

## الفصل الثامن

### إرشادات لسيدة المنزل عن استعمال الثلاجة

ولو أن الثلاجة الكهربائية تعد من أبسط أنواع الأجهزة المنزلية التي تستعملها سيدة المنزل ، إلا أنها كأى جهاز آخر تعطى خدمة أحسن إذا أعطيناها نحن أقل مقدار من العناية فى أثناء عملها ، وقمنا كذلك باتباع الطرق الصحيحة اللازمة لحفظ المأكولات الموجودة بداخلها ، هذا والثلاجة الحديثة التي تستعملها سيدة المنزل فى أيامنا هذه تعطى درجات البرودة اللازمة لمختلف أنواع المأكولات التي توضع بداخلها ، وبها كذلك أقسام منفصلة لحفظ كل نوع منها ، وإمكان المحافظة على النكهة الطبيعية ، واللون والقيمة الغذائية الكاملة للمأكولات المختلفة أقدم فيما يلى لسيدة المنزل بعض الإرشادات الواجب اتباعها لحفظ كل نوع من أنواع المأكولات المختلفة :

#### وضع المأكولات وهي ساخنة داخل الثلاجة

إن فكرة عدم وضع المأكولات وهي ساخنة داخل الثلاجة كانت فكرة قديمة خاطئة ، إذ يجب أن توضع هذه المأكولات وهي ساخنة بأسرع ما يمكن داخل الثلاجة وذلك لمنع تلفها وللمحافظة على أقصى قيمة غذائية والنكهة الطبيعية لها ، هذا ووضع المأكولات بهذا الشكل لن يسبب أى ضرر لوحدة تبريد الثلاجة بأى حال من الأحوال .

#### حفظ المأكولات المطبوخة التي تتبقى بعد الأكل

يجب وضع المأكولات المطبوخة التي تتبقى بعد الأكل داخل أوعية مغطاة لمنع جفافها ، والأهم من ذلك للمحافظة على نكهتها الطبيعية وعدم انتقال الرائحة من طعام إلى آخر ، هذا وفى حالة عدم إمكان استهلاك هذه المأكولات خلال

يومين أو ثلاثة أيام من وقت وضعها بالثلاجة تقوم بتجميدها بالتبريد بوضعها داخل حيز أو كابينة الفريزر .

### حفظ الخضروات الطازجة :

لحفظ الخضروات يجب أن تغسل أولاً ثم تقطع ويصنى الماء منها قبل وضعها في الجزء المخصص لحفظ الخضروات بالثلاجة ، وعلى العموم يجب أن تبقى أوراق الخضروات مندادة بالماء طول فترة حفظها داخل الثلاجة ، ولهذا يلزم إعادة تنديتها بالماء من وقت لآخر خلال أيام الأسبوع ، وابتاع هذه الطريقة يمكن حفظ الخضروات بحالة جيدة طول مدة تراوح ما بين أسبوع وأسبوعين .

### الفواكه :

معظم أنواع الفواكه يجب أن تغسل ثم تجفف قبل وضعها داخل الثلاجة ، بخلاف الفراولة والتوت التي يجب ألا تغسل إلا قبل أكلها مباشرة ، ويجب أن يغطى الشام جيداً لمنع انتقال رائحته إلى باقي المأكولات الأخرى الموجودة بالثلاجة .

### البيض :

يجب أن يرفع البيض من الأطباق الكرتون الموضوع بها ( إذا كان موضوعاً بهذا النوع من الأطباق ) وذلك لأن ورق الكرتون يعمل على امتصاص الروائح والرطوبة من المأكولات الأخرى الموجودة بالثلاجة .

هذا ويلزم أيضاً وضع البيض في وضع رأسي في مكانه المخصص بالثلاجة بشرط أن تكون نهاية البيضة الأكبر إلى أعلى حتى يبقى صفار البيضة في منتصفها وتمنع البياض من السقوط كله إلى أسفل .

## اللحوم :

نظراً لأن حفظ اللحوم له أهمية كبيرة بالنسبة لسيدة المنزل ، فإن معظم التلاجات الحديثة تشتمل على مكان خاص موجود بأسفل الفريزر لحفظ هذه اللحوم والطيور الطازجة لمدة لا تزيد عن أربعة أيام ، أما في التلاجات غير الموجود بها مثل هذا المكان فإن اللحوم توضع في طبق وتغلف بغير إحكام لفها بورق مشمع ، ثم يوضع الطبق وبه لفة اللحم على رف التلاجة الموجود أسفل الفريزر مباشرة ، وبتابع هذه الطريقة يمكن حفظها بحالة جيدة مدة لا تزيد عن يومين ، كما أنه يوصى باستهلاك الأجزاء كالكبد والكلاوى والأسماك الطازجة خلال يومين على أكثر تقدير من وقت وضعها في هذه الأمكنة بالتلاجة ، وإمكان حفظ اللحوم والطيور والأسماك الطازجة مدة أطول من ذلك يجب أن تغلف بطريقة خاصة سنشرحها فيما بعد ثم توضع داخل حيز أو كابينة الفريزر لتجمد بالتبريد .

## الجبين :

لمنع جفاف الجبن يجب أن يغلف بلفه بإحكام بورق رقائق الألومنيوم (ورق لف الشيكولاته) أو ورق السلوفان ، ويستحسن عدم مسك الجبن باليد لمنع تكون العفن على سطحه ، هذا والجبن الجاف يمكن حفظه داخل التلاجة مدة شهر تقريباً ، أما الجبن الطرى فيحفظ مدة أسبوع .

## مدة تخزين المأكولات التي تجمد بالتبريد

يمكن تخزين المأكولات المختلفة بالتجميد بالتبريد داخل الفريزر وذلك بعد أن يتم تغليفها بالطرق الصحيحة التي سنشرحها فيما بعد لمدة طويلة تصل إلى عام كامل ، وخلال هذه المدة يجب تليب وضع جوانب هذه المأكولات على الأقل من ٣ إلى ٤ مرات لإمكان الحصول على مأكولات لم تفقد أى شيء من خواصها

الطبيعية بعد مضي هذه المدة الطويلة ، وتتغير مدة تخزين هذه المأكولات التي تجمد بالتبريد حسب كل نوع منها .

وفيما يلي نوضح باختصار مدة تخزين مختلف أنواع المأكولات :

عام كامل :

مختلف أنواع اللحوم البقرى والضأن والأرانب ومعظم أنواع الفواكه والخضروات

من ٤ إلى ٦ شهور :

لحوم الطيور ولحم العجول والأسماك الرفيعة .

من ٦ أسابيع إلى ٣ شهور :

معظم أنواع المأكولات المطبوخة والأسماك المدهنة واللحوم المدخنة .

من ٤ إلى ٦ أسابيع :

المأكولات المطبوخة التي تتبقي بعد الأكل وشرائح اللحوم المدخنة والسجق والكريم المثلج .

### طريقة حفظ اللحوم بالتجميد بالتبريد

يجب أن نتذكر دائماً أن التجميد بالتبريد لن يصنع لنا لحماً جيداً من اللحم الرديء ، لهذا إذا أرادت سيدة المنزل أن تتأكد من أن اللحم المجمد بالتبريد الذي ستطهوه والذي ستقدمه لضيوفها بعد مضي شهرين أو ثلاثة أشهر من الآن سيكون طرياً ومذاقه جيداً . يجب أن تعنى بنفسها باختيار الأنواع الجيدة من اللحم لتقوم بتجميدها بالتبريد ، والخطوات الآتية توضح لنا الطريقة الصحيحة لتغليف قطع اللحم الطازج من نوع ( الروستو ) قبل وضعها داخل حيز أو كابينة الفريزر لتجميدها بالتبريد .

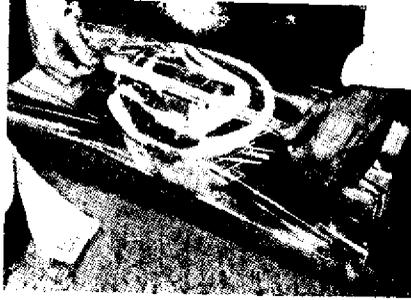
١ - يستعمل عادة ورق سلوفان من نوع سميك لتغليف اللحوم التي ستحفظ بالتجميد بالتبريد .

٢ - يجب استعمال قطعة كبيرة من هذا الورق تكفي لتغليف كل قطعة من اللحم ، بحيث يمكن ثني أطرافها عدة مرات كما هو مبين في الرسم رقم (١ - ٨) لإمكان إحكام قفل هذا الغلاف ولتتمتع بذلك بجفاف اللحم ، هذا ويجب مراعاة أن يلتصق هذا الورق بسطح اللحم وذلك للإقلال من تواجد هواء بقدر الإمكان داخل الغلاف .

٣ - ثني بعد ذلك لفة الورق السلوفان حتى يحكم قفل أطرافها المفتوحة كما هو مبين في الرسم رقم (٢ - ٨) - ثم تربط اللفة بعد ذلك بقطعة من الدوبارة أو بشرائط لاصق من نوع مناسب أو يحكم قفل هذه الأطراف باستعمال مكواة كهربائية دافئة .

٤ - يمكن تغليف شرائح اللحم باتباع نفس الطريقة السابق شرحها بالنسبة لقطع اللحم من نوع (الروستو) ، ولكن يلزم في هذه الحالة وضع طبقتين من ورق السلوفان السميكة بين الشرائح نفسها كما هو مبين في الرسم رقم (٣ - ٨) وذلك لمنع التصاق هذه الشرائح بعضها ببعض في أثناء فترة تخزينها بالتجميد بالتبريد .

وبالرجوع إلى الرسمين رقم (٨ - ٤ أ) و (٨ - ٤ ب) يمكن معرفة أهمية تغليف قطع اللحم بطريقة صحيحة ، فن الرسم (٨ - ٤ أ) نرى أن قطعة اللحم التي تم تغليفها بطريقة صحيحة وأحكم قفلها قد احتفظت بكل نسبة الماء التي تحتويه وبنكهتها وقيمتها الغذائية الكاملة ، وفي الرسم رقم (٨ - ٤ ب) نرى أن قطعة اللحم التي لم يتم تغليفها بطريقة صحيحة ولم يحكم قفلها تماماً أصبح سطحها جافاً وفقدت نسبة كبيرة من الماء الذي تحتويه ومن نكهتها ومن قيمتها الغذائية .



رسم رقم (٨ - ١) تستعمل قطعة كبيرة من ورق السلوفان السميك تكفى لتغليف كل قطعة من اللحم بحيث يمكن فني أطرافها عدة مرات كما هو مبين بالرسم وذلك لإمكان إحكام قفل هذا الغلاف .



رسم رقم (٨ - ٢) تبقى بعد ذلك لفة الورق السلوفان حتى يحكم قفل أطرافها المفتوحة كما هو مبين بالرسم .



رسم رقم (٨ - ٣) يلزم وضع طبقتين من ورق السلوفان السميك بين طبقات شرائح اللحم وذلك لمنع التصاق هذه الشرائح بعضها ببعض في أثناء فترة تخزينها بالتجميد بالتبريد .

## طريقة حفظ لحوم الطيور بالتجميد بالتبريد

يمكن أيضاً حفظ لحوم معظم أنواع الطيور بالتجميد بالتبريد داخل حيز أو كابينة الفريزر وذلك باتباع الخطوات نفسها السابق شرحها بطريقة حفظ اللحوم ، وتغلف كل واحدة منها بورق السلوفان السميك بالطريقة المبينة بالرسم رقم ( ٨ - ٥ ) ، هذا وعند الحاجة إلى إعداد الدواجن للشئ عند الاستعمال تقطع الواحدة منها بالطول إلى نصفين ويوضع بين هذين النصفين طبقتان من ورق السلوفان السميك كما هو مبين بالرسم رقم ( ٨ - ٦ ) وذلك لمنع التصاق النصفين بعضهما ببعض في أثناء فترة تخزينها بالتجميد بالتبريد .

## طرق منع تواجد روائح داخل الثلاجة

فيما يلي أهم النقاط الواجب مراعاتها للمحافظة على منع تواجد روائح داخل الثلاجة :

١ - بالإضافة إلى عملية التنظيف المنتظمة ، يجب رفع أى مائل يتساقط من المأكولات داخل الثلاجة فوراً وخصوصاً اللبن ، فإنه عندما يسكب داخل الثلاجة تنتج منه روائح غير مرغوب فيها .

٢ - يجب التأكد من استهلاك الفواكه قبل أن يحدث بها عفن .

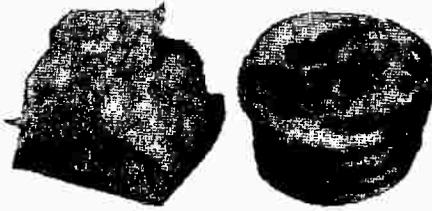
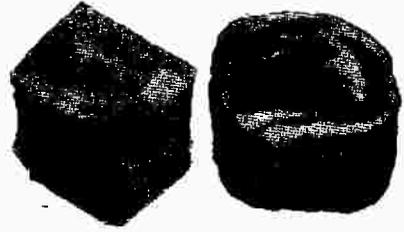
٣ - تنظف أسطح الرفوف الموجودة بالثلاجة من أعلى ومن أسفل .

٤ - يجب أن تغطى أو تغلف معظم أنواع المأكولات الموجودة داخل الثلاجة .

٥ - يجب تغليف المأكولات التي ستحفظ بالتجميد بالتبريد داخل حيز أو

كاسنة الفريزر ، بالطرق السابق شرحها ، وعلى الأخص الألبان والأجبان .

رسم رقم (٨ - ٤ أ) يظهر هذا الرسم كيف احتفظت قطعة اللحم التي تم تغليفها بطريقة صحيحة وأحكم قفلها بكل نسبة الماء التي تحتويه وبنكهتها وقيمتها الغذائية الكاملة .



رسم رقم (٨ - ب) يظهر هذا الرسم كيف فقدت قطعة اللحم التي لم يتم تغليفها بطريقة صحيحة ولم يحكم قفلها تماماً نسبة كبيرة من الماء الذي تحتويه ونكهتها ونسبة كبيرة من قيمتها الغذائية وأصبح سطحها جافاً كذلك .

رسم رقم (٨ - ٥) يبين طريقة تغليف الدواجن بلفها بقطعة كبيرة كافية من ورق السلوفان السميك وذلك لحفظها بالتجميد بالتبريد داخل حيز أو كابينة التبريد .



رسم رقم (٨ - ٦) عند إعداد الدواجن للشئ ، تقطع الواحدة منها بالطول إلى نصفين ويوضع بين النصفين طبقتان من ورق السلوفان السميك كما هو مبين بالرسم وذلك لمنع التصاق هذين النصفين ببعضهما ببعض في أثناء فترة تخزينها بالتجميد بالتبريد .

التي تحتوي على ثوم ، ويستحسن شطف الأيدي بالماء المعصور عليه ليمون بعد مسك الأسماك وقبل مسك اللغات التي تحتوي على أسماك .

٦ - يمكن وضع أقراص الفحم داخل حيز حفظ المأكولات الطازجة أو الفريزر لتساعد على امتصاص الروائح غير المرغوب فيها ، ولقد نجحت أيضاً أخيراً طريقة وضع طبق يحتوي على كمية صغيرة من البن المحروش الطازج بالجزء الخلفي بأحد أرفف الثلاجة في اتجاه حركة سريان الهواء في امتصاص الروائح غير المرغوب فيها .

٧ - من أهم الأشياء التي يجب أن نقوم بعملها في حالة إبطال الثلاجة لمدة بضعة أسابيع قليلة خلال فترة الإجازة الصيفية مثلا هو أن نقوم بتنظيفها جيداً ثم تجفف جيداً ويترك بابها مفتوحاً قليلاً لنسمح بتحريك الهواء بداخلها ، هذا والرائحة التي قد تنتج من قفل باب الثلاجة مدة طويلة وهي بدون عمل تحتاج إلى بعض الوقت لإزالتها عند ما يعاد استعمال الثلاجة مرة أخرى ، وللمساعدة في إزالة هذه الرائحة بأسرع ما يمكن يجب فتح باب الثلاجة فتحة كاملة عندما يفتح في كل مرة عند أخذ المأكولات أو وضعها بداخلها .

## تنظيف الثلاجة

في بعض الأحيان قد يسهو على سيدة المنزل القيام بعملية تنظيف الثلاجة ولو أن عملية التنظيف تعد من أبسط العمليات التي يمكن أن تقوم بها للمحافظة على ثلاجتها في جميع الأوقات. ولذا رأيت أن أقدم فيما يلي بعض الإرشادات المختلفة عن طرق تنظيف أجزاء الثلاجة المختلفة :

جدار الباب الداخلى البلاستيك والأرفف الموجودة به :

يمكن أن تنظف هذه الأجزاء بمحلول الماء الدافئ وبيكربونات الصودا (٣ ملاعق شاي بيكربونات صودا لكل لتر من الماء) - هذا ويجب مراعاة عدم

استعمال المحاليل المذيبة ( solvents ) أو المنظفات الخاصة بالأرضيات التي تحتوى على زيوت أو شحومات إذ أن هذه المواد تسبب أضراراً كثيرة للأجزاء المصنوعة من مادة البلاستيك وتعمل على تشققها .

### الجلدران وجميع الأجزاء الداخلية الموجودة بالثلاجة :

يجب أن تنظف جميع هذه الأجزاء بما فى ذلك سطح التبريد وحوض تجمع الماء الناتج من عملية إذابة الفروست فى بعض أنواع الثلاجات بمحلول الماء الدافئ وبيكربونات الصودا ( ٣ ملاعق شاي بيكربونات صودا لكل لتر ماء ) . ثم تجفف بعد ذلك جيداً بفوطة نظيفة .

### جلدران الثلاجة الخارجية :

تنظف هذه الجلدران بالماء الدافئ الذى يحتوى على كمية قليلة من مسحوق الصابون المشهور ( كالأومو أو الرابسو أو سافو إلخ . . ) وذلك من وقت لآخر هذا ويمكن بعد تجفيفها جيداً تلميع هذه الجلدران باستعمال أحد أنواع كريم تلميع الثلاجات الذى يحتوى على مادة السليكون ٣ أو ٤ مرات خلال العام .

### تنظيف مكثف دائرة التبريد :

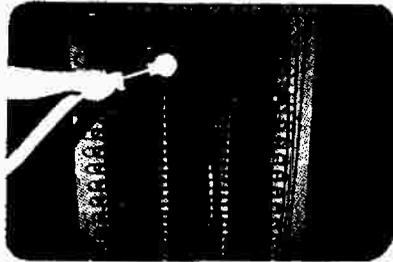
يجب أن يظل دائماً مكثف دائرة التبريد نظيفاً ، إذ أن وجود أى عائق يمنع حركة الهواء الكافية حول هذا المكثف وخلاله يعمل على رفع درجة حرارته وبالتالي رفع ضغوط دائرة التبريد وتخفيض جودة عمل هذه الدائرة .

ومن المشاهد فى بعض الحالات أن المكثف من النوع الإستاتيكي الذى يركب خلف كابينة الثلاجة يصبح مكاناً تتجمع فيه الجراثيم والحجرات القديمة والشنط الورق والصناديق كما يظهر ذلك الرسم رقم ( ٧ - ٨ ) ، حيث إن مثل هذه أشياء قد تتساقط خلف هذا المكثف بالشكل الظاهر فى الرسم ،



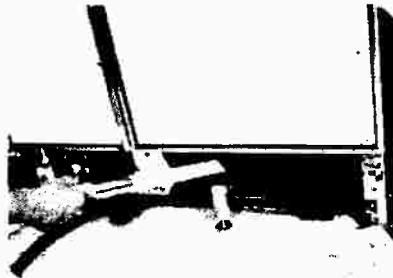
رسم رقم (٧ - ٨)

يوضح هذا الرسم كيف يصبح المكثف من النوع الإستاتيكي المركب خلف كابينة التلّاجة مكاناً تتجمع فيه الجراثيم والمجملات القديمة إلخ . . .



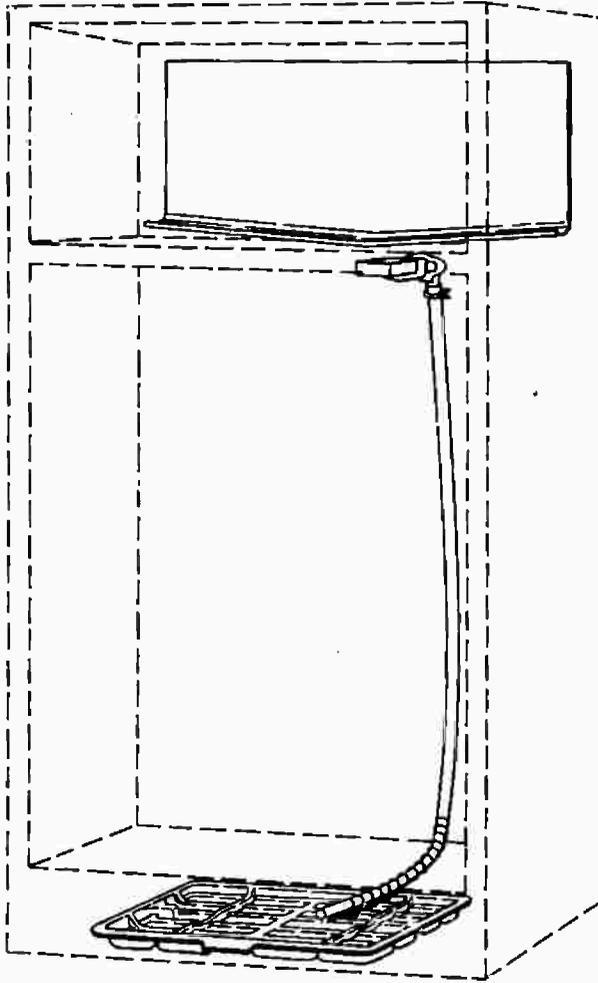
رسم رقم (٨ - ٨)

طريقة تنظيف مكثف دائرة التبريد المركب خلف كابينة التلّاجة بأستعمال منظم شفاط



رسم رقم (٩ - ٨)

طريقة تنظيف مكثف دائرة التبريد من النوع الذي يتم تبريده بمروحة والذي يركب بمحيز وحدة التبريد قريباً من أرضية المكان الموجود به التلّاجة



رسم رقم ( ٨ - ١٠ )

يوضح هذا الرسم خط سير ماسورة تصريف الماء الناتج  
من عملية إذابة الفروست الموجودة في الثلاجات ذات دوائر  
التبريد المركبة والمزدوجة « دويلكس »

وذلك عندما تعتمد ربة المنزل على تخزينها أو وضعها فوق سطح كابينة الثلاجة العلوى .

وكذلك فإن تجمع الأتربة والأوساخ على سطح ملفات هذا المكثف تعمل أيضاً بدورها على إعاقة حركة الهواء ، ولهذا يلزم تنظيف هذا المكثف بصفة دورية إما باستعمال فرشاة تنظيف أو باستعمال منظف شفاط Vacuum Cleaner كما هو موضح بالرسم رقم (٨ - ٨) .

ونظراً لأن مكثف دائرة التبريد من النوع الذى يتم تبريده بمروحة والذى يركب بجيز وحدة التبريد يكون قريباً من أرضية المكان الموجودة به الثلاجة ، فإن الأتربة والخبوط والأوساخ تتجمع فوق سطحه بسهولة ، ولهذا فإنه يلزم أيضاً تنظيفه خلال فترات قصيرة باستعمال منظف شفاط بالطريقة الموضحة بالرسم رقم (٨ - ٩) .

### تنظيف ماسورة تصريف الماء الناتج من عملية إذابة الفروست :

فى بعض الأحيان قد يحدث سدد بماسورة تصريف الماء الناتج من عملية إذابة الفروست الموجودة فى الثلاجات ذات دوائر التبريد المركبة والمزدوجة « دويلكس » ينتج غالباً من سقوط فضلات الأطعمة الصغيرة وتراكمها داخل هذه الماسورة ، والذى يبين خط سيرها الرسم رقم (٨ - ١٠) داخل ثلاجة من النوع ذى دائرة التبريد المركبة .

ومن أحسن الطرق التى يمكن اتباعها لفتح هذا السدد هو دفع طول مناسب من السلك البلاستيك الذى يستعمل فى تعليق الملابس المغسولة داخل هذه الماسورة ثم تغسل بعد ذلك بإمرار ماء دافئ خلالها .