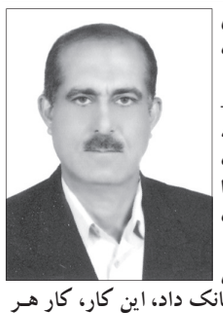
طلا طلاست، ولی وقت طلا نیست!

منوچهر حبیبی

امروزه تبلیغات، بخشی از برنامه‌های رادیو و تلویزیون است که چه دوست داشته باشید و چه دوست نداشته باشید، باید پخش آنها را بشنوید و یا ببینید و در این رهگذر، آگهی بانک‌ها بیش از همه آگهی‌هاست.
برخی از جوایز بی‌مانند خود می‌گویند، برخی هم از تسهیلات رفاهی و بانکی که در اختیار مشتریان می‌گذارند می‌گویند. خلاصه بیننده را سر شوق می‌آورند که اگر پولی ته جیبش مانده و دارد، بیکار ننشیند و وارد گود شود.

اما امان از موقعی که بعضی از ما، برای انجام کارهای بانکی وارد بعضی از بانک‌های دولتی می‌شویم تا یک چک کوچولو را بخواهیم نقد کنیم. آن وقت می‌بینید چه بر سر شما می‌آید.
آن وقت می‌بینید کار شما و روز شما و از همه مهمتر وقت شماست که خرج می‌شود و گویا کسی هم پاسخگو نیست.
حالا بیایید با هم وارد یک شعبه از بانک... شویم. ساعت ۱۰ و ۱۵ دقیقه از درب شیشه‌ای به فضای بانک رفته، نوبت کامپیوتری می‌گیرید. روی صندلی می‌نشینید. نوبت شما ۱۳۶ است و نوبت ۹۵ هم اعلام شده است. نگاهی خونسردانه به محیط و سالن بانک می‌اندازید. کولرهای اسپیلت و گازی روشن است. چراغ‌های مهتابی و کم مصرف هم روشن است. آب سردکنی آن گوشه است، نمی‌دانم با آبش می‌شود چای درست کرد یا واقعا خنک است. کمی بعد چشمت به مشتریان می‌افتد، می‌آیند و می‌روند و گهگاهی به ساعت‌هایشان نگاه می‌کنند.
با خودت می‌گویی چقدر مردم عجله دارند. ۱۰ دقیقه گذشت، کم‌کم احساس بدی پیدا می‌کنی، نگاهی خریدارانه به باجه‌های بانک می‌اندازی، شروع به شمردن باجه‌ها با کارمند و بدون کارمند می‌کنی، اما سر و کار بسیاری از مردم با باجه ۲ و ۳ است. آنجا که نوشته‌اند عملیات نقدی.
ربع ساعت گذشت، باز مردم را می‌بینی که به ساعت‌هایشان نگاه می‌کنند. با خودت می‌گویی چرا به ساعت الکترونیکی روی دیوار مقابلشان نگاه نمی‌کنند؟ گویا هر کسی می‌خواهد کشته شدن زمان و وقت را از ساعت خودش ببیند.
نیم ساعت گذشت، کم‌کم با خودت می‌گویی عجب گرفتاری شدی، ای کاش برای کار خیر خودت را اینجا علاف نکرده بودی. آخر چرا چک پیرزن را با خودت آوردی؟
بعد می‌گویی او که توان بیرون آمدن را ندارد، خدا خوشش نمی‌آید که او را هم درگیر کنی.
۴۵ دقیقه هم گذشت، ساعت ۱۱ است. هوا کمی گرم است، مشتریانی هم که تازه می‌آیند کمی عرق کرده‌اند. چشمت به آقایی کت و شلوار پوشیده می‌افتد که گوشه‌ای نشسته و کارمندان گهگاه سراغش می‌روند و کاغذهایی رد و بدل می‌کنند. با خودت می‌گویی حتما رییس شعبه است، ولی او مثل مشتریان، اصلا گرمش نیست و بی‌تفاوت به جمعیت، علیرغم نگاه‌های مردم، پشت میزش نشسته است.
حالا کاملا مطمئن می‌شوی که مردم، تنها به خاطر هوای درون بانک گرمشان نیست. به خودت می‌گویی کاش سراغش می‌رفتی و به او می‌گفتی چرا از این ۷ باجه، تنها دوتای آنها فعلا کار می‌کند و به اکثر مراجعه کنندگان سرویس می‌دهد؟

باز به خودت می‌گویی باز صبر کن، می‌بینی این همه تبلیغات هر شبه تلویزیون، که در کمترین زمان ممکن و مثل آب خوردن، کار مردم در بانک‌ها راه می‌افتد.
دیگر داری کلافه می‌شوی، کی باور می‌کند که به خاطر یک چک کم مقدار، نزدیک به یک ساعت است در شعبه بانکی اسیر شده باشی؟
سراغ رییس شعبه می‌روی و مؤدبانه به او خسته نباشید می‌گویی. در دلت می‌گویی یکی باید به من خسته نباشید بگوید.
- آقا، یک ساعت است که ما اینجا منتظر هستیم.
- می‌دانم، کارمند نداریم. به ما کارمند نمی‌دهند. کارمند کم داریم. می‌توانید در صندوق پیشنهادات بنویسید.



با خودت می‌گویی بنویسم که یک ساعت است اینجا منتظرم تا نوبتم شود؟ عجب روزگاری است.
معلوم است با این پاسخی که رییس بانک داد، این کار، کار هر روزشان است.
ساعت از ۱۱ و ۱۵ دقیقه هم گذشت. انتظار و باز انتظار. باز درب بانک باز می‌شود، عده‌ای نوبت می‌گیرند، برخی هم می‌روند و مدتی بعد می‌آیند. اما وقتی که نوبت اعلام می‌شود، مراجعه کنندگان مثل برق جلوی باجه قرار می‌گیرند.
سعی می‌کنی که بر اعصابت مسلط شوی. آخر دارد کم‌کم نوبت خودت می‌رسد. بالاخره ساعت ۱۱/۳۱ دقیقه یعنی درست بعد از یک ساعت و ۱۶ دقیقه، نوبت شما را اعلام می‌کنند.
پای باجه رفته و در کمتر از ۷۵ ثانیه کارت را انجام می‌دهند. مثل پرنده‌ای که از قفس فرار می‌کند، فوراً بیرون می‌آیی. به خودت می‌گویی طلا واقعا طلاست، اما وقت، عمر، زندگی، زمانی که دیگر باز نخواهد گشت، طلا نیست. باارزش‌تر از طلاست.
اما چه کسانی و چه موقع باید این حقیقت را باور داشته باشند؟ ما که ساعت‌ها در انواع و اقسام صف‌ها می‌ایستیم و بهترین لحظات عمرمان را هدر می‌دهیم؟ ما که بابت خرید ارز و سکه، پرداخت قبض، نقد کردن یک چک، از درشت‌ترین تا کم مقدار و کم بهاترین آن، باید ده‌ها دقیقه را هدر دهیم؟ پس وقت طلا نیست، طلا طلاست. به راستی اگر مدت زمان هدر رفته ۴۰ نفری که از شماره ۹۵، هنگام ورود تا رسیدن نوبت ۱۳۶ شما را بخواهید حساب کنید، مدتی به اندازه ۳۰۰۰ دقیقه که ۵۰ ساعت است را کارمندان این شعبه کشته‌اند.
حساب کنید تا ببینید چه زمانی را ما مردم، هر روز در صف و نوبت اینجا و آنجا، خیلی راحت از دست می‌دهیم تا نشان دهیم طلا طلاست ولی وقت طلا نیست...!
وقت، بی‌ارزش‌ترین دارایی ماست!

حکایات و روایات

فرمایشی از مولای متقیان علی(ع)

حضرت علی(ع) می‌فرماید: مردم را روزگاری فرا رسد که از قرآن، جز نشانه‌ای باز نماند و از اسلام، جز نامی، بناهای مسجدهاشان در آن روزگار آباد است.
باشندگان و آبادگران آن مسجدها، بدترین مردم زمینند، از آنان فتنه زاید و لغزش، بدانان پناه برد.

هر که از فتنه‌ها باز آید، او را بدان برگردانند و آن که از راه مانده است، به پیش رانند.
خدای عزوجل فرماید: به خویش سوگنده خورده‌ام که بر اینان، فتنه‌ای انگیزم که بردباران را در آن، سرگشته دارم و به راستی که چنین کرده است.
ما از او خواهیم که از لغزشی که به غفلت دست دهد، از ما بگذرد.

زن دلاور

زنی را نزد حجاج آوردند که قبیله او سرکشی کرده بودند. گفت: ای زن، آیتی مناسب بخوان تا تو را ببخشم.
گفت: «اذا جاء نصرالله والفتح و رأیت الناس یخرجون من دین افواجا!»
حجاج گفت: «ویلک! یدخلون فی دین الله بخوان»
گفت: ای حجاج «دخلوا و انت تخرجهم»
* یعنی چون بیاید نصرت و فتح خدای، می‌بینی مردمان را در می‌آیند به دین خدای و آن زن چنین خواند که می‌بینی مردمان که بیرون می‌روند از دین خدای!
حجاج او را منع کرد که به معنی اصل بخوان که در می‌آیند به دین خدای و زن گفت: مردمان در آمدند به دین خدای و تو ایشان را بیرون کردی!
حجاج گفت: آفرین بادت ای شیرزن بدین حق رسانیدن.
پس هزار درهمش داد و به قبیله‌اش باز فرستاد.

گردآوری از: جمشید امیرعضدی «آموزگار»

اطلاعات حقوقی

کیانوش مقتدری
وکیل پایه یک دادگستری

انواع طلاق

- طلاق بر دو قسم می‌باشد: بائن و رجعی (ماده ۱۱۴۳ قانون مدنی)
- طلاق در موارد ذیل بائن است و برای شوهر حق رجوع نیست: (مواد ۱۱۴۴ و ۱۱۴۵ قانون مدنی)
۱- قبل از اینکه نزدیکی واقع شود ۲- طلاق یائسه ۳- طلاق خُلع و مبارات، مادام که زن رجوع به عرض نکرده باشد ۴- سومین طلاق که بعد از سه وصلت متوالی به عمل آید اعم از اینکه وصلت در نتیجه رجوع باشد یا نکاح جدید.
- در طلاق رجعی، برای شوهر در مدت عده، حق رجوع است و رجوع به هر لفظ یا فعلی که دلالت بر رجوع کند حاصل می‌شود مشروط بر اینکه مقرون به قصد رجوع باشد. (مواد ۱۱۴۸ و ۱۱۴۹ قانون مدنی)

آیا می‌دانید؟

- طلاق خلع آن است که زن به واسطه کراهتی که از شوهر خود دارد، در مقابل مالی که به شوهر می‌دهد طلاق بگیرد. اعم از اینکه مال مزبور عین مهر یا معادل آن و یا بیشتر و یا کمتر از مهر باشد. (ماده ۱۱۴۶ قانون مدنی)
- طلاق مبارات آن است که کراهت از طرفین باشد ولی در این صورت، عوض باید زائد بر میزان مهر نباشد.

عده طلاق

عده طلاق چیست و مدت آن چقدر است؟ (ماده ۱۱۵۰، ۱۱۵۱ و ۱۱۵۳ قانون مدنی)
- عده عبارت است از مدتی که تا انقضای آن، زنی که عقد نکاح او منحل شده است، نمی‌تواند شوهر دیگر اختیار کند.
- عده طلاق و عده فسخ نکاح، سه طُهر (سه مرتبه عادت ماهانه) به عبارتی ۳ ماه و ده روز است، مگر اینکه زن به اقتضای سن، عادت زنانگی نبیند که در این صورت، عده او ۳ ماه است.
- عده طلاق و فسخ نکاح و بذل مدت و انقضای آن در زن حامله، تا وضع حمل است.

باغ ارم

باغ ارم باغی زیبا واقع در شیراز است که تاریخ ساخت آن به درستی مشخص نیست ولی توضیحاتی از آن در سفرنامه‌های قرن دهم و یازدهم آمده است.
شیوه معماری عمارت باغ ارم که در دوره پادشاهی ناصرالدین شاه قاجار بنا گردیده با ویژگی‌هایی که دارد، همچون سایر بناهای همانند آن دوره، پیروی از اسلوب معماری زندیه و صفویه است.
در قسمت بالای عمارت باغ ارم، هلالی‌های زیبایی ساخته‌اند که در اصطلاح معماران محلی فارس به آن «سنتوری»می‌گویند.
این هلالی‌ها با کاشی‌های رنگین و نقش دار ساخته شده و به شیوه کاشی کاری‌های دوره زندیه و قاجاریه است.
به روی این هلالی‌ها، تصاویری از ناصرالدین شاه قاجار، داستان‌هایی از فردوسی و نظامی

و ادبیات کهن فارسی و قصه‌های مذهبی کاشی کاری شده است.
محوطه اندرون نیز تماما درختکاری و گلکاری شده است.
در این باغ وسیع، سرونازهای بلند و زیبایی وجود دارد که سالهای زیادی بر آنها گذشته و موجب شهرت باغ شده است.
بلندترین سروناز این باغ که قریب ۳۵ متر بلندی دارد، بلندترین سروناز شیراز است.
در سالهای ۱۳۵۰ - ۱۳۴۵ هـ .ش در ساختمان اندرون و محوطه آن تغییراتی به عمل آمد.
باغ ارم شیراز همه روزه به عنوان مکان دیدنی و تفریحی مورد بازدید مردم و سیاحان قرار می‌گیرد.

زهرا پور اسماعیل
دانشجوی مجتمع آموزش عالی کازرون

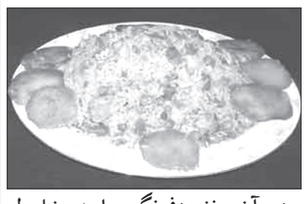
بانوان

آشپزی

پلوی نخودفرنگی

مواد لازم(برای ۴ نفر):
مرغ بدون استخوان و خرد شده ۲۵۰گرم- برنج سه پیمانه- نخود فرنگی دو پیمانه - هویج خردشده یک پیمانه - پیازداغ سه قاشق غذاخوری - فلفل سیاه زنجبیل دارچین هرکدام یک قاشق چای خوری (اگر زنجبیل تازه استفاده می‌کنید، مقدار کمی رنده کنید)

طرز تهیه:



مرغ خردشده را با پیازداغ داخل تابه ریخته و تفت می‌دهیم تا رنگ مرغ سفید شود و سپس هویج خرد شده را اضافه کرده و آن را هم تفت می‌دهیم. ادویه و نمک روی مرغ می‌ریزیم و هم می‌زنیم و در آخر نخودفرنگی را به مخلوط اضافه کرده و حرارت را کم می‌کنیم و در تابه را می‌گذاریم تا مواد با حرارت ملایم و بخار حاصل از مواد پخته شود. هر از گاهی هم می زنیم تا مواد نسوزد. بعد از بیست تا سی دقیقه آن را از روی حرارت برمی داریم.
برنج را بصورت آب کش آماده می‌کنیم وقتی در آب کش ریختیم ته قابلمه, کمی روغن می ریزیم و کمی از برنج روی ته دیگ می ریزیم و روی آن کمی زعفران حل شده می دهیم و از مخلوط آماده شده روی برنج می ریزیم به همین ترتیب, برنج – زعفران مخلوط را در قابلمه می ریزیم . سپس برنج را به مدت یک ساعت با حرارت کم, دم می کنیم و بعد کره داغ شده روی برنج می دهیم و برنج را هم می زنیم تا همه مواد خوب مخلوط شود و در ظرف می کشیم.
به جای مرغ می توانید از میگو هم استفاده کنید. به این طریق که میگو ها را با پیاز داغ تفت دهید.

دانستنی‌های خانه‌داری

- برای پاک کردن سس: لکه سس را با پارچه تمیزی که درون آب سرد فرو برده اید، پاک کنید و در صورت لزوم مقدار کمی از محلول آب و کف پودر رختشویی را به وسیله یک اسفنج به آرامی روی آن بمالید و سپس با یک پارچه تمیز و نم د ار آن را پاک کنید.
- دستگاه بخارپز درخانه: برای ساختن این دستگاه، یک قابلمه را آب کرده و آبکشی روی آن قرار دهید. سپس مقداری آب در قابلمه بریزید (به میزانی که آبکش با آب برخورد نکند) حالا هر ماده ای را که می‌خواهید بخارپز کنید، روی آبکش قرار دهید. اجاق گاز را روشن کنید تا مواد غذایی شما بخارپز شود.
- راهی برای بهتر رنگ دادن زعفران: برای اینکه زعفران شما بهتر رنگ بدهد می‌توانید درون یک استکان کوچک به مقدار مورد نیاز زعفران ساییده بریزید و دو قاشق غذا خوری آب جوش به آن اضافه کنید. بعد از اینکه برنج را آبکش کردید و داخل قابلمه ریختید استکان حاوی آب و زعفران را در برنج فرو ببرید و دم کنی را روی قابلمه بگذارید. با دم کشیدن برنج، زعفران هم دم می کشد و بهتر رنگ می دهد.

ویتامین‌های پوست

- بعضی حقایق درباره ویتامین ها و پوست
۱) کمبود ویتامین ها می‌تواند سبب مردن سلول‌های پوست شود و اگر ویتامین‌های مورد نیاز پوست به آن نرسد لکه لکه و تیره می شود.
۲) تحقیقات مختلف نشان داده است که تعداد معینی از ویتامین‌ها و مواد معدنی اگر جذب بدن شوند بر ظاهر و زیبایی پوست تاثیر مثبت می گذارند. همچنین این ویتامینها به سلامت عمومی بدن (به خصوص در خانم‌ها) کمک می کند.
۳) تحقیقات نشان داده است که رابطه‌ای مستقیم و قوی بین تغذیه و سلامت پوست وجود دارد.
۴) ویتامین‌ها را باید به صورت روزانه مصرف کنید. برای این منظور می‌توانید از مولتی ویتامین استفاده کنید. البته بهتر است نیاز بدن خود را با خوردن میوه و سبزیجات تازه که غنی از ویتامین ها و مواد معدنی هستند تامین کنید. و به جای اینکه مقدار زیادی از یک میوه میل نمایید بهتر است به اندازه کافی از میوه های مختلف استفاده کنید.
۵) بیشتر مردمی که سالم به نظر می‌رسند دچار کمبود ویتامین و مواد معدنی هستند.
برای پیدا کردن بهترین روش مراقبت از پوست خود با توجه به نوع و شرایط پوستتان و علم به نقش هر ویتامین می‌توانید بهتر تغذیه خود را کنترل کنید تا پوستی شاداب، شفاف و زیبا داشته باشید.
حال به معرفی انواع مختلف ویتامین‌های موثر در سلامت پوست و نقش و همین طور منابع آنها می پردازیم:
- ویتامین A
این ویتامین برای رشد طبیعی، تکثیر و بازسازی سلول های پوست لازم است. همچنین در سلامت گلبول‌های قرمز خونی و سیستم ایمنی بدن نقش حیاتی بازی می کند و آنتی اکسیدانت هم هست.
بهترین منابع غذایی: زرده تخم مرغ، شیر و سایر محصولات لبنی، جگر و روغن ماهی
این ویتامین رنگ پوست را بهبود می‌بخشد، عمق گرفتن خطوط صورت را کند می کند. انعطاف پذیری پوست را زیاد می کند و همین طور در داروهای درمانی جوش به کار می‌رود و می‌تواند پوست را برای احیای سلول های جدید تحریک کند.
- ویتامین B
این ویتامین برای سوخت و ساز پروتئین، عملکرد سیستم ایمنی، ساخت هورمون لازم است و عملکرد سیستم وریدی را بهبود می‌بخشد.
بهترین منابع برای ویتامین B : گوشت مرغ، ماهی، حبوبات کامل، دانه های خشک شده، موز، گوشت
این ویتامین تراوش چربی پوست را تنظیم می کند و مانع از چرب شدن بیش از حد پوست می‌شود.

تمایل پوست به لکه دار شدن را کاهش می‌دهد، از زبر و خشن شدن پوست جلوگیری می کند و می‌تواند در تشکیل کلاژن موثر باشد.
- ویتامین C
این ویتامین برای تولید کلاژن لازم است و بدن نمی‌تواند آن را بسازد بنابراین باید به وسیله غذا تامین شود. همین طور برای خنثی کردن رادیکال های آزاد بدن به آن احتیاج دارد.
بهترین منابع غذایی: مرکبات، کلم، کلم بروکلی، گوجه فرنگی، غلات سبوس دار، هندوانه، فلفل و سیب زمینی
ویتامین C در التیام زخم ها و کبودی‌ها کمک می‌کند. پوست را در برابر تشعشعات UV حفاظت می کند. سبب تحریک بدن برای تولید کلاژن می‌شود.
- ویتامین D
این ویتامین برای تکثیر سلول های پوست و جذب کلسیم لازم است.
بهترین منابع ویتامین D عبارتند از: زرده تخم مرغ، ماهی قزل آلا، جگر و شیر.
ویتامین D پوست را مرطوب می کند.
- ویتامین E
این ویتامین برای رشد بافت های سالم لازم است و یک آنتی اکسیدانت فوق العاده پایدار است.
بهترین منابع غذایی برای ویتامین E عبارتند از: جوانه گندم، دانه‌ها، روغن گیاهی، سبزیجات برگدار سبز و حبوبات کامل
این ویتامین، پوست را مرطوب و شفاف می‌کند، از مضرات رادیکال های آزاد می‌کاهد، به درمان سوختگی، التهاب، بریدگی و سوزش کمک می کند.
- ویتامین F
یک اسید چرب حیاتی است که در حقیقت یک بلوک ساختمانی از سطح پوست را تشکیل می دهد. این ویتامین به پوست در ساختن یک سد محافظ برای بدن کمک می‌کند، درمانی برای جوش و آکنه است و پوست را مرطوب می کند.
بهترین منبع غذایی: روغن آفتابگردان
- ویتامین K
بهترین منبع غذایی برای ویتامین K : سبزیجات برگدار سبز است.
ویتامین K کبودی ها را کاهش می‌دهد، می‌تواند در کاهش سیاهی زیر چشم موثر باشد. لکه‌های خونی که ناشی از سالخوردگی است را درمان می کند.

از خواص عسل چه می‌دانید؟

تحقیقات حاکی از این است که هر چه عسل تیره‌تر باشد خاصیت آنتی اکسیدانی آن بیشتر بوده و از ابتلا به سرطان جلوگیری می کند.
نباید از قند و شیرینی عسل طبیعی ترسید و آن را به خاطر شیرین بودن مصرف نکرد.
عسل خاصیت آنتی بیوتیکی دارد و محتوی آنتی میکروبیال است. سرشار از مواد معدنی از قبیل کلسیم، سولفور، آهن، روی، پتاسیم و منیزیم است وحاوی ویتامین های A، B1، B2، B3، B5 و C می‌باشد. عسل یکی از بهترین مکمل‌های غذایی محسوب می‌شود که خواص دارویی زیادی دارد. در حقیقت، عسل خواص شگفت‌انگیزی برای سلامتی اعضای بدن دارد از جمله پیشگیری از حملات قلبی، التیام زخم‌ها، و افزایش انرژی بدن.

۱- افزایش انرژی طبیعی بدن
بسیاری از ورزشکاران برای افزایش انرژی خود از عسل در رژیم غذایی خود به مقدار زیاد مصرف می‌کنند. عسل برای تقویت ماهیچه‌ها بسیار مفید می‌باشد.

۲- پیشگیری از سرطان‌های خاص
بسیاری از افراد از ابتلا به سرطان هراس دارند اما با استفاده عسل در رژیم غذایی روزانه می توانند این ترس و هراس را از دل خود بیرون کنند. نتایج تحقیقات حاکی از این است که هر چه عسل تیره‌تر باشد خاصیت آنتی اکسیدانی آن بیشتر بوده و از ابتلا به سرطان جلوگیری می کند.

۳- افزایش ایمنی بدن در برابر عفونت‌ها
عسل در برابر عفونت‌های بدن مثل یک آنتی بیوتیک عمل کرده و نقش مهمی در سیستم دفاعی بدن ایفا می کند. به عنوان مثال اگر جایی از بدن عفونت داشته باشد می‌توان به جای استفاده از داروهای شیمیایی آنتی بیوتیک، از عسل استفاده کرد. عسل محتوی آنتی میکروبیال است پس در مبارزه با باکتری‌ها نیز نقش مهمی به عهده دارد.
می‌توان عسل را به شیوه‌های مختلف استفاده کرد از جمله مخلوط با چای یا آب گرم یا شیر، استفاده در شیرینی‌ها و دسرها و...

۴- التیام زخم‌ها و جای سوختگی
در مواردی که جایی از اعضای بدن زخم می‌شود و یا می‌سوزد به جای استفاده از داروهای آرام‌بخش و شیمیایی و ... از عسل استفاده کنید. عسل در بدن، رطوبت هوا را به طرف خود می‌کشد و با این خاصیت خود در درمان زخم و سوختگی اثر مثبتی دارد.

۵- غنی از ویتامین‌ها و مواد معدنی
عسل سرشار از ویتامین‌های A ، B1، B2، B3، B5، C می‌باشد همچنین مواد معدنی مفیدی نیز در عسل از جمله کلسیم، سولفور، آهن، روی، پتاسیم، منیزیم و ... موجود می‌باشد.

۶ نکته مهم درباره سینک ظرفشویی

۱) براق یا مات بودن، یکی از ویژگی‌های سینک‌های فلزی است که هرکدام ویژگی‌های خودشان را دارند. به عنوان نمونه مدل‌های براق کمتر لکه‌های آب را نشان می‌دهند و به سادگی تمیز می‌شوند. ساده یا ضد خش بودن هم یکی دیگر از انتخاب‌های شما هنگام خرید سینک ظرفشویی است. مدل های ضدخش برخلاف دیگر مدل‌ها که سطحی صیقلی دارند، پر از دانه های ریز است. همین ویژگی مانع از خراش برداشتن سطح سینک می‌شود. البته قیمت این مدل‌ها بالاتر است.

۲) سینک‌های ظرفشویی معمولا یک تکه‌اند و جز قسمت راه آب رو، برش دیگری ندارند. این مساله باعث می‌شود تا امکان نشت آب تا جایی که ممکن است کاهش پیدا کند. ولی برای اطمینان بیشتر، بهتر است بعد از خرید، یک بار سینک ظرفشویی را پر از آب و سپس خالی کنید تا از باز بودن راه آب روها مطمئن شوید. برای اینکه با چنین مشکلی مواجه نشوید، باید دقت زیادی در نصب آن داشته باشید. سینک‌های به اصطلاح «روکار» معمولا با نواری فلزی یا چسب های آکواریوم به کابینت متصل می‌شوند. با گذشت زمان، اگر کناره سینک آسیب ببیند، آب به کابینت زیری نفوذ و دردسر درست می‌کند. به همین دلیل بسیاری اعتقاد دارند که سینک‌ها بهتر است «تو کار» باشند تا این معضل به وجود نیاید.
۳) همه سینک‌های استاندارد، قطعاتی اضافی دارند که شامل تخته مخصوص خرد کردن مواد غذایی، درپوش برای راه آب رو، یک آبکش بزرگ به اندازه دهانه سینک و یک یا دو آبکش کوچک هستند که باید هنگام خرید کالا به شما داده شود.
۴) چیزی که شاید کمترین کسی موقع خرید سینک به آن دقت کند، شیب و مسیر عبور آب در کاسه سینک است. سینک‌های معمولی معمولا سطح صافی دارند بدون هیچ شیبی ولی اگر آشپزخانه شما حتی کمی شیب‌دار باشد و از قضا این شیب در خلاف جهت عبور آب برای وارد شدن به راه آب باشد، آن وقت شما دچار مشکلات جدی می شوید چون همیشه اندکی آب در کاسه سینک می ایستد و به مرور زمان باعث رسوب و خطوط سفید روی فلز می‌شود. پس بهتر است سینک هایی را خریداری کنید که در کف آنها مسیری شیبدار برای سرازیر شدن آب به سمت راه آب طراحی شده است.
۵) و اما یک نکته درباره اتصالات و لوله های سینک. در گذشته این اتصالات بیشتر فلزی بود و به مرور زمان زنگ می‌زد یا بر اثر سرما و گرمای هوا، ترک برمی‌داشت. اما امروزه این لوله‌ها از پلاستیک تهیه می‌شود؛ زنگ نمی‌زند، انعطاف بالایی دارد و بسیار سبک است. از طرفی قیمت آنها از فلز ارزان تر است و با توجه به همه این جوانب، فروش زیادی دارد. اگر روی راه آب روها درپوش بگذارید و مراقب باشید که ته مانده غذا و روغن وارد لوله ها نشود، این اتصالات سال ها عمر می کنند.
۶) و نکته آخر صدایی است که هنگام شست و شو در اثر برخورد ظروف با کاسه سینک تولید می شود. برخی سینک ها دارای پدهای ویژه‌ای برای خفیف‌ترکردن این صدای ناهنجار هستند. در این نوع سینک‌ها، قسمت زیرین کاسه سینک توسط اسپری مخصوص مقاوم شده و مانع انعکاس صدای برخورد ظروف می‌شود. همچنین در این نوع سینک‌ها، دمای آب داغ داخل سینک دیرتر به حالت معمولی می‌رسد.