

چه گیاهی برای چه جایی مناسب است؟

گلدان سبز آشپزخانه

نسرین تقی خانی

مهندس کشاورزی و مشاور نگهداری گیاهان آپارتمانی

نگهداری گیاهان آپارتمانی علاوه بر زیبایی و حفظ نشاط و شادابی، به تصفیه و پاکسازی هوا و کاهش بیماری‌ها کمک می‌کند. توجه به این نکته ضروری است که نگهداری همه گیاهان در آپارتمان مناسب نیست اما با افزایش شناخت نسبت به گیاهان و شرایط لازم برای نگهداری آنها و همچنین شرایط محیط مورد نظر برای نگهداری، می‌توان گیاه مناسب را انتخاب کرد.

بهترین راه برای انتخاب گیاه برای بخش‌های مختلف خانه، توجه به نور و شرایط دمایی است. پذیرایی از بخش‌های شلوغ هر خانه محسوب می‌شود. با قرار دادن یک گلدان مناسب با این شرایط می‌توان به زیبایی این بخش از خانه توجه کرد. گیاهانی از قبیل: انواع فیکوس‌ها، آلوروا، اریکا پالم، انواع بنسای، پاپیتال یا عشقه، بامبو، زنبق، سرخس، پنجامین، انواع پتوس، نخل مرداب، دراکانا و... برای قرار دادن در پذیرایی مناسب است. این گیاهان اغلب، دارای سایزهای مختلفی هستند که بسته به محل قرارگیری گیاه می‌توان سایز آنها را انتخاب کرد. گیاهان نخل مرداب و فیکوس‌ها از جهت نیاز کم به نور برای این بخش از خانه انتخاب می‌شود.

بیشتر گیاهان یاد شده، دارای خاصیت تصفیه‌کنندگی هواست و از این جهت حائز اهمیت است. بامبو گیاهی است که بدون نیاز به خاک رشد می‌کند.

گیاه مناسب برای اتاق خواب، گیاهی است که به بهبود هوای اتاق کمک کند. گیاه با تصفیه هوا فضای مناسبی برای خواب ایجاد می‌کند. همچنین همه گیاهان برای اتاق خواب مناسب نیستند؛ چرا که گیاه



گیاه انتخابی برای آشپزخانه که محیطی با نوسان دمایی بالاست، باید مقاومت بالای دمایی داشته باشد. شرایط محیطی برای نگهداری گیاهان در آشپزخانه بسیار متفاوت از دیگر بخش‌های خانه است



کمی درباره کپک‌ها بدانیم

میهمان‌های ناخوانده کوچولوی پشمالوی رنگی!

لم می‌دهد و این ریشه‌ها را در مواد غذایی می‌دواند. اگر چراغ‌ها را هم خاموش کنید و دما هم طوری باشد که پچسید، کامل و جامع حق میزبانی را بجا آورده‌اید. پس کپک‌ها می‌توانند در هر مکان مرطوبی تولیدمثل کنند. هنگامی که هاگ کپک روی یک نقطه مرطوب در داخل خانه قرار می‌گیرد، ممکن است هر چیزی را تجزیه و هضم کند تا خودش را نجات دهد و زنده بماند.

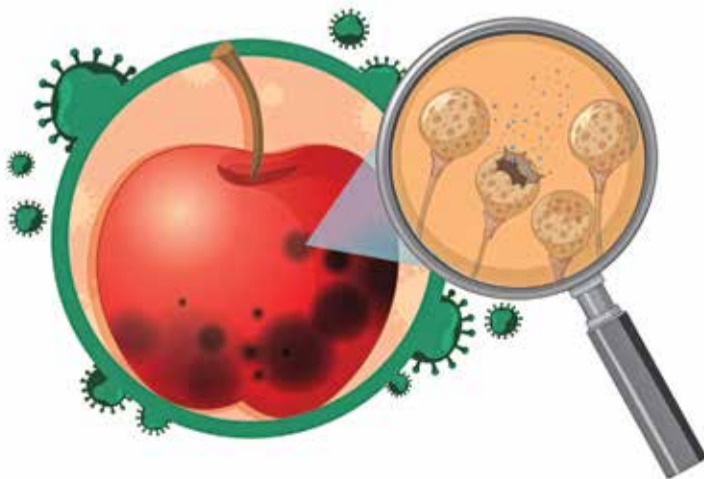
زمانی که کپک‌ها در بخشی از میوه شروع به رشد می‌کنند به دلیل بافت نرم میوه و رطوبت بالای اغلب میوه‌ها، ریشه‌های کپک به راحتی می‌توانند به اعماق میوه نفوذ کنند بدون اینکه شما متوجه حضور آنها شوید! همچنین کپک‌ها غیر از مواردی که گفته شد، مواد و مولکول‌های دیگری نیز از خود ترشح می‌کنند. به عنوان مثال مواد سمی به نام میکوتوکسین تولید می‌کنند که به دلیل ماهیت آبدار بودن میوه به راحتی در بخش‌های دیگر نفوذ کرده و آن میوه را برای مصرف خطرناک می‌کند.

از بین بردن کپک روی غذاهای سخت‌تر، مانند پنیر سفت، راحت‌تر است؛ می‌توانید قسمت کپک زده را جدا کنید. به طور کلی، غذای سفت یا متراکم به راحتی توسط کپک آلوده نمی‌شود. با این حال، اگر غذا کاملاً با کپک پوشانده شده است، باید دور ریخته شود. همچنین اگر کپک پیدا کردید، آن را بو نکنید، زیرا ممکن است باعث مشکلات تنفسی شود.

کپک سبز روی میوه‌ها چیست؟
پنی سیلیوم دیجیتا توم (Penicillium digitatum) که علت کپک سبز مرکبات است در سال ۱۸۸۱ توسط ساکارو توصیف و طبقه‌بندی شد. میوه‌ها و سبزیجات با وجود اینکه سطوح سختی هم دارند، ممکن است مورد حمله کپک‌ها قرار بگیرند زیرا بافت زنده‌ای دارند و در این بافت‌ها مواد آلی مورد نیاز رشد کپک‌ها موجود است. باید گفت که همه کپک‌ها سمی نیستند و مواد سمی هم تولید نمی‌کنند اما باید توجه

مریم خادم‌بیر
کارشناس بیوتکنولوژی

میکروارگانیسم‌ها نقش زیادی در زندگی ما دارند. چه بخواهیم، چه نخواهیم با ما زندگی می‌کنند و ما هم در زندگی‌شان نقش بسزایی داریم! آنقدر که می‌توانیم تصمیم بگیریم کجا بنشینند، غذا بخورند، رشد کنند و ماشاءالله برای خود مردی شوند یا اصلاً، بفرمایند تو، دم در بد است. یکی از مکان‌هایی که مواجه ناخوشایند ما با میکروارگانیسم‌هاست، کپک روی میوه‌ها و مواد غذایی است که اتفاقاً در تابستان بیشتر اتفاق می‌افتد. انگار که «باوجود این همه گرما، آخ جون، پناه می‌برم به میوه‌های یخچال.»



سلول‌هایی تولید می‌کنند به نام هاگ که تقریباً اندازه‌اش نصف قطر یک تار موی انسان است و با این هاگ‌ها موجوداتی مانند خودشان را می‌سازند. سرعت تولیدمثل آنها به گونه‌ای است که شما تا بروید یک دوش بگیرید، دو برابر شده‌اند؛ یعنی حدوداً هر ۲۰ دقیقه.

غیر از این هاگ‌ها، کپک‌ها ریشه، ساقه و چیزهای دیگری هم دارند که شیطنت خود را تا حد امکان افزایش دهند. با توجه به ظرافت این نوع میهمان ناخوانده، هرچه جای نرم‌تری در اختیارش قرار بگیرد، راحت‌تر و بیشتر

دوبرابر شدن در ۲۰ دقیقه
کپک یک نوع قارچ است که عمدتاً به صورت لکه‌های ریز و کلونی‌های دایره‌ای شکل، با رنگ‌ها و شکل‌های مختلف (عمدتاً سبز، سیاه، سفید و پشمکی) خودنمایی می‌کند. برای اینکه از رشد کپک‌ها جلوگیری کنیم و از اثرات آنها بیشتر بدانیم، مقداری به خلیات، وجنات و سکنات جنابشان می‌پردازیم:

گفتیم که کپک نوعی قارچ است؛ منتها میکروسکوپی (پس برای دیدن چیزهایی که می‌خوانید تلاش نکنید). کپک‌ها