

التدبير المنزلي

حفظ الأغذية

لما اشتعلت حروب نابليون الشعواء أعلنت الحكومة الفرنسية عام ١٧٩٥ م أنها على أتم الاستعداد لأن تدفع جائزة قدرها ١٢٠٠ فرنك لمن يستطيع الوصول إلى طريقة عملية لحفظ ما يراد جلبه للجيش والأسطول البحري من الغذاء. فقدم إليها التاجر البسيط (نغولا إير) من بلدة (شالون-سيرمارن) بأبحاث اجتهادية أهدته إليها التجارب وأنواع الاستفراء، ولو أن هذه الابحاث غير مرتكزة على أساس علمي فقد نال عليها الجائزة وخلد اسمه في بطون التاريخ وأقامت من أجله فرنسا الوفيّة نمالاً بعد مائة عام (١٨٤١ م) تكريماً له وتشريفاً

وما هي إلا عشية أو ضحاها حتى نهض العلامة (جاي لوساك) فحلل تجارب (إير) ثم عززه العلامة (فاشتيه) وأعقبها العلامة (باستور) ولم يكفد ينصف القرن التاسع عشر حتى فرر هؤلاء الجهابذة لنا قاعدة علمية قوامها أن في الهواء الجوي كائنات حية هي الجراثيم تتوالد وتتكاثر وتنتشر في كل مكان، ولما كانت هي السبب الرئيسي في فساد الأغذية المراد حفظها فقد وجبت الحيلولة بين هذه الأغذية وبين الهواء.

وعلى نك القاعدة أمكن حصر الطرق العامة لحفظ الأغذية فيما يأتي :-

- ١ - حفظها بالمرارة (التخمير) بمعنى إعدام الكائنات الحية بوساطتها ومن هنا كان غلي الطعام مانعاً من تسرب الفساد إليه
- ٢ - إضافة بعض المركبات الواقية من الفساد كإضافة السكر في (المرببات) والنشرب والفواكه المسكرة أو إضافة الحبل في المخللات أو إضافة (معقات) كهاوية (مثل (شراب الصودا) أو (حمض الكبريتور) كالتبضع في حفظ الشراب بالطريقة المبردة
- ٣ - تبخير ما بها من ماء. وهذه الطريقة هي المعروفة بطريقة (التجفيف)

• • •

حفظ الفاكهة

وعلى ضوء الطريقة الأولى يمكنني إجمال الخطوات التي تتبع في حفظ الفواكه

- إذ هي في نظري أهم نقط التدبير المنزلي - فيما يأتي :-
يلاحظ أن تكون الفاكهة المراد حفظها جيدة النوع كبيرة الحجم سليمة
متوسطة النضج اللهم إلا الكمثرى حيث يجب أن تبقى خضراء نوعاً ثم تترك في سلة
حتى تنضج
تفشر هذه الفاكهة بسكين حاد ذي سلاح مفوس لضمان إخراج الفشرة بسك
مشار ثم تقطع الفواكه ذات التواء كالخوخ والشمش المقشر الى نصفين وتزال النواة
بسكين خاص يشبه الملعقة
أما الفواكه اللينة كالنفاخ والكمثرى فتقطع الى جزئين بسكين عادي إذا كانت
كبيرة الحجم وتترك كما هي إذا كانت صغيرة ، ثم يفصل الجزء الأوسط المحتوي
على البذور منها بسكين خاص حده يشبه الحلقة ، وأما المانجو فتقطع بعد نزع قشرتها
إلى شرائح طولية وتوضع في ماء بارد به قليل من ملح أو عصير الليمون أو الخل حتى
لا يسود لونها ، وينزع عرق التين بعد تفشيرة بسكين عادي كما ينقب البرقوق بأعواد
كبريت مديفة

وتنعم بعد ذلك في ماء يغلي لمدة تختلف باختلاف نوع الفاكهة وذلك لتليتها
و نعيمها وتثبيت لونها واكسابها علماً وفككة أصلية ولتيم نضج بعض الحبات
التي لم يكن قد تم نضجها ثم توضع في سلة من السلك وتبرد على الفور بوضعها في
وعاء مملوء بالماء البارد لأن اختلاف الحرارة من ساخن الى بارد يقتل الجراثيم
ويسبب صلاحية الثمار واتعاشها . في نفس الوقت الذي تجري فيه هذه العمليات الأربعة
تكون هناك أبعاد أخرى تعمل في إعداد الأواني الثعينة حتى لا تكون لثة فترة بين الفراغ
من تجهيز الفاكهة على النحو السابق شرحه وبين وضعها في هذه الأواني لأن أقل مهلة
تخلق الفرص السانحة لوصول ميكروبات الهواء الى الثمار ودون ذلك الشر المستطير
والذي لا يجوز إغفاله بحال من الأحوال مراعاة اختيار الأوعية من (البرطانات)
الزجاجية لأنها أقرب إلى النظافة وأدعى إلى التحمل المكث والبقاء ، ويجوز أن
تكون أغلظها الزجاجية مطبنة بمحلات مطاطية ذات جهاز مثبت بأعلىها يسمى
(الكبس) ، وأن (تنعم) هذه الأواني قبل استعمالها بوضعها مجتمعة في إناء كبير
يعرف (بوعاء التعميم) ثم يملأ هذا الوعاء ماء ويوضع على النار لمدة عشر
دقائق من بدء غليانه ثم تخرج (البرطانات) وتوضع متكئة حتى تجف ولا لمس إلا
عند استعمالها للتبئة تحديداً

توضع الفاكهة عقب الانتهاء من تبريدها مباشرة في هذه الأواني (الملعقة)
باحتراس حتى لا تتشبه وحتى تبقى سائلة لئلا يظن لها الطيبي الجذاب مع ملاحظة أن يكون
سطح القطاعات متجهياً الى أعلى

وهنا نجدنا تمييزين بين أمور ثلاثة : فلما أن نغلي هذه القطع التي وضعناها في (البرطمانات) بملء نقي وإما أن نغليها بالمصير وأعني به محلولاً سكرياً يحوي ٣٦-٤٠ في المئة من السكر ، وإما أن نغليها بالشراب الذي هو محلول سكري يحوي ٥٦-٦٠٪ من السكر أيضاً ويمكن معرفة درجة المحلول بواسطة عرضته على اختبار خاص يسمى (بالميدروميتر) .

بقيت خطوة نهائية تعتبر أهم الخطوات التي تجرى في حفظ الفاكهة وتسمى (عملية التعميم النهائي) ، وذلك أننا بعد ملء الأواني بالفاكهة وغيرها بالمواد السكرية ونغليها بالأغذية و (الكليسات) نضعها بجمعة في سلة من السلك تسمىها ثم نحمل هذه السلة من مفايضها ونضعها في وعاء التعميم الذي عرفناه أننا نملاً هذا الأناء بالماء إلى ما تحت أغشية (البرطمانات) نحرر ستيتمترين ونسلط عليه ألسنة النيران حتى نحشى بعد غايانه مدة تتراوح بين ١٢ و ٣٥ دقيقة بحسب الفاكهة ونسبة السكر فيها إلى الماء .

وأخيراً يجب الوجوب كله أن نلاحظ النظافة التامة سواء في الأيدي العاملة أم في الأدوات المستعملة كذلك في الثغرة التي تجرى فيها هذه العمليات بحيث لا تصاب الأتربة والحشرات جهد الطاعة حتى يحالفها التوفيق المنشود والنجاح المرتجى .
تصمت محمود أبو النور
المدرسة بمدرسة ملططا الإلزامية

حكمة سقراط

سقراط لما بنى بيتاً لمسكنه	جاءت لتنظر هذا البيت جيران
قالوا له ضيق لم يأتيه أحد	وكفه عطف سرور وأركان
وكيف تصنع يا سقراط إن دخلت	في كسر بيتك أحباب وإخوان
تقال ما ضره ضيق ولا صغر	سم الحياط مع الأحباب ميدان