



# هزینه تراشی برخی مدارس برای والدین

گروه جامعه

سال تحصیلی مجازی رو به پایان است و در این بین هزینه تراشی برخی مدارس همچنان بار سنگینی بر دوش والدین گذاشته است.
با وجود تاکید هر ساله وزارت آموزش و پرورش مبنی بر ممنوع بودن دریافت هزینه های اضافه و وجوه نقد به بهانه های مختلف از والدین، آن طور که گلایه ها حکایت دارد گویا امسال فقط شیوه تحصیل تفاوت داشته است و هزینه تراشی ها و تحمیل هزینه های بیهوده به والدین به همان سبک و سیاق گذشته و فقط با تفاوت افزایش نرخ‌ها همراه بوده است.

## دمنوش برای ماه رمضان

دمنوش نعناع برای بهبود اختلال سیستم گوارشی و رفع نفخ بسیار مؤثر است، به همین دلیل مصرف آن در ماه رمضان که معده برای مدت طولانی خالی است، توصیه می شود. افزون بر آن نعناع از بوی بد

دهان جلوگیری می کند و برای کاهش دمای بدن نیز مفید است. می توانید این دمنوش را با استفاده از برگ های تازه آن آماده کنید. چند برگ این گیاه را در آب جوش بیندازید و حدود ۵ تا ۸ دقیقه در پوشی روی فنجان بگذارید تا دم بکشد. اگر برگ های تازه نعناع در دسترس شما نیست، می توانید از

بسته بندی های آماده این دمنوش که به صورت غیر کیسه ای و کیسه ای در بازار عرضه می شود، استفاده کنید. پس از حاضر کردن این دمنوش برای مدتی آن را در یخچال بگذارید تا سرد شود و سپس با اضافه کردن تکه های لیموی تازه و کمی شکر یا عسل به صورت یک نوشیدنی خنک آن را میل کنید.



# خراسان را در موبایلتان رایگان ورق بزنید

✓ دسترسی به تمام صفحات روزنامه خراسان

✓ دسترسی به آرشیو و نسخه های قدیمی روزنامه و تمام ضمایم خراسان

✓ امکان اشتراک گذاری تمامی صفحات و اخبار روزنامه خراسان

✓ دسترسی به صفحات نخست روزنامه های کشور

✓ دسترسی به کلیپ های متنوع در زمینه های اقتصادی، سیاسی، تکنولوژی و...

**اپلیکیشن  
روزنامه خراسان  
را دانلود کنید**



www.khorasannews.com

است باز هم شاهد ار سال پیامک برای واریز و چه در این باره هستیم که هزینه بالایی است. وی می گوید: برای فرزندم که به کلاس سوم می رود هزینه کتاب در نهایت ۳۵ هزار تومان و بیمه هم طبق گفته ها ۱۰ تا ۱۲ هزار تومان بیشتر نمی شود اما هفته گذشته از طریق سامانه شاد پیامکی از سوی اولیای مدرسه در گروه ارسال شد که هر دانش آموز مبلغ ۱۰۰ هزار تومان بابت هزینه کتاب و بیمه واریز کند.

### بی کیفیتیتد ریس و هزینه برای کلاس تقویتی

دیگرو لی دانش آموز هم با گلایه از هزینه تراشی ها، از دریافت وجه نقد توسط مدرسه برای کلاس تقویتی در فضای مجازی گلایه می کند وی گوید: در طول سال به بی کیفیتیت تحصیل در سامانه شاد و فضای مجازی معترض شدم که اولیای مدرسه در پاسخ به این گلایه از والدین معترض در خواست کردند برای آموزش جداگانه فرزند در فضای شاد، ماهانه هزینه ای بپردازیم. وی اظهار می کند: اگر در فضای مجازی می توانند تدریس با کیفیت داشته باشند چرا برای همه به طور یکسان بدون هزینه انجام نمی شود. وی ادامه می دهد: در طول سال هزینه های سنگینی برای کتاب های کمک آموزش شی معرفی شده دو فرزند محصلم پرداخت کرده ام و در این روز ها که نمی دانم آیا فرزندانم با این وضعیت تحصیلی در سال آینده می توانند به مقطع بالاتر بروند باید برای ثبت نام کتاب دا هزینه بالا اقدام کنم.

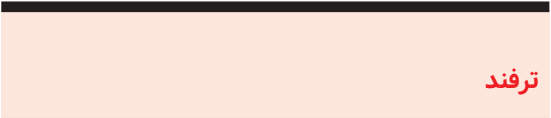
#### تأمین هزینه های جاری مدرسه

پدر دیگر دانش آموز هم با بیان این که فرزندش در مدرسه دولتی محصل است، از دریافت هزینه های اضافه گلایه می کند وی گوید: آموزش مجازی است و باید در عمل شاهد کاهش هزینه ها باشیم اما چند روز گذشته از دانش آموز درخواست هزینه ۳۵۰ هزار تومانی شده است. او می افزاید: هر سال تاکید می شود که دریافت وجه اضافه ممنوع است و با مدارس متخلف برخورد می شود، اما گویا برخوردها چندان جدی نیست و با آن که روز های پایانی سال تحصیلی است و آموزش هم در فضای مجازی ادامه دارد، در خواست شده است این میزان



## شوید

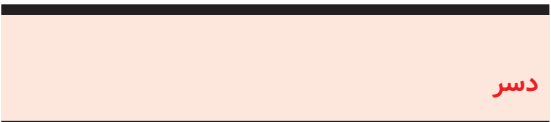
شوید، گیاهی معطر و سبزی پر است و کاربرد دارویی بسیاری دارد. گیاهان دارویی، دانه این گیاه، مقوی معده و ضد نفخ است و دل پیچه را بر طرف می کند. دکتر «نگویی» می افزاید: اسانس این گیاه خاصیت ضد انگل دارد و ترشح ادرار را زیاد می کند. همچنین عصاره اش برای قطع سکسکه مفید است و دانه و برگ آن برای درمان ضعف کبد، معده و طحال مصرف دارد و در دناوحی کلیه، مثانه و... و راسکین می دهد. مصرف آن برای رفع بی خوابی و کاهش چربی خون نیز مفید است و مصرف برگ و دانه اش در مادران شیرده سبب افزایش شیر می شود. به اظهار وی استفاده مداوم شوید بینایی چشم را کم می کند و سبب شب کوری می شود. بنابراین باید در هنگام مصرف طولانی مدت بعد از ۱۵ روز مصرف، یک هفته استفاده نشود. دانه و برگ های خشک شده گیاه روزانه ۴ تا ۱۸ گرم بسته به سن فرد به صورت دم کرده یا چای گیاهی مصرف می شود.



#### ترفند

## تمیز کردن لکه های سفید شیرآلات

همواره به سبب وجود مواد معدنی و آهک در آب شاهد سوپ گرفتنگی روی سطوح شیرآلات و... هستیم. به منظور تمیزی شیرآلات و عملکرد صحیح آن ها بهتر است رسوبات تمیز کنید بنابراین پارچه ای تمیز را در سر که بخیسانید و روی شیرآلات قرار دهید و مطمئن شوید که دستمال با تمام رسوبات آب سخت تماس مستقیم دارد. حداقل ۳۰ دقیقه یا در حالت ایده آل ۶۰ دقیقه صبر کنید. سپس پارچه را بردارید و با استفاده از یک اسفنج نرم، شیرآب را تمیز کنید و روی مناطقی که بیشترین آنباشت رسوب را دارد، تمرکز کنید. این سه مرحله را در صورت نیاز تکرار کنید تا تمام رسوبات سخت پاک شود. به منظور پیشگیری از خراشیدن شیرآب، از پد یا اسفنج نرم و آب فراوان استفاده کنید زیرا اگر اسفنج خشک باشد باعث خراشیده شدن شیرآلات می شود. همچنین برای حذف رسوبات آهکی روی شیرآلات از یک لیموی نصف شده یا آب لیمو هم می توانید کمک بگیرید. اگر شیرآلات شما از جنس کرومی، برنجی یا مسی است، می توانید پارچه ای را به آب لیمو آغشته کنید و روی آن بکشید. همچنین می توانید لیمو ترش تازه را از وسط نصف و مستقیم شیرآلات را با آن تمیز کنید.



#### دسر

## روکر موز

● **مواد لازم:** پودر ژله موز: یک بسته – پودر ژلاتین: ۳ قاشق غذاخوری – شکلات: یک دوم لیوان – خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم- پنیر خامه ای یا ماسکارپونه: ۱۵۰ گرم – شکر: یک لیوان – گردوی خرد شده: یک دوم لیوان – نشاسته ذرت: ۳ قاشق غذاخوری – شیر: ۲ لیوان- موز خرد شده: ۲ عدد – آب سرد: یک دوم لیوان- تخم مرغ: یک عدد - **طرز تهیه:** پودر ژله را درون یک و نیم لیوان آب جوش حل کنید تا شفاف شود. سپس آن را درون قالب چرب شده بریزید و در یخچال قرار دهید تا بسته شود. در ادامه درون ظرفی جداگانه پودر ژلاتین را روی آب سرد بریزید. سپس آن را هم بزنید و بن ماری کنید تا حل و شفاف شود. نشاسته ذرت، شکر و شیر را مخلوط و از صافی رد کنید و سپس روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی این مایه و لرم شد تخم مرغ را با چنگال بزنید و سپس آن را به شیر اضافه کنید و هم بزنید. وقتی مایه شروع به جوشیدن کرد و غلیظ شد ژلاتین حل شده را به آن بیفزایید و هم تب هم بزنید تا به غلظت فرنی برسد. سپس آن را از روی حرارت بردارید. در ادامه درون ظرفی، پنیر خامه ای را با خامه مخلوط کنید. وقتی مایه از حرارت افتاد پنیر و خامه را اضافه کنید و خوب هم بزنید. در این مرحله گردو و موز خرد شده و شکلات رقه ای را اضافه کنید و هم بزنید و روی ژله بسته شده بریزید. دسرها حدود ۵ ساعت درون یخچال قرار دهید. پس از ابتدا مواد را از دیواره ها جدا کنید و در ظرف سرو بر گردانید.

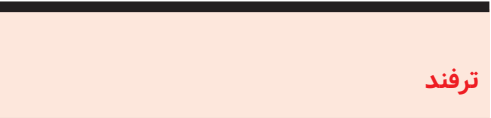
## دریافت هزینه بر اساس نرخ های مصوب

مدیر روابط عمومی اداره کل آموزش و پرورش با بیان این که دریافت هر گونه وجه از اولیا به جز آن چه برای شهریه، هزینه کتاب و بیمه مصوب شده، غیر قانونی است، می افزاید: اولیا شکایت خود را با ذکر نام مدرسه به برای رسیدگی به این اداره اعلام کنند. به گفته «حسینی» که برخی موارد افزون بر کلاس در مدارس، کلاس های فوق برنامه بر گزار می شود که مبلغ در خواست شده باید پرداخت شود.

## دریافت هزینه بر اساس نرخ های مصوب

مدیر روابط عمومی اداره کل آموزش و پرورش با بیان این که دریافت هر گونه وجه از اولیا به جز آن چه برای شهریه، هزینه کتاب و بیمه مصوب شده، غیر قانونی است، می افزاید: اولیا شکایت خود را با ذکر نام مدرسه به برای رسیدگی به این اداره اعلام کنند. به گفته «حسینی» که برخی موارد افزون بر کلاس در مدارس، کلاس های فوق برنامه بر گزار می شود که مبلغ در خواست شده باید پرداخت شود.

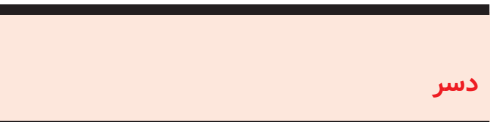
شوید، گیاهی معطر و سبزی پر است و کاربرد دارویی بسیاری دارد. گیاهان دارویی، دانه این گیاه، مقوی معده و ضد نفخ است و دل پیچه را بر طرف می کند. دکتر «نگویی» می افزاید: اسانس این گیاه خاصیت ضد انگل دارد و ترشح ادرار را زیاد می کند. همچنین عصاره اش برای قطع سکسکه مفید است و دانه و برگ آن برای درمان ضعف کبد، معده و طحال مصرف دارد و در دناوحی کلیه، مثانه و... و راسکین می دهد. مصرف آن برای رفع بی خوابی و کاهش چربی خون نیز مفید است و مصرف برگ و دانه اش در مادران شیرده سبب افزایش شیر می شود. به اظهار وی استفاده مداوم شوید بینایی چشم را کم می کند و سبب شب کوری می شود. بنابراین باید در هنگام مصرف طولانی مدت بعد از ۱۵ روز مصرف، یک هفته استفاده نشود. دانه و برگ های خشک شده گیاه روزانه ۴ تا ۱۸ گرم بسته به سن فرد به صورت دم کرده یا چای گیاهی مصرف می شود.



#### ترفند

## تمیز کردن لکه های سفید شیرآلات

همواره به سبب وجود مواد معدنی و آهک در آب شاهد سوپ گرفتنگی روی سطوح شیرآلات و... هستیم. به منظور تمیزی شیرآلات و عملکرد صحیح آن ها بهتر است رسوبات تمیز کنید بنابراین پارچه ای تمیز را در سر که بخیسانید و روی شیرآلات قرار دهید و مطمئن شوید که دستمال با تمام رسوبات آب سخت تماس مستقیم دارد. حداقل ۳۰ دقیقه یا در حالت ایده آل ۶۰ دقیقه صبر کنید. سپس پارچه را بردارید و با استفاده از یک اسفنج نرم، شیرآب را تمیز کنید و روی مناطقی که بیشترین آنباشت رسوب را دارد، تمرکز کنید. این سه مرحله را در صورت نیاز تکرار کنید تا تمام رسوبات سخت پاک شود. به منظور پیشگیری از خراشیدن شیرآب، از پد یا اسفنج نرم و آب فراوان استفاده کنید زیرا اگر اسفنج خشک باشد باعث خراشیده شدن شیرآلات می شود. همچنین برای حذف رسوبات آهکی روی شیرآلات از یک لیموی نصف شده یا آب لیمو هم می توانید کمک بگیرید. اگر شیرآلات شما از جنس کرومی، برنجی یا مسی است، می توانید پارچه ای را به آب لیمو آغشته کنید و روی آن بکشید. همچنین می توانید لیمو ترش تازه را از وسط نصف و مستقیم شیرآلات را با آن تمیز کنید.



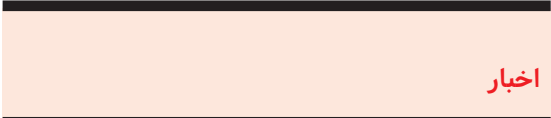
#### دسر

## روکر موز

● **مواد لازم:** پودر ژله موز: یک بسته – پودر ژلاتین: ۳ قاشق غذاخوری – شکلات: یک دوم لیوان – خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم- پنیر خامه ای یا ماسکارپونه: ۱۵۰ گرم – شکر: یک لیوان – گردوی خرد شده: یک دوم لیوان – نشاسته ذرت: ۳ قاشق غذاخوری – شیر: ۲ لیوان- موز خرد شده: ۲ عدد – آب سرد: یک دوم لیوان- تخم مرغ: یک عدد - **طرز تهیه:** پودر ژله را درون یک و نیم لیوان آب جوش حل کنید تا شفاف شود. سپس آن را درون قالب چرب شده بریزید و در یخچال قرار دهید تا بسته شود. در ادامه درون ظرفی جداگانه پودر ژلاتین را روی آب سرد بریزید. سپس آن را هم بزنید و بن ماری کنید تا حل و شفاف شود. نشاسته ذرت، شکر و شیر را مخلوط و از صافی رد کنید و سپس روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی این مایه و لرم شد تخم مرغ را با چنگال بزنید و سپس آن را به شیر اضافه کنید و هم بزنید. وقتی مایه شروع به جوشیدن کرد و غلیظ شد ژلاتین حل شده را به آن بیفزایید و هم تب هم بزنید تا به غلظت فرنی برسد. سپس آن را از روی حرارت بردارید. در ادامه درون ظرفی، پنیر خامه ای را با خامه مخلوط کنید. وقتی مایه از حرارت افتاد پنیر و خامه را اضافه کنید و خوب هم بزنید. در این مرحله گردو و موز خرد شده و شکلات رقه ای را اضافه کنید و هم بزنید و روی ژله بسته شده بریزید. دسرها حدود ۵ ساعت درون یخچال قرار دهید. پس از ابتدا مواد را از دیواره ها جدا کنید و در ظرف سرو بر گردانید.

● **مواد لازم:** پودر ژله موز: یک بسته – پودر ژلاتین: ۳ قاشق غذاخوری – شکلات: یک دوم لیوان – خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم- پنیر خامه ای یا ماسکارپونه: ۱۵۰ گرم – شکر: یک لیوان – گردوی خرد شده: یک دوم لیوان – نشاسته ذرت: ۳ قاشق غذاخوری – شیر: ۲ لیوان- موز خرد شده: ۲ عدد – آب سرد: یک دوم لیوان- تخم مرغ: یک عدد - **طرز تهیه:** پودر ژله را درون یک و نیم لیوان آب جوش حل کنید تا شفاف شود. سپس آن را درون قالب چرب شده بریزید و در یخچال قرار دهید تا بسته شود. در ادامه درون ظرفی جداگانه پودر ژلاتین را روی آب سرد بریزید. سپس آن را هم بزنید و بن ماری کنید تا حل و شفاف شود. نشاسته ذرت، شکر و شیر را مخلوط و از صافی رد کنید و سپس روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی این مایه و لرم شد تخم مرغ را با چنگال بزنید و سپس آن را به شیر اضافه کنید و هم بزنید. وقتی مایه شروع به جوشیدن کرد و غلیظ شد ژلاتین حل شده را به آن بیفزایید و هم تب هم بزنید تا به غلظت فرنی برسد. سپس آن را از روی حرارت بردارید. در ادامه درون ظرفی، پنیر خامه ای را با خامه مخلوط کنید. وقتی مایه از حرارت افتاد پنیر و خامه را اضافه کنید و خوب هم بزنید. در این مرحله گردو و موز خرد شده و شکلات رقه ای را اضافه کنید و هم بزنید و روی ژله بسته شده بریزید. دسرها حدود ۵ ساعت درون یخچال قرار دهید. پس از ابتدا مواد را از دیواره ها جدا کنید و در ظرف سرو بر گردانید.

● **مواد لازم:** پودر ژله موز: یک بسته – پودر ژلاتین: ۳ قاشق غذاخوری – شکلات: یک دوم لیوان – خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم- پنیر خامه ای یا ماسکارپونه: ۱۵۰ گرم – شکر: یک لیوان – گردوی خرد شده: یک دوم لیوان – نشاسته ذرت: ۳ قاشق غذاخوری – شیر: ۲ لیوان- موز خرد شده: ۲ عدد – آب سرد: یک دوم لیوان- تخم مرغ: یک عدد - **طرز تهیه:** پودر ژله را درون یک و نیم لیوان آب جوش حل کنید تا شفاف شود. سپس آن را درون قالب چرب شده بریزید و در یخچال قرار دهید تا بسته شود. در ادامه درون ظرفی جداگانه پودر ژلاتین را روی آب سرد بریزید. سپس آن را هم بزنید و بن ماری کنید تا حل و شفاف شود. نشاسته ذرت، شکر و شیر را مخلوط و از صافی رد کنید و سپس روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی این مایه و لرم شد تخم مرغ را با چنگال بزنید و سپس آن را به شیر اضافه کنید و هم بزنید. وقتی مایه شروع به جوشیدن کرد و غلیظ شد ژلاتین حل شده را به آن بیفزایید و هم تب هم بزنید تا به غلظت فرنی برسد. سپس آن را از روی حرارت بردارید. در ادامه درون ظرفی، پنیر خامه ای را با خامه مخلوط کنید. وقتی مایه از حرارت افتاد پنیر و خامه را اضافه کنید و خوب هم بزنید. در این مرحله گردو و موز خرد شده و شکلات رقه ای را اضافه کنید و هم بزنید و روی ژله بسته شده بریزید. دسرها حدود ۵ ساعت درون یخچال قرار دهید. پس از ابتدا مواد را از دیواره ها جدا کنید و در ظرف سرو بر گردانید.



#### اخبار

## راه اندازی سامانه سرویس شهروندی

سامانه سرویس های شهروندی بیمه سلامت راه اندازی شد. مدیر کل بیمه سلامت گفت: برای ارائه خدمات به بیمه شدگان با توجه به کاهش کاربرد دفترچه بیمه سلامت و جایگزینی تدریجی نسخه الکترونیک از اول اردیبهشت سامانه سرویس های شهروندی بیمه سلامت راه اندازی شد. «اربابی» افزود: سامانه ارائه خدمات شهروندی دارای قابلیت هایی از جمله احراز هویت بیمه شده بر اساس شماره ملی و تلفن همراه، امکان مشاهده اطلاعات هویتی و بیمه ای، امکان تغییر عکس و تمدید اعتبار بیمه، امکان مشاهده کلیه نسخ و ریز نسخه شامل تجویز ی و خدمات ارائه شده است.

## امروز، بهره برداری از مجتمع آموزشی حیات طیبه

مجتمع آموزشی حیات طیبه بیرجند به مرحله بهره برداری رسید. به گفته «چاوشان» مدیر کل نوسازی، توسعه و تجهیز مدارس خراسان جنوبی، مجتمع آموزشی حیات طیبه به نام سردار شهید حاج قاسم سلیمانی، با ۴۵ کلاس درس و اعتبار ۴۰ میلیارد تومان در مهرشهر بیر جند احداث شده است و امروز به بهره برداری می رسد.



## توزیع ۳۲۰ تن کالای تنظیم بازار

۳۲۰ تن کالای تنظیم بازار توسط تعاون روستایی برای بهره مند شدن روستاییان از این اقلام توزیع شد. به گفته «ضیائیان احمدی» رئیس سازمان تعاون روستایی سال گذشته و اوایل امسال حدود ۲۰۰ تن برنج، ۵۰ تن شکر، ۱۵ تن قند و ۷۴ تن روغن با نرخ تنظیم بازار برای بهره مندی روستاییان توسط شبکه تعاون روستایی در اختیار آنان قرار گرفت.

## تصمیم گیری نرخ نان ۱۴۰۰، هفته آینده

برای قیمت نان در سال ۱۴۰۰ هفته آینده تصمیم گیری می شود. رئیس اتحادیه آردو نان با بیان این مطلب، از گمانه زنی برای افزایش قیمت نان با توجه به افزایش نرخ گندم، بیمه، دستمز دو... خبر داد و گفت: قیمت نان هم اکنون بر اساس نرخ های مصوب سال ۹۸ است و امسال برای نرخ نان قرار بر برگزاری کار گروه آردو نان طی هفته آینده است و پس از آن نتیجه نهایی اعلام می شود. بنا به اظهار «مرادی» در بیر جند و حومه حدود ۲۵۵ واحد نانواپی فعال است که ۵۷ مورد آن آردباز یا ارائه ای درجه ۲ هستند که در مقایسه با میانگین جمعیت استان رقم بالایی است و همین تعداد نانواپی های فعال در کنار ثابت ماندن نرخ نان و افزایش هزینه های جانبی بر کیفیت نان اثر گذاشته است. به گفته وی در هفته های گذشته به سبب کیفیت پایین آرد توزیع شده بیشترین شکایات را از نانواپی ها به دلیل کیفیت پایین نان تولید شده داشتیم.

## کاهش ۱۰ درصدی نرخ گوشتی همراه

پس از مدت ها با نر زولی شدن نرخ دلار رنگ کاهش قیمت در بازار تلفن همراه به صدا در آمد. آن طور که رئیس اتحادیه تلفن همراه خبر داد: از حدود یک ماه گذشته قیمت تلفن همراه نر زولی شد و شاهد افت قیمت ۸ تا ۱۰ درصدی این کالا بوده ایم. به گفته «موسوی» بازار روند معمولی دارد و خرید و فروش هادر حال انجام است.



#### کودکانه

## با فرزندتان همکلام شوید

اگر بدانید که هم صحبتی با کودک چه تاثیری در رفتارهای آینده او دارد بی شک از هر فرصتی برای همنشینی و گفت و گو با وی استفاده می کنید. یک مشاور و روان شناس کودک و نوجوان در باره معجزات مصاحبت با کودک می گوید: برای این که با فرزندتان صحبتی داشته باشید، شب و زمان خواب از او بپرسید؛ چه چیزی امروز سبب خوشحالی تو شده است؟ پاسخ به این سوال توسط کودک سبب می شود تا او به زیبایی های زندگی روزانه اش فکر کند و اتفاق های کوچک و بزرگی را که به او شادی و نشاط بخشیده است، بشناسد. به گفته «هبتی» سوال دیگری که والدین برای گفت و گوی شبانه می توانند بپرسند این است که چه چیزی سبب ناراحتی او شده است؟ پاسخ به این سوال به فرزند شما آموزش می دهد که غم و ناراحتی در نهایت تمام می شود و آرامش به خانواده و او برمی گردد. او با فکر به این سوال شیوه کنار آمدن با احساسات خود را می آموزد. دیگر سوال مطرح شده این است که در طول روز برای اولین بار چه آموخته است؟ به گفته وی پاسخ به این سوال اشتیاق فرزند را برای روبه رو شدن با چالش های زای می کند و با این کار زمینه برای کنجکاوی، جست وجو کردن و یاد گرفتن در هر لحظه زندگی فراهم می شود و می فهمد برای خلاق بودن باید شجاع باشد. به اعتقاد این روان شناس مکالمات و گفت و گوهای این چنینی سبب می شود تا فرزند با احساس صمیمیت بیشتر عادت به صحبت با والدین داشته باشد و در سنین بزرگ سالی مشکلاتش را با والدین مطرح کند.

