

## رهبر انقلاب در دیدار خانواده معظم شهید!

### اهالی هنر و رسانه در زنده‌نگه‌داشتن هنرمندانه یاد شهید تلاش کنند

رهبر معظم انقلاب اسلامی شهیدان را قهرمانان برتر تاریخ کشور خوانند و با تبیین جایگاه عالی خانواده شهید از زاویه‌های مختلف قرآنی، جهادی، انسانی و اجتماعی، اهالی هنر و رسانه را به تلاش هرچه بیشتر در زنده‌نگه‌داشتن هنرمندانه یاد شهید و الگوسازی برای نسل جوان فراخواندند. حضرت آیت‌الله العظمی آية الله العظمى الـعراقى المولودى الطهرانى در جمع شماری از خانواده‌های معظم شهید در حسینیه امام خمینی (ره) از زاویه «ارزش گذاری قرآنی»، پدران، مادران و همسران شهید را دارای فضیلتی بیشتر از دیگر مومنان و مصداق صابرائی برشمردند که خواندن بر آنان صلوات و رحمت می‌فرستد. حضرت آیت‌الله خامنه‌ای، گذشت پدران و مادران از فرزندان دلبندهشان و گذشت همسران شهیدان از محبت عاشقانه و آتشین به همسرانشان را اوج نیکوکاری و انفاق در راه خدا دانستند.

ادامه صفحه ۲



## معاون وزیر ارشاد:

### پروژه تالار مرکزی شیراز تا سال ۱۴۰۴ تکمیل می‌شود



معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی اعلام کرد که پروژه تالار مرکزی شیراز تا سال ۱۴۰۴ به اتمام می‌رسد. محمود اسلامی یکشنبه چهارم تیرماه در حاشیه بازدید از پروژه تالار مرکزی شیراز، به خبرنگاران گفت: این پروژه در سال ۱۳۹۲ توسط وزیر فرهنگ ...

ادامه صفحه ۲

## وزیر ارتباطات در افتتاحیه نمایشگاه الکترونیک خبر داد:

# افزایش ۲ برابری سرعت اینترنت سیار!

# جنگ لوگوها باید کنار گذاشته شود

## سرپرست معاونت سیاسی استانداری فارس:



**استاندار فارس:**

**همواره با مردم و در میان مردم خواهیم بود**

**مدیرعامل شرکت گاز استان فارس:**

**ارسال پیامک به مشترکین در شیراز قبل از قطع گاز**

**شهردار شیراز:**

**شیراز می‌تواند به عنوان قطب ورزش مطرح باشد**

**به مناسبت گرامیداشت هفته قوه قضاییه صورت پذیرفت:**

**دیدار مدیریت شهری شیراز با رئیس کل دادگستری فارس و دادستان مرکز فارس**

شهردار کلان‌شهر شیراز به اتفاق هیأتی همراه به مناسبت گرامیداشت هفته قوه قضاییه و یاد شهید مظلوم آیت‌الله دکتر بهشتی و ۷۲ یاران شهیدشان با رئیس کل دادگستری استان ...

صفحه ۵

**مدیر کل میراث فرهنگی فارس اعلام کرد:**

## اداره کل میراث فرهنگی فارس آماده همکاری با دستگاه‌های متولی در راستای نابودی سالک

مدیر کل میراث فرهنگی فارس اعلام کرد: اداره کل میراث فرهنگی فارس آماده همکاری با دستگاه‌های متولی در راستای نابودی سالک است. این اقدام در راستای حفظ میراث تاریخی و فرهنگی استان فارس انجام خواهد شد.

**مدیرکل راه و شهرسازی فارس:**

## بازآفرینی نسخه شفا بخش بافت تاریخی شیراز است

مدیرکل راه و شهرسازی فارس اعلام کرد: بافت تاریخی شیراز با استفاده از نسخه‌های قدیمی بازآفرینی خواهد شد. این کار با همکاری تیم‌های تخصصی در دست انجام است.

## نایب رئیس کمیسیون صنایع و معادن مجلس: یک بانک خصوصی عامل افزایش ۶ درصد از پایه پولی بوده‌است

ایرنا - نایب رئیس کمیسیون صنایع و معادن مجلس بیان اینکه خالص بدهی بخش دولتی به بانک مرکزی کاهش داشته است، گفت: یک بانک خصوصی به تنهایی عامل افزایش ۶ واحد درصد از پایه پولی یعنی ۲۲٪ از کل پایه پولی بوده است. مهدی سعیدی در جلسه علنی روز یکشنبه مجلس در سخنانی با بهرمن تلاش دولت برای رفع مشکلات اقتصادی کشور اظهار داشت: دیپلماسی اقتصادی یکی از نقاط قوت دولت در طول دو سال گذشته بوده و توانسته با حرکت‌های تحول آفرین در این بخش توفیقات خوبی داشته باشد، به ویژه در حوزه دیپلماسی همسایگی، تقویت روابط با قدرتهای نوظهور، حمایت از چند جانبه‌گرایی، افزایش سرمایه‌گذاری خارجی، رگریشن‌سختی صادرات غیر نفتی و رسیدن کل صادرات ایران به حدود ۱۱۲ میلیارد دلار و رشد ۲۰ درصدی صادرات به همسایگان، این موارد از جمله توفیقات دولت بوده که قابل تقدیر است. نماینده مردم کرج در

تومان کاهش یافته اما این امر هم منجر به کاهش تورم نشده است و این یعنی یک جای کار ایستاده. نایب رئیس کمیسیون صنایع و معادن مجلس بازرزاد و عملکرد بانک های خصوصی را دو موتور اصلی تولیدکننده تورم در کشور دانست و افزود: بیش از ۸۵ درصد واردات کشور مواد اولیه تولید و کالاهای واسطه‌ای و سرمایه‌ای است لذا افزایش نرخ ارز به افزایش هزینه تولید منجر می‌شود. از سوی دیگر با افزایش نرخ ارز، حقوق ورودی گمرک، مزیت دلار برای حفظ ذخیره ارزش و هزینه‌های عملیاتی دولت نیز افزایش پیدا می‌کند که خود یکی از عوامل کسری بودجه می‌شود. سعیدی افزود: در حالی که ما با یک افزایش قابل توجه، با بیش از ۱۰۰ میلیارد دلار صادرات در کشور مواجه بودیم و واردات کشور هم حدود ۶۰ میلیارد دلار بوده است، متأسفانه تأثیر آن را در سفره‌های مردم مشاهده نمی‌کنیم. این نماینده مجلس از بانک‌های خصوصی به عنوان یکی از عوامل تورم یاد کرد و گفت: بانک‌های خصوصی ۱۶۰ هزار میلیارد تومان تسهیلات تکلیفی داشتند که تنها ۶۵ هزار میلیارد آن را عملی کردند، یعنی فقط ۴ درصد از تعهداتش عملی شد. در عین حال طی ۹ ماهه ابتدایی سال ۱۴۰۱ که پایه پولی ۲۷ درصد افزایش پیدا کرد، تنها یک بانک یعنی بانک آینده عامل افزایش ۶ واحد درصد از پایه پولی بود که حدود ۲۲ درصد از کل پایه پولی می‌شود.

### فرآخوان مناقصه عمومی دو مرحله‌ای

۱- شرکت آب فاضلاب استان اصفهان در نظر دارد مناقصه عمومی دو مرحله‌ای، به شرح جدول زیر را از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت برگزار نماید.

ردیف	موضوع	شماره مناقصه	مبلغ تضمین (ریال)	شماره سامانه تدارکات الکترونیکی دولت
۱	خرید کنوتورا مپره ماسوره آب مولتی جت خشک یا نیمه خشک معادل کلاس C-100، دستگاه در قطر ۱/۲ (انچ) و ۱۰۰ دستگاه ۳/۴ اینچ جهت مناطق جرقویه، ووزنه و اردستان	۱۴۸-۲-۴۰۲	۵۵۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۰۰۲۰۱۴۳۴۰۰۰۰۲۹

۲- کلیه مراحل برگزاری مناقصه از دریافت اسناد مناقصه تا ارائه پیشنهاد مناقصه گران و بازگشایی پاکتها از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به آدرس: www.setadiran.ir انجام خواهد شد و لازم است مناقصه گران در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند. تاریخ انتشار مناقصه در سامانه: تاریخ ۱۴۰۲/۴/۳

۳- اطلاعات تماس دستگاه مناقصه گزار جهت دریافت اطلاعات بیشتر در خصوص اسناد مناقصه و ارائه پاکتهای الف:

۱- آدرس: اصفهان، خیابان شیخ کلینی، خیابان جابر ابن حیان، دبیرخانه معاملات شرکت آب و فاضلاب استان اصفهان، تلفن: ۰۸۰-۳۶۶۸۰۰۰۰-۳۱، اتاق (۲۹۲)

۴- اطلاعات تماس سامانه ستاد جهت انجام مراحل عضویت در سامانه:

۱-۴ مرکز تماس: ۱۴۵۶

۲-۴ دفتر ثبت نام: ۸۸۹۶۹۳۳۷ و ۸۸۹۳۲۷۶۸

۵- اطلاعات تماس دفاتر ثبت نام سایر استانها، در سایت سامانه (www.setadiran.ir) بخش ثبت نام / پروفرایال / تأمین کننده / مناقصه گر موجود است.

**روابط عمومی شرکت آب فاضلاب استان اصفهان**

## یست و پنجمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت ساختمان

زمان: ۷ تا ۱۰ تیر ماه ۱۴۰۲  
ساعت بازدید: ۱۷ الی ۲۲

ارائه بلیت بازدید دریافت شده از وبسایت [www.farsfair.ir](http://www.farsfair.ir) الزامی است  
مکان: شیراز - شهرک گلستان - بلوار دهخدا - محل دائمی نمایشگاه های بین المللی فارس

تلفن: ۰۷۱-۳۶۲۰۰۰۰-۴۴-۴۴  
نماینده: ۳۶۲۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰  
وبسایت: [www.farsfair.ir](http://www.farsfair.ir)











## شربت نارنج

شربت نارنج از انواع نوشیدنی خنک تابستانی بوده که دارای ارزش غذایی بالایی است. این نوشیدنی غنی از ویتامین C و ویتامین‌های گروه B بوده و آب لیموی مورد استفاده در آن باعث رفع عطش در تابستان می‌شود. مواد لازم: نارنج ۱۰ عدد، شکر ۱ پیمانه، لیمو ترش ۱ عدد، آب ۱ لیتر. ابتدا نارنج‌ها را شسته و پوست آن‌ها را بگیرد، سپس آن‌ها را به صورت طولی برش‌های خیلی نازک بریزید. برش‌های نازک نارنج را در ظرفی ریخته و به آن شکر اضافه کنید. مخلوط نارنج و شکر را با استفاده از غذاساز یا مخلوط کن له کنید و در حین له شدن، آب را به آن اضافه کنید. زمانی که شکر کاملاً در آب حل شد، آب لیمو ترش را گرفته و به شربت اضافه کنید. شربت فوق را از صافی عبور دهید و با پشت قاشق، پوره نارنج را فشار دهید تا آب آن کاملاً از صافی رد شد و پوست و دانه آن جدا شود. این شربت را می‌توانید با برتقال هم درست کنید و به عنوان یکی از انواع نوشیدنی خنک تابستانی مورد استفاده قرار دهید.



## آشپزی

### طرز تهیه خورش انار و گردو

مواد لازم:	مواد لازم برای سس
گردوی پودر شده	۳ قاشق غذا خوری پیاز
گوشت چرخ شده	۲۰۰ گرم گردو
پیاز متوسط	۱ عدد نعنا خشک
نعنا خشک	۱ قاشق غذا خوری رب گوجه فرنگی
تخم مرغ	۱ عدد رب انار
آرد نخودچی	۱ قاشق غذا خوری آب انار غلیظ یا سس انار
نمک و فلفل و ادویه دلخواه	به مقدار لازم نمک و زردچوبه و فلفل

این خورش یکی از خورش‌های خوشمزه و در عین حال با طعم متفاوت است. طعم آن به خاطر وجود آب انار و گردو شبیه خورش فسنجان است این خورش را می‌توان با پلو زعفرانی سرو نمود. انار یک میوه پر خاصیت و پر از ویتامین های C و آتی اکسیدان است که می‌تواند برای سلامتی و ایمنی بدن مفید و موثر باشد. آب انار نیز سرشار از ویتامین است و همراه با گردو یک غذای سالم و مقوی را بدست می‌دهد. این خورش زیبا و مجلسی را می‌توان در مهمانی‌ها به عنوان غذای اصلی همراه با برنج سرو نمود.

### مرحله اول

برای تهیه خورش خوشمزه با طعم گردو و انار در ابتدای

گوشت قلقلی‌ها را درون تابه سرخ می‌کنیم.

### مرحله چهارم

در این مرحله به تهیه سس می‌پردازیم. برای این کار یک قابلمه برداشته و با کمی روغن روی حرارت قرار می‌دهیم. پیازها را شسته و پوست می‌کنیم و به صورت نگینی ریز خرد می‌کنیم. سپس درون روغن اضافه می‌کنیم.

### مرحله پنجم

سس چند دقیقه تفت می‌دهیم تا پیاز به طور کامل سبک و طلایی شود. سپس زردچوبه را اضافه کرده و تفت می‌دهیم تا رنگ باز کنند. در ادامه وقتی که پیازها همراه با زردچوبه تفت داده شد، گردوی ریز خرد شده (باید خمیر باشد) را به آن اضافه می‌کنیم.

### مرحله ششم

سس رب گوجه فرنگی و نعنا و رب انار و آب انار غلیظ را به آن اضافه کرده و خوب هم می‌زنیم تا مواد به خوبی با هم یکدست شوند. در ادامه دو لیوان آب سرد به آن اضافه کرده و اجازه می‌دهیم تا بجوشد و گردو روغن بیندازد.

### مرحله هفتم

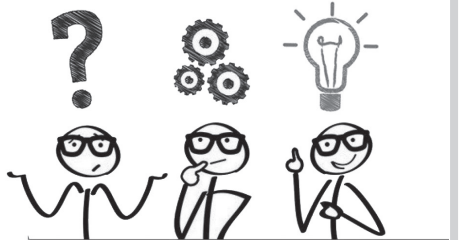
وقتی سس حدود نیم ساعت جوشید، نمک و فلفل را به آن اضافه می‌کنیم. سپس کوفته‌ها را اضافه کرده و اجازه می‌دهیم تا سس غلیظ شود و خورش به روغن بیفتد. سپس خورش را در ظرف مناسب سرو می‌کنیم.

### مرحله دوم

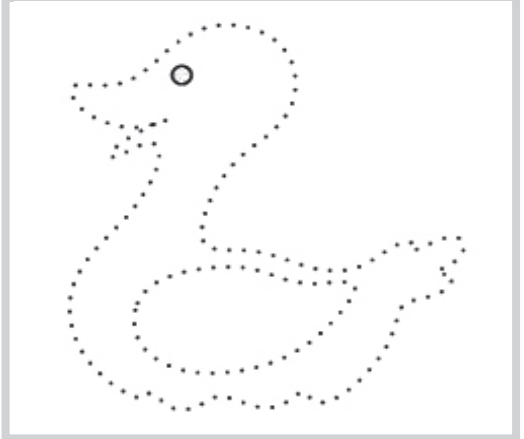
در این مرحله تخم مرغ را اضافه کرده و با گوشت کامل مخلوط می‌کنیم. سپس آرد نخودچی را اضافه کرده و ورز می‌دهیم. در ادامه از مواد به اندازه یک گردو برداشته و کف دست آن را گرد می‌کنیم و شکل می‌دهیم.

### مرحله سوم

حدود یک ساعت درون یخچال قرار می‌دهیم تا استراحت کند و خودش را بگیرد. سپس یک تابه برداشته و با کمی روغن روی حرارت قرار می‌دهیم تا روغن داغ شود. سپس



**۲- آن کیست که در ابتدا چهار پا دارد سپس دو پا و در نهایت سه پا؟**  
جواب معمای ۱ مگس



## کیک گلابی

### مواد لازم:

گلابی	۴ عدد
آرد	۲۵۰ گرم
شکر قهوه ای	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۳ عدد
روغن مایع	۱۰۰ میلی لیتر
وانیل	۱ قاشق چایخوری
نمک	۱/۲ قاشق چایخوری
پودر هل	۱ قاشق چایخوری
لیمو ترش	۱ عدد

کیک گلابی یکی از انواع کیک‌های ساده و خوشمزه بین المللی است که با رسیب‌های متنوعی پخته می‌شود.

### مرحله اول

برای تهیه کیک گلابی خوشمزه و ساده در ابتدای کار ۲ تا از گلابی‌ها را به صورت ورقه ای نازک خرد می‌کنیم و

### مرحله دوم

داخل یک کاسه مناسب می‌ریزیم، سپس آب لیمو ترش را اضافه کرده و گلابی‌ها را کنار می‌گذاریم.

### مرحله سوم

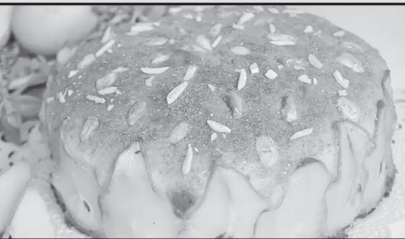
در این مرحله گلابی‌های باقیمانده را رنده می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. در ادامه آرد را به همراه نمک، بکینگ پودر و پودر هل با هم ترکیب کرده و الک می‌کنیم، سپس شکر و تخم مرغ را درون یک کاسه مناسب می‌ریزیم.

### مرحله سوم

حالا ترکیب شکر و تخم مرغ را به خوبی مخلوط می‌کنیم تا حجمش دو برابر شود، سپس روغن مایع را اضافه کرده و در حدی که با دیگر مواد یکدست شود، مخلوط می‌کنیم. در ادامه ترکیب آرد و وانیل را در چند مرحله اضافه می‌کنیم.

### مرحله چهارم

در این مرحله مواد را با لیسک مخلوط می‌کنیم تا بافت شان یکدست شود، سپس گلابی رنده شده را اضافه



## فال روزانه



### فروردین

امروز صبح به نظر می‌رسد که مضمم هستی تا کارهای خود را به اتمام برسانید. یکی از اعضای سالمند خانواده به شما در مشکلات مالی کمک میکند. اما همچنان سعی دارد که دیدگاهش را به شما تحمیل کند. از وارد شدن در بحث و دعوا اجتناب کنید زیرا بر روی روابط تان تاثیر خواهد گذاشت

### اردیبهشت

احتمالا در ملاقات کاری امروز بسیار موفق هستید. روابط با خانواده و دوستان تان بسیار خوب پیش می‌رود. امروز صبح ممکن است یک آشای قدیمی را ملاقات کنید که مدت زمان طولانی است که او را ندیده اید. ممکن است بعد از ظهر اجیرا با مسائلی مربوط به خانه روبه رو شوید. سعی کنید که نیازهای اعضای جوان خانواده را در نظر بگیرید.

### خرداد

احتمالا یکسری سوتفاهم با شریک عاطفی تان ایجاد خواهد شد. اما همه چیز به راحتی روشن خواهد شد. امشب، در حالی که دوستان تان را ملاقات میکنید، رابطه تان به یک هماهنگی و سازگاری خواهد رسید. اطمینان حاصل کنید که کاری انجام نمی‌دهید تا موجب حسادت شریک عاطفی تان شود

### تیر

به دلیل یکسری مشکلات مربوط به زندگی عاطفی تان سردرگم هستید. سعی نکنید که مشکلات را به تنهایی حل کنید! می‌خواهید که حمایت‌های پیشنهاد شده از عزیزان را قبول کنید. یکی از بستگان به شما مشاوره ای می‌دهد که برای جلوگیری از دعوی خانواده‌گی مفید است.

### مرداد

می‌توانید در مطالعات، مشارکت‌ها و معاملات مالی امروز موفق باشید. تمام این موارد سود زیادی را برای شما به ارمغان می‌آورد. امروز بعد از ظهر ممکن است مجبور شوید که به یک سفر بروید. شما ممکن است یک صحنه سازی به دلیل حسادت تان انجام دهید. سعی کنید که تصمیم عجله‌انه‌ای نگیرید.

### شهریور

ممکن است به دلیل شرایط نامساعد عصبی شوید. احتمالا با شریک عاطفی و یا یکی از اعضای سالمند خانواده دعوا کنید. آرام باشید و بر روی مشکلات مهم تمرکز کنید. به استراحت بیشتری نیاز دارید.

### مهر

به نظر می‌رسد که روز پرمشغله‌ای است و تا ظهر حرکتی نمی‌کنید و فقط این دست و اون دست می‌کنید. ممکن است مود خوبی نداشته باشید و زیاده روی کنید. حتی با شریک عاطفی تان دعوا خواهید کرد. باید از انجام کارهای چالش برانگیز اجتناب کنید و بیشتر به استراحت کردن توجه کنید.

### آبان

به نظر می‌رسد که امروز صبح بسیار پر انرژی و با اشتیاق هستید. با این حال، باید از زیاده روی و دعوا با همکاران تان اجتناب کنید. امروز بعد از ظهر با مشکلات غیر منتظره ای در روابط تان رو به رو می‌شوید. زمان آن است که بیشتر به شریک عاطفی تان توجه کنید.

### آذر

احتمالا فرصتی داشته باشید که در آمدتان را افزایش دهید. هرچند که مقدارش زیاد نیست اما خیال پردازی نکنید. امروز بعد از ظهر با شریک عاطفی تان بحث می‌کنید اگر با دیدن بستگان موافقت نکنید. باید بیشتر به خانواده و بستگان نزدیک توجه کنید.

### دی

به نظر می‌رسد که زمان خوبی برای روبه رو شدن با مشکلات مالی است. فرصتی دارید تا بودجه خانواده تان را بهبود بخشید. اگر فرصتی داشتید که به یک کسب و کار جدیدی وارد شوید، باید این پیشنهاد را بدون تأمل بپذیرید. اما قبل از انجام این کار، سعی کنید بفهمید که شریک عاطفی تان چه فکری می‌کند.

### بهمن

دیگران از شما انتظار دارند که با مسائل زیادی رو به رو شوید، بنابراین باید اول اولویت بندی کنید. امروز صبح یا هزینه‌های غیر منتظره ای برخورد خواهید کرد. یکی از بستگان به کمک فوری شما نیاز دارد.

### اسفند

روز خوبی برای اجرای برنامه‌های تجاری شماست. می‌توانید به خوبی برنامه ریزی کنید و پیشرفت خوبی در امور مالی خود داشته باشید. روابط با دوستان و همکاران تان بسیار خوب پیش می‌رود. با این حال، برای مستقل شدن بحث‌هایی را با خانواده خواهید داشت. باید بیشتر درک کنید و سعی کنید که به آرامی رابطه برقرار کنید

15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	1
										■					2
										■					3
															4
															5
															6
															7
															8
															9
															10
															11
															12
															13
															14
															15

## جدول

### افتی:

ازمین مسابقه علم اطلاع رسانی فرمانروا نوعی مار آنچه در شب بدر خشد ۳ طرد کردن شهید شیرین ابزار ۴ نوعی خواهر و برادر تکیه کلام خانم شگفت زده چرخ حرف ی ۵ شکوه گوی آموز علم ۶ نوا پارچه شکل ۷ باطل شرکت در کاری زر ۸ ادا عددی و ۹ انب از نیروهای سر ۱۰ پسوند دا وسیله در حرکتی در	۱۱افریاد... پرده... ت... ۱۲چاشنی... خبرگزاری... صدای... بالای... ۱۳پول... نوعی... خدای... ۱۴خر... زائ... تفرجگا... ۱۵اسبک طبی... کانون... *** ۱۰هیاهو... وی... چرخ... ۱۱نوعی... پست ال... پر... ۱۲چل... خطاب... ۱۳یستگاه... ۱۴بای تی... آرا... کشور ب... ۱۴کبوتر... مشقت... نت اول د... ۱۵شعب... مدافع منچس...	یکی از... ععیب... کم... آمد... ۷شکافت... وسعیله ای مکانیکی که بیشتر در... فرود... ۸نامی د... آز... مرکز... ۹ضد... پول و یا مالی که شهروندان یک کشور... مکعب... ۱۰هیاهو... وی... چرخ... ۱۱نوعی... پست ال... پر... ۱۲چل... خطاب... ۱۳یستگاه... ۱۴بای تی... آرا... کشور ب... ۱۴کبوتر... مشقت... نت اول د... ۱۵شعب... مدافع منچس...
--	--	--

## انتصاب ستوال برانگیز سرپرست فدراسیون چوگان!

**مهر** | وزارت ورزش امروز با توجه به اتمام دوره قانونی ریاست ابراهیم نوزایی در فدراسیون چوگان اقدام به معرفی اصغر ناظری به عنوان سرپرست این فدراسیون کرد.

ناظری در حالی حکم سرپرستی برای فدراسیون چوگان را دریافت کرده است که خود یکی از کاندیداهای انتخابات پیش روی این فدراسیون محسوب می‌شود و از این حیث انتقاداتی به انتخاب صورت گرفته وارد است.

مهلت ۱۰ روز کاری ثبت نام از کاندیداهای فدراسیون چوگان هفته گذشته به پایان رسید. البته در مورد کاندیداهای نام نویسی شده اطلاع رسائی رسمی صورت نگرفته اما خبرنگار مهر کسب اطلاع کرد که ناظری فرم مربوط به حضور در انتخابات را تکمیل و ارائه کرده است.

ناظری در شرایطی اقدام به این کار کرد که در دوره ریاست نوزایی یکی از گزینه‌های دبیر کلی فدراسیون بود ولی برای این پست اجرایی تاییدیه لازم را دریافت نکرد.

ریاست ابراهیم نوزایی در فدراسیون چوگان ۱۹ خرداد به پایان رسید.



عکس روز

منتظران!

عکاس: عباس امیری

## تاریخ اولین بازی مسی در آمریکا لورفت



مالک اینتر میامی تاریخ اولین بازی لیونل مسی با پیراهن این تیم را تایید کرده گزارش «ورزش سه» خورخه ماس، مالک اینتر میامی، طبق گزارشات، تاریخ اولین بازی لیونل مسی برای این تیم را تایید کرده و این باشگاه برای ورود بازیکن آرژانتینی آماده می‌شود. مسی پس از پایان قراردادش با بارسا به سن ژرمن، قهرمان لیگ فرانسه، در حال نهایی کردن جزئیات نهایی پیش از پیوستن به اینتر میامی است. به گزارش میرر، ماس، مالک اینتر میامی، بازی مقابل تیم مکزیکي کروز آزول در ۲۱ جولای را به عنوان اولین بازی لیونل مسی انتخاب کرده است. ماس در یک جلسه خصوصی تایید کرد که مسی در این دیدار برای اینتر میامی حضور خواهد داشت.

بازی در استادیوم ۶۶۶۶۶ در فلوریدا در مرحله گروهی جام لیگها برگزار می‌شود که تیم هابی از لیگ حرفه‌ای آمریکا و لیگ مکزیک در آن حضور دارند. در میان علاقه‌مندان طرفداران برای تماشا اولین بازی احتمالی مسی، بلیت‌ها در وبسایت‌های فروش مجدد تا ۲۰ هزار دلار فروخته می‌شود. ماس در اوایل این ماه اصراف کرده بود که اینتر میامی باید اقدامات امنیتی خود را بیشتر کند تا با استقبال شدید از تماشاگران برای اولین بازی مسی غافلگیر نشوند. تا به امروز باشگاه اینتر میامی هنوز هیچ گونه تاییدی برای مینی پر حضور مسی در این بازی منتشر نکرده زیرا این بازیکن ۳۵ ساله هنوز تا اول جولای با بارسا به سن ژرمن قرارداد دارد. ماس می‌داند که فوق ستاره آرژانتینی در چند هفته آینده انتقال خود به آمریکا را تکمیل کند.



صعود یوزهای نوجوان به جام جهانی با برتری برابر یمن در ضربات پنالتی

**فرانک**  
 کسبه باعث شد مارسلو بروزویچ به جای پوشیدن پیراهن بارسا، از عربستان سر دریاورد و بازیکن النصر شود. به گزارش «ورزش سه»، النصر رقمی حدود ۲۲ میلیون یورو به اینتر می‌پردازد و با مارسلو بروزویچ قراردادی دو یا سه ساله امضا خواهد کرد که طبق آن، هافبک کروات بابت هر فصل ۲۰ میلیون یورو دستمزد خواهد گرفت. به این ترتیب، النصر عربستان بازیکنی را به دست خواهد آورد که به عنوان سر مربی تیم فوتبال خود انتخاب کرد. ریعی سابقه هدایت تیم‌های مس رفسنجان، بادران تهران، آومینوم ازاک را در کارنامه خود دارد. پیش از این گزینه‌های دیگری از جمله قاسم حدادی فر و مهدی تارنار روی میز مدیران باشگاه ذوب آهن این باشگاه سراغ گزینه دیگری رفتند و پس از مذاکرات نهایی با ریعی هدایت تیمشان را به این مربی سپردند.

## نقش میلانی سابق در انتقال بروزویچ به عربستان

خواهد کرد که طبق آن، هافبک کروات بابت هر فصل ۲۰ میلیون یورو دستمزد خواهد گرفت. به این ترتیب، النصر عربستان بازیکنی را به دست خواهد آورد که به عنوان سر مربی تیم فوتبال خود انتخاب کرد. ریعی سابقه هدایت تیم‌های مس رفسنجان، بادران تهران، آومینوم ازاک را در کارنامه خود دارد. پیش از این گزینه‌های دیگری از جمله قاسم حدادی فر و مهدی تارنار روی میز مدیران باشگاه ذوب آهن این باشگاه سراغ گزینه دیگری رفتند و پس از مذاکرات نهایی با ریعی هدایت تیمشان را به این مربی سپردند.



### آخرین خبر از وضعیت سلامتی رئیس پیشین فدراسیون وزنه‌برداری از زبان پسرش

**ایرنا** | علی مرادی ششم خرداد ماه به دلیل تنگی نفس در بیمارستان بهمن بستری شد و پس از آن به بیمارستان قلب رجائی انتقال یافت. رئیس پیشین فدراسیون وزنه‌برداری بالاقله در بیمارستان رجائی جراحی روده انجام داد و دیروز زیر تیغ جراحی قلب رفت.

محمدصادق مرادی فرزند رئیس سابق فدراسیون وزنه‌برداری در گفت‌وگو با ایرنا با اشاره به آخرین شرایط پدرش پس از جراحی قلب، اظهار داشت: ۸۰ درصد مشکلات پدرم پس از جراحی قلب مرتفع شده است و تا فردا بهتر می‌شود؛ اما پس از جراحی توان قلب وی پایین بود و به همین دلیل دکتر او را به خواب مصنوعی برد.

مرادی گفت: او الان به هوش آمده و از محیط اطراف خود آگاهی دارد. برای آنکه فشار زیادی روی قلب وی وارد نشود به او دارو دادند تا بخوابد. در هر صورت روند جراحی او موفقیت آمیزه بوده و در این یکی دو روز حال او بهتر می‌شود.



### آغاز تمرینات برای حضور در دیویس کاپ

**ایرنا** | اردوی تیم ملی تنیس ایران به منظور حضور در رقابت‌های دیویس کاپ ۲۰۲۳ از امروز در زمین‌های تنیس مجموعه ورزشی انقلاب تهران آغاز و به مدت ۱۰ روز ادامه خواهد داشت. سامیار الیاسی، امیرحسین بادی، حسام یزدی، علی یزدانی، حمیدرضا نداف و سینا میمقی نفرات دعوت شده از سوی محمدرضا توکلی به این اردو هستند. محرم خدایی، مهدی بهزادپور و امید سوری به عنوان مربی در کنار محمدرضا توکلی حضور دارند و ملی‌پوشان کشورمان را آماده حضور در این رویداد می‌کنند.

رقابت‌های دیویس کاپ ۲۰۲۳ از دوم مرداد در کشور سریلانکا آغاز خواهد شد و دو تیم برتر این رویداد جواز حضور در مرحله پیش مقدماتی جهانی را به دست خواهند آورد.

## طلائی شدن الهی و طغانی در روز آخر؛ تیم کشتی جوانان نایب‌قهرمان تورنمنت یاشاردوغو شد

**تسنیم** | رقابت‌های بین‌المللی کشتی آزاد جام یاشاردوغو روزهای ۲ تا ۴ تیرماه و در دهی سنی بزرگسالان برگزار شد که تیم منتخب جوانان کشورمان در این مسابقات با کسب ۴ مدال طلا، ۲ مدال نقره و ۲ مدال برنز به عنوان نایب قهرمانی دست یافت.

برای تیم ایران ابراهیم الهی در وزن ۵۷ کیلوگرم، محمدرضا شاکری در وزن ۶۵ کیلوگرم، مبین عظیمی در وزن ۹۲ کیلوگرم، مصطفی طغانی در وزن ۱۲۵ کیلوگرم به مدال طلا، علی خرمدل در وزن ۶۱ کیلوگرم، علی رضایی در وزن ۷۰ کیلوگرم به مدال نقره، محمد حسین آقایی در وزن ۷۴ کیلوگرم و ابوالفضل بابلو در وزن ۹۷ کیلوگرم به مدال برنز دست یافتند.

در ده بندی تیمی ترکیه با ۲۱۰ امتیاز به عنوان قهرمانی رسید. ایران با ۱۷۸ امتیاز نایب قهرمان شد. تیم آلمان با ۷۳ امتیاز بعنوان سوم رسید و جمهوری آذربایجان با ۷۰ امتیاز چهارم شد.

نتایج کشتی گیران کشورمان و رده بندی نفرات برتر این مسابقات به شرح زیر است: در وزن ۵۷ کیلوگرم ابراهیم خورای پس از استراحت در دور اول، در دور دوم سچله از آلمان را مغلوب کرد و به مرحله نیمه نهایی راه یافت. وی در این مرحله با نتیجه ۱۰ بر یک تمیرجانوف از قزاقستان را مغلوب کرد و به دیدار فینال راه یافت. خورای با توجه به مصدومیت حریف آلمانی و حاضر نشدن در دیدار فینال به مدال طلا دست یافت.

در وزن ۶۱ کیلوگرم علی خرمدل پس از استراحت در دور اول در دور دوم با نتیجه ۱۱ بر صفر ولی زاده از آذربایجان را مغلوب کرد و به مرحله نیمه نهایی راه یافت. وی در این مرحله با نتیجه ۱۰ بر صفر مقابل حریف ترکیه ای به برتری رسید و راهی دیدار فینال شد. وی در دیدار فینال با نتیجه یک بر یک مغلوب امره اورمان اوغلو از ترکیه شد و به مدال نقره رسید. در وزن ۶۵ کیلوگرم محمدرضا شاکری پس از استراحت در دور نخست، در دور دوم با نتیجه ۱۰ بر صفر یگیت از ترکیه را از پیش رو برداشت و وی در دور بعد با نتیجه ۶ بر ۱ باارزاده از آذربایجان را مغلوب کرد و به دیدار فینال راه یافت. شاکری در دیدار پانلی با نتیجه ۱۰ بر ۲ آجار از ترکیه راه مغلوب کرد و به مدال طلا دست یافت. در وزن ۷۰ کیلوگرم علی رضایی پس از استراحت در دور اول، در دور دوم یابوز از ترکیه را شکست داد و وی در مرحله نیمه نهایی با نتیجه ۱۱ بر صفر از سد دیگر حریف ترکیه ای گذشت و به دیدار فینال راه یافت. وی در دیدار فینال با نتیجه ۱۱ بر ۶ مغلوب بشیر خانیف از آذربایجان شد و به مدال نقره رسید. در وزن ۷۴ کیلوگرم حسین محمدآقایی پس از استراحت در دور نخست، در دور دوم با نتیجه ۱۰ بر صفر از سد دیگر حریف ترکیه ای گذشت و به دیدار فینال راه یافت. در دور دوم مغلوب حریف از رومانی شد به دیدار رده بندی رفت. محمدآقایی در این دیدار با نتیجه ۱۰ بر صفر کشتی گیری از ترکیه را از پیش رو برداشت و به مدال برنز رسید.

در وزن ۹۷ کیلوگرم سبحان رحمانی در دور نخست با نتیجه ۴ بر ۳ مغلوب تیگیف از آذربایجان شد و با توجه به شکست حریفش از دور رقابت‌ها کنار رفت. فرزاد صفی



جهانشاهی دیگر نماینده کشورمان در این وزن پس از استراحت در دور نخست، در دور دوم با نتیجه ۱۰ بر ۶ مغلوب آشیروف از آذربایجان شد و با توجه به شکست حریفش از دور رقابت‌ها حذف شد. تیم ایران در وزن ۸۶ کیلوگرم نماینده ای نداشت. در وزن ۹۲ کیلوگرم که با حضور ۴ کشتی گیر و به صورت دوره ای برگزار می‌شود، مبین عظیمی با نتیجه ۱۳ بر ۲ حریفی از ترکیه را مغلوب کرد و وی در دور دوم با نتیجه ۱۰ بر صفر استوله ایتیموف از مقدونیه را از پیش رو برداشت. عظیمی در مبارزه سوم با نتیجه ۱۱ بر صفر مقابل دیگر حریف ترکیه ای به برتری دست یافت و صاحب مدال طلا شد. در وزن ۹۷ کیلوگرم ابوالفضل بابلو پس از استراحت در دور نخست، در دور دوم با نتیجه ۵ بر ۲ حریفی از ترکیه را مغلوب کرد و راهی مرحله نیمه نهایی شد. وی در این مرحله با نتیجه ۸ بر ۲ مقابل دیگر کشتی گیر ترکیه ای شکست خورد و به دیدار رده بندی رفت. وی در این دیدار با نتیجه ۵ بر ۳ از سد دیگر حریف ترکیه ای گذشت و به مدال برنز دست یافت.

در وزن ۱۲۵ کیلوگرم که با حضور ۴ نفر و به صورت دوره ای برگزار می‌شود، مصطفی طغانی با نتیجه ۱۳ بر ۲ مقابل حریفی از ترکیه به برتری رسید و با توجه به مصدومیت اوکاشای گونگور از ترکیه پیروز دومین رقابت خود شد. وی در دیدار سوم با نتیجه ۶ بر ۱ دیگر نماینده کشور ترکیه را شکست داد و به مدال طلا دست یافت.

- رده بندی نفراتی:**
- ۵۷ کیلوگرم: ۱- ابراهیم خورای (ایران) ۲- جونبور لیهر (آلمان) ۳- یوسف دمیر (ترکیه) و نیکلاس اشتشله (آلمان)
  - ۶۱ کیلوگرم: ۱- امره اورمان اوغلو (ترکیه) ۲- علی خرمدل (ایران) ۳- احمد دومان (ترکیه) و اینتیکام ولی زاده (آذربایجان)
  - ۶۵ کیلوگرم: ۱- محمدرضا شاکری (ایران) ۲- کویت آجار (ترکیه) ۳- زبیرالدین بایراموف (آذربایجان) و رشید بابازاده (آذربایجان)
  - ۷۰ کیلوگرم: ۱- بشیر خانیف (آذربایجان) ۲- علی رضایی (ایران) ۳- حیدر یابوز (ترکیه) و کریستوفر هنکل (آلمان)
  - ۷۴ کیلوگرم: ۱- یاکوب شیکیزدااموف (رومانی) ۲- مولود اوزدمیر (ترکیه) ۳- حسین محمدآقایی (ایران) و رشول شایف (مقدونیه)
  - ۷۹ کیلوگرم: ۱- محمد آکدنیز (ترکیه) ۲- عقیب دمیر (ترکیه) ۳- اورکان عباس اف (آذربایجان) و اشرف آشیروف (آذربایجان) ... ۷- فرزاد صفی جهانشاهی (ایران) ۸- سبحان رحمانی (ایران)
  - ۸۶ کیلوگرم: ۱- فاتح اردین (ترکیه) ۲- اسماعیل کوچوکسولاک (ترکیه) ۳- لارس شافله (آلمان) و عثمان کوچن (ترکیه)
  - ۹۲ کیلوگرم: ۱- محمدمبین عظیمی (ایران) ۲- آتیلا آیدین (ترکیه) ۳- یونس امره ایلدیز (ترکیه)
  - ۹۷ کیلوگرم: ۱- ابراهیم جیفنجی (ترکیه) ۲- مصطفی سسیز (ترکیه) ۳- ابوالفضل بابلو (ایران) و سون تیله (آلمان)
  - ۱۲۵ کیلوگرم: ۱- مصطفی طغانی (ایران) ۲- عادل میشرشی (ترکیه) ۳- فاتح یاشارلی (ترکیه)

## ریعی سرمربی ذوب آهن شد