

## اتیکت

## تعارف نکنیم، این جا خانه خودمان است؟

به مهمانی رفته اید و دنبال سرویس بهداشتی می گردید. خب یک راهش این است که سر بچرخانید و درهایی را که می بینید یکی یکی باز کنید تا دست شویی را پیدا کنید. یک راه دیگر هم هست که از صاحب خانه بپرسید: «سرویس بهداشتی کجاست؟ معمولاً کسی نمی پرسد «دست شویی» کجاست. بعضی ها هم برای ادب بیشتر در برابر کسانی که با آن ها روبرو در بایستی دارند، می پرسند: کجایم؟ می توانم دستم را بشویم؟ اگر شما میزبان هستید و دوست و آشنایی مهمان خانه تان شده بهتر است غیر از این که جای سرویس را به او نشان می دهید برایش چراغ را روشن کنید و اگر حوله تمیز و دستمال در آن جا دارید خیلی سریع همه چیز را فراهم کنید. برای استفاده از هر وسیله ای در خانه میزبان باید اجازه بگیریم؛ مثلاً وقتی می خواهید تلفن بزنید یا از آشپزخانه لیوانی آب بردارید. باز کردن در یخچال خانه ای که در آن مهمان هستید، حتی برای کمک به جمع کردن مواد غذایی یا سرک کشیدن توی کابینت ها و کمد ها خیلی ناجور است. در سستش این است که بپرسیم «می شه اینارو بذارم تو کابینت یا یخچال؟» گاهی برای ما پیش می آید که وارد خانه کسی می شویم و با خودمان می گوئیم و اچرا گلدان را آن جا گذاشته اند یا چه جای قاب عکس است ولی خب این ها نظر ماست و بهتر است برای خودمان نگهش داریم تا صاحب خانواده حس نکند داریم به او می گوئیم بی سلیقه است یا در کارش دخالت می کنیم. در فرهنگ ما همه می گویند تعارف نکنید، این جا خانه خودتان است اما این جمله در واقعیت اصلاً چنین معنایی ندارد و خودش هم یک تعارف است.

## پیشنهاد



## عجایب

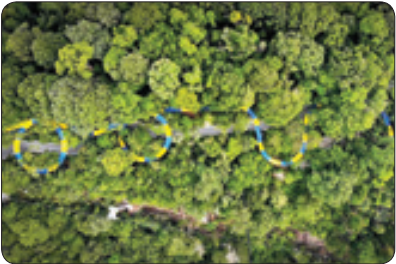
## بلندترین آسانسور دنیا

فاطمه قاسمی | مترجم



لذت کوهنوردی برای بعضی ها با بالا رفتن تدریجی از کوه برآورده می شود و برای عده ای دیگر همه چیز، بالای کوه دیدن منظره های بی نظیر از آسمان است. آسانسوری در چین رویای این گروه عجول را برآورده کرده است. بلندترین آسانسور دنیا به نام «صداژدها» کنار صخره ژانگ جیا جی ساخته شده است که ماجراجویان نترس را تا ارتفاع ۳۲۷ متری بالا می برد. این آسانسور، سه کابین تمام شیشه ای دارد که می توانند در کمتر از دو دقیقه ۵۰ بار دیدکننده را به بالا منتقل کنند. کسی هم نگران امنیت اش نیست چون آزمایش های ایمنی آسانسور، ۱۰ ماه طول کشیده و همه چیز قابل اطمینان است. با وجود این آسانسور هیجان انگیز هنوز هم بعضی گردشگرها ترجیح می دهند سختی راه را به جان بخرند و حین پیاده روی از زیبایی های طبیعت لذت ببرند. صداژدها در گینس به ثبت رسیده است و سالانه حدود پنج میلیون گردشگر از آن دیدن می کنند.

## طولانی ترین سرسره آبی جهان



منابع: travelandadventure، dailymail

هر تصور هیجان انگیزی در باره سرسره آبی داشته باشید با خواندن این خبر، دود می شود. در مالزی یک سرسره آبی پرپیچ و تاب یک کیلومتری ساخته شده است که در ارتفاع ۷۰ متری از زمین قرار دارد و فردی که روی آن سوار می شود یک مسیر ۴ دقیقه ای خفن را در دل طبیعت سر می خورد. ساخت این سرسره در منطقه جنگلی حدود سه سال زمان برده است، البته سازندگان شان بوده که به محیط زیست آسیب نزنند. این سرسره در گینس ثبت شده ولی مدیرعامل مجموعه تفریحی سازنده آن گفته هدفش شکستن رکورد نبوده، فقط کوتاه بودن سرسره های آبی همیشه روی اعصابش بوده و دلش می خواسته یک باحال را بسازد.

## چرا بستنی این قدر خوشمزه است؟

مریم ملی | روزنامه نگار

بستنی برای شما هم شبیه یک معجزه است یا فقط من به شدت دل بسته و شقیقه اش هستم؟ شاید برای شما هم این سوال پیش آمده باشد که اگر بستنی از شکر و شیر و خامه تهیه می شود چطور هر کدام این ها به تنهایی، در مزه و جذابیت به گرد پای بستنی نمی رسند؟ انگار در تهیه این موجود خوشمزه ترندهایی وجود دارد که باعث تغییر مزه تکراری و معمولی شیر و خامه می شود و در نهایت بستنی عزیز را می سازد. راز این طعم بی نظیر را فقط شیمی دان ها می دانند و البته کسانی که



## سرگرمی

## تبلیغات خلاقانه

اگر شما هم از تبلیغ های زشت شهری و تلویزیونی، کلافه شده اید، این چند تا آگهی تبلیغاتی خلاقانه و هوشمندانه سر حال تان می آورد. شاید هم اصلاً یک روز خودتان تصمیم گرفتید وار دین حرفه شوید. حالا تا آن موقع، ذهن تان را بازی و ورزش بدهید که خفن روزگار شوید نه دنبال روی خسته. یادتان باشد که با حال ترین و موثر ترین آگهی ها، کم حرف ترین آن هاست. قاعده «کمتر، بیشتر است» را در تصویر های روبه رو ببینید.



وقتی قرار است نوشیدن شیر را تشویق کنید در حالی که می دانید خیلی ها برای طعمش به سراغ آن نمی روند.

## کالری



اگر همیشه دل تان می خواسته بدانید توی ماشین نیروهای امنیتی و نظامی چه خبر است، چالش «تریس» را جست و جو کنید، چند تا پلیس سوئیسی با منتشر کردن عکس خودشان و تجهیزات خودروی شان این چالش را راه انداخته اند که با استقبال در نقاط مختلف دنیا مواجه شد. در این عکس اعضای نیروی هوایی مجارستان را می بینید.

## یادداشت

## یادداشت انتقادی یک نوجوان درباره محتوای کتاب های درسی

## چرا علم در کتاب های ما

## به زبان غیر علمی ارائه می شود؟

زهرامحمدی | ۱۷ ساله



من گزارش دورهمی تان [سه شنبه، نهم مهر] را که درباره کتاب های درسی بود، به دقت مطالعه کردم و از آن جایی که از ما دعوت کرده بودید تا نقدهای مان را بگوئیم تصمیم گرفتم به شما پیام بدهم. من یک دانش آموز سال دوازدهم رشته تجربی هستم و موضوع کتاب درسی به شدت دغدغه ذهنی من است. کتاب های درسی ما به یک فاجعه تبدیل شده اند! این موضوع در تمام پایه ها مشهود است ولی شاید آن قدر که در دوره دوم متوسطه به چشم می آید، در دیگر پایه ها نباشد. اول از همه از کتاب زیست مان می گویم که خیلی حرف و نقد دارد؛ کلمات جدید این درس به هر چیزی شبیه اند جز زیست، طوری که برای خواندن این کتاب، اول باید کلمات را به زبان قبلی ترجمه کنم و بعد آن ها را بخوانم و حفظ کنم! دبیران ما سال ها زبان علمی سروکار داشته اند و حالا صحبت کردن با این کلمات، برای شان سخت و خنده دار است. بنابراین با همان زبان علمی درس می دهند. کلاسی را تصور کنید که معلمش به یک زبان صحبت می کند و کتابش به زبانی دیگر. وقتی تخته را نگاه می کنید پر است از کلمات علمی و انگلیسی (که کاملاً طبیعی است) و وقتی به کتاب نگاه می کنیم با کلمات بدتر کبیبی مواجه می شویم که دل مان می خواهد از این همه خلاقیت مؤلفان گرامی، سرمان را به دیوار بکوبیم. یک نمونه اش هم کلمه «برچاکنای» است که به جای کلمه «اپی گлот» در کتاب درسی آمده و تفسیرش هم این است که برچاکنای می نشیند و آن را می بندد! از کتاب شیمی به همین بسنده می کنم که آتش شله قلمکاری است با مطالب در هم و برهم که ذهن دانش آموزان برای فهمیدنش، باید مثل گنجشک مدام از این شاخه به آن شاخه بپرد. وقتی کتاب های کمک درسی را می خوانم و کلیپ های آموزشی را می بینم مدام با انتقادهای شان مبنی بر این که چقدر کتاب های جدید ایراد دارند، مواجه می شوم. این انتقادهای حتی در مدرسه و از زبان دبیران مان هم بیان می شود. چرا هیچ کس صدای ما را نمی شنود؟ چرا هیچ کس قدمی برای تغییر اوضاع بر نمی دارد؟ چرا بزرگ ترها لجو جانه بر اشتباهات خود پافشاری می کنند؟ من که امسال کلاس دوازدهم هستم و مجبورم با این وضع کنار بیایم و کنکور بدهم ولی حداقل نگذارید نسل های بعد مثل ما عذاب بکشند.

## جوانه: شما هم می توانید از طریق شماره های بالای صفحه

نظرات تان را با ما در میان بگذارید.

شکر، قوام دهنده ها هم در زیاسازی و خوشمزه کردن بستنی موثرند و باعث می شوند ذرات بستنی به هم بچسبند و از هم نپاشند. بعد از مرحله مخلوط کردن مواد، بستنی نیمه کاره، پاستوریزه می شود. در این مرحله مخلوط بستنی در دمای ۶۵ تا ۷۹ درجه قرار می گیرد تا عملیات پاستوریزاسیون و هموئینزاسیون انجام شود. در این مرحله موادی که برای سلامتی انسان مضر هستند، کاهش می یابند. هموئینزه کردن هم کمک می کند تا ذره های چربی به قطرات ریز تبدیل شود، بعد از آن بستنی را سرد می کنند و تند تند می زنند. در آخر بستنی باید منجمد شود تا شکل خوبی پیدا کند و جگر ما را حال بیاورد.

کارشان ساخت بستنی است و به شکل تجربی از همان روش های شیمیایی استفاده می کنند. بستنی ها از ترکیب دو مایع که به صورت معمولی باهم مخلوط نمی شوند، تشکیل شده اند و در علم شیمی به «امولسیون» معروف اند؛ در واقع قطره های ریز یک مایع در مایعی دیگر – بدون آن که با یکدیگر قاطی بشوند – پراکنده شده اند. پروتئین های شیر وقتی به ترکیب خامه و شکر اضافه می شوند ذرات چربی را می پوشانند و باعث می شوند این ذرات واکنشی با هم نداشته باشند؛ این ماجرا باعث می شود چربی ها به قطرات بزرگ تر تبدیل نشوند چرا که پروتئین ها به سطح چربی ها می چسبند و از این طریق چربی های دیگر را از خود دفع می کنند. غیر از شیر و خامه و



وقتی دوربینی، لرزه گیر دست دار دو می خواهید این امکان را بدون حرف زدن، نشان بدهید.

وقتی می خواهید بگوئید فلان سس گوجه خیلی طبیعی و خوشمزه است.