

الأثاث المصنوع من شجر التامول يلائم عشاق الأعمال اليدوية

القطعة باستقرار بين الأرضية والسقف يمكن تثبيتها من القاع باستخدام طبق معدني فيما يتم وضع قضيب معدني في منتصف قطعة الخشب من الأسفل.



قطع شجر التامول تتمتع بشعبية كبيرة للغاية نظرا لشكلها السلس والمستدير واللحاء والطلاء المميزة للحاء الأبيض

برلين - يمكن لأفرع الشجر أن تسرق الأضواء بسهولة عند استخدامها كإثاث، وقطع شجر التامول الخام تتمتع بشعبية كبيرة للغاية نظرا لشكلها السلس والمستدير والطلاء المميزة للحاء الأبيض، ويمكنها أن تجلب لمحة طبيعية إسكندنافية إلى المنزل.

ويوضح المتخصص في مفهوم افعلها بنفسك (دي أي واي) جيريون برونوت "غالبا ما تنمو أشجار التامول اليابعة بشكل مستقيم للغاية وبالتالي يسهل صناعة أرفف أو خزائن جانبية أو حتى مقاعد صغيرة منها".

ولكن نظرا لأن كل قطعة خشب سوف تكون فريدة في الطول والعرض، فيمكن أن يكون من الصعب الوصول إلى الدقة المطلوبة لبناء الأثاث بها. ويجب مواءمة كل مادة أخرى في هذه العملية وفقا لأبعاد الفرع.

وأحد المميزات خشب التامول هي نعومته النسبية. ويقول برونوت "هذا يجعل من السهل ثقبها بأي مثقاب خشب سواء كان ذلك على طول أو عبر قطعة الخشب المحببة".

ويجب الانتباه عند ثقب نهايات الخشب خصوصا مع المثقاب ذي القطر الكبير حيث أنه من الصعب إبقاء الخشب ثابتا.

وأحد المشاريع الشهيرة بين محبي العمل اليدوي هي حمالة معاطف مصنوعة من قطع خشب التامول المرصوفة بشكل رأسي. ونظرا لأن الخشب متوفر في أطوال تصل لثلاثة أمتار على الأقل، يمكن أن تستخدم لبناء هياكل جميلة تصل إلى السقف.

وبحسب معلمة "أفعلها بنفسك" سيلفيا آدميك، كل ما سيحتاج إليه المرء لبناء حمالة معاطف هي قطعة خشبية واحدة ولكن سميكة. وحتى تقف تلك

نصائح

طرق لإطالة عمر الشموع وتجنب الحرائق

الزجاج فهذا قد يسفر عن حدوث تصدع وبالتالي تأكد دائما أن الفتيل مشدب ويقف بشكل مستقيم. وتنصح إيكس بالتوقف عن إشعال الشمعة إذا ما تبقي 10 ملم من الشمع لأنه إذا لم يكن هناك ما يكفي لامتصاص حرارة الشعلة فيمكن أن يسفر هذا في بعض الحالات عن تصدع الوعاء الزجاجي.

هناك عدة طرق للعناية بالشموع لتقليل الخطر، وهي ليست سهلة بقدر إخراج الشمعة من علبتها وإشعالها على الفور

ويحتاج مستخدم الشموع إلى تشذيب الفتيل بحيث يكون ارتفاعه 7 ملم كل مرة قبل إشعال الشمعة. وهذا ينطبق أيضا على المرة الأولى عند إشعالها. ومن المهم إبقاء الفتيل مشدبا حتى يضبط كمية الشمع المسال ويحد من السواد الذي يحدث ويضمن أن تحترق الشمعة بشكل متساو لإطالة عمر الشمعة.

وعند انتهاء الشمعة تبقى 10 ملم من الشمع فيها، يمكن إزالتها وإعادة استخدام الزجاج، ولفعل هذا ينصح بتنظيف الوعاء بينما لا يزال الشمع دافئا. ويمكن أيضا وضع الوعاء في مياه ساخنة أولا وليست مغلية لأنها قد تصدع، وعندما يصبح نظيفا، يمكن إعادة بوضع القطن فيه أو فرش المكياج.

ويبلغتون (نيوزيلندا) - تعد الشموع من الإكسسوارات الرائعة التي تزيّن أركان المنزل بنورها الخافت ومنظرها الجميل، فضلا عن كون وجودها داخل المنزل يعث على الهدوء والسكينة ويريح الأعصاب، فإنه يضيء على المنزل أجواء من الرومانسية والحميمية، وخصوصا عندما يكون الجو باردا، إذ لا يوجد ما هو أفضل من البقاء في المنزل لقضاء أمسية دافئة بواسطة مشروب ساخن وكتاب مشوق وبعض الشموع المعطرة.

ولكن، بحسب موقع نيوز هاب النيوزيلندي، كل محبي الشموع لا يفضلون لحظة احتراقها وتحولها للون الأسود من عند زوايا الزجاج. وأفضل طريقة لتجنب حدوث احتراق مروع هي إيلاء رعاية ملائمة بالشموع.

وهناك عدة طرق للعناية بالشموع لتقليل الخطر وهي ليست سهلة بقدر إخراج الشمعة من علبتها وإشعالها على الفور.

وتقدم خبيرة الشموع نيكول إيكس مجموعة من النصائح لاعتماد الشموع وتجنب الحرائق جراثيها.

وتقول "نقترح دائما ترك شمعة 380 غراما تحترق ساعة على الأقل وليس أكثر من أربع ساعات". وإذا ما تم ترك الشمعة تحترق لفترة طويلة للغاية، فإن الشمع الساخن يمكن أن يصبح عميقا للغاية ويمكن أن يتحرك الفتيل أو يسقط تجاه الزجاج. وإذا ما اقتربت شمعة الشمعة من جانب



الخروج من سجن البيت

حفلات الشواء العائلية فسحة للمرح وتفريغ الطاقة السلبية وتخفيف التوتر

مراعاة الإرشادات الصحية للشوي تجعل أفراد الأسرة يستمتعون بأطباق صحية

على هذه الأيونات التي تشكل خطرا داهما على الصحة. ويُصنع أيضا بشوي لحوم الدواجن جيدا، حيث يجب أن تصل درجة حرارة الشواء في وسط اللحم إلى 70 مئوية، وعلى الأقل لمدة دقيقة.

وكذلك شوي اللحوم المفرومة، مثل الكباب، بالإضافة إلى السمك بطريقة جيدة، وفق ما أكدت الدائرة الاتحادية للتقييم المخاطر الألمانية، خاصة أن تجميد المواد الغذائية واللحوم لا يمكنه قتل جميع البكتيريا.

بالإضافة إلى ذلك، يُنصح بمسح أطباق الطعام عبر أوراق تنظيف أو "حرق" من القماش نظيفة، ويجب غسل هذه "الحرق" بعد الاستعمال بدرجة حرارة لا تقل عن 60 مئوية.

لكن حفلات الشواء ليست مجرد ولاء تتمحور حول عشاق اللحوم، بل للأشخاص النباتيين شوي أصناف من الخضروات التي تتمتع بمذاق شهي أيضا، كشرائح الباذنجان المغطاة بزيت الزيتون والتوابل، إلى جانب قطع الكوسة والفطر.



دقيقة بعد وضع التوابل على اللحم، خاصة أن غسل اليد بالماء فقط لا يعني قتل جميع البكتيريا والجراثيم وقد تبقي أعداد منها في اليد. ومن المهم تبديل شرائح اللحم قبل وضعها على الشواية؛ حيث يسهم ذلك في تقليل الرطوبة المفقودة إلى أدنى حد. ويندرج الزعتر والروزماري والثوم ضمن المكونات المناسبة لتتبيلة اللحوم.

حذار من السرطان

كما يجب إعطاء الفحم الوقت الكافي ليشتعل؛ حيث إنه من المثالي وضع اللحم على الشواية عندما يتوهج الفحم تماما، مع مراعاة تجنب الحرارة الشديدة؛ لأنها تتسبب في تعرض اللحم للاحتراق سريعا.

وحذرت الجمعية الألمانية لعلاج السرطان من أن تساقط الدهون أو عصير اللحم أو التتبيلة على الفحم المتوهج أثناء الشواء يمكن أن يؤدي إلى نشوء مادة الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات التي تتسبب في الإصابة بالسرطان.

وأوضحت الجمعية، التي تتخذ من مدينة بون مقرا لها، أن هذه المادة المسرطنة تصل إلى اللحم عبر الدخان المتصاعد من الشواء، وكذلك إلى المسالك التنفسية عن طريق استنشاقها.

ولتجنب هذا الخطر، أوصت الجمعية الألمانية باستخدام الشوايات ذات المواقد الجانبية؛ حيث يتم وضع الفحم على يمين ويسار الشواية فقط، ما يحول دون تساقط الدهون أو غيرها على الفحم المتوهج. وبالمثل، نحول أواني الشواء المصنوعة من الألمنيوم دون تساقط أي شيء على الفحم.

وحذرت الجمعية الألمانية من شواء اللحوم لمدة طويلة؛ نظرا لأن درجات الحرارة العالية تتسبب في نشوء مادة الأيونات الحلقية غير المتجانسة والتي تُشبه في أنها تتسبب في الإصابة بالسرطان. لذا شددت الجمعية على ضرورة إزالة الأجزاء ذات اللون الأسود أو البني الداكن من اللحوم المشوية؛ لاحتوائها

يحاول العديد من الأسر أن يجد أسبابا للفرح لتبديد صعوبات الجائحة عبر إقامة حفلات صغيرة للشواء في شرفات المنازل والحدائق، حتى وإن كان ذلك بتكاليف بسيطة. لكن لنجاح هذه الحفلات لا بد من مراعاة بعض القواعد حتى تعود توفر تلك الحفلات السرور والبهجة لأفراد الأسرة وتمنحهم فوائد صحية ونفسية دائمة.

لندن - أصبحت حفلات الشواء التي تقام في فصلي الربيع والصيف من الثقافات الرائجة في العديد من المجتمعات الغربية والبريعة، وزادت شعبيتها بعد أن فرضت جائحة كورونا على الناس ملازمة منازلهم وأدت إلى إغلاق المطاعم والمقاهي والأماكن الترفيهية التي يقصدها الناس في نهاية كل أسبوع لتغيير روتين حياتهم والاستمتاع بأطباقهم المفضلة.

من المهم مراعاة الجيران والحرص على عدم مضايقتهم بدخان شواية الفحم أو الحطب.

ولهذا فإن كانت الأسرة لا تمتلك حديقة كبيرة أو فضاء شاسعا ومفتوحا فالأفضل اختيار الشواية التي تعمل بالغاز بدلا من شواية الفحم. وتتوفر اليوم العديد من أجهزة الشوي سواء كانت تقليدية بالفحم أو عصرية بالغاز أو هجينة تجمع بين الاثنين، والأهم من ذلك أن نوعية الشواية لا تؤثر كثيرا في ما يخص جودة الشواء.

ولفت خبير الطهي الألماني أوليفر كفاي إلى أن شوايات الفحم تتطلب المزيد من الحرص والانتباه، حيث ينبغي عدم شواء اللحم على النار مباشرة، وتعد 200 درجة مناسبة للشواء اللحم، أما شواية الغاز فتتميز بانها أكثر دقة من حيث التحكم في درجة الحرارة.

ومن الأمور التي تتفوق فيها شواية الغاز أيضا، عامل الوقت، فبينما تستغرق شواية الفحم من 30 إلى 45 دقيقة للوصول إلى حرارة التشغيل، تحتاج شواية الغاز إلى ربع ساعة فقط لتصل إلى درجة حرارة التشغيل.

وأكد ييجر أن شوايات الغاز أصبحت بمثابة مطابخ خارجية كاملة؛ لذا فهي تعد الخيار الأنسب لمن يرغب في إقامة حفل شواء للأسرة بأكملها. كما نصح كبير الطهاة الألماني فابيان بيك باختيار اللحوم الطرية للشواء؛ حيث ينبغي أن يكون اللحم غضا وذا لون أحمر داكن وقليل الدهون، مع تحديد ما يتراوح بين 250 و300 غرام لكل شخص.

ولفت موقع "تي.أونلاين" إلى ضرورة غسل الأيدي جيدا وبصورة

لندن - أصبحت حفلات الشواء التي تقام في فصلي الربيع والصيف من الثقافات الرائجة في العديد من المجتمعات الغربية والبريعة، وزادت شعبيتها بعد أن فرضت جائحة كورونا على الناس ملازمة منازلهم وأدت إلى إغلاق المطاعم والمقاهي والأماكن الترفيهية التي يقصدها الناس في نهاية كل أسبوع لتغيير روتين حياتهم والاستمتاع بأطباقهم المفضلة.

حفلات الشواء لا تتمحور حول عشاق اللحوم فقط، بل يمكن للنباتيين شوي أصناف من الخضروات التي تتمتع بمذاق شهي

وتجد معظم الأسر في حفلات الشواء فرصة رائعة للاستمتاع بالمشويات ومشاركتها مع أفراد العائلة والاستمتاع بنسيمات الهواء العليل في الحدائق، كما أنها تعد أيضا فسحة للمرح وتجاذب أطراف الحديث وتبسال الضحكات، ولتفريغ الطاقة السلبية، وتخفيف التوتر والقلق الذي يعيشونه بسبب جائحة كورونا ونسق الحياة العصرية المتسارعة.

وبعد شتاء كامل تلاشت فيه حفلات الشواء بسبب برودة الطقس، ينتظر كثيرون قدوم الربيع والجو الدافئ بفرار الصبر لإقامة حفلات الشواء مع الأهل في عطلة نهاية الأسبوع.

مراعاة القواعد

رغم أن هذه الحفلات قد يقيمها البعض بشكل عشوائي ودون ترتيب مسبق، لكن لتجني الأسرة الفوائد النفسية والصحية، يتعين عليها، كما يقول الخبير الألماني رودلف ييجر الذي ألف العديد من الكتب حول الشواء، مراعاة العديد من القواعد مثل المكان، فعند الرغبة مثلا في الشوي بالشرقة،

