

حرف مردم

کاتال های ارتباطی با هفته نامه
دخول و خرج

@dakhlokharjweekly

t.me/dakhlookharj weekly

تلفن: ۰۹۰۱۸۳۷۴۷۱۰

یوزرنیم: khorasan_content

کارفرمای بدهکار و کارگر بیکار

من کارگر قراردادی یکی از کارخانه هایی هستم که دارای معوقه بانکی است.

نمی دانم رئیس کارخانه با وام هایی که گرفته است چه کار کرده است؟ از آن جایی که ما تغییری در وضعیت مواد اولیه کارخانه چه هنگام نداشتن وام و چه داشتن وام ندیدیم.

این ها بماند، شاید یک جای دیگری سرمایه گذاری کرده است! اما حالا که نمی تواند اقساط سر رسید وامش را بدهد، ما را بیکار کرده اند! انصاف نیست در این شرایط ما چه کنیم؟

قیمت پارچه گران شده است

من دارای یک کارگاه تولیدی پوشاک هستم. بیشتر وقت ها خرج کار فصل مان را یک جا می خریدیم و طی یکی، دو تا چک با صاحب بار تسویه می کردیم، اما حالا این قدر قیمت پارچه ها که عمدتاً وارداتی هستند بالا رفته است که نه فروشنده جرئت دارد که چکی جنس به من بدهد و نه من جرئت دارم که چک دست مردم بدهم. با این همه پیشرفت هایی که ایران در همه حوزه ها دارد، چرا نخبان به فکر بومی سازی بیشتر صنعت نساجی نیستند؟ هر چه باشد نیاز انسان به پوشاک هیچ وقت تمامی ندارد.

رعایت کنیم

حالا که با یک ماه محدودیت های سفت و سخت، وضعیت کرونا تا حدی در مشهد کنترل شده است، لطفاً بیشتر از قبل رعایت کنید.

قبل تر های گفتند اگر کسی به دلیل رعایت نکردن ما، دچار بیماری شود ما از نظر شرعی مسئول هستیم اما من می خواهم بگویم ما نسبت به آن مغازه داری که الان به خاطر محدودیت های ناشی از کرونا میلیون ها تومان چک دست مردم دارد یا کاری که سفره اش خالی مانده و امید به بازگشایی محل کارش دارد، مسئولیم. اگر ما رعایت نکنیم حق الناس آن ها هم پشت سر ماست.

رموز داشتن استیل های پرتال

ظروف استیل به ویژه انواع قابلمه ها و تابه ها در آشپزخانه جلوه زیبایی به آن می دهد. از آن جایی که فلز به کار رفته در آن، نسبت به واکنش های شیمیایی در دمای بالا، مقاومت خوبی از خود نشان داده است، بیشتر کارشناسان تغذیه، استفاده از این ظروف را برای پخت و پز مناسب می دانند. اما این ظروف مانند برادران مسی شان آن قدر ها که باید و شاید محبوبیت ندارند. از قضا علت این نبود اقبال نیز همانند برادران مسی شان گرانی و خراب شدن ظاهر آن ها به دلیل گرمادیدن است. در این مطلب شما را با نکات ساده اما کاربردی برای نگهداری ظروف استیل آشنا می کنیم.

دست به کفگیر باشید

جنس استیل به گونه ای است که رسانای بالایی ندارد بنابراین کف قابلمه سریع تر داغ می شود و این داغی را کمتر به دیواره ها می رساند. این موضوع باعث ته گرفتن غذا و در نهایت جسییدن آن می شود. بنابراین اگر می خواهید چنین اتفاقی نیفتد در حین پخت، غذا را هم بزنید.

قابلمه را خالی روی حرارت نگذارید

هیچ گاه قابلمه را بدون آب و روغن روی حرارت نگذارید چرا که این کار باعث پایین آمدن کیفیت ضد جسیدنگی قابلمه می شود.

نمک نریزید

آلیاژ استیل با آن که مقاومت بالایی دارد اما در مجاورت نمک، رنگش تغییر می کند و به زردی می گراید. برای جلوگیری از این اتفاق بهتر است نمک را در مراحل پایانی پخت به غذا اضافه کنید و همچنین بعد از اضافه کردن نمک، غذا را سریع هم بزنید.

ظرف داغ را در آب سرد قرار ندهید

هیچ گاه بلافاصله بعد از این که قابلمه را از روی حرارت برداشدید، زیر آب سرد نبرید. این کار باعث پایین آمدن کیفیت استیل می شود.

ظروف استیل برای چه کاری مناسب اند؟

ظروف استیل برای نگهداری طولانی مدت غذا مناسب نیست، به ویژه انواع ترشی و خورشت های نمکی را بلافاصله از ظرف خالی کنید.

جنس خوب بخرید

درست است که همان ابتدا گفتیم ظروف استیل از جمله بهترین ظروف برای پخت و پز هستند اما این جمله یک شرط اساسی دارد و آن این که ظروف استیل شما باید از بهترین آلیاژ ها ساخته شده باشد. چنان چه در فلز این ظروف درصد کمی سرب وجود داشته باشد، سلامتی افراد را به خطر می اندازد. نکته مهم دیگر توجه به جنس پیچ و دسته قابلمه هاست.

ممکن است جنس خود قابلمه از استیل ضد زنگ خوب باشد اما پیچ دسته ها جنس نامرغوبی داشته باشد، به صورتی که بعد از استفاده، لکه های زنگ زدگی روی آن نمایان شود که برای سلامتی مضر است.

شعله مناسب

انتخاب شعله مناسب هنگام پخت و پز، یکی از مهم ترین نکاتی است که باید به آن توجه کرد. گاهی اوقات کدبانوها به دلیل فرصت کم، از شعله های بزرگ تری نسبت به کف قابلمه برای پخت غذا استفاده می کنند.

با این خیال که شعله بزرگ تر برابر با گرمای بیشتر است و گرمای بیشتر برابر با سرعت پخت بیشتر است در حالی که استفاده از شعله بزرگ تر تنها باعث خراب شدن قابلمه می شود.

کف قابلمه های استیل عمدتاً دارای لایه ای از چدن است که از آن در برابر حرارت مستقیم محافظت می کند. در صورت استفاده از شعله های بزرگ تر، شعله علاوه بر کف قابلمه به دیواره های ظرف نیز می خورد و موجب زرد شدن آن می شود.



سمیه
محمدنیا حنایی
روزنامه نگار

کف قابلمه های استیل عمدتاً دارای لایه ای از چدن است که از آن در برابر حرارت مستقیم محافظت می کند. در صورت استفاده از شعله های بزرگ تر، شعله علاوه بر کف قابلمه به دیواره های ظرف نیز می خورد و موجب زرد شدن آن می شود.

با کارآفرینان

آغاز کارآفرینی از کارآموزی بدون حقوق

سمیه محمدنیا حنایی - یکی از اولین گام ها برای کارآفرین موفق شدن این است که ذهن تان را از هر چه شغل پشت میزی است خالی کنید! درست است که داشتن شغل پشت میزی حاشیه امنیت خوبی را برای آینده افراد ایجاد می کند اما در این نوع شغل ها خبری از پیشرفت های چشم گیر نیست. البته این را هم باید اضافه کنیم که در اقتصاد خصوصی این روزها از آن حاشیه امنی هم که سخن گفتیم، باید چشم پوشی کنیم. واقعیت این است که شغل های پشت میزی نوعی کلاس کاری محسوب می شود و بیشتر افراد مجذوب این جنبه از کارشان می شوند. ما در این مجال پای صحبت های کارآفرینی نشستیم ایم که تصمیم گرفته است از دام شغل های پشت میزی به امید ترقی فرار کند.

محمدیاسر خواجوی تولید کننده برتر قارچ در سال ۹۳ است. علاقه وافرش به استقلال مالی از همان دوره کودکی او را به سخت کوشی در تحصیل و داشت تا این که توانست در مقطع کارشناسی ارشد اقتصاد کشاورزی دانش آموخته شود اما همان موقع دریافت که شغل پشت میزی با اهداف و برنامه هایش برای آینده سازگاری ندارد.

بنابراین تصمیم گرفت به عنوان یک تولید کننده قارچ وارد بازار شود. او با این که کارشناس ارشد بود اما به عنوان یک کارآموز ساده در یک کارگاه تولید قارچ بدون حقوق مشغول کار شد. صاحب کارگاه که پشتکار و اراده محمد یاسر را دید، از ماه دوم برای او حقوق مقرر کرد و هنوز شش ماه از کارآموزی اش نگذشته بود که به او پیشنهاد شراکت داد.

شراکت محمد با استادش با قرض گرفتن از دوستان شکل گرفت و محمد توانست طی پنج ماه دو میلیون قرضش را پس بدهد اما محمد تنها به تولید و فروش فله ای قارچ اکتفا نکرد. او جزو اولین تولیدکنندگانی بود که محصولات فراوری شده قارچ را به بازار عرضه کرد و توانست با این ابتکار به برترین تولید کننده قارچ تبدیل شود.

اقتصاد رفتاری

دلبدان تان را پرتلاش تربیت کنید

فاطمه سوزنچی کاشانی - هفته گذشته درباره این که چگونه ممکن است ناخودآگاه باعث تنبلی فرزندان مان شویم و راهکارهایی جهت تربیت کودکانی سخت کوش صحبت کردم؛ این هفته نیز به برخی دیگر از راهکارهایی که باعث تقویت سخت کوشی فرزندان تان می شود، اشاره می کنم:

سخت کوشی را با قصه آموزش دهید

همه بچه ها عاشق قصه هستند و معمولاً شخصیت های داستان ها را الگوی خود قرار می دهند. پس به عنوان والدین آگاه می توانید برای دلبدان تان داستان هایی

تعریف کنید که شخصیت های سخت کوشی دارد و دست از تلاش برنمی دارند و به موفقیت می رسند.

تلاش کردن را در حین بازی آموزش دهید

بازی برای کودکان فقط یک سرگرمی نیست و شما می توانید در خلال بازی، درس های زیادی را به آنان بیاموزید. مثلاً بازی هایی انجام دهید که نیاز به تلاش زیاد دارد؛ البته این بازی ها نباید طوری باشد که فرزندان تان از تلاش بیزار شوند یا به نتیجه نرسند و ناامید شوند. پس حتماً بازی هایی انجام دهید که دلبدان تان لذت ببرند و نتیجه تلاش کردن را ببینند.

سختی های زندگی را از دلبدان تان پنهان نکنید

بسیاری از والدین سختی های زیادی را تحمل می کنند و این سختی ها را از چشم دلبدان شان مخفی نگه می دارند تا آب در دل جگر گوشه هایشان تکان نخورد و خدایی ناکرده ناامید نشوند.

در صورتی که اگر فرزندان با سختی های زندگی مواجه شوند و تلاش و سخت کوشی والدین شان را ببینند، در آن ها نهادهای می شود و از والدین شان یاد می گیرند که برای موفقیت های بیشتر و زندگی بهتر، باید تلاش کنند.