

الفصل الخامس

نصائح مهمة للعناية بأدوات المطبخ

obeikandi.com

مقدمة

يقدم هذا الفصل لكل سيدة وربة منزل مجموعة من النصائح المهمة التي تساعد على التعامل مع أدوات المطبخ المختلفة للحفاظ عليها وصيانتها من التلف أو الصدأ.

كما تقدم مجموعة من النصائح المهمة لكيفية التغلب على الروائح الكريهة أو غير المرغوب فيها التي قد تصاحب إعداد بعض أنواع الغذاء، مثل: البصل والثوم والسمك.

كما تقدم مجموعة من النصائح لكيفية حماية نفسها من تلك الروائح وتجنب أن تكون يديها أو جسدها قد تأثرت بتلك الروائح.

كذلك، فهناك بعض الأجهزة غالية الثمن كالثلاجة والبوتاجاز وغيرهما، يكونا بحكم وجودهما في مكان طهى الغذاء والتعرض للابخرة والروائح عرضة لأن يصيب جسدها التلف أو الصدأ.

فسوف تجد كل سيدة فى هذا الفصل ما يعينها على صيانة تلك الأجهزة والمحافظة عليها.

obeikandi.com

* ينصحك الخبراء والمتخصصين بطريقة سهلة للتخلص من بقايا الطعام الملصق بالأواني والقدر دون جهد، وذلك بنقعها في ماء ساخن مضاف إليه ملعقة كبيرة من ملح الطعام.

* عند إنسداد بالوعات الأحواض، يمكنك استخدام مزيج من الملح الخشن وملعقتي بيكربونات الصوديوم، بالإضافة إلى كوب من الخل، ثم اسكبى فوقها كوباً من الماء المغلى، ضعى هذا المزيج فى البالوعة، واتركيه فى الحوض لمدة ساعة، مع عدم استعمال الحوض. سوف تدهشك النتيجة.

* لسهولة تنظيف الفرن من آثار أى شئ سكب داخله أثناء اشتعاله، انثرى مقداراً من الملح فوق المادة المسكوبة فى الحال. وعندما توقفى تشغيل الفرن ويبرد وتهدأ حرارته، ادعك المكان بفرشاة ثم امسحيه بفوطة مبللة.

* وللتخلص من اللون الأسود داخل الترمس، ضعى (٢) ملعقة صغيرة من مسحوق "بيكنج بودر" فى الترمس، ثم ضعى ماء مغلياً لمدة (٥) دقائق، ثم يغسل بالماء جيداً سوف تحصلى على نتيجة مذهلة عندما يصبح الترمس وكأنه جديد.

* ولتنظيف المفاتيح الخاصة بفتح المعلبات، ضرورة نقعها فى مخلوط من الخل والليمون مرة كل شهر، ثم تشطف وتجفف، حتى تحافظى على حدتها وبريقها، وبذلك تحميها من الصدأ.

* إذا احترق وعاء الألومنيوم، اسلقى فيه بصلتين لمدة (٥) دقائق، وسوف تحصلين على نتيجة رائعة.

* إذا كان لديك مسمار يصعب دقه أو برمه فى الحائط أو الخشب، ضعى عليه بعض محلول الخل، واتركيه لفترة قصيرة، فيسهل بعد ذلك.

* يمكنك تحضير منظف يزيل البقع والروائح بسهولة، ويعطى اللمعان والبريق المطلوب. ويحضر المنظف بخلط كوبا من الخل مع كوب من سائل غسل الصحون.

* لإزالة البقع التي تحيط بصنابير المياه الاستنلس ستيل، ادعكها بالخل الأبيض أو بالكحول.

* نصيحة هامة وغالية.. إذا لاحظت إصفرار لون الجسم الخارجى للأجهزة الكهربائية البيضاء، مثل: الثلاجة أو البوتاجاز أو الغسالة، ادعكها بخليط مكون من نصف فنجان كلور مع ربع فنجان بيكربونات الصودا وأربعة فناجين ماء ساخن. ثم اتركى الأجهزة جانباً لمدة عشر دقائق، ثم بعد ذلك مرى عليها بفوطة مبللة، وجففيها جيداً.

* لتنظيف اللعب المرنة والناعمة، دلكى "الفرو" جيداً ببودرة التلك أو الكورن فلور، ثم اتركها لمدة ساعة، ثم أزيلى البودرة.

* إذا كانت المكواة تمشى ببطء وتتعثر أثناء عملية الكى، تلف قطعة من الصابون بقماش من القطن، وتحك بها المكواة عدة مرات وهى ساخنة. ستلاحظى أن عملية الكى تتم بسلاسة وسهولة.

* يمكنك الاستفادة من قطع القماش والصوف والبطانية القديمة، وذلك بوضعها بين الصحون الصينى للمحافظة عليها من الكسر. أو استفاد منها بوضعها بين الصوانى الكبيرة للمحافظة عليها ومنع خدشها.

* وللتخلص من الروائح الكريهة الموجودة فى الثلاجة، وذلك بأن

تضعى بداخلها وعاء يحتوى على قليل من البن المطحون.

* لإزالة روائح الطبخ من يديك، كوّنّى مخلوط (مزيج) من (فنجان)

عصير ليمون مع (ملعقة) خل، واغسلى يديك بهذا المزيج، وسوف تزول الرائحة فوراً.

* للحفاظ على برودة الثلاجة، إنزعى الفيشة (من مصدر الكهرباء) لمدة (١٠) دقائق كل عشر أيام، ثم تعاد مرة أخرى، فذلك يحافظ على قوة التبريد.

* لتنظيف الورد الجاف (الصناعى)، استعملى مجفف الشعر(السيشوار) للاستفادة بالهواء الخارج منه للوصول للغبار المتراكم، حتى فى أصعب الزوايا، وأعمق الإنحاءات.

* لإزالة رائحة الثوم والبصل من اليدين، اغسلى يديك بملح الطعام.
* ضرورة الحرص على تنظيف الأوانى المصنوعة من الألومنيوم، حيث إن هذه الأوانى تتآكل بسرعة ويظهر بها ثقب وفتوات، مما يصعب عملية تنظيفها. وبالتالي، تصبح أماكن لتكاثر الأحياء الدقيقة، وتتحول إلى ميكروبات بكتيرية ينتج عنها سموم لا تموت عند درجات الحرارة المرتفعة المستخدمة فى الطهى، ولها تأثيرات ضارة على الكبد والكلى.

* يحذر الأطباء من (حلل) الألومنيوم رديئة الصنع، والتي بدأت تنتشر فى الأسواق، وزاد الإقبال عليها بسبب رخص ثمنها مقارنة بالأنواع الجيدة منها. فهذه الأوانى الرديئة تزداد بها نسب الشوائب الضارة، مثل: الرصاص والكاديوم، وهذه العناصر الضارة تجد طريقها إلى الغذاء أيضاً مع الألومنيوم. وقد أثبتت الأبحاث الطبية خطورة هذه العناصر على أجهزة الجسم. فمثلاً: نجد أن أملاح الألومنيوم تسبب مشاكل صحية للذين يعانون من مشاكل فى الكلى، حيث إن عدم مقدرة الجسم على التخلص

وإخراج الألومنيوم سوف تؤدي إلى ارتفاع معدلاته في الدم، ويتداخل مع تمثيل كل من الكالسيوم والفوسفور، مما يؤثر على وظائف المخ وعملية تكوين العظام.

* وللتخلص من "زفارة" السمك، يجب غسل جميع الأواني المستعملة بالماء البارد؛ لأن الماء الدافئ يثبت تلك "الزفارة".

* إذا كنت على سفر وأردت سقى الزرع أثناء غيابك، بدون الاستعانة بأحد في غيابك، قومي بملء زجاجات المياه الغازية البلاستيك، وبعد ثقب غطائها ثقبين أو ثلاثة، اغرسي فم الزجاجاة في طمى أميس الزرع، فلا يعطش الزرع لمدة أسبوعين على الأقل، فالماء سوف يتسرب نقاط.. نقاط ... للزرع.

* وإذا كان لديك زرع معلق، وأردت أن تسقيه دون أن يتسخ المكان، يمكنك وضع مكعبات من الثلج، فتسهل عملية السقى.

* تستخدم "المنفضة" لإزالة الأتربة العالقة بالسجاجيد أو الموكيت ولأن ذلك يؤدي إلى انتشار الغبار والأتربة في جو المنزل، مما يعرض الأسرة لمشاكل صحية متعددة. وحتى يتم تجنب الآثار الخطيرة المترتبة على عمليات تنظيف السجاد والموكيت، ننصح ربوات البيوت بمايلي:

- عدم ترك الغبار أو التراب يتراكم على أسطح أثاث المنزل، حتى لا يكون الغبار كثيف، وحتى تسهل عملية التنظيف. ولتحقيق ذلك، يجب على ربة البيت مداومة تنظيف أثاث المنزل بصفة دورية ومنتظمة.
- يجب أن تتم عملية التنظيف في أماكن مفتوحة وليست مقفلة.
- يجب إبعاد الأطفال عن الأماكن التي تتم فيها عمليات التنظيف.

- يفضل إتمام التنظيف قبل القيام بالإجازة، حيث تظل الأسرة بعيدة لفترة عن مكان التنظيف والرذاذ والغبار المتصاعد منه.

* يعدّ ارتفاع نسبة الألومنيوم فى الطعام والشراب ومياه الشرب أحد المسببات الرئيسية فى إصابة كبار السن بمرض "الزهايمر" أو الشيخوخة المبكرة.

* إرتفاع نسبة الألومنيوم فى الطعام تنشأ نتيجة طهى الطعام فى الأوانى المصنوعة من مادة الألومنيوم.

* الطريقة المثلى لإذابة الثلج من الديدب فريزر، تتلخص فى النقاط التالية:

- عند الاحتياج لإذابة الثلج من الباب أو غطاء الديدب فريزر، من الضرورى كشطه باستخدام فرشاة من النايلون أو الشعر الصلب، ويمنع استخدام أدوات صلبة أو حادة قد تتسبب فى إتلاف الجهاز.

- يجب إذابة الثلج بالكامل من الفريزر مرة أو مرتين كل عام، ويتم ذلك من خلال قطع التيار الكهربى عن الجهاز، مع تفريغ الفريزر من كل ما يحتويه من أطعمة مجمدة يتم التحفظ عليها حين الانتهاء من تنظيف الديدب فريزر. ويجب ترك غطاء أو باب الفريزر مفتوحاً لفترة كافية تسمح بإتمام دوران الهواء الساخن بداخل الجهاز.

- للإسراع بعملية إذابة الثلج توضع أوعية صغيرة مملوءة بماء ساخن داخل الفريزر، مع المداومة على تغيير المياه كلما لاحظت انخفاضاً فى درجة حرارتها.

* لتنظيف الديدب فريزر من الداخل، يتم إضافة ملعقة صغيرة من

بيكربونات الصوديوم إلى نصف لتر من الماء الفاتر لتجهيز محلول بيكربونات الصوديوم، ومسح الجدران الداخلية للديب فريزر بهذا المحلول، مع الاحتراس من استخدام الصابون الذى قد يترك روائح تنتقل على المواد الغذائية فيما بعد. وبعد الانتهاء من مسح الجدران الداخلية بمحلول البيكربونات، اغسلى الجدران بكميات وفيرة من الماء ثم جففيه.

* تحذر دراسة حديثة من أن استخدام الأجهزة المنزلية الحديثة سوف يعمل على إعاقة ملكات وقدرات الإنسان. وأرجعت الدراسة إلى هذه الأجهزة المسؤولة عن إقلال ذاكرة الإنسان وضعفها على المدى القصير. وقد ينجم هذا عن حدوث تداخل بين المجالات المغناطيسية لهذه الأجهزة والنشاط الكهربائى للمخ، مما يؤدي إلى حدوث اضطرابات وضعف فى قدرة الذاكرة.

* تعدّ العلب الصفيح - التى تعبأ فيها الأغذية المصنعة والمحفوظة، مثل: صلصة الطماطم وعصائر الفاكهة، وبعض أنواع الخضر - إحدى المصادر التى يتسرب من خلالها عنصر الرصاص - القاتل والميت - إلى غذائنا. فلقد اكتشف العلماء أن علب الصفيح نفسها - وبخاصة غير المطلية من الداخل - تعطى الطعام مزيداً من الرصاص. وكذلك تفعل سبيكة اللحام الجانبي للعلبة، حيث إن هذه السبيكة هى فى حقيقتها سبيكة من القصدير والرصاص. ويزداد هذا التأثير الضار كلما كان الغذاء حامضياً، أو كلما طالت مدة التخزين دون مراعاة للظروف الواجب توافرها كالتهووية ودرجة الحرارة ودرجة الرطوبة.

*** **