



وزارت امور مهاجرین و عودت کنندگان

د کډوالو او راستنېدونکو چارو وزارت

ریاست اطلاعات و ارتباط عامه

آمریت ارتباط عامه

بولتن خبری News Bulletin

13 عقرب _ سال 1399





فهرست مطالب

صفحه	عناوین
4	فستیوال آشپزی مهاجران، فرصتی برای ادغام حرفه‌ای در آشپزی (مهاجر نیوز)
6	درمسال تاریخی «پیر تنات» در غزنی بازسازی می‌شود (دویچه وله)
11	یونان: آتش سوزی در اردوگاه پناهجویان در جزیره ساموس (مهاجر نیوز)
12	کمیسیون اتحادیه اروپا: قانون جدید مجارستان مغایر سیستم پناهندگی این اتحادیه است (دویچه وله)
14	معین امور پناهندگان با سفیر آلمان در افغانستان دیدار کرد (وبسایت وزارت)

متن کامل اخبار



فستیوال آشپزی مهاجران، فرصتی برای ادغام حرفه‌ای در آشپزی (مهاجر نیوز)



فستیوال سالانه آشپزی مهاجران از سال ۲۰۱۵ در شهرهای بزرگ فرانسه، کشورهای اروپایی و آمریکایی برگزار می‌شود. قرار بود پنجمین دور این فستیوال نیز طبق معمول در ماه جون برگزار گردد اما به دلیل شیوع ویروس کرونا، فستیوال در ماه اکتوبر و تنها در چند شهر فرانسه برگزار شد. به گفته برگزار کنندگان، این فستیوال کمک به نگرش مثبت به مهاجران، فراهم کردن زمینه ادغام آنان در بخش آشپزی و معرفی فرهنگ غذایی گوناگون را از اهداف اصلی خود می‌شمارد.

سعیدیه حسایی، آشپز افغان و مالک رستوران غذای ارسالی کابللیون در لیون، برای بار سوم در فستیوال آشپزی مهاجران در این شهر شرکت کرده بود.

او در این فستیوال که از ۲۲ تا ۲۵ اکتوبر برگزار شد، نمونه‌هایی از غذاهای افغانی از جمله پلو، پکوره، آش، فرنی و بغلاوه را با همکاری فرانسوا، آشپز فرانسوی، در رستوران (Les Mauvaises Herbes) در مرکز شهر لیون به مشتریان عرضه کرد.

سعیدیه حسایی در گفتگو با مهاجر نیوز گفت که در فستیوال آشپزی مهاجران، رستوران‌های هر کشور از جمله فرانسه «به آشپزان مهاجر فرصت می‌دهند تا فرهنگ غذایی کشورشان را به نمایش بگذارند. این فستیوال فرصتی است تا طعم و بوی غذاهای مختلف جهان را با هم بیامیزیم. من بار سوم است که در این فستیوال شرکت می‌کنم و این بار تلاش کرده‌ام تا ترکیب یا مخلوطی از آشپزی افغانی و فرانسوی را به مشتریان معرفی کنم. این ترکیب غذایی مختلف باعث غنای فرهنگ غذایی می‌شود».

او در ادامه توضیح داد که در غذاهای افغانی فستیوال، به جای گوشت از سبزیجات و حبوبات استفاده و غذاهای افغانی گیاهی آماده کرده است.

سعدیه حسابی گفت که قرار بود یک آشپز دیگر افغان نیز در فستیوال امسال در شهر لیون شرکت کند اما محدودیت‌های ناشی از شیوع ویروس کرونا، او را از این شانس محروم کرد.



سعدیه حسابی، آشپز افغان و مالک رستوران غذای ارسالی کابلین در لیون برای بار سوم در فستیوال آشپزی مهاجران در این شهر شرکت کرده بود. عکس از مهاجر نیوز

سعدیه حسابی در سال ۲۰۱۶ با آموزش در یکی از مکاتب آشپزی لیون و سپس تاسیس رستوران غذای افغانی قابل انتقال، کابلین، تصمیم گرفت عشق و علاقه مفرط خود به فرهنگ غذایی کشورش را به یک حرفه بدل کند. او در جریان سه سال اخیر توانست از طریق فستیوال آشپزی مهاجران، با برخی از

معروفترین آشپزان فرانسوی از جمله **پیر تراوگروه** همکاری کند و غذای افغانی را به مشتریان بشناساند و در کنار آن با شرکت در کارگاه‌های آموزشی **بنیادیل بوکوز**، یک آشپز معروف دیگر فرانسوی، غذاهای افغانی را به شاگردانش آموزش دهد.

فانی بورو، هماهنگ کننده فستیوال آشپزی مهاجران با اشاره به تجربه سعدیه حسابی، به مهاجر نیوز گفت که فستیوال همه ساله فرصت همکاری رستوران‌های کشورهای میزبان با آشپزان مهاجر را فراهم می‌کند. او گفت: «سعدیه قبلا در چارچوب فستیوال، با رستوران پیر تراوگروه همکاری کرده و امسال هم در رستوران Les Mauvaises Herbes سهم گرفته است. ما واقعا خوشحالیم که فستیوال این زمینه را مساعد کرد که سعدیه تغییر حرفه بدهد و حال به صورت مستقل به عنوان آشپز کار کند و رستوران غذای انتقالی داشته باشد.»

تا کنون تعداد زیادی از مهاجران سوری، عراقی، ارمنستانی، گرجستانی، پاکستانی و سایر کشورها در چارچوب فستیوال با آشپزان کشورهای میزبان همکاری و تعدادی از آنها به صورت مستقل رستوران‌های خود را ایجاد کرده‌اند.

در سال ۲۰۲۰ بحران ویروس کرونا موجب شد که فستیوال آشپزی مهاجران یک برنامه توزیع مواد غذایی به مهاجران و افراد بی سرپناه را نیز در دستور کار خود قرار بدهد. در این چارچوب، فستیوال موفق شد که حدود ۱۰۰ هزار خوراک غذا را در پاریس به نیازمندان توزیع کند.

درمسال تاریخی «پیر تنات» در غزنی بازسازی می‌شود (دویچه وله)

درمسال "پیر تنات"، یکی از قدیمی‌ترین معبدهای هندوها و سیک‌ها در غزنی که در حال فروپاشی قرار دارد، بازسازی می‌شود. تنها یک تن از این اقلیت دینی در غزنی باقی مانده است و آن‌هم برای محافظت از این معبد.





درمسال «پیر تنات» از جمله آبدده‌های مهم تاریخی ولایت غزنی به شمار می‌رود که طی سال‌های گذشته به دلیل حوادث طبیعی در حالت نابودی قرار گرفته است. اخیراً کار بازسازی و مرمت این معبد تاریخی آغاز شده و قرار است به زودی به پایه اکمال برسد.

مسئولان ریاست اطلاعات و فرهنگ غزنی می‌گویند که این معبد به هزینه ۸/۵ میلیون افغانی به همکاری وزارت شهرسازی بازسازی می‌شود.

ادریس وفا، رئیس اطلاعات و فرهنگ غزنی گفت: «ترمیم درمسال پیر تنات از سوی آمریت ترمیم مساجد و آبدات تاریخی ریاست شهرسازی آغاز گردیده و قرار است به زودی ترمیم شده و از حالت نابودی نجات پیدا کند.»



این معبد هندوها در غزنی تقریباً به ویرانه تبدیل شده بود

رئیس اطلاعات و فرهنگ غزنی افزود که پس از بازسازی این درمسال، معابد دیگر هندوها و سیک‌ها در غزنی نیز ترمیم و بازسازی می‌شوند. در مجموع پنج معبد هندوها و سیک‌ها در غزنی وجود دارند که بیشتر آن‌ها در حال نابودی قرار دارند.

راجا رام، تنها بازمانده اقلیت هندو و محافظ درمسال «پیر تنات» از بازسازی این معبد از سوی دولت ابراز خرسندی می‌کند و می‌گوید که معابد دیگر نیز به بازسازی نیاز دارند.

راجا رام می‌گوید که معبد پیر تنات از بزرگترین معابد این اقلیت دینی است و پیروان اهل هندو و سیک از ولایت‌های دیگر افغانستان و حتی از کشورهای پاکستان و هندوستان نیز به این عبادتگاه می‌آیند.

محمد آصف حسینی، یکی از فرهنگیان غزنی از بازسازی این معبد هندوها استقبال می‌کند، اما در عین زمان تاکید دارد که بازسازی به شکلی باشد که ارزش و هویت تاریخی این آبدۀ حفظ شود.



راجا رام تنها عضو باقی مانده جامعه هندوهاست که تا هنوز در غزنی باقی مانده است

به جز یک تن همه هندوها و سیک‌های غزنی آواره شده اند

به جز راجا رام همه اعضای اقلیت‌های هندو و سیک شهر غزنی را ترک کرده اند. او می‌گوید که فامیلش سال گذشته به هند رفته است و خودش به خاطر نگهداری از این معبد در غزنی مانده است.

راجا رام افزود: «وضعیت بد امنیتی در این ولایت شرایط زندگی را برای اقلیت‌های مذهبی هندو و سیک سخت کرده بود و همچنان زمینه تعلیم و تحصیل برای فرزندان شان مهیا نبود و مجبور شدند که این شهر را ترک و به پاکستان و اکثراً به هندوستان مهاجر شوند».

دلیب سینگ، نماینده سیک‌های غزنی که اکنون در هند به سر می‌برد، می‌گوید که شرایط بد امنیتی و بی‌توجهی حکومت سبب شد که آنان غزنی را ترک کنند. او می‌گوید در صورتی که شرایط مناسب شود، دوباره به کشورشان برخواهند گشت.



دیگر معابد هندوها و سیک‌ها هم در غزنی به بازسازی نیاز دارند

از سوی دیگر، شماری از شهریان غزنی از بی‌توجهی حکومت در خصوص امنیت اقلیت‌های هندو و سیک انتقاد می‌کنند و می‌گویند باید به آن‌ها به دلیل آسیب‌پذیری شان توجه خاص می‌شد.

احمد ضیا که قبلاً یکی از همسایگان‌اش خانواده سیک بود، از مهاجرت آن‌ها متأثر شده است. او می‌گوید: «سیک‌ها مردمان خوب و بی‌ضرر بودند و نباید چنین وضعیتی برای آنان پیش می‌آمد که مجبور شوند تا کشور خود را ترک نمایند».

این در حالی است که پیش از این نزدیک به ۱۰۰ فامیل از اهل هندو و سیک در غزنی زندگی می‌کردند اما جنگ‌های دوامدار و هدف قرار گرفتن شان از سوی گروه‌های تروریستی به خصوص رویداد خونین سال جاری در کابل که ده‌ها تن از این اقلیت مذهبی را کشته و زخمی ساخت، شرایط زندگی را برای آنان در افغانستان بیش از پیش دشوار کرده است.

یونان: آتش سوزی در اردوگاه پناهجویان در جزیره ساموس (مهاجر نیوز)

حد اقل ۱۵۰ مهاجر به دلیل آتش سوزی در اردوگاه ثبت نام "واتی" در جزیره ساموس یونان بی خانمان شدند.



تحقیقات در مورد چگونگی این رخداد آغاز شده است.

مانوس لوگوتیس، رئیس اداره پناهندگی در جزیره ساموس در یونان روز دوشنبه خبر داد که در نتیجه آتش سوزی در اردوگاه "واتی" حد اقل ۱۵۰ پناهجوی بی خانمان شده اند. به گفته این اداره، در نتیجه این آتش سوزی "کسی آسیب ندیده است".

مسئولین این اداره گفته اند که افزون بر نبود تلفات جانی، به این اردوگاه هم آسیب جدی نرسیده است.

آتش سوزی به دلایل نامعلوم حدود ساعت ۴:۰۰ صبح به وقت محلی صورت گرفته است. نیروهای اطفائی توانستند که به سرعت آن را خاموش کنند. گفته می شود که برای دریافت حقایق، تحقیقات نیز آغاز شده است.

در حال حاضر، حدود ۴۲۰۰ نفر در اردوگاه ساموس زندگی می کنند. این رقم، هفت برابر بیشتر از ظرفیت این اردوگاه است. مهاجران تعدادی اردوگاههای فرعی را در اطراف اردوگاه ساموس ایجاد کرده اند.

در چند ماه گذشته، چندین آتش سوزی در داخل و اطراف این اردوگاه رخ داده است. پولیس سوء ظن دارد که آتش سوزی ها عمدی بوده اند.

در ماه سپتمبر، یک آتش سوزی شدید اردوگاه موريا در جزیره لیسبوس را به طور کامل تخریب کرد. دیوان عالی یونان در حال حاضر از پنج شهروند افغان که به آتش افروزی عمدی متهم اند، تحقیق می کند.

کمیسیون اتحادیه اروپا: قانون جدید مجارستان مغایر سیستم پناهندگی این اتحادیه است (دویچه وله)



به دلیل محدودیت های اخیر در قانون پناهندگی مجارستان، کمیسیون اتحادیه اروپا بار دیگر علیه این کشور شکایت کرده است. براساس این قانون جدید، پناهجویان نمی توانند به صورت مستقیم در

مجارستان پناهندگی بدهند. برای این کار باید به سفارتخانه های این کشور در کیف یا بلگراد مراجعه کنند.

گفته می شود که مقامات اتحادیه اروپا به اصطلاح روند رسیدگی به تخلف از توافقنامه را آغاز کرده اند. کمیسیون اتحادیه اروپا گفته است که قوانین جدید مجارستان محدودیت های غیرقانونی را وضع کرده است که دسترسی به روند پناهندگی برای پناهجویان را مشکل ساخته و این قانون جدید مغایر دستورالعمل های سیستم پناهندگی اتحادیه اروپا است.

کسانی که به دنبال محافظت هستند، از چند ماه به این طرف نمی توانند دیگر در خاک مجارستان درخواست پناهندگی بدهند. در عوض، آنها باید به سفارتخانه های مجارستان در بلگراد یا کیف بروند و اراده شان را برای دادن درخواست پناهندگی به مجارستان ارائه کنند.

دیوان عالی اروپا قبلا تایید کرده بود که پناهجویان در اردوگاه های ترانزیتی مجارستان در مرز با صربستان به طور غیرقانونی زندانی شده اند. پناهجویان بعضا مجبور بودند که چند ماه در حالت انتظار به سر ببرند تا که بتوانند درخواست پناهندگی بدهند. پس از صدور حکم دیوان عالی اروپا، مجارستان اردوگاه ها را در ماه می امسال مسدود کرد. اما چند روز بعد، قوانین جدیدی را تصویب کرد که حالا کمیسیون اتحادیه اروپا علیه آن اقدام کرده است.

حکومت مجارستان اکنون دو ماه دیگر فرصت دارد، تا به نگرانی های کمیسیون اتحادیه اروپا پاسخ بدهد. اگر در طول روند رسیدگی به این مورد، نگرانی ها برطرف نشوند، قضیه دوباره در برابر دیوان عالی اروپا قرار خواهد گرفت



معین امور پناهندگان با سفیر آلمان در افغانستان دیدار کرد (وبسایت وزارت)



وفي الله كاکر، معین امور پناهندگان وزارت امور مهاجرین و عودت کنندگان به روز (یکشنبه، 11 عقرب) با سفیر آلمان در افغانستان، در مقر وزارت دیدار کرد.

آقای کاکر با تقدیر از تعهدات دولت آلمان برای همکاری با افغانستان، همچنان از طرح "استراتژی ملی مهاجرت" از سوی وزارت امور مهاجرین خبر داد.

در این دیدار دو طرف یک بار دیگر روی همکاری‌های خوب و مطمئن میان دو کشور برای مدیریت عرصه مهاجرت تعهد کردند.

از سوی هم، معین امور پناهندگان از تمرکز جدید وزارت روی عرصه دیاسپورا و نیروی کار مهاجرین بحث و تبادل نظر کردند.