

زي الطهارة

كتاب الأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو زي الطهارة؟

الطهارة هم الأشخاص الذين يُعدّون الطعام ويطهون الوجبات في المطاعم، والفنادق، والمدارس، والمستشفيات، والمخابز، وغيرها من الأماكن التي تُقدّم فيها الأطعمة. ويستخدم الطهارة مهاراتهم وخبراتهم لتحضير وجبات لذيذة وصحية وآمنة. ولأن عملهم يتم داخل المطابخ، فإنهم يرتدون زي الطهارة، وهو ملابس خاصة تساعد على العمل براحة ونظافة وأمان.

يتميز زي الطهارة بأنه نظيف ومرتب وعملي، فقد صُمم ليحافظ على نظافة الطعام ويحمي الطاهي أثناء العمل.

ويحرص الطهاة على ارتداء هذا الزي قبل دخول
المطبخ، حتى تكون بيئة إعداد الطعام نظيفة وصحية.

يتكون زي الطهاة عادة من سترة الطاهي، وهي سترة
مريحة ذات أكمام طويلة أو قصيرة حسب طبيعة العمل.
وتُصنع من أقمشة تتحمل حرارة المطبخ وسهلة
التنظيف، وتساعد الطاهي على الحركة بحرية أثناء
إعداد الطعام.

ويرتدي الطاهي أيضاً قبعة الطاهي، وهي من أشهر
أجزاء الزي. وتساعد القبعة على تغطية الشعر

والمحافظة على نظافة الطعام، لذلك يحرص الطهاة على ارتدائها دائماً أثناء العمل في المطبخ.

كما يرتدي الطاهي منزرًا أو مريلة تحمي ملابسه من البقع أثناء الطهي، وتساعد على إبقاء الزي نظيفاً ومرتباً طوال وقت العمل. ويستخدم بعض الطهاة قفازات مخصصة عند التعامل مع بعض أنواع الطعام أو عند تقديمه، حسب قواعد النظافة والسلامة.

ويختار الطهاة أحذية مريحة ذات نعال مانعة للانزلاق، لأن أرضية المطبخ قد تكون مبللة أحياناً. وتساعد هذه

الأخذية على المشي بأمان، خاصة عندما يكون العمل
سريعاً ويتطلب الحركة المستمرة.

ولا يقتصر عمل الطاهي على الطهي فقط، بل يهتم أيضاً
بغسل اليدين جيداً قبل إعداد الطعام، وتنظيف أدوات
المطبخ، وترتيب مكان العمل، وحفظ الأطعمة في أماكنها
المناسبة، حتى تبقى الوجبات صحية وآمنة.

ويعمل الطهارة مع فريق من المساعدين والطهارة
الآخرين، لذلك يتعاون الجميع في إعداد الطعام وتنظيم

المطبخ. ويحتاج هذا العمل إلى النظام، والصبر، والدقة،
والالتزام بالنظافة في كل خطوة.

ويتعلم الأطفال من زي الطهارة أهمية النظافة الشخصية،
وغسل اليدين قبل إعداد الطعام أو تناوله، والمحافظة
على ترتيب المطبخ. كما يتعلمون احترام الأشخاص
الذين يعدون الطعام، لأنهم يبذلون جهدًا كبيرًا لتقديم
وجبات صحية ولذيذة.

ويعلمنا زي الطهارة أن النظافة والاهتمام بالتفاصيل من
أهم أسباب إعداد طعام جيد وآمن. كما يعلمنا التعاون،

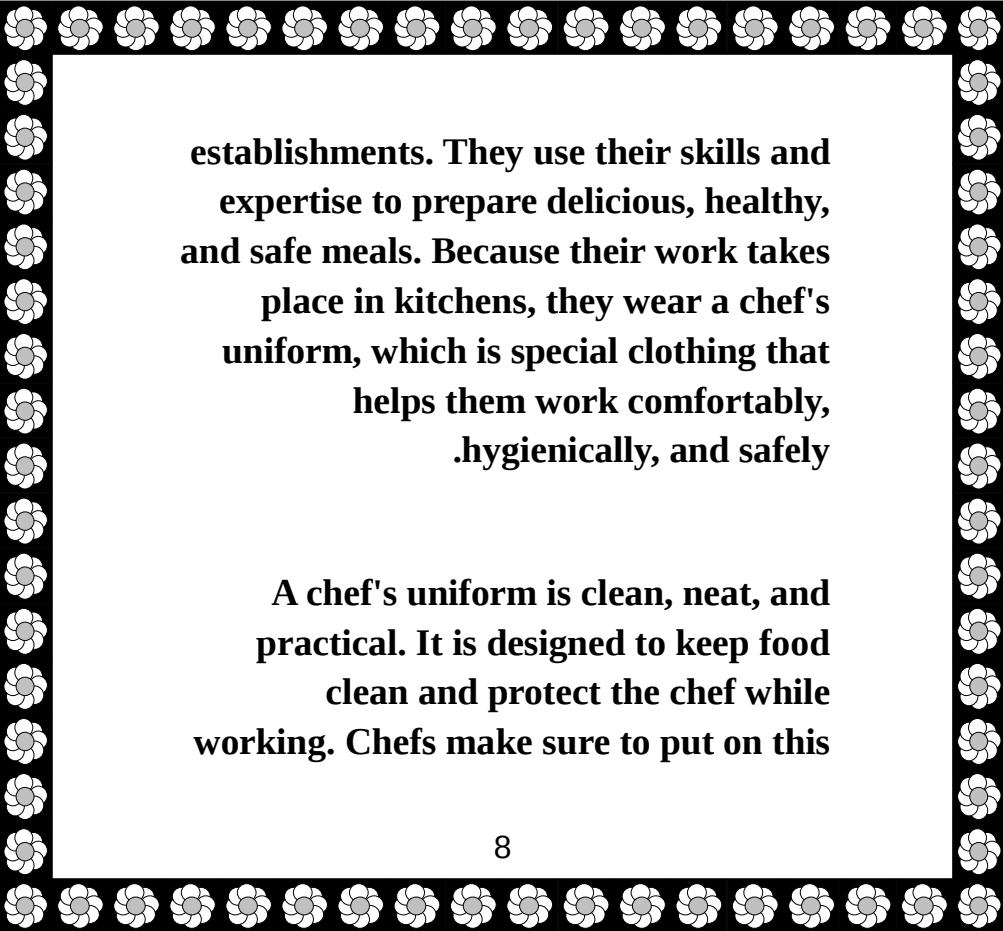
وتحمل المسؤولية، والإبداع في إعداد الوجبات،
واحترام قواعد السلامة داخل المطبخ، حتى نستمتع
بطعام صحي ولذيذ في بيئة نظيفة وآمنة.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

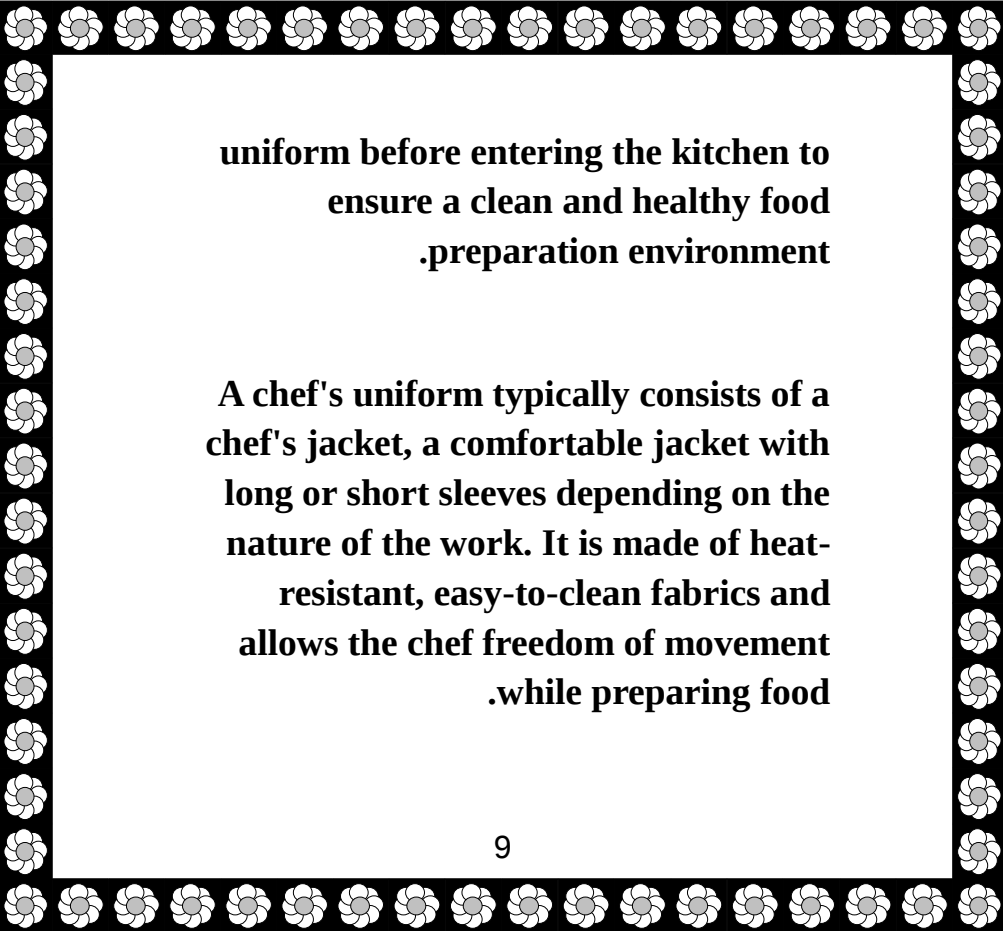
Chef's Uniform

**Chefs are the people who prepare and
cook food in restaurants, hotels, schools,
hospitals, bakeries, and other food**



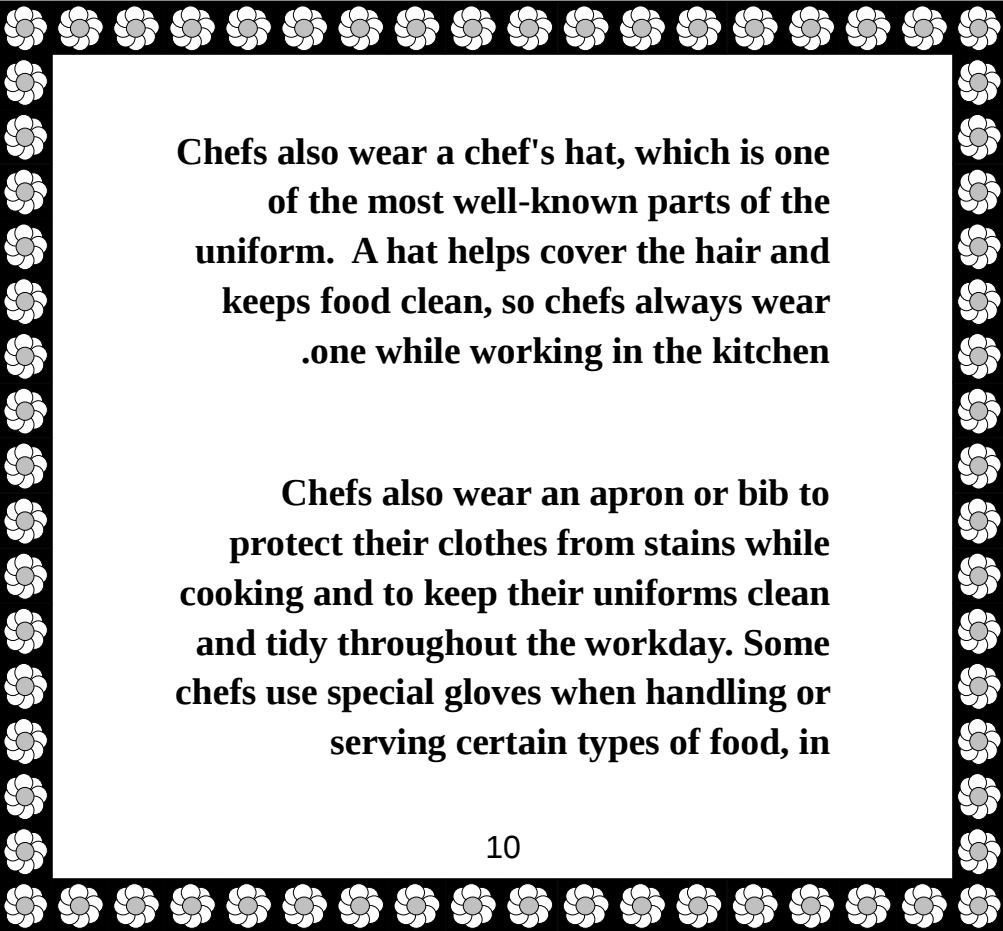
establishments. They use their skills and expertise to prepare delicious, healthy, and safe meals. Because their work takes place in kitchens, they wear a chef's uniform, which is special clothing that helps them work comfortably, .hygienically, and safely

A chef's uniform is clean, neat, and practical. It is designed to keep food clean and protect the chef while working. Chefs make sure to put on this



**uniform before entering the kitchen to
ensure a clean and healthy food
.preparation environment**

**A chef's uniform typically consists of a
chef's jacket, a comfortable jacket with
long or short sleeves depending on the
nature of the work. It is made of heat-
resistant, easy-to-clean fabrics and
allows the chef freedom of movement
.while preparing food**



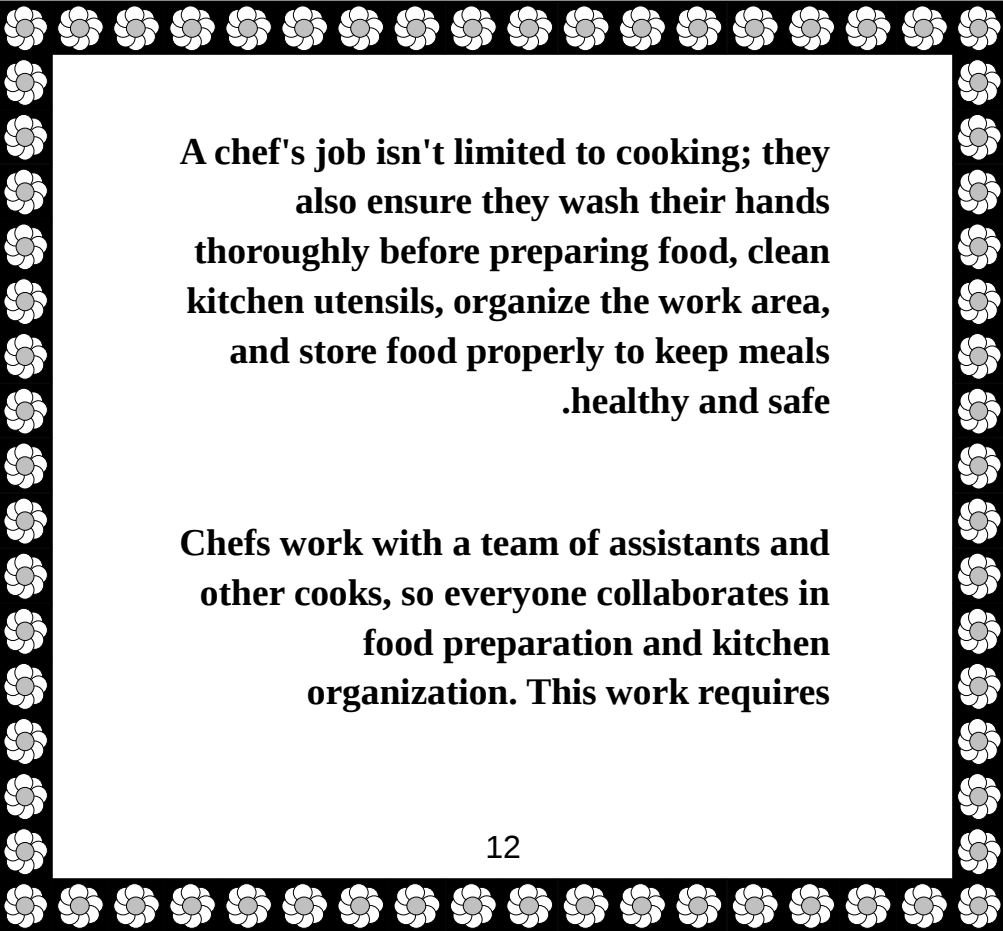
Chefs also wear a chef's hat, which is one of the most well-known parts of the uniform. A hat helps cover the hair and keeps food clean, so chefs always wear .one while working in the kitchen

Chefs also wear an apron or bib to protect their clothes from stains while cooking and to keep their uniforms clean and tidy throughout the workday. Some chefs use special gloves when handling or serving certain types of food, in



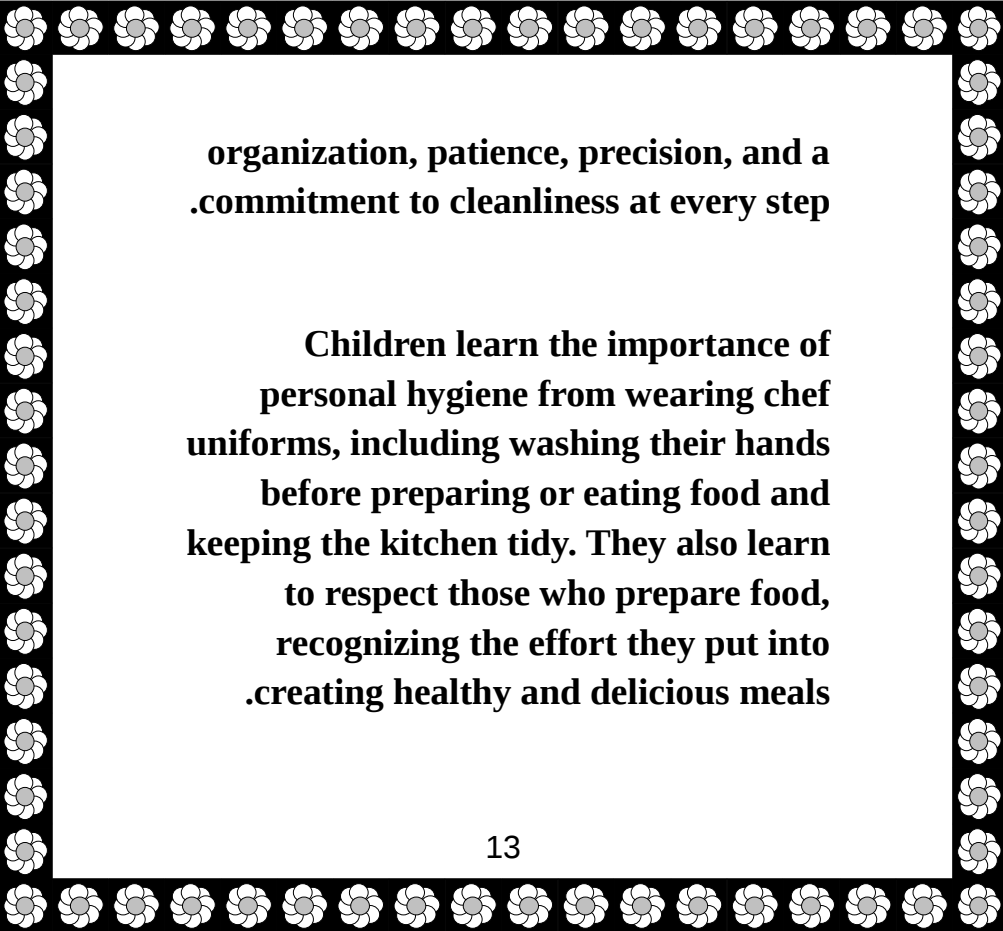
**accordance with hygiene and safety
.regulations**

**Chefs choose comfortable shoes with
non-slip soles because the kitchen floor
can sometimes be wet. These shoes help
them walk safely, especially when the
work is fast-paced and requires constant
.movement**



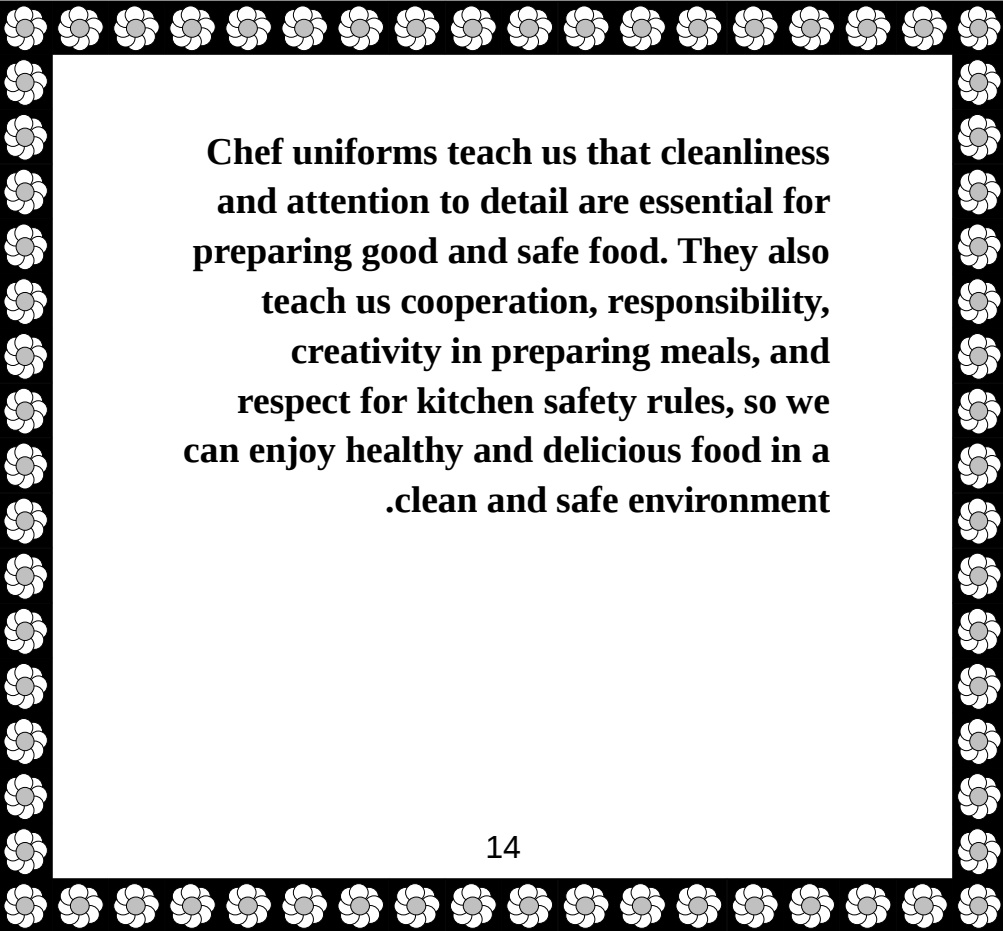
**A chef's job isn't limited to cooking; they
also ensure they wash their hands
thoroughly before preparing food, clean
kitchen utensils, organize the work area,
and store food properly to keep meals
.healthy and safe**

**Chefs work with a team of assistants and
other cooks, so everyone collaborates in
food preparation and kitchen
organization. This work requires**



**organization, patience, precision, and a
.commitment to cleanliness at every step**

**Children learn the importance of
personal hygiene from wearing chef
uniforms, including washing their hands
before preparing or eating food and
keeping the kitchen tidy. They also learn
to respect those who prepare food,
recognizing the effort they put into
.creating healthy and delicious meals**



**Chef uniforms teach us that cleanliness
and attention to detail are essential for
preparing good and safe food. They also
teach us cooperation, responsibility,
creativity in preparing meals, and
respect for kitchen safety rules, so we
can enjoy healthy and delicious food in a
.clean and safe environment**