



عکس ترنپیش از وبسایت دیپاچه



فوتوفن های برگزاری یک مهمانی کم خرج وبه یادماندنی

به خونه ما خوش آمدید

مهمانی رفتن و مهمانی دادن، یکی از رسم و رسوم قدیمی ما ایرانی هاست که معمولاً لحظات خوشی برایمان رقم می زند اما این روزها به هزار و یک دلیل، تبدیل به چالشی شده است که حتی اگر فرصتش را میان روزهای شلوغ مان داشته باشیم، به دلیل در دسرها و هزینه های بیشتر از آن که باعث خوشی و حال خوب باشد، مایه عذاب میزبان است؛ به همین دلیل خیلی وقت ها ترجیح می دهیم قیدش را بزنیم. بعضی ها هم به دلیل کم تجربگی در برگزاری مهمانی و ترس از این که میاد اننوانند خوب و آبرومند برگزارش کنند، از آن چشم پوشی می کنند. اما مهم است بدانیم برگزاری یک مهمانی هم مثل بسیاری کارهای دیگر زندگی، با توجه و رعایت یک سری بایدها و نبایدها می تواند ساده و راحت و لذت بخش شود. اگر شما هم جزو افرادی هستید که به دلیل سختی هایی که مهمانی دادن دارد بی خیال آن شده اید، در پرورنده امروز زندگی سلام می توانید با نکات برگزاری یک مهمانی کم خرج اما به یادماندنی و درجه یک آشنا شوید.

خونه ر و تمیز و خوشبو کنیم

معمولاً یکی از دغدغه های ما به عنوان میزبان برای برگزاری یک مهمانی، کوچک بودن خانه های مان است و نمی دانیم این فضای کوچک را چطور زیبا و به اندازه کنیم. در وهله اول تمیزی خانه از همه چیز مهم تر است، پس خانه را با دقت جارو و گردگیری کنید و از شستن سرویس بهداشتی غافل نشوید. بعد از آن مبلمان و میز و صندلی ها را طوری بچینید که هنگام مهمانی مجبور به جا به جایی نشوید و تا جایی که ممکن است همه مهمان ها روی آن ها بنشینند. در صورتی که مبل و صندلی به اندازه همه نیست، می شود به سبک قدیم، اطراف اتاق مثلاً جلوی شومینه و بخاری را با قالیچه و کوسن، آماده نشستن و لمیدن کرد. وسایل اضافی را تا حد امکان جمع کنید تا فضای بیشتری برای پذیرایی در اختیار داشته باشید. اگر خانه کوچکی دارید استفاده از رنگ های می تواند در دلایل نشان دادن آن نقش موثری داشته باشد. مثلاً می توانید از کوسن ها و رومیزی های رنگی استفاده کنید و از گل طبیعی در گلدان های کوچک و بزرگ در گوشه و کنار خانه هم غافل نشوید. گل های رنگی و دسته ای مانند میخک مینیاتوری و لیسیانئوس، هم ارزان هستند و هم رنگ های متنوعی دارند که در زیباتر کردن خانه موثرند. روشن کردن شمع و عود هم می تواند چیدمان خانه شما را زیباتر و خوشبو تر و فضای دل انگیزتری برای مهمان های تان فراهم کند.



چه جوری پذیرایی کنیم؟

معمولاً ما ایرانی ها، قبل از سرو وعده غذایی، از مهمان هایمان با چای و میوه پذیرایی می کنیم. برای پذیرایی با چای، تازه دم بودن آن خیلی مهم است، به همین دلیل به اندازهای چای دم کنید که کهنه نشود. ضمن این که سعی کنید در انتخاب میوه، رنگ و تناسب را در نظر بگیرید. مثلاً با توجه به میوه های فصل پاییز، انتخاب نارنگی و پرتقال در کنار هم چندان هنر مندانه نیست. بهتر است به جای یکی از این دو، میوه دیگری انتخاب کنید تا چیدمان ظرف میوه تان، به لحاظ طعم متنوع و به لحاظ ظاهر، زیباتر شود. مثلاً خیار درختی ترکیب خوبی در کنار پرتقال یا نارنگی است و از بقیه میوه ها هم ارزان تر است. سعی کنید تا می توانید از میوه های فصل به میوه میوه هایی که امسال محصول بهتری داشته اند انتخاب کنید و از خرید اضافی بپرهیزید. با این کار هم میوه های بهتری برای پذیرایی دارید و هم هزینه کمتری می کنید. در نهایت بهتر است به جای آن که میوه ها را در بشقاب های جداگانه بگذارید، آن ها را در دیس بچینید و تعارف کنید. با این روش حجم میوه کمتری برای خریداری لازم دارید و میوه ها اسراف نمی شود. وقتی میوه ها را جداگانه در ظرف می گذارید، عملاً بخش زیادی از میوه ها دست خورده و نصفه نیمه می شوند و دیگر نمی توانید آن ها را استفاده کنید. منتها اگر به هر دلیل بعد از مهمانی میوه دست خورده در پیش دستی ها مانده بود می توانید آن ها را تمیز بشوید و پوست بکنید و سالاد میوه در دست کنید.

خلاقیت به خرج دهیم

چه خوب است در همه ابعاد برگزاری یک مهمانی، از جمله پذیرایی، خلاقیت به خرج دهیم. مثلاً در بیشتر مهمانی های ایرانی از چای برای پذیرایی استفاده می شود اما می توانید به جای آن، یک دمنوش مفید و خوش طعم یا یک شربت خانگی خوش رنگ و خنک آماده کنید. بد نیست در کنار پذیرایی شیرین مانند خرما داشته باشید. لازم نیست تنقلات زیادی بهار نارنج، آب نبات یا یک خوراکی شیرین مانند خرما داشته باشید. لازم نیست تنقلات زیادی برای پذیرایی تهیه کنید چون ممکن است اشتهای مهمان های تان برای غذای اصلی از بین برود و نتوانند از غذایی که تدارک دیده اید میل کنند، منتها اگر دلتان می خواهد در کنار میوه و نوشیدنی، پذیرایی دیگری داشته باشید می توانید چند خوراکی ساده و ارزان و خانگی مانند پاپ کرن و لواشک در دست کنید که هم هزینه های تان را مدیریت کنید و هم تنوعی که در پذیرایی مد نظر تان است اتفاق بیفتد.



غذا، چی و چقدر بپزیم؟

تصمیم گیری درباره غذا در زندگی روزمره و برای اعضای خانواده هم سخت است، چه برسد برای یک مهمانی و مهمان هایی که معمولاً از سلیقه یا حداقل حس و حال آن روز و شب شان برای غذا خوردن، بی اطلاعیم و اصلاً خیلی وقت ها هزینه ها هم اجازه نمی دهد هر غذایی را که دلمان می خواهد بپزیم. از آن جا که ذائقه ما ایرانی ها بیشتر با غذاهای به اصطلاح برنجی جور است، انتخاب برنج و یک رقم خورشت یا مرغ برای ناها را بشام مهمانی، ریسک کمتری دارد و با استقبال بیشتری روبه رو می شود. مهم این است که از بین غذاهای برنجی سعی کنید غذایی انتخاب کنید که در طبلخ آن تجربه بیشتری دارید. اما چالش مهم تر این است که چقدر غذا بپزیم تا کم نیاید. یکی از دلایل مهم بالا رفتن هزینه های مهمانی هم همین است که میزبان، از ترس کم آمدن غذا آن قدر غذا می پزد که بعد از مهمانی یا سر از سطل زباله در می آورد یا تا یک هفته در یخچال می ماند. برای آن که زیادی غذا نپزید، تعداد دقیق مهمان های تان را بشمارید و آن ها را برای وعده شام دعوت کنید چون معمولاً وعده اصلی غذای ما ناهار است و در وعده شام سبک تر غذای خوریم. در کنار غذای اصلی می توانید مخلفات ساده و کم در دسری مانند سوپ، ماست و خیار یا سالاد استفاده کنید که هزینه کمی دارند و سفره تان را خوش آب و رنگ تر می کنند. در ضمن اگر کسی با غذای اصلی سیر نشود، وجود این مخلفات خیالتان را راحت می کند.

از ظروف زیبا استفاده کنیم

پذیرایی و سرو کردن غذا در ظرف های زیبا و مناسب، به اندازه طعم خوب و ظاهر چشم نوازش اهمیت دارد. قبل از شروع مهمانی خوراکی های سفره یا میز غذا را مرور و برای هر کدام، یک ظرف مناسب انتخاب کنید. حتماً به تعداد همه مهمان ها برای هر خوراکی ظرف آماده کنید. برای ظرف خوراکی هایی مثل مرغ یا مخلفاتی مانند سالاد که به صورت مشترک استفاده می شوند، چنگال مناسب بگذارید. لازم نیست همه ظرف ها مثل هم و یک دست باشند. گاهی اوقات رنگ های متنوع ظرف ها به زیباتر شدن پذیرایی کمک می کند. کافی است ظرف هایی که برای پذیرایی انتخاب می کنید با هم، همخوانی داشته باشند؛ به این معنا که همه سفالی یا ملامین یا چینی باشند.



مهمون ها ر و سرگرم کنیم..

معمولاً کمی که از دورهمی می گذرد، مهمان ها گروه گروه می شوند و دیگر سخت می شود به آن گفت دورهمی؛ خیلی وقت ها هم تک تک با گوشی هایمان مشغول و سرگرم می شویم. برای دورهم جمع کردن دوباره مهمان ها بهتر است بخشی از زمان مهمانی را به یک بازی اختصاص دهید تا هم بچه ها از مهمانی بیشتر لذت ببرند و هم ساعتی را همه در کنار هم باشید. برای این منظور می توانید از بازی های گروهی مانند مشاعر، پانتومیم، مافیا، جالیز، فوتبال دستی و دیگر بازی های گروهی کمک بگیرید. سعی کنید برای این که به مهمان ها خوش بگذرد دورهمی تان لذت بخش باشد نقاط مشترکی را با آن ها پیدا کنید. از محل سر بازی تان گرفته، تأیید مورد علاقه، رستورانی که می روید، تفریحاتی که انجام می دهید، تجربه های جالبتان در فیلم دیدن یا کتاب خواندن. خلاصه به محض آن که یکی دو نقطه مشترک پیدا کنید می فهمید روحیه مهمان تان چگونه است و بستر خوبی برای گفت و گوا و فرامهمی می شود. اگر به هر دردی دید و جواب نگرفتید آلبوم های قدیمی را امتحان کنید، با مدل لباس کودک و موی دوران نوجوانی تان شوخی کنید تا بخ دورهمی بشکنند؛ به هر حال مهمان تان هم تجربه چنین روزهایی را داشته، برای همین کب جالبی بین تان شکل می گیرد. در کنار این شاید بد نباشد برای بچه ها هم در مهمانی کاری کنید و چند وسیله سرگرمی برای شان در نظر بگیرید که حوصله شان سر نرود و پدر و مادرهای شان هم با خیال راحت در کنار بقیه مهمان ها باشند. لازم نیست حتماً وسایل عجیب و غریبی برای سرگرمی بچه ها فراهم کنید. یک دفتر و چند مداد رنگی هم آن ها را خوشحال و مشغول می کند. فقط کافی است بدانند به آن ها اهمیت داده اید و به فکر خوش گذشتن شان بوده اید.

منابع: خبرآنلاین، وبسایت خانها، وبسایت چگونه و چطور

جدول متوسط [شماره ۷۲۶۸]

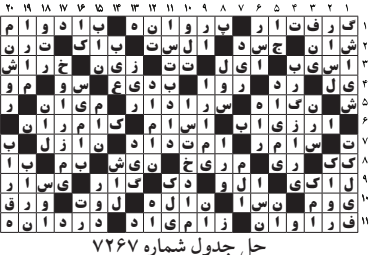
طراح جدول: مریم احمدی

افقی

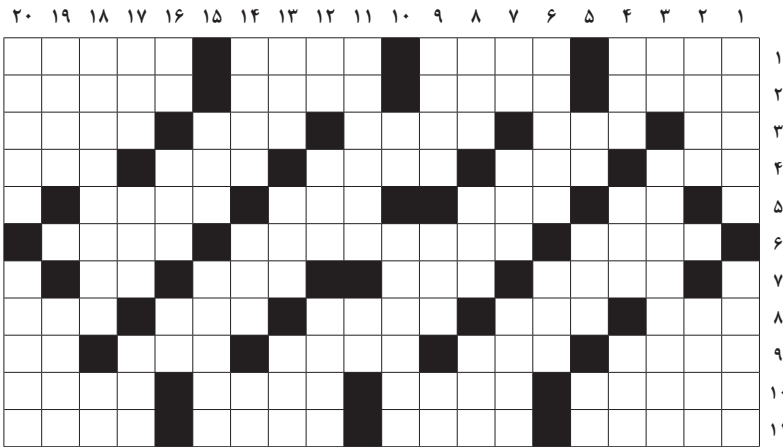
۱- اندیشه- مسلک- سیاه- ضرر ۲- گازی کمپاب، بی رنگ وی- بو- سر باز
نیروی دریایی- هویدا- فرمانده پاسبانان ۳- دیوار هم قد- دروازه- گرفت
زبان- یک عدد از هر چیز باریک و دراز مثل مو- برگه کاغذی چاپ شده برای ورود به تماشاخانه ۴- فلز گلوله- نظم و ترتیب- شناس- رنگین کمان- رفیق ۵- فوزه- شادی- اشاره به نزدیک- منطقه ای خود مختار در اسپانیا ۶- برادری- سیاس گزاری- زشت ۷- سنگ ترازو- ساز- طریق- شور با ۸- حرف شرط- ماتم- اینک- خون بها- بافت ۹- مولود- سوا- سیاهرگ- کوه اروپا- گشاده ۱۰- ودیعه- چشم داشت- کنجد کوبیده- آماده ۱۱- گیرنده امواج است فقط حروفش در هم ریخته- خلاص- لباس شنا- مقوای نازک

عمودی

۱- سنجیده- سوق ۲- سرزمین- از حروف الفبای یونانی ۳- رایحه- متنعم ۴- زیرک- پرت- کشور هفتاد و دو ملت ۵- رود اروپا- بی مو- حرف فاصله ۶- فراخ- خیزاب ۷- علامت مفعولی- حفاظت- گودی ته دره ۸- نخست- پیکر- دیروز ۹- سنگ طلق- جایز- هنوز فرنگی ۱۰- سایه- اساس ۱۱- تقدیر- واحد سطح ۱۲- راس- از ادات استفهام- غلاف شمشیر ۱۳- چاه چهنمی- کرکس- زنگ ۱۴- قاضی- خاطر- ماه سرد ۱۵- نیک- جنجال ۱۶- تپانچه- زنبیل- دانه خوشبو ۱۷- باختر- منزل- چکش بزرگ ۱۸- نرم افزار کاربردش گوشه های تلفن همراه- حرف دیدید ۱۹- واجب- راکب ۲۰- از گل های زینتی- سودا



حل جدول شماره ۷۲۶۸



جدول سخت [شماره ۴۷۹]

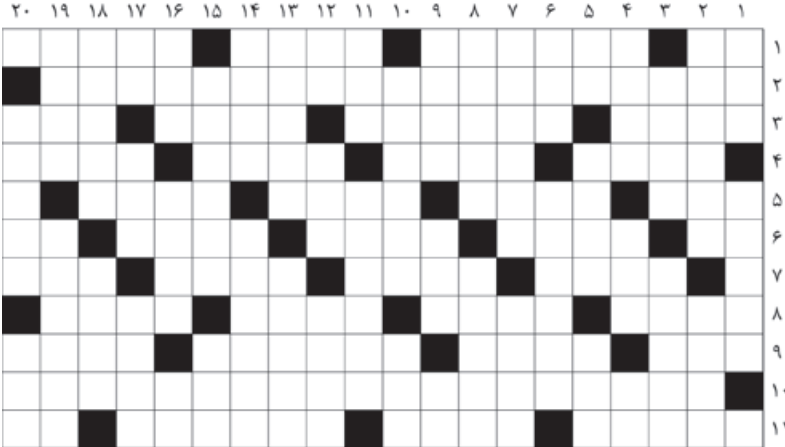
طراح جدول: بیژن گورانی

افقی

۱- خود را- شرح و بسط کلام- تخته- رنگ- مر بوط ۲- از آثار صادق چوبک، نویسنده ایرانی ۳- گور شکاف- خداوندی- اولین رقم از سمت راست عدد- سایه موهوم ۴- وقت و هنگام- بهره مند و کامیاب- اسب سیاه- روشن و درخشان ۵- علت ها- مقابل گرفتن- محوطه ورزشی سرپوشیده- کمک ۶- روستا- ورزش یخ و چمن- نبرد ارتش آلمان و نیروهای متفقین در جریان جنگ جهانی اول- معمولی- لنگه بار ۷- فرمانده گله گرگ ها- سلیقه- پاک از تهمت- علامت

عمودی

۱- از درختان جنگلی- بسیار، فراوان ۲- ادامه هر چیز- گاو آهن ۳- آبله سوختگی- مرداب گیلان ۴- رشوه دادن- به هوش باش



حل جدول شماره ۴۷۸