



جغرافیای گردشگری

شماره مجوز: ۸۹/۱۶۹۶

فروردین ۱۴۰۴ شماره یک

ویژه نامه

کاشف طعم ها



بانک ملی ایران ، کاشف کسب و کارهای خوشمزه

ویژه نامه

کاشف طعم ها

گردشگری خوراک



روهام قلیچی
مدیرعامل گروه دانش بنیان
کاشف

گردشگری خوراک به عنوان یکی از زیرشاخه های مهم صنعت گردشگری، به تجربه و بهره برداری از غذاها و نوشیدنی های محلی در مقاصد گردشگری اشاره دارد. این نوع گردشگری نه تنها باعث افزایش آگاهی از فرهنگ ها و سنت های مختلف می شود، بلکه تأثیرات اقتصادی و اجتماعی قابل توجهی نیز دارد.

نقش گردشگری خوراک

*** معرفی فرهنگ و سنت ها:** گردشگری خوراک به مسافران این امکان را می دهد که با روش های طبخ، مواد اولیه، و آداب و رسوم مربوط به غذا آشنا شوند. این تبادل فرهنگی می تواند به فهم بهتر و احترام به تنوع فرهنگی منجر شود.

*** شناسایی مقاصد جدید:** بسیاری از گردشگران به دنبال تجربه های جدید و خارج از ریزیت های معمول هستند. گردشگری خوراک می تواند مقاصد جدید را معرفی کرده و گردشگران را به شرکت در جاذبه های محلی ترغیب کند.

*** پایداری اقتصادی:** این نوع گردشگری می تواند به توسعه پایدار کمک کند. با توجه به اینکه گردشگران در رستوران ها، بازارها، و مزرعه های محلی هزینه می کنند، این سرمایه گذاری می تواند به رشد اقتصادی مناطق کمک کند.

تاثیر سرمایه گذاری در گردشگری خوراک

*** افزایش ظرفیت پذیرش:** سرمایه گذاری در زیرساخت های مربوط به گردشگری خوراک می تواند شامل بهبود رستوران ها، تأسیسات تولید غذا، و سیستم های توزیع باشد. این بهبودها می تواند به افزایش ظرفیت پذیرش گردشگران کمک کند.

*** ایجاد فرصت های شغلی:** سرمایه گذاری در گردشگری خوراک می تواند به ایجاد مشاغل جدید در زمینه های مختلف از جمله رستوران داری، کشاورزی، و تولید محلی محصولات غذایی منجر شود.

*** توسعه مهارت ها:** آموزش و توانمندسازی افراد محلی در صنعت گردشگری خوراک می تواند به بهبود کیفیت خدمات و محصولات ارائه شده کمک کند.

*** جذب سرمایه:** توسعه گردشگری خوراک می تواند منجر به جذب سرمایه گذاران داخلی و خارجی شود و از این طریق منابع مالی بیشتری برای بهبود و توسعه زیرساخت ها فراهم کند. در نهایت، گردشگری خوراک تنها یک فرصت تفریحی نیست، بلکه ابزاری قوی برای توسعه پایدار، ایجاد جامعه ای مرفه تر، و معرفی فرهنگ های مختلف به یکدیگر است. سرمایه گذاری در این زمینه می تواند به نتایج مثبت اجتماعی و اقتصادی قابل توجهی منجر شود.



احمد رضا رجبی
رئیس اداره امور شعب
بانک ملی

هدف اصلی بانک ملی، ایفای مسئولیت های اجتماعی این بانک و نقش مؤثر در توسعه پایدار استان است. ما باور داریم که گردشگری خوراک یکی از ظرفیت های فوق العاده و پربازده در گیلان بالاخص رشت است و حمایت از آن می تواند هم به اقتصاد محلی کمک کند و هم باعث ارتقاء جایگاه فرهنگی و گردشگری استان در سطح ملی و بین المللی شود.

گردشگری خوراک به عنوان یک مؤلفه نوین در توسعه شهری در شهر خلاق خوراک مطرح است و می تواند زنجیره ای از فعالیت های اقتصادی را فعال کند؛ از کشاورزی محلی گرفته تا رستوران داری، شرکت های پخش، صنایع دستی و حتی صادرات محصولات خوراکی بومی. بانک ملی با این نگاه وارد حمایت شده تا نقشی فراتر از یک نهاد مالی ایفا کند و به موتور توسعه محلی تبدیل شود.

در این زمینه از برگزاری جشنواره های خوراک گرفته تا حمایت از استارت آپ های خوراکی، معرفی ظرفیت های گیلان در شبکه های اجتماعی و کانال های اطلاع رسانی بانک، همکاری با سازمان های متولی شهر خلاق خوراک، و حتی حمایت از چاپ و نشر کتاب ها و مستندهای مرتبط و در نهایت ارائه بسته های تامین مالی و ایجاد زیرساخت های بانکی بومی سازی شده در دستور کار ما قرار دارد.

ما از رشت به عنوان پایلوت این طرح شروع کرده ایم چرا که رشت به عنوان نخستین شهر خلاق خوراکشناسی کشور در یونسکو ثبت شده است. اما در برنامه های آتی، قطعاً قصد داریم این الگو را به شهرهای دیگر گیلان نیز گسترش دهیم و از ظرفیت های متنوع خوراکی دیگر شهرها نیز بهره مند شویم.

ما این طرح را با مشارکت گروه دانش بنیان کاشف شروع کرده ایم و قصد داریم با سازمان ها و تشکل هایی نظیر اداره کل میراث فرهنگی، حامیان گردشگری و همچنین دانشگاه ها و پژوهشگران حوزه خوراک همکاری نماییم. معتقدیم که این طرح فقط با مشارکت جمعی نهادهای مختلف به موفقیت خواهد رسید.



Explorer Of Flavors

بانک ملی اولین بانک حامی گردشگری خوراک با مشارکت گروه دانش بنیان کاشف

در نخستین شهر خلاق خوراکشناسی ایران (رشت) ثبت شده در شبکه شهرهای خلاق یونسکو

ویژه نامه کاشف طعم ها

معرفی شهر خلاق خوراک شناسی رشت

آشپزی هنر عاشقانه ترکیب حس و طعم است. آن چنان که در سفرنامه ها اشاره شده شهر رشت از دیرباز دکان اغذیه فروشی داشته و حتی از دست پخت رشتی ها در اکثر سفرنامه ها به نیکی یاد شده است. شهر رشت نه تنها به آب و هوای مناسب برای گردشگری معروف است بلکه بهشت خوراک ایران نیز لقب گرفته است. غذا و شیوه طبخ آن نه تنها برای آشپزهای حرفه ای بلکه کدبانوی گیلانی یک سرگرمی محسوب نمی شود و دارای ارزش و جایگاهی ویژه است. این شهردر چهارچوب بین المللی متعهد شده است غذاهای خود را برپایه ی مواد طبیعی عرضه نماید تا جایی که "کریستیان برومبرژه" ایران شناس فرانسوی در کتاب خود تحت عنوان "آن سوی ایران" که به شمال ایران اشاره دارد و یک فصل از کتاب خود را به نام آشپزی سبز و ترش نامگذاری کرده و تاکید می کند که مردم رشت و گیلان از غذای محلی و ارگانیک استفاده می کنند و همین امر موجب راه اندازی یک رستوران گیاهی بین المللی در رشت شده تا بتواند پاسخگوی نیازهای جامعه وگان در شهر خلاق خوارک شناسی یونسکو باشد. این ویژگی ها همراه با جاذبه های طبیعی، تاریخی، فرهنگی، میزان جمعیت و موقعیت مناسبی که نسبت به شهرهای دیگر استان دارد موقعیت ممتازی را برای رشت ایجاد نموده است.

بی تردید، طعم غذای محلی برای آنان که ریشه در این سرزمین سبز دارند یادآور گذشته ای آشناست، کتاب طبخی گیلانی، نخستین کتاب دستور طبخ غذاهای بومی گیلان که در سال 1338 منتشر شده و اثر ماندگار فهمیه اکبر مجموعه ی جالب توجه و منحصر به فرد از شیوه ی طبخ غذاهای گیلانی را در دل خود جای داده است. به غیر از مردم محلی طعم غذای محلی برای گردشگرانی که در جستجوی فرهنگ و آدابی اصیل هستند در کنار سایر عناصری که این اصالت را انتقال می دهند اثرگذار و ارزشمند است. فضای حاکم بر محیط تهیه و ارائه غذا، بستر لازم برای انتقال فرهنگ و آداب بومی را فراهم می سازد و احساس جذابیت و لذت بیشتری برای گردشگران ایجاد می کند و در کنار آن زمینه ساز مشارکت و تعامل ایده ها و افکار است. طبخ و سرو غذا در محیط هایی که آمیخته با فرهنگ بومی است مانند رستوران های محلی، موزه میراث روستایی، سفره خانه های سنتی به کمک افراد ملبس به پوشش محلی، اجرای موسیقی، نمایشنامه و هنرهای سنتی جملگی سبب القاء و انتقال ناملموس این میراث فرهنگی دیرین در قالب خلاقیت مبتنی بر غذا می شود و بهترین مکان برای جمع شدن خانواده ها در کنار هم و گفتگو در فضایی صمیمانه است. سازمان یونسکو، نسل های مختلف گردشگری را معرفی نموده است بطوریکه نسل اول گردشگری را "گردشگری انبوه" نسل دوم "گردشگری فرهنگی" و نسل سوم "گردشگری خلاق" نامگذاری شده است. گردشگری خلاق باشعار "موزه های کمتر، میدان های بیشتر" به جنبه های آموزشی، احساسی، اجتماعی و مشارکت گردشگران در فعالیت های بومی در کنار مردم محلی می پردازد.

روشن بابایی همتی

عضو هیئت علمی دانشگاه



برگزاری دوره تخصصی

«تربیت مدیر حرفه ای کافه

و رستوران»

به زودی در آکادمی خوراکشناسی کاشف جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره زیر تماس حاصل فرمایید:

۰۱۳-۳۴۲۴۵

۰۹۱۰۲۳۴۰۰۲۷ ۰۹۳۶۱۶۴۸۶۴۲

بقراط پایه گذار سلامتی بر اساس تغذیه است از گفته های وی در سال ۳۳۷

قبل از میلاد به جمله زیر میتوان اشاره کرد:

«بگذارید غذای شما اولین دارو باشد».





ویژه نامه

کاشف طعم ها

تاریخچه خوراک

از لحظه بوجود آمدن انسان های اولیه نیاز به خوراک باعث تلاش انسان شد تا بتواند تغذیه نماید. ابتدا با شکار شروع شد و سپس از گیاهان تغذیه نمودند. پس از مدتی با کشف آتش و کسب تجربه در دامپروری و کشاورزی و تولید مواد غذایی انسان تلاش نمود تا طبیعت را در جهت کسب مواد غذایی به سلطه خود درآورده و به مرور ت جریبات زیادی را در تهیه خوراک بدست آوردند.

خوراکی های ایرانی:

- خوراکی های سنتی

- خوراکی های باستانی

- خوراکی های فراموش شده

- خوراکی های متداول در حال و مدرن

ابتدا باید عرض کنم که اگر در حال حاضر توانسته ایم در مورد خوراکی ها در کشور و شهرهای مختلف به غذاهای فراموش شده و باستانی دست پیدا کنیم مدیون مادران این سرزمین هستیم زیرا با عشق به خانواده سالیان سال بصورت سینه به سینه این غذاها حفظ و در حال حاضر در اختیار ما قرار گرفته. صادقانه و خالصانه سپاسگزار و دستپوش مادران این سرزمین هستیم.

محمد صارمی

رئیس انجمن حامیان خوراک و نوشیدنی سنتی

توسعه و ترویج گردشگری خوراک: نقطه فروش منحصر بفرد

نقطه فروش منحصر بفرد، ویژگی متمایز یا ترکیبی از ویژگی هایی است که مقصد را از سایرین متمایز می کند و آن را به ویژه برای مسافران عاشق غذا جذاب می کند.

برترین نقاط فروش منحصر به فرد برای یک مقصد غذا و غذا:

۱- غذاهای محلی اصیل و متمایز

- استفاده از دستورالعمل های سنتی، مواد اولیه بومی، و تکنیک های پخت و پز قدیمی.

۲- داستان گویی فرهنگی از طریق غذا

- ارتباط غذا با تاریخ محلی، میراث و هویت.

- غذا به رسانه ای برای غوطه ور شدن فرهنگی تبدیل می شود که اغلب با جشنواره ها، آیین ها یا افسانه ها مرتبط است.

۳- مزه تا سفره و شیوه های توسعه پایدار

ترویج سیستم های غذایی آگاهانه، ارگانیک یا محلی.

۴- تجربیات عملی آشپزی

ارائه کلاس های آشپزی، تورهای خوراک، بازدید از بازار، یا تجربه جستجوی غذا.

۵- تلفیقی از سنت و نوآوری

صحنه آشپزی پر جنب و جوشی که میراث و خلاقیت مدرن را در هم می آمیزد.

حسین دهقان

سفیر انجمن جهانی سفر و خوراک در ایران



کاربرد هوش مصنوعی (AI)

در صنعت غذا و رستوران و کافه (بخش اول)

یکی از مواردی که هوش مصنوعی (AI) میتواند تغییرات ایجاد کند صنایع غذایی است که باعث بهبود کیفیت محصولات، کاهش ضایعات و دورریزهای غذایی و ارتقا بهداشت نقش مهمی دارد.

استفاده از هوش مصنوعی در بهینه سازی فرآیندهای پخت و پز مواد غذایی:

هوش مصنوعی به سرعت و دقت در پخت و پز کمک می کند. سیستم های هوش مصنوعی می توانند با تجزیه و تحلیل میزان حرارت و سایر پارامترها، پخت و پز را بهینه کنند و به افزایش کیفیت غذا کمک کند. در یک رستوران یا کارخانه تولید غذا سیستم های هوش مصنوعی می تواند با در نظر گرفتن عواملی مانند نوع غذا، وزن و ویژگی های مواد اولیه، الگوریتم خاص تعیین کنند که چه میزان دما و چه مدت زمانی برای پخت هر غذا لازم است پس سیستم های کنترل متناسب با این داده ها، دمای دقیق و زمان مناسبی را به اجزای مختلف غذا اعمال می کنند.

سنسورهای هوشمندی درون اجزای غذایی مثل گوشت، مرغ یا سبزیجات قرار می گیرند تا دمای داخلی غذا را به طور مداوم نظارت می کنند. این داده ها به سیستم هوش مصنوعی ارسال می شوند و سپس بر اساس الگوریتم های دما و زمان پخت مناسب را محاسبه کرده و از تغییرات دما جلوگیری می کند تا غذاها به بهترین کیفیت ممکن پخته شود.

کاهش ضایعات و دورریزهای غذایی:

یکی از چالش های بزرگ صنعت غذایی و رستورانها ضایعات و دورریزها می باشد. هوش مصنوعی می تواند با پیش بینی مصرف و تقاضا به کاهش ضایعات و مدیریت بهینه مواد اولیه کمک کند، همچنین با استفاده از الگوریتم و سنسورهای هوشمند می تواند به دقت از میزان نیاز به مواد و تاریخ انقضا آن را پیش بینی کرده و مدیریت موجودی را بهینه سازی کند که این کار به کاهش هدررفت ها و افزایش بهره وری اقتصادی منجر میگردد.

طراحی محصولات جدید و نوآورانه:

هوش مصنوعی با تحلیل داده های مربوط به سلیقه مشتریان و تحقیقات بازار می تواند در طراحی محصولات جدید و نوآورانه کمک کند که این امر باعث رضایت مشتریان و افزایش فروش محصولات می شود.

ادامه دارد...

هاله یحیی زاده

مدرس دانشگاه

۵۳ درصد از گردشگران خوردن غذاهای سنتی را بخشی بسیار مهم از سفر

خود می دانند

Fribourg

شهر خلاق خوراکیشناسی

این شهر در سال ۲۰۲۳ در شبکه شهرهای خلاق یونسکو به ثبت رسید. هرساله در این شهر جشنواره ای معروف برگزار می گردد که برپایه نوآوری در خوراک است. این جشنواره با هدف تقویت شهر خلاق بعنوان مکانی برای نوآوری و تحقیق در بخش کشاورزی و مواد غذایی برگزار می شود.



کارخانه شکلات سازی کایلر

کایلر، قدیمی ترین برند شکلات سوئیس و شکلات جهان، از سال ۱۸۱۹ در شهر Vevey «ووی» آغاز به کار کرده و همچنان با محصولات دست ساز و کیفیت بالا می درخشد. کارخانه اصلی این برند در شهر بروک (Broc) است، جایی که بازدیدکنندگان می توانند در تورهای هیجان انگیز از تاریخچه شکلات، فرآیند تولید آن و طعم های بی نظیرش لذت ببرند. در سال ۱۸۱۹ اولین کارخانه مکانیزه شکلات سازی افتتاح شد و ماشین آلات کایلر شروع به تولید اولین شکلات ها نمودند، شکلات های کایلر که از شیر تازه گاوها سوئیس تهیه می شود توسط فرانسوا لوئیس کایلر به خانه های مردم سوئیس راه یافت. شرکت کایلر (Cailler) به عنوان قدیمی ترین برند شکلات سازی در سوئیس شناخته می شود. این برند با افزودن شیر تغلیظ شده به فرمولاسیون شکلات هایش، طعمی ویژه و بی نظیر به محصولات خود بخشیده است. کایلر، با ارائه شکلات های شیری، تلخ و سفید، مجموعه ای متنوع از محصولات را برای پاسخگویی به ذائقه های مختلف فراهم آورده است. از محبوب ترین محصولات این برند می توان به شکلات شیری فریگور و شاخه های شکلاتی اشاره کرد. قیمت محصولات کایلر، با توجه به کیفیت بالای آن ها، مناسب است. این شرکت همچنین بر استفاده از مواد اولیه باکیفیت و پایدار تأکید دارد و از کشاورزان سوئیس حمایت می کند، تا علاوه بر ارائه شکلات های باکیفیت، به حفظ محیط زیست نیز کمک کند.



اولین دستگاه تولید شکلات کلر خانه کایلر



پنیر گرویه

پنیر گرویه (Gruyère cheese) یکی از بهترین و معروف ترین پنیرهای سوئیس است که از شیر گاو تهیه می شود، در سرتاسر جهان طرفداران زیادی دارد. این پنیر که در ابتدا در منطقه گرویر سوئیس تولید می شد، امروزه در کشورهای مختلف نیز به روش های مشابه تهیه می شود. بافت سفت و طعم کمی تند، همراه با خواص فراوان، این پنیر را به یک انتخاب محبوب برای استفاده در انواع غذاها و میان وعده ها تبدیل کرده است. در این مقاله به بررسی ویژگی ها، فواید و کاربردهای پنیر گرویر پرداخته می شود.

نحوه استفاده از پنیر گرویر در غذاها

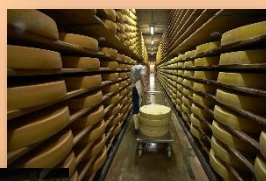
فوندو سوئیس: پنیر گرویه یکی از مواد اصلی برای تهیه فوندو سوئیس است. این غذا به ویژه در زمستان های سرد محبوب است و پنیر گرویر در کنار پنیر دیگری مانند پنیر امنتال ذوب می شود تا یک سس کرمی و لذیذ ایجاد کند.

پاستاها و لازانیا: پنیر گرویه به خوبی در سس های پاستا و لازانیا ذوب می شود و طعم غنی و کرمی به غذا می بخشد.

ساندویچ ها و همبرگرها: پنیر گرویه یکی از پنیرهای پرتعداد برای استفاده در ساندویچ ها و همبرگرها است. این پنیر با ذوب شدن روی گوشت یا سبزیجات طعمی خوشمزه و خاص به غذا می بخشد.

سالادها و پیش غذاها: پنیر گرویه به صورت ورقه ای یا مکعبی در سالادها و پیش غذاها استفاده می شود. طعم ملایم و بافت سفت آن به سالادها و غذاهای سرد طعمی خوشایند می بخشد.

دسرها و پخت و پز: پنیر گرویه می تواند به عنوان یک افزودنی در دسرها یا غذاهای پخته شده مانند پیتزا و انواع سوپ ها به کار رود.



ویژه نامه

کاشف طعم ها

باز یافت غذاها: در آشپزی سوئیس استفاده از دور ریز غذاها اهمیت زیادی دارد

یکی از این خوراکی ها به نام رُستی دقیقاً از دور ریز سیب زمینی در کره داغ تهیه می شود

Newstalgia

نیوستالژی

ویژه نامه

کاشف طعم‌ها



«نیوستالژی فقط به خاطر زنده کردن گذشته نیست، بلکه در مورد ابتکار خلق مجدد آن بدون دست بردن در اصل و ماهیت غذا یا نوشیدنی برای نسل جدید است. این ترکیبی عالی از آشنایی و تازگی است که با مسافران جوانی که به دنبال تجربیات معتبر و در عین حال ارزشمند برای اینستاگرام هستند دنبال می‌شود.»

اما گرین، تحلیلگر روند سفر

در دنیای آشپزی، تجربیات «نیوستالژیک» به روش‌های خلاقانه خود را نشان می‌دهند. مهمانی‌های دم‌نوشی چای را تصور کنید که در آن چای مرکب سنتی با کوکتل‌های دست‌ساز ترکیب می‌کند، یا رستوران‌های قدیمی که نسخه‌های لذیذ غذاهای راحتی کلاسیک را سرو می‌کنند. این تجربیات میل نسل‌های جوان را برای لحظات منحصر به فرد و قابل اشتراک گذاری که همچنین آنها را به میراث فرهنگی مرتبط می‌کند، برآورده می‌کند.



Japan Expo 2025

حلوای عمانی و موجی ژاپنی؛ دسری خلاقانه در نمایشگاه

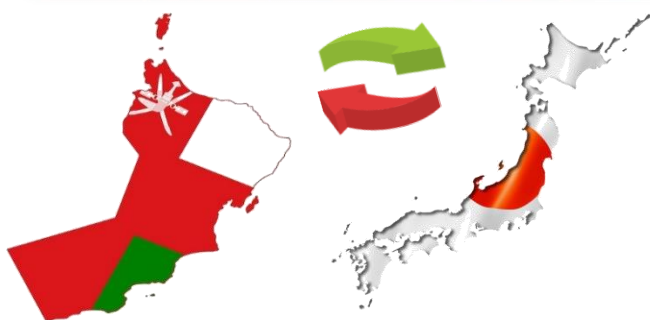
اکسپو ۲۰۲۵

در نمایشگاه جهانی اکسپو ۲۰۲۵ اوساکا، حلوای عمانی، شیرینی سنتی و نمادین عمان با موجی ژاپنی ترکیب شده و تجربه‌ای منحصر به فرد از هم‌نشینی فرهنگ‌ها را رقم زده است. در نمایشگاه جهانی اکسپو ۲۰۲۵ اوساکا، حلوای عمانی، شیرینی سنتی و نمادین عمان با موجی ژاپنی ترکیب شده و تجربه‌ای منحصر به فرد از هم‌نشینی فرهنگ‌ها را رقم زده است. این دسر خلاقانه حاصل همکاری غرفه عمان با یکی از کارخانه‌های موجی در ژاپن است که طی آن، تیم عمانی روش تهیه‌ی حلوای آموزش داده‌اند و نتیجه، موجی‌هایی با مغز حلوای بوده که با استقبال چشمگیری مواجه شده است.

امجد بن ناصر الجیدی، مدیر اجرایی غرفه عمان، هدف از این ابتکار را خلق محصولی دانست که ارزش‌های مشترک میان مردم عمان و ژاپن را نشان دهد.

در کنار این شیرینی، نوشیدنی‌هایی با طعم‌های خاص عمانی مثل لاته خرما و کندر و همچنین چای سرد کندر، برای نخستین بار در اکسپو معرفی شده‌اند که محبوبیت زیادی پیدا کرده‌اند.

حضور عمان در این نمایشگاه جهانی، نه تنها فرهنگ اصیل این کشور را به تصویر می‌کشد، بلکه از طریق زبان جهانی غذا، پلی بین دو ملت ساخته است.



ما در رستوران‌ها به غیر از حواس پنجگانه حس دیگری داریم به نام

حس برند

ویژه نامه کاشف طعم ها



گردشگری خوراک، اشتغال آفرینی و

توسعه پایدار جوامع

گردشگری یکی از مهمترین رویکردهای ملل مختلف به منظور توسعه پایدار است. از این رو، توجه بیشتر به انواع گردشگری می تواند نقش مهمی در اقتصاد بازی کند. ایران نیز، از جنبه های تاریخی و فرهنگی، مقصد گردشگری مهمی در منطقه است. جشنواره های مختلف غذایی مانند جشن ها و مناسبی که در آنها غذای ویژه ای ارائه می گردد، خود میتواند هدف گردشگری قرار بگیرد، علاوه بر آن، مکان های فراوانی هستند که شهرت خویش را در صنعت گردشگری صرفا به خاطر غذاهایی که در آنجا طبخ میشود، به دست آورده اند، همچون دره نیا در کالیفرنیا، پرونس در فرانسه و توسکانی در ایتالیا حتی برخی از مواد غذایی خود مهمترین جاذبه گردشگری یک کشور هستند، برای مثال پنیر در فرانسه، به طوری که فرانسه توانسته است پنیر تولیدی خود را برندسازی کرده و سنت هایش را در تهیه پنیر زنده نموده و به آن اصالت دهد (برولت، جیوونین، ۲۰۱۴). کشورهای همسایه ایران مانند ترکیه، جمهوری آذربایجان، امارات متحده عربی نیز در حال سرمایه گذاری و معرفی غذاهای خود هستند و کشورهایی مانند چین، فرانسه و ایتالیا به صورت موفقیت آمیز توانسته اند از فروش غذاهای محلی خود به گردشگران خارجی سود زیادی کسب کنند و غذاهای محلی خود را به یک برند موفق در جهان تبدیل ساختند. در این میان جای خالی غذاهای سنتی ایران برای گردشگران غذایی در سراسر جهان خالی احساس میشود.

گردشگری خوراک؛ راهی برای ترویج و انتقال فرهنگ ها/ جهان همه طعم است و بو

گردشگری خوراکشناسی (گاسترونومی) نوع جدیدی از گردشگری است که علاوه بر چشیدن طعم غذا مراحل پخت و مواد اولیه به کار رفته در آن را نیز در بر می گیرد. هر فردی که به شکلی با غذا سروکار دارد قسمتی از گردشگری خوراک محسوب می شود. از آنجا که برای تهیه انواع مختلف غذا مواد متفاوتی استفاده می شود می توان گردشگری کشاورزی را نیز با گردشگری خوراک مرتبط دانست اما گاسترونومی از زیر مجموعه های گردشگری فرهنگی است و به نوعی نماد فرهنگی هر کشوری نیز به شمار می رود.

گردشگری خوراک در کشورهای دیگر

فارغ از اینکه گردشگری خوراک برای گردشگران اولویت چندم است باید خاطر نشان کرد که غذا و نوشیدنی بخش جدایی ناپذیر سفر است و گردشگر خواه ناخواه برای آن هزینه ای در نظر دارد که این هزینه حدود یک سوم کل هزینه های سفر آن ها را در بر می گیرد. در ادامه به چند کشور که در زمینه گردشگری خوراک فعال اند می پردازیم.

- **ایتالیا** نامدارترین کشور در زمینه خوراک است جایی که می توانید ریسوتوی وینی، خوراک ماهیچه میلان، پاستا، پنیر ترافل، انواع سبزیجات، نوشیدنی ها، ماهی تازه، بستنی و ژلاتو را در آن امتحان کنید.
- فرانسه برای طرفداران قهوه مقصدی جذاب است، بیش از ۵۰۰ نوع قهوه در آن سرو می شود و شهرهای مختلف این کشور کافه های قهوه فراوانی دارند.
- **آشپزی کاتالانی در بارسلون اسپانیا** که در آن از زعفران، زیره سبز و سایر ادویه جات و خوراکی های سنتی سبک بارسلونی استفاده می شود. خوراک هایی دریایی و گوشت با سس فراوان نیز هنر آشپزان این ناحیه است.
- **نیویورک** یکی از بهترین مقاصد گردشگری خوراک است که در آن هم غذاهای جهان بهتر از نمونه های اصلی طبخ می شوند و هم می توانید غذاهای محلی شگفت انگیز و ارزان قیمتی مثل ساندویچ های پاسترامی را امتحان کنید.
- **مکزیکوسیتی** نیز به عنوان یکی از مقاصد اصلی گردشگرانی که ذائقه گرم دارند همواره مطرح است.
- برای طرفداران غذاهای رژیمی پرو مقصدی جذاب خواهد بود.
- در آسیا نیز هنگ کنگ را بهشت غذا مطرح می دانند.
- **کره جنوبی** نیز در گزارش سالانه سازمان جهانی گردشگری به عنوان یک مقصد گردشگری خوراک مطرح شده که با بهره گیری از برنامه ها و فیلم های تلویزیونی فرهنگ غذایی خود را به خوبی صادر کرده و موفقیت های فراوانی نیز به دست آورده است. یکی از سریال های تلویزیونی که در این زمینه موفقیت زیادی کسب کرد، سریال جواهری در قصر بود که مردم جهان را با غذاهای این کشور آشنا ساخت.
- **تایلند** نیز در سال های اخیر فعالیت های بسیاری درباره پروژه آشپزخانه جهانی داشته و توانسته در بازارهای هند و چین نیز نفوذ کند.
- ژاپن، چین و ترکیه نیز از دیگر مقاصد فعال در گردشگری خوراک و غذا محسوب می شوند.



"در دنیای گردشگری خوراک، هر سفر فرصتی است برای کشف طعم های جدید و

ارتباط با روح فرهنگ ها، پس دل به دریا بزنید و با هر لقمه، زندگی را بچشید!"

ویژه نامه کاشف طعم

عوامل مؤثر بر انتخاب شهر رشت به عنوان مقصد گردشگری خوراک در شبکه شهرهای خلاق یونسکو

استاد راهنما: دکتر روشن بابایی همتی

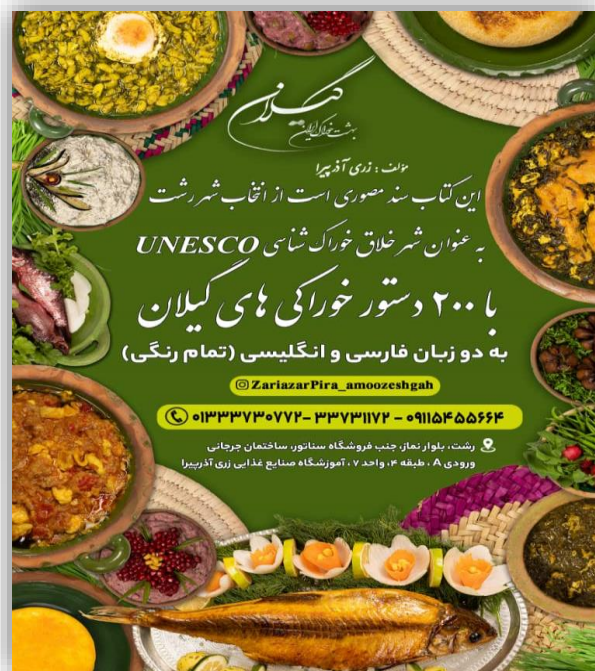
استاد مشاور: دکتر اردوان بهزاد

نگارنده: نگین شاهی

امروزه توسعه ی پایدار گردشگری و دستیابی به اقتصاد پایدار، یک ضرورت تلقی می شود و خلاقیت در گردشگری و استفاده از پتانسیل های شهرهای خلاق در زمینه های ادبی، موسیقی، صنایع دستی و هنرهای عامیانه، فیلم، طراحی، هنرهای رسانه ای و خوراک می تواند کمک شایان توجهی در برطرف نمودن بسیاری از مشکلات کنونی جامعه نظیر بیکاری، درآمد پایین نموده و موجب دستیابی به اقتصاد پایدار و بهبود سبک زندگی شهروندان گردد. ایران علاوه بر موقعیت جغرافیایی- سیاسی ویژه در منطقه خاورمیانه و جاذبه های متنوع تاریخی، طبیعی و اکوتوریستی، اقوام مختلفی را داراست که هرکدام در استان و شهر خود آداب و رسوم، خوراک، پوشاک، موسیقی و... مستقل و منحصر به خود دارند که بسیاری از آنها پتانسیل بالقوه ای برای پیوستن به جرگه ی شبکه شهرهای خلاق یونسکو را دارا می باشند. در این پژوهش عوامل مؤثر بر انتخاب شهر رشت به عنوان مقصد گردشگری خوراک در شبکه ی شهرهای خلاق یونسکو مورد بررسی قرار گرفته است و مراحل تصمیم گیری انتخاب مقصد نهایی را در مدل تحلیلی خاص خود نشان می دهد. در پیمایش صورت گرفته که به دو صورت حضوری و الکترونیکی توسط گردشگران ورودی به شهر رشت تکمیل گردید، با توجه به این که این تحقیق به بررسی وضعیت موجود و رابطه ی بین متغیرهای می پردازد، نوع تحقیق پیمایشی و بر حسب روش گردآوری اطلاعات، غیر آزمایشی و مقطعی است نمونه ها از میان تورهایی ورودی در دسترس پژوهشگر انتخاب شده است. بنابراین، جامعه نمونه گردشگرانی بوده اند که مقصد گیلان و شهر رشت را انتخاب کرده بودند و از همکاری دفاتر خدمات مسافرتی و راهنمایان گردشگری که با این دفاتر خدماتی همکاری داشته اند و یا عضو جامعه راهنمایان ایرانگردی و جهانگردی و یا انجمن صنفی راهنمایان گردشگری بوده اند، بهره گرفته شده است. بدین ترتیب که پرسشنامه هایی به دو صورت مکتوب و الکترونیکی در اختیار این عزیزان قرار داده شد که پس از اجرای تور و پایان سفر بین گردشگران توزیع و نظرات و پاسخ گردشگران گردآوری می گردید و از فنون مطالعه ی کتابخانه ای و اسنادی، روش میدانی و پیمایش اکتشافی (مصاحبه حضوری و پرسش نامه) استفاده شده است.

بیشتر گردشگرانی که به گیلان سفر نمودند در ده ی سنی ۲۶ تا ۳۵ سال قرار داشتند که حدود ۴۷/۴۰ درصد از حجم نمونه ی جامعه ی آماری مورد بررسی را تشکیل می دهند و این آمار حاکی از استقبال زیاد قشر جوان در بازدید از گیلان می باشد یافته های حاصل از فرضیه های مربوط به عوامل انگیزاننده حاکی از آن است که متغیرهای "تجربه غذاهای گیلانی" و "مهمان نوازی گیلانیان" به طور معناداری در انتخاب مقصد شهر رشت مؤثر هستند و نتایج آزمون اولویت بندی عوامل انگیزاننده فریدمن نشان می دهد که متغیرهای "تجربه غذاهای محلی"، "مهمان نوازی گیلانی" و "آب و هوای گیلان" بیشترین میانگین رتبه ای را دارند و از نظر گردشگران مهم تر هستند.

واژگان کلیدی: خلاقیت، گردشگری خلاق، شهرخلاق



رشت آهنگ خاص خود را دارد؛ شهری که در هر گوشه اش قصه ای از

طعم و عطر زندگی جاری است.

ویژه نامه

کاشف طعم ها



خوراکی های تخمیری؛ طلای زنده برای بدن

نویسنده: آکو کیانی آشپز و بنیان گذار برند «هالین»

آیا می دانستید که برخی از غذاهای خوشمزه ای که سال هاست در خانه های ما تهیه می شوند، نه تنها طعمی دل پذیر دارند، بلکه در خط مقدم دفاع از سلامت بدن هم هستند؟

تخمیر؛ جادوی طبیعت

فرآیند تخمیر، یک روش باستانی برای نگهداری غذاست که طی آن میکروارگانیسم ها مانند لاکتوباسیلوس ها، قندها را به اسیدها، گازها یا الکل تبدیل می کنند. نتیجه؟ خوراکی هایی پر از آنزیم، پروبیوتیک، و طعم های پیچیده و دل نشین!

از خانه های کهن تا سفره های مدرن

در ایران باستان، نگهداری سبزیجات با روش های طبیعی مانند نمک گذاری و تخمیر طبیعی در ظروف سفالی یا سنگی رواج داشته است. این روش ها، که هنوز هم در برخی مناطق روستایی استفاده می شوند، بدون استفاده از سرکه انجام می شوند و نتیجه شان، ترشی های تخمیری اصیل، با طعم هایی عمیق، پیچیده و سرشار از پروبیوتیک است.

در دوره های بعدتر، استفاده از سرکه به عنوان نگهدارنده رایج شد و نوع دیگری از ترشی به وجود آمد که ماندگاری بیشتری داشت ولی فرآیند تخمیر بیولوژیکی در آن اتفاق نمی افتد. این نوع ترشی ها بیشتر برای طعم دهی سریع و اسیدی کردن غذا استفاده می شوند.

در متون قدیمی فارسی مثل «قانون» ابن سینا و «تحفه حکیم مؤمن»، از ترشی به عنوان ماده ای مفید برای کمک به هضم غذا و متعادل سازی طبع خوراکی های چرب یاد شده.

در ترشی های تخمیری که ما در کارگاه «هالین» تولید می کنیم، سرکه ای در کار نیست. ما با استفاده از نمک دریا، دمای کنترل شده، و گذر زمان، اجازه می دیم فرآیند طبیعی تخمیر انجام بشه. نتیجه، محصولی سرشار از لاکتوباسیلوس، آنزیم های زنده و طعم هایی عمیق و اصیل ایرانیه.

چرا باید تخمیری بخوریم

۱. سلامت روده و گوارش: پروبیوتیک های موجود در غذاهای تخمیری، باکتری های مفیدی هستند که به تعادل فلور روده کمک می کنند. تحقیقی در Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology نشان داده که مصرف منظم خوراکی های تخمیری، به کاهش التهابات گوارشی و بهبود سندروم روده تحریک پذیر (IBS) کمک می کند.

۲. تقویت سیستم ایمنی: حدود ۷۰٪ از سیستم ایمنی ما در روده ها قرار دارد. وقتی روده ها سالم باشند، بدن در برابر بیماری ها قوی تر می ایستد. پروبیوتیک ها می توانند فعالیت سلول های ایمنی را افزایش دهند. (Harvard Medical School, 2021)

۳. سلامت روان و خلق و خو: شاید عجیب باشد، اما مغز و روده ارتباط نزدیکی دارند. تحقیقات نشان می دهد که پروبیوتیک ها در کاهش اضطراب و بهبود خلق و خو نقش دارند. حتی ترکیباتی مثل GABA که در برخی خوراکی های تخمیری تولید می شود، می توانند اثر آرام بخش داشته باشند.

۴. افزایش جذب ویتامین ها و مواد مغذی: تخمیر باعث تجزیه برخی ترکیبات ضد جذب مانند فیتات ها می شود. این یعنی بدن ما راحت تر می تواند آهن، روی و ویتامین B12 را جذب کند.

از ترشی خانگی تا کیمچی کره ای

در مجموعه «هالین»، ما با ترکیب دانش سنتی و استانداردهای به روز از انواع ترشی ها، کیمچی کره ای تا سرکه ی سیب و روغن حیوانی رو به روش تخمیری تولید می کنیم. که در ادامه به معرفی تعدادی از آنها می پردازیم.

کیمچی؛ کره ای ولی آشنا

کیمچی، ترشی تند و پرادویه ای کره ای که پایه اش همون چیزیه که ما تو ترشی تخمیری داریم: نمک + صبر + باکتری مفید! کیمچی از کاهو چینی، هویج، ترب ژاپنی، فلفل کره ای و زنجبیل درست می شه و سرشار از پروبیوتیک هاییه که به گوارش، ایمنی و حتی خلق و خو کمک می کنن.

سرکه سیب طبیعی؛ بیشتر از یه چاشنی، سرکه سیب تخمیری «هالین» با سیب تازه، آب و زمان ساخته می شه؛ بدون هیچ ماده شیمیایی. خاصیت ضدباکتری، کمک به هضم، کنترل قند خون و حتی بهبود پوست از فوایدشه. فرقی با سرکه صنعتی؟ این یکی زنده ست!

روغن حیوانی تخمیری هالین؛ سنتی زنده با خواص درمانی

در هالین، روغن حیوانی با روش تخمیر سنتی از بهترین و مرغوب ترین کره ای گاوی تولید می شه. بدون مواد افزودنی، در عین حال زنده و طبیعی. فرآیند تخمیر هم باعث تقویت خواص ضدالتهابی، بهبود جذب مواد مغذی و ماندگاری بالاش میشه. به عبارتی روغن تخمیری «هالین» انتخابی اصیل برای تغذیه ای سالم تر، برگرفته از دانش بومی ایران عزیزمونه.

در پایان ما به عنوان ایرانی، میراث دار یکی از قدیمی ترین فرهنگ های تخمیر در جهان هستیم. خوراکی های تخمیری، پلی هستند بین گذشته ی پر از حکمت و آینده ای سالم تر. چه خوب که امروز دوباره به این طلاهای زنده در سفره هامون برمی گردیم!

فراموش نکنید که فراتر از طعم و لذت، داستان ها و تاریخ های پشت هر

غذا را کشف کنید. بیایید با هر لقمه از دنیای جدیدی استقبال کنیم!



 www.bmi.ir • ۰۲۱-۶۴۱۴۰

  [bankmelli1307](https://t.me/bankmelli1307)

 [bankmelliiran1307](https://www.instagram.com/bankmelliiran1307)

 www.kbtg.org

 ۰۱۳-۳۴۲۴۵

۰۹۱۰۲۳۴۰۰۲۷



۰۹۳۶۱۶۴۸۶۴۲



کاشف طعم‌ها؛ سفر به اعماق فرهنگ با هر لقمه

در دل هر غذای محلی، داستانی نهفته است؛ از آداب و رسوم گرفته تا عشق و نوآوری.

در این شماره از نشریه با حمایت افتخارآمیز **بانک ملی ایران** و هدایت **گروه دانش بنیان کاشف**، به سفری

متفاوت در مسیر **گردشگری خوراک** می‌رویم؛ جایی که مزه‌ها، هویت یک ملت را روایت می‌کنند.

این شماره دریچه‌ای است به دنیایی از طعم، سنت و آینده‌نگری.