

خانواده فرهنگی

قدرت و شکوه زن

کتاب قدرت و شکوه زن با مقدمه علیرضا پناهیان و گردآوری شده توسط واحد پژوهشی بیان معنوی است و بیان معنوی آن را منتشر کرده است. این کتاب ناشنیده‌هایی درباره قدرت و شکوه زن در کلام امام و رهبری است.

حضرت امام خمینی (ره) پیش از این که یک رهبر سیاسی باشند و عملاً وارد اقامه دین در جامعه شده باشند، از جهت علمی یک اسلام‌شناس به تمام معنا بودند که عصاره معارف دین را می‌توانیم در کلمات بلند و نگاه ژرف او مشاهده کنیم و با اطمینان خاطر ایشان را مفسر و مبین اسلام ناب محمدی بدانیم.

در بخشی از کتاب آمده است: «امام: «همسر» برای یک مرد بزرگ، کاری را می‌کند که «مادر» برای «یک بچه کوچک». در محاسبات نهایی، زن را قوی‌تر از مرد می‌دانم! این یکی از اسرار خلقت است. خانم‌ها بدانند: آقایان تا آخر هم مثل یک «پسر بچه» هستند و باید اداره‌شان کنید. زن‌ها می‌توانند با «تدبیر» و با «ظرافت»، مرد را در دست خودشان بچرخانند؛ این واقعیت قابل اثبات است.

دوشنبه‌ها با یک شکمو

این هفته:

آتش سه‌نگهدار سیر

مژده مظهری - چاردیواری

چه می‌خواهیم؟

عدس: نیم کیلو

برنج نیم‌دانه: نصف لیوان

سینه مرغ: ۱۰۰ گرم

پیازداغ: ۳ قاشق غذاخوری

سیرداغ: ۳ قاشق غذاخوری

نعناداغ: ۲ قاشق غذاخوری

کشمک: یک لیوان

پیاز متوسط: یک عدد

نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

چطوری درست کنیم؟

مرغ را شسته و با پیاز، نمک، فلفل، زردچوبه و کمی آب در قابلمه مناسبی ریخته و روی حرارت می‌گذاریم و وقتی مرغ نیم‌پز شد عدس را که از قبل شسته و چند ساعت با کمی آب خیس کرده‌ایم به آن اضافه کرده و بعد از پختن کامل مرغ و نیم‌پز شدن عدس، مرغ را از قابلمه درآورده، به اندازه دلخواه خرد کرده و کنار می‌گذاریم. برنج را شسته و به عدس اضافه کرده و روی حرارت کم می‌گذاریم تا مواد پخته شده و لعاب ببندد. در این مرحله نصف سیرداغ، پیازداغ و نعناداغ را که آماده کرده‌ایم به مواد اضافه کرده و خوب هم می‌زنیم و بعد از چند دقیقه جوشیدن، تکه‌های مرغ را همراه کشک به آتش اضافه کرده و دوباره هم می‌زنیم و حدود ۵ دقیقه بعد قابلمه را از روی حرارت برمی‌داریم.



نمک آتش را اندازه کرده و در نهایت آن را در ظرف مناسبی ریخته و با تکه‌های مرغ، باقی سیرداغ، پیازداغ و نعناداغ و کشک تزیین کرده و با نان تازه ترجیحاً محلی سرو می‌کنیم.

- برنج اگر ایرانی و معطر باشد طعم آتش بسیار بهتر و خوشمزه می‌شود.
- به جای سینه مرغ می‌توانیم گوشت چرخ‌کرده را به صورت قلقلی پخته و در آتش بریزیم.
- سعی کنیم حتماً از مواد تازه استفاده کنیم زیرا در متفاوت شدن مزه آن بسیار موثر است.
- این آتش را به هیچ‌عنوان نباید به صورت داغ در یخچال بگذاریم و حتماً باید سرد شده و در قابلمه را گذاشته و در یخچال بگذاریم در غیر این صورت آب انداخته و مزه‌اش عوض می‌شود.

معرفی گیاهی خاص با ظاهری چشمگیر

یوکا فیلی، گیاهی خاص و چشمگیر و از جمله گیاهان دکوراسیونی است که فضای خانه شما را به فضای دلنشین تبدیل می‌کند. نگهداری از گل یوکا فیلی آسان است. درواقع یوکا فیلی گیاهی جان‌سخت با نیاز به مراقبت کم است و همین مساله آن را تبدیل به انتخابی ایده‌آل برای خانه می‌کند؛ وقتی می‌گوییم جان‌سخت درباره گیاهی صحبت می‌کنیم که سال‌ها سبز است، کم‌آبی را تحمل می‌کند و در برابر آفات مقاوم است.

آزاده روغنی

چاردیواری

نور

یوکا، یکی از جمله گیاهان آپارتمانی است که به شدت از دریافت نور زیاد خورشید لذت می‌برد. اگر یوکا را در خانه نگهداری می‌کنید، حوالی یک پنجره نورگیر باید انتخاب اول شما برای آن باشد. در فصل تابستان نیز می‌توانید یوکا فیلی خود را بیرون از منزل و در زیر نور آفتاب قرار دهید تا به رشد برگ‌های جدید کمک کنید. منتها در طول نگهداری از گیاه یوکا فیلی در نظر داشته باشید که اگر طولانی مدت در معرض نور مستقیم خورشید قرار بگیرد، برگ‌هایش می‌سوزد.

آبیاری

اگر یوکا در مکانی پرنور قرار دارد، اجازه



دما و رطوبت

در مورد رطوبت مورد نیاز برای نگهداری گل یوکا فیلی باید بگوییم که چون یوکا گیاهی بیابانی است و در شرایط خشک و بدون رطوبت هم مقاومت می‌کند، با رطوبت معمول داخل خانه هم مشکلی ندارد. بنابراین در مورد رطوبت نیازی به انجام کار خاصی ندارید، مگر این که هوای خانه شما بیش از حد خشک باشد. در این صورت باید با روش‌های تامین رطوبت گیاهان آپارتمانی، رطوبت محیط نگهداری از یوکا فیلی را افزایش دهید.

موسسه فرهنگی - مطبوعاتی جام جم، برگزار می‌کند



مدرسه ی تربیت منتقد، به عنوان اولین و جامع ترین مرکز تربیت تحلیلگران و منتقدین سینما، با شناخته شده ترین مدرسین سینما، قصد دارد، کارشناسان، منتقدان و روزنامه نگارانی را پرورش دهد تا بتواند درست فیلم ببینند و عمیق و دقیق، آن را تحلیل کنند.

برای ثبت نام فایلی شامل مشخصات، مهارت‌ها، سوابق و نمونه کارها (در صورت وجود) را به نشانی QR کد زیر ارسال فرمایید.

جهت کسب اطلاعات بیشتر و ثبت نام لطفاً با شماره ۰۲۱۲۳۰۰۴۱۰۷ تماس بگیرید.

برای ثبت نام اسکن کنید

