

«مرغ بیست میلیونی» با تصویربرداری گوشی موبایل پایان یافت!



می‌گیرد و درگیر دردهای جذاب و جالبی می‌شوند. میرطاهر مظلومی، مهدی نامداری، یوسف صیادی، بهنوش بختیاری، آرش نوری، داریوش سلیمی، مجید شهریار، شهن شلیمی، اسدالله یکتا، سهیل موسوی، سونیا فردی پور، رضا هاشمی نیا، صالح اسندی، تیما محمدی، حسین خرمدره، رویا رضازاده، ایلیا مولایی، نوید ولی‌زاده، سعید عیوضی، مهدی امینی، حسین احمدی و پارمیس حیدری بازیگران «مرغ بیست میلیونی» هستند.

عوامل این فیلم نیز عبارتند از تهیه‌کننده: قدرت‌الله صلح میرزایی، کارگردان: حامد صلح میرزایی، نویسندگان: سیامک خواجهوند و اسماعیل رضانی، مدیر فیلمبرداری: فرهاد محمودی، مدیر برنامه‌ریزی: مینا صلح میرزایی، برنامه‌ریز و دستیار کارگردان: علیرضا غفران، دستیار تهیه و مدیر مالی: سهیل موسوی، دستیار اول کارگردان: وحید نصیری، طراح صحنه و لباس: مایا امید، گریم: فرزانه جدید، صدابردار: علیرضا پاک‌نهاد، مدیرتولید: سینا حسینی کیا، مدیر تدارکات: رامین گوهرزی، منشی صحنه: شقایق صادق، مدیر روابط عمومی: فرشته ملک محمود.

عصر آزادی / سرویس فرهنگی – علیرضانیاکان: فیلمبرداری فیلم بلند «مرغ بیست میلیونی» به تهیه‌کنندگی قدرت‌الله صلح میرزایی و کارگردانی حامد صلح میرزایی با حضور میرطاهر مظلومی و مهدی نامداری به عنوان شخصیت‌های اصلی قصه پایان یافت.

به گزارش عصرآزادی آنلاین، حامد صلح میرزایی کارگردان فیلم درباره این تجربه گفت: از آنجایی که تجربه کارگردانی برایم بسیار جذاب است تصمیم گرفتم کاری متفاوت و جدید انجام دهم و با توجه به سابقه و مهارت فرهاد محمودی بعد از چند بار نشست در زمان پیش تولید به پیشنهاد من تصمیم گرفتیم که با استفاده از تکنولوژی روز یعنی تصویربرداری با گوشی آیفون ۱۲ پرو مکس فیلمبرداری را انجام دهیم و این اتفاق افتاد. وی ادامه داد: کار با رضایت و موفقیت کامل به سرانجام رسید و امیدوارم که با حاصل کار بتوانیم در این روزهای سخت لحظات شادی را برای مخاطبان به وجود بیاوریم. این فیلم ماجرای ۲ جوان جویای کار را روایت می‌کند که در این مسیر موقعیت‌های طنز و کمدی گریبانشان را

وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی: رییس جمهور پشتیبان فعالیت‌های فرهنگی است

عمومی اقبال آشتیانی ۳۰ میلیارد ریال اعتبار نیاز دارد. علی اکبر فراهانی افزود: تکمیل طرح کتابخانه عمومی، تکمیل طرح مجتمع فرهنگی علامه آشتیانی و کمبود نیروی اداره فرهنگ و ارشاد و تجهیز کتابخانه از جمله مشکلات آشتیان است. وی ادامه داد: مجتمع فرهنگی هنری علامه آشتیانی به عنوان تنها مرکز استقرار و فعالیت تمامی انجمن‌های هنری، نیازمند ۳ میلیارد تومان اعتبار برای تکمیل و تجهیز است.

فراهانی بیان کرد: کتابخانه کودک و طرح توسعه کتابخانه عباس اقبال آشتیانی نیز با ۵۰ درصد پیشرفت فیزیکی نیازمند تامین اعتبار برای تکمیل است.

وی بیان کرد: تامین نیروی انسانی اداره فرهنگ و ارشاد اسلامی، ضرورت بروز رسانی کتاب‌های کتابخانه‌های آشتیان و تجهیز کتابخانه عباس اقبال آشتیانی به سیستم‌های گرمایشی از نیازهای اصلی حوزه هنر و فرهنگ شهرستان آشتیان است.

شهرستان آشتیان از توابع استان مرکزی در ۸۰ کیلومتری اراک واقع شده و در این منطقه حدود ۲۰ هزار نفر جمعیت زندگی می‌کنند.



وی ادامه داد: امید است تفاهم‌نامه‌ای انجام شود تا کتابخانه آشتیان توسط استانداری یا اداره کتابخانه‌ها تکمیل شود تا در آشتیان و شهرهای اطراف برنامه‌های فرهنگی و هنری در تراز این منطقه برگزار شود.

سرپرست فرمانداری آشتیان نیز در این نشست گفت: تکمیل کتابخانه

وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی گفت: رییس جمهور به عنوان شخصیتی فرهنگی پشتیبان فعالیت‌های مرتبط با این حوزه است.

به گزارش ایرنا محمد مهدی اسماعیلی در بازدید از کتابخانه عمومی اقبال آشتیانی افزود: بنده به ارتقای هر چه بیشتر حوزه فرهنگ و هنر در دوره جدید امید دارم و این عزم در دولت فرهنگی نیز وجود دارد. وی، آشتیان را زادگاه بسیاری از مفاخر کشور عنوان کرد و ادامه داد: آثار علمی شخصیت‌های بزرگ این خطه در همه کشورها گسترده بوده و نسبت به آن حس خوبی وجود دارد.

وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی با تاکید بر تکمیل ۲ طرح نیمه تمام کتابخانه عمومی اقبال آشتیانی و مجتمع فرهنگی هنری علامه آشتیانی گفت: امید است با تامین ۵۰ درصد اعتبار مورد نیاز مجتمع فرهنگی هنری علامه آشتیانی توسط وزارت ارشاد و ۵۰ درصد توسط استانداری زمینه تکمیل و بهره‌برداری از این طرح فراهم شود.

اسماعیلی گفت: بهره‌برداری از این مجتمع در شهر با عظمت آشتیان، اقدام ارزشمند فرهنگی است.

رییس هیئت مدیره مجمع فعالان دیجیتال کودک:

تجربیات گذشته برای تربیت نسل جدید ناکارآمد است

داشتم، این نسل را تربیت کنیم، چون رفتار مصرف نسل آلفا، در حوزه دیجیتال و محتوای دیجیتال بسیار زیاد و متنوع است. نظری‌منش با ارائه گزارش آماری از تعداد کودکان و نوجوانان کشور که جمعیتی بالغ بر ۲۲ میلیون نفر را شامل می‌شود، افزود: تعداد کودکان و نوجوانان کشور در حال حاضر از مجموع جمعیت کودکان و نوجوانان بسیاری از کشورهای اروپایی و کشورهای حاشیه خلیج فارس بر روی هم بیشتر است که به منظور تولید محتوای ارزشمند برای آنان در فضای مجازی نیاز به هم‌افزایی بخش‌های دولتی و غیردولتی و برنامه‌ریزی داریم، وی با بیان اینکه ۸۶/۱ میلیارد وسایط فقط در ۶ سال اخیر در جهان اضافه شده و ما نیز در کشورمان به دلیل شیوع کرونا و شرایط خاص آن در مصرف محتوای دیجیتال حدوداً ۵ سال جهش رو به جلو داشتیم، گفت: با توجه به بستری‌های نشر که بنابر آمار جهانی، شاهد کوچ کاربران از کامپیوتر به موبایل هستیم باید برنامه‌های مناسبی در جهت تولید محتوا داشته باشیم. نظری‌منش با ارائه گزارشی درباره مقدار مصرف محتوای دیجیتال برای کودکان و نوجوانان، تعداد اپلیکیشن‌های فعال در این زمینه، برنامه‌های که توسط شرکت‌های مختلف ارائه شده، سود و ریزان آن‌ها و تعداد شرکت‌هایی که فقط در سال ۱۳۹۹ از بازار رقابت حذف شدند، تاکید کرد: فرهنگ خرید محتوا در کشور نادریم و اقتصاد محتوا در ایران با مشکلات جدی مواجه است. محبتی سادات نیاید رییس هیئت مدیره مجمع فعالان دیجیتال کودک و نوجوان در این نشست، با بیان اینکه در جامعه ما معمولاً هر دهه تاریخی روز خوشه‌ها و شکل‌گیری شخصیت‌های آن‌ها به طور مستقیم اثر می‌گذارد، گفت: کودکان نسل آلفا که ما آنها را به دهه هشتادها و نهم دهه‌های می‌شناسیم از ابتدای تولد با شهر هوشمند منزل هوشمند، واقعیت افزوده و اسامات قرن‌ها روبرو بوده‌اند و تا سال ۲۰۳۰ هر تغییر و تحول در همین نسل خواهد بود. وی افزود: ویژگی‌های متولدین این نسل باعث شده که ما عملاً نتوانیم با تجربیاتی که در تربیت نسل‌های گذشته



رییس هیئت مدیره مجمع فعالان دیجیتال کودک و نوجوان، با بیان این که نسل جدید از ابتدای تولد با شهر هوشمند، واقعیت افزوده و گوشی هوشمند روبرو بوده‌اند، تجربیات گذشته را برای تربیت این نسل ناکارآمد دانست.

به گزارش ایرنا، گروه‌هایی فعالان پیشرو کودک و نوجوان در فضای مجازی، به همت مجمع نشران دیجیتال کودک و نوجوان و با همراهی مرکز توسعه فرهنگ و هنر در فضای مجازی، متولیان بخش دولتی و تولیدکنندگان محتوا در بخش غیردولتی، با هدف بررسی وضع موجود، چالش‌های پیش‌رو و ارائه راهکارهای مناسب برای مانع زدایی‌ها، برگزار شد. مسعود نظری‌منش رییس هیئت مدیره مجمع فعالان دیجیتال کودک و نوجوان با تاکید بر اینکه خصوصیات و تجربیات کودکان و نوجوانان به هر دهه تاریخی روی خوشه‌ها و شکل‌گیری شخصیت‌های آن‌ها به طور مستقیم اثر می‌گذارد، گفت: کودکان نسل آلفا که ما آنها را به دهه هوشمند منزل هوشمند، واقعیت افزوده و اسامات قرن‌ها روبرو بوده‌اند و تا سال ۲۰۳۰ هر تغییر و تحول در همین نسل خواهد بود. وی افزود: ویژگی‌های متولدین این نسل باعث شده که ما عملاً نتوانیم با تجربیاتی که در تربیت نسل‌های گذشته

عصر آزادی

روزنامه فرهنگی، اقتصادی، اجتماعی، ورزشی و سیاسی

صاحب امتیاز: مؤسسه مطبوعاتی پیمان

مدیر عامل و مدیر مسئول: سید فرید پیمان

رییس هیئت مدیره و سردبیر: دکتر سید وحید پیمان

لیتوگرافی و چاپ: پیمان چاپ تبریز

گروه ۴ رتبه بندی معاونت امور مطبوعاتی و اطلاع رسانی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی

رتبه: ۵۸ امتیاز: ۴۵/۱

نشانی:

تهران - خیابان حافظ نرسیده به زیر گذر حسن آباد - پلاک ۹۷ - طبقه سوم

صندوق پستی: ۷۱۸۴-۱۵۸۷۵

تبریز: بالاتر از میدان بسیج، روبروی رنگ برین،

جناب MDF سلیمانی

تلفن: ۰۸۰۴۳۳۳۳۳۵۰۸

مسئول آگهی‌ها: ۰۴۳۳۳۳۳۳۰۰۸۱۲۴۶۶۰

لینک تلگرام: [https:// telegram.me /asrazadi.ir](https://telegram.me/asrazadi.ir)

Email: asrazadi48@gmail.com

www.asrazadionline.ir

عکس مکث ۹۵

عظمت نگاه

سهراب مهدی پور



ایر، انگشت‌های خشکش را در مهربانی دریا زد و بالای سر زمین گرفت؛ مثل چتری که باز می‌شود و سایه می‌افتد. پایین، آما تیه‌ها را دید که در نوازش باد، چین خورده بودند و درخت‌ها را دید که قامت‌شان برای بیابان، دلگرمی بود. ماه به پاس این نگاه مهربان، با هلالش در کنار درخت، نشانه بر خاک کشید و فروتانه نشست تا زمین به دل درخت بنشیند و غم زندگی را از دلش فرو بنشاند. تنها ایر زاینده، از آب دریاها نشان داشت و ماه، رنگ نیلی نگرانی به چهره انداخته بود، دشت و کوه و آفت و درخت زمین زاد، از شعله‌ی آتش و براده‌ی آجرمانند و رنگ گندم، آبرو خریده بودند. هستی، از همه سو و در همه جهت می‌درخشید؛ گرم و آتشین. ملیکه با دیدن تابلو نتوانست شادی و شگفتی‌اش را پنهان کند. در نگاهش، پرسش‌های آشنایی موج می‌زد. ماهرو آن را از نگاه ملیکه خواند و گفت: «... وقتی که دریا بخروشد و خورشید بناید و ابر، بیار، زندگی به دنیا می‌آید!» بعد بلافاصله حرفش را کامل کرد: «زندگی با این سه ارمغان زیبا، چیزی کم ندارد!»

برای اولین بار بود که درخت را کف دست ماه می‌گذاشت؛ مثل گول قصه‌ها که انسان را روی انگشتش گرفته باشد. خوب که نگاه کرد، درخت نبود؛ غنچه بود که دور ترها، به رنگ دیگری به لاله‌ی شکفته می‌مانست که خط لبش به خنده، شکافته بود. ملیکه پرسید: «ماهرو تو این‌ها را از کجا می‌آوری؟»

ماهرو با آرامی گفت: «از جایی نمی‌آورم، من دنیا را همینطوری می‌بینم!»

ملیکه دوباره پرسید: «پس چرا ما اینجوری نمی‌بینیم؟» ماهرو لبخندی زد و گفت: «همه می‌توانند دنیا را طور دیگری هم ببینند، منتها باید بخواهند. یعنی تمرین کنند، عادت کنند... مگه نشنیدی که گفته‌اند: بگذارد عظمت، در نگاه تو باشد!»

بعد آهی کشید و ادامه داد: «چرا فکر می‌کنی همه‌ی موجودات عالم، درخت را سبز و برف را سفید و زغال را سیاه می‌بینند؟...»

«گالو» بهترین فیلم جشنواره بین‌المللی

بلک‌بورد هند شد

فیلم کوتاه «گالو» به کارگردانی کسری تیرسحر، برنده جایزه بهترین فیلم جشنواره بین‌المللی بلک‌بورد هند شد.

به گزارش خبرنگار سینمایی ایرنا، فیلم کوتاه گالو به نویسندگی اشکان شریعت و تهیه‌کنندگی و کارگردانی کسری تیرسحر درباره مردی روستایی است که به صورت اتفاقی تکه گوشتی را می‌یابد و سپس از طبع آن، متوجه مزه غربی می‌شود. او در جست و جویی جنون آمیز به دنبال گوشت دیگری می‌رود که مزه‌ای مشابه داشته باشد و این جست‌وجو سراغاز زنجیرهای از فنجاب می‌شود. فیلم کوتاه گالو با بازی رامین یحیی زاده در نقش اسحاق و دنیا نصر در نقش ساره، منتخب و برنده جایزه بهترین فیلم جشنواره بین‌المللی بلک‌بورد هند ۳۱ دسامبر ۲۰۲۱ برگزار شد و تا ۲ ژانویه ۲۰۲۲ ادامه داشت. رقابت در جشنواره فیلم جهانی شهر کن فرانسه WORLD FILM FESTIVAL CANNES دیگر حضور این فیلم کوتاه در جشنواره‌های بین‌المللی است که در تاریخ ۱۶ ژانویه ۲۰۲۲ در کشور فرانسه برگزار می‌شود و تا ۲۲ ژانویه ادامه دارد.

جشنواره فیلم فجر مهمترین رویداد فرهنگی

بعد از انقلاب است

طرح صحنه و لباس برگزیده جشنواره فیلم فجر، گفت: برگزاری جشنواره فیلم فجر یکی از بهترین رویدادهایی است که بعد از انقلاب اسلامی شکل گرفت تا بتوانیم در آن مجموعه‌ای از آثار تولید شده را در یک سال ببینیم.

به گزارش ایرنا از جشنواره فیلم فجر، ملک‌جهان خراعی با بیان اینکه یکی از دلایلی که طراحان جوان از زمان جوانی ما جلوتر هستند، به دلیل روزآمدی آنهاست، اظهار داشت: از جوانان هنرمند و علاقه‌مند به این مسیر می‌خواهم همین راه را ادامه دهند. این طراح صحنه و لباس دارنده سیمرغ بلورین ادوار جشنواره درباره فیلم بلندی‌های صفر، خاطرنشان کرد: بلندی‌های صفر، نخستین فیلمی بود که برای آن به ایران دعوت شدم و برای آن، سیمرغ بلورین جشنواره گرفتم. همچنین برای فیلم تولد یک پروانه در بخش بین‌الملل جشنواره جایزه گرفتم و یکبار هم دکور جشنواره فیلم فجر را طراحی کردم.

رئیس کمیسیون گردشگری:

ایرانیان خارج از کشور بهترین مبلغ برای معرفی گردشگری ایران هستند



هند، چین، قطر، امارات، کویت، روسیه، آلمان، انگلیس، فرانسه، مازنی، ژاپن در راستای اجرای طرح رصدخانه ایرانیان خارج از کشور اشاره کرد.

ایجاد کارگروه ملی پیشران اقتصادی گردشگری و صنایع‌دستی (استفاده از ظرفیت‌های اتاق بازرگانی به‌عنوان محور مقاومت اقتصادی)، ایجاد کمیته‌های تخصصی مشترک گونه‌های گردشگری (مذهبی، سلامت، خوراک، خلاق، مناطق آزاد، کمیته راهبردی گردشگری)، ایجاد کارگروه مشترک با صدا و سیما مشترک برای رفع مشکلات مدیریتی کوه دماوند، راه‌اندازی سوپر لیگ خوراک ایرانی پیشهادت‌ها، جنبه‌ها و نشاط عمومی برای خانواده ایرانی، راه‌اندازی تلویزیون گردشگری ایران با همکاری اتاق بازرگانی ایران، همکاری برای راه‌اندازی پلتفرم فیروزه صنایع‌دستی برای رشد اقتصادی در این حوزه از دیگر پیشنهادها مطرح شده در نامه غلامحسین شافعی رئیس اتاق بازرگانی به عزت‌الله ضریغی وزیر میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی است.

رئیس کمیسیون گردشگری و کسب و کارهای وابسته اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی ایران گفت: ایرانیان خارج از کشور بهترین مبلغ و تریبون برای معرفی ظرفیت‌های گردشگری ایران و جلوگیری از ایران‌هراسی هستند.

به گزارش ایرنا از میراث آریا، رئیس اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی ایران در نامه‌ای به وزیر میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی پیشنهادهایی را برای هم‌افزایی و استفاده بهینه از ظرفیت‌های بخش خصوصی و تجمیع توانمندی‌ها مطرح کرد که راه‌اندازی رصدخانه ایرانیان خارج از کشور در اکتسیو ۲۰۲۰ دبی از جمله این پیشنهادها بود.

علی‌اکبر عبدالملکی بیان کرد: ایرانیان خارج از کشور بهترین مبلغ و تریبون برای معرفی ظرفیت‌های گردشگری ایران و جلوگیری از ایران‌هراسی هستند که باید از فرصت اکتسیو برای شناسایی آن‌ها استفاده شود.

وی با تاکید بر اهمیت شناسایی بازدیدکنندگان ایرانی مقیم خارج از کشور از پلویون ایران، افزود: برای شناساندن هرچه بهتر ایران هر یک از این افراد به‌عنوان یک پایگاه اطلاعاتی محسوب می‌شوند، که باید اسامی تمامی آن‌ها لیست و با آن‌ها ارتباط برقرار شود.

عبدالملکی همچنین به موافقت معاون گردشگری کشور برای همکاری در اجرای این طرح اشاره کرد و گفت: برای شناسایی، همچنین آموزش ایرانیان مقیم خارج از کشور به‌عنوان مبلغان گردشگری باید برنامه‌ای هدفمند تدوین و اجرایی شود.

رئیس کمیسیون گردشگری و کسب و کارهای وابسته اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی به مکاتبه با اتاق‌های بازرگانی مشترک ایران با سایر کشورها از جمله

غذاهای سنتی؛ خوشمزه‌هایی با طعم سلامتی

درخواست کرده‌اند. وی گفت: غذاهایی نیز داشته‌ایم که با گیاهان دارویی مانند گشنیز، شوید، گوجه و مواد دیگر به صورت آشکنه درست می‌شده و ارزش غذایی بالایی داشته است. پژوهشگر فرهنگ عامه اظهار داشت: در خراسان جنوبی انواع حلوا، کاجی و ساواری داریم که با گندم درست می‌شود و اکنون ثابت شده که این سابو‌دار برای بدن مفید است در حالی که آن زمان از بلغور گندم که سرشار از سیوس است، استفاده می‌شد.

وی با اشاره به غذای محلی به نام «غلو» گفت: این غذا بمب انرژی است چرا که از گوشت، گندم و انواع حبوبات درست می‌شود همچنین هر شهرستان خراسان جنوبی با توجه به محیط خود انواع غذای محلی مانند بزباش و دیگر موارد را داشته که از آیین و مراسم خاص تهیه می‌شده‌اند.

مزروعی بیان کرد: حتی در بخش شیرینی‌ها نیز شیرینی‌هایی مانند نان لوله‌ای و رو و زکرده داریم که بدون شکر و مناسف افراد مختلف است و از مواد مغذی مانند گندم، کنجد و دارچین در آن استفاده شده است.

یک کارشناس گردشگری در خراسان جنوبی نیز با اشاره به اینکه کف به عنوان یک دسر سنتی با بستنی زمستانی بین گردشگران محبوبیت دارد گفت: شیرینی‌های محلی همچون نان لوله‌ای و رو و زکرده بیشترین طرفدار را بین دسرهای سنتی استان دارد. احسان درستکار افزود: کشک بادمجان بیرجندی تنها غذای بنفش در کشور معرفی شده و بیشترین طرفدار را دارد.

وی با بیان اینکه غذاهای دیگر مثل ساواری پلو، گندم پلو، قاق‌بنه و کشک زرد هم برای پذیرایی از گردشگران استفاده می‌شود گفت: اکثر غذاهای سنتی در سفره‌خانه‌های استان یا اقامتگاه‌های بوم‌گردی طبخ شده و در لیست پذیرایی از گردشگران موجود است. این کارشناس گردشگری گفت: نمایشگاه‌ها و رویدادهای گردشگری در سطح استان با کشور بیشترین تاثیر را در معرفی غذاها و دسرهای سنتی دارد. به‌طور مثال نحوه عمل‌آوری فروت بادمجان به شکل ورکشاپ در نمایشگاه‌ها اجرا می‌شود و آیین سنتی کفزی نیز چاشنی اغلب غذای بنفشه‌ها به‌خصوص در فصل زمستان است. وی افزود: اسمال هم نهم تا دوازدهم بهمن ماه، خراسان جنوبی با برپایی غرفه‌ای در نمایشگاه بین‌المللی تهران حضور خواهد داشت و بخشی از نمایشگاه به غذاهای سنتی استان اختصاص می‌یابد. درستکار با اشاره به برگزاری آیین‌های محلی خراسان جنوبی که آذر ماه در باغ و عمارت جهانی اکبری برگزار شد گفت: این جشنواره با حضور دانشگاه‌های استان و با هدف آشنایی دانشجویان با غذاهای محلی و پخت غذاهای سنتی برگزار شد که دانشجویان غریبومی به عنوان سفیران فرهنگی استقبال خوبی از آن داشتند.



از دیگر غذاهای سنتی در خراسان جنوبی است که اخیراً ثبت ملی شده گفت: این غذا در ساندوچی‌ها می‌تواند به عنوان خوراک به مردم معرفی و ارایه شود تا بتوان اقبال عمومی به سمت غذاهای سنتی را افزایش داد. پژوهشگر غذاهای سنتی ضمن تاکید بر آموزش اصولی و درست غذاهای سنتی به‌ویژه از طریق رسانه ملی افزود: قطعاً بیان خواص غذاهای سنتی به استفاده آنها نیز کمک خواهد کرد. وی برگزاری جشنواره در سایر استانها را راهکاری برای معرفی بیشتر غذاهای محلی خراسان جنوبی ذکر کرد و گفت: بیان خواص غذا، مصلحات و اضرادش با ذکر دلایل علمی در این جشنواره‌ها می‌تواند مفید واقع شود. مزروعی اظهار داشت: برای معرفی بیشتر غذاهای سنتی، دستگاه‌های دولتی می‌توانند موظف شوند که مهمانان را به صرف غذاهای سنتی دعوت کنند یا از طریق جشنواره‌هایی ویژه دانشجویان و سربازان این معرفی امکان‌پذیر خواهد بود. وی یکی از غذاهای اصلی خراسان جنوبی را که ثبت ملی است «فروت» نام برد و گفت: این غذا با مخلوط‌های مختلف مانند بادمجان، اسفناج، کما، سیب زمینی، مرغ و دیگر محصولات تهیه می‌شود.

این پژوهشگر با اشاره به غذای محلی دیگری به نام «بنه» افزود: بنه محصولی در دامنه کوه‌های بوده و سرشار از مواد مغذی و پروتئین است.

وی گفت: پختیک یا سلغم پخته از دیگر غذاهای خراسان جنوبی است که به عنوان آجیل و غذا مصرف می‌شده و اکنون به دلیل ویتامین‌هایی مانند منیزیم و سدیم برای انواع سرماخوردگی‌ها و بیماری‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. مزروعی افزود: حتی برخی غذاهای محلی خراسان جنوبی با تغییرات کوچک در استان‌های دیگر و حتی کشورهای دیگر مورد استفاده قرار می‌گیرند و گردشگران خارجی داشته‌ایم که با خوردن غذاهای محلی ما دستور پخت آن را