

KERMANI GROUP

خانه طیور

نشریه داخلی خانه طیور / سال سوم / شماره نهم / اسفند ماه نود و چهار / غیر قابل فروش

www.poultryhouse.co



- بررسی عملکرد سیستمهای گرمایشی در سالنهای پرورشی
- تله تخم گذار اتوماتیک
- احمد شاملو
- نوزاد باستانی، هفت سین
- بیست استارترهایی با هضم پذیری بالا



یا رب این بوی که امروز به ما می آید
ز سرا پرده اسرار خدا می آید
در نمازند درختان و به تسبیح طیور
در رکوع است بنفشه که دوتا می آید



خجور روز



	Instagram	poultryh
	Linked In	poultryh
	Google Plus	poultryh
	Facebook	poultryh
	Pinterest	poultryh
	Twitter	poultryh
	You tube	poultryh
	Aparat	poultryh
	Telegram	telegram.me/poultryhouse

خانه طیور را در شبکه های اجتماعی همراهی کنید

www.poultryhouse.co

خانه طیور

نشریه داخلی شرکت خانه طیور / شماره نهم / اسفند ماه نود و چهار



سرمقاله

هنر خواستن ... !!!

قسمت کلیدی برای بدست آوردن هر چیزی دانستن نحوه صحیح در خواست آن است. راهها و فنون مختلفی برای بیان منظور به صورت واضح و متقاعد کننده وجود دارد. در این مقاله قواعدی بیان می شود که به شما در آموزش نحوه صحیح درخواست کمک زیادی می کند.

۱ - قبل از خواستن چیزی تکلیف خود را روشن کنید

قبل از هر کاری باید بدانید و مطمئن باشید چه می خواهید. این اولین مرحله و مهمترین مرحله از خواستن است. قبل از اینکه حتی یک کلمه بگویید فکر کنید دقیقاً چه می خواهید.

متقاضیان ناموفق اغلب این قسمت را نادیده می گیرند. اگر با این روش جلو بروید در حین اینکه می خواهید درخواست خود را مطرح کنید کلمات گیج کننده را بیان خواهید کرد و در صحبت های شما شک و دودلی نمایان خواهد شد. نتیجه چنین تقاضایی گیج شدن مخاطب شماست.

۲ - احساسات منفی طرف مقابل را تحریک نکنید

یکی دیگر از موقعیت های آشفته ای که بعضی افراد دچار آن می شوند. این است که تقاضای کار یا چیزی را می کنند که واقعاً به آن احتیاج ندارند. بهتر است که خواسته خود را بگونه ای مطرح کنید که مخاطب شما این احساس را پیدا نکند که شما با او لجبازی می کنید.

با این گونه جملات مخاطب شما به سمت احساسات منفی کشیده می شود. و عملاً شما او را به سمتی سوق داده اید که به سختی با روحیه مثبت کار شما را انجام دهد.

۳ - بدانید از چه می خواهید

برای اینکه به هدف خود برسید باید بدانید که از چه کسی درخواست کنید. اگر باید سلسله مراتب را رعایت کنید این کار را بکنید. و اگر بدنبال شخصی برای انجام کار خود هستید ابتدا ببینید آیا خودتان می توانید آن را انجام دهید. فکر کنید از کسی که درخواست می کنید توانایی انجام آن را دارد؟

۴ - بدانید چه موقع بخواهید

همیشه برای هر تقاضایی یک موقعیت بهتر وجود دارد. شاید آن موقعیت بهتر اکنون باشد و شاید یک روز دیگر. ولی اولین چیزی که به آن باید توجه کنید این است که درخواست خود را به صورت خصوصی مطرح کنید یا در جمع. بعضی افراد وقتی از آنها تقاضایی را در جمع مطرح می کنید گیج می شوند مخصوصاً اگر مسئله خصوصی در میان باشد.

هنگام مطرح کردن تقاضای خود توجه کنید که او در آرامش و راحتی باشد. این عامل هم می تواند در نحوه پاسخ دادن وی به درخواست شما مؤثر باشد.

۵ - زیاد توضیح ندهید

به جای اینکه سعی در توضیح بیش از حد و توجیه تقاضای خود داشته باشید. درخواست خود را واضح و مختصر بیان کنید.

۶ - با التماس چیزی را درخواست نکنید

به سادگی بگویید «من به مرخصی نیاز دارم» یا بگویید «من باید ۲ روز مرخصی بروم» بدین روش قبول درخواست شما گارانتی می شود.

۷ - ناله نکنید

با ناله کردن فقط ضعف خود را نشان می دهید. پس بهتر است به سادگی و به اندازه نیاز صحبت کنید.

۸ - بله یعنی بله

یک بار که جواب مثبت گرفتید تشکر کنید و آنجا را ترک کنید. بعضی افراد بعد از گرفتن جواب مثبت شروع به تفسیر و توجیه می کنند و این دقیقاً کاری است که نباید انجام دهند.

با رعایت ۸ قانون فوق «هنر خواستن» را آموخته اید. حال بهتر است این قوانین را به کار گیرید تا اثر آن را خود مشاهده کنید.

فهرست صفحه

۱	سرمقاله/ هنر خواستن
۳	چه خبر از گوشه و کنار؟
۴	ز گوی یار می آید نسیم باد نوری
۶	بررسی عملکرد انواع سیستمهای گرمایشی در سالنهای پرورش
۱۰	تله تخم گذار اتوماتیک
۱۲	یک عکس یک دنیا حرف / یک مرد یک دنیا حرف
۱۴	احمد شاملو
۱۶	نوروز باستانی/ هفت سین
۱۸	پیش استارترهایی با هضم پذیری بالا
۲۰	بوی کاغذ/ معرفی کتاب
۲۲	لذت پخت خوراکی ها
۲۴	کودکانه



نشریه داخلی خانه طیور

سال سوم / شماره هشتم / دی ماه ۱۳۹۴

نشانی: تهران میدان توحید. خیابان توحید

روبروی نیایش. شماره ۵۳

تلفن: ۰۰۹۸۲۱ ۶۶۹۲۴۹۴۹

فکس: ۰۰۹۸۲۱ ۶۶۹۲۱۹۳۴

پست الکترونیک: info@poultryhouse.co

NEWS



با توجه به انجام آزمایشات مستمر از نظر وجود عناصر سمی و مضر و آلودگی‌های میکروبی، تاکنون هیچ گونه شواهدی دال بر وجود هورمون و یا فلزات سنگین در نمونه‌های برداشت شده مشاهده نشده است. اداره کل دامپزشکی استان تهران در اطلاعیه‌ای آورده است: به دنبال درج اخباری در فضای مجازی مبنی بر وجود هورمون و یا فلزات سنگین در فرآورده های خام دام و طیور مورد مصرف جامعه به اطلاع کلیه شهروندان و مصرف کنندگان عزیز می‌رساند با توجه به برنامه مدون کنترل زنجیره تولید و توزیع فرآورده‌های پروتئینی با منشأ دامی (منجمله گوشت و مرغ) اداره کل دامپزشکی استان تهران به طور مستمر اقدام به بازدید و نمونه برداری از کلیه محصولات دامی تولیدی و یا توزیع شده می‌کند. بنابراین از نظر وجود عناصر سمی و مضر و همچنین آلودگی‌های میکروبی آزمایشات لازم انجام می‌گیرد و تاکنون هیچ گونه شواهدی دال بر وجود هورمون و یا فلزات سنگین در نمونه های برداشت شده مشاهده نشده است. لذا به مصرف کنندگان عزیز اطمینان داده می‌شود که جای هیچگونه نگرانی از نظر آلودگی‌های مطرح شده وجود ندارد.

فلزات سنگین و هورمون در فرآورده‌های دامی و طیور وجود ندارد

عظیم حجت
مدیر عامل اتحادیه مرغداران گوشتی کشور:

قیمت مرغ هنوز زیر قیمت تمام شده است

مدیرعامل اتحادیه مرغداران گوشتی کشور گفت: با توجه به ایام پایانی سال و افزایش مصرف، انتظار تولید کنندگان از بازار این است که قیمت‌ها به سمت هزینه تمام شده سوق پیدا کند. وی افزود: با توجه به ایام پایانی سال و افزایش مصرف انتظار تولید کنندگان از این بازار این است که قیمت‌ها به سمت هزینه تمام شده سوق پیدا کند زیرا در حال حاضر هر کیلو مرغ ۲۰۰ الی ۳۰۰ تومان زیر قیمت تمام شده عرضه می‌شود. حجت با اشاره به افزایش ۱۰۰ درصدی قیمت جوجه بیان داشت: افزایش قیمت جوجه از ۲۰ روز گذشته موجب افزایش ۵۰۰ تومانی هزینه تمام شده در هر کیلو شده و حال انتظار داریم که در اسفند ماه قیمت مرغ زنده به مرز ۴ هزار و ۸۰۰ تومان و برای مصرف کننده و به ۷ هزار تومان برسد زیرا در غیر این صورت تولید کنندگان دچار زیان خواهند شد. مدیرعامل اتحادیه مرغداران گوشتی کشور یادآور شد: با توجه به تجربه ۳ هزار و ۵۰۰ تومانی مرغداران از فروش هر کیلو مرغ زنده در یک ماه گذشته باید گفت قیمت مرغ زنده ۴۰۰ تومان و مصرف کننده ۷۰۰ تومان افزایش داشته است. وی با اشاره به تولید مرغ گفت: میزان تولید روند خطی خود را طی می‌کند اما اکنون تولید نسبت به نیاز جامعه ۱۰ درصد بالاتر بوده که همین امر تاثیر در افت قیمت‌ها داشته و حال با کنترل مازاد تولید مطمئناً شاهد افزایش قیمت مرغ به سمت واقعی آن خواهد بود.



میزان مرگ و میر طیور در مزارع پرورش نیمچه گوشتی امسال نسبت به سال گذشته ۳/۵ درصد کاهش یافت. به گزارش گروه استان‌های باشگاه خبرنگاران جوان از قزوین؛ رئیس اداره بهداشت بیماری‌های طیور دامپزشکی قزوین گفت: میزان مرگ و میر طیور در مزارع پرورش نیمچه گوشتی از ابتدای امسال به ۱۰/۹ درصد رسید؛ این میزان در مدت مشابه سال گذشته ۱۴/۴ درصد بود. مجیدرضا شکری افزود: در طول سال بیش از ۲۵ میلیون قطعه جوجه در مزارع پرورش نیمچه گوشتی استان تحت نظارت‌های بهداشتی دامپزشکی پرورش می‌یابند. وی رعایت ضوابط بهداشتی و قرنطینه‌ای را مهمترین عامل کاهش موارد ابتلاء بیماری‌های واگیردار و کاهش تلفات ناشی از این بیماری‌ها در مزارع پرورش نیمچه گوشتی دانست.

کاهش ۳/۵ درصدی تلفات در مرغداریها استان قزوین



حسن رکنی در آئین افتتاح کشتارگاه صنعتی بهداشتی بندرعباس با بیان اینکه امنیت غذایی از مباحث مورد توجه در وزارت جهاد کشاورزی است، عنوان کرد: ما به دنبال این هستیم که نیاز مردم در سبد غذایی را تامین و در کنار آن مردم از غذای خوبی استفاده کنند و ساخت کشتارگاه صنعتی و بهداشتی می‌تواند در ارتقا و افزایش کیفیت تولیدات غذایی بسیار موثر باشد. وی با بیان اینکه کشور ما در حال پیوستن به صادر کنندگان است، افزود: ارتباطی که قرار است با کشورهای همسایه برقرار شود زمینه‌ای برای صادرات مازاد تولیدات محصولات کشاورزی و دامی به کشورهای همسایه است. معاون تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی بیان نمود: در بخش دام و طیور نزدیک به ۴۴۰ پروژه با ۳۴۰ میلیارد تومان در سال جاری، افتتاح می‌شود که افتتاح این پروژه‌ها موجب افزایش تولیدات محصولات پروتئینی در کشور خواهد شد. رکنی تصریح کرد: در تولید گوشت مرغ در کشور به بیش از دو میلیون تن رسیده ایم و ایران هفتمین کشور تولید کننده گوشت مرغ در دنیاست و تولید و مصرف ما از میانگین جهانی بالاتر است و تولید تخم مرغ نیز به ۹۳۰ هزار تن و سرانه مصرف آن به ۱۱ و نیم کیلوگرم رسیده است. معاون تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی با بیان اینکه با توجه مزیت‌های کشاورزی در کشور می‌توانیم پیشرفت‌های بیشتری داشته باشیم، گفت: سال گذشته ۱۵۰ هزار تن مرغ و تخم مرغ صادر کردیم و از هم‌زگان هم می‌توانیم صادرات بیشتری داشته باشیم. کشتارگاه صنعتی بهداشتی بندرعباس هم‌زمان با سومین روز دهه فجر با حضور جاسم جادری استاندار هرمزگان و حسن رکنی معاون تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی در بخش قلعه قاضی شهرستان بندرعباس افتتاح شد.

ایران هفتمین تولید کننده گوشت مرغ است

WHAT NEWS?

چه خبرا

از گونته و کنار؟



صنعت

دام و طیور ایران

این بار در ابوظبی

اثر لغو تحریم ها بر صنعت مرغداری چه خواهد بود؟

با اعلام به نتیجه رسیدن برجام و پایان تحریم های هسته ای از سوی اتحادیه اروپا و وزارت خارجه آمریکا، موانع بین المللی برای تبادلات بانکی و اقتصادی رفع شد. این اتفاق امید برای بهبود در شرایط اقتصادی را ایجاد نمود اما بیشتر کارشناسان اقتصادی معتقدند پایان تحریم ها به مفهوم تحول در اقتصاد ایران نیست؛ زیرا به گفته آنان تا ساختار اقتصاد و مدیریت کشور اصلاح نشود نمی توان انتظار گشایش اقتصادی و حل مشکلات را داشت.

با وجود اینکه در یکسال گذشته قیمت نهاده در صنعت مرغداری به عنوان یکی از صنایع مهم تولیدی به تعادل رسیده و کمتر دچار نوسانات شده است اما این صنعت نیز مانند سایر صنایع تحت تاثیر تحریم ها در مقطعی دچار چالش و زیان شده است.

محمد یوسفی، رئیس انجمن صنفی پرورش دهندگان مرغ گوشتی ایران، از تاثیر به نتیجه رسیدن برجام و پایان تحریم ها، بر صنعت مرغداری کشور می گوید: تحریم ها به جز در مقطعی خاص بر روی تولید صنعت مرغداری تاثیر نداشته است، بیشتر مشکلات این صنعت مرتبط با انتقال پول در خریدها بود که ۱۰ تا ۲۰ درصد در گردش کار تاثیر می گذاشت.

وی ادامه داد: تحریم ها موجب می شد که نهاده ها ۵ تا ۶ درصد با قیمت بالاتر خریداری شده و به کشور منتقل گردد.

یوسفی نتایج حاصل برداشتن تحریم ها از سوی اتحادیه اروپا و وزارت خارجه آمریکا را بر اقتصاد مثبت خواند و گفت: اقتصاد مانند باد می ماند هرگاه تحریمی در آن ایجاد شود به تمام روزه ها نفوذ کرده و بر همه ی بخش ها تاثیر مثبت می گذارد.

به گفته وی با به نتیجه رسیدن برجام و بهبود در شرایط اقتصادی کشور، وضعیت معیشتی خانواده ها نیز بهبود خواهد یافت در نتیجه سرانه مصرف مرغ افزایش می یابد، زیرا معمولاً در شرایط بد اقتصادی اولین گزینه کوچک شدن سفره ها می باشد.

رئیس انجمن صنفی پرورش دهندگان مرغ گوشتی ایران با اشاره به لزوم برنامه ریزی برای دوران پس از تحریم ها، اظهار داشت: وزارت جهاد کشاورزی نیز برنامه هایی در نظر دارد تا از این فرصت برای گذر از چالش صنعت مرغداری استفاده نموده و این صنعت را به ساحل امن برساند.

وی افزود: هماهنگی در وزن تولید و دفعات جوجه ریزی در سال های آینده از مهمترین برنامه وزارت جهاد خواهد بود ضمن اینکه منضبط نمودن تولید با کمک تولیدکنندگان از اهمیت زیادی در این برنامه ها برخوردار است.

یوسفی در پاسخ به این سوال که آیا بهبود در شرایط اقتصادی ضعف در مدیریت صنعت مرغداری را جبران می کند؟ اظهار داشت: یقیناً ضعف در مدیریت با تغییر در شرایط اقتصادی جبران نخواهد شد، در دوران تحریم به دلیل همین مشکل در صنعت مرغداری واسطه ها رشد کرده و مشکلات زیادی را برای تولیدکنندگان به وجود آورده اند.

رئیس انجمن صنفی پرورش دهندگان مرغ گوشتی ایران با اشاره به نقش پراهمیت مرغداران در استفاده از فرصت های حاصله از لغو تحریم ها، گفت: اگر مرغداران همت کنند می توانند از این فرصت به وجود آمده استفاده کرده و با همکاری وزارت جهاد کشاورزی و تشکل ها آرامش را به این صنعت برگردانند.

زمان برگزاری

۲۶

الی ۲۸

بهمن ۱۳۹۴

مجری: VIV World Wide

پس از توافق هسته ای و رفع تحریم ها فرصتی برای حضور تولیدکنندگان ایرانی در حوزه کشاورزی، دام و طیور (گوشت، مرغ، تخم مرغ، ماهی، شیر و محصولات لبنی) صادرات، واردات، ترانزیت، انتقال تکنولوژی، تولید فرامرزی و... ایجاد شده است که می تواند بستر جدید اقتصادی را در این بخش بزرگ فراهم کند.

دریچه ورود آن می تواند اولین نمایشگاه تخصصی دام و طیور پس از برجام باشد که در رویداد نمایشگاهی VIV ابوظبی ایجاد شده است.

این گردهم آیی فرصت مناسبی است تا با حضور دست اندرکاران صنعت دام و طیور ایران، مقامات دستگاه های ذیربط، مدیران و اعضای تشکل ها، سرمایه گذاران، مرغداران، دامداران، مدیران دولتی، متخصصین و کارشناسان روح تازه ای به عرصه صنعت دامپروری ایران دمیده شود.

مرغ سبز، ارگانیک نیست...!

بر خلاف تصور عام، مرغ سبز ارگانیک نیست و به طوری اطلاق می شود که آنتی بیوتیک مصرف نکرده است.

«محمد رشید کرمی» گفت: مرغ ارگانیک، به مرغی گفته می شود که دانه و آب مصرفی اش ارگانیک باشد و از هیچ نوع ماده غیرطبیعی، شیمیایی و افزودنی برای تغذیه و پرورش آن استفاده نشده باشد. علاوه بر این، مرغ ارگانیک نباید هیچ دارویی در طول دوران رشد دریافت کرده باشد. در واقع تولید ارگانیک طیور کار سختی است و هم اکنون مرغداری های استان تایلندی به این نوع از تولید ندارند.

این مسئول ادامه داد: مرغ سبز، مرغی است که در طول دوران رشد آنتی بیوتیک دریافت نکرده باشد. در واقع تولید این نوع طیور، جز در زمینه مصرف آنتی بیوتیک با تولید سایر مرغ ها تفاوتی ندارد، اما برای وارد نشدن عوامل بیماری زا، باید ضوابط بهداشتی و قرنطینه ای به جد رعایت شود و در صورت نیاز به مصرف دارو، از چرخه تولید خارج شود.

وی تصریح کرد: عرضه مرغ های سبز با قیمتی بیشتر از مرغ های معمولی تا حدودی طبیعی است، چون مدیریت پرورش این مرغ ها بسیار حساس و دقیق است. هم چنین تقاضای کم مصرف کنندگان، زمینه قیمت بیشتر را فراهم می کند. این در حالی است که خوشبختانه تقاضا برای تولید این نوع از مرغ ها رو به افزایش است.

کرمی افزود: البته نوع و دز آنتی بیوتیک برای درمان طیور، توسط دامپزشک تجویز می شود و کسانی که مرغ های بسته بندی شده و دارای پروانه بهداشتی و مهر استاندارد مصرف می کنند نباید از سلامت آن نگران باشند. در واقع اداره کل دامپزشکی، سلامت مرغ های بسته بندی را تایید می کند و بهتر است شهروندان از خرید مرغ های فله ای خودداری کنند.

مدیرکل دامپزشکی استان زنجان خاطرنشان کرد: استفاده از هورمون در مرغ های گوشتی شایعه ای است که متأسفانه بدون سند و مدرک بین خانواده ها می چرخد. در واقع هورمون های مخصوص دام و طیور بسیار گران هستند و استفاده از آن ها قیمت مرغ را به قدری افزایش می دهد که حتی برای تولیدکننده توجیه اقتصادی ندارد. اما استفاده از آنتی بیوتیک در میان مرغداران رایج است و کسانی که می خواهند مرغ مصرفی شان فاقد هر گونه ماده شیمیایی باشد می توانند مرغ سبز مصرف کنند.

نسیم یاد نوروزی

مترجمہ اور مدیر



مریم کے منش

مدیر فروش



مہدی غفرانی

مدیر بازرگانے



کیوان ریاحین

مدیر مائے



پیام کرمانے

مدیر عامل



بارمان همراہ
کارشناس روابط عمومی



مرقٹے شرعے
کارشناس فروش



محمد صفری
کارشناس فنی مہندسے



حسن یعقوبی
کارشناس فروش



تارا شریفی
کارشناس امور نمائندگان



نفیسہ محمودی
کارشناس فروش



داوود کریمے
کارشناس خدمات پس از فروش



صابر رضایی
کارشناس خدمات پس از فروش



رضا اعتضاد
کارشناس ماہ



محمد بخورداجی
تکنسین نصب



ناصر شہری
تکنسین نصب



فرزاد مولزادہ
تکنسین نصب



مہدی خزانے
تکنسین نصب



داوود خوشروخواہ
تکنسین نصب

گوشہ کنگ در درازن تاریخ ہنرمندی خاندان
گوشہ کنگ چارہ صدراہی از نرد درم ہنرمند
مہرنگ ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند
ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند
ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند ہنرمند

بررسی عملکرد انواع سیستم‌های گرمایشی در سالن‌های پرورش طیور

دکتر حسن صادقی

سیستم های مختلف گرمایی مورد استفاده در سالن‌ها پرورش

برای رسیدن به بهترین اهداف وزنی در پرورش طیور باید شرایط سالن‌ها از نظر تامین حرارت لازمه و میزان تهویه مورد نظر، درصد رطوبت، وضعیت بستر، میزان گرد و غبار معلق، درصد گاز آمونیاک و گاز دی اکسید کربن در اپتیمم شرایط باشند.

در طول این سالها وسایل تامین گرما در داخل سالن‌های مرغداری تغییرات زیادی کرده است.

مادهای پن کیک از سال ۱۹۶۰ ساخته شده اند و تا به امروز در سالن‌ها همچنان مورد استفاده قرار می گیرند و در ۱۹۷۰ سال ظهور هیترهای ایستاده یا همان کوره های هوای گرم بود.

سال ۱۹۸۰ نسل اولیه مادرهای با شدت تابش بالا بر اساس سیستم مادون قرمز به بازار وارد شدند و قریب ۲۰ سال می باشد که از سیستم های گرمایشی با شدت تابش کم یا همان لوله های تابشی در مرغداریهای کانادا و امریکا استفاده می شود

هیترهای کابینتی

این هیترها با سوخت مایع و یا گاز کار می کنند. این هیترها از یک طرف هوای گرم را با کانال به داخل سالن پرتاب کرده و از طرف دیگر گازهای ناشی از سوخت گاز یا گازوئیل را از طریق کانال دیگر به خارج هدایت می کنند، از معایب آنها این است که به دلیل پرتاب هوای گرم به داخل سالن، هوای سالن در وسط گرم و در گوشه ها و انتهای سالن سرد می باشد در ضمن راندمان آنها در قیاس با سوختی که مصرف می کنند پایین می باشد.



▲ هیتر هوای گرم



▲ هیتر کابینتی

هیترهای هوای گرم

این سیستم ها فشرده هستند که با گاز و یا گازوئیل کار می کنند که هوای گرم را به داخل سالن پرتاب می کنند اما اشکال اساسی آنها در عدم یکنواختی هوای گرم سالن می باشد

این هیترها در دو انتهای سالن نصب می شوند و هوای گرم را به داخل سالن پرتاب میکنند، در این شرایط هوای سالن در وسط از دو انتها و گوشه ها گرمتر می شود و در این هیترها چون که هوای سرد از زیر و پشت هیتر کشیده می شود و به وسط سالن پرتاب می شود هوای سطح بستر در دو انتها سرد می شود.

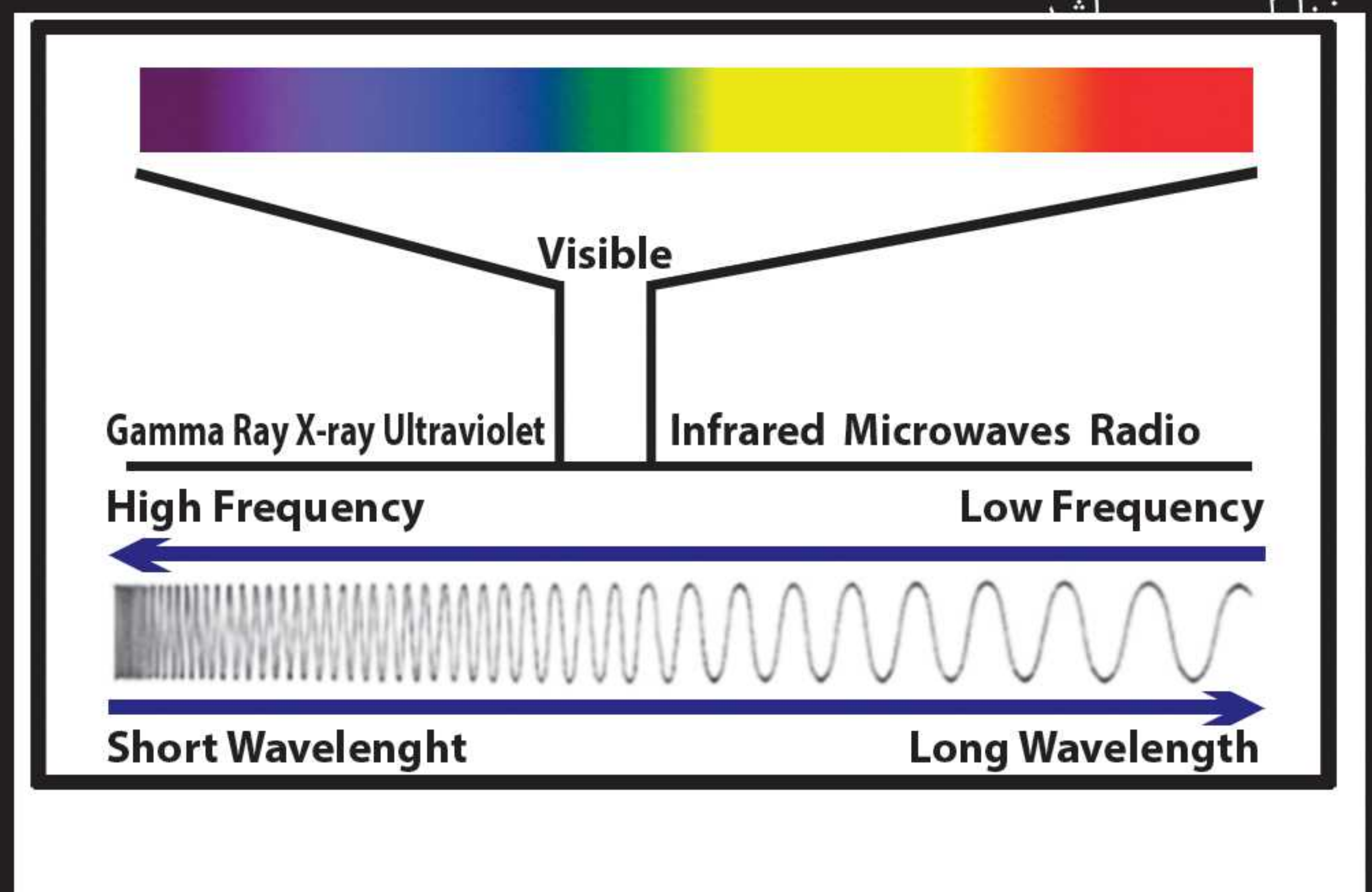
با توجه به افزایش قیمت سوخت و حامل های انرژی در دنیا که با سرعت بی سابقه ای در حال افزایش می باشند استفاده از سیستم های گرمایشی با حداکثر راندمان باید هدف اصلی هر واحد پرورش طیور باشد.

قیمت نهایی گوشت مرغ بر اساس نیاز بازار تعیین میگردد و از آنجایی که این قیمت بطور معمول در حال کاهش می باشد، بر این اساس کلیه تولید کنندگان به دنبال افزایش سطح اتوماسیون در سالنهای پرورش جهت پایین آوردن قیمت تمام شده می باشند، از آنجایی که تامین بهترین شرایط در هفته های اول پرورش بر روی عملکرد نهایی گله های پرورشی بسیار موثر می باشد، کاهش مصرف انرژی شامل سوخت و برق در سالنهای پرورشی مدرن از اهمیت به سزایی برخوردار است.

حرارت تولیدی از طریق امواج مادون قرمز

انسانهای اولیه بوسیله نور آفتاب و آتش خود را گرم میکردند و هر دو این منابع انرژی بوسیله امواج مادون قرمز محیط را گرم میکنند، به واقع وقتی آتش را روشن میکنیم هوای گرم و گازهای ناشی از سوختن به سمت بالا حرکت می کند ولی گرمای ناشی از آتش نه به سمت بالا بلکه آن را در همه جهات حس می کنیم فاصله زمین از خورشید ۱۴۹ میلیون کیلومتر می باشد اما گرمای خورشید کاملاً زمین را از طریق امواج مادون قرمز گرم می کند.

گرمایی که ما حس می کنیم به بخش مرئی طیف نور تعلق دارد و این بخش از طیف نوری که طول موج بلند نام دارد معروف به امواج مادون قرمز یا امواج الکترو



سیستم آب گرم مرکزی

این سیستم ها برای سالنهای پرورش بسیار گران می باشد علی رغم گرانی بدلیل توزیع یکنواخت گرما در داخل سالنها در ایالات متحده از استقبال خوبی بر خوردار بوده است در آنها تشعشعات گرمایی از لوله های آب گرم در تمامی جهات پخش می شود اما عمده حرارت تولیدی به سمت سقف سالن بالا می رود که چندان بدرد مرغها نمی خورد.



انواع هیترها بر پایه مادون قرمز

هیترهای با شدت تابش زیاد

همان مادرهای گازی سرامیکی یا پن کیک می باشند، در این سیستم ها درجه حرارت سطح سرامیک به ۸۷۰ الی ۹۸۰ درجه سانتی گراد میرسد و تابش آنها به رنگ نارنجی دیده می شود.

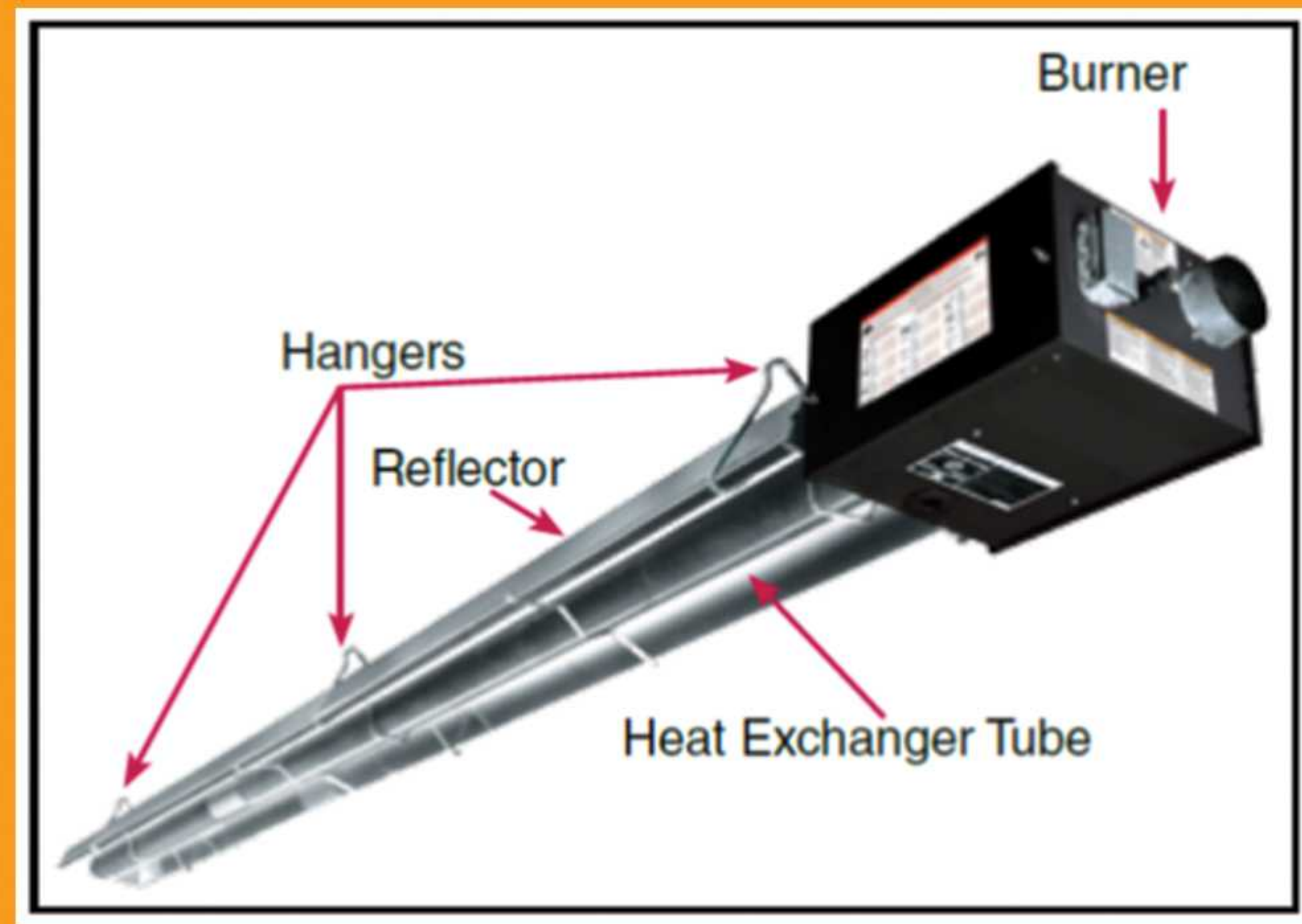
این سیستم ها هم زمان از اکسیژن داخل سالنهای پرورش استفاده می کنند و دی اکسید کربن و رطوبت ناشی از سوخت گاز را به داخل سالن منتشر می نمایند بنابر این میزان تهویه این سالنها بیشتر خواهد بود، بنابراین باید هوای ورودی به سالن افزایش یابد و بدین ترتیب سوخت بیشتری جهت گرم کردن مصرف می شود و از طرف دیگر یکنواختی حرارت در سطح بستر نخواهیم داشت و نقاط داغ و سرد زیادی در داخل سالنها ایجاد می شود.

هیترهای با شدت تابش کم

این سیستم ها همان لوله های تابشی است که در داخل لوله بسته آنها که از جنس استیل هستند، مخلوط سوخت و هوا می سوزد، درجه حرارت در سطح لوله به ۴۸۰ الی ۶۰۰ درجه سانتی گراد میرسد.

مادرهای گازی پن کیک

مادرهای گازی پن کیک دارای یک چتر بزرگ در بالای سر خود هستند، این مادرها در فاصله یک متری از سطح زمین قرار داده می شوند و حدود ۴۰ درصد از حرارت را به شکل مادون قرمز و ۶۰ درصد را به شکل انرژی کنوکسیون به هوای سالن تزریق می نمایند و اشکال اصلی آنها استفاده از هوای سالن برای سوخت و تولید رطوبت در داخل سالن و به تناسب این نوع عملیات باید هوای بیشتری به داخل سالنهای پرورش تزریق شود.



▲ نمونه هیترهای تیوپی تابشی با شدت تابش کم

از یک طرف مشعل در داخل محفظه لوله، عملیات سوختن را انجام داده و از انتهای دیگر کلیه گازهای ناشی از سوختن خارج میگردد این لوله ها یا خطی و یا به شکل U می باشند.

این هیترها از سقف با فاصله ۳۰ سانتی متر از داخل نصب می شوند، طول این لوله ها از ۶ الی ۱۵ متر متغییر است، قدرت مشعل بین ۱۵ الی ۵۰ کیلو وات می باشد، در صورت گرم شدن تیوپ لوله ای، تمام انرژی مادون قرمز بوسیله رفلکتور به سمت پایین هدایت می شود.

انواع مواد مصرفی در ساخت لوله های این هیترها به شرح زیر می باشد:

- Plain Steel
- Aluminized Steel (Type 1)
- Aluminized Steel (Heat Treated)
- Porcelainized Steel
- Cast Iron
- Stainless Steel (Type 304)
- Stainless Steel (Type 430 Polished)
- Pyromark Paint

چرا هیترهای مادون قرمز مناسب برای سالنهای مرغداری است
گرما به سه روش منتقل می شود: تشعشی که بوسیله امواج الکترو مغناطیس می باشد مثل هیترهای تشعشی تیوپی

هیترهای با شدت تابش زیاد یا مادرهای معمولی

این مادرها از مخلوط سوخت با هوای سالن و انجام احتراق از میان سوراخهای سرامیکی یا توری فلزی خود حرارت زیادی تولید میکنند، اما این هیترها هوای گرم زیادی در یک نقطه ایجاد می کنند و به تدریج در فواصل دورتر افت حرارتی ایجاد می شود.

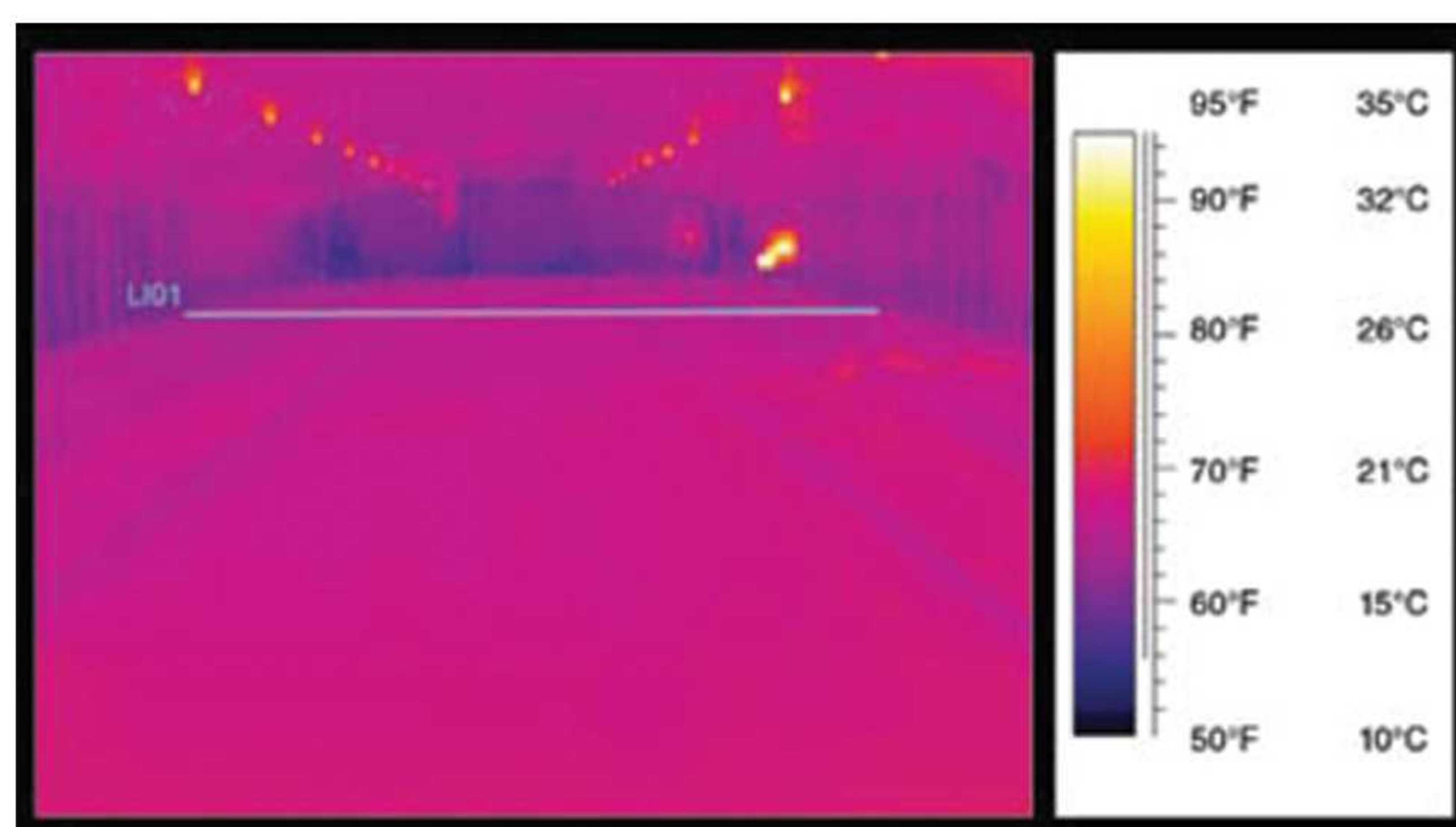


کنوکسیون: انتقال حرارت از طریق سیال مثل هوا و یا آب، نظیر هیترهای کابینتی یا سیستم آب گرم.

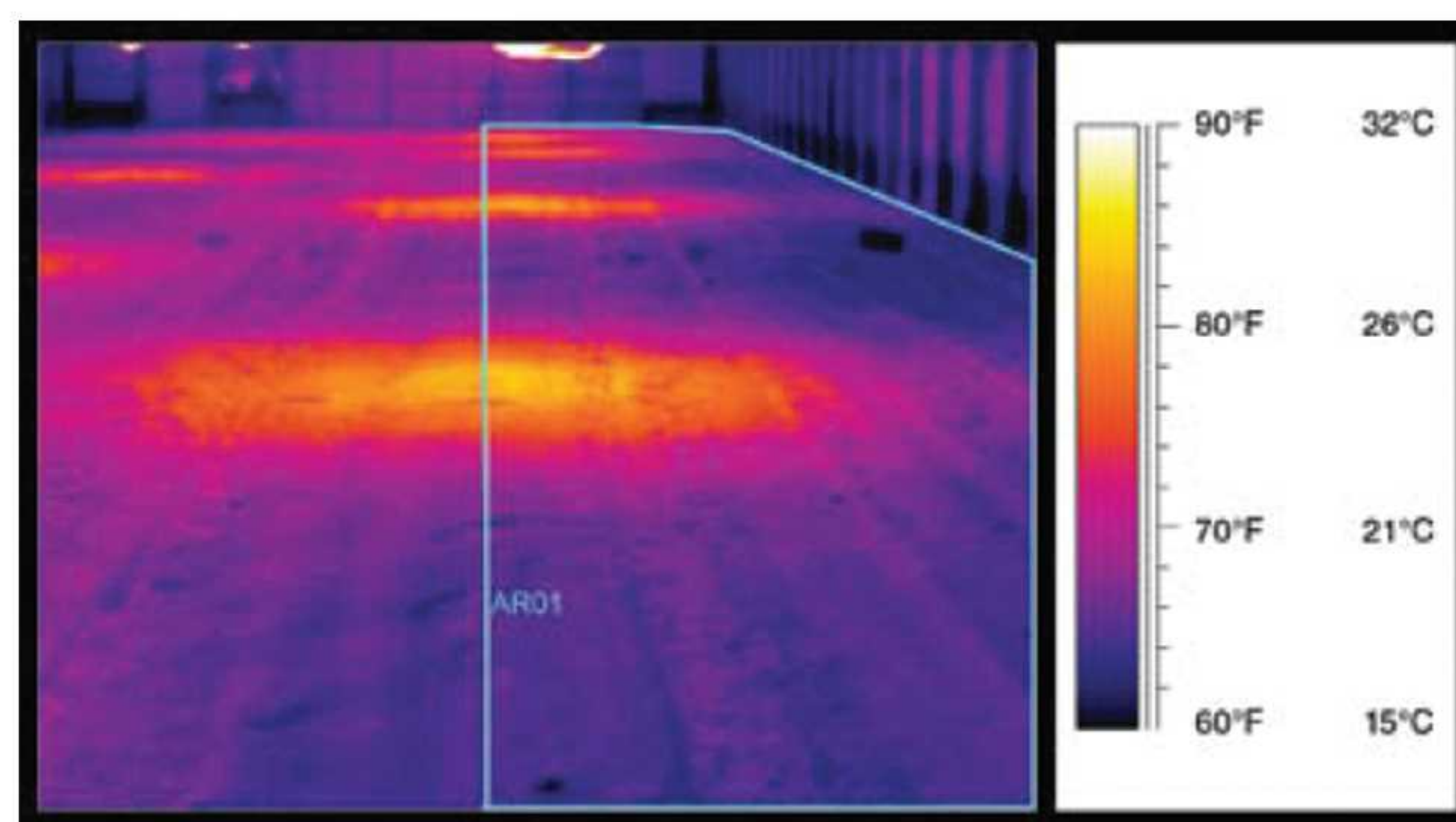
تماسی: که همان انتقال حرارت در جامدات است نظیر وقتی که دست خودمان را روی آهن سرد میگذاریم حرارت از طریق دست ما به آهن منتقل می شود.

استفاده از لوله های تابشی با شدت کم تا ۵۰ درصد در مصرف سوخت صرفه جویی خواهند داشت چنانکه گرمای تولیدی بصورت کامل جذب بدن جوجه ها و بدنه سالن می شود، در صورتی که مقدار زیادی هوای گرم از طریق فن ها از سالنهایی که به روشهای دیگر گرم می شوند خارج می شوند که به هیچ وجه قابل استحصال نمی باشند.

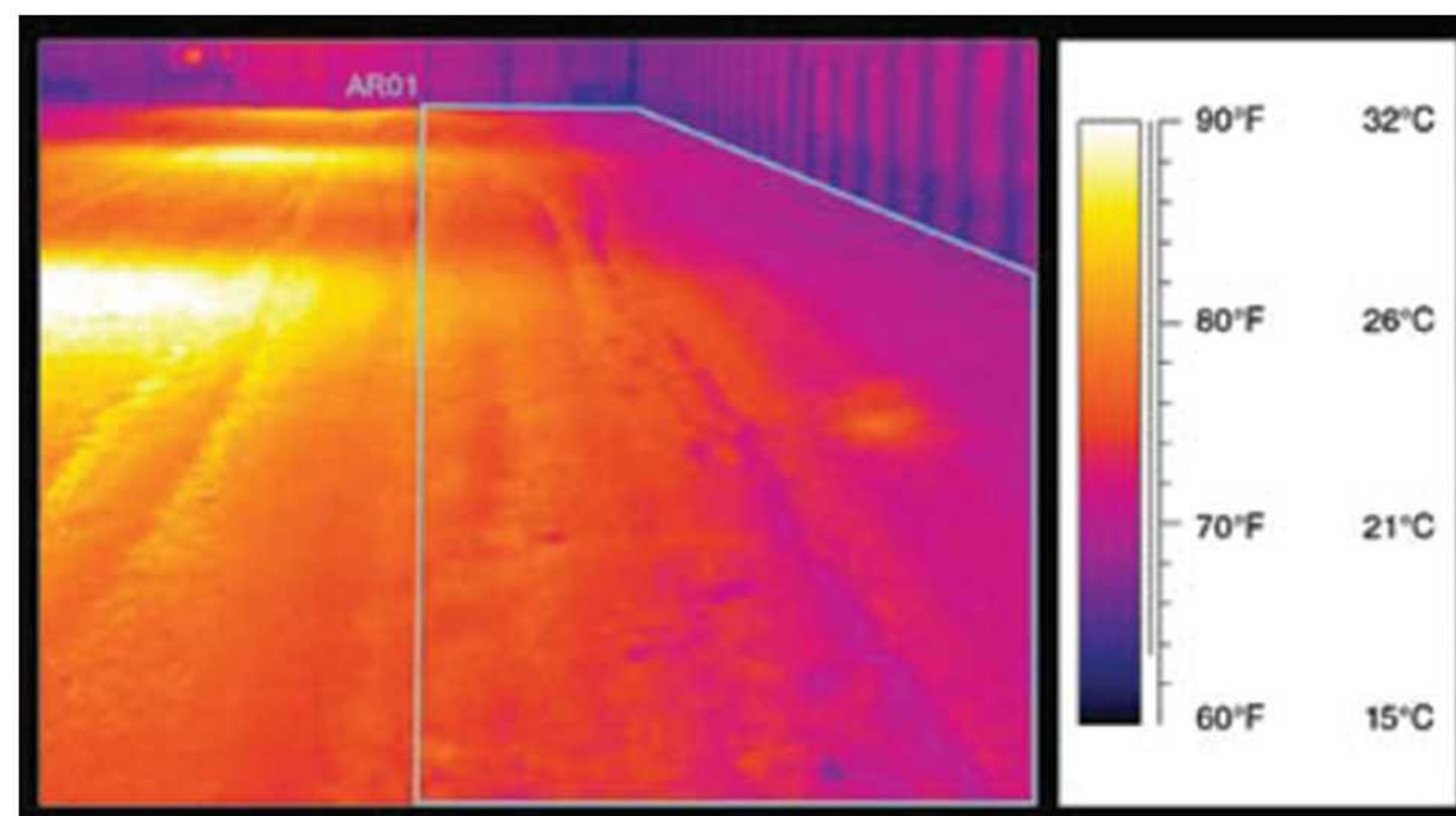
به عنوان مثال عکسهای مادون قرمز گرفته شده بوسیله دوربین FLIR نشان میدهد که در سالن با هیتر معمولی بعد از ۲۰ دقیقه سطح بستر به درجه حرارت حداکثر ۱۸ درجه سانتی گراد میرسد.



در سالنی که از مادر گازی استفاده می شود بعد از ده دقیقه دمای سطح بستر دارای اختلاف زیادی است بین ۲۱ الی ۳۲ درجه و نقاط گرم و سرد در آن زیاد دیده میشود.



ولی در سالنی که بوسیله لوله های تشعشی با شدت کم بعد از ۱۰ دقیقه گرم شده است، درجه حرارت بستر یکنواخت و بین ۲۶ الی ۳۲ درجه می باشد.



تابش تشعشات بر روی بستر باعث خشکی و کاهش رطوبت آن خواهد شد که در نهایت کاهش گاز آمونیاک و باکتری های داخل بستر را به همراه خواهد داشت. و به این ترتیب شرایط بهتری از لحاظ پرورش برای جوجه ها فراهم خواهد شد و درصد تلفات پایین تری در گله را شاهد خواهیم بود. در این سالنها میزان گرد و خاک معلق نیز به مراتب پایین تر می باشد.

انواع هیترهای تابشی لوله ای

این هیترها به سه گروه تقسیم می شوند:

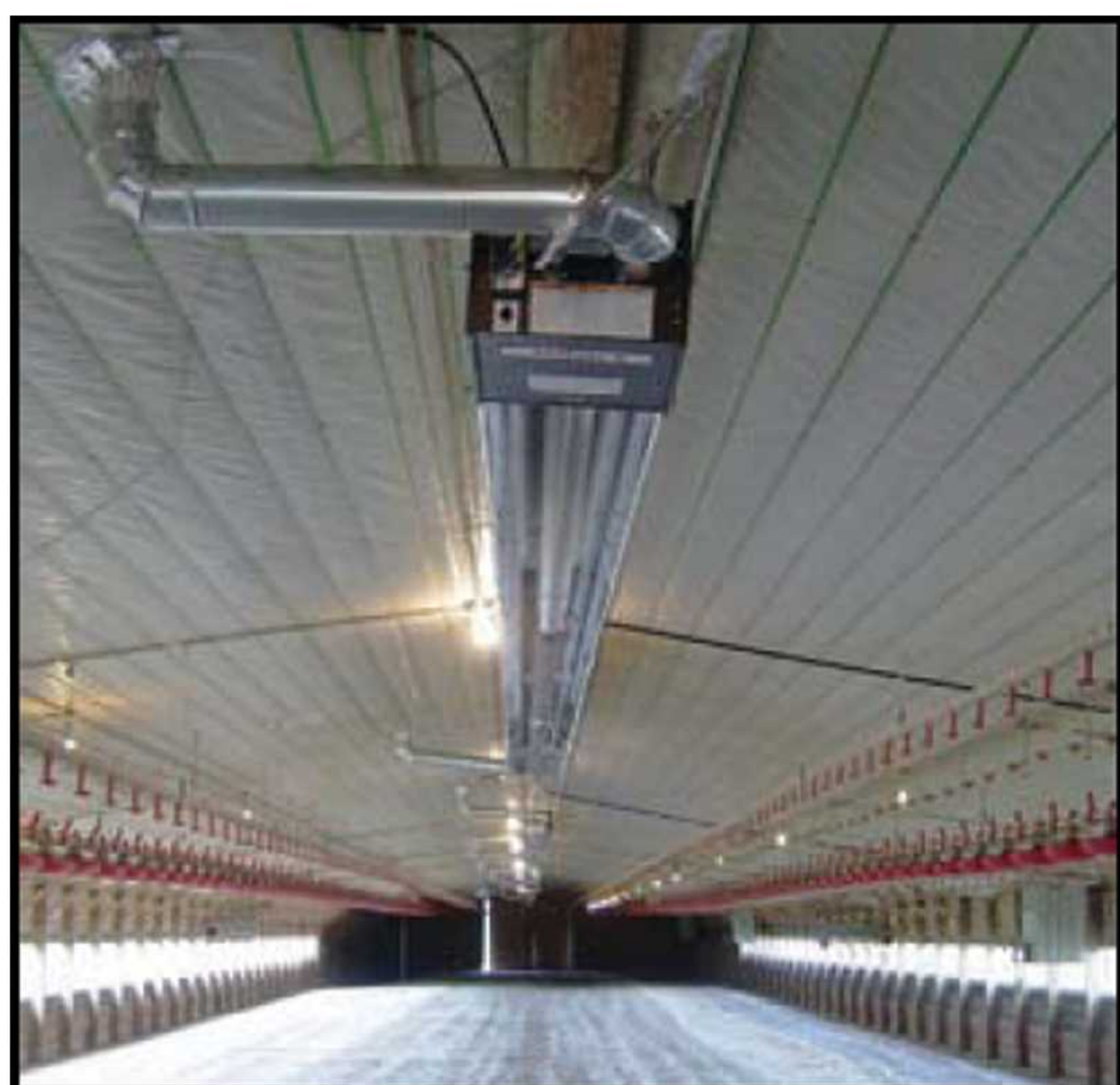
مدولار (MODULATING)

تک مرحله ای (SINGEL-STAGE)

دو مرحله ای (TWO-STAGE)

هیتر های مدولار: این انواع نه تنها توان پخش شعله آتش با شدت بالا و پایین را دارند بلکه میتوانند با هر نوع فشار بالا و پایین سوخت کار کنند و این باعث کنترل دقیق تر حرارت داخل سالنها میگردد. بر اساس اندازه گیری های انجام شده بالاترین راندمان متعلق به هیترهای مدولار می باشد.

هیترهای تک مرحله ای: میزان سوخت ورودی به این هیترها ثابت است و بین ۲۳ کیلووات تا ۴۵ کیلووات می باشد که بسته به طول لوله آن می باشد و در صورت نیاز، به حرارت هیتر تا زمان رسیدن به حرارت مورد نظر کار می کند و سپس خاموش می شود عمدتاً به شکل لوله مستقیم هستند ولی شکل U و یا I آنها هم تولید میشود.



هیتر های دو مرحله ای: این هیترها دو لوله ای هستند موتور احتراق در وسط و دو لوله گرمازا در خلاف جهت همدیگر امتداد یافته اند مزیت این هیترها صرفه جویی برای لوله کشی گاز و کابل کشی برق می باشد.



خاور میانه

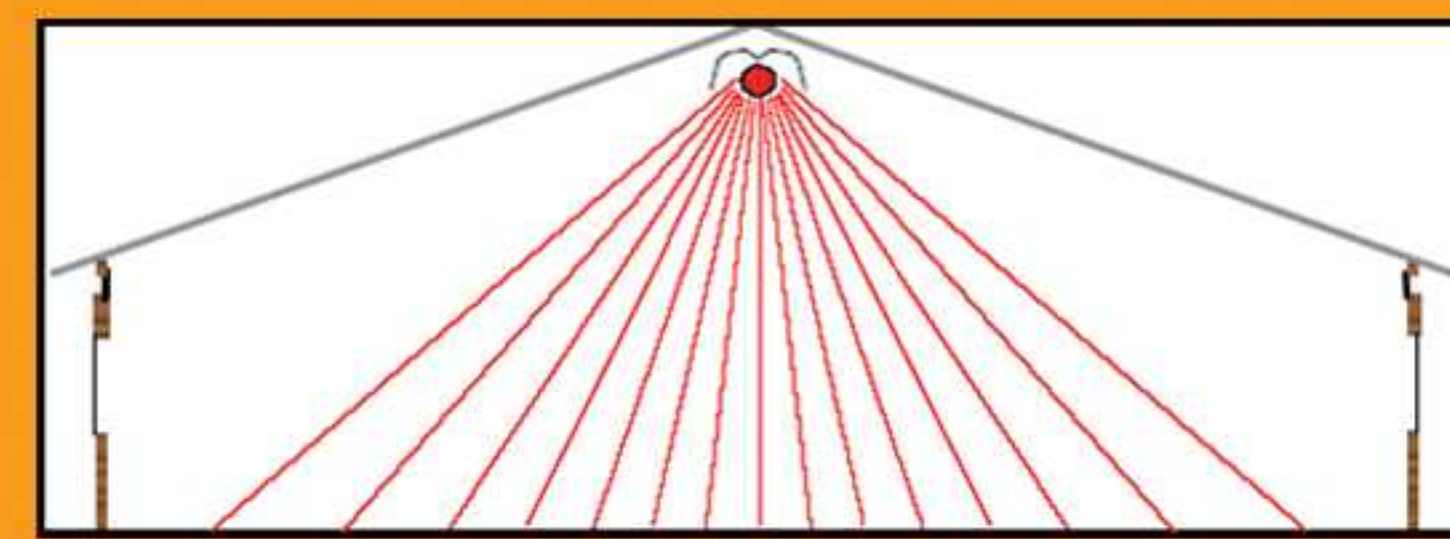
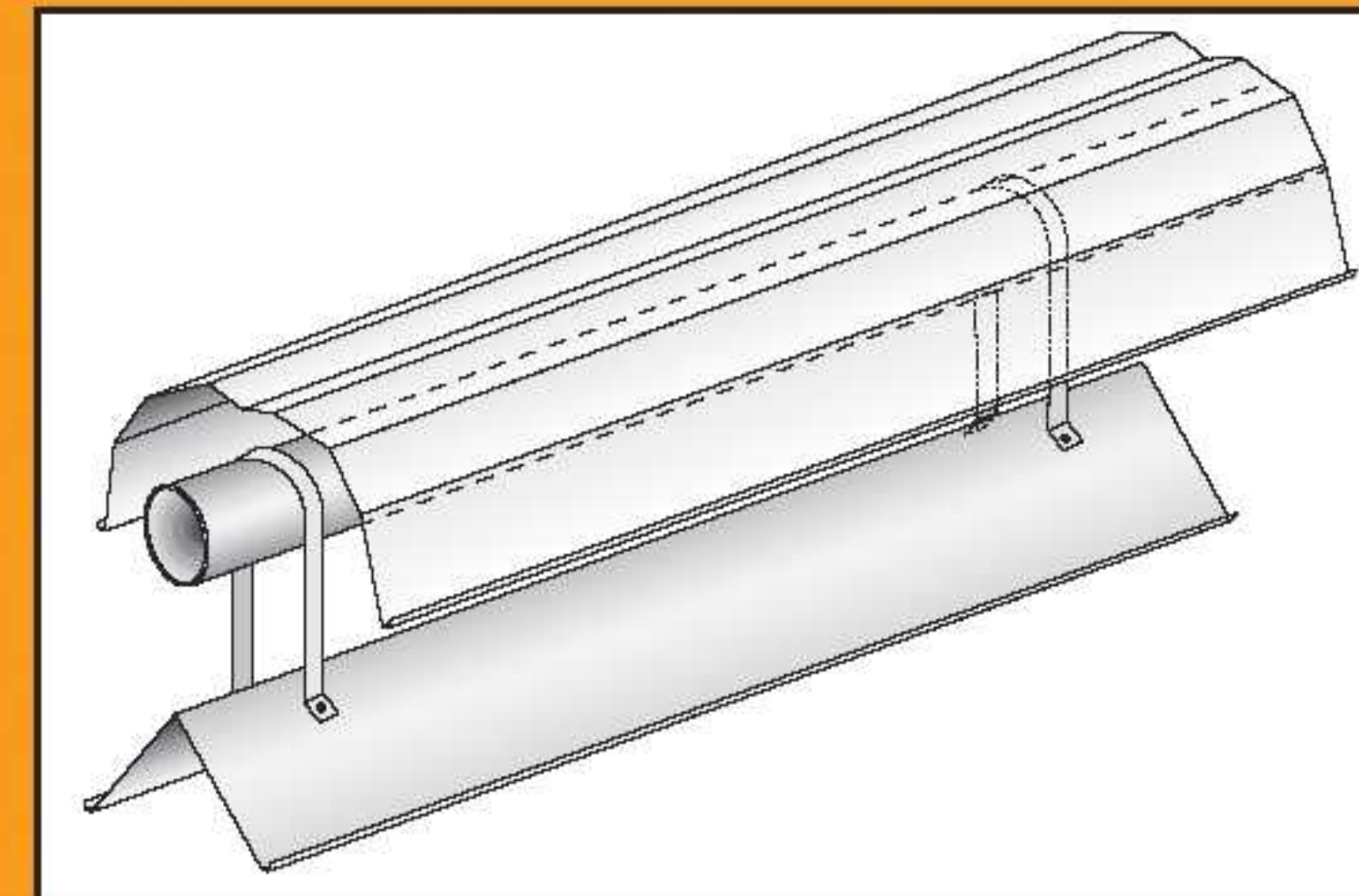


روشهای نصب لوله های تابشی

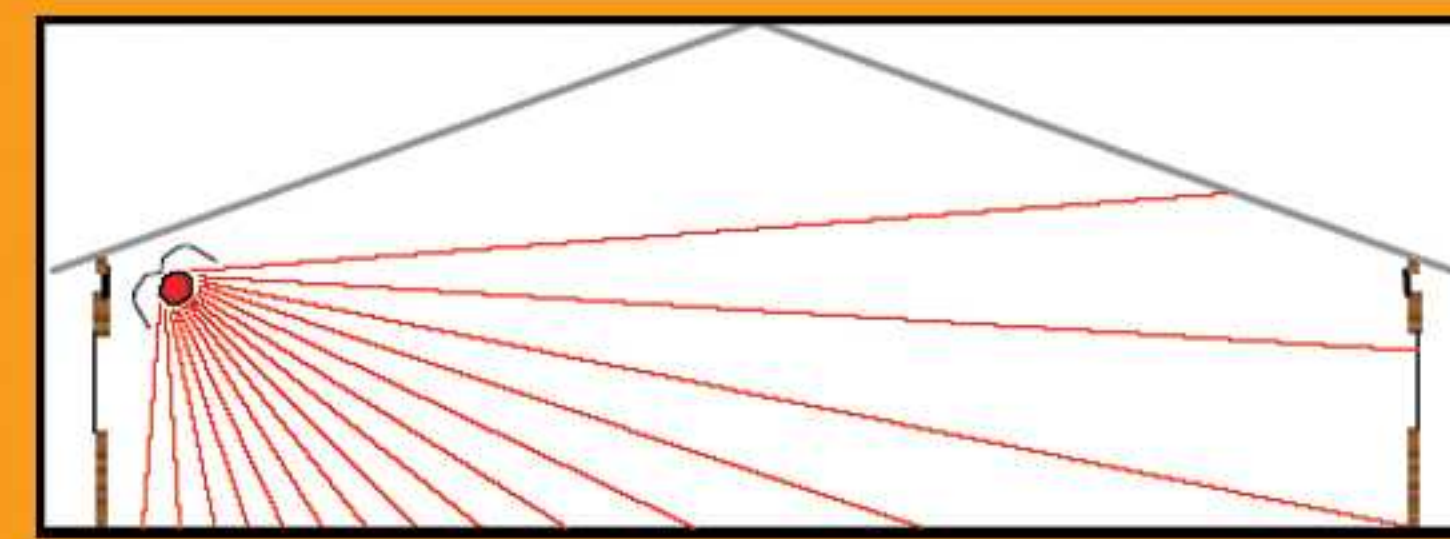
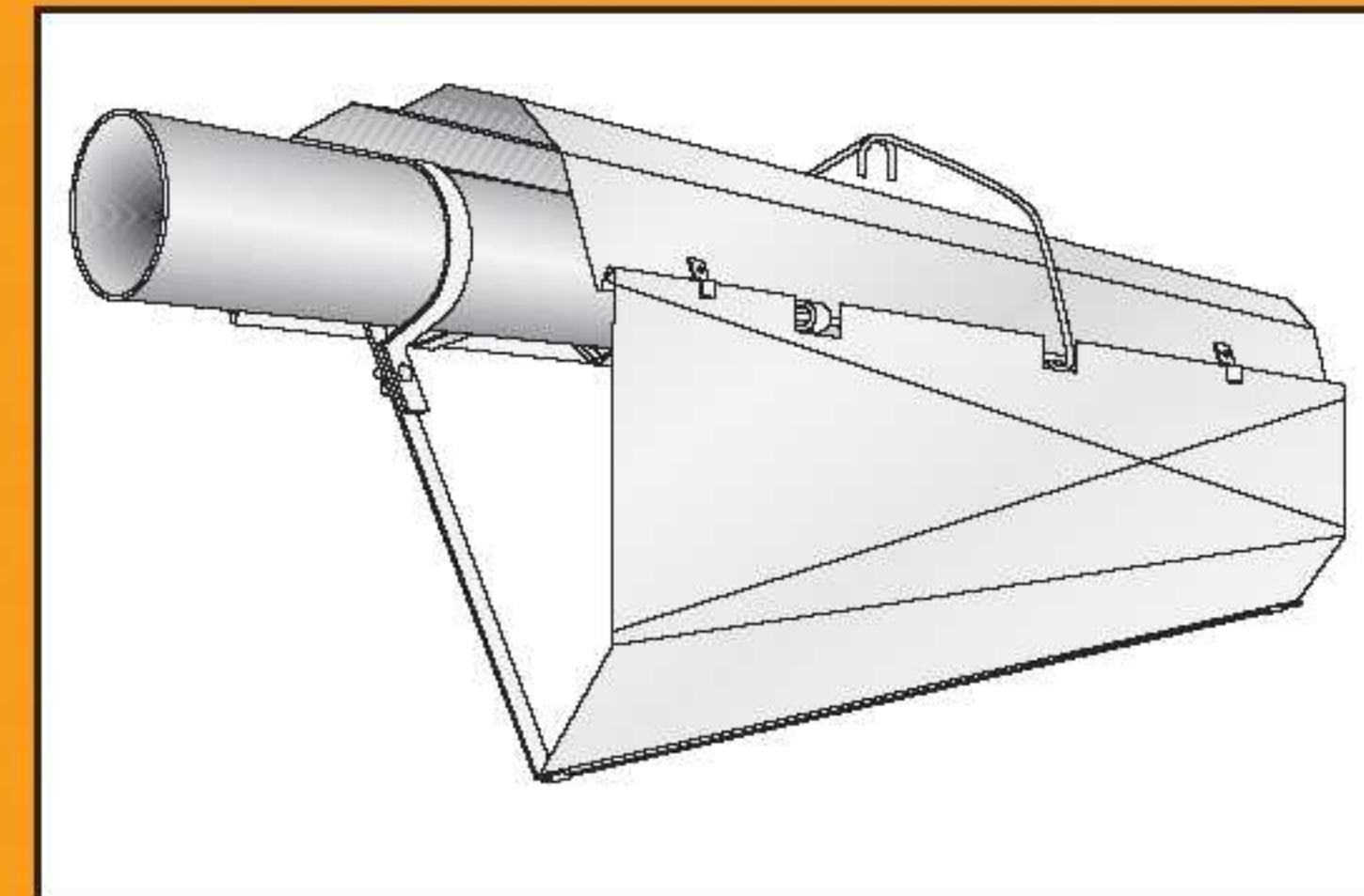
سالنهای پرورش دارای عرض های متفاوتی بین ۱۲ الی ۱۵ متر در طول ۶۰ الی ۱۲۵ متر می باشند.

به طور معمول در وسط تاج سالنها هیترها نصب می شوند و همچنین میتوان در طول سالن در حاشیه یکی از دیواره های عرضی نیز نصب شوند ولی باید تجهیز به رفلکتور ۴۵ درجه باشند و اگر در وسط سالن نصب شوند باید تجهیز به لایه پخش کننده باشند.

(REFLECTORE SHIELD)



و اگر در حاشیه دیوار جانبی نصب شوند باید تجهیز به رفلکتور ۴۵ درجه باشند.



در ادامه نمونه سالنهای تجهیز شده در برخی از کشورها نشان داده شده است:

ایالات متحده آمریکا



آفریقا



روسیه



اروپا

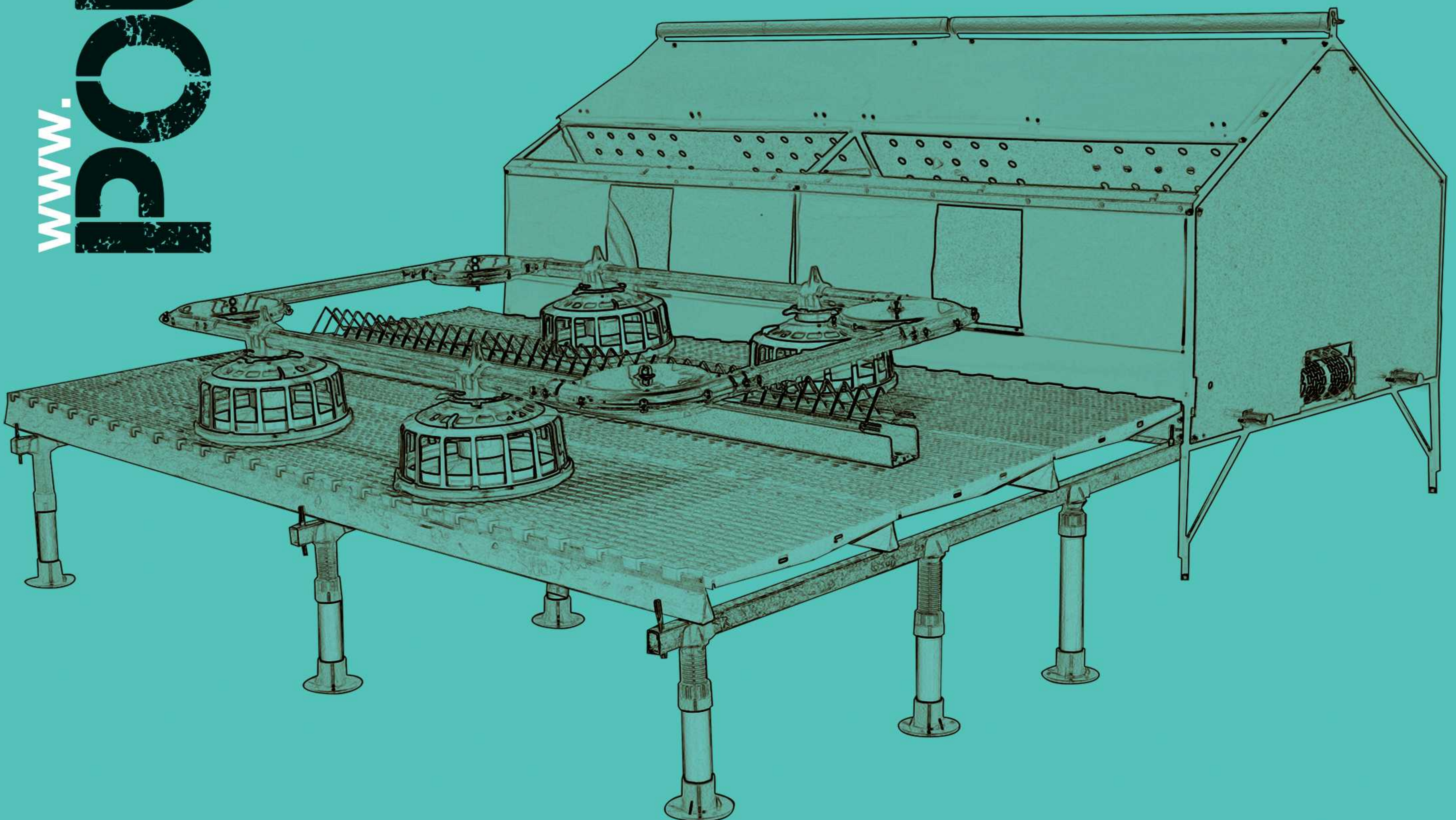


An automatic BREEDER EQUIPMENT

BigHerdsman

تله تخم گذار اتوماتیک

- ← کفی متحرک داخل آشیانه جهت تخلیه اتوماتیک پررنده در شب
- ← چرخش اتوماتیک بستر آشیانه جهت بیرون ریختن فضولات
- ← تعبیه سیستم پاک کننده اتوماتیک نوار جمع آوری تخم مرغ
- ← جمع آوری اتوماتیک تخم مرغ های نطفه دار کل سالن توسط نوار مرکزی
- ← طراحی استاندارد نوار جمع آوری تخم مرغ و کفی مخصوص
- ← بستر پلاستیکی نرم و انعطاف پذیر در کف آشیانه جهت ایجاد فضای استاندارد
- ← امکان تخم گذاری ۴ تا ۶ پررنده بصورت همزمان در هر آشیانه





سیستم تله تخم گذار اتوماتیک در سالن های مرغ مادر گوشتی و تخم گذار جهت جمع آوری اتوماتیک تخم مرغ های نطفه دار و انتقال به خارج از سالن استفاده می شود.

یک عکس یک دنیا حرف



سقوط، همیشه به دلیل از دست دادن تعادل نیست؛
به دلیل تعصب بر روی مستقیم رفتن در مسیری است
که دیگر مستقیم نیست!



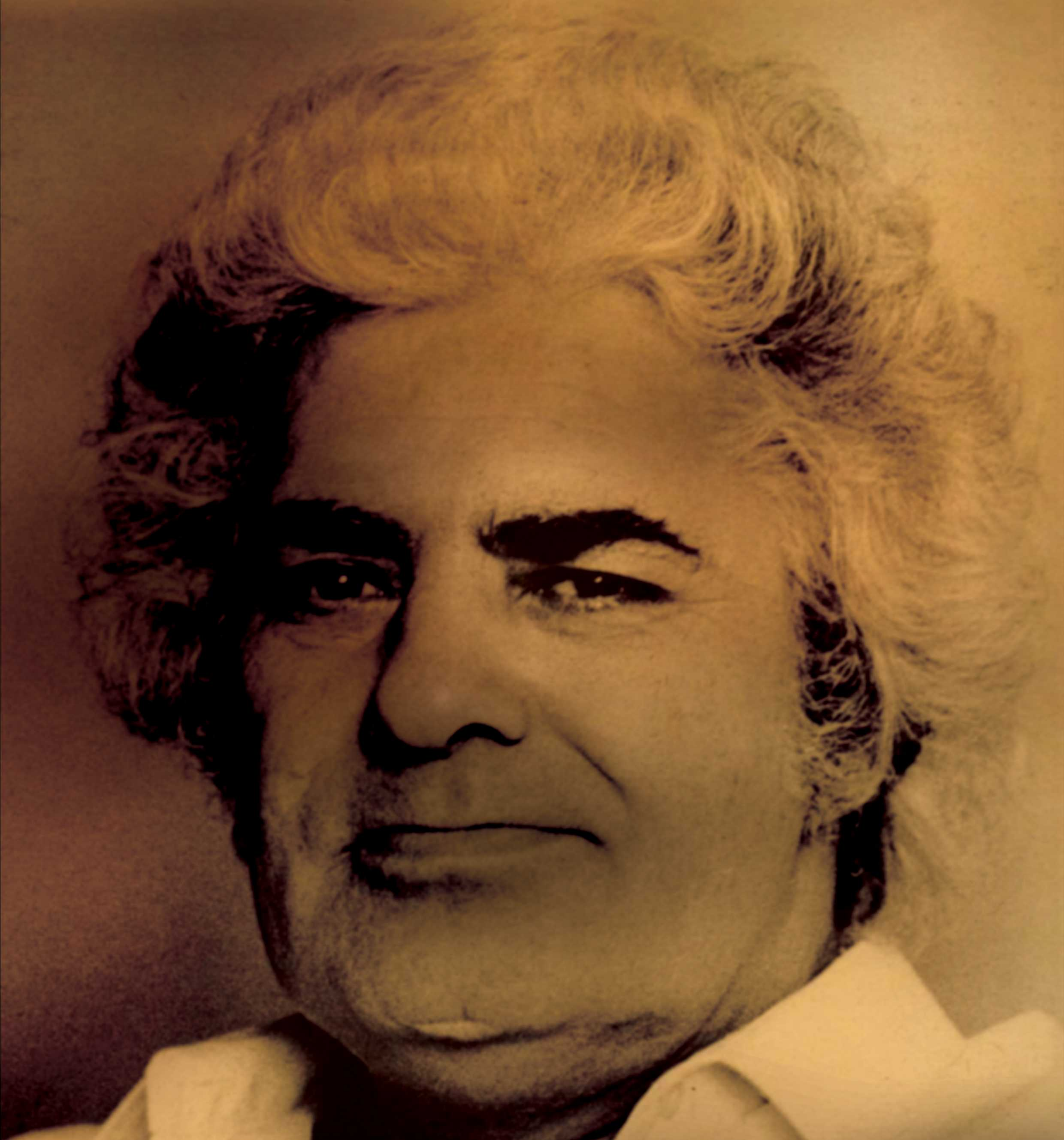
آنتونی رابینز
Anthony Robbins

یک مرد یک دنیا حرف



برای انسان های بزرگ
بن بست وجود ندارد؛
زیرا می دانند یا راهی خواهند یافت؛
یا
راهی خواهند ساخت

آنتونی رابینز
روان شناس، نویسنده
سخنران انگیزشی و مشاور مالی



احمد شاملو Ahmad Shamlou

۲۱ آذر ۱۳۰۴ - ۲ مرداد ۱۳۷۹

قطع کردند روزها و شب های سختی را طی کرد. البته در تمام این دوران کار ترجمه و به خصوص تدوین کتاب کوچه را ادامه داد و گاهی از او شعر یا مقاله ای در یکی از مجلات ادبی به چاپ می رسید. او در دهه ۷۰ با شرکت در شورای بازنگری در شیوه نگارش و خط فارسی در جهت اصلاح نمودن شیوه نگارش خط فارسی فعالیت کرد و همه آثار جدید یا تجدید چاپ شده اش را با این شیوه منتشر نمود.

سرانجام احمد شاملو در ساعت ۹ شب دوم مرداد ۱۳۷۹ دار فانی را وداع گفت. پیکر او در روز پنجشنبه ۶ مرداد از مقابل بیمارستان ایران مهر و با حضور دهها هزار نفر از دوست داران شاملو تشییع گردید و در امامزاده طاهر کرج به خاک سپرده شد. انجمن قلم سوئد، انجمن قلم آلمان، چند انجمن داخلی و برخی محافل سیاسی پیام های تسلیتی به مناسبت درگذشت شاملو در این مراسم ارسال کردند.

چندی از دفاتر شعری شاملو

۱۳۲۹-۱۳۲۳ آهن ها و احساس

۱۳۳۰-۱۳۲۹ قطعنامه

۱۳۳۰ آهنگ های فراموش شده

۱۳۳۰ بیست و سه (۲۳)

۱۳۳۵-۱۳۲۶ هوای تازه

۱۳۳۸-۱۳۳۶ باغ آینه

۱۳۴۱-۱۳۳۹ لحظه ها و همیشه

۱۳۴۳-۱۳۴۱ آیدا در آینه

۱۳۴۴-۱۳۴۳ آیدا، درخت و خنجر و خاطره

۱۳۴۵-۱۳۴۴ ققنوس در باران

۱۳۴۸-۱۳۴۵ مرثیه های خاک

۱۳۴۹-۱۳۴۸ شکفتن در مه

۱۳۵۲-۱۳۴۸ ابراهیم در آتش

۱۳۵۶-۱۳۵۵ دشنه در دیس

۱۳۵۹-۱۳۵۶ ترانه های کوچک غربت

۱۳۶۹ مدایح بی صله

۱۳۷۶-۱۳۶۴ در آستانه

۱۳۷۸-۱۳۵۱ حدیث بی قراری ماهان

مجموعه کتاب کوچه

مجموعه کتاب کوچه واژه نامه ای است از ضرب المثله ها، تکیه کلام ها، خرافه ها و اصطلاحات زبان عامیانه مردم ایران.

از سال ۱۳۶۰ به بعد با همکاری آیدا شاملو تدوین شد و پس از درگذشت شاملو کار بر روی این کتاب توسط آیدا ادامه دارد.

چاپ مجلدات این مجموعه هنوز به پایان نرسیده است.

احمد شاملو

۲۱ آذر ۱۳۰۴ تهران - ۲ مرداد ۱۳۷۹ تهران

شاعر، نویسنده، روزنامه نگار، پژوهشگر، مترجم، فرهنگ نویس ایرانی

آیدا سرکیسیان یا آیدا شاملو با نام واقعی "ریتا آتانت سرکیسیان" آخرین همسر احمد شاملو می باشد و در اشعار شاملو، به ویژه در دو دفتر "آیدا، درخت و خنجر و خاطره" و آیدا در آینه به عنوان معشوقه ی اشعار شاعر، جلوه ای ویژه دارد. شاملو درباره تأثیر فراوان آیدا بر زندگی شخصی خود به مجله فردوسی گفت: "هر چه می نویسم به خاطر اوست و به خاطر او... من با آیدا آن انسانی را که هرگز در زندگی خود پیدا نکرده بودم پیدا کردم"

احمد شاملو در ۱۴ فروردین ماه ۱۳۴۱ با آیدا سرکیسیان آشنا می گردد. در این سالیان شاملو در توفیق کامل آفرینش هنری به سر می برد و بعد از این آشنایی دوره جدیدی از فعالیت های ادبی شاملو آغاز می گردد.

آیدا و شاملو در فروردین ماه ۱۳۴۳ ازدواج می کنند و در ده شیرگاه (مازندران) اقامت می گزینند و تا آخرین روز های زندگی در کنار او زندگی می کند. در همین سال دو مجموعه از اشعار شاملو به نام های آیدا در آینه و لحظه ها و همیشه را منتشر می گردد و سال بعد نیز مجموعه ای دیگر از اشعار شاملو تحت عنوان آیدا، درخت و خنجر و خاطره منتشر می شود و در ضمن برای بار سوم کار تحقیق و گردآوری کتاب کوچه آغاز می گردد.

در سال ۱۳۴۶ احمد شاملو سردبیری قسمت ادبی و فرهنگی هفته نامه خوشه را به عهده می گیرد. همکاری او با نشریه خوشه تا ۱۳۴۸ که نشریه به دستور ساواک تعطیل می گردد، ادامه دارد. در این سال احمد شاملو عضو کانون نویسندگان ایران می شود. در سال ۱۳۴۷ او کار روی غزلیات حافظ و تاریخ دوره حافظ را آغاز می کند. نتیجه این مطالعات بعدها به انتشار دیوان جنجالی حافظ به روایت او می انجامد.

در اسفند ۱۳۵۰ شاملو مادر خود را نیز از دست می دهد. در همین سال احمد شاملو به فرهنگستان زبان ایران برای تحقیق و تدوین کتاب کوچه، دعوت می گردد و به مدت ۳ سال در فرهنگستان باقی می ماند.

در سال های پایانی، بیماری شاملو به شدت آزارش می داد و با شدت گرفتن بیماری مرض قندش و پس از آن که در ۲۶ اردیبهشت ۱۳۷۶، در بیمارستان ایران مهر پای راست او را از زانو

احمد شاملو متولد تهران در بیست و یک آذر ماه سال ۱۳۰۴ خورشیدی چشم به جهان گشود تا جهان اشعار شاملو را گوش جان بشنود. کودکی را به خاطر شغل پدرش که افسر ارتش بود و هر چند وقتی را در جایی ماموریت می رفت، در شهرهایی همچون رشت، سمیرم، اصفهان، آباد و شیراز گذراند.

آموزش های دوران دبستان را در شهر های خاش و زاهدان و مشهد و بخشی از دوره دبیرستان را در بیرجند، مشهد و تهران طی کرد تا کم کم پایه های شکل گیری اشعار شاملو شکل بگیرد. در سال ۱۳۳۱ به همراه پدرش، که برای سر و سامان دادن تشکیلات از هم پاشیده ژاندارمری به گرگان و ترکمن صحرا انتقال پیدا کرده بود، به آنجا می رود و همزمان با تحصیل در فعالیتهای سیاسی مناطق شمال شرکت می نماید.

شاملو به خاطر طرفداری از آلمان ها و مخالفت با متفقین، در تهران دستگیر می شود و به زندان شوروی ها در رشت انتقال پیدا می کند. بعد از رهایی از زندان به همراه خانواده به رضائیه می رود و کلاس چهارم دبیرستان را در آنجا طی می کند و بعد از بازگشت به شهر تهران، برای همیشه تحصیلات مدرسی را ترک می کند.

ازدواج اول احمد شاملو در سال ۱۳۲۶ اتفاق افتاد که نتیجه آن چهار فرزند به نام های سیاوش، سیروس، سامان و ساقی است. در همین سال مجموعه اشعار شاملو «آهنگ های فراموش شده» از وی منتشر می گردد. در سال ۱۳۳۰ شعر بلند ۲۳ و مجموعه اشعار شاملو «قطعنامه» و در سال ۱۳۳۲ «آهن و احساس» را به انتشار می رساند. در سال ۱۳۳۳ به جرم سیاسی مدت چهارده ماه در زندان موقت شهربانی و زندان قصر زندانی می گردد.

ازدواج دوم احمد شاملو در سال ۱۳۳۶ چهار سال بیشتر دوام نمی آورد و کار به جدایی و طلاق می کشد، تا اینکه در سال ۱۳۴۱ با آیدا آشنا می شود و این آشنایی در سال ۱۳۴۳ به ازدواج با او ختم می شود.

نوروز باستان



در آثار پیشینیان آمده است که این جشن را نخست جمشید برپا کرد. گویند در این روز جمشید به جنگ دیوان رفت و آنان را فرمانبردار خویش ساخت. جمشید در این روز بر تختی نشست که دیوان آن را می بردند و با آن به یک روز راه از دماوند به بابل رسید. مردم در تعجب شدند و آن روز را جشن گرفتند. پس از جمشید شاه سال به سال براهمیت و فراگیری نوروز افزوده شد.

در زمان هخامنشیان و ساسانیان، نوروز بعنوان سنتی فراگیر و بسیار باشکوه چه در دربار شاهان و چه در خانه های مردم عامه (نه فقط زرتشتیان) اجرا می شده است.

علت مهم دیگری که جهت گسترش نوروز و در آمدن این عید در حیطه ی شعایر اسلامی یاد می شود، تقارن نوروز است با جانشینی علی بن ابیطالب توسط پیغمبر اسلام محمد بن عبدالله (ص) در عید غدیر خم، در سال دهم هجری برابر با بیست و نهم حوت است. همچنین در چنین روزی علی بن ابیطالب عاقبت بعد از بیست و پنج سال گوشه گیری اجباری به خلافت رسید. به این ترتیب نوروز همچنان پس از اسلام اهمیت خود را حفظ کرد و احادیث و روایات بسیاری در این باب و در بهار الانوار گردآوری شده است.

طبیعت پس از گذران دوره ای سرد و بی محصول، با آغاز بهار زنده شده و در واقع آفریده می شود. انسان نیز باید بعنوان یکی از مخلوقین الهی سعی کند همراه طبیعت به رستاخیز برخیزد.

ماه فروردین را ماه فرَوهرها یا فرَوَشی ها می نامند و آن عید اموات است. در این ماه بدلیل رستاخیز (نو شدن موقت دنیا) پرده ی میان زندگان و مردگان به کناری رفته و ارواح نیک در گذشتگان به ملاقات زندگان می شتابند. رسم معروف قاشق زنی نیز، از همین اعتقاد برگرفته شده است. ارواح نیک بصورت افرادی که رویشان پوشیده است به پشت در خانه های زنده ها آمده و زنده ها نیز به آنان به رسم یادبود و برکت، هدیه ای می دهند. و نیز تمیز کردن خانه ها و روشن کردن چراغها و شمع ها در زمان تحویل سال برای رضایت خاطر و هدایت فروهر هاست.

در روز ابتدای فروردین، که بنام پاک و برکت دهنده ی اهورامزدا (خدای پاک) مزین شده است، خورشید وارد برج حمل شده و جهان از نو آفریده می شود.

ایرانیان کهن برای استقبال از سبزی بهاران، ۲۵ روز مانده به فروردین بر ۱۲ ستون خشتی یا سنگی سبزه می کاشتند.

ششمین روز فروردین که بنا به نظرات بسیاری محققان و موبدان زرتشتی، سالروز تولد زرتشت اسپنتمان است، به نوروز بزرگ معروف است. (آورده اند که در بامداد آن روز به کوه بوشنج شخص خاموشی که دسته ای از گیاهان خوشبو در دست دارد ساعتی نمایان است، سپس پنهان می شود و تا سال دیگر در همین هنگام دیگر نمایان نمی گردد).

ایرانیان کهن و مردم بابل عدد "هفت" را مقدس می‌شمردند، طبقات آسمان و زمین و سیارات هفت بوده است، ستارگان هفتگانه ((زهرة، مشتری، عطارد، زحل، مریخ، زمین و خورشید)) و ایام هفته نیز هفت روز است و گرامی میداشتندش.

پارسیان در تمامی روزهای فروردین خانه‌های خود را چراغانی کرده و چوبهای خوشبو می‌سوزانند و شمع‌ها را روشن نگاه میدارند و خوانچه‌ای پهن می‌کنند که بر آن هفت چیز که نامشان با حرف سین شروع شده باشد میگذارند (هفت سین) مانند:

سبزه: نمودار گل‌های زیبا و زینتی، سرسبزی و خرمی

سرکه: نماد شادی (میوه درخت تاک در ایران، میوه شادی خوانده میشد)

سمنو: از جوانه‌ی گندم، نمود رویش و برکت

سیب: میوه‌ای بهشتی و نماد زایش

سیر: نگهبان سفره (در اکثر فرهنگ‌های آریائی برای سیر نقش محافظت‌کننده از شر قایل بودند)

سماق: نماد مزه‌زندگی

سنجد: بوی برگ و شکوفه‌ی آن محرک عشق و دل‌باختگی است.

سکه: موجب برکت و سرشاری کیسه

کتاب مقدس که در گذشته اوستا و اکنون قرآن است و بودنش بر سر سفره باعث رونق میباشد.

آینه و شمع بر سر سفره هفت سین نیز نماد نور و روشنایی و شفافیت است. معمولاً تخم مرغ نیز بر سر سفره‌ی هفت سین میباشد که نماد نطفه و باروری و زایش است و نیز در اساطیر ایران، جهان تخم مرغی شکل است، آسمان چون پوسته‌ی تخم مرغ و زرده‌اش نمودگار زمین است. ماهی زنده نیز نماد سرزندگی و شادابی است. و هزاران فلسفه و رسوم متفاوت که در گوشه و کنار ایران عزیزمان پراکنده است و در بعضی از کشورهای شرق آسیا مانند چین، هند و پاکستان نیز هر ساله مراسمی شبیه به نوروز انجام می‌شود.



سین

پیش استارترهای باهضم پذیری بالا برای جوجه های گوشتی فاقد آنتی بیوتیک

دکتر احمد طاہر

استادیار دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان



جوجه های تازه هیچ شده، ذخایر کافی مواد مغذی را به شکل کیسه زرده دارا می باشند که به جلوگیری از گرسنگی و افزایش شانس زنده ماندن آنها در روزهای اول زندگیشان کمک شایانی می کند. اگرچه، این ذخیره در شرایط مدرن پرورش امروزی جوجه ها به سختی جواب می دهد. در حال حاضر ما علاقمند به ایجاد سرعت رشد استثنایی در اوایل پرورش جوجه ها نیستیم اما اخیراً تصمیمی مبنی بر حذف تمامی عوامل تغییر دهنده سلامت دستگاه گوارش که قبلاً به عنوان عوامل رشد در جیره به کار می رفت (مانند آنتی بیوتیکها، ضد میکروبهها، یونوفرها، ضد کوکسید یوزهای شیمیایی) از خوراک اتخاذ کرده ایم.

مشخص شده است که حتی در شرایطی که از این محرکهای رشد شیمیایی به صورت آزاد استفاده شده بود، پیش استارترهای دارای تراکم بالای مواد مغذی موجب بهبود رشد و بهبود عملکرد در کل دوره پرورش شده اند. امروزه اگرچه تمامی این عوامل شیمیایی چه به لحاظ قانونی و چه به صورت داوطلبانه از جیره حذف شده اند، اما ضرورت برنامه ریزی مجددی برای جیره های پیش استارتر جوجه های گوشتی احساس می شود.

قابلیت هضم خوراک و میکروفلورای دستگاه گوارش

اگر بخواهیم جوجه های گوشتی را بدون عوامل شیمیایی محرک رشد که سلامت دستگاه گوارش آنها را تحت تاثیر قرار می دهد به خوبی تغذیه کنیم ناچاریم قردان طبیعت پیچیده و ظرفیت هضمی دستگاه گوارش، فرایند استقرار میکروبهها در آن و چگونگی تاثیر آن بر سلامت و عملکرد روده باشیم. جوجه های تازه هیچ شده دستگاه گوارشی نابالغی دارند که به سرعت به ترکیبی از کربوهیدراتها و پروتئین ها (که خوراکیهای تجاری مورد استفاده برای آنها فراهم می کند) خو می گیرند اما این فرایند لزوماً برای جوجه های پر رشد امروزی کافی نیست. البته، تحقیقات نشان داده است که قابلیت هضم مواد مغذی در روزهای اولیه زندگی جوجه ها، حدود ۱۰ تا ۱۵ درصد کمتر از جوجه های مسن تر است. این بدین مفهوم است که هر خوراک هضم نشده ای که به بخشهای پایینی دستگاه گوارش می رسد، انگل ها و باکتریها (اعم از خوب یا بد) را تغذیه می کند. به عنوان مثال، کلستریدها باکتریهای تجزیه کننده پروتئین هستند که از بخش مازاد پروتئین هضم نشده خوراک بهره مند می شوند. برای تکمیل شدن معمای روده جوجه ها باید این نکته را نیز یادآور شویم که دستگاه گوارش جوجه تازه هیچ شده فاقد هرگونه اکوسیستم باکتریایی است و استقرار گونه های میکروبی و باکتریایی در روده آنها کاملاً وابسته به محیط زندگی جوجه ها است

فرایند استقرار باکتریایی در روده جوجه ها از همان ابتدای تولد و از سینی هیچ، جعبه های حمل جوجه و ساعات اولیه انتقال به سالن پرورش آغاز می گردد. در اینجا، تغذیه نقش بسیار مهمی را ایفا می کند.

اولاً، وعده های اولیه خوراک جوجه ممکن است خوشبختانه حاوی باکتریهای سودمند و یا متاسفانه منابع بیماری زا باشد؛ این امر بستگی کامل به ترکیب خوراک (افزودنیها)، عمل آوری خوراک (گرما) و انتخاب اجزاء خوراک (کیفیت، بار میکروبی و غیره) دارد. دوماً، خوراک باکیفیت می تواند به استقرار میکروفلورای سودمند و حذف عوامل بیماری زا در روده کمک کند. به عنوان مثال، پروتئین هضم نشده خوراک می تواند رشد کلستریدها را محدود کرده و نیز متقابلاً وجود ترکیبات فیبری در جیره به افزایش رشد و استقرار باکتریهای مفید مانند لاکتو و بیفیدو باکتریها در روده جوجه جوان منجر شود. در تغذیه خوکهای جوان که اکثر تجربیات خود را در این مقوله از آن کسب کرده ام، دو روش اصلی را برای کنترل عوامل بیماریزای روده ای دنبال کرده ایم. روش مورد استفاده ما حتی هنگامی که استفاده از آنتی بیوتیکهای محرک رشد مجوز داشت و درمانهای وسیع آنتی بیوتیکی هم شکست خورده بود، توسعه و مقبولیت بیشتری پیدا کرد. در ابتدا، سعی کردیم با استفاده از افزودنیهایی که عوامل بیماریزا را می کشت (آنتی بیوتیکها)، تنظیم آنها را مختل می کرد (اکسید روی) یا مهارکننده های رشد آنها بود (اسیدهای آلی) آنها را کنترل نمائیم. اما این روش همیشه پاسخ خوبی به همراه نداشت. بنابراین، ما به روش تلفیقی روی آورده و با ادغام روش فوق الذکر با سوپر خوراکی که قابلیت هضم بسیار بالایی داشت و خود بخود باقیمانده غیرقابل هضم ناچیزی برای عوامل بیماریزا و حتی باکتریهای مفید باقی می گذاشت، اقدام کردیم. بطور خلاصه، سعی ما بر گرسنه کردن عوامل بیماریزای روده بود که ظاهراً ترفند ما کارگر افتاد اما در این حالت، هیچ آنتی بیوتیکی برای کنترل مشکلات تحت بالینی هم استفاده نکردیم و فکر میکنیم باید ترفند جدیدی برای اعمال استراتژی گرسنگی برای عوامل بیماریزا بیابیم در عین آنکه بتوانیم به باکتریهای مفید روده غذا برسانیم.

این روش مفید را میتوان برای جوجه های گوشتی که بدون استفاده از عوامل شیمیایی محرک رشد، پرورش می یابند نیز اعمال کرد و از طریق اعمال گرسنگی یا کشتن عوامل بیماریزای روده، و در عین حال تغذیه میکروبههای مفید روده آنها را کنترل کرد. بنظر می رسد که این روش به راحتی قابل اجرا باشد اما تنظیم صحیح آن دشواریهایی نیز دارد. همچنین میتوان گفت این روش کاملاً هزینه بردار بوده و نیاز به افزودن

درصد بالایی از مواد مغذی جدید به جیره دارد. جیره های تجاری موجود در بازار مشکلاتی نیز دارند از جمله آنکه اکثر جیره های آغازین تجاری جوجه های گوشتی حاوی پودر ماهی به عنوان منبعی بسیار پیچیده (ویژه) در ترکیب خود هستند. این جیره ها معمولاً از نظر میزان سطح ترکیبات مغذی در حد کافی نبوده و همچنین برای جایگزینی پروتئین کنجاله سویای آن، باید مواد مغذی دیگری برای بالانس این جیره ها بکار برد.

اجزاء ویژه

اجزاء ویژه پیش استارترهای تولیدی که دارای قابلیت هضم بالا هستند عبارتند از: پلاسمای حیوانی، گلوتن گندم، ضایعات کشتارگاه طیور، پروتئین نخود و برخی مواد دیگر. تمامی این مواد دارای قابلیت هضم بسیار بالا بوده و در مقایسه با منابع پروتئینی مرسوم گرانتر هستند. (مترجم: این "اجزاء ویژه" خوراکیهای دارای هضم پذیری بسیار بالا دارای مزایا و معایبی نیز هستند از جمله): برخی از آنها در کنار قابلیت هضم بالای خود عوارض جانبی نیز دارند. برخی ترکیبات آن مانند پلاسمای حیوانی به طور استثنایی غلظت بالایی از ایمنوگلوبولین ها و فاکتورهای زیستی دارند که منجر به بهبود سلامت دستگاه گوارش می شوند. همچنین از دیگر ترکیبات مفید "اجزاء ویژه" می توان به اسید بوتیریک اشاره کرد که علاوه بر نقش ضد باکتریایی دارای خاصیت تغذیه ای برای دستگاه گوارش نیز هست. برخی از "اجزاء ویژه" دارای نقش های دوگانه بوده می توان آنها را بر اساس مشارکت کلی ارزیابی کرد.

در پایان، باید شخصی پیدا شود تا به ارزیابی مجدد پیش استارترهای معرفی شده نه از منظر هزینه ای بلکه از دیدگاه سودمندی آنها بر بهبود رشد و سلامت دستگاه گوارش جوجه ها بپردازد. در آزمایشی بر روی جوجه های گوشتی در شرایط کنترل شده، پیش استارتر دارای قابلیت هضم بالایی که دارای ۵/۲ درصد پلاسمای حیوانی در ترکیب خود بود در ۵ روز اول زندگی جوجه ها به آنها خوراند شد و نتیجه آن افزایش رشد ۳۵ درصدی جوجه ها بود. این جوجه ها در سن کشتار (۴۲ روزگی) نیز نسبت به گروه مشابه خود که جیره معمولی دریافت کرده بودند، ۱۰ درصد وزن بیشتری داشتند. تحقیقات بیشتری برای تعیین دقیقتر اثرات پیش استارترهای با قابلیت هضم بالا باید انجام شود اما به نظر می رسد که این موضوع ارزش سرمایه گذاری دارد.

منبع:

برگرفته از وب سایت

مستدام

بوی کاغذ...!!

معرفی کتاب

کتاب ایده عالی مستدام

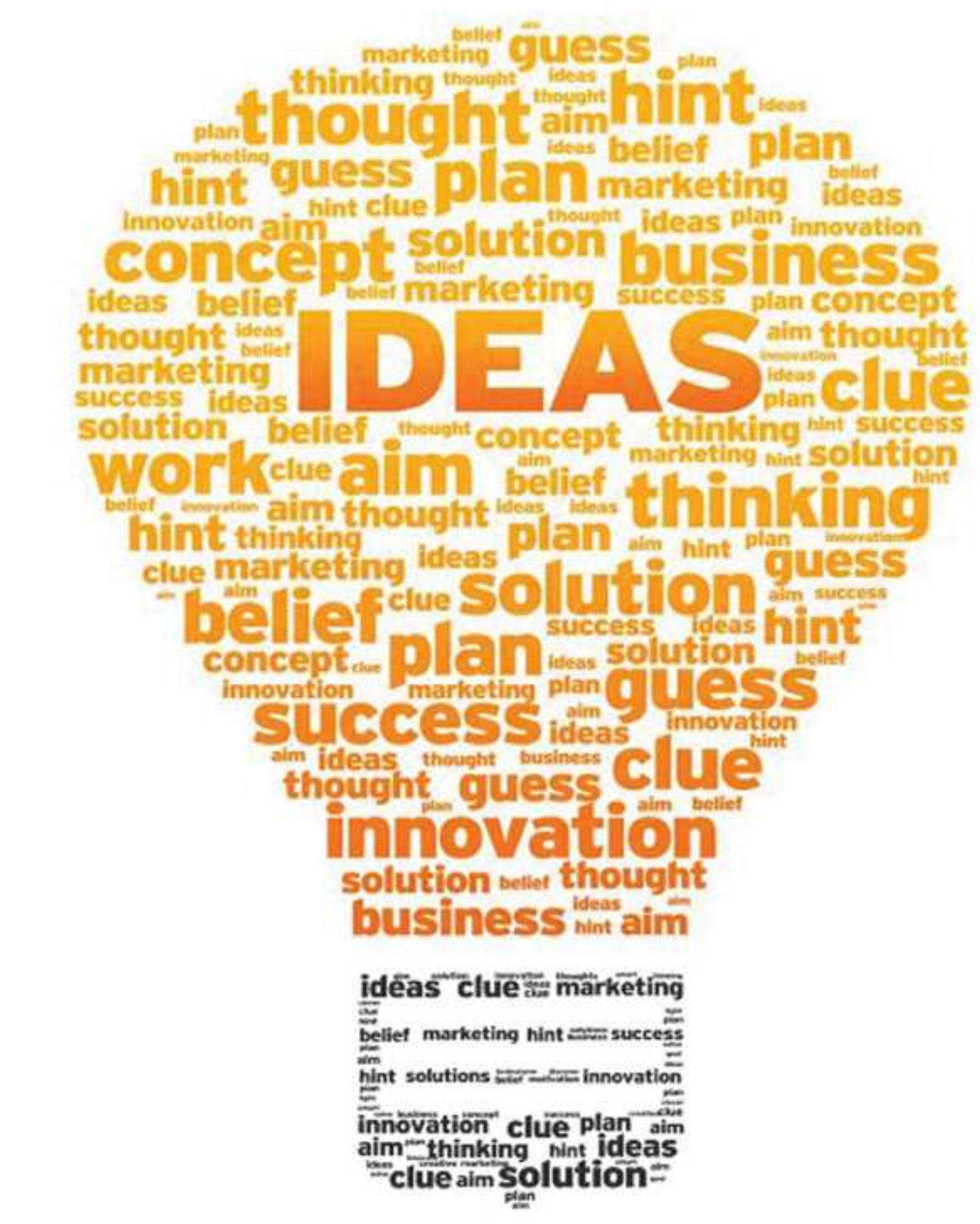
دنیای ما دنیای ایده‌های تازه است. هر روز میلیون‌ها ایده در ذهن انسانها متولد می‌شوند. هزاران مورد از آنها به زبان می‌آیند. صدها مورد از آنها اجرا می‌شوند. دهها مورد از آنها زنده می‌مانند و در بستر زمان، معدودی از آنها، جاودانه می‌شوند.

کم نیستند کسانی که معتقد هستند صاحب ایده اند و هر یک از ایده‌های آنها می‌تواند تحول‌های بزرگی ایجاد کند. اما معمولاً گوش شنوایی برای ایده‌های خود پیدا نمی‌کنند. یا دیگران با شنیدن حرف‌هایشان، سری تکان می‌دهند و به سرعت به کارهای قبلی خود مشغول می‌شوند.



ایده قبل از هر چیز، باید چنان خلاقانه باشد که صاحب ایده را به شوق بیاورد. چنان جذاب باشد که سرمایه‌گذار را مجاب کند. چنین روح نواز باشد که مردم را همراه خود کند و چنان ارزش آفرین باشد که نهایتاً به یک جریان مالی خوب و کسب و کاری سودمند و ماندگار تبدیل شود.

کتاب Made to Stick توسط چیپ هیث و دن هیث در زمینه‌ی ماندگار کردن ایده‌ها و متقاعد کردن دیگران در مورد آنها نوشته شده است. انبوهی از مثال‌ها در این زمینه مطرح شده و ابزارهایی برای ماندگار کردن ایده‌ها معرفی شده است. از این نویسندگان قبلاً کتاب کلید را بزن نیز منتشر گردیده است. منتقد گاردین، زمانی که این کتاب را معرفی و به خوانندگان پیشنهاد می‌کند، در پایان می‌نویسد: کتاب مطلب ساده‌ای را آموزش می‌دهد. اینکه ساده بودن مهم است و اینکه به عنوان یک واقعیت تلخ، نقش احساسات در انتقال و تثبیت ایده‌ها و پیامها، انکارناپذیر است. شایعه‌ی بی‌خاصیت و دروغی که عکس‌العمل احساسی را برمی‌انگیزد در میان مردم و شبکه‌های اجتماعی بسیار ساده‌تر و سریع‌تر رشد می‌کند و ماندگار می‌شود و ایده‌ی مفید و کاربردی من و شما، ممکن است در زیر دست و پای هزار ایده‌ی پر شر و شور بی‌سرانجام، مدفون و ناپدید شود.



MADE to STICK

کتاب Made to Stick که جزو ده کتاب برتر حوزه‌ی کسب و کار سایت آمازون معرفی شده و به ده‌ها زبان زنده‌ی دنیا ترجمه شده، در ایران نیز به همت موسسه آریانا قلم و توسط سید رامین هاشمی و مجتبی اسدی به فارسی برگردانده شده است.

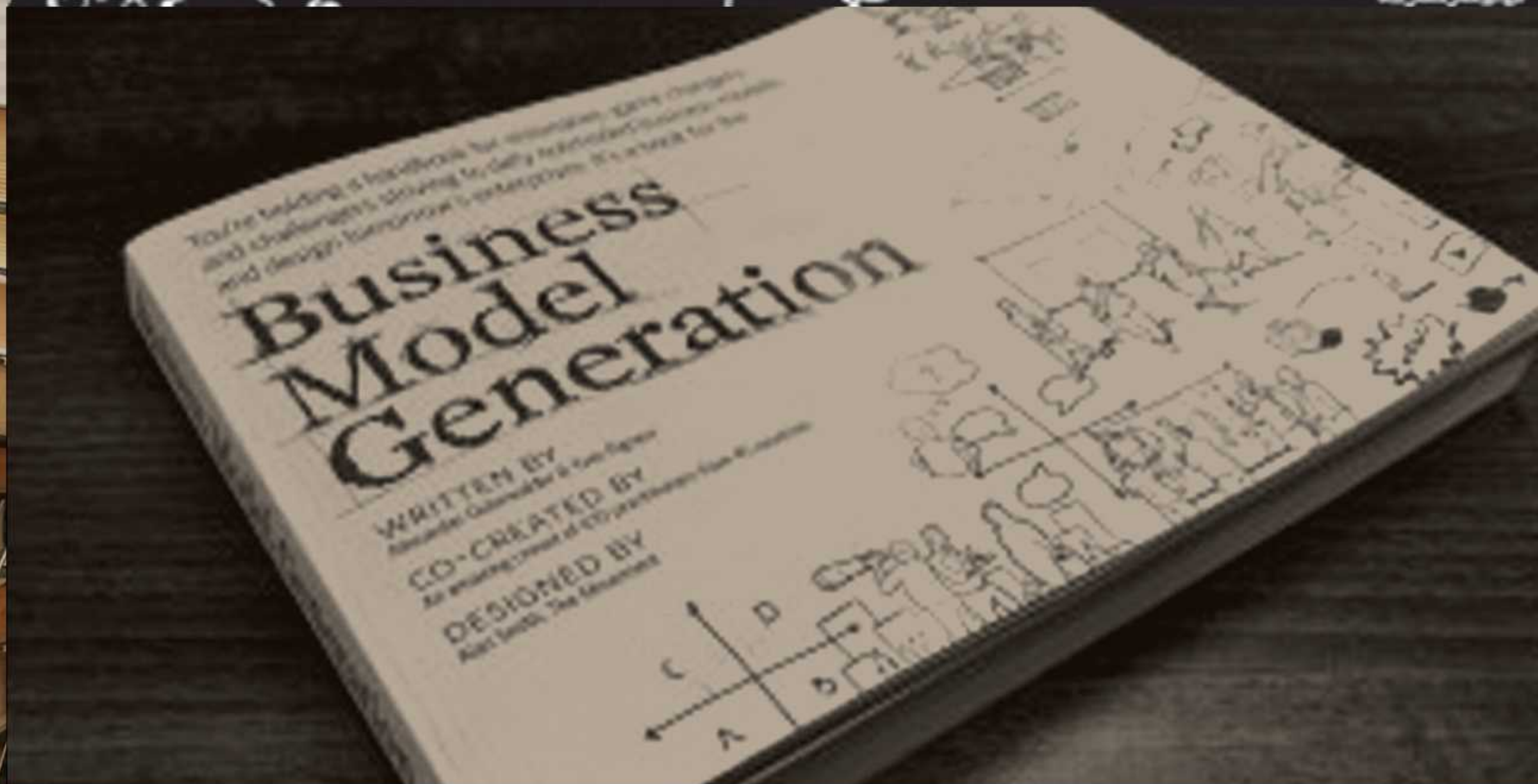
نام فارسی کتاب، «ایده عالی مستدام» است. نامی که در نگاه اول، شباهت کلامی با عنوان اصلی کتاب ندارد. اما شباهت مفهومی آن همچنان پا بر جاست: «نام فارسی هم، مانند نام انگلیسی، برای مدت طولانی در ذهن می‌ماند».

کتاب خلق مدل کسب و کار استروالد

از میان تمام کتابهایی که درباره خلق مدل کسب و کار نوشته شده‌اند، کمتر کتابی به اندازه کتاب Business Model Generation نوشته استروالد به شهرت جهانی رسیده است.

او در این کتاب مدلی به نام Business Model Canvas یا بوم کسب و کار را برای کارآفرینان و تحلیل‌گران کسب و کار پیشنهاد می‌کند و به کمک آن می‌کوشد بخش‌های مختلف مدل کسب و کار و ارتباط آنها با یکدیگر را به شیوه‌ای ساده، قابل فهم و کاربردی تبیین کند.

در کتاب خلق مدل کسب و کار، با ۹ بخش اصلی در هر کسب و کار آشنا می‌شویم. در واقع با ۹ نوع سوال مواجه می‌شویم که اگر به پاسخ آنها فکر نکنیم پس از شکل گرفتن و توسعه کسب و کار، با هزینه‌های جدی و هنگفت پاسخ آنها را خواهیم آموخت:



Customer Segments یا بخش‌بندی مشتریان
Value Proposition یا ارزش ایجاد شده در کسب و کار
Channels یا کانلهایی که از طریق آنها به مشتریان دسترسی پیدا می‌کنیم.
Customer Relationships نحوه ارتباط با کسانی که به مشتریان ما تبدیل شده‌اند.
Revenue Streams جریان درآمد در کسب و کار
Key Resources منابع کلیدی که کسب و کار ما برپایه‌ی آنها شکل می‌گیرد.
Key Activities فعالیت‌های کلیدی که کسب و کار ما را تعریف می‌کنند.
Key Partners شرکای اصلی و کلیدی که کسب و کار با همکاری آنها شکل می‌گیرد.
Cost Structure ساختار هزینه‌های ما و اینکه قیمت تمام شده به چه بخشهایی تقسیم می‌شود.

ضمناً کتاب خلق مدل کسب و کار توسط انتشارات آریاناقلم به زبان فارسی هم ترجمه شده است و خوشبختانه تا حد امکان تلاش شده جدای از کیفیت محتوا، فرم ظاهری آن هم تا حد امکان شبیه کتاب اصلی طراحی و تولید شود.

لذت پخت خوراکی ها

تاگوی مرغ ویتنامی

Vietnamese chicken taco



روش تهیه:

تمام مواد را با هم مخلوط کنید تا شکل خمیری بگیرند. کف تابه را با کمی روغن چرب کنید و روی حرارت بگذارید. زرده تخم مرغ را با خمیر مخلوط نموده و سفیده را هم بزنید تا کاملاً فرم بگیرد سپس با خمیر به صورت دورانی مخلوط کنید.

مقداری از خمیر را داخل تابه ریخته و تابه را بچرخانید تا تمام سطحش با لایه ای نازک از خمیر پوشانده شود. بعد از پخت اگر روی خمیر هم نیاز به پخت داشت آن را برگردانید تا طرف دیگرش هم بپزد. تمام خمیر را به همین شکل آماده کنید.

برای پخت مرغ:

مرغ را تکه کرده با سایر مواد در قابلمه ریخته به مدت ۱۲ - ۱۵ دقیقه بجوشانید سپس کناری بگذارید تا خنک شود. پوست روی مرغها را کنده و گوشت آن را ریش ریش کنید. نودل ها را بپزید و سپس در تابه تفت دهید تا رویشان کمی برشته شود.

برای تهیه املت:

مواد املت به همراه مرغ را با هم مخلوط کرده در تابه بریزید تا بپزد. سپس مواد املت را داخل نان ها تاگو گذاشته رویشان نودل کریپیسی بگذارید و گردوی خرد شده بپاشید.

مواد لازم: برای ۴ نفر

شیر نارگیل: ۱۸۰ میلی لیتر
تخم مرغ: ۱ عدد
آرد برنج: ۲ قاشق غذاخوری
برنج پخته و سرد شده: ۲۵۰ گرم
شکر: ۱ قاشق چای خوری
نمک: به میزان کافی
روغن مایع برای سرخ کردن
مواد میانی
سینه مرغ با پوست: ۱ عدد
شیر نارگیل: ۲۲۰ میلی لیتر
استک مرغ: ۲۵۰ میلی لیتر
تره فرنگی خرد شده: ۱ عدد
رنده پوست لیمو: ۱ عدد
مواد لازم برای املت
تخم مرغ: ۱ عدد
آب: ۲ قاشق غذاخوری
نودل: ۲۰۰ گرم
برگ سیر خرد شده: ۱ مشت
جوانه لوبیا: یک مشت
گشنیز خرد شده: یک مشت در صورت تمایل
ریحان تازه: یک مشت
گردوی تست و خرد شده: ۲۵ گرم



خورش مرغ سیراکاسی

Chicken stew Syrakasy

روش تهیه:

- مرغ و تمام مواد لازم برای پختش را داخل قابلمه ریخته و روی حرارت بگذارید وقتی آب به جوش آمد در ظرف را گذاشته و ۱ ساعت بگذارید ملایم بجوشد تا بپزد.
- مرغ را بعد از پخت از قابلمه خارج کنید و بگذارید خنک شود.
- ده دقیقه دیگر به جوشاندن آب مرغ ادامه دهید تا غلیظ شود.
- مرغ که کمی سرد شد پوستش را جدا کرده دور بیندازید.
- گوشت مرغ را از استخوان جدا کرده و به شکل نواری برش بزنید.

برای تهیه سس:

نان را در شیر خیس کنید سپس به همراه بقیه ی مواد و ۲۵۰ میلی لیتر از آب مرغ میکس نمایید تا صاف و خامه ای شود.

سس را به مرغ اضافه کرده و به آرامی مخلوط نمایید و سپس در بشقاب بکشید.

کره یا روغن گردو را روی حرارت گذاشته تا له شود سپس تکه های فلفل را به آن اضافه کرده هم بزنید و به شکل به اضافه روی مرغها بریزید و سپس رویش گشنیز پاشیده و قاچ های لیمو را کنار ظرف بچینید.

مواد لازم : برای ۴ نفر

مرغ: ۱ عدد حدود ۱.۸ کیلوگرم با پوست
آب: ۱.۷۵ لیتر یا به اندازه ای که روی مرغ را بپوشاند.
هویج خرد شده: ۱ عدد
کرفس خرد شده: ۱ ساقه
پیاز تکه شده: ۱ عدد
جعفری: ۱ دسته کوچک به هم بسته شده
دانه فلفل: کمی
هل: ۴ عدد
چوب دارچین: ۱ عدد
برگ بو: ۲ عدد
تخم گشنیز: ۱ قاشق چای خوری
نمک و فلفل: به میزان کافی

مواد لازم برای سس
نان تست خرد شده: ۳ - ۴ عدد
شیر: ۲۰۰ میلی لیتر
گردو: ۲۰۰ گرم
بادام: ۷۰ گرم
دانه کاج: ۷۰ گرم
سیر: ۴ حبه
نمک و فلفل: به میزان کافی
آب نصف لیمو ترش

برای تزئین

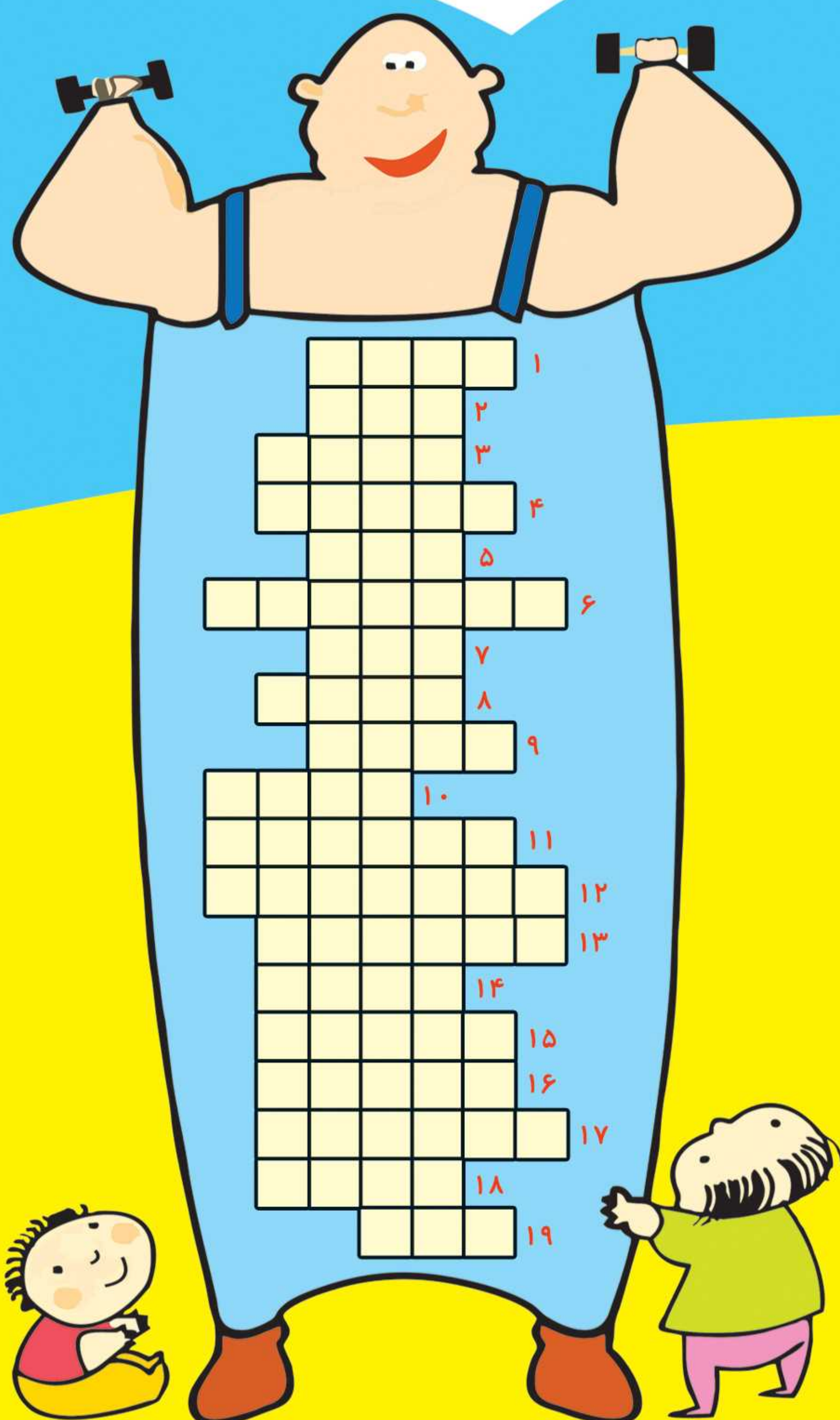
روغن گردو یا کره: ۲ قاشق غذاخوری
تکه های فلفل قرمز: ۱ قاشق چای خوری
برگ گشنیز - گردوی تست شده - قاچ لیمو

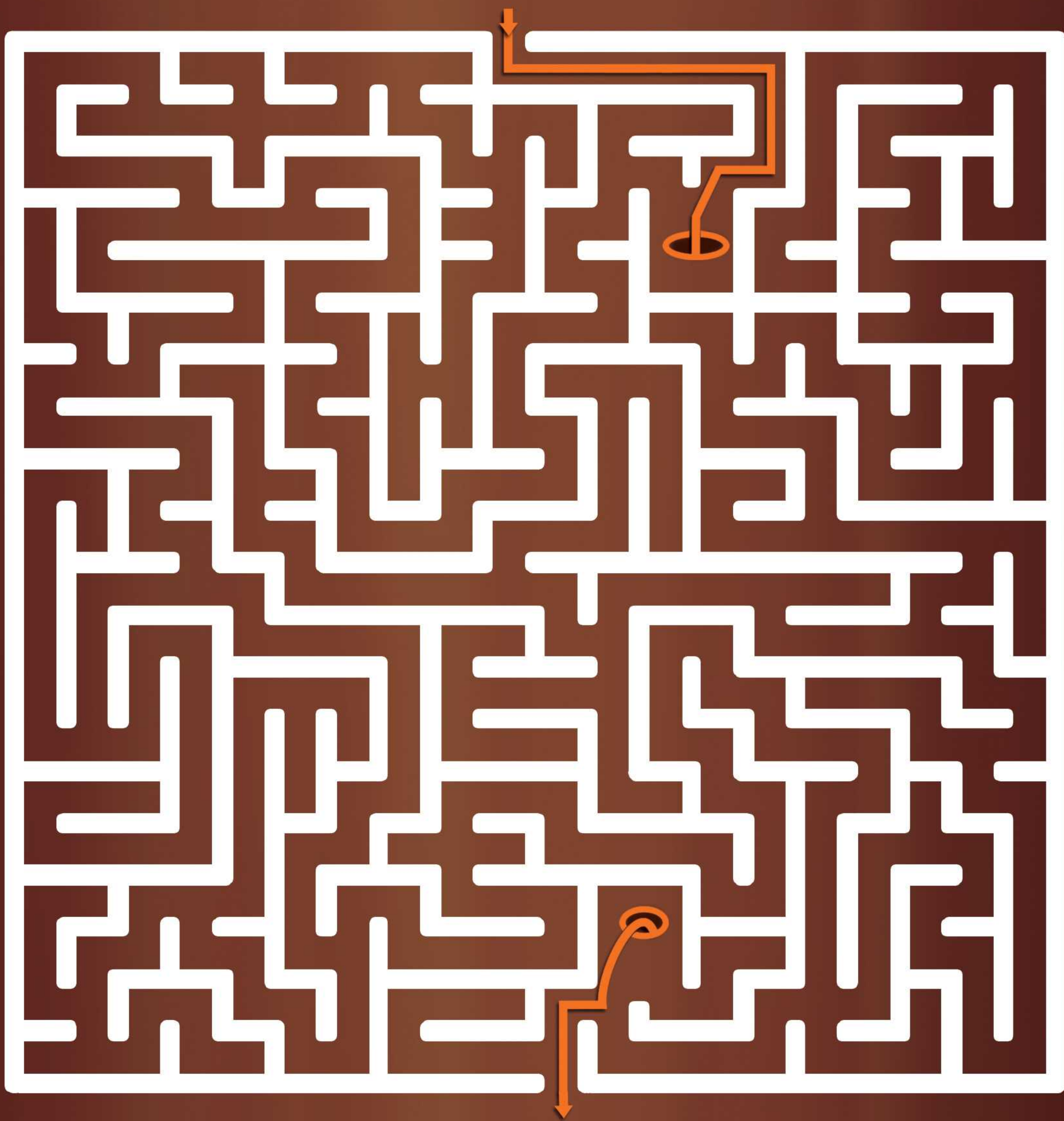
داستان الاغ آواز خوان

روزی روزگاری در دهکده ای کوچک، آسیابانی بود که الاغی داشت. سالها الاغ برای آسیابان کار کرده بود و بارهای سنگین را از اینجا به آنجا برده بود. ولی حالا پیر شده و نمی توانست بار بکشد. روزی از روزها آسیابان الاغ را از خانه اش بیرون کرد و گفت: «برو هر جا که دلت می خواهد. من دیگر علف مفت به تو نمی دهم، الاغ بیچاره تا شب این طرف و آن طرف رفت. دیگر خسته و گرسنه شده بود با خود گفت: «باید از اینجا بروم و برای خودم چیزی پیدا کنم و بخورم، الاغ از دهکده بیرون رفت. از آسیابان و آسیابش دور شد. کنار درخت پیری رسید که شاخه هایش شکسته بود و چند شاخه تازه از روی تنه اش جوانه زده بود. کنار درخت پر از علای سبز و تازه بود الاغ گرسنه تا آنجا که شکمش جا داشت علف خورد و سیر شد بعد با خود گفت: «زیاد بد هم نشد. حالا دیگر بار نمی برم و منت آسیابان نمی کشم، و راه افتاد و رفت و رفت تا اینکه چشمش به سگی افتاد که تنها و غمگین کنار جاده نشسته بود. الاغ گفت: «سلام دوست من چرا تنها نشسته ای؟، چرا این قدر غمگین و ناراحتی؟، سگ آهی کشید و گفت: «دست به دلم نگذار که خیلی ناراحتم!، الاغ پرسید: «آخر برای چی؟، سگ گفت: «سالهای سال برای صاحبم کار کردم. همراهش می رفتم آن قدر این طرف و آن طرف می دویدم که خسته و کوفته به خانه بر می گشتم. اما دیروز که ما به شکار رفته بودیم. گرگی سر راهمان را گرفت و من که پیر شده ام نتوانستم جلوش بایستم و با او بجنگم. صاحبم که از گرگ ترسیده بود، همه تقصیرها را گردن من انداخت و امروز مرا از خانه اش بیرون کرد و گفت: «برو هر جا دلت می خواهد. من با تو کاری ندارم، من هم آدمم بیرون. حالا نمی دانم کجا بروم و چه خاکی به سرم کنم، الاغ گفت: «غصه نخور که خدا بزرگ است و کسی را بی پناه نمی گذارد. بیا دو تایی برویم، جای مناسبی پیدا کنیم و زندگی کنیم، آنها راه افتادند. رفتند و رفتن، تا رسیدند به گربه ای که تنها و غمگین روی کنده درختی نشسته بود. نزدیک گربه که رسیدند، سلام کردند. الاغ پرسید «چی شده؟ چرا این قدر غمگینی؟، گربه گفت: «باید غمگین باشم. سالها در خانه صاحبم موش گرفتم و خدمت کردم. ولی حالا که پیر شده ام، او گربه دیگری آورده و مرا از خانه بیرون انداخته است. می گوید غمگین باشم؟، الاغ گفت: «ما هم مثل تو هستیم. بیا با هم برویم، ببینیم خدا چه می خواهد؟، گربه هم قبول کرد و دنبال آنها راه افتاد تا بروند و جای خوبی برای زندگی پیدا کنند. آنها رفتند و رفتند تا به خروسی رسیدند. خروس روی سر در خانه ای ایستاده بود و با صدای غمگینی قوقولی قوقو می کرد. الاغ جلو رفت، سلام کرد و گفت: «خروس جان، چه مشکلی داری که این قدر غمگین آواز می خوانی؟، خروس گفت: روزگاری من سحرخیز ترین خروس آبادی بودم. هر شب سحر بیدار میشدم و آنقدر آواز می خواندم که همه را بیدار می کردم. اما حالا پیر شده ام و گاهی خواب می مانم صاحبم می خواهد سر من را ببرد و گوشتم را بپزد و بخورد. الاغ گفت: «ممکن است تو پیر شده باشی و نتوانی سحر بیدار شوی. ولی هنوز صدایت زیبا و خوش آهنگ است. می توانی از این صدا استفاده کنی با ما بیا. می رویم جای مناسبی پیدا می کنیم و به خوشی روزگار می گذرانیم. خروس هم قبول کرد و دنبال آنها راه افتاد. کم کم هوا تاریک شد و آنها مجبور شدند کنار درختی توقف کنند. سگ و الاغ کنار درخت خوابیدند. اما گربه و خروس رفتند بالای درخت و روی شاخه های آن نشستند. از گرسنگی خوابشان نمی برد و دور بر را نگاه می کردند ناگهان خروس گفت: «من از دور نوری را می بینم. انگار کلبه ای است بیاید برویم آنجا شاید چیزی پیدا کنیم و بخوریم، الاغ و سگ هم قبول کردند و دوباره راه افتادند رفتند و رفتند تا به کلبه رسیدند از پشت پنجره آن به داخل نگاه کردند روی میز غذاهای زیادی بود و چهار مرد دور میز نشسته بودند و غذا می خوردند. کنار دست آنها هم سکه های طلا جمع بود. الاغ گفت: «اینها دزد هستند باید این دزدها را از کلبه بیرون کنیم، خروس به داخل کلبه نگاهی کرد و گفت: آنها چهار نفر مرد قوی هیکل هستند، چطوری می خواهی آنها را بیرون کنیم؟ گربه گفت: راست می گویی، آنها خیلی قوی هستند. قیافه هایشان را نگاه کن. ما چی؟ خسته و گرسنه! سگ از خستگی چرت می زد. اما الاغ در فکر بود. داشت نقشه ای می کشید الاغ می دانست که با فکر می توان بر زور بازو پیروز شد. پس باید فکر می کرد و نقشه خوبی می کشید. الاغ دوستانش را به کناری برد و نقشه اش را برای آنها گفت. همه تعجب کردند. نقشه خوبی بود. باید زودتر دست به کار می شدند. آنها آهسته جلو رفتند و الاغ دو پای جلوش را بالا آورد و گذاشت لب پنجره سگ پرید به پشت الاغ و آنجا ایستاد بعد نوبت گربه بود. او پرید بالا و روی پشت سگ ایستاد. حالا فقط خروس مانده بود. او هم پرید روی پشت گربه. سایه حیوانها افتاد داخل اتاق. سایه مثل یک گول بزرگ و ترسناک بود. دزدها با دیدن این گول به وحشت افتادند. در همین لحظه حیوانها شروع کردند به سرو صدا کردن. صدایشان در هم پیچید و صدای وحشتناکی ایجاد کرد و دزدها بیشتر ترسیدند و وحشت زده پا به فرار گذاشتند. آن قدر ترسید بودند که حتی سکه هایشان را هم جا گذاشتند با فرار کردن دزدها، چهار دوست از شادی فریاد کشیدند: «زنده باد ما برنده شدیم. دزدها فرار کردند، همه به فکر الاغ آفرین گفتند و رفتند داخل خانه. دور میز نشستند و مشغول خوردن شدند. گربه همان طور که ماهی را به دندان می کشید، گفت: «نقشه ات عالی بود الاغ جان!، خروس هم دانه ذرتش را قورت داد و گفت «من فکر نمی کردم این قدر زود موفق شویم!، الاغ گفت: «نقشه من خوب بود اما کمک شما هم خیلی مؤثر بود. اگر همیشه با هم باشیم در هر کاری موفق می شویم با هم بودن خیلی مهم است تنها هیچ کاری نمی شود کرد.

جدول با جایزه

- ۱ - ورزش ملی ما ایرانیان
- ۲ - ورزش دلپذیر تابستانی
- ۳ - بر گردن قهرمانان می اندازند
- ۴ - پریدن در آب
- ۵ - بدون آن ورزش سوارکاری ممکن نیست
- ۶ - سنگین ترین توپ در این ورزش استفاده می شود
- ۷ - دسته ی ورزشی
- ۸ - هم روی میز بازی می کنند هم بدن میز
- ۹ - جوان مردترین ورزشکار ایرانی در رشته کشتی
- ۱۰ - کارش آموزش ورزش است
- ۱۱ - از ورزش های پرطرفدار توپ و تور با ۱۱ بازیکن
- ۱۲ - آبشار یکی از اصطلاحات این ورزش است
- ۱۳ - در این ورزش توپ را با دست شوت می کنند
- ۱۴ - وزنه برداران می زنند
- ۱۵ - ورزش فکری
- ۱۶ - ورزشی با چوب و گوی
- ۱۷ - از ورزش های رزمی که کاتا جزئی از آن است
- ۱۸ - ورزشی رزمی و شبیه به کشتی
- ۱۹ - یار داور





گاهے راه حل هابسیار ساده است پیچیده فکر نکنید

انتخاب درست...

از کارشناسان حرفه‌ای **خانه طیور** مشاوره بخواهید

کار با کیفیت تجربه شیرینیه...

لذت شغلتون لذت ببرید

www.poultryhouse.co

