

تمتعي باختيار الستائر المناسبة لمطبخك

هل احترت يوما في اختيار الستارة المناسبة التي تلائم مطبخك وتضفي عليه بريقا من الجمال والسحر؟.. لذا ستقدم إليك بعض النصائح التي ستساعدك في اختيار الستارة المناسبة له.

يمكنك استخدام عدة أنواع من الستائر في توالف 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 والكد

وذلك لأنك تحتاجين إلى تنظيفها دائما.

ما الأنواع الممكن استخدامها لنافذة المطبخ:

- 1 - هناك ستائر الشرايح أو الشتر وهي عدة أنواع وأشكال والأوان، 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 لأنوا ن سيراميك مطبخك وكذلك تناسبها مع لون الشتر.

لسرعتها في الاحتراق وجميل أن تستخدمها ولكن بطريقة بسيطة وغير متكلف بها فمثلا: يمكنك عملها بالزجج بينها وبين ستائر الشرايح 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 مسحوق
ملعقة صغيرة من الزنجبيل
الطماز المفروم
¼ كوب أو 100 غ من المانغو
الناضجة المفرومة فرما خشنا
¼ كوب أو 100 غ من لوز 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 أقل
3 أكواب أو 750 مل من الماء
500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد مقطعة إلى مكعبات كبيرة
¼ كوب أو 80 غ من البازيلا المثلجة المذوبة
ملعقتا طعام من الكزبرة للتزيين

طريقة التحضير

- 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

أقل والماء.

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

- تُترك الصلصة على النار حتى تغلي مجدداً، 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.

يُقدم الطبق بعد أن يُزين بالكزبرة المطازجة.

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 مقطع 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 فرما خشنا
3 ملاعق طعام من معجون الطماطم
ملعقة صغيرة من الحيق المجفف
ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف
¼ 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، يحرك 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، والحيق، والأوريغانو، ويرش الليمون

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

عقبلا

بطاطا بصاصة 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 الكزات أو 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

لصلصة البشاميل:
4 أكواب أو 1 لتر من الحليب
1 مغلف من أسرار خلطة البشاميل ماجي
¼ كوب أو 75 غ من جبنة المونزاريل المبشورة
¼ كوب أو 75 غ من جبنة الشيدر المبشورة والمخلوطة مع جبنة المونزاريل

طريقة التحضير

تصبح الصلصة كثيفة، تُرفع عن النار وتترك 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 الكزات أو البصل فوق المزيج وتُزين الصينية بالجبنة المبشورة.

تُخبز في الفرن لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة على حرارة 190 درجة مئوية.

تُسخن ملعقتان من الزيت في مقلاة، يلقى اللحم المفروم حتى ينضج ويصبح لونه بنيا ذهبيا. تُضاف أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي مع الماء لتحضير الصلصة. تُغلى الصلصة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق. - تُسخن الزيت المتبقي في مقلاة ويُضاف الكزات أو البصل ليقلى ثم يُترك جانبا، في هذه الأثناء، يُسزج الحليب مع أسرار خلطة 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.