

ماهنامه خبری علمی فرهنگی اجتماعی هتل پنج ستاره ممتاز بین‌المللی قصر شماره ۱۳۱ / فروردین ماه ۱۴۰۱

قیمت: ۵۰۰۰ تومان



GHASRNAMAH



- گوزن‌های بابانوئل در بشقاب
- غول‌های آرام کوهپایه‌ها
- پیتزای ۱۱ میلیون تومانی!



- و اینک گاه «گاه» است
- بهشت سرسبز تفتان
- شور خاموش

دفتر خدمات مسافرتی قصر

**پیشگام در ایرانگردی و جهانگردی
مشاور شما برای مسافرت‌های داخلی و خارجی**

- برگزارکننده انواع تورهای داخلی و خارجی
- نماینده فروش بلیت تمامی خطوط هواپیمایی داخلی و اکثر خطوط هوایی معتبر خارجی
- اخذ انواع ویزای کلیه کشورهای جهان
- صدور گواهینامه بین‌المللی
- دارای مجوز بند الف از سازمان هواپیمایی کشوری
- دارای مجوز بند ب از سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری
- نماینده رسمی فروش بلیت قطارهای رجا (راه آهن جمهوری اسلامی ایران)
- نماینده رسمی فروش بلیت‌های اتوبوس‌های بین‌شهری

www.hotelghasr.com



تلفن: ۰۳۸۵۴۹۳۱۶ - ۰۵۱ | همراه: ۰۹۱۵ ۴۷۸ ۴۰۰۹ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین‌المللی قصر

صفای باغ هسته‌ای کالیست



به یاد شاعره ماندگار تاریخ سرزمینمان، پروین اعتصامی
بشاد خیریه سزوار

Changoo
98

طراحی: آناهیتا



بین الملل الخمر الحمر

نشریه تمام رنگی هتل پنج ستاره بین المللی قصر
شماره ۱۳۱ - فروردین ماه ۱۴۰۱ / دوره انتشار: ماهنامه
با روش علمی پژوهشی تحلیلی خبری آموزشی



هتل بین المللی قصر
حامی بنیاد خیریه مرحوم سزاوار

ISSN : 2423 - 5482

قصرنامه با هدف ارتقای دانش گردشگری و هتلداری از مقالات و مطالب ارسالی خوانندگان عزیز استقبال می‌کند. از نویسندگان گرامی خواهشمند است همراه مطالب ارسالی شرح کوتاهی از سوابق، تحصیلات و یک قطعه عکس خود را به انضمام نشانی و تلفن ارسال فرمایند. مسئولیت مطالب بر عهده نویسنده و مترجم می‌باشد. نقل مطالب یا ذکر مآخذ آزاد است. قصرنامه را همه ماهه بر روی شبکه جهانی اینترنت به نشانی www.ghasnameh.ir مشاهده کنید.

www.ghasnameh.ir

info@hotelghasr.com

[@hotelghasrmashhad](https://www.instagram.com/hotelghasrmashhad)

[ghasr_international_hotel](https://www.instagram.com/ghasr_international_hotel)

+989154785001

+989154785001

+989154785001

صاحب امتیاز: شرکت هتل بین المللی قصر خراسان
مدیر مسئول و سردبیر: دکتر علیرضا سزاوار
قائم مقام: مهندس سیده مرسده یاسری
مدیر اجرایی: اعظم لگزیان
تبلیغات و بازرگانی: محمد بیات
همانگی: زهرا میرنصوح آبادی
مشاور اجرایی: شاهرخ جعفری
نشانی: مشهد. خیابان امام رضا (ع). هتل بین المللی قصر
تلفن تحریریه: ۰۵۱ - ۳۸۵۵۵۶۷۵
نمبر: ۰۵۱ - ۳۸۰۹۱
دفتر تهران: خیابان کریم خان زند، بین خردمند و حسینی، ساختمان ۹۹، طبقه اول / تلفن: ۵۵ و ۸۸۳۰۶۹۲۰ - ۰۲۱
دفتر نمایندگی امارات متحده عربی: دبى، خیابان خالد بن ولید، ساختمان نورطالب / تلفن: +۹۷۱۴۳۵۱۴۱۶۶
امور فنی و چاپ: کانون آگهی و تبلیغات حرفه / ۰۵۱ - ۳۷ ۶۴ ۲۴ ۶۴
شماره مجوز معاونت مطبوعات و تبلیغات وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی: ۱۳۴/۳۴۱۹

فهرست مطالب

به قلم سردبیر ۳

خراسان من
 و اینک گاه «گاه» است ۴
 شور خاموش ۸

ای ایران
 غول های آرام کوهپایه ها ۱۴
 بهشت سرسبز تفتان ۱۸

در مدار زمین
 گوزن های بابانوئل در بشقاب ۲۴
 پیتزای ۱۱ میلیون تومانی! ۲۸

با اسکن کد روبرو، نسخه کامل نشریه را
 به صورت PDF در تلفن همراه هوشمند
 خود مطالعه نمایید.



جهت درج آگهی در

قصرنامه

با ما تماس بگیرید:

تلفن: ۰۵۱ - ۳۸۰۹۰
 فکس: ۰۵۱ - ۳۸۰۹۱

تلفن مستقیم سازمان آگهی ها:

۰۵۱ - ۳۸۵۲ ۸۲ ۸۵
 ۰۹۱۵ ۴۷۸ ۳۰۰۵

دفتر نمایندگی

جذب آگهی شماره یک:

مشهد. سجاد. ابتدای بهارستان ۷

شماره ۱۷۱، طبقه همکف

تلفن: ۰۵۱ - ۳۷۶۴ ۲۴ ۶۴

۰۵۱ - ۳۷۶۴ ۹۶ ۹۷



به قلم سردبیر

دکتر علیرضا سزاوار ■

برای نسل های امروز، تجربه ی بحرانی جهان شمول و فراگیر مانند فراگیری بیماری کرونا، قطعاً شوک آور و تلخ است. این اتفاق ناگهانی چنان اثرگذار بوده که برخی زندگی را به زیستن قبل از شیوع کرونا و پس از آن تقسیم می کنند. از سوی دیگر تغییر ناگهانی تمام معادلات اقتصادی و افول شاخص های کسب و کار و درآمد، ویروس کرونا را به متهم ردیف اول این رویداد تلخ تبدیل کرده است.

در این بین صنعت گردشگری نیز چون دیگر حوزه ها، دچار آسیب های بسیاری گردیده به طوری که سازمان جهانی گردشگری در جدیدترین ارزیابی خود اعلام کرد: صنعت گردشگری جهان در سال ۲۰۲۱ میلادی به دلیل بحران کرونا حدود «دو تریلیون دلار» از درآمد خود را از دست خواهد داد و روند احیای این صنعت را «کند و شکننده» توصیف نمود. این نهاد وابسته به سازمان ملل میزان ضرر این صنعت در سال گذشته را نیز حدود «دو تریلیون دلار» ارزیابی کرد و می گوید گردشگری یکی از بخش هایی است که از بحران کرونا بیش از همه آسیب دیده است.

بدیهی ست کشورهایی که با برنامه ریزی منظم و دقیق، روند واکسیناسیون و صدور کارت دیجیتال تزریق واکسن را تسریع کرده اند، زودتر از دیگران بازگشت به شرایط عادی را تجربه خواهند نمود. امید آن که با عبور از شرایط دشوار حاصل از بیماری کرونا، بار دیگر شاهد رونق کسب و کار، به خصوص در حوزه ی گردشگری و صنعت توریسم در کشور عزیزمان نیز باشیم.

و اینک گاهِ «گاه» است

معرفی روستایی که نامش در شاهنامه فردوسی آمده است

گلسا آزما

عکس: ساناز شجاعی

«گاه» مکانی زیباست که هرگاه هوای طبیعت به سرتان زد، می‌توانید به سویی راهی شوید. «گاه» زمانی فراموش نشدنی برایتان رقم می‌زند که در تک تک لحظات آن می‌توانید به بلندای تاریخ سفر کنید. این روستای زیبا که در شهرستان چناران قرار دارد، گاه با چشمه‌های زلال و درختان سر به فلک کشیده‌اش به وجدتان می‌آورد و گاه با قبرستان عمودی منحصر به فردش حیرانتان می‌کند. گاه نیز ممکن است در مقبره معروف «خواجه عبدالرزاق» غرق در تاریخ و شاهنامه شوید و از بی‌توجهی‌هایی که نسبت به این روستا جاری است، اندوهگین. با ما همراه شوید که این روزهای شهریور، موسم «گاه» است.

چطور برویم؟

آرامستان چناران معروف به «بهشت زینب» را دنبال کنید و ۳۰ کیلومتر دیگر تا بقمچ برانید. از بقمچ تا گاه حدود ده کیلومتر فاصله است که ۶ کیلومتر آن آسفالت و مابقی خاکی است. متأسفانه این روستای اصیل ایرانی در نقشه گوگل ثبت نیست و با تکیه به گوگل مپ و سایر برنامه‌های مسیریابی نمی‌توانید به آن برسید.

دو راه برای رسیدن به روستای گاه وجود دارد؛ یکی از سمت آرامگاه فردوسی که البته نزدیک‌تر است، اما مسیری خاکی و ناهموار پیش رویتان قرار دارد و دیگری از سمت چناران که کمی دورتر، اما آسفالت است. پیشنهاد ما مسیر دوم است که برای طی کردن آن باید ابتدا ۵۰ کیلومتر تا چناران برانید و سپس تابلوهای

چه زمانی برویم؟

دسته جمعی آن که معمولاً توسط زنان روستا در هر کوچه و محله بساطش پهن است، باشید. چیدن تنباکو روی پشت‌بام‌ها و دیواره‌های روستا هم صحنه‌های زیبایی پدید می‌آورد. همچنین زمان برداشت سیب و گردو، یعنی اواسط مهر تا اواسط آبان هم زمان خوبی برای سفر به روستای گاه است.

گاه معدن سیب، گردو و تنباکو است. بنابراین بهتر است زمان برداشت یکی از این سه محصول راهی گاه شوید. زمان برداشت تنباکو از اواسط مرداد تا اواسط مهر است. از آن جا که تنباکوی این خطه معروف است، اگر در این ایام به گاه سفر کنید می‌توانید شاهد صحنه‌های زیبای برداشت تنباکو از مزارع و پاک کردن

نگاهی به روستای گاه



شاید این آرامگاه همان مزار گمشده تاریخ باشد

پلکانی که از پایین تپه‌ای مشرف به روستای گاه آغاز می‌شود شما را به بنایی می‌رساند که نزد اهالی به مزار «خواجه عبدالرزاق» شهرت دارد. از در کوچک بنا که وارد شوید اتاقی سه در چهار خواهید دید که دورتا دور به خط کوفی نوشته‌هایی حک شده است. وسط بنا نیز مقبره‌ای قرار دارد که متأسفانه از دستبرد سارقان در امان نمانده و استخوان‌هایش هم به سرقت رفته است. احتمال‌های ثابت نشده‌ای وجود دارد که می‌گوید شاید این بنا همان مقبره گم شده خواجه عبدالرزاق طوسی باشد. به گواه تاریخ ابومنصور عبدالرزاق توسی در سال ۳۵۱ در جنگ با امیران سامانی کشته و در جایی در ولایت توس دفن شده است. اما هیچ‌گاه در تاریخ به صورت دقیق محل مقبره‌اش ذکر نشده است. این که خواجه عبدالرزاق مدفون در روستای گاه چقدر به ابومنصور عبدالرزاق طوسی مرتبط است معلوم نیست و برای اثباتش لازم است تحقیقات بیشتری انجام شود، اما چه بسا که این خواجه، همان عبدالرزاق گمشده تاریخ باشد. ابومنصور عبدالرزاق طوسی، فردی است که در زمان حکمرانی‌اش بر ولایت توس، دستور به جمع‌آوری

گاه یکی از روستاهای اصیل ایرانی است که رد نام آن را در شاهنامه فردوسی هم می‌توان دید. در نامه‌ای که یزدگرد سوم خطاب به مرزبانان توس نوشته است از چند دژ نام برده که در اختیار مرزبانان آن ولایت بوده است و می‌توانسته محل نگهداری خزائن و ملزومات و مایحتاج سپاه یزدگرد شود. یکی از این دژها نامش «گاه» است که البته برخی از مصححان شاهنامه به دلیل ناآشنایی، گاهی به اشتباه نام این روستا را «گاه» نوشته‌اند. با تمام این قدمت، قدم به روستای گاه که بگذارید، کمتر نشانی از بافتی قدیمی و تاریخی خواهید دید. دلیل نوساز بودن خانه‌ها، چهار بار جابه‌جا شدن روستای گاه در طول تاریخ است. محل فعلی روستا نهایتاً ۷۰ سال قدمت دارد، اما این دلیل نمی‌شود که روستا از آثار تاریخی تهی باشد. مسجد روستای گاه بنایی ۴۰۰ ساله است که در فهرست میراث ملی نیز به ثبت رسیده است.

در لا به لای سنگ‌های بنای این مسجد می‌توانید چند سنگ قبر قدیمی را ببینید. نمونه این سنگ قبرها در دیوارهای مدرسه نیز کار شده است. این سنگ قبرهای قدیمی از قبرستان تاریخی روستای گاه به در و دیوار مسجد و مدرسه انتقال یافته است.

گورستان گاه با سنگ‌های عمودی منظره‌ای کم‌نظیر دارد. در این گورستان که سنگ‌های چندصد ساله به شکل صندوقی و عمودی کم ندارد، اندازه بزرگ و کوچک سنگ‌های عمودی داستان جالبی دارد. اهالی معتقدند هرچه مرتبه و بزرگی فرد متوفی بزرگتر باشد سنگ عمودی مزار وی نیز بلندتر است. با این حساب احتمالاً دو سنگ چند متری این آرامستان باید متعلق به بزرگان ده بوده باشد.



شاهنامه منثور داده است، همان شاهنامه‌ای که بعدها چراغ راه فردوسی در به نظم درآوردن آن می‌شود. پسر او نیز از جمله اولین حامیان فردوسی در سرودن شاهنامه بوده است. برخی از اهالی معتقدند پسر خواجه عبدالرزاق این مقبره را برای پدر ساخته است. هرچه هست نزد اهالی عزیز است و برایش بسیار نذر می‌کنند و گاه مجالس روضه در آن برگزار می‌شود.

پیشنادهایی برای گردشگران طبیعی در گاه

سواى ظرفیت‌های تاریخی فراوان، روستای گاه با چشمه‌های متعدد، آب و هوای خنک کوهستانی و باغ و مزارع فراوان، محل مناسبی برای علاقه‌مندان به گردشگری طبیعی نیز محسوب می‌شود. سه چشمه زیبا و تماشایی در روستای گاه وجود دارد؛ چشمه بالای روستا معروف به «بندرگاه» است و چشم‌اندازی سبز و زیبا دارد. البته که در خصوص نام آن بین اهالی اختلاف نظر وجود دارد و بعضی به آن «تبعیدگاه» و «تفریحگاه» نیز می‌گویند. چشمه «بنزو» و چشمه «بندد» دو چشمه دیگری است که تا ۲۰۰ متری چشمه اول راه ماشین‌رو از میان باغات وجود دارد، اما چشمه دوم مخصوص پیاده روی است.

امکانات گردشگری چه دارد؟

متأسفانه امکانات گردشگری این روستا بسیار اندک است، رستوران ندارد و حتماً اگر قصد عزیمت به آن را دارید باید از پیش فکر تهیه غذا باشید. دو چشمه سرویس بهداشتی عمومی داخل مسجد روستا وجود دارد. اقامتگاه بومگردی ندارد. آلاچیق و سکو برای نشستن ندارد، اما می‌توانید روی اجاره باغ اهالی با قیمتی مناسب حساب کنید.



یک بار هم که شده صبحانه ما را امتحان کنید تا متوجه شوید مفصل ترین بوفه صبحانه ایران چه طعم و کیفیتی دارد

ما مدعی هستیم مفصل ترین بوفه صبحانه ایران را داریم. هر روز از ساعت ۷ تا ۱۰ صبح ۱۵۶ قلم اغذیه و اشربه سرد و گرم را که توسط حرفه ای ترین آشپزهای ایرانی، فرنگی و بین المللی تهیه شده و به زیباترین شکل و انگیزاننده ترین حالت چیده شده است، به صورت رایگان در سالن یک هزار نفری صبحانه خوری قصر به میهمانان ارائه می دهیم. در حین صبحانه آشپزهای ما در کنار میهمانان و همراه آنان برایشان صبحانه تهیه شده را سرو می کنند و سه نوع املت و نیمروی ایرانی و کره ای به صورت داغ داغ تهیه و به میهمانان ارائه می شود.

همشهریان مشهدی می توانند در تمام مدت شبانه روز بایک تماس تلفنی باتاکسی بی سیم ۱۱۳۳ از هر نقطه مشهد به صورت رایگان به همه رستوران های هتل پنج ستاره بین المللی قصر منتقل شوند.

همه روزه از ساعت ۷ تا ۱۰ صبح

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۰۴۳۱ ۳۸۵۳ - ۰۵۱ | همراه: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۶۰۰۱ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر

شورِ خاموش

گزارشی از امروز و دیروز محله سرشور

شیرین سیدی | عکس: اعظم نوری

سرشور، روزگاری محله‌ای بود که طبقه متوسط شهری مشهد در آن سکونت داشتند؛ یعنی نه از باغ‌های بزرگ و باغداران در آن خبری بود و نه کاروان‌سراهای زیادی داشت که مسافران در آن آمد و شد داشته باشند. از شغل‌های نامتعارف و کاذب هم در آن خبری نبود و ساکنان آن بیشتر کارمندان دولتی و کسبه بازار بودند. وجه تسمیه‌های زیادی مثل محل تولید گل سرشور (خاک مخصوص شست‌وشو) و محل عبور دسته‌های پرشور عزاداری گفته شده است، اما مهم‌ترین نکته این است که بازار اصلی مشهد از این محل آغاز می‌شده و با عبور از حرم به سمت دیگر شهر و محله نوغان می‌رسیده است. خیابان‌کشی‌های قرن حاضر به طور کلی چهره و نقش سرشور را تغییر داده است. کشیدن خیابان خسروی نو (اندرزگو) در سال ۱۳۳۱ ارتباط بخش اعظم محله را با حرم قطع کرد و ساخت بازار رضا باعث شد بازار سرشور از سکه بیفتد. حالا محدوده خیابان آخوند خراسانی (خاکی) تا خیابان امام رضا (ع) و خیابان دانش تا باب الجواد (ع) محدوده محله سرشور قدیم است و نشانه‌های آن را امروز می‌توان در راسته بازار سرشور، کوچه خامنه‌ای و بازار فرش جست.

گذر از باروی شهر تا حرم در راسته بازار



تقاطع آخوند خراسانی و دانش گویی هنوز باروی شهر است و مرزی نامرئی میان ازدحام و آرامش آن جا کشیده شده است. خانه آجری قدیمی گواهی است بر ورود به بافت تاریخی شهر، اما درهای بسته‌اش هم می‌گوید این تاریخ قرار نیست روایت شود. می‌دانستم در این محله هیچ خانه تاریخی به ثبت میراث فرهنگی نرسیده است، اما این دلیلی بر نبود خانه‌ها نمی‌توانست باشد. کمی آن طرفتر ساختمان مکتب نجس است؛ نمادی که سرشور به آن شهره است؛ یعنی وجود مساجد و حسینیه‌های مختلف متعلق به شخصیت‌های مذهبی یا اهالی شهرهای دیگر. چند ده قدم که از تقاطع در عرض خیابان دانش رفتم به اول راسته سرشور رسیدم. در اولین نظر یک محله عادی شهر است. ساختمان‌های بلند آزار دهنده زیادی ندارد و بوستانی خطی که بی‌مشتی هم نیست می‌گوید این‌جا زندگی در جریان است، اما شمایل خانه‌ها که گویی دو دهه‌ای می‌شود سخته کرده‌اند تصور اولیه را با تردید روبه‌رو می‌کند. خانه‌ها اغلب یک یا دو طبقه هستند یا شبیه خانه‌های آجری دهه ۴۰ و ۵۰ و یا خانه‌های نما سنگی دهه ۶۰. از این زمان به بعد گویی این محله جلوتر نیامده است؛ البته ساخت و سازهای اندک در آن هست، اما هنوز نتوانسته چهره محله را تغییر دهد.

این موضوع خوشحالم کرده بود و امیدوار بودم که بتوانم با ساکنان محلی به گپ و گفت بنشینم، اما هر کسی این‌جا در گذر است به لهجه شهر و دیاری دیگر سخن می‌گوید. از سلام و علیک میان رهگذران که چشم در چشم می‌شوند، خبری نیست. میان دکان‌ها هرچند سبزی‌فروشی، بقالی و نانوايي هم هست، اما این فروشندگان سوغات و لباس به زائران هستند که پیشتازی می‌کنند.



گلایه داشت و این که همسایه‌های قدیمی اکثراً رفته‌اند. با این که خاطره‌ها و خانه‌های قدیمی او را به سرشور پایبند کرده بود، اما می‌گفت: «مویم دگه خسته رفتم اینجا ر نیم‌خن درست کنن». در واقع گلایه‌اش از طرح‌های بهسازی بود که گویی مسکوت مانده‌اند.

«نظریافته»، نگین مساجد محله سرشور

بالاخره در مسجد «سهله» یا «نظریافته» باز شد و کتیبه جدید داخل ورودی قسمت زنانه را دیدم که حکایت از ساخت اولیه مسجد در قرن دهم قمری داشت و البته بازسازی اساسی آن در سال ۱۳۵۹ خورشیدی. این مسجد قدیمی برای مردم خیلی عزیز است. روایت‌هایی از پیدا شدن جسد سالم «بی بی رقیه خاتون»، سازنده مسجد وجود دارد که در پی بازسازی سال ۱۳۵۹ خورشیدی کشف شد. حالا این‌جا محل چله‌نشینی برای برآورده

خانه‌هایی که دیگر سخن نمی‌گویند

یک خانه قدیمی نبش سرشور ۳۵ نظرم را جلب کرد، اما در این خانه که می‌توانست یک قرن عمر داشته باشد، بسته بود و از آن صدای زندگی هم بیرون نمی‌آمد. خیلی زود و از زبان پیرمردی که از ساکنان قدیمی این محل بود فهمیدم مالکش آن را وقف کرده است، ولی مالکان جدید که از هیأت مذهبی هستند هنوز برایش تصمیمی نگرفته‌اند. این پیرمرد را کنار مسجد «نظریافته» که نبش سرشور ۲۷ قرار دارد، یافتیم. در مسجد بسته بود و هم او بود که گفت تا نزدیک اذان باید منتظر بمانم. سر صحبت که باز شد فهمیدم که ۶۰ سالی است در نقاط مختلف سرشور زندگی کرده است. بیشتر از او درباره حال و روز محله پرسیدم. آقای «شهابی» با لهجه مشهدی خود از آدم‌های جدیدی که برای تجارت ساکن محله شده‌اند،

شدن حاجات است و همین اعتقادات مسجد را گل سرسبد محله مساجد و حسینیه‌ها کرده است.

موزه‌ای که نیست

مسیرم را به طرف حرم و از راسته بازار ادامه دادم. هر کدام از کوچه‌های آشتی‌کنان کوتاه راسته یا بلند و پیچ در پیچ خود می‌توانست روایتی باشد از سال‌های دوری که شهر امنیت نداشت و این مسیرهای سخت، ناشناس‌ها را مستأصل می‌کرد. لذت کشف راه‌های ارتباطی میان کوچه‌ها درگیرم کرده بود تا رسیدم به سرشور ۵. می‌دانستم این‌جا تنها محکمه یا مطب برجا مانده از پزشک محبوب مشهدی‌ها، یعنی «دکتر شیخ» است، اما هیچ راه ورودی به آن نداشتیم؛ حتی در وروری را هم با بتن تا نیمه مسدود کرده بودند. پاک کردن صورت مسئله برای بنای متروکه‌ای که می‌توانست موزه مردم‌داری باشد که حکایت انسان‌دوستی‌های او سَمَر شده گویا تنها راهکار مسئولان برای این بنای خاطره‌انگیز بوده است. در بسته و حال زار بنا بر افسوس نادیده‌هایم در محله سرشور افزود.

حمامی که خود یک شهر است

از خیابان اندرزگو گذشتم تا به بخش جدا شده بازار برسم که حالا راسته فرش‌فروش‌هاست. قدیمی‌ها می‌گفتند آتش‌سوزی عظیم دهه چهل سبب شده است شکوه پیشینش را از دست بدهد. مغازه‌ها یا بهتر بگویم حجره‌ها از نظر قواره کاملاً اصیل هستند، اما ظاهرشان حسابی متنوع است. هر مغازه به دلخواه خود رنگ و تزئینی برگزیده است. گویی این عدم امکان ورود به ساختمان‌های قدیمی نمی‌خواست تمام شود. در آب انبار و حسینیه قدیمی این سمت بازار هم بسته بود. بر نادیده‌ها باید «مسجد شاه» را هم

افزود. مرمت چندین ساله آن هنوز هم تمام نشده است و گویا قصد اتمام هم ندارد. اما پایان‌بخش مسیر ساختمانی است که به اندازه کل محله و حتی بیشتر از کل شهر بر سقف و دیوار و طاقچه‌هایش دیدنی وجود دارد؛ منظورم «حمام مهدی قلی بیگ» است؛ یادگاری از دوره صفویه که حالا به موزه مردم‌شناسی تبدیل شده است. این بنا با نقاشی‌های زیبای سیزده لایه در سقفش می‌تواند تمام حسرت نادیده‌ها را جبران کند. همین‌جا بهترین پایان برای گشت در محله‌ای است که شورش خوابیده و معلوم نیست کی می‌خواهد دوباره برخیزد!



تشریفات ویژه وکل آرایلی قصر

سفارش تاج گل، تزیین ماشین عروس،
گل آرایلی اتاق عقد، مراسم نامزدی، ختم و
ترحیم از تمام نقاط مشهد پذیرفته می شود.

www.hotelghasr.com



تلفن مستقیم: ۳۸۵۲۸۲۸۵ - ۵۱ | همراه: ۳۰۰۵ ۶۱۷ ۰۹۱۵ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر



هتل بین المللی قصر

کافی نت و مرکز بازی های کامپیوتری قصر

با ما همراه شوید و در شبکه جهانی اینترنت، با نهایت سرعت پرواز کنید

- اولین ارائه دهنده سرعت ۶۰ مگابیت برای شبکه جهانی اینترنت در بین هتل های مشهد
- ارائه خدمات ۲۴ ساعته اینترنت
- پرینت سیاه و سفید و رنگی، اسکن، فتوکپی و تهیه سی دی
- تلفن راه دور اینترنتی
- اینترنت و ایرلس برای تمام اتاق ها و فضاهای عمومی هتل
- کرایه لپ تاپ، تی وی گیم، پلی استیشن و ایکس باکس با مهیج ترین بازی های رایانه ای
- شهر بازی برای فرزندان زیر ۷ سال تمامی میهمانان هتل به صورت ۲۴ ساعته
- سالن بلیارد اختصاصی و رایگان برای تمامی میهمانان هتل به صورت ۲۴ ساعته

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۳۸۰ ۹۰ - ۵۱ | همراه: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۶۰۰۳ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر



غول‌های آرامِ کوهپایه‌ها

درباره خرس‌های قهوه‌ای که در دامنه‌های البرز و زاگرس زیست می‌کنند

حسین رسول‌زاده | عکس: حامد تیزرویانی

ای ایران

حیات وحش

خرس‌ها چه ویژگی‌هایی دارند؟

خرس قهوه‌ای در کنار خرس سیاه (که تنها در سیستان و بلوچستان و جنوب کرمان و هرمزگان دیده می‌شود) یکی از دوگونه خرسی است که در ایران زندگی می‌کند. با طول دو متر و وزنی نزدیک به دویست کیلو، خرس‌های قهوه‌ای چاق‌ترین و بلندقدترین پستانداران ایران هستند. سرتاسر بدن آن‌ها از موهای تیره پوشیده شده که آن‌ها را برای زیست در کوهستان، مجهز کرده است. خرس‌های قهوه‌ای دامنه‌های البرز، نسبتاً رنگ تیره‌تری از خرس‌های دامنه زاگرس دارند. با این وجود هر دو جانور، با نام مشترک خرس قهوه‌ای شناخته می‌شوند. بویایی در خرس‌ها به شدت قوی است. آن‌ها بیشتر از آن که به قوه بینایی‌شان متکی

آرام و بی‌صدا می‌آیند و تمایلی به دیده شدن ندارند. تاریکی شب و علف‌های بلند کمک می‌کند تا کمتر به چشم بیایند. با این وجود، رد پاهای گودشان را صبح‌ها می‌شود در گوشه و کنار دید. با پنجه‌های پهن و ناخن‌های بلند، آن‌ها هر رقیبی را می‌توانند از میدان مبارزه به در کنند. ضربه دستشان و خراش‌های عمیقی که درست می‌کند، می‌تواند هر گونه مهاجمی را تا سر حد مرگ، زخمی کند. کند و سنگین هستند، اما به راحتی می‌توانند با سرعت بدوند و مهاجمان را تعقیب کنند. آن‌ها به آسانی از درخت‌ها بالا می‌روند و پایین می‌آیند. از صخره‌ها سُر می‌خورند و از رودخانه‌ها رد می‌شوند. همین ویژگی‌ها، خرس‌های قهوه‌ای را به سلاطین بیریقیب کوهپایه‌ها بدل کرده است.



دشمنان طبیعی شان کدام شکارچی‌ها هستند؟

خرس‌های قهوه‌ای، در زیستگاه‌هایشان، دشمن طبیعی ندارند. هیچ‌کدام از گوشتخوارها حوصله رویارویی با پنجه‌های پر قدرت خرس‌های بالغ را ندارند. با این وجود، گفتارها، پلنگ‌ها و گاه گرگ‌ها می‌توانند دشمن توله خرس‌ها به حساب بیایند، اما حضور دائمی مادر در کنار توله‌ها، جانواران مهاجم را از آن‌ها دور می‌کند. خرس‌ها در آغاز بهار و به ویژه در کنار توله‌هایشان، به شدت پر خاشگر و خشن می‌شوند. گرسنگی و نگرانی برای توله‌ها آن‌ها را عصبی می‌کند. خرس‌های قهوه‌ای در ایران اما یک دشمن بزرگ دارند؛ نابودی زیستگاه‌ها جمعیت خرس‌ها را به شدت کم کرده است. ورود انسان به قلمرو خرس‌ها، مواجهه این دو گونه را بیشتر می‌کند و آمار صدمه زدن به خرس‌ها را بالا می‌برد.

باشند، به بویایی‌شان اتکا دارند. خرس‌ها زمستان را در لانه و بیشتر در خواب می‌گذرانند.

در ایران در کجا زندگی می‌کنند؟

خرس‌ها، غول‌های آرام کوهپایه‌های ایران هستند. مهم‌ترین زیستگاه آن‌ها در کوهپایه‌های البرز و زاگرس است و در سرتاسر کوهپایه‌های البرز از خراسان شمالی تا اردبیل و زنجان و در سرتاسر دامنه‌های زاگرس از آذربایجان غربی گرفته تا فارس، خرس‌ها زندگی می‌کنند. در این میان بیشترین حضور خرس‌ها البته در ارتفاعات استان‌های گلستان، مازندران، البرز و گیلان ثبت شده است. منطقه حفاظت شده قرخود خراسان شمالی، منطقه هزارجریب مازندران، منطقه حفاظت شده البرز مرکزی، منطقه حفاظت شده پرور سمنان، منطقه حفاظت شده سرخ‌آباد زنجان، منطقه حفاظت شده دنا در کهگیلویه و بویراحمد و ذخیره‌گاه ارژن در فارس بخشی از زیستگاه‌های خرس قهوه‌ای در ایران است.



خرس‌ها چگونه زادآوری می‌کنند؟

خرس‌های قهوه‌ای در فصل پاییز و پیش از شروع فصل سرما، جفت‌گیری می‌کنند. بدن آن‌ها در پاییز در بهترین شرایط ذخیره انرژی قرار دارد. آن‌ها تمام طول فصل بیداری‌شان را به خوردن می‌گذرانند تا در ماه‌های زمستان، بهتر بتوانند دوره‌ی طولانی خوابشان را بگذرانند. توله‌ها معمولاً در انتهای دوره خواب به دنیا می‌آیند. خرس‌های قهوه‌ای بیشتر دو توله و به ندرت سه توله می‌زایند. با شروع فصل بهار، توله‌ها با مادرشان در دامنه‌ها دیده می‌شوند. توله‌ها سرتاسر بهار از شیر مادرشان تغذیه می‌کنند و بعد از آن کم‌کم گیاهخواری را آغاز می‌کنند. آن‌ها تا کمتر از سه سال در کنار مادر می‌مانند و بعد از آن مدتی را با هم می‌گذرانند و پس از آن، هر کدام گوشه‌ای را برای ادامه‌ی زندگی‌شان انتخاب می‌کنند.

خرس‌ها از چه چیزهایی تغذیه می‌کنند؟

خرس‌های قهوه‌ای با وجود آن که عنوان بزرگترین گوشتخوار ایران را یدک می‌کشند، اما آن‌قدرها هم گوشتخوار نیستند. در شرایط عادی آن‌ها ترجیح می‌دهند از میوه درختان یا ساقه و پیاز گیاهان تغذیه کنند. خرس‌ها علف‌های بهاری را هم دوست دارند. آن‌ها حتی گاهی سری به مزارع هم می‌زنند تا گیاهان تازه رسته را چرا کنند. با این وجود، گوشت هم جزئی از رژیم غذایی آن‌هاست. لاشه جانوران، بقایای شکار دیگر گوشتخوارها، ماهی‌ها، جوندگان کوچک و حشرات، منابعی هستند که نیازهای پروتئینی خرس‌ها را تأمین می‌کنند. خرس‌ها همچنان که در انیمیشن‌ها می‌بینیم، عسل هم دوست دارند و همین باعث می‌شود گاه به کندوهای دست‌ساز در نزدیکی روستاها هم سری بزنند. وجود کندو در اطراف روستاها می‌تواند خرس‌ها را به محدوده زندگی آدم‌ها بکشانند.





رستوران فرنگی ملودی

غذاهایی دلپذیر در فضایی دل انگیز

همشهریان مشهدی می توانند در تمام مدت شبانه روز با یک تماس تلفنی با تاکسی بی سیم ۱۳۳ از هر نقطه مشهد به صورت رایگان به همه رستوران های هتل پنج ستاره بین المللی قصر منتقل شوند.

همه روزه از ساعت ۱۶ تا ۲۴

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۳۸۵۴ ۷۴۲۹ - ۰۵۱ | همراه: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۶۰۰۲ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر

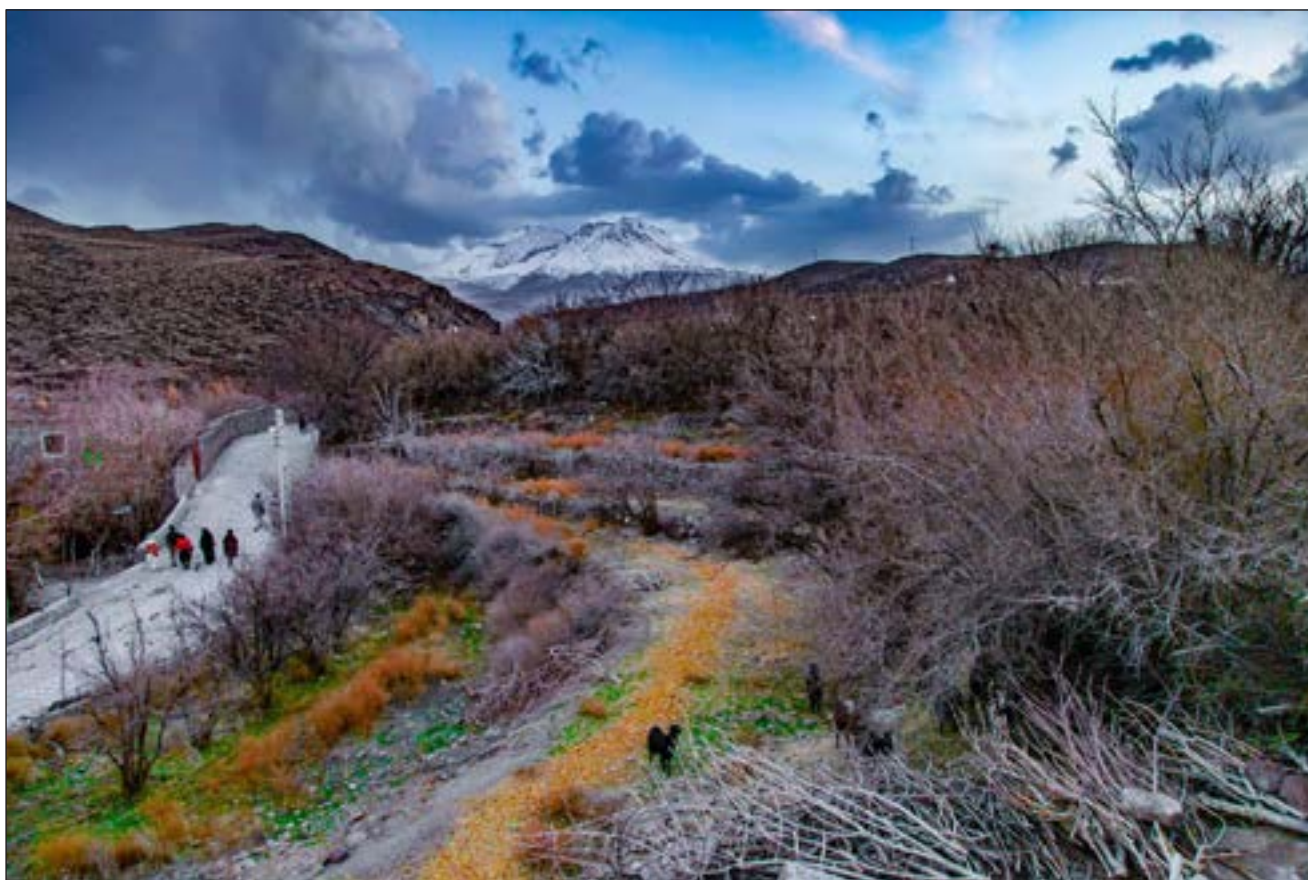
بهشتِ سرسبزِ تفتان

معرفی روستای دیدنی «تمین»

مجتبی نخعی‌راد

ای ایران

خوشا به حالت، ای روستایی



برای بسیاری از ما، مقصد سفر همیشه در بین چند گزینه تکراری خلاصه می‌شود و این ما را از لذت کشف و آشنایی با فرهنگ‌های متفاوت از محل زندگی‌مان دور نگه می‌دارد. در این شماره قصرنامه قصد داریم به مرزهای جنوب شرقی میهن عزیزمان، به دامنه‌های قله آتشفشان نیمه خفته تفتان، روستای سرسبز، تاریخی و خوش آب و هوای «تمین» سر بزیم.



— از کجا برویم؟

روستای تمین در سیستان و بلوچستان و در جنوب غربی شهرستان میرجاوه قرار دارد. این روستا در قسمت شمالی قله نیمه فعال تفتان که هنوز هم بخارهای گوگرد از آن خارج می‌شود واقع شده است. برای رسیدن به روستا باید خودتان را به زاهدان برسانید. بعد از ابتدای جاده آسفالت میرجاوه ۷۵ کیلومتر راه تا میرجاوه در پیش دارید. از آن جا یک مسیر ۵۰ کیلومتری شما را به روستای تمین می‌رساند.

— کی برویم؟

روستا آب و هوایی خنک و زمستانی دارد و در بیشتر فصل‌های سال شرایط جوی آن معتدل و دلپذیر است. همجواری با کوه تفتان و وجود چشمه‌های جاری، سبب حاصلخیزی و رشد انواع درخت‌ها و میوه‌ها در منطقه تمین شده است. آب و هوای این روستا برای مشهدی‌ها یادآور آب و هوای ییلاقات طرقله و شان‌دیز است. پس می‌توان گفت که هر زمان از سال که خواستید می‌توانید برای بازدید از این روستا بروید.

— زندگی مردم روستا

شغل اصلی مردمان روستا در گذشته کشاورزی و دامداری بوده، اما دامداری در تمین طی چند سال گذشته به دلیل کمبود شدید ریزش‌های جوی و تمایل بیشتر عشایر به یکجانشینی و استفاده از امکانات مراکز روستایی، نسبت به گذشته کم‌رنگ شده است. محصولات باغی متنوعی از جمله انجیر، توت، شاه توت، امرو (گلابی)، انگور، هلو، آلبالو، زرد آلو و بسیاری از میوه‌های



_____ قبرستان هفتاد ملا

قبرستان تاریخی «هفتاد ملا» با قبرهای خشتی و شکل و شمایلی منحصر به فرد در ۲۰ کیلومتری تمین قرار گرفته است که برای رسیدن به آن می‌توانید با ماشین شخصی یا ماشین اهالی روستا بروید. دسترسی به این قبرستان که در غار

مناطق سردسیر دیگر در این روستا کاشت می‌شود. درختان خودرو مانند انجیر کوهی، بنه، ارچن، گز و گواتام (بادام کوهی) نیز جزو محصولات این روستا محسوب می‌شود. گیاهان دارویی خاص این منطقه که در دامنه تفتان می‌رویند مانند درمنه، کلپوره، اسپنتان، مور، گونجک، زامبول و درنگ نیز بسیار با ارزش و در خور توجهند.

_____ معماری صخره‌ای

در تمین دیدن اتاق‌هایی که در دل صخره کنده شده‌اند، همانند معماری‌های صخره‌ای «میمند کرمان» و «کندوان» شما را به تعجب وا می‌دارد. این مجموعه با مساحتی بالغ بر ۴ هزار مترمربع در نوع خود در سطح کشور کم‌نظیر بوده و طبق اسناد باستان‌شناسی، قدمت چنین سازه‌های معماری به اواخر دوره ساسانی و اوایل دوره اسلامی باز می‌گردد. اگر فکر می‌کنید این اتاق‌های صخره‌ای که به ثبت ملی هم رسیده‌اند، در یک محیط خاص تاریخی نگهداری می‌شوند، اشتباه می‌کنید. این اتاق‌ها در حیاط خانه یکی از روستاییان واقع شده است و البته تنها با اجازه صاحبخانه می‌توانید این اتاق‌ها را ببینید! عجیب هم نیست که بسیاری از این فضاها تبدیل به انبار علوفه یا آغل گوسفندان شده است.

_____ قلعه تاریخی

این قلعه بر فراز صخره‌ای بلند با مساحت حدود ۳۰۰۰ مترمربع و ارتفاعی برابر با ۲۵ متر از سطح با مصالح بومی از جنس سنگ و گل رس ساخته شده است. قدمت آن حدود ۲۵۰ سال و به زمان حاکمان این منطقه نظیر سیدخان و مدت خان و نورمحمدخان بر می‌گردد. در حال حاضر دیواره‌های قسمت شمالی و حدود ۵۰۰ مترمربع از خود بنا باقی مانده است.



چشمه آب معدنی موسی

وجود قله تفتان سبب به وجود آمدن تعداد بسیار زیادی چشمه و قنات در این منطقه شده که در فصول سرد سال تعداد آن‌ها از شمارش خارج است، اما چشمه آب معدنی موسی در تمین بالا تنها منبع تامین آب روستاست. این چشمه زیبا از دل صخره‌ای عظیم می‌جوشد و چشم‌انداز زیبایی را به وجود آورده است. علاوه بر این چشمه املاح معدنی مفید دارد و درجه حرارت آن در زمستان گرم و در تابستان خنک است. بر اساس اعتقاد بومیان این منطقه، علت نام‌گذاری این چشمه فرود آمدن عصای حضرت موسی (ع) در این نقطه است.

طبیعی کمانی شکل در سینه کوه قرار دارد، با راه پلکانی ممکن شده است؛ پس بازدید از این مجموعه با قدمتی حدود ۸۰۰ سال را از دست ندهید. این قبرستان که به سده ۴ تا ۸ هجری قمری بر می‌گردد در فهرست آثار ملی به ثبت رسیده است. قبرهای آن به شکل چهار گوش ساده است با سنگ پوشانیده شده‌اند. بیشتر قبرهای آن رو به قبله نیست و می‌توان این‌گونه احتمال داد که شاید آن‌ها از هجرت بزرگان اشکانیان به تفتان که آیین زرتشتی داشته‌اند، باقی مانده‌اند.



درخت گـردتوت

این درخت کهنسال جزو دیدنی‌های روستای تمین است و عمر آن چند قرن تخمین زده می‌شود.

رستوران وفست فود مرسته

انواع غذاهای ایرانی و فرنگی اولین و بهترین رستوران بین المللی مشهد با آشپزهای حرفه‌ای و بومی هر غذا

همشهریان مشهدی می‌توانند در تمام مدت شبانه‌روز با یک تماس تلفنی با تاکسی بی‌سیم ۱۱۳۳ از هر نقطه مشهد به صورت رایگان به همه رستوران‌های هتل پنج ستاره بین المللی قصر منتقل شوند.

همه روزه از ساعت ۱۲ تا ۲۴

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۳۸۵۴ ۷۴۲۹ - ۵۱ | همراه: ۵۰۰۹ ۴۷۸ ۰۹۱۵ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر



هتل بین المللی قصر

رستوران ملل

اولین رستوران واقعی ملل مشهد

با انواع غذاهای لبنانی، فرانسوی،
ایتالیایی، هندی، چینی، ترکی و سایر ملل

تهیه شده توسط آشپزهای حرفه ای و دوره دیده هر ملیت

همه روزه از ساعت ۱۲ تا ۱۶

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۰۴۳۱ ۳۸۵۳ - ۵۱ | همراه: ۵۰۰۳ ۴۷۸ ۹۱۵ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر

گوزن‌های بابانوئل در بشقاب!

عجیب‌ترین خوراکی‌های جهان

منصوره احمدی

تذکر: هنگام مطالعه‌ی این مطلب از هرگونه خوردن و آشامیدن اکیداً پرهیز کنید!

اگر هنگام انتخاب از منوی رستوران‌ها و کافی شاپ‌ها روی اسامی عجیب و غریب و ناشناخته دست می‌گذارید، احتمالاً ترجیح می‌دهید با مزه‌ای جدید آشنا شوید؛ حتی اگر به قیمت دور ریختن پول‌هایتان تمام شود. آشنایی با ذائقه‌ی غذای کشورهای مختلف به شما این شانس را می‌دهد تا با احتیاط بیشتری دست به سفارش غذاهای ناشناخته بزنید. مهمان این شماره‌ی ما باشید با چند غذای اعجاب انگیز و البته تهوع‌آور از منوی رستوران‌های سوئد، کامبوج، فیلیپین، ژاپن و چین!



Blodpalt دامپلینگ خون گوزن شمالی؛ سوئد و فنلاند

از شمال سوئد از ترکیب خون این زبان بسته با آرد به دست می‌آید. خون این حیوان در مجموع دور ریز ندارد! روس‌ها نیز در خون شاخ گوزن حمام می‌کنند تا هورمون تستوسترونشان تقویت شود و آن را مانع پیری زنان نیز می‌دانند.

شاید برای خارجی‌ها دیدن تصویر گوزن شمالی با زنده شدن خاطرات شیرین کریسمس و بابانوئل همراه باشد، اما مردمانی از فنلاند و سوئد هستند که با دیدن این گوزن شاخدار، آب از لب و لوچه‌شان سرازیر می‌شود! بلود پالت برای فنلاندی‌ها همان کیک خونی است؛ غذایی قدیمی که در شمال فنلاند و بخش‌هایی



رتیل سرخ شده؛ کامبوج

«شهر عنکبوتی» یا «سوکان» جایی در کامبوج است که رتیل سرخ شده‌اش مانند شیشلیک شانديز زبانزد دنياست! سوکاني‌ها، تفاوتی بين اين عنکبوت‌های مخوف با مرغ و ماهی نمی‌بینند و از خوردن آن چنان احساس لذت می‌کنند که حتی نوشیدنی‌اش را هم تهیه کرده‌اند! گرچه مردم این شهر هنگام قحطی به ناچار دست به خوردن این حشرهٔ پشمالو زدند، اما اکنون این غذای لذیذ جزو خوراکی‌های محبوب کامبوج است. کامبوجی‌ها امروزه عنکبوت‌ها را در مزارعی درون حفره‌های زیر زمینی پرورش می‌دهند و این خوراک چندان‌آور را مسگن کمر درد نیز می‌دانند. این غذای ۱۲ سنتی در میان گردشگران از محبوبیت ویژه‌ای برخوردار است. قرچ و قوروج جویدن این عنکبوت‌های پهن پیکر، صدای شکستن چیپس را تداعی می‌کند! و ما همین‌قدر که رتیل‌ها زنده و خام خورده نمی‌شوند، خوشنودیم!

Ikizukuri سرو غذای زنده؛ ژاپن

مانند شماره‌های قبل سراغ یک غذای سالم، بدون روغن و دریایی هم برویم! ایکیزوکوری بیشتر یک روش سرو زندهٔ غذاست تا نوع خاصی از غذا. در تهیهٔ این غذای هولناک که از دستهٔ ساشیمی‌هاست، شما ابتدا به یک فروشگاه آکواریوم که داخلش میز و صندلی غذا خوری چیده‌اند، می‌روید! سپس ماهی (اختاپوس، میگو یا خرچنگ) مورد علاقه‌تان را از آکواریوم رستوران انتخاب می‌کنید تا سرآشپز آن را شکار کند و در مقابل چشمانتان همان‌طور زنده زنده استخوان‌هایش را جدا کند و در حالی که قلب جانور می‌تپد گوشت برش خورده‌اش را در بشقاب بگذارد و همراه لیمو دورچین کند. اگر شانس بیاورید و غذا از بشقابتان فرار نکند، هنگام جویدن قطعات فیله شدهٔ ماهی، می‌توانید از تماشای بالا و پایین شدن آبشش‌های خوراکی‌تان لذت ببرید!



Ying yang ماهی مرده و زنده؛ چین و تایوان

صحبت ماهی و بشقاب زنده شد، بد نیست بدانید در تایوان و چین نیز نوعی غذا به نام «یینگ یانگ» تهیه می‌شود که به «ماهی مرده و زنده» نیز شناخته می‌شود. در پخت این ماهی سرآشپز دلسوز ابتدا سر ماهی زنده را با حوله خیس می‌پیچد و بدنش را در روغن دویست درجه سانتیگراد سرخ می‌کند. سپس ماهی کمی تا قسمتی زنده را با سس و ادویه‌های مختلف مزه‌دار می‌کند. هنگام صرف ماهی یینگ یانگ نیز شما شانس این را دارید در حالی که باز و بسته شدن دهان و نگاه خیره چشمانش را به تماشا نشسته‌اید، از آن تناول کنید!



Isaw روده خوک و مرغ؛ فیلیپین

ایساو یک غذای خیابانی است که از روده خوک یا مرغ تهیه می‌شود. اگر هنگام پیاده‌روی در خیابان‌های مانیل فیلیپین بوی کباب دلتان را برد، شک نکنید می‌خواهند یک جای دور ریز از لاشه یک حیوان را توی پачه‌تان کنند! مانیلی‌ها روده‌ها را پس از تمیز کردن می‌جوشانند و بعد به سیخ می‌کشند و مثل بلال روی منقل کباب می‌کنند.



کلینیک پوست و مو

Hair & Skin Clinic

- از بین بردن لکه‌های صورت و خال‌های زائد • زیباسازی بدن • درمان سلولیت • کاهش وزن • بزرگ و کوچک کردن و بالا کشیدن سینه • استحکام‌دهی پوست • میزوتراپی برای برداشتن چربی‌ها • ماسک کششی درمانی • پیلینگ شیمیایی و لایه‌برداری • فشیال • از بین بردن گودی زیر چشم • جوان‌سازی پوست • درمان جوش‌های صورت • از بین بردن چروک پوست • از بین بردن جای جوش‌های قبلی • جلوگیری از پیری پوست

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۳۸۵۱۷۵۸۸ - ۵۱ | همراه: ۴۰۰۵ ۴۷۸ ۹۱۵ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر

پیتزای ۱۱ میلیون تومانی!

معرفی گران ترین غذاهای جهان

آتبین محبتی | قسمت اول

در مدار زمین

از ما بهترون



جمله ای مشهور از یک آشپز آمریکایی هست که می گوید: «نیازی به استفاده از چنگال نقره ندارید تا از غذاتون لذت ببرید»! این نقل قول را قبول داشته باشید یا نه، احتمالاً با ما موافق هستید که یک غذای خوشمزه حتماً لازم نیست قیمت بالایی داشته باشد. چیزی که باعث می شود افراد از خوردن یک غذا لذت ببرند به عوامل متعددی برمی گردد از جمله: شدت گرسنگی! دستپخت مامان بودن، صفا و صمیمیت افراد دور سفره و... اما از این ها که بگذریم می رسیم به اشخاص از ما بهترون که حاضر هستند برای یک وعده غذا مبلغ قابل توجهی هزینه کنند. اگر مایل هستید با این غذاها و قیمت هایشان آشنا شوید، شما را به خواندن ادامه مطلب دعوت می کنیم.



پف فیل میلیارد دلاری برکو

پف فیل از تنقلات بسیار محبوب در میان تمام اقشار و همه سنین است که پیدایش آن به حدود ۹۰۰۰ سال پیش در مکزیک باز می‌گردد. پس پر بی راه نیست اگر آن را پیشکسوت تنقلات جهان بنامیم. برای رساندن پف فیل به جایگاهی که در شان و منزلت چنین پیشکسوتی باشد، یک شرکت معروف پف فیل سازی به نام «برکو» دست به کار شده است و با افزودن یک روکش خوراکی ۲۳ قیراطی از طلا محصولی را به نام «پف فیل میلیارد دلاری برکو» معرفی کرده است. لازم نیست نفتستان را در سینه حبس کنید؛ چرا که بر خلاف نامش، یک بسته حدوداً چهار لیتری از این پف فیل ۲۵۰ دلار قیمت دارد. بدیهی است که این برچسب قیمت با جیب مردم عادی سازگاری ندارد و فقط به درد اعضای خانواده سلطنتی و سایر مرفهان بی درد می‌خورد تا هنگامی که روی مبل خود لم داده اند و به تماشای یک فیلم ۴ کی در سینمای خانگی شان نشسته اند، پف فیل برکو را میل کنند. گرچه روکش طلایی این محصول برای توجیه قیمتش کافی است، پف فیل میلیارد دلاری برکو افزودنی‌های دیگری هم مانند کارامل با شکر اورگانیک، لائسو (کمیاب ترین و گران ترین نمک دنیا)، مقادیری از وانیل و کره ویژه و مجلسی دارد که بر محبوبیتش افزوده است.

ساندویچ ای- 5 اوزاکی

طی می کند تا راهش را به سوی معده مشتریان ثروتمند نیویورکی باز کند. رستوران دن وگیو روزانه ۲۰۰ ساندویچ می پزد و در صورت درخواست مشتری ۲۵۰ ساندویچ دلاری داستان ما را همراه با خاویار سرور می کند. این رستوران برای تهیه ای 5 اوزاکی، هر ماه پنج رأس گاو را از مزرعه خانوادگی خود به آمریکا می برد.

تنها جای دیگری که می شود گوشت این نوع گاو را پیدا کرد، دویی است. رنگ گوشت این گاو به خاطر چربی خاصی که دارد، صورتی است. این ساندویچ در جعبه های چوبی منقش به لوگوی دن واگو برای مشتری سرو می شود و اما طعم این ساندویچ: بسیار چرب، آبدار و با رایحه ای دلپذیر است و به سرعت در دهان آب می شود.

ادامه دارد...

لابد شنیده اید که گاو میان هندوان بسیار محترم و مقدس است. اگر فکر می کنید که این اعتقاد خنده دار و غیرعقلانی است به شما توصیه می کنیم ارزش گوشت گاو را دست کم نگیرید؛ چرا که در رستوران دن واگیو واقع در خیابان ویلیامز جنوبی منطقه منهتن نیویورک برای خرید یک ساندویچ استیک گاو باید ۲۵۰ دلار ناقابل پرداخت کنید! این رستوران ژاپنی که تنها پنج دقیقه با بورس نیویورک فاصله دارد، طیف وسیعی از ساندویچ های پخته شده با گوشت گاو را می فروشد که قیمتی بین ۲۵ تا ۲۵۰ دلار دارند. گران ترین ساندویچ که «ای 5 اوزاکی» نام دارد، با گوشتی تهیه می شود که از یک مزرعه خاص در ژاپن تولید می شود و هزاران کیلومتر فاصله بین آن مزرعه و این رستوران را



رستوران قصر

انواع غذاهای ایرانی و فرنگی

بیش از ۱۵۰۰ نفر ظرفیت در سه طبقه

همشهریان مشهدی می توانند در تمام مدت شبانه روز بایک تماس تلفنی باتاکسی بی سیم ۱۳۳ از هر نقطه مشهد به صورت رایگان به همه رستوران های هتل پنج ستاره بین المللی قصر منتقل شوند.

صبحانه و ناهار / همه روزه بوفه آزاد

www.hotelghasr.com



تلفن رزرو: ۰۴۳۱ ۳۸۵۳ - ۵۱ | همراه: ۰۶۰۱ ۶۱۷ ۰۹۱۵ | داخلی: ۱۰۰
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر



ترانسفر استقبال رایگان

ارائه خدمات حمل و نقل و پذیرایی ویژه و حمل
اثاثیه تمامی میهمانان هتل بین المللی قصر
به صورت رایگان از پای پلکان پرواز تا در هتل

www.hotelghasr.com



تلفن مستقیم: ۰۶۱ ۴۰۰ ۳۳ - ۵۱ | همراه: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۳
مشهد | خیابان امام رضا (ع) | هتل بین المللی قصر



میهمان گرامی: شبکه سراسری رزرواسیون قصر با چندین مرکز اختصاصی رزرو به شرح ذیل آماده رزرو اتاق در هتل بین المللی قصر و تمامی هتل های ایران و همچنین بسیاری از هتل های معتبر دنیا به طور رایگان می باشد.

تلفن مستقیم رزرواسیون: ۰۵۱ - ۳۸۰۰۷

- بجنورد / چهارراه مخابرات
مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۲
- رشت / خیابان گلزار / بین ۱۰۲ و ۱۰۴
تلفن: ۰۳۳۲۶۲۱۶۷ - ۰۱۳ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۸
- مشهد / خیابان امام رضا (ع) / هتل بین المللی قصر / دپارتمان رزرو
تلفن: ۰۳۸۰۰۷ - ۰۵۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۱
- ارومیه / خیابان امام خمینی (ره)
تلفن: ۰۳۲۲۵۱۱۱۰ - ۰۴۴ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۶
- مشهد / فرودگاه بین المللی شهید هاشمی نژاد / سالن ورودی پروازهای داخلی
تلفن: ۰۳۳۴۰۰۸۲ و ۰۳۳۴۰۰۶۱ - ۰۵۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۲
- تبریز / خیابان ولی عصر (عج)
تلفن: ۰۳۵۲۶۶۹۷۰ - ۰۴۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۴
- تهران / فرودگاه بین المللی مهرآباد / ترمینال شماره ۴
تلفن: ۰۴۴۶۵۴۰۱۳ و ۰۴۴۶۷۵۸۶۲ - ۰۲۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۵
- مشهد / فرودگاه بین المللی شهید هاشمی نژاد
سالن ورودی پروازهای خارجی
تلفن: ۰۳۳۴۰۰۳۲۲ - ۰۵۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۳
- تهران / خیابان کریمخان زند / بین خردمند و حسینی
تلفن: ۵۵ - ۵۸۳۴۱ و ۸۸۳۶۹۲۰ - ۰۲۱
دورنویس: ۰۸۸۳۲۵۴۷۳ - ۰۲۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۶
- تهران / بلوار میرداماد / برج آراین
تلفن: ۰۲۲۲۵۶۲۲۶ و ۰۲۱ - ۰۲۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۵
- تهران / خیابان جردن / بلوار گلشهر / شماره ۱۳۳
تلفن: ۰۲۲۹۰۵۸۶۰ - ۰۲۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۷
- کرمانشاه / میدان شهرداری
مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۱
- تهران / سعادت آباد / میدان کاج / خیابان سرو شرقی / شماره ۲۳۲
مدیریت: ۰۹۱۵ ۴۷۸ ۴۰۰۱
- شیراز / بلوار معالی آباد / کوی خلبانان
تلفن: ۰۳۷۳۸۰۷۰۶ و ۰۳۲۳۶۱۴۷۸ - ۰۷۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۷
- تهران / میدان تجریش / خیابان فنا خسرو / مجتمع تندیس
تلفن: ۰۲۲۹۰۵۸۵۹ - ۰۲۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۸
- اهواز / خیابان امام خمینی (ره) / پلاک ۱۳۲
تلفن: ۰۳۳۷۵۵۱۰۱ - ۰۶۱ / مدیریت: ۰۹۱۵ ۴۷۸ ۴۰۰۲
- بندرعباس / خیابان گلشهر جنوبی
مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۵۰۰۳
- کیش / شهرک صدف
مدیریت: ۰۹۱۵ ۶۱۷ ۴۰۰۹
- عراق / بغداد
مدیریت: ۰۹۶ ۴۷۷ ۱۷۳۳ ۳۵۰۰
- امارات متحده عربی / دبى / شرکت قصر الشمس / صندوق پستی: ۶۲۳۷۴
تلفن: ۰۳۵۱۴۱۶۶ - ۰۹۷۱۴ / مدیریت: ۰۹۷۱۵۰۵۹۸ ۴۷۴۵

نزدیکترین هتل پنج ستاره ممتاز مشهد به مردم محرابانی ما

رزرواسیون آنلاین : www.hotelghasr.com
پست الکترونیکی : info@hotelghasr.com



با ما آنلاین باشید ما همه جا هستیم!

 www.hotelghasr.com

 info@hotelghasr.com

 [@hotelghasrmashhad](https://t.me/hotelghasrmashhad)

 [ghasr_international_hotel](https://www.instagram.com/ghasr_international_hotel)



+ 9 8 9 1 5 4 7 8 5 0 0 1



با اسکن کد روبرو، می توانید نسخه
کامل نرم افزار موبایلی هتل را در تلفن
همراه هوشمند خود نصب نمایید.

