

با کار آفرینان

درآمدزایی
با نوعی از کدو

سمیه محمدنیا حنایی - بیشتر درس خوانده های دهه شصتی با یک مسئله به نام مدرک گرایسی رو به رو بودند. مسئله ای که باعث می شد در هنگام انتخاب رشته دانشگاهی، ذهن فرد را از روی همه مسائل مهم ببراند و تنها و تنها به قبول شدن در دانشگاه متمرکز کند.

نتیجه این انتخاب، فارغ التحصیلانی بودند که هیچ دلبستگی به درسی که خوانده اند نداشتند و از همان فردای گرفتن مدرک به دنبال پر کردن فرم های استخدام رسمی ادارات دولتی بودند.

این شد که مثلا لیسانسه ادبیات فرانسه سر از باجه داری بانک در آورد یا کارشناس امور دام به عنوان یک دفتردار بایگانی خدمت کرد! اما کسانی هم بودند که در همان سال های ابتدایی تصمیم گرفتند هر طور که شده با رشته تحصیلی شان ارتباط برقرار کنند و آینده شان را با آن بسازند.

آقای محمدرضا صابری یکی از همین افراد است که بعد از فارغ التحصیلی از رشته کشاورزی، همچنان در این حوزه مانده است.

محمدرضا صابری یکی از تولید کنندگان برتر لوف در ایران است که توانسته چندین شغل مرتبط با تولیداتش را برای افراد ایجاد کند.

به عقیده محمدرضا، بحث کشاورزی در ایران مانند بسیاری دیگر از حوزه ها همچنان به صورت سنتی دنبال می شود تا جایی که بیشتر افراد کشاورزی را مساوی با کشت گندم و جو می دانند و لاغیر!

در صورتی که در قرن حاضر که یک برگشت جهانی به سمت مواد طبیعی به وجود آمده است، توجه بیش از پیش به کشاورزی را می طلبد که متأسفانه سهم ایران از این توجه بسیار ناچیز است. محمدرضا در اولین گام بعد از فارغ التحصیلی در چندین کارگاه کار آفرینی شرکت کرد تا محصولات سودآور را شناسایی کند. او در میانه تحقیقاتش به گیاهی کدو وار به نام لوفار رسید که خواص فوق العاده پوستی و دارویی داشت. وی با پرورش گلخانه ای و سپس فراوری آن توانست قسمت اعظم بازار ایران و کشورهای همسایه را در دست بگیرد. او توانست برای دو سال متوالی جزو برترین صادر کنندگان غیر نفتی ایران شود.

سمیه محمدنیا حنایی
روزنامه نگار

یکی دیگر از مواردی که باعث فشار آوردن روی موتور دستگاه می شود، کندی تیغه های فولادین دستگاه است. این موضوع در کنار این که عمر مفید چرخ گوشت را کاهش می دهد باعث می شود که گوشت چرخ کرده نیز بافت مناسبی نداشته باشد و در حین سرخ شدن تکه های آن به هم بچسبند.

ریزه کاری های
چرخ گوشت

یکی از وسایل پر کاربرد آشپزخانه، چرخ گوشت است. البته کسانی هم هستند که اعتقاد زیادی به چرخ کردن گوشت ندارند و ترجیح می دهند، گوشت شان را از همان فروشگاه مواد پروتئینی که با کمک چرخ گوشت های صنعتی له و لورده شده به خانه بیاورند، اما تعداد این افراد به نسبت افرادی که گوشت را فقط و فقط در منزل و با رعایت دستور العمل های بهداشتی چرخ می کنند، بسیار کم است. به هر حال چه جزو آدم های دسته اول باشید و چه جزو دسته دومی ها، بالاخره یک دستگاه چرخ گوشت در خانه تان دارید که هر از گاهی با توجه به قدرت تان در خرید گوشت، از آن استفاده می کنید. خوشبختانه برندهای ایرانی چرخ گوشت در بازار این دستگاه خوش درخشیده اند و شما می توانید با اطمینان از برندهایی مانند پارس خزر و جهان آوا خرید کنید، اما خوب کار کردن چرخ گوشت تنها به برند آن وابسته نیست بلکه ریزه کاری هایی هم برای بهتر کار کردنش دارد که اگر از آن باخبر شوید، ضمن این که بافت گوشت چرخ کرده تان عالی و یک دست می شود، عمر دستگاه تان را هم چند برابر می کند.

مدیریت در زمان مصرف

بیشتر خانواده ها ترجیح می دهند که خریدهای شان را یک جا انجام دهند. مثلاً اگر ماهی دو کیلو گوشت چرخ کرده استفاده می کنند، در یک خرید چهار کیلو گوشت می خردند و برای دو ماه از آن استفاده می کنند. این موضوع به لحاظ مسائل مدیریت مالی بسیار مقرون به صرفه است اما اگر بنا باشد تمام آن گوشت ها را در یک مرحله چرخ کنید، روی چرخ گوشت تان فشار می آید و باعث کاهش عمر آن می شود، هر چند در سال تنها شش مرتبه روشن اش کنید. پس بهتر است، بعد از ۱۰ دقیقه استفاده از چرخ گوشت آن را خاموش کنید و بگذارید موتور ش خنک شود.

تیغه ها را تیز نگه دارید

یکی دیگر از مواردی که باعث فشار آوردن روی موتور دستگاه می شود، کندی تیغه های فولادین دستگاه است. این موضوع در کنار این که عمر مفید چرخ گوشت را کاهش می دهد باعث می شود که گوشت چرخ کرده نیز بافت مناسبی نداشته باشد و در حین سرخ شدن تکه های آن به هم بچسبند. در ادامه به چند راهکار ساده برای تیز نگه داشتن تیغه ها اشاره می کنیم.

۱- تیغه ها و قطعات مرتبط با گوشت را در فریزر نگهداری کنید. هر چه تیغه ها و محفظه ورود گوشت سردتر باشند، تیغه بهتر عمل می کند. به ویژه که در مخلوط گوشت ورودی چربی اضافی وجود داشته باشد.

۲- گوشت ها را قبل از چرخ کردن به خوبی از وجود هر گونه پرده تمیز و تکه تکه کنید و بشوید. گاهی علت اصلی خوب کار نکردن دستگاه، وارد کردن تکه های بزرگ گوشت به داخل محفظه است.

۳- گوشت ها را بعد از شست و شو به خوبی آب کشی کنید و در سید قرار دهید تا آب اضافی آن گرفته شود، سپس آن ها را در یخچال قرار دهید تا دمای آن ها پایین آید، به خاطر داشته باشید که لازم نیست گوشت ها را در فریزر قرار دهید، چرا که منجمد کردن گوشت ها باعث کاهش مواد مغذی در آن ها می شود و چنان چه گوشت ها کاملاً منجمد شود به دستگاه بیشتر آسیب می زنند.

۴- از چرخ گوشت برای رنده کردن سبزیجات به ویژه پیاز استفاده نکنید. چرخ گوشت تنها برای چرخ کردن انواع گوشت کاربرد دارد و چنان چه از آن برای رنده کردن پیاز، هویج و گوجه استفاده کنید، باید خودتان را برای کند شدن تیغه ها یا اتصالی بدنه (به دلیل آبدار بودن مواد) آماده کنید.

۵- تیغه ها را به صورت دوره ای یعنی بعد از ده بار استفاده به تیغ تیز کن ها بسپارید. به یاد داشته باشید که صفحه مشبک دستگاه نیز باید همراه با این تیغه ها صیقل داده شوند تا کارایی دستگاه دوباره به روز اول برگردد.

۶- بعد از استفاده تیغه و قطعات را با اسکاچ سیمی و مایع به خوبی بشوید و بلافاصله خشک کنید، هر چند تیغه و قطعات دستگاه تان از فولاد ضد زنگ ساخته شده باشد. استفاده از ماشین ظرف شویی برای شستن قطعات چرخ گوشت اصلاً توصیه نمی شود؛ چرا که دمای بالا آب در ماشین ظرف شویی و کیفیت مواد شوینده آن می تواند به این قطعات آسیب های همیشگی وارد کند.

۷- برای این که گوشت چربی ها مقاومت کمتری در برابر تیغه ها از خود نشان دهند و البته نوعی لایه برداری از تیغه هادر هنگام کار کردن صورت بگیرد، روی گوشت های سرد شده کمی نمک بلوری بریزید. فقط در نظر داشته باشید که هنگام طبخ غذا از این نمک اضافه شده فراموش نکنید.



حرف مردم

کانال های ارتباطی با هفته نامه
دخل و خرچ

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

دلار کاهش یافت، چرا قیمت ها
کاهش پیدا نکردند؟

در یک سال گذشته که اقتصاد ایران درگیر نوسانات ارزی شدید بود، هر روز قیمت ها بالا می رفتند و حتی یکی از مسئولان تاریخ توقف افزایش قیمت ها را زمانی اعلام کرد که قیمت دلار در بازار ایران ثابت شود. حالا که قیمت دلار نه تنها ثابت شده بلکه سیر نزولی هم به خود گرفته است، چرا قیمت ها همچنان به پیش می تازند؟ منتظر توجیه جدید مسئولان هستیم که این دفعه برای چه موضوعی دست به دعا و لب به نفرین باز کنیم!

لوازم تحریری ها را در شمار اصفاف
آسیب دیده از کرونا بیاورید!

من چند سالی می شود که یک فروشگاه لوازم تحریر دارم. اصل بازار مادر ماه های آخر تابستان و مهر است. البته در طول سال هم مشتری های خودمان را داشتیم اما امسال با همه سال ها خیلی فرق دارد. از رونق بازار ابتدای سال تحصیلی که هیچ خبری نبود، الان هم چون بچه ها به مدرسه نمی روند، مصرف لوازم تحریرشان بسیار کم است. با آن که مغازه ام پر از جنس است اما به نان شبم محتاج شده ام. مسئولان لطفاً این صنف را هم در شمار اقشار آسیب دیده از کرونا بیاورید.

قیمت گذاری بر اساس تیپ و
قیافه خریدارها

من هفته پیش برای خرید یک شیشه یک مترمربعی برای میز مبلمان در خیابان ها سرگردان شده بودم. چون هر مغازه ای برای خودش یک قیمت می داد، انگار تعیین قیمت اجناس به تیپ و قیافه خریدارها مربوط می شد. چون صبح که با لباس اداری برای خرید شیشه رفتم، برای یک مترمربع شیشه دودی شش میل از من ۱۸۰ هزار تومان طلب کرد و عصر که با لباس شخصی تر رفته بودم برای این میزان شیشه ۱۱۰ هزار تومان خواست.

اجازه دهید دلبدان تان انگیزه هایشان را پیدا
کنند

همه کودکان دوست دارند کارهای مختلفی انجام دهند و ماجراجویی کنند و با همین ماجراجویی های کودکان، تجربه های زیادی کسب و علاقه و انگیزه خود را کشف می کنند و یاد می گیرند که برای رسیدن به علاقه خود تلاش کنند. بنابراین اگر شما زمینه های لازم برای ماجراجویی و تجربه کردن آن ها فراهم کنید، می توانید فرزندان شما را پر تلاش و موفق تربیت کنید.

صورتی که اگر کودکان فرصت اشتباه کردن داشته باشند، اعتماد به نفس شان افزایش می یابد و به مرور یاد می گیرند که چگونه موانع را از سر راه بردارند و سخت تلاش کنند.

علاوه بر این، توجه داشته باشید که کودک باید کودکی کند و اشتباه کردن نیز حق کودکان است؛ کودکان با همین اشتباه های کودکی خود، درس های زیاد می گیرند و می آموزند که خودشان مسئول اشتباهاتشان باشند.

فاطمه سوزنچی کاشانی - به دلیل اهمیت تلاش و سخت کوشی در زندگی، این هفته نیز برخی دیگر از کارهایی را که باعث تقویت سخت کوشی در فرزندان می شود، معرفی می کنم:

به جگر گوشه های تان فرصت اشتباه کردن بدهید
اکثر والدین عادت کرده اند که مدار به فرزندانشان بگویند این کار را نکن و این کار را نکن و هرگز به دلبدان شان فرصت اشتباه کردن نمی دهند و دوست دارند همه چیز مطابق میل خودشان پیش برود. در

اقتصاد رفتاری

کودکان
سخت کوش