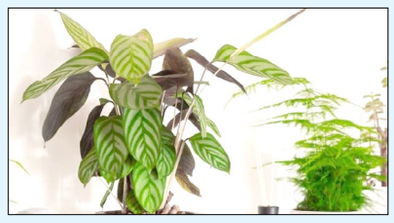
گوناگون

روش پرورش و نگهداری گیاه آپارتمانی کالاتیا در انواع مختلف

بخش اول



گیاه کالاتیا انواع مختلفی با نام، رنگ و اندازه‌های متفاوت دارد و یکی از بهترین گیاهان برای پرورش و نگهداری در آپارتمان می‌باشد.

به گزارش نمناک،کالاتیا یک گیاه تزیینی بسیار زیبا است که دارای برگ‌های ظریف و رنگ‌های متنوعی می‌باشد. این گیاه متعلق به نقاط گرمسیری است و نام آن به زبان یونانی به معنای چیزی مانند سبد است. خصوصیات و ویژگی‌های این گیاه باعث شده که به عنوان یک گیاه آپارتمانی شناخته شود.

گیاه کالاتیا دارای ۲۷۰ گونه مختلف است و از خانواده گیاهان مارانتاسآ می‌باشد. این گیاه از نظر شکل، رنگ و اندازه دارای انواع مختلفی است و ارتفاع آن به چیزی بین ۱۵ تا ۳۰ سانتی‌متر می‌رسد. انواع تزیینی این گیاه دارای برگ‌های رنگارنگ، شگفت انگیز، خال دار و یا راه راه است. چنانچه در بخش رازهای مراقبت از گیاهان آپارتمانی در نمناک اشاره شده است این گیاهان در هنگام غروب آفتاب جمع شده و صبح هنگام دوباره شکوفا می‌شوند. گل‌های این گیاه در رنگ‌های متنوع سفید، زرد و نارنجی و ... می‌باشد و برخی از گونه‌های آن حتی قابل خوردن نیز هستند.

انواع مختلف گیاه کالاتیا

گیاه کالاتیا مثل اکثر گیاهان تزیینی و آپارتمانی انواع مختلفی دارد که شناخت هرچه بهتر هریک، هنگام خرید به شما ایده خواهد داد. با هم مروری خواهیم داشت به انواع این گیاه که شامل:

کالاتیا کروکاتا

این نوع از گیاهان کالاتیا که متعلق به برزیل هستند دارای برگ‌های مواج می‌باشند. قسمت فوقانی برگ‌های این گیاه به رنگ سبز تیره و قسمت زیرین آن‌ها به رنگ‌های مختلفی مانند بنفش، قرمز، زرد و نارنجی می‌باشد. این گیاهان دارای ساقه‌های بلندی هستند و حدود ۶ الی ۸ هفته عمر می‌کنند. این گیاهان نیازمند دمای بالای ۱۹ درجه سانتی‌گراد و نور غیر مستقیم آفتاب هستند.

کالاتیا اوربیفولیا

این نوع از گیاهان کالاتیا دارای برگ‌های گرد و سبز با ارتفاع ۴۰ سانتی‌متر هستند. برگ‌های این گیاه پوشیده شده از نوارهای رنگی به رنگ سبز و کرم است و قسمت پایینی برگ‌های این گیاه به طور قابل توجهی روشن‌تر از سایر قسمت‌های گیاه است.

کالاتیا لانسیفولیا

این نوع از گیاهان کالاتیا دارای برگ‌های باریک هستند و ارتفاع آن‌ها به بیش از ۴۵ سانتی‌متر می‌رسد. رنگ اصلی این گیاهان به رنگ سبز روشن است و در حاشیه برگ‌ها، رنگ سبز زیتونی به چشم می‌خورد. قسمت پایینی این گیاهان نیز به رنگ بنفش می‌باشد.

کالاتیا وارسویچی

این گیاهان متعلق به جنگل‌های کاستاریکا می‌باشند و دارای برگ‌های مخملی به رنگ سبز تیره و برگ‌های روشن و مایل به قرمز می‌باشند که بسیار دیدنی و جذاب هستند.

کالاتیا ماکویانا

این گیاهان دارای ۱۵ سانتی‌متر طول و برگ‌های سبز رنگ و بیضی شکل می‌باشند. برگ‌های این گیاه در قسمت‌های زیرین به رنگ بنفش کمرنگ است.

چگونگی مراقبت از گیاه کالاتیا

گیاهان کالاتیا، گیاهان زیبایی هستند که جلوه زیادی به محیط منزل و یا دفاتر کار می‌بخشند و مراقبت از این گیاهان کار دشواری نیست و در صورت برآورده کردن موارد ناچیزی، زیبایی و طراوت خود را تا سال‌ها حفظ خواهند کرد.

ادامه دارد ...

پاسخ جدول شماره ۱۵۴۱

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	ا	ب	ا	د	ی	ن	ش	ی	ن	■	ا	ج	ا	ب	ت
۲	ب	ا	غ	■	ر	ا	ن	ن	د	ه	■	ف	و	ر	ی
۳	و	ر	ن	ی	■	س	ا	ک	■	و	ک	ا	ل	ت	■
۴	ن	ب	ا	ت	ی	■	و	ا	ن	ی	ل	■	ی	ر	ا
۵	ص	د	■	ا	م	ا	ر	■	ا	د	ا	م	ه	■	س
۶	ر	■	ب	ف	ا	ل	■	ا	گ	ا	ه	ی	■	ش	ک
۷	ف	ا	ل	■	م	ی	ا	ن	ه	■	ک	ا	ن	و	ن
۸	ا	ن	ی	س	م	ت	غ	ا	ل	■	ن	و	ی	د	
۹	ر	و	غ	ن	ی	■	ر	ا	ن	د	ن	■	ب	د	ر
۱۰	ا	ر	■	ا	ن	ز	ی	م	■	ن	ا	ظ	ر	■	م
۱۱	ب	■	ا	ن	ب	ی	ا	■	م	ی	س	ر	■	ب	ق
۱۲	ی	ا	ر	■	و	ا	د	ا	ر	■	ا	ی	ج	ا	د
۱۳	■	م	س	ت	ع	د	■	ج	د	ا	■	ف	و	ت	و
۱۴	س	ل	ا	م	■	ی	ا	ر	م	ن	د	■	د	و	ن
۱۵	گ	ا	ل	ر	ی	■	ت	ا	ک	س	و	ن	و	م	ی

پای کدو حلوایی

زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه
زمان پخت: ۶۵ دقیقه

مواد لازم برای ۸ نفر

برای خمیر پای:
آرد: ۳۱۵ گرم
نمک: ۱ قاشق چای‌خوری
کره: ۹۰ گرم
روغن قنادی: ۱۴۸ گرم
آب یخ: یک دوم پیمانه (۱۲۰ میلی‌لیتر)

برای داخل پای:
شکر قهوه‌ای: ۲۵۰ گرم
نشاسته ذرت: ۱ قاشق غذاخوری
دارچین: ۱ و یک دوم قاشق چای‌خوری
تخم مرغ بزرگ: ۳ عدد
پوره کدو حلوایی: ۴۵۰ گرم
شیر: یک چهارم پیمانه (۶۰ میلی‌لیتر)
خامه پرچرب: ۱ پیمانه (۲۴۰ میلی‌لیتر)

فصل پاییز فرصت خیلی خوبی برای استفاده از کدوحلوایی است.کدوحلوایی می‌تواند به شکل پای کدو حلوایی، سوپ کدو حلوایی، چیزکیک کدو حلوایی، کدو حلوایی کبابی با سس مخصوص و خوشمزه و بسیاری اشکال دیگر سرو مصرف شود. این میوه خوشمزه در هر غذا و دسری که باشد عطر و طعم بی‌نظیری به آن می‌بخشد و باعث می‌شود خواص کدو حلوایی به بدن برسد. در ادامه می‌خواهیم با هم یاد بگیریم چگونه در منزل پای یا همان تارت کدو تنبل خوشمزه درست کنیم. با این مواد شما ۸ قطعه پای خوشمزه خواهید داشت و همچنین یک عدد خمیر اضافه که می‌توانید فریز کنید و تا ۳ ماه بعد برای تهیه پای کدو حلوایی از آن برای درست کردن یک پای خوشمزه همراه ما باشید. توجه داشته باشید که درست کردن پای کمی زمان‌بر است پس زودتر دست به کار شوید. اما اگر عجله دارید نگران نباشید در نکته‌ها به شما مواردی آموزش داده‌ایم که به سرعت یک دسر خوشمزه آماده کنید.

پای و تارت تفاوت‌های خیلی زیادی ندارند. عمده‌ترین تفاوت آن‌ها در نحو سرو آن‌ها می‌باشد. پای معمولاً در همان ظرفی که در آن پخته شده سرو می‌شود. در حالی که تارت را در قالب‌هایی می‌پزند که کف آن‌ها قابل بازشدن است و می‌توان تارت را بعد از آماده شدن به ظرف مورد علاقه برای سرو منتقل کرد. یکی دیگر از تفاوت‌های آن‌ها در این است که پای را می‌توان یک لایه خمیر هم روی مواد قرار داد در حالی که تارت فقط یک لایه خمیر برشته زیر مواد دارد.

طرز تهیه

مرحله اول: آماده‌سازی خمیر پای کدو

آرد و نمک را در کاسه بزرگی با هم مخلوط کنید،کره و روغن را به آن اضافه کنید، سپس با دو عدد چنگال یا با هر وسیله دیگری شروع به خرد کردن کره و روغن کنید. آن قدر ادامه دهید تا مخلوط شبیه آردی با دانه‌های درشت شود.

آب یخ را قاشق قاشق اضافه کنید و هر بار خوب هم بزنید تا زمانی که خمیر تقریباً منسجم شده و به شکل گلوله‌های بزرگ در بیاید (اگر هوا خشک باشد ممکن است کمی بیشتر از نصف پیمانه آب لازم شود). در ادامه خمیر را به شکل یک توپ بزرگ درآورید و روی سطح آرد پاشی شده قرار دهید. چندین بار با دست آردی خمیر را روی خودش تا بزنید تا آرد و روغن خوب به خورد هم بروند.

وقتی خمیر شکل گرفت آن را دو قسمت کنید. هر قسمت را به قطر دو سانت باز کنید، هر قرص خمیر را داخل سلفون بپیچید و حداقل دو ساعت (و حداکثر ۵ ساعت) قبل از مصرف در یخچال قرار دهید.

مرحله دوم: پخت اولیه خمیر

فر را در دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد روشن کنید و اجازه دهید گرم شود.

یکی از خمیرها را از یخچال خارج کرده کف قالب کیک یا قالب مخصوص پای و تارت ۲۲ سانتی پهن کنید، به نحوی که تمامی‌کف و دیواره‌ها را بپوشاند. یک ورقه فویل یا کاغذ روغنی روی پای بکشید و مقداری حبوبات یا برنج روی آن بریزید. سنگینی حبوبات مانع از پف کردن خمیر می‌شود.

خمیر را به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه داخل فر از قبل گرم شده قرار دهید تا زمانی که رنگ خمیر کمی طلایی شود، سپس آن را از فر خارج کنید و فویل حاوی حبوبات را به آرامی از روی آن بردارید.

مرحله سوم: آماده کردن مواد داخل پای کدو حلوایی

پوره کدو حلوایی را طبق روشی که قبلاً گفته شده آماده کنید و ۴۵۰ گرم (یعنی حدود ۲ پیمانه) از آن را برای تهیه مواد داخل پای کدو حلوایی جدا کنید.

شکر، نشاسته ذرت، نمک و دارچین را با هم مخلوط کنید. در ظرفی جدا تخم مرغ‌ها، پوره کدو، خامه و شیر را مخلوط کنید. در آخر مواد خشک را به مواد تر اضافه کنید و خوب مخلوط نمایید.

مرحله چهارم: پخت پای

خمیر را که حالا آماده است از فر خارج کنید، مواد آماده شده را روی خمیر بریزید، درجه فر را زیاد کرده و روی درجه ۲۳۰ قرار دهید. پای را به مدت تقریباً ۵۵ دقیقه در فر قرار دهید، تا زمانی که پای کمی پف کند و قسمت وسط آن نرم باشد. در این مرحله پای شما نسبتاً پخته است. آن را از فر خارج کنید و اجازه دهید کمی با حرارت خودش بپزد.

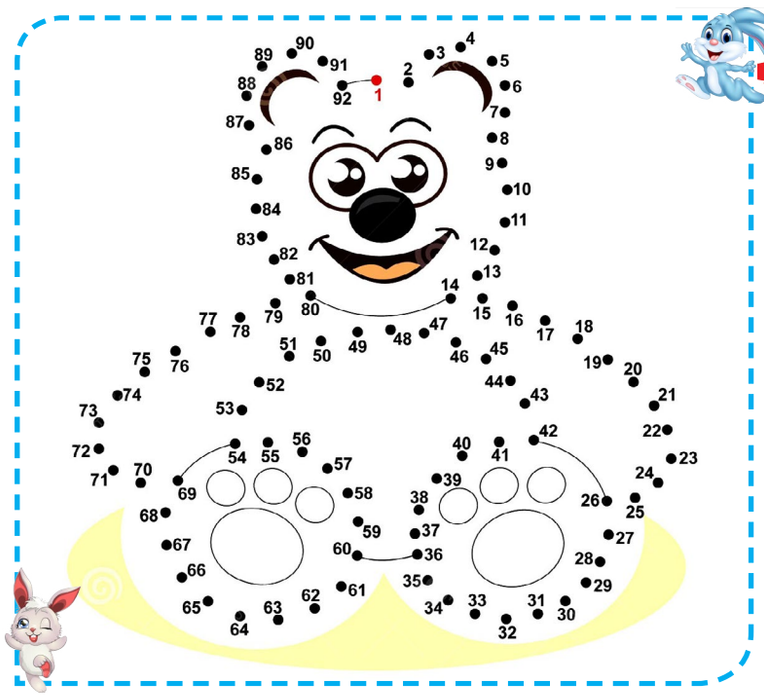
مرحله آخر: تزیین پای کدو حلوایی

در آخر روی پای را بپوشانید و برای حداقل ۴-۵ ساعت در یخچال قرار دهید. برای تزیین آن می‌توانید روی آن را گردو بپاشید که با پای کدو حلوایی هم‌خوانی خیلی خوبی دارد.

نکات کلیدی

- برخی به جز دارچین، ادویه‌های دیگر مثل زنجبیل و فلفل سیاه نیاز اضافه می‌کنند.
- اگر زمان و فرصت آماده کردن خمیر ندارید، می‌توانید از یک روش ساده‌تر استفاده کنید. کافی است ۲۳۰ گرم بیسکویت خورد شده را با ۳۰ گرم کره و ۴ قاشق غذاخوری روغن مایع مخلوط کنید،کف قالب چیده و در فر قرار دهید.
- می‌توانید به جای شکر قهوه‌ای از شکر سفید هم استفاده کنید. اما شکر قهوه‌ای طعم بهتری به دسر شما می‌دهد.
- استفاده از نشاسته ذرت در مخلوط داخل پای باعث غلیظ و لطیف شدن آن می‌شود. می‌توانید اگر خواستید آن را حذف کنید یا یک قاشق آرد به جای آن اضافه کنید.
- به جای مخلوط شیر و خامه می‌توانید از یک قوطی شیر عسل استفاده کنید.
- برخی در مخلوط علاوه بر شیر از کمی خامه هم استفاده می‌کنند.
- همه پای‌ها از جمله پای کدو حلوایی را می‌توانید داغ داغ هم سرو کنید، خصوصاً با بستنی وانیلی یا خامه بسیار خوشمزه می‌شود.
- برای استفاده از خمیر فریز شده آن را از شب قبل در یخچال قرار دهید تا یخ آن باز شود.
- از خمیر اضافه می‌توانید برای تزیین پای هم استفاده کنید. بعد از دو ساعت خنک شدن خمیر را روی سطح آردپاشی شده با وردنه به ضخامت نیم سانت باز کنید، سپس با کاتر به هر شکلی که دوست دارید برش بزنید، بعد از آن تکه‌های خمیر را در سینی فر روی کاغذ روغنی بچینید. یک عدد تخم مرغ را با یک قاشق شیر بزنید و آن را روی خمیر رومال کنید. سینی خمیر را ۱۰ دقیقه در فر ۱۸۰ درجه قرار دهید. بعد از این که طلایی شدند بگذارید خنک شوند، سپس برای تزیین استفاده کنید.

رنگ‌آمیزی کنید



جدول شماره ۱۵۴۲

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱					■								■		
۲						■						■			
۳			■				■				■				
۴				■					■				■		
۵					■							■			
۶			■							■					
۷				■									■		
۸		■						■			■			■	
۹			■									■			
۱۰								■					■		
۱۱				■						■					
۱۲			■				■					■			
۱۳					■				■				■		
۱۴											■				
۱۵			■								■				

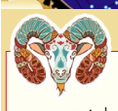
افقی

۱-طباخ-اثر و نشان که هرکس از خود گذارد-اسم آذری۲-ازپادشاهان خوارزم-میل به داشتن چیزی-پیر۳-برعکس بخوانید زینت سر است-یکی از غدد-یکی از شروط-مفتاح۴-زمان بی‌پایان-اقدام به برقراری مکالمه تلفنی-اسب رستم-دو یار هم‌قد۵-ضروری و واجب-پول کشور آفتاب تابان-از شخصیت‌های شاهنامه-ضرر و زیان۶-پیش‌درآمد قاطی-وسیله تنفس آبزیان-کلیدی در موسیقی-مخزن فشنگ در اسلحه۷-فلز تمدن‌ساز-آزادی‌ساز-پاسخ منفی۸-نوعی کامیون-گندم سوده-رشد۹-فلز سرخ-فنی در ورزش کشتی-حرف عصایی۱۰-جوانمردی-خاندان-بخشنده-چاشنی سالاد۱۱-سبکی در موسیقی غربی-عمل زدن بر آن واقع شده-جنبش-سرنام لاتین انجمن بین المللی حمل و نقل هوایی۱۲-رود آرام-میوه پوست کنده-آشوب-تصدیق فارسی۱۳-از سیارات منظومه شمسی-فرمان-شب قبل-روز قبل۱۴-از جشن‌های ایران باستان-نوعی پارچه ضدآب-چند عدد۱۵-نیمی‌از سایه-اپیدمی-از شهرهای آلمان

عمودی

۱-خالق شاهنامه۲-شکم پرست-گیرنده۳-یار مت-سد خوزستان -رطوبت-قورباغه-حرف شگفتی۴-نوعی پرنده سیاه رنگ-من و تو-نقیض خیز-آخرین نازی۵-تندی-آلبومی‌از محمد اصفهانی-نگاه خیره-شهر کرمان۶-مدام-مجلس یا همایشی جهت بزرگداشت شخص یا رویداد۷-حرف درد-اگر خدا بخواهد-از توابع خراسان جنوبی۸-از القاب اروپایی-برادر مشهدی-نوعی غذای ساده۹-ایستگاه قطار-از تیره‌های نژادی-خیس۱۰-از ابزار ستاره شناسی قدما -سنگی قیمتی۱۱-برهنه-همراه پیچ-سفره عقد-گازتنفسی۱۲-مرتجع لاستیکی-غضب-حرف نداری-سروده۱۳-صابون خیاطی-با غل می‌آید-رها-یازده-بیماری۱۴-گندم آردکن قدیمی-پس دادن۱۵-دندان قروچه

فال امروز



فروردین

امروز در زمینه شغلی خود هیچ کار غیرعادی انجام ندهید که در غیر این صورت به مشکل بر خواهید خورد و قطعاً چاره کار دست شما نیست. ممکن است از نظر ذهنی دچار مشکلات خاصی شوید که روی مدیتیشن و مثبت اندیشی فکر کنید که قطعاً نتیجه خواهد داد. از طرفی هم حتماً با افرادی که دارای تجربه هستند مشورت داشته باشید و به توصیه‌های ارزشمند اطرافیان و خانواده‌تان نیز اهمیت دهید و آن‌ها را بپذیرید.

اردیبهشت

مراقب بحران مالی که در انتظارتان است؛ باشید. بهتر است که از امروز به فکر پس‌انداز بوده تا ضرر نکنید. باید مشکلات مربوط به معده خود را درمان کنید تا دچار عوارض جانبی بدتر نشوید؛ حتی می‌توانید با رژیم غذایی سالم خوددرمانی را شروع کنید. اگر سفری به شما پیشنهاد شده است حتماً آن را بپذیرید؛ اما در زمینه مسائل مالی محتاط‌تر باشید و خیلی زیاده‌روی نکنید.

خرداد

مراقب روابط جدید دوستانه خود باشید و به‌راحتی به هرکسی اعتماد نکنید. فرصتی برای کشف اتفاقات جدید در محل کارتان خواهید داشت که باید از آن به نحو احسن بهره ببرید و باعث ارتقای شغلی شما خواهد شد. به سلامت خود بیشتر از همیشه اهمیت دهید؛ رژیم غذایی سالم داشته باشید به‌خصوص از ویتامین‌ها و مواد معدنی بیشتری استفاده کنید. روی توانایی‌های خودتان تمرکز داشته باشید.

تیر

به‌جای اینکه مدام حسرت گذشته و تلخی‌های آن را بخورید؛ از تجربه‌های‌تان استفاده کنید و دیگر بی‌گدار به آب نزنید. ممکن است در خانواده‌تان تنش و طوفان ایجاد شود که باید آرامش خود را حفظ کنید و بهترین تصمیم را بگیرید. روی معاملات تجاری و مالی خود تمرکز کنید و بی‌گدار به آب نزنید. وضعیت مادی شما روزبه‌روز در حال پیشرفت است و باید مراقب هزینه‌های اضافی باشید.

مرداد

این روزها در زمینه کاری بسیار ناامید شده‌اید؛ اما باید توکل خود را به خداوند حفظ کنید و تلاشتان را بیشتر کنید و استمرار داشته باشید. مطمئناً خیلی زود این مشکل رفع خواهد شد. باید در حساب بانکی خود نظم داشته باشید و برای آن برنامه‌ریزی کنید. حتماً برای تقویت روحیه خود چاره‌ای بیندیشید؛ حتی شده برای یوگا اسم‌نویسی کنید. کاری کنید که هورمون‌های شادی در بدن شما بیشتر ترشح شود.

شهریور

اگر به‌تازگی احساس خستگی غیرعادی و مفرط دارید؛ حتماً کبد خود را چک کنید و رژیم غذایی متعادل داشته باشید. به توانایی‌هایتان اعتماد داشته باشید و با افرادی که عمل‌گرا هستند از ایده‌های‌تان صحبت کنید. یک موفقیت بزرگ حرفه‌ای برایتان به‌دست می‌آید که باید از آن به نحو احسن بهره ببرید. ممکن است دچار مشکلات مربوط به روده شوید که حتماً باید پیگیری تخصصی داشته باشید.

مهر

در زمینه شغلی خیلی با آرامش رفتار کنید و دیدگاه مثبتی داشته باشید. حتماً رژیم غذایی متعادل را رعایت کنید. این روزها بیشتر از همیشه مستعد مشکلات مربوط به معده و مسمومیت غذایی هستید. اگر قرار است تصمیم مهمی برای زندگی خود بگیرید؛ حتماً تا حد ممکن آن را به تأخیر بیندازید. در زندگی شانس با شما یار است و باید از فرصت‌هایی که در اختیارتان قرار می‌گیرد به نحو احسن استفاده کنید.

آبان

به‌تازگی درجایی سرمایه‌گذاری کرده‌اید که قطعاً سود بسیار زیادی به دست می‌آورید و باید در جای درستِ دیگری مجدد سرمایه‌گذاری کنید. باید احساس آرامش داشته باشید و مدام خودتان را با دیگران مقایسه نکنید و از چیزی که هستید احساس رضایت کنید. مراقب مشکلات احساسی و عاطفی خود باشید و اجازه ندهید که مدام شما را به افکار منفی و ناامیدی سوق دهد.

آذر

شما شخصیت فوق‌العاده رُمانتیکی دارید؛ اما بعضی‌ها از این روحیه شما سوءاستفاده می‌کنند. موفقیت‌های پی‌درپی باعث شده‌اند که همیشه خودتان را شخصیت برتر بدانید؛ این ویژگی است که باعث غرور بیش از حد شما نیز شده است؛ باید همچنان فروتنی خود را حفظ کنید. با کسانی که دوستشان دارید؛ روابط بیشترِی برقرار کنید آن‌ها را درک کنید و احساساتتان را بروز دهید. حتماً برای تفریحات خود وقت بیشتری بگذارید.

دی

بهتر است بیشتر از اینکه عجولانه عمل کنید؛ آرامش داشته باشید و زمان بیشتری را به فکر کردن در مورد خود و موفقیت‌هایتان بگذارید. بیشتر باید درون‌گرا باشید و مدام هر چیزی را بروز ندهید و اجازه دهید ابتدا کارهایتان عملی شوند و بعد به همه بگویید. اگر برای رسیدن به خواسته‌هایتان با مخالفت شدید والدینتان روبه‌رو هستید؛ بهتر است با آن‌ها به‌آرامی صحبت کنید و با آرامش خواسته‌هایتان را پیش ببرید.

بهمن

شما از قدرت جذابیت فوق‌العاده زیادی برخوردار هستید؛ اما نباید از این ویژگی سوء استفاده بکنید. روی حمایت‌های مالی و کمک دوستانتان حساب کنید و مطمئن باشید که به دردتان خواهد خورد. شما شخصیت سرسختی هستید و در این باره همیشه زبانزد بوده‌اید؛ این بار نیز موانع را کنار بگذارید و دست از تسلیم شدن بردارید. از نظر فیزیکی و سلامتی باید احتیاط خود را چندین برابر کنید.

اسفند

امروز وسوسه می‌شوید تا در یک پروژه بسیار پر ریسک شروع به‌کار کنید؛ اما هرگز شانس با شما یار نیست و باید از این پروژه عقب‌نشینی کنید. فرزندانتان بیشتر از هر زمان دیگری به محبت و کمک شما نیاز دارند؛ چیزی را از آن‌ها دریغ نکنید. دستاوردهای بسیار زیادی در زمینه حرفه‌ای به‌دست می‌آورید که باید قدرشان را بدانید و در جای درست سرمایه‌گذاری کنید.