

"مجلتي" تقدم لك أبرز النصائح لإنجاز المهام قبل موعد الفطور

واجه السيدات في الساعة الأخيرة التي تسبق موعد الفطور الكثير من الضغط والتوتر. ولتسهيل مهام تحضير المائدة قبل موعد آذان المغرب، تفيد النصائح الآتية:

1. إعداد الفطائر والمعجنات وأقراص الكبة قبل وقت طويل، مع الاحتفاظ بها في الثلاجة، مما يختصر الوقت عند تجهيزها للأكل.
2. فرم الخضراوات الخاصة بالسلطات أو الفتوش، مع حفظها في الثلاجة. وقبل موعد الآذان بدقائق، تسهل إضافة الصلصات إليها، وخلطها.
3. تقشير حبات البطاطس وتقطيعها ونقعها في وعاء مليء بالماء البارد، منعاً من تغيير لونها.
4. تحضير مكعبات الثلج في فترة زمنية قصيرة، من خلال غلي الماء قبل وضعه في الثلاجة، مما يساهم في تجميده بشكل أسرع.
5. توزيع المقبلات والأطباق الصغيرة على جوانب الطاولة حتى تكون بتناول الجميع، قبل موعد الفطور بساعات.
6. سكب الحلويات العربية في أطباق، مع توزيعها على طاولات جانبية لتقدم جاهزة للصائمين، بعد الانتهاء من وجبة الفطور.
7. غسل الحلل والقدر المستعملة أثناء الطهي فوراً، حتى لا تتراكم مع أدوات المائدة بعد الفطور، مما يكلف ربة المنزل قضاء وقت طويل أمام حوض الجلي.

