

طرق لإعداد مائدة عيد الفطر

شهر رمضان الذي يليه عيد الفطر هو وقت مميز في حياة كل المسلمين. عند حلول وقت العيد، يقدم الطعام على أطباق مميزة. تزيين المائدة و "تجميل" الطعام سوف يعطي المنزل حس العيد.

فيما يلي بعض النصائح لإعداد مائدتك:

احصلي على شرف قماش جميل للطاولة:

من المدهش ما يمكن أن يفعله شرف مائدة جميل لطاولة عشاء عادية. يمكنك شراء شرف قماش أو أفضل من ذلك، يمكنك أن تسأل أحد أفراد الأسرة إن كان باستطاعته خياطة شرف مخصص لك.

استخدمي المناديل القماشية بدلا من المناديل الورقية:

لماذا لا تستخدم القماش بدلا من المناديل الورقية؟ المناديل الورقية تميل في بعض الأحيان إلى أن تبدو رخيصة جدا. على عكس ذلك، المناديل القماشية تعطي شكل رسمي للطاولة. يمكنك إما تطابق نفس لون المناديل القماشية مع لون شرف الطاولة القماش أو حتى أفضل من ذلك، يمكنك صنع تباين مع الألوان لتكون الطاولة جذابة أكثر. هناك مناديل قماشية يمكن غسلها بسهولة واستخدامها مجددا.

استخدمي شموع للإضاءة الناعمة:

وضع الشموع على الطاولة كجزء من الديكور وإضاءتها يجلب أجواء إضاءة ناعمة خفية في الغرفة. انها دائما فكرة جيدة لتطابق لون الشموع مع بقية الألوان الموجودة على المائدة. يمكنك استخدام الشموع الكبيرة في وسط الطاولة أو استخدام الشموع الصغيرة في كل أنحاء الطاولة. تذكر أنه يجب أن تتطابق كلها مع النمط المتبع في تحضير المائدة.

أضيفي فانوس:

إضافة فانوس رمضان في وسط المائدة ستكون فكرة جيدة عند إعداد الطاولة. هذا هو المصباح الذي سيرمز لنهاية الصيام، والنساء عادة يحملنه للإشارة إلى أن الوقت قد حان لتناول العشاء معا.

لا تستخدم الأواني الزجاجية العادية:

يجب عليك استخدام أفضل نوع من الأواني الزجاجية عند الإعداد لمائدة العيد. لا تستخدمى أواني المطبخ الزجاجية العادية لأن هذه هي فترة مميزة لكل مسلم. من الأفضل دائما استخدام غيرها - الأواني الزجاجية الفاخرة. في بعض الأحيان، الزجاج الملون جميل جدا ويضيف حس فاخر إلى مائدتك.