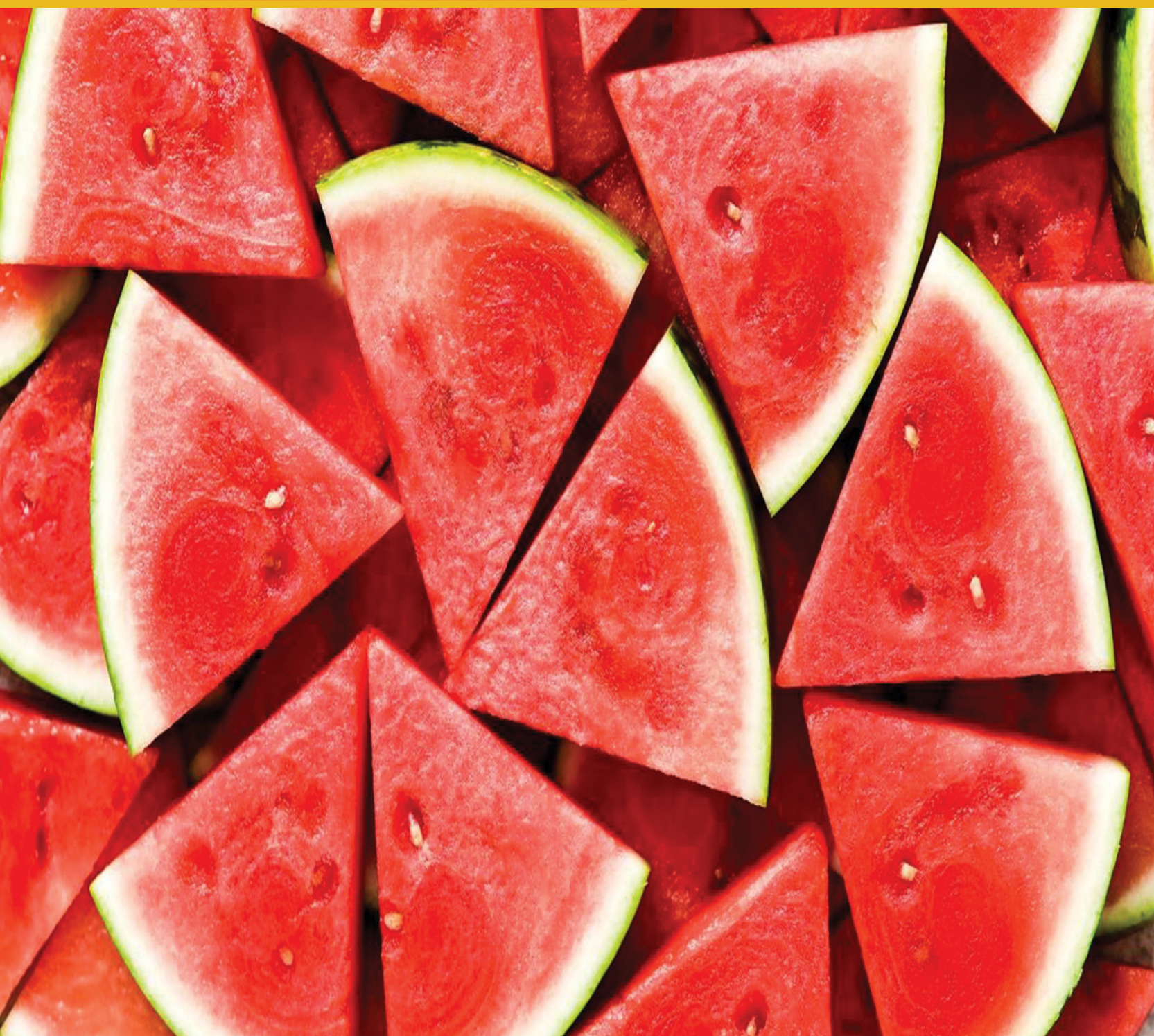


مجله شماره (۱)

تیرماه ۱۴۰۳

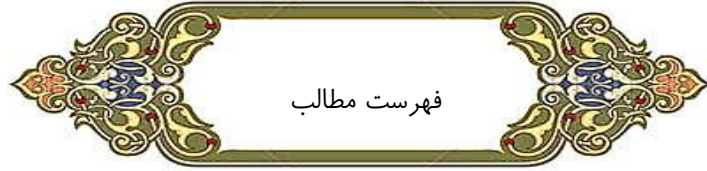
شامل: داستان، کاردستی، آشپزی
و نکات مهم خانه داری



به نام خدا

مجله شماره (۱) تیرماه ۱۴۰۳

انتشارات مانا ایده



| صفحه | عنوان |
|------|--------------------|
| ۳ | داستان |
| ۱۱ | کاردستی |
| ۱۴ | آشپزی |
| ۱۸ | نکات مهم خانه‌داری |

اسارت - زهرا صادقزاده

ماریا با افکارش درگیر بود و نمی‌دانست کجا باید برود. تنها امیدش پول‌هایی بود که دوستانش برای فرار به او داده بودند.

ماریا قسمت شرقی جنگل را می‌شناخت و به دنی گفت: دنی جان باهم از قسمت شرق به راه بیفتیم و دنی پذیرفت. نصف روز گذشته بود هنوز از جنگل خارج نشده بودند، هر از گاهی به درخت‌های میوه برمی‌خوردند، البته بعضی از میوه‌ها سمی بودند و ماریا آن‌ها را می‌شناخت. دنی خسته شده بود، گفت: مادر جان کمی بنشینیم. من خیلی خسته‌ام. ماریا گفت: عزیزم اگر دیر کنیم امشب هم باید در جنگل بمانیم. از اینکه دیشب اسیر حیوانات وحشی نشده‌ایم شانس آورده‌ایم؛ ولی امروز باید از جنگل بیرون برویم. راه کمی مانده. باشد بیا چند دقیقه بنشینیم. ماریا و دنی دقایقی نشستند و از آن جایی که باید از جنگل بیرون می‌رفتند ماریا دنی را در بغل گرفت. دنی لاغر بود و وزن زیادی نداشت ولی چون غذا نخورده بودند هردو کم‌توان شده بودند. ولی برای نجات جان خودشان مجبور به ادامه راه بودند.

در مزرعه خبر افتاد که ماریا و دنی نیستند. ارباب با شنیدن این خبر برده‌ها را جمع کرد و گفت اگر ماریا و دنی را برایم پیدا نکنید مطمئن باشید روزگارتون بدتر از این خواهد بود. نگهبان‌ها، اسب‌ها و سگ‌ها را سریع آماده کردند و به راه افتادند. ارباب مرد قدبلند سفیدپوستی بود که از دلان برده بشمار می‌آمد مزرعه بزرگی داشت که پر از گاوهای درشت و اسب‌های عربی و برده‌های قوی بود. برده‌ها آنجا زندگی می‌کردند و زاد و ولد برده‌ها سود فراوانی برای ارباب داشت. دنی پسر زیبایی ماریا خیلی وقت بود که نظر ارباب را به خود جلب کرده بود، ارباب دنی را به قیمت

صداهای عجیب و غریب جنگل دل هر انسانی را به تشویش و ترس می‌کشاند و زن فرزندش را چنان در آغوش خود کشیده بود که احدی قادر نبود تا آن پسر بچه را از دستش بیرون بیاورد. آن‌ها در تنه درخت کهنی پنهان شده بودند. زن راضی به تن دادن به وحشت جنگل بود ولی حاضر نبود پسرش دنی را که چهار سالش بود، به دست ارباب بدهد و زمانی که شنیده بود ارباب دنی را به قیمت گزافی به دلان برده فروخته، از مزرعه خارج شده بود.

شب بود و باران شدیدی می‌بارید. زن و پسرش برگ‌های بزرگ جنگل را روبروی خود قرار دادند و در حالی که در تنه درخت بودند صبر کردند و کمی بعد بخواب رفتند. باران تمام شده بود و ماریا و دنی چشم‌هایشان را باز کردند و طلوع زیبای خورشید را تماشا کردند. ماریا برگ‌ها را کنار زد و به دنی گفت: عزیزم گرسنه‌ای؟ دنی گفت: مادر بیشتر تشنه هستم. ماریا کمی جلوتر رفت و دید از باران دیشب جویی روان شده. دنی را صدا زد و گفت: دنی جان بیا اینجا آب هست. دنی دوید و زود سر جوی آب نشست و با دست‌های کوچک خود آب برداشت و خورد و لذت برد. ماریا هم چند تا گردوی تازه پیدا کرد و آن‌ها را با سنگ شکست و دنی را با چند تا گردو سیر کرد و خودش هم خورد. دنی گفت: مادر جان کاش همین‌جا بمانیم. اینجا دیگر ارباب را نمی‌بینم و او مرا نخواهد فروخت. مادر من بدون تو می‌میرم و هردو با صدای بلند گریه کردند و همدیگر را در آغوش کشیدند.

گزارف فروخته بود و می‌خواست ماریا را صاحب شود و ماریا تنها برای او بماند. البته شوهر ماریا را ارباب با حيله و کلک از بین برده بود.

نگهبان‌ها به سرعت پیش می‌تاختند و چون از فرار ماریا و دنی یک شبانه‌روز می‌گذشت از پیدا کردن آن‌ها مأیوس بودند. تعدادی از آن‌ها به داخل جنگل رفتند و تعدادی دیگر در بیرون از جنگل مشغول جستجو بودند. جنگل محل خوبی برای اسب‌ها نبود بنابراین با سگ‌هایشان و پیاده دنبال ماریا و دنی می‌گشتند.

ماریا و دنی افتان‌وخیزان راه می‌رفتند و کم مانده بود از جنگل بیرون بروند کمی نشستند و ماریا به صورت رنگ‌پریده دنی نگاه می‌کرد و از خدا می‌خواست آن‌ها را نجات دهد.

یک‌دفعه صدای سگ‌ها از دور بگوش ماریا و دنی رسید. زود پا شدند و راه افتادند رودی کوچک از جلوی پایشان روان بود می‌خواستند از رود بگذرند که دنی فریاد زد مادر پایم و افتاد در آب. ماریا دید که ماری به سرعت دور شد بلی مار پای دنی را نیش زده بود. ماریا دنی را سریع از رود برداشت و جای نیش مار را با چاقوی کوچکی که داشت کمی خراش داد تا آن زهر را با مکیدن از بین ببرد. ولی دنی از حال رفت. گویا مار خیلی سمی بوده. سگ‌ها نزدیک و نزدیک‌تر می‌شدند. دریک لحظه همه سگ‌ها و نگهبان‌ها سر رسیدند و ماریا و دنی را پیدا کردند، ولی دنی از حال رفته بود و ماریا های‌های می‌گریست. کاری نمی‌توانستند بکنند. فقط پای دنی را بستند و جز ماریا کسی نمی‌خواست تا زخم پای دنی را با دهانش از زهر خالی کند.

نگهبان‌ها به سرعت دنی و ماریا را به مزرعه رساندند درحالی‌که دنی بیهوش بود و ماریا تلوتلوخوران و خسته و نالان.

ارباب روی ایوان نشسته بود و میزی آراسته از میوه‌ها جلویش گذارده بودند. ارباب وقتی دید همه وارد مزرعه شدند بلند شد و دید که دنی بیهوش است و توی بغل یکی از نگهبان‌ها می‌آوردنش و ماریا هم خسته می‌آید. از بلندی داد زد آهای دنی چیزیش شده؟ یکی گفت: ارباب به دکتر نیاز داریم دنی را مار نیش زده و بیهوش است.

ارباب داد زد یکی‌تان برود پی دکتر و فوری یک نفر با اسب از مزرعه خارج شد. بیست دقیقه طول کشید تا دکتر آمد. تمام برده‌ها جمع شده بودند و اتاقی که ماریا و دنی آنجا بودند را دید می‌زدند. دکتر سریع آمد و ارباب بدون ملاحظه داد زد کجایی پس. حالا یک‌دفعه کارمان به تو افتاده. ببین بچه چش شده است. دکتر سریع کیفش را باز کرد و گوشی خود را روی قلب دنی گذاشت و نبضش را گرفت. نبض خیلی آرام بود. دکتر گفت: ارباب باید به بیمارستان بروید. من کاری نمی‌توانم بکنم. خیلی از نیش مار گذشته و شاید نتوانند کاری برای دنی بکنند. ارباب داد زد مردک عوضی زود باش کاری کن وگرنه گردنت را می‌شکنم. دکتر شروع کرد به تنفس مصنوعی دادن و ماساژ قلب. ولی نبض کم‌کم‌تر شد. هرچقدر سعی کرد نتوانست دنی را احیا کند و با تأسف گفت: خیلی دیر شده ارباب. نیش مار سمی بوده و دنی تحمل این سختی را نداشته. ارباب محکم بر پای خودش زد و گفت: لعنت به این شانس. ماریا خودش را بروی پسرکش انداخت و گریه سختی کرد. ارباب که خیلی

و می‌خواست ماریا را ادب کند ولی پدر ارباب که مرد منصفی بود به او گفت: پسر ماریا می‌خواست پسرش را از دست ندهد ولی حالا او را بدل خاک سپرد. این درد بزرگی است او را به حال خودش بگذار. او زیاد زنده نخواهد ماند با وضعی که من از او دیدم. پس ولش کن تا با درد خودش بمیرد. ارباب که از پدر حرف‌شنوی داشت کمی فکر کرد و گفت: باشد پدرجان. درسته که با این کار مرا مرد ضعیفی خواهند دانست ولی من قبول می‌کنم.

مزرعه یک روز عادی را سپری می‌کرد. هرکس مشغول کاری بود. ماریا همچنان مثل مرده‌ای روی تختش می‌خوابید تقریباً چیزی نمی‌خورد و عمه کلو با زور کلوچه‌ای یا سوپی برایش می‌برد و یواش‌یواش در دهانش می‌گذاشت. ماریا اصلاً حرف نمی‌زد. هیچ‌کس جرأت نداشت به ارباب بگوید تا پزشکی سر ماریا بیاورند تا او را مداوا کند. ۳۰ روز از مرگ دنی گذشته بود و ماریا آن‌قدر بیمار بود که حتی نایی برای رفتن به سر خاک دنی را نداشت. بالاخره در یک شب سرد زمستانی وقتی عمه کلو برای ماریا غذا آورده بود دید که او نفس نمی‌کشد و از دنیا رفته است. آرام‌گریست و افراد مزرعه را صدا زد. آن‌ها هم آمدند و با بدن بیجان ماریا روبرو شدند. از ترس ارباب آرام‌گریه می‌کردند. درد بزرگی در سینه تک‌تک برده‌ها بود. هیچ کاری نمی‌توانستند بکنند و هر بار که با این فجایع روبرو می‌شدند خود را ضعیف و ضعیف‌تر می‌دیدند.

شب موقع شام که همه برده‌ها یکجا جمع شده بودند، یکی از آن‌ها که ویلیام نام داشت آرام گفت: دوستان تا کی باید زیر ظلم این ارباب کثیف زندگی خواهیم کرد؟ باید کاری بکنیم. بقیه برده‌ها همچنان سکوت کرده بودند و

سنگدل بود ماریا را از روی دنی برداشت و کمی آن طرف انداخت و گفت: تنبیه سختی برایت دارم ماریا و از اتاق خارج شد.

همه برده‌ها گریه می‌کردند. ماریا گاهی بهوش می‌آمد و گاهی می‌گریست. دنی را بیرون بردند و مادرش با جنازه دنی همراه شد. مراسم دفن پسرک کوچک و زیبای مزرعه برپا شد و با گریه برده‌ها به سرانجام رسید. ارباب از بالا نگاه می‌کرد و سیگار برگش را پشت سرهم می‌کشید و عصبانی بود. با خودش فکر می‌کرد چه تنبیهی برای ماریا در نظر بگیرد.

مراسم تمام شد. دنی را در گوشه‌ای از مزرعه به خاک سپردند. رسمشان این بود که برده‌ها را در مزرعه دفن می‌کردند. عمه کلو غذا درست کرده بود و تمام برده‌ها از آن غذا خوردند و هرکس به خوابگاه خودش رفت. فقط ماریا آرام سر مزار دنی خزید. ولی یکی از نگهبان‌ها او را پیش ارباب برد. ماریا نمی‌توانست صورت ارباب خودش را نگاه کند. می‌ترسید. سرش پایین بود. ارباب گفت: فکر کردی این‌طوری بچوات را نجات دادی؟ خاک‌برسرت. کودکت را بکشتن دادی. او می‌توانست در بهترین شرایط بزرگ شود و زندگی کند. ولی تو فرزندت را کشتی. فکر می‌کنم این عذاب وجدان تا آخر عمر برایت کافی باشد.

من پول هنگفتی بابت دنی گرفته بودم ولی حالا باید آن پول را با سودش به صاحبش برگردانم و تقصیر تو هست ای زن خبیث. نکوهش‌های ارباب تمامی نداشت. ماریا حالت تهوع داشت و بالا آورد و افتاد. ارباب با لگد به پهلو ماریا زد و به نگهبان گفت این زن خبیث را به طویله بیندازید. فردا تکلیفش را روشن خواهیم کرد.

ماریا را کشان‌کشان به طرف طویله بردند و روی پهن‌ها انداختند. ارباب تصمیم سختی گرفته بود

پلیس منطقه وارد ماجرا شد و کسی که ارباب را کشته بود، با شجاعت تمام جلو آمد و گفت: تمام این کارها زیر سر من است و ارباب را من کشته‌ام و خودم را معرفی می‌کنم. پلیس او را دستگیر کرد. برده‌ها باینکه می‌دانستند چه سرنوشتی در پیش دارند ولی به ظلم ارباب نه گفتند و انتقام ماریا و دنی را از او گرفتند. درود بر کسانی که بر ظلم صبر نکردند.

پایان

پرنده زخمی - زهرا صادق‌زاده

در بحبوحه جنگ تحمیلی که سربازان ما برای حفظ وطن و جان و ناموس مردمانمان عازم جبهه‌ها می‌شدند وسیله ارتباطی کم بود و خانواده‌ها منتظر یک نامه یا زنگ تلفن از فرزندان‌شان بودند. پدر و مادر جواد علیاری هم مثل همه انتظار می‌کشیدند.

مرتضی که حالات و نگرانی‌های پدربزرگ و مادربزرگش را می‌دید، خیلی ناراحت می‌شد. و با خود می‌گفت: که چگونه از عمویم خبری بگیرم؟

یک روز چیزی به ذهنش خطور کرد. پیش پدربزرگ و مادربزرگ رفت و به آن‌ها گفت: که بابابزرگ کبوترهای من نامه هم می‌برند. شما یک نامه بنویسید، من به پای کبوترم خواهم بست و او آن نامه را به عمو جواد خواهد رساند.

مادربزرگ گفت: پسر مرتضی جان، کبوتر که جبهه را نمی‌شناسد و مرتضی غمگین شد و رفت. یک روز مرتضی برای خرید به بقال محل رفته بود. یک سرباز از بقالی پرسید: منزل آقای

همدیگر را نگاه می‌کردند. یکی از آن‌ها گفت: مادر مقابل این همه زر و زور انس آن‌های ضعیفی هستیم. اجداد ما هم برده بودند و ما برده به دنیا آمدیم. فرزندان ما هم مثل ما خواهند بود. هر قیامی مرگ ما را در پی خواهد داشت و بقیه با او موافق بودند. یکی از برده‌ها که سخن‌چین ارباب بود این حرف‌ها را بگوش او رساند. ارباب گفت: باشد من حسابم را با ویلیام تسویه خواهم کرد.

ارباب فردای آن روز ویلیام را از خانواده‌اش جدا کرد و برای کار اجباری به جزیره‌ی دوری تبعیدش کرد. تمام برده‌ها از این اوضاع به تنگ آمده بودند. عمه کلو که در آشپزخانه‌ی ارباب پیر شده بود، قطرات اشکش را پاک کرد و گفت: عزیزانم از من که گذشته ولی مراقب خودتان باشید. هرکس خطایی بکند سخت مجازات خواهد شد. برده‌ها خشم درونی خود را نمی‌توانستند ابراز کنند و در همان خفگی و بحران به حیات خویش ادامه دادند.

تنها عده کمی با عمه کلو موافق بودند و بقیه به جنگ با ستم ارباب فکر می‌کردند. ایشان نقشه فرار اسب‌ها و درگیری و کشتن ارباب را کشیدند و چند روز بعد نیمه‌شب اسطبل را آتش زدند و اسب‌ها رم کردند و در مزرعه توسط یکی از برده‌ها باز شد و اسب‌های زیبای عربی فرار کردند. اتفاقاً آن شب ارباب زودتر از همیشه خوابیده بود و با صدای اسب‌ها بلند شد و به ایوان رفت. ناگهان مرد قوی‌هیکلی از پشت چاقو در پهلوئ ارباب فرو کرد و ارباب بر زمین افتاد. کل مزرعه آتش گرفته بود و عمه کلو با زن‌ها و بچه‌ها به بیرون از مزرعه برده شدند.

مزرعه‌های همسایه که از فاصله زیادی داشتند تابه کمک برسند کارها تمام شده بود و ارباب مرده بود.

می‌داد. بالاخره خدیجه خانم یواشکی به احترام خانم گفت: جواد آقا شهید شده و آرام گریه کرد. احترام خانم به سرش زد و نشست و آرام گریست. خدیجه خانم گفت؛ امشب قرار است ساک جواد آقا را امام جماعت و چند نفر از اهالی بیاورند و به حاج قنبر خبر بدهند. احترام خانم سریع کتری بزرگ را از انباری آورد و چای را آماده کرد. مادر آقا جواد فهمید و پرسید احترام چه می‌کنی؟ احترام خانم گفت: می‌خواهم کتری را امتحان کنم، ببینم که آبش بوی مانده نمی‌دهد. باینکه جواب موجهی بود ولی کبری خانم باور نکرد.

صدای در آمد و مرتضی رفت تا در را باز کند، امام جماعت و سه نفر از بزرگان روستا وارد حیاط شدند و یا الله گویان وارد خانه شدند. مرتضی آن‌ها را به اتاق مهمان دعوت کرد. حاج قنبر به پیشواز آن‌ها آمد. همه داخل شده بودند. حاج قنبر جریان را فهمیده بودند.

خانم‌ها در اتاق بغلی بودند. وقتی امام جماعت گفت؛ حاج قنبر تبریک می‌گوییم که جوادت در زمره محبین حسین قرار گرفته، او شهید شده. حاج قنبر فقط نگاه کرد و گفت: دست حق به همراهش. راه مولایش را رفته. در این لحظه صدای شیون از زنان برخاست. کبری خانم دست انداخت به موهای سفید و قرمز شده از حنایش و با ضجه‌ای جواد را صدا زد. احترام خانم زود مادرشوهر خودش را آرام کرد و گفت: مادر جان جواد دلش می‌شکند و زن آرام شد. نوبت به خواندن وصیت‌نامه شده بود. مرتضی گفت: پدر بزرگ بگذار من بخوانم.

حاج قنبر گفت: مرتضی بخوان. مرتضی شروع کرد: پدر و مادر عزیزتر از جانم، این وصیت‌نامه برای همه است، نه تنها برای شما. اول خدا. قرآن.

علیاری کجاست؟ مرتضی گفت: من علیاری‌ام کاری دارید؟ و از بقالی بیرون آمدند. سرباز گفت: خبر بدی برایتان دارم، متأسفانه آقا جواد شهید شده و بدنش دران سوی مرز مانده. اگر بتوانیم می‌آوریمش و گرنه حلال کنید. این هم ساک آقا جواد. وظیفه من بود که برایتان بیاورم. خدا به شما صبر بده.

مرتضی ساک را گرفت و دوان‌دوان به کنار رود رفت، در گوشه‌ای نشست و ساک را باز کرد؛ خدای من لباس‌های عمویش به همراه قران کوچک و حرز امام جواد علیه‌السلام که پدر بزرگ برایش نوشته بود و وصیت‌نامه‌ای که به‌طور خیلی راحت تا شده بود و هرکسی می‌توانست آن را فوری باز کند و بخواند، نه پاکتی داشت و نه چسبی.

مرتضی بلند گریه می‌کرد و بسرش می‌زد. اتفاقاً دختر بچه‌ای که بالاتر از مرتضی با آب بازی می‌کرد، نزدیک آمد و پرسید: مرتضی چی شده؟ این ساک چیست؟ مرتضی در نهایت با اندوه به دختر بچه نگاه کرد و چیزی نگفت. از آن طرف خدیجه خانوم مادر دختر بچه جلو آمد و دید مرتضی گریه می‌کند و ساکی جلویش باز است. فوری موضوع را فهمید. ساک را بست و دست مرتضی را گرفت و باهم به منزل خدیجه خانوم رفتند. عصر همسر خدیجه خانوم از سر کار آمد و تمام ماجرا را فهمید. مرتضی هنوز شوکه بود. به یک نقطه خیره شده و هیچ نمی‌گفت. همسر خدیجه خانم گفت: باید از بزرگان روستا کمک بخواهیم تا این خبر مهم را به حاج قنبر بدهیم.

خدیجه خانم مرتضی را به خانه‌شان برد و آنجا ماند. مادر مرتضی احترام خانم هر چه می‌پرسید چیزی شده. مرتضی جواب نمی‌داد. ولی چشم‌های سرخ و قلمبه‌اش خبر از جریانی بد

زیارت عاشورا. این سه تا از یاد نبرید. دوم مراقب نقشه‌های دشمن بر علیه فرزندانمان باشید. حجاب و حیا یادتان نرود و در نهایت سلام و صلوات بر محمد و آل محمد صلی الله علیه و اله و سلم. جواد علیاری.

همه گریه کردند و تا پاسی از شب آنجا بودند. چای‌ها سرد شده بود. امام جماعت گفت: آقایان رفع زحمت کنیم. دیروقت است. همه بلند شدند و دوباره تسلیت گفتند. مرتضی و بابایش آقا رضا تا دم در مهمانان را مشایعت و همراهی کردند.

آقا رضا از پسرش پرسید که چه کسی ساک جواد را آورده است. مرتضی گفت: بابا من در بقالی بودم که یک سرباز آدرس خانه ما را می‌پرسید، من گفتم: علیاری من هستم و ساک را گرفتم. آن سرباز گفت: جنازه جواد در سمت دشمن است و ما اگر بتوانیم آن را میاوریم و گرنه ما را حلال کنید. آقا رضا گریه کرد و گفت: مثل مولایم حسین جنازه‌اش در سمت دشمن است. چه غریبانه رفتی برادر. جانم به قربانت و سرش با به دیوار گلی گذاشت. مرتضی هم گریه کرد.

آقا رضا گفت: پسرم خبر شهادت را دادیم، خبر غربت جواد را چطور می‌گوییم.

مرتضی گفت: بابا چون این خبر را هم فردا می‌گوییم. تا صبح کسی در منزل خانواده علیاری نخوابیده بود. همه خسته از اخبار بد و مانده از روزگار بد شده بودند. احترام خانم صبحانه آماده کرده بود. کسی خواهان خوردن یک‌لقمه را نداشت. احترام خانم به پدرشوهر و مادرشوهرش گفت: حاج خانوم حاج آقا اگه گرسنه بمانید بیمار می‌شوید. در ضمن باید قرص‌هایتان را هم مصرف کنید. این‌گونه که روح جواد آقا خیلی معذب میشه. مگه نمی‌دونید ارواح طیبه همیشه به

خونشون سر می‌زنند و یک‌لقمه کوچک گرفت و در دهان حاج خانوم گذاشت. کمی صبحانه خوردند و سفره جمع شد. آقا رضا گفت: بابا، مادر، جنازه جواد در سمت دشمن مانده و امکان اینکه شهید شده ۸۰ درصد هست و امکان اینکه زنده مانده ۲۰ درصد. فقط وظیفه‌ام بود تا این خبر را هم بشنوم و هم روی دوش‌هایم سوارتان کنم همه مسئولیت این خانه و این خبر با من است. من برای تحقیق به بنیاد شهید هم خواهم رفت. شما نگران نباشید. فقط آرام باشید. در همین اثنا همه گریه می‌کردند. با صدای بلند. چند نفر از همسایه‌ها هم آمدند و برای مراسم ختم برنامه‌ریزی داشتند.

مراسم ختم عمو جواد تمام شده بود. احترام خانم در حالی که زانوانش را بغل کرده بود، در کنج حیاط نشسته بود. حاج خانم صدا زد: احترام بیا برای من نان خشک بیاور. احترام گفت: باز هم اسید معده‌ات عود کرده؟ حاج خانم گفت: اره دهانم تلخه. احترام خانم پا شد برای رسیدگی به مادرشوهرش رفت.

آقا رضا برای پرس‌وجو از برادر غریبش به شهر رفته بود. گفته بودند اگر شهید شده باشد جنازه‌اش به دست ما نخواهد رسید و اگر مجروح باشد، جزو اسرا گرفته شده و باز هم ما کاری نمی‌توانیم بکنیم.

آقا رضا به خانه رسید و به اولین کسی که حرفش را می‌گفت؛ یعنی احترام خانم گفت و بعد داخل اتاق شد. پدر و مادرش با چشم‌هایی که دو دو می‌زد منتظر خبر بودند. آقا رضا گفت: باباجان آوردن جنازه برادرم جواد ممکن نیست. ولی یک بارقه امید هست وان هم اینکه جواد جز اسرا باشد. اگر این باشد و صلح بشود شاید جواد هم در زمره اسرا بیاید.

به شهر رفتند. آنجا هم خانه بسیار کوچکی همین توانستند بخرند و یک مغازه بقالی باز کردند و پدر و پسر کار می‌کردند.

ظهر یک از روزهای تابستان بود مردی با قامت متوسط وارد روستا شد. دید روستا اسفالت شده سیم تلفن دارد و کلی تغییرات دیگر. تعجب کرد. به خانه‌شان رفت. دید در چوبی شده در آهنی، در را زد.

مردی از دور گفت: بله. مرد مسافر گفت: اینجا قبلاً خانه حاج یوسف بود. مرد صاحب‌خانه گفت: آن‌ها به شهر رفتند. مرد مسافر پرسید: آدرسی از آن‌ها دارید؟ بازهم مرد صاحب‌خانه، گفت: نه نمی‌دانیم و این برخورد بی‌ادبانه مرد مسافر را انقدر رنجاند که حتی سراغ هیچ‌کس دیگری نرفت و عازم شهر شد. در حالی که نمی‌دانست خانواده‌اش کجا هستند.

در راه قهوه‌خانه‌ای بود که املت و نیمرو داشت. مرد مسافر وارد آنجا شد. پسری آمد و پرسید: آقا چی میل دارید؟ مرد گفت: نیمرو و دوغ. ممنونم. پسر گفت: چشم و رفت پیش صاحب‌کارش و پرسید: این آقا را من نمی‌شناسم اصلاً این طرف‌ها ندیده‌ام. شما می‌شناسید. صاحب قهوه‌خانه که خیلی کنجکاو شده بود، به پسر گفت: نیمرو را بده من ببرم. پسر جواب داد چشم. صاحب قهوه نیمرو را با کمی سبزی و دوغ برای مرد مسافر آورد و اجازه خواست آنجا بنشیند. مرد مسافر با لبخند گفت: بفرمایید. صاحب قهوه‌خانه با ملایمت پرسید: شما اهل این روستا هستید؟ مرد گفت: بلی. ولی الان که بعد از ۱۸ سال آمدم هیچ‌کسی را از جمله پدر و مادر و برادرم ندیدم. صاحب قهوه‌خانه پرسید: فامیلی شما چی هست؟ مرد مسافر گفت: علیاری. تازه صاحب قهوه‌خانه متوجه شد این مرد همان عموی مرتضی است و

تلویزیون ایران هرروز کسانی را که جزو اسرا بودند نام می‌برد و سازمان هلال‌احمر جهانی اسامی آن‌ها را می‌داد. هر روز همه خانواده برای شنیدن اسم جواد آقا پای تلویزیون می‌نشستند و خوب گوش می‌کردند. ولی اسم جواد را نشنیدند. بازهم امیدشان را از دست نمی‌دادند. ولی خب فقط خدا می‌دانست جواد کجاست.

در مرداد ۱۳۶۹ که امام خمینی قدس سره. صلح‌نامه را امضا کرد. اسرا شروع به تبادل شدند و چون به شهر می‌آمدند مرتضی و باباش به استقبال آن‌ها می‌رفتند و هر بار جواد را نمی‌دیدند و مأیوس به خانه می‌آمدند. حاج خانوم دق کرد و مرد و حاج‌آقا چشمانش سویی نداشت و گوش‌هایش کر شده بود.

دوباره اخبار خبر آمدن تعدادی آزاده را هم داد. فردای آن روز مرتضی و باباش به شهر رفتند و دوباره به سه تا اتوبوس نگاه کردند ولی جواد نبود که نبود. به خانه آمدند، بابابزرگ همین‌طور در بستر خوابیده بود. احترام خانم گفت: چی شد؟ آخه این پیرمرد از بس منتظر مانده دق خواهد کرد. آقا گفت: بانو مگر دست من است. من کاری نمی‌توانم بکنم.

حاج قنبر پرسید: رضا جان باز هم دست‌خالی اومدی؟ رضا سرش را انداخت پایین و گفت: آقاجون شرمنده مراستم. شما در راه دین پسر داده‌ای وقتی چیزی را برای خدا می‌دهی باید چشمت دنبالش نباشد. این چیزی است که شما به من یاد دادید.

حاج قنبر نفس عمیقی کشید و برای همیشه چشمانش را بست. آقا رضا جنازه پدر را هم مثل جنازه مادرش تجهیز و راهی سفر آخرت کرد. بعد از آن دیگر دل‌ودماغی برای نگه‌داشتن گاوها و مرغ و خروس نداشت. همه آن‌ها را فروخت و

آدرس مرتضی را از کی دارید؟ بلکه او مغازه را عوض کرده؟ آقا یوسف گفت: نمی دانم شاید هم عوض کرده باشد. حالا برویم تا ببینیم چه می شود.

آقا یوسف به طرف مغازه مرتضی رفت و دید که همان جای خودش است. ولی مغازه بسته است. از مغازه بغلی پرسیدند که آقا مرتضی کی می آید؟ آن مرد هم گفت: تازه رفته نهار تا یک ساعت دیگر می آید. آقا یوسف به جواد آقا گفت: برویم و در شهر دور بزیم و عصر بیاییم. ولی جواد آقا گفت: من روی این تخته می نشینم تا مرتضی بیاید. شما هم به روستا برگردید. ممنونم ازتون. آقا یوسف گفت: پس منم می نشینم.

از هر دری صحبت می کردند. ولی جواد آقا انقدر غم در دلش بود که حوصله هیچ کس را نداشت و صاحب مغازه همسایه با آقا یوسف صحبت می کردند. یکهوایی مرتضی با دوچرخه آمد و سلام کرد و به جواد خیره شد و انگار او را برق گرفته باشد گفت: عمو جواد شما یید؟ و همدیگر را در آغوش کشیدند. گریه آن دو تماشایی بود از اطراف نگاه می کردند و ماجرا دهان به دهان می گشت. رزمنده ای بعد از ۱۸ سال اسارت به منزل خویش آمده است. خوش آمدی. راحت پر رهرو.

پایان



بلند شد و درحالی که مرد مسافر لقمه ای دردهان داشت باعجله سروصورت او را بوسید و بلند گریه کرد و گفت: شما عموی مرتضی آقا جواد هستید. مگه نه؟ جواد لقمه را با دوغ قورت داد و گفت: بلی. از کجا فهمیدید. صاحب قهوه خانه که یوسف نام داشت؛ گفت: در روستا فقط علیاری فامیلیه یک خانواده بود که عمویشان شهید شده بود. من دوست مرتضی هستم.

آقا جواد گریه کرد و گفت: پدر و مادرم کجا هستند؟ حتماً از فراق من چشم از جهان بسته اند؟ یوسف آقا گفت: بله متأسفانه آن ها هردو فوت کردند و برادران آقا رضا به شهر رفته اند. آقا جواد پرسید: آیا آدرسی از مرتضی دارید؟ آقا یوسف گفت: بله می شناسم. شما را به آنجا خواهم برد. پنج شش نفری که در قهوه خانه بودند، به پیچ افتادند و یک یک جواد آقا را خوش آمد گفتند. یکی چایی سفارش یکی املت. ولی آقا جواد میل به هیچی نداشت و می خواست زودتر به پیش برادرش برود. آقا یوسف قهوه خانه را به دست شاگردش سپرد و با آقا جواد به طرف شهر حرکت کردند.

آقا یوسف در راه از جواد آقا راجع به زند آن های عراق می پرسید. آقا جواد کمی مکث کرد و چیزی نگفت.

آقا یوسف فهمید که ایشون میل ندارند پاسخ بدهند و حرف را عوض کرد. بله آقا جواد ما در روستا هم کشتزار داریم و هم یک قهوه خانه سراهی که مسافرانی که گرسنه هستند سری بما بزنند. البته املت های ما مشهور است مخصوصاً اگر با لفل باشد. آقا جواد به جاده نگاه می کرد. انگار حرف های آقا یوسف را نمی شنید. حتماً که به خانواده اش می اندیشید. یکهوایی سؤالی به ذهنش آمد و گفت: آقا یوسف شما



گوزن کاغذی

این کاردستی به کودک شما مهارت برش و کار با قیچی، نحوه چسب زدن و نحوه استفاده از وسایل جانبی کار را آموزش می‌دهد.

■ **وسایل موردنیاز:** کاغذ رنگی، چسب ماتیک، قیچی، ماژیک مشکی.

■ **روش ساخت:** ابتدا یک مثلث رنگی برش دهید. سپس رأس مثلث را به سمت داخل بچسبانید. بر روی این رأس می‌توانید چشم‌های گوزن را با استفاده از چسباندن دکمه نمایش دهید. سپس نوبت به گوش‌های گوزن می‌رسد که برای این کار تنها کافی است همانند برگ یک گیاه کاغذ را برش بزنید و یا از خود برگ برای نمایش گوش‌ها استفاده نمایید! در مرحله آخر نوبت به شاخ‌های گوزن می‌رسد که ابتدا توسط ماژیک بر روی کاغذ آن را رسم کنید و سپس برش بزنید.



آموزش کاردستی با کاغذ رنگی و مقوا

گل کاغذی

گل کاغذی یک کاردستی آسان با کاغذ رنگی است که کودک شما را تشویق به درست کردن کاردستی‌های بیشتر و بزرگ‌تر می‌کند.

■ **وسایل موردنیاز:** خط کش، کاغذ رنگی، قیچی، چسب مایع، چسب نواری، نی.

■ **روش ساخت:** ابتدا باید تعدادی نوار باریک از کاغذ رنگی را در اندازه‌های یکسان برش بزنید. سپس برای درست کردن مرکز گل یک دایره رنگی کوچک را برش زده سپس با هر کدام از نوارهای کاغذی یک حلقه درست کنید و دو سر آن را به‌وسیله چسب به هم بچسبانید. سپس دایره رنگی را در وسط حلقه‌ها قرار دهید. در اینجا تنها کافی است که از یک نی برای ساقه گل استفاده کنید.

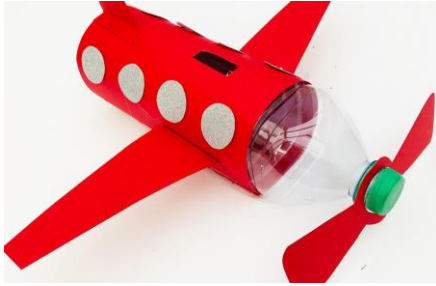


قلب‌های سه‌بعدی

این ایده نیز یکی از راحت‌ترین کاردستی‌ها برای کودکان است که فرزند شما می‌تواند پس از ساخت آن این قلب‌های رنگارنگ و زیبا را به درب کمد اتاق خود وصل نماید و یا به‌وسیله نخ نازک از سقف آویزان کند.

■ **وسایل موردنیاز:** کاغذ رنگی، قیچی، چسب نواری، مداد

■ **روش ساخت:** ابتدا بر روی کاغذ رنگی یک قلب را بکشید سپس آن را برش دهید. در مرحله بعد دو طرف شکل V بالای قلب را به سمت داخل کشیده و با کمی چسب به هم بچسبانید تا قلب شکلی سه‌بعدی پیدا کند.



خورشید کاغذی

با درست کردن این مدل کودک شما می‌تواند اتاق خواب خود را تزئین کند.

وسایل مورد نیاز: کاغذ رنگی، چسب ماتیک، ماژیک قرمز، برچسب چشم عروسکی.

روش ساخت: ابتدا باید تعدادی نوار باریک از کاغذ رنگی را در اندازه‌های یکسان برش زده و سپس یک دایره بزرگ زرد رنگ را نیز برش بزنید و پس از آن نوارهای باریک کاغذی را به آن متصل نمایید. در اینجا ساخت خورشید شما به پایان رسیده است. در صورت تمایل می‌توانید از برچسب به شکل چشم عروسک استفاده کنید و با استفاده از ماژیک قرمز لب خورشید را نقاشی کنید.



کرم ابریشم کاغذی

این کاردستی ساده و در عین حال زیبا و جذاب است.

وسایل مورد نیاز: کاغذ رنگی، چسب ماتیک، قیچی و سی دی خام.

روش ساخت: برای بدن کرم می‌توانید از چندین دایره هم‌اندازه و یا سی دی خام استفاده کنید. سپس یک دایره را برای سر کرم در نظر بگیرید، می‌توانید برای چشم‌ها و دهان از ماژیک نقاشی استفاده کنید. در آخر روی کاغذ رنگی پاها را

بادکنک کاغذی

این ایده کاردستی کودک شما را به بازی کردن با دوستان خود تشویق می‌کند. شاید بتوان گفت ساده‌ترین حالت کاردستی درست کردن بادکنک‌های کاغذی با رنگ‌بندی متنوع است.

وسایل مورد نیاز: کاغذ رنگی، قیچی، چسب ماتیک و یک رشته ریسمان.

روش ساخت: در ابتدای کار تنها کافی است چند دایره متوسط با رنگ‌بندی متنوع برش دهید. سپس دایره‌ها را کنار هم قرار دهید و با چسب ماتیکي بچسبانید. در مرحله آخر ریسمان را به قسمت پایین دایره‌ها متصل کنید.



هوایمای کاغذی

این مدل کاردستی به کودک شما یاد می‌دهد تا از وسایل اضافی در خانه برای درست کردن کاردستی استفاده کند.

وسایل مورد نیاز: کاغذ رنگی، چسب ماتیک، قیچی و یک بطری آب‌معدنی کوچک.

روش ساخت: در ابتدا برای بدنه هوایما از بطری آب‌معدنی استفاده کنید. سپس با کاغذ رنگی پره‌های جلویی هوایما را برش بزنید و بر روی درب بطری نصب نمایید. سپس برای اتاق سرنشینان یک کاغذ سفید را در اطراف بدنه بطری با استفاده از چسب ماتیکي بچسبانید. همچنین می‌توانید با ماژیک رنگی بر روی کاغذ تعدادی پنجره بکشید. قسمت انتهایی کاغذ را به سمت بالا و به صورت یک مثلث درآورید تا دم هوایما ساخته شود. حال برای درست کردن بال‌ها تنها کافی است مطابق شکل کاغذ رنگی را برش دهید و در انتها دو قطعه کوچک از کاغذ را برش داده و به شکل لوله درآورید و در بطری بچسبانید در اینجا شما چرخ‌های هوایما را هم درست کرده‌اید!

▪ **روش ساخت:** در ابتدا مقوا را به صورت یک مثلث برش دهید. سپس فوم‌های رنگی را به صورت دایره برش داده و مقداری اکلیل رنگی روی آن بپاشید. سپس دایره‌های ایجاد شده را بر روی مثلث سوار کنید. در اینجا شما یک بستنی قیفی درست کردید.



خرچنگ کاغذی -

ساخت این کاردستی کودکان را با مفاهیم هندسی مانند اشکال مختلف آشنا می‌کند. ساخت آن بسیار ساده است و برای کودکان پیش‌دبستانی و کوچک‌تر نیز قابل اجراست.

▪ **وسایل مورد نیاز:** کاغذ رنگی، قیچی، چسب، برچسب چشم عروسکی، ماژیک نقاشی.

▪ **روش ساخت:** ابتدا یک دایره بزرگ و چهار عدد دایره کوچک بر روی کاغذ رنگی بکشید و برش دهید. سپس دایره‌ها را از وسط تا بزنید. نیمه‌ای از دایره بزرگ‌تر را بر روی یک مقوا بچسبانید. سپس دایره‌های کوچک را به عنوان دست‌های خرچنگ در نظر بگیرید و همانند شکل بر روی مقوا بچسبانید. بقیه جزئیات را می‌توانید توسط ماژیک رسم نمایید.



رسم کرده و برش بزنید و در اطراف دایره‌ها بچسبانید.



کلاه کاغذی -

روش درست کردن این کلاه به قدری آسان است که در تولدها می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد و به عنوان یک یادگاری به هر کودک هدیه داده شود.

▪ **وسایل مورد نیاز:** مقوا رنگی، چسب، قیچی، **منگنه**، نوارهای کاغذی رنگی

▪ **روش ساخت:** ابتدا مقوا را با یک خم به شکل مخروط درآورده و سپس کناره‌های آن را توسط منگنه به هم متصل نمایید و در مرحله آخر نوارهای کاغذی رنگی را در قسمت بالای مخروط بچسبانید. (توجه کنید اندازه مخروط متناسب با سر کودک باشد.)



بستنی کاغذی -

کاردستی لزوماً نباید یک کار سخت باشد. کاردستی می‌تواند خیلی ساده و با ابزار محدود و در دسترس ساخته شود چراکه کودک با همین روش نیز مطالب و مفاهیم بسیار زیادی مانند بازیافت محصولات را فرامی‌گیرد.

▪ **وسایل مورد نیاز:** مقوا، فوم رنگی، اکلیل، **چسب**، قیچی

طرز تهیه ۶ دلمه برگ مو مجلسی و خوشمزه

دلمه برگ مو تبریزی

در دنیای فینگر فودهای جذاب امروزی، دلمه به عنوان پیشکشوتی خوشمزه و هوس انگیز خودنمایی می کند. دلمه غذایی است که رنگ و بوی خانگی دارد و برای بسیاری از ما پر از خاطرات خوب کودکی است.

مواد لازم برای دلمه برگ مو

این مواد جهت دستور تهیه دلمه برگ مو برای ۴ نفر است.

- برگ مو نیم کیلو
- گوشت چرخ کرده ۳۵۰ گرم
- سبزی مخصوص (تره، جعفری، شوید، نعناع، ترخون و پیازچه) نیم کیلو
- برنج ۳۰۰ گرم (دو پیمانه سرخالی)
- آبلیمو یا سرکه ۱ استکان
- شکر ۳ تا ۴ قاشق سوپ خوری
- روغن ۱۵۰ گرم (در حدود ۱ پیمانه سرخالی)
- نمک و فلفل به مقدار کافی

دستور پخت دلمه برگ مو



۱. ابتدا لپه و برنج از قبل خیس خورده را در آب جوش می ریزیم و روی حرارت اجازه می دهیم کمی نرم شود. البته نباید پخت آن کامل شود.
۲. در یک ظرف کمی روغن می ریزیم و گوشت را به همراه پیاز از قبل سرخ شده، تفت می دهیم. سپس با نمک و فلفل آن را طعم دار می کنیم.
۳. سبزی های معطر را پاک می کنیم، به خوبی می شوئیم و سپس به صورت درشت خرد می کنیم تا عطر آن حفظ شود.
۴. سبزی ها، مواد گوشتی، برنج و لپه را با هم مخلوط می کنیم تا مایه غذا آماده شود. در صورت تمایل برای خوش طعم تر شدن مایه می توانید از کمی شکر یا آبلیمو استفاده کنید.

۵. برگ های مو را در آب جوش قرار می دهیم تا رنگ سبز آن به رنگ زرد تبدیل شود.
 ۶. مواد مایه غذا را داخل هر برگ می ریزیم و برگ را به صورت لوله ای یا بقچه ای می پیچیم.
 ۷. کف یک قابلمه را چوب و برگ مو قرار می دهیم و دلمه های برگ مو را روی هم می گذاریم.
 ۸. کمی آب ساده یا آب گوشت به آن اضافه می کنیم. روی دلمه ها را دو بشقاب قرار می دهیم و صبر می کنیم با حرارت ملایم پخته شوند.
 ۹. نوش جان!
- حدود ۲ تا ۳ ساعت مراحل آماده سازی، پیچیدن و پخت طول می کشد که البته ارزش آن را دارد.

آشنایی با دستور پخت انواع دلمه برگ مو در ایران و خاورمیانه



دلمه برگ مو خوراکی است که منطقه و جغرافیا نمی شناسد، به همین دلیل تنوع در آن زیاد به چشم می خورد. نه تنها تمامی شهرها در ایران این غذای خوشمزه و لذیذ را درست می کنند، بلکه کشورهای زیادی مانند ترکیه و لبنان هم غذایی به نام دلمه برگ مو دارند.

مواد لازم جهت پخت دلمه برگ مو تبریزی

این مواد جهت درست کردن دلمه برگ مو خوش طعم تبریزی برای ۴ تا ۶ نفر است.

- برنج نیم دانه ۱ پیمانه
- برگ مو نیم کیلو
- سبزی مخصوص (مرزه، تره، شوید و پیازچه) ۱ کیلو
- لپه نصف پیمانه
- بلغور ۱ پیمانه

بهرتر مواد این غذا، گوجه تفت داده شده داخل آن می‌ریزند. بقیه مراحل مانند قبل است.

دلمه برگ مو ترکیه ای

دلمه برگ مو غذایی است که در کشور ترکیه هم بسیار محبوب است. مردم ترکیه مانند ایران این غذا را به روش‌های مختلفی می‌پزند. در دستور پخت ترکیه‌ای، گوشت، عنصر اصلی نیست و می‌توان آن را حذف کرد اما به جای آن از گردو یا بادام آسیاب شده استفاده می‌کنند که ارزش غذایی آن را بالا می‌برد.

۴ دستور پخت دلمه خوش طعم که فقط حرفه‌ای‌ها

می‌دانند

به غیر از دلمه برگ مو، دلمه‌های دیگر هم وجود دارند که می‌توانند زینت بخش میز مهمانی‌تان باشند و شما با پخت آن‌ها به یک سرآشپز حرفه‌ای و تمام‌عیار تبدیل خواهید شد.

- آرتیشو
- بادمجان
- به
- پیاز سفید

۱. طرز تهیه دلمه خاص آرتیشو



مواد لازم برای ۴ نفر عبارتند از:

- ژامبون ۲۰۰ گرم
- آرتیشو ۱۰ عدد
- قارچ نیم‌کیلو
- خامه ۱۰۰ گرم
- سس بشامل ۱ پیمانه
- آب گوشت (در صورت تمایل) ۱ پیمانه
- کره ۲۰۰ گرم
- فلفل و نمک به مقدار کم

دستور پخت این غذا به شرح زیر است:

۱. -ظرفی را پر از آب می‌کنیم، یک قاشق نمک در آن می‌ریزیم، بعد آرتیشوها را در ظرف می‌ریزم و می‌گذاریم روی اجاق تا پخته شود.

- سیر ۲ حبه
- پیاز ۲ عدد
- روغن یا کره به مقدار کافی
- ماست پرچرب و شیرین ۷ قاشق غذاخوری
- تورتا به میزان لازم (البته در صورت تمایل)
- پودر گل سرخ، ادویه، نمک و فلفل سیاه به مقدار لازم
- در صورت تمایل گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

دستور تهیه دلمه برگ مو تبریزی

طرز تهیه دلمه برگ مو تبریزی کمی با آنچه در بالا گفته شد، متفاوت است. ماست چکیده به عنوان چاشنی اصلی دلمه برگ مو تبریزی محسوب می‌شود که هم می‌توان این غذا را با گوشت و هم بدون آن درست کرد. تبریزی‌ها برای مجلسی شدن این غذا به جای گوشت از تورتا استفاده می‌کنند.

مراحل پخت به شرح زیر است:

۱. برنج و بلغور را چند ساعت در آب خیس می‌کنیم و سپس آن‌ها را می‌پزیم.
۲. پیازها را خرد می‌کنیم و در روغن تفت می‌دهیم.
۳. همه مواد و ادویه‌ها را با هم مخلوط می‌کنیم.
۴. در این مرحله ماست را به مواد اضافه می‌کنیم. پیشنهاد می‌کنیم حتماً از این مرحله غافل نشوید. ماست در خوش طعم شدن غذای شما تأثیر فراوانی دارد.
۵. مواد را داخل برگ مو می‌پیچیم و مانند دستور پخت قبل، روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم تا پخت غذا تکمیل شود.
۶. نوش جان‌تان!

دستور پخت اصلیل دلمه برگ مو اصفهانی

اصفهانی‌ها در مایه دلمه علاوه بر لپه، از باقالی هم استفاده می‌کنند. گاهی هم از عدس بهره می‌برند. همچنین برای این‌که طبع سرد برگ مو را خنثی کنند، مقداری کشمش یا خرما در داخل این غذا قرار می‌دهند که طعمی فوق‌العاده به آن می‌بخشد.

طرز تهیه دلمه برگ مو لبنانی

دو تفاوت اصلی در دلمه برگ مو لبنانی با دستور ابتدایی ما به چشم می‌خورد. در این دستور به جای لپه از نخود استفاده می‌شود و همچنین لبنانی‌ها برای طعم

- رب گوجه‌فرنگی ۱ قاشق سوپ‌خوری (یا آب گوجه‌فرنگی ۲ لیوان)
- آب‌لیمو به مقدار کافی
- شکر (سلیقه‌ای‌ست)
- نمک و ادویه به مقدار کافی

طرز تهیه:

۱. گوشت چرخ‌کرده را با پیاز تفت می‌دهیم تا حدی که آب گوشت کشیده شود.
۲. سبزی را با دقت، تمیز و خرد و سپس با یکی دو قاشق روغن، کمی سرخ می‌کنیم.
۳. برنج را با ۲ لیوان و کمی نمک، جوش می‌دهیم تا کمی نرم شود.
۴. برنج، مایه گوشت و سبزی را مخلوط می‌کنیم.
۵. ادویه‌جات و آب‌لیمو را با مایه مخلوط می‌کنیم.
۶. سر بادمجان را به شکل دایره‌ای کوچک اما عمیق می‌بریم و سپس داخل بادمجان‌ها را خالی می‌کنیم.
۷. اطراف بادمجان را کمی نمک می‌زنیم و داخل آن را از مایه پر می‌کنیم. در بادمجان‌ها با کمی فشار می‌گذاریم.
۸. با آب گوشت یا آب ساده و رب، سس درست می‌کنیم و روی بادمجان‌ها می‌ریزیم.
۹. حرارت را کم می‌کنیم تا غذا بپزد.

۳. طرز تهیه دلمه به



مواد اولیه برای ۴ نفر عبارتند از:

- به ۶ عدد (متوسط)
- گوشت ۲۵۰ گرم
- برنج نیم‌پیمانه سرخالی
- پیاز ۲ عدد
- نخودسبز پخته ۱ پیمانه
- آب‌لیمو به مقدار لازم
- شکر ۱ تا ۲ قاشق سوپ‌خوری

۲. بعد از پخته‌شدن آرتیشوها، برگ‌های ۲ آرتیشو را می‌کنیم و قلب آن‌ها را که معمولاً در ته آن قرار دارد، درمی‌آوریم و ریز خرد می‌کنیم.
۳. قارچ‌ها را خرد می‌کنیم و در کره تفت می‌دهیم تا آب آن گرفته شود.
۴. زامبون‌ها را ریز خرد می‌کنیم و با خامه، سس بشامل، کمی فلفل، نمک، آرتیشوهای خردشده و قارچ تفت‌داده‌شده را مخلوط می‌کنیم.
۵. برگ‌های وسط ۸ آرتیشوی باقی‌مانده را برمی‌داریم، تیغ‌های آن را جدا می‌کنیم؛ به طوری که داخل آرتیشو خالی شود و برگ‌های دور آن و قلب آرتیشو که بهترین قسمت آن است، باقی بماند.
۶. داخل آرتیشوها را از مایه آماده‌کرده پر می‌کنیم.
۷. سس بشامل را روی مایه داخل آرتیشوها می‌ریزیم.
۸. داخل ظرف ۱۰۰ گرم کره و آب گوشت را اضافه می‌کنیم.
۹. کمی نمک می‌زنیم و به مدت نیم‌ساعت روی حرارت کم اجازه می‌دهیم غذا بپزد.
۱۰. دلمه‌ها آماده است و می‌توانید برای تزئین آن از چند برگ جعفری استفاده کنید.

۲. دستور پخت دلمه لذیذ بادمجان



مواد لازم این غذا برای ۴ نفر عبارتند از:

- بادمجان قلمی متوسط ۸ عدد
- گوشت چرخ‌کرده نیم‌کیلو
- سبزی مخصوص (تره، جعفری، نعناع، ترخون، پیازچه) نیم‌کیلو
- برنج ۱ پیمانه پر (۲۰۰ گرم)
- پیاز تفت‌داده‌شده ۲ تا ۳ قاشق سوپ‌خوری
- روغن ۱ پیمانه (۲۰۰ گرم)

استفاده، آن‌ها را خوب بشویید تا نمک اضافی برگ‌ها گرفته شود.

۲- لپه را از قبل خیس کنید

لپه‌ها را قبل از درست کردن غذا، در آب چندساعتی خیس کنید تا نفخ آن از بین برود.

۳- حرارت زیر غذا را ملایم کنید

برای این‌که غذای شما از هم باز نشود، بهتر است با حرارت کم پخته شود.

حتماً بخوانید: طرز تهیه سمبوسه ترد و خوشمزه

۴- سبزی دلمه برگ مو را کمی تفت دهید

سبزی غذا باید کمی سرخ شود تا به واسطه پخته شدن مواد داخل غذا، سبزی‌ها زیاد له نشوند.

۵- برای پیچیدن دلمه سلیقه به خرج دهید

شما می‌توانید طبق سلیقه خود، این غذا را به شکل رولی یا بقچه‌ای بپیچید. نحوه پیچیدن آن در اشتهابرانگیزبودن غذا نقش بسزایی دارد.

۶- از چاشنی استفاده کنید

در انتهای پخت این غذا، برای خوش طعم تر شدن آن بهتر است چاشنی روی آن بریزید. برای مثال برای **دلمه برگ مو** می‌توانید از شربت سکنجبین، شکر و سرکه یا رب انار استفاده کنید.

۷- مدت زمان پخت دلمه به را طولانی کنید

اگر مدت طبخ غذا طولانی شود، رنگ صورتی خوش‌رنگی به خود می‌گیرد. همچنین می‌توانید برای خوش طعم شدن آن از زعفران استفاده کنید.

• رب گوجه‌فرنگی ۱ قاشق سوپ‌خوری

• ادویه و نمک به مقدار کافی

طرز تهیه به شرح زیر است:

۱. گوشت را ریز خرد می‌کنیم و با پیازداغ تفت می‌دهیم.

۲. گوشت را با کمی آب روی حرارت می‌گذاریم تا بپزد.

۳. وقتی که آب گوشت کشیده شد و گوشت پخت، به آن کمی رب، ادویه و نمک اضافه می‌کنیم.

۴. برنج را جوش می‌دهیم تا کمی نرم شود.

۵. گوشت، برنج و نخود سبز را با هم مخلوط و سپس به آن نمک، فلفل، شکر و آبلیمو اضافه می‌کنیم.

۶. سر به را به اندازه یک دایره کوچک برش می‌دهیم؛ داخل آن را خالی و از مواد پر می‌کنیم.

۷. در آن را می‌گذاریم. **دلمه‌های** به را در یک ظرف می‌چینیم، مقداری آب یا آب گوشت به همراه کمی آبلیمو اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم با حرارت ملایم بپزد.

۸. نوش جان!

۴. **دلمه پیاز سفید**

۱۰ تا ۱۲ عدد پیاز درشت و صاف را انتخاب می‌کنیم و داخل پیازها را مانند دستور قبل خالی می‌کنیم. از مایه آماده‌شده (مانند مایه به) پر می‌کنیم و روی حرارت اجازه می‌دهیم که بپزد.



۷. **نکته تکمیلی که هر سر آشپزی باید بداند**

۱- برگ‌های مو را تازه انتخاب کنید

سعی کنید برگ‌های تازه و جوان را برای دستور تهیه **دلمه برگ مو** استفاده کنید. البته از برگ‌های کنسروی هم می‌توانید بهره ببرید اما توجه داشته باشید قبل از

نکات مهم خانه‌داری

این نکات و راهکارها به شما کمک می‌کند که سریع‌تر عمل کنید.

- استفاده از فیلتر قهوه برای تمیز کردن شیشه و آئینه

شاید اصلاً به فیلتر قهوه توجه نکرده باشید و خیلی راحت آن را دور بریزید اما اگر یک‌بار با آن به تمیز کردن شیشه و آئینه بپردازید، دیگر هیچ‌وقت آن‌ها را دور نخواهید انداخت.

- استفاده از هواگیر در لوله جاروبرقی

با قرار دادن هواگیر در لوله جاروبرقی باعث می‌شوید که جاروبرقی شما ناخودآگاه سکه‌ها و پول‌هایتان را به درون خود نکشد.

- تمیز کردن مایکروویو با یک فنجان آب

اگر مایکروویو شما بعد از چند بار استفاده سریعاً کثیف می‌شود، عصبانی نشوید. یک فنجان آب گرم بردارید و نصف یک لیمو را به آن اضافه کنید و آن را به مدت یک دقیقه درون مایکروویو قرار دهید و سپس آن را بیرون آورده و کل مایکروویو را با دستمال آغشته به این ترکیب تمیز کنید.

- استفاده از اسفنج‌های مصرف‌شده

هرگز مجبور نیستید که به‌طور مداوم در حال خرید اسفنج و اسکاچ باشید که این کار نه‌تنها هزینه‌های شما را بالا می‌برد، بلکه به طبیعت نیز آسیب وارد می‌کند. یک یا دو دقیقه این اسفنج‌ها را درون مایکروویو با دمای بالا قرار دهید تا ببینید که مثل روز اول شده است و تمام باکتری‌های آن کشته می‌شود.

- از یک پاک‌کننده طبیعی برای کل خانه استفاده کنید.

در این قسمت می‌توانید کاملاً اقتصادی عمل کنید و خودتان پاک‌کننده بسازید و فقط کافی است که چهار قاشق جوش شیرینی را با یک لیتر آب گرم مخلوط کنید تا یک پاک‌کننده چندمنظوره و طبیعی داشته باشید و سپس آن را روی دستمال ریخته و در هر جای خانه که خواستید، بکشید.

- تمیز کردن حمام با سرکه و صرفه‌جویی در هزینه‌ها

همه ما عاشق این هستیم که شیرآلاتمان در همه جای منزل مخصوصاً در حمام برق بزنند و حال می‌توانید برای این کار از سرکه استفاده کنید. بالا تا پایین حمام را با سرکه شستشو دهید و برای دوش نیز از سرکه و آب جوش استفاده کنید که هرچقدر سرکه بیشتر باشد، تمیزی و درخشندگی بیشتر خواهد بود.

- روغن بچه برای پاک کردن اثر انگشت از استیل ضدزنگ

روغن بچه نه‌تنها برای نرم کردن پوست کودک است، بلکه می‌تواند صدای غژغژ خشکی را از بین ببرد. همچنین اگر هود خانه شما یا دیگر استیل‌های ضدزنگ ردی از اثر انگشت روی خود دارند، می‌توانید از روغن بچه استفاده کنید و لکه‌ها را از بین ببرید.

- مسواک قدیمی برای پاک‌سازی حمام

مسواک‌های قدیمی را هرگز دور نریزید که این ابزار بسیار کاربردی خواهد بود. می‌توانید مسواک را بعد از قدیمی شدن، داخل آب جوش بریزید تا هرگونه جرمی از آن جدا شود تا با استفاده از آن، هرجایی که دسترسی سخت است را تمیز کنید که استفاده از آن نیز بسیار راحت است.

- استفاده از ورقه‌های نرم‌کننده فیبری برای از بین بردن بوی بد سطل زباله

هیچ‌چیز منجرکننده‌تر از آن نیست که سطل زباله خود را خالی کنید و ببینید که هنوز هم بوی بدی می‌دهد که اگر با چنین مشکلی مواجه شدید، می‌توانید از ورقه‌های نرم‌کننده فابریکی در کف سطل زباله قرار دهید تا به‌سرعت هوای آن را مطبوع کند و همچنین می‌توانید از انواع معطر استفاده کنید و بوی موردعلاقه خود را انتخاب کنید.

- از بین بردن بوی کفش با جوش شیرین

بله. دوباره جوش شیرین به کمک شما می‌آید و بوی بد کفش‌ها را از بین می‌برد. مقداری جوش شیرین را به کفش اسپری کنید یا این‌که هنگام شستشو، کمی از آن را با آب مخلوط کنید و شستن را انجام دهید.

- از بین بردن جوهر خودکار از چوب با خمیردندان

اگر کودک شما با ماژیک یا خودکار روی چوب میز ناهارخوری، نرده‌ها یا هر جای چوبی دیگری ردی از خود

استفاده کنید یا این که مقداری جوش شیرین را روی آن بپاشید.

- براق کردن سیلور با خمیردندان

سیلورها نمای بسیار زیبایی به آشپزخانه می‌دهند اما در صورتی که تمیز و براق باشند و برای آن نیز کافیست که مقداری آب و خمیردندان را مخلوط کنید و روی آن‌ها بکشید و حتی برای زیورآلات نقره هم می‌توانید از این روش استفاده کنید و سپس آن را با یک پارچه دیگر خشک کنید.

- تمیز کردن لوازم باغبانی با آب و مایع شوینده

لوازم باغبانی به شدت در معرض خاک و گرد و آلودگی هستند که برای مراقبت از آن‌ها و حفظ تمیزی، مقداری آب و مایع شوینده را با یکدیگر ترکیب کنید و برای شستشو استفاده کنید.

- استفاده از سس گوجه فرنگی برای جلوگیری از

گردوغبار لوازم باغبانی

اگر لوازم باغبانی شما بیش از حد دچار گردوغبار می‌شوند، قبل از دستمال کشیدن مقداری سس کچاپ روی آن بزنید.

- استفاده از مایع شوینده برای خلاص شدن از شر

لکه‌های روی لباس

بسیار سخت است که لکه‌های غذا یا نوشیدنی روی لباس شما باقی بماند و از بین برود، مخصوصاً اگر این لباس را بیش از لباس‌های دیگر دوست داشته باشید اما نترسید، این موضوع به این معنا نیست که باید از این لباس دست بکشید. مقداری مایع شوینده را مستقیم روی لکه بریزید و آن را با آب بشویید که این ترفند برای لباس‌های نخی، پشمی و ابریشم بیش از بقیه کار می‌کند.

- استفاده از کچاپ برای تمیز کردن ماهیتابه‌های

مسی

ماهیتابه‌های مسی می‌توانند نمای مدرنی را به آشپزخانه شما ببخشند. اگر بعد از استفاده از آن‌ها نیاز به شستن داشتند، مقداری سس گوجه فرنگی را به این ماهیتابه بزنید و بعد با یک دستمال آن را پاک کنید.

- از بین بردن خراش روی چوب با استفاده از یک

گردو

آیا از خطوط و خش‌های روی لوازم چوبی خود خسته شده‌اید؟ کافی است که یک گردوی بدون پوست را

به‌جا گذاشته، می‌توانید به آرامی مقدار کمی خمیردندان را به آن قسمت بزنید و شاهد از بین رفتن لکه‌ها باشید.

- تمیز کردن سریع شانه با آب و لیکوئید

شاید تنها کاری که تا به حال برای تمیز کردن شانه‌ها انجام می‌دادید، این بود که موهای اضافه آن را بعد از هر بار شانه کردن می‌گرفتید اما این شانه‌ها چربی و آلودگی‌های دیگری را به خود جذب می‌کنند. کافی است که یک نوع لیکوئید مثل شامپو، اسپری مو یا محصول دیگری را مربوط به مو انتخاب کنید و ترکیب آن را با آب به شانه خود اسپری کنید.

- از سرکه معطر برای تمیز کردن لوازم خانه

استفاده کنید.

یک اسپری خانگی بسازید و یک قسمت از آن را با سرکه سفید و نصف دیگر را با آب پر کنید. این ماده برای افرادی که به شوینده‌ها آلرژی دارند نیز بسیار مناسب است. حال این اسپری را بر ای قسمت‌هایی استفاده کنید که بوی ماهی می‌دهند و حتی می‌توانید یک گیاه را به این ترکیب اضافه کنید.

- استفاده از جوش شیرین برای گرفتگی‌ها

اگر راه آب ظرفشویی یا هر جای دیگر با مو یا ماده غذایی دیگری گرفته شده و آب جریان خوبی ندارد، می‌توانید مقداری جوش شیرین را درون آن بریزید و سرکه را نیز برای تأثیر بیشتر به آن اضافه کنید و سپس پنج دقیقه صبر کنید و مقداری آب گرم بریزید.

- تمیز کردن لوازم گلی شده با خمیردندان

آیا کفش‌های ورزشی شما در گل فرو رفته و لک شده؟ در این مورد می‌توانید تنها با استفاده از خمیردندان قسمت‌های گل شده را پاک‌سازی کنید.

- تمیز کردن کابینت با مایع شستشو دهنده

کابینت‌های چرب شده به دلیل پخت‌وپز را می‌توانید تنها با آب و مخلوط آن با مایع شوینده تمیز کنید. فرقی ندارد که اسفنج شما چقدر به این مایع آغشته شده باشد.

- تمیز کردن تخته مخصوص خرد کردن مواد با

لیمو

تخته خرد کردن مواد غذایی معمولاً بیش از بقیه لوازم آشپزخانه استفاده می‌شود. بعد از مدتی شاهد این خواهید بود که رنگ خود را کم‌کم از دست داده است و در این موارد می‌توانید از آب‌لیمو برای از بین بردن لکه‌ها

سنگ بریزید و اجازه دهید که یک شبانه‌روز روی آن بماند و با استفاده از فرچه کمی بیشتر آن را پخش کنید و سپس صبح روز بعد روی آن آب بگیرید.

- نگهداشتن یک لیمو در یخچال برای خوشبو کردن داخل آن

حتماً متوجه شده‌اید که حتی غذاهای موردعلاقه‌تان نیز در داخل یخچال بوی بدی می‌گیرند. یک لیموی تازه را از وسط قاچ کنید و آن را در طبقه بالای یخچال قرار دهید و نصف دیگر را در پایین طبقه بگذارید تا هرگونه بوی بدی از فریزر از بین برود.

- از بین بردن بوهای سوختگی با نمک

آیا شام شما سوخته است؟ اگر فضای خانه شما بوی سوختگی به خود گرفته، مقداری نمک به کف ماهیتابه بپاشید.

- تمیز کردن ماهیتابه با فویل آلومینیومی

فویل کاربردهای بسیار زیادی دارد. می‌توانید از آن به‌عنوان یک اسکراب برای کف ماهیتابه‌های خود استفاده کنید. برای صرفه‌جویی می‌توانید از فویل اطراف ساندویچ خود استفاده کنید.

- تیز کردن قیچی با فویل نازک

نوک قیچی‌ها معمولاً به‌سرعت کند می‌شود، مخصوصاً اگر برای بریدن کاغذ یا مقوا از آن‌ها استفاده کنید؛ اما مجبور نیستید که آن را عوض کنید. کافی است که یک قسمت از فویل نازک را با قیچی برش دهید دوباره تیز شود.

- از بین بردن خطوط سفید اتو با سرکه

اتوی خود را با استفاده از سرکه نو و تمیز نگه دارید. به این صورت که آن را به آرامی داغ کنید. سپس نصف مخزن را با سرکه و نصف دیگر را با آب پر کنید. یک ساعت صبر کنید، سپس مخزن را خالی کنید و شستشو دهید.

- چسب کردن نامه با لاک ناخن

اگر پاکت نامه‌ای دارید که می‌خواهید چسب آن را باز کنید و دوباره آن را ببندید اما به دلیل باز شدن آن این کار را انجام نمی‌دهید، می‌توانید از لاک استفاده کنید. بعد از اینکه کارتان تمام شد، قسمت چسب در پاکت نامه را لاک بزنید.

- محافظت از کف چوبی یا لمینتی با توپ تنیس

بردارید و روی این قسمت‌ها بکشید تا معجزه آن را ببینید.

- از بین بردن بوی قفسه‌ها با جوش شیرین

آیا کشو و قفسه‌های لباس و یا حوله شما بوی نم می‌دهد؟ مقداری جوش‌شیرین را به این کشوها اسپری کنید و در آن‌ها را باز بگذارید.

- از بین بردن لکه‌های روی فرش با مایع شوینده

لکه‌های روی فرش را با یک قاشق چای‌خوری مایع شوینده و دو فنجان آب گرم از بین ببرید و می‌توانید بخار آن را به فرش بدهید و شاهد ناپدید شدن لکه‌ها باشید و سپس یک اسفنج آغشته به آب سرد را روی آن بکشید.

- استفاده از پودر بچه برای از بین بردن صداهای بسیار بلند

اگر صبح‌ها با سروصداهایی مثل صدای ماشین‌ها و لوازم‌خانگی بیدار می‌شوید، می‌توانید مقداری پودر بچه را روی کف چوبی بریزید که با این کار لوازم با کشیده شدن روی سطح صدا نخواهند داشت.

- استفاده از خمیردندان برای لکه‌های قهوه

لکه‌های قهوه روی دندان با خمیردندان و مسواک از بین می‌روند اما می‌توانید با این ماده از شر آن‌ها از روی فنجان‌ها نیز خلاص شوید و سپس آن را مثل همیشه شستشو دهید.

- استفاده از جوش‌شیرین برای ظرفشویی

اگر از ماشین ظرفشویی خود مدت‌زمان بیشتری استفاده کنید، یعنی این‌که هزینه‌های خود را تا حد زیادی کاهش داده‌اید. مقداری جوش‌شیرین را تکان دهید و آن را روی اسفنج مرطوب بریزید و روی لبه‌های ظرفشویی بزنید تا لکه‌ها و آثار غذا از بین برود.

- از بین بردن لکه‌های چربی با کاکائولا

اگر لکه‌های چربی روی تیشرت موردعلاقه شما مانده است، می‌توانید مقداری کاکائولا را روی آن بریزید و سپس آن را مثل همیشه داخل ماشین لباسشویی بیندازید تا اسید **نوشابه** داخل بافت لباس حل شود.

- از بین بردن لکه‌های توالت با زغال

هیچ چیز مانند زغال نمی‌تواند سفیدی رنگ توالت را به شما برگرداند. یک قوطی زغال را پودر کنید و آن را روی

لکه‌های آلوده حمام را با برس یک گریپ‌فروت از بین ببرید. مقداری از آب آن را با نمک مخلوط کنید و روی لکه‌ها بریزید. نصف دیگر را برای صبحانه استفاده کنید.

- از بین بردن رسوب‌های کتری با سرکه

نصف کتری رسوب بسته خود را با سرکه سفید پر کنید، نصف دیگر آن را آب بریزید. اجازه دهید که تا صبح این مخلوط داخل کتری بماند. صبح روز بعد کتری را بشویید و شاهد از بین رفتن رسوبات باشید. با این کار نه تنها عمری کتری شما افزایش می‌یابد، بلکه طعم آب جوش و چایی‌های شما بهبود پیدا می‌کند.

- از بین بردن رد حشرات موذی از لباس با گیاهان

این رد پای حشرات روی لباس‌ها بسیار منجرکننده خواهد بود، پس بهتر است که هر چه سریع‌تر اقدام به رفع آن‌ها کنید. مقداری گیاه خشک‌شده مثل اسطوخودوس، رزماری یا آویشن را پودر کنید و روی این قسمت‌ها بریزید و آن را داخل کشوی دراور قرار دهید.

- استفاده از وازلین برای براق کردن کفش‌ها

مقداری وازلین را روی سطح کفش خود بزنید تا براقیت همیشگی و واقعی آن را احیا کنید.

- از بین بردن لکه آب از میز با سشوار

اگر روی میز شما دچار لکه‌های آب و قهوه شده، می‌توانید از سشوار و روغن زیتون در این محل استفاده کنید.

- تمیز کردن درز پنجره با سرکه

درزهای پنجره به‌عنوان جاذب برای گردوغبار و آلودگی‌ها عمل می‌کنند. برای اینکه آن‌ها را تمیز نگه دارید، مقداری سرکه سفید را با آب ترکیب کنید و روی این قسمت بزنید تا گردوغبار و سیاهی‌ها از بین برود.

- سفیدکننده طبیعی با لیمو

اگر حس می‌کنید که لباس‌های شما بعد از شستن از رنگ سفید متمایل به زرد می‌شوند، می‌توانید چند قطره لیمو را داخل مخزن ماشین لباسشویی بچکانید و سپس آن را روی دور تند و داغ قرار دهید.

- تمیز کردن کارد و چنگال با پیاز

لکه‌های کارد و چنگال گاهی اوقات با هیچ مایع ظرفشویی از بین نمی‌رود که در این مواقع می‌توانید از یک پیاز نصف شده استفاده کنید و روی آن‌ها بزنید یا

اجازه ندهید که کف چوبی یا لمینت خانه شما به دلیل جابجا کردن صندلی و میز خط و خش بیافتد. یک توپ تنیس را به دو نیم تقسیم کنید و آن را در انتهای پایه صندلی قرار دهید. برای هر پایه‌ای این کار را انجام دهید.

- پولیش کردن لوازم با روغن زیتون

روغن‌زیتون علاوه بر خواص بسیار متعدد برای بدن می‌تواند در تمیزکاری‌ها نیز به کار برود. چند قطره از آن را روی محل گردوغبار بریزید. مثلاً برای تمیز کردن لوازم چوبی که بوی غلیظی هم به آن‌ها نمی‌دهد.

- دستمال‌های قدیمی برای از بین بردن گردوغبار

اگر دستمال‌ها و کهنه‌های قدیمی‌تان دیگر قابل‌استفاده برای پاک کردن نیست و یا مثلاً پاره شده، می‌توانید از آن برای گردگیری کردن سطوح استفاده کنید.

- از یک فرچه برای تمیز کردن توستر استفاده کنید.

قسمت‌های ریز و جاهایی که راه دست خوبی ندارند را با فرچه یا مسواک تمیز کنید. این کار به شما کمک می‌کند تا توستر تمیزتری داشته باشید و بوی بد آن را بگیری.

- از بین بردن جای چربی از دیوار با نان سفید

اگر روی دیوار شما جای چربی اثر انگشت شما مانده است، می‌توانید یک تکه نان سفید را بردارید و روی این محل‌های دیوار بکشید. شاید برایتان عجیب باشد که چه کسی این روش را پیدا کرده اما مطمئن باشید که جواب می‌دهد.

- سرکه برای از بین بردن بوی بد ماشین لباسشویی

ماشین لباسشویی بعد از خالی شدن معمولاً بوی نامطبوعی به خود می‌گیرد. یک فنجان سرکه سفید را با در قسمت آب گرم ماشین لباسشویی بریزید که این کار باعث از بین رفتن جرم‌ها و از بین رفتن بوی بد درون آن می‌شود.

- تمیز کردن اتو با فویل و نمک

اگر اتوی شما جرم گرفته، می‌توانید جرم کف آن را با نمک و فویل نازک از بین ببرید. این‌گونه که اتو را روشن کنید و یک فویل آلومینیومی نازک را روی نمک‌های کف اتو قرار دهید.

- تمیز کردن حمام با گریپ‌فروت

- استفاده از مایع ظرفشویی برای تمیز کردن میکسر

این ابزارهای کوچک مصرف بسیار بالایی دارند. به همین دلیل باید زودبه‌زود آن‌ها را تمیز کنید. برای این کار کافیست که مقداری مایع ظرفشویی یا شوینده دیگر را داخل آن بریزید و با آب گرم مخلوط کنید و سپس میکسر را روی سرعت معمولی قرار دهید و در نهایت مراقب باشید که هیچ مایع شوینده‌ای درون میکسر نمانده باشد.

- پولیش چرم با خمیردندان

چرم‌ها می‌تواند روی لباس، مبلمان، کفش و یا کیف و یا هر قسمت دیگری از خانه برای دیزاین قرار گرفته باشد. چرم‌ها نیز به دلیل براقیتشان پرترفدار می‌باشد و برای براق نگه‌داشتن آن‌ها کافی است که مقداری خمیردندان را به آن بزنید.

- استفاده از وازلین برای از بین بردن صدای کشوهای دراور

اگر کشوهای دراور شما صدای خوبی ندارند یا سخت باز و بسته می‌شوند، کافی است که مقداری وازلین را روی ریل کشوهای آن بزنید.

- تمیز کردن استیل‌ها با روغن بچه

استیل‌ها معمولاً جای انگشت، غذا و دوده را به خود می‌گیرند. برای از بین بردن این لکه‌ها می‌توانید مقداری روغن بچه را به آن بزنید و دور آن را پارچه بیچید و حتی می‌توانید با فرچه آغشته به روغن روی این استیل‌ها بکشید.

- از بین بردن لکه آدامس از روی لباس با استفاده از فریزر

اگر در جایی از لباس شما ردی از آدامس مانده است، می‌توانید لباس را تا کنید و آن را داخل فریزر قرار دهید و چند ساعت صبر کنید و این‌گونه خواهید دید که آدامس یخ‌زده بسیار راحت‌تر از لباس جدا می‌شود.

- تمیز کردن یقه لباس با استفاده از شامپو

یقه لباس معمولاً بیشتر از قسمت‌های دیگر لباس در معرض عرق، آلودگی و لکه‌ها قرار می‌گیرد. اگر نمی‌خواهید که به خاطر یک یقه لباسشویی را روشن کنید، می‌توانید آن قسمت از لباس را با شامپو تمیز کنید.

برای تمیزی بیشتر می‌توانید چنگال و چاقو را وارد پیاز کنید و اجازه دهید که به همان حالت بماند.

- تمیز کردن سلفون‌ها با جوش شیرین

اگر سلفون را بعد از کشیدن روی ظرف سالاد یا غذا آلوده یافتید، مقداری جوش شیرین را روی آن بزنید و مراقب باشید که زیاده‌روی نکرده باشید.

- از بین بردن لکه‌های چسب با سرکه

اگر کودک شما عادت به چسباندن استیکرها روی دیوار، کتاب، کیف یا هر جای دیگری دارد و بعد آن‌ها را می‌کند، قطعاً مشاهده کرده‌اید که جای چسب‌های آن به‌وضوح در این محل‌ها می‌ماند، در این حالت می‌توانید یک دستمال را آغشته به سرکه کنید و روی این محل‌ها بزنید.

- براق کردن کفش‌ها با اسپری مو

اگر می‌خواهید که تمیزی کفش‌ها را چند برابر کنید و یا آن را مثل روز اول براق کنید، از اسپری مو روی این کفش‌ها استفاده کنید.

- استفاده از خمیردندان برای شفاف کردن آینه

آینه تقریباً بدقلق است. مخصوصاً زمانی که از حمام برمی‌گردید و شاهد مه گرفتن یا بخار کردن آینه هستید و نمی‌توانید خود را درون آن ببینید. در این حالت مقداری خمیردندان را به آینه بمالید. بعد از آن یک دستمال خشک را به آن بزنید و بعد شاهد از بین رفتن بخار روی آینه و شفاف بودن آن باشید.

- پر کردن فرورفتگی‌های دیوار با خمیردندان

فرورفتگی‌های دیوار معمولاً حس بدی را به افراد منتقل می‌کند. حال اگر برای پر کردن آن‌ها عجله دارید، می‌توانید از یک خمیردندان استفاده کنید. فقط مراقب باشید که خمیردندان شما بی‌رنگ باشد.

- رول چسب برای از بین بردن موها

بعضی از لباس‌ها و پارچه‌ها از نوعی هستند که موها را به خود جذب می‌کنند و نمی‌توان به راحتی آن‌ها را از بین برد. در این شرایط می‌توانید از یک رول چسب خالی استفاده کنید که هنوز کمی چسبندگی دارد. چسب را روی این لباس‌ها بکشید تا موها و گردوغبار را به خود بگیرد.

گچ دارند اما تخم‌مرغ‌های کهنه ظاهری صاف و شفاف دارند.

- برای اینکه بفهمید تخم‌مرغ کهنه است یا خیر، ته تخم‌مرغ خام را شکسته و پوسته آن را بردارید اگر هوا در این قسمت زیاد بود، تخم‌مرغ کهنه‌تر است اما اگر حجم تخم‌مرغ بیشتر و هوای موجود در آن کمتر باشد تخم‌مرغ تازه‌تر است.
- برای از بین بردن بوی زهم مرغ در صورت نداشتن پیاز یک عدد هویج را درسته یا خردکرده همراه مرغ در حال طبخ بپزید.
- برای از بین بردن بوی مرغ و ماهی یک لیموترش را از وسط نصف کنید. سپس کمی نمک به لیموترش اضافه کنید و آرام‌آرام روی مرغ و ماهی بمالید.
- برای تمیز کردن پنیر پیتزا از رنده، کمی روغن مایع با استفاده از پنبه روی رنده بمالید و بعد از نیم ساعت و نرم شدن خرده‌های پنیر رنده را با اسکاچ و مایع ظرفشویی بشویید.
- برای از بین بردن لکه‌های زرد ظروف پلاستیکی، جوش شیرین یا آبلیمو را روی لکه بمالید و بعد از نیم ساعت بشویید. سپس ظرف را در آفتاب قرار دهید تا کاملاً سفید شود.
- برای تمیز کردن برفک برای اینکه مجبور نباشید یخچال را از برق بکشید و منتظر بمانید تا برفک‌ها آب شوند از یک کفگیرهای مخصوص تابه‌های تفلون که به بدنه فریزر آسیب نمی‌زنند برای تراشیدن برفک استفاده کنید و سپس با یک دستمال زبر مرطوب شده، آن‌ها را کاملاً پاک کنید.
- برای از بین بردن لایه شیر چسبیده به قابلمه، قابلمه را با آب گرم و کمی جوش شیرین پر کنید و به جوش بیاورید تا لکه شیر به راحتی پاک شود.
- برای تمیز کردن مواد سوخته چسبیده ته ظرف، ظرف را با آب پر و یک قاشق جوش شیرین به آن اضافه کنید و آن را روی گاز

- لکه‌های فوم را با فوم شیو از بین ببرید.

اگر مبلمان شما لکه‌های زیادی دارد، می‌توانید از فوم شیو استفاده کنید و روی این قسمت‌ها بزنید و سپس آن را با سشوار خشک کنید و ببینید که لکه‌ها کاملاً از بین رفته‌اند.

- تمیز کردن کیبورد با جاروبرقی

گردوغبار لابه‌لای دکمه‌های کیبورد را می‌توانید به راحتی با لوله جاروبرقی بگیرید و سپس یک دستمال خیس را روی آن بکشید تا هیچ ردی از گردوغبار روی آن نباشد.

- تمیز کردن ریموت کنترل

اگر نسبت به آلودگی ریموت کنترل خود حساس شده‌اید و فکر می‌کنید که بیش‌ازحد در معرض آلودگی‌ها قرار گرفته، می‌توانید یک حوله کاغذی مرطوب روی آن بکشید و گردوغبار و آلودگی‌ها را از بین ببرید.

دیگر نکات خانه‌داری که دانستن آن برای شما مفید است:

- هنگام نصب کاغذدیواری، جای سوراخ میخ‌ها خلال‌دندان بگذارید تا برای نصب تابلوها جای میخ را راحت بیابید.
- برای جدا شدن آهک از کتری پوست سیب زمینی یا هویج را در کتری بجوشانید.
- برای اینکه در جابابونی لک ایجاد نشود، از صابون مایع یا صابون گلیسیرین استفاده کنید.
- جلوگیری از لرزش و احتمالاً چرخش و افتادن دستگاه میکروویو، آن را با حوله کاغذی تراز کنید.
- برای تهیه حمام و جلوگیری از به وجود آمدن قارچ فن خروجی دستشویی را به کار اندازید یا هنگام دوش گرفتن و ۱۰ دقیقه پس از آن یک پنجره را باز بگذارید.
- برای اینکه در حمام لکه ایجاد نشود، بعد از دوش گرفتن کاشی‌ها و درهای شیشه‌ای را با یک شیشه‌پاک‌کن کوچک تمیز کنید.
- برای شناخت تخم‌مرغ تازه به پوست آن دقت کنید. تخم‌مرغ‌های تازه پوست زبر و خشن مانند

بگذارید و بعد آن را به دیواره سینک بکوبید تا برنج‌ها کاملاً بیرون آیند.

- اگر گلدان شما ترک دارد، برای بسته شدن ترک آن و نشستن نکردن آب گلدان، پارافین را ذوب کنید و آن را ته گلدان بریزید.
- برای جلوگیری از گرفتن بوی نا و کپک محفظه نان آن را با محلول آب و سرکه آبکشی کنید.
- برای جدا شدن تکه‌های غذا چسبیده به سطح فر دستمالی را با آمونیاک خیس کنید و چند ساعت داخل فر بگذارید.
- درون بطری‌ها، شیشه‌ها یا تنگ‌ها، پوست تخم‌مرغ و آب و صابون ولرم بریزید و خوب تکان دهید تا بطری‌ها سریع تمیز شوند.
- برای بدون پرز شدن دستمال گردگیری آن را هفته‌ای دوبار داخل آب داغ و کف دار قرار دهید و چند قطره تربانتین داخل آن بریزید و بگذارید چند ساعت بماند. سپس دستمال را بچلانید و پهن کنید تا خشک شود
- برای تمیز کردن مواد سوخته از قابلمه آلومینیومی کمی آب در آن بریزید و پیاز هم اضافه کنید و اجازه دهید بجوشد تا مواد سوخته آن شل شود.

بگذارید تا آب جوش بیاید سپس ظرف را از روی حرارت بردارید و بشویید.

- برای از بین بردن لکه چای از قوری چینی قوری را پر از آب کنید و کمی خمیردندان در آن بریزید و آن را حل کنید. بعد از نیم ساعت بشویید.
- برای پاک کردن دست‌ها بعد از پوست کندن بادنجان، دست‌ها را با پنبه‌ای آغشته به آب‌ژاول پاک کنید.
- برای خنک نگه‌داشتن شربت‌ها در تابستان داخل آن یخ نیندازید تا در صورت آب شدن یخ‌ها شربت بی‌مزه شود بلکه درون شربت گیلاس، آلبالو یا انگور یخ‌زده استفاده کنید.
- برای از بین بردن بوی بد چاه مخلوط جوش شیرین با پودر ماشین لباسشویی را با فشار آب داغ داخل لوله‌ها بریزید.
- برای اینکه پرده‌ها پس از شستشو در منزل به اتو کشیدن نیاز نداشته باشند آن‌ها را به‌صورت نمدار از محلی مناسب آویزان کنید.
- برای جلوگیری از فاسد شدن سبزی‌ها آن‌ها را دور از انواع گوشت‌های قرمز و سفید در فریزر قرار دهید.
- برای اینکه بو و طعم ادویه‌ها و سبزی‌های معطر از بین نرود آن‌ها را در ظروف شیشه‌ای دربسته نگه دارید.
- برای جلوگیری از شپشک زدن برنج، برنج را با نمک مخلوط کنید.
- برای راحت کردن کاغذدیواری بدون آسیب زدن به دیوار، کاغذدیواری را با محلول سرکه و آب مرطوب کنید و با دستمال روی کاغذدیواری بکشید تا راحت از آن جدا شود.
- برای اینکه لکه‌های ایجادشده بر اثر سرفتن مواد غذایی روی گاز را تمیز کنید، گاز را روشن کرده تا لکه کمی گرم شود و سپس آن را با یک دستمال آغشته به خمیر جوش شیرین پاک کنید.
- برای اینکه برنج از سوراخ‌های داخل صافی بیرون آید، صافی را نیم ساعت در آب گرم