

روش های رنگارنگ برای دکور خانه در بهار و تابستان

اگر می خواهید خانه خود را مانند هوای بهار و تابستان گرم و با طراوت کنید باید از رنگ های خاص و ایده های کاربردی کمک بگیرید. تاثیر بهار و تابستان نباید فقط بیرون خانه دیده شود بلکه باید آن را به داخل خانه هم بیاورید. در ادامه به شما می آموزیم که چگونه با تغییرات ساده این کار را برای خانه خود بکنید.

*** بشقاب های براق و روشن**
استفاده از بشقاب های براق و روشن مانند این نمونه ها که رنگ صورتی خیلی روشن دارند، می توانند دکور میزتان را متحول کنند. طراحی بشقابها هرچه خاص تر باشد بهتر است.

*** پرده های نازک و گلدار**
پرده های ضخیم زمستانی را با پرده های نازک و روشن بهاری جایگزین کنید، اجازه دهید نور طبیعی وارد خانه شود، همین نور باعث می شود خانه طوری دیگر جلوه کند و همه چیز زیباتر شود. پرده هرچقدر ساده تر باشد بهتر است، البته نوع الگوی آن را باید با توجه به رنگ زمینه دکور خانه انتخاب کنید.

*** روکش گلدار برای کوسن ها**
اجازه دهید گل های بهار و تابستان به این شکل وارد خانه تان شوند. با یک تعویض ساده روکش کوسن ها می توانید به میل ها جلوه ای تازه بدهید. حتی عوض کردن رو بالشی ها و قرار دادن آنها روی تخت نیز به تغییر دکوراسیون اتاق خواب کمک می کند.

*** استفاده از تابلوها و یا کلکسیون پروانه ها**
پروانه ها یکی از نشانه های این فصل و مخصوصا بهار هستند. استفاده از یک کلکسیون رنگارنگ پروانه یا تابلوهای رنگارنگ (با طرح پروانه) می تواند دیوارهای خانه را فوق العاده زیبا کند.

*** فرش و گلیم روشن**
فرش و گلیم های تیره رنگ را جمع کنید و تا زمستان بعدی کنار بگذارید! با جایگزین کردن یک فرش یا گلیم با رنگ و الگوی روشن می توانید یک تغییر اساسی در اتاق نشیمن خانه ایجاد کنید.

*** تعویض روختی**
تختخواب در دیدترین نقطه اتاق خواب در به حساب می آید، پس اگر می خواهید با کمترین زحمت در دکور این قسمت خانه تغییر ایجاد کنید بهترین کار تعویض روختی است. از یک روختی با زمینه روشن و رنگهای براق و الگوهای گلدار استفاده کنید.

طرز تهیه پیتزای خانگی بدون فر



پیتزا پختن در خانه لطفی دارد که شاید پیتزا خوردن بیرون از خانه نتواند به پای آن برسد. خصوصاً که در خانه مطمئناً از مواد مرغوب استفاده می کنید و غذای سالمی برای خانواده تان تهیه خواهید کرد. اما پخت پیتزا به دلیل نیاز داشتن به فر ممکن است برای همه ساده نباشد. در این بخش شیوه پخت این غذا روی اجاق گاز را به شما آموزش می دهیم.

مواد لازم:
 ✓ آرد (برای خمیر)، ۳ پیمانه
 ✓ بیکینگ پودر (برای خمیر)، دو قاشق چایخوری
 ✓ نمک (برای خمیر)، یک سوم قاشق غذاخوری
 ✓ تخم مرغ (برای خمیر)، ۲ عدد
 ✓ روغن مایع (برای خمیر)، ۴ قاشق غذاخوری
 ✓ گوشت چرخ کرده (برای روی پیتزا)، ۳۵۰ گرم
 ✓ رب (برای روی پیتزا)، دو قاشق غذاخوری
 ✓ پیاز (برای روی پیتزا)، یک عدد متوسط
 ✓ سیر له شده (برای روی پیتزا)، دو حبه
 ✓ فلفل دلمه ای (برای روی پیتزا)، به میزان لازم

خواباندن نوزاد، چند پیشنهاد ویژه

✓ کاری، نمک، فلفل، آویشن (برای روی پیتزا)، به میزان لازم
 ✓ قارچ (برای روی پیتزا)، ۱۰۰ گرم
 ✓ پنیر پیتزا (برای روی پیتزا)، به میزان دلخواه

طرز تهیه:
 ۱- پیاز را خرد کرده و در روغن تفت دهید. سیر له شده را به آن اضافه کرده و گوشت چرخ شده را به آن بیفزایید و هم بزنید. سپس رب، نمک، فلفل و ادویه های دلخواهتان را اضافه کرده و با نصف لیوان آب به مدت یک ربع بپزید تا حدی که آب آن کشیده شود. در ظرف دیگری، فلفل دلمه و قارچ خرد شده را در روغن و با حرارت زیاد تفت دهید. در این صورت فلفل و قارچ آب خود را از دست نمی دهند و تغییر رنگ نخواهند داشت. بعد از سرخ شدن قارچ و فلفل، آنها را کنار بگذارید.

۲- حالا آرد، بیکینگ پودر و نمک را با هم الک کنید. ماست و تخم مرغ و روغن را با هم بزنید و مخلوط آرد را روی آن بریزید. سپس خمیر را با قاشق هم بزنید تا کاملاً یکدست شود. این خمیر تا پایان حالت چسبندگی خواهد داشت. از اضافه کردن آرد بیشتر خودداری کنید. تابه مورد نظرتان را چرب کنید و خمیر را با انگشتانی که آنها را هم چرب کرده اید، کف ظرف پهن کنید. دقت داشته باشید که خمیر نازک باشد. این میزان خمیر برای ۳ تابه با قطر ۳۰ سانتی متر کافی خواهد بود.

۳- بعد از آنکه خمیر را پهن کردید، در تابه را بگذارید و به مدت ۵ دقیقه با حرارت ملایم بپزید. سپس در ظرف را برداشته، گوشت، قارچ، فلفل دلمه، آویشن و پنیر پیتزا را روی نان پیتزا ریخته، دوباره در ظرف را بگذارید تا وقتی که پنیر آب شود. بعد از ۱۰ دقیقه در ظرف را بردارید و دوباره به مدت ۱۰ دقیقه حرارت دهید. اگر می خواهید نان پیتزا حالت خشک تری پیدا کند می توانید کمی حرارت را زیاد کرده و مرتب آن را چک کنید تا ته نگیرد.

نکته:
 ۱- پخت این پیتزا بسیار ساده و سریع است. فقط به یاد داشته باشید که خمیر را زیاد کلفت نگیرید. در این صورت ممکن است مغز پخت نشود.
 ۲- به دلیل شرایط پخت این پیتزا، همه مواد را باید از قبل نیم پز یا کاملاً پخته استفاده کنید. حتی اگر تمایل دارید روی پیتزایتان از حلقه های پیاز یا زیتون استفاده کنید، باید آنها را تفت داده باشید.
 ۳- در صورت تمایل می توانید ترکیبات دیگری برای روی پیتزا انتخاب کنید. مثل سوسیس و کالباس، گوجه فرنگی و... که البته ما استفاده از سوسیس و کالباس را به هیچ وجه پیشنهاد نمی کنیم.
 ۴- خمیر این پیتزا برای طبخ در فر هم مناسب است.

درخشش کارکنان فرهیخته و دانش آموزان فعال دبستان دخترانه بهجت العلما در سال تحصیلی ۹۵-۹۴

شهرستان و راهیابی به استان

اول شهرستان

* فاطمه نوروزی مطلق: مدیر نمونه

شهرستان

* تفسیر قرآن (کارکنان): کسب مقام سوم شهرستان

* زبان آموزی: مقام دوم شهرستان

اولیای فعال و برگزیده دبستان بهجت العلما در سال تحصیلی ۹۵-۹۴:

۱- زهرا روايي (مادر نایب حمیده)

۲- پری دخت عباسی (مادر سارینا محمدی)

۳- لاله راهیمی (مادر آوا حسن زاده)

۴- معصومه نظربور (مادر پاریس صادق زاده)

۵- زهرا سزواری (مادر وائیا) ابراهیمی)

شهرستان و راهیابی به استان

* جشنواره فعال تدریس (کارکنان): کسب مقام اول

* جشنواره شهرستان و راهیابی به استان

* درس پژوهی (کارکنان): برگزیده

بدین وسیله از مدیریت آموزش و پرورش کازرون، کارکنان محترم، دانش آموزان و اولیای گرامی که در تمام طرح های آموزشی و پرورشی در راستای اهداف مدیریت متعالی دبستان شرکت نمودند، تقدیر و تشکر به عمل می آید.

فاطمه نوروزی مطلق - مدیر دبستان بهجت العلما

جشنواره و مسابقه آشپزی در دبستان دخترانه بهجت العلما با حضور فعال مسئولین محترم آموزش و پرورش و اولیا برگزار گردید و اولیای برتر مورد تشویق قرار گرفتند.

تجلیل از دانش آموزان برتر فرهنگی هنری

تجلیل از بانگستگان

جشن نیکوکاری

بازدید از مدارس موفق در شیراز

المیباد درون مدرسه ای

کارگاه درس پژوهی

توزیع مجلات رشد

جشن الفبا پایه اول

همایش روز فرهنگ عمومی

برگزاری طرح گلستان خوانی

جشن تکلیف

برگزاری طرح گلستان خوانی

تجلیل از دانش آموزان برتر فرهنگی هنری