



মনের মতো রান্নাঘর

i vbuNi uJ hw` Avcbvi gbgfZv bv nq ZvnTj AwfthwM A#bK | me
MjrnYxB Pvb Zvi i vbuNi uJ nte mvRv#bv #MvOv#bv, SKS#K ZKZ#K...

রান্নাঘর ছোট, জায়গা কম- এমন অভিযোগ অনেক গৃহিণীরই। কিন্তু আপনি যদি গুছিয়ে রাখতে জানেন তাহলে দেখবেন ছোট রান্নাঘরই বেশ বড়সড় মনে হবে। আসল কথা হলো স্পেস ম্যানেজমেন্ট, সেই সঙ্গে আপনার নান্দনিকবোধ। রান্নাঘরের মেঝেতে জিনিসপত্র কখনো ছড়িয়ে-ছিটিয়ে রাখবেন না। এতে করে ঘর অগোছালো মনে হবে। মেঝেতে যদি টাইলস ব্যবহার করেন তাহলে তা যেন হালকা রঙের হয় সে দিকে খেয়াল রাখবেন। কেননা, চেক বা গাঢ় রঙের টাইলস মেঝেতে ব্যবহার করলে মেঝে দেখতে ছোট

মনে হয়।
এবার দেয়াল প্রসঙ্গ। রান্নাঘরের দেয়ালে কেমন রঙ ব্যবহার করবেন তা নিয়ে অনেকেই ভাবনায় পড়েন। এ ক্ষেত্রেও সবচেয়ে সহজ সমাধান হচ্ছে হালকা রঙের দিকে থাকা। কারণ হালকা রঙ যেমন হালকা আকাশি, হালকা বাদামি, অফ হোয়াইট- এই রঙের ব্যবহারে ঘর বিস্তৃত দেখায়। তবে আপনি যদি প্লাস্টিক ইমালসন ব্যবহার করেন তাহলে দেয়ালে দাগ পড়লে তা স্পঞ্জ দিয়ে ধুয়ে নেয়া সম্ভব।

এবার আসা যাক স্টোরেজের দিকে। কোনো কিছুই ঝুলিয়ে রাখবেন না। আপনার ঘরের মাপের সঙ্গে সামঞ্জস্য রেখে দেয়ালে কেবিনেট করে নিতে পারেন। এতে সুবিধা দুটি। প্রথমত, প্রয়োজনীয় জিনিস হাতের কাছে পাবেন। দ্বিতীয়ত, ধুলোবালি পড়ে ময়লাও হবে না। ইদানীং রেডিমেট কেবিনেটও পাওয়া যায়। সে ক্ষেত্রে দাম পড়বে একটু বেশি। রান্নাঘর যদি একটু বড় হয় তাহলে সেখানে খাওয়ার ব্যবস্থাও রাখতে পারেন। তবে এই পরামর্শটি ছোট পরিবারের জন্য। আর মনে রাখবেন, আপনার রান্নাঘরে আলো-বাতাস নির্গমনের বিষয়টি জরুরি। অবশ্যই অ্যাডজাস্ট ফ্যানের ব্যবস্থা রাখবেন। তাহলে আর রান্নাঘরে গন্ধ আটকে থাকবে না।

শোভন কবীর

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।