

محور الحديث اثناء وجودنا في مجتمع نسوي نجد سيرة غيرنا من الفتيات والسيدات فنجد الواحدة نفسها تتكلم عن احدى اصويحباتها دون أن تشعر . وربما لا تذكر عنها الا أموراً صغيرة وفي الواقع حقيقية ولكن عند ما تصل الكلمات صاحبها تكون في قلب زخرفي اتعالي فتتألم مر الألم - ومن منا رضى بان تؤلم الغير ؟

°°

سوء التفاهم

ما أسرع ما نسيء الظن وأبطأ ما نحسنه . فكم من مرة نسيء الظن بأعز أصدقائنا ونفضب وتتباعد واذا ما فهمنا حقيقة الامر الذي أغضبنا نسخر بانفسنا لتجسيم الامور التافهة . واكثر ما ينشأ سوء التفاهم عن الكبرياء ولكن عن الكبرياء الكاذب لان التفاهم لا يحط من كرامة النفس كما أن رفضنا التفاهم مع الغير لا يرجع الى عزة النفس بل الى العناد والكبرياء الكاذب الذي لا أساس له .



تدبير المنزل*

فوائد منزلية

« توزيع الاعمال على الخدم »

قبل أن تصل الخادمة الى المنزل يجب أن تكون الاواني والادوات والبياضات مرتبة أحسن ترتيب في أماكنها الخاصة بها - فاذا أتت الخادمة تأخذها ربة المنزل وتعرفها مكان كل شيء وتشرح لها عملها اليومي والاسبوعي وتعين لها المواعيد . ثم يجب أن تظهر عناية براحة خادمتها الجديدة فتجعل فراشها نظيفاً ولما كان الغالب في كثير من البيوت أن يكون خادم واحد لقضاء عدة وظائف أصبح من اللهم ترتيب هذه الوظائف على حسب الضرورة والمادة - والبرنامج الا في يوضع لنا الاشغال اليومية المنوطة بها الخادمة :-

الوقت	المعمل الذي تقوم به الخادمة
الساعة ٦ صباحاً	تهبض من النوم وتوقد النار في المطبخ وتنظف الاحذية وتكنس غرفتي الجلوس والاكل والسلام وتمعد المائدة وتصنع طعام الصباح .
« ٧ «	تتناول العائلة طعام الفطور .
« ٧½ «	ترفع أدوات المائدة وترتب الغرفة وتتناول طعامها .
« ٨ «	تنظف كل أدوات الاكل وترتيبها وتنظف المطبخ .
« ٨½ «	تنظف غرف النوم وترتيبها .
« ٩ «	تستلم الاوامر اليومية لقضاء حوائج السوق .
« ١٠ «	تساعد في المطبخ لاعداد طعام الظهر .
« ١٢½ مساءً	تمعد المائدة للغذاء .
« ١ «	ترتب غرفة المائدة .
« ١ر٤٥ «	ترفع أدوات الطعام ثم تناول طعامها .
« ٢½ «	تفصل أدوات المائدة والمطبخ وتنظف المطبخ .
« ٣ «	تغير ملابسها وتستريح .
« ٤ «	تعمل القهوة أو الشاي .
« ٦ «	تمعد الفراش للنوم وتساعد في تجهيز العشاء .
« ٨ «	تقدم العشاء .
« ٩ «	ترفع أدوات الطعام وترتب غرفة المائدة وتتناول العشاء .
« ٩½ «	تفصل أدوات المطبخ وتنام .

« اختيار اللحم الجيد »

١ يجب أن يكون جيد الرائحة .

٢ يجب ألا يكون رخواً عند اللمس .

٣ يجب أن يكون أحمر اللون .

« اختيار السمك الجيد »

١ يجب أن يكون جيد الرائحة .

- ٢ يجب أن تكون الاصداف لائمه .
- ٣ يجب ان تكون العيشان لامعتان .
- ٤ تكون الخياشيم حراء اللون .
- ٥ يكون اللحم رخوآ عند اللس .

« عمل بفتيك بالبطاطس »

الطريقة	المقادير
٠١ يفسل البطاطس ويقشر ثم يوضع في الماء والملح ويسلق	رطل لحم بفتيك
٠٢ يحمر في السمن الحار .	بصله
٠٣ يفسل اللحم ويوضع عليه عصير البصل والثوم والملح والفلفل والليمون ويترك على النار الى ان تنضج .	قليل من الثوم ليمونه
٠٤ تفمس في البيض ثم في مسحوق الخبز وتحمر في السمن .	ملح وفلفل
٠٥ توضع في طبق مستطيل والبطاطس حولها .	بيضتان
	قليل من مسحوق الخبز

« عمل سمك بصاصة الميونيز »

الطريقة	المقادير
١ تنظف السمكة جيداً ويضاف اليها الملح وتسلق في الخل لمدة ٢٠ دقيقة .	سمكة كبيرة ملمعة خل
٢ توضع في طبق مستطيل .	ماء : ملح
٣ تسلق البيضتان جيداً ثم يؤخذ الملح ويهوى جيداً مع	بيضتان
اضافة الزيت تدريجياً وقليل من الخل ثم تضاف المسترده	قليل من الزيت
٤ يوضع هذا فوق السمكة وتزكش بالبنجر المسلوق والخس والليمون .	ملمعة صغيرة مسترده قليل من البنجر « « الخس