

واحد خوراکی



حضرت محمد – صلی الله علیه و آله – می فرمایند :

كُلْ وَ اَنْتَ تَشْتَهِي وَ اَمْسِكْ وَ اَنْتَ تَشْتَهِي. (طب النبی (ص) / ص ۱۹)

وقتی اشتها پیدا کردی غذا بخور و در حالی که هنوز اشتها داری دست از طعام

بردار.



۱- در تصاویر بالا چه می بینید؟

۲- در کدام تصویر اصول بهداشتی رعایت نشده است؟ در این مورد توضیح

دهید.

انسان برای انجام کارهای خود، به انرژی احتیاج دارد و این انرژی باید از غذای سالم و کافی به دست آید، چنان که اگر در تهیه و پخت و نگهداری غذا اصول صحیح را به کار نبریم، نه تنها مقدار زیادی از مواد مغذی را هدر می دهیم، بلکه ممکن است به علت رعایت نکردن اصول بهداشتی، سلامت خود و جامعه را به خطر بیندازیم.

در سال گذشته مطالبی دربارهٔ مواد غذایی، مواد مغذی، پخت و چگونگی حفظ مواد مغذی خواندید در این واحد شما با رعایت اصول بهداشتی نگهداری مواد غذایی آشنا می‌شوید و مهارت‌هایی در زمینهٔ پخت چند نوع مادهٔ غذایی سالم کسب خواهید کرد. تغذیهٔ سالم یکی از عوامل مهم در سلامت انسان است. افرادی می‌توانند شاداب، سالم، پرتحرک و با استعداد باشند که علاوه بر تغذیهٔ متنوع و متعادل نکات بهداشتی مواد غذایی را رعایت کنند؛ زیرا در صورت فساد و آلودگی مواد غذایی ممکن است افراد به بیماری‌های گوناگونی مبتلا شوند.

فساد مواد غذایی

منظور از فساد این است که غذا به شکلی تغییر یابد که ارزش خوراکی آن کم و غیرقابل فروش یا مصرف بوده و برای انسان ضرر داشته باشد.

بحث کنید

به نظر شما فساد مواد غذایی در اثر چه عواملی ایجاد می‌شود؟



بهداشت مواد غذایی

مواد غذایی از دو منبع تهیه می‌شوند، آیا می‌توانید آن‌ها را نام ببرید؟

مواد غذایی از تولید تا مصرف در مراحل مختلف، ممکن است آلوده شوند که با رعایت اصول بهداشتی می‌توان از آلوده شدن مواد غذایی جلوگیری کرد. این مراحل عبارت‌اند از:

۱- مرحلهٔ تهیه و تولید: مواد غذایی اگر از حیوانات بیمار، دام مبتلا



به تب مالت، یا از گیاهان آلوده به سموم شیمیایی و آفت‌زده تهیه شوند می‌توانند سبب بیماری شوند.



۲- مرحله حمل و نقل : جابه‌جایی مواد غذایی در ماشین‌های بدون اتاق و کثیف و یا جابه‌جایی مواد فاسدشدنی، مثل شیر، گوشت، میوه‌های حساس به گرما توسط ماشین‌هایی که مجهز به امکانات سرد کننده نباشند می‌تواند موجب آلودگی و فساد شود.



۳- مرحله عرضه به بازار : سعی کنیم مواد غذایی را از فروشگاه‌هایی خریداری کنیم که رعایت اصول بهداشتی را کرده و دارای یخچال و فریزر باشد، محل نگهداری مواد خام از مواد غذایی آماده شده جدا باشد و کارگران دارای کارت بهداشتی باشند ساختمان نیز طبق اصول بهداشتی بنا شده باشد؛ زیرا در صورت عدم رعایت موارد بالا ممکن است بیماری‌های انگلی و میکروبی از طریق مواد غذایی به انسان منتقل شود.

۴- مرحله پختن «طبخ غذا»: رعایت نکردن بهداشت فردی، آلودگی محیط آشپزخانه، ظروف و وسایل آلوده و کثیف، هم‌چنین روش‌های غیراصولی پخت هم از ارزش مواد غذایی می‌کاهد و هم این‌که موجب بیماری می‌شود.

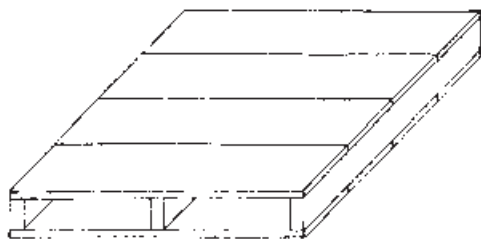


۵- مرحله توزیع و مصرف : در این مرحله علاوه بر شستن دست‌ها و رعایت بهداشت فردی لازم است نکات زیر را رعایت کنیم :

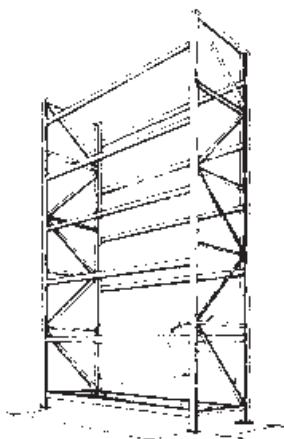
الف) از وسایل و ظروف تمیز و مخصوص استفاده کنیم.

ب) فاصله بین تهیه غذا و توزیع آن زیاد طولانی نباشد؛ زیرا در اثر دمای موجود عوامل بیماریزای گوناگونی ممکن است رشد کنند.

۶- مرحله نگهداری و انبار مواد غذایی : نگهداری مواد غذایی در انبار به گونه‌ای باشد که رطوبت و دمای انبار باعث فساد مواد غذایی نشود. در انبار خانه مواد غذایی بر روی قفسه‌ها چیده شود و در انبارهای عمومی به دلیل حجم زیاد مواد غذایی از صفحه‌های چوبی یا پلاستیکی «پالت» استفاده شود تا با سطح زمین ارتباط نداشته باشد.



پالت



قفسه



فعالیت گروهی

نکات بهداشتی و ایمنی لازم جهت تهیه غذا در آشپزخانه منزلتان را به صورت گروهی فهرست و نتیجه را به دبیر خود گزارش دهید.
برای حذف نکات غیربهداشتی و ایمنی چه باید کرد پیشنهادات خود را ارائه دهید.

طریقه تشخیص سلامت مواد غذایی

انتخاب مواد غذایی سالم یکی از عوامل مهم در تغذیه سالم است. تشخیص دقیق سلامت مواد غذایی در آزمایشگاه‌های خاص امکان‌پذیر است، اما با به کارگیری چند راه ساده می‌توان فساد برخی از مواد غذایی را تشخیص داد.

۱- تخم مرغ



- وقتی در یک ظرف آب قرار داده می‌شود در ته ظرف قرار گیرد.
- در موقع تکان دادن محتویات داخل آن تکان نخورد.
- بعد از شکستن، زرده با سفیده مخلوط نشده باشد.

۲- ماهی



- زیر آبشش‌های ماهی، قرمز روشن باشد.
- جای فشار انگشت روی بدن آن باقی نماند.
- فلس‌ها «پولک‌ها» به آسانی جدا نشود.
- چشم‌های شفاف و براق داشته باشد.
- بوی بد ندهد.



۳- شیر

– شیر بوی خاصی نداشته و طعمی شیرین دارد.

– در صورت جوشاندن بریده بریده نشود.

– شیر را نباید بیش از ۲ یا ۳ روز در یخچال نگهداری کرد.

بحث کنید

آیا می‌توانید راه‌های تشخیص گوشت و مرغ سالم را به کمک دوستان خود بگویید؟

۴- گوشت

– رنگ طبیعی قرمز و روشن داشته باشد.

– گوشت سالم را دامپزشک تأیید و بر روی آن مهر کشتارگاه بزند.

– بوی بد ندهد.





۵- مرغ

– پوست شفاف و مرطوب داشته باشد.

– بوی بد ندهد.

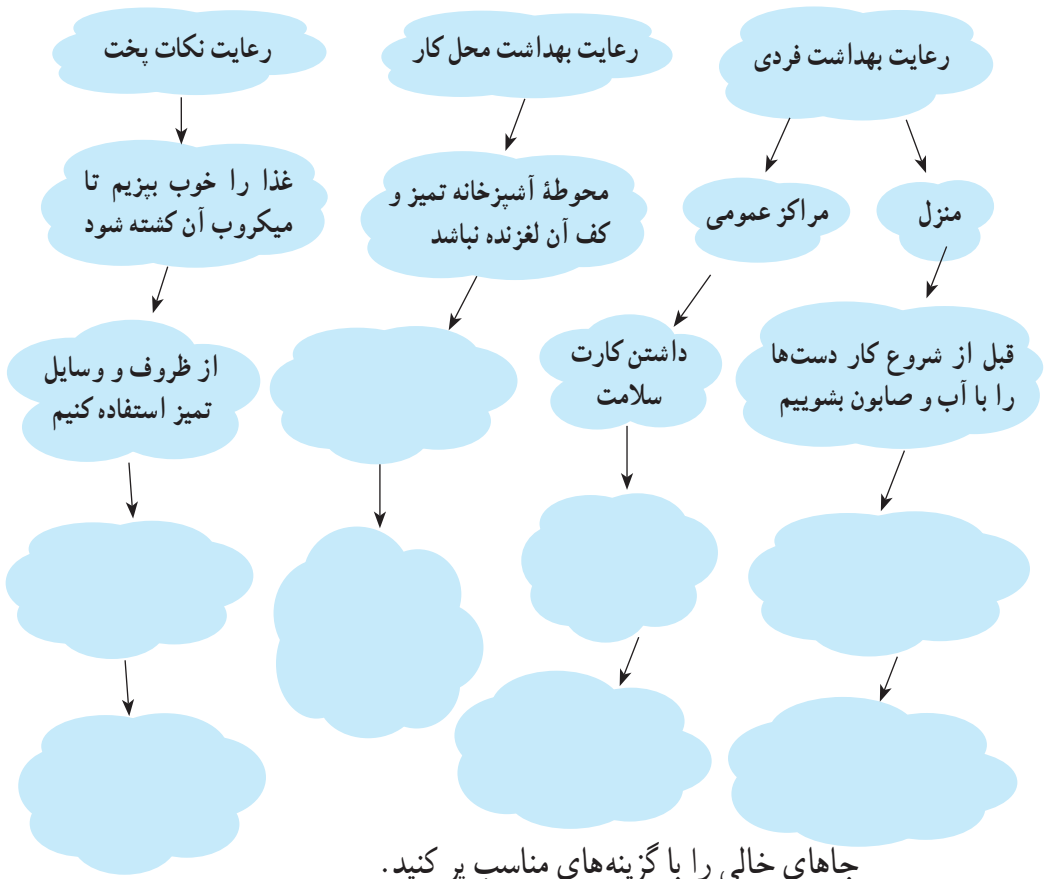
– محل بریدگی گردن آن متورم باشد

«ذبح حلال».

– داخل شکم آن سبز یا آبی نباشد.

کار در کلاس

نکات مهم در تهیه و طبخ غذا



سالم سازی سبزیجات



فکر کنید

- محسن پس از صرف غذا در جشن تولد دوستش، دچار دل‌درد شدید شده و حالش بد شد، به نظر شما دلیل آن چیست؟
- ۱- از قبل مریض بوده است.
 - ۲- پرخوری و زیاده‌روی کرده است.
 - سایر موارد را شما بگویید.

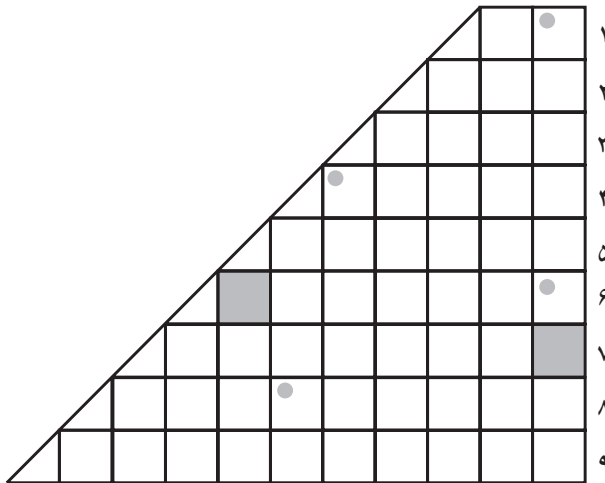
تحقیق کنید

به یک مرکز تهیه و توزیع مواد غذایی «رستوران، نانوايي، فروشگاه مدرسه» مراجعه و بهداشتی یا عدم بهداشتی بودن آن را بررسی کنید و گزارشی به کلاس ارائه دهید.

آنچه آموخته‌اید

- ۱- مایه حیات است.
- ۲- غذای پخته شده را باید سریع کرد تا خراب نشود.
- ۳- بدون آن ممکن است حشرات از طریق پنجره‌های باز وارد آشپزخانه شوند.
- ۴- به رفاه کامل جسمی و روانی و اجتماعی و نبود بیماری و ناتوانی گویند.
- ۵- این گروه از مواد غذایی دارای ویتامین‌های زیادی‌اند.
- ۶- اگر غذا خوب پخته نشود خصوصاً غذاهای گوشتی آن باعث بیماری می‌شود.
- ۷- از عوارض غذاهای فاسد است.
- ۸- بدون این گروه از مواد غذایی شادابی و سلامت مختل می‌شود.
- ۹- به رعایت کردن عواملی از قبیل شستن دست‌ها، کوتاه کردن ناخن‌ها، پوشیدن

روپوش هنگام تهیه غذا می گویند.



رمز جدول

بهترین جایگزین شیر خصوصاً کسانی که به شیر حساسیت دارند
..... است.

فعالیت

یکی از فعالیت های زیر را انتخاب و به کمک دبیر و دوستان خود تهیه کنید.

۱- تهیه آش دوغ

مواد لازم

دوغ : یک لیتر

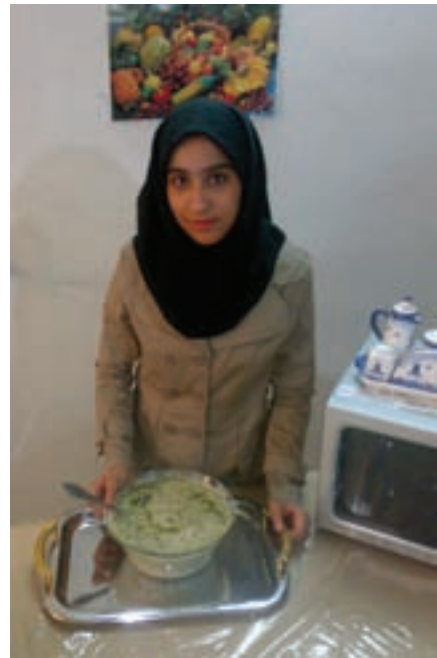
سبزی آش : یک کیلو

نمک : یک قاشق چایخوری

فلفل : نصف قاشق چایخوری

لپه پخته : $\frac{1}{4}$ پیمانه
برنج خرد شده : نصف پیمانه
سیر خشک : یک ساقه

طرز تهیه : لپه را ۵ تا ۶ ساعت قبل از انجام کار خیس کرده سپس لپه خیس خورده را با برنج و مقداری آب می‌پزیم؛ بعد سبزی آش را خرد کرده به آن اضافه می‌کنیم سپس دوغ را اضافه و روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ دقیقه هم می‌زنیم؛ سپس نمک و فلفل به آن اضافه کرده تا جا بیفتد؛ حال آش دوغ آماده مصرف است. می‌توانید آن را با سلیقه خود تزیین کنید.



۲- تهیه سوپ شیر
مواد لازم
جوپرک : یک لیوان
شیر پاستوریزه : ۳ لیوان

آرد : یک قاشق چایخوری

کره : ۱۰۰ گرم

نمک : به مقدار خیلی کم

طرز تهیه : جو را کاملاً پخته و می‌گذاریم آب آن نسبتاً کم و غلیظ شود، سپس کره را ذوب کرده و آرد را در آن می‌ریزیم، بعد شیر را به آن اضافه کرده هم می‌زنیم سپس جو پخته شده را داخل آن می‌ریزیم و حرارت می‌دهیم تا غلیظ‌تر شود، سپس نمک به آن اضافه کرده تا سوپ کاملاً جا بیفتد حال سوپ آماده خوردن است.



۳- تهیه شکلات صبحانه

مواد لازم

سفیده تخم مرغ : سه عدد

وانیل : $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری

پودر شکر : یک لیوان

کاکائو : نصف قاشق چایخوری «در حدی که رنگ و مزه را زیاد تغییر

ندهد».

کره : ۱۰۰ گرم

طرز تهیه : ابتدا کره را به کمک حرارت آب کرده، پس از سرد شدن کاکائو را به آن اضافه می کنیم حال به پودر شکر کره و سفیده تخم مرغ را اضافه می کنیم «قبلاً سفیده تخم مرغ را هم زده تا کف کند» حال جهت یکنواخت شدن بهتر است آن را به مدت ۳ تا ۴ ساعت در قسمت جایی یخچال قرار دهیم می توان از مغزهای خشکبار جهت تزین آن استفاده کرد.



به آینده بنگرید

این مبحث با این عنوان، به صورت یک رشته خاص ادامه تحصیل در مقاطع تحصیلی هنرستان‌ها و دانشگاه‌ها ندارد ممکن است در سال‌های آینده رشته آشپزی تعریف شود.

در حال حاضر یک رشته وابسته به صنایع غذایی است.

مشاغل موجود در بازار تا سطح دیپلم

۱- دولتی : اشتغال در مراکز دولتی مثل بیمارستان‌ها، رستوران‌ها،

هتل‌ها.

۲- آزاد : اشتغال در مراکز تهیه و فروش غذا، هتل‌ها، رستوران‌ها

و

واحد پوشاک



سال اول در مورد اهمیت پوشاک و چگونگی تأثیر رنگ و شناخت پارچه مطالبی آموختید و مهارت‌های اولیهٔ دوخت را کسب کردید. امسال نیز با انواع پارچه‌ها آشنا شده و دربارهٔ مبانی و اصول طراحی لباس و چاپ پارچه که نکات مهمی در صنعت و تولید پوشاک است آشنا می‌شوید.



به تصاویر بالا نگاه کنید و به پرسش‌های زیر پاسخ دهید :

۱- آیا هر مدل لباسی را می‌توان با هر پارچه‌ای دوخت؟

۲- آیا همهٔ آن‌ها از یک جنس پارچه تهیه شده‌اند؟

برای تهیهٔ یک لباس مناسب، چگونگی مدل و نوع پارچه اهمیت زیادی دارد. اگر تصویر کلی از یک مدل لباس را با رنگ و پارچه‌ای دیگر مجدداً بازسازی کنیم لباسی متفاوت به‌دست خواهیم آورد.



فکر کنید

به چه دلیل پوشاک بیرون منزل و محل کار با پوشاک منزل متفاوت است؟

طراحی مدل در پوشاک

ارائه طرحی زیبا و مناسب به عهده طراحان لباس است که در این زمینه، تحصیل و تجربه کافی دارند. یک طراح لباس باید به نکات زیادی توجه داشته باشد و به آن عمل کند که برخی عبارتند از:

- ۱- آشنایی کامل نسبت به کلیه ابزارهای رنگ آمیزی و نحوه اجرای طرح
- ۲- آگاهی کامل با انواع جنس و بافت پارچه و آشنایی با نقوش و تنوع رنگ
- ۳- شناخت شرایط اقلیمی، اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی، مذهبی و آداب و رسوم هر جامعه
- ۴- بررسی سن، موقعیت، شغل و سبک زندگی و یا فصلی و محلی که قرار است لباس پوشیده شود.

نکته دیگر این که لباس زمانی کامل و بی نقص خواهد بود که خصوصیات پارچه مورد بررسی قرار گیرد. پارچه ها با انواع الیاف طبیعی و مصنوعی به بازار عرضه می شوند که امروزه تنوع و ترکیب بسیار زیادی را مشاهده می کنیم. پارچه ها در حالات گوناگون از



قبیل لغزنده، خشک، براق یا مات تولید می شوند.

هنر ارزشمند طراحی و دوخت پوشاک جنبه های گوناگونی دارد که با تأثیرات فرهنگی هر اجتماع به عنوان یک صنعت شناخته شده است و از پیچیدگی هایی در تولید و رقابت سنگین در کشورها برخوردار است.

شغل

مدل

طبیعی

خشک

پارچه

مصنوعی

طراح لباس

اگر بتوانید جملات زیر را کامل کنید اطلاعات خوبی از این درس به دست آورده اید. در غیر این صورت، به تمرین و مطالعه بیشتری احتیاج دارید.

۱- در تهیه یک لباس مناسب انتخاب..... یا نوع..... اهمیت زیاد دارد.

۲- شناخت شرایط اجتماعی و فرهنگی، آداب و رسوم، یکی از نکاتی است که..... باید مدنظر قرار دهد.

۳- پارچه ها با انواع الیاف و توسط کارخانجات نساجی به بازار عرضه می شوند.

آشنایی با انواع پارچه

پارچه ها، از رشته های بسیار نازکی که آن را الیاف می نامند و طی مراحل به نخ تبدیل گشته، بافته می شوند و به طور کلی به دو گروه اصلی تقسیم می شوند :

۱- مصنوعی

۲- طبیعی

اولین گروه، پارچه های مصنوعی اند که از مواد و ترکیبات پیچیده شیمیایی تهیه می شوند؛ مانند : اکریلیک، نایلون، پلی استر، ویسکوز و

و گروه بعدی پارچه های طبیعی اند که دو گروه ابریشمی و پشمی دارای منشأ حیوانی و دو گروه پنبه ای و کتان منشأ گیاهی دارند.



پشم



ابریشم



پنبه



کتان

برای اینکه دقیق تر با انواع پارچه آشنا شوید بهتر است آن ها را به ترتیبی که روی درجات اتوها به صورت کلمات و نشانه ها نوشته شده به خاطر بسپارید :

انواع درجات اتو



۱- درجه ضعیف ('min') : برای گروه پارچه های مصنوعی که الیاف این پارچه ها با حرارت زیاد جمع می شوند در مقابل شعله آتش ذوب شده و از آن گلوله های سیاه و سخت باقی می ماند؛ مانند نایلون و ریون.

۲- درجه متوسط (silk) : برای پارچه های ابریشمی

۱- min یا minimum به معنای کمترین درجه یا میزان



مناسب است. این نوع پارچه از رشته‌هایی که کرم ابریشم به‌عنوان پيله به دور خود می‌تند تهیه می‌شود. پارچه‌های ابریشمی بسیار نرم و لطیف می‌باشند و همچنین محکم و بادوام است یکی از ویژگی‌های این پارچه آن است که در هوای سرد، گرم بوده و در هوای گرم، خنک می‌باشد.



۳- درجه زیاد (wool): این درجه حرارت، برای پارچه‌های پشمی که از پشم حیوانات تهیه می‌شوند مناسب است. پارچه‌های پشمی گرم و سبک است و جذب‌کننده رطوبت، بسیار محکم و بادوام می‌باشند.



۴- درجه خیلی زیاد (catton): این درجه حرارت مخصوص پارچه‌هایی است که از پنبه یا کتان تهیه می‌شوند. بادوام، سبک، محکم و خنک‌بودن از مشخصات بارز آن می‌باشد.

بیشتر بدانید

امروزه در کشورهای پیشرفته در صنعت پوشاک و کارخانجات تولیدی از ماشین‌های بسیار پیچیده جهت تهیه و تولید بخش‌های مختلف لباس استفاده می‌شود که کارکردن با این ماشین‌ها نیاز به دقت و مطالعه زیاد دارد.



اکنون در این بخش با یکی از ماشین‌های دوخت که چرخ خیاطی خانگی می‌باشد آشنا می‌شوید.

هر ماشین دوخت دارای دستورالعمل مخصوص جهت مسیر گذراندن نخ است. که اگر مختصر بی‌دقتی صورت گیرد، چرخ از کار باز می‌ایستد. پس از نخ انداختن و رد کردن نخ رو و ماسوره، نخ‌ها باید به سمت پشت قرار گیرند. سپس پارچه زیر پایه قرار گیرد. جهت به گردش درآوردن چرخ‌های برقی کافی است پا را روی پدال فشار دهید. طبیعی است کار با چرخ برقی به مراتب آسان‌تر است؛ زیرا دست‌ها کاملاً آزاد است و تمام انرژی و دوخت دوزنده معطوف به نحوه اجرای دوخت است.

برای سهولت در استفاده از این وسیله، تمرین و تکرار با رعایت کردن نکات ایمنی ضروری است.



تحقیق کنید

- یکی از موضوعات زیر را انتخاب و تحقیق کنید و در قالب گزارشی بنویسید:
- ۱- حرارت درجه‌های اتو چند سانتی‌گراد است و هر کدام مناسب کدام یک از گروه‌های پارچه‌اند؟
 - ۲- لباس‌های مراکز آموزشی از نظر جنس پارچه، مدل و رنگ چه ویژگی دارند؟
اگر موارد دیگری می‌شناسید شرح دهید.
 - ۳- نقش پوشاک در پیشرفت اقتصادی کشورها چگونه است؟ مثالی بزنید.

طراحی پارچه

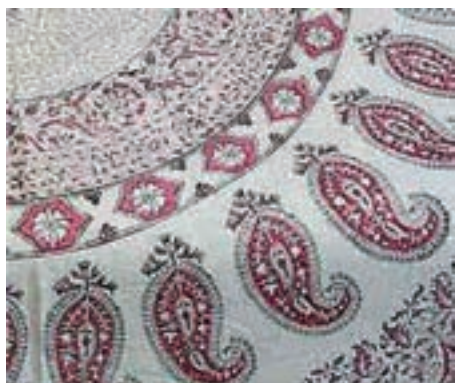
بحث کنید

- به این تصاویر نگاه کنید و سپس مقایسه کرده و موضوع را در گروه مورد بررسی قرار دهید.
- فهرستی از موارد مشترک و متفاوت توسط یکی از دانش‌آموزان گروه را در کلاس به اختصار شرح دهید.



در بررسی دقیق پارچه‌ها از نظر ظاهر، به جز بافت، جنس و رنگ، طرح‌های متفاوتی در پارچه‌ها نقش بسته است که نظر طراحان و خریداران لباس را به خود جلب می‌کند. این طرح‌ها می‌توانند با روش‌هایی از قبیل گلدوزی، رنگ کردن، بافتن یا چاپ انجام گرفته باشند و سپس به طرح‌های لباس منحصر به فرد تبدیل می‌شود. اکنون به روش چاپ پارچه توجه کنید.

چاپ عبارت از رنگ‌ریزی در قسمت‌هایی از پارچه که می‌توان با استفاده از یک یا تعدادی رنگ روی زمینه سفید یا رنگ شده طرح دلخواه را به وجود آورد که ممکن است در هنگام فرایند تولید یا پس از تولید پارچه صورت گیرد.



چاپ قلم کار

از انواع چاپ‌های سنتی می‌توان به چاپ قلم کار و چاپ باتیک اشاره کرد که در گذشته شیراز، بروجرد، اصفهان و یزد از مراکز مهم قلم کار به شمار می‌رفتند. و دیگر چاپ‌های پارچه در بخش صنعت، چاپ ترافارد یا استنسیل یا چاپ سیلک و... است.



چاپ ترافارد



چاپ باتیک

فعالیت عملی ۱

چاپ روی پارچه

شیوهٔ اول : به وسیلهٔ شابلون (ترافارد)

وسایل مورد نیاز

۱- مقوا به اندازهٔ طرح انتخابی

۲- پارچه به اندازهٔ لازم

۳- رنگ مخصوص

(فابریک فان^۱) یا رنگ

اکرولیک^۲ به تعداد رنگ‌های

انتخابی (که می‌توان از

لوازم التحریرهای معتبر تهیه

کرد).

۴- قیچی نوک تیز

کوچک یا کاتر^۳

۵- اسفنج به ابعاد

$4 \times 4 \times 1$ سانتی‌متر به تعداد

رنگ‌های انتخابی

۶- ظرف آب

۷- پالت^۴ رنگ



۱- فابریک فان (FABRIC FAN) رنگ مخصوص پارچه

۲- اکرولیک (Acrylic)

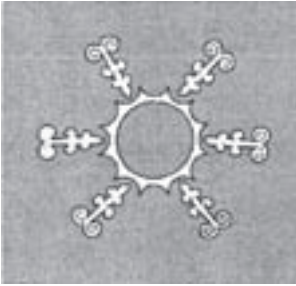
۳- کاتر : تیغ مخصوص موکت‌بری

۴- پالت : ظرف مخصوص آماده‌سازی رنگ

مراحل اجرای رنگ آمیزی

۱- طرح مورد نظر را روی مقوا انتقال

دهید.



۲- طرح را با قیچی نوک تیز یا کاتر بریده و از مقوا جدا می کنیم بدون این که مقوا پاره شود. به این طریق شابلون طرح برای چاپ آماده است.

۳- گوشه های اسفنج را به طرف بالا جمع کرده و با نخ، وسط آن را می بندیم تا انتهای اسفنج گرد شود.

۴- پارچه را روی میز پهن کرده و جای چاپ را روی آن مشخص می کنیم و شابلون را روی آن قرار می دهیم.



۵- رنگ مورد نظر را با آب رقیق کرده تا حالت چسبندگی نداشته باشد. دقت شود که رنگ زیاد رقیق یا به اصطلاح آبکی نشود؛ زیرا در این صورت روی پارچه پخش می شود.

۶- اکنون انتهای گرد اسفنج را به رنگ آغشته کرده و روی جای خالی شابلون که پارچه دیده می شود به صورت ضربه ای رنگ زده تا تمام فضای خالی به صورت یکنواخت رنگ شود.

۷- اکنون شابلون را برداشته
و طرح رنگی روی پارچه دیده
می شود.



شیوۀ دوم : استمپ (مهر یا قالب) با سیب زمینی

روش اول : مهر یا قالب را
می توان به دو روش تهیه کرد :



طرحی ساده را انتخاب کرده روی
برش سیب زمینی قرار داده و با مداد دور
آن را خط بکشید سپس توسط کارد تیز
یا کاتر نیم تا یک سانتی متر برش عمیقی
دور طرح ایجاد کنید تا نقش، برجسته شود.



روش دوم : قالب شیرینی
توخالی در طرح دلخواه را روی برش
سیب زمینی فشار داده (نیم تا یک
سانتی متر) آنگاه درآورید و دور آن را
با کارد یا کاتر تیز خالی کرده تا طرح
برجسته شود.

مراحل اجرای طرح

۱- روی طرح برجسته را با ابر یا قلم آغشته به رنگ کرده سپس روی



پارچه گذاشته و فشار دهید. استفاده از یک یا چند طرح با رنگ‌های متفاوت بستگی به سلیقه شما دارد. از این شیوه‌ها می‌توانید برای تزیین وسائل اتاق خود استفاده کنید.

فعالیت عملی ۲

جای دستمال کاغذی



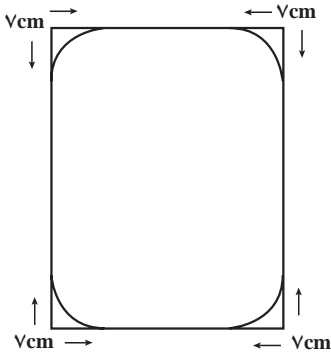
مواد لازم

- ۱- پارچه‌ای به ابعاد ۲۵×۳۳ سانتی‌متر (چهارخانه، گلدار، نخ‌ی ساده با سلیقه خودتان)؛
- ۲- حاشیه متناسب با پارچه (توری، کتانی، ارگانزا و ...) به اندازه ۱۲۰ سانتی‌متر؛
- ۳- روبان ۱ سانتی‌متر برای تزیین به اندازه ۱ متر؛
- ۴- پارچه تترن یا چلوار نازک به رنگ سفید (جهت روکش جعبه) به ابعاد ۴۵×۴۰ سانتی‌متر؛
- ۵- قرقره همرنگ پارچه؛
- ۶- کش سفید نیم تا ۱ سانتی‌متری به طول ۵۰ سانتی‌متر.

وسایل مورد نیاز

قیچی، سوزن، سنجاق، صابون خیاطی، متر، سنجاق قفلی.

روش دوخت



شکل ۱

۱- گوشه‌های پارچه سفید را به اندازه ۷ سانتی‌متر علامت زده و هلال کنید (شکل ۱).

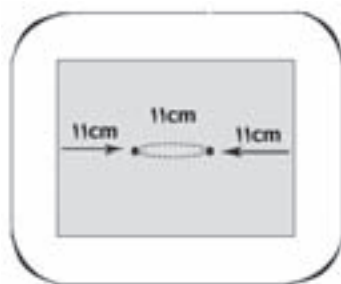
۲- حاشیه را دور تا دور پارچه با شلال ریز بدوزید و سپس اتو کنید (شکل ۲).



شکل ۲

۳- اکنون پارچه تزئین شده را از طرف پشت، روی تترن سفید قرار داده، طول مستطیل را طبق شکل به ۳ قسمت مساوی تقسیم کنید و قسمت میانی را با صابون خط کشی کنید. این خط دهانه جای دستمال کاغذی است.

دور آن را با شلال ریز یا بخیه به عرض ۵/۰ سانتی متر بدوزید.
توجه: دوخت دو طرف دهانه به یک نقطه ختم می شود (شکل ۳).



شکل ۳

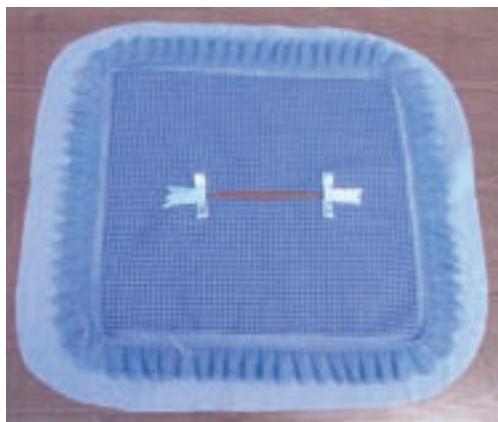
۴- با قیچی نوک تیز دهانه دوخته شده را قیچی نمایید (شکل ۴) و سپس پارچه تزیین شده رویی را از داخل شکاف، به پشت برگردانید.



شکل ۴

۵- دور دهانه را کوک زده تا بهتر اتو شود. بعد از اتو کوک را بشکافید.

دو پاپیون کوچک از روبان تهیه کرده و جهت تزئین در دو طرف دهانه بدوزید (شکل ۵).



شکل ۵

۶- برای اینکه روکش سفید آماده شود تا جعبه دستمال کاغذی در آن جای بگیرد، باید دور تا دور آن را به صورت لیفه دوخت نمایید. (نیم سانتی متر تا زده و یک سانتی متر برگردانده و شلال کنید). سپس کش را با سنجاق قفلی از داخل لیفه رد کنید.

۷- جعبه را داخل آن کرده روی میز بگذارید. شما می‌توانید با سلیقه خود از پارچه‌های متفاوت و حاشیه‌های رنگی متنوع، جادستمال کاغذی‌های زیبایی برای منزل یا اتاق خود تهیه کنید.

