



چشم گل باز شده دیگر بار

به تماشای بهار

مثل یک ابر سپید

بر سر باغ بهار!

سازمان پارکها و فضای سبز شهر تهران



پخت شیرینی

۹۹ سال تازه را شیرین
آغاز کنید. با
شیرینیهای دستپخت شما
کام خانواده شیرین
می‌شود. پختن چند نوع
شیرینی را به شما
توصیه می‌کنیم. کار
مشکل نیست. یادتان
باشد که داشتن «فر»
ضروری است. ❧

هما مزینی



شیرینی هلال ماه

◆ مواد لازم برای تهیه خمیر:

آرد	۱۷۵ گرم
کره	۶۰ گرم
شکر	۵۰ گرم
تخم مرغ	یک عدد
خامه	۱ قاشق غذاخوری

◆ مواد لازم برای مایه شیرینی:

پسته خردشده	۵۰ گرم
کشمش	۷۵ گرم
سفیده تخم مرغ	یک عدد
آب لیموترش	یک قاشق غذاخوری
زرده تخم مرغ	یک عدد
برای روی شیرینیا	

◆ مواد لازم برای تزئین شیرینی:

خاکه قند	۱۰۰ گرم
آب لیمو شیرین	یک تا دو قاشق غذاخوری
نقلهای کوچک	مقداری
رنگی	
طرز تهیه:	

مواد خمیر (آرد، کره، شکر، تخم مرغ و خامه) را با هم مخلوط کنید و خمیر را به مدت ۳۰ دقیقه در محل خنکی قرار دهید. سپس آن را روی کاغذ آلومینیومی باز کنید تا نجسبند و بعد به صورت دایره‌هایی با قطر هفت سانتیمتر برش دهید.

پسته، کشمش و سفیده تخم مرغ را با هم بزنید، مایه را به تعداد شیرینیا قسمت کنید و روی خمیرهای دایره شکل بریزید و لبه هر یک از خمیرها را روی لبه دیگر قرار داده و فشار دهید تا به شکل نیم‌دایره درآید. (طرح یک) زرده تخم مرغ را خوب با چنگال بزنید و با قلم‌مو روی شیرینیا بمالید. فر را قبل از گرم کنید، داخل سینی فر کاغذ روغنی پهن کنید، شیرینیا را در سینی فر بچینید و مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه داخل فر قرار دهید. (۲۰۰ درجه فر برقی، ۱۸۰ - فر گازی). زمانی که روی شیرینیا طلایی شد، آنها را از فر خارج کنید.

خاکه قند و آبلیمو را با هم مخلوط کنید و در قیف خامه (یا خودتان قیفی با کاغذ روغنی درست کنید) بریزید و روی شیرینیا را به دلخواه با آن تزئین کنید و روی آن نقلهای رنگی به کار ببرید.

شیرینی ریسمان سفید و سیاه

◆ مواد لازم:

آرد	۲۰۰ گرم
-----	---------

کره یا مارگارین ۱۳۰ گرم

شکر ۷۰ گرم

وانیل یک قاشق چایخوری

شیر ۲ یا ۱ قاشق غذاخوری

کاکائو یک و نیم قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

آرد، کره (یا مارگارین)، وانیل، شکر و شیر را با هم مخلوط کنید. خمیر را به دو قسمت مساوی تقسیم و نصف آن را با پودر کاکائو مخلوط کنید و هر دو قسمت را به مدت دو ساعت در یخچال بگذارید. خمیر ساده و کاکائویی را به ۴۰ قسمت تقسیم کنید و به شکل میله‌های پنج سانتی‌متری درآورید، سپس یک میله ساده و یک میله کاکائویی را کنار هم قرار دهید و به هم بپیچانید. (طرح دو) فر را قبل از گرم کنید، سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید، شیرینیا را روی آن بچینید و به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه در فر قرار دهید. (۲۰۰ درجه فر برقی، ۲۰۰ - فر گازی)

شیرینی ستاره

◆ مواد لازم:

آرد ۳۰۰ گرم

شکر ۱۰۰ گرم

کره یا مارگارین ۱۵۰ گرم

تخم مرغ یک عدد

رنده پوست یک دوم قاشق

لیموترش چایخوری

کاکائو یک قاشق چایخوری

خمیر مارچپیان * ۱۰۰ گرم

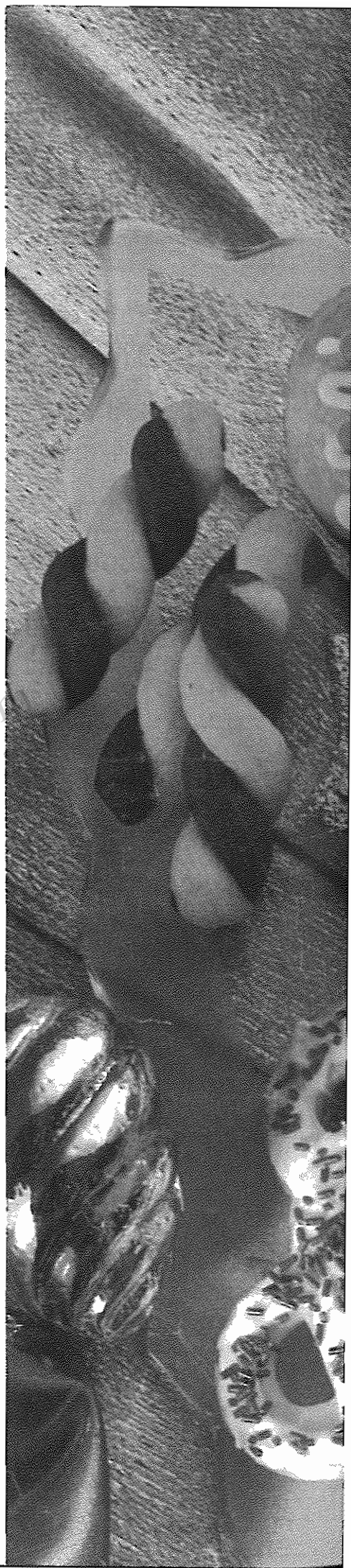
خاکه قند برای به مقدار دلخواه

تزئین

مارمالاد میوه سه قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

آرد، شکر، کره، تخم مرغ و رنده پوست لیمو را با هم مخلوط کنید. خمیر را به دو قسمت تقسیم و به یکی از قسمت‌ها، کاکائو اضافه کنید. خمیرها را به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. خمیر ساده، خمیر کاکائویی و مارچپیان را روی کاغذ آلومینیومی باز کنید. با قالب ستاره‌ای، ۴۰ ستاره بزرگ از خمیر کاکائویی و ۴۰ ستاره کوچک از خمیر ساده و مارچپیان تهیه کنید. در مرکز ستاره‌های ساده، سوراخی ایجاد نمایید (می‌توانید با قالب ستاره‌ای بسیار کوچک وسط خمیر را در آورید تا زیباتر شود). سپس یک ستاره ساده، یک ستاره مارچپیان و یک ستاره کاکائویی را روی هم قرار دهید (مطابق طرح سه). فر را قبل از گرم کنید، داخل سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و شیرینیا را به مدت ۱۰ دقیقه در فر



قرار دهید. (۲۰۰ درجه فر برقی، ۲۰۰-۱۸۰ فرگازی). سپس آنها را کنار بگذارید تا خنک شوند و روی آنها خاکه قند بپاشید. مارمالاد مورد نظرتان را با دو قاشق غذاخوری آب بجوشانید تا قوام بیاید. سپس آن را میان سوراخهای مرکزی شیرینیها بریزید.

شیرینی سه خانه‌ای

♦ مواد لازم برای تهیه خمیر:

آرد	۳۰۰ گرم
کره یا مارگارین	۲۰۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
وانیل	۱-۲ قاشق چایخوری
خمانه	۱ قاشق غذاخوری
تخم مرغ	۱ عدد

مواد لازم برای روی شیرینی

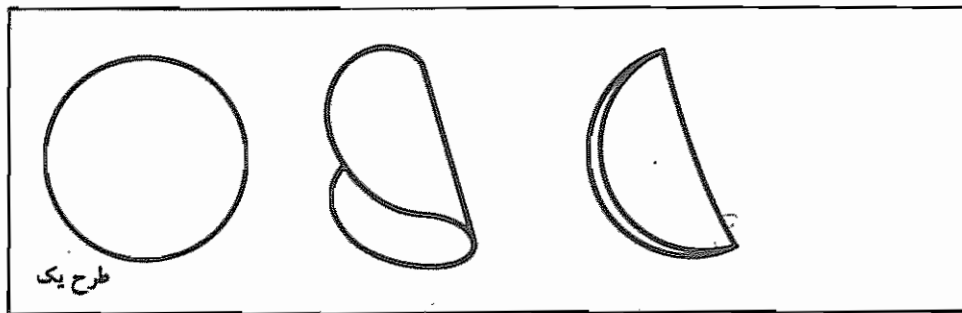
شکلات شیری یا کاکائویی ۱۰۰ گرم
شکلات کاکائویی خردشده، به اندازه
یا پسته و یا بادام خرد شده دلخواه

طرز تهیه:

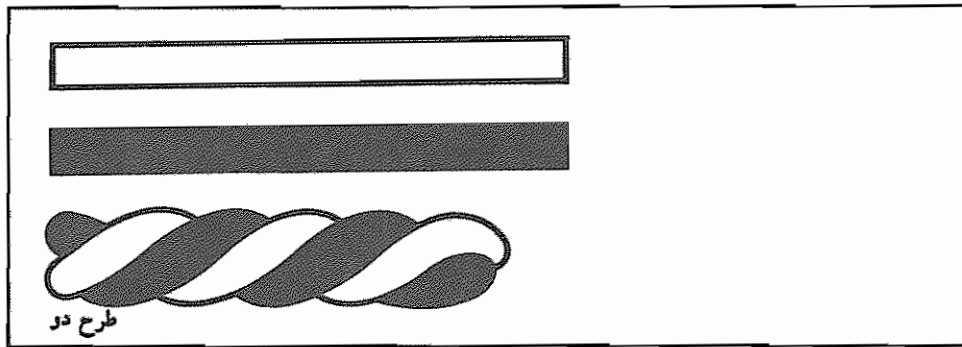
مواد خمیر را با هم مخلوط کنید و حدود دو ساعت در محل خنکی قرار دهید. سپس خمیر را روی کاغذ آلومینومی باز کنید و خمیر را به قطر پنج سانتیمتر لوله کرده و بعد آن را به ۲۰ قطعه مساوی تقسیم کنید. هر یک از این قطعه‌ها به صورت ریسمانی به طول ۱۵ سانتیمتر خواهد بود. سپس آنها را مطابق «طرح سه» فرم دهید. فر را قبلاً گرم کنید. داخل سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و شیرینیها را روی آن بچینید. و به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه در فر قرار دهید (۱۷۵ گراد فر برقی، ۱۸۰ فرگازی).

شکلات شیری را خرد کرده در ظرف کوچکی بریزید و این ظرف را در ظرف آبجوش روی گاز بگذارید تا با حرارت آبجوش ذوب شود. زمانی که کمی خنک شد و حرارت زیادی نداشت، با کمک قلم‌مو روی سطح شیرینیها بمالید. روی شیرینیها را با خرده‌های شکلات کاکائویی (پسته، یا بادام خرد شده) تزیین کنید و کنار بگذارید تا خنک شوند.

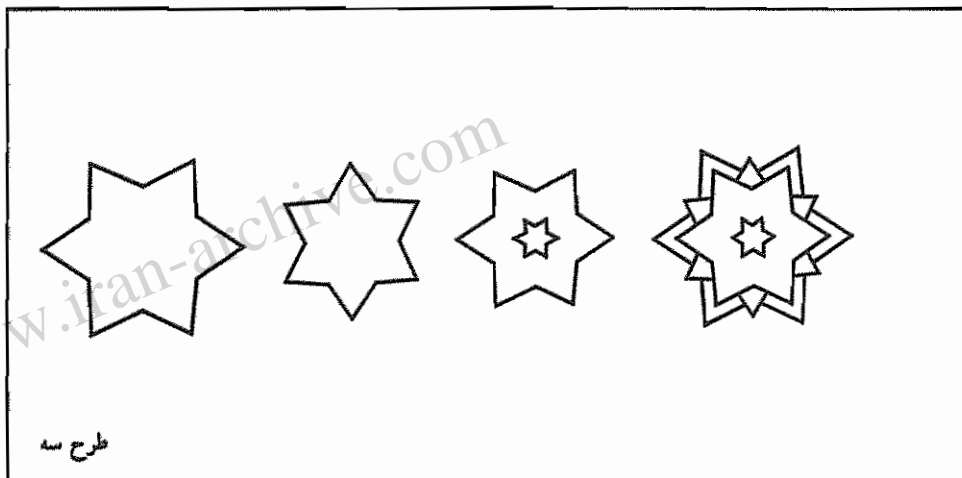
* طرز تهیه خمیر مارچپیان: یک کیلو بادام را در آبجوش بریزید تا خیس بخورد. سپس پوست بادامها را بکنید و همان‌طور که خیس هستند با ۲۵۰ گرم شکر، دو یا سه بار چرخ کنید. مقدار اضافه خمیر مارچپیان را می‌توانید در یخچال نگهداری کنید.



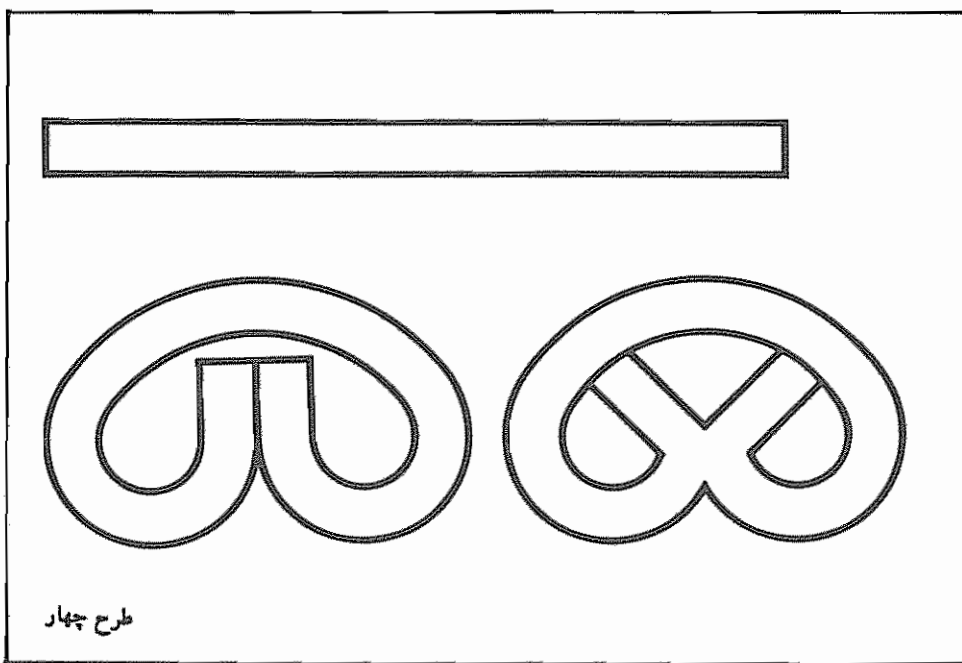
طرح یک



طرح دو



طرح سه



طرح چهار

گل آرایشی ژاپنی

گلدانی ساده و کوچک برای خانه

محبوبه شهنواز

شود که «تصویر ب» را تداعی کند، یعنی هیچ‌یک از آنها نباید بلندتر نصف شاخه اول اصلی باشد و نباید از محدوده داخل گلدان یا ظرف خارج شود (مطابق طرح چهارم).

برای اولین شاخه فرعی، شاخه‌ای از شاخه‌های فرعی انتخاب می‌کنیم. آن را کمی کوتاه‌تر از شاخه اول اصلی می‌بریم و بین شاخه اول اصلی و شاخه دوم اصلی قرار می‌دهیم و سر آن را به وسط گلدان متمایل می‌کنیم. سپس گلی از جنس شاخه دوم اصلی انتخاب می‌کنیم و کمی کوتاه‌تر از آن، در طرف راست یا چپ آن قرار می‌دهیم و سومین شاخه گل را کمی بلندتر از شاخه دوم اصلی و پشت آن می‌گذاریم.

می‌توانید از گل یا شاخه‌های تزئینی دیگری نیز استفاده کنید اما توجه داشته باشید که هیچ یک از شاخه‌ها و گلها بلندتر از یک سوم شاخه اول اصلی نباشد و از محدوده داخلی گلدان یا ظرف بیرون نیاید.

اکنون گلدانی با شکل دلخواه برای گوشه‌ای از اطاق تزئین کرده‌اید.

می‌کنیم و کنزرا را در طرف راست یا چپ گلدان قرار می‌دهیم. یکی از شاخه‌های تزئینی به عنوان شاخه اول اصلی (Subject) انتخاب می‌کنیم و آن را به اندازه دو برابر طول ظرف می‌بریم و در بالای کنزرا به طریقی قرار می‌دهیم که به حالت ایستاده و در حدود ۱۵ درجه نسبت به خط قائم به جلو متمایل باشد (مطابق طرح سه). سپس برای شاخه دوم اصلی (Object) یکی از گل‌های مورد نظر را انتخاب می‌کنیم، آن را به اندازه یک سوم شاخه اول اصلی می‌بریم و تقریباً جلوی شاخه اول اصلی قرار می‌دهیم. سپس آن را حدود ۴۵ درجه به جلو خم می‌کنیم (مطابق طرح سه). این شاخه می‌تواند در حدود ۲۰ درجه نسبت به خط قائم به سمت راست یا چپ متمایل باشد (مطابق طرح یک).

پس از قرار دادن دو شاخه اصلی برای تزئین گلدان از شاخه‌های فرعی و تزئینی (Fillers) استفاده می‌کنیم. ولی توجه داشته باشید که تمام شاخه‌ها باید به گونه‌ای آرایش

۵۵ در آموزش گل‌آرایی ژاپنی از گلدانهای کوچک و ساده آغاز کردیم. همان‌گونه که به یاد دارید آرایش این نوع گلدانها چهار سبک دارد. یا سبک الف (موریانا) آشنا شدید، این بار سبک ب را می‌آموزیم. ■■

سبک ب: در سبک ب هم منظور این است که گلدان کوچک و ساده‌ای ارائه شود. برای آرایش این گلدان به وسایل زیر نیازمندیم:

۱- ظرف یا گلدان مسطح کوچکی که گنجایش آب به مقدار کافی داشته باشد.

۲- کنزرا

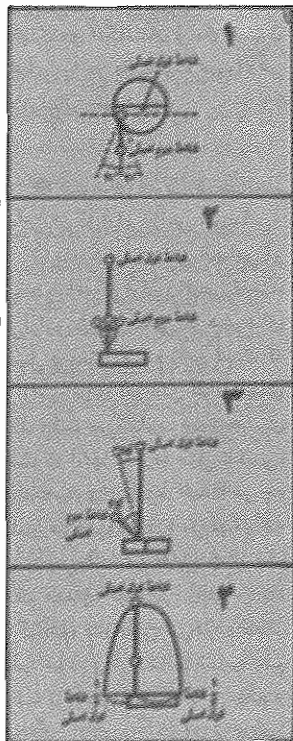
۳- قیچی باغبانی

۴- سه شاخه گل مورد نظر و دو یا سه شاخه تزئینی از قبیل شاخه میوه، کاج، چنار، بامبو، ازگیل وحشی، شمشاد یا شاخه‌های تزئینی دیگر.

طرز آرایش گلدان:

ابتدا گلدان را از آب تمیز و خنک پر

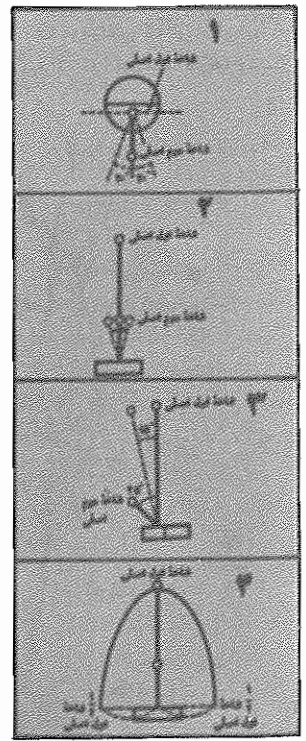
در شماره پیشین مجله، طرح «ب» به جای طرح «الف» چاپ شده بود. که در این شماره تصحیح و هر دو طرح چاپ می‌شود.



طرح ب



تصویر ب



طرح الف

گلستانی تازه از شاخ و برگهای خشک

دادم، دیدم ظاهراً می‌شود بیشتر کار کرد. به تدریج ابعاد کار را بزرگتر کردم.

● برای برپایی این نمایشگاه چقدر وقت گذاشته‌اید؟

○ الان یکسال است که در تدارک تهیه وسایل کارم هستم: شاخ و برگ و گلها و برگهای خشک، شاخه‌ها را از جنگل و کنار دریا جمع‌آوری می‌کنم. حدود سه ماهی هم برای وصل کردن آنها کار کرده‌ام. البته طراحی بسیاری از تابلوها پنج، شش ماهی طول کشیده و گاهی هم تصمیم می‌گیرم مثلاً برای یک تابلو منظره دریا را کار کنم بنابراین به دنبال تدارک آن می‌روم. مثلاً زمینه را پارچه آبی می‌گذارم و از ماسه و گوش‌ماهی استفاده می‌کنم.

● نظر بازدیدکنندگان درباره نمایشگاه شما چه بود؟

○ دوستانی که از نمایشگاه بازدید کردند، معتقدند کارها نسبت

دیگر نمی‌توانستم کار کنم، حتی همان کارهایی که در خانه برای خودم می‌کردم. فکر می‌کردم که کار یا باید درست انجام شود یا اصلاً انجام نشود. تازه پس از یکسال یادگیری توانستم کار را شروع کنم و نسبتاً راضی باشم. در آنجا به ما می‌آموختند که هرگز فکر نکنید کارتان بی‌عیب و نقص است. هر روز باید یاد گرفت. برای آرایش یک گل‌دان گل، حتی اگر بخواهیم سه شاخه گل را در گل‌دان بگذاریم، باید صبح تا عصر بنشینیم و با حوصله وقت بگذاریم.

● چگونه کار شما به صورت

امروزی تغییر و تحول پیدا کرد؟
○ بعد از اینکه مدتی روی گل‌آرایی ژاپنی کار کردم، تصمیم گرفتم گل‌آرایی را از درون گل‌دان گل و آب به روی دیوار هم ببرم. از یکی از دوستان خواش کردم که برای من بوم درست کند تا روی آن آزمایش کنم. اولین کار را که انجام

◆ نگاهم در کل به

طبیعت است و نمی‌خواهم هیچ چیز به آن اضافه کنم. طبیعت خیلی ساده است و هیچ تجملی در آن به کار نرفته است.

● عطر نرگس از درون

خانه به بیرون می‌تراود. این بار قدم به گلستانی می‌گذاریم که در آن گل‌های خشک و برگ‌های زرد را نیز عزیز می‌شمارند و به راستی این به ظاهر مردگان چه زیبا زندگی می‌آفرینند. این دست‌های هنرمند است که نقشی چنین رقم می‌زند.

با «محبوبه شهنواز» درباره نمایشگاه کولاژ او به گفت‌وگو می‌نشینیم. ❧

● از سوابق کارتان مختصری

برای ما بگویید:
○ من در حدود ۱۲ سال است که با گل‌آرایی آشنا هستم. تحصیلاتم در زمینه گل‌آرایی ژاپنی در مکتب «اوهارا» بوده است. دیپلمی هم از مدرسه گل‌آرایی در کره جنوبی گرفته‌ام. طراحی لباس و برش و دوخت را در مدرسه «کاتینکا»ی انگلستان و دکوراسیون داخلی را در دانشکده «بررا» در میلان ایتالیا خوانده‌ام.

● کارهای کولاژ شما هم

الهامی از گل‌آرایی ژاپنی است؟
○ بله، کارهای من الهامی از «ایکه بانا»، گل‌آرایی ژاپنی است. گل‌آرایی ژاپنی یکی از هنرهای اصیل و سنتی مردم ژاپن است که هر ژاپنی برای آموختن آن سال‌های سال وقت می‌گذارد. چون هنری است که انتها ندارد؛ مثل نقاشی، مجسمه‌سازی و غیره. انسان هر چه بیشتر می‌آموزد، تازه می‌فهمد که چیزی نمی‌داند. من اوایل که از یک معلم هندی، گل‌آرایی ژاپنی را یاد می‌گرفتم، کارهایی می‌کردم که از نظر خودم و دوستانم شاید هم جالب بود، ولی وقتی به ژاپن رفتم و آموختن را شروع کردم، تا مدتی



◆ برای من حتی
 یک برگ خشک هم
 ارزش فراوان دارد چون در
 آن زیباییهای
 فراوان نهفته است. چنان
 که می بینید در این
 تابلو وسیله اصلی فقط یک
 برگ خشک بزرگ
 است که به حالت مریم
 مقدس درآمده در
 حالی که عیسی را در
 برگرفته است.



به گذشته پخته تر شده است.
 ○ قبلأ هم نمایشگاهی
 داشته اید؟
 ○ این دومین نمایشگاه کولاژ
 من است ولی در زمینه گل آرایبی، در
 ژاپن و کره نمایشگاه داشته ام و در
 ایران دو نمایشگاه خصوصی در
 سالن «دفع آفات نباتی» گذاشته ام.
 سال گذشته هم در نمایشگاه
 بین المللی گل و گیاه شرکت کردم و
 لطف کردند و به غرفه من جایزه اول
 را دادند.
 ● نکته جالب توجه در کارهای
 شما این است که سعی شده با
 ساده ترین وسایل، کاری زیبا ارائه
 شود. خودتان نظر خاصی در این
 زمینه دارید؟
 ○ در واقع به این دلیل است
 که نگاهم در گل به طبیعت است و
 نمی خواهم هیچ چیز به آن اضافه
 کنم و طبیعت هم خیلی ساده است
 و هیچ تجملی در آن به کار نرفته
 است. برای من حتی یک برگ خشک
 هم ارزش فراوان دارد چون
 در آن زیباییهای زیادی دیده
 می شود. چنان که می بینید مثلاً در
 یکی از تابلوهای من، وسیله اصلی
 فقط یک برگ خشک بزرگ است که
 به حالت مریم مقدس درآمده در
 حالی که مسیح را در برگرفته. من
 در کارهایم از هرچه که در طبیعت
 است استفاده می کنم: شاخه و گل و
 برگ، کنده، سرامیک، مس. از
 برگهای نخل هم زیاد استفاده
 کرده ام. مثلاً بیشتر کار من در حال

حاضر برگهای پاییزی است. در یک
 تابلو از یک کفش زنانه منزل هم
 استفاده کردم که در آن گل گذاشته ام
 که الهامی است از زن خانه، زنی که
 می تواند هم کارهای خانه را داشته
 باشد و هم شاخ و برگهایی را از
 طبیعت بیاورد و با آن یک تابلو
 درست کند.

● ابزار کارتتان را از طبیعت
 چگونه پیدا می کنید؟
 ○ در مسافرتها من مدام به
 دنبال این ابزارم. دوستان سر به سرم
 می گذارند که این اشغالها چیست که
 جمع می کنی. ولی وقتی نمایشگاه را
 می بینند به من حق می دهند.
 باغچه ای هم بین «کن» و
 «سولوقون» داریم که دهی واقعی و
 دست نخورده است و بیشتر از این
 منبع استفاده می کنم.

● برای ثابت کردن گلها و
 برگها و پیشگیری از زوال آنها چه
 می کنید؟

○ معمولاً با اسپری «کپلر» آنها
 را ثابت می کنم. حتی می شود از
 اسپری موی سر هم استفاده کرد.
 این کار دوام گلها را زیاد می کند.

● در بعضی از تابلوها از
 ته های سنگین درخت استفاده شده
 است. اینها را چه طور روی تابلو
 نصب می کنید؟

○ تنه درخت و تابلو با مته
 سوراخ می شود، بعد با سیم به
 همدیگر بسته می شوند.

● شما امسال هم در نمایشگاه
 گل و گیاه شرکت می کنید؟

○ بله. قرار است اگر تابلوها
 هم باشند، کارهای کولاژ را بگذارم
 و گل آرایبی هم داریم. البته چون
 یکی از استادان گل آرایبی از ژاپن
 برای نمایشگاه دعوت شده و ایشان
 پاسخ داده که اگر بیاید، تنها می آید





www.iran-art.com

- امسال تصمیم دارم برای نمایشگاه آینده از حالا شروع به کار کنم. بومها را بدهم بسازند و هرچه را جمع آوری کردم، در همان روزها روی تابلو بچینم. قبلاً حدود یکسال از طبیعت جنس تهیه می کردم و در انبار می گذاشتم. بعد دو ماهی کارم را تعطیل می کردم و همه وسایل را وسط اتاق می چیدم؛ گل، سرامیک، شیشه، چسب، مته، قابهای مختلف، پارچه، شاخه ها و گلهای مختلف و همه ابزار لازم را می آوردم و کار می کردم. امسال تصمیم دارم هر روز هر چه را از طبیعت می آورم تجربه کنم. شاید امسال دوبار نمایشگاه بگذارم، یکبار پاییز و یکبار در آخر زمستان.

● برایتان آرزوی موفقیت می کنیم.

به وجود خواهد آمد؟
○ تصمیم دارم بعد از این شکل های تابلوها را از حالت مشخص در آورم و به صورت نامرتب بسازم. البته بوم ساز می گوید این کار مشکل است چون پارچه چین می خورد ولی شاید همین هم نوآوری باشد. من تمام سعی ام این است که کارهایم هیچکدام شبیه هم نباشد و تا حدودی هم موفقی شده ام. در طبیعت هیچ گوشه ای را شبیه گوشه دیگر نمی توانید بیابید و حتی هر لحظه شکل جدیدی دارد با سایه روشنهایی که روی آن می افتد و هرکس می خواهد چنین کاری را در پیش بگیرد، باید گله به گله به طبیعت خیره شود.

● برای برپایی این نمایشگاه چقدر وقت گذاشته اید؟

◆ کنش زنانه منزل که در آن گل گذاشته شده است الهامی است از زن خانه که هم می تواند کارهای خانه را انجام دهد و هم شاخ و برگهایی از طبیعت بیاورد و با آن تابلویی درست کند.

و باید بنده دستیار او باشم بنابراین شاید به تنهایی نتوانم غرفه ای داشته باشم.

● شما برای طراحی و اجرای کارها، همکاری ندارید؟

○ همکاری فقط کسی است که قابها را می سازد و بسیار خوش ذوق و با سلیقه است و البته گاهی دوستان پیشنهادهایی می کنند که قبول می کنم.

● شما شاگرد هم تعلیم می دهید؟

○ برای گل آرایی بله ولی برای کولاژ خیر. چون کولاژ را از کسی یاد نگرفته ام که یاد بدهم. فقط به ابتکار خود فرد بستگی دارد.

● تحولی در کارهای آینده تان

