

■ امام حسن عسکری (ع) فرموده: همانا شما انسان هادر یک مدت و مهلت کوتاهی به سر می برید که مدت زمان آن حساب شده و معین است و مرگ، ناگهان و بدون اطلاع قبلی وارد می شود و شخص را می رباید. پس متوجه باشید که هر کس هر مقدار در عبادت و بندگی و انجام کارهای نیک تلاش کند - فردای قیامت - غیبه می خورد که چرا بیشتر انجام نداده است و کسی که کار خلاف و گناه انجام دهد، پشیمان و سرفراکنده خواهد بود.

اعیان الشیعه، ج ۲، ص ۴۲

کاشانه

مدیر مسئول: محمد جواد اخوان
سر دبیر: غلامرضا صادقیان
دبیر ویژه نامه: حسین گل محمدی
همکاران: تحریریه: نیره ساری، مرضیه بامیری
نیره محمودی، حسن فرامرزی
چاپ: همشهری

معرفی ۳ گیاه آپارتمانی مناسب برای فصل پاییز

گلخانه

پاییز راه خانه بیاوریم

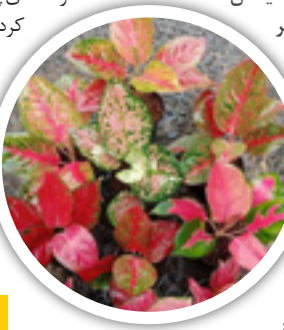
اکثر مردم تصور می کنند کاشت گل و گیاه صرفاً منحصراً به فصل بهار است، در حالی که اینطور نیست. جالب است بدانید که تقریباً هر گیاهی را می توانید در پاییز بکارید و مثل بهار از رشد آن لذت ببرید! البته گیاهان مناسب فصل پاییز در این فصل سرزنده تر و شاداب تر هستند. فصل پاییز زمانی

برای نگهداری گل های آپارتمانی با برگ های رنگی است. در این فصل شما می توانید مجموعه ای از گلستان های رنگارنگ از ترکیب قرمز، زرد، نارنجی و قهوه ای درست مثل تنوع رنگ درختان در فصل پاییز، در آپارتمان خود داشته باشید و از تماشای آن لذت ببرید. در اینجا سه نمونه از زیبا ترین گیاهان آپارتمانی مناسب پاییز را به شما معرفی می کنیم.

۱ آگلونما: اگر زمان و حوصله کافی برای رسیدگی به گیاهان ندارید، آگلونما گیاهی است که می توانید انتخاب اکثر مردم تصور می کنند کاشت گل و گیاه صرفاً منحصراً به فصل بهار است، در حالی که اینطور نیست. جالب است بدانید که تقریباً هر گیاهی را می توانید در پاییز بکارید و مثل بهار از رشد آن لذت ببرید! البته گیاهان مناسب فصل پاییز در این فصل سرزنده تر و شاداب تر هستند. فصل پاییز زمانی برای نگهداری گل های آپارتمانی با برگ های رنگی است. در این فصل شما می توانید مجموعه ای از گلستان های رنگارنگ از ترکیب قرمز، زرد، نارنجی و قهوه ای درست مثل تنوع رنگ درختان در فصل پاییز، در آپارتمان خود داشته باشید و از تماشای آن لذت ببرید. در اینجا سه نمونه از زیبا ترین گیاهان آپارتمانی مناسب پاییز را به شما معرفی می کنیم.

۲ کروتون: برگ های قرمز، نارنجی و زرد رنگ که باهم ترکیب چشم نوازی در زمینه سبز ایجاد کرده اند، باعث شده است کروتون یک گزینه شیک و زیبا برای دکوراسیون تمام منازل باشد. کروتون را در یک مکان پرنور قرار دهید، انعکاس نور خورشید روی برگ های رنگارنگ کروتون بی نظیر است.

۳ کالاتیا: برگ های کالاتیا مخلوطی از سبز تیره، زیتونی، سبز تیره و بنفش است. این گیاه با رنگ های زیبا و متفاوت خود، تنوع جالبی در میان سایر گیاهان پاییزی دارد؛ کمی سبز پررنگ در میان زرد و نارنجی پاییزی کالاتیا برای هر منزلی و روی هر میز مناسب است.



۲

۳

آشپزخانه

میرزا قاسمی، هم آسان است هم ارزان

لذیذترین ترکیب گوجه و بادمجان



میرزا قاسمی یکی از ساده ترین و در عین حال خوشمزه ترین غذاهای ایرانی مربوط به شمال کشور است که گاهی به عنوان غذای اصلی و گاهی هم به عنوان غذای خوش طعم مکمل در سفره ایرانی ها حضور دارد؛ غذایی نسبتاً ارزان ولی لذیذ و مقوی که همه دوست دارند. معمولاً بادمجان کبابی، گوجه و تخم مرغ برای پختن میرزا قاسمی شمالی مورد استفاده قرار می گیرد و یکی از عناصر اصلی در غذاهای شمالی یعنی سیر هم در کنار این غذا وجود دارد. میرزا قاسمی از غذاهای آسان محسوب می شود که نهایتاً نیم ساعت برای آماده سازی و به همان مقدار زمان هم برای پخت این غذا نیاز دارید. مواد اولیه و لازم برای تهیه میرزا قاسمی که به آن اشاره خواهیم کرد برای چهار نفر در نظر گرفته شده است و با توجه به تعداد نفرات می توانید به نسبت مواد را تغییر دهید.

مواد لازم:

گوجه فرنگی تازه پنج عدد/ سیر تازه یک کله / رب گوجه فرنگی نصف قاشق غذاخوری / بادمجان قلمی و شیرین چهار عدد/ زرد چوبه یک قاشق چای خوری / نمک و فلفل به مقدار لازم / تخم مرغ چهار عدد/ لیمو ترش یک عدد / روغن آفتاب گردان یا روغن زیتون یک فنجان.
دستور پخت:
۱) برای پخت میرزا قاسمی اول باید بادمجان های خود را با پوست روی زغال قرار دهید تا به خوبی کباب شوند و همه پوست آنها به حالت زغالی دربیاید. تا زمانی که تقریباً مغز بادمجان شما پخته شود، ادامه دهید برای اینکه امتحان کنید آیا بادمجان ها پخته اند یا هنوز خام هستند، می توانید داخل آنها یک سیخ چوبی قرار دهید و متوجه پختگی و خامی آنها شوید و هر زمان که احساس کردید بادمجان پخته است آنها را کنار بگذارید تا کمی سرد شود. در همین حال می توانید گوجه فرنگی های مورد نیاز را رنده و سیرها را هم به صورت ساطوری ریز کنید.
۲) در مرحله بعدی باید داخل یک ماهیتابه یک فنجان روغن بریزید تا گرم شود و ولی نباید بگذارید خیلی داغ باشد. سپس سیرهای خرد شده را با زردچوبه داخل روغن بریزید و وقتی که

شعله گاز را ملایم کردید، کمی آنها را تفت دهید. بهتر است در این مرحله بادمجان های کبابی را که حالا سرد شده اند، پوست بکنید و آنها را هم ساطوری کرده و به موادی که داشتید اضافه کنید و مجدداً همه محتویات را تفت دهید.
۳) گوجه فرنگی های رنده شده را درون تابه بریزید و در آن را بگذارید و اجازه دهید با شعله کم بپزد و آیش بخار شود. وقتی که غلیظ تر شد، آبلیمو را به آن اضافه کنید و مجدداً تفت دهید و در نهایت نمک و فلفل را به محتویات آماده شده اضافه کنید و خوب به هم بزنید تا یکدست شوند.
۴) در مرحله بعدی تخم مرغ ها را روی مواد آماده شده بشکنید و بدون اینکه آن را هم بزنید در تابه را بگذارید و اجازه دهید تخم مرغ ها بسته شوند. بعد از اینکه تخم مرغ ها پختند، می توانید در ماهیتابه را ببردارید. آنها را قطعه قطعه کنید و مواد را به هم بزنید تا محتویات یکدست شود. حالا میرزا قاسمی شما آماده است و می توانید آن را میل کنید. این غذا را می توانید با استفاده از جعفری و سایر سبزیجات مختلف تزئین کنید و با نان میل بخورید یا در کنار برنج آن را نوش جان کنید.

قنادی

یک کیک ساده با پوست لیمو

۴ بعد از اضافه کردن همه تخم مرغ ها، نمک، بکینگ پودر و آرد را باهم الک و در دو مرحله به مایه کیک اضافه و با همزن برقی مخلوط کنید تا یکدست شوند.

۵ ماست و آبلیموی تازه را اضافه و مخلوط کنید.

۶ بیک قالب لوف ۲۵×۳۵ سانتیمتری انتخاب کنید و کف آن را با کاغذ روغنی بپوشانید و کمی چرب کنید.

۷ قالب را درون فر که از قبل با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد روشن کرده اید قرار دهید. حدود ۴۵ دقیقه طول می کشد تا کیک به خوبی بپزد، البته این کیک در قالب گرد با ارتفاع کمتر زمان پخت کمتری هم دارد، پس به این توجه داشته باشید. بعد از پخت کیک را از فر بیرون بیاورید و اجازه دهید کمی از حرارت بیفتد.

۸ برای درست کردن سیروب لیمو، شکر و آبلیمو را باهم مخلوط کنید و در مایکروویو بگذارید تا با حرارت ملایم شکر درون آبلیمو حل شود.

۹ زمانی که کیک هنوز گرم است روی کیک را با خلال دندان سوراخ های ریزی ایجاد کنید.

۱۰ سیروب رو را روی کیک بریزید تا به درون کیک نفوذ کند. می توانید سیروب را با یک دراش روی کیک کاملاً پخش کنید. صبر کنید تا کیک کاملاً خنک و سیروب جذب کیک شود. کیک را برش بزنید و سرو کنید.



کمتر کیک را می توان یافت که طعمی از میوه نداشته باشد و استفاده از مرکبات برای پخت انواع کیک نیز بسیار مرسوم است. یک یادو قاشق چایخوری از زنده پوست مرکبات کافی است تا یک کیک وانیلی معمولی را به یک دسر میوه ای خوشمزه تبدیل کنید. در این مطلب طرز تهیه کیک لیمو را به شما آموزش خواهیم داد.



مواد لازم: ۱۲ گرم کره در دمای اتاق / ۲۰۰ گرم شکر نیم قاشق چایخوری و وانیل / رنده سه عدد پوست لیمو / سه عدد تخم مرغ در دمای اتاق / یک و نیم پیمانه آرد / دو قاشق چایخوری بکینگ پودر / نیم قاشق چایخوری نمک / نیم پیمانه ماست / دو قاشق غذاخوری آبلیموی تازه.

مواد لازم برای سیروب لیمو: ۵۰ گرم شکر / دو قاشق غذاخوری آبلیمو.

دستور پخت:

۱ در یک کاسه بزرگ کره و شکر را با همزن برقی مخلوط کنید تا رنگ کره روشن شود و بافتی کرمی پیدا کند. (حدود ۱۰ دقیقه)، سپس وانیل را اضافه کنید.

۲ بارنده ریز پوست سه عدد لیمو را رنده و به مواد اضافه کنید.

۳ تخم مرغ ها را یکی یکی به مواد اضافه کنید و بعد از اضافه کردن هر تخم مرغ یک بار کمی دقیقه مواد را با همزن برقی مخلوط کنید.

کرانه

سفر به یکی از بیلاقات رؤیایی ماسال پاییز هزار رنگ در «اولسبلنگاه»



علی یحیی پور

اگر می خواهید یکی از رؤیایی ترین جاذبه های شمال کشورمان را در پاییز هزار رنگ ببینید، به شما روستای اولسبلنگاه را پیشنهاد می دهیم. روستای اولسبلنگاه یکی از بیلاقات خوش آب و هوای شمال کشور است که در ۵۰ کیلومتری غرب رشت و ۲۵ کیلومتری جنوب ماسال است. ییلاق اولسبلنگاه با داشتن طبیعتی بی نظیر و زیبا و اقیانوس آبی، یکی از بهترین مقاصد طبیعت گردی محسوب می شود. اما چرا نام این روستا را اولسبلنگاه گذاشته اند. اولسبلنگاه که به صورت اولسبلانکا و اولسبلانگه نیز نوشته می شود؛ واژه ای تالشی است که از دو بخش اولس و بلنگاه تشکیل شده است. اولس به معنی درخت ممزز و بلنگاه به معنی جای بلند است، بنابراین اولسبلنگاه یعنی محل رویش درخت ممزز. این روستا، ییلاقی خوش منظره با خانه های چوبی است که بوی تازگی و طراوت طبیعتش همگان را مسح می کند. با باز کردن در کلبه های چوبی می توانید منظره های زیبا از جنگل های انبوه را در ارتفاعات کم ولی گسترده، ببینید و روح تان را نوازش دهید. ییلاق اولسبلنگاه تحت نظارت منابع طبیعی قرار دارد و امکان ساخت وساز در این منطقه با مصالحی به جز چوب ممنوع است. این کار به حفظ طبیعت این منطقه کمک فراوانی می کند. علاوه بر این، اولسبلنگاه میزبانه شبکه برق سانی نیست و برق مورد نیاز این روستا از موتور برق و پنل های خورشیدی است. همچنین اولسبلنگاه آب لوله کشی ندارد و آب آن از چشمه های گوارا و جاری منطقه

تأمین می شود. در سفر به اولسبلنگاه ماسال می توانید از محصولات تازه و طبیعی این روستا همچون عسل و لبنیات خرید کنید و به عنوان سوغات برای دوستان و آشنایان خود ببرید. در پاییز طبیعت ییلاقی این منطقه چهره های رنگارنگ و زیبا به خود می گیرد و بسیار تماشایی و دیدنی است، البته اولسبلنگاه در فصل پاییز و زمستان دارای هوای بسیار سردی است و چنانچه در این زمان قصد سفر داشتید، لباس گرم و تجهیزات لازم را به همراه داشته باشید.

برای رسیدن به روستای ییلاقی اولسبلنگاه باید جاده جنوبی خروجی از ماسال را در پیش بگیرید و ۲۵ کیلومتر در جاده های کوهستانی ولی هموار برانید. اگر از سمت بندر لاری قصد سفر به این منطقه را دارید، از طریق جاده زیبای ایکتار می توانید به اولسبلنگاه بروید. زیبایی جادویی این منطقه تنها به اولسبلنگاه ختم نمی شود. اگر مسیر این روستا را ادامه دهید به یکی دیگر از بیلاقات ماسال به نام سوته چاله خواهید رسید. بعد از آن نیز روستای مرتفع گیولان چشم انتظار شماست که می توانید در این روستا از بنای یادگار میرزا کوچک خان جنگلی دیدن کنید. از تفاعات آلاسه نیز از دیگر نقاط دیدنی این منطقه و مکانی مناسب برای عکاسی و ثبت لحظات به یادماندنی است. در صورتی که تمایل دارید شب را در اقامتگاه و هتل بمانید، بهتر است بدانید که اولسبلنگاه، هتل و اقامتگاه های متعددی دارد. خانه های اهالی روستای اولسبلنگاه و کلبه های جنگلی نیز مکانی مناسب برای اقامت است و از نزدیک با مردمان مهربان این منطقه آشنا خواهید شد.



جستار

بهترین دوست یا صمیمی ترین غریبه؟!

«دوستی»

بلا تکلیف ترین رابطه زندگی است

احتمالاً کمتر واژه ای به اندازه «دوست» معنایش را در دوران های مختلف زندگی این همه تغییر دهد. دوستان در ایام کودکی صرفاً هم بازی هم هستند، اما در ایام نوجوانی صمیمی تر از خواهر و برادرها می شوند. با فرارسیدن از دواج هر یک، ناگهان دوستی تا مرز نابودی پیش می رود و آنها به افراد آشنایی تبدیل می شوند که می توان سالی یکبار هم به ملاقات شان ترفوت. روزهای پیری یا معاشرت زندگی خواهند شد یا غریبه هایی که به یادشان نمی آوریم. شاید به خاطر همین تغییر هاست که تکلیف مان با این صمیمی ترین غریبه ها مشخص نیست. ستون جستار ما این هفته به موضوع دوستی و بیچیدگی های آن اختصاص دارد که با تلخیص از بخش ویژه نامه وب سایت ترجمان، تنظیم شده است.

دوست دشمن با بخش جدایی ناپذیر روابط اجتماعی ما هستند

حتی بهترین دوستان هم ممکن است روزی دشمن شوند، چرا دوستی این قدر آسان زهر آگین می شود؟ لغت نامه ها می گویند مفهوم متضاد دوستی، دشمنی است، اما حکمت عامیانه ما را از وجود «دوستان بدتر از دشمن» باخبر می کند که می توانند چنان زنجها و آسیب هایی به ما برسانند که هیچ غریبه ای از دستش بر نمی آید. در واقع، دوست دشمن با بخش جدایی ناپذیر روابط اجتماعی ما هستند. دوستانی که از جهاتی واقعاً به آنها دل بستیم و از جهاتی نیز حقیقتاً از زمان می دهند. همین چهره است که دوستی را به مفهومی پیچیده، اسرار آمیز و مبهم تبدیل می کند.

چرا پیدا کردن دوستان صمیمی بعد از ۳۰ سالگی دشوار است؟

وقتی جوانی می گذرد، اغلب افراد در رویکردشان به دوستی تغییراتی درونی را تجربه می کنند. رابطه اعضا در خانواده مافیایی فیلم «پدرخوانده» چگونه بود؟ تصور اغلب مان از دوستی همان طور است؛ دوست همچون برادر توست و هر چیزی غیر از وفاداری کامل، به هر قیمتی، به معنای خارج شدن از مرزهای مقدس دوستی است. اما هر چه سن مان بالاتر می رود، این تصور غیرواقعی تر می شود. با گذشت ایام جوانی، عنوان «دوست» را برای اطرافیان از ادانه تر استفاده می کنیم و دیگر توقعات آنچنانی و سختگیرانه از آنها نخواهیم داشت. شاید بشود گفت دیگر واقعاً نمی توانیم با کسی دوست شویم.

دوستی ها چگونه در بزرگسالی تغییر می کند؟

دوستی شاخص ترین رابطه ای است که در برابر وقته های بسیار طولانی نیز مقاومت می کند. آدم ها در تعامل با دوستان شان رویکردهای مختلفی دارند. بعضی ها بسیار سخت با کسی دوست می شوند، ولی اگر این پیوند عاطفی را با کسی برقرار کنند، برای سال های دوستی می مانند، اما برخی دیگر، خیلی زود با دیگران دوست می شوند و خیلی راحت هم از آن دست می کشند. هر چه باشد، دوستی جزئی جدایی ناپذیر از زندگی است. ما با دوستان مان دنیا را می شناسیم، با از دواج اغلب شان راه می کنیم و با باز نشستی دوباره سراغ آنها می رویم.

گاهی حرف زدن زخم ها را التیام می دهد و گاهی سکوت

هر آدم سالمی در طول زندگی با دوستان خود به اختلاف می خورد و دلگیری می شود، اما معمولاً نمی دانیم در این مواقع باید چه کار کنیم؟ با رفیق صمیمی مان حرف بزنیم و توضیح دهیم چرا از او دلخوریم؟ یا شاید بهتر باشد سکوت کنیم و در عمل نشان دهیم که از او گلایه ای داریم؟ حتی ممکن است به این نتیجه برسیم که گذشت زمان زخم های رفیقان مان را بهتر درمان می کند.