

ذلك القدر
كتاب للأطفال
نورة طاع الله

القدر هو وعاء نستخدمه في المطبخ لطهي الطعام. قد يكون مصنوعًا من المعدن، مثل الألمنيوم أو الفولاذ، وقد يكون له أشكال وأحجام مختلفة. هناك قدر صغير يمكن أن نستخدمه لتحضير كمية قليلة من الطعام، وهناك قدر كبير يساعدنا على إعداد الطعام لأفراد الأسرة عندما يكون عددهم كبيرًا.

عندما ندخل إلى المطبخ، قد نرى القدر فوق الموقد أو داخل خزانة المطبخ. للقدر جسم عميق يشبه الوعاء الكبير، وله قاع يوضع فوق مصدر الحرارة، وله غالبًا مقبضان يساعدان على حمله وتحريكه عندما يكون فارغًا أو مناسبًا للحمل. وبعض القدر لها غطاء نضعه فوقها أثناء الطهي.

يستعمل الناس القدر منذ زمن طويل في إعداد أنواع كثيرة من الطعام. يمكن أن نضع فيه الماء ونغليه، أو نطبخ فيه الأرز، أو الخضروات، أو الحساء، أو المعكرونة، أو بعض أنواع اللحوم.

وعندما نضع الطعام في القدر ثم نسخنه، تساعد الحرارة على طهي الطعام حتى يصبح جاهزًا للأكل.

تخيل أن أأريد إعداد حساء لذيذ للأسرة. تضع الماء وبعض الخضروات في القدر، ثم تضيف المكونات التي تحتاج إليها، وبعد ذلك تضع القدر على الموقد وتشعل النار أو تستخدم مصدر الحرارة المناسب. تبدأ الحرارة بتسخين القدر، ثم تنتقل الحرارة إلى الطعام الموجود داخله. ومع مرور الوقت ينضج الطعام وتنتشر رائحته الجميلة في المطبخ.

وقد نستخدم القدر أيضًا لغلي الماء. عندما يسخن الماء كثيرًا، يبدأ بالغليان، وتظهر فقاعات صغيرة وكبيرة في الماء. هذه علامة على أن الماء أصبح شديد السخونة. لذلك يجب ألا يقترب الطفل من القدر أثناء وجوده على الموقد، وألا يلمسه أو يحاول تحريكه، لأن القدر والطعام والماء الموجود بداخله يمكن أن يكونوا ساخنين جدًا.

لذلك، يا صغيري، عندما ترى قدرًا فوق الموقد، تذكر قاعدة مهمة جدًا: القدر الساخن للكبار، وليس للعب الأطفال. لا تلمس المقابض، ولا تفتح الغطاء، ولا تقترب كثيرًا من البخار، بل أخبر أحد الكبار إذا كنت تريد معرفة ما يوجد داخله.

للقدر غطاء له فائدة مهمة. عندما نضع الغطاء فوق القدر أثناء الطهي، فإنه يساعد على الاحتفاظ بالحرارة داخل القدر، كما يمكن أن يمنع بعض السوائل من التناثر خارج القدر. لكن فتح الغطاء أثناء الطهي يحتاج إلى حذر، لأن البخار الذي يخرج منه قد يكون شديد السخونة.

والبخار شيء يمكن أن نراه أحيانًا عندما يكون الطعام أو الماء ساخنًا جدًا. قد يبدو البخار مثل دخان أبيض خفيف، لكنه ليس

دخائلاً. ومع ذلك، يجب ألا نضع وجوها فوق القدر لمحاولة رؤية البخار عن قرب، لأن الحرارة قد تؤذي.

تختلف القدر في الحجم والشكل. هناك قدر صغير مناسب للطهي كمية قليلة من الطعام، وقدر متوسط للاستخدام اليومي، وقدر كبير لإعداد كمية أكبر. وبعض القدر تكون عميقة، بينما تكون أخرى أوسع وأقل عمقاً، ولكل نوع استخدامات مختلفة.

وقد تكون للقدر طبقة خارجية لامعة أو غير لامعة، وقد يكون له لون فضي أو أسود أو ألوان أخرى. لكن الشكل واللون ليسا أهم شيء؛ الأهم أن يكون القدر مناسباً للطهي وأن يستخدمه الكبار بطريقة صحيحة.

يمكن أن نتعلم من القدر أشياء جميلة عن الطعام. فعندما نرى الخضروات النيئة وهي تدخل القدر، ثم نراها بعد الطهي، نلاحظ

أن شكلها ولمسها قد يتغيران. وقد تصبح الخضروات أكثر ليونة وأسهل في الأكل. وكذلك الأرز والمعكرونة وغيرهما من الأطعمة تتغير أثناء الطهي بسبب الحرارة والماء.

القدر يساعد الأسرة على إعداد الطعام، والطعام يساعد الجسم على الحصول على الطاقة والعناصر الغذائية التي يحتاج إليها للنمو والنشاط. لذلك فإن القدر ليس مجرد أداة موجودة في المطبخ، بل هو واحد من الأدوات التي تساعد الناس على تحضير وجباتهم اليومية.

وعندما يساعد الطفل والديه في المطبخ، يمكنه القيام بالأعمال الآمنة المناسبة لعمره، مثل غسل بعض الخضروات أو ترتيب الأشياء بعيدًا عن الموقد، ولكن يجب أن يترك استخدام النار والموقد والقدر الساخن للكبار أو لمن يشرف عليه بشكل مباشر.

يمكن أيضًا أن نتعلم من القدر معنى جميلًا، وهو أن الأشياء تحتاج إلى وقت حتى تصبح جاهزة. فالحساء لا يصبح جاهزًا بمجرد

وضع مكوناته في القدر، والأرز يحتاج إلى وقت مناسب حتى ينضج. وهكذا نتعلم أن الصبر مهم، وأن بعض الأشياء الجميلة تحتاج إلى وقت وجهد.

وفي نهاية اليوم، عندما ينتهي الطهي، يُترك القدر ليبرد بالطريقة المناسبة، ثم يغسله الكبار أو يساعد الطفل في تنظيف الأشياء الآمنة بأشرافهم. وبعد ذلك يمكن وضع القدر في مكانه داخل المطبخ، حتى يكون جاهزاً للاستخدام في المرة القادمة.

يا صغيري، إذا سألك أحد: ما القدر؟ يمكنك أن تقول:

القدر وعاء كبير من أدوات المطبخ، نستخدمه لطهي الطعام وجلي الماء وإعداد الحساء والأرز والخضروات وغيرها من الأطعمة. وله أحجام وأشكال مختلفة، وقد يكون له غطاء ومقابض. ويجب التعامل معه بحذر شديد عندما يكون ساخناً، وعدم لمسه أو الاقتراب منه دون وجود شخص بالغ.

وهكذا أصبحنا نعرف أن القدر أداة مهمة في المطبخ، تساعد الأسرة على إعداد الطعام، لكنها تحتاج إلى الاستخدام الصحيح والحذر، لأن الحرارة تجعلها شديدة السخونة أثناء الطهي.

والأهم أن نتذكر دائمًا: نحب المطبخ، ونتعلم فيه، ونساعد فيه، لكننا نحافظ على سلامتنا ونترك الأشياء الساخنة للكبار.