

(رابعاً) السمن

السمن هو الناتج الذى يحصل عليه من الزيت بعد تخليصه مما به تقريباً من ماء ومواد لبنية أخرى خلاف الدهن (انظر تركيب الزيت صفحة ١٠٧) . ولما كانت هذه المواد والماء مما تساعد على فساد الزيت عند تخزينه ولا سيما بالبلاد الحارة فليجأ لتخليص الزيت منها بتحويله إلى سمن مما يمكن معه حفظ دهن اللبن لمدة طويلة . ويتكون السمن من دهن اللبن الصافي تقريباً إذ لا تقل نسبة الدهن به عن ٩٨ ٪ . وفيما يلي أحد التحاليل لعينة جيدة من السمن :

ماء	٠,٢٠ ٪
دهن	٩٩,٧٥ ٪
أملاح	٠,٠٥ ٪
	١٠٠,٠٠

ولعمل السمن بوضع الزيت فى حلال نحاسية مطلية بالفصدير جيداً ويضاف اليه حوالى ٣ ٪ من وزن الزيت ملحاً ، ويبدأ فى تسخينه وتسييحه على نار هادئة أولاً ثم زيادتها تدريجاً . وفى ابتداء التسخين يظهر ريم على سطحه مع تصاعد روائح دهنية معينة ، ويستمر فى التسخين لحين الوصول إلى درجة معينة يتم فيها استواء السمن ، وتحتاج معرفة تلك الدرجة إلى شيء من الدقة فى ملاحظتها ، ويمكن تعيينها بالعلامات التالية :

(١) اختفاء ما يظهر على سطح السمن أثناء التسخين من فقاعات ، واختفاؤها يدل على خروج الماء الذى كان بالزيت .

(٢) زوال الريم الذى على السطح ورسوبه مع المرتة ، فانه يدل على رسوب المواد اللبنية خلاف الدهن مع المرتة التى تتكون منها ومن الملح أيضاً .

(٣) اكتساب المرته لونا خاصا هو بين الأصفر والأحمر (قريبا من لون البسكويت المحروق قليلا).

فإن زاد التسخين عن تلك النقطة التي يظهر فيها لون المرته بين الأصفر والأحمر وباستمرار التسخين ، يحترق ، السمن ويكتسب لونا داكنا ، وإن قل التسخين عن تلك النقطة يعتبر أن السمن لم تتم تسويته مما يجعله غير صالح لحزنه لاحتمال فسادة وتزنخه حينئذ .

يرفع بعدها السمن عن النار ويترك قليلا حتى تهبط جميع المرته إلى القاع ، ثم يعبأ وهو ساخن في صفائح نظيفة معقمة ومجففة بخزقة نظيفة جافة معقمة أصلا .

ويوضع أحيانا بعض من الملح الخشن (الرشيدى) في قاع الصفيحة للمساعدة في عدم فساد السمن أثناء تخزينه إلا أن البعض لا يرغب في وضع الملح نظرا لأنه عند استعمال الجزء القريب من قاع الصفيحة من السمن يكسب بعض أنواع الحلوى مثل : الكنافة ، طعما مالحا لاختلاطه بالملح .

ولاستخلاص ما يتبقى من الدهن بالمرته يمكن وضعها وهي ساخنة في كيس من القماش وتعليقه في مكان دافئ واستقبال ما يتصلى من الدهن في وعاء نظيف . ويحسن عدم مزج ما يتنج منها بباقي السمن لاحتمال احتوائه على ذرات دقيقة من المرته تخرج مع الدهن من مسام القماش .

ومع أن إضافة الملح في عملية التسييح يساعد على رفع درجة حرارة التسخين مما يساعد على تخليص الزبد مما به من ماء ومواد لبنية أخرى إلا أن زيادة كمية الملح المضافة مما يزيد في مقدار المرته الناتجة (لاختلاط الملح بها) وبما يتسبب في احتباس جزء من السمن بها مما لا يسهل معه استخلاصه منها .

وتبلغ تصافي السمن من الزبد ما بين ٧٠ — ٨٠ ٪ متوقفا ذلك على نسبتي الماء والملح بالزبد على الخصوص .

والسمن المستخلص من زبد بقرى يكون ذا لون مصفر ولا سيما إذا ما كان العلف الأخضر يدخل في عليقة البقر . أما السمن الجاموسى فيكون ذا لون أبيض صيفا وأبيض مشرب بخضرة شتاء .

ويكتسب السمن المنتج شتاء في المعتاد ، قواما دمرملا ، أو متبلورا لما لبرودة الجو وتغذية الماشية على العلف الأخضر حيثئذ ، ولا سيما البرسيم ، من تأثير في ترميله ، وهي صفة يرغبها الكثيرون به .

ومن صفات السمن الجيد أن يكون ذا طعم ولون مقبواين مع خلوه من التزنخ أو التعفن أو الروائح الشاذة .

وما قد يفيد في علاج السمن المتغير في طعمه ورائحته خلطه بقليل من البادى . أو اللبن الزبادى ثم تسييحه ثم تخليصه مما يظهر به من مرته كالاعتاد . واما بخلطه بكميات بما تيسر من زبد (حوالى ثلث كمية الزبد) فييل تسييحه مباشرة . هذا ويصعب كشف غش السمن بالاختبارات الحسية ، واكشف غشه تابع طارق كيميائية مطولة تخرج عن موضوع هذا الكتاب .