تمتعي باختيار الستائر المناسبة لمطبخك

هل احترت يوما في اختيار الستارة المناسبة التي تلائم مطبخك وتضفي عليه بريقا من الجمال والسحر؟.. لذا سنقدم 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 التكلف بشكلها الخارجي.
2 – أن تكون بحجم النافذة.
3 –أن تكون من النوعيات السهلة التنظيف والفك وذلك لأنك تحتاجين الى تنظيفها دائما.

ما الأنواع الممكن استخدامها لنافذة المطبخ:

1 – هناك ستائر الشرائح أو الشتر وهي عدة أنواع وأشكال وألوان، وهي أيضا ملائمة للمطبخ كثيرا.

ومن أنواعها:

– المعدني.
– الخشبي.
– البلاستيكي.

وأنصحك بالمعدني إن كانت نافذتك بالقرب من الموقد.

2 – الستائر القماشية وهذه لا ننصحك بها وذلك لسرعتها في الاحتراق وجميل أن تستخدميها ولكن بطريقة بسيطة وغير متكلف بها فمثلا: يمكنك عملها بالمزج بينها وبين ستائر الشرائح وذلك بأن تكون فقط في أعلى النافذة بشكل مرتب وأنيق مع مراعاة مناسبة ألوانها لألوان سيراميك مطبخك وكذلك تناسبها مع لون الشتر.

الإفطار

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 الموز 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
ملقتا 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 مقطّعة إلى مكعبات كبيرة
½ كوب أو 80 غ من البازيلا المثلّجة المذوّبة
ملعقتا طعام من الكزبرة للتزيين

طريقة التحضير

– يُحمّى الزيت في قدر ويُقلّى البصل المفروم لمدة 4 دقائق أو حتى يكتسب اللون الذهبي،
– يُضاف الثوم والزنجبيل، ويُحرّك المزيج حتى تفوح رائحته، تُضاف الفواكه، ومسحوق الكاري، ومكعبا مرقة الدجاج ماجي ملح أقل والماء.
– 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 نظيفة.
– تُترك الصلصة على النار حتى تغلي مجدّداً، ثم تُضاف مكعبات صدور الدجاج والبازلاء الخضراء. ويُطهى المزيج على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج، مع التحريك من وقت إلى آخر. يُقدّم الطبق بعد أن يُزيّن بالكزبرة الطازجة.

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 مقطّعة إلى مكعّبات صغيرة
عود من الكرفس صغير الحجم مقطّع إلى مكعّبات صغيرة
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من الجزر مقطّعة إلى مكعّبات صغيرة
فصان من الثوم مسحوقان
ملعقة طعام من الدقيق العادي
مكعبان من مرقة الخروف ماجي «الطعم الأصيل» 3 حبات متوسطة الحجم أو 450 غ من الطماطم مقشّرة ومفرومة فرماً خشناً
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
ملعقة صغيرة من الحبق المجفف
ملعقة صغيرة من الأوريجانو المجفف
½ ملعقة صغيرة من قشر الحامض المبروش
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
كوبان أو 500 مل من الماء

طريقة التحضير

تشوى كستلاتة الغنم من الجهتين وتوضع جانباً على طبق. يُسخن زيت الزيتون في قدر كبيرة ويُضاف البصل، والكرفس، والجزر والثوم ويحرّك المزيج لمدّة 3 دقائق.
– يُضاف الدقيق السادة، ويحرّك المزيج لمدّة 3 دقائق أخرى، ثمّ يُضاف مكعّبا مرقة الخروف ماجي «الطعم الأصيل»، والطماطم المقطّعة، ومعجون الطماطم، والحبق، والأوريجانو، وبرش الليمون الحامض والفلفل الأسود. يُحرّك المزيج لمدة دقيقتين ثمّ يضاف الماء وكستلاتة لحم الغنم المشويّة، يحرّك المزيج حتى يغلي، ويُترك على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة، «يضاف الماء عند الحاجة».

مقبلات

بطاطا بصلصة البولونيز والغراتان

المقادير:

4 ملاعق طعام من الزيت النباتي
½ كغ من لحم البقر المفروم
1 مغلف من أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي
600 مل من الماء
200 غ من الكرّاث أو البصل، المقطّع إلى شرائح رفيعة
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 خلطة البشاميل ماجي
¾ كوب أو 75 غ من جبنة الموتزاريلا المبشورة
¾ كوب أو 75 غ من جبنة التشيدر المبشورة والمخلوطة مع جبنة الموتزاريلا

طريقة التحضير

تُسخّن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يقلى اللحم المفروم حتّى ينضج ويصبح لونه بنيا ذهبيا. تُضاف أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدّة 10 دقائق.. – يُسخّن الزيت المتبقّي في مقلاة ويُضاف الكرّاث أو البصل ليقلى ثم يُترك جانبا. في هذه الأثناء، يُمزج الحليب مع أسرار خلطة البشاميل ماجي، ويُغلى المزيج ويُترك لمدّة دقيقتين حتّى تصبح الصلصة كثيفة. تُرفع عن النار وتُترك جانبا.. – 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 الكرّاث أو البصل فوق المزيج وتُزيّن الصينية بالجبنة المبشورة.
تُخبز في الفرن لمدّة تتراوح بين 20 و25 دقيقة على حرارة 190 درجة مئويّة.

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.