

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

°°

سوء التفاهم

ما أسرع ما نسيء الظن وأبطل ما نحسنه . فكم من مرة نسيء الظن باعز أصدقائنا ونفضب وتباعد اذا ما فهمنا حقيقة الامر الذي أغضبنا نسخر باتسنا 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 المهم ترتيب هذه الوظائف على حسب الضرورة والمادة - والبرنامج الآتي يوضح لنا الاشغال اليومية المنوطة بها الخادمة :-

الوقت	المعمل الذي تقوم به الخادمة
الساعة ٦ صباحاً	تنهض من النوم وتوقد النار في المطبخ وتنظف الاحذية وتكسب 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 «	تنسل 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 «	تنسل 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 الإصداف لأمهه .
- ٣ يجب ان تكون العينان لامعتان .
- ٤ تكون الخياشيم حمراء اللون .
- ٥ يكون اللحم رخواً عند اللس .

« عمل بفتيك بالبطاطس »

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

« عمل سمك بصاصة الميونيز »

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