

درس هفتم

میهمانی دوستانه



یک شب بعد از شام، وقتی همه‌ی اعضای خانواده دور هم نشسته بودند، مهتاب رو به مادرش کرد و گفت: «مادر جان، آیا می‌توانم روز پنج‌شنبه چند نفر از دوستانم را به خانه دعوت کنم؟»

مادر کمی فکر کرد و گفت: «مهتاب جان، روز پنج‌شنبه قرار است به منزل عمو جواد برویم. می‌توانی دوستانت را روز جمعه دعوت کنی. من هم بسیار خوش حال می‌شوم، زیرا مطمئن هستم که از مهمان‌هایت به خوبی پذیرایی می‌کنی.» مهتاب از مادر تشکر کرد و بعد از مشورت با او، برای مهمانی روز جمعه برنامه‌ریزی کرد.

روز بعد در مدرسه، مهتاب از دوستانش برای جمعه بعد از ظهر دعوت کرد. دوستانش به او گفتند که اوّل باید از پدر و مادر خود اجازه بگیرند. بعد از آن به او خبر خواهند داد.

مریم، پروین و مهناز از والدین خود اجازه گرفتند، ولی آرزو، چون مادرش بیمار بود، از مهتاب عذرخواهی کرد.

صبح روز جمعه، مهتاب اتاق پذیرایی را تمیز و مرتّب کرد. آن‌گاه به تعداد مهمان‌ها، بشقاب میوه‌خوری، کارد و چنگال آماده کرد. یک گلدان زیبا را هم که چند شاخه گل در آن بود، روی میز گذاشت. میوه و شیرینی را در ظرف مخصوص چید. بعد به آشپزخانه رفت و چای را دم کرد. نزدیک آمدن مهمان‌ها، لباس تمیزی پوشید و خود را در آینه نگاه کرد تا مطمئن شود، ظاهرش آراسته است.

در همین موقع، زنگ در به صدا در آمد. مهتاب با خوش حالی در را باز کرد. با دیدن دوستانش، به آن‌ها سلام کرد و خوشامد گفت. آن‌ها برای او دسته گل زیبایی آورده بودند. مهتاب دسته گل را گرفت و با تشکر از دوستانش، آن‌ها را به اتاق پذیرایی راهنمایی کرد.

مادرش برای سلام و احوال‌پرسی به اتاق آمد. مهتاب دوستانش را یکی یکی به مادرش معرفی کرد و مادر گفت که از دیدن آن‌ها بسیار خوش حال است. مهتاب چند

دقیقه‌ای کنار دوستان خود نشست. بعد با چای و شیرینی از آن‌ها پذیرایی کرد. آن‌ها درباره‌ی خیلی چیزها با هم حرف زدند. مریم از فیلمی که دیده بود، صحبت کرد، و پروین از یک مراسم عروسی که هفته‌ی قبل رفته بود، تعریف کرد. مهناز هم چند لطیفه برای آن‌ها گفت و همه خندیدند. سپس مهتاب به مهمان‌ها میوه تعارف کرد.

صحبت‌های دوستانه‌ی آن‌ها ادامه داشت تا این که مریم به ساعتش نگاه کرد و گفت: «بچه‌ها بهتر است برویم.» آن‌ها موقع رفتن، از مهتاب به خاطر پذیرایی گرمی که کرده بود، تشکر کردند. مهتاب هم گفت که از آمدن آن‌ها بسیار خوش حال شده است. و مهمان‌ها را تا در منزل بدرقه کرد.

فکر کنید و پاسخ دهید



- ۱- برای برگزاری یک مهمانی خوب ابتدا چه باید کرد؟
- ۲- برای پذیرایی مهمانی عصرانه، چه وسایلی لازم است؟
- ۳- منظور از آراستگی ظاهر چیست؟
- ۴- هنگام ورود مهمان به خانه، چه کاری انجام می‌دهید؟
- ۵- هنگام رفتن مهمان از خانه، چه می‌کنید؟

— با گذاشتن شماره مقابل هر تصویر، ترتیب تصویرها را مشخص کنید.





– بعد از رفتن مهمان‌ها، مهتاب چه کار می‌کند، با گذاشتن شماره مقابل هر تصویر، ترتیب تصویرها را مشخص کنید.





– با توجه به عبارت سمت راست، عبارت سمت چپ را با علامت \times انتخاب کنید.

از پدر و مادر خود اجازه می‌گیرم.

من قبل از رفتن به مهمانی

از پدر و مادر خود اجازه نمی‌گیرم.

– دانش‌آموزان عزیز، با همکاری مربی خود، یک مهمانی در کلاس برگزار کنید و نکاتی را که در درس آموخته‌اید، به کار ببندید. بعد نکته‌های مهمی را که رعایت کرده‌اید، بنویسید.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

درس هشتم

آشپزی روز



ما امروز می‌خواهیم، طرز تهیه‌ی ساندویچ تخم‌مرغ را به شما آموزش دهیم.

مواد لازم برای تهیه‌ی ساندویچ تخم‌مرغ برای ۴ نفر

تخم مرغ	۴ عدد
گوجه‌فرنگی متوسط	۳ عدد
خیارشور متوسط	۴ عدد
نان مخصوص ساندویچ	۴ عدد
نمک	به مقدار کافی
سس	در صورت تمایل

طرز تهیه: ابتدا دست‌های خود را بشویید. سپس طبق مراحل صفحه مقابل،

ساندویچ تخم‌مرغ را تهیه کنید.





گاهی در دستور تهیه‌ی غذا، وزن بعضی از مواد لازم نوشته می‌شود. در این صورت لازم است، به وسیله‌ی ترازوی آشپزخانه مقدار مواد لازم را اندازه‌گیری کنید. حالا هم شما می‌توانید، با استفاده از ترازوی آشپزخانه، قبل از تهیه‌ی ساندویچ تخم‌مرغ، وزن خیارشور و گوجه‌فرنگی را به دست آورید و در جای مناسب بنویسید.



وزن خیارشور

وزن گوجه‌فرنگی

به این نکته توجه کنید.

هنگام استفاده از مواد غذایی، باید از سالم بودن آن‌ها اطمینان داشته باشیم. برای نمونه، وقتی می‌خواهید از گوجه‌فرنگی استفاده کنید، باید دقت کنید که خراب و گندیده نباشد. موقع استفاده از خیارشور، دقت کنید که سبز و سفت باشد و پلاسیده نباشد. تخم‌مرغ هم باید بوی بدی ندهد، زرده و سفیده‌ی آن از هم جدا باشند و داخل زرده‌ی آن نیز خون نباشد.

فعالیت‌های تکمیلی



– دانش‌آموزان عزیز، با نظارت مربی خود یک دفتر یادداشت برای آشپزی تهیه کنید. هر ماه یک نوع غذای ساده را در کلاس درست کنید و در دفتر آشپزی خود، طرز تهیه‌ی آن را بنویسید. غذای‌هایی که برای آشپزی روز شما پیشنهاد می‌شوند، عبارت‌اند از: نیمرو، ساندویچ نان و پنیر و سبزی و گردو، املت، عدسی، و شیر برنج.

تحقیق کنید



بنویسید که چگونه می‌توان فهمید شیر فاسد شده است.



فصل سوم

