نخستین پاراتور خوزستان با حضور ۳۰ ناشنوا برگزار شد

اولین پاراتور خوزستان با هدف توجه‌ویژه به معلولان، نهادینه‌کردن فرهنگ بازدید و مشارکت آنان در فعالیت‌های گردشگری با حضور ۳۰ ناشنوا اجرا شد.

پیمان نبهانی، سرپرست معاونت گردشگری خوزستان در حاشیه برگزاری این پاراتور گفت: نخستین پاراتور خوزستان را که ویژه ناشنوایان و کم‌شنوایان بود با همکاری و مشارکت یک شرکت مسافرتی و همچنین انجمن ناشنوایان استان برگزار کردیم. وی هدف از اجرای این تور را معرفی ظرفیت‌های گردشگری استان به ناشنوایان، ایجاد توجه‌ویژه به این قشر و نهادینه‌کردن فرهنگ بازدید در معلولان و بیماران خاص و مشارکت‌دادن آنان در فعالیت‌های گردشگری عنوان کرد و افزود: امیدواریم اجرای چنین گشت‌هایی برای این طیف از جامعه ادامه‌دار باشد. این گروه پاراتور از یک مسیر گردشگری از محوطه باستانی و جهانی چغازنبیل و موزه هفت‌تپه گرفته تا محوطه باستانی شوش و حرم‌مطهر دانیال‌نبی بازدید کردند./جام‌جم‌دیلی

یادداشت

ایران کوچک در دستپخت

فاطمه مرادزاده

دبیر ایران

استودیو و محل ضبط برنامه ویژگی خاصی ندارد؛ شبیه‌بیشتر استودیوهای تلویزیونی و حتی یکی از ساده‌ترین آنهاست اما دقایقی از برنامه نگذشته، گروه‌های شرکت‌کننده در مسابقه یکی‌یکی وارد می‌شوند؛ بانوانی از یک منطقه خاص کشور با لهجه، گویش و پوشش محلی و....

پای برنامه تلویزیونی دستپخت نشسته بودم. بار اول بود که برنامه را می‌دیدم، تنها چیزی که باعث شد همان ابتدای برنامه کانال را عوض نکنم حضور بانوان قشمی بود که با چهره‌های آفتاب‌سوخته اما مهربان و خونگرم جنوبی با لباس‌های محلی و رنگارنگ زرد و سبز و قرمز و آبی و بنفش به استودیو آمده و با موسیقی پس‌زمینه زنده جنوبی همراه شده بودند. شش گروه دو نفره، شرکت‌کنندگان مسابقه آشپزی دستپخت بودند. اعضای هر گروه بعد از معرفی خود، صنایع‌دستی محل زندگی‌شان (در اینجا قشم) را هم که هنر و تولید دست خودشان بود، آورده و معرفی می‌کردند. برنامه تا همین جای کار (که دقایقی بیشتر نگذشته بود) به بهترین وجه ممکن هم موسیقی بومی، هم پوشش و گویش و صنایع‌دستی قشم را معرفی کرده بود. تا شرکت‌کنندگان غذای محلی موردنظر (کاتوغ ماهی) را طبخ و آماده کنند، دوربین برنامه در آفاق و انفس جاذبه‌های تاریخی و طبیعی قشم سیری کرده و زیبایی‌های این جزیره را به بینندگان معرفی می‌کند و در نهایت اینکه غذا آماده شده و داوران حین اعمال نظر، طعم و شیوه پخت غذا را هم بیان می‌کنند. برنامه دستپخت به‌تنهایی توانست در یک ساعت تمامی جاذبه‌های طبیعی، تاریخی، فرهنگی، خوراک و پوشش و صنایع‌دستی قشم را در یک بسته کامل به مخاطب خود ارائه کند و این همان چیزی است که ما برای معرفی جامع و کامل ایران خود به آن نیاز داریم.

حدود ۲۷۰۰ غذا و نوشیدنی در جای جای مختلف ایران وجود دارد

با این که اولیم، آخریم

ایران با وجود تنوع غذایی بسیار بالا نتوانسته در صنعت گردشگری خوراک در عرصه جهانی موفق عمل کند

شهلا منصوریه

ایران

امروزه، مفهوم غذا و خوراک، صرفا در معنای سیرشدن خلاصه نمی‌شود و جایگاه ویژه‌ای پیدا کرده و به یک سرگرمی، تفریح و حتی یک سبک و هنر تبدیل شده است. شاید باورپذیر نباشد اما در سال‌های اخیر بسیاری از توریست‌ها راهی سفر می‌شوند تا غذاها، طعم‌ها و نوشیدنی‌های جدید را تجربه کنند. این موضوع آنقدر اهمیت پیدا کرده که یکی از زیرمجموعه‌های صنعت توریسم و گردشگری محسوب می‌شود و یک روز را به نام گردشگری خوراک یا غذا نامگذاری کرده‌اند. مسوولان گردشگری کشورها هم در کنار جاذبه‌های طبیعی و تاریخی خود، جاذبه خوراک را گنجانده‌اند تا آن بخش از مردم که غذا جایگاه ویژه‌ای در زندگی‌شان دارد را جذب کنند. این حکم یک تیر و دو نشان را دارد زیرا هم گردشگر بیشتری جذب می‌کنند و هم از آنجا که نوع غذا و نوشیدنی هر ملتی، نمایانگر سبک و شیوه زندگی، آداب و رسوم و باورهای آن مردم است، می‌توان فرهنگ سرزمین خود را هم به دیگران شناساند و این همان تنوع و تجربه گرانقدری است که گردشگر امروزی به دنبال آن است. با این همه گردشگری خوراک در ایران چندان مورد توجه قرار نگرفته و کمتر نام و نشانی از پیشینه و تنوع غذاهای محلی و بومی ایرانی در رستوران‌ها و اقامتگاه‌ها دیده می‌شود. از سویی بیشتر رستوران‌ها و سفره‌خانه‌ها فقط منوی یکسانی از کباب‌ها و فست‌فودها ارائه می‌کنند. این موضوع آنقدر اپید می‌شده که شکایت توریست‌های خارجی را در پی داشته و با گفتن (every day kabab) اعتراض خود را مطرح می‌کنند.

طبق آمار سازمان جهانی، گردشگری غذا و نوشیدنی بیش از یک سوم هزینه هر مسافر را شامل می‌شود

روز جهانی غذا از سال ۱۹۴۵ و ۱۶ اکتبر (۲۴ مهر) به مناسبت تاسیس «FAO» (سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل) و با هدف امنیت غذایی و رفع فقر غذایی ایجاد شد. حالا سال‌هاست که این روز با یک شعار و موضوع خاص پیگیری و گرامی داشته می‌شود. شعار امسال غذای مناسب امروز برای فردایی سالم است. بهانه ما برای پرداختن به گردشگری خوراک اما نه روز جهانی غذا که معرفی یک غذای جنوبی ایرانی (سوسیس بندری) در صفحه اینستاگرام روزنامه نیویورک تایمز آمریکاست. این صفحه چند روز پیش به شرح و معرفی این غذای ایرانی پرداخت و این خود حاکی از اهمیت غذا و فرهنگ غذایی در میان مردم جهان است؛ موضوعی که هنوز در کشور ما چندان جدی گرفته نشده است.

گردشگری غذایی به معنای لذت بردن از غذاها و نوشیدنی‌های جدید و خاص در مناطق دور یا نزدیک است؛ غذاهایی که در مناطق و محلات مختلف جزو میراث ناملموس، فرهنگ و سنت‌های هر منطقه به شمار می‌روند. به گفته کارشناسان ایرانی فعال در زمینه خوراک و غذا، حدود ۲۷۰۰ غذا و نوشیدنی در جای جای مختلف کشور عزیزمان وجود دارد که برخی در آیین و مراسم خاصی طبخ و ارائه می‌شوند و برخی هم آداب طبخ ویژه‌ای دارند.

تنوع بسیار زیاد غذا و خوراک در ایران ریشه در پهنه وسیع جغرافیایی، وجود طوایف و اقوام متعدد و سبک‌های زندگی متنوع مردم این سرزمین دارد. با این همه هنوز حتی خود ما ایرانی‌ها بسیاری از این انواع خوراک را نمی‌شناسیم، چه رسد به این‌که آنها را در منوی گردشگری خود قرار دهیم و همین هم باعث شده که متأسفانه بسیاری از این خوراک‌ها کم کم به فراموشی سپرده شود.

یکی از ۳ مکتب مهم آشپزی جهان باستان

در کتاب فرهنگ مصور آشپزی ایرانی، آمده است: آشپزی در دوره باستان، دارای سه مکتب ایرانی، رومی و چینی بوده است. به گفته نسرین صالحی، آشپزی ترکی، عربی و حتی فرهنگ آشپزی در شمال آفریقا و همچنین هند، زیرمجموعه‌ای از آشپزی ایرانی است؛ باوجود این‌که همین مسأله نشان‌دهنده جایگاه فرهنگی والای ایرانی و اهمیت آشپزی ایرانی است اما عملا مورداستفاده فرهنگی قرار نمی‌گیرد. این پژوهشگر حوزه گردشگری و خوراک در گفت‌وگو با جام‌جم می‌گوید: کشورهایی چون فرانسه، ایتالیا، ترکیه و... به اهمیت خوراک در بین گردشگران خود پی‌برده‌اند و با ارائه منوهای متنوع و خوب، فرهنگ و خوراک خود را در رستوران‌های‌شان به نمایش گذاشته‌اند. این کشورها به‌درستی دریافته‌اند که برای جذب گردشگر بیشتر، راضی‌بودن مسافر و ایجاد خاطره‌ای خوش از سفر، بسیار مهم است و دراین خصوص تلاش می‌کنند.

شام آخر

صالحی که نویسنده کتاب‌های طبیعت‌گردی در ایران نیز هست، ادامه می‌دهد: هر نقطه گردشگرپذیری اگر چاشنی خوراک محلی را به برنامه‌های ارائه‌شده به مسافران اضافه کنند، باعث جذب بیشتر گردشگران و رضایت سفرکرده‌ها خواهد شد. هرچند شاید نتوان این رضایت را در قالب کمیت آورد. به گفته صالحی در تورهای خارجی، همیشه پارامتر مهمی به نام شام آخر وجود دارد که در این ضیافت، شامی درخور به مهمانان داده می‌شود تا با خاطره‌ای خوش سفرشان را به اتمام برسانند. اینجاست که می‌توان به میزان اهمیت خوراک در سفر پی‌برد.

انگیزه‌ای برای بازگشت دوباره

نویسنده آشپزی و مزاج‌شناسی خوراک ایرانی، نقش بانوان را در صنعت گردشگری و خوراک، منحصربه‌فرد می‌داند و معتقد است صنعت خوراک، زمینه‌های اشتغالزایی مستقیم و غیرمستقیم فراوانی را فراهم می‌کند.

این پژوهشگر خوراک بومی هر منطقه را نقطه قوتی برای تحریک حس‌های انسان می‌داند و می‌گوید: شهامت چشیدن طعمی نو بسیار دلپذیر است. آشپزی ایرانی پدیده‌ای نو و خوش‌عطر و طعمی است که سفر را رنگی نو می‌بخشد و انگیزه‌ای برای بازگشت دوباره آنها به آن نقطه است. به عقیده نویسنده کتاب خوراک در سفر؛ ایران راهی بسیار طولانی برای رسیدن به جایگاه واقعی خود دارد و در این میان نقش اقامتگاه‌های بومگردی با ارائه خوراک‌های بومی را بسیار مهم می‌داند.

به وسعت مزرعه تا سفره

غذا به عنوان زبان مشترک همه مردم دنیا جزو لاینفک زندگی مردم است که همه انسان‌ها روزی دو یا سه بار سراغ آن می‌روند. ضمن این‌که اشتغالزایی و درآمدزایی آن گستره‌ای به وسعت مزرعه تا سفره است. به عبارتی اهمیت خوراک به حدی است که چرخه بزرگی از مزرعه تا سفره را درگیر می‌کند. به همین جهت است که امروز گردشگری غذا در دنیا یکی از شاخه‌های اصلی گردشگری محسوب می‌شود. بسیاری از کشورها توانسته‌اند با ارائه غذاهای سنتی، ایجاد شوق و اشتیاق برای مزه‌کردن نوشیدنی‌ها، دسرها و غذاهای اصلی‌شان، افراد بسیار زیادی را جذب سرزمین خود کنند.

همه کشورهای موفق

سیدمهدی حسینی، سرپرست کارگروه سرآشپزان اطلس ملی خوراک و نوشیدنی ایران هم در این باره به جام‌جم می‌گوید: کشورهای بسیار زیادی توانسته‌اند از گردشگری غذا درجهت جذب گردشگر و درآمد استفاده کنند، ازجمله فرانسه که توانسته خود را به‌عنوان مهد آشپزی در دنیا نشان دهد. کشور ایتالیا و تایلند و کشورهای مدیترانه بسیار خوب کار کرده‌اند. ژاپن و چین با تنوع غذایی بالا به عنوان یکی از جاذبه‌ها در کشورشان توانسته‌اند گردشگران خیلی زیادی را به سوی خود جذب کنند. مکزیک نیز از این قاعده مستثنا نبوده است. کشور ترکیه در بخش گردشگری خوراک بسیار قوی عمل کرده و هندوستان و مالزی هم در سال‌های اخیر توانسته‌اند در همین زمینه بخشی از گردشگران را به سمت خود بکشانند.

حسینی پس از یادآوری نام کشورهایی که در زمینه گردشگری خوراک سرآمد هستند، می‌افزاید: فقط این کشورها توانسته‌اند در حوزه غذا خوب فعالیت کنند و باقی کشورها، بخش غذا و گردشگری را خیلی جدی نگرفته‌اند.

درحالی که اولیم، آخریم

داور ملی جشنواره‌های خوراک و محصولات کشاورزی، کشور ما را در زمینه تنوع و گستره غذایی و نوشیدنی، بسیار سرآمد و صاحب‌نام می‌داند و می‌گوید: با این حال و متاسفانه نتوانسته‌ایم این تنوع را عرضه و به‌خوبی به مردم دنیا معرفی کنیم. به‌همین‌جهت در گردشگری غذا در جایگاه بسیار پایینی قرار داریم؛ درصورتی‌که حدود ۲۷۰۰ نوع غذا و نوشیدنی در جای‌جای کشور ایران داریم که هرکدام با طعم و مزه‌های متفاوت، آداب و رسوم خاص خودشان را دارند.

این مستندساز گردشگری خوراک که به‌تازگی چند غذای ملی را مستند کرده و در حال ثبت‌ملی آنهاست، می‌گوید: گردشگر برای لذت‌بردن از سفر در تمامی حوزه‌ها نیاز به انرژی دارد که از طریق خوردن و آشامیدن تامین می‌شود و چقدر خوب است که انسان‌ها در سفرهایشان حتی به استان‌های دیگر در کشور خودشان، غذاها و نوشیدنی‌های بومی و محلی را امتحان و تجربه کنند و از این طریق زبان به زبان، خوشمزگی، خوش‌عطروطعم بودن و آداب غذاها را به دیگران هم انتقال دهند تا این اتفاق باعث رونق گردشگری و ایجاد رونق کسب‌وکار در شهرهای مختلف شود.

کمک به توسعه پایدار

حسین دهقان‌منشادی، بنیانگذار و رئیس هیات‌مدیره انجمن گردشگری خوراک و نوشیدنی دونار اما معتقد است: گردشگری خوراک در انواع مختلف و نهضت‌های وابسته، همواره به توسعه پایدار در قالب کاهش دورریز غذایی، استفاده‌نکردن از ظروف پلاستیکی، تغذیه مناسب و تامین مواد غذایی سالم و بهداشت خوراک توجه می‌کند. او که مدرس دوره‌های گردشگری در موسسات آموزش خدمات گردشگری میراث است، می‌گوید: «طبق آمار سازمان جهانی، گردشگری غذا و نوشیدنی بیش از یک‌سوم هزینه هر مسافر را شامل می‌شود. این یعنی اگر هیچ کاری نکنیم، مشتری در ذات موجود هست. حال اگر برای آن برنامه‌ریزی کنیم، خوراک و نوشیدنی هر منطقه را معرفی و عرضه کنیم، داستان‌های فرهنگی و مذهبی و اجتماعی و اعتقادی آن را بیان کنیم به نحوی که موجب خاطره‌سازی شود؛ هم از ظرفیت یک‌سوم هزینه گردشگری داخلی و خارجی به‌درستی استفاده کرده‌ایم، هم تجربه منحصربه‌فردی را برای گردشگران ایجاد کرده‌ایم. ضمن این‌که در کنار باقی جاذبه‌ها (تاریخی و طبیعی)، غذا و نوشیدنی را به‌صورت یگانه برای ارائه آورده‌ایم که موجب غرور ملی و افتخار به منطقه از طریق ارائه درست آثار ناملموس‌مان (خوراک و نوشیدنی) می‌شود.

افزایش کیفیت تورها

مسؤول کمیته تخصصی گردشگری خوراک استان یزد با بیان این‌که با ارائه غذاهای محلی و سنتی، به تنوع تورها و جاذبه‌ها از یک طرف و به کیفیت تورهای موجود از طرف دیگر کمک کرده‌ایم، می‌گوید: این تازه زمانی است که فقط در کنار دیگر تورها، به تنوع خوراک اهمیت داده‌ایم. حتی می‌توانیم برای جاذبه‌های خوراک، نوشیدنی و آشپزی مسافر جذب کنیم که این اتفاق همزمان با تورهای فرهنگی ورودی به کشور افتاده است.» عضو انجمن جهانی سفر و خوراک و راهنمای گردشگری خوراک، کشورهایی مثل ایتالیا، فرانسه، اسپانیا و حتی آمریکا و کانادا را در زمینه گردشگری خوراک و نوشیدنی و برندسازی غذایی در رتبه‌های برتر می‌داند و می‌گوید: دیگر کشورها مثل مکزیک، پرو، تایلند، ویتنام، کره‌جنوبی، مالزی ترکیه و حتی آذربایجان نیز در این زمینه پیشتاز هستند.

در قعر جدولیم

دهقان‌منشادی در خصوص رتبه و جایگاه ایران در جهان می‌گوید: به لحاظ نظری و به‌صورت بالقوه، در جهان برتر هستیم، همان‌طورکه مرحوم نجف دریابندی در کتاب «مستطاب آشپزی» یکی از سه مکتب آشپزی جهان را ایرانی می‌داند اما به لحاظ نظام‌مندی، فعالیت عملی، حضور جهانی، برندسازی و به‌طورکل فعالیت‌های گردشگری خوراک، در قعر جدول هستیم.

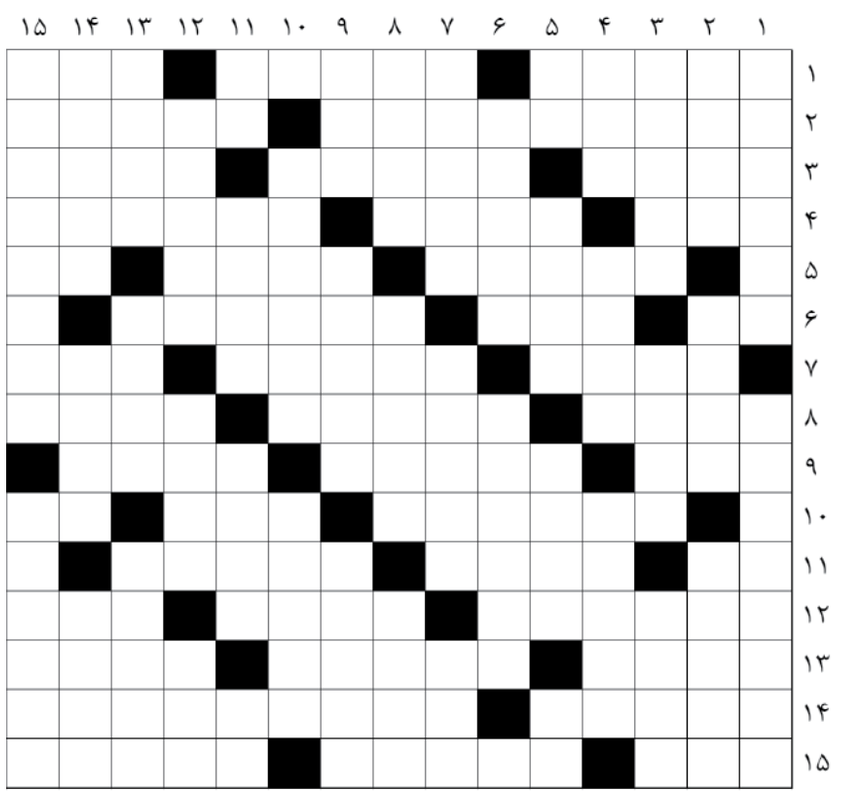
طراح: بیژن گورانی

جدول شماره ۶۰۵۰

جدول عادی

افقی: ۱) پوشاک دست- خرس سیاه و سفید- حفره‌هایی که زنبور عسل از موم می‌سازد ۲) مهاجم تیم ملی فوتبال کشورمان- چلیپا ۳) روزها- رفت و آمد زیاد- عزاداری ۴) شهری در افغانستان- تیراژ- شعری که در وصف بهار سروده شود ۵) سرشار- سنگواره- ناشنوا ۶) گله و شکایت مداوم- جایز- رسیدگی به اتهام کسی ۷) حریص- کتابی تألیف شیخ مرتضی انصاری- کتاب هندو ۸) آن‌که حج به‌جا آورده- زندگانی- پسر کاوه آهنگر ۹) زیان- ظرف باده- خداشناس ۱۰) مال و ثروت- از انجیل‌های معتبر- نیمه چیزی ۱۱) تنها- نیاز- خصلت‌های نیکو ۱۲) قطع‌کننده یکدیگر- نویسنده- دیروز عرب ۱۳) فضای جلوی ساختمان- اختلاف عقیده- روزی‌دهنده ۱۴) واضح و آشکار- فیلمی ساخته ابراهیم حاتمی‌کیا و بازی آزیتا حاجیان ۱۵) دوره ده روزه- شکل‌گرفته- خزنده‌ای خطرناک با آروارهای قوی.

عمودی: ۱) معادل فارسی فلاسک- آخرین فرستاده خدا ۲) ستاره‌ای روشن در نیمکره جنوبی آسمان- ترن- سنگ نوشته ۳) درهم داخل شدن- ازدواج نکرده- خشکی‌های وسیع کره زمین ۴) بستنی چوبی- در بیان علت به کار می‌رود- دور چیزی را فراگرفتن ۵) رود بزرگ- آغاز- پل دوزخ- رطوبت ۶) از پیامبران بنی‌اسرائیل- برگشتن از جایی ۷) عشق پرنده- در نظر گرفتن اهمیت موضوعی- نوعی زیرانداز ۸) سرشماری- پیرو دین حضرت عیسی(ع)- سایه‌بان درشکه ۹) بسیار درخشان- ناسزاگویی- پیشین ۱۰) از ابزارهای شبکه جهانی اینترنت- بیشترین حد ۱۱) H- جثه، اندام- پرخاش- الفبای موسیقی ۱۲) آکنده- کشتی کوچک- عدد ۱۳) شکاف باریک- داد و فریاد- مأمور رسیدگی و بررسی ۱۴) شاخه‌ای از فیزیک که به شناخت نور می‌پردازد- پرچم- قابله ۱۵) پستچی- رنگین‌کمان.



جدول ویژه

افقی: ۱) بانمک بودن- گفته‌ای بر پایه استدلال‌های نادرست- چهارچوب عکس ۲) فیلمی در ژانر ترسناک روان‌شناسانه ساخته رومن پولانسکی- منشی ۳) گرامی- گلو- سرباز نیروی دریایی ۴) همسر حضرت یعقوب(ع)- مرگ- منطقه سردسیر قطب شمال ۵) رانده‌شده- شجاع- رود آرام ۶) اراده- از عناصر چهارگانه- چاه جهنده ۷) پسر گودرز- همسایه- قطعی و حتمی ۸) تاریخ‌نگار- دست‌درازی- نبرد ارتش آلمان و نیروهای متفقین در جنگ جهانی اول ۹) نیم‌صدای سگ- دستور زبان- کین سیاوش را گرفت ۱۰) بازیکن باشگاهی غیر از باشگاه‌های کشورش- دیهیم- نشانه جمع ۱۱) تیر پیکاندار- لطافت- لاف پهلوانی زدن ۱۲) حاکم در دوره هخامنشی- پیامبر صبور- شهری در فارس ۱۳) عمق- برشته‌شده- کشیک ۱۴) چشمه آب معدنی دماوند تهران- هنری که به تعامل با محیط زیست می‌پردازد ۱۵) جاده قطار- رهبر قوم هون- از بازی‌های قدیمی دورهمی‌های خانوادگی.

عمودی: ۱) زیاده‌روی در وصف- آهنگساز فرانسوی فیلم لورنس عربستان ۲) سه گوشه- فال نیک- عروسک فرنگی ۳) ثلاثه دیدنی مصر- امپراتور روم شرقی- از باب‌های ثلاثی مزید ۴) داخل زیارتگاه- آشپز- افسر ارشد در ارتش اروپایی ۵) نظریه- مسلک- اثرگذار- بله آلمانی ۶) ستوده‌شده- از سازهای بادی برنجی ۷) پیش‌غذا- رایگان- پیغمبر ۸) جدایی- اراذل و اوباش- تخمک ۹) همان سیب است- محفظه نگهداری لوازم- نمایشنامه فدریکو گارسیا لورکا ۱۰) قند جوانه جو- دلشوره ۱۱) معاون هیتلر- پرتو نور تک‌رنگ- جیره غذای روزانه- عود ۱۲) مجاور- ثابت و قطعی شده- بیهوده ۱۳) دوازده دوجین- گیاه- سرافراز ۱۴) نرم‌افزار نقشه‌کشی- نوعی پارچه نفیس- نوعی پارچه براق ۱۵) روغنی معطر برای براق کردن مو- درختی باگل‌های خوشه‌ای خوشبو.

حل جدول عادی شماره ۶۰۴۹

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	م	ی	ا	ن	گ	ی	ن	■	ت	ر	ی	ا	س	ه	■
۲	ر	و	■	س	ن	گ	ص	ب	و	ر	■	و	ا	ف	ر
۳	س	م	ا	ت	■	ا	ر	و	س	■	م	ا	ن	ت	و
۴	■	ا	ل	و	ا	ن	■	ی	ک	س	ا	ن	■	ت	ز
۵	ب	ل	ا	ه	ت	■	چ	پ	ا	و	ل	■	م	ی	ن
۶	غ	د	م	■	ک	ت	ر	ی	■	ا	ر	و	ا	ر	ه
۷	ی	ی	■	ب	ا	ه	ن	ر	■	د	و	ی	ل	■	■
۸	د	ن	ب	ه	■	ت	د	ا	ر	ک	■	ف	ش	ا	ر
۹	■	■	د	ب	ا	غ	■	ه	م	و	ا	ر	■	ن	س
۱۰	ب	ا	د	ه	و	ا	■	ن	ا	ه	ی	■	ا	گ	و
۱۱	ر	ح	ل	■	ت	ر	د	ی	■	د	م	ت	ب	س	م
۱۲	گ	ت	■	ه	ا	ی	ک	■	و	ک	ا	ن	ک	ت	■
۱۳	ب	ک	ه	ن	د	■	ا	س	ک	ی	■	ب	ش	ر	ه
۱۴	و	ا	ر	د	■	ط	ر	ف	ا	ر	ی	■	و	ش	■
۱۵	■	ر	ب	و	ب	ی	ت	■	ه	ت	ک	ح	ر	م	ت

حل جدول ویژه شماره ۶۰۴۹

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	و	ی	ا	ر	ا	ی	■	ا	ر	ی	■	ا	ن	■	■
۲	ر	و	■	س	و	ت	و	ک	■	و	ر	■	ا	ر	ز
۳	س	م	ا	ت	■	ش	ن	ا	س	■	م	ر	ت	ک	ب
۴	■	ا	ج	ن	ب	ی	■	ا	پ	ت	ن	■	■	ا	ی
۵	ب	ل	ا	ی	ا	■	ت	ز	ی	ا	ب	ک	■	و	د
۶	ن	ح	ن	■	ق	ن	ا	ت	■	ب	ر	ج	س	ت	ه
۷	ا	ش	■	ا	ی	ر	س	ا	■	ر	ک	و	ب	■	■
۸	ت	ر	ک	ی	■	م	ع	ن	و	ی	■	ا	ه	د	ا
۹	■	■	ب	ل	ا	ش	■	ف	ا	ک	ن	ر	■	ت	ب
۱۰	ک	و	ی	و	ک	ا	■	ی	ل	ا	ق	■	ف	ر	ز
۱۱	ف	ا	ر	■	و	م	ب	ل	ی	■	ط	ا	ر	م	ی
۱۲	ت	گ	■	ک	ا	ه	ل	ی	■	پ	ه	ل	و	ی	■
۱۳	ا	و	ی	ش	ن	■	د	پ	ر	س	■	ش	ن	ا	■
۱۴	ر	ی	س	ک	■	م	ی	س	ی	و	ن	ر	م	ا	ت
۱۵	■	ه	ر	ک	ا	ر	ه	■	ه	ا	ر	م	و	ن	ی