

الباب الرابع

المُخَضَّرَات

الزيتون الأخضر

تنتخب الثمار وهي خضراء قبل تلونها باللون البنفسجي أو الاسود ، ثم تفرز الثمار السليمة وتفصل جيداً إزالة الاوساخ التي تكون عالقة بها - والطريقة القديمة المتبعة في إزالة مرارته هي النقع في الماء باستمرار لمدة اسبوع على الاقل وهذه الطريقة على الرغم مما تستنفد من الوقت والعمل الطويل فإنها لا تزال الا قليلاً من المزارعة .

وأما الطريقة الحديثة والسريعة والكثيرة المفعول فهي وضع الزيتون في محلول من الصودا الكاوية قوتها بين واحد واثنين في المائة لمدة يومين أو ثلاثة أيام حتى ينفذ المحلول الى ثلث الثمرة ويغير عدة مرات حتى يزال طعم الصودا منه ، ويمكن استعمال الجير المطفى أو بيكربونات الصودا الكاوية الا انه يجب زيادة نسبتها الى ٢ - ٣ ٪ - والطريقة الحديثة

لازالة مرارة الزيت-ون قبل التخليل هي أن يوضع في محلول ماء الجير بنسبة ٥/١ مع التقليب اليومي مدة اسبوع ثم يوضع الزيتون في أوعية التخليل ويضاف اليه محلول الملح بنسبة كيلو جرام ملح طعام لكل ١٠ لترات من الماء بحيث يكون المحلول الملحي كافيا للتغطية .. ثم تغطى الأوعية ويبقى الزيتون في هذا المحلول الملحي لحين استعماله فتؤخذ الكمية المراد استعمالها وتغسل بالماء لتخفيف ملوحته ثم يضاف اليه عصير الليمون والخل والسكر فسر وبذا يكون صالحا للأكل . وبحسن أن يضاف الى الزيتون عند تخيله قليل من الفلفل والليمون بعد تقطيعه انصافا .

الزيتون الأسود

تلتخب ثمار الزيتون السليمة التامة النضج ، وتغسل جيدا ، وتوزن لتقدير الملح اللازم ، ويلزم لكل عشرة كيلو جرامات من الزيتون مقدار كيلو جرام واحد من الملح . ثم يؤتى بأنية التخليل (برميل مثلا) وفيها يخلط الزيتون بالملح الجاف على هيئة طبقات ، فتوضع طبقة من الملح واخرى

من الزيتون وهكذا ويلاحظ ان ترج آنية التخليل مرة كل ثلاثة أيام خلط المالح بالزيتون تماما .

ويترك الزيتون هكذا لمدة شهرين يكون خلالها قد أخرج ماء وزالت مرارته وتم تخليله ، فينشل من الآنية ويفسل جيدا بالماء لازالة الملوحة الزائدة ، ثم يخلط بالخل والزيت وبذلك يكون الزيتون مهيا للاكل .

تخليل الخيار

تنتخب الثمار الصغيرة الحجم الطازجة والصلبة القليلة البذور ، ونجمع بحيث يترك بها جزء صغير من أعناقها .
ثم تغسل الثمار جيدا وتوضع في آنية التخليل ، ويوضع عليها محلول من ماء وملح طعام بنسبة ١٠ : ١ أى كيلو جرام ملح الى عشرة لترات من الماء ، بحيث يكون المالح ذائبا في المحلول تماما ، وأن يكون المحلول كافيا لتغطية جميع الثمار ، ثم يوضع فوقها ثقل ليجعلها دائما مغمورة في المحلول ، وتغطى آنية التخليل ، ثم تترك لمدة ١٥ يوما مع ازالة طبقة الريم البيضاء التى تتكون على السطح يوميا منعا للفساد .

ويمكن حفظ الخيار في هذا المحلول مدة غير محدودة بشرط ازالة طبقة الريم المتكونة باستمرار .

وعند ما يراد تهيئة الخيار للاكل يستخرج من المحلول المالح ويوضع في ماء نظيف لمدة ١٢ ساعة ، ثم يستبدل هذا الماء بغيره الى أن تذهب ماوخته ، وبمداستخراج الخيار من الماء يضاف اليه خل نظيف بنسبة ٤٪ ويترك فيه حتى ينفذ الخل الى داخله ، وبذا يكون صالحا للاكل .

والكى يمكن الاحتفاظ بالخيار صابغا لمدة طويلة ، يلزم حفظه فى المحلول المالح السابق . واستخراج الكمية المراد استعمالها للاكل أولا فأولا مع معاملتها بالماء والخل كما سبق ذكره .

تخليل البصل

يختب البصل الصغير الحجم الصلب ، وتنزع قشرته الخارجية ويوضع بعد تقشيرها فى ماء نظيف لمدة ثلاثة أيام مع ملاحظة تغيير الماء يوميا ثم ينتشل البصل من الماء ويوضع عليه محلول مالح قوته ١٥ ٪ أى بنسبة كياو جرام ونصف

من ملح الطعام لكل عشرة انترات من الماء ويوضع عليه ثقل
لحفظه دائماً مغموراً بالمحلول ويبقى البصل بهذا المحلول الى ان
يراد تهيينه للأكل فيؤخذ المقدار المطلوب ويوضع في ماء
نظيف دافئ لمدة ١٢ ساعة، ثم ينتقل منه ويوضع عليه الخل
وبهذا يكون مهياً للأكل .

القرنبيط

تقطع الثمرة الى قطع صغيرة أو بحسن تخليتها بدون
تقطيع ثم تتبع طريقة تحليل الخيار .

المخللات المشكاة

عبارة عن مخلوط من مخللات الخيار والبصل والقرنبيط
واللفت والجزر والكرفس والزيتون والفلفل والبنجر -
وتحضر هذه بتقطيعها الى الاحجام المطلوبة وبالشكل
الموافقة ، ثم تخلط وتعامل كما سبق في تحليل الخيار أو يخلل
كل صنف على حده ثم تقطع بعد التخليل وتخلط بنسب موافقة

البنجر

تلتخب جذور البنجر المتوسطة الحجم - الكاملة النمو

الشديدة الاحمرار بحيث لا تكون جافة أو فارغة من الداخل
ثم تقطع عروشها وتزال طبقة الألياف الموجودة على
السطح - وتفسل الجذور بالماء غسلا تاما ، وبمدها تسلق
نصف سلق بدون تقطيعها حتى لا تفقد عصارتها أو لونها
الأحمر حتى تسلق نصف سلق ، ثم تبرد وتفسل وتوضع
في أنية التخليل ويوضع عليها محلول الماء والملح بنسبة ٧ ٪
بحيث يغمر المحلول جميع القطع وتتبع بقى الطريقة كالسابق
ذكره ، وعند تمام التخليل تفسل القطع حتى تفقد ملوحتها
الزائدة . وتقطع القطع المطاوعة ويضاف اليها الخل والزيت
أو نخلط ببقاى المخملات اذا أريد عمل مخملات مشكاة .

الجزر

تنتخب الجذور المتوسطة الحجم السليمة الصلبة وتقطع
أوراقها ، وتزال أليافها . وتعامل معاملة البنجر تماما فيما يختص
بالسلق ، ونسبة محلول الملح . وبعد تمام التخليل تابع باقى
طريقة تحضير البنجر ، ويفضل عدم سلقها وتخليها صحيفة
ثم تقطيعها عند تحضيرها للاستعمال .

الفلفل

النوع المستعمل عادة في التخليل بقصده خلطه بالمخلالات
الآخرى أو بقصده استعماله لاعطاء المذاق الحريف هو النوع
المتوسط الحرافة وهو ما يعرف بالفلفل الاسكندراني
وطريقة تخليله مشابهة تماما لتخليل الخيار وإذا أريد تخليله
بسرعة يسلق أولا كما سبق شرحه في تخليل البنجر والجزر.
ولكن الأفضل تخليله بدون سلق حتى لا يفقد صلابته
وحرافته أثناء التخليل أو بعده .

المكرفس

يخلل المكرفس خلطه ببعض اصناف المخلالات
لاعطائه طعمه المخصوص أو لكي يحشى به الزيتون المخلل
لاستعماله في السلاطة ، أو لاستعماله مباشرة ، وطريقة التخليل
هي بانتخاب الاوراق الكبيرة الحجم ذات الضلع العريضة
التيخينة البيضاء ، وهو إما أن يسلق ويخلل في ماء سلقه
وذلك لاسراع عملية تخليله ، أو تخليله بدون سلق وهو
الأفضل . وفي كلتا الحالتين تغسل الاوراق جيدا وتوضع

في آنية التخليل ويوضع عليها محلول الملح بنسبة ٦ ٪ حتى يتم تخليله وبعدها تؤخذ الاوراق خلطها بيدى المخللات ، وتؤخذ المضروع إما لاستعمالها الاكل أو في حشو الزيتون بعد تخليله وتزرع بزرته .

الطباطم

الطباطم المستعملة للتخليل هي الاصناف الصغيرة .
وتؤخذ وهي خضراء صليبه قبل بدء تلونها ، وتغسل وتوضع على حالتها في محلول ماء وملح بنسبة ١٠ ٪ وتترك حتى يتم تخليها كما سبق شرحه .

الزيتون الاخضر المحشى

بعد تمام تخليل الزيتون الاخضر كما سبق شرحه ينتخب الزيتون المنتظم الشكل الاصفر اللون الصلب ، وتزرع بزرته بدون تكسير الزيتون ثم يفرم الكرفس مع قليل من الثوم ويحشى به موضع البذرة ثم تسد فتحة الزيتون بقرص صغير مستدير من الجزر المخال ويوضع في الزيت أو الخل أو في الملح والخل ، وهو من أشهى المخللات

طريقة عمل المسطردة

يؤخذ كيلو جرام من مسحوق الخردل (المسطردة)
ويخلط بأوقية من مسحوق الفلفل الأبيض . وأوقية من
مسحوق القرنفل ، وتذاب جميعها في عشرة لترات من الخل
الأبيض الذي قوته ٤٪ ويوضع هذا المخلوط على النار وتأخذ
كمية صغيرة من النشا حوالى ١٪ من وزن المسطردة المأخوذة ،
وتمزج بقليل من الماء البارد ، وتضاف للمخلوط السابق
عند بدء الغليان . ثم يقلب الجميع حتي يصل المخلوط الى
درجة الكثافة المطلوبة . فيرفع عن النار ويبرد ويعبأ في
زجاجات نظيفة جافة .

