

به نام خدا

فاطمه حیدری طراح گرافیک

متولد سال ۱۳۸۰، مجرد. دارای مدرک کاردانی گرافیک از دانشگاه فنی حرفه ای شریعتی به طور کامل و مسلط آشنایی به برنامه های فتوشاپ و ایلستریتور، آشنایی متوسط با بر برنامه های پریمیر، کورل و ایندیزاین . کاملا خلاق و با توجه به نیاز های جدید امروزی و سبک بازارکار و جذب مخاطب کارها دیزاین و به سرانجام خواهند رسید. تسلط کامل به عکاسی و ادیت، تسلط به ورد و پاورپوینت. سطح زبان انگلیسی در حد متوسط.

دارای روحیه تیمی و منضبط در انجام کارها، روحیه منعطف، و روابط اجتماعی خوب

چکیده ای کوتاه از برخی پروژه ها
↓

بسته بندی



E.S.L

در محصولات E.S.L. با استفاده از موافق فواید از شیرینی طبیعی، چربی، و پروتئین، به شما بهترین طعم را می‌دهیم. این شیرین کننده طبیعی، بدون هیچ افزودنی مصنوعی است.

سازمان ایران
Produced in Iran

net vol. 146 ± 30 CC
Shelf Life 9 & Temperature

Recycling symbols and barcode.

پنانه

شیر شکلاتی

حجم ظرف: ۱۴۶ سی سی
دوره انقضای مصرف: ۹ ماه

در این شیرین کننده طبیعی، هیچ افزودنی مصنوعی وجود ندارد. این شیرین کننده طبیعی، بدون هیچ افزودنی مصنوعی است.

سازمان ایران
Produced in Iran

net vol. 146 ± 30 CC
Shelf Life 9 & Temperature

Recycling symbols and barcode.

E.S.L

در محصولات E.S.L. با استفاده از موافق فواید از شیرینی طبیعی، چربی، و پروتئین، به شما بهترین طعم را می‌دهیم. این شیرین کننده طبیعی، بدون هیچ افزودنی مصنوعی است.

سازمان ایران
Produced in Iran

net vol. 146 ± 30 CC
Shelf Life 9 & Temperature

Recycling symbols and barcode.

پنانه

شیر کم چرب

حجم ظرف: ۱۴۶ سی سی
دوره انقضای مصرف: ۹ ماه

در این شیرین کننده طبیعی، هیچ افزودنی مصنوعی وجود ندارد. این شیرین کننده طبیعی، بدون هیچ افزودنی مصنوعی است.

سازمان ایران
Produced in Iran

net vol. 146 ± 30 CC
Shelf Life 9 & Temperature

Recycling symbols and barcode.

E.S.L

در محصولات E.S.L. با استفاده از موافق فواید از شیرینی طبیعی، چربی، و پروتئین، به شما بهترین طعم را می‌دهیم. این شیرین کننده طبیعی، بدون هیچ افزودنی مصنوعی است.

سازمان ایران
Produced in Iran

net vol. 146 ± 30 CC
Shelf Life 9 & Temperature

Recycling symbols and barcode.

پنانه

شیر توت فرنگی

حجم ظرف: ۱۴۶ سی سی
دوره انقضای مصرف: ۹ ماه

در این شیرین کننده طبیعی، هیچ افزودنی مصنوعی وجود ندارد. این شیرین کننده طبیعی، بدون هیچ افزودنی مصنوعی است.

سازمان ایران
Produced in Iran

net vol. 146 ± 30 CC
Shelf Life 9 & Temperature

Recycling symbols and barcode.





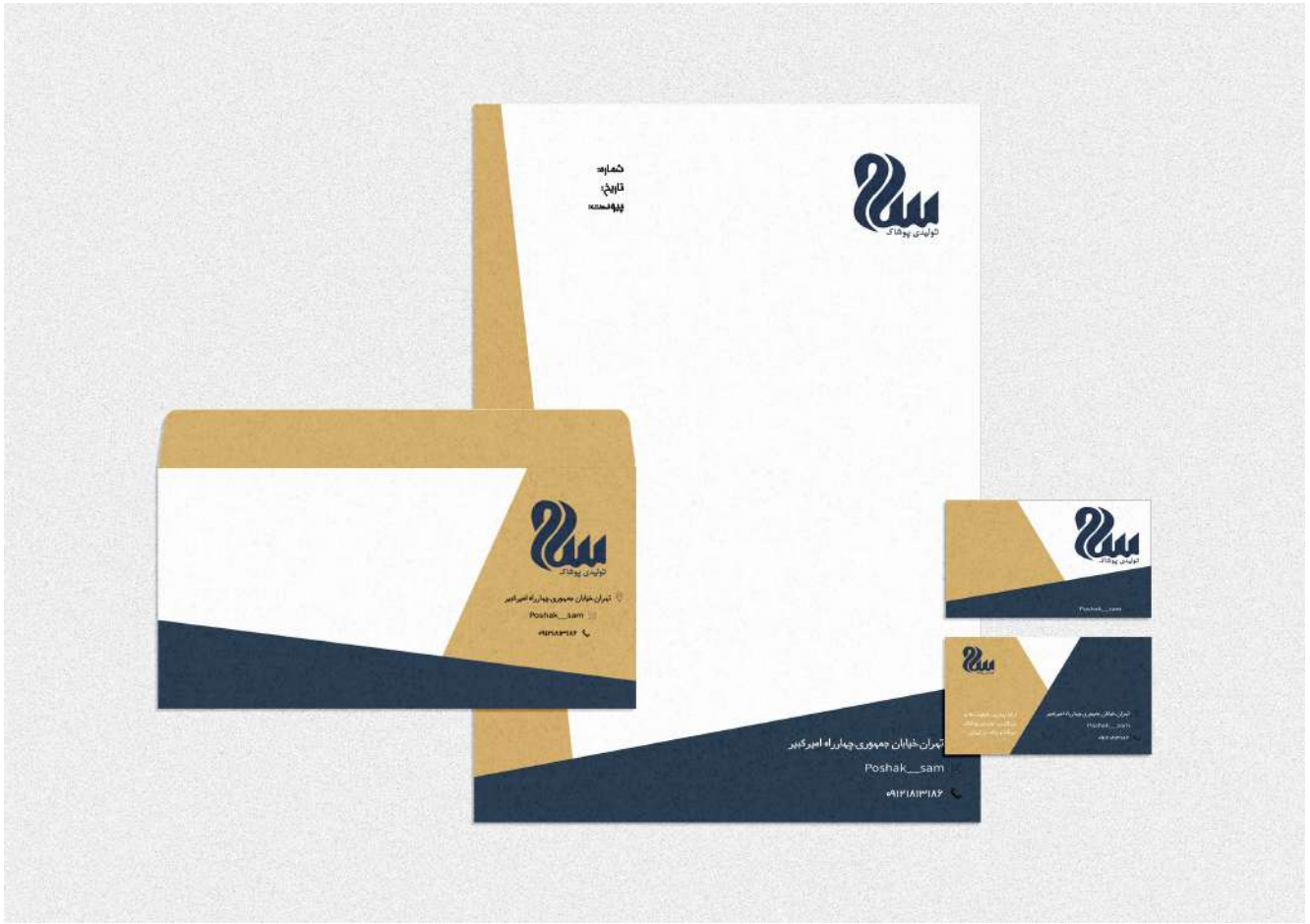




لوگو و اوراق اداری







پوسٽر



مانا طعم ب یاد ماندنی



فروشگاه آدونیس

دارای تمامی برندهای موجود در ایران

عنوان کالا	قیمت
ژاکت چرمی با پوست روباه	۵۷۰۰۰۰۰
کفش چرم پوست تمساح	۳۲۰۰۰۰۰
کلاه رزین با پوشش طلا	۲۵۰۰۰۰۰
عینک رزین با پوشش طلا و الماس	۳۲۰۰۰۰۰
دستبند سوارسکی	۱۵۰۰۰۰۰۰
ست کیف و کفش پوست مار	۱۰۶۰۰۰۰۰
مجموع :	۴۰۲۰۰۰۰۰



میزان مصرف گرایبی خود را اسکن کنید!





صفحه آرایشی

ویژگی‌ها و مزایای پنیر



پنیر یکی از غذاهای اصلی و مغذی است که در بسیاری از فرهنگ‌ها استفاده می‌شود. این ماده غذایی از شیر حیوانات گاو، گوسفند، بز و میش تهیه می‌شود. پنیرها به دلیل داشتن پروتئین بالا، کلسیم و ویتامین‌های مختلف، برای سلامت بدن بسیار مفید هستند. همچنین به تقویت سیستم ایمنی بدن و بهبود عملکرد مغز کمک می‌کنند. در ادامه به بررسی انواع و خواص پنیرها می‌پردازیم.

انواع پنیر: پنیرها را می‌توان به دو دسته اصلی تقسیم کرد: پنیرهای نرم و پنیرهای سفت. پنیرهای نرم مانند پنیر گودا، پنیر کاسو و پنیر موزارلا، با بافت لطیف و طعم ملایم شناخته می‌شوند. در حالی که پنیرهای سفت مانند پنیر پارمزان، پنیر چدار و پنیر گامبوزانو، بافت سفت‌تری دارند و طعم تندتری دارند.

خواص پنیر: پنیرها سرشار از پروتئین هستند که برای ساخت عضله و ترمیم بافت‌های بدن ضروری است. همچنین کلسیم موجود در پنیرها به تقویت استخوان‌ها و جلوگیری از پوکی استخوان کمک می‌کند. ویتامین‌های B12 و A نیز در پنیرها یافت می‌شود که برای سلامت مغز و بینایی بسیار مهم است.

نکات مصرف: در مصرف پنیرها تعادل را رعایت کنید. مصرف بیش از حد پنیرها می‌تواند منجر به افزایش وزن و مشکلات گوارشی شود. همچنین افرادی که به لبن حساسیت دارند، نباید پنیر مصرف کنند.

آموزش شیرینی‌پزی

شیرینی‌پزی




آموزش شیرینی‌پزی یکی از هنرهای دنیاست که به تازگی به محبوبیت زیادی رسیده است. شیرینی‌پزی نه تنها یک سرگشته‌کننده است، بلکه یک هنر است که نیاز به دقت، صبر و خلاقیت دارد. در این آموزش، ما به شما خواهیم آموخت که چگونه یک شیرینی خوشمزه و زیبا درست کنید.

مواد لازم برای کیک شکلاتی:

- شکر: ۲۰۰ گرم
- تخم مرغ: ۳ عدد
- کره: ۱۰۰ گرم
- آرد: ۱۵۰ گرم
- شیر: ۱۰۰ میلی‌لیتر
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- شیرینی پودر: ۱۰۰ گرم

روش تهیه:

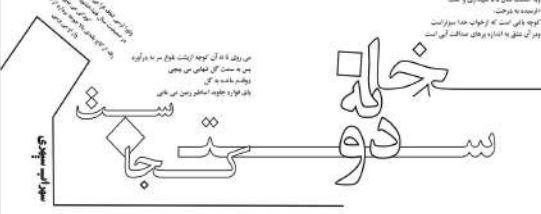
- کره را در یک قابلمه کوچک ذوب کنید.
- شکر و تخم‌مرغ‌ها را با همزن دستی مخلوط کنید تا یکدست شود.
- کره ذوب شده را به مخلوط اضافه کنید و همزن را ادامه دهید.
- آرد، شیر، پودر قند و شیرینی پودر را به ترتیب اضافه کنید و همزن را خاموش کنید.
- مخلوط را در قالب کیک ریخته و در دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ دقیقه بپزید.

پس از اتمام پخت، کیک را از قالب خارج کنید و با خامه یا میوه‌ها تزیین کنید.

ساده و خجالت‌ناز

به گفتگوی نام سید اری و کت
افزوده به فرست
کوچک باقی است که از خواب می‌بازد است
و در آن خلق به اندازه هر حال صدف است کی است

هر وقت که نامی که در این کلمه نوشته شده است به یاد دارید
بسیار به سختی آن را می‌توانید بنویسید
و این کلمه را با خودتان تمرین کنید



این کلمه به دلیل سادگی و زیبایی خود، برای یادگیری و تمرین خط نستعلیق بسیار مناسب است. با تمرین مداوم، می‌توانید این کلمه را به راحتی و با ظرافت بنویسید.

