

رَبِّهِمْ بِالْحَمْدِ

وَدَلِّسَ نَافِيسُ اللَّهِ

موجهة أولى إقتصاد منزلي
إدارة مصر الجديدة التعليمية

المركز العربي الحديث

١٠٣ شارع الإمام علي ميدان الإسماعيلية

ت ٢٧٠٦٠٤٨١ - ٢٦٠٦٤١١

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

آداب الضيافة وتناول الطعام

يُمر المدعو - إلى الجلوس حول مائدة الطعام - بفترة اختبار دقيقة وحرارة فأمامه الطعام تشتتبه نفسه ومن حوله عيون تحسب عليه حركاته وتصرفاته وكأنها عيون قضاة في طريقهم للحكم عليه أما بالشراسة والتأخر وقبيح التصرف وأما بالعفة والرقى وحسن التصرف .

والإسلام يقول أن الطعام نعمة ومن أهانها فقد عصى واهبها وأغضب مقدمها وأضر أكلها ، ولهذا عنيت تعاليمه عنايه كبيرة بأداب الطعام وبالتالي بأصول المائدة . قال الله سبحانه وتعالى :

﴿ يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِندَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ ﴾ (الأعراف : ٣١) .

﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَدْخُلُوا بُيُوتَ النَّبِيِّ إِلَّا أَنْ يُؤْذَنَ لَكُمْ إِلَى طَعَامٍ غَيْرَ نَاطِرِينَ إِنَّهُ وَلَكِنْ إِذَا دُعِيتُمْ فَادْخُلُوا فَلِذَا طَعِمْتُمْ فَانْتَشِرُوا وَلَا مُسْتَسْنَسِينَ لِحَدِيثٍ إِنَّ ذَلِكَ كَانَ يُؤْذَى النَّبِيَّ فَيَسْتَحْيِي مِنْكُمْ وَاللَّهُ لَا يَسْتَحْيِي مِنَ الْحَقِّ ﴾

(الأحزاب : ٥٣) .

وقال الرسول ﷺ :

– إذا دُعِيَ أحدكم إلى الوليمة فليأتها .

إذا اجتمع الداعيان لك فأجب أقربهما باباً فإن أقربهما باباً أقربهما جواراً وإن سبق أحدهما فأجب الذى سبق .

– من دخل إلى دار قوم بغير إذنهم دخل سارقاً وخرج معيراً ومن دعى ولم يجب فقد عصى الله ورسوله .

– قال أنس : دعى قوم من أهل المدينة رسول الله ﷺ إلى طعام صفوة له ولأصحاب له خمسة فأجاب دعوتهم فلما كان فى بعض الطريق أدر كههم سادس فمشاهم ، فلما دنوا من بيت القوم قال عليه السلام للرجل السادس : إن القوم لم يدعوك فاجلس حتى نذكر لهم مكانك ونستأذنهم .

– إن الله يحب أن يرى أثر نعمته على عبده فى مأكله ومشربه .

– ما زين الله رجلاً بزينة أفضل من عفاف بطنه .

– أعطوا قلوبكم حظها من قلة الطعام يكثّر فكرها ويقلّ ضحكها فإن الله يبغض كل غافل وضاحك .

– لا تमितوا القلوب بكثرة الطعام والشراب فإن القلب كالزراع إذا كثّر عليه الماء مات .

– من قل طعامه صح بطنه وصفا قلبه ،ومن كثر طعامه سقم بطنه وقسا قلبه . (ماملاً ابن آدم وعاءً ثيراً من بطنه) .

– من القم أخاه لقمة حلوة صرف الله عنه مرارة الموقف .

– إذا أكل أحدكم فليأكل ويشرب يمينه فإن الشيطان يأكل بشماله ويشرب بشماله .

– ساقى القوم آخرهم . وكان النبي ﷺ يشرب بعدما تشرب أم معبد أولاً ثم أبو بكر وذلك عند هجرته من مكة إلى المدينة .

– عن ابن عباس رضى الله عنه قال : رأيت الرسول ﷺ شرب الماء فتنفس مرتين .

– عن ابن عباس رضى الله عنه قال : نهى رسول الله ﷺ أن يتبع الرجل بيصره لقمة أخيه .

– لا تشموا الطعام كما تشمه البهائم ، من اشتهى شيئاً فليأكله ومن كره فليدع .

– مما رواه الزهري أن الرسول ﷺ نهى عن النفخ فى الطعام والشراب

– قال على كرم الله وجهه : نهى الرسول ﷺ أن يؤكل الطعام حاراً .

— عن أبي هريرة قال : ما عاب الرسول ﷺ طعاماً قط . أن
اشتهاه أكله وإلا تركه .

— إني لا أكل متكاً . ، (النوم والأكل عورتان فاستروهما) .

من أقوال الخلفاء وحكماء وعظماء الإسلام :

قال على كرم الله وجهه ، بطن المرء علوه .

— قال عبد الله بن عباس رضى الله عنه : لكل داخل دهشة

فابدأه بالتحية ولكل طاعم حشمة فابدأه باليمين .

— قال معاوية لرجل على مائدته : خذ الشعرة من لقمتك فقال

وأنك تراعيني مراعاة من يرى الشعرة فى لقمتى ؟ لا أكلت لك

طعاماً أبداً .

— قال على بن الحسين رضى الله عنه : من تمام المروءة خدمة

الرجل ضيفه كما خدمهم أبونا إبراهيم الخليل صلوات الله عليه

بنفسه وأهله .

— نزل الإمام الشافعى بالإمام مالك رضى الله عنهما فصب

بنفسه الماء على يديه وقال : لا يرك ما رأيت منى فخدمة الضيف

على المضيف فرض .

— قال عبد الملك بن مروان : أربعة لا يستحى من خدمتهم

الإمام والعالم والوالد والضيف .

— قال بكر بن عبيد الله : أحق الناس بلطمة من أتى طعاماً لم يدع إليه وأحق الناس بلطمتين من يقول له صاحب البيت اجلس هاهنا فيقول هاهنا وأحق الناس بثلاث لطعات من دعى إلى طعام فقال لصاحب البيت إدع ربة البيت تأكل معنا .

— قال الحجاج لأعرابي يوماً على سباطه : إرفق بنفسك فقال وأنت يا حجاج أغضض من بصرك .

— من سنة السلف أن يشيع المضيف الضيف إلى باب الدار ، وعلى المضيف إذا قدم طعام إلى أضيافه أن لا ينتظر من يحضر من عشيرته فقد قيل ثلاث تضيئ سراج لا يضيء ورسول بطيء ومائلة ينتظر لها من يجيء .

— تمام الضيافة عند أول وهلة وإطالة الحديث عند المؤكلة .
— قيل لبعضهم ما أفضل النواء ؟ قال : أن ترفع يديك عن الطعام وأنت تشتهي .

— أوصى رجل من خدم الملوك ابنه قال : إذا أكلت فضم شفتيك ولا تلتفتن يميناً ولا شمالاً ولا تلقمن بسكين ولا تجلس فوق من هو أشرف منك وأرفع منزلة ولا تبصق في الأماكن النظيفة .

— قيل من آداب المضيف أن يحدث أضيافه ، بما تميل إليه نفوسهم ، ولا ينام قبلهم ولا يشكو الزمان بحضورهم .
ويش عند قدومهم ويتألم عند وداعهم وألا يتحدث بما يروعه به ولا ينهر أحداً ولا يشتمه بحضرتهم .
وقيل أن العيوب القبيحة التي يعاب عليها الضيف في المأكلة كثيرة ولعلها نفس العيوب التي تنهى عنها اليوم أصول الإتيكيت أو آداب السلوك في تناول الطعام — ومن العيوب القبيحة ما يلي :
المتشاورف : وهو الذى يستحكم جوعه قبل الإعداد للطعام فلا تراه إلا متطلعاً لناحية الباب يظن أن كل ما دخل هو الطعام .
العداد : هو الذى يستغرق فى عد الزبادى ^(١) ويعد على أصابعه . ويشير إليه وينسى نفسه .
الرشاف : هو الذى يجعل اللقمة فى فمه ويرشفها فيسمع لها حين البلع صوت لا يخفى على جلسائه وهو يلتذ بذلك .
النفاض : هو الذى يجعل اللقمة فى فمه وينفض أصابعه فى الزبدية .

القراض : هو الذى يقرض اللقمة بأطراف أسنانه حتى يهذهها ويضعها فى الطعام بعد ذلك .

(١) نفس ما هو متبع فى آداب المائدة حالياً فى الإتيكيت .

اللتأت : هو الذى يلت اللقمة بأطراف أصابعه قبل وضعها فى الطعام .

العوام : هو الذى يميل بنراعيه يمنة ويسرة لأخذ الزبادى .

التسام : هو الذى يأكل نصف اللقمة ويعيد باقىها فى الطعام من فمه .

المخلل : هو الذى يخلل أسنانه بأظافره .

المرنخ : هو الذى يرنخ اللقمة فى الأماق فلا يبلغ الأولى حتى تلين الثانية .

المفتش : هو الذى يفتش عن اللحم بأصابعه .

المرشش : هو الذى يفسخ الدجاجة بغير خبرة فيرش على مؤاكلية .

المنشف : هو الذى ينشف يديه من الدهن باللحم ثم يأكلها .

الملبب : هو الذى يملأ الطعام لباباً .

الصباغ : هو الذى ينقل الطعام من زبدية إلى زبدية ليبردها .

النفاخ : هو الذى ينفخ فى الطعام .

المنجح : هو الذى يزاحم مؤاكله بجناحيه حتى يفسح له المجلس فلا يشق عليه الأكل .

الشطرنجى : هو الذى يرفع زبدية ويضع أخرى مكانها .

المهندس : هو الذى يقول لمن يضع الزبادى ضع هذه هنا وهذه هناك حتى يأتى قدامه ما يحب .

التسنى : هو الذى يقول ليتنى لم يكن معى ما من يأكل .

الفضولى : هو الذى يقول لصاحب المنزل عند فراغ الطعام ان كان قد بقى عندك فى القدر شئ فاطعم الناس فإن فيه من لم يأكل .

من كتاب

آداب المجتمع فى الإسلام

محمد جمال الدين رفعت

الباب الأول

معلومات يجب الإلمام بها عند عمل الحلوى

بعض الملاحظات والمعلومات الواجب على ربة المنزل الإلمام بها

عند أخذ المقادير وعند عمل الحلوى .

أولا : المكابيل والموازين المنزلية :

ك دقيق = ٨ أكواب متوسطة « غير مكبوس »

ك سكر بودرة = ٦ أكواب متوسطة « غير مكبوس »

ك سكر مسترفيش = ٥ أكواب متوسطة « غير مكبوس »

ك سمن سائح = ٤ أكواب كبيرة .

ك لبن = ٤ أكواب كبيرة

ك ماء = ٤ أكواب كبيرة

ملء ملعقة شاي = ١٠ جم ملح = ٥ جم سكر .

ملء ملعقة حلو = ٢٠ جم سكر = ٢٠ جم دقيق .

ملء ملعقة كبيرة = ٣٧,٥ جم سكر = ٣٧,٥ جم دقيق .

ملء كوب ماء = ١٥٠ جم سكر = ١٢٠ جم دقيق

ثانيا : طرق عمل العجائن (وهى تشمل اربعة طرق :)

١ - الطريقة البسيطة (الفرق)

٢ - الطريقة الدسمة (الدعك) .

٣ - الطريقة الإسفنجية (الخفق) .

٤ - عجينة الشور .

(١) الطريقة البسيطة

١ - ينخل الدقيق مع مسحوق الخبز « بيكنج بودر » .

٢ - تفرك المادة الدهنية « الزبد أو السمن » مع الدقيق بأطراف الأصابع مع مراعاة رفع الأيدي فى الهواء إلى أن تختلط تماماً مع الدقيق .

٣ - تضاف باقى المقادير الجافة للخليط السابق حسب الصنف « جوز الهند - قرفة - شيكولاته - ليمون - بشر برتقال ... الخ » .

٤ - يمزج الجميع بالسائل (لبن أو بيض أو ماء) حتى تتكون عجينة بالسلك المطلوب حسب الصنف وتشكل حسب الرغبة وتخبز .

(٢) الطريقة الدسمة :

١ - تدعك الزبد (أو السمن) جيداً مع السكر حتى تصير كالقشدة .

٢ - يخفق البيض وتضاف إليه الفانيليا أو النكهة المطلوبة ثم تضاف إلى الخليط السابق وتخفق جيداً .

٣ - يضاف الدقيق المنخول المضاف إليه مسحوق البيكنج بودر حتى تتكون عجينة مناسبة للصنف .

(٣) الطريقة الإسفنجية :

- ١ - يضرب البيض جيداً مع السكر حتى يغلط قوامه .
 - ٢ - ينخل الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر .
 - ٣ - يضاف الدقيق إلى الخليط والسكر المخفوق بخفة وتدرجياً .
 - ٤ - يصب في القوالب أو الصواني المدهونة دهناً جيداً حسب النوع والصنف المراد عمله مثل التورته والجاتوهات والسويسرول .. إلخ
- (٤) عجينة الشو :

وهي تستعمل لعمل أصناف من الجاتوهات والحلوى مثل الأكلير
- بلع الشام - وردات الشو - البروفترول - الشو بالجبين .. إلخ .
ولنجاح هذه العجينة تراعى الشروط الآتية :

- ١ - غليان الماء .
- ٢ - انصهار الزبد أو السمن قبل الغليان حتى لا يتبخر الماء بالغليان مدة طويلة فتتغير المقادير .
- ٣ - يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع الاناء بعيداً عن النار .
- ٤ - يضاف البيض تدريجياً بعد أن تبرد العجينة حتى تصبح العجينة ملمساء ناعمة وعند رفع المعلقة إلى أعلى يكون الجزء الذى كان عالقاً بالمعلقة شكلاً منقار .

٥ - تخبز فى فرن حار من ١٠ إلى ١٥ دقيقة ثم يهدأ الفرن وتترك حتى يتم النضج ويعرف ذلك بتجمد سطحه ولا يترك أثراً عند الضغط عليه بالإصبع .

٦ - عدم فتح الفرن أثناء الخبز فى العشرة دقائق الأولى وعدم قفل باب الفرن بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد دفعة واحدة ويعمل على عدم ارتفاعها .

ثالثاً : المواد الرائعة للعجائن :

١ - خميرة البيرة :

وهى تعمل على رفع العجين بالتخمير بشرط توافر ثلاث عوامل :
أ - الدفء : ولذلك يستعمل السائل الدافىء (لبن أو ماء) فى عجن الأصناف المستعملة فيها هذه الخميرة .

ب - الرطوبة : وتتوفر بإضافة السائل للخميرة .

ج - الغذاء : وذلك يتوفر بإضافة السكر مع الخميرة أثناء تخميرها

٢ - مساحيق الخبز :

مشكل البيكنج بودر - النوشادر - ييكربونات الصوديوم وهذه جميعها تعمل على رفع العجين بفعل تمدد غاز ثانى أكسيد الكربون بالحرارة ولذا يفضل الانتهاء من عمل الأصناف التى يدخل فيها مساحيق الخبز أن تخبز مباشرة كما يجب عدم زيادة النسبة منها وإلا أفسدت طعم الصنف .

٣- الهواء :

وهو يعمل على رفع العجين بالتمدد بالحرارة مثل غاز ثانى أكسيد الكربون السابق ذكره وهو يدخل العجائن عن طريق :

أ - نخل الدقيق .

ب - فرك المادة الدهنية فى الدقيق ورفع الأيدى لأعلى أثناء الفرك

ج - خفق البيض كاملاً أو خفق بياض البيض .

د - لت العجينة جيداً .

رابعا : درجات طهى السكر :

لتحويل السكر إلى كراملة يمر بعدة مراحل أهمها :

١- السكر فى درجة الخيط :

هو أول درجات طهى السكر وتعرف عندما يصير السكر سميكاً وتتخذ نقطة أو نقطتين منه بين السبابة والإبهام ثم تباعد بينهما قليلاً فيتكون خيطاً غير مقطوع وهذه الدرجة من طهى السكر هى درجة الشراب الذى يستعمل للحلوى الشرقية (الكنافة - البقلابة - البايا .. إلخ) .

٢- السكر المنفوخ :

وهو ثان درجات طهى السكر عندما يغلظ قوام السكر نوعاً تغمس مقبوضة فى المحلول ثم ينفخ بشدة فى الثقوب فيخرج السكر من الجهة الأخرى مكوناً كوراً صغيرة كفقاع الصابون تنفجر بعد

قليل . وهذه الدرجة تصلح لعمل الفندان الذى يستعمل لتغطية التورته
والكعك والحجته .. إلخ

٣ - السكر فى درجة الكرة الطرية :

فإذا استمر طهى السكر عدة دقائق بعد السكر المنفوخ ثم يصب
قليل منه فى فنجان مملوء بالماء البارد ثم يجمع السكر المتجمع فى قاع
الفنجان بأطراف الأصابع وتكون كرة مطاطة لا تلتصق بالأصابع فتكون
هذه الكرة الطرية . ويستعمل السكر فى هذه الدرجة لعمل الكرمولات .

٤ - السكر فى درجة الكرة الجامدة :

إذا استمر طهى السكر لعدة دقائق أخرى وتم اختياره بالطريقة
السابقة فى السكر فى درجة الكرة الطرية إلى أن تكون كرة جامدة
أقل مرونة من السابقة وعند مضغها لا تلتصق بالأسنان .

٥ - السكر الزجاجى : الذى لا يمكن كسره .

إذا استمر فى طهى السكر دقائق أخرى وأختبر بنفس الطريقة
السابقة فى الكرة الطرية مع الضغط عليه بين الأصابع حتى يتكون لوح
رقيق كالزجاج عند الضغط عليه بشدة ينكسر إلى قطع صغيرة محدثاً
صوتاً كصوت كسر الزجاج .

٦ - السكر فى درجة الكرملة :

إذا استمر فى طهى السكر دقائق أخرى بعد درجة السكر الزجاجى نجد أن اللون يتحول تدريجياً إلى بنى يميل إلى الصفرة وهذا ما يسمى بالكرملة .

ملحوظة :

يجب تغيير الماء المستعمل لاختبار درجات السكر من آن لآخر ذلك لأن حرارته ترتفع من استمرار وضع السكر الساخن فيه .

خامساً : بعض المتفرقات

١ - الطريقة تقشير اللوز :

أ - يغلى قليل من الماء ويلقى فيه اللوز ويترك يغلى لمدة خمس دقائق .

ب - ينزع من الماء ويقشر بالضغط عليه بالسبابة والإبهام .

ج - يغسل بالماء البارد ويجفف ويستعمل .

٢ - تقشير البندق :

يوضع البندق فى طاسة أو أصاج فرن مع قليل من الدقيق ويحمص على النار أو فى الفرن مع التقليب من آن لآخر حتى يسهل نزع القشرة .

٢ - تنظيف الزبيب :

لتنظيف الزبيب طريقتان :

١ - تنقى الأعناق ثم يغسل الزبيب ويجفف بفوطة نظيفة .

ب - يوضع على الزبيب قدر ملقعة شاي من الدقيق ثم يوضعان معاً فى فوطة تبل وتلم أطراف الفوطة إلى وسطها وبذلك الزبيب مع الدقيق باليد ثم يرفع الزبيب من الفوطة وتترك الأعناق ويوضع على مصفاة للتخلص من باقى الاعناق والدقيق ثم يستعمل .

سادسا : أ - لمعرفة واختبار درجة حرارة الفرن :

- الفرن الهادىء من ٢٥٠ إلى ٣٠٠ ف .

- الفرن المتوسط الحرارة من ٣٠٠ إلى ٤٠٠ ف .

- الفرن الحار من ٤٠٠ إلى ٤٥٠ ف .

- يجب إيقاد الفرن قبل الخبز بعشر دقائق .

- يمكنك اختبار درجة حرارة الفرن عملياً برش ملعقه صغيرة من

الدقيق على قطعة من ورق الزبد توضع فى الفرن لمدة ٥ دقائق :

- إذا كان الفرن هادئاً يصفر قليلاً لون الدقيق .

- إذا كان الفرن متوسط الحرارة يصبح لون الدقيق بنى فاتح .

- إذا كان الفرن حاراً يصبح لون الدقيق بنى قاتم .

ب - للاقتصاد فى استعمال البوتجاز :

- إذا اشعل الفرن فيجب أن يعد ويعمل فيه عدة أصناف دفعة واحدة .

- تهدأ النار عقب الغليان مباشرة لأن درجة الحرارة تبقى ثابتة ولا

يؤثر ارتفاع النار على سرعة النضج .

- استخدمى البخار المتصاعد فى طهى بعض الأصناف كالبطاطس

والبطاطا وبعض أنواع الكفتة وذلك بوضعها فى مصفاة محكمة الغلق .

الباب الثانى

بعض أنواع الحشو والكريمات

المستعملة فى التورتات والجاتوهات والحلوى

بعض أغطية التورتات والكعك

أ - بعض أنواع الحشو

١ - الكريم باتسيير بالفنانليا

المقادير :

٢ كوب لبن مغلى .

٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش .

٢ ملعقة كبيرة دقيق أبيض ٢ بيضة - فانيليا .

قليل من اللبن البارد « ٢ ملعقة كبيرة » .

الطريقة :

١ - يخلط البيض والسكر والدقيق باللبن البارد فى أناء عميق .

٢ - يضاف اللبن المغلى على المزيج السابق مع التقليب بشدة

بمضرب سلك

٣ - يرفع الخليط السابق على النار حتى يغلى مع التقليب المستمر بقوة بالمضرب ويترك يغلى لبضع دقائق لإنضاج الدقيق (٣ دقائق) .

٤ - يرفع الوعاء من فوق النار ويصب الخليط فى سلطانية من الصينى وتضاف إليه الفانيليا ويستمر فى التقليب حتى يبرد .
ملحوظة :

يستعمل إناء من النحاس ليس له جوانب فى حالة التقليب على النار .

٢ - الكريم باتسيير بالشكولاتة

المقادير :

كما فى مقادير الكريم باتسيير بالفانيليا فقط تستبدل الفانيليا بملعقة كبيرة من مسحوق الشكولاته أو الكاكاو المهلى .
الطريقة :

١ - تتبع نفس الخطوات التى اتبعت فى عمل الكريم باتسيير بالفانيليا على أن تضاف الشكولاته أو الكاكاو مع خليط الدقيق والسكر واللبن البارد .

٢ - تتم كما فى الكريم باتسيير بالفانيليا وتستعمل .

٢ - الكريمة باتسيير بالقهوة

المقادير :

نفس مقادير الكريمة باتسيير بالفانيليا على أن تستبدل الفانيليا
بملعقة شاي من النسكافيه

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة التي اتبعت في عمل الكريمة باتسيير بالشيكولاتة
والفانيليا .

٤ - الكريمة الإنجليزى بالفانيليا

المقادير :

٢ كوب لبن مغلى .

٣ بيضة .

فانيليا

من ٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة سكر ستريفش .

$\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة كسترد بودر

الطريقة :

١ - يخلط البيض والسكر والكسترد بودر جيداً

٢ - يضاف إلى الخليط السابق اللبن المغلى مع التقليب الجيد بالمضرب السلك .

٣ - يرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر بالمضرب حتى يغلظ قوامها على ألا يغلى المزيج حتى لا تحدث به كلاكيع .

٤ - يرفع الخليط من فوق النار ويصب فى سلطانية من الصينى وتضاف إليه الفانيليا .

٥ - يقلب حتى يبرد ثم يستعمل .

٥ - الكريمة الإنجليزى الاقتصادية

(بلون بيض)

المقادير :

٢ كوب لبن مغلى .

١ ملعقة حلو كسترد بودر .

من ٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة سكر ستريفش .

فانيليا

الطريقة :

تتبع نفس طريقة عمل الكريمة الإنجليزى السابقة مع الاستغناء عن

البيض ولكن تترك لتغلى بهضج ثوان لإنضاج الكسترد بودر .

٦ - الكريمة الإنجليزية بالشكولاتة

المقادير :

كمقادير الكريمة الإنجليزية بالفانيليا على أن نستبدل الفانيليا بملعقة
حلو من الكاكاو أو الشكولاته الناعمة .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة التي أتبعته في عمل الكريمة الإنجليزية
بالفانيليا علماً بأن يخلط مسحوق الشيكولاته أو الكاكاو مع البيض
والسكر والكستر بودر .

٧ - صلصة الشيكولاتة

المقادير :

٣ ملاعق كبيرة مسحوق الشيكولاته .

٨ ملاعق كبيرة سكر ستريفش .

$\frac{1}{4}$ كوب ماء .

$\frac{1}{2}$ ملعقة شاي نشا .

قطعه زبد في حجم عين الجمل للتلميع .

الطريقة :

١ - يفتكك النشا بقليل من الماء البارد ثم يخلط به مسحوق
الشيكولاته ويضاف إليه باقى مقدار الماء قليلاً قليلاً مع التقليب المستمر .

٢ - يرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يغلى .

٣ - يضاف السكر والزبد ويترك الخليط يغلى مع (التقليب) لمدة ٥ دقائق تقريباً حتى ينضج النشا ويغلظ قوام الخليط (يغطى ظهر الملعقة بطبقة خفيفة) .

٤ - يرفع المزيج من على النار ويستعمل فى الحال للتغطية أو يترك ليبرد نوعاً ويستعمل فى الحشو .

٨ - الكريم بافارواز بالفانيليا

المقادير :

٢ كوب لبن .

٥ بيضة .

١ ملعقة حلو كسترد بودر .

$\frac{1}{4}$ كوب سكر ستريفش .

٥ ورقات جيلاتين رفيع .

حوالى $\frac{1}{4}$ كوب كريمة مخفوقة محلاة أو كريم شانتيه فانيليا

الطريقة :

١ - يخلط السكر مع الكسترد بودر مع البيض بقليل من اللبن

البارد .

٢ - يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق قليلاً قليلاً مع

التقليب بمضرب سلك .

- ٣ - يرفع الخليط على النار مع التقليب الجيد بالمضرب السلك حتى يغلى ثم يرفع من على النار ويضاف إليه الفانليا .
- ٤ - يذاب الجيلاتين فى الماء على نار هادئة ثم يضاف ساخناً إلى الخليط السابق بمجرد رفعه من على النار .
- ٥ - يقلب الباقي رواز المتكون لدينا حتى يبرد تماماً ثم تضاف إليه الكريمة وتقلب ويستعمل .

٩ - الكريم بافارواز بالشيكولاته

المقادير :

كمقادير الكريم بافارواز بالفانليا السابقة على أن تستبدل الفانليا بمقدار من ٣ - ٤ ملاعق كبيرة مسحوق الشيكولاته .

الطريقة :

كما سبق فى الكريم بافارواز بالفانليا إلا أنه يخلط مسحوق الشيكولاته مع السكر والكمترد بودر والبيض واللبن البارد .

ب - بعض أنواع أغذية التورتات والحجاثوهات والكعك

١ - حلوى الزبد بالفانليا

الحلوى الفرنسية

المقادير :

٣ بيضة ، فانليا . $\frac{2}{3}$ كوب سكر بودرة

١ كوب زبدة مائدة بدون ملح .

الطريقة :

١ - يضرب البيض مع السكر بمضرب سلك على حمام مائي توضع السلطانية التى بها الخليط فى اناء به ماء ساخن بحيث لا يصل قاع السلطانية إلى الماء أثناء الخفق وأيضاً يجب ألا يصل الماء لدرجة الغليان أو يضرب بمضرب كهربي حتى يغلظ قوام الخليط درجة الشريط كما فى الكعكة الأسفنجية ص ٣٩ .

٢ - يرفع الخليط بعيداً عن النار ويستمر فى الخفق حتى يبرد تماماً .

٣ - يخفق الزبد حتى يصير قوامه مثل قوام خليط البيض والسكر .

٤ - يضاف رقم ٢ إلى رقم ٣ قليلاً قليلاً مع التقليب المستمر بواسطة المضرب السلك حتى يتكون خليط متجانس ثم تضاف الفانيليا ويخلط ثم يستعمل فى تغطية وتجميل وحشو التورتات والمجاتوهات .

٢ - حلوى الزبد بالشيكولاتة

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة مائدة .
- $\frac{1}{4}$ كوب من الكاكاو .
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن ساخن (بدون قشدة)
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى (ناعم) .

الطريقة :

- ١ - يخفق الزبد مع الكاكاو مع وضعه على حمام مائى دافىء .
- ٢ - يضاف السكر إلى اللبن ويخلط جيداً حتى يلموب السكر .
- ٣ - يضاف رقم ١ إلى رقم ٢ مع الخفق جيداً حتى يغلي القوام .
- ٤ - يستعمل فى تغطية وتجميل وحشو التورتات والمجاتوهات .

٣ - حلوى اللبن المكثف

المقادير :

١ علبة لبن مكثف

٢ ملعقة كبيرة شيكولاته ناعمة أو كاكاو .

$\frac{1}{4}$ كوب زبدة .

الطريقة :

١ - تدعك الزبد جيداً حتى تلين وتصبح متجانسة .

٢ - يضاف إليها اللبن المكثف تدريجياً حتى يغلظ قوامها .

٣ - يضاف إليها الكاكاو أو الشيكولاتة مع التقليب .

٤ - يستعمل فى التغطية والحشو .

ملحوظة : يمكن حجز جزء أبيض ويلون الباقي بالكاكاو .

٤ - الحلوى الأمريكية بالفانيليا

المقادير :

زلال ٣ بيضة . $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة .

$\frac{1}{4}$ كوب ماء . ١ ملعقة حلو عصير ليمون .

قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ - تخلط المقادير جميعها فى سلطانية صينية كبيرة .

٢ - يضرب الخليط بشدة بواسطة مضرب عجل على حمام مائى ويستمر فى الخفق على النار حتى يغلظ القوام (درجة المنقار أى عند رفع المضرب ينثنى الخليط المرفوع مع المضرب على هيئة منقار) .

٣ - عندما يصل إلى هذه الدرجة يرفع من على النار ويستمر فى الخفق الجيد حتى يبرد الخليط تماماً .

٤ - تضاف الفانيليا وتخلط جيداً ثم يستعمل .

٥ - الحلوى الأمريكية بالكراملة

المقادير والطريقة :

كمقادير وطريقة الحلوى الأمريكية بالفانيليا على أن تستبدل الفانيليا بملعقة كبيرة من الكراملة (أنظر طهى السكر ص ١٥) .

٦ - الحلوى الأمريكية بالقهوة

المقادير والطريقة :

كمقادير وطريقة عمل الحلوى الأمريكية بالفانيليا على أن تستبدل الفانيليا بملعقة حلو من النسكافيه المذاب فى ملعقة شاي من الماء المغلى .

٧ - الحلوى السريعة

المقادير :

- ١ باكو زبدة (١٥٠ جم) .
- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو أو شيكولاته ناعمة .
- ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة .
- ٢ بيضة ، فانليا .

الطريقة :

تخلط جميع المقادير معاً وتضرب جيداً حتى تتجانس وتستعمل فى تغطية التورتات والحجاثوهات .

٨ - الحلوى الأمريكية بالبرتقال

المقادير :

- ٣ زلال بيضة .
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة أو سترفيش .
- ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون .
- ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال .
- ٢ ملعقة كبيرة ماء .
- ١ ملعقة شاى بشر برتقال .

الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير ببعضها .

٢ - تتبع الطريقة المتبعة فى عمل الحلوى الأمريكية بالفانليا

٩ - غطاء سكرى اقتصادى

المقادير :

١ كوب سكر بودرة .

فانليا ، ذرة ملح .

قشدة تكفى لعمل خلطة متماسكة .

ملحوظة : تنزع قشدة اللبن يوماً بعد يوم وتحفظ فى الفريزر لحين

استعمالها .

الطريقة :

١ - تمزج القشدة بالسكر حتى يصير القوام متماسكاً .

٢ - يضاف الملح والفانليا وتستعمل فى تغطية التورتة .

١٠ - الحلوى الأمريكية بالليمون

المقادير والطريقة :

كمقادير وطريقة الحلوى الأمريكية بالبرتقال على أن يستبدل

بشر البرتقال ببشر الليمون وزيادة عصير الليمون إلى ٢ ملعقة

كبيرة وزيادة الماء إلى ٣ ملاعق كبيرة والاستغناء عن عصير

البرتقال .

١١ - الحلوى الأمريكية بالشيكولاتة

المقادير والطريقة :

كما فى الحلوى الأمريكية بالفانيليا على أن تستبدل الفانيليا بإضافة ٢ ملعقة حلو كاكاو أو مسحوق الشيكولاتة التى تذاب فى قليل من الماء الدافئ .

١٢ - حلوى المربى

المقادير :

نصف فنجان جيلى أو مربى .

زالال بيضة مثلج ، ذرة ملح .

الطريقة :

١ - يسيح الجيلى أو المربى على حمام مائى بهبىح قولمه خفيف وخالياً من الكلاكيح .

٢ - يخفق زلال البيض حتى يجمد ثم يضاف إليه ذرة الملح .

٣ - يضاف الجيلى المنصهر إلى زلال البيض المخفوق قليلاً قليلاً مع

استمرار الخفق حتى نحصل على حلوى متوسطة القوام يسهل فردها .

٤ - تستعمل فى تغطية سطح التورتة أو الجاتوه .

١٣ - حلوى المارنج « غطاء أبيض »

المقادير :

زلال ٢ بيضة . $\frac{1}{4}$ كوب سكر سنتر فيش .
 $\frac{1}{4}$ كوب ماء . فانيليا .

الطريقة :

- ١ - توضع جميع المقادير ما عدا الفانيليا في إناء نحاس مستدير القاعدة .
- ٢ - ترفع على نار هادئة ويخفق بمضرب عجل خففاً مستمراً حتى يغلظ القوام (يغطى ظهر الملعقة ويبيض لونه) .
- ٣ - يرفع من على النار وتضاف إليه الفانيليا ثم يصب على وجه التورته ويحجز جزء قليل منه .
- ٤ - يضاف قليل من الكاكاو أو الشيكولاته للجزء المحجوز من المارنج لتلوينه باللون البني .
- ٥ - يعمل قرطاس من ورق الزبدة ويملأ بالمارنج الملون .
- ٦ - يقطع القرطاس من أسفل ليعطي فتحة صغيرة جداً ثم يقفل من أعلى .
- ٧ - يضغط على القرطاس من أعلى ليرسم على سطح التورته خطوط متوازية من المارنج الملون تبعد عن بعضها حوالي ٢ سم .
- ٨ - وبواسطة طرف السكين الغير حاد تسحب خطوط على المارنج متباعدة نوعاً وكل مرة بعكس الاتجاه السابق .
- ٩ - أو يكتب بالمارنج بنفس القرطاس عيد سعيد وما يماثلها من عبارات التهاني .

١٤ - حلوى الماء الاقتصادية

المقادير :

١ كوب سكر حلوى « ناعم » .

قليل من الماء البارد .

فانيليا .

لون كتنيل للحلوى « حسب الرغبة » .

الطريقة :

١ - يوضع سكر الحلوى في سلطانية بدون جوانب .

٢ - يضاف إلى رقم ١ الماء البارد قليلاً قليلاً مع التقليب الجيد بملعقة

خشب حتى نحصل على مزيج يغطى ظهر الملعقة .

٣ - يستعمل في تغطية التورتة أو الجاتوه .

ملحوظة : قد تلون الحلوى حسب (الرغبة باستعمال

الكتنيل) .

١٥ - حلوى الماء بالشيكولاتة

المقادير :

١ كوب لبن .

٢ ملعقة كبيرة سكر للتحلية (حسب الرغبة) .

٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاته .

١ - ١ ملعقة كبيرة نشأ أو كورن فلور .

٢

فانيليا (يمكن الاستغناء عنها عند استعمال الكاكاو) .

الطريقة :

١ - توضع جميع المقادير وتخلط جيداً في إناء عميق ثم ترفع على حمام مائي وتقلب جيداً بمضرب السلك حتى يصبح قوامها غليظاً يغطي ظهر الملعقة جيداً .

٢ - ترفع من الحمام المائي ويستمر في التقليب حتى تبرد .

٣ - تستعمل في تغطية التورتات والجاتوهات وقد تستعمل في الحشو .

١٦ - الفندان

المقادير :

١ كيلو سكر ما كينة .

٢ كوب ماء بارد .

تقط من عصير الليمون .

الطريقة :

١ - يطهى السكر إلى درجة السكر المنفوخ « أنظر درجات طهي

السكر ص ١٥ » (عند غمس المقصوفة في المحلول ورفعها وينفخ فيها تخرج فقاعات من الناحية الأخرى تنفجر بعد قليل) .

٢ - تبل رخامة بالماء البارد ويصب عليها السكر ويرش سطحه

بالماء البارد رشاً خفيفاً لمنع تكون قشرة على سطحه ويترك حتى يصير دافئاً .

- ٣ - يحرك السكر بملقعة من الخشب بشدة على أن يكون التحريك في حط مستقيم إلى الأمام والخلف وهكذا دواليك حتى نحصل على كتلة ناصعة البياض رملية نوعاً وهو ما يسمى بالفندان .
- ٤ - يؤخذ الفندان المتكون ويدلك براحة اليد بكيات قليلة حتى يصير ناعماً أملس .
- ٥ - يحفظ الفندان في برطمان من الزجاج محكم الغلق يستعمل عند الطلب .

طريقة استعمال الفندان في تغطية التورطة

المقادير :

يؤخذ حوالي ٢٠٠ جم من الفندان لتغطية التورطة المتوسطة الحجم أي قطعة من الفندان في حجم الرمانة المتوسطة .

الطريقة :

١ - يقطع الفندان قطعاً صغيرة في حجم عين الجمل تقريباً ويوضع مع قليل من الماء في وعاء ويرفع على نار هادئة مباشرة مع التقليب المستمر حتى يتكون من الفندان والماء مزيجاً متجانساً ويراعى ألا ترتفع درجة حرارة الفندان في أثناء تسييحه عن درجة حرارة اليد حتى لا يتجمد بعد أن يبرد .

٢ - يضاف إليه قليلاً من الماء أو الفندان حتى نحصل على السمك المطلوب (يغطى ظهر الملعقة جيداً وعند رفع الملعقة إلى أعلى تتساقط منه نقط يختفي أثرها بعد ثوان) .

٣ - يضاف إليه لون أو قهوة أو كاكاو مع ملاحظة إذابة القهوة أو الكاكاو في قليل من الماء للغلي قبل إضافتها ، ويستعمل بعد ذلك الفندان المعد في تغطية التورطة أو الجاتوه أو البسكوتات الصغيرة .. إلخ .

الباب الثالث

الكعك الاسفنجي

التورتات - الجاتوهات

الكعكة الاسفنجية

المقادير :

٥ بيضة .

١ كوب سكر بودرة .

$\frac{2}{4}$ كوب دقيق .

١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

فانليا .

الطريقة :

تتبع الطريقة الاسفنجية :

١ - يخفق البيض ثم يضاف إليه الفانليا .

٢ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق المنخول ثم يضاف الدقيق تدريجياً إلى خليط البيض والسكر مع التقليب بخفة حتى يختفي الدقيق .

٣ - يصب الخليط في صينية مستديرة مدهونة أو صاج مستطيل (سويرول) حسب الرغبة وحسب الصنف .

٤ - يخبز في فرن حتى ينضج .

ملحوظة : هذه الكعكة تستعمل في عمل التورتات المختلفة بعد استعمال إحدى أغشية التورتات السابقة ص ٢٦ إلى ص ٣٦ كما تستعمل في عمل بعض الجاتوهات وأطباق الحلوى كما سيأتي بعد .

المويرول

المقادير :

٥ بيضة ، ٣ ملاعق كبيرة دقيق .

٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة .

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، فانيليا .

الحشو والتجميل : مربى أو كريمة ، مكسرات مفرية غليظ ،

سكر بودرة ، شيكولاته فارماسيل .

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية مستطيلة (صاج سويسرول ١٢ × ٩ بوصة تقريباً) بالسمن السائح ثم تبطن بورق زبدة القاع والجوانب ثم تدهن ورقة الزبد وترش بالدقيق .
- ٢ - يخفق البيض مع السكر حتى يصير المزيج سميكاً (درجة الشريط) ثم تضاف الفانيليا .
- ٣ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق ويخلط جيداً ثم يضاف الدقيق إلى خليط البيض والسكر ويقلب بخفة متناهية .
- ٤ - يصب الخليط في الصينية المعدة بحيث يغطي قاع الصاج بأكمله .
- ٥ - يخبز في فرن حار حوالي عشر دقائق .
- ٦ - توضع قطعة من ورق الزبدة (أكبر من حجم الصاج المستعمل فوق فوطة مبللة ومעصورة جيداً ثم ترش بسكر بودرة) .
- ٧ - تقلب كعكة السويسرول بمجرد خروجها من الفرن على الورقة المعدة سابقاً .
- ٨ - تترك الصينية فوق السويسرول حتى يبرد تماماً ثم تقطع الجوانب بسرعة بعد نزع الورق ثم تبسط المرابي بسرعة بواسطة سكين التورتة العريض مع ترك حوالي ١/٢ بوصة من الجوانب بدون مرابي (تخفف المرابي بقليل من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها) .
- ٩ - تلف بخفة على شكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة بقدر المستطاع .
- ١٠ - تلف في الورقة وتترك مدة لتثبت .

١١ - قد يدهن الوجه إما بالمربي ويرش عليها البندق المحمص المفري أو تغطى بالكريم شانتيه أو تدهن بالمربي وترش بالشيكولاته الفارماسيل أو تقطع دوائر وتقدم كصنف جاتوه على مفرش دانتيل .

تورته الشيكولاته

المقادير :

١٠ بيضة .

١٠ ملاعق كبيرة سكر ناعم .

٩ ملاعق كبيرة دقيق .

٢ ملاعق كبيرة كاكاو ومسحوق شيكولاته .

نصف ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

١ - تتبع في عملها الطريقة الاسفنجية السابقة ص ١٢ .

٢ - يصب الخليط في صينية مستديرة مدهونة باليمن ومرشوشة بالدقيق .

٣ - يخبز في فرن حار نوعاً حتى ينضج .

٤ - تقلب الكيكة على منخل سلك وتترك حتى تبرد تماماً ويستحسن أن تبقى لليوم التالي لتحشى وتغطى بعد أن يتم إعدادها للتغطية وتغطى كالآتي بصلصة الشيكولاته .

مقادير صلصة الشيكولاته :

٢ ملاعق كبيرة مسحوق شيكولاته . $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة نشا .
 $\frac{1}{4}$ ١ كوب ماء . ٨ ملاعق كبيرة سكر سنتر فيش .

قطعة زبد بحجم عين الجمل أو ملعقة متوسطة سمن .

طريقة عمل صلصة الشيكولاته :

١ - يفكك النشا بقليل من اللبن البارد ويضاف إليه مسحوق الشيكولاته .

٢ - يضاف إليه الماء ويمزج جيداً .

٣ - يرفع على النار مع التقليب بضرب سلك حتى يغلي ويفلظ القوام بحيث يغطى ظهر الملعقة .

٤ - يضاف السكر والزبد ويترك ليغلي لمدة ٥ دقائق مع التقليب المستمر بالمضرب السلك .

٥ - يرفع من على النار ويستمر في التقليب حتى يهدأ نوعاً .

٦ - تشق التورتة بالعرض من الوسط وتحشى بجزء من الصلصة المخلوطة ببعض المكسرات المفرية .

٧ - يصب باقي الصلصة على سطح التورتة على أن يغطى السطح والجوانب .

٨ - يزخرف السطح بعد أن تجمد بالشيكولاته لأن الألوان بعد تكسيدها إلى أشكال حسب الطلب أو بالشيكولاته القرفة والفواكه

المسكرة ... إلخ ٩٠ - تقدم على طبق مفروش بورق دانتيل .

تورقة الموز

المقادير :

- ١ - ٢ فنجان دقيق .
- ٢ - ١ فنجان سكر بودرة .
- ٢ - ٢ فنجان سمن .
- ١ - ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .
- ٥ - موزة ، ٦ بيضة .
- فانيليا ، كوب زبادي .
- ٢ - ٣ فنجان مكسرات مفرية أو سوداني مفري .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ .
- ٢ - يدعك السمن مع السكر جيداً ويضاف إليها مسحوق البيكنج بودر واللبن والزبادي والمكسرات .
- ٣ - يدعك الموز ويضاف للسابق .
- ٤ - يخفق البيض جيداً ويضاف الدقيق والبيض بالتبادل للخليط السابق رقم ٢ .
- ٥ - يقسم الخليط على ٣ صواني متساوية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق وتخبز في فرن متوسط الحرارة .

- ٦ - بعد تمام النضج تعمل حلوى المارنج ص ٣٣ .
- ٧ - يوضع فوق كل كعكة جزء من المارنج وترص فوق بعضها البعض ثم يغطى السطح بالمارنج على شكل هرمي ثم تنكش بالشوكة من السطح والجوانب .
- ٨ - يلون قليل من سكر السنترفيش المبلور باللون الأخضر ويترك ليجف ثم يرش فوق السطح وقد تزخرف بالكريز المسكر على هيئة وردة .

تورته بلاك فورست

المقادير للكعكة الاسفنجية :

- ٦ بيضة ، فانليا ، ١ كوب سكر ناعم .
- $\frac{3}{4}$ كوب دقيق ، ٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاته بودرة .
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - يتبع في عمل الكعكة الطريقة الاسفنجية السابقة ص ١٣ على أن يضاف مسحوق البيكنج بودر والكاكاو للدقيق وينخل الجميع معاً قبل الاستعمال .
- ٢ - يستحسن أن تعمل الكعكة في اليوم السابق ثم تحشى وتغطى كما يلي :

مقادير الحشو :

- ١ باكو بودنج شيكولاته أو تعمل حلوى الزبد بالشيكولاته ص ٢٧ .
وقد يستعمل الدريم مربى بعد تلوينه بالشيكولاته .
- من ١ - ٢ كوب لبن حليب مثلج (حسب سمك الخليط) .
- ١ باكو زبدة صغير (١٢٥ جم) .

طريقة عمل الحشو :

- ١ - يضاف اللبن المثلج بالتدريج لبودرة البودنج (أو الحلوى أو الدريم ديب) ويخفق بالمضرب جيداً حتى يصل سمك الخليط بالسمك المطلوب (يغطى ظهر الملعقة) .
- ٢ - تصهر الزبد على النار حتى تصير دافئة ثم تضاف بالتدريج للخليط السابق مع التقليب المستمر حتى يختلط الجميع .
- ٣ - تشق الكعكة بالعرض من الوسط وتحشى بجزء من الخليط السابق المخلوط بالبندق المفري غليظاً .
- ٤ - تسقى الكعكة بالشراب (عصير فاكهة محفوظة) جيداً .
- ٥ - يغطى السطح والجوانب بباقي الخليط رقم ٢ ثم يرش السطح بالشيكولاته المكسرة وتغطى الجوانب بالبندق المفري غليظاً .

- ٦ - يجمّل السطح بوردات من الكريمة شانتيه والكريمز السكر أو حسب الرغبة وتقدم على مفرش دانتيل .

تورته جذع الشجرة

المقادير :

- ١ - مقدار من الكعكة الاسفنجية ص ١٣ .
- ٢ - ٢ مقدار من حلوى الزبد بالفانيليا ص ٢٦ .
- ٣ - قليل من الشيكولاته المستعملة للتغطية .

الطريقة :

- ١ - توضع العجينة الاسفنجية في صاج سويسرول (مستطيل ٢٥ × ٤٠ سم تقريباً) مبطن بورقة زبدة مدهونة ومرشوشة بالدقيق .
- ٢ - تخبز في فرن حار من ٨ إلى ١٠ دقائق .
- ٣ - بعد نضجها تقلب على ورقة زبدة تحتها فوطه مبللة ومعصورة جيداً ويترك الصاج فوقها حتى تبرد تماماً .
- ٤ - تلون حلوى الزبد بالقهوة (النسكافيه) بعد إذابتها في أقل مقدار ممكن من الماء المغلي وتترك حتى تبرد وتستعمل .
- ٥ - يرفع الصاج من فوق الكعكة (وينزع الورق للبطن للصاج ويغطى سطح الكعكة بحلوى الزبد بالفانيليا ويلف كالسويسرول .

٦ - يقطع حوالي ٢ سم من كل جانب بالورب بحيث يكون الجانبان متوازيان .

٧ - يغطى سطح الكعكة بعد لفها بحلوى الزبد بالقهوة .

٨ - تسوى الأجزاء المقطوعة من الأطراف حتى تصبح في سمك واحد (١ سم) ثم توضع أحداها على سطح الكعكة والأخرى في أحد جوانبها ثم يدهن سطح هذه المستديرات العلوي بحلوى الزبد بالفانيليا وذلك لتقليد فرع الشجرة المقطوعة .

٩ - يرسم شكل حلزوني (باستعمال دبوس أو خله) على جوانب التورته وأيضاً على الفرع المقطوع لتمثل الدوائر الموجودة في الحشب والتي ترمز لعمر الشجرة .

١٠ - يزخرف سطح التورته بواسطة قمع منقوش وباستعمال حلوى الزبد بعمل خطوط مستقيمة متلاصقة مع مراعاة عدم تغطية السطح العلوي للفرع المقطوع .

١١ - توضع الشيكولاته المعدة للتغطية في قرطاس من الورق بعد قص طرفه السفلي على هيئة ٨ ويرسم به على سطح التورته فرع كفرع اللبلاب كما يمكن وضع عصافير من الحلوى تشتري جاهزة .

١٢ - تقدم التورته على طبق مستطيل مغطى بمفرش دانتيل .

تورته شم النسيم

المقادير :

مقدار من العجينة الاسفنجية ص ١٣ .

$\frac{1}{2}$ مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاته ص ٢٧ .

لوز مقشور محمص ومقطع شرائح أو بندق مفري غليظ .

بيضه صغيرة من الشيكولاته تشتري جاهزة .

الطريقة :

١ - توضع العجينة الاسفنجية في قالب مستدير أو يضاوي أو مربع

مدهون وبيطن القاع بورقة زبد مدهونة ومرشوشة بالدقيق .

٢ - تخبز في فرن متوسط الحرارة من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة .

٣ - تترك لتبرد ثم تشق بالعرض نصفين وتحشى بحلوى الزبد للمضاف

إليه لوز مفري أو بندق مفري .

٤ - توضع على صينية مقلوبة ويغطى السطح والجوانب بحلوى

الزبد بالشيكولاته أيضاً .

٥ - يغطى السطح والجوانب باللوز المحمص المقطع شرائح أو البندق

المحمص المفري غليظاً .

٦ - توضع بيضة الشيكولاته في وسط التورته ويمكن وضع كساكيت

صغيرة من الحلوى حولها (تشتري جاهزة) وتقدم على مفرش دانتيل .

توتة عيد الميلاد

المقادير :

مقدار من العجينة الاسفنجية ص ١٣ .

مقدار من حلوى الزبد بالفانليا أو الشيكولاته .

لوز مفري أو بندق أو فارمسيل لتغطية الجوانب .

الطريقة :

١ - تتبع في تغطية التوتة الطريقة السابقة للمتبعة في تغطية توتة شم النسيم .

٢ - تزخرف كالعتاد وحسب الرغبة على أن يترك فراغ لكتابة عبارة عيد ميلاد سعيد مثلاً .

٣ - يحمل سطح التوتة بالشمع الملون ويرمز للسنة الواحدة بشمعة صغيرة وإلى كل ١٠ سنوات بشمعة كبيرة .

٤ - يوقد الشمع ساعة تقديمها بعد تخفيض نور الغرفة .

ملحوظة :

يفضل وضع الشمع في قاعدة من الورق أو من الحلوى تشتري جاهزة من محل الحلوى قبل غرسها في التوتة .

تورته عيد الأمهات

جرت العادة أن يحتفل بعيد الأم يوم ٢١ مارس من كل عام فيقوم الأبناء بإهداء تورته مع هدايا أخرى لأمهاتهم عرفاناً منهم بالجميل وتقدير للصلة الروحية بينهم .

ومقادير وطريقة عمل تورته عيد الأم كما في تورته عيد الميلاد السابقة إلا أنه يكتب عليها عبارة إهداء للأم مثل إلى أمي الحبيبة بدلاً من عيد ميلاد سعيد وتكون خالية من الشمع .

تورته البسكوت

المقادير :

- ١ - مقدار من السويسرول السابق ص ٤٠ .
- ٢ - مقدار من الكريم بافارواز بالشيكولاتة ص ٢٥ .

الطريقة :

- ١ - يدهن قالب كستردة بالكراملة (علبة حلاوة فارغة) بالسمن السائح ثم يرش بسكر سنتر فيش .
- ٢ - يبطن القالب بحلقات السويسرول المقطعة سمك ١ سم تقريباً بحيث يسد الفراغات الناتجة عن وضع الحلقات بجوار بعضها .

٣ - يصب البافارواز بالشيכולاته في القالب المبطن بالسويسرول ويترك ليجمد بالثلاجة .

٤ - يقلب على طبق التقديم المسطح ويحمل بالكريم شائتيه وقد يستغنى عنها .

تورته الكاساتا بالبسكوت

المقادير :

٢ كوب لبن .

علبة لبن مكثف .

٤ ورقات جيلاتين .

١٥ بسكوته كورونه .

١ كوب بودنج للشيכולاته .

مربي فراولة أو مشمش أو لارنج .

الطريقة :

١ - لعمل بودنج الشيכולاته : تمزج ٢ بيضة ويضاف إليها المحلى بالسكر ثم يضاف إليها ملعقة كبيرة شيכולاته .

٢ - يذاب الجيلاتين بعد تقطيعه في قليل من الماء البارد على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب الجيلاتين .

٣ - يضاف الجيلاتين المذاب على اللبن الساخن (٢ كوب) .

٤ - يضاف الخليط السابق إلى البودنج واللبن المكثف - ويمزج الجميع معاً .

٥ - يوضع نصف مقدار الخليط السابق في قالب مستطيل ثم يوضع نصف البسكوت ويترك ليلين .

٦ - توضع طبقة من المرقي ثم نصف البسكوت الباقي ثم باقي الخليط (رقم ٤) .

٧ - يوضع القالب في الفريزر حتى يجمد .

٨ - يقلب ويقدم مثلجاً وقد يقطع .

تورته البسكوت

المقادير :

٢ علبة كريمه نسله .

٦ ملاعق كبيرة سكر بودرة .

٦ ملاعق كبيرة كاكاو .

٥ باكو بسكوت (صغير) يشتري جاهزاً .

الطريقة :

١ - يكسر البسكوت لقطع صغيرة .

٢ - يضرب السكر مع الكاكاو ومع الكريمه في خلاط أو بمضرب

كهربائي حتى يمتزج تماماً ويغلظ قوامه .

٣ - يحجز جزء من الخليط (الكريمه) ويخلط الباقي بالبسكوت .

٤ - يشكل الخليط في صينية مستديرة ليكون شكل التورته (يفضل

تبطين الصينية بالنايلون ليسهل قلبها) وتوضع في الثلاجه حتى تجمد .

٥ - يغطى السطح بيباقي الكريمة المحجوزة ثم يغطى بالشيكولاته المكسرة قطعاً صغيرة وتزين التورتة حسب الرغبة وتقدم .

تورتة الجيلي

المقادير :

١ - مقدار من العجينة الاسفنجية لعمل الكيكة .

٢ باكو جيلي فراولة أو أي نوع .

فواكه محفوظة أو طازجة .

كريم شانتيه للحشو والتزيين .

الطريقة

١ - يصب جزء من الجيلي في الصينية التي خبزت فيها الكعكة لإرتفاع ١ سم تقريباً ثم تجمد في الثلاجة .

٢ - توضع طبقة من الفاكهة الطازجة أو المحفوظة بشكل زخرفي في الصينية فوق طبقة الجيلي المجمدة (فمثلاً تقطع أصابع الموز بالطول وترص في الصينية على شكل وردة) ثم تجمد مرة أخرى .

٣ - توضع طبقة أخرى من الجيلي فوق الفاكهة المرصوصة بحيث تغطي الفاكهة وتترك لتجمد مرة أخرى .

٤ - توضع الكيكة الاسفنجية (قد تشق من النصف وتحشى بالكريم شانتيه والفاكهة) في الصينية فوق الجيلي المجمد بحيث يكون قاع التورتة أو الكيكة لأسفل .

٥ - يصب باقي الجيلي عليها بحيث يغطيها تماماً وتوضع في الشلابة حتى تجمد .

٦ - تقلب في طبق التقديم وتعمل على السطح بوردات من الكريم شانتيه وكذلك الجوانب وتستعمل باقي الفاكهة المحفوظة في التجميل حسب الذوق وتقدم .

الباب الرابع عجينة الميلفي وبعض الأصناف المستعملة فيها عجينة الميل في

عجينة الميل في « الفوليتاج »

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الميل في :

- ١ - يجب عدم تركها تبدأ أكثر من ٢٠ دقيقة في كل مرة .
- ٢ - يقطع قدر $\frac{1}{4}$ سم من الحواف قبل التشكيل حتى ترتفع بانتظام .

٣ - يستحسن عدم وضعها على الثلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه في الدقيق .

٤ - يجب عدم تركها أكثر من ١٠ دقائق بعد تقطيعها وقبل خبزها حتى لا تفقد جزءاً من العرق الذي يساعد على ارتفاعها .

٥ - يجب أن يكون سمك العجينة واحد حتى ترتفع بانتظام .

٦ - يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحداً لأن الزبد إذا كان متجمداً أولينا خرج من العجينة .

٧ - يجب فردها بخفة .

٨ - يراعى عدم سيلان البيض على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الوريقات ببعضها فلا ترتفع .

٩ - تدار دائماً في اتجاه واحد ليكون جهة اليمين .

المقادير الأساسية لعجينة الميل في

$\frac{1}{2}$ كيلو دقيق (٤ كوب) ، $\frac{1}{4}$ كيلو زبد ، ذرة ملح .
حوالي ١ كوب ماء بارد ، نقط من عصير الليمون .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسط الدقيق .
- ٢ - يضاف الماء للدقيق تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة .
- ٣ - تلت بمخففة على الرخامة حتى تتماك أجزاؤها .
- ٤ - تعصر الزبد للتخلص من الماء الزائد (بواسطة شاشة مرشوشة بالدقيق) ثم تفرد مستطيل وترش بالدقيق .
- ٥ - تفرد العجينة كستطيل نصفه يكفي لوضع مستطيل الزبد عليه .
- ٦ - توضع الزبد على نصف العجينة المفردة ويطوى عليها النصف الآخر ويضغط على الأطراف بمخففة .
- ٧ - تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوي على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعاً من تكون فقاعات الهواء التي تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وقد تخرج الزبد .

٨- تفرد العجينة لمستطيل طوله يعادل عرضه ٣ مرات وسمكه $\frac{1}{4}$ سم .

٩ - يطوى المستطيل ٣ طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة .

١٠ - تكرر عملية الفرد والطي ست مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد مع مراعاة وضع الفطير في مكان بارد مدة ١٠ دقائق بين كل فترتين .

١١ - تفرد العجينة بعد ذلك وتستعمل حسب الطلب .

ملحوظة :

كثرة عدد مرات الفرد والطي يساعد على توزيع الزبد في العجين وزيادة عدد طيات الفطير وخفته ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة .

جاتوه الميلفي

المقادير :

مقدار من عجينة الليل في ص ٥٧ .

مقدار من الكريم باتسيير ، سكر بودرة للوجه .

الطريقة :

١ - تفرد العجينة بسمك نصف سم .

٢ - توضع صينية أو صاج سويسرول مبلل بالماء .

٣ - تخزم العجينة بواسطة شوكة .

- ٤ - تخبز في فرن حار حتى تنضج - ٥ - تقطع ٣ قطع متساوية .
- ٦ - تحشى بالكريم باتيسير بين الطبقات بحيث تكون أول طبقة وآخر طبقة من الميل في .
- ٧ - يضغط فوق الطوابق الثلاث حتى يتم تثبيت القطع فوق بعضها.
- ٨ - يمكن تقديمها كتورتة بعد رشها بالسكر .
- ٩ - يمكن تقطيعها قطعاً متساوية بطول ١٠ سم وعرض ٤ سم (جاتوهات) .

١٠ - يرش الوجه بالسكر البودرة وتقدم على مفرش دانتيل .

تورته الميلفي

المقادير والطريقة :

نفس مقادير وطريقة جاتوه الميلفي السابق ص ٥٩ وقد يدهن السطح بالمربي بدلاً من السكر ويجمل بالفاكهة المحفوظة أو الطازجة كالفراولة وتجمل بالكريم شائيه وتقدم .

البوشيه

المقادير :

مقدار من عجينة الميلفي .
بعض أنواع الحشو الحلو أو الحادق حسب الرغبة .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة السابقة في عمل عجينة الميلفي .
- ٢ - تفرد العجينة لسمك ١ سم تقريباً .

- ٣ - تقطع مستديرات بواسطة قطاعات مستديرة ثم توضع على صاج مبلل بالماء .
- ٤ - يدهن السطح بالبيض ثم يعلم مكان الغطاء بقطاعة صغيرة جداً في وسط البوشيه بحيث تكون العلامة سطحية .
- ٥ - تزخرف جوانب البوشيه بالسكين لتأخذ شكل طبقات الفطير .
- ٦ - تحبز في فرن حار مدة حوالي ٢٠ دقيقة وفي أثناء النضج ينزع الغطاء (المرسوم في الوسط) ثم يدخل البوشيه ثانياً الفرن حتى يتم النضج .
- ٧ - ينزع ما بداخلها من عجينة قد تكون غير ناضجة .
- ٨ - يعد الحشو حسب الرغبة وتحشي مكان الغطاء ثم يوضع الغطاء ويقدم .

الفولفان

المقادير والطريقة :

كالبوشيه السابق تماماً غير أنه يختلف في تشكيله .

طريقة التشكيل :

- ١ - تفرد العجينة إلى دائرة سمكها ٢ سم .
- ٢ - يوضع وسط الدائرة طبقاً مقلوباً .
- ٣ - تغمس السكينة في الدقيق ثم تفصل به الدائرة ويراعى ألا تكون لسكين مائلة أثناء التشكيل حتى نحصل على دائرة قاعها أوسع من سطحها ١ سم على الأقل .

- ٤ - توضع الدوائر على صاج مبلل بالماء وتزخرف الجوانب بالسكين حتى تأخذ شكل طبقات الفطير ويدهن السطح بالبيض .
- ٥ - تغمس سكين في الدقيق وتشق به العجينة على بعد ٢ سم تقريباً من محيط الدائرة إلى عمق ١ سم تقريباً مكان الغطاء .
- ٦ - تخبز في فرن حار مدة ٢٠ دقيقة تقريباً ثم تهدأ الحرارة في نهاية الخبز .
- ٧ - ينزع غطاء الفولفان في منتصف مرحلة النضج حتى يمكن نزع قلب الفولفان النوى ويحشى بالحشو المعد .

ماليزون مشكل « مملحات »

المقادير :

- مقدار عجينة الليل في ص ٥٧ ، جينة بيضاء .
- جينة رومي مبشور ، عصاج .

الطريقة :

- ١ - تعمل العجينة كالسابقة ص ٥٧ .
- ٢ - تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق لمك نصف سم .
- ٣ - تشكل بتقطيعها بواسطة قطاعات مختلفة الأشكال وقد تقطع بالسكين أصابع أو دوائر أو مربعات .. إلخ (البريمة - الفريزة) .
- ٤ - تحشى حسب الرغبة .
- ٥ - تنزع في الفرن حتى تنضج وتقدم .

الباب الخامس

عجينة الشو

بعض الأنواع المستعمل فيها عجينة الشو

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو (أنظر باب
العجائن ١٢ ، ١٣) .

أولاً : عجينة الشو بالزبد أو السمن

المقادير :

٤ ملاعق كبيرة دقيق .

٢ ملاعق كبيرة زبد أو سمن .

$\frac{٢}{٤}$ كوب ماء .

من ٤ إلى ٥ بيضة . فانيليا

ذرة ملح .

الطريقة :

١ - يرفع الماء المضاف إليه الزبد أو السمن والملح على النار

حتى يغلي .

٢ - يرفع من على النار بمجرد الغليان ويضاف إليه الدقيق دفعة واحدة ويقلب جيداً حتى يتكور .

٣ - يعاد على النار مع التقليب بضع ثوان لانضاج الدقيق ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد تماماً مع التقليب .

٤ - يضاف البيض واحدة بعد الأخرى المضاف إليه الفانيليا مع التقليب الجيد حتى نحصل على عجينة ملء لأمعه ويتكون المنقار (عند لصق ظهر الملعقة بالعجينة ورفعها إلى أعلى يرتفع معها جزء من العجينة ثم ينثني على هيئة منقار الفرخة) .

٥ - تستعمل العجينة حينئذ حسب الرغبة والصف .

عجينة الشو بالزيت

المقادير :

$\frac{2}{4}$ كوب دقيق ، ٣ ملاعق كبيرة زيت .
 $\frac{1}{4}$ كوب ماء ، من ٤ إلى ٤ بيضة ، ذرة ملح ، فانيليا .

الطريقة :

١ - تتبع الطريقة السابقة في عمل عجينة الشو بالزبد أو السمن على أن يستبدل مقدار الزبد أو السمن بمقدار الزيت .
٢ - تستعمل العجينة حسب الرغبة .

بلح الشام

المقادير :

مقدار من عجينة الشورق ١ أو رقم ٢ .

زيت غزير للتحمير ، مقدار من الشراب (١ كوب سكر ، $\frac{1}{4}$ كوب ماء ، تقط من عصير الليمون ، ماء ورد أو فانليا) .

الطريقة :

١ - يعمل الشراب حتى درجة الخيط أنظر طهي السكر ص ١٥ ثم يرفع من على النار وتضاف إليه الفانليا أو ماء الورد ويترك ليبرد لحين استعماله .

٢ - توضع عجينة الشوالمعدة في كيس قماش به بلبلة منقوشة (بلبلة بلح الشام) .

٣ - تدهن مقصورة عريضة بالزيت وتقطع عليها عجينة الشو إلى أصابع (بواسطة الضغط على الكيس القماش) طولها حوالي ٧ سم .

٤ - تلقى الأصابع في زيت غزير مقدوح وتترك حتى تنضج وتحمر وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار .

٥ - ترفع الأصابع بالمقصوفة وتوضع على ورقة شفاف لامتصاص الزيت أو توضع في مصفاة .

٦ - يغمس بلح الشام في الشراب البارد ويرفع ويرص على طبق بلور وقد يرش بجوز الهند المبشور ن

الاكلير بالشيכולاته (نوع من الجاتوه)

المقادير :

- مقدار من عجينة الشورق ١ أو ورق ٢ .
- مقدار من صلصة الشيכולاته للتغطية ص ٢٣ .
- مقدار من الكريم باتسير بالشيכולاته ص ٢٠ .

الطريقة :

- ١ - توضع عجينة الشوفي كيس قماش به قع صفيح سادة .
- ٢ - تقطع العجينة على هيئة أصابع طولها ٨ سم تقريباً على صاج فرن مدهون دهناً خفيفاً بحيث تكون الأصابع متباعدة حتى لا تلتصق ببعضها أثناء الخبز .
- ٣ - تخبز في فرن حار (حوالي ١٥ إلى ٢٠ دقيقة) حتى تنضج ثم يهدأ الفرن حتى تجف تماماً .
- ٤ - تشق من الجانب وتحشى بالكريم باتسير بالشيכולاته أو بالكريم شانتيه .
- ٥ - يغطى السطح بجلوى الشيכולاته أو بالفندان ثم تقدم .

البروفترول

المقادير :

- ١ - مقدار من عجينة الشورق ١ ورق ٢ ص ١٣ .
- ٢ - مقدار من الكريم باتسير بالفانيليا ص ١٩ أو كريم شانتيه أو جيلاتي للحشو .
- ٣ - مقدار صلصة شيכולاته للتغطية ص ٢٣ .

الطريقة :

١ - تقطع عجينة الشوقطماً صغيرة في حجم البندقة الكبيرة بواسطة قع صفيح سادة وكيس القماش على صاج الفرن مدهون دهناً خفيفاً مع ترك مسافات بين الواحدة والأخرى بالتبادل لكي لا تلتصق بعضها أثناء الخبز .

٢ - تخبز في فرن حار حتى تنضج ويجمد سطحها .

٣ - تترك لتبرد وتشق من أسفل وتحشى بالكريم باتسيير أو الكريم شانتيه أو الجيلاتيني .

٤ - يرص البروفترول في طبق بلوري عميق على شكل هرمي (أطباق الخشاف) .

٥ - تصب فوق البروفترول صلصة الشيكولاته بمجرد رفعها من على النار بشرط أن تغطيه كله .

٦ - يترك لتبرد صلصة الشيكولاته ثم يجمد في الثلاجة ويقدم .

وردات الشو

المقادير :

مقدار من عجينة الشو رقم ١ أو رقم ٢ السابقة .

مقدار من كريم باتسيير بالفانيليا ص ٢٣ أو كريم شانتيه .

الطريقة :

١ - تقطع عجينة الشو بواسطة قع منقوش وكيس القماش (قع بلح الشام) على صاج مدهون قطعاً في حجم اليوسفي الصغيرة (على شكل هرمي) .

٢ - يدهن السطح بالبيض ويخبز في فرن حار حتى ينضج ويعمد السطح .

٣ - تترك لتبرد ثم تشق من الجانب من أسفل وتفرغ العجين إن وجد .

٤ - تحشى بالكريم باتسيير بالفانيليا المعد أو بالكريم شانتيه باستعمال كيس من القماش وبليلة سادة (بليلة الاكثير أو مكبس التورته) .

٥ - يرش السطح بالسكر البودرة وتقدم على مفرش دانتيل .

الباب السادس

بعض الأصناف

المستعمل فيها خميرة البيرة

جاتوه الخوخ

المقادير :

- ١ - ٢ كوب متوسط دقيق .
- $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد .
- ١ ملعقة حلوسكر .
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء تقريباً .
- $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة شاي ملح .
- $\frac{1}{4}$ قطعة خميرة بيرة حجم عين الجمل .

٢ - للحشو :

- $\frac{1}{2}$ مقدار كريم باتسيير بالفانيليا ص ١٩ .
- شراب خفيف - مربى مشمش - لون أحمر للحلوى .

الطريقة :

١ - تال الحميرة بدعكها بالسكر ثم يضاف إليه $\frac{1}{4}$ مقدار الماء الدافئ والبيض .

٢ - يخفق الزبد حتى يلين ثم يضاف إلى الخليط السابق .

٣ - يضاف الدقيق المنخول المضاف إليه الملح ويعجن حتى تتكون عجينة متوسطة اللينة .

٤ - تترك العجينة في مكان دافئ إلى أن تخمر ويتضاعف حجمها .

٥ - تلت العجينة وتشكل كالكور الصغيرة وتوضع متباعدة على صاج مدهون خفيفاً وتترك في مكان دافئ لتخمر ٩

٦ - تخبز في فرن حار حوالي ١٠ دقائق .

٧ - تفرغ قليلاً من القاع وتسقى بالشراب المغلي .

٨ - تحشى الحفر بالكريم باتسيير بالفانيليا ثم تلتصق كل اثنين معاً وتدهن أحدها بمرى الشمس العادية والأخرى بالمرى الملونة باللون الأحمر ثم تدحرج على سكر سنتر فيش مبلور (مثل الحوخ في شكلها) .

٩ - توضع بعد ذلك في طبق بليسيه وتقدم .

البختلن « جاتوه ألماني »

المقادير :

٤ كوب دقيق ، $\frac{1}{4}$ كوب سمن .

$\frac{1}{4}$ كوب سكر .

٢ بيضة ،

١ كوب لبن .

١ قطعة خيرة بيرة في حجم عين الجمل الكبيرة + ملعقة سكر .

الحشو : عجوة أو زبيب أو مربى .

الطريقة :

١ - تسال الخميرة بالسكر ويضاف إليها قليل من الماء الدافئ وتترك في مكان دافئ لتخمر .

٢ - يقدح السمن ويضاف للذقيق المخلوط بالسكر ثم يبيث بالأيدي .

٣ - تضاف الخميرة للخليط ويعجن باللبن والبيض إلى عجينة متوسطة الليونة .

٤ - تقطع إلى كور في حجم الليونة وتحشى بالحشو المطلوب .

٥ - توضع في صينية مدهونة متباعدة نوعاً بحيث يكون الجزء الملموم بقاع الصينية وتترك في مكان دافئ لتخمر وحق تلتصق كل الكور ببعضها (حوالي ساعة) .

٦ - يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسكر السنترفيش المبلور .

٧ - تخبز في فرن حار ثم تسقى بالشراب الساخن وتقدم باردة .

بتي جاتوه بالعجوة

المقادير :

١ كوب سمن .

١ كوب زيت . ١ كوب لبن .

١ قطعة خميرة بييرة في حجم عين الحمل الصغيرة + ملعقة صغيرة سكر ، دقيق حسب الطلب حوالي باكو ، ذرة ملح .

للعشو :

كيلو عجوة ، ملعقة سمن ، ملعقة صغيرة قرفة ، ماء .

الطريقة :

١ - يدفأ اللبن بالملح وتضاف إليه الخميرة والسمن والزيت .

٢ - يضاف إليه الدقيق وتعجن جيداً حتى تصير عجينة لينة نوعاً .

٣ - يسخن السمن ويضاف إليه العجوة والقرفة وإذا كانت

سميكة يضاف $\frac{1}{2}$ كوب ماء حتى تصير لينة نوعاً .

٤ - تفرد العجينة سمك $\frac{1}{4}$ سم وتفرد فوقها العجوة السابقة

بالسكينة .

٥ - تلف العجينة إلى سمك معقول وليكن ٣ لفات تقريباً

كالسويرول .

٦ - تقطع وترص في صاج مدهون خفيفاً وتترك في مكان دافئ

لتخمر (مدة $\frac{1}{2}$ ساعة) .

٧ - تخبز في فرن حار ثم تترك لتبرد وتقدم .

فطيرات بخميرة البيرة

المقادير :

- ١ - $\frac{1}{2}$ كوب دقيق ، ٢ ملاعق متوسطة سمن ، ١ بيضة .
١ قطعة خميرة بيرة في حجم البندقة الكبيرة + ملعقة صغيرة سكر ،
١ - $\frac{1}{2}$ كوب ماء ، قليل من عصير الليمون .
ذرة ملح .

الطريقة :

- ١ - يفرك السمن في الدقيق ثم تضاف البيضة .
٢ - تسال خميرة البيرة بالسكر وتضاف للخليط السابق .
٣ - يعجن بالماء المضاف إليه عصير الليمون حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً .
٤ - تفرد العجينة لمسك متوسط ثم تقطع دوائر وتحشى أو توضع في قوالب الفطيرات المدهونة وتغلى بالحشو الآتي : مربى أو عصاج أو جن رومي ممزوج بالصلصة البيضاء أو جن بيضاء ممزوج بالنعناع أو مكسرات ... إلخ .
٥ - تخبز في فرن حار حتى تنضج .
٦ - تقدم ساخنة أو باردة .

حلقة الشاي

المقادير :

٥ كوب دقيق ، $\frac{1}{2}$ كوب سكر سنتر فيش ، $\frac{1}{2}$ كوب زبد .
كوب لبن ، ٤ بيضة ، فانليا ، قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل .

للحشو :

مكسرات مجروشة أو فول سوداني ، زبيب ، قرفة .

الطريقة :

- ١ - تسال الخميرة وتترك لتخمر (تدعك بقليل من السكر ويضاف إليها قليل من الماء الدافئ) .
- ٢ - يذاب السكر والزبد في اللبن الدافئ ثم تضاف الخميرة ويخلط المزيج .
- ٣ - يرب البيض وتضاف إليه الفانليا ثم تضاف إلى الخليط السابق .
- ٤ - يضاف الدقيق إلى الخليط السابق وتعجن جيداً وتلت باليد حتى تترك اليد والطبق .
- ٥ - تترك لتخمر في مكان دافئ .
- ٦ - تقطع إلى ثلاثة أقسام ويفرد كل قسم مستطيل رفيع .

٧ - يخبث بمخليط الحشو (المكسرات المبروشة + الزبيب + القرفة)
وتلف وتقلب على الظهر .

٨ - توضع في صينية مدهونة وتلف على هيئة دائرة .

٩ - تشق من السطح على أبعاد متساوية (٢ بوصة) بحيث لا يصل
الشق إلى نهاية الحلقة .

١٠ - يمسك كل جزء مشقوق من الوسط ويقلب للداخل ليظهر الحشو .

١١ - تترك لتخمّر ثانياً ثم يدهن السطح بالبيض وتدخل في فرن
حار حتى تنضج .

كرواسان سريع بدون بيض

المقادير :

٩ ملاعق كبيرة دقيق + ذرة ملح ، ٤ ملاعق متوسطة سمن .

لبن دافئ للعجن أو ماء دافئ حسب الطلب .

قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل ، ملعقة سكر صغير .

الطريقة :

١ - يتبع في عمل العجينة الطريقة البسيطة ص ١٢ .

٢ - يفرك السمن بالدقيق بأطراف الأصابع حتى يختفي السمن في
الدقيق مع إضافة للملح .

٣ - تسال الخميرة بقليل من السكر ويضاف إليها الماء الدافئ ويعجن
بها الدقيق .

٤ - تلت العجينة جيداً وتفرد سمك ٤ مم وتقطع مثلثات .

٥ - تحشى حسب الطلب أما بالعصاج أو الجبن الرومي أو الجبنة البيضاء المزوجة بالنعناع .

٦ - يلف كل مثلث من القاعدة إلى الرأس وتدار على شكل حدوة وتوضع على صاج مدهونة وتترك لتخمر .

٧ - يدهن الوجه بالبيض أو اللبن المحلى بالسكر المركز .

٨ - تخبز في فرن حار وتقدم .

كرواسان بالبيض

المقادير :

- ١ كوب ماء دافىء .
- ٢ بيضة .
- ٢ ملاعق كبيرة سمن .
- ١ ملعقة عصير ليمون .
- ١ قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل .
- دقيق حسب الطلب - ذرة ملح .

الطريقة :

١ - تسال الخميرة بقليل من السكر ويضاف إليها الماء الدافىء والبيض والليمون والملح .

٢ - تعجن بالدقيق حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً يمكن فردها .

٣ - تفرد على لوحة من الخشب مرشوشة بالدقيق سمك $\frac{1}{4}$ سم .

٤ - يرش السمن السائح على السطح ويشرب في العجينة ثم تلف أو تطوى كالفطير وتترك لتستريح فترة .

٥ - تفرد مرة ثانية وتقطع وتشكل كالكرواسان السابق .

الباب السابع

البسكوتات والبيتي فور

بسكوت العسل الأبيض

المقادير :

- $\frac{1}{2}$ ٤ ملعقة كبيرة دقيق .
- $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة سمن .
- $\frac{1}{2}$ كوب عسل نحل .
- $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة سكر .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة بيكرونات صوديوم .
- $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة ماء دافئ .

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن والسكر جيداً ثم يضاف له العسل الدافئ .
 - ٢ - تضاف البيكرونات مذابة في ملعقة الماء .
 - ٣ - يخلط مسحوق البيكنج بودر بالدقيق ويضاف تدريجياً للخليط
- بق حتى تتكون عجينة يابسة .

- ٤ - تفرد وتقطع أصابع وترص في صاج فرن وتدهن دهناً خفيفاً .
- ٥ - تحبز في فرن متوسط الحرارة .
- ٦ - تترك لتبرد ثم ترص وتقدم .

بسكوت اليانسون بالطريقة السريعة

المقادير :

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| ٤ كوب دقيق . | $\frac{1}{2}$ كوب سكر . |
| ١ كوب زيت . | ٥ بيضة . |
| ٢ ملعقة كبيرة يانسون . | ١ باكو مسحوق بيكنج بودر . |

الطريقة :

- ١ - تضاف المواد الجافة لبعضها وتخلط (الدقيق + السكر + اليانسون - البيكنج بودر) .
- ٢ - تضاف إليها المواد السائلة (البيض والزيت) ويمزج الجميع جيداً .
- ٣ - يصب الخليط في صاج فرن (صاج سويسرول) مدهون دهناً جيداً .
- ٤ - يحبز في فرن حار حتى ينضج (١٥ دقيقة) .
- ٥ - يقطع شرائح سمك ٢ سم وطولها ٧ سم ثم تعاد ثانية في الفرن حتى تجف (تقعد) ثم تقدم .

بسكوت القرفة

المقادير :

٢ كوب دقيق .

$\frac{3}{4}$ كوب زبدة أو سمن .

١ كوب سكر ناعم .

٢ بيضة .

قليل من اللبن إذا احتاج الأمر .

١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ، ملعقة كبيرة قرفة ناعمة .

التجميل : مربى ، كريس مسكر ، سكر بودرة .

الطريقة : الطريقة البسيطة .

١ - ينخل الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر وتقطع به الزبد إلى

قطع صغيرة .

٢ - تفرك المادة الدهنية مع الدقيق بأطراف الأصابع مع رفع الأيدي

لأعلى حتى تختلط تماماً مع الدقيق .

٣ - تضاف القرفة والسكر وتخلط جيداً .

٤ - تعجن بالبيض حتى تصبح عجينة متوسطة الليونة يمكن فردها

بالشابة (قد يضاف القليل من اللبن حسب سمك العجينة) .

٥ - تفرد العجينة إلى سمك ٣ مم وتقطع دوائر مع ملاحظة أنه عند

التقطيع تقطع دائرة مستديرة ودائرة بها ثقب صغير في الوسط .

٦ - تخبز في فرن متوسط الحرارة .

٧ - يترك ليبرد ثم تلتصق بسكوته مستديرة مع بسكوته بها ثقب بواسطة المربي (يلتصق القاعين) .

٨ - يرش سطح كل بسكوته بالسكر الناعم ثم يجعل الوسط بالكريز أو المكسرات المفرية ويقدم على مفرش دانتيل .

بسكوت جوز الهند (الدسم)

المقادير :

(هذا المقدار يعطي ٢٤ قطعة بسكوت كبيرة) .

٢ فنجان دقيق ، ١ فنجان سكر سنتر فيش .

١ فنجان لبن بالقشدة ، ٣ بيضة + فانليا .

١ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر ، ١ فنجان جوز هند .

الطريقة : (الطريقة الدسمة) .

١ - يخفق البيض مع $\frac{٣}{٤}$ كمية السكر (ويترك الباقي للوجه)

ويخفق حتى يغلظ القوام وتضاف الفانليا .

٢ - يضاف الدقيق المضاف إليه مسحوق البيكنج بودر مع اللبن

بالتبادل للبيض المخفوق ويمزج جيداً .

٣ - يضاف جوز الهند ويمزج الخليط حتى نحصل على عجينة يابسة

نوعاً .

٤ - تفرد بسمك ٣ مم تقريباً .

٥ - يدهن السطح دهناً خفيفاً باللبن أو زلال البيض المخفوق ويرش
ل سطح بالسكر وقليل من جوز الهند ويقطع ويخبز في فرن متوسط
الحرارة .

٦ - يترك ليبرد ثم يقدم .

بسكوت البرتقال

المقادير :

٢ كوب دقيق ، $\frac{1}{4}$ كوب سكر سنتر فيش .
 $\frac{1}{4}$ كوب زيت ، ٢ بيضة .
 $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة شاي بيكنج بودر ، بشر وعصير برتقال .

الطريقة : « الطريقة السريعة » .

١ - تضاف المقادير الجافة لبعضها وتخلط جيداً (الدقيق - السكر -
البيكنج بودر) .

٢ - يضاف للخليط السابق البيض المضاف إليه بشر البرتقال
والزيت وعصير البرتقال حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل .

٣ - تشكل حسب الرغبة ويرش الوجه بالسكر السنتر فيش المبلور
وترص على صاج مدهون بالزيت .

٤ - يخبز في فرن متوسط الحرارة . ٥ - بعد أن يبرد تماماً يقدم على مفرش دانتيل أو يحفظ في علبة محكمة .

بسكوت العيد

المقادير :

(هذا المقدار من ٢٥ إلى ٣٠ قطعة) .

- $\frac{1}{2}$ كوب دقيق .
- ٣ ملاعق كبيرة زبد أو ٢ ملعقة كبيرة سمن .
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة .
- $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{1}{2}$ بيضة ، فانليا ، مربى .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ في عمل العجينة .
- ٢ - تشكل العجينة كرات متوسطة تدحرج على مبشور جوز الهند .
- ٣ - تعمل فجوة عميقة في وسط كل كرة بالأصبع .
- ٤ - ترص الكرات متباعدة على صاج غير مدهون .
- ٥ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حوالي ١٠ إلى ١٥ دقيقة .
- ٦ - تترك الكرات لتبرد ثم تملأ الفجوة بالمربى وتقدم .

بسكوت بدون بيض للأطفال

وذوي الحساسية

المقادير :

- ١ كيلو دقيق ، $\frac{1}{2}$ كيلو سكر سنتر فيش .
- ١ كوب سمن ، ٢ كوب لبن .
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق نشادر .
- $\frac{1}{4}$ كيلو برتقال (عصير) .
- بشر برتقالة .

الطريقة :

- ١ - يذاب السكر في اللبن .
- ٢ - يدعك السمن ويضاف إليه بشر البرتقال .
- ٣ - ينخل الدقيق ومعه مسحوق النشادر .
- ٤ - يضاف الدقيق للنخول لخليط السمن وبشر البرتقال .
- ٥ - يعجن الخليط السابق باللبن المذاب فيه السكر .
- ٦ - تشكل العجينة أصابع بواسطة المفرمة .
- ٧ - يرص في صاج مدهون بالسمن .
- ٨ - يزعج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يترك ليبرد ويقدم .

بسكوت البرتقال بالزيت

للأطفال وذوي الحساسية

المقادير :

- ١ - $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق ، ١ كوب زيت .
٢ كوب سكر سنتر فيش ، ١ ملعقة كبيرة مسحوق النوشادر .
بشر برتقال .
١ - $\frac{1}{4}$ كوب عصير أو $\frac{2}{4}$ ١ كوب عصير طماطم .

الطريقة :

- ١ - يدعك السكر بالزيت حتى يذوب تماماً ويضاف بشر البرتقال أثناء الدعك .
٢ - يضاف الدقيق المخلوط بالنشادر .
٣ - يعجن بالعصير حتى تتماسك العجينة .
٤ - يشكل بالمفرمة على صاج مدهون بالزيت .
٥ - يخبز في فرن متوسط الحرارة ويترك ليبرد ثم يقدم .

بسكوت بالزيت للأطفال

المقادير :

٣ كوب كبير دقيق .

$\frac{1}{2}$ كوب سكر ، $\frac{1}{2}$ كوب لبن .

$\frac{1}{2}$ كوب زيت ، $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة مسحوق نواشدر .
٥ بيضة ، فانليا .

الطريقة :

١ - يضاف الزيت إلى الدقيق ويفرك بأطراف الأصابع مع رفع اليد لأعلى ثم يضاف السكر .

٢ - يذاب النواشدر في اللبن .

٣ - يضاف البيض والفانليا للخليط السابق مع مزجه جيداً (خلط الدقيق والزيت) .

٤ - يضاف اللبن والنواشدر وتعجن حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة .

٥ - تشكل حسب الرغبة بالمفرمة أو بفردتها وأستعمال قطاعات البسكوت .

٦ - ترص على صاج فرن مدهون بالزيت .

٧ - تخبز في فرن متوسطة الحرارة وتقدم بعد أن تبرد .

باتون ساليه بالزيت

المقادير :

- ١ - كوب ماء ، ١ كوب زيت .
١ قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل الصغيرة .
ملح ، كون ، سمسم ، دقيق حسب الطلب (سمك العجين) .

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع قليل من السكر حتى تسيل .
٢ - يوضع الزيت والخميرة والماء الدافئ معاً وتعجن بأضافة الدقيق حتى تصبح عجينة يابسة نوعاً .
٣ - تشكل أصابع ببرمها ثم يدهن السطح بالبيض ثم يرش بقليل من الملح والكون والسمسم .
٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة .
٥ - تترك لتبرد ثم تقدم .

بسكوت الفانيليا بالبلح

المقادير : (هذا المقدار يعطي حوالي ٣٦ بسكوته) .

- ٢ - ١ فنجان دقيق ، ٢ - فنجان سكر .
١ - كيلو زبد أو سمن (في حالة السمن يقلل المقدار نوعاً) .
٢ بيضة ، فانيليا ، ١ - كيلو بلح مفري (عجوة) .
١ - ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .
١ - ملعقة كبيرة فول سوداني مفري .

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن بالسكر حتى يصير الخليط هشاً .
- ٢ - يضاف البيض المضاف إليه الفانيليا ويمزج وكذلك البلح .
- ٣ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق ثم يضاف الدقيق إلى الخليط السابق ويعجن حتى نحصل على عجينة يابسة نوعاً .
- ٤ - تفرد العجينة إلى سمك $\frac{1}{4}$ سم وتقطع مستديرات .
- ٥ - يدهن سطح المستديرات بالبيض ثم يرش بالفول السوداني المفري (خشن) ومخلوط بقليل من سكر السنترفيش .
- ٦ - يرص على صاج غير مدهون ويخبز في فرن حار مدة من ٦ إلى ١٠ دقائق حتى ينضج .
- ٧ - يترك البسكوت ليبرد ثم يقدم .

بسكوت الميلانو

المقادير :

- ١٠ ملاعق كبيرة دقيق ، ٦ ملاعق كبيرة سكر .
- ٥ ملاعق متوسطة سمن ، ١ بيضة .
- عصير $\frac{1}{4}$ ليمونة ، قليل من بشر الليمون .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ مع اضافة بشر الليمون إلى السمن .
- ٢ - تفرد العجينة إلى سمك $\frac{1}{4}$ سم تقريباً وتقطع حسب الرغبة .
- ٣ - يدهن الطح بغطاء لامع مرتين مثل اللبن المحلى بالسكر أو البيض المربوب .
- ٤ - تخبز بعد جفاف الطح في فرن حار حتى تنضج .
- ٥ - تترك لتبرد وتقدم .

بسكوت ناصر اقتصادي سريع

المقادير :

- ١ كيلو دقيق ، $\frac{1}{4}$ كيلوسكر ، $\frac{3}{4}$ كوب زيت .
بشر وعصير $\frac{1}{2}$ كيلو البرتقال .
 $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة مسحوق النوشادر .

الطريقة :

- ١ - يضاف الزيت إلى الدقيق ثم يضاف السكر ويمزج جيداً .
- ٢ - تذاب النوشادر بقليل من الماء وتضاف للخليط السابق مع بشر البرتقال .
- ٣ - يعجن الخليط بعصير البرتقال حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً .

- ٤ - يقطع بالمفرمة أو يفرد ويقطع بالتقطاعات .
- ٥ - يرص على صاج مدهون ويخبز في فرن متوسط الحرارة .

بسكوت بسكويرينت

المقادير :

- ٣ كوب دقيق ، ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة .
- ٣ ملاعق كبيرة سمن سائح ، ٣ ملاعق كبيرة لبن .
- ٣ بيضة ، فانليا .
- $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الاسفنجية في عمل العجينة ص ١٣ .
- ٢ - يخفق السكر والبيض والفانليا حتى يغلظ القوام .
- ٣ - يضاف السمن السائح البارد واللبن إلى الخليط السابق .
- ٤ - يضاف الدقيق المخلوط بمسحوق البيكنج بودر ويقلب بخفة حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها .
- ٥ - تشكل العجينة دوائر أو ضفائر أو حلقات حسب الرغبة .
- ٦ - تحمر تحميراً غزيراً في الزيت وترفع على ورقة زبدة .
- ٧ - تجمل بالسكر البودرة أو تسقى بالشراب .

تشكيلة من البسكوت بعجينة واحدة

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كوب دقيق ، $\frac{1}{2}$ كوب سكر ، فانليا .
 $\frac{1}{4}$ كوب سمن ، بيض للعجينة .
 $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

١ - تعمل بالطريقة الدسمة ص ١٢ .

٢ - يخفق السكر مع السمن جيداً ثم يضاف الدقيق المخلوط بمسحوق البيكنج بودر ويعجن بالبيض المضاف إليه الفانليا إلى عجينة يابسة نوعاً يمكن فردها بالنشابة .

٣ - تقسم العجينة إلى ٥ أقسام .

٤ - قسم يبشر عليه برتقالة ويعجن ويشكل حسب الرغبة .

٥ - قسم يفرد ويرش على سطحه جوز الهند ثم يقطع .

٦ - جزء يفرد ويرش على سطحه مكسرات ثم يقطع .

٧ - جزء يضاف إليه ملعقة صغيرة قرفة ناعمة أو شيكولاته بودرة أو فواكه مسكرة مقطعة ومكسرات ثم تكور حجم البندقة وتدحرج على سكر سنترفيش وتخبز .

٨ - قسم يفرد ويقطع وبعد النضج يلصق كل اثنين بالمرابي ويرش السطح بالشيكولاته .

بسكوت جوز الهند البسيط

المقادير :

- ١ كوب سمن ، $1\frac{1}{4}$ كوب سكر ، ٢ كوب دقيق .
- بيض للمعجينة حسب سمك المعجينة من ٢ إلى ٣ بيضة .
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- جوز هند مبشور للمعجينة وللوجه .

الطريقة :

- ١ - يتبع في عمل المعجينة الطريقة البسيطة ص ١٢ .
- ٢ - تفرد المعجينة بالنشابة على رخامة مرشوشة بالدقيق بسمك ٣ مم .
- ٣ - يدهن الوجه بالبيض المربوب ويرش بجوز الهند ثم يقطع حسب الطلب .
- ٤ - ترص على صاج مدهون بالسمن وتخبز في فرن متوسط الحرارة .
- ٥ - يترك ليبرد وتقدم .

بسكوت العلب « ماري »

المقادير :

- ١ - كيلو دقيق (٢ كوب مهزوز وغير مكبوس) ، ذرة ملح .
- ١ - ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ، ١ - ٢ ملعقة كبيرة زبدة .
- ١ - ٢ ملعقة كبيرة نشا مسحوق ومنخول .
- ١ - صفار بيضة ، ٣ ملاعق كبيرة لبن .
- ١ - ٢ ملعقة شاي بيكربونات نشادر .
- ١ - ٢ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم .

الطريقة :

- ١ - يخفق الزبد مع السكر حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - يضاف اللبن بارد وصفار البيض ويقلب الجميع جيداً .
- ٣ - تضاف بيكربونات الصوديوم وبيكربونات النشادر والملح والنشا إلى الدقيق وينخل الجميع .
- ٤ - يضاف خليط الدقيق إلى خليط الزبد والسكر مع التقليب حتى تتكون عجينة مناسبة .
- ٥ - تترك العجينة تستريح في ثلاجة مدة من ٢ - ٤ ساعة .
- ٦ - تفرد العجينة إلى مستطيل سمكه ٢ مم وتقطع مستديرات أو مستطيلات بقطاعات بسكوت ماري أو بقطاعات عادية ثم يخرج السطح بواسطة عود كبريت على مسافات متباعدة .

٧ - توضع على صاج مدهون وتخبز في فرن هادئ من ١٥ - ٢٠ دقيقة .

ملحوظة :

لا يستعمل في عمل هذا البسكوت أي أدوات نحاسية نظراً لوجود كربونات النشادر .

شكيلة جوز الهند

المقادير :

- ١ كيلو جوز هند مبشور .
- من ٢ - ٤ علبة لبن مكثف ، فانليا .

الطريقة :

- ١ - يضاف اللبن المكثف إلى مبشور جوز الهند وتمزج الخليط جيداً حتى تتكون عجينة لينّة نوعاً وتضاف الفانليا .
- ٢ - يدهن الصاج دهناً بالزمن السائح .
- ٣ - يقطع الخليط السابق على هيئة كرات بواسطة ملعقة شاي .
- ٤ - يوضع في وسط كل قطعة ، قطعة كريس أو لارنج مسكر .
- ٥ - تخبز في فرن متوسط الحرارة من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة وتترك لتبرد ثم تقدم .

بسكوت سافوي

المقادير :

- ١ ٢ ملعقة حلو دقيق .
- ١ ٢ ملعقة حلو كورن فلور .
- ١ كوب متوسط سكر بودر .
- ٧ بيضة - فانليا .

الطريقة : (اسفنجية) :

- ١ - يفصل صفار البيض عن البياض كل في سلطانية جافة تماماً .
- ٢ - يضرب صفار البيض مع السكر حتى يغلظ قوامه ثم تضاف الفانليا .
- ٣ - يخفق بياض البيض حتى يجمد .
- ٤ - ينخل الدقيق مع الكورن فلور .
- ٥ - يضاف خليط الكلور فلور والدقيق وزلال البيض المخفوق قليلاً قليلاً وفي وقت واحد إلى خليط صفار البيض والسكر مع التقليب بخفة .
- ٦ - تدهن قوالب بسكوت سافوي (قوالب مستطيلة بالسمن السائح دهناً جيداً وترش رشاً خفيفاً بالدقيق .
- ٧ - تصب العجينة إلى منتصف القالب (يمكن تقطيعه بواسطة كيس القماش وقع الاكلير السابق على هيئة أصابع .

٨ - تخبز في فرن متوسط الحرارة من ٢٠ إلى ٤٠ دقيقة .

ملحوظة :

هذا البسكوت قد يستعمل في عمل بعض أطباق الحلوى والتورتات أو يقدم كصنف بسكوت مستقل .

بسكوت الجبن

المقادير :

- ١ $\frac{1}{2}$ فنجان دقيق ، $\frac{1}{2}$ فنجان سمن .
- ٢ ملعقة شاي ملح ، ١ بيضة .
- ٢ $\frac{1}{2}$ فنجان جبن بدون ملح (راكوتا) .
- ١ ملعقة شاي ، بشرة ليون .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح معاً .
- ٢ - يخفق السمن جيداً حتى يبيض لونه ثم يضاف الجبن ويخلط جيداً .
- ٣ - يضاف الدقيق ويخلط جيداً حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة .
- ٤ - تفرد العجينة إلى سمك ٢ مم تقريباً ثم تقطع شرائح بالسكين عرضها ٢ سم وطولها ٨ سم تقريباً .
- ٥ - يرص على صاج مدهون دهناً خفيفاً ويخبز في فرن متوسط .
- ٦ - يترك ليبرد ويقدم .

بسكوت الجبن الرومي

المقادير :

- ١ فنجان دقيق ، $\frac{1}{3}$ فنجان زبد .
- ١ فنجان جبن رومي مبشور .
- من ١ - ٢ ملعقة كبيرة لبن ، ٢ ملعقة شاي ملح .

الطريقة :

- ١ - يتبع في عمل الطريقة البسيطة ص ١٢ .
- ٢ - تفرد العجينة إلى مستطيل سمك ٢ مم تقريباً ثم تقطع حسب الرغبة (مستطيلات - معينات مستديرات ... إلخ) .
- ٣ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٤ - تترك لتبرد وتقدم .

بسكوت اللبهمون

المقادير :

- $\frac{1}{2}$ فنجان من الدقيق .
- $\frac{1}{3}$ ملعقة شاي من مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ، $\frac{2}{3}$ فنجان من اللبن .
- ١ فنجان سكر ، ١ بيضة + صفار بيضة .
- ١ ملعقة شاي بشر لبهمون ، ٢ ملعقة كبيرة عصير لبهمون .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ .
- ٢ - يضاف مسحوق البيكنج بودر والملح للدقيق ويخلط الجميع معاً
- ٣ - يخفق السمن جيداً مع السكر حتى يبيض لونه .
- ٤ - يضاف بشر وعصير الليمون إلى خليط السمن والسكر وتخفق .
- ٥ - يضاف الدقيق ويخلط الجميع جيداً حتى تتكون عجينة مناسبة ثم توضع في الثلاجة لبضع ساعات حتى يتاسك القوام .
- ٦ - تفرد العجينة إلى سمك $\frac{1}{2}$ سم ثم تقطع حسب الرغبة .
- ٧ - يرص على صاج مدهون دهناً خفيفاً .
- ٨ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج (١٥ دقيقة) .

بسكويت الثلاجة (الهولندي)

المقادير :

- ١ كيلو دقيق ، $\frac{2}{3}$ كيلو زبدة أو سمن .
- بشر ليمون (٤ ليمونة) ، ذرة ملح .
- $\frac{1}{3}$ كيلو سكر بودرة ، ٨ صفار بيض .
- بشر ليمون (٤ ليمونة) - ذرة ملح .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة في العمل ص ١٢ .
- ٢ - تشكل العجينة على هيئة اسطوانة قطرها ٤ سم تقريباً .
- ٣ - تدحرج الاسطوانة على سكر سنتر فيش مبلور .
- ٤ - تترك في الثلاجة حتى تجمد .
- ٥ - تقطع إلى حلقات سمكها ١ سم .
- ٦ - ترص على صينية وتخبز في فرن هادئ بحيث لا يتغير لونها (وردي خفيف) .
- ٧ - تترك لتبرد ثم تقدم على مفرش دانتيل .

الباقي فور

المقادير :

- ٤ كوب دقيق ، ٢ كوب سمن .
- من ١ - $\frac{1}{4}$ كوب سكر .
- من ٢ - ٣ بيضة (حسب حجم البيض) ، فانيليا .
- نصف ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة في عمل العجينة ص ١٢ .
- ٢ - يقطع باستعمال البليطة المنقوشة على هيئة وردة أو أصابع أو باستعمال ماكينة البقي فور (الصوا) على صاج غير مدهون .
- ٣ - يخبز في فرن هادئ نوعاً .
- ٤ - يترك ليبرد ويلصق كل اثنين بالمرابي ويقدم .

ملحوظة :

قد تلون العجينة بقليل من مسحوق الكاكاو أو الشيكولاته للحصول على بقي فور بالشيكولاته .

بسكوت اللانكشير

المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة دقيق .
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق الأرز أو كورن فلور .
- ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم ، ٢ ملعقة كبيرة زبد .
- ١ بيضة ، $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة مسحوق بيكنج بودر ، فانليا .
- للتجميل : مرابي ، شيكولاته فارماسيل ، فستق مفري وقد يستغنى عنه .

الطريقة :

- ١ - تتبع في عمل العجينة الطريقة الدسمة ص ١٢ .
- ٢ - يشكل قطعاً في حجم البندقة ويضغط عليها قليلاً .
- ٣ - يرص على صاج متباعد نوعاً ويخبز في فرن هادئ حتى ينضج (يصفر اللون قليلاً) .
- ٤ - يلمص كل اثنين بالمرى من جهة القاع وتجمل الحافة بين الاثنين بالشيكولاته الفارماسيل أو الفستق للمفري وتقدم .

الفريية

المقادير :

- ١ كوب دقيق ، نصف كوب سمن .
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر .
- فانيليا ، لوز مقشور للوجه أو حسب الرغبة .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ .
- ٢ - تقطع مستديرات صغيرة الحجم ويجمل سطحها بوضع لوزة في وسطها .

- ٣ - ترص على صاج فرن غير مدهون .
- ٤ - تخبز في فرن هادئ بحيث لا يتغير لونها .
- ٥ - بعد النضج تترك لتبرد ثم تقدم .

الباب الثامن

الكعك والفطائر

كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير :

- ١ كيلو دقيق ، ذرة ملح .
- $\frac{1}{2}$ كيلو سمن ، $\frac{1}{2}$ كوب ماء .
- ١ ملعقة كبيرة رشة الكعك ، ١ ملعقة كبيرة سمن .
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق البيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - يخلط مسحوق البيكنج بودر بقليل من الدقيق ويترك جانباً .
- ٢ - يقدح السمن ويصب على الدقيق .
- ٣ - يفرك جيداً (ييس) السمن مع الدقيق ثم يضاف جزء الدقيق المضاف له مسحوق البيكنج بودر .

- ٤ - تضاف رائحة الكعك والمسم .
- ٥ - يذاب الملح في الماء الدافئ ثم يعجن به الدقيق .
- ٦ - يشكل وينقش ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة .
- ٧ - يترك ليهدأ ثم يرش بالسكر البودرة ويقدم .

ملحوظة :

قد يحشى الكعك بالعجمية (أنظر كعك العيد بخميرة البيرة) .
أو بالملبن أو حسب الرغبة .

كعك العيد بخميرة البيرة والعجمية

مقادير العجمية :

- ١ $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق ، ٣ كوب سمن .
- ١ ملعقة شاي بهار كعك .
- ١ قطعة من خميرة البيرة بحجم عين الجمل .
- ماء دافئ للعجن ، ذرة ملح .
- سكر لتجميل الوجه .

مقادير العجينة :

- ١ كوب عسل أبيض (المحل) .
- ١ ملعقة كبيرة دقيق ، ١ ملعقة كبيرة سمن .
- ١ $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بهار كعك أو فانليا .
- ١ ملعقة حلو سسم .

طريقة عمل العجمية :

١ - يقدح السمن ويضاف إليه الدقيق ورائحة الكعك في حالة استعمالها ويقلب على النار حتى يصفر لون الدقيق ثم يضاف السمن ويقلب حتى يصفر السمن ثم يرفع الاناء من على النار .

٢ - يضاف العسل تدريجياً مع التقليب الجيد ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب حتى يغلظ قوامها .

٣ - يرفع من فوق النار ثم تضاف الفانيليا في حالة استعمالها وتترك حتى تبرد وتستعمل في الحشو .

طريقة عمل عجينة الكعك :

١ - ينخل الدقيق مع الملح مع رائحة الكعك ثم تعمل حفرة في وسط الدقيق .

٢ - يقدح السمن ويصب في الحفرة ويقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته ثم يبس باليد .

٣ - تسال الخميرة بقليل من السكر والماء الدافئ وتترك لتخمر .

٤ - تضاف الخميرة إلى خليط الدقيق والسمن ثم تعجن بإضافة الماء الدافئ حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة .

٥ - تغطى وتترك لتخمر .

٦ - تقطع قطعاً مناسبة وتحشى بالعجمية .

٧ - يجمل سطحها بنقشها نقشاً رقيقاً ثم تترك لتخمر .

٨ - تحبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويصفر لونها .

٩ - تترك لتبرد ثم يرش السطح بالسكر الناعم .

البابا الاقتصادي

المقادير :

- ٢ كوب دقيق ، ٢ ملعقة سمن .
- ٣ بيضة ، ١ ملعقة صغيرة سكر .
- $\frac{٣}{٤}$ كوب ماء دافئ ، فانليا .
- قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل الصغيرة .
- مقدار من الشراب (كوب سكر - $\frac{٣}{٤}$ كوب ماء - نقط من عصير الليمون) .

الطريقة :

- ١ - تسال الخميرة بالسكر ويضاف إليها الماء الدافئ .
- ٢ - تخلط المقادير الجافة (دقيق - سكر - سمن) ثم يضاف إليها الخميرة ويمزج الجميع جيداً .
- ٣ - تدهن القوالب الصغيرة (قوالب الفطريات أو قوالب البابا الصغيرة) بالسمن وترش بالدقيق .
- ٤ - تصب العجينة في القوالب ($\frac{٣}{٤}$ القالب) وتترك لتخمر .
- ٥ - تخبز في فرن متوسط الحرارة وتسقى بالشراب الساخن .
- ٦ - تترك لتبرد ثم تجمل بالفاكهة الطازجة أو المحفوظة ووردات من الكريمة حسب الرغبة .

بابا الزبادي

صنف من الجاتوهات الخفيفة السريعة السهلة الهضم .
المقادير :

١ - ٢ كوب دقيق ، ١ كوب زبادي .

٢ - ١ كوب سكر ، ٢ بيضة .

١ باكو مسحوق بيكنج بودر .

بشر برتقال ، ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال .

مقدار من الشراب كالسابق في البابا الاقتصادي .

التجميل : كريمة محفوظة ، جوز هند ، مكسرات مفرية أو

سوداني مفري .

الطريقة :

١ - يوضع الزبادي في اناء ويضاف إليه السكر ويخفق الخليط ثم

يضاف إليها البيض والفانليا أو بشر البرتقال .

٢ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط السابق

ويقلب الجميع جيداً .

٣ - تصب العجينة في القوالب الصغيرة أو صينية مدهونة بالزبد

ومبطنة بالدقيق (حتى ثلثيها) .

٤ - تدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٥ - تسقى بالشراب البارد ثم تحمل بالكريمة وجوز الهند والمكسرات

حسب الرغبة .

كعك البرتقال الدسم

المقادير :

- ٢ كوب دقيق ، ٢ كوب سكر سنتر فيش ناعم .
- ١ كوب سمن ، ١ كوب عصير برتقال أولين .
- ٥ بيضة ، $\frac{1}{2}$ باكو مسحوق بيكنج بودر .
- بشر برتقال أو فانليا .

الطريقة : (الطريقة الدسمة) :

- ١ - يخفق السمن أو الزبد جيداً .
- ٢ - يضاف السكر ويستمز في الخفق حتى يصبح الخليط كالقشدة وبييض لونه .
- ٣ - يخفق البيض جيداً ويضاف إليه بشر البرتقال أو الفانليا .
- ٤ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق وينخل معاً .
- ٥ - يضاف البيض والدقيق بالتبادل إلى خليط السمن والزبد مع التقليب الجيد حتى يتكون خليطاً متجانساً .
- ٦ - يضاف عصير البرتقال أو اللبن مع التقليب الجيد .
- ٧ - يصب الخليط في القوالب أو الصواني المعدة (مدهونة دهناً جيداً ومرشوشة بالدقيق) وقد يبطن القاع بورقة شفاف .
- ٨ - يخبز في فرن حار نوعاً حتى ينضج .
- ٩ - يترك ليبرد ثم يقطع ويقدم .

الكعكة السريعة

المقادير :

١ كوب زبادي . ١ كوب سكر .

٤ بيضة .

٢ كوب دقيق .

١ ملعقة كبيرة سمن ، $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم

فانليا ، $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة صغيرة محوق بيكنج بودر - مقدار من الشراب .

الطريقة :

١ - يدعك الزبادي مع السكر حتى يذوب السكر .

٢ - يضاف الدقيق والبيض والفانليا إلى الزبادي والسكر .

٣ - يضاف محوق بيكربونات الصوديوم في الملعقة الأخيرة للدقيق

قبل دخول الكعك الفرن مباشرة .

٤ - يضاف السمن على السطح .

٥ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٦ - بعد تمام النضج تسقى بالشراب البارد وهي ساخنة ثم تجمل

وتقدم .

كعك ملون

المقادير :

كمقادير كعك البرتقال الدسم ص ١٠٦ .

للتلوين : كاكاو - كركديه .

الطريقة :

١ - تتبع الطريقة الدسمة في عمل العجينة كما سبق في كعك البرتقال .

٢ - تقسم العجينة ٢ أقسام ويترك الـ $\frac{1}{3}$ كما هو ويلون الثلث الثاني بني بالكاكاو والثلث الأخير أحمر بالكر كديه .

٣ - تعبأ في القوالب المعدة جزء من الأبيض وجزء من البني وجزء من الأحمر وهكذا حتى $\frac{2}{3}$ القالب ويفضل استعمال علب مستديرة (مثل علب الكاكاو) ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٤ - تترك لتبرد تماماً ثم تقلب وتقطع سمك ١ سم وتقدم .

كعكة البقسماط

المقادير :

٥ ملعقة كبيرة بقسماط (بواقي خبز يحمص في الفرن ويطحن) .

٥ ملعقة كبيرة سكر ، ٥ بيضة ، فانليا .

$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكنج بودر .

مقدار من الشراب .

الطريقة :

(الطريقة الاسفنجية) ص ١٣ .

- ١ - يضرب البيض مع السكر حتى يصير سميكاً (يغطى ظهر الملعقة) أي درجة الشريط .
- ٢ - يضاف البقساط تدريجياً من جانب السلطانية ويقلب بخفة (ويضاف البيكنج بودر في الملعقة الأخيرة للبقساط) .
- ٣ - يصب في القالب المعد (مدهون ومرشوش بالدقيق) ويخبز في فرن متوسط الحرارة .
- ٤ - بعد النضج يسقى بالشراب .
- ٥ - يجمل بعد أن يبرد تماماً ويقدم .

كعك اقتصادي سريع

المقادير :

- ١ - ٢ كوب دقيق ، ٢ ملعقة كبيرة سمن .
- ٢ بيضة ، ١ ملعقة كبيرة مسحوق بيكنج بودر .
- ٣ - ١ كوب لبن أو عصير برتقال .
- ٤ فانليا أو بشر برتقال .
- كوب سكر مبلور .

للحشو :

٢ ملعقة جوز هند كبيرة ، أوزيب أو كاكاو أو مكسرات مفرية .

الطريقة :

١ - يضاف إلى السمن السكر والبيض ويخفق الجميع حتى يصير الخليط هشاً .

٢ - ينخل الدقيق ومسحوق البيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط السابق بالتبادل مع اللبن أو عصير البرتقال ويقلب الجميع جيداً حتى يمزج .

٣ - يضاف الحشو المطلوب أما جوز الهند أو الزيب أو الكاكاو أو المكسرات المفرية وحينئذ يعرف الكعك بالزيب أو كعك الكاكاو أو كعك بالمكسرات .

٤ - يصب الخليط في القوالب للدهونة بالسمن والمبطنة بالدقيق حتى تلتئها .

٥ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .

كعك العسل الأسود

المقادير :

١ فنجان عل أسود - $\frac{1}{4}$ ٢ فنجان دقيق .
٤ ملعقة سمن .

١ فنجان ماء مغلي .

١ ملعقة صغيرة زنجبيل .

١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

١ ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم .

الطريقة :

١ - يضاف السمن إلى الماء المغلي والعسل .

٢ - تخلط باقي المقادير الجافة ثم تعجن بالخليط السابق .

٣ - يصب الخليط في صينية مدهونة بالسمن السائح ومرشوشة

بالدقيق .

٤ - يوزج في فرن حار حتى النضج .

٥ - يترك ليبرد ثم يقطع حسب الرغبة .

المارينيز « كعك سريع »

المقادير :

١ فنجان دقيق ، ١ فنجان لبن .

١ ملعقة كبيرة سكر .

٢ ملعقة كبيرة سمن سائح .

١ بيضة مخفوقة ، فانليا .

١ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - يخلط اللبن والبيض والسمن معاً .
- ٢ - تنخل المقادير الجافة معاً وتمزج بالخليط السابق بخفة مع عدم الخفق .
- ٣ - يملأ الخليط السابق في قوالب الفطيرات المدهونة حتى $\frac{2}{3}$ قالب .
- ٤ - تخبز في فرن حار لمدة ٢٠ دقيقة .
- ٥ - يترك ليبرد ويقدم .

ملحوظة :

يمكن إضافة بعض الفواكه المسكرة أو الزبيب للمزيج حسب الرغبة .

التارت بالمرابي

المقادير :

- ٢ كوب دقيق ، ١ كوب سكر .
- $\frac{3}{4}$ كوب سمن ، ٣ بيضة .
- فانيليا ، باكو مسحوق بيكنج بودر .
- مرابي للحشو .

الطريقة :

- ١ - يضاف مسحوق البكينج بودر للدقيق وكذلك السكر ويخلط الجميع .
- ٢ - تضاف السوائل لبعضها . (بيض - سمن) .
- ٣ - يضاف خليط الدقيق والسكر والبكينج بودر إلى السوائل وتخرج جيداً حتى تتكون عجينة متوسطة اللينة .
- ٤ - تقسم العجينة إلى $\frac{2}{3}$ و $\frac{1}{3}$.
- ٥ - يفرد $\frac{2}{3}$ العجينة في صينية مع ملاحظة تغطية جوانب الصينية بالعجينة أيضاً ثم يغطى سطح العجينة بطبقة مناسبة من المربي .
- ٦ - يجمّل السطح بالثلث الباقي من العجينة الذي يقطع على هيئة شرائط كما هو مبين بالرسم .
- ٧ - يدهن سطح العجين بالبيض المربوب ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج .

فطيرة الذرة بالزيت

المقادير :

- ٤ كوب دقيق ذرة ، $\frac{1}{2}$ كوب زيت .
- ٢ كوب سكر ، ١ كوب لبن .
- ٤ بيضة ، فانيليا .
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكينج بودر .

الطريقة :

- ١ - يمزج الزيت والسكر واللبن والبيض والفانيليا معاً ويدعك مدة ١٥ دقيقة .
- ٢ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ويضاف للمزيج السابق مع التقليب حتى يختلط تماماً .
- ٣ - يصب الخليط في صينية مدهونة بالزيت ويخبز في فرن حار نوعاً .
- ٤ - تقلب الفطيرة وتترك لتبرد ثم تقطع وتقدم .

شارلوت التفاح

المقادير :

- ١ $\frac{1}{4}$ كيلو تفاح أخضر .
- ١ فنجان كبير من فتات الخبز .
- ٣ $\frac{3}{4}$ كوب ماء .
- ٢ ملاعق كبيرة سكر بودرة .
- ٣ ملاعق كبيرة زبد (باكو ١٢٥ جم) .
- بشر ليمونة .

الطريقة :

- ١ - يغسل التفاح ويسلق جيداً ويضاف إليه السكر وبشر الليمون ويقلب جيداً ويترك حتى يبرد .
- ٢ - يخلط السكر بفتات الخبز وتضاف إلى الزبد السائح على النار وتقلب حتى تخمر .

- ٣ - تدهن صينية بالسمن ويوضع خليط الحبز بالتبادل مع التفاح بشرط أن تكون أول وآخر طبقة من الحبز .
- ٤ - يخبز في فرن حتى يحمر ثم يترك ليبرد .
- ٥ - يقدم مثلجاً .

كعكة الشيكولاته

المقادير :

- ٢ فنجان دقيق .
- $\frac{2}{3}$ فنجان سمن .
- ١ فنجان سكر بودرة .
- ٣ بيضة .
- $\frac{1}{2}$ ٢ ملعقة شاي بيكنج بودر .
- ذرة ملح .
- $\frac{1}{2}$ فنجان كاكاو .
- $\frac{2}{3}$ فنجان لبن .

الطريقة :

- ١ - يضاف الملح ومسحوق البيكنج بودر والكاكاو للدقيق وينخل الجميع معاً .
- ٢ - يخفق السمن مع السكر حتى يبيض لونه .
- ٣ - يخفق البيض جيداً ثم يضاف للخليط السابق (السمن والسكر) .

- ٤ - يضاف اللبن ويخلط الجميع جيداً .
- ٥ - يضاف الدقيق المخلوط بالملح والبيكنج بودر والكافو إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى يمزج الجميع .
- ٦ - يعد قالب مستطيل أو صينية مستديرة أو قوالب صغيرة (قوالب الفطريات) بدهنها بالزبد السائب وفي حالة القالب الكبير أو الصينية ترش بالدقيق أو توضع ورقة شفافة بالقاع .
- ٧ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٨ - يترك ليبرد ثم يقدم صحيحاً بعد تجميله بالسكر أو حلوى الزبد .

كعكة جوز الهند

المقادير :

- ٢ فنجان دقيق .
- $\frac{1}{2}$ فنجان سمن .
- ١ فنجان سكر بودرة .
- ٢ بيضة .
- فانيليا .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{1}{2}$ فنجان لبن .
- $\frac{2}{4}$ فنجان جوز هند .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ أي نفس الطريقة المتبعة في عمل كعكة البرتقال .
- ٢ - بعد خفق السمن بالسكر جيداً يضاف إليه البيض المخفوق جيداً ثم تضاف الفانيليا وجوز الهند .
- ٣ - يضاف الدقيق المضاف إليه الملح ومسحوق البيكنج بودر بالتبادل مع اللبن ويقلب بخفة حتى يمتزج الخليط .
- ٤ - يصب الخليط في القوالب المعدة حسب الرغبة .
- ٥ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .
- ٦ - يترك ليبرد ثم يقدم أو يقطع ويقدم .

كعكة الموز

المقادير :

- ٢ فنجان دقيق ، $\frac{1}{2}$ فنجان زبد .
- $\frac{1}{2}$ فنجان سكر .
- ٢ بيضة ، فانيليا .
- ٣ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{3}{4}$ ملعقة شاي مسحوق بيكربونات صوديوم .
- $\frac{1}{4}$ فنجان لبن .
- ١ فنجان من الموز المهروس .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة ص ١٢ كما في كعكة البرتقال .
- ٢ - يضاف الموز المدهوك في النهاية .
- ٣ - يصب الخليط في قالب مستطيل أو صينية مستديرة بعد دهنها بالسمن السائح ورشها بالدقيق .
- ٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة .
- ٥ - تترك لتبرد ثم تشق من الوسط وتحشى بالموز المدهوك والمخلوط بالكريم شائتيه .
- ٦ - يحمل الطمع بالفاكهة والكريم شائتيه وتقدم على مفرش دانتيل .

كعكة الكراملة

المقادير :

- ٣ فنجان دقيق ، $\frac{1}{3}$ فنجان سمن .
 $\frac{1}{2}$ فنجان سكر ، ٤ بيضة .
 $\frac{1}{2}$ فنجان لبن ، ٤ ملاعق شاي مسحوق بيكنج بودر .
قليل من الملح .

الطريقة :

- ١ - يغلى اللبن .
- ٢ - يحول $\frac{3}{4}$ فنجان سكر إلى كراملة (أنظر طهي السكر ص ١٥) .

٣ - تضاف الكرملة على هيئة شريط بمجرد رفعها من على النار إلى اللبن وهو في حالة الغليان مع التقليب السريع المستمر .

٤ - يرفع الخليط السابق على النار حتى تذوب الكرملة تماماً مع التقليب الجيد .

٥ - يكال $\frac{1}{2}$ فنجان من الخليط السابق ويترك حتى يبرد تماماً .

٦ - يتبع في عمل الكعكة الطريقة الدسمة ص ١٢ كما في كعكة البرتقال السابقة .

٧ - تترك الكعكة حتى تبرد تماماً ثم تغطى بالحلوى الأمريكية بالكرملة ص ٢٩ وتزخرف حسب الرغبة .

جاتوه الشيكولاته (الاقتصادي وسريع)

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كوب دقيق .

$\frac{1}{2}$ كوب سكر .

$\frac{1}{2}$ كوب سمن .

$\frac{1}{2}$ كوب كاكاو ، ٢ بيضة .

$\frac{1}{2}$ كوب لبن .

٢ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر أو ملعقة شاي كربونات

صوديوم .

الطريقة :

- ١ - تضاف المقادير الجافة جميعاً معاً وتخلط .
- ٢ - يضاف السمن السائب للخليط السابق ويمزج .
- ٣ - يضاف البيض للخليط السابق ويمجن حتى تحصل على عجينة لينة نوعاً .
- ٤ - تصب العجينة في صاج سويسرول مدهون جيداً وتخبز في فرن حار حتى تنضج .
- ٥ - تقلب على ورقة مرشوشة بالسكر البودرة وتترك لتبرد .
- ٦ - تقسم الكعكة إلى قسمين طولاً .
- ٧ - يغطى أحد القسمين بالمرابي ويوضع عليه النصف الآخر ثم يقطع إلى قطع متساوية (جاتوه) .
- ٨ - يرش السطح بالسكر البودرة ويقدم .

كعكة شيكولاته بدون بيض

المقادير :

- ١ كوب ماء ، $\frac{3}{4}$ كوب سكر مبلور .
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة كاكاو .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة .
- ٢ كوب دقيق ، باكو بيكنج بودر .
- مقدار من حلوى الماء بالشيكولاته ص ٢٤ .

الطريقة :

- ١ - يغلى الماء مع السكر المبلور مع الزيت ويترك حتى يبرد .
- ٢ - يضاف للمخلوط السابق الكاكاو والقرفة والدقيق المخلوط به مسحوق البيكنج بودر ويقلب الجميع جيداً .
- ٣ - تدهن صينية أو قالب بالزيت وترش بالدقيق .
- ٤ - يصب فيها الخليط وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٥ - بعد أن تبرد يغطى السطح بملوى الشيكولاته وتقدم .

فطيرة الرحلات

المقادير :

- ١ - ١ كوب دقيق .
- ٢ - ١ ملعقة كبيرة سمن ، ١ ملعقة ملح (صغيرة) .
- ٣ - قطعة خميرة بيرة في حجم البندقة الكبيرة .
- ٤ - قليل من اللبن الدافئ ، ملعقة صغيرة سكر سنترفيش .

الطريقة :

- ١ - يضاف السمن إلى اللبن ويرفع على النار حتى يدفأ .
- ٢ - يضاف الخليط السابق إلى الخميرة بعد اسالتها بالسكر . .

- ٣ - يضاف الخليط السابق إلى مقدار الدقيق ويلف جيداً ثم يترك ليخمر مدة $\frac{1}{4}$ ساعة (مكان دافئ) .
- ٤ - تفرد العجينة على لوحة من الخشب مرشوشة بالدقيق سمك $\frac{1}{2}$ سم ثم تقطع دوائر كبيرة نوعاً .
- ٥ - يوضع عليها الخشوح حسب الرغبة (عصاج - جبن أبيض بالنعناع - عجوة - مربة - مكسرات ... إلخ) . وتترك لتخمر .
- ٦ - تخبز في فرن حار حتى تنضج ثم تقدم .

فطير سريع

المقادير :

- $\frac{1}{2}$ كوب زيت .
- $\frac{1}{2}$ كوب سمن جامد ، $\frac{3}{4}$ كوب ماء .
- ١ ملعقة شاي مسحوق بيكنج بودر .
- دقيق حسب سمك العجينة - ذرة ملح .

الطريقة :

- ١ - تخلط المقادير السائلة مع بعضها (زيت - سمن - ماء) ثم يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة متوسطة اللينة .
- ٢ - تفرد العجينة بالنشابة إلى سمك ٢ مم .

٣ - تدهن بطبقة من السمن السائح البارد (ملعقة كبيرة سمن)
وتشرب جيداً ثم تلف كالسويسرول وتدخل في الثلاجة لليوم التالي أو
لأطول مدة ممكنة .

٣ - تدهن بطبقة من السمن السائح البارد (ملعقة كبيرة سمن)
وتشرب جيداً ثم تلف كالسويسرول وتدخل في الثلاجة لليوم التالي أو
لأطول مدة ممكنة .

٤ - تفرد للمرة الثانية وتشكل وتحشى بالحشوات المختلفة حسب
الرغبة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة وتقدم .

ملحوظة :

هذه العجينة تصلح لعمل أنواع عدة من الفطائر مع تنوع الحشوات
المختلفة .

البتسا بخميرة البيرة

المقادير :

العجينة : باكودقيق ، كوب سمن أو زبد .

٤ بيضة ، كوب لبن دافئ .

قطعة من خميرة البيرة في حجم عين الجمل .

ملعقة شاي مسطحة ملح .

الحشو :

حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو طماطم مقشورة ومقطعة حلقات .

٤ فصوص ثوم مهروس .

ملعقة كبيرة كراوية مدقوقة .

٢ ملعقة صلصة طماطم (العلب) .

١. كيلوجين رومي مبشور أو جبن نستو أو شيدر .

ملح وفلفل ، شرائح من الزيتون الأسود .

أنشوجة ، ملعقة كبيرة زعتر جاف .

الطريقة لعمل العجينة :

١ - تدعك الخميرة بالسكر حتى تسيل ويضاف إليها اللبن الدافئ، والبيض المخفوق .

٢ - ينخل الدقيق مع الملح في سلطانية وتعمل حفرة يصب فيها خليط الخميرة السابق .

٣ - تخفق الزبد أو السمن ويضاف للعجينة السابقة وتمجن معها جيداً حتى تنعم وتصير مطاطة ثم تغطى بغطاء وتترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (٤٠ دقيقة) .

الطريقة لعمل الحشو :

يسخن الزيت ويضاف إليه الثوم المهروس والكراوية والملح والفلفل والصلصة ويترك الخليط على نار هادئة حتى يغلي ويترك ليبرد .

٤ - تفرد العجينة المخمرة على لوحة من الخشب على هيئة مستطيل سمك $\frac{1}{2}$ سم ويوضع في صاج سويسرول مدهون خفيفاً بالزيت أو يقطع إلى دوائر صغيرة حسب الرغبة .

- ٥ - يدهن سطح العجينة دهناً خفيفاً بالزيت .
- ٦ - يفرّد خليط الطماطم البارد على العجينة ويوضع فوقها شرائح الزيتون والجبن وترش بالزعرتر .
- ٧ - تترك في مكان دافئ، لمدة $\frac{1}{2}$ ساعة .
- ٨ - تزج في الرف الأوسط لفرن حار لمدة من ١٥ - ٢٠ دقيقة حتى تنضج ويحمر وجهها .
- ٩ - ترش بشرائح الزيتون الأخضر والأسود وتقدم ساخنة .

البتسا بالبيكنج بودر

المقادير :

- ٢ كوب دقيق ، ٢ ملاعق كبيرة سمن أو $\frac{2}{3}$ كوب زيت .
- ٢ بيضة ، ٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح .
- لبن للعجن حوالي ٨ ملاعق كبيرة .

الطريقة :

- ١ - تضاف المقادير الجافة وتخلط (دقيق - ملح - بيكنج بودر) .
- ٢ - تعجن بالبيض واللبن والزيت لعجينة متوسطة الليونة .
- ٣ - تدهن الصينية خفيفاً بالزيت وتفرّد فيها العجينة أو تقطع دوائر صغيرة ثم تجمل ببواقي الأطعمة مثل (صلصة الطماطم - حلقات فلفل الأخضر - عصاج - زيتون أخضر أو أسود منزوع النوى - مبشور

الجبين الرومي أو الشيدر مقطعة رقيقة - حلقات طماطم - أنشوجة .. إلخ حسب الرغبة .

٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم .

الفطير البسيط المحشو الملفوف

المقادير :

(هذا المقدار يعطي من ١٥ - ٢٠ قطعة) .

$\frac{1}{2}$ كوب دقيق مهزوز غير مكبوس .

$\frac{1}{2}$ قطعة زبد في حجم البيضة أو ملعقة كبيرة سمن .

١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

للعجن : بيضة .

٤ ملاعق كبيرة ماء مضاف إليه تقطعتين عصير ليمون .

الحشو : عجوة أو مكسرات أو جبن أو عصاج .

الطريقة :

١ - تتبع الطريقة البسيطة في العجن ص ١٢ .

٢ - تفرد العجينة على منضدة مرشوشة بالدقيق إلى مستطيل سمكه

حوالي $\frac{1}{2}$ سم .

٣ - يسط الحشو على الفطير مع ترك بوصة من الأطراف .

٤ - يلف المستطيل بخفة على شكل اسطوانة ثم يقطع لأجزاء

سمك $\frac{1}{2}$ سم .

- ٤ - توصع لقطع متباعدة نوعاً على صاج مدهون خفيفاً بالسن .
٦ - تخبز في فرن حار نوعاً مدة ٢٠ دقيقة ويترك ليبرد ثم يقدم .

قرص الزيت

المقادير :

- ١ كيلو دقيق .
١ كوب زيت .
٣ ملاعق كبيرة سكر سنتر فيش .
١/٢ ملعقة شاي ملح .
قطعة خميرة بيعة في حجم عين الجمل الصغيرة .

الطريقة :

- ١ - ينخل الملح والدقيق ويفرك في الزيت بأطراف الأصابع .
٢ - تدعك الخميرة في مقدار السكر لتسيل ويضاف الدقيق .
٣ - يكل العجن بالماء الدافئ لتتكون عجينة متوسطة الليونة .
٤ - تترك العجينة لتخمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها .
٥ - تقطع العجينة دوائر (قرص) وتترك لتخمر على صاج مدهون
بالزيت .

- ٦ - تخبز في فرن حار وقبل تمام نضجها بدقائق يدهن سطح القرص
بالماء المذاب فيه السكر المركز للتليع ثم تدخل الفرن ثانية لتحمير
الوجه .

فطير بالعجوة وخميرة البيرة

المقادير :

- ١ كيلو دقيق ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ، $\frac{3}{4}$ كوب سكر
 $\frac{1}{4}$ كيلو عجوة مهروسة منزوعة النوى . شمر و يانسون و سمن .
قطعة خميرة بيرة حجم عين الجمل ، ملعقة صغيرة سكر قليل من الماء
الدافئ للخميرة . لبن دافئ للمجن (حوالي كوب) .

الطريقة :

- ١ - تسال الخميرة بدعكها مع السكر ثم يضاف الماء الدافئ وتترك في مكان دافئ لتخمر .
- ٢ - يضاف الشمر واليانسون والسمن والملح للدقيق المنخول ويخلط جيداً .
- ٣ - يقدح السمن ويصب على الدقيق ويقلب حتى تهدأ درجة حرارته ثم ييس باليد .
- ٤ - تضاف الخميرة ويلت الخليط جيداً لتوزيع الخميرة .
- ٥ - يضاف اللبن الدافئ تدريجياً وتعجن العجينة متوسطة الليونة وتترك لتخمر في مكان دافئ .
- ٦ - تفرد على لوحة خشب مرشوشة بالدقيق لسمك $\frac{1}{2}$ سم وتقطع دوائر تحشى بالعجوة (مثل القطايف) أو تقطع كور باليد وتحشى بالعجوة .
- ٧ - ترص على صاج مدهون وتترك لتخمر .
- ٨ - تخبز في فرن متوسط الحرارة .

فطير بسيط بالجبن

المقادير :

٢ كوب دقيق ، ١ كوب سمن ، ٣ ملعقة شاي بيكنج بودر .

$\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح ، لبن للعجن .

للحشو :

جبن رومي مبشور أو خليط من الجبن الرومي والجبنه البيضاء أو
جبنه بيضاء بالنعناع أو عصاج .

الطريقة :

١ - تضاف المقادير الجافة مع بعضها ثم يضاف السمن وتترك .

٢ - يضاف اللبن تدريجياً وتعجن حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً
يمكن فردها بالنشابة (قد يضاف بيض للعجن) .

٣ - تقسم العجينة إلى ٣ أقسام وتفرد دوائر متوسطة
السمك ($\frac{1}{2}$ سم) .

٤ - تدهن الدائرة بقليل من السمن ثم يفرد عليها طبقة الحشو
ويضغط عليها قليلاً .

٥ - تقسم كل دائرة إلى مثلثات ويلف كل مثلث من القاعدة إلى
لقمة ويدهن الوجه بالبيض ويرش بالمسم ويخبز في فرن متوسط
الحرارة .

٠ فطيرات بالجبن الرومي

المقادير : للعجينة :

فنجان دقيق .

$\frac{1}{2}$ فنجان زبد .

قليل من الملح .

للعجن حوالي نصف فنجان .

للعشو :

$\frac{1}{2}$ فنجان دقيق ،

$\frac{1}{2}$ فنجان لبن .

$\frac{1}{4}$ فنجان جبنة رومي مبشور .

٣ بيضة ،

ذرة ملح .

جوزة الطيب .

الطريقة :

١ - يتبع في عمل العجينة الطريقة البسيطة ص ١٢ .

٢ - تفرد العجينة سمك ٣ مم وتقطع مستديرات قطرها ٥ سم ثم

توضع في قوالب الفطيرات المدهونة وتغرم بالشوكة .

لعمل الحشو :

- ١ - يضاف اللبن بالتدريج إلى خليط الدقيق مع التقليب الجيد .
- ٢ - يضرب البيض قليلاً ثم يضاف إلى خليط الدقيق واللبن وكذا تضاف الجبن الرومي المبشور. ويتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب ويقلب جيداً .
- ٣ - تملأ القوالب المبطنه بالمعينة بالخليط السابق إلى ثلاثة أرباعها وتخبز في فرن حار نوعاً .
- ٤ - تقدم ساخنة على مفرش دانتيل .

فطيرات بالبسطرمة

كتقادير وطريقة الفطيرات بالجبن الرومي إلا أنه تستبدل الجبن الرومي بنصف كيلو بسطرمة تنظف من الحواشي وتغري غليظاً ويوضع منها ملعقة شاي في كل قالب ثم تغطى بالخليط السابق .

فطيرة البطاطس

تصلح للافطار وفي حفلات الشاي والرحلات .

المقادير :

- ٢ كوب دقيق .
- $\frac{1}{2}$ كوب سمن .
- بيضة .

- ١ - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- ٤ - ملاعق كبيرة بطاطس مسلوقة ومهروسة .
- قليل من اللبن ، ملعقة صغيرة ملح .

للحشو :

عصاج مخلوط بكمية مناسبة من البطاطس المسلوقة والمهروسة أو
جين أبيض مخلوط بكمية مناسبة من البطاطس المسلوقة ومهروسة
ونعناع جاف .

الطريقة :

- ١ - تخلط المواد الجافة ثم يضاف السمن .
- ٢ - تستعمل الشوكة في توزيع السمن مع الدقيق .
- ٣ - يضاف البطاطس المهروس .
- ٤ - تضاف البيضة ثم يكمل العجن بقليل من اللبن حتى نحصل على
عجينة متوسطة الليونة يمكن فردها .
- ٥ - تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق لسمك $\frac{1}{4}$ سم ثم
تقطع مربعات .
- ٦ - يوضع الحشو في وسط المربع ثم يقفل المربع مثل الظرف .
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض ثم تزج في فرن حار .
- ٨ - تقدم ساخنة بعد النضج .

الفايش الصعيدي

المقادير :

٢ كيلو دقيق ، $\frac{1}{4}$ - ١ كوب سمن .

١ ملعقة شاي كركم .

قليل من المقلب (٦ حبات) ، $\frac{1}{4}$ - ملعقة شاي ملح .

الطريقة :

١ - تخمر الخميرة في كوب دقيق .

٢ - يذوق المقلب والكركم وقليل من الملح .

٣ - يذوق كمية من الماء تكفي للعجن ثم يضاف إليها المقلب والكركم

والمح والخميرة .

٤ - يضاف الدقيق ثم السمن وتلت العجينة جيداً وتشكل على هيئة

أصابع .

٥ - ترص على صاج وتترك لتخمر ثم تحبز في فرن متوسط الحرارة .

المشني

المقادير :

٦ كوب دقيق

١ - ١ كوب سمن أو كوب زيت .

١ ملعقة كبيرة سمن ،

١ ملعقة كبيرة شمر .

١ ملعقة صغيرة يانسون ، ٢ ملعقة صغيرة ملح .

$\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة مسحوق بيكنج بودر ($\frac{1}{4}$ ١ باكو تقريباً) .
ماء للعجن .

الطريقة :

١ - يضاف إلى الدقيق بعد نخله الشمر واليانسون والملح والسمسم والبيكنج بودر .

٢ - يضاف السمن أو الزيت للخليط السابق ويفرك بأطراف الأصابع مع رفع اليد لأعلى .

٣ - يعجن باللين أو الماء لعجينة متوسطة الليونة يمكن تشكيلها .

٤ - تهرم العجينة على هيئة اسطوانة يضغط عليها باليد ثم تقطع بالسكين إلى معينات . .

٥ - يرص المنين على صاج مدهون ويخبز في فرن متوسط الحرارة .

الباتيه

المقادير :

٣ كوب دقيق .

$\frac{1}{4}$ كوب سمن سائح دافئ .

ذرة ملح .

ماء بارد للعجن .

للحشو :

جبنة بيضاء مدهوكة - قطعة من الزبد - قليل من النعناع الجاف .
أو عصاج أو جبن رومي مبشور ومدهوكة بالزبد .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح ويصن بالماء حتى تتكون عجينة قابلة للفرد وتترك لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة تقريباً لتهدأ .
- ٢ - تفرد العجينة على شكل مستطيل سمكه ١ سم تقريباً .
- ٣ - يرش السمن السائح على السطح ويدعك سطح العجينة براحة اليد حتى يبدأ السمن في التجمد .
- ٤ - تلف العجينة على شكل اسطوانة مثل السويسرول .
- ٥ - تقطع إلى أقسام بعرض ٢ سم تقريباً ثم تترك فترة أخرى لتهدأ .
- ٦ - يفرد كل قسم على رخامة أو منضدة مع ملاحظة دهن الرخامة بالزيت ليسهل الفرد وتفرد لسمك $\frac{1}{2}$ سم .
- ٧ - تحشى بالحشو المستعمل وتطوى بأشكال مختلفة حسب الرغبة .
- ٨ - يدهن الوجه بالبيض المربوب ثم تخبز في فرن حار حتى تنضج .

فطير دسم « نوع من الأوردفر »

المقادير :

١ كوب جبنة بيضاء مهروس ($\frac{1}{4}$ كيلو) ، ١ كوب سمن أو
زبد ($\frac{1}{4}$ كج) دقيق حسب سمك العجينة (٢ كوب أو $\frac{1}{4}$ كج
تقريباً) ، بيضة لدهن الوجه .

الطريقة :

١ - يضاف الجبن إلى الزبد أو السمن ويخفق جيداً حتى يصير الخليط
خفيفاً وهشاً .

٢ - يضاف الدقيق ويعجن بخفة حتى نحصل على عجينة متوسطة
الليونة يمكن فردها .

٣ - يرش اللوح أو الرخامة بالدقيق وتفرد العجينة ثم تقطع أشكال
مختلفة حسب الرغبة .

٤ - ترص على صاج غير مدهون ويدهن الوجه بالبيض قبل الخبز
مباشرة .

٥ - يخبز في فرن حار نوعاً حتى ينضج ويحمر الوجه .

٦ - يرص على طبق مفروش بمفرش دانتيل ويقدم .

ملحوظة : تجمل أطباق الفطاير بقليل من البقدونس للأطباق
الحادقة لتمييزها عن أطباق الحلوى .

الباب التامع

الحلوى الشرقية

نبذة عن الحلوى الشرقية

الحلوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب المصري والشعوب العربية وهي ذات قيمة غذائية عالية بسبب إحتوائها على المواد النشوية والسكرية والدهنية ونظراً لاستخدام كمية من المكسرات في حشوها فهي أيضاً مصدر هام للمواد البروتينية ونظراً لاستعمال المحلول السكري في غالبية الأصناف فإليك ياسيدتي مقادير وطريقة عمل شراب الحلوى الشرقية .

شراب الحلوى الشرقية

المقادير :

١/٢ كيلو سكر ، ١ كوب ماء .

تقط من عصير الليمون ، ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة :

١ - يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يضاف إليه عصير

الليمون .

٢ - تقوى النار وتترك حتى يعقد « درجة الخيط » مع نزع الريم

« أنظر درجات طهي السكر ص ١٥ » .

٢ - يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف إليه ماء ورد
أو الفانيليا ويستعمل لتسقى به جميع أنواع الحلوى الشرقية .
كنافة بالمهلبية

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو كنافه ، ١ كوب لبن .
 $\frac{1}{2}$ ملعقة نشا كبيرة ، $\frac{1}{2}$ كوب سمن ، قليل من القشدة
إذا وجدت .

$\frac{1}{2}$ مقدار من شراب الحلوى الشرقية ص ١٣٧ .

عمل المهلبية للحشو :

١ - يفكك النشا في قليل من الماء البارد .
٢ - يضاف اللبن المغلي والماء إلى النشا واللبن البارد ويقلب ثم يرفع
على النار مع التقليب الجيد حتى يغلظ قوامه ويترك يغلي لبضع دقائق .
٣ - يرفع من على النار ثم يترك ليبرد ويضاف إليه القشدة حسب
الرغبة .

الطريقة :

١ - تدهن صينية بالسمن السائح .
٢ - تقطع الكنافه باليد قطعاً صغيرة وترش بقليل من السمن
المقدوح .
٣ - توضع نصف كمية الكنافه في الصينية المدهونة ويضغط عليها
جيداً .

- ٤ - توضع الكريمة (المهلبية للحشو) فوق نصف الكنافة ثم يوضع النصف الآخر ويضغط عليها أيضاً ثم ترش بباقي السمن على السطح .
- ٥ - تحبز في فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تقلب على الوجه الآخر وتدخل الفرن مرة ثانية حتى يحمر الوجه الآخر .
- ٦ - تسقى بالشراب البارد بمجرد خروجها من الفرن ثم تقطع وتقدم .

كنافة بالجينة

المقادير :

نفس مقادير الكنافة بالمهلبية على أن تستبدل مقادير المهلبية المستعملة للحشو بمقادير الحشو الآتية :

١ - كيلو جينة راكوتا تدعك مع معلقة من السمن .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل الكنافة بالمهلبية السابقة على أن يستبدل حشو المهلبية بحشو الجبن .

كنافة بالمكسرات

تؤخذ نفس مقادير الكنافة بالمهلبية السابقة على أن يستبدل حشو المهلبية ببعض أنواع المكسرات الموجودة المفرية غليظاً ومخلوطة بقليل من السكر السنفريش وماء الورد أو الفانيليا .

الطريقة :

تتبع نفس طريقة عمل الكنافة بالمهلبية فيما عدا الحشو فيستعمل المكسرات بدلاً من المهلبية .

الكنافة البرما الملفوفة

المقادير :

نفس مقادير الكنافة بالمهلبية السابقة مع تغيير الحشو بالمهلبية
بالمسكرات فقط دون وضع السكر عليها .

الطريقة :

١ - تؤخذ خصلة من الكنافة البرما وتفرد على المنضدة وترتب
ويساوى سمكها تماماً .

٢ - توضع طبقة مرتفعة نوعاً من الحشو بوسط الخصلة .

٣ - تثبت اليد اليسرى على طرف الخصلة الأيسر ويبدأ بلف الخصلة
باحتراس من الطرف الأيمن باليد اليمنى مع ملاحظة عدم تحريك اليد
اليسرى بتاتاً حتى يتم لف الخصلة .

٤ - تلف الخصلة الملفوفة حول بعضها باليد اليمنى وتوضع وسط
صينية مدهونة جيداً بالسمن (قطر الصينية حوالي ٤٠ سم) .

٥ - تكرار العملية مع خصلة أخرى وتلف حول الخصلة الأولى
الملفوفة وهكذا حتى ينتهي للمقدار وتتلئ الصينية .

٦ - يسبح مقدار السمن ويصب على الكنافة وتخبز في فرن متوسط
الحرارة حتى يحمر لونها .

٧ - تصفى من السمن الزائد ثم تسقى بالشراب البارد وتترك حتى
تبرد تماماً .

٨ - تقطع أصابع وتقدم .

بقلاوة بالكستردة

المقادير :

١- كيلو جلاش .

٢- ملعقة كبيرة سمن ، ١ كوب لبن ، ٢ بيضة .

فانليا ، سكر للتحلية ، ١/٢ مقدار من الشراب ص ١٣٧ .

للحشو : مقدار من الكريم باتسيير ص ١٩ .

الطريقة :

١ - تدهن صينية مستطيلة بالسمن (بحجم ورقة الجلاش) .

٢ - يوضع نصف الجلاش ورقة ورقة في الصينية ثم يفرد الحشو

(الكريم باتسيير) طبقة تغطي سطح الجلاش ثم يوضع النصف الثاني

من الجلاش ورقة ورقة أيضاً حتى ينتهي المقدار ثم تقطع حسب الرغبة .

٣ - يخلط البيض بالفانليا خلطاً جيداً ثم يضاف إليه اللبن ويخلط

أيضاً ثم يصب على الجلاش ويترك حوالي ١٠ دقائق .

٤ - يقدح السمن ويرش على السطح وتدخل في فرن متوسط الحرارة

حتى تنضج ويحمر الوجه .

٥ - تسقى وهي ساخنة بالشراب البارد ثم تقدم .

عش العصفور

المقادير :

١/٢ كيلو جلاش طازج جداً ،

١ كوب سمن سائح .

مكسرات محمصة ومغرية أو جوز هند .

١. مقدار من الشراب ص ١٣٧ .

الطريقة :

١ - تؤخذ ورقة جلاش وتثنى نصفين وتلف كالسجارة على يد ملعقة خشب ويبدأ باللف من الجزء المثنى مع ملاحظة ترك حوالي بوصة بدون لف لتكون بمثابة قاعدة للعش يوضع فوقها الحشو المستعمل .

٢ - يضغط على ورقة الجلاش الملفوف من الداخل للخارج بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على انكماشها ثم تنزع الورقة باحتراس وتشكل على هيئة العش (مستديرة ووسطها مسدود) .

٣ - يوضع في صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية حتى ينتهي جميع الجلاش مع ملاحظة وضع الوحدات بجانب بعضها مما يساعد على المحافظة على شكلها .

٤ - يرش على سطحها مقدار من السمن السائح وتترك لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها .

٥ - تصفى من السمن وتوضع في الشراب البارد ثم تترك لتبرد .

٦ - يملأ وسط العش بمقدار من المكسرات المغرية أو جوز الهند وتقدم .

القطايف بالمكسرات

المقادير :

١. كيلو قطايف طازجة .

٢. ملعقة كبيرة سمن أو زيت . مقدار من الشراب ص ١٣٧ .

للحشو :

مكسرات مفرية ومحصنة .

٢ ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش .

قليل من ماء الورد أو الفانليا .

الطريقة :

١ - بعد الحشو بأن تخلط المكسرات بالسكر ويضاف إليها ماء الورد أو الفانليا .

٢ - تحشى كل واحدة من القطايف بالحشو السابق ثم تثنى وتقفل بأن تبل الأطراف بالماء مع الضغط الخفيف عليها أو بوضع كل اثنين معاً بوسطها الحشو وتقفل الأطراف كالسابق .

٣ - تحمر تحميراً غزيراً في الزيت أو السمن حتى تنضج وتحمر .

٤ - تسقى بالشراب المعد وقد يرش السطح بجوز الهند وتقدم .

قراطيس القطايف بالكريمة

المقادير :

كقادير القطايف بالمكسرات إلا أنه يستبدل مقدار حشو المكسرات من الكريم باتسيير . أو بالكريم شانتية .

الطريقة :

- ١ - تشكل القطايف على شكل قرطاس وتغفل أيضاً بيل الأطراف بالماء والضغط عليها قليلاً لتلتصق .
- ٢ - تحمر القراطيس في الزيت أو السمن ثم تقى بالشراب .
- ٣ - تترك لتبرد ثم يملأ القرطاس بالكريمة المعدة على شكل وردة وذلك باستخدام كيس القماش بداخله بليلة بلح الشام أو بمكبس التورته ثم تقدم .

البسبوسة رقم ١

المقادير :

- ١ - كيلو دقيق سميط ناعم (٢ كوب) .
- ١ كوب سكر سنتر فيش ، ١ كوب زبادي .
- من ٢ ، ٤ ملاعق كبيرة سمن جامد .
- من ٢ - ١ كوب لبن حليب (حسب سمك العجينة) .
- ١ - ملعقة شاي بيكر بونات (صوديوم) .
- ٢ - ملعقة كبيرة سمن سائح للسطح ، لوز مقشور أو بندق محمص للوجه .

مقادير الشراب :

- ٢ كوب سكر ، ٢ كوب ماء ، ماء ورد أو فانيليا .
- ملحوظة : لا يستعمل عصير الليمون .

طريقة عمل الشراب :

- ١ - يضاف السكر للماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب .
حتى يذوب السكر تماماً .
- ٢ - ترفع النار حتى يغلي المحلول لبضع ثوان ثم يرفع في الحال من فوق النار .

- ٣ - يضاف ماء الورد أو الفانيليا ويستعمل وهو ساخن .

طريقة عمل البسبوسة :

- ١ - تدهن صينية أو صاج الفرن دهناً جيداً بالزيت السائل ثم تبطن (ترش) بالبقسماط الناعم أو بجزء من دقيق السميط (خارج المقدار) .
- ٢ - تضاف جميع المقادير لبعضها وتخلط جيداً إلى أن تتكون عجينة لينة نوعاً ثم تصب في الصينية المعدة ويساوى السطح .
- ٣ - يرش الزيت السائل أيضاً يزخرف السطح بالبندق المحمص أو اللوز المحمص .

- ٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطح جيداً .
- ٥ - تقطع معينات أو حسب الرغبة وتبقى بمجرد خروجها من الفرن بالشراب الساخن وتترك حتى تتشرب .
- ٦ - تقدم ساخنة أو باردة مع القشدة وحسب الرغبة .

البسبوسة رقم ٢

المقادير :

- ١ كيلو سميط ، ١ كوب لبن .
- ٢

- ٢ ملاعق كبيرة سمن جامد ، ١ كوب سكر .
 جوز هند مبشور (قد يستغنى عنه) .
 شراب (٢ كوب سكر - ٢ كوب ماء - تقط من عصير الليمون) .

الطريقة :

- ١ - يضاف مقدار السميطة إلى السكر والسمن وجوز الهند في حالة استعماله ثم يضاف إليها السمن وتبس جيداً .
- ٢ - يضاف إليها اللبن حتى تتكون عجينة متوسطة اللينة .
- ٣ - تصب في صينية مدهونة دهناً جيداً بالسمن السائح ويغطى السطح بالبندق واللوز وقد يستغنى عنه .
- ٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه .
- ٥ - تسقى بالشراب الساخن وهي ساخنة وتقطع وتقدم .

البسبوسة الاقتصادية رقم ٢

المقادير :

- ٢ كوب دقيق سميطة ، ١ كوب سكر سنتر فيش .
 ١ كوب زيادي نحر ، ١ ملعقة كبيرة سمن .
 ١/٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
 طحينية بيضاء ، فانيليا .

للشراب :

$\frac{1}{2}$ كوب سكر + ١ كوب ماء .

الطريقة :

١ - يضاف السكر للزبادي ويرب جيداً حتى يذوب ثم يضاف مسحوق البيكنج بودر .

٢ - يضاف دقيق السيط للخليط السابق بحيث نحصل على عجينة تميل للسيولة نوعاً (يستعمل اللبن في تخفيف العجينة) .

٣ - تدهن صينية بالطحينة دهناً خفيفاً .

٤ - يصب المزيج في الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه .

٥ - يعمل الشراب ويضاف إليه السمن والفانليا .

٦ - تسقى البسبوسة بالشراب بمجرد خروجها من الفرن أي البسبوسة ساخنة والشراب ساخن .

٧ - تترك حتى تتشرب وتبرد وتعمل بالقشدة وتقدم .

البسمة

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو جوز هند مبشور ، $\frac{1}{4}$ كيلو سكر .

$\frac{1}{4}$ كيلو سمن ، $\frac{1}{4}$ كيلولين .

١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

١ كوب دقيق .

الطريقة :

- ١ - يسخن السمن ثم يرفع من على النار ويضاف إليه اللبن والسكر .
- ٢ - يرفع على النار ثانية مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً ويترك ليبرد .
- ٣ - بعد أن يبرد الخليط يضاف إليه جوز الهند المبشور والدقيق المضاف إليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيداً حتى يتماسك .
- ٤ - يصب الخليط في صينية مدهونة دهناً جيداً ويفرد الخليط بها حتى يغطيتها تماماً .
- ٥ - تقطع إلى معينات وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه (حوالي ١٥ دقيقة) .
- ٦ - يعاد تقطيعها وترص على طبق التقديم وتقدم بعد أن تبرد .

صينية القرع العسلي

المقادير :

- ١ كيلو قرع عسلي استامبولي ، $\frac{1}{2}$ كيلو سكر سنتر فيش .
- ١ كوب ماء ، ١ ملعقة كبيرة بقسماط ناعم .

الحشو : ٣ ملاعق كبيرة زبيب .

٣ ملاعق كبيرة جوز هند أولوز مفري .

٢ ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش .

ماء ورد .

صلصة بيضاء مكونة من :

٢ كوب لبن ، ٢ ملعقة كبيرة سمن .

٢ ملعقة كبيرة دقيق ، سكر لتحلية الصلصة .

٢ بيضة ، ١ ملعقة صغيرة ماء ورد أو فانليا .

الطريقة :

١ - يقشر القرع ويقطع شرائح ثم يوضع في اناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم تصفى بمصفاة للتخلص من السائل .

٢ - تعمل الصلصة البيضاء وذلك بوضع السمن في اناء ثم يضاف إليه الدقيق ويرفع على النار مع التقليب حتى يصفر الدقيق ثم يحلى اللبن بالسكر ويصب على الدقيق ويرفع الجميع على النار حتى يغلظ قوامه ويترك ليبرد قليلاً ثم يضاف البيض بعد خفته وتضاف الفانليا مع التقليب أو ماء الورد .

٣ - تخلط مقادير الحشوم بعضها وتضاف للقرع الناضج كما يضاف $\frac{1}{2}$ مقدار الصلصة البيضاء ويقلب الخليط جيداً .

٤ - تدهن الصينية بالسمن وترش بالبقسماط الناعم ويصب فيها الخليط السابق ثم يغطى بباقي مقدار الصلصة البيضاء المتبقى بحيث يغطى الوجه تماماً ثم يرش عليه البقسماط الناعم ثم قليل من الزبد أو السمن السائح على الوجه .

٥ - يزج في الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه ثم يقدم إما ساخناً أو بارداً .

عيش السرايا

المقادير :

- ١ رغيف من عيش الأكيك • عيش مخصوص • .
- مقدار من الشراب بالكرملة كالآتي :
- مقدار الشراب : ٥ كوب ماء ، ١ كيلو سكر ، ١ ملعقة عصير ليمون .
- مقدار الكراملة :
- ٥ ملاعق كبية سكر سنتر فيش أو ٢٠ قطعة سكر ماكينة .
- ٥ ملاعق كبيرة ماء .

الطريقة :

لعمل الشراب :

- ١ - يوضع السكر والماء على النار الهادئة حتى يذوب السكر تماماً ثم يضاف الليمون وتعلّى النار حتى يعقد (درجة الخيط) أنظر طهي السكر ص ١٥ .

لعمل الكرملة :

- ٢ - يطهى السكر لدرجة الكرملة (طهي السكر ص ١٥) .
- ٣ - تضاف الكرملة وهي ساخنة إلى الشراب الساخن لتلوينه ثم تضاف الفانيليا (لاختبار اللون السليم توضع قطعة من الخبز في الشراب السابق لمدة ٥ دقائق فإذا أحمرت دل ذلك على التلوين السليم) .

- ٤ - يقشر الخبز من السطح العلوي والسفلي والجوانب لنزع القشرة الصلبة ولسهولة التقشر يفضل الخبز البائت .
- ٥ - يقطع الرغيف بواسطة سكين خبز مشرشر إلى أربع أو خمس دوائر رفيعة .
- ٦ - تندى أقراص الخبز بالماء البارد تندية خفيفة ثم يوضع القرص في صينية مستديرة تسعه تماماً .
- ٧ - يسقى القرص بالشراب السابق وهو دافئ ثم ترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص أنا فأنا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب القرص جيداً بالشراب حوالي ٥ مغارف) .
- ٨ - يقلب على صحن مبلل بالماء ثم تكرر العملية مع باقي الأقراص وتترك حتى تبرد ويحمل كل قرص بالكريمة أو القشدة .

البغاشة

المقادير :

- ٤ ملعقة كبيرة دقيق ، ١ ملعقة كبيرة سمن .
- ١ بيضة ، فانليا ، ماء للعجن (حسب سمك العجينة) .
- ذرة ملح .
- مقدار من الشراب السكري .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق وتعمل حفرة في وسطه توضع بها البيضة والفانيليا وأيضاً قليل من الماء المذاب فيه الملح .
- ٢ - تعجن (بواسطة إضافة الماء تدريجياً) حتى تصبح عجينة متوسطة الليونة .
- ٣ - تقطع العجينة ٤ قطع متساوية .
- ٤ - تفرد كل قطعة بالنشابة إلى سمك رقيق جداً .
- ٥ - ترش ثلاثة من المستديرات بالسمن السائح وتوزع على سطح المستدير بظهر ملعقة وتترك حتى يتجمد السمن .
- ٦ - توضع المستديرات المفردة الأربعة فوق بعضها بحيث يكون للمستدير الغير مدهون بالسمن على السطح .
- ٧ - تفرد ليتكون منها مستديراً واحداً إلى سمك ٢ مم .
- ٨ - تقطع على شكل معينات أو مستديرات .
- ٩ - تحمر في الزيت أو السمن المقذوح تحميراً غزيراً حتى يصفر لونها وتنضج .
- ١٠ - ترفع القطع المحمرة بمقصوصة لتصفية الزيت .
- ١١ - تسقى القطع بالشراب البارد .
- ١٢ - تصفى من الشراب وترص في طبق التقديم على شكل هرمي .

المشبك

المقادير :

- ١ كوب دقيق ، ١ كوب لبن أو ماء .
- ١ بيضة ، فانليا .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- $\frac{1}{2}$ مقدار شراب ص ١٣٥ .

الطريقة :

- ١ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق المنخول .
- ٢ - يضاف البيض إلى اللبن ويمزج جيداً .
- ٣ - يضاف الدقيق المنخول ومخلوط البيكنج بودر إلى خليط البيض واللبن ويخلط جيداً حتى نحصل على خليط متجانس غليظ القوام .
- ٤ - يقطع بواسطة آلة المشبك المغموسة في الزيت البارد أو بلبلة رفيعة ثم يغمر في الخليط السابق .
- ٥ - يقدح بكمية من الزيت في وعاء عميق (تحمير غزير) وتغمر فيه العدة المغمورة في الخليط سابقاً مع هزها خفيفاً لليمن واليسار حتى ينفصل منها المشبك ويحمر .
- ٦ - يصفى من الزيت وتغمر في الشراب البارد وترص في طبق أو ترش بالسكر البودرة وتقدم .

الفولية

المقادير :

١ كيلو فول سوداني مقشر ومحمص بدون ملح .

$\frac{1}{4}$ كيلو جلو كوز .

$\frac{1}{4}$ كيلو سكر ، $\frac{2}{3}$ كوب ماء .

قليل من عصير الليمون .

الطريقة :

١ - يضاف السكر إلى الجلو كوز والماء ويرفع على النار .

٢ - يقلب السكر حتى يغلي ويعقد لدرجة الكرة الجامدة (طهي السكر ص ١٥) .

٣ - يضاف الفول ويقلب جيداً حتى يتماسك الفول مع السكر .

٤ - تدهن رخامة بالزيت ويصب الخليط عليها ويساوى سطحه بالنشابة وكذلك الحواف بحيث يشكل على هيئة مستطيل متساوي .

٥ - يقطع بسكين حادة بعد أن يبرد قليلاً على شكل أصابع أو حسب الرغبة ثم تلف كل قطعة في ورقة سوليفان .

عمل القمر الدين

المقادير :

١ كيلو مشمش ، $\frac{1}{4}$ كيلوسكر .

١ جرام بنزوات صوديوم .

الطريقة :

١ - يغسل المشمش وينزع النوى ويلقى في الماء المضاف إليه البنزوات ثم يصفى .

٢ - يضاف السكر ويرفع على نار هادئة حتى الغليان (المشمش للصفى مع السكر) .

٣ - يصب على ورق زبده مدهون بالزيت ويفرد لسمك ٢ مم ثم يترك في الهواء حتى يجف ثم يحفظ .

عمل الزبيب

١ - يغسل العنب جيداً ويفرط واحدة واحدة وينقى .

٢ - يجهز اناء فيه ماء يغلي كافي لغمر العنب .

٣ - تضاف نقط من الزيت وقليل من بنزوات الصوديوم إلى الماء (جرام بنزوات لكل كج عنب) .

٤ - يغمر العنب في الماء للغلي ويترك في درجة الغليان لمدة ٣ دقائق .

٥ - يرفع من الماء ويترك ليصفى وتهدأ درجة حرارته نوعاً .

٦ - ينشر العنب في مكان متجدد الهواء بعيداً عن الشمس حتى يجف .

٧ - يعبأ في برطمانات نظيفة ومعقمة لحين الاستعمال .

طبق البطاطا

المقادير :

١ كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة .

١ كوب سكر بودرة .

٢ ملعقة كبيرة لبن .

مكسرات مغرية أو فول سوداني .

موز ، برتقال ، كريمة مخفوقة ، فانليا .

الطريقة :

١ - تسلق البطاطا جيداً بعد غسلها ثم تقشر وتهرس بالشوكة جيداً .

٢ - تخلط البطاطا بالسكر وجزء من المكسرات المغرية واللبن

والفانليا .

٣ - توضع في طبق بللور كبير على شكل هرمي .

٤ - تجميل الفواكه الطازجة أو المحفوظة والكريمة على هيئة وردات .

مشكلة البطاطا

المقادير :

١/٢ كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة ، بيضة .

٢ ملعقة كبيرة عسل نحل .

١/٢ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة .

للتجميل : لارنج مسكر ، جوز هند مبشور .

الطريقة :

- ١ - تخلط البطاطا المهروسة بجميع المقادير خلطاً جيداً .
 - ٢ - تدهن الصينية جيداً بالسمن وتبطن بالدقيق .
 - ٣ - يشكل خليط البطاطا حسب الرغبة .
 - ٤ - تجمل بقطع صغيرة من اللارنج المسكر .
 - ٥ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه .
 - ٦ - تترك لتبرد ثم تقدم على مفرش دانتيل .
- صينية البطاطا

المقادير :

- ٢ كيلو بطاطا مسلوقة نصف سلق .
- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور ، ٢ ملعقة كبيرة زبيب .
- ٢ ملعقة كبيرة مكسرات محمصة ومفرية .
- ١ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة .
- $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الحلوى الشرقية ص ١٣٧ .

الطريقة :

- ١ - تقطع البطاطا المسلوقة نصف سلق دوائر سمك $\frac{1}{2}$ سم .
- ٢ - تدهن صينية بالسمن السائح جيداً ويرص نصف كمية البطاطا بحيث لا تترك فجوات بين حلقات البطاطا .
- ٣ - يرش خليط الزبيب والمكسرات المحمصة المفرية ونصف مقدار جوز الهند ونصف كمية القرفة طبقة فوق البطاطا .

- ٤ - يرص النصف الثاني من البطاطا مع مراعاة أيضاً عدم ترك فجوات بين حلقات البطاطا .
- ٥ - تسقى بمقدار الشراب .
- ٦ - يرش باقي جوز الهند والقرفة على السطح .
- ٧ - يرش السطح بقليل من الزبد السائح أو السمن السائح .
- ٨ - تزرع في فرن متوسط الحرارة إلى أن يكتمل نضج البطاطا ويحمر السطح .
- ٩ - تترك لتبرد « وقد تثلج وتقدم » .
- ملحوظة :** هذا الصنف يشبه في طعمه المارون جلاسيه .

الباب العاشر

الحلوى المثلجة والجيلاتي

كاسات الكستردة بالفاكهة

المقادير :

٢ كوب لبن ، $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من بودرة الكستردة .
سكر للتحلية ، بقايا كعك أو بسكوت أسفنجي أو مقدار من
الكعك الاسفنجي ص ٣٩ .

الطريقة :

١ - تعمل الكستردة بالطريقة الآتية :

- أ - تخلط بودرة الكستردة والسكر مع قليل من اللبن البارد .
- ب - يغلّى باقي اللبن ثم يضاف إلى خليط اللبن البارد والكسترد بودر
ويقلب الجميع جيداً .
- ج - يرفع الخليط السابق على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ
قوامه ويتم نضج الكستردة .
- د - ترفع الكستردة من على النار وتترك لتهدأ قليلاً مع التقليب .

٢ - توضع في الكأس طبقة من الكعك أو البسكوت وفوقها طبقة من الفاكهة الطازجة أو المحفوظة .

٣ - تصب الكستردة وهي دافئة فوق الفاكهة .

٤ - تكرر العملية بوضع طبقة من الكعك أو البسكوت والفاكهة على أن تكون الطبقة العليا من الكستردة .

٥ - يجمّل السطح بالفاكهة ووردات الكريمة وتثلج وتقدم .

الماسية الليمون والبرتقال

المقادير :

٢ كوب سائل مكون من عصير ليمون أو عصير برتقال وماء .

سكر مأكينة للتحلية ، ٢٠ جرام جيلاتين .

الطريقة :

١ - يغسل الليمون أو البرتقال ويجفف جيداً ثم يكحت قشره بقالب السكر .

٢ - يوضع السكر والماء والجيلاتين المقطع في اناء على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر والجيلاتين .

٣ - يضاف العصير للخليط ويقلب ثم يصفى الخليط في قالب مبلل بالماء ويترك في الثلاجة حتى يجمد .

٤ - يقلب في طبق التقديم بالطريقة الآتية :- يغطى القالب بالطبق للمعد للتقديم ويقلب عليه بهزه بقوة لأعلى ثم لأسفل مرة أو مرتين ثم يرفع القالب الفارغ بخفة .

٥ - يمكن تجميل الماسية بالفاكهة المحفوظة أو الطازجة حسب الرغبة .

التريفل بالفاكهة

المقادير :

مقدار من الكعك الاسفنجي ص ٢٩ أو بقايا كعك أو بسكويت
أسفنجي ، مقدار من الكريمة الانجليزي بالفانليا ص ٢١ .
١ كوب عصير فاكهة محفوظة أو طازجة أو باكو جيبي يذوب في ٢
كوب ماء .

وحدات من الفواكه الطازجة أو المحفوظة (موز - كرز محفوظ -
فراولة .. إلخ) ، كريم شانتيه للتجميل . ٢ ملعقة كبيرة من المربي .

الطريقة :

١ - تشق الكعكة نصفين .

٢ - يقطع اللوز حلقات ويرص في قاع طبق بلوري عميق (أطباق
الحشاف أو كاسات كبيرة نوعاً) .

٣ - تبسط طبقة من المربي على سطح الكعكة ثم وضع هذا السطح
المدهون بالمربي على اللوز مباشرة .

٤ - توضع الفاكهة الأخرى أو المحفوظة فوق طبقة الكعك ثم يغطى
بطبقة ثانية من الكعك .

٥ - يصب عليه العصير أو الجيلي ويترك حتى يتشرب الكعك
(يفضل وضعه في الثلاجة لفترة حتى يتجمد) .

٦ - يغطى السطح بطبقة سميكة من الكريم الانجليزي ثم يترك
بالثلاجة حتى يجمد .

٧ - يجمل السطح بوحدات من الفاكهة المحفوظة أو الفراولة بدوق
سلم وبوردات من الكريم شانتيه ويقدم مثلجاً .

الكستردة بالكرملة

المقادير للكرملة :

١٠ قطع سكر ما كينة ، ٢ ملعقة كبيرة ماء .

١ - يضاف السكر للماء ويطهى حتى درجة الكرملة (أنظر طهي السكر ص ١٥) .

٢ - تصب الكرملة وهي ساخنة في القالب وتترك بدون تحريك حتى تبرد وتجمد .

٣ - تدهن جوانب القالب بالزمن السائح .

مقادير الكستردة :

٢ كوب لبن مغلي ، من ٦ - ٨ بيضة .

فانليا ، من ٣ - ٤ ملاعق كبيرة سكر سنتر فيش .

الطريقة :

١ - يخلط البيض والسكر خلطاً جيداً .

٢ - يضاف إليه اللبن المغلي مع التقليب الجيد بالمضرب السلك حتى يمتزج الجميع جيداً ثم تضاف الفانليا .

٣ - يصفى الخليط من مصفاه سلك .

٤ - يصب الخليط في القالب المعد بالكرملة .

٥ - يوضع القالب في وعاء به ماء ساخن جداً « قريب من الغليان » .

- ٦ - يزج في فرن هادىء من ٤٠ - ٤٥ دقيقة ويراعى أثناء وجوده في
فرن بقاء الماء ساخناً جداً دون أن يصل إلى الغليان .
- ٧ - يترك القالب ليهدأ قليلاً وتخلص الجوانب بالضغط على سطح
لكستردة بالقرب منها باحتراس .
- ٨ - يقلب في طبق بلوري مسطح ويقدم بارداً أو مثلجاً .
- ملحوظة :** يعرف نضج الكستردة بالكرملة بأنها لا تترك علامة
بالأصبع عند الضغط عليها وعند خزها بسكين مدبب لا تترك به أثر .

جيلاتى الاقتصادى « ١ »

المقادير :

- ٢ كوب لبن ، ٢ بيضة ، ١ ملعقة كبيرة دقيق .
سكر للتحلية ، فانيليا .

الطريقة :

- ١ - يفصل الصفار عن البياض .
- ٢ - يخلط صفار البيض والسكر والدقيق باللبن تدريجياً حتى يمتزج
الخليط جيداً .
- ٣ - يرفع المزيج على النار مع التقليب الجيد حتى يغلي تماماً .
- ٤ - يرفع المزيج بعيداً عن النار ويستمر في التقليب حتى يبرد
وتضاف الفانيليا .
- ٥ - يخفق بياض البيض حتى يجمد ثم يمزج بالخليط السابق بخفة .

٦ - يوضع الجيلاتين في قوالب الثلج ويترك ليجمد أو يوضع في الكاسات ويجمد .

٧ - يقدم وقد يجمل بالمكسرات والكريمة حسب الرغبة .

جيلاتي اللبن المكثف بالفانيليا (٢)

المقادير :

١ كيلولين .

١ علبة لبن مكثف « نسلة » .

٣ ورقات جيلاتين .

من ٢ - ٣ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش - فانيليا .

الطريقة :

١ - يغلى اللبن ويضاف إليه السكر .

٢ - يذاب الجيلاتين في ٣ ملاعق كبيرة ماء بارد على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب الجيلاتين تماماً ويصبح سائلاً .

٣ - يضاف الجيلاتين بمجرد نزوله من على النار إلى اللبن المغلي على هيئة سروب رفيع مع التقليب الجيد .

٤ - يترك الخليط ليبرد تماماً ثم يضاف إليه اللبن المكثف ويخلط جيداً .

٥ - يلون نصف الخليط بالشيكولاته ويترك النصف الآخر كما هو .

٦ - يصب الجيلاتين في علب الثلاجة ويترك في الفريزر لمدة من ٣ إلى ٤ ساعات .

٧ - يغرف ويقدم وقد يجمل بالكريم شائتيه وقد يقدم معه بسكوت فانيليا .

جيلاتي الشيكولاته رقم (٢)

المقادير :

١. $\frac{1}{2}$ كوب لبن ، سكر للتحلية .
٢. ملعقة كبيرة مسحوق الشيكولاته ، ٢ ورقة جيلاتين يذاب في قليل من الماء .

٣. كوب كريمة ويمكن الاستغناء عنه .

الطريقة : ١ - تذاب الشيكولاته في اللبن على نار هادئة حتى يغلظ تماماً وتحلى بالسكر .

٢ - يرفع المزيج من على النار ويضاف إليه الجيلاتين بعد إذابته تماماً وهو ساخن .

٣ - يترك الخليط حتى يبرد تماماً ثم تضاف إليه الكريمة ثم يعبأ في قوالب الشلاجة ويدخل في الفريزر حتى يجمد .

٤ - يغرف في الكاسات وقد يجمل بالشيكولاته المكسرة وورقات من الكريمة ويقدم .

الجيلاتي رقم « ٤ »

المقادير :

١. كيلولين ، سكر للتحلية ، ٢ فص مستكة صغير .

٢. ملعقة كبيرة نشا ، ٢ ملعقة كبيرة ماء بارد .

٣. بيضة ، فانيليا (أو علبه لبن مكثف نسله) .

ملعقة صغيرة سكر سنترفيش ، ملعقة كبيرة ماء .

الطريقة :

١ - توضع المستكة مع ملعقة السكر السنترفيش على الماء البارد وتوضع على النار الهادئة حتى يذوب السكر والمستكة ويبدأ اللون في الاصفرار ثم يرفع من فوق النار .

٢ - يضاف اللبن والسكر إلى الخليط السابق مع التقليب على النار حتى يغلي ثم يضاف إليه النشا المذاب في الماء البارد مع التقليب الجيد على النار حتى يصبح الخليط مثل المهلبية الخفيفة .

٣ - يرفع الخليط من فوق النار ويترك ليبرد ثم يضاف البيض والفانيليا أو اللبن المكثف ويضرب الخليط جيداً بالمضرب .

٤ - يقسم الخليط ويلون حسب الرغبة فثلاً جزء يلون بالشيكولاته وجزء أحمر (رائحة الفراولة) وجزء باللون الأخضر وترك جزء بلونه الطبيعي .

٥ - يعبأ في علب الشلاجة ويترك ليجمد .

٦ - يغرف ويقدم في الكاسات .

الباب الحادي عشر

المحفوظات

أ - المربي .

ب - الشرابات .

ج - المسكرات .

ولاً - المربي .

شروط الواجب مراعاتها لنجاح المربي .

١ - اختيار فواكه صحيحة وناضجة تماماً وطازجة ما أمكن ذلك .

٢ - يستعمل السكر السنترفيش لعملها ويضاف عادة لكل كيلو من سكر كوباً من الماء .

٣ - يستعمل اناء من النحاس سميك الجوانب مستدير القاع ويمكن ، حالة عدم وجود الآنية النحاسية استعمال اناء من الألونيوم المميك رط أن يكون نظيفاً لامعاً لأن أي تغير في لون الألونيوم يؤدي إلى تآكل المربي لوناً أزرق غير مستحب كما أن الآنية الخفيفة تؤدي إلى متراقها أو شياطها .

٤ - تقلب الفواكه عند إضافة السكر إليها بملقعة من الخشب ويست في التقليب على نار هادئة حتى يذوب السكر تماماً .

٥ - تقوى النار بعد ذوبان السكر وتترك تغلي على نار مرتفعة .
التقلب من حين لآخر حتى تنضج .

٦ - ينزع الريم إذا لزم الأمر أو قرب تمام نضجها لأن كثرة نزع الر أثناء عمل المربى يؤدي إلى فقد جزء منها .

٧ - يجب ألا تترك المربى تغلي على النار أكثر من ٢٠ دقيقة من بد الغليان ويستحسن اختبارها من حين لآخر بعد مضي الخمس دقائق الأولى وخاصة إذا كانت الكمية قليلة .

٨ - أثناء طهي المربات يلاحظ عدم التصاقها بقاع الحلة .

٩ - هناك بعض فواكه فقيرة في مادة البكتين هي المادة التي تكس المربات قواماً محبباً ومن بين هذه الفواكه التين يضاف إلى الفواكه الـ من هذا النوع فاكهة غنية بالبكتين كالتمرا أو الليمون مثلاً .

١٠ - أن طول مدة طهي المربات يغير طعم الفاكهة الطبيع وبالتالي يجب تقصير زمن الطهي ما أمكن وذلك باستعمال كمية السـ المنصوص عليها في المقادير وعدم اتقاصها رغبة في الاقتصاد .

١١ - يضاف عصير الليمون إلى جميع أنواع المربات لمنع التسكير .

١٢ - تقلب المربى قبل تعبئتها في البرطمانات حتى لا تكون قشرة ع سطحها ولضمان توزيع الفواكه فيها .

١٣ - عند غرف المربى تستعمل ملقعة نظيفة جافة حتى لا يفسد م

يتبقى .

١٤ - إذا سكرت المربي أي تكونت بها بلورات من السكر فيعاد عليها بعد إضافة مقدار جديد من عصير الليمون إليها وتعباً في برطمانات نظيفة معقمة .

تعقيم البرطمانات وتعبئة المربي :

١ - تغسل البرطمانات وتجفف جيداً ثم ترص في صاج الفرن مع أغطيتها وتزج في الفرن ثم يوقد مدة ٥ دقائق تعباً المربي عقب رفعها من على النار مباشرة في البرطمانات الساخنة ويلاحظ وضع البرطمانات الساخنة على لوحة من الخشب أثناء التعبئة حتى لا تكون عرضة للكسر .

٢ - تملأ البرطمانات حتى الحافة ويلاحظ اخراج الهواء نهائياً منها وذلك بعدم ترك فقاعات هواء داخل البرطمانات لأن الهواء يساعد على فسادها .

٣ - تؤخذ قطعة من ورق الزبد أو من الورق المفضل مستديرة مساحتها تساوي مساحة فوهة البرطمان وتغطى بالشمع المنصهر (يصهر أو يسيح الشمع على حمام مائي حتى لا يشتعل) بغمسها فيه ثم تغطى بها فوهة البرطمان بعد ملئه تماماً لعزل المربي عن الهواء يغطى البرطمان بعد ذلك بغطائه الخاص ويجب أن يكون محكم القفل وتترك لتبرد .

٤ - تحفظ البرطمانات في مكان جاف بعيداً عن الرطوبة أو تيارات الهواء وبعيداً عن الضوء القوي بعد تنظيفها من الخارج بقطعة من القماش المنداة بالماء الدافئ .

اختبار نضج المربي :

ويوضع قليل من المربي حوالي ملعقة شاي في طبق بارد وتترك حتى تبرد فيلاحظ ظهور غشاء على سطحها عند تميل الطبق أو عند امرار السبابة بخفة على سطحها .

مربي الموالح (لارنج + برتقال + يوسفى)

المقادير :

عدد ٨ ثمرة كبيرة من لارنج + برتقال + يوسفى .

١ كيلو سكر سنتر فيش .

عصير عدد ٥ ثمرات لارنج + برتقال .

$\frac{1}{3}$ كوب ماء ، ٢ ملونة .

الطريقة :

١ - يغسل اللارنج والبرتقال واليوسفى ويجفف جيداً ثم تبشر القشرة الخارجية قليلاً .

٢ - تقشر الموالح ويكحت القشر من الداخل لإزالة الجزء اللحمي .

٣ - ينقع القشر حوالي ١٢ ساعة مع ملاحظة تغيير الماء من وقت لآخر .

٤ - يغطى القشر بالماء ويرفع على النار ويسلق حتى يقرب من النضج .

٥ - يصفى من الماء ويقطع شرائح رقيقة .

- ٦ - يعمل محلول سكري من الماء والسكر ويغلي مدة ٥ دقائق وينزع الريم .
- ٧ - يضاف القشر المسلوق مع التقليب المستمر ثم يضاف العصير وعصير الليمون مع التقليب حتى يتم نضجها .
- ٨ - تعبأ في البرطمانات المعقمة .

مرلي اللارنج

المقادير :

- كيلو قشر لارنج مسلوق .
- $\frac{1}{2}$ كيلو سكر سنتر فيش .
- $\frac{1}{2}$ كوب عصير قلب اللارنج .
- ٢ كوب ماء ، قليل من القرفة .

الطريقة :

- ١ - يغسل اللارنج ويكحت الزيت ثم يقطع القشر أربع قطع وينزع .
- ٢ - يكحت القشر من الداخل .
- ٣ - يقطع شرائح ويسلق ثم يصفى من ماء السلق ويغسل .
- ٤ - ينقع لمدة ثلاثة أيام مع تغيير الماء من آن لآخر .
- ٥ - يذاب السكر في الماء ثم يضاف الليمون واللارنج وعصير اللارنج ويكمل النضج كالسابق ويعبأ في برطمانات معقمة ويقل جيداً .

مربي التين

المقادير :

- ١ كيلوتين ، ١ كيلوسكر سنتر فيش .
- ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ - يغسل التين جيداً ويقشر الجزء الأخضر ثم تقطع إلى ٤ قطع .
- ٢ - يضاف إليه السكر ويرفع على النار بدون ماء مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً (نار هادئة) .
- ٣ - يضاف عصير الليمون وتترك على النار مع التقليب الجيد حتى يتم نضجها ويختبر النضج كما سبق .
- ٤ - تعبأ في برطمانات معقمة وتقفل جيداً (أنظر شروط عمل المربي ص ١٦٧ .

مربي الجزر الأصفر

المقادير :

- ١ كيلو جزر بدون عروش .
- ١ كيلوسكر سنتر فيش .
- ٢ ملعقة عصير ليمون كبيرة .
- ٣ كوب ماء .
- ١/٢ كوب عصير يوسفى .

الطريقة :

- ١ - يغسل الجزر ويكحت القشر ثم يغسل ثانية ويبشر بالمبشرة من الناحية المتسعة .
- ٢ - يسلق ويضاف إليه السكر حتى يذوب ثم يضاف عصير الليمون .
- ٣ - تترك على النار مع التقليب حتى تنضج ثم تعبأ في البرطمانات المعقمة وتقفل (أنظر شروط عمل المربي ص ١٦٧) .

مربي الجزر الأحمر

المقادير :

- ١ كيلو جزر أحمر بدون عروش .
- ٢ ملعقة عصير ليمون كبيرة .
- ١ كيلومتر سكر سنتر فيش ، ٢ كوب ماء .

الطريقة :

- ١ - يغسل الجزر ويكحت ويغسل ثانياً ثم يقطع مستديرات ويلقى وينشل من ماء اللق .
- ٢ - يضاف السكر لماء اللق ويقلب على نار هادئة حتى يذوب تماماً .
- ٣ - يضاف عصير الليمون وبعد خمس دقائق يضاف الجزر المسلوق ويكمل النضج كالمربي السابقة .
- ٤ - تعبأ في برطمانات معقمة وتقفل جيداً .

مرى البلح السمانى

- ١ كيلو بلح سمانى ملوق ومنزوع النوى .
- ١ كيلو سكر سنتر فيش ، ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون .
- قرنفل ولوز للحشو وقد يستغنى عنه .

الطريقة :

- ١ - يغسل البلح ويكحت القشر ثم يسلق في ٢ كوب ماء ينزع النوى ويوضع بكل بلحة لوزة أو قرنفل .
- ٢ - يوزن ويضاف لماء سلقه السكر ويناب على نار هادئة مع التقليب ثم يضاف عصير الليمون .
- ٣ - يضاف البلح ليكمل النضج ثم تختبر المربى كما سبق .
- ٤ - تعبأ في برطمانات معقمة وتغفل قفلاً محكاً (أنظر تعبئة المربى ص ١٦٩ .

مرى الفراولة .

المقادير :

- كيلو فراولة .
- ٤ فنجان سكر سنتر فيش ، عصير لمونة .

الطريقة : ١ - تغسل الفراولة جيداً وتنزع منها الأعناق (الكؤوس الخضراء) .

٢ - توضع في وعاء من الصيني أو الصاج في طبقات متبادلة مع نصف السكر وتترك لليوم التالي .

٣ - تنشل الفراولة ويؤخذ الشراب وما قد يتبقى من السكر بدون ذوبان ويضاف إليه باقي السكر (النصف الثاني) ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يصير سمكه كسمك الشراب الثقيل .

٤ - يضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر .

٥ - تضاف الفراولة وتترك المربي تغلي على النار مع التقليب من

١٠ - ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج (اختبار نضج المربي) .

٦ - تعبأ في برطمانات نظيفة جافة معقمة وتغفل قفلاً محكماً .

مربي المشمش

المقادير :

كيلو من المشمش ، ٤ فنجان سكر سنتر فيش .

ملعقة كبيرة من عصير الليمون .

الطريقة :

١ - يغسل المشمش جيداً وينزع منه النوى ويوضع مع نصف مقدار

السكر في طبقات متبادلة في وعاء من الصيني أو الصاج ويترك لليوم التالي .

- ٢ - ينشل المشمش ويؤخذ الشراب وما قد يتبقى من السكر بدون ذوبان ويضاف إليه باقي السكر أي النصف الثاني .
- ٣ - يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويصبح قوام المحلول السكري كقوام الشراب الثقيل .
- ٤ - يضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر .
- ٥ - يضاف المشمش وتترك المربي تغلي على النار مع التقليب ١٠ - ١٥ دقيقة حتى تنضج (يختبر النضج كما سبق ص ١٢٠) .
- ٦ - تعباً بمجرد رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة وتغفل البرطمانات بأحكام .

ثانياً - الشرابات

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح الشرابات :

- ١ - يجب أن تكون الفاكهة طازجة وناضجة وصلبة سليمة خالية من العطب .
- ٢ - أن تستعمل حلل من النحاس وملاعق من الخشب .
- ٣ - يجب أن تكون زجاجات الشراب نظيفة جافة معقمة .
- ٤ - يجب أن تسخن الزجاجات قبل التعبئة إذا كان الشراب معمولاً بالطريقة الساخنة .
- ٥ - عند تعبئة زجاجات الشراب يجب أن توضع على لوحة أو قطعة من الخشب حتى لا تنكسر .
- ٦ - تملأ زجاجة الشراب إلى $\frac{2}{3}$ العنق ويحكم قفلها لمنع تسرب الهواء إليها .

٧ - لا تقلل اطلاقاً نسبة السكر عن المقادير المنصوص عليها .

٨ - يحفظ الشراب في مكان جاف بارد متجدد الهواء .

٩ - يكشف على الشراب من آن لآخر للتأكد من سلامتها .

تعقيم زجاجات الشراب وتعبئتها .

تتبع فيها نفس الطريقة المتبعة في تعقيم وتعبئة برطمانات
المربى ص ١٦٩ .

شراب البرتقال

المقادير :

٤ كوب عصير برتقال ، ٥ كوب سكر سنترفيش .

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

١ جرام بنزوات صوديوم لكل لتر شراب .

قليل من زيت بشر البرتقال .

الطريقة :

١ - يغسل البرتقال ويجفف جيداً ثم يترك لمدة يوم حتى يجف تماماً
من الماء .

٢ - يعصر مع المحافظة على عدم وصول الماء إليه بتاتاً .

٣ - يكبل ويضاف إليه السكر مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر
تماماً .

٤ - يضاف إليه عصير الليمون .

٥ - يصفى ويكيل .

٦ - تذاب البنزوات في قليل من الماء المغلي على النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف للشراب .

٧ - يعبأ في زجاجات معقمة ويعصر على سطحها قليل من زيت بشر البرتقال .

٨ - يقفل جيداً بالفل ثم ينزع الجزء الزائد من الفل ثم يغطى بالكبسولات البلاستيك بعد تركها في ماء بارد مدة ١٠ دقائق لتلين أو بالكبسولات الفضية المعدنية .

ملاحظة :

تعقم الزجاجات مثل تعقيم البرطمانات للمربي ص ١٦٩ .

شراب الفراولة

المقادير :

١ كيلو سكر سنتر فيش .

١ كيلو فراولة .

١ ملعقة كبيرة عصير ليون .

الطريقة :

١ - تغسل الفراولة وتنزع منها الأعناق الخضراء .

٢ - توضع في طبقات متبادلة مع السكر في وعاء من الصيني وتترك مدة ٢٤ ساعة .

- ٣ - تقلب حتى يذوب السكر ويراعى دهنك الفاكهة أثناء التقليب .
- ٤ - تصفى من مصفاة الفاكهة أو منخل نظيف ثم من شاشة نظيفة .
- ٥ - ترفع على النار مع التقليب ويترك الشراب يغلي مدة ربع ساعة بعد اضافة عصير الليمون إليه .
- ٦ - ينزع الريم كلما ظهر .
- ٧ - يعبأ في زجاجات معقمة .

شراب المانجو

المقادير :

- ٥ أكواب عصير مانجو .
- ٢ كيلو سكر .
- ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون .
- ١ جرام بنزوات الوديوم لكل لتر شراب .
- ١ كوب من ماء سلق القشر والبذور .

الطريقة :

- ١ - تغسل المانجو وتجفف وتشر قطعاً صغيرة وترش بقليل من السكر السنترفيش ويضاف إليها قليل من عصير الليمون للمحافظة على لون المانجو الطبيعي وتترك مدة تتراوح بين ٢ إلى ٣ ساعة .
- ٢ - تصفى بمصفاة الفواكه ثم بشاشة نظيفة جافة .

- ٣ - يوضع القش والبذور والألياف في اناء مع مقدار من الماء يكفي لتغطيتها ويترك تغلي على النار مدة ربع ساعة ثم يصفى الماء .
- ٤ - يؤخذ من هذا الماء كوب لكل لتر من العصير ويذاب فيه السكر على نار هادئة ثم تقوى النار ويترك يغلي السكر والماء على النار حتى يغلظ قوامه نوعاً مع مراعاة نزع الريم كلما ظهر .
- ٥ - يغلى الشراب مدة دقيقتين ويرفع من فوق النار ويترك المحلول السكري حتى يبرد تماماً (يراعى إضافة عصير الليمون المصفى قبيل رفع المحلول السكري من فوق النار) .
- ٦ - يضاف عصير المانجو المصفى ويقلب معه جيداً ثم يكال الشراب ويؤخذ لكل لتر منه جرام من بنزوات الصوديوم .
- ٧ - تذاب بنزوات الصوديوم في قليل من الماء المغلي وتضاف إلى شراب المانجو وتقلب فيه جيداً .
- ٨ - يصفى الشراب من شاشة نظيفة جافة ويعبأ في زجاجات جافة معقمة ويحكم غطاؤه كما سبق .

شراب الرمان

المقادير :

- ٤ كوب من عصير الرمان .
- ٦ كوب سكر سنتر فيش .
- ٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون .
- ١ جرام من بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب .

الطريقة :

١ - ينتخب الرمان المنفلوطي الناضج ويغسل ويجفف جيداً ثم يفصص .

٢ - يعصر الرمان من شاشة نظيفة جافة .

٣ - يكال العصير ويضاف لكل أربعة أكواب منه ٦ أكواب من السكر السنترفيش ويقلب الخليط من آن لآخر . حتى يذوب السكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون .

٤ - يصفى الشراب ويكال ويؤخذ واحد جرام بنزوات لكل لتر من الشراب .

٥ - تذاب بنزوات الصوديوم في قليل من الماء ثم تضاف إلى الشراب ويقلب جيداً .

٦ - يعبأ الشراب في الزجاجات الجافة المعقمة ويحكم قفلها كما سبق .

ملحوظة :

لتر الشراب = ٤ أكواب .

ثالثاً - المسكرات

التسكر :

هو عبارة عن استبدال عصير الفاكهة بمحلول سكري مركز مع الاحتفاظ بصلابة أنسجة الثمار ولونها وشكلها الطبيعي بقدر المستطاع وهذه العملية تتطلب وقتاً طويلاً ويراعى في اختيار الثمار لهذه العملية أن تكون صلبة القوام غير تامة النضج .

طريقة التسكير :

- ١ - الفرز : تفرز الثمار ويزال التالف منها ثم تغسل جيداً وتجفف .
- ٢ - تحضر الفاكهة : تقشر الثمار كما في التفاح والكثري وتقطع ان كانت كبيرة الحجم أو تثقب ثقباً رفيعاً كما في الموالح الصغيرة حتى ينفذ المحلول السكري إلى داخلها وحتى لا تتخمر .

المحلول السكري :

- ٣ - يجب أن تكون كميته كافية لغمر الثمار المراد تسكيرها وتكون نسبة السكر فيه قليلة في بدء العملية ثم تركز تدريجياً .
- ٤ - تلف الفاكهة المسكرة في ورق سلوفان بعد تمام جفافها أو ورق زبدة ويليه غطاء من الورق المفضض .

مسكر قشر اللارنج أو البرتقال (طريقة سريعة)

- ١ - يغسل اللارنج جيداً ويترك حتى يجف تماماً ثم تقشر القشرة الخارجية قليلاً ثم يقشر ويقطع أشكال مختلفة ويلصم بالحيط .
- ٢ - ينقع في الماء البارد فترة مع ملاحظة تغيير الماء من وقت لآخر .
- ٣ - يغطى بالماء البارد ويرفع على النار حتى يغلي ثم يصفى من ماء السلق ويترك في مصفاة للتخلص من كل مائه .

٤ - يوزن القشر المسلوق ويضاف إليه نفس الوزن سكر ثم يضاف إليه مقدار من الماء البارد يكفي لتغطيته .

٥ - يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً .

٦ - يترك على النار الهادئة حتى يشف لون القشر ويتشرب معظم المحلول السكري .

٧ - يرفع من الشراب المتبقي ويصفى ثم يسلت من الخليط ثم يقلب لأعلى السكر المبلور .

٨ - يوضع على أطباق من البليسيه المناسبة ويقدم .

الفهرس

الموضوع	صفحة
آداب الضيافة وتناول الطعام	٣٠

الباب الأول

المكاييل والموازين للمنزلية	١١
طرق عمل العجائن	١٢
للمواد الرافعة للعجائن	١٤
درجات طهي السكر	١٥
لمعرفة واختبار درجة حرارة الفرن	١٨

الباب الثاني

الكريم باتيسير بالفانليا	١٩
الكريم باتيسير بالشيكولاته	٢٠
الكريم باتيسير بالقهوة	٢١
الكريمة الإنجليزي بالفانليا	٢١
الكريمة الإنجليزي الاقتصادية	٢٢
الكريمة الإنجليزي بالشيكولاته	٢٣
صلصة الشيكولاته	٢٣
الكريم بافارواز بالفانليا	٢٤
الكريم بافارواز بالشيكولاته	٢٥
حلى الزبد بالفانليا	٢٦
حلى الزبد بالشيكولاته	٢٧
حلى اللبن المكثف	٢٨
الحلى الأمريكية بالفانليا	٢٨
الحلى الأمريكية بالكرملة	٢٩

الموضوع	صفحة
الحلوى الأمريكية بالقهوة	٢٩
الحلوى السريعة	٣٠
الحلوى الأمريكية بالبرتقال	٣٠
غطاء سكري اقتصادي	٣١
الحلوى الأمريكية باللبن	٣١
الحلوى الأمريكية بالشيكولاته	٣٢
حلوى للرطب	٣٢
حلوى المارنج	٣٣
حلوى الماء الاقتصادية	٣٤
حلوى الماء بالشيكولاته	٣٤
الفندان	٣٥
طريقة استعمال الفندان في تغطية التورته	٣٦
الباب الثالث	
الكعكة الاسفنجية	٣٩
السويسرول	٤٠
تورته الشيكولاته	٤٢
مقادير صلصة الشيكولاته	٤٣
طريقة عمل صلصة الشيكولاته	٤٣
تورته اللوز	٤٤
تورته بلاك فورست	٤٥
تورته جذع الشجرة	٤٧
تورته شم النسيم	٤٩
تورته عيد الميلاد	٥٠

الموضوع	صفحة
تورته عيد الأمهات	٥١
تورته البسكوت	٥١
تورته الكاساتا بالبسكوت	٥٢
تورته البسكوت	٥٣
تورته الجيلي	٥٤

الباب الرابع

عجينة الميل في « الفوليتاج »	٥٧
جاتوه الميل في	٥٩
تورته الميل في	٦٠
البوشيه	٦٠
الفولفان	٦١
ساليون مشكل « مملحات »	٦٢

الباب الخامس

عجينة الشو بالزبد أو السمن	٦٣
عجينة الشو بالزيت	٦٤
بلح الشام	٦٥
الإكثير بالشيכולاته	٦٦
البروفترول	٦٦
وردات الشو	٦٧

الباب السادس

بعض الأصناف المستعمل فيها خميرة البيرة	٦٩
جاتوه الخوخ	٦٩
البختلن « جاتوه للآني »	٧٠

٧٢	بقي جاتوه بالمعجوة.....
٧٣	فطيرات بخميرة البيرة.....
٧٤	حلقة الشاي.....
٧٥	كرواسان سريع بدون بيض.....
٧٦	كرواسان بالبيض.....

الباب السابع

٧٧	بسكوت العسل الأبيض.....
٧٨	بسكوت اليانسون بالطريقة السريعة.....
٧٩	بسكوت القرفة.....
٨٠	بسكوت جوز الهند ، السم ،.....
٨١	بسكوت البرتقال.....
٨٢	بسكوت العيد.....
٨٣	بسكوت بدون بيض للأطفال وذوي الحساسية.....
٨٤	بسكوت البرتقال بالزيت للأطفال وذوي الحساسية.....
٨٥	بسكوت بالزيت للأطفال.....
٨٦	باتون ساليه بالزيت ، بسكوت الفانليا بالبلح.....
٨٧	بسكوت الميلانو.....
٨٨	بسكوت ناصر اقتصادي سريع.....
٨٩	بسكوت بسكو رينت.....
٩٠	تشكيلة من البسكوت بهجينة واحدة.....
٩١	بسكوت جوز الهند البسيط.....
٩٢	بسكوت العلب ، ماري ،.....
٩٣	شكلة جوز الهند.....

الموضوع	صفحة
سكوت سافوي	٩٤
بسكوت الجبن	٩٥
بسكوت الجبن الرومي ، بسكوت اللبون	٩٦
بسكوت الثلاثة (الهولندي)	٩٧
البقي فور	٩٨
بسكوت اللانكشير	٩٩
الفريية	١٠٠

الباب الثامن

كعك العيد بالبيكنج بودر	١٠١
كعك العيد بخميرة البيرة والعجمية	١٠٢
البابا الاقتصادي	١٠٤
بابا الزبادي	١٠٥
كعك البرتقال النسم	١٠٦
الكعكة السريعة ، كعك ملون	١٠٧
كعكة البقساط	١٠٨
كعك اقتصادي سريع	١٠٩
كعك العسل الأسود	١١٠
الماينيز • كعك سريع •	١١١
التارت بالمربي	١١٢
فطيرة الذرة بالزيت	١١٣
شارلوت التفاح	١١٤
كعكة الشيكولاته	١١٥
كعكة جوز الهند	١١٦

الموضوع	صفحة
كعكة الموز.....	١١٧
كعكة الكرملة.....	١١٨
جاتوه الشيكولاته (اقتصادي وسريع).....	١١٩
كعكة شيكولاته بدون بيض.....	١٢٠
فطيرة الرحلات.....	١٢١
فطير سريع.....	١٢٢
البتا بخميرة البيرة.....	١٢٣
البتا بالبيكنج بودر.....	١٢٥
الفطير البسيط المحشو لللفوف.....	١٢٦
قرص الزيت.....	١٢٧
فطير بالعجوه وخميرة البيرة.....	١٢٨
فطير بسيط بالجبن.....	١٢٩
فطيرات بالجبن الرومي.....	١٣٠
فطيرات بالبسطرمة.....	١٣١
فطيرة البطاطس.....	١٣١
الفايش الصعيدي.....	١٣٣
للنين.....	١٣٣
الباتيه.....	١٣٤
فطير دسم « نوع من الأوردفر ».....	١٣٦
الباب التاسع	
شراب الحلوى الشرقية.....	١٣٧
كنافة بالمهلبية.....	١٣٨
كنافة بالجبنه.....	١٣٩
كنافة بالمكسرات.....	١٣٩

الكنافة البرما لللفوفة.....	١٤٠
بقلاوة بالكسردة.....	١٤١
عش العصفور.....	١٤١
القطايف بالمكسرات.....	١٤٢
قراطيس القطايف بالكريمة.....	١٤٣
البسبوسة رقم ١.....	١٤٤
البسبوسة رقم ٢.....	١٤٥
البسبوسة الاقتصادية رقم ٣.....	١٤٦
البسمة.....	١٤٧
صينية القرع العسلي.....	١٤٨
عيش السرايا.....	١٥٠
البفاشة.....	١٥١
المشبك.....	١٥٣
القولبة.....	١٥٤
عمل قر الدين.....	١٥٥
عمل الزبيب.....	١٥٥
طبق البطاطا.....	١٥٦
شكلة البطاطا.....	١٥٦
صينية البطاطا.....	١٥٧

الباب العاشر

كاسات الكسردة بالفاكهة.....	١٥٩
الماسية للهمون والبرتقال.....	١٦٠
التريفل بالفاكهة.....	١٦١

١٦٢.....	الكتردة بالكرملة.....
١٦٣.....	جبلاتي اقتصادي رقم ١.....
١٦٤.....	جبلاتي اللبن المكثف بالفانليا رقم ٢.....
١٦٥.....	جبلاتي الشيكولاته رقم ٣.....
١٦٥.....	الجبلاتي رقم ٤.....

الباب الحادي عشر

١٦٧.....	الشروط الواجب مراعاتها لنجاح المربي.....
١٦٩.....	تعقيم البرطمانات وتعبئة المربي.....
١٧٠.....	اختبار نضج المربي.....
١٧٠.....	مربي اللوالح (لارنج + برتقال + يوسفى).....
١٧١.....	مربي اللارنج.....
١٧٢.....	مربي التين.....
١٧٢.....	مربي الجزر الأصفر.....
١٧٣.....	مربي الجزر الأحمر.....
١٧٤.....	مربي البلح السفاني.....
١٧٤.....	مربي الفراولة.....
١٧٥.....	مربي المشمش.....
١٧٦.....	الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح الشربات.....
١٧٧.....	شراب البرتقال.....
١٧٨.....	شراب الفراولة.....
١٧٩.....	شراب المانجو.....
١٨٠.....	شراب الرومان.....
١٨١.....	المسكرات.....
١٨٢.....	مسكر قشر اللارنج أو البرتقال (طريقة سريعة).....

صدر حديثاً :

كتاب
مأكولات شهية
لكل المناسبات

للأستاذ / دولت تادرس إبراهيم

ويحتوي على طرق عمل أشهى الأطباق
الحاذقة من اللحوم والطيور والأسماك والخضروات
والنشويات مع شرح مطول لحفظ الأغذية وطرق
السلق والتحمير والشوي .

رقم الإيداع ٧٠٤٩ / ٨٤