



**ترشی ناز خاتون،  
بسیار خوشمزه!**



**مواد لازم**  
بادمجان قلمی : ۸ تا ۱۰ عدد  
گوجه فرنگی درشت : ۴ تا ۵ عدد  
آب انار : ۲ لیوان  
آب قوره : نیم لیوان  
گلپر : یک قاشق سوپخوری  
نعناع خشک : نیم قاشق سوپخوری  
پیاز رنده شده : ۲ قاشق سوپخوری  
**طرز تهیه**  
بادمجانها را در فر یا روی آتش کبابی میکنیم ، در صورت کباب کردن در فر، بادمجانها را در سینی فر می چینیم و سپس فر را با حرارت ۴۰۰ درجه گرم میکنیم و سینی را به مدت تقریباً "یک ساعت کف فر قرار میدهم تا بادمجانها کاملاً" پخته شوند. بعد آنها را پوست میکنیم و ساطوری میکنیم روی گوجه فرنگی ها آب جوش میریزیم و پوست آنها را میکنیم و گوشت آنها را خرد میکنیم آب انار و آب قوره را با بادمجان ساطوری مخلوط کرده و میگذاریم آهسته بجوشد و کاملاً" به خورد بادمجان برود، بعد گلپر و نعناع پیاز رنده شده را در آن میریزیم و بلافاصله از روی آتش بر میداریم و تکه های گوجه فرنگی را داخل آن میریزیم و بهم میزنیم و در ظرف میکنیم ممکن است کمی گردوی چرخ کرده روی آن بپاشیم .

**وقتی مردان، کدبانوی خانه می شوند!**



خیلی از خانم ها از سختی و زیادی کار خانه شکایت دارند. کار خانه سخت است این کار را انجام دهید و از او کمک بگیرید. اگر احساس می کنید برای است اما با تکنیک هایی می توان آن را ساده کرد. این ها تجربیات چند خانم تغییر دکوراسیون خانه یا حتی تمیز کردن اساس خانه لازم است کسی به شما خانه دار است که سعی کرده اند با استفاده از تکنیک هایی راحت تر کار خانه را انجام دهند، شاید لازم نباشد شما تمام کارها را به تنهایی انجام دهید.

**بچه ها را مسئولیت پذیر بار بیاورید**  
اگر فرزندان شما چیزی می خواهند که کاری به کارهای هر روزه شما اضافه می کنند، می توانید با آن ها توافق کنید مثلاً اگر می خواهند یک حیوان خانگی داشته باشند، می توانید برای آن ها شرط بگذارید و اگر پذیرفتند که تمام کارهای مربوط به او را خودشان انجام دهند، با خواست آن ها موافقت کنید.

**کارهای بزرگ را واگذار کنید**  
باید قبول کنید که شما به تنهایی از عهده بعضی از کارهای خانه بر نمی آید. آشپزی کردید او ظرف ها را بشوید یا برعکس. می توانید قرارهای طولانی تر برای انجام دادن این کارها به خودتان فشار نیاورید. اگر برای جاروبرقی کشیدن احتیاج به جابه جایی میبلان سنگین دارید بگذارید وقتی همسرتان در خانه این وظیفه را به همسرتان بسپارید و وظیفه دیگری را به جایش تقبل کنید.

**وسایل خانه را به طور تخصصی تمیز کنید!**

همه ما در طول روز بارها از وسایل برقی خانه مانند اتو، آبمیوه گیری، ضبط، است. مایکروویو و دیگر وسایل برقی استفاده می کنیم که همین مسئله موجب می شود این وسایل با مرور زمان کثیف شوند و سطح خارجی یا داخلی آن ها جرم بگیرد. با دانستن این نکات می توانید بدون نیاز به کمک دیگران وسایل برقی را جرم گیری کنید.  
برای پاک کردن سطح وسایل برقی مانند ضبط، رادیو، آبمیوه گیری بهترین کار استفاده از دستمال مرطوب است. پس از آن، بدنه دستگاه را به کمک یک پنبه آغشته به الکل به طور کامل برق بیندازید.  
برای جرم گیری انواع اتوها به ویژه اتوهای بخار که درون مخزن آن ها آب قرار می گیرد، مقداری سرکه و آب را به طور مساوی مخلوط کرده و داخل مخزن بریزید و پس از ۴۵ دقیقه مخزن را شست و شو دهید. اگر دستگاه آبمیوه گیری یا میکسر شما به دلیل استفاده های مکرر رنگ مواد غذایی را به خود گرفته یک راه ساده پیش روی شماست. مقداری جوش شیرین و مایع ظرفشویی را با اندکی آب ترکیب کرده و با کمک اسفنج درون آبمیوه گیری را بشوید.  
برای جرم گیری سیم های وسایل برقی مانند سیم تلویزیون، کامپیوتر و ضبط بهترین کار استفاده از دستمال مرطوب و به دنبال آن دستمالی آغشته به سرکه غیرمستقیم به بدنه برسانید.



برای از بین بردن لک روی کلبه ها و پرزهای برق نیز بهتر است ابتدا از یک دستمال مرطوب استفاده کنید و سپس این کلبه ها را با محلول جوش شیرین و آب گرم اسفنج ابری پاک کنید. از پارافین مایع برای پاک کردن و جلا دادن به دیواره های تلویزیون و ضبط استفاده کنید. فراموش نکنید که دستمال آغشته به پارافین را هرگز روی ماینیتور و صفحه نمایش این دستگاه ها نکشید.  
بدنه اجاق گاز یا مایکروویو به دلیل استفاده مکرر و پخت و پز معمولاً چرب می شوند. برای زدودن و جرم گیری از این چربی ها، بهترین کار استفاده از دستمال یا اسفنجی است که با آب لیموی ترش مرطوب شده باشد. جاروبرقی اگر چه وسیله برقی برای زدودن آلودگی ها از خانه است اما خودش نیز احتیاج به پاکسازی دارد. بعد از هر بار استفاده از آن با کمک دستمال مرطوب سطح آن را پاک کنید و هفته ای یک بار با کمک الکل و پنبه بدنه آن را تمیز کنید. برای تمیز کردن کامپیوتر و تلویزیون اسپری هایی در بازار موجود است که باید مراقب باشید به هنگام استفاده از این اسپری ها آن ها را مستقیم روی بدنه دستگاه اسپری نکنید بلکه آن ها را روی پارچه اسپری کرده و به طور غیرمستقیم به بدنه برسانید.

**چگونه لباس پاییزی را بشویم؟**

با سرد شدن هوا، کم کم وقت آن می رسد که لباس های پاییزی و زمستانی را از چمدان بیرون بیاورید و از آنها استفاده کنید... اگر سال گذشته لباس هایتان را خوب و تمیز جمع نکرده باشید، ممکن است حالا با مشکل مواجه شوید زیرا اگر بو یا لکه ای هر چند ناچیز، روی لباس مانده باشد، می تواند در طول زمان کم کم به نسج پارچه رسوخ و آن را برای همیشه لک یا بو دار کند. لباس های پشمی، لکه های غذا و بید را به راحتی به خود جذب می کنند اما اگر لباس ها تمیزند و فقط نگران چین و چروک آنها هستید، کافی است فقط آنها را اتوی خشک بزنید. پارچه های پشمی در برابر آلودگی، گرد و خاک و ساییدگی مقاوم اند و برای تمیز کردن آنها بهتر است خشکشویی شان کنید و اگر سختتان است، آنها را با آب سرد و کمی پودر یا دست بشوید. یادتان باشد که زیاد پودر نریزید و دور سفید کننده را هم خط بکشید. برای خشک کردن این لباس ها، آنها را آویزان نکنید. بهتر است روی یک سطح صاف، پهنشان کنید. آویزان کردن لباس های پشمی باعث می شود حالت اصلی شان را از دست بدهند. پارچه های پشمی را از نور و حرارت مستقیم دور نگه دارید. بعضی از این پارچه ها به اتوی گرم نیاز دارند و بعضی به اتوی سرد بنابراین طبق دستورالعمل برچسب لباس، عمل کنید. بهتر است لباس های پشمی و بافتنی را در کنار بخاری یا شوفاژ خشک نکنید چون گرما می تواند آنها را شل کند و از شکل بیندازد. داستان پارچه های ابریشمی هم آشناست. پارچه های ابریشمی در برابر گرد و خاک، بیدزدگی و کبک از قوی ترین الیاف طبیعی هستند. معمولاً برای حفاظت از لباس ها در مقابل حشرات و بیدزدگی از نفتالین، سدر، صابون عطری و چیزهای مشابه استفاده می شود. برای از بین بردن نفتالین، می توانید بعد از شستشوی لباس، یک شیشه کوچک عطر در محل نگهداری لباس ها قرار دهید.

**نکته های ایمنی در مورد اجاق گاز خانه شما**

- ۱- اجاق گاز را در محلی قرار دهید که در معرض باد و کوران یا بادبزن های برقی نباشد؛ زیرا اگر آتش خاموش شود گاز مر تباً خارج شده و با یک جرقه کوچک نیز منفجر می شود آتش سوزی رخ می دهد. از سر رفتن غذا روی اجاق نیز جلوگیری کنید.
- ۲- اجاق هایی که به ترمو کوپل حرارتی مجهز هستند ایمنی بیشتری دارند زیرا با خاموش شدن آتش، جریان خروج گاز متوقف می شود. حتماً دستگاه های گاز سوز به خصوص اجاق گاز باید به ترمو کوپل و بیولت مجهز باشند.
- ۳- برای هر دستگاه مصرف کننده گاز یک انشعاب گاز شیردار و در نظر گرفتن یک دودکش مجزا ضروری است.
- ۴- از قرار دادن ظروف سنگین روی اجاق جدا خودداری کنید و ظرف را طوری قرار دهید که با شیلنگ گاز تماس نداشته باشد.
- ۵- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در اجاق گاز موضوع را جدی گرفته و برای رفع معایب آن به نمایندگی سریع اطلاع دهید.



# عید قربان، پر شکوهترین ایثار و زیباترین

## جلوهی تعبد در برابر خالق یکتا

### بر شما مبارکباد

# شرکت سیمان داراب

## سیمان داراب = کیفیت برتر

تلفن: ۲۳۴۴۹۴۷

# DARAB CEMENT CO.