

نکات
خانه داری

شستشوی پرده

❑ ۱- هنگامی که پرده های خانه تان را برای خانه تکانی بهاره بیرون می آورید، پیش از خارج کردن گیره هااز آنها، ابتدا محل های قرارگیری گیره ها را بروی نوار پرده با لگ ناخن علامت گذاری کنید.

با این کار پس از شستشو می توانید به راحتی گیره ها را در محل های قبلی وصل کنید تا فرم پرده تان به هم نریزد.

۲- پرده ها را پس از شستشو به صورت نمدار آویزان کنید. به این صورت چروک های موجود در پارچه هم زمان با خشک شدن آن صاف می شود و دیگر نیازی به اتوکشی به مدت طولانی نخواهد بود.

۳- اگر پارچه نخی جدیدی برای پرده های خانه تان تهیه کرده اید و احتمال آن رفتن آنها وجود دارد، ابتدا پارچه را در محلول آب و نمک به میزان ۱ قاشق سر صاف نمک طعام در هر لیتر آب و به مدت ۲۴ الی ۴۸ ساعت به صورت مجاله قرار دهید. پس از طی این مدت زمان، پارچه را آب کشی کرده و اتو بزنید.

سپس شروع به دوختن پرده کنید. این کار برای پارچه هایی که احتمال رنگ دادن آنها وجود دارد نیز سبب تثبیت رنگ های موجود می شود.

۴- برای گردگیری پرده ها و زودودن گرد و خاک، در هر یک از جاروبرقی های خانگی، سری مخصوصی برای این منظور قرار داده شده است. با نصب آن بر روی میله جاروبرقی هر چند وقت یکبار پرده های خانه تان را گردگیری کنید.

ظروف سیاه شده بر اثر سرخ شدن یا پختن غذا

❑ اگر ظروف بر اثر سرخ شدن یا پختن غذا سیاه شده، ظرف خالی را روی اجاق قرار دهید و شعله را روشن کنید. با این کار تمام قسمت های سیاه ظرف به صورت دود از ظرف خارج می شود و ظرف شما کاملاً سفید می شود.

به شرط اینکه بعد از خاموش کردن اجاق، تا قبل از سرد شدن ظرف آب به آن نپاشید. چون این کار باعث سوراخ شدن ظرف می شود.

تمیز کردن ظرفی که در آن غذا سوخته است

❑ اگرغذا به ته قابلمه چسبیده، هرگز کاره، قاشق یا کنگفر فلزی برای پاک کردن آن به کار نبرید. کافی است آن را از آب گرم پر کنید و مقداری نمک نیز به آن اضافه کنید.

اگرغذا خیلی محکم به قابلمه چسبیده است، مقداری سرکه در آن بریزید و بجوشانید تا کاملاً پاک شود.

تمیز کردن قوری استیل

❑ اگر قوری شما جرم گرفته است، قوری را پر از آب کنید و مقداری الیومو در آن بریزید و روی اجاق بگذارید تا بجوشد. قوری شما کاملاً تمیزی می شود.

پاک کردن ظروف آلومینیومی

❑ برای پاک کردن این ظروف می توانید از سرکه استفاده کنید؛ چند قاشق سرکه داغ داخل ظروف بریزید. ظروف شما کاملاً نو و درخشان می شود.

۱ - گوشت ماکیان تازه باید:رنگ ماهیچه های اعضاء خلفی وپاها ، قرمز و ماهیچه های سپینه روشن مایل به زردبوده وپوست بطوریکنواخت روی بدن کشیده وعاری از هرگونه پارگی یاتورم ، خون مردگی ، تغییررنگ وخراش باشد .

۲ - اندرونه شکم بایدخالی شده باشد .

۳ - مرغ باید کاملاً تمیزوعاری ازذرات خارجی باشد .

۴ - باید فاقد آتارسوخنگی ناشی ازشعله دادن باشد.

۵ -باید عاری از قارچ زدگی باشد.(لکه های رنگی) ترشیدگی یا متفنج حس گردد.

۷ - در اتصالات داخل گوشت به استخوان تغییر رنگ یا بوی بد مشاهده نگردد.

۸-گوشت مرغ باید سفتی وقوام طبیعی داشته باشد.

۹ - چربی طیور باید رنگ زرد روشن یکنواخت داشته وبدون هیچگونه بوی بد باشد .
۱۰ -پرکنی بطور کامل صورت گرفته باشد.
۱۱ - مرغ بایدبطور بهداشتی تهیه وبسته بندی و دارای تاریخ تولید وانقضاء باشد .
۱۲ -میان لاشه موجود در فروشگا باید متناسب با ظرفیت یخچال باشد.

۱۳ - نگهداری وعرضه مرغ منحصراً باید در

داخل یخچال های ویتترین دار صورت گیرد.

۱۴- مرغ نباید دروان گذاشته شود.

۱۵ - شستشوی لاشه وضمانم آن درمغازه ممنوع است.

۱۶-مرغ منجمد علاوه بر خصوصیات ذکرشده باید:
۱-۱۶-۱-در کیسه های پلاستیکی بی عیب دست

داخل یخچال های ویتترین دار صورت گیرد.

۱۶-۲-در داخل بسته بندی نباید خونابه باآب

منجمد وجود داشته باشد.
۱۶-۳- لاشه حالت لیز ولغزنده نداشته باشد (ناشی ازآب شدن وانجماد دوباره)

۴-۱۶- مرغ منجمد باید در سردخانه ۱۸-۲۵- درجه نگهداری شود .

۵-۱۶- فاقد آثار سوختگی ناشی ازانجمادباشد.

درمان شوره سر

برای درمان شوره سر جوش شیرین را جایگزین شامپو کنید.

یک مشت جوش شیرین را روی موهای خیس مالیده وکف سر را با آن ماساژ دهید. سپس

موها را کاملاً شسته و خشک کنید.

اگرچه در یک هفته اول پس از استفاده از جوش شیرین موها کمی خشک به نظر خواهند رسید ، اما پس از آن کف سر برای تولید چربی بیشتر تحریک شده و شوره سر کاهش پیدا می کند.

ماسک تابستانی

مواد لازم

۹ عدد توت فرنگی بزرگ

چند عدد انگور

یک قاشق چای خوری خامه

طرز تهیه

توت فرنگی ها و انگور را شسته و

بخوبی له کنید سپس خامه را به آن اضافه کرده تاجایی که یک دست شود .

این ماسک را برای ۱۵دقیقه روی پوست بگذارید و گردن قرار دهید سپس آن را با آب گرم بشویید .

پختن روغن



ویژگیهای ظاهری گوشت مرغ در مراکز توزیع و عرضه

نخورده بطورکاملایخ زده عرضه گردد.

۲-۱۶-در داخل بسته بندی نباید خونابه باآب

منجمد وجود داشته باشد.

۳-۱۶- لاشه حالت لیز ولغزنده نداشته باشد (ناشی ازآب شدن وانجماد دوباره)

۴-۱۶- مرغ منجمد باید در سردخانه ۱۸-۲۵- درجه نگهداری شود .

۵-۱۶- فاقد آثار سوختگی ناشی ازانجمادباشد.

۶-۱۶- حفره شکمی باید کاملاً تمیز وعاری از

امعا واحشاء باشد .

۷-۱۶- باید بدون سروپا باشد.

۸-۱۶- لاشه خارج شده از سردخانه باید طی مدت کوتاهی به فروش برسد.

یادآوری:

-اگرگوشت مرغ تازه باشد، قسمت شکم آن شفاف ، سفید یا زرد رنگ است ودر صورتی که به رنگ سبز یاآبی باشد،گوشت مرغ تازه نیست .

- هنگام بازرسی ظاهری بالها را باز وپس از مشاهده زیر آنها برگردد . در صورت تغییر بو یا شروع فساد ، بهترین محل برای بازرسی ، ناحیه داخلی اتصال بال به بدن است که در مراحل اولیه شروع فساد با برش این ناحیه و بو کردن می توان متوجه شد.

-درصورتی که حیوان زنده سربریده شده باشد

نسوج اطراف محل سر بری متورم وجمع شده دراطراف آن لخته های خون مشاهده که دربافتهای مجاور نیز پخش شده است .
-درطیورمرده نسوج اطراف متورم نبوده ومحل برش یکنواخت است وضمناً همه بدن پرخون است.

روابط عمومی اداره کل دامپزشکی استان هرمزگان

آویزان کردن تابلو

آویزان کردن تابلو در محل با ارتفاع مناسب، علاوه برحفظ تعادل بصری محیط

برزیبایی آن نیز خواهندافزود .

بدین منظور چند نکته را باید مورد توجه قرار داد:

- بیشتر آثار هنری اگر هم سطح چشم یا کمی پایین تر از آن آویزان شوند، زیباتر به نظر خواهند رسید البته ارتفاع مورد نظر

بسته به محل استفاده از تابلو وهمچنین وضعیتی که تابلودران وضعیت دید بیشتری دارد (وضعیت نشسته یا ایستاده) متفاوت است. برای مثال تابلوی اتاق کودک باید در ارتفاعی هم سطح با چشم او آویزان شود.

- اگر بالای تابلو وسیله ای قرار گرفته است ، فاصله تابلو تا وسیله باید نصف فاصله تابلو تا سقف باشد .

برای نمونه منظور از فاصله تابلو تا مبلی که زیر آن قرار دارد، همان تفاوت ارتفاع آنهاست .

- قاعده کلی در آویختن تابلو های قاب شده

فاصله بین مرکز تابلو تا زمین باید یک ونیم متر باشد . به منظور رعایت این قوانین ابتدا

باید ارتفاع تابلو را تقسیم به دو کرد . سپس فاصله سیم یا طناب پشت تابلو

را تا بالای تابلو اندازه گرفته واز عدد یاد شده کسر و سپس عدد ۱۵۰ سانتیمتر

را به آن افزود .

عدد حاصل ، ارتفاع مورد نظر برای

کوئیدین میخ رانشان می دهد . بطور تقریبی فاصله میخ تا قسمت بالای تابلو حدود یک

سوم ارتفاع تابلو خواهد بود .

روزنامه سیاسی، فرهنگی، اجتماعی، ورزشی

آشپزی

شیرینی گل فری

■ **مواد لازم**

روغن جامد ۰۰:۴گرم

پودر شکر ۰۰:۶گرم

شیر تازه ۰۰:۴گرم

سفیده تخم مرغ ۸ عدد

آرد قنادی ۰:۵گرم

زعفران ساییده شده یک قاشق غذاخوری طرز تهیه :

روغن و پودر قند را با هم می زنیم تا خوب صاف شود کم سفیده تخم مرغ و شیر را می افزاییم تا کاملاً صاف شود. زعفران و آرد را اضافه می کنیم. هم می زنیم تا کاملاً صاف شود. کف سینی فر را (با روغن مایع) چرب می کنیم با قیف ماسوره ای ساده معمولی شیرینی را به صورت گرد به فاصله ۵ سانت ۵ سانت در سینی فر می گذاریم در فر با حرارت ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت ۵ دقیقه می گذاریم تا روی آن کاملاً طلایی شود.

میگوی آب پز

■ **مواد لازم:**

میگو ۱ کیلو ، سس مایونز نصف شیشه ، گل کلم نصف ، کاهو ۱ عدد ، نمک به مقدار لازم

طرز تهیه:

میگوها را از پوست جدا کرده و تمیز شسته و با آب و نمک، آب پز می کنیم ، گل کلم را نیز به طور جداگانه در آب می جوشانیم. بعد میگوها را جداگانه و گل کلم را هم با سس مایونز مخلوط می کنیم و همراه با کاهوی خرد شده مصرف می نماییم.

ماهی پیلو مخلوط

■ **مواد لازم:**

کنسر تن ماهی یک عدد

روغن به میزان لازم

نمک، ادویه و زردچوبه به میزان لازم

گوچه فرنگی ۴ عدد

پیاز سرخ شده ۲ قاشق سوپ خوری

برنج ۳ پیمانه

قارچ یک پیمانه

طرز تهیه:

قارچ را خرد کرده و کمی سرخ می کنیم تا آب آن گرفته شود و سپس روغن را در آن می ریزیم و پیاز سرخ شده را با گوچه فرنگی های ریز خرد شده به مواد اضافه می کنیم و بهم می زنیم و نمک ، ادویه و زردچوبه را اضافه کرده و بهم می زنیم و کنسر ماهی تن را در مخلوط می ریزیم . برنج را راصاف می کنیم هنگام دم کردن برنج مواد اولیه را لای به لای پلو می ریزیم و می گذاریم دم بکشد و در صورت تمایل مقداری زعفران و ابلیمو برای چاشنی غذا می توانیم به مواد اضافه کنیم .

تکنه

اگرچه ما هم می توانیم از فیله ها و تکه های ماهی را که در روغن سرخ کرده ایم لای به لای برنج استفاده کنیم.

آگهی فروش سازمان اموال و املاک

برگزاری سی و هفتمین مزایده محدودکتبی سراسری املاک و مستغلات سازمان اموال و املاک ستاد با شرایط و تسهیلات جدید به شرح جدول ذیل اعلام میگردد.
لذا متقاضیان خرید املاک می توانند از روز پنج شنبه مورخ ۸۸/۶/۵ تا پایان روز چهارشنبه مورخ ۸۸/۶/۱۸ همه روزه به جز ایام تعطیل از ساعت ۸:۳۰ تا ۱۳:۰۰ و روز چهارشنبه مورخ ۸۸/۶/۱۸ از ساعت ۸:۳۰ الی ۱۰:۳۰ صبح (صرفاً در محل بازگشایی پاکتها به شرح توضیحات ذیل) جهت اطلاع از شرایط و دریافت اوراق شرکت در مزایده به محل ذیل مراجعه نمایند.

بندرعباس: بلوار امام خمینی (ره) میدان ۱۷ شهریور – روبروی بازار مرکزی (سیتی ستر) نمایندگی سازمان اموال و املاک شماره تلفن تماس: ۲۲۴۲۱۱۳-۲۲۴۴۳۲۷-۲۲۴۹۳۲۸-۲۲۴۹۳۲۸
نمبر ۰۷۶۱-۲۲۲۵۹۰۸

تهیه فرم شرکت در مزایده و اخذ پاکتهای پیشنهادی فقط در محل فوق الذکر امکان پذیر است .

ملاحظات:

اخذ در خواستهای پیشنهادی به همراه فرم شرکت در مزایده و اصل یک فقره چک تضمینی در وجه متقاضی به میزان ۵/ قیمت پایه ملک از مورخ۸۸/۶/۱۴ لغایت۸۸/۶/۱۸شهریور ماه سال جاری و در ساعات تعیین شده صورت می پذیرد.
شایان ذکر است اخذ در خواستهای پیشنهادی در روز چهارشنبه مورخ ۸۸/۶/۱۸ از ساعت ۸:۳۰ الی ۱۱ صبح صرفاً در محل بازگشایی پاکتها صورت می پذیرد .
۱- نحوه دریافت ثمن معامله و شرایط اقساط (بدون کارمزد) جهت تنظیم مبایعه نامه به شرح جدول ذیل می باشد:

شرایط پرداخت (گروه)	حصه نقدی (پیش پرداخت)	زمان تحویل ملک	حصه غیر نقدی (باقی مانده در اقساط ...)	تخفیف پرداخت نقدی
ج	٪۲۵	٪۱۰	٪۶۵در اقساط ۳۰ ماهه	٪۱۳

نصره ۱: در خصوص املاک و اراضی که در زمان تنظیم مبایعه نامه آماده تحویل می باشند و در خصوص املاک و اراضی که مسئولیت رف تصرف و اعمال ید مالکانه و تحویل ملک به عهده خریدار است هنگام تنظیم مبایعه نامه مبلغ ۱۰٪ زمان تحویل ملک به حصه نقدی (پیش پرداخت) اضافه خواهد شد.

نصره ۲: پرداخت تمه ثمن معامله (حصه غیر نقدی) به صورت نقد از تاریخ تنظیم مبایعه نامه تا حداکثر ظرف مدت ۳ ماه (سر رسید اولین قسط) موجب برخورداری از تخفیف پرداخت نقدی به شرح جدول فوق میگردد.

۲- رعایت مفاد فرم شرکت در مزایده الزامی می باشد.
۳- پیشنهادهات فاقد سپرده ، مخدوش، مبهم و مشروط از درجه اعتبار ساقط می باشد.

۴- شایان ذکر است کلیه املاک عرضه شده در ستون املاک عرضه شده در ستون ملا حظات قید گردیده ششادنگ می باشد. در ضمن متر از مندرج در ستون عرضه و اعیان، مساحت کل ششادنگ است.
۵- بازگشایی پاکتهای ارانه شده در روز چهارشنبه مورخ ۸۸/۶/۱۸ رأس ساعت ۱۱ صبح در بندرعباس، بلوار امام خمینی (ره) میدان ۱۷ شهریور- روبروی بازار مرکزی (سیتی ستر) دفتر نمایندگی سازمان اموال و املاک ستاد انجام خواهد شد.

۶- کلیه املاک عرضه شده با وضعیت موجود به فروش می رسند و بازدید از املاک مورد درخواست الزامی می باشد.

۷- شایان ذکر است مهلت تهیه اوراق شرکت در مزایده صرفاً تا ساعت ۱۰:۳۰ صبح روز چهارشنبه ۸۸/۶/۱۸ در محل تعیین شده می باشد.

۸- ودیعه شرکت در مزایده نفرات چهارم و بعد از آن در اولین روز اداری پس از اعلام نتایج (پنج شنبه مورخ ۸۸/۶/۱۹) در محل تعیین شده با در دست داشتن اصل رسید و به شخص متقاضی مسترد خواهد شد.

لیست املاک
مهلت شرکت در مزایده از روز پنج شنبه ۸۸/۶/۵ تا ساعت ۱۱صبح روز چهارشنبه مورخ ۸۸/۶/۱۸ می باشد.

ردیف	آدرس ملک	شماره پرونده	نوع ملک	کاربری ملک	متراژ عرصه	متراژ اعیانی	مبلغ پایه مزایده(ریال)	شرایط پرداخت	توضیحات
۲	بندرعباس-گلشهر جنوبی- بلوار دوازده فروردین	۴۲۳	زمین	مسکونی	۵۳۱.۲۵	---	۴/۲۵۰۰۰۰/۰۰۰	ج	۶۰متر مربع در مسیر اصلاحات فراد وارد

موسسه خدمات مالی و حسابرسی

سیستم حساب خلیج فارس

انجام امور حسابداری

موبایل: ۰۹۱۷۳۶۷۴۷۸۹

شماره ثبت ۴۶۴

خیاطی کلاسیک

دوخت شلوار و پیراهن مردانه

میدان برق جنب دبیرستان زینب کبری پاساژ امام رضا ۲۲۳۱۳۱۵

موبایل برتر

سیم کارت ایرنسل و همراه اول

کارت شارژ

بازار سیتی سنتر طبقه همکف پلاک ۱۲۵ تلفن: ۲۲۳۶۴۷۲