

هنر ملل
فرهنگستان

ماه مهمانی فدا
آداب و رسوم ماه رمضان در کشورهای مختلف جهان

آشنایی ملل
رو به

ماهنامه

ملل



مهمانی یک کشور
رو به

بسم الله الرحمن الرحيم

دفتر سرپرستی دانشجویان بین الملل دانشگاه شیراز

گردآورندگان

ولادیسلاو کورولوف (روسیه)

ذبیح الله کجابی (افغانستان)

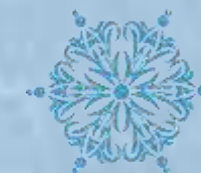
سردبیر

فرحناز فرهنگدفر

طراح و صفحه آرا

شکوفه زارعی

۱	سر آغاز
۳	ماه مهمانی خدا
۳	آداب و رسوم ماه رمضان در کشورهای مختلف جهان
۷	مقام آفرینی در جشنواره سراسری قرآن و عترت دانشجویان
۹	معرفی یک کشور
۹	روسیه
۹	جغرافیای روسیه
۹	آب و هوا
۱۰	فرهنگ و هنر
۱۱	اقتصاد
۱۱	شهرهای مهم
۱۱	جاذبه‌های گردشگری
۱۳	آشنایی با آشپزی روسی
۱۳	غذاهای اصلی روسی
۱۴	پیش غذاها و سالادها
۱۴	دسر ها
۱۴	نوشیدنی‌های سنتی
۱۵	اماکن مقدس مسلمانان در روسیه
۱۷	آشپزی ملل
۱۷	بیف استروگانف روسی
۱۷	مواد لازم
۱۸	دستور پخت
۱۹	هنر ملل
۱۹	آشنایی با صنایع دستی افغانستان
۱۹	فرش و قالیچه
۲۰	خامک‌دوزی
۲۰	ابریشم‌بافی
۲۱	نمد و گلیم‌بافی
۲۱	شیشه‌سازی
۲۱	سراجی
۲۲	گلدوزی، سوزن‌دوزی، قرص‌دوزی و چرم‌دوزی
۲۲	هنر کنده‌کاری روی مس و طلا



سر آغاز



هوا سرد است و برف آهسته باران
از آبی لکنت و خاکسپاری رنگ
زمین را بارش مطلق، مطلق
فرغد پوشش فرنگ، فرنگ

درد کلبه ی بی روزه شب
درد یرف و باران ات امشب
ولی از روزه های باد پیدا است
که شب مهمان نه فان ات امشب

دوان به پوره هی به فها، باد
 دوان به با هی باد، باران
 دوان کلبه ی بی ران شب،
 شب نه فانی در زمستان

خروشد باد و بارد همچنان برف
ز قف کلبه ی بی آواز شب
شب نهانی در زمستان
زمستان به مرگ مرکب

புதிதாய் இருக்கிறது

ਮੰਦਰਾਂ ਵਾਂਗ ਹੀ ਅੰਮ੍ਰਿਤਮੰਦਰ
ਅੰਮ੍ਰਿਤਮੰਦਰਾਂ ਵਾਂਗ ਹੀ ਅੰਮ੍ਰਿਤਮੰਦਰ

ماه مهربانی خدا

افغانستان



ماه رمضان در افغانستان مانند سایر کشورهای اسلامی اهمیت ویژه ای دارد و مردم این کشور با آداب و رسوم مختلفی چون تهیه شیرینی‌های متنوع، ترشی (چتنی) و نان های ویژه افغانی از میهمانان در ماه رمضان پذیرایی می کنند. همچنان روزه‌داران در این ماه بیشتر به خواندن قرآن، عبادت در مسجد و شب زنده داری بویژه در شب های قدر می پردازند.

تواشیح خوانی، برای پیامبر گرامی اسلام (ص)، اهل بیت (ع) و مسابقات قرائت قرآن کریم در شماری از مساجد شهرها و روستاها از جمله فرهنگ رضانی این کشور است.



اندونزی

مسلمانان در اندونزی در ماه رمضان به دنبال پاک کردن روح و جسم خود هستند و قبل از شروع ماه رمضان ، اقداماتی را به انجام می رسانند. رهبران مذهبی و افراد سال خورده در هر محله ، این مراسم را مدیریت می کنند. بسیاری از آن ها برای پاکسازی روح و جسم خود در داخل دریاچه ها و آب های آزاد شنا می کنند و در آب های مقدس تن شان را شستشو می دهند. این سنت پادوسان نام دارد. سنت دیگری هم وجود دارد که در آن بین اعضای مسن خانواده غذا پخش می کنند.

مالدیو

در مالدیو هم ماه رمضان را جزء ماه های پر از اهمیت و برکت می دانند. بعد از افطار یک جشن کوچک برگزار می کنند و نواهای معنوی به سر می دهند که شبیه به شعر می باشد.

لبنان

در لبنان نیز در ماه رمضان قوطی های فلزی را آتش می زنند که نشان دهنده پایان روزه داری است. این مراسم هنگام افطار انجام می شود و ۲۰۰ سال پیش در مصر رواج داشته است. همچنین امروزه در بعضی از قسمت های شرق میانه هم رایج است.

آداب و رسوم ماه رمضان در کشورهای مختلف جهان

ماه رمضان نهمین ماه قمری است که در آن روزه بر مسلمانان واجب است. در ماه رمضان عبادت و روزه‌داری بخشی از هویت مسلمانان جهان شمرده می‌شود و این ماه، نزد مسلمانان احترام و جایگاه ویژه‌ای دارد. مسلمانان کشورهای مختلف در رمضان آداب و رسوم مختلفی دارند و با شروع ماه مبارک رمضان آغاز ماه رمضان را به یکدیگر تبریک می‌گویند و در طول ماه رمضان به مسجد می‌روند و از گناهای مثل طمع، شهوت، عصبانیت، غیبت و... دوری می‌کنند. در این بخش با آداب و رسوم ماه رمضان در کشورهای مختلف آشنا می‌شویم.

امارات

تقریباً دو هفته قبل از ماه رمضان ، مردم امارات نواهای معنوی به سر می دهند و کودکان در این مراسم به خانه همسایه های می روند و از آن ها شیرینی و آجیل می گیرند و نام آن را خیرات می گذارند.



کویت

در کویت هم دو هفته قبل از ماه رمضان ، زنگی را به صدا در می آورند که خبر از آمدن ماه رمضان می دهد. سپس یک جشن سه روزه می گیرند. در این جشن کودکان به در خانه همسایه ها می کوبند و از آن ها برای نوید ماه رمضان شیرینی و شکلات می گیرند.



عربستان

یکی از سنت های قدیمی در شهرهای مختلف عربستان در ماه رمضان این است که طلوع و غروب خورشید با شلیک توپ نشان گذاری می شود. این سنت از قدیم انجام می شده و اکنون بیشتر جنبه سمبلیک دارد. در چهاردهمین روز ماه رمضان نیز مسلمانان روز گرگیان را جشن می گیرند. در این روز کودکان با پوشیدن لباس های سنتی و خواندن آواز گارانگائو یک کیف تزئین شده به دست گرفته و به درب خانه ها برای جمع آوری آجیل و شیرینی می روند.

ماه مهمانی خدا

مصر

مسلمانان در مصر ، از ماه رمضان با فانوس های رنگارنگ استقبال می کنند که روشنی داخل این فانوس ها نشان دهنده اتحاد و لذت در این ماه مقدس است. اگرچه این مراسم در مذهب ها و فرهنگ های دیگر هم انجام می شود اما در ماه مقدس رمضان ، رواج بیشتری دارد و نشان دهنده اهمیت معنویات است.

پاکستان

در پاکستان تمام این ماه را با انجام کار های معنوی به پایان می رسانند و زمانی که عید فطر را اعلام می کنند ، گروهی از خانم ها و دختران به بازارهای محلی می روند ، لباس های رنگارنگ می خرند و دست های خود را با حنا رنگ می کنند. مغازه داران نیز مغازه های خود را تزئین می کنند و از افطار روز آخر ماه رمضان تا ساعات اولیه صبح ، مغازه ها باز هستند و به انجام زیباسازی دست و پا با حنا و فروش زیورالات می پردازند.

آفریقای جنوبی

در آفریقای جنوبی هنگامی که عید فطر اعلام می شود ، مردم جشن می گیرند. معمولا در کنار دریا ها جمع می شوند و به همه اعلام می کنند که عید فطر شده است. البته آن ها عقیده دارند که ماه باید با چشم غیر مسلح دیده شود و همه به کنار دریا می روند تا ماه را ببینند.



عراق

در عراق بعد از افطار ، گروهی از خانم ها و آقایان دور هم جمع می شوند و به انجام یک بازی سنتی به نام مهبیس می پردازند. این بازی فقط در ماه رمضان انجام می شود. دو گروه ۴۰ الی ۲۵۰ نفره می توانند در آن بازی کنند و حلقه ای به نام مهبیس را در جایی پنهان می کنند و طی فرآیند های مختلف ، گروه مقابل باید حلقه را پیدا کنند.



آلبانی

تعداد زیادی از مسلمانان در این کشور با آواز های سنتی ، روزه گرفتن را آغاز می کنند. هر روز ماه مبارک رمضان به صف می شوند و در خیابان نواهای معنوی می خوانند. در چنین مراسمی ، لباس آن ها از پوست گوسفند یا پوست بز است. خانواده های مسلمان نیز یکدیگر را برای افطار دعوت می کنند و به مهمانی می روند.



ترکیه

در ماه رمضان بیش از ۲۰۰۰۰ تابل زنده ، در خیابان های ترکیه چرخ می زنند و مردم را برای خوردن سحری از خواب بیدار می کنند.



هند

در هندوستان در ماه رمضان ، افرادی به صورت دسته جمعی نزدیک اذان صبح در خیابان ها به راه می افتند. نام الله و پیامبر را زمزمه می کنند و مسلمانان را برای سحر از خواب بیدار می کنند. این مراسم در بعضی از قسمت های قدیمی دهلی هم انجام می شود؛ مخصوصا در مناطقی که جمعیت مسلمانان در آن جا بیشتر است.



مقام آفرینی در جشنواره سراسری قرآن و عترت دانشجویان

سی و نهمین جشنواره سراسری قرآن و عترت نتایج بخش آوایی (غیر از حفظ)، خواهران (مرحله دانشگاهی)

خواهر گرامی سرکار خانم طیبه حسنی احراز رتبه دوم شدن تان را در رشته‌ی قرائت ترتیل در جشنواره سراسری قرآن و عترت دانشجویان دانشگاه شیراز به سرکار خانم و خانواده ارجمند و کلیه دانشجویان بین‌الملل تبریک و تهنیت می‌گوییم. موفق باشید. 🌸 🌿

**مقام آفرینی در جشنواره سراسری قرآن و عترت دانشجویان ،
در منتخب شدن شما به‌عنوان دانشجوی نمونه اثر چشمگیری دارد.**

سی و نهمین جشنواره سراسری قرآن و عترت

**نتایج بخش آوایی (غیر از حفظ)
خواهران (مرحله دانشگاهی)**

رشته قرائت ترتیل خواهران		رشته قرائت تحقیق خواهران	
رتبه اول	زهرا عباسی نژاد	رتبه اول	مهسا پرمو
رتبه دوم	طیبه حسنی		

رشته مداحی خواهران		رشته دعا خوانی خواهران	
رتبه اول	هانیه رئیسی	رتبه اول	فاطمه کیوانی
رتبه دوم	سمیه گیتی		

معرفی یک کشور



فرهنگ و هنر

روسیه دارای میراث غنی فرهنگی و هنری است:
 به ادبیات: پوشکین، تولستوی، داستایوفسکی
 به موسیقی: چایکوفسکی، راخمانینف
 به رقص: باله روسی
 به معماری: کلیساهای جامع با گنبد های پیازی شکل



رویه

روسیه بزرگترین کشور جهان است که در شمال قاره آسیا واقع شده و از غرب تا شرق گسترده شده است. این کشور پهناور با مساحت چشمگیر ۱۷,۱۲۵,۱۹۱ کیلومتر مربع، یک هشتم از خشکی های کره زمین را در بر می گیرد و از نظر وسعت، هیچ کشور دیگری در جهان به اندازه آن نیست. این سرزمین عظیم از اروپای شرقی تا آسیای شمالی کشیده شده و دارای مرزهای طولانی با کشورهای متعدد است.

جغرافیای روسیه

روسیه دارای تنوع جغرافیایی گسترده ای است:
 به تایگا (جنگل های شمالی)
 به توندرا (مناطق قطبی)
 به رشته کوه های اورال
 به دریاچه بایکال (عمیق ترین دریاچه جهان)



آب و هوا

به دلیل وسعت زیاد، روسیه دارای اقلیم های متنوعی است:
 به قطبی در شمال
 به معتدل در مناطق مرکزی
 به نیمه گرمسیری در جنوب



معرفی یک کشور



اقتصاد

اقتصاد روسیه بر پایه منابع طبیعی استوار است:
 به بزرگترین ذخایر گاز طبیعی جهان
 به دومین تولیدکننده نفت جهان
 به صنایع هوافضا و تسلیحات

شهرهای مهم

به مسکو: پایتخت و مرکز اقتصادی
 به سن پترزبورگ: پایتخت فرهنگی و هنری
 به نووسیبیرسک: مرکز علمی سبیری
 به ولگاگراد: شهر تاریخی

جاذبه های گردشگری

مکان های دیدنی متعددی در روسیه وجود دارد:
 به میدان سرخ و کرملین در مسکو
 به موزه آرمیتاژ در سن پترزبورگ
 به دریاچه بایکال
 به قطار سراسری سبیری

میدان سرخ و کرملین در مسکو



موزه آرمیتاژ در سن پترزبورگ



دریاچه بایکال



قطار سراسری سبیری



میدان سرخ و کرملین در مسکو





آشنایی با آشپزی روسی

آشپزی روسی با طعم‌های غنی و متنوع خود شناخته می‌شود. این آشپزی نشان‌دهنده تاریخ و فرهنگ غنی این کشور پهناور است.

غذاهای اصلی روسی

• بورش: سوپ چغندر قرمز همراه با گوشت و سبزیجات
• پیروژکی: نان‌های کوچک پر شده با گوشت، سیب‌زمینی یا کلم
• استروگانف: خوراک گوشت گاو در سس خامه‌ای
• پلمنی: گوشت پیچیده شده در خمیر، شبیه به دامپلینگ



معرفی یک کشور

پیش‌غذاها و سالادها

• سالاد الیویه: سالاد سیب‌زمینی با سبزیجات و مایونز
• زاکوسکی: انواع مزه‌های سرد روسی
• سلدکا: ماهی شور با سیب‌زمینی

دسرها

• بلینی: پنکیک‌های نازک روسی
• واتروشکا: شیرینی با مغز گردو
• کولیچ: نان شیرین سنتی

نوشیدنی‌های سنتی

• کواس: نوشیدنی تخمیر شده از نان چاودار
• سبیتن: نوشیدنی گرم با عسل و ادویه
• چای سیاه روسی

آشپزی روسی با استفاده از مواد اولیه ساده و روش‌های پخت سنتی، طعم‌های فراموش‌نشدنی خلق می‌کند.



معرفی یک کشور



اماکن مقدس مسلمانان در روسیه

مسجد قل شریف در شهر قازان، پایتخت جمهوری تاتارستان، یکی از بزرگترین و مهمترین مساجد روسیه است. این مسجد که نماد معماری اسلامی و تاتاری است، در سال ۲۰۰۵ افتتاح شد و می‌تواند همزمان پذیرای ۶۰۰۰ نمازگزار باشد. گنبد آبی و مناره‌های سفید آن یادآور مسجد تاریخی است که در قرن ۱۶ میلادی در همین مکان قرار داشت.

مسجد جامع مسکو، بزرگترین مسجد در اروپا، دومین مکان مقدس مهم برای مسلمانان روسیه است. این مسجد که در سال ۱۹۰۴ ساخته شد، پس از بازسازی در سال ۲۰۱۵، گنجایش ۱۰،۰۰۰ نمازگزار را دارد. معماری زیبای این مسجد با گنبد طلایی و کاشی‌کاری‌های سنتی، ترکیبی از هنر اسلامی و روسی را به نمایش می‌گذارد.

مسجد سلطان در سنت پترزبورگ، که در سال ۱۹۱۳ افتتاح شد، سومین مکان مقدس مهم برای مسلمانان روسیه است. این مسجد که بزرگترین مسجد در اروپای شمالی است، با گنبد آبی فیروزه‌ای و مناره‌های ۴۹ متری خود، یادآور مسجد گوهرشاد در مشهد است. مسجد سلطان نه تنها محل عبادت، بلکه مرکز مهم فرهنگی و آموزشی برای جامعه مسلمانان روسیه نیز محسوب می‌شود.





بیف استروگانف روسی

بیف استروگانف از معروف‌ترین غذاهای روسی است و برخی معتقدند این غذای محبوب نامش را از یکی از اعضای خاندان سلطنتی به نام استروگانو (Stroganov) گرفته است، برخی هم می‌گویند که نخستین بار یک آشپز روسی به نام الکساندر استراگانف این غذا را با گوشت گوساله، خامه و پیاز در رستورانی در شهر ادسا روسیه طبخ و به نام خودش ثبت کرد.

مواد لازم

گوشت راسته یا فیله گوساله ۵۰۰ گرم
پیاز ۲ عدد
قارچ ۲۵۰ گرم
سیب زمینی ۳۰۰ گرم
آب ۳ پیمانه
قرص استاک گوشت ۱ عدد
شیر ۳۰۰ میلی لیتر
آرد سفید ۲ قاشق غذا خوری
خامه صبحانه ۷۰ گرم
کره ۵۰ گرم
زردچوبه ۱ قاشق مربا خوری
فلفل سیاه ۱ قاشق چایخوری
نمک به میزان لازم
روغن مایع به میزان لازم



آشپزی ملل

دستور پخت

- پیازها را به صورت خد خرد کنید و با ۲ قاشق غذاخوری روغن مایع تفت دهید تا عسلی شوند.
- گوشت را به صورت خد خد خرد کنید وقتی پیاز عسلی شد گوشت را به پیاز اضافه کنید، حرارت را زیاد کنید تا گوشت آب نیندازد، زردچوبه و فلفل سیاه را اضافه کنید اجازه دهید گوشت با حرارت بالا تفت بخورد.
- بعد از اینکه گوشت تغییر رنگ داد آب در حال جوش و استاک گوشت را به آن اضافه کنید حرارت را کم کنید، درِ تابه را بگذارید و اجازه دهید گوشت به مدت ۴۰ دقیقه با حرارت ملایم بپزد.
در صورت استفاده از استاک بهتر است نمک را حذف کنید، چون در ترکیبات استاک نمک وجود دارد لذا اضافه کردن نمک و استاک به طور همزمان باعث شوری بیف استروگانف می‌شود بنابراین در انتها غذا را بچشید اگر نیاز بود نمک اضافه کنید.
- در یک تابه دیگر قارچ‌ها را که به صورت ورقه‌ای خرد کرده اید با کمی کره و روغن مایع تفت دهید.
- برای تهیه سس بشامل، کره را ذوب کنید آرد را به آن اضافه کنید به مدت ۱ دقیقه تفت دهید تا بوی خامی آرد گرفته شود کم کم شیر داغ را به آن اضافه کنید حواستان باشد اگر شیر سرد باشد آرد گلوله می‌شود. سس باید به غلظت ماست برسد وقتی به این مرحله رسید شعله را خاموش کنید سپس خامه را اضافه کنید خامه نباید بجوشد، چون می‌برد بعد هم کمی فلفل سیاه اضافه کنید.
- قارچ تفت خورده و سس را به گوشت اضافه کنید اجازه دهید ۵ دقیقه با حرارت ملایم، ریز جوش بزند بعد شعله را خاموش کنید.
- سیب زمینی‌ها را به صورت خد خد خرد کنید بعد آن را در آب سرد بریزید و به مدت ۱ ساعت در یخچال قرار دهید سپس آب آن را عوض کنید مجدد آب سرد روی آن بریزید و در یخچال قرار دهید ۲ تا ۳ بار این کار را تکرار کنید عوض کردن آب سیب زمینی باعث می‌شود نشاسته اضافه آن گرفته شود. سپس در یک قابلمه کوچک تا نیمه روغن بریزید و سیب زمینی‌ها را به اندازه‌ای که در روغن شناور باشد داخل قابلمه بریزید و در روغن داغ سرخ کنید بعد روی یک توری پهن کنید تا خنک شود، به همین ترتیب تمام سیب زمینی‌ها را سرخ کنید سیب زمینی‌ها را روی هم روی توری قرار ندهید، چون خمیر می‌شوند. همیشه برای سرخ کردن ابتدا تابه را به مدت ۵ دقیقه روی حرارت قرار دهید تا جسم تابه داغ شود سپس روغن را به آن اضافه کنید، اگر از ابتدا روغن را بریزید تا تابه و بعد روغن داغ شوند ممکن است روغن بسوزد، اما وقتی جسم تابه داغ شده باشد روغن خیلی سریع حرارت را به خود می‌گیرد و بدون اینکه بسوزد و دود کند گرم می‌شود.
- بعد از اینکه همه مواد را با هم مخلوط کردید بیف استروگانف را در ظرف سرو بکشید سپس سیب زمینی خد خد شده را روی آن بریزید و سرو کنید این غذا را می‌توانید با سبزیجات تزیین کنید.





هنر ملل



خامک دوزی

در غرب افغانستان خانم ها پارچه های ویژه ای را برای لباس می دوزند تا از آن برای یقه مردان و شلوار ویژه خانم ها استفاده کنند. این پارچه ها آسان دوخته نمی شود و بعضی اوقات چهار تا شش ماه طول می کشد تا این پارچه دوخته شود. این هنر به عنوان یک میراث فرهنگی است که از زنان افغانستانی به دخترانشان می رسد و دختران باید آن را بیاموزند. بیشتر دختران افغانستان این شیوه خیاطی را بلد هستند. چون این نوع دوخت خیلی ارزشمند است و مردم از آن ها در لباس های رسمی و سنتی خود استفاده می کنند.



ابریشم بافی

ابریشم بافی از صنایع دستی خیلی قدیمی این کشور است که در ابتدا در هرات انجام می شده و به تدریج شهرهای دیگر افغانستانی هم ابریشم بافی را یاد گرفتند. در بین صنایع دستی هرات لباس ها و پارچه های خیلی جالبی را می بینید که با ابریشم بافته شده اند و بسیار زیبا هستند.



آشنایی با صنایع دستی افغانستان

افغانستان به علت موقعیت جغرافیای خود قسمتی از تمدن هایی مانند ایران، یونان، هند، چین، ترک ها، مغولان و اعراب بوده است. با وارد شدن ابزار تولید و تبحر تولید این سرزمین خود به تمدن شروع کرد؛ که یکی از مرکز تمدن بشری تمدن آریایی ها می باشد. در هزار سال اول قبل از میلاد صنایع دستی، مسکوکات، پزشکی، نجوم، نساجی و فلزکاری وجود داشت، که نمایندگی از سطح بلند هنر آن زمان را انجام می دهد. صنایع افغانستان در زمان باختریان کوشانیان تیموریان و غزنویان پیشرفت بیشتر داشت. تمدن کشورهای همسایه هم در توسعه صنایع این کشور نقش داشته است.

فرش و قالیچه

از گروه صنایع دستی ارزشمند افغانستان فرش و قالیچه ای آن است. بافتن فرش و قالیچه در این کشور کار جدیدی نیست. ریشه آن به ابتدای تاریخ تمدن بشر بر می گردد. این فرش ها و قالیچه ها به وسیله زنان و مردان افغانستانی با نخ هایی که از موی شتر، گوسفند و بعضی اوقات پنبه است بافته می شود. در حقیقت قالی بافی افغانستان حاکی از فرهنگ کشاورزی این کشور است که بیشتر مردم تا مقدار زیادی به کشاورزی و نگهداری از حیوانات خانگی می پردازند و از فرآورده های آن ها برای هدف های گوناگون استفاده می کنند. فرش ها و قالی های افغانستان به علت رنگ و نقش هایشان معروف هستند. رنگ های آن ها بیشتر روشن است و از دسته رنگ های بافته شده زمینه قرمز بیشتر وجود دارد. الگوهای نقش های قالی های افغانستان بیشتر شکل های هندسی است و زیگزاگ و راه راه و مربع هایی است که آن ها را تزئین می کند. به جز این، کیفیت این فرش ها خیلی بالاست و می تواند سال های سال مقاومت کند مهم تر از همه فرش های افغانستان نه تنها توانسته مورد دقت متخصصان محلی هنر و صنایع دستی قرار بگیرد بلکه در زمینه هنری بین المللی هم خیلی اهمیت دارد.





خدو گلیم بافی



افغانستان دارای کشوری بخشی کوهستانی است و در این قسمت مردم به دامپروری انجام می دهند با فراورده های دامی خود نمذ و گلیم تولید می کنند. پشم گوسفندان را پرداخت می کنند و با آن نمدهای جذابی بافته می شود و یا به نخ تبدیل می کنند و خانم افغانستانی گلیم هایی با نقش و نگار بومی آن کشور می بافند.



شیشه سازی

شیشه سازی در افغانستان دوره طولانی دارد. به گونه ای که کارهای بسیاری از شیشه گری و شیشه سازی در آثار تاریخی و باستانی این کشور پیدا شده است. امروز نیز این صنعت هنوز در افغانستان ادامه دارد و شیشه های زینتی زیبایی به وسیله هنرمندان و شیشه گران افغانستانی به ویژه در شهر های باستانی ساخته می شود که خیلی از آن ها صادر می شوند.



سراجی

هنرمندان افغانستانی با استفاده از پوست حیوانات چیزهای زیادی مثل زین اسب، کمر بند و ... می سازد. در گذشته سراجی بیشتر برای ساختن زین حیوانات بود ولی اکنون که استفاده از چهارپایان کم شده این هنر هم کمتر شده است. ولی هنرمندان این کار هنوز با پوست چیزهایی می سازند که بسیار جذاب هستند.

هنر ملل



گلدوزی، سوزن دوزی، قرص دوزی و چرمه دوزی

دیدن لباس های زیبای افغانستانی که پر از نقش و نگارهای زیبا و چشم نوازی است هنر دست و سوزن خانم های افغانستانی است که می توانند با سوزن و نخ زیباترین نقش ها را بر روی پارچه ها بیاورند. پارچه ها و لباس های قرص دوزی پر از نقش و نگار هستند و نتیجه ساعت ها سوزن زدن و نقش انداختن روی پارچه است. به جز لباس، روتختی های خیلی زیبایی با قرص دوزی دوخته و تزئین می شوند. همینطور لباس های محلی و سنتی افغانستانی با هنر چرمه دوزی به زیبایی تزئین می شوند. این لباس ها به اندازه ای زیبا هستند که حتی مردم کشورهای همسایه دوست دارند از این لباس ها استفاده کنند.



هنر کنده کاری روی مس و طلا

فلز مس در طبیعت وجود دارد. سه معدن مس افغانستان مثل معدن مس عینک (دومین معدن بزرگ مس دنیا)، مس بلخاب و معادن مس غزنی از گذشته وجود داشته است. از معدن های شمال افغانستان آریایی ها یونانیان باختر کوشانیان سیتی ها و غیره استخراج می کردند در معدن های عینک آثار کوشانیان بزرگ و سامانیان دیده می شود، از طلا و مس غزنه غزنویان استفاده می کردند.

