

# پر رعایت

پر رعایت

ضمیمه خانواده و سبک زندگی | ۹ خرداد ۱۴۰۱ | شماره ۹۴۱

حمایت یا کنترل  
نامحسوس

بیش حمایت‌گری  
از کودک روی دیگر  
کنترل‌گری است!



۳

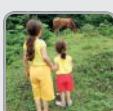


## اعتماد ناروا پایان به جا

افشاگری از چهره‌های مطرح روان‌شناسی و پیگیری مساله‌های روان‌شناسی زرد توسط چاردیواری

۶

ماسک داوری یا عینک همدلی



۴

مامان! آبجی رونگاه کن!

گریزی بر احساس کافی و ناکافی بودن مادرانه

۷

زمان مختص من



# آش دوغای خونه مادر بزرگه



کارافتادم. این که پاشم و به یاد خاطرات کودکی و  
دست پخت خاطره‌انگیز عزیزجویون، آش دوغی  
درست کنم و دستای کوچیک کودکیم رو بگیرم و  
روزمن رو باهاش زندگی کنم.

دوغی بود که هنوزم و قتی بهش فکر می‌کنم، تعشیش زیر زبونم میدارم. این خاطرات نسیم خنکی روتوجونم به جریان انداده بود که باعث شد خیلی راحت خوابم ببره و صحیح که بیدار شدم اول از همه به فکرانجام یه پیش بینی می‌کرد از اول صبح به فکر بارگذاشتن آش

تشنگی هم که دیگه نگم، چشمموون به دیگ کنار حیاط بود و بینی موون تیز برای نفس کشیدن عطر غذاهای عزیز جون. عزیز جون هم که همه اینا رو

ش دوغ برای ناهار و عده بسیار لذیذ و مناسبیه و خیلی هم بهتر میشه اگر در عده عصرانه، دمنوشی که طبع گرم و خشک داره میل بشه تابع سرد دوغ رو جبران کنه. به همین خاطر، به نظرمی رسه که دمنوش بادرنجبویه و چای یا بادرنجبویه و دارچین، انتخاب مناسبی باشه. بادرنجبویه، مفرح و نشاطبخش و ضمن داشتن طبع گرم، برای تقویت مغزا و اعصاب و درمان میگرن هم مؤثره و خاصیت زیادی در جهت کاهش اضطراب و تپش قلب داره و یه بعدازظهر پر از آرامش رو بهمدون هدیه میکنه. در صورت دلخواه هم میشه این دمنوش رو با عسل میل کرد تا هم خوش طعم تر بشه و هم از افت فشار ناشی از خودن دوغ و سیر در غذا، جلوگیری به عمل بیاد. نوش جان!



از پروتئین و فیبر، هضم عدارو اسون می کند و برای نفویت سیستم اینمی بدن و سلامت قلب هم مفیده.

همزمان با پخت نخود، برنج رو هم به همراه آب روى حرارت می ذاریم و بعد از لعاب دادن و نرم شدن، آبکشش می کنیم و وقتی نخودها پخت، برنج را به آن اضافه می کنیم. حالا نوبت اینه که سبزی آش از قبل خرد شده رو هم با نخود و برنج در قابلمه مخلوط کنیم. برای بدرنگ نشدن سبزی ها هم باید حواسمنون باشه که در قابلمه رو بذرایم. اینجا دیگه آب قابلمه هم به تدریج کم می شه و تازمان اضافه کردن دوغ، آب خیلی زیادی در قابلمه نمی منه. بعد از حدود نیم ساعت که سبزی آش پخت، دوغ رو هم کم کم به قابلمه اضافه می کنیم و همزمان مواد رو مدام هم می نزیم. تو این مرحله نباید در قابلمه رو بذرایم چون ممکنه



**به چه موادی نیاز داریم:**  
 برای تهیه آش دوغ (به اندازه ۴ نفر) به این مواد احتیاج داریم:  
**دوغ ترش: ۲ لیتر، سبزی آش (جعفری، شوید، تره و گشنیز):**  
 قاشق غذاخوری و نمک، **فلفل سیاه، سیرداغ، پیازداغ و نعناع داغ**  
 به مقدار لازم.

برای درست کردن این غذای خوشمزه، باید اول از همه، نخود را  
حداقل از چند ساعت قبل یا بهتره از شب قبل، در کاسه آبی برشیم تا  
خیس بخوره. این کار باعث از بین رفتن نفخ و پخت راحت‌تر نخودها  
می‌شود. در مرحله بعد، نخود را به همراه چند لیوان آب در قابلمه‌ای که  
برای پختن آش تدارک دیدیم، روی حرارت می‌ذاریم تا بیزه. در صورت  
دلخواه می‌توانیم با غور گندم رو هم به مواد آش اضافه کرده و به

همراه نخود پیزیمش. بلغور گندم ضمن طعم خوبی که داره، رششار از پروتئین و فiberه، هضم غذای آسون می‌کنه و برای تقویت سیستم ایمنی بدن و سلامت قلب هم مفیده.

همزمان با پخت نخود، برنج رو هم به همراه آب روی حرارت می‌داریم و بعد از لعاب دادن و نرم شدن، آبکشش می‌کنیم و وقتی نخودها پخت، برنج را به آن اضافه می‌کنیم. حالا نوبت اینه که سبزی آش از قبل خرد شده رو هم با نخود و برنج در قابلمه مخلوط کنیم. برای بدرنگ نشدن سبزی‌ها هم باید حواسمنو باشه که در قابلمه رو بذرایم. اینجایدیگه آب قابلمه هم به تدریج کم می‌شده و تازمان اضافه کردن دوغ آب خیلی زیادی در قابلمه نمی‌مونه. بعد از حدود نیم ساعت که سبزی آش پخت، دوغ رو هم کم کم به قابلمه اضافه می‌کنیم و همزمان مواد رو مدام هم می‌زنیم. تواین مرحله نباید در قابلمه رو بداریم چون ممکنه

- نیمه های شب، وقتی از خستگی های ناشی از کار و گرمای تومان با آلودگی هوایا بی خوابی دست و پنجه نرم می کردم و مدام جامروی تخت غبغ می راهم تابلاکه
- فاطمه حقیقت طلب خبرنگار

خواهیم ببره، ناخود آگاه یاد گذشته‌ها افتادم. یاد گذشته‌های خیلی دور. منظور همون روزاییه که صبح خیلی زود با صدای خروس خون آفاجون و عزیزجون و سروصداهای اعصابی خونه از خواب بیدار می‌شدیم و چشم‌مون هنوز کامل و انشده بود که خودمون رون تو حیاط، در حال هفت‌سنگ، وسطی و بالابندی و بازی کردن با چههای فامیل می‌دیدیم. سروصدای خنده‌ها و دعواهای مون کل خونه رو پر می‌کرد و آفاجون تکیه داده به پشتی روی بالکن، با ذوق بهمون نگاه می‌کرد و از دیدن کارامون خندش می‌گرفت. عزیزجون هم گاه و بیگاه قربون صدقه‌مون می‌رفت و همش می‌گفت که دوباره خونه بعد از مدت‌ها زنده شده و آدم انگار از زندگی سیر نمی‌شه. طرافی ظهر که می‌شد، صورت‌امون سرخ سرخ بود. عرق از سر و رومون می‌بارید. انگار که گرمای بدنمون یه زمستون رو گفاف می‌داد. گرسنگی و

احساس ارزشمندی یکی از احساسات خیلی مهم است که علاوه بر مادرها، همه‌ی آدمها به آن نیاز دارند و برای داشتن احساس رضایت، یک روش این است که زمانی را برای خود داشته باشیم. پس بهتر است جای باورهای غلط و توجه به حرفا‌های دیگران، مادر برای خود زمانی اختصاص دهد تا احساس رضایت از خود داشته باشد و کیفیت زندگی اش بالا برود.	سرزنشهای هستی نه تأیید دیگران را درباره مادر خوب بودن داری و این سؤال ذهنش را درگیر می‌کرد، آیا باید پیش مشاور بروم تاگه کور ذهنم باز شود؟ آیا باید جلوی سرکوب احساساتم را بگیرم؟! در همین حین، یادش می‌افتد ظرفهای ناهار نشسته مانده، صندلی را کمی به عقب هل میدهد، بلند می‌شود و به سمت آشپزخانه می‌رود تا شاید از شرهجوم این افکار خلاص شود.
---	---

این روایت شاید روایت خیلی از مادرها در هر جای دنیا باشد که در گیر سرزنش درونی و آگاهی نداشتند از مسؤولیت مادرانه خود هستند اما واقعیت این است که ما زن‌ها وقتی مادر می‌شون، قرار نیست که تمام وقت مان را صرف کودک عزیزمان کنیم. شاید قضاویت و حرفهای اطرافیان را بشنویم که بگویند بین چه مادری است بچه را گذاشته و پی خوشی خودش رفته، اصلاً مادر مسؤولیت پذیری نیست. آخر کدام مادری برای این کارها که توانجام میدهی، وقت دارد؟ بچه مادر می‌خواهد، نیازی نیست مادر بچه‌اش را تنها بگذارد. اگر اجازه دهیم این حرفها وارد زندگی ما شوند، باعث می‌شود که از خود واقعی و روحیه شادمان فاصله بگیریم و نتیجه‌هاش می‌شود همان گفت و گوهای درونی و افسرده‌گی، غم و ناراحتی و این یعنی بازدهی مادرانه ما هر روز کم و کمتر می‌شود.

انسان‌ها با قدرت عقل پیشنهاد شما را قبول یارد می‌کنند.

اگر دور از خانواده و دوستان خود هستید از همسر خود بخواهید برنامه‌اش راجوری تنظیم کنده زمانی را با کودک سپری کند و شما به اوقات فراغت خود برسید.

و اگر هیچ‌کدام بک از این موقعیت‌ها را نداشتید، وقتی‌ای که فرزندتان خواب است، برای خود وقت بگذارید؛ دمنوش دم کنید، کتاب بخوانید، کلاس‌های آنلاین شرکت کنید، به سلامت پوست و بدن خود برسید، خلاصه برای خود دوست‌داشتنی خودتان وقت بگذارید.

اوقات فراغت یا زمان مختص من آن قدر مساله مهمی است که شما می‌توانید با یک نگاه دقیق به مادرانی که در ارافاتان هستند، متوجه شوید مادرانی که برای خود وقت می‌گذارند، سرزنش‌هتر هستند، احساس مفید بودن بیشتری می‌کنند و این باعث شده که رفتارشان با کودک‌شان و خانواده با صبر و نشاط بیشتر و بهتری باشد.

مادرها کار نقش مادری خود باید زمانه‌ایی را برای خودشان قرار بدهند. زمانه‌ایی که مختص خودشان است، مختص خود درون که اگر آن را نادیده بگیرند، اول برای خود آنها و بعد برای اطرافیان شان آسیب‌زاس است. این اوقات فراغت برای هر مادری براساس شخصیت و شرایط زندگی اش معنی و روش جدآگاهه دارد.

یک مادر و قوش را برای وزش می‌گذارد، یک نفر با دوستانش بیرون می‌رود، یکی به علاقه‌اش می‌پردازد، یکی کلاس می‌رود، یکی کتاب می‌خواند، یکی کنسرت خواننده محبوبیش می‌رود، یکی با همسرش بدون بچه‌ها خودشان را به یک بیرون رفتن دونفره دعوت می‌کند و...

تحقیقات نشان می‌دهد وقتی هر کسی برای خودش ارزش قائل می‌شود و برای خودش وقت می‌گذارد، بازدهی اش بالامی رود، ذهنیش و درونش آرام می‌شود و در این زمان که احساس خوبی دارد؛ می‌تواند نقش مادری، همسری، دختری، خواهری، پدری، برادری، کارمندی، مسؤول بودن... را بهتر

## گریزی بر احساس کافی و ناکافی بودن مادرانه

# زمان مختص من



<p>جو باش را داد تا به دنبال بازیاش برود و درخواست جدیدی نکند. این دفعه نوبت عذاب و جدان بود که به میدان بیاید، عذاب و جدانی که تمام وجود افکارش را تلخ کند. این که این چه مدل رفتار کرده با چه است؟ بچه که چیز خاصی نخواست، اگر کم صیورت بودی، یک جواب بهتر به او میدادی، دقیق با خودت پنجه چند هستی؟... و به یاد دوستش افتاد. به یاد وقتی که میدید با حوصله هم به فرزندش و هم به کارها مورد علاقه‌اش میرسد و این یادآوری خنجری بر زمخهای سرزنی‌های درونی اش شد. انگار در دش بیشتر می‌شد او را بیشتر از پا میانداخت سرزنی‌های مدام، فکرش را به این سمت برد بود که دائم با خودش بگوید آیا من مادر ناکافی‌ام هستم؟ آیا فرزندم مراد وست دارد؟ آیا باید خود راندیده بگیرم؟ اگر برای خودم وقت بگذارم، بچه در نبود من آسیب نمی‌بینید؟ آیا دیگران نمی‌گویند چه مادری است که رفته دنبال کار خودش و بچه راتنهای گذاشت؟ صدایی از درونش بلند شد که</p>	<p>نشسته بود پیش میزش. نیم خیزش دو سرش را روی دستش گذاشت. کمی نفس عمیق کشید. حس ناراحتی داشت. باز مثل اکثر اوقات هجوم افکار به سراغش آمده بود. مدتی بود که حس خمودگی ذره‌ذره وجودش را فراگرفته بود. فکر میکرد ناکافی است، ناکافی برای خودش و مادری کردنش. یک وقتی‌ای به سرش میزد بگوید بس است، دیگر نمی‌خواهم به نقش مادری ام ادامه دهم و یک وقت‌ای میگفت تو انتخاب کردی که مادر را بشی، پس باید بهترین مادر دنیا بشی.</p>
--	--

مدرک فارغ التحصیلی اینجانب طاهر باقری فرزند شیخ حسن به شماره ملی ۱۹۹۰۰۸۶۹ صادره از وزارت امور اقتصادی و سیاست های اسلامی مطلع کارشناسی ارشد رشته مشاوره خاتونه صادره از دانشگاه آهواز س شماره ۱۲۰۱۴۲۴۴ مفقود گردیده است و فقدان اعتیار می باشد. از بنده تقاضا می شود اصل مدرک را به دانشگاه ازاد اسلامی واحد آهواز به نشانی: آهواز، فلکه کارگر فرهنگ شهر (خیابان کارگر چتوی)، کدیستی ۶۱۳۴۹-۶۸۸۷۵ و صندوق پستی ۱۹۱۵ ارسال نماید.

برگ سبز خودرو سواری پژو ۲۰۶ مدل TU5  
به رنگ سفید روغنی به شماره پلاک ۸۳۲۶۲  
ایران ۴۵ به شماره موتور 166B0012055  
و شماره شاسی NAAP41FE4HJ004577 بنام زینب  
شمس الدینی لری با کد ملی ۵۸۳۹۸۹۹۳۰۵  
گردیده و از درجه اعتیاب ساقط می‌باشد.

برگ سیز سواری پژو ۲۰۶ تیپ ۲ رنگ سفید  
مدل ۱۴۰۱ شماره موتور ۱۸۲A0170133  
شماره شاسی NJ284762 به شماره پلاک  
۵۴۶۷ به نام حسن صادقی  
۷۶ ایران ۱۴۸۵ میر شهیدی مفقود گردیده و فاقد  
اعتبار است.

و اگزاری مجموعه‌ای با متراز ۲۸۰ متر  
در بهترین منطقه کرج (عظیمه) با  
کلیه لوازم جهت رهن و اجاره  
فست-فود به صورت کامل و اگزار  
می‌گردید.





