

نصائح تنظيف مطبخ بعد الإفطار

بعد يوم طويل في المطبخ لتحضير أطباق رمضان، يترتب على ربة المنزل غسل الأطباق والأواني فور الانتهاء من وجبات الإفطار. وبالطبع، تكون الأخيرة كثيرة، في دعوات الإفطار. ولاختصار الوقت أمام حوض الجلي، اتبعي النصائح الآتية:

- 1- ارتدي القفازات لحماية يديك، أثناء الجلي.
- 2- قسّمي الأدوات، من خلال وضع الكؤوس والفناجين من ناحية، والأطباق من ناحية أخرى.
- 3- ارمي بقايا الأكل في الأطباق قبل غسلها حتى لا تتسبّب بانسداد البالوعة، مع الحرص على التخلص من كيس القمامة فوراً، منعاً من جلب الحشرات إلى المطبخ.
- 4- استخدم الماء الساخن في الجلي، لكونه يساعد على التخلص من البقع الدهنية بسهولة.
- 5- أضيفي بضع قطرات من الخل إلى ماء وسائل غسيل الأطباق، ممّا يساعد على تعقيم الماء.
- 6- أضيفي ملح الطعام إلى الصابون لزيادة رغوته.
- 7- امزجي القليل من عصير الليمون الحامض والقليل من الخل لتنظيف أطباق الـ"بورسلان".
- 8- اغسلي الأدوات المستعملة أثناء الطهي فوراً، حتى لا تتراكم مع أدوات المائدة بعد الإفطار، مما يكلفك قضاء وقت طويل أمام حوض الجلي.

