چاشنی

بستگی به مکان و لباس دارد

شال یا روسری

علاوه بر چادر، سر کردن شال یا روسری، دو شیوه برای حفظ حجاب سر توسط خانم‌های ایرانی است و ما هرکجا که بخواهیم برویم، یکی از این دو را برای حفظ پوشش سر انتخاب می‌کنیم. اما خیلی از ما نمی‌دانیم که کجا و با چه لباسی باید شال سر کنیم و روسری را باید در چه جاهایی و با چه لباس‌هایی همراه کنیم. گاهی فکر می‌کنیم شال کلاً بهتر است یا اینکه روسری برای همه لباس‌ها انتخاب مناسبی است. اما این نکته را بدانید که هیچ کدام از این دو، بهتر یا بدتر نیستند؛ مهم این است که بدانیم کجا باید چه چیزی سر کنیم و هر کدام از این دو پوشش را با چه لباسی همراه کنیم. ممکن است برای شما هم پیش آمده باشد که بارها بر سر اینکه شال یا روسری را انتخاب کنید، دودل مانده باشید و نتوانسته باشید به راحتی تصمیم بگیرید برای چه موقعیتی، چه جور پوششی مناسب‌تر است. می‌خواهیم در این یادداشت با چند راهنمایی کوچک به شما کمک کنیم برای انتخاب شال یا روسری راحت‌تر تصمیم بگیرید و بدانید هر کدام از اینها بیشتر با چه لباس‌هایی هماهنگ است. قبل از هرچیز این نکته را یادتان باشد که به طور کلی شال نسبت به روسری، بیشتر حالت اسپورت دارد و روسری بیشتر حالت رسمی را نشان می‌دهد. اما این اصل بسته به طرح‌دار بودن یا نبودن روسری شما و همین طور بسته به اینکه شال‌تان را چطور و با چه مدلی روی سرتان می‌بندید، می‌تواند تغییر کند؛ مثلاً اگر یک شال ساده و نخی را که معمولاً به مانتوهای تابستانی و اسپورت بیشتر می‌آید با یک مدل زیبا و مناسب مهمانی روی سرتان ببندید و با یک سنجاق نگین‌دار زیبا آن را محکم کنید، کاملاً حالت رسمی به شما می‌دهد.

اگر به یک مهمانی دوستانه دعوت شده‌اید و قصد دارید باحجاب در این مهمانی حاضر شوید، حتماً بنا به جو مجلس یک لباس اسپورت یا یک دست

لباس نیمه‌رسمی را در نظر گرفته‌اید. برای این لباس بهتر است دنبال یک روسری ساده با رنگی که با لباس‌تان هماهنگ است باشید یا اینکه یک شال را که رنگش خیلی روشن و شاد نباشد در نظر بگیرید. کلاً برای وقت‌هایی که ظاهرتان حالت نیمه‌رسمی دارد، دست‌تان بازتر است و می‌توانید شال یا روسری را به دلخواه خودتان انتخاب کنید.

اما اگر مهمانی شما رسمی است و قرار است تا محل مهمانی با یک مانتوی رسمی بروید، حتماً یک روسری سیلک یا ساتن طرح‌دار انتخاب کنید که حالت کاملاً رسمی دارد و با ظاهرتان هماهنگ است. چون معمولاً مانتوهای مجلسی و رسمی رنگشان مشکی است، پیشنهاد می‌کنیم یک روسری سفید- مشکی طرح‌دار را انتخاب کنید؛ چون هم رسمی و زیباست و هم ظاهرتان را از یکنواختی و تک‌رنگ بودن خارج می‌کند. اما اگر قرار است به عروسی بروید و نگران خراب شدن موهایتان هستید، پیشنهاد می‌کنیم یک شال سبک سرتان کنید و دنباله‌های آن را پشت گردن بیندازید.

برای مانتوهای تابستانی و خنک که تقریباً همگی اسپورت هستند می‌توانید شال‌های رنگی را در نظر بگیرید؛ مخصوصاً رنگ‌های روشن را که باعث می‌شود در روزهای گرم، خیلی گرم‌تان نشود. یادتان باشد در روزهای تابستان شال را طوری سر کنید که مجبور نشوید آن را دور گردن‌تان بپیچانید چون این کار باعث می‌شود حسابی سرتان داغ شود. مثلاً می‌توانید یک طرف شال را با یک سنجاق به طرف دیگر وصل کنید و دنباله‌ها را هم به صورت آزاد روی شانه‌هایتان بیندازید. روسری‌های نخی هم برای روزهای گرم انتخاب مناسبی هستند، به شرطی که مجلسی و رسمی نباشند.برای روزهای تقریباً سرد پاییز که معمولاً خانم‌ها بارانی به تن می‌کنند، شال از روسری مناسب‌تر است؛ چون بارانی برخلاف پالتو، بیشتر اسپورت است تا رسمی. علاوه بر این، چون شال‌ها اغلب جنس‌شان از نخ است، سرتان را خوب گرم نگه می‌دارند. سعی کنید رنگی برای شال‌تان انتخاب کنید که دقیقاً همرنگ بارانی نباشد اما با رنگ بارانی‌تان هماهنگ باشد. دنباله‌های شال را هم بهتر است داخل یقه بارانی بیندازید. اما برای پالتوها که اغلب رسمی هستند، روسری مناسب‌تر است. یک انتخاب دیگر هم دارید و آن، این است که شال و روسری را همراه هم سر کنید. به این ترتیب اگر نگران سرما خوردن سرتان هستید، می‌توانید روی روسری‌تان یک شال نخی که کمی هم ضخیم باشد بیندازید. یادتان باشد بعد از اینکه روسری‌تان را گره زدید، دنباله‌هایش را داخل یقه پالتو بیندازید. چون پالتوهای زنانه معمولاً یقه‌های زیبایی دارند و این کار باعث می‌شود یقه پالتو دیده شود. شال را هم به صورت ساده روی سر بیندازید و دنباله‌هایش را به همان صورت رها کنید.

این نکته را هم همیشه در نظر داشته باشید؛ اینکه شما شال یا روسری‌تان را چطور ببندید و چه مدلی برای بستن‌شان در نظر بگیرید، در ظاهر شما تفاوت زیادی ایجاد می‌کند. برای بستن شال و روسری مدل‌های ابتکاری خیلی زیادی وجود دارد و شما با توجه به فرم صورت‌تان و همین‌طور رنگ و مدل لباس‌تان، می‌توانید شیوه مناسبی برای بستن‌شان انتخاب کنید و با تمرین، آن شیوه را یاد بگیرید.

به جای باغچه‌های حیاط‌مان

یک باغ شیشه‌ای در آپارتمان

با رواج آپارتمان‌نشینی و زندگی در خانه‌های بدون حیاط، دیگر مثل قدیم نمی‌توانیم در خانه‌هایمان باغچه داشته باشیم و گل و گیاه پرورش دهیم. هرچند تبدیل شدن خانه‌ها به آپارتمان باعث شده فضا برای پرورش و نگهداری گل و گیاه محدود شود، اما با توجه به تاثیرات مثبتی که نگهداری از گل و گیاه در روحیه ما دارد، نیاز به داشتن گل و گیاه در خانه هنوز هم حس می‌شود و ما هنوز هم با داشتن گل و گلدان در جاهای مختلف خانه‌مان و نگهداری از آنها شاد می‌شویم و انرژی می‌گیریم. اما چه کار کنیم که مشکل اصلی ما، یعنی کمبود فضا هنوز سر جایش هست و ما نمی‌توانیم آنقدر که دوست داریم گل و گیاه در خانه داشته باشیم. غیر از نگهداری از گیاهانی با گلدان‌های کوچک، راه‌حل دیگری هم برای این مشکل وجود دارد و آن ایجاد یک «تراریوم» است که در فارسی به «باغ شیشه‌ای» ترجمه شده است.

تراریوم یک ظرف شیشه‌ای است که تعدادی گیاه که با هم سازگاری دارند در آن کاشته شده‌اند. تراریوم برای زندگی‌های پرمشغله امروز انتخاب مناسبی است؛ این باغچه کوچک نیازی به مراقبت‌هایی که برای گلدان‌های معمولی به کار می‌بندید، ندارد. جالب است بدانید که حتی به آبیاری هم نیازی ندارد چون فضای داخل شیشه فضایی مرطوب است و گیاهان رطوبت مورد نیاز خود را از این فضا می‌گیرند.

تراریوم را می‌شود در دو نوع محیط پرورش داد؛ محیط باز و محیط بسته. محیط‌های بازی مثل آکواریوم، پارچ، تنگ‌های شیشه‌ای کوچک و بزرگ یا هر ظرف شیشه دیگر با دهانه گشاد برای ایجاد تراریوم مناسبند. برای ایجاد تراریوم در محیط‌های بسته معمولاً از شیشه‌های کوچک با دهانه‌های خیلی تنگ استفاده می‌شود؛ مثل شیشه‌های عطر. ایجاد تراریوم در محیط بسته، هم نیاز به آموزش دارد و هم وسایل و ابزاری نیاز دارد که خیلی در دسترس نیستند. اما شما به راحتی می‌توانید در محیط‌های بازی که به آنها اشاره کردیم، تراریوم درست کنید. تهیه یک تراریوم به کمی حوصله و دقت نیاز دارد، اما اگر این زحمت را به جان بخرید و یک تراریوم درست کنید، برای مدتی طولانی یک باغچه کوچک و زیبا در خانه‌تان خواهید داشت.

بعد از اینکه ظرف مناسبی برای ایجاد این باغ کوچک انتخاب کردید، کف آن را با یک لایه سنگریزه بپوشانید. سعی کنید سنگ‌هایی با اندازه متوسط (نه خیلی ریز و نه چندان درشت) انتخاب کنید. در هماهنگی اندازه سنگریزه‌ها هم دقت کنید چون این لایه به خاطر شیشه‌ای بودن فضا، از بیرون دیده می‌شود. حالا نوبت لایه دوم است که یک لایه توری است. می‌توانید از تورهای پلاستیکی یا تورهای ظریف فلزی استفاده کنید و اگر هیچ کدام از اینها در دسترس‌تان نبود، یک پارچه توری نازک را که در هر خانه‌ای پیدا می‌شود در نظر بگیرید. روی این سطح توری، باید مقداری زغال بریزید. تکه‌های بزرگ زغال را خرد کنید تا تقریباً اندازه سنگریزه‌های کوچک شوند و بعد آنها را به صورت یک لایه نازک روی تور بریزید. روی این لایه زغال هم، خاک تراریوم ریخته می‌شود. بسته به نوع گیاهی که می‌خواهید در تراریوم بکارید، ترکیب این خاک فرق می‌کند اما معمولی‌ترین خاکی که گیاهان عادی در آن قابل کشت هستند از این سه جزء تشکیل شده: خاک باغچه که در خودش گیاخاک دارد و باعث حاصلخیزی خاک تراریوم می‌شود و خاکبرگ که در گلفروشی‌ها پیدا می‌شود به اضافه مقداری ماسه. یادتان باشد اگر از ماسه دریا برای درست کردن خاک تراریوم استفاده می‌کنید، حتماً از قبل، آن را در الک‌های بسیار ریز بریزید و بشویید تا نمکی که در این ماسه‌ها هست، خاک تراریوم شما را شور نکند. خاک‌تان را به نسبت مساوی از هر کدام از این سه بخش تهیه کنید. این خاک نیاز به استریل شدن هم دارد تا باکتری‌ها فضای تراریوم شما را آلوده نکنند. استریل کردن این خاک روشی ساده دارد: وقتی خاک آماده شد، آن را توی سینی فر پخش کنید و بگذارید تا ۳۰ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه فارنهایت در داخل فر بماند. با این روش باکتری‌های مضر و همین طور بذر علف‌های هرز موجود در داخل خاک از بین می‌رود و خاک برای پرورش دادن گیاه در یک محیط تقریباً بسته آماده می‌شود. اشاره شد که در تراریوم باید گیاه‌هایی کاشته شوند که با همدیگر همخوانی دارند. ترجیحاً گیاهانی را انتخاب کنید که رشدشان خیلی سریع نیست. از معمول‌ترین گیاهانی که قابلیت کاشته شدن در تراریوم را دارند، دیفن باخیا، حسن یوسف، بنفشه آفریقایی و سرخس هستند. می‌توانید سبزیجات مختلف را هم در داخل این فضا سبز کنید. یادتان باشد که قبل از کاشتن باید این گیاهان ریشه‌دار شده باشند و هر چقدر اندازه این ریشه بزرگ‌تر باشد، بهتر است. حالا دیگر وقت کاشتن گیاهان در داخل خاک است. بعد از اینکه ریشه‌ها را زیر خاک پنهان کردید، محیط تراریوم‌تان را با خزه یا با تیله‌های رنگی تزیین کنید. آبرسانی به گیاهان داخل تراریوم هم باید با آبپاش انجام شود. روزی حدود نیم‌ساعت در ظرف تراریوم را باز بگذارید تا رطوبت اضافی فضا تبخیر شود و به گیاهان تراریوم آسیب نرساند. این نکته را یادتان باشد که نباید برای تقویت گیاهان تراریومی از کود استفاده کنید چون آمونیاک موجود در کود، فضای تراریوم را سمی و آلوده می‌کند و باعث مرگ گیاهان می‌شود. فقط در صورتی که دیدید رشد گیاهان متوقف شده یا برگ‌های آنها زرد شده، از کودهای محلول در آب استفاده کنید و آنها را در داخل اسپری ریخته، همراه با آب به گیاهان اسپری کنید. تراریوم را در جایی از خانه قرار دهید که در معرض نور غیرمستقیم باشد. در صورتی که از تراریوم‌تان خوب مراقبت کنید، می‌توانید تا سال‌های سال (۳۰ سال و بیشتر) آن را نگه دارید. تراریوم برای هدیه دادن هم انتخاب مناسبی است؛ به جای یک دسته‌گل، یک تراریوم برای دوست‌تان درست کنید که هم زیباست و هم ماندگار.

منو

جان می‌دهد برای این روزهای تابستانی

منوی ۱

سالاد هندوانه

برای تهیه این سالاد احتیاج نیست وسایل زیادی آماده کنید. یک هندوانه کوچک را به صورت مکعبی، نیمکره(با قاشق‌های مخصوص) یا برش‌برش می‌بریم، تخم‌های آن را خارج کرده و بعد خلال پسته و بادام زمینی یا گردوی خرد شده را به آن اضافه می‌کنیم. با توجه به ذائقه‌تان می‌توانید یکی از این مغزها را هم انتخاب کنید. گزینه آخر بر عهده خودتان است، می‌توانید مقداری پنیر خرد شده را اضافه کنید یا نکنید. این سالاد می‌تواند عصرانه مناسبی هم باشد.

منوی ۲

سالاد جوانه گندم

این سالاد جزء سالادهای بسیار خوشمزه و سالم و مقوی است. برای تهیه این سالاد برای چهار نفر، یک پیمانه جوانه گندم، نصف پیمانه لوبیا سبز، نصف پیمانه ذرت نیم‌پز شده، شش عدد گوجه فرنگی و چهار عدد پیازچه مورد نیاز است. سایر مواد لازم عبارت هستند از:

گردوی خرد شده	۲ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل	به مقدار لازم
جعفری تازه خرد شده	۲ قاشق غذاخوری
آب لیموی تازه	۲ تا ۴ قاشق غذاخوری
روغن زیتون	۲ قاشق غذاخوری
سبزیجات خشک معطر	یک قاشق غذاخوری
زیتون سبز بدون هسته	نصف پیمانه

لوبیای سبز را به همراه مقداری نمک بجوشانید و بپزید. بعد از آن از آب خارج کرده و بگذارید تا آب‌شان گرفته شود.

جعفری، گردو، گوجه فرنگی و پیازچه‌ها را خرد کنید و ذرت، لوبیا سبز، زیتون و جوانه گندم را به آنها اضافه کنید. در نهایت نمک و روغن زیتون و آب لیمو را به مخلوط بالا اضافه کنید و اگر دوست دارید مقداری هم سبزیجات معطر و فلفل بیفزایید. حالا می‌توانید آن را در یخچال خنک کرده و میل کنید. این سالاد بسیار مطلوب گیاهخواران است.

منوی ۱

سالاد شیرازی

سالاد شیرازی جزء سالادهای بسیار خوشمزه و محبوب ما ایرانی‌هاست که همراه با غذاهایمان میل می‌شود. برای تهیه این سالاد به مواد زیر نیاز دارید.

خیار متوسط	۳ عدد
گوجه فرنگی متوسط	۲ عدد
کمی نمک	
آبلیمو یا آبغوره	نصف استکان
پیاز متوسط	۲ عدد

برای تهیه این سالاد باید خیار و گوجه و پیازتان را ریزریز خرد کنید. با توجه به ذائقه‌تان می‌توانید آبلیمو یا آبغوره را به این ترکیب اضافه کنید. فصل، فصل آب لیموی تازه است. بنابراین اگر آب لیمو را به آبغوره ترجیح می‌دهید بهتر است خودتان را مهمان ویتامین C تازه موجود در آبلیمو کنید. در نهایت می‌توانید به این سالاد محبوب بعد از اضافه کردن نمک، روغن زیتون یا نعناع خشک شده بیفزایید و غذایتان را همراه با این سالاد خوشمزه میل کنید. نوش جان!

خبافت

به میهمانی دعوت شده‌اید؟

راه‌هایی برای جا شدن در دل میزبانان

لباس و وسایل مناسب در طول میهمانی

این خیلی مهم است که به ساعتی که به میهمانی دعوت شده‌اید دقت داشته باشید. مسلماً نوع پوشش شما برای میهمانی روز یا شب باید متفاوت باشد. معمولاً برای میهمانی‌های عصرانه بهتر است از لباس‌هایی با رنگ‌های روشن استفاده شود. اما اینکه رنگ‌های لباس تا چه حد روشن باشد و چه سبک لباسی پوشیده شود، بستگی به میزان صمیمیت شما با میزبان دارد. اگر میهمانی تا حدی غیررسمی است و افراد میزبان از آشنایان یا اقوام نزدیک شما هستند، انتخاب رنگ و نوع لباس تا حد زیادی برایتان آسان خواهد شد و می‌توانید از تنوع بیشتری در انتخاب‌هایتان استفاده کنید. اما در غیر این صورت لباسی رسمی اما متناسب روز را برای پوشیدن انتخاب کنید، به خصوص اگر نمی‌دانید که سایر میهمانان از چه طبقه و فرهنگی هستند. ما ایرانی‌ها معمولاً عادت داریم برای میهمانی‌های خودمانی، از عصرانه تا شام را در کنار یکدیگر بمانیم. در این صورت سعی کنید لباسی را انتخاب کنید که برای شب، زیادی روشن نباشد. در ضمن قبل از ترک منزل بهترین کار این است که فکر کنید طی این چند ساعت ممکن به چه چیزهایی احتیاج پیدا کنید. اگر عادت دارید بعد از صرف غذا بلافاصله مسواک بزنید، حتماً آن را همراه خودتان ببرید. یکی از وسایلی که همیشه باید همراه‌تان باشد، خوشبوکننده‌ها یا عطرتان است. با به همراه داشتن وسایل ضروری‌تان، آرامش فکری بیشتری خواهید داشت.

لحظات قبل از ورود به منزل میزبان

نگاهی کلی به ظاهرتان داشته باشید! به خصوص مراقب تمیز بودن کفش‌هایتان باشید. می‌گویند انتخاب کیف و کفش نشان‌دهنده سلیقه افراد به طور کلی است، اما تا زمانی که از تمیز بودن‌شان مطمئن نیستید انگار نیمی از سلیقه‌تان روی هواست! سعی کنید داخل کیف‌تان را هم قبل از میهمانی مرتب کنید، طوری که اگر مجبور شدید بازش کنید منفجر نشود! در آینه ماشین یا آینه‌ای که همراه‌تان دارید، نگاهی به سر و وضع‌تان کنید و از آراستگی‌تان مطمئن شوید. اگر مدتی طولانی است که چیزی نخورده‌اید احتمال اینکه دهان‌تان بوی خوبی ندهد، هست. پس یا یک چیزی بخورید یا کمی آب بنوشید یا آدامس بجوید. البته قبل از ورود آدامس‌تان را دور بیندازید! اگر دست و صورت‌تان عرق کرده است آنها را با دستمال کاغذی خشک کنید. حالا می‌توانید زنگ در را به صدا دربیاورید. اگر به شب‌نشینی دعوت شده‌اید برای خسته به نظر نیامدن...

اگر میهمانی به شکل شب‌نشینی کنار اقوام است، بهتر است در صورتی که قبل از رفتن به میهمانی در منزل هستید، یک ساعتی را بخوابید تا هنگام حاضر شدن در کنار اقوام، کسل و خواب‌آلود نباشید. اگر خواب‌تان نبرد، سعی کنید حتماً مقداری ریلکسیشن داشته باشید یا حداقل به مدت کوتاهی دراز کشیده و بعد از آن نیز یک دوش آب ولرم رو به خنک بگیرید. این کار باعث از بین رفتن خستگی و در عین حال ایجاد طراوت و تازگی در چهره‌تان می‌شود. اما اگر از آن دسته افرادی هستید که باید مستقیماً از محل کار به میهمانی بروند و فرصتی برای آماده شدن ندارند، با استفاده از چند کار کوچک می‌توانید انرژی‌تان را تا آخر شب حفظ کرده و چهره‌ای بانشاط داشته باشید.

سعی کنید قبل از میهمانی از غلات و مغزدانه‌های مقوی استفاده کنید تا انرژی بدنی شما را طی ساعات متمادی تامین کنند. مواد قندی فقط تا مدت کوتاهی می‌توانند به شما نیرو بدهند. اگر برایتان امکانش هست سعی کنید به مدت کمی دراز بکشید و به خاطرات خوب‌تان فکر کنید. این کار روحیه دوباره‌ای به شما می‌دهد. دست و صورت‌تان را با آب خنک بشویید. این کار هم می‌تواند خستگی‌تان را تا حدی از بین ببرد. در صورتی که پای چشم‌هایتان گود افتاده است، می‌توانید از کانسیلرها استفاده کنید یا مواد غذایی شامل آهن میل کنید. اخم‌هایتان را باز کنید و لبخند بر لب داشته باشید.

ساعت حضور در میهمانی

آیا دوست دارید که میهمان‌تان قبل از ساعت مقرر برسد؟ مسلماً نه. میزبان شما هم دوست دارد شما را به موقع ببیند، نه زودتر. حتی اگر چند دقیقه‌ای دیرتر هم برسید بهتر خواهد بود تا اینکه زودتر از موعد مقرر آنجا باشید. اگر میهمانی خیلی رسمی است و شما برای اولین بار است که به آنجا می‌روید، بهتر است از قبل از مسیرهای مناسب برای رسیدن به میهمانی باخبر شوید. مراقب ساعات ترافیک هم باشید. چندان خوشایند نخواهد بود کسی که از عصر به جشن دعوت شده، دقیقاً سر شام برسد. شما هم باشید از این کار برداشت زیبایی نخواهید داشت. اگر میزبان شما از نزدیکان‌تان است و با او صمیمی هستید می‌توانید قبل از میهمانی در صورت تمایل‌تان از او بپرسید کمکی می‌خواهد یا نه. این کار هم مهربانی شما را می‌رساند و هم می‌تواند در بهبود روحیه دو طرف و بالا رفتن میزان صمیمیت‌شان موثر باشد.

هنگام حضور در میهمانی

هدیه دادن در اسلام رسم بسیار پسندیده‌ای است. ایده‌آل این است که دست خالی به جایی نروید. به خصوص اگر بار اولی است که به منزل میزبان دعوت شده‌اید. می‌توانید از دوستانی که قبلاً به منزل میزبان رفته‌اند یا از سلیقه او باخبرند، بپرسید که چه چیزی به عنوان هدیه ببرید بهتر و مناسب‌تر خواهد بود. حتی قبل از خرید، بهتر است چک کنید مبادا هدیه شما با دوست‌تان یکسان باشد. در غیر این صورت می‌توانید از گل یا شیرینی استفاده کنید. به شرط اینکه میزبان شما دیابت نداشته باشد! این نکته مهم است، چون در خیلی از موارد دیده شده است. در ضمن سعی کنید از گل‌هایی استفاده کنید که متناسب با موقعیت اجتماعی شما و میزبان‌تان باشد. گل‌هایی با عطرهای خیلی تند را به همراه نبرید، مگر اینکه مطمئن باشید، میزبان به این نوع گل علاقه دارد. ترجیحاً از گل‌هایی با عطر ملایم استفاده کنید. اما در صورتی که با میزبان‌تان صمیمی هستید، می‌توانید از گزینه‌های خلاقانه‌تری استفاده کنید. مثلاً اگر خودتان شیرینی می‌پزید، مقداری هم برای او کنار بگذارید، یا ببینید اخیراً راجع به چه چیزهایی صحبت کرده که دوست دارد داشته باشد و در صورتی که برایتان مقدور بود، آن را به او هدیه کنید. به جای گل هم می‌توانید از گیاهان زینتی استفاده کنید تا در طولانی‌مدت برایش باقی بماند. سعی کنید در این موارد در انتخاب شکل گلدان وسواس به خرج دهید. یک گلدان سفالی ترک‌خورده ساده را اصلاً نبرید بهتر است!