



কিচেন প্ল্যানিং

ivbuNti i BtUwi qiUv hw` fvttj v bv nq Zvntj KvR Ki tZI Fvj j vMte bv | ZvB Kv tRi cOqvR tBb wbtR ivbuNi Uv , uQtq ivLp...

ভালো একটি রান্নাঘর পেতে গেলে দরকার যথাযথ প্ল্যানিং। আর এই প্ল্যানিংয়ের কয়েকটি মূলনীতি আছে। আপনার বাড়িতে রান্নাঘর করার জন্য ঠিক কতটা জায়গা আছে, কী কী সরঞ্জাম ব্যবহার করবেন, কেমন আসবাবপত্র রাখতে চান এ সব বিষয়ে ভেবে স্থির করার সঙ্গে সঙ্গে আপনাকে ভাবতে হবে, রান্নাঘরে বেশিরভাগ সময় কে রান্না করবেন, তার সুবিধা-অসুবিধা কী কী, কী ধরনের রান্না সাধারণত এ ঘরে হবে, অতিথিদের জন্য রান্নাবান্না কত বেশি বার হবে, রান্নাঘরের মধ্যেই খাওয়ার জায়গা থাকবে

কি না, দিনের বেশির ভাগ সময় এ ঘরে রান্না হবে কি না, রান্না করতে করতে আরও কিছু বাড়তি কাজ সেসে নেয়ার ব্যবস্থা এ ঘরেই রাখা জরুরি কি না- এসব খুঁটিনাটি বিষয়েও।

এরপর একটি একটি করে সেসব বিষয়ে সিদ্ধান্ত নিতে হবে। যে বিষয়গুলো যে কোনোও রান্নাঘরের পক্ষেই অপরিহার্য। এগুলো হল, রান্নাঘরের আলো-হাওয়ার ব্যবস্থা, ঘুরে ফিরে কাজ করার জায়গা ও তার জন্য প্রয়োজনীয় অন্যান্য ব্যবস্থা, জিনিসপত্র রাখার ব্যবস্থা, ইত্যাদি। আলো রান্নাঘরের জন্য খুব জরুরি একটি বিষয়। প্রাকৃতিক আলো যাতে রান্নাঘরে আসতে পারে সে দিকে লক্ষ্য রাখবেন। সেই সঙ্গে বাতাস যাতে যাতায়াত করতে পারে সে দিকে লক্ষ্য রাখবেন। কেননা বদ্ধ রান্নাঘরে ভ্যাপসা গন্ধ হয়ে যায়। প্রয়োজনে অ্যাডজস্ট ফ্যান লাগাতে পারেন উঁচুতে। কেবিনেট করে নিলে জায়গা বাঁচবে। তা না হলে জিনিসপত্র আগোছালো হয়ে থাকবে। বাড়ির সবচেয়ে বড় ইন্টেরিয়র ডিজাইনার আপনি। ফলে বিষয়গুলো মাথায় রাখতে হবে আপনাকেই। পরিবার ও নিজের স্বাস্থ্য সুরক্ষার কথা বিবেচনা করে কিচেন রুমকে রাখুন গোছানো এবং ঝকঝকে।

টিপস্ : কিচেন এন্ড কুকিং

- সুজি ভালো করে রাখতে শুকনো খোলায় যদি সুজি ভেজে রাখা হয় তাহলে পোকা ধরে না।
- পাটালি গুড় দীর্ঘদিন ভালো রাখতে গুড়ের কৌটায় কয়েকটি মুড়ি ফেলে রাখা যেতে পারে।
- বিস্কুট মুচমুচে রাখতে হলে মুড়ির টিনে ভরে রাখুন।
- হাতে মাছের আঁশটে গন্ধ দূর করতে হাতে সরষের তেল মেখে নিলে গন্ধ থাকে না।
- দুধের বাটি পুড়ে গেলে দু-একটা পেঁয়াজ বেটে ঐ বাটিতে পেঁয়াজবাটা ও পানি দিয়ে কিছুক্ষণ ফোটালে বাটি পরিষ্কার হয়ে যায়।
- বাল মরিচ না পাওয়া গেলে মরিচের সস্ এক চামচ বা কোয়ার্টার চামচ গোল মরিচ ব্যবহার করতে পারেন।

শোভন কবীর