جامعة تكريت - كلية التربية للبنات

قسم الاقتصاد المنزلي

محاضرات في الاجهزة المنزلية

الطباخ البيتي

المرحلة الاولى

اعداد: م.م. ايمن علون نوري

Ayman.a.noori@tu.edu.iq

الطباخ البيتي

ذكر احد المؤلفين بان الانسان يتمكن من الاستغناء عن عدد من الاشياء عدا الطباخ . بعض انواع اجهزة الطبخ ضرورية في البيت الا ان الجهاز المختار عادة هو الطباخ.

وتبرز اهمية انتقاء الطباخ جيد الصنع ويفي بمتطلبات البيت الواحد عند وجود طباخات لعدة شركات وكل شركة تصنع نماذجا مختلفة.

انواع الطباخات

بمرور الزمن تغييرات سريعة في تصميم الطباخات فكان الطباخ في البداية يتمثل بموقد خشب او فحم في الاسفل يعلوه رف تسخين . بعد ذلك جاء الفرن العالي ذو الجدران الجانبية الذي ازال ما كان يحدث في تحدب رف التسخين.

تتوفر الطباخات بثلاث حجوم مختلفة :-

الطباخ القياسي الذي عرضه من 91-107 سم , والطباخ الذي عرضه 76 سم ثم النموذج المستعمل في الشقق الذي عرضه من 48-61 سم وهناك عدد قليل من الطباخات التي يزيد عرضها على 91 سم اما معظم الانتاج فهو التي عرضها 76 سم ويتراوح ارتفاع الطباخات التقليدية من الارض الى سقف الطباخ بين 81 و 91 سم وعمقها بين 64 و 71 سم.

الطباخ ذو السقف المنضدي والذي تكون بجانبه خزانة لبعض الحاجيات هو النموذج الذي يكثر صنعه والمنتشر بصورة واسعة من بين الطباخات ولهذا النموذج اربع عيون او مشاعل مرصوفة مع بعضها مع بقاء سطح عمل بجوارها او ان العيون المقسمة كل اثنين في جانب ، وسطح العمل بين القسمين . تكون الفسحة بين عين واخرى فوق الطباخ الذي عرضه 76 سم ضيقة بدرجة لا يمكن الاستفادة.

يمكن بناء مجموعة فرن وشواية في جدار او في خزانة على ارتفاع يناسب ربة البيت وقد اظهرت الدراسات التي اجريت على مقدار الطاقة البشرية المبذولة عند استعمال الافران البيتية بأرتفاعات مختلفة بأن أقل طاقة تصرف في حالة فرن جدارى بدون شواية منفصلة تكون عند وضعه بحيث ان اسفل الفرن يرتفع 81 سم عن الارض .أما في حالة الفرن والشواية اسفله . فان اسفل الفرن يجب ان يكون مرتفعا عن الارض بمقدار 86 سم . ومن المريح ترك فسحة منضدة بجانب الفرن.

توجه فتحة تهوية الفرن غالبا الى مدخنة توصل الى خارج الدار او الى فجوة مجهزة بمروحة تسحب النواتج المتطايرة وتدفعها عبر شبكة ترشيح الى الخارج . وقد تكون هذه الشبكة مصنوعة من ثلاث مواد:

- مادة ليفية (فايبر) لامتصاص الدخان.
- مادة الفحم لامتصاص الروائح.
- مادة الزجاج المعزول لامتصاص الدهن.

وفي حالة استخدام الياف زجاجية ، تمتص هذه عادة كلا من الدخان والدهن . وقد تنزع شبكة الترشيح في فترات وتغسل بماء صابون حار للتخلص مما يعلق ويتجمع بها من دهون ورواسب اخرى.

تركيب الطباخات

تشترك الطباخات الغازية والكهربائية في عدة ملامح بنائية فيصنع الهيكل عادة من الفولاذ بلحم الواح ببعضها, تطلى معظم المقاطع الخارجية للطباخ وبطانة الفرن بالخزف الصيني واحيانا بالفولاذ الصامد وقد يستخدم طلاء اصطناعي على الالواح الخلفية ، وهذا غالبا ما يوفر تماسا جيدا بين الجانب الخلفي والجدار, وكذلك يطلى باطن جرارات الخزن الموجودة في الطباخ . يضاف الوجه العلوي للطباخ واحيانا كل الطباخ بطلاء من التيتانيوم اذ ان هذا يقاوم الأتساخ اكثر من الطلاء الخزفي الصيني الاعتيادية وقد تضاف اليه بعض المواد الاخرى التي تقاوم الاتساخ . ويمكن الحصول على طلاء التلميع هذا بعدة الوان واذا اراد الفرد الحصول طباخ ومجمدة وحوض غسيل كلها بلون خاص واحد يجب الانتباه الى ضرورة كونها متناسقة مع بعضها. يصعب الحصول على ذلك عند الشراء هذه التجهيزات من شركات مختلفة.

وفي الحافة العليا الخلفية للطباخ التقليدي توجد قطعة مرتفعة تدعى بالواقية الخلفية ، الاسم الذي يشير بوضوح الى عملنا في حماية ووقاية الجدار من رذاذ الطعام المشتت من اواني الطبخ.

غالبا ما يحوى الطباخ الكهربائي المفاتيح الكهربائية للوحدات فوق الواقية الخلفية الا ان الطباخات الكهربائية من النوع المستخدم في الشقة تكون مفاتيحها في اعلى الوجه الامامي من الطباخ.

الافران

تلحم بطانة الفرن عند حدود ارتباطها به لتمنع تسرب الرطوبة الى المادة العازلة التي تكون عادة نسيجا زجاجيا. يجب ان تزود الفتحات الموجودة في البطانة فتحة تنفيس الفرن ونهايات الوحدة الكهربائية بسدادات محكمة لمنع تسرب الابخرة خلالها. ولنفس السبب يجب ان تمتد حافة البطانة عند الباب لتتعدى فتحة الهيكل.

وفي بعض الاحيان يوضع حبل بشكل طوق مشبع بالسليكون حول الباب ليزيد في احكام السد. يستخدم في الافران ذاتية التنظيف حبل من الياف زجاجية لاحكام سده . يمكن ان تكون مادة البطانة فولاذا صامدا, او فلاذا مغلفا بالكروم او غطاء رمادي من طلاء التيتانيوم, ولكل نوع فوائد. فالمعدن المطلي بطبقة رقيقة صقيلة يعكس الحرارة نحو الطعام. و طلاء الكوبلت ممتاز ومعادل تمده يساوي معامل تمدد القاعدة الفولاذية لهذا فهو لا يتاثر بما يحدث من تغيرات في درجات الحرارة عندما يسخن ويبرد الفرن وقتا بعد اخر. تجهز الافران بظهر قال للانتزاع وتعامل الواجهة الجانبية بالتيفال مما يسهل عملية غسله في الحوض او مغطاة باوراق المنيوم رقيقة قابلة للتبديل عند الحاجة. تخشن بطانة افران الطباخات الكهربائية لتنشر الاشعة الحرارية بالاتجاهات المختلفة.

يجب ان تكون الرفوف التي توضع فوقها الاواني بداخل الفرن جزء من الجدران الجانبية. وقد تكون قابلة للانتزاع احيانا. ويجب ان تكون الرفوف قابلة للسحب للامام و الوراء وذات نتؤات توقيف بحيث تمسك كل رف في وضع افقي صلب عند سحبه خارجا وتمنع انقلابه. ووجود سكة بوضع متعامد مع حافة الرف الخلفية يحفظ الطعام من الانزلاق والتسرب اثناء عملية سحب الرف. ويوجد عادة رفان في الفرن الواحد.

يتكون الرف من قضبان او شرائط معدنية صامدة, توضع قريبة من بعضها بحيث تسند اواني الخبز الصغيرة بصورة مناسبة. وبعض الرفوف من النوع انذى يمكن قلبه بوضعه فيكون الوجه ظاهرا وبالعكس. وهكذا يوفر الرف لنفسه ارتفاعين مختلفين. وفي الرف الاعتيادي للفرن تكون القبضان الجانبية الملامسة للمساند الموجودة على جدران الفرن في نفس مستوى قضبان الرف الهرى. اما في حالة الرف قابل للقلب في موضعه فهنالك فرق 8 الى 5سم في الارتفاع بين القضبان الجانبية والقضبان الوسطى التي توضع فوقها الاواني. فاذا وضع الرف بحيث كانت القضبان الوسطى اعلى من الجانبية, فان وجه الرف سيرتفع. اما اذا ادير الرف بحيث اصبح اعلاه اسفله ستكون القضبان الوسطى اوطئ من الجانبية ووجه الرف قد انخفض. يجب ان تكون المادة العازلة على رف الفرن مشابهة للموجودة على جدرانها. ان كل من باب الفرن وابواب الشواية يمكن ان يوضع شباك صغير بلوحين متوازيين من الزجاج للنظر خلالهما وقد يكون الباب بكامله من الزجاج حيث يكون صاف خفيف اللون مخطط او اسود وبعضها يصمم بحيث انه باعلى الفرن يرى فقط عندما يشتعل ضوء الفرن. تجهز الافران ذاتية التنظيف احيانا بقرص يغطي الزجاج ليحميه خلال عملية التنظيم. يحتوي الفرن على مصباح كهربائي يشتعل تلقائيا عند فتح بابه وفي بعض النماذج عندما يكون الشباك مركبا في الباب. هنالك مفتاح كهربائي على واجهة اللوح الامامي او على الواقية الخلفية للطباخ بواسطته يمكن اضاءة المصبح في وقت بحيث تتمكن ربة البيت من مراقبة تقدم عملية الطهي. تعرض مصابيح الفرن عند صنعها الى فتحة تسرب غازات خاصة ذات درجة حرارة عالية لتحسين صفات عملها وزيادة عمر المصباح عند استخدامه في درجات الحرارة العالية التي ستواجه في الفرن. تربط اسلاك التوصيل الكهربائي في القاعدة بالحام وتفصل

عنها بعازل من الاسبستوس لمنع اي تخدش او تاكسد فيها من التسبب في حدوث تماس بينهما ولربط القاعدة يمكن استخدام اسمنت خاص يتحمل درجات حرارة الى 300 مئوية.

تضبط درجة الحرارة في الافران الغازية والكهربائية عالميا بالثرموستات من النوع الهيدروليكي يختلف فعل الثرموستات في الافران الغازية عما هو عليه في الافران الكهربائية مثل اذا وضعت الثرموستات على درجة 165 مئوية في الفرن الكهربائي وفتح المفتاح الكهربائي ستشتغل الوحدة حتى تصل درجة الحرارة الى 205 مئوية تقريبا ان درجة الحرارة هذه تدعى بتجاوز التسخين مقدما وتسمح بفتح الباب لادخال الطعام البارد في افرن دون خسارة كبيرة في الحرارة وفية نهاية فترة التسخين مقدما هذا تهبط القدرة الكهربائية اذ ينقطع التيار تلقائيا وتنخفض درجة الحرارة وتصل اوطئ من 165 مئوية التي ضبطت عندها الثرموستات بعدها يعد التيار الكهربائي مرة اخرى ويستمر بصورة دورية يمر وينقطع.

مقترحات للاقتصاد في استعمال الكهرباء والغاز

1- ابقي اجزاء الطباخ كلها نظيفة.
2- استخدمي مشعلا او وحدة صغيرة بدل الكبيرة متى ما امكن ذلك.
3- استخدمي اواني مغطاة اذا كان ذلك ملائما.
4- استخدمي نظم القدح الكهربائي في المشاعل الغازية وبذلك يستغنى عن الشعلة دائمة الاشتعال.
5- لاتسخني الشواية مقدما.
6- استعملي درجة الحرارة الخبز المضبوط.
7- احذري من رفع اغطية الاواني ومن فتح باب الفرن خلال عملية الطبخ.
8- احصلي على مجرى هوائي حر بداخل الفرن بوضع الاواني بمواضع متبادلة فوق الرفوف.
9- اتبعي الارشدات الموثوقة واستخدمي الاواني ذات المواصفات المناسبة.