

## در کمتر از ۲۰ دقیقه آشپزخانه را تمیز کنید

سینک ظرفشویی نخستین جایی است که توجه همه از جمله مهمانان



را به خود جلب می کند. تمیزی و پاکیزه بودن این محل نشانه بهداشت و خانه داری بودن عیب و نقص شمامست، بنابراین بلافاصله پس از شستن ظرف ها آنجا را تمیز کنید. تمیزی بودن اجاق گاز و هود بالای اجاق نیز نشانه سلیقه و توجه خانم خانه به آشپزخانه و سلامت اعضای خانواده اش است. بهتر است برای تمیز کردن این بخش از یک پاک کننده قوی چربی و دستمال ضدخش کمک بگیرید.

تمیزی بودن پارکت یا کف پوش آشپزخانه اهمیت زیادی دارد. در صورت لزوم با کمک زمین شوی ابری کف پوش ها را برق بیندازید. زیر کابینت، پیشخوان و اجاق گاز را نیز با دقت بررسی کنید تا از نبودن حشرات موزی در آن بخش ها مطمئن شوید.

مراقب باشید، سطل آشغال را پیش از آنکه مهمان ها از راه برسند خالی کرده باشید تا بوی نامطبوع زباله ها موجب آزارشان نشود. از پاکیزه بودن روی پیشخوان و میز آشپزخانه مطمئن شوید و در صورت لزوم از یک رویمیزی زیبا و تمیز برای جلوه دادن به آشپزخانه استفاده کنید. یخچال هم یکی از بخش های مهمی است که محل توجه افراد است. بنابراین تمیزی بودن فضای درون آن و مطبوع بودن بوی آن نیز حائز اهمیت است. پیش از آنکه مهمان ها از راه برسند از خوشبو بودن فضای داخل آن مطمئن شوید.

## حفاظتی در مورد یخچال شیشه ای

غذاهای گرم را بلافاصله فریز کنید. یعنی حداکثر حدود ۲ ساعت بعد از طبخ غذا آنها را در فریزر قرار دهید. نگران فریز کردن غذاهای گرم نباشید چون درون فریزر راحت تر و سریع تر یخ می زنند. اگر غذا را در قابلمه گود بزرگ پخته اید آن را به درون ظرف کم عمق تر مثلاً ماهیتابه بهین بریزید تا زودتر خنک شود. درجه حرارت یخچال را معمولاً روی ۴۰ درجه فارنهایت یا کمتر بگذارید. اگر مطمئن نیستید درجه حرارت یخچال چقدر است حتماً ترمو متر آن را نگاه کنید و اگر لازم بود ترمو سات آن را تنظیم کنید. حتماً به تاریخ مصرف غذاهای یخ زده توجه کنید. معمولاً غذاهای پخته یخ زده بین ۲ تا ۵ روز پس از فریز کردن قابل خوردن هستند اما باز هم به نوع ماده غذایی بستگی دارد. هرگز بیشتر از ظرفیت فریزر درون آن را پر نکنید. باید بین مواد یخ زده فاصله کافی برای جریان داشتن هوا وجود داشته باشد.

## برای آنها که از اتو کردن فراری هستند!

می شود. چروک های بالای شلوار با پوشیدن باز می شوند اما چروک های پاچه شلوار را مجبور هستید اتو کنید. برای ساده کردن اتو کشی جین، شلوارها را طوری روی بند پهن کنید که پاچه های آن صاف آویزان شود. یادتان نرود جیب ها را هم صاف کنید.

### ۱- تکنیک پهن کردن را بیاموزید

بیشتر لباس ها، یعنی لباس های معمولی که به روش خاصی برای شستن و خشک کردن نیاز ندارند را معمولاً در ماشین لباس شویی می اندازید یا با دست می شوید و روی رخت آویز با بند پهن می کنید تا خشک شوند اما به جای این کار، می توانید به روش دیگری آن ها را خشک کنید مثلاً می توانید لباس های مثل بلوز یا مانتو را به چوب لباسی آویزان کنید تا خشک شوند.



این لباس ها را باید بعد از شستن، کاملاً مرتب کنید و در جای مسطح و روی یک پارچه تمیز پهن کنید و بعد از چند ساعت آن ها را پشت و رو کنید تا به تدریج و با هوای اتاق خشک شوند.

### ۲- جنس پر دروسر

به تبلیغات ماشین های لباس شویی ضد چروک توجه نکنید. هر کار که بکنید، ماشین لباس شویی و خشک کن لباس ها را چروک می کند. اتو کردن لباسی هم که از خشک کن در آمده باشد کار اصلاً راحتی نیست چون درست مثل این است که آن را از یک لوله تنگ بیرون آورده اید. پس اگر از اتو کردن فراری هستید، به هیچ وجه از خشک کن ماشین لباس شویی استفاده نکنید و لباس ها را روی بند رخت پهن کنید.

### ۳- من و لباس پلیسه

دامن های پیلی دار را معمولاً به خشک شویی می دهند تا شکل پیلی ها حفظ شود اما اگر می خواهید خودتان در خانه آن را بشوید، باید یک پارچه تمیز روی میز پهن کنید، پیلی ها را کاملاً مرتب کرده و لباس را روی سطح پهن کنید. اگر زیر سطح مشبک باشد بهتر است و لباس راحت تر خشک می شود اما اگر دسترسی به چنین سطحی ندارید، دامن را روی سطحی با پارچه تمیز پهن کنید و بعد از چند ساعت آن را برگردانید.

## براق کردن چرم

اگر لباس و یا کفش هایی دارید که از چرم طبیعی ساخته شده است، می توانید با استفاده از سرکه آن را کاملاً شفاف و براق کنید. یک پارچه نخی را به سرکه آغشته کنید و آن را آرام روی سطح لباس چرمی به صورت بکثرت بکشید، خواهید دید که لباس کاملاً براق خواهد شد.



اتو کردن یکی از سخت ترین کارهای خانه است. اتو می کشید و می کشید و تا لباس را برمی گردانید می بینید بخش دیگری از لباس، دوباره چروک شده. باید راهی پیدا کنید تا جایی که ممکن است، لباس های تان بعد از شست شو کمتر چروک شوند؛ این توصیه ها به شما کمک خواهند کرد.

### ۱- تکنیک پهن کردن را بیاموزید

بیشتر لباس ها، یعنی لباس های معمولی که به روش خاصی برای شستن و خشک کردن نیاز ندارند را معمولاً در ماشین لباس شویی می اندازید یا با دست می شوید و روی رخت آویز با بند پهن می کنید تا خشک شوند اما به جای این کار، می توانید به روش دیگری آن ها را خشک کنید مثلاً می توانید لباس های مثل بلوز یا مانتو را به چوب لباسی آویزان کنید تا خشک شوند.

فراموش نکنید که قبل از پهن کردن، لباس را بکنانید تا چروک هایش از بین برود. بعد از پهن کردن جاهای مختلف پارچه را با دست محکم بکشید تا صاف شود. دست های تان را هم در جیب ها فرو کنید تا صاف شوند و پارچه آن ها مجاله نشود.

اتو کردن آستین ها از همه سخت تر است؛ آستین ها را با دست صاف کنید و به طور ضربدری روی شانه های بلوز یا مانتو بگذارید تا صاف خشک شود. با این کار لباس صاف خشک می شود و شاید لازم باشد کمی روی آن اتو بکشید تا به شکلی که می خواهید در آید.

### ۲- مراقب جین ها باشید

اتو کردن شلوارهای جین طاقت فرساست. اگر آن ها را مثل لباس های دیگر روی رخت آویز پهن کنید، زحمت شما برای صاف کردن آن ها چند برابر

## ثرم گنده لباس

سرکه و جوش شیرین از جمله مواد پاک کننده طبیعی و غیر شیمیایی هستند که در تمیز کردن خانه کاربرد زیادی دارند. برای از بین بردن چربی و جرم های برجای مانده در وان حمام، درز کاشی ها و سینک دستشویی از سرکه داغ و اسفنج استفاده کنید. استفاده از سرکه سفید در مرحله آبکشی در نرمی لباس و حوله مؤثر است.



## سوشی با گوشت



سوشی یک غذای ژاپنی است که در آن از جلبک دریایی استفاده می شود. ولی می توان به جای جلبک از برگ مو استفاده کرد.

### مواد لازم

آب: ۳ استکان

سرکه: ۱/۳ استکان

شکر: ۱/۳ استکان

نمک: ۳ قاشق

چایخوری

جلبک دریایی یا برگ

مو: ۴ تکه ۲۰\*۲۰ و

۴\*۲۰

مواد لازم داخل



### رل

اسفنج: ۴ پر

ران گوساله: ۱۰۰ گرم

شکر: ۲ قاشق سوپخوری

تخم مرغ: ۲ عدد

زنجبیل رنده شده: ۶۰ گرم

نمک: ۱ قاشق چایخوری

### طرز تهیه

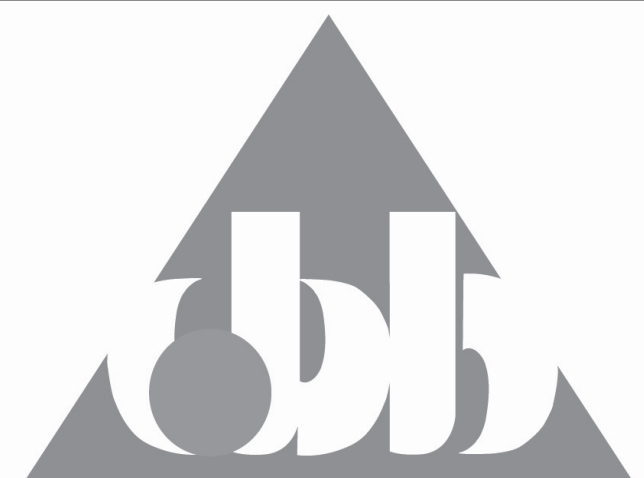
سرکه و شکر و نمک را با همزن خوب به هم می زنیم تا تبدیل به سس شود که همراه غذا خورد می شود. برنج را همراه نمک و آب بصورت صافی درست می کنیم پس از دم کشیدن می گذاریم تا مقداری خنک شود. گوشت گوساله را پخته و به صورت نوارهایی باریک برش می زنیم. تخم مرغ ها را پخته و پوست می کنیم. اسفنج ها را در مقداری آب و نمک می پزیم. یک تکه حصیر بامبو را باز می کنیم (استفاده از حصیر برای بهتر لوله شدن جلبک دریایی است). نوار باریک ۴\*۲۰ سانتیمتری را در وسط جلبک دریایی ۲۰\*۲۰ از بالا به پایین باز می کنیم. این کار برای محکم تر شدن کمر جلبک است که در هنگام لوله کردن از وسط ترک نخورد. یک لایه برنج روی جلبک یا برگ مو ریخته بطوری که بالا و پایین آن حداقل ۴ سانتیمتر خالی باشد.

برنج باید یکدست و به قطر یک سانتیمتر پهن شود اکنون با انگشت از راست به چپ یک سانتیمتر از برنج را با دست خالی می کنیم این خط در جهت عکس نوار جلبک است سپس یک لایه گوشت و یک لایه اسفنج و یا لایه نازک کدو را در محل خالی قرار می دهیم و به آرامی از طرف نوار جلبک دریایی ۴ سانتیمتری جلبک را لوله می کنیم. پس از لوله کردن، جلبک را ۴ سانتیمتر با چاقوی تیز برش می زنیم. غذا آماده سرو است.

فرا رسیدن ایام سوگواری سرور و سالار شهیدان

آقا ابا عبدالله المسین (ع) بر تمامی شیعیان و

محبان آن امام همام تسلیت باد



DARAB CEMENT CO.

# شرکت سیمان داراب

## سیمان داراب = کیفیت برتر

تلفن: ۲۳۴۴۹۴۷

# DARAB CEMENT CO.