

## الباب السادس

### التوابل

#### صلصة الطباطم :

تؤخذ الطباطم الطازجة الناضجة وتعصر ويصفي عصيرها  
لفصل الألياف والبذور عن العصير . ثم يوضع العصير في  
إناء غير نحاسي ( لمنع الصدأ ) ويحكم قفله ويسخن في باديء  
الامر على نار قوية مع استمرار التقليب وبعد أن يأخذ  
العصير في التركيز تبدأ النار ويستمر في التسخين مع التقليب  
حتى يبدأ في أخذ القوام الشخين فيضاف الملح بنسبة ٢ ٪  
وبعد تمام التركيز تعبأ الصلصة في برطمانات زجاجية أو علب  
من الصفيح أو قدر من الفخار وتغطي بطبقة من الملح  
أو الزيت لمنع تعفنها وتقبل البرطمانات بإحكام وتحفظ في مكان  
بارد مع تعقيم العلب بعد قفلها لمدة نصف ساعة على درجة الغليان

#### عصير الطباطم :

يؤخذ العصير بعد تصفيته ويذاب فيه ٢ ٪ ملح أو يحل

بتقليل من السكر في حالة تغذية الاطفال به ويمبأ في زجاجات  
يسد قفلها وتمقم كالسابق .

الصلصة الحريفة

(١) يحضر مخلوط كالاتي :

١٠	كيلو	عصير طماطم	١٥	جرام	قرنفل
$\frac{1}{3}$	»	ملح	٥٥	»	شططة
$\frac{1}{3}$	»	سكر	٥٠	»	خردل
$\frac{1}{2}$	»	ثوم وبصل	١٠	»	فلفل اسود
٢٠	جرام	مسحوق قرفة	٠٢	انر	خل .

(٢) يحضر عصير الطماطم كالسابق

والمخاط المخلوط ويوضع في اناء غير نحاسي ويغطي تماما  
ويغلي على النار حتى تأخذ الصلصة القوام المطلوب . ثم تعبأ  
في وعاء زجاجي وتحفظ كالسابق . ويلاحظ عدم تعبئتها  
في علب صفيح لمنع تآكلها بفعل الاحماض التي فيها .

مسحوق الطماطم

يفضل كثير من الناس تجفيف الطماطم وتحضير مسحوقها

لا استعماله بدلا من الصلصة وحيثهم في ذلك سهولة الحفظ  
وضمانه وطريقة ذلك كالآتي :

تفسل الطماطم وتقطع ثم تعصر تماما وتصفى بالمصفاة  
لاستخلاص العصير الذى يركز كالسابق دون الاضرار به  
ثم يجفف العصير المركز سواء بنشره فى الهواء أو فى فرن  
خاص حتى يتم تجفيفه وأخيرا يطحن العصير الجاف وينخل  
جيذا ويحفظ على هيئة مسحوق بعيدا عن الرطوبة

### عمل عصير الليمون وحفظه

يفسل الليمون البلدى الناضج ويقطع انصافا ويعصر ،  
ويدشر القشر ويدعك بقليل جدا من السكر لاستخلاص  
الزيت منه ويصفى . وتذاب كمية من بنزوات الصودا  
فى الماء الساخن بواقع جرام واحد لكل لتر من العصير ،  
ثم يضاف ذلك إلى العصير ويحفظ فى وعاء زجاجى نظيف  
مغطى لمدة ٢٤ ساعة حتى ترسب المواد العالقة فيه . ثم يصفى  
السائل الرائق بالشاش ويضاف إليه الزيت المستخرج من  
القشر ويعبأ فى أوعية زجاجية جافة تماما سبق تنظيفها

وتنظيف سداداتها الفلينية وتعقيمها في ماء يغلي مدة  
خمس دقائق .

ويجب بعد تعبئة الأوعية وسدها بالفلين وضعها في ماء  
يغلي مدة نصف ساعة ، ويلاحظ منعا لتعظيم الزجاجات  
في الماء الساخن أن يترك فراغ قدره ثلاثا عنق الزجاجات بدون  
ملء ، وأن توضع الزجاجات في الماء وهو بارد أي قبل وضعه  
على النار بشرط ألا يغمر الماء الزجاجات كلها ، وأن لا توضع  
الزجاجات ملامسة لقاع الاناء بل توضع على قطع خشبية  
في قلب الماء .