

Hallo Österreich!

Trio



صفحه 22-23 اتریش

صفحه 26-27 عراق

صفحه 28-29 سوریه

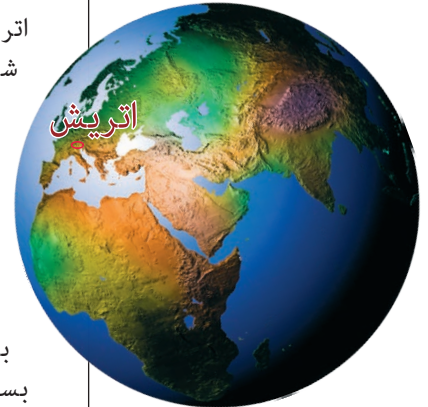
صفحه 30-31 افغانستان

صفحه 32 مصونیت روی بایسکل

صفحه 35 ده قانون مهم حوض

دری Dari

اتریش را در نقشه جهان سرچ کنید!
کدام کشورها کلانتر و کدام کشورها
خردتر از اتریش هستند؟



مساحت: 83,879 کیلومتر مربع
نفوس: 8,699,713
پایتخت: وینا
لسان رسمی: آلمانی
واحد پول: یورو
منطقه زمانی: +1

اتریش در مرکزیت اروپا قرار دارد و عضو اتحادیه اروپا است. این کشور از نه ولایت تشکیل شده است. در این کشور کوه ها، جنگل ها، بحر ها و جھیل های فراوان وجود دارند. برخی کوه ها آن قدر بلند هستند که در تابستان هم روی آن ها برف قرار دارد. بزرگ ترین جھیل این کشور Neusiedler See در Burgenland است.

آشپزخانه بسیاری از کشورها

تا سال 1918 اتریش یک امپراتوری بود. این امپراتوری از ایتالیا تا هنگری از جمهوری چک تا بوسنیا را پوشش میداد. بعد از آن هم همیشه مردم بسیاری از کشورهای دیگر به اتریش آمده اند. لذا آشپزی اتریشی تا امروز "آشپزخانه بسیاری از کشورها" بوده است. بسیاری از غذاهای ملی ما هیچوقت از اتریش ریشه نگرفته اند: اشترودل یک طعام ترکیه ای است. نوکرل زالتزبورگی را از فرانسوی ها یاد گرفتیم. و پالاتشینکن یک طعام از کشور هنگری است.

کشور موسیقی

وولفگانگ آمادئوس موتزارت یک موسیقیدان مشهور اتریشی است. ولی "فلوت جادویی" و "موسیقی شبانه خرد" را نوشته است. روی او را میتوان روی توپ موتزارت، یک چاکلیت پر شده با مارزپیان است، دید.

کشور کتاب ها

او بیش از 100 کتاب نوشته است و تقریباً همه آن ها را برای شما: Christine Nöstlinger مشهورترین نویسنده کتاب های طفلان و نوجوانان در اتریش است. آیا کتاب "ماجرای فرانتس" و "مینی" او در کتابخانه مکتب شما موجود است؟ شخصیت های Christine Nöstlinger طفلان هستند که گپ زور را قبول نمیکند. آن ها در مقابل ستم و بی عدالتی مقاومت میکنند.

خانه رنگه و روزهای رخصت

ویانا پایتخت اتریش است. پراتر ویانا قدیمی ترین شهر بازی و باغ وحش ویانا قدیمیترین باغ وحش جهان است. "خانه صد آب" یک خانه است. این خانه هیچ دیوار صاف ندارد. این خانه رنگارنگ، گرد و کج است. در 26 اکتوبر اتریشی ها روز ملی خود را جشن میگیرند. در این روز در سال 1955 اتریش پیمان بی طرفی را امضا کرد. یعنی، این کشور هیچ جنگ را شروع ننموده و در هیچ جنگ دخالت نخواهد کرد. به روز 26 اکتوبر مکاتب رخصت میباشند.



پالاتشینکن (برای 4 نفر)

- 200 گرام آرد
- 2 تخم مرغ
- حدود ½ لیتر
- کمی نمک (½ قاشق چای خوری)
- روغن یا مسکه
- کرایبی (پوشش دار)
- برای داخل: مربا، نوتلا ...

شیوه تهیه

1. شیر، آرد، نمک و تخم مرغ را با همزن یا میکسر، میکس کنید. یک خمیر غلیظ به دست می‌آید. اگر زیاد نرم باشد: آرد بیشتر! اگر بیش از حد غلیظ است: شیر بیشتر!
2. خمیر را 30 دقیقه به حال خود بگذارید.
3. در یک کرایبی یک قاشق روغن یا مسکه را گرم نموده و هموار کنید.
4. یک ملاقه پر از خمیر را در کرایبی بریزید. کرایبی را بچرخانید تا خمیر پخش شود.
5. صبر کنید تا روی خمیر خود را بگیرد. بعد پالاتشینکن را با یک کفگیر برگردانده و یک دقیقه دیگر بپزید.
6. آن قدر پالاتشینکن درست کنید تا خمیر تمام شود.
7. پالاتشینکن را به مربا یا نوتلا آغشته کنید و بعد آن را لوله کنید.

صفحه 26

عراق

آشپزی

غذاهای عراقی غلات فراوان دارند. خوشمزه ترین غذاهای آن ها کوبه (از بلغور و گوشت)، حریسه (یک حلیم از غلات)، کشکی (یک حلیم غلات با گوشت، لیموی خشک، زیره ستاره پی و روب بادنجان رومی) هستند. گوشت هم زیاد خورده میشود، مخصوصاً گوشت گوسفند. کباب تکه گوشت گوسفنده تیکه نام دارد.

عراق، که قبلاً بین النهرین نام داشته است، در حاشیه شبه جزیره عربی قرار دارد. همسایگان این کشور کویت، عربستان سعودی، اردن، سوریه، ترکیه، ایران و خلیج فارس هستند. پایتخت این کشور بغداد است. بغداد و اطراف بغداد بیشتر از کل اتریش نفوس دارد.

فرات و دجله

عراق یک کشور صحرایی با کوه های بلند است. دو دریا بزرگ از این کشور عبور میکنند، دجله و فرات. لذا عراق کشور دو دریا نام دارد. در کنار این دریاها خورما، گندم و جو کشت میشوند. در تابستان درجه گرمای آن به بیش از 50 درجه میرسد، در زمستان سرد و یخمالک میشود.

صفحه 27

روغن و غلات

تقریباً نیم از عراقی ها در زمین های کشاورزی کار میکنند. آن ها گندم، جو و برنج کشت میکنند. عراق کشور ثروتمند است، چون دومین ذخیره بزرگ نفتی جهان را دارد. نفت فروخته میشود، ولی مقدار کم از آن به مردم میرسد. دولت این کشور سه جنگ طولانی داشته است. دشمنان تعمیر های فراوان را خراب کرده اند. لذا بیشتر عراقی ها فقیر هستند.

افراد و لسان ها

در مکتب و در ادارات لسان عربی گپ زده میشود. در عراق جوانان فراوان زنده گی میکنند. تقریباً نیم از عراقی ها زیر 15 سال سن دارند. در اتریش این مقدار فقط یک بر هفت است. همه اطفال زیر 12 سال باید به مکتب بروند. اتریشی ها تا 15 سالگی به مکتب میروند. ولی جنگ در عراق مکاتب زیاد را تخریب کرده است. لذا تنها سه کودک از هر چهار کودک عراقی به مکتب میروند.

برای اینکه از ویانا به عراق برسیم باید چهار ساعت با طیاره سفر کنیم. محل تولد پدران و مادران شما با اینجا چقدر فاصله دارد؟



مساحت: 434.128 کیلومتر مربع
(5 برابر اتریش)
نفوس: 28.946.000
پایتخت: بغداد
لسان های رسمی: عربی، کردی
لسان ها: ترکی، آذربایجانی، ارمنی
واحد پول: دینار عراقی
منطقه زمانی: +3 ساعت

تحینه (غذای عراقی) (برای 4 نفر)

- 500 گرم گوشت گوسفند
- 300 گرم برنج
- 2 پیاز کوچک
- 70 گرم بادام،
- پوست و نصف شده
- 50 گرم کشمش
- ½ قاشق غذاخوری پودر کاری
- مرچ، نمک
- روغن گل آفتاب پرست

شیوه تهیه

1. برنج را در آب و نمک پخته کنید.
2. پیاز را میده خورد کرده، در روغن سرخ کنید، بیرون بیاورید.
3. گوشت گوسفند را به توتیه های کوچک خورد کنید، با مرچ تند سرخ کنید، ولی نه به صورت کامل، بیرون بیاورید.
4. کشمش ها و بادام ها را سرخ کنید.
5. پیاز و گوشت گوسفند را دوباره به آن اضافه نمایید.
6. با کاری، نمک و مرچ طعم دار کنید.
7. با برنج میکس کرده و 15 دقیقه روی شعله آتش کم پخته کنید.
8. اگر تحینه بیش از اندازه خشک است، سوپ سبزیجات داغ به آن اضافه کنید.
9. با سلاته سبز نوش جان کنید.



صفحه 28 سوریه

پالمیرا

پالمیرا یک شهر بسیار قدیمی در سوریه است. این شهر 9000 سال پیش ساخته شده است. تا امروز هنوز معابد از آن زمان وجود دارند. در ابتدا پالمیرا به عنوان یک واحه و کاروانسرا استفاده میشد، و بعد به یک مرکز تجارتی مهم تبدیل شد. این شهر باستانی به خاطر جنگ به روی گردشگران بسته شده است.

سوریه (به صورت رسمی جمهوری سوریه) در شرق میانه در قاره آسیا قرار دارد. کشورهای همسایه آن ترکیه، عراق، اردن، اسرائیل و لبنان هستند. پایتخت آن دمشق، یکی از قدیمیترین شهرهای جهان است. بزرگ ترین شهرهای این کشور دمشق، آلپو، حمص، لاذقیه و حما هستند. این کشور گرم و خشک است، تنها در مناطق کوهستانی مرتباً باران میبارد.

بازارها

این بازارهای بزرگ و باشکوه "سوق" نام دارند. هوای آن ها بوی ادویه میدهد، اینجا خرید و فروش و معامله میشود. طلاسازی ها در دمشق بازار خود را دارند. منسوجات، سبزی های عطری و ادویه جات اجناس پرترفداری در بازار هستند. بازار آلپو در طول جنگ تخریب شده است.

پرواز از وینا به سوریه چهار ساعت طول میکشد. کی به آنجا رفته و به کجای آن؟



مساحت: 185.180 کیلومتر مربع
(سه برابر اتریش)

نفوس: 20.960.588

(بیش از 4 میلیون آن ها به کشورهای دیگر گریخته اند)

پایتخت: دمشق

لسان رسمی: عربی

لسان ها: سوری، ارمنی غربی، کردی

واحد پول: لیره سوریه منطقه
زمانی: +2 ساعت

دعوا بر سر آب

در شمال این کشور دریا فرات جاری است. دهاقین با آب آن زمین های کشاورزی خود را آبیاری میکنند. گل رز دمشق هم که به عطر دل انگیزش معروف است، نیاز به آب دارد، تا بتواند شکوفان شود. فرات از ترکیه به سوریه جاری میشود. ترکیه بندهای بزرگ ساخته است. با کمک آن ها، این کشور میزان فراوان از آب فرات را منحرف میکند. بدین شکل آب کمتر به سوریه میرسد. و برای عراق که فرات بعد به آن جاری میشود، تقریباً هیچ آب باقی نمی ماند.

جنگ در سوریه

امروزه جنگ های داخلی در سوریه برقرارند. بیش از 250.000 نفر کشته شده اند. بدترین وضعیت را طفلان در مناطق جنگ زده دارند. بسیاری در سرک ها زنده گی میکنند. اگر مریض یا زخمی شوند، کسی به آن ها کمک نمیکند. روزانه افراد فراوان از سوریه میگریزند، تا کنون بیش از چهار میلیون نفر. نیم از پناهجویان زیر 17 سال سن دارند. بیش از نیم از پناهجویان در ترکیه زنده گی میکنند. بسیاری تلاش میکنند تا از راه بحر مدیترانه به اروپا فرار کنند.



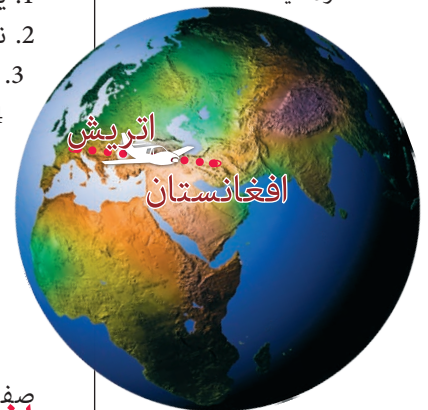
حمص (برای 4 نفر)

- 250 گرم نخود خشک
- 8 قاشق غذاخوری روغن زیتون
- 3 حبه سیر
- 4 قاشق غذاخوری آبلیمو
- 4 قاشق غذاخوری خمیر کنجد (تحنیه)
- پودر پاپریکا
- مرچ کائن
- نمک

طرز تهیه

1. یک روز قبل نخود را در سه برابر آب بریزید.
2. نخود را درطول شب تر کنید.
3. روز بعد نخود را پخته. آب را در یک ظرف خالی کنید!
4. آب پخت را خالی کنید ولی دور نریزید!
5. نخود نرم شده را با همزن دستی پوره نموده و با روغن زیتون، سیر له شده، آبلیمو، خمیر کنجد و مساله جات میکس کنید.
6. خمیر باید یکنواخت باشد، ولی نه خیلی سخت. اگر خمیر بیش از اندازه غلیظ است، کمی آب پخت یا روغن زیتون به آن اضافه کنید.

پرواز از وینا تا افغانستان شش ساعت طول میکشد.



افغانستان 30

افغانستان در آسیا قرار دارد و تقریباً هشت برابر اتریش است. این کشور یکی از فقیرترین کشورهای جهان است. بیش از 30 سال است که در این کشور صلح وجود ندارد. از سال 1995 تا 2001 "طالبان" بر این کشور حکومت میکردند. تحت حکومت طالبان شهروندان افغان باید با قوانین دشوار زنده گی میکردند. مردان باید ریش میداشتند، زنان چادری. این چادری ها تمام بدن را میپوشاندند، تنها جالی برای چشمان باز بود. دختران اجازه رفتن به مکتب را

مساحت: 652.864 کیلومتر مربع
(هشت برابر اتریش)
نفوس: 29.800.000
پایتخت: کابل
لسان های رسمی: دری، پشتو
لسان ها: ازبکی، ترکمنی، بلوچی، پشه یی
واحد پول: افغانی
منطقه زمانی: 4 + ½

نداشتند. موسیقی، ورزش و تلویزیون منع بودند. در سال 2001 طالبان بیرون رانده شد. ولی هنوز درگیری ها و حملات تروریستی وجود دارند.

مایین های زمینی

مایین های زمینی باقیمانده های خطرناک جنگ هستند. مردم روی این بم های خرد پا گذاشته و پاها و دست های خود را از دست میدهند. صلیب سرخ شفاخانه های دارد که در آن ها پروتزهای دست و پا تولید میشوند.

صفحه 31 پاهای خود را نشان نده!

بیشتر افغان ها بیرون شهرها به صورت قومی زنده گی میکنند. تقریباً 200 قوم وجود دارد. بزرگ ترین آن ها قوم پشتون است. در افغانستان 49 لسان و 200 اصطلاح وجود دارند. نشان دادن کف پا توهین به شمار میآید. مهمان خانه وجود ندارد. وقتی مهمان میآید، آن ها به همراه فامیل در یک اتاق مینشینند. در افغانستان برای سلام یکدیگر را بغل میکنند. کشور کوه ها افغانستان بیشتر از سلسله کوه ها تشکیل شده است. بلندترین آن ها، هندوکش است (7500 متر). زمستان آن بسیار سرد و تابستانش بسیار گرم است. سرک کراکوروم به طول 1284 از میان هندوکش عبور میکند. این سرک چین، افغانستان و پاکستان را به هم وصل میکند.

پکوره (کچالو سرخ شده در خمیر)

- 4 کچالو بزرگ
- 150 گرم آرد
- ½ قاشق چایخوری بکینگ پودر
- ½ قاشق چایخوری پودر کاری
- ½ قاشق چایخوری پودر تخم گشنیز
- 1 حبه سیر
- ½ لیتر آب ولرم
- نمک، مرچ (آسیاب شده)
- ½ قاشق چایخوری مرچ کائن (توجه، تند!)
- روغن برای سرخ کردن



شیوه تهیه

1. آرد، بکینگ پودر، پودرکاری، تخم گشنیز و سیر را در یک کاسه بزرگ بریزید. با یک همزن میکس کنید و کم کم آب را اضافه کنید، تا خمیر مایع تولید شود (بدون گلوله!) اگر خمیر بیش از حد آبگین است، آرد بیشتر اضافه کنید. با نمک، مرچ و مرچ کائن (توجه، تند!) طعمدار کنید. نیم ساعت به حال خود بگذارید.
2. کچالو را پوست بکنید، بشویید و در حلقه های نازک ببرید.
3. روغن را در یک کرایبی یا سرخ کن داغ کنید. حلقه های کچالو را یکی یکی در خمیر داخل کرده و در روغن سرخ نمایید. کچالو سرخ شده را روی کاغذ بگذارید، تا روغن شان گرفته شود. با چکنی ماست نوش جان کنید.

مصونیت روی بایسکل امتحان داوطلبانه بایسکل دوانی

دنی، امروز دیدمت، معلم گفت. "پدرت تو را به مکتب آورد." "او این کار را هر روز انجام میدهد، دنی میگوید. "او سر کار میرود و من را با خود میآورد. من در پیش مکتب پایین می‌شوم." یولیا اجازه میگیرد: "مادر من هم من را به مکتب میآورد. من میتوانم بایسکل دوانی کنم. ترجیح میدهم با بایسکل به مکتب بیایم. ولی هنوز اجازه ندارم. من تازه ده ساله شده ام." "درست است"، معلم میگوید. "از 12 سالگی اجازه دارید سر بایسکل سوار شوید. ولی بعضی ها زودتر هم اجازه پیدا می کنند!" "چرا؟"، یولیا میپرسد. "چطور؟" "یک امتحان کتبی و عملی برگزار میشود. اگر قبول شوید، اجازه دارید از ده سالگی هم به تنهایی سوار بایسکل شوید." "آیا امتحان دشوار است؟"، دنی پرسان میکند. "باید سوالات درباره بایسکل سواری و ترافیک را پاسخ دهید و باید نشان دهید که توانایی بایسکل دوانی را دارید. برای این منظور پولیس سرک را میبندد. بسیاری از شاگردان صنف چهارم این امتحان را میدهند. اگر میخواهید من شما را برای این منظور در صلیب سرخ راجستر میکنم." "بلی!" یولیا خوشحال میشود. "پس بلاخره میتوانم به تنهایی سوار بایسکل شده و به مکتب بیایم!"

امتحان داوطلبانه بایسکل دوانی

طفلان از زمان دخول به مکتب به تنهایی در ترافیک شهری حضور دارند. برای آماده گی برای امتحان بایسکل دوانی کودکان بین 10 تا 12 سال یاد می گیرند چطور در سرک به شکل مصون حرکت کنند و به عنوان بایسکل دوان کدام وظایف و حقوق را دارند.

www.jugendrotkreuz.at/rad



ده قانون مهم حوض

- فقط زمان به حوض بروید که صحتمند هستید.
- روی لوحه های هوشدار میتوانید بخوانید که چی چیز در حوض مجاز و چی چیز منع است.
- زمان وارد آب شوید که سرد شده اید، مثلاً با حمام گرفتن.
- اگر خنک خوردید باید از آب بیرون بیایید.
- اگر گوشتان درد میکند یا آسیب دیده اید، اجازه اب بازی یا غوطه خوردن را ندارید.
- بعد از صرف طعام یک ساعت صبر کنید پیش از اینکه داخل آب شوید.
- از خود با کریم ضدآفتاب، کلاه و تی شرت محافظت کنید.
- برای انجام کارهای که توانایی انجام آن را ندارید یا به خوب به آن ها مسلط نیستید، به گپ دیگران گوش نکنید.
- تنها جای داخل آب شوید که مجاز است.
- در پارک های آبی احتیاط کنید.

