



عکس: ترنیه از وبسایت دیپاچه



فوتوفن‌های برگزاری یک مهمانی کم خرج و به یادماندنی

به خونه ما خوش آمدید

مهمانی رفتن و مهمانی دادن، یکی از رسم و رسوم قدیمی ما ایرانی‌هاست که معمولاً لحظات خوشی برای‌مان رقم می‌زند اما این روزها به هزار و یک دلیل، تبدیل به چالشی شده‌است که حتی اگر فرصتش را میان روزهای شلوغ‌مان داشته باشیم، به دلیل در دسرها و هزینه‌هایش بیشتر از آن که باعث خوشی و حال خوب باشد، مایه عذاب میزبان است؛ به همین دلیل خیلی وقت‌ها ترجیح می‌دهیم قیدش را بزنیم. بعضی‌ها هم به دلیل کم‌تجربگی در برگزاری مهمانی و ترس از این که می‌ادانتوانند خوب و آبرومند برگزارش کنند، از آن چشم‌پوشی می‌کنند. اما مهم است بدانیم برگزاری یک مهمانی هم مثل بسیاری کارهای دیگر زندگی، با توجه و رعایت یک سری بایدها و نبایدها می‌تواند ساده و راحت و لذت‌بخش شود. اگر شما هم جزو افرادی هستید که به دلیل سختی‌هایی که مهمانی دادن دارد بی‌خیال آن شده‌اید، در پرورنده امروز زندگی سلام می‌توانید با نکات برگزاری یک مهمانی کم‌خرج اما به یادماندنی و درجه یک آشنا شوید.

خونه ر و تمیز و خوشبو کنیم

معمولاً یکی از دغدغه‌های ما به عنوان میزبان برای برگزاری یک مهمانی، کوچک بودن خانه‌های‌مان است و نمی‌دانیم این فضای کوچک را چطور زیبا و به اندازه کنیم. در وهله اول تمیزی خانه از همه چیز مهم‌تر است، پس خانه را با دقت جارو و گردگیری کنید و از شستن سرویس بهداشتی غافل نشوید. بعد از آن مبل‌مان و میز و صندلی‌ها را طوری بچینید که هنگام مهمانی مجبور به جا به جایی نشوید و تا جایی که ممکن است همه مهمان‌ها روی آن‌ها بنشینند. در صورتی که مبل و صندلی به اندازه همه نیست، می‌شود 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 رنگ‌های می‌تواند در دل‌باز نشان دادن آن نقش موثری داشته باشد. مثلاً می‌توانید از کوسن‌ها و رو میزی‌های رنگی استفاده کنید و از گل طبیعی در گلدان‌های کوچک و بزرگ در گوشه و کنار خانه هم غافل نشوید. گل‌های رنگی و دسته‌ای مانند میخک مینیاتوری و لیسیانئوس، هم ارزان هستند و هم رنگ‌های متنوعی دارند که در زیباتر کردن خانه موثرند. روشن کردن شمع و عود هم می‌تواند چیدمان خانه شما را زیباتر و خوشبوتر و فضای دل‌انگیزتری برای مهمان‌های‌تان فراهم کند.



چه جوری پذیرایی کنیم؟

معمولاً ما ایرانی‌ها، قبل از سرو وعده غذایی، از مهمان‌هایمان با چای و میوه پذیرایی می‌کنیم. 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 میوه‌های فصل پاییز، انتخاب نارنگی و پرتقال در کنار هم چندان هنرمندانه نیست. بهتر است به جای یکی از این دو، میوه دیگری انتخاب کنید تا چیدمان ظرف میوه‌تان، به لحاظ طعم متنوع و به لحاظ ظاهر، زیباتر شود. مثلاً خیار درختی ترکیب خوبی در کنار پرتقال یا نارنگی است و از بقیه میوه‌ها هم ارزان‌تر است. سعی کنید تا می‌توانید از میوه‌های فصل به‌ویژه میوه‌هایی که امسال محصول بهتری داشته‌اند انتخاب کنید و از خرید اضافی بپرهیزید. با این کار هم میوه‌های بهتری برای پذیرایی دارید و هم هزینه کمتری می‌کنید. در نهایت بهتر است به جای آن که میوه‌ها را در بشقاب‌های جداگانه بگذارید، آن‌ها را در دیس بچینید و تعارف کنید. با این روش حجم میوه کمتری برای خریداری لازم دارید و میوه‌ها اسراف نمی‌شود. وقتی میوه‌ها را جداگانه در ظرف می‌گذارید، عملاً بخش زیادی از میوه‌ها دست خورده و نصفه نیمه می‌شوند و دیگر نمی‌توانید از آن‌ها استفاده کنید. منتها اگر به هر دلیل بعد از مهمانی میوه دست‌خورده در پیش دستی‌ها مانده بود می‌توانید آن‌ها 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 مهمانی‌های ایرانی از چای برای پذیرایی استفاده می‌شود اما می‌توانید به جای آن، یک دمنوش مفید و خوش طعم یا یک شربت خانگی خوش رنگ و خنک آماده کنید. بد نیست در کنار نوشیدنی‌های گرم‌تان به جز قند که یک چاشنی معمول است، نقل بهار نارنج، آب نبات یا یک خوراکی شیرین مانند خرما داشته باشید. لازم نیست تنقلات زیادی برای پذیرایی تهیه کنید چون ممکن است اشتهای مهمان‌های‌تان برای غذای اصلی از بین برود و نتوانند از غذایی که تدارک دیده‌اید میل کنند، منتها اگر دل‌تان می‌خواهد در کنار میوه و نوشیدنی، پذیرایی دیگری داشته باشید می‌توانید چند خوراکی ساده و ارزان و خانگی مانند پاپ‌کرن و لواشک در دست کنید که هم هزینه‌های‌تان را مدیریت کنید و هم تنوعی که در پذیرایی مد نظر‌تان است اتفاق بیفتد.



غذا، چی و چقدر بپزیم؟

تصمیم‌گیری درباره غذا در زندگی روزمره و برای اعضای خانواده هم سخت است، چه برسد برای یک مهمانی و مهمان‌هایی که معمولاً با سلیقه یا حداقل حس و حال آن روز و شب‌شان برای غذا خوردن، بی‌اطلاعی و اصلاً خیلی وقت‌ها هزینه‌ها هم اجازه نمی‌دهد هر غذایی را که دلمان می‌خواهد بپزیم. از آن‌جا که ذائقه ما ایرانی‌ها بیشتر با غذاهای به اصطلاح برنجی جور است، انتخاب برنج و یک رقم خورشت یا مرغ برای ناهار یا شام مهمانی، ریسک کمتری دارد و با استقبال بیشتری روبه‌رو می‌شود. مهم این است که از بین غذاهای برنجی سعی کنید غذایی انتخاب کنید که در طبلخ آن تجربه بیشتری دارید. اما چالش مهم‌تر این است که چقدر غذا بپزیم تا کم نیاید. یکی از دلایل مهم بالا رفتن هزینه‌های مهمانی هم همین است که میزبان، از ترس کم آمدن غذا آن قدر غذا می‌پزد که بعد از مهمانی یا سر از سطل زباله در می‌آورد یا تا یک هفته در یخچال می‌ماند. برای آن که زیاده‌ای غذا نپزید، تعداد دقیق مهمان‌های‌تان را بشمارید و آن‌ها را برای وعده شام دعوت کنید چون معمولاً وعده اصلی غذای ما ناهار است و در وعده شام سبک‌تر غذای خوریم. در کنار غذای اصلی می‌توانید از مخلفات ساده و کم‌دردسری مانند سوپ، ماست و خیار یا سالاد استفاده کنید که هزینه کمی دارند و سفره‌تان را خوش‌آب‌ور نگ‌تر می‌کنند. در ضمن اگر کسی با غذای اصلی سیر نشود، وجود این مخلفات خیالتان را راحت می‌کند.

از ظروف زیبا استفاده کنیم

پذیرایی و سرو کردن غذا در ظرف‌های زیبا و مناسب، به اندازه طعم خوب و ظاهر چشم‌نوازش اهمیت دارد. قبل از شروع مهمانی خوراکی‌های سفره یا میز غذا را مرور و برای هر کدام، یک ظرف مناسب انتخاب کنید. حتماً به تعداد مهمان‌ها برای هر خوراکی ظرف آماده کنید. برای ظرف خوراکی‌هایی مثل مرغ یا مخلفاتی مانند سالاد که به صورت مشترک استفاده می‌شوند، چنگال مناسب بگذارید. لازم نیست همه ظرف‌ها مثل هم و یک‌دست باشند. گاهی اوقات رنگ‌های متنوع ظرف‌ها به زیباتر شدن پذیرایی کمک می‌کند. کافی است ظرف‌هایی که برای پذیرایی انتخاب می‌کنید با هم، همخوانی داشته باشند؛ به این معنا که همه سفالی یا ملامین یا چینی باشند.



مهمون‌ها رو سرگرم کنیم.

معمولاً کمی که از دورهمی می‌گذرد، مهمان‌ها گروه گروه می‌شوند و دیگر سخت می‌شود به آن گفت‌وورهمی؛ خیلی وقت‌ها هم تک‌تک با گوشی‌هایمان مشغول و سرگرم می‌شویم. برای دورهم جمع کردن دوباره مهمان‌ها بهتر است بخشی از زمان مهمانی را به یک بازی اختصاص دهید تا هم بچه‌ها از مهمانی بیشتر لذت ببرند و هم ساعتی را همه در کنار هم باشید. برای این منظور می‌توانید از بازی‌های گروهی مانند مشاعر، پانتومیم، مافیا، جالیز، فوتبال دستی و دیگر بازی‌های گروهی کمک بگیرید. سعی کنید برای این که به مهمان‌ها خوش‌گذرد و دورهمی‌تان لذت‌بخش باشد نقاط مشترک‌ی را با آن‌ها پیدا کنید. از محل سر بازی‌تان گرفته، تأیید مورد علاقه، رستورانی که می‌روید، تفریحاتی که انجام می‌دهید، تجربه‌های جالب‌تان در فیلم دیدن یا کتاب خواندن. خلاصه به محض آن که یکی دو نقطه مشترک پیدا کنید می‌فهمید روحیه مهمان‌تان چگونه است و بستر خوبی برای گفت‌وگو با او فراهم می‌شود. اگر به هر دردی دید و جواب نگرفتید آلبوم‌های قدیمی را امتحان کنید، با مدل لباس کودک و موی دوران نوجوانی‌تان شوخی کنید تا بخ دورهمی بشکنند؛ به هر حال مهمان‌تان هم تجربه چنین روزهایی را داشته، برای همین کپ جالبی بین‌تان شکل می‌گیرد. در کنار این شاید بد نباشد برای بچه‌ها هم در مهمانی کاری کنید و چند وسیله سرگرمی برای‌شان در نظر بگیرید که حوصله‌شان سر نرود و پدر و مادرهای‌شان هم با خیال راحت در کنار بقیه مهمان‌ها باشند. لازم نیست حتماً وسایل عجیب و غریبی برای سرگرمی بچه‌ها فراهم کنید. یک دفتر و چند مداد رنگی هم آن‌ها را خوشحال و مشغول می‌کند. فقط کافی است بدانند به آن‌ها اهمیت داده‌اید و به فکر خوش‌گذشتن‌شان بوده‌اید.

منابع: خبرآنلاین، وبسایت خانها، وبسایت چگونه و چطور

جدول متوسط [شماره ۷۲۶۸]

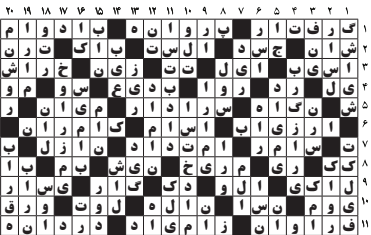
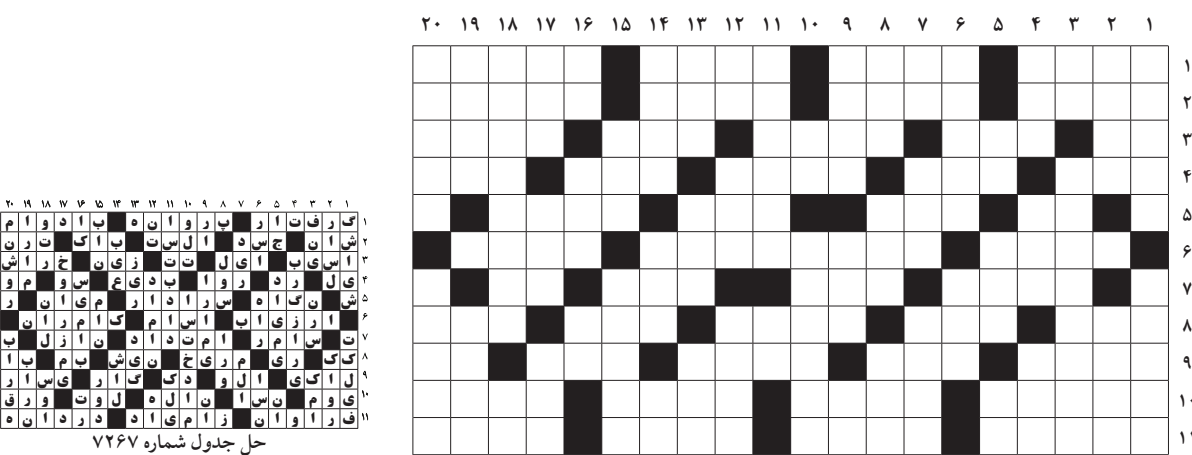
طراح جدول: مریم احمدی

افقی

۱- اندیشه- مسلک- سیاه- ضرر ۲- گازی کمباب، بی‌رنگ‌وبی‌بو- سر باز
نیروی دریایی- هویدا- فرمانده پاسبانان ۳- دوبار هم قد- دروازه- گرفتن
زبان- یک عدد از هر چیز باریک و دراز مثل مو- برگه کاغذی چاپ‌شده برای
ورود به تماشاخانه ۴- فلز گلوله- نظم و ترتیب- شناس- رنگین کمان-
رفیق ۵- روزه- شادی- اشاره به نزدیک- منطقه‌ای خودمختار در اسپانیا
۶- برادری- سیاس‌گزاری- زشت ۷- سنگ ترازو- ساز- طریق- شوربا ۸-
حرف شرط- ماتم- اینک- خون‌بها- بافت ۹- مولود- سوا- سیاهرگ- کوه
اروپا- گشاده ۱۰- ودیعه- چشمداشت- 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- بی‌مو- 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- نرم‌افزار کاربردش گوشه‌های تلفن همراه- حرف
تردید ۱۹- واجب- راکب ۲۰- از گل‌های زینتی- سودا



حل جدول شماره ۷۲۶۸

جدول سخت [شماره ۴۷۹]

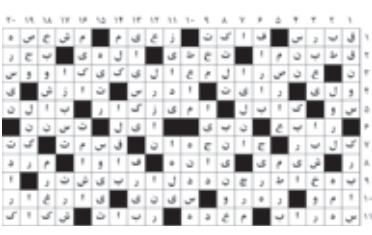
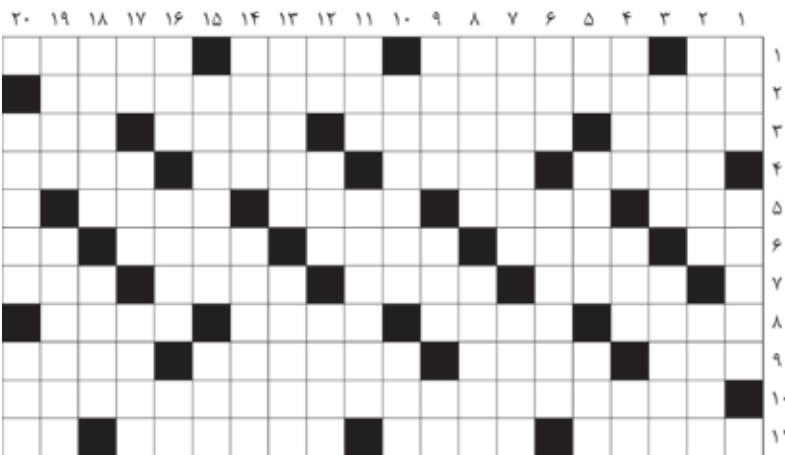
طراح جدول: بیژن گورانی

افقی

۱- خود را ی- 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-
بهره‌مندو کامیاب- اسب سیاه- روشن و درخشان
۵- علت‌ها- 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 گرگ‌ها- 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