

تلك المقالة

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

المقلاة من الأدوات المهمة في المطبخ، ونستخدمها لتحضير أنواع كثيرة من الطعام. وهي وعاء واسع ومنخفض نسيبًا، يكون له قاع مستوي يساعد على وضعه فوق الموقد، وغالبًا يكون لها مقبض طويل يساعد الشخص البالغ على تحريكها ورفعها بطريقة مناسبة.

توجد المقالي بأحجام وأشكال مختلفة. هناك مقلاة صغيرة يمكن استخدامها لتحضير كمية قليلة من الطعام، وهناك مقلاة كبيرة تساعد على إعداد كمية أكبر. وقد تكون المقلاة مصنوعة من مواد مختلفة، مثل المعادن، وقد تكون لها طبقة خاصة تساعد على طهي الطعام بطريقة مناسبة.

تستخدم المقلاة في إعداد أطعمة كثيرة، مثل الخضروات، والبيض، وبعض أنواع اللحوم، وغيرها من الأطعمة. ويمكن أن تساعد الحرارة القادمة من الموقد على طهي الطعام الموجود داخلها.

تخيل أن أحد الكبار يريد إعداد وجبة لذيذة. يضع المقلاة على الموقد، ثم يضيف إليها المكونات المناسبة، وبعد ذلك يشغل مصدر الحرارة. تبدأ المقلاة في التسخين، ثم تنتقل الحرارة إلى الطعام، فيبدأ بالطهي تدريجيًا.

لكن المقلاة تصبح ساخنة جدًا أثناء الطهي، ولهذا فهي ليست لعبة للأطفال. لا ينبغي للطفل لمس المقلاة أو مقبضها أثناء وجودها على الموقد، ولا محاولة تحريكها أو رفعها.

حتى بعد إيقاف الموقد، قد تبقى المقلاة ساخنة لبعض الوقت. لذلك يجب الابتعاد عنها حتى يبردها الشخص البالغ ويتأكد من أنها أصبحت آمنة للمس.

وقد تحتوي المقلاة على زيت أو ماء أو طعام ساخن. لذلك لا ينبغي للطفل أن يقترب منها كثيرًا أو يحاول لمس ما بداخلها، لأن السوائل والطعام الساخن يمكن أن يؤذي الجلد.

كما يجب ألا نضع الألعاب أو الأوراق أو الملابس بالقرب من
المقلاة أو الموقد. ومن الأفضل أن تبقى منطقة الطهي مرتبة
ونظيفة وخالية من الأشياء التي لا علاقة لها بالطعام.

المقبض جزء مهم جدًا من المقلاة. فهو يساعد الشخص الذي
يستخدمها على حملها وتحريكها، لكن المقبض نفسه قد يصبح
ساخنًا في بعض الحالات، ولذلك يجب على الطفل ألا يمسكه دون
إذن وإشراف شخص بالغ.

هناك مقالي لها غطاء، ويمكن أن يساعد الغطاء في تغطية الطعام
أثناء الطهي. وعند فتح الغطاء، قد يخرج البخار الساخن، لذلك
يجب أن يتعامل معه الكبار بحذر.

المقلاة تعلمنا أيضًا أن الطعام يحتاج إلى وقت وحرارة مناسبين
حتى ينضج. فالطعام لا يصبح جاهزًا فور وضعه في المقلاة، بل
يحتاج إلى أن يُطهى بالطريقة والمدة المناسبين.

وفي بعض المقالي يمكن طهي الطعام باستخدام كمية قليلة من الزيت، بينما تحتاج أطعمة أخرى إلى طرق مختلفة في التحضير. ويختار الشخص الذي يطبخ الطريقة المناسبة حسب نوع الطعام.

ومن الجميل أن نتعلم أسماء أدوات المطبخ، فنعرف الفرق بين المقلاة والقدر والطنجرة والحوض والصنوبر والموقد. لكل أداة وظيفة معينة، وعندما نعرف وظائفها نستطيع فهم ما يحدث في المطبخ بشكل أفضل.

يمكن للطفل أن يساعد في المطبخ في الأعمال الآمنة المناسبة لعمره، مثل ترتيب بعض الأدوات أو غسل بعض المكونات بإشراف شخص بالغ. أما التعامل مع المقلاة الساخنة أو الزيت والموقد، فيجب أن يقوم به شخص بالغ.

إذا رأيت مقلاة على الموقد، فلا تقترب منها للعب أو الفضول. وإذا أردت معرفة الطعام الموجود فيها، اسأل شخصاً بالغاً، وسيخبرك عندما يكون الاقتراب آمناً.

وبعد الانتهاء من الطهي، تُترك المقلاة لتبرد، ثم تُنظف بالطريقة المناسبة. ولا ينبغي للطفل محاولة تنظيف المقلاة وهي ساخنة.

كما يجب المحافظة على المقلاة وعدم خدشها أو ضربها بالأدوات بقوة، لأن العناية بأدوات المطبخ تساعد على البقاء صالحة للاستعمال مدة أطول.

يا صغيري، تذكر دائمًا:

المقلاة أداة للطهي، وليست لعبة.

وإذا سألك أحد: ما المقلاة؟

يمكنك أن تقول:

المقلاة أداة من أدوات المطبخ، تكون عادة واسعة ومنخفضة ولها مقبض، ونستخدمها لطهي أنواع مختلفة من الطعام فوق الموقد.

تصبح ساخنة أثناء الطهي، لذلك يجب أن يستخدمها الكبار وأن
يبتعد الأطفال عنها عندما تكون ساخنة.

وهكذا نتعلم أن المقلاة أداة مفيدة جدًا تساعد الأسرة على إعداد
وجبات متنوعة، وأن استعمالها بحذر والمحافظة عليها يجعلها
رفيقًا مهمًا في المطبخ.