

۲- تهیه‌ی یک نوع غذای کمکی برای کودکان

- در مورد مواد لازم برای یک نوع غذای کمکی کودکان و طرز تهیه‌ی آن بررسی کنید و نتیجه را به صورت گزارشی بنویسید.
- در گزارش خود، سن مناسب کودک برای استفاده از غذای مورد نظر و مقدار مناسب آن را ذکر کنید.
- در صورت امکان، غذای کمکی مورد نظر را تهیه کنید یا مواد لازم آن را به کلاس بیاورید و طرز تهیه‌ی آن را به سایرین نیز آموزش دهید.

آداب غذا خوردن

آیا می‌دانید!

غذا وسیله‌ای برای سالم زیستن است و سالم زیستن تنها به جسم مربوط نمی‌شود؟ هدف از غذا خوردن، فقط سیر شدن و رفع نیازهای جسمی نیست بلکه باید نیازهای روانی و اجتماعی انسان را نیز برطرف کند.





برای تأمین ابعاد مختلف سلامت (جسمی، روانی، اجتماعی) در تهیه و صرف غذا به چه نکاتی باید توجه کنیم؟

غذای خانواده باید با توجه به امکانات، خصوصیات و علایق همه‌ی افراد خانواده و از راه حلال تهیه شود. محل صرف غذا باید محیطی آرام، تمیز و زیبا باشد و غذا همراه سایر افراد خانواده یا دوستان و آشنایان صرف شود. آراستگی و تمیزی سفره، تنوع غذایی، تزئینات غذا، استفاده از ظروف تمیز و زیبا و هماهنگ با سایر وسایل و ترتیب چیدن آن‌ها غذا را دل‌چسب‌تر و اشتها را بیش‌تر می‌کند.

چند نکته‌ی ضروری هنگام غذا خوردن

- ۱- شستن دست‌ها با آب و صابون قبل از غذا خوردن
- ۲- گفتن نام خدا قبل از شروع غذا و شکر نعمت
- ۳- خوب جویدن و آرام غذا خوردن
- ۴- استفاده از سالاد و سبزی همراه با غذا
- ۵- اجتناب از پرخوری و خوردن غذاهای مختلف در یک زمان
- ۶- اجتناب از خوردن غذاهای سرد و گرم پشت سرهم
- ۷- اجتناب از خوردن غذاهای آبکی به مقدار زیاد
- ۸- خودداری از آشامیدن آب در بین غذا، به‌خصوص آشامیدن آب و نوشابه‌های

سرد

۹- پرهیز از اسراف و اتلاف مواد غذایی (بهتر است غذا به مقدار لازم برای هر وعده تهیه شود. مقدار اضافی غذا را می‌توانید در ظرف‌های دردار و در یخچال نگهداری کنید. توجه داشته باشید که این گونه غذاها را باید در موقع مصرف خوب داغ کرد).

۱۰- شستن دندان‌ها بلافاصله بعد از خوردن غذا.

۳- طراحی : با توجه به آداب و نکات ضروری هنگام غذاخوردن یک سفره‌ی خانوادگی را طراحی کنید. نکات مورد توجه خود را در طراحی این سفره بنویسید.

۴- تهیه‌ی کوکوی سبزی یک نفره : کوکوی سبزی دارای مواد مغذی پروتئینی، معدنی و چربی است و همراه با نان، ماست و سبزی تازه، غذای کامل و مناسبی برای یک وعده‌ی اصلی به حساب می‌آید.

مواد لازم :

- سبزی کوکو ۱۵۰ گرم

- تخم مرغ ۱ عدد

- روغن ۲۵ گرم

- نمک - زردچوبه - ادویه به مقدار لازم

- مقداری جعفری و تربچه و پیازچه (برای تزئین)

طرز تهیه :

- سبزی را پاک کنید و آن را خوب بشوید (مطابق دستور صحیح شستن سبزی‌ها).

- سبزی‌ها را در سبزی بریزید تا آب اضافی آن‌ها کاملاً خارج شود. سپس آن‌ها را خرد کنید.

- تخم مرغ را در کاسه‌ای بریزید و با چنگال زرده و سفیده را خوب به هم بزنید تا مخلوط شود.

- مقداری نمک، زردچوبه و ادویه داخل آن بریزید. سبزی‌ها را کم کم در تخم مرغ بریزید و به هم بزنید.

- روغن را در ظرف کوچکی بریزید و گرم کنید. آن‌گاه مایه‌ی کوکوسبزی را درون آن بریزید.

– در ظرف را بگذارید و شعله‌ی گاز را کم کنید.
– بعد از چند دقیقه، کوکو را پشت و رو کنید تا هر دو طرف آن
خوب بپزد.
– کوکو را در ظرف زیبایی بگذارید و دور آن را با جعفری و تربچه
و پیازچه – که به صورت گل درآورده‌اید – تزیین کنید.



بیشتر بدانید

روش شستن سبزی‌ها: ابتدا قسمت‌های اضافی، فاسد و زرد سبزی‌ها را جدا کنید (سبزی را پاک کنید). سپس، ظرف مناسبی را از آب پر کنید و سبزی‌ها را در آن بریزد و آن‌ها را دسته دسته به شدت در آب تکان دهید. سبزی‌ها را از آب خارج کنید و داخل آبکش بریزید و این کار را دوبار انجام دهید. مراقب باشید گل و لای به سبزی‌ها نمانده باشد. سپس ظرف را پر از آب کنید و به ازای هر لیتر آب، سه تا پنج قطره مایع ظرفشویی به آن اضافه کنید و به هم بزنید. سبزی‌ها را در این محلول بریزید و بگذارید پنج دقیقه بماند سپس آن را در آبکش بریزید و با آب بشویید. سبزی‌هایی را که به صورت خام مصرف می‌کنید، باید ضدعفونی شوند. برای این کار ظرفی را پر از آب کنید و مقداری مایع ضدعفونی کننده (طبق دستور) درون آن بریزید. سبزی‌ها را به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه درون این محلول قرار دهید و سپس با آب سرد بشویید. برای شستن کاهو، برگ‌های آن را جداگانه زیر آب دست بکشید و سپس مراحل گفته شده را انجام دهید.

۵- روش تهیه شیرینی میکادو

مواد لازم :

- ۱- روغن جامد (آب کرده) $\frac{1}{4}$ لیوان
- ۲- آرد سفید ۱ لیوان



- ۳- پودر قند ۱ لیوان
- ۴- پودر گردو یا نارگیل $\frac{1}{4}$ لیوان
- ۵- نان میکادو یا نان بستنی ۶ برگ
- ۶- کاکائو به مقدار لازم
- ۷- دارچین ۱ قاشق چای خوری

روش تهیه :

- ۱- آرد را در یک ظرف فلزی (قابلمه) بریزید و با حرارت کم تفت دهید. کافی است بوی آن به مشام برسد؛ نیازی به سرخ شدن آرد نیست.





۲- روغن را که روی حرارت کتری آب کرده‌اید، با پودر قند به آرد اضافه کنید و با حرارت ملایم به هم بزنید.



۳- ظرف را از روی حرارت بردارید و پودر نارگیل یا گردو را به آن اضافه کنید.

۴- سپس به اندازه‌ی دلخواه به آن کاکائو و دارچین اضافه کنید و خوب به هم بزنید.



۵- یک عدد نان میکادو (یا نان بستنی) را در یک سینی بزرگ قرار دهید. با قاشق مقداری از مایه را روی نان بریزید و با یک قاشق چوبی آن را کاملاً پهن کنید.



۶- سپس یک نان دیگر را روی آن قرار دهید. با دست کاملاً فشار دهید تا خوب بچسبند. این کار را تا آخر ادامه دهید.

می‌توانید روی شیرینی آماده شده را با مخلوط پودر کاکائو و کمی پودر قند یا پودر پسته تزیین کنید.



۷- سینی را به مدت ۱ ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً سفت شود. بعد نان بستنی‌ها را به وسیله‌ی کارد به شکل‌های دلخواه (لوزی، مربع، مستطیل) برش بزنید و در ظرف بچینید.



۶- طرز تهیه‌ی نان پنجره‌ای مواد لازم:

۱- آرد سفید یک استکان (۷۵ گرم)

۲- نشاسته یک استکان (۷۵ گرم)

۳- تخم مرغ ۵ عدد

۴- گلاب ۳ تا ۴ قاشق سوپ‌خوری

۵- روغن به مقدار لازم

۶- پودر قند و هل و پودر پسته به مقدار کم برای تزیین

طرز تهیه:



۱- نشاسته را در ظرفی می‌ریزیم

و گلاب را به تدریج در آن می‌ریزیم و

به هم می‌زنیم تا نشاسته خمیر شود

ولی زیاد شل نشود. بعد، تخم مرغ‌ها

را داخل نشاسته می‌شکنیم و به هم

می‌زنیم و آرد را اضافه می‌کنیم و به

هم می‌زنیم تا مخلوط شود سپس مایه

را از صافی رد می‌کنیم.



روغن فراوان را داغ می‌کنیم. قالب مخصوص نان پنجره‌ای را در روغن می‌گذاریم تا گرم شود (قالب نباید زیاد داغ یا سرد باشد). قالب را در مایه می‌زنیم؛ به اندازه‌ای که مایه تا سر قالب برسد ولی روی آن را نگیرد. قالب را بلافاصله داخل روغن داغ می‌زنیم و آن را تکان می‌دهیم تا خمیر از قالب جدا شود.

حرارت را ملایم می‌کنیم؛ یک طرف نان که کمی برشته شد، آن را برمی‌گردانیم تا طرف دیگر نیز برشته شود. البته رنگ آن نباید زیاد تغییر کند. بعد نان‌ها را وارونه در صافی می‌چینیم تا روغن اضافی آن‌ها گرفته شود. وقتی کاملاً سرد شدند، در اطراف آن‌ها کمی پودر قند که همراه با هل کوبیده می‌پاشیم. شیرینی‌ها را در ظرف می‌چینیم و روی آن‌ها را با کمی پودر پسته تزیین می‌کنیم.



جدول‌های یک خطی زیر را کامل کنید. با قراردادن حروف خانه‌های شماره‌دار در کنار هم کلمه رمز را پیدا کنید و در جای خود قرار دهید.

۱- برای تأمین مواد غذایی مورد نیاز بدن لازم است.

۲- سه عامل مؤثر در میزان کالری مورد نیاز هر فرد

۳- گروه غذایی عمده یا پایه.

۴- از مواد غذایی، گروه گوشت.

۵- مصرف این گروه غذایی باید بسیار محدود باشد.

۶- کودکان، جوانان و زنان شیرده و باردار از مواد غذایی این گروه

باید پیش‌تر استفاده کنند.

۷- مناسب‌ترین غذای کودک تا ۶ ماهگی است.

۸- مهم ترین وعده غذایی

۹۔ یک میان وعدہ ی مفید.

پ

۱۰- یک میان وعده‌ی بسیار مضر

۱۱- زنان در این دوران به کالری بیش‌تری نیاز دارند.

ش ی

۱۲- کودکان مبتلا به تب و اسهال مقدار بیش‌تری از آن‌ها را نیاز

۲

دارند.

ب غ

۶

۱۳- یکی از اهداف غذاخوردن رفع این نیاز است.

ر ن

۷

۱۴- از نکات مهم قبل از صرف غذا.

ش د

۱۵- یکی از نکات ضروری برای هضم غذا.

خ ج

۱۶- در بین غذاخوردن باید از آن پرهیز شود.

ش ب

۱۷- یکی از عادت‌های خوب غذایی، خوردن آن‌ها همراه غذاست.

۳

س

۱۸- عادت‌های بد غذایی زمینه‌ی ابتلا به این بیماری در بزرگ‌سالی

ف ن

است.

۱۹- محل صرف غذا باید این‌گونه باشد.

۸

ز آ

د

۲۰- غذاهایی که قبلاً پخته شده‌اند موقع مصرف باید خوب

شوند.

۲- پوشاک

۱- آیا می‌دانید چگونه باید لباس‌ها را لکه‌گیری کرد؟

۲- در شست‌وشوی لباس‌ها چه نکاتی را باید رعایت کنیم؟

در سال اول و دوم در مورد انواع پارچه و روش شناسایی آن‌ها، همچنین انواع الیافی که در بافت پارچه مورد استفاده قرار می‌گیرند، مطالبی آموختید. در این قسمت، با روش‌های مختلف لکه‌گیری، شست‌وشو و عملیاتی که با توجه به کاربرد پارچه‌ها روی آن‌ها انجام می‌گیرد، آشنا می‌شوید.



تعریف لکه

اثر و علامت چرک یا مواد رنگی بر روی پارچه یا هر شیء دیگری را لکه می‌نامند. به روش‌هایی که برای پاک کردن لکه‌ها از روی پارچه به کار می‌رود، لکه‌گیری می‌گویند.

به علت متنوع بودن نوع لکه‌ها برای پاک کردن آن‌ها روش‌های مختلفی وجود دارد. قبل از پاک کردن لکه باید نوع و جنس پارچه را شناسایی کنید و سپس به سرعت درصدد لکه‌زدایی از روی پارچه برآید؛ زیرا هر چه لکه مدت زمان بیشتری روی پارچه بماند، دیرتر پاک می‌شود یا امکان دارد هرگز پاک نشود.

بحث گروهی



۱- چه عواملی موجب به وجود آمدن لکه می‌شود؟

۲- فهرستی از این عوامل را تهیه و در مورد هر یک بحث کنید.

در این قسمت، طرز پاک کردن چند نوع لکه را به شما می‌آموزیم.

۱- لکه‌ی شمع: شمع را با لبه‌ی یک کارد از روی لباس بتراشید. لکه‌ی باقی‌مانده را بین دو ورقه‌ی خشک کن قرار دهید و با اتوی گرم چند لحظه بر روی آن فشار دهید. سپس آن را با آب جوش و مواد پاک‌کننده شست‌وشو دهید. مواظب باشید که درجه حرارت آب به الیاف لباس آسیبی نرساند. چنان‌چه لکه پاک نشد، از بنزین سفید استفاده کنید.

توجه کنید: جهت ایمنی هیچ‌گاه در مکان بسته از بنزین سفید استفاده نکنید.

۲- لکه‌ی جوهر: اگر پارچه‌ی سفیدی را که لکه‌ی جوهر دارد، در آب ژاول قرار دهید لکه از بین می‌رود. در مورد پارچه‌های رنگی، محل لکه را با محلول جوهرلیمو خیس کنید و آن را در آفتاب بگذارید. اگر لکه پاک نشد، این عمل را آن‌قدر تکرار کنید تا اثری از لکه باقی نماند.

۳- لکه‌ی لاک ناخن: ابتدا پارچه‌ی نازک یا شیفونی را روی قسمتی از پارچه که لکه شده است، بیندازید و با ابر یا پنبه‌ای که با استون خیس شده است، به شدت روی آن فشار دهید. بعد پارچه را با آب بشوید اگر لکه مقاومت کرد، با کمی الکل و چند قطره آمونیاک آن را پاک کنید و پارچه را با آب داغ بشوید. توجه داشته باشید که درجه‌ی حرارت آب باید متناسب با الیاف پارچه باشد.

۴- لکه‌ی آدامس و انواع چسب: بر روی لکه، یخ بمالید یا پارچه‌ی لکه‌دار در آب خیلی سرد خیس کنید کمی صبر کنید سپس آدامس یا چسب را با کارد بتراشید و پارچه را در مواد پاک‌کننده خیس کنید.

۵- لکه‌ی قهوه یا چای: این گونه لکه‌ها را هرچه زودتر بشوید، آسان‌تر پاک می‌شوند. برای پاک کردن این نوع لکه‌ها باید آب جوش را از فاصله‌ی زیاد روی محل لکه بریزید و سپس این کار را از طرف دیگر لکه هم تکرار کنید. اگر اثری از لکه باقی ماند، روی آن را محلول گلیسرین گرم بمالید و بگذارید نیم ساعت بماند. سپس آن را با آب خوب شست‌وشو دهید و بعد با آب گرم و صابون بشوید.

۶- لگه‌ی خون: پارچه را در آب سرد خیس کنید و بعد با آب سرد خوب بشوید. (توجه داشته باشید که اگر برای از بین بردن این لگه از آب گرم استفاده کنید، لگه ثابت باقی می ماند) سپس مقداری ماده‌ی پاک کننده را روی محل لکه بزنید و خوب چنگ بزنید و بعد آب کشی کنید. اگر باز هم اثری از لگه باقی ماند، چند قطره آمونیاک را روی لگه بزنید و سپس آن را بشوید.

در مورد پارچه‌های سفید می توان از مایع سفیدکننده مانند آب ژاول استفاده کرد.

بررسی کنید



- ۱- نکات ایمنی و روش استفاده از سفیدکننده‌ها را با مراجعه به دستورالعمل استفاده از آن‌ها بنویسید.
- ۲- استفاده‌ی بیش از اندازه از مواد سفیدکننده، چه زیان‌هایی به محیط زیست وارد می کند.

بیش تر بدانید



علائم بین‌المللی نگه‌داری از پوشاک: معمولاً کارخانه‌ها بر روی پوشاک علائمی نصب می کنند که طرز نگه‌داری و شست و شوی آن‌ها را مشخص می کند. مصرف کنندگان در صورت توجه به این علائم و رعایت آن‌ها می توانند مدت زمان بیش تری از پوشاک خود استفاده کنند.



در این جا بعضی از این علائم را مشاهده می کنید.



تشت: درجه حرارت آب هنگام شست و شو

مثلت: مجاز به استفاده از مواد سفیدکننده



اتو: اتو کشی مانعی ندارد.



دایره: می توان از خشک شویی استفاده کرد.

توجه: علامت ضربدر بر روی هریک از این علائم، نشانه‌ی این

است که پوشاک مورد نظر تحمل آن را ندارد.

قبل از شست و شو و اتو کشی لباس ها به نکات زیر توجه کنید :

قبل از شستن لباس ها باید دقت کنید که اگر لگه ای دارند، آن را شناسایی و لگه گیری کنید. چنان چه پارگی یا عیب دیگری نیز داشته باشند، باید آن را برطرف سازید.

برای شست و شو باید لباس ها را براساس جنس و رنگ دسته بندی کنید و هریک را جداگانه بشوید.

لباس های نوزاد را با لباس افراد دیگر در یک جا نشوید.

روش شستن و اتو کردن لباس های نخی و کتانی : ابتدا آن ها را به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در محلول آب گرم و صابون یا مواد پاک کننده ی دیگر خیس کنید. پس از آن، لباس را شست و شو دهید.

برای این که لباس ها بیش از اندازه چروک نشوند از زیاد فشردن آن ها خودداری کرده و آن ها را کمی آب دار آویزان کنید.

لباس های نخی و کتانی را به وسیله ی ماشین های لباس شویی نیز به خوبی می توان شست. برای سفید کردن آن ها از محلول رقیق آب ژاول یا هر ماده ی سفید کننده دیگری که در بازار موجود است، استفاده کنید تا کاملاً سفید شوند. لباس های نخی را نم دار اتو کنید. یا اگر خشک شده اند، آن ها را نمناک کنید و یا یک پارچه ی نمناک سفید روی لباس پهن کرده و آن را اتو کنید.



روش شستن و اتوکشی لباس‌های پشمی و بافتنی: برای شستن لباس‌های پشمی از آب ولرم استفاده کنید و تا حد امکان از چنگ‌زدن این گونه لباس‌ها به هنگام شست‌وشو خودداری کنید. هنگام آب‌کشی کمی سرکه یا آمونیاک در آب بریزید تا لباس پشمی حالت نم‌دی به خود نگیرد.

برای خشک کردن پارچه‌های پشمی، آن‌ها را در مقابل نور شدید خورشید قرار ندهید؛ چون مقاومت خود را از دست می‌دهند. لباس‌های بافتنی را نیز باید مانند لباس‌های پشمی با آب ولرم شست و از چنگ‌زدن و فشردن آن‌ها خودداری کرد. این گونه لباس‌ها را نباید پس از شستن آویزان کرد؛ زیرا تغییر شکل می‌دهند. بهتر است آن‌ها را روی پارچه‌ای نخی و سفید پهن کنید تا خشک شوند. برای اتو کردن لباس‌های پشمی، پارچه‌ی نخی تمیزی را نمناک کنید و روی آن‌ها قرار دهید تا اتو به‌طور مستقیم با لباس تماس نداشته باشد. هنگام اتو کردن، اتو را روی پارچه نکشید بلکه آن را روی پارچه قرار دهید (به‌صورت پرس) و بردارید. از اتو کردن لباس‌های بافتنی خودداری کنید؛ زیرا در بسیاری از مواقع باعث تغییر شکل لباس می‌شود.

تحقیق کنید



- ۱- چرا نباید لباس‌های پشمی را مستقیماً اتو کرد؟ روش صحیح اتو کردن این گونه لباس‌ها کدام است؟
- ۲- علائم و اطلاعات را از روی راهنمای نگهداری از یک نوع لباس را در یک جدول ثبت کنید. سپس هریک از آن‌ها را شرح دهید.

فکر کنید



در اتوکشی لباس‌ها چه نکات ایمنی را باید رعایت کرد؟
فهرستی از این نکات تهیه کنید فهرست خود را با گروه‌های دیگر مقایسه کنید و یک فهرست نهایی بنویسید.

۱- دوخت خرگوش عروسکی ایستاده

مواد لازم :

۱- پارچه‌ی پولیش : ۲۵ سانتی‌متر به عرض ۵۰ سانتی‌متر

۲- مقداری اسفنج، پنبه، پوشال یا کاغذ خردشده

۳- نخ و سوزن

۴- یک جفت چشم و یک عدد دهان

خرگوش ؛ می‌توانید از دو عدد دکمه‌ی سیاه (به

جای چشم‌ها) و یک دکمه‌ی قرمز (به جای دهان)

استفاده کنید.



روش آماده‌کردن الگو

۱- از الگوهای ارائه‌شده در کتاب به‌طور جداگانه و با دقت کپی

تهیه کنید.

۲- شماره‌های الگو و تعداد مورد نیاز از هرکدام را روی الگو

یادداشت کنید.

۳- علائم روی الگو را فراموش نکنید.

توجه : هنگام بریدن پارچه‌ی پولیش برای ساخت عروسک، به علت

ضخامت و پرز بلند این نوع پارچه، باید الگوها را تک تک برش بزنید.

هنگام برش‌دادن، در مورد نحوه‌ی قرارگرفتن الگو روی پارچه دقت

کنید.



روش برش دادن خرگوش ایستاده

۱- طبق الگوی ارائه شده در کتاب، از الگوی شماره ۱ (تنه ی خرگوش) دو بار معکوس برش بزنید.



۲- از الگوی شماره ۲ (زیر شکم خرگوش) نیز دو بار به طور معکوس برش بزنید.



۳- از الگوی شماره ۳ (گوش خرگوش) چهار بار برش بزنید.

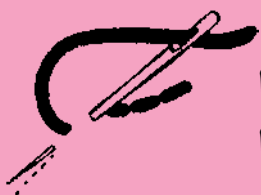
۴- الگوی شماره ۴ (دم خرگوش) را دو بار برش بزنید.



۵- همه‌ی علامت‌های روی الگو را به‌طور دقیق به پارچه منتقل کنید.

توجه: این الگو به‌اضافه درز نیاز ندارد. پس باید دقیقاً به اندازه‌ی الگو برش بزنید.

روش دوخت: خرگوش را می‌توانید با دست یا چرخ خیاطی بدوزید چنان‌چه بخواهید آن را با دست بدوزید، باید از دوخت بخیه استفاده کنید.



۱- تکه‌های شکل ۲ را روی هم قرار دهید و با نخ هم‌رنگ پارچه نقطه‌ی الف تا ب را از پشت پارچه با بخیه به یک‌دیگر وصل کنید.



۲- الگوی شماره‌ی ۳ (گوش خرگوش) را دو به دو از پشت با بخیه بدوزید. سپس آن را پشت و رو کنید و برای دوخت آماده سازید.



۳- الگوی شماره‌ی ۴ (دم خرگوش) را از پشت بدوزید و پشت‌ورو کنید.



۴- الگوی شماره‌ی ۲ را روی الگوی شماره‌ی ۱ قرار دهید و از پشت کار، نقطه‌ی ب را به پ وصل کنید و با توجه به علامت پیکان (→) دوخت بخیه را تا نقطه‌ی الف ادامه دهید.

۵- دم خرگوش را که آماده کرده‌اید، در محل علامت زده شده در وسط دولای الگوی شماره‌ی ۱ قرار دهید و آن را از پشت تا یک سانت بالای دم بدوزید.

حدود پنج سانت بالای آن را برای پشت و رو کردن کار باز بگذارید و ادامه‌ی آن را دوباره بدوزید. پس از پرکردن تنه‌ی خرگوش، محل باز را از رو بدوزید.



۶- گوش خرگوش را که دوخته‌اید، در محل مخصوص قرار دهید و به آن وصل کنید. چشم و دهان را هم در محل مخصوص بدوزید یا بچسبانید.

۷- با یک وسیله‌ی نوک‌تیز مثل سوزن یا قیچی پرزهای لای درزها را بیرون بکشید تا دوخت درز مشخص نشود.



دانش‌آموز عزیز، تا این جا با دوخت یک نوع عروسک پارچه‌ای آشنا شده‌اید. پس می‌توانید با کمی دقت عروسک‌های پارچه‌ای دیگری مانند عروسک‌های نمایشی دستکشی و ... را نیز طراحی کنید و بدوزید.

۲- می‌توانید یک کاردستی بومی منطقه‌ی خود را نیز تهیه کنید؛ مثلاً قالی، گلیم، زیلو، نمد، نوار حاشیه، حصیر، پته‌دوزی، سوزن‌دوزی و ... اگر در منطقه‌ی شما تولید کاردستی خاصی مرسوم نیست، می‌توانید یک کاردستی را طراحی و اجرا کنید. برای این که دوستان شما بتوانند از هنر شما استفاده کنند، نحوه‌ی تهیه‌ی آن را به‌طور دقیق بنویسید و به کار خود ضمیمه کنید.





نمد مالی در جواهرده رامسر



گلیمچه بافی در آلاشت

۲- بافت مکرومه

مکرومه بافی از بافت‌های زیباست و برای تزئین وسایل منزل از آن استفاده می‌شود. اگر با این نوع بافت آشنا باشید، می‌توانید وسایل جالبی مثل چراغ خواب (آباژور)، آویز، کیف، سبد، گلدان و ... را ببافید.

وسایل مورد نیاز :

۱- طناب؛ تقریباً از هر نوع طنابی که سفت و کش‌دار نباشد، می‌توان در مکرومه‌بافی استفاده کرد. مناسب‌ترین طناب برای بافت مکرومه، طناب‌های کنفی، پنبه‌ای، یا پلی‌استر هستند. در انتخاب نوع طناب باید توجه داشت که طناب قابلیت گره‌زدن در بافت را داشته باشد. طناب‌های سفت و ضخیم قابلیت گره‌زدن در بافت را ندارند.

۲- قیچی

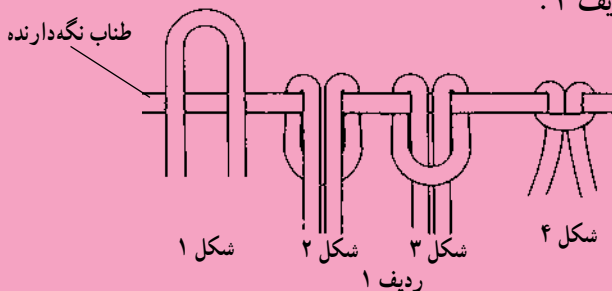
۳- با توجه به مدل، وسایلی مانند مهره، حلقه‌ی فلزی یا چوبی، گلدان، اسکلت فلزی آماده‌ی آباژور و ... را باید قبلاً آماده کرد.
توجه: قبل از شروع به کار مکرومه‌بافی باید گره‌زنی را تمرین کنید؛ چون سفتی و شلی گره‌ها در بافت بسیار مهم است.
در شروع کار، گره‌ها را شل یا سفت خواهید زد اما پس از تمرین، اندازه‌ی سفتی گره را به‌دست خواهید آورد و کار خود را صاف و بدون نقص انجام خواهید داد.

تمرین گره‌زدن طناب

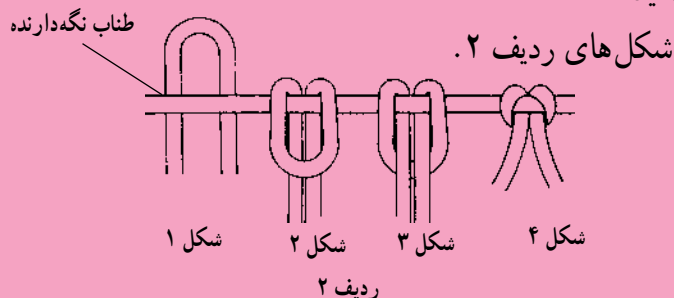
- یک تکه طناب به طول دلخواه (مثلاً ۳۰ یا ۵۰ سانتی‌متر) آماده کنید.
- دو سر آن را به محلی که به‌عنوان نگه‌دارنده از آن استفاده می‌شود، نصب کنید.

- طبق شکل، گره اولیه‌ی، شروع به کار را تمرین کنید. اگر بخواهید بند گره روی طناب نگه‌دارنده باشد، باید قلاب روی طناب قرار گیرد.

شکل‌های ردیف ۱.



اگر بخواهید بند گره در زیر باشد، باید قلاب را در زیر نگه‌دارنده قرار دهید.



شروع کار :

– چهار تکه طناب را به طناب نگه‌دارنده با گره اولیه وصل کنید.

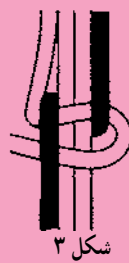


– با توجه به شکل، طناب سمت چپ را روی دو طناب وسط و زیر طناب گره سمت راست قرار دهید.

توجه : طناب‌های گره، طناب‌های سمت راست و چپ هستند که روی طناب‌های داخلی گره می‌خورند.

طناب‌های داخلی؛ طناب‌های وسط که طناب‌های گره روی آن‌ها گره می‌خورند.

– طناب‌های گره سمت راست را زیر دو طناب وسط و بالای طناب گره سمت چپ – که در حال گره خوردن است – قرار دهید. با این عمل یک نیم‌گره تشکیل می‌دهید. (شکل‌های ۱، ۲ و ۳)

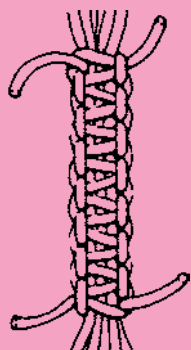


– طناب گره سمت راست را روی دو طناب وسط و زیر طناب گره سمت چپ قرار دهید.

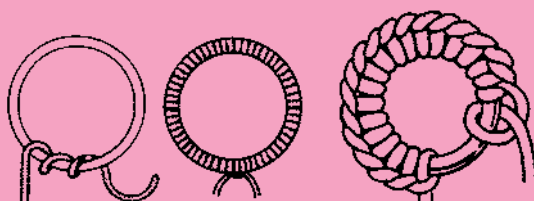
– طناب گره سمت چپ را زیر دو طناب وسط قرار دهید و از داخل و بالای طناب گره سمت راست رد کنید.



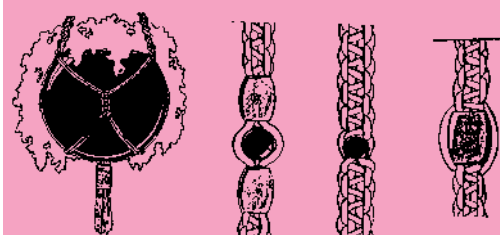
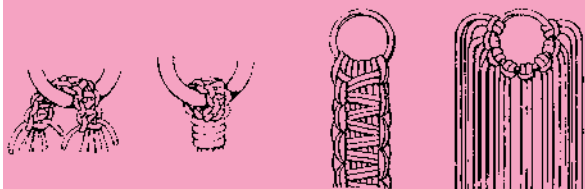
این بافت را ادامه دهید تا گره‌های متوالی - مانند شکل زیر - را به دست آورید.



اگر بخواهید یک حلقه را بپوشانید یا روی یک حلقه کار کنید، با توجه به شکل‌های زیر می‌توانید کار را شروع کنید.



با توجه به بافتی که یاد گرفته‌اید، می‌توانید حلقه‌ها را به شکل‌های زیر ببافید و از مهره‌ها نیز در بافت استفاده کنید. با راهنمایی معلم خود می‌توانید بافت‌های دیگری را هم یاد بگیرید.



واحد ۸

کشاورزی

- ۱- باغبانی
- ۲- دامپروری
- ۳- صنایع غذایی



این واحد از سه بخش باغبانی، دامپروری و صنایع غذایی تشکیل شده است. در هر بخش، فعالیت‌های متنوعی پیش‌بینی شده است که دانش‌آموزان متناسب با علاقه و استعداد و امکانات خود، یکی از آن‌ها را انتخاب می‌کنند و انجام می‌دهند.

از فعالیت‌های تحقیقی هر بخش نیز، دانش‌آموزان به صورت گروهی یا فردی یک فعالیت را انتخاب خواهند کرد و انجام خواهند داد.

باغبانی

۱- هدف از کشت و پرورش درختان چیست؟

۲- به کدام دسته از گیاهان، درخت گفته می‌شود؟

۳- تفاوت درخت با سایر گیاهان چیست؟

تحول و دگرگونی در علم باغبانی از وقتی آغاز شد که علوم پزشکی و بهداشت به اطلاعات جدیدی درباره‌ی بدن انسان دست یافتند و متوجه شدند که هر فرد برای حفظ سلامتی و قدرت کامل بدن خود، علاوه بر مواد اولیه‌ی غذایی مانند نشاسته، گوشت و چربی به مواد دیگری از جمله ویتامین‌ها احتیاج دارد. از طرف دیگر به این نکته نیز دست یافتند که این مواد در انواع میوه‌ها و سبزیجات به مقدار زیاد وجود دارد. با شروع انقلاب صنعتی و نیاز به نیروی انسانی سالم، تولید میوه و سبزی، و گسترش باغ‌ها مورد توجه قرار گرفت و برای دستیابی به محصول بیش‌تر و مرغوب‌تر، اقدامات و فعالیت‌هایی آغاز شد.

در کشور ما نیز باغداری تا حدودی از وضعیت ابتدایی و قدیمی خود خارج شده و پیشرفت‌هایی داشته است.

شما در دو سال گذشته در زمینه‌ی روش کشت و پرورش گیاهان یک‌ساله و دوساله اطلاعاتی را کسب کرده‌اید. امسال نیز درباره‌ی نحوه‌ی تکثیر و پرورش درختان مطالبی خواهید آموخت.



تولید و پرورش درختان با کشت سایر گیاهان زراعی و سبزی‌ها چه تفاوت‌هایی دارد؟

اولین تفاوت اساسی و عمده بین درختان و سایر نباتات، این است که سبزی‌ها و گیاهان زراعی یک‌ساله یا دوساله‌اند و یا عمر کوتاهی دارند. در صورتی که عمر درختان گاهی به چند صد سال نیز می‌رسد.

اهمیت درخت و درختکاری

زندگی درختان و مراقبت از آن‌ها آن قدر مهم است که هر اقدام و تصمیم‌گیری خطا توسط افراد ناآگاه، باعث از بین رفتن سرمایه، نیرو و فعالیت‌های باغبان و باغدار خواهد شد.

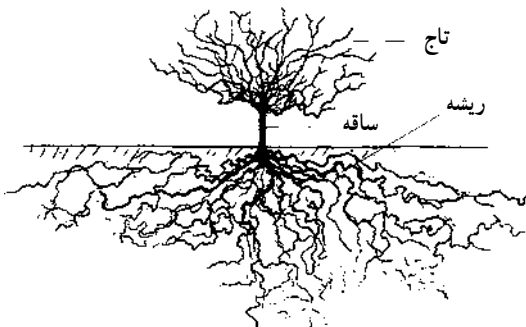
لازم به ذکر است که در زندگی هیچ گروهی از گیاهان، به اندازه‌ی درختان، مخصوصاً درختان میوه، دخالت نمی‌شود. این دخالت به صورت عملیات روی بذر (اصلاح بذر)، پیوند، انواع هرس و فرم‌دادن درختان و ... صورت می‌گیرد و هدف آن به دست آوردن یک درخت مرغوب و پر محصول است. البته این فعالیت‌ها نیازمند اطلاعات علمی و تخصصی هستند و به همین دلیل، باغداری به شیوه‌ی قدیمی پاسخ‌گوی رقابت در بازار جهانی نیست.

قسمت‌های اصلی یک درخت :

قسمت‌های اصلی یک درخت شامل ریشه، ساقه و تاج است.

در بیش‌تر درختان رشد ریشه‌ها در داخل خاک با اندازه‌ی رشد شاخه‌ها در فضا تناسب دارد.

شکل ریشه‌ی انواع درختان



متفاوت است. بعضی ریشه‌ها گاه تا چند برابر ارتفاع درخت به طور عمودی در خاک پایین می‌روند و از آب‌های موجود در اعماق زمین استفاده می‌کنند (مانند درختان مناطق کویری).

شکل تاج درختان نیز متفاوت است و معمولاً به شکل‌های کره‌ای، مخروطی و تخم‌مرغی دیده می‌شوند.

قسمتی که ریشه‌ها را به شاخه‌ها یا تاج درخت وصل می‌کند، ساقه (تنه) خوانده می‌شود. معمولاً درازای ساقه به چند متر می‌رسد و بافت آن چوبی است.

فکر کنید



تاج هریک از این درختان، به کدام شکل هندسی شبیه است؟ در زیر هر کدام نام شکل مورد نظر را بنویسید.

