

فوت و فن

چند نکته خانه داری

پریشاد احمدی

راه تمیز کردن قابلمه

برای شستن و پاک کردن ماهیتابه یا قابلمه‌ای که ته گرفته مقدار زیادی جوش شیرین در آنها بریزید و مقدار کمی آب به اندازه‌ای که فقط مرطوب شود، روی آن بریزید و بگذارید چند ساعت بماند و بعد آن را بشویید.

برای تهیه یک شیشه پاک‌کن خودتان در منزل اقدام کنید. دو پیمانه آب، نصف پیمانه الکل و یک قاشق چایخوری مایع ظرفشویی، محلولی معجزه‌آسا برای تمیز کردن شیشه‌ها و آینه است. محلول را روی شیشه اسپری کنید و با دستمال تمیز شیشه را پاک کنید.

شیشه پاک‌کن با سرکه

روش دیگر این‌که اگر شیشه پاک‌کن شما تمام شده خودتان به روش ساده شیشه پاک‌کن تهیه کنید. در یک افشانه، ۳ قاشق غذاخوری آمونیاک، یک قاشق سرکه و مقداری آب سرد بریزید. این محلول را می‌توان با سرکه و آب تنها هم درست کرد. محلول آماده شده روی شیشه پاشید و بعد با روزنامه تمیز پاک کنید. استفاده از روزنامه آغشته به آب و سرکه سفید شیشه را براق می‌کند.

برطرف کردن لکه حشرات

لکه‌هایی که به وسیله حشرات روی پنجره‌ها به وجود می‌آید، می‌توانید با جای سرد از میان ببرید.

زمان تمیز کردن شیشه‌ها

توصیه می‌شود در روزهای بسیار سرد که شیشه‌ها یخ زده‌اند آنها را پاک نکنید. در این وضعیت شیشه‌ها بسیار ترد و شکننده می‌شوند و امکان شکستن آنها زیاد است.

پاک کردن سریع لکه فرش

یادتان باشد که اگر لکه بر روی فرش بیش از یکی دو روز بماند ثابت می‌شود، توصیه می‌شود لکه را هر چه زودتر با مواد پاک‌کننده فرش پاک کنید.

پاک کردن لکه ادویه کاری از فرش

برای پاک کردن لکه ادویه، از کمی آب لیمو و آب استفاده کنید و سپس با دستمال خشک کنید.

شفاف کردن رنگ قالی

ابتدا روی قالی مخلوط برگ‌های مرطوب (تغال) چای و نمک پاشید، سپس با جاروبرقی جارو کنید تا رنگ قالی شفاف شود.

جلوگیری از جمع شدن قالی

فرش‌های ابریشم یا ماشینی خیس زود جمع می‌شوند. برای جلوگیری از جمع شدن قالی‌ها دورتادور قالی را از زیر نوارهای چرمی بدویید.

در آخر شامپو فرش ساده درست کنید

اگر شامپو فرش در دسترس ندارید وقت را تلف نکنید و دو قاشق چای‌خوری نمک، یک قاشق چای‌خوری مایع ظرفشویی را در یک لیتر آب حل کنید آن را خوب به هم بزنید تا کف کند و از کف آن برای تمیز کردن فرش استفاده کنید. این شامپو برای خشکشویی پالتو نیز مناسب است.



دکوراسیونی زیبا برای اتاق خواب

رزیتا شاهرخ

اتاق خواب جایی است برای آسودن و کسب آرامش و انرژی مجدد برای یک روز کاری دیگر. انتخاب لوازم اتاق خواب و همچنین نوع چیدن آن کمک زیادی به کسب این آرامش و استراحت واقعی می‌کند.

یکی از اصول اولیه چیدمان اتاق خواب این است که محل تخت باید به گونه‌ای انتخاب شود که پنجره نورگیر حتما در سمت راست آن قرار گیرد. استفاده از کوسن‌های فراوان روی تخت‌هایی که لبه بالایی بلندی دارند، بر زیبایی تخت می‌افزاید. در سبک‌های کلاسیک بهتر است که این کوسن‌ها از همان جنس و بافت روتختی باشند.

به هماهنگی موجود در بین اشیاء و مبلمان بیشتر

آن تابلو با دکور اتاق، هماهنگ تر شده و هر چه پهنای قاب کمتر باشد، تنها نقاشی یا سایر آثار داخل قاب جلوه بیشتری خواهد داشت. همچنین استفاده از تک‌مبل کمک می‌کند تا فضایی صمیمی و دلنشین در قسمتی از اتاق فراهم آید. برای تفکیک این فضا در کنار تک‌مبل می‌توان از نور موضعی (آبازور) استفاده کرد. بهترین آبزورها در کنار تک‌مبل‌ها، آبزورهایی هستند که نورشان به سمت پایین باشد. به این ترتیب فضای مناسب برای مطالعه و استراحت در شب پدید می‌آید. هر چه تعداد نورهای موضعی در داخل اتاق بیشتر باشد تفکیک فضاهای داخلی بیشتر شده و به نظر می‌رسد که رعایت این نکته برای اتاق خواب، مناسب است.

استفاده از چراغ‌های آبزور کوتاه بر روی



عکس: corbis

دقت کنید. بافت‌های روتختی و والان‌های پرده بهتر است از یک نوع، از یک طرح و از یک طیف رنگی انتخاب شود و حتی نوارهای تزئینی دیواری در قسمت بالایی دیوارها نیز از همان طیف رنگی باشد.

هماهنگی میان بافت‌ها یک سبک کلاسیک به اتاق می‌دهد. البته اگر در میان این هماهنگی، گاهی یکی از بافت‌ها و رنگ‌ها، کاملاً متضاد و مکمل دیگر بافت‌ها باشد، بر تنوع دکور اتاق افزوده شده و آن را از یکنواختی درمی‌آورد. توجه داشته باشید استفاده از روتختی‌های زیبا تنها ملاک زیبایی و راحتی اتاق نیست بلکه باید به نرمی و لطافت آن هم توجه کنید. همه این موارد منجر به افزایش حس آسایش و راحتی در اتاق خواب می‌شود. فرض کنید رنگ زمینه اتاق، کرم شکلاتی و گل بهی است. استفاده از دکورهای چوبی تیره و متمایل به زرشکی، مکمل رنگ فضای زمینه است. استفاده از روتختی براق، مانند هر بافت براق دیگر، علاوه بر این‌که نوعی حس تجمل‌گرایی را به بیننده القا می‌کند، با قرار گرفتن در کنار دکور چوبی تیره باعث می‌شود زیبایی این نوع چیدمان جلوه‌ای چند برابر بیاید. رنگ و طرح بافت‌های پارچه‌ای نیز مابین رنگ زمینه اتاق و دکور چوبی آن است.

همین امر سبب شده است تا در محیط تعادل برقرار شود. یادتان باشد که یکی از ویژگی‌های سبک کلاسیک استفاده از بافت‌های براق در کنار دکور چوبی تیره است. هر چه پهنای قاب تابلوها بیشتر باشد

اگر دوست دارید که با یک تابلو و یا تنها یک قاب عکس، دیوار بالایی تخت را تزئین کنید ترجیحاً آن تابلو را پهن و به اندازه عرض بالای تخت انتخاب کنید ولی اگر می‌خواهید از تعداد تابلوهای بیشتری برای تزئین دیوار استفاده کنید، مناسب‌تر است که از تابلوهای طولی یعنی تابلوهای با عرض کم و طول زیاد استفاده کنید.

خوراک مرغ با سس گوجه فرنگی

مواد لازم: مرغ: ۸ قطعه، فلفل دلمه: ۱ عدد، پیاز: ۱ عدد بزرگ، گوجه فرنگی: ۵ عدد متوسط، سس گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری، جعفری ریز شده: ۱ لیوان، سیر: ۳ حبه، زعفران: کمی، پودر زنجبیل: ۱ قاشق چایخوری، نمک، زردچوبه، دارچین، فلفل سیاه، پودر لیمو عمانی: به مقدار لازم و زیتون: برای تزئین

طرز تهیه: قطعات مرغ را در ظرفی ریخته تمام سطح آن را به ادویه آغشته کنید سپس طرف مرغ را به مدت ۲ ساعت در یخچال بگذارید تا ادویه خوب جذب مرغ شود. قطعات مرغ را در کمی روغن سرخ کنید. پیاز را به صورت حلقه‌ای برید و در کمی روغن آن را سرخ کنید سپس فلفل دلمه خلال شده، گوجه فرنگی حلقه شده، جعفری ریز شده، سیر، کمی زعفران حل شده در آب و سس گوجه فرنگی را به آن اضافه کرده بگذارید کمی در روغن تفت داده شوند.

مرغ سرخ شده را در ظرف پیرکسی ریخته، مواد به دست آمده را روی آن بریزید. طرف مرغ را به مدت ۴۰ دقیقه با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد در فر بگذارید یا تا وقتی که قطعات مرغ خوب برشته شود. روی آن را با زیتون تزئین کنید.

پیتزا کاسه‌ای

مواد لازم برای خمیر:

آرد: ۲ لیوان

شیر خشک نیدو: ۴ قاشق غذاخوری

روغن: یک دوم لیوان

خمیر مایه: ۱ قاشق غذاخوری

شکر: ۱ قاشق غذاخوری

نمک: ۱ قاشق غذاخوری

آب: به مقدار لازم

مواد لازم برای پیتزا:

پیاز: ۲ عدد

فلفل دلمه: ۲ عدد

کنسرو ذرت: یک دوم لیوان

قارچ: یک دوم لیوان

زیتون خرد شده: کمی

سس پیتزا: ۴ قاشق غذاخوری

نمک و فلفل: به مقدار لازم

پنیر پیتزا رنده شده: به مقدار لازم

روغن زیتون: به مقدار لازم

طرز تهیه خمیر: شیر خشک، نمک، شکر، خمیر مایه و روغن را با هم مخلوط کرده هم بزنید. آب را به مواد اضافه کرده سپس آرد را به تدریج به مواد اضافه کنید و با دست خمیر را ورز دهید تا خمیر صاف و یکدستی به دست آید. خمیر را مدت ۲ ساعت در جای گرمی قرار دهید تا خمیر ور بیاید و حجم آن تقریباً ۲ برابر شود. کمی از خمیر برداشته آن را با وردنه صاف کنید و به صورت دایره‌های کوچک قالب بزنید. دایره‌های خمیر را در ظرف مافین گذاشته داخل آن را از مواد پیتزا پر کنید و روی آن را پنیر پیتزا رنده شده بریزید.

ظرف مافین را به مدت ۲۰ الی ۳۰ دقیقه در فر با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد بگذارید تا نان پیتزا پبزد و روی آن طلایی رنگ شود.

طرز تهیه مواد داخل پیتزا: پیاز، فلفل دلمه، قارچ و زیتون را به صورت ریز خرد کرده و در روغن زیتون تفت دهید. سپس کنسرو ذرت را به آن اضافه کرده کمی تفت دهید. سس پیتزا را به همراه ادویه به مواد اضافه کرده، مواد را روی حرارت کمی هم بزنید.

