

# هنر در خانه

تالیف: مهندس تهمینه طالبی





# هنر در خانه

بر اساس استاندارد جدید وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی  
با کد استاندارد : ۸۷-۳۰/۲ ف، ه  
زیر نظر دفتر آموزش و توسعه فعالیت‌های هنری

گردآورنده

مهندس تهمینه طالبی

## فهرست نویسی پیش از انتشار کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

|                                        |
|----------------------------------------|
| طالبی، تهمینه : ۱۳۶۵.                  |
| هنر در خانه / گردآورنده : تهمینه طالبی |
| بابل : معین پرداز : ۱۳۹۶               |
| ۳۰۴ ص، مصور (رنگی)، جدول (رنگی)        |
| ۷-۵۴-۶۶۱۵-۶۰۰-۹۷۸-۱۶۰۰۰۰ ریال          |
| فیبا                                   |
| خانه داری                              |
| Housekeeping                           |
| آشپزی                                  |
| Cooking                                |
| TX ۳۳۱ / ط ۱۷۵۹ ۱۳۹۶                   |
| ۶۴۸                                    |
| ۴۹۲۶۶۸۷                                |

|                      |
|----------------------|
| سر شناسه             |
| عنوان و نام پدید آور |
| مشخصات نشر           |
| مشخصات ظاهری         |
| شابک                 |
| وضعیت فهرست نویسی    |
| موضوع                |
| موضوع                |
| موضوع                |
| موضوع                |
| رده بندی کنگره       |
| رده بندی دیویی       |
| شماره کتابشناسی ملی  |

|                                 |
|---------------------------------|
| هنر در خانه                     |
| تهمینه طالبی                    |
| مسعود مقدری                     |
| مهسا فلاح مقدسی                 |
| شایگان                          |
| آریا                            |
| ۲۰۰۰ نسخه                       |
| اول- ۱۳۹۶                       |
| ۱۶۰۰۰۰ ریال                     |
| معین پرداز                      |
| بابل ۰۹۱۱۸۱۱۴۴۲۱ // ۰۱۱۳۲۲۰۷۹۹۳ |

|           |
|-----------|
| نام کتاب  |
| گردآورنده |
| طرح جلد   |
| صفحه آرا  |
| لیتوگرافی |
| چاپ متن   |
| شمارگان   |
| نوبت چاپ  |
| قیمت      |
| ناشر      |
| مرکز پخش  |

حق چاپ محفوظ است و مخصوص گروه آموزشی معین پرداز می باشد.

«به نام خالق زیبایی‌ها»

## مقدمه :

هیچ تعریفی از هنر وجود ندارد که همه آن را قبول کرده باشند. اگر چه عموماً آن را برای توصیف زیبایی، یا مهارتی به کار می‌برند که بازدهی زیبایی شناختی دارد، اما با این همه در اصل خط روشنی بین قطعه‌ی یک پیکره‌ی دست ساخت، و یک شی تولید انبوه شده از نظر بصری جذاب، وجود ندارد. هنر تنها محدود به خلق یک اثر نقاشی و خطاطی و... نیست. آشپزی، گلسازی، خیاطی و به طور کلی خانه‌داری خود یک هنر است. در این کتاب سعی بر آن داشته‌ایم با آموزش هنرهای مختلف در خانه، اعم از آشپزی، گلدوزی، بافتنی و... در ارتقا مهارت‌های افراد مؤثر واقع شویم. امید بر آن است تا با مطالعه این کتاب توانسته باشیم مهارت‌های لازم را برای هنرجویان در شناخت انواع هنرها پدید آوریم. بدیهی است این کتاب نیز مانند هر نوشته‌ی دیگری دارای نقاط ضعف و قوت می‌باشد که نظرات و پیشنهادات سازنده‌ی شما می‌تواند بستر مناسبی جهت رفع نواقص احتمالی ایجاد نماید.

با آرزوی موفقیت

گردآورنده

## فهرست مطالب

| فصل اول: توانایی بکارگیری اصول پخت غذا                |                                                                     |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ۱۴                                                    | ۱-۱ شناسایی اصول کار با ابزار و وسایل پخت غذا و شیرینی              |
| ۱۵                                                    | ۱-۲ آشنایی با اصطلاحات متداول در آشپزی و شیرینی پزی                 |
| ۱۶                                                    | ۱-۳ شناسایی اصول بکارگیری راهنمای غذایی                             |
| ۱۷                                                    | ۱-۴ شناسایی انواع مواد غذایی (برنج، گوشت، روغن)                     |
| ۱۸                                                    | ۱-۵ شناسایی روش های دراز مدت متداول برای نگهداری مواد غذایی در خانه |
| ۲۰                                                    | ۱-۶ شناسایی روش های پخت غذا                                         |
| ۲۳                                                    | سوالات عملی                                                         |
| ۲۴                                                    | پرسش های چهارگزینه ای                                               |
| فصل دوم: توانایی پخت و پز چند نوع غذای ایرانی و فرنگی |                                                                     |
| ۲۶                                                    | ۲-۱ شناسایی مراحل پخت پلو                                           |
| ۲۶                                                    | ۲-۲ شناسایی نحوه ی پخت چند نوع پلو                                  |
| ۲۸                                                    | ۲-۳ شناسایی نحوه ی پخت چند نوع خورش                                 |
| ۳۲                                                    | ۲-۴ شناسایی نحوه ی پخت چند نوع غذای سنتی                            |
| ۳۶                                                    | ۲-۵ شناسایی نحوه ی پخت چند نوع خوراک                                |
| ۴۱                                                    | ۲-۶ شناسایی نحوه ی پخت چند نوع غذای محلی                            |
| ۴۴                                                    | پرسش های چهارگزینه ای                                               |
| فصل سوم: توانایی تهیه چند نوع شیرینی، دسر و مربا      |                                                                     |
| ۴۶                                                    | ۳-۱ آشنایی با مواد شیرینی پزی                                       |
| ۴۹                                                    | ۳-۲ شناسایی طرز تهیه چند نوع شیرینی خشک                             |
| ۵۳                                                    | ۳-۳ شناسایی طرز تهیه چند نوع شیرینی تر                              |
| ۵۵                                                    | ۳-۴ شناسایی طرز تهیه چند نوع مربا و مارمالاد                        |
| ۵۷                                                    | ۳-۵ شناسایی شناسایی طرز تهیه چند نوع دسر                            |
| ۶۱                                                    | سوالات عملی                                                         |
| ۶۲                                                    | پرسش های چهارگزینه ای                                               |
| فصل چهارم: توانایی تهیه چند نوع سالاد، سس، ترشی و شور |                                                                     |
| ۶۴                                                    | ۴-۱ شناسایی طرز تهیه چند نوع سالاد                                  |
| ۶۶                                                    | ۴-۲ شناسایی اصول و روش تهیه سس                                      |
| ۶۸                                                    | ۴-۳ شناسایی اصول و روش تهیه ی شور (خیارشور)                         |
| ۶۹                                                    | ۴-۴ شناسایی اصول و روش تهیه انواع ترشی                              |
| ۷۲                                                    | سوالات عملی                                                         |
| ۷۲                                                    | پرسش های چهارگزینه ای                                               |
| فصل پنجم: توانایی تهیه چند نوع نوشیدنی                |                                                                     |
| ۷۴                                                    | ۵-۱ شناسایی اصول آماده کردن چای                                     |
| ۷۴                                                    | ۵-۲ آشنایی با اصول تهیه قهوه ترک، قهوه فرانسه و قهوه نسکافه         |
| ۷۵                                                    | ۵-۳ شناسایی اصول و روش تهیه شربت ها                                 |

|     |                                                                          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|
| ۷۸  | سوالات عملی                                                              |
| ۷۸  | پرسش های چهارگزینه ای                                                    |
|     | <b>فصل ششم: توانایی پذیرایی از میهمان و انجام تزیینات در مراسم مختلف</b> |
| ۸۰  | ۶-۱ شناسایی انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آن ها                           |
| ۸۱  | ۶-۲ آشنایی با اصول سفره آرای                                             |
| ۸۲  | ۶-۳ آشنایی با اصول میوه آرای                                             |
| ۸۴  | ۶-۴ آشنایی با اصول سبزی آرای                                             |
| ۸۶  | ۶-۵ شناسایی اصول اولیه پذیرایی در ساعات مختلف                            |
| ۸۸  | سوالات عملی                                                              |
| ۸۸  | پرسش های چهارگزینه ای                                                    |
|     | <b>فصل هفتم: توانایی کار با چرخ خیاطی</b>                                |
| ۹۰  | ۷-۱ شناسایی اصول اولیه کار در خیاطی                                      |
| ۹۰  | ۷-۲ شناسایی ابزار و وسایل مورد نیاز برای خیاطی                           |
| ۹۶  | ۷-۳ شناسایی اصول کار با چرخ خیاطی                                        |
| ۱۰۰ | ۷-۴ آشنایی با عیوب احتمالی چرخ خیاطی و رفع آن ها                         |
| ۱۰۳ | سوالات عملی                                                              |
| ۱۰۴ | پرسش های چهارگزینه ای                                                    |
|     | <b>فصل هشتم: توانایی انجام دوخت های اولیه</b>                            |
| ۱۰۶ | ۸-۱ شناسایی انواع دوخت های اولیه در خیاطی                                |
| ۱۱۳ | ۸-۲ شناسایی اصول دوخت زیپ یک طرفه و دوطرفه                               |
| ۱۱۵ | سوالات عملی                                                              |
| ۱۱۶ | پرسش های چهارگزینه ای                                                    |
|     | <b>فصل نهم: توانایی انتخاب پارچه و لباس مناسب</b>                        |
| ۱۱۸ | ۹-۱ آشنایی با تأثیر خطوط و طرح پارچه های مختلف بر روی اندام              |
| ۱۱۹ | ۹-۲ آشنایی با تأثیر جنس پارچه های مختلف بر روی اندام                     |
| ۱۲۰ | ۹-۳ آشنایی با عوامل مؤثر در انتخاب رنگ، جنس و طرح مناسب لباس             |
| ۱۲۳ | سوالات عملی                                                              |
| ۱۲۴ | پرسش های چهارگزینه ای                                                    |
|     | <b>فصل دهم: توانایی تهیه الگو و اساس دامن و بالاتنه و دوخت پاترون</b>    |
| ۱۲۶ | ۱۰-۱ شناسایی روش صحیح اندازه گیری اندام                                  |
| ۱۲۷ | ۱۰-۲ شناسایی روش ساخت رسم الگوی اولیه و اساس دامن                        |
| ۱۲۹ | ۱۰-۳ شناسایی روش ساخت و رسم الگوی اولیه و اساس بالاتنه                   |
| ۱۳۵ | سوالات عملی                                                              |
| ۱۳۶ | پرسش های چهارگزینه ای                                                    |
|     | <b>فصل یازدهم: توانایی دوخت جادر، مقنعه و پیژاما</b>                     |
| ۱۳۸ | ۱۱-۱ شناسایی اصول برش و دوخت جادر                                        |

|                                                                           |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ۱۴۰                                                                       | ۱۱-۲ شناسایی اصول برش و دوخت مقنعه                                             |
| ۱۴۲                                                                       | ۱۱-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پیژاما                                            |
| ۱۴۴                                                                       | سوالات عملی                                                                    |
| ۱۴۴                                                                       | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                          |
| فصل دوازدهم: توانایی دوخت پرده ساده و والان دار                           |                                                                                |
| ۱۴۶                                                                       | ۱۲-۱ شناسایی ابزار و وسایل برش، دوخت و نصب پرده                                |
| ۱۴۷                                                                       | ۱۲-۲ شناسایی اصول اندازه‌گیری پرده                                             |
| ۱۴۷                                                                       | ۱۲-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پرده ساده و والان دار                             |
| ۱۵۰                                                                       | سوالات عملی                                                                    |
| ۱۵۰                                                                       | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                          |
| فصل سیزدهم: توانایی استفاده از الگوهای آماده                              |                                                                                |
| ۱۵۲                                                                       | ۱۳-۱ شناسایی روش تنظیم اندازه‌ی شخص با سایز الگو                               |
| ۱۵۲                                                                       | ۱۳-۲ شناسایی روش کی‌برداری و استفاده از نقشه                                   |
| ۱۵۳                                                                       | ۱۳-۳ شناسایی علائم موجود در الگوهای آماده                                      |
| ۱۵۵                                                                       | ۱۳-۴ شناسایی روش تطبیق اندازه‌های الگوهای آماده با اندازه‌های بدن              |
| ۱۵۵                                                                       | ۱۳-۵ شناسایی نحوه‌ی قرارگرفتن الگو روی پارچه                                   |
| ۱۵۷                                                                       | سوالات عملی                                                                    |
| ۱۵۸                                                                       | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                          |
| فصل چهاردهم: توانایی دوخت لباس و سرویس آشپزخانه با استفاده از الگوی آماده |                                                                                |
| ۱۶۰                                                                       | ۱۴-۱ شناسایی اصول برش و دوخت دامن ساده با استفاده از الگوی آماده               |
| ۱۶۱                                                                       | ۱۴-۲ شناسایی اصول برش و دوخت پیراهن ساده با استفاده از الگوی آماده             |
| ۱۶۲                                                                       | ۱۴-۳ شناسایی اصول برش و دوخت شلوار ساده با استفاده از الگوی آماده              |
| ۱۶۳                                                                       | ۱۴-۴ شناسایی اصول برش و دوخت لباس نوزاد با استفاده از الگوی آماده              |
| ۱۶۵                                                                       | سوالات عملی                                                                    |
| ۱۶۶                                                                       | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                          |
| فصل پانزدهم: توانایی شست‌وشو، نگه‌داری و لکه‌زدایی پارچه و لباس           |                                                                                |
| ۱۶۸                                                                       | ۱۵-۱ آشنایی با مفهوم الیاف                                                     |
| ۱۶۸                                                                       | ۱۵-۲ شناسایی علائم بین‌المللی نگه‌داری پوشاک                                   |
| ۱۶۹                                                                       | ۱۵-۳ آشنایی با نحوه‌ی شست‌وشو و مراقبت و نگه‌داری از منسوجات                   |
| ۱۷۰                                                                       | ۱۵-۴ آشنایی با انواع متداول لکه‌برها و پاک‌کننده‌ها                            |
| ۱۷۱                                                                       | ۱۵-۵ آشنایی با اصول لکه‌زدایی                                                  |
| ۱۷۱                                                                       | ۱۵-۶ آشنایی با روش لکه‌زدایی از لکه شمع، لکه عرق بدن، جوهر، لاک ناخن، خون و... |
| ۱۷۳                                                                       | سوالات عملی                                                                    |
| ۱۷۴                                                                       | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                          |
| فصل شانزدهم: توانایی انجام دوخت‌های اولیه گلدوزی                          |                                                                                |
| ۱۷۶                                                                       | ۱۶-۱ شناسایی وسایل و ابزار گلدوزی و اصول کار با آن‌ها                          |

|     |                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------|
| ۱۷۸ | ۱۶-۲ شناسایی اصول انتقال طرح روی پارچه زمینه                           |
| ۱۷۹ | ۱۶-۳ شناسایی اصول دوخت‌های اولیه گلدوزی                                |
| ۱۸۴ | ۱۶-۴ آشنایی با تعریف تکه‌دوزی و روش‌های مختلف آن                       |
| ۱۸۶ | ۱۶-۵ آشنایی با تعریف چهل تکه‌دوزی و وسایل مورد نیاز آن                 |
| ۱۸۸ | ۱۶-۶ آشنایی با اصول برش دادن قطعات و اتصال آن‌ها به یکدیگر در تکه‌دوزی |
| ۱۹۰ | سوالات عملی                                                            |
| ۱۹۰ | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                  |

#### فصل هفدهم: توانایی انجام بافت‌های ساده

|     |                                                            |
|-----|------------------------------------------------------------|
| ۱۹۲ | ۱۷-۱ آشنایی با ابزار و وسایل کار بافتنی                    |
| ۱۹۲ | ۱۷-۲ آشنایی با خصوصیات و جنس نخ‌های مورد استفاده در بافتنی |
| ۱۹۳ | ۱۷-۳ شناسایی اصول اولیه بافت دومیل                         |
| ۱۹۶ | ۱۷-۴ آشنایی با راهنمای جدول علائم بافتنی                   |
| ۱۹۶ | ۱۷-۵ آشنایی با روش انتقال نقشه و طرح بر روی بافت           |
| ۱۹۷ | ۱۷-۶ آشنایی با اصول بافت با قلاب                           |
| ۱۹۸ | ۱۷-۷ آشنایی با شیوه‌ی بافت به صورت چهارگوش در قلاب بافی    |
| ۱۹۹ | سوالات عملی                                                |
| ۲۰۰ | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                      |

#### فصل هیجدهم: توانایی کاربرد اصول اولیه گلدوزی و گل‌آرایی

|     |                                                              |
|-----|--------------------------------------------------------------|
| ۲۰۲ | ۱۸-۱ آشنایی با روش‌های متداول گلسازی                         |
| ۲۰۳ | ۱۸-۲ شناسایی رنگ‌های مصرفی در گلسازی و براق‌کننده‌های متداول |
| ۲۰۵ | ۱۸-۳ آشنایی با ابزار و وسایل و مواد لازم در گلسازی با پارچه  |
| ۲۰۶ | ۱۸-۴ شناسایی اصول ساخت گل‌های پارچه‌ای                       |
| ۲۰۹ | ۱۸-۵ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌ها و میوه‌های خمیرچینی  |
| ۲۱۰ | ۱۸-۶ شناسایی اصول ساخت و نظافت گل‌ها و میوه‌های خمیرچینی     |
| ۲۱۴ | ۱۸-۷ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌بلندر                   |
| ۲۱۶ | ۱۸-۸ شناسایی اصول ساخت انواع گل‌بلندر                        |
| ۲۱۶ | ۱۸-۹ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌کاغذی                   |
| ۲۱۷ | ۱۸-۱۰ شناسایی و اصول ساخت گل‌کاغذی                           |
| ۲۱۸ | ۱۸-۱۱ شناسایی و اصول و روش‌های گل‌آرایی صحیح                 |
| ۲۲۰ | ۱۸-۱۲ آشنایی با شیوه‌ی چسباندن کار روی تابلو                 |
| ۲۲۱ | سوالات عملی                                                  |
| ۲۲۲ | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                        |

#### فصل نوزدهم: توانایی پرورش گل و گیاه در منزل

|     |                                                                                   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ۲۲۴ | ۱۹-۱ آشنایی با اهمیت و تأثیر گیاهان بر محیط زیست، اقتصاد و سلامت جسم و روح و روان |
| ۲۲۵ | ۱۹-۲ آشنایی با عوامل مؤثر در زندگی گیاهان آپارتمانی و باغچه‌ای                    |
| ۲۲۸ | ۱۹-۳ آشنایی با اصول تشخیص خاک مناسب برای رشد گل و گیاه در منزل                    |

|     |                                                                      |
|-----|----------------------------------------------------------------------|
| ۲۲۹ | ۱۹-۴ آشنایی با اصول آماده سازی خاک باغچه و گلدان                     |
| ۲۳۰ | ۱۹-۵ شناسایی اصول تعویض گلدان                                        |
| ۲۳۲ | ۱۹-۶ آشنایی با اصول کاشت گل و گیاه                                   |
| ۲۳۴ | ۱۹-۷ آشنایی با اصول آبیاری گل و گیاه                                 |
| ۲۳۵ | ۱۹-۸ آشنایی با اصول کوددهی و محلول پاشی و اهمیت آن در رشد و نمو گیاه |
| ۲۳۷ | ۱۹-۹ شناسایی اصول سازگارکردن گیاه با محیط جدید                       |
| ۲۳۷ | ۱۹-۱۰ آشنایی با اصول تکثیرگیاهان و روش های مهم تکثیر غیرجنسی         |
| ۲۴۲ | ۱۹-۱۱ آشنایی با تعریف آفت                                            |
| ۲۴۲ | ۱۹-۱۲ آشنایی با آفت های مهم گیاهی در منزل و راه های مبارزه با آن ها  |
| ۲۴۴ | ۱۹-۱۳ آشنایی با ویژگی های چند نوع گیاه فضای باز و روش کاشت آن ها     |
| ۲۴۶ | ۱۹-۱۴ آشنایی با ویژگی های چند نوع گیاه آپارتمانی و روش کاشت آن ها    |
| ۲۴۸ | پرسش های چهارگزینه ای                                                |

#### فصل بیستم: توانایی آراستگی شخصی

|     |                                                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ۲۵۰ | ۲۰-۱ آشنایی با ساختمان کلی پوست                                                       |
| ۲۵۰ | ۲۰-۲ آشنایی با ویژگی های پوست چرب، خشک، نرمال، مختلط و حساس و روش های مراقبت از آن ها |
| ۲۵۲ | ۲۰-۳ شناسایی اصول کلی مراقبت از پوست                                                  |
| ۲۵۲ | ۲۰-۴ آشنایی با مهم ترین اثرات میوه ها و گیاهان بر پوست                                |
| ۲۵۳ | ۲۰-۵ آشنایی با تعریف ماسک و اصول کلی برای پوست های مختلط                              |
| ۲۵۴ | ۲۰-۶ آشنایی با طرز تهیه ی انواع ماسک های طبیعی برای پوست های مختلط                    |
| ۲۵۶ | ۲۰-۷ آشنایی با تعریف کرم نرم کننده و اصول کلی استفاده از آن                           |
| ۲۵۶ | ۲۰-۸ شناسایی تهیه ی چند نوع کرم نرم کننده ساده                                        |
| ۲۵۷ | ۲۰-۹ آشنایی با مراحل و نحوه ی آرایش ساده ی صورت و نحوه ی آرایش آن متناسب با فرم چهره  |
| ۲۶۰ | ۲۰-۱۰ آشنایی با ساختمان کلی مو و میزان رشد، عمر و تراکم آن ها                         |
| ۲۶۱ | ۲۰-۱۱ آشنایی با انواع مو و روش های مراقبت از مو                                       |
| ۲۶۳ | ۲۰-۱۲ شناسایی روش های سالم و شفاف نگه داشتن مو                                        |
| ۲۶۴ | ۲۰-۱۳ شناسایی طریقه ی برآشینی و پیچیدن مو به کمک بیگودی و انواع برس                   |
| ۲۶۵ | ۲۰-۱۴ آشنایی با تأثیرات آب و هوا بر پوست و مو                                         |
| ۲۶۶ | ۲۰-۱۵ آشنایی با توصیه های قبل از تمرین های ورزشی                                      |
| ۲۶۷ | ۲۰-۱۶ آشنایی با چند تمرین ورزشی برای تناسب اندام                                      |
| ۲۷۰ | سوالات عملی                                                                           |
| ۲۷۰ | پرسش های چهارگزینه ای                                                                 |

#### فصل بیست و یکم: توانایی بکارگیری اصول چیدمان در منزل

|     |                                                                |
|-----|----------------------------------------------------------------|
| ۲۷۲ | ۲۱-۱ آشنایی با عوامل تأثیرگذار بر انتخاب فضا                   |
| ۲۷۲ | ۲۱-۲ آشنایی با انواع پوشش فضاهای خانگی                         |
| ۲۷۴ | ۲۱-۳ آشنایی با انواع رنگ و اصول بکارگیری آن در دکوراسیون داخلی |
| ۲۷۵ | ۲۱-۴ آشنایی با اصول انتخاب فضای مناسب برای قسمت های مختلف منزل |

|                                                    |                                                                             |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ۳۷۷                                                | ۲۱-۵ آشنایی با انواع وسایل و لوازم تزئینی و کاربردی منزل                    |
| ۳۷۹                                                | ۲۱-۶ آشنایی با تأثیر وسایل تزئینی در چیدمان منزل                            |
| ۳۷۹                                                | ۲۱-۷ شناسایی اصول چیدمان و تزئین در قسمت‌های مختلف منزل                     |
| ۳۸۲                                                | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                       |
| <b>فصل بیست و دوم: توانایی نگهداری لوازم خانگی</b> |                                                                             |
| ۳۸۴                                                | ۲۲-۱ آشنایی با نحوه‌ی پلاک‌خوانی لوازم برقی خانگی                           |
| ۳۸۴                                                | ۲۲-۲ آشنایی با نکات ایمنی بخاری برقی                                        |
| ۳۸۴                                                | ۲۲-۳ آشنایی با طرز کار و اصول نگهداری از سماور برقی                         |
| ۳۸۵                                                | ۲۲-۴ آشنایی با طرز کار و اصول نگهداری از سماور برقی                         |
| ۳۸۶                                                | ۲۲-۵ شناسایی روش حفاظت و نگهداری از پلوپز برقی                              |
| ۳۸۷                                                | ۲۲-۶ شناسایی روش حفاظت و نگهداری از چرخ‌گوشت                                |
| ۳۸۷                                                | ۲۲-۷ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی آبمیوه‌گیری                             |
| ۳۸۸                                                | ۲۲-۸ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی همزن برقی                               |
| ۳۸۸                                                | ۲۲-۹ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی آسیاب و مخلوط‌کن برقی                   |
| ۳۸۸                                                | ۲۲-۱۰ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی آسیاب و مخلوط‌کن برقی                  |
| ۳۸۹                                                | ۲۲-۱۱ آشنایی با طرزکار و نکات ایمنی پنکه                                    |
| ۳۸۹                                                | ۲۲-۱۲ آشنایی با طرزکار و نکات ایمنی مایکروفر                                |
| ۳۹۰                                                | ۲۲-۱۳ آشنایی با طرزکار و نکات ایمنی سشوار                                   |
| ۳۹۱                                                | ۲۲-۱۴ آشنایی با اصول استفاده، نگهداری و عیب‌یابی ساده ماشین لباسشویی        |
| ۳۹۲                                                | ۲۲-۱۵ آشنایی با اصول کار و عیب‌یابی ساده در یخچال                           |
| ۳۹۳                                                | ۲۲-۱۶ آشنایی با اصول نگهداری از فریزر                                       |
| ۳۹۴                                                | ۲۲-۱۷ آشنایی با ساختمان کلی کولرگازی و کولرآبی و محل مناسب برای نصب کولر    |
| ۳۹۴                                                | ۲۲-۱۸ آشنایی با طرز آب‌بندی شیرمعمولی                                       |
| ۳۹۵                                                | ۲۲-۱۹ آشنایی با نکات ایمنی هنگام استفاده از شیرآب                           |
| ۳۹۵                                                | ۲۲-۲۰ شناسایی راه‌های ساده‌ی رفع گرفتگی لوله‌های فاضلاب در منزل             |
| ۳۹۵                                                | ۲۲-۲۱ آشنایی با ساختمان کلی اجاق‌گاز و عیب‌یابی ساده آن                     |
| ۳۹۷                                                | ۲۲-۲۲ آشنایی با ساختمان کلی آبگرمکن و بخاری‌گازی و راه‌های ساده عیب‌یابی آن |
| ۳۹۹                                                | ۲۲-۲۳ آشنایی با نحوه‌ی مراقبت از فرش و وسایل چوبی                           |
| ۳۰۲                                                | پرسش‌های چهارگزینه‌ای                                                       |



## فصل اول :

( ۴ ساعت نظری )

( ۲ ساعت عملی )

توانایی بکارگیری اصول پخت غذا

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- ابزارها و وسایل مختلف پخت غذا و شیرینی را بشناسد.
- اصطلاحات آشپزی و شیرینی پزی را بداند و بتواند از راهنمای غذایی استفاده کند.
- روش های نگهداری مواد غذایی و روش های پخت غذا را بشناسد.

### ۱-۱ شناسایی اصول کار با ابزار و وسایل پخت غذا و شیرینی

اجاق گاز فردار این اجاق گازها در دو نوع خانگی و صنعتی عرضه می‌شوند:

**الف) اجاق‌های فردار خانگی:** این اجاق‌ها باید دارای ایمنی‌های لازم از جمله شمعک، ترموکوپل و فندک باشند. بعضی از اجاق گازهای فردار خانگی دارای شعله پایین و بالا هستند. از شعله‌ی بالا برای برشته کردن (گریل) مرغ، ماهی و سایر مواد غذایی استفاده می‌کنند. بعضی از انواع آن جوجه‌گردان نیز دارد. درجه‌بندی فر بعضی از اجاق گازهای فردار بر مبنای درجه‌ی فارنهایت و بعضی‌ها از شماره‌های ۱ تا ۸ درجه‌بندی شده‌است و در اکثر غذاها و شیرینی‌ها از طبقه‌ی وسط فر و حرارت ۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت یا ۱۷۵ درجه‌ی سانتی‌گراد استفاده می‌شود. به طور کلی اجاق فردار، بهترین وسیله برای برشته کردن و پخت انواع غذاها و شیرینی‌هاست. در این پودمان در همه جا از درجه حرارت سانتی‌گراد یا فارنهایت استفاده شده‌است و برای تبدیل درجات به یکدیگر از فرمول زیر استفاده می‌شود.

$$C = (F - 32) \times \frac{5}{9} \quad \text{یا} \quad F = C \times \frac{9}{5} + 32$$

**ب) اجاق گازهای فردار صنعتی:** این اجاق گازها معمولاً تمام استیل و از نوع مقاوم است و علاوه بر داشتن شعله‌های بزرگ متعدد روی گاز، دارای یک سینی چدنی است و از آن به طور مستقیم برای سرخ کردن انواع



سبزی‌ها، سوسیس، استیک، همبرگر استفاده می‌شود. باید دقت داشته باشید که بعد از استفاده کاملاً تمیز شود. این گازها معمولاً بسیار سنگین‌اند و باید درجایی ثابت قرار داده شوند که به جابه‌جایی نیاز نداشته باشد.

### زودپز

دیگ زودپز یکی از وسایل مهم و ضروری آشپزخانه است که از نظر شکل، نوع فلز، نوع در و سوپاپ با هم متفاوت‌اند. در زمانی که برای پختن غذاها مانند گوشت و حبوبات وقت به اندازه‌ی کافی نداشته باشید می‌توانید از زودپز استفاده کنید، تا در کمترین زمان به نتیجه‌ی مطلوب برسید و ارزش غذایی آن هم حفظ شود توجه کنید تا پایان زمان پخت در زودپز را باز نکنید.



## آرام‌پز

آرام‌پزها از نظر نوع قابلمه‌ی درون دستگاه دو نوع است:

الف) سرامیکی با درشیشه‌ای

ب) فلزی با در فایبرگلاس شیشه‌ای



در سیستم آرام‌پز، کاهش آب تا حدود یک سانتی‌متر در ۸ ساعت طبیعی

است. منظور این است که گوشت و مواد غذایی دیگر مانند حبوبات با کیفیت خوب پخته می‌شود ولی آب آن زیاد تبخیر نمی‌شود، لذا باید آب خورش‌ها و خوراک‌ها زیاد نباشد. زمانی که فرصت برای آبکش کردن برنج نداشته باشید، بهترین روش، درست کردن کته با استفاده از پلوپز است. ابتدا برنج را به مقدار مصرف مورد نیاز بشوید و در قابلمه‌ی پلوپز بریزید. لازم است به ازای هر پیمانه برنج ایرانی مرغوب خیس شده دست کم دو پیمانه آب و به اندازه‌ی کافی نمک و روغن اضافه کنید.

## بخارپز

بخارپز دستگاهی برقی است که در آن محفظه‌هایی برای ریختن آب دارد و ظرفی سبب مانند به صورت طبقه‌ای در آن قرار می‌گیرد. با توجه به نوع سبزی‌ها یا سایر مواد غذایی به بخارپز زمان پخت داده می‌شود و پس از آن غذای پخته شده مصرف می‌شود.



## مایکروویو

مایکروویو دارای چهار نوع است:

۱- مایکروویو ساده

۲- مایکروویو گریل دار

۳- مایکروویو دارای سیستم حرارتی (کانوکشن)

۴- مایکروویو بخارپزدار



در مایکروویو از امواج الکترومغناطیس (موج رادیویی) با طول موج کوتاه و فرکانس زیاد مشابه امواج مایکروویو برای فرستنده‌های رادیویی و تلفن‌های همراه استفاده می‌کنند.

از خواص امواج مایکروویو این است که توسط فلزات منعکس می‌شود و از کاغذ، شیشه، چینی، سرامیک، مواد پلاستیکی و چوب عبور می‌کند و توسط مواد غذایی جذب می‌شود. به محض این که امواج مایکروویو با

فلزاتی مثل آهن، آلومینیم و مس تماس پیدا می کنند، از سطح آن ها منعکس می شود و ایجاد جرقه می کند، در نتیجه مواد غذایی را نمی توان در ظرف فلزی گرم کرد.

بهترین نوع ظروف برای مایکروویو، ظروف پیرکس، شیشه ای و سرامیک است.

#### پیمانه های اندازه گیری:

۱- پیمانه های  $\frac{1}{4}$ ،  $\frac{1}{3}$ ،  $\frac{1}{2}$ ، ۱

۲- لیوان های مخصوص اندازه گیری:

این لیوان ها، معمولاً دارای شیشه ی مقاوم و در مقابل حرارت نشکن است و جنس آن ها چینی، آلومینیوم، ملامین و فایبرگلاس است که گاهی مدرج و گاهی ساده و دارای لبه ی مخصوص است.

اگر پیمانه های اندازه گیری در دسترس نباشد، می توان از لیوان های معمولی برای اندازه گیری استفاده کرد. به این صورت که مواد خشک قنادی را پس از الک کردن در لیوان بریزید.

نباید موادی مثل آرد را فشرده کرد، بلکه کافی است سطح آن را صاف کنید. اگر بخواهید موادی مانند روغن جامد را اندازه گیری کنید ابتدا روغن را آب کنید و سپس اندازه بگیرید. برای مواد چسبنده مانند شربت ها یا عسل، لیوان یا پیمانه ی اندازه گیری را ابتدا کاملاً چرب، سپس اندازه گیری کنید.

وزن برخی مواد و معادل آن ها با پیمانه عبارت اند از:

یک پیمانه آب = ۲۰۰ میلی لیتر

یک پیمانه شیر = ۲۰۰ میلی لیتر

یک پیمانه روغن مایع = ۲۰۰ گرم

یک پیمانه شکر = ۲۰۰ گرم

یک پیمانه برنج = ۲۰۰ گرم

یک پیمانه آرد = ۱۲۵ گرم

#### ترازو

ترازو دارای انواع مختلفی است که به چهار نوع آن در زیر اشاره شده است:

۱- ترازوهای ساده ی خانگی

۲- ترازوهای کفه دار معمولی با سنگ ها در وزن های مختلف

۳- ترازوهای ساده ی صنعتی

۴- ترازوهای دیجیتال

که در بین این ترازوها، ترازوهای خانگی و دیجیتال بیشترین کاربرد را دارا می باشند.



## ۱-۲ آشنایی با اصطلاحات متداول در آشپزی و شیرینی‌پزی

- **جا افتادن غذا:** این اصطلاح معمولاً در پخت غذاهای ایرانی و خورش به کار می‌رود. وقتی غذا پخته شد حرارت را ملایم کنید تا آب تبخیر شود و روغن روی آن بیفتد و غلیظ شود، آنگاه موقع مصرف است.
- **خلال کردن:** برش‌های منظم سیب‌زمینی، پیاز و گوشت به قطعات باریک و نسبتاً بلند را خلال گویند.
- **کباب کردن:** پختن گوشت مرغ، ماهی، میگو با سیخ روی آتش را کباب کردن گویند.
- **کزدادن:** پس از کندن پرتیور یا پاک کردن کله و پاچه، برای برطرف کردن موهای ریز، آن را روی آتش یا شعله‌ی گاز می‌گیرند تا این پرها یا موها سوزانده شود. این اصطلاح را کزدادن گویند.
- **بیات کردن:** به خوابانیدن گوشت، مرغ، ماهی و میگو در موادی مانند پیاز، آب لیمو، زعفران و نمک و ماست، که باعث ترد یا مزه‌دار شدن آن ماده غذایی شود، بیات کردن می‌گویند.
- **قوام آوردن:** اصطلاح قوام آوردن معمولاً در پختن مرباها و شربت‌ها به کار می‌رود. به این صورت که وقتی شربت یا مربا از حالت آبکی درآمد و رو به غلیظی رفت، مقداری از آن را در ظرفی می‌ریزیم و می‌گذاریم سرد شود و با دو انگشت آن را امتحان می‌کنیم. باید بین دو انگشت ایجاد نخ کند و این حد قوام آوردن آن است.
- **جرم‌گیری شکر:** اصطلاح جرم‌گیری معمولاً در پختن مرباها و شربت‌ها به کار می‌رود. زمانی که شکر و آب در حال جوشیدن است به ازاء هر کیلو شکر یک عدد سفیده اضافه می‌کنیم. بعد از مدتی سفیده تخم مرغ همراه جرم شکر در سطح قابلمه جمع شده، با کف‌گیر آن را جدا می‌کنیم و شربت را از صافی ریزرود می‌کنیم.
- **فرم گرفتن خامه:** فرم گرفتن خامه حالتی است که با زدن خامه در آن باید به وجود آید تا برای مالیدن بر روی کیک‌ها و شیرینی‌ها و تزئین انواع کرم و ژله آماده شود. به این طریق که برای هر ۲۵۰ گرم خامه ۲ عدد سفیده‌ی تخم مرغ، یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و یک چهارم لیوان پودر قند را به این طریق مخلوط می‌کنیم:
- اول سفیده و پودر قند و وانیل را با قاشق مخلوط می‌کنیم، سپس، خامه‌ی محلی سالم را که حتماً باید تازه باشد داخل آن می‌ریزیم و ظرف حاوی آن را بر روی آب و یخ قرار می‌دهیم و با همزن شروع به همزدن می‌کنیم تا فرم بگیرد و سفت شود. وقتی خامه را به کمک همزن هم می‌زنید تا حدی ادامه دهید که اثر میله‌های همزن به صورت خطوطی روی خامه معلوم شود. اگر بیشتر هم بزنید خامه به کره تبدیل می‌شود.
- نکته:** در صورت استفاده از خامه‌ی پاستوریزه از سفیده تخم مرغ استفاده نمی‌شود.

- **سفت شدن سفیده:** سفت شدن سفیده حالتی است که برای تهیه‌ی اغلب شیرینی‌ها و تزئین شیرینی از آن استفاده می‌شود. برای این کار اولاً باید ظرف و همزن کاملاً تمیز باشد، ثانیاً به حدی زده شود که از ظرف نریزد. ضمناً سفیده را باید در ظرف‌های لعابی، ملامین، چینی زد و از ظرف‌های روحی یا مسی مطلقاً خودداری کرد.

• **سفت شدن زرده:** زرده تخم مرغ را که به مصرف کیک ها یا سایر غذاها و شیرینی ها می رسانند، با زدن به کمک همزن، سفت و کرم رنگ می شود که این کار به کاستن بوی زخم تخم مرغ کمک می کند وقتی از زرده با قاشق بر می داریم کاملاً کش پیدا می کند.

• **شکرک زدن:** زمانی مربا یا شربت شکرک می زند که بیش از حد لازم جوشانده شود یا آن که ترشی آن کم باشد. برای رفع آن باید شربت یا مربا را با کمی آب جوش و مقداری جوهرلیمو دوباره جوشاند تا شکرک آن از بین برود.

• **کارامل کردن:** کارامل کردن شکر آن است که شکر را در ظرفی روی حرارت ملایم قرار بدهیم بدون این که قاشق یا وسیله دیگری داخل آن کنیم. سپس ظرف را آرام روی شعله حرکت می دهیم تا ذرات شکر آب شود. یادآوری می شود رنگ آن باید کاراملی شده باشد.

• **ورآمدن:** این اصطلاح درباره ی خمیرها به کار می رود. خمیرهایی که دارای مایه ی خمیر است بعد از دو ساعت بالا می آید و پف می کند و حجم آن دو برابر می شود. این عمل باعث پوکی نان می شود.

• **بویون استاک:** آب گوشت یا مرغ.

• **کاناپ:** ساندویچ روباز.

• **روش بنماری:** روش حرارت دادن غیرمستقیم روی بخار آب.

• **میتلف:** نوعی پودینگ گوشت است.

• **پُتاژ:** سوپ غلیظ.

• **کنسومه:** سوپ رقیق.

• **گراتن:** با انواع سبزی های پخته شده و مرغ و گوشت، ماهی و میگوی مخلوط با سس سفید و پنیرکش دار تهیه می شود.

• **بُرش:** نوعی سوپ روسی.

• **گریل کردن:** کباب کردن در فر با حرارت رو.

• **راویولی و کانلونی:** از خانواده پاستا هستند.

• **پوره:** پخته و له شده سبزی ها و حبوبات و میوه ها.

### ۳-۱ شناسایی اصول بکارگیری راهنمای غذایی

• به فهرست راهنمای آشپزی مراجعه کنید.

- دستور العمل تهیه یا پخت را مطالعه کنید.
- مواد اولیه‌ی مورد نیاز را تهیه و آماده‌سازی کنید.
- مواد اولیه را پس از تطبیق با اندازه‌های مورد نیاز به طور دقیق وزن کنید.

#### ۴-۱ شناسایی انواع مواد غذایی (برنج، گوشت، روغن)

هر ماده‌ی غذایی اعم از گوشت، برنج، ماهی، سبزی‌ها، حبوبات، غلات، انواع چاشنی‌ها (آبلیمو، رب، زعفران، ادویه) سُس‌ها، کیفیت مطلوب و نامطلوب دارند.

برنج: برنج در ایران انواع مختلفی دارد مانند برنج دم سیاه، صدری، طارم، بینام، خزر و آمل و... این برنج‌ها در بازار وجود دارند ولی قیمت آن‌ها متفاوت است. به طور کلی کلبه‌ی برنج‌ها از نظر ارزش غذایی تفاوتی با یکدیگر ندارند و باید به اندازه‌ی مورد نیاز بدن از آن‌ها استفاده کرد. برنج مرغوب معمولاً، کشیده‌تر، بوی آن مطبوع، رنگ آن سفیدتر و بدون خرده برنج است.



گوشت: گوشت‌ها انواع مختلفی دارند، به طور کلی به دو دسته تقسیم می‌شوند:

الف) گوشت قرمز      ب) گوشت سفید



گوشت قرمز: شامل انواع گوشت‌های گوسفند، گوساله و شکار است. گوشت قرمز تازه دارای رنگی روشن و بافتی محکم و خوش رنگ است. بوی خاصی هم ندارد. در حالی که اگر مانده باشد رنگ بافت‌های آن رو به کبودی می‌رود، بافت آن نرم است و بوی نامطبوعی دارد.

قسمت‌های مختلف گوشت فقط از نظر میزان چربی متفاوت‌اند و با توجه به میزان درآمد و وضع اقتصادی خانواده می‌توان از قسمت‌های مختلف گوشت استفاده کرد.

گوشت سفید: شامل انواع گوشت ماکیان (مرغ، اردک و بوقلمون، ماهی و میگو) که در زمان تازگی خوش رنگ است و بافت محکمی دارد. بوی تازگی آن مشخص است. اما گوشت مرغ فاسد دارای بافت‌های سست و نرم، کبودی و بوی نامطبوع است. از قسمت‌های مختلف گوشت ماکیان برای پخت غذاهای مختلف مانند انواع خوراک‌ها، شنیرسل، خورش‌ها، جوجه‌کباب و... استفاده می‌کنند.

ماهی: ماهی دارای انواع مختلفی است که از رودخانه‌ها و دریا‌های خزر و خلیج فارس صید می‌کنند. گاهی نیز

از کشورهای دیگر وارد می‌شود. بعضی از ماهی‌ها در حوضچه‌های خاص، پرورش داده می‌شوند. مانند ماهی قزل آلا، انواع ماهی‌های دریای جنوب شامل ماهی راشکو، هامور، سنگسر، سرخو، شیر، زبیدی، شوریده، قباد، حلوی سفید و سیاه است. بعضی از این ماهی‌ها از مزه‌ی بهتری برخوردارند و به همین نسبت نیز گران‌ترند ولی با توجه به این که ماهی دارای خواص زیادی است، باید از هر نوع آن که مقدور باشد، تهیه و استفاده کرد. ماهی را به صورت سرخ‌شده، کباب‌شده، تنوری، شنیسل و بخارپز استفاده می‌کنند. انواع ماهی‌های دریای



خزر عبارت‌اند از ماهی سفید، کپور، کفال، صدف، اردک ماهی، کولی، کیلکا، آزاد، ازون برون و فیل ماهی. سه نوع آخر ماهی‌های خاویاری‌اند. بلوگا استرژن (فیل ماهی)، استرا استرژن (تاس ماهی) و سوروگا استرژن (اوزون برون) از منابع مهم ثروت ملی ایران است.

میگو: میگو نیز یکی دیگر از انواع گوشت‌های سفید و دریایی است که دارای انواع ویتامین‌ها و املاح مفید است و مرغوبیت آن علاوه بر تازگی بستگی به نوع آن از نظر درشتی و ریزی است. معمولاً میگو هر چقدر درشت‌تر باشد دارای قیمت بیشتری است. از میگو خوراک‌های مختلف مانند کباب، شنیسل، پنبه و سوخاری و کوکتل تهیه می‌کنند.

**روغن و انواع آن:** روغن‌ها دارای انواع مختلف گیاهی و حیوانی است و به صورت جامد یا مایع‌اند. امروزه روغن‌های مایع گیاهی بر روغن‌های جامد حیوانی برتری دارند. روغن‌ها از نظر بهداشتی باید در مکان‌های مناسبی (دور از گرما و نور) نگهداری شوند. از نظر مصرف باید دقت کنیم در دمای بسیار بالا از روغن استفاده نکنیم، زیرا ثابت شده که روغن‌ها در دمای بالا سمی ایجاد می‌کنند که سرطان‌زا است. مارگارین نوعی کره گیاهی شبیه روغن نباتی جامد است که به آن مقداری شیر و ویتامین A، D اضافه می‌شود تا به آن طعم و مزه‌ی مطلوب‌تری دهد.

## ۵-۱ شناسایی روش‌های دراز مدت متداول برای نگهداری مواد غذایی در خانه

از زمان‌های گذشته تاکنون برای نگهداری مواد غذایی از روش‌های مختلف استفاده کرده‌اند. با این کار می‌توان آن دسته از مواد غذایی را که در تمام فصول وجود ندارند یا خیلی گران‌ترند در همه‌ی فصول داشته باشند. این روش‌ها عبارت‌اند از:

- **تهیه‌ی شور:** نمک ماده‌ای نگه‌دارنده است و از آن برای نگهداری مواد مختلفی مانند حبوبات، غلات بعضی میوه‌ها، انواع ماهی، میگو و گاهی اوقات گوشت‌های قرمز استفاده می‌کنند. شور کردن بعضی از میوه‌ها مانند خیار و سبزی‌ها مانند هویج، گل کلم، کرفس و... نیز متداول است.

• **تهیه‌ی مربا و کمپوت:** تهیه‌ی مربا و کمپوت نیز در واقع یکی از روش‌های نگهداری میوه است. آن‌ها دارای طعم و مزه‌ی مطبوعی نیز هستند.

• **خشک‌کردن انواع سبزی‌ها:** خشک‌کردن یکی از روش‌های نگهداری سبزی‌ها است. پیش از این در زمستان سبزی کمتر پیدا می‌شد و یا خیلی گران بود. از این رو اکثر خانواده‌ها سبزی‌های مصرفی زمستان را در تابستان خشک می‌کردند. خشک‌کردن بعضی از سبزی‌ها مانند نعناع، ترخون، مرزه، شنبلیله و شوید هنوز متداول است. بهترین روش برای خشک‌کردن سبزی، خشک کردن آن‌ها در سایه است ولی باید خیلی مراقب باشیم سبزی‌ها روی هم قرار نگیرند زیرا این کار باعث پوسیدگی یا کپک زدن آن‌ها می‌شود. روش خشک‌کردن به این صورت است که پس از پاک کردن و شستن سبزی، آن‌ها را روی پارچه پهن می‌کنیم. بهتر است آن‌ها را در قسمتی از منزل که هوا جریان دارد پهن کنیم تا سبزی هرچه سریع‌تر آب خود را از دست بدهد و با کیفیت بهتر خشک شود. اگر از پنکه نیز استفاده کنیم، کیفیت مطلوب‌تر می‌شود. در طول مدت خشک کردن با پنکه به هیچ وجه سبزی را زیر و رو نکنید تا باد پنکه آن‌ها را جابه‌جا نکند. سبزی را پس از خشک‌کردن در شیشه‌های در بسته بریزد و در جای خشک، خنک و تاریک نگهداری کنید تا سبزی و معطر باقی بماند.

• **خشک‌کردن میوه‌ها:** میوه‌ها را هم مانند سبزی‌ها خشک می‌کنیم. با این تفاوت که میوه‌ها زیاد نیاز به خرد کردن ندارند. در روش خشک‌کردن با کیفیت خوب باید به چهار نکته توجه کنیم:

- ۱- مواد خشک‌کردنی روی پارچه به ردیف چیده شود و روی هم نیز قرار نگیرد.
  - ۲- محیط نسبتاً خنک و تا حد امکان سایه باشد. (البته برای میوه‌ها از آفتاب هم می‌توان استفاده کرد).
  - ۳- سرعت خشک‌کردن را با جریان باد پنکه زیاد کنیم.
  - ۴- برای جلوگیری از ورود حشرات و گردوغبار روی آن‌ها را با نظیف بپوشانیم.
- میوه‌هایی مانند زردآلو، انگور، انجیر، آلو، توت، حتی موز و کیوی را می‌توان خشک کرد. امروزه برای خشک‌کردن میوه و سبزی از روش صنعتی استفاده می‌شود که به دلیل بهداشتی بودن، سرعت بالاتر و کیفیت مطلوب‌تر جایگزین مناسبی برای روش سنتی است.

• **دودی‌کردن:** دودی‌کردن یکی از روش‌های نگهداری مواد غذایی مانند ماهی، برنج، سوسیس، کالباس و... است. البته در سال‌های اخیر دودی‌کردن از نظر بهداشتی تأیید نشده است. در این جا به دودی‌کردن ماهی، که به طور سنتی طرفداران زیادی در بین مردم ایران به خصوص گیلان و مازندران دارد، می‌پردازیم. معمولاً ماهی‌های سفید، کپور، کفال و آزاد را در فضا‌های بسته آویزان می‌کنند (البته شکم ماهی باید کاملاً خالی و تمیز شود) و آن‌ها را در محیط چربی یا گوگرد می‌سوزانند. گرمای محیط به تدریج ماهی را خشک و دودی می‌کند. مواد غذایی دودی شده نیاز به نگهداری در یخچال ندارند و هزینه‌ای نیز بابت نگهداری آن پرداخت نمی‌شود.

• **فریز کردن:** یکی دیگر از روش‌های نگهداری مواد غذایی در سال‌های اخیر، فریز کردن است که طول عمر مناسبی به مواد غذایی می‌دهد. فریز کردن مواد غذایی مختلف با هم فرق می‌کند گوشت‌ها، مرغ، ماهی، میگو در طبقات بالا و سبزی‌ها، نان و غیره در طبقات پایین‌تر گذاشته می‌شود.

برای نگهداری مواد غذایی در فریزر باید به نکته‌های زیر توجه شود:

- ۱- بسته‌بندی‌ها تا حد امکان نازک و برای یکبار مصرف باشد.
- ۲- روی بسته‌بندی‌ها نوع گوشت، سبزی و ... مشخص باشد تا هنگام برداشتن دچار مشکل نشویم.
- ۳- روی بسته‌بندی‌ها تاریخ بزنیم تا زمان فساد آن‌ها را متوجه شویم.
- ۴- سبزی‌ها را تا حد امکان به صورت خام در فریزر نگهداری نکنیم.
- ۵- میوه‌ها را تا حد امکان یا در شهد فرو ببریم یا کمی به آن شکر بزنیم، سپس در فریزر نگهداری کنیم.

#### ۱-۶ شناسایی روش‌های پخت غذا

به طور کلی باید دارای برنامه‌ی غذایی متنوعی باشید تا برای خوردن غذا هم ذوق داشته باشید و هم از خوردن غذا لذت ببرید. در روش‌های معرفی شده برای پخت غذا، بهترین روش آن است که ماده‌ی غذایی در کمترین زمان به بهترین کیفیت پخت برسد تا هم ارزش‌های غذایی، هم شکل ظاهر آن مطلوب گردد. هم چنین لازم است، ضمن توجه به حفظ ارزش‌های غذایی، کیفیت و تنوع و مزه‌ی بهتر غذا را هم در نظر گرفت. به طور کلی اگر در پخت اکثر غذاها از روش کباب کردن با حفظ همه‌ی نکته‌های بهداشتی و آب‌پز کردن با آب کم و مدت کوتاه به صورت متناوب استفاده کنید، از سلامت بیشتری برخوردار خواهید شد.

**روش آرام پختن:** در این روش از آرام‌پز که نحوه‌ی پخت با آن در بخش معرفی وسایل توضیح داده شده است یا از روش پخت آرام در قابلمه و روی شعله‌ی بسیار کم یا روی شعله پخش‌کن استفاده می‌کنند. در روش اخیر، مواد غذایی در قابلمه‌هایی که دارای درهای سنگین است، ریخته می‌شود تا آب آن‌ها زود تمام نشود. **روش بخار پز کردن:** در این روش روی مواد غذایی مستقیماً آب ریخته نمی‌شود بلکه فقط بخار آب باعث پخت آن می‌شود.

**روش تفت دادن مواد غذایی:** موادی مانند انواع سبزی‌ها برای خورش‌ها، انواع گوشت‌ها، مرغ، ماهی، میگو را معمولاً در روغن تفت می‌دهند (در روغن کمی سرخ می‌کنند).

فقط باید هنگام سرخ کردن به نکته‌های زیر توجه کنیم:

- ۱- مواد غذایی را همراه با روغن در تابه بریزید و سرخ کنید (یعنی ابتدا روغن را در درجه‌ی حرارت زیاد داغ نکنید و بعد مواد را در آن بریزید).

۲- مواد غذایی را زیاد سرخ نکنید.

روش‌های مختلف سرخ کردن

• سرخ کردن در تابه

• سرخ کردن در سرخ کن

روش پخت با اشعه‌ی مایکروویو:

موارد کاربرد مایکروویو:

۱- پخت سبزی‌ها و سوپ، به جوش آمدن، پخت کیک، ماهی، گرم کردن غذاهای مختلف.

۲- پخت مرغ، داغ کردن شیر، آب کردن شکلات.

۳- گرم کردن مواد پخته شده و منجمد، پخت، جا افتادن غذا، پخت پودینگ‌ها.

۴- یخ‌زدایی مواد خام، گرم کردن نان، خشک کردن مواد غذایی، دم کشیدن غذا.

۵- نرم کردن کره، گرم نگه داشتن غذا قبل از اقدام به پخت غذا یا گرم کردن مایعات.

در داخل مایکروویو به نکته‌های ایمنی زیر توجه کنید:

۱- پس از گذاشتن غذا در داخل دستگاه آن را روشن کنید، زیرا دیواره‌های دستگاه ممکن است صدمه ببینند.

۲- همیشه ظرفی آب در داخل دستگاه بگذارید.

۳- از مایکروویو بدون سینی گردان استفاده نکنید.

۴- همیشه مایکروویو را پاکیزه نگه دارید.

زمان پخت در مایکروویو، با توجه به سه عامل زیر متغیر است:

- کمیت و غلظت غذا

- حجم آب موجود در غذا

- دمای اولیه

روش آب‌پز کردن:

از روش آب‌پز کردن برای پخت انواع گوشت، مرغ، ماهی و سبزی‌ها می‌توانید استفاده کنید. این روش از نظر بهداشتی تأیید شده است.

در این روش باید به نکته‌های زیر توجه کنیم:

۱- ابتدا آب را جوش می‌آوریم، سپس سبزیجات را اضافه می‌کنیم.

۲- در پخت سبزی‌ها آب زیاد نریزید، تا مجبور نشوید آب آن را دور بریزید.

۳- مواد غذایی را با شعله‌ی بالا و در زمان کوتاه بپزید.

برای پخت سبزی‌ها و گوشت‌های قرمز، نمک را در آخر کار اضافه کنید. برای آب‌پز کردن مرغ و ماهی حتماً نمک آن‌را اول بریزید و با آب بسیار کم آن را بپزید.

**روش کبابی کردن:** برای کبابی کردن می‌توان از روش‌ها و وسایل مختلف استفاده کرد:

**الف)** روش سنتی: یعنی استفاده از آتش زغال برای کباب کردن گوشت، مرغ، ماهی، سیب زمینی و بادنجان.

**ب)** روش امروزی یعنی استفاده از کباب‌پزهای برقی و گازی.

**ج)** روش گریل کردن در فر.

**د)** روش گریل کردن در مایکروویو.

در روش سنتی، کباب دارای طعم و مزه‌ی مطبوع‌تری می‌شود. ولی امروزه با زندگی شهرنشینی این روش چندان مقدور نیست. در این روش باید دقت داشت تا زغال کاملاً سرخ و بدون دود باشد.

در صورت استفاده از کباب‌پز باید دقت داشته باشید که درجه‌ی حرارت خیلی زیاد نباشد و گوشت‌ها آرام آرام بپزد تا مغز آن نیز پخته شود. کباب‌پزهای برقی از گازی تمیزتر و بهتراست ولی با صرفه نیست.

در روش گریل کردن در فر ماده‌ی غذایی به صورت آزاد در سینی فر یا در جوجه سرخ کن مخصوص فر گذاشته می‌شود و در زمان نسبتاً طولانی و با درجه‌ی حرارت متوسط فر کباب می‌شود.

در روش گریل کردن در مایکروویو، قطعات مرغ باید کوچک و کاملاً چرب شده باشد. کیفیت کباب گوشت قرمز در مایکروویو اصلاً خوب نیست. به طور کلی باید دقت داشته باشید که موادی را که کبابی می‌کنید، حرارت مناسب داشته باشد تا مغز پخت شود و فقط سطح آن برشته نشود. کباب را باید کمی آبدار برداشت تا هم خوش مزه‌تر و هم دارای ارزش‌های غذایی بیشتری باشد.

### سوالات عملی

۱. ابزارها و وسایل پخت غذا و شیرینی را به اختصار شرح دهید.
۲. پیمانه‌های اندازه‌گیری و وزن برخی مواد و معادل آن‌ها با پیمانه را توضیح دهید.
۳. چهار اصطلاح مترادف در آشپزی را شرح دهید.
۴. سه مورد از روش‌های نگهداری مواد غذایی را توضیح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل اول:

۱. در صورت ناکافی بودن وقت برای پخت گوشت از کدام وسیله می‌توان استفاده کرد؟  
 الف) آرام‌پز  
 ب) فر  
 ج) بخارپز  
 د) زودپز
۲. برش‌های منظم سبب زمینی، پیاز و گوشت به قطعات باریک کدام اصطلاح است؟  
 الف) کباب کردن  
 ب) خرد کردن  
 ج) خلال کردن  
 د) بیات کردن
۳. کدام اصطلاح معمولاً در پختن مرباها و شربت‌ها به کار می‌رود؟  
 الف) قوام‌آوردن  
 ب) فرم‌گرفتن  
 ج) ورآمدن  
 د) جافتادن
۴. کدام گزینه از روش‌های دراز مدت برای نگهداری مواد غذایی نمی‌باشد؟  
 الف) خشک کردن  
 ب) استریلیزه کردن  
 ج) دودی کردن  
 د) فریز کردن

|   |     |   |   |
|---|-----|---|---|
| ۴ | ۳   | ۲ | ۱ |
| ب | الف | ج | د |

## فصل دوم:

(۱۰ ساعت نظری)

(۶۰ ساعت عملی)



توانایی پخت و پز چند نوع غذای ایرانی و فرنگی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- بتواند چند نوع غذایی ایرانی و فرنگی را تهیه کند.

## ۲-۱ شناسایی مراحل پخت پلو

• نحوه‌ی خیسانیدن برنج: برنج را ابتدا پاک می‌کنیم. اگر آن را برای پخت کته به کار می‌بریم باید نیم ساعت قبل از پخت با آب نیمه‌گرم بشوییم و بخیسانیم اگر برای پخت پلو یا چلو آن را به کار می‌بریم بهتر است در صورت مرغوب بودن برنج آن را ۲۴ ساعت قبل با آب گرم چندین دفعه (بدون چنگ زدن) بشوییم تا آب آن کاملاً زلال شود، بعد مقداری آب نیمه‌گرم، به طوری که روی آن را کاملاً بگیرد، بریزیم. سپس برای هریک کیلوگرم برنج مقداری حدود ۲۰۰-۳۰۰ گرم سنگ نمک را در پارچه می‌پیچیم و روی آن قرار می‌دهیم. این کار به قد کشیدن و مقاوم شدن برنج کمک می‌کند. اگر فرصت زیادی نباشد برنج را سه، چهار ساعت، با نمک بیشتر و آب گرم‌تر می‌خیسانیم.

• آبکش کردن برنج: در ظرف مناسبی آب می‌ریزیم و روی گاز می‌گذاریم. سنگ نمک را از روی برنج بر می‌داریم و آب نمک را خالی می‌کنیم. پس از جوش آمدن آب داخل قابلمه برنج را داخل آن می‌ریزیم تا جوش آید. هر چه برنج مرغوب‌تر باشد زمان جوشانیدن برنج بیشتر خواهد بود. در نیمه‌های پخت برنج یک لیوان آب نسبتاً سرد روی برنج بریزید تا به قد کشیدن آن کمک کند. وقتی که پس از آزمایش متوجه شدیم مغز برنج از خشکی درآمده است، آن را در آبکش می‌ریزیم با کمی آب ولرم می‌شوئیم، تا شوری مناسب داشته باشد. اکنون برنج آماده‌ی دم کردن است.

• دم‌کردن برنج: در قدیم که برنج را روی آتش دم می‌کردند، روی در دیگ را نیز آتش می‌گذاشتند. برای دم کردن برنج به ته دیگ یا قابلمه کمی روغن می‌ریزیم. سپس برنج را می‌ریزیم و دور قابلمه را جمع می‌کنیم. در قابلمه را می‌گذاریم و روی حرارت ملایم گاز یا در فر با درجه‌ی حرارت ۱۷۵ درجه‌ی سانتی‌گراد می‌گذاریم. پس از بالا آمدن بخار بهتر است کمی روغن را گرم کنیم و روی برنج بریزیم تا کاملاً دانه‌های برنج از هم جدا شود. مدت حدود ۴۰ - ۴۵ دقیقه برای دم کردن پلوی سفید مناسب است.

## ۲-۲ شناسایی نحوه‌ی پخت چند نوع پلو (لوبیاپلو، ته‌چین)

## لوبیاپلو

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| ۱ کیلو          | برنج              |
| ۷۵۰ گرم         | گوشت مغزبان       |
| ۵۰۰ گرم         | لوبیاسبز          |
| ۳ قاشق سوپ‌خوری | پیاز تفت داده شده |



۳ قاشق سوپ خوری

رب گوجه فرنگی

به مقدار لازم

نمک، زردچوبه و زعفران

به مقدار لازم

روغن

طرز تهیه:

گوشت را مانند گوشت قیمه ریز خرد می‌کنیم و با کمی روغن تفت می‌دهیم و می‌گذاریم نیم پز شود. لوبیا را که نخ‌های آن را گرفته و تمیز کرده‌ایم خرد می‌کنیم و با کمی روغن تفت می‌دهیم و به گوشت اضافه می‌کنیم. رب گوجه فرنگی را در یکی دو قاشق روغن تفت می‌دهیم و با پیاز داغ به مواد اضافه می‌کنیم. نمک و زردچوبه و زعفران را هم اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تمام مواد پخته شود. برنج را آماده و آبکش می‌کنیم داخل قابلمه کمی روغن می‌ریزیم. ابتدا مقداری از برنج سپس مقداری از مواد را می‌ریزیم. این کار را تکرار می‌کنیم تا برنج و مواد تمام شود. بعد روی حرارت می‌گذاریم تا برنج بخار دهد. سپس روغن باقیمانده را داغ می‌کنیم و بر سطح برنج (لوبیا پلو) می‌ریزیم و دم‌کنی را روی آن قرار می‌دهیم، به مدت یک ساعت برنج را با شعله‌ی ملایم دم می‌کنیم.

ته چین

- برنج را به روش پلوی ساده آماده کنید.

- طرز تهیه‌ی ته چین:

مواد اولیه:

۱ عدد متوسط

پیاز خام

۱ کیلو

برنج

۱/۵ کیلو

مرغ

۲۰۰ گرم

روغن مایع

۲۰۰ گرم

ماست غلیظ

۵ عدد

زردۀ تخم مرغ

به مقدار لازم

زعفران ساییده

۱۰۰ گرم

زرشک پلویی

۱۰۰ گرم

خلال پسته

به مقدار لازم

نمک و زرد چوبه



### طرز تهیه:

مرغ را با کمی آب، نمک و زردچوبه و پیاز بپزید تا آب آن تبخیر شود و به اندازه‌ی نیم لیوان برسد. مرغ را از پوست و استخوان جدا کند. مواظب باشید له و زیاد خرد نشود. برنج را هم که قبلاً به طریق آبکش آماده کرده ایم. دقت شود برنج کمی زودتر از برنج ساده آبکش شود. حال زرده‌های تخم مرغ را با ماست و زعفران و کمی نمک و آب مرغ مخلوط می‌کنیم و خوب می‌زنیم. سپس روغن مایع را اضافه می‌کنیم و فقط یک بار هم می‌زنیم زیرا اگر زیاد زده شود روغن جذب ماست می‌شود و ته چین می‌چسبد. برنج آبکش شده را در مایه می‌ریزیم، آرام با قاشق مخلوط می‌کنیم، نیمی از آن را در کف ظرف پیرکس یا قابلمه می‌ریزیم و رویش تکه‌های مرغ را می‌چینیم و با پشت قاشق کمی فشار می‌دهیم. سپس بقیه‌ی مواد را می‌ریزیم و سطح آن را با قاشق صاف می‌کنیم (اگر در ظرف پیرکس بود حتماً سر ظرف کمی خالی باشد که هنگام پخت جای دم داشته باشد). رویش فویل (ورق آلومینیم) می‌کشیم یا در آن را می‌گذاریم و در فر با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت یا ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱/۵ تا ۲ ساعت می‌پزیم. اگر قابلمه روی شعله‌ی ملایم گاز است در آن را می‌بندیم، تا با حرارت ملایم، ته چین پخته و ته آن طلایی شود. سپس بر روی سینی دلخواه برمی‌گردانیم. روی آن را با زرشک و پسته تزیین و آماده‌ی صرف می‌کنیم. ته چین را می‌توان با ماست چکیده نیز تزیین نمود.

### ۲-۳ شناسایی نحوه‌ی پخت چند نوع خورش

برای تهیه‌ی انواع خورش‌ها از گوشت ماهیچه و یا از مغز ان استفاده می‌کنند. برای تهیه‌ی انواع خورش‌ها به نکته‌های ذیل توجه کنید:

- ۱- خورش باید با حرارت ملایم پخته شود.
- ۲- خورش را هنگام پخت نباید زیاد هم زد.
- ۳- انواع سبزی‌ها را باید پس از پخت گوشت اضافه کرد.
- ۴- خورش باید کم آب و جا افتاده باشد.
- ۵- نمک و ترشی خورش‌ها را باید در اواخر پخت اضافه کرد.
- ۶- تهیه‌ی پیاز داغ مناسب برای خورش‌ها لازم است.
- ۷- حبوبات خورش را باید قبلاً خیس کرده و در آغاز پخت به گوشت اضافه نمود.
- ۸- در اواخر پخت، با اضافه کردن چاشنی باقی مانده‌ی پیاز داغ را نیز باید به مایه‌ی خورش افزود تا خورش خوش‌عطر، خوش‌طعم و غلیظ شود.
- ۹- نمک خورش‌هایی را که با مرغ تهیه می‌شود باید در اوایل پخت اضافه کرد.

## تهیه‌ی پیاز داغ:

۳ تا ۴ عدد پیاز متوسط را یک دست و نازک خرد می‌کنیم و با روغن مایع، در ظرف مناسبی می‌ریزیم و روی حرارت می‌گذاریم تا آب آن تبخیر شود و سپس هم می‌زنیم تا یک دست، طلایی و خشک شود.

## خورش کرفس

مواد لازم برای ۶ نفر:



|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| گوشت ماهیچه یا مغز ران        | ۵۰۰ گرم                      |
| پیاز نفت داده                 | ۳ قاشق سوپ خوری (۷۵ گرم)     |
| نمک و زردچوبه                 | به مقدار لازم                |
| رب گوجه‌فرنگی                 | ۲۵ گرم ۱ قاشق سوپ خوری       |
| آب غوره                       | ۲ / ۱ پیمانه (۱۰۰ میلی‌لیتر) |
| کرفس                          | ۱ کیلو                       |
| نعناع و جعفری و برگ کرفس تازه | ۲۵۰ گرم                      |
| روغن                          | به مقدار لازم                |
| فلفل                          | به مقدار لازم                |

## طرز تهیه:

ابتدا گوشت را تکه‌تکه می‌کنیم و با دو قاشق غذاخوری پیاز داغ و کمی روغن نفت می‌دهیم. مقدار کمی رب گوجه‌فرنگی و زردچوبه را اضافه می‌کنیم و کمی نفت می‌دهیم. سه لیوان آب اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم گوشت با، حرارت ملایم نیم‌پز شود. کرفس را پس از تمیزکردن، ساقه‌های جوان آن را به اندازه‌ی ۲ بند انگشت خلال درشت و برگ‌های تازه را با نعناع و جعفری ریز خرد می‌کنیم. کرفس را در کمی روغن نفت می‌دهیم و سپس نعناع و جعفری و برگ‌های تازه آن را کمی سرخ می‌کنیم و به خورش اضافه کرده، نمک و فلفل را هم اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم خورش پخته شود. آب غوره و بقیه‌ی پیاز داغ را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم خورش جا بیفتد و روغن روی خورش قرارگیرد. خورش آماده‌ی صرف است.

## خورش قیمه

مواد لازم برای ۶ نفر:

گوشت مغز ران بدون استخوان ۵۰۰ گرم



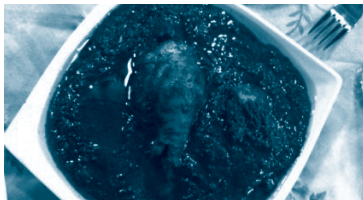
|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| لپه                     | ۱۵۰ گرم                |
| پیاز سرخ کرده           | ۵ قاشق سوپ خوری        |
| لیمو عمانی              | ۴ عدد                  |
| رب گوجه فرنگی           | ۵۰ گرم ۲ قاشق سوپ خوری |
| روغن برای سرخ کردن      | به مقدار لازم          |
| سیب زمینی ترجیحاً پشندی | ۳ عدد متوسط            |
| نمک و فلفل و زردچوبه    | به مقدار لازم          |
| دارچین                  | به مقدار لازم          |
| زعفران                  | به مقدار لازم          |
| طرز تهیه:               |                        |

گوشت رابه تکه های کوچک خرد می کنیم و با دو قاشق روغن نفت می دهیم. ۳ قاشق پیاز سرخ کرده را اضافه می کنیم و کمی با گوشت تفت می دهیم. سپس زردچوبه را اضافه می کنیم و تفت می دهیم، بعد ۳ لیوان آب اضافه می کنیم و می گذاریم گوشت کمی بپزد. آنگاه لپه را با دو قاشق غذاخوری روغن نفت داده به خورش اضافه می کنیم. این عمل از له شدن لپه جلوگیری می کند. بعد از آن که کمی لپه ها و گوشت پخته شد رب گوجه فرنگی تفت داده شده را اضافه می کنیم لیمو عمانی را از چند جا سوراخ می کنیم و در خورش می اندازیم. نمک و فلفل را هم اضافه می کنیم و می گذاریم خورش بپزد و جا بیفتد. در آخر کار زعفران و دارچین را به خورش اضافه می کنیم. هم چنین بقیه ی پیاز داغ را می افزاییم. خورش، بعد از چند جوش آماده ی صرف است. سیب زمینی ها را که قبلاً خلال نازک کرده و خوب شسته ایم، سرخ می کنیم و از آن برای تزیین روی خورش استفاده می کنیم.

### خورش فسنجان

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| مرغ پاک کرده و تکه شده | ۱ کیلو           |
| مغز گردو               | ۵۰۰ گرم چرخ کرده |
| پیاز                   | ۱ عدد            |
| رب انار                | به مقدار لازم    |
| نمک و زردچوبه          | به مقدار لازم    |



شکر به مقدار لازم

زعفران به مقدار لازم

طرز تهیه:

مرغ تمیز شده را با نمک و زردچوبه و پیاز و ۲ تا ۳ پیمانه آب می‌پزیم. پس از پخته شدن، گوشت‌ها را از استخوان جدا می‌کنیم. گردوی چرخ کرده را در ظرف دیگر همراه آب مرغ با حرارت ملایم می‌پزیم. پس از یک ساعت رب انار را اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم به روغن بیفتد. چنانچه هنوز آب خورش زیاد بود زمان بیشتری را به آن اختصاص می‌دهیم. سپس مرغ را اضافه می‌کنیم. وقتی خورش رنگ انداخت و آماده شد مقداری شکر و کمی زعفران اضافه می‌کنیم، تا مزه‌ی خورش ترش و شیرین شود. معمولاً شُس فسنجان باید غلیظ باشد. به جای مرغ از مرغابی هم می‌توان استفاده کرد.

خورش قورمه سبزی

مواد لازم برای ۶ نفر:

سبزی قورمه سبزی شامل تره، جعفری، گشنیز، کمی شنبلیله و اسفناج (پاک شده) ۱ کیلوگرم

گوشت مغز ران یا سردست ماهیچه ۵۰۰ گرم

پیاز سرخ کرده ۳ قاشق غذاخوری

روغن به مقدار لازم

لیمو عمانی ۵ عدد

لوبیا قرمز ۱۰۰ گرم

نمک و فلفل و زردچوبه به مقدار لازم

آب غوره ۷۰ میلی لیتر

طرز تهیه:

گوشت را طبق دستور قبلی آماده می‌کنیم و با لوبیا قرمز می‌گذاریم تا نیم‌پز شود. سبزی را که تمیز کرده و شسته و خرد کرده‌ایم با مقداری روغن سرخ می‌کنیم و داخل گوشت می‌ریزیم. نمک و فلفل را اضافه می‌کنیم. پس از چند جوش، لیمو عمانی را از چند جا سوراخ می‌کنیم و داخل آن می‌ریزیم و می‌گذاریم خورش بپزد و جا بیفتد. آب غوره را نیز به خورش اضافه می‌کنیم. خورش پس از پختن باید کاملاً جا بیفتد و روغن بر سطح آن قرار گیرد.



## ۲-۴ شناسایی نحوه‌ی پخت چند نوع غذای سنتی

## آب گوشت ساده

یکی از غذاهای اصیل ایرانی است که با دقت و توجه می‌توان آن را با طعم بسیار مطبوع تهیه کرد. نکته‌ای که برای تهیه‌ی آب گوشت باید بدان توجه شود این است که بعد از جوش آمدن در ظرف را باید محکم بست و حرارت را ملایم کرد تا آب گوشت با بخار پخته شود ولی آب آن تبخیر نشود و به اضافه کردن چندین بار آب احتیاج پیدا نکند.

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| گوشت ماهیچه یا استخوان سردست | ۷۵۰ گرم     |
| نخود                         | ۵۰ گرم      |
| لوبیا سفید                   | ۵۰ گرم      |
| لیمو عمانی                   | ۴ تا ۵ عدد  |
| پیاز متوسط                   | ۱ عدد بزرگ  |
| نمک و فلفل و زردچوبه         | به مقدار کم |
| رب گوجه فرنگی                | ۲۵ گرم      |
| سیب زمینی                    | ۵۰۰ گرم     |
| طرز تهیه:                    |             |

پیاز را خرد می‌کنیم، بعد نخود و لوبیا را تمیز کرده و می‌شویم و در ظرف می‌ریزیم. سپس گوشت را تکه‌تکه می‌کنیم و داخل پیاز و نخود می‌ریزیم. زردچوبه و رب گوجه‌فرنگی و ۵ تا ۶ پیمانه آب داخل گوشت می‌ریزیم و می‌گذاریم جوش بیاید. در ظرف را محکم می‌بندیم و حرارت را ملایم می‌کنیم تا گوشت و حبوبات پخته شود. در اواخر پخت ۵ - ۶ عدد سیب‌زمینی استامبولی یا پشندی را پوست می‌کنیم و با کمی نمک و فلفل و گرد لیمو داخل آبگوشت می‌ریزیم و می‌گذاریم سیب‌زمینی بپزد، می‌توانیم تمام مواد را در ظرف بکشیم و سر میز ببریم و یا یکی دو قطعه گوشت با دو سه عدد سیب‌زمینی و کمی نخود و لوبیا یا آب گوشت در ظرف بکشیم و بقیه‌ی مواد را خوب بکوبیم و گوشت کوبیده تهیه کنیم و در دیس بکشیم. بدیهی است اگر با مقدار آب تعیین شده گوشت نپزد باید مقداری آب جوشیده به آن اضافه کرد.

## تاس کباب

یکی از غذاهای اصیل ایرانی است که با داشتن مواد مختلف دارای خواص غذایی با ارزشی نیز هست.

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| گوشت مغز ران گوسفند بدون استخوان    | ۷۵۰ گرم       |
| گرد غوره یا گرد لیمو ۲ قاشق غذاخوری | ۵۰ گرم        |
| رب گوجه فرنگی ۲ قاشق سوپ خوری       | ۵۰ گرم        |
| روغن                                | به مقدار لازم |
| پیاز                                | ۲ کیلو        |
| سیب زمینی                           | ۷۰۰ گرم       |
| آلو بخارایی                         | ۲۵۰ گرم       |
| به                                  | ۵۰۰ گرم       |

طرز تهیه:

پیاز را به صورت درشت حلقه حلقه می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. گوشت را تکه تکه می‌کنیم و سیب زمینی را پوست می‌گیریم و تمیز و حلقه حلقه می‌کنیم. به را به شکل پره‌ای پرتقال می‌بریم و کنار می‌گذاریم. قابلمه‌ای را که ظرفیت آن برای مواد مناسب باشد انتخاب می‌کنیم و کمی روغن ته آن می‌ریزیم. یک ردیف پیاز کف قابلمه می‌ریزیم و مقداری گوشت روی آن قرار می‌دهیم. مقداری آلو روی آن می‌ریزیم و نمک و فلفل و زردچوبه روی آن می‌پاشیم. مقداری گرد غوره را می‌افزاییم و در نوبت بعد مجدداً پیاز می‌چینیم و نمک، فلفل و گرد غوره و آلو اضافه می‌کنیم. لایه‌ی بعدی مجدداً گوشت و بعد به می‌چینیم، تا همه‌ی مواد تمام شود. مجدداً گرد غوره‌ی فراوان می‌پاشیم و مقداری روغن روی آن می‌ریزیم و قابلمه را روی حرارت می‌گذاریم. سپس رب گوجه‌فرنگی را با دو لیوان آب رقیق می‌کنیم و روی آن می‌ریزیم و روی حرارت ملایم می‌گذاریم بپزد. تاس کباب باید کمی آب داشته باشد به صورت شُس و باید به روغن بیفتد.

هنگام کشیدن تاس کباب از کفگیر استفاده می‌کنیم تا له نشود. دقت شود سیب زمینی را در اواخر اضافه کنید تا له نشود.

آش رشته

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                                              |               |
|----------------------------------------------|---------------|
| روغن                                         | به مقدار لازم |
| سبزی آش (تره، جعفری، اسفناج و گشنیز) پاک شده | ۱/۵ کیلوگرم   |
| رشته                                         | نیم کیلو      |

حبوبات (نخود، لوبیا، عدس)

۷۵۰ گرم که از هر کدام ۲۵۰ گرم

آرد

۱۰۰ گرم

پیاز داغ و نعنای داغ و سیرداغ

به مقدار لازم

نمک و فلفل و زردچوبه

به مقدار لازم

کشک

به مقدار لازم

طرز تهیه:



حبوبات را پس از تمیز کردن یکی دو ساعت خیس نگه می‌داریم سپس می‌پزیم. این عمل باعث می‌شود هم زودتر پخته شود هم درشت تر شود. سبزی‌ها را تمیز و خرد می‌کنیم و آن را با آبی که قبلاً جوش آورده بودیم می‌پزیم، بدون آن‌که در ظرف را ببندیم، تا سبز بودن خود را حفظ کند. پس از پخته شدن سبزی آرد را در آب سرد حل می‌کنیم و در قابلمه‌ی محتوی سبزی می‌ریزیم. سپس حبوبات پخته شده را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم جوش بزنند. مقداری پیاز داغ، سیر داغ و نعنای داغ اضافه شود. دو قاشق سوپ‌خوری روغن را با مقداری زردچوبه روی حرارت داغ می‌کنیم و در آتش می‌ریزیم. نمک و فلفل را هم می‌افزاییم و می‌گذاریم تا آتش بجزد. سپس رشته‌ها را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم با حرارت نرم و ملایم پخته شود و آتش غلیظ شود. پس از پخته شدن رشته، آتش آماده‌ی صرف است. می‌توان آن را در ظرف دلخواه کشید و رویش را با باقیمانده پیاز داغ، نعنای داغ، سیرداغ و کشک تزیین و سرو کرد.

دلمه فلفل و گوجه فرنگی و بادمجان

مواد لازم برای ۶ نفر:

گوشت چرخ کرده نیم کیلوگرم

سبزی دلمه (تره، جعفری، گشنیز، ترخون، مرزه، نعنای)

پاک شده یک کیلوگرم

برنج نیم‌پز ۲۰۰ گرم

پیاز سرخ کرده ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری

رب گوجه‌فرنگی ۲ قاشق سوپ‌خوری یا دو لیوان آب گوجه‌فرنگی

فلفل دلمه متوسط ۶ عدد

گوجه‌فرنگی متوسط ۶ عدد

لپه ۱۵۰ گرم



بادنجان دلمه‌ی متوسط

۳ عدد

روغن

به مقدار لازم

طرز تهیه:

گوشت چرخ‌کرده را با یک پیاز رنده شده و کمی نمک و زردچوبه روی حرارت تفت می‌دهیم تا سرخ شود. رب گوجه‌فرنگی یا آب گوجه‌فرنگی را اضافه می‌کنیم. اگر از آب گوجه استفاده کردیم، می‌گذاریم آب آن تبخیر شود و جا بیفتد. لپه را می‌پزیم و به آن اضافه می‌کنیم. پیاز سرخ کرده را نیز اضافه می‌کنیم. برنج را (که قبلاً تمیز و خیس کرده‌ایم چند جوش می‌دهیم و نیم‌پز می‌کنیم و در آبکش می‌ریزیم تا آب آن گرفته شود) به بقیه‌ی مایه اضافه می‌کنیم. سبزی آن را تمیز و ریز خرد می‌کنیم و کمی تفت می‌دهیم و به مایه اضافه می‌کنیم. از نظر طعم، نمک آن را امتحان می‌کنیم. مایه‌ی آماده را کنار می‌گذاریم. سر فلفل دلمه‌ای را با کارد برمی‌داریم و داخل آن را خالی و از مواد آماده پر می‌کنیم. در فلفل را دوباره می‌گذاریم و با خلال دندان به هم وصل می‌کنیم. یک ردیف در قابلمه می‌چینیم و روی آن آب گوجه‌فرنگی یا آب گوشت ساده می‌ریزیم و می‌گذاریم با حرارت ملایم بپزد تا آب آن تبخیر شود. در حین جوشیدن ۲ قاشق روغن (حدود ۵۰ گرم) به آن اضافه می‌کنیم. سرگوجه و بادنجان را هم به همین صورت برمی‌داریم و داخلش را خالی و از مایه‌ی دلمه پر می‌کنیم. بادنجان به همان طریق فلفل پخته می‌شود، ولی گوجه‌فرنگی را بدون آب با حرارت ملایم می‌پزیم چون خودش آب می‌اندازد و روی حرارت ملایم پخته می‌شود. باید مراقب بود که در حین پختن از هم نپاشد و آب آن کاملاً تبخیر شود. اگر مایل باشید می‌توانید، بادنجان‌ها را پوست‌گرفته جدا کنید و داخلشان را، به طوری که سوراخ نشوند، خالی کنید. آن‌ها را نمک زده، بعد از یکی دو ساعت با پارچه‌ی تمیز خشک و در روغن کمی سرخ کنید تا اطراف آن‌ها طلایی شود. سپس مایه‌ی آماده را داخل آن بریزید و سر بادنجان را بگذارید و با دست کمی فشار می‌دهید. یا می‌توانید با یکی دو خلال دندان آن را محکم کنیم، سپس آن را یک ردیف در ظرف بچینید و رویش کمی آب گوجه‌فرنگی بدهید و با حرارت ملایم بپزید تا آبش تبخیر شود. در انتهای پخت ۳ قاشق روغن به آن اضافه کنید و پس از پخته شدن آن‌ها را آرام در ظرف بچینید.

## کباب کوبیده

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| گوشت قسمت سردست و کمی قلوه‌گاه دوبار چرخ کرده           | ۱ کیلوگرم     |
| پیاز رنده‌شده‌ی نرم که در صافی ریخته آب آن جدا شده باشد | ۲ عدد متوسط   |
| نمک و فلفل و زعفران یا گرد زعفران                       | به مقدار لازم |
| سماق                                                    | به مقدار لازم |

## طرز تهیه:

ابتدا گوشت را با نمک و فلفل در سینی با کف دست خوب ورز دهید تا گوشت چسب پیدا کند، سپس پیاز رنده شده که آب آن را جدا کرده‌اید با زعفران حل شده یا گرد زعفران اضافه و خوب با گوشت مخلوط کنید تا کاملاً گوشت چسب‌دار شود و مدتی در یخچال بماند. از گوشت گلوله‌هایی بردارید و به سیخ کشید و با انگشت کمی فشار دهید تا گوشت به سیخ بچسبد و سطح آن صاف شود. آن‌گاه زغال کاملاً سرخ شده را روی منقل صاف کنید و سیخ‌ها را روی آتش بگذارید و مرتب باد بزنید و سیخ‌ها را برگردانید تا گوشت مغز پخت شود. کباب‌ها را در دیس بکشید و در صورت تمایل کمی سماق بر روی آن پاشید.

نکته: در کباب، مواد مغذی در گوشت باقی می‌ماند و بوی مطبوع آن اشتها را تحریک می‌کند معمولاً برای از بین بردن بوی زخم گوشت و آماده کردن آن برای کباب، پس از خرد کردن و شستن آن را در مخلوط پیاز خلال شده، روغن زیتون، کمی ماست و فلفل برای گوشت قرمز و برای گوشت ماهی و طیور در مخلوط پیاز خلال شده، نمک و فلفل و زعفران حل شده به مدت چند ساعت می‌گذاریم. برای جلوگیری از سفت شدن گوشت قرمز، نمک آن را پس از پخت اضافه می‌کنیم.

## ۵-۲ شناسایی نحوه‌ی پخت چند نوع خوراک

## پیتزا

مواد لازم خمیر پیتزا برای ۶ نفر:

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| شیر         | ۲۰۰ میلی‌لیتر             |
| روغن مایع   | ۵۰ میلی‌لیتر              |
| نمک         | ۱/۲ قاشق چای خوری         |
| آرد         | به مقدار لازم             |
| مایه خمیر   | ۱ قاشق سوپ خوری (۲۵ گرم)  |
| آب نیمه گرم | ۳/۱ پیمانه (۷۰ میلی‌لیتر) |
| شکر         | یک قاشق مربا خوری         |



## طرز تهیه‌ی خمیر:

شیر و روغن و مایه خمیر حل شده را به تدریج در آرد مخلوط می‌کنیم. تا خمیری به دست آید که به دست نچسبد. خمیر آماده را زیر پوشش قرار می‌دهیم تا حجم آن دو برابر شود. خمیر آماده را در سینی بزرگ یا تک نفره

که قبلاً چرب و آرد پاشیده شده به ضخامت ۲ - ۳ میلی متر پهن می کنیم و رویش را سُس پیتزا می مالیم و کمی پنیر روی آن می پاشیم، سپس مواد پیتزا را روی آن می ریزیم و روی آن مجدداً پنیر می پاشیم و در فر می گذاریم.

نکته :

طرز تهیه مایه ی خمیر: ابتدا شکر را در آب نیم گرم حل می کنیم و مایه ی خمیر را به آن اضافه و هم می زنیم سپس در ظرف را می گذاریم و به مدت ۵ الی ۱۰ دقیقه در محیط قرار می دهیم تا مایه ی خمیر به عمل آید.

#### طرز تهیه ی مواد اولیه ی سُس پیتزا

چنانچه سُس پیتزا را خودمان تهیه کنیم کیفیت بهتری خواهد داشت.

#### مواد اولیه سُس پیتزا:

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| رب گوجه فرنگی          | ۲۰۰ گرم       |
| سرکه                   | ۵۰ میلی لیتر  |
| روغن مایع              | ۷۵ میلی لیتر  |
| فلفل قرمز              | به مقدار لازم |
| پیاز متوسط             | ۱ عدد         |
| ترخان، مرزه، آویشن خشک | به مقدار لازم |

#### طرز تهیه ی سُس:

تمام مواد را مخلوط می کنیم و چند جوش می دهیم. این سُس را در یخچال نیز می توان نگهداری کرد.

#### لازانیا

مواد اولیه ی خمیر لازانیا برای ۶ نفر:

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| آرد سفید  | ۲ پیمانه                 |
| نمک       | به مقدار لازم            |
| تخم مرغ   | ۲ عدد                    |
| روغن مایع | ۱ قاشق سوپ خوری (۲۰ گرم) |
| شیر       | پیمانه                   |

#### طرز تهیه ی خمیر لازانیا

زرده و سفیده ی تخم مرغ را با شیر، روغن و نمک به کمک قاشق مخلوط می کنیم. سپس آرد را آرام آرام اضافه و با دست مخلوط می کنیم تا خمیر به دست آید. خمیر نباید به دست بچسبد و باید لطیف باشد. ۱۵ دقیقه

زیر پلاستیک می‌گذاریم. سپس به قطر یک تا دو میلی‌متر پهن می‌کنیم و به شکل مستطیل می‌بریم. این خمیر آماده را می‌توان خشک کرد یا این که تازه تازه مصرف کرد. سپس مواد دیگر را آماده می‌کنیم.

### آشنایی با سُس سفید و طرز تهیه‌ی آن

سُس سفید از جمله سُس‌هایی است که در بعضی از غذاها و سوپ‌ها به کار می‌رود.

مواد اولیه سس سفید

|               |               |
|---------------|---------------|
| آرد           | ۵۰ گرم        |
| آب مرغ یا شیر | ۴۰۰ میلی لیتر |
| کره           | ۵۰ گرم        |
| نمک و فلفل    | به مقدار لازم |

### طرز تهیه:

آرد و کره را در ظرفی روی حرارت می‌گذاریم تا کمی تفت داده شود و بوی خاصی ندهد. سپس شیر را آرام آرام به آن اضافه می‌کنیم تا گلوله نشود و آن را روی گاز مرتب به هم می‌زنیم تا غلیظ شود. در پایان نمک و فلفل به آن اضافه می‌کنیم.

آشنایی با مواد اولیه و طرز تهیه‌ی لازانیا:

مواد لازم:



|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| خمیر یا ورق لازانیا | ۶ تا ۸ ورق               |
| گوشت چرخ کرده       | ۵۰۰ گرم                  |
| قارچ                | ۲۵۰ گرم                  |
| فلفل دلمه‌ای        | ۱ عدد                    |
| پیاز رنده شده       | ۱ عدد                    |
| رب گوجه‌فرنگی       | ۲ قاشق سوپ خوری (۵۰ گرم) |
| نمک و فلفل و ادویه  | به مقدار لازم            |
| پیاز داغ            | ۳ قاشق سوپ خوری          |
| پنیر گرویر و کش دار | ۴۰۰ گرم                  |

### طرز تهیه:

ابتدا پیاز را رنده می‌کنیم. سپس گوشت و نمک و ادویه را با کمی روغن تفت می‌دهیم، رب گوجه‌فرنگی رقیق را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم آهسته بجوشد تا کمی آب آن تبخیر شود. سپس فلفل دلمه را خرد و اضافه

می‌کنیم. قارچ را آماده می‌کنیم و همه‌ی مواد را مخلوط می‌کنیم، ته ظرف نسوزی را چرب می‌کنیم. از ورقه‌های پخته‌ی لازانیا در کف ظرف می‌چینیم. از مایه‌ی گوشتی آماده روی آن می‌ریزیم. شس سفید و قرمز و پنیر نیز می‌ریزیم و مجدداً این کار را تکرار می‌کنیم و در مرحله‌ی آخر نیز روی آن را پنیر می‌ریزیم و در طبقه‌ی وسط فر با درجه‌ی حرارت ۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت یا ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد به مدت ۴۵ دقیقه می‌پزیم تا پنیر برشته شود و با شس قرمز آن را تزیین می‌کنیم.

### رولت گوشت

یکی از غذاهای مدرن است، که در ایران نیز مورد استفاده قرار گرفته و به ذائقه‌ی ایرانی‌ها خوش آمده است.

مواد اولیه‌ی رولت گوشت برای ۶ نفر:

گوشت چرخ کرده (که از مغز آن و بدون چربی و دست کم دو بار چرخ شده باشد) ۵۰۰ گرم

تخم مرغ سفت شده ۲ - ۳ عدد

آرد سوخاری ۱ قاشق سوپ خوری

سیر ۳ حبه

جعفری خرد شده ۲ قاشق سوپ خوری (۵۰ گرم)

نخودفرنگی ۱۰۰ گرم

تخم مرغ خام ۱ عدد

هویج پخته شده (برای وسط رولت) به دلخواه

نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم

روغن به مقدار لازم

رب گوجه فرنگی به مقدار لازم

آب لیمو به مقدار لازم

زعفران به مقدار لازم



### نحوه‌ی آماده کردن مایه‌ی رولت:

گوشت را با نمک و سیر رنده شده، خوب مالش می‌دهیم تا کاملاً حالت چسبندگی پیدا کند. سپس آرد سوخاری و تخم مرغ خام را اضافه می‌کنیم، خوب ورز می‌دهیم. گوشت را روی میزی که آرد پاشیده شده یا با روغن

مایع چرب کرده ایم به اندازه‌ی دلخواه باز می‌کنیم. روی سطح آن جعفری می‌پاشیم. سپس نخود فرنگی و بعد تخم مرغ پخته یا هویج پخته را می‌گذاریم. گوشت را لوله می‌کنیم در تابه که کمی روغن را داغ کرده ایم اطرافش را سرخ می‌کنیم و کمی رب گوجه فرنگی، آب لیمو، آب و زعفران را مخلوط کرده و شس آماده را روی آن می‌ریزیم، تا مغز پخت شود. سپس آن را آرام در ظرف می‌گذاریم و می‌بریم و دور آن را با سبزیجات پخته تزئین می‌کنیم.

### کنتلت

کنتلت یکی از غذاهای معروف ایرانی است که می‌توان آن را با سیب زمینی خام، پخته یا مخلوطی از آن‌ها تهیه کرد.

مواد اولیه برای ۶ نفر:

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| گوشت مغز آن چرخ کرده، (دو بار چرخ شده) | ۵۰۰ گرم       |
| تخم مرغ خام                            | دو عدد        |
| پیاز                                   | دو عدد        |
| آرد نخودچی یا آرد                      | ۵۰ گرم        |
| سیب زمینی متوسط پخته                   | ۴۰۰ گرم       |
| سیب زمینی کوچک خام                     | ۱ عدد         |
| نمک و فلفل و زردچوبه                   | به مقدار لازم |
| روغن برای سرخ کردن                     | به مقدار لازم |
| طرز تهیه:                              |               |

سیب زمینی های خام و پخته را پس از پوست گرفتن و رنده کردن با گوشت چرخ شده، نمک، فلفل، زردچوبه، کمی زعفران، پیاز رنده شده، تخم مرغ و آرد نخودچی یا سوخاری، همه را خوب ورز می‌دهیم. اگر مایه شل بود به آن آرد نخودچی می‌زنیم. از مایه گلوله‌هایی برمی‌داریم و در دست به شکل بیضی درمی‌آوریم. و در روغن فراوان داغ سرخ می‌کنیم. حرارت باید ملایم باشد تا مغز آن پخته شود. پس از اینکه یک طرف آن سرخ شد طرف دیگر را سرخ می‌کنیم. دقت کنید اگر نوع سیب زمینی مرغوب نباشد و هنگام پخت از هم پاشیده شود، کنتلت شما هم هنگام پخت از هم می‌پاشد.

### کوکو

کوکو نیز یکی دیگر از غذاهای متداول در ایران است که نام آن بستگی به مواد اولیه‌ی اصلی آن دارد. یعنی اگر از کوکوی سیب زمینی نام می‌بریم ماده‌ی اصلی آن سیب زمینی است. انواع کوکو، شامل: کوکوی سیب زمینی،

سبزی، دورنگ، بادنجان، کدو، نخودفرنگی، شوید و باقلا، گل کلم، بروکلی، ماست، مرغ و غیره.

مواد اولیه‌ی کوکوی سیب زمینی برای ۶ نفر:

|                |                |
|----------------|----------------|
| زعفران و نمک   | به مقدار لازم  |
| روغن           | به اندازه کافی |
| سیب زمینی پخته | ۱ کیلو         |
| تخم مرغ        | ۶ عدد          |
| طرز تهیه:      |                |

سیب زمینی را با آب و نمک می پزیم تا کاملاً پخته شود. پوست آن را می گیریم تا خنک شود، از چرخ یا رنده‌ی ریز رد می کنیم. زرده و سفیده را جدا می کنیم و زرده را خوب هم می زنیم تا غلیظ شود. آن را با نمک و فلفل و زعفران حل شده را به سیب زمینی اضافه می کنیم. آنگاه سفیده را خوب می زنیم تا پوک و سفید و به مخلوط اضافه می کنیم. آرام هم می زنیم تا مخلوط شود. درتابه روغن می ریزیم و آن را داغ می کنیم. می توانیم این کوکو را به صورت گل سرخ کنیم و یا یک جا درتابه بریزیم و پشت و روی آن را سرخ کنیم.

## ۶-۲ شناسایی پخت چند نوع غذای محلی

### بریانی

یکی از غذاهای شهر اصفهان است که از دیرباز به طور سنتی در این شهر پخته می شود.

نحوه‌ی آماده کردن و نوع مواد اولیه‌ی بریانی

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| گوشت سردست و دنده              | یک کیلو       |
| پیاز درشت                      | ۱ عدد         |
| نمک و زردچوبه                  | به مقدار لازم |
| دارچین                         | به مقدار لازم |
| فلفل                           | به مقدار لازم |
| زعفران                         | به مقدار لازم |
| نعناع تازه خرد شده             | چند برگ       |
| خلال بادام                     | برای تزئین    |
| نان بریده شده به اندازه کف دست | ۱۲ تکه        |

## طرز تهیه:

گوشت را پس از تکه تکه کردن همراه با آب، نمک، زردچوبه و پیاز روی حرارت می گذاریم. از زمان جوش ۳۰ دقیقه آن را می پزیم تا نیم پز شود و آب آن به اندازه ی ۱/۲ لیوان برسد. گوشت و نعناع را هم از چرخ گوشت رد می کنیم و دارچین، فلفل، زعفران و آب باقی مانده را اضافه و آن ها را خوب مخلوط می کنیم. تابه را می گذاریم داغ شود و گوشت را در آن می ریزیم تا به روغن بيفتد. نان ها را به اندازه کف دست می بُریم و در تابه ی دیگری کمی برشته می کنیم. به روی هر قطعه نان مقداری گوشت می گذاریم و روی آن خلال بادام و دارچین می ریزیم و سپس یک قطعه نان دیگر روی آن قرار می دهیم.

## میرزا قاسمی

این غذا نیز یکی از غذاهای سنتی گیلان و مازندران است که از آن هم به جای خورش و هم به جای خوراک استفاده می شود.

نحوه ی آماده کردن و نوع مواد اولیه ی میرزا قاسمی

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| بادنجان متوسط        | ۱ کیلو          |
| تخم مرغ              | ۴ عدد           |
| گوجه فرنگی           | ۵ عدد           |
| سیر                  | ۶ تا ۷ حبه درشت |
| پیاز داغ ریز         | ۴ قاشق غذا خوری |
| نمک و فلفل و زردچوبه | به مقدار لازم   |
| روغن                 | به مقدار لازم   |

## طرز تهیه:

بادنجان ها را پس از تمیز کردن، روی شعله پخش کن روی حرارت ملایم کباب می کنیم تا مغز پخت شود. پس از جدا کردن پوست آن را با ساطور خرد می کنیم و کنار می گذاریم. سیر را خرد و له می کنیم و با روغن نفت می دهیم و بادنجان را به آن اضافه می کنیم. همچنین زردچوبه، نمک، فلفل و سیر آن را با حرارت ملایم نفت می دهیم. سپس گوجه فرنگی پوست گرفته و خرد شده را اضافه می کنیم و می گذاریم با بادنجان ها پخته و آبش کشیده شود. آن گاه در ظرف مناسبی روغن می ریزیم و تخم مرغ ها را، که با چنگال زده ایم، می پزیم و با قاشق مرتب هم می زنیم تا تخم مرغ ها پخته و خرد و ریز ریز شوند آن گاه پیاز داغ را به بادنجان و گوجه ی پخته

شده اضافه می‌کنیم. سپس همه را مخلوط می‌کنیم و در ظرف می‌کشیم.

### قلیه ماهی

غذایی است که بیشتر در جنوب ایران پخته می‌شود و به جای خوراك یا خورش استفاده می‌کنند.

مواد لازم برای ۶ نفر:

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| ماهی بدون استخوان (شیر ماهی) | ۱ کیلوگرم     |
| گشنیز                        | ۱/۵ کیلوگرم   |
| شنبلیله                      | ۲۰۰ گرم       |
| پیاز داغ                     | ۱۰۰ گرم       |
| سیر سرخ شده                  | ۵۰ گرم        |
| تمرهندی بزرگ                 | ۱ بسته        |
| فلفل قرمز                    | به مقدار لازم |
| نمک و فلفل سیاه              | به مقدار لازم |
| روغن                         | به مقدار لازم |

### طرز تهیه:

گشنیز و شنبلیله را پس از تمیز کردن، ریز خرد می‌کنیم و تفت می‌دهیم. سیر سرخ کرده و پیاز داغ را اضافه می‌کنیم. سپس تمرهندی را در مقدار آب گرم خیس و از صافی رد می‌کنیم و به آن اضافه می‌کنیم. در این فاصله ماهی را که تمیز کرده‌ایم، نمک می‌زنیم. سپس آن را کمی در روغن سرخ کرده در ظرف نسوزنگه می‌داریم و رویش مایه‌ی قلیه و تمرهندی را می‌ریزیم و در فر با ۳۵۰ درجه‌ی حرارت فارنهایت یا ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه می‌پزیم، تا آب آن تمام شود و جا بیفتد. این قلیه را می‌توان با برنج یا نان مصرف کرد.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل دوم:

۱. کدام گزینه از مراحل پخت پلو نمی باشد؟  
 الف) خیساندن  
 ب) آبکش کردن  
 ج) کته کردن  
 د) دم کردن
۲. در تهیه‌ی خورش‌ها، انواع سبزی‌ها را چه زمان باید به خورش اضافه کرد؟  
 الف) بعد از پخت گوشت  
 ب) قبل از پخت گوشت  
 ج) همزمان با اضافه کردن گوشت  
 د) هیچکدام
۳. در کدام یک از غذاهای محلی از تمره‌ندی استفاده می شود؟  
 الف) بریانی  
 ب) قلیه ماهی  
 ج) کباب ترش  
 د) میرزا قاسمی

|   |     |   |
|---|-----|---|
| ۳ | ۲   | ۱ |
| ب | الف | ج |

## فصل سوم:

( ۶ ساعت نظری )

( ۴۸ ساعت عملی )



توانایی تهیه چند نوع شیرینی، دسر و مربا

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- مواد شیرینی پزی را بشناسد.
- بتواند چند نوع شیرینی خشک و تر را تهیه کند.
- بتواند چند نوع مربا، مارمالاد و دسر تهیه کند.

## ۱-۳ آشنایی با مواد شیرینی‌پزی

## • آرد

آرد مایه‌ی اصلی کیک، شیرینی و نان است. اساساً آرد بر دو نوع است: سفید که از مغز گندم درست می‌شود و غیر سفید که بر حسب این که چه مقدار و چه لایه‌هایی از پوست گندم در آن باشد به چند درجه تقسیم می‌شود. برای تهیه‌ی آرد شیرینی باید از ضعیف‌ترین و نرم‌ترین نوع گندم استفاده شود تا خمیر آن کش‌دار نباشد. آرد را در ظرفی در بسته و در جای خنک نگهداری کنید. آرد مانده بوی نامطلوب می‌گیرد و در طعم کیک و شیرینی بسیار تأثیر می‌گذارد. به طور کلی آردی که برای تهیه‌ی کیک مصرف می‌شود باید از نوع سفید، نرم و تازه باشد.

## • پسته

توجه داشته باشید مغز پسته‌ی شیرینی‌ها ریز و سبز رنگ است و با آن‌که مزه‌ی خوبی دارد بیشتر به سبب رنگ آن به کار می‌رود.

## • پودر نارگیل

پودر نارگیل تازه دارای رنگ سفید و عطر مطبوعی است که از رنده کردن نارگیل به دست می‌آید. در هنر شیرینی‌پزی از طعم دهنده‌های بسیار خوب است و برای تزئین نیز بسیار از آن استفاده می‌کنند.

## • بیکینگ پودر

مخلوطی از  $\frac{1}{4}$  وزنی جوش شیرین و حدود  $\frac{1}{4}$  اسید ضعیف مجاز و  $\frac{1}{4}$  بقیه آن نشاسته ذرت یا گندم می‌باشد. بهتر است بیکینگ پودر با آرد مخلوط شود و سپس در کیک ریخته شود.

## • تخم مرغ

برای هواده‌ی شیرینی و بیسکویت از تخم مرغ استفاده می‌کنند، زیرا پس از هم زدن شدید، قدرت نگهداری هوا را به دست می‌آورد. تخم مرغ بر اثر هم زدن شدید، کف نسبتاً مقاوم و مناسبی ایجاد می‌کند. یک تخم مرغ کامل مقدار آرد برابر وزن خود را هواده‌ی می‌کند، تخم مرغ سالم پس از شکسته شدن دارای سفیده‌ای سفت و غلیظ است و زرده‌ی آن روی سفیده می‌ماند. تخم مرغ سالم در برابر نور شفاف است. در صورت استفاده از پودر تخم مرغ باید اجازه دهید تا با آب مخلوط شود و رطوبت کافی جذب کند تا خواص خود را به دست آورد. معمولاً باید دمای تخم مرغ با دمای اتاق یکسان باشد. هیچ‌گاه تخم مرغ را در فریزر نگهداری نکنید، چون خاصیت خود را از دست می‌دهد.

### • زرده‌ی تخم‌مرغ

این ماده ۵۰ درصد آب و ۳۲ درصد چربی دارد. در شیرینی‌پزی سعی کنید وانیل را به زرده اضافه کنید و سپس زرده را آنقدر هم بزنید تا کرم رنگ شود و حالت کش‌دار پیدا کند. در این صورت بوی زخم آن گرفته می‌شود. زرده بر اثر هم زدن کف نمی‌کند. از خواص زرده ایجاد رنگ، طعم و تردی شیرینی است. می‌توانید یک واحد پودر زرده را با دو و نیم واحد آب مخلوط کنید و بگذارید ۳ ساعت بماند و سپس مصرف کنید.

### • خامه

در شیر مقداری ذرات چربی به صورت معلق وجود دارد. زمانی که شیر به صورت راکد در جایی بماند به دلیل اینکه وزن این ذرات کمتر از وزن خود شیر است به سطح می‌آید و لایه‌ای ایجاد می‌شود که به آن خامه می‌گویند. در صنعت شیر، خامه را با چرخ خامه‌گیری از شیر جدا می‌کنند. خامه را به میزان لازم تهیه و بلافاصله در یخچال نگهداری کنید.

### • روغن

روغن‌ها معمولاً به صورت جامد یا مایع در بازار یافت می‌شود. تفاوت انواع روغن‌های مایع به مقاومت آن‌ها در برابر حرارت بستگی دارد. یکی از مقاوم‌ترین روغن‌ها در برابر حرارت روغن کُنجد است و بعد از آن می‌توان از روغن ذرت نام برد. برای بهداشت و حفاظت روغن، آن را در فضای خنک و دور از هوا در ظرفی در بسته نگهداری کنید.

### • سرکه

سرکه دو نوع است: سرکه‌ی طبیعی که از انگور و کشمش گرفته می‌شود و بسیار خوش‌عطر است. سرکه‌ی سفید که همان اسیداستیک رقیق است و عطری ندارد. بهتر است در شیرینی‌پزی از سرکه‌ی طبیعی استفاده شود. هرگاه سرکه بیش از اندازه تند باشد کمی آب‌جوش به آن اضافه کنید.

### • شکلات

وقتی که برای شیرینی‌هایتان از شکلات استفاده می‌کنید از نوع مرغوب آن‌را، که مقدار کاکائوی آن زیاد است، مصرف کنید. از شکلات‌هایی که برای پوشاندن کیک‌ها استفاده می‌کنند پرهیز کنید. در این نوع شکلات‌ها مقدار شکر و روغن گیاهی بسیار زیاد است. هنگام آب کردن شکلات، ضمن رعایت احتیاط، برای گرم کردن آن از حرارت زیاد پرهیز کنید. از روش بن‌ماری برای آب کردن آن استفاده شود.

### • شکر

در دستورالعمل تهیه‌ی شیرینی همواره گفته می‌شود که از چه نوع شکر استفاده کنید. تعداد بسیاری از دستورالعمل‌ها شکرهای قهوه‌ای تصفیه نشده را ترجیح می‌دهند که طعم و مزه‌ی آن‌ها بیشتر از شکرهای

قهوه‌ای تصفیه شده است. شکرهای خام احتیاج به الک شدن دارند. شکرهای دانه‌ریز که بسیار خوب تصفیه شده‌اند شیرینی‌ها را به نوعی خاص خوش طعم می‌کنند.

#### • شیر

شیرها از لحاظ رنگ، مزه، عطر و مقدار چربی و کلسیم و... با هم تفاوت دارند. می‌توان از هر نوع به دلخواه استفاده کرد. شیر را باید همواره در یخچال و در ظرف در بسته نگهداری کرد.

#### • عسل

در خرید عسل خالص باید بیشتر از هر چیز به عطر، طعم و کیفیت آن توجه داشت. عسل، فاسد نمی‌شود و می‌توانید آن را تا مدت زمانی طولانی نگهداری کنید.

#### • قهوه

این ماده از تفت دادن و آسیاب کردن دانه‌ی قهوه به دست می‌آید و برای طعم‌دهی در شیرینی‌ها به کار می‌رود.

#### • کاکائو

کاکائو طعم‌دهنده و رنگ‌دهنده در شیرینی‌هاست. کاکائو، دانه‌ی درختی استوایی است که شکلات از آن درست می‌کنند. مزه و عطر خاص کاکائوی خوب فقط در بعضی از انواع اعلا‌ی دانه‌ی کاکائو هست که دارای رنگ قهوه‌ای روشن مایل به قرمز با عطر و طعم طبیعی است. بهتر است برای حل کردن پودر کاکائو، ابتدا آن را با کمی شکر مخلوط، سپس آب یا شیر را به آن اضافه کنید.

#### • کره

منبع اصلی کره، چربی شیر است و بر اثر زدن خامه به دست می‌آید و از آنجا که چربی خالص نیست و موادی از قبیل آب دارد در مقایسه با روغن در پخت شیرینی مزیت بیشتری دارد و باعث استحکام و فرم‌دهی و طعم‌دهی بهتری در شیرینی می‌شود.

#### • نمک

نمک طعم‌دهنده‌ای است که طعم بسیاری از محصولات غذایی را مطبوع‌تر می‌کند. در شیرینی پزی آن را به صورت خشک مصرف می‌کنند، به طوری که آن را در آرد می‌ریزند و کاملاً مخلوط می‌کنند. در غیر این صورت بر محصول تأثیر نامطلوب خواهد گذاشت. نمک باعث متعادل شدن طعم شیرینی می‌شود.

#### • گردو

گردو از جمله موادی است که در داخل شیرینی یا برای تزئین شیرینی به کار می‌رود. هنگام خرید آن به این نکته توجه داشته باشید که مغز گردوی مناطق مختلف از لحاظ طعم یکی نیستند. بعضی از آن‌ها مزه‌ی گس و تلخی

دارند که ممکن است این مزه در شیرینی شما بماند. به همین دلیل هنگام خرید حتماً آن را بچشید. یکی دیگر از دلایل تلخی مغز گردو مربوط به پوست آن است که برای رفع این مشکل می‌توان مغز گردو را در آب گذاشت، تا خیس بخورد. سپس پوست آن را بگیرید در این صورت تلخی گردو گرفته می‌شود و بهتر است مغز گردو را در ظرفی در بسته، در یخچال نگهداری کنید.

#### • ماست

زمانی که باکتری معینی (مخمّر) در شیر کشت داده شود و کل حجم آن را در برگیرد، ماست به دست می‌آید. ماست تقریباً خواص شیر را دارد.

#### • وانیل

وانیل شیره یا اسانس میوه‌ی لوبیا مانند و سیاه رنگ گیاهی گرمسیری است که در شیرینی پزی به کار می‌رود.

#### • هل

هل از دیگر مواد معطری است که در شیرینی پزی به خصوص شیرینی‌های سنتی از آن استفاده می‌شود. سه نوع هل وجود دارد. هل سفید، هل سبز و هل سیاه. هل سفید گران‌ترین نوع آن است. هل سبز عطرقوی تری دارد که می‌تواند جایگزین هل سفید شود. هل سیاه درشت‌تر است و عطر آن با دو نوع دیگر فرق دارد. هل سبز را با پوست می‌سایند و مصرف می‌کنند.

### ۲-۳ شناسایی طرز تهیه چند نوع شیرینی خشک

شیرینی‌های خشک معمولاً در مراسم عصاره جشن‌های عروسی و میهمانی‌ها مورد استفاده دارد. در ایران و سایر کشورهای جهان هزاران نوع شیرینی خشک وجود دارد که بعضی از انواع آن خاص بعضی از شهرهاست، بعضی از انواع آن‌ها در همه‌جا متداول است.



#### شیرینی پفک گردویی

مواد اولیه:

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| زردی تخم مرغ     | ۴ عدد                       |
| پودر قند         | ۴ قاشق سوپ‌خوری             |
| آرد              | ۱ قاشق سوپ‌خوری (۲۵ گرم)    |
| وانیل            | $\frac{1}{4}$ قاشق چای‌خوری |
| مغز گردوی خرد شد | ۳۰۰ - ۲۵۰ گرم               |

نصف قاشق مربا خوری

هل

برای تزئین

نگین پسته

طرز تهیه:

زرده‌ها را با پودر قند و وانیل با همزن خوب می‌زنیم، تا کرم‌رنگ شود هل و آرد را به آن می‌افزاییم. سپس آن را با قاشق مخلوط و بعد گردو را اضافه می‌کنیم. سینی فر را با کاغذ پوشش می‌دهیم و چرب می‌کنیم. سپس گلوله‌هایی کوچک با قاشق چای خوری با فاصله در سینی می‌گذاریم، روی آن نگین پسته می‌پاشیم و آن را در طبقه‌ی وسط فر با حرارت ۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه می‌پزیم. پس از خنک شدن از کاغذ جدا می‌کنیم و در ظرف می‌چینیم.

شیرینی پفک نارگیلی

مواد اولیه:

۴ عدد

سفیده‌ی تخم مرغ

۳۰۰-۲۵۰ گرم

پودر قند

۱۵۰ گرم

پودر نارگیل

 $\frac{1}{4}$  قاشق چای خوری

وانیل

طرز تهیه:

سفیده‌ی تخم مرغ را با پودر قند با همزن خوب می‌زنیم تا سفت و غلیظ شود بعد روی حرارت غیر مستقیم، بنماری می‌کنیم و سپس وانیل و پودر نارگیل را به آن می‌افزاییم و با قاشق مخلوط می‌کنیم و در کف سینی کاغذ می‌اندازیم و آن را چرب می‌کنیم و با قیف سرماسوله‌ای یا ستاره‌ای یا دندانه، با فاصله به صورت گل‌های کوچک در سینی می‌گذاریم. رویش هم کمی نگین پسته می‌پاشیم و در فر، که قبلاً گرم کرده‌ایم، قرار می‌دهیم. حرارت را روی ۳۰۰ درجه‌ی فارنهایت یا ۱۷۰ درجه‌ی سانتی‌گراد ثابت می‌کنیم تا نان‌ها کمی طلایی شوند. پس از خنک شدن آن‌ها را از کاغذ جدا می‌کنیم و در ظرف می‌چینیم.

شیرینی پنجره‌ای

مواد اولیه:

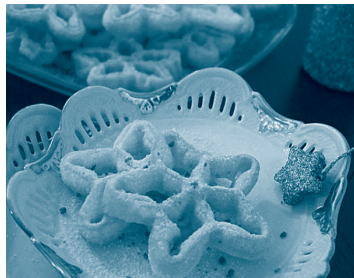
 $\frac{1}{4}$  پیمانه (۷۵ گرم)

نشاسته‌ی گل گندم

۵ عدد

تخم مرغ





|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| گلاب     | $\frac{1}{4}$ پیمانه (۷۰ میلی لیتر) |
| وانیل    | $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری         |
| آرد      | ۲ قاشق سوپ خوری (۵۰ گرم)            |
| روغن     | به مقدار لازم                       |
| پودر قند | به مقدار لازم                       |

## طرز تهیه:

نشاسته را در گلاب حل می کنیم و تخم مرغ ها را می زنیم و محلول نشاسته و گلاب به آن می افزاییم. آرد و وانیل را هم می افزاییم و مخلوط را از صافی رد می کنیم. روغن را در ظرف مناسبی داغ می کنیم و قالب را در روغن قرار می دهیم و قبل از آن که داغ شود، آن را تا لبه در مایه فرو می بریم، در روغن داغ فرو می بریم تا مایه آزاد شود. سپس نان ها را در صافی قرار داده تا خنک شود و روغن اضافی آن گرفته شود. در پایان پودر قند را روی نان های سرد شده الک می کنیم.

## نان برنجی

مواد لازم:

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| آرد برنج سفید و خیلی نرم    | ۵۰۰ گرم                             |
| پودر قند                    | ۲۰۰ گرم                             |
| روغن جامد مخصوص قنادی       | ۲۵۰ گرم                             |
| تخم مرغ                     | ۲ عدد                               |
| گلاب                        | $\frac{1}{4}$ پیمانه (۵۰ میلی لیتر) |
| هل ساییده                   | ۱ قاشق مربا خوری                    |
| تخم خُرفه مقداری برای تزیین |                                     |



## طرز تهیه:

روغن و پودر قند را با همزن برقی خوب بزنید تا لطیف و سفید رنگ شود. تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه کنید و خوب بزنید. گلاب را هم اضافه کنید و سپس آرد را کم کم بیفزایید و مایه را مخلوط کنید تا خمیری نرم و لطیف به عمل آید و به دست نچسبد. این خمیر را در ظرفی قرار دهید و روی آن را بپوشانید و ۲۴ ساعت استراحت

دهید. سپس از خمیر گلوله‌های کوچکی بردارید و خوب در دست گرد کنید و با فاصله در سینی فر بگذارید. روی آن‌ها با ماسوره‌ی ساده یا مُهر مخصوص نان برنجی نقش بزنید. کمی تخم شربتی روی آن بریزید و در فری که از قبل با حرارت ۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت یا ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم شده است به مدت ۱۵-۲۰ دقیقه در طبقه‌ی وسط بگذارید زیرا نان‌ها باید طلایی رنگ شوند. پس از پخت و خنک شدن، آن را در ظرف بچینید.

### نان نخودچی

مواد لازم:

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| آرد نخودچی                       | ۵۰۰ گرم            |
| پودر قند                         | ۲۵۰ گرم            |
| روغن جامد                        | ۲۵۰ گرم            |
| هل                               | ۱ قاشق مرباخوری پر |
| زعفران ساییده و در کمی آب حل شده | به مقدار لازم      |

طرز تهیه:

روغن نرم شده و پودر قند را با دست یا همزن برقی مخلوط کنید تا صاف و یکدست شود. آرد نخودچی را آرام‌آرام بیفزایید. مایه را با دست به خوبی مخلوط کنید. هل و زعفران حل شده را به آن اضافه کنید. خمیر را با کف دست به خوبی ورز دهید به حدی که خمیر در دست کاملاً گلوله شود و پخش نشود (می‌توانید به جای ورز دادن با دست، خمیر را یکی دو بار چرخ کنید). خمیر آماده را حدود ۲ ساعت زیر پوشش بگذارید. در این مرحله از خمیر، گلوله‌های کوچکی بردارید و در دست گرد کنید و با قالب لبه تیز روی آن نقش بیندازید و روی آن خلال پسته قرار دهید و در سینی فر بچینید. نان‌ها را در فری که از قبل با حرارت ۱۷۵ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم شده است در فر به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه بپزید. زمانی که کف نان‌ها کمی طلایی شد مرحله‌ی پخت به پایان رسیده است. پس از این که نان‌ها کاملاً سرد شدند، آن‌ها را از سینی جدا کنید و در ظرف بچینید.



### شیرینی کشمشي

مواد لازم:

|            |         |
|------------|---------|
| پودر قند   | ۵۰۰ گرم |
| روغن قنادی | ۳۵۰ گرم |
| آرد        | ۳۷۵ گرم |

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| تخم مرغ   | ۵ عدد                       |
| کشمش      | ۲۰۰ - ۱۵۰ گرم               |
| وانیل     | $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری |
| طرز تهیه: |                             |

پودر قند را همراه روغن باهم زن خوب می‌زنیم تا حالت کرم رنگ شود وانیل را اضافه کرده و تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه می‌کنیم با هم زن می‌زنیم تا مایه‌ی صاف و یکدستی به دست آید. بعد آرد را اضافه کرده در آخر کشمش را اضافه می‌کنیم، فر را از یک ربع قبل با درجه ۲۰۰ سانتی‌گراد گرم می‌کنیم مایه‌ی شیرینی را با قاشق یا قیف با فاصله زیاد در سینی چرب شده و آرد پاشیده شده می‌ریزیم و در طبقه وسط فر به مدت ۱۰ دقیقه قرار می‌دهیم لبه‌های شیرینی که طلایی شد از فر خارج کرده با کارد، شیرینی را از سینی جدا می‌کنیم.

### ۳-۳ شناسایی طرز تهیه چند نوع شیرینی تر

شیرینی‌های تر گاهی بصورت دسر و به طور معمول برای جشن تولد، عروسی، نامزدی و سایر مراسم خاص استفاده می‌شود. برای تهیه‌ی شیرینی‌های تر، لقمه‌ای یا کیک‌های خانگی معمولاً از کیک‌های اسفنجی استفاده می‌شود که در اینجا به طرز تهیه‌ی کیک اسفنجی اشاره می‌کنیم.

کیک اسفنجی

مواد لازم:

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| تخم مرغ    | ۱۰ عدد                      |
| آرد        | ۱۰ قاشق سوپ خوری (۲۵۰ گرم)  |
| شکر        | ۱۰ قاشق سوپ خوری (۲۵۰ گرم)  |
| وانیل      | $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری |
| بکینگ پودر | $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری |
| طرز تهیه:  |                             |

زرده و سفیده را از هم جدا کنید. آن‌گاه نیمی از شکر را با زرده و نیمی دیگر را با سفیده مخلوط کنید سفیده را با شکر خوب می‌زنیم تا سفت و غلیظ شود و کنار می‌گذاریم. زرده را با شکر و وانیل خوب با هم زن می‌زنیم تا سفت و غلیظ شود. زرده را با سفیده مخلوط و آرد و بکینگ پودر را از الگ رد می‌کنیم و آن را در چند نوبت با مایه مخلوط می‌کنیم و به آرامی هم می‌زنیم. اما بعد از ریختن آرد مایه را زیاد نباید بهم زد زیرا پف کیک می‌خوابد. مایه را در قالبی که قبلاً کاغذ انداخته و چرب کرده‌ایم، می‌ریزیم و در فری که قبلاً با حرارت ۳۵۰ درجه‌ی

فارنهایت یا ۱۷۵ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم شده‌است به مدت ۱ ساعت در طبقه‌ی دوم می‌پزیم. دقت کنید حرارت فر زیاد نباشد، زیرا حرارت زیاد ممکن است باعث ترک خوردن سطح کیک شود. سپس یک چنگال وسط کیک فرو می‌کنیم. در صورتی که از مایه‌ی کیک چیزی به چنگال نچسبد کیک آماده است ولی چنان چه هنوز خام باشد ۱۵ - ۲۰ دقیقه دیگر لازم است در فر پخته شود. پس از پخت و خنک شدن با استفاده از پنجره سیمی کیک را از وسط به طور افقی به دو قسمت می‌کنیم. هر لایه را با شربت معطر یا آب‌کمپوت ترمی‌کنیم و روی لایه‌ی اول خامه‌ی شیرین شده می‌مالیم و لایه‌ی دیگر را رویش قرار می‌دهیم. سپس سطح روی کیک یک قشر خامه‌ی شیرین می‌مالیم و آن را با ماسوره تزئین می‌کنیم.

### رولت خامه‌ای

مواد لازم:

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| تخم مرغ    | ۵ عدد                       |
| آرد        | ۵ قاشق سوپ‌خوری             |
| شکر        | ۵ قاشق سوپ‌خوری             |
| وانیل      | $\frac{1}{3}$ قاشق چای‌خوری |
| بکینگ پودر | $\frac{1}{3}$ قاشق چای‌خوری |
| پودر قند   | ۱۳۰ گرم                     |
| خامه       | ۴۰۰ گرم                     |
| آب جوش     | ۳ قاشق سوپ‌خوری             |

طرز تهیه:

ابتدا زرده و سفیده‌ی تخم مرغ را از هم جدا می‌کنیم. سپس نیمی از شکر را با سفیده و نیمی دیگر را با زرده مخلوط می‌کنیم و سفیده را خوب می‌زنیم تا کاملاً سفت و غلیظ شود. سپس زرده را با شکر و وانیل خوب می‌زنیم تا غلیظ و سفید و کش‌دار شود. زرده را با سفیده اضافه می‌کنیم و آن را با لیسک به صورت دَوْرانی مخلوط می‌کنیم. آرد الک شده را اضافه و مخلوط می‌کنیم. آب جوش را در حین زدن زرده اضافه می‌کنیم. مایه را در سینی‌ای، که کاغذ انداخته و چرب کرده‌ایم، می‌ریزیم و با لیسک سطح آن را صاف می‌کنیم و آن را در فری که قبلاً گرم کرده‌ایم با حرارت ۴۰۰ درجه‌ی فارنهایت یا ۲۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه می‌پزیم تا سطح آن طلایی شود. کمی که خنک شد رولت را روی کاغذ روغنی که روی آن مقداری پودر قند پاشیده‌ایم قرار می‌دهیم و لوله می‌کنیم تا فرم بگیرد بعد کاغذ روی رولت را بر می‌داریم و روی سطح آن خامه می‌مالیم و دو

مرتبه آن را لوله می‌کنیم و رویش را خامه می‌مالیم یا به صورت ساده تزئین می‌کنیم و در یخچال قرار می‌دهیم.

#### ۳-۴ شناسایی طرز تهیه چند نوع مربا و مارمالاد

##### اصول تهیه‌ی مربا

- ۱- به طور کلی برای تهیه‌ی مربا به میوه‌های سالم و بدون لکه، شکر، آب و کمی آب لیمو نیاز داریم.
- ۲- به شربت مربایی که از میوه‌های شیرین تهیه می‌شود باید بعد از قوام آوردن کمی ترشی در اواخر طبخ اضافه کرد.
- ۳- به طور کلی موقع طبخ مربا باید در ظرف باز باشد تا رنگ مربا تغییر نکند (به جز مربای به که در ظرف باید بسته باشد تا رنگ مربا قرمز شود).
- ۴- شکرک زدن به علت جوشاندن بیش از حد یا شکر بیش از اندازه رخ می‌دهد، برای جلوگیری از به وجود آمدن شکرک باید نسبت شکر را با میوه‌ی دلخواه در نظر داشته باشیم. نسبت شکر برای میوه‌ی شیرین کم‌تر از میوه‌های ترش است.
- ۵- کلیه‌ی مرباها باید در ظروف لعابی سالم طبخ شوند.
- ۶- مرباها را بعد از سرد شدن در ظرف شیشه‌ای می‌ریزیم.

##### تهیه‌ی مربای به

مواد لازم:

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| به        | ۱ کیلوگرم              |
| شکر       | ۷۰۰ - ۸۰۰ گرم          |
| دانه هل   | به مقدار لازم          |
| آب لیمو   | یک تا دو قاشق سوپ خوری |
| آب        | ۷ الی ۸ پیمانه         |
| ظرف لعابی | برای پخت               |

طرز تهیه:

ابتدا به‌ها را می‌شوئیم و به تکه‌های مناسب خرد می‌کنیم. در یک قابلمه‌ی لعابی مقدار ۶-۵ پیمانه آب می‌ریزیم. پس از جوش آمدن به‌ها را اضافه می‌کنیم و روی حرارت می‌گذاریم تا به مدت نیم ساعت بجوشد. سپس شکر را اضافه و شعله را کم می‌کنیم. بعد از حدود سه ربع ساعت جوشدن، در آن را می‌بندیم یا دم می‌کنیم و شعله را تا آنجا که مقدور باشد کم می‌کنیم. این مربا اگر حدود ۳-۳/۵ ساعت روی گاز باشد رنگ و غلظت مناسب پیدا خواهد کرد. در پایان یعنی زمان رسیده شدن مربا آب لیمو را اضافه می‌کنیم و دانه‌های



هل را نیز اضافه و پس از جوش آمدن خاموش می‌کنیم. مربا آماده است.

### مربای انجیر

مواد اولیه

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| انجیر     | ۵/۲ تا ۱ کیلو     |
| شکر       | ۵/۲ تا ۳ کیلو     |
| آب        | ۱۲ تا ۱۰ لیوان    |
| آب لیمو   | ۵/۱ قاشق چای خوری |
| دانه‌ی هل | به مقدار لازم     |

### طرز تهیه‌ی مربای انجیر:

انجیرها را تمیز می‌کنیم و می‌شوییم و در آبکش می‌ریزیم (انجیرها حتماً باید يك اندازه و از نوع انجیر تابستانی باشند که نسبتاً ریزند). شکر و آب را روی حرارت می‌گذاریم تا کاملاً به جوش آید. چنان‌چه نیاز به جرم‌گیری داشته باشد جرم آن را می‌گیریم و سپس انجیرها را در آن می‌ریزیم. با حرارت نه چندان زیاد می‌جوشانیم. انجیرها به تدریج حالت شفاف و شیشه‌ای پیدا می‌کنند. آب لیمو را در این مرحله اضافه می‌کنیم و در پایان، پس از غلظت کامل، دانه‌های هل را اضافه می‌کنیم، غلظت شهد این مربا باید کاملاً قوام آمده باشد. این مربا در دراز مدت سالم می‌ماند. حتماً باید روی آن شهد باشد تا دانه‌های انجیر خشک نشود.

### اصول تهیه‌ی مارمالاد

- مارمالاد مربای پخته شده‌ی له شده و بدون آب از انواع میوه‌ی بدون هسته است.
- برای آن‌که مارمالاد شفاف و کاملاً غلیظ شود مقداری ژلاتین یا لعاب به دانه در آن می‌ریزیم.
- ژلاتین حل شده یا لعاب به دانه را باید زمانی که مارمالاد غلیظ و آماده شد به آن اضافه کنیم و خوب مخلوط می‌کنیم و بعد از کمی جوشیدن آن را از روی حرارت برداریم.

### مارمالاد توت فرنگی

مواد لازم:

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| توت فرنگی          | ۱ کیلو        |
| شکر                | ۸۰۰ - ۷۰۰ گرم |
| ورق یا بودر ژلاتین | ۲ ورق         |

«هر ورق ژلاتین معادل ۱ قاشق مرباخوری پودر ژلاتین سرخالی است».

**طرز تهیه:**

توت فرنگی‌ها را تمیز و پس از شستن آن را در مخلوط کن کاملاً له کنید. سپس شکر را اضافه کنید و روی حرارت بگذارید تا جوش آید و حدود بیست دقیقه تا نیم ساعت آن را بجوشانید. سپس ورق ژلاتین را در آب سرد نرم کنید و در آن بیندازید تا حل شود، شعله را خاموش کنید و آن را خوب هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود.

### ۳-۵ شناسایی طرز تهیه چند نوع دسر

دسرهای اصولاً بعد از صرف غذا به مصرف می‌رسند که در تمامی دنیا متداول است. دسر را در میهمانی‌ها یا روی میز شام و ناهار یا کنار میز می‌گذارند. در شهرها و در کشورهای مختلف دسرهای متفاوت‌اند. در اینجا به طرز تهیه‌ی چند نوع دسر اشاره می‌کنیم:

#### کرم کارامل ژلاتینی

مواد لازم:



|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| ۴ عدد                       | زرده تخم مرغ        |
| ۲۵۰ میلی لیتر               | شیر                 |
| ۲۰۰ گرم                     | شکر                 |
| ۱۰۰ گرم                     | خامه در صورت دلخواه |
| $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری | وانیل               |

**طرز تهیه:**

ابتدا نصف شکر را در ظرفی فلزی می‌ریزیم و روی حرارت ملایم بدون این‌که از قاشق استفاده کنیم تکان می‌دهیم تا ذوب شود و به رنگ طلایی خوش‌رنگ درآید سپس ۱ پیمانه آب سرد به آن اضافه می‌کنیم تا به جوش آید و غلیظ شود در ظرف دیگری زرده‌های تخم‌مرغ را با باقیمانده شکر و وانیل با همزن خوب می‌زنیم تا غلیظ و کش‌دار شود، شیر را در ظرفی می‌جوشانیم و ۲ قاشق سوپ‌خوری از کارامل تهیه شده به آن اضافه می‌کنیم.

پودر ژلاتین را در  $\frac{1}{4}$  پیمانه آب سرد که به روش بنماری حل نموده‌ایم به شیر داغ اضافه می‌کنیم در صورت تمایل خامه را در این مرحله به شیر اضافه می‌کنیم این مواد آماده شده را به زرده‌ها اضافه می‌کنیم بهتر است در نهایت مایع آماده را از صافی رد کنیم مواد را در قالب دلخواه ریخته به مدت ۴ ساعت در یخچال قرار می‌دهیم موقع سرو آن را در ظرف دلخواه بر می‌گردانیم و با کارامل باقیمانده آن را تزیین می‌کنیم.

## کرم شیر

مواد لازم:

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| ۵ پیمانه (۱۰۰۰ میلی لیتر)   | شیر        |
| ۱ پیمانه (۲۰۰ میلی لیتر)    | شکر        |
| $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری | وانیل      |
| ۲۵۰ گرم                     | خامه       |
| ۱ قاشق غذاخوری              | کاکائو     |
| ۸ عدد یا ۸ قاشق مرباخوری    | ورق ژلاتین |

## طرز تهیه:

شیر را ولرم و شکر را در آن حل می‌کنیم. سپس وانیل و خامه را هم اضافه و مخلوط می‌کنیم. ژلاتین نرم شده را در نیم لیوان آب جوش حل و به مایه‌ی شیر اضافه می‌کنیم. نیمی از مایه را در قالب می‌ریزیم و در یخچال می‌گذاریم و نیمی دیگر را با کاکائو که در کمی آب جوش حل شده مخلوط می‌کنیم و پس از بسته شدن کرم شیر، قسمت شکلاتی را آرام روی آن می‌ریزیم و مجدداً در یخچال می‌گذاریم تا کرم کاملاً بسته شود. سپس قالب را در یک لحظه در آب نیم‌گرم می‌گذاریم و کرم را در ظرف بر می‌گردانیم. سطح آن را با خامه‌ی زده شده تزئین می‌کنیم. حدوداً بسته شدن کرم ۳ تا ۴ ساعت طول می‌کشد. اگر کرم یا ژله بسته نشود ممکن است به علت کمی ژلاتین باشد.

## بستنی وانیلی

بستنی یکی از دسرهایی است که به صورت‌های مختلف بستنی سنتی، بستنی زعفرانی، پلمبیر قهوه، وانیلی، میوه‌ای، شکلاتی و... تهیه می‌شود، که در اینجا به طرز تهیه‌ی بستنی وانیلی اشاره می‌کنیم.

مواد لازم:

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| ۳ عدد                                | زرده تخم مرغ زده شده |
| ۲۰۰ گرم                              | خامه                 |
| $\frac{1}{4}$ پیمانه (۱۰۰ میلی لیتر) | شکر                  |
| $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری          | وانیل                |
| ۲۰۰ میلی لیتر                        | شیر                  |



**طرز تهیه:**

در قابلمه ای شکر، نمک، شیر و زرده های تخم مرغ را بریزید و کمی آن را مخلوط کنید. قابلمه را روی آتش ملایم بگذارید و مرتب هم بزنید تا به جوش آید و بلافاصله آن را خاموش کنید. سپس وانیل را اضافه و مایه را خنک کنید و آن را در ظرفی فلزی، مانند کاسه بریزید و در فریزر بگذارید و هر ۳۰ دقیقه یکبار هم بزنید تا کمی سفت شود. خامه را بزنید تا کاملاً پف کند و فرم شود. بعد آن را به بستنی اضافه و خوب مخلوط کنید. سپس مجدداً در فریزر بگذارید و ساعتی یک بار هم بزنید، (حدود ۴ بار). سپس بگذارید کاملاً بستنی سفت شود. برای مصرف آماده گردد.

**ژله**

ژله را می توان هم با استفاده از آب میوه های مختلف و هم پودرهای ژله ی آماده و هم با استفاده از آب و شکر و ورق ژلاتین و رنگ ها و اسانس های مختلف تهیه کرد.

**مواد لازم:**

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| آب یا آب میوه یا شیر    | ۱ پیمانه (۲۰۰ میلی لیتر) |
| ورق ژلاتین              | ۲ عدد                    |
| شکر                     | ۴ قاشق غذاخوری           |
| رنگ و اسانس مجاز خوراکی | به مقدار لازم            |
| آب لیمو                 | ۱ قاشق چای خوری          |

**طرز تهیه ی ژله**

ژلاتین را در آب سرد نرم و با يك استکان آب جوش حل می کنیم. روی آن آب یا آب کمپوت می ریزیم و با شکر و اسانس و رنگ، ژله ی دلخواه را تهیه می کنیم و برای مصرف در یخچال می گذاریم تا کمی غلیظ شود و از حالت آبکی درآید و بعد مصرف می کنیم. توجه داشته باشید نباید به شیر رنگ و آب لیمو اضافه کنید.

**شله زرد****مواد لازم:**

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| برنج | ۴۰۰ گرم                          |
| شکر  | ۵ تا ۶ پیمانه (۱۲۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) |
| آب   | ۱۳ پیمانه (۲ / ۵ لیتر)           |
| گلاب | ۱ پیمانه (۲۰۰ میلی لیتر)         |

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| زعفران ساییده                 | به مقدار لازم |
| هل                            | به مقدار لازم |
| روغن یا کره                   | ۱۰۰ گرم       |
| خلال بادام                    | ۲۰۰ گرم       |
| خلال پسته و دارچین برای تزیین | به مقدار لازم |
| طرز تهیه:                     |               |

ابتدا برنج را تمیز می‌کنیم و خوب می‌شوئیم و آن را ۲۴ ساعت با آب گرم خیس نگه می‌داریم. زمان پخت، برنج را با دو کف دست خوب له می‌کنیم. هر چه برنج له و خرد شود شله زرد بهتر در می‌آید. سپس آن را با آب مخلوط می‌کنیم و روی حرارت می‌گذاریم و مرتب هم می‌زنیم که گلوله نشود، زمانی که جوش آمد شعله را ملایم می‌کنیم و گاهی هم می‌زنیم تا برنج کاملاً پخته شود. خلال بادام را که قبلاً خیس کرده‌ایم اضافه می‌کنیم و وقتی از پخته شدن برنج و غلیظ شدن مایه اطمینان پیدا کردیم شکر و روغن را اضافه می‌کنیم. پس از چند جوش گلاب را نیز اضافه می‌کنیم. باز به پختن ادامه می‌دهیم تا مایه‌ی شله زرد غلیظ و پخته شود. آن‌گاه زعفران را، که قبلاً در کمی آب جوش حل کرده‌ایم، به شله زرد اضافه می‌کنیم، تا زرد و خوش‌رنگ شود. سپس همین‌که جوش خورد، شعله را خاموش می‌کنیم و آن را در ظرف مناسب می‌کشیم. پس از این که کمی خنک شد روی آن را با دارچین و خلال پسته تزیین می‌کنیم. توجه داشته باشید مقدار آب شله زرد بستگی به نوع برنج متفاوت است.

### سوالات عملی

۱. مواد اولیه شیرینی پزی را نام ببرید.
۲. یک شیرینی خشک به دلخواه بپزید و دستورالعمل تهیهی آن را شرح دهید.
۳. یک شیرینی تر به دلخواه پخته و دستورالعمل تهیهی آن را توضیح دهید.
۴. دستورالعمل یک مربا و مارمالاد را شرح دهید.
۵. یک دسر به دلخواه آماده کرده و مواد اولیه آن را توضیح دهید.

## پرنس‌های چهارگزینه‌ای فصل سوم:

۱. مایه‌ی اصلی کیک، شیرینی و نان کدام گزینه است؟  
 الف) آرد  
 ب) کرم  
 ج) تخم مرغ  
 د) بکینگ پودر
۲. برای هوا دهی شیرینی و بیسکویت از کدام ماده استفاده می‌شود؟  
 الف) وانیل  
 ب) پودر شکر  
 ج) تخم مرغ  
 د) ماست
۳. جوشاندن بیش از حد یا شکر بیش از اندازه در مربا، سبب کدام عامل می‌شود؟  
 الف) قرمز شدن مربا  
 ب) ترش شدن  
 ج) غلیظ شدن  
 د) شکرک زدن
۴. بسته نشدن کرم یا ژله به چه دلیل می‌باشد؟  
 الف) زیاد بودن شکر  
 ب) کم بودن ژلاتین  
 ج) خامه  
 د) کم بودن وانیل

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| ۴ | ۳ | ۲ | ۱   |
| ب | د | ج | الف |

## فصل چهارم:

( ۴ ساعت نظری )

( ۱۴ ساعت عملی )



توانایی تهیه چند نوع سالاد، سس، ترشی و شور

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- بتواند چند نوع سالاد تهیه کند.
- بتواند انواع ترشی و شور تهیه کند.

## ۴-۱ شناسایی طرز تهیه چند نوع سالاد

## سالاد فصل

مواد لازم:

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| ۱ عدد           | کاهو سالادی          |
| ۳ عدد           | فلفل سبز و قرمز دلمه |
| ۳ عدد           | هویج آب پز شده       |
| ۲ عدد           | تخم مرغ پخته شده     |
| ۳ عدد           | خیار                 |
| ۳ قاشق سوپ خوری | سس مایونز و ماست     |
| ۳ عدد           | گوجه فرنگی           |
| به مقدار لازم   | نمک و فلفل           |
| به مقدار لازم   | سرکه                 |

طرز تهیه:

ظرف گرد و مناسبی را انتخاب می‌کنیم و در اطراف ظرف برش‌های خیار، گوجه فرنگی و هویج می‌چینیم. سپس وسط ظرف را با کاهوی خرد شده و روی سطح آن را با ورق‌های تخم مرغ پخته و حلقه‌های فلفل دلمه‌ای تزیین می‌کنیم. سس مایونز را با سرکه و نمک و فلفل و ماست آماده کرده در سُس خوری می‌ریزیم و در کنار ظرف سالاد می‌گذاریم. البته دقت کنید برای سالاد فصل سُس را هنگام مصرف به سالاد اضافه می‌کنند.

## سالاد الویه

مواد لازم

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| ۶ عدد         | تخم مرغ پخته ی سفت     |
| ۱۰۰ گرم       | نخود سبز پخته یا کنسرو |
| ۲۵۰ گرم       | خیارشور خرد شده        |
| ۱ / ۳ پیمانه  | سرکه                   |
| ۱ کیلوگرم     | سیب زمینی پخته شده     |
| ۷۵۰ گرم       | گوشت مرغ               |
| ۲ شیشه‌ی کوچک | سس مایونز              |



نمک و فلفل

به مقدار لازم

سیر

در صورت تمایل دو حبه

طرز تهیه:

سیب زمینی پخته شده و گوشت مرغ پخته شده و خیار شور را ریزیز خرد و تخم مرغ پخته را از رنده ی درشت و سیر را از رنده ی ریز رد می کنیم. تمام مواد خرد شده را با نخود فرنگی، سس مایونز، نمک، فلفل و سرکه مخلوط می کنیم. سالاد آماده مصرف است. بهتر است این سالاد پس از آماده شدن چند ساعت در یخچال بماند تا سس جذب مواد دیگر شود.

## سالاد ماکارونی

مواد لازم:

ماکارونی درشت شکل دار

۲۵۰ گرم

مرغ پخته خرد شده

۱۵۰ گرم

گوجه فرنگی متوسط خرد شده

۴ عدد

ماست

۲ قاشق غذاخوری

خیارشور خرد شده

۲۰۰ گرم

سس مایونز

۱ شیشه کوچک

نمک و فلفل

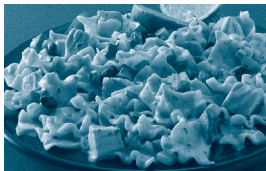
به مقدار لازم

سرکه

به مقدار لازم

طرز تهیه:

در پخت سالاد ماکارونی دقت کنید ماکارونی خرد و له نشود. از این رو ظرف نسبتاً بزرگی را پر از آب می کنیم و مقداری نمک در آب می ریزیم بعد از جوش آمدن آب، ماکارونی را در آن می ریزیم و کمی روغن مایع و آب لیمو نیز به آن اضافه می کنیم و می گذاریم بجوشد تا مغز ماکارونی کاملاً نرم شود و زیاد له نشود. ماکارونی را در آبکش می ریزیم و با آب سرد، نشاسته ی آن را خوب شسته و کنار می گذاریم. آنگاه تمام مواد آماده را با ماکارونی، سس مایونز، نمک، فلفل، سرکه و ماست مخلوط می کنیم و در ظرفی مخصوص می ریزیم و رویش را با گوجه فرنگی و جعفری ریز شده تزیین می کنیم.



## ۴-۲ شناسایی اصول و روش تهیه سُس

سُس ها برای تکمیل طعم غذا یا سالاد است و برای تهیهی آن ها باید دقت کرد تا نتیجهی مطلوبی به دست آید. سُس ها به دو دسته تقسیم می شوند: معمولاً سس های گرم مخصوص غذا و سس های سرد مخصوص سالادند. در تهیهی سُس های گرم باید دقت شود، آب گوشت و سبزی هایی که برای خوش مزه تر کردن سُس ها مصرف می شوند، طعم و عطر غذا را تغییر ندهد و با نوع غذاها هماهنگی داشته باشند. برای مثال سُسی که روی گوشت مرغ یا گوشت قرمز ریخته می شود، بوی ماهی ندهد و برعکس دقت شود که آب گوشت به مصرف همان غذا نرسد. برای عطر و طعم سُس ها هنگام تهیهی بویون سبزی های معطر مانند جعفری، کرفس، هویج، فلفل دلمه، چند حبه سیر، ترخون و امثال آن ها استفاده می شود.

هنگام تهیهی سُس به نکات زیر توجه کنید:

- حرارت ملایم باشد تا سُس پخته شود و بوی خاص آرد مشخص نشود.
- هنگام اضافه کردن بویون یا شیر مرتب آن را هم بزنید، تا سُس گلوله نشود و نرم و لطیف گردد.
- سس نباید زیاد سفت یا شل باشد.
- خامه ای که به مصرف سُس رسد در آخر کار باید اضافه شود.
- ظرفی که برای تهیهی سُس انتخاب می شود بهتر است لعابی باشد و برای هم زدن از قاشق چوبی استفاده شود.

## سُس مایونز

مواد لازم برای تهیه ۲۰۰ گرم سس:

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| تخم مرغ                         | ۲ عدد                |
| شکر                             | ۱ قاشق مرباخوری      |
| نمک                             | ۱ قاشق چای خوری      |
| خردل                            | ۱ قاشق مرباخوری      |
| سرکه                            | ۲ تا ۳ قاشق سوپ خوری |
| روغن زیتون یا روغن مایع بدون بو | ۲۵۰ گرم              |

طرز تهیه:

تخم مرغ ها را در مخلوط کن می ریزیم و خوب می زنیم تا رنگ آن کرم رنگ شود و سپس از بالای مخلوط کن روغن را کم کم اضافه می کنیم و به هم زدن ادامه می دهیم.  $\frac{1}{4}$  از روغن که باقی ماند، سس غلیظ می شود. در این زمان سرکه، نمک، خردل و شکر را اضافه می کنیم. سُس کمی رقیق می شود. مجدداً بقیه ی روغن را اضافه

می‌کنیم و به هم زدن را ادامه می‌دهیم تا روغن تمام شود.  
در صورت تمایل از فلفل سفید برای طعم شُس استفاده کنید. اگر ترش تر می‌خواهید سرکه بیشتری اضافه کنید. اگر مقدار ۲ قاشق غذاخوری شُس گوجه‌فرنگی به این شُس اضافه کنید شُس فرانسوی می‌شود که برای تهیه‌ی انواع سالادهایی که با سبزی‌ها مصرف می‌شود از آن استفاده می‌کنند.

#### شُس سفید

مواد لازم برای تهیه ۲۰۰ گرم سس:

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| کره        | ۵۰ گرم                   |
| آرد سفید   | ۲ قاشق سوپ‌خوری          |
| شیر        | ۲ پیمانه (۴۰۰ میلی‌لیتر) |
| نمک و فلفل | به مقدار لازم            |

#### طرز تهیه:

کره را در ظرفی مناسب روی حرارت ملایم آب می‌کنیم و پس از افزودن آرد آن را تفت می‌دهیم. سپس شیر را اضافه می‌کنیم و مرتب هم می‌زنیم تا شُس غلیظ شود. نمک و فلفل را هم اضافه می‌کنیم. این شُس به مصرف انواع غذاها می‌رسد.

#### سس گوجه‌فرنگی

مواد لازم برای تهیه ۲۰۰ گرم سس:

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| گوجه‌فرنگی رسیده و درشت | ۶ عدد           |
| سرکه                    | ۱ پیمانه        |
| فلفل دلمه‌ای            | ۳ عدد           |
| میخک                    | ۳ عدد           |
| نمک                     | ۱ قاشق سوپ‌خوری |
| سیر                     | ۴ حبه           |
| پیاز متوسط              | ۲ عدد           |
| دارچین                  | ۱ قاشق مرباخوری |
| روغن زیتون              | نصف پیمانه      |

$\frac{1}{3}$  پیمانه

به مقدار لازم

به مقدار لازم

شکر

جوز هندی

فلفل سیاه و قرمز

طرز تهیه:

گوجه فرنگی ها را می شوئیم و آن ها را قطعه قطعه می کنیم. فلفل دلمه و پیاز را نیز خرد می کنیم با نمک، میخک، جوز، فلفل و سیر روی حرارت ملایم می پزیم تا کاملاً پخته شود. سپس آن را از صافی رد می کنیم و به آن سرکه، روغن، دارچین و شکر می افزاییم و روی حرارت می جوشانیم تا غلیظ شود. پس از خنک شدن آن را داخل شیشه می ریزیم و در یخچال نگهداری می کنیم.

### ۳-۴ شناسایی اصول و روش تهیه شور (خیارشور)

اصول تهیه شور

نمک ماده ای نگهدارنده است و از آن برای نگهداری حبوبات، غلات، بعضی میوه ها، انواع ماهی، میگو و سایر گوشت ها استفاده می کنند. در اینجا به شور کردن خیار و بعضی از سبزی ها مانند هویج، گل کلم، کرفس اشاره می کنیم. شور را معمولاً یا به صورت تکی یا مخلوط تهیه می کنیم.

خیارشور

مواد لازم:

۲ کیلوگرم

۱۰ حبه

۵ تا ۶ عدد

۱۶ پیمانه (۳ لیتر)

۲ پیمانه (۴۰۰ میلی لیتر)

نیم کیلوگرم

۴ تا ۶ قاشق سوپ خوری

خیار ریز مخصوص خیار شور

سیر

فلفل سبز تند

آب

سرکه

سبزی خیارشور (ترخون، شوید، برگ کرفس، برگ مو)

نمک به ازای هر لیتر آب

طرز تهیه:

مقداری آب را روی گاز می جوشانیم و بعد برای هر یک لیتر آب حدود ۱۵۰ - ۱۰۰ گرم نمک و سرکه به آن اضافه می کنیم. شعله ی گاز را خاموش می کنیم. خیارها را می شوئیم و خشک می کنیم. سبزی ها و برگ مورا، پس از

پاك و خرد کردن، کمی هوا می دهیم تا آب آن گرفته شود. چند حبه ی سیر را پوست می گیریم و همه را در ظرف مناسب شیشه ای یا پلاستیکی با اندازه ی مناسب خیارها می ریزیم؛ یعنی تعدادی خیار، کمی سبزی، کمی برگ مو، چند حبه سیر، و کار را ادامه می دهیم تا ظرف کاملاً پر شود. سپس آب نمك داغ را روی آن می ریزیم و در آن را می بندیم و در جای خنکی می گذاریم تا خنك شود و ۴۸ ساعت بعد به آن سر می زنیم. اگر آب نمك از روی خیارها پایین رفته بود مجدداً کمی آب نمك اضافه کرده، در آن را می بندیم و برای اطمینان بیشتر اطراف در را با خمیر نان یا گچ محکم دربندی می کنیم و در جای خنك و تاریك می گذاریم. از تغییر رنگ خیار به رسیده شدن آن پی می بریم. البته با این روش حدود ۱۵ تا ۱۰ روز خیار شور آماده ی مصرف می شود. پس از باز کردن در ظرف، آن را در یخچال نگهداری می کنیم.

#### ۴-۴ شناسایی اصول و روش تهیه انواع ترشی

##### اصول تهیه ی ترشی

ترشی که از تنوع بسیاری برخوردار است به جای اُردو در کنار غذاها مصرف می شوند. در ایران ترشی های مختلفی تهیه و عرضه می شود. تهیه ی ترشی خود یکی از روش های نگهداری سبزی ها و میوه ها است. در تهیه ی ترشی باید به همه ی نکته های ذیل توجه کرد:

سبزی ها یا میوه هایی که برای تهیه ی ترشی لازم است باید بدون لك، سالم و بدون رطوبت باشد. عامل مهم در تهیه ی ترشی سرکه است که باید از خالص بودن آن مطمئن باشید. در غیر این صورت ترشی شما كپك می زند. اگر از خالص بودن سرکه مطمئن نبودید بهتر است سرکه را قبل از استفاده کردن کمی بجوشانید. شیشه هایی که در آن ترشی را نگهداری می کنید، باید کاملاً تمیز و عاری از هر آلودگی باشد. حتی الامکان ترشی جات را در جای خنك نگهداری کنید تا بتوانید به مدت طولانی آن را سالم حفظ کنید.

##### ترشی لیته

مواد لازم برای ترشی:

بادنجان ۲ کیلوگرم

فلفل سبز ۲۰۰ گرم

سیر ۱ حبه بزرگ

سرکه به مقدار لازم

نمك و فلفل سیاه، زردچوبه، نعنای خشك و گلپر (بهتر است بیشتر باشد) به مقدار لازم

## طرز تهیه:

بادنجان‌ها را تکه‌تکه کنید و در مقداری سرکه در ظرفی لعابی بپزید. بعد در صافی بریزید تا خنک شود سپس آن را از چرخ گوشت رد کنید. فلفل سبز و سیر را هم از چرخ رد کنید. این مواد را با ادویه، نمک، گلپر و نعناع خشک مخلوط کنید و با سرکه مقدار غلظت آن را تعیین نمایید. سپس آن را در شیشه بریزید و در جای خنک نگهداری کنید.

## ترشی مخلوط

مواد لازم ترشی:

|                 |                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| ۱ کیلو          | بادنجان قلمی                                                     |
| ۱۰۰ گرم         | فلفل سبز                                                         |
| ۱ کیلو          | سبزی های معطر پاک شده (نعناع، ریحان، گشنیز، جعفری، مرزه و ترخون) |
| ۲ قاشق سوپ خوری | ادویه ی ترشی (زردچوبه، گلپر)                                     |
| ۶ حبه درشت      | سیر                                                              |
| ۱ کیلو          | هویج                                                             |
| ۱ کیلو          | گل کلم                                                           |
| ۲۵۰ گرم         | موسیر                                                            |
| ۵۰۰ گرم         | ساقه کرفس                                                        |
| ۱ کیلو          | سیب زمینی ترشی                                                   |
| به مقدار لازم   | نمک و فلفل                                                       |
| به مقدار لازم   | سرکه                                                             |

## طرز تهیه:

بادنجان‌ها را، پس از تمیز و قطعه‌قطعه کردن، در مقداری سرکه بپزید. سپس در آبکش بریزید سبزی‌ها را پس از تمیز کردن بشویید و بگذارید آب آن خوب کشیده شود. بعد، آن را ریز خرد کنید و روی پارچه جلوی پنکه بگذارید تا کاملاً آبش را از دست بدهد و رو به خشکی برود. سپس به مواد بالا سرکه، نمک، فلفل و ادویه اضافه کنید و آن‌ها را خوب مخلوط نمایید. سپس ترشی را در شیشه بریزید و در جای خنک نگهداری کنید.

## ترشی خرما

مواد لازم برای ترشی:

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| ۱ کیلو                   | خرمای سیاه و نرم |
| ۲ پیمانه (۴۰۰ میلی لیتر) | سرکه             |
| به مقدار لازم            | نمک              |
| نصف قاشق چای خوری        | هل               |
| ۱ قاشق مرباخوری          | دارچین           |
| ۱ قاشق چای خوری          | زنجبیل           |

طرز تهیه:

پس از جدا کردن هسته از خرما، يك لیوان سرکه به آن اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم چند ساعت بماند. سپس آن را از چرخ گوشت رد می‌کنیم و با افزودن هل، دارچین، زنجبیل و نمک آن‌ها مخلوط می‌کنیم و تا اندازه‌ای که ترشی به سرکه نیاز دارد سرکه‌ی باقی‌مانده را اضافه می‌کنیم. مایه ترشی باید تقریباً غلیظ باشد. هر چه خرمای شما سفت‌تر باشد بیشتر سرکه جذب می‌کند، در صورت لزوم به آن سرکه اضافه کنید.

## سوالات عملی

۱. یک سالاد به دلخواه درست کرده و نحوه‌ی تهیه‌ی آن را شرح دهید.
۲. اصول تهیه‌ی سس چیست؟
۳. دستورالعمل تهیه‌ی یک سس را شرح دهید.
۴. یک ترشی به دلخواه درست کنید و دستورالعمل تهیه‌ی آن را توضیح دهید.

## پرسش‌های چهار گزینه‌ای فصل چهارم:

۱. کدام سس‌ها معمولاً جهت غذا استفاده می‌شود؟  
 الف) سس گوجه (ب) سس گرم  
 ج) سس سرد (د) همه موارد
۲. کدام گزینه زمان اضافه‌کردن سس می‌باشد؟  
 الف) با اضافه‌کردن شیر (ب) با اضافه‌کردن آرد  
 ج) در انتهای کار (د) بعد از سرد شدن
۳. از کدام ماده‌ی نگهدارنده، برای نگهداری حبوبات، غلات و میوه‌ها و... استفاده می‌شود؟  
 الف) نمک (ب) شکر  
 ج) سرکه (د) هیچ‌کدام

|     |   |   |
|-----|---|---|
| ۳   | ۲ | ۱ |
| الف | ج | ب |

## فصل پنجم:

( ۲ ساعت نظری )

( ۴ ساعت عملی )



توانایی تهیه چند نوع نوشیدنی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- بتواند چای، چند نوع قهوه و شربت تهیه کند.

### ۵-۱ شناسایی اصول آماده کردن چای

برای تهیه ی هر لیوان چای يك قاشق چای خوری سرخالی چای در قوری بریزید. ابتدا آن را با آب سرد یا گرم بشویید و بعد روی آن آب جوش بریزید و به مدت ۶-۵ دقیقه آن را دم کنید. اگر چای روی آب قوری جمع شده بود آن را یکبار هم بزنید یا در لیوان بریزید و مجدداً به قوری برگردانید.

#### چای با طعم دارچین

اگر بخواهیم چای، طعم دارچین داشته باشد، چند شاخه دارچین هنگام دم کردن چای به آن اضافه می کنیم.

#### چای با طعم هل

اگر بخواهیم چای، طعم هل داشته باشد، هنگام دم کردن، چند دانه هل سبز را می شکنیم و با دانه در قوری می اندازیم و روی آن آب جوش می ریزیم.

#### چای گیاهی

از گذشته های دور تاکنون، مردم از گیاهانی مختلف چون کاسنی، بابونه، زیره، سنبل الطیب، گل گاوزبان که خواص متفاوتی دارند، از طریق دم کردن استفاده می کنند.

الف) دم کردن گیاه کاسنی: از ریشه و برگ کاسنی برای دم کردن استفاده می کنند. این دم کرده را به صورت گرم یا سرد با قند یا نبات می نوشند.

ب) دم کردن گیاه سنبل الطیب: ریشه ی این گیاه را، در قوری مانند چای دم می کنند یا چند دقیقه آن را می جوشانند. معمولاً ۱۰ گرم از آن را در يك لیتر آب می ریزند. اگر بخواهند طعم و رنگ بهتری داشته باشد ۱ عدد لیمو عمانی نیز به آن اضافه می کنند.

ج) دم کردن گل گاوزبان: گل این گیاه را با آب جوش دم می کنند یا چند دقیقه ای با لیمو عمانی می جوشانند، بسیار خوش طعم و خوش رنگ است و با قند یا نبات مصرف می شود.

#### چای تگری

داخل لیوان مقداری چای دم کرده و شکر می ریزند و آن را خوب هم می زنند. مقداری آب لیمو تازه (در صورت دلخواه) به آن اضافه می کنند و روی آن آب و یخ می ریزند. این نوشیدنی بسیار دلچسب و گواراست. در تابستان باعث رفع عطش و تشنگی می شود.

### ۵-۲ آشنایی با اصول تهیه قهوه ترک، قهوه فرانسه و قهوه نسکافه

قهوه میوه ی لوبیا مانند، درختی است که در اصل بومی مناطق استوایی آفریقا است. دانه های قهوه را تفت می دهند و پس از آسیاب کردن دم می کنند. قهوه را باید در ظرف های شیشه ای در بسته در جای تاریک و

خشک و خنک نگه داشت.

### طرز آماده کردن قهوه ترك

مواد لازم:

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| قهوه            | ۱ قاشق مرباخوری |
| شکر             | ۱ قاشق مرباخوری |
| آب سرد و یا شیر | ۱ فنجان کوچک    |



قهوه و شکر و آب را در قهوه جوش بریزید و روی حرارت ملایم مرتب هم بزنید تا قهوه جوش آید. زمانی که قهوه در اطراف قهوه جوش کف کرد و کف در وسط گرد شد، بلافاصله قهوه جوش را بردارید و شعله را خاموش کنید. ابتدا از کف روی قهوه، داخل هر فنجان یک قاشق مرباخوری بریزید، سپس در هر فنجان، قهوه‌ی باقی مانده را بریزید و مصرف کنید.

### طرز آماده کردن نسکافه

برای تهیه‌ی نسکافه برای هر نفر ۱ پیمانه شیر یا آب جوش ۲ قاشق مرباخوری شکر و ۱ قاشق مرباخوری نسکافه را مخلوط کنید. این نوع قهوه خیلی زود آماده می‌شود و نیازی به دم کشیدن ندارد. نسکافه باید در شیشه‌های دربسته و در جای خنک و تاریک و خشک نگهداری شود.

### طرز آماده کردن قهوه‌ی فرانسه

قهوه‌ی فرانسه بهترین نوع قهوه است که پس از بودادن دانه‌های قهوه آن را آسیاب می‌کنند و در ماشین مخصوص قهوه (کافی ماشین) بر روی فیلتر مخصوص می‌ریزند و از بالا آب داخل دستگاه جوش می‌آید و بر روی پودر قهوه می‌ریزد و به آرامی داخل ظرف مخصوص دستگاه ریخته می‌شود. عمل دم کشیدن به کمک ماشینی مخصوص که برقی است انجام می‌شود و پس از اضافه کردن شیر و شکر به مصرف می‌رسد. برای آن که عطر قهوه حفظ شود زمانی که می‌خواهند استفاده کنند دانه‌های بوداده‌ی قهوه را آسیاب می‌کنند.

### ۳-۵ شناسایی اصول و روش تهیه شربت‌ها

در ایران با میوه‌های مختلف و با استفاده از اسانس‌های طبیعی گل‌ها و گیاهان مختلف شربت درست می‌کنند. شربت محلول شکر است که میوه یا آبمیوه یا ماده خوش عطر و مزه‌ی دیگری در آن پخته می‌شود، یا به آن اضافه می‌شود و بعد مقداری از آن برای نوشیدن رقیق می‌شود. پایه‌ی همه‌ی شربت‌ها شیره‌ی شکر است که قنادها به آن بار می‌گویند. شربت را اگر زیاد غلیظ بگیریم ممکن است پس از سرد شدن شکرک ببندد. برای تشخیص قوام آمدن شربت مربا وقتی شربت کمی خنک شد باید به حالت کش دار از قاشق بریزید.

## شربت آلبالو

مواد لازم:

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| شکر    | ۲ کیلوگرم                   |
| آلبالو | ۱ کیلوگرم                   |
| آب     | ۳ پیمانه                    |
| وانیل  | $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری |

طرز تهیه:

آلبالوی تمیز شده‌ی با هسته را با شکر و آب مخلوط می‌کنیم و روی حرارت بسیار ملایم می‌گذاریم تا جوش آید. در این زمان شعله را کمی بیشتر می‌کنیم و مراقب می‌شویم تا آلبالو با شکر و آب بپزد و شریت قوام آید. بعد وانیل را اضافه و شعله را خاموش می‌کنیم. سپس مایه را داخل صافی می‌ریزیم تا شریت جدا شود و پس از خنک شدن آن را در شیشه می‌ریزیم. از دانه‌های مربای آلبالو برای تزئین شیرینی می‌توان استفاده کرد.

## شربت به‌لیمو

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| شکر           | ۲ کیلوگرم           |
| آب            | ۳ پیمانه            |
| آب لیموی تازه | $\frac{1}{4}$ لیوان |
| به            | ۲ کیلوگرم           |

طرز تهیه:

به را بعد از تمیز کردن و شستن رنده می‌کنیم، یا این‌که آن را چهار قاچ می‌کنیم و مغز آن را می‌گیریم و از ماشین (آب‌میوه‌گیری) رد می‌کنیم و در صافی می‌ریزیم و آب به را می‌گیریم. شکر را با آب به و آب روی حرارت قرار می‌دهیم و می‌گذاریم شریت با حرارت متوسط جوش بزند و قوام بیاید. سپس آب لیمو را اضافه می‌کنیم و بعد از چند جوش از روی حرارت برمی‌داریم و می‌گذاریم خنک شود. سپس آن را در شیشه می‌ریزیم.

## شربت سرکه انگبین

مواد لازم:

|     |                   |
|-----|-------------------|
| شکر | ۲ کیلوگرم         |
| آب  | ۵ پیمانه (۱ لیتر) |



نعناع تازه

۲۵۰ گرم

سرکه

۱ پیمانه (۲۰۰ میلی لیتر)

طرز تهیه:

شکر را با آب در ظرفی می ریزیم و روی حرارت می گذاریم تا شربت جوش آید. سپس نعناع را که قبلاً تمیز کرده ایم و به صورت دسته، دور آن را با نخ بسته ایم داخل شربت قرار می دهیم و می گذاریم تا شربت بجوشد و عطر نعناع جذب شود. در این زمان سرکه را هم اضافه می کنیم و می گذاریم شربت بجوشد و غلیظ شود. شربت را پس از آماده شدن می گذاریم تا کمی خنک شود و بعد از صافی رد می کنیم. شربت آماده ی مصرف است.

## سوالات عملی

۱. جای نگری درست کرده و نحوه‌ی تهیه‌ی آن را شرح دهید.
۲. یک نوع قهوه به دلخواه تهیه کرده و طرز تهیه‌ی آن و مواد لازم آن را توضیح دهید.
۳. اصول تهیه‌ی شربت‌ها را شرح داده و یک نوع شربت درست کنید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل پنجم:

۱. برای تهیه‌ی هر لیوان چای چه مقدار چای باید در قوری ریخته شود؟  
 (الف) یک قاشق مرباخوری (ب) یک قاشق غذاخوری  
 (ج) یک قاشق چای خوری (د) نصف قاشق غذاخوری
۲. اگر بخواهید دم‌نوش سنبل الطیب طعم و رنگ بهتری داشته باشد از کدام گزینه استفاده می‌شود؟  
 (الف) نعناع (ب) لیمو عمانی  
 (ج) هل (د) شکر
۳. کدام نوع قهوه نیازی به دم‌کشیدن ندارد؟  
 (الف) قهوه ترک (ب) قهوه فرانسه  
 (ج) نسکافه (د) قهوه اسپرسو
۴. کدام یک از مواد زیر، در تهیه‌ی شربت آلبالو استفاده نمی‌شود؟  
 (الف) شکر (ب) آلبالو  
 (ج) وانیل (د) آب لیمو

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| ۴ | ۳ | ۲ | ۱   |
| د | ج | ب | الف |

## فصل ششم :

( ۴ ساعت نظری )

( ۲۴ ساعت عملی )

توانایی پذیرایی از میهمان و انجام تزیینات در مراسم مختلف

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- انواع وسایل سرو غذا را بشناسد.
- اصول سفره آرای، میوه آرای و سبزی آرای را بداند.
- اصول پذیرایی در ساعات مختلف را بشناسد.

## ۶-۱ شناسایی انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آن‌ها

### • رومیزی

برای میز صبحانه و وسایل روی آن معمولاً از رنگ‌های شاد و زیبا استفاده می‌کنند. دستمال‌های مخصوص زیر بشقاب‌ها نیز معمولاً گلدوزی شده‌اند. برای میز مربوط به ناهار و شام معمولاً از سفره‌هایی از جنس کتان و رنگ‌های بسیار روشن (تا حد امکان سفید) استفاده می‌کنند. فاصله‌ی زیر بشقاب‌ها روی میز ناهار و شام کمی بیشتر از میز صبحانه است.

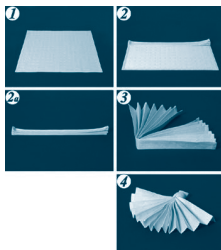
### • بشقاب

از بشقاب‌های مختلفی برای پذیرایی استفاده می‌شود. از جمله بشقاب‌های تخت و گود که اندازه‌های آن‌ها بسته به نوع غذا و زمان پذیرایی متفاوت است. بشقاب غذای اصلی، بشقاب سوپ و بشقاب سالاد معمولاً به ترتیب سرو غذا از جلوی میهمان جمع‌آوری می‌شود. بشقاب سالاد را با فاصله، نزدیک به لبه‌ی میز و بشقاب نان می‌گذارند سالاد را در این بشقاب‌ها می‌ریزند نه در بشقاب غذا.

### • دستمال سفره

معمولاً دستمال سفره باید هماهنگ با رومیزی باشد، دستمال سفره‌ی صبحانه نسبتاً کوچکتر از دستمال سفره‌ی ناهار و شام است. اندازه‌ی دستمال سفره برای صبحانه حدوداً ۳۵×۳۵ و برای ناهار بین ۴۵×۴۵ تا ۵۰×۵۰ انتخاب می‌شود تا شکل دهی آن آسان‌تر باشد. دستمال‌ها را معمولاً از جنس کتان و نسبتاً درشت بافت انتخاب می‌کنند و پس از هر شست و شو آهار رقیقی به آن می‌دهند تا فرم دهی آن آسان شود و شکل خود را حفظ کند. دستمال‌های سفره را برای میز صبحانه ساده‌تر شکل می‌دهند، (مانند مثلث، مربع و سایر اشکال هندسی)، ولی دستمال سفره برای روی میز ناهار و شام را با شکل‌های زیباتری مانند انواع گل‌ها انتخاب می‌کنند تا در صورت امکان بتوان قاشق و چنگال را در آن جاسازی کرد.

### - دستمال سفره به شکل بادبزنی



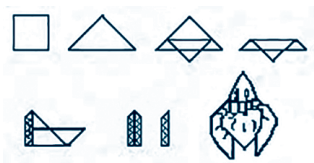
دستمال سفره را دولا کنید و از طرف عرض آن مرتب تا انتها مانند آکاردیون تا بزنید. سپس انتهای آن را بگیرید و آن را در لیوان بگذارید. چین‌ها حالت بادبزنی به خود می‌گیرد.

### - گل سوسن

دستمال سفره را از طرف قطر تا کنید تا به شکل مثلث درآید.

یک تایی دستمال را از رأس مثلثی آن به طرف خود برگردانده، آهسته بکشید تا از دولای دستمال حدود ۴-۵ سانتی متر پایین‌تر قرار گیرد.

دستمال را برگردانید و همین کار را با رأس مثلث دیگر انجام دهید، به طوری که دو رأس مثلث‌ها بر روی هم منطبق شوند. قاعده‌ی مثلث را به دو قسمت مساوی تقسیم کرده و نقطه‌ی وسط آن را در نظر بگیرید. سپس دو پیلی در دو طرف دستمال ایجاد کنید.

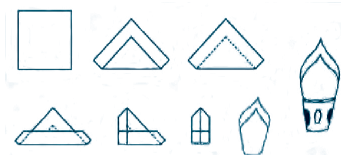


در پایان انتهای چین را گرفته و گوشه‌ی مقابل را به طرف پایین بیاورید. آنگاه دستمال را در لیوان قرار دهید.

- دستمال سفره به شکل گل زنبق

اندازه دستمال را حداقل ۴۵×۴۵ سانتی متر در نظر بگیرید.

دستمال را از طرف قطر آن بزنید به طوری که قسمت رویی ۵ سانتی متر کوتاه‌تر از قسمت زیرین باشد. سپس دستمال را برگردانید. پس از برگرداندن دستمال، آن را از قسمت قاعده ۱۰ سانتی متر تا بزنید. قاعده‌ی مثلث را به دو قسمت مساوی تقسیم کنید و نقطه‌ی وسط را در نظر بگیرید. سپس دستمال را همزمان با دو دست



از گوشه‌های دو طرف به سمت وسط لوله کنید. آنگاه دستمال را در لیوان قرار دهید.

### • قاشق، چنگال و لیوان

انواع قاشق‌ها و چنگال‌ها عبارت‌اند از: قاشق غذاخوری، قاشق سوپ‌خوری، قاشق دسرخوری، قاشق بزرگ برای کشیدن سالاد و سبزی‌های پخته، چنگال غذاخوری، چنگال مخصوص صبحانه، چنگال بزرگ که معمولاً با کارد بزرگ کنار غذاهای گوشتی قرار می‌گیرد. قاشق‌ها و کاردها سمت راست بشقاب و چنگال‌ها سمت چپ آن قرار می‌گیرند. برای آب و نوشیدنی‌های دیگر در میهمانی‌های بزرگ و مجلل کنار هر بشقاب تا چهار لیوان می‌گذارند. معمولاً لیوان بزرگ‌تر بالای قاشق و کارد در سمت راست قرار می‌گیرد و هرچه به طرف چپ می‌رود اندازه‌ی لیوان‌ها کوچکتر می‌شود.

### ۲-۶ آشنایی با اصول سفره‌آرایی

علاوه بر تهیه و تدارک غذاها و دسرهای مختلف، تزیین و زیبایی سفره نیز از اهمیت زیادی برخوردار است. این تزیین‌ها را می‌توان با گل‌های مختلف و شمع‌های گوناگون و رنگارنگ، رومیزی‌های مناسب و زیبا، دستمال سفره‌های هماهنگ انجام داد. در اینجا به سفره‌آرایی با گل‌های مختلف و مرتبط با میز صبحانه، ناهار و شام اشاره می‌کنیم.

### • تزیینات با گل

برای پذیرایی صبحانه می‌توان یک سبد پر از میوه‌های فصل یا گلدانی پر از گل روی میز گذاشت که زیبایی میز را صد چندان می‌کند و روحیه‌ی میهمانان را شاد و پرنشاط می‌سازد. به طور کلی برای تزئین میز اعم از صبحانه، ناهار و شام از گل‌های کم‌بو و کوتاه و مناسب با رنگ‌آمیزی ظروف استفاده می‌شود. همچنین باید از گذاشتن گلدان‌هایی که مانع دید میهمان‌ها می‌شود پرهیز کرد و گلدان‌های چینی یا کریستال‌های کوتاه روی میز گذاشت. اخیراً از سبزی‌های مختلف نیز برای تهیه‌ی گل روی میز استفاده می‌شود و گلدان‌های زیبایی با کدو حلوائی و گل‌هایی از شلغم، پیازچه، چغندر، سیب‌زمینی، فلفل، تربچه، تره‌فرنگی و پیاز درست می‌کنند، که در صورت نصب آن‌ها بر شاخه‌ی وسایل مناسبی مانند خلال دندان قابل مصرف نیز هستند.

### • تزیینات با شمع‌های تزئینی

به طور کلی از شمع‌های تزئینی بیشتر روی میز شام استفاده می‌کنند. رنگ شمع‌ها متناسب با وسایل روی میز و مناسبت میهمانی، انتخاب می‌شوند، تزئین‌های جدیدی نیز با شمع به صورت سبدهای گل یا گل‌هایی که در ظروف کریستال تخت پایه‌دار گذاشته می‌شوند، برای زینت دادن میز مورد استفاده قرار می‌گیرند.

### ۳-۶ آشنایی با اصول میوه‌آرایی

به طور کلی در سال‌های اخیر یکی از زیباترین تزیین روی میزها (به خصوص در مراسم و جشن‌های رسمی) تزیین میوه‌های مختلف است که آن را به اشکال پرندگان، صورت‌های مختلف انسان (فرشته، پیرزن، پیرمرد، جادوگر و...) جانوران، گل‌ها و اشیای مختلف درست می‌کنند. از جمله میوه‌هایی که برای تزئین از آن‌ها استفاده می‌کنند، هندوانه، طالبی، سیب، گریپ فروت، کیوی، خیار، پرتقال یا لیموترش و .... این کار نیاز به آموزش و مهارت دارد.

### تزئین هندوانه و طالبی به شکل سبد

از سبد هندوانه و طالبی می‌توان به جای سبدهای میوه، سالاد و ظرف هندوانه‌خوری استفاده کرد. ساختن این سبد به کمک چاقویی تیز و ظریف انجام می‌گیرد. برای این کار اول باید هندوانه‌ی کاملاً رسیده‌ی خوش‌رنگ و تا حد امکان صاف و یکدست انتخاب کرد. بعد باید ورقه‌ی نازک از یک طرف پوست آن بُرید تا هندوانه چرخ نخورد و در سطحی صاف قرار گیرد. ابتدا به کمک نوک چاقو یا خودکار طرح سبد را روی بدنه هندوانه بکشید و سپس به وسیله‌ی چاقوی کنگره‌دار برش‌ها را انجام دهید. دقت کنید که دسته‌ی سبد را برش ندهید. پس از اتمام برش دو قسمت بریده شده را با دقت از هندوانه جدا کنید، داخل آن را می‌توان با قاشق‌های مخصوص به صورت گلوله‌های ریز یا درشت درآورده و در انتها داخل همان هندوانه را به کمک آن‌ها تزئین کرد یا سبد را

از سالاد میوه‌ها یا انواع کمپوت و حتی میوه‌های فصل پر کرد. دسته‌ی سبد را می‌توان با ورقه‌های نازک لیموترش، دانه‌های انگور یا گیلان به کمک خلال دندان فرو رفته در آن را زینت داد. طالبی را پس از تمیز شستن به کمک چاقوی کنگره‌دار از وسط به صورت هفت و هشت ببرید، داخل آن را با برش‌های پرتقال یا با دانه‌های انگور و گیلان تزیین یا پر از ژله کنید و داخل یخچال بگذارید تا بسته شود، سپس مصرف کنید.



### تزیین خیار به شکل گل

این گل خیلی راحت آماده می‌شود. به این طریق که خیاری نسبتاً درشت را انتخاب کنید و به اندازه‌ی چهار الی پنج سانتی‌متر ببرید. پوست آن را طوری برش دهید که مانند گلبرگ شود. آن‌گاه مغز آن را با قاشق کوچکی در آورید، به طوری که کاملاً خالی شود. سپس قطعه خیار را به صورت چند حلقه برش بزنید. خیاری را که به این صورت آماده کرده‌اید به مدت نیم ساعت در آب سرد داخل یخچال قرار دهید تا گل برگ‌ها باز شود و شکل بگیرد. سپس گل برگ‌ها را داخل هم طوری قرار دهید که به شکل گل در آید. حال داخل آن را با پنیر



و خامه که قبلاً مخلوط کرده‌اید، به کمک خامه‌پاش، پرو با تکه‌ای مغز گردو تزیین کنید یا به جای ظرف شس، از آن در کنار سالاد استفاده کنید یا با سالادهایی که با سیب‌زمینی تهیه می‌شوند آن را پرو با دانه‌ی زیتون تزیین کنید.

### تزیین سیب، به شکل پرنده

برای آماده کردن این تزیین باید از سیب قرمز یا زرد درشت و سفید با بافت محکم استفاده کرد. سیب‌هایی که بافت نرم و پنبه‌ای دارند، برای استفاده مناسب نیستند. در ابتدا برش نازکی در قسمت بدنه‌ی سیب می‌دهیم، به طوری که بتوانیم آن را روی جایی مانند پشت یک استکان صاف قرار دهیم. بعد از برش، از آن برای تهیه‌ی گردن و سر پرنده استفاده می‌کنیم. سیب را طوری قرار دهید که بر روی قسمت صاف که ساخته‌اید ثابت بماند، آنگاه با چاقویی تیز و ظریف یک شکاف به آن می‌دهیم. دقت کنید این تکه‌ها جابه‌جا نشوند و در آخر هر یک در برش خود قرار گیرند. داخل هر قطعه را به ترتیب برش می‌دهیم (دست کم ۴ تا ۵ برش)، آن‌گاه برای تزیین، برش‌ها را با فاصله‌ی نیم سانت داخل یکدیگر گذاشته، در محل خود قرار می‌دهیم با خلال دندان آن

را محکم می‌کنیم. برای درست کردن سر و گردن از قطعه‌ای که به هنگام ساختن سطح صاف در مرحله‌ی اول جدا کرده بودیم، نوار کوچکی درست می‌کنیم و با یک خلال دندان آن را بر روی بدنه محکم می‌کنیم. پس از برش دادن و آماده کردن می‌توانید قسمت‌های جدا شده را مجدداً داخل هم قرار دهید و زیر پوششی پلاستیکی تا زمان مصرف در یخچال حفظ کنید.



### تزئین گریپ‌فروت به شکل فیل

برای ساختن این فیل از یک گریپ‌فروت درشت و کاملاً گرد استفاده می‌کنیم، ابتدا پس از تمیز کردن، در قسمت پوست آن برشی ایجاد کنید. با استفاده از نوک چاقو پوست بریده شده را با دقت از گریپ‌فروت جدا کنید تا خرطوم آن ساخته شود. برای ساختن گوش‌های فیل دو برش گرد در دو طرف خرطوم بدهید و برش را به آرامی به طرف بالا بلند کنید. دقت کنید که گوش‌ها کنده نشود. برای پاهای آن می‌توان از قطعه‌های دیگر پوست گریپ‌فروت و خلال دندان استفاده کرد. برای چشم‌های آن پوست تریچه یا زیتون با خلال دندان را به کار ببرید. می‌توان از دو عدد میخک برای ساخت چشم‌ها استفاده کرد.

### تزئین کیوی به شکل گل

برای تزئین کیوی به شکل گل، مراحل گفته شده در تزئین سیب را دنبال کنید.

### تزئین پرتقال یا لیموترش به شکل سبد

لیمویی با پوست صاف و بدون لک انتخاب کنید آن را از پهلوی قرار دهید و تا نصف و کمی بالاتر از وسط آن را برش دهید. یک برش دیگر را در کنار اولی با همان عمق به وجود آورید. این بخش از لیمو را که بین دو خط قرار دارد به جای دسته‌ی سبد نگه دارید. از سر لیمو یک برش طولی تا بریدگی اول ایجاد و بخش بریده شده را جدا کنید. همین عمل را در طرف دیگر انجام دهید. می‌توانید از پرتقال هم به همین صورت استفاده کنید. محتوی درون لیمو را در زیر دسته‌ی آماده شده تا رسیدن به پوست زیرین خالی کنید. درون این سبد را می‌توانید از ترشی‌های مختلف پر کنید و با برگ‌های جعفری و رشته‌هایی که از هویج آماده کرده‌اید تزئین کنید.

### ۴-۶ آشنایی با اصول سبزی‌آرایی

همان‌طور که گفته شد، در سال‌های اخیر با سبزی‌های مختلف نیز تزئین‌هایی برای روی میز یا دور غذا یا تزئین غذا انجام می‌دهند. از جمله سبزی‌هایی که برای تزئین به کار می‌رود. کدو، بادمجان، گوجه‌فرنگی، فلفل،

شلغم، چغندر، پیازچه، پیاز، سیب زمینی، تره فرنگی، کاهو، کرفس و... که در زیر به برخی از آن‌ها اشاره می‌کنیم.

### تزئین گوجه فرنگی به شکل گل رُز

گل رُز با توجه به ظرافت و رنگ زیبای آن برای تزئین دیس غذاهای گوشتی بسیار مناسب است.

به یاد داشته باشید که از گوجه فرنگی‌های رسیده و سالم استفاده کنید و برای تزئین همیشه از این گل همراه با جعفری استفاده کنید. پس از انتخاب گوجه فرنگی مناسب از قسمتی که از بوته جدا شده شروع کنید و با نوک



چاقویی نازک و تیز ورقه‌ای باریک در اطراف آن برش دهید و این برش را تا انتهای دیگر ادامه دهید. ورقه باید خیلی نازک باشد و کنده نشود تا بتوانید آن را به خوبی و به صورت یکنواخت در درونش پیچانید و به صورت گل رُز درآورید.

### تزئین با تره فرنگی یا پیازچه به شکل گل

از تره فرنگی یا پیازچه گل‌های زیادی تهیه می‌شود، که برای تزئین سینی سبزیجات یا گلدان‌هایی که گل آن‌ها از سبزی‌ها درست شده دکور بسیار مناسب و برازنده‌ای است. برای انجام این کاریک تره فرنگی یا پیازچه را انتخاب کنید. ساقه‌ی آن را ببرید و با آب سرد بشوید. قسمت ته آن را ببرید، به طوری که قسمت ریشه کاملاً بریده شود. آنگاه به کمک چاقوی ظریف و تیز برش‌های عمودی نزدیک به هم بدهید که حدود ۲ تا ۳ سانتی‌متر بلندی برش‌ها باشد (بستگی به درشت یا ریز بودن پیازچه یا تره فرنگی دارد). سپس آن را در آب



سرد یا یخ به مدت ۱۵ دقیقه بگذارید تا گلبرگ‌های آن کاملاً شکفته شود، برای رنگین کردن گلبرگ‌ها باید از رنگ مخصوص خوراکی استفاده کنید. به این طریق که رنگ دل‌خواه را در آب یخ حل کنید و گلبرگ‌ها را در آن بگذارید تا گل‌های رنگی به دست آید.

### تزئین فلفل به شکل گل وحشی

این گل زیبا را می‌توان با فلفل‌های قرمز ساخت. به این طریق که فلفل را به کمک چاقوی تیز یا قیچی ظریف



به صورت عمودی برش دهید. البته این برش را تا حدود نیم سانت به ته آن نرسیده قطع کنید تا به صورت گلبرگ درآید. حتماً دقت کنید برش‌ها تا آخر ادامه پیدا نکند. بعد آن را داخل آب سرد بگذارید تا گلبرگ‌ها کاملاً باز شوند و شکل زیبایی به خود بگیرند.

### ۵-۶ شناسایی اصول اولیه پذیرایی در ساعات مختلف

پذیرایی از میهمان، مانند هر هنر دیگر، اقدامی مطلوب و پسندیده است. بانوی خانه، هنرمندی است که، کارگردانی خانه را به عهده دارد و باید در نهایت دقت و سلیقه نقش آن را ایفا کند. نوع غذا، دسر، سالاد، باید با هم هماهنگی خاص خود را داشته باشد. ارزش پذیرایی و میهمان‌داری به اندازه‌ی هدیه‌ای است که از دوستی به دوستی تقدیم می‌شود. هر چند پذیرایی‌های امروز رو به سادگی می‌رود، اما رعایت قواعد و نکته‌های اساسی در پذیرایی همچنان لازم است. احترام به میهمانان، هر چند نسبت نزدیک و آشنا و دوستانه‌ای داشته باشند، باید با آداب و نظم خاص انجام گیرد. نحوه‌ی چیدن غذا، دسر، سالاد و شیرینی‌ها هنر و سلیقه‌ی کدبانوی خانه را نشان می‌دهد.

#### • اصول پذیرایی در صبحانه

برای پذیرایی صبحانه می‌توان از سفره‌ی بزرگ یا از دستمال‌های مخصوص زیر بشقاب استفاده کرد. وسط میز را می‌توان یک سبد میوه یا گلدانی پر از گل قرار داد و برای هر نفر بشقاب و کارد و چنگال و قاشق مناسب به ترتیب گذاشت:

- بشقاب‌ها را مقابل صندلی‌ها قرار دهید.
- جلوی هر بشقاب کارد و چنگال کره‌خوری و سمت چپ آن چنگال کوچک و سمت راست آن کارد و قاشق مرباخوری، جای خوری یا قهوه‌خوری بگذارید.
- دستمال ما بین بشقاب و نعلبکی فنجان یا سمت چپ بشقاب قرار دهید. در هتل‌های بزرگ فنجان‌ها را قبلاً گرم می‌کنند و هنگام صرف صبحانه روی نعلبکی می‌گذارند. در منازل ممکن است سرویس چای یا قهوه و فنجان‌ها کنار خانم خانه باشد و او برای هر میهمان شخصاً چای یا قهوه می‌ریزد و جلوی او می‌گذارد. ظرف‌های محتوی شکر و قند ممکن است به کمک میهمان‌ها دست به دست دور میز بگردد و هر کس برای خود بردارد.
- کره و مربا و عسل در ظرف‌های مخصوص و متعدد مجهز به کارد و قاشق و نمکدان‌ها باید وسط میز گذاشته شود.
- نان تُست یا ساده در ظرف‌های مخصوص لای دستمال، باید سر میز گذاشته شود. ممکن است نان را سر میز تُست کرد. در این صورت باید از دستگاه مخصوص تُستر استفاده کرد و دستگاه را روی میز کوچکی نزدیک میز صبحانه قرار داد و نان‌ها را برشته کرد.

#### • اصول پذیرایی ناهار

برای پذیرایی می‌توان سفره‌ی کتان سفید یا دستمال‌های مخصوص زیر بشقاب گذاشت. فاصله‌ی بین هر دو نفر باید حدود ۷۵ سانتی‌متر باشد. وسط میز یا سفره را می‌توان با سبد یا گلدان گل تزئین کرد. بشقاب‌ها باید

کاملاً با يك فاصله رو به روی هم قرار گیرند. کارد و قاشق در سمت راست بشقاب و چنگال در سمت چپ بشقاب برای هر نفر گذاشته شود.

### • اصول پذیرایی عصرانه

پذیرایی عصرانه و چای به دو روش زیر انجام می شود:

۱- در صورتی که همه ی میهمان ها در ساعت معین و با هم سر میز بیایند بهتر است میز را قبلاً آماده و مجهز کرد. برای میز چای می توان از سفره های ظریف گلدوزی شده استفاده کرد. بشقاب ها و کارد و چنگال و قاشق چای خوری معمولاً کوچک تر از بشقاب و کارد چنگال و قاشق غذاخوری است. کارد طرف راست و چنگال طرف چپ بشقاب گذاشته می شود، دستمال های آن نیز، که بهتر است از جنس سفره ی سر میز و گلدوزی شده باشد، جلوی چنگال ها قرار می گیرد. سرویس چای را می توان در سینی مناسبی وسط میز و فنجان و نعلبکی را وسط بشقاب ها قرار دهید. همچنین، سایر خوراکی ها را، که عبارت اند از انواع شیرینی های تر و خشک و ساندویچ های ظریف و کره و مربا، اطراف سینی ها قرار دهید.

۲- ممکن است چای را در سالن پذیرایی صرف کرد. در این صورت وسایل چای خوری را باید روی میز چرخاند و شیرینی ها و ساندویچ ها را در دیس های مخصوص جلوی میهمان ها نگاه داشت و جلوی هر میهمان تازه وارد بشقاب و کارد و چنگال مخصوص گذاشت. خانم خانه شخصاً باید برای هر میهمان چای بریزد؛ طریقه ای ساده و هم چنان متداول است.

### • اصول پذیرایی شام

نحوه ی پذیرایی شام مانند پذیرایی ناهار است. با این تفاوت که می توان برای هر چه زیباتر شدن میز یا سفره از شمعدان استفاده کرد. خوراک ها و سالاد در وسط سفره قرار می گیرند و ظرف سوپ می تواند کنار غذاها باشد.

## سوالات عملی

۱. وسایل سرو غذا و کاربردهای آن را به طور خلاصه بیان کنید.
۲. یک دستمال سفره به شکل گل سوسن درست کرده و نحوه‌ی درست کردن آن را شرح دهید.
۳. یک خیار را به شکل گل تزئین کنید و مراحل تزئین آن را توضیح دهید.
۴. یک سیب را به شکل پرندۀ تزئین کنید و مراحل تزئین آن را شرح دهید.
۵. مراحل تزئین پیازچه را بیان کنید.
۶. اصول پذیرایی صبحانه را توضیح دهید.
۷. اصول پذیرایی عصرانه را شرح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل ششم:

۱. اندازه‌ی دستمال سفره برای صبحانه کدام گزینه است؟  
الف)  $۴۵ \times ۴۵$  (ب)  $۳۵ \times ۳۵$  (ج)  $۵۰ \times ۵۰$  (د)  $۲۵ \times ۲۵$
۲. چنگال‌ها در کدام سمت بشقاب باید قرار بگیرند؟  
الف) سمت چپ (ب) سمت راست (ج) درون بشقاب (د) هیچکدام
۳. در تزئین گوجه‌فرنگی به شکل گل رز، از کدام گزینه بهتر است همیشه در کنار این گل استفاده شود؟  
الف) تره‌فرنگی (ب) گشنیز (ج) جعفری (د) پیازچه
۴. در پذیرایی عصرانه، دستمال در کدام قسمت روی میز قرار می‌گیرد؟  
الف) زیر بشقاب (ب) سمت راست (ج) زیر لیوان چای (د) جلوی چنگال

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
| ۴ | ۳ | ۲   | ۱ |
| د | ج | الف | ب |

## فصل هفتم:

(۲ ساعت نظری)

(۶ ساعت عملی)



توانایی کار با چرخ خیاطی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- وسایل و ابزار مورد نیاز در خیاطی را بشناسد.
- کار با چرخ خیاطی و رفع عیب های احتمالی آن را بداند.

## ۷-۱ شناسایی اصول اولیه کار در خیاطی

آموزش اصول اولیه خیاطی شامل شناخت کار و به کارگیری صحیح ابزار و لوازم اولیه و تبدیل آن به طرح و لباس مورد نظر است. خیاط به کسی گفته می‌شود که با استفاده از وسایل و لوازم اولیه کار بتواند یک طرح (مورد نظر) را به نحو احسن و صحیح به لباس مورد استفاده (برای شخص یا اشخاص) تبدیل کند.

### اصول اولیه شروع خیاطی

- گوشه‌ای از یک اتاق خلوت را به کار خیاطی اختصاص دهید.
- در صورتی که امکانات بیشتری در اختیار دارید می‌توانید از یک اتاق با نور کافی که کف آن توسط کف پوش‌های قابل شستشو پوشانیده شده استفاده کنید تا جمع‌آوری سنجاق و سوزن و خرده‌های پارچه آسان باشد.
- محل کار باید از نور کافی برخوردار باشد و در هنگام دوختن از نور غیر مستقیم استفاده کنید.
- لوازم کار را در جعبه‌های مناسب قرار داده تا در مواقع ضروری به آسانی به آن دسترسی داشته باشید؛ البته میزهای خیاطی کشودار بهتر است.
- در هنگام کار از لباس راحت و آزاد استفاده کنید که دارای جیب‌های بزرگی برای نگهداری لوازم ریز اولیه باشد. هرگز سوزن را به دندان نگیرید.
- کار خیاطی را روی میز برش انجام دهید.
- موقع کار از کفش راحت استفاده کنید و حرکات‌های ورزشی ساده ضمن کار خیاطی داشته باشید و به مسائل ایمنی و بهداشتی کار توجه کنید.

## ۷-۲ شناسایی ابزار و وسایل مورد نیاز برای خیاطی

### • وسایل برش

- ۱- قیچی: یکی از ابزارهای خیاطی که به طور مداوم مورد استفاده قرار می‌گیرد قیچی است. به همین سبب باید هنگام خرید آن دقت فراوان کرد. از مشخصه‌ی قیچی خوب، داشتن تیغه فولادی است که قابلیت تیز کردن داشته باشد. هنگام خرید برای مطمئن شدن از تیز بودن قیچی با برش چند تکه پارچه، با ضخامت‌های مختلف، آن را امتحان کنید. قیچی را باید در جای خشک نگهداری کنید تا زنگ نزنند. تیغه‌های قیچی به کمک پرچ یا پیچ و مهره به یکدیگر وصل می‌شود.
- بهترین نوع آن قیچی‌ای است که تیغه‌های آن به کمک پیچ و مهره به یکدیگر وصل شده است، زیرا می‌توان تیغه را برای برش، با ضخامت پارچه، تنظیم کرد. قیچی دارای انواع مختلفی می‌باشد که عبارتند از:



**الف) قیچی ساده:** طراحی و شکل این قیچی صاف و حلقه‌های دسته‌ی آن هم اندازه است. معمولاً این نوع قیچی پشت و رو ندارند و دو طرف آن شبیه یکدیگر است.

**ب) قیچی کوچک:** کاربرد این قیچی در برش تکه‌های کوچک یا شکافتن درزها دوخت‌های ظریف است. این قیچی به دو شکل است. اگر قیچی دارای تیغه با نوک گرد باشد برای شکافتن درزها به کار برده می‌شود. چنانچه



دارای تیغه با نوک تیز و برنده باشد برای بازکردن جا دکمه و برش برودری‌های (نوعی سوزن دوزی است که به شکل‌های مختلف و زیبا روی پارچه می‌دوزند و سپس فضای مابین دوخت‌ها را با قیچی برش می‌زنند و خالی می‌کنند) مختلف به کار می‌رود.

**ج) قیچی برش پارچه‌های ضخیم:** شکل ظاهری این قیچی با قیچی‌های دیگر کمی متفاوت است. بالاتراز جای اتصال دو تیغه‌ی این قیچی کمی خمیدگی وجود دارد. این خمیدگی باعث می‌شود که تیغه‌های قیچی هنگام برش کاملاً روی میز قرار گیرد. چنانچه قیچی این خمیدگی را نداشته باشد برش مشکل خواهد بود. حلقه‌های قیچی یکی بزرگتر از دیگری است. در حلقه‌ی کوچک قیچی انگشت شست و در حلقه‌ی بزرگ



آن انگشت‌های دوم و سوم قرار می‌گیرد. امروزه برای افراد چپ دست قیچی مخصوصی ساخته‌اند که می‌توانند به راحتی از آن استفاده کنند.



**د) قیچی زیگزاگ:** لبه‌ی این قیچی به شکل زیگزاگ است و برای برش پارچه‌هایی که هنگام برش سریع ریش ریش می‌شوند به کار می‌رود. کاربرد دیگر آن تمیزکردن جای درزها در دوخت است.

**۲- کاتر مخصوص برش پارچه:** این وسیله یک دسته با تیغ‌های گرد دارد (تقریباً شبیه رولت) و بیشتر برای



پارچه‌هایی که به دقت زیاد نیاز دارد به کار برده می‌شود. مثل برش پارچه برای تکه‌دوزی، چهل تکه. برش با این وسیله باعث می‌شود که پارچه صاف و بدون ریش شدن برش بخورد.

**۳- بشکاف:** کاربرد بشکاف در خیاطی بسیار است. گاهی برای شکافتن درزها و زمانی برای بازکردن جا دکمه از آن استفاده می‌کنند. هنگام استفاده از بشکاف باید دقت کرد. وگرنه امکان دارد باعث سوراخ شدن پارچه



شود. دقت کنید، پس از استفاده از بشکاف سرپوش آن را بگذارید، سپس آن را در جایگاه اصلی خود قرار دهید.

### • وسایل اندازه‌گیری

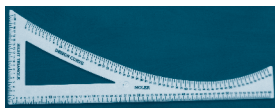
۱- متر خیاطی: وسیله‌ای است برای اندازه‌گیری که در مراحل مختلف (اندازه‌گیری پارچه، اندام و...) به کار گرفته می‌شود. این وسیله روکش مشمع یا پلاستیکی دارد و به سبب انعطاف‌پذیری و نرمی برای اندازه‌گیری مناسب است. طول آن ۱۵۰ سانتی متر است. در یک روی آن هر ۱۰ سانتی متر یک رنگ و روی دیگر رنگ دیگری دارد. پس از هر بار استفاده متر را جمع کنید و در جایگاه خود قرار دهید.



۲- خط‌کش: این وسیله در اندازه‌های کوتاه به طول ۲۰-۱۵ سانتی متر تا طول یک متر از جنس‌های مختلف (چوبی، فلزی و پلاستیکی) ساخته می‌شود. کاربرد این خط‌کش در ترسیم الگو است. خط‌کش باید مدرج و لبه‌ی آن صاف باشد تا هنگام ترسیم، خطوط صاف رسم شود. از خط‌کش‌هایی که به شکل تی ساخته می‌شوند، برای ترسیم خطوط عمود و طول کادر الگو استفاده می‌کنند. باید مراقب بود که لبه‌ی خط‌کش با جایی برخورد نداشته باشد، و گرنه لبه‌ی آن آسیب می‌بیند و ناصاف می‌شود.



۳- گونیا: از این وسیله برای گونیا کردن زاویه در ترسیم الگوها استفاده می‌کنیم. در رسم خطوط کوتاه کاربرد بهتری دارد.



۴- پیستوله: نوعی دیگر از خط‌کش است که در خیاطی برای طراحی خطوط منحنی، مثل حلقه‌ی گردن، حلقه‌ی آستین یا خط کمر، می‌توانیم از آن استفاده کنیم. پیستوله در سه اندازه‌ی بزرگ، متوسط و کوچک در بازار موجود است.



۵- خط‌کش موازنه: در وسط این خط‌کش، درجه‌ای متحرک تعبیه شده و کاربرد آن در اندازه‌گیری و قرینه کردن پنس‌ها، خط راه و جا دکمه است.



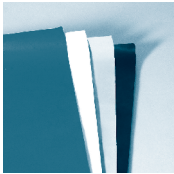
### • وسایل علامت‌گذاری

از این وسایل برای تسهیل کار استفاده می‌کنند. باتوجه به نوع پارچه، نوع رنگ، جنس و ضخامت، این وسایل را می‌توان تغییر داد.

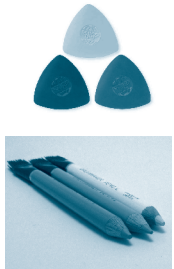
۱- رولت: رولت وسیله‌ای برای ردگذاری و انتقال طرح روی پارچه یا کاغذ است و دندانه‌های مختلف (تیز،



بلند، کند، کوتاه و یا بدون دندانه) است و هنگام استفاده از آن باید دقت کرد. با رولت و کاربن می‌توان روی پارچه ردگذاری کرد.



۲- کاربن مخصوص خیاطی: کاربن مخصوص خیاطی در رنگ‌های مختلف عرضه می‌شود. با توجه به رنگ پارچه، نزدیک‌ترین رنگ کاربن به پارچه را انتخاب کنید و قبل از شروع به کار لازم است کاربن را روی تکه‌ای از پارچه امتحان کنید و از هماهنگی آن با پارچه مطمئن شوید، زیرا گاهی اثر کاربن از روی پارچه محو نمی‌شود و روی لباس لک ایجاد می‌کند.



۳- گچ خیاطی (مِل): مِل نوعی گچ خیاطی است که برای رسم خطوط یا هر نوع علامت‌گذاری روی پارچه به کار می‌رود. مِل به شکل‌های مختلف یافت می‌شود. معمولی‌ترین آن به شکل ورقه‌ای سه‌گوش یا مربع است. گاهی مِل را می‌توان به صورت مداد تهیه کرد. استفاده از این وسیله برای علامت‌گذاری باعث می‌شود که کار سریع‌تر و راحت‌تر صورت پذیرد. چنان‌چه علامتی اشتباه گذاشته شود می‌توان با برس مخصوص، که در تهِ مداد نصب شده است، به راحتی خطوط را از روی پارچه پاک کرد.

### • وسایل دوخت

هنرخیاطی از هنرهای ظریف است. به همین سبب باید در انتخاب ابزار مناسب آن دقت کرد. ابزار نامناسب عیوبی غیرقابل رفع در لباس ایجاد می‌کند.



۱- سنجاق (سوزن ته‌گرد): بیش‌ترین وسیله‌ی مورد استفاده‌ی خیاطی سنجاق است. بهترین نوع سنجاق باید بلند و نوک تیز و دارای انتهایی برجسته (از جمله با مرواریدرنگی) یا به شکل مستطیل باشد. کار با این نوع سنجاق‌ها راحت‌تر است.

۲- سوزن: دوخت هر پارچه به سوزن مخصوص خود نیاز دارد و به همین سبب سوزن خیاطی انواع مختلفی دارد که هر یک برای دوخت پارچه‌ی به خصوصی به کار می‌رود. سوزن باریک با نوک تیز و سوراخ ریز برای دوخت پارچه‌های لطیف و سوزن‌های درشت با سوراخ بزرگ و ضخامت بیشتر برای پارچه‌های ضخیم توصیه می‌شود. ۳- سوزن نخ‌کن: سوزن نخ‌کن وسیله‌ی مناسبی است برای عبور دادن نخ از داخل سوراخ سوزن، با این وسیله به راحتی سوزن دستی یا سوزن چرخ را می‌توان نخ کرد. برای این کار کافی است که سوزن نخ‌کن را از داخل سوراخ سوزن عبور دهید، سپس نخ را در حلقه‌ی سوزن نخ‌کن وارد کنید.

سپس، حلقه‌ی سوزن نخ‌کن را با نخ از سوراخ سوزن خارج نمایید.

۴- انگشتانه: انگشتانه معمولاً از جنس فلز یا پلاستیک است و هنگام دوخت و دوز با سوزن دستی کاربرد دارد. نوع فلزی آن اگر زنگ نزنند مرغوب‌تر است. استفاده از انگشتانه باعث سرعت در کار می‌شود و همچنین نوک انگشت از خراشیده شدن به واسطه‌ی سوزن محفوظ می‌ماند. بهتر است فرد، هنگام دوخت به استفاده از این وسیله عادت کند.



### • انواع نخ دوخت

نخ همانند پارچه از نظر جنس، ضخامت و رنگ از تنوع فراوان برخوردار است. هنگام خرید برای هر نوع پارچه باید نخی متناسب با آن و در صورت امکان هم جنس با آن تهیه کرد. همچنین باید رنگ قرقره را کمی پررنگ‌تر از رنگ پارچه انتخاب کرد. زیرا رنگ نخ قرقره پس از باز شدن کم‌رنگ‌تر از آنچه روی قرقره پیچیده شده به نظر خواهد رسید. انواع مختلف نخ‌های دوخت عبارت‌اند از: قرقره‌ی نخی مرسریزه، قرقره‌ی ابریشمی، قرقره‌ی نایلونی، کش قیطانی، عمامه‌ی نخی، نخ گل دوزی، ابریشمی تابیده و نتابیده، نخ کوک.



۱- قرقره‌ی نخی مرسریزه: این نوع قرقره‌ها دارای نخ تابیده است و بیشترین مصرف را در کار دوخت دارد.



۲- قرقره‌ی ابریشمی: از این نوع نخ برای دوخت انواع پارچه‌های پشمی و ابریشمی استفاده می‌کنند. این نخ هنگام دوخت به خوبی روی پارچه می‌خوابد و در آن گره نمی‌افتد و به سبب ظرافت نخ، اثر آن روی گره پارچه باقی نمی‌ماند. پس روی پیل‌ها را می‌توان با این نخ، کوک زد و اتو کرد و سپس کوک را شکافت. اثری از دوخت روی پارچه باقی نخواهد ماند.

۳- قرقره‌ی نایلونی: از این نوع قرقره برای دوخت پارچه‌هایی که دارای الیاف مصنوعی‌اند استفاده می‌کنند، الیاف نایلونی در تماس با اتو ذوب می‌شوند. بنابراین، هیچ‌گاه از قرقره‌ی نایلونی برای دوخت پارچه‌های پشمی و نخی استفاده نکنید. زیرا در تماس با اتو داغ ذوب خواهد شد.

۴- کش قیطانی باریک: کش قیطانی با ضخامت‌های مختلف و گاهی با ضخامت رشته‌ی قرقره‌ی نخی، خیلی ظریف بافته می‌شود. از این نخ برای چین کش کردن پارچه استفاده می‌کنند. همان‌طور که از نامش پیداست،



خاصیت ارتجاعی دارد برای دوخت آن را به دور ماسوره پیچید و پیچ روی ماسوره را کمی شل کنید و به پارچه بدوزید. به این ترتیب، پس از چرخ کردن، کش قیطانی در

زیر پارچه قرار می‌گیرد.

۵- نخ کوه: هنگام خرید نخ کوه هم باید دقت کرد. این نوع نخ باید فاقد آهار باشد، تاب کمی داشته باشد و ضخامت آن نیز متوسط باشد. سطح نخ باید یکدست و با یک ضخامت و فاقد گره باشد.

#### • لایی

لایی وسیله‌ای است که در خیاطی برای جلوگیری از تغییر فرم در قسمت‌هایی از لباس، مثل یقه، کمر، مچ، سجاف و... به کار می‌رود. این لایی‌ها عبارتند از:

الف) لایی پارچه‌ای: این لایی از پارچه‌های نخی لطیف و نازک است که یک طرف آن کاملاً با چسب پوشانده شده است. این لایی به کمک اتو به پارچه چسبانده می‌شود. این عمل باعث می‌شود که پارچه آهاردار و صاف شود. گاهی به سبب آب رفتن پارچه، لایی آن را در آب می‌گذارند و سپس به پارچه می‌چسبانند.

ب) لایی کاغذی: شکل ظاهری این لایی تقریباً شبیه کاغذ است و در ضخامت‌های مختلف در بازار موجود است.

ج) لایی مویی: این لایی نیز پارچه‌ای است، فقط داخل بافت این لایی کمی موی اسب به کار رفته است. گاهی نیز از موهای مصنوعی به جای موی اسب استفاده می‌کنند. این لایی، در انواع کت و پالتو کاربرد دارد.

د) زانفیکس: لایی دیگری به صورت متری یا نواریک سانتی یا دو سانتی در بازار موجود است که از هر دو طرف به پارچه می‌چسبد و کاربرد آن بیشتر در لبه‌ی پایین دامن، آستین، شلوار و... است.

#### • اتو

اتو وسیله‌ای است که برای برطرف کردن چین و چروک لباس به کار می‌رود. همچنین مهم‌ترین ابزاری است که هنگام دوخت از آن استفاده می‌کنند و به لباس و دوخت آن جلوه‌ی خاصی می‌دهد. انواع اتو عبارت‌اند از: اتوی زغالی، اتوی برقی ساده، اتوی بخار و اتوی پرس خانگی.

#### وسایل اتو کشی:

مهم‌ترین وسایل عبارت‌اند از: میز اتو، ژانت، دستمال اتو کشی و جالباسی.

میز اتو: در اندازه‌های مختلف، با پایه‌های کوتاه و بلند و قابل تغییر و تنظیم با قد فرد، در بازار موجود است. روی میز اتو را باید همیشه با پارچه‌ی نخی و سفید و ضخیم بپوشانیم تا روکش آن تمیز بماند. پس از چند بار استفاده، روکش را بشویید و مجدداً مورد استفاده قرار دهید. همچنین، برای راحتی در کار می‌توانید پارچه را به شکل روی میز ولی بزرگتر از آن برش بزنید و دور آن را یک کش بدوزید تا رومیزی به صورت قالب و صاف روی میز قرار گیرد.

ژانت: میز کوچکی با پایه‌ی کوتاه است که برای اتو کردن آستین، مچ، شانه و یقه‌ی لباس به کار می‌رود.

**بالشتک‌های اتو:** این نوع بالشتک‌ها نیز برای اتوکردن قسمت‌های مختلف شانه، سینه، حلقه‌ی آستین و قسمت‌های مختلف لباس، که انحنای دارند، مورد استفاده قرار می‌گیرد.

**پارچه‌ی مخصوص اتوکشی:** همیشه جهت اتوکشی، یک پارچه برای انداختن روی لباس نیاز است. باید این پارچه نخی، بدون پرزدهی و ظریف باشد مانند پارچه‌ی چلووار و کتان ظریف. هیچ‌گاه اتو را بدون دستمال روی لباس قرار ندهید، زیرا امکان دارد لباس شما بر اثر اتوکشی مستقیم، برق بیفتد یا بر اثر بی احتیاطی دچار حادثه گردد.

**جالباسی:** پس از اتوکشی باید لباس را به کمک رخت آویز به جالباسی آویزان کرد تا لباس دوباره چروک نشود.

### ۳-۷ شناسایی اصول کار با چرخ خیاطی

امروزه با استفاده از نیروی برق و طراحی صنعتی پیشرفته مدل‌های بسیار کاملی از چرخ خیاطی تولید می‌شود که صدها کار ویژه و ظریف را در صنعت دوخت و دوز انجام می‌دهد. اکثر مدل‌هایی که در خانواده به کار گرفته می‌شود دارای سیستم کار شبیه به همانند و طریقه‌ی راه‌اندازی آن‌ها تقریباً مشابه و یکسان است. اما باید دانست که ماشین دوخت را، با در نظر گرفتن نکته‌های اصلی و ایمنی آن، چگونه می‌توان به کار گرفت.

**نکته‌های ایمنی**

همیشه قبل از استفاده از وسیله‌ای برقی، باید از اصول اولیه‌ی ایمنی پیروی کنید. قبل از استفاده از چرخ خیاطی برقی لازم است تمام نکته‌ها و دستورهای ایمنی زیر را مطالعه کنید و به یاد بسپارید.

• هیچ‌گاه از وسیله‌ی برقی به جای یک وسیله‌ی بازی استفاده نکنید. در منزل مراقب کودکانی که در نزدیکی چرخ، بازی می‌کنند، باشید.

• قبل از شروع به کار، دفترچه‌ی راهنمای چرخ خیاطی را مطالعه کنید و توصیه‌های آن را دقیقاً به کار ببندید.

• همیشه قبل از تمیز کردن یا تعویض لامپ، دو شاخه‌ی سیم چرخ را از پریز برق خارج کنید.

• انگشتان خود را از تمام قسمت‌های متحرک چرخ (سوزن، تیغه‌ی برش و...) دور نگه دارید.

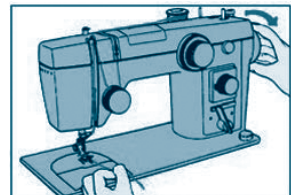
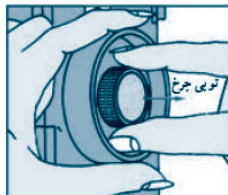
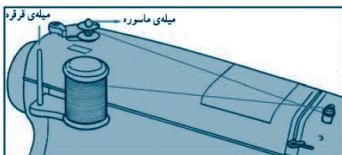
۱- **محافظت چرخ خیاطی:** کلیه‌ی ماشین‌های دوخت محافظ مناسبی دارند. این محافظ‌ها، گاه به صورت جعبه و گاهی برزتی‌اند و با توجه به مدل و کارخانه‌ی تولیدکننده با یکدیگر متفاوت‌اند. این پوشش برای محافظت چرخ خیاطی از گرد و غبار و دخالت کودکان است. در داخل این پوشش، وسایل جانبی چرخ (از جمله دفترچه‌ی راهنما) نیز قرار دارد.



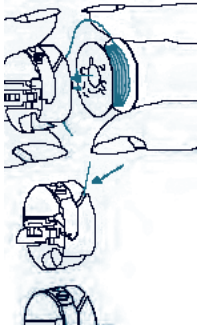
۲- پدال چرخ: سیم رابط چرخ و پدال را به چرخ و دو شاخه‌ی سیم را به پریز برق وصل کنید. از پدال برای تنظیم سرعت دوخت استفاده کنید. با فشار آوردن بر روی صفحه‌ی پدال پایی، سرعت دوخت را می‌توان کنترل کرد.

۳- کلید روشن و خاموش: چرخ‌های برقی کلید روشن و خاموش دارند. هنگامی که از چرخ استفاده نمی‌کنید کلید را روی علامت خاموش بگذارید و سیم را نیز از پریز برق خارج کنید. هیچ‌گاه برای خارج کردن دو شاخه از پریز، آن را از قسمت سیم نکشید.

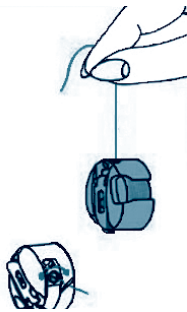
۴- ماکو و ماسوره: ماسوره را از جنس‌های مختلف فلز، پلاستیک و شیشه می‌سازند. نخ زیر دوخت در چرخ، روی ماسوره پیچیده می‌شود و چرخ بدون ماسوره، قادر به هیچ نوع دوختی نیست. نخ ماسوره و نخ روی چرخ برای دوخت، باید همجنس و به یک ضخامت باشند. برای پرکردن ماسوره حتماً آن را کنترل کنید و از سالم بودن آن مطمئن شوید. ماسوره را طوری بر روی میله‌ی مخصوص ماسوره‌پیچ قرار دهید که خار میله‌ی ماسوره‌پیچ در شیار ماسوره قرار گیرد. نخ را در میله‌ی مخصوص قرقره قرار دهید و طبق شکل دفترچه‌ی راهنما، با عبور دادن نخ، آن را دور ماسوره بپیچید. اکنون ماسوره آماده‌ی پرکردن است. هنگام پیچیدن نخ به دور ماسوره باید سوزن چرخ حرکت نکند. تویی چرخ را بچرخانید تا سوزن چرخ خارج از صفحه‌ی دوخت و در بالاترین وضعیت قرار گیرد. سپس تویی چرخ را طبق شکل به سمت خود بپیچید تا آزاد شود. این عمل حرکت میله‌ی سوزن را متوقف می‌سازد و هنگام پرکردن ماسوره، دیگر پایه‌ی چرخ حرکت نمی‌کند. انجام دادن این کار برای طول عمر ماشین دوخت الزامی است. حال ماسوره آماده‌ی پرکردن است. با فشار بر روی پدال چرخ، ماسوره پر می‌شود و زمانی که ماسوره پر شد چرخ به طور خودکار متوقف می‌شود. از درست پرشدن ماسوره مطمئن شوید.



• نحوه‌ی جا انداختن ماسوره در ماکو: ماکو را در دست چپ نگه دارید و ماسوره را، در حالی که نخ آن در جهت عقربه‌های ساعت قرار دارد، در ماکو جا بیندازید. نخ را خلاف جهت گردش عقربه‌های ساعت به سمت شیار روی ماکو بکشید، به طوری که نخ در داخل شیار ماکو و زیر فنر قرار گیرد. حال اگر انتهای نخ



را بکشید ماسوره در درون ماکو در جهت گردش عقربه‌های ساعت (در جهت فلش) خواهد چرخید.



• تنظیم کشش نخ ماسوره: پس از قراردادن ماسوره در ماکو باید کشش نخ ماسوره را تنظیم کنید. با یک حرکت سریع و کوتاه دست، در حالی که نخ ماسوره را در دست دارید، ماکو و ماسوره را رها کنید. ماکو به آرامی به سمت پایین رانده می‌شود. چنانچه نخ شل باشد و نخ ماسوره بیش از حد باز شود، باید پیچی را بر روی ماکو است کمی سفت کنید. چنانچه بیش از کشش - نخ سفت باشد به همان اندازه پیچ را شل می‌کنیم.

• طرز قرارگیری ماکو در جاماکویی چرخ: با چرخاندن توپی چرخ با دست، سوزن چرخ را در بالاترین وضعیت خود قرار دهید سپس ضامن فتری ماکو را بکشید و ماکو و ماسوره را از جاماکویی خارج کنید و ماسوره‌ی پر شده



را درون ماکو قرار دهید. ضامن فتری شکل را با انگشت اشاره‌ی دست نگه دارید و ماکو را در جای ماکو قرار دهید. هنگام جاگذاری ماکو در جای ماکو دقت کنید و چنانچه دقیقاً در جای خود قرارگیرد صدایی را می‌شنوید. حال کنترل کنید، انتهای نخ ماسوره را بکشید. در این حالت باید ماکو از جای ماکو خارج نشود.

۵- سوزن و روش جا انداختن آن در ماشین دوخت: یک سمت سوزن چرخ تخت و سمت دیگر آن انحنا دارد. توپی چرخ را با دست حرکت دهید تا جایی که سوزن در بالاترین وضعیت خود قرارگیرد. پیچ سوزن را شل کنید و سوزن را خارج نمایید. حال، سوزن سالم دیگری که قسمت منحنی آن را به سمت خود نگه داشته‌اید، در میله‌ی توخالی مخصوص سوزن قرار دهید تا جایی که امکان دارد سوزن را به سمت بالای میله فشار دهید. سپس، پیچ مخصوص سوزن را محکم کنید. بعضی از سوزن‌های چرخ‌های راسته دوز کاملاً گرد است. چنانچه سوزن دقیقاً در جای خود قرار نگیرد بلافاصله، پس از شروع به کار، خواهد شکست. هرگز از

سوزن کج استفاده نکنید، زیرا باعث می‌شود که سوزن سریعاً بشکند و داخل چرخ گیر کند یا به صفحه‌ی کار پیش برآسیب برساند. هماهنگ نبودن شماره‌ی سوزن با ضخامت پارچه یکی دیگر از علل شکستن سوزن در چرخ است. دوخت پارچه‌هایی با ضخامت‌های مختلف نیاز به سوزن با شماره‌های مختلف دارد. هر چه شماره‌ی سوزن پایین باشد نشانه‌ی آن است که نشان سوزن نازک است و هر چه شماره بالا برود از ضخیم بودن سوزن خبر می‌دهد. سوزن شماره‌ی ۱۱-۱۰ برای دوخت پارچه‌های ظریف مثل حریر، شماره‌ی ۲۱ و ۴۱ برای دوخت پارچه‌هایی با ضخامت متوسط مثل چلووار و سوزن شماره‌ی ۶۱ به بالا برای دوخت پارچه‌های ضخیم به کار می‌روند. ناهماهنگ بودن سوزن با ضخامت پارچه به شکستن آن منجر می‌شود. از دلایل دیگر شکستن سوزن، کشیدن پارچه از زیر پایه‌ی چرخ به هنگام دوخت است.

• **طریقه‌ی نخ کردن چرخ خیاطی:** هر چرخ خیاطی برای نخ کردن سیستم خاصی دارد، اما در همه‌ی آن‌ها مسیر نخ از قرقره تا نوک سوزن مشابه است. نخ باید از میان پیچ تنظیم کشش نخ عبور کند. هنگام نخ کردن چرخ خیاطی حتماً کلید روشن و خاموش را در وضعیت خاموش قرار دهید. نخ را روی میله‌ی چرخ قرار دهید و طبق دفترچه‌ی راهنمای مسیر نخ‌کشی را دنبال نمایید و چرخ را نخ‌کشی کنید.

۶- **کار پیش‌بر:** وظیفه‌ی کار پیش‌بر به حرکت درآوردن پارچه در زیر پایه‌ی چرخ است. اگر کار پیش‌بر بیش از حد پایین قرار گیرد دنده‌های آن قدرت به حرکت درآوردن پارچه از زیر پایه را نخواهد داشت و اگر بالاتر از حد نیز قرار گیرد حرکت پارچه کند خواهد شد. در نتیجه دوخت درستی نخواهیم داشت. بنابراین، باید به نحوه‌ی قرارگیری کار پیش‌بر هنگام دوخت دقت کرد.

۷- **تمیز کردن چرخ و طرز روغن کاری آن:** برای این که چرخ نیاز به تعمیر نداشته باشد و برای بالا بردن عمر چرخ، همیشه از چرخ درست نگهداری شود. از جمله پرزهای انباشته شده بر روی شانه‌ی کار پیش‌بر و قاب ماکورا مرتباً تمیز کنید. قبل از تمیز کردن کار پیش‌بر و قاب ماکو، کلید روشن و خاموش را در وضعیت خاموش قرار دهید، و سیم رابط چرخ را نیز از پریز خارج کنید. اهرم بالا برنده را بالا ببرید و سوزن و پایه‌ی چرخ را از محل خود بیرون آورید. روی صفحه‌ی سوزن دو پیچ تعبیه شده است با پیچ گوشتی آن دو را باز کنید و صفحه را بردارید. با برس پرزهای انباشته شده روی دندانه‌های کار پیش‌بر را کاملاً تمیز و دوباره صفحه‌ی سوزن را در جای خود نصب کنید و پیچ‌ها را ببندید. برای تمیز کردن قاب ماکو بازوهای متحرک آن را باز کنید و قاب ماکورا بیرون آورید. سپس، با برس پرزها و نیز جای قاب ماکورا تمیز کنید و یک قطره روغن را در آن بریزید. در جای دیگر چرخ روغن نریزید.

#### ۴-۷ آشنایی با عیوب احتمالی چرخ خیاطی و رفع آن‌ها

##### • دلایل شکستن سوزن در چرخ

- ۱- انتخاب سوزن نامناسب بدون توجه به ضخامت نخ و پارچه.
- ۲- استفاده از سوزن خمیده در چرخ خیاطی.
- ۳- جا نیفتادن دقیق سوزن در جایگاه اصلی خود.
- ۴- انتخاب سوزن بیش از حد نازک به منظور دوخت پارچه‌ی ضخیم.
- ۵- جا نیفتادن ماکو و ماسوره به طور صحیح.
- ۶- کشیدن پارچه با فشار زیاد از زیرپایه‌ی چرخ به هنگام دوخت.
- ۷- محکم نشدن پیچ سوزن به اندازه‌ی کافی.
- ۸- استفاده از نخ‌های نامرغوب که گاهی کشیده می‌شود یا گاهی گره می‌خورد.

##### • دلایل پاره شدن نخ روی چرخ

- ۱- ناصاف بودن نخ قرقره یا وجود گره در نخ.
- ۲- نخ‌کشی نادرست چرخ.
- ۳- وصل نبودن پایه به طور صحیح در چرخ.
- ۴- پایین بودن کارپیش‌بر هنگام دوخت.
- ۵- بسیار زیاد بودن کشش نخ رو.
- ۶- نامرغوب بودن سوزن.
- ۷- نصب نادرست سوزن (پایین‌تر از حد نصب شود یا طرف صاف سوزن در جهت اشتباه قرار گیرد).
- ۸- کند یا خمیده بودن نوک سوزن.
- ۹- نامطلوب بودن کیفیت نخ، (نخ‌کش بدهد یا کرک دهد).
- ۱۰- خراب بودن صفحه‌ی دوخت یا ماکو.

##### • دلایل پاره شدن نخ زیر چرخ (نخ ماسوره)

- ۱- کشش نخ زیر بسیار زیاد باشد.
- ۲- ماسوره در ماکو به درستی قرار نگرفته باشد.
- ۳- سوراخ صفحه‌ی دوخت توسط سوزن خراب شده باشد.

۴- سوزن کند یا خمیده یا به درستی نصب نشده باشد.

۵- نوک سوزن متناسب با پارچه نباشد.

۶- نخ ماسوره از شیار اصلی ماکو به درستی رد نشود.

#### • شل بودن نخ قسمت رو، هنگام دوخت

۱- تنظیم نخ رو، صحیح نیست.

۲- کشش نخ کم است.

۳- نوک سوزن کند یا کج است.

۴- نخ انتخابی برای پارچه ضخیم یا نازک است.

#### • شل بودن نخ قسمت زیر، هنگام دوخت

۱- نخ در داخل ماسوره صحیح جانفتاده است.

۲- کشش نخ در ماسوره زیاد است.

۳- دستگاه ماسوره کثیف است.

۴- ماسوره به طور صحیح نخ نشده است.

#### • دوخت چروک یا جمع شدن دوخت

۱- ماسوره درست نخ نشده است.

۲- تنظیمات دوخت با پارچه هماهنگ نباشد.

۳- سوزن با ضخامت نخ و پارچه هماهنگ نباشد.

۴- کشش نخ زیاد باشد.

۵- چرخ درست نخ‌کشی نشده باشد.

#### • دلایل نامساوی بودن بخیه‌ی چرخ، هنگام دوخت

قبل از شروع دوخت، روی تکه‌ای از پارچه‌ی اصلی دوخت را امتحان کنید. امکان دارد بخیه‌ها به یک اندازه

زده نشود پس موارد زیر را بررسی کنید.

۱- سوزن به درستی جا نیفتاده است.

- ۲- سوزن در جهت صحیح قرار نگرفته است.
- ۳- سوزن در جهت اشتباه نخ شده است.
- ۴- سوزن کند یا خمیده است.
- ۵- از سوزن نامناسب استفاده شده است. (با توجه به ضخامت پارچه).
- ۶- سوزن خیلی کوتاه است (بیش از حد در بالا وصل شده).

#### • جمع شدن بخیه، هنگام دوخت

- ۱- نخ رواز دستگاه تنظیم نخ به سختی رد شود.
- ۲- درجه‌ی دوخت روی بخیه‌ی درست تنظیم شود.
- ۳- پارچه‌ای را که می‌دوزید بیش از حد نازک (حریر) یا لطیف باشد (باید کاغذ نازکی زیرکار قرار دهید، سپس بدوزید).

#### توجه:

چنانچه موارد بالا را بررسی کردید و عیبی مشاهده نشد و در عین حال، چرخ خوب کار نکرد بهتر است به نمایندگی چرخ مراجعه کنید تا عیب‌یابی و رفع عیب گردد.

## سوالات عملی

۱. وسایل برش را نام برده و هریک را به اختصار توضیح دهید.
۲. وسایل اندازه‌گیری را نام برده و هریک را به اختصار توضیح دهید.
۳. وسایل علامت‌گذاری را نام برده و هریک را به اختصار توضیح دهید.
۴. دو مورد از انواع نخ دوخت را نام ببرید و کاربرد آن‌ها را شرح دهید.
۵. انواع لایی را نام برده و کاربرد هریک را به اختصار توضیح دهید.
۶. دلایل شکستن سوزن در چرخ چیست.
۷. دو مورد از دلایل پاره شدن نخ در زیر و در روی چرخ را نام ببرید.
۸. سه مورد از دلایل نامساوی بودن بخیه‌ی چرخ را بیان کنید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل هفتم:

۱. برای شکافتن درزها و دوخت‌های ظریف از کدام نوع قیچی استفاده می‌شود؟  
 الف) قیچ ساده  
 ب) قیچی کوچک  
 ج) بشکاف  
 د) کاتر
۲. در طراحی خطوط حلقه‌ی گردن یا آستین از کدام وسیله اندازه‌گیری می‌توان استفاده کرد؟  
 الف) خط‌کش تی  
 ب) خط‌کش  
 ج) پیستوله  
 د) گونیا
۳. برای دوخت انواع پارچه‌های پشمی از کدام نوع نخ بهتر است استفاده کرد؟  
 الف) قرقه مرسریزه  
 ب) قرقه نایلونی  
 ج) نخ کوک  
 د) قرقه ابریشمی
۴. کدام گزینه در چرخ خیاطی وظیفه‌ی به حرکت درآوردن پارچه را برعهده دارد؟  
 الف) کارپیش‌بر  
 ب) پدال چرخ  
 ج) ماسوله  
 د) ماکو

|     |   |   |   |
|-----|---|---|---|
| ۴   | ۳ | ۲ | ۱ |
| الف | د | ج | ب |

## فصل هشتم :

( ۲ ساعت نظری )

( ۱۲ ساعت عملی )



توانایی انجام دوخت های اولیه

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

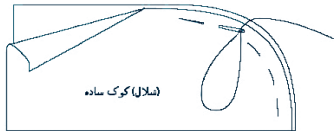
- انواع دوخت های اولیه را بشناسد.

## ۸-۱ شناسایی انواع دوخت‌های اولیه در خیاطی

## كوك ساده

كوك یکی از ساده‌ترین دوخت‌ها در خیاطی است. کاربرد این دوخت در خیاطی اتصال موقت درزها به یکدیگر است. معمولاً طول و فاصله‌ی هر كوك از یکدیگر حدود نیم تا يك سانتی متر است. طول شلال‌های كوك و همچنین فواصل آن‌ها را تا لبه‌ی پارچه به طور مساوی كوك می‌زنند تا هنگام دوخت چرخکاری، درزها صاف و یکنواخت باشد.

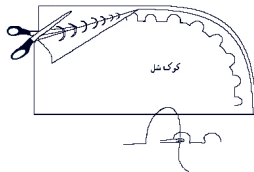
برای دوخت درزی صاف و بدون چروك، پارچه را روی میز قرار دهید و با سوزن بلند كوك بزنید. ضمناً هیچ‌گاه انتهای نخ را گره نزنید، زیرا امکان دارد هنگام چرخ گره در زیرسوزن قرار بگیرد و چرخ شود. در این مدت



جداسازی آن از پارچه مشکل خواهد شد. از این دوخت برای اتصال درز تکه‌هایی که یکی به دیگری «خورد» یا چین می‌خورد نیز استفاده می‌کنند، مانند اتصال آستین به حلقه‌ی آستین.

## كوك شل یا كوك راهنما

از این كوك، برای ردگذاری به صورت فرینه روی لباس استفاده می‌شود. در واقع با این دوخت شکل الگو روی پارچه کپی می‌شود. روش دوخت این گونه است که دو لایه‌ی پارچه را روی هم قرار دهید. الگوی دلخواه را نیز روی پارچه با سوزن وصل کنید. دور این الگو را با گچ خیاطی (مل) علامت بگذارید. پارچه را با فاصله‌ی ۱ تا ۲ سانتی متر از علامت قیچی و سپس الگو را از روی پارچه جدا کنید. محل علامت‌گذاری شده را كوك شل بزنید و سوزن را از پارچه خارج کنید. دو شلال كوچك بدوزید. سپس سوزن را از سمت راست شلال دوم (پشت شلال دوم) داخل پارچه فرو ببرید و دوباره يك شلال بزنید و سوزن را از سمت چپ شلال خارج کنید. هنگام کشیدن نخ، حلقه‌ای از نخ را به حالت شل روی پارچه باقی بگذارید. این عمل را تا انتهای کار تکرار



کنید. بعد از اتمام کار دو لایه‌ی پارچه را به طرفین بکشید، به طوری که تمام كوك‌ها به حالت آزاد و یکنواخت در میان دو لایه‌ی پارچه قرار گیرند. سپس با يك قیچی كوچك و تیز كوك‌ها را از وسط قیچی کنید.

## بخیه

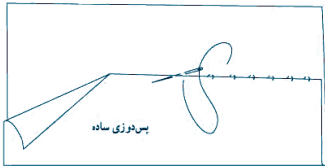
نوعی دیگر از دوخت‌هایی است که همانند بخیه‌ی چرخ محکم و بادوام است و در مواقعی که به دوخت دست



دوزی محکم نیاز باشد از این دوخت استفاده می‌کنند. سوزن را از میان پارچه خارج کنید و از سمت راست آن سوزن را به پارچه فرو ببرید و از سمت چپ آن خارج کنید، به طوری که هربار سوزن از محل دوخت قبلی به پارچه فرو برده شود.

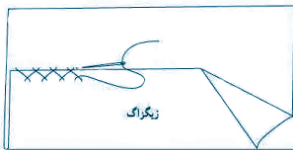
## • پس‌دوزی

کاربرد پس‌دوزی در خیاطی برای پارچه‌های ظریف و لطیف است. در پس‌دوزی، دوخت نباید از رویا از پشت لباس دیده شود. روش کار این گونه است که لبه‌ی پارچه را حدود یک سانتی‌متر تا بزنید و اتو کنید. سپس لبه‌ی پارچه را به اندازه مورد نیاز تا کنید و کوک بزنید. حال برای پس‌دوزی با نخ هم رنگ پارچه، یک تار از سطح پارچه را به سوزن بگیریید. سپس سوزن را از میان تایی یک سانتی‌متری رد کنید و به فاصله‌ی نیم تا یک سانتی‌متر از تایی پارچه سوزن را از پارچه خارج کنید و دوباره از همان محل، که سوزن از پارچه خارج شده است، از سطح پارچه یک تار بردارید و این عمل را تکرار کنید. دقت کنید در شروع کار، نخ را روی تایی پارچه با دو شلال ریز محکم کنید. نخ را گره نزنید، با این روش دوخت یک پس‌دوزی مخفی خواهید داشت که نخ از روی پارچه و پشت پارچه دیده نمی‌شود. چنان‌چه پس‌دوزی در کنار خط چرخ شده‌ای انجام گیرد هر بار سوزن را از زیر بخیه‌ی چرخ و سپس از داخل تایی پارچه رد کنید. در این پس‌دوزی نیز نخ کاملاً مشخص نمی‌شود.



## زیگزاگ

کاربرد این دوخت در پارچه‌های ضخیم است. چنان‌چه لبه‌ی پارچه‌ی ضخیم را تا کنید ضخامت پارچه، لبه‌ی کار را بد فرم نشان می‌دهد. بنابراین، بهتر است لبه‌ی پارچه را با قیچی زیگزاگ برش بزنید یا با چرخ اورلاک (سردوز) تمیز دوزی کنید. سپس پارچه را به اندازه مورد نظر «تا» کنید و کوک بزنید و اتو کنید. زیگزاگ از طرف چپ به راست دوخته می‌شود. ابتدا نخ را در سمت چپ با دو شلال ریز محکم کنید، بعد چند تار از سطح پارچه را بردارید و نخ را از پارچه خارج کنید، سپس از لبه‌ی تا شده‌ی پارچه نیز چند تار بردارید و سوزن را از پارچه خارج کنید. این عمل را تکرار کنید. توجه کنید و هنگامی که نخ را از پارچه برمی‌دارید، نخ باید روی دست یا روی سوزن قرار گیرد تا دوخت به صورت زیگزاگ (هفت و هشت)



دیده شود. هنگام دوخت، نخ را هرگز محکم نکشید زیرا نخ در روی پارچه کشیده می‌شود و کار را جمع می‌کند.

## دندان موشی

کاربرد این نوع دوخت در تمیز دوزی جادرز یا جهت تزیین لبه‌ی دستمال یا لباس و همچنین دوخت جادکمه با دست یا دوخت پایین لباس است. شروع دوخت از چپ به راست است. سوزن را از میان پارچه بیرون آورید، به طوری که نخ به صورت حلقه‌ای در زیر آن قرار گیرد. این نخ حلقه را با انگشت شست دست دیگر

نگه دارید و وقتی که سوزن را از پارچه بیرون می آورید نخ را رها و این عمل را تکرار کنید. با این روش می توان لبه ی جادرز را تمیزدوزی کرد یا لبه ی دستمال و لباس را با نخ رنگی به صورت تزیینی دوخت. چنانچه از این دوخت برای وصل پایین لباس استفاده می کنید، این گونه عمل کنید:

۱- لبه ی پارچه را به اندازه ی یک سانتی متر تا بزنید و اتو کنید.

۲- به اندازه ی پایین، لبه ی لباس را تا و کوک بزنید.

۳- شروع دوخت از چپ به راست باشد.

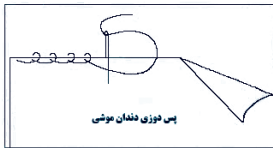
۴- سوزن را مطابق شکل به طور عمود داخل پارچه فرو برید (به طوری که از ضخامت یک تار پارچه رد شود)

و آن را خارج کنید. سپس داخل لبه ی تا زده فرو ببرید و بیرون بیاورید (به

طوری که ۲ تا ۳ تار از الیاف پارچه در قسمت لبه گرفته شود). در این نوع

دوخت نیز نخ باید به صورت حلقه زیر سوزن قرار گیرد تا اتصال لبه ی

تورفته با دوخت دندان موشی انجام شود.



پس دوزی دندان موشی

### پس دوزی مخفی

این نوع پس دوزی در مواردی به کار می رود که دوخت نباید از سمت رویا از سمت پشت لباس دیده شود.

۱- ابتدا لبه کار را سردوزی کنید سپس قسمت مورد نظر را توی زده و اتو کنید.

۲- لبه قسمت توی زده شده را به اندازه یک سانتی متر به سمت روی کار تا بزنید و به روش دلخواه پس دوزی

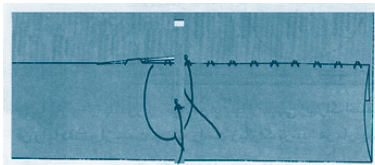
کنید (طبق پس دوزی ساده) پس از تمام شدن پس دوزی یک سانتی متر تا شده را سر جای خود برگردانید

و اتو کنید، در واقع پس دوزی ما بین خود لباس و قسمت تا زده

شده انجام می گیرد و هیچ گونه دوختی دیده نمی شود. اگر این

پس دوزی را برای دوخت لبه دامن به کار می برید، در فاصله هر

چند بخیه، یک بار آن را محکم کنید.



### • انواع درزها

برای وصل کردن دو قطعه ی پارچه به یکدیگر باید آن ها را درز گرفت. برای دوخت هر نوع پارچه و مدل لباس

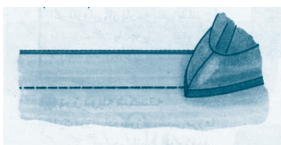
از درز خاصی استفاده می شود. این درزها عبارت اند از:

#### درز ساده

ساده ترین نوع دوخت، برای اتصال تکه های لباس به یکدیگر درز ساده است.

دو تکه پارچه را روی هم قرار می دهید و با در نظر گرفتن اضافه ی درز (زاپاس)، که

حدود ۱ تا ۱/۵ سانتی متر است، آن را چرخ کنید. سپس درز را باز و آن را اتو کنید.



### درز دوبله

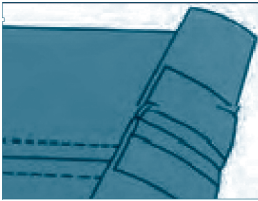
این درز به صورت دوبله‌ی باز و خوابیده دوخته می‌شود.

#### الف) درز دوبله‌ی باز:

۱- دو تکه پارچه را روی هم قرار دهید و با یک درز ساده، با در نظر گرفتن زاپاس، آن را با چرخ بدوزید.

۲- درز را اتو کنید، سپس جا درز را از وسط باز کنید و اتو بکشید.

۳- از سمت روی پارچه با فاصله‌ی سه تا پنج میلی‌متر در طرفین درز آن را صاف چرخ کنید و اتو بکشید.



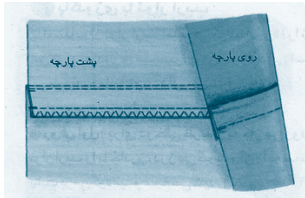
#### ب) درز دوبله‌ی خوابیده:

۱- دو تکه پارچه را روی هم قرار دهید و با یک درز ساده با چرخ آن دورا بدوزید.

۲- درز دوخته شده را اتو کنید و جادرز (زاپاس) را به یک سمت بخوابانید.

۳- از سمت روی پارچه در فاصله‌ی ۳ تا ۵ میلی‌متری از درز قبلی، روی قسمت ضخیم جادرز آن را چرخ کنید.

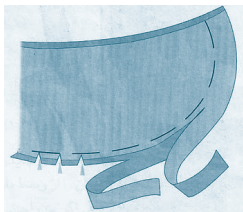
۴- چنانچه بخواهید درز دوبله‌ی خوابیده ضخیم نشود، پس از اتو کردن جای درز، لایه‌ی داخلی درز را باریک، سپس طبق دستور چرخ کنید.



این نوع دوخت بیشتر در پوشاک اسپرت کاربرد دارد. باتوجه به نوع پارچه و دوخت می‌توانید از نخ ضخیم و بخیه‌ی درشت استفاده کنید تا دوخت جلوه‌ی بهتری داشته باشد.

### درز منحنی

برای دوخت این نوع درز، عرض جادرز را حدود ۱ تا ۱/۵ سانتی‌متر در نظر بگیرید، پس از دوخت ساده، طبق شکل، مثلث‌هایی را از داخل درز (زاپاس) بچینید، این عمل باعث می‌شود درز پس از اتو کردن بدون ضخامت، صاف و بدون چین خوردگی قرار می‌گیرد.



### درز مغزی‌دار

برای دوخت درز مغزی‌دار باید از پارچه دلخواه با عرض ۲ سانتی‌متر به شکل اریب به اندازه‌ی کافی برش بزنید و نوار

اریب برش زده شده را از وسط تا کولک بزنید و سپس، اتو کنید و وقتی نوار آماده شد آن را در وسط دو لایه‌ی درز بگذارید و سپس چرخ کنید.

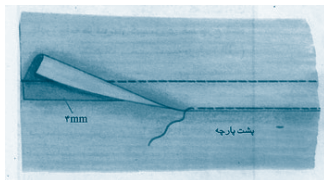


### درز مغزی دار برجسته

این درز مانند درز مغزی دار است، با این تفاوت که مابین نوار اریبی که درست می‌کنید، قیطانی متناسب با ضخامت پارچه قرار دهید. سپس کوك بزیند تا قیطان ثابت در میان نوار قرار گیرد. آن‌گاه نوار قیطان‌دار را میان دولایه‌ی درز قرار دهید و چرخ کنید. برای برجستگی بیشتر کار، جا درز را به يك سمت بخوابانید و اتو کنید. این نوع درز برای تزئین به کار می‌رود.



### درز شکسته



۱- دو تکه پارچه را روی هم قرار دهید و يك درز ساده بدوزید. توجه کنید، در این نوع دوخت تفاوت نمی‌کند درز ساده را در جهت رو یا پشت پارچه بدوزید زیرا برجستگی این درز می‌تواند در سمت رو یا پشت لباس در نظر گرفته شود.

۲- جادرز را به يك طرف بخوابانید و اتو بزنید.

۳- عرض جادرز (زاپاس) زیر را با فاصله‌ی ۴ میلی متر از درز دوخته شده با قیچی بچینید.

۴- جادرز رویی را تا بزنید. روی پارچه کوك بزیند و از لبه‌ی درز، آن را چرخ کنید.

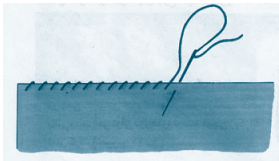
### • انواع پاکدوزی

#### پاکدوزی (لبه دوزی)

پاکدوزی به انواع دوخت‌هایی اطلاق می‌شود که مانع از ریشه شدن جادرز پارچه شود. بدیهی است که برای هر پارچه، نوع بخصوصی از پاکدوزی به کار می‌رود.

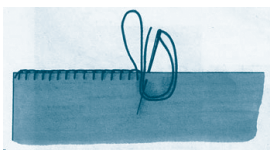
#### پاکدوزی ساده

معمولی‌ترین نوع تمیز دوزی به شمار می‌رود. پس از اتمام چرخ و اتوی درز، سوزن را به طور مایل و از چپ به راست داخل جادرز فرو ببرید و خارج کنید. بلندی هر پایه دوخت را در حدود «۴ میلی متر» بگیرید و پایه‌ها را معادل «نیم سانتی متر» از هم فاصله دهید.



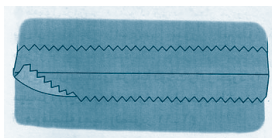
#### پاکدوزی با دندان موشی

این دوخت برای پوشاکی که نیاز به دوام بیشتر دارد و زیاد پوشیده می‌شود، به کار می‌رود. نوع جنس نخ را متناسب با پارچه انتخاب کنید. به طور کلی، نخ‌های ظریف تر مناسب‌ترند؛ زیرا، پس از اتوی مجدد، جادرز در پاکدوزی در سمت روی پارچه دیده نخواهد شد.

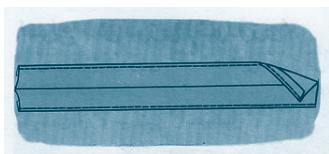


**پاکدوزی توسط قیچی زیگزاگ**

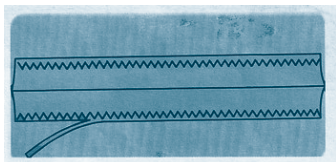
موقعی که لباس تمام آستر می شود (مانند : کت، پالتو و...) می توان درزها را توسط قیچی زیگزاگ تمیز کرد.

**پاکدوزی با دوخت ساده چرخ**

این نوع پاکدوزی برای پارچه های نخی و لطیف مورد استفاده قرار می گیرد. برای این تمیز دوزی، پس از چرخ و اتو کردن، لبه جادرز را به طرف داخل به عرض «۳ میلیمتر» «تو» بگذارید، به طوری که فقط بتوانید روی آن را چرخ کنید. سپس ضخامت جادرزها را با دقت اتو نمایید.

**پاکدوزی با دوخت زیگزاگی چرخ**

این کار توسط چرخ خیاطی به راحتی انجام می شود. کافی است درجه چرخ را روی دوخت زیگزاگ میزان کنید، سپس کناره های جادرزها را زیگزاگ بزنید و لبه اضافه آن را بچینید.

**• ابردوزی در چرخ خیاطی**

پایه دوخت: یک پیوست فلزی در زیر پیچ تنظیم سوزن است که شبیه به یک اسکی کوچک است. در هنگام دوخت، این قطعه پارچه را در محل مورد نظر هدایت می کند. تعویض پایه ی چرخ خیاطی برای دوخت های گوناگون لازم و ضروری است. در واقع تمام انواع دوخت را نمی توانید با پایه ی A انجام دهید و برای کارهای گوناگون نیاز به انواع مختلف پایه چرخ خیاطی دارید. همان طور که سوزن های متفاوت نیاز است.

پایه ها از لحاظ کیفیت و کاربرد به انواع گوناگونی تقسیم می شوند، یکی از این پایه ها، پایه ی ابردوزی است که معمولاً ابردوزی با پایه ساده دوزی و با بخیه درشت انجام می شود اما این که راه های آن یک اندازه باشد نیاز به راهنما دارد که در بعضی از چرخ ها روی صفحه چرخ علامت گذاری شده و بعضی دیگر میله های راهنمایی دارند که به پشت پایه وصل می گردند با این وجود بعضی پایه ها مخصوص این کار ساخته شده اند که در زیر شکل آن ها را می بینید.

**• دوخت جادکمه**

در خیاطی جادکمه معمولاً با مدل های مختلف به چشم می خورد، که با توجه به مدل و نوع پارچه دوخته می شود. در

این قسمت دوخت دونوع جادکمه با دست و با ماشین و به دو شکل آموزش داده می شود.

### الف) دوخت جادکمه با دست:

دوخت جادکمه با دست آخرین مرحله ی دوخت لباس است. دکمه باید در جادکمه به خوبی جا بیفتد و بزرگتر و یا کوچکتر از آن نباشد. زیرا اگر جادکمه بزرگتر از دکمه دوخته شود، دکمه از محل جادکمه خارج می شود و چنانچه کوچکتر از دکمه باشد دکمه به سختی در داخل جادکمه قرار می گیرد و جادکمه بر اثر فشاری که دکمه وارد می کند بد شکل خواهد شد. برای اندازه گیری دقیق جادکمه با توجه به مراحل زیر کار را انجام دهید.

۱- قبل از دوخت جادکمه، دکمه ی دلخواه را انتخاب کنید.

۲- با متر، قطر دکمه را اندازه بگیرید. چنانچه دکمه دارای پایه باشد دور دکمه را با کاغذ اندازه بگیرید و آن را سنجاق بزنید.

۳- طول کاغذ را از وسط تا کنید. طول به دست آمده طول جادکمه است.

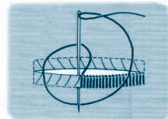
۴- اندازه ی جادکمه را در پشت پارچه رسم کنید و سپس روی خطوط كوك (شلال) بزنید.

۵- قرقره ی مناسب با جنس پارچه و هم رنگ با آن را انتخاب کنید. (بهر است پارچه های ضخیم را با نخ عمامه و پارچه های ظریف را با نخ مرسریزه یا ابریشمی يك لا بدوزید).

۶- طول جادکمه را که رسم کردید برش بزنید.

۷- باتوجه به دوخت دندان موشی که آموزش داده شده است، جادکمه را با دوخت فشرده ی دندان موشی، بدوزید. گره را از میان دولای پارچه بیرون بیاورید و سوزن را به طور عمود از زیر چاك فرو ببرید و در حالی که نخ به صورت حلقه زیرسوزن باقی می ماند سوزن را از روی پارچه خارج کنید و این عمل را نزدیک به هم و فشرده تکرار کنید.

۸- برای محکم کردن کار در انتهای دوخت چند بست بدوزید.



### ب) دوخت جادکمه ای با ماشین:

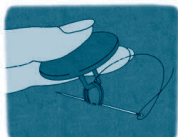
همانند جادکمه قبلی، محل را انتخاب کنید و اندازه ی جادکمه را به دست آورید و علامت بزنید.

با توجه به دفتر راهنمای چرخ و استفاده از پایه ی مخصوص، جادکمه را بدوزید. در بعضی از چرخ های پیشرفته طراحی طوری است که در پایه ی مخصوص جادکمه، دکمه ی دلخواه را قرار می دهند و چرخ اتوماتیک، جادکمه را به اندازه ی دکمه می دوزد.

### ج) دوخت دکمه به دو شکل:

#### ۱- پایه دار

چنانچه بخواهید دکمه به خوبی در جادکمه جا بیفتد باید پایه دار باشد. اگر در لباس از



دکمه‌ی پایه‌دار استفاده می‌کنید می‌توانید به راحتی نخ را از سوراخ پایه عبور دهید و دکمه را در محل مورد نظر بدوزید.

## ۲- بدون پایه

اگر دکمه بدون پایه باشد باید برای آن دکمه به کمک نخ، پایه درست کنید. سوزن را از نقطه‌ی علامت زده شده روی لباس خارج، سپس سوزن را از داخل سوراخ دکمه رد کنید و قبل از این که دوباره سوزن را در پارچه فرو کنید یک چوب کبریت در زیر لباس یا روی لباس زیر دکمه بگذارید و دوخت را ادامه دهید. پس از این که به اندازه‌ی کافی پایه زدید، چوب کبریت را از زیرکار خارج کنید. دکمه را با یک دست به سمت بالا بکشید و نخ و سوزن را در زیر دکمه روی پایه‌ی دوخته شده بچرخانید. سپس سوزن را به پشت پارچه فرو ببرید و محکم کنید. توجه کنید ارتفاع پایه به تناسب ضخامت پارچه متغیر خواهد بود.



## ۲-۸ شناسایی اصول دوخت زیپ یک طرفه و دو طرفه

### دوخت زیپ یک طرفه

در این نوع دوخت روی زیپ از یک طرف پوشیده می‌شود.

۱- درز چاک را باز و سپس اتو کنید. حدود یک سانتی متر پایین تر از انتهای چاک را که محکم دوخته‌اید در روی اضافه درز (زایاس) در سمت چپ یک چرت (برای صاف کردن درزهای منحنی و گوشه‌دار در دوخت با قیچی نوک تیز اضافه درز را قیچی زده، این عمل را چرت زدن می‌نامند.) کوچک بزنید.

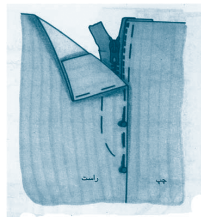
۲- اضافه درز چاک را در سمت چپ، روی خط اصلی الگو، به طرف پشت تا کنید و سپس اتو کنید.

۳- در سمت راست، روی خط اصلی درز، حدود ۳ میلی متر اضافه کنید و اضافی درز را به سمت پشت تا و اتو کنید.

۴- سمت راست را، که ۳ میلی متر اضافه از خط اصلی تا شده است، روی زیپ قرار دهید و سپس، کوک بزنید. (در این قسمت توجه کنید که لبه‌ی تای پارچه زیاد نزدیک به دندانه‌ی زیپ نباشد. حدود یک میلی متر از دندانه زیپ فاصله داشته باشد).

۵- با پایه‌ی مخصوص زیپ دوزی روی کوک سمت راست را با چرخ بدوزید.

۶- سمت چپ لبه‌ی درز را، که اتو کرده‌اید، روی زیپ قرار دهید، به طوری که کاملاً روی زیپ را بپوشاند و آن را کوک بزنید. پس از اطمینان از صاف بودن، آن را با فاصله حدود یک سانتی متر از بالا به پایین با چرخ بدوزید و وقتی سوزن به انتهای زیپ رسید سوزن را در روی پارچه نگه دارید و پایه را بلند کنید و پارچه را بچرخانید

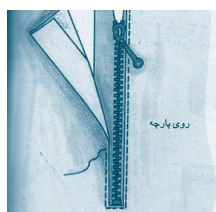


و در عرض زیپ چرخ کنید.

### دوخت زیپ دو طرفه

در این نوع دوخت زیپ از روی لباس دیده نمی‌شود.

- ۱- کاربرد این نوع دوخت در اتصال زیپ به چاک یقه، آستین، درز وسط پشت و جلو زیر پیلای های خوابیده است.
- ۲- انتهای درز دوخته شده را محکم کنید.
- ۳- درز لباس را با شلال بدوزید. سپس درز (زایاس) را باز و اتو کنید.
- ۴- اگر پارچه ای که می دوزید کتانی ضخیم یا پشمی است يك لا نوار نخي لطیف و چنانچه ابریشمی و لطیف است يك لا نوار ابریشمی لطیف (ترکی پارچه) آماده کنید.
- ۵- نوار را لب به لب درز روی پارچه قرار دهید و پارچه را بکشید تا صاف شود. نوار را به کنار درز زیگزاگ کنید. این عمل مانع کش آمدن جا زیپ می شود.
- ۶- توجه کنید همیشه درز جا زیپ باید نوار شود. در غیر این صورت، پس از چند بار پوشیدن لباس، چاک زیپ در لباس تغییر شکل می دهد و لباس بدشکل نمایان می شود.
- ۷- زیپ را از پشت روی درز قرار دهید و با درز و نوار يك جا كوك بزنید.
- ۸- پایه ی مخصوص زیپ دوزی را روی چرخ نصب کنید، به طوری که پایه در سمت راست قرار گیرد و از پایین به بالا با فاصله ی ۳ میلی متر از دندانه ی زیپ روی نوار و جادرز بدوزید (مواظب باشید این نوع دوخت از روی لباس دیده نشود).
- ۹- سمت دیگر زیپ را با تغییر دادن پایه ی زیپ، از سمت راست به چپ و از پایین به بالا، بدوزید، سپس اتو کنید.
- ۱۰- حال پارچه یا لباس را زیر پایه ی چرخ، صاف قرار دهید و بخیه ی رورا با فاصله ی حدود نیم سانتی متر از دندانه ی زیپ، از پایین به بالا، چرخ کنید.



### سوالات عملی

۱. انواع کوک و پس دوزی را روی یک تکه پارچه نمایش دهید.
۲. انواع درز را نام برده و هر یک را به اختصار توضیح دهید.
۳. روی یک تکه پارچه انواع پاکدوزی را نمایش دهید.
۴. روی یک تکه پارچه دو نوع دکمه پایه دار و بدون پایه را بدوزید.
۵. روش های دوخت زیپ را شرح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل هشتم:

۱. جهت ردگذاری به صورت قرینه روی لباس از کدام کوک استفاده می‌شود؟  
 الف) کوک ساده  
 ب) کوک شُل  
 ج) کوک بخیه  
 د) کوک زیگزاگ
۲. جهت ممانعت از ریشه‌شدن جادرز پارچه از کدام روش استفاده می‌شود؟  
 الف) درز مغزی دار  
 ب) پس دوزی  
 ج) کوک داندان موشی  
 د) پاکدوزی
۳. کدام گزینه از روش‌های دوخت دکمه می‌باشد؟  
 الف) دوخت بادست  
 ب) دوخت با ماشین  
 ج) بدون پایه  
 د) همه موارد
۴. در کدام نوع دوخت زیپ، زیپ از یک طرف پوشیده می‌شود؟  
 الف) زیپ یک طرفه  
 ب) زیپ دوطرفه  
 ج) زیپ مخفی  
 د) هیچ‌کدام

|     |   |   |   |
|-----|---|---|---|
| ۴   | ۳ | ۲ | ۱ |
| الف | ج | د | ب |

## فصل نهم :

( ۴ ساعت نظری )

( ۴ ساعت عملی )

# ۹

توانایی انتخاب پارچه و لباس مناسب

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- بتواند تأثیر پارچه ها بر اندام را تشخیص دهد.
- عوامل مؤثر در انتخاب رنگ، جنس و طرح لباس را بشناسد.

### ۱-۹ آشنایی با تأثیر خطوط و طرح پارچه‌های مختلف بر روی اندام

افراد اندام متناسب و یکسان ندارند. بعضی دارای شانه‌های پهن و عده‌ای دارای شانه‌های باریک و افتاده‌اند. عده‌ای دارای قد بلند یا کوتاه و تعدادی چاق یا لاغرند. تمام این موارد را با انتخاب صحیح پارچه و برش‌های مختلف در لباس (مثل برش عمودی، افقی، منحنی و مایل) می‌توانید بهبود ببخشید و پوشاکی متناسب با اندام خود بپوشید. اشخاص کوتاه قد مایل‌اند بلندتر جلوه کنند. استفاده از خطوط عمودی برای این اشخاص، توصیه می‌شود و از پوشیدن لباس‌های دورنگ خودداری کنند. اگر در لباس از خطوط موازی عمودی دور از هم و یا نزدیک به هم استفاده کنند، باعث می‌شود که در افراد خطای دید ایجاد کند، و قد را بلند و اندام را کشیده‌تر ببینند.

هرچه خطوط عمودی به هم نزدیک‌تر و باریک‌تر باشند اندام را بلندتر و باریک‌تر نشان می‌دهند. گاهی اگر خطوط عمودی و نزدیک به هم با رنگ‌های مختلف همراه باشد، تأثیر آن تغییر می‌نماید و چاقی و کوتاهی را در بیننده القا می‌کند، این پارچه‌ها مناسب افراد بلند و استخوانی است.

با به‌کارگیری نادرست پارچه‌ی راه‌راه اندام بسیار ناموزون به نظر خواهد رسید و برعکس به کارگیری صحیح آن در تناسب ظاهری اندام مؤثر است. پارچه‌هایی با راه‌های افقی قد را کوتاه‌تر و چاق‌تر نشان می‌دهد، پارچه‌ها با خطوط مایل سبب می‌شود تا زیبایی‌های بدن کمتر به چشم آیند. خطوط عمود پهن اندام را کوتاه و چاق نشان می‌دهد. برای اشخاص کوتاه و چاق نیز خطوط عمودی توصیه می‌شود. برش‌های مایل نیز مناسب است. از پوشیدن لباس‌هایی که اندام را به دو قسمت می‌کند باید دوری کنند. پارچه‌های انتخابی این اشخاص باید مات و لطیف با نقوش کدر باشد. در کل می‌توان این گونه بیان کرد، خطوط عمودی قد را بلندتر و خطوط افقی قد را کوتاه‌تر نشان می‌دهد. خطوط مایل اندام‌های چاق را لاغرتر نشان می‌دهد و خطوط منحنی در هر قسمت به کار رود آن قسمت را چاق‌تر نشان می‌دهد.

#### طرح‌های پارچه

همان‌طور که توضیح داده شد، طرح و رنگ در تهیه‌ی لباس مناسب، بسیار مهم است. طرح‌های مختلف پارچه به چهار گروه اصلی تقسیم می‌شوند، که شامل پارچه‌های ساده، راه‌راه، نقش‌دار و چهارخانه است.

#### • پارچه‌های ساده

این‌گونه پارچه‌ها نقش یا طرح خاصی ندارند و غالباً تک رنگ‌اند و فقط از لحاظ رنگ، جنس و بافت با یکدیگر متفاوت‌اند. در این نوع پارچه، رنگ عامل مهم به‌کارگیری آن است. به این گونه که رنگ‌های روشن فرد را درشت‌تر و رنگ‌های تیره فرد را لاغرتر نشان می‌دهد. استفاده از تزیین‌ها و نوارها و همچنین تضاد رنگ‌ها تأثیر به‌سزایی در به‌کارگیری پارچه خواهد داشت. برای مثال، اگر در حاشیه‌ی یک دامن روشن از نواردوزی تیره استفاده شود، توجه بیننده

را به قسمت پایین لباس معطوف خواهد کرد و پایین تنه درشت تر به نظر خواهد آمد . برعکس، اگر همین نوار تیره در لباس روشن به صورت عمود به کار گرفته شود قد فرد را بلندتر نشان خواهد داد.

#### • پارچه های راه راه

به طور کلی پارچه هایی با راه راه عمودی قد را بلندتر و کشیده تر و با راه های افقی قد را کوتاه تر و چاق تر می نمایند. پارچه های با خطوط مایل باعث می شود که زیبایی اندام کمتر نمایان شود.

#### • پارچه های نقش دار

به طور کلی پارچه های نقش دار اندام را درشت تر نشان می دهند و برای اشخاصی که دارای اندامی باریک اند بسیار مناسب اند. از طرفی پارچه هایی با نقش هایی کوچک و رنگ تیره، که نور را جذب می کنند اندام را لاغرتر نشان می دهند.

#### • پارچه های چهارخانه

این نوع پارچه نیز همانند پارچه های نقش دار اندام را درشت تر نمایان می کند. باید برای استفاده از این نوع پارچه دقت نمود.

### ۹-۲ آشنایی با تأثیر جنس پارچه های مختلف بر روی اندام

یکی از اصول مهم در انتخاب پارچه، جنس آن است. جنس تاروپود، نوع بافت و به طور کلی نمای پارچه پس از بافته شدن، سطح پارچه را تشکیل می دهد. اگر لباسی دارای مدل متناسب با اندام و برشی طبق اصول صحیح و دوختی عالی باشد ولی به جنس پارچه از نظر هماهنگی با مدل توجه نشود، جلوه ی زیبایی در اندام نخواهد داشت.

#### • چسبان

این نوع پارچه (نظیر ژرسه) در صورتی که کاملاً چسبان دوخته شود شخص لاغر را لاغرتر و چاق را چاق تر جلوه گر می کند؛ زیرا خطوط خارجی اندام را به طور واضح نشان می دهد. اگر شخص لاغر پارچه ژرسه را به صورت چین دار یا دراپه (چین های نامرتبی که در یک قسمت لباس جمع و در قسمت دیگر محو می شوند) بپوشد، خوش اندام تر به نظر می رسد.

### • پارچه‌های آهاردار

پارچه‌های آهاردار به علت این‌که روی تن نمی‌خوانند، اندام را درشت‌تر جلوه می‌دهند و پارچه‌هایی لطیف که ریزش بیشتری دارند و لغزنده‌اند، شخص را ظریف‌تر نشان می‌دهند.

### • پارچه‌های ضخیم و ناصاف

پارچه‌هایی با سطح خشن و زبر (مانند تونید پشمی، کلوکه، پوست‌های طبیعی و مصنوعی) به دلیل ضخامتشان قطر بیشتری به اندام شخص داده و اندام را درشت‌تر جلوه می‌دهند؛ در حالی که پارچه‌هایی با سطح صاف (مانند کرب ظریف) شخص را لاغرتر نشان می‌دهند.

### • پارچه‌های شفاف

با وجود این‌که پارچه‌های بدن‌نما مثل حریر، شیفون، ارگانزا و... را می‌توان چین‌دار و دراپه دوخت، ولی این نوع پارچه‌ها در کل خطوط اندام را کاملاً واضح و مشخص به چشم می‌آورند. بنابراین برای پنهان کردن لاغری و چاقی بیش از حد اندام اصلاً مناسب نیست. مگر اینکه برای اندام‌های لاغر این پارچه‌ها با چین‌های زیاد و مناسب طراحی شوند که در این صورت عیوب اندامی را می‌پوشانند.

### ۳-۹ آشنایی با عوامل مؤثر در انتخاب رنگ، جنس و طرح مناسب لباس

پوشاک انتخابی هر فرد یکی از مهم‌ترین عوامل نمودارکننده‌ی ذوق و سلیقه‌ی شخصی آن فرد است. از طرف دیگر رنگ‌ها می‌توانند اندام را چاق‌تر یا لاغرتر و کوتاه‌تر یا بلندتر از آنچه هست جلوه‌گر سازند و حتی روی رنگ پوست و موی اثر بگذارند. در این صورت رنگ‌ها به آسانی قادرند شما را به مراتب زیباتر و موزون‌تر از آنچه هستید نمایان سازند، مشروط بر این‌که صحیح انتخاب شده باشند. با این عمل می‌توان عیوب اندام را نیز تا حد امکان پوشیده نگه داشت.

به طور کلی، تقسیم رنگ‌ها در لباس باید به طریقی صورت پذیرد که بین آن‌ها توازن برقرار باشد. مثلاً اگر شما بلوزی به رنگ روشن و دامنی به رنگ تیره می‌پوشید برای ایجاد توازن باید تیگری دامن به نحوی روی بلوز ظاهر شود. مثلاً با به کارگیری روسری تیره یا گردن‌بندی تیره یا نقشه‌هایی به رنگ دامن بر روی بلوز می‌توانید این توازن را برقرار کنید. بنابراین، این نکته را همیشه در نظر داشته باشید که رنگ‌های انتخابی باید کاملاً با یکدیگر هماهنگی داشته باشند. یعنی در حقیقت هنگامی که به آن‌ها نگاه می‌کنید احساس کنید که به یکدیگر تعلق دارند و با هم در ارتباط اند. در انتخاب رنگ، طرح و جنس لباس به عوامل بسیاری توجه می‌شود که با کمک گرفتن از این عوامل می‌توان

محاسن اندام را دلنشین تر و معایب آن را تا حد امکان پوشیده نگه داشت.

#### • اثر نور

نور روی رنگ ها بسیار تأثیر دارد. رنگ ها در شرایط متغیر نور، نوعی دیگر جلوه می کنند. هنگام تهیه ی پارچه، باید با توجه به مورد استفاده ی آن در روز یا شب و تأثیر نور در همان زمان، اقدام به خرید کنید.

#### • سطح بافت پارچه

جنس تار و پود، نوع بافت پارچه، و در آخر (پس از بافته شدن) نمای ظاهری پارچه، سطح پارچه را تشکیل می دهند. انتخاب نوع رنگ پارچه بسیار مهم است. برای مثال، استفاده از يك رنگ روی پارچه ی مخمل، کرب، دانتل، با بکارگیری همان رنگ روی سطح پارچه ی براق مثل ساتن یا مخمل-ابریشمی براق، تأثیر متفاوتی ایجاد می کند. انعکاس نور روی این پارچه ها نیز متفاوت است و در انتخاب آن باید دقت کرد، زیرا پارچه های براق به جهت انعکاس نور زیاد، اندام را چاق تر از آنچه هست نشان می دهند.

#### • میزان سن

رنگ اگر متناسب با طرح پارچه، مدل لباس و سن افراد انتخاب شود بر متانت و پرازندگی افراد می افزاید و گرنه حالت های کاذبی را در افراد ایجاد می کند.

#### • نوع اندام

رنگ روی اندام تأثیر به سزایی دارد. رنگ های روشن و براق بیشتر از رنگ های تیره و مات توجه بیننده را جلب می کند. بنابراین، اگر دارای اندامی درشت هستید و می خواهید لاغرتر و ریزتر نمایان شوید از رنگ های تیره با زمینه های مات استفاده کنید. برعکس اگر دارای اندامی باریک و لاغر هستید، با استفاده از رنگ های روشن و براق می توانید درشت تر از آن چه هستید نمایان شوید. هرگاه خانمی دارای اندامی درشت باشد نباید رنگ های زیاد متفاوت با یکدیگر استفاده کند. مثلاً در لباس کت و دامن، از کت تیره و دامن روشن یا برعکس از دامن تیره و کت روشن استفاده کند در این صورت اندام را دو نیمه می کند و شخص درشت تر از آن چه هست نمایان می گردد. در انتخاب رنگ برای لباس باید دقت کنید و نکات اصولی را فراموش نکنید. اگر در رنگ آمیزی لباس، فضاهای مختلفی را با رنگ های روشن بپوشانید چشم به سرعت از يك نقطه ی روشن به نقطه ی دیگر متوجه می شود. در نتیجه اندام کوتاه تر نمایان می شود. مگر این که از این رنگ های روشن در جاهای صحیح استفاده کنید. رنگ هایی که دارای ته رنگ قرمز یا زردند موجب می شوند که شی رنگی نزدیک تر به چشم آید. در نتیجه درشت تر به نظر

می‌آید در حالی که رنگ‌هایی که ته‌رنگ آبی دارند شی را فاصله‌دارتر به نظر می‌آورند. بنابراین کوچکتر و ریزتر به نظر می‌آید بنابراین، پوشنده‌ی لباس قرمز درشت‌تر از فردی است که لباس آبی به تن دارد. ولی باید دقت کرد که ارزش‌ها و شدت رنگ‌ها بسیار مؤثرند. مثلاً رنگ قرمز روشن ممکن است شما را درشت‌تر نشان دهد ولی رنگ قرمز مات که خاکستری در آن به کار رفته است روی اندام شما تأثیری نخواهد داشت.

#### • رنگ پوست و مو

رنگ پوست و مو در انتخاب رنگ برای فرد تأثیر بسزایی دارد. جلوی آینه بایستید و به رنگ پوست و موی خود نگاه کنید رنگ‌های گوناگون را با رنگ پوست و موی خود مطابقت دهید، می‌بینید که انتخاب رنگ، با توجه به دو فاکتور (پوست و مو) بسیار مشکل است. می‌توان رنگ‌های متفاوتی را انتخاب کرد مثلاً رنگ آبی برای اشخاصی که سفید و بورند، مناسب است. بنابراین باید فرد رنگ پوست خود را خوب بشناسد. رنگ روی چهره‌ی فرد نیز تأثیر می‌گذارد. اشخاص پریده رنگ می‌توانند با رنگ‌های زنده و شاد، پریدگی رنگ خود را از بین ببرند و جلوه‌ی خاصی به پوست خود بدهند و برعکس با پوشیدن لباس‌هایی با رنگ‌های مخصوص از شدت رنگ پوست خود بکاهند و پریده‌رنگ‌تر به نظر برسند.

#### • موقعیت و فصل

آب و هوا تأثیر بسیاری بر انتخاب رنگ دارد. با توجه به فصل‌های مختلف می‌توانید در لباس‌های خود از رنگ‌های سرد یا گرم استفاده کنید. در شهرهای گرمسیر مردم از رنگ‌های روشن بیشتر استفاده می‌کنند، زیرا این رنگ‌ها نور را کمتر جذب می‌کنند و افراد کمتر احساس گرما می‌کنند. در شهرهای سردسیر افراد تمایل بیشتری به استفاده از رنگ‌های تیره دارند. رنگ‌های تیره نور را جذب می‌کنند و باعث گرمی بیشتر می‌شوند. در مناطق ابری و مه‌آلود از رنگ‌های زنده و شاد بیشتر استفاده می‌کنند. توجه کنید اولین تأثیر شما در برخورد با افراد دیگر رنگ لباس شماست. انتخاب رنگی نامناسب بهترین مدل‌های لباس را ناموزون جلوه می‌دهد. برعکس انتخاب رنگ مناسب در مدل، لباس نه چندان زیبا را در چشم بیننده بسیار زیبا نمایان می‌سازد.

### سوالات عملی

۱. تأثیر خطوط مختلف را بر روی اندام توضیح دهید.
۲. طرح‌های مختلف پارچه و تأثیر آن‌ها بر اندام را شرح دهید.
۳. جنس‌های پارچه چیست و چه تأثیری بر روی اندام دارند.
۴. عوامل مؤثر در انتخاب رنگ، جنس و طرح لباس را نام ببرید و هریک را به اختصار توضیح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل نهم:

۱. کدام نوع خطوط در پارچه‌ها باعث می‌شود که قد کوتاه‌تر نمایش داده شود؟  
 الف) خطوط افقی  
 ب) خطوط عمودی  
 ج) خطوط مایل  
 د) خطوط منحنی
۲. کدام گزینه از طرح‌های پارچه نمی‌باشد؟  
 الف) راه‌راه  
 ب) چهارخانه  
 ج) گلدار  
 د) نقش‌دار
۳. کدام دسته از رنگ‌ها، فرد را درشت‌تر نشان می‌دهد؟  
 الف) رنگ‌های سرد  
 ب) رنگ‌های روشن  
 ج) رنگ‌های تیره  
 د) رنگ‌های گرم
۴. پارچه‌های براق، اندام را چگونه نشان می‌دهند؟  
 الف) کشیده‌تر  
 ب) کوتاه‌تر  
 ج) لاغرتر  
 د) چاق‌تر

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| ۴ | ۳ | ۲ | ۱   |
| د | ب | ج | الف |

## فصل دهم :

( ۳ ساعت نظری )

( ۲۱ ساعت عملی )

توانایی تهیه الگو و اساس دامن و بالاتنه و دوخت پاترون

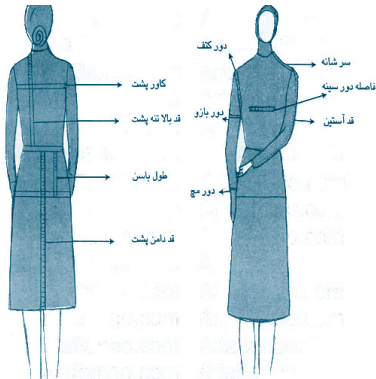
### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- روش اندازه گیری اندام را بداند.
- بتواند الگوی اولیه دامن و بالاتنه را رسم کند.

### ۱۰-۱ شناسایی روش صحیح اندازه‌گیری اندام

مهم‌ترین مرحله در برش و دوخت هر نوع لباس اندازه‌گیری آن است که باید سعی شود با حوصله و دقت انجام



گیرد. قبل از شروع به کار، لباس زیر مناسب به تن کنید. زیرا استفاده از یک لباس زیر یک سره (زیرپوش) کار اندازه‌گیری را آسان می‌کند و اندازه‌های به دست آمده نیز دقیق خواهد بود. قبل از اندازه‌گیری، نواری باریکی را دور کمر قرار دهید و کمی آن را جابه‌جا کنید تا نواری در قسمت گودی کمر قرار گیرد. سپس آن را به دور کمر ببندید. این عمل باعث می‌شود که اندازه‌های طولی بدن به طور دقیق روی خط کمر انجام گیرد.

۱- دور سینه: متر را دور برجسته‌ترین قسمت سینه قرار دهید و اندازه‌گیری کنید. متر هنگام اندازه‌گیری دور سینه، باید طوری قرار گیرد که یک خط افقی و موازی با خط کمر ایجاد کند، (توجه کنید اندازه‌ی دور سینه مشخص‌کننده‌ی سایز اندام نیز هست).

۲- دور کمر: متر را دور کمر به طور معمولی (نه محکم و نه شُل) قرار دهید و اندازه‌گیری کنید.

۳- دور باسن: برجسته‌ترین قسمت باسن را، که تقریباً بین ۲۳-۱۸ سانتی متر از خط کمر پایین‌تر است، اندازه‌گیری کنید.

۴- قد بالاتنه‌ی جلو: متر را در محل تقاطع گردن و شانه قرار دهید و تا خط کمر اندازه بگیرید.

۵- بلندی سینه: متر را در محل تقاطع گردن و شانه قرار دهید و تا برجستگی سینه (سرسینه) اندازه بگیرید و اندازه‌ی به دست آمده را به اضافه‌ی یک سانتی متر یادداشت کنید.

۶- فاصله‌ی سینه: فاصله‌ی دو برجستگی سینه را اندازه بگیرید.

۷- کارور جلو: در قسمت جلو حدود ۷ سانتی متر پایین‌تر از گودی گردن، فاصله‌ی دو حلقه‌ی آستین از یکدیگر (محل اتصال دست به بدن) را اندازه بگیرید.

۸- شانه: سر متر را در محل اتصال گردن به اندام (شانه) قرار دهید و تا استخوان سرشانه اندازه بگیرید.

۹- قد پشت بالاتنه: متر را پشت گردن، روی اولین مهره‌ی ستون فقرات، قرار دهید و تا کمر اندازه بگیرید.

۱۰- کارور پشت: حدود ۱۵ سانتی متر پایین‌تر از استخوان گردن مرکز پشت، از حلقه‌ی آستین به حلقه‌ی آستین دیگر را اندازه بگیرید و یادداشت کنید.

۱۱- دور گردن: متر را دور تا دور طوق گردن قرار دهید و اندازه بگیرید.

۱۲- قد آستین: دست را کمی خمیده نگه دارید و از استخوان سرشانه تا آرنج، سپس تا مچ دست را اندازه بگیرید.

۱۳- دور بازو: برجسته ترین قسمت بازو را اندازه بگیرید.

۱۴- دور میچ: دور میچ را به طور معمولی اندازه بگیرید و به اضافه ی ۲ سانتی متر یادداشت کنید.

۱۵- قد دامن: از کمر تا بلندی دلخواه خود را برای قد دامن اندازه بگیرید.

۱۶- بلندی باسن: از خط کمر تا خط باسن را اندازه بگیرید.

## ۲-۱۰ شناسایی روش ساخت و رسم الگوی اولیه و اساس دامن

### روش ترسیم الگوی اولیه ی دامن

الف) اندازه های لازم برای ساخت الگوی دامن

مثال: سایز ۳۸

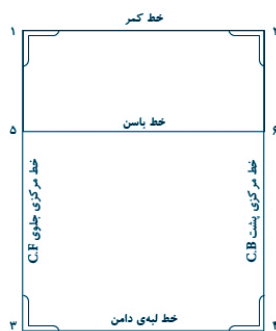
دور کمر: ۷۰ سانتی متر

دور باسن: ۹۴ سانتی متر

بلندی باسن: ۲۰/۶ سانتی متر

قد دامن: بستگی به مد روز دارد. ۶۰ سانتی متر

### ب) رسم کادر الگو



۱- در سمت چپ کاغذ (تقریباً ۵ سانتی متر از لبه ی کاغذ) نقطه ای انتخاب کنید و آن را نقطه ی ۱ بنامید.

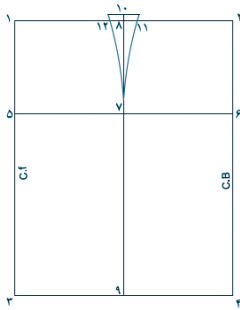
۲- از نقطه ی ۱ یک خط افقی به اندازه ی نصف دور باسن + ۱/۵ سانتی متر امتداد دهید تا نقطه ی ۲ دست آید.

۳- از نقطه ی ۱ و ۲ به اندازه ی بلندی باسن پایین بیاورید و نقطه ی ۵ و ۶ بنامید و نقطه ی ۵ را به ۶ وصل کنید. خط ۵-۶ خط باسن است. در این مرحله، کادر اصلی دامن برای ساخت الگوی جلو و پشت آماده است. این کادر نصف تمام الگو است.

۴- فاصله ی ۵-۶ را نصف کنید و نقطه ی ۷ بنامید. و نقطه ی ۷ را به بالا و پایین ادامه دهید تا خط ۱-۲ و ۳-۴ را در نقاط ۸ و ۹ قطع کند.

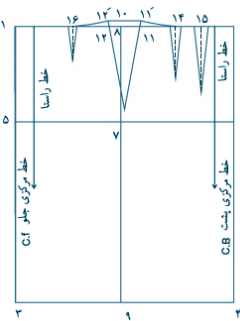
۵- از نقطه ی ۸ به اندازه ی ۱ سانتی متر بالا بروید تا نقطه ی ۱۰ به دست آید.

۶- دور کمر را به اضافه ی ۱ سانتی متر نصف کنید و از نقطه ی ۱ روی خط ۲-۱ اندازه بزنید. باقی مانده ی روی کمر مجموع پنس کمر خواهد بود.



۷- دو عدد پنس در قسمت پشت الگو و يك عدد پنس در قسمت جلوی الگو رسم کنید.

۸- اندازه‌ی اضافی به دست آمده را نصف کنید. عدد به دست آمده پنس پهلوها خواهد بود. نصف این اندازه به اضافی  $۰/۵$  پنس پهلوی قسمت جلو و منهای  $۰/۵$  پنس پهلوی پشت است. اندازه‌های به دست آمده را از نقطه‌ی ۸ داخل شوید تا نقاط ۱۱ و ۱۲ به دست آید.



نقطه‌ی ۱۱ و ۱۲ را با خط کش مخصوص (پیستوله) به نقطه‌ی ۷ وصل کنید.

۱۰- فاصله‌ی ۱۱-۲ را به سه قسمت تقسیم کنید و نقاط ۱۴ و ۱۵ بنامید و در

نقطه‌ی ۱۵ از هر طرف  $۱/۵$  سانتی متر و در نقطه‌ی ۱۴ از هر طرف ۱ سانتی متر خارج کنید. پنس نقطه‌ی ۱۵ را به طول ۱۴ سانتی متر و پنس نقطه‌ی ۱۴ را به طول ۱۲ سانتی متر رسم کنید.

۱۱- نقطه‌ی ۱۲ تا ۱ را سه قسمت کنید، يك سوم آن را از نقطه‌ی ۱۲ داخل شده،

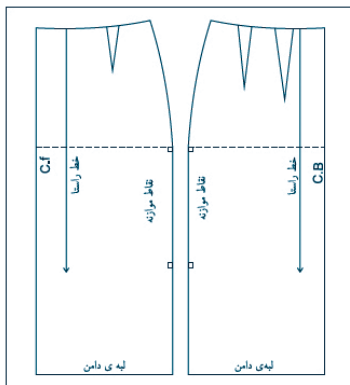
نقطه‌ی ۱۶ بنامید. از هر طرف آن ۱ سانتی متر خارج کنید و به بلندی ۸ سانتی متر

يك پنس در قسمت جلوی دامن رسم کنید. پنس دامن را ببندید و هلال کمر را رسم کنید.

قبل از برش الگو اطلاعات مربوط به آن را روی الگو یادداشت کنید. یکی از مهمترین علائم در الگو رسم خط راست است، زیرا الگو بر مبنای خط راستا روی راه پارچه قرار می‌گیرد و بعد برش زده می‌شود. چنانچه الگو کج یا اریب روی پارچه قرار گیرد و برش زده شود، کار غیرقابل استفاده خواهد شد.

ج) نحوه‌ی رسم خط راستا:

به موازات خط مرکزی جلو و پشت، به فاصله‌ی حدوداً ۱۰ سانتی متر از وسط خط جلو و پشت يك خط به طول حدوداً ۳۰ سانتی متر رسم کنید.



د) رسم نقاط موازنه:

در بعضی از قسمت‌های خطوط اصلی دورتادور الگو برای تطبیق و وصل دو قسمت الگو به یکدیگر علامت‌هایی گذاشته می‌شود؛ برای مثال در قسمت خط پهلوی، يك علامت روی خط باسن و دیگری حدوداً ۲۰ الی ۳۰ سانتی متر، پایین‌تر از خط باسن، علامت موازنه گذاشته می‌شود. حال اطراف الگوی دامن را بچینید.

## ۱۰-۳ شناسایی روش ساخت و رسم الگوی اولیه و اساس بالاتنه

## روش ترسیم الگوی بالاتنه ی جلو

۱- مستطیلی به طول قد بالاتنه ی جلو و به عرض يك چهارم دور سینه به اضافه ۱ یا ۲ سانتی متر رسم کنید و با شماره ی ۱، ۲، ۳، ۴ گوشه های آن را مشخص کنید.

۲- خط ۱-۲ خط مرکزی جلو و خط ۱-۳ خط گردن و خط ۱-۴ خط کمر است. (شکل A)

۳- از نقطه ی ۱، به اندازه ی يك ششم دور گردن به اضافه ی ۵/۵ سانتی متر، روی خط ۱-۳ داخل بیاورید و نقطه ی ۵ بنامید.

۴- از نقطه ی ۱، به اندازه ی يك ششم دور گردن به اضافه ی ۵/۵ سانتی متر، روی خط ۱-۲ پایین بیاورید و نقطه ی ۶ بنامید.

۵- نقطه ی ۵ را به نقطه ی ۶ به صورت هلال به یکدیگر وصل کنید تا هلال حلقه ی گردن به دست آید.

۶- از نقطه ی ۳ به اندازه ی ۵/۵ سانتی متر پایین بیاورید و یک خط به طول تقریبی ۱۰ سانتی متر به موازات خط ۱-۳ رسم کنید.

۷- از نقطه ی ۵ اندازه ی سرشانه را رسم کنید، به طوری که خط تقریبی رسم شده، ۱۰ سانتی متری را قطع کند. محل تقاطع را نقطه ی ۷ بنامید.

۸- از نقطه ی ۲، به اندازه ی يك دوم فاصله ی سینه، روی خط ۲-۴ داخل بیاورید و نقطه ی ۸ بنامید. خطی به موازات خط ۱-۲ از نقطه ی ۸ رسم کنید و خط ۸-۹

بنامید. (شکل B)

۹- از نقطه ی ۵ به اندازه ی بلندی سینه را روی خط ۸-۹ علامت بزنید و نقطه ی ۱۰ بنامید.

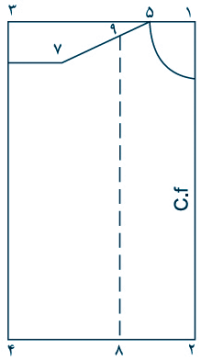
۱۰- از نقطه ی ۸، به اندازه ی يك سانتی متر به سمت نقطه ی ۲ داخل شوید (نقطه ی ۱۱) و از اندازه ی

۲ سانتی متر به سمت نقطه ی ۴ داخل شوید (نقطه ی ۱۲)، سپس نقاط ۱۱ و ۱۲ را به نقطه ی ۱۰ وصل کنید. پنس زیرسینه به دست می آید. (شکل C)

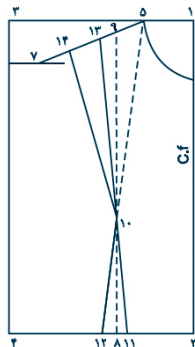
۱۱- از نقطه ی ۵ به اندازه ی نصف سرشانه روی خط شانه داخل شوید و نقطه ی ۱۳ بنامید و به اندازه ی يك دهم نصف دور سینه از نقطه ی ۱۳ روی خط شانه داخل شوید تا نقطه ی ۱۴ به دست آید. نقاط ۱۳ و ۱۴ را به نقطه ی ۱۰ وصل کنید. پنس سرشانه رسم می شود.



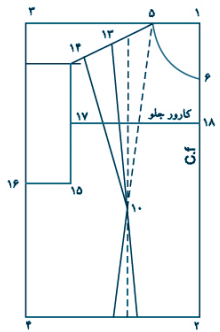
شکل A



شکل B

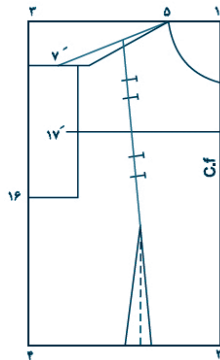


شکل C



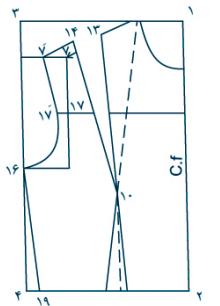
شکل D

۱۲- از نقطه ی ۷ به اندازه ی بلندی حلقه ی آستین پایین بیاوید و نقطه ی ۱۵ بنامید و این نقطه را به خط ۳-۴ به صورت عمود رسم کنید و نقطه ی ۱۶ بنامید. سپس فاصله ی ۱۵-۱۷ (بلندی حلقه آستین) را نصف کنید و نقطه ی ۱۷ بنامید و از نقطه ی ۱۷ خطی به موازات خط ۱-۳ رسم کنید. خط ۱۷-۱۸ خط کارور جلو است. (شکل D)



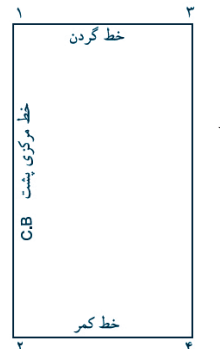
شکل E

۱۳- پنس سرشانه را ببندید و خط شانه را دوباره رسم کنید. نقطه ی ۵-۷ خط جدید شانه است. (شکل E)  
۱۴- پنس سرشانه، همان طور که بسته است، نصف کارور جلو را اندازه بزنید. نقطه ی ۱۷ به دست می آید. خط کارور جدید را رسم کنید.



شکل F

۱۵- برای رسم هلال حلقه ی آستین، نقطه ی ۷ را ابتدا به ۱۷ و سپس به نقطه ی ۱۶ (طبق شکل) وصل کنید. (شکل F)  
۱۶- از نقطه ی ۴ به اندازه ی ۲ سانتی متر روی خط کمر داخل شوید و آن را نقطه ی ۱۹ بنامید. نقطه ی ۱۶ را به ۱۹ وصل کنید، خط پهلو به دست می آید. (شکل F)  
علائم مخصوص روی الگو را رسم کنید. علامت اختصاری خط مرکزی جلوی C.F علامت بالاتنه است.

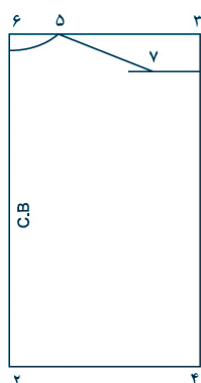


شکل A

### روش ترسیم الگوی بالاتنه ی پشت

۱- مستطیلی به طول قد بالاتنه ی پشت به اضافه ی ۲ سانتی متر و به عرض یک چهارم دور سینه به اضافه ی ۱ سانتی متر رسم کنید و با شماره های ۱، ۲، ۳، ۴ گوشه های آن را مشخص کنید. (شکل A)

۲- خط ۱-۲ خط مرکزی پشت و خط ۱-۳ خط گردن و خط ۲-۴ خط کمر است.



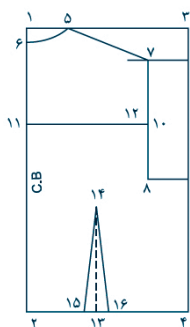
۳- به اندازه‌ی يك ششم دور کردن، به اضافه‌ی  $0.5$  سانتی متر، از نقطه‌ی ۱ روی خط ۱-۳ داخل شوید و آن را نقطه‌ی ۵ بنامید.

۴- از نقطه‌ی ۱ به اندازه‌ی ۲ سانتی متر روی خط ۱-۲ پایین بیاورید و آن را نقطه‌ی ۶ بنامید. نقطه‌ی ۶ را به نقطه‌ی ۵ به صورت هلال وصل کنید، حلقه‌ی گردن پشت به دست آید. (شکل B)

۵- از نقطه‌ی ۳ به اندازه‌ی  $4/5$  سانتی متر پایین بیاورید و خطی به موازات خط ۱-۳ به طول تقریبی ۱۰ سانتی متر رسم کنید.

شکل B

۶- از نقطه‌ی ۵ اندازه‌ی سرشانه را رسم کنید، به طوری که خط تقریبی رسم شده ۱۰ سانتی متری را قطع کند و آن را نقطه‌ی ۷ بنامید. (شکل B)



۷- از نقطه‌ی ۷ به اندازه‌ی بلندی حلقه‌ی آستین پایین بیاورید و آن را نقطه‌ی ۸ بنامید و نقطه‌ی ۸ را به خط ۳-۴ به صورت عمود رسم کنید و نقطه‌ی ۹ بنامید.

۸- فاصله‌ی ۷-۸ را نصف کنید و نقطه‌ی ۱۰ و خط کارور پشت ۱۰-۱۱ را رسم کنید. (شکل C)

۹- روی خط ۱۰-۱۱ کارور پشت را اندازه بزنید تا نقطه‌ی ۱۲ بدست آید.

شکل C

۱۰- روی خط کمر، از نقطه‌ی ۲ به اندازه‌ی نصف فاصله‌ی سینه به اضافه‌ی  $0.5$  سانتی متر داخل شوید و آن را نقطه‌ی ۱۳ بنامید و از نقطه‌ی ۱۳ به اندازه‌ی ۱۵ سانتی متر بالا بروید و آن را نقطه‌ی ۱۴ بنامید.

۱۱- از هر طرف نقطه‌ی ۱۳ به اندازه‌ی  $1/5$  سانتی متر خارج شوید و آن را نقطه‌ی ۱۵ و ۱۶ بنامید و پنس کمر پشت را رسم کنید. (شکل C)

۱۲- نصف شانه را از نقطه‌ی ۵ روی خط ۵-۷ داخل کنید و آن را نقطه‌ی ۱۷ بنامید. از نقطه‌ی ۱۷ به اندازه‌ی ۸ الی ۱۰ سانتی متر پایین بیاورید و آن را نقطه‌ی ۱۸ بنامید.

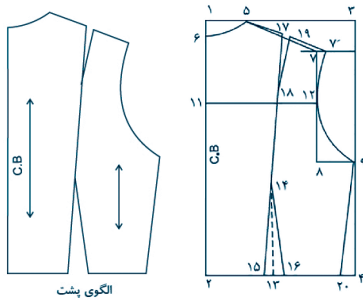
۱۳- از نقطه‌ی ۱۷ به اندازه‌ی يك سانتی متر خارج شوید و آن را نقطه‌ی ۱۹ بنامید و پنس سرشانه را رسم کنید. (نقاط ۱۷-۱۸-۱۹)

۱۴- پنس سرشانه را ببندید و خط شانه را اصلاح کنید و نقطه‌ی جدید را ۷ بنامید.

۱۵- هلال حلقه‌ی آستین را رسم کنید. ۷ را ابتدا به ۱۲ و سپس به ۹ به صورت هلال وصل کنید.

۱۶- از نقطه‌ی ۴ به اندازه‌ی ۲ سانتی متر داخل شوید و آن را نقطه‌ی ۲۰ بنامید. نقطه‌ی ۹ را به ۲۰ وصل کنید. خط

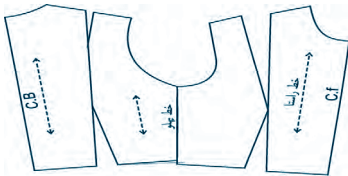
پهلوی پشت به دست می‌آید. (شکل D)



شکل D

روش کنترل خط پهلوی الگو:

الگوی بالاتنه‌ی جلو و پشت را روی هم منطبق کنید، به طوری که خط پهلوی بالاتنه‌ی پشت (۲۰-۹) روی خط پهلوی بالاتنه‌ی جلو (۱۶-۱۹) قرار گیرد، چنانچه این دو خط با یکدیگر به یک اندازه نباشند، مقدار اضافه خط پهلو در پشت یا جلو را اندازه بزنید و مقدار اضافی را نصف و به خط پهلویی که کوتاه است اضافه کنید و از خط پهلوی دیگر کم کنید تا هر دو خط پهلو به یک اندازه شوند.

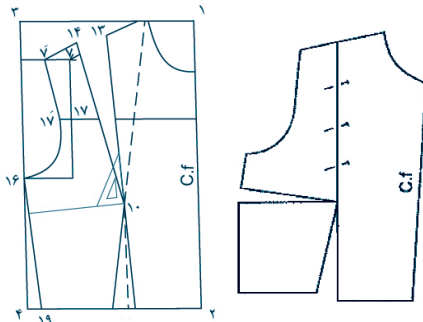


روش کنترل کمر

الگوی بالاتنه‌ی جلوی خط ۴-۲ را بدون در نظر گرفتن پنس زیر سینه در کمر اندازه بگیرید. سپس در الگوی بالاتنه‌ی پشت نیز همین عمل را انجام دهید. مجموع اندازه‌ی به دست آمده را با نصف اندازه‌ی دور کمر به اضافه‌ی یک سانتی‌متر مقایسه کنید. اگر اندازه‌ی الگو از اندازه‌ی کمر کمتر باشد از پنس‌ها کم کنید. چنانچه اندازه‌ی الگو از اندازه‌ی کمر بیشتر باشد به پهنای پنس اضافه کنید.

انتقال پنس سرشانه به خط پهلو

پنس سرشانه را ببندید و گونیا را طوری روی خط ۱۳-۱۰ قرار دهید (پنس سرشانه) که قسمت قائمه‌ی آن روی نقطه‌ی ۱۰ قرار گیرد. سپس خط پنس پهلو را رسم کنید. پنس سرشانه را ببندید و پنس را به پهلو انتقال دهید. نوک پنس را به اندازه‌ی ۲ تا ۳ سانتی‌متر کوتاه کنید.



## رسم الگوی اولیه ی آستین:

برای رسم الگوی آستین به اندازه های زیر نیاز است.

- قد آستین

- دور بازوی اضافه شده

برای ترسیم الگوی آستین باید به مدل لباس و جنس پارچه و اندازه ی گشادی حلقه ی آستین در بالاتنه توجه کرد، زیرا اضافه های دور بازو با توجه به پارچه متغیر است.

اندازه ی اضافه در دور بازو

۵ الی ۳ سانتی متر + دور بازو = پاترون و لباس های تنگ

۸ الی ۵ سانتی متر + دور بازو = بلوز

۱۲ الی ۸ سانتی متر + دور بازو = پالتو

۱- خطی به بلندی قد آستین رسم کنید و آن را خط ۱-۲ بنامید.

۲- از نقطه ی ۱ به اندازه ی دور بازوی اضافه شده، خارج کنید و آن را نقطه ی ۳ بنامید.

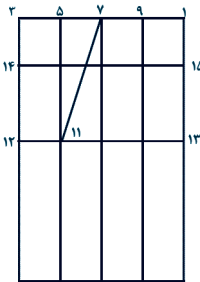
۳- خط ۳-۴ را به موازات خط ۱-۲ رسم کنید. سپس نقطه ی ۲ را به نقطه ی ۴ وصل کنید. (شکل A)

۴- خط ۱-۳ را به چهار قسمت تقسیم کنید. سپس آن را (طبق شکل)، شماره گذاری کنید. خط ۷-۸ خط وسط آستین و سمت راست الگوی قسمت جلو و سمت چپ الگوی قسمت پشت آستین است. (شکل A)



شکل A

۵- از نقطه ی ۷ به اندازه ی بلندی قد آرنج خطی رسم کنید، به طوری که خط ۵-۶ را قطع کند و تقاطع این نقطه را ۱۱ بنامید. از نقطه ی ۱۱ خطی به موازات خط ۱-۳ رسم کنید تا خط آرنج به دست آید. خط ۱۱-۱۳ خط آرنج است.



شکل B

۶- از نقطه ی ۳ به اندازه ی یک سوم دور بازو اضافه کنید همچنین، به اضافه ی ۲ تا ۳ سانتی متر روی خط ۳-۴ پایین بیاورید و آن را نقطه ی ۱۴ بنامید.

نقطه ی ۱۴-۳ بلندی حلقه آستین است.

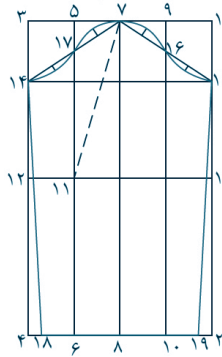
۷- از نقطه ی ۱۴ خطی به موازات خط ۱-۳ رسم کنید تا نقطه ی ۱۵ به دست آید. (شکل B)

۸- نصف بلندی حلقه ی آستین را در قسمت جلوی آستین روی خط ۱۰-۹ از نقطه ی ۹ پایین بیاورید و آن را نقطه ۱۶ بنامید. همچنین، یک سوم بلندی حلقه آستین را در قسمت پشت

آستین روی خط ۵-۶ از نقطه ۵ پایین بیاورید و آن را نقطه ی ۱۷ بنامید.

۹- نقطه ی ۱۴ را به ۱۷ وصل و سپس نصف کنید. ۱ سانتی متر داخل شوید و آن را علامت گذارید.

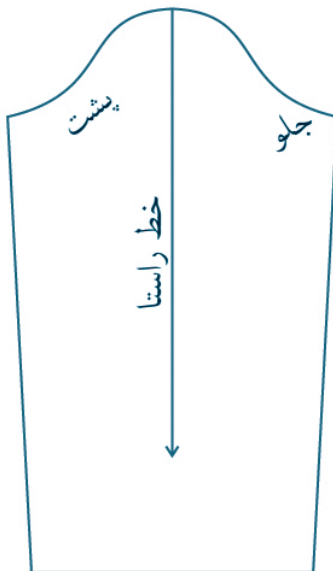
- ۱۰- نقطه‌ی ۱۷ را به ۷ وصل کنید و از نصف این خط به اندازه‌ی ۱ سانتی متر خارج شوید و آن را علامت بگذارید.
- ۱۱- نقطه‌ی ۷ را به ۱۶ وصل کنید و از نصف خط ۱۶-۷ به اندازه‌ی ۱/۵ سانتی متر خارج شوید و آن را علامت بگذارید.



- ۱۲- نقطه‌ی ۱۶ را به ۱۵ وصل کنید و از نصف خط ۱۵-۱۶ به اندازه‌ی ۲ سانتی متر داخل شوید و آن را علامت بگذارید.
- ۱۳- طبق شکل باتوجه به علامت‌های رسم شده، هلال آستین را رسم کنید. (شکل C)

شکل C

- ۱۴- از نقطه‌ی ۴ و ۲ به اندازه‌ی ۲ سانتی متر داخل شوید. سپس نقاط به دست آمده (۱۸ و ۱۹) را به نقطه‌ی ۱۴ و ۱۵ وصل کنید. (شکل C)
- ۱۵- دور حلقه‌ی آستین را اندازه بزنید همچنین دور حلقه‌ی الگوی آستین را نیز اندازه بگذارید. اندازه‌ی دور حلقه‌ی آستین باید حدود ۳ الی ۴ سانتی متر از دور حلقه‌ی بالاتنه پشت و جلو بیشتر باشد تا کمی در آستین خورد بخورد و در حلقه قرار گیرد.



## سوالات عملی

۱. اندازه‌های اندام خود را بدست آورید.
۲. الگوی دامن را براساس اندازه‌های خود ترسیم کنید.
۳. الگوی بالاتنه‌ی جلو را براساس سایز خود ترسیم کنید.
۴. الگوی بالاتنه‌ی پشت را براساس سایز خود ترسیم کنید.
۵. با استفاده از سایز اندام خود الگوی اولیه‌ی آستین را ترسیم کنید.

## پرنسش‌های چهارگزینه‌ای فصل دهم:

۱. کدام قسمت مشخص‌کننده‌ی سایز اندام است؟  
 الف) دور کمر  
 ب) دور باسن  
 ج) دور سینه  
 د) قد بالاتنه‌ی جلو
۲. محل تقاطع گردن و شانه تا خط کمر، کدام اندازه را بدست می‌آورد؟  
 الف) بلندی سینه  
 ب) قد بالاتنه‌ی جلو  
 ج) کارور جلو  
 د) قد پشت بالاتنه
۳. کدام گزینه از مهمترین علایم در رسم الگو می‌باشد؟  
 الف) خط راستا  
 ب) نقاط موازنه  
 ج) خط مرکزی  
 د) همه موارد
۴. اگر اندازه‌ی الگو از اندازه‌ی کمر کمتر باشد از اندازه‌ی کدام قسمت باید کاسته شود؟  
 الف) بالاتنه‌ی جلو  
 ب) زیر سینه  
 ج) بالاتنه‌ی پشت  
 د) پنس‌ها

|   |     |   |   |
|---|-----|---|---|
| ۴ | ۳   | ۲ | ۱ |
| د | الف | ب | ج |

## فصل یازدهم :

( ۶ ساعت نظری )

( ۱۸ ساعت عملی )

توانایی دوخت چادر، مقنعه و پیژاما

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- دوخت چادر، مقنعه و پیژاما را بتواند انجام دهد.

## ۱۱-۱ شناسایی اصول برش و دوخت چادر

چادر را به روش های مختلف می توان برش زد:

## چادر بدون گوشه و چادر دو گوشه.

در برش چادر بدون گوشه، لازم است عرض پارچه زیاد باشد.

## چادر دو گوشه

در این نوع، قسمت برش و دوخت چادری را که تکه ی پایین آن دارای دو گوشه است آموزش می بینید.

مقدار پارچه ی مورد نیاز:

با توجه به تنوع در عرض پارچه های مصرفی موجود در بازار و متغیر بودن قد افراد، مقدار مورد نیاز ۵/۵ تا ۴/۵ متر با

عرض ۱۱۵ تا ۱۴۰ سانتی متر است. افراد بلندتر از قد ۱۶۰ سانتی متر به متراژ بیشتری (از اندازه تعیین شده) نیاز دارند.

در پارچه ی با عرض ۹۰ سانتی متر نیز به متراژ بیشتری نیاز است، که این اندازه نسبت مستقیم با قد فرد دارد.

در برش چادر به الگوی کاغذی نیاز نیست و در چند مرحله، چادر اندازه گیری و برش زده می شود.

مراحل اندازه گیری و برش و دوخت چادر:



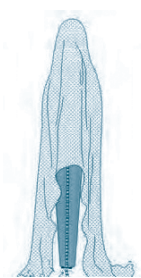
۱- ابتدا پارچه را از طول (قسمت ترکی) سر کنید، به طوری که يك سمت ترکی پارچه روی

پیشانی قرار گیرد، سپس دو لبه ی چادر را تا روی زمین اندازه بگیرید. ۲ تا ۳ سانتی متر برای

چرخ کاری پایین چادر اضافه منظور کنید و روی پارچه علامت بگذارید یا با قیچی يك

چرت بزنید.

توجه کنید، هنگام اندازه گیری، سر را بالا نگه دارید تا قسمت لبه ی جلوی چادر کوتاه نشود.



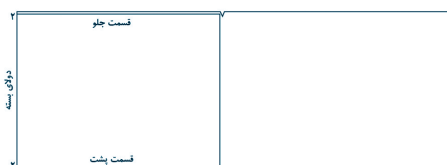
۲- در قسمت پشت، مطابق با شکل روبرو، به همان حالت که ایستاده اید (سربه پایین قرار گیرد)

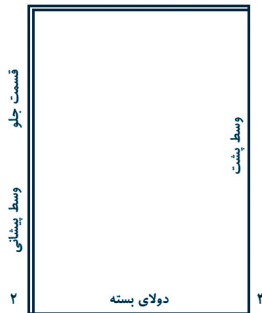
فاصله ی ترکی تا زمین را با متر اندازه بگیرید و ۲ تا ۳ سانتی متر برای چرخ کاری پایین چادر اضافه

منظور و آن را یادداشت کنید.

۳- پارچه را روی زمین یا میز پهن کنید. اضافه پارچه را از پارچه ی چادری قیچی کنید تا قسمت قد چادر از اضافه ی

پارچه جدا شود.

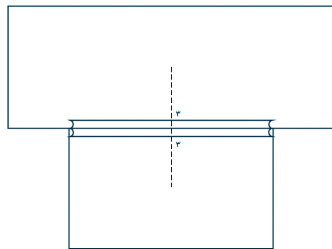




۴- پارچه را دولای کنید مطابق با شکل روبرو، محل دولای را نقطه‌ی ۲ بنامید. این محل وسط پیشانی است. قسمت پایین دولای پارچه را، که قسمت وسط پشت چادر (سمت ترکی دیگر) است، نقطه‌ی ۳ بنامید.

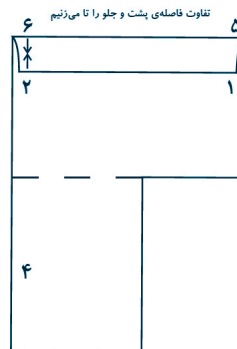
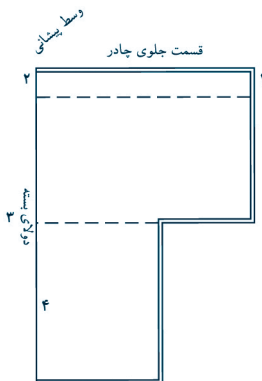


۵- پارچه‌ی اضافی را نیز دولای کنید، مطابق با شکل زیر، قسمت دولای را نقطه‌ی ۳ بنامید.

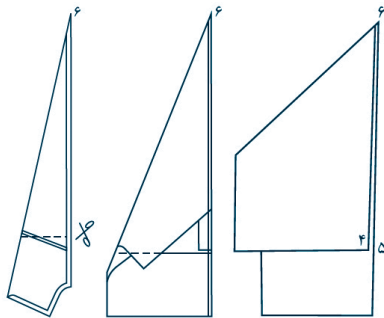


۶- نقطه‌ی ۳ دولای تکه‌ی بالای چادر را روی نقطه‌ی ۳ قسمت تکه پایین چادر قرار دهید و دوقطعه را به یکدیگر وصل کنید.

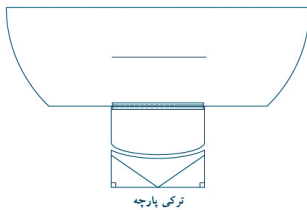
۷- اندازه‌ی قسمت پشت تا زمین را که یادداشت کرده بودید، از نقطه‌ی ۳ به پایین اندازه بگیرید و علامت بزنید و محل را نقطه‌ی ۴ بنامید.



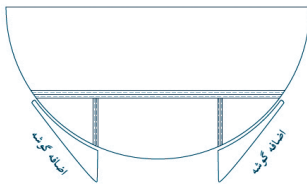
۸- برای برش، ابتدا نقطه‌ی ۱ تا ۲ و سپس ۲ تا ۴ را اندازه بگیرید و یادداشت کنید. آنگاه تفاوت دو اندازه را از نقطه‌ی ۱ و ۲ به طرف داخل پارچه اندازه بگیرید و تا کنید و نقطه‌ی ۵ و ۶ بنامید. این اندازه با توجه به فاصله‌ی پیشانی تا وسط سر در افراد متفاوت است. به طور معمول این اندازه ۱۲ الی ۱۴ سانتی متر در نظر گرفته می شود.



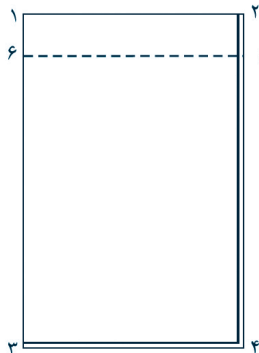
۹- پس از تا زدن بالای پارچه، نقطه‌ی ۶ را حول نقطه‌ی ۵ به آرامی (مطابق شکل) حرکت و روی دولای ۵ و ۴ قرار دهید، به طوری که نقطه‌ی ۴ روی نقطه‌ی ۵ قرار گیرد. در این قسمت، پارچه‌ی چهارلا را روی هم قرار دهید و بار دیگر چهارلای پارچه را روی حول نقطه‌ی ۶ حرکت دهید و به طوری که هشت لا (مطابق شکل) روی یکدیگر قرار گیرد. سپس مطابق شکل نقطه‌ی ۵ پارچه را قیچی کنید. چادر برش زده مطابق شکل آماده است.



۱۰- برای دوخت گوشه‌ی چادر از پارچه‌های سه گوش باقی مانده از برش، استفاده کنید، به طوری که ترکی پارچه را روی ترکی دیگر قرار دهید ابتدا نقطه‌ی مثلی را، که زاویه‌ی قائمه آن درست باشد، به دو طرف تکه‌ی پایین چادر بدوزید، سپس ترکی وسط چادر را به یکدیگر وصل و چرخ کنید.

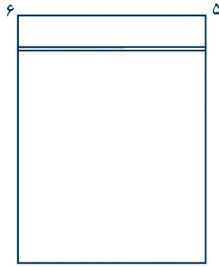


## ۱۱- شناسایی اصول برش و دوخت مقنعه

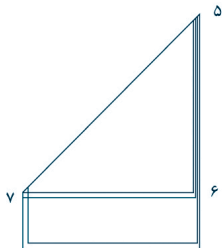


برش و دوخت این مقنعه بسیار ساده است. چنانچه کمی دقت کنید برش آن مانند برش چادری است که آموزش دیدید و مثل چادر به الگوی کاغذی نیاز نیست و اندازه‌گیری و برش آن روی پارچه انجام می‌گیرد. مقدار پارچه‌ی مورد نیاز: پارچه به عرض ۹۰ و به طول ۱۰۰ تا ۱۲۰ سانتی متر نیاز است. انتخاب پارچه برای دوخت مقنعه مهم است. بهتر است پارچه‌ای نخی، سبک و لطیف تهیه کنید.

۱- پارچه را از طول دولای و روی میز پهن کنید. نقاط ۱ و ۲ و ۳ و ۴ را طبق شکل مشخص کنید.



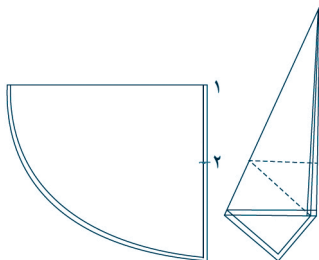
۲- از سمت دولای پارچه ۴-۲ به اندازه‌ی ۱۲ تا ۱۴ سانتی‌متر تا بزنید. در قسمت چهارلای پارچه نقطه‌ی ۵ و ۶ به دست می‌آید.



۳- نقطه‌ی ۶ را روی حول نقطه‌ی ۵ حرکت دهید تا روی لبه‌ی ۴-۵ قرار بگیرد. لبه‌ی قطر را نقطه‌ی ۷ بنامید. (شکل شماره ۳)

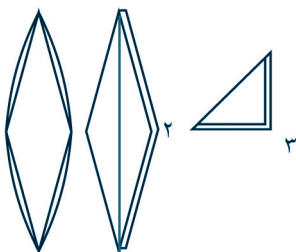
۴- بار دیگر نقطه‌ی ۷ را روی حول نقطه‌ی ۵ به حرکت درآورید و روی لبه‌ی قبلی قرار دهید. (شکل شماره ۴) سپس لبه قفسه را به صورت هلال ملایمی، برش دهید.

شکل شماره ۳



۵- فاصله‌ی ۲ تا ۸ روی شکل به اندازه‌ی نصف دور صورت است. روی خط ۲-۸، از نقطه‌ی ۱ (دولای پارچه) تقریباً به اندازه‌ی دو برابر مقدار ۲ تا ۵ بگذارید و بقیه را تا نقطه‌ی ۲ بدوزید.

شکل شماره ۴



۶- همان‌طور که در طرح می‌بینید، مقنعه دارای زیرچانه است. برای برش این قسمت، مربعی به طول ۱۰ تا ۱۲ سانتی‌متر از پارچه را برش بزنید. سپس آن را از قطر تا بزنید تا سه گوش ۱، ۲، ۳ به دست آید. دو ضلع کوچکتر مثلث را به مقنعه در قسمت چانه به مقنعه وصل کنید. (شکل شماره ۵)

شکل شماره ۵

۷- برای لبه‌ی بالایی مقنعه پارچه‌ای به طول ۲۰ تا ۲۵ و به عرض ۱۰ تا ۱۲ سانتی‌متر آماده کنید. طبق شکل، لوزی تکه‌ی بالای مقنعه را آماده کنید سپس روی قطر پارچه را تا بزنید و وسط این قطعه را در قسمت وسط پیشانی نقطه‌ی ۱ قرار دهید و به قسمت پیشانی مقنعه بدوزید. سپس آن را اتو و تمیزدوی کنید. لبه‌ی پایین مقنعه را با دقت مثل چادر بدوزید.

## ۱۱-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پیژاما

یکی از لباس های راحتی آقایان در منزل پیژاما است، که دوخت آن آسان است.

اندازه های مورد نیاز:

قد شلوار- دور باسن- گشادی دم پا

پارچه ی مورد نیاز: با توجه به عرض پارچه اندازه ها متغیر است. عرض ۱۴۰ سانتی متر یک قد شلوار و عرض ۹۰ تا ۱۱۰ به اندازه ی دو قد شلوار پارچه نیاز دارد.

۱- مربع مستطیلی به طول قد شلوار و به عرض یک چهارم دور باسن به اضافی ۵-۷ سانتی متر رسم کنید و نقاط ۴-۳-۲-۱ بنامید.

۲- از نقطه ی ۱ به اندازه ی یک سوم دور باسن به اضافی ۲ سانتی متر پایین بیایید و نقطه ی ۵ بنامید.

۳- از نقطه ی ۵ به اندازه ی یک هشتم دور باسن خارج شوید و نقطه ی ۶ بنامید.

۴- فاصله ی ۱ تا ۵ را نصف کنید و نقطه ی ۷ بنامید.

۵- نقطه ی ۶ را به صورت هلال (طبق شکل بالا) به نقطه ی ۷ وصل کنید.

۶- نقطه ی ۶ را به نقطه ی ۳ وصل کنید و سپس این فاصله را نصف کنید نقطه ی ۸ بنامید.

حدود ۲ سانتی متر از نقطه ی ۸ داخل شوید (طبق شکل بالا) و به صورت هلال نقطه ی ۶ را به ۳ وصل کنید.

۷- چنانچه بخواهید گشادی دم پای شلوار تنگتر از اندازه باشد از نقطه ی ۳ به اندازه ی

۲-۴ سانتی متر داخل شده و نقطه ی ۹ بنامید و سپس مراحل بند ۶ را با توجه به نقطه ی ۶-۹ انجام دهید تا شکل روبرو بدست آید.

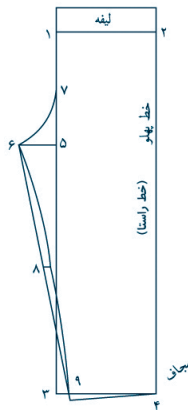
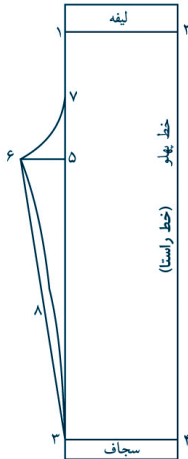
۸- برای آن که درز وسط پای شلوار کشیدگی نداشته باشد از نقطه ی ۹ به اندازه ی یک سانتی متر پایین، بیایید و آن را به وسط خط ۴-۹ وصل کنید.

۹- خط ۴-۲ خط پهلو در شلوار است، هم چنین خط راستا نیز هست.

۱۰- برای لیفه شلوار، ۵-۷ سانتی متر اضافه درز در قسمت کمر در نظر بگیرید.

۱۱- برای برش، این الگور را روی ۴ لای پارچه بگذارید، به طوری که خط ۴-۲ با مقداری اضافی درز تای بسته قرار بگیرد با ۲ بار روی دولا برش بزنید، به طوری که خط ۴-۲ روی دولای بسته قرار گیرد.

۱۲- در قسمت دم پا نیز به اندازه ی ۵-۷ سانتی متر اضافه در نظر بگیرید و با سجافی به اندازه ی دلخواه، جدا از پارچه، برش بزنید.



### روش دوخت

- ۱- سجاف را به دم پای شلوار بدوزید و لبه‌ی آن را اتو کنید و نواری به رنگ دیگر به صورت مغزی در لبه‌ی سجاف قرار دهید و آن را كوك بزیند. سپس تمیز و دقیق چرخ کنید.
- ۲- فاق شلوار را با توجه به نمونه‌ی دوخت‌های آموزش دیده، به روش درز دوبله‌ی خوابیده بدوزید.
- ۳- درز وسط پا را، به روش دوخت دو درزه و یا دوخت درز دوبله‌ی خوابیده، بدوزید.
- ۴- لیفه‌ی شلوار را در قسمت کمر تا و چرخ کنید. توجه کنید برای عبور کش يك سانتی متر آن را ندوزید.

## سوالات عملی

۱. الگوی چادر را رسم کنید.
۲. یک مقعنه برش زده و بدوزید.
۳. الگوی پیژاما را ترسیم کرده و نحوه‌ی رسم آن را شرح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل یازدهم:

۱. در برش کدام نوع چادر، عرض پارچه باید زیاد باشد؟
  - الف) چادر دوگوشه
  - ب) چادر عربی
  - ج) چادر بدون گوشه
  - د) هیچکدام
۲. خط راستا در پیژاما، کدام گزینه است؟
  - الف) درز وسط
  - ب) خط پهلوی
  - ج) سجاف
  - د) خط دم‌پا

|   |   |
|---|---|
| ۲ | ۱ |
| ب | ج |

## فصل دوازدهم :

( ۳ ساعت نظری )

( ۱۸ ساعت عملی )



توانایی دوخت پرده ساده ووالان دار

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- ابزار و وسایل برش و دوخت پرده را بشناسد.
- بتواند پرده را اندازه گیری کرده و یک پرده ساده ووالان دار بدوزد.

## ۱۲-۱ شناسایی ابزار و وسایل برش، دوخت و نصب پرده

وسایل مورد نیاز عبارتند از:

### • نوار پرده

نوار پرده به شکل و اندازه‌های مختلف در بازار یافت می‌شود و با توجه به مدل انتخابی، نوار پرده را انتخاب می‌کنند. به طور معمول نوار پرده یک نخ تا چهار نخ و با طرح‌های مختلف، مثل لانه زنبوری، چین پلیسه، چین دار و... است. اگر مدل انتخابی شما دارای والان خاصی باشد می‌توانید جهت پرده رویی از نوار پرده‌ی پهن و تزئینی و برای پرده‌های زیری از نوار پرده‌ی باریک ساده استفاده نمایید. هنگام خرید باید به جنس نوار پرده توجه کنید که از جنس مرغوب باشد. به این گونه که هنگام جمع کردن، نخ آن سریع پاره نشود. نشانه‌ی شناخت نوار پرده مرغوب این است که هنگام جمع کردن نوار نخ در نوار به سختی جابه‌جا شود و نیز محکم باشد. در این صورت چین‌های مورد نظر نیز سریع جابه‌جا نمی‌شوند و مدل تنظیمی خود را حفظ می‌نمایند و هنگام شست و شو نیز حالت خود را از دست نمی‌دهند.

### • گیره پرده

گیره در جنس‌های فلزی یا پلاستیکی موجود است. باید دقت کنید گیره‌ای انتخاب نمایید که به راحتی از ریل عبور نماید.

### • نوار سربی

وسیله‌ای است زنجیر وار که در لبه‌ی پایین پرده برای سنگین‌تر شدن پرده، به کار برده می‌شود. در نتیجه پرده خوش‌فرم در جای اصلی خود قرار می‌گیرد.

### • تور و نوارهای تزئینی

از تور تزئینی در پرده به شکل‌های مختلف (بالا، پایین، وسط) می‌توان استفاده نمود و هم چنین از نوارهای تزئینی، مثل روبان، براق و منگوله، با توجه به داشتن هماهنگی با رنگ و فرم پرده، می‌توان هنگام دوخت دوپرده استفاده نمود.

### • پارچه پرده‌ای

هنگام خرید پرده، با توجه به محل مورد استفاده، مدل پرده و جنس مناسب آن را انتخاب نمایید. چنانچه پرده را برای پنجره‌ی اتاقی تهیه می‌کنید که اتاق نور کافی ندارد از پارچه‌های نازک و رنگ روشن استفاده کنید. اگر جهت اتاق رو به آفتاب است و می‌خواهید نور کمتری وارد اتاق شود می‌توانید از پارچه‌های ضخیم استفاده کنید. چنانچه می‌خواهید در یک اتاق از هر دو مزایا استفاده کنید از دوردیف پرده یکی پرده‌ی توری در قسمت زیر و دیگری پرده‌ی روبه، که از پارچه ضخیم و تزئینی است، استفاده نمایید.

### • انتخاب میل پرده و نصب آن

برای نصب پرده از میل پرده استفاده می‌شود. میل را می‌توانید به شکل و جنس‌های مختلف و با توجه به مدل و

سلیقه‌ی خودتان از بازار تهیه کنید. هنگام خرید باید به جنس و مرغوبیت و همچنین محکم بودن آن توجه کنید، به طوری که تحمل وزن پرده‌ی انتخابی را داشته باشد. مدل انتخابی پرده نشان دهنده‌ی اندازه و محل قرارگیری میل پرده نیز هست. میل پرده باید بالاتر از محل اندازه‌گیری قرار گیرد و از عرض نیز اضافه در نظر گرفته شود. تقریباً میل پرده باید ۲۰-۱۵ سانتی متر از لبه‌ی پنجره بالا باشد و بالاتر قرار گیرد. از عرض نیز باید از لبه‌ی هر دو طرف پنجره ۲۰-۱۰ سانتی متر بیشتر اندازه‌گیری شود.

### ۱۲-۲ شناسایی اصول اندازه‌گیری پرده

قبل از دوخت پرده باید اندازه‌گیری دقیقی از محل صورت گیرد. چنانچه در خانه‌ای پنجره‌هایی به اندازه‌های مختلف باشد، با دوخت پرده‌نما می‌توانید آن‌ها را به یک اندازه نشان دهید و دکور خانه را هماهنگ کنید. بنابراین، مرحله‌ی نخست دوخت پرده، اندازه‌گیری آن است. طول و عرض محلی را که می‌خواهید برای آن پرده بدوزید، اندازه‌گیری کنید. بلندی پرده نیز، با توجه به مدل و قد محل، متغیر است. ابتدا مدل پرده را انتخاب و سپس، نسبت به مدل انتخاب شده، پارچه‌ی دلخواه را تهیه کنید.

### ۱۲-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پرده ساده و والان دار

پس از انتخاب مدل پرده به محاسبات مترآژ پارچه نیاز است. این اندازه به طول میل پرده و قد پرده بستگی دارد. پارچه‌های پرده‌ای عرض‌های متفاوتی دارند. ۲ تا ۳ متر است. بیشترین آن‌ها ۲/۸۰ تا ۳ متر است. چنانچه قد پرده را اندازه زده‌اید اگر از عرض پارچه بیشتر باشد باید طول پرده را با قد پرده مطابقت دهید و چین پرده را با توجه به عرض پارچه محاسبه نمایید. در غیر این صورت اگر عرض پارچه با طول پرده اندازه باشد چین مورد نظر، با توجه به طول پارچه (مترآژ)، محاسبه می‌شود. چین پرده به طور معمول ۲/۵ تا سه برابر طول میل پرده باید محاسبه گردد، ولی گاهی امکان دارد پارچه‌ی پرده‌ای مثل حریر خیلی لطیف و ظریف باشد. در این صورت به چین ۴ یا ۵ برابر نیاز است. گاهی نیز به این نوع پارچه‌ها آستری می‌دهند تا پرده خوش فرم روی میل پرده قرار گیرد.

### روش دوخت پرده والان دار

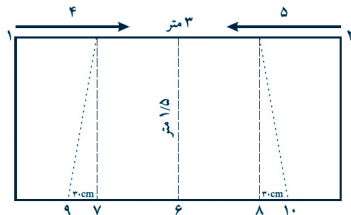


شکل روبرو نشان دهنده‌ی مدل پرده‌ی پاکتی یا لیفه‌ای است، که میل پرده داخل پاکت یا لیفه‌ی آن قرار می‌گیرد. از این مدل، هم جهت دوخت پرده‌ی بلند و هم جهت والان پرده می‌توان استفاده نمود. جهت دوخت این نوع مدل مراحل زیر را باید انجام دهید. ۱- با توجه به مدل پنجره و میل پرده، مترآژ پارچه را محاسبه نمایید.

- ۲- با متر، دور میل پرده را، که گرد می باشد اندازه بزنید و اندازه به دست آمده را دو تا چهار سانتی متر اضافه نمایید (این اضافه جهت حرکت پرده روی میل پرده است)، سپس يك دوم اندازه را یادداشت کنید.
- ۳- بلندی اندازه‌ی چین بالای پاکت یا لیفه را نیز، با توجه به مدل، اندازه بزنید.
- ۴- پارچه را، با توجه به محاسبه‌ی انجام شده و در نظر گرفتن اندازه پاکتی و چین بالای پاکتی و تایی لبه پایین پرده (بستگی به مدل دارد و چین، پنج تا ده سانتی متر است)، محاسبه نمایید و سپس برش بزنید.
- ۵- لبه‌ی پایین پرده را، با توجه به اندازه‌ی در نظر گرفته شده، بزنید. همچنین آن را كوكت بزنید و اتو کنید. سپس چرخ را تنظیم و آن را چرخ کنید.
- ۶- لبه‌ی کناری پرده را حدود ۵ سانتی متر تا کنید و طبق مراحل قبل آن را تنظیم و اتو نمایید. سپس آن را چرخ کنید.
- ۷- برای دوخت لبه‌ی بالای پرده، اندازه محاسبه شود و میل پرده را به اضافه‌ی اندازه‌ی چین بالای پاکتی پاکت کنید يك سانتی متر نیز جهت تایی لبه در نظر بگیرید و تا و اتو کنید.
- ۸- از محل چرخ شده اندازه پاکتی را که یادداشت نموده بودید اندازه بزنید و نشانه بگذارید و آن را موازی با لبه‌ی چرخ شده قبلی چرخ کنید. این قسمت محل میل پرده می باشد. پس از آماده شدن، میل پرده را از داخل پاکتی پرده عبور دهید و چین را دقیق تنظیم نمایید.

### روش اندازه‌گیری والان دراپه ساده

- ۱- میل پرده را اندازه بگیرید.
- ۲- بلندی آویز کنار پرده (اندازه دلخواه است) و اندازه‌ی بلندی آن را نیز مد نظر داشته باشید و اندازه‌گیری کنید سپس اندازه‌ی بلندی دراپه را، که به دلخواه است، اندازه بگیرید.
- ۳- چنانچه طول میل پرده ۱۵۰ سانتی متر باشد و آویز آن را نیز ۷۵ سانتی متر در نظر بگیرید پارچه‌ای به طول  $150 + 75 + 75 = 300$  سانتی متر یعنی ۳ متر نیاز است و بلندی دراپه‌ی پرده نیز ۱۵۰ سانتی متر در نظر گرفته شود.
- ۴- طبق شکل روبرو اندازه را روی پارچه با صابون رسم کنید.



- نقاط ۱ تا ۲ برابر است با ۳ متر. وسط این اندازه را به دست آورید و نقطه‌ی ۳ بنامید. از نقطه ۱ و ۲ به اندازه‌ی ۷۵ سانتی متر (اندازه آویز) داخل شوید و نقاط ۴ و ۵ بنامید.
- ۵- از نقطه‌ی ۳ به اندازه‌ی ۱۵۰ سانتی متر پایین بیابید و نقطه ۶ بنامید و از نقطه‌ی ۶ خطی موازی با خط ۲-۱ رسم کنید.
- ۶- نقاط ۴ و ۵ را عمود بر پایین رسم کنید تا نقاط ۷ و ۸ به دست آید.
- ۷- از نقاط ۷ و ۸ از هر طرف به اندازه‌ی ۳۰ سانتی متر خارج شوید تا نقاط ۹ و ۱۰ به دست آید.

سپس نقاط ۹ را به ۴ و ۱۰ را به ۵ وصل کنید.

۸- روی خط ۹-۴ و ۱۰-۵ را به اندازه‌های ۵ یا ۱۰ سانتی متر تقسیم کنید و علامت بگذارید. (این اندازه با توجه به اندازه‌ی پلیسه دلخواه است).

۹- با توجه به علامت‌ها، به صورت پلیسه روی هم، خط را پلیسه کنید، به طوری که کلیه‌ی پلیسه‌ها روی هم قرار گیرند. این پلیسه‌ها را با بست به یکدیگر وصل کنید و بدوزید. در زیر این پلیسه یک بند جهت گره‌زدن پرده‌ی روی میل پرده بدوزید.

### روش دوخت پرده ساده

همان طور که قبلاً ذکر گردید، نوار پرده‌های متفاوتی در بازار موجود است، که هنگام دوخت گیره‌ی پرده، باید با توجه به طرح نوار پرده، تهیه گردد. این نوار پرده به شکل یک نخ تا چهارنخ و پلیسه‌های دوتایی یا بیشتر است و برای دوخت آن باید به شکل زیر عمل نمایید. پس از طی مراحل دوخت، لبه‌ی پایین و لبه‌ی دوطرف پرده و لبه‌ی بالای پرده را، با توجه به پهنای نوار پرده، تا کنید و نوار پرده را در محل مورد نظر قرار دهید و آن را بدوزید. توجه کنید اگر نوار پرده یک نخ یا دونخ باشد چرخ کردن یک ردیف در بالا و یک ردیف در پایین نوار پرده کافی است، ولی چنانچه نوار پرده چهارنخ باشد به جز دو ردیف بالا و پایین، یک ردیف نیز از وسط نوار باید چرخ کنید.

## سوالات عملی

۱. وسایل مورد نیاز جهت نصب پرده را نام ببرید.
۲. روش برش و دوخت پرده را شرح دهید.
۳. روش اندازه‌گیری والان پرده را توضیح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل دوازدهم:

۱. از کدام وسیله جهت سنگین‌تر شدن پرده استفاده می‌شود؟  
 الف) نواری پرده  
 ب) نواری سربی  
 ج) میل پرده  
 د) گیره پرده
۲. جهت حرکت پرده روی میل پرده، چند سانتی متر باید اضافه در نظر گرفته شود؟  
 الف) ۲ تا ۴ سانتی متر  
 ب) ۵ سانتی متر  
 ج) ۱ تا ۳ سانتی متر  
 د) هیچ کدام

|     |   |
|-----|---|
| ۲   | ۱ |
| الف | ب |

## فصل سیزدهم :

( ۵ ساعت نظری )

( ۵ ساعت عملی )



توانایی استفاده از الگوهای آماده

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- روش تنظیم اندازه شخص با الگو را بداند.
- روش کپی برداری و استفاده از نقشه را بشناسد.
- بتواند اندازه های الگوی آماده را با اندازه ی بدن تطبیق دهد.

### ۱۳-۱ شناسایی روش تنظیم اندازه‌ی شخص با سایز الگو

برای به دست آوردن سایز خود کافی است به اندازه‌های ضمیمه‌ی مجله‌ای مراجعه کنید. در کلیه‌ی مجلات یا الگوهای آماده، اندازه‌های سایز یادداشت شده‌اند. ابتدا اندازه‌ی خود را بگیرید و با مجله مقایسه کنید. بهترین روش، مقایسه‌ی اندازه‌ی دورسینه است که مشخص کننده‌ی سایز است.

هنگام مقایسه‌ی اندازه‌ها امکان دارد اندازه‌هایتان دقیقاً با اندازه‌های استاندارد یکی نباشند. نزدیک‌ترین اندازه در دفتر راهنما در پیراهن، به اندازه‌ی دور سینه و در دامن به اندازه‌ی دور باسن است. هنگام مطالعه‌ی راهنمای مجلات، توجه کنید که اندازه‌های داده شده براساس سانتی متر باشد. چنانچه اندازه‌ها براساس اینچ قید شده باشد آن را به سانتی متر تبدیل کنید. سپس اندازه‌ها را با اندازه‌ی خود تطبیق دهید. قبل از برش پارچه حتماً قدلbas، دور سینه، بلندی سینه، دور کمر، قدآستین و طول بالاتنه‌ی خود را با الگو مطابقت دهید. در صورت نیاز می‌توانید طول قد را به دلخواه تغییر دهید و باتوجه به روشی که آموزش داده می‌شود آن الگو را به اندازه خود تغییر دهید.

برای مثال، مدل و سایز دلخواه را مشخص کنید. سپس شماره‌ی نقشه‌ی همراه را با شماره‌های الگو یادداشت کنید.

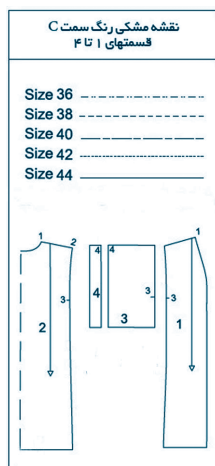
شماره‌ی طرح: ۱۰۸

شماره‌ی نقشه: C

شماره‌های الگو: ۱-۲-۳-۴

طرح خطوط را مشخص کنید. اندازه‌ی --- ۳۸

طرح رنگ خطوط را مشخص کنید: مشکی



در کنار قسمت‌های الگو شماره و علایمی برای راهنمایی در برش و دوخت قید شده است. باید توجه کرد هنگام الگوبرداری انتقال تمام علایم و شماره‌های کوچک موجود در الگو بر روی کاغذ الگو الزامی است. این علایم شامل خط راستا، ادامه‌ی خط‌ها، چین‌کش، پیلی نقاط وصل، محل جادکمه و دکمه، دولای پارچه و... است.

### ۱۳-۲ شناسایی روش کپی برداری و استفاده از نقشه

روی نقشه، در قسمت حاشیه‌ی بالا و پایین شماره‌هایی است. در قسمت بالای نقشه شماره‌های فرد از چپ به راست و در قسمت پایین نقشه شماره‌های زوج از راست به چپ است. در داخل نقشه در کنار خطوط، الگوی دلخواه این شماره نیز چاپ شده است. ضمن مطابقت دادن شماره‌ای که یادداشت کرده‌اید با شماره‌ی حاشیه نقشه و امتداد مستقیم آن بر روی نقشه، می‌توانید قسمت دلخواه الگو را در داخل نقشه پیدا کنید و روی کاغذ

پوستی انتقال دهید.

روش انتقال الگو روی کاغذ پوستی: نقشه را روی میز پهن کنید و روی نقشه يك برگ کاغذ پوستی قرار دهید. خطوط نقشه را دنبال و الگو را روی کاغذ منتقل کنید. چنانچه خطوط نقشه کم رنگ باشد یا کاغذ پوستی شفاف نباشد و به راحتی نتوانید کپی برداری کنید، بهتر است پس از مشخص شدن الگو روی نقشه، خطوط مورد نظر را با ماژیک یا خودکار پر رنگ کنید. سپس کاغذ پوستی را روی نقشه قرار دهید، به طوری که کاغذ از روی نقشه حرکت نکند (با سوزن کاغذ را روی نقشه وصل کنید) و خطوط نقشه را روی کاغذ منتقل کنید. توجه کنید کلیه ی علامی روی الگو را (شامل شماره های کوچک، مطالب روی خطوط، سجاف ها، جیب ها و...)، که روی نقشه ی اصلی است، با همان شکل روی کاغذ کپی کنید. سپس کاغذ پوستی را بردارید و دور الگو را قیچی کنید. الگو آماده ی برش است.

### ۳-۱۳ شناسایی علامی موجود در الگوهای آماده

#### ۱- خط منقطع ....

چنانچه لبه ی الگویی با خط های بلند منقطع نشان داده شود، این قسمت الگو باید روی دولای بسته پارچه قرار گیرد. بنابراین، این قسمت به اضافه درز برای دوخت نیاز ندارد.

#### ۲- راه پارچه: خط راستا ↓

این علامت در روی الگو به منظور قرار گرفتن الگو روی راستای پارچه است، یعنی با ترکی پارچه موازی قرار می گیرد. برای تنظیم راستای پارچه، باید الگو را روی پارچه طوری قرار دهید که اندازه ی علامت راستا تا لبه ی پارچه در سرتاسر الگو به يك اندازه باشد. در بیشتر قسمت های الگو، خط وسط جلو و وسط پشت حکم خط راستای الگو را دارد.

۳- این علامت - : بر روی درز الگو نشان دهنده ی ابتدا و یا انتهای چاك در لباس است. در این محل زیپ یا سجاف دوخته می شود. در بعضی از موارد نیز باز است، مثل چاك دامن و چاك لبه ی آستین.

۴- این علامت  : بر روی الگو نشان دهنده ی چاك در لباس است. محل دلخواه برای دهانه ی جیب، چاك در جلو یا سراسیم و... است. باید چاك را به اندازه ی خط طراحی شده درست کرد.

۵- دکمه  : این علامت نشان دهنده ی محل دوخت دکمه است.

۶- جادکمه  : این علامت در روی الگو نشان دهنده ی محل دوخت جادکمه به اندازه ی داده شده است.

۷- پیلی  : این علامت در الگو نشان دهنده ی پیلی در لباس است. پیلی ها را در جهت علامت فلش یا با قرار دادن علامت بر روی علامت | تنظیم و آن ها را با سوزن ثابت کنید. سپس روی لبه ی پیلی را اتو کنید.

۸- شماره هایی کوچک (همراه خطی روی الگو کنار درزها) این اعداد که در دو قسمت الگو مشابه هم اند برای

منطبق کردن دو قسمت الگو با یکدیگرند مثل وصل یقه، آستین، درز پهلوی...

۹- این علامت  : نشان دهنده‌ی این است که رسم قسمتی از الگو در نقشه جا نگرفته و ترسیم آن نیز مهم و نیاز به دقت دارد. این قسمت، از الگوی اصلی جدا شده، با همان شماره در کنار آن کشیده شده است. در این زمان شما دو قسمت را از روی خطوط روی کاغذ کپی و با چسب نواری خطوط را به یکدیگر وصل کنید. یا بعد از کشیدن قسمت الگوی اصلی دو خط باریک الگوی اصلی را با توجه به حروف یا شماره‌ی مشابه روی دو خط باریک تکه‌ی الگو منطبق کنید و در ادامه‌ی آن تکه‌ی دیگر الگو را بکشید تا الگو کامل شود.

۱۰- گاهی یک قسمت از الگو بزرگتر از نقشه است و تمام الگو روی نقشه جا نمی‌گیرد و قسمت مهم الگو در نقشه کشیده شده است. در ادامه‌ی خط الگو علامت فلش (â) رسم شده و بعد از آن اندازه‌ای نوشته شده است، اندازه را به بلندی الگو اضافه کنید تا الگو کامل شود.

۱۱- \*-----\* : این علامت نشان دهنده‌ی چین کش کردن است. باید دو طرف خط درز را با فاصله‌ی ۲ میلی‌متر با درجه‌ی درشت چرخ کنید یا با دست شلال ریز بزنید. سپس از یک طرف دو سرخ را بگیرید و به آرامی بکشید، تا به طور منظم محل مورد نظر چین بخورد و به اندازه‌ی قسمتی که باید وصل شود درآید.

۱۲- \*~~~~~\* : این علامت، نشان دهنده‌ی خورد دادن است، به طوری که این خورد تبدیل به چین نشود، بلکه اضافه بر اثر خورد دادن در دوخت محو شود. دو طرف خط درز را با فاصله‌ی ۳ میلی‌متر از یکدیگر با بخیه درشت چرخ کرده و سر و نخ را با هم بگیرید و به یک اندازه محل مورد نیاز را خورد دهید. اگر علامت مورد نظر مابین دو ستاره قرار گیرد خورد را باید در همان محل بدهید. این نحوه‌ی خورد دادن معمولاً در بالای آستین یا روی درز سرشانه پشت و یا درز پشت آستین دو تکه به کار برده می‌شود. پس از خورد دادن باید آن را توسط اتو محو کنید.

۱۳- توجه داشته باشید، الگوها بدون اضافه درزند و مقدار اضافه دوخت هنگام برش برای قسمت‌های مختلف الگو متغیر است. بهترین اندازه‌ی اضافه‌های درز برای برش پارچه به شرح زیر است:

الف) سرشانه، حلقه، برش‌های دورسینه و پشت ۱/۵ سانتی‌متر

ب) درز پهلوی ۲ الی ۳ سانتی‌متر

ج) جلو لباس و قسمت سجاف ۱ سانتی‌متر

د) مقدار درز پایین لباس برای پس‌دوزی ۳ الی ۵ سانتی‌متر

ه) اضافه برای لبه‌هایی که چرخکاری می‌شود ۱ سانتی‌متر

۱۴- شماره‌های یکسان بر روی الگوها، نشان دهنده‌ی محل اتصال آن‌ها به هم است. برای مثال، در سرشانه‌ی جلو عدد ۱ بر سرشانه‌ی پشت به همان عدد ۱ وصل می‌شود.

۱۵- سعی کنید مقدار اضافه دوخت در تمام برش‌ها به یک اندازه باشد تا هنگام دوخت حتی بدون كوك شل هم

بتوانید دوخت را انجام دهید.

۱۶- پاك دوزی (تمیزدوزی) و پرو لباس در هر مرحله فراموش نشود.

#### ۴-۱۳ شناسایی روش تطبیق اندازه‌های الگوهای آماده با اندازه‌های بدن

تهیه‌ی الگوهای آماده بسیار آسان و ساده است. مهم پروگیری آن و میزان کردن الگو به بدن شخص است. ممکن است بیشتر اندازه‌های يك الگو، با توجه به تطبیق اندازه‌ها مطابق اندازه‌های شخص مورد نظر باشد ولی در يك یا دو اندازه تفاوت داشته باشد. مثلاً الگو در قسمت دور باسن گشادتر یا تنگ‌تر از اندازه‌ی لازم باشد یا بالاتنه کوتاه یا بلندتر از حد معمول باشد.

بنابراین، انتخاب و برش از روی الگوهای آماده‌ی تنظیم برای اندازه‌های اندام شخص بسیار مهم است.

- چنانچه قد بالاتنه بلندتر از اندازه‌ی الگو باشد کافی است فاصله‌ی نقطه‌ی زیرحلقه‌ی آستین، قسمت درز پهلوی الگو و خط کمر را نصف و خطی به موازات خط سینه یا کمر رسم کنید. سپس این خط را بچینید و به اندازه‌ی لازم در فاصله‌ی خط چیده شده اضافه کنید و روی کاغذ بچسبانید و همین کار را در قسمت پشت الگو هم انجام دهید.
- چنانچه اندازه‌ی بالاتنه کوتاه‌تر از اندازه‌ی الگو باشد به اندازه‌ی مورد نظر از روی خط رسم شده روی هم قرار داده، و کوتاه کنید. بدین ترتیب به اندازه‌ی پنس‌ها دست نخواهد خورد.

- هرگاه اندازه‌ی دورسینه بیشتر از الگو باشد از وسط خط سرشانه خطی عمود به خط کمر وصل کنید. سپس این خط را بچینید و به اندازه‌ی مورد نیاز اضافه کنید، تا اندازه‌ی لازم به دست آید. و همین عمل را در الگوی پشت نیز انجام دهید. توجه کنید فرم و ترکیب پنس‌ها تغییر نکند.

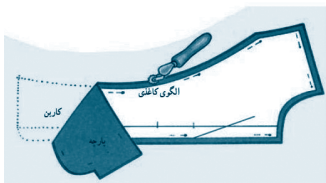
- هرگاه اندازه‌ی دورسینه‌ی شخص کمتر از الگو باشد از وسط خط سرشانه خطی عمود به خط کمر وصل کنید و این خط را بچینید و به اندازه‌ی مورد نیاز روی هم قرار دهید. حال اگر اندازه‌ی سرشانه مناسب است فقط در قسمت سینه تنگ کنید و به اندازه‌ی سرشانه دست نزنید و برای این که الگو، صاف روی میز قرار گیرد وسط پنس درز پهلوی را بچینید و الگو را صاف کنید. در این حالت پنس پهلوی پهن‌تر خواهد شد.

- هرگاه اندازه‌ی دور باسن بزرگتر یا کوچکتر از الگو باشد از خط وسط جلو و پشت به اندازه‌ی لازم اضافه یا کم کنید. طبیعی است که ساسون‌ها در قسمت کمر باید جابه‌جا شود ضمناً در صورتی که اندازه‌های قد دامن نیاز به تغییر داشته باشد با در نظر گرفتن قد دامن، الگوی مورد نظر را کوتاه یا بلند کنید.

#### ۵-۱۳ شناسایی نحوه‌ی قرار گرفتن الگو روی پارچه

بعد از کپی برداری الگو روی کاغذ، الگو آماده است تا روی پارچه قرار گیرد. جهت تکمیل این قسمت مراحل کاری زیر را انجام دهید (توجه داشته باشید که مقدار پارچه به مدل و عرض پارچه بستگی دارد).

- ۱- چنانچه الگو دارای چین و چروک است قبل از هر کاری آن را اتو کنید تا چروک‌ها برطرف شود و الگو صاف روی پارچه قرار گیرد.
- ۲- ترکی پارچه همیشه کمی محکم و جمع‌تر از قسمت‌های دیگر پارچه است. به همین دلیل، این قسمت را قبل از هر کاری بچینید. اگر پارچه نیز چروک بود و نیاز به اتو داشت آن را اتو کنید.
- ۳- چنانچه پارچه دارای خواب و ناخواب و نقوش سربالا (یک طرفه) است، باید دقت کرد کلیه الگوها، با توجه به طرح و خواب پارچه در یک سو قرار گیرند و یا پارچه، دارای حاشیه باشد. باید توجه کرد که قصد دارید این حاشیه در چه قسمتی از لباس قرارگیرد، الگو را بر مبنای آن روی پارچه قرار دهید. همیشه جهت قرار دادن الگو روی دولای پارچه روی الگو در داخل تای پارچه قرار می‌گیرد.
- ۴- الگوها را روی پارچه و در کنار هم قرار داده، پس از اطمینان از صحت چیدمان، آن‌ها را به پارچه سنجاق کنید.
- ۵- دورتادور الگو را با توجه به اضافه درز مورد نیاز، قیچی کنید و سپس دور تا دور الگو را کوک شل بزنید یا با کاربن همرنگ پارچه، یا رولت کردن روی پارچه منعکس کنید. سپس دوخت را آغاز کنید. قبل از دوخت، روی پارچه را با چسباندن یک تکه نوار چسب کاغذی مشخص کنید.
- ۶- پنس‌ها را بدوزید و اتو کنید. درزها را، با توجه به علائم، کوک بزنید. پس از وصل تکه‌ها به یکدیگر، لباس را پرو کنید.
- ۷- لبه‌ی اضافه درزها را با چرخ سردوز تمیزدوزی کنید، پس از انجام مراحل، درزها را چرخ کنید.
- ۸- با توجه به مدل، قسمت‌های مورد نیاز را با اتو، لایی بچسبانید. (مثل کمر، یقه، مچ، سجاف و...).
- ۹- یقه را بدوزید و حلقه‌های آستین را چرخ کنید و کمی خورد دهید. سپس آن‌ها را به محل خود وصل کنید.
- ۱۰- پس از دوخت تمام قسمت‌ها، بار دیگر درزها را اتو کنید و دکمه و جادکمه‌ها را بدوزید.



### سوالات عملی

۱. روش کپی برداری و استفاده از نقشه راهنما را شرح دهید.
۲. پنج مورد از علایم موجود در الگورا نام ببرید.
۳. سه مورد از روش های تطبیق الگو با اندازه های بدن را توضیح دهید.
۴. پنج مورد از نحوه ی قرار گرفتن الگوروی پارچه را شرح دهید.

## پرنس‌های چهارگزینه‌ای فصل سیزدهم:

۱. نزدیک‌ترین اندازه پیراهن در دفتر راهنما به اندازه‌ی کدام قسمت است؟  
 الف) دور سینه  
 ب) دور باسن  
 ج) بالاتنه‌ی جلو  
 د) کارور جلو
۲. علامت — در الگو نشان‌دهنده‌ی چیست؟  
 الف) راستای پارچه  
 ب) ابتدا و انتها چاک  
 ج) دولای بسته  
 د) چاک در لباس
۳. اگر اندازه‌ی دور باسن بزرگتر یا کوچکتر از الگو باشد، کدام قسمت باید تغییر کند؟  
 الف) خط کمر  
 ب) بالاتنه‌ی پشت  
 ج) خط وسط جلو و پشت  
 د) دور سینه

|   |   |     |
|---|---|-----|
| ۳ | ۲ | ۱   |
| ج | ب | الف |

## فصل چهاردهم :

( ۱۲ ساعت نظری )

( ۵۴ ساعت عملی )



توانایی دوخت لباس و سرویس آشپزخانه با استفاده از الگوی آماده

### هدف های رفتاری:

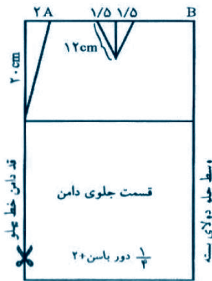
پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- بتواند یک دامن و پیراهن ساده بدوزد.
- بتواند لباس نوزاد و سرویس آشپزخانه بدوزد.

## ۱۴-۱ شناسایی اصول برش و دوخت دامن ساده با استفاده از الگوی آماده

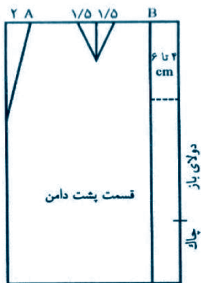
### جلوی دامن ساده

برای قسمت جلوی دامن ساده ابتدا دور کمر و دور باسن و قد دامن را اندازه گرفته سپس مطابق با شکل زیر پارچه را به اندازه "۱" / "۴" دور باسن به اضافه ۲ سانتی متر دولا می‌کنیم.



در قسمت چپ یعنی از قسمت دولای باز، به اندازه قد باسن پایین می‌آییم و از بالا دو سانتی متر به سمت راست داخل رفته، از نقطه A به قد باسن وصل می‌کنیم. (این اندازه معمولاً ۱۸ سانتی متر در نظر گرفته می‌شود فاصله A تا B را نصف می‌کنیم و از هر طرف ۱/۵ سانتی متر به طول ۱۲ سانت ساسون می‌گیریم.

### پشت دامن ساده



پارچه را به اندازه "۱" / "۴" دور باسن به اضافه ۴ تا ۶ سانتی متر برای جای زیپ یا چاک دولا می‌کنیم. از دولای باز ۴ تا ۶ سانتی متر داخل رفته یک خط مستقیم تا پایین می‌کشیم. در سمت چپ پارچه ۲ سانتی متر برای گودی کمر تا خط باسن در نظر می‌گیریم. خط AB را نصف می‌کنیم و از هر طرف ۱/۵ سانتی متر به طول ۱۲ سانتی متر ساسون می‌گیریم. در قسمت بالا یعنی جایی که برای چاک در نظر گرفتیم و ۲۰ سانتی متر برای زیپ در نظر می‌گیریم. و بقیه را دوخت می‌گیریم. در قسمت پایین ۲۰ تا ۳۰ سانتی متر برای چاک باز می‌گذاریم.

### روش دوخت

- ابتدا درز پهلو را به پهنای ۳ سانتی متر دوخته، اتو می‌کنیم.
- ساسون‌های پشت و جلو را دوخته، با اتو صاف می‌کنیم.
- خط وسط پشت را از بالای دامن ۲۰ سانتی متر برای زیپ باز گذاشته، بقیه را می‌دوزیم و در پایین نیز ۲۰ تا ۳۰ سانتی متر برای چاک باز می‌گذاریم.
- برای دوخت زیپ، ابتدا سمت راست لباس را به لبه زیپ قرار داده و چرخ‌کاری می‌کنیم، سپس سمت چپ را طوری قرار می‌دهیم که زیپ و دوخت سمت راست دیده نشود.
- برای دوخت کمر دامن؛ ابتدا یک چرخ ساده روی قسمت بالای دامن می‌دوزیم، تا کش نیاید بعد لایی را به اندازه دور کمر به اضافه ۲ سانتی متر و عرض ۴ سانتی متر برش زده و با اتو روی پارچه‌ای که برای کمر دامن در نظر گرفته‌ایم می‌چسبانیم. تمام درزها را پاک‌دوزی کرده و قسمت پایین دامن را پس‌دوزی می‌کنیم.

## ۲-۱۴ شناسایی اصول برش و دوخت پیراهن با استفاده از الگوی آماده

۱- الگوی بالاتنه‌ی جلو را روی کاغذ سنجاق کنید. بلندی دامن را از خط کمر، (نقاط ۲ و ۴) به الگو اضافه کنید.

۲- از نقطه‌ی ۲ بلندی باسن را نیز اندازه بزنید و آن را نقطه‌ی ۵ بنامید.

۳- از نقطه‌ی ۵ خط باسن را به موازات خط ۲-۴ رسم کنید. خط باسن به دست می‌آید.

۴- فاصله‌ی کمر تا باسن را نصف کنید تا خط باسن کوچک به دست آید.

۵- با یک چهارم دور باسن (به اضافه‌ی یک سانتی متر) از نقطه‌ی ۵ داخل شوید، تا نقطه‌ی ۶ روی خط باسن به دست آید.

۶- نقطه‌ی ۶ را به موازات خط وسط جلو، روی خط لبه‌ی دامن به صورت عمود رسم کنید.

۷- نقطه‌ی ۶ را به نقطه‌ی ۴ وصل کنید.

۸- پنس زیرسینه را از خط کمر به بلندی ۱۰-۱۲ سانتی متر روی قسمت دامن پیراهن رسم کنید.

۹- از کارور جلو و پشت به اندازه‌ی نیم یا یک سانتی متر خارج شوید (این اندازه به ضخامت پارچه بستگی دارد).

۱۰- از حلقه‌ی آستین نقطه‌ی ۱۶ به اندازه‌ی ۵ سانتی متر (اندازه دلخواه است) پایین بیابید و آن را علامت بگذارید.

سپس به اندازه‌ی نصف اندازه‌ای که پایین آمده‌اید خارج شوید و آن را نقطه‌ی ۱۶' بنامید.

۱۱- از خط کمر به اندازه‌ی یک سانتی متر خارج شوید. از خط باسن نیز یک سانتی متر خارج شوید (این اندازه دلخواه است).

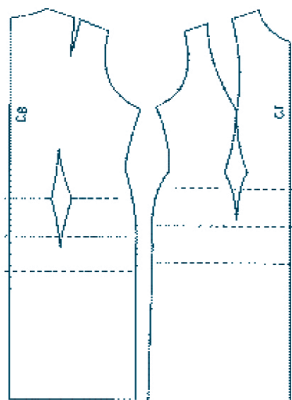
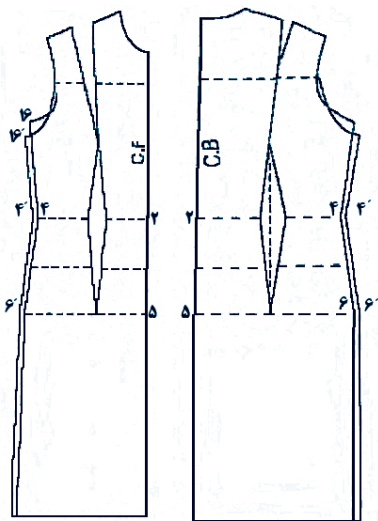
۱۲- سپس خطوط ۱۶' را به ۴' و به ۶' با خط کش منحنی به لبه‌ی دامن وصل کنید.

تمام مراحل ذکر شده را روی الگوی پشت نیز رسم کنید.

۱۳- می‌توانید در وسط خط پشت، یک پنس ۲-۱ سانتی متری بگیرید و سپس اضافه‌های کمر را بین پنس‌ها تقسیم کنید.

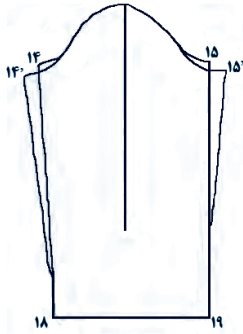
۱۴- در این مرحله با خط کش منحنی انتهای پنس‌ها را به سمت داخل با کمی انحنا رسم کنید.

پنس زیر سینه یا پنس پهلوی را می‌توانید به اندازه‌ی ۲ سانتی متر جابه‌جا کنید.



### آستین پیراهن

برای رسم آستین پیراهن باید الگوی اساس آستین را آماده کنید و مراحل زیر را روی آن انجام دهید:

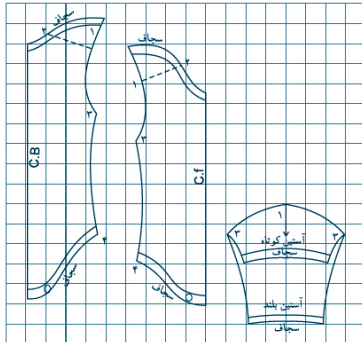


از حلقه‌ی بالاتنه در ترسیم پیراهن به اندازه‌ی ۵ سانتی متر و از نقطه‌ی ۱۴ در الگوی آستین به اندازه‌ی نصف آن ۲/۵ سانتی متر پایین بیایید و به اندازه‌ی ۵ سانتی متر خارج شوید (اندازه‌ها به دلخواه و با توجه به تغییرهای بالاتنه است). نقاط ۱۴' و ۱۵' به دست می‌آید.

نقاط فوق را به لبه‌ی آستین با توجه به مدل وصل کنید. هلال آستین را اصلاح کنید.

### ۱۴-۳ شناسایی اصول برش و دوخت لباس نوزاد با استفاده از الگوی آماده

نیازها: پارچه‌ی تریکوی نخی مخصوص لباس زیربچه، یک متر به عرض ۹۰ سانتی متر با آستین بلند و آستین کوتاه ۶۵ سانتی متر به عرض ۹۰ سانتی متر.



۱- کاغذ برش را ۴ شطرنجی آماده کنید.

۲- طرح ارائه شده را با دقت روی کاغذ شطرنجی پیاده کنید.

۳- خط وسط الگوی جلو را روی دولای بسته‌ی پارچه قرار دهید و با در نظر گرفتن یک سانتی متر اضافه درز، برش بزنید.

۴- قسمت وسط پشت را روی دولای بسته‌ی پارچه قرار دهید و با در نظر گرفتن یک سانتی متر اضافه درز در اطراف، الگو را برش بزنید.

۵- الگوی آستین را نیز روی دولای پارچه، با در نظر گرفتن یک سانتی متر اضافه درز، برش بزنید.

۶- نقاط رسم شده روی الگو را روی پارچه علامت بگذارید.

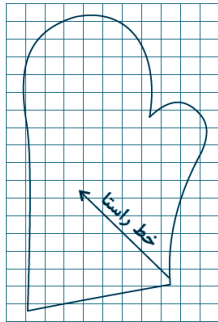
۷- برای دوخت سجاف از پارچه‌ی نوار اریب، به عرض سجاف رسم شده در الگو تهیه کنید.

۸- نوار اریب را در قسمت‌های مشخص شده (سجاف‌های یقه در قسمت جلو و پشت و سجاف در قسمت لبه‌ی شورت و لبه‌ی آستین) از پشت بدوزید و به روی لباس برگردانیده و آن را چرخ کنید.

۹- محل مشخص شده‌ی سرشانه‌ها را روی یکدیگر قرار دهید، به طوری که قسمت اضافی پشت، روی زیرپوش و قسمت جلو در زیر قرار گیرد.

۱۰- خط وسط آستین را روی محل سرشانه قرار دهید و آستین را به حلقه‌ی لباس بدوزید.

- ۱۱- درزهای پهلوی و قسمت زیرآستین را یک سره، از لبه‌ی شورت تا میچ آستین، بدوزید و سپس با چرخ اورلوف تمیزدوزی کنید.
- ۱۲- قسمت وسط پای شورت را دکمه‌ی منگنه بزنید. دقت کنید قسمت پشت بر روی جلو بسته می‌شود.



#### ۴-۱۴ شناسایی اصول برش و دوخت سرویس آشپزخانه با استفاده از الگوی آماده دستکش فر

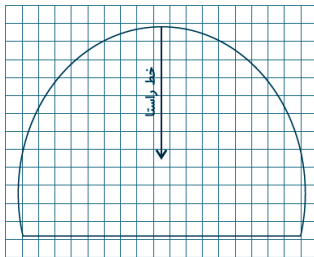
برای رسم الگوی دستکش فر کافی است اندازه‌ی الگوی ارائه شده را روی کاغذ شطرنجی (۱/۵×۱/۵ سانتی متر) انتقال دهید، تا الگوی مناسب دستکش فر را به دست آورید. همچنین می‌توانید دست خود را روی کاغذ بگذارید به طوری که چهار انگشت چسبیده و انگشت شست کاملاً باز باشد سپس اطراف دست را با فاصله ۲ سانتی متر خط بکشید و کاغذ را ببرید.

الگورا با توجه به راستای رسم شده، روی پارچه قرار دهید و سنجاق کنید. سپس، با در نظر گرفتن درز برای دوخت، دو عدد از دولای پارچه را برش بزنید. دو عدد نیز از یک لای ابر را طبق الگو برش بزنید.

• روش دوخت: ابر را میان دولای پارچه که برش زده‌اید قرار دهید و کوک بزنید. چرخ را برای دوخت آماده کنید (تنظیم درجات دوخت، سوزن و پایه برای ابردوزی)، آن‌گاه هر دو روی دستکش را برای ابردوزی و چرخ‌کاری به یکدیگر وصل کنید.

لبه‌ی پایین دستکش را با نواریب هر یک جدا بدوزید. سپس دورویه را روی هم قرار دهید و به یکدیگر کوک بزنید و با نواریب دورویه را به یکدیگر اتصال دهید و بدوزید. دقت در دوخت، تنظیم درجات دوخت چرخ و استفاده از پایه‌ی مخصوص در بهبود کار نقش مهمی دارد.

#### روقوری



چای یکی از نوشیدنی‌های دل‌چسب خانواده‌های ایرانی است و روقوری هم وسیله‌ای است برای تسریع در بهتر دم‌کشیدن چای. شکل ارائه شده را، طبق مراحل الگوی دستکش فر، روی کاغذ شطرنجی رسم کنید و همانند آن ابردوزی یا روی پارچه‌ی ابردوزی شده الگورا برش بزنید و مراحل دوخت را انجام دهید.

#### دستگیره

دستگیره را به اندازه و مدل دلخواه (مربع، دایره و...) برش بزنید و همانند روقوری ابردوزی کنید و سپس دور آن را با نواریب بدوزید. چنانچه دستگیره مربع شکل باشد باید در نواردوزی گوشه‌ها دقت کنید.

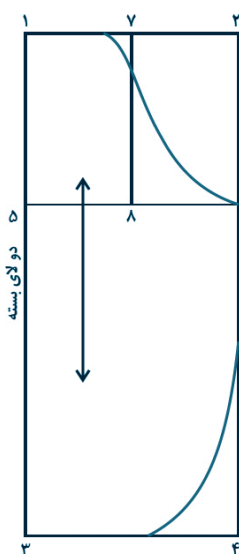
## دم‌کنی

در قابلمه را روی کاغذ قرار دهید و دور تا دور آن را خط بکشید. الگوی به دست آمده را روی پارچه قرار دهید و سنجاق کنید. سپس با در نظر گرفتن درز دوخت حدوداً ۲ سانتی متر، پارچه را برش بزنید. پس از برش سه‌لا، پارچه‌ها را با چرخ‌کاری به یکدیگر وصل کنید. سپس مستطیلی به طول محیط پارچه برش بزنید و به عرض یک دوم شعاع دم‌کنی به اضافه‌ی یک سانتی متر برای درز دوخت آماده کنید. از عرض، پارچه را به یکدیگر وصل کنید. یک لبه‌ی پارچه را برای رد کردن کِش یا بند تا بزنید و به صورت لیفه بدوزید و طرف دیگر آن را به محیط دایره‌ی دم‌کنی (سه‌لا پارچه که دوخته شده) وصل کنید و درز آن را تمیزدوزی کنید.

چنانچه بخواهید دم‌کنی را از یک لا پارچه نخ‌ی ضخیم تهیه کنید، می‌توانید پس از خط‌کشی دور تا دور در قابلمه، دایره به دست آمده را حدوداً ۱۰ سانتی متر بزرگ‌تر برش زده و لبه دایره را به صورت لیفه دوخته و کش از آن رد کنید.

## پیش‌بند

مربع مستطیلی به طول ۷۵ و به عرض ۳۰ سانتی متر رسم کنید و نقاط ۱-۲-۳-۴ را مشخص کنید. از نقطه‌ی ۱ به اندازه‌ی ۲۵ سانتی متر پایین بیابید و خطی موازی با خط ۱-۲ رسم کنید و نقاط ۵-۶ بنامید. از نقطه‌ی ۱ و ۵ به اندازه‌ی ۱۵ سانتی متر داخل شوید و خطی موازی با خط ۱-۵ رسم کنید و نقاط ۷-۸ بنامید. سپس الگو را طراحی کنید.



خط ۱-۳ را روی دولای بسته‌ی پارچه قرار دهید و سنجاق کنید و یکبار دیگر الگو را طبق برش پارچه روی مشمع بگذارید و برش بزنید.

پارچه و مشمع برش زده شده را روی هم گذاشته، به یکدیگر وصل کنید. دور تا دور لبه پیش‌بند را با نوار اریب به یکدیگر وصل کنید. در قسمت کمر و همچنین بالای سینه‌ی پیش‌بند برای ثابت نگه داشتن پیش‌بند (در کمر و قسمت بالای سینه بند یا نوار اریب) نوار اضافه در نظر بگیرید.

## سوالات عملی

۱. الگوی پیراهن و آستین را ترسیم کنید و یک پیراهن بدوزید.
۲. الگوی دستکش فر را رسم کرده و یک دستکش بدوزید.
۳. الگوی روقوری را ترسیم کرده و یک روقوری بدوزید.
۴. نحوه ی برش و دوخت پیش بند را شرح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل چهاردهم:

۱. برای دوخت زیپ در دامن چند سانتی متر باید جا گذاشت؟

الف) ۱۵ ب) ۲۰

ج) ۲۵-۳۰ د) ۱۲

۲. در صورتی که بخواهید دم‌کنی را از یک لایه پارچه ضخیم بدوزید، حدوداً چند سانتی متر باید آن را بزرگتر در نظر گرفت؟

الف) ۱۰ ب) ۱۵

ج) ۸-۹ د) هیچ کدام

|     |   |
|-----|---|
| ۲   | ۱ |
| الف | ب |

## فصل پانزدهم:

(۶ ساعت نظری)

(۲ ساعت عملی)



توانایی شست و شو، نگهداری و لکه زدایی پارچه و لباس

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- الیاف و علایم بین المللی نگهداری پوشاک را بشناسد.
- نحوه ی شست و شو و مراقبت از منسوجات را بداند.
- انواع لکه برها و پاک کننده ها و روش های لکه زدایی را بشناسد.

## ۱-۱۵ آشنایی با مفهوم الیاف

کلمه‌ی الیاف جمع لیف است و لیف عبارت است از رشته‌ای نازک با طول کافی که انعطاف پذیر است و استحکام و ارتجاع لازم را برای عملیات ریسندگی و بافندگی دارد. الیافی که در صنعت نساجی از آن استفاده می‌شود بسیار متنوع است و به دو دسته‌ی اصلی، طبیعی و مصنوعی تقسیم می‌شود.

• **الیاف طبیعی:** الیافی است که بشر در ایجاد اصل آن‌ها دخالتی ندارد و در طبیعت یافت می‌شوند، به سه دسته تقسیم می‌شوند: گیاهی، حیوانی و معدنی.

الیاف گیاهی، مانند: پنبه، کتان و کنفر؛ الیاف حیوانی، مانند: پشم، ابریشم و مو؛ الیاف معدنی، مانند: طلا، نقره و پنبه‌ی نسوز (آسبست).

• **الیاف مصنوعی:** به الیافی می‌گوییم که به خودی خود در طبیعت یافت نمی‌شود و با استفاده از مواد خام اولیه و یا سایر مواد شیمیایی و به کاربردن روش‌های صنعتی تهیه می‌شود، مانند نایلون و ریون. با توجه به خواص فیزیکی و شیمیایی الیاف و عکس‌العمل‌های متفاوتی که در عملیات ریسندگی و بافندگی و تکمیل روی الیاف صورت می‌گیرد، کارخانجات پارچه‌هایی را با مشخصات معین تولید می‌کنند. نوع و جنس پارچه به نوع الیافی بستگی دارد که در تهیه‌ی آن به کار برده می‌شود. برای تهیه‌ی پارچه باید الیاف را به صورت نخ درآورده و سپس پارچه را تولید کرد.

## ۲-۱۵ شناسایی علائم بین‌المللی نگهداری پوشاک

معمولاً کارخانه‌های بزرگ صنایع پارچه‌بافی طبق قوانین بین‌المللی به کلیه‌ی لباس‌های دوخته شده برچسبی می‌دوزند که مشخص‌کننده‌ی درصد مواد تشکیل‌دهنده‌ی پارچه‌ی آن است. تولیدی‌های پوشاک نیز روی پوشاک تولیدی خود برچسب دیگری نصب می‌کنند که نشان‌دهنده‌ی طرز نگهداری و روش شست و شوی آن لباس برای مصرف‌کنندگان است. رعایت سفارش‌های روی برچسب باعث می‌شود که مدت زمان بیشتری از پوشاک خود استفاده کنید.

به علائم زیر دقت کنید:



۱- دمای مناسب برای پارچه‌های پشمی



۲- دمای مناسب برای پارچه‌های الیاف مصنوعی



۳- حداکثر درجه‌ی حرارت و درجه‌ی طبیعی (نرمال)



۴- با دست شسته شود.



۵- خشک شویی شود.



۶- از خشک‌کن ماشین می‌توان استفاده کرد.

- ۷- از خشك كن استفاده نشود. 
- ۸- برای خشك شویی مناسب نیست. 
- ۹- برای خشك کردن، درجه‌ی حرارت (دما) باید پایین باشد. 
- ۱۰- درجه‌ی حرارت ماشین برای خشك کردن می‌تواند بالا باشد. 
- ۱۱- باید لباس را در سطح مسطح و دور از گرمای مستقیم خشك کرد. 
- ۱۲- الیاف مصنوعی، روی دمای پایین اتو می‌شود. 
- ۱۳- گرمای متوسط اتو برای پارچه‌های پشمی، ابریشمی و برخی الیاف مصنوعی مخلوط مناسب است. 
- ۱۴- اتو زدن ممنوع است، زیرا پارچه آسیب می‌بیند. 
- ۱۵- اتو باید در درجه‌ی گرم‌تری قرار گیرد (برای پارچه‌های كتان و...). 
- ۱۶- پارچه حساس است و با برخی از شیوه‌های خشك شویی باید تمیز شود. P
- ۱۷- استفاده از مواد سفید کننده بلامانع است. 
- ۱۸- به هیچ عنوان از مواد سفید کننده استفاده نشود. 

### ۳-۱۵ آشنایی با نحوه‌ی شست‌وشو و مراقبت و نگهداری از منسوجات

#### • پارچه‌های پنبه‌ای

پارچه‌های پنبه‌ای عمری طولانی دارند و تاکنون هیچ لیفی نتوانسته جایگزین آن شود. این پارچه دارای استحکام زیاد و مقاومت بسیار است. آب‌رفتگی پنبه نسبت به پارچه‌های كتانی بیشتر است. پارچه‌های پنبه‌ای در تماس با بدن هیچ‌گونه حساسیت پوستی ایجاد نمی‌کنند. هنگام شست و شو برای از بین بردن لکه‌ها می‌توان آن‌را خوب چنگ زد و فشار داد و برای ضد عفونی آن‌را جوشاند. چروك پذیری پارچه‌ی پنبه‌ای زیاد است و باید آن‌را مرطوب اتو کنید. استفاده از سفیدکننده‌های کلردار (در صورت مجاز بودن از طریق برچسب) برای این جنس از پارچه مناسب است. برای جلوگیری از رشد كپك، قارچ و باکتری، پارچه‌های پنبه‌ای را باید در جای خشك نگهداری کرد.

#### • پارچه‌های كتانی

مقاومت كتان بیشتر از پنبه است. پارچه‌های كتانی را نیز بهتر است در حالتی که کاملاً مرطوب است اتو کنید تا چین و چروك آن باز شود. پارچه‌های كتانی حرارت بدن را بهتر از پنبه انتقال می‌دهند و به همین دلیل از پارچه‌های دیگر خنك‌ترند. بهتر است پارچه‌ی كتانی را قبل از دوخت بشویید. زیرا در شست‌وشوهای مکرر آب‌رفتگی دارد. پارچه‌ی كتانی را نیز، به علت داشتن زمینه‌ی رشد كپك، قارچ و باکتری، باید در جای خشك نگهداری کرد.

### • روش آهار زدن پارچه

بهبتر است پس از شست و شوی پارچه های نخی و کتان آن ها را قدری آهار بزنید تا جلوه ی اولیه ی خود را حفظ کنند. برای آهار زدن از نشاسته استفاده کنید. ابتدا نشاسته را در کمی آب سرد بریزید و به تدریج آب آن را زیاد کنید تا رقیق شود. بعد روی آتش بگذارید و هم بزنید. سپس لباس یا رومیزی و... را کاملاً در محلول فرو ببرید و چندین بار این عمل را تکرار کنید تا نشاسته جذب پارچه شود. سپس بیرون بیاورید و روی بند بیندازید تا خشک شود. هنگام اتو کردن پارچه را مرطوب کنید. برای پارچه های نازک، مثل پرده ی توری و... از آهار رقیق و برای پارچه های ضخیم از آهار غلیظ استفاده کنید. گاهی برای آهار زدن به پارچه های لطیف و رنگی از ورقه های ژلاتین استفاده می کنند. در تمام مراحل باید در درجه ی اول به برچسب لباس ها توجه کنید. سپس، با توجه به آن اقدام به شست و شو کنید.

### • پارچه های پشمی

در شست و شوی پارچه های پشمی باید از مصرف صابون و پودرهایی که خاصیت قلیایی زیاد دارند، به خصوص در آب جوش باید خودداری کرد، زیرا باعث نمدی شدن آن می شود. اغلب منسوجات پشمی اگر درست شسته و خشک نشوند در اولین شست و شو تغییر شکل خواهند داد. برای استفاده ی درست از این منسوجات باید نکاتی را مراعات کرد. بلوز و ژاکت پشمی را در آب ولرم و با مواد قلیایی ضعیف و ملایم بشویید به هیچ وجه لباس را چنگ نزنید و از سفیدکننده های کلردار استفاده نکنید. بعضی از لباس های پشمی را می توانید با استفاده از دستورالعمل ماشین و برچسب لباس در ماشین بشویید. اتو را مستقیم روی پارچه ی پشمی نکشید. آفت پشم، بید است و برای از بین بردن آن می توانید از نفتالین استفاده کنید.

### • شست و شوی منسوجات نایلونی

پرمصرف ترین الیاف مصنوعی در صنعت نساجی نایلون است. منسوجات نایلونی را مدتی در آب و صابون بخیسانید، سپس با کمی تکان دادن در کف صابون آبکشی کنید. می توانید، با توجه به دستورالعمل ماشین و برچسب لباس، آن را در ماشین لباس شویی بشویید. نباید نایلون را زیاد فشار داد، زیرا امکان دارد چروک هایی که بر اثر فشار بر روی لباس ایجاد می شود بعد از خشک شدن نیز از بین نرود. پارچه ی نایلونی اگر خوب شسته شود احتیاج به اتو ندارد، زیرا حرارت زیاد نایلون را خراب می کند.

### ۴-۱۵ آشنایی با انواع لکه برها و پاک کننده ها

تعریف لکه: اثر و علامت چرک و کثافت بر پارچه یا هر شی دیگر را لکه می نامند.

لکه برها یا لکه زداها حلال های قوی هستند که لکه ها را در خود حل می کنند و از این طریق باعث پاک شدن آن ها

می شوند. اکثر این حلال ها سمی هستند و باید هنگام کار با آن ها مراقب بود. بسیاری از لکه برها، موادی هستند که در خانه وجود دارند و از آن ها به عنوان مواد ضد عفونی کننده و پاک کننده استفاده می شود. مانند آب ژاول، آمونیاک، آب صابون، الکل، آب اکسیژنه و.... برخی هم مثل پریورات و اسید اگزالیک در منزل یافت نمی شوند، ولی خوب است تهیه شوند.

منظور از پاک کننده ها، موادی هستند که ذره های چربی و چرک را از پارچه ها و یا اجسام دیگر بزدانند و در انواع مختلف تهیه می شوند. اولین ماده ای که به عنوان شوینده ساخته شد، صابون بود.

### ۵-۱۵ آشنایی با اصول لکه زدایی

مجموعه روش هایی را که برای زدودن لکه ها از تار و پود پارچه یا از هر شی دیگر به کار می رود لکه گیری می نامند. عمل لکه گیری به علت زیاد بودن نوع لکه ها و متعدد بودن نوع و جنس پارچه های مختلف، کار بسیار ظریف و پیچیده ای است. برای لکه گیری صحیح باید از طبیعت و اصل لکه ها، ترکیب ساختمانی پارچه ها و نیز از فرآورده های لکه زدایی، هم چنین از روش کاربرد و عمل لکه گیری شناخت کامل داشته باشیم. در لکه گیری باید به نکات زیر توجه داشته باشید:

۱- در محیط بسته لکه گیری نکنید، زیرا فرآورده های لکه گیری کم و بیش از خود بخارهای سمی متصاعد می کنند و دست کم بوی نامطبوع دارند. تعدادی از مواد لکه گیری قابل اشتعال اند و باید آن ها را از هرگونه شعله ای در محل دور کرد.

۲- حداقل، قبل از لکه گیری ماده ی لکه گیر را روی پارچه ای شبیه به جنس پارچه ی لکه دار، امتحان کنید.

۳- بهتر است به محض لکه شدن لباس اقدام به لکه گیری کرد. زیرا پاک کردن لکه ی کهنه دشوار و گاهی غیر ممکن است.

۴- هنگام پاک کردن لکه هیچگاه لکه را به هم نمالید و مچاله نکنید، بلکه پارچه ی آغشته به ماده ی پاک کننده را با زدن ضربه به پارچه، لکه را پاک کنید.

۵- هیچگاه از پارچه ی سیاه برای لکه گیر استفاده نکنید.

۶- برای پاک کردن لکه بهتر است در زیر لکه یک پارچه ی کهنه تاشده ی تمیز (شیفون جذب کننده یا یک کاغذ خشک کن چند لا) قرار دهید.

### ۶-۱۵ آشنایی با روش لکه زدایی از لکه شمع، عرق بدن، جوهر و...

• لکه ی شمع: شمع را با لبه ی کارد از روی لباس بتراشید. لکه ی باقی مانده را بین دو ورقه ی خشک کن یا کاغذ کاهی و دستمال کاغذی قرار دهید و با اتوی گرم چند لحظه بر روی آن فشار دهید. در این صورت شمع باقی مانده

بر اثر گرما ذوب و جذب کاغذ می شود. سپس آن را با مواد پاک کننده شست و شو دهید. اگر لکه پاک نشد از بنزین سفید استفاده کنید.

• **لکه‌ی عرق بدن:** برای از بین بردن لکه‌ی عرق از روی پارچه‌های پنبه‌ای و کتفی، می‌توانید با کمی آب نمک محل لکه را بشویید، سپس آن را با مواد پاک کننده شست و شو دهید.

• **لکه‌ی جوهر:** اگر پارچه‌ی سفیدی را، که لکه‌ی جوهر دارد، در آب ژاول قرار دهید، لکه از بین می‌رود. در پارچه‌های رنگی، محل لکه را با محلول جوهر لیمو خیس کنید و آن را در آفتاب بگذارید. اگر لکه پاک نشد این عمل را آن قدر تکرار کنید تا اثری از آن باقی نماند. ضمناً ماست هم حلال خوبی برای لکه‌ی جوهر است.

• **لکه‌ی لاک ناخن:** پارچه‌ی نازکی زیر لکه قرار دهید و ابر یا پنبه‌ی آغشته به استون به شدت روی آن فشار دهید. سپس پارچه را با آب بشویید. چنانچه لکه مقاومت کرد با کمی الکل و چند قطره آمونیاک آن را پاک کنید.

• **لکه‌ی خون:** لباس را در آب سرد خیس کنید و بعد با آب سرد خوب بشویید (توجه کنید به هیچ وجه از آب گرم استفاده نکنید. زیرا لکه ثابت می‌شود). سپس ماده‌ی پاک کننده را روی محل لکه بریزید و خوب چنگ بزنید. اگر اثری از لکه باقی ماند، چند قطره آمونیاک روی لکه بریزید، سپس آن را بشویید. در پارچه‌های سفید می‌توانید از مایع سفید کننده استفاده کنید.

• **لکه‌ی رژلب:** این لکه را می‌توانید از روی پارچه‌های پنبه‌ای، ویسکوز، پشمی و کتفی به کمک الکل طبی پاک کنید و بشویید.

• **لکه‌ی آدامس و انواع چسب:** بر روی لکه یخ بمالید یا در آب سرد خیس کنید. کمی صبر کنید و سپس با کاردک آدامس یا چسب را از روی پارچه بتراشید و محل را با مواد پاک کننده بشویید.

• **لکه‌ی قهوه یا چای:** آب جوش را از فاصله‌ی زیاد روی محل لکه بریزید. سپس همین کار را در طرف دیگر لکه تکرار کنید. اگر اثری از لکه باقی ماند، روی آن محلول گلیسرین گرم بمالید و نیم ساعت صبر کنید. سپس با آب، آن را خوب شست و شو دهید و بعد با آب گرم و مواد پاک کننده بشویید.

## سوالات عملی

۱. شش مورد از علامت های بین المللی نگهداری پوشاک را با رسم شکل نام ببرید.
۲. نحوه ی شست و شو و مراقبت از دو نوع منسوجات را به دلخواه توضیح دهید.
۳. اصول لکه زدایی را شرح دهید.
۴. روش لکه زدایی از لکه شمع، عرق بدن و جوهر را توضیح دهید.
۵. روش لکه زدایی از لکه لاک ناخن، خون، رژلب و آدامس را شرح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل پانزدهم:

۱. علامت  دمای مناسب برای چه نوع پارچه‌هایی است؟  
 الف) ابریشمی  
 ب) نایلونی  
 ج) پشمی  
 د) الیاف مصنوعی
۲. کدام علامت نشان‌دهنده‌ی درجه‌ی حرارت پایین برای خشک کردن است؟  
 الف)   
 ب)   
 ج)   
 د) 
۳. کدام نوع از پارچه‌ها دارای استحکام زیاد و مقاومت بالا است؟  
 الف) کتان  
 ب) پنبه‌ای  
 ج) پشمی  
 د) نایلونی
۴. موادی که ذره‌های چربی و چرک را از پارچه‌ها و اجسام دیگر بزدایند چه نام دارند؟  
 الف) لکه‌برها  
 ب) شوینده‌ها  
 ج) پاک‌کننده‌ها  
 د) همه موارد

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
| ۴ | ۳ | ۲   | ۱ |
| ج | ب | الف | د |

## فصل شانزدهم :

( ۵ ساعت نظری )

( ۲۵ ساعت عملی )



توانایی انجام دوخت های اولیه گلدوزی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- وسایل و ابزار گلدوزی را بشناسد.
- روش انتقال طرح روی پارچه و دوخت های اولیه گلدوزی را بداند.
- تکه دوزی و چهل تکه دوزی را بشناسد.

### ۱-۱۶ شناسایی وسایل و ابزار گلدوزی و اصول کار با آن‌ها

وسایلی مانند سوزن، قیچی، نخ، انگشتانه، کارگاه، پارچه، کاربن، میز نور، متر، کاغذ و مداد در بیشتر سوزن دوزی‌های ایران به کار می‌رود. سوزن در انواع مختلف معرفی شده است که هر یک جهت دوخت یک هنر به کار می‌رود. پارچه نیز در هنر گلدوزی نقش بسیار مهمی دارد. در هنر سوزن دوزی از پارچه‌های بسیار ضخیم نمی‌توان استفاده کرد و پارچه در این دوخت‌ها باید از یک بافت مناسب برخوردار باشد.

#### سوزن

سوزن انواع مختلفی دارد و از هر یک برای کاری مخصوص استفاده می‌کنند. کاربرد سوزن در خیاطی و سوزن دوزی‌ها به ضخامت پارچه و نخ و نوع دوخت بستگی دارد. انواع سوزن‌ها با این نام‌ها در بازار یافت می‌شود:

الف) کرول: مخصوص گلدوزی است از شماره‌ی ۸ این سوزن برای پارچه‌های لطیف و نازک‌کاری با یک یا دو لا نخ گلدوزی می‌توان استفاده کرد. برای پارچه‌های متوسط مانند کتان و پارچه‌های پشمی لطیف از سوزن شماره‌ی ۶ و ۷، با ۲ تا ۴ لا نخ گلدوزی استفاده می‌کنند. برای پارچه‌های ضخیم از سوزن شماره‌ی ۵ و از شش لا نخ گلدوزی استفاده می‌کنند.

ب) چنایل: از این سوزن برای گلدوزی روی پارچه‌های درشت بافت، مانند پارچه‌های پشمی ضخیم و پارچه‌های کش باف و کفنی استفاده می‌شود. الیاف ابریشم خام و بدون تاپ را توسط سوزن شماره ۲۰ و الیاف پشم بدون تاپ را توسط سوزن شماره (۱۴ و ۱۷) استفاده کنید.

ج) رفو (دارنینگ): از این سوزن، چون طول بلندی دارد. بیشتر در کارهایی که دوخت درشت دارند. (مانند الیاف پشم و کاموا) استفاده می‌کنند.

د) تپستری: از این سوزن، که امروزه به نام سوزن کوبلن دوزی معروف است، برای پر کردن سطح تور استفاده می‌کنند و دارای اندازه‌ها و شماره‌های متفاوتی است.

ه) شارپ: سوزنی است که به طور معمول برای خیاطی در دسترس است و دارای نوک بسیار تیزی است. این سوزن دارای شماره‌های مختلف است از شماره‌ی ۸ به بعد آن را برای سوزن دوزی‌ها، مخصوصاً بر روی پارچه‌های لطیف، استفاده می‌شود.

#### قیچی

قیچی نیز از وسایل مهم کار است و اندازه‌ها و فرم‌های مختلفی دارد. از انواع آن می‌توان قیچی زیگزاگ، قیچی برش با اندازه‌ی متفاوت و همچنین قیچی مخصوص گلدوزی‌ها را نام برد. قیچی‌های مخصوص گلدوزی‌ها معمولاً کوچک‌اند، با فرم سرصاف یا سرکج و قسمت بُرنده‌ی آن نیز کوتاه است. قیچی سرکج را برای بریدن دالبرها و سوراخ

کردن شبکه‌هایی که در سطح کار دوخته می‌شود به کار می‌برند.

### انگشتانه

یکی از وسایلی که هم در کارهای سوزن‌دوزی و هم در خیاطی به کار می‌رود انگشتانه است. انگشتانه يك وسیله‌ی بسیار لازم و ضروری است. بدون آن از سرعت عمل کاسته می‌شود و کار ظرافت و زیبایی کامل نخواهد داشت. انواع مختلف آن فلزی، پلاستیکی و چرمی موجود است ولی نوع فلزی ضدزنگ آن بهتر از انواع دیگر است. اندازه‌ی آن باید کاملاً متناسب با انگشت سوم دست باشد.

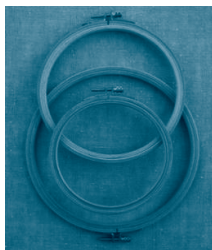
### نخ

نخ‌های گلدوزی و سوزن‌دوزی انواع مختلف دارد:

نخ عمامه، نخ ابریشم، نخ پشم، نخ‌های مصنوعی، الیاف فلزی، دمسه.

### کارگاه

یکی از اساسی‌ترین وسایل سوزن‌دوزی‌ها کارگاه است و معمولاً به دو نوع گرد و مستطیلی عرضه می‌شوند. از نوع گرد آن معمولاً برای کارهای کوچک و ظریف استفاده می‌کنند. استفاده از کارگاه در کار سوزن‌دوزی به این سبب است که باعث می‌شود، کار بر اثر دوخت روی آن جمع و چروک نشود. البته، باید دقت کرد تا سطح پارچه کاملاً کشیده و صاف درون کارگاه قرار گیرد. کارگاه گرد از دو دایره‌ی بزرگ و کوچک تشکیل شده است، به طوری که دایره‌ی



کوچک در درون دایره‌ی بزرگ جا می‌افتد. همچنین پیچی بر روی دایره‌ی بزرگ هست که برای تنظیم و سفت کردن کارگاه به کار می‌رود و دوخت را راحت‌تر می‌کند. کارگاه‌های پایه‌دار به دو شکل دایره یا مستطیل موجودند. نوع مستطیل شکل آن برای کارهای بزرگ به کار می‌رود.

### پارچه

زمینه‌ی دوخت طرح را می‌توان از هر نوع پارچه انتخاب کرد، با این شرط که تناسب طرح و طرح پارچه و جنس نخ و نوع دوخت رعایت شود. برای دوختن الیاف ضخیم باید پارچه‌های ضخیم‌تر به کار برد. دوخت انواع سوزن‌دوزی برای ملحفه‌ها و رومیزی و... منحصرراً روی پارچه‌های قابل شست‌وشو انجام می‌گیرد. انواع پارچه‌های نخی‌کتانی، پشمی لطیف و ریزبافت و هر نوع پارچه‌ای، که بافت مسطح داشته باشد، می‌توان برای گلدوزی استفاده کرد.

پارچه‌ای که دارای بافت ناهموار یا رنگارنگ باشد مناسب گلدوزی نیست، زیرا سطح الیاف پارچه «مزاحم» کار است و رنگ متنوع آن باعث می‌شود نخ به راحتی روی آن نخوابد و سوزن دوزی‌ها هم خوب دیده نمی‌شود. برای گلدوزی با الیاف پشم فقط باید از پارچه‌های پشمی استفاده کرد. هر چه ضخامت الیاف پشم در گلدوزی بیشتر باشد پارچه را باید به همان نسبت درشت بافت تر انتخاب کرد زیرا نخ ضخیم را نمی‌توان از میان پارچه‌ای ریز بافت رد کرد. پارچه‌ی گلدوزی باید کاملاً مستحکم باشد. زیرا پارچه در میان کارگاه از اطراف با فشار کشیده می‌شود. بنابراین، باید به پارچه‌هایی با الیاف مصنوعی توجه داشت. زیرا بسیاری از این الیاف مقاومت طبیعی ندارند. به طور کلی برای پارچه‌هایی که به حالت آویزان قرار می‌گیرند مانند پرده‌ها و روتختی‌ها و غیر آن‌ها پارچه‌های کتان، کنف، کتان دست بافت، ساتن یا کتان (ارگانندی) مناسب است. روی پارچه‌های نخی مطلقاً نمی‌توان با الیاف پشم گلدوزی کرد، زیرا الیاف پشم به زحمت از داخل پارچه عبور می‌کند و پس از چند بار سوزن زدن پارچه و نخ هر دو پاره می‌شوند. برای تابلوهای دیواری، دیوارکوب‌ها، قاب‌ها و غیر آن‌ها انتخاب پارچه‌های بیشتری امکان پذیر است. پارچه‌های «الیاف مصنوعی» که دارای شرایط ظاهری پارچه‌های کتان یا کنف یا پشم باشد برای دوخت گلدوزی و تهیه‌ی وسایلی که ذکر شد مناسب است، زیرا این نوع پارچه در قاب و شیشه به خوبی حفظ می‌شود. برای گلدوزی بعضی طرح‌های استثنایی از پارچه‌های پُرزدار چون مخمل و غیره نیز می‌توان استفاده کرد. دوخت‌های خیلی ظریف را گاه روی ارگانندی نخی «ارگانزا» ابریشمی و یا حتی «تور گاز» نازک نیز انجام می‌دهند.

## ۲-۱۶ آشنایی با اصول انتقال طرح روی پارچه و میز

هنرمند سوزن دوز پس از انتخاب طرح دلخواه، به نقش‌پردازی آن بر روی پارچه اقدام می‌کند. بعضی از هنرمندان که با طراحی کاملاً آشنایی دارند ابتدا طرح مورد دلخواه روی پارچه با مداد ترسیم می‌کنند، سپس به دوخت آن می‌پردازند. در مواردی نیز، دوزندگان به دلیل آشنا نبودن با طراحی یا الزام انتقال نقش سفارش شده‌ی دیگران، از طرح‌های چاپی یا طرح‌هایی که دیگران ترسیم کرده‌اند بهره می‌گیرند. در چنین مواردی اگر قرار باشد طرح در اندازه‌ای بزرگتر یا کوچکتر از اندازه‌ی اصلی باشد، لازم است ابتدا دوزنده نسبت به کوچک یا بزرگ کردن طرح اقدام کند. برای این کار شیوه‌های گوناگونی رواج دارد که مرسوم‌ترین آن‌ها استفاده از روش شطرنجی کردن طرح است. به این معنا که ابتدا دور طرح اصلی یک مربع یا مستطیل ترسیم می‌شود به طوری که بر جوانب طرح محاط باشد. سپس آن را از طول و عرض به مربع‌های کوچکتری تقسیم و تعداد خانه‌های آن را محاسبه می‌کنند و بعد با توجه به کوچک کردن یا بزرگ کردن، طرح اصلی رسم شده را ترسیم می‌کنند. چنانچه پارچه‌ی زمینه از پارچه‌های نازک باشد بهترین روش انتقال طرح آن است که طرح را روی شیشه‌ی پنجره بچسبانند، بعد پارچه انتخابی را روی آن بگذارند و با مداد کم‌رنگ به ترسیم طرح بر روی پارچه بپردازند (از میز نور نیز می‌توان استفاده کرد). چنانچه پارچه‌ی انتخابی برای

دوخت پرزدار یا تیره باشد، ابتدا طرح را روی کاغذ کالک، که ابعاد آن کمی بزرگتر از اندازه‌ی پارچه باشد، ترسیم می‌کنند. بعد با سنجاق یا رولت خیاطی تمامی خطوط طرح روی کاغذ را با فواصل نزدیک به هم سوراخ می‌کنند و سپس طرح را روی پارچه می‌گذارند و مقداری پودر گچ، یا هر نوع پودر سفید رنگ دیگری را که با تکان دادن پارچه قابل پاک شدن باشد بر روی قسمت‌های سوراخ شده‌ی طرح می‌ریزند تا پودر از سوراخ‌ها عبور کند و بر روی پارچه بنشیند. در پایان، صفحه‌ی طرح را به آرامی از روی پارچه بردارند و با استفاده از مداد سفید طرح کلی را بر روی پارچه ترسیم می‌کنند. بدیهی است چنانچه پارچه‌ی انتخابی رنگ روشن داشته باشد برای انتقال طرح باید از پودر زغال و مداد سیاه استفاده کرد. روش دیگر، استفاده از پودر رنگین در کیسه‌های مخملی کوچک (عروسکی) است که در حقیقت به جای پودر گچ و پودر زغال به کار می‌رود. روش دیگر نیز استفاده از کاربن‌های (کپی) رنگی است که سرعت انتقال طرح در این روش بیشتر است ولی باید مواظب بود که کاربن پارچه‌ی زمینه را کثیف نکند. علاوه بر روش‌های فوق، در اصفهان و کرمان برای انتقال طرح از رنگ‌های قلم کار به همراه قالب‌های آن استفاده می‌کنند و در واقع نقش را روی پارچه مهر می‌زنند.

### ۳-۱۶ شناسایی اصول دوخت‌های اولیه گلدوزی

#### شلال ساده

این دوخت در امتداد خطی که ممکن است مستقیم یا منحنی باشد، شروع می‌شود و شامل کوک‌های یکنواخت و معمولاً یک اندازه است. ممکن است در طرح‌های مختلف تغییراتی نیز از نظر اندازه‌ی کوک‌ها ایجاد کرد. این دوخت معمولاً در دوخت برگ‌ها یا ساقه و یا پر کردن یک سطح به کار می‌رود.



#### شلال پیچ

این دوخت در اصل ترکیب دو نوع دوخت است. اول شلال‌های منظم و یکنواخت در محل مورد نظر زده می‌شوند، سپس با نخ دیگری متناسب با آن، شلال‌هایی به طور مارپیچ از میان شلال‌ها عبور داده می‌شود، به طوری که سوزن در داخل پارچه فرو نرود. پس از اتمام کار، دوخت شباهت به قیطان تابیده پیدا می‌کند.



#### بخیه‌ی ساده

بخیه‌های کوتاه در یک خط به دنبال هم قرار می‌گیرند. دوخت بخیه باید از سمت راست به چپ شروع شود، نخ هم در امتداد خطوط حرکت کند. این دوخت را معمولاً می‌توان برای مشخص کردن خطوط خارجی یا تنها برای ساقه‌ها یا حاشیه‌ها به کار بُرد. شلال‌های این دوخت در



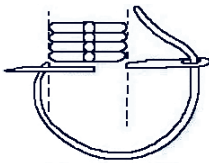
قسمت روی دوخت به صورت يك ردیف متصل به دنبال هم می‌آیند؛ لکن پشت دوخت شلال‌ها در هر فاصله دوباره تکرار شده است.

### بخیه‌های تزئینی

پس از دوخت بخیه‌های يك دست و منظم روی پارچه، نخ‌ی متناسب با نخ بخیه انتخاب می‌کنیم و آن‌را با سوزنی که نوک آن تیز نباشد و در پارچه فرو نرود، به طور مارپیچ از زیر بخیه‌ها عبور می‌دهیم. برای تکمیل کار، نخ دیگری که متناسب با نخ اول و دوم باشد انتخاب می‌کنیم و در جهت عکس مارپیچ اول باز از زیر بخیه‌ها رد می‌کنیم. به این ترتیب طرح زیبایی ایجاد می‌شود که می‌توان برای تزئین حاشیه‌ها از آن استفاده کرد. هر چه ضخامت نخ‌های مارپیچ بیشتر باشد دوخت ما برجسته‌تر به نظر می‌آید.

### بخیه‌ی رومانی

از این دوخت برای ایجاد حاشیه‌هایی ظریف و زیبا و نیز پر کردن داخل گل‌ها و برگ‌ها می‌توان استفاده کرد، به طوری که تمام بخیه‌ها کاملاً کنار هم و چسبیده به هم باشند. دوخت دو مرحله دارد: اول سوزن را از میان پارچه



بیرون می‌آوریم و يك شلال بلند می‌زنیم. سپس، سوزن را از پشت پارچه و در قسمت چپ شلال، از مرکز آن بیرون می‌آوریم و به طرف راست شلال فرو می‌کنیم و از قسمت پایین شلال بیرون می‌آوریم. این کار باید به طور یکنواخت و منظم انجام گیرد.

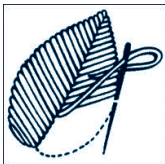
### توپردوزی (ساتن)

توپردوزی به صورت شلال‌های کنار هم است. با این دوخت قسمت‌هایی شبیه گلبرگ‌ها یا برگ‌های کوچک پر می‌شود. معمولاً شلال‌ها مانند شکل، کمی مایل دوخته می‌شوند. همیشه سوزن را از طرف راست طرح داخل پارچه فرو می‌بریم و از سمت چپ خارج می‌کنیم. اما چنانچه لازم باشد که طرح را مستقیم بدوزیم سوزن را از قسمت بالای نقشه یا طرح به داخل پارچه فرو می‌بریم و از قسمت پایین بیرون می‌آوریم. در خصوص طرح‌های دایره‌ای همیشه



از قطر دایره شروع می‌کنیم. اول نیمه‌ی طرف راست را، بعد نیمه‌ی طرف چپ را می‌دوزیم و برای دوختن برگ‌های کوچک و بیضی شکل از پایین شروع به دوختن می‌کنیم و سوزن را به طور مورب در پارچه داخل می‌کنیم.

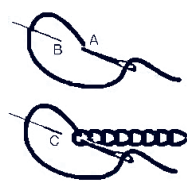
### توپردوزی ساده



این دوخت، همان‌طور که نشان داده شده است، برای دوخت برگ‌ها و گلبرگ‌ها به کار می‌رود. در طرح‌های وسیع باید طرح را به چند قسمت تقسیم کنیم و سپس هر قسمت را طوری پُردوزی کنیم که شلال‌ها کنار هم و یکدست باشد.

### زنجیر تك قلاب

این نوع دوخت بهترین نمونه برای دوخت گلبُرگ‌های كوچك و گل‌های وحشی است. سوزن را از رَاس گلبُرگ بیرون می‌آوریم و نخ را مانند يك حلقه زیر سوزن قرار می‌دهیم و مجدداً سوزن را از رَاس گلبُرگ داخل پارچه می‌کنیم و از طرف مقابل آن خارج می‌سازیم و با يك بست كوچك حلقه‌ی زنجیره را ثابت می‌کنیم. برای يك گل كامل این كار را طوری تکرار می‌کنیم که هر گلبُرگ شعاعی از دایره‌ی مرکزی گل باشد.

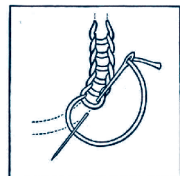


### زنجیره‌ی رومی

در این دوخت نیز مانند زنجیره‌ی ساده عمل می‌کنیم. با این تفاوت که حلقه‌های زنجیر را قدری گشادتر می‌گیریم و سوزن را به طور مایل در پارچه داخل و خارج می‌کنیم. باید سعی کنیم که حلقه‌های زنجیره کاملاً مساوی و نزدیک به هم دوخته شود.

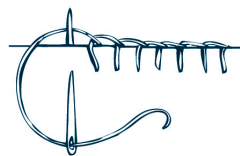
### زنجیره‌ی دوبل (دوتایی)

از این دوخت به حالت حاشیه‌ی تزینی استفاده می‌کنند. برای دوخت این نوع زنجیره‌ی مانند زنجیره‌ی ساده عمل می‌کنند، با این تفاوت که محل دوخت هر بار از راست به چپ و از چپ به راست تغییر جهت می‌دهد. البته باید دقت کنیم زمانی که سوزن را در سمت راست طرح فرو می‌بریم نخ حلقه شده هم در طرف راست باشد و اگر سوزن را در طرف چپ طرح فرو می‌بریم، نخ حلقه شده در طرف چپ باشد.



### دوخت جادکمه (دندان موشی)

شروع دوخت از چپ به راست است. سوزن را از پارچه درمی‌آوریم، به طوری که نخ به صورت حلقه‌ای در زیر آن قرار بگیرد. این نخ حلقه شده را با انگشت شست دست چپ نگه می‌داریم و وقتی که سوزن را از پارچه در می‌آوریم نخ را رها می‌کنیم. این عمل را مرتب تکرار می‌کنیم تا طرح تمام شود.



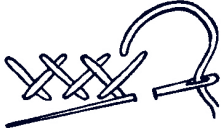
### ساقه‌دوزی

ساقه‌دوزی یکی از دوخت‌های بسیار رایج است که کاربرد زیادی در سوزن‌دوزی‌ها دارد. سوزن را از پارچه در می‌آوریم و نخ را در طرف راست سوزن ثابت نگه می‌داریم سپس، به طور مایل سوزن را در پارچه فرو می‌بریم و خارج می‌کنیم. هرگاه بخواهیم طرح دلخواه دارای پهنای بیشتری باشد می‌توانیم سوزن را در موقع دوخت، بیشتر مایل کنیم. هم چنین می‌توانیم با تکرار چندین رج ساقه‌دوزی، کنار هم فضایی را پر کنیم.



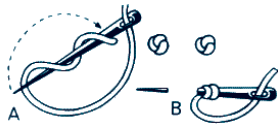
## زیگزاگ ساده

این دوخت معمولاً بین دو خط موازی انجام می‌شود. سوزن را هر بار از سمت راست در پارچه فرو می‌کنیم و تعدادی از تارهای پارچه را روی سوزن می‌گیریم و از سمت چپ خارجش می‌کنیم. طوری که شلال کوچک در پشت دیده شود. این شلال يك بار روی خط پایین و يك بار روی خط بالا دوخته می‌شود. باید توجه داشتیم که بین هر شلال به اندازه‌ی خود شلال فضای خالی باقی بماند. از این دوخت، هم برای لبه‌دوزی پوشاک و هم برای تزیین به صورت حاشیه استفاده می‌کنند.



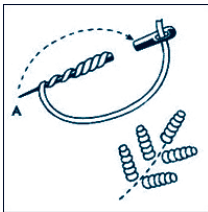
## گره فرانسوی

برای دوخت، سوزن را از پارچه بیرون می‌آوریم و نخ را یکی دوبار به دور سوزن حلقه می‌کنیم. سپس سوزن را در کنار همان نقطه در پارچه فرو می‌کنیم و دوباره بیرون می‌آوریم، به طوری که يك شلال خیلی کوچک در پشت پارچه دیده شود. بعد انگشت شست را روی گره می‌گذاریم و سوزن را با ملایمت بالا می‌کشیم تا گره کاملاً روی پارچه ثابت شود. چنان چه بخواهیم گره برجسته‌تر باشد، می‌توانیم از نخ دو لا استفاده کنیم.



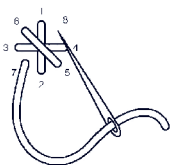
## گره رکوکو (تزیینی)

از این نوع دوخت در طرح‌های ظریف و گل‌های کوچک استفاده می‌شود. به این گونه عمل می‌کنیم که سوزن را از پارچه بیرون می‌آوریم. سپس، به فاصله‌ی ۵ تا ۶ میلی‌متر از طرف راست نخ در پارچه فرو می‌بریم، بعد از همان نقطه‌ی شروع، نوک سوزن را بیرون می‌آوریم و نخ را چهار یا پنج بار به دور سوزن حلقه می‌کنیم، بعد سوزن را کاملاً به طرف بالا می‌کشیم، به طوری که انگشت شست دست چپ ما روی حلقه‌ها قرار گرفته باشد. نخ را با ملایمت و بالا می‌کشیم تا دوخت کاملاً جایگزین شود. چنانچه بخواهیم از این دوخت به صورت گل‌های کوچک استفاده کنیم با تکرار آن به صورت دایره‌ای و حلقه مانند، در اطراف هم عمل می‌کنیم.



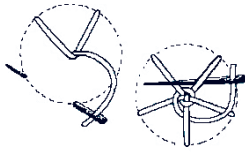
## ستاره دوزی

برای این نوع دوخت ابتدا یک + سپس یکی در میان  $\times$  می‌دوزیم. برای آن‌که ستاره مرکز مشخصی داشته باشد، يك + کوچک نیز در قسمت وسط می‌دوزیم. این دوخت را می‌توانیم با دوخت‌های دیگر با هم برای دوخت گل‌های کوچک یا گل‌های وحشی مورد استفاده قرار دهیم.



### دوخت تار عنكبوتی

دایره‌ای را در نظر بگیرید. سپس با دوخت نوك قلاب باز شروع می‌کنیم، به طوری که دو طرف نوك قلاب شعاع دایره قرار گیرد. پس از آن در طرفین شعاع‌های قبلی با فاصله‌های مساوی و منظم از مرکز دایره دو شلال مستقیم می‌زنیم و دایره را به پنج قسمت مساوی تقسیم می‌کند. سپس مطابق شکل، از مرکز سوزن را يك در میان از روی شلال‌ها عبور می‌دهیم، به طوری که شلال‌هایی که دور قبلی در زیر سوزن قرار گرفته بودند، روی سوزن و شلال‌هایی که در روی سوزن قرار گرفته بود. زیر سوزن قرار گیرند. این کار را آن قدر تکرار می‌کنیم که دایره کاملاً پر شود. از این دوخت می‌توانیم برای دوخت گل‌های وحشی استفاده کنیم.



### دوخت بست

این دوخت در طرح‌های کوچک و گاهی به صورت حاشیه در لباس‌ها به کار می‌رود. برای این دوخت اول نخ ضخیم (مثلاً دمسهای شش لا) را در طول طرح می‌خوابانند، سپس با سوزن و نخِ همرنگ یا رنگی دیگر با فاصله‌های متناسب روی آن بست می‌زنند. مهم این است که فاصله‌ی عمودی بست‌هایی که نخ را نگه می‌دارد يك اندازه باشد تا نخ زیر را نیز خوب نگه دارد.

### توپردوزی گل‌های بزرگ

برای توپردوزی بهتر است ابتدا دور گلبرگ‌ها را دوردوزی کنیم. دوخت لبه‌ی گلبرگ‌ها از دو شلال بزرگ و کوچک تشکیل می‌شود. در شلال بزرگ سوزن را روی لبه‌ی سمت راست گلبرگ در قسمت نزدیک به وسط گل از پارچه در می‌آوریم، سپس به قسمت بالای لبه‌ی گلبرگ فرو می‌کنیم و کمی پایین‌تر از روی خط در می‌آوریم. سوزن را روی خط بالای گلبرگ در قسمت بالای شلال قبلی فرو می‌کنیم و از پایین شلال بزرگ بیرون می‌آوریم. به همین ترتیب کار را ادامه می‌دهیم تا دور گلبرگ دوردوزی شود. مرحله‌ی بعد، توپر کردن داخل گلبرگ است. بعد از دوردوزی برای این که هر گلبرگ از گلبرگ مجاور متمایز شود از رنگ‌های سایه روشن استفاده می‌کنیم. رنگ‌هایی که برای توپردوزی به کار می‌روند شامل رنگ خیلی روشن، روشن معمولی، متوسط و تیره است. لبه‌ی گلبرگ را با رنگ خیلی روشن شروع می‌کنیم و در مرحله‌ی دوم، برای توپردوزی رنگ روشن معمولی را مورد استفاده قرار می‌دهیم. برای آن‌که لبه‌ی گلبرگ‌ها از یکدیگر متمایز شوند می‌توانیم گل مجاور را با رنگی تیره‌تر از گلبرگ اول شروع می‌کنیم. به عبارت دیگر اگر گلبرگ اول را با رنگ خیلی روشن شروع کرده‌ایم گلبرگ مجاور آن را با رنگ روشن معمولی شروع می‌کنیم و به همین ترتیب ادامه می‌دهیم تا کار طبیعی‌تر جلوه کند. بعد از دوردوزی و با توجه به فن سایه‌روشن رنگ‌ها، که در بالا به آن اشاره شد، کار توپردوزی را شروع می‌کنیم. سوزن را کمی پایین‌تر از مرحله‌ی اول دوخت و از وسط گل می‌آوریم،

درحالی که نخ را به صورت حلقه در پایین دوخت، یعنی بین شلال کوتاه و بلند مرحله‌ی اول قرار داده‌ایم، کمی از پارچه را به سوزن می‌گیریم. سپس، نخ بالای دوخت قرار می‌گیرد. پایین دوخت نزدیک به وسط گل، کمی از پارچه را دوباره سوزن می‌گیریم (حدود ۲ تا ۳ تار پارچه). به این ترتیب روی شلال یک بست مورب قرار می‌گیرد. دوخت این مرحله را دوخت مرحله‌ی بعد تکرار همین مرحله است با این تفاوت که نخ کمی تیره‌تر می‌شود. یعنی اگر مرحله‌ی قبل را با روشن معمولی دوخت‌های مرحله‌ی بعد را باید با رنگ متوسط شروع می‌کنیم. تعداد مراحل به اندازه‌ی گلبرگ بستگی دارد. اگر گلبرگ بزرگ باشد مراحل بیشتر و تعداد رنگ‌ها نیز بیشتر می‌شود. نکته‌ی مهم در توپردوزی این است که هرچه از گلبرگ به سمت مرکز گل پیش می‌رویم باید رنگ تیره‌تری را انتخاب کنیم تا گل طبیعی‌تر جلوه کند. در دوخت برگ‌ها هم، مانند دوخت گلبرگ‌ها عمل می‌کنیم و مرکز آن را خط وسط به طرف لبه‌ی برگ انتخاب می‌کنیم.

#### ۴-۱۶ آشنایی با تعریف تکه‌دوزی و روش‌های مختلف آن

این دوخت معمولاً به دوخت قطعات ریز و درشت و رنگارنگ پارچه‌های مختلف به یکدیگر اطلاق می‌شود. این قطعات معمولاً از انواع پارچه‌های ساده، گلدار، چهارخانه، راه‌راه و خالدار تهیه می‌شود. به مناسبت استفاده کردن از تکه‌های مختلف در تعداد زیاد، به این هنردستی چهل تکه‌دوزی می‌گویند. تکه‌های پارچه، عموماً به شکل مربع، مثلث، مستطیل‌های ریز و درشت و لوزی بریده شده، از پشت با کوک به یکدیگر وصل می‌شوند، سپس با دوخت‌های ریز بهم دوخته و محکم می‌شوند. جاذبه‌ی تکه‌دوزی یا خاتمی‌دوزی در حالت رنگارنگی آن است که در طرح‌هایی با استفاده از قطعات گوناگون پارچه از رنگ‌های مختلف به دست می‌آید. گاهی ممکن است برای زیبایی بیشتر در بعضی از حالت‌ها، مثلاً روی بخیه‌ها را ابریشم‌دوزی کنند که البته این کار بیشتر در نمونه‌های قدیمی دیده شده است. این دوخت از دوران گذشته در ایران رایج بوده است ولی تاریخ مشخصی برای پیدایش این هنر در دست نیست. مرکز اصلی این رودوزی در گذشته رشت، اصفهان، تبریز، کاشان، یزد، کردستان و آذربایجان غربی بوده است ولی اکنون در اکثر جاها این دوخت رایج است. تکه‌دوزان، قبل از پرداختن به عمل دوخت، پارچه‌های الوان برای دوخت را کاملاً می‌شستند و از ثابت بودن رنگ و شکل آن اطمینان پیدا می‌کردند و پس از آشنایی کامل نسبت به هماهنگی رنگ‌ها، دوخت قطعات آغاز می‌کردند. برای تکه‌دوزی می‌توان به پارچه‌های مختلف، سوزن، نخ‌های قیطانی، نخ دمسه و نخ پنبه‌ای اشاره کرد. تقریباً از همه نوع پارچه در این زمینه می‌توان استفاده کرد، ولی بهتر است پارچه‌ای برای این زمینه انتخاب کرد که با طرح دلخواه و حالتی که می‌خواهید به دست بیاورید تناسب داشته باشد. قطعات اپلیکه یا تکه‌دوزی را نیز می‌توان از انواع پارچه‌ها انتخاب کرد، ولی باید دقت کنید که این پارچه‌ها دارای بافت محکمی باشند و پس از بریده شدن کناره‌های تمیزی داشته باشند. کار کردن با پارچه‌ی پنبه‌ای از همه

پارچه‌های دیگر آسان‌تر است ولی پارچه‌هایی مثل تافته، کتان و مخمل و پارچه‌های دیگر را می‌توان با هم ترکیب کرد. برای دوختن قطعات در تکه‌دوزی از نخ ظریفی که با رنگ‌های قطعات یکدست باشد استفاده می‌کنند، اگر دوخت با بخیه‌های تزئینی انجام شود نخ را با رنگ متضاد آن به کار می‌گیرند.

### روش‌های مختلف تکه‌دوزی

روش‌های تکه‌دوزی را می‌توان به شرح زیر خلاصه کرد:

(۱) روش ساده

(۲) روش مُعَرَّق

(۳) روش نم‌دی

(۴) روش مُرْصَعی

### • روش ساده

در این روش نخست طرح دلخواه را که اغلب هندسی یا نگاره‌ای است روی کاغذ طرح می‌کنیم سپس، با استفاده از براده‌ی گچ یا زغال یا قالب قلمکار یا کاغذ گراف و یا کپی روی زمینه به نقش‌پردازی می‌پردازیم. آنگاه پارچه‌های دلخواه را طبق نقشه برش می‌دهیم و برای این‌که کناره‌هایی صاف به دست آید قسمت اضافی‌ای را که برای حاشیه گذاشته‌ایم با قیچی می‌بریم و آن را به سمت داخل برمی‌گردانیم، تکه‌ها را بر روی پارچه‌ی زمینه سنجاق می‌کنیم و در جا با بخیه‌ی لغزنده‌ی (بخیه لغزنده نوعی بخیه‌ی ساده است ولی زیر است (به حالت پس‌دوزی)) بسیار ریز آن را می‌دوزیم. اگر يك حاشیه‌ی تزئینی در لندره‌دوزی در نظر باشد می‌توان آن را با نخ همرنگ یا با رنگی متضاد بخیه زد یا برای این کار از بخیه‌ی شلاق‌ی (ترکیبی از دو بخیه است. بخیه ساده دوخته می‌شود. روی آن با رنگ متضاد حالت مارپیچ تزئین می‌کنیم.) استفاده کرد. همین‌طور می‌توان بخیه‌های سوراخ دکه‌ای را نزدیک به هم یا دور از هم زد. در این حالت توجه به هماهنگی رنگ‌ها امری الزامی است. همچنین می‌توانید از پارچه‌های نقش دار گل یا تصویر پرندگان یا طرح‌های دیگری که به آن علاقه دارید با يك سانتی متر زاپاس قیچی نمایید و آن‌ها را روی پارچه‌ی ساده تکه‌دوزی کنید. اگر خواستید تکه‌دوزی برجسته باشد از اسفنج دو میلی‌متری به صورت يك لایه‌ی وسط استفاده کنید و آن را بین پارچه‌ی اصلی و پارچه‌ی خاتمی بگذارید و بعد روی طرح را كوك بگیرید. سپس دور آن را دندان‌موشی بدوزید.

### • روش مُعَرَّق

در این روش هنرمند پس از طراحی و نقش‌پردازی روی زمینه، کادرهای معین روی زمینه را از زمینه جدا و به اندازه‌ی آن از رنگ دیگر زمینه می‌برد و جایگزین می‌کند. سپس، با دقت زیاد در ایجاد هماهنگی رنگ‌ها و محاسبه و برش، روی بخیه‌ها را قیطان‌گذاری می‌کند. ضمن بست، دوخت‌های تزئینی دیگری را برای جلوه بخشیدن خاص به دوخت به

کار می‌برد. در گذشته این روش مشکل را لندره‌دوزها کمتر به کار می‌بستند. بیشتر پارچه‌ی زمینه را ماهوت تشکیل می‌داد و تکه‌ها تماماً هم جنس زمینه ولی به رنگ‌های مختلف بود. قیطان‌هایی که در این دوخت به کار می‌رود بیشتر قیطان‌هایی روکش دار و ملون است. در دوخت‌های نفیس، معمولاً قیطان‌ها را با گلابتون‌دوزی و ده یك دوزی همراه می‌سازند. از نمونه‌های بسیار بارز این نوع تکه‌دوزی پرده‌ای است بسیار بزرگ از جنس ماهوت الوان و طرح کاملاً هندسی، که به سده‌ی ۱۳ هجری قمری تعلق دارد و در موزه‌ی هنرهای تزئینی موجود است.

#### • روش نم‌دی

تکه‌دوزی یا لندره‌دوزی با نم‌د را بسیار آسان می‌توان اجرا کرد. چون نم‌د هیچ‌وقت ساییده و ریش‌ریش نمی‌شود و نیازی به برگرداندن کناره‌های آن نیز نیست. قطعات را فقط در جا سنجاق می‌کنند و با بخیه‌ی لغزنده به زمینه می‌دوزند. تکه‌های نم‌د را هنگام دوختن می‌توان با چند قطره چسب نگه‌داشت. البته جنس زمینه را باید از پارچه‌ای ضخیم انتخاب کنید تا با جنس نم‌د تناسب داشته باشد. نخ پشمی الوان برای بریده‌دوزی با تکه‌دوزی مناسب است. می‌توان این دوخت را با دوخت‌های دیگر همراه کرد.

#### • روش مُرصعی

در این روش دوخت، هنرمند تکه‌دوزی، پدیده‌ی خودش را با سنگ‌دوزی، مرواریددوزی، منجوق دوزی و زغره‌دوزی (به دوختی اطلاق می‌شود که از سرمه و پولک تشکیل شده باشد)، همراه می‌کند. این لندره‌دوزی را لندره‌دوزی مرصعی می‌گویند. در بیشتر تکه‌دوزی‌ها، تکه‌ها به شکل‌های هندسی (مثلث، مربع و مستطیل) یا به صورت نوارهایی با اندازه‌های مساوی بریده می‌شوند. سپس آن‌ها را به شیوه‌های گوناگون به یکدیگر می‌دوزند.

#### ۵-۱۶ آشنایی با تعریف چهل تکه‌دوزی و وسایل مورد نیاز آن

لندره‌دوزی یا خاتمی‌دوزی که امروزه به چهل تکه‌دوزی نیز معروف است به دوختن پارچه‌های رنگارنگ، که از لحاظ جنس نیز با همدیگر تفاوت داشته باشند، اطلاق می‌شود. در زمان‌های گذشته هنرمندان سعی می‌کردند که در تکه‌دوزی حتماً از پارچه‌های هم جنس حتی با رنگ‌های مختلف کمتر استفاده کنند ولی بر اثر مرور زمان این تعهد از بین رفت و هنرمندان خود را موظف نمی‌دانند که در تکه‌دوزی از پارچه‌های هم جنس با رنگ‌های مختلف استفاده نکنند. گاهی فقط به رنگ قطعات توجه دارند و بس. از سابقه‌ی این هنر هیچ اطلاعی در دست نیست، ولی مسلم است که این هنر در اکثر نقاط ایران و جهان از رواج نسبی برخوردار بوده است. از این هنر برای تهیه‌ی رومیزی، روتختی، لحاف، بالش، کوسن، کیف، لباس و سایر وسایل تزئینی استفاده می‌کنند. بیشتر تکه‌دوزی‌ها تکه‌های هندسی است که از مثلث‌ها و مربع‌ها یا نوارهایی به اندازه‌های مساوی می‌شوند و آن‌ها را طرق گوناگون

به یکدیگر وصل می‌کنند. در زمان قدیم تکه‌دوزی با دست انجام می‌گرفت ولی امروزه چرخ خیاطی جای دست را گرفته است. تکه‌دوزان قبل از دوخت، پارچه‌های رنگارنگ برای دوخت را کاملاً می‌شستند و از ثابت بودن رنگ و شکل آن اطمینان پیدا کردند. بعد با آشنایی کامل نسبت به تناسب رنگ‌ها، دوخت تکه‌ها را آغاز می‌کردند و پس از دوخت و دوز، آن‌ها را با استفاده از نخ‌های ابریشم رنگارنگ تزیین می‌کردند. هنرمندان با آگاهی از تناسب رنگ‌ها عمل می‌کردند و معمولاً رنگ‌های سبز، قرمز، آبی آسمانی، سرمه‌ای، صورتی یا سوسنی و سفید را کنار هم قرار داده‌اند و از پشت سرهم به کار بردن رنگ‌های تیره، خودداری می‌کردند.

### وسایل چهل تکه‌دوزی

#### • پارچه

بهترین پارچه‌ها برای استفاده در چهل تکه‌دوزی پارچه‌هایی هستند که خاصیت کشسانی ندارند، فرسوده نیستند و به سادگی هم تا می‌شوند. در تکه‌دوزی، هرگز از پارچه‌هایی که ضخامت‌های متفاوت دارند استفاده نکنید. چرا که تکه‌ی ضخیم و سنگین (مانند پارچه‌ی کتان رومیزی) سبب فرو بردن و پایین کشیدن تکه‌ی ظریف (مثل ململ که در کنار آن دوخته شده است) می‌شود. چنانچه پارچه‌های نو و مصرف شده را در کنار یکدیگر می‌دوزید، هر دو را قبلاً بشویید. پارچه‌ی نو را به این دلیل بشویید که بعد از دوخت آب نرود و باعث چروکیدگی دوخت نشود. پارچه‌ی مصرف شده را نیز بشویید تا مطمئن شوید که فرسوده نیست و تحمل آب و شست‌وشو را دارد. چنانچه طرحی را که می‌دوزید کاملاً تریینی است نیازی به شست‌وشو ندارید. معمولاً برای چهل تکه‌دوزی از پارچه‌های کتان، الیاف مصنوعی، ابریشمی، پنبه‌ای و مخمل استفاده می‌شود. اما توجه داشته باشید در این کار از پارچه‌های با جنس مشابه ولی در رنگ‌های متفاوت استفاده کنید.

#### • الگو

در کارهای اولیه و ساده (چهل تکه) نیازی به قالب نیست، اما در کارهای پیشرفته‌ی آن، قطعات اصلی دقیق که از روی آن‌ها الگوها را به شکل‌های دلخواه می‌برند، تهیه می‌کنند. می‌توان این الگوها را با موادی که به راحتی با دست بریده می‌شوند و شکل می‌گیرند تهیه کرد. بسیاری از قالب‌ها را در قدیم مردان خانواده تهیه می‌کردند از مواد متنوعی مثل: چوب، حلبی، نقره و برخی از برنز و مس نیز ساخته می‌شد. این قالب‌ها را هنوز هم می‌توان در خانه ساخت (به خصوص شکل‌های بزرگ‌تر) ولی بهتر است قطعات و اشکال کوچک را که دقت و صحت اندازه‌ی آن‌ها اهمیت بسیاری دارد، در اشکال آماده از فلز یا پلاستیک سخت خریداری کرد. این قطعات اغلب در شکل‌های سنتی و هندسی و دارای اندازه‌های متنوعی هستند.

### • سوزن

سوزن‌ها نیز باید به همان خوبی موادی باشند که به کار می‌برید. بهترین اندازه‌ی سوزن بین ۸ تا ۱۰ است. می‌توان از سوزن‌های شارپ و بیتوین استفاده کرد. اگر از سوزن کرول با یک چشم بلند در اندازه‌ی ۹ تا ۱۰ استفاده کنید بهتر خواهد بود.

### • سوزن سنجاقی (ته‌گرد)

باید سنجاق‌های ظریف و صاف را به کار برد، تا از سوراخ کردن پارچه و اثر گذاردن بر روی آن جلوگیری شود. سوزن سنجاقی‌های خیاطی، سوزن سنجاقی‌های برنزی تور بافی یا سوزن سنجاقی‌های بسیار کوتاه و بسیار نازک برای قطعات کوچک مناسب‌اند.

### • قیچی

قیچی‌ها از نظر وزن و اندازه باید در حد متوسط و دارای تیغه‌های کاملاً صاف باشند. از این رو به دو قیچی نیاز دارید؛ یکی برای بریدن قطعات کاغذ و دیگری برای بریدن قطعات پارچه.

### • نخ

برای اکثر پارچه‌ها نخ‌هایی از الیاف پنبه و پلی استر مناسب است، اما برای کار ابریشم باید از نخ‌های، ابریشمی استفاده کرد. نخ باید نازک باشد. شماره ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ مناسب‌تر است. می‌توانید آن‌ها را برای پارچه‌های پنبه‌ای، کتان، ساتن و مخمل به کار ببرید.

### • کاغذ (مقوا)

کاغذ برای تهیه‌ی الگوها به کار می‌رود و قطعات چهل تکه روی آن‌ها شکل می‌گیرد. کاغذ باید نازک و خشک باشد تا بتوان الگوها را با دقت و صحت کامل برید. مهم‌ترین نکته این است که برای یک قطعه کار، تمام الگوها باید از کاغذهایی با ضخامت مشابه بریده شود، در غیر این صورت طرح‌ها یکسان نخواهد شد. هنگامی که لازم است الگوی کاملاً سخت و محکم به کار برده شود از چند لایه کاغذ که روی هم چسبانده شده نیز می‌توان استفاده کرد. توجه داشته باشید که الگوها را با تیغ بسیار تیز (تیغی شبیه به تیغ موکت‌بری) ببرید تا لبه‌ها کاملاً صاف بریده شود. با این روش می‌توانید چندین لایه را همزمان ببرید. این گونه برش سبب دقت در کار و یکسانی اندازه‌های الگو می‌شود.

## ۶-۱۶ آشنایی با اصول برش دادن قطعات و اتصال آن‌ها به یکدیگر در تکه‌دوزی

### طرز برش قطعات

دو روش اساسی برای بریدن پارچه به کار برده می‌شود:

۱- با قرار دادن الگوی کاغذی روی پارچه و با در نظر گرفتن فاصله‌ای مناسب برای درز، که اغلب به ۶ تا ۷ میلی‌متر

برای پارچه‌های معمولی است، برش را انجام دهید.

۲- با قرار دادن يك قالب بر روی پارچه و خط‌کشی دور قالب (با مداد رنگی آسان‌تر است) و بعد بریدن پارچه با فاصله از خط مدادی. کاغذ را باید پشت پارچه بگذارید و پارچه را تا کنید. در طول يك طرف کاملاً مماس با لبه‌ی کاغذ باشد. سپس با استفاده از يك نخ ظریف و سوزن نازك محل تا را با كوك محكم کنید. طرف دیگر نیز تا و محكم شود. تاي پارچه را در گوشه‌ها به دقت روی هم بخوابانید، به طوری که با لبه‌ی کاغذ در گوشه مماس باشد. این عمل را در تمام دور قطعه انجام دهید. مطمئن شوید که تمام لبه‌ها و گوشه‌ها به دقت تا شده و کاغذ در تمام نواحی و در محل‌های تا در تماس دقیق با پارچه است.

الگویی دیگر را در بالای قطعه قرار دهید. به دقت اندازه بگیرید که هر دو با هم کاملاً منطبق باشند. اگر يك میلی‌متر در گوشه‌ای یا لبه‌ای اختلاف باشد حتماً کار اشتباه است.

#### اتصال دادن قطعات

دو قطعه را طوری بر روی هم بگذارید که روی پارچه‌ها بر روی هم بیفتند و کاغذها در بیرون قرار گیرد. سپس يك طرف را با بخیه‌های ظریف درز، مماس بدوزید. دقت داشته باشید که اندازه‌های بخیه یکسان باشد و محكم زده شود و کاملاً در لبه‌ی کاغذ قرار گیرد. سوزن به کاغذ فرو نرود. هنگامی که دو قطعه به هم متصل شد درز را باز و آن را اتو کنید. اتو را پشت پارچه بکشید.

بهتر است قطعات را به صورت دسته‌دسته بهم بدوزید و بعد این قطعات بزرگتر را یکبار به یکدیگر بدوزید تا قطعه‌ی اصلی تهیه شود. به توصیه‌ی یکی از متخصصان فن برای متصل کردن قطعات به یکدیگر، اگر بخواهید طرحی از شش ضلعی‌ها را به یکدیگر متصل کنید باید کار را به صورت پشت رو روی میز بگسترانید، بعد يك دست را زیر آن بگذارید و سوزن را در لبه‌ی قطعه‌ها فرو کنید. در این حالت بخیه‌ها از رو دیده نمی‌شوند. در ضمن کاغذها هم زیر سوزن نمی‌روند و می‌توان از آن‌ها برای بار دوم هم استفاده کرد.

هنگامی که سطح اصلی و کلی کار دوخته شد، تمام كوك‌های فرعی اتصالی را بیرون بکشید و کار را به خوبی اتو کنید، سپس کاغذها را از قسمت پشت کار بیرون بیاورید.

## سوالات عملی

۱. وسایل و ابزار گلدوزی را نام ببرید.
۲. یک طرح به روش دلخواه روی پارچه انتقال دهید.
۳. روی یک تکه پارچه دوخت‌های شلال ساده، شلال پیچ و بخیه‌ی ساده را بدوزید.
۴. روی یک تکه پارچه بخیه‌تزیینی، رومانی و ساتن را بدوزید.
۵. روی یک تکه پارچه دوخت‌های توپردوزی ساده، زنجیرتک قلاب، زنجیره‌ی رومی و زنجیره‌ی دوپل را بدوزید.
۶. دوخت جادکمه‌دندان‌موشی، ساقه‌دوزی، زیگزاگ ساده، رکوکو، ستاره‌دوزی را روی یک تکه پارچه نمایش دهید.
۷. روش‌های مختلف تکه‌دوزی را شرح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل شانزدهم:

۱. جهت کارهایی با دوخت درشت از کدام نوع سوزن استفاده می‌شود؟  
الف) کرول      ب) چنایل      ج) دارنینگ      د) تبستری
۲. مرسوم‌ترین روش برای کوچک و بزرگ کردن طرح در گلدوزی کدام گزینه است؟  
الف) روش کاربنی      ب) شطرنجی کردن      ج) استفاده از پودرگچ      د) رنگ قلم‌کاری
۳. در کدام نوع دوخت، دوخت شبیه به قیطان تابیده می‌شود؟  
الف) شلال پیچ      ب) بخیه‌ی رومانی      ج) زنجیرتک قلاب      د) ساقه‌دوزی
۴. در چهل تکه‌دوزی از کدام شکل هندسی عموماً استفاده نمی‌شود؟  
الف) مربع      ب) مثلث      ج) لوزی      د) دایره

|   |     |   |   |
|---|-----|---|---|
| ۴ | ۳   | ۲ | ۱ |
| د | الف | ب | ج |

## فصل هفدهم :

( ۵ ساعت نظری )

( ۲۵ ساعت عملی )



توانایی انجام بافت های ساده

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- ابزار و وسایل بافتنی را بشناسد.
- اصول اولیه بافت دومیل را بداند.
- علایم بافتنی را بشناسد و روش انتقال نقشه و طرح روی بافت را بداند.
- بافت با قلاب و شیوهی قلاب بافی چهارگوش را بشناسد.

### ۱-۱۷ آشنایی با ابزار و وسایل کار بافتنی

هنر بافتندگی از قدیم در میان هنرهای سنتی ایران جایگاهی خاص داشته است. زنان ما، بعد از فارغ شدن از کارهای سخت روزانه و با حضور در دامن طبیعت، از این نقاشی زیبا و الهی الهام می‌گرفتند و با دستان ظریف خود گل‌ها و بوته‌ها را میان رج‌های بافتنی نقش می‌انداختند. حتی کودکان خود را از این هنر بی‌بهره نمی‌گذارند و با بافت عروسک‌هایی با رنگ و نقش‌های بسیار زیبا برای آن‌ها این هنر را آموزش می‌دادند. برای شروع به کار کاموا بافی با توجه به ضخامت کاموا باید میل مناسب انتخاب کرد. معمولاً میل بافتنی باید سبک، بلند و نوک آن باریک و صیقلی باشد.

وسایل مورد نیاز:

۱- نخ بافتنی

۲- میل

۳- قیچی

۴- وسایل اندازه‌گیری

۵- الگو با طرح

### ۲-۱۷ آشنایی با خصوصیات و جنس نخ‌های مورد استفاده در بافتنی

کاموایی که برای بافتنی به کار می‌رود به دو گروه اصلی تقسیم می‌شود:

۱- طبیعی

۲- مصنوعی

هر دو نوع کاموا، برای بافت لباس‌های مختلف در دسترس‌اند. معمولاً بیشتر کامواها براساس تار مشخص می‌شوند، که شخص مبتدی به این موارد باید توجه داشته باشد. کلمه‌ی تار (رشته) به معنی شماره‌ی نخ‌هایی است که برای تهیه‌ی کاموا به یکدیگر تابیده شده‌اند. برای بافت لباس کودکان از کاموای ظریف و نرم و راحت و برای بافت ژاکت، پولیور و... از کاموای ضخیم و ضخیم‌تر استفاده می‌کنند. از کاموای متوسط نیز برای بافت وسایل تزئینی منزل، مانند روتختی، دستگیره و... استفاده می‌کنند.

### الف) مشخصات انواع نخ بافتنی

کاموای پشمی: پشم یکی از اعجازهای طبیعت است. این هدیه‌ی الهی را خداوند در اختیار انسان گذاشته تا از آن برای تهیه‌ی پوشاک استفاده کنند. پشم گوسفند، زمانی که از پوست این حیوان جدا شد، همانطور بدون فساد باقی می‌ماند. این کامواها در ضخامت‌های مختلف در بازار هست و نسبت به دیگر کامواها مزایای بیشتری دارند که عبارت‌اند از:

۱- کاموای پشمی گرمتر از الیاف مصنوعی (اکریل و پلی‌استر) است.

۲- راحت بافته می‌شود و به راحتی شسته می‌شود.

۳- دوام زیادی دارد، هنگام شست‌وشو دقت شود که با آب گرم و صابون شسته نشود زیرا در آب گرم حالت نم‌دی به خود می‌گیرد.

#### ب) شناسایی کاموای پشمی از دیگر کاموها

کاموای پشمی در آتش می‌سوزد و تولید بوی پَر یا شاخ سوخته می‌کند و از خود خاکستر برجا می‌گذارد که با انگشت کاملاً پودر می‌شود. این حالت در کاموهای دیگر دیده نمی‌شود.

کاموای موه‌ر: از پشم نوعی بز به نام آنقوره تهیه می‌شود که بسیار نازک و سبک است.

#### • نخ ابریشمی

این نوع کاموا از نخ پیلای کرم ابریشم، که گاهی تا شش هزار متر طول دارد، تهیه می‌شود و خیلی زیبا و درخشان است و چون خیلی گران است آن را برای جلوه دادن با الیاف نخی مخلوط می‌کنند و در بافت لباس به کار می‌برند.

#### • نخ‌های پنبه‌ای (نخی)

این نوع کاموا معمولاً بیشتر در دسترس است و برای بافتن لباس‌های تابستانی مفید است. به طور کلی این کاموا برای بافتن ساده مناسب است و در انواع مختلف باریک، ضخیم، صاف و پُرزدار عرضه می‌شود.

#### • نخ کاموای مصنوعی

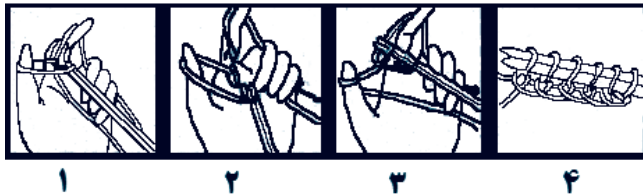
کاموای مصنوعی انواع بسیاری، مانند اورلون، اکریلیک، نایلون و... دارد. این نوع کاموا برای بافتن به تنهایی به کار می‌رود. این کاموا مزایای زیادی دارد. اشخاصی که با پوشیدن لباس‌های پشمی احساس ناراحتی می‌کنند با کاموهای مصنوعی معمولاً مشکلی ندارند. البته برخی از افراد هم نسبت به الیاف مصنوعی حساسیت دارند. این کاموا به خوبی شسته می‌شود و به سبب ساختار مخصوصشان که خیلی بادوام‌اند به آن‌ها رنگ‌زده می‌شود و رنگ کاموهای مصنوعی معمولاً خیلی مرغوب‌اند. به خصوص رنگ سفید آن‌ها شفاف و محکم است. کاموهای مصنوعی به سرعت خشک می‌شوند و اگر شست‌وشو با دقت انجام شود لباس‌هایی که از کاموهای مصنوعی بافته شده‌اند شکل خود را از دست نمی‌دهند و برای پوشیدن خوب می‌مانند. این کاموها با ضخامت دو، سه، چهار رشته‌ای تهیه می‌شود.

#### ۳-۱۷ شناسایی اصول اولیه بافت دومیل

شروع کار با سرانداختن دانه است که در خصوص بافتنی با دومیل یا چهارمیل یا قلاب انجام می‌گیرد. قبل از انجام این کار باید ضخامت کاموا و میل را در نظر گرفت و بعد بافتن را شروع کرد.

سر انداختن به دوروش انجام می‌گیرد:

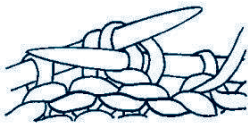
روش اول: دومیل و کاموای مناسب را آماده سازید و براساس تصاویر زیر، انداختن دانه بر روی میل را شروع کنید.



روش دوم: ابتدا يك دانه روی میل بیندازید. با میل دیگر دانه را از شکم دانه‌ی اول بیرون بکشید و آن را روی میل سمت چپ منتقل کنید و به همین ترتیب دانه‌های دیگر را ببافید.

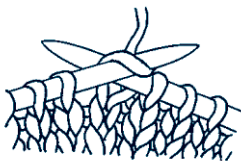
#### • بافت از رو

نخ کاموا را به طرف خودتان بگیرید و میل سمت راست را در دانه‌ی میل چپ، جلوی این میل فرو کنید. نخ را از راست به چپ پشت مدل راست بگیرید. سپس، حلقه را از میل راست بکشید و حلقه‌ی باقیمانده را از روی میل چپ بیرون بیاورید.



#### • بافت از زیر

دانه‌ی اول را به میل سمت راست منتقل کنید (معمولاً در شروع بافت دانه‌ی اول بافته نمی‌شود). نخ کاموا را پشت میل بافتنی بگیرید. سپس، میل سمت راست را در دانه‌ی بعدی به طرف زیر فرو کنید. نخ را از چپ به راست (از زیر و رو) روی میل سمت راست بگیرید. نخ کاموا را با میل سمت راست از توی دانه بکشید و حلقه‌ی باقی مانده را از میل چپ بیرون آورید.



#### • بافت ساده

در این بافت يك رج از رو و يك رج از زیر تا پایان بافت ادامه می‌دهیم. این بافت در بیشتر مدل‌ها قابل استفاده است، مانند انواع لباس و روتختی. در وسایل تزئینی منزل نیز کاربرد فراوان دارد.

#### • تور بافت

رج اول دو تا یکی يك ژته و رج دوم همه از رو در رج‌های بعدی مدل تکرار می‌شود. ژته در هر بافت حالت توری به مدل می‌دهد (به نخ‌ی که دور میل گرفته می‌شود ژته گویند).

### • بافت کش باف

این بافت بیشتر برای حاشیه و سرآستین‌ها به کار می‌رود که با چند روش می‌توان آن را بافت. يك دانه از زیر و يك دانه از رو یا دو دانه از زیر یا دو دانه از رو تا پایان کار به همین ترتیب بافته می‌شود، که می‌توان با کم و زیاد کردن دانه‌ها مدل را تغییر داد.

### • بافت جو دانه

این مدل بافت به چند طریق شکل می‌گیرد:

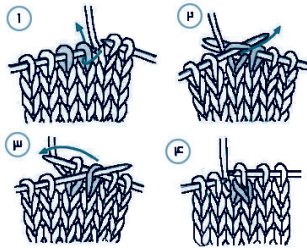
۱- يك دانه از زیر و يك دانه از رو و در ردیف بعدی جابه‌جا می‌کنیم.

۲- دو دانه از زیر و دو دانه از رو و در ردیف بعد جابه‌جا می‌کنیم.

می‌توانیم در مدل‌های بالا دو ردیف تکرار کنیم بعد جابه‌جا کنیم.

### • کم کردن دانه

کم کردن دانه در بافت به دو روش صورت می‌گیرد.



کم کردن دانه در دو طرف بافت و حاشیه و کم کردن دانه در داخل رج. نکته‌ی مهم در این بافت این است که باید توجه شود که اگر مدل از رو بافته می‌شود کم کردن هم باید از رو باشد و اگر از زیر می‌بافید کم کردن باید از زیر صورت گیرد.

### • اضافه کردن دانه

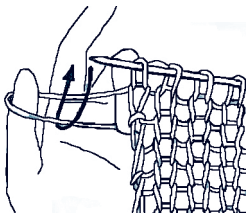
برای اضافه کردن لبه‌ی بافت باید دانه‌ای بدان اضافه کرد. با همان روش سرانداختن و برای اضافه کردن در داخل يك بافتنی يك دانه از رو به صورت معمولی ببافید ولی نگذارید حلقه‌ی باقی‌مانده از میل چپ بیرون بیاید. این حلقه (دانه) را باز هم يك دفعه‌ی دیگر ببافید ولی این بار به صورت برگردان از رو.



دانه را از میل چپ بیرون  
نیاورید، نخ را دور میل  
سمت راست ببجید



در همان دانه مجدد زیر  
ببافید



روش دیگر اضافه کردن با ژته داخل بافت است. نخ را روی میل بیندازید و بافتن را ادامه دهید. در رج بعد آن برگردان ژته را مثل يك دانه‌ی معمولی ببافید.

### • کور کردن دانه

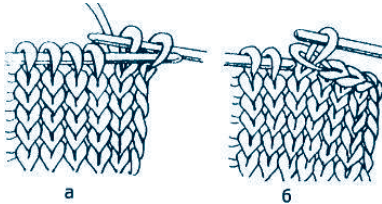
کور کردن هم به دو طریق است:



۱- کور کردن با قلاب: اگر بخواهیم حاشیه به صورت تور شود، آن را به صورت ساده با قلاب هم می‌توانیم کور کنیم. یا می‌توان دو دانه را با هم یکی کرد و دانه‌ی باقی مانده را با دانه‌ی بعدی یکی کنیم.

۲- کور کردن با دو میل: دو دانه بیافید و دانه‌ی دوم را به روی دانه اول بیندازید و دانه را رد کنید.

نکته‌ی مهم آن است که در کور کردن هم، مانند کم کردن، اگر بافت از زیر است از زیر کور شود و اگر از رو است از رو کور شود و یا دو دانه را با هم یکی کنیم و دانه‌ی باقی مانده را با دانه‌ی بعدی می‌بافیم و ادامه می‌دهیم و به همین ترتیب دانه‌ها همه کور می‌شوند.



### ۴-۱۷ آشنایی با راهنمای جدول علائم بافتنی

|   |                                            |
|---|--------------------------------------------|
| + | یک دانه‌ی حاشیه (دانه‌ای که بافته نمی‌شود) |
| ■ | یک دانه‌ی راست (زیر)                       |
| ▨ | یک دانه‌ی چپ (رو)                          |
| ▴ | دو دانه را با هم از زیر یکی کنید.          |
| ▵ | دو دانه را از رو با هم یکی کنید.           |
| ▲ | سه دانه را از زیر با هم یکی کنید.          |
| △ | سه دانه را با هم از رو یکی کنید.           |
| ○ | یک دانه ژته.                               |
| ● | یک دانه و یک ژته را با هم از زیر بیافید.   |
| / | دو تا یکی زیر بافته شود.                   |

### ۵-۱۷ آشنایی با روش انتقال نقشه و طرح بر روی بافت

انتقال نقشه بر روی بافت‌های با دو میل هم یکی از زیباترین هنرهاست و همواره نقش و نگارهای طبیعت در دل این بافت‌ها جای دارد و خود گویای هنر زن ایرانی است. در این روش در ابتدا از نقشه‌های کوچک و ساده استفاده کنید، در متن بافت علاوه بر نقشه می‌توان هنر گلدوزی شماره‌دوزی را به کاربرد و روی آن نقشه‌های زیبا آفرید.

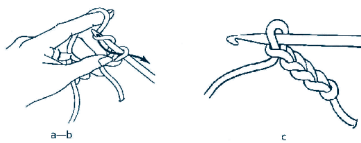
## ۶-۱۷ آشنایی با اصول بافت با قلاب

هنر قلاب‌بافی یکی از هنرهای ظریف و زیبایی است که زنان و دختران هنرمند ایرانی می‌توانند با وسایل اندکی نمونه‌های زیبا و جذابی ارائه دهند. از این رو بافت انواع رومیزی‌ها و وسایل تزئینی می‌توانند در آراستن منزل نقش بسیار مهمی داشته باشند.

## اصول اولیه‌ی قلاب‌بافی

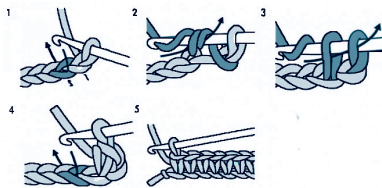
## دانه‌ی اول زنجیره

نخ را به دور انگشت اشاره بپیچید. بعد تکه‌ی آزاد نخ را حلقه کنید و با انگشت شست و انگشت میانی حلقه را نگه دارید. قلاب را داخل حلقه کنید، از نخ‌ی که به انگشت اشاره متصل است یک دانه از حلقه بیرون بیاورید و به همین ترتیب زنجیره بافته می‌شود. سعی کنید گیره‌ی قلاب به سمت صورت شما باشد.



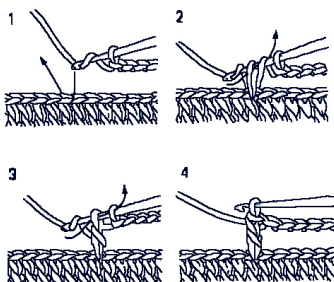
## پایه‌ی کوتاه

بعد از این که زنجیره بافته شد قلاب را داخل زنجیره می‌بریم و یک دانه را بیرون می‌آوریم، آنگاه نخ گرفته‌ی دو دانه را یکی می‌کنیم.



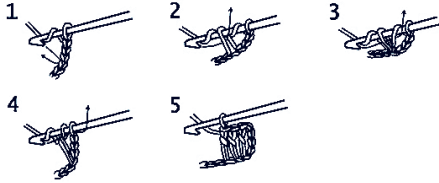
## پایه‌ی بلند (یکی)

دور قلاب نخ گرفته قلاب را داخل زنجیره می‌کنیم و یک نخ بیرون می‌آوریم. سه دانه تشکیل می‌شود که باز دور قلاب نخ گرفته از دو دانه‌ی اول دوباره به دور قلاب نخ گرفته دو دانه بعد را می‌بافیم.



## پایه دوتایی

مانند پایه بلند (یکی) است با این تفاوت که دور قلاب دوبار نخ می‌گیریم و دوتا دوتا پایه را در سه مرحله می‌بافیم.



## ۷-۱۷ آشنایی با بافت به صورت چهارگوش در قلاب بافی

نخ را حلقه می‌کنیم و با یک پایه کوتاه داخل حلقه‌ی اول را می‌بندیم. بعد، سه زنجیر اولین پایه را می‌زنیم و کنار آن دو پایه‌ی دیگر را هم می‌بافیم. بعد دو زنجیره، دوباره پایه‌های سه‌تایی را تکرار می‌کنیم تا ۴ مثلث تشکیل شود. در پایان دو زنجیره می‌زنیم و به پایه‌ی اول متصل می‌کنیم. از این شیوه‌ی بافت می‌توان کادرهای کوچک با طرح‌های مختلف، برای تهیه‌ی روتختی، رومیزی، کیف پول و تورهای قلاب بافی و... استفاده کرد.



### سوالات عملی

۱. با استفاده از بافت دومیل روش سرانداختن را انجام دهید.
۲. بافت ساده را در دوردیف انجام دهید.
۳. در دوردیف به روش تور بافت، بیافید.
۴. کش باف وجودانه را در دوردیف انجام دهید.
۵. یک دانه به بافت اضافه کرده و یک دانه کم کنید.
۶. انتهای بافت را کور کنید.
۷. در قلاب بافی پایه کوتاه و پایه‌ی بلند را نمایش دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل هفدهم:

۱. نخ‌های به یکدیگر تابیده شده در کاموا چه نام دارد؟  
 الف) رشته  
 ب) تار  
 ج) بافت  
 د) گزینه الف و ب
۲. برای جلوه دادن به الیاف نخی از کدام گزینه استفاده می‌شود؟  
 الف) نخ ابریشمی  
 ب) نخ پنبه‌ای  
 ج) نخ پشمی  
 د) نخ موهر
۳. برای حاشیه و سرآستین‌ها از کدام بافت بیشتر استفاده می‌شود؟  
 الف) بافت جودانه  
 ب) بافت کش باف  
 ج) تور بافت  
 د) بافت ساده
۴. در کدام روش بافت، یک دانه از زیر و رو بافته شده و در ردیف بعد جابه‌جا می‌شود؟  
 الف) بافت زیر  
 ب) بافت رو  
 ج) بافت جودانه  
 د) بافت ساده

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
| ۴ | ۳ | ۲   | ۱ |
| ج | ب | الف | د |

## فصل هجدهم :

( ۱۰ ساعت نظری )

( ۳۵ ساعت عملی )



توانایی کاربرد اصول اولیه گلدوزی و گل آرایی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- روش های گلسازی را بداند.
- ابزار و وسایل گلسازی با پارچه را بشناسد.
- بتواند گل های پارچه ای، خمیرچینی، بلند و کاغذی، درست کند.
- روش های گل آرایی و چسباندن کار روی تابلو را بداند.

### ۱۸-۱ آشنایی با روش های متداول گل سازی

گل سازی یکی از پر طرفدارترین هنرهاست و هر ساله به تعداد افراد علاقه مند آن افزوده می شود. این هنر یکی از وسیع ترین رشته های هنری است و شاخه های منشعب از آن بسیار است. گل سازی رشته های زیادی دارد که تعدادی از آن ها عبارت اند از:

#### • گل سازی با خمیر چینی

در این روش برای ساخت گل از خمیر استفاده می شود. ساخت خمیر روش های متفاوت دارد. گل سازی با خمیر چینی به چند روش انجام می شود که در روش آن توضیح داده می شود.

##### الف) روش سنتی پخت خمیر

در روش سنتی از خمیر نان باگت، خمیر خام و خمیر شور استفاده می کنند. هر چند این گل ها ظرافت زیادی ندارند. اغلب موارد، گل ها براق و با رنگ های تند دیده می شوند. این روش بیشتر در سال های گذشته متداول بوده است.

##### ب) روش مدرن تهیه ی خمیر

در شیوه ی مدرن، خمیرها اغلب پخته شده است. در ساخت گل های ایتالیایی و آلمانی از این شیوه استفاده می شود. شیوه ی مدرن، متداول ترین روش گل سازی در سال های اخیر بوده است. در این روش گل ها با ظرافت بسیار و در رنگ های ملایم ساخته می شوند، به طوری که شباهت زیادی به گل های طبیعی دارند و نقص آن ها فقط شکننده بودن آن است.

#### • گل سازی با فوم (گل های بلند)

گل های بلند از فوم ساخته می شود این گل ها قابل شست و شو و انعطاف پذیر هستند. گل های بلند دارای انواع مختلفی است. از جمله آن ها می توان به موارد زیر اشاره نمود:

##### الف) گل های طبیعی

این گل ها در روش مدرن بسیار زیبا، نزدیک به طبیعت و با رنگ های متنوع تهیه می شوند.

##### ب) گل های کلاسیک

سبکی مدرن از گل سازی است که گل ها بیشتر به حالت کروشه و یا فر شده فرم می گیرد.

##### ج) گل های خشک

چهره ی گل نشان دهنده ی گل خشک شده با لبه های پوسیده است.

##### د) گل های آفتاب سوخته

در این شیوه، به نظر می رسد گل و برگ های گل، زیر نور شدید آفتاب، سوخته و لبه ی گلبرگ ها حالت پژمردگی و خشک پیدا کرده است.

### • گل سازی با پارچه

گل های پارچه ای را از انواع پارچه های مختلف، نظیر ساتن، حریر، ارگانزا، جیر، انواع پارچه های چروک و... می توان آماده کرد. این گل ها انعطاف پذیرند، اما در اکثر موارد قابل شست و شو نیستند مگر این که روی گل ها را با مواد قابل شست و شو بپوشانید. بیشترین کاربرد گل های پارچه ای، روی لباس و گل سر و دکور است.

### • گل های کاغذی خشک

گل های کاغذی از مقوای گرم پایین یا کاغذ گرم بالا تهیه می شود. چهره ای این گل ها مانند گل های طبیعی خشک شده است. شیوه ی ساخت بسیار ساده است و گل ها سبک و انعطاف پذیرند و برای تزئین بسته های کادویی بسیار مناسب هستند.

### • گل های چرمی

گل های چرمی به خوبی انعطاف پذیرند و با بقیه ی گل ها چهره ای متفاوت دارند. ماده ی اولیه ی آن ها مقواست و با روکشی از مواد اصلی بادکنک به نام لاتکس پوشیده می شود. معمولاً گل ها به اندازه ی طبیعی یا کمی بزرگتر آماده می شوند و قابل شست و شو می باشند.

## ۲-۱۸ شناسایی رنگ های مصرفی در گل سازی و براق کننده های متداول

رنگ های مصرفی متداول در گل سازی عبارت اند از:

### • رنگ روغن

این رنگ ها را با حلال هایی نظیر تربانتین، روغن بزرک یا خشک کن می توان رقیق کرد. کاربرد آن در گل های چینی و بلندراست و از آمیختن رنگ های اصلی باهم می توان رنگ های فرعی را به دست آورد.

### • رنگ اکریلیک

این رنگ با آب رقیق می شود ولی پس از خشک شدن با آب شسته نمی شود. در گل های چینی کاربرد دارد و به سبب نداشتن حجم اضافی لطافت زیادی به کار می بخشد.

### • رنگ های پودری پارچه ای

رنگ های پودری از رنگ های محلول در آب است. برای تهیه ی آن مقدار یک قاشق غذاخوری از پودر را در نصف لیوان آب سرد بریزد سپس با قاشق هم بزنید سپس یک روز بعد مورد استفاده قرار دهید. از رنگ های پودری در خمیر گل چینی و گل های کاغذی یا پارچه ای، چرمی، تَرک و دانه بلوری استفاده می کنند. رنگ های پودری به سبب نداشتن حجم اضافی، لطافت مناسبی به کار می بخشد.

### • گواش

رنگ‌های گواش به روش قدیمی در خمیر گل چینی به کار می‌رود. اما به سبب حجیم بودن و کدر کردن کار، امروزه متداول نیست.

### • رنگ‌های پلاستیکی یا روغنی ساختمانی

این نوع رنگ‌ها با تینر فوری یا تینر روغنی، رقیق می‌شوند و حجم مشخصی روی کار ایجاد می‌کند. برای گل‌های سرامیکی بسیار مناسب است.

### • اسپری‌ها

اسپری کیلر برای براق کردن گل‌های خمیری در روش قدیمی به کار می‌رفته است. امروزه برای چسباندن موادی نظیر اکلیل یا دانه بلوری روی کار در گل‌های تَرک و دانه بلوری مصرف دارد. از اسپری طلایی و نقره‌ای نیز استفاده می‌شود.

### • رنگ‌های صدفی

برای صدفی کردن گل‌های چینی به کار می‌رود. اگر یک قاشق غذاخوری پودر صدف را با ۲ قاشق غذاخوری کیلر یا ورنی مخلوط کنید و با قلم مو روی گل‌های چینی بکشید، گل‌های صدفی را می‌سازید. از مخلوط کردن مقدار بسیار کمی رنگ روغن با محلول بالا، می‌توان رنگ صدفی را به رنگ‌های مختلف درآورد.

### • رنگ‌های اکلیلی

پودر اکلیل به رنگ‌های مسی، طلایی و نقره‌ای در بازار موجود است. با اضافه کردن یک قاشق غذاخوری پودر اکلیل به خمیر گل چینی، خمیر اکلیلی تهیه می‌شود و با اضافه کردن ۳ قاشق غذاخوری کیلر یا ورنی به آن رنگ اکلیلی طلایی، مسی یا نقره‌ای به دست می‌آید که در برخی گل‌ها مانند گل‌های تَرک و دانه بلوری و چرمی برای تزئین استفاده می‌شوند.

### • آبرنگ

برای سایه‌کاری روی گل‌ها و میوه‌های خمیری به کار می‌رود. حلال آن آب است و پس از خشک شدن نیز به راحتی با آب پاک می‌شود. به همین جهت، بعد از سایه‌کاری روی کار را با ماده‌ای تثبیت‌کننده‌ای مانند کیلر می‌پوشانند. روی میوه را می‌توان چرمی یا به حالت پَینه رنگ‌آمیزی کرد.

## • براق کننده‌ها

- برای براق کردن روی انواع گل و میوه به کار می‌رود. در این جا به چند نمونه‌ی آن اشاره می‌شود:
- ۱- کیلر: به صورت اسپری و کیلویی دیده می‌شود. حلال آن تینر ۱۰۰۰۰ یا لوساید است و مصارف گوناگون دارد. برای براق کردن نیز از آن استفاده می‌کنند.
  - ۲- پلی‌استر: این براق‌کننده از مخلوط کردن دو ماده‌ی مختلف به دست می‌آید روی گل‌های سرامیکی از آن استفاده می‌کنند و قشر ضخیمی از ماده‌ی بی‌رنگ روی گل‌ها ایجاد می‌کند.
  - ۳- ورنی: کمی براق‌تر از کیلر است و برای براق کردن در موارد مختلف گلسازی از آن استفاده می‌شود. حلال آن نیز تینر است.

## ۳-۱۸ آشنایی با ابزار و وسایل و مواد لازم در گل‌سازی پارچه

ابزار لازم در گل‌سازی با پارچه

- ۱- انواع روبان‌های ساتنی یا انواع پارچه‌های ابریشمی، ساتنی، ارگانزا، حریر و...
- ۲- سیم‌های گل‌سازی برای ساقه‌ی گل
- ۳- انواع پرچم گل
- ۴- انواع سیم‌های روکش دار در رنگ‌های مختلف
- ۵- سیم گل‌سازی بدون روکش
- ۶- قیچی و انبردست
- ۷- چسب چوب
- ۸- سری اتوی برقی گل‌سازی
- ۹- نوار گاترین قهوه‌ای، سبز، سفید
- ۱۰- درفش (سوراخ کن)
- ۱۱- بالشتک اسفنجی و خاک اره
- ۱۲- نخ کتان یا پنبه‌ای و نخ پشمی
- ۱۳- رنگ‌های محلول در آب
- ۱۴- قلم‌مو در اندازه‌های مختلف
- ۱۵- نشاسته و ژلاتین

## مواد لازم برای گل سازی

### نوع پارچه

بیشتر پارچه های ظریف شامل پارچه های ابریشمی، ابریشم مصنوعی، مخمل نخی یا ساتن، پارچه های حریر، ارگانزا، رویال و تترون برای گلسازی مناسب اند اما به هر حال باید با استفاده از محلول چسب و نشاسته از سایش لبه های گل جلوگیری کرد. این کار باعث تازه ماندن گل خواهد شد.

### نوار گل یا ساقه پیچ (نوارگترین)

نوارگترین (در رنگ های متنوع) به دور سیم پیچیده می شود و ساقه ها را می سازد. نوار را باید به دور ساقه به طور مساوی و یکنواخت به شکل فنر در حالت کشیده پیچاند، تا حدی که لبه های آن را بپوشاند. برای سیم های نازک نوارها را باریک قیچی می کنند ولی از سیم های کلفت به همان شکل اولیه استفاده می شود. همچنین، می توان ساقه ها را با نوارهای کاغذ کشی یا نوارهای پارچه ای آغشته به چسب پوشاند.

### نخ کتانی (پنبه ای) و ابریشمی

این وسیله برای ساخت پرچم گل در بعضی از گل ها و نیز برای محکم کردن گلبرگ به ساقه به کار می رود.

### چسب ها

چسبی که تمیز و سریع خشک شود از ابزار مهم گل سازی به شمار می رود. می توان از چسب قلمی، چسب چوب، چسب مایع یا چسب بوستیک و چسب تفنگی یا چسب گرم نام برد. از چسب پارچه به نام زانفیکس هم می توان استفاده کرد.

## ۴-۱۸ شناسایی اصول ساخت گل های پارچه ای

### ساخت پرچم ها

پرچم ها را با نخ محکم آغشته به نشاسته می سازند. که به طول حدود ۱۰ سانتی متر بریده می شود. در پایان هر نخ، یک قطره چسب چکانده می شود. شکلی که از این مجموعه به دست می آید چیزی شبیه به چوب کبریت است. پرچم های آماده و از پیش تهیه شده را می توان از فروشگاه های لوازم گل سازی در اندازه و اشکال مختلف نیز خریداری کرد.

از قلم موها، گچ های رنگی و انواع ماژیک، رنگ های پارچه ای و آکرلیک محلول در آب برای رنگ آمیزی استفاده می شود.

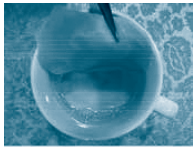
### روش های آهار زدن

الف) روش اول: کمی چسب کاغذ دیواری را با مقداری آب مخلوط کنید تا کاملاً صاف و یکدست شود. سپس، با قلم مو روی پارچه را لایه ای کاملاً نازک از چسب بمالید.

ب) روش دوم: همیشه قبل از برش هر الگویی پارچه را آهار بزنید. برای این کاریك قاشق غذاخوری پر از نشاسته را با يك قاشق آب سرد ترکیب کنید. به این طریق نشاسته نرم خواهد شد. به اندازه‌ی يك چهارم فنجان آب را بجوشانید و خمیر نشاسته را به آن اضافه کنید. محلول آماده شده را روی حرارت ملایم قرار دهید و دائماً هم بزنید تا غلیظ شود. سپس، آن را از حرارت دور کنید. آن‌گاه يك قاشق غذاخوری پر از چسب شفاف سفید رنگ قابل حل، به آن اضافه کنید. این ماده را نیز مخلوط کرده و صبر کنید تا سرد شود. پارچه‌ای را که باید با آن کار شود، با پونز روی تخته‌ای صاف نصب کنید و نشاسته را با قلم مو روی آن بمالید و هر گونه مواد زائد را با پارچه‌ی مرطوب از بین ببرید و روی بند آویزان کنید. مطمئن شوید که هیچ‌گونه حباب یا چین در پارچه نباشد. آنگاه صبر کنید تا پارچه کاملاً خشک شود.

### روش رنگ آمیزی

اگر شما از رنگ پودری استفاده می‌کنید کمی از آن را در ظرفی بریزید و با مقداری آب جوشیده ترکیب کنید تا حل شود. برای تیره کردن رنگ، آن را با مقداری رنگ تیره ترکیب نمایید و برای روشن کردن رنگ، آن را با آب بیشتر رقیق کنید. هنگامی که پارچه‌ی نازکی را رنگ آمیزی می‌کنید، چندین گلبرگ را روی یکدیگر قرار دهید. سپس آن‌ها را در محلول شوینده فرو برید. بار دیگر گلبرگ‌ها را از یکدیگر جدا کنید و به کمک کاغذ خشک‌کن آن‌ها را خشک کنید (بگذارید تا کاملاً خشک شود). اگر به گلبرگ‌ها چند رنگ زده شود، می‌توان سایه‌های روشن‌تر را رنگ زد و برای رگه‌ها و دیگر آثار روی برگ نیز می‌توان رنگ را مجدداً با قلم مو روی برگ کشید.



هنگام رنگ آمیزی پارچه‌های ضخیم‌تر، گلبرگ‌ها یا برگ‌ها را با پنبه‌ی آغشته به محلول شوینده مرطوب کنید. سپس، با قلم مو رنگ را بر روی گلبرگ‌ها بمالید و سرتاسر آن را خشک کنید. در روش دیگر لبه‌ی گلبرگ‌ها به تنهایی رنگ آمیزی می‌شود. اول لبه‌ی آن‌ها را با محلول شوینده مرطوب کنید، سپس آن را در محلول رنگ فرو برید.

هنگام رنگ آمیزی پارچه‌های ضخیم‌تر، گلبرگ‌ها یا برگ‌ها را با پنبه‌ی آغشته به محلول شوینده مرطوب کنید. سپس، با قلم مو رنگ را بر روی گلبرگ‌ها بمالید و سرتاسر آن را خشک کنید. در روش دیگر لبه‌ی گلبرگ‌ها به تنهایی رنگ آمیزی می‌شود. اول لبه‌ی آن‌ها را با محلول شوینده مرطوب کنید، سپس آن را در محلول رنگ فرو برید.

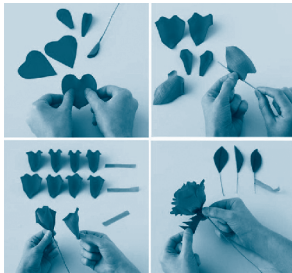
می‌توانید از پارچه‌های رنگی برای ساخت گل‌ها و برگ‌ها استفاده کنید. از پارچه‌های سبز رنگ برای ساخت برگ و پارچه‌های سفید، صورتی، زرد و... برای ساخت گلبرگ گل استفاده می‌شود. روی پارچه‌های رنگی نیز می‌توان سایه‌ی تیره‌تر ایجاد کرد. برای این کار بعد از برش پارچه با رنگ‌های آکرلیک یا جوهری سایه‌ی تیره‌تر را روی لبه‌ی گلبرگ برش خورده ایجاد کنید.

## روش‌های شکل دادن گلبرگ‌ها و رگه‌زنی برگ‌ها

### شیوه‌ی کشیدن یا فنجان‌ی کردن

در این روش از پارچه‌های نازک‌تر یا کاغذکشی استفاده می‌کنند. با دو انگشت دو طرف گلبرگ را محکم می‌کشیم تا داخل گلبرگ لق شود و حالت فنجان‌ی و گود به خود بگیرد.

### شیوه‌ی دندان‌دار کردن



در این روش از یک دستمال کتان‌ی بزرگ و مرطوب استفاده نماییم. ابتدا دستمال را از قسمت اُزِیب پارچه تا می‌زنیم و گلبرگ را هم تا می‌زنیم و لای پارچه قرار می‌دهیم. با یک دست گلبرگ را که محکم نگه می‌داریم و با دست دیگر پارچه را چین می‌دهیم و به طرف زیر دست می‌کشیم. گلبرگ را که باز کنید خواهید دید که هر دو طرف آن به یک اندازه چین خورده است.

### شیوه‌ی پیچاندن

یک طرف گلبرگ را با دست محکم نگه دارید و با دست دیگر آن را پیچ دهید. آن‌گاه چند لحظه نگه دارید، بعد باز کنید.

## اتو زدن با اتوی برقی مخصوص گل‌سازی

در این روش از اتوی برقی استفاده می‌کنیم. پس از گرم کردن اتو با آن، لبه‌های کاری داخل گلبرگ را اتو می‌زنیم. قبل از اتو زدن زیر برگ یا گلبرگ یک ابر نازک قرار می‌دهیم.

### روش تهیه برگ

برای تهیه‌ی برگ، از پارچه‌ی کتان سبز یا پارچه‌ی اطلس یا ساتن استفاده می‌کنیم. در این روش، پارچه نیاز به آهار زدن



ندارد و از لایه‌ی چسب نازکی به نام زانفیکس استفاده می‌کنند. الگوی برگ را از پارچه برش می‌زنیم و روی آن لایه‌ی قرار می‌دهیم. تکه سیمی هم در وسط برگ قرار می‌دهیم سپس برگی دیگر را برش می‌زنیم و روی لایه‌ی می‌گذاریم. اتو را روی برگ می‌گذاریم تا سه لایه به هم بچسبد. می‌توان بعد از چسباندن سه لایه به هم، برش برگ را روی پارچه ایجاد کرد.

## طریقه‌ی ساقه‌پیچ کردن سیم یا روکش کردن



در این روش از سیم‌های بدون روکش استفاده می‌شود. برای این منظور می‌توان از نوار ساقه یا کاغذکشی سبز استفاده کرد. تکه سیم را بین دو انگشت آرام و به صورت اریب می‌غلطانیم تا ساقه کاملاً زیر نوار گاترین مخفی شود.

## روش وصل کردن گلبرگ‌ها به هم به صورت متصل یا گروهی

دو تکه سیم بدون روکش را دوبار به هم می‌پیچیم سپس انتهای گلبرگ را بین دو سیم قرار می‌دهیم و یک بار دیگر دو سیم را به هم می‌پیچیم. سپس گلبرگ دوم را قرار می‌دهیم و کار را ادامه می‌دهیم تا تمام گلبرگ‌ها به کمک سیم به هم متصل شوند. این گلبرگ‌ها را به دو روش می‌توان لای سیم‌ها قرار داد.

۱- گلبرگ دوم زیر گلبرگ اول و گلبرگ سوم روی گلبرگ دوم قرار گیرد.

۲- تمام گلبرگ‌ها زیر گلبرگ قبلی قرار گیرند.

## ۵-۱۸ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌ها و میوه‌های خمیری

گل‌های چینی در زمان‌های دور به صورت بازی و تفریحی کودکانه محسوب می‌شد و با استفاده از خمیر و در حد ساخت حجم‌های کودکانه مطرح بود. اما امروزه این هنر در ایران و برخی کشورهای خارجی متداول و رایج است. به طوری که هرکس با کمک گرفتن از مقداری وسایل کم ارزش می‌تواند با ذوق و سلیقه و مهارت خود، آثار نفیس و گران‌بهایی بسازد.

وسایل و ابزار ساخت گل‌های خمیری

- آرد نشاسته

- گلیسرین

- وازلین

- سری ابزار یا مدلینگ

- سری کامل سمبه

- سیم روکش دار در اندازه‌های ۲ و ۳ و ۵ و ۷ و رنگ‌های قهوه‌ای، سفید و سبز

- دم باریک و انبردست

- نوار گاترین سبز، سفید و قهوه‌ای

- رنگ‌های روغنی، آکریلیک، جوهری و پارچه‌ای

- سری کامل قلم‌مو

- نایلون ضخیم

- پنس

- قالب مقعریا زیر پایه‌ی مبلی

- قیچی در اندازه‌های مختلف

- دستمال کاغذی

انواع پرچم‌گل

- سوند

- فیبر

- تینر

- وردنه

- نوار تفلون

- انواع قاب

- محلول رقیق کننده‌ی حلال (تربانتین اسکاتیو و...)

- چسب چوب

- محلول خشک کن

- قالب برگ یا برگ طبیعی

## ۱۸-۶ شناسایی اصول ساخت و نظافت گل ها و میوه های خمیرچینی

### • توصیه های کلی در تهیه خمیر

- در شروع کار با خمیر، ذکر چند نکته بسیار ضروری است:
- ۱- ظرفی که خمیر در آن پخته می شود حتماً باید از جنس لعابی یا نجسب (تفلون) باشد.
- ۲- خمیر باید با قاشق چوبی هم زده شود.
- ۳- قبل از شروع کار، دست ها را با آب و صابون بشویید و با دستمال کاغذی خشک کنید. وگرنه پرز و الیاف مختلف به دست می چسبد و در موقع کار داخل خمیر می شود.
- ۴- برخی از چسب چوب ها داخل خمیر حالت شیشه ای ایجاد می کنند و برخی خمیر را به حالت مات در می آورند (بنابر نوع کاربرد خمیر، چسب چوب را انتخاب کنید).
- ۵- مدت زمان حرارت در حدی که خمیر کاملاً سفت و قابل استفاده شود، تعیین می شود. خمیر را قبل از رسیدن به درجه ی لازم، از روی حرارت برندارید.
- ۶- پس از سرد شدن خمیر، برای نگهداری آن را داخل دستمال پیچید و در کیسه ای نایلونی یا ظرفی در بسته قرار دهید.
- ۷- خمیر را به مدت طولانی داخل یخچال و برای مدت کم در بیرون از یخچال نگهداری کنید.
- ۸- چنانچه خمیر کپک زد، علت آن است که در جای گرم بوده است. در این صورت قسمت های زاید آن را جدا کنید و باقی مانده را داخل یخچال بگذارید.
- ۹- چنانچه خمیر مطلوب بود ولی بعداً شل شد، علتش آن است که داخل کیسه ی نایلونی یا ظرف در بسته نگهداری شده و عرق کرده است. آن را کمی حرارت دهید تا به حالت مطلوب برسد. خمیر را پس از سرد شدن در دستمال نخی پیچید و در ظرف در بسته نگه دارید.
- ۱۰- اگر خمیر بیش از حد سفت شده است، آن را داخل کیسه ی نایلونی قرار دهید و کمی اسپری آب داخل کیسه بزنید و در آن را محکم ببندید و در یخچال نگه دارید. پس از مدت کوتاهی خمیر کمی شل خواهد شد.
- ۱۱- اگر خمیر بویی نامطبوع به خود گرفت، علتش آن است که خمیر در جای گرم بوده و ترشیده است. کمی گلاب یا وانیل به آن بزنید. سپس آن را داخل دستمال پیچید و در یخچال بگذارید.
- ۱۲- موقع کار با خمیر اگر احساس کردید که خمیر ترک می خورد، به این علت است که خمیر سفت یا بیش از حد چرب است، کارهای لازم را برای شل شدن خمیر انجام دهید.

۱۳- اگر خمیر تیره شد، به سبب آماده شدن در ظرفی نامناسب است یا این که از چسب چوب یا آرد نامرغوب استفاده شده است.

#### • موارد استفاده از مدلینگ

##### الف) هم سطح کردن لبه های خمیر



دور گلبرگ ها و برگ ها در تمام موارد پس از باز کردن خمیر به کمک وردنه و برش اولیه باید به کمک ابزار مدلینگ کاملاً مسطح و نازک شود. به این ترتیب که گلبرگ ها را کف دست بگذارید و با استفاده از ابزار روی لبه ی گلبرگ با فشار بغلتانید تا لبه ی گلبرگ کاملاً نازک و مسطح شود.



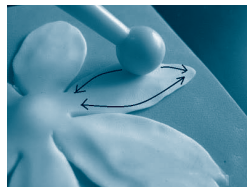
##### ب) خط انداختن روی خمیر

خمیر را با وردنه باز کنید. پس از برش اولیه، خمیر گلبرگ را کف دست بگذارید. سپس، با فشار ممتد ابزار روی گلبرگ، خطوط دلخواه را ایجاد کنید.



##### ج) موج دار کردن لبه های خمیر

پس از برش اولیه خمیر گلبرگ را کف دست بگذارید و ابزار را با فشار روی لبه ی گلبرگ بغلتانید. پس از باز شدن خمیر ابزار را بردارید و با فاصله ی کوتاهی مجدداً این کار را تکرار کنید تا کاملاً لبه ی گلبرگ موجدار شود.



##### شیوه ی کار کردن با سمبه

خمیر را پس از برش کف دست بگذارید و سمبه ی کوچک یا متوسط را روی لبه ی گلبرگ قرار دهید و به سمت بیرون بغلتانید. سپس این کار را مجدداً، نزدیک کار قبلی تکرار کنید.

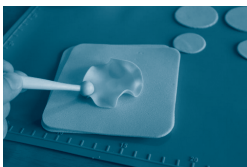


##### الف) گود کردن داخل گلبرگ های پهن

گلبرگ را پس از برش، کف دست بگذارید. سمبه ی بزرگ را روی خمیر به صورت دایره بکشید تا گلبرگ کاملاً گود شود.

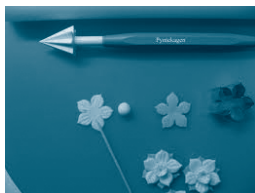
##### ب) فر دادن گلبرگ

از این روش فقط در گلبرگ های کشیده و باریک می توان استفاده کرد (گلبرگ های گل مریم). سمبه را روی انتهای گلبرگ بگذارید و به سمت ابتدای گلبرگ بغلتانید. با این کار گلبرگ به سمت داخل فر می خورد. اگر این عمل را برعکس انجام دهید گلبرگ به سمت خارج فر می خورد.



## اتصال گل برگ ها به ساقه

در این روش، گلبرگ ها را به صورت گروهی یا تک تک به شاخه‌ی اصلی که روکش شده وصل کنید (مانند گل ارکیده و زنبق و...) .



## سیم زدن گلبرگ ها و برگ ها

الف) گلبرگ ها و برگ های بزرگ را پس از برش و ابزار زنی پشت و رو، روی خمیر بگذارید. یک طرف تکه سیم را چسب بزنید. (این کار را با دقت انجام دهید تا کار کثیف نشود) و آن را وسط برگ قرار دهید. سپس با وردنه یک بار روی سیم بکشید تا سیم کاملاً وارد خمیر شود. دقت کنید سیم سفید را ابتدا با رنگ روغنی به رنگ خمیر درآورید و سپس روی خمیر بگذارید.



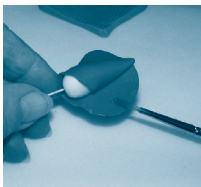
ب) وقتی خمیر را به شکل مخروط در آوردید، تکه ای سیم را چسب بزنید و داخل خمیر فرو کنید. خمیر را باز کنید و به فرمی که می خواهید حالت دهید (سیم در انتهای گلبرگ قرار می گیرد).

## رنگ زدن گل

## الف) رنگ داخل خمیر

در ساخت برخی از گل ها، رنگ فقط داخل خمیر زده می شود. در این صورت از رنگ های روغنی و پودری می توان استفاده کرد.

نکته: اگر خمیر سفت بود حتماً از رنگ های پودری استفاده کنید. اگر خمیر شل بود با غلظت مناسبی داشت از رنگ های روغنی استفاده کنید. دقت داشته باشید که رنگ های پودری و رنگ های روغنی پس از خشک شدن خمیر دو درجه تیره تر خواهد شد. به همین لحاظ رنگ را روشن تر انتخاب کنید.

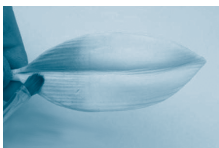


## ب) رنگ بعد از ساخت و خشک شدن گل

گل ها و برگ ها را بدون رنگ تهیه کنید و پس از خشک شدن به کمک قلم مو با رنگ های روغنی یا اکریلیک روی آن را رنگ کنید.

## ج) رنگ قبل و بعد از ساخت

مقداری رنگ داخل خمیر اضافه کنید و با رنگ ملایم به رنگ آمیزی آن بپردازید. برای سایه زدن روی گلبرگ ها، پس از خشک شدن گل با قلم مو سایه های دلخواه را روی گل بزنید.



**د) داخل خمیر و روی خمیر تازّه**

رنگ ملایم پس زمینه ی جام گل را داخل خمیر بریزید و سایه های مناسب را پس از برش اولیه روی گلبرگ با دست بزنید. سپس روی آن را با سمبه و ابزار حالت های مناسب ایجاد کنید. این گل پس از خشك شدن به رنگ آمیزی مجدد نیاز ندارد (مانند گل های آلمانی).

**خمیر برای ساخت میوه**

برای ساخت انواع میوه های خمیری از دو نوع خمیر زیر استفاده می کنند:

**الف) خمیر خام**

مواد لازم: ۱-پودر نشاسته ۱ لیوان ، ۲- گلیسرین ۲ قاشق غذاخوری  
۳- چسب چوب به مقدار لازم  
تمام مواد را با یکدیگر مخلوط کنید و خوب ورز دهید تا کاملاً صاف شود.

**ب) خمیر پخته**

تمام مواد گفته شده در خمیر خام را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بگذارید و هم بزنید تا کاملاً سفت شود.

**ج) خمیر ادغامی**

خمیر الف و ب را با هم مخلوط کنید، خوب ورز دهید تا خمیر شماره ی ۳ برای ساخت انواع میوه به دست آید.

**چگونگی نظافت گل های چینی**

چنانچه روی گل ها گرد و غبار نشسته باشد، می توان از سشوار یا دكمه ی معكوس جارو برقی استفاده كرد. اگر روی گل های چینی را دوده بگیرد یا هر گونه ذره ای روی آن نشسته باشد (در صورتی كه ساقه ی گل از روکش نوار گاترین یا از جنس خمیر باشد) می توانید آن را تمیز کنید.

نکته: از نوارهای كاغذكشی به هیچ عنوان در روکش ساقه ی گل استفاده نشود.

ظرفی را پُر از آب کنید و مقداری پودر لباسشویی داخل آن بریزید. دُم گل را در دست بگیرید و گل را با ملایمت داخل آب فرو کنید و چند بار تكان دهید تا جرم های اضافی آن برطرف شود. سپس آن را از داخل آب بیرون آورید و سشوار را روی درجه ی سرد بگذارید و روی گل بگیرید تا به تدریج خشك شود.  
نکته: دقت کنید این عمل خیلی سریع انجام گیرد تا گل نرم و شل نشود.

## ۷-۱۸ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل بلندر

گل‌های بلندر که زیبایی خاصی دارند، برای ساخت انواع درخت‌ها، درختچه‌ها، بوته‌ها، گلدان‌های تزئینی و شاخه‌های گل مصرف می‌شوند و برای تزئین و گل‌آرایی در سالن و مجالس و... به کار می‌رود. گل بلندر قابل شست‌وشو، سبک، قابل حمل و نشکن و وسایل ساخت آن بسیار ارزان قیمت و در دسترس است.

وسایل و ابزار مورد نیاز

۱- فوم (۵/۰ یا ۱ میلی‌متر)

۲- رنگ روغنی

۳- سیم ساقه‌ی آفتابگردان و رُز

۴- خمیر گل چینی

۵- اتوی خانگی

۶- نخ قرقره

۷- قیچی کوچک و بزرگ

۸- پودر تالک

۹- سیم گل‌سازی شماره‌های ۲ و ۵ و ۷ میلی‌متری

۱۰- پرچم گل در رنگ‌های متنوع

۱۱- قالب برگ و گلبرگ

۱۲- نوار گاترین سبز و قهوه‌ای

۱۳- چسب گرم

۱۴- ابر

### • چگونگی کار با فوم

۱- الگورا روی تکه‌ای کاغذ قرار دهید، سپس روی ورقه‌ی فیلم رادیولوژی منتقل کنید و دور آن را با قیچی برش دهید.

۲- الگورا روی فوم بگذارید و با مداد خط بکشید و از داخل خط، فوم را چنان برش دهید که خطوط رسم شده داخل الگوی بریده شده واقع نشود.

### • چروک کردن

فوم برش خورده را به اتوی گرم نزدیک کنید تا گرم و قابل شکل‌دهی شود فوراً آن را داخل دست‌مچاله کنید، پس از سرد شدن آن را باز کنید. خطوط چروک روی فوم دیده می‌شود.

**• کروش کردن**

فوم را گرم و آن را از يك طرف يا از وسط جمع کنید، سپس به سمت دلخواه بکشید. پس از سرد شدن آن را باز کنید. حالت کروش‌ه‌ای و مایل به سمت دلخواه ایجاد می‌شود.

**• لوله کردن**

لبه‌ی گلبرگ را گرم و يك طرف لبه‌ی بیرونی آن را سریعاً لوله کنید. سپس قسمت مقابل را گرم و مجدداً آن را به سمت خارج لوله کنید.

**• لق کردن**

لبه‌ی گلبرگ را کمی گرم کنید. انگشت شست يك دست را سمت داخل گلبرگ و انگشت اشاره‌ی دست دیگر را سمت خارج گلبرگ بگذارید. آن را کمی بکشید تا لبه‌ی گلبرگ کش بیاید و لق شود.

**• پلیسه کردن**

فوم را گرم کنید و يك بار از رویك بار از زیر آن را تا بزنید، به این ترتیب آن را پلیسه کنید. پس از سرد شدن آن را باز کنید. خطوط پلیسه روی کار باقی خواهد ماند.

**• فنجان‌ی کردن**

گلبرگ را گرم کنید. آن را روی ابر بگذارید و با سمبه‌ی بزرگ، گلبرگ را به داخل ابر فشار دهید تا وسط گلبرگ به فرم کاسه‌ای، شکل بگیرد.

**• پیچانیدن**

گلبرگ را گرم کنید و يك طرف آن را با دست نگه دارید و سمت دیگر آن را کاملاً پیچانید. پس از سرد شدن، گلبرگ به صورت زیبایی پیچ خورده است.

**• قالب زدن**

گلبرگ را کاملاً گرم و سریعاً روی قالب منتقل کنید و با ابر آن را به قالب فشار دهید تا خطوط روی قالب بر روی فوم منتقل شود.

**• سوزانیدن**

پس از اتو زدن دلخواه روی گلبرگ، لبه‌ی بیرونی گلبرگ را روی شعله‌ی چراغ الکلی بگیرید و بگذارید تا کمی بسوزد. با این کار لبه‌ی گل برگ حالت زیبایی به خود می‌گیرد.

## ۸-۱۸ شناسایی اصول ساخت انواع گل بلندر

### بلندر خشك

پس از اتو زدن، گلبرگ را روی شعله‌ی شمع قرار دهید تا کمی دوده روی آن را بگیرد. بر اثر سوختن، گلبرگ حالت خشك شده به خود می‌گیرد.

### بلندر مخملی

سطح فوم را به چسب چوب یا چسب DM۵ آغشته کنید. سپس پودر مخمل به رنگ دلخواه را روی سطح فوم الک کنید، تا کاملاً مخملی شود.

### بلندر شیشه‌ای

پس از رنگ آمیزی، سطح دلخواه را به چسب DM ۵ یا چسب چوب آغشته کنید. سپس شیشه‌ی پودر شده را روی آن بپاشید.

### بلندر دانه‌ای

پس از رنگ آمیزی، سطح دلخواه را به چسب DM ۵ یا چسب چوب آغشته کنید. سپس دانه بلوری (شکری) روی آن بپاشید.

### بلندر شنی

حفره‌ای روی سطح تکه‌ای ابر ایجاد کنید. مقداری شن یا ریگ یا ماش را توی حفره بریزید. گلبرگ را پس از گرم کردن، بلافاصله روی ماش یا شن بگذارید. با تکه‌ای ابر آن را کاملاً گود کنید. آثار ماش (شن) به صورت دانه دانه روی فوم می‌ماند.

### فوم دریایی

پس از رنگ آمیزی روی سطح فوم، آن را به چسب چوب آغشته کنید و پودر اکریل روی آن بپاشید.

### بلندر ترك

پس از برش فوم و رنگ آمیزی، آن را داخل مواد ترك فرو کنید و بلندر ترك بسازید.

## ۹-۱۸ آشنایی با ابزار وسایل ساخت گل کاغذی

ساخت گل با کاغذ یکی از هنرهای آشنا و قدیمی است. این شیوه‌ی گل سازی کاری بسیار ظریف و زیباست و در نگاه اول بیننده تصور نمی‌کند که می‌توان با کاغذ گل هایی به این ظرافت و زیبایی ساخت. روش کار نیز بسیار ساده و آسان است.

وسایل مورد نیاز

- ۱- کاغذ کالک
- ۲- چسب مایع
- ۳- پرچم و گل
- ۴- کاغذ کشی سفید
- ۵- رنگ روغن و رنگ های مختلف
- ۶- خودکار بدون جوهر
- ۷- پنبه
- ۸- پاستل روغنی یا مداد شمعی
- ۹- غلط گیر
- ۱۰- قیچی

#### ۱۰-۱۸ شناسایی اصول ساخت گل کاغذی

##### چگونگی برش الگو

ابتدا الگو را روی ورقه ی فیلم رادیولوژی بگذارید و دور آن را با خودکار خط بکشید و با دقت برش بزنید، سپس الگو را روی ورقه ی کالک قرار دهید و دور آن را با مداد شمعی یا غلط گیر خط بکشید. آن گاه دور خط کشیده شده را به دقت با قیچی جدا کنید به صورتی که به خط کشیده شده خدشهای وارد نشود. در این صورت دور گلبرگ بریده شده دارای حاشیه ای نازک و سفید خواهد شد.

##### شیوه ی رنگ کردن کاغذ

تکه ای پنبه را به کمی رنگ دلخواه آغشته کنید و روی کاغذ بمالید تا تمام قسمت ها کاملاً به رنگ آغشته شود. هر چه رنگ گل ها ملایم تر باشد، زیباتر به نظر می رسند. رنگ ها را به میزان بسیار کم روی پنبه یا ابر بگذارید و طوری رنگ را روی گلبرگ بکشید که لبه ی گلبرگ تیره تر و هرچه به پایین گلبرگ می رسد رنگ ملایم تر شود.

##### رگبرگ زدن

الگوی دلخواه را روی پلاستیک ضخیم بگذارید و با خودکار بدون جوهر روی آن را به حالت طبیعی رگبرگ بکشید. حالت دهی به گلبرگ ها و برگ ها لبه ی گلبرگ را از روی لبه ی قیچی یا چاقویی که تیز نباشد عبور دهید، با انگشت شست گلبرگ را محکم نگه دارید تا حالت بگیرد.

##### روش ساخت برگ

ابتدا تکه ای از ورق کالک را به رنگ سبز، رنگ آمیزی کنید، سپس الگوی دلخواه را روی آن بگذارید. پس از برش، خط های نقشه را با خودکار بدون جوهر روی کار ایجاد کنید. رگبرگ ها را نیز می توان با غلط گیر ایجاد کرد.

## ۱۱-۱۸ شناسایی اصل و روش های گل آرایی صحیح

## گل آرایی به فرم مثلث

این گل آرایی به فرم يك طرفه است و برای این منظور ابتدا گل ها را به صورت مثلث روی اسفنج قرار دهید و مابین آن ها را با برگ های تزئینی و شکوفه و گل های ریز پُر کنید. برای پشت و اطراف کاری می توانید از برگ های درشت تر کمک بگیرید.



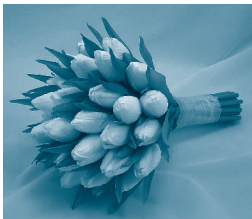
## گل آرایی به فرم نیم دایره

در این شیوه از گل آرایی، از يك نیم دایره ی فرضی و گل هایی با شاخه های يك اندازه استفاده کنید. اسفنج را به صورت نیم دایره حالت دهید و گل ها را در تمام جهات دایره بگذارید و شاخه گلی را برای ارتفاع نیم دایره انتخاب کنید. فضای فرضی را در نظر بگیرید و کل فضا را با گل ها پر کنید. مابین شاخه ها را می توانید با برگ های ریز و گل های ریز و تزئینی پر کنید و برای حاشیه ی این کار می توان از برگ های بزرگتر نیز استفاده کرد.



## گل آرایی به فرم گرد

این نوع گل آرایی برای توب های تزئینی، دسته گل عروس و درختچه های تزئینی مناسب است و ساخت آن با يك اسفنج گرد امکان پذیر است. تمام شاخه ها يك اندازه اند. اطراف اسفنج گرد را با فاصله های معین از شاخه های گل پر کنید و زمینه ی کار را نیز با انواع برگ های ریز و برگ گرد پُر کنید.



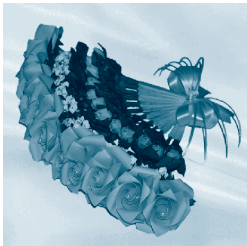
## گل آرایی به کمک شمع

نمونه ی این نوع گل آرایی به صورت افقی تزئین شده است. برای تزئین از شمع در تمام نمونه ها مخصوصاً نیم دایره ی رو به پایین و حالت افقی روی پایه و یا فرم S می توان استفاده کرد. شمع را داخل اسفنج قرار دهید سپس به تزئین دور شمع بپردازید.



## گل آرایی به فرم بادبزنی

این گل آرایی نوعی تزئین يك طرفه است که گل ها همه به يك سمت و سو قرار گرفته اند و فضای نیم دایره ی يك طرفه ی فرضی را پرمی کند. مجدداً می توان مابین گل ها يك ردیف گل یا به صورت تکی گل هایی را اضافه کرد و مابین آن ها را با برگ های تزئینی و گل های ریز پُر کرد. اطراف بادبزنی را با برگ های درشت پر کنید. از شاخه های خشک برای تزئین لبه های بادبزنی می توان استفاده کرد.





### گل آرایی به فرم يك طرفه يا L

برای این نوع گل آرایی خط فرضی L را انتخاب و آغاز مسیر را با دو برگ بزرگ مشخص کنید. در صورت کوتاه بودن شاخه گل یا برگ می توان به آن سیم یا چوب اضافه کرد. گل یا برگ های کوتاه می توان در مسیر قرار دهید. در زاویه ی کنار L می توان از چند شاخه گل بزرگتر استفاده کرد. از این روش برای گل آرایی گل هایی نظیر شب بو و گلابول که دارای شاخه هایی با شکوفه های متعددند، استفاده می شود.



### گل آرایی به فرم مخروطی

این نوع گل آرایی برای ساخت درختچه ها، دسته ی گل عروس و آرایش فانتزی گل مناسب است. دو اسفنج را به هم متصل کنید و فرم مخروطی را با کارد ایجاد نمایند. روی سطح اسفنج را با انواع گل و برگ های ریز می توان تزئین کرد. از این روش برای گل آرایی گل هایی نظیر لیلیوم، رز و مارگریت استفاده می شود.



### گل آرایی به فرم مارپیچ يا S

این نوع گل آرایی برای انواع سبد و پایه های فرفرژه مناسب است. در مرکز این گل آرایی اسفنج روی پایه قرار می گیرد. در آغاز جهت چرخش گل ها را با انواع گل های درشت تر مشخص کنید. در این روش گل آرایی از گل های ریزی مانند رُز باغچه یا غنچه رز همراه با پایه استفاده می شود. در این سبک سیمی را به صورت S و با چسب گرم به دور ظرف متصل کنید. سپس اطراف سیم را با شاخه های گل و برگ تزئین نمایید.

### گل آرایی روی میز غذاخوری

این نوع گل آرایی به صورت دوکی شکل روی اسفنج انجام می گیرد. شاخه هایی که در سرو ته دوک قرار گرفته اند، بلندتر و هرچه به سمت وسط دوک نزدیک می شوید شاخه های کوتاه تر روی اسفنج قرار می گیرد. در این شیوه از گل های درشت مانند لیلیوم که به صورت تکی روی شاخه قرار گرفته اند، می توان استفاده کرد. روی سطح میز به صورت دوک نیمه شده ی بزرگ فرضی با شاخه های گل پُر می شود. گل ها را حساب شده در فضای فرضی فرو کنید تا حجم دلخواه ایجاد شود.



## ۱۲-۱۸ آشنایی با شیوه‌ی چسباندن کار روی تابلو

## • اتصال تخت

اتصال تخت، به اتصال مستقیم گل روی تابلو اطلاق می‌شود. در این روش از چسب گرم یا سرد کمک بگیرید و گل‌های بدون ساقه (دم گل) را به زمینه‌ی تابلو متصل کنید.

## • اتصال نیمه تخت

به اتصال غیرمستقیم روی تابلو اطلاق می‌شود. با کمک گرفتن از مقداری خمیر می‌توان گل‌ها را روی تابلو منتقل کرد. چهار سوراخ روی تابلو ایجاد کنید و مقداری اسفنج یا خمیر را چسب بزنید و روی تابلو بچسبانید و سپس با سیم خمیر را محکم به تابلو ببندید. آن‌گاه ساقه‌ی کوتاه شده‌ی گل را داخل خمیر فرو کنید.

## • اتصال نیمه برجسته

دو یا چهار سوراخ در سطح تابلو ایجاد کنید و تکه‌ای سیم را پس از زد کردن از سوراخ، بیرون بیاورید. در این صورت روی تابلو دو سوراخ با دورشته‌ی سیم یا چهار سوراخ با چهار رشته‌ی سیم خواهیم داشت. مقداری خمیر را در وسط تابلو بگذارید و سیم را از داخل خمیر رد کنید. سپس دورشته‌ی سیم را به هم تاب دهید، به صورتی که سیم داخل خمیر قرار بگیرد و از افتادن خمیر پس از خشک شدن آن جلوگیری شود. ضمناً باید سطح مناسبی برای نصب گل ایجاد کرد و آن‌گاه ساقه‌ی گل‌ها را داخل خمیر فرو کنید تا برجستگی مناسبی به کار شما داده شود.

## • اتصال برجسته

چهار سوراخ روی تابلو ایجاد کنید. چهار رشته سیم از داخل سوراخ‌ها بیرون بیاورید. یک دوم قالب اسفنج را با چسب روی چهار سوراخ ایجاد شده روی تابلو بچسبانید و سیم‌ها را از وسط اسفنج بیرون آورید و محکم به هم تاب دهید تا اسفنج به زمینه‌ی تابلو کاملاً متصل و محکم شود. از مقداری توری مرغی، خزه یا پوشال روی اسفنج استفاده کنید و از اطراف، توری را تا حد دلخواه بکشید و از سوراخ‌های ایجاد شده روی تابلو رد نمایید و سعی کنید تا کاملاً اسفنج و توری روی تابلو به کمک سیم محکم شود. می‌توانید با چسب، ساقه‌ی گل را داخل اسفنج فرو کنید به این صورت برجستگی مناسب را برای نمایش گل روی تابلو ایجاد نمایید.

## سوالات عملی

۱. یک گل پارچه‌ای به دلخواه درست کنید.
۲. یک گل خمیری به دلخواه درست کنید.
۳. روش نظافت گل‌های چینی را شرح دهید.
۴. یک نوع گل بلند درست کنید.
۵. یک نوع گل کاغذی درست کنید.
۶. شیوه‌های چسباندن کار روی تابلو را توضیح دهید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل هجدهم:

۱. کدام گزینه از انواع گل‌های بلندرنمی باشد؟  
 الف) طبیعی  
 ج) کلاسیک  
 ب) چرمی  
 د) خشک
۲. با استفاده از کدام گزینه می‌توان رنگ روغن را رقیق کرد؟  
 الف) روغن بزرک  
 ج) خشک‌کن  
 ب) تربانتین  
 د) همه موارد
۳. در کدام روش از شیوه‌ی شکل‌دادن به گلبرگ‌ها در گل‌های پارچه‌ای از کاغذکشی استفاده می‌شود؟  
 الف) فنجان‌ی کردن  
 ج) پیچاندن  
 ب) دندان‌دار کردن  
 د) روکش کردن
۴. کدام گزینه از موارد استفاده ابزار مدلینگ نمی‌باشد؟  
 الف) صاف کردن  
 ج) موج دادن  
 ب) گود کردن  
 د) خط انداختن

|   |     |   |   |
|---|-----|---|---|
| ۴ | ۳   | ۲ | ۱ |
| ب | الف | د | ب |

## فصل نوزدهم :

( ۲۵ ساعت نظری )

( ۲۰ ساعت عملی )

# ۱۹

توانایی پرورش گل و گیاه در منزل

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- تأثیر گیاهان بر محیط زیست و سلامت جسم و روح را بدانند.
- عوامل مؤثر در زندگی گیاهان آپارتمانی و باغچه ای را بشناسند.
- خاک مناسب برای رشد گل و گیاه را بشناسند.
- اصول کاشت، آبیاری و کوددهی گیاهان را بشناسند.
- اصول تکثیر و روش های آن را بدانند.
- آفت های گیاهی و راه های مبارزه با آن ها را بشناسند.

### ۱-۱۹ آشنایی با اهمیت و تأثیر گیاهان بر محیط زیست، اقتصاد و سلامت جسم و روح و روان

ارتباط و علاقه‌ی انسان به گیاهان از سال‌های بسیار دور و شاید از دوران انسان‌های اولیه سرچشمه می‌گیرد. در طول تاریخ استفاده از گیاهان، مسیر تکاملی بسیار وسیع و گسترده‌ای داشته است و انسان‌ها با استفاده از روش‌های گوناگون سعی کرده‌اند گیاهان را به منظور رسیدن به رفاه حال خود پرورش دهند و از آن‌ها برای تغذیه و حفظ بقای خویش استفاده کنند. انسان به مرور زمان گیاهان را شناسایی، تربیت و خانگی نموده و آن‌ها را برای استفاده‌های اقتصادی در گروه‌های گیاهان زراعی و باغی طبقه‌بندی کرده است. انسان‌ها، علاوه بر استفاده‌های اقتصادی از گیاهان، آن‌ها را در محیط اطراف محل زندگی و حتی در محل کار برای رسیدن به آرامش روحی پرورش می‌دهند.

#### • تأثیر گیاهان بر محیط زیست

محیط زیست طبیعی دارای گیاهان يك ساله و چندساله‌ی كوچك، درختچه‌ها و درختان بزرگ است. درختچه‌ها و درختان بزرگ، جنگل‌ها را به وجود آورده‌اند و گیاهان كوچك نیز در میان آن‌ها رشد می‌کنند. جنگل‌ها و پوشش‌های گیاهی طبیعی تضمین‌کننده‌ی حفظ و پایداری آب، خاک و هوای سالم در هر سرزمینی است و پشتوانه‌ی مهم و مطمئنی برای نگهداری و توسعه‌ی روش‌های کشاورزی و سایر منابع تغذیه‌ای انسان به شمار می‌آیند. از این رو پوشش‌های گیاهی تأثیراتی بر محیط به شرح زیر دارند:

- ۱- ایجاد زیبایی و منظره‌ی دل‌پذیر در طبیعت؛
- ۲- ایجاد تفرجگاه برای انسان‌ها؛
- ۳- جلوگیری از فرسایش خاک بر اثر آب (بارندگی) و باد؛
- ۴- جلوگیری از بروز سیل با جذب آب حاصل از بارندگی به کمک ریشه‌ها و نفوذ آن‌ها به داخل خاک؛
- ۵- تولید اکسیژن و هوای مطلوب و پاک سازی هوای آلوده؛
- ۶- جلوگیری از گرم شدن هوای کره‌ی زمین با جذب دی اکسید کربن هوا و سایر گازهای زیان‌آور.

#### • تأثیر گیاهان بر اقتصاد

با توجه به تنوع گیاهان و طبقه‌بندی آن‌ها در گروه‌های گیاهان زراعی و باغی، می‌توان با انتخاب، اصلاح و پرورش این‌گونه از گیاهان، علاوه بر تأمین مواد غذایی و حفظ بقای خود و تأمین منافع اقتصادی، با فروش محصولات و صدور آن‌ها به خارج از کشور به بهبود وضع اقتصاد مملکت خویش کمک کرد.

#### • تأثیر گیاهان بر سلامت جسم و روح:

در بین گیاهان باغی، گل‌ها و گیاهان و درختچه‌های زینتی قرار دارند که انسان با پرورش آن‌ها در منزل، باغچه و

محیط شهری (پارک‌ها)، علاوه بر ایجاد زیبایی در محیط، باعث آرامش و سلامت جسم و روح خود می‌شود. در عصر حاضر پیشرفت صنعت، موجب آلودگی بیشتر محیط زیست شده و با افزایش جمعیت شهری، فضای زندگی را به اندازه‌ی حجم يك آپارتمان تنگ کرده است. افزایش وسعت فضاهای سبز به طریق زیر باعث آرامش بیشتر جسم و روح و رفع خستگی انسان می‌شود:

(الف) جذب پرتوهای مضر خورشیدی توسط گیاهان از اثرات زیان بار آن‌ها بر بدن انسان جلوگیری می‌کند. نیاز انسان به طبیعت سبز به ویژه گل‌ها و گیاهان زینتی بیشتر احساس می‌شود.

(ب) تولید اکسیژن و مطبوع کردن هوا: مقدار زیادی از اکسیژن آزاد شده در طبیعت از طریق فضای سبز تولید می‌شود. اگر درخت و فضای سبزی نباشد، مشکل انسان در ارتباط با وجود گاز دی‌اکسیدکربن گازه‌ای سمی حاصل از سوختن سوخت‌های فسیلی (نفت، گازوئیل و بنزین) در هوا و کمبود اکسیژن به خوبی مشخص می‌شود، در نتیجه با مشکلات تنفسی و سایر بیماری‌ها مواجه خواهد شد.

(ج) متعادل کردن آب و هوا: کاهش دمای اطراف درختان، افزایش رطوبت هوا موجب آسایش زندگی انسان می‌شود. (د) کاهش آلودگی‌های صوتی (صدا): گیاهان و درختان کاشته شده در کنار خیابان‌های پر رفت و آمد و هم چنین پارک‌ها باعث جلوگیری از تأثیر صداهای آزاردهنده‌ی ناشی از حرکت و صدای بوق اتومبیل‌ها و سایر دستگاه‌های موتور می‌شود. در نتیجه انسان با کاهش فشارهای حاصل از سروصدای زیاد، احساس راحتی و آرامش می‌کند. (هـ) جذب گرد و خاک هوا: درختچه‌ها و درختان زینتی به سبب پراکندگی شاخ و برگ‌هایشان مانند يك گردگیر (فیلتر) عمل می‌کنند و مانع نفوذ گرد و خاک به محل سکونت و در نهایت به دستگاه تنفسی انسان می‌شود.

## ۲-۱۹ آشنایی با عوامل مؤثر در زندگی گیاهان آپارتمانی و باغچه‌ای

### نور

نور یکی از عوامل مؤثر بر رشد و نمو گیاهان است و در تولید مواد غذایی مورد نیاز گیاهان سهم مهمی دارد. مواد غذایی برای رشد و نمو گیاهان سبز در برگ‌ها با جذب دی‌اکسیدکربن هوا در مجاورت نور تولید می‌شود و از طریق لوله‌های مخصوصی که آوند نام دارند به سایر قسمت‌های گیاه (برگ‌ها، ساقه‌ها، گل‌ها، میوه‌ها و ریشه‌ها) منتقل می‌شود. علاوه بر تولید مواد غذایی در برگ‌ها، گاز اکسیژن نیز تولید و از برگ‌ها به هوای اطراف وارد می‌شود. به همین جهت اگر کسی در بین روز در محیطی پر گیاه، حضور یابد، اکسیژن تولید شده توسط گیاهان باعث شادابی جسم و روح او می‌شود. به برگ‌های گیاهان سبز کارخانه‌های تولید مواد غذایی گیاهی گفته می‌شود. عمل تولید مواد غذایی در این کارخانه (برگ‌ها) با جذب دی‌اکسیدکربن در مجاورت نور انجام می‌گیرد. این عمل را فتوسنتز یا کربن‌گیری می‌نامند. به طور کلی نور مستقیم آفتاب برای اکثر گیاهان آپارتمانی مضر است. در عین حال همه‌ی آن‌ها به يك اندازه به نور

نیاز ندارند. از این رو می‌توان گیاهان آپارتمانی را به سه گروه زیر تقسیم کرد:

الف) گیاهان طالب نور زیاد (نوردوست): این گیاهان به نور زیاد نیاز دارند و در منزل، باید آن‌ها را در محلی کاملاً نورگیر و در مقابل پنجره‌های روبه آفتاب یا محل‌هایی که انعکاس نور در آن‌ها زیاد است بگذارید. به این ترتیب این گیاهان می‌توانند حداکثر استفاده از نور داشته باشند. در تابستان برای جلوگیری از وارد شدن صدمات حاصل از نور زیاد گیاهان را در فاصله‌ی مناسبی از پنجره‌های جنوبی منزل یا آپارتمان بگذارید یا آن‌ها را به خارج از آپارتمان ببرید و در سایه نگهداری کنید. اکثر گیاهان گل‌دار آپارتمانی زیر مجموعه‌ی این گروه‌اند، مانند: کاکتوس‌ها، شمعدانی‌ها و...  
 ب) گیاهان طالب نور متوسط: این گیاهان به نور متوسط (سایه‌روشن) نیاز دارند و بهتر است آن‌ها را در مقابل پنجره‌های جنوبی منزل یا آپارتمان که پرده‌های توری دارند، بگذارید. چون پرده‌های توری از عبور نور زیاد و مضر می‌کاهند و از وارد آمدن صدمه به برگ‌ها جلوگیری می‌کنند. هم چنین می‌توانید گیاهان را در فاصله‌ی یک تا سه متری از پنجره‌های جنوبی بگذارید یا از پنجره‌های شرقی و غربی منزل، که پرده ندارند، استفاده کنید. از گیاهان این گروه می‌توان گندمی (سجافی)، کروتون و... را نام برد.

ج) گیاهان طالب نور کم (سایه دوست): این گیاهان به نور کم نیاز دارند و معمولاً از نور آفتاب به صورت غیر مستقیم استفاده می‌کنند و باید آن‌ها را در گوشه‌های پذیرایی و سالن یا در مکان‌هایی که با پنجره‌ها، بیش از سه متر فاصله دارند، بگذارید. گیاهانی مانند سانسوریا (شمشیری یا خنجری)، دیفن باخیا (سم برگ)، پوتوس و... در این گروه قرار دارند.

#### رطوبت (آب)

رطوبت یکی از مهم‌ترین عوامل رشد و ادامه‌ی زندگی گیاهان است. مواد غذایی (مواد معدنی) خاک در آب حل می‌شود و پس از جذب به کمک ریشه‌های گیاهان به برگ‌ها انتقال می‌یابد و در حضور نور، با عمل فتوسنتز در ترکیب مواد غذایی وارد می‌شود. کمبود آب در محیط ریشه به تشنگی گیاهان و افزایش تبخیر از سطح برگ‌ها منجر می‌گردد. در نتیجه گیاه پژمرده، برگ‌ها زرد و در نهایت خشک شده و می‌ریزند. آب زیاد در محیط ریشه نیز برای گیاه زیان‌آور است، نرسیدن اکسیژن و در نهایت باعث خفگی ریشه‌های گیاه و پوسیدگی می‌شود. در اکثر گیاهان فاصله‌ی دو آبیاری باید مناسب در نظر گرفته شود، زیرا اگر خاک گلدان دائماً پر از آب باشد ریشه‌ها سریعاً بر اثر خفگی پوسیده می‌شوند و از بین می‌روند. گیاهان آپارتمانی از نظر نیاز آبی به سه گروه زیر تقسیم می‌شوند:

الف) گیاهان با نیاز زیاد به آب: خاک گلدان این گروه از گیاهان باید همیشه مرطوب باشد. بنابراین باید به محض مشاهده‌ی خشک شدن سطح خاک، گیاه، آن را آبیاری کنید. از گیاهان این گروه می‌توان نخل مرداب (پنجه کلاغی)، سرخس و پامچال (مناسب برای باغچه) را نام برد.

ب) گیاهان با نیاز آبی متوسط: خاک گلدان این گروه از گیاهان باید نسبتاً مرطوب باشد. اگر مدت خشکی خاک

گلدان زیاد باشد گیاه دچار تشنگی می شود و برگ ها بعد از مدتی خشک شده و ریزش می کنند. از گیاهان این گروه می توان، پوتوس و نخل زیتنی را نام برد.

ج) گیاهان مقاوم به کم آبی: این گروه از گیاهان در برابر خشکی مقاوم بوده و به آب کمی نیاز دارند. ضمن این که آبیاری آن ها پس از خشک شدن کامل خاک صورت می گیرد، ولی باید توجه داشت اگر آبیاری خیلی دیرتر صورت گیرد، گیاهان صدمه می بینند و خشک خواهند شد. از گیاهان این گروه می توان سانسویریا (خنجری) و کاکتوس ها را نام برد.

گیاهان باغچه ای تابع شرایط آب و هوایی محیط اند و به همین جهت آبیاری آن ها تابع تغییرات حرارت محیط است. اگر هوا گرم باشد گیاهان سریع تر تشنه می شوند و به آبیاری نیاز خواهند داشت. بر عکس با خنک بودن محیط، نیاز گیاهان به آبیاری کمتر خواهد شد. علت تشنگی سریع گیاهان، تبخیر آب از سطح برگ ها در گرمای زیاد محیط است.

**حرارت (دما)**

هر موجود زنده ای بین دو حد دمایی حداکثر و حداقل قادر به ادامه ی زندگی است و گیاهان آپارتمانی نیز در این محدوده ی دمایی می توانند زنده بمانند، ولی با توجه به متفاوت بودن گیاهان آپارتمانی، محدوده ی دمایی نیز برای هر کدام از این گیاهان تغییر می کند و می توان گفت هر گیاهی دارای دمای حداکثر و حداقل مخصوص به خود است.

از این رو گیاهان آپارتمانی را از نظر نیازهای حرارتی به سه دسته ی زیر تقسیم کرده اند:

الف) گیاهان نیازمند به دمای خنک: حداکثر درجه ی حرارت برای این گروه از گیاهان ۱۶-۱۳ درجه ی سانتی گراد و حداقل درجه ی حرارت ۵-۸ درجه ی سانتی گراد است. مانند کاج مطبق (آروکاریا).

ب) گیاهان نیازمند به دمای ملایم (معتدل): حداکثر درجه ی حرارت برای این گروه از گیاهان ۲۱-۱۸ درجه ی سانتی گراد و حداقل درجه حرارت ۱۳-۱۰ درجه ی سانتی گراد است، مانند گندمی (سجافی).

ج) گیاهان نیازمند به دمای گرم: حداکثر درجه ی حرارت برای این گروه از گیاهان ۳۰-۲۵ درجه ی سانتی گراد و حداقل ۱۹-۱۶ درجه ی سانتی گراد است، مانند دیفن باخیا (سم برگ)، انواع کاکتوس ها و سانسویریا (خنجری).

با توجه به نیازهای مختلف حرارتی گیاهان آپارتمانی و متفاوت بودن آن ها، برای آن که در منزل یا در آپارتمان از گیاهان متنوع و سالم بهره مند شوید، بهتر است در داخل ساختمان از دماسنج ها کمک بگیرید. برای این کار می توانید در اتاق ها و پذیرایی و در محل هایی که به گیاهان آپارتمانی نیاز دارند. دماسنج ها را نصب کنید و به کمک آن ها گیاهان سازگار با درجه ی حرارت های نشان داده شده بگذارید. در این صورت خواهید توانست از گیاهان متنوع و سالم در آپارتمان و در منزل استفاده کنید. نکته ی مهمی که باید رعایت شود این است که از افزایش درجه ی حرارت محل نگهداری گیاهان آپارتمانی یا گذاشتن آن ها در نزدیکی منابع حرارتی مثل شوفاژ و یا بخاری جلوگیری

شود. چون در محیط گرم تبخیر رطوبت از سطح برگ‌ها افزایش می‌یابد. در این صورت گیاهان آپارتمانی سریعاً آب بافت‌های خود را از دست می‌دهند و دچار پژمردگی خواهند شد. اگر افزایش درجه‌ی حرارت ادامه یابد، این گیاهان خشک می‌شوند و از بین خواهند رفت. پس برای جلوگیری از این گونه صدمات احتمالی به گیاهان آپارتمانی بهتر است درجه‌ی حرارت محیط را کنترل کنید. مثلاً در فصل تابستان و در مواقع گرم شدن محیط اطراف گیاهان، می‌توان با عمل آب‌افشانی درجه‌ی حرارت محیط را کاهش داد. اگر برای این منظور از آب جوشیده‌ی سرد استفاده شود مناسب‌تر است. زیرا املاح آن کمتر است.

### ۳-۱۹ آشنایی با اصول تشخیص خاک مناسب برای رشد گل و گیاه در منزل

به طور کلی خاک هم دارای خواص فیزیکی و هم شیمیایی است. خاصیت طبیعی (فیزیکی) آن نفوذپذیری هوا و قابلیت جذب آب است. خاصیت شیمیایی خاک مربوط به موادی است که خاک از آن‌ها ساخته شده و گیاهان کاشته شده از آن تغذیه می‌کنند. اهمیت خواص طبیعی (فیزیکی) بیشتر از خواص شیمیایی است. باید دقت کنید خاکی که برای گل‌کاری تهیه می‌کنید با ریشه گیاهان و ساختمان آن‌ها مطابقت داشته باشد. در این صورت ریشه‌ها به خوبی در محیط خود رشد می‌کنند و توسعه می‌یابند و به آسانی به فعالیت می‌پردازند و مواد غذایی را جذب می‌کنند. اگر وضعیت طبیعی خاک متناسب با ساختمان گیاه نباشد یعنی سفت باشد و ریشه‌ها نتوانند به راحتی در آن نفوذ و رشد کنند حتی وجود مواد غذایی مناسب نیز در رشد گیاه تأثیری نخواهد داشت. بنابراین، پس از آن‌که مطمئن شدید خاصیت طبیعی و فیزیکی خاک با طبیعت گل و گیاهی که می‌خواهید در آن بکارید، مطابق است به وضعیت شیمیایی آن خاک و مواد موجود در آن بپردازید، یعنی وضعیت مواد غذایی خاک را در نظر بگیرید و در صورت نیاز، برای تقویت آن از کود شیمیایی استفاده کنید. معمولاً خاک گلدان دارای باکتری‌ها و قارچ‌های مختلفی است که بعضی از آن‌ها برای گیاهان زیان‌آورند و موجب بیماری و سپس مرگ گیاه می‌شوند. در این صورت ضرورت دارد که خاک گلدان را ضد عفونی کنید. ساده‌ترین روش ضد عفونی کردن خاک در منزل آن است که مخلوط خاک را در ظرفی بریزید سپس، درپوش آن را بگذارید و حرارت دهید تا درجه‌ی حرارت خاک به ۷۵ تا ۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد برسد. حرارت دادن را تا سی دقیقه ادامه دهید و پس از سرد شدن، استفاده کنید. ولی در خاک‌های باغچه که گیاهان باغچه‌ای در آن کاشته می‌شود، عمل ضد عفونی کردن امکان‌پذیر نیست.

خاک گلدان باید سبک، متخلخل و قابل نفوذ باشد تا بر اثر نفوذ هوا در آن، اکسیژن کافی در دسترس ریشه قرار گیرد و از راه سوراخ‌های گلدان (زهکش) خارج شود. بنابراین، برای تهیه‌ی خاک گلدان باید مخلوطی از خاک باغچه، خاک برگ، ماسه و تورب (پیت) با قابلیت نفوذ خوب و با نسبت‌های مناسب به کار ببرید.

### • خاک باغچه

خاکی است که به اندازه‌ی کافی قوی است، مدت‌ها به آن کود داده‌اند، در آن کشت و کار انجام گرفته و برای رشد گیاهان آپارتمانی از مواد غذایی برخوردار است.

### • خاک برگ

خاکی است که از تجزیه‌ی برگ‌های گیاهان مختلف به دست می‌آید. برای تهیه‌ی آن در فصل پاییز برگ‌های ریخته شده را جمع‌آوری کنید و درگودالی به عمق ۵۰ سانتی‌متر بریزید و با آب پاش روی برگ‌ها را آب بپاشید و روی آن را با نیلون بپوشانید تا عمل پوسیدن انجام گیرد. بعد از یک سال پوشش را بردارید و مخلوط برگ‌های پوسیده را الک کنید تا شاخه‌ها و برگ‌های پوسیده جدا شوند. در این صورت خاک نرم و قهوه‌ای رنگی به نام خاک برگ خواهید داشت.

### • ماسه (شن)

ماسه، سنگ‌ریزه‌هایی است که عوامل طبیعی مثل بارندگی، سرما و گرما آن‌ها را خرد کرده است. ماسه در آب حل نمی‌شود و به تنهایی محیط سالمی است که مانع از ایجاد قارچ یا علف‌های هرز می‌گردد. در تهیه‌ی خاک گلدان، ماسه وظیفه‌ی مهمی دارد و با اختلاط آن با خاک باغچه‌ای که تقریباً سنگین است، می‌توان مخلوط خاکی مناسب با قابلیت نفوذپذیری بهتر به دست آورد.

### • تورب (پیت)

تورب بقایای گیاهان آبی باتلاق‌ها و مرداب‌ها است که به حالت نیمه پوسیده و نیمه تجزیه شده درآمده و به مرور زمان لایه‌لایه بر روی هم قرار گرفته است. تورب، ضمن جذب آب، متورم می‌شود و افزایش پیدا می‌کند. از تورب برای بهتر کردن وضع ساختمان طبیعی و نفوذپذیری آب و هوا و هم‌چنین حفظ رطوبت در مخلوط خاک گلدان استفاده می‌کنند.

## ۴-۱۹ آشنایی با اصول آماده کردن خاک باغچه و گلدان

### اصول آماده‌سازی خاک باغچه

خاک باغچه برای گل‌کاری باید حاصل خیز و بدون بذر علف‌های هرز باشد. چنین خاکی دارای بافتی مناسب و متوسط با عمق ۳۰ تا ۵۰ سانتی‌متر است. اگر خاک سنگین (رسی) باشد می‌توانید آن را با اضافه کردن ماسه یا شن ریز یا کودهای دامی (کاملاً پوسیده به مقدار ۵ تا ۱۰ کیلوگرم در هر مترمربع) و یا خاک برگ پوسیده اصلاح کنید. بعد از این کار خاک را تا عمق ۳۰ سانتی‌متر با بیل شخم بزنید تا با این کار کودهای دامی پوسیده و ماسه کاملاً با خاک مخلوط شوند.

عمل شخم‌زدن باید در مواقعی انجام گیرد که رطوبت خاک در حد مناسب باشد، یعنی خاک نه خیلی خشک باشد

و نه خیلی مرطوب، وگرنه بر اثر زیادی آب، خاک به صورت گل در می آید و عمل شخم زدن و کاشتن گل ها به سختی انجام می گیرد و ممکن است گل ها بعد از کاشت رشد نکنند. بعد از شخم زدن، با استفاده از شن کش، کلوخ ها را خرد و بقایای گیاهی و سنگ ها را جمع آوری کنید تا برای کاشت بذرو نشای گل ها خاک نرم با سطح صاف به دست آید. در صورتی که خاک باغچه سنگ ریزه ی زیادی داشته باشد یا خیلی سنگین (رسی) و غیر قابل استفاده باشد، می توانید خاک را تا عمق ۲۵ سانتی متری از باغچه خارج و جای آن را با خاک مناسب و حاصل خیز پر کنید. با انجام عملیات صحیح آماده سازی زمین می توانید گل های زیبا، رنگارنگ و پر رشد داشته باشید.

### تهیه ی خاک مناسب برای گلدان

خاکی که در گل کاری برای گیاهان گلدانی آماده می شود، از نظر خواص طبیعی و شیمیایی با خاک باغچه متفاوت است. خاک گلدان باید از نظر بافت در حد متوسط و از نظر مواد غذایی هم مناسب باشد. اگر خاک خیلی سبک (شنی) باشد مواد غذایی آن، بر اثر آبیاری پی در پی سریعاً شسته می شود و گیاه به کمبود مواد غذایی دچار می گردد. همچنین، اگر خاک گلدان سنگین باشد به علت خارج نشدن آب اضافی، مقدار زیادی از آن در خاک گلدان باقی می ماند و ریشه ی گیاه به علت کم بود هوا (اکسیژن) به خوبی رشد نمی کند، در نتیجه رشد و نمو گیاه متوقف می شود. با اضافه کردن کودهای دامی پوسیده و خاک برگ و ماسه، می توانید خاک گلدان را اصلاح کنید. به این ترتیب برای تهیه ی خاک گلدان باید آن را با مخلوط کردن ماسه، خاک معمولی (خاک باغچه)، کودهای دامی پوسیده و خاک برگ، تهیه کنید. از تورب (پیت) نیز می توانید در تهیه ی مخلوط خاک بعضی از گیاهان آپارتمانی مانند کاکتوس ها و بعضی از گیاهان زینتی پیازی، به خاکی سبک و شنی نیاز دارند استفاده کنید. در نتیجه تهیه ی خاک باید متناسب با نوع گیاه باشد. به طور کلی مخلوط خاک باید دارای ساختمانی باشد که آب بتواند به راحتی در آن نفوذ کند و تخلخل (منافذ) خاک در وضعیتی باشد که آب اضافی را خارج کند تا به ریشه ی گیاه صدمه نزند و باعث خفگی آن نشود. از طرفی باید مواظب بود که خاک بر اثر آبیاری های پی در پی، متراکم و سطح آن سفت نشود. برای تهیه ی خاک گلدان با ساختمان متوسط می توانید از نسبت زیر استفاده کنید:

یک قسمت ماسه ی تمیز + یک قسمت کود دامی کاملاً پوسیده + یک قسمت خاک برگ + دو قسمت خاک باغچه

### ۵-۱۹ شناسایی اصول تعویض گلدان

#### زمان تعویض گلدان:

چندین عامل در تعویض گلدان کوچک به گلدان بزرگ تر دخالت دارد که عبارت اند از:

۱- اگر گیاه به رطوبت دائم احتیاج داشته باشد و ریشه های پرپشت آن در گلدان کوچکی باشد، گیاه سریعاً آب کم

خاك را مصرف می‌کند و دچار کمبود رطوبت می‌شود. همچنین ریشه به سبب محدود بودن خاك، مواد غذایی کم خاك را سریعاً مصرف می‌کند و رشد گیاه در مراحل بعدی ضعیف می‌شود. از این رو گیاه نیاز به آبیاری و کوددهی پی‌درپی خواهد داشت. پس باید در این مرحله گلدان تعویض شود.

۲- ممکن است قسمت هوایی گیاه به اندازه‌ای بزرگ شود که وزن آن با وزن ریشه و گلدان متناسب نباشد، در نتیجه گلدان به راحتی واژگون می‌شود. در این صورت با تعویض گلدان کوچک به بزرگتر، هم محیط کشت (خاك) بیشتری در اختیار این توده‌ی بزرگ گیاهی قرار می‌گیرد و هم گلدان واژگون نمی‌شود.

۳- اگر گیاهی دارای حجم مناسبی از خاك باشد، اما به دلایل فیزیکی (بافت)، کیفیت خاك نامطلوب باشد، مثلاً خاك بر اثر فشردن متراکم و سفت شده یا نوع آن مناسب نباشد، در این صورت باید خاك را تعویض کنید و پس از پر کردن گلدان جدید با خاك مناسب، گیاه را با دقت بکارید.

۴- زمانی که گلدان کوچکتر از حجم ریشه‌ی گیاه است و بر اثر تراکم، ریشه‌ها از سطح خاك بیرون می‌آیند و یا ریشه چنان نیرویی به ته‌گلدان وارد می‌کند که باعث شکستگی آن می‌شود، باید به تعویض گلدان اقدام کنید. برای تعویض گلدان فصل خاصی در نظر گرفته نشده است، ولی بهار و در بعضی موارد تابستان مناسب‌ترین فصل‌ها برای تعویض گلدان است، چون در این زمان گیاه قدرت ترمیم و رشد بهتری دارد.

#### انتخاب گلدان مناسب

برای انتخاب گلدان جدید باید مواردی چون اندازه‌ی گلدان و سوراخ‌های ته‌گلدان (زهکش) را در نظر بگیرید. گلدان جدید باید از گلدان قبلی بزرگتر باشد، یعنی مقدار بزرگی آن را باید حدود ۲/۵ تا ۵ سانتی متر عریض‌تر و عمیق‌تر از گلدان قدیمی در نظر بگیرید. چون اگر گلدان خیلی بزرگ‌تر از اندازه انتخاب شود گیاه زمان زیادی لازم دارد تا ریشه‌های خود را به همه جای گلدان برساند، در نتیجه کود و آب در قسمت‌های دور از دسترس ریشه‌ها بدون مصرف خواهد ماند.

چنان‌که اشاره شد باید سوراخ‌هایی در قسمت زیرین گلدان جدید برای زهکشی تعبیه گردد تا آب اضافی از گلدان خارج شود. باقی ماندن آب در محیط ریشه‌ها باعث خارج شدن اکسیژن از آن و در نهایت خفگی ریشه و پوسیدگی آن‌ها می‌شود. پس باید قبل از تعویض از سوراخ‌های موجود در ته‌گلدان مطمئن شوید.

#### مراحل تعویض گلدان

برای تعویض گلدان باید مراحل زیر را به ترتیب انجام دهید:

۱- ابتدا از وجود سوراخ در ته‌گلدان مطمئن شوید.

۲- اگر از گلدان سفالی استفاده می‌کنید، بر روی سوراخ ته آن تکه‌ای کوچک از گلدان شکسته قرار دهید و لایه‌ای خرده‌سنگ بریزید. اگر از گلدان پلاستیکی استفاده می‌کنید مقداری خرده‌سنگ در ته گلدان و بر روی سوراخ‌های

موجود بریزید. این لایه هنگام خروج آب اضافی مانع از شست و شوی خاک از ته گلدان می شود و عمل زهکشی (خروج آب) را آسان می کند.

- ۳- بر روی لایه ی خرد شده سنگ لایه ای شن ریز برای زهکشی و جلوگیری از شسته شدن خاک گلدان بریزید.
- ۴- بر روی لایه ی شن ریز، لایه ای زغال چوب خرد شده بریزید. این زغال، دارای منافذ و خاصیت جذب کنندگی شدید است، بعضی از مواد مضر در آب را (مثل کلر و سایر مواد سمی ترشح شده از ریشه) جذب می کند و مانع جمع شدن آن ها در محیط ریشه می شود و از مسموم شدن ریشه و در نهایت پوسیدگی آن جلوگیری می کند.
- ۵- بر روی لایه های ماسه و زغال چوب، به ضخامت سه تا چهار سانتی متر خاک آماده شده را بریزید و سطح خاک را یکنواخت کنید.

۶- گلدان محتوی گیاه آپارتمانی را، که يك ساعت قبل از تعویض کاملاً آبیاری کرده اید، با دست چپ طوری بگیرید که بوته ی گیاه بین دو انگشت وسط و اشاره قرار گیرد و با دست راست ته گلدان را بگیرید و برگردانید و لبه ی گلدان را به آرامی به کنار میز یا هر چیز محکم دیگری بزنید به طوری که خاک اطراف ریشه از گلدان جدا شود و بعد با کمک دست چپ آن ها را نگه دارید.

۷- چنان که گیاه به صورت واژگون در دست چپ شما قرار دارد، با دقت و با کمک دست راست ریشه ی متراکم ته گیاه را از حالت تراکم درآوردید تا تارهای کشنده، به صورت آویزان درآیند.

۸- سپس گیاه را در داخل و وسط گلدان قرار دهید، به طوری که گیاه در مرکز گلدان قرار گیرد و به تدریج با بیلچه خاک آماده شده را به فضای خالی بین توده ی ریشه و خاک و جدار گلدان اضافه کنید.

۹- به تدریج که خاک را اضافه می کنید، چندین بار گلدان را تکان دهید و به آرامی کف آن را به زمین بکوبید تا هوای منافذ خاک خارج شود و خاک به ریشه بچسبد. در این حالت سطح خاک کمی پایین می رود که می توانید آن را مجدداً با خاک پر و سطح خاک را با دست صاف کنید.

۱۰- گلدان را به آرامی آبیاری کنید و مدت چند روز تا يك هفته آن را در محلی سایه دار و خنک (برای جلوگیری از عمل تبخیر از سطح برگ ها) نگه دارید تا ریشه به راحتی بتواند در خاک جدید رشد و نفوذ کند. بعد از سپری شدن این مدت می توانید گلدان را به محل اصلی منتقل کنید.

## ۶-۱۹ آشنایی با اصول کاشت گل و گیاه

### • زمان مناسب کاشت بذر

بهترین زمان کاشت بذر گیاهان گل دار در باغچه و در محل آفتاب گیر، بعد از سپری شدن فصل سرما و یخبندان، در آغاز بهار و همزمان با گرم شدن هواست. پس باید، به محض این که هوا شروع به گرم شدن کرد و درجه ی حرارت

محیط خارج از منزل به بیش از ۱۲ تا ۱۵ درجه‌ی سانتی‌گراد رسید، به کشت بذر گل‌ها در بستر مربوط به هریک اقدام کنید و به دقت با آبپاش بستر را آبیاری کنید تا بذرها و گیاهان کوچک مثل گل‌های جعفری و اطلسی رشد کنند.

#### • عمق مناسب کاشت بذر

ضخامت قشر خاکی که در زمان کاشت روی بذر ریخته می‌شود، در رویش گیاه تأثیری زیاد دارد. باید توجه کنید، چنانچه بذرها را در عمق زیاد بکارید، به علت رطوبت زیاد خاک، مقدار کم هوا و زیاد بودن عمق کاشت، بذرها دیر جوانه می‌زنند در نتیجه گیاهان ضعیف می‌شوند یا ممکن است بر اثر این عوامل پوسیده شوند یا از بین بروند و زحمات شما بی‌نتیجه بماند. به طور کلی ضخامت خاکی که روی بذرها می‌ریزید باید معمولاً دو تا سه برابر قطر آن‌ها باشد. هرچه بذرها درشت‌تر باشند عمق کاشت یا خاکی که روی آن‌ها می‌ریزید، بیشتر می‌شود. مثلاً بذر گل لادن از بذر گل اطلسی و گل ناز درشت‌تر است، پس عمق کشت بذرها را باتوجه به این تناسب در نظر بگیرید. همچنین، برای پاشیدن بذره‌ای ریز باید آن‌ها را به مقدار پنج برابر وزنشان با ماسه بادی مخلوط کنید و بر روی زمین پاشید. این عمل باعث می‌شود بذرها در سطح خاک یکنواخت پخش شوند، ضمن این که در مصرف آن‌ها نیز صرفه‌جویی به عمل می‌آید.

#### • مواظبت از باغچه پس از سبز شدن بذرها

اصول مراقبت از باغچه عبارت‌اند از آبیاری (در واحد کار بعدی به طور مفصل اشاره شده است)، وجین‌کردن، تُنک‌کردن، سیخک‌زدن خاک باغچه (سله شکنی به منظور تهویه‌ی آن) و تکمیل مواد غذایی براساس نیاز گیاهان از طریق تغذیه با کودهای شیمیایی.

الف) وجین‌کردن: حذف یا نابود کردن علف‌های هرز باغچه را با کمک وسایل مختلف وجین‌کردن می‌نامند. معمولاً در باغچه‌ها و کنار گیاهان باغچه‌ای، مقدار زیادی علف‌های هرز و مضر نیز رشد می‌کنند این گیاهان و علف‌های هرز بر اثر وجود شرایط مناسب سبز می‌شوند و رشد و نمو می‌کنند و به رشد ضعیف و کم گیاهان اصلی منجر می‌شوند. بذر علف‌های هرز ممکن است به کمک آب، باد، پرندگان یا با بذر گل‌های کاشته شده وارد باغچه شوند. با رویش علف‌های هرز مواد غذایی و آب مورد نیاز گیاهان باغچه کاهش می‌یابد. به علاوه این علف‌ها ممکن است با سایه انداختن روی گیاهان از رسیدن نور کافی به آن‌ها جلوگیری کنند و در نتیجه گیاه کم رشد و ضعیف شود. پس بهتر است برای جلوگیری از این‌گونه مشکلات، به محض سبز شدن علف‌های هرز آن‌ها را بادست یا وسایل وجین‌کن، در زمانی که رطوبت خاک مناسب است، از بین ببرید تا باغچه‌ای یکدست و پر از گل‌های رنگارنگ داشته باشید. ب) تُنک کردن: به عمل حذف گیاهان اضافی کشت شده در خاک به منظور ایجاد فاصله‌ی مناسب بین آن‌ها برای

رشد و گلدهی بهتر، تُنک کردن می‌گویند. به دو دلیل عمل تُنک کردن انجام می‌شود:

۱- هنگام کاشتن بذر گل‌ها، تعداد زیادی بذر در خاک باغچه کاشته می‌شود که ممکن است مقدارشان در یک نقطه زیادتر باشد.

۲- برای به دست آوردن گیاهان بزرگ، با رشد مناسب جهت گل‌دهی، باید تعداد بذرهای کاشته شده در خاک در حدی معین باشد. بنابراین، باید با حذف گیاهان اضافی (تُنک کردن) تعداد گیاهان کاشته شده در واحد سطح و فاصله‌ی بین آن‌ها را به صورت دلخواه در آورید.

ج) سیخک زدن خاک یا سله شکنی: در خاک‌های سنگین (رسی)، پس از هر دفعه آبیاری قسمت‌های بالایی آن سفت و سخت می‌شود و تهویه را مشکل می‌کند، حتی در بعضی از موارد به طور کلی باعث سر برنیارودن گیاهان جوان از خاک می‌شود. این قشر نفوذ ناپذیر را سله می‌گویند و به عمل از بین بردن سله، سیخک زدن خاک یا سله شکنی می‌گویند. سیخک زدن برای بهتر کردن شرایط محیطی خاک (به منظور رشد و نمو گیاهان کاشته شده) عملی بسیار مفید است. برای سیخک زدن از وسایلی که برای وجین کردن به کار می‌برید، می‌توانید استفاده کنید.

## ۷-۱۹ آشنایی با اصول آبیاری گل و گیاه

### آب و کیفیت آن

در اکثر منازل از آب شهری (لوله‌کشی) برای آبیاری گیاهان آپارتمانی استفاده می‌کنند. این کار در تابستان برای گیاه‌گلدانی ایجاد مشکل نمی‌کند، اما در فصول سرد مثل پاییز و زمستان که آب لوله‌کشی سرد است گیاهان با شوک سرمایی مواجه می‌شوند و صدمه می‌بینند. بهترین درجه‌ی حرارت آب برای آبیاری گیاهان آپارتمانی، درجه‌ی حرارت یکسان با درجه‌ی حرارت اتاق نگهداری گلدان‌هاست (۱۶ درجه‌ی سانتی‌گراد). برای داشتن آب با چنین درجه‌ی حرارتی می‌توانید آب پاش را پس از پر کردن با آب، برای مدتی در گوشه‌ی اتاق بگذارید تا درجه‌ی حرارت آن برابر با درجه‌ی حرارت اتاق شود، سپس اقدام به آبیاری کنید. همچنین می‌توانید مقداری آب گرم به آب لوله‌کشی اضافه کنید تا درجه‌ی حرارت آن با درجه‌ی حرارت اتاق تقریباً یکسان شود. آب لوله‌کشی معمولاً دارای مقدار چشمگیری فلئوئور و کلر است که برای بعضی از گیاهان حساس (مانند گندمی) مضر است و استفاده‌ی پی‌درپی از این آب باعث ایجاد لکه‌های قهوه‌ای رنگ روی برگ‌ها و یا سوختگی نوک برگ‌ها می‌شود.

### شرایط آبیاری درخت و گلدان و دوره‌ی آبیاری

آبیاری یک گل آپارتمانی به عواملی مختلف مانند نوع خاک گلدان، نوع گیاه، مرحله‌ی رشد گیاه، میزان ریشه‌ی گیاه، درجه‌ی حرارت و رطوبت خاک بستگی دارد. همه‌ی این عوامل در میزان و تعداد دفعات آبیاری دخالت دارند. به طور کلی اگر آب داده شده به گلدان، به راحتی در آن جریان یابد و آب اضافی از منافذ زیر گلدان خارج شود، در

این حالت باید مطمئن باشید که آبیاری به درستی انجام گرفته است. همچنین واضح است گیاهانی که در اتاقی گرم و خشک نگهداری می شوند، در مقایسه با گیاهانی که در محیطی خنک ترند و رطوبت آن نیز بیشتر است به میزان آبیاری بیشتری نیاز دارد. بهترین قانونی که می توانید در آبیاری گلدان ها از آن پیروی کنید این است که هرگاه سطح خاک (هنگام لمس کردن آن) خشک باشد گیاه به آب احتیاج دارد. هنگام مسافرت برای آبیاری گلدان ها، ظرف پلاستیکی در داری را انتخاب کنید و فیلته ای پنبه ای از کف هر گلدان (سوراخ های زیرگلدان) به داخل آب وصل و ظرف را پر از آب کنید. به تدریج که آب گلدان مصرف می شود فیلته آب مورد نیاز گیاه را به ریشه ها می رساند. چنانچه مسافرت شما طولانی است می توانید یک بطری آب را به صورت وارونه در آب ظرف بگذارید. به تدریج که آب ظرف مصرف می شود آب بطری جای آن را می گیرد. در نتیجه گیاه با کمبود آب مواجه نخواهد شد.

#### ۸-۱۹ آشنایی با اصول کوددهی و محلول پاشی و اهمیت آن در رشد و نمو گیاه

به کلیه مواد ترکیباتی که برای تحریک رشد و تأمین مواد غذایی گیاهان به محیط کشت آن ها اضافه می شود، کود اطلاق می گردد و به دو گروه آلی (بقایای گیاهی و جانوری) و معدنی تقسیم بندی می شوند. کودهای شیمیایی با نام های تجاری گوناگون در دسترس اند و برای رفع کمبود مواد غذایی گیاهان به کار می روند. این نوع از کودها به صورت مایع، پودر قابل حل در آب و دانه ای ساخته شده اند و از طریق خاک مصرف می شوند یا این که پس از مخلوط شدن با آب، آن را بر روی برگ ها می پاشند. کودهای مایع و پودرهای قابل حل در آب باید قبل از مصرف با نسبت های خاصی با آب مخلوط شوند و برای اطلاع از مقدار مورد نیاز کود و مقدار آب مصرفی، می توانید به کمک اطلاعات نوشته شده بر روی برچسب کودها آن ها را به کار ببرید. گفتنی است برای گیاهان باغچه ای علاوه بر استفاده ی خاکی از کودها، می توانید از محلول پاشی برگ های آن ها هم استفاده کنید، ولی در گیاهان آپارتمانی به دلیل حساس بودن برگ های آن ها، محلول پاشی کاربرد ندارد و یا به مقدار خیلی کم در بعضی از گیاهان آپارتمانی به کار می رود. و به همین سبب تنها می توانید از طریق خاک گلدان، گیاه را تغذیه کنید. اگر کود شیمیایی به مقدار نامناسب یا زیاد مصرف شود، به گیاهان صدمه می زند و برگ ها و ریشه ی آن ها را می سوزاند.

#### تغذیه ی گیاهان باغچه ای

تغذیه ی گیاهان از اهمیت خاصی برخوردار است، زیرا گیاهان در طول دوران رشد به دلایل مختلف مانند جذب و مصرف عناصر غذایی و وجود در خاک توسط ریشه ی گیاهان، یا شست و شوی این مواد از خاک با کمبود مواد غذایی مواجه می شوند. لذا برای جلوگیری از وقوع چنین حالتی لازم است از طریق محلول پاشی برگ ها یا اضافه کردن کود به خاک باغچه، گیاهان را تغذیه کنید.

### محلول پاشی برگ‌ها

از محلول پاشی برگ‌ها زمانی می‌توانید استفاده کنید که گیاهان علایم کمبود شدید را نشان می‌دهند. برای این کار از کودهای مخصوصی که به صورت مایع و پودرند، استفاده می‌شود. شما می‌توانید اطلاعات لازم برای مصرف کود و نیاز به آب را از برچسب‌های روی کودها و از فروشنده‌های مجاز به دست آورید. با مخلوط کردن کود و آب، محلولی به دست می‌آید که پس از آماده‌سازی، آن را در ظروف مخصوص محلول پاشی بریزید و آن را بر روی برگ‌ها بپاشید، توجه کنید که زمان محلول پاشی مهم است و رعایت نکات زیر ضرورت دارد:

- ۱- محلول پاشی را هنگام عصر و در زمان خنک بودن هوا انجام دهید.
- ۲- قبل یا بعد از محلول پاشی، باغچه را آبیاری کنید تا مواد غذایی جذب شده از برگ‌ها سریعاً در اندام گیاهان به حرکت درآیند و کمبود مواد غذایی جبران شود.

### کوددهی از طریق خاک

در تغذیه‌ی گیاهان باغچه‌ای از طریق خاک، باید مقدار نیاز به کود شیمیایی را از برچسب‌های روی کودها مشخص و در سطح خاک پخش کنید و سپس با شن‌کش، کودها را با خاک بپوشانید و بعد از آن باغچه را آبیاری کنید. بر اثر نفوذ آب، کودها کم‌کم در آب حل می‌گردند و به کمک ریشه‌ها جذب گیاهان می‌شوند و بعد از چند روز کمبود مواد غذایی در گیاهان برطرف می‌شود و رشد و نمو مطلوب خود را باز می‌یابند.

### تغذیه‌ی گیاهان آپارتمانی

تغذیه‌ی اصولی و منظم گیاهان آپارتمانی ضروری است، چون مواد غذایی در مخلوط‌های خاک گلدان‌ها به علت کوچک بودن حجم آن‌ها کم است و به مرور زمان که گیاهان رشد می‌کنند، از مقدار مواد غذایی موجود در خاک گلدان‌ها کاسته می‌شود. زیرا آب محلول سریع بخار نمی‌شود و برگ‌ها برای جذب مواد غذایی زمان کافی در اختیار خواهند داشت. محلول پاشی در هنگام ظهر برگ‌ها را می‌سوزاند و به گیاه صدمه می‌زند. همچنین، نسبت حجم ریشه‌ی گیاهان آپارتمانی به حجم خاک گلدان‌ها، در مقایسه با گیاهان باغچه‌ای، زیاد است و ریشه‌ها مواد غذایی کمتری برای مصرف دارند. باقی‌مانده‌ی مواد غذایی هم، به مرور زمان بر اثر آبیاری‌های مکرر، از گلدان‌ها خارج می‌گردد و در نهایت گیاهان دچار کمبود مواد غذایی می‌شوند. لذا، به منظور تغذیه‌ی گیاهان آپارتمانی به انواع کودهای شیمیایی در شکل‌های مایع و پودری آن‌ها نیاز است و در بازار موجودند. برای تغذیه‌ی گیاهان آپارتمانی، پس از تعیین مقدار کود آن را با آب مخلوط کنید و بر روی خاک گلدان‌ها بریزید تا از زیر آن‌ها خارج شود. در این موقع خاک گلدان‌ها با آغشته شدن به کود جذب ریشه خواهد شد و پس از گذشت چند روز، علایم کمبود مواد غذایی برطرف می‌شود.

## ۹-۱۹ شناسایی اصول سازگار کردن گیاه با محیط جدید

- برای آنکه گیاه در هفته های اول انتقال به منزل صدمه ی کمتری ببیند، رعایت نکته های مهم زیر ضروری است:
- ۱- در هفته ی اول دفعات آبیاری را افزایش دهید تا ریشه بتواند کمبود آبی را که از دست می دهد، جبران کند.
  - ۲- به کمک آب فشان، تا حد امکان چندین بار در روز برگ های گیاه را آبپاشی کنید تا مقدار کمتری از آب را به صورت تبخیر از سطح برگ ها از دست بدهد.
  - ۳- در روزهای اول باید گیاه را در محیطی نسبتاً خنک با دمای ۱۳ تا ۱۶ درجه ی سانتی گراد قرار دهید تا خنکی محیط، فعالیت گیاه را کاهش دهد و عمل تبخیر کم شود. این کار کمک زیادی به سازگاری گیاه می کند.
  - ۴- بهتر است از تابش مستقیم نور آفتاب به گیاه، حتی اگر گیاه طالب نور زیاد باشد، جلوگیری کنید. چون نور مستقیم آفتاب موجب افزایش فعالیت گیاه می شود، در نتیجه به آب بیشتری احتیاج پیدا می کند.
  - ۵- تا سه ماه پس از خرید، از دادن کود شیمیایی به گیاه خودداری کنید. چون هنگام خرید، در خاک گلدان، به اندازه ی کافی کود هست و بر اثر تغییر شرایط محیط، کمی از رشد گیاه کاسته می شود، در نتیجه مواد کمتری مصرف می شود. اضافه کردن کود در این زمان کاری بیهوده است.

## ۱۰-۱۹ آشنایی با اصول تکثیر گیاهان و روش های مهم تکثیر غیرجنسی

گیاهان را به دو روش جنسی و غیرجنسی تکثیر می کنند. تکثیر به روش جنسی از طریق کشت بذر انجام می گیرد. برای این منظور می توانید از جعبه ی کشت برای تهیه ی نشای گل استفاده کنید یا این که، پس از گرم شدن هوا، در بهار بذر ها را در باغچه بکارید.

در تکثیر به روش غیرجنسی برای تولید و ازدیاد گیاهان از اندام های آن ها استفاده می کنند، که عبارت اند از:

۱. قلمه زدن
۲. استفاده از ساقه ی رونده (خزنده)
۳. استفاده از پاجوش
۴. استفاده از پیاز مطبق و توپر
۵. استفاده از خوابانیدن
۶. غده (ریشه و ساقه های غده ای)
۷. تقسیم بوته
۸. پیوند زدن

### • استفاده از قلمه (قلمه زدن)

يك قلمه می تواند قطعه ای از ساقه، ریشه یا برگ باشد:

**الف) قلمه ی ساقه:** این نوع بهترین قلمه ای است که از گیاهان برداشت می شود و معمول ترین روش قلمه زدن است. قلمه ی ساقه ممکن است شامل ساقه ای کوتاه با چندین برگ تا يك ساقه ی خیلی کوتاه با يك برگ باشد که در این حالت این نوع قلمه را قلمه ی جوانه ی برگ می گویند. برای تهیه ی قلمه ی ساقه می توانید قسمتی از ساقه ی جوان گیاه را انتخاب و برگ های اضافی آن را قطع کنید و برگ های انتهایی را باقی بگذارید و با قیچی تیزی قلمه را از محل زیرگره جدا کنید. برای ریشه دار کردن قلمه، آن را در مخلوط خاک برگ و ماسه (از هر يك به مقدار مساوی) بکارید و سپس آن را آبیاری کنید. بعد از مدتی در محل تماس قلمه با محیط ریشه زایی، ریشه های نابه جا ظاهر می شوند. پس از این که ریشه ها ظاهر شدند، قلمه ی ریشه دار را باید به گلدان دارای خاک گلدان انتقال دهید. باید دقت کنید که محیط ریشه زایی نباید خشک یا خیلی مرطوب باشد، چون در دو حالت یاد شده قلمه ها از بین خواهند رفت. طول قلمه ها را باید حدود ۱۰ تا ۲۰ سانتی متر در نظر بگیرید و درجه ی حرارت محیط را حدود ۲۰ تا ۲۵ درجه ی سانتی گراد تنظیم کنید. به دلیل وجود برگ ها بر روی قلمه ها، احتمال تبخیر از سطح آن ها زیاد است. به همین جهت بهتر است برای حفظ رطوبت، بالای بستر ریشه زایی را با نایلون بپوشانید. در گیاهان فیکوس الاستیکا، و برگ انجیری از این روش استفاده می شود.

**ب) قلمه ی ریشه:** بعضی از گیاهان را می توان از طریق قلمه ی ریشه تکثیر کرد. برای این کار ریشه را به چند قطعه ی مساوی تقسیم کنید و در مخلوط خاکی (خاک برگ و ماسه) که برای آن تهیه شده است، بکارید آبیاری کنید. بهترین زمان برای گرفتن قلمه اواخر فصل زمستان و اوایل فصل بهار است، چون ریشه ی گیاه دارای مواد غذایی زیادی است. باید مراقب بود که قلمه ی ریشه در داخل خاک به صورت معکوس کشت نشود. گیاه «به ژاپنی» با این روش تکثیر می شود.

**ج) قلمه ی برگ:** در این نوع قلمه از پهنک برگ و دم برگ به تنهایی یا از هر دو استفاده می کنند. در قسمت زیرین برگ، ریشه ها و شاخه های نابه جا تشکیل می شود و رشد می کند و برگ اولیه به تدریج از بین می رود. برای تهیه ی این نوع قلمه برگ را با قیچی تیزی به قسمت های مساوی تقسیم و در مخلوط ریشه زایی کشت کنید، به طوری که دوسوم طول قلمه در داخل مخلوط قرار بگیرد و يك سوم بقیه خارج از آن و در تماس با هوا باشد، سپس اقدام به آبیاری کنید. (مثل سانسوریا). همچنین می توانید برگ را بدون تقسیم کردن، پس از قطع کردن رگ برگ های اصلی بر روی بستر ریشه زایی قرار دهید و برای تماس بیشتر برگ با محیط کشت، چند سنگ ریزه بر روی برگ بگذارید. ریشه ها از محل های قطع شده خارج و گیاه جدیدی تولید می شود. (مثل بگونیا رکس). در هر دو حالت حفظ رطوبت محیط برای ریشه زایی ضروری است. از پهنک برگ یا دم برگ برای تهیه ی قلمه ی برگی نیز استفاده می کنند.

در این حالت از انتهای دم برگ یا از بخش زیرین رگ برگ‌های اصلی، ریشه‌زایی و شاخه‌دهی آغاز می‌شود و گیاه جدید تازه‌ای به دست می‌آید. (مثل بنفشه‌ی آفریقایی و پپرومیا).

#### • استفاده از ساقه‌ی خزنده یا رونده

ساقه‌های رونده، ساقه‌های هوایی‌اند که از طوقه‌ی گیاه (محل اتصال ساقه به ریشه) منشعب می‌شوند و معمولاً در سطح خاک می‌خزند و مواد غذایی خود را از گیاه اصلی به دست می‌آورند. در انتهای ساقه، چندین گیاه جوان با تعدادی برگ و مقداری ریشه تولید می‌شود که آن‌ها را با قیچی تیز از گیاه اصلی جدا و در محیط خاک گلدان کشت می‌کنند. (مثل گندمی).

#### • استفاده از پاجوش

در بسیاری از گیاهان دایمی، در محل طوقه‌ی گیاه جوانه‌هایی شروع به رشد و نمو می‌کنند و در اطراف گیاه اصلی شاخه می‌زنند و رشد می‌کنند. در فصل بهار می‌توان خاک اطراف شاخه‌ها را کنار زد و آن‌ها را با مقداری ریشه از گیاه اصلی جدا کرد و در محیط رشد جدید کاشت. هریک از قطعات جدا شده‌ی ساقه‌های دارای ریشه را پاجوش می‌گویند. بسیاری از درختان و درختچه‌های زیتنی را پاجوش می‌دهند و شما می‌توانید با استفاده از این روش گیاهان جدید زیادی به دست آورید. (مثل انواع یاس و پیچ امین الدوله).

#### • استفاده از پیازمطبق

بعضی از گیاهان پیاز دارند. این پیازها از ورقه‌های به هم پیوسته‌ای به نام فلس تشکیل یافته‌اند. پس از کشت پیازها در خاک باغچه هر ساله در کنار پیاز اصلی، پیاز یا پیازهای جدیدی تولید می‌شوند که هریک از آن‌ها گیاه و گل جدیدی تولید خواهند کرد. بعضی از پیازها در سال اول تولید، کوچک است و اصطلاحاً بچه پیاز (پیازچه) نامیده می‌شود. این پیازها در سال اول کاشت، گل تولید نمی‌کنند و باید یک سال آن‌ها را در باغچه بکارید تا مواد غذایی بیشتری در داخل پیازها اندوخته شود و در سال دوم کاشت به گل بنشینند. (مثل پیازهای گل لاله و سوسن).

#### • خوابانیدن

خوابانیدن روش‌های گوناگونی دارد ولی دو روش عمده در ازدیاد گیاهان باغچه‌ای و آپارتمانی به کار می‌رود که عبارت‌اند از خوابانیدن ساده در بعضی از گیاهان باغچه‌ای مثل پیچ امین الدوله و یاس و خوابانیدن هوایی یا چینی در گیاهان آپارتمانی مثل فیکوس الاستیکا و کروتون. برای خوابانیدن ساده می‌توانید در اوایل بهار، شاخه‌ی نازک و قابل انعطاف گیاه را در شیار، که در زمین حفر کرده‌اید، بگذارید و برای تسریع در ریشه‌زایی بر روی ساقه با چاقوی تیز زخم‌هایی بزنید و روی آن‌ها با خاک بپوشانید. بعد از گذشت چندین ماه ریشه‌های نابه‌جا در قسمت زخم شده ظاهر می‌شود. در اوایل سال بعد، زمانی که گیاه هنوز فعالیتش را شروع نکرده، خاک را کنار بزنید و گیاه را همراه با ریشه‌های تشکیل یافته از گیاه مادری با قیچی تیز جدا کنید و در محل جدیدی از باغچه بکارید.

برای انجام خوابانیدن هوایی بر روی شاخه برشی به طور مورب و رو به بالا به طول ۲ تا ۲/۵ سانتی متر در زیر جوانه ایجاد کنید. توجه کنید که بیش از نیمی از شاخه بریده نشود وگرنه ساقه در محل برش خواهد شکست. برای جلوگیری از شکستن ساقه می‌توانید از قطعه چوب کوتاهی به جای قیم استفاده کنید و ساقه را به آن ببندید. بعد از ایجاد برش بر روی ساقه، اطراف برش را با خزه یا خاک اری پوشیده و ضد عفونی شده‌ی مرطوب به ضخامت ۲/۵ سانتی متر بپوشانید. برای نگهداری خزه یا خاک اری در اطراف ساقه و جلوگیری از تبخیر رطوبت آن، از پوشش نایلونی استفاده کنید و با بستن قسمت بالا و پایین پوشش نایلونی، آن را روی ساقه ثابت کنید. پس از مدتی ریشه از محل برش ظاهر و به اندازه‌ی کافی طویل می‌شود. در این زمان است که می‌توانید ساقه را از زیر محل ریشه قطع کنید و گیاه ریشه‌دار را با توده‌ی خزه‌ی اطراف آن به گلدان حاوی خاک مرغوب انتقال دهید.

### • ریشه‌ی غده‌ای

ریشه‌های بعضی از گیاهان مواد غذایی را در خود ذخیره می‌کنند و به صورت غده در می‌آیند که از این ریشه‌ها برای تکثیر آن‌ها استفاده می‌کنند. (مانند غده‌های کوکب). در گیاه کوکب جوانه‌های شاخه فقط بر روی قسمت زیرین ساقه‌های سال قبل تشکیل می‌شوند. بنابراین برای تکثیر، ریشه‌های غده‌ای این گیاه را به نحوی تقسیم کنید که هر یک از غده‌ها دارای یک یا دو جوانه‌ی ساقه باشد. بعد از جدا کردن ریشه‌های غده‌ای آن‌ها را در خاک بکارید.

۱- زمان جدا کردن ریشه‌های غده‌ای، اوایل بهار است. پس برای ظاهر شدن ساقه‌ها می‌توانید قبل از تقسیم ریشه‌ها، آن‌ها را مدتی در ماسه‌ی مرطوب بگذارید تا جوانه‌های در حال خواب برای ایجاد ساقه‌ها فعال شوند و رشد کنند. سپس به آرامی و با دقت با چاقویی تیز و تمیز ریشه‌ها را از یکدیگر جدا کنید. در این صورت هر قطعه‌ی جدا شده، دارای یک یا دو شاخه با مقداری ریشه خواهد بود.

۲- ریشه‌های غده‌ای قدیمی کوکب در هر سال از بین می‌روند، ولی ریشه‌های غده‌ای بگونبای پیازی در هر سال رشد بیشتری می‌کنند و حجیم می‌شوند.

### ساقه‌های غده‌ای

یک غده دارای تمامی اعضای یک ساقه است و می‌توان گفت این اندام یک ساقه‌ی تغییر شکل یافته است که در داخل خاک رشد می‌کند و در بخش انتهایی آن مواد غذایی اندوخته می‌شود و به صورت برجسته و غده‌ای شکل در می‌آید. این اندام در سبب زمینی و بعضی از گیاهان زینتی مانند کالادیوم دیده می‌شود. بر روی ساقه‌های غده‌ای چشم‌هایی است که از یک یا چند جوانه تشکیل یافته است. این جوانه‌ها پس از رشد، ساقه‌های گیاه را تولید می‌کنند. زمان تکثیر کالادیوم اوایل بهار است، در این زمان می‌توانید با استفاده از چاقوی تیز و تمیز هر یک از

ساقه‌های جدید را با قسمتی از ریشه جدا کنید و هر يك از قطعات را در بستری از خاك سبك كشت کنید. بعد از كاشت كم كم گیاه رشد و نمو می‌کند و بزرگ می‌شود.

#### • تقسیم بوته

در بعضی از گیاهان آپارتمانی مانند نخل مرداب و سرخس و بعضی از گیاهان باغچه‌ای مانند داوودی، تعداد زیادی ساقه از يك دسته ریشه خارج می‌شود و بعد از چند سال تعداد ساقه‌ها بیشتر می‌شود. در این زمان باید در اوایل بهار گیاه را به همراه ریشه از خاك خارج کنید و سپس با چاقویی تیز آن را به چند قسمت مساوی تقسیم کنید، به طوری که هر قسمت دست‌کم دارای ریشه‌های کافی و يك یا چند ساقه یا جوانه باشد. سپس هر قسمت را، که يك گیاه كامل است، در گلدان یا در باغچه (بستگی به نوع گیاه دارد) بکارید. سپس آن را آبیاری کنید.

#### • پیوند زدن

پیوند زدن نوعی تکثیر است که در آن شاخه یا جوانه‌ی گیاهی که «پیوندك» نامیده می‌شود، بر روی گیاه دیگری، که پایه نام دارد و سازگار با پیوندك است، به طریقی قرار می‌دهند که محل پیوند بهم جوش بخورد و چون گیاهی مستقل به رشد خود ادامه دهد. پیوند زدن در گیاهان آپارتمانی کمتر متداول است و فقط در بعضی از گونه‌های کاکتوس و گیاه باغچه‌ای رُز به کار می‌رود. در اینجا فقط روش پیوند رُز توضیح داده می‌شود. بهترین نوع پیوند برای رُز، پیوند جوانه است که از پیوند يك جوانه‌ی پیوندك بر روی پوست شاخه به منزله‌ی پایه انجام می‌گیرد و سپس محل پیوند را با نوارهای مخصوص پیوند می‌بندند. موقع انجام این نوع پیوند زمانی است که گیاه فعال است و پوست به راحتی از چوب جدا می‌شود، یعنی اواخر اردیبهشت و اوایل خرداد ماه. پیوند جوانه‌ای که در رُز بیشترین کاربرد را دارد، پیوند جوانه‌ی شکمی یا T نامیده می‌شود.

برای انجام پیوند شکمی بر روی شاخه‌ای که می‌خواهید پیوند بزنید با نوک چاقوی پیوندزنی در محل مناسب يك شكاف افقی بزنید، به طوری که فقط پوست بریده شود، ایجاد کنید. سپس، يك شكاف عمودی درست از وسط شكاف افقی ایجاد کنید. به این ترتیب برشی به شکل T روی شاخه درست می‌شود. وقتی برشی به شکل T بر روی ساقه آماده شد، پیوندك حاوی جوانه را از شاخه‌های که قبلاً آماده کرده‌اید با چاقویی تیز از شاخه جدا کنید. چنانچه در پشت پیوندك قسمتی از چوب شاخه باقی مانده باشد، آن را با حرکت آهسته‌ی ناخن از پیوندك جدا کنید و پیوندك را در شكاف محل برش پایه بگذارید، طوری که پوست پیوندك كاملاً به دیواره‌ی شاخه‌ی پیوند بچسبد. توجه کنید نگه داشتن دمبرگ بر روی جوانه‌ی پیوندك ضروری است. سپس لبه‌های دو پوست ساقه را بر روی پیوندك بگذارید و با نوار پلاستیکی محل پیوند را ببندید. بعد از يك هفته مشخص می‌شود که عمل پیوند

موفقیت آمیز بوده یا خیر؟ اگر پیوندك سبز باشد و دمبرگ خشك شده باشد و با فشار انگشت بیفتد، عمل پیوند با موفقیت انجام گرفته است. اگر پیوندك تغییر رنگ داده باشد و قهوه‌ای شود و دمبرگ خشك شده باشد و به آن بچسبد و جدا نشود، عمل پیوند با موفقیت انجام نگرفته است.

#### ۱۱-۱۹ آشنایی با تعریف آفت

آفات به جانورانی گفته می‌شود که به گیاه و اندام‌های گیاهی و محصولات کشاورزی آسیب می‌رسانند. بخش عمده‌ای از آفات را حشرات تشکیل می‌دهند. حشرات با جویدن یا با فرو بردن خرطوم خود به داخل بافت‌های گیاهان، باعث صدمه زدن و اختلال در فعالیت‌های حیاتی آن‌ها می‌شوند. از این رو آن‌ها را به سه گروه زیر تقسیم می‌کنند:

۱- آفت‌های تغذیه‌کننده از شیرهای گیاهان (آفت‌های مکنده)

۲- آفت‌های برگ و ساقه‌خوار یا جونده‌ی برگ‌ها و ساقه‌های گیاهان

۳- آفت‌های خاکری

#### ۱۲-۱۹ آشنایی با آفت‌های مهم گیاهی در منزل و راه‌های مبارزه با آن‌ها

آفت‌های تغذیه‌کننده از شیرهای گیاهان (آفت‌های مکنده)

این آفت‌ها مواد لازم برای ادامه‌ی زندگی خود را با مکیدن شیرهای گیاهان به کمک خرطوم‌هایی که دارند به دست می‌آورند و نه تنها باعث کم شدن رشد گیاهان می‌شوند، بلکه اغلب شکل اندام‌های گیاهان را تغییر می‌دهند و ظاهر آن‌ها را ناپسند می‌کنند.

مهمترین این آفت‌ها عبارت‌اند از:

۱- شته‌ها: حشراتی کوچک با بدن گلابی شکل یا کروی‌اند که به برگ‌های جوان حمله می‌کنند و شیرهای گیاهی را با خرطوم خود می‌مکند، مانع از رشد و باز شدن گل‌ها می‌شوند، برگ‌ها را تغییر شکل می‌دهند و در نهایت باعث خشك شدن آن‌ها می‌شوند. شته‌ها در رنگ‌های مختلف سبز، زرد و سیاه دیده می‌شوند. در گیاهانی که شدیداً آلوده شده‌اند، شته‌ها شیرهای اضافی را از خود ترشح می‌کنند و بر روی برگ‌ها و ساقه‌های آن‌ها می‌ریزند. در این صورت برگ‌ها دارای ماده‌ای چسبنده می‌شوند و شیرهای تراوش شده به دلیل شیرین بودن، باعث جلب و جذب مورچه‌ها می‌گردد.

۲- مگس سفید گلخانه‌ای: این آفت معمولاً در شرایط آب و هوایی مرطوب فعالیت می‌کند و در گلخانه‌ها و پاسیوهای منازل مشاهده می‌شود. حشرات کامل خیلی کوچک و به طول يك تا دو میلی‌متر با بال‌های سفید رنگ‌اند و اغلب به صورت لکه‌هایی سفید روی برگ‌ها و ساقه‌ی گیاهان آپارتمانی دیده می‌شوند و تخم‌های خود را در سطح زیرین برگ‌ها می‌گذارند. این آفت نیز مانند شته از شیرهای گیاهی تغذیه می‌کند و باعث ضعیف شدن

آن‌ها می‌شود. (مثل مگس‌های سفید بگونیا، شمعدانی، سرخس‌ها و...). برای مبارزه می‌توان با سموم سیستمیک توصیه شده روی گل‌ها و سایر گیاهان با رعایت نکات ایمنی، سمپاشی کرد و این آفت را از بین برد.

### آفت‌های برگ و ساقه‌خوار

این دسته از آفت‌ها دارای آرواره‌اند و اندام‌های گیاهی مانند ساقه و برگ‌ها را می‌خورند و باعث خشک شدن گیاهان می‌شوند. بعضی از این آفت‌ها به صورت حشره‌ی کامل‌اند و از اندام‌های گیاهی تغذیه می‌کنند (مثل تریپس‌ها)، ولی در بعضی دیگر، لاروها یا نوزادان آفت‌اند که از ساقه‌ها و برگ‌های گیاهان تغذیه می‌کنند و به گیاهان صدمه می‌زنند. (مثل لاروهای بعضی از پروانه‌های شب پرواز یا شب‌پره‌ها). تریپس‌ها حشرات سیاه رنگ و ریزی‌اند که در اکثر منازل بر روی بعضی از گیاهان آپارتمانی دیده می‌شوند تریپس‌ها عموماً شیره گیاهی را می‌مکند. باعث بد شکل شدن آن‌ها می‌شوند و در نهایت رشد گیاهان را متوقف می‌کنند. (مانند تریپس‌های بگونیا، کروتون). شب‌پره‌ها دارای چهار مرحله‌ی رشد یعنی تخم، لارو (کرم)، شفیره و بلوغ‌اند. شب‌پره‌ها در مرحله‌ی لاروی برای گیاهان مضرند و با مشاهده‌ی آن‌ها بر روی برگ‌ها و ساقه‌ها می‌توانید با استفاده از سموم حشره‌کش آن‌ها را از بین ببرید. حشره کامل این آفت در مرحله‌ی بلوغ، به علت داشتن خرطوم بلند فقط می‌تواند از شهد گل‌ها استفاده کند. از این رو برای گیاه مضر نیست. آفت‌های خاکزی این آفت‌ها، به اندام‌های زیرزمینی گیاهان مانند ریشه‌ها، غده‌ها، پیازها یا برگ‌های نزدیک به سطح خاک صدمه وارد می‌کنند و عبارت‌اند از:

۱- **خرخاکی:** این حشره در نواحی مرطوب فعالیت دارد و از مواد پوسیده‌ی گیاهی و خاک برگ تغذیه می‌کند و هنگامی که جمعیت آن‌ها زیاد شود به ریشه‌های سطحی و جوانه‌هایی که تازه سبز شده‌اند، صدمه می‌زند. بدن این آفت بندبند است و دارای پاهای زیاد و به رنگ خاک است. فعالیت این حشره در شب است و روزها در لابه‌لای خاک و پناهگاه‌های دیگر پنهان می‌شود.

۲- **لاروهای بعضی از مگس‌ها:** این آفت در داخل غده‌ها و پیازهای گیاهانی مانند نرگس و لاله زندگی می‌کند و مانع از سبز شدن آن‌ها پس از کاشت می‌شود. این لاروها پس از تکمیل دوران تغذیه در داخل پیازها به شفیره و در نهایت به حشره‌ی کامل تبدیل و از خاک خارج می‌شوند.

۳- **کرم‌های مقتولی:** این آفت‌ها، لارو بعضی از سوسک‌ها هستند که بدن آن‌ها استوانه‌ای شکل با پوشش سخت و صاف‌اند و از ریشه‌های جوان گیاهان آپارتمانی تغذیه می‌کنند. همچنین این لاروها در داخل غده‌ها و پیازها تونل می‌زنند و آن‌ها را از بین می‌برند.

۴- **حلزون‌ها:** چند نوع حلزون در گلخانه‌هاست که بر روی گیاهان زینتی و آپارتمانی زندگی می‌کنند و در شب از قسمت رویی برگ‌ها تغذیه می‌کنند و مسیر حرکت آن‌ها با ترشحات نقره‌ای رنگی که از خود باقی می‌گذارند،

مشخص می‌شود. این آفت روزها در پناهگاه‌ها مخفی می‌ماند. برای مبارزه با بعضی از آفت‌های خاکری مانند حلزون می‌توانید از طعمه‌های مسموم استفاده کنید.



### ۱۳-۱۹ آشنایی با ویژگی‌های چند نوع گیاه فضای باز و روش کاشت آن‌ها

اسم فارسی: بنفشه

نام علمی: (Viola tricolor)

خانواده: بنفشه (Violaceae)

کاربرد: گل بنفشه را به سبب تنوع رنگ و زیبایی خاصش می‌توان در قسمت‌های مختلف باغچه، ویلاها، حتی مکان‌های اداری، بیمارستانی و شهری، تراس‌ها و جلوی پنجره‌ها کشت کرد. همچنین دم کرده‌ی گل‌های بنفشه خواص دارویی دارد.

مشخصات: بنفشه گیاهی است دوساله، دارای برگ‌های بیضی شکل به رنگ سبز تند و گل‌هایی به رنگ‌های مختلف از سفید خالص تا بنفش خیلی سیر و گاهی نیز به صورت سه رنگ دیده می‌شود. گیاه بنفشه کم و بیش بر روی زمین پخش می‌شود و فقط گل‌های آن حالت نیمه ایستاده دارند. ارتفاع گیاه ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر و گل‌ها اندازه‌هایی مختلف دارند. این گیاه در مقابل سرما مقاوم است، حتی در زمستان در جای نیمه محفوظ در مقابل سرما مقاومت می‌کند. بنفشه انواع زودگل و دیرگل دارد. گیاهان زودگل در پاییز گل می‌دهند و در بهار سال بعد نیز دوباره گل می‌دهند و گل‌دهی آن‌ها در خرداد ماه متوقف می‌شود. گیاهان دیرگل از اردیبهشت تا مرداد گل می‌دهند.

روش کاشت: تکثیر بنفشه از طریق کاشت بذر انجام می‌گیرد. بذرها را می‌توانید پس از مخلوط کردن با ماسه در اوایل تیرماه در کرتی که تقریباً سایه دار است و با کودهای دامی پوسیده تقویت شده است، کشت کنید. خاک را باید به طور مداوم با آب پاش مرطوب نگه‌دارید. پس از این‌که بذرها سبز و به نشا تبدیل شد آن‌ها را بعد از دو یا سه ماه، که تا حدی بزرگ شدند، به باغچه منتقل کنید و با فاصله‌ی ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر از یکدیگر بکارید. همچنین می‌توانید گیاهان بنفشه را به جعبه‌های کوچک چوبی منتقل و در محلی مثل گلخانه تا بهار سال بعد نگهداری و سپس به کشت آن‌ها اقدام کنید. موقع انتقال نشاها باید دقت کنید که همیشه مقداری خاک در اطراف ریشه‌ها باشد. بنفشه را حتی می‌توانید موقعی که گل دارد، نیز جابه‌جا کنید.

نام فارسی: سرو

نام علمی: (Cupressus sp)

خانواده: (Cupressaceae)



کاربرد: سرو در باغچه‌ها به صورت تک‌درخت، در کنار راهروها و همچنین حاشیه‌ها یا در گوشه‌ای از سطوح چمن

کاشته می‌شود. کاشت آن در حاشیه‌ی باغ‌های بزرگ به صورت دیواره با فاصله‌های نسبتاً کم نیز کاربرد دارد. گاهی تعدادی از آن‌ها را در پارک‌ها هنگامی که رشد زیادی نیافته‌اند، بر حسب سلیقه با طرح‌های معینی، شکل می‌دهند تا به پارک‌ها منظره‌ی زیبایی بدهد.

**مشخصات:** گیاهی است درختچه‌ای و همیشه سبز، که برگ‌های ریز و شبیه به سوزن دارد و به همین سبب است که به آن سوزنی برگ می‌گویند. این گیاه از نظر آب و هوایی در مناطق معتدل گرم و سرد به خوبی رشد می‌کند. روش کاشت: سرواز طریق کشت بذر تکثیر می‌شود. برای این کار می‌توانید بذرها را در بهمن ماه یا اوایل اسفندماه در داخل جعبه‌های کاشت کشت کنید و در جای نسبتاً گرمی بگذارید. سپس در بهار پس از سبز شدن بذرها، آن‌ها را در گلدان‌های کوچکی بکارید و در باغچه بگذارید. بعد از رشد و بزرگ شدن سروها، آن‌ها را با خاک اطراف ریشه از گلدان خارج کرده و در باغچه بکارید. همچنین می‌توانید بذرها را در پاییز در گلدان کشت کنید و آن‌ها را در باغچه کنار هم بچینید. بعد از گذشت فصل سرما، در بهار سال بعد بذرها کم‌کم سبز می‌شوند و رشد می‌کنند. سپس مثل حالت قبل می‌توانید آن‌ها را از گلدان در بیاورید و در باغچه بکارید.



نام فارسی: گل رُز

نام علمی: (*Rosa hybrida*)

خانواده: گل سرخیان (*Rosaceae*)

**کاربرد:** رُزها به سبب داشتن گل‌های معطر و رنگ‌های متنوع، طالب فراوانی دارند. انواع زیادی از رزها با رنگ‌های سفید، قرمز، صورتی، زرد، دو رنگ و... وجود دارند. علاوه بر این رزها را در باغچه‌ها و فضای سبز می‌کارند، از انواع شاخه بلند آن نیز برای گل شاخه بریده استفاده می‌کنند.

**مشخصات:** گل رُز گیاهی چند ساله و بوته‌ای با خارهای فراوان بر روی ساقه است که در هر سال در انتهای شاخه‌ها گل‌های رنگارنگ، در اندازه‌های متفاوت ظاهر می‌شود. گل رُز دارای انواع متفاوت و با اندازه‌های مختلف است (مانند رُزمینیاتور، رز رونده، نسترن).

روش کاشت: رز با چندین روش تکثیر می‌شود که عبارت‌اند از:

۱- کشت بذر.

۲- قلمه زدن در فصل پاییز.

۳- پیوند جوانه‌ی شکمی در اواخر اردیبهشت و اوایل خرداد ماه

## ۱۴-۱۹ آشنایی با ویژگی‌های چند نوع گیاه آپارتمانی و روش کاشت آن‌ها



نام فارسی: پوتوس

نام علمی: (Scindapsus aureus)

خانواده: شیپوری (Araceae)

مشخصات: پوتوس گیاهی است بالابرنده با برگ‌های زینتی و قلبی شکل که سبز رنگ و دارای لکه‌های زرد یا شیری رنگ (ابلق) است و تا سقف اتاق بالا می‌رود و در نور لکه‌ها کم‌رنگ می‌شوند. این گیاه رطوبت کم اتاق را تحمل می‌کند. بر روی ساقه‌ها، ریشه‌های کوچکی وجود دارند که به بالارفتن گیاه در هنگام تکیه دادن به اجسام و همچنین جذب رطوبت هوا کمک می‌کنند.

روش تکثیر: پوتوس از طریق قلمه در بهار تکثیر می‌شود.

نیازهای حیاتی گیاه

نور: متوسط (نور غیر مستقیم آفتاب).

حرارت: زیاد.

رطوبت: نیاز آبی و رطوبت نسبی متوسط.



نام فارسی: دیفن باخیا یا سم برگ

نام علمی: (Dieffenbachia sp.)

خانواده: شیپوری (Araceae)

مشخصات: دیفن باخیا گیاهی است با برگ زینتی که دارای برگ‌های با متن سبزینه و لکه‌های سفید و کرم است. این گیاه دارای ساقه‌های نرم و آبکی بوده و در مقابل سرما و خشکی خیلی حساس است و در اثر آن برگ‌هایش خشک می‌شوند و می‌ریزند. ساقه و برگ‌های گیاه شیرابه‌ی سمی دارند و به همین جهت آن را سم برگ نامیده‌اند. این گیاه در دو نوع پابلند و پاکوتاه وجود دارد. دیفن باخیا به نوعی بیماری قارچی خیلی حساس است و به همین جهت باید در مخلوطی از شن و خاک برگ کشت گردد.

روش تکثیر: دیفن باخیا از طریق قلمه‌ی ساقه و قلمه‌ی برگ دار تکثیر می‌شود.

نیازهای حیاتی گیاه

نور: متوسط (نور غیر مستقیم آفتاب).

حرارت: زیاد.

رطوبت: نیاز آبی متوسط و رطوبت نسبی زیاد.



نام فارسی: زنگوله‌ای یا یوکا

نام علمی: (Yucca officinalis)

خانواده: لاله (Liliaceae)

مشخصات: یوکا گیاهی است مقاوم به سرما با برگ‌های زیتنی کشیده و نوک تیز.

این گیاه هر سال، مخصوصاً در مناطقی که هوا گرم است، تعداد زیادی گل‌های

سفید و کرم رنگ تولید می‌کند که به شکل زنگوله‌های کوچک و آویزانی هستند و به همین جهت گیاه را زنگوله‌ای

می‌نامند و گل‌ها در بعضی از انواع یوکا معطر هستند. نوعی از یوکا وجود دارد که در فضای سبز نیز کشت می‌شود و

در خاک سبک و شنی به خوبی رشد می‌کند.

روش تکثیر: یوکا از طریق کاشت بذر، پاجوش و قلمه در بهار تکثیر می‌شود.

نیازهای حیاتی گیاه:

نور: زیاد.

حرارت: متوسط.

رطوبت: نیاز آبی و رطوبت نسبی متوسط.



نام فارسی: فیکوس الاستیکا

نام علمی: (Ficus elastica)

خانواده: توت (Moraceae)

مشخصات: این گیاه دارای برگ‌های سبز تیره و براق با شکلی تخم‌مرغی است و

طول آن به ۳۰ سانتی‌متر می‌رسد. برگ‌ها به صورت مارپیچ در اطراف ساقه قرار

دارند و دارای دمبرگ نسبتاً درازی هستند. رگبرگ اصلی برگ‌ها کاملاً مشخص و به

رنگ قرمز است و برگ‌های در حال باز شدن توسط غلاف قرمز رنگی احاطه شده‌اند. بعضی از انواع فیکوس الاستیکا

دارای برگ‌های دورنگ‌اند، که مخلوطی از رنگ‌های سفید، کرم و صورتی هستند. در ساقه‌های این گیاه شیره‌ی سفید

رنگی در جریان است که اگر توسط جسم تیزی در آن‌ها ایجاد زخم شود، سریعاً این شیره به بیرون تراوش می‌کند. علاوه

بر فیکوس الاستیکا نوع دیگری از فیکوس وجود دارد که فیکوس بنجامین نام دارد و در دو نوع برگ سبز و برگ ابلق وجود

دارد. برگ‌ها در این انواع، کوچک و قلبی شکل و پُر شاخ و برگ‌اند.

روش تکثیر: فیکوس الاستیکا و فیکوس بنجامین توسط قلمه‌های ساقه و خوابانیدن هوایی تکثیر می‌شوند. برای

تکثیر با قلمه می‌توانید در فصل بهار قلمه‌ها را از شاخه‌های جانبی تهیه کنید و قبل از این‌که آن‌ها را در محیط

ریشه‌زایی قرار دهید، لازم است به مدت ۲۴ ساعت در داخل ظرف پرازآبی قرار دهید تا شیرابه‌ی موجود در قلمه‌ها خارج شود و عمل ریشه‌زایی بهتر انجام گیرد. زیرا شیرابه‌ی موجود در ساقه‌ها مانع از ریشه‌زایی قلمه‌ها می‌گردد.

نیازهای حیاتی گیاه:

نور: متوسط (نور غیر مستقیم آفتاب).

حرارت: زیاد.

رطوبت: نیاز آبی و رطوبت نسبی متوسط.

### پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل نوزدهم:

۱. کاکتوس‌ها، شمع‌دانی‌ها و ... به کدام نور احتیاج دارند؟  
الف) نور مستقیم      ب) نور غیر مستقیم      ج) نور متوسط      د) آفتاب شدید
۲. سنگ‌ریزه‌هایی که عوامل طبیعی مانند بارندگی آن‌ها را خرد کرده چه نام دارد؟  
الف) خاک برگ      ب) خاک باغچه      ج) تورب      د) ماسه
۳. به عمل از بین بردن سله خاک چه می‌گویند؟  
الف) سله شکنی      ب) سیخک زدن      ج) الف و ب      د) هیچ‌کدام
۴. استفاده از پاجوش کدام روش تکثیر گیاهان است؟  
الف) تکثیر جنسی      ب) تکثیر غیر جنسی      ج) قلمه زدن      د) پیوند زدن

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| ۴ | ۳ | ۲ | ۱   |
| ب | ج | د | الف |

## فصل بیستم :

( ۲۰ ساعت نظری )

( ۱۵ ساعت عملی )



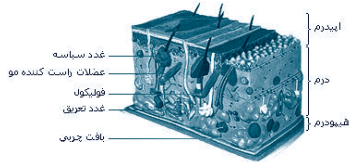
### توانایی آراستگی شخصی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- ساختمان پوست و ویژگی پوست های مختلف را بشناسد.
- اصول مراقبت از پوست و تأثیر میوه ها و گیاهان بر پوست را بداند.
- بتواند چند نوع ماسک و کرم نرم کننده تهیه کند.
- نحوه ی آرایش صورت متناسب با چهره را بداند.
- انواع مو و روش های مراقبت از آن را بداند.
- طریقه ی براشینگ مو و تأثیر آب و هوا بر پوست و مو را بداند.

### ۱-۲۰ آشنایی با ساختمان کلی پوست



پوست بافتی است محافظ، که سطح خارجی بدن را می پوشاند و ضخامت، رنگ و مقدار موی آن در قسمت های مختلف بدن متفاوت است. به طور کلی پوست بدن از سه لایه تشکیل شده است.

#### ۱- لایه ی بیرونی (اپیدرم)

این لایه از چند طبقه تشکیل می شود که سطحی ترین طبقه ی آن به سلول های شاخی و مرده مربوط اند. روی این قسمت سوراخ های بسیار ریزی وجود دارد. این لایه اعمال مهمی را در بدن انجام می دهد. عرق و چربی بدن بیشتر از این طریق خارج می شود. در بخشی از اپیدرم رنگ دانه ها قرار گرفته اند که رنگ پوست به سبب وجود آن ها است. ویتامین D در این لایه ساخته می شود.

#### ۲- لایه ی میانی (مزودرم)

در این لایه که از مهمترین و اصلی ترین لایه های پوست به شمار می رود، غده های چربی و عرق، عروق خونی، مویرگ ها و رشته های عصبی قرار دارد. این بافت قابلیت کشش دارد و از بین رفتن این ویژگی موجب چین و چروک پوست و شل شدن آن موجب افتادگی عضله ها می شود.

#### ۳- لایه ی درونی (آندودرم)

این قسمت که لایه ی زیرین پوست است، مرتباً تولید مثل می کند و قسمت عمده ی سلول های چرب در آن ساخته می شود. این لایه، پوست را از قسمت های داخلی بدن جدا می کند. ریشه ی مو در این لایه قرار دارد.

### ۲-۲۰ آشنایی با ویژگی های پوست چرب، خشک، نرمال، مختلط و حساس و روش های مراقبت از آن ها

#### • پوست طبیعی (نرمال)

اکثر افراد دارای چنین پوستی هستند. پوست طبیعی دارای ظاهری زیبا و شفاف است؛ منفذ های آن کاملاً ریز است؛ ترشح چربی آن در حد متعادل است و دچار خشکی و چربی بیش از اندازه نیست؛ آب و صابون را به خوبی تحمل می کند اما در مصرف صابون نباید زیاده روی کرد چون پوست خشک می شود. این نوع پوست خاصیت ارتجاعی دارد و در مقابل عوامل خارجی مثل باد مقاوم است اما باید در مقابل آفتاب و وزش باد محافظت شود تا دچار خشکی نشود. پوست طبیعی به آسانی ترك نمی خورد و به طور کلی بهترین نوع پوست است.

روش مراقبت: پوست خود را روزانه با صابون pH خنثی یا کمی اسیدی بشوید و سپس از کرم های مرطوب کننده استفاده نمایید. صابون های گلیرینه برای این نوع پوست توصیه می شود، زیرا کمترین اثر خشک کنندگی را دارند. دقت کنید بیش از دو بار در روز پوست خود را با صابون نشوید و از آب داغ هم استفاده نکنید. برای محافظت

پوست در مقابل آفتاب از کرم ضد آفتاب مناسب پوست معمولی استفاده کنید.

#### • پوست چرب

سطح پوست چرب به علت وجود چربی، به خصوص پس از بیدار شدن از خواب، برق می زند. معمولاً منفذهای پوست چرب بزرگ و دارای جوش های سرسیاه کوچک و ناصاف است. ترشح غده های چربی در این نوع پوست عوامل متعددی دارد، از جمله ناراحتی اعصاب، تغذیه ی نادرست، استفاده ی نادرست از مواد آرایشی و کاربرد بیش از حد غده های مولد چربی زیاد.

روش مراقبت: اگر پوست شما زیاد چرب است دوبار (صبح و شب) و اگر کم چرب است یکبار (فقط شب ها) آن را با آب و صابون کم چرب بشوید. چنانچه پوست شما دارای جوش های سرسیاه است استفاده از صابون گوگردار توصیه می شود. همچنین بهتر است پوست خود را یکبار در روز با پنبه ی الکلی یا لوسیون تمیز کنید. کرم های مرطوب کننده ی بدون چربی برای این نوع پوست مناسب است.

#### • پوست خشک

پوست خشک دارای منفذ های ریز و غالباً نامساوی است. معمولاً این نوع پوست، نازک و لطیف است و به آسانی پوسته پوسته می شود. علت خشکی پوست تبخیر بیش از حد آب از سطح پوست یا کم بودن ترشحات غده های چربی است. عوامل اثری، استفاده ی بیش از حد از صابون، قرار گرفتن طولانی مدت در مقابل نور خورشید، باد یا حرارت، هوای گرم و خشک و تغذیه ی نامناسب از جمله عواملی هستند که باعث خشکی پوست می شوند.

روش مراقبت: این نوع پوست را باید به وسیله ی کرم های ویتامینه هر شب بعد از تمیز کردن (اگر به کمک شیر پاک کن انجام شود بهتر است) چرب و مرطوب کرد. این گونه پوست ها را نباید هر روز با صابون شست و شو داد. صابون گلیسرینه برای این نوع پوست مناسب است. توصیه می شود فقط هنگام حمام کردن از صابون استفاده کنید و پس از هر شست و شوی ساده نیز کرم مرطوب کننده ی مخصوص پوست خشک بمالید.

#### • پوست مختلط

در پوست مختلط، روی نواحی پیشانی، بینی و چانه معمولاً چرب و در سایر نواحی به خصوص اطراف چشم و گاهی گونه خشک است.

روش مراقبت: قسمت های چرب را با صابون بشوید و قسمت های خشک را مرطوب کننده بمالید.

#### • پوست حساس

این نوع پوست، برافروخته، قرمز و پوسته پوسته با احساس خارش و کشش است.

روش مراقبت: پوست خود را با صابون گلیسرینه یا صابون بچه بشوید و برای محافظت پوست در مقابل آفتاب نیز از کرم ضد آفتاب مناسب استفاده کنید.

### ۳-۲۰ شناسایی اصول کلی مراقبت از پوست

از آن جایی که محصولات تولید شده برای پوست معمولاً روی لایه‌ی بیرونی آن عمل می‌کند هرگز تصور نکنید حتی بهترین مرطوب‌کننده‌ها، گرانترین ماسک‌های صورت و محصولات آرایشی می‌توانند سلامت پوست شما را تضمین کنند. به یاد داشته باشید عواملی مانند اختلالات گوارشی و عصبی (استرس و ...) تغذیه‌ی نادرست، سیگار، کم‌خوابی و کم‌آبی مستقیماً پوست را پژمرده می‌کند. یازده اصل برای داشتن پوست زیباتر به شما توصیه می‌شود:

- ۱- روزانه به مقدار کافی آب بنوشید.
- ۲- از کرم‌های ضد آفتاب مناسب پوست خود استفاده کنید.
- ۳- سیگار نکشید.
- ۴- مرتب ورزش کنید.
- ۵- صورت خود را ورزش دهید.
- ۶- به اندازه‌ی کافی بخوابید.
- ۷- از هوای سالم بهره ببرید.
- ۸- از پوست دست و پای خود نیز مراقبت کنید.
- ۹- پوست بدن را به طور مرتب بشوید.
- ۱۰- فشار روحی و استرس را کاهش دهید.
- ۱۱- تغذیه‌ی مناسب داشته باشید.

### ۴-۲۰ آشنایی با مهم‌ترین اثرات میوه‌ها و گیاهان بر پوست

تأثیر گیاهان و میوه‌ها بر پوست متفاوت است. مهم‌ترین آثار گیاهان و میوه‌های در دسترس به شرح زیر است:

#### • خاصیت شفاف‌کنندگی

برخی گیاهان و میوه‌ها، مانند پرتقال، خیار و تمشک به دلیل دارا بودن ترکیبات ویتامین‌های A و B و C موجب تقویت و شفافیت پوست می‌شوند.

#### • رفع خشکی پوست

برخی گیاهان رطوبت پوست را افزایش می‌دهند، در نتیجه باعث نرم و لطیف شدن آن می‌شوند. هلو، بادام، خیار، گل سرخ از این دسته‌اند.

#### • رفع جوش

مهم‌ترین گیاهان و میوه‌هایی که خاصیت ضد عفونی و تمیزکنندگی دارند عبارت‌اند از: لیموترش، جعفری، سیر،

سیب، نعناع و بابونه. سیب به سبب دارا بودن ویتامین‌های مختلف در تقویت پوست، جلوگیری از چین و چروک و رفع جوش نقش به‌سزایی دارد.

#### • رفع لك پوست

آب لیموترش و آب جعفری در کاهش لکه‌های پوستی مؤثرند.

#### ۵-۲۰ آشنایی با تعریف ماسک و اصول کلی استفاده از آن

ماسک‌ها موادی هستند که معمولاً از محصولات طبیعی تهیه می‌شوند و باعث تمیزی، نرمی و لطافت پوست، خروج مواد زائد پوستی، افزایش جریان خون و تغذیه‌ی آن می‌شوند. ماسک باید سالم و فاقد مواد سمی باشد. بعضی ماسک‌ها تمیز کننده و برخی دیگر به سبب داشتن ویتامین، تقویت کننده‌اند. ماسک‌ها ممکن است به صورت پودری، خمیری، ژله‌ای، ورقه‌ای و کرمی باشند.

نکته‌های زیر را برای استفاده از ماسک در نظر داشته باشید:

۱- قبل از استفاده از ماسک، برای آزمایش حساسیت پوست خود، مقداری از مواد آماده شده را بر روی پوست قسمت داخلی باز و یا پشت گوش بگذارید و روی آن را بپوشانید. چنانچه ۳۰ دقیقه صبر کنید، سپس ماده را از روی پوست تمیز کنید. اگر پس از گذشت ۲۴ ساعت، هیچ گونه نشانه‌ای از خارش، تورم، قرمزی و... ظاهر نشد، می‌توانید از آن ماسک استفاده کنید.

۲- قبل از استفاده از ماسک پوست خود را با شیر پاک‌کن تمیز و موهای سر را با روسری یا تل پشت سر جمع کنید.

۳- ماسک را به صورت لایه‌ی نسبتاً ضخیمی از پایین به بالا روی پوست صورت و گردن بگذارید. همیشه زدن ماسک را از گردن شروع کنید. سپس بر روی فك، چانه، گونه، نواحی بین بینی و لب‌ها، بینی و پیشانی ادامه دهید. ماسک را نباید به لب‌ها و دور چشم‌ها مالید زیرا ضخامت پوست در این نواحی کمتر است و مالیدن ماسک ممکن است باعث حساسیت پوست این نواحی شود.

۴- اگر هنگام استفاده از ماسک احساس سوزش یا خارش کردید آن را سریعاً با آب سرد بشویید.

۵- ماسک را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه روی پوست صورت بگذارید، سپس با آب ولرم بشویید. چنانچه ماسک روی صورت خشک شد، ابتدا با دستمال یا اسفنج صورت را مرطوب کنید، سپس ماسک را به آرامی از روی آن بردارید.

۶- نباید بیش از دو بار در هفته از ماسک استفاده کنید.

۷- بعد از شستن ماسک از کرم مرطوب‌کننده‌ی مناسب استفاده کنید.

## ۶-۲۰ آشنایی با طرز تهیهی انواع ماسک‌های طبیعی برای پوست‌های مختلف

### • ماسک برای پوست خشک

#### - ماسک هویج

یک عدد زردی تخم مرغ را خوب بزنید، سپس با یک قاشق غذاخوری آب هویج تازه مخلوط کنید و به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه روی پوست بگذارید. سپس پوست خود را با آب بشویید.

#### - ماسک موز

نصف موز را با پوست له کنید و با یک قاشق غذاخوری عسل و یک قاشق غذاخوری شیر مخلوط نمایید تا به صورت خمیر درآید، سپس به پوست بمالید. پس از ۲۰ الی ۳۰ دقیقه صورت خود را با آب سرد بشویید.

### • ماسک برای پوست طبیعی

#### - ماسک خیار

یک عدد خیار را با رنده‌ی ریز خرد کنید و با چند قطره گلاب به مدت ۲۰ دقیقه روی پوست بگذارید. سپس پوست را با آب سرد بشویید.

#### - ماسک عسل

عسل را به تنهایی به مدت ۱۵ دقیقه روی پوست صورت بگذارید، سپس صورت خود را با آب بشویید. عسل به دلیل خاصیت غذایی فراوانی که دارد، باعث تغذیه‌ی سلول‌های خارجی پوست می‌شود.

#### - ماسک جو

مقدار یک قاشق غذاخوری آرد جو را با دو قاشق مرباخوری عسل مخلوط کنید و به مدت ۲۰ دقیقه روی پوست بگذارید، سپس پوست را با آب بشویید.

### • ماسک برای پوست چرب

#### - ماسک گوجه‌فرنگی

گوجه‌فرنگی به دلیل داشتن ویتامین C و پتاسیم به مقدار زیاد، در تنگ کردن منافذ باز پوست بسیار مؤثر است. برای تهیه‌ی ماسک، یک گوجه‌فرنگی متوسط را در آب داغ قرار دهید. سپس پوست آن را بگیرید و گوجه‌فرنگی را له و الک کنید و سپس به صورت لایه روی پوست بخوابانید. سپس به مدت ۲۰ دقیقه صبر کنید. آن‌گاه پوست را با آب ولرم بشویید.

#### - ماسک توت‌فرنگی

توت‌فرنگی در افزایش سرعت گردش خون و نیز از بین بردن چربی اضافی پوست مؤثر است. این میوه به پوست شادابی می‌دهد. برای تهیه‌ی این ماسک ۳ عدد توت‌فرنگی را کاملاً له کنید و به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه روی پوست بگذارید. سپس صورت خود را با آب ولرم بشویید.

### • ماسک برای شفافیت پوست

- ماسک آرد گندم و جو

مقدار ۳۰ گرم آرد گندم یا جو را با ۲۰ سی سی آب داغ مخلوط کنید تا به شکل خمیر درآید. سپس چند قطره آب لیموترش به آن اضافه کنید و خمیر را به مدت ۲۰ دقیقه روی پوست صورت قرار دهید. این ماسک علاوه بر آنکه پوست را شفاف و سفید می کند، خاصیت تمیزکنندگی نیز دارد.

- ماسک هلو

یک تا دو عدد هلوی تازه و رسیده را بشویید و هسته های آن ها را خارج کنید. سپس هلوها را بدون کندن پوست له کنید و با یک عدد زرده ی تخم مرغ و یک قاشق غذاخوری پودر جوانه ی گندم کاملاً مخلوط کنید و آن را روی پوست صورت بمالید. ۲۰ الی ۳۰ دقیقه بعد ماسک را با پنبه ی آغشته به گلاب از سطح پوست پاک کنید. این ماسک به رفع خشکی، پیشگیری از چین و چروک و افزایش طراوت پوست نیز کمک می کند.

- ماسک پرتقال

یک عدد پرتقال را پس از جدا کردن پوست و هسته له کنید و به صورت ماسکی یکنواخت در آورید و به مدت ۲۰ دقیقه روی پوست بگذارید. سپس صورت خود را با آب ولرم بشویید و از کرم مرطوب کننده استفاده کنید.

### • ماسک برای رفع لك ناشی از تابش آفتاب

- ماسک لوبیاسبز

چند عدد لوبیاسبز تازه را در آب بجوشانید، سپس آن را له کنید و روی پوست صورت بگذارید. پس از ۲۰ دقیقه پوست را بشویید و روی آن کرم مرطوب کننده بمالید.

- ماسک لیموترش

برای تهیه ی این ماسک آب لیموترش تازه را بگیرید و با یک عدد زرده ی تخم مرغ و چند قطره روغن بادام یا آفتابگردان مخلوط کنید و آن را روی پوست صورت بمالید و ماساژ دهید. مدت زمان استفاده از این ماسک نیز ۲۰ الی ۳۰ دقیقه است.

### • ماسک برای رفع جوش

- ماسک آناناس

یک عدد آناناس رسیده را پوست بکنید و با مخلوط کن به خوبی له و غلیظ نمایید. سپس یک لیوان روغن آفتابگردان به آن اضافه کنید. این مخلوط را روی پوست صورت قرار دهید و پس از ۲۰ دقیقه با آب سرد بشویید. ماسک آناناس به خصوص برای بهبود آکنه مناسب است.

- ماسک دوغ ترش

سه قاشق غذاخوری از دوغ ترش و ۲۰ گرم پودر جوانه‌ی گندم را به صورت خمیر درآورید. ابتدا این ماسک را روی جوش‌ها بمالید و پس از ۵ تا ۱۰ دقیقه به تمام قسمت‌های صورت بزنید. بعد از ۲۰ دقیقه صورت خود را با آب بشویید.

#### ۲۰-۷ آشنایی با تعریف کرم نرم‌کننده و اصول کلی استفاده از آن

نرم‌کننده‌ها باعث نرم و صاف نگه داشتن پوست می‌شوند و می‌توان آن‌ها را به تمام نواحی فاقد چربی حتی دور چشم مالید. بهتر است از نرم‌کننده‌ها قبل از خواب استفاده کنید.

نرم‌کننده را به صورت لایه‌ای نازک روی پوست بگذارید، سپس به روش زیر به آرامی ماساژ دهید:

۱- از وسط پیشانی به طرف شقیقه‌ها.

۲- از زیر گوشه‌های خارجی چشم به سمت بینی و از گوشه‌های داخلی پلک‌ها به سمت خارج.

۳- از وسط لب فوقانی به طرف گونه‌ها.

۴- روی خط خنده از پایین به بالا به حالت دایره.

۵- از وسط چانه به طرف گونه‌ها.

بهترین نرم‌کننده‌ها روغن‌های گیاهی‌اند. مهمترین گیاهان نرم‌کننده عبارت‌اند از: بابونه، پرتقال، گل سرخ و گندم.

#### ۲۰-۸ شناسایی تهیه‌ی چند نوع کرم نرم‌کننده‌ی ساده

برای تهیه‌ی نرم‌کننده‌ها باید قسمت مایع به قسمت چربی اضافه شود. برای مثال جهت مخلوط کردن گلاب و گلیسیرین، گلاب (مایع) را روی گلیسیرین (چربی) بریزید.

- نرم‌کننده‌ی گلیسیرین

مواد لازم:

گلیسیرین: ۴ قاشق غذاخوری، گلاب: ۲ قاشق غذاخوری

گلیسیرین و گلاب را درون ظرفی بریزید و کاملاً مخلوط کنید. این کرم پوست را نرم و لطیف و رطوبت لازم را برای پوست تأمین می‌کند.

- نرم‌کننده‌ی اوسرین

مواد لازم:

نمک: ۱ قاشق چای خوری آب مقطر یا معمولی: ۲ قاشق غذاخوری

اوسرین: ۸ قاشق غذاخوری

نمک را در آب حل کنید و سپس آن را به اوسرین اضافه کنید و آن قدر هم بزینید تا یکنواخت شود.

- نرم کننده ی کره و شیر

مواد لازم:

کره: ۱ قاشق چای خوری

شیر: ۲ قاشق غذاخوری

این مقدار شیر را با آب مخلوط و سپس يك قاشق چای خوری کره را ذوب و به آن اضافه کنید. این مواد را روی صورت بگذارید و دو ساعت صبر کنید. این مواد باعث حفاظت پوست در مقابل خشکی و چین و چروک پوست می شود.

## ۹-۲۰ آشنایی با مراحل و نحوه ی آرایش ساده ی صورت و نحوه ی آرایش آن متناسب با فرم چهره

برای آرایش صورت مراحل زیر را به ترتیب اجرا کنید.

۱- استفاده از شیر پاک کن و لوسیون پاک کننده

ابتدا یک تکه پنبه را به شیر پاک کن آغشته کنید و سپس روی تمام پوست صورت بمالید. دقت کنید پنبه ای را که برای قسمت های جوش دار پوست استفاده می کنید به قسمت های دیگر پوست نمالید. در پایان کار، چربی باقی مانده از شیر پاک کن را به کمک لوسیون پاک کننده مانند گلاب از روی پوست بردارید.

۲- استفاده از کرم مرطوب کننده

کرم مرطوب کننده، آب و مواد کمکی را به پوست منتقل و آن را مرطوب و لطیف می کند.

۳- استفاده از کرم پوشاننده یا کرم پودر

کرم پوشاننده همان کرم پودر است که بعد از مرطوب کننده ی مناسب نوع پوست برای یکدست شدن رنگ پوست استفاده می شود. معمولاً رنگ آن را کمی روشن تر یا کمی تیره تر از رنگ پوست انتخاب می کنند. با انتخاب رنگ مناسب می توان عیب های صورت را پوشاند. کرم پودر تیره صورت را کوچک تر و کرم پودر روشن صورت را بزرگتر از حد طبیعی نشان می دهد.

روش استفاده: کرم پودر را با اسفنج یا با نوک انگشت روی پوست صورت، پلک ها، دور چشم ها و گردن بمالید و به آرامی ماساژ دهید تا کاملاً به خورد پوست برود و صورت صاف و یکنواخت شود.

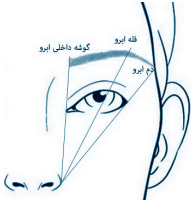
۴- استفاده از پودر پوشاننده

پودر پوشاننده همان پُنیِک است که باعث می شود پوست یکدست تر گردد و چربی کرم پودر برطرف شود. پودر پوشاننده ی مناسب پوست يك درجه تیره تر یا يك درجه روشن تر از پوست است.

روش استفاده: پودر را با ابر مخصوص به آرامی به تمام صورت، گردن و گوش ها بمالید.

## ۵- استفاده از مداد ابرو

ابروها را برس بزنید. سپس جاهای خالی و ید فرم ابرو را به کمک مداد ابرو پر کنید تا حالتی زیبا به دست آید. توصیه می شود به جای مداد ابرو از سایه ی پودری مخصوص ابرو استفاده کنید. طریقه ی پر کردن ابرو باید هم جهت با رویش مو باشد. می توانید از دو رنگ سایه استفاده کنید. رنگ تیره برای پر کردن توی ابرو و رنگ روشن برای مشخص کردن خط ابرو.



## ۶- استفاده از سایه ی چشم

بعد از يك دست شدن پوست و آرایش ابروها، سایه ی چشم را با توجه به رنگ پوست و چشم انتخاب کنید. رنگ های مناسب برای پوست های سفید عبارت است از: سبز، آبی و دودی و رنگ های مناسب برای پوست های گندمی عبارت است از: قرمز، نارنجی و مسی. رنگ های نقره ای و طلایی چشم ها را روشن تر نشان می دهند.



روش استفاده: قبل از استفاده از سایه با پنبه پلک را تمیز کنید تا مواد اضافی کرم پودر پاک شود. سپس سایه ی پشت پلک را با استفاده از برس مخصوص به نرمی از گوشه ی داخلی چشم شروع و به گوشه ی خارجی ختم کنید تا فرم ابروها بهتر نشان داده شوند. توصیه می شود از سایه ی روشن و کمی براق در زیر ابرو و پشت پلک استفاده کنید و پس از انتخاب چند رنگ هماهنگ، تیره ترین رنگ سایه را در گوشه ی خارجی و روشن ترین رنگ را در گوشه ی داخلی پلک بزنید.



## ۷- استفاده از ریمل

پس از سایه، از ریمل استفاده کنید. ریمل مژه ها را خوش حالت، پر پشت و بلند نشان می دهد. روش استفاده: ریمل را به نرمی و به طور یکنواخت به قسمت های زیر و روی مژه ها بزنید. برای پر پشت شدن ریمل صبر کنید تا ریمل اول خشک شود، سپس دوباره ریمل بزنید.



## ۸- استفاده از خط و مداد چشم

از خط چشم برای حالت دادن به چشم ها و ضخیم کردن مژه ها استفاده می کنند. خط چشم را می توانید قبل یا بعد از زدن ریمل استفاده کنید.



روش استفاده: برای کشیدن خط چشم، يك چشم را ببندید و از کنار بینی خطی ظریف کاملاً نزدیک به مژه ها بکشید. هر چه به طرف خارج چشم می روید خط را کلفت تر کنید. اگر پشت چشم ناصاف است، با دست دیگر پلک را با ملایمت بکشید و همزمان، خط را نیز بکشید. خط پایین چشم را نیز کاملاً نزدیک به مژه ها بکشید. سپس با مداد چشم، خط داخل

چشم را بکشید. برای درشت تر نشان دادن چشم بهتر است از مداد سفید یا آبی در داخل چشم استفاده کنید.

#### ۹- استفاده از رژگونه



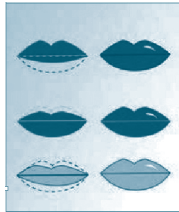
پس از تکمیل آرایش چشم از رژگونه استفاده کنید. رژگونه به صورت پودری و کرم و در رنگ های مختلف عرضه شده است. توصیه می شود رنگ آن را متناسب با رنگ لب و سایه ی چشم انتخاب کنید.

روش استفاده: برای زدن رژگونه، ابتدا قلم رژگونه را در زیر استخوان گونه بزنید و پس از کمرنگ شدن، همان قلم را روی گونه بکشید.

#### ۱۰- استفاده از خط لب و رژ لب

توصیه می شود برای دوام بیشتر رژ لب از خط لب و رژ لب مقاوم در برابر آب استفاده کنید.

روش استفاده: ابتدا خط لب را با مداد تیره درحالی که لب ها بسته اند، مشخص کنید. با کشیدن خط لب می توانید ایراد و اشکال لب ها را برطرف کنید. برای لب های باریک، خط لب را خارج از لب و برای لب های بزرگ، خط لب را



داخل لب بکشید. پس از کشیدن خط لب، درحالی که لب ها حالت کشیده و باز دارند، رژ لب را روی لب ها بمالید. اگر لب ها برجسته هستند، از رژهای تیره تر استفاده کنید تا برجستگی لب ها متناسب به نظر برسند. اگر لب ها فرو رفته اند از رژهای روشن و براق استفاده کنید تا لب ها برجسته تر شوند. در پایان می توانید از برق لب نیز استفاده کنید.

#### • آرایش صورت متناسب با فرم چهره

چهره ی انسان ها به مدل های بیضی، گرد، دراز و... تقسیم می شود و نحوه ی آرایش هر مدل نیز با دیگری متفاوت است:

##### صورت بیضی



بهترین فرم صورت بیضی است. تمام مدل های مو و آرایش برای این فرم صورت مناسب است. برای این فرم چهره، بعد از استفاده از کرم پودر پوشاننده، ابروها را با سایه حالت دهید و رنگ دلخواه را بر اساس رنگ چشم، رنگ پوست و رنگ لباس و... انتخاب کنید. در صورت های با فرم بیضی، رژگونه را روی استخوان گونه بزنید.

##### صورت گرد



در این نوع چهره با آرایش صحیح از پهنای صورت کم و به بلندی آن اضافه کنید. مثلاً تا آنجا که ممکن است ابروها را به فرم هشت حالت دهید. سایه ی چشم و رژگونه را نیز به صورت زاویه دار و

لب‌ها را به صورت دالبر تیز طراحی کنید.

### صورت دراز

این نوع صورت باریک و دراز است، پس بهتر است به کمک آرایشی مناسب از بلندی صورت کم و به پهنای آن اضافه کنید. تا آنجا که ممکن است ابروها را به فرم صاف حالت دهید،



رژگونه را تقریباً به فرم گرد یا بیضی، سایه‌ی چشم را بدون زاویه و رژ لب را نیز بدون دالبر طراحی کنید. بعد از زدن رژگونه برس آن را به آرامی به رُستگاهِ مو در پیشانی و به تیزی چانه بزنید، این کار باعث از بین رفتن کشیدگی صورت می‌شود.

## ۱۰-۲۰ آشنایی با ساختمان کلی مو و میزان رشد، عمر و تراکم آن‌ها

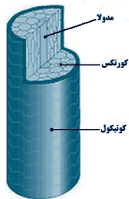
### ساختمان مو

هر مو دارای دو بخش است:

۱- ریشه (پياز مو) که داخل پوست قرار دارد و اطراف آن را غده‌های چربی، مویرگ‌های خونی و رشته‌های عصبی فراگرفته است. مهمترین کار ریشه‌ی مو نگهداری و رساندن مواد غذایی به مو است. رشد مو از طریق تقسیم سلولی در این قسمت صورت می‌گیرد.

۲- ساقه‌ی مو، که خارج از سطح پوست است، در ساختمان میکروسکوپی دارای سه لایه‌ی زیر است:

- ۱) لایه‌ی خارجی (کوتیکول): یک لایه‌ی بسیار ظریف است و از ساختمان داخلی مو در مقابل آسیب‌های فیزیکی و شیمیایی مراقبت می‌کند. تخریب این لایه باعث کدری مو می‌شود.
- ۲) لایه‌ی میانی (کورتکس): این لایه که بیشترین حجم مو را تشکیل می‌دهد، به مو قابلیت انعطاف و کشش می‌بخشد. رنگدانه‌های مو، که باعث رنگ مو می‌شود، نیز در این لایه است.
- ۳) لایه‌ی داخلی (مدولا): این لایه حجم بسیار کمی از مو را تشکیل می‌دهد. مو از طریق این لایه، از ریشه یا پياز مو تغذیه می‌کند.



### رشد موها

رشد متوسط موی سالم در پوست سر ماهانه حدود ۱/۲۵ سانتی‌متر (۱/۵-۱ سانتی‌متر) است. میزان رشد موی سر به عوامل مختلفی وابسته است:

- جنس: رشد موی زنان سریع‌تر از مردان است.

- سن: رشد موی سر در ۳۰-۱۵ سالگی سریع‌تر است و در ۶۰-۵۰ سالگی کاهش می‌یابد.

- تغذیه و هورمون ها - سلامت عمومی و نژاد

### عمر، تراکم و اشکال مو

در هر سانتی متر مربع از پوست بدن ۱۲۰ عدد مو می روید که به طور نسبی از سه ماه تا حداکثر ۶ سال عمر می کند. مو شکل های مختلفی را نیز به خود می گیرد:

۱. موی صاف

۲. موی موجدار

۳. موی مجعد

مواز نظر ضخامت نیز به سه دسته ی نازک، معمولی و ضخیم تقسیم می شود.

### ۱۱-۲۰ آشنایی با انواع مو و روش های مراقبت از مو

#### • موی خشك

این نوع مو به دلیل از دست دادن چربی شکننده است و انعطاف پذیری خود را از دست داده است. موهای خشك بر اثر شکستگی ریزش دارند.

مهم ترین علل خشکی مو عبارت است از:

- استفاده ی نادرست یا بیش از حد از فرآورده های شیمیایی (بی رنگ کننده ها، موافر، رنگ مو و...)،  
سشوار و بیگودی های گرم کننده.

- قرار گرفتن بیش از حد در زیر آفتاب، هوای خشك، باد، آب دریا یا آب کلردار.

- عوامل ارثی.

- کم خوابی.

- مشکل عصبی و روحی.

#### مراقبت از موی خشك

نکته های زیر را برای مراقبت از موی خشك رعایت کنید:

- برای شست و شوی موی خشك از شامپوهای ویژه ی این نوع مو استفاده کنید.

- از وسایل حرارتی مانند سشوار، بابلیس و بیگودی برقی استفاده نکنید.

- هر دو هفته یکبار روغن های گیاهی مانند نارگیل، زیتون، بادام و... را روی ساقه ی موی تمیز و نم دار بمالید.

- از نرم کننده، تقویت کننده، آمپول یا کرم های ویتامینه ی مخصوص موی خشك برای برطرف کردن خشکی مو استفاده کنید.
- هنگام شنا موی سر را با کلاه مخصوص بپوشانید بگذارید و در زیر نور خورشید از کلاه یا روسری استفاده کنید.
- از مواد غذایی سرشار از پروتئین و ویتامین های گروه B برای برطرف کردن شکنندگی مو استفاده کنید.
- پوست سر را در محل رویش مو به آرامی ماساژ دهید تا غده های چربی تحریک شوند.
- برای تقویت مو از زرده ی تخم مرغ استفاده کنید و سپس مو را با شامپوی مخصوص موی خشك بشوید.

### • موی چرب

چربی این نوع مو از میزان طبیعی آن بیشتر است. موی چرب برق می زند و به هم می چسبد. در این نوع مو ممکن است شوره ی چرب دیده شود و موریزش داشته باشد.

برخی از علل چربی مو عبارت اند از:

- عوامل ارثی.

- فعالیت شدید هورمونی.

- شست و شوی بیش از حد موها با شامپوهای قوی.

- ناراحتی و فشار روحی.

### مراقبت از موی چرب

نکته های زیر را برای رفع چربی مو رعایت کنید:

- از شامپوهای مخصوص شست و شوی موی چرب استفاده کنید.

- از نرم کننده و محصولات چرب و روغنی مانند روغن مو و واکس مو استفاده نکنید.

- تغذیه ی مناسب داشته باشید (کمتر چربی مصرف کنید، ویتامین های گروه B را هم بیشتر مصرف کنید).

- از محصولات ویتامینه ی مناسب مانند کرم های ویتامینه ی مخصوص موی چرب استفاده کنید.

- از شانه به جای برس استفاده کنید.

- برای کم کردن چربی از سفیده ی تخم مرغ استفاده کنید. ابتدا آن را خوب هم بزنید تا تقریباً سفت شود. بعد با برس ویژه ی رنگ مو یا مسواک آن را روی ریشه ی موی تمیز و نم دار بمالید و بگذارید کاملاً خشك شود. سپس برس بزنید تا سفیده ی تخم مرغ خشك شده بریزد و آب کشی کنید. این کار را یکبار در هفته انجام دهید.

### • موی معمولی

این نوع مو، که چربی طبیعی دارد، براق، درخشنده و انعطاف پذیر است و به آسانی شانه می شود.

**مراقبت از موی معمولی:**

موی معمولی را هم باید با استفاده از ویتامین و شامپوی مناسب، اصلاح مرتب مو، استفاده‌ی کمتر از فرآورده‌های شیمیایی مانند رنگ مو و رعایت رژیم غذایی مناسب مراقبت کنید.

**• موی مختلط**

این مو در بعضی قسمت‌ها خشک و در بعضی قسمت‌ها چرب است. این نوع مو با رعایت دستورات پزشک متخصص درمان می‌شود.

**۱۲-۲۰ شناسایی روش‌های سالم و شفاف نگه‌داشتن مو**

۱- موی خود را به طور مرتب بشوید: به طور معمول دو تا سه بار در هفته مو را با استفاده از شامپوی مناسب بشوید. فواصل شست‌وشو برای موی چرب کمتر و برای موی خشک بیشتر است. برای نظافت مو ابتدا موی خود را با آب گرم کاملاً خیس کنید. سپس مقداری شامپو (بسته به بلندی مو و شدت آلودگی) کف دست بریزید و پوست سر را به آرامی با نوک انگشتان به طور دورانی ماساژ دهید، ساقه‌ی مو را با ملایمت بشوید و سپس آبکشی کنید. اگر مو کثیف است مجدداً این کار را تکرار کنید. هرگز برای آبکشی موی خود، از آب داغ استفاده نکنید زیرا بر رنگ موی شما اثر نامطلوبی دارد. برای شست‌وشوی مو از شامپوی مناسب استفاده کنید. به طور کلی شامپوها به سه دسته تقسیم می‌شوند:

الف) شامپوی مخصوص موی خشک که دارای نرم‌کننده‌ی بسیار است.

ب) شامپوی مخصوص موی چرب که دارای مواد پاک‌کننده‌ی بسیار است.

ج) شامپوی مخصوص موی معمولی که هم خاصیت پاک‌کنندگی و هم نرم‌کنندگی دارد.

۲- موی خود را تقویت کنید: برای این کار می‌توانید از محصولات تقویت‌کننده‌ی مو استفاده کنید. چنانچه موی شما خشک و شکننده است پس از شستن از نرم‌کننده یا از کرم‌های ویتامینه‌ی مخصوص موی خشک و برای موی چرب از کرم‌های ویتامینه‌ی مخصوص موی چرب استفاده کنید.

۳- با برس و شانه‌ی معمولی مو را شانه کنید: از برس نایلونی استفاده نکنید و هرگز موی خیس را شانه نزنید.

۴- سر خود را هر روز ماساژ دهید: ماساژ سر برای تقویت ریشه‌ی مو و افزایش جریان خون مؤثر است. با انجام ماساژ می‌توان سرعت جریان خون را زیاد کرد که این کار خود باعث افزایش رشد مو می‌شود. ماساژ را در تمام نقاط پوست سر با انگشتان دست به طور دورانی به مدت ۱۵ دقیقه انجام دهید.

۵- هرگز از سشوار قوی و حرارت زیاد برای خشک کردن مو استفاده نکنید: می‌توانید مو را فقط با فشار دادن حوله روی آن خشک کنید.

- ۶- برنامه‌ی غذایی مناسب داشته باشید: از میوه‌ها و سبزی‌های تازه و خام، ماهی، روغن زیتون و... بیشتر استفاده کنید.
- ۷- از استرس، هیجان و کم‌خوابی بپرهیزید.
- ۸- از مواد طبیعی برای شفافیت موی خود استفاده کنید: برای داشتن موی شفاف یک چهارم پیمانه آب لیمو را با نصف پیمانه آب برای موی روشن و یک چهارم پیمانه سرکه را با نصف پیمانه آب برای موی تیره با هم مخلوط کنید. سپس مورا بشوئید و با این مخلوط آبکشی کنید.

### ۱۳-۲۰ شناسایی طریقه‌ی براشینگ و پیچیدن مو به کمک بیگودی و انواع برس

- به فرم و حالت دادن مو به کمک بیگودی و سشوار میزانیلی می‌گویند.
- الف) مورا قبل از پیچیدن شامپو کنید و برای موی خشک از نرم‌کننده استفاده کنید.
- ب) برای حال تدار کردن موی لخت یا برای لخت کردن موی فرو ثابت نگه داشتن حالت مو قبل از پیچیدن بیگودی از لوسیون مخصوص میزانیلی روی موی نم‌دار استفاده کنید.
- ج) بنباه جنس، اندازه‌ی مو و مدل آن اندازه‌ی بیگودی را انتخاب کنید.
- امروزه بیگودی‌های مختلف با طرز کار متفاوت به بازار عرضه شده است، مانند بیگودی فتری یا توری، بیگودی آب‌جوش، تاشو، اسفنجی و... نوعی از بیگودی که بسیار رایج است نوع فتری یا توری است که به دلیل باز بودن داخل فترها، مو سریع‌تر خشک می‌شود.
- د) لایه‌های مورا طوری جدا کنید که طول هر لایه یک سانتی‌متر کوچکتر از طول بیگودی باشد.
- ه) هر ردیف مورا که می‌خواهید بپیچید قبلاً شانه بزنید تا نرم شود و با زاویه‌ی عمود بر سر شروع به پیچیدن کنید.
- و) قسمت بالای سر را به کمک بیگودی از جلو به طرف پشت سر بپیچید و تنها لایه‌ای نازک از موی جلوی پیشانی را چنانچه مایلید چتری بگذارید و آن را نپیچید.
- ز) چنانچه موی بیشتری برای چتری در نظر است، دو بیگودی اول را به سمت صورت بپیچید.
- ح) موی بیگودی شده را به طور طبیعی یا به کمک سشوار پایه‌دار یا سشوار دستی خشک کنید.
- ط) پس از باز کردن بیگودی مورا در جهت پیچیدن بیگودی برس بزنید و حالت دهید.
- ی) برای ثابت کردن حالت موز فیکساتور «افشانه‌های ثابت‌کننده» استفاده کنید. افشانه‌ی ثابت‌کننده دارای موادی ثابت‌کننده چسبناک است و مانند توری نامرئی روی مورا می‌پوشاند و باعث دوام حالت مو می‌شود.



#### طرز پیچیدن مو با برس:

ابتدا موی سر را مطابق شکل به چهار قسمت تقسیم کنید. سپس از پشت سر، از ردیف پایین شروع

به حالت دادن آن کنید. بهتر است اندازه‌ی عرض مویك سانتی‌متر کوچکتر از اندازه‌ی سر برس باشد و قطر مو به اندازه‌ی يك تا دو سانتی‌متر باشد. چنانچه مایلید مو لخت شود، در حالی که حرارت سشوار را به طور مستقیم روی مو می‌گیرید، برس گرد درشت را زیر مو در ناحیه‌ی ریشه‌ی مو قرار دهید و مو را به طرف پایین برس بکشید. برای درست کردن مدل‌های شلوغ، پس از لخت کردن مو، برس متوسط را روی هر تکه مو قرار دهید و سپس آن را به سمت ریشه‌ی مو بپیچید و با حرارت سشوار خشک کنید. اگر موی شما کم پشت است، برای حجم دادن به آن هر تکه مو را در جهت مخالف رویش مو حالت دهید، اما اگر موی شما پُرپشت است آن را در جهت رویش مو حالت دهید. بعد از حالت دادن هر تکه‌ی مو اندکی مکث کنید و به آرامی برس را از مو خارج سازید و سپس به تکه‌ی بعدی بپردازید. در خاتمه از فیکساتور استفاده کنید.

#### ۱۴-۲۰ آشنایی با تأثیر آب و هوا بر پوست و مو

پوست انسان در شرایط مختلف آب و هوایی پیوسته در حال تغییر است. اگر هوا سرد و خشک باشد تبخیر آب از طریق پوست افزایش می‌یابد و لایه‌های پوست خشک می‌شود. در این وضع امکان دارد پوست ترك بخورد و مواد خارجی ضمن نفوذ در شکاف‌ها، پوست را تحریک کند. با مرطوب نگاه داشتن پوست از ترك خوردن آن جلوگیری نمایید. اگر هوا گرم و مرطوب باشد بر اثر تعریق بدن و فعالیت غده‌های چربی پوست چرب تر می‌شود. آب و صابون ارزان‌ترین وسیله‌ی تمیزکننده‌ی پوست است. با استفاده از صابون مناسب می‌توانید چربی پوست را کاهش دهید و عرق روی آن را پاک کنید.

نور خورشید نیز یکی از عواملی است که باعث صدمه زدن به پوست می‌شود. بنابراین از کلاه، عینک و ضد آفتاب مناسب استفاده کنید. از ضد آفتاب حتی در هوای ابری و در فصل زمستان نیز، که نور مستقیم نیست، استفاده کنید. شرایط آب و هوایی از راه‌های زیر بر مو تأثیر می‌گذارد:

۱- رطوبت موج طبیعی مو را عمیق تر می‌کند.

۲- هوای سرد باعث انقباض ماهیچه‌ی پای مو و راست شدن مو می‌شود.

۳- گرما باعث خواهد شد تا مو پوش کند. در این صورت رطوبت در مو جذب می‌شود. برای شادابی موی بی‌حالت که بر اثر آفتاب شدید یا استفاده‌ی نادرست یا بیش از حد از بیگودی‌های برقی و سشوار درخشش خود را از دست داده و خشک شده است، می‌توانید از روغن‌های گیاهی مانند زیتون، بادام، نارگیل و کرچک استفاده کنید. برای این کار مقداری روغن را در ظرفی بریزید و کمی آن را گرم کنید ولی نباید بجوشد. سپس روغن را به ساقه‌ی مو بمالید تا همه‌ی مو کاملاً به روغن آغشته شود. بعد سر را با کلاه پلاستیکی بپوشانید. دو ساعت صبر کنید، سپس مو را با شامپو بشوئید و آبکشی کنید.

## ۱۵-۲۰ آشنایی با توصیه‌های قبل از تمرین‌های ورزشی

اجرای تمرین‌ها بر تناسب اندام فرد تأثیر چشمگیری خواهد داشت. اما پیش از اجرای تمرین باید به نکته‌های زیر توجه کنید:

- ۱- تمرین‌ها ممکن است در افراد مختلف بخش‌های گوناگون بدن را به طور متفاوت تحت تأثیر قرار دهند.
- ۲- برای شروع هر برنامه‌ی ورزشی یا تمرین جدیدی باید به کمک پزشک، معاینه‌ی عمومی صورت گیرد. چنانچه در دوره‌ی بلوغ و سال‌های رشد هستید یا سابقه‌ی آسیب دیدگی دارید، معاینه الزامی خواهد بود.
- ۳- رعایت اصول صحیح تغذیه در موفقیت شما بسیار مهم است.
- ۴- انتخاب زمان تمرین به برنامه‌ی روزانه‌ی زندگی ما بستگی دارد. اما فراموش نکنید که اول، باید دست‌کم دو ساعت و نیم بین برنامه‌های تمرینی و آخرین وعده‌ی غذایی فاصله بگذارید. دوم، سعی کنید همیشه به طور منظم ساعتی مشخص را برای ورزش در روز انتخاب کنید.
- ۵- از لباس مناسب تمرینات استفاده شود، به طوری که راحت باشد و امکان تهویه‌ی دمای بدن را با عرق کردن فراهم کند و در اجرای حرکات عاملی منفی نباشد.
- ۶- هیچ‌گاه بر روی تخت‌خواب و سطوح خیلی نرم ورزش نکنید.
- ۷- در صورت امکان تمرین‌ها را تنها انجام ندهید، زیرا حضور چند نفری می‌تواند وسیله‌ای برای تشویق و ادامه دادن به ورزش باشد.
- ۸- در زمان اجرای تمرین و چند هفته‌ی اول کوفتگی و دردهای جزئی در نواحی مختلف بدن، به ویژه مناطقی که ضعیف‌ترند، احساس می‌کنید. حمام یا دوش آب‌گرم در تسکین این دردها مفیدند.
- ۹- اگر درد و کوفتگی بیشتر از دو هفته طول بکشد نشانه‌ی این است که فشار زیادی بر خود وارد کرده‌اید. بنابراین، توصیه می‌شود روزهای اول همیشه با فشار کم تمرین کنید و به تدریج فشار و تعداد دفعات تمرین را بر اساس میزان آمادگی جسمانی خود افزایش دهید.
- ۱۰- در اجرای تمرین‌ها هیچ‌گاه نباید نفس خود را حبس کنید. روند تنفس باید طبیعی باشد. نگهداشتن نفس در هر حرکت نشان دهنده‌ی فشار بیش از حد در آن حرکت است.
- ۱۱- در اجرای حرکت‌ها هیچ‌گاه به ناحیه‌ی کمر زیاد فشار وارد نکنید. اجرای حرکت‌ها در وضعیت نشسته یا خوابیده کمترین فشار را به کمر وارد می‌کند.
- ۱۲- در شروع هر برنامه‌ی تمرینی باید با اجرای حرکات کششی، با دوییدن‌های بسیار آهسته یا دوییدن درجا، جریان گردش خون را افزایش دهید تا به سیستم قلبی عروقی شما کمتر فشار وارد شود. در ضمن پس از گرم شدن، چند دقیقه‌ای را نیز به گرم کردن مفصل‌های اصلی مانند گردن، شانه‌ها، آرنج، مچ دست‌ها، کمر، زانو‌ها و مچ پاها بپردازید.

چند چرخش سبک و ساده تأثیر چشمگیری در کارایی بهتر و آسیب دیدگی کمتر شما دارد.

## ۱۶-۲۰ آشنایی با چند تمرین ورزشی برای تناسب اندام

### گرم کردن

اجرای صحیح و اثر بخش تمرین ها باید با گرم کردن بدن همراه باشد. این مرحله از تمرین ها مجموعه ی حرکاتی است که موجب می شود ضربان قلب کمی بیشتر از شرایط استراحت شود و خون رسانی به بافت ها بهتر صورت گیرد. همچنین ایجاد کشش، عضله ها را آماده ی انقباض های بهتر و قوی تر می کند. گرم کردن بدن پیش از تمرین های اصلی، آسیب پذیری را کاهش می دهد. به این منظور باید با ۸ تا ۱۲ دقیقه نرمش های آرام و کشش عضله ها در حالت ایستاده و بدون حرکت هایی مانند راه رفتن یا دویدن به این آمادگی دست یافت. کشش صحیح و ملایم عضله ها، انعطاف پذیری و تحمل فشارهای وارد بر آن ها و مفصل ها را افزایش می دهد. یکی از مهمترین نکته ها در اجرای حرکات کششی این است که باید ساکن و بدون حرکت اجرا شود، در انجام حرکات کششی نباید عضله ها را تا حد نهایی بکشید، بلکه کشیدن آن ها تا حد متوسط کافی است.

بنابراین هیچ عضله یا مفصلی نباید در زمان گرم کردن احساس درد یا ناراحتی کند. هر عضوی را که برای گرم کردن کشش می دهید، باید بین ۸ تا ۱۰ ثانیه نگه دارید. اندام هایی که کشش در مورد آن ها اعمال می شود باید از سر و گردن شروع و به میج پا ختم شود (سروگردن، کتف و شانه ها، آرنج، کمر، نواحی داخلی و خارجی پاها و سپس پشت و جلوی آن ها، مفصل زانو و نهایتاً میج پا).

### تمرین های اصلی

مهمترین تمرین های اصلی عبارت اند از ورزش های بالاتنه، تمرین های شکم و پاها.

### ورزش های بالاتنه

این ورزش ها را برای تقویت عضله ها و افزایش استقامت بازوها، سینه، شانه ها و پشت انجام دهید. مدت زمان لازم برای اجرای آن ها بین ۵ تا ۷ دقیقه است.

در این جا با چند نمونه از حرکاتی که برای تناسب اندام مناسب هستند، آشنا می شوید:



شنا: حرکت شنا با پای کشیده، حرکتی بسیار مناسب برای عضله های بالاتنه است.

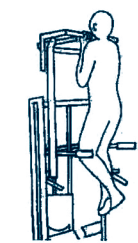


برای انجام صحیح و بی خطر شنا به شکل ها توجه کنید و حرکات را مطابق آن به

آهستگی، به صورت رفت و برگشت اجرا کنید. برای هر حرکت رفت و برگشت یک

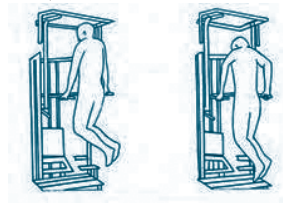
شماره در نظر بگیرید و هر چند بار که می توانید آن را تکرار کنید.

بارفیکس: اجرای این حرکت برای آقایان و خانم‌ها متفاوت است. آقایان باید ابتدا با دست‌های کشیده از میله‌ی بارفیکس آویزان شوند، سپس با ایجاد فشار و خم کردن دست‌ها، چانه‌ی خود را به سمت میله نزدیک کنند، به طوری که در انتهای حرکت چانه در بالای میله قرار گیرد (مطابق شکل). فاصله‌ی دست‌ها در طول اجرای حرکت باید کمی



کمتر از عرض شانه باشد. اگر ارتفاع بارفیکس کم است می‌توان برای جلوگیری از تماس پاها با زمین، آن‌ها را از زانو خم کرد. برای هر حرکت رفت و برگشت باید یک شماره در نظر گرفت و هر چند بار که می‌توان آن‌را تکرار کرد. پس از این که فرد دیگر قادر به ادامه‌ی حرکت نبود از بارفیکس پایین بیاید و برای ۱۵ ثانیه در حالی که راه می‌رود بازوها و ساعد را ماساژ دهد. سپس مجدداً حرکت را تکرار کند. حداقل ۳ بار این مراحل باید اجرا شود.

دیپ پارالل: واژه‌ی پارالل به معنی موازی است. بنابراین، برای اجرای این حرکت نیاز به دو میله‌ی موازی با هم است که در مقابل هم در یک ارتفاع قرار گرفته باشند. برای اجرای این تمرین می‌توانید دو صندلی دسته‌دار را که سطح اتکای آن‌ها بر روی زمین زیاد است و احتمال واژگون شدن آن‌ها وجود ندارد در کنار هم قرار دهید. یا مطابق شکل از دستگاه مخصوص آن استفاده کنید در این حرکت دست‌ها باید با حرکت رفت و برگشت از مفصل آرنج خم و راست شوند و هیچ نقطه‌ای از بدن با زمین تماس نداشته باشد. افراد تازه‌کار و کسانی که توانایی تحمل تمام وزن



بدن خود را ندارند، می‌توانند بر روی یک صندلی دسته‌دار بنشینند و با قرار دادن کف دست بر روی دسته‌های صندلی و ایجاد فشار، نشیمن‌گاه خود را کمی از کف صندلی بلند کنند تا به تدریج آمادگی لازم را برای اجرای حرکت پیدا کنند.

#### تمرین‌های شکم

بلند کردن یک پا به طور متوالی: به پشت روی زمین دراز بکشید، به طوری که دست‌ها در امتداد شانه‌ها در طرفین بدن و روی زمین قرار گیرند. زانوی پای راست را به سمت سینه نزدیک کنید و سپس به جای اول باز گردانید. دوباره این حرکت را با پای دیگر تکرار کنید. هرگز نباید هردو پا با هم از زمین بلند شوند. بعد از مدتی که به آمادگی نسبی رسیدید، می‌توانید پا را بدون خم کردن زانو، از زمین بلند کنید و (مطابق شکل) حرکت دهید. این حرکت را برای هر پا ۸ تا ۱۰ بار تکرار کنید.



حرکت دراز و نشست: به پشت دراز بکشید. زانو‌ها را خم کنید و دست‌ها را روی شانه‌ها بگذارید.

سپس به آرامی با بلند کردن شانه از سطح زمین، چانه را به سمت سینه نزدیک کنید. شانه‌ها نباید بیشتر از ۳۰ سانتی‌متر از زمین جدا شوند. سعی کنید در حین حرکت، با بلند کردن شانه از زمین دست‌ها را به سمت ساق پایتان نزدیک کنید (مطابق شکل). کمی مکث کنید و سپس



به حالت اولیه بازگردید. تا جایی که می‌توانید، حرکت را تکرار کنید. سپس دو برابر زمان اجرای حرکت به استراحت به پردازید و مجدداً حرکت را تکرار کنید.

### تمرین‌های پا

بالا آوردن یک پا از پهلوی: روی پهلوی چپ دراز بکشید، به طوری که پاها کشیده و روی هم قرار گیرند. برای حفظ تعادل بدن، دست راست را جلوی بدن و روی زمین قرار دهید. حال پای راست را از کنار بدن تا جایی که می‌توانید به آهستگی بالا آورید (مطابق شکل).



این حرکت ۸ تا ۱۰ بار تکرار شود. سپس دو برابر مدت اجرای حرکت استراحت کنید. به پهلوی راست بچرخید و حرکت را از سمت دیگر اجرا کنید.

دراز کشیدن به پهلوی- بالا آوردن پای داخل: روی پهلوی چپ دراز بکشید به طوری که پای چپ در حالت کشیده روی زمین و پای راست، در حالت خمیده قرار داشته باشد. پای راست خود را بر روی زمین و پشت زانوی چپ قرار دهید. دست راست را برای نگهداشتن بدن در جلوی خود قرار دهید و دست چپ را زیر سر بگذارید. مچ پای چپ خود را به سمت ساق پاها خم و به آرامی تا حد ممکن پای چپ خود را بلند کنید (مطابق



شکل). این حرکت را ۸ تا ۱۲ بار انجام دهید و دو برابر مدت اجرای حرکت استراحت کنید. سپس به پهلوی راست بچرخید و حرکت را از سمت دیگر شروع کنید.

خوابیدن به شکم- بلند کردن یک پا: روی شکم دراز بکشید و دست‌ها را زیر چانه بگذارید. با انقباض عضله‌های نشیمن‌گاه، پای چپ را ۲۵ تا ۳۰ سانتی‌متر از زمین بلند کنید. دقت کنید پنجه‌ی پا و زانو کشیده باشد (مطابق شکل). سپس به آرامی پای چپ را به حالت اول برگردانید. مجموع حرکت پای چپ و راست، یک حرکت است. این



حرکت را ۱۲ تا ۱۵ بار تکرار نمایید و دو برابر مدت زمان اجرا به استراحت بپردازید و سپس تمرین را تکرار کنید. هر چند بار که می‌توانید حرکت را اجرا کنید.

### سرد کردن

پس از اتمام ورزش، باید چند دقیقه حرکت‌هایی را که در ابتدای ورزش در مرحله‌ی گرم کردن اجرا کرده‌اید، تکرار کنید. این عمل را سرد کردن یا به اصطلاح بازگشت به حالت اولیه‌ی فعال می‌نامند. سرد کردن بدن از آن رو ضرورت دارد که باعث می‌شود مواد سمی و زایدی که در پایان تمرین‌ها در بدن زیاد شده‌اند، سریعتر از بدن دفع شوند. هم چنین سرد کردن موجب عملکرد بهتر سیستم قلبی و عروقی به خصوص افزایش جریان خون به مناطق فعال می‌شود و بروز کوفتگی‌ها و درد بعد از تمرین‌ها را کاهش می‌دهد. در مرحله‌ی سرد کردن، تمام حرکت‌هایی را که برای گرم کردن اجرا کرده‌اید تکرار نمایید اما زمان اجرای آن‌ها را نصف کنید.

## سوالات عملی

۱. یک ماسک برای پوست چرب و یک ماسک برای رفع جوش تهیه کنید.
۲. یک نوع کرم نرم‌کننده تهیه کنید و نحوه‌ی تهیه‌ی آن را شرح دهید.
۳. نحوه‌ی استفاده از کرم پوشاننده و ریمل را توضیح دهید.
۴. نحوه‌ی استفاده از رژگونه و خط چشم را شرح دهید.
۵. آرایش متناسب با فرم‌های مختلف چهره را توضیح دهید.
۶. روش‌های سالم و شفاف نگه داشتن مو را شرح دهید.

## پرنش‌های چهارگزینه‌ای فصل بیستم:

۱. عرق و چربی بدن از کدام لایه‌ی پوست خارج می‌شود؟  
الف) مزودرم      ب) اپیدرم      ج) آندودرم      د) هیپودرم
۲. گل سرخ در رفع کدام مشکل پوست مؤثر است؟  
الف) خشکی پوست      ب) رفع جوش      ج) لکه‌های پوستی      د) تیرگی پوست
۳. بهترین فرم صورت کدام فرم است؟  
الف) فرم گرد      ب) فرم کشیده      ج) فرم بیضی      د) فرم مربع
۴. کدام گزینه از تمرین‌های بالاتنه نمی‌باشد؟  
الف) بارفیکس      ب) شنا      ج) دیپ پارالل      د) دراز و نشست

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
| ۴ | ۳ | ۲   | ۱ |
| د | ج | الف | ب |

## فصل بیست و یکم :

( ۱۲ ساعت نظری )

( ۱۵ ساعت عملی )



توانایی بکارگیری اصول چیدمان در منزل

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز :

- عوامل مؤثر بر انتخاب فضا را بداند.
- انواع پوشش فضاهای خانگی و انواع رنگ در دکوراسیون داخلی را بشناسد.
- بتواند فضای مناسب برای قسمت های مختلف منزل انتخاب کند.
- انواع وسایل تزئینی و تأثیر آن ها در چیدمان منزل را بشناسد.

## ۲۱-۱ آشنایی با عوامل تأثیرگذار بر انتخاب فضا

### • نورپردازی

عامل اصلی زیبایی یک محیط انعکاس نور در المان‌های آن محیط می‌باشد. بدون نور هیچ عنصری معنا پیدا نمی‌کند. از این رو نورپردازی نقش مهمی در طراحی دکوراسیون داخلی منازل ایفا می‌کند. نورپردازی در یک فضا باید به شیوه‌ای اصولی انجام شود. تنها وجود نور کافی نیست بلکه زوایای تابش نور و اجرای نورپردازی صحیح نیز مهم می‌باشد. نحوه پردازش نور در بزرگ‌نمایی و یا کوچک‌نمایی فضا تأثیر می‌گذارد.

### • رنگ

رنگ از جمله عناصر مهم طراحی داخلی است، که در همه‌ی سطوح (محیط، لوازم و هر جا که بنگرید) حضور دارد. هر رنگ خصوصیات خود را دارد و بر محیط و لوازم موجود در آن تأثیرات گوناگونی می‌گذارد.

### • سبک‌های طراحی

رایج‌ترین سبک‌های طراحی عبارت‌اند از:

- سنتی، مدرن، شهری، روستایی، رسمی و غیر رسمی.

هنر طراحی داخلی (دکوراسیون) در این است که با تسلط و درایت، سبک‌های مختلف را به گونه‌ای با هم ترکیب کند که صدمه‌ای به دیگری وارد نشود و نتیجه‌ی مطلوب به دست آید.

## ۲۱-۲ انواع پوشش فضای خانگی

### دیوارپوش‌ها

از نخستین روزی که بشر به ساخت سرپناه برای خود پرداخت، به این موضوع اندیشید که چگونه فضای زندگی خود و به خصوص دیوارها را تزئین نماید که نتیجه آن به ابداع دیوارپوش‌های متفاوت گردید. انواع دیوارپوش‌ها عبارتند از:

۱- رنگ: این متریال دارای قدمتی بسیار بوده و تقریباً مکمل گچ می‌باشد. از ویژگی‌های رنگ می‌توان به سهولت در اجرا، قیمت مناسب، تنوع بسیار بالا، مقاومت در برابر رطوبت و گرد و غبار و ... اشاره نمود ولی دارای نقاط ضعفی چون عایق نبودن در برابر صوت و دما و عدم مقاومت در برابر ضربه می‌باشد. رنگ‌ها به دو دسته پلاستیک و روغنی تقسیم‌بندی می‌شوند.

۲- دیوار پوش‌های چوبی: استفاده از چوب به عنوان دیوار پوش، قدمتی به اندازه ساخت اولین کلبه‌های چوبی دارد. چوب به خاطر طرح و نقش و رنگ خاص خود آرامش و امنیت خاصی به فضا می‌بخشد. ولی امروزه به علت گران بودن قیمت و نیز محافظت از محیط زیست از چوب‌های مصنوعی مانند HDF، MDF و ... و یا دیوار

پوش‌هایی با روکش‌های طبیعی یا مصنوعی بسیار استفاده می‌شود. این نوع دیوارپوش‌ها عایق صوت و دما بوده و در برابر ضربه مقاوم و نیز به راحتی و بدون نیاز به زیرسازی اساسی قابل نصب و اجرا می‌باشد.

۳- دیوارپوش‌های سنگی: از دیوارپوش‌های پرمصرف در صنعت ساختمان بوده و به علت تنوع در طرح و رنگ و نوع بافت خیلی مورد استفاده قرار می‌گیرد. در فضاهای داخلی معمولاً از سنگ‌های با ضخامت کم با تنوع بیشتر مانند سنگ‌های آنتیک، الماس تراشه، اسید شور و ... استفاده می‌شود.

۴- دیوارپوش‌های سلولزی: این نوع دیوارپوش به صورت گسترده با نام‌های تجاری متفاوت در بازار موجود بوده و تقریباً در اکثر فضاها از آن استفاده می‌گردد. اساس آن‌ها تشکیل شده از الیاف مصنوعی، سلولز، رزین‌های ساختمانی و پیگمنت‌های مقاوم می‌باشد. از ویژگی‌های آن می‌توان به پوشاندگی سریع و کامل، تنوع در طرح و رنگ و عایق و صوت حرارت و ... اشاره کرد.

۵- کاغذ دیواری: یکی از مهم‌ترین دلایل استفاده از کاغذ دیواری این است که طرح‌ها و رنگ‌هایی که به وسیله کاغذ دیواری می‌توان روی دیوار به وجود آورد، در حقیقت با نقاشی دیوارها غیرممکن است.

۶- برچسب و استیکر: قطعات پشت چسب‌دار (برچسب) را استیکر می‌گویند. این قطعات می‌توانند اشکال مختلف داشته باشند و برای تزئین اتاق کودک یا هال و پذیرایی و یا ... استفاده شود.

### کفپوش‌ها

کفپوش‌ها، پوشش‌هایی که برای دکوراسیون داخلی فضا به کار می‌روند و نقش مهمی در جلوه و تزئین فضای داخلی ایفا می‌کنند. ایجاد هماهنگی میان بافت و رنگ کفپوش‌ها و دیگر اجزای فضا امری مهم و تأثیرگذار در زیبایی دکوراسیون خانه است. انواع مختلف آن عبارتند از:

۱- موکت: استفاده از موکت در فضاهای داخلی از دیرباز رایج بوده است، موکت‌ها به دلیل تنوع در طرح و رنگ، گزینه‌ی مناسبی برای تزئین و پوشش کف می‌باشند. استفاده از موکت‌هایی با رنگ‌های تیره فضا را دنج می‌کنند و فضا، کوچک‌تر به نظر می‌رسد. استفاده از موکت‌های طرح‌دار برای فضاهای بزرگ، مناسب است.

۲- کفپوش‌های چوبی: این‌گونه کفپوش‌ها بعد از موکت رواج پیدا کردند. پارکت‌ها دسته‌ای از کفپوش‌های چوبی هستند که فضای خانه را گرم و صمیمی و در عین حال کلاسیک و تجملاتی می‌کنند. جنس این کفپوش‌ها از چوب بلوط، کاج و یا آلپالو می‌باشد. نوع دیگری از کفپوش‌های چوبی لمینیت‌ها هستند، این محصول ساخته شده از چند لایه چوب متراکم و به هم فشرده با روکشی از نقش و نگاره‌های چوب است. مقاومت لمینیت در برابر عوامل خارجی و نور خورشید بالاست و تغییر رنگ نمی‌دهد. ویژگی بعدی لمینیت‌ها خاصیت جابه‌جایی آن‌هاست، اتصال آن‌ها به گونه‌ای است که به راحتی نصب و جدا می‌شوند.

کفپوش های وینیل نوع دیگری از کفپوش ها هستند که طرح و رنگ لمینیت را دارند و از مواد پتروشیمی ساخته شده اند.

۳- سنگ و سرامیک: سرامیک ها و سنگ ها نوع دیگری از کفپوش ها هستند که شاخصه ی اصلی آن ها را می توان مقاومت در برابر رطوبت و آلودگی دانست، این کفپوش ها در تمام فضاها به کار می روند و در طرح ها و رنگ های متنوع موجود می باشند.

۴- چوب پنبه: کفپوش ها دسته ای از کفپوش های طبیعی هستند که از ویژگی های آن می توان به ضد میکروب و ضد حساسیت بودنشان اشاره کرد، هزینه ی تعمیر و نگهداری آن ها پایین است. ایراد آن ها حساسیت به خط و خش و کم رنگ شدن در برابر نور خورشید است.

### ۳-۲۱ آشنایی با انواع رنگ و اصول بکارگیری آن در دکوراسیون داخلی

اولین مرحله در طراحی دکوراسیون اصولی و موفق يك فضا، پیش از اقدامات عملی و پس از بررسی فضای موجود از نظرهای گوناگون، شناخت عناصر پایه ای طراحی داخلی است. رنگ از مهم ترین و مؤثرترین عناصر در فضاسازی است. رنگ به فضا هویتی ویژه می بخشد. به گونه ای که دو فضا با دو رنگ آمیزی متفاوت اما یکسان در سایر عناصر تأثیرات و پیام های مختلفی را به بیننده القا می کنند. انواع رنگ عبارتند از:

- رنگ های پلاستیک: بر پایه حلال آب، ساخته می شوند و به مراتب ارزان تر از رنگ های روغنی بوده و راحت تر نیز قابل اجرا می باشند.
- رنگ های روغنی: حلال این نوع رنگ ها تیر می باشد به همین دلیل در برابر رطوبت و گرد و غبار مقاوم بوده و عمر بیشتری نسبت به رنگ های پلاستیک دارند.
- مولتی کالر: رنگی است که پس از اجرا چندین رنگ به صورت مجزا در آن دیده می شود. رنگ های مولتی کالر دارای ویژگی هایی خاص هستند که این رنگ را از رنگ های دیگر متمایز کرده و به آن اولویت داده است. این نوع محصولات معمولاً به نام پوشش الکا، بلکا، رومالین-پتینه و... معرفی می شوند.

### اصول بکارگیری رنگ در دکوراسیون داخلی

برای استفاده از رنگ در اتاق، تقریباً از هر وسیله می توان استفاده کرد. با تعویض پارچه ی رویه ی مبلمان ها با رنگ های گرم و اضافه کردن تزیینات کوچکی به اتاق، می توان به جای تعویض وسایل یا بازسازی و تعویض رنگ اتاق، با اضافه کردن چندین وسیله، فضای اتاق را کاملاً متفاوت از آن چه قبلاً بوده است، تغییر داد، ضمن این که رنگ های اتاق نیز با یکدیگر هم خوانی داشته باشند. علاوه بر آن، هر اتاق باید با اتاق دیگر رابطه ی رنگی برقرار کند. در واقع پالت رنگی که برای هر وسیله در هر اتاق استفاده می کنیم، باید در يك نگاه به کل خانه، با یکدیگر هماهنگ باشد.

یعنی انتخاب رنگ‌های دلخواه با ویژگی‌های مشخص در هر اتاق، به طوری که هر رنگ با دیگری ارتباطی خاص برقرار می‌کند. البته، با توجه به تفاوت سلیقه‌ها رنگ فضاهای اختصاصی افراد را باید بدون رعایت هماهنگی بین آن‌ها در نظر گرفت.

#### ۴-۲۱ آشنایی با اصول انتخاب فضای مناسب برای قسمت‌های مختلف منزل

##### • ایجاد فضای مناسب برای ورودی خانه

ورودی هر خانه، اولین برداشت بیننده را نسبت به منزل رقم می‌زند. از این رو جذاب بودن و زیبایی ظاهری آن بسیاری اهمیت دارد. از سوی دیگر، ورودی خانه محل رفت‌وآمد اعضای خانواده است. بنابراین، لازم است وسایلی برای پاسخگویی به نیازهای خانواده نیز در آن گنجانده شود. مثلاً وجود آئینه و جالباسی و جاکفشی در ورودی الزامی است. چنانچه ممکن باشد جای چتر و کلاه و... نیز باید در نظر گرفته شود. شاید بیشترین تأثیر در نمای ظاهری ورودی را بتوان رنگ آن دانست. ترکیب‌های رنگی روشن و خشی اغلب بهترین انتخاب برای ورودی هستند.

##### • هال

محیط هال به طور کلی پل ارتباطی میان بسیاری از فضاهای خانه و از همه مهم‌تر ورودی ساختمان به فضاهای دیگر داخلی است. در فرهنگ ما کلمه‌ی هال به فضایی با کاربرد اتاق نشیمن، که معمولاً در نزدیکی ورودی خانه و آشپزخانه است، اطلاق می‌شود. البته این کاربرد بستگی به وسعت آن دارد، یعنی اگر فضای هال خانه‌ای به قدری کوچک باشد که تنها نقش گذرگاه را ایفا کند، دیگر به جای اتاق نشیمن از آن نمی‌توان استفاده کرد.

##### • اتاق نشیمن و پذیرایی

اتاق نشیمن برای بیشتر ما محل جمع شدن در خانه است و البته در آپارتمان‌های کوچکتر، مکان پذیرایی از مهمان‌ها و دوستان نیز هست. به همین دلیل، این قسمت عمومی‌ترین اتاق و فضای خانه است و به عبارت دیگر، اتاقی است که حداکثر تزیینات در آن انجام می‌شود. در ارتباط با نور و نورپردازی اتاق نشیمن، در اکثر موارد، بیشترین نور ممکن را دریافت می‌کند و دارای پنجره‌هایی است که اغلب به فضایی باز گشوده می‌شود. کفپوش مناسب برای سطح نشیمن باید از جنس بسیار مرغوب انتخاب شود و رنگ دیوارها به گونه‌ای باشد که بر گرمای محیط بیفزاید و آن را دوستانه‌تر جلوه دهد. در این فضا می‌توان مجموعه‌ای از رنگ‌های متفاوت را قرار داد. البته این رنگ‌ها نیز باید با یکدیگر هم‌نشینی مناسب داشته باشند. یک شومینه با طرح قدیمی و سستی یا مدرن (بستگی به سبک طراحی داخلی دارد) می‌تواند به زیبایی این فضا کمک کند.

##### • اتاق خواب

اتاق خواب از جمله مکان‌هایی در خانه است که شخص دوست دارد در آن از فشارهای کار روزانه‌ی خود دور

شود و کاملاً استراحت کند. وجود اتاق خوابی که از استراحت کردن در آن لذت می‌برید، کمک می‌کند که هر صبح احساس طراوت کنید و تا شامگاه سرحال باشید. برای شروع می‌توان این آرامش را با رنگ‌های ملایم و سایه‌های آرامش‌بخش پدید آورد. تخت خواب را با رویه‌ای از کتان زیبا مناسب است با مجموعه‌ای از اثاثیه‌ی زیبا و راحت در فضای اتاق، آباژورهای ساده و تابلوهای زیبا. نظم اتاق خواب بسیار ضروری است. از این رو باید وسیله و جای کافی برای لوازم اضافی فراهم آورد (مانند کمد یا صندوقچه یا کاناپه‌ای که کف آن گنجه باشد).

### • آشپزخانه

به عنوان قلب خانه همیشه محل اتفاق‌های گوناگون است. این فضا می‌تواند برای سرگرم‌کردن خانواده، پخت غذاهای مخصوص روزهای تعطیل و یا خوردن غذاهای عادی مورد استفاده قرار بگیرد. با اندکی سازمان‌دهی و خرید تعدادی وسیله باکیفیت می‌توان آشپزخانه را تبدیل به فضایی ایده‌آل کرد که هم مناسب پخت و پز است و هم سرگرمی. رعایت چند نکته می‌تواند در طراحی مناسب فضای آشپزخانه مفید باشد.

۱- لوازم پخت و پز را به دقت در آشپزخانه سازمان‌دهی کنید.

۲- از خرید وسایل بزرگ در آشپزخانه پرهیز کنید.

۳- یک میز غذاخوری برای آشپزخانه در نظر بگیرید.

۴- سطح پیش‌خان آشپزخانه را برای اشیای مهم نگه دارید.

۵- به فضای آشپزخانه رنگ اضافه کنید.

### • سرویس‌های بهداشتی و حمام

سرویس‌های بهداشتی در حفظ بهداشت فردی و عمومی خانواده نقش بسیار مهمی ایفا می‌کنند. اصولاً باید دستشویی با در ورودی خانه ارتباط مستقیم داشته باشد و با دیگر فضاهای خانه ارتباط غیرمستقیم داشته باشد. یک حمام با توالت می‌تواند به طور مستقیم از اتاق خواب‌ها قابل دسترسی باشد. همان طوریکه توالت دیگر می‌تواند از راهرو قابل دسترسی باشد. در طراحی سرویس‌های بهداشتی نکات زیر را مورد توجه قرار دهید:

۱- زمانی که صحبت از فضایی مثل سرویس بهداشتی در میان باشد تمیزی محیط حرف اول را می‌زند. یک فضای تمیز و درخشان برای خود ایجاد کنید.

۲- تهویه‌ای مناسب برای فضای خود در نظر بگیرید. محیطی بدبو و پر از رطوبت می‌تواند تنها منجر به تنگی نفس و آشفته‌گی شما شود؛ به علاوه این‌که این رطوبت می‌تواند طول عمر وسایل داخل سرویس بهداشتی و حمام شما را کم کند.

۳- رنگ‌هایی را انتخاب کنید که در عین ملایمی تنالیده گرمی داشته باشند. این نوع از رنگ‌ها حس آرامش فضای شما را بیشتر می‌کنند. برای حمام استفاده از رنگ‌های موجود در طبیعت می‌تواند آرامش روانی بسیاری را برای شما ایجاد کند.

۴- سعی کنید وسایل انتخابی شما دارای گوشه‌های نرم باشد. این کار یک حس و انرژی مناسبی را به فضای شما می‌دهد.

۵- آینه‌ها به شدت در بزرگ‌تر کردن و روشن‌تر کردن فضا تبحر دارند. وسایلی که انتخاب می‌کنید باید در راستای تقویت انرژی و آرامش در فضا باشند؛ بنابراین آینه‌ها را مطابق با اندازه فضای خود انتخاب کنید و به این واسطه انرژی مثبت را در فضای خود ایجاد کنید.

### حمام

حمام یکی از مهم‌ترین عناصر معماری داخلی هر خانه‌ای است. در گذشته حمام نه فقط محلی برای استحمام، بلکه جایی برای انبار کردن لوازم و وسایل کهنه بود. این روزها دیگر حمام محل آرایش و پیرایش جسم و روح تلقی می‌شود، حتی گاهی استراحت فردی از همین نقطه شروع می‌شود. بعضی از حمام‌های امروزی کاربری‌های تجملی و رفاهی زیادی نیز دارند: استخرهای کوچک، سونا و جکوزی برای تفریح و سلامت اعضای خانواده در این فضا قرار داده می‌شود. بعضی دیگر از حمام‌های امروزی که در آپارتمان‌های کوچک وجود دارند، از ابعاد کوچک‌تری برخوردارند. کاربری این دسته از حمام‌ها برای رفع خستگی روزانه و سلامت و پاکیزگی جسم هستند.

## ۲۱-۵ آشنایی با انواع وسایل و لوازم تزئینی و کاربردی منزل

### • انواع نوردهنده‌ها

نوع نورپردازی منزل می‌تواند بیانگر احساسات شخصی باشد و بین میزبان و میهمانان ارتباط برقرار کند. انواع نور دهنده‌ها:

۱- عمومی (لوستر و دیوارکوب)

۲- موضعی (هالوژن، چراغ مطالعه)

۳- نقطه‌ای (نورهای نقطه‌ای برای تمرکز روی وسایل)

### • کفپوش‌ها

از آن جا که کفپوش می‌تواند نمای کلی یک فضا را تغییر دهد، ضروری است پیش از آن‌که پیرامون نحوه‌ی قرارگیری

دیگر وسایل تصمیم‌گیری کنید، برای کف فضا انتخاب درستی داشته باشید و این مسئله تنها با شناخت انواع مختلف کفپوش‌ها و کاربرد هر یک در فضای مختلف و مزایا و معایب آن‌ها برای هر فضا میسر می‌شود.

### • مبلمان

اصطلاح مبلمان شامل لوازم و دکوراسیون چوبی، فلزی و غیر این‌ها در قالب میز، مبل، صندلی و دیگر لوازم دکوراسیونی پارچه‌ای است. با تکمیل یا انتخاب لوازم دکوراسیون یک فضا، ابتدا باید با وسایل مورد نیاز و ضروری هر فضا آشنایی یافت، سپس با توجه به نیاز، کاربرد و سلیقه‌ی شخصی‌تان لوازم دلخواه را تهیه کنید. در نظر داشته باشید که صرف نظر از انتخاب لوازم که از جمله مهمترین مراحل طراحی دکور است، نحوه‌ی قرارگیری آن‌ها نیز از اهمیت خاص خود برخوردار است.

### • پرده

پرده پوششی است که به منظور حفظ حریمیت فضای داخلی، زیبایی، کنترل نور به داخل و تا حد بسیار کمی در بعضی از انواع آن به منظور عایق حرارتی در فضاهای داخلی به کار می‌رود. نوع پارچه‌ی پرده، با توجه به طرح، برش و چگونگی دوخت، دارای گونه‌های بسیار است و هر یک کاربرد متفاوتی دارند. مثلاً پرده‌های بهاری، با گل‌هایی که بر روی خود دارند، طراوت بهاری را برایتان به ارمغان می‌آورند و اگر پارچه‌ی آن نازک باشد، نور و نسیم از پشت آن به درون خانه راه می‌یابد. پرده‌ها را می‌توان براساس فصل‌های مختلف طراحی کرد و نیز می‌توان براساس مدرن یا کلاسیک بودن نوع طراحی داخلی را تغییر داد. برای داشتن پنجره‌هایی زیبا و فریبنده لازم است پارچه، چوب پرده، نوار و بند پرده را هماهنگ انتخاب کنید. اگر دیوار تورفتگی دارد طرح و الگویی اصیل و قدیمی می‌تواند به آن فضایی زیبا و پراحساس دهد. باید پرده‌ها را با ویژگی‌هایی که دارند خاص خود و با توجه به نوع فضا و نحوه‌ی قرارگیری پنجره در فضا انتخاب کرد تا با محیط اطراف خود هم‌آهنگ باشد. انتخاب بند پرده و چوب پرده و میله‌ی پرده‌ی مناسب نیز بسیار اهمیت دارد.

### • بلوک‌های شیشه‌ای

بلوک‌های شیشه‌ای به سبب دارا بودن مصارف گوناگون و متنوع در سراسر دنیا، که از کارهای دکوراتیو و وسایل تزئینی تا نماسازی و سقف‌سازی را شامل می‌شود، از اهمیت و جایگاه خاصی برخوردار است. این بلوک‌ها، با دارا بودن تمام ویژگی‌های دیواری معمولی، قابلیت عبور و انتقال نور را نیز دارند.

### • سطوح

پس از چیدن مبلمان، می‌توان برای چیدن میزها، سطوح تزئینی، گنجه، بوفه و از فضاهای خالی باقی مانده استفاده کرد. نکته‌ی مهم در استفاده از سطوح و وسایلی است که کارایی زیادی دارند سطوح دارای اشکال مختلفی‌اند. صندوقچه‌ای قدیمی (سطح بالای آن)، کتابخانه، میز چای و قهوه و... همه‌ی این‌ها دارای سطوح قابل استفاده‌ای هستند و با هم ترکیب شده‌اند تا اتفاقی با کارایی بالا به وجود آورند. متأسفانه عده‌ای از مردم به اهمیت این‌گونه سطوح و وسایل در منزل توجه نمی‌کنند.

### ۶-۲۱ آشنایی با تأثیر وسایل تزئینی در چیدمان منزل

همه‌ی ما درباره‌ی خانه‌ی آرمانی خود، رؤیاهایی را در سر می‌پرورانیم. اما واقعیت این است که اگر سعی کنیم، می‌توانیم بسته به توان مالی خود، آرزوهایمان را تحقق بخشیم. طراحی داخلی زمینه‌ای است که ذوق و حوصله‌ی فراوانی را می‌طلبد. آفرینش فضایی که احساس بیننده را تحت تأثیر قرار دهد، نیازمند به تمرین و پشتکار فراوان است. در طراحی داخلی خلاقیت اهمیت بسیار زیادی دارد. هنرمند طراح باید همیشه طالب تازگی و تنوع باشد و هرگز به سبکی خاص قانع نشود. در طراحی چیدمان چند نکته‌ی اصلی را هرگز فراموش نکنید: نوآوری، تخیل و تنوع. یک طراح خوش ذوق همیشه می‌تواند با تلفیق این سه عنصر به آن‌چه می‌خواهد برسد.

### ۷-۲۱ شناسایی اصول چیدمان و تزئین در قسمت‌های مختلف منزل

#### اتاق نشیمن

هنگامی که لوازم اتاق نشیمن را می‌چینید، یک روش ساده انتخاب مرکز توجه یا نقطه تمرکز برای اتاق است. این نقطه، در واقع مرکز ثقل اتاق است و وسایل باید درست در مقابل این قطعه مهم چیده شوند. به این ترتیب شما باید مراحل زیر را طی کنید.

۱- نقطه تمرکز را انتخاب کنید. شومینه، پنجره‌های بزرگ یا میز تلویزیون و چیدمان وسایل و مبلمان را در اطراف آن انجام دهید. این نقطه تمرکز باید به دیوار تکیه داشته باشد و مبلمان دور از دیوارها چیده شوند تا فضایی خودمانی و گرم ایجاد شود.

۲- صندلی‌ها و میل‌ها را بیش از حد از یکدیگر دور نگذارید تا مهمانان شما بتوانند به راحتی با یکدیگر صحبت کنند.

۳- محل میز را طوری انتخاب کنید که در دسترس تمام نشستگان باشد. در صورت امکان در نزدیکی هر مجموعه مبلی، یک چراغ پایه دار یا آویز بلند قرار دهید.

۴- بین میز کوتاه قهوه‌خوری و کاناپه جای پای کافی در نظر بگیرید. کافی است که این دو بین ۳۵ تا ۴۵ سانتی‌متر

با یکدیگر فاصله داشته باشند.

۵- ارتفاع میزهای عسلی باید حداکثر تا دسته صندلی یا مبلی که در کنار آن قرار دارد، باشد.

۶- محلی برای رفت و آمد آسان و به عرض چند دسی متر در اطراف وسایل در نظر بگیرید.

### اتاق‌های چند منظوره

چیدن وسایل در اتاق‌های بزرگ یا ناهارخوری و نشیمن‌های یکسره در آپارتمان‌های امروزی کار نسبتاً مشکلی است.

زیرا نه تنها باید بدانیم از کجا شروع کنیم، بلکه باید کاربردهای مختلفی را در یک چهارچوب واحد بگنجانیم.

۱- شما در یک اتاق چند منظوره باید برای هر بخش از فضا، یک ویژگی غالب در نظر بگیرید. برای مثال بخش غذاخوری را بر روی یک ویتترین یا قفسه ظروف زیبا و بخش نشیمن را بر روی میز تلویزیون متمرکز کنید. در صورت امکان این دو بخش را در نقطه مقابل هم قرار دهید تا وزن ترکیب‌بندی اتاق متعادل بماند.

۲- با قرار دادن ماهرانه مبلمان، دیواری طبیعی میان دو بخش اتاق ایجاد کنید. با قرار دادن کاناپه یا یک جفت صندلی به طوری که پشت به محل غذاخوری باشد یا قرار دادن یک پاراوان می‌توانید دو بخش اتاق را از یکدیگر جدا کنید.

۳- هماهنگی و توازن را فراموش نکنید. با قرار دادن دو یا چند شی کوچک در مقابل اشیا بزرگ و کنار هم قرار دادن صندلی‌ها و ساختن مجموعه‌هایی از لوازم تزئینی می‌توانید به نتیجه دلخواه برسید.

۴- برای مشخص و جدا کردن هر قسمت از قالیچه‌های کوچک مناسب با فضا استفاده کنید.

۵- توجه کنید که دور میز غذاخوری فضای کافی برای عقب کشیدن صندلی و نشستن داشته باشد. این فضا از هر طرف باید حداقل ۹۰ سانتی‌متر باشد.

۶- مبل‌ها باید طوری قرار بگیرند که رسیدن و نشستن بر روی آن‌ها به سادگی امکان‌پذیر باشد و محل عبور و مرور برای مهمانان و میزبان موجود باشد.

### اتاق خواب

اگر از شکل قرینه‌ای که در اکثر اتاق‌های خواب با یک تخت و دو میز عسلی ایجاد می‌شود، خسته شده‌اید، کمی از ابتکار خود بهره گرفته و این فضا را به محلی آرام بخش و شادی آور تبدیل کنید.

۱- تخت را طوری قرار دهید که در اطراف آن فضای کافی برای عبور وجود داشته باشد. تخت، نقطه تمرکز چیدمان اتاق خواب است. اگر تخت تا حد امکان از کمد فاصله داشته باشد، استفاده از این دو فضا ساده‌تر خواهد بود.

۲- برای گرم و راحت کردن فضا از قالیچه‌های نرم و کوچک در کنار تخت استفاده کنید.

۳- انتخاب و چیدمان لوازم تزئینی شخصی، گلدان کوچک با گل‌های طبیعی و چراغ خواب می‌تواند دو عسلی را

به دو فضای متفاوت تبدیل کند.

۴- یک تابلو آرامش بخش که عرض آن لااقل یک سوم عرض تخت باشد، در بالای تخت نصب کنید. به طوری که بیشتر به تخت نزدیک باشد تا سقف.

۵- اگر در پایین تخت فضای کافی وجود دارد، یک نیمکت یا صندوق زیبا در این قسمت قرار دهید یا یک میز کوچک و مبل راحتی در گوشه مقابل تخت قرار دهید.

۶- نور موضعی در اتاق خواب بهتر از نور یک چراغ سقفی است. در صورت تمایل می توانید از هر دو استفاده کنید. چراغ های پایه دار یا آباژورهای آویز با سیم بلند که در گوشه اتاق نصب می شوند نیز به ایجاد فضایی مناسب برای استراحت کمک می کنند.

## پرنس‌های چهارگزینه‌ای فصل بیست و یکم:

۱. کدام نوع دیوارپوش‌ها از الیاف مصنوعی تشکیل شده است؟  
 الف) کاغذ دیواری  
 ب) سنگی  
 ج) سلولزی  
 د) چوبی
۲. کدام گزینه از مهمترین و مؤثرترین عنصر در فضا سازی است؟  
 الف) رنگ  
 ب) دیوارپوش‌ها  
 ج) کفپوش‌ها  
 د) نورپردازی
۳. کدام وسیله‌ی تزیننی در منزل پوششی برای حفظ حریمیت فضای داخلی است؟  
 الف) مبلمان  
 ب) پرده  
 ج) سطوح  
 د) فرش
۴. در اتاق خواب استفاده از کدام نور بهتر است؟  
 الف) چراغ سقفی  
 ب) دیوارکوب  
 ج) نور نقطه‌ای  
 د) نور موضعی

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
| ۴ | ۳ | ۲   | ۱ |
| د | ب | الف | ج |

## فصل بیست و دوم:

( ۱۵ ساعت نظری )

( ۱۰ ساعت عملی )



توانایی نگهداری لوازم خانگی

### هدف های رفتاری:

پس از پایان این فصل انتظار می رود که کارآموز:

- نحوه ی پلاک خوانی لوازم برقی خانگی را بداند.
- اصول کار و نگهداری از وسایل برقی مختلف را بشناسد.
- نکات ایمنی استفاده از شیرآب و رفع گرفتگی لوله های فاضلاب را بداند.
- نحوه ی مراقبت از فرش و وسایل چوبی را بداند.

### ۲۲-۱ آشنایی با نحوه‌ی پلاک‌خوانی لوازم برقی خانگی

هر وسیله‌ی برقی با یک سری مشخصات نامی، شناخته و معرفی می‌شود. این مشخصات همان پلاک وسیله‌ی برقی است، از جمله جریان نامی، ولتاژ نامی، توان نامی و کلاس عایق بندی برای نمونه پلاک یک مدل جاروبرقی به صورت زیر است:



نوع و مدل: Model: NVC-۹۵۰۰

فقط ولتاژ متناوب A.C. ONLY: ۲۲۰-۲۴۰V

فرکانس ۵۰Hz

توان موتور ۲۴۰۰W

ساخت ایران MADE IN IRAN

### ۲۲-۲ آشنایی با نکات ایمنی بخاری برقی

بخاری برقی، یکی از لوازم الکتریکی پرمصرف است که در اکثر منازل وجود دارد. این وسیله انرژی الکتریکی را به انرژی گرمایی تبدیل می‌کند و از نظر آلودگی و بهداشت محیط تأثیر آن از سوخت‌های فسیلی خیلی کمتر است. در استفاده از بخاری نکات زیر را رعایت کنید:

- هرگز از بخاری برقی برای پختن و گرم کردن غذا استفاده نکنید.
- هرگز از بخاری برقی با المنت معیوب استفاده نکنید.
- جهت جابه‌جایی بخاری برقی دو شاخه‌ی سیم رابط را کاملاً از پریز برق جدا کنید.
- هرگز بخاری برقی را در آب فرو نکنید.
- هیچ‌گاه بخاری برقی را نزدیک مواد قابل اشتعال روشن نکنید.
- برای بیرون آوردن دو شاخه از داخل پریز هرگز با کشیدن سیم رابط این کار را انجام ندهید.
- حتماً برای بیرون آوردن دو شاخه با یک دست دو شاخه و با دست دیگر پریز را نگه دارید.
- صفحه‌ی صیقلی منعکس‌کننده‌ی حرارت را مرتباً کنترل و در صورت لزوم آن را تمیز کنید.
- از بخاری‌هایی که اتصال بدنه یا نشتی جریان دارد به هیچ عنوان استفاده نکنید.

### ۲۲-۳ آشنایی با طرز کار و اصول نگهداری سماور برقی

سماور برقی دستگاهی است که به وسیله‌ی المنت، انرژی الکتریکی را تبدیل به گرمایی می‌کند. یکی از دستگاه‌هایی که در بعضی منازل وجود دارد، سماور برقی است. جهت استفاده از این وسیله ابتدا به اندازه‌ی کافی آب در سماور

بریزید. سپس دو شاخه‌ی آن را به پریز بزنید و با چرخاندن ترموستات در جهت حرکت عقربه‌های ساعت درجه‌ی مورد نظر را انتخاب کنید. با وصل شدن ترموستات جریان از مدارالمنت می‌گذرد و لامپ خبر روشن می‌گردد و کم‌کم المنت داغ و سرخ می‌شود و آب را گرم می‌کند. هرگاه آب به درجه‌ی مورد نظر برسد ترموستات عمل کرده و به قطع جریان برق می‌انجامد و لامپ خبر هم خاموش می‌شود. حال اگر بر اثر استفاده یا به مرور زمان دمای آب پایین بیاید، ترموستات عمل می‌کند و به همان ترتیب با قطع و وصل مداوم درجه‌ی حرارت آب ثابت نگه داشته می‌شود. مگر این‌که درجه‌ی ترموستات روی جوش دائم باشد که در این حالت ترموستات از مدار خارج می‌شود و آب به طور مداوم می‌جوشد.

حفاظت و ایمنی در سماور برقی

- هرگز سماور را از آب پر نکنید.
- دقت کنید آب مخزن تا حد نشانه‌ی داخل مخزن باشد.
- سماور را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- قبل از زدن دو شاخه به پریز برق، کلید سماور را در حالت خاموش قرار دهید.
- دو شاخه‌ی سماور را بدون واسطه و مستقیم به پریز برق بزنید.
- در موقع خارج شدن از منزل حتماً سماور را از برق جدا کنید.
- برای جلوگیری از سوختن سماور دقت کنید سماور بدون آب نباشد.
- برای کاهش تلفات گرمایی با مشاهده‌ی رسوب داخل مخزن آن را با سرکه رسوب‌زدایی کنید.
- هرگز برای نظافت سماور، قسمت برقی آن را داخل آب قرار ندهید.
- از سماور برقی که اتصال بدنه دارد استفاده نکنید.
- موقع استفاده کردن از سماورهای برقی در مکان‌های مرطوب دقت و ایمنی بیشتری را رعایت کنید.

#### ۴-۲۲ شناسایی نکات ایمنی اتو و طریقه‌ی نگهداری و رسوب‌زدایی در آن

نکات ایمنی و نحوه‌ی نگهداری از اتو

- ۱- چنانچه از آب شیر استفاده می‌کنید آن را مرتب جرم‌زدایی کنید.
- ۲- در صورت ذوب شدن مواد مصنوعی روی پارچه‌ی مخصوص رو اتویی و یا کف آن قبل از خنک شدن اتو هر چه سریعتر آن را تمیز کنید.
- ۳- هیچ‌گاه اتو را بدون حضور کسی روشن نگذارید.
- ۴- همیشه به هنگام پُر کردن یا خالی کردن مخزن آب اتوهای بخار، آن را از برق جدا کنید.

- ۵- از سیم رابط دو تکه استفاده نکنید.
- ۶- از اتویی که اتصال بدنه دارد، استفاده نکنید.
- ۷- مخزن آب اتو بخار را در حد تعیین شده تا خط نشانه پر کنید.
- ۸- مراقب باشید سیم اتو زیر پایه‌ی اجسام سنگین یا در حد فاصله‌ی دو جسم قرار نگیرد.
- ۹- دقت کنید در حین اتو کشیدن، اشیای تیز مانند زیپ لباس، کف اتو را نخراند.
- ۱۰- در اتوهای بخار، به فشار زیاد بر روی دسته آن‌ها نیاز نیست، زیرا رطوبت بخار آب چین و چروک‌ها را از بین می‌برد.
- ۱۱- هنگام جدا کردن دو شاخه از پریز سیم رابط را به صورت اهرم به کار نبرید.
- ۱۲- بعد از اتمام کار دو شاخه‌ی اتو را از برق جدا کنید.
- ۱۳- هنگام جابه‌جایی اتوی گرم از نظری ایمنی توجه کامل داشته باشید.

#### طرز رسوب‌زدایی کف اتوی بخار

برای از بین بردن رسوبات داخل سوراخ‌های کف اتو، از پارچه‌ی آغشته به جوهر نمک رقیق شده یا رسوب‌زدهای دارای جوهر لیمو، که در بازار موجود است، استفاده کنید. سپس اتو را به مدت ده دقیقه روی پارچه بگذارید و پس از آن اتو را به برق بزنید. با خارج شدن بخار، اتو رسوب‌زدایی خواهد شد. طرز پاک کردن جرم کف اتوها مقدار یک قاشق سوپ‌خوری جوش شیرین را داخل ظرف کوچکی به صورت خمیر درآورید و با پنبه آن را روی جرم‌های کف اتو بکشید تا کم‌کم جرم‌ها از بین بروند.

#### طرز رسوب‌زدایی داخل مخزن بخار

دکمه‌ی بخار را بسته نگهدارید و کف اتو را به صورت افقی به سمت بالا قرار دهید. مقداری رسوب‌زدهای دارای جوهر لیمو یا جوهر نمک رقیق شده روی سوراخ‌های کف بریزید تا مخزن بخار پر شود. پس از ده دقیقه اتو را به سمت پایین بگیرید تا رسوبات حل شده از اتو خارج شود. سپس مخزن بخار را با آب بشویید.

#### ۲۲-۵ شناسایی روش حفاظت و نگهداری از پلوپز برقی

- ۱- ابتدایی‌ترین کار، خواندن دفترچه‌ی راهنماست قبل از هر اقدام آشنا شدن با توصیه‌های این دفترچه لازم است.
- ۲- هیچ‌گاه بدنه‌ی پلوپزها را در آب فرو نبرید، زیرا باعث برق‌گرفتگی می‌شود.
- ۳- سیم برق پلوپز را مستقیماً به پریز متصل کنید و از سیم‌های رابط استفاده نکنید.
- ۴- ظرف داخلی با سنگ حرارتی باید در حداکثر تماس باشد. وجود اشیای خارجی در داخل پلوپز این تماس را کم می‌کند و عمل پخت به خوبی صورت نمی‌گیرد.
- ۵- ظرف پلوپز (تفلون) را داخل فر یا روی اجاق گاز قرار ندهید، زیرا شکل آن را تغییر می‌دهد و از کارایی مطلوب پلوپز

می‌کاهد و مواردی غیر بهداشتی نیز به همراه دارد.

- ۶- پلوپز فقط برای پخت برنج طراحی شده است. از پختن سایر غذاها با پلوپز خودداری کنید.
- ۷- محل قرارگیری پلوپز نباید قابل اشتعال باشد و از گذاشتن آن بر روی موکت و قالی و... خودداری کنید و سعی شود در جایی قرار گیرد که هوا در زیر پلوپز در جریان باشد.
- ۸- ظرف داخلی پلوپز را با استفاده از اسفنج نرم و پودریا مایع ظرفشویی تمیز کنید و از به کارگیری اسکاچ اجتناب کرد.
- ۹- برای کاربرد بهتر از پیمانه‌ی مخصوص پلوپز استفاده کنید.
- ۱۰- از ضربه زدن به لبه‌های ظرف داخل پلوپز اجتناب کنید.

## ۶-۲۲ شناسایی روش حفاظت و نگهداری از چرخ‌گوشت

- ۱- قبل از استفاده از چرخ‌گوشت مطمئن شوید که ولتاژ و فرکانس شبکه شهری با ولتاژ و فرکانس صفحه‌ی مشخصات فنی انطباق داشته باشد.
- ۲- وقتی می‌خواهید چرخ گوشت را باز و بسته کنید دو شاخه را از پریز برق جدا کنید.
- ۳- هرگز گوشت را با دست به داخل چرخ گوشت فشار ندهید بلکه از اهرم مخصوص این کار استفاده کنید.
- ۴- هرگز بدنه‌ی چرخ‌گوشت را در آب فرو نبرید.
- ۵- راه اندازی چرخ‌گوشت به صورت خالی باعث می‌شود تیغه، پنجره و سایر قسمت‌های آن آسیب ببیند.
- ۶- دستگاه را در مکان صاف و هموار قرار دهید تا هوا به سهولت از روزنه‌ی زیر دستگاه موتور را خنک کند.
- ۷- چرخ گوشت را از دسترس کودکان دور نگهدارید.
- ۸- تیغه و پنجره‌ی چرخ‌گوشت را، که باید با سنگ مغناطیسی تیز شود، با سنگ معمولی تیز نکنید.

## ۷-۲۲ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی آبمیوه‌گیری

### طرز کار

پس از خرد شدن مواد به وسیله‌ی تیغه، مواد بر اثر نیروی گریز از مرکز به اطراف حرکت می‌کند و آب آن گرفته می‌شود و تفاله‌ها در سبد آلومینیومی باقی می‌ماند. در نوع دیگر آن، پس از آب‌گیری، تفاله‌ها به طرف مخزن جمع‌آوری تفاله پرتاب می‌شوند.

### نکات ایمنی آبمیوه‌گیری

- ۱- قبل از وصل کردن دو شاخه به پریز مطمئن شوید که کلید دستگاه قطع است.
- ۲- محفظه‌ی موتور را هرگز داخل آب نکنید.
- ۳- قبل از استفاده از آبمیوه‌گیری، دو شاخه و سیم رابط آن را بررسی کنید.

- ۴- آبیوموه‌گیری را روی مکان صاف قرار دهید.
- ۵- قبل از توقف کامل تیغه، در دستگاه را باز نکنید.
- ۶- هرگز موقع کار دستگاه، انگشت، قاشق و نظایر آن‌ها را داخل محفظه‌ی آبیوموه‌گیری نکنید.
- ۷- هنگام گیر کردن دستگاه در حین کار، خیلی سریع دستگاه را خاموش و دوشاخه‌ی آن را از پریز برق جدا کنید. سپس به رفع عیب آن بپردازید.
- ۸- آبیوموه‌گیری را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

#### ۲۲-۸ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی همزن برقی

- ۱- هنگام کار همزن، قاشق، کف‌گیر، دست و... را به پره‌ها نزدیک نکنید.
- ۲- از همزن برای مدت طولانی استفاده نکنید.
- ۳- هرگز قسمت برقی همزن را در آب فرو نکنید.
- ۴- هرگز بدنه‌ی اصلی همزن را با بنزین و تینر تمیز نکنید.
- ۵- از همزن برای مواردی غیر از آنچه در دستور کار آمده است، استفاده نکنید.
- ۶- همزن برقی را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

#### ۲۲-۹ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی آسیاب و مخلوط‌کن برقی

- ۱- هیچ وقت قطعات آسیاب و مخلوط‌کن برقی را با آب جوش پاک یا تمیز نکنید.
- ۲- هرگز دستگاه اصلی را، که موتور در آن تعبیه شده است، داخل آب نکنید.
- ۳- دستگاه را نزدیک شعله آتش، اجاق گاز و وسایلی که با گرما در ارتباط اند و نیز زیر اشعه‌ی مستقیم آفتاب نگذارید.
- ۴- هرگز به مدت طولانی از دستگاه استفاده نکنید این دستگاه باید سه ثانیه کار و سه ثانیه استراحت کند.
- ۵- از ریختن مواد سخت داخل آسیاب جداً خودداری کنید.
- ۶- پس از اتمام کار دو شاخه را از پریز بیرون بیاورید.
- ۷- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

#### ۲۲-۱۰ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی جاروبرقی

##### طرز کار جاروبرقی

در جاروبرقی، موتوری قرار دارد که با برق دار شدن، هوا را مکش می‌کند. این هوا از طریق برس، لوله و خرطومی

جاروبرقی وارد کیسه‌ی خاك و از آنجا وارد موتور می‌شود. سپس از طرف دیگر موتور خارج می‌گردد. این مكش باعث می‌شود ذرات خاك و زباله‌ها، پس از کشیده شدن به داخل جارو، در کیسه‌ی خاك جمع شوند.

#### نكات ایمنی جاروبرقی:

- ۱- در زمان استفاده نکردن از دستگاه یا هنگام سرویس و نظافت، آن را خاموش و سیم برق را از پریز خارج کنید.
- ۲- زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، هرگز به برق وصل نباشد.
- ۳- هنگام استفاده لازم است دستگاه را به صورت افقی و بر روی چرخ‌های آن قرار دهید.
- ۴- از مصرف جاروبرقی در سطوح خیس خودداری کنید.
- ۵- از جارو کردن اجسام در حال سوختن مانند سیگار خودداری کنید.
- ۶- دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.
- ۷- از کشیدن سیم برق دستگاه جهت حمل آن جداً خودداری کنید و از تماس سیم دستگاه با سطوح داغ و لبه‌های تیز و گره خوردن آن جلوگیری کنید.
- ۸- هرگز دستگاه را بدون کیسه‌ی خاك و فیلتر مخصوص گرد و غبار مورد استفاده قرار ندهید.
- ۹- هنگام جمع کردن سیم برق دو شاخه را در دست نگاه دارید و از چرخش و جمع شدن سریع سیم جلوگیری کنید.

#### ۱۱-۲۲ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی پنکه

پنکه‌های رومیزی، دیواری و سقفی از وسایل خانگی پرکاربردی هستند که در اکثر منازل وجود دارند. همچنین در محیط‌هایی که به دلیل بالا بودن درصد رطوبت هوا امکان استفاده از کولرهای آبی وجود ندارد از پنکه‌های سقفی و رومیزی استفاده می‌شود. مهم‌ترین مزیت پنکه‌های دیواری نسبت به انواع دیگر، قابلیت نصب آن بر روی دیوار است، که آن را از دسترس کودکان دور نگه می‌دارد. همچنین خطر برخورد با آن وجود ندارد. این پنکه به دستگاه کنترل از راه دور مجهز است.

#### ۱۲-۲۲ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی مایکروفر

همزمان با چرخش غذا در داخل سینی گردان، امواج مایکروویو، که همان امواج رادیویی است، با طول موج ۱۲ سانتی متر به طور یکنواخت پخش می‌شود و با سایش مولکول‌های آب موجود در مواد غذایی، حرارت مورد نیاز طبخ را تأمین می‌کند. امواج مایکروویو تا عمق حدود (۵/۲ سانتی متر) بوسیله‌ی غذا جذب می‌شود. سپس منتشر شدن گرما در داخل غذا ادامه می‌یابد. بنابراین غذا به صورت یکنواخت می‌پزد.

### نکات ایمنی مایکروفر یا اجاق مایکروویو

- ۱- فقط پس از قرار دادن مواد غذایی در داخل دستگاه، آن را روشن کنید، زیرا دیواره‌های دستگاه ممکن است صدمه ببینند، همیشه یک لیوان آب در داخل دستگاه قرار دهید.
- ۲- از مایکروفر بدون سینی‌گردان استفاده نکنید.
- ۳- سالم بودن بدنه‌ی دستگاه، در، لولا و زبان‌ه‌ی در بسیار مهم است. چنانچه آسیب دیدگی در هر یک از قسمت‌ها به وجود آمد از مایکروفر استفاده نکنید. چون امکان نشست امواج ریز موج وجود دارد.
- ۴- همیشه مایکروفر را پاکیزه نگه دارید. به خصوص در، سطح پنجره و کناره‌های آن نباید به مواد غذایی یا مواد پاک‌کننده آلوده باشد.
- ۵- کلیدها را آرام، کامل، مستقیم و یک به یک فشار دهید، هرگز چند کلید را با هم فشار ندهید مگر در مواردی که در دستورالعمل قید شده باشد.
- ۶- جهت جلوگیری از ایجاد جرقه، از قرار دادن اشیای فلزی (مانند قاشق، چنگال، سیخ کباب و ظروف غذاخوری یا تزیینات طلایی و نقره‌ای) در محفظه‌ی پخت جداً خودداری کنید.
- ۷- هرگز برای موارد زیر از مایکروفر استفاده نکنید.
  - آب‌پز کردن تخم مرغ.
  - داغ کردن روغن به مقدار زیاد.
  - گرم کردن مایعات درون بطری‌های دربسته.
  - خشک کردن انواع کاغذ و پارچه.
- ۸- پس از گرم کردن مایعات و خاموش کردن دستگاه چند دقیقه صبر کنید تا دمای آن یکنواخت شود. سپس برای خارج کردن ظروف از مایکروفر از دستکش پارچه‌ای استفاده کنید.
- ۹- مطمئن شوید که سیم برق یا دوشاخه آسیب ندیده باشد و آن‌ها را از سطوح داغ و مرطوب دور نگه دارید.
- ۱۰- استفاده یا بازی با این دستگاه را برای کودکان ممنوع کنید.
- ۱۱- در حین کار کردن دستگاه، به ویژه در حالت یخ‌زدایی، ممکن است صدای تیلیک شنیده شود. این صدا به دلیل تغییر قدرت خروجی بوده و عادی است.
- ۱۲- برای استفاده از پخت ترکیبی (مایکروویو+ گریل) (مایکروویو + کنوکشن) طبق دستور دفترچه‌ی راهنما عمل کنید.

### ۱۳-۲۲ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی سشوار

هرگاه دوشاخه‌ی سیم رابط را به برق بزنیم، با زدن کلید و انتخاب برنامه، موتور به حرکت در می‌آید و باد سرد تولید

می‌کند. هرگاه بخواهیم باد گرم شود کلید دیگری را می‌زنیم تا المنت وارد مدار شود و هوای تولید شده را گرم می‌کند.

#### نکات ایمنی در به کارگیری سشوار

- ۱- هیچ وقت سشوار را داخل آب قرار ندهید.
- ۲- هیچ وقت سشوار را پرت نکنید زیرا به قسمت‌های برقی آن صدمه وارد می‌شود و عایق بندی آن از بین می‌رود.
- ۳- از سشوار به طور دائم استفاده نکنید.
- ۴- سشوار را به طور مداوم قطع و وصل نکنید.
- ۵- هیچ وقت قسمت عقب سشوار را، که پروانه در آن کار می‌کند، به موی سر نزدیک نکنید، زیرا موها را جذب می‌کند و به دور خود می‌پیچد، در نتیجه موتور گریپاژ می‌کند و می‌سوزد.
- ۶- از سشوارهایی که سیم آن‌ها بریدگی دارد، استفاده نکنید.

#### ۱۴-۲۲ آشنایی با اصول استفاده، نگهداری و عیب‌یابی ساده ماشین لباسشویی

- ۱- از قرار دادن ماشین لباسشویی در معرض مستقیم آفتاب یا بارندگی خودداری نمایید.
- ۲- فاصله‌ی ماشین لباسشویی با دیوار حداقل باید ۱۵ سانتی‌متر باشد.
- ۳- هیچ وقت ولوم تایمر را خلاف عقربه‌های ساعت نچرخانید.
- ۴- لباسشویی را به طور صحیح توسط پیچ‌های قابل تنظیم زیر ماشین تراز کنید.
- ۵- زمانی که تایمر کار می‌کند درجه‌ی آن را تغییر ندهید.
- ۶- بیش از حد مجاز، لباس در ماشین نریزید.
- ۷- دکمه‌های شل شده، سوزن و اشیای فلزی، سکه و سنجاق را هنگام قرار دادن لباس‌ها در لباسشویی کنترل کنید.
- ۸- اتصال زمین لباسشویی را مطابق استاندارد وصل کنید.
- ۹- هنگام تغییر برنامه‌ی ماشین، ابتدا ماشین را خاموش کنید، بعد برنامه را تغییر دهید.
- ۱۰- بعد از شست‌وشو، توسط پارچه آب باقی‌مانده در لاستیک اطراف در را تخلیه و خشک کنید.
- ۱۱- در هر شست‌وشو به برچسب لباس‌ها و نوع پارچه و رنگ آن توجه نمایید.
- ۱۲- برای هر شست‌وشوی کامل متوالی حداقل یک ساعت فاصله بگذارید.
- ۱۳- هر چند وقت یک بار فیلتر جلوی ماشین را باز کنید و کرب و اشیای کوچک را، که از لباس‌های شسته شده باقی مانده، خارج کنید.
- ۱۴- لوله‌ی خروجی یا لوله‌ی خرطومی تخلیه‌ی آب، که سر آن خمیدگی دارد باید در ارتفاع ۷۰ سانتی‌متری از زمین نصب شود. در غیر این صورت اگر لوله‌ی خرطومی روی زمین قرار گیرد آب آن بلافاصله بیرون خواهد ریخت.

## عیب یابی ساده‌ی ماشین لباسشویی

الف) اگر لباسشویی آب نمی‌گیرد، ممکن است:

- ۱- آب شهر قطع باشد.
- ۲- فلکه‌ی مربوط به شیر دستگاه بسته باشد.
- ۳- شلنگ رابط تا شده است که باید شلنگ رابط را کنترل کنید؛
- ۴- شیر برقی خراب است.

ب) اگر لباسشویی اصلاً کار نکرد، ممکن است:

- ۱- پریز آن فاقد برق باشد.
- ۲- سیم‌های رابط برق دستگاه خراب باشد.
- ۳- دو شاخه‌ی دستگاه خراب باشد.
- ۴- کلید قطع و وصل خراب باشد.

ج) ماشین لباسشویی نشت آب دارد، ممکن است:

- لاستیک دور در سوراخ باشد، شلنگ‌های رابط ورودی و خروجی آب معیوب باشد، لوله‌ی خرطومی رابط بین جاپودری به دیگ یا دیگ به پمپ یا واشر فیلتر معیوب باشد.
- د) اگر تمام برنامه‌های شست و شو مرتب انجام شد ولی دستگاه در پایان شست‌وشو، آب کثیف را تخلیه نکرد، ممکن است:
- فیلتر دستگاه کثیف باشد که باید فیلتر را بیرون کشید و تمیز کرد تا عیب رفع شود. اگر درست نشد ممکن است واتر پمپ خراب باشد.

ن) اگر لباسشویی در هنگام کار تغییر جا داد و حرکت کرد، ممکن است:

- دستگاه بالانس نباشد، که لازم است به وسیله‌ی پایه‌های قابل تنظیم آن دستگاه را تراز کنید.
- و) اگر ماشین آب گرفته شده، در همان لحظه پس دهد، ممکن است شلنگ خروجی آب به زمین افتاده باشد، که باید شلنگ خروجی را که انتهای آن خمیده است در ارتفاع ۷۰ سانتی‌متری قرار داد تا عیب برطرف شود.

## ۱۵-۲۲ آشنایی با اصول کار و عیب‌یابی ساده در یخچال

این دستگاه جهت حفظ و نگهداری آن دسته از مواد غذایی که در برابر حرارت محیط تغییر خاصیت می‌دهند و فاسد می‌شوند به کار می‌رود. سیستم خنک‌کننده‌ی یخچال بر اساس حرکت گاز فریون در لوله‌های بسته است.

**عیب‌یابی ساده یخچال**

(الف) یخچال اصلاً کار نمی‌کند، ممکن است:

- ۱- پریز برق ندارد.
- ۲- دوشاخه و سیم‌های رابط خراب است.
- ۳- ترموستات خراب است.
- ۴- رله‌ی استارت خراب است.
- ۵- موتور خراب است.
- (ب) سرما بیش از حد است و عمل اتوماتیک کار نمی‌کند:
  - ۱- لوله‌ی بلوی ترموستات از اوپراتور جدا شده است.
  - ۲- سیم‌های ترموستات به یکدیگر اتصال یافته است.
  - ۳- ترموستات خراب است.

(ج) سرما کم است و عمل اتوماتیک زود به زود انجام می‌گیرد:

- ۱- درجه‌ی ترموستات کم است.
- ۲- ترموستات تنظیم نیست.
- (د) یخچال یک سره کار می‌کند و در اوپراتور سرما ایجاد نمی‌شود:
  - ۱- رله‌ی استارت خراب است.
  - ۲- روغن داخل اوپراتور رفته است.
  - ۳- لوله‌های یخچال کثیف است.
  - ۴- درایر کثیف است.
- (ه) یخچال شدیداً برفک می‌زند:
  - ۱- لاستیک دور در آن خراب است.
  - ۲- درب بیش از اندازه باز و بسته می‌شود.
  - ۳- نگهداری غذای گرم در یخچال.

**۱۶-۲۲ آشنایی با اصول نگهداری از فریزر**

فریزر باید در محلی گذاشته شود که با دیوار کمی فاصله داشته باشد و زیر آن تراز باشد. از گذاشتن مواد غذایی گرم در فریزر خودداری شود. در صورتی که فریزر خوب کار نکند ممکن است برق ضعیف باشد. در این صورت باید از

ترانس تقویت اتوماتیک استفاده کرد. هر چند وقت یکبار نیز باید محیط فریزر را از برفك پاک کرد تا عمل فریزکردن مواد به خوبی صورت گیرد.

## ۱۷-۲۲ آشنایی با ساختمان کلی کولر گازی و محل مناسب برای نصب کولر

### ساختمان کولر گازی

کولر گازی نیز همانند بسیاری از لوازم خانگی خصوصاً یخچال و فریزر از دو قسمت اصلی زیر تشکیل شده است:

#### ۱- قسمت الکتریکی

قسمت الکتریکی شامل دو شاخه، سیم‌های رابط، کمپرسور، کلید اصلی کولر، موتور فن و قسمت مکانیکی شامل کندانسور (رادیاتور)، فیلتر، پروانه‌های موتور فن، اواپراتور و بدنه و متعلقات. نحوه‌ی سرماسازی در کولر گازی بر اساس سرماسازی در یخچال و آب سرد کن ... است.

### ساختمان کولر آبی

کولر آبی از قسمت‌های زیر تشکیل شده است:

بدنه، الکتروموتور، تسمه، پولی، الکتروپمپ، شناور، کلید روشن و خاموش، پوشال‌ها، باد زن توربین، یاتاقان‌ها و بدنه و متعلقات آن. کولرهای آبی در دو مدل ساخته می‌شوند:

#### ۱) کولرهای بامی

#### ۲) کولرهای دستی یا متحرک

### محل مناسب برای نصب کولر

چون کولرهای آبی معمولاً در پشت بام نصب می‌شوند باید از نظر استحکام در محلی گذاشته شوند که در سقف ایجاد لرزش و صدا نکنند. محل قرار گرفتن کانال‌های کولر باید در پشت بام و ورودی کانال از طریق اتاقک سیمانی توسط برزنت به کولر متصل گردد. زیر کولر باید چهارپایه‌ای فلزی قرار داده شود، اندازه‌ی این چهارپایه به ارتفاع کانال ورودی بستگی دارد. به کف پایه‌های آن چهار قطعه ورق فلزی چهارگوش ۱۰×۱۰ سانتی متر جوش دهید تا از فرو رفتن پایه‌ها در آسفالت یا در ایزوگام پشت بام جلوگیری شود. کولر باید در موقع نصب تا حد امکان از لوله‌های دودکش، هواکش آشپزخانه و لوله‌ی چاه فاضلاب دور باشد.

## ۱۸-۲۲ آشنایی با طرز آب‌بندی شیرمعمولی

با يك آچار فرانسه‌ی متوسط مهره‌ی میانی را در جهت خلاف حرکت عقربه‌های ساعت می‌چرخانیم. با خارج شدن مهره، در صورت خراب بودن واشر لاستیکی، نسبت به تعویض آن اقدام کنیم.

## ۱۹-۲۲ آشنایی با نکات ایمنی هنگام استفاده از شیر آب

- اگر عازم مسافرت هستید، انشعاب آب خود را به طور موقت از شیر فلکه قطع کنید.
- به منظور جلوگیری از خسارت های احتمالی، محفظه ی شیر انشعاب را همواره در دسترس نگاه دارید.
- به محض این که متوجه شدید که شیر آب چکه می کند، آن را تعمیر کنید.
- دقت کنید، پس از بستن شیر آب مقداری آب به طور طبیعی به صورت پس مانده از شیر خارج می شود. این مسئله باعث نشود که شما شیر آب را مجدداً سفت کنید.
- سفت کردن بیش از اندازه ی شیر آب باعث پاره شدن واشر آب بندی می شود.
- دقت کنید در زمانی که از آب استفاده نمی کنید، شیر آب را سریع ببندید.
- با استفاده ی بهینه از آب، ادامه ی بقا تضمین می شود.
- همیشه از شیرآلات استاندارد استفاده کنید.
- منابع آب همواره محدود است، با رعایت سهمیه ی مصرف، جامعه را از مشارکت ارزشمند خود بهره مند کنید.

## ۲۰-۲۲ شناسایی راه های ساده ی رفع گرفتگی لوله های فاضلاب در منزل

- گرفتگی در لوله های فاضلاب آشپزخانه و حمام به دو علت به وجود می آید:
- الف) وجود لوله هایی با قطر کم.
- ب) وجود چربی و مو که در اثر شست و شو به وجود می آید.
- در جداری لوله های فاضلاب، بخصوص اگر قطر لوله ها کمتر از چهار اینچ باشد، گرفتگی به وجود می آید.
- برای رفع گرفتگی چنین عمل می شود:
- ۱- با فشار آب جوش را باز کنید و با پمپ کردن مسیر لوله باز می شود.
  - ۲- هرگاه چربی های نشست کرده در جداره لوله فراوان باشند با حل کردن اسید (ده درصد اسید کلریدریک) یا حل کننده های دیگری در محل کف شور و با پمپ زدن مکرر مسیر لوله ها باز می شود.

## ۲۱-۲۲ آشنایی با ساختمان کلی اجاق گاز و عیب یابی ساده ی آن

## ساختمان اجاق گاز

رگولاتور: وسیله ای است که مابین سیلندر (کپسول گاز) و لوله های رابط قرار دارد. چون فشار سیلندرها خیلی زیاد است برای تبدیل کردن فشار قوی به فشار ضعیف از رگولاتورهای فشار ضعیف استفاده می کنند و اگر مستقیماً اجاق به کپسول وصل شود خطرات جانی و مالی به دنبال خواهد داشت.

شلنگ رابط: گاز خروجی رگولاتور را به ورودی لوله رابط می‌رساند.

شیرگاز: مقدار گاز و قطع و وصل آن را کنترل می‌نماید.

پستانک: اگر به خروجی شیرهای گاز توجه کنید دارای پستانک است، پستانک‌ها دارای سوراخ‌های مختلف‌اند، که به نسبت محل مصرف تغییر می‌کنند و اغلب دارای شماره‌هایی نظیر ۳۰، ۴۰، ۵۰، ۶۰، ۷۰، ۸۰ و ۹۰ هستند.

لوله‌ی رابط خروجی: اکثر اجاق گازهای مصرفی، دارای سرشعله‌های متفاوتی هستند. تمام شیرها از این لوله‌ی رابط خروجی تغذیه می‌نمایند.

شعله دان: محلی است که گاز پس از کنترل توسط شیر به آن‌ها انتقال می‌شود و مورد بهره‌برداری قرار می‌گیرد. وظیفه‌ی شعله دان ایجاد هماهنگی مصرف در سوخت است.

سرشعله: ایجاد هماهنگی سوخت مابین گاز و اکسیژن با این وسیله است.

قسمت فر: این بخش مانند بخش‌های دیگر اجاق گاز است. تنها فرقی که بخش فر با بخش‌های دیگر اجاق گاز دارد، سرشعله و محیط آن است. سرشعله‌ی فر بزرگ و اغلب دارای سوراخ‌های زیاد و پستانک آن گشاد است. بعضی از فرها، برای سرخ کردن جوجه‌ها، گردان‌های برقی دارند.

### عیب‌یابی ساده‌ی اجاق گاز

۱- اگر شعله کم باشد به علت کم بودن گاز است یا رگولاتور تنظیم نیست، که باید آن را تنظیم کرد، یا رگولاتور خراب است و باید تعویض شود.

۲- اگر یکی از شعله‌ها روشن نشد ممکن است پستانک مسدود باشد، که باید آن را با سوزن تمیز کرد. یا ممکن است شیر خراب باشد، که باید شیر را تعمیر یا تعویض کرد.

۳- اگر یکی از شعله‌ها یک طرفه شعله‌ور می‌شود و دود می‌زند ممکن است سوراخ‌های سرشعله را دود گرفته باشد که باید سوراخ‌های سرشعله را تمیز کرد. یا ممکن است سوراخ‌های سرشعله گشاد شده باشد، که باید سرشعله را تعویض نمود. یا احتمال دارد محل استقرار سرشعله مناسب نباشد، که باید سرشعله را روی شعله دان تنظیم کرد.

۴- اگر شعله‌ها آبی نبود و دود کرد، سرشعله‌ها تمیز نیست و باید سوراخ‌های سرشعله را تمیز کرد.

۵- اگر شعله تا آخر باز شد ولی شدت شعله کم بود یا دودزایی داشت ممکن است :

الف) گاز کم باشد.

ب) رگولاتور تنظیم نباشد.

ج) شیرگاز کثیف باشد.

د) سرشعله کثیف باشد.

- ۶- اگر شیرها و شعله‌ها بی عیب‌اند ولی در یکی از آن‌ها هنگام کم کردن ولوم شیر، شعله خاموش می‌شود، شیر گاز کشیف است که باید آن را تمیز یا تعویض کرد.
- ۷- اگر اجاق بوی گاز می‌دهد از محل ارتباط لوله، گاز نشت می‌کند و لازم است محل‌های ارتباط لوله را بازدید کرد و رفع عیب نمود.

## ۲۲-۲۲ آشنایی با ساختمان کلی آبگرمکن و بخاری گازی و راه‌های ساده عیب‌یابی آن

ساختمان آبگرم‌کن‌های دیواری

آبگرم‌کن‌های دیواری از اجزای اصلی زیر ساخته شده است:

- کلاhek تعديل

- رویه دستگاه

- مبدل گرمایی

- مجموعه مشعل

- مجموعه رگولاتور گاز

- مجموعه رگولاتور آب

- صفحه پشتی آبگرم‌کن

عیب‌یابی ساده آبگرم‌کن‌های دیواری

الف) شیر آب گرم باز است، ولی مشعل روشن نمی‌شود:

۱- گاز ساختمان قطع است.

۲- شیر ربع‌گرد گاز آبگرم‌کن بسته است.

۳- شیر پروانه‌ای بسته است.

۴- صافی آب گرفتگی دارد.

۵- لوله‌ی مبدل گرمایی گرفتگی دارد.

ب) بعد از بسته شدن شیر آب گرم مصرفی شعله به طور کامل خاموش نمی‌شود:

۱- سوپاپ پلاستیکی خروجی آب خراب است.

۲- لوله‌ی دیافراگم گرفتگی دارد.

۳- دیافراگم خراب شده است.

۴- شیر احتراق آهسته گرفتگی دارد.

ج) آبگرم کن نشست گاز دارد:

پیچ هواگیری گاز شل است.

۱- واشر پیچ هواگیری گاز خراب است.

۲- بدنه رگولاتور گاز سوراخ و یا ترک دارد.

۳- اورینگ نشیمنگاه شیر برقی خراب است.

۴- پیچ چند راهه گاز شل است.

۵- واشر مجموعه شیر گاز خراب است.

۶- مغزی گازبندی شل است.

۷- اورینگ مغزی گازبندی خراب است.

۸- واشر بین چند راهه و مشعل خراب است.

۹- چند راهه سوراخ یا ترک دارد.

۱۰- لوله‌ی رابط شمعک سوراخ است.

۱۱- مهره‌ی اتصال شمعک شل است.

۱۲- واشر مجرای گاز خروجی از رگولاتور به شمعک خراب است.

### ساختمان بخاری گازی

اجزای ساختمان بخاری گازی شامل بدنه، کوره، مشعل اصلی، پیلوت، کلاک تعدیل، شیر کنترل گاز، فندک، ظرف آب و شیشه‌ی رویت شعله است.

معمولاً بدنه‌ی بخاری شامل سطح خارجی، کوره و شیشه رویت است. سطح خارجی و کوره، از ورق آهن سیاه ساخته و لعاب داده می‌شود. شیشه‌ی رویت و حافظ شعله از جنس ضد حرارت است که باید همیشه به صورت سالم نگهداری شود.

مشعل: ممکن است ساده و دارای یک لوله‌ی تغذیه باشد. شعله پخش‌کن این مشعل‌ها از نوع نواری طولی و جنس آن از فولاد ضد زنگ است که یک وزنه، مقدار گاز ورودی به آن را کنترل می‌کند. همچنین ممکن است دارای دو مجرای ورودی گاز و دو روزنه‌ی کنترل باشد سطح شعله پخش‌کن در این مشعل برای افزایش ظرفیت گرمایی بخاری دارای سطوح تقسیم شده است.

شعله‌ی پیلوت: شعله‌ی کوچکی است که به صورت شمعک برای روشن کردن مشعل دستگاه، مورد استفاده قرار می‌گیرد. شمعک را می‌توان به کمک فندک جرقه‌زن روشن کرد.

## عیب‌یابی ساده بخاری گازی

الف) پس از روشن کردن بخاری بوی گازهای حاصل از احتراق به مشام می‌رسد:

- ۱- مجزای دودکش مسدود شده است.
- ۲- قطر دودکش ساختمان کمتر از قطر دودکش بخاری است.
- ۳- دودکش بدون کلاهک است.
- ۴- دودکش روی پشت بام به اندازه کافی ارتفاع ندارد.
- ب) با چرخاندن دکمه فرمان از حالت پیلوت به شعله اصلی مشعل روشن نشده و گاز زیادی به اطراف پراکنده می‌شود:
- ۱- انحراف نازل (ژیگلور) گاز از جای خود.
- ج) از بخاری روشن و در حال کار بوی گاز خام به مشام می‌رسد:
- خاموشی یکی از شعله‌های پیلوت.

## ۲۲-۲۳ آشنایی با نحوه‌ی مراقبت از فرش و وسایل چوبی

نحوه‌ی نگهداری و مراقبت از فرش و موکت

- ۱- از قراردادن فرش و موکت در مکان‌های مرطوب خودداری کنید، زیرا رطوبت در دراز مدت سبب پوسیدگی فرش شما می‌گردد.
- ۲- از قرار دادن فرش و موکت در زیر نور مستقیم آفتاب خودداری کنید.
- ۳- از قرار دادن فرش و موکت در نزدیکی منابع حرارتی و آتش‌زا بپرهیزید.
- ۴- حتی المقدور در زمان جابه‌جا کردن فرش و موکت، آن‌ها را ابتدا لوله کنید سپس اقدام به جابه‌جایی نمایید.
- ۵- اسباب و اثاثیه سنگین نظیر مبل و میز و... را در دوره‌های زمانی متفاوت تغییر مکان دهید تا از ایجاد فشردگی موضعی در سطح فرش و موکت جلوگیری شود.
- ۶- فرش و موکت‌ها همیشه در معرض آمد و رفت ساکنین هستند، حداقل هفته‌ای یکبار آن‌ها را با جاروبرقی با قدرت مکش متوسط سطح فرش را تمیز کنید. استفاده از جاروبرقی با قدرت مکش بالا موجب از بین رفتن پُرزهای قالی و استهلاک آن گردد.
- ۷- در صورت ایجاد لکه بر روی سطح فرش یا قالی و موکت سریعاً نسبت به رفع آن اقدام کنید.

## نحوه‌ی نگهداری لوازم چوبی

از آن جایی که چوب دارای بافت منفذدار و در نتیجه فضای خالی زیاد است، این فضای خالی را توسط موادی پر

می‌کنند تا برخی ویژگی‌ها را در چوب افزایش دهند. اگر فضاهای چوب خالی باشد، به معنی وجود هوا در آن است، که به این ترتیب یک ماده‌ی اکوستیک (صداگیر) است. همچنین عایق الکتریسیته و حرارت است. حال می‌توان درون فضاهای خالی را با منومرهای پر کرد و چوب را پرس کرد و سپس توسط اشعه یا حرارت، مواد درون خلل را پلیمر کرد که توسط این فرایند می‌توان چگالی چوب را بالا برد و سختی آن را به نحو چشمگیری افزایش داد. می‌توان درون این فضاها را توسط مواد شیمیایی دیگری پر کرد.

### نکاتی برای نگهداری بهتر از چوب:

- لوازم چوبی مرغوب خود را یک یا دو بار در سال توسط یک متخصص پولیش کنید و جلا دهید.
- با مخلوط کردن ۱ قسمت آب لیمو و ۳ قسمت روغن زیتون می‌توانید یک مایع پولیش خانگی خوب تهیه کنید.
- برای لکه‌گیری لوازم چوبی می‌توانید از واکس‌های کفش مایع استفاده کنید.
- حلقه‌های سفیدی که در اثر گذاشتن لیوان روی میز چوبی ایجاد شده، با کمی روغن یا رژلب رنگ مناسب بپوشانید. سپس روی لکه را با مخلوط خاکستر سیگار و روغن مایع جلا دهید. لکه‌های سفید را می‌توان به راحتی پاک کرد، اما اگر رنگ شان سیاه شده باشد باید از متخصص بخواهید آن‌ها را برطرف کند.
- برای تمیز کردن لوازم چوبی از به کار بردن موادی که دارای آمونیاک، سیلیکون یا الکل هستند خودداری کنید. بهترین راه برای تمیز کردن لوازم چوبی استفاده از روغن زیتون یا به کار بردن تمیزکننده‌های مخصوص چوب است. همچنین می‌توانید از مخلوط تربانتین، روغن بزرک و سرکه برای تمیز کردن سطوح لوازم چوبی منزل استفاده کنید.
- لوازم چوبی را از تابش مستقیم نور خورشید دور کنید. آفتاب موجب خشک شدن چوب می‌شود.
- برای از بین بردن لکه‌هایی که در اثر ریختن آب ایجاد شده‌اند ابتدا بگذارید محل لکه کاملاً خشک شود و بعد با پارچه نرمی که به کمی مایونز آغشته کرده‌اید محل لکه را مالش دهید. در بیشتر موارد لکه کاملاً از بین می‌رود.
- گرمای شوفاژها و بخاری‌ها دشمن وسایل چوبی است. از آن‌ها بدتر، تهویه‌ها هستند که هم درجه حرارت را تغییر می‌دهند و هم هوا را خشک می‌کنند. برای پیشگیری از صدمه دیدن چوب بهتر است درجه حرارت محیط را کم‌کم اضافه کنید تا ظرف یک هفته به تدریج به درجه مطلوب برسد.
- اگر لوازم چوبی زیادی دارید به خصوص این که چوب‌های خانه روکش ندارند، حتماً باید رطوبت محیط را زیاد کنید، به این شکل که یک ظرف آب جوش روی گاز یا بخاری بگذارید تا بخار آن در فضا پراکنده شود و هوا را مرطوب کند.

- برای تمیز کردن تریین‌های عاج روی چوب، مقدار خیلی کمی آب و یک شوینده ضعیف را به پنبه آغشته کرده و با چوب کبریت به فرو رفتگی‌های عاج بکشید. بعد هم با تکه پنبه که در آب ساده فرو برده‌اید، آن را پاک کنید.
- چوب‌های گردو را هر روز دستمال نرم بکشید تا گرد و خاک نگیرند. اگر لکه‌های سفیدی روی چوب دیدید، با مقدار کمی خمیر دندان آن‌ها را پاک کنید.
- پارافین، خراش‌های چوب را می‌پوشاند و فقط کافیسیت سالی ۲ بار این کار را انجام دهید تا چوب‌ها همیشه تازه و زیبا بمانند.
- چوب‌های مخصوصی مثل خیزران، بامبو و بید به رطوبت نیاز دارند تا شکننده و فرسوده نشوند. چند وقت یکبار به این چوب‌ها آب اسپری کنید تا حالت بگیرند. به غیر از نی بوری که رطوبت زیاد باعث خراب شدنش می‌شود.
- اگر مبلمان چوبی خراشیدگی پیدا کرده است مقداری پودر قهوه را با روغن زیتون مخلوط کنید تا خمیر چسبناکی به دست آید. سپس با استفاده از یک دستمال خمیر را روی خراشیدگی چوب قرار داده و اجازه دهید برای مدت ۱۵ تا ۳۰ دقیقه خمیر روی چوب باقی بماند. این روش که برای پوشاندن رنگ پریدگی‌های مبلمان با رنگ تیره کاربرد دارد موجب شفافیت چوب نیز خواهد شد.
- برای رفع اثر انگشت از روی سطوح چوبی که براق شده‌اند، کمی نشاسته ذرت بپاشید و سپس با یک پارچه نرم آن را تمیز کنید.
- اگر کودک عکس برگردانی را به میز چوبی چسبانده، می‌توانید آن را با سرکه سفید پاک کنید.
- برای پاک کردن لکه‌های شمع از روی چوب اجازه دهید شمع سرد شود، سپس پارافین را با یک وسیله نازک اما نرم مثل لیسک آشپزی یا کفگیر جدا کنید و جای آن را با مخلوط روغن زیتون و سرکه تمیز کنید.

## پرسش‌های چهارگزینه‌ای فصل بیست و دوم:

۱. استفاده از کدام وسیله گرمازا، از نظر آلودگی و بهداشت محیط بهتر است؟  
 الف) بخاری نفتی  
 ب) پکیج دیواری  
 ج) بخاری برقی  
 د) بخاری گازی
۲. جهت پاک کردن جرم کف اتو از کدام ماده استفاده می‌شود؟  
 الف) جوهر نمک  
 ب) جوهر لیمو  
 ج) لیموترش  
 د) جوش شیرین
۳. کدام گزینه جهت استفاده در ماکروویو بلامانع است؟  
 الف) پختن پلو ساده  
 ب) داغ کردن روغن  
 ج) خشک کردن کاغذ  
 د) آب‌پز کردن تخم مرغ
۴. اگر شیر آبگرم باز باشد ولی مشعل آبگرم‌کن روشن نشود، کدام علت می‌تواند وجود داشته باشد؟  
 الف) قطع بودن گاز ساختمان  
 ب) بسته بودن شیر پروانه‌ای  
 ج) گرفتگی صافی آب  
 د) همه موارد

|   |     |   |   |
|---|-----|---|---|
| ۴ | ۳   | ۲ | ۱ |
| د | الف | د | ج |

۳÷۳

۳÷۳

رایانه کار مقدماتی جلد اول

رایانه کار مقدماتی جلد دوم

رایانه کار پیشرفته

تایپ رایانه ای

کاربر رایانه ای

طراح امور گرافیکی با رایانه

گرافیک رایانه ای

طراحی گرافیکی رنگی

طراحی گرافیکی سیاه و سفید

کار بر فری هند

کاربر کورل دراو

کاربر فلش

طراحی صفحات وب مقدماتی

طراحی صفحات وب پیشرفته

کاربر میکس صدا و تصویر

کاربر دایرکتور

صفحه آرایی رایانه ای

هنر درخانه

مهارت سالم زیستن مقدماتی

مهارت سالم زیستن پیشرفته

**انتشارات معین پرداز**

Moeinpardaz Publications

مازندران / بابل / حد فاصل چهار راه فرهنگ و سه راه فرهنگ  
روبروی هنرستان پروین اعتصامی ۰۱۱/ ۳۳۲۰۷۹۹۳  
www.moeinpardaz.ir



شابک: ۷-۵۴-۵۶۱۵-۶۶۰۰-۹۷۸



9 786006 615547