

الفصل الثامن والعشرون

تصنيع الدبس

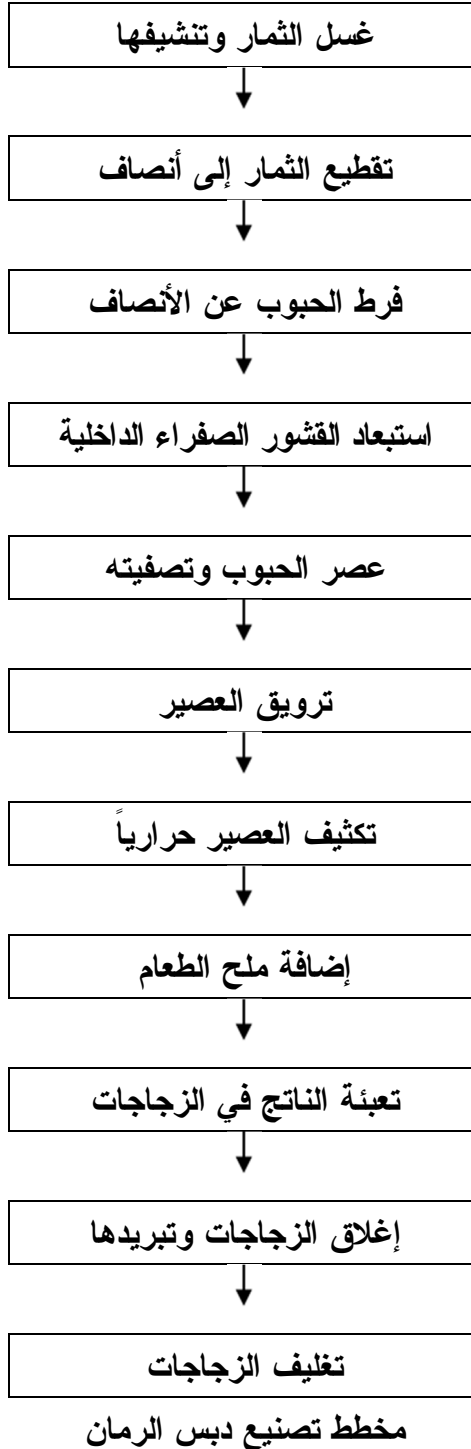
تشمل صناعة الدبس كل من:

- دبس الرمان. • دبس العنب. • دبس البندورة. • دبس الفليفلة.

تصنيع دبس الرمان

يتبع في التصنيع الخطوات المتسلسلة الآتية:

- 1- يُؤخذ الرمان الحامض الناضج الخال من الإصابات الفطرية والحشرية.
- 2- تُغسل الثمار وتُتشف.
- 3- تُقطع الثمار إلى أنصاف.
- 4- تُقرط الحبوب من الأنصاف يدوياً أو آلياً.
- 5- يستبعد من الحبوب القشور الصفراء الداخلية.
- 6- تمرر الحبوب في العصارة حيث يجمع العصير ويصفى.
- 7- يجمع العصير في براميل نظيفة ويضاف لكل 100 كغ عصير 55 غ من الجيلاتين على أن يذوب أولاً بالماء الفاتر ثم يضاف إلى العصير في البرميل ويمزج به. ويترك لمدة ليلة لترقد المواد العالقة إلى الأسفل.
- 8- يُسحب العصير الرائق برفق ويجمع.
- 9- يوضع العصير الرائق في الطنجرة وتبدأ عملية التسخين على نار هادئة، والتي تستغرق عدة ساعات مع ضرورة المراقبة حتى يصل تركيز الناتج إلى 72% والتي يمكن الاستدلال عليها بجهاز الرفراكتوميتر المشروح طريقة استخدامه في الفصل السادس والعشرون. يضاف بعدها للناتج ملح الطعام بما يعادل 2.5% من وزنه على أن يذوب في قليل من الماء ثم يضاف للناتج ويمزج به جيداً.
- 10- يعبأ الناتج وهو ساخن في الزجاجات حتى الشفة ثم تغلق مباشرة وتبرد أمام المروحة.



تصنيع دبس العنب

يُحضّر دبس العنب باتباع الخطوات المتسلسلة الآتية:

- 1- اختيار الصنف المناسب: تُؤخذ الأصناف الحلوة، القليلة الحموضة، صفراء اللون، على أن تكون الحبوب قد وصلت إلى درجة النضج الكامل.
- 2- نقع وغسل العناقيد: تتقّع العناقيد، ثم تغسل جيداً بالماء والصابون لضمان إزالة كل المواد الملتصقة على الحبوب من مبيدات وأتربة....
- 3- فرط العناقيد: تفرط العناقيد مع ضرورة التأكد من إزالة الأعناق عن الحبوب، لأن بقاءها مع الحبوب وعصرها معها يكسب الناتج طعماً قابضاً غير مرغوب.
- 4- الفرز: تستبعد جميع الحبوب المصابة والفجة والتالفة.
- 5- السلق: توضع الحبوب المفروطة في الطنجرة ويضاف لها ماء يساوي ربع وزنها، ثم تسخن حتى الغليان مرة واحدة، تنزل الطنجرة من على النار وتُنشَل الحبوب من الماء برفق. والهدف من هذه العملية لتليين الحبوب وبالتالي سهولة عصرها. ويحذر من الإطالة بالتسخين.
- 6- الهرس: تهرس الحبوب مع ضرورة التأكد من عدم تكسير الحبوب.
- 7- التصفية: يُصفى الهريس الناتج جيداً من البذور والقشور.
- 8- التجنيس: يمرر الهريس في الخلاط لجعله ناعماً.
- 9- التكتيف: يوضع الهريس المُصفى الناتج في صينية مناسبة على نار خفيفة، على أن يُقلب من آن لآخر وتستمر عملية التركيز هذه حتى الوصول إلى القوام المرغوب ويُستدل على ذلك بتساقط الناتج على شكل خيط سميك عند رفعه بالملعقة إلى الأعلى؛ أي كقوام الطحينة أو أسمك قليلاً. وقد تتم عملية التكتيف هذه شمسياً على أن يُقلب الناتج يومياً مع ضرورة تغطية الصواني بالشاش الخفيف لحماية الناتج من الغبار.
- 10- التعبئة: يعبأ الناتج بعد تبريده قليلاً في عبوات مناسبة حتى الشفة ثم تغلق بإحكام.

تصنيع دبس البندورة (رب البندورة)

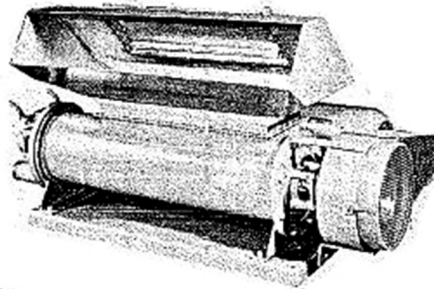
يُصنع رب البندورة ضمن إمكانية المزرعة باتتباع الخطوات المتسلسلة الآتية:

- 1- تؤخذ فقط الثمار الحمراء الناضجة الخالية من الإصابات المرضية والحشرية.
- 2- تتقَع الثمار بالماء لتلين الأتربة الملتصقة عليها، ثم تُغسل بالماء النظيف لإزالة كل ما هو عالق على سطوحها.



شكل (38): آلة غسيل دوارة.

- 3- تزال أعناق الثمار وتقطع الثمار، ثم يضاف لها ملح الطعام بمعدل واحد كيلو غرام لكل مئة كيلو غرام هريس بندورة.
- 4- يُسخن الهريس مع التقليب حتى الغليان ويترك حتى يبرد.
- 5- يعصر الهريس ويصفى من البذور والقشور والألياف الخشنة.



شكل (39): هراسة البندورة.

6- يوضع العصير في طنجرة مفلطحة على نار هادئة مع التحريك حتى يتكثف قليلاً.

7- يصب العصير المكثف في صواني مناسبة وتغطى بالشاش الخفيف، وتوضع في مكان مشمس بعيد عن تيارات الغبار والشحار، على أن يجرى تقليبها يومياً وتجميعها في صواني أقل اتساعاً ريثما يتم الوصول إلى الكثافة المطلوبة، والتي قد تستغرق يومين أو ثلاث.

8- يُعبأ الناتج في دجانات أو مرطبات نظيفة ويُسوى سطحها جيداً، ثم يصب فوقها طبقة من زيت الزيتون. وتودع في مكان بارد.

تصنيع دبس الفليفلة

يمكن أن يُصنع دبس الفليفلة من الفليفلة الحمراء الحادة أو الحمراء الحلوة، أو مزجهما مع بعض في حال الرغبة. ويتبع في ذلك الخطوات الآتية:

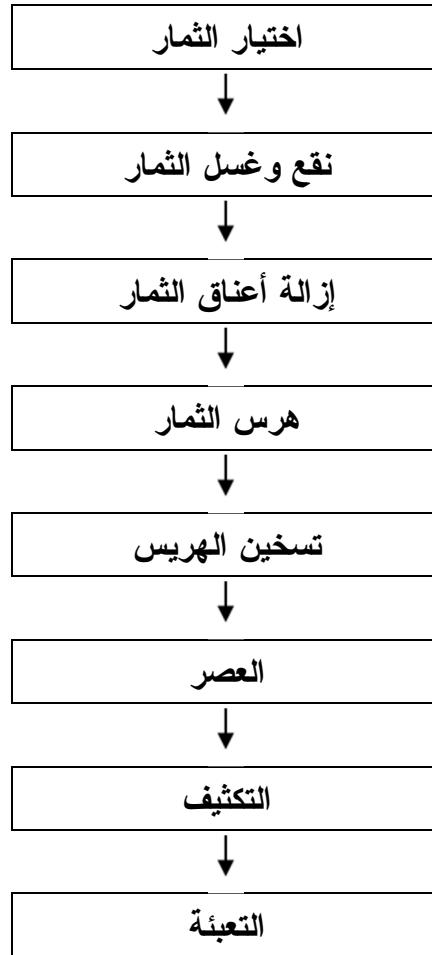
- 1- تغسل ثمار الفليفلة جيداً بالماء.

- 2- تقطع تيجان القرون وتزال البذور والعروق الداخلية بشكل كامل، ثم تقطع إلى شرائح. ونشير هنا إلى ضرورة ارتداء القفازات أثناء إجراء هذه الخطوة.

- 3- تمرر القطع في الهراسة، ويُجمع الناتج كله في صواني مناسبة. على أن تكون عملية الهرس ناعمة.

- 4- تغطى الصواني بالشاش الرقيق وتوضع في مكان مشمس مع ضرورة تقليبها يومياً.

- 5- وعند وصول الناتج إلى الكثافة المطلوبة، يجمع الناتج الكثيف في مرطبات مناسبة ويُسوى سطحها، ثم يصب عليها طبقة من زيت الزيتون. تغلق المرطبات وتودع في مكان بارد.



مخطط تصنيع رب البندورة.