

به روز کردن آشپزخانه با جیب های خالی!

برای تغییر دکوراسیون آشپزخانه و به روز رسانی آن، لازم نیست هزینه زیادی بپردازید. در این مطلب ایده‌هایی را برای شما مطرح می‌کنیم تا با انجام آنها بتوانید سریع و ارزان، جلوه دکوراسیون آشپزخانه خود را متحول کنید:

سازماندهی

ریخت و پاش و به هم ریختگی، جلوه آشپزخانه را حتی با بهترین و زیباترین دکوراسیون هم نازیبیا و ناخوشایند می‌کند.

سازماندهی و مرتب کردن آشپزخانه، مهم ترین و اولین گام برای رسیدن به بهترین جلوه است. برای این کار فضاهایی برای آماده سازی و تدارک مواد غذایی، پخت و پز و نظافت و ذخیره سازی مواد در نظر بگیرید.

بیاطراوت کردن فضا

با قراردادن ظرفی پر از میوه های تازه و تمیز و همچنین گلدانی پر از گل های باطراوت، بدون صرف هزینه ای زیاد روح و نشاط را به آشپزخانه خود هدیه کنید.

استفاده از اسکوروی

عناصر رنگارنگ و زیبایی از قبیل ظروف خوش رنگ و چشم گیر، کتاب های آشپزی، جعبه های دکوراتیو و گلدان های زیبا را به دکوراسیون آشپزخانه خود بیافزایید. این عناصر با اضافه کردن رنگ به دکوراسیون شما، آن را به محیطی روح بخش، تبدیل می‌کنند.

تعویض دستگیره های کابینت و کشوها

شیر آب را تعویض کنید

دستگیره کابینت ها، تعویض شیر آب نیز می تواند با سرعت، جلوه

دکوراسیون آشپزخانه شما را تحت تاثیر قرار دهد و جلوه سینک ظرفشویی را نو کند. در انتخاب شیر آب جدید، به دنبال گزینه ای براق و منحنی شکل از جنس استیل ضد زنگ یا گزینه ای از جنس برنز باشید.

رنگ آمیزی کف پوش

برخی از کفیوش ها از قبیل لینولوم، پس از مدتی کاملاً خسته کننده و از مد افتاده می شوند، اما اگر بودجه کافی برای تعویض کف پوش ندارید، بهترین کار، رنگ آمیزی کف پوش فعلی است.

تعویض پرده ها و دستمال ها

اگر آشپزخانه شما پنجره دارد، پرده ای نو را با پرده قدیمی تعویض کنید تا جلوه آشپزخانه تغییر کند. همچنین از آنجا که دستمال و حوله ها در آشپزخانه به معرض دید هستند، تعویض آنها نیز می تواند کارساز باشد؛ سعی کنید دستمال های رنگی را که در هماهنگی با رنگ غالب آشپزخانه هستند با تضاد چشمگیری با رنگ آن دارند، انتخاب کنید.

چیکن کیک



مواد لازم چیکن کیک

- سینه مرغ پوست کنده: ۱۸۰ گرم
- کره: یک قالب
- پیاز: ۳ عدد
- قارچ دکمه ای: ۱۵۰ گرم
- آرد سفید: یک قاشق
- غذاخوری
- سس خردل: ۲ قاشق چای خوری
- خامه: یک قاشق غذاخوری
- آب مرغ: ۳۰۰ میلی لیتر
- آویشن: به میزان لازم
- نمک و فلفل: به میزان لازم
- روغن زیتون: به میزان لازم
- تخم مرغ: یک عدد
- خمیر نان شیرینی: یک ورق طرز تهیه



ابتدا مرغ ها را آب پز کرده و عصاره آن را نگه دارید. سینه های مرغ را روی تخته قرار داده و برش دهید و به تکه های یک سانتی متری تقسیم کنید. درون ماهی تابه روغن زیتون و کره بریزید تا روی حرارت آب شود. مرغ ها را به درون ماهی تابه بریزید تا در مدت زمان ۳ دقیقه نیم پز شود. به کار خود سرعت ببخشید. پیازها را پوست کنده و خلال کنید و به مرغ اضافه و آن را به هم بزنید. قارچ ها را بشویید و برش بزنید و در مرحله بعد اضافه کنید. یک قاشق آرد را درون مواد بریزید و آن را هم بزنید بعد از ۱۰ دقیقه سس خردل را همراه با خامه، آویشن، نمک و فلفل به مواد پخته شده اضافه کرده و آب مرغ را کم کم به مواد داخل ماهی تابه اضافه کنید و به خوبی هم بزنید و بگذارید تا بجوشد. پس از چند دقیقه آرد را روی آن بریزید و ورق خمیر شیرینی را پهن کنید. از یک جافوی کوچک برای برش استفاده کنید. در یک سینی نسوز که از خمیر نان شیرینی کوچک تر باشد، خمیر را پهن کرده و مواد را از ماهی تابه به داخل سینی گود بریزید و روی آن را مجدد با خمیر نان شیرینی کاملاً بپوشانید و روی آن را با قلمو، تخم مرغ بمالید و آن را در قسمت بالای فر به مدت ۱۵ دقیقه و تا زمانی که کاملاً طلایی شود، قرار دهید.

تمیز کردن سطل زباله



مشکل اصلی: هر چقدر به کیسه زباله و نریختن آشغال ها بیرون ظرف دقت کنید، باز هم در اثر مرور زمان امکان دارد آب زباله یا باقی مانده غذاها در سطل ریخته شود. این مواد با گذشت زمان بوی می زنند و بوی بدی ایجاد می کنند. علاوه بر این کبک ها می توانند باعث آلرژی و آلودگی فضای سطل را خالی کنید و آن را بیرون از خانه یا به تراس ببرید. اگر حیاط یا تراس ندارید، می توانید سطل را در حمام تمیز کنید. دستکش دست کنید، یک ماده ضد عفونی کننده را با آب مخلوط کنید و درون سطل را به آن آغشته کنید تا باکتری ها و قارچ ها کاملاً از بین بروند. بعد از یک ساعت با اسکاچ و ماده تمیز کننده درون سطل را بشویید و خوب آب کنی کنید. قبل از استفاده دوباره از سطل آن را وارونه کنید و اجازه دهید کاملاً خشک شود.

چگونه روی مادر شوهرتان را کم کنید!!

اگر هنگام انجام دادن کارهای منزل از قابلمه برنج غافل شدید و برنج تان سوخت، بهترین راه برای از بین بردن بوی سوختگی برنج، قرار دادن یک عدد نان روی برنج پخته و کردن یک عدد پیاز پوست کنده درون برنج است. پس از ۱۰ دقیقه نان و پیاز را برداشته و برنج را بکشید.



در صورتی که هنگام آب کش کردن غذا متوجه شوری برنج شدید، بهترین کار این است که هنگام آبکشی آب بیشتری روی برنج بریزید. اگر فراموش کردید به آب برنج نمک اضافه کنید و هنگام کشیدن غذا احساس کردید که برنج تان بسیار کم نمک است، فوراً مقدار مورد نیاز نمک را به آب و روغن اضافه کرده و روی برنج بریزید.

در فصل پاییز و زمستان اگر تصمیم دارید از غذاهای داغ و مغذی مثل شیربرنج استفاده کنید توصیه می کنیم، برنج تان را به جای آب، نور آفتاب رنگ و ظاهر برنج کار علاوه بر طعم غذا، خاصیت آن را نیز زیادتز می کند.

اگر از کاردی برای بریدن و خلال کردن پیاز استفاده کرده اید برای از بین بردن بوی پیاز از روی کارد، یک هویج را با آن حلقه حلقه ببرید

برای پیشگیری از ترد شدن و شکنندگی برنج باید مراقب بود که آن را حتما در ظرف در بسته و دور از تابش نور آفتاب قرار دهید. نور آفتاب رنگ و ظاهر برنج را تغییر می دهد. اگر خورش فسنجان تهیه کردید و پس از آماده شدن غذا احساس کردید کمی شور شده است فوراً یک سیب زمینی را به ۴ قسمت تقسیم کرده و اجازه دهید دقیقه درون خورش بجوشد

بهترین راه های مراقبت از لباس های زمستانی

محیط خشک نگهداری کنید.

هرگز لباس های پشمی یا شال های پشمی را تا نزدیکترین راهکار آن است که آن ها را در دوک لوله مقوایی یا استوانه پلاستیکی ببندید. اگر برای نگهداری لباس های پشمی و کرکی خود از نفتالین استفاده کردید، بهتر است پیش از استفاده از لباس ها آن ها را بشویید و به طور غیر مستقیم زیر تابش نور خورشید خشک کنید. این کار موجب از بین رفتن بوی نفتالین لباس می شود.



با آمدن فصل پاییز بسیاری از خانم ها لباس های نخی لباس تان را اتو کنید. و تابستانی را از کمد اعضای خانواده جمع آوری می کنند و لباس های زمستانی و پشمی را برای روزهای سرد آماده می کنند. نکات طلایی و کاربردی برای مراقبت از لباس های تابستانی و آماده سازی لباس های زمستانی را با هم مرور کنیم. برای از بین بردن چروک لباس های پشمی، بهترین کار این است که اتو را روی درجه بخار قرار داده و با کمک بخار از راه دور چروک لباس تان را برطرف کنید.

هرگز برای خشک کردن لباس های بافتنی یا پشمی آن ها را از چوب رختی یا طناب رخت آویزان نکنید. آویزان کردن این لباس ها شکل آن ها را از بین می برد. در صورتی که به اندازه کافی فضا ندارید، آن ها را با بادن تا کردن درون کمد قرار دهید. برای نگهداری از لباس پشمی در کمد لباس ها حتماً جیب لباس را خالی کرده و سعی کنید لباس تان را در بگذارید تا خشک شوند.

هرگز لباس های بافتنی و پشمی را از چوب رختی آویزان نکنید. آویزان کردن این لباس ها شکل آن ها را از بین می برد. در صورتی که به اندازه کافی فضا ندارید، آن ها را با بادن تا کردن درون کمد قرار دهید. برای نگهداری از لباس پشمی در کمد لباس ها حتماً جیب لباس را خالی کرده و سعی کنید لباس تان را در بگذارید تا خشک شوند.

ورزشی

در نشست فوتبال، فرهنگ و جامعه طرح شد:

فوتبال، منفذی برای صداهای خاموش

نشست "فوتبال، فرهنگ و جامعه" با حضور صاحب نظران، دانشجویان و اهالی رسانه در دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران برگزار شد. در این نشست که به همت کمیته مطالعات فرهنگی انجمن ایرانی مطالعات فرهنگی و ارتباطات برگزار شد، تقی آزاد ارملی، محمود شهابی، حمیدرضا صدر و امیرحاج رضایی حضور داشتند و به طرح دیدگاه های خود پرداختند.

آزاد ارملی: ساخت دوگانه وجه اشتراک جامعه و فوتبال است

تقی آزاد ارملی، جامعه شناس و استاد دانشگاه با اشاره به اینکه فوتبال یک پدیده اجتماعی، اقتصادی، فرهنگی و سیاسی است، تأکید کرد که اگرچه در ظاهر امر این ورزش بیشتر اقتصادی-سیاسی به نظر می رسد اما در علوم انسانی فوتبال را بیشتر اجتماعی-فرهنگی می دانیم.

وی ادامه داد: نوع نگاه ما به این پدیده معطوف به تصویر ما نسبت به مناسبات جدید نظام اجتماعی جامعه ایرانی است. اگر ما امروزه در جامعه ایرانی، عرصه سیاست را عرصه غالبی می شناسیم، فوتبال هم بیشتر پدیده های سیاسی به نظر خواهد رسید اما برعکس اینکه سیاست در جامعه ایرانی عرصه مهم و فراگیری است، فوتبال را بیشتر یک امر فرهنگی و اجتماعی می دانیم.

این استاد دانشگاه با طرح این سوال که چه تناسبی بین جامعه ایرانی و فوتبال ایرانی وجود دارد، اظهار داشت: به نظر می رسد ما در این نشست قرار است با استفاده از مفهوم میان داری به نام فرهنگ، چگونگی این تناسب را مشخص کنیم.

آزاد ارملی افزود: به دلیل اینکه فوتبال را اساساً یک پدیده فرهنگی-اجتماعی می دانیم، عامل واسطه میان فوتبال و جامعه ایرانی برای ارتقای فوتبال و جامعه را فرهنگ می دانیم. وی با بیان اینکه برای مشخص شدن ابعاد این واسطه، باید مشخصات فوتبال و جامعه را اجماًلا مرور کرد، به فاز بررسی خصوصیات فوتبال وارد شد و تأکید کرد: فوتبال اساساً یک پدیده هیجانی است و به همین دلیل معرفی که برای مطالعه این پدیده به کار می رود، دانش روانشناسی است.

"از طرف دیگر با توجه به اینکه صفت هیجانی فوتبال در یک متن بروز و ظهور پیدا می کند، این ورزش یک ساخت عقلانی هم دارد. ما جامعه شناسان از منظر نظریه بازی، نظریه کنش و نشریه عقلانیت به این پدیده می نگریم."

وی در توصیف ویژگی عقلانیت فوتبال گفت: برای هر حرکتی در این ورزش سناریویی نوشته شده و کسانی که درگیر این بازی هستند به دنبال هدفی می باشند. "ویژگی اصلی این سناریو این است که در آن دیگری هم ملاحظه می شود، یعنی ما بازیگران فقط با خودمان بازی نمی کنیم، بلکه با دیگران هم بازی می کنیم. این عقلانیت معطوف به حضور دیگری، همان مفهومی است که در نظریه کنش و نظریه ویر و نظریه

کسب مدال طلای مسابقات کاراته قهرمانی آسیا توسط دانشجوی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نریز

به گزارش روابط عمومی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نریز، سعید فداکاری دانشجوی رشته حسابداری کارشناسی ناپوسته این واحد دانشگاهی، توانست با شرکت در مسابقات کاراته قهرمانی آسیا با از پیش رو برداشتن تمامی رقبا، مدال طلای این دوره از مسابقات را که در کشور فیلیپین برگزار گردید، کسب نماید. در مراسم استقبال از این قهرمان ملی، جمعی از مسئولین محلی حضور داشتند. فداکاری که در وزن آزاد و در سبک کیوکوشین با حرفان خود میازر می کند در اسفندماه سال گذشته نیز توانست در مسابقات کشوری در سبک های آزاد مقام قهرمانی را کسب کند. این دانشجوی دانشگاه آزاد اسلامی تا پایان سال جاری نیز در مسابقات اروپایی که قرار است در اوکراین برگزار شود و همچنین در مسابقات آسیایی سبک های آزاد چین شرکت خواهد کرد.

کسب مدال طلا و نقره مسابقات دو میدانی جوانان کشور توسط دوندۀ جوان دارابی

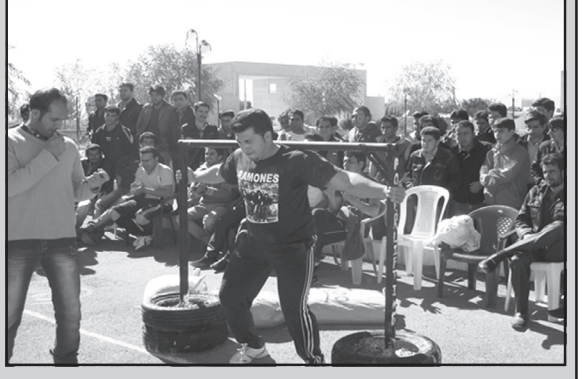
سرویس خبری/شبنم حقیقت: در چهارچوب مسابقات دو میدانی قهرمانی جوانان کشور که با شرکت تیم ها و دوندگان سایر استان ها در پیست بزرگ ورزشگاه حافظیه شیراز برگزار شد با درخشش حسن عابدی دوندۀ جوان شهرستان داراب همراه بود در این دوره از مسابقات که تمام دوندگان و شرکت کنندگان تا ترکیب کامل و آمادگی تمام شرکت کرده بودند، حسن عابدی به نمایندگی تیم جوانان استان فارس در دو ماده ده هزار متر و پنج هزار متر با حرفان خود به رقابت پرداخت. این ورزشکار دارابی در این دوره از مسابقات خوش درخشید و توانست مقام اول ماده ده هزار متر و همچنین مقام دوم رشت پنج هزار متر این دوره از مسابقات را از آن خود نماید و با به گردن آوردن یک مدال طلا و نقره این دوره از مسابقات و راهیابی به اردویی تیم ملی جوانان جمهوری اسلامی افتتاحی دیگری برای جامعه ورزشی استان فارس و شهرستان داراب به ارمغان آورد. این ورزشکار پس از بازگشت از این رقابت ها در جلوی فلکه الله با حلقه های گل و پخش نقل و شیرینی مورد استقبال گرم و پرشور خانواده خود و گروهی از مردم و مسئولین ورزش دوست شهرستان داراب قرار گرفت. قابل ذکر است که حسن عابدی فرزند دوازدهمین منولد سال ۷۲ و از عشایر منطقه رکن آباد دجنجت شهر می باشد و تا سال دوم دبیرستان تحصیل کرده است و هم اکنون زیر نظر مجید همت از مربیان خوب و با دانش داراب و جند مربی مطرح استانی تمرین می کند.

درخشش پرتاب گر دارابی در مسابقات دو میدانی کارگران کشور

سرویس خبری/شبنم حقیقت: در جریان مسابقات قهرمانی دو میدانی کارگران کشور که با حضور دوندگان استان های مختلف در محل پیست دو میدانی ورزشگاه شهید شریودی تهران برگزار گردید، یکی از پرتاب گران خوب و با استعداد شهرستان داراب به نام حسن اورنگ نیز در این رقابت ها شرکت داشت و افتخار آفرید این ورزشکار دارابی که در ماده پرتاب دیسک فعالیت دارد به اتفاق اعضای تیم دو میدانی کارگران استان فارس به این مسابقات اعزام گردید و توانست مدال برنز رشته پرتاب دیسک این دوره از مسابقات را از آن خود نماید. این ورزشکار پس از بازگشت از این رقابت ها در بدو ورود به شهرستان داراب در جلوی فلکه الله مورد استقبال جمعی از مردم و مسئولین ورزش دوست این شهرستان قرار گرفت.

مسابقه قویترین دانشجویان پسر در دانشگاه پیام نور صفشهر

همزمان با عید غدیر و دهه ولایت مسابقه قویترین دانشجویان پسر در



دانشگاه پیام نور صفشهر برگزار شد. به گزارش روابط عمومی دانشگاه پیام نور مرکز صفشهر، تربیت بدنی این مرکز همزمان با دهه ولایت و عید بزرگ ماسحیان اقدام به برگزاری مسابقه قویترین دانشجویان پسر نمود. رسول رنجبر مسئول برگزاری مسابقات با اشاره به حضور ۱۰ نفر از دانشجویان علاقمند در دودوره مقدماتی و نهایی این مسابقات، اسامی نفرات برگزیده را به شرح ذیل اعلام نمود:

نفر اول: ایمان جوین
نفر دوم: سید فرشاد حسینی
نفر سوم: علی زنگنار دوست

برتری بانوان بسکتبالیست بزرگسال و نوجوان داراب در برابر لارستان

سرویس خبری/شبنم حقیقت: به مناسبت عید پر برکت قربان و غدیر خم تیم های بسکتبال بانوان شهرستان های داراب و لارستان طی دو دیدار دوستانه به مصاف هم رفتند و با هم به رقابت پرداختند در این دوره از رقابت ها که با استقبال گرم و پرشور جمعی از بانوان ورزش دوست دارابی و همکاری بسیار خوب زینب کشتکار و لیلان نظری مسئول و مشاور ورزش بانوان همراه شده بود بانوان بسکتبال بزرگسال و نوجوان دارابی در هر دو دیدار که در سالن حجاب برگزار گردید پیروز میدان شدند. در بازی اول ابتدا تیم بزرگسالان داراب با مربیگری هاجر بلاغتی در مقابل تیم بانوان بزرگسال لارستان قرار گرفت که سرانجام این بازی با نتیجه ۲۳ بر ۱۷ به نفع تیم بسکتبال بانوان بزرگسال داراب به پایان رسید و در دیدار دوم نیز بسکتبالیست های نوجوان دارابی با مربیگری فرخ السادات کمانه در برابر تیم نوجوانان لارستان به میدان رفتند که این بار هم دختران بسکتبالیست نوجوان دارابی با ارایه یک بازی حساب شده و منطقی توانستند تیم نوجوانان لارستان را با نتیجه غالب ۳۰ بر ۱۱ شکست دهند. قابل ذکر است که قضاوت و داوری این مسابقات را لیلان کمانه، سیمین عالی زاده، آنا تندرو، دنیا هنرمند، الهه جعفری و فرخ السادات کمانه بر عهده داشتند که با نظارت دقیق و بدون نقص خود حرفی برای گفتن باقی نگذاشتند.

برگزاری مسابقات بزرگ سنگوردی با شرکت سنگوردان استان های سیستان و بلوچستان، بوشهر و هرمزگان در شهرستان داراب

سرویس خبری/شبنم حقیقت: مسابقات بزرگ سنگوردی جام خلیج فارس با شرکت سنگوردان استان های سیستان و بلوچستان، بوشهر و هرمزگان و با همکاری بسیار خوب اداره ورزش و جوانان و هیات کوهنوردی و صعودهای ورزشی به نحو شایسته و با نظمی خاص در دیواره سنگوردی سالن حجاب شهرستان داراب برگزار گردید. در این دوره از مسابقات که با استقبال گرم و پرشور تعدادی از مسئولین ورزش دوست و تشویق پی در پی گروهی از علاقه مندان به این رشته ورزشی و هیات های مختلف کوهنوردی همراه شده بود، نفرات شرکت کننده در سه رده سنی نونهالان، جوانان و بزرگسالان با هم به رقابت پرداختند که در نهایت در قسمت تیمی، تیم سنگوردی شهرستان داراب با اقتدار به مقام اول رسید. استان بوشهر در جایگاه دوم قرار گرفت و تیم سنگوردی استان هرمزگان نیز مکان سوم این دوره از مسابقات