

## تفاوت حساب جاری و قرض الحسنه پس انداز

بیشتر افراد زمانی که می خواهند مبلغ پولی را در بانک نگهداری کنند در میان انواع حساب هایی که وجود دارد و متصدی بانک به آن ها پیشنهاد می دهد سردرگم می شوند و تفاوت های آن را جویا می شوند. یکی از حساب هایی که بیشتر به مشتریان پیشنهاد می شود انواع حساب های قرض الحسنه است. در این نوع حساب ها سودی از سوی بانک به صاحبان سرمایه تعلق نمی گیرد، اما این تنها نکته اشتراک میان حساب های قرض الحسنه است. در ادامه به تفاوت های این دو نوع حساب قرض الحسنه (جاری، پس انداز) پرداخته ایم.

**حساب قرض الحسنه جاری:** فرد مبلغی پول را با افتتاح حساب

نزد بانک قرار می دهد، بانک نیز برای فرد دسته چک صادر می کند. شاید نام قرض الحسنه به معنای قرض بدون سود بهره برای این نوع حساب زیاد درست نباشد اما چون خبری از سودهای بانکی نیست به این نوع سپرده گذاری قرض الحسنه جاری می گویند.
**حساب قرض الحسنه پس انداز:** فرد مبلغی را برای مدت نامعلوم به صورت سپرده گذاری در اختیار بانک قرار می دهد تا بانک نیز آن را به افراد نیازمند وام بدون کارمزد دهد. تنها عامل تشویقی برای این نوع سپرده گذاری جوایزی است که سالانه بانک ها برای صاحبان حساب ها تعیین می کنند و به صورت قرعه کشی به آن ها تعلق می گیرد.

### شغل های تابستانی نوجوانان

# ۶ شغل پیشنهادی برای تابستان

مطلب امروز آخرین بخش از معرفی برخی فعالیت ها و شغل های تابستانی برای نوجوانان و کودکان است. حرف آخر این است که پیدا کردن یک فعالیت تابستانی خوب احتیاج به جستجو و برنامه ریزی دارد. مهم ترین مسئله برای نوجوان شما به عنوان جوینده کار یا فعالیتی خاص، توجه به علایق و تمایلات است. به فرزند خود کمک کنید چیزی را بیابد که دوست دارد انجام دهد و شامل فعالیت هایی باشد که وی را هیجان زده کند تا هر روز به آن برگردد و دوباره آن را انجام دهد. فرصت ها و موقعیت هایی را امتحان

**سوده قدیمی**  
**روزنامه نگار**

### معرفی یک برند ایرانی مرتبط با آشپزخانه

# پخت و پز لذت بخش با «زرساب»

**معصومه جمالی**  
**نویسنده**

قدیم ترها بیشتر ظروف پخت و پز از جنس مس و روی ساخته می شدند اما امروزه شاهد تنوع بسیار زیادی در جنس این ظروف هستیم که هر کدام محاسن و معایب خاص خود را دارند، از پرمصرف ترین ظروف پخت و پز ظروف، نجسب هستند که خیلی از سختی های آشپزی را به فراموشی سپرده اند. در این میان برخی برندها با توجه به کیفیت بالای محصولات شان جای خود را در آشپزخانه ها به خوبی باز کرده اند. یکی از محصولات وطنی در زمینه ظروف پخت و پز نجسب برند زرساب است که به لحاظ کیفیت جزو بهترین ها به شمار می آید. با ما همراه باشید تا در سال حمایت از تولید ایرانی با زرساب بیشتر آشنا شویم.



صنایع لوازم خانگی ایران به بازارهایی فراتر از مرزهای ایران عزیز می اندیشد.

#### ● محصولات زرساب

زرساب با ارائه محصولات خود به صورت سرویس پخت و پز سرویس قابلمه و تک با پوشش دهی اندازه‌های مختلف و کیفیت خوب تقریباً نیاز یک آشپزخانه را به خوبی تامین می کند.

■ سرویس پخت و پز زرساب از جمله پر کاربردترین محصولات این شرکت است که اکثر لوازم مورد استفاده شما در آشپزخانه از قبیل چند سایز قابلمه و تابه در دار و بدون در، تک دسته و دو دسته ، شیر جوش و تابه فر را شامل می شود که در رنگ ها و جنس های مختلف به بازار عرضه می گردد. این سرویس ها در مدل های ۰،۸، ۱۰ و ۱۲ پارچه در دسترس هستند.

■ قابلمه تک زرساب در ۱۶ مدل و در سایزهای مختلف از قطر ۱۴ سانت تا قطر ۵۰ سانت یکی دیگر از محصولات این شرکت است که دست شما را برای انتخاب به خوبی باز گذاشته است و اگر تمایلی به خرید سرویس نداشته باشید می توانید قابلمه مورد نظر خود را در سایزهای مختلف به صورت تک خریداری کنید.

■ تابه یکی از پرکاربردترین وسایل آشپزخانه است که زرساب با اشراف به این موضوع بیش از ۲۰ مدل تابه تک را به صورت تک دسته، دو دسته ، دردار و بدون در در رنگ های چشم نواز و با پوشش های با کیفیت در اختیار شما قرار داده است.



**۲. طراحی:** برخی از نوجوانان استعداد و علاقه خاصی به طراحی در زمینه های مختلف دارند مثل طراحی کارت های تولد، عروسی، کاری، دکوراسیون خانه، لباس، بک گراند ( پس زمینه صفحه گوشی همراه) و...حتی می توانند از طراحی های خود پی دی اف تهیه کنند تا دیگران بتوانند با پرداخت اندکی پول آن را دانلود کنند. تهیه پی دی اف هم هزینه‌های‌تان را کمتر می کند و هم روند کار را برای مشتری سریع تر می کند.

**۳. مسئول کتابخانه:** اگر فرزند شما به این کار علاقه مند است و خود دوستدار کتاب و کتاب‌خوانی است قرار نیست حتما بتواند مسئول یک کتابخانه معتبر محلی شود زیرا که همه می دانیم یافتن چنین شغل رسمی برای یک نوجوان کم سن و سال آسان نیست اما این هم دلیل نمی شود که نتواند این کار را بکند. او می تواند در بین اعضای خانواده، اقوام و آشنایان، دوستان و هم کلاسی هایش ، کتابخانه ای پر از کتاب های مختلف ، مجلات و فیلم های متفاوت در هر ژانر برای خود دایر کند و به تمام افراد علاقه مند، آنها را در ازای مبلغی کمتر امانت دهدبه دلیل هزینه پایین تر، این کار حتما با استقبال خوبی رو به رو خواهد شد.

**قسمت چهارم**

**راهنمای خرید**

## به سرعت برق پلوپزیم!

برنج عضو جدایی ناپذیر سفره ایرانی هاست و در اکثر وعده های غذایی ما جای دارد و زنان ایرانی مهارت زیادی در پلوپزی دارند. با ماشینی شدن زندگی ها پخت پلو نیز مکانیزه شده و این کار را امروزه دستگاه های پلوپز برقی انجام می دهند. این دستگاه بهترین وسیله برای پخت برنج در کمترین زمان است و برای افراد شاغل بسیار کاربردی به نظر می رسد. برای خرید پلوپز برقی به نکات زیر دقت کنید.

پلوپز مناسب انتخاب کنید، پلوپز ها دو نوع اصلی دارند . پلوپز روشن/ خاموش ساده ترین مدل است که فقط سوئیچ خاموش و روشن دارد. کافی است دکمه روشن را بفشارید و دستگاه برنج شما را می پزد و پس از آن ، برنج را گرم نگه می دارد. شما باید نسبت آب و برنج را رعایت کنید تا برنجی خوشمزه تحویل بگیرید. این نوع می تواند برای بخار دادن به غذا نیز استفاده شود و عملکرد خاص دیگری ندارد. پلوپز فازی، دستگاهی است که همیشه به شما برنجی نرم و پف کرده می دهد حتی اگر نسبت آب و برنج را رعایت نکرده باشید.

پس از انتخاب نوع پلوپز باید درباره ظرفیت پلوپز تصمیم بگیرید ، برای ظرفیت پلوپزها از واحد فنجان و لیتر استفاده می‌شود. به عنوان مثال ۸/۱ لیتر حدوداً معادل با ۱۰ فنجان است. گنجایش بیشتر پلوپزها بین ۳ تا ۱۰ فنجان است. البته مدل‌هایی با ظرفیت ۱۲ لیتر هم می‌توانید پیدا کنید.

دقت کنید قسمت بیرونی بدنه پلوپز نباید داغ شود. اگر کیفیت ساخت پلوپز خوب نباشد ممکن است حرارت آن به بدنه بیرونی هم منتقل شود و باعث شود نتوانید به‌راحتی با آن کار کنید.

اگر اهل ته دیگ هستید پلوپزهای ایرانی برای شما مناسبند چرا که بر خلاف پلوپزهای خارجی بهترین نوع ته دیگ را برای شما تهیه می کنند.

جنس قابلمه های پلوپز ها از تفلون و رویی هستند. اگر قصد دارید در پلوپز خود کیک تهیه کنید از قابلمه تفلون استفاده کنید که دغدغه چسبیدن کیک را نداشته باشید و شست‌وشو و نگهداری طولانی مدت و راحت تر ی داشته باشد.بهرتر است قابلمه پلوپز و در آن قابل جدا شدن باشند تا به راحتی بتوان آن ها را شست.

پلوپز دستگاهی است که ممکن است در طول هفته چند بار از آن استفاده کنید، بهتر است رنگ بدنه نسبتاً تیره‌ای داشته باشد. چرا که اگر رنگ بدنه آن روشن باشد رنگ آن به مرور زمان تغییر می کند یا آثار لکه‌ها روی آن باقی می ماند.

از دیگر ویژگی های پلوپزها می توان به داشتن پنل دیجیتالی تنظیمات به همراه نمایشگر اشاره کرد. امروزه معمولاً گرمکن یکی از قابلیت‌های بسیار کاربردی پلوپزهاست که بعد از اتمام برنامه، دستگاه تا ساعت‌ها بدون کاهش دادن کیفیت مواد غذایی، غذا را گرم نگه می دارد. همچنین پلوپزهای چند کاره از امکانات بخارپز، کیک پز، سوپ ساز، ماست ساز و ... بر خوردارند.

برند	ارزانترین مدل	گرانترین مدل
پارس خزر	۳۹۵هزار تومان	یک میلیون و ۱۶۵ هزار
تفال	۸۵۵ هزار تومان	یک میلیون و ۴۰۰هزار
ویداس	۵۵۰هزار تومان	یک میلیون و ۲۰۰هزار
مولینکس	۵۳۴ هزار تومان	۹۹۹ هزار
فیلیپس	یک میلیون و ۱۸۰ هزار تومان	یک میلیون و ۳۰۰هزار