

طبخت

تمتعي باختيار الستائر المناسبة لمطبخك

لسرعتها في الاحتراق وجمال أن تستخدمها ولكن بطريقة بسيطة وغير مكلف بها فعلاً، يمكنك عملها بالمزج بينها وبين ستائر الشرائح وذلك بأن تكون فقط في أعلى الألفذة بشكل مرتب واثيق مع مراعاة مناسبة ألوانها لألوان سيراميك مطبخك وكذلك تناسبها مع لون الشتر.

1 - هناك ستائر الشرائح أو الشتر وهي عدة أنواع وأشكال وألوان، وهي أيضاً ملائمة للمطبخ كثيراً. ومن أنواعها:
- الخشبي.
- البلاستيكي.
- وأنصحك بالمعدني إن كانت نافذتك بالغرب من الموقد.
2 - الستائر القماشية وهذه لا ننصحك بها وذلك

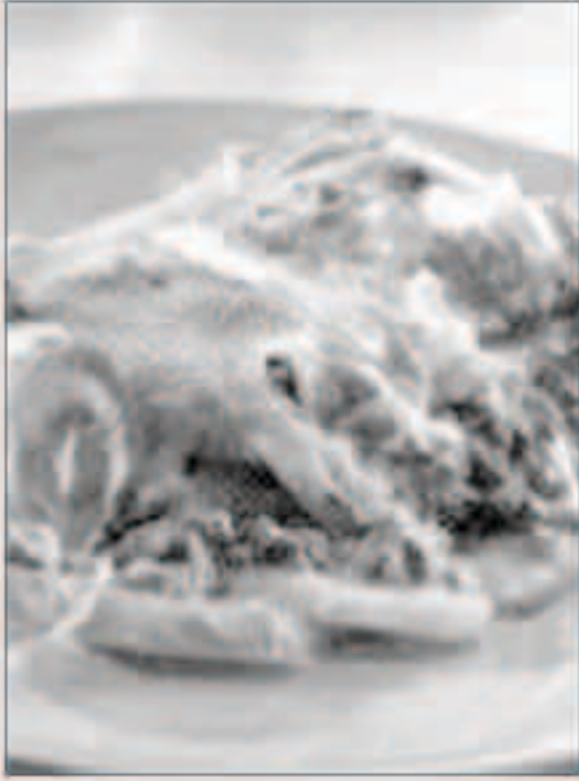
ما الأنواع الممكن استخدامها للألفذة للمطبخ:
1 - البعد عن التكلف بشكلها الخارجي.
2 - أن تكون بحجم الألفذة.
3 - أن تكون من النوعيات السهلة التنظيف والفك وذلك لأنك تحتاجين إلى تنظيفها دائماً.

هل احترت يوماً في اختيار الستارة المناسبة التي تلائم مطبخك وتضفي عليه بريقاً من الجمال والسحر؟.. لذا نقدم إليك بعض النصائح التي ستساعدك في اختيار الستارة المناسبة له.

يمكنك استخدام عدة أنواع من الستائر في نوافذ

مقبلات

بطاطا بصاصة البولونيز والغراتان



المقادير:

4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
½ كغ من لحم البقر المفروم
1 مغلف من أسرار خنطة المعكرونة بولونيز ماجي
600 مل من الماء
200 غ من الكزبرة أو البصل، المقطع إلى شرائح رقيقة
½ كغ من البطاطا المسلوقة والمقطعة إلى شرائح
رشة من الملح حسب المذاق
رشة من الفلفل الأسود المطحون حسب المذاق

لصلصة البشاميل:
4 أكواب أو 1 لتر من الحليب
1 مغلف من أسرار خنطة البشاميل ماجي
½ كوب أو 75 غ من جبنة الموزاريلا المبشورة
½ كوب أو 75 غ من جبنة الشيدر المبشورة والمخلوطة مع جبنة الموزاريلا

طريقة التحضير

تصبح الصلصة كثيفة، تُرفع عن النار وتترك جانباً. - يُسكب مقدار من صلصة البشاميل في الصينية، وتُصف شرائح البطاطا عليها مع رش الملح والفلفل حسب المذاق. ثم تُسكب فوقها صلصة البولونيز مع صلصة البشاميل المتبقية. يوضع الكزبرة أو البصل فوق المزيج وتُزين الصينية بالجبنة المبشورة. تُخبز في الفرن لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة على حرارة 190 درجة مئوية.

تسخن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يقلى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنيًا ذهبياً. تُضاف أسرار خنطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. - تُسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويُضاف الكزبرة أو البصل ليقلى ثم يُترك جانباً. في هذه الأثناء، يُسزج الحليب مع أسرار خنطة البشاميل ماجي، ويُغلى المزيج ويُترك لمدة دقيقتين حتى

سلطة الملفوف والجزر



المقادير:

جزر مبشور
ملفوف مقطع شرائح طويلة
نصف بصلة مبشورة
ملعقة كبيرة سكر
نصف ملعقة صغيرة
ملح
مايونيز نصف علبة صغيرة

طريقة التحضير

- تخلط جميع المقادير السابقة ويضاف إليها المايونيز وتترك نصف ساعة قبل التقديم.

الدجاج بالكاري على الطريقة الفرنسية



المقادير:

ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل مفرومة
فصان من الثوم مسحوقان
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم
½ كوب أو 100 غ من المانغو الناضجة المفرومة فرماً خشناً
½ كوب أو 100 غ من لوز المفروم فرماً خشناً
½ كوب أو 100 غ من الأناناس المفروم فرماً خشناً
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من التفاح مقشرة ومفرومة فرماً خشناً

ملعقتا طعام من مسحوق الكاري
مكعبان من مرقة الدجاج ماجي
ملح أقل
3 أكواب أو 750 مل من الماء
500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد مقطعة إلى مكعبات كبيرة
½ كوب أو 80 غ من البازيلا المنجّبة المذوية
ملعقتا طعام من الكزبرة للتزيين

طريقة التحضير

- تُترك الصلصة على النار حتى تغلي مجدداً، ثم تُضاف مكعبات صدور الدجاج والبازيلاء الخضراء، ويُغلى المزيج على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. مع التحريك من وقت إلى آخر. يُقدم الطبق بعد أن يُزين بالكزبرة الطازجة.

أقل الماء.
- يُترك المزيج على النار حتى يغلي، ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة. ثم يُخلط في خلاطة كهربائية يدوية، حتى يصبح ناعماً جداً، ثم يُصفى ويُعاد إلى قدر لتقليه.

- يُحمى الزيت في قدر ويُغلى البصل للفروم لمدة 4 دقائق أو حتى يكتسب اللون الذهبي.
- يُضاف الثوم والزنجبيل، ويُحرك المزيج حتى تفوح رائحته، تُضاف الفواكه، ومسحوق الكاري، ومكعبا مرقة الدجاج ماجي ملح

السهور كستلاتة غنم



المقادير:

18 قطعة أو 1 كغ من كستلاتة الغنم
3 ملاعق طعام من زيت الزيتون
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل مقطعة إلى مكعبات صغيرة
عود من الكرفس صغير الحجم مقطوع إلى مكعبات صغيرة
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من الجزر مقطعة إلى مكعبات صغيرة
فصان من الثوم مسحوقان
ملعقة طعام من الدقيق العادي
مكعبان من مرقة الخروف ماجي «الطعم الأصلي» 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشرة ومفرومة فرماً خشناً
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
ملعقة صغيرة من الحبق المجفف
ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف
½ ملعقة صغيرة من فطر الحامض المبروش
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
كوبان أو 500 مل من الماء

الحامض والفلفل الأسود. يُحرك المزيج لمدة دقيقتين ثم يُضاف الماء وكستلاتة لحم الغنم المشوية. يُحرك المزيج حتى يغلي، ويُترك على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، يُضاف الماء عند الحاجة.

- يُضاف الدقيق السادة، ويُحرك المزيج لمدة 3 دقائق أخرى. ثم يُضاف مكعبا مرقة الخروف ماجي «الطعم الأصلي»، والطماطم المقطعة، ومعجون الطماطم، والحبق، والأوريغانو، وبيرش الليمون

تسوى كستلاتة الغنم من الجهتين وتوضع جانباً على طبق، يُسخن زيت الزيتون في قدر كبيرة ويُضاف البصل، والكرفس، والجزر والثوم ويُحرك المزيج لمدة 3 دقائق.