

تجذیه می تواند مراقبه باشد

همسر من، مردی خوش غذا و اهل تست و تجربه غذاهای جدید است. به ندرت هم غذای را خورده و از بیو طاهرش رد می کند. غیر از غذاهای شرق آسیایی که کلابا دیده شک بهشان نگاه می کند. پرخور نیست اما جوری با اشتتها غذا می خورد که هر کسی با دیدن گرسنه اش می شود و می خواهد چند قاشق هم که شده همراهش شود و چی از یک مخاطب مشتاق بهتر برای تجربه غذاهای متنوع؟

یک روز در فضای مجازی عکس یک غذای سنتی را دید و پرسید این چیه؟ گفتم غیربربلو، گفت باید خیل خوشمه باشد، گفتم جلو؟ گفت بلوداره، گوشت قلقلی، گرد و کشمکش، دیگه یه غذا چی می خود و اسه خوشمه بود؟ خندهام گرفت از دلیل و منطقش اما واقعیت همین بود. غذای مقوی و خوش عطر و طعمی است که کم کم دارد از یادها می رسد.

بنابراین شرایط زندگی و فشردگی روزها مدام داریم به سمت غذاهای ساده تر و زود آماده شونده پیش می رویم.

اما شاید بتوانیم یک روز در هفته را بگذرانیم برای تست و تجربه غذاهای سنتی مناطق مختلف، خدا را شکر کشومان هم کم غذای سنتی ندارد. پس برای این هفته آموزش همان غم برپلوا آوردم. طبق بررسی های من اسم اصلی این غذا همان «قبیرپلوا» است که به خاطر رنگ تیره اش این طور نامگذاری شده است، اما این روزها به آن «غم برپلوا» هم می گویند و به نظر من که تغییر هوشمندانه و زیبایی هم هست.



مواد لازم (برای ۵ نفر)

برنج
گوشت چرخ کرده
گرد
گرم ۱۰۰
گرم ۲۰۰
کشمکش
رب اثار
راش
شیره انگور
پیاز
زرد چوبه
یک قاشق چای خواری
آرد نخودچی، نمک و روغن
به میزان لازم

طرز تهیه

برنج را خوب بشویید و با کمی نمک دو، سه ساعت بخیسانید. کشمکش را هم خیس کنید تا نرم شود.

حالا باید برویم سراغ درست کردن گوشت های قلقلی، گوشت چرخ کرده را در یک ظرف بریزید و آرد نخودچی، نمک و زرد چوبه به آن اضافه کنید، شروع کنید به وزد دادن تا مواد خوب با هم ترکیب شود. بعد گوشت هارا به اندازه گرد و قلقلی کنید و کمی در رونگ داغ شود بعد قلقلی ها دهید. (حوالستان باشد اول باید بگذارید روغن داغ شود بعد قلقلی ها را بابه آن اضافه کنید و گرنه به تابه می جسبید و خراب می شود).

در یک تابه دیگر هم بیازداغ درست کنید، روغن بریزید و اجازه دهید

داغ شود، بعد پیازهای خرد شده یا نگینی بسته به سلیقه خودتان را

به آن اضافه کنید و نفت دهید تا سبک شود و کمی هم رنگ طایبی به خودش بگیرد.

آب کشمکش هارا خالی کنید و به همراه گرد و قلقلی کشمش زود پس زیاد مutilus نکنید و اعقاً کمی تفت بدھید. گوشت های قلقلی را هم به این مواد اضافه کنید و کنار بگذارید.

حالا وقت آن رسیده که رب اثار و شیره انگور را کمی تفت دهید، اما

نگذارید زیاد روی حرارت مستقیم بماند. (طعم این سس باید ملس باشد، پس ترکیب رب اثار و شیره انگور را بچشید چون بسته به خاستگاه اثار و شیره فراوری رب اثار ممکن است به مقدار کمتری از شیره انگور نیاز داشته باشد. خلاصه طوری نشود که شیرینی اش دلتان را بزند).

قابلیه را روی اجاق بگذارید، برنج را بچشید و یک لایه برنج، یک

لایه هم مواد گوشت قلقلی و کشمکش و گرد و بریزید.

در آخر که مواد را کامل داخل قابلیه را بچشید، سس را اضافه کنید

(منظور از سس همان ترکیب رب اثار و شیره انگور است) و اجازه دهید

روی حرارت کم دم بکشد.

برای تزئینش هم می توانید از گوشت قلقلی ها و ترکیب گرد و کشمکش استفاده کنید.

این غذا همان «قبرپلوا» است که به خاطر رنگ تیره اش این طور نامگذاری شده است، اما این روزها به آن «غم برپلوا» هم می گویند و به نظر من که تغییر هوشمندانه و زیبایی هم هست



در دل ما پدرها چه می گذرد

تجربه والدگری
به سبک مردانه

علیرضا شاطری
نویسنده

البته این تجربه منحصر در پدران فرزندی نیست، در بسیاری از مواقع گذشتگان از این ماجرا می خواهند. مثلاً وقتی می بوسیم و جای بوسه ام را پاک می کند و توی چشم هایم زل می زند، من بازی را شروع می کنم و دوباره من بوسیم و می گویم «دوباره» پس رفتن در رابطه باشد. من این موقع رفناش را تبدیل به بازی می کنم. اما اینکه بیدهی است اصلًا چرا مطرح می کنم؟ چون احساسات ما با بدیهیات بیگانه است، مانیار داریم خیلی وقت هایی که اتصال می کشیم و می آوریم در فضای با آدم های غریبی، حالا فکر کنید که این آدم های غریبیه از جنسی باشند که برای بچه نا آشنای و عجیب هم هست. انتظار مان چیست؟

اما اینکه بیدهی است پس می زند. این اتفاقی بود که برای من و دخترم هم افتاد. در اولین مواجهه اصلًا مردم از خود می بینند. اما بچه های ما (خانواده های فرزندی) شان در مراکزی ابتدای زندگی شان در مراکزی بزرگ می شوند که اگرچه بیشتر با مادر در تماسند اما پدر را هم کنار خود می بینند. اما بچه های ما (خانواده های فرزندی) پس از میانی پیش از این روزیم است که ابتدا بجهه های ابتدایی تولد در فضای ابتدایی این روزیم بود که این روزیم تعامل عملاً با هیچ مردی در ارتباط نیستند و این یعنی اولین چالش پدرانه.

دختر من وقتی به خانه می آمد که ۲ سال و ۸ ماهش بود و در اولین تعامل عملاً مرا پس زد.

تصویر فانتزی از فرزندی بزرگ این جو روی است که وقتی دنیا کودک چو روید با روی بخنان و آشوش می شوده می آید توی بخنان و همه گشوده می آید توی بخنان و همه چیز به سبک فیلم و سریال ها خوش و خرم پیش می رود، اما کنیم آن هم اینکه، ما تصمیم اصل دقتاً جایی است که یکی اینجا دقتاً جایی است که یکی اینجا دقتاً جایی است که یکی اصل را باید به خودمان بآید و این گرفتیم که فرزنددار شویم و طرف من فعل این ماجرا فرزند شد و بخوابانید و بالا گیری و جیغ مواجه شده اید، حواله هم وظیفه ما

پدر شدن برای من یک فرایند فیزیولوژیک نیست. مامایی می خواهد که درختن برای شویم و خمی طی شدت دارد که درختن نوی دست های ما قرار بگیرد به کنار، اما چالش اصلی از زمانی بود که دخترم وارد خانواده ما شد.

اکثر بجهه های ابتدایی این روزیم است که برای این رابطه تلاش کنیم. اما اینکه بیدهی است اصلًا چرا مطرح می کنم؟ چون احساسات ما با بدیهیات بیگانه است، مانیار داریم خیلی وقت هایی که اتصال می کشیم و می آوریم در فضای با آدم های غریبی، حالا فکر کنید که این آدم های غریبیه از جنسی باشند که برای بچه نا آشنای و عجیب هم هست. انتظار مان چیست؟

این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. این روزیم تعامل عملاً با هیچ مردی در ارتباط نیستند و این یعنی اولین چالش پدرانه.

دخترا بجهه های ابتدایی این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. این روزیم تعامل عملاً با هیچ مردی در ارتباط نیستند و این یعنی اولین چالش پدرانه.

ایده هایی برای پودجه پندی در آمد ماهانه

مدیریت جیب خانواده به سبک مردانه

الگوی فقهی/ قانونی قرار نیست رویه های زندگی مان را شکل دهد.

این مقدمه طولانی را گفتم که به یک جمله برسم، مانبا هر دست که این روزیم است را در خانواده هستیم تا بر اساس آن هم تکلیف میزان هزینه ها را مشخص کنیم و هم تا آخر هم با هر عدد درآمدی که داریم بتوانیم سر کنیم.

مدل ستبهندی زمانی

یکی از مدل های بودجه بندی، تقسیم درآمد به سه بخش اقساط و اجاره منزل، هزینه جاری و غیر مترقبه هاست. در این مدل شما بعد از کسر مبلغ اجاره و اقساط، مبلغی می آورید و تحویل مادرم می داد، مادرم هم قسط و بدهکاری ها را که رفع و رجوع می کنند. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. من اماز همان زمان هم از دسترسی قارم می دهد و باقیمانده را تقسیم بر ۳۰ روز ماه کرده و در سه حساب مجزا گرفتم. یکی برای ۱۵ روز اول، یکی برای ۱۵ روز دوم، یکی هم برای ۵ روز آخر درسته بندی می کنند. به این شکل حتی در روزهای آخر ماه هم با حساب خالی روبرو نمی شویم.

مدل ستبهندی بر اساس نوع هزینه

در این مدل بعد از جدا کردن مبلغ ثابت اجاره و اقساط بر اساس تجربه ای که از زندگی خودتان دارید برای اجنسان و کارهای مختلف تفاوت داشتم. این مدل نیز مخصوصی کاری نداشت اما مسأله ای بود که بنای مخفی کاری نداشت ام امساکه ای بود که من، حس هم سرم از کم بودن موجودی حساب را می دیدم و استرس های مادرم از هزینه های ناگهانی را هم در خاطر داشتم. برای همین فشار موجوی دارد که این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه.

مدل ستبهندی بر اساس نوع هزینه

در هریک از دو مدل این روزیم است که در نیازهای خودی های این روزیم است که در یک نظم هزینه های را یادداشت. یادداشت کردن، محل اسراف های را برای شما مشخص می کند و در نتیجه کم کم به جای همی خواهد رسید که درین روزیم است که بجهه هایی که از نیازهای خودی های این روزیم است که پس اندیز باشد و رویه ثابت تبدیل شود. برای این کار پس اندیز باشد و رویه ثابت تبدیل شود. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه.

بجهه که بودیم درآمد محدودی که داشت را اولیه که بودیم درآمد محدودی که داشت را تکلیف میزان هزینه ها را که رفع و رجوع می کنند. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه.

مدیریت مالی

این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه.

سیدعلی حسینی

این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه.

نویسنده

این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه. این روزیم است که وقتی دنیا کودک چالش پدرانه.