

سالاد سیب زمینی



قابلمه حوصله‌اش سر رفته بود. خمیازه‌ای کشید و به کاسه‌ی آبی که کنارش بود، گفت: «کاش امروز غذا درست کنن. حوصله‌م سر رفته.» کاسه خودش را این طرف و آن طرف کشاند و گفت: «مگه نمی‌دونی مسافرت بودن؟!» آن‌ها داشتند حرف می‌زدند که مادر خانه وارد شد. کاسه و قابلمه به هم نگاه کردند. مادر دوتا سیب زمینی توی دستش بود. آن‌ها را شست. بعد قابلمه را برداشت و سیب زمینی‌ها را ریخت توی قابلمه و مقداری آب روی آن‌ها ریخت. بعد زیر قابلمه را روشن کرد. سیب زمینی‌ها شروع به غل‌غل کردند. قابلمه خیلی خوش حال بود که بعد از چند روز دوباره داشت کار می‌کرد. بعد از نیم ساعت مادر برگشت و سیب زمینی‌ها را از توی قابلمه برداشت. بعد آن‌ها را پوست گرفت و با چاقو آن‌ها را مکعبی ریز کرد. وقتی سیب زمینی‌ها آماده شدند، نوبت کاسه‌ی آبی بود. مادر آن را برداشت و سیب زمینی‌ها را داخلش ریخت. بعد کمی شوید خشک اضافه کرد. کمی نمک و فلفل و سس مایونز هم ریخت. یک چیز دیگر هم لازم بود؛ یک پیمانه ذرت پخته. وقتی همه مواد مخلوط شدند، آن‌ها را با چنگال حسابی هم زد. حالا سالاد سیب زمینی آماده بود. کاسه خوش حال بود که بعد از چند روز از بیکاری درآمده و یک غذای خوش مزه درست شده است.

سالاد سیب زمینی خواص زیادی دارد؛
برای قلب و استخوان‌ها و پوست هم
فایده‌های زیادی دارد.

