

# آوازه دریا ۱۵۸



میدان تاریخ ساز شد / کسب اولین مدال طلا در دوومیدانی بانوان

شنبه ۳۰ مهرماه ۱۴۰۱ سال چهارم  
[www.avayedarya.ir](http://www.avayedarya.ir)

صدای زنان هرمزگان  
آوای دریا هفته نامه الکترونیکی هرمزگان



ثبت نام ۳۰۰ مرکز همسریابی برای دریافت مجوز / بخت مراکز کی باز می شود؟



۸ درصد از شهروندان هرمزگان دز چهارم واکسن کرونا را دریافت کرده اند



دعوت از ۱۰ وزنه بردار به اردوی تیم ملی زنان



روند افزایشی شیوع آنفولانزا در ایران / چرا بیماری امسال خطرناک تر است؟

# روند افزایش شیوع آنفولانزا در ایران / چرا بیماری امسال خطرناک تر است؟

گزارش: همشهری



موارد ابتلا در برخی استانها از کرونا هم پیشی گرفته و طی ۲ هفته اخیر میزان مراجعه افراد با علائم شبه آنفولانزا از جمله تب، سردرد، سرفه، بی حالی و تهوع افزایش قابل توجهی یافته است. در همین راستا، متخصصان حوزه بهداشت و درمان از افزایش موارد ابتلا به ویروس آنفولانزا در همین ابتدای آغاز فصل سرما نگرانند.

به تأکید متخصصان سطح ایمنی جامعه جهانی با شیوع پاندمی کووید-۱۹ نسبت به آنفولانزا کاهش پیدا کرده و حالا با توجه به افزایش ناگهانی و سریع موارد ابتلا و همزمانی ۲ اپیدمی (آنفولانزا و کرونا) این بیماری را باید امسال خطرناک تر از سالهای گذشته در نظر گرفت.

اما مسئله نگران کننده علاوه بر افزایش موارد ابتلا، کمبودهای دارویی است که مشکلات متعددی را برای بیماران به وجود آورده. به تأکید داروخانه داران آنتی بیوتیکها به شدت کمیاب شده اند و قیمت آزادشان هم تا ۳ برابر افزایش داشته است. بسیاری از بیماران برای علائم ساده سرماخوردگی، تمایلی به مراجعه به پزشک و تهیه نسخه ندارند اما در خرید داروی بدون نسخه مجبور به پرداخت هزینه های قابل توجه حتی برای یک داروی آنتی بیوتیک ساده هستند.

فعالان حوزه دارو تأکید می کنند هیچ سالی به اندازه امسال، این میزان از کمبودهای آنتی بیوتیک وجود نداشته و تا جبران کمبودها، بیماران و پزشکان مجبور به تغییر آنتی بیوتیکهای متفاوت با دوز بیشتر یا کمتر هستند که همانها هم مشکلات خاص خودشان را دارند. البته

بهرام دارایی، رئیس سازمان غذا و دارو، چند روز پیش درباره کمبود آنتی بیوتیکها به ویژه آنتی بیوتیکهای مربوط به کودکان گفته بود «این مسئله به مشکلاتی در مواد اولیه، قیمت گذاری و همچنین قیمت مواد جانبی مهم در شربت های آنتی بیوتیک مانند قیمت شکر، قیمت شیشه جهت بسته بندی و... مربوط بوده است. هم اکنون این مشکلات رفع و تولید کافی آنتی بیوتیکها انجام شده که به زودی وارد بازار می شوند.» البته بررسی های همشهری از داروخانه ها نشان می دهد که واکسن های آنفولانزا کمیاب نیستند و متخصصان توصیه می کنند گروه های در معرض خطر اقدام به تزریق واکسن کنند.

مشکل تشخیص کرونا و آنفولانزا

وارد فصل پاییز شدیم و با نزدیکی به ماه های سرد سال بیماری های ویروسی شبه آنفولانزا به ویژه کرونا بروز می کند، اما امسال افزایش موارد ابتلا به آنفولانزا در سطح جهان نگرانی هایی را رقم زده است. «این نکته ای است که احمد مهری، اپیدمیولوژیست به آن اشاره می کند و می گوید: «در برخی کشورهای اروپایی افزایش موارد ابتلا دیده می شود و تجربه هم نشان داده که این کشورها پیش از ایران، شیوع بیماری هایی از جمله آنفولانزا و کووید-۱۹ را تجربه می کنند. در ایران هم اکنون افزایش موارد شبه کووید و شبه آنفولانزا مشاهده می شود. او درباره اینکه چرا این موارد شبه بیماری عنوان می شود، توضیح

می دهد: «این مسئله به این دلیل است که افراد با علائمی مراجعه می کنند که تشخیص براساس همان علائم صورت می گیرد و عمدتاً تستی انجام نمی شود. علائمی از جمله سرماخوردگی، تب و سرفه در بزرگسالان و تب بالا، سرفه و بی حالی و تهوع در کودکان.

مهری با بیان اینکه هم اکنون مراجعه به مطبها، مراکز درمانی و مراکز جامع سلامت به ویژه در گروه سنی کودکان افزایش پیدا کرده، ادامه می دهد: تقریباً تمام متخصصان حوزه بهداشت و درمان نگران ماه های آینده و افزایش موارد ابتلا هستند. سطح ایمنی جامعه جهانی با شیوع پاندمی کووید-۱۹ نسبت به آنفولانزا کاهش پیدا کرده و این نگرانی را نسبت به افزایش ناگهانی و چشمگیر موارد ابتلا طی چند ماه آینده رقم زده است. از سوی دیگر طی ۲ سال اخیر به دلیل پیک های بیماری کووید-۱۹ افراد بیشتری ماسک می زنند اما با توجه به فروکش کردن بیماری و تزریق واکسن، امسال تعداد کسانی که همچنان ماسک می زنند، کمتر شده. این مسئله درباره کودکان با توجه به بازگشایی مدارس قابل پیش بینی بود چرا که سطح مواجهه دانش آموزان افزایش پیدا کرده است. از سوی دیگر انتقال بیماری های ویروسی با رعایت بهداشت دست محدود می شود و این مسئله در کودکان کمتر دیده می شود.

این اپیدمیولوژیست درباره اینکه چرا امسال افزایش موارد ابتلا به

آنفولانزا نگران کننده است، توضیح می دهد: «در علم اپیدمیولوژی پدیده ای به نام «کواپیدمیکس» مطرح است، به معنای همزمانی ۲ اپیدمی. اکنون تمامی متخصصان نگران همزمانی اپیدمی آنفولانزا و کرونا هستند. هم اکنون با توجه به بروز علائم نمی توان ابتلا به کرونا یا آنفولانزا را تشخیص داد و نکته مهم این است که خطر کشندگی آنفولانزا کمتر از کووید-۱۹ نیست. البته نکته مثبت این است که راه های پیشگیری و خودمراقبتی در هر دو بیماری تقریباً یکسان است. کارشناس سلامت درباره اینکه آیا تشخیص ندادن کووید از آنفولانزا می تواند بیمار را در معرض خطر مرگ قرار دهد هم بیان می کند: در کووید-۱۹ داروی اختصاصی نداریم و معمولاً ۸۰ درصد موارد ابتلا شبه آنفولانزا در روش پیشگیری و تشخیص از طریق علائم صورت می گیرد، برای جمعیت عمومی این همزمانی تنها باعث افزایش موارد بیماری است و امیدواریم که منجر به افزایش موارد فوت نباشد. اما درباره گروه های آسیب پذیر مثل افراد مسن و بیماران زمینه ای احتمال اینکه کرونا و آنفولانزا به آنها آسیب بیشتری وارد کند، وجود دارد. البته اگر نظام سلامت بتواند در مراجعه بالای بیماران مشکل دسترسی به دارو و درمان آنها را مدیریت کند، از نظر کمبود دسترسی به خدمات، جامعه بیماران دچار مشکل نخواهند شد.

## ۸ درصد از شهروندان هرمزگان دز چهارم واکسن کرونا را دریافت کرده اند



فاطمه نوروزیان از والدین خواست برای تزریق واکسن کرونا به کودکان خود اقدام کنند.

فاطمه نوروزیان سخنگوی دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان امشب در گفت و گوی با بخش خبری ویژه شبکه خلیج فارس اظهار کرد: شهرستان های بستک، جاسک و پارسیان در وضعیت زرد کرونایی قرار دارند. وی افزود: همچنین شهرستان های بندر خمیر، رودان، سیریک، بوموسی، حاجی آباد، بشاگرد، بندر لنگه، بندرعباس، قشم و میناب در وضعیت آبی کرونایی قرار دارند.

با وجود عدم رعایت آماری از افزایش ابتلا به آنفولانزا در هرمزگان اما از بسیاری مطب های پزشکی و درمانگاه های هرمزگان خبر می رسد که میزان مراجعات ناشی از ابتلا به آنفولانزا رو به افزایش است.

سخنگوی دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان گفت: در طول هفته قبل هیچ فوتی بر اثر کرونا در استان ثبت نشد و اکنون شمار جان باختگان دو هزار و ۶۶۵ نفر است.

فاطمه نوروزیان در تشریح این خبر، افزود: در هفته گذشته گرچه به نسبت دیگر هفته ها مراجعان سرپایی کرونا ۱۶ درصد کاهش یافت، اما در تشخیص موارد مثبت ۷۰ درصد و در بستری ها ۶۰ درصد افزایش داشتیم.

وی در خصوص میزان واکسیناسیون در استان هرمزگان بیان کرد: ۵۱ درصد هرمزگانی ها دز سوم و ۸ درصد نیز دز چهارم واکسن کرونا را دریافت کرده اند.

سخنگوی دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان اضافه کرد: ۴۱.۵ درصد از کودکان ۵ تا ۱۲ سال نیز دز اول و ۲۳ درصد هم دز دوم واکسن کرونا را دریافت کرده اند.

# چند پیشنهاد غذایی برای زنگ تفریح دانش آموزان

گزارش: ایرنا



این روزها یک دغدغه دیگر به همه نگرانی های والدین اضافه شده است. چطور از پس هزینه های خوراکی های فرآوری شده که قیمت آن ها چند برابر شده بر بیایند و مهم تر این که آیا این خوراکی های خوش رنگ و لعاب به اندازه کافی سالم هستند و ارزش غذایی مناسبی دارند؟ واقعیت این است که در سالم ترین خوراکی های فرآوری شده هم مقادیر زیادی مواد نگهدارنده، شکر، نمک، چربی، کربوهیدرات ناسالم و انواع اسیدها و رنگ ها وجود دارد. از طرفی قیمت بسته های کوچک بیسکویت، کیک، شیرکائو، ذرت های بوداده، بستنی ها، آبمیوه ها و پاستیل ها روز به روز بیشتر می شوند و هزینه قابل توجهی روی دست والدین می گذارند. تهیه ساندویچ های خانگی به عنوان میان وعده سالمی برای دانش آموزان می تواند این نگرانی ها را به حداقل برساند. در این مطلب چند پیشنهاد غذایی برای والدینی داریم که دغدغه تهیه میان وعده های سالم و ارزان و مقوی برای دانش آموزان شان در مدارس را دارند.

اسنک های خانگی بهترین جایگزین ساندویچ های آماده اولین و بهترین پیشنهاد برای دانش آموزان مقاطع مختلف، ساندویچ های خانگی است. به راحتی با ساده ترین مواد اولیه می توان این اسنک ها را تهیه کرد و در اختیار دانش آموزان قرار داد.

ساندویچ نان، پنیر و گردو، ساندویچ نان، پنیر و سبزی، ساندویچ نان، پنیر، خیار و گوجه، ساندویچ نیمرو، ساندویچ املت، ساندویچ الویه، ساندویچ کنتل مرغ یا گوشت، ساندویچ کوکو سبزی یا سیب زمینی، ساندویچ سیب زمینی، تخم مرغ، خیارشور و گوجه، ساندویچ کره و عسل، ساندویچ کره و مربا، ساندویچ کره بادام زمینی، موز و عسل، ساندویچ خامه و شکلات صبحانه و ساندویچ شکلات صبحانه و موز از جمله ساندویچ هایی است که می توانید برای میان وعده و یا ناهار فرزندانان آماده کنید.

این سمبوسه های همیشه محبوب

یکی از بهترین اسنک های خانگی سمبوسه است که همیشه برای کودکان جذاب و دوست داشتنی بوده . سمبوسه سیب زمینی راحت ترین و ارزان ترین نوع سمبوسه است که در زیر طرز تهیه آن را برایتان آورده ایم.

مواد لازم

نان لواش ۴ عدد

سیب زمینی ۴۰۰ گرم

پیاز ۱ عدد

جعفری ۱ دسته متوسط

زردچوبه ۱/۲ قاشق چایخوری

فلفل قرمز ۱/۲ قاشق چایخوری

نمک و فلفل سیاه به مقدار کافی

روغن مخصوص سرخ کردنی به مقدار کافی

طرز تهیه

مرحله اول

برای تهیه سمبوسه ساده سیب زمینی ابتدا یکی از سیب زمینی ها را کنار می گذاریم، سپس باقیمانده سیب زمینی ها را به همراه ۲ لیوان آب و ۱ قاشق چایخوری نمک داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت قرار می دهیم.

مرحله دوم

۴۰ دقیقه زمان برای پخت سیب زمینی ها نیاز است. در همین حین سیب زمینی باقیمانده را پوست می گیریم، سپس به صورت نگینی ریز خرد می کنیم. حالا سیب زمینی خرد شده را با آب سرد به خوبی می شویم تا نشاسته اضافی روی آن از بین برود.

مرحله سوم

در این مرحله پیاز را به صورت نگینی ریز خرد می کنیم، سپس یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم. در ادامه پیاز خرد شده را به همراه مقداری روغن به تابه اضافه می کنیم و به خوبی تفت می دهیم تا پیاز سبک شود.

مرحله چهارم

پس از اینکه پیاز سبک شد، زردچوبه را به همراه فلفل قرمز و مقداری نمک و فلفل سیاه به پیاز اضافه می کنیم

و تفت دادن را چند دقیقه دیگر ادامه می دهیم تا عطر ادویه ها خارج شود. در ادامه سیب زمینی خرد شده را به تابه اضافه می کنیم.

مرحله پنجم

سیب زمینی های نگینی را به خوبی سرخ می کنیم، سپس نیمی از جعفری خرد شده را به تابه اضافه می کنیم و در حد یکی دو دقیقه دیگر مواد را تفت می دهیم تا با هم ترکیب شوند، سپس تابه را از روی حرارت کنار می گذاریم.

مرحله ششم

پس از اینکه سیب زمینی ها آبیژ شدند، پوست شان را می گیریم و آنها را درون یک کاسه مناسب می ریزیم، سپس با گوشتکوب به طور کامل له می کنیم. در ادامه باقیمانده جعفری را به کاسه اضافه کرده و با سیب زمینی ترکیب می کنیم.

مرحله هفتم

در این مرحله تابه حاوی سیب زمینی نگینی را مجدداً روی حرارت قرار می دهیم، سپس سیب زمینی له شده را به تابه اضافه می کنیم و مواد را به خوبی تفت می دهیم تا با هم به خوبی مخلوط شده و کاملاً یکدست شوند.

مرحله هشتم

حالا تابه را از روی حرارت کنار می گذاریم. در ادامه نان های لواش را به صورت طولی با اندازه ۱۰ در ۳۰ سانتی متر برش می زنیم، سپس ۱ قاشق سر پر از مواد سیب زمینی در ابتدا هر نان قرار داده و آنرا به صورت مثلثی جمع می کنیم.

مرحله نهم

پیچیدن سمبوسه سلیقه ای است و می توانیم سمبوسه ها را به صورت لقمه ای نیز بپیچیم. پس از اینکه پیچیدن سمبوسه ها به پایان رسید، یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم و مقداری روغن به تابه اضافه می کنیم.

مرحله دهم

بهتر است برای جذب کمتر روغن از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده کنیم و نکته دیگر اینکه باید در ریختن روغن دست و دلباز باشیم و به اندازه ای روغن درون تابه بریزیم که سمبوسه ها هنگام سرخ شدن در روغن شناور باشند.

مرحله یازدهم

حرارت زیر روغن باید کم باشد، ولی روغن باید به طور کامل داغ شده باشد. در ادامه سمبوسه ها را درون روغن داغ می اندازیم و اجازه می دهیم به خوبی سرخ شوند، پس از سرخ شدن یک سمت سمبوسه ها آنها را بر می گردانیم.

مرحله دوازدهم

در پایان وقتی سمبوسه ها به طور کامل سرخ شدند، آنها را درون توری فلزی یا روی دستمال حوله ای قرار می دهیم تا روغن اضافی شان گرفته شود. سمبوسه شما حاضر است. نوش جان!

ساندویچ لوبیا سفید با پنیر چدار

این ساندویچ نیز یکی از میان وعده های مقوی است که می توانید برای فرزندانان آماده کنید. می توانید به جای پنیر از مرغ و یا پنیرهای دیگر هم استفاده کنید.

مواد لازم

نان همبرگر ۴ عدد

لوبیا سفید پخته شده با کمی پیاز نگینی و ادویه به میزان لازم

پیاز متوسط خرد شده یک عدد

گوجه متوسط یک عدد

پنیر چدار ۴ تکه

کاهو به میزان لازم

طرز تهیه

ابتدا فر را روشن و دمای آن را روی ۱۷۵ درجه سانتی گراد تنظیم می کنیم.

نان های همبرگر را روی یک ورق پخت قرار می دهیم و سپس به مقدار مساوی درون هر چهار نان همبرگر لوبیای پخته شده، گوجه فرنگی، پیاز و پنیر قرار می دهیم.

نان ها را روی سینی فر قرار می دهیم و درون فر می گذاریم و اجازه می دهیم تا ۲۰ دقیقه درون فر پخته و طلایی شود. سپس از فر خارج و با سس و کاهو تزیین می کنیم.

اسنک قارچ

اسنک ها نیز مانند ساندویچ ها بین کودکان بسیار پرفروش هستند و چون طرز تهیه آن ها بسیار ساده و سریع است. مادران می توانند با تنوع دادن به مواد داخل آن بهترین تغذیه را برای فرزندان خود تهیه کنند.

مواد لازم

قارچ ۶ عدد بزرگ

فلفل دلمه ای یک عدد متوسط

پیاز ۲ عدد کوچک

روغن به میزان لازم

ادویه (نمک، فلفل، آویشن) به میزان

پنیر پیتزا ۵ ورقه

نان تست ۱۰ عدد

طرز تهیه

برای تهیه اسنک قارچ ابتدا پیازها را نگینی خرد کرده و با روغن کافی آن ها را تفت می دهیم. بعد از تفت پیازها، فلفل دلمه ای را نگینی خرد کنید و تفت دهید تا فلفل ها کمی نرم شود. قارچ ها را به اندازه دلخواه خرد می کنیم و با حرارت زیاد تفت می دهیم تا قارچ آب نیندازد. همه مواد را با هم مخلوط کرده و مقداری ادویه اضافه می کنیم.

در این مرحله روش تهیه اسنک قارچ، مواد را به میزان متناسب روی نان تست پهن کرده و یک ورق پنیر پیتزا روی آن قرار می دهیم و سپس نان تست دیگری روی آن می گذاریم، بدین ترتیب ساندویچ ها را آماده می کنیم و در دستگاه ساندویچ ساز قرار می دهیم. (دستگاه را با کمی روغن چرب کنید و روی نان تست را نیز کمی چرب نمایید). بعد از مدت زمان ۴ الی ۵ دقیقه وقتی نان اسنک ها برشته شد ساندویچ ها آماده خواهد شد.

# ثبت نام ۳۰۰ مرکز همسریابی برای دریافت مجوز بخت مراکز کی باز می شود؟

گزارش ایرنا



با این تفصیل سازمان تبلیغات اسلامی باز هم محکم کاری کرده و علاوه بر فراخوان عمومی، به مراکز شناخته شده در این حوزه اعلام کرده که هر چه سریعتر برای دریافت مجوز اقدام کنند تا در فهرست مراکز غیرقانونی قرار نگیرند.

مسئول دبیرخانه ستاد خانواده و جمعیت سازمان تبلیغات اسلامی درباره علت طولانی شدن زمان صدور مجوز برای مراکز همسریابی گفت: یکی از این دلایل، تعداد زیاد درخواست کنندگان بود ولی به مرور زمان از هنگام دریافت درخواست تا تحقیق میدانی، بررسی های ما هر روز سرعت می گیرد.

حالا سوال این است اگر تعداد مراکز همسریابی هر روز افزایش یابد، چگونه می توان از رسمی بودن آن مطمئن شد که ابوتراپی گفت: در صفحه اول همان سایتی که به درخواست کنندگان گفتیم تا برای دریافت تاییدیه به آن سایت مراجعه کنند، یک اطلس قرار خواهیم داد تا مراکز کی از ما مجوز گرفته اند، مشخص شود و هر کسی می تواند وارد سایت شده و نزدیکترین مرکز به منزل خود را پیدا کند.

البته اعطای مجوز به مراکز همسریابی یکی از فعالیت های ستاد خانواده و جمعیت سازمان تبلیغات اسلامی است و کارهایی دیگری نیز در دست اقدام دارند. مثلا در زمینه جمعیت و خانواده کار مفصلی را اخیرا آغاز کرده و مجموعه ای از کنشگران جمعیت را که موضوع همسریابی نیز جزئی از آن است، شناسایی کرده است و در حال حاضر یک گروه ۱۵ نفره ضمن ارتباط گرفتن با مراکز مرتبط با بحث جمعیت و فرزندآوری، به جمع آوری گزارش ها و اقدامات، شناسایی فرصت ها و آسیب های این زمینه مشغول هستند و قرار است پس از جمع آوری گزارش ها و ایده های کارشناسان، علاوه بر برنامه ریزی برای انجام هر چه بهتر و دقیق تر تکالیف قانونی، نمایشگاهی تخصصی ترتیب دهند تا مردم نیز از این فعالیت ها آگاه شوند.

طبق ماده ۳۰ قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت، سازمان تبلیغات اسلامی در چهارچوب اساسنامه خود موظف است برنامه جامعی جهت حمایت از فعالین مردمی در حوزه فرزندآوری و تسهیل ازدواج، در قالب هیات ها، مساجد، کانون های فرهنگی، اعزام مبلغ و مانند آن تدوین نماید.

ماده ۳۱ نیز تصریح دارد: وزارتخانه های کشور، ورزش و جوانان و فرهنگ و ارشاد اسلامی و همچنین سازمان تبلیغات اسلامی، ستاد امر به معروف و نهی از منکر و سایر نهادهای ذی ربط مکلفند حداقل ۳۰ درصد از بودجه حمایتی از سازمان های مردم نهاد و تشکل های فرهنگی را به مجموعه هایی از قبیل گروه های فرهنگی و جهادی، کانون های فرهنگی مساجد و سازمان های مردم نهاد که در جهت کاهش سن ازدواج، تسهیل ازدواج جوانان، تشویق به فرزندآوری و استحکام خانواده با رویکرد دینی تشکیل شده، اختصاص دهند.

حال باید دید بخت چند مرکز همسریابی از طریق سازمان تبلیغات اسلامی و وزارت ورزش و جوانان برای راهنمایی پسران و دختران دم بخت، باز خواهد شد.

تاکنون فقط ۳۰ مرکز موفق به گذر از دو خوان شده اند. حجت الاسلام محمدصادق ابوتراپی گفت: تاکنون ۳۰ درخواست کننده، مدارک لازم را تکمیل و بارگذاری کرده اند و حالا برای استعلام های قضایی و انتظامی معرفی شده و همزمان، تحقیق میدانی درباره این مراکز، مسئولان آن ها و نوع فعالیتشان انجام می شود که کار تحقیق میدانی ۱۰ مرکز که قدیمی تر بوده اند، انجام شده و مصاحبه آنها نیز رو به پایان است.

ابتدای هفته آینده شورای بررسی صلاحیت ها با تشکیل جلسه درباره ۱۰ مرکز قدیمی تر تصمیم گیری خواهند کرد این ۱۰ مرکز در واقع خوان سوم را رد کرده و هفته آینده به خوان چهارم خواهند رسید. چون ابوتراپی گفت ابتدای هفته آینده شورای بررسی صلاحیت ها با تشکیل جلسه درباره ۱۰ مرکز تصمیم گیری خواهند کرد.

این شورا شامل یک جامعه شناس، یک روانشناس، یک کارشناس حوزه خانواده و زنان، نماینده وزارت ورزش و جوانان، دبیر و حجت الاسلام عزت زمانی، رئیس قرارگاه جمعیت و خانواده سازمان تبلیغات اسلامی است و همچنین سه نفر از کنشگران در این حوزه هستند.

البته گذر از این چهار خوان طی ۲۰ تا ۲۵ روز بوده و اگر این ۱۰ مجموعه از سوی شورای موردنظر تایید شوند، به خوان پنجم خواهند رسید. شاید این گذر، پنج خوان داشته باشد. چون معاون سازمان تبلیغات اسلامی گفت: تمام مراحل طی شده به اطلاع متقاضیان می رسد. مثلا وقتی از مرحله تحقیق میدانی به مرحله مصاحبه می رسند، به آنان اطلاع رسانی می شود و زمانی که تایید شوند، پیامکی به عنوان تاییدیه دریافت می کنند و آنگاه وارد سامانه وزارت ورزش شده و با بارگذاری مجوز خود، بلافاصله در وزارت ورزش و جوانان تایید می شوند.

## اطلس مراکز همسریابی دارای مجوز تهیه می شود

به قول قدیمی تر ها کار از محکم کاری عیب نمی کند و سازمان تبلیغات با ارسال نامه ای به وزارت ورزش و جوانان مشخصات مراکز کی که موفق به دریافت تاییدیه شده اند را اعلام می کند.

ابوتراپی که مدیرکل آموزش های تخصصی سازمان تبلیغات اسلامی هم هست، اظهار داشت: مراکز فعال در امر همسریابی بر اساس قانون باید از طریق سازمان تبلیغات و وزارت ورزش و جوانان مجوز بگیرند. بر همین اساس در روزهای آینده نامه ای به فرمانده نیروی انتظامی ارسال خواهد شد تا ضمن اطلاع رسانی این موضوع، اعلام کنیم که مثلا از دو ماه آینده فعالیت تمام مراکز همسریابی و همسرگزینی بدون مجوز، غیرقانونی خواهد بود.

حدود شش هزار مرکز و سایت همسریابی در سطح کشور فعالیت می کنند، بسیاری از این مراکز و کانال ها، غیرقانونی هستند و خارج از روال قانونی و شرعی عمل می کنند ولی به گفته ابوتراپی، یک مرکز همسریابی در تهران با هشت شعبه به صورت قانونی فعالیت می کند و درخواست مجوز خود را به سازمان تبلیغات هم داده است ولی برخی از این مراکز فقط یک کانال در فضای مجازی دارند.

مسئول دبیرخانه ستاد خانواده و جمعیت سازمان تبلیغات اسلامی از درخواست صدور مجوز ۳۰۰ مرکز همسریابی خبر داد که حدود ۳۰ مرکز، مدارک خود را تکمیل کرده و تکلیف ۱۰ مرکز تا هفته آینده مشخص خواهد شد.

حدود دو ماه پیش بود که معاون فرهنگی سازمان تبلیغات اسلامی از قانونمندی مراکز و سایت های همسرگزینی و همسریابی خبر داد و اعلام کرد هر مجموعه ای که از وزارت ورزش و جوانان و سازمان تبلیغات مجوز دریافت نکرده باشد، اجازه فعالیت در این زمینه نخواهد داشت.

## ۱۷ میلیون دهه شصتی مجرد در کشور

حجت الاسلام رضا عزت زمانی با استناد به تبصره ماده ۳۷ قانون خانواده و جوانی جمعیت تصریح کرد هیچ مجموعه ای با عنوان انتخاب همسر در فضای مجازی یا حقیقی اجازه هیچ فعالیتی ندارد و ضابطان قانونی اجازه برخورد با این سایت ها را دارند.

بر اساس برخی آمارها حدود هشت و نیم میلیون پسر و هشت و نیم میلیون دختر دهه شصتی، ۲ و نیم میلیون پسر و ۲ میلیون و ۱۰۰ هزار دختر در کشور هنوز مجرد هستند که در بازه های سنی ۳۰ تا ۳۹ سال قرار دارند بر اساس ماده ۳۷ قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت، سازمان تبلیغات اسلامی مکلف است به منظور ترویج و تسهیل در امر ازدواج، از طریق موسسات فرهنگی، مساجد و روحانیون و دیگر ظرفیت های مردمی به توسعه فرهنگ واسطه گری در امر انتخاب همسر، با محوریت و مشارکت خانواده ها و رعایت موازین قانونی و شرعی بپردازد. در تبصره این ماده نیز آمده است که وزارت ورزش و جوانان موظف است با تایید سازمان تبلیغات اسلامی مجوز مراکز فعال در امر انتخاب همسر را صادر نماید.

سال گذشته علی اکبر معصوم، کارشناس جمعیت شناسی در مصاحبه خبری گفته بود که ۲۲۰ هزار نفر بالای ۵۰ سال در کشور هنوز ازدواج نکرده و مجرد قطعی محسوب می شوند. در همین رابطه امیرمحمود حریرچی، جامعه شناس و استاد دانشگاه نیز گفته بود که پژوهش ها بیانگر آن است که حدود هشت و نیم میلیون پسر و هشت و نیم میلیون دختر دهه شصتی، ۲ و نیم میلیون پسر و ۲ میلیون و ۱۰۰ هزار دختر در کشور هنوز مجرد هستند که در بازه های سنی ۳۰ تا ۳۹ سال قرار دارند. حال اگر ۱۰ درصد این جوانان از طریق سایت های همسریابی قصد ازدواج داشته باشند، در حدود دو میلیون نفر به مراکز همسریابی مراجعه خواهند کرد تا شاید بختشان از این طریق باز شود. بنابر این یکی از مراکز اشتغال زایی و درآمدزایی در آینده ای نه چندان دور، همین مراکز خواهد بود که با توجه به تغییر سبک زندگی و سلیقه های جدید پسران و دختران برای ازدواج، فرصت سرخاراندن هم نخواهند داشت.

## عبور ۳۰۰ مرکز همسریابی از خوان شرایط

با این حال به گفته مسئول دبیرخانه ستاد خانواده و جمعیت سازمان تبلیغات اسلامی حدود ۳۰۰ مرکز طی دو ماه اخیر برای دریافت تاییدیه مراکز همسرگزینی به پایگاه اینترنتی سازمان تبلیغات اسلامی مراجعه کرده اند که با توجه به شرایط اعلام شده و مدارک موردنیاز

# با سر آشپز = نان شیرمال خانگی



نان شیرمال یکی از انواع نان های بسیار مقوی و سالم و اصیل ایرانی است که آن را هم به شکل ساده و هم به شکل مغزدار تهیه و میل می کنند. شما نیز می توانید نان شیرمال را با چند قلم مواد اولیه ساده به راحتی در منزل تهیه کنید و از خوردن آن لذت ببرید. همچنین می توانید آن را به صورت ساده و تنها و یا به همراه کمی مربا و یا هر چیز دیگری که دوست دارید مقداری رومال کرده و سپس آن را به عنوان یک میان وعده خوشمزه و با یک صبحانه سالم و دلچسب برای عزیزان خود تهیه و سرو کنید

مواد لازم  
آرد فانتزی ۳ الی ۳/۵ پیمانه - شیر ولرم ۱ پیمانه - تخم مرغ ۱ عدد درشت کره ۳۰ گرم - بودر هل ۱ قاشق چای خوری - وانیل نوک قاشق چای خوری نمک نصف قاشق چای خوری - شکر ۳ قاشق سوپ خوری مخمر فوری ۱ قاشق چای خوری - زرده تخم مرغ ۱ عدد زردچوبه ۱ قاشق چای خوری

ابتدا ظرفی را برداشته و سپس داخل آن شیر ولرم را به همراه شکر و مخمر فوری بریزید و کمی آن ها را با یکدیگر هم بزنید و مخلوط کنید و بعد تخم مرغ را نیز به همراه بودر هل و زردچوبه و نمک به مواد اضافه کنید و مجدد مواد را با یکدیگر به وسیله همزن دستی خوب مخلوط و ترکیب کنید تا کاملاً یکدست و مخلوط شوند و تخم مرغ نیز از حالت لختگی خود خارج شود.

در این مرحله آرد قنادی را نیز داخل ظرف الک کنید و آن را طی ۳ مرحله به صورت آرام آرام و کم کم به مواد اضافه کنید و هر بار پس از اضافه کردن آرد به مواد آن ها را با یکدیگر به وسیله لیسک هم بزنید و مخلوط کنید تا کاملاً یکدست به دست بیاید. در آخر نیز کره نرم شده را هم به مواد اضافه کرده و مجدد کمی مواد را با یکدیگر به وسیله لیسک مخلوط کنید و بعد خمیر را از ظرف برداشته و آن را به وسیله دست شروع به ورز دادن و ترکیب کردن کنید و بعد از ورز دادن آماده شدن خمیر آن را مجدد داخل ظرف قرار دهید و روی ظرف را به وسیله سفوف بپوشانید و آن را برای مدت ۱ ساعت در دمای محیط قرار دهید تا در این مدت خمیر شما کاملاً آماده شود و حجم آن نیز دو برابر شود.

پس از گذشت زمان مورد نظر خمیری که آماده کرده اید را برداشته و پف آن را بگیرید و سپس داخل سینی فر کافز روغنی قرار دهید و بعد خمیری را نیز داخل سینی بگذارید و آن را به وسیله ورنه به ضخامت ۱ سانت پهن کنید و به آن شکل و فرم مورد علاقه خود را بدهید و سپس روی آن را با پلاستیک بپوشانید و آن را

به مدت نیم ساعت داخل دمای محیط قرار دهید تا در این مدت خمیر مجدد استراحت کند. بعد از گذشت زمان مورد نظر داخل ظرفی زرده تخم مرغ را بریزید و آن را خوب هم بزنید و مخلوط کنید تا از لختگی خارج شوند و روی خمیر را به وسیله زرده تخم مرغ با برس آشپزی کمی رومال کنید. فر را به مدت ۱۵ دقیقه روی دمای ۱۹۰ درجه قرار دهید تا داخل فر در این مدت گرم و آماده شود و بعد خمیر را به مدت ۲۰ دقیقه روی دمای ۱۹۰ درجه قرار دهید و زمان دهید تا در این مدت شیرمال شما به طور کامل پخته و طلایی شود و بعد از آن هم نان شیرمال خانگی خوشمزه شما آماده سرو است میل کنید و از خوردن آن لذت ببرید.  
نکات کلیدی در تهیه نان شیرمال خانگی نرم و شیرین در صورت دسترسی نداشتن به آرد قنادی می توانید آرد نان بربری را نیز جایگزین

## اخبار کوتاه حوزه بانوان

### معاون امور زنان ریاست جمهوری توضیح داد: تسهیلات دولت به زنان کارآفرین

معاون امور زنان و خانواده ریاست جمهوری گفت: معاونت زنان تسهیلاتی را در ۱۹ استان به کارآفرینانی ارائه داد تا زنان را تحت پوشش قرار دهند و برای مسکن زوجین دهه ۶۰ گام هایی خواهیم برداشت.

«انسیه خزعلی» در همایش روز جهانی زن روستایی و ششمین همایش نقش آفرینی زنان روستایی و عشایری در توسعه پایدار که در سالن توسعه وزارت جهاد کشاورزی برگزار شد افزود: سال گذشته در همین زمان صندوق کارآفرینی امید وعده وام ازدواج زوجین روستایی دهه ۶۰ را داد که امیدواریم اکنون نیز این مهم عملیاتی شود.

معاون امور زنان و خانواده ریاست جمهوری اظهارداشت: طبق آمارها تجرد دختران روستایی بسیار بیشتر از زنان شهری است و نیاز است که پشتیبانی های لازم را برای ازدواج در روستا و تحکیم خانواده داشته باشیم که البته این مهم سال گذشته مصوب شد تا تسهیلات ویژه ای برای زوجین روستایی اختصاص یابد و تا پایان سال این تسهیلات برای کسانی که این شرایط را داشته باشند، تحقق می یابد.

وی تصریح کرد: براساس آمار سال ۹۵، حدود ۱۰ میلیون نفر از زنان در روستا زندگی می کنند که میانگین سن ازدواج آنها ۲۳ سال است که به دلیل تجردی که وسعت گرفته نیازمند پشتیبانی های جدی فرهنگی و اقتصادی است.

خزعلی اضافه کرد: اکنون ۶۵ درصد زنان روستایی دارای همسر هستند که بخشی به دلیل فوت همسر و طلاق و ۲۶ درصد تجردهای قطعی داریم.

وی با تأکید بر اینکه سواد، آموزش، بهداشت و پشتیبانی از زندگی خانوادگی زنان را در اولویت های مسائل زنان قرار داده ایم افزود: بیش از ۹۰ درصد در سطح کشور باسواد داریم اما این سهم در روستاها و عشایر پایین است که برنامه ویژه ای برای زنان روستایی و عشایری و بازماندگان از تحصیل خواهیم داشت و اعتبارات ویژه ای برای این بخش تصویب کرده ایم.

معاون امور زنان و خانواده ریاست جمهوری گفت: با اجرای طرح جدیدی قرار است بازماندگان از تحصیل ریشه کن شوند. وی درخصوص حضور زنان در روستاها افزود: حضور زنان در روستاها علاوه بر جلوگیری از مهاجرت موجب ماندگاری و پویایی روستاها و پایداری امنیت غذایی می شود که امیدواریم با پشتیبانی های لازم این ماندگاری را سبب شویم.

پوشش قرار دهند و برای مسکن زوجین دهه ۶۰ گام هایی خواهیم برداشت.

به گفته وی، زنان در بخش کشاورزی و کشت گیاهان دارویی طی سالهای اخیر اقدامات خوبی را انجام داده اند که امیداریم با حمایت های لازم این امر استمرار یابد.

وی درباره بیمه زنان روستایی اظهارداشت: بیمه زنان روستایی در غالب طرح جوانی جمعیت انجام می شود.

وی اضافه کرد: در برنامه هفتم توسعه اعتبارات و تسهیلات لازم برای توانمند سازی و کارآفرینی و صادرات و بازاررسانی زنان انجام می شود.

معاون امور زنان و خانواده ریاست جمهوری در بحث بهداشت زنان روستایی و عشایری گفت: اکنون کمبود پزشکان متخصصین و اورژانس هاوایی را در این مناطق داریم که باید رفع نیازمندی انجام شود.

در همایش روز جهانی زن روستایی و ششمین همایش نقش آفرینی زنان روستایی و عشایری در توسعه پایدار تفاهم نامه همکاری بین معاون امور زنان و خانواده ریاست جمهوری، وزارت جهاد کشاورزی و صندوق کار آفرینی امید امضا شد که علاوه بر آن از ۱۹ زن روستایی و عشایری کارآفرین و نمونه تجلیل شد.

بر اساس این تفاهم نامه قرار است تسهیلات خرد روستایی برای حفظ اشتغال زنان روستایی تا سقف ۲۰۰ میلیون تومان پرداخت می شود.

### دعوت از ۱۰ وزنه بردار به اردوی تیم ملی زنان

کادرفنی تیم ملی وزنه برداری بانوان، ۱۰ وزنه بردار را به اردوی تیم ملی دعوت کرد.

با تصمیم کادر فنی ۱۰ بانوی وزنه بردار برای حضور در دور جدید اردوی تیم ملی دعوت شدند.

سیده الهام حسینی، الهه رزاقی، فاطمه کشاورز، فاطمه یوسفی، غزل حسینی، غزاله حسینی، پریسا نورعلی، زینب شیخ ارباب، نسیم قاسمی، ریحانه کریمی نفراتی هستند که باید روز سوم آبان ماه خودشان را به کادر فنی معرفی کنند.

دور جدید اردوهای تیم ملی بانوان از روز سوم آبانماه در آکادمی ملی المپیک آغاز خواهد شد.

### عیدیان تاریخ ساز شد / کسب اولین مدال طلا در دوومیدانی بانوان

در جریان سومین روز از چهارمین دوره رقابت های قهرمانی نوجوانان آسیا نازنین فاطمه عیدیان در ۴۰۰ متر با مانع قهرمان شد و اولین مدال طلای بانوان را در آسیا کسب کرد.

در سومین روز از چهارمین دوره رقابت های قهرمانی نوجوانان آسیا در کویت، نازنین فاطمه عیدیان در ۴۰۰ متر با مانع با ثبت زمان

۱:۰۱:۰۳ دقیقه قهرمان شد تا رکورد ملی رده سنی نوجوانان را بشکند.

با این نتیجه بانوی دوندۀ ایران، اولین مدال طلا در بخش دختران را کسب کرد. این برای نخستین بار است که ایران به مدال طلای آسیا در این بخش دست می یابد. تیم ایران تاکنون در هیچ یک از رده های سنی بانوان به مدال طلا دست نیافته بود.

رکورد قبلی این ماده با زمان ۱:۰۱:۴۲ دقیقه متعلق به این بانوی دونده بود. رکورد نازنین فاطمه عیدیان پس از تأیید کمیته ضد دوپینگ، ثبت خواهد شد.

در این ماده پس از نماینده کشورمان ورزشکاران قزاقستان و تاییه به ترتیب با زمان های ۱:۰۱:۵۲ دقیقه و ۱:۰۲:۴۰ دقیقه دوم و سوم شدند.

**بهره برداری از یک کارگاه طراحی و دوخت در بندرعباس**

مدیر این کارگاه طراحی و دوخت گفت: بمنظور حمایت از مشاغل خانگی و تقویت اقتصاد خانوار، یک کارگاه طراحی و دوخت در بندرعباس به بهره برداری رسید.

فاطمه بکرایی در شتریح این خبر، با بیان اینکه در این کارگاه ۵۶ نفر به صورت مستقیم و غیرمستقیم مشغول به کار هستند، اضافه کرد: برای راه اندازی این کارگاه تولیدی بیش از یک میلیارد تومان سرمایه گذاری شده است و بیشتر افراد شاغل در آن، زنان سرپرست خانوار هستند.

وی با اشاره به اینکه در این کارگاه برقع، شلوار بندری، چادر و پیراهن بندری، بسته به تعداد سفارش های دریافت شده ماهانه، تولید می شود، تصریح کرد: بازار فروش ما سراسر ایران، کشورهای حوزه خلیج فارس، هند و پاکستان است.

معاون استاندار هرمزگان با بیان اینکه بهره برداری از طرح های اشتغال و کار آفرینی، کمک بسیار زیادی به اقتصاد استان است، عنوان کرد: برای کمک به بانوان سرپرست خانوار، صندوق کارآفرینی کشور تسهیلات متفاوتی را ارائه می دهد.

احسان کامرانی اظهار کرد: تا پایان سال نیز ۱۰ تا ۱۸ طرح در زمینه اشتغال زایی به بهره برداری می رسد.

**مرحله استانی جشنواره قسه گوپی در هرمزگان برگزار شد**

مرحله استانی بیست و چهارمین جشنواره بین المللی قسه گوپی در هرمزگان برگزار شد. مدیرکل کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان هرمزگان گفت: در مرحله نخست (هفتم تا ۱۲ مهر) ۱۹ کانون پرورش فکری با ۲۰۸ قسه گو، در بخش کتابخانه ای به رقابت پرداختند. پروین پشتکوهی افزود: از این شمار امروز ۴۱ قسه گو در بخش های ملی، بین المللی، آئینی و سنتی، زبان اشاره، ۹۰ تاییه و یادگست رقابت کردند که در پایان، برگزیدگان به مرحله منطقه ای راه

آن کنید.

در صورت تمایل می توانید از مقداری کنجد نیز برای تزئین روی نان شیرمال خود استفاده کنید.

مقدار آرد تقریبی بوده و شما آن را تا جایی به مواد خود اضافه کنید تا خمیری لطیف و کشسانی به دست بیاید.

برای تهیه این شیرمال لذیذ داخل فر برقی دمای آن را روی ۱۷۵ درجه تنظیم کنید. بعد از پخت و آماده شدن نان آن را در دمای محیط قرار دهید تا مقداری خنک شود و سپس آن را داخل پلاستیک قرار دهید تا شیرمال شما نرم و لطیف باقی بماند.

می یابند. مدیرکل کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان هرمزگان اظهار کرد: مرحله کشوری این رقابت ها نیز، سی ام آذرماه (شب یلدا) در تهران برگزار می شود.

### لیگ برتر فوتبال زنان آغاز شد

لیگ برتر فوتبال زنان با انجام دو مسابقه آغاز شد. هفته اول لیگ برتر فوتبال زنان از جمعه، ۲۹ مهر با برگزاری دو دیدار آغاز شد. قرار بود سه دیدار برگزار شود اما با درود تهران که تازه به لیگ برتر وارد شده است از حضور مقابل خاتون بم انصراف داد.

در دو دیدار تیم های زارغ باتری سهندج و پالایش گاز ایلام به مصاف هم رفتند و به تساوی یک بر یک دست پیدا کردند. همچنین کیان نیشابور هم با یک گل مغلوب فراایستاس کران فارس شد.

دو دیدار دیگر باقی مانده هفته اول هم شنبه، ۳۰ مهر برگزار می شود که در مهمترین مسابقه سپاهان اصفهان میزبان شهرداری سیرجان است. نماینده البرز نیز مقابل ملوان بندرانزلی به میدان می رود.

قرعه کشی پانزدهمین دوره لیگ برتر فوتبال زنان با ۱۲ تیم انجام شد اما ذوب آهن اصفهان و همیاری آذربایجان غربی پیش از شروع مسابقات از حضور در لیگ انصراف دادند. به این ترتیب این دوره از مسابقات با حضور ۱۰ تیم پیگیری می شود.

### لیگ برتر فوتسال بانوان

**فولاد هرمزگان با امتیاز هیات فوتبال رودان راهی کشور می شود**

تیم فوتسال بانوان فولاد هرمزگان با واگذاری امتیاز تیم فوتسال هیات فوتبال رودان در فصل جاری مسابقات لیگ برتر فوتسال کشور حضور پیدا می کند.

این تیم قرار است در فصل جاری با سرمربیگری کلثوم دارا، سرمربی شناخته شده استان هرمزگان و با کمک های منصوره جعفر پور و ارینب سالاری و سرپرستی معصومه جعفرپور و سمیرا احمدی به عنوان تدارکات راهی مسابقات لیگ برتر کشور شود.

همچنین فاطمه ارزبیل، آدینه حسن زاده، مژگان مهدی زاده، معصومه فرجام طلب، زهرا اسماعیلی، فاطمه بحری، زهرا غلامی، طیبیه ایرانی، سمانه رحیمی، فائزه عباسی، ملیحه نورالدینی، اعظم خون جهان، مهسا عرب، وجهیه صادقی و نرگس مرادی به عنوان بازیکنان تیم فولاد هرمزگان در لیگ برتر کشور حاضر خواهند شد. لیگ برتر بانوان فوتسال کشور با شرکت ۱۰ تیم آریا پاک البرز، هیات فوتبال نطنز، سایپا تهران، مهر عظام تهران، خانه من مشهد، کیمیای اسفراین، پارس آرا شیراز، مس کرمان، هیات فوتبال آمل و فولاد هرمزگان برگزار شود.