صحنه

«نه زشت، نه زیبا» اکران می‌شود

نمایش «نه زشت، نه زیبا» به نویسندگی و کارگردانی حسن دادشکر از فردا چهارشنبه در پایگاه اینترنتی کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان اکران آنلاین می‌شود. کانون خبر داده که این نمایش از تولیدات سال ۱۳۸۳ مرکز تولید تئاتر و تئاتر عروسکی کانون پرورش فکری است که در ادامه طرح «نمایش‌نما» در سایت th.kpf.ir اکران خواهد شد. داستان این نمایش درباره خداداد پسر جوانی است که از زشتی صورت و تمسخر اطرافیانش رنج می‌برد، به‌دنبال علت زشتی خوداست. او با راهنمایی مرشد، راهی سرزمین باختر می‌شود تا از سه حکیم دانا، علت زشتی‌اش را بپرسد. در این نمایش مجتبی معاف، ناصر احمدی‌فر، همایون صلاحی، علی افشاری و حسن دادشکر به‌عنوان بازیگر ایفای نقش کرده‌اند. همچنین مرحوم بیژن نعمتی‌شریف طراحی و ساخت عروسک‌های این نمایش را برعهده داشته، آهنگسازی آن را امیر بکان انجام داده و ابوالفضل همتی‌آهویی طراح و مجری پوستر و بروشور آن بوده است.

نگاهی به کنش سیاسی هنرمندان در مقطع انتخابات و معایب و محسنات آن

آرای خوش آب و رنگ

تصویری از حضور هنرمندان در دوره پیشین انتخابات

کاغذ اخبار

از بلوچستان تا حلب در «ستاره‌های بلوچ» منتشر شد

کتاب «ستاره‌های بلوچ»، خاطرات روحانی مدافع حرم، عباس نارویی از حضور نبویون در نبرد سوریه، نوشته «محمد محمودی‌نورآبادی» در قالب «خاطرات دیگرنوشت» از سوی انتشارات خط مقدم منتشر شد. محمودی نورآبادی با سفر به دو سرزمین سوریه و بلوچستان، به‌خوبی از عهده پردازش دو بوم و اقلیم متفاوت برآمده است. روایتگری دقیق و ظریف عباس‌نارویی هم به‌کمک قلم نویسنده آمده و این کار را خواندنی کرده است. به‌ویژه که نویسنده تلاش کرده در دیالوگ‌ها لحن و گویش شخصیت‌ها را متکی بر گویش قومی بلوچ حفظ کند. این کتاب؛ خاطرات روحانی مدافع حرم، عباس نارویی از حضور نبویون در نبرد سوریه، از سوی محمد محمودی‌نورآبادی مصاحبه و تدوین شده است و در شمارگان ۱۰۰۰ نسخه با قیمت ۴۸۰۰۰ تومان منتشر شده است.

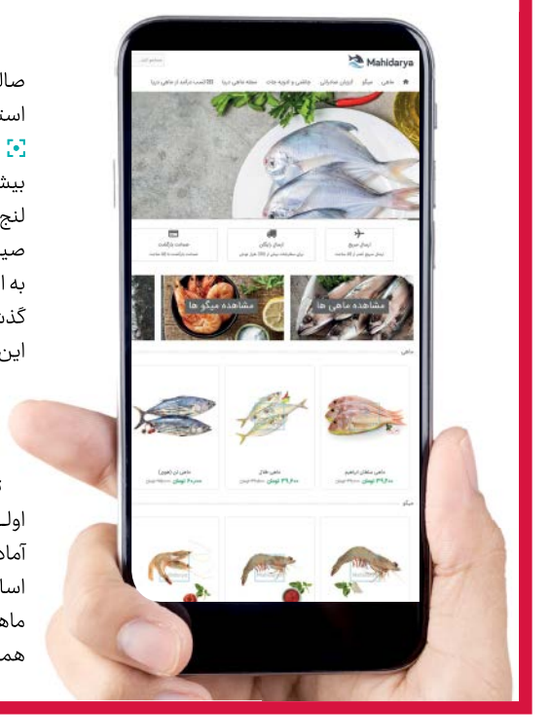
با ابتکار کارشناسان شرکت «ایده‌پردازان جوان هرمزگان» فرقی نمی‌کند کجا هستید و چقدر با بندرعباس فاصله دارید؛ برای تحویل گرفتن ماهی و میگوی تازه دریای جنوب در خانه، فقط چند کلیک فاصله دارید

ماهی تازه جنوب را به ماهی دریا سفارش بده

مریم ملی
نشان ایرانی۲

آبزیان دریایی با وجود ارزش غذایی بالا در سفره ما ایرانی‌ها سهم زیادی ندارند. یکی از علت‌های این موضوع احتمالا رواج عرضه از ماهی‌ها و آبزیان منجمد است که باعث می‌شود طعم خوب آن احساس نشود، ریسک کهنگی و فساد بالایی داشته باشد و همه اینها سبب شود آبزیان با وجود مزای غذایی بالا به اندازه گوشت و مرغ در سبد خرید خانواده‌ها قرار نگیرد. با توجه به این که محصولات دریایی، تامین‌کننده بسیاری از ویتامین‌ها و مواد مورد نیاز بدن انسان است، حذف‌شدن آنها از سفره غذایی می‌تواند برای سلامت ما خطراتی در پی داشته باشد. در کنار این موارد قیمت به نسبت بالای محصولات دریایی از عواملی است که خرید ماهی‌های با کیفیت را از دسترس بسیاری از هموطنان خارج می‌کند. شرکت خلاق و نوآور «ایده پردازان جوان هرمزگان» از سال ۹۵ با دقت این نیاز بازار ایران را شناسایی و سعی کرده است راه‌حلی برای اصلاح تامین زنجیره غذایی کشور بیابد. این شرکت که در سال ۹۷ مجوز واحد فناور را دریافت کرده است با توجه به موقعیت استراتژیکی که در بندرعباس دارد به‌انواع ماهی‌های دریای جنوب دسترسی داشته و بر همین اساس توانسته از آن برای راه‌اندازی کسب‌وکار «ماهی دریا» استفاده کند.

محمد امین صالحی، مدیر اجرایی شرکت ایده‌پردازان جوان هرمزگان درباره استارت‌آپ «ماهی دریا» به جام‌جم می‌گوید: «ایده شکل‌گیری این استارت‌آپ زمانی در ذهن گروه ما شکل گرفت که می‌دیدیم عید نوروز مردمی که به شهر ما می‌آمدند به‌عنوان سوغاتی برای آشنایان‌شان ماهی می‌بردند در حالی که این کار سختی‌های زیادی داشت و ممکن بود ماهی‌ها در مسیر بازگشت فاسد بشوند. همین موضوع و دغدغه‌ای که برای رساندن ماهی تازه به کل کشور داشتیم باعث شد تا شرکت «ماهی دریا» را تأسیس کنیم. ماهی دریا اولین فروشگاه اینترنتی محصولات دریایی در ایران است که ماهی تازه را حداکثر تا ۴۸ ساعت به نقاط مختلف ایران می‌فرستد. در صورتی که شهرهای سفارش‌دهنده خطوط هوایی به بندرعباس داشته باشند ارسال از طریق هواپیما انجام‌شده و در صورتی که خط هوایی وجود نداشته باشد از طریق حمل‌ونقل زمینی بسته‌های ماهی و آزیان ارسال می‌شود.



مزیت‌های خرید از ماهی دریا

صالحی شش مزیت مهم خرید ماهی و آبزیان جنوب از طریق استارت‌آپ ماهی دریا را این طور شرح می‌دهد:

منجمد نبودن محصولات و تازگی آنها

بیشتر ماهی‌های موجود در بازار روز با شناورهای صیادی و لنج‌های بزرگ که در دریا بین یک هفته تا یک ماه شناورند صید می‌شود. وقتی شناور یا لنج به ساحل می‌رسد، ماهی به اندازه یک هفته تا یک ماه از مدت صید آن ممکن است گذشته باشد که البته در یخچال کشتی منجمد شده است. این ماهی‌ها را یک فروشنده عمده می‌خرد و سپس ماهی‌ها را به عمده فروشان و خرده‌فروشان در شهرهای مختف ارسال می کنند. به همین علت است آبزیانی که در شهرهای مختلف فروخته می‌شود ممکن است لزوما تازه و با کیفیت نباشد. تازه‌بودن محصولات از مهم‌ترین اولویت‌های مجموعه ماهی دریا است و تمام فرآیند آماده‌سازی محصول بر اساس این اولویت انجام می‌شود. بر اساس استانداردهای رایج در دنیا برای نگهداری و تازه‌ماندن ماهی از یخ ژله‌ای استفاده می‌شود ماهی دریا هم به کمک همین یخ‌ها محصولات دریایی را بدون این که منجمد شود به‌دست مشتری هایش در سراسر ایران می‌رساند.

تنوع محصولات دریایی

تنوع در عرضه محصولات دریایی از مزیت‌های ماهی دریا است؛ به‌طوری‌که مشتری هر ماهی و میگویی را که بخواهد می‌تواند از فهرست کامل و متنوع سایت انتخاب کرده و سفارش دهد. حلوا سفید، حلوا سیاه، سرخو، سنگسر، شوریده، شیر، تن (هوور)، کفشک، هامور، بیاح، کوتر (باراکودا یا دوولمی)، طلال، شورت، شهری، راشگو، صبیتی، گاریز، میش ماهی و انواع ماهی های دیگر در فهرست محصولات ماهی دریا موجود است.

ضمانت کیفیت محصول

بیشتر تامین‌کنندگان ماهی در ایران، به صورت معمول از مواد شیمیایی و نگه‌دارنده مانند آمونیاک، کلر و فرمالین برای نگه‌داری بیشتر ماهی و جلوگیری از فساد آن استفاده می‌کنند، در حالی که محصولات ماهی دریا به‌طور دقیق تحت آزمایش‌های سلامت و کیفیت قرار می‌گیرد و پس از آن بدون افزودن هیچ‌گونه مواد شیمیایی آماده و ارسال می‌شود.

تحویل ۴۸ ساعته در سراسر ایران

محصولات پس از ثبت سفارش حداکثر تا ۴۸ ساعت پس از تامین از سوی تیم تخصصی جلوی منزل تحویل داده می‌شود. برای اطمینان از زمان تحویل، امکان ارتباط با اپراتورهای ماهی دریا میسر است و مشتریان می‌توانند از زمان دقیق تحویل مطلع شوند.

هزینه یکسان برای تمام نقاط کشور

مشتری می‌تواند با هزینه ۵۹ هزارتومان در هر جای ایران که باشد ماهی تازه مد نظرش را دریافت کند. گفتنی است سفارش‌های با مبلغ فاکتور بالاتر از ۵۹۰ هزار تومان رایگان ارسال می‌شود.

هزینه کمتر به دلیل حذف واسطه‌ها

با حذف واسطه‌هایی که در خرید و فروش ماهی نقش دارند، قیمت خرید ماهی‌ها کاهش می‌یابد و این هم یکی دیگر از محاسن محصولات ماهی دریا است. به طور کلی یکی از علل بالا بودن قیمت ماهی همین تعدد واسطه‌هاست که هر کدام حدود ۱۰ درصد قیمت ماهی را بالا می‌برند و گاهی می‌بینیم ماهی‌ها پنج شش واسطه خرید و فروش دارند تا به دست مصرف کننده برسند و چون ماهی دریا مستقیما از صیادها ماهی را دریافت می‌کند با هزینه کمتری آن را عرضه می‌کند.

آشنایی با روش‌های مختلف طبخ انواع ماهی‌ها

هر ماهی سبک و سیاق مشخصی برای طبخ دارد و به طور کلی بسته به این که چه نوع ماهی را برای وعده غذایی انتخاب کرده‌اید باید روش پخت‌وپز آن را هم بدانید تا بتوانید از طعم واقعی‌اش لذت ببرید. ماهی دریا برای کسانی که درباره روش طبخ ماهی‌ها اطلاعات کافی ندارند بخش معینی را در وبگاه شرکت قرار داده که راهنمای خوبی برای آشپزی است. از اشپل ماهی گرفته تا انواع ماهی‌های جنوب در این بخش معرفی شده و روش‌های طعم‌دار کردن و پخت آن ذکر شده است.

برای کسانی که مایل هستند ماهی‌ها را در فر و به حالت کبابی بپزند یا کسانی که ماهی سرخ‌شده را بیشتر می‌پسندند، توضیحات جذاب و کاملی وجود دارد که می‌توانند با کمک آن به برنامه غذایی خود تنوع ببخشند.

این قسمت از وبگاه اطلاعات خوبی درباره رژیم‌های مختلف غذایی و وابستگی هرکدام به انواع ماهی‌ها دارد و به مخاطب این امکان را می‌دهد که ماهی مناسب برای رژیم غذایی خود را شناسایی کرده و روش پخت آن را هم یاد بگیرند.

راه‌های ارتباط با «ماهی دریا»

mahidarya.com

mahidaryacom

۰۷۶۳۱۰۱۲۲۲۲

بندرعباس، برج فناوری هرمز
طبقه سوم، واحد ۳۰۵