

## الفصل الخامس

تنظيف المطبخ



obeikandi.com

## المطبخ

ليس شرطاً أن يكون مطبخك غالياً، فخماً، فالأحسن أن يكون جميلاً، منظماً، نظيفاً، فاذا رسمت خطأ يصل أركان المطبخ الثلاثة (الحوض-الثلاجة-الفرن، أو الموقد)، فعندما نصل الخطوط ببعضها؛ نحصل على مثلث يُدعى مثلث العمل، وهذا المثلث يجب أن يكون محيطه ما بين (٣٧ : ٦٧).

### فتأكد من أن يكون موقع مطبخك يراعى فيه الأمور الآتية

- ١- يجب أن يكون حوض الغسيل من النوع سهل التنظيف، وأن يرتفع قاعه عن سطح الأرضية بمقدار ٦٥ سم ومزوّد بأنبوب التصريف الخاص به على شكل حرف (U)؛ لمنع تسرب الغازات الكريهة إلى داخل المطبخ.
- ٢- لا بد من التأكد من وجود مسافة على جانبي الحوض لا تقل عن ٩٠ سم على أحد الجانبين، وعن ٧٠ سم على الجانب الآخر بحيث لا يكون بها آلات، أو أية أجهزة مطبخية.
- ٣- من المهم جداً أن يكون موقع المطبخ قريباً من غرفة الطعام، وبعيداً عن غرف النوم.
- ٤- التأكد من دخول الشمس بكل سهولة من خلال نافذة المطبخ؛ لتهوية، وتطهير المكان.
- ٥- وأن يكون المطبخ مُطلّاً على ساحة لعب الأطفال؛ حتى يتسنى للأم متابعة أطفالها، وهي بداخل مطبخها.
- ٦- تهوية المطبخ الصناعة من خلال مراوح الشفط، واحدة فوق الموقد، والأخرى شاملة للمطبخ؛ لاستبدال كمية الهواء.
- ٧- عند اختيارك لألوان المطبخ الداكنة احرصي على أن يكون تصميم مطبخك مفتوحاً على أركان مسكنك، وأن يكون اللون لامع تنعكس عليه الصور.

٨- التأكد من الفصل بين الثلاجة من جهة، والفرن، والأسطوانة من جهة أخرى، ويمكن الفصل بينهم بخزانة أو أكثر.

٩- التأكد من أبواب الخزانة، والثلاجة، والفرن، وجميع التجهيزات الأخرى بأنها ذات أبواب تفتح بعيداً عن مثلث العمل ما بين حوض الغسيل، والثلاجة، والفرن.

### تنظيف المطبخ

قد تكون مهمة تنظيف المطبخ مهمة شاقة؛ لما يحويه من أدوات لاحصر لها، ولكن بشيء من التنظيم، والترتيب تكون المهمة سهلة، ومشوقة، وقبل البدء في العمل لدي بعض المهام لا بد من القيام بها أولاً:-

١- تفتح النوافذ، وتنزع الستائر، وتنفض من الغبار، وتنقل الأدوات، والأواني التي يسهل نقلها، ويزال ما بها من غبار، ويُغطى ما تعذر نقله.

٢- يزال الغبار من على الأرفف، والنوافذ، وتنظف الأرفف بحسب نوعها، وخامتها، ويمسح الغبار من السقف، والجدران أولاً.

٣- تتراكم الشحوم، والدهون على جدران، وأرضيات المطبخ، ولكي تكون المهمة غاية في السهولة؛ يمكنك تحضير وعاء به ماء، ووضعه على النار، وإغلاق النوافذ، والباب؛ حتى يتعرق المطبخ بالبخار المتصاعد من الوعاء؛ فتحلل الأوساخ، وتكون إزالتها في غاية السهولة.

**ومن هنا نبدأ تنفيذ خطة العمل:**

- أولاً- الموقد (البوتاجاز، والفرن)

**١- تنظيف الفرن**

تتعرض الأفران للاتساخ، والتصاق الشحوم، والزيوت بها، ولتسهيل مهمة تنظيف الفرن يجب أن يُنظف الفرن فور انسكاب الطعام عليه، فإذا تعذر ذلك يمكنك رش الملح الخشن على الطعام المسكوب؛ ليسهل تنظيفه، وتستخدم فرشاة خشنة لإزالة الطعام المحترق، والملح، وبعدها نبدأ في تنظيف الفرن.

أ- تخلع جميع القطع التي يمكن خلعها بسهولة، وتوضع في وعاء كبير، وتُغمر بالماء الساخن + ربع كوب صابون سائل + ملعقة بيكربونات صودا، وتترك لتتحلل الأوساخ لوقت انتهائنا من تنظيف الفرن من الداخل، أما القطع شديدة الاتساخ توضع في كيس، ويسكب عليها فنجان من الأمونيا المخففة -محلول النشادر-، ويغلق الكيس بإحكام، ويترك لعدة ساعات، فتعمل الأبخرة المتصاعدة من الأمونيا على تحليل الأوساخ، والبقع المترسبة، لكن حذاري استخدامها لأصحاب أمراض الجهاز التنفسي، ويُفضّل وضع الكيس خارج المنزل في مكان جيد التهوية، وبعدها تغسل القطع بمنتهى السهولة.

ب- أما الفرن من الداخل فينظف بعدة طرق

- يمكن رشه ببعض قطرات من الصابون السائل الخاص بغسالة الأطباق.
- وهناك طريقة سهلة، وغير مكلفة، فبعد استخدامك للفرن مباشرة يمكنك إغلاق الغاز، ووضع طبق به أمونيا مركزة على الرف العلوي، وفي الرف السفلي يوضع إناء به ماء مغلي، ويترك حتى الصباح، وقبل فتح باب الفرن تُفتح النوافذ، ويهوى

المطبخ بشكل جيد، وحذاري دخول المطبخ في فترة الليل، وبعدها يُنظف الفرن بليفة عادية، فتكون الأوساخ قد تحللت بفعل أبخرة الأمونيا.

- يمكنك حفظ الفرن من الطعام المحروق؛ بوضع ورق فويل على الرف السفلي للحفاظ على الفرن نظيفًا، وتمسح بإسفنجة مبللة بالماء، وبعض الصابون من وقت لآخر.

## ٢- سطح الفرن، أو الموقد

- حذاري استخدام السلك الخدّاش على سطح الموقد للتنظيف؛ لأنه يخدش الطبقة اللامعة. ولإزالة بقع الطعام المحترق توضع ملعقة بيكربونات الصودا، وتُرطّب بالماء، وتترك حتى تتحلل البقع، وتغسل بعدها بليفة مبلّلة بالماء والصابون السائل.
- يمكنك وضع ملح الليمون + ماء مغلي بمقدار ملعقة + ٢ كوب ماء، وتركه حتى تتحلل الأوساخ، وينظّف بسهولة.
- وبعد تنظيف سطح الموقد يمكنك وضع ورق فويل من النوع المتين على سطح الموقد، ويُغيّر كل فترة.

## ٣- زجاج باب الفرن

بالطبع زجاج الفرن - هنا- حراري؛ ليتحمل درجات الحرارة، وغالبًا ما يكون مزدوجًا، وقد تتسلل الأبخرة المحملة بالزيوت، والشحوم داخل الزجاجين، ومع الوقت يعتم الزجاج من كم الدهون، والشحوم التي يصعب الوصول إليها، ولا تستطيع ربة المنزل متابعة الطعام بداخل الفرن أثناء الطهي. وهناك طريقتان لتنظيف الزجاج:-

#### أ- التنظيف العادي

توضع طبقة رقيقة من بيكربونات الصودا المرطبة بالماء، وتترك لمدة من الزمن قبل فرك الزجاج، ويُلمّع بورق جرائد مندى بالماء.

#### ب- التنظيف المركز

ويستلزم وجود مفك مناسب لفك المسامير الخاصة بالزجاج الداخلي ناحية الفرن، وتفك المسامير بحذر؛ حتى يتسنى استخراج الزجاج من بينها، ويسحب بحذر، وينظف جيداً من الداخل، والخارج، ثم يُعاد تركيبه مرة أخرى.

#### ٤- شعلات الموقد

أسرع طريقة لتنظيف الشعلة هي أن تنظف أولاً بأول، فإن تراكمت الأوساخ عليها؛ فلها عدة طرق لتنظيفها.

#### أ- الطريقة الأولى

المكونات: - ١- بعض شرائح الليمون ٢- ملعقتين صلصة طماطم ٣- ماء مغلي في وعاء تخلط المكونات، وتنقع بها عيون الموقد من الليل إلى الصباح، وبعد أن تلين كل الأوساخ تدلك بليفة، وتشطف، وتجفف.

#### ب- الطريقة الثانية

تنقع في ماء مغلي + ملعقة ملح ليمون لمدة ليلة، وبعدها تنظف بليفة بعد تحليل الأوساخ.

### ج- الطريقة الثالثة

أشعلي العيون كلها، وبعد أن تسخن تمسك بإسك، وتوضع في ماء مغلي به ملح + سائل تنظيف + قشر الليمون، أو الليمون المتعفن، وتدلك بليفة بعد أن تبرد، وتشطف، وتجفف.

### د- الطريقة الرابعة

وهذه الطريقة تستخدم إذا كانت الأوساخ متركرة؛ فتتقع العيون في خليط مكون من:- ربيع ك خل + ملعقة ملح الليمون + قشر الليمون + ملعقتين صلصة، وتنقع لمدة ليلة، وفي الصباح سوف تلين كل الأوساخ، وتدلك بليفة، أو سلكة خشنة، ثم تشطف، وتجفف.

### اولا: انسداد فتحات الغاز

قد ينسكب الطعام على أسطوانة مخرج الغاز، ومع الوقت ينسد مخرج الغاز؛ ولعلاج هذه المشكلة؛ أحضري سلگا معدنيًا ربيعًا، وقومي بتسليك فتحات خروج الغاز، وحذاري استخدام سلك غليظ حتى لا يتسخ مخرج الغاز (الفونية)، وبتالي سوف تكون النيران كثيفة حتى تكوّن أدخنة.

### ملاحظة

١- من وقت لآخر تأكدي من سلامة خرطوم الغاز، وإحكام ربطه بالأسطوانة، والفرن، وتأكدي من إغلاق جميع المحابس بعد الاستعمال.

٢- عندما يميل لون النار إلى الإحمرار فهذا دليل على أن الأسطوانة على وشك النفاذ من الغاز.

## ثانياً: دولاب المطبخ

من المهام الشهرية لربة المنزل تنظيف، وتنظيم المطبخ، حيث إن الاستخدام المتكرر للمخزون يُحدث نوعاً من الفوضى، وتساقط بقايا خزين الطعام، فيكون أدمى لتجمّع أنواع كثيرة من الحشرات، والعفن، وتراكم الجراثيم، والبكتيريا حول مقابض الدولاب؛ لأنها تفتح الدولاب، ويديها مغموسة في الطبخ.

### • تنظيف دولاب المطبخ

لتنظيف دولاب المطبخ من الزيوت، وبقايا الطعام؛ يمكنك عمل مستحضر تنظيف خاص به مكون من:-

١- نصف ك خل ٢- ربع ك كحول ٣- ملعقة نثر ٤- ٢ لتر ماء

ويمكنك إضافة زيت عطري مفضل لديك، تخلط هذه المكونات، وتوضع في زجاجة بها بخاخة، ويرش على جدران، وأبواب المطبخ فهذا الخليط من شأنه القضاء على الزيوت، والدهون، وبقايا الطعام المتراكمة على دولاب مطبخك.

- أما فوق الدولاب فبعد تنظيفه جيداً، يوضع عليه ورق الجرائد، وغيرها من وقت لآخر؛ حتى لا تتراكم الشحوم، والدهون على سطح الدولاب.
- بعد تنظيف دولاب المطبخ بقي عليك تنظيم الخزين من المأكولات، ومعلّبات، وزجاجات.

ضعي المواد التي تستخدمينها دائماً في الصف الأمامي من الرف الأول بخزانة المطبخ، والمواد التي لا تحتاجينها بشكل مستمر تحفظ في أوعية ضخمة في الصف الخلفي من الرف الأعلى من الدولاب، وذلك لكي تسهلي على نفسك عملية تناول ما تحتاجين إليه من مواد.

## ثالثاً: تنظيف الأواني

ويختلف تنظيف أواني الطبخ باختلاف خامات الأواني، فلكل نوع طريقة تنظيف

مختلفة، وقبل التعرّف على طرق تنظيف الأواني عندي بعض الملاحظات

- ١- إذا بدأ الطعام في الاحتراق؛ غيري القدر المحترق مباشرة، واتركي الأكل الموجود في أسفل القدر، ثم ضعي شريحة من الخبز العربي على الطعام لتمتص رائحة، وطعم الاحتراق.
- ٢- تنظيف الأواني المحروقة بوضع ماء مغلي + ملح، وترفع على النار لمدة خمس دقائق، ويمكن إضافة شريحة ليمون، ويمكنك إزالة الطعام المحروق من القدر بكل سهولة بطريقة أخرى، وهي:-

٢ملعقة بيكربونات صودا + ماء مغلي، واتركيها لدقائق، وبعدها ينظف القدر - بكل سهولة - بحسب خامته.

- ٣- يمكنك إضافة قشر الليمون، وقشر البرتقال إلى الصابون المستخدم في غسيل الصحون، والأواني من ناحية سوف تخلصك من الدهون، والروائح العالقة بالأواني، ومن ناحية أخرى يحافظ على نعومة يديك أثناء التنظيف.

## تنظيف الأواني النحاسية

إلى وقت قريب كانت تستخدم الأواني النحاسية في الطبخ سواء النحاس الأصفر، أو الأحمر لكنه كان يتفاعل مع الطعام؛ فيكوّن طبقة خضراء في طبيعتها سامة، فإذا استخدم النحاس في الطبخ لا بد أن يستخدم بحذر شديد، ولا بد من تنظيفه بشكل سليم؛ ليعوق تكوّن هذه المادة السامة.

### طريقة تنظيف النحاس

- هناك طريقة ممتازة لتنظيف النحاس، والنحاس الأصفر وهي

نصف ك خل + ملعقة ملح، ويدلك بهذا المخلوط، ولزيادة لمعان النحاس يدلك بنصف ليمونة مغموسة في الملح، ويفضل أن يظل الليمون على الأواني النحاسية لدقائق، وبعدها تلمّع بقطعة قماش ناعمة، وجافة؛ ولكي نحفظ الأواني النحاسية من التفاعل؛ تدهن بالفازلين، أو بروح الخل، أو الكولودين -من الصيدلية-؛ وذلك للحفاظ على لونها، ولمعانها مع الوقت.

### الأواني الألومنيوم

عندما تحترق الأواني الألومنيوم تفرك بقليل من الملح الخشن، والليمون، وتشطف، وتجفف؛ ولتنظيف الألومنيوم يفرك بليمون مع مسحوق الثيم، ولتلميع الأواني الألومنيوم؛ يوضع بها ماء + كلور، وترفع على النار، وعندما تَسْوَدُّ الأواني الألومنيوم مع مرور الوقت، وكثرة الغلي تغسل بالماء المضاف إليه عصير ليمون، أو خل ثم تدلك بـ(سلطة ناعمة)، أو بـ(ورق فويل مكرمش)، ثم تشطف بالماء، والصابون.

### الأواني التيفال

- الأواني التيفال شديدة الحساسية، ولذلك يراعى الآتي عند تنظيفها
- لا تنظفي الأواني التيفال وهي ساخنة، بل دعيها تبرد أولاً حتى لا تتقشر.
- لا تستخدم الملاعق المعدنية في القلب، والغرف، ويمكن أن تستخدم الملاعق الخشبية، أو البلاستيكية المخصصة للأواني التيفال.
- التيفال لا ينظف بالسلك الألومنيوم، أو الليفة الخداشة، ولكن تستخدم إسفنجة، أو ليفة؛ لإطالة عمر الأواني، والمحافظة عليها.

## الأواني الصاج

قد تكون الأواني الصاج خفيفة، فلا ترفعيها على النار مباشرة؛ فتحترق، وتحرق الطعام، ويتغير لونها الأبيض، ولتفادي ذلك اعزليها عن النار بـ(الشياطة)، وإذا تغير لون الحلل الصاج؛ ضعي فيها ماء + كلور + مسحوق، وارفعيها على النار، وستصبح بيضاء، ونظيفة. وتنظف الأواني الصاج بكل سهولة بـ(لوفة) مغموس في الصابون السائل، وتشطف.

## الأواني الاستنلس ستيل

تنظف بإسفنجة التيفال، أو بسلك ألومنيوم ناعم، ولتلميع الأواني الاستنلس عندي أكثر من طريقة:-

- يوضع القليل من الخل، أو الكحول على فوطة، وتدلك بها الأواني.
- يلمع بملح الليمون فيوضع عليها ملعقة ملح ليمون + ماء مغلي، ويترك عليها لعدة ساعات، وبعدها تشطف.
- صلصة الطماطم -أيضا- من شأنها تلميع الاستنلس ستيل ما إن يدلك بها.

## الأواني الفخار، والطواجن

أكثر ما يزعج ربة المنزل في استخدام الأواني الفخار هو امتصاص الفخار للروائح مثل البيض، والسمك، والبصل، والفانيليا؛ ولإزالة الروائح منها؛ توضع على النار وبها مقدار من الماء + (تفل) القهوة حتى تصل إلى درجة الغليان، ثم تغسل بإسفنجة، أو لوفة، وتشطف، وتترك لتجف.

## الأواني المصنوعة من القصدير

وكل ما يشغل بالك هو أن تكون الأواني المصنوعة من القصدير لامعة، براقه، ولكي تلمع تبل قطعة من الصوف بزيت البترول، وتفرك به الأواني فتصبح لامعة ثم تشطف بالماء، والصابون، وتترك لتجف.

## تنظيف أدوات المائدة

### ١ - الفُضَيَات

كثير من النساء تهوى اقتناء أدوات مائدة فضية، ولكن تكمن المشكلة في تفاعل الفضة مع الهواء، وارتفاع نسبة الرطوبة يسودُ لونها، وللحفاظ على لمعان الفضة بعد تلميعها؛ ضعي إصبعاً من الطباشير في دُرج الأدوات الفضية، فإنه يساعد على امتصاص الرطوبة، وتغسل الفُضَيَات بالماء، والنشادر، وقليل من الصابون، وتوضع فوق نشارة خشب خشنة لتجف، وبعدها تفرك بقطعة قماش ناعمة من الجلد، أما المشغولات الفضية ذات الزوايا الضيقة تنظف بنفس المحلول باستخدام فرشاة أسنان قديمة تدلك بها، ويمكنك دلُكها بليمونة، وتنقع بعدها في محلول حامض الكبريتيك؛ لمنع التأكسد.

### ٢ - الأدوات المطلية بالكروم

تمسح بقطعة مبللة، وبها القليل من بيكربونات الصودا، وللحفاظ على لمعانها من التعرض للصدأ، أو غير ذلك؛ تمسح بالفازلين من وقت لآخر.

### ٣ - أدوات المائدة الأخرى

يتم تجميعها، ونقعها في إناء به ماء مضاف إليه مبشور الصابون، وقليل من النشادر، ولتنظيف السكاكين، والشوك، والملاعق الغير فضة، أو المعدنية عامة بكل أنواعها؛ توضع في إناء به ماء + قطرات من عصير الليمون، وترفع على النار لمدة ربع ساعة، وتترك حتى تبرد، ثم تشطف، وتجفف، وسوف تجدينها بَرَّاقة، ولا معة.

ولإزالة آثار البيض من الملاعق، وغيرها من أدوات المائدة؛ تفرك بقليل من الملح الخشن، وتشطف بالماء الساخن، وتجفف، ولكي تسن السكاكين بكل سهولة، وتبقى حادة

لمدة طويلة؛ توضع في قليل من الماء المغلي لدقائق قبل السن، ومن أجل إطالة عمر السكاكين عندي نصيحتان:-

- أ- خصصي سكيناً خاصاً للبصل؛ لأن البصل من أسباب تخفيف حدة السكين.
- ب- لا تغسل بالمنظفات العادية، بل تنظف بالماء الدافئ + بيكربونات الصودا.

### الملاعق الخشبية

تستخدم في تقليب الطعام داخل الأواني التيفال، ولتقليب المعجنات، ولكن للحفاظ عليها من التلف؛ تنظف سريعاً -بعد الانتهاء من الطبخ- باللوفة، والصابون، وتجفف سريعاً؛ لأنها تتلف ببقائها في الماء، ويتخللها العفن في حال إبقائها دون تنظيف لفترة، ويصعب تنظيفها بعد ذلك؛ لأن العفن يكون بداخل الخشب.

### مقص المطبخ

من ضروريات المطبخ لأنه يُسهّل الكثير من الأعمال بشكل أجمل، وأسرع، ولا بد من تنظيفه باستمرار، وذلكه بقرش ليمون للتخلص من الروائح العالقة به.

### الملاحة

في ذهني سؤال يطرح نفسه؛ متى كانت آخر مرة قمت فيها بتنظيف الملاحة؟ تخيلي عدد المرات التي أمسكت بها الملاحة، وأنت يدك بها آثار الطبخ، والطعام؛ ثم تخيلي من أمسك الملاحة بعد ذلك، إنها من أكثر أسباب التسمم الغذائي؛ ولذلك لزم عليك غسلها، وتطهيرها من وقت لآخر باستخدام المطهرات المعروفة للقضاء على الجراثيم، والبكتيريا التي تتجمع على بقايا الطعام التي تكفي لآلاف الجراثيم.

### أباريق الشاي المسودة من الداخل

مع كثرة الاستخدام يَسْوَدُ داخلها بصبغة الشاي، وكل نوع ينظف حَسَبَ خاماته، (فالاستنلس ستيل) مثلاً يوضع بداخله كلور، ويترك لمدة ساعة، وتغسل؛ فيختفي اللون الأسود، أو ترش ببخاخ الأفران، وتترك لمدة ربع ساعة، ثم تدلك بليفة ناعمة، وتشطف جيداً.

### فوهة إبريق الشاي

قد تظنين أنك تنظيفك المستمر لإبريق الشاي كافٍ، لكنني أرى غير ذلك؛ لأن فوهة الإبريق أهم من داخله؛ حيث يتجمع بداخلها بقايا الشاي، أو الحليب، ويتعفن إن لم ينظف جيداً، ولكن كيف ينظف؟

الأمر في غاية البساطة، فقط نحتاج إلى فرشاة الرضاعة الصغيرة جداً، وتمرر بداخلها على الاتجاهين حتى تنظف من بقايا الشاي والقهوة.

### الجير (الكلس) المتراكم بغلاية الماء

قد يحتوي ماء الشرب على الكثير من الأملاح، والجير؛ وعند الغلي يتراكم، ويترسب الجير بقاع، وجدران الغلاية، وتعجز معظم أدوات التنظيف عن إزالته؛ فينتهي المطاف بالتخلص من الغلاية، ونحن يمكننا التخلص من هذه المشكلة بأن نضع فيها الخل + ماء مغلي بنسبة ١: ٤، واطركيها طوال الليل، سوف يقوم الخل بتحليل الجير المترسب فيسهل إزالته في اليوم الثاني.

### تنظيف الأنية الزجاجية

وينظف الزجاج عادة بيخة ماء ساخن + صابون، ثم شطفه بماء بارد، ولزيادة لمعانه يضاف إلى ماء الشطف القليل من الخل، أو البوراكس؛ وإذا كان الزجاج يحتوي على بقع ماء؛

يمسح بقطعة قماش مبللة بالخل، وإن كان بها إطار ذهبي، أو فضي لا نستخدم الصابون الخشن، والماء الساخن، ولا نستخدم النشادر؛ لأنهم يعملون على إزالته، أما الزجاج المتعرج، أو المجعد ينظف بفرشاة حلاقة بها رغوة صابون، ثم يشطف، وإن كان به بقعة ماء تدلك بقرشة ليمونه، وفي كل الأحوال تلمع الأنية الزجاجية -عندما تغسل- بهاء فاتر به القليل من الملح الرطب، وتشطف جيداً، وتترك لتجف وحدها.

### الأنية الكرسنال

- تشطف بهاء فاتر + قطرات من الكحول الأبيض، وتترك لتجف وحدها.

### الصيني، والبورسلين

تجمع كل (الفناجين)، والأطباق، وتوضع في إناء به ماء مغلي + القليل من بيكربونات الصودا، وتترك لتغلي لمدة خمس دقائق، هذه المدة كافية للقضاء على بقع الشاي، والقهوة المترامية في (الفناجين الصيني)، وإن كان بها إطار ذهبي، أو فضي لا ينصح باستخدام بيكربونات الصودا، نكتفي بالخل في ماء الشطف.

### الأطباق الميلايين

أصبحت الأكثر انتشاراً في عالم الطبخ؛ لسهولة تنظيفها، ولخفة وزنها، وغير أنها أكثر مقاومة للكسر من الأطباق الصيني، والبورسلين، والزجاج؛ وتزخرف بشكل يجعلها لاثقة للتقديم أثناء الضيافات، وهناك أنواع رديئة تمتص الطعام عندما يسكب ساخناً؛ فيترك بقعاً لا تُزال بسهولة رغم أن الأمر بسيط، فقط بنشر فوقها القليل من الملح الخشن + الليمون، والبن، وتفرك بهذا الخليط حتى تختفي البقع.

### اصفرار الأطباق، وبعض أدوات الطبخ

مع كثرة الاستخدام تصفرُّ الأطباق البيضاء، ولحل هذه المشكلة عليكِ بجمع كل الأطباق، والأدوات في وعاء، وتغمر جميعها بخليط مكوّن من ماء + بيكربونات الصودا + قليل من الكلور، وتترك قليلاً، ثم تدلّك بـ(لوفة ناعمة)، أما الزوايا الضيقة بظهر الطبق تنظف بفرشاة أسنان قديمة لديك.

أما الأطباق الصيني، أو البورسلين، والأركبال تنظف بنفس طريقة الفناجين، وحذاري استخدام منظف قوي، أو تدلك بسلك؛ لكي نحافظ على الميناء، والزخرفة من الخدش والتقشير.

### تنظيف أدوات المطبخ

#### ١ - لوحة التقطيع

ولوحة التقطيع إما بلاستيكية للخضار، أو خشبية للحوم، والفطائر؛ وهي من أخطر أدوات المطبخ حيث تتجمع الجراثيم بعد ساعات قليلة من الاستخدام؛ ولذلك هي من الأدوات التي تستحق منك العناية، والدقة في التنظيف.

- أولاً- يجب عدم تقطيع أنواع مختلفة من الطيور، واللحوم على لوحة التقطيع؛ حتى لا ينتقل مرض (السالمونيلا).
- ثانياً- يمكنك استغلال الوجهين للوحة التقطيع، بحيث تكون ناحية لتقطيع الخضراوات، والأخرى لفرد المعجنات مثلاً، أما الخاص باللحوم فيفضل أن تكون ناحية للأسماك، والأخرى للحوم.

- ثالثاً- للتخلص من روائح البصل، والثوم، والسمك العالقة بلوحة التقطيع؛ يفرد عليها معجون بيكربونات الصودا، ويُترك عليها لفترة، ثم يغسل، وإن لم يتوفر لديك؛ اكتفي بدلكها بقشرة ليمونة.
- رابعاً- بالأخص بعد تقطيع اللحوم تدلك لوحة التقطيع بقشرة ليمونة مغموسة في ملعقة ملح خشن + ملعقة خل؛ حتى يتم تطهيرها، وتنظيفها.

## ٢- لوحة شوي اللحوم

بعد شوي اللحوم تحتر ربة المنزل في تنظيف لوحة الشوي الملتصق بها بقايا المشويات المحترقة، ولتنظيف اللوح المتسخ؛ يرش وهو ساخن بصابون سائل - ويفضل الصابون الخاص بغسالة الأطباق-، ويترك لفترة حتى تتحلل الأوساخ، والدهون، ويفرك بعدها بلوفة خشة، أو سلك ألومنيوم.

## ماكينة الفرغ

بعد الانتهاء من الفرن، وقبل فك الماكينة للتنظيف يمرر بها قطعة من الخبز؛ لإزالة الرواسب، والدهون الملتصقة بالماكينة، وبعدها تغسل بـ(لوفة مبللة) بالماء، والصابون، وتشطف جيداً.

## فتاحة المعبات

يجهد كثير من ربات البيوت تنظيف الفتاحة رغم ما تحويه بأسلحتها من الجراثيم، والبكتيريا؛ لذلك وجب عليها أن تنقعها -فور الاستخدام- في خل، وبعض قطرات من عصير الليمون، ثم تشطف، وتجفف.

### فرشاة دهن الصواني

- حتى تلين فرشاة دهن الصواني تغسل بهاء، وخل، وتشطف جيداً

### سلة المطبخ

- لتنظيف سلة المطبخ تغسل بهاء، وملح خشن، وتشطف، وتجفف في الشمس؛ لإطالة عمرها.

### القفازات المطاطية

لأن مواد التنظيف بها الكثير من القلويات التي تضر بجلدك، كان عليك استخدام القفاز المطاطي أثناء التنظيف، وبالأخص استخدامك للمحاليل -وبعد انتهاء التنظيف عليك بوضع القفاز في القليل من البودرة الخاصة بالأطفال، حتى لا يجف، ويتشقق ويسهل عليك استخدامه فيما بعد، وقد تبلى الكفة اليمنى قبل اليسرى؛ لذلك عليك الاحتفاظ باليسرى، واستخدامها كيمي، وتوفير كفة يسرى.

### هاتف المطبخ

ينظف بالكحول مرة كل يوم حتى لا تترسب عليه الأبخرة، والشحوم، ولقتل الجراثيم التي تتكون عليه حين تستخدمه ربة المنزل أثناء الطبخ.

### لمبات المطبخ

لكي تستعيد لمعانها، وإضاءتها البراقة؛ تمسح بقطعة مبللة بالماء، والكحول الأحمر، فالمطبخ لا بد أن تكون إضاءته ساطعة، وموزعة توزيعاً جيّداً (فوق حوض الغسيل - والموقد - والخزائن)

### أزهارك الموجودة بالمطبخ

إن الطهي المتكرر في المطبخ يخنق النبات، ويؤثر على الأزهار الموجودة بالمطبخ، وللتغلب على هذه المشكلة، وحتى يطول عمر أزهارك تضاف عشر قطرات من النشادر لكل لتر ماء لريّ الزهور، وهذا المحلول ينعشها أثناء الطهي.

### صندوق القمامة

كل أسبوع -على الأكثر- قومي بغسل صندوق القمامة بالماء الساخن، والمطهرات، وجففيه، وانثري حوله القليل من بيكربونات الصودا؛ لامتصاص الروائح، ومنع تجمع الحشرات حول، ويفضل وضع كيس بلاستيكي بداخله.

### اللبانة (غلاية اللبن)

مشكلة اللبانة هي الطبقة البيضاء المتصقة بقاع، وجدران اللبانة، وللتخلص منها فقط نضع القليل من الماء بداخل اللبانة قبل سكب اللبن بداخلها؛ لأن كثافة اللبن = كثافة الماء؛ لذا سيبقى اللبن في مكانه حاجزاً بين اللبانة، واللبن. ولتنظيفها يكفي وضعها في ماء ساخن + القليل من بيكربونات الصودا، ويسهل غسلها بلوفة ناعمة.

### تنظيف الزجاج من المواد الدهنية

للتخلص من المواد الدهنية داخل الزجاجات؛ نضع بداخلها كوب ماء ساخن + القليل من الملح الخشن، وترج جيداً، وبعدها تشطف بالماء، والصابون السائل، وتشطف مرة أخرى بالماء.

### مناشف المطبخ الصغيرة

تتجمع الجراثيم، والبكتيريا، والعفن -أيضاً- على بقايا الطعام المتناثرة على مناشف المطبخ، ولا يكفي مجرد غسلها في دورة غسيل عادية، ولكن لابد من تعقيمها، فيمكن وضعها بداخل كيس، ويغلق، ويوضع في (الميكروويف) لمدة دقيقتين، فهذا كافٍ لقتل ٩٩٪ من الجراثيم، والميكروبات؛ وإن لم يوجد (ميكروويف)، تُجمَع كلها في وعاء، وتوضع على النار حتى ١٠ دقائق.

وعند شرائك مناشف المطبخ يفضل شراؤها بألوان مختلفة؛ بحيث يُخصص لون معين لاستخدام معين، فمثلاً يُخصص الأبيض لتجفيف الأواني، والأحمر لمسح الغبار، وهكذا.

### لوفة غسيل الأطباق

تتجمع الجراثيم، والبكتيريا بين خيوط لوفة غسل الأطباق أكثر من تجمعها على قاعدة الحمام؛ بسبب بقايا الطعام العالقة بها؛ لذا لابد من تغييرها من وقت لآخر، ويمكنك تعقيم اللوفة في (الميكروويف) كل يوم.

### بقع الزيت التي تتجمع على الكاونتر

- يمكنك إحاطتها بدقيق القمح لمدة ساعة، وبعدها تشطف بالماء الساخن، وتجفف

### تنظيف حوض الغسيل بالمطبخ

ويختلف حوض الغسيل من مطبخ لآخر حسب مساحة المطبخ، وديكوراتها، فقد يكون بد(صفائية) واحدة، وقد يكون بد(صفائيتين)، وله أشكال، وخامات مختلفة حسب ذوق، وشخصية ربة المنزل، وغالباً ما يكون السائد منه هو (الاستنلس ستيل)؛ لسهولة تنظيفه، وتحمله للمنظفات القلوية دون أن يخدش، أو يتقشر، وأسفل الحوض توجد مساحة لا بأس بها من الممكن استغلالها لوضع صندوق القمامة داخل خزانة أسفل الحوض.

وينظف الحوض (الاستنسل ستيل) بكل سهولة بالماء، والصابون، ويدلك بلوفة ناعمة، وعندي خلطة رائعة لتنظيف الحوض، وجعله لامعاً براقاً.

### المكونات

١- سييداج (من محلات مواد البناء).

٢- أي مسحوق غسيل عندك.

تخلط المقادير بنسب متساوية، وترش على سطح الحوض، وتندى بالماء، ثم تدلك بلوفة، وسوف تدهشين من النتيجة، وكأنه عاد جديداً.

### صنبور حوض المطبخ

يدلك بقرشة ليمونة، أو بالخل حتى يستعيد لمعانه، ويمكنك غسله بالخلطة السابقة - أيضاً- أمّا الرخامة، و(الصَّبَّانة) فتنظف بنفس طريقة تنظيف السيراميك، والأرضيات.

### تنظيف أرضية، وجدران المطبخ:-

إن نظافة المطبخ، والعناية بكل قطعة فيه تعد من الضروريات التي لا بد من وضعها في الاعتبار، ونظافتها أوّلاً بأولٍ يسهّل عليك المهمة تماماً؛ حتى لا تتراكم الشحوم، والدهون على الجدران العالية التي يصعب الوصول إليها.

### أسهل طريقة لتنظيف جدران، وأرضيات المطبخ

### المكونات:

ربع كوب خل + عصير ليمونة + ربع ككحول + جالون ماء دافئ، تخلط المكونات، ويدلك بها السيراميك حتى يستعيد نظافته، ولمعانه، ويشطف بعدها، ويجفف، أما الزوايا الضيقة تنظف بفرشاة أسنان قديمة تغمس بهذا الخليط بتركيز أكبر - وإن كان بها العفن الأسود تغمس الفرشاة بالكحول-، وتدلك بها الزوايا المحتمل وجود العفن الأسود بها، وللتخلص من بقع القهوة على الأرضية؛ يمكنك إزالتها بإضافة القليل من النشادر لماء

الغسيل، ثم تغسل، وتجفف، وحذاري اختلاط النشادر بالكلور حتى لا يتبخّر الغاز السام (الكلورامين) ويؤثر على صحتك.

أما بقع الصمغ اللاصقة بالسيراميك تفرك بماء، وكحول أبيض؛ وللاحتفاظ برائحة ذكية داخل مطبخك؛ يمكنك إضافة قطرات من ماء الكولونيا في ماء الشطف، وهي - أيضًا - مطهر أقوى من المطهرات العادية.