

العدد التاسع والسبعون
السنة الثانية

عالم المرأة



- أفكار جديدة لأواني الزهور .
- البرمائيات .
- المعطف والتابير .. دفء وأناقة .
- السجاد المبكر .
- "الصواني" العصرية جميلة وعملية وتؤدي خدمات متنوعة .
- المأظية التفاض .
- نفقة الزوجة وأثار امتناع الزوج عنها



أفكار جديدة لأواني الزهور



هي التي تظهر جمال الزهور وبهاءها، وسوف يزداد جمال هذه الزهور إذا ما وضعت في أوان جميلة وذات طابع خاص .

فلا يقتصر الأمر على تنسيق الزهور في « الفازات » والأواني المعروفة ، فهناك آنية أخرى يمكن استعمالها وتضفي أناقة ورونقا أكثر من « الفازات » العادية بشرط أن تتناسب ألوانها وأحجامها مع الزهور التي توضع بها . وبجبال الاختيار هنا واسع جدا ، فهناك الكثير من الأشياء والأدوات

من المأتم أن يكون المنزل الخالي من الزهور منزلا جامدا خاليا من الرقة والخيال . وليس معنى ذلك أنه من الضروري استعمال الزهور الفخمة غالية الثمن ، ولكن بعض زهور المارجريت أو مجموعة من الأوراق ، ولا يخلو الأمر من بعض الزهور الصناعية التي تشابه كثيرا مع الزهور الطبيعية وتضفي البهجة في المكان . والأمر المهم هو أن هذه الزهور سواء كانت غالية أم لا ، يجب أن تنسق بطريقة تدل على حسن الذوق إذ أن عملية التنسيق

أعمال منزلية

وننصح باختيار واحدة منها فقط أو اثنتين على الأكثر ، على أن تكون إحداهما أكبر من الأخرى ، ويمكن أن يكون لهما استعمالان في وقت واحد ، فهما تمثالان للزينة وأثنتين للزهور في ذات الوقت .

المنزلية ، والتي قد يختلف استعمالها اختلافا كبيرا مع « الفازات » ولكنها ببعض اللمسات البسيطة والإضافات القليلة تصبح محققة للغرض المطلوب . وعلى هذه الصفحات حاولنا اختيار بعض هذه الأشياء ، والتي غالبا ما تكون



الحوض الرخامي :

وهو الذي كان سائدا في السنوات الماضية ، وهو عبارة عن حوض من الرخام سواء كان لونه سادة أو منقوشا ، ويثبت على الحائط فوق قاعدة من الخشب ، وتعلوه قطعة من نفس الرخام على شكل مزخرف أو مرآة . . هذا الحوض كان يطلق عليه اسم « لافامانو » ويمكنك عن طريق وضع الزهور داخله تحويله إلى قطعة رائعة تزين بها جدران صالة المعيشة أو حجرة الطعام . وإذا أردت أن تزيد من جماله فعليك باختيار ألوان الزهور التي تناسب والألوان المنقوشة عليه ، حتى يكون هناك نوع من التوافق والانسجام بينها .

السطل الخشبي :

وهو يناسب جدا المنازل الريفية ، ويمكن استعماله سواء للزهور الجافة أو الطازجة . ويمكن أن تختار من نبات الشوفان ذات الأوراق ومن لون فاتح ، وكذلك بذرة ، وبعض النباتات



موجودة بالمنزل ولم يعد لها أي حاجة للاستعمال ، وهي في نفس الوقت تصبح ذات فائدة كبرى واستعمالها بهذه الصورة يعتبر فكرة جديدة ومبتكرة.

تماثيل من الفخار على شكل حمام :

وهي تمثل أحدث صيحة في عالم أواني الزهور . . وظهورها بها ثقب واسعة نوعا ما يمكن أن يصب الماء داخلها ثم يتم تنسيق الزهور بها عن طريق إدخال السيقان عبر الثقب .





وذلك إذا أردت استعمال النباتات الجافة ، أما إذا أردت استعمال النباتات الطازجة فيمكنك أن تدخل داخل السطل أى إناء زجاجى ملى بالماء تنسقى فيه الزهور حسب رغبتك .

الكورة الزجاجية :

وهى ذات فتحة فى الجزء العلوى منها تسمح بإدخال الزهور فيها ، وتوضع الزهور بتنسيق جميل ، بحيث يراعى ارتفاعاتها المختلفة أو تناسق ألوانها ، وهذه أيضا يمكن استعمال الزهور الصناعية فيها أو الزهور الطبيعية .

المكواة الحديدية القديمة :

كانت المكواة فيما مضى مصنوعة من الحديد وذات غطاء يشمل اليد التى تمسك بها وهى مفرغة من الداخل ويوضع بها الفحم المشتعل وبذلك تظل ساخنة وتستخدم فى السكى .. ولكن الآن وبعد اختراع المكواة الكهربائية أصبح من الممكن استعمال المكواة القديمة كقطعة للزينة فى المنزل بعد تنظيفها جيدا وطلائها ، وتستخدم عن طريق جعل الغطاء مرفوعا إلى أعلى ثم توضع بعض

الزهور داخل إناء صغير به ماء ويوضع هذا بحرص تام داخل تجويف المكواة .

كأس طراز القرن ١٩ :

إذا كنت ستضعينه فى حجرة النوم فيستحسن أن تختارى منه النوع الأبيض المصنوع من الأوبالين أو اللون الوردى أو الأزرق أو الأصفر الفاتح ، وزينه بباقة من زهور البنفسج .

أما إذا أردت أن تضعيه فى حجرة الصالون فالأفضل أن يكون من الكريستال الشفاف واستعملى معه الورد أو زهور القرنفل أما بالنسبة للسيفان التى ستظهر عبر الكريستال الشفاف فلا تنزعجى بسببها .

الأواني النحاسية :

تلك التى كانت تستعملها جداتنا فيما مضى وقد وجدت أن لديك مجموعة منها متروكة وغير مستعملة . وعلى هذه الصفحة نقدم لك عدة نماذج ، يمكنك اختيار ما يناسبك منها ، وسوف تتأكدن أنها تمثل عنصرا هاما من عناصر الزينة فى بيتك .

البيروها-نست





والعملية واحدة سواء في حالة عمل الپرماننت على الساخن أو على البارد .

الپرماننت على الساخن :

يتم غسل الشعر وشطفه جيدا باستعمال الماء الدافئ والشامبو ثم يطهر ويجفف ثم يدهن الشعر بالدهان الخاص بالپرماننت ، وتختلف فترة بقاء الدهان على الشعر تبعاً لاختلاف أنواع الشعر وأنواع الدهان أيضا - تأتي بعد ذلك مرحلة إعادة غسل الشعر وشطفه مرة أخرى ، ثم أخيرا تسريحه بحيث يكتسب التسريحة المرادة ، وهذه المرحلة هي أهم المراحل حيث يتم فيها تثبيت الشعر ، ويستخدم فيها عدد من المكايى الشديدة السخونة من شأنها أن تعطي الشعر الشكل المطلوب ، ولكنها أيضا تغير في نفس الوقت القوام الرأسى للشبكة الليفية بإضعاف مقاومتها للسحب والجذب مما يجعل الشعر هشاً .

ولهذا السبب ، ولأنه أمكن التوصل إلى عمل الپرماننت على البارد أنه إذ أكثر أمناً وأبسط في التنفيذ فإن الپرماننت على الساخن أصبح محدود الاستعمال .

الپرماننت على البارد :

أما الپرماننت على البارد فيعد عملية أسرع من الأولى لأنه

نشأت الرغبة في تسريح الشعر بطريقة مختلفة عن الطريقة الطبيعية مع مولد أول امرأة في العالم .

والواقع أنه ما من امرأة واحدة تستطيع أن ترفض المتعة التي تتمثل في أن ترى نفسها في صورة مختلفة عندما تقف أمام المرآة وتشعر أنها تمتلك شعرا له شكل جديد .

إن هذه هي رغبة غريزية تنشأ في الغالب من التطلع إلى نيل إعجاب الجنس الآخر وهو الحكم الأساسى على سحر الأنثى ومدى كونها متجددة دائما ، جذابة على الدوام وبالإضافة إلى ذلك فكثيرا ما يحدث ألا تساعد الطبيعة هذا التطلع ، فالشعر المبالغ في نعومته أو المجعد لا يسمحان بالتغيير المرغوب فيه إلا داخل نطاق محدود للغاية .

والشعر المتموج وحده هو الذى له طبيعة تميل إلى السماح بتسريحه بصور مختلفة ، ولكن أيضا في حدود معينة ، نظرا لما فيه من كسرات .

ولهذا السبب فإن المرأة ظلت تحاول التوصل إلى وسيلة تتيح لها أن تتصرف بحرية أكبر من تلك التي أناحتها الطبيعة لأنها فيما يتعلق بشعرها .

وقد استخدمت لذلك وسيلتين : وسيلة التثبيت ووسيلة عمل الپرماننت . والطريقة الأولى وهي الأكثر بساطة في التطبيق تستغل مرونة الشعر فتبقيه بالقوة في وضع الكسرات غير الطبيعية ، وبالتالي فتتجنت وقتية .

أما الطريقة الثانية فلما تصل بالمرأة إلى نتائج لها صفة أطول من الدوام والاستمرار وبالتالي كلمها دائمة ، وهي مشتقة هنا من التسمية الفرنسية « پرماننت » أى الدائمة ، وذلك استناداً إلى التقويم الكيميائى للشعر فتغير من وضعه باستخدام مادة الكبريتين ، وهي المادة الليفية التي يتكون منها الشعر .

كيف يعمل الپرماننت :

لكي نفهم كيف يتم عمل الپرماننت ، يجب أن نتوقف لكي نرى كيف يتكون قوام المادة الليفية للشعر (مادة الكبريتين) وبطريقة غاية في البساطة يمكن لنا أن نقارنها بشبكة فيها خيوط مشدودة أفقياً ورأسياً .

ويعمل الپرماننت على مرحلتين متعاقبتين . في المرحلة الأولى يتم تقسيم الشعر إلى خصلات ، وتدهن بالمستحضر الخاص وتسرح مع الشد بطريقة أفقية ثم تأتي المرحلة الثانية ، ويتم فيها تسريح الشعر بطريقة عكسية للطريقة الأولى وهي تتمثل في جعل الشعر رأسياً .

تجرى فيها المرحلتان عن طريق مستحضر كيميائي يمكن ضبط معاييره على أكل وجه ، مما يتسنى معه لمصنف الشعر الماهر ذى الخبرة أن يتحكم فيه بكل بساطة .

والمرحلة الأولى في هذه العملية هي شد الخيوط الليقية ، وهذه تتم بوساطة أملاح حمضية ، والواقع أن عددا كبيرا جدا من المنتجات الخاصة بالتجميل ، والمطروحة اليوم في الأسواق إنما تتكون كيميائيا من هذه الأملاح .

وتتم العملية بدون أية خطورة إلا أنها يجب أن يقوم بها أحد مصنفى الشعر ممن لهم خبرة بها ، يعرف كيف يقدر الوقت اللازم ومدى التركيز تبعا لسمات الشعر بحيث لا يضر بالقوام الأفقى للمادة الليقية ، الأمر الذى يسبب حدوث انقسام فيه . أما المرحلة الثانية فتتم بوساطة محاليل بها قليل من الأوكسجين تعمل على إعادة ارتخاء الخيوط التى سبق شدّها ، ويختلف تركيب هذه المحاليل ولكنها جميعا تعطى النتيجة المطلوبة . وفى بعض الأحيان ، تحتوى هذه المواد على عناصر تطرية أو دهنية ، بحيث تجعل الشعر مرنا لامعا ، لتسهيل العملية . وبصفة عامة ، فإن هذه المنتجات تطرح في شكل كريم ، أو دهان .

ومن الضروري هنا أن نذكر ، أن الطريقة التى اشتهرت في عمل « البيجودى » أى لف الشعر على بكرات مختلفة الأحجام ، وهو لا ينطوى على أى ضرر . هذه الطريقة لا تؤدى إلى النتيجة المطلوبة ، وهى دوام التسريحة مدة طويلة .

نصائح يقدمها مصنف الشعر :

من النادر اليوم ، أن يجرى عمل البرمانت للحصول على شعر مجعد ، وإنما تتم هذه العملية ، بوصفها عاملا مساعدا لعملية « الميزامبلى » ، أى لجعل هذه العملية الأخرى ، تستمر أكبر فترة ممكنة ، أو للفرد بالنسبة لذوات الشعر المجعد .

والبرمانت عملية تتم على مرحلتين متتاليتين : ففي المرحلة الأولى ، تستخدم مادة سائلة ، أساسها الأملاح الحمضية ، التى تعمل على « تعديل » قوام الشعر . وفى المرحلة الثانية ، تجرى عملية التثبيت ، التى توقف مفعول الحامض .

وللحصول على برمانت جيد ، من الضروري أن يكون الشعر قد سبق غسله ، ثم تخفيفه بعناية شديدة . ثم بعد ذلك يعمل « البيجودى » .

وهذه العملية الأخيرة ، تتم بوساطة بكرات مصنوعة من البلاستيك ، أو الخشب ، وهى أصغر حجما من البكرات

العادية . ولما كان الشعر يكتسب الشكل المطلوب من هذه العملية ، فإن من الأهمية بمكان ، أن تتم عملية لف الشعر على البكرات بعناية فائقة .

ويجب ألا تكون الحصلة الواحدة التى تلف ، أضخم من اللازم ، إذ أن ذلك يجعل نموها غير لطيف ، ولا تتحمل الميزامبلى ، كذلك لا يجب أن تكون أقل من المطلوب ، لأن ذلك يجعل نموها أكثر ، فتصبح شبيهة بالتجاعيد .

ومن المهم أيضا ، أخذ حجم البكرات التى يلف عليها الشعر جيدا في الحسبان ، وكذلك مدى قوة الحامض ، بالنسبة لنوع الشعر .

وبالنسبة للشعر السميك ، فإنه نظرا لأنه يحتوى على مسام أكثر ، ينبغي أن يستعمل لمعالجته حامض خفيف . أما الشعر الخفيف ، فيكون الحامض قويا ، على حين أنه بالنسبة للشعر المصبوغ - وهذا لا شك يكون أقل مقاومة لمفعول السائل - فإن الحامض يجب أن يكون خفيفا بقدر الإمكان .

وبعد وضع هذه المادة لفترة من الزمن ، تختلف بدورها تبعا لطبيعة الشعر ، يجرى شطفه بدون رفع البكرات ، ثم بعد ذلك تبدأ عملية التثبيت .

وتتم هذه العملية على مرحلتين : الأولى بالبكرات ، والثانية بدونها . وهذه العملية أيضا ، يجب أن تجرى بعناية كبيرة ، بحيث لا تسبب ضررا ، لا للبرمانت ، ولا للشعر نفسه .

وبعد ذلك يشطف الشعر جيدا ، بكمية كبيرة من الماء ، ثم تجرى عملية تدليك بسائل منظف . وأخيرا تتم عملية الميزامبلى .

وننصح بأن تعهدى بذلك إلى مصنف شعر له خبرة ، يعرف كيف يقيس المقادير الصحيحة للبرمانت ، ليس فقط لكى يحافظ على سلامة شعرك ، وإنما أيضا لكى يضمن لك استمرار بقاء البرمانت لفترة طويلة .

فلذا كنت تريدين لها ، أن تستمر ثلاثة أشهر على الأقل ، فيجب أيضا أن تعملى حساب نمو الشعر الجديد . والواقع أن الجزء النامى ، يجب ألا يكون مختلفا عن الجزء الأصلى ، بحيث يمكن تسويته ، دون تكرار للعملية كلها .

وتلجأ المرأة أحيانا إلى البرمانت ، لكى تضى جمالا على الشعر المجعد . وللحصول على ذلك ، يتعين عليها استخدام بكرات من البلاستيك ضخمة نسبيا ، حتى يمكنها ، بعد أن يجف الشعر ، أن تنزعها بسهولة .

النمو والجسماني لطفلك

فهذا يعني أنه سينتهي في المستقبل إلى ١٦٧ سم ، بينما إذا كان ١٠٦ سم ، فسيصبح ١٧٢ سم .

كيف تساعد طفلك في مرحلة النمو ؟

قبل كل شيء ، يجب أن يحتوي غذاؤه على بروتينات حيوانية ونباتية ، وأملاح معدنية ، وفيتامينات . وأغنى العناصر بالبروتين هي : اللحوم ، والأسماك ، واللبن ومشتقاته ، والبقول . أما الأملاح المعدنية والفيتامينات ، فتوجد بكثرة في الخضروات والفاكهة .

وقد سبق لنا نشر جدول يعطي فكرة وافية عن نسب البروتين ، والأملاح المعدنية ، والفيتامينات الموجودة في الأطعمة المختلفة ، عند التحدث عن طريقة تغذية السيدة الحامل .

وعموما ، يحتاج الطفل البالغ من العمر عامين ، إلى حوالي ١٣٠٠ سعر حراري يوميا ، أما البالغ أربعة سنوات ، فيكون في حاجة إلى ١٥٠٠ سعر حراري ، والبالغ خمسة أعوام في حاجة إلى ١٦٠٠ سعر حراري .

وتوزع الأطعمة يوميا بالطريقة التالية :

بروتينات حيوانية : من ٢ إلى ٥ جرام لكل كيلو جرام . فإذا كان الطفل في الثانية من عمره ، وزن ١٢ كيلو جراما ، فيجب أن يتناول حوالي ٢٥ جراما من اللحم ، أو السمك . وفي الثالثة من عمره ، إذا بلغ وزنه ١٤ كج ، أصبح من حقه تناول ٤٥ جراما . وفي الخامسة ، عندما يبلغ وزنه حوالي ١٧ كج ، يكون في حاجة إلى ٨٥ أو ٩٠ جراما .

النشويات : (أرز ، مكرونة ، خبز ، بسكويت ، عجائن جافة) فيما بين عامين وخمسة أعوام ، يتناول الطفل منها من ١٥٠ إلى ٢٠٠ جرام في اليوم .

مواد دهنية : (دهنيات حيوانية : زبد ، وقشدة) دهنيات نباتية زيوت ومرجرين : من ١٠ إلى ٢٠ جراما يوميا .

الفيتامينات : ومن السنة الثانية ، يمكن للطفل تناول من ١٠٠ إلى ١٥٠ جراما من الفاكهة الطازجة ، وحتى ٣٠٠ جرام من الخضروات يوميا .

فإذا رفض الطفل الكمية المقررة في الغذاء ، أو العشاء ، أمكن إعطاؤها له ، بعد خلطها في الخلط ، فخليط الطماطم بالخضر المضاف إليه قليل من الملح والليمون ، أو خليط التفاح والبرتقال المحلى بالسكر ، أو الجلو كوز ، له فائدة ممتازة .

الألبان : حتى العام الخامس من عمر الطفل ، يغدو من الضروري إعطاء الطفل ، نصف لتر من اللبن (المبستر) بين الإفطار والغداء (مخلوطا بالقهوة)

لتتكون لدينا فكرة عن الجهد الذي يبذله الطفل في السنوات الأولى من عمره ، يكفي أن نراقب سرعة نموه . في خلال هذه المرحلة ، ينتقل من ٧٠ سم طولا ، و ٩ كج وزنا ، إلى ١٠١ متر و ١٨ كج ، أو أكثر . هذا بالإضافة إلى الطاقة التي يبذلها في المجالات المختلفة : عندما يجري ، وعندما يبدي اعتراضا على رغبة أبوية (ويحدث ذلك بعنف شديد أحيانا) ، وعندما يتشاجر مع زملائه ، أو يبتكر ألعابا . ويتمتع الطفل ، في هذه السن ، بمقدرة على استعادة قواه ، لن يجدها فيما بعد . وقد أثبت أطباء الأطفال علميا ، أن قابليته للتعلم والاقتراس ، في هذه السن ، تبلغ أعلى درجاتها .

فبعد فترة من النوم ، يصبح في كامل لياقته ، وعلى أتم استعداد لاستئناف اكتشافه للعالم الخارجي ، بينما لا يكون أبواه قد استراحا بعد من مشقة مراقبته . وعندما يكون في صحة جيدة ، يستغرق في نوم عميق ومفيد ، بمجرد رقاذه في الفراش .

ولا تعتبر الزيادة في الطول والوزن ، الدليل الوحيد على سرعة النمو . فطوال هذه المرحلة ، التي نحن بصدد دراستها ، تحدث تغيرات هامة على جسم الطفل : فالعضلات تنضج ، وتشتد العظام صلابة . ولن نثير هنا المتاعب المرتبطة بسوء تأدية الغدد لوظيفتها ، والتي قد تعوق النمو . فهذه المشاكل من اختصاص الطبيب المعالج ، بل نقتصر على تناول تلك التي تهم الأبوين ، لأنهما مسئولان ، إلى حد كبير ، عن النمو المتوازن لطفلهما : فيما يختص بطوله ، أو نمو عضلاته ، وعظامه ، ويقظته الدهنية . فالناحية الأولى مرتبطة بالحركة ، والألعاب الرياضية . والرياضة . أما الناحية الثانية ، فمرتبطة بالعوامل الوراثية ، بينما تتوقف الناحية الثالثة ، على تفهم الأبوين لطفلهما ، والبيئة العائلية .

التنبؤ بطول الطفل

تساعد المعطيات النسبية ، التي نحصل عليها في هذه المرحلة من عمر الطفل ، على إقامة علاقة بين الطول الذي يبلغه الطفل في مراحل نموه المختلفة ، وطوله عندما يصبح في عداد البالغين .

والملاحظ أن الطفل الذي يبلغ طوله ٨٧ سم في سن سنتين ، يصل طوله إلى ١٧٨ عندما يصير رجلا . وإذا كان لطفلة نفس الطول ، فهذا يعني بأن طولها سيصل إلى ١٦٧ سم . أما إذا كان طول الطفلة في سن الثالثة قد بلغ ٩٢ سم ، فهذا يعني أنه سيصبح ١٦٢ سم عندما تصير فتاة يافعة . وإذا كان طول الصبي في سن الخامسة قد بلغ ١٠٣ سم ،



تنوسط الوجبات الأساسية ، التوازن بالنسبة لغذاء الطفل اليومي ، وهي تتكون عادة من الفاكهة المعدة بالخلاط ، أو من سلاطة الفاكهة ، أو الفاكهة المخلوطة باللبن الزبادي ، أو من اللبن سواء بالشيكولاتة أو المثلج ، أو الكريمة ، أو الأطعمة الغنية بالهيدروكربون (خبز بالمرى ، أو البريوش) . وتتوقف كميات هذه العناصر ، على ما يحصل عليه الطفل في وجباته الأخرى . فإذا رفض تناول اللحم في وجبة الغذاء ، أمكننا إعطائه مع بيضة مضروبا بالسكر ، وشريرة خبز بالجن ، أو باللحم (أي وجبة غنية بالبروتينات) وفي هذه الحالة ، نتجنب تقديم اللحم له مرة ثانية في العشاء ، هذا على الأقل حتى يبلغ من العمر أربع أو خمس سنوات .

و غالبا ما يفضل الأطفال ، تناول الأطعمة السكرية في العشاء : اللبن ، والكريمة ، والفاكهة الطازجة والمطهية . فلامانع من تقديمها لهم ، بشرط المحافظة على التوازن في نظام الغذاء اليومي . فإذا لم يتناول الطفل كمية كافية من الخضروات ، فيمكن تعويض هذا النقص بتناوله الفاكهة . فإذا لم يكن يحب اللبن المملح مثلا ، كان من حقه أن يتناول قطعة من اللبن الحلو .

والطفل الذي يتناول كمية كافية من الطعام في الوجبات ، لا يجب أن يتناول شيئا قبلها أو بعدها . غير أنه يمكن تقديم بعض عصير الطماطم ، أو الجزر ، أو ثمرة فاكهة ، أو قطعة من «الحاتو» الجاف بصفة استثنائية ، عندما يبذل مجهودا جسمانيا غير عادي ، أو في حالة تأخير موعد الوجبة .

وعندما يذهب الطفل إلى الحضانه ، يجب على الأم أن تسأله عند عودته منها ، عن الأصناف التي تناولها في المقصف ، لتحاول التنوع قبل تقديمها وجبة العشاء له ، وتحقيق التوازن المنشود .

الجرانيتا : إن ما يباع منها في الأسواق ، لا يحتوي على أية قيمة غذائية ، إذ لا يعدو كونه ماء محلى ، مضافا إليه نكهة فاكهة صناعية . وقد تكون ضارة للطفل .

الفاكهة الجافة : يحبها الأطفال كثيرا . وفي الثانية من أعمارهم ، يجوز إعطاؤهم ثمرة أو ثمريتين من البندق ، أو اللوز ، أو الفول السوداني . العجائن والبيت فور : يجب اختيار الأصناف البسيطة منها ، التي لا تحتوي على كريمة ، أو ألوان صناعية وقد يدخل في صناعتها : الدقيق ، والسكر ، والعسل ، والفاكهة والمربى .

الوجبات اليومية الأربع

منذ السنوات الأولى يجب تعويد الطفل على تناول وجبة الإفطار ، لأنه عندما يمارس هذه العادة ، يحافظ عليها ، ويشعر مستقبلا بمدى الحاجة إلى وجوب احتزان بعض الطاقة . وأثناء المرحلة الدراسية ، تسمح له هذه العادة ، بمواجهة العمل في الصباح ، في ظروف مواتية ، ويتحمل البرد في الشتاء . وحتى نحمل الطفل على تناول وجبة إفطار مغذية ، يجب أن نحصر على تقديم الأطعمة الأثيرة لديه ، وإن كان اختيارها مخالفا للعناصر التقليدية . فربما فضل تناول كوب من عصير الفاكهة . أو قطعة من الخبر والجبن ، أو بيضة «بريشت» ، أو قطعة «جاتو» ، أو شرائح من اللحم على الخبز المحمر ، لأنه غالبا ما يفضل الأطفال ، الأطعمة المملحة .

ومنذ الثانية من عمره ، تصبح وجبة غذاء الطفل ، شبيهة بوجبة غذاء الكبار . غير أنه من المستحسن الحد من المحمرات ، واستبعاد الصلصات ، التي تحتوي على التوابل الحريفة ، والكوامخ والمخللات . كما يجب تجنب اللحوم النيئة (مثل البسطرمة) ، واللحوم غير التامة النضج . وتحقيق الوجبات التي

أو الكاكاو ، أو الشاي ، حسب رغبته . وإذا كان لا يحب احتساءه بالكوب ، فيجب خلطه له بالحساء ، أو تقديمه له في صورة جبن طازج .

الماء : لا غنى للطفل عن الماء ، فهو يساعد جسمه على استيعاب الأطعمة ، غير أن الطفل لا يجب أن يتناول غير المياه المعدنية «غير الغازية» . ولا يجب على الإطلاق ، إعطاؤه مشروبات روحية (كالنبيذ ، أو البيرة) . وتتوقف كمية السوائل التي يجب أن يتناولها الطفل طوال اليوم ، على المناخ . والفصل من العام ، والنشاط البدني الذي يبذله .

الحلوى : يصعب منع الطفل من تناول الحلوى ، غير أنه يجب أن نختار ما يجب أن نقدمه له منها : الشوكولاتة : لا يجب الإكثار منها ، خاصة في الصيف . وحتى العام الثالث ، لا يجب أن تتعدى الكمية التي يتناولها الطفل ٢٠ جراما أسبوعيا .

الحلوى : لا يمكن حرمانه منها كلية ، لكن يجب تجنب ما يحتوي منها على المشروبات الروحية ، أو الألوان الكيميائية . ويستحسن اختيار تلك التي في شكل عجينة الفاكهة ، أو الفوندان بالفاكهة ، مع مراعاة عدم تناولها ليلا ، حتى لا يساعد ذلك على تسوس الأسنان .

اللبن : يحبه الأطفال كثيرا . ويجذبه بعض أطباء الأسنان ، لأنه يؤدي إلى تدليك مفيد للثة ، غير أنه على الطفل ، أن يعلم أن اللبن ، لا يعوض فرجون الأسنان . كما لا يجب أن يعطى للصغار من الأطفال ، إذ يخشى أن يبتلعوه ، فيتسبب في اختناقهم .

الحلياني : إذا كان مصنوعا بحسب الشروط الصحية ، فلا داعي لحرمان الطفل من تناول بعضه ، سواء بعد الوجبات ، أو بينها . وبالنسبة للصغار ، يستحسن خلط الحلياني ، بقليل من الحليب ، أو المربى ، أو قطع الفاكهة .

الأطوال و الأوزان الطبيعية للأطفال من العام الأول إلى الخامس من عمرهم :

الوزن بالكيلوجرامات		الطول بالسنتيمترات		عمر الطفل بالسنوات
ذكور	إناث	ذكور	إناث	
٩,٤٠٠	٩,٠٠٠	٧١	٧٢	١
١٠,٥٠٠	١٠,٠٠٠	٧٧	٧٨	من ١ إلى ١.٥
١١,٦٠٠	١١,٠٠٠	٨١	٨٤	٢
١٣,٩٠٠	١٣,٠٠٠	٩٠	٩٢	٣
١٥,٩٠٠	١٥,١٠٠	٩٦	١٠٠	٤
١٧,٦٠٠	١٧,٤٠٠	١٠٢	١٠٦	٥

المعطف والتاير دفء وأناقة

بالقصبة المستقيمة التي لا تنزل باتساع نحو الذيل ، كما كانت في المواسم السابقة . واستخدمت في صنع المعاطف والتايريات ، الأقمشة الصوف السادة ، والموهير الذي تدخل فيه خيوط من أكثر من لون ، أو أكثر من درجة من نفس اللون . أما الألوان فما زال البيج

المعطف والتاير ، هما الزبان اللذان لا غنى عنهما لمواجهة برد الشتاء . وهما اللذان يشيعان الدفء ، وبيشان الأناقة في آن واحد . ولشتاء ١٩٧٥ / ١٩٧٦ قدمت بيوت الأزياء العالمية ، مجموعة كبيرة من المعاطف والتايريات الأنيقة . وقد تميزت هذا الشتاء ،



تاير تويد أزرق غامق ، له أزرار ذهبية . ومع التاير شال من نفس اللون والقماش ، يحلى الفراء أطرافه (شاتيل) .



تاير من التويد البيج ، بدرجات متعددة . ومعه بلوزة لونها بني سادة ، وحزام من المعدن الذهبي (شاتيل) .





معطف من الصوف الأزرق السادة ، له أربعة
أزرار في صف واحد ، ويحلى الكول والأكمام ، فراء
أسود (موديل إيطالي) .

والبنى ، يتربعان على قصة ألوان هذا الموسم . وقد
ظهر اللون الأزرق أيضا ، في معظم عروض أزياء
هذا الموسم .



أما الطول ، فإنه يقف عند أسفل الركبة ، بالنسبة
للتاير ، وأطول قليلا بالنسبة للمعطف .
وهذه مجموعة من التايرات والمعاطف تمثل الاتجاهات
الحديثة لخريف وشتاء ١٩٧٥ / ١٩٧٦ .



معطف وجوب من الصوف البيج السادة .
المعطف له أربعة أزرار ، وجيبان كبيران ، ويحلى
فراء الثعلب الصدر ، في شكل كول شال كبير .



نفقة الزوجة وآثار امتناع الزوج عنها

لم ينفق ، طلق عليه بعد ذلك . وإن كان الزوج مريضا ، أو مسجونا ، وامتنع من الإنفاق على زوجته ، أمهله القاضي مدة ويرجى فيها الشفاء ، أو الخلاص من السجن ، فإن طالت مدة المرض أو السجن ، بحيث يخشى الضرر ، أو الفتنة ، طلق عليه القاضي ، وإن كان الزوج غائبا غيبة قربية ، ولم يترك نفقة لزوجته ، حدد له القاضي أجلا ، فإن لم يرسل ما تنفقه زوجته على نفسها ، أو لم يحضر للإنتفاق عليها ، طلق عليه القاضي بعد مضي الأجل .

فإن كان بعيد الغيبة ، أو كان مجهول المكان ، وثبت أنه لا مال له تنفق منه الزوجة ، طلق عليه القاضي ، فإن كان للزوج الغائب مال أو دين في ذمة أحد ، أو وديعة في يد آخر ، كان للزوجة حق طلب قرض النفقة ، من ذلك المال أو الدين . ويحق لها أن تقيم البينة على من ينكر الدين أو الوديعة ، ويقضى بطلبها ، وذلك بعد أن تحلف أنها تستحق النفقة على الغائب ، وإنه لم يترك لها مالا ، ولم يقم عنه وكبلا في الإنفاق عليها . وتطبيق القاضي لعدم الإنفاق يقع رجعا ، وللزوج أن يراجع زوجته إذا ثبت يساره ، واستعد للإنتفاق في أثناء المدة ، فإن لم يثبت يساره ، أو لم يستعد للإنتفاق ، لا تصح الرجعة .

وما تقدم يتضح أن القاضي إنما يفرض النفقة للزوجة ، ويأمر الزوج بتسليمها إليها ، إذا ثبت عدم الإنفاق أو التضييق عليها ، لأنه غير قائم بالواجب عليه شرعا ، فهو ظالم فيردعه القاضي عن ظلمه . والزوجة لا يلزمها تهية الطعام لنفسها ، وزوجها ، وأولادها ، قضاء ، بل على الزوج أن يأتينا بمن يهيئ ذلك ، وإن كانت الزوجة تؤمر ديانة ، لأن النبي - عليه الصلاة والسلام - قسم الأعمال بين سيدنا علي - كرم الله وجهه - وسيدتنا فاطمة - رضي الله عنها - فجعل أعمال الخارج على سيدنا علي ، وأعمال البيت على سيدتنا فاطمة - رضي الله عنها - مع أنها سيدة نساء العالمين .

عليها ، وذلك لأن طريق إيصال النفقة إليها نوعان ، تمليك ، وتمكين . فالتمكين متعين فيما إذا كان له طعام كثير ، وهو صاحب مائدة ، فتمتلك المرأة من تناول مقدار كفايتها ، فليس لها أن تطالبه بغرض النفقة ، وإن خاصمته في فرض النفقة ، يفرض لها بالمعروف وهو التملك ، فإن امتثل بما حكم به القاضي فيها ، وإن امتنع فلما أن يكون موسرا يقدر على دفع النفقة التي قضى عليه بها ، أو غير موسر لا يقدر على دفع النفقة المحكوم بها عليه . فإن كان موسرا وطلبت المرأة حبسه ، فإن كان له مال ظاهر ، وكان فاضلا عن حوائجه الأصلية ، فللحاكم أن يبيع ماله بالنيابة عنه ، جبرا عنه ، ويعطيها الثمن لتنفقه على نفسها ، لأن المدين إذا امتنع عن وفاء ما عليه من الدين ، باع القاضي من أمواله ، ولو جبرا عنه ، ما يسدد به ذلك الدين . وأن لم يكن له مال ظاهر ، أجاب القاضي طلبها ، فيحبسه ، لكن لا يحبسه أول مرة بل يمهله للدفع فإن امتثل خلى سبيله ، وإن لم يمتثل حبسه ، لأنه امتنع في عدم الدفع ، إذ القرض أنه موسر . وإن كان معسرا ، فلا يجيب القاضي طلبها إلى حبسه ، فإن طلبت المرأة من القاضي أن يفرق بينهما بسبب عجزه عن النفقة ، أجيبت إلى طلبها . وقد كتب سيدنا عمر - رضي الله عنه - إلى أمراء الأجناد في رجال غابوا عن نسائهم ، فأمرهم أن ينفقوا أو يطلقوا ، لأن الواجب على الزوج الإمساك بالمعروف ، وقد فات ذلك بالعجز عن النفقة ، فتعين التسريح بالإحسان .

وقال الإمام مالك - رضي الله عنه : إذا امتنع الزوج من الإنفاق على زوجته فإن كان له مال ظاهر نفذ عليه الحكم بالنفقة في ماله ، فإن لم يكن له مال ظاهر ، وأصر على عدم الإنفاق طلق عليه القاضي في الحال ، وإن أدعى العجز ، فإن لم يثبت طلق عليه حالا أيضا ، وإن أثبت الإعسار ، أمهله مدة لا تزيد على شهر ، فإن

المقرر شرعا ، أن نفقة الزوجة ، لا تجب لها على زوجها ، إلا إذا كان عقد الزواج صحيحا ، مستوفيا أركانه وشرايطه ، إذ أن احتباس الزوجة على زوجها ، الذي تتعين بموجبه النفقة ، لا يكون إلا إذا كان العقد صحيحا ، فلو كان العقد فاسدا ، أو لم يكن هناك عقد أصلا ، كما إذا زفت إليه امرأة ، وقيل له هي زوجتك ، فدخل بها ، وتبين الحال بعد ذلك ، وفرق بينهما ، فلا تجب النفقة . ولكن الفقهاء استثنوا من النكاح الفاسد ، العقد بلا شهود ، فإنه وإن كان العقد فاسدا ، تجب فيه على رأى بعضهم ، لأنه مختلف فيه ، إذ أن بعضهم يقول بجواز عقد الزواج بغير شهود ، وإنما الشرط الإعلان .

والنفقة هي الطعام ، والسكنى ، والكسوة ، وتجب حسب حال الزوج ، فإن كان موسرا ، تجب عليه نفقة الموسرين ، ويستحسن أن يؤاكلها ، لأنه مأمور بحسن العشرة معها ، ولإظهار مكارم الأخلاق ، وذلك يظهر في أن يطعمها معه ، لتكون نفقته ونفقها سواء .

وإن كان معسرا ، وهي موسر ، تجب عليه نفقة المعسرين ، لأنها لما تزوجته معسرا ، فقد رضيت بنفقة المعسرين ، ومع ذلك ، فيمكنها أن توسع على نفسها من مالها . قال تعالى : « لينفق ذو سعة من سعته » ، فالله سبحانه وتعالى لا يكلف نفسا إلا وسعها ، ولا يكلف نفسا إلا ما آتاها . وتقدر قيمة النفقة حسب اختلاف الأسعار ، غلاء ورخصا .

والزوج هو الذي يتولى الإنفاق بنفسه على زوجته ، لأنه قوام عليها ، لأن الرجال قوامون على النساء ، متى كان النكاح قائما ، فإن قام بما يلزمه شرعا فيها ، وإن اشتكت الزوجة منه ، وادعت أنه مقصر في الواجب عليه ، وتريد القضاء عليه بتقدير النفقة ، وتسليمها لها ، لتتولى هي الإنفاق على نفسها ، يجيبها القاضي إلى ما طلبت ، إذا ثبت لديه امتناعه عن الإنفاق

“الصواني” العصرية جميلة وعملية وتؤدي خدمات متنوعة

تعتبر الصواني ، من العناصر النفعية ، التي لا يمكن الاستغناء عنها داخل المنزل ؛ فهي تخدم أغراضا متنوعة ، وتسهم بأسطحها - ذات الحيز المحدود - في تيسير نقل الكثير من الأشياء ، من مكان إلى مكان ، ومن حجرة لأخرى . ولهذا ، فإنها تعتبر - بحق - حليقة مخلصه لربة البيت : ففنها ما يستخدم لتقديم المشروبات للضيوف ، ومنها ما يستخدم في تقديم طعام الإفطار في الفراش ، أو في تناول طعام الغداء السريع ، على الكرسي « القوي » . كما أنها تستخدم كبديل للمفارش ، أو عند الرغبة في إعداد المائدة بسرعة ، وأخيرا ، فإنها تسهم في إضفاء لمسة جمال على شكل التأثيث .

ولكن كيف يتأتى للصواني أن تحقق كل ذلك ؟ نرجو أن يأتي الجواب واضحا ودقيقا ، من خلال ما هو منشور على هذه الصفحات ، من نماذج بعضها وظيفي ، بمعنى أنه تم تصميمه ، بغرض استخدامه في مناسبات معينة ، وبعضها الآخر يتميز بجماله الفائق ، وبالتالي يمكن تنظيمه ، بحيث يؤدي دورا تزيينيا داخل المنزل .

إن أسعار الصواني ليست باهظة ، ومع ذلك ، فإن معظم المنازل ، لا تمتلك العدد الكافي منها ، في الوقت الذي يمكننا أن نكون منها مجموعات خاصة ، تختلف في طرزها ، وفي أشكالها ، وفي ألوانها ، وفي خاماتها .

صينية خشبية طراز القرن التاسع عشر ، سطحها قابل للدوران ، ويرتكز على قاعدة مخروطية ، وهي تستخدم ، بالدرجة الأولى ، لتقديم الفاكهة على المائدة ، إن وضع صينية كهذه ، في وسط المائدة ، يسهل على الجالسين للطعام ، تناول ما يريدونه ، عن طريق تحريكها دائريا .



صينية معدنية ، تسمح بتسخين المأكولات عليها ، وهي مزودة بمقابض خشبية ، وتناسب تماما تناول طعام الإفطار الساخن ، أو الأطباق المختلفة . ويتم تسخينها كهربائيا ، وهي مزودة بمنظم « أوتوماتيكي » لحرارة .



صينية مكنسة بقماش مبيج مزودة بجيبين جانبيين ، مخصصة لحفظ أدوات الطعام «سرفيس» ، ومجموعة من الفوط الصغيرة . وهي تسمح بحملها فوق الركبتين ، ويسر كامل ولهذا فإنها تستخدم لتناول الطعام ، أمام التليفزيون .



صينية حديثة بها أجزاء غائرة مخصصة لأدوات الأكل ، وطبق - مقسم - في منطقة الوسط - تستخدم عند الإعداد السريع أو الخفيف لمائدة الطعام . ويمكن استخدامها وحدها ، كسطح لتقطيع الخبز .

صينية للفراش ، عملية وأنيقة ، مصنوعة من خشب الباليساندر المطل بمادة «الپوليستر» ، مما يجعلها قابلة للغسل . يلاحظ أن الأرجل قابلة للطي ، وتشتمل على جيبين للجرائد ، والمجلات ، والفوط . أما السطح فيمكن جعله مائلا ، ولهذا يمكن استخدامه عند القراءة .





صينية مبتكرة ، يمكن تثبيتها على مسند الكرسي « الفوق » ، مما يسهل تناول المشروبات المفضلة ، أو الوجبات الخفيفة ، أمام التلفزيون . وهي مكسوة بالقطيفة ، ذات الألوان المختلفة ، كما يمكن صنع هذه الصينية من خامه قابلة للغسل .



طبق معدني مستدير ، ذو حافة مرتفعة نسبياً ، وهو مزين بوحدات زخرفية من الأبيض والأسود ، كما أنه خفيف وعمل ، ويستخدم في أغراض لا حصر لها ، سواء في داخل المنزل ، أو في الشرفة .



صيلة رائعة ، تم تزيينها بمجموعة من أجنحة الفراشات المحفوظة أسفل سطح زجاجي ، أما الإطار ، فهو خشبي ، ومزود بمقايض . إنها صينية عملية ، كما يمكن اعتبارها ، عنصراً تجميلياً أيضاً ، ولهذا قنا بعرضها فوق هذا الحامل .

المأظية التفاح

المقادير :

كيلو تفاح - ٢٠٠ جرام سكر سنتر فيش -
عدد ٦ بيضات - ٢ ورقة تنقال « جيلاتين » -
عصير فاكهة - يمونة .

الطريقة :

- انقى ورق الجيلاتين في ماء بارد .
- اغسل التفاح جيدا وانزعى عنقه والقلب
الصلب الذى يحتوى على البذور .
- قطعيه قطعاً صغيرة بدون أن تقشره .
- ضعى التفاح المقطع في كسرولة ورشي به ٥٠
جراماً من السكر ، وغطيه بكوب من الماء ،
وأضيفى إليه عصير الليمونة وقطعة صغيرة
من قشرها .
- ضعى الكسرولة على النار واتركيه حتى تمام
النضج مع التقليب من حين لآخر .
- وبينما يتم طهى التفاح ، اخربي صفار البيض
مع باقى مقدار السكر جيداً حتى تحصل على
مزيج رخو .
- صفى التفاح بمنخل سلك وأذبي الجيلاتين
في كسرولة ثم أضيفى إليه التفاح المصفى .
- اخربي الخليط بشوكة بقوة شديدة حتى يمتزج
الجيلاتين بالتفاح .
- وعندما يبرد خليط التفاح والجيلاتين إلى حد ما
أى يصبح دافئاً (وليس بارداً) أضيفى إليه
مزيج البيض بالسكر الذى سبق ضربه تماماً .
- أضيفى إلى هذا الخليط كوباً صغيراً من عصير
الفاكهة حسب الرغبة .
- صبى الخليط بعد ذلك في قالب المأظية
أو بودنج ذو جدران منخفضة إلى حد ما وسعة
لتر ونصف لتر تقريبا ، مبلل بعصير
الفاكهة أو الماء .

- ضعى القالب في الثلاجة واتركيه حتى لحظة
التقديم .
- وننصحك بتجهيز هذه الحلوى في الصباح إذا
كنت ستقدمها في المساء ، أو في اليوم السابق
لتقديمها .

- وقبل تقديمها بلحظات اقلبي القالب فوق
طبق تقديم بعد وضعه برهة في ماء مغل ،
ثم جمليه حسب رغبتك أو بالشكولاته
الفرميسيل الملونة أو البنية اللون ، ويمكنك
أيضا أن تجمل السطح بالقشدة المخفوقة
(المضروبة) .

قالب الشيكولاتة

المقادير :

٢٠٠ جرام من قطع الشيكولاتة - ١٨٠ جراماً
من الزبد - ١٠٠ جرام سكر سنتر فيش -
ثلاث بيضات - ١/٢ لتر قشدة - ملعقة صغيرة
بن ناعم .

الطريقة :

- قطعى الشيكولاته قطعاً صغيرة أو ابشريها ،
ثم أذيبها في قليل من الماء على حمام مائى .
- اتركها لتبرد قليلا .
- اخربي صفار البيض مع السكر في سلطانية
مستخدمة في ذلك شوكة أو ملعقة خشبية حتى
يبيض لون صفار البيض ويصبح ليليك
مزيجاً رخواً .
- وفي سلطانية أخرى ، اخففى الزبد جيداً حتى
يصبح كالكرème ، ثم أضيفى إليه خليط
البيض بالسكر ، وأضيفى إلى هذا الخليط
قليلا من اللبن البودرة والشيكولاتة المذابة
والتي لا تزال سائلة .
- اخربي القشدة بخفة حتى لا تتحول إلى رغوة .
- ثم أضيفها إلى الخليط مع التقليب بخفة .
- خذى قالب بودنج سعة ٧٥٠ جراماً ليس به
ثقب في الوسط وصبى فيه الخليط ثم ضعيه
في الثلاجة لمدة أربع ساعات تقريبا .
- وقبل أن تقدمي الحلوى على المائدة ، اغمرى
القالب لحظات في ماء مغل ، ثم اقلبيه فوق
طبق تقديم ، وجمل الحلوى حسب رغبتك
بحببات من البن والفسق المقشر (ويتم تقشير
الفسق بعد وضعه لحظات في ماء مغل فتسهل
عملية التقشير) والمفروم ناعماً أو بالقشدة
المخفوقة .

- ويمكنك أن تقدمي هذه الحلوى مع قطع
البسكويت أو شرائح من « ألبان توسبانيا »
وهو الكيك المجهز بالطريقة الإسفنجية .

الكرمية التركية :

المقادير :

١٢ بيضة - ٣٠٠ جرام سكر سنتر فيش -
لتر لبن - ١٥٠ جراماً شيكولاتة - مملعتان
كبيرتان دقيق بطاطس (يمكن استبداله بكستر
الفانيلا) - عصير فاكهة - ورقة فانيلا .



روائع المطبخ

- وفي كل كأس بمساعدة شخص آخر - صبا في الكأس في وقت واحد نوعي الكريمة ، كل نوع في أحد جوانب الكأس (الكريمة الصفراء اللون ، والكريمة بالشيكولاتة) .
- جمل سطح الكريمة بالقشدة المخفوقة وقطع الفاكهة الطازجة .
- ويمكن تقديم هذه الكريمة مع قطع البسكويت الصغيرة التي منصف لك طريقة إعدادها على هذه الصفحات .

بسكويت اللوز :

المقادير :

- ٢٠٠ جرام سكر سنتر فيش - ٢٠٠ جرام لوز - ٣٠ جراما من الدقيق - ٣٠ جراما من الزبد - بيضتان - برتقالة واحدة - كوب صغير عصير فاكهة - زيت .

الطريقة :

- اغسل البرتقالة وقشريها مع مراعاة نزع القشرة الصفراء فقط ، ثم قطعيها قطعاً صغيرة .
- ضعي اللوز في ماء مغلي ثم غطائيها ، ثم انثليه وقشريه ، ثم قطعيه أولاً إلى نصفين ، ثم إلى قطع صغيرة ، ثم ضعيه في فرن ليجف ويحمص دون أن يحمر لونه .
- ادھني صاج فرن بالزبد ، ثم رشه بقليل من الدقيق .
- اضربي بيضة كاملة + صفار البيضة الأخرى - السكر في سلطانية وعندما يتم خفق الخليط جيداً أضيفي إليه باق مقدار الزبد والدقيق ، على أن تنزليه فوق الخليط عبر منخل ، ثم أضيفي كوب عصير الفاكهة .

- أضيفي إلى الخليط اللوز وقشرة البرتقالة .
- بملعقة صغيرة وزعي هذا الخليط فوق صاج الفرن على شكل عصاة صغيرة طولها عشرة سنتيمترات تقريباً ، على أن تراعي ترك مسافة بين كل بسكويت والبسكويت التي بجانبها حتى لا تلتصقان أثناء النضج .
- اخبزي البسكويت في فرن ساخن جداً (درجة حرارته ٢٥٠°) لمدة ٤ إلى ٥ دقائق .
- ادھني النشابة بالزيت وفور إخراج البسكويت من الفرن بادري بإعطائه الشكل المقوس .
- وذلك بوضعه فوق النشابة المدهونة بالزيت .
- اتركيه بعد ذلك ليبرد تماماً . لا تقومي بإعداد هذا النوع من البسكويت إلا إذا كان الفرن يعمل تماماً وبإتقان .



الطريقة :

- ضعي اللبن على النار .
- وفي كسرولة أخرى ، اضربي صفار ست بيضات + ١٥٠ جراماً سكر ، وعندما يتم خفق الخليط تماماً أضيفي إليه نصف مقدار دقيق البطاطس بعد نخله ، ثم نصف مقدار اللبن قليلاً قليلاً .
- ضعي الكسرولة على النار الهادئة ، مع استمرار التقليب بملعقة خشبية ، واستمرى هكذا حتى تبدأ الكريمة في الغليان . عطري الكريمة بكوب صغير من عصير الفاكهة
- حسب الرغبة والفانيليا .
- في إناء آخر اضربي صفار الست بيضات الأخرى مع باق مقدار السكر .
- على نار هادئة جداً أذبي الشيكولاتة المبشورة في ملعقتين كبيرتين من الماء مع استمرار التقليب . ثم أضيفيه إلى البيض المخفوق والمضاف إليه باق دقيق البطاطس وباق مقدار اللبن .
- ضعي الوعاء على النار الهادئة مع استمرار التقليب دون توقف حتى يبدأ الخليط في الغليان
- ارفعي الكريمة من على النار واتركيها لتبرد قليلاً .
- جهزي عدد ستة كؤوس من الكريستال .

السجاد المبتكر

سجادة على شكل ساعة :

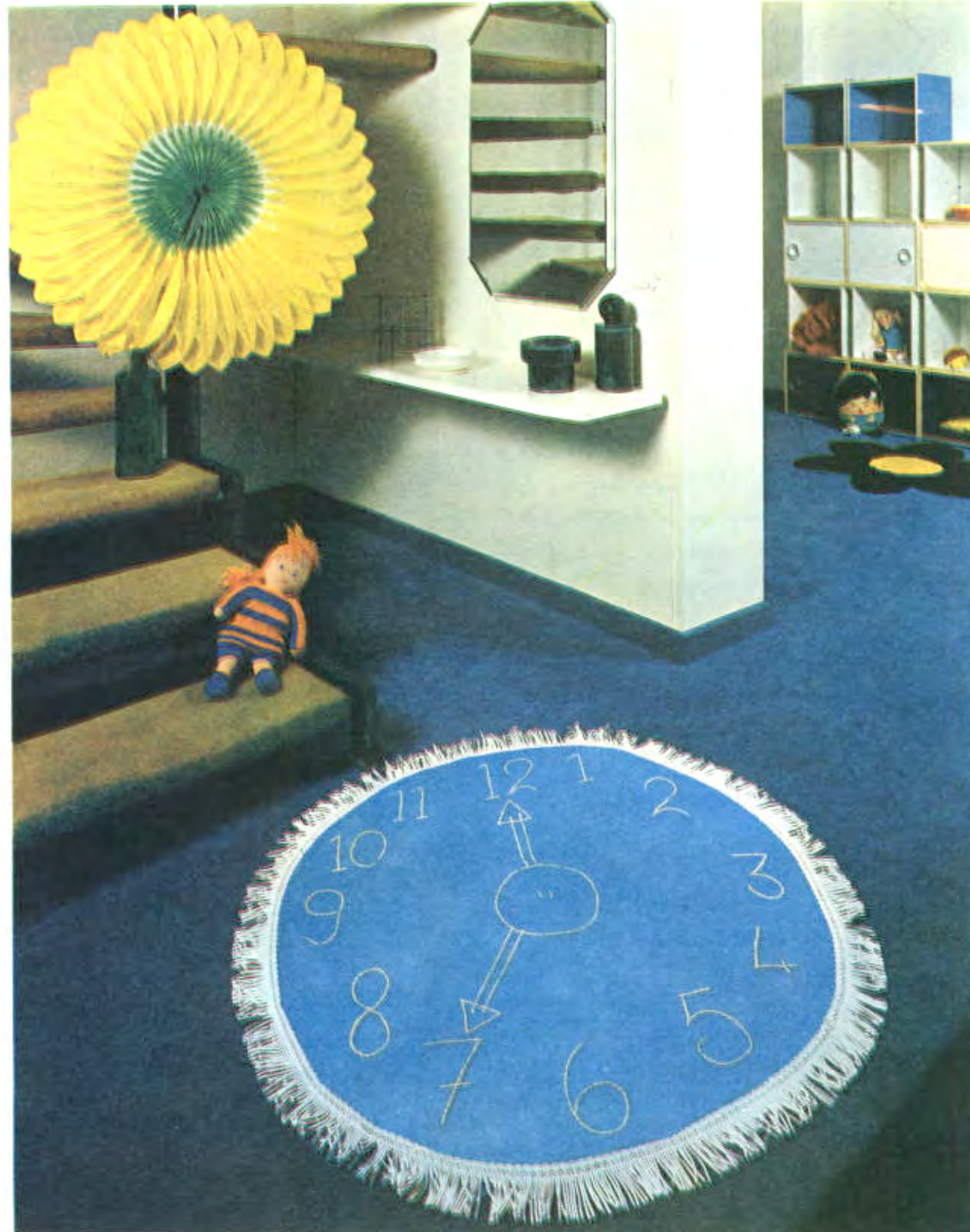
المواد :

- ٩٥ سم من قماش البشكير الفيروزي اللون -
- ٩٥ سم من قماش النيل من نفس اللون للبطانة -
- ٣ أمتار جالون على شكل فرائشة من اللون الأبيض من القطن -
- خيوط قطن سميك للتطريز -
- أدوات الخياطة اللازمة .

الأزرق الفيروزي ، الذي يترك أمامك فرصة عظيمة ، لاختيار بقية ألوان أثاث الحجرة . كما نقدم سجادة أخرى على شكل وجه البهلوان « البلياتشو » ، وهو الشكل الذي يضيف البهجة والسرور على الصغار . وفي النهاية ، نقدم لك سجادة صغيرة مستطيلة (مشاية) محلاة بباقة من الأزهار الجميلة ، ذات الألوان البديعة الزاهية .

إن هذا السجاد الصغير الممتع ، والفريد في نوعه ، يضيء على حجرة أولادك ، ذوقا خاصا ، وحيوية ، وجمالا . ومن السهل جدا صنع هذا السجاد وتنفيذه . ويتوقف جمال ورقة هذا السجاد ، على الذوق الرفيع لربة البيت ، ومزاجها ، وخيالها .

واليك الوحدات والرسومات المستوحى منها هذا السجاد الصغير : فنها سجادة على شكل ساعة من اللون





التنفيذ :

إن طريقة قص دائرة السجادة ، تشابه إلى حد كبير ، طريقة تفصيل جولة « دابل كلوش » .

— قصي قطعة مربعة من قماش البشكير ، طولها ٩٥ - ٩٥ عرض ، ثم انثي هذا المربع إلى نصفين مرتين .

— على مثلث القماش الذي تكون ، نتيجة لثني القماش المربع ، ضعي المقياس « المتر أو المازورة » ابتداء من قمة المثلث إلى أسفل ، ثم ضعي علامة على القماش عند ٤٧,٥ سنتيمتر ، حركي المقياس إلى داخل المثلث ، مع تثبيت بدايته عند قمة المثلث ، وضعي علامة أخرى بنفس المقاس ، وهو طول ٤٧,٥ سم ، وهكذا قومي بوضع عدة علامات ، بشكل دائري ، على قاعدة مثلث قماش البشكير . وعندما تصلين إلى النهاية ، ارسمي بدقة خطاً يوصل بين جميع هذه العلامات ، ثم قصي هذه الدائرة بعناية .

اكتبي بداخل هذه الدائرة ، أرقام الساعة باللغة العربية أو الإنجليزية ، وارسمي عقارب الساعات والدقائق .

— استخدمي في تطريز الرسومات ، غرزة الفرع المزدوجة ، أو غرزة السلسلة . وستكون النتيجة مرضية في الحاليتين .

— قصي البطانة ، بحيث تكون مطابقة تماماً لقطعة البشكير المستديرة ، وضعي دائرتي القماش البشكير والتيل فوق بعضهما بعضاً ، بحيث يكون الوجه في مقابل الوجه ، وخطبها على ماكينة الخياطة ، مع ترك فتحة صغيرة ، يتم عن طريقها ، قلب القماش على وجهه ، فتصبح لديك دائرة وجهها من قماش البشكير ، مبطنة بقماش التيل . خيطي الفتحة الموجودة بها بغرزة غير ظاهرة .

— « سرجي » الفراشة حول الساعة ، ثم خطبها على الماكينة بغرزة الزجراج ، أي الغرزة المعرجة . — قومي في النهاية ، بكى السجادة ، مستخدمة في ذلك مكواه ساخنة ، وقطعة من قماش التيل المبلة بالمياه « فودرا » .

السجادة المستطيلة :

اللوازم :

٥٠ سم من قماش البشكير الفيروزي اللون - ٥٠ سم من قماش التيل الأصفر للبطانة - بعض القطع

الصغيرة من قماش البشكير من اللون الأبيض ، والأخضر والأزرق ، والأصفر - أدوات ولوازم الخياطة .

التنفيذ :

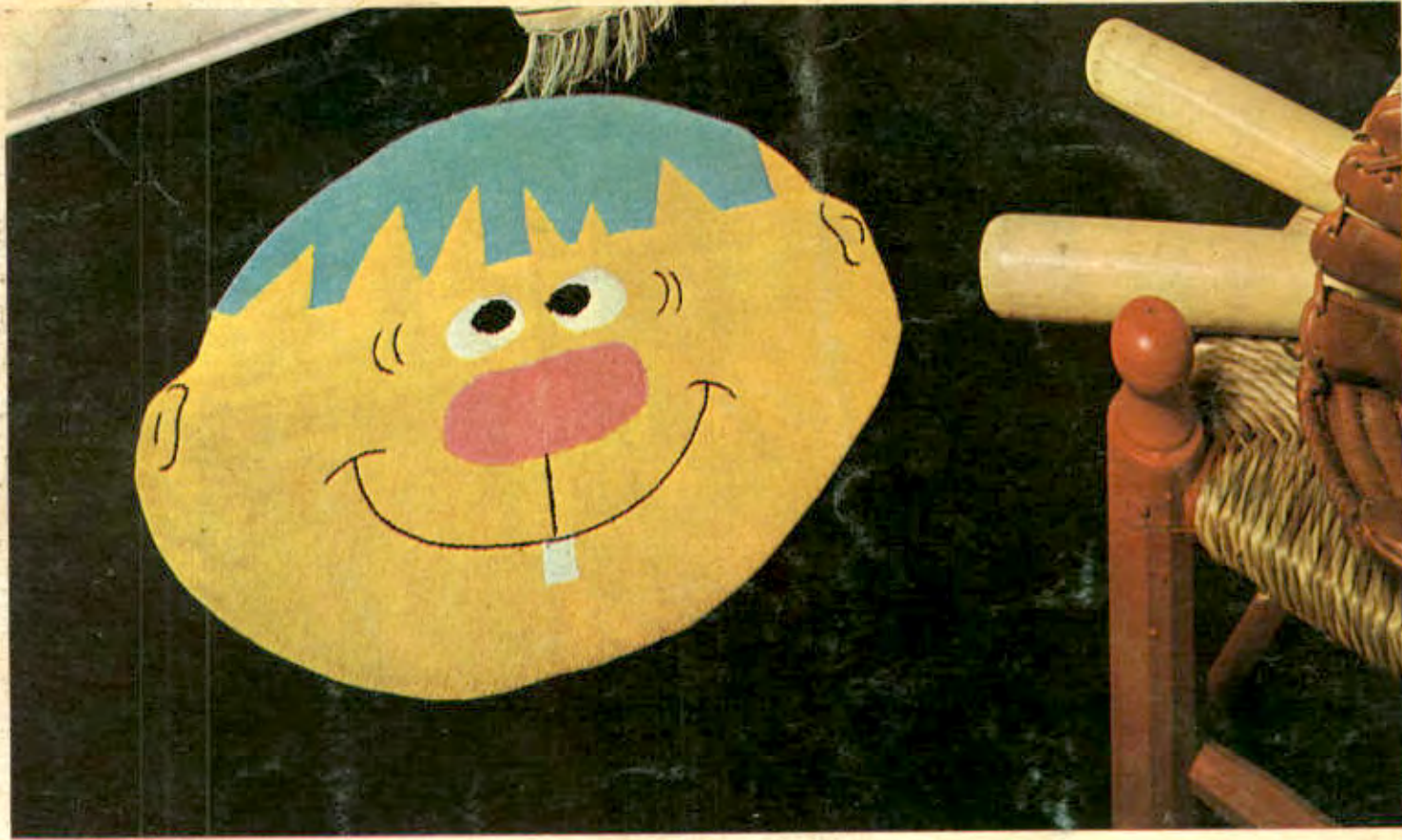
قصي من قماش البشكير الفيروزي ، وقماش التيل الخاص بالبطانة ، مستطيلين مقاس كل واحد منهما ٥٠ - ٨٥ سم .

— أعدى نموذجاً على الورق لأشكال الأزهار المختلفة ، والمستخدمة في تطريز هذه السجادة .

— ضعي باترون كل زهره ، على قطعة البشكير الملائمة له في اللون ، وقصي بعناية ، من حول حافة الأزهار .

— ضعي هذه الأزهار ، في مكانها المناسب بوسط السجادة ، مكونة بذلك باقة رائعة ، مثل تلك التي تظهر واضحة بالتودج الذي تقدمه لك على هذه الصفحة . ثبتي الأزهار بدبابيس إبره ، ثم سرجيها ، وثبتها بعد ذلك بالماكينة بغرزة الزجراج .

— وإذا كنت ترغبين في تثبيت الأزهار بالخياطة اليدوية ، فلا تنسي أن تتركبي من حول جوانبها ، مسافة نصف سنتيمتر على الأقل ، لتثنيها للدخول ، أثناء تثبيت الأزهار باليد .



التنفيذ :

وجميع الخطوط الأخرى بالقلم ، وطرزها بغرزة الفرع ، بالخيط الصوف الأسود .

— ثبتي الأنف والعينين وغيرها بغرزة السراجة ، ثم خيطي من حولها بالمساكنة بغرزة الزجراج .

— بطني السجادة بقطعة التيل الأصفر ، وذلك بأن تضعي وجه المهرج الذي سبق أن نفذته من قماش البشكير ، فوق قطعة قماش التيل التي سبق قصها على نفس الهاترون ، بحيث يكون وجه قماش البشكير في مقابل وجه قماش البطانة ، ثم خيطي الطبقتين معاً بالمساكنة . مع ترك فتحة صغيرة منهما . اقلبي السجادة على وجهها ، وخيطي هذه الفتحة بغرزة مسحورة .

— وفي النهاية ، قومي بكفي السجادة بمكواه ساخنة ، بوضع قطعة من القماش المبلل عليها (فودرا) لحمايتها .

— تذكرى أنه من الأفضل ، أن تقومي بغسل قماش البطانة قبل استخدامه ، وذلك بهدف تحاشي أن « يكش » هذا القماش ، عندما تغسلين السجادة .

من النموذج الذي نقدمه لك على هذه الصفحات ، استوحى باتروننا بوضوح الشكل ، ونفذه على الورق بحيث تكون مقاساته ٦٨ سم عرضاً ، و ٦٤ سم طولاً . وهذه المقاسات هي لوجه المهرج .

— ضعي الهاترون بعد ذلك على قماش البشكير ، وقماش التيل ، وقصيهما معاً ، واتركي بالمكان المناسب قطعة بارزة لأذن المهرج . تذكرى أثناء القص ، أن تتركى حول الهاترون ، بضع سنتيمترات من أجل الحياطة .

— ارسمي الأنف على قطعة البشكير الحمراء . وعلى القطعة البيضاء ، ارسمي الأسنان والعينين . وقومي برسم الشعر ، على قطعة من قماش البشكير الفيروزي وارسمي حدقة العين (الذني) على القماش الأسود اللون . — ضعي كل من هذه الأشياء في مكانها المناسب ، على قطعة البشكير الأصفر ، مراعية في ذلك النموذج الذي نقدمه لك . ثم قومي برسم الفم ،

— قومي بعد ذلك بتطيل السجادة ، بأن تضعي مستطيل البشكير فوق مستطيل التيل الأصفر ، بحيث يكون وجهها القطعتين متقابلتين ، وخيطي جميع الجوانب بالمساكنة ، بحيث تتركين فتحة صغيرة منها . اقلبي السجادة على وجهها ، ثم خيطي هذه الفتحة بغرزة مسحورة .

— وفي استطاعتك ، أن تجعلي الجوانب الأربعة للسجادة ، بفرانشة من اللون الأبيض ، أو من نفس لون قماش البشكير المستخدم في هذه السجادة .

سجادة على شكل وجه المهرج « البلياتشو » :

السوازم :

٧٠ سم من قماش البشكير الأصفر اللون — ٧٠ سم من قماش التيل الأصفر للبطانة — ٢٥ سم من قماش البشكير الفيروزي اللون — قطعة من قماش البشكير الأحمر ، وأخرى صغيرة من اللون الأسود ، وثلاثة من اللون الأبيض — قليل من الخيوط الصوف السوداء — لوازم الحياطة .

سعر النسخة

ج ٣٠ - ٤٠	١٥٠ مينا	البجريين - ٢٥٠ مينا	السودان - ١٥٠ مينا
لبنان - ١٤٥ ق.د.	قطر - ٢٥٠ مينا	ليبيا - ٢٥٠ مينا	فرنسا - ٢٥٠ مينا
موريتانيا - ١٥٠ ق.د.	دقي - ٢٥٠ مينا	ستوتس - ٢٥٠ مينا	فيناك - ٢٥٠ مينا
الأردن - ١٥٠ مينا	أبوظبي - ٢٥٠ مينا	الجزائر - ٣٠ مينا	فيناك - ٢٥٠ مينا
العراق - ١٥٠ مينا	السعودية - ٢٥٠ مينا	المغرب - ٣٠ مينا	فيناك - ٢٥٠ مينا
الكويت - ٢٠٠ مينا	عمان - ٥٠ مينا	فيناك - ٢٥٠ مينا	فيناك - ٢٥٠ مينا

Copyrights pour le monde
Fratelli Fabbri, Milano
1974 Copyrights pour l'édition arabe
EDITRADE SA - Genève

النشر : شركة (إديت) ب.ب. - شركة مساهمة سويسرية - جنيف

كيف تحصلين على نسختك

- اطلعي نسختك من باعة الصحف والاكتشافات والمكتبات في كل مدن الدول العربية
- إذا لم تستعطي من الحصول على عدد من الأعداد القصوى ب :
- في ج ٣٠ - ٤٠ : الاشتراكات : إدارة التوزيع - مبنى مؤسسة الأهرام - شارع الجلاء - القاهرة
- في البلاد العربية : الشركة الشرقية للنشر والتوزيع - بيروت - ص.ب. ١٥٥٧٤٥