



تصنيع الألبان ومنتجاتها



تصنيع الزبادي

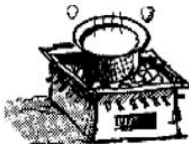
المقادير:

١. واحد رطل لبن
 ٢. اثنين ملعقة كبيرة لبن بدرة منزوع الدسم (مقشوط).
 ٣. ملعقة كبيرة زبادي (بادئ).
- ملحوظة: يمكن زيادة الكمية بنفس النسب.

الطريقة الأولى:

١. يسخن اللبن لدرجة ٩٠ - ٩٨ درجة مئوية (أي عند تصاعد البخار لمدة ١٠ دقائق).
٢. يبرد اللبن لدرجة ٤٥ - ٤٨ درجة مئوية (لبن دافئ أي يمكن ان يتحمله الاصبع لمدة دقيقتين).
٣. يضاف مسحوق اللبن منزوع الدسم (لبن بدرة مقشوط، وذلك لرفع نسبة المواد الصلبة الكلية وتحسين القوام (في حالة استخدام اللبن الطازج كامل الدسم قد لا تحتاج لاضافة مسحوق اللبن منزوع الدسم).
٤. إضافة بادئ (او زبادي سابق).
٥. يحرك جيدا لمدة دقيقتين ثم يعبأ في الاواني الخاصة بالزبادي.
٦. يوضع في محضن او مكان دافئ ويترك لمدة ٣ - ٤ ساعات.
٧. يوضع في الثلاجة بعد ظهور عملية التخثر.

ملحوظة: فترة صلاحية الزبادي في الثلاجة لا تزيد عن ٧ أيام على درجة تقل عن ١٠ درجة مئوية.



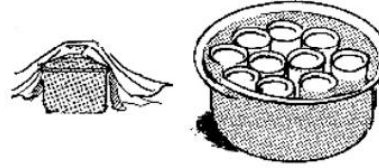
الطريقة الثانية:

المقادير:

١. واحد رطل لبن بدرة كامل الدسم.
 ٢. رطل لبن منزوع الدسم.
 ٣. كاس زبادي صغير (١٥ جرام).
- في حالة استعمال لبن بدرة فقط تكون الطريقة كالآتي:
١. خلط اللبن جيدا (١٥ - ١٦٠ جرام مسحوق لكل لتر).
 ٢. يسخن اللبن الى ٤٥ درجة مئوية ثم يتم تبريده.
 ٣. إضافة الزبادي (كاس زبادي صغير جامد).
 ٤. توزيعه في العبوات الخاصة.



٥. توضع العبوات وهي مغطاة جيدا في المطبخ على درجة حرارة تقارب ٣٧ - ٤٠ درجة مئوية لمدة ٣ - ٤ ساعات (درجة حرارة المطبخ السوداني تصلح لتحضير الزبادي (٣٧ - ٤٠ درجة مئوية).



٦. اخذه بعد ساعتين الى ثلاث ساعات ووضعه في الثلاجة.
٧. يحفظ لمدة ١٥ يوم فقط.



تصنيع المش

المقادير:

- ١ / ١٠٠ رطل لبن.
- ٢ / ٣ كاسات زبادي.
- ٣ / ٣ أرطال ملح.
- ٤ / ٢ وقية كمون نظيفة ومغسولة.
- ٥ / ١ وقية حلبة نظيفة ومغسولة.

الخطوات:

١. بسترة اللبن وذلك بتسخين اللبن الى ٦٥ درجة مئوية لمدة نصف ساعة، ثم تبريده الى ٣٢ درجة مئوية (تسخين اللبن لدرجة لا يمكن احتمالها على ان يصل لدرجة خروج قليل من البخار، ثم يوضع الإناء في ماء بارد حتى يصبح اللبن اقل دفئ).
٢. إضافة البادئ (لبن مخمر) بنسبة ٢-٣٪ وتحريكه الى أطول مدة ممكنه وتحريكه جيداً ووضعه في درجة حرارة الغرفة العادية لمدة ٦-١٢ ساعة.
٣. إضافة الملح والكمون الأسود والحلبة مباشرةً ويمكن إضافة أصابع الفلفل الحار بعد غسلها في ماء دافئ.
٤. في جميع الأحيان يفضل من غير تصفية الشرش.
٥. يحفظ في ثلاجة في إناء بلاستيكي مقفول.





صناعة الاجبان صناعة الجبن الأبيض الطري

التعريف:

يعرف الجبن الأبيض الطري بانه خثرة اللبن التي يتم تحضيرها بعدة طرق في محلول (شرش اللبن المحلى) لعدة أيام.

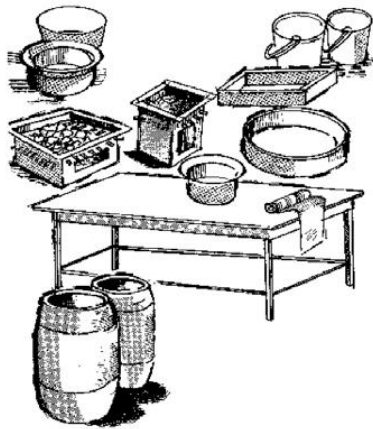
المعدات المستعملة:

١. قوالب (خشبية او معدنية غير قابلة للصدأ).
٢. ترابيز من حديد غير قابلة للصدأ.
٣. قماش خفيف (شاش).
٤. حبل، سكاكين وملاعق كبيرة.
٥. جردل وبراميل بلاستيك.
٦. مواقد حرارية (مناقد منزلية).

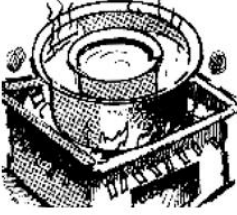
المكونات:

لتحضير كمية من الجبن في حدود ١٢ - ١٤ كيلو جبن يلزم الاتي:

١. ١٠٠ رطل لبن (٤٤ - ٤٥ لتر لبن).
 ٢. حبة واحدة من المنفحة (انزيمات الرنين).
 ٣. ٨ - ٥ ارطال ملح طعام (٢,٢ - ٣,٦ كيلو جرام ملح).
- يمكن اعداد كميات اقل او اكثر من الجبن باستخدام معادلات النسبة والتناسب مع كل مكون.



طرق اعداد الجبن: الطريقة الأولى: الخطوات:



١. تقاس كمية اللبن بمقياس معلوم (يستخدم الميزان في حالة عدم استخدام المقياس).

٢. يستخدم شاش نظيف.

٣. يسترة اللبن بحمام مائي (وذلك بوضع كمية من الماء داخل حلة كبيرة ووضع اللبن في حلة اصغر منها حيث توضع داخل الحلة الكبيرة وترفع على النار. وتستمر حتى ترتفع درجة حرارة اللبن الى ٦٥ درجة مئوية) ويعرف ذلك بتصاعد البخار قبل الغليان لعدة دقائق فقط.

٤. ينزل اللبن من النار.

٥. يبرد الى ٢٣ درجة مئوية (أي لدرجة حرارة يمكن ان يتحملها الاصبع لعدة دقائق) ويمكن استخدام وعاء يحتوي على ماء بارد لتبريد اللبن.

٦. وضع اللبن في جردل بلاستيك مغسول بماء ساخن ويضاف الملح بنسبة تتراوح بين ٢,٢ - ٣,٦ كيلو جرام ملح لكل ١٠٠ رطل لبن (٤٤ - ٤٥ لتر لبن).

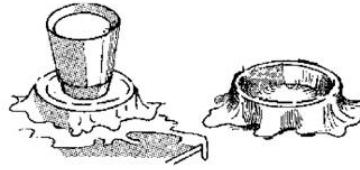
٧. يضاف البادئ بمقدار كاس واحد (١٥٠ ملجرام) للكمية أعلاه ويحرك لمدة دقيقتين ثم يترك ساكناً لمدة ١٥ دقيقة (في حالة عدم وجود بادئ يمكن إضافة كوب صغير من الزبادي للكمية المذكورة).

٨. إضافة المنفحة (الرينين) بعد ان يتم اذابتها في كوب به قليل من الماء الى اللبن وتحرك لمدة دقيقتين (مقدار الحبة الواحدة تكفي ١٠٠ رطل لبن).

٩. يترك اللبن حتى يتم التجبن بعد ساعة او ساعتين ويمكن معرفة التجبن بإدخال سكين وإخراجها نظيفة، اذا انفصلت الخثرة يكون قد اكتمل التجبن، بعد ذلك تكسر (الخثرة) الجبنة بالسكين المخصصة لذلك او العادية لفصل الشرش (ماء الجبن).

١٠. يتم تنعيم الخثرة بالأيدي (استخدام قفازات صحية).

١١. ثم توضع قوالب الجبنة المغطاة بالشاش على التريزة الخاصة.



١٢. توزع الخثرة الناعمة على القوالب وتغطى بالشاش تماماً لتأخذ شكل القالب، ويتم عادة بوضعتل فوقها ليساعد على تصفية السوائل الزائدة وتترك لمدة ساعتين.

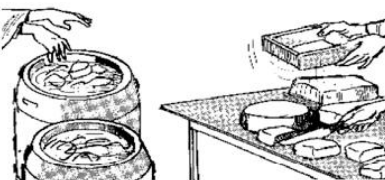


١٣. يجمع الشرش بوضع جردل اسفل التريزة.

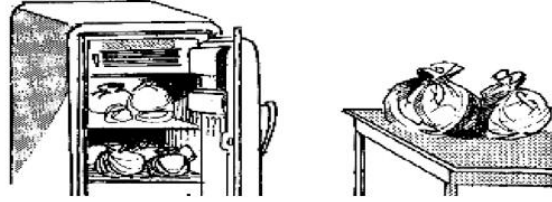
١٤. يحضر جردل او برميل بلاستيك مغسول بماء ساخن ويصب فيه الشرش ويتم تسخينه لتعقيمه ثم يتم تبريده.



١٥. تقطع الجبن بعد رفع الشاش من القوالب وتوضع في الشرش (ماء الجبن) المعقم وتترك لاسبوع كامل لاكتمال النضج واكتساب النكهة ويتم تركها لمزيد من النضج.



١٦. يبقى الجبن الأبيض الطري في محللول الشرش لمدة تصل لثلاثة اشهر ولا يعبأ في أكياس بولسين الا في حالة الاستهلاك المباشر وفي هذه الحالة يحفظ في الثلاجة لمدة لتتعدى الأسبوع.



الطريقة الثانية: الخطوات:

١. يسخن اللبن لدرجة ٧٤ مئوية (تساعد البخار) مع التحريك المستمر.
٢. يبرد اللبن تبريد مفاجئ في الماء الى درجة حرار ٤٢ مئوية (حيث يمكن ان تتحمله اليد).
٣. يتم اذابة الرنين في نصف كوب ماء (كوب شاي).
٤. يضاف خليط الرنين والماء الى اللبن ويخلط جيدا ويغلى الاناء ثم يترك لمدة كافية حيث يبدأ في التجبن.
٥. يعد التجبن (يختبر بالسكين كما في الطريقة الأولى) يقطع الى مربعات لفصل الماء.
٦. يتم تنعيم الخثرة مثل الطريقة الأولى.
٧. يحضر قالب مفتوح من اعلى واسفل ومخرم ويبطن القالب بقطعة قماش.
٨. تصب الجبنة المخثرة المنعمة في القالب ويغطى بالشاش (حيث يبدأ الشرش في الرش من خلال الخروم مع وضع اناء لتجميع الرش).
٩. وضع ثقل مناسب فوق سطح الجبنة ليضغط عليها ويجعلها متماسكة مع بعضها وناعمة الملمس.
١٠. يترك الجبن لمدة ٢٤ ساعة ثم تخرج من القالب وتقطع ويعاد وضعه في اواني الحفظ مع إضافة الشرش المملح (الشرش يعقم ويضاف اليه الملح حسب الرغبة).
١١. بقية الخطوات تماثل ما ذكر في الطريقة الأولى.

ملحوظة: يمكن إضافة الملح للبن في حالة صنع الجبن بالطريقة الثانية ويضاف الملح للجبن قبل التنعيم في الطريقة الأولى.



تصنيع الجبن المضفرة

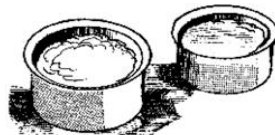
المقادير:

١. ١٠٠ رطل لبن (٤٤ - ٤٥ لتر لبن)
٢. ٢ كاس بادئ
٣. حبة واحدة من المنفحة (انزيمات الرنين)
٤. الكمون الأسود
٥. ٨ - ٥ اربطال ملح طعام (٢,٢ - ٣,٦ كيلو جرام ملح).

الطريقة:

وزن اللبن وتصفيته بالشاش:

١. بسترة اللبن بتسخينه ٦٥ درجة مئوية لمدة نصف ساعة ثم تبريده سريعاً الى ٣٢ درجة.
٢. إضافة البادئ بنسبة ٢ كاس زبادي وتحريكه لمدة ٢ دقيقة.
٣. إضافة المنفحة (حسب ما ورد في العبوة) وتحريكه لمدة ٢ دقيقة ثم يترك ساكناً لمدة ساعة.
٤. عند اكتمال التخثر طولياً وعرضياً بالقالب الخاص أو سكاكين عادية الى أن تصبح مكعبات ثم يتم تنعيمها.
٥. تقلب الخثرة جيداً لمدة ١٥ دقيقة الى أن تفصل من الشرش وترسب الإناء.
٦. تنقل الخثرة من الشرش وتوضع في إناء آخر.

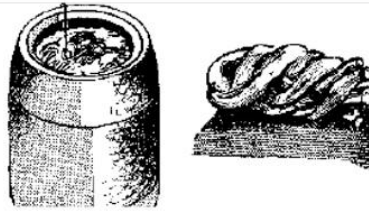


٧. تختبر الخثرة المطاطية وذلك بوضع قطعة صغيرة في إناء به ماء على النار، فإذا صارت الخثرة كالعجينة ويمكن مطها كان ذلك دليلاً على نضجها، وإذا لم يحدث ذلك تترك فترة أخرى لتتخمر ويكرر الاختبار (تحتاج الخثرة الناعمة لمدة ١٥ دقيقة للتخمر قبل معالجتها ومطها).



٨. بعد نضج الخثرة (تخمرها) تقطع إلى قطع وتوضع كل قطعة على الماء الساخن وتقلب بواسطة مقلب خشبي إلى أن تصبح مطاطة.

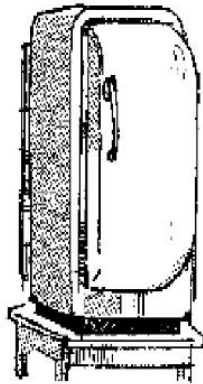
٩. بعد ذلك توضع على الطاولة كمية من الكمون الأسود وتوضع عليه الجبن وترش بكمية أخرى من الكمون الأسود وتثقب من الوسط وتشد العجينة بواسطة أبعاد اليدين عن بعضهما ثم تطبق وتشد ويستمر إبعاد اليدين.



١٠. توضع الجبن المضفرة في إناء به ماء بارد لمدة نصف ساعة ثم تنقل إلى إناء به ١٠-١٥ رطل ملح مذاب في ١٠٠ رطل شرش ثم يوضع المحلب مربوطاً في قطعة من الشاش وتوضع في درجة حرارة الغرفة لمدة ٧٢ ساعة (٧-٣) أيام، ويجب إغلاق الإناء جيداً (ملح الطعام في الجبنة المضفرة من ٥-٦٪ وفي محلول الشرش ١٠-١٥٪) ويمكن ترك الجبنة المضفرة في الشرش لمدة شهر ليكتسب النكهة والطعم المميز وكذلك القوام غير المطاطي عند تناوله.

١١. بعد ذلك توضع في الثلاجة (٥ درجة م) بعد وزنها وتوزيعها في أكياس بوليسين.

١٢. يمكن تخزينها في الثلاجة لمدة ٦ أسابيع أو أكثر.



تصنيع الجبن الموزريلا

المقادير:

١. ١٠٠ رطل لبن.
٢. حبة منمحة (انزيم الرنين).
٣. ١ - ١ ١/٢ رطل ملح.
٤. كأس زبادي.

الطريقة:

يوزن اللبن ويصفى بالشاش.

١. يبستر اللبن (يسخن الى ٦٥ درجة مئوية لمدة نصف ساعة ثم يبرد الى ٣٢ درجة مئوية).
٢. يضاف البادئ (كأس زبادي) ويترك لمدة ١٠ دقائق ساكناً.
٣. تضاف المنمحة (حسب المنصوص عليه في العبوة) وتقلب لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة ليتم التخثر، تختبر الخثرة بالسكين.
٤. اقطع الخثرة الى مكعبات ١ سم × ١ سم أي يكون التقطيع طولياً وعرضياً.
٥. تقلب المكعبات جيداً لمدة ١٥ دقيقة الى أن ينفصل الشرش عن الخثرة.
٦. يتم تنعيمها وتحول لإناء آخر وتترك لمدة ١٥ دقيقة للتخمير (النضج) ويمكن إضافة ١-١ ١/٢ % ملح طعام مع التقليب.
٧. تختبر الخثرة للنضج بأخذ قطعة صغيرة وتسخينها بالماء الساخن (٨٢م) أي عند بداية تصاعد البخار بكثرة.
٨. تقطع الى قطع مناسبة وتغمس في الماء الساخن ٧٧-٨٢ درجة مئوية وتقلب لمدة ٣-٥ دقائق، تخرج من الماء وتمط باليد، كعملية فرد الفطير وليس تكوين الاحبال وتستمر العملية حتى تصبح ملساء ولا معة، بعد ذلك توضع في القالب وهي ساخنة وتوضع في ماء مثلج.
٩. تخرج الخثرة من الماء المثلج بعد ساعتين وتوضع في محلول ملحي (١ - ١ %) بارد تضغط وتوضع في الثلاجة لليوم التالي ٣-٦ ساعات وتخرج من الملح وتجفف بالهواء لمدة ساعتين، وتغلف في أكياس بوليسيين وتوضع في الثلاجة (٥ درجه مئوية) للحفظ.

الجبن الدنماركي

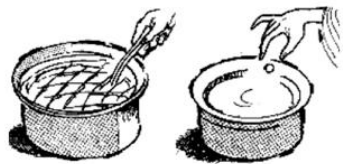
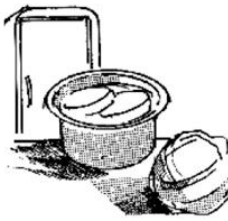
المقادير:

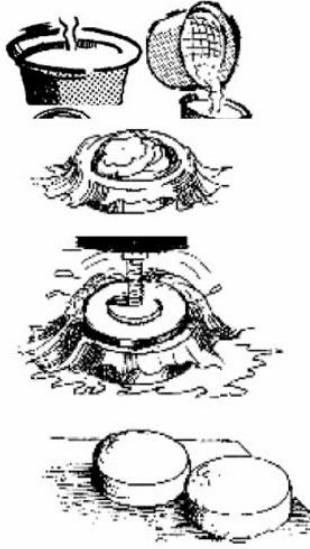
١. ١٠٠ رطل لبن.
٢. حبة منمحة.
٣. ٢٥ رطل لبن.
٤. ٣-٤ كأس زبادي.

الطريقة:

يوزن اللبن بالشاش.

١. يبستر اللبن (يسخن الى ٦٥ درجة مئوية لمدة نصف ساعة ثم يبرد الى ٣٢ درجة مئوية).
٢. إضافة البادئ ٠,٧٥ % ويترك لمدة خمسة دقائق ثم إضافة المنمحة (حسب ما ورد في العبوة).
٣. تترك لمدة نصف ساعة ثم تقطع الخثرة الى مكعبات وتحرك لمدة ٢٠





دقيقة الى ان تفصل الخثرة من الشرش (ماء الجبنة).

٤. يخرج جزء من الشرش.
٥. يضاف ماء ساخن ٧٠ درجة مئوية (تصاعد البخار تدريجيا لتسخين الخثرة داخل اناء التخمير الى ان تصبح درجة حرارة الخثرة ٣٧ درجة مئوية (أي يمكن ان يتحملها الاصبع لمدة طويلة).
٦. تجمع الخثرة الى جانب من الاناء وتضغط لمدة ٢٥ دقيقة بواسطة جردل به ماء.
٧. تحول الى القالب المبطن بالشاش وتغطى بالشاش وتضغط بالمكبس لمدة ٣٠ دقيقة.
٨. تقلب الجبنة الى الجانب الاخر وتضغط بالكيس لمدة ٢٥ دقيقة.
٩. توضع الجبنة في محلول ملحي ٢٥٪ أي ٢٥ رطل ملح في ١٠٠ رطل ماء لمدة ثلاثة أيام.
١٠. توضع في طاولة لتجف وتوضع في درجة حرارة الغرفة لمدة ثلاثة أيام ثم بعد ذلك توضع في الثلاجة.

جبنة الشيدر الجاف

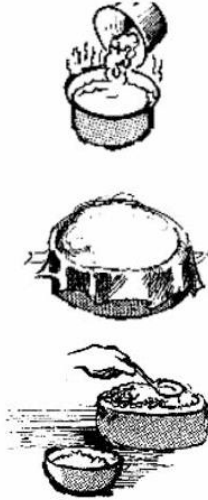
المقادير:

١. ١٠٠ رطل لبن.
٢. ١ حبة منفحة.
٣. ١ كاس زبادي.



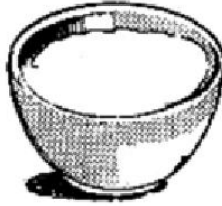
الطريقة:

١. بستر اللبن ووضعه في اناء التخمير.
٢. إضافة البادئ بنسبة (١٪) واحد كاس زبادي وتترك لمدة ١٥ دقيقة.
٣. إضافة حبوب المنفحة وتحرك لمدة بقيقتين ثم تترك ساكنة.
٤. تقطع الخثرة الى مكعبات وتحرك لمدة ٢٠ دقيقة الى ان تفصل الخثرة من الشرش.
٥. يتم تنعيم الخثرة وتجمع وتوضع في القالب المبطن بالشاش وهي باردة وتغطي بالشاش.
٦. يوضع ثقل على سطحها وتترك لتجف على درجة حرارة الغرفة (يفضل ٢٠ - ٢٥ درجة مئوية).
٧. تغطي الأقراص بمادة شمعية وتترك لتستوي لمدة ٣ اشهر.



اللبننة

وهي الجبنة من غير منفحة (انزيم الرنين)



المقادير:

- ١ / ١٠٠ رطل لبن.
- ٢ / ٢ رطل ملح.
- ٣ / ٢ كاس زبادي.

الطريقة:

١. يوزن اللبن ويصفى بالشاش.
٢. يبستر اللبن ويوضع في اناء التخمر.
٣. إضافة البادئ بنسبة ٢٪ ويحرك لمدة بقيقتين وتترك لمدة ٢٤ ساعة على درجة حرارة الغرفة.



٣. يصفى الشرش بواسطة الشاش وتترك الخثرة في الشاش وتعلق لمدة ٣٦ ساعة الى ان يصفى كل الشرش. ويمكن ان توضع في القالب مغطاة بالشاش وتضغط ضغطا خفيفا الى ان يصفى الشرش.



٤. يضاف اليها ملح بنسبة ٢٪ وتقطع الى الاشكال المطلوبة وتدهن بالقليل من الزيت وتحفظ في الثلاجة.



تصنيع السمن البلدي

١. تجمع القشدة ويضاف لها ما بارد.
٢. يتم خض القشدة الى ان تنفصل الكريمة (الفرصة).
٣. تجمع الزبدة وتوضع في اناء معامل حراريا ليسيح السمن.
٤. يصفى السمن في زجاجات بعد ان يبرد قليلا.



الطريقة التقليدية (الشعبية)

١. إضافة الرواب للبن ويترك لليوم الثاني.
٢. يوضع الرواب في (القربة او السعن او بخسة او جركانة) وتهز الى ان تظهر الفرصة او الزبدة.
٣. تجمع الفرصة او الزبدة.
٤. تسخن في النار الى ان يسبح السمن.
٥. يصفى السمن في زجاجات او جركانة بعد ان يبرد قليلا.





صناعة الحلويات



كيفية عمل حلاوة لكوم

المقادير:

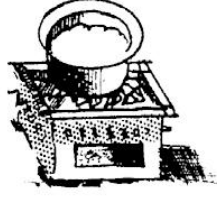
- ١ كيلو جرام كورن فلور (نشأ) = ٥ أكواب شاي.
- ١ كيلو جرام سكر = ١,٥ أكواب شاي.
- كمية مساوية للسكر من الماء.
- ٥ ملاعق كبيرة جلاتين (جلى).
- ٥ ملاعق صغيرة حامض ستريك (ملح ليمون أو ليمون).
- نكهة فانيليا حسب الطلب (أو أي نكهة أخرى حسب الرغبة).
- لون حسب الطلب (قليل جداً).



إذا كان هناك رغبة يمكن أيضاً استخدام جريش الفول السوداني أو السمسم أو الجوز.

الطريقة:

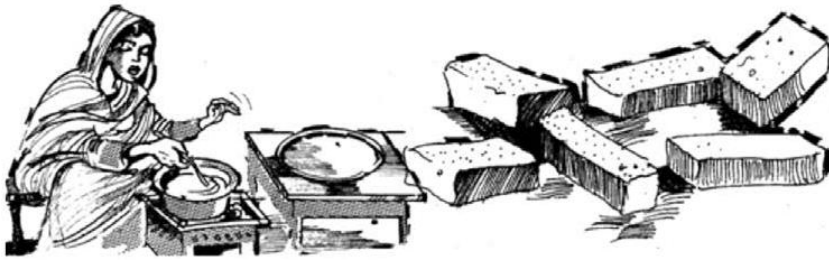
١. يخلط مقدار السكر مع مقدار الماء ويذوب.
٢. يسخن الخليط على نار هادئة لدرجة ٩٠ أو لمدة ٥ دقائق.



٣. يختبر المحلول الناتج باخذ نقطة منه وينقط على الماء، اذا تكورت النقطة يضاف حامض الستريك (او ليمون) والجلاتين المذاب.
٤. تضاف كمية الكورن فلور بعد اذابتها في قليل من الماء.

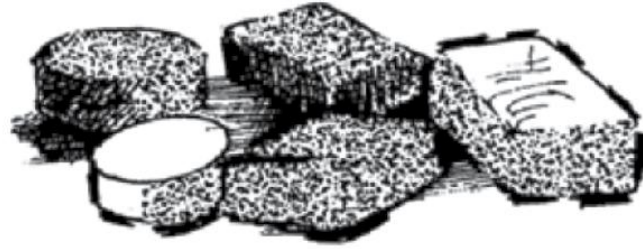


٥. يضرب الخليط جيدا على النار مع التقليب المستمر (يضاف جريش الفول السوداني او بذور السمسم او مسحوق الجوز في هذه المرحلة) حتى تنفك العجينة من الاناء، وعندها تضاف نكهة الفانيليا تتصب العجينة على الصينية، تترك لتبرد ثم تقطع بالسكين للاحجام المناسبة او المطلوبة.



٦. يتم تغليف حلوى اللكوم باوراق السيليلوز الشفاف وتحفظ بعيدا عن الرطوبة.
٧. يمكن وضعها في صندوق ورش مسحوق السكر والنشا الناعم عليها لتحفظ بقوامها.

كيفية عمل حلاوة توفى



المقادير:

- ٣,٥ كوب شاي من السكر.
- ٣,٥ كوب شاي جلكوز ابيض نقي.
- كمية مساوية للسكر من الماء.
- ملعقة كبيرة حامض ستريك.
- ٣-٢ نقطة نكهة حسب الطلب (ليمون، برتقال، اناناس، فراولة...).
- ١,٢٥ كوب شاي ما نقي.



الطريقة:

١. اذابة السكر في الماء ثم التسخين.
٢. إضافة الجلكوز السائل مع حامض الستريك واللون والنكهة والخلط جيدا ثم يسخن الى ١٦٠ درجة حتى تتكون العجينة الصلبة من السكر والجلكوز.
٣. يصب الخليط على ترابيز خاصة (معدنية غير قابلة للصدأ).
٤. تبدأ عملية ضرب الخليط بالشد والجذب لادخال الهواء الى العجينة واعطائها النعومة والقوام.
٥. يتم تقطيعها للقطع المطبوخة وتترك لتجف قبل تعبئتها في الاكياس المعدة لذلك.



حلاوة توفى نوع ثانى



المقادير:

- كوب شاي سكر. نصف كوب شاي جلكوز.
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو.
- ملعقة صغيرة نكهة لبن (بالعدم فانيليا).
- كوب شاي ماء.
- ٥ ملاعق كبيرة لبن بدرة.
- كوب من نشا الذرة الشامى (النشا النقى).



الطريقة:

١. يضاف الماء الى السكر ويرفع على نار هادئة حتى يغلي ثم يضاف الجلكوز والكافوا والنكهة واللبن المذاب في قليل من الماء مع التحريك المستمر.
٢. يترك الخليط يغلي الى مرحلة النضج (توضع نقطة من الخليط في ماء بارد حيث تصير جامدة).
٣. يصب الخليط على صينية مدهونة حتى يبر ثم يشد باليدين وهو على الصينية (هنالك معدات تستخدم في شد الخليط ميكانيكيا بدلا من استخدام اليدين فقط تستخدم اذا توفرت).
٤. يتسمر في شد الخليط جيدا حتى يفتح لونه ثم يسحب في شكل شريط ويقطع بالمقص او سكين حاد الى قطع متساوية.
٥. يتم تغليف القطع برقائى الالمونيوم لتحفظ بقوامها الناعم.

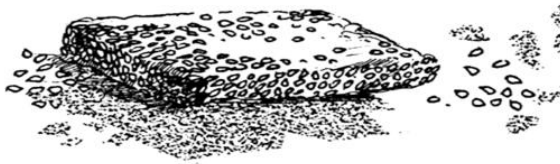




حلاوة سمسمية

المقادير:

- ١,٥ كوب شاي سمسم محمص.
- ٢ كوب شاي سكر.
- نصف كوب شاي جلكوز.
- ١ كوب شاي ماء.
- حامض ستريك.
- ملعقة صغيرة نكهة موز.



الطريقة:

١. يضاف الماء الى السكر ويترك ليغلي لمدة ٥ دقائق ثم تضاف بقية المكونات ماعدا بذور السمسم المحمص.
٢. يترك الخليط على النار ليغلي ويختبر مستوى النضج بوضع نقطة من الخليط داخل ماء بارد اذا تكورت ينزل من على النار ثم يصب الخليط على صينية مدهونة ويترك ليبرد قليلا.



ملحوظة:

نعومة قوام حلوى السمسم تعتمد على كفاءة عملية الشد واليدين لادخال الهواء بين مسامات العجينة.

ملحوظة:

تختلف نوعية حلوى السمسمية بالكيفية التي تضاف بذور السمسم الى المكونات واهم الطرق:

١. تضاف البذور قبل ازالة الخليط من النار وبالتالي تتم عملية الشد باليدين.
٢. يرش السمسم على سطح العجينة وتوضع عليه العجينة بعد شدّها منفردة ويتم تغطيتها بالجانبين قبل تقطيعها الى اجزاء وتترك لتجف.

٣. يرفع الخليط من الصينية ثم يشد باليدين الى ان يتغير لونه الى أبيض لامع ثم يشبع بالسمسم.
٤. تفرد العجينة على سطح مرشوش بطبقة من السمسم ثم تقطع بالسكين وتترك حتى تجف.



حلاوة نعناع

المقادير:

- ربع كيلو سكر ناعم.
- ١٠ ملاعق كبيرة نشا الذرة الشامى (النشا النقي او كورن فلور).
- ملعقة صغيرة جلاتين (جلي).
- ثلاث نقاط روح نعناع.
- نصف كوب شاى ماء ساخن.
- حامض ستريك.
- لون حسب الطلب.

الطريقة:

١. يخلط السكر الناعم مع نشا الذرة الناعم في انا ويخلط خلطا جيدا.
٢. يذوب الجلاتين بالماء الساخن ثم يضاف الى الخليط بالإضافة الى حامض الستريك ويعجن به حتى يصير الخليط في شكل عجينة متماسكة القوام (يجب عمل كميات قليلة من العجينة حتى الفراغ منها ثم عمل كمية أخرى حتى لا تتعرض العجينة للجفاف قبل تقطيعها).
٣. تضاف من واحدة الى ثلاث نقاط من نكهة النعناع الى العجينة وتخلط جيدا.
٤. وتفرد العجينة على لوحة خشبية او صينية وتقطع في شكل دوائر وتترك حتى تجف.



حلاوة جوز الهند (دوسي)

المقادير:

- ١ كوب شاي سكر.
- نصف كوب شاي ماء.
- نصف كيلو جوز هند.
- حامض ستريك.
- لون (نقطة أو نقطتين حسب الرغبة).
- فانيليا (نقطة أو نقطتين حسب الرغبة).



الطريقة:

١. يضاف السكر الى الماء ويضاف اليهما حامض الستريك ويوضع على النار حتى يتكثف القوام ثم تضاف نقطة او نقطتين من اللون ويضرب الخليط جيدا.
٢. يضاف جوز الهند واللون والنكهة للخليط ثم يرفع على النار مع التحريك المستمر في اتجاه واحد حتى تتكون العجينة.
٣. تجهز صينية مدهونة بطبقة خفيفة من السمن وتفرّد عليها العجينة.
٤. تقطع العجينة الى قطع متساوية الحجم.

ملاحظات:

- المعلقة الصغيرة = ٥ مل = ٥ جرام
- المعلقة الكبيرة = ١٠ مل = ١٠ جرام
- ١ رطل = ٤٤٤ جرام
- ١ كوب شاي = ٢٠٠ مل = ٢٠٠ جرام



صناعة المربات



صناعة المربات

تعتبر صناعة المربات واحدة من فروع صناعة التعليب، وهي تتلخص في حفظ الغذاء بالتركيز المطلوب في عبوات محكمة ويتم تعقيمها بالحرارة لقتل الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب تلف الغذاء. تتكون المربات من مخلوط الفاكهة والخضروات والسكر وتختلف مظهرها بحسب الفاكهة والخضروات المستعملة فقد تكون مهروسة أو مجزأة ويطبخ مزيج الفاكهة والخضروات والسكر بنسبة ٤٥:٥٥ على درجة حرارة عالية نسبياً حتى يتم التمازج.

الخطوات الأساسية لتصنيع المربات:

١. نختار لعمل المربات ثمار مكتملة النضج واللون الطبيعي المميز للفاكهة (ليس من الضروري استخدام فاكهة ممتازة فأي نوع من الفاكهة يمكن ان يتحول الى مربة).
٢. تغسل الثمار بالماء جيداً.
٣. تقشر وتنظف بعض الفواكه. وبعض الثمار تقشر وتغمر في محلول حمضي (ليمون - ملعقة صغيرة في لتر ماء) حتى لا يتغير لونها (مثل الموز).
٤. تسلق الثمار المقشرة على النار لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة حتى تلين أنسجتها ويمكن اختبارها بهرسها بين الاصابع بضغط خفيف.
٥. بعد السلق تهرس الفاكهة أو الخضروات ثم يضاف اليها السكر وتطبخ على نار هادئة مع دوام التحريك بمحرك خشبي حتى لا يلتصق السكر بقعر الاناء ويكون طبقة عازلة تتسبب في اسمرار المربى. ويستمر التحريك حتى تكتمل عملية النضج.
٦. يضاف ملح الليمون .
٧. يضاف البكتين .
٨. ثم تضاف النكهة.

- ٩- المادة الحافظ
١٠-وبعد ذلك تعباً في برطمانات.

يلزم مراعاة الخطوات التالية عند التصنيع:

١. مراعاة درجة حرارة التصنيع تحاشياً لحرق المربى.
٢. إزالة المواد التي تطفو على سطح المربى من الزيادة للمحافظة على لون المربى.
٣. الحرص على التقليب وإضافة الحامض للمربى قبل النضج ١٥ دقيقة.

ملحوظة:

تعتمد كمية السكر المضاف للمكونات على كمية سكر الفاكهة و تكون كما يلي:
- الفاكهة او الخضر (مثل الجزر) المحتوية على كمية عالية من السكر يتم إضافة وزنها من السكر.
- الفاكهة التي لا تحتوي على سكر عالي والخضروات الخالية من السكر (الطماطم والأسود) يتم إضافة مرة ونصف وزنها من السكر.

البديل لحامض الستريك: (ملح الليمون)

يمكن عموماً استخدام عصير الليمون كبديل للستريك وذلك بعد معالجة العصير وتركيزه عن طريق التسخين وتعادل الملعقة الواحدة بعد التركيز ٥ جرام ستريك.

البديل لمادة البكتين:

البكتين هو المادة اللصقية الذائبة في الخضروات والفواكه التي تساعد على تماسك المادة الغذائية وتعطيها القوام المطلوب وفي حالة فقر المادة المصنعة الى البكتين يمكن استخدام البديل الآتي:
• استخدام لب قشرة القريب فروت بعد معالجتها بالغليان، واستبدال الماء لإزالة المرارة. ثم تكشف الطبقة القشرية الخارجية، ثم تضاف كباية عصير ليمون الى الخليط، ويعصر ويجفف ثم يسحن. تضاف ملعقة كبيرة لكل جرام من المادة المصنعة.
• يمكن استخدام مسحوق بودرة (القونقليس) كبديل في حالة عدم توفر قشر القريب فروت.
• يمكن استخدام كمية قليلة من الجيلاتين في حالة عدم توفير البكتين او مصادره (استخدام الجلي التجاري).

هذه بعض المشاكل التي قد تحدث في صناعة المربى أثناء أو بعد التصنيع:

١- سيولة المربى. وتكون في:

١. زيادة الحامض العضوي.
٢. زيادة مدة الطبخ.
٣. قلة البكتين.

٢- إسمرار اللون وينشأ عن طريق:

١. حرق السكر.
٢. استعمال ثمار في درجة كبيرة من النضج.
٣. ارتفاع درجة حرارة الطبخ.
٤. التلوث المعدني من أواني الطبخ.

المعالجة:

١. عدم استعمال ثمار زائدة النضج.
٢. استعمال أواني غير قابلة للصدأ.
- ٣- عفن المربى وينشأ عن:
١. عدم اتمام النضج.
٢. عدم التعقيم الكامل للأواني.
٣. عدم إتباع الشروط الصحية أثناء الاعداد.

المعالجة:

- ١/ إتباع القواعد الصحية والطرق الصحيحة للطبخ والحفظ.

تجهيز مكان العمل والادوات ومواد التعبئة:

١- مكان العمل:

يشترط اعداد مكان العمل بالصورة المطلوبة وذلك لضمان سلامة الناتج النهائي. ويمكن لربة المنزل العمل في المطبخ مع مراعاة الاعداد السليم والنظافة التامة للمكان والادوات. أما في حالة العمل الانتاجي لانشاء وحدة صغيرة فتجهز غرفة يراعى فيها ان تكون محكمة المنافذ بحيث لا تسمح بدخول الذباب والحشرات مع وجود التهوية وذات ارضية ثابتة يسهل نظافتها. وتزود الغرف بحوض غسيل وحنفية وكذلك تربية كبيرة، كما يلزم ان تجاورها سقيفة «راكوبة» وذلك لاجراء عمليات الفرز الأولي للخامات.

٢- الادوات اللازمة لعمل المربيات والعصائر المركزة:

١. أحواض بلاستيك.
٢. جردل بلاستيك أحجام مختلفة.
٣. مصافي بلاستيك أو صلب كبيرة.
٤. مفارم مختلفة نمرة ٨ ونمرة ٥.
٥. عصارات طماطم.
٦. عصارات فواكه.
٧. ملاعق مختلفة من الصلب والخشب.
٨. كمش.
٩. صبايات بلاستيك أو صلب.
١٠. حلال مقاسات مختلفة المونيوم أو صلب.
١١. سكاكين صلب متوسطة أو صغيرة.
١٢. مشمعات أغطية تراييز.
١٣. مواقد فحم أحجام مختلفة ويفضل الصاج.
١٤. ألواح خشب زان ٢٠ سم × ٣٠ سم لتجهيز الخامات.
١٥. ميزان.
١٦. فرش لنظافة الزجاج مقاسات مختلفة.
١٧. فوط قماش.

٣- مواد التعبئة:

عند عمل المربيات في المنزل يمكن الاستفادة من برطمانات الزجاج المستعملة ويراعى أن تكون غير مكسورة الحواف، وذات أغطية محكمة وغير صدئة، وتتم نظافتها بالماء الحار والصابون جيداً ثم توضع في ماء مغلي وتجفف قبل ان تعبأ مرة ثانية.

أما في حالة الانتاج للتسويق فيمكن استعمال برطمانات الزجاج المستعملة مع ملاحظة أن تكون في حجم واحد حتى تتناسب والعرض في الاسواق.

كذلك يمكن استعمال أكواب البلاستيك وهي متوفرة محلياً وبأسعار معقولة وفي احجام مختلفة تتناسب وحاجة المستهلك وامكاناته، وميزة أكواب البلاستيك أنها تستعمل مرة واحدة بجانب تحملها للحرارة عند التعبئة وسهولة إقفالها أو الكي من مصادر الطاقة المتاحة.

ويمكن العمل بها في أي مكان تتوفر فيه مقومات العمل لصناعة المربيات، ويلاحظ أثناء تعبئة المربيات ان لا يكون الفراغ كبيراً بين سطح المربى في العبوة والغطاء وذلك لتقليل حجم الهواء داخل العبوة بعد ان تبرد المربى، وبالتالي يكون الوسط غير صالح لنمو الميكروبات المسببة للفساد وكذلك بعد التعبئة يجب ان توضع العبوات في شكل مقلوب وهي ساخنة بحيث تتيح الفرصة لتعقيم مساحة الغطاء والفراغ في العبوة.

عمل مربى الجوافة



تستخدم ثمار الجوافة الناضجة وتفرز منها الثمار غير الناضجة وتستبعد منها الاجزاء المعطوبة والمصابة وبعدها تغسل بالماء جيداً للتخلص آثار التراب العالق.

خطوات العمل:

١. تخلط الجوافة بخلاط كهربائي اذا وجد ولا مانع في وجود حبيبات ناعمة من الجوافة في المربى وكذلك يمكن هرس ثمار الجوافة.
٢. توزن الجوافة ويضاف اليها السكر بنسبة ٥٠ فاكهة: ٥٠ سكر وتخلط المكونات جيداً.
٣. يوضع الخليط على النار ويضاف اليه البكتين بمقدار ٥ جرامات لكل كيلو سكر (مقدار ملعقة شاي صغيرة). يذوب البكتين في كوب به ٥ اضعاف كمية البكتين من السكر ويمزج جيداً ثم يذوب بالماء ويضاف للمكونات اثناء الطبخ.
٤. تستمر عملية الطبخ مع إزالة الرغوة من السطح حتى تظهر علامات النضج ويمكن معرفة النضج بمشاهدة تعلق المربى بحافة الملعقة أثناء تساقطها أو بوضع قطرات من المربى في كوب مملوء بالماء البارد فتصل المربى الى قاع الكوب دون ان تتفتت.
٥. إضافة كمية من بنزوات الصوديوم (جرام/ كيلو جرام مربى).
٦. يمكن إضافة زهور الكردي الكاملة للمربى كمادة ملونة حسب اللون المرغوب ويمكن إضافة اللون الطعام المسموح بها او يمكن انتاجها من غير لون وبالنسبة للجوافة ذات اللب الأحمر يمكن الاكتفاء باللون الطبيعي للجوافة.
٧. يضاف حامض الستريك (في حالة عدم يضاف عصير الليمون المصفى) حسب المذاق.
٨. تترك المربى على النار ويستمر التحريك حتى يختفي أثر الرغوة ثم تعبأ وهي ساخنة وتترك حتى تبرد.

عمل المربى المشكلة

يؤخذ القرع العسلي مكتمل النضج وكذلك المانجو الناضجة يتم تقطيع القرع الى شرائح وتقشر القشرة الخارجية وتستبعد البذور. يقطع الى مكعبات ثم يسلق حتى يهش قوامه ثم يصفى ويهرس. تقطع المانجو الى شرائح ويستخلص عصيرها ويضاف للقرع بنسبة ١ : ١.

خطوات التصنيع:

١. يؤخذ خليط القرع والمانجو ويضاف السكر بنسبة ٥٠ : ٥٠ وتخلط المكونات جيداً.
٢. توضع على النار للطبخ ويضاف لها البكتين (ملعقة صغيرة لكل كيلوجرام سكر).
٣. يستمر الطهي وإزالة الرغوة حتى تظهر علامات النضج.
٤. تضاف المادة الحافظة.
٥. يضاف حامض الستريك قبل نهاية الطبخ.
٦. تنزل المربى من على النار ثم تحرك جيداً وتعبأ ثم تبرد.
٧. تحفظ في الثلاجة.

مربى القريب فروت

المقادير:

- كيلو قشر قريب فروت مسلوق.
- ثلاثة أرباع كوب عصير قريب فروت.
- كيلو وربع سكر.
- واحد ونصف ملعقة شورية عصير ليمون.
- ٢ كوب ماء.

الطريقة:

١. يبشر القريب فروت ويغمر المبشر في ماء لمدة ١٢ ساعة مع ملاحظة تغيير الماء في هذه الفترة مرتين على الأقل. أو يغلى في النار مدة ساعة مع تغيير الماء.
٢. يكحت اللب الداخلي وتزال البذور والالياف ويقطع شرائح.
٣. تغطى الشرائح بالماء وتسلق أو تخلط بالخلط وتصفى.

٤. يعمل محلول سكري بمقدار السكر والماء ويرفع على النار مدة ٥ دقائق وينزع الرغوة.
٥. يضاف القشر المسلوق ويترك على النار لمدة نصف ساعة ثم يضاف العصير وتترك المربى حتى تستوي وتنزل من على النار وتعبأ وهي ساخنة.



مربى المانجو

المقادير:

- كيلو مانجو «توزن بعد نزع القشرة والبذرة».
- ثلاثة أرباع كيلو سكر.
- مادة البكتين.
- المادة الحافظة.
- عصير ليمونة.
- كوب ماء.

الطريقة:

١. تغسل الثمار وتقشر رفيعاً وتقطع.
٢. توضع في الخلط مع قليل من الماء وتخلط وتصفى.
٣. يذاب مقدار السكر في قليل من الماء ويضاف الى المانجو ويوضع في إناء الطهي وإضافة البكتين.
٤. يرفع الاناء على نار هادئة وتترك المربى حتى تستوي ويضاف الليمون ثم يختبر النضج بالطريقة المعروفة.
٥. إضافة المادة الحافظة (جرام/كيلو جرام مربة).
٦. تعبأ بالطريقة السابقة وتحفظ.





مربى البطيخ

المقادير:

- ٢ كيلو قشر بطيخ.
- نصف كيلو سكر.
- ٢ ملعقة فانيليا.
- نصف كوب شاي عصير ليمون.
- جلى باكو جيلي.

الطريقة:

١. تنزع القشرة الخارجية بالسكين وتزال الألياف وبقايا البذور من الداخل وتقطع مكعبات.
٢. يوضع البطيخ في حلة مع إضافة السكر ويترك حوالي ٣ ساعات.
٣. يضاف عصير الليمون والفانيليا والجلي وتوضع الحلة على نار هادئة حتى يصل درجة الغليان مع مراعاة التحريك حتى لا يلتصق بأطراف الحلة. ويستمر حوالي الساعة أو حتى يتم النضج تماماً.
٤. ينزل من على النار ويعبأ في زجاجات معقمة.

مربى الجزر

المقادير:

- كيلو جزر
- كيلو سكر
- ١٠ جرام حامض الستريك او عصير ليمونة.
- كبايه شاي محلول الصمغ العربى أو البكتين
- كوب ماء.
- ٢ ملعقة فانيليا.
- المادة الحافظة

الطريقة:

١. يغسل الجزر جيداً ثم يقشر وتكشط القشرة الخارجية ويقطع الى حلقات.
٢. يسلق الجزر في كمية من الماء تكفي لتغطية سطحه وذلك حتى تلين أنسجته.
٣. يصفى الجزر ويهرس جيداً ثم يضاف له ماء السلق ويخلط.
٤. يضاف الجزر للسكر بنسبة ٥٠:٥٠ ويمزج جيداً ويضاف البكتين (٥ جرام لكل كيلوجرام سكر).
٥. يوضع الخليط على النار الهادئة مع التقليب المستمر.
٦. إضافة المادة الحافظة (جرام/كيلو جرام مربة).
٧. إضافة مادة النكهة (يمكن تحديد نوع المادة).
٨. يضاف حامض الستريك ويستمر الطبخ حتى يكتمل النضج.
٩. ينزل من على النار ويحرك جيداً ثم يعبأ وهو ساخن ويبرد.
١٠. تحفظ في الثلاجة للاستخدام المنزلي أو البيع في مدة قصيرة.



مربى القرع العسلي

المقادير:

- كيلو قرع عسلي .
- كيلو سكر .
- عصير ٢ ليمونة .
- بشر ليمونة .
- قليل من جذور الزنجبيل .
- باكو جيلي .

الطريقة:

١. يقشّر القرع بعد غسله وينزع اللب ويكحت ويقطع مكعبات .
٢. يوضع القرع مع نصف مقدار السكر طبقات ويضاف بشر الليمونة والزنجبيل ويلف في شاشة ويترك مدة من الزمن .
٣. يغمر بمقدار «لتر» من الماء ويرفع على النار ويترك حتى يلين .
٤. يضاف باقي السكر ويذاب ببطء، يضاف عصير الليمون ويترك حتى يغلي وتنزع الرغوة كلما ظهر ثم يضاف الجيلي .
٥. يترك حتى يستوي ويختبر وينزل من على النار ثم يعبأ في برطمان معقم .



مربى الطماطم

المقادير:

- ٢ كيلو طماطم .
- ٣ كيلو سكر .
- ٢ ملعقة شاي فانيليا .
- نصف لتر ماء أو ٢ كوب ماء .
- المادة الحافظة .

الطريقة:

١. تغسل الطماطم وتغمر في ماء دافئ لمدة من الزمن ذلك مما يساعد على إزالة القشرة الرقيقة بسهولة .
٢. تقشر وتقطع مربعات و ترفع من الإناء وتترك بقايا الماء المتخلف عن التقطيع مع إضافة السكر إليه .
٣. تضاف اليه كمية الماء وترفع على النار حتى يغلي .
٤. إضافة المادة الحافظة .
٥. تضاف الطماطم والفانيليا والقرفة وتترك على النار مع التحريك بهدوء من آن الى آخر حتى تستوي .
٦. ينزل من النار وتتم تعبئته وهو ساخن في أوعية الحفظ .



مربى الباذنجان

المقادير:

- واحد كيلو باذنجان.
- كيلو سكر.
- لتر ماء.
- ١٠ جرام ملح ليمون.
- كوب شاي صمغ عربى أو بكتين.
- ملعقة كبيرة ١٠ جرام بدره كركدى.

الطريقة:

يقشر الباذنجان ويقطع مكعبات صغيره ثم يغسل ويوضع فى حله ويضاف اليه لتر ماء ويترك حتى يستوى ثم يخلط ويقاس الخليط بمقدار واحد كوب خليط لواحد كوب سكر ثم يرفع على النار ويضاف اليه ملح الليمون ويحرك حتى يتم النضج ويضاف محلول الصمغ أو البكتين ثم النكهه ثم تضاف بدره الكركدى مقدار ١٠ جرام ثم يعبأ وهو ساخن .

مربى الكركدى

المقادير:

- كيلو كركدى.
- كيلو سكر.
- ملعقة ملح ليمون.
- نصف باكو جلى أحمر.

الطريقة:

يغسل الكركدى وينقع في الماء لمدة ثمانية ساعات ثم يصفى وتأخذ القشرة وتسلق حتى تستوى ثم تخلط وتصفى ثم يضاف السكر وترفع على النار حتى تستوى وهى على النار يضاف ملح الليمون والجلى وبعد ذلك تعبأ في برطمانات وهى ساخنة.



العصائر



عصير التبلىدى

المقادير:

١. نصف ملوه تبلىدى .
٢. ماء مقدار ٢ لتر.
٣. كيلو سكر .
٤. كباية شاي أو ٥ جرامات محلول الصمغ العربى.

الطريقة:

١. يغسل التبلىدى ويغمر فى الماء ويترك حتى يلين ثم يفرك ويصفى ويقاس بكوب بمقدار ثلاثة كواب تبلىدى مع كوب سكر .
٢. ثم يذوب السكر فى كميه العصير ويرفع على النار مع التحريك المستمر حتى يتقلص قوامه ويضاف اليه الصمغ ثم نكهة موز أو فانيليا مقدار ١٠ جرام ثم يضاف ملح الليمون بمقدار ١٠ جرام ويعبأ وهو ساخن فى جركان أو زجاج.

عصير العردىب

المقادير:

- ٢ رطل عردىب.
- ٢ رطل سكر.
- كبايه شاي ٥ جرامات صمغ محلول .
- ملح ليمون ٥ جرامات.

- نكهة أنناس بمقدار ١٠ جرامات.

الطريقة:

ينظف العرديب من الشوائب ثم يغسل ثم يبيل فى ٢ لتر ماء ويترك لمدة ساعتين لينقع جيداً ويصفى بمصفاة ناعمة ويقاس بكباية شـب. لكل ثلاثة كوب من العصير ٢ كوب سكر ويرفع على نار هادئة حتى يغلى ثم تنزع الريمه وتضاف النكهه بمقدار ١٠ جرامات (ملعقة كبيرة) ثم يعبأ وهو ساخن.

عصير القضم

المقادير:

- رطل قضم.
- رطلين سكر.
- ملعقة كبيرة ١٠ جرامات ملح ليمون.
- محلول صمغ عربى مقاس كبايه شـاى .
- ٢ لتر ماء - نكهه المشمش ١٠ جرامات.

الطريقة:

ينظف القضم وينقع فى الماء لمدة كافيه حتى يلين ثم يفرك باليد أو المفراك حتى نتحصل على عصارتـه ويصفى بعد ذلك بمصفاة ناعمة ثم يذوب فيه السكر ويرفع على النار ويترك حتى يغلى ثم يضاف اليه الليمون أو ملح الليمون ثم يضاف اليه محلول الصمغ العربى ثم تضاف نكهة المشمش ويعبأ وهو ساخن ويترك حتى الاستعمال.

عصير الكركدى

المقادير:

- واحد رطل كركدى.
- واحد ونصف كيلو سكر.
- كوب شـاى صمغ عربى محلول.
- ملعقة صغيره ٥ جرامات حامض الستريك.
- ملعقة صغيره ١٠ جرامات نكهة فراولة.

الطريقة:

ينظف الكركدى ويغسل وينقع فى ماء حوالى ٢ لتر ويترك لمدة ثلاث ساعات. يصفى العصير ويقاس بكبايه شـب ثم يضاف السكر بمعدل واحد كبايه عصير لواحد كبايه سكر ويرفع على نار هادئة حتى يذوب السكر ويتقلص قوامه مع مراعاة نزع الريم. ثم يضاف محلول الصمغ بمقدار كوب شـاى لكل لتر عصير ثم يضاف ملح الليمون أو ٥ جرامات من حامض الستريك ثم ملعقة كبيرة ١٠ جرامات نكهة فراولة ثم يعبأ وهو ساخن.



عصير البطيخ

المقادير:

- ٢ كيلو بطيخ.
- ربع كيلو سكر.
- ملعقة صغيرة ٥ جرام نكهه فراوله.
- ملعقة كبيرة ١٠ جرام حامض الستريك.

الطريقة:

تنزع البذور من الألياف بالسكين وتقطع مكعبات وتوضع فى خلط مع أضافه السكر ونكهه الفراوله وحامض الستريك. يخلط جيداً ثم يعبأ فى جردل صغير أو جك ويوضع فى الثلاجه ويقدم بارداً.



عصير الطماطم

المقادير:

- كيلو طماطم.
- نصف رطل سكر.
- ٥ جرام حامض الستريك أو ليمونه.
- ٥ جرام نكهه فراوله - نصف لتر ماء للخلط.

الطريقة:

تغسل الطماطم ثم تقطع وتوضع فى الخلط ثم يضاف اليها الماء والسكر و حامض الستريك والنكهه ثم يخلط ويصفى ويوضع فى الثلاجه ليقدم بارداً».

عصير القرع

المقادير:

- كيلو قرع.
- كيلو سكر.
- ملعقة ملح ليمون.
- ١٠ جرام بذر تيلدى.
- ١٠ جرام نكهه أنناس.
- لتر ماء شرب.

الطريقة:

يقشر القرع ثم يقطع مكعبات ويسلق بماء مقدار لتر ويترك حتى يستوى ثم يصفى. يترك حتى يبرد ويخلط بماء بمقدار واحد لتر بالخلط ثم يضاف السكر بمقدار نصف كيلو ثم تضاف ملعقة ملح ليمون ثم ملعقة بذر تيلدى وملعقه نكهه أنناس ويخلط جيداً بالخلط ويحفظ فى جك ثم يوضع فى الثلاجه ليقدم بارداً.



المخللات



عمل المخللات

يقصد بكلمة المخللات حفظ بعض الخضار والفاكهة في محلول ملح أو خل بنسبة معينة ويجب ان تكون المادة بعد عملية التخليل تكون محافظة على لونها وطعمها وتمسكها.

اهم مايلزم:

- ١/ توفير البنية الناجحة لعمل البكتريا.
- ٢/ درجة الحرارة المناسبة.
- ٣/ تجهيز المحلول الملحي ذو الخل.

تتلخص عملية التخليل في التالي :-

- ١/ اذابة الملح في الماء بنسبة معلقة متوسطة لكل كوب.
- ٢/ تعبأ المواد المعدة للتخليل في اوانى من الزجاج.

وهناك طريقتان للتخليل:

١. الجاف مثل الزيتون أو الساردين.
٢. بواسطة المحاليل مثل الخيار وباقي الخضار.

المواد المستعملة في التخليل:

- ١/ الملح يجب ان يكون أبيض نقي.
- ٢/ الخل المستخدم يجب ان يكون جيد.

- ٣ / الماء المستخدم يجب ان يكون نظيف.
- ٤ / التوابل (الثوم، الفلفل، البصل).
- ٥ . المواد الملونة.

مخلل العجور – الجزر:

المقادير:

- كيلو عجور .
- $\frac{1}{2}$ كيلو جزر .
- بهارات (ملح + فلفل + ثوم + بقدونس + شطة خضراء + كوب ماء ساخن)
- $\frac{1}{4}$ كوب خل اذا كان نوع الخل جيد.

الطريقة:

- ١ . يقطع العجور والجزر .
- ٢ . تجهز برطمان يوضع عليها قطع من البصل والبقدونس والفلفل الاسود والثوم ثم يرص العجور والجزر ثم يغمر بالماء والخل والملح ويترك حتى حين الاستعمال.

مخلل الفلفلية

- عجور .
- جزر .
- ثوم مسحون .
- فلفليه حمراء .
- كوب ماء ، $\frac{1}{2}$ كوب خل و ملح .

الطريقة:

- يبشر الجزر والعجور ويضاف اليه الثوم والملح والفلفلية الحمراء ثم يحش بها الفلفلية الخضراء ثم تجهز برطمان يوضع عليها قطع البصل والبقدونس والثوم والشطة الخضراء والفلفل الحب ثم يرص عليها الفلفلية وتغطى بالماء المملح المضاف اليه الخل ويترك حتى يستوى.

مخلل الليمون:

- ١ . كيلو ليمون .
- ٢ . بهارات / شطة خضراء ، ملح ، فلفل حب .
- ٣ . بصل صغيرة الحجم .
- ٤ . كوب ماء .
- ٥ . $\frac{1}{2}$ كوب خل .
- ٦ . كمون اسود .
- ٧ . كركم .

الطريقة:

- ١) يسلق الليمون ويغير الماء حتى يصبح بدون طعم .
- ٢) يخرم الليمون .
- ٣) تجهز برطمان بوضع البصل المقطع دوائر ثم يضاف اليه البقدونس والثوم والشطة الخضراء والفلفل الحب والكمون الاسود .
- يرص الليمون ثم يغمر بماء الخل والملح والكركم ويترك حتى يستوى .

