

التركيز على المسافات سر النجاح في تصميم مطبخ مريح

التصاميم العصرية تراعي السلامة وانسيابية الحركة لتجعل المطبخ فضاء عائليا



ديكور مريح وعصري

وغسالة الصحون، والفرن إذا كان مضمنا في العناصر السفلية من خزانات المطبخ، و120 سنتمترا بين كل عنصرين للسماح لشخصين باللقاء والتقاطح أثناء الحركة في المطبخ، ارتفاع سطح العمل يجب أن يكون بين 85 و95 سنتمترا (حسب الجسم والطول)، ترك 60 سنتمترا كحد أدنى بين آلة أو لوحة الطبخ وجهاز شفط البخار لتجنب ضرب الرأس. احرص أيضا على عدم تعليق الخزانات على ارتفاع عال ويكون كاقصى ارتفاع بالمتر 2.20 وهو المثالي، وإلا ستتعين عليك الاستعانة بمن أطول منك، أو استخدام كرسي للوصول إلى الخزانة لكونها بعيدة عن متناول اليد.

الخزانات التي توضع فيها الصحون والبور والأواني قريبة ويسهل الوصول إليها (خاصة العالية والمعلقة منها)، ويجب أن تكون عملية التنقل من واحدة إلى أخرى سهلة للغاية وطبيعية، دون الاضطرار إلى ممارسة الرياضة عند القيام ببعض الأعمال. 3 - انتبه إلى مقاسات وارتفاع عناصر المطبخ وخزائنه وأدرجه بعض النظر عن التصميم، انتبه إلى أحجام ومقاسات الأثاث والمساحة المتبقية للحركة. خمسة أرقام يجب وضعها في الاعتبار دائما: 70 سنتمترا لمساحة خالية أو فارغة أمام سطح العمل، و90 سنتمترا فارغة أمام أبواب الخزانات والأدرج،

2 - فكر في الحياة اليومية، فاحيانا يكون التصميم مثاليا على الورق لكنه ليس كذلك في الحياة اليومية. يرجع ذلك في بعض الحالات إلى عدم اتباع بعض القواعد المهمة عند تطبيق التصميم، مثل مواقع الأجهزة الإلكترونية أو مكان تخزين الأطباق والأواني وغيرها. يجب أن تكون سلة المهملات وحوض الغسيل وغسالة الماعون قريبة من بعضها بحيث يمكن تفريغ بقايا الطعام بسهولة، ثم وضعها في غسالة الصحون أو في الحوض والمجفف دون الانتقال بين مكان وآخر لمسافة بعيدة. وعندما تصبح الأطباق نظيفة، يجب أن يكون تخزينها سهلا، لذلك يجب أن تكون

الثلاثة لإعداد الوجبات أو تنظيم المطبخ، لذلك يجب أن تسهل المساحة الحركة بينها وتسمح لك بالانتقال من نقطة إلى أخرى دون إعاقة. اغمض عينيك، تخيل شكل المطبخ وارسم هذا المثلث، لتحديد كيفية وضع عناصره الثلاثة. يؤكد مصممو المطبخ على أهمية الاستعانة بالمختصين في كل مجال يهم أجزاء المطبخ خاصة عند تغيير مكان الفرن أو أتابيب الغاز أو الكهرياء، أو تركيب الحوض وأتابيب المياه لأن المطبخ يمكن أن يتحول إلى مكان خطير لو لم تتم مراعاة شروط السلامة عند وضع وتصميم البنية التحتية حيث توزع مصادر الطاقة بشكل مدروس.

يتخذ المطبخ أهمية كبرى في المنزل فهو المكان الذي يعد فيه الطعام، ويكون أحيانا فضاء للتعاون والدردشة وتناول الوجبات ومن المهم أن يكون مكانا مريحا يسهل فيه التنقل بكل حرية بطريقة تيسر القيام بمهمة الطبخ وإعداد الوجبات ما يجعل تصميمه وتنظيمه مهمين جدا لراحة كل أفراد الأسرة.

ويؤكد خبراء الديكور أن لتصميم المطبخ المستقبلي تأثيرا كبيرا على الحياة اليومية. في الواقع، الأثاث ذو الترتيب السيء، والطاولة الموضوعة في مكان جميل ولكنه مزعج، أشياء بسيطة ستجعل حياتك اليومية أكثر تعقيدا، فالإضطرار إلى التنقل ذهابا وإيابا ألف مرة لأخذ الأواني أو البهارات أمر مزعج، وسرعان ما يجعلك تمل من وجودك في المطبخ. وشيئا فشيئا، ستدرك أنك تستخدم المطبخ أقل وتفضل إعادة تسخين الأطباق الجاهزة لتجنب قضاء وقت هناك من دون وعي.

أهم النقاط التي يجب الاهتمام بها وتجنبها عند تجديد تصميم المطبخ تتمثل في: منع الاصطدام بقطع الأثاث، عدم الحاجة إلى تحريك الكراسي للوصول إلى التلاجة أو حوض الغسيل وغيرها، القيام بعدد كبير من الخطوات عند إعداد وجبة عائلية، إنفاق المزيد من الطاقة للإضاءة أو لتبريد التلاجة لأنها قريبة من مصادر الحرارة...

ولتطوير مطبخك وتوفير الوقت لاستثماره في أشياء مفيدة يجب أن يكون المطبخ عمليا حتى تظل الحركة فيه طبيعية وسهلة، كما تتأكد مراعاة الجمالية والمظهر المرتب خاصة إذا كان مطبخك مفتوحا على الصالون، وفي ما يلي بعض النصائح لتحقيق ذلك:

1 - احترم مثلث الحركة في المطبخ الذي يتكون من ثلاثة عناصر هامة: وهي حوض الغسيل، التلاجة، وجهاز الطبخ. يجب وضع هذه العناصر الثلاثة على مسافة متساوية بطريقة تقوم من خلالها بتشكيل مثلث افتراضي، فتكون أطره ليست قريبة جدا ولا بعيدة جدا لأنه في أغلب الأحيان سننتقل بين هذه العناصر

لندن - تضيي غالبية رسات البيوت وقتا طويلا في المطبخ سواء في التنظيف أو التذليل وفي إعداد الطعام، وهذا الوقت مهم حيث يسهل التصميم المريح للمطبخ استثماره على الوجه الأمثل. ويقدم مختصون في الديكور نصائحهم لمن يريدون تغيير تصميم المطبخ أو تجديده، وأهمها ترك المساحة للحركة بحرية دون الاصطدام بالأثاث، وإيجاد الترتيب المثالي لمكونات المطبخ ومكان الطهي وتحديد أفضل موقع للتلاجة وحوض الغسيل. بعض الحيل في التنظيم تساهم بشكل مباشر في توفير الوقت، من خلال ترتيب متقن للأثاث يسهل الحركة ويضفي على المطبخ مظهرا عصريا وجميلا.



مصممو المطبخ يؤكدون على أهمية الاستشارة والاستعانة بالمختصين في كل مجال يهم أجزاء المطبخ خاصة عند تغيير مكان الفرن أو أتابيب الغاز أو توزيع شبكة الكهرباء

الطعام جاهز بعد «اللمسة النهائية»

الفلفل الأحمر المجفف الصغير للمسة إضافية من الحرارة لموازنة الزيت إن كنت تحتتمل الطعم. كما يمكن استخدام مزيج من ملح أكثر خشونة من الأملاح الأخرى، وإضافة القليل من الثوم المجفف الذي يتناسب مع جميع الأطعمة، وقطع فلفل حمراء مجففة، بالإضافة إلى الأعشاب المجففة. وتختلف المقادير حسب الذوق، ويمكن أن تجرب كميات قليلة من خلطات مختلفة لتختار الطعم الأنسب. وتوفر بعض المواقع الإلكترونية وصفات مجانية لمساعدتك على اتباع طريقة الطهاة الذين يقدمون أطباقك المفصلة. عندما تشكل وصفتك الخاصة، ستري أهمية اللمسة النهائية التي ستعزز طعم كل شيء من البيض المسلووق والخبز المحمص إلى اللواتم الأكبر.

ولا توجد قواعد تحد من الابتكار عند صنع زيتك الخاص. اختر الأعشاب والتوابل التي تفضلها للحصول على النكهة الأمثل التي تناسب ذوقك وذوق عائلتك. وإذا كنت تستخدم الثوم والأعشاب مثل غصن من إكليل الجبل، فأحرص على الاحتفاظ بالمزيج في التلاجة لتجنب تلفه. ويتعين عليك إخراج الزيت من التلاجة قبل ساعة من استخدامه حتى يعود إلى درجة حرارة الغرفة ويصبح سكب ومزجه أسهل. وإذا كنت تستخدم فصوص الثوم الطازج، لا تتجاهل تقشيرها وسحقها قبل إضافتها. يضيف البعض الحمضيات مثل البرتقال أو الليمون بعد قطعها إلى شرائح رقيقة باستخدام مقشرة الخضار، والتأكد من إزالة اللب المر. ويمكن إضافة

واشنطن - تتساءل عن السبب الذي يجعل الطعام الذي يطبخه رئيس الطهاة في مطعمك المفضل أشهى من الطعام الذي تطبخه بنفسك في المنزل رغم أنك تعلمت نفس مكونات الوصفة. ومن المرجح أن يرجع السبب إلى عدم إدراك لوجود بعض «اللمسات الأخيرة» المهمة والحاسمة التي تضيف المذاق المميز. ويمكن إضافة اللمسات الأخيرة عند إخراج الطبق من الفرن، أو إخماخ النار التي تشتعل تحته، أو بمجرد الانتهاء من تزيين الصحن لتقديمه. وإذا كانت وجباتك عائلية، ستحتاج إلى إضافة اللمسات الأخيرة على الطبق بإكماله، أما إذا كانت الوجبة تقتصر عليك، فاضفها بمجرد سكبها على الصحن. ما هي اللمسات الأخيرة؟ تعتبر الأميركية إليزابيث كارميل مؤلفة كتب في الطبخ أن الأمر يمكن أن يكون بسيطا مثل إضافة قليل من الملح أو زيت الزيتون الرفيع أو الزبدة الذائبة. يحتوي زيت الزيتون على مضادات الأكسدة التي تقلل من خطر الإصابة بالأمراض المزمنة. كما يستعمل كمضاد للالتهابات، وهناك من يجنون زيت الزيتون ويميلون إلى استخدامه كثيرا. وبالنسبة لزيت الزيتون الذي يعد مفيدا للطبخ، يفضل بعض الطهاة ومن بينهم كارميل ذلك المصنوع من المكونات الخضراء الطازجة من أشجار الزيتون الموجودة في كاليفورنيا والتي لها نكهة مميزة. إذا كنت ترغب في استيراد زيت الطعام، يمكنك تجربة المنتجات الإيطالية الكلاسيكية.

إذا كنت ترغب في زيادة كثافة النكهة، حاول خلط زيت الزيتون بمزيج من البهارات، ويوصي مختصون عند شراء قارورة الزيت، بحفظ كمية لاستخدامها في الطبخ وغيره من الاستعمالات التي تتطلب أن يكون صافيا، وإضافة الأعشاب والتوابل إلى ما بقي في الزجاجاة لاستعمالاته الخاصة التي تشمل هذه اللمسة النهائية.



تتبيلة اللمسة الأخيرة

تجنب الأخطاء الشائعة عند تخزين الجبن وتقديمه

ولا تتوقع أن تكون هذه النكهة لذيدة مثل كرات البروكلي مع الجبنة المعذة خصيصا لتمرزج بين المكونين.

قواعد قرض الجبن

تختلف قواعد تخزين الجبن مع النصائح التي تعتمد عند تقديمه. بغض النظر عن السبناريو، لا تقطع الجبن سكين استخدمته لقص الأطعمة الأخرى. عند التخزين، استخدم سكينًا نظيفًا. وعند التقديم، تأكد من استعمال سكين خاص لقطع الجبن. يتلوث الجبن بنكهة الأطعمة الأخرى، ويحفظ بالنكهة التي تطفئ في النهاية على طعمه الشهوي. لا تستخدم نفس السكين لقطع أنواع مختلفة من الجبن، لأنه يدمر النكهة الطبيعية التي يتميز بها كل نوع.

لا تجفد الجبن الطازج

يؤدي التغيير المفاجئ في درجة الحرارة إلى تغير في الرطوبة، ولا تعد نتائج ذلك جيدة. يشكل الجبن المتجمد بلورات تلجج تعطيل بنية البروتين داخله. وتتمثل النتيجة في حدوث تغيير كبير في ملمس الجبن الذي يمكن أن يصبح صلبا أو مطاطيا أو جافا.

لا تلف الجبن بالبلاستيك

مثل البشر، يجب أن يتنفس الجبن أيضا، فهو يخلق عند لفة بالبلاستيك مما يؤثر عليه مع مرور الوقت. ويمكن اعتماد عدد من البدائل مثل المواد التي تصنع خصيصا لهذا الغرض، حيث تصمم لتعطي مساحة أكبر للجبن حتى يتنفس. إذا اخترت استخدام البلاستيك لتلف الجبن، اختر غلafa الخاصة بلاستيكا مصنوعا خصيصا لتغطية هذا المكون.

ثانيا؛ تعد استجابتنا أقوى لروائح الطعام الذي تتساوى سخونته مع درجة حرارة الغرفة، أي أنه يمكنك شم المأكولات وتذوقها بشكل أفضل عندما تكون في درجة حرارة الغرفة. أخيرا؛ كلما كان الجبن أكثر نعومة، كلما زاد احتمال وصول الدهون التي تحمل النكهة إلى الخلايا التي تحمل مستقبلات الذوق، وهي بروتينات تتفاعل مع جزيئات في الطعام دون غيرها.

تغطية الجبن

يجب تخزين الجبن في التلاجة وتغطيته بالكامل لأن الأبخار تميل إلى فقدان الرطوبة بسرعة وتجف قبل أن تستهلكها، لتجد نفسك مع مكون صلب وجاف ذي مذاق باهت، وفق تقرير للتايمز أوف إنديا، كما يمكن للجبن أن يمتص النكهات من الأطعمة الأخرى الموجودة في التلاجة. لذلك، قد تشعر بطعم البروكلي عند تناول الجبن الذي اخترت تخزينه قرب هذا النوع من الخضار.

ينودلهي - يعد الجبن كمنتج مشتق من الحليب، جزءا من مختلف المأكولات في جميع أنحاء العالم، إذ يمكن استخدامه في أطباق بسيطة مثل الساندويتشات، وفي أطباق معقدة مثل المعكرونة. كما يمكن أن يكون الجبن جزءا من النظام الغذائي المصمم لفقدان الوزن، ويساهم في تعويض نقص الكالسيوم الذي يشكو منه بعض المصابين بالسمنة. وعلى الرغم من أن مذاقه يبقى جيدا، إلا أن كثيرون يكرهون بعض الأخطاء الشائعة عند تخزين الجبن أو تقديمه. ويمكن أن يؤدي الخطأ إلى الإضرار بنوعية الجبن من حيث النكهة أو الملمس.

لا تقدم الجبن فور إخراجه من التلاجة

يجب أن تحرص على تقديم الجبن في درجة حرارة الغرفة لعدة أسباب. أولا؛ أفضل عندما تكون أقرب إلى درجة حرارة جسمنا.



التخزين الصحيح يمنحك المذاق الأصلي