

كيف تجهزين مطبخك لاستقبال شهر رمضان؟



الجمعة 19 مايو 2017 05:05 م

كيف تجهزين مطبخك لاستقبال شهر رمضان؟

بخطوات بسيطة، تستطيعين تجهيز مطبخك لاستقبال شهر رمضان، بما يوفر عليك مجهودًا كبيرًا، ويساعدك على توفير الوقت، فترتيب الأدوات، وكذلك أنواع الطعام من أهم العوامل المساعدة لك في رمضان، التي تسمح بحصولك على ما تريدين من أطعمة بما يتناسب معك من وقت ومجهود

التنظيم

تنظيم المطبخ من أهم الخطوات، التي يجب عليك القيام بها، استعدادًا لاستقبال شهر رمضان، وتوفيرًا لمجهودك خلاله، لذلك عليك اتخاذ خطوات مهمة لتهيئة مطبخك وجعله عاملًا مساعدًا لك خلال الشهر، وليس عبئًا عليك، بالخطوات الآتية:

احرصي على جرد مكونات مطبخك، سواء من الأطعمة الموجودة بالفرزير أو أدوات المطبخ، وكذلك المكونات الأساسية لعملية الطهي، مثل: التوابل والأرز والدقيق وغيرها، واكتبي في ورقة خاصة بك المكونات المتاحة للتعرف على ما ينقصك وتسهيل عملية الشراء

وفري "استيكر" للققه على الأدراج وكتابة ما تحويه عليه، وافصلي الأدوات، بأن تضعي السكاكين في درج والملاعق في الآخر وهكذا

اجردي المكونات الموجودة في الفريزر، وافصلي أصناف الطعام الموجودة به في أكياس للحوم وأخرى للدواجن وهكذا، وضعي الأصناف التي لها أولوية الاستخدام لديك في المقدمة لتسهيل الوصول إليها

المنيو (قائمة الطعام)

من أكثر الخطوات التي توفر عليك عناء المطبخ في شهر رمضان، تجهيز منيو للشهر، دؤني في قائمة بمطبخك أصناف الطعام، التي ستقدمينها لأسرتك يوميًا، وهو ما يجعلك لا تأخذين وقتًا كبيرًا في التفكير فيما ترغبين في شرائه وينظم الوقت ويقلل المجهود

التنظيف

قبل حلول شهر رمضان، يُفضل أن تنظفي المطبخ بشكل كامل، لأنك لن تملكي الوقت الكافي لذلك خلال الشهر الكريم، بسبب انشغالك بأعمال الطبخ وواجبات العبادة، ويساعدك ذلك أيضًا على إعداد وجبات الطعام في أجواء نظيفة ومنظمة

التخزين

اشترى احتياجاتك من الطعام بما يكفي الشهر، لكن احرصي على عدم شراء كميات ضخمة من السلع سريعة التلف، حتى لا تتحمل خسائر إذا ما تعرضت ثلاجتك لأي تلف، أو عدم تحمل السلع للتخزين لأوقات طويلة