

زي صانعي الحلويات

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو زي صانعي الحلويات؟

زي صانعي الحلويات هو اللباس الذي يرتديه الأشخاص الذين يصنعون الكعك، والبسكويت، والشوكولاتة، والحلوى، والمعجنات الحلوة. يساعد هذا الزي على الحفاظ على النظافة، ويحمي الملابس أثناء العمل، ويجعل صانع الحلويات يعمل براحة وأمان داخل المخبز أو محل الحلويات.

يتكون الزي عادة من معطف أو قميص أبيض نظيف، مع منزر يحمي الملابس من الدقيق والسكر والكرامة، وبنطال مريح يسمح بالحركة بسهولة، وحذاء مخصص يمنع الانزلاق. كما يرتدي صانع الحلويات قبعة الطهارة أو غطاءً للرأس حتى لا يتساقط الشعر على الطعام، وقد يلبس قفازات عند تزيين بعض أنواع الحلويات أو تغليفها.

يستخدم صانع الحلويات أدوات كثيرة، مثل أوعية الخلط، والملاعق، والمضارب، وقوالب الكعك، وأكياس التزيين، والصواني، والميزان لقياس المكونات، والفرن، والثلاجة، وأدوات تشكيل الشوكولاتة والحلوى. وكل أداة لها وظيفة تساعد في إعداد الحلويات بطريقة جميلة ولذيذة.

يبدأ صانع الحلويات يومه بتحضير المكونات، مثل الدقيق، والسكر، والبيض، والحليب، والزبدة، والكافو، ثم يقيس الكميات بدقة ويخلطها بعناية. وبعد ذلك يخبز الكعك أو البسكويت، ويتركه حتى يبرد، ثم يزينه بالكريمة أو الفواكه أو الشوكولاتة أو الحلوى الملونة ليصبح شكله جميلاً وجذاباً.

يهتم صانع الحلويات بالنظافة كثيراً، فيغسل يديه باستمرار، وينظف أدواته بعد استخدامها، ويحافظ على نظافة طاولات العمل، ويرتب المكونات في أماكنها المناسبة، لأن النظافة جزء مهم من إعداد الطعام.

عندما يشتري الزبائن الحلويات، يحرص صانع الحلويات على تغليفها بعناية حتى تصل إليهم بحالة ممتازة. كما يبتكر أشكالاً جديدة ومبتكرة تناسب أعياد الميلاد، والأفراح، والمناسبات السعيدة، فيرسم بالكريمة ويزين الكعكات بألوان وأشكال جميلة.

يحتاج صانع الحلويات إلى صفات رائعة، مثل الدقة، والصبر، والإبداع، والنظافة، وحب العمل، والقدرة على التركيز، لأن إعداد الحلويات يحتاج إلى قياس صحيح للمكونات واهتمام بالتفاصيل الصغيرة.

يعمل صانعو الحلويات في محلات الحلويات، والمخابز، والفنادق، والمطاعم، والمصانع التي تنتج الحلوى، كما قد يمتلك بعضهم محلاتهم الخاصة.

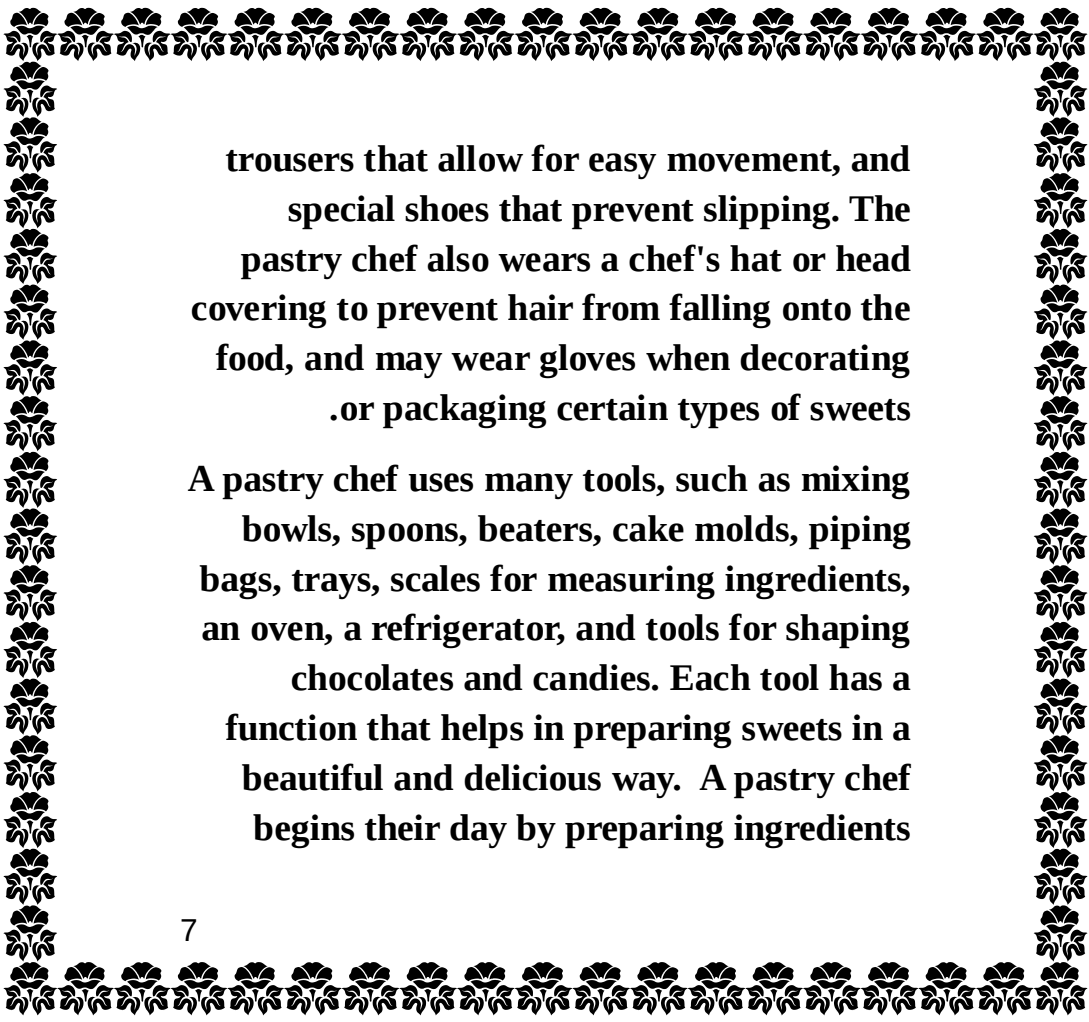
يعد زي صانعي الحلويات رمزًا للنظافة والإبداع، فهو يساعد
العامل على أداء عمله بطريقة صحية وأمنة، ويمنح الزبائن
الثقة في جودة الحلويات. وبفضل صانعي الحلويات نستمتع
بالكعكات اللذيذة، والبسكويت، والشوكولاتة، والحلويات
الجميلة التي تضيء الفرح على المناسبات والأيام السعيدة.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

**Do you know, my son, what a pastry chef's
uniform is**

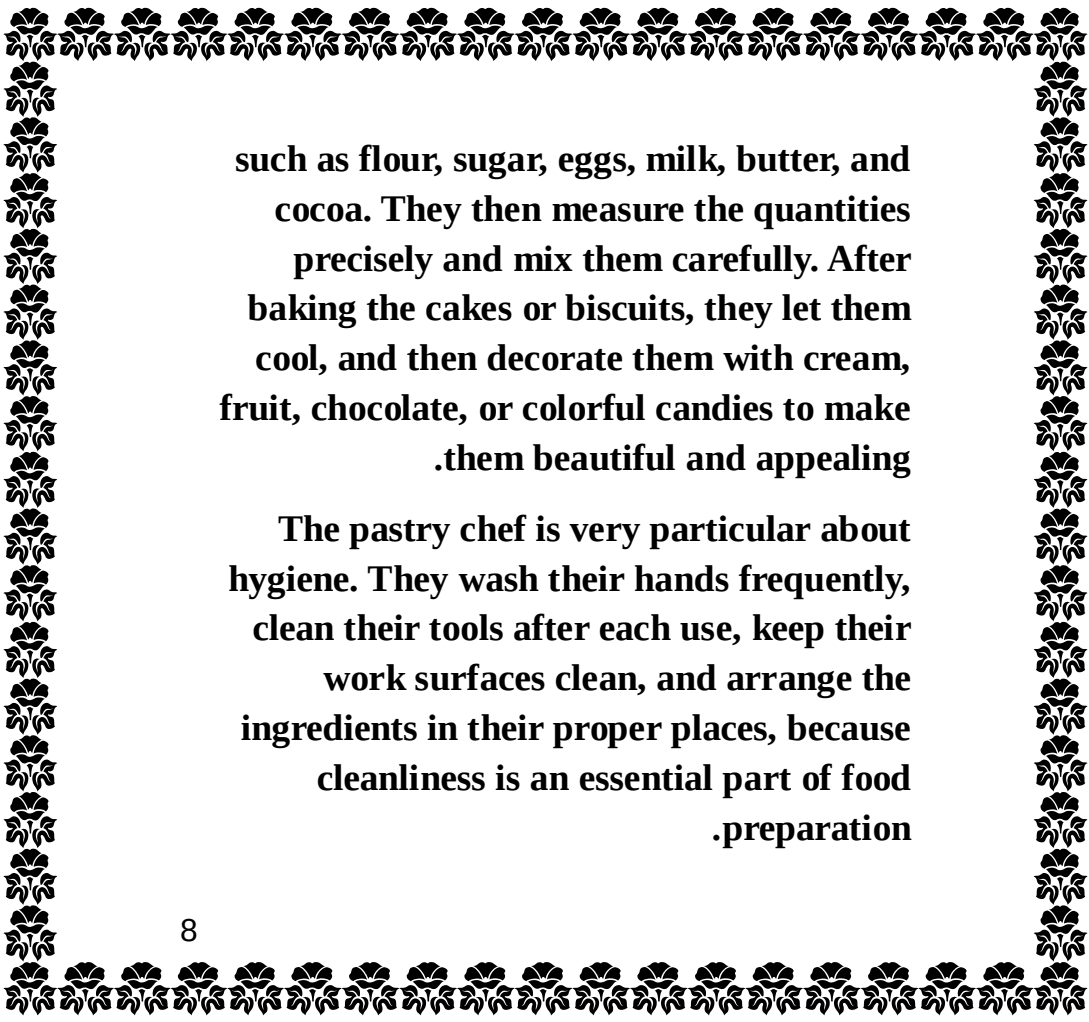
**A pastry chef's uniform is the clothing worn
by people who make cakes, biscuits,
chocolates, candies, and sweet pastries. This
uniform helps maintain cleanliness, protects
clothing while working, and allows the pastry
chef to work comfortably and safely in the
.bakery or pastry shop**

**The uniform usually consists of a clean white
coat or shirt, an apron to protect clothing
from flour, sugar, and cream, comfortable**

A decorative border of repeating black floral motifs surrounds the text. The motifs are arranged in a rectangular frame, with the top and bottom borders being slightly wider than the side borders.

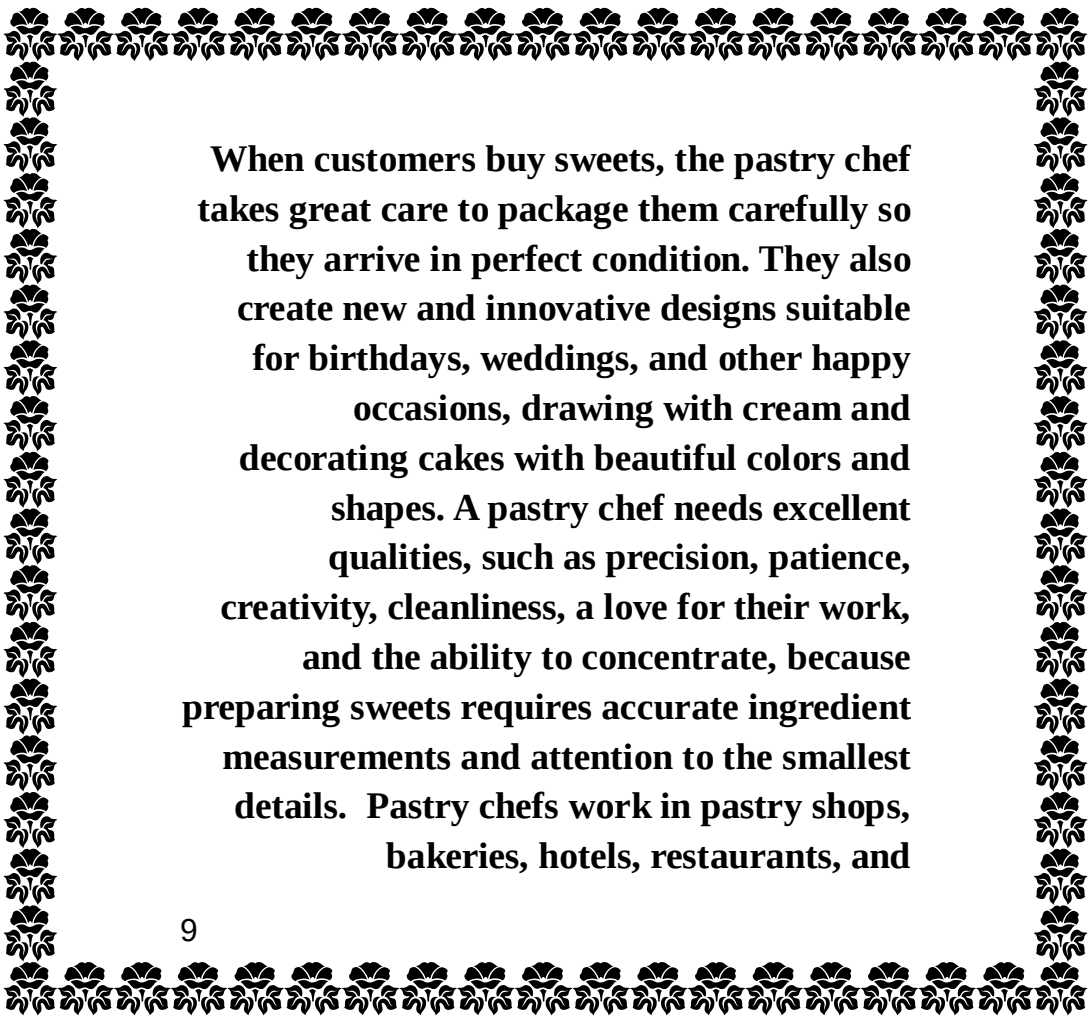
**trousers that allow for easy movement, and
special shoes that prevent slipping. The
pastry chef also wears a chef's hat or head
covering to prevent hair from falling onto the
food, and may wear gloves when decorating
.or packaging certain types of sweets**

**A pastry chef uses many tools, such as mixing
bowls, spoons, beaters, cake molds, piping
bags, trays, scales for measuring ingredients,
an oven, a refrigerator, and tools for shaping
chocolates and candies. Each tool has a
function that helps in preparing sweets in a
beautiful and delicious way. A pastry chef
begins their day by preparing ingredients**

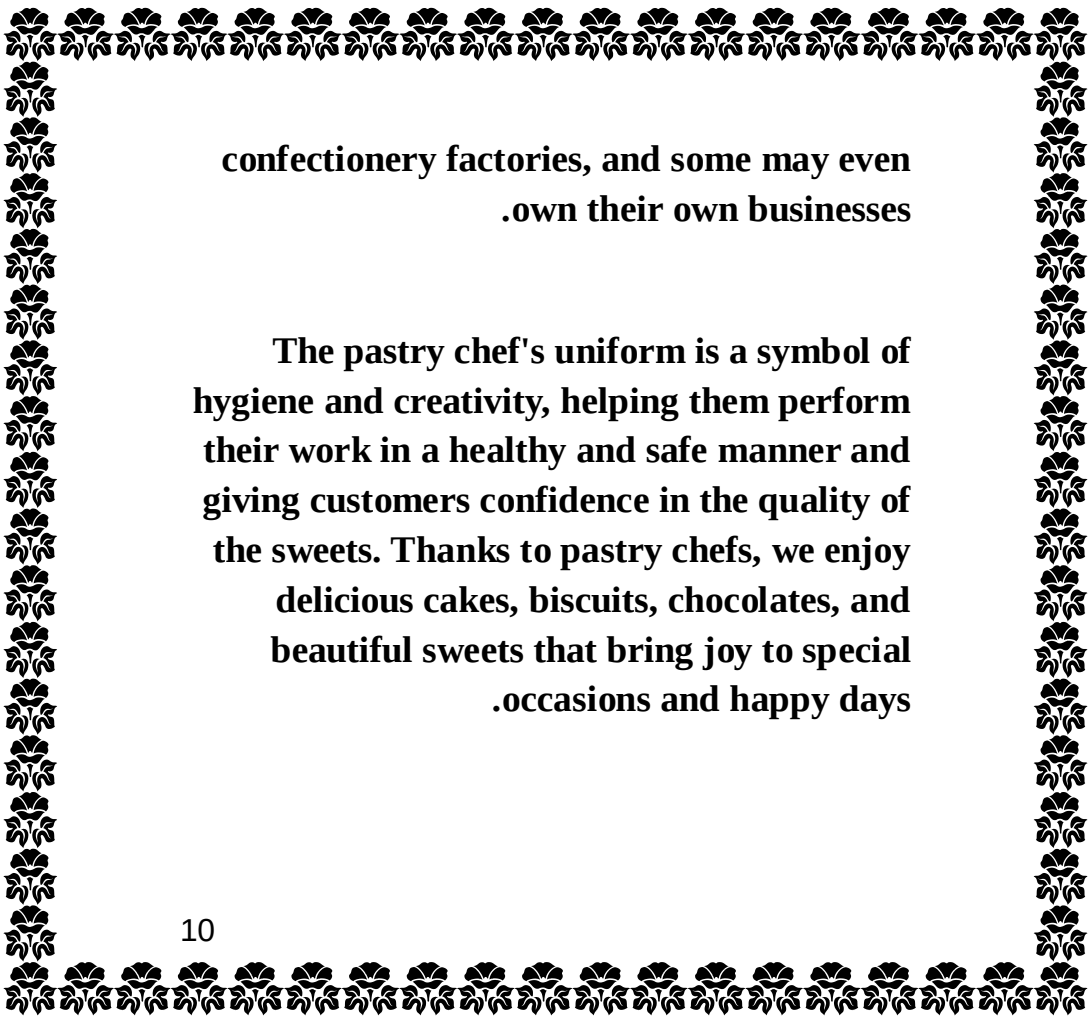
A decorative border of repeating black floral motifs surrounds the text. The motifs are arranged in a rectangular frame, with additional motifs filling the top and bottom horizontal bands.

such as flour, sugar, eggs, milk, butter, and
cocoa. They then measure the quantities
precisely and mix them carefully. After
baking the cakes or biscuits, they let them
cool, and then decorate them with cream,
fruit, chocolate, or colorful candies to make
.them beautiful and appealing

The pastry chef is very particular about
hygiene. They wash their hands frequently,
clean their tools after each use, keep their
work surfaces clean, and arrange the
ingredients in their proper places, because
cleanliness is an essential part of food
.preparation

A decorative border made of repeating black floral motifs surrounds the text. The motifs are arranged in a rectangular frame with a slightly irregular, hand-drawn appearance.

When customers buy sweets, the pastry chef takes great care to package them carefully so they arrive in perfect condition. They also create new and innovative designs suitable for birthdays, weddings, and other happy occasions, drawing with cream and decorating cakes with beautiful colors and shapes. A pastry chef needs excellent qualities, such as precision, patience, creativity, cleanliness, a love for their work, and the ability to concentrate, because preparing sweets requires accurate ingredient measurements and attention to the smallest details. Pastry chefs work in pastry shops, bakeries, hotels, restaurants, and

A decorative border of repeating black floral motifs surrounds the text. The motifs are arranged in a rectangular frame, with the top and bottom borders being slightly wider than the sides.

**confectionery factories, and some may even
.own their own businesses**

**The pastry chef's uniform is a symbol of
hygiene and creativity, helping them perform
their work in a healthy and safe manner and
giving customers confidence in the quality of
the sweets. Thanks to pastry chefs, we enjoy
delicious cakes, biscuits, chocolates, and
beautiful sweets that bring joy to special
.occasions and happy days**