

فوتبال ایرانی / حاشیه ایرانی «فوتبال ورشکسته»

این مطلب کمی عجیب می باشد اما باید قاطعانه اعلام کنیم که جام جهانی برای فوتبال ما تبدیل به مسکنی شده است که ورشکستگی خود را باور نکنیم به وقایع این روزهای فوتبال ایران یا به قولی



حذفی ما تراکتور سازی و سپاهان قهرمان چند دوره لیگ ما و به قولی حرفه ای ترین تیم لیگ کشورمان از آخر اول می شوند و این در حالی است که استقلال هم شانس زیادی دارد که پس از الشباب و الجزیره و

تکان نخورد چون جام جهانی در راه است تیم ملی ما از قالب این لیگ بیرون می آید که بازنده ترین در گروه های خود هستند و مدیرانش علی رغم ضعف های بی شمار یا چون مدیران پرسپولیس و استقلال ادعای مدیریتشان سر به عرش اعلی گذاشته است و یا چون مدیران سپاهان و تراکتورسازی سکوت اختیار کرده اند چون لیست قراردادهای نجومی دیگر ارائه نمی کنند چون تیم ها متولی نظیر وزارت ورزش ندارد که بر سر تیم هائی می زند که روزگاری به بخش خصوصی تعلق

داشتند و مجتمع های بزرگی چون تاج سابق و پرسپولیس را داشتند و بعدها به زور سازمان تربیت بدنی صاحب آن شد و حالا هم به بهانه حتی الریان چهارم شود اما صدای فریادضعف ما در هیاهوی جام جهانی گم می شود

۲/ در فوتبالمان اعلام می شود که تیم های استقلال و پرسپولیس آنقدر بدی دارند که نمی توانند مصر و امارات و کویت و عربستان سعودی و عراق بارها در جام های جهانی توانسته بود چندین نماینده داشته باشد حالا تنها یک فوتبال اصیل که رگه های مشهودی از فوتبال فرانسه را دارد در جام جهانی حاضر شده است شاید ذوق زده باشیم بگوئیم ما در جام جهانی حاضر هستیم اما تیم های عربی که در توان و قدرت ما نیستند در جام جهانی غایب هستند اما.....

اما در همین لیگ قهرمانان آسیا شاهد هستیم که تیم های اماراتی و عربستانی و قطری رتبه های اول تا سوم را اشغال می کنند و قهرمان جام

محمد رضا پولادی

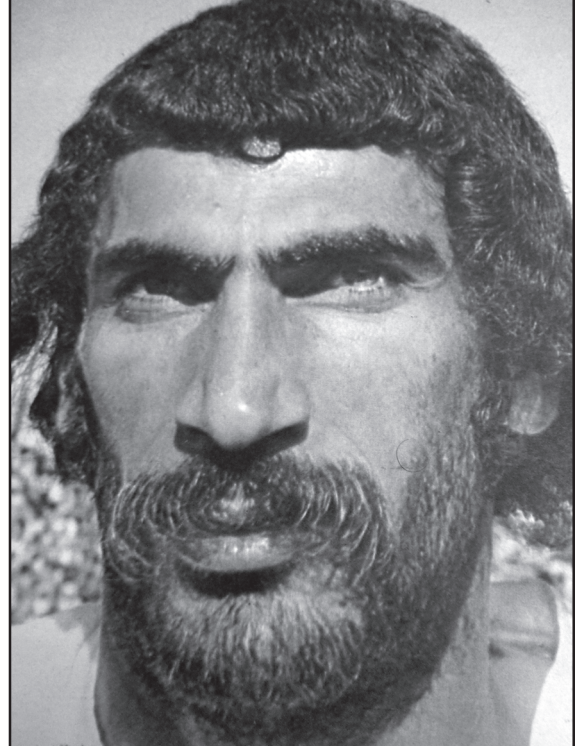
اسب زین کرده آن ها خیال خصوصی کردن آن ها را ندارد این تمامی ماجرا نیست تیم ملی ما علاوه بر چنین لیگی و مدیرانی از مدیرانی در فدراسیون فوتبال استفاده می کنند که پاسخ گو نه مالی و نه مدیریتی هستند اما جام جهانی است و باید سکوت کرد غافل از این است که صدای ورشکستگی و رسوائی فوتبال ایران از هم اکنون هم نوای الفاتحه دارد. در یکی دو ماه اخیر پرونده مالی دو تیم برطرفدار تهرانی رومی شود و سروصدای همه بیرون می آید که ای دادو ای بیداد بردند و خوردند انکار تمام مشکلات ما فقط این قراردادهای نجومی است انکار فقط این قراردادها در ورزش و فوتبال این دو تیم خلاصه شده است. دیگر باشگاه ها چی؟ فولاد و مس و سپاهان هم دارای قراردادهای آنچنانی هستند. چرا فقط این دو باشگاه؟ اما چرا فوتبال؟ پس بقیه چی؟ چرا تیم های محبوبشان باشند.



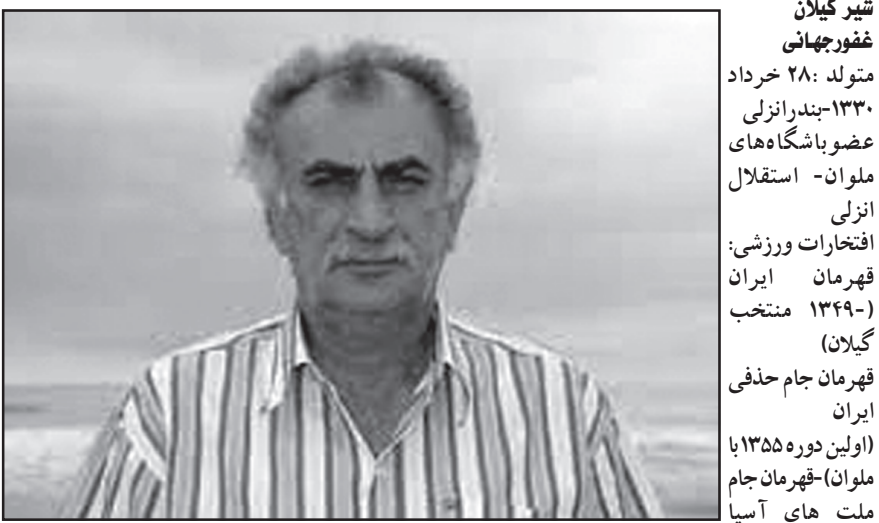
ستارگان فوتبال ایران (۷) محمد رضا پولادی

شیرناغرش هایش با جاذبه و وقارش زیبایی ها طبیعت را صد چندان کرده است. فوتبال ایران نیز به جوانان با وقار و متینش در دوران طلایی خود بالیده و آنان را از یاد نخواهد برد.

شیرناغرش هایش با جاذبه و وقارش زیبایی ها طبیعت را صد چندان کرده است. فوتبال ایران نیز به جوانان با وقار و متینش در دوران طلایی خود بالیده و آنان را از یاد نخواهد برد.



نوجوانان دعوت شود. غفور از محدود بازیکنان ملی پوش ایران است که در تمامی رده های سنی پیراهن تیم ملی را پوشیده است. در دهه ۵۰ درخشش غفور در کنار بازیکنانی همچون منوچهر ناوران، علی نیاکانی، عزیز اسپیندار، ملوان را در زمره بزرگان فوتبال ایران قرار داده بود. استاد یمن صالح نیا سال ها سمت اسنادی غفور را برعهده داشت. گل های زیبای جهانی در لباس ملوان مربیان تیم ملی را قانع کرد تا به وی اعتماد کرده و او را در کنار بزرگی همچون حسن روشن در نوک حمله تیم ملی قرار دهند. «غفور جهانی جام جهانی» گل حساس غفور به استرالیا باعث شد تا برای اولین بار فوتبال ایران طعم جهانی شدن را بچشد. غفور در جام جهانی نیز از مهره های فیکس تیم ملی بود. ایشان بعد از کناره گیری از فوتبال به امر مربیگری پرداخت و شاگردان زیادی را به فوتبال ایران تحویل داد. غفور جهانی بازنشسته گمرک بوده و در حال حاضر از مشاوران باشگاه ملوان انزلی می باشد.



خانواده

جرم گیری وسایل برقی

ظرفشویی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکند. برای پیشگیری از آسیب دیدن جرمی غذا به دیواره ها بهتر است هنگام پخت روی غذاهای چرب را با سلفون بپوشانید محلول دو قاشق غذاخوری آب لیمو ترش یا یکتنگ بود در در یک پیمانه آب را مدت چهار تا شش دقیقه در مایکروویو بجوشانید. سپس با دستمال دیوارها را تمیز و خشک کنید. تمیز کردن تلویزیون اثر انگشت بچه ها بر صفحه ی تلویزیون منظره ی نازیبایی به وجود می آورد تلویزیون را هنگام تمیز کردن خاموش کنید. ابتدا با یک دستمال خشک غبار آن را بگیریید و سپس با پنبه ی آغشته به محلول آب و الکل صفحه ی تلویزیون را تمیز کنید. الکل لکه های چرب و اثر انگشت را برطرف می کند. توصیه می شود از دستمال حوله ای و پرزدار استفاده نکند. دیوارهای غیرشیشه ای تلویزیون را نیز می توانید با پارافین مایع براق کنید و با دستمال خشک چربی اضافی را بگیریید و براق کنید. این روشن برای تمیز کردن ضبط صوت و ویدئویی که رنگ تیره دارند هم مناسب است.

تمیز کردن جدار وسایل برقی قسمت بیرونی دیوارهای وسایل برقی را بعد از پاک کردن با دستمال مرطوب، به وسیله پنبه آغشته به الکل صنعتی براق و تمیز کنید.

تمیز کردن لوازم خانگی برای از بین بردن زردی لوازم خانگی سفید (از جمله ماشین لباسشویی، یخچال و آب میوه گیری)، محلولی از نصف پیمانه مایع سفید کننده، نصف پیمانه جوش شیرین و چهار پیمانه آب گرم را با اسفنج روی سطح مورد نظر بمالید. پس از ده دقیقه، در صورت امکان محل را آبکشی و با دستمال مرطوب پاک کنید.

از بین بردن بوی یخچال برای تمیز کردن دیوارهای داخلی یخچال از محلول جوش شیرین و آب کمک بگیرید. برای این منظور، یک تا دو قاشق جوش شیرین را در یک چهارم لیتر آب گرم حل کنید و یخچال را با آن پاک کنید. سپس با دستمال تمیز خشک نمایید. جوش شیرین بوی نامطبوع یخچال را از بین می برد.

تمیز کردن پشت یخچال پشت یخچال را تمیز نگاه دارید. برای پاک کردن این قسمت، دو شاخه یخچال را بیرون آورید و دستگاه را کمی جلو بکشید. به وسیله ی جاروبرقی گردوغبار پشت یخچال را بزدایید. به این ترتیب دستگاه بهتر کار می کند و عمر بیشتری خواهد داشت.

تمیز کردن قفسه های یخچال قفسه ها و کشوهای را که می توان بیرون آورد می توانید با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید و پس از خشک شدن دوباره در یخچال قرار دهید.

چند فایده سرکه سفید برای نظافت منزل

پیمانه سرکه و کمی ماده پاک کننده بشویید. ۳- دوش: برای از بین بردن لایه های رسوب از روی دوش، کمی سرکه به آن بمالید و با برس تمیز کنید. ۴- لباس: برای نرم و خوش بو کردن لباس ها، یک چهارم پیمانه سرکه را جایگزین ماده نرم کننده شیمیایی کنید. ۵- کف پلاستیکی: مقداری سرکه به آب داغ اضافه کنید و کف اتاق و با اسپرژخانه را که روکش یا کف پوش پلاستیکی دارد، بشویید. ۶- پنجره ها: مخلوطی از ۵۰ درصد سرکه و ۵۰ درصد آب برای تمیز کردن پنجره ها مناسب است. ۷- ظروف چوب: قاشق غذاخوری سرکه را به کمی مایع ظرف شویی اضافه کنید تا قدرت تمیزکنندگی آن افزایش یابد.

فوت و فن یک غذای خوشمزه که سر آشپزها به شما نمی گویند

غذای خوشمزه برای آنکه آشپز خوبی باشید، نیازی نیست سال ها در آشپزخانه بهترین رستوران ها کار کنید یا زیر نظر یک سر آشپز حرفه ای آموزش دیده باشید. آشپزی خوب اسراری دارد که مهم ترین آن دانستن اصول صحیح سرآشپزی است...

سرآشپزهای معروف این نکته را رعایت می کنند و به همین دلیل آشپزی آن ها همیشه مثال زدنی است.

۱- اگر کاهو تلخ است، می توانید آن را چند دقیقه ای (حدوداً ۱۵ دقیقه) داخل آب بریزید.

۲- میوه های قرمز رنگ را قبل از شستن حتماً چند ساعت در یخچال قرار دهید تا زمان بیشتری سالم بمانند و لهیده نشوند.

۳- همیشه سیب را داخل نایلون پلاستیکی در یخچال قرار دهید. سیب گازی از خود متصاعد می کند که به بهتر رسیدن سایر میوه ها و سبزی ها کمک خواهد کرد، بنابراین اگر میوه نرسیده ای دارید، از سیب برای رسیدن سریع تر آن استفاده کنید.

۴- هنگام سرخ کردن مواد غذایی، حرارت را از ۱۸۰ درجه سانتی گراد بالاتر نبرید. بعد از هر بار سرخ کردن، روغن درون ظرف را خالی و با دستمال آن را پاک کنید و دوباره روغن بریزید و مواد غذایی را سرخ کنید اما بعد از ۸ بار حتماً ظرف را بشویید. مواد غذایی سرخ شده را در اتمام کار روی حوله کاغذی بگذارید تا روغنشان خوب گرفته شود.

۵- برای خوش طعم شدن ماهی سرخ شده، چند دقیقه ای آن را در شیر نمک زده یا خامه تازه یا سبب زمینی رنده شده بخیابند. برای گرفتن بوی ماهی نیز می توانید به روغن، قبل از قرار دادن آن روی حرارت، آلبیمو اضافه کنید.

۶- هنگام پختن حبوبات، داخل قابلمه چند قطره سرکه یا آلبیمو بریزید تا هم ظرف سفید بماند و هم طعم حبوبات بهتر شود.

۷- برای جلوگیری از وا رفتن کوفته گوشت و برنج، در آب قدری آرد بریزید

۸- برای ترد شدن کلم قرمز، مقداری آب داخل ظرف بریزید و روی اجاق بگذارید و ۲ قاشق غذاخوری سرکه به آن اضافه کنید.

۹- کلمها را خرد کنید و داخل آب جوش و سرکه بریزید. بعد از مدت کمی آن ها را آبکش کنید. اگر کلم خرد شده را در ظرف فلزی بریزید و چند دقیقه داخل فریزر قرار دهید هم بسیار ترد خواهد شد.

۱۰- برای سرخ شدن سریع تر پیازها، نصف قاشق چایخوری نمک به روغن درون تابه اضافه کنید. با این کار پیازها سریع تر سرخ می شوند و طعم بهتری پیدا خواهند کرد.

۲۰- به جای شکستن تخم مرغ با لبه ظرف، از سطحی صاف استفاده کنید. به این ترتیب هرگز پوسته تخم مرغ وارد غذا نمی شود.

۱۱- برای نگهداری سبزی ها بعد از شستشو، آن ها را در حوله کاغذی بگذارید و بعد از گذاشتن در یک کیسه پلاستیکی، در یخچال قرار دهید.

۱۲- اگر می خواهید رنگ و بوی ادویه های قرمز رنگ حفظ شود، آن ها را در یخچال نگهداری کنید.

۱۳- اگر گوجه رنگی ای خریده اید که هنوز کاملاً قرمز و رسیده نیست، چند روزی آن را در آفتاب محیط گرم بگذارید و بعد به یخچال منتقل کنید.

۱۴- برای شستن قارچ هرگز آن را در آب خیس نکنید بلکه با کمک یک برس نرم قارچ را تمیز و با دستمالی مرطوب پاک کنید و بعد با آب (در حد یک آبکشی ساده) بشویید.

۱۵- برای اینکه برنج سفید شود، می توانید چند قاشق غذاخوری ماست داخل ظرف برنج در حال جوش بریزید.

۱۶- اگر برنج بیش از حد جوش خورد، ۲-۳ قاشق غذاخوری آلبیمو به آن اضافه کنید تا وا نرود.

۱۷- اگر می خواهید سبب زمینی هنگام پختن ترک نخورد، قبل از پختن کمی کره یا روغن روی آن بمالید.

نظافت سرکه سفید

سرکه به عنوان یک ماده طبیعی، تمیزکننده موثری برای نظافت منزل است. که در این مطلب به چند کاربرد آن اشاره می شود: ۱- لوله فاضلاب: ریختن نصف پیمانه جوش شیرین و نصف پیمانه سرکه در لوله فاضلاب، باعث باز شدن راه لوله می شود و از طرفی بوی بد را برطرف می کند. از این ۲ ماده هر چند هفته استفاده کنید. ۲- پرده پلاستیکی حمام: برای از بین بردن کپک، پرده را با مخلوطی از یک



۳- دوش: برای از بین بردن لایه های رسوب از روی دوش، کمی سرکه به آن بمالید و با برس تمیز کنید.

۴- لباس: برای نرم و خوش بو کردن لباس ها، یک چهارم پیمانه سرکه را جایگزین ماده نرم کننده شیمیایی کنید.

۵- کف پلاستیکی: مقداری سرکه به آب داغ اضافه کنید و کف اتاق و با اسپرژخانه را که روکش یا کف پوش پلاستیکی دارد، بشویید.

۶- پنجره ها: مخلوطی از ۵۰ درصد سرکه و ۵۰ درصد آب برای تمیز کردن پنجره ها مناسب است.

۷- ظروف چوب: قاشق غذاخوری سرکه را به کمی مایع ظرف شویی اضافه کنید تا قدرت تمیزکنندگی آن افزایش یابد.