

سونی اریکسون گوش‌ی پلی استیشن می سازد؟

ریکو ساکاگوچی - معاون ارشد بخش برنامه ریزی محصولات و برنامه های کاربردی سونی اریکسون در کنفرانس خبری در مالمو سوئد که به مناسبت جشن پنجمین سالگرد این شرکت در ماه اکتبر برگزار شد، اعلام کرد : این شرکت در حال کار روی مدل جدیدی است (مربوط به گوشی پلی استیشن)، البته اعلام کرد این سورپریزی برای آینده خواهد بود.

وی افزود : این مساله ارتباطی به ساخت یک دستگاه بازی ندارد، بلکه مربوط به دستگاهی مخصوص بازی و قابلیت‌های ارتباطی است.

زمانی که از او سؤال شد آیا سونی اریکسون همانند واکمن و ساینرشات، برای گوشی های با قابلیت بخش تلویزیونی خود از برند WEGA استفاده خواهد کردپاسخ داد : این شرکت برنامه هایی در این زمینه دارد، اما از دادن پاسخ بیشتر خودداری کرد.وی در ادامه این جلسه به نقلی اشاره کرد که ساخت گوشی های مثل سری واکمن در حدود ۲ سال زمان برد . در نتیجه با این حساب، نباید مدت زیادی منتظر آمدن گوشی های سری پلی استیشن و WEGA در بازار باشیم.

نیاسی جدید برای نوکیا ۸۸۰۰

مدل جدید نوکیا ۸۸۰۰ موسوم به **Edition sirocco**، نسخه آپدیت شده مدل موفق و لوکس این کارخانه فنلاندی است.
از امکانات جدید این گوشی می توان به دوربین ۲ مگاپیکسلی، امالات کارت حافظه ۱۲۸ microSD، مگابایت حافظه داخلی و ارتقای بلوتوث به نسخه ۲ اشاره کرد.
در این گوشی از رنگ های ساخت Eno Brain استفاده شده است.
این گوشی از لحاظ نظری نیز تغییراتی کرده و بیشترین تغییرات را در صفحه کلید این گوشی مشاهده می کنیم.

قدرت باتری این گوشی نیزبیشترشده و زمان مکالمه به ۲۰ ساعت و ۴۵ دقیقه و زمان Stand به آن به ۲۴۰ ساعت رسیده است.

نوکیا ۸۸۰۰ مدل sirocco با دو رنگ مشکی و نقره ای و بدنه ضد خش با قیمتی در حدود هزار یورو به بازار عرضه خواهد شد.

صدای پای محکم

سردسته جدید سری F Z پاناسونیک با نام FZ۰۰-DMC به بازار جهانی دوربین های دیجیتال معرفی شد.

FZ۰۰ با ۱۰ مگاپیکسل، ویژگی های بازی را با خود همراهان آورده است. این دوربین در زمره دوربین های زوم بلند Lumix SLR قرار گرفته که زوم اپتیکال ۱۷X و فلش خارجی داخلی با hot-shoe ۲۲ مگابایت حافظه داخلی و کارت SD و YLCD اپنی که ۲۰۷ هزار پیکسل توانایی نمایش تصاویر را دارد از دیگر مشخصه های این دوربین به حساب می آیند.

آغاز عرضه تلفن همراه مدل Nokia N۷۳



شرکت نوکیا اعلام کرد، عرضه تلفن همراه مدل **Nokia N۷۳** که یک کامپیوتر چندرسانه ای است آغاز شد . این دستگاه از ویژگی های منحصر بفردی در عکاسی برخوردار بوده، دارای بلندگوهای استریو می باشد تا به مشتریان قابلیت های بهینه شده صوتی ارایه دهد.

این مدل شامل یک دوربین اتوماتیک ۲/۳ مگاپیکسلی با اپتیک Carl Zeiss بوده و به معنای واقعی کلمه دیجیتال می باشد . برآورد می شود که مدل N۷۳ نوکیا به بهای خرده فروشی ۴۰۰ یورو به فروش برسد (بدون محاسبه مالیات و پاران ها) و در رنگ های زیبایی خاکستری نقره ای مانند: رنگ لویی، و رنگ سفید ، قرمز متالیک عرضه خواهد شد . مدیر بخش کامپیوتر های چند رسانه ای شرکت نوکیا ، پکا پوهجا کا لئو (Pekka Pohjakkallio) می گوید : “ ما خوشحال هستیم که می خواهیم مدل N۷۳ تا به چنانیان تقدیم کنیم . این مدل یک همراه ایده آل برای علاقه مندان به دوربین های دیجیتال می باشد و هر شخصی است که از کیفیت بالای عکس برداری و قابلیت های چند رسانه ای این مدل لذت می برد . در قلب این مدل، دوربینی جای دارد که همساز و همصدا با عصر اینترنت است. و مشتریان را قادر می سازد تا عکس های خود را بر روی شبکه جهانی وب با یکدیگر شریک شوند.

مدل نوکیا N۷۳ نیازهای چند گانه کاربران را در قالب یک دستگاه توجیبی برآورده می کند. این دستگاه مجهز به شبکه های GSM/EDGE بوده و تمامی قابلیت های متنوع یک کامپیوتر چند رسانه ای را داراست و از نرم افزار نسخه سوم S۶۰ OS بر Symbian بهره مند می باشد.

این دستگاه ویژگی های عکسبرداری قدرتمند داشته و قابلیت جستجو در اینترنت و استفاده از بیست الکترونیکی را نیز داراست. جلوی دوربین لایفند نزدیک این مدل مجهز به دوربین با کیفیت ۳.۲ مگاپیکسل با اپتیک Carl Zeiss بوده و کسک با کیفیت با ابعاد ۱۰/۸ اینچ عرضه می کند . به دلیل وجود شاتر مکانیکی و قابلیت فوکوس اتوماتیک پیشرفته این

بازار/اقتصاد

ویندوز ویستا قادر به پخش دیویدیهای جدید "بلو-ری و اچدی-دیویدی" نخواهد بود

شرکت مایکروسافت سرانجام اعلام کرد ویندوز ویستا، سیستم عامل جدید این شرکت که در اوایل زمستان به بازار خواهد آمد، قادر به پخش فایل‌های ویدئویی باکیفیت های دفنینشن (HD) از جمله فایل‌های دو فرمت جدید دیویدی با نام‌های "بلو-ری" و اچدی-دیویدی، نخواهد بود . به گزارش بخش خبرشبه‌فن آوری اطلاعات ایران، از ایرنا، مایکروسافت اعلام کرده است که "ویستا" به هیچ نرم افزاری برای پخش دیسک‌های اچدی - دیویدی و یا "بلو-ری" مجهز نخواهد بود اما سایر شرکت‌های تولیدکننده نرم افزار و همچنین استودیوهای ضبط و نشر این "دی وی دی‌ها" ممکن است خود نرم افزارهایی را برای افزودن قابلیت نمایش فایل‌های ویدئویی پرکیفیت به "ویستا"، عرضه کنند . البته شرکت مایکروسافت اعلام کرده است که این وضعیت تنها به نگارش ۲۲ بیتی از ویندوز ویستا مربوط

است.

اینترنت ، ابزاری برای ارتقای شخصیت اجتماعی جوانان

دانشمندان عقیده دارند اینترنت و اتاق های گفتگو برای نوجوانان سودمند است.

به گزارش خبرنگار فاونیونز نوجوانانی که کنج خانه می نشینند و چندین ساعت در اینترنت گشت و گذار می کنند نباید غیر اجتماعی و واپس زده تلقی شوند .
از اصل چنین اشخاصی مهارت های اجتماعی و آگاهی های مدنی خود را از این طریق شکل می دهند .
بنا به این گزارش طبق تحقیقاتی که در مجله ی تایمزمنتشر شده است، دانشمندان عقیده دارند بر خلاف این دستگاه کمتر از ۹۰ سی سی است. این مدل کوچک نه تنها در سفر ها همراه شماست بلکه کاربردی بسیار سهل الوصولی هم دارد. در واقع، تمام ابعاد مدل N۷۳ به نحوی طراحی شده که عکاسی را آسان می نماید.
توان عکس برداری، زوم و بازنگری به همراه نوار ابزار فعال این دستگاه، قابلیت کنترل سریع آزرکدهای کلیدی دوربین را ایجاد می کند.
کاربران Nokia N۷۳ قادر خواهند بود از ویژگی های نرم افزار های Mobicocket Reader and "Amazon Anywhere" بهره مند شوند که در دستگاه نصب خواهند شد .
با ویژگی های فوق ، خریداران قادر خواهند بود بلافاصله به گزینه های گسترده آمازون دسترسی داشته، توصیه های شخصی دریافت نموده و به طور مستقیم خرید کنند.

نرم افزار Mobicocket کامپیوتر قدر سانه ای شما را تبدیل به خواننده کتاب های جهانی الکترونیکی کرده و شما قادر خواهید بود به بیش از ۲۵ کتاب الکترونیک از ناشران عمده آمریکایی ، آلمانی ، فرانسوی و اسپانیایی دسترسی پیدا کنید.

غذاهای مرتبط با سردرد



می باشند:
- پنیر آبی (نوعی پنیر که قارچی آبی رنگ روی آن نشینند، چدار، استیلون)، (نوعی پنیر انگلیسی)، فتا، موزارلا، پارمزان، سویسیسی و پنیر پرورده.

غذاهای سرد

غذاهای سرد نیز در برخی افراد سبب سردرد می شود.
زمانی که درجه حرارت بدن، بدلیل ورزش یا حرارت بالای محیط افزایش یافته باشد و ماده غذایی

غذاهای زیادی می توانند سبب سردرد شوند . اما این

بدان معنا نیست که قفقه غذاهای خاص باعث سردرد می شوند ، بلکه عادات غذایی هم در این میان نقش تعیین کننده ای

دارد .
روزه داری ، تشنگی یا عدم مصرف یک وعده غذای نیز سبب سردرد می شوند .
پا دندان کردن روزه سردرد ممکن است بتوانید تشخیص دهید که چه غذاهایی سبب سردرد شما می شوند .

مواد غذایی حاوی تیرآمین، غذاهای سرد و تعدادی مواد غذایی دیگر باعث سردرد می شوند .
روزه داری ، تشنگی یا عدم مصرف یک وعده غذایی نیز سبب سردرد می شوند .

تعدادی از غذاها ، نوشیدنی ها و افزودنی هایی که بطور معمول با سردرد در ارتباط می باشند ، عبارتند از : پنیر کهنه و سایر غذاهای حاوی تیرآمین "تیرآمین" ماده ای است که بطور طبیعی در تعدادی از غذاها وجود دارد . این ماده در اثر شکستن زنجیره ی پروتئینی غذاهای ماده وجود می آید . معمولاً هر قدر ماده غذایی پروتئینی ماده تر باشد ، حاوی تیرآمین بیشتری نیز می باشد .

میزان تیرآمین در پنیر، با توجه به نوع فرآیند ، نوع تخمیر ، قدمت ، نوع فساد و حتی نوع آلودگی باکتریایی متفاوت است .
برهیز از مصرف مواد غذایی حاوی تیرآمین مانند پنیر مانده ، نوشیدنی های الککل برخی گوشت های فرآیند شده ، غذاهای ایجاد کننده فشارخون ، مخصوص برای افرادی که از باززنده ی موتوآمین اسکیداز برای درمان سردرد خود استفاده می کنند ، ضروری به نظر می رسد .

پنیرهای ذکر شده در زیر دارای بیشترین تیرآمین

قرص های آهن هوش و ادراک دختران را افزایش می دهد

نتایج یک بررسی علمی که توسطه دانشگاه پنسیلوانیا به انجام رسیده است ، نشان می دهد کمبود آهن در خون دختران و زنان جوان موجب می شود این افراد در انجام فعالیت های فکری با مشکل مواجه شوند و واکنش اندرآکی شان کند شود؛ اما مصرف قرص های آهن به مدت چهار ماه می تواند این نقیصه را مرتفع سازد.
کمبود آهن در خون با عرضه کم خونی همراه است.



بر اساس دستور العمل های سازمان بهداشت جهانی ، کسانی که میزان هموگلوبین خونشان کمتر از ۱۲۰ گرم در هر لیتر است، کم خون به شمار می آیند. کسانی که هموگلوبینشان بین ۱۲۵-۱۲۰ گرم در هرلیتر است دچار عرضه کمبود آهن خون هستند و کسانی که هموگلوبینشان از ۱۲۵ گرم در هر لیتر بیشتر است ، از حیث آهن غنی به شمار می آیند .
به اعتقاد محققان ، کمبود آهن در دختران و زنان جوان به دلیل عادت ماهانه و یا در هنگام زایمان موجب می شود این افراد با ندراری های اندرآکی روبرو شوند. کمبود آهن در عین حال بر رویحی ای افراد نیز تأثیر منفی می گذارد و آنان را خسته و بی علاقه به کار ، و خواب آلود می کند .
اما مصرف منظم قرص های آهن به مدت ۴ ماه می تواند این مشکل را برطرف سازد.
با این حال به گفته ی متخصصان ، برخی از خانم ها بخصوص خانم های نژاد انگلوساکسون ، دارای ژنی هستند که می تواند در برابر آهن موجود بدن واکنش نشان دهد و با سرعت بدن را از آهن اشباع سازد.

رازهایی برای زنان

برای هر روز از ماه، گفتاری کوتاه پیشنهاد شده است. روز را در ساعت مناسبی آغاز کنید. گفتار را چند بار تکرار کنید. دفعه اول با صدای بلند، بعد آرام تر. بعد بصورت یک نزمزه و سپس درفکرتان تکرار کنید. با هر بار تکرار، بگذارید کلمات با سرعت بیشتری جذب ضمیر ناخودآگاه تان شود. به تدریج مفهوم کاملی از این گفتارها بدست خواهید آورد که اگر بخواهید آنها را طی یک دوره یاد بگیرد در پایان حقایق ارائه شده با شما یکی خواهد شد. آن صفحه ای که گفتار روزتان هست طی روز بازن کنید در هر فرصت آن را مرور کنید. حتی المقدور آن گفتار را با شرایط واقعی زندگی تان تطبیق دهید. شب قبل از خواب چند بار دیگر گفتارتان را مرور کنید. سعی کنید اثرات مثبت را در تمام وجودتان جذب کنید و بگذارید با ضمیر آگاهتان یکی شود.

معرفی سایت

سفر با آپولو

آیا تا به حال به ماه فکر کرده اید ؟ در این سایت با دیدن تصاویر ، شرح ماموریت ها ، لوازم چیژهایی که در ماموریت آپولو به زمین آورده شد ، می توانید سفر رفت و برگشت به ماه را حس کنید.

www.retroweb.comapollo.html

آسمان مجازی

اگر می خواهید صفحه نمایشگر کامپیوترتان را تبدیل به آسمان نمایی رزیا کنید تا بتوانید از روی آن به رصد شگفتی های آسمان شب بپردازید ، حتماً به سراغ این سایت بروید .

www.cybersky.com

اخترشناسی علمی

اگر به تماشای آسمان شب علاقه دارید، حتماً به این سایت هم علاقمند خواهید شد . شامل انواع نقشه های ستاره ای و سیاره ای ، راهنمای مشاهده اجرام آسمانی و فهرست مربوط به اخترشناسی .

www.garber.dimplenet.com

تغذیه

در این سایت می آموزیم که چگونه باید بخوریم و چه باید بخوریم. البته به همراه بازنهایی مثل قاپیدن انگور، گاز زدن و کاراگاه تغذیه . این نکات را بهتر خواهید آموخت.

www.exhibits.pasci.orgnutrition

چانه دراز

چانه دراز به شما می آموزد که چطور باکتری پرورش دهید و دوستان خود را بزرگ کنید . چطور آب بیبی تغذیه بسازید و خیلی چیزهای دیگر. راستی می دانستید آب بیبی از ما محافظت می کند ؟

www.beakman.com

کریسمس مبارک!

این سایت هم تقدیم به هموطنان عزیز مسیحی . سایتی که در تمام طول سال کاملاً حال و هوای کریسمس دارد. آهنگ ها ، شعرها و داستان های مخصوص شب کریسمس .

www.night.netchristmas

حافظه

آیا می دانستید که حتی کار ساده ای مثل بستن کفش هم متکی بر حافظه است ؟

در این سایت می توانید چیزهایی را دربارِه حافظه از جنبه های زیست شناسی ، روانشناسی و فرهنگی بیاموزید. حتی می توانید با حافظه خود بازی کنید.

www.exploratorium.edu/memory

پاسبان زمین

پاسبان زمین باشید ! یاد بگیرید که چگونه در مصرف انرژی صرفه جویی کنید. چگونه از جانوران در حال انقراض محافظت کنید. و چگونه زمین را با جایی بهتر برای زندگی کردن تبدیل کنید.

www.sprint.comepatrol

دانستی ها

✓ برای اطمینان از پاک شدن لباسها ازسرکه همراه باپودر رختشویی استفاده می کنیم.
✓ برای جلوگیری ازکف کردن ماشین لباسشویی از نمک استفاده می کنیم.
✓برای شستن لباسهای بافتنی و پشمی از چوبک استفاده می کنیم.
✓ برای پاک کردن چروک و چربی ازلباس کار علاوه بر پودر پاک کننده از نیم فنجان آمونیاک استفاده می کنیم.
✓ برای کاملاً سفیدشدن جوراب علاوه برچوشیدن، نصف لیموترش به آن اضافه می کنیم.
✓برای سرعت بخشیدن به اتوکشی از یک ورقه آلومینیومی استفاده می کنیم.
✓ برای جداکردن آدامس ازلباس آنرا درون نایلون و نایلون را در فریزر قرار می دهیم.

سفره دری

کوکوی مغز

مواد مورد نیاز:

مغز گوسفند ۳ عدد - تخم مرغ ۳ عدد - روغن زعفران و نمک به مقدار کافی

طرز تهیه:

مغز گوسفند را خوب شسته ،پوست آن جدا کنید.مغز را در کاسه ای بریزند و با چنگال آن را خوب هم بزنند تا رنگهای داخل مغز گرفته شود. وقتی رگ و پی های آنرا جدا کردید، تخم مرغ ها را در ظرفی شکسته هم بزنیدو همراه زعفران و نمک به مغز اضافه کنید. ماهی تابه را روی اجاق بگذارید و مقداری روغن داخل آن بریزید. این کوکو باید با حرارت ملایم پخته شود و در مقایسه با کوکو سبزی روغن بیشتری نیاز دارد. وقتی روغن گرم شد، مایع کوکو را داخل ماهی تابه بریزید و با قاشق به آرامی آن را صاف کنید.این کوکی که به دلیل نبود مغز شل است و خیلی زود آماده می شود.

اگر اجاق گاز شما فرارد، ماهی تابه را داخل فر بگذارید تا با حرارت ملایم بپزد. وقتی اطراف کوکو طلایی رنگ شد ، آماده است. می توانید آن را بگردانده بپزیدو پس از سرخ شدن روی دوم آن ،میل کنید.
اما اگر اجاق شما فر ندارد، بهتر است ماهی تابه را روی شعله گاز گذاشته ،حرارت آن را کم کنیدو روی ماهی تابه دریا سینی بگذارید وداخل آن چند تکه زغال سرخ شده قرار دهید تا کوکو از قسمت بالا نیز حرارت ببیند. در این صورت کوکوی شما مغز پخت و خوشمزه خواهد بود.

====

خوراک مغز

شما می توانید با همان موادی که برای کوکو مغز آماده کرده بودید ، نوع دیگری از غذا یعنی خوراک مغز تهیه کنید.
طرز تهیه:

مغز گوسفند را شسته کنار بگذارید. در قابله آب بریزند و آن را روی اجاق بگذارید تا جوش بیاید . مغز را داخل آب جوش بیندازید تا پخته شود . وقتی مغز خوب پخته شد ، آنرا از آب بیرون بیاورید . پوست مغز را جدا کنید و آنها را بصورت برش شا گردیده دایره ای شکل ، قاچ قاچ بپزید . مغز زرده و نمک و زده تخم مرغها را که قبلا از سفیده جدا کردید ، در ظرفی ریخته هم بزنید . دو طرف برشهای مغز را با این مایع آغشته کرده در روغن سرخ کنید و با گوجه فرنگی ،جعفری خرد شده و ترچه تزئین کنید.