

تفتعي بالكالسيوم.. بإضفاء نكهة جديدة إلى حليبك!

قد يشرب البك اللل يومًا ما يشرب الحليب بشكل يومي للحفاظ على الكالسيوم والمتع بعظام وأسنان قوية ولهذا لا مانع من إضفاء نكهة جديدة إلى حليبك لتغيري من طعمه وتزيري من قوتك ومناعتك، كما يمكنك صنع الحلويات المختلفة باستخدام الحليب والبك هذه الأفكار بالتفصيل:

استرخي مع الحليب النكه بالاعشاب الطبية:

حليب بالشوكولاتا «حليب، بودرة كاكاو» - حليب مع الشاي- حليب بالفانيليا «حليب، بودرة الفانيليا وملعقة صغيرة من العسل» - حليب مع شراب البابونج الساخن - حليب مع ملعقة صغيرة من ماء الزهر- قد تفاجئي بطعمه الذكي!- السحلب: خيار لذيذ جدا للمبالي الشتاء الباردة. يمكنك تحضيره من خلال

الظهر-

حليب مع الموز والقراولة: امزجي بواسطة الخلاط الحليب مع القراولة الطازجة والموز.

حليب بالتوت والشوكولاتا: امزجي بواسطة الخلاط الحليب مع التوت وملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو.

حليب بالنكهة الاستوائية: امزجي بواسطة الخلاط الحليب مع عصير الأناناس وجوز الهند.

حليب مع مع الفاكهة المفضلة لديك! يمكنك أيضا الحصول على النكهة التي تريدين من خلال مزج الحليب مع الفاكهة التي تحبينها.

ولأطفال طريقة لذيذة وممتعة!

على الحليب مع ملعقة كبيرة من نشاء الذرة والسكر حتى يصبح جامداً، ثم رش القليل من القرفة. واستمتعي به مع الكعك.

ابدأي نهارك بمزاج لطيف:

إذا كنت من محبي القهوة، استلدي بمشروبك الصباحي المفضل:- حليب مع قهوة سريعة التحضير «NESCAFÉ» - حليب الموكا «حليب، NESCAFÉ، كاكاو».

استمتعي بانتعاش الفاكهة:

إذا كنت تحبين طعم الفاكهة الطازجة، فهذه الخيارات تحتوي ليس فقط على فوائد الحليب بل إنها مليئة أيضا بالفيتامينات، المعادن والألياف الغذائية. استمتعي بها صباحا أو في فترة بعد

الإفطار

فخذ الغنم المحمر مع الأرز

المقادير:

1500 غ من فخذ الغنم مع العظم
كوبان أو 500 مل من الماء
ملعقتان طعام من الزيت النباتي
حبة متوسطة الحجم أو 125 غ من البصل مفرومة
250 غ من لحم الغنم المقروم
8 حبات من الهال الأخضر
ملعقة طعام من القرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
3 مكعبات من مرقة ماجي
بنكهة لحم الخروف
كوبان و½ أو 500 غ من الأرز الأبيض المنقوع في الماء لمدة ساعة ونصف
¼ كوب أو 1125 مل من الماء كمية إضافية

طريقة التحضير

يوضع فخذ الغنم في صينية للخبز، يبلل مع الملح والفلفل والقليل من الزيت النباتي، ثم يوضع في فرن محمى على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج اللحم، الذهبي البني. يُضاف الماء ويُغطى المزيج بورق الألومنيوم، ثم يُعاد إلى الفرن. يُترك في الفرن لمدة 2¼ ساعات إضافية أو حتى يُصبح اللحم طريا.

في هذا الوقت، يُحمى الزيت في قدر كبيرة الحجم، ويُضاف البصل ويُقلّى ويُحرك من وقت إلى آخر لمدة 4 دقائق أو حتى يكتسب اللون الذهبي.

يُضاف لحم الغنم المقروم ويُطهى حتى يكتسب اللون البني ثم يُضاف الهال والتوابل ومكعبات مرقة ماجي بنكهة لحم الخروف، ويُحرك المزيج لمضغ ثوان.



يُضاف الأرز ويُحرك لمدة دقيقتين، ثم تُضاف الكمية الإضافية من الماء، ويُحرك المزيج من وقت إلى آخر حتى يغلي ثم يُغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 20 إلى 25 دقيقة، أو حتى ينضج الأرز.

يُسكب الأرز في طبق لكي يُقدم، يُسحب عظم لحم الغنم ويُنشق اللحم فوق الأرز، ثم يُزين الطبق بالكمثرى المقلية، ويُقدم مع الزبادي السادة جانبًا.

السحور

لازانيا السبانخ مع الفطر

المقادير:

9 من شرائح اللازانيا بالسبانخ
2 ملعقة طعام من زيت الزيتون
حبة صغيرة الحجم أو 100 غ من البصل مفرومة، كوب أو 100 غ من الفطر الأبيض المقطع إلى شرائح
كوب أو 100 غ من الفطر البني المقطع إلى شرائح، كوب أو 100 غ من الفطر البني الرأس شيتاكي الطازج المقطع إلى شرائح، حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مقشرة ومفرومة
ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف
مجلف من أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي، كوبان أو 500 مل من الماء
لتحضير صلصة البشاميل:
4 أكواب أو 1 لتر من الحليب الخالي من الدسم، 1 مجلف من أسرار خلطة البشاميل ماجي 3/1 كوب أو 30 ج من جبنة البرميزان المبشورة



طريقة التحضير

تُسقّ شرائح اللازانيا بالسبانخ بحسب التعليمات الواردة على الجلاف، تُصفى وتُبرد بالماء البارد وتُوضع في المصفاة، تُنشق شرائح اللازانيا المسلوقة في صينية كبيرة يُوضع في قعرها ورق البلاستيك ثم تُحفظ جانبًا.

- في هذه الأثناء، يُسخّن زيت الزيتون في قدر ويُقَيّ البصل المقروم لمدة دقيقتين أو حتى يُصبح طريا،

- يُضاف الفطر المقطع إلى شرائح ويُقَيّ لمدة 3 دقائق ثم تُضاف الطماطم والأوريغانو ويُقَيّ المزيج لمدة 3 دقائق،

يُضاف مجلف من أسرار خلطة المعكرونة بولونيز ماجي والماء. يُترك المزيج على النار ويُحرك باستمرار حتى يجلي ويُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق ثم يُوضع المزيج جانبًا.

يُخفق الحليب الخالي من الدسم مع أسرار خلطة البشاميل ماجي، يُترك المزيج على النار مع التحريك المستمر حتى يجلي ويُطهى على نار خفيفة لمدة دقيقتين أو حتى تتكاثف الصلصة، ثم يُوضع المزيج جانبًا.

- تُوضع الطبقات الواحدة تلو الأخرى في صينية كبيرة للخبز

كما يلي: تُوضع في البداية طبقة من البشاميل ثم طبقة من اللازانيا، تُضاف نصف كمية مزيج البولونيز والفطر وتُسكب كمية من صلصة البشاميل فوقها ثم تُوضع طبقة أخرى من اللازانيا، تُضاف الكمية المتبقية من مزيج البولونيز والفطر مع كمية من مزيج البشاميل تليها طبقة من اللازانيا، وأخيرًا تُسكب صلصة البشاميل على السطح وترش الجبنة فوقها.

- يُخبز الطبق في فرن محمى على حرارة 220 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة أو حتى يكتسب سطح الطبق اللون الذهبي.

عقبلا

حساء البندورة



المقادير:

فنتجان قهوة أرز
مغسول فقط،
وشعيرية، و¼
كيلو لحم غنم ناعم،
 وخمسة ملاعق طعام
صلصة البندورة،
 وملعقة طعام سمكة،
وباقة بقونوس
عصير ليمون، وبهار
أسود + ملح

طريقة التحضير

القلي اللحم مع السمكة والبهار الأسود والقليل من الملح، اضيفي الأرز والشعيرية الى اللحمه وقلبي حتى يحمر المكون قليلا.

- اضيفي صلصة البندورة وبعدها مباشرة اضيفي خمسة اكواب تقريبا من الماء لتصبح سلمسة وغير سميكة، ودعيها حتى تغلي، خففي النار تحتها، ودعيها لمدة عشر دقائق.

- قدميها ساخنة، ورشي وجهها بالبقونوس المقروم وعصير الليمون.

ريسوتو الفطر واليقطين



المقادير:

2 ملعقة طعام من زيت الزيتون
1 حبة كبيرة الحجم أو 200 غ من البصل مفرومة
فصان من الثوم مسحوقان
300 غ من الفطر المقطع إلى أرباع
200 غ من اليقطين المقطع إلى مكعبات صغيرة
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
1¼ كوب أو 300 غ من أرز أربوريو
5 أكواب أو 1250 مل من الماء
2 مكعبات من مرقة الدجاج ماجي ملح أمل
¼ كوب من البصل الأخضر المقروم
¼ كوب أو 25 غ من جبنة البرميزان المبشورة
1 ملعقة طعام من البقدونس الطازج المقروم

طريقة التحضير

يُسخّن زيت الزيتون في قدر كبيرة، يُضاف البصل مع الثوم والفطر واليقطين ويُطهى المكونات بثنان على نار متوسطة الحرارة لمدة 4 دقائق.

- يُضاف مسحوق الفلفل الأسود مع الأرز ويُطهى المزيج مع الاستمرار في التحريك لمدة دقيقة واحدة.

- يُغلى الماء مع مكعبى مرقة الدجاج ماجي ملح أقل في قدر آخرى. يُضاف كوب واحد من المرقة إلى الأرز ويُترك المزيج على نار هادئة مع التحريك

بشكل متكرر حتى يتم امتصاص المرقة.

- تُسكب الكمية المتبقية من المرقة تدريجياً، من خلال إضافة كوب في كل مرّة مع الانتظار حتى امتصاص المرقة بين الكوب والآخر، عند امتصاص المرقة بقاملها، يصبح الأرز ناضجاً لكن يبقى هشاً عند تناوله.

- يُضاف البصل الأخضر مع جبنة البارميزان مع البقدونس المقروم وتُخلط المكونات بثنان.

- يُقدم الريسوتو فور الانتهاء من تحضيره.