از پخش شدن خاکستر یا مواد سوختی و حفظ نظافت اطراف برزه بود.

پس از آماده‌سازی گل و دومک، برزه را روی آن قرار می‌دهند و محل اتصال آن را با کاه گل اندود می‌کنند. سپس آتشی زیر آن روشن می‌کنند. سوخت مورد استفاده در برزه شامل فضولات حیواناتی چون گاو و گوسفند است و در این کار از چوب کمتر استفاده می‌شود. گاهی برای محکم‌تر شدن برزه، پس از نصب برزه و روشن کردن آتش زیر آن، کمی خاکستر داغ روی برزه می‌ریزند تا روی آن هم پخته شود. پس از آن، تنور آماده پخت نان است. خمیر را روی سطح برزه پهن می‌کنند. قطر خمیر بسیار نازک است و نان تهیه شده روی برزه، به نان نازک معروف است.

باورهای عامیانه در لارستان
ساره شهپر

لارستان، دیار برکه‌های دست‌ساز

لارستان با ۱۸۸۵۰ کیلومترمربع وسعت، وسیع‌ترین شهرستان استان فارس است. لارستان از جنوب و مشرق به استان هرمزگان، از جنوب‌غرب به شهرستان لامرد، از غرب به شهرستان گراش و خنج و از شمال به شهرستان‌های داراب و جهرم محدود می‌شود. شهر لار مرکز لارستان که در چهارراه گردشگری استان فارس قرار گرفته است، در فاصله ۳۸۰ کیلومتری جنوب‌شرق شیراز قرار دارد. لارستان دارای ۶ بخش به نام‌های اوز، بنارویه، بیرم، جویم، صحرای باغ و مرکزی است. آب و هوای این شهرستان در تابستان گرم و خنک و در زمستان و بهار معتدل است. لارستان کهن را در قدیم ایراهستان می‌نامیدند. ایراهستان سرزمین وسیعی بوده که گویند مساحت آن به ۱۲۶ هزار کیلومترمربع می‌رسیده است. ایراهستان (لارستان) بیش از ۴۰۰ آبادی داشته است. مرکز آن شهر قدیمی لار بوده است. مورخین از لار به نام‌های گوناگون مانند کجاران، کلان، آلا، ایراهستان و خوچهرستان یاد کرده‌اند البته لار در آغاز لاد خوانده می‌شده است. شهر لار از سوی کیخسرو به گرگین میلاد پهلوان تاریخی سلسله کیانی تفویض شده و فرزندان گرگین میلاد در این سرزمین تا قرن‌ها حکومت کرده‌اند و سلسله پادشاهان میلادی را که پادشاهان محلی لار بوده‌اند تشکیل داده‌اند. آخرین پادشاه محلی سلسله میلادیان، ابراهیم خان دوم بوده که در سال ۱۰۱۰ هـ. ق مغلوب شاه عباس صفوی شد و حکومت میلادیان منقرض و تابع حکومت مرکزی ایران شد. از قرن ۱۶ تا ۱۹ میلادی سکاهی در لارستان ضرب می‌شده که به لارین معروف بوده و در تمام اقیانوس هند، خلیج فارس و آسیای مرکزی رواج داشته است. سرتوماس هربرت می‌نویسد: «سکه لارین در شهر لار و در کنار بازار بزرگ این شهر ضرب می‌شده است.»

اگر برده فراموشی را از روی این مرز و بوم کهن به کنار بکشیم یا شمه‌های اسبان دلاوران و چکاچک گره‌های گران سرزمین و زبان این دیار را خواهیم شنید. در این سرزمین کهن آتشکده معروف آذرفرینج (آتش‌فرایزدی) در روستای کویان قرار دارد که امروزه کاخ فرو ریخته‌اش یادآور تمدن روزگاران گذشته است. قلعه پرویزه اوز، چهارطاقی محلچه اوز غارین بو، تپه ماقبل تاریخ جنوب شهر، بایزشرفی با بی‌بی نستسته بودند و در مورد محله‌های قدیمی شهرمون لار، باهاش صحبت می‌کردم محله‌هایی که بی‌بی از هر کدوم از آنها خاطراتی و سرگذشتی رو واسم تعریف می‌کرد. بی‌بی می‌گفت اون روزها، از کوچه پس کوچه‌های هر محله عطر صمیمیت و مهربانی استفاده می‌شد و مردم هر محله‌ای چه دور و چه نزدیک دلهاشون به یکدیگر پیوند و نزدیکی خاصی داشت و یکرنگی و صفای خاصی تو نگاه‌هاشون موج می‌زد و در همه حال یار و یاور همدیگه بودن. به بی‌بی گفتم می‌شه تعدادی از این محله‌های قدیمی داشته باشیم؟ بی‌بی گفت: بنا به روایتی تعداد محله‌های لار به هفتاد محله می‌رسد که من فقط تعداد کمی از اونا رو به خاطر دارم و برای آشنایی بیشتر، بهتره دسته جویونا با تحقیق بیشتر، به نتایج بهتری دست پیدا کنن.

منم در این تحقیق راهنمای اونا خواهم بود. اسامی محله‌های لار قدیم را بی‌بی بدین ترتیب معرفی کرد:

بازنشرفی
=====
امروز با بی‌بی نستسته بودم و در مورد محله‌های قدیمی شهرمون لار، باهاش صحبت می‌کردم محله‌هایی که بی‌بی از هر کدوم از آنها خاطراتی و سرگذشتی رو واسم تعریف می‌کرد. بی‌بی می‌گفت اون روزها، از کوچه پس کوچه‌های هر محله عطر صمیمیت و مهربانی استفاده می‌شد و مردم هر محله‌ای چه دور و چه نزدیک دلهاشون به یکدیگر پیوند و نزدیکی خاصی داشت و یکرنگی و صفای خاصی تو نگاه‌هاشون موج می‌زد و در همه حال یار و یاور همدیگه بودن. به بی‌بی گفتم می‌شه تعدادی از این محله‌های قدیمی داشته باشیم؟ بی‌بی گفت: بنا به روایتی تعداد محله‌های لار به هفتاد محله می‌رسد که من فقط تعداد کمی از اونا رو به خاطر دارم و برای آشنایی بیشتر، بهتره دسته جویونا با تحقیق بیشتر، به نتایج بهتری دست پیدا کنن.

منم در این تحقیق راهنمای اونا خواهم بود. اسامی محله‌های لار قدیم را بی‌بی بدین ترتیب معرفی کرد:

محله سادات: در نزدیکی مسجد جامع و آب انبار محمدعلی بیگ (محمد علی بیگی) واقع است که ظاهر محل سکونت فعلی بی‌بی نیز همین محله است!

محله پیرغیب: از حسینی بنی‌زمان شروع و به طرف برکه آقا ادامه پیدا می‌کند.

محله خواجه فضل‌الله: اطراف بنیاد شهید سابق لار واقع است.

محله دم گاله: کوی گاله و زینبیه کنونی که تا پشت قلعه امتداد دارد.

محله جاشهر: در اثر زلزله بزرگ لار خراب و ویران شده است.

محله گودو: در اثر زلزله خراب شده است.

محله آقا شمسایی: اطراف حسینیه آقا کاظمی محله قنبر بیگی: پشت کاروانسرا.

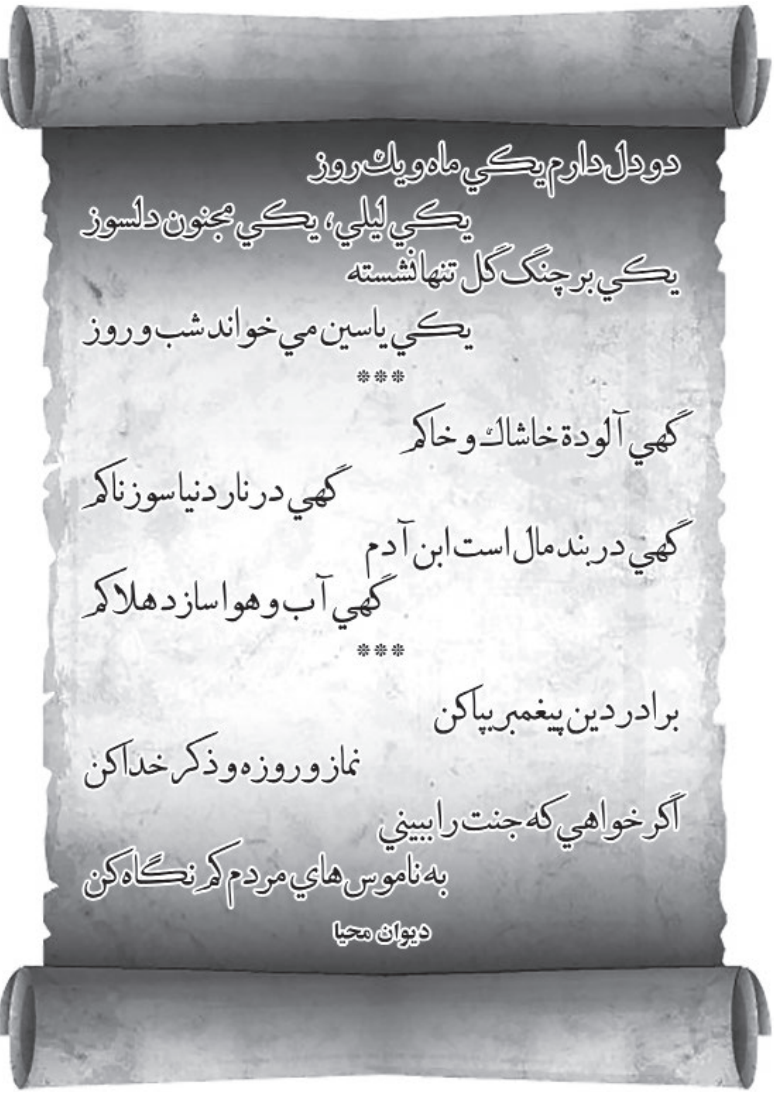
محله کورچیان: در اطراف گورستان فعلی است.

محله کهویه: (کوو) که در نزدیکی سه راه بندرعباس به طرف لطیفی و به طرف دروازه شیراز است.

محله دم دروازه: نزدیک دروازه شیراز و جاده فعلی لار شیراز.

محله درویشان: مسیر خیابان گردان سابق و نیروی انتظامی کنونی

محله آقا: اطراف محل سکونت آقای آیت‌اللهی



دانه‌های آن بسیار درشت بوده و بسیار محکم و قوی است برکه سلفی را می‌توان قدیمی‌ترین مناطق سال پرباب و سال کم آب خشکسال با نهاد برکه(آب انبار) توصیف می‌شود. شهرستان لارستان نسبت به دیگر شهرستانهای فارس بیشترین تعداد آب انبار را دارد و دلیل آن را می‌توان در مرحله نخست گستردگی و پراکندگی منطقه، جمعیت زیاد، فرارگرفتن در مسیر راه‌های ارتباطی و وجود مراکز تجاری و فرهنگی دانست.

– آب انبار سلفی

شهرستان اوز ، به شهر آب انبارها معروف است. در این بخش بیش از ۷۵۰۰ آب انبار بزرگ و کوچک وجود دارد. اطلاعات ما از ساخت نخستین آب انبار در منطقه کم است ولی برابر اسناد و سوابق موجود آب انبار سلفی را می‌توان به عنوان قدیمی‌ترین آب انبار شهر اوز معرفی کرد. تاریخ ساخت این آب انبار به حدود ۷۵۰ سال پیش یعنی دوران تیموریان می‌رسد. مصالح به کار رفته در این آب انبار، سنگ، گچ و ساروج است برکه سلفی تاکنون چندین بار مرمت و تعمیر شده است. این برکه در محله نخلستان برنه در شمال شهر اوز واقع است. در قدیم محل ساختمان برکه خارج از شهر و در مسیر ورودی به دروازه شهر بوده است. و راز ماندگاری برکه سلفی وجود گچ کویال است.

این گچ را اهالی در محل تهیه می‌کردند و



آشنایی با محله های قدیمی لار(به نقل از بی بی)

–محله ترک‌ها: اکثر اقوام ترک زبان لار در آن محله سکونت داشته و دارند و از پشت باغ نشاط شروع می‌شود که اکنون به دلیل خیابان کشتی (خیابان ساحلی) محله به دو قسمت تقسیم شده است.

–محله آثارخانه: پشت بازار به طرف میدان که در اصل عصارخانه بوده که روغن کنجد یا چیز دیگر تهیه می‌کردند.

بی‌بی بیشتر از این نتوانست محله‌های قدیمی لار رو واسمون نام ببرد و تحقیق بیشتر در این زمینه رو به جویونا محول کرد. البته از نواقصی که در معرفی نام این محله‌ها وجود دارد از همه بیزش خواست و گفت به حساب پیری قرارگیری یک آب انبار یا یک حمام عمومی در یک محله، آن آب انبار و حمام نیز به نام همان محله نامگذاری می‌شد. مثل حمام گودو، حمام آغا، حمام پیرغیب، حمام میر، یا برکه آغا، برکه سوزه‌کو (سبز کوه)، برکه مسگری ، برکه آو فروشو، برکه محمد علی بیگی، برکه.

و در انتهای محله پیر غیب.

–محله شاه سلطون عباس: پشت باغ نشاط واقع است.

–محله پشتو: روبروی قدمگاه جنب رودخانه وربند.

–محله امامزاده: در اطراف امامزاده میر علی‌بن‌الحسین و از محله‌های بسیار قدیم لار .

–محله نوا: احتمال می‌رود این محله بعد از زلزله بزرگ لار به وجود آمده و مردم در آن محله سکونت گرفته‌اند.

–محله سبزه کوه: برکه معروف سوزه‌کو در آن واقع است.

–محله پاقلعه: از محله‌های قدیم لار و در اطراف دامنه قلعه آژدها پیکر واقع است.

–محله آردفروشان: برکه معروف آو فروشو یا آرد فروشو در آن واقع است نزدیک حسینیه آقا کاظمی و بازار قیصریه لار و یکی از بانک‌های لار نیز در همین محله بوده که محله زیر بانک نیز معروف است.

–محله باغ نشاط: باغ نشاط که یکی از بناهای تاریخی است در آن محله واقع است.

شعری به گویش خنجی

پرسوز و نواخونم، جامی بلز آی ساقی

شاید که به همدردی، تک محفل ما باقی

عمری چش ازه شسّم، شاید بینم یک رز

از گرد ره آمدی، آواره ی آفاقی

با خورچن کم تا کم، از آه جگر سوزی

شوریده و مجنونی، دل زنده و مشتاقی

تک دیر و کلیسا یا، تک مسجد و بت خونه

هر جا که چدم آمدی، سالوسی و زرقا

یانم که خستوید رندون صفا پیشه

یا از چش موجسود بینایی و براقی

دش نصف شوی جبریل آروم اومه میخونه

تا پشتوی از مسی، رازی اربون ساقی

تا یاد ملائک ده، تاب و تب انسانی

انسان بشه خدا رسنی، با فطرت خلاق!

حسین اکبری

برگرفته از روزبهان خنج

ضربالمثل های لاری

– پلی و امر دوکاره آمد بیوسه کاره
کاری که میتوان آن را در یک مرحله انجام داد اما از روی ناراحتی باعث چند بار انجام گرفتن آن شوند

– بند از ارجا بریک تره پزه آبو
بند از جانیکه باریک تر است پاره می شود.

بد شانس و شکوه از روزگار است

– بند سیاه و سفید شه دور خیره
بند سیاه و سفید در گردنش است
انسان حسود را گویند

– بی جی او وه شری چشمه ا شوره
بجای آب شیرین چشمه شور است
اشخاص نالایقی که به جای انسان های کاردان بکار گرفته شوند

– بیش شل اواسی
بیش هزار من آب بر می دارد
اعتبار و تمول شیخ را گویند

– بی پنه دس اگل منبسه
بی بی، دست به گل نمی گذارد
انسان تنبل و خود خواه را گویند



نشد حریف او این عمل را انجام می دهد تاجانیکه کلیه نفرات یکی از گروه ها از بازی خارج شوند آنگاه گروه برنده به طرف گروه بازنده رفته و هر کس بر پشت حریف خود سوار می شود در این هنگام معمولا سرگروه گروه برنده در حالیکه بر پشت سرگروه دیگر سوار شده و در داخل گودال ایستاده سنگ را به طرف گودال روبرو پرتاب می کند اگر سنگ وارد گودال شود از محل پرتاب تا گودال روبرو خنگی سوار کی شوند این عمل به تعداد دفعات پرتاب موقت صورت می گیرد و اگر موفق نشوند که سنگ در گودال بیندازند بازی مجددا توسط گروه بازنده از اول شروع می شود.

بازی لپر گاله

هدف افزایش قدرت و توانایی نشانه روی
وسایل بازی: یک عدد سنگ پهن و صاف به اندازه کف دست (لپر) و دو گودال به قطر ۵۰ تا ۷۰ سانتی متر و عمق حدود ۱۵ سانتی متر و به فاصله ۶ الی ۸ متر (گاله) تعداد نفرات:

تعداد افراد باید زوج باشد معمولا از ۶ نفر تا ۱۲ نفر

شرح بازی:
این بازی یکی از بازی های بسیار قدیمی می باشد که بیشتر توسط پسر بچه ها در زمینی صاف و هموار صورت می گیرد بدین نحو که ابتدا با انتخاب دو سر گروه به یکی از روش های یار گیری به انتخاب مرد یا یار می پردازد پس از تعیین شدن دو گروه با قرعه کشی گروه شروع کننده را مشخص می کنند آنگاه یکی از افراد این با قرار دادن یکی از پاهای خود در گاله و پای دیگرش در جلوی و بیرون آن لپر را به طرف گاله حریف پرتاب می نماید اگر لپر در گاله مقابل افتاد حریف او از بازی خارج می شود و اگر موفق

دلبر خاتون

یوسف گفت: چادرت را ببنداز. آبکوشت و ریحان و شاهی ات را بیابور تا بگذارم ور دلم و تو را بنشانم ترک موتور و سپا. تا برویم لبه تخت دکه صادق. لب آبشار دربند. بنشینیم.

دلبر خاتون، موهای مشکي معجدهش را شانه زد و بافتشان... «دلبرخاتون» را «یوسف» انتخاب کرده بود برایش. و گرنه شهربانو صدایش می کردند.

چینی... چشم بدوزم به خال لبث وقتی داری وقتی آبکوشی را توی کاسه ی لعاب دار آبی ات می ریزی و تریجه نقلی ها را توی شاهی ها کمی کنی...



راستی صادق را که می شناسی. شاگرد مغازه آقام بود. بچه ی نمک شناسی است. حالا دکه باز کرده گوشه کنار دربند. آنجا دلم پی هیچ غذایی نمی رود الا دستپخت تو. می دانی که!

دلبر من که تو را دارم انکار تمام خوشبختی دنیا ریخته توی دلم... وقتی هم که حضرت حق دستور رفتن دهد. شک نکن راحت جان می دهم چون در زندگی ام برکت وجود تو را داشته ام و دیگر هیچ از حق نخواسته ام...

دلبرخاتون، بنشین ترک موتورم تا یاد بیفتد لایه لای روسری ات و عطر یاست را چشم بسته توی صورتم حس کنم...

برویم تا تو دوباره توی راه با شرم از من بپرسی: چقدر دوستم داری یوسف خان؟... می دانی من چه می کنم دلبر؟... دلبرخاتون، چادرت را به کمرش بست و با لب های گل انداخته سر به زیر انداخت...

دلبرخاتونم، می دانی برایم تمام دنیاایی... این را بعد از چهارسال باز هم می گویم که نگویی مردک فقط موقع خوش خوشان اول دامادی اش این لفظ قلم ها را بلد بود...

ستاره شیخ شریفی



راز چگونه زیستن

برای خندیدن وقت بگذارید، زیرا موسیقی قلب شماست. برای گریه کردن وقت بگذارید، زیرا نشانه یک قلب بزرگ است. برای خواندن وقت بگذارید، زیرا منبع کسب دانش است. برای رؤیا پردازی وقت بگذارید، زیرا سرچشمه شادی است. برای فکر کردن وقت بگذارید، زیرا کلید موفقیت است. برای کودکانه بازی کردن وقت بگذارید، زیرا یاد آور شادابی دوران کودکی است. برای زندگی کردن وقت بگذارید، زیرا زمان به سرعت میگذرد و هرگز باز نمیگردد. مأموریت ما در زندگی بدون مشکل زیستن نیست، با انگیزه زیستن است. شاد و سرشار از عشق باشید.

برای زندگی کردن وقت بگذارید، زیرا زمان به سرعت میگذرد و هرگز باز نمیگردد. مأموریت ما در زندگی بدون مشکل زیستن نیست، با انگیزه زیستن است. شاد و سرشار از عشق باشید.

الهی فمیشه ای

در جهان دانی که کرد معتبر روزگار کم کند باکس و فاین روزگار آنکه با تو روز غم می بست کار روز نعمت گرتو پروازی بسک چون بیانی دولتی از مستعان متر اهر کس که او در غم بود پندنامه عطار

هر میوه کوچک شهرزادی است

خنجا کسی که فصل به فصل پا به پای درختان دویده باشد، می خواهد از چھیدن طعم میوه ای کوچک به شور و هادماخی برسد. میوه هایی که از دکان می خری، نمیگنجد. گنگ و عرقچه و بی زبان. می ترسند از مردمی که جز خوردنشان کاری با آنها ندارند.

هر میوه کوچک اما شهرزادی است، راوی هزار و یک قصه. هر میوه را پیش از آنکه بر دهان بگذاری، بر چشم بگذار. تا قدرش را ببینی و بر کوش بگذار تا قصه الهی را بهنوی...



عرقان نظر آهاری

از گرما که فرار می کردم به پله های پشت بام پناه می بردم. در راه پله ها فوراً رابه دست باد های فنک پسین گاهی می سپردم و آتپناش میزوب مطالعه می شرم که کلهک در همان حال به فوایب می رفتم. پله های پشت بام به اتاقی پیونتر می فورده که آن را بالا خانه می گفتیم. ساکت ترین و امن ترین نقطه خانه برای فرار از هیاهو و پناه بردن به سکوت و البته بهترین پناهگاه تابستانی برای ما. کلاس های تابستانی قرارهای دیگرمان بود برای لذت بردن از روزهای فارغ از مدرسه. هر کلاسی در گوشه و کنار ممله برپا می شد ما در آنها سبز می شدیم. ساقنتن، دوختن، بافتن، فوایب، نوشتن برایمان در صدر جدول برنامه های تابستان بود. چه قانع بودیم! از هر لذت کوچکی به راحتی فرستد می شدیم و برایش یک دنیا نقشه می کشیدیم...

بزرگتر شرم و کتاب به همبازی هایمان اضافه شد. کیهان پناه ها اولین دوستانم شد. هر صفحه اش برایمان دنیای بزرگی بود که فضای کودکی هایمان را پر می کرد. هر صفحه اش را با ولع می خواندیم یا بهتر است بگویم می بلعیدیم. کم کم پای کتاب های دیگر به میدان اشتیاقمان باز شد و باز هم اشتیاق کتایفانه جولانگه ما می شد و سکوت دلپذیر کالم بر آن با گرمای ملایمی که بوی تابستان می داد شوری دیگر بر دلمان می افروزد. بوی فوش کتابهای لمیده در قفسه ها، نوای پیکه های فسته، انتظار میز و صندلی های چشم به راه، و سکوت دلپذیر ساعت های آویخته بر قامت دیوار، لطافتی فوش و بی دلوره را دل کتابخانه برایمان رقم می زد. هنوز همه آن دوستان باوفا را در نوتافانه قلم و در گوشه هایی از ذهنم نگه داشته ام. به کتاب که می رسیدم زمان و مکان به فراموشی سپرده می شد. کتاب برایم همه چیز و همه کس بود.

نیمروزهای کش دار را بی تابانه به پسین می رساندیم. وسکوت دلپذیر پسین ها را با سروصدا بگانه مان می شکستیم. کوفه قلمرو شاری و بازگویی بچه هایی می شد که بی خیال از درس و کلاس سرگرم لذت بردن لفظه ها بودند.

تابستان های کودکی بهترین فصل های زندگی ام بودند. با روزهای داغ کش دار و ملال آور که هر م آفتاب بر درازیش می افروزد. کلافه کننده بود. ولی برای ما که روزگار کودکی را طی می کردیم گرما، سرما، کوتاه و بلندی روز بی معنا بود. روزبوی خانه ما موهظه پر رفتی بود که البته هنوز هم هست اما بدون درشت. موهظه ای که به یک زمین فوتبال پیونتر خوره بود و حالا در مدار دیوارهای بلند اسمش را استاریوم ورزشی گذاشته اند. آنجا با پر بود از کاج های برافراشته، درشت های معروف جنوبی کز و کنار. درشت های سر به فنک کشیده ای که سایه فنکشان بهترین جا برای بازی های کودگانه مان بود. هنوز صدای هوهوی باد که در لابلاي شافه های کز می پیچید و سکوت داغ نیمروز را می شکست در قاطر مانه است. چشم ها را می بستیم و با شاری به آواز یاد کوش می سپردیم. شافه های کز سقف می شدند و برگ های ششگیره فراوانش که در پای درشت ها می ریفت، فرشی می شد برای فانه های خیالی مان، تا لذت بگی را از ته دل بپوشم. شش شش برگ های ششگیره کز و میوه های قهوه ای رنگ کاج ها هرگز فراموشم نمی شود. کرچه کنار های تیغ در سر بجم آورده همه زیبایی و شکوهشان، کلهک قاری در دست یا ایامان فرو می نشاندند. ولی هیچ قاری نمی توانست ما را از پیشین شیرینی روزهای بچگی مان بپرا کند.

تابستان کم کم به انتهای فور نزدیک می شد و بوی غریب پاییز به مشام می رسید. دلشوره ناشناخته ای بر دلمان پیگ می انزافت. و ترانه نا فوش آهنگ دباز آمد بوی ماه مدرسه ایوبی بازیهای راه مدرسه... بر دلوره مان می افروزد. با فریزر لوازم مورد نیاز مدرسه، کمی از دلوره هایمان را فرو می نوشتیم و فور را قانع می کردیم. تمام کوله بار فرهنگمان یا فریزر چند دفترچه یک قط و بی فظ کاهی و معمولی، کتابچه نقاشی ارژنگ، قیبه مدار رنگی های شش تایی و شایر روزانه تایی، مدار سوساماری، مدار تراش آینه ای، پاک کن هایی که بوی سیب می داد و هوه و لیوان تاشو پی می شد. فقدر بار فرهنگمان سبک بودا روپوش های تازه دوخت آویزان شده بر سر چوب لباسی ها و کفش های نوایی که بوی تند ۳ پی را داد. در گوشه اتاق در انتظار بازشدن مدرسه لفظه شماری می گردن.

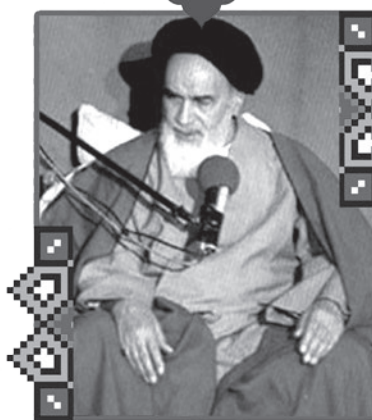
باران های تابستانی لار هم کلاسیت های ناگفتنی زبازی داشت. عصرهای تابستان چول پسین داشتیم. بارهای شری و بارش های سنگین باران همراه بود. به مدت یک ماه یا بیشتر هر بهراز قهر منتظر بار و باران می نشستیم. آسمان تیره می شد و بارهای شری موسمی یا بهتر بگویم طوفان به هری ششمنگ می وزید که بعد از فروکش کردن بار، نشانه های فشم و عیبناپیش را در گوشه و کنار خانه و شهر می توانستیم تماشا کنیم. فشم بار که فروکش می کرد باران به گونه ای شلاقی می بارید که بعد از چند روز رودخانه های فصلی طغیان می کرد. بیشتر رودخانه ها از وسط شهر می گذشتند و کاهی هم سرریز می شدند. بعد از تمام شدن طوفان تفریح نیمروزی ما شروع می شد. تماشای رودخانه های لبریز از آب های گل آلود که همه به درشتهای بیرون شهر سر از سر شده و آب انبارها و پرکه ها را پر می کردند، لذتی غیر قابل توصیف داشتند. ما که فارغ از قیل و قال روزگار به سر می بردیم از همه لفظه های تابستان لذت می بردیم، ولی طوفان و باران های سنگین نیمروزی برای بزرگ ترها باری سنگین به همراه داشت. با همه این سستی ها، نعمت باران را داشتیم و باران همه گرانتر ایامان را می شست.

مگر می توان تابستان را بدون بستنی یقی به خاطر آورد؟ آن هم چه بستنی های! خانه ی کوچکی در همسایگی مان قرار داشت. هم خانه بود و هم مغازه. صاحب آن مغازه کوچک بستنی را فورش درست می کرد. لیوان های کوچک پرنبی را از شربتی پر می کرد و درون هر لیوان یک کله چوب باریک و بلندی می گذاشت. هر بار که برای فریزر بستنی می رفتیم یکی از لیوانها را بر میراشت چوب را با دست می چرخاند و بستنی یخ زده را بستنی های ساره یقی که برای ما به بستنی پویی معروف بود طعم های متفاوت داشت، هتی طعم شیر، شیری که بعد از آن سال های فوب، هرگز نهشیدیم. حالا آن خانه کوچک با بوی دلپذیر آلاسکا، آدامس فروس نشان، و یغره های فوش بوی موزی، بیسلیوت های گرمبار کرچی و پیگ تمکی. یایش را به سوپر مارکتی بزرگ رازه است با هیچ بوی فاطره انگیزی.

شب های تابستان برایمان حال و هوای دیگری داشت، کرچه کوتاه بود. خانه هایمان پیسیره به هم و پشت بام ها به هم پیونتر می فورد. فوایب در پشت بام، بهترین بانه برای دیون همبازی ها و همسایه ها بود. هر غروب، تشک ها کنار هم پیونتر می شدند تا هنگام فوایب فنک و دلپسب باشند. پشت بام آب پاشی شده هر م گرما را پس می داد و بوی نم کاهل، مس فوب و دلنشینی را برایمان می سافت. فقدر مارم پله ها را بالا و پایین می کرد. شب، سکوت، صدای بیبرپیگ های همیشه بیدار، ستاره های روشن، رفتوایب های فنک، کوزه ها و پارچ های پر از آب، و گاه صدای پیکه ای که همچان عزیزمان بود. لذت هایی تمام نشنی بودند.

نویسنده: نیره محمودی راد

نماز جمعه در کلام ارژشمد امام راحل (ره)



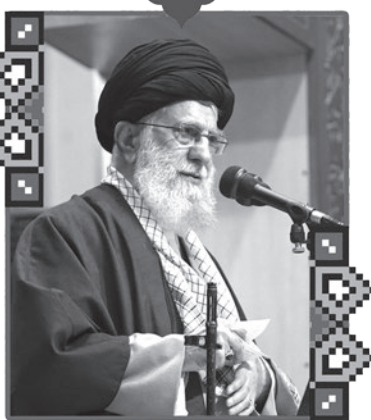
* نماز جمعه سنکر است و این سنکر ها را پر کنید.
* به حمدا... در این نهضت، نماز جمعه با محتوای حقیقی آن تحقق یافت.
* نماز جمعه که نمایشی از قدرت سیاسی و اجتماعی اسلام است باید هر چه با شکوه تر و پر محتواتر اقامه شود.
* ملت ما گمان نکند که نماز جمعه یک نماز عادی است.
* تحقیقا احیای نماز جمعه در ایران از مسائل بسیار مهم است.
* نماز جمعه موجب می شود تا مسائل فراموش شده در اسلام به بهترین وجه برای مردم گفته شود.
* یکی از برکات این نهضت و انقلاب همین اقامه نماز جمعه هاست.
* من امیدوارم که نماز جمعه ها محتوای اصیل خود را باز یابد.
* نماز جمعه یک اجتماع سیاسی است. نماز جمعه یک عبادت سرتاپا سیاسی است.
* به این نماز جمعه اهمیت بدهید. این هم از برکات جمهوری اسلامی است.
* ائمه جمعه در سراسر ایران بالاترین اجتماع را دارند.
* نماز جمعه ها با قدرت هر چه بیشتر انجام شود.
* یکی از مهم ترین چیزهایی که در این انقلاب حاصل شد قضیه نماز جمعه است.
* مردم و نسل های آینده به این مساله اهمیت بدهند که نماز جمعه در راس همه امور است.
* منصب امامت جمعه یعنی منصب روحانیت با ملت.
* ائمه جمعه و جماعات مردم را ارشاد کنند و حضور آنها را در صحنه گوشزد کنند.
* این نماز جمعه ای که در همه جا است شما می بینید چه برکتی دارد.

نماز جمعه

بیمار که انقلاب

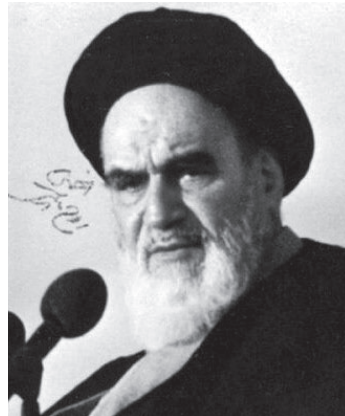


نماز جمعه در کلام ارژشمد مقام معظم رهبری



* مظهر عزم ملی نماز جمعه است.
* اقبال به نماز جمعه دشمن را ناکام و ناراحت می کند چون با اقامه نماز جمعه نقشه های دشمن به هم می ریزد.
* نماز جمعه به پیشرفت اهداف جمهوری اسلامی کمک می کند.
* هنر بزرگ امامان جمعه این است که مطلب مورد نیاز مردم را بشناسد، استفهام های مردم را بداند و مطرح کند.
* نماز جمعه یک سنکر اساسی در مقابل تهاجم همه جانبه دشمن است.
* نماز جمعه را باید کاری کرد که مشعل هدایتی باشد.
* نماز جمعه وسیله تربیت اسلامی است.
* خطبه نماز جمعه یک منبر معمولی نیست.
* یکی از مهم ترین عوامل حفظ ایمان و روحیه در مردم همین نماز جمعه و همین خطبه های جمعه است.
* باید تلاش کنیم که همان جایگاه و محور مرکزی را که اسلام برای نماز جمعه خواسته است محقق کنیم.
* نماز جمعه هنوز خیلی مضر به منافع دشمنان ماست.
* این نماز، نماز جمعه است. نماز اجتماع است. نماز روشنگری و آگاه سازی آحاد مردم است. نماز اخبار از آفاق به مومنین و آحاد مردم است.
* ارتباط با خدا را بیشتر کنیم و یکی از آنها نماز جمعه است.
* هر چه می توانیم باید اجتماع مردم و وحدت کلمه مردم را تقویت کنیم و از مهم ترین ابزارهای نماز جمعه است.
* هر چه می توانیم دل های مردم را به خدا بایستی نزدیک تر کنیم و وسیله اش نماز جمعه است.
* نماز جمعه نعمت بزرگی است که در اختیار ماست.

بیان مسائل سیاسی - اجتماعی توسط ائمه جمعه



«باید ائمه جماعات و ائمه جمعاعات همه شان توجه کنند به اینکه تکلیفشان این است که مسائل را به ملت بگویند. توجه بدهند مردم را به مسائل سیاسی، به مسائل اجتماعی، خصوصا، ائمه جمعه که بحمدالله امروز در سرتاسر کشور جمعه ها بسیار خوب است و مردم هم باید بیشتر باز توجه کنند. مردم خودشان را غنی نمانند راجع به مسائل. این مسائل، مسائلی است که باید بروند و گوش کنند و عمل کنند... امروز که بحمدالله، فهمیدید قدرت دارید، اجتماع کردید، قدرت نمای کردید. خدای تبارک و تعالی به شما قدرت عنایت کرد و این خاراها را از سر راه برداشتید. امروز دیگر همه ملت موظف است به وظیفه الهی که در صحنه حاضر باشد. اگر غفلت کند از این باب، گرگ ها خواهند آنها را خورد. باید در صحنه حاضر باشند. ائمه جمعه و جماعت مردم را ارشاد کنند و حضور آنها را در صحنه گوشزد کنند و بحمدالله خود مردم حاضرند. توجه کنند به اینکه ما در نیمه راه هستیم، ما راه را طی نکردیم. راه ما آن روز تمام می شود که همه احکام اسلام جاری بشود و آن روز به کمال می رسد که مستضعفین جهان از زیر بار مستکبرین خارج بشوند. و من از خدای تبارک و تعالی خواستارم که شما برادرها را که در نماز جمعه آن طور فعالیت می کنید و تنظیم می کنید امور را - و امر مهمی است این امر - و آنهایی که در کارهای دیگر مشغول هستند، همه را موفق کند و همه ما موفق به عمل به اسلام و امور تربیتی بشویم.» (صحیفه امام؛ ج ۱۵، ص ۴۱۶)

حضرت آیتالله خامنه‌ای در اولین خطبه نماز جمعه پس از انتصاب از سوی امام خمینی به عنوان امام جمعه تهران: «نماز جمعه یک واجب سمبلیک هست، یک سمبل و رمز است، اولاً نماز است و ذکر خداست. ثانیاً سلاح است، حالت جنگیدن با دشمن خدا و با شیطانهاست. امام جمعه که رمز نماز جمعه است باید عصای خود را سلاحی قرار بدهد و در مقابل مردم بایستد و اساسی‌ترین و لازم‌ترین و اصلی‌ترین مسائل را در اجتماعی بزرگ از زبانی ایمن و مورد اطمینان با مردم درمیان بگذارد.» ۵۸/۱/۲۸



اولین نماز جمعه تهران چگونه و توسط چه کسی اقامه شد؟

۵ مردادماه سالگرد اقامه اولین نمازجمعه تهران به امامت آیتالله سید محمود طالقانی از مبارزان انقلابی است که با حضور گسترده مردم برگزار شد. سابقه خواندن نمازجمعه در تهران به دوره قاجار برمی‌گردد اما اقامه آن به شکل رسمی و با حضور گسترده مردم برای اولین بار توسط آیتالله طالقانی اقامه شد. پیشنهاد برگزاری چنین مراسمی از سوی خود مرحوم طالقانی به امام خمینی ارائه شد و امام نیز مسئولیت این کار را به ایشان واگذار کردند. توجه آیتالله طالقانی به نماز جمعه به پیش از انقلاب مربوط می‌شود. وی در سال‌های ۴۳ تا ۴۶ که در زندان قصر زندانی بود هر جمعه برای ایشان واگذار کردند. توجیه آیتالله طالقانی به نماز جمعه به پیش از انقلاب مربوط می‌شود. وی در سال‌های ۴۳ تا ۴۶ که در زندان قصر زندانی بود هر جمعه برای ایشان واگذار کردند. توجیه آیتالله طالقانی به نماز جمعه به پیش از انقلاب مربوط می‌شود. وی در سال‌های ۴۳ تا ۴۶ که در زندان قصر زندانی بود هر جمعه برای ایشان واگذار کردند.

زندانیان خطبه می‌خواندند. از آنجاکه در زمان پهلوی مانند دوران قاجار نماز جمعه توسط آخوندهای درباری اقامه می‌شد، برخی روحانیون انقلابی در شهرها اقدام به برگزاری نمازجمعه کردند. برای مثال در سال ۴۷ اولین نمازجمعه تهران مستقل از دولت، توسط آیتالله طالقانی در مسجد جامع نارمک اقامه شد. با پیروزی انقلاب اسلامی، امام خمینی از ۱۰ اسفند ۵۷ به قم رفته و در این شهر مستقر شدند. آیتالله طالقانی به حاج احمد در تماسی می‌گوید «به امام (ره) بگویند حالا که نظام جمهوری اسلامی برقرار شده است دستور فرمایید نمازجمعه هم اقامه شود.» مرحوم حاج احمد پیام را به امام می‌رساند و امام (ره) گفته فرمودند «خودشان (مرحوم طالقانی) این کار را انجام دهند و نمازجمعه را بخوانند.»

مؤید اولین نمازجمعه پایتخت فرارسید و آیتالله طالقانی روز ۵ مرداد ۱۳۵۸ در زمین چمن دانشگاه تهران با حضور میلیونی مردم و اقشار مختلف نمازی به یاد ماندنی را اقامه کردند.

* آیتالله طالقانی در اولین نمازجمعه تهران چه گفت؟
محل برگزاری نماز جمعه در دانشگاه تهران از حدود ساعت ۱۱ ظهر مملو از جمعیت بود و خیابان‌های اطراف در زمان اقامه نماز از جمعیت پر شده بود.
آیتالله طالقانی در شرایطی که به لحاظ جسمی بیمار بود، تمام دوخطه را ایستاده و با صلابت قرائت کرد. امام جمعه تهران در ابتدای بیاناتش می‌گوید «نماز جمعه مظهر کاملی است از صف



توحیدی ملت اسلام و در عین حال آگاهی، تنبه، هشیار، افشا کردن دسایس دشمن و مطلع کردن همه مسلمانان به وظایف و مسئولیت‌هایی که لااقل در مدت یک هفته در پیش دارند. نماز جمعه صف عبادت، صف حق پرستی، صف روابط و وجدان‌های بیدار خدایرستان در عین حال صف نظام، صف جنگ، صف فرماندهی و فرمانبرداری از این جهت برای امام جمعه شرایط خاصی قائل اند که هم بتوانند فرماندهی کند، هم بتوانند آگاهی بدهد و از حوادثی که در کشورهای اسلامی، جامعه مسلمین، دسیسه‌های زیر پرده مسلمانان را آگاه کند»

خطیب جمعه تهران با اشاره به توطئه‌های فراوان در اطراف کشور چنین ادامه می‌دهد «همین دسیسه های احمقانه در اطراف کشور ما چه می‌کنند؟ چه می‌خواهند؟ چرا برادرکشی راه می‌اندازند؟ برای این که این صف را متلاشی کنند. برای این که این وحدت را از میان برند و وحدتی که از درون دل ها و وجدان ها سرچشمه گرفته وحدتی که با رهبری های قاطع اسلامی به حرکت درآمده دنیا را نگران کرده آمریکا، امپریالیست اروپا، صهیونیسم، همه به وحشت افتاده‌اند با کارهای احمقانه‌ای که در سرحدات ما به راه می‌اندازند گمان می‌کنند این صف را متلاشی می‌کنند جز رسوایی برای خود نمی‌گذارند. جنگ ایجاد می‌کنند مگر ما کم سیاه داریم سیاه ما مخصوص به برادران ارتش ما نیست. زن و مرد، کوچک و بزرگ، سیاه اسلام است و پاسدار اسلام است.»

وی در بخشی از سخنان خود ضمن هشدار به عناصر ضد انقلاب گفت: اگر اخلاص گران نخواهند

امر به معروف و برپاداشتن نماز جمعه توسط سید عبدالحسین نجفی لاری



سید لاری ترک امر به معروف و نهی از منکر را از مهم‌ترین عوامل ستم و گستاخی بیش از حد حاکمان قاجار دانسته و در احیای این فریضه تلاش کرد. وی امر به معروف و نهی از منکر را بر همگان واجب عینی می‌دانست، همچنین وی در اجرای حدود الهی و تعزیرات شرعی، کوچک‌ترین مسامحه‌ای نمی‌کرد. وی نماز جمعه را واجب عینی و از مناصب فقیه جامع الشرایط می‌دانست از این رو در حدود سال ۱۳۱۰ قمری به احیای این فریضه اقدام کرد و به ایراد خطبه‌های جمعه و اقامه نماز پرداخت. همچنین در اغلب شهرها شخصی را که توانایی امامت جمعه را داشتند، به سمت امام جمعه منصوب کرد. وی چنان در اقامه این فریضه الهی جدی بود که ترک آن را جایز ندانسته، حتی در سفری که با گروهی از بارانش در سال (۱۲۷۹ش) به زیارت امام رضاع(ر) رفته بودند، به اقامه نماز جمعه در صحن حرم همت گماشت.



مرحوم آیتالله طالقانی ۱۹ شهریور ۵۸ دار فانی را وداع گفت. بعد از وی برای مدتی آیتالله منتظری خطبه‌های نمازجمعه را ایراد می‌کرد. با انصراف آیتالله منتظری از امامت جمعه تهران، امام خمینی در تاریخ ۲۴ دی ۵۸ حکمی خطاب به آیتالله خامنه‌ای نوشت «جنابعالی که بحمدالله به حسن سابقه موصوف و در علم و عمل شایسته هستید به امامت جمعه تهران منصوب می‌باشید.» علاوه بر آیتالله خامنه‌ای، آیات هاشمی رفسنجانی و موسوی اردبیلی از دیگر ائمه جمعه تهران در دهه اول انقلاب بودند.

Table with prayer times: روز, اذان صبح, طلوع آفتاب, اذان ظهر, غروب آفتاب, اذان مغرب, پنجشنبه, شنبه

پیامبر اکرم (ص) فرمودند: ائتان یجعلها الله فی الدنیا البنی و یعوق والدین؛ دو چیز را خداوند در این جهان کیفر میدهد: تعدی و ناسپاسی از پدر و مادر.

خوشبخت و رستگار کسی است که علم و عمل، دوستی و دشمنی، کرمش و ریا کردش، سخن گفتن و سکوتش، رفتار و کنشش تنبیر بر اساس رضای الهی استوار باشد و خلاف امر پروردگارتی بر ندارد.

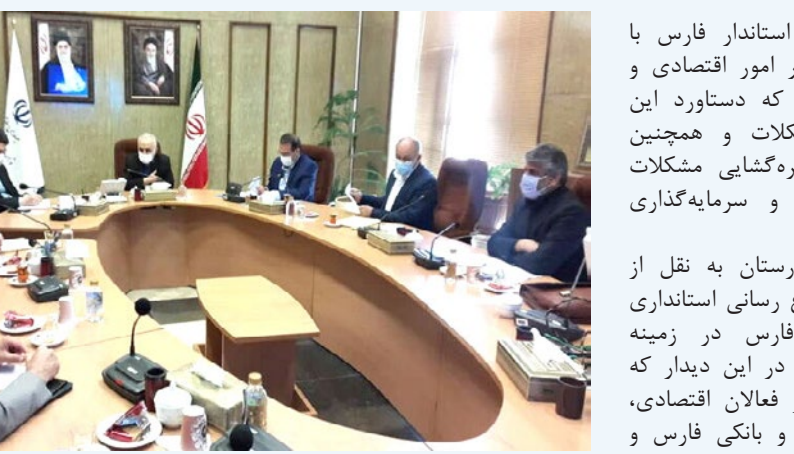
صاحب امتیاز و مدیر مسئول: ابوالحسن مویدی
حروفچینی و صفحه آرایی: روزنامه میلاد لارستان
آدرس دفتر مرکزی: لار - شهر جدید - بلوار امام رضا (ع) - جنب ساختمان نظام مهندسی

مسکن ملی فرهنگیان، تجهیزات سرمایشی و تخصیص نیروی بومی منطقه سرخط در خواست حسین زاده از وزیر آموزش و پرورش



در دیدار مجمع نمایندگان فارس با وزیر آموزش و پرورش، معیشت و مشکلات فرهنگیان فارس مورد بحث و تبادل نظر قرار گرفت. به گزارش میلاد لارستان به نقل از پایگاه اطلاع رسانی نماینده مردم، در بخشی از این نشست حسین زاده نماینده مردم در نیاز توجه ویژه به ارتقاء وضعیت معیشت و رفاه فرهنگیان ذیل سند تحول بنیادین تاکید کرده و اظهار داشت: امروز دغدغه‌هایی همچون بحث حقوقی و مالی در آموزش و پرورش وجود دارد که بنیادین است و اگر سند تحول بنیادین به طور دقیق مورد توجه قرار گیرد، قطعاً این مشکلات حل می‌شود. وی در خصوص وضعیت طرح اقدام ملی مسکن ویژه فرهنگیان در استان فارس و موانع موجود عنوان کرد: عملیات اجرایی اقدام ملی مسکن ویژه فرهنگیان در بسیاری از استان‌ها وارد فاز اجرایی شده و بعضاً اسکلت ساختمان‌ها نیز به اتمام رسیده است. اما اجرای این طرح در استان فارس همچنان در پیچ و خم روال اداری معطل مانده است.

دیدار استاندار فارس با وزیر دارایی تبیین مشکلات و موافقت وزیر با رفع برخی موانع



عنايت‌الله رحيمي استاندار فارس با فرهاد دژپسند وزير امور اقتصادی و دارایی دیدار کرد که دستاورد این دیدار، تبیین مشکلات و همچنین موافقت وزیر با گروه‌گشایی مشکلات واحدهای تولیدی و سرمایه‌گذاری استان بود. به گزارش میلاد لارستان به نقل از ایرنا از پایگاه اطلاع رسانی استانداری فارس، استاندار فارس در زمینه مسائل مطرح شده در این دیدار که با حضور جمعی از فعالان اقتصادی، مسئولان اقتصادی و بانکی فارس و مسئولان اتاق بازرگانی این استان در تهران برگزار شد گفت: با توجه به پیگیری‌های انجام شده برای تسهیل و رفع موانع تولید در واحدهای تولیدی استان، موضوع تسهیل تسهیلات برای کارخانه‌های حافظ و توسعه خط دوم این کارخانه در این دیدار بحث و بررسی شد. رحیمی افزود: موضوع بازگشت کارخانه‌هایی که بانک‌ها تملک کرده‌اند به مالکان و یا سرمایه‌گذاران جدید از دیگر مباحثی بود که در جلسه با وزیر امور اقتصادی و دارایی مطرح شد که مورد موافقت قرار گرفت. وی ادامه داد: از آنجا که افزایش اختیارات بانک‌ها در زمینه پرداخت تسهیلات سرمایه در گردش و سرمایه ثابت سبب کاهش بروکراسی اداری، تمرکززدایی و تسریع در روند امور مربوط به تولید خواهد شد، که با این افزایش اختیارات نیز موافقت شد. استاندار فارس، ابراز امیدواری کرد که این اقدام گامی موثر در زمینه رفع موانع پیش روی تولیدکنندگان و سرمایه‌گذاران در استان باشد. رحیمی، افزود: تامین ارز کالاهای

بره‌ای از دیوانه‌ها منسوب به امام علی (ع)

ابوالحسن مویدی از دیرباز، برخی اشعار نغز که به امام علی (ع) منسوب بوده توسط نویسندگان و ادب شناسان جمع‌آوری و به زویر طبع مزین شده‌اند. بعضی نیز شعرهای تازه را به فارسی ترجمه و پاره‌ای نیز آن را به نظم درآورده‌اند و جمعی بر دیوان آن حضرت، شرح نوشته‌اند که شرح قاضی محسن فرزند معین‌الدین مینوی شافعی، مشهور است و در دوره صفویه اعتبار ویژه‌ای داشته است، اما ترجمه منظوم پارسی هرچند در گذشته وجود داشته که اکنون در دسترس نمی‌باشد. لذا پاره‌ای از اشعار تازه منسوب به امام (ع) از روی نسخه دیوان امام علی تألیف «پیفی نیشابوری کهدری» از ادیب قرن ششم هجری که توسط دکتر ابوالقاسم اماسی تصحیح و ترجمه شده به نظم درآورده و به خوانندگان تقدیم می‌شود. از خداوند تعالی آرزو نمودیم توفیق را رفیق فرماید تا در حد توان از این کتاب نفیس بهره‌مند شویم و آن حضرت با فضل و کرم خداندادی خویش نظر لطیفی افکنده و این بنده عاصی را مورد محبت ولایتی خویش قرار دهد و از شفاعت بهره‌مند سازد.

أری الدنیا ستودنن باظلاق مَشْمَرَةً عَلی قَدَمِ وَسَاقِ فَلَا الدنیا بپاقیه لَحی وَلَا حَیَّ عَلی الدنیا بپاق

گیتی از دست رود بینم که گیتی زودا که بانک کوچ زند، دامن برچیند و برود. نه جهان برای زنده‌ای بماند و نه زنده‌ای در این جهان بپاید. دنیا به بانک کوچ زنده فریاد برچیده دامن و برو از یاد زنده‌ای به در بماند ز این جهان به زنده بود بنیاد



موج حمایت از گریشنا: از سمن‌ها تا روسای ادارات

مسعود غفوری: برای یک مجموعه رسانه‌ای هیچ چیز با ارزش‌تر از وفای مخاطبانش نیست. در مدت ده روز تعطیلی سایت هفت‌برکه (گریشنا سابق) از ۲۱ تیرماه تا امروز اول مردادماه ۱۳۹۹، همکاران ما در رسانه‌های هفت‌برکه حس کردند بخشی از خانواده‌ی بزرگ گریشنا‌ها هستند. ده روز پیش در خبر «گریشنا تعطیل شد» نوشتیم: «به نشانه اعتراض به فشارهای قانونی و غیرقانونی مدت معدودی فعالیت خبری و مطبوعاتی نخواهیم داشت.» در سراسر بودن با هشت پرونده قضایی در طول یک سال (که مجموعه هفت‌برکه از تمام آنها تبرئه شده است) و بسته شدن دو گروه تاثیرگذار و اساسی متعلق به مجموعه، بخش‌های قابل اعلام این فشارها بود. خبر این تعطیلی خودخواسته و اعتراضی، بازتاب گسترده‌ای در شبکه‌های اجتماعی بخصوص اینستاگرام داشت. به طوری که کاربران این شبکه، بیش از ۲۵۰ بار آن را استوری کردند و با این حرکت اعتراضی همراه شدند. برخی از رسانه‌های شهرستان نیز همچون کانال تلگرامی «هوای جنوب» و کانال خبری «ارد شهر من» به این خبر واکنش‌های حمایت‌آمیزی نشان دادند. مهدی وفاپای‌فرد، سردبیر سایت پندری، نیز در یادداشتی نوشت: «در کنار همه‌ی نقدهایی که به این رسانه [گریشنا] داریم، هیچ‌گاه -نه فقط در حوزه رسانه، بلکه در تمامی عرصه‌های فرهنگی- برخورد چکشی را اثرگذار نمی‌دانیم و معتقدیم اگر امروز ما در مقابل فشارهایی که به رسانه‌های مستقل وارد می‌شود سکوت کنیم، در آینده از فرهنگ انتقاد و آزادی بیان چیزی جز یک آرزو باقی نخواهد ماند.» سایت آفتاب لارستان نیز با انجام یک مصاحبه با محمد خواجه‌پور، مدیر رسانه‌های هفت‌برکه تعطیلی گریشنا را با این تیتراژ تازتاب داد: «مده شکایت‌ها علیه ما از سوی اعضای سابق شورای شهر گراش بود/ از مدیران شهرستان می‌خواهیم



موضوع خود را نه خصوصی که علنی اعلام کنند» ایرنا فارس نیز در خبری با عنوان «تعطیلی یک سایت محلی و توضیح اداره ارشاد گراش» با مدیر رسانه‌های هفت‌برکه و همچنین مهدی آینه‌افروز، رئیس اداره فرهنگ و ارشاد اسلامی شهرستان گراش، گفتگو کرد. رئیس اداره ارشاد گراش در این زمینه گفت: «رویکرد و جهت‌گیری اصلی این نهاد همواره بر حمایت قاطع از مطبوعات و رسانه‌ها از هر طیف و جناح و اندیشه سیاسی خاص در منطقه شهرستان است.» علاوه بر حمایت رییس اداره فرهنگ و ارشاد اسلامی گراش، هفت‌برکه (گریشنا) در این مدت از حمایت و همراهی جمعی از مسئولان شهرستان، بخصوص فرماندار شهرستان گراش، رییس و معاونان دانشکده‌ی علوم پزشکی گراش، و رییس جمعیت هلال احمر شهرستان گراش نیز برخوردار بود. اصغر فرودی، فرماندار گراش، پیشنهاد ادامه‌ی این رسانه با نام «گریشنا» را مطرح کرد و برای پیگیری این تغییر نام، نامه‌ای به مدیر کل فرهنگ و ارشاد استان فارس نوشت. بدین ترتیب، درخواست تغییر نام «هفت‌برکه» به «گریشنا» با نظر مثبت فرماندار در حال پیگیری است. دکتر احمد عبدالمی، رییس دانشکده علوم پزشکی گراش، نیز در نامه‌ای به فرماندار گراش، حمایت این مجموعه را از مجموعه رسانه‌های هفت‌برکه اعلام کرد. در بخشی از این نامه آمده است: «با یک تحقیق میدانی به وضوح مشخص است کمتر فردی در این شهرستان خبرهای این سایت و کانال‌های مربوط به گریشنا را دنبال نکند و مجدد تاکید می‌گردد تعطیلی این سایت، خبررسانی‌ها را با مشکل جدی روبرو می‌کند.» دکتر عبدالمی در ادامه با لیست کردن همکاری‌های این رسانه‌ها با مجموعه علوم پزشکی،

کنترل کامل زباله‌های عفونی در بیمارستان گراش



به گزارش میلاد لارستان به نقل از روابط عمومی دانشکده علوم پزشکی گراش، زباله‌های عفونی بیمارستانی قبل از حمل توسط شهرداری، به مدت ۴۵ دقیقه در دستگاه مخصوص قرار می‌گیرد و در دمای ۱۳۴ درجه دمای بخار «کاملاً بی‌خطر» می‌شود. پس از خروج زباله از دستگاه نیز، توسط کارشناس بطور کامل و بر اساس استانداردها و برچسب‌های

با میلاد لارستان، خود را به اهالی فارسی و هرمزگان بشناسانید

تبلیغ بیشتر = تخفیف بیشتر روزنامه میلاد لارستان، قدیمی ترین رسانه منطقه پرداخت، با بیش از ۲۸ سال سابقه و پایگاه اطلاع رسانی، یک هزینه، و پیک اینستاگرام، آماده انعکاس تبلیغات شما همزمان از انتشار آگهی در فضای مجازی با بیش از ۴۰۰۰ عضو کانال‌های سروش فضای مجازی می‌باشد. شماره‌های ارتباط با میلاد لارستان: ۰۹۱۷۵۰۱۱۱۹۷، ۰۹۱۶۴۸۷۷۰۴۴، ۰۹۳۵۸۹۶۹۳۹۷ در واتس‌آپ و پیامک: شماره ارتباط با میلاد لارستان جهت درج آگهی در روزنامه: ۰۷۱-۰۵۲۲۴۴۷۷۵ لینک و آدرس‌های فضای مجازی ما: سایت میلاد لارستان: mld.ir، کانال اینستاگرام: https://b2n.ir/213512، کانال رادیو اینستاگرام: https://b2n.ir/665314، کانال سروش: https://b2n.ir/490331، پیج اینستاگرام: https://www.instagram.com/milad_larstan