

ذلك الفرن

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

الفرن جهاز مهم نستخدمه في المطبخ لطهي الطعام وخبزه وتسخينه. وهو من الأجهزة التي تساعدنا على إعداد أطعمة كثيرة ولذيذة، مثل الخبز والكعك والبيتزا والدجاج والخضروات وغيرها من الأكلات.

يكون الفرن عادةً على شكل صندوق كبير له باب في الأمام. وعندما نفتح الباب نجد في داخله مكانًا واسعًا نضع فيه الطعام، وقد توجد داخله رفوف نضع عليها صواني الطعام. وفي الخارج توجد أزرار أو شاشة تساعدنا على اختيار درجة الحرارة ووقت الطهي، حسب نوع الطعام الذي نريد إعداده.

يعمل الفرن عن طريق إنتاج الحرارة داخل مكان الطهي. وعندما ترتفع درجة الحرارة، يبدأ الطعام بالنضج شيئًا فشيئًا. فمثلاً، عندما نضع قالب الكعك في الفرن، تساعد الحرارة على تحوله من خليط سائل إلى كعكة لذيذة ومتماسكة.

يمكن أن يكون للفرن أنواع مختلفة. فهناك فرن كهربائي يعمل بالكهرباء، وهناك أفران تعمل بالغاز، وبعض الأفران الحديثة تجمع بين أكثر من طريقة للطهي. وقد يحتوي الفرن أيضاً على وظائف مختلفة، مثل الشواء أو الخبز أو التسخين.

يجب أن نعرف أن الفرن يصبح شديد السخونة أثناء تشغيله، ولذلك لا ينبغي للطفل أن يلمسه أو يفتحه أو يضع الطعام داخله بمفرده. فالحرارة العالية قد تسبب حروقاً. عندما نريد استخدام الفرن، يجب أن يساعدنا شخص بالغ مثل الأم أو الأب أو المعلم.

وعند وضع الطعام في الفرن، يستخدم الشخص البالغ صينية مناسبة، وقد يستعمل قفازات خاصة لحماية يديه من الحرارة. وبعد انتهاء الطهي، يجب إخراج الطعام بحذر لأن الصينية والفرن يكونان ساخنين جداً.

ومن الأشياء المهمة أيضاً ألا نضع داخل الفرن أي شيء غير مخصص له، وألا نضع الألعاب أو الأوراق أو الأشياء البلاستيكية داخله. كما يجب المحافظة على نظافة الفرن وتنظيف بقايا الطعام بعد أن يبرد، حتى يبقى آمناً ونظيفاً.

الفرن يساعدنا على إعداد الطعام، لكنه ليس لعبة. لذلك نتعلم دائماً أن الأجهزة المنزلية لها فوائد كثيرة، ولكن علينا استخدامها بطريقة صحيحة وتحت إشراف الكبار.

وعندما نرى الفرن في المطبخ يمكننا أن نقول: ذلك الفرن، لأن كلمة «فرن» اسم مذكر، ولذلك نستخدم معه اسم الإشارة «ذلك».

مثال: ذلك الفرن كبير ونظيف.

وهكذا نتعلم اسماً جديداً، ونتعرف إلى جهاز مفيد في حياتنا اليومية، ونتذكر في الوقت نفسه أن السلامة أهم من كل شيء عند التعامل مع الأجهزة الساخنة.