

نمتعي باختيار الستائر المناسبة لمطبخك

هل احترت يوما في اختيار الستارة المناسبة التي تلائم مطبخك وتضفي عليه بريقا من الجمال والسحر؟
لذا نقدم إليك بعض النصائح التي ستساعدك في اختيار الستارة المناسبة له.
يمكنك استخدام عدة أنواع من الستائر في نوافذ

المطبخ ولكن يجب أن تتميز بعدة نقاط:
1 - البعد عن التكلّف بشكلها الخارجي.
2 - أن تكون بحجم النافذة.
3 - أن تكون من النوعيات السهلة التنظيف والغك وذلك لأنك تحتاجين إلى تنظيفها دائما.

ما الأنواع الممكن استخدامها لنافذة المطبخ:
1 - هناك ستائر الشرائح أو الشتر وهي عدة أنواع وأشكال واللوان، وهي أيضا ملائمة للمطبخ كثيرا، ومن أنواعها:
- المعدني،
- الخشبي،
- البلاستيكي.
وانصحك بالمعدني إن كانت نافذتك بالقرب من الموقد.
2 - الستائر القماشية وهذه لا ننصحك بها وذلك

الإفطار

المقادير:

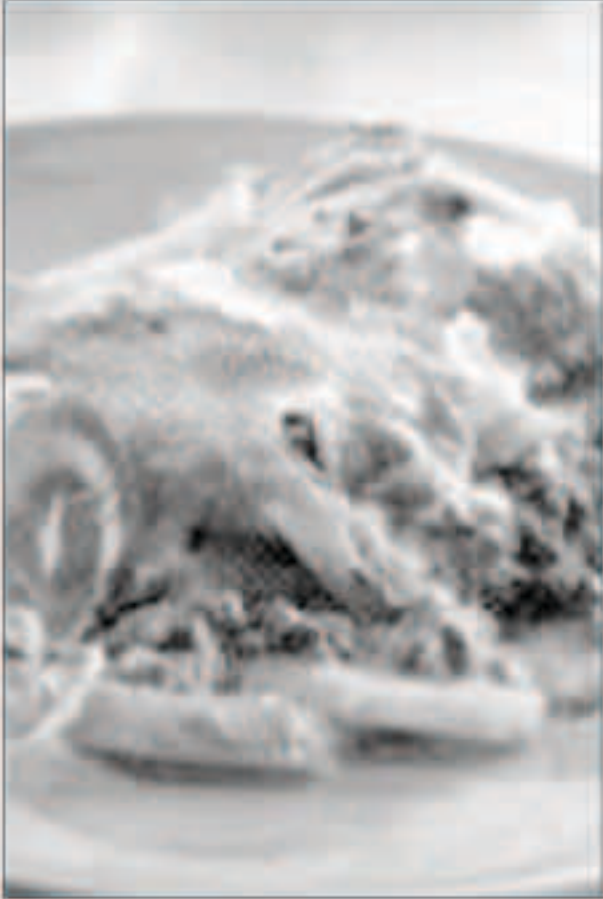
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل مفرومة
فصان من الثوم مسحوقان
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج للغروم
¼ كوب أو 100 غ من المانغو الناضجة المفرومة فرما خشنا
¼ كوب أو 100 غ من الموز المفروم فرما خشنا
¼ كوب أو 100 غ من الأناناس المفروم فرما خشنا
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من التفاح مقشرة ومفرومة فرما خشنا
ملعقتا طعام من مسحوق الكاري
مكعبان من مرقة الدجاج ماجي
ملح اقل
3 اكواب أو 750 مل من الماء
500 غ من صدور الدجاج مشروعة الجلد مقطعة إلى مكعبات كبيرة
¼ كوب أو 80 غ من البازيلا للتليّة اللذوبة
ملعقتا طعام من الكزبرة للتزيين

الدجاج بالكاري على الطريقة الفرنسية



عقبلا

بطاطا بصاصة البولونيز والغراتان



المقادير:

4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
¼ كغ من لحم البقر المفروم
1 مغلف من اسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي
600 مل من الماء
200 غ من الكزرات او البصل، المقطع إلى شرائح رفيعة
¼ كغ من البطاطا المسلوقة والمقطعة إلى شرائح
رشة من الملح حسب المذاق
رشة من الفلفل الأسود المطحون حسب المذاق
صلصة البشاميل:
4 اكواب أو 1 لتر من الحليب
1 مغلف من اسرار خلطة البشاميل ماجي
¼ كوب أو 75 غ من جبنة الموتزاريلا المبشورة
¼ كوب أو 75 غ من جبنة التشيدر المبشورة والمخلوطة مع جبنة الموتزاريلا

طريقة التحضير

تسخّن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يلقى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنيّا ذهبيا. تُضاف اسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. - تسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويُضاف الكزرات او البصل ليقلى ثم يُترك جانبا. في هذه الأثناء، يُسزج الحليب مع اسرار خلطة البشاميل ماجي، ويُغلى المزيج ويُترك لمدة دقيقتين حتى

اقل والماء.
- يُترك المزيج على النار حتى يغلي، ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، ثم يُخلط في خلطة كهربائية يدوية، حتى يصبح ناعما جدا، ثم يُصفى ويُعاد إلى قدر تليقة.

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

طريقة التحضير

تسخّن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يلقى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنيّا ذهبيا. تُضاف اسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. - تسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويُضاف الكزرات او البصل ليقلى ثم يُترك جانبا. في هذه الأثناء، يُسزج الحليب مع اسرار خلطة البشاميل ماجي، ويُغلى المزيج ويُترك لمدة دقيقتين حتى

اقل والماء.
- يُترك المزيج على النار حتى يغلي، ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، ثم يُخلط في خلطة كهربائية يدوية، حتى يصبح ناعما جدا، ثم يُصفى ويُعاد إلى قدر تليقة.

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

السحور

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 مقطّع 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 الاصيل» 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشرة ومفرومة فرما خشنا
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
ملعقة صغيرة من الحبيق المجفف
ملعقة صغيرة من الاوريجانو المجفف
¼ ملعقة صغيرة من فطر الحامض المبروش
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود المطحون
كوبان أو 500 مل من الماء

طريقة التحضير

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

يُضاف الدقيق السادة، ويحرك المزيج لمدة 3 دقائق أخرى، ثم يُضاف مكعبا مرقة الخروف ماجي «الطعم الاصيل»، والطماطم المقطعة، ومعجون الطماطم، والحبيق، والأوريجانو، ويرش الليمون الحامض والفلفل الاسود. يُحرك المزيج لمدة دقيقتين ثم يُضاف الماء وكستلاتة لحم الغنم المشوية. يحرك المزيج حتى يغلي، ويُترك على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، يُضاف الماء عند الحاجة.

طريقة التحضير

تسخّن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يلقى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنيّا ذهبيا. تُضاف اسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. - تسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويُضاف الكزرات او البصل ليقلى ثم يُترك جانبا. في هذه الأثناء، يُسزج الحليب مع اسرار خلطة البشاميل ماجي، ويُغلى المزيج ويُترك لمدة دقيقتين حتى

اقل والماء.
- يُترك المزيج على النار حتى يغلي، ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، ثم يُخلط في خلطة كهربائية يدوية، حتى يصبح ناعما جدا، ثم يُصفى ويُعاد إلى قدر تليقة.

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

طريقة التحضير

تسخّن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يلقى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنيّا ذهبيا. تُضاف اسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. - تسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويُضاف الكزرات او البصل ليقلى ثم يُترك جانبا. في هذه الأثناء، يُسزج الحليب مع اسرار خلطة البشاميل ماجي، ويُغلى المزيج ويُترك لمدة دقيقتين حتى

اقل والماء.
- يُترك المزيج على النار حتى يغلي، ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، ثم يُخلط في خلطة كهربائية يدوية، حتى يصبح ناعما جدا، ثم يُصفى ويُعاد إلى قدر تليقة.

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

سلاطة 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.