

نکات مهم برای پذیرایی در مراسم

۱) تعداد دفعات پذیرایی مهم‌تر از مقدار آن است. یعنی بهتر است سه یا چهار بار خوراکی کم حجم بدهید.

۲) برای بچه‌های کوچک‌تر خوراکی‌هایی که باعث نوچ شدن دست و دهان می‌شود (میوه‌های آبدار) یا محیط اطراف را کثیف می‌کند (خوراکی‌هایی که خرد می‌شوند) در نظر نگیرید.

خیار، هویج و بیسکویت‌های خیلی کوچک جایگزین‌های مناسبی برای انواع میوه‌های آبدار و بیسکویت‌ها و شیرینی‌های بزرگ هستند

۳) بچه‌های بزرگ‌تر می‌توانند در تهیه‌ی خوراکی مشارکت کنند و بخشی از زمان جشن به این کار اختصاص داده شود. انواع دسر، توپک‌های خرمایی، سالاد میوه، فینگرفود از جمله خوراکی‌هایی هستند که تهیه آن برای بچه‌ها لذت‌بخش است.

۴) از دادن خوراکی‌های حاوی کافئین، به ویژه به بچه‌های کوچک تر پرهیزید. (شیرکائو، شیرنسکافه، انواع کائو). نوشیدنی‌هایی مثل شیرعسل و شیرگلاب جایگزین‌های خوبی برای شیرکائو هستند.

۵) برای نوشیدنی بچه‌های کوچک از لیوان‌های نشکن استفاده کنید.

۶) اگر برای پذیرایی سفره پهن می‌کنید، خوب است پیش از شروع به خوردن غذا همراه بچه‌ها دعای سفره و در پایان غذا دعای فرج را بخوانید.

۷) ما در کشور کم‌آبی زندگی می‌کنیم و تولید ظروف یک بار مصرف جزو صنایع بسیار آبربر است. برای شکر نعمت‌های خدا و محافظت از زمین و مخلوقات او، تا حد امکان از استفاده از ظروف یا سفره‌های یک بار مصرف پرهیز کنیم یا مصرف آن را به حداقل برسانیم.



تمشک

tameshkids.com

Instagram, Facebook, and Twitter icons followed by tameshkids