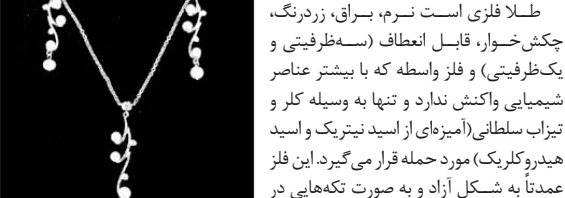


مروارید دریای جنوب

چند نکته از جواهرات

جواهرات از ابتدا برای زینت ساخته شده بودند و در بسیاری از مواقع هم ثروتی بودند برای خانواده‌ها. مساله اقتصادی جواهرات در سیمپره کلام ما نیست. اما برای این لفظ دوست‌داشتنی که خیلی‌ها دوستدارش هستند یادداشتی را در پیش رو دارید که به صورت کلی از جواهرات می‌گوید و همین‌طور برای نگهداری از آنها راهکارهایی را به شما می‌آموزد.



طلا فلزی است نرم، براق، زردرنگ، چکش‌خوار، قابل انعطاف (سه‌ظرفیتی و یک‌ظرفیتی) و فلز واسطه که با بیشتر عناصر شیمیایی واکنش ندارد و تنها به وسیله کلر و تریاز سلطانی(آمیزه‌ای از اسید نیتریک و اسید هیدروکلریک) مورد حمله قرار می‌گیرد. این فلز عمدتا به شکل آزاد و به صورت تکه‌هایی در

سنگ‌ها و رسوب‌های آبرفتی وجود دارد و یکی از فلزات ضرب سکه است. طلا در بسیاری از کشورها به عنوان معیار ارزش پول به کار می‌رود همچنین در جواهرات، دندانپزشکی و الکترونیک مورد استفاده قرار می‌گیرد.

طلا به علت آنکه فلزی بسیار نرم و چکش‌خوار است باید با فلزات دیگری آمیخته شود تا استحکام لازم را یابد. به غیر از طلای ۲۴ عیار سابقی الیاز طلا نامیده می‌شوند. مس، نقره، نیکل و پالادیوم برای استحکام بیشتر و فلز روی به این‌خاطر به طلا افزوده می‌شود تا اکسیژن هوا را جذب و از اکسید شدن مس و نقره جلوگیری کند. عیار طلا با همان قیراط (Karat) درجه خلوص طلا را مشخص می‌کند. هر قیراط ۲۴/۱ درصد کل طلا در الیاز طلا را تعیین می‌کند و علامت اختصاری آن K یا KT است. البته آن را با CARAT که وزن الماس و دیگر سنگ‌های قیمتی را مشخص می‌کند اشتباه نگیرید. یک CARAT معادل ۲۰۰ میلی گرم است.

طلای سفید

طلای سفید طبیعی خاکستری روشن است به همین خاطر برای سفیدتر جلوه دادن آن از روکش رودیوم برای پوشش آن استفاده می‌کنند. و از آنجایی که رودیوم پس از مدتی ساییده می‌شود باید مجدداً طلای سفید را روکش کرد. این مدت ۱۲ الی ۱۸ ماه است.

نقره

نقره همانند طلا بسیار نرم است و به سرعت آسیب می‌بیند از این رو آن را معمولاً با فلز مس ترکیب می‌کنند تا استحکام لازم را پیدا کند. درجه خلوص نقره را به واحدهایی از ۱۰۰۰ قسمت می‌سنجند. نقره پس از مدتی به خاطر اکسیدهای گوگرد موجود در هوا یا عرق بدن دچار تیرگی می‌شود که باید آن را مجدداً پرداخت کرد. نقره استرلینگ به خاطر کیفیت ممتاز و زیباییش معروف است و درجه خلوص نقره در آن ۹۲/۵ درصد است.

پلاتین

پلاتین فلزی سنگین و بسیار مقاوم است. این فلز معمولاً با پالادیوم، رودیوم، ایریدیدیم، مس، روتیم و تیتانیوم آمیخته می‌شود. درجه خلوص آن مانند نقره بر پایه ۱۰۰۰ قسمتی است:

۹۵۰ Plat = درصد پلاتین خالص
۹۰۰ Plat = درصد پلاتین خالص
۸۵۰ Plat = درصد پلاتین خالص

پلاتین و طلای سفید

۱- پلاتین سنگین‌تر از طلای سفید است.
۲- پلاتین به طور طبیعی سفید است و درخشندگی و لومینانس بیشتری از طلای سفید دارد.
۳- از طلا کمیاب‌تر بوده از این‌رو گرانباتر از طلاست.
۴- پلاتین مقاومت بیشتری نسبت به کدرشدگی دارد.

تیتانیوم

رنگ تیتانیوم سفید خاکستری است. سخت‌ترین فلز و استحکام آن سه برابر فولاد است. اما در عین حال بسیار سبک است. به هیچ عنوان ایجاد حساسیت در پوست نمی‌کند. ضدخش نیز هست. با حرارت دادن آن و ایجاد اکسید در تیتانیوم می‌توان آن را به رنگ‌های دلخواه در آورد. اما این رنگ کم‌کمق بوده و با خراشیدن از بین می‌رود. بنابراین باید از تیتانیوم رنگی بسیار مراقبت کرد.

مروارید

مروارید را با قیار دادن دانه بسیار ریزی درون صدف‌ها کشت می‌دهند. هر اندازه مروارید درشت‌تر و گردی آن خوش‌فرم‌تر باشد، گرانیقیمت‌تر است. انواع مختلف آن به قرار زیر است:

مروارید AKOYA: مروارید آکویا در سواحل چین و ژاپن تولید می‌شود.
مروارید SOUTH SEA: مروارید دریای جنوب در استرالیا، اندونزی و فیلیپین تولید می‌شود.

مروارید TAHITIAN: مروارید تاهیتی در جزیره تاهیتی تولید می‌شود.

الماس

الماس گرانیقیمت‌ترین جواهر است. عیار آن بر اساس وزن است. هر قیراط به ۱۰۰ قسمت تقسیم می‌شود بنابراین الماس با درجه ۰/۷۵، ۰/۷۵ قیراط است. هر چه الماس بزرگ‌تر باشد گرانیقیمت‌تر است. کیفیت الماس به سه ویژگی دیگر بستگی دارد: نوع تراش: نوع تراش الماس را مشخص می‌کند به عبارتی دیگر درخشندگی آن را؛ مثلاً برلین نوعی از تراش الماس است.

۲- وضوح: وضوح عیوب الماس مانند لکه‌ها یا شکاف‌های ریز را مشخص می‌کند. هر چه الماس وضوح بیشتری داشته باشد ارزشمندتر است.
۳- رنگ: رنگ الماس از سفید شروع می‌شود و تا سایه‌هایی از زرد و قهوه‌ای نیز موجود است.

انواع ساختگی الماس نیز وجود دارند که معروف‌ترین آن CUBIC ZIRCONIA است. این‌گونه می‌توانید آن را از الماس اصل تشخیص دهید:

۱- زیر کونیآ ۷۵ درصد سنگین‌تر از الماس است.

نکاتی برای مراقبت از جواهرآلات

۱- هنگام حمام گرفتن یا شست‌وشوی دست‌ها، جواهرآلات خود را در بیابورید چون صابون سبب ایجاد لایه نازک روی جواهرآلات می‌شود.
۲- با جواهرآلات آشپزی نکنید زیرا گرمای شدید و روغن موجب صدمه زدن به نگین آنها می‌شود.

۳- همواره پس از آرایش یا عطر زدن جواهرآلات خود را به تن کنید.

۴- فلزات قیمتی را تنها با یک پارچه ویژه پرداخت یا پارچه نمدی پاک کنید زیرا حوله یا پارچه به خاطر آنکه گرد دارند باعث خراش برداشتن جواهر آلات می‌شوند.

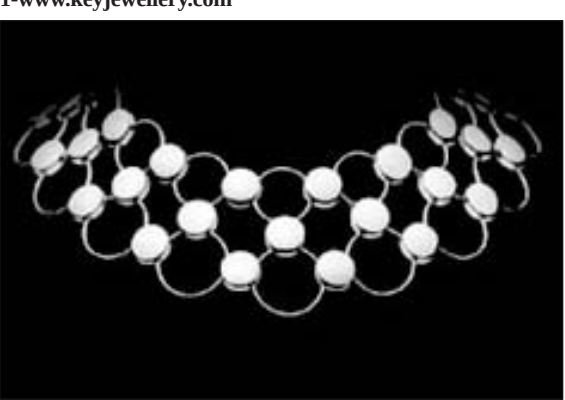
۵- جواهرآلات را از ضربه، مواد شیمیایی، نور خورشید و گرمای شدید محافظت کنید.

۶- در استخر یا هنگام شست‌وشوی ظروف یا لباس‌ها جواهرآلات خود را در بیابورید زیرا کلسر سبب تغییر رنگ یا شل شدن نگین‌ها می‌شود.

۷- جواهرآلات را به منظور جلوگیری از خراشیده شدن به طور مجزا نگهداری کنید.
۸- نگهداری نقره در یک کیسه در بسته کدر شدن آن را به تعویق می‌اندازد. اما هیچ گاه مروارید را درون کیسه پلاستیکی قرار ندهید.

۹- بهترین روش تمیز کردن جواهرآلات استفاده از آب و صابون اندک به همراه یک مسواک نرم است.

منبع: 1-www.keyjewellery.com



سبک زندگی

کاشت گل‌ها بدون نیاز به خاک

گل بکارید در هوای آزاد



افزایش جمعیت و نیاز روزافزون جامعه به محصولات خوراکی و انگیزه‌های اقتصادی دست‌اندرکاران تولید باعث شده که همه منابع تولید با هر گونه آثاری به کار گرفته شود و توجهی به تبعات زیست‌محیطی آن نشود. جمعیت زیاد و کمبود وقت مناسب و کثرت اطلاعات متاسفانه فرصت لازم را برای افراد جامعه فراهم نمی‌کند که از نظر زیست‌محیطی در مصرف محصولات خوراکی خود اندیشه کنند که چه بر سر آنها می‌آید، به این منظور در چند ساله اخیر موضوع تامین نیازهای جامعه از طریق توسعه پایدار به شدت در حال پیگیری است و طبیعتاً کشور ما هم نمی‌تواند از این مساله جدا باشد و باید روش‌های گوناگون دفع آثار زیانبار حاصله از تولیدات کشاورزی را به هر شکل در دستور کار خود قرار دهد. در شیوه تولیدی که در این مکتوب به آن اشاره می‌شود، مصرف سموم و کودهای شیمیایی و آب مصرفی به حداقل می‌رسد و از مصرف فاضلاب‌های شهری و صنعتی و آلودگی‌های فلزات سنگین و میکروبی در آن خبری نیست. همچنین آثاری از مگس‌ها و پشه‌های خاک گلدانی یا بوی تعفن وجود نخواهد داشت.

– **توسعه علوم نوین کشاورزی در جامعه:**
آشنایی افراد علاقه‌مند به کشت بدون خاک و تولید هر نوع سبزیجات خوراکی یا پرورش گل‌های زینتی در هر زمان و حداقل مکان مورد نیاز می‌تواند شرایط مناسبی را برای سرگرمی و لذت از زیبایی‌های طبیعت در محیط مسکونی به وجود آورد. به خصوص اگر با طرح سایر پربایه‌ها ادغام شود که مختصراً در مباحث بعدی به آن اشاره خواهد شد.

– **اشتغال‌رایی و صرفه‌جویی اقتصادی:**
حذف زمان لازم برای خرید سبزیجات از بیرون منزل، جنبه اشتغال‌زایی برای تولیدکنندگان دستگاه‌های آوند کشت و همچنین آشنایی افراد علاقه‌مند برای امکان توسعه در سطوح وسیع‌تر و بالاخره بریکه معادل سطوح تولید گل‌های زینتی و سبزیجات به اراضی زیر کشت این‌گونه محصولات اضافه خواهد شد.

آوند کشت چیست؟

آوند به معنی ظرف و لوله است و آوند کشت نوعی بستر کشت ظرفی یا لوله‌ای است که شامل شبکه‌ای از لوله‌هاست که شامل شبکه‌ای از لوله‌های سوراخ‌دار یا شکاف‌دار یا نیم‌لوله‌ها یا ظرفی به اشکال مختلف است که در آن بذ را نهال گل‌ها و سبزیجات و صیفی‌جات کاشت می‌شود. این شبکه‌ها با نصب روی چهارپایه‌ای به راحتی قابل حمل و جابه‌جایی هستند و از نظر اندازه سطوح می‌توان هم از طول و هم از عرض آنها را توسعه داد. برای افزایش طول می‌توان از لوله‌های بلندتر استفاده کرد یا لوله‌های استانداردشده کوتاه‌تر قابل اتصال شدن را سر هم کرد. برای افزایش عرض شبکه‌ها تنها باید بر تعداد لوله‌ها افزوده و آخرین لوله را از هر طرف با زانو به طرفین شبکه محکم چسب کرد. قطر لوله‌های انتخابی بر حسب اندازه بوته‌ها از ۳۰ میلیمتر تا ۱۱۰ میلیمتر (اندازه‌های مختلف لوله پولیکا) متغیر است مگر اینکه اختصاصاً بر اساس نیاز قالب‌بری شوند.

بر اساس یک برآورد نظری برای ساخت کوچک‌ترین سالاد نودل یک غذای چینی اما کم‌خرج و ساده است که بیشتر به درد مجردها می‌خورد. مواد مورد نیاز از این قبیل هستند: یک پیمانه مرغ آب‌پز خرد شده، یک پیمانه جعفری خرد شده، یک پیمانه هویج رنده شده، سه قاشق غذاخوری پیاز خرد شده، یک‌چهارم لیوان مایونز کم‌چرب، یک‌چهارم لیوان خامه کم‌چرب و یک بسته نودل (رشته چینی) آماده. طرز تهیه: سس مایونز و خامه را در یک ظرف جداگانه با یکدیگر مخلوط می‌کنیم.

در یک کاسه بزرگ مرغ، جعفری، پیاز و هویج را مخلوط می‌کنیم. سپس مخلوط مایونز و خامه را به آن اضافه می‌کنیم. نودل را (در حدود سه تا چهار دقیقه) در آب جوش قرار می‌دهیم و آن را آبکش کرده و به مخلوط سبزیجات و مرغ اضافه می‌کنیم. برای جلوگیری از خمیر شدن رشته چینی بهتر است قبل از سرو کردن سالاد به مخلوط اضافه شود. نودل یا همان رشته در تمام فروشگاه‌های مواد غذایی موجود است.



سالاد نودل یک غذای چینی اما کم‌خرج و ساده است که بیشتر به درد مجردها می‌خورد. مواد مورد نیاز از این قبیل هستند: یک پیمانه مرغ آب‌پز خرد شده، یک پیمانه جعفری خرد شده، یک پیمانه هویج رنده شده، سه قاشق غذاخوری پیاز خرد شده، یک‌چهارم لیوان مایونز کم‌چرب، یک‌چهارم لیوان خامه کم‌چرب و یک بسته نودل (رشته چینی) آماده. طرز تهیه: سس مایونز و خامه را در یک ظرف جداگانه با یکدیگر مخلوط می‌کنیم. در یک کاسه بزرگ مرغ، جعفری، پیاز و هویج را مخلوط می‌کنیم. سپس مخلوط مایونز و خامه را به آن اضافه می‌کنیم. نودل را (در حدود سه تا چهار دقیقه) در آب جوش قرار می‌دهیم و آن را آبکش کرده و به مخلوط سبزیجات و مرغ اضافه می‌کنیم. برای جلوگیری از خمیر شدن رشته چینی بهتر است قبل از سرو کردن سالاد به مخلوط اضافه شود. نودل یا همان رشته در تمام فروشگاه‌های مواد غذایی موجود است.

آلکلی معالشی

اول به جمله‌تان فکر کنید

رفتار جوهره ضمیر انسانی است، هر چه

ما در نوع رفتارمان بیشتر دقت به خرج دهیم بیشتر از این جوهره بهره برده‌ایم و باعث به وجود آمدن فضاهای خاص و دل‌انگیز در روابطمان شده‌ایم.

وقتی از کنار کسی رد می‌شوید و برای لحظه‌ای جلوی نور آفتاب را می‌گیرید و او را به سایه قرار می‌دهید. وقتی پای کسی را لگد می‌کنید. وقتی کسی را هل می‌دهید. و او بر زمین می‌افتد...در این زمان‌ها باید عذرخواهی کنید.

آهسته صحبت کنید

اگر خیلی آهسته صحبت کنید، شاید خودتان آن را به حساب تواضع و فروتنی خود بگذارید، اما در نظر دیگران فاقد اعتماد به نفس ظاهر می‌شوید. پس باید بکوشید بلندای صدایتان با طرف مقابل همخوانی داشته باشد.

اول فکر کنید، بعد سخن بگویید

کلامی که هنوز بر زبان‌ناورده‌اید، برده شمامست ولی کلامی که بر زبان‌تان جاری شده، شما را برده خود کرده است.

در نتیجه بهتر است اول به جمله‌تان فکر

سال پنجم ■ شماره ۱۱۵۶ ■ یکشنبه ۱۹ دی ۱۳۸۹

سبک زندگی



کرد و به وسیله دستگاه فرمان سیستم محلول‌رسانی را هوشمند کرد داخل بسترهای کشت را از مواد مصنوعی (نگهدارنده) پر کرده و پس از کاشت گیاه آبیاری انجام می‌گیرد، مواد مصنوعی محلول‌های غذایی را در خود جذب کرده و آنگاه به تدریج در

اختیار ریشه قرار می‌دهند. در نتیجه تا زمان وجود رطوبت در محیط ریشه نیازی به آبیاری نیست، برای تنظیم دوره آبیاری در این روش باید ابتدا قبل از کاشت گیاه محیط ریشه‌ها را کاملاً مرطوب کرد، آنگاه دور آبیاری به شرح زیر تنظیم می‌شود: برنامه شبکه آبرسانی را برای دو تا سه نوبت در روز و برای مدت یک تا سه نوبت در روز و برای مدت یک تا دو دقیقه به دستگاه فرمان منتقل کرده تا زمانی که بذور کاشته‌شده سبز شود یا نهال‌ها و قلمه‌ها ریشه کنند، آنگاه برنامه آبیاری را مطابق با مراحل رشد گیاه که نیاز به محلول غذایی آن کم‌کم افزایش می‌یابد به تدریج به دو تا پنج دقیقه در هر نوبت افزایش داده و دور آبیاری نیز از سه تا چهار نوبت در روز منظور می‌شود.

این تغییرات معمولاً برای سبزیجات هر دو تا سه هفته یک بار لازم است انجام شود، در صورتی که برای پرورش گل‌ها این تغییرات خیلی مورد نیاز نیست. برای تنظیم دور آبیاری عوامل دیگری نیز موثر است که در مبحث میزان مصرف محلول‌های غذایی به آن اشاره شد. نکته قابل ذکر در طول دوره آبیاری تجمع نمک‌ها در محیط ریشه است که در اثر آن به تدریج EC محیط افزایش می‌یابد که با آبشویی رفع خواهد شد.البته هرچه دور آبیاری کوتاه‌تر و تعداد دفعات آن بیشتر شود تجمع نمک‌ها در محیط ریشه کمتر می‌شود و EC محیط نیز به کندی افزایش می‌یابد. همچنین هرچه مسیرهای کاشت اعم از لوله یا نیم‌لوله یا نوداتی طولانی‌تر باشد طبعا مواد پرشده داخل آنها زیادتر می‌شود که در این حالت نیاز به افزایش زمان آبیاری است.
منبع:.....
http://www.gardeningoncloud9.com-1

مشقی سه

ماهی با کنگر



از جمله ماهی‌های بسیار خوشمزه و لذیذ که بو ندارد و اغلب افراد طعم آن را می‌پسندند ماهی آزاد است. غذای امروز ما غذایی با استفاده از ماهی آزاد است. موسیرها را در یک تابه با روغن زیتون با حرارت ملایم به مدت سه دقیقه تفت دهید. سپس حرارت را زیاد کرده و آب‌لیمو، مرزه، گوجه فرنگی‌های خشک‌شده و مفر کنگر را به مدت یک دقیقه آهسته هم بزنید و بجوشانید. ماهی‌ها را با نمک و فلفل مخلوط کنید و به مواد داخل تابه اضافه کرده و آب درون تابه ریخته به طوری که روی آنها را بپوشاند. بگذارید محتویات تابه بجوشد سپس حرارت را کم کنید. پس از ۱۲ الی ۱۵ دقیقه که ماهی‌ها پخته شدند آنها را از تابه خارج کرده و بگذارید مواد آهسته بجوشد. شاهی را در چهار ظرف ریخته و ماهی‌ها را روی آن بگذارید و با گوجه فرنگی و کنگر آنها را تزئین کنید و مواد داخل تابه را روی آن بریزید.

استفاده پیچیده از لایزیم گلیسی

جوش شیرین در سماور

خش گیر یا پاک‌کننده سی‌دی استفاده کنید.

کتیف شدن ظرف‌ها در پیک‌نیک

اگر در مسافرت ناچار هستید از ظروف سفید خود استفاده کنید و آنها را روی هیزم بگذارید به چند روزش می‌توانید از سیاه شدن آنها جلوگیری کنید. اول اینکه آنها را کاملاً از جدار بیرونی گل‌مالی کنید.

دوم به محلولی از آب و خاکستر آنها را پوشش دهید و سوم اینکه با مایع ظرفشویی یا صابون تمام پشت ظرف را

بهینه استفاده کنید تا بتوانید همیشه بهترین‌ها را استفاده کنید. شما با استفاده بهینّه از لوازم‌تان به خود این اجازه را می‌دهید تا پول‌تان را صرف چیزهای مهم‌تری کنید.

رسوب سماور

شما می‌توانید با مقداری جوش شیرین و آب در مخزن و جوشاندن آن، جرم‌ها را جدا کنید؛ به همین آسانی.

خش میز

شما می‌توانید برای رفع خش شیشه میز از خمیر دندان جرم‌گیر یا اسپری

بهینه استفاده کنید تا بتوانید همیشه بهترین‌ها را استفاده کنید. شما با استفاده بهینّه از لوازم‌تان به خود این اجازه را می‌دهید تا پول‌تان را صرف چیزهای مهم‌تری کنید.

رسوب سماور

شما می‌توانید با مقداری جوش شیرین و آب در مخزن و جوشاندن آن، جرم‌ها را جدا کنید؛ به همین آسانی.

خش میز

شما می‌توانید برای رفع خش شیشه میز از خمیر دندان جرم‌گیر یا اسپری



کنید و آن را در دهان مژه‌مه کنید بعد

بر زبان بیابورید، شاید تلخ‌مزه باشد و باعث کدورت مخاطب شود.

صحبت هم‌زمان

وقتی شخص دیگری صحبت می‌کند، بدترین روش اهانت کردن پردن وسط حرف اوست. قبل از پاسخ دادن، اجازه

دهدید حرش را تمام کند. به این ترتیب نشان می‌دهید که فرد مودبی هستی و طرف مقابل هم بهتر می‌تواند گفته‌های شما را بشود و بفهمد. در ضمن راز سخنور خوب شدن، خوب گوش کردن است.