

کودکان بردبار

علوی - پرورش کودکان با صبر و تحمل بالا این را می‌طلبد که الگوهای تربیتی مناسبی داشته باشند. مسئولیت‌پذیری، احترام متقابل به کودک و ازومدن او در شرایط مختلف زندگی می‌تواند تاب و توان او را در برابر

آن چه که به میل ایش نیست بالا ببرد. صحت‌کردن با کودک و توضیح دادن این موضوع که در شرایط مختلف چگونه باید آن را مدیریت کند تا بتواند از آن بگذرد بسیار اهمیت دارد، کودکی که از این مسائل چیزی نمی‌داند به طور حتم والدینش را احکام‌های کنترل خشم را نیاموخته اند و نمی‌توانند کوچک ترین

کمکی به کودک خود بکنند. آن‌هایی که در شرایط دشوار قرار را بر قرار ترجیح می‌دهند به جای رفع مشکل سعی می‌کنند از آن فرار کنند و با زور

با گذاشتن خواسته‌های دیگران به اهداف خود برسند، کودکان با تاب‌آوری پایین، شگمکنی و

پر از کینه و بغض تربیت خواهند کرد.

داشتن تعاملات اجتماعی فرصت بهتر و بیشتری را در اختیار کودک می‌گذارد تا با روحیات افراد مختلف آشنا شود و در آینده بداند که چگونه می‌تواند با افراد مختلف و طر رفتارهای گوناگون سازش یابد بی آن که آسیبی ببیند. بهتر است به کودکان راهکار «گفت و گو» آموزش داده و به او

فهمانده شود که انسان در سایه گفت و گو می‌تواند مشکلاتش را حل کند و با پرخاشگری راه به جایی نتخواهد برد.باید کودک را برای درک درست داشتن از هویت‌های گروهی و همسالانش تشویق کرد و از کوچکی و خوار شدن سار هموعان و هم سن و سال‌هایش خودداری کرد تا

تواند استقامت و تاب‌آوری خود را در برابر دیگران به ویژه رفتارهای نادرست آن‌ها بالا ببرد. لازم است استقامت و دجاری در فرهنگ‌های مختلف به کودکان‌شان داده شود که این کار با تهیه و خواندن کتاب‌های در مورد استقامت و بردباری در فرهنگ‌های مختلف، دیدن مطالب سایت‌های اینترنتی مفید در این مورد، گوش دادن به موسیقی ملل و مطالعه ادبیات کشورها و فرهنگ‌های مختلف میسر خواهد شد.

سم در برخی خوردنی‌ها

گروه اجتماعی - میزان سم برخی مواد خوراکی در اندازه مصرف روزانه

بسیار کم است و باعث مسمومیت و ابتلا به بیماری‌های جدی نمی‌شود.

سبزیمنشی که سبز است سسی است و باید آن را دور بریزید یا قسمت سبز آن را برید و دور بیندازید. این انگالوئید سمی نامش سولانین است که باعث سردرد، خستگی مفرط، حالت تهوع و دل پیچه می‌شود. ساقه و برگ‌های این نوع سبزیمنشی هم پر از انگالوئید سمی است. بادام خام که به بادام تلخ مشهور است حاوی مقدار زیادی هیدروژن سیانید است و خوردن حتی مقدار خیلی کمی از آن موجب ایجاد مشکلاتی در بدن می‌شود. سیب، گلابی، گیلاس، آلبالو، هلو، زردآلو و دیگر میوه‌های هسته

دار حاوی امگدالین هستند که هنگام خوردن تبدیل به هیدروژن سیانید

می‌شود. فنجان از هسته این میوه‌ها به میزان کافی هیدروژن سیانید برای مسموم کردن افراد درازد.ربواسب به شیوه‌های مختلف و متنوع استفاده می‌شود و از مربا و خورشت گرفته تا به صورت خام و سالاد در سبد غذایی جا می‌گیرد. این گیاه حاوی اگزالات است که باعث بروز بیماری می‌شود. بیشتر اگزالات در برگ ربواسب موجود است به همین دلیل بهتر است قبل از پخت، برگ‌های آن را

جدا کنید. در عراق این ماده سمی در ساقه ربواسب وجود ندارد. برای این که این ماده سمی تاثیر نگذارد حداقل سه کیلو برگ ربواسب باید خورده شود. برگ‌های گوجه‌فرنگی، ساقه و میوه سبز آن حاوی ماده‌ای به نام گلیکول‌انگالوئید است که به بیماری‌های گوارشی و نگیم درد و اضطراب منجر می‌شود. هرچند بی‌رگ گوجه‌فرنگی بسیار دانشین است برخی‌ها از آن به عنوان سبزی مطهر

در سوپ استفاده می‌کنند اما در واقع این برگ و گوجه‌فرنگی سبز نباید به هیچ وجه مصرف شود.

نصف یک گوجه فرنگی سبز و خام مقدار زیادی سولانین دارد که باعث بروز مسمومیت می‌شود.



۷ سال اول

علوی

آن روزها خانه‌ها را به گونه‌ای می‌ساختند که در زمستان‌های سخت و طولانی و برف‌اف آن دوران بجزورد با کمترین وسایل، گرم می‌شدند.

زمستان که می‌شد، مردم به فکر گرمای نوجوان بودند و برای آن که نتوانند مواد غذایی خود را خنک نگه دارند و از فساد آن‌ها جلوگیری کنند، یخچال‌های طبیعی می‌ساختند. حکایت یخچال‌های طبیعی بخندوانی است.

یکی از شهروندان که خاطراتی از آن روزگار را دارد، بیان می‌کند: آن موقع‌ها یخچال‌های طبیعی در بجزورد وجود داشت که تابستان‌ها یخ‌های حاصل از این یخچال‌ها را برای فروش به شهر می‌آوردند.

بمقوسمی که اکنون ۷۱ ساله است، می‌گوید: در آن زمان بجزورد چند یخچال‌های طبیعی وجود داشت که صاحبان‌آن‌ها افرادی را به کار می‌گذاشتند و آن‌ها در زمستان یخ تهیه

ماجرای برف آوران از کوه آلا‌داغ در آن زمستان‌های سخت، یادشان به‌خیر

یک لیوان آب خنک

می‌گردند و یخ‌ها را در فضای گنبدی شکل یخچال‌ها می‌گذاشتند تا در تابستان

یکی دیگر از شهروندان هم که به گفته خودش چند بار شاهد تهیه یخ در یخچال‌ها بوده است، اظهارمی‌کند: زمانی که بودند، احسان حمصاری مقدمه‌ای ادامه می‌داد: طبق اظهارات شهروندان کهن‌سال این کارگران‌ها چه شقتی در هوای سرد زمستان‌ها در شب‌های استخوان‌سوز آب جوی‌ها را به سمت سازه‌ای خاص هدایت می‌کنند تا آب طبقه طبقه یخ‌زند.

وی که خود را «موسوی» معرفی می‌کند، می‌افزاید: این یخچال‌ها کاهگلی بودند و اوایل بهار عده‌ای یخ‌ها را در قالب‌ها و استاره‌های گوناگون بار و قاطر و دیگر چهارپایان می‌گردند و به سوی شهر روانه می‌شدند.

البته یک پژوهشگر فرهنگ عامه در بجزورد در این باره بیان می‌کند: در زمان قدیم با ورود به فصل بهار و شگوفایی گل‌ها در دشت که نشان از گرم شدن هوا

داشت، برف مانده از فصل زمستان در

سوگی

■ **مواد لازم** : تخم مرغ ۵ عدد، آرد یک و یک‌چهارم پیمانه، شیر یک پیمانه، خامه یک قاشق غذاخوری، روغن مایع ۲ قاشق غذاخوری، زعفران حل شده یک قاشق چای‌خوری.

■ **مواد سس سوگی** : پیتزا پز ۳۰۰ گرم، جعفری خرد شده ۵ قاشق غذاخوری، زرشک ۲ قاشق غذاخوری و آویشن به مقدار لازم.

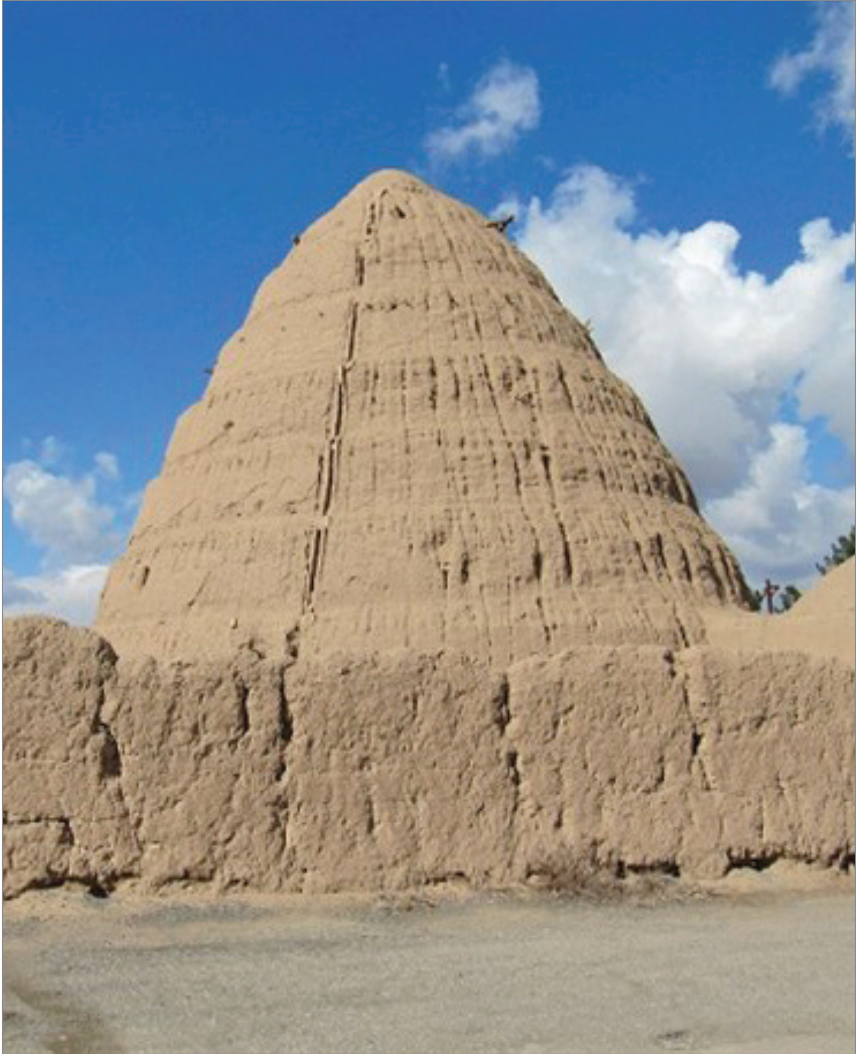
■ **طرز تهیه کرپ در سوگی** : همه مواد را با هم مخلوط می‌کنیم و به مدت ۲ دقیقه با همزن می‌زنیم تا یک ساعت در یخچال قرار می‌دهیم. بعد از استراحت مجدداً مواد را با مقدار فزی هم می‌زنیم تا صاف و یک‌دست شود. تابه کوچکی را با برس چرب می‌کنیم، به اندازه یک ملاقه کوچک از مایه در آن می‌ریزیم و می‌چرخانیم تا به شکل بیگناخت‌پهن شود، سپس روی حرارت دو طرف آن را سرخ می‌کنیم.روی کاغذ سینی فریک ورق کرپ می‌گذاریم، روی آن مایه سس می‌ریزیم، سپس ورقه دیگری از کرپ را می‌گذاریم و با دست کمی فشار می‌دهیم. این کار را ۲ لایه کرپ انجام می‌دهیم ولی روی لایه سوم فقط جعفری، پتیز و زرشک می‌ریزیم، سوگی‌ها را در طبقه دوم فر درجه ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۲۰ دقیقه می‌پزم.

روزنامه سیاسی، اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی خراسان شمالی

خراسان شمالی

روزنامه سیاسی، اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی خراسان شمالی

خراسان شمالی



داخل یخچال خشتی که مخروطی شکل بود پایین می‌بردند و یخ‌ها را روی هم می‌چندند.

این شهروند ادامه می‌دهد: برای جلوگیری از چسبندگی، ابتدا کمی گاه می‌ریختند و چوب‌های نازکی را بین تکه‌های یخ می‌گذاشتند تا در لحظه خارج کردن از یخچال، حمل‌آن‌ها راحت‌تر باشد. وی به ادامه

مراحل تهیه یخ اشاره و بیان می‌کند: پس از انباشته شدن یخ‌ها که تقریباً همه فضای یخچال پر می‌شد، روی آن را برای جلوگیری از ورود هوای آزاد به داخل که سبب آب شدن یخ‌ها می‌شد، با کاهگل می‌گرفتند و تا ۱۵ فروردین آن را باز نمی‌کردند.

وی می‌افزاید: بعد از فروکش کردن سرما، یخ‌ها را با رقتن دما در اولین روزهای بهار، به یخ‌ها و به وسیله گاری دستی یا گاری‌هایی که اسب‌ها و قاطر‌ها آن‌ها را می‌کشیدند، به بازار می‌آوردند.

به گفته وی، اصلی‌ترین خریداران یخ طبیعی در آن روزگار،ان، بستنی‌فروشی‌ها بودند. آن‌ها برای تهیه بستنی، یخ‌ها را در اطراف یک پاتیل استوانه‌ای شکل می‌ریختند و با چرخاندن آن به سمت چپ و راست، بستنی‌های فروش آماده می‌شد.

حمصاری مقدمه اظهارمی‌کند: معازه دارهایی در حمله سبزی‌فروش‌ها، یخ طبیعی را داخل حجهه چوبی مستطیل شکلی می‌گذاشتند و آن‌ها را در اندازه‌های مختلف خرد می‌کردند و افراد می‌توانستند مقداری یخ را به ارزش یک ریال و حتی ۱۰ شاهی خریداری کنند.

وی با بیان این‌که آب یخی‌ها در قديم، افرادی بودند که برای خیس شدن لباس‌های‌شان پیش‌بندی از چرم بر تن

نگهداری مواد غذایی در یخچال

گروه اجتماعی - سرمای یخچال برخی مواد غذایی را از بین می‌برد. سرمای یخچال می‌تواند مواد غذایی موجود در میوه‌های هسته دار از قبیل گوجه

فرنگی و میوه‌های سبز را از بین ببرد. همچنین نگهداری آن‌ها در یخچال مانع از رسیدن و خوشمزه‌گی آن‌ها می‌شود. نگهداری سبب زمینی در یخچال، آن را گوشتی و به صورت غیر طبیعی شیرین می‌کند. غسل در یک ظرف درسته همیشه تازه می‌ماند. نگهداری آن در یخچال باعث شرک زدن آن می‌شود. دانه‌های قهوه و پودر قهوه، می‌توانند رطوبت موجود در یخچال را جذب کنند و این رطوبت سبب از بین رفتن طعم قهوه می‌شود.

پیاز هم می‌تواند رطوبت موجود در یخچال را جذب کند بنابراین، پیازهایی که در یخچال نگهداری می‌شوند در مقایسه با پیازهایی که در فضای خشک قرار دارند، سخت‌تر برش می‌خورند.

سس‌های تند متشکل از مقدار زیادی سرکه هستند بنابراین نگهداری آن‌ها در خارج از یخچال بسیار فاسد شدن‌شان نمی‌شود. این را نیز باید خاطر نشان کرد که قفل‌ها در دمای معمولی اتاق بهتر می‌توانند خاصیت تندی خود را حفظ کنند. بنابراین، سس‌های تند را می‌توانید در کابینت نگهداری کنید.

یکی از دلایل مهم اثر بخش

نبودن بعضی از تبلیغات، باور

نداشتن تبلیغ توسط سفارش

دهنده است.



جشنواره دی تا بهمن ماه

سرقفلی و حق کسب و پیشه

تفاوت و شباهت سرقفلی و حق کسب و پیشه چیست؟

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

است. خلاصه این که حق کسب و پیشه در قانون

سقفلی بر زمان انعقاد قرارداد اجاره با توافق دو طرف تعیین و اعلام می‌شود اما حق کسب و پیشه‌ها توجه به فعل مستاجر و موقعیت ملک و

غیره به مرور زمان ایجاد می‌شود

نیز به توافق دو طرف ندارد. حق کسب و پیشه در

قانون سال ۱۳۵۶ پیش

بینی شد ولی در

قانون سال ۱۳۷۶

اساساً منتفی شد و

صرفاً در خصوص حق

سقفلی مقرراتی وضع شده

عظوفرت
انجمن حمایت از بیماران سرطانی

بیا قلیب مبرانی را بزرگتر کنیم

شماره کارت: ۵۰۲۲۲۱۱۰۱۳۴۴-۳۴۷
شماره کارت: ۶۳۳۱-۶۱۰۸۰۰-۱۲۴۴۵
شماره حساب: ۳۳۶۶۳۳۶۶ - ۸۷

بجزورد: ۰۵۰۲۲۲۱۱۰۱۳۴۴-۳۴۷
روابط عمومی: ۰۵۰۲۲۲۱۱۰۱۳۴۴-۳۴۷

شماره کارت: ۵۰۲۲۲۱۱۰۱۳۴۴-۳۴۷
شماره کارت: ۶۳۳۱-۶۱۰۸۰۰-۱۲۴۴۵
شماره حساب: ۳۳۶۶۳۳۶۶ - ۸۷

فرش کهنه تو ، با ما نو کن
فرش ترکمن

خیابان سید جمال الدین اسد آبادی
۸۸۳۷ ۵۸۴ ۵۸۴ - ۸۰ ۳۲۲ ۳۲۲

گروه مشاوره و املاک املاکی
نوع ملک
تجاری،اداری (مختص ادارات و سازمان ها)
تجاری،مسکونی
تجاری،مسکونی
مغازه
تجاری(کلنگی)
قابل توجه مستزبان و همسفرزبان مخترم
نوع ملک
آبارتمان
آبارتمان
آبارتمان
آبارتمان
تجاری - اداری
زمین
آبارتمان
مغازه
آبارتمان
آبارتمان
ملک ویژه هتل
بزرگترین و تخصصی ترین مرکز معاملات املاک و مستغلات
آدرس: خیابان شریعتی جنوبی (دو چنار) - روبروی پژوهشگاه معلم مهندس املاکی

قیمت
تماس بگیرید
تماس بگیرید
۳/۵۰۰ میلیارد
۲/۳۰۰ میلیارد
۹ متر م
۵۰۰ م
۶۶۰ م
۴/۵۰۰ م
۹۰۰ م
۴/۵۰۰ م
۲۷۰۰ م
۲۶۰ م
۱۴۰ م
۱۳۰ م
۲۵۰ م
۱۲۶ متر
۱۸۰ متر
۲۲۰۰ متر عرصه - ۵۰۰۰ متر بنا - استثنایی - زیر فی منطقه - قابل تهاوت

مشخصات
۴۰۰ متر عرصه - ۴ طبقه ۷ واحدی - ۱۰۰۰ متر بنا (مختص ادارات و سازمان ها) ۲۵۰ متر تجاری- حاشیه اصلی خیابان امام خمینی ۴۲۰ متر عرصه - ۵ طبقه ۲۰۰ متری - ۲۲۰ متر تجاری در بهترین لوکیشن امیریه ۳۴۰ متر عرصه - ۱۰۰ متر تجاری - ۲۵۰ متر دیولکس - طالقانی غربی ۲۰۰ متر - طالقانی غربی - گرمه ای در سه طبقه مجزا - دو نیش ۲۶۵ متر - حاشیه اصلی شریعتی - خوش فواره - دسترسی عالی ملک شما را به بالاترین قیمت خبزداریم

متراژ
۱۵۰ متر
۱۳۵ متر
۱۵ - ۲۰۰ متر
۱۸۰ متر
۲۰۰ متر
۲۷۰۰ متر
۲۶۰ متر
۱۴۰ متر
۱۳۰ متر
۲۵۰ متر
۱۲۶ متر
۱۸۰ متر

محدوده
امیریه جنوبی
نادر
کوی معلم
حاشیه جمهوری
میدان کارگر
یزوهی
کوی معلم
۳۲ متری شهداء
نادر- فردوسی
کوی معلم
کوی معلم

آدرس
۳-خواب بزرگ
نوساز
خاص نشین
بهترین طبقه
میدان کارگر
یزوهی
کوی معلم
نیش چهارراه
خاص نشین - متریال برند
نور عالی - ویو پارک
بهترین لوکیشن منطقه