

با کار آفرینان

پیری و معرکه گیری!

سمیه محمدنیا حنایی - بسیاری فکر می کنند که آدم ها باید تمام پایه های موفقیت شان را تا پایان دهه سوم زندگی شان بچینند و بعد از آن یا خود را بازنشسته کنند یا این که با سرعت متوسط و اطمینان بیشتری در کارشان پیش بروند!

همین عقیده باعث می شود بسیاری دست از نوآوری و تلاش در زندگی بکشند و به لقمه نانی راضی شوند. اما امروز پای صحبت های بانوی کارآفرینی نشستیم ایم که در ۳۸ سالگی ریسک سرمایه گذاری در گاوداری را به جان خرید و هم اکنون با ۷۴ سال به عنوان اولین و برترین گاودار صنعتی کشور شناخته می شود. خانم ماهرخ فلاحتی از مسیر کارآفرینی اش برای ما گفته است. خانم فلاحتی از همان ابتدا، به داشتن منبع درآمد مستقل علاقه داشت، برای همین رشته معلمی را انتخاب کرد. او سال ها در مدارس به عنوان معلم زبان انگلیسی به تدریس مشغول شد و به دلیل برگزیده شدن اش به کشورهای آمریکا و اسپانیا سفر کرد تا زبان انگلیسی به روش بریل را نیز آموزش ببیند. دسترسی او به منابع اطلاعاتی دست اول باعث شد که او در ۳۸ سالگی به فکر احداث یک گاوداری بيفتد. بنابراین خانه ویلایی بزرگش در تهران را فروخت و به جایش یک واحد آپارتمان کوچک و یک گاوداری با هفت گوساله خریداری کرد. او تا زمانی که گوساله هایش گاو شوند، فرصت داشت تا دوباره گاوداری مطالعه کند، به گفته خودش در هر چه سمینار داخلی و دانشگاهی بود شرکت کرد و تا جایی که می توانست به سمینارهای خارجی رفت. در نهایت تصمیم گرفت به عنوان اولین وارد کننده اسپرم اصلاح شده گاو نر از اسپانیا وارد عرصه گاوداری صنعتی شود.

با این نوآوری گاو های خانم فلاحتی در سال به جای ۲۰ کیلو شیر، ۶۵ کیلو شیر می دادند و در سال سوم زندگی شان به ۸۰۰ کیلو وزن می رسیدند! این نوآوری باعث شد که در دهه دوم کاری اش تعداد گاو ها و مساحت گاوداری اش به صورت تصاعدی بالا برود و کم کم در میان گاوداران سنتی ایران خوش بدرخشد. ماهرخ فلاحتی این روز ها در آستانه ۷۵ سالگی است و از این که با یک ریسک زندگی اش را در گون کرده است بسیار خشنود است.

سمیه محمدنیا حنایی
روزنامه نگار

برای برق انداختن مس های تان می توانید از ترکیب های خانگی و موثر استفاده کنید. یکی از این ترکیبات مخلوط خمیری شکل جوش شیرین و آب لیمو است. مخلوط را روی ظرف مسی طوری بمالید که هیچ جای آن خالی نباشد. بعد از ۵ دقیقه مواد روی قابلمه را با اسکاچ نرم بشویید و سپس با آب اسکاچ به نسبت داغ آبکشی کنید

فروت و فوئع مراقبت از ظروف مسی

استفاده از ظروف مسی در آشپز خانه قدمت بالایی دارد و حتی عده ای استفاده از آن را به دوره قبل از رنسانس در اروپا نسبت می دهند. در حقیقت نوع فلز مس به گونه ای است که با رسانایی مناسب، در طبخ با کیفیت غذا بسیار موثر است. علاوه بر این غذا خوردن در ظروف مسی و یا طبخ غذا در آن ها، دارای فوایدی است که بیشتر کارشناسان تغذیه بر آن تاکید دارند. اما ظروف مسی با این همه فایده، در آشپز خانه های امروزی جایگاهی ندارد و بیشتر کدبانوها ترجیح می دهند در قابلمه های تفلون و چدن خوراک خانواده را طبخ کنند. گرانی و دوام کم ظاهر مس، دو عامل اساسی این موضوع است. در رابطه با گرانی که کاری از دست مان بر نمی آید! اما در این مجال سعی کرده ایم تا شما را با چند راهکار ساده اما کاربردی برای داشتن مس های خوش ظاهر آشنا کنیم.

شست و شو و باز هم شست و شو

ظروف مسی خیلی بیشتر از آن که فکرش را می کنید از نظر ظاهری آسیب پذیر هستند. شما باید همیشه حواستان به مس های تان باشید. شستن مس ها بعد از هر بار استفاده جای تعجب ندارد، اما این را بدانید که باید مس ها را هر چند وقت یک بار بدون آن که از آن استفاده کرده باشید، هم بشویید. این موضوع در خصوص مس هایی که خارج از کابینت و در معرض هوای آشپز خانه قرار دارند، با اهمیت تر است.

مواد شوینده ممنوع

گاهی افراد فکر می کنند برای درخشندگی بهتر و بیشتر ظروف مسی باید مانند یک کیمیاگر مواد شوینده را با هم مخلوط کنند! در حالی که در بیشتر مواقع این کیمیاگری به ضرر شان تمام می شود و فلز مس بر اثر تغییرات شیمیایی برای همیشه از بین می رود. حتی کارشناسان استفاده از وایتکس را نیز برای مس مضر می دانند. بهترین ترکیب برای شستن مس استفاده از پودر صابون است.

مس ها را با اسکاچ مخصوص تفلون بکشید!

برای برق انداختن مس ها هرگز به فکر ساییدن سطح روی آن ها نیفتید! استفاده از سیم های ظرف شویی باعث خراشیده شدن بیشتر سطح ظروف و در نتیجه کدر شدن سریع تر آن می شود. بهترین کار استفاده از اسکاچ های مخصوص تفلون است.

مس را داغ نکنید

بسیاری برای این که ته دیگ در قابلمه های مسی نجسبد قبل از ریختن برنج و یا گذاشتن سیب زمینی در کف قابلمه مسی، آن را به خوبی داغ می کنند، غافل از این که این کار باعث خراب شدن قابلمه مسی شان می شود. کارشناسان معتقدند که نباید ظروف مسی را خالی بدون هیچ روغن و یا آبی روی حرارت گذاشت. این کار باعث ایجاد کدورت ماندگار روی ظروف می شود.

شوینده های طبیعی

برای برق انداختن مس های تان می توانید از ترکیب های خانگی و موثر استفاده کنید. یکی از این ترکیبات مخلوط خمیری شکل جوش شیرین و آب لیمو است. مخلوط را روی ظرف مسی طوری بمالید که هیچ جای آن خالی نباشد. بعد از ۵ دقیقه مواد روی قابلمه را با اسکاچ نرم بشویید و سپس با آب به نسبت داغ آبکشی کنید. در بعضی از مقاله ها در این ترکیب از نمک های بلوری نیز سخن به میان آمده است اما با توجه به سایشی که ممکن است این بلورها روی سطح کار تان ایجاد کنند، بهتر است از مخلوط کردن نمک به ترکیب چشم پوشی کنید.

دومین ماده طبیعی برای شستن مس، استفاده از سس های کچال و یا رب های خانگی است! شاید کمی دور از عقل باشد اما وجود ترکیبات اسیدی در این دو خوراکی باعث درخشندگی ظروف مسی می شود.



حرف مردم

کانال های ارتباطی با هفته نامه
دخل و خرج

@dakhlokhariweekly
t.me/dakhlookharj_weekly
تلفن: ۰۹۰۱۸۳۷۴۷۱۰
یوزرنیم: khorasan_content

شرمنده شده ام!

هفته پیش دست بچه ام را گرفتم و به سوپر مارکت رفتم تا برایش کمی تنقلات بخرم. منظورم آجیل و برگه های خشک شده نیست، منظورم چیپس و پفک است. مبلغ دو تا چیپس با ماست کوچک به علاوه یک تخم مرغ شانس حدود ۷۰ هزار تومان شد! به کجا پناه ببریم تا نگاه های پر حسرت زن و بچه های مان را نبینیم. این روزها پدرها شرمنده تر از همیشه اند.

روغن را داغ کرده اند

گفتند که مشکل روغن حل شده است و کارخانه های روغن سازی دوباره به کار افتاده است. با آن که قیمت ها را بی خودی بالا بردند، مردم اعتراض نکردند و به همین موضوع که روغن در بازار وجود داشته باشد، اکتفا کردند.

اما باز هم که دوباره نایاب شد. فروشگاه زنجیره ای نزدیک منزل ما به هر نفر فقط دو بطری روغن می دهد! یعنی منتظر افزایش مجدد قیمت باشیم؟ چرا به وعده هایی که برای حل مشکل روغن داده بودند، عمل نمی کنند.

آناناس ۲۰۰ هزار تومانی

دقت کرده اید که دیگر در هفته نامه تان از گرانی میوه شکایت نمی کنید؟ مثلاً شب یلدا گذشت و کسی از موز ۳۳ هزار تومانی، آناناس ۲۰۰ هزار تومانی و انار ۲۴ هزار تومانی حرفی نزد!

درست حدس زده اید، مردم دیگر میوه را از سبد خوراکی های شان حذف کرده اند! این وسط خدا به داد دل بچه های در حال رشد برسد.

هزینه وصل مجدد

دفاتر خدمات الکترونیک برای وصل مجدد خط تلفن ثابت حدود ۱۰ هزار تومان دستمزد می گیرند! آیا این مصوبه دارد؟

ندارند، سریع به آن ها باج می دهند و خیلی زود آن ها را به هدفشان می رسانند. در این صورت نیز دلبندان آن ها یاد می گیرند برای رسیدن به خواسته هایشان بدون هیچ تلاشی، لجبازی کنند و خیلی زود به هدف شان برسند.

فرزندان تان را به تلاش کردن تشویق کنید

همه ما حتی کودکان، در زندگی شکست های زیادی را تجربه کرده ایم. پس شکست امری طبیعی است و اگر دلبندان تان در درس، نمره مطلوبی نگرفتند، در مسابقه ای شکست خوردند و ... به جای سرزنش کردن، آن ها را به خاطر تلاش و پشتکاری که داشتند تشویق کنید و به آن ها پیامیزد که ناامیدی نباید مانع تلاششان شود.

اشاره می کنیم:

همه چیز را در اختیار فرزندان تان قرار ندهید

برخی از والدین فکر می کنند اگر امکانات بیشتری در اختیار جگر گوشه هایشان قرار دهند، لطف زیادی در حق آن ها کرده و باعث آسایش و راحتی آن ها می شوند. در صورتی که با این کار طعم شیرین تلاش کردن و به چیزی رسیدن را از آن ها می گیرند و باعث تنبلی و پرتوقع شدن آنان می شوند.

به فرزندان تان باج ندهید

کودکان زیادی برای این که به هدفشان برسند، اکثر اوقات گریه و لجبازی می کنند و والدین شان نیز برای این که حوصله و یا تحمل گریه و لجبازی فرزندان شان را

فاطمه سوزنچی کاشانی - همه ما دوست داریم فرزندان سختکوش و موفقی تربیت کنیم، اما گاهی اوقات ناخواسته باعث از بین رفتن ذوق و تلاش در آن ها می شویم و ممکن است با انجام برخی کارها کودکانی تنبل بار بیاوریم.

مثلاً در دوران نوزادی، بچه ها با اشتیاق خودشان را به سمت یک شیء می کشانند اما ما برای این که زودتر به آن شیء برسند، خودمان آن را نزدیک شان قرار می دهیم و با همین رفتارهای ساده و به ظاهر کم اهمیت، به مرور فرزندان تنبل تربیت می کنیم. به دلیل اهمیت این موضوع، در مقاله امروز به چند راهکار برای تقویت روحیه تلاش و پشتکار در فرزندان

اقتصاد رفتاری

چگونه کودکانی سخت کوش بار بیاوریم؟