

خانواده فرهنگی

به زبان فارسی



نویسنده: اسماعیل امینی

«به زبان فارسی» عنوان کتابی است که اسماعیل امینی در آن مجموعه یادداشت‌هایی درباره زبان فارسی نوشته است به کلی شبیه و نگاه غلطی که این سال‌ها نسبت به زبان فارسی گرفته شده، خیلی خوب و ساده پاسخ داده است. او به عنوان شخصی که واقعا دغدغه زبان فارسی دارد و خودش شاعر و مدرس ادبیات است، به خوبی از پس این کار برآمده است. برایتان این طور بگویم اگر فکر کرده‌اید با یک کتاب تخصصی دشوار روبه رویید، سخت در اشتباهید. شما با یک کتاب تخصصی اتفاقا ساده طرف هستید که یادتان می‌دهد چطور زبان مادری‌تان را دوست بدارید و کلمه‌هایش را با مهربانی در آغوش بگیرید، مثل مادری پیر و مهربان. کتاب را نشر جام جم روانه

بازار کتاب کرده و تأکید می‌کنیم خواندنش حالتان را خوش می‌کند و با زبان فارسی و کلمه‌ها جور دیگری رفیق می‌شوید.



مستوران



کارگردان: مسعود آب‌پرور و سید جمال سیدحاتمی

«مستوران» ببینید! اصلا چه اتفاقی بهتر از تماشای این سریال تاریخی که از پنجشنبه هفته پیش پخش آن شروع شد و هرشب ساعت ۲۲ و ۱۵ دقیقه از شبکه یک سیما به خانه‌هایمان می‌آید. این سریال جذاب کلی بازیگر خوب دارد و البته پروژه بزرگی هم هست. تصویربرداری مستوران در بیش از ۱۳ لوکیشن مختلف انجام شده و فصل نخست آن در ۲۶ قسمت و با نگاهی به داستان‌های کهن ایرانی ساخته شده است. سریال، روایتگر ماجراهایی جذاب در زمان صفویان و غزنویان است که یک حال خوش ایرانی دارد. ستون خانواده فرهنگی امروز به دل خودمان که چسبید حسابی! هم در آن دغدغه زبان فارسی هست و هم زیبایی‌های فرهنگ ایرانی. دیگر چه بخواهیم از این ستون به این کوچکی...



دوشنبه‌ها با یک شکمو



این داستان:

شربت سکنجبین و خیار

چه می‌خواهیم؟

شکر: ۱ پیمانه

آب: یک دوم لیوان

نعناع تازه: ۱ دسته کوچک

خیار: ۲ عدد

سرکه سفید: یک چهارم

لیوان



چه جوری بپزیم؟

برای تهیه شربت سکنجبین با خیار، ابتدای کار شکر را به همراه آب، درون یک قابلمه مناسب می‌ریزیم، سپس قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم تا شکر به طور کامل درون آب حل شود. پس از این که شکر به طور کامل حل شد، نعناع تازه را به قابلمه اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم شربت به آرامی بجوشد تا به قوام برسد. برای این که متوجه شویم شربت به قوام رسیده است، یک قاشق از آن را برمی‌داریم. پس از این که به طور کامل خنک شد، آن را بین دو انگشت خود تست می‌کنیم، در صورتی که شربت مانند نخ بین دو انگشت کش بیاید، یعنی شربت به قوام رسیده است. در صورتی که شربت آبکی باشد، باید هنوز روی حرارت بماند.

زمانی که شربت به قوام رسید، سرکه را به آن اضافه کرده و قابلمه را از روی حرارت کناری گذاریم. در این مرحله به مقدار دلخواه آب به لیوان اضافه

کرده، سپس به اندازه دلخواه خیار رنده شده اضافه می‌کنیم. در صورت تمایل برای مجلسی تر شدن شربت، می‌توانیم کمی تخم شربتی نیز اضافه کنیم. در نهایت پس از مخلوط کردن شربت، آن را سرو می‌کنیم.

نکته‌های مهم

برای این که شربت شکرک نزنند، می‌توانیم دیواره‌های قابلمه را با برس آغشته به جوهر لیمو یا آب لیمو ترش تمیز کنیم. در نهایت پس از این که شربت

خنک شد، یک تا دو قاشق از آن را درون یک لیوان مناسب می‌ریزیم. توجه داشته باشید در حین جوشیدن شربت، به هیچ وجه نباید آن را با قاشق یا هر وسیله دیگری به هم بزنیم.

میدم تا وقتی شانس پیداش شد، آماده باشم.

پیرمرد و دریا - ارنست همینگوی

این منم که بدشانسم. ولی کسی چه می‌دونه؟ شاید امروز... هر روز، به روز دیگه ست. خوش شانس بودن بهتره. ولی من کارمو کاملا درست انجام



۳

رطوبت هوا و آبیاری

در فصول رشد، گیاه را مرتباً آبیاری کنید. مانند اغلب گیاهان دیگر، آمدن فصل پاییز و زمستان برای جینجر به منزله کاهش میزان آبیاری است. فراموش نکنید برای بیشتر گیاهان، آبیاری عمقی و هفتگی بهتر از آبیاری سطحی و روزانه است. در صورتی که این گیاه نتواند رطوبت مورد نیاز خود را از خاک جذب کند، شروع به قهوه‌ای شدن می‌کند و خراب می‌شود.

۴

دمای هوا

این گیاه گرمسیری است، بنابراین عاشق رطوبت هوا و خاکی مرطوب است. اگر جینجر خیلی خشک شود، گلدهی آن کاهش یافته و ممکن است وارد دوران خفتگی شود. به عنوان یک گیاه گرمسیری، دمای بالاتر از ۱۰ درجه سانتی‌گراد را ترجیح می‌دهد. در نهایت می‌توان گفت جینجر در گرما بهتر رشد می‌کند و ماندگارتر است.

۲

نور

اغلب انواع جینجر در نور فیلتر شده خورشید رشد خوبی خواهند داشت؛ درست مانند شرایطی که در طبیعت اصلی خود، یعنی در جنگل‌های بارانی، تجربه کرده‌اند. اگر جینجر زیر تابش مستقیم یا بیش از حد خورشید قرار بگیرد، برگ‌هایش می‌سوزد. برای داشتن رشدی سالم، باید کمی سایه را نیز در محل خود داشته باشد. بنابراین نور درخشان و غیرمستقیم خورشید برای جینجر ایده‌آل است.

۱

جینجر

یکی از زیباترین گل‌ها در دنیاست. این گل زیبا در عین داشتن خاصیت درمانی، با ظاهر جذاب، رنگ‌های فریبنده و شکل متقارن خود، قلمرو عظیم و باشکوه برای خود ایجاد کرده است، که شامل ۱۳۰ گونه مختلف می‌شود. از بین تمام این گونه‌ها، تنها یک نوع از جینجر خوراکی است و به طور گسترده استفاده می‌شود؛ گیاهی دارویی که همه آن را می‌شناسیم: زنجبیل

۵

خاک

جینجر به خاکی غنی، مرطوب و دارای زهکشی عالی نیاز دارد. خاک آن بهتر است خنثی تا کمی اسیدی باشد. جینجر از جمله گیاهانی است که شدیداً به کود نیاز دارد. بنابراین توصیه می‌کنیم در فصل تابستان، هفته‌ای دوبار به آن کود بدهید. اگر کود کامل مخصوص گیاهان گلدار استفاده می‌کنید، ماهی یک بار کافی است.

جینجر خان جذاب

