اشاره

توتی از نوع فرنگی

الهام اسمعیلی

بهار فصل میوه‌های رنگارنگ و خوش طعم و مزه است که اغلب آنها فصل تابستان نیز یافت می‌شوند. توت فرنگی نیز از جمله این میوه‌هاست. توت فرنگی با نام علمی Fragaria Chiloensis یکی از اعضای خانواده رزها بوده و تنها میوه دانه‌داری است که دانه‌های آن به جای قرارگیری در داخل میوه، در خارج از آن واقع شده‌اند. این گیاه در اصل خودرو و جنگلی بوده و دارای ساقه‌ای باریک، بلند و خزنده، برگ‌های ضخیم و دندانه‌دار، گل‌های سفید و همچنین میوه‌های قرمزرنگ متنوعی به لحاظ شکل و ابعاد است. در یک تقسیم‌بندی کلی، توت فرنگی‌ها را به دو دسته تقسیم می‌کنند: ۱- توت فرنگی‌های فصلی که در فصل بهار به وفور یافت شده و در واقع جزء میوه‌های لذیذ این فصل به حساب می‌آیند. ۲- توت فرنگی‌های پرورشی که در شرایط گلخانه‌ای کشت شده و در تمام فصول سال آنها را می‌توان یافت، ولی طعم و مزه آنها با توت فرنگی‌های بهاره قابل مقایسه نیست. از آنجا که تمام قسمت‌های گیاه شامل ریشه، برگ و میوه برای مصارف گوناگون مورد استفاده قرار می‌گیرد از ارزش غذایی بسیاری برخوردار است. توت فرنگی منبع غنی از ویتامین B و C و دارای مقدار قابل توجهی پتاسیم، آهن، فیبر و کلسیم است. جالب توجه آنکه میزان ویتامین C این توت خوشمزه بسیار بیشتر از مرکباتی همچون پرتقال و لیمو است.

طی تحقیقات انجام شده در هر ۱۰۰ گرم میوه توت فرنگی ۸۷/۸ درصد آب، ۰/۷ درصد پروتئین، ۱/۱ درصد فیبر، ۹/۸ درصد کربوهیدرات، ۰/۰۳ میلی گرم فسفر، ۰/۲ درصد چربی، ۰/۳ میلی گرم کلسیم، ۱۴ میلی گرم ویتامین C، ۵۲ میلی گرم آهن، ۰/۰۸ میلی گرم ویتامین B (ریبوفلاوین)، ۰/۵ میلی گرم ویتامین B۲ (ویتامین)، ۰/۰۲ میلی گرم مس، ۰/۰۳-۰/۰۱ میلی گرم آیودین (iodine)، کمتر از ۳۰ کیلوکالری انرژی و بالاخره مقداری اسیدهای طبیعی (اسیدسیتریک و اسدمالیک)، گلوکز و فروکتوز و همچنین مواد مفید دیگری است.

■ **خواص درمانی گیاه**

-گفته می‌شود به جهت وجود تانین در برگ و ریشه توت فرنگی، این گیاه برای درمان مشکلات معده‌ای و روده‌ای مانند اسهال و همچنین التهاب غشاء مخاطی بسیار مفید است. از آنجا که توت فرنگی حاوی ویتامین C بسیاری است برای درمان سرماخوردگی، آنفلوآنزا و همچنین بیماری اسکوربیت موثر است؛ از توت فرنگی تونیک‌ها و ماسک‌های شاداب کننده مختلفی برای پوست می‌توان تهیه کرد؛ در انگلستان از ریشه و برگ توت فرنگی برای درست کردن انواع لوسیون‌ها، دهان‌شویه‌ها و همچنین برای محکم کردن لثه‌ها استفاده می‌شود. در ضمن توت فرنگی یک سفیدکننده طبیعی دندان نیز محسوب می‌شود. برای این منظور مقداری توت فرنگی را له کرده و با استفاده از مسواک و یا انگشت سبابه از توت فرنگی له شده به عنوان خمیردندان، جرم دندان‌هایتان را پاک کنید؛ توت فرنگی قاتل ویروس‌های پولیو (Polio) و هرپن (herpen) بوده و ممکن است مانع تشکیل نیتوزامین‌هایی (nitosamine) که عامل ایجاد سرطان هستند، شود؛ میوه توت فرنگی علاوه بر اسهال در درمان بیماری سوزاک، نقرس، دردهای معده و سنگ‌های کلیه و مثانه نقش بسزایی دارد. در ضمن از بیماری آرتریت روماتوئید جلوگیری می‌کند؛ توت فرنگی حاوی مقدار زیادی اسیدالاجیک (ellagic acid) و آنتوسیانین (Anthocyanin) است. اسید الاجیک فعالیت‌های گسترده بیولوژیکی را در جلوگیری از بروز بیماری‌های مختلفی همچون سرطان، بیماری‌های قلبی و حتی ایدز در بدن انجام می‌دهد؛ توت فرنگی مدر است. لذا برای افراد مبتلا به ناراحتی‌های کلیه به خصوص سنگ کلیه مفید بوده و در ضمن سموم بدن را دفع می‌کند؛ به جهت وجود ویتامین A در توت فرنگی برای تقویت پوست و مو و همچنین دید چشم توصیه می‌شود؛ توت فرنگی به علت داشتن آهن دارای خاصیت خون‌سازی است. لذا برای رفع کم‌خونی‌های جزیی بسیار مفید است؛ از آنجا که توت فرنگی منبع غنی ویتامین B محسوب می‌شود، مصرف آن در کاهش اضطراب و استرس موثر است.

■ **نحوه نگهداری**

از آنجا که توت فرنگی میوه‌ای است که به سرعت کپک زده و خراب می‌شود، بهترین زمان برای مصرف آن همان روزی است که خریداری شده است. بنابراین به مقدار مصرف تهیه کنید زیرا حداکثر زمان نگهداری آن ۲ الی ۳ روز در یخچال است. در ضمن به جهت آنکه توت فرنگی گیاه بوته‌ای است و با خاک در تماس است باید در شست‌وشوی آن دقت لازم را صرف کرد. بنابراین توت فرنگی‌ها را به صورت تک‌تک در زیر شیر آب شسته و با دستمال حوله‌ای خشک کنید. توت فرنگی‌های خشک شده را درون ظرفی ریخته و با قرار دادن دستمال حوله‌ای بر روی آن داخل پلاستیک قرار داده و یا در ظرف را ببندید.

شیرینی‌پزی با میوه‌های تابستانی

سپیده سلیمی

■ **ساوارین میوه**

۱ قاشق چایخوری پودر قند، ۱۷۵ میلی‌لیتر شیر گرم، ۱۵ گرم مایه خمیر خشک، ۲۲۵ گرم آرد سفید الک شده، ۳ عدد تخم‌مرغ زده شده، ۱۰۰ گرم کره ذوب شده، ۱۵۰ گرم شکر، ۲۵۰ میلی‌لیتر آب، آب یک عدد لیموترش، ۵ قاشق سوپخوری آب پرتقال.

سالاد میوه مخلوط از میوه‌های تابستانی مانند انواع انگور، توت فرنگی و گیلاس بدون هسته پودر قند را با شیر و مایه خمیر مخلوط کنید و بگذارید ۱۰ دقیقه بماند. آرد را با نمک مخلوط کنید و تخم‌مرغ، مایه خمیر و کره ذوب شده را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا خمیر نرمی حاصل شود. آن را در یک قالب گرد حلقه‌ای به قطر ۲۳ سانتی‌متر که از قبل داخل آن را کمی چرب کرده‌اید بریزید و روی آن را بپوشانید. بگذارید در جای گرمی بماند تا خمیر ور آمده و تا لبه ظرف برسد.

کیک را در فر که از قبل با درجه حرارت ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد یا ۴۰۰ درجه فارنهایت گرم کرده‌اید به مدت ۴۰ دقیقه یا تا زمانی که پخته و سطح آن طلایی شود بپزید، سپس از فر خارج کرده و از قالب بیرون بیاورید. بگذارید روی یک شبکه سیمی سرد شود. شکر و آب را با هم مخلوط کنید و بگذارید روی حرارت متوسط اجاق گاز به جوش آمده و ۵ دقیقه بجوشد تا حجم آن نصف شده و غلیظ شود. آب‌لیمو و آب پرتقال را اضافه کنید. سطح روی کیک را با چنگال سوراخ کنید و سپس شربت گرم را قاشق قاشق روی آن بریزید. بگذارید کیک شربت را جذب کند. پس از سرد شدن کامل کیک حفره داخل آن را با سالاد میوه پر کنید. در صورت تمایل با کمی خامه زده شده روی آن را تزئین کنید و سرو نمایید.

■ **جعبه جواهر**

۴ عدد تخم‌مرغ، ۱۰۰ گرم پودر قند، ۱۰۰ گرم آرد سفید، یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

برای داخل کیک:

۳۰۰ میلی لیتر خامه زده شده، ۲ قاشق چایخوری پودر قند، ۳۵۰ گرم میوه‌های بدون هسته تابستانی با رنگ‌های قرمز تیره و روشن، ۲ گرم پودر قند.

زرده و سفیده تخم‌مرغ‌ها را جدا کنید. زرده را با پودر قند و وانیل با همزن برقی بزنید تا به صورت کرم روشن و لطیفی درآید. سفیده را جداگانه با همزن برقی بزنید تا کاملاً کف کرده و سفت شود. زرده و سفیده را مخلوط کنید و به آرامی هم بزنید سپس آرد را در آن الک کنید. مخلوط حاصل را در یک قالب رولت مستطیل شکل به ابعاد ۳۵-۲۰ سانتی‌متر که کف آن را با یک قطعه کاغذ روغنی پوشانده‌اید بریزید و به مدت ۱۵ دقیقه و در فر با درجه حرارت ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد بپزید. سپس از فر درآورید و از قالب خارج کنید. کاغذ زیر کیک را جدا کنید و روی شبکه سیمی آن را سرد کنید.

پس از سرد شدن کیک آن را از طول نصف کنید پس نیمه پایینی را در ظرف مورد نظر برای سرو کیک قرار دهید و سطح روی آن را با لایه‌ای خامه بپوشانید. نیمی از پودر قند را روی خامه بپاشید. میوه‌ها را روی کیک بریزید به طوری که از یک طرف آن بیرون بریزند. حالا نیمه دیگر کیک را طوری که نیمی از لایه پایینی را بپوشاند روی آن قرار دهید. در صورت تمایل باقی مانده پودر قند را روی کیک بپاشید و سرو کنید.

■ **گاتا با گیلاس و شکلات**

۳ عدد تخم‌مرغ، ۱۰۰ گرم پودر قند، ۷۵ گرم آرد سفید، ۱۵ گرم پودر کاکائو، ۳۰۰ میلی‌لیتر خامه زده شده، ۳۵۰ گرم گیلاس تازه هسته گرفته یا کمپوت گیلاس، مقداری کاکائوی رنده شده برای روی کیک.

تخم‌مرغ‌ها را با پودر قند مخلوط کنید و ظرف محتوی این مخلوط را بر روی ظرف دیگری که آب جوش در آن قرار دارد بگذارید و هم بزنید یا غلیظ شود. آرد و پودر کاکائو را در آن الک و مخلوط کنید. مایه کیک را در قالب گردی به قطر ۲۰ سانتی‌متر که قبلاً چرب کرده‌اید بریزید و به مدت حدود ۳۵ تا ۴۰ دقیقه در فر بپزید. سپس از فر بیرون آورده و از قالب خارج کنید و روی شبکه سیمی سرد کنید.

روی کیک را با خامه زده شده بپوشانید و روی دیواره‌های آن شکلات رنده شده بپاشید به طوری که لایه‌ای از رنده شکلات، دیواره کیک را بپوشاند. گیلاس‌ها را روی کیک بچینید و دور آنها را با گل خامه که به وسیله قیف خامه درست می‌کنید تزئین کنید. کمی رنده شکلات روی گل خامه‌ها بپاشید و کیک را سرو کنید.

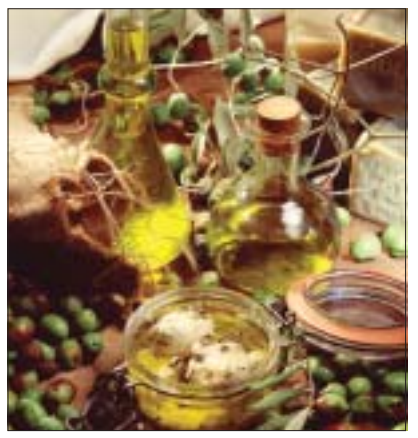
سلامت

روغن، مفید یا مضر؟

مژگان عطایی

حدود ۲۰ سال است که استفاده از چربی به پخت و پز افرادی که به تغذیه خود توجه دارند راه یافته است. امروزه روغن برخلاف گذشته جایگاه مهمی در آشپزی امروزی دارد. مکان‌های گسترده‌ای از قبیل سوپرمارکت‌ها قفسه‌های متعددی را به ارائه انواع مختلفی از این محصول اختصاص داده‌اند.

در اینترنت نیز سایت‌های فراوانی به مسائل مربوط به تغذیه، طرز تهیه خوراکی‌ها، مسابقات آشپزی و خواص تازه کشف شده روغن می‌پردازد. موضوع بااهمیت این است که روغن را چگونه مصرف کنیم تا برای سلامتی مفید باشد. تازه‌ترین روش مصرف این روغن‌ها توجه به نسبت ۱ به ۵ امگا۳ به امگا ۶ است. (این دو اسید چرب ضروری برای بدن هستند) بنابراین ترکیب متعادل بین این دو اسید چرب روی سیستم عصبی و قلبی - عروقی تاثیرگذار است، به این منظور استفاده از انواع روغن‌ها ضروری به نظر می‌رسد. از دو سال پیش امگا۳ رتبه اول ارزش‌های غذایی را در بین روغن‌ها دارا شد. امگا ۳ که روغن گل Colza است، توسط لیزیور Lesieur پیشنهاد شد. با وجود اینکه متخصصان تغذیه از مدت‌ها قبل به ارزش روغن Colza به عنوان یک روغن متعادل پی برده بودند مردم از وجود آن تا مدت‌ها بی اطلاع بودند. با توجه به تقاضای مراکز آب‌درمانی و کارخانه‌های سازنده محصولات آرایشی و خاصیت پیشگیری از پیری آنتی اکسیدان‌ها متخصصان پزشکی پیش‌بینی کردند که تقاضا برای روغن‌های بسته‌بندی نشده رو به افزایش خواهد بود. بنا به گفته پروفسور ماری بور رئیس پژوهشگران اینسرم (Inserm) نسبت امگا ۶ به امگا ۳ در غذاهای فرانسوی نامتعادل است. او سفارش کرد که میزان امگا ۳ را همزمان با کاهش امگا۶ افزایش دهند.



روغن‌های سرشار از امگا۶ عبارتند از روغن آفتابگردان، ذرت، گردو، دانه انگور، کلزا و روغن‌های سرشار از امگا۳ شامل کلزا، گردو و سویا هستند. تولیدکنندگان انواع مختلف روغن با توجه به دانش روز محصولات خود را با مقادیر متعادلی از روغن زیتون، روغن کلزا، هسته انگور، گل آفتابگردان، کنجد، گردو و شاهدانه به صورت مجزا یا ترکیبی ارائه می‌کنند. ترکیب یا عدم ترکیب این محصولات با توجه به علم تغذیه، خواص آنها و سلایق چشایی و بویایی مصرف‌کنندگان صورت می‌گیرد. بازگشت روغن‌های طبیعی که از طریق دانه‌های غلات خوشبو و خوشمزه و با روش‌های بیوشیمیایی تولید می‌شوند نشانه پایان عمر چربی‌های بی‌رنگ، بی‌بو و بی‌مزه‌ای هستند که با صرف وقت و سخت‌گیری‌های زیاد تصفیه شده و تا چند سال پیش نیز تولید می‌شدند.

امیل نوئل راهنما و مدیر بخش روغن‌های بیوشیمیایی در فرانسه و متخصص خواص روغن‌ها براساس تحقیقات از فروشگاه‌های دُل Dole دریافته است که مردم خواستار روغن‌های دارای بو و عطر هستند.

او همچنین توضیح می‌دهد که برای اولین بار در فرانسه ارزش‌های غذایی جانشین تزئین و آرایش آنها شده است. امروز از طریق ظاهر غذا می‌توان به مزه آن پی برد. این تغییرات رژیمی با رواج رژیم‌های غذایی معروف به رژیم غذای مدیترانه‌ای یا کرتوز Crétois آغاز شد. ماهی، نان، سبزیجات، میوه و مقدار کمی روغن زیتون در اطراف منطقه مدیترانه استفاده می‌شود که نتایج استفاده از آنها جلوگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی شایع در جوامع غربی به دلیل استفاده از چربی و شکر زیاد است.

مهرگیاه

پیرو

سحر شهنازی: گیاهی درختچه‌ای است دوپایه، بسیار کوتاه به ارتفاع ۲۰ سانتیمتر تا ۱/۵ متر، متراکم، خوابیده بر روی زمین با شاخه‌های ریشه‌مانند نیم‌خیز که در گیاهان مسن ارتفاع شاخه‌های اصلی ممکن است به یک متر هم برسد. پوست شاخه‌ها به رنگ خاکستری تیره و پوست انشعابات کوچک به رنگ قرمز مایل به زرد بوده و نوک آنها به سمت پایین خمیده است.

برگ‌ها در چرخه‌هایی ۳تایی، راست، کوتاه، درفشی و خطی بوده و نوک اغلب آنها به بالا برگشته است. سطح فوقانی برگ با لایه‌ای مومی پوشیده شده و در امتداد طولی دارای نواری به رنگ سفید است و سطح تحتانی آن ناومانند است. میوه سته مانند، تقریباً کروی بوده که ابتدا سبز رنگ است و سپس به رنگ قهوه‌ای متمایل به سیاه درمی‌آید. سطح میوه غبارآلود و براق است و در سال دوم یا سوم پیدایش می‌رسد. بخش دارویی این گیاه میوه‌های آن است. بیشترین مقدار اسانس در میوه‌های رسیده بنفش رنگ (در مهر و آبان سال دوم پیدایش میوه) یافت می‌شود. انتشار عمومی این گونه شامل آمریکا، کانادا، اروپا، ترکیه، مغولستان، چین، سیبری، کره، ژاپن، قفقاز و ایران است. میوه پیرو دارای ۲-۰/۵ درصد اسانس است.

این اسانس متشکل از حدود ۷۰ جزء بوده و به طور عمده (حدود ۸۵درصد) از مونوترپنوئیدها تشکیل شده است. پیرو به صورت خوراکی اثر مدر و ضدنفخ داشته و به صورت موضعی در درمان بیماری‌های روماتیسمی و درد مفاصل مصرف می‌شود. در طب گذشته اثرات مدر و قاعده‌آور پیرو را شناخته همچنین آن را در درمان سرفه‌های مزمن، نفخ و دل‌پیچه توصیه کرده‌اند. میوه پیرو در اشخاص مبتلا به بیماری‌های کلیوی منع مصرف دارد همچنین مصرف این دارو در دوران بارداری ممنوع است زیرا موجب بروز سقط می‌شود. توصیه می‌شود میوه‌های خشک شده پیرو در جای خشک و در ظروف کاملاً دربسته فلزی یا شیشه‌ای و به دور از نور نگهداری شود.

نام علمی: Juniperus communis	خانواده **Cupressaceae**

اندام

فست‌فود، قاتل شماره یک انسان

بهاره مهرنژاد

تا پیش از این سیگار، قاتل اصلی انسان به شمار می‌رفت؛ عاملی که باعث بروز انواع سرطان می‌شود و با به خطر انداختن سلامت عروق خطر سکته و بیماری‌های عروق کرنر را افزایش می‌دهد. مطالعات اخیر در آمریکا نشان می‌دهد، چاقی مفرط به زودی جای سیگار را می‌گیرد و قاتل شماره یک مردم خواهد شد. این تحقیقات که توسط مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری‌ها انجام گرفت، حاکی از آن است که مصرف غذاهای ناسالم و عدم تحرک جسمی، سالانه باعث مرگ بیش از ۴۰۰ هزار نفر آمریکایی می‌شود. از آنجا که مصرف بیش از اندازه فست فود در چند دهه اخیر باعث افزایش وزن افراد به ویژه کودکان در سنین رشد شده، محققان از همبرگر و سیب زمینی سرخ کرده به عنوان قاتلین شماره یک سلامتی یاد می‌کنند و معتقدند غذاهای آماده بسیار پرکالری اند به گونه ای که خوردن تنها مقدار کمی از آن، کالری مصرف شده توسط بدن را به شدت بالا می‌برد و چون پرکالری هستند مردم را به خوردن مقدار بیشتری از فست فود ترغیب می‌کنند و این دقیقاً همان چیزی است که باعث چاقی می‌شود و اکثر مردم از آن غافلند چرا که ما عادت داریم غذا را بر اساس اندازه آن بسنجیم. ژ در حالی که میزان کالری غذاهای آماده خیلی بیشتر از یک وعده غذای سالم با اندازه قابل مقایسه است. یک وعده غذای آماده در مقایسه با سایر غذاها حاوی مقادیر زیادی انرژی است. میزان کالری یک همبرگر مک دونالد و نوشابه یک برابر و نیم بیش از یک وعده غذای سنتی انگلیسی و دو برابر و نیم بیش از یک وعده غذای سنتی آفریقایی است.

منبع: بی بی سی

گفتارها

روش‌های مدرن بسته‌بندی مواد غذایی

ارسطو محرابی

بخش اول

روزانه بیش از پنج میلیارد لیتر آب آشامیدنی، شیر، آب میوه و سایر مواد غذایی مایع در جهان مصرف می‌شود. بسته‌بندی و روش نگهداری نقش مهمی در حفظ کیفیت این محصولات دارد. در واقع مواد غذایی سالم باید بدون نیاز به افزودن مواد نگهدارنده و یا نگهداری در یخچال، بسته‌بندی شود و در اختیار مصرف کنندگان قرار گیرد. چنین امری چگونه ممکن است؟ مقاله حاضر در صدد ارائه تاریخچه مختصری از روش‌های بسته‌بندی و تشریح آخرین فناوری‌ها در این زمینه است که در قالب بسته‌بندی اسپتیک ظهور پیدا کرده است.

■ ■ ■

در دوران‌های اولیه تاریخ وقتی بشر غذایی را به‌دست می‌آورد بلافاصله آن را به مصرف می‌رساند. خانواده‌ها و روستاییان آنچه را که تولید می‌کردند یا به‌دست می‌آوردند خود مورد استفاده قرار می‌دادند. آنها چون خودکفا بودند لذا نیاز کمتری به بسته‌بندی غذا یا نگهداری و نقل و انتقال آن وجود داشت. زمانی که نیاز به ظروف احساس شد، طبیعت پاره‌ای مواد نظیر لفاف و پوسته در اختیار بشر می‌گذاشت تا نیازهای خود را برطرف کند. بعدها ظروف تهیه شده شکل تکامل یافته‌ای به خود گرفت و از مواد طبیعی چون چوب کنده‌کاری شده، گیاهان بافته شده و

استخوان حیوانات ساخته می‌شد. از زمانی که مواد معدنی و شیمیایی کشف شد، فلزسازی و سفالگری توسعه پیدا کرد که در نتیجه آن سایر اشکال بسته‌بندی نیز به‌وجود آمدند. بسته‌بندی برای موارد متعددی مورد استفاده قرار می‌گیرند: ۱- بسته‌بندی محصولاتی که تعداد زیادی از مصرف‌کنندگان مشتری آن هستند ۲- محافظت کالاها از آلودگی، آسیب‌های طبیعی و سرقت ۳- امکان حمل و نقل و نگاهداری کالا ۴- درج اطلاعات و طراحی رنگی برای نشان دادن جذابیت کالا. برای هر محصولی بسته‌بندی خاصی وجود دارد. اگرچه بسته‌بندی امروزی امری بدیهی به شمار می‌رود ولی استفاده از این روش نتیجه سال‌ها ابداع و در پاره‌ای موارد اتفاقات ناگهانی بوده است.

■ **انواع بسته‌بندی**

امروزه انواع بسته‌بندی در بازار به چشم می‌خورد که از مواد مختلف نظیر کاغذ، پلاستیک، فلز یا شیشه ساخته می‌شوند. اما شیوه اصلی برای شناخت بسته‌بندی‌ها، تقسیم آنها به «انعطاف‌پذیر»، «نیمه‌منعطف» و «سخت» است. بسته‌بندی به شیوه منعطف شامل کیسه‌های کاغذی، پوشش‌های پلاستیکی که چیپس در آن ریخته می‌شود و پاکت‌های کاغذی یا نایلونی که وسایل خریداری شده برای منزل حمل می‌شوند. یک نمونه بسته‌بندی نیمه‌منعطف جعبه‌های مقوایی است که حبوبات، وسایل کوچک مربوط به خانه، بسیاری از اسباب‌بازی‌ها و پاره‌ای از مواد غذایی درون آنها بسته‌بندی می‌شود. برای بسیاری از مواد غیرغذایی بسته‌بندی مورد استفاده از مواد سخت تهیه می‌شود که روکش آن به داخل جعبه تا می‌شود و می‌توان آن را در گوشه‌ای نگاهداری کرد. اشکال بسته‌بندی سخت نیز شامل صندوق، بطری‌های شیشه‌ای و قوطی‌های فلزی است. درباره تاریخچه بسته‌بندی به شیوه منعطف باید گفت که برای نخستین بار چینی‌ها از این روش استفاده کردند. آنها در اوایل قرن اول قبل از میلاد، از برگ درخت توت برای بسته‌بندی کردن غذا استفاده می‌کردند. طی قرن‌های بعد چینی‌ها این روش را توسعه بخشیدند و تکنیک‌های بسته‌بندی کاغذی را اصلاح کردند. به تدریج این شیوه بسته‌بندی به دیگر نقاط آسیا و اروپا انتقال یافت. در سال ۱۳۱۰ میلادی بسته‌بندی کاغذی وارد انگلستان شد و در سال ۱۶۹۰ به پنسیلوانیا در آمریکا رسید. گام مهم برای استفاده از کاغذ در بسته‌بندی‌ها نخستین‌بار با تولید پاکت برداشته شد. پاکت‌های کاغذی تجاری برای اولین بار در سال ۱۸۴۴ در بریستول انگلستان به تولید انبوه رسید. مدت کوتاهی بعد و در سال ۱۸۵۴، «فرانسیس وول» ماشین ساخت پاکت را در آمریکا اختراع کرد. پیشرفت‌های بیشتر طی دهه ۱۸۷۰ رخ داد که شامل تولید پاکت‌های کاغذی چسبی و تاشو در انواع مختلف می‌شد که تا به امروز مورد استفاده قرار می‌گیرند. در سال ۱۹۰۵ تولید ماشینی پاکت‌های کاغذی چاپی به صورت اتوماتیک درآمد. دیگر استفاده مهم از کاغذ، ساخت جعبه مقوایی بود که از آن برای بسته‌بندی حبوبات استفاده می‌شد. نخستین کارتن کاغذی- اغلب به عنوان بسته کاغذی نازک نامیده می‌شد- در سال ۱۸۱۷ در انگلستان و ۲۰۰ سال پس از چینی‌ها که جعبه کاغذی یا مقوایی را اختراع کردند به تولید رسید.

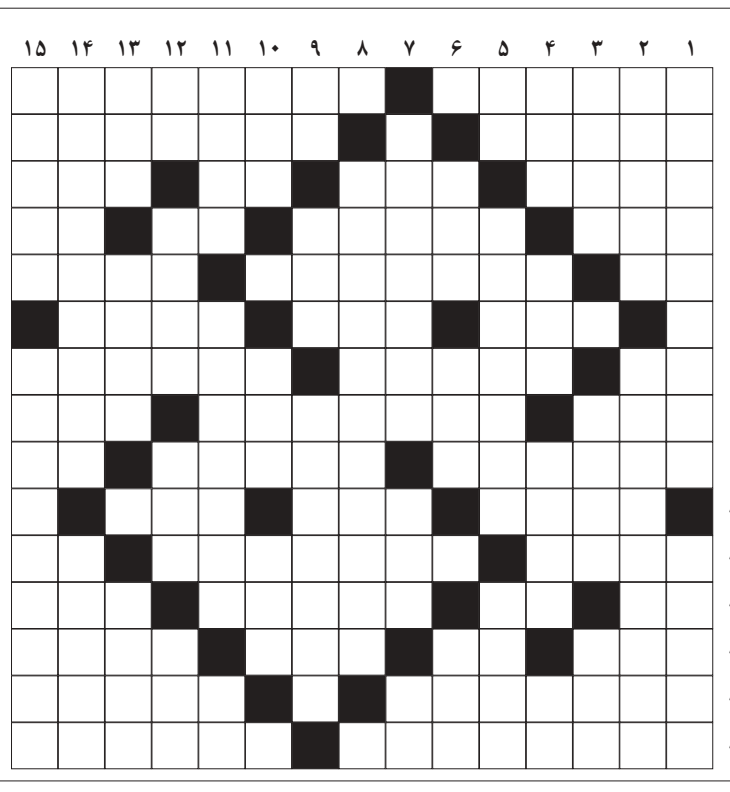
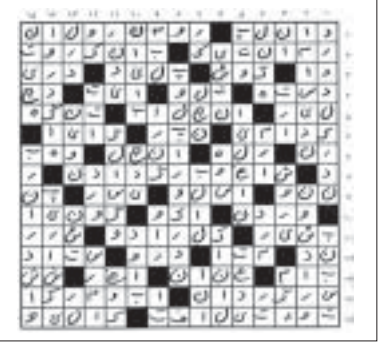
جدول شماره ۶۱۶

فرهنگ امامی
Farhang_Emami@yahoo.com

۱- کشوری در آفریقای غربی- شخصیت معروف آثار جاسوسی یان فلمینگ. ۲- ماه گذشته- وسیله تحریر مدیران. ۳- لاستیک اتومبیل- سوره چهارم- نشانه غیرت و تعصب- نهر و مجرای آب کوچه و خیابان. ۴- گله- تامین‌کننده برق چراغ قوه- دریای عرب- کافی و به اندازه. ۵- غوزه پنبه- یکی از شهرهای آلمان در این بحبوحه جام جهانی- از وسایل کاری نجار. ۶- شکاف و رخنه- بی‌وفایی و خیانت- خورشیدگرفتگی. ۷- ناپیدا و مفقود- جریان ویرانگر آب- عنصر شیمیایی فلزی با عدد اتمی ۸۱.

۸- شوهر مادر- شهری در استان آذربایجان غربی- رنج و اَلَم. ۹- باجه شلوغ بانک‌ها- منصرف شدن و ترسیدن- پیشوند روز و شب. ۱۰- گیاه صحرایی شبیه اسفناج- مقام و مرتبه- بهشت دروغین. ۱۱- مزدور و به‌کارگرفته شده- نشانه کاپیتان در بین نفرات مسابقه- مادر عرب. ۱۲- درخت انگور- از حروف الفبای انگلیسی- نوعی از آب و هوای گرم- طناب و ریسمان. ۱۳- درخت اعدام- حرف انتخاب- پرستار- مادر حضرت اسماعیل. ۱۴- متلک گفتن و کنایه زدن- از پیامبران بنی اسرائیل. ۱۵- رونده به ناز و کرشمه- پروگرام یا دستور کار.

۱- عنوان اثری از استفن گرین نویسنده آمریکایی- یاری‌رسانی. ۲- آسودگی خیال- سیگار مخدر گیاه شاهدانه که در آمریکای جنوبی کشت می‌شود. ۳- تحفه و ارمغان- نام دیگر عمه- سد کردن رخنه. ۴- پسوند شباهت- عملی در باغبانی- هفدهمین سوره قرآن- اشاره به دور. ۵- بالا آمدن آب دریا- سازمانی مهم در شهرداری- گیاه زینتی علفی با گلی زیبا. ۶- شهرت و آوازه- نوار زخم‌بندی- بدون دود نمی‌شود. ۷- خودکامگی و زورگویی- کاپ قهرمانی- بوی رطوبت. ۸- تعبیر کنایی به معنی فضولی کردن. ۹- آب منجمد- چین و چروک- قمر مصنوعی. ۱۰- دانه‌کش بی‌آزار- زشت واژگون- ثمر سرو کوهی. ۱۱- پارگی بسیار ریز روی پارچه- محل انباشت زباله و خاک- یک صدم هکتار. ۱۲- ریشه و پایه- فرستاده شده و پیامبر- تنه درخت- آشوبگر تروا. ۱۳- بلندی و ارتفاع- مژده و بشارت- ضروری و لازم. ۱۴- شهری در جنوب شرقی ایالت ماساچوست- عاقبت و پایان. ۱۵- توطئه‌چینی- اثر جلال آل‌احمد.



حل جدول ـ ۶۱۵