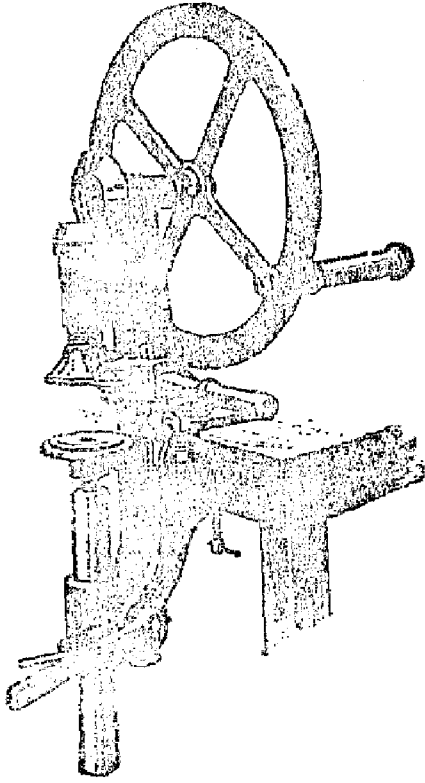
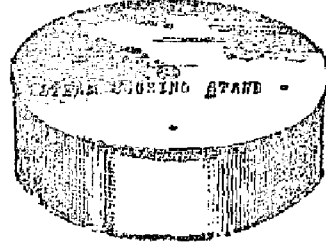
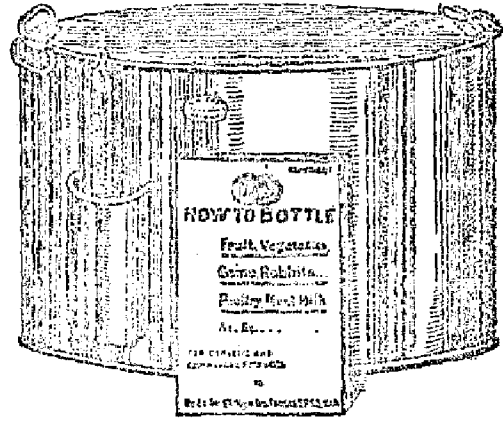




ما كينة قفل العلب



كرسى يوضع داخل المعقم



جهاز التعقيم

حفظ الخضـر

يتبع في حفظ الخضـر أحد الطرق الآتية :

- ١ - التجفيف
- ٢ - إضافة الملح أو الخل
- ٣ - التعقيم

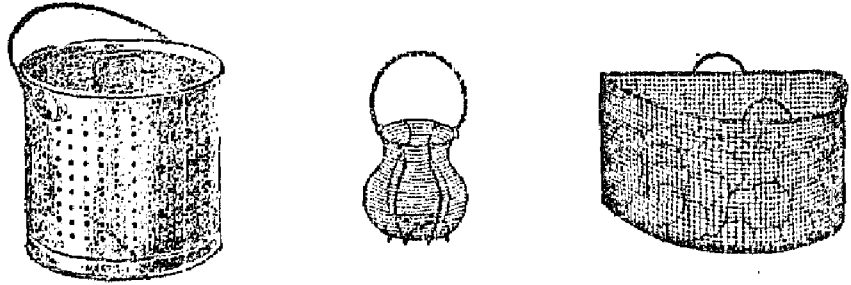
١ - التجفيف

عند حفظ الخضـر بالتجفيف تتبع الخطوات الآتية :

- أ - تفرز الخضـر السليمة وتغسل جيداً
- ب - تعرض بعض أصناف من الخضـر (كالبطاطا والبطاطس واللفت والجـز) لغاز ثاني أكسيد الكبريت حتى لا يتغير لونها بعد

التجفيف ولا بادة ما بها من آفات .

ح - تغمس الخضر مدة لا تزيد عن بضع دقائق في ماء يغلي فقط أو مذاباً به بيكربونات الصودا بنسبة ١ - ٢ جرام للتر من الماء . وعند إجراء هذه العملية يستعمل سبت من السلك كالموضح بالفتح كل موضع فيه الخضر لسهولة غمسها في الماء أو المحلول ورفعها منه .



اسبنة من السلك

د - تنشر بعد ذلك على غرابيل « أو صواني من السلك » في مكان مشمس لبضع ساعات تنقل بعدها لمكان مظلل إلى أن يتم تجفيفها . وقد يستعان بالحرارة الصناعية للتجفيف وتجري تحت درجة حرارة منخفضة حتى لا تتأثر خواص النباتات بارتفاعها .

هـ - عند ما يتم جفاف الخضر وتصبح صالحة للتعبئة تملأ بها علب أو صناديق محكمة القفل ونصدر للتجارة أو نخزن لوقت الحاجة في أمكنة سبق ذكر أو صافها .

تجفيف الباميا :

- أ - تلتخب الثمار الصغيرة الحجم السليمة وتقمع من أعلا فقط
- ب - تغمس الثمار في ماء يغلي لمدة دقيقة ثم توضع بعدها في ماء

بارد حتى تبرد فترفع منه .

ح - تنشر بعد ذلك على غراييل وتعرض للشمس بضع ساعات
تنقل بعدها إلى الظل مع مراعاة التقليل حتى تجف
وقد يتبع في تجفيفها الطريقة البلدية وهي نظمها (لغزها) في خيط
بواسطة ابرة ثم تعلق بمكان مشمس أولاً ثم إلى الظل حتى يتم جفافها
الملوخية والنعناع :

ا - تقطف الأوراق وتغسل جيداً لإزالة ما بها من قاذورات
ب - تفرد في الشمس بضع ساعات ثم باقى اليوم توضع بمكان
ظليل جاف في تيار من الهواء مع مراعاة التقليل
ح - بعد تمام جفافها تسحق أو تفرك . وتوضع في أكياس أو
صناديق أو علب محكمة القفل
الطماطم :

ا - تنتخب الثمار السليمة الخالية من العطب وتغسل جيداً وتجفف
بقطعة من قماش .

ب - تقطع إلى أرباع أو إلى شرائح يغطى سطحها بملح ناعم
ح - تنشر على الغراييل في الشمس مع مراعاة التقليل حتى تجف
وتحفظ لحين استعمالها
البسلة :

ا - تقصص الحبوب من الثمار وتغمس في محلول يخل من بيكروونات
الصودا « ١ - ٢ جرام تذاب في اللتر » لمدة خمس دقائق ثم تغسل
في ماء بارد

ب - تنشر على الغرابيل في مكان مشمس ثم في مكان مظلل في تيار من الهواء مع مراعاة التقليب حتى يتم جفافها ثم تحفظ الجزر الأفرنجي :

تغسل الجذور جيداً ثم تقشر وتقطع وتعرض لغاز ثاني أكسيد الكبريت لمدة نصف ساعة ، يصنع لذلك صندوق خاص محكم القفل ، ثم تنشر بعد ذلك حتى تجف .
القرنبيط :

تغسل ثم تقطع قطعاً صغيرة ، تعرض لغاز ثاني أكسيد الكبريت لمدة نصف ساعة ثم تنشر في الشمس حتى تجف
البصل :

يقشر ثم يقطع إلى شرائح ويعرض لغاز ثاني أكسيد الكبريت لمدة نصف ساعة ثم ينشر في الشمس في تيار هوائي مع مراعاة التقليب حتى يجف
الثوم :

يقشر الفصوص ثم تقطع إلى شرائح وتعرض لغاز ثاني أكسيد الكبريت لمدة نصف ساعة ثم تنشر في الشمس في تيار هوائي مع مراعاة التقليب حتى يجف
البطاطا : تقشر الدرنات وتقطع إلى قطاعات مناسبة ثم تعرض لغاز ثاني أكسيد الكبريت لمدة نصف ساعة ثم تنشر في الشمس حتى تجف :

الشطة : شلى أو قرن الغزال أو غيرهما

بعد تمام نضج الثمار وتعرف بتلونها باللون الأحمر ، تجمع وتقرن وتنظف ثم تنشر حتى تجف تماما ، ثم تدحوق حتى تصير ناعمة وتحفظ فى أوعية محكمة الغفل هذه الشطة حريفة جدا ولذا فقد تحلل فى كثير من الأحيان محل الشطة السوداء التى تباع بـشمن مرتفع

القرع العسلى : تنتخب الثمار السليمة وتوضع على أرفق خشبية

فى مكان ظليل قليل الرطوبة

ملحوظة : يمكن تجفيف الحضر المذكورة أعلاه بواسطة غرف

التجفيف المشروح طريقتهما فى طريقة التجفيف

٢ - حفظ الحضر بإضافه المالح والخل (التخليل)

يتوقف مدة مكث المخلات بحالة جيدة دون أن يتطرق اليها التلف

على مراعاة ما يأتى :

١ - اتباع أفضل الطرق فى إجراء عملية التخليل

٢ - قوة تركيز المحلول المالحى ٣ - قوة تركيز الخل

٤ - انتخاب الثمار أو أجزاء النباتات المراد تخليها بأن تكون

سليمة من الأمراض وغيرها

طرق التخليل :

يتبع فى التخليل عموما أحد الطرق الآتية :

١ - إضافة المالح على حالة محلول قوته ١٠ ٪ (أى كل لتر ماء

يضاف اليه ١٠٠ جرام ملح طعام ويصفى ويبرد) إلى الأشياء المراد

تخليها حيث يغمرها وتمكث به حتى يتم تخليها
وعند استعمالها للاكل تغسر في الماء تنقع (لتخفيف ملوحتها)
ثم يضاف اليها الخل

٢ - إضافة الملح على حالة مسحوق ناعم إلى الأشياء المراد تخليها
بكمية تساوى ربع وزن هذه المواد المراد تخليها ثم يخلط بها جيداً
وتوضع في أوعية التخليل ويثقل عليها بشقل وتترك لمدة ٢٤ - ٣٦ ساعة
على هذه الحالة تغسل بعدها في ماء عادى ثم يضاف اليها الخل كالآتى :
نأتى بكمية مناسبة من الخل الأبيض ويوضع على النار ليغلى ويضاف
وهو على هذه الحالة « ساخن » إلى المخلل في وعائه ويغطى ويترك لمدة
٢٤ ساعة ثم يصفى الخل منه ثانياً ويغلى على النار لمدة خمس دقائق
ويضاف إلى المخلل وهو ساخن ويترك لمدة ١٢ ساعة وهكذا المرة
الثالثة حيث بعدها تكون قد تمت عملية التخليل

بعد ذلك يحفظ المخلل في خل قوته ١٠ ٪ في أوعية محكمة القفل
حيث يمكن أن يمكث مدة طويلة محفوظاً من التلف دون أن يتطرق
اليه أى فساد

ويتم التخليل بهذه الطريقة في وقت قصير تتراوح مدته بين ٣ - ٤
أيام تقريباً

٣ - سلق الأشياء المراد تخليها قبل إضافة ملح الطعام الناعم أو محلوله اليها

وتتبع هذه الطريقة عند ما يراد الحصول على مخلل في وقت قصير
ولكن يلاحظ عدم اتباع هذه الطريقة في تخليل أنواع الخضراوات

تتلف من السليق كالحيار مثلاً
ولإجراء هذه الطريقة « في مثل اللفت . القرنبيط . الجزر .
البنجر وغيرها) يتبع الآتى :

أ - تغسل الثمار أو أجزاء النباتات المراد تخليها غسلاً جيداً
ب - تقطع إلى قطع مناسبة بواسطة سكين خاص « مشرشرة » إن
أمكن ذلك .



ح - تسليق نصف سليق ثم ترفع من ماء السليق
و - ثم يضاف إليها ملح ناعم بمقدار ربع وزنها وتخلط به جيداً
ويشقل عليها بثقل ومدة ٢٤ ساعة تغسل بعدها في ماء
عادي وترفع منه مباشرة
هـ - توضع في أوعية التخليل بعد ذلك ويضاف إليها الخل المغلي
وهو ساخن ويمكن بها ١٢ ساعة ثم يصفى الخل ويغلى ثانياً ويضاف
إليها ويمكن بها ١٢ ساعة أيضاً بعدها يمكن استعمال المخلل في الأكل
أى أنه يمكن استعمال المخلل في الأكل بعد (١ - ٢) يوم
وإذا أريد حفظه لمدة طويلة يوضع في أوعية بعد تمام التخليل ويضاف
إليه خل قوته ١٠ ٪ وتقفل محكماً .

ملاحظات :

١ - يمكن إضافة (بهارات) إلى الخل أثناء غليه ثم يصفى قبل إضافته
إلى المخلل لأعطائه طعماً ورائحة
٢ - الخل المستعمل في الأسواق التجارية ، قوة تركيزه حوالى

٥ - ٦ ٪ « أى أن التزمن يتغير على ٥ سنتيمات حمض خليك »
ولذا وجب عليه مدة ٢ - ٢ ١ ساعة حتى يتغير بعض مائه ويصل تركيزه
للنسبة (١٠ - ١٢ ٪) لأنها أوفق قوة للحفظ . وإن قلت قوة تركيز
الحل عن هذه النسبة أصبح مفعولها للحفظ قليلا

٣ - فى حالة تحليل الخيار يجب عدم إضافة الحل اليه إلا بعد أن
يبرد حتى لا تلين أنسجته (تنعم)

ويمكن المحافظة على لون الأشياء المراد تحليلها بغمسها فى محلول مغلى
من بيكربونات الصودا بنفسية « ٢ جرام فى اللتر » وتنقع فيه الخضر
قبل التحليل لمدة من الزمن تختلف باختلاف نوعها (من نصف دقيقة
إلى ١٠ دقائق) وأفضل بعد ذلك فى ماء عادى حتى يضيع آثار
بيكربونات الصودا

وكان يتبع سابقا محلول كبريتات النحاس قوته ١ فى الألف
« جرام للتر » بدلا من محلول بيكربونات الصودا ثم تنقع فيه الأشياء
لمدة من الزمن وليكن نظرا لأن هذه المادة « كبريتات النحاس » سامة
ومن المواد الضارة لذلك يجب عدم استعمالها

٥ - تعامل ثمار الزيتون فى تحليلها معاملة خاصة تناسب مع خواصها
طرق تحليل الخيار

١ - يفرد الخيار الصغير الحجم صلب اللحم . ذو اللون الأخضر
الداكن . ويفصل

٢ - يغمس فى محلول بيكربونات الصودا (١ - ٢ فى الألف)

٣ - يحضر محلول ملحي قوة ١٠٪ (١٠٠ جرام مذابة في لتر ماء) ويوضع الخيار في الأنية المعدة للتخليل وتملأ بالمحلول الملحي بحيث يغطي المحلول جميع الثمار في الإناء ويثقل عليه ليظل مغموراً في المحلول وتغطي الأنية

وبعد ٤٨ ساعة يلاحظ أن نسبة تركيز الملح قلت واصبحت حوالي ٦٪ بعد أن كانت ١٠٪ وذلك لخروج ماء من الثمار (نظرية الانتشار) وللمحافظة على النسبة الأخيرة حتى يحفظ الخيار بدون تلف يضاف ملح إلى المحلول الملحي حتى تصل نسبة التركيز للنسبة المذكورة وهي (١٠٪) ويجب مراعاة إزالة الريم الذي يتكون على السطح باستمرار مع تقليب الخيار لأنه لو ترك الريم بدون إزالة سبب تلف الثمار ونعومتها ويمكن حفظ الخيار المخمل أما في محلوله الملحي وعند استعماله للأكل ينقع في الماء لتخفيف مالحته

أو يحفظ في خل أبيض قوته (١٠٪) أي ١٠ سنتيمتر مكعب حمض خليك مذابة في لتر ماء . ويمكن حفظه مدة طويلة بدون تلف وعند الأكل ينقع في الماء

طريقة أخرى لتخليل الخيار :

١ - يحضر قليل من ورق اللوريا (وهو ورق شجر له رائحة عطرية) و ٢ أقة خل و ٢ كوبة من الماء و قليل من حبة البركة وجوزة الطيب ، و قليل من المستردة وملح طعام بمقدار ($\frac{1}{2}$ وزن الخيار) تضاف الأشياء المذكورة كلها إلى بعضها وتغلى على النار لمدة

١٠ دقائق ثم تبرد وتصفى بشاشة وهذا هو المحلول الذى سيضاف الى الخيار المراد تخليله .

٢ - يحضر ثلاث ورقات من ورق العنب وفص ثوم وثمرتين (قرنين) فلفل شطة وتوضع فى قاع آنية التخليل ثم ترص فوقها طبقة من الخيار تليها طبقة أخرى منها ، ثم طبقة من الخيار وهكذا حتى قبيل فوهة الآنية بقليل

٣ - ثم يضاف المحلول المحضر أعلاه بعد تصفيته إلى الخيار بالآنية حتى يملأها للقمة ويحكم قفلها وتترك حتى يتم التخليل
البصل :

١ - ينتخب البصل الصغير الحجم الصلب ويقشر
٢ - يحضر محلول ملحي قوته ١٤ ٪ (١٤٠ جرام تذاب فى لتر ماء)
ثم يضاف إلى البصل فى آنية التخليل بحيث يغمره جميعه وتفضل الآنية بإحكام ويترك حتى يتم تخليله وعند ما يراد استعماله للأكلى ينقع فى الماء لتقليل درجة ملوحته :

وقد يضع البعض أواني تحليل البصل بعد ملئها فى الشمس لإسراع عملية التخليل

تخليل البنجر أو الجزر :

تنتخب الجذور السليمة ذات الحجم المتوسط وتغسل وتقشر وتقطع إلى أحجام مناسبة بسكين مشرشرة ثم تسلق نصف سلق إذا أريد إسراع عملية التخليل أو لا تسلق وبعد أن

تبرد توضع فى آنية التخليل ويضاف اليها محلول ملهى قوته (١٠ ٪)
أى (١٠٠ جرام ملح تذاب فى لتر ماء) ويكون كافياً لغمرها تماماً .
وتترك به حتى يتم تحليلها . وعند الاستعمال تنقع فى الماء لتخفيف
نسبة ملوحتها . ثم يضاف اليها الخل والزيت

تخليل اللفت

تقطع الاوراق (العروش) وتغسل الجذور جيداً ثم تشق طولياً
شقين متعاصدين أو تقطع إلى قطع مناسبة بسكين (مشرشرة)
يحضر المحلول الملهى بنسبة ٨ - ١٠ ٪ (١٠٠ جرام ملح تذاب
فى اللتر) ويوضع اللفت فى الآنية المعدة للتخليل ويضاف اليه المحلول
وتترك به حتى يتم تحليله . ولإعطاء اللفت ومائه لوناً مقبولاً ، وردياً ،
يوضع معه فى الآنية عدد من قطع البنجر

تخليل القرنبيط :

يقطع القرص الزهرى إلى قطع بحجم مناسب وتغسل ثم يضاف
اليها محلول ملهى بنسبة ١٠ ٪ وتترك به حتى يتم تحليلها وعند الاستعمال
تنقع فى الماء لتقليل نسبة الملوحة ثم يضاف اليها الخل
طريقة أخرى :

يسلق القرنبيط نصف سلق ثم يضاف اليه ملح ناعم بمقدار
ربع أو ثلث وزنه ويخاط به جيداً ثم يوضع فى إناء ويثقل عليه وبعد
٢٤ ساعة يغسل فى ماء وينشل منه بسرعة ثم يضاف اليه خل وهر يغلى
ويتترك به مدة ٢٤ ساعة يصفى بعدها ويغلى ثانياً ويضاف وهو ساخن

إلى القرنبيط ويترك به أيضاً لمدة ٢٤ ساعة بعدها يسكون قد تم تخليله
ويحفظ على هذه الحالة لحين استعماله
تخليل الكرفس

تنتخب النباتات ذات الأضلاع الشخينة ، السميكة ، والأوراق
العريضة وتغسل وتقطع وتوضع في وعاء ثم يضاف إليها المحلول الملحي
قوته ٧ ٪ (أى ٧٠ جرام ملح تذاب في لتر ماء) ويقفل الوعاء
ويترك حتى يتم تخليله

ملحوظة : لإسراع عملية التخليل في الأصناف المذكورة مثل اللفت
والكرفس تتبع طريقة نصف السليق التي شرحت أعلاه في تخليل القرنبيط
تخليل الزيتون :

يستورد القطر سنوياً من الخارج من الزيتون المخلل بما يزيد على
١٢٠ ألف جنيه وهذا مبلغ طائل يجب توفيره بانتخاب أصناف تصلح
للتخليل وتخلل بطرق محسنة . وتخلل أصناف الزيتون إما خضراء ، أى
قبل تمام نضجها ، ويعرف ذلك بالزيتون الأخضر أو بعد أن يتم نضجها
، ويصبح لونها أسوداً أو بنفسجياً قائماً ، ويسمى بالزيتون الأسود
وعند انتخاب الأصناف الخضراء للتخليل يحسن أن يتوفر فيها
كبر الحجم وصلابة الأنسجة وقدرتها على المكث مدة طويلة بعد
التخليل بدون تلف

أصناف الزيتون المستعملة في التخليل بمصر
سنذكر فيما يلي أصناف الزيتون المستعملة في التخليل بمصر إلا أنه

وجد بعض أصناف منها لا ينصح باستعمالها لصغر حجمها ومراره مذاقها الشديد كالبصرى والبلدى مثلا ، وأما أفضل الأصناف التى سندكرها فهى التفاحى ويليها العجيزى

١ - الزيتون التفاحى :

الثمار مستديرة كبيرة الحجم . الجلد أخضر فاتح قبل النضج والنواة خشنة غير منتظمة ويظهر فى السوق من آخر أغسطس إلى أوائل نوفمبر ولو أن هذا الصنف يعد من أفخر أنواع الزيتون لكبر حجمه وحسن لونه إلا أنه بعد التخليل لا يملك طويلا

٢ - زيتون عجيزى شامى :

يلى ثمار التفاحى ويمتاز عنه بأنه أكثر تحملا . الثمرة مستطيلة منحنية نوعا عند القمة بسن بارز وبالقاعدة نتوء ظاهر يشبه الشفتين . وجلد الثمرة أخضر وتظهر الثمار من أواخر أغسطس إلى ديسمبر

٣ - زيتون عجيزى عقص

يشبه ثمار العجيزى الشامى إلا أن الثمرة اصغر نوعا ولون جلدها أكثر خضرة وتظهر الثمار من سبتمبر إلى يناير

٤ - وتوجد أصناف أخرى مستوردة من الخارج ثمارها صالحة للتخليل وهى فى دور الاكثار

طرق تخليل الزيتون الأخضر :

توجد طريقة كثيرة لتخليل الزيتون الأخضر نذكر منها الآتى :

الطريقة الأولى :

١ - تلتخب الثمار السليمة وتغسل جيداً
٢ - يحضر محلول الجير وتنقع فيه ثمار الزيتون لمدة من ٤ إلى ٦ يوم مع التقليب وذلك لإزالة المرارة الموجودة بالثمار ولجعل اللحم متماسكاً « لا ينهرى بسرعة بعد التخليل » وكذلك جعل لونه مقبولا

وطريقة تحضير ماء الجير هي أن نأخذ بقطعة من الجير وزنها ١٠ جرام ثم نضعها في لتر ماء ونحركها جيداً ثم يترك مدة من الزمن حتى يصبح الماء رائقاً ويسب الجير الزائد - يؤخذ الماء الرائق ويوضع في أنيسة أخرى وهذا الماء الرائق هو ما يعرف بماء الجير لإذابته جزءاً من الجير أما باقى الجير الذى لم يذوب فى الماء فهو الذى رسب فى قاع الإناء الأول ويستغنى عنه

ويجب عند تحضير ماء الجير أن تستعمل أوان فخارية أو زجاجية أو خشبية ولا تستعمل الأوانى المعدنية خشية حدوث تفاعلات كيميائية
٣ - رفع ثمار الزيتون من ماء الجير . وتنقع فى ماء عادى لمدة ١ - ٢ يوم مع التحريك حتى تفقد آثار الجير من الثمار مع تكرار تجديد الماء

٤ - يحضر محلول ملحي قوته ٤ ٪ « أى كل لتر ماء يضاف إليه ٤٠ جرام ملح طعام » ويضاف إلى ثمار الزيتون حيث يمكن به مدة ٣ أيام ثم يغير بمحلول آخر قوته ٦ ٪ « أى ٦٠ جرام ملح تذاب فى كل لتر ماء » وتمكث به ثمار الزيتون لمدة أربعة أيام ثم يغير هذا المحلول

بآخر قوته ٨ ٪ ويمكن به ٦ أيام ويغير بالمحلول النهائي الذى قوته ١٠ ٪ أى أن كل لتر ماء يضاف اليه ١٠٠ جرام ملح طعام ، وتترك به الثمار حتى يتم تخليلها ويحتاج ذلك إلى حوالى (٢٢ - ٢٤ يوم تقريبا

الطريقة الثانية

ويتسع البعض أن يضع المحلول الملحي النهائي أى الذى نسبة تركيزه ١٠ ٪ على الثمار مباشرة فى الوعاء المعد للتخليل ويترك حتى يتم التخليل ولا يتبع طريقة التدرج فى إضافة المحلول وتركيزه كما هو مذكور أعلاه ولكن يفضل طريقة التدرج فى إضافة المحلول الملحي إذ يضاف محلول خفيف فأخر مركز نوعا وهكذا حتى يضاف المحلول النهائي الأكثر تركيزا وفائدة ذلك هو عدم الحصول على ثمار (مكرمشة) إذا أضيف المحلول المركز مباشرة

الطريقة الثالثة

تتبع الخطوات المذكورة فى الطريقة الأولى غير أنه يستبدل المحلول الملحي النهائي الذى ستمكث به ثمار الزيتون حتى يتم تخليلها بمحلول مكون من الثلث محلول ملحي قوته ١٢ ٪ أى (كل لتر ماء يضاف اليه ١٢٠ جرام ملح طعام) والثلثان عصير ليمون . ويضاف هذا المحلول إلى ثمار الزيتون بالأوعية المعدة لذلك (قدر اسكندرانى غالبا) وقد يضاف أيضا بعض ثمار من الفلفل الأخضر الحريف : ويلاحظ أن يكون الزيتون مغمورا تماما بالمحلول ثم يقفل الوعاء قفلا محكما ويترك حتى يتم التخليل

الطريقة الرابعة

تستعمل هذه الطريقة بالمنزل فقط عند ما يراد الحصول على زيتون مخلل في وقت قصير وهى عبارة عن دق ثمار الزيتون « نصف تكسير » ثم يضاف اليه ملح ناعم بمقدار ربع وزنه ويخاط به ونأني بقليل من فصوص ثوم وتدق ونخاط بالزيتون أيضا ثم يضاف عصير الليمون وتترك هكذا لمدة أسبوع يصبح بعدها تام التخليل وعند ما يراد استعماله في الأكل يضاف اليه خل وزيت

الطريقة الخامسة

- ١ - تنتخب ثمار الزيتون السليمة
- ٢ - تنقع الثمار في محلول الصودا الكاوية « ١ - ٢ ٪ » أى « أن كل لتر ماء يضاف اليه ١ أو ٢ جرام صودا كاوية » لمدة ٤ ساعات أو أكثر وذلك لازالة المادة المرة التى تحتويها الثمار ويختبر للثمار من وقت لآخر لمعرفة درجة انتشار المحلول القلوى داخل الأنسجة (حيث يجب ألا يتعدى ثلثى اللب) وذلك بعمل قطاع في الثمرة فالجزء الذى يسمر نوعا بتعريضه للهواء يكون هو المنطقة التى انتشر فيها المحلول القلوى
- ٣ - بعد ذلك تنقع الثمار في الماء لمدة ١ - ٢ يوم مع تغيير الماء مرتين إلى ثلاث حتى تزال آثار الصودا الكاوية
- ٤ - بعد ذلك توضع الثمار في محلول ملحي قوته ٦ ٪ يغطى جميع الثمار وتزاد بعد ٤ أيام إلى ٨ ٪ وبعد ٦ أيام إلى ١٠ ٪ وتترك في الأوعية المقفلة جيدا حتى يتم التخليل

الطريقة السادسة

وهذه الطريقة هي الأكثر اتباعاً بالمنازل لسهولة تنفيذها

١ - تنتخب الثمار السليمة وتغسل وتنقع في الماء لمدة ٣ أيام مع مراعاة تغيير الماء يومياً

٢ - يحضر محلول ملحي نوعاً «حوالي ٥ ٪» وينقع فيه الزيتون لمدة ٣ أيام ثم يغير بمحلول آخر قوته ٨ ٪ ويمكن به ٤ أيام أخرى ثم يغير بالمحلول النهائي المكون من ثلث محلول ملحي قوته ١٢ ٪ «كل لتر ماء يذاب فيه ١٢٠ جرام ملح طعام» والثلاثين عصير ليمون ويوضع هذا المحلول على الزيتون بالأوعية المعدة للتخليل «قدر إسكندراي» بحيث تكون الثمار مغمورة تماماً وقد يضاف بعض ثمار من الفلفل الأخضر الحريف ثم تقفل الأوعية قفلاً محكماً حتى يتم التخليل

ملاحظات :

١ - بعد تمام التخليل وعند ما يراد استعمال الزيتون للأكل تستخرج الثمار من المحلول الملحي وتغسل في الماء ثم تنقع في خل وزيت زيتون قبل الأكل بمدة ٢ - ٤ ساعة

٢ - أما إذا أريد حفظ ثمار الزيتون بعد تخليلها لمدة طويلة فتستخرج الثمار التي تم تخليلها من المحلول الملحي التي خللت فيه وتوضع في أوعية يضاف إليها خل قوته ٧ ٪ حتى يغمرها وتقفل هذه الأوعية قفلاً محكماً

تبييل الزيتون الأسود :

يتبع في تبييل وتخليل الزيتون الأسود عدة طرق سنقتصر على

ذكر ما نجح منها .

الطريقة الأولى :

- ١ - تنتخب الثمار السليمة وتغمس في ماء يغلي مدة نصف دقيقة وتنشر في الشمس مدة يومين مع التقليب .
- ٢ - تخلط بعد ذلك بملح الطعام الناعم بمقدار ٢ كيلو للكيلو (أو بنسبة ربع وزن الزيتون)

٣ - ثم توضع في كيس نظيف من القماش ويعلق لتصفية مائه على أن يقلب الكيس يومياً ظهراً لبطن حتى لا يجف الثمار الموجودة بأعلاه ويستمر هكذا حتى يقل أو ينعدم الرشح الناجم من الثمار وهنا يكون قد تم تنبيل الزيتون ويحتاج هذا إلى نحو ٢٥ - ٣٥ يوم وعند الاستعمال تغسل الثمار من الملح وتنقع في خل وزيت زيتون

ويوجد وعاء يحسن استعماله في تنبيل الزيتون الأسود وهو عبارة عن صندوق من الخشب قاعدته ذات ثقب لتصرف ماء الثمار وله غطاء يتحرك من أعلى لأسفل فتوضع طبقة من الملح الناعم فوقها طبقة من الزيتون وهكذا طبقة ملح وطبقة زيتون حتى يمتلئ ثم يغطى بالغطاء ويثقل بثقل مع مراعاة تقلبيه كل ٤ - ٥ يوم مرة حتى يتم التنبيل وبعد ذلك يحفظ في براميل خشبية بعد خلطه بمقدار ١/٢ وزنه ملح ناعم وعند الاستعمال يغسل من الملح الزائد وينقع في خل وزيت زيتون

الطريقة الثانية

تنتخب الثمار السليمة . وتنشر في الشمس لمدة يومين . ثم تخلط بالملح

الناعم بمقدار ربع وزنها ثم توضع في براميل محكمة وتقفل بالغطاء وتترك حتى يتم التخليل . مع ملاحظة قلب البرميل ورجه كل بضعة أيام ويبدأ في اختبار الزيتون لمعرفة تمام تخليله بعد نحو ٢٢ - ٢٥ يوم من ابتداء وضعه بالبرميل

وتفضل هذه الطريقة على الأولى بكون الثمار تحافظ حجمها كثير أو تكون منتفخة « أى لا تكون مكرمشة كثيراً » بخلاف الطريقة الأولى

الطريقة الثالثة :

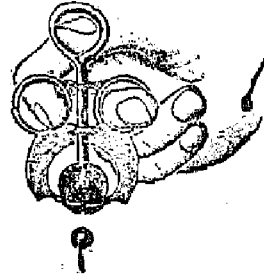
(١) تنتخب الثمار السليمة وتغمس في ماء يغلي لمدة نصف دقيقة
(٢) يحضر محلول ملحي ٤ ٪ (كل لتر ذاب فيه ٤ جرام ملح)
ينقع فيه الزيتون لمدة ٣ أيام يغير هذا المحلول بآخر قوته ٧ ٪
ويمكن به الزيتون مدة ٦ أيام ثم يغير بالمحلول النهائي وقوته ١٠ ٪
« أى كل لتر ماء يذاب فيه ١٠٠ جرام ملح طعام » ويترك به الزيتون في وعاء محكم القفل حتى يتم التخليل ويختبر لمعرفة تمام التخليل بعد نحو ٢٥ يوماً من ابتداء العملية

الطريقة الرابعة :

وفي هذه الطريقة يعامل الزيتون الأخضر بمحلول الصودا الكاوية « ٢ - ١ ٪ » حتى يسود لونه ثم ينقع في الماء لمدة « ٢ - ٣ يوم » حتى تضيق آثار الصودا الكاوية منه وتجري عليه أحد الطرق المذكورة في التخليل .
ملحوظة : بعد انتهاء تخليل الزيتون في كل من الطرق الثلاث المذكورة يستخرج الزيتون من الوعاء المعد للتخليل ويوضع في أوعية

أخرى كعلب من الصفيح مثلاً ثم يغمر بمزيج « من الخل والزيت »
وتقفل الأوعية جيداً وتحفظ لحين الحاجة . وعلى هذه الحالة يمكن
حفظ الزيتون طويلاً بدون تلف

زجاجة لحفظ الصلصة



جهاز استخراج النواة



برطاج (للمخلل)

المستردة

عجينة المستردة عبارة عن مخلوط من مسحوق الخردل (المستردة)
وبعض التوابل مضافاً إليها دقيقاً وخلاً وماء لإعطائها مظهر العجينة
وتستعمل مع الأطعمة لفتح الشهية وهاك بيان مقادير المواد التي
تتركب منها وطريقة العمل :

١٢٥ جرام مسحوق الخردل (ثلث رطل) مستردة وتشتري من البقال

٨٠ - ١٠٠ جرام دقيق (ربع رطل تقريباً)

لتر خل (أربع كوبات) - و ٤٠ سنتيمتر مكعب حمض خليك

(حوالى فنجان قهوة) و ٨٠ جرام سكر (خمس رطل) و ٢ جرام كرم

(ربع إلى خمس ملعقة بن) و ١ جرام بذور السكرفس و ٨٠ سنتيمتر

مكعب ماء (نصف كوبه شرب)

تجهيز العجينة :

يمزج الدقيق بالماء جيداً ويضاف الخل مع التقليب ثم تضاف اليها باقى الأشياء المذكورة ماعدا حمض الخليك وتوضع على نار هادئة مع مراعاة استمرار التقليب حتى يصير القوام كثيفاً ثم يضاف حمض الخليك ويقلب أيضاً ليأخذ القوام المطلوب وعند ذلك ترفع من فوق النار وتترك لتبرد وتتملأ بها الأواني الخاصة بذلك

مخلل بالمستردة

عبارة عن مجموعة من أصناف مختلفة من الخضر المخللة كالخيار واللفت والجزر والقرنبيط والبصل الصغير وغيرها . . . مخلوطة مع عجينة المستردة « المجزأة بالطريقة أعلاه » وذلك بعد تقطيعها « إن لم تكن مقطعة » بسكين مشرشرة إلى قطع مناسبة : ثم تملأ بها البرطمانات ويحكم قفلها .

صلصة طماطم حريفة (كتشب)

تستعمل هذه الصلصة الحريفة على المائدة لاضافتها إلى الأطعمة وقت تناولها لتكسيها طعماً خاصاً وهى تزيد القابلية للأكل .

وتجهز كالآتى :

٨ أرطال طماطم نامة النضج و ٤ بصلة كبيرة و ١٠ فص ثوم و ٢ أوقية ملح ناعم و ٢٠ جرام فلفل أسود ونصف لتر خل « ملى كوبتين » و ٣ ملاعق شوربه سكر وبهرات حسب المذاق و ٦ قرنفل و ٢ ملعقة شاى زنجبيل ناعم تربط فى قطعة من الشاش

تغسل الطماطم وتقشر « وذلك بوضعها في ماء ساخن ثم توضع مباشرة في ماء بارد فتشقق القشرة ويسهل نزعها » وتصفى لازالة البذر ثم يقشر البصل ويقطع ثم توضع هذه الاشياء جميعها ماعدا الخل في حلة وتسوى على النار حتى تنضج (تنهري) ثم تصفى وهنا يضاف الخل إلى ناتج التصفية وتوضع على النار ثانياً لتغلي لمدة ٢٠ دقيقة مع مراعاة التقليب حتى يصبح قوامها معتدلاً . تعبأً وهي ساخنة في زجاجات ذات شكل خاص معقمة ثم تقفل قفلاً محكماً وتعقم لمدة نصف ساعة وتحفظ لحين الاستعمال

الكارى :

عبارة عن بعض التوابل (البهارات) مضافا اليها خل . وتستعمل على الموائد لإضافتها إلى الأطعمة وقت تناولها لتكسيها طعماً شهياً (تفتح الشهية)

ويجوز الكارى كالآتى :

٢٥٠ سنتيمتر مكعب خل (ملى - كوبة) و ١٢٥ جرام شطة ناعمة
(أى ثلث رطل) و ٨٥ جرام كركم ناعم (خمس رطل) و ١٠ جرام
قلفل أسود ناعم « ملى - ملعقة بن » و ٦ جرام بهارات

تخلط الاشياء المذكورة أعلاه ببعضها ويضاف اليها الخل ثم توضع على النار لتغلي مع مراعاة التقليب المستمر ثم تصفى بشاشة وتتلأ بها زجاجات صغيرة وتقفل

٣ - حفظ الخضر بالتعقيم :

تعقم الخضر برفع درجة حرارتها داخل أوعية الحفظ إلى درجة مرتفعة لمدة طويلة حتى تهلك جميع الكائنات الحية بداخل هذه الأوعية وقد لا يقتصر على دفعة واحدة بل يكرر دفعة أخرى بعدمضى ٤٨ ساعة لأن التعقيم الأول لا يهلك جميع الجراثيم بل قد يكون بعضها عند تغير درجة الحرارة ولما تعود الحرارة الطبيعية تنمو فباجزاء التعقيم مرة ثانية فيه ضمان لهلاكها .

ويحسن إضافة عصير الليمون إلى الخضر المراد حفظها لأن الأحماض مما تساعد على تقليل وجود الجراثيم التي تحدث التخمر والتلف ولذلك فإن ثمار الفواكه نعقم على درجة حراره اقل من الخضر ولمدة أقصر لاحتوائها على أحماض

الخطوات التي يجب اتباعها عند التعقيم

- ١ - تلتخب الخضر الطازجة السليمة وتغسل في ماء بارد .
- ٢ - تفحص في مثل البسلة وتفرز الحبوب الكبيرة على حدة والصغيرة على حدة .

وتقشر في مثل اللفت والجزر والخرشوف وتقمع كما في الباميا وهكذا :
٣ - تغمس هذه الخضر بعد ذلك في ماء يغلي مدة من الزمن تختلف باختلاف نوعها فقد يمكث البعض به مدة تقل عن دقيقة بينما يحتاج البعض الآخر لمدة حوالى ١٠ دقائق توضع بعدها في ماء عادي حتى تبرد ولضمان بقاء اللون بدون تغير يذاب في الماء المغلي الذي يغمس

به الخضر بيكر بونات الصودا (لكل لتر جرام)

٤ - يحضر محلول ملحي وذلك بإضافة ٢٠ جرام ملح طعام لكل لتر ماء أى ٢ ٪ ويغلى ويصفى

٥ - يضاف إلى الخضر عصير الليمون بنسبة ملعقة كبيرة لكل رطل من الخضر

٦ - تحضر الأوعية التي ستحفظ بها الخضر فإن كانت علباً من الصفيح وجب أن تكون محكمة (اللحام) مغطاة من الداخل بطبقة من طلاء (ورنيش) خاص حتى لا تؤثر الحوامض على جدرانها أما إذا كانت من الزجاج فيجب غسلها وتعقيمها وذلك بوضعها بالمعقم الذي يملأ بالماء حتى تغمر تماماً ويوضع على النار ليغلى مدة نصف ساعة وبعد أن يبرد ترفع الأوعية من المعقم وتوضع على الحامل لتجف

٧ - تملأ العلب أو البرطمانات التي عقمت بالخضر المعدة للحفاظ مع ترك مسافة ٢ سنتيمتر من أعلى تملأ بالمحلول الملحي وعصير الليمون ثم توضع الأوعية بالمعقم وبه ماء بحيث يصل الماء بداخله إلى ثلاثة أرباع ارتفاع الأوعية المراد تعقيمها - ثم يوضع المعقم على النار وعندما تصل درجة الحرارة بداخل المعقم ١٥٠ ° فهرنهايت ترفع الأواني من المعقم (وفائدة هذا التسخين الذي يعرف بالتعقيم الأولي هو لطرد الهواء الموجود بداخل الأوعية . إذ بارتفاع درجة الحرارة يتمدد وينتفخ) وتقفل بسرعة وتعاد للمعقم ثانياً لتكتمل عملية التعقيم . التي تجرى على درجة ١١٠ سنتيجراد لمدة ساعة

وبعد انتهاء التعقيم ترفع الأوعية من المعقم وتترك حتى تبرد إن كانت من الزجاج وإن كانت علبا من الصفيح توضع بعد إخراجها من المعقم مباشرة في ماء بارد لتبرد بسرعة .

٨ - التخزين : تجفف الأوعية ثم تخزن بالمخازن المعدة لذلك والمتوفر فيها الشروط المذكورة سابقا
طريقة حفظ البسلة

الأصناف التي تفضل غيرها في الحفظ هي صنف السكا : ايرلى شامبيون ، لنكلن ، كسبريس

- ١ - تجمع الثمار الطازجة وتغسل في ماء ملحي قبل تفصيلها
- ٢ - تفصل الثمار وتفرز الحبوب السليمة وتدرج حسب حجمها أي الكبيرة الحجم على حدة والصغيرة على حدة
- ٣ - توضع الحبوب في محلول يغلي من بيكربونات الصودا (كل لتر ماء يذاب فيه ٢ جرام بيكربونات صودا) لمدة ٣ - ٤ دقائق ثم توضع في ماء عادي حتى تبرد وذلك لا كساب أنسجة الحبوب صلابة وإزالة ما بها من رائحة

٤ - يحضر المحلول الملحي قوة ٢ ٪ (وذلك بإذابة ٢٠ جرام ملح طعام في كل لتر ماء يغلي) ثم يصفى .

٥ - توضع البسلة في الأوعية المعدة للحفظ مع ترك ٢ سنتيمتر من أعلى .

- ٦ - يكمل هذا الفراغ بالمحلول المالحى سابق الذكر
٧ - يضاف عصير الليمون بمعدل مليء ملعقة كبيرة لكل رطل
من الحبوب .

٨ - توضع الأوعية قبل قفلها بالمعقم حيث يصل الماء بداخله الى
ثلاثة أرباع ارتفاعها وتشعل النار وعند ما تصل الحرارة لدرجة ١٦٠
فهرنهايت ترفع الأوعية من المعقم وتقل بسرعة قفلا محكما ثم تعاد
للمعقم ثانيا لتكملة التعقيم ويكون لمدة نصف ساعة على درجة ١١٠
سنتيجراد بعدها ترفع من المعقم وتوضع في ماء بارد مباشرة حتى تبرد
فتجفف وتخزن .

القول الرومى : (تتبع الخطوات التى اتبعت فى حفظ البسلة)
حفظ الفاصوليا واللوييا :

- ١ - تلتخب الثمار الغضة وتغسل وتزال الخيوط الجانبية
٢ - تغمس فى ماء يغلى أو محلول يغلى من بيكربونات الصودا
(٢ فى الألف) لمدة ٥ دقائق ثم توضع فى ماء عادى حتى تبرد
٣ - ترص فى الأوعية المعدة للحفظ وتترك مسافة ٢ سنتيمتر
٤ - يحضر محلول ملهى (٢٠ جرام ملح لكل لتر ماء ويغلى ثم يصفى
٥ - يضاف المحلول المالحى إلى الأوعية حتى يمتلىء الفراغ الذى ترك
٦ - يضاف عصير الليمون بنسبة ملعقة كبيرة منه لكل رطل من الخضضر
٧ - توضع الأوعية بعد ذلك وقبل قفلها بالمعقم حيث يصل الماء
بداخله إلى ثلاثة أرباع ارتفاعها وتشعل النار وعندما تصل الحرارة

بداخله لدرجة ١٥٠ سنتيجراد ترفع الأوعية وتقفل مباشرة ثم تعاد للمعقم حيث يكمل التعقيم لمدة ثلاث ساعة على درجة ١١٠ سنتيجراد وبعدها ترفع من المعقم وتوضع في ماء بارد حتى تبرد وقد تعاد عملية التعقيم بعد ٨ ساعة من التعقيم الأول

حفظ الهليون « الاسبرج » كشك الماظ

١ - تنتخب السوق البيضاء السميكة الغضة ويجب أن تكون بطول واحد وسمك واحد.

٢ - تغسل في محلول ملحي « لازالة ماعلق بها من الأتربة والجراثيم
٣ - تغمس في الماء المغلي لمدة (٥ دقائق) ثم في ماء بارد لتبرد وذلك لا كساب السوق صلابة ولازالة ما بها من رائحة

٤ - ترص السوق بالآنية المعدة للحفظ وتكمل بمحلول ملحي ٢٪ (أى كل لتر من الماء يذاب به ٢٠ جرام ملح طعام) ثم يضاف ملعقة عصير ليمون لكل رطل من الهليون

٥ - توضع الأوعية بالمعقم بدون قفلها بحيث تغمر بالماء بداخله إلى ثلاثة أرباع ارتفاعها وعند ما تصل درجة الحرارة (١٥٠ فهرنهايت) ترفع من المعقم وتقفل بسرعة ثم تعاد للمعقم ثانيا لتكمله التعقيم على درجة ١١٠ س لمدة نصف ساعة بعدها توضع مباشرة في ماء بارد حتى تبرد .

حفظ الباميا :

١ - تنتخب الثمار السليمة الصغيرة الحجم الخضراء وتجمع من أعلى

ثم تغسل في محلول ملحي .

٢ - تغمس في ماء يغلي لمدة دقيقة (أو تغمس في محلول بيكربونات الصودا ٢ في الألف يغلي) ثم توضع في ماء عادي لتبرد
٣ - توضع الثمار بالأوعية المعدة للحفظ مع ترك مسافة ٢ سم من أعلى لئلا يملأ بمحلول ملحي قوته ٢ ٪ ثم يضاف ملعقة عصير ليمون لكل رطل من الباميا

٤ - توضع الأوعية بدون قفل بالمعقم بحيث يغمر الماء بداخله ثلاثة أرباع ارتفاعها وعند ما تصل درجة الحرارة (١٥٠ فهرنهايت) ترفع الأوعية وتقفل بإحكام وبسرعة . ثم تعاد للمعقم ثانيا لتكملة التعقيم الذي يستمر على ١١٠ س لمدة نصف ساعة بعدها توضع في ماء بارد مباشرة حتى تبرد بسرعة
الخضر التي تحفظ أوراقها

كالسلق . والسباخ . وورق العنب . وغيرها

١ - تنتخب الأوراق الطازجة السليمة الخضراء الداكنة . وتقطع أنصاف أعناقها .

٢ - تغمس في ماء يغلي (أو محلول بيكربونات صودا ٢ في الألف يغلي) لمدة ١٥ دقيقة ثم توضع في ماء عادي حتى تبرد

٣ - ترص الأوراق في الآنية المعدة للحفظ إلى ما قبل القمة بقليل

٤ - تكمل الآنية بعد ذلك بمحلول ملحي ٢ ٪ ثم يضاف ملعقة عصير ليمون لكل رطل من الورق

٥ - توضع الآنية قبل قفلها بالمعقم بحيث يغمر الماء بداخله ثلاثة أرباع ارتفاعها وعند ما تصل درجة الحرارة (١١٥ فهرنهايت) ترفع الآنية ويحكم إقفالها بسرعة ونعاد ثانياً للمعقم ليتم تعقيمها إذ تستمر على درجة ١١٠ سنتيجراد لمدة ساعة في السباخ ولمدة نصف ساعة فقط في حالة تعقيم ورق العنب أو السلق وترفع من المعقم مباشرة وتوضع في ماء بارد لتبرد بسرعة

الخرشوف :

- ١ - تنتخب الثمار النضه وتغسل وتزال الأوراق الخشفية
- ٢ - بعد التقشير مباشرة يوضع الجزء اللحمي في ماء به قليل من عصير الليمون حتى لا يسود لونها .
- ٣ - تغمس في الماء المغلي مدة (١٠ دقائق) تبعاً بعدها بالأوعية
- ٤ - تكمل الأوعية بالمحلول الملحي ٢ ٪ مع إضافة ملعقة كبيرة من عصير الليمون لكل رطل من الخرشوف
- ٥ - توضع الأوعية بالمعقم بدون قفل وعند ما تصل درجة الحرارة إلى ١١٥ فهرنهايت ترفع من المعقم وتقل بسرعة ثم تعاد للمعقم ثانياً حتى يستمر تعقيمها على درجة ١١٠ س لمدة نصف ساعة وترفع من المعقم وتوضع في ماء لتبرد بسرعة

الطماطم :

يمكن حفظ ثمار الطماطم مع وجود محلول ملحي أو مع عدم وجوده على حالة سليمة أو مجزأة بقشرها أو بدون قشر :

طريقة حفظ ثمار الطماطم في المحلول الملحي بقشرها أو مقشرة :

- ١ - تنتخب الثمار السليمة متوسطة الحجم اللحمية الحمراء
 - ٢ - تغسل في محلول ملحي لازالة ما عليها من قاذورات وغيرها .
 - ٣ - ترص الثمار بالآنية متلاصقة ما أمكن . هذا إذا أريد حفظها بقشرها أما إذا أريد حفظها بدون قشر فلازالة القشر منها بسهولة تغمس الثمار في ماء يغلي لمدة دقيقة توضع بعدها مباشرة في ماء بارد فيتشقق الجلد ويقشر بسهولة
 - ٤ - يضاف المحلول الملحي إلى الثمار بالآنية حتى يملأ جميع الفراغ ولا حاجة لإضافة عصير الليمون لأن الطماطم من الثمار الحمضية
 - ٥ - توضع الآنية بالمعقم قبل قفلها بحيث يغمر الماء ثلاثة أرباع ارتفاعها وعند ما تصل درجة حرارتها (١١٥ ف) ترفع من المعقم وتقفل سريعا قفلا محكما . ثم تعاد ثانيا للمعقم لتكملة التعقيم إذ تستمر على درجة (١٠٥ س) لمدة نصف ساعة
- حفظ ثمار الطماطم بدون محلول :

- ١ - تنتخب الثمار الناضجة وتغسل وتقطع إلى أنصاف أو إلى شرائح وتملأ بها الأوعية المعدة للحفظ بشرط أن تكون متلاصقة ما أمكن
- ٢ - يضاف إليها ملح ناعم بمقدار ربع وزنها
- ٣ - توضع الأوعية بالمعقم بدون قفل بحيث يغمر الماء منها ثلاثة أرباع ارتفاعها وعند ما تصل درجة الحرارة (١١٥ ف) ترفع وتقفل وتعاد للمعقم ثانيا لتعقم على درجة (١٠٥ س) لمدة نصف ساعة

عمل الصلصة بالمعامل

ليست كل الأصناف تصلح لعمل الصلصة لذلك تفضل الأصناف اللحمية قليلة البذور وتفترز ثمار الطماطم السليمة تامة النضج وتوضع في الجهاز الخاص للغسل . تقطع ثم تمرز في أنابيب تسخن بالبخار لرفع درجة حرارتها ليسهل استخراج عصيرها إذا وصلت للجزء الخاص بالعصير من الجهاز وبعد ما يتم عصر الثمار يمر العصير الناتج إلى جهاز آخر للتركيز (تجرى هذه الخطوات أوتوماتيكيا) ليتركز تحت ضغط منخفض ليحتفظ العصير بخواصه

وجهاز التركيز هذا على شكل وعاء كروي من النحاس نصفه الأسفل مغلف من الخارج بغلاف خارجي من الصلب بينهما فراغ يمر فيه البخار الذي يصل من الغلاية بواسطة مواسير تفتح وتقفل حسب الحاجة للبخار وتنظيم دخوله (وفائدة البخار رفع درجة الحرارة داخل الوعاء الكروي)

كما أنه يمكن خلخلة الهواء الموجود بداخل هذا الوعاء بواسطة طلمبه خاصة متصلة به ولذلك يوجد في مكان ظاهر منه مانومتر ليتيسر بواسطته معرفة الضغط بداخله

فعند ابتداء العملية للتركيز يخلخل الهواء الذي بداخل الجهاز وهنا يدخل العصير بواسطة المواسير (الموصلة بينه وبين جهاز العصير) وبعد دخول العصير وملي نصف الجهاز منه تقريبا تقفل الماسورة الموصلة للعصير

ثم يبدأ بدخول البخار ويتنظم درجة الحرارة للدرجة المطلوبة حتى يغلي العصير ويكون ذلك على درجة أقل من درجة (١٠٠ س) ويستمر الغل حتى يتركز المحلول للدرجة المناسبة

وفائدة التسخين بالبخار وتقليل الضغط هو ان تركيز العصير على درجة أقل من درجة ١٠٠ س حتى لا يتغير لونه وطعمه

بعد انتهاء التركيز ينقل العصير إلى جهاز آخر بواسطة صندوق بأسفل الجهاز ويضاف اليه ملح ناعم بمقدار خمس الى ربع وزن العصير حيث يحرك العصير في هذا الجهاز بواسطة مراوح لتقام خلطه بالملح وتكتملة تركيزه وبعد ذلك تملأ العلب الخاصة بذلك . ثم تسخن العلب لطرء الهواء الموجود بها ثم تقفل باحكام وتعقم لمدة نصف ساعة على درجة ١٠٥ سنتيجراد بعدها ترفع وتوضع مباشرة في ماء بارد لتبرد بسرعة طريقة سهلة لعمل صلصلة الطماطم بالمنزل

١ - تنتخب ثمار الطماطم الناضجة السليمة اللحمية . ثم تغسل في ماء ملحي .

٢ - توضع في ماء يغلي لمدة دقيقة تنقل بعدها الى ماء بارد حتى تبرد فيتشقق جلدها وتقشر بسهولة

٣ - بعد تقشيرها توضع في مصفاة وتصفى بحيث يحجز البذر عن العصير

٤ - يوضع العصير في حلة فرق النار مع استمرار التقليب حتى يأخذ العصير القوام المطلوب فيرفع من فوق النار

٥ - يضاف إلى العصير ملح طعام ناعم بمقدار ربع وزن ثمار الطماطم ثم يقلب جيداً

٦ - وتتملأ به الأوعية ويفضل أن تكون صغيرة ثم تقفل مباشرة وتعقم لمدة نصف ساعة على درجة ١٠٥ س
وقد يتبع البعض وضع الصلصة في أوعية زجاجية (برطمانات) ثم يضع فوقها طبقة من الزيت عند نهاية البرطمان ليكون حائلاً دون وصول الهواء إلى الصلصة فيتلفها

عجينة الطماطم : تغسل الثمار التامة النضج وتعصر ثم توضع في كيس من اللباد ليترشح ما به من ماء وبعد أن تفقد ماؤها ترفع من الكيس ويضاف إليها ربع وزنها ملحاً ناعماً ويقاب بها جيداً ثم تملأ بها الأوعية وتعقم بالطرق المذكورة أعلاه

الطماطم الجافة (مسحوق الطماطم)

ولو أن هذه الطريقة كان يجب أن توضع تحت موضوع تجفيف الحضر إلا أني راعيت وضعها مع الطرق المختلفة التي يمكن بها حفظ ثمار الطماطم ليكون ذلك أقرب إلى تكملة موضوعها
١ - تنتخب الثمار اللحمية (كالونتر يوتي أو ماري جلوب) وتغسل وتقشر (كما سبق أعلاه)

٢ - تصفى بمنخل دقيق الثقوب لفصل البذور ويؤخذ العصير الناتج ويوضع في كيس من اللباد الذي يسمح بمرور المحلول المائي ويحتفظ بداخله بالمواد الصلبة

٣ - ترفع الكتلة الصلبة من داخل الكيس وتفرد في مكان مشمس معرض لتيار هوائي (مع التقليب) حتى تجف أو تجفف بواسطة تيار هوائي ساخن (في فرن)

٤ - بعد ما يتم جفافها تسحق وتوضع في عاب من الورق وتقفل محكما لاستعمالها في حالة عدم وجود طماطم طازجة
الطريقة الثانية : ١) يوضع عصير الطماطم في رشاشة (كرشاشة الفلت) للتمكن من إخراجه على حالة رذاذ

٢ - يجهز سطح معدني لا يتأثر بالمحوضة ويعمل ترتيب أن يستمر على درجة حرارة مرتفعة (حوالى ٥٠ - ٦٠) سنتيجراد

٣ - يرش العصير على هذا السطح بواسطة الرشاشة حيث يسقط عليه على شكل رذاذ ليسرع جفافه

٤ - عند ملاسة الرذاذ للسطح الساخن يجف وعند جفافه يكشط بسكينة وهكذا تكرر العملية حتى ينتهى العصير فتجمع الطماطم الجافة وتهوى حتى تبرد وتحفظ

أما بالمعامل الكبيرة فيمكن الاستعانة بما كينه تشبه ما كينة تجفيف اللابن وتوجد مثل هذه الماكينة بقسم الألبان بكلية الزراعة بالجيزة
الطرق المتبعة في حفظ الفاكهة :

التجفيف . إضافة الكيماويات . إضافة السكر . التعقيم . التبريد

التجفيف :

هى عملية يقصد بها تقليل نسبة الرطوبة من الفاكهة المراد حفظها لتمكث طويلا بدون تلف وتستعمل هذه الطريقة في حفظ كثير من

أصناف الفاكهة المختلفة كالعنب . والتين . والمشمش . والتفاح .
والكمثرى والبلح وغيرها .

الخطوات التي تتبع عند التجفيف

١ - ننتخب الثمار السليمة . ننظف جيدا . تجزئ للتجفيف كتقطيعها
الى أنصاف أو باخراج نواتها كما بالمشمش

٢ - نغمس الثمار التي يوجد على سطحها الخارجى طبقة شمعية كالعنب
والخوخ فى محلول من الصودا الكاوية تختلف قوته من (١ جرام الى
٢ فى اللتر) بالنسبة لاختلاف نوع الثمار لمدة تختلف من (٥ ثوان)
كما فى العنب الى نصف دقيقة كما فى البرقوق أو أكثر من ذلك حسب
نوع الثمار وذلك لإزالة الطبقة الشمعية وتلين القشرة فيسهل تبخير الماء
منها ونجفيفها بسرعة ثم تغسل بعد ذلك فى ماء عادى لإزالة آثار هذا
المحلول ثم يجفف من الماء

٣ - تعرض الثمار لغاز ثانى أكسيد الكبريت فى حجرة خاصة أو
صندوق خاص بحكم القفل وفائدة التبخير المحافظة على لونها من التغير
(يغمق أو يسود) ولإبادة ما بها من آفات أيضا . وتختلف المدة التى
تعرض فيها الثمار لغاز ثانى أكسيد الكبريت باختلاف نوع الثمار

ويمكن القول عموما أن كل قنطار من الفاكهة إذا أريد تبخيرها
تحتاج لحرق ١٠٠ جرام كبريت وتستمر الفاكهة معرضة لهذا الغاز فى
الحجرة الخاصة أو الصندوق المقفل لمدة من ٢ ونصف الى ٣ ونصف
ساعة فمثلا التين والعنب والخوخ والمشمش يحتاج لمدة ٣ - ٣ ونصف ساعة

مع ملاحظة أن تكون درجة الرطوبة بين ١٨ - ١٩ ٪ وبعد ذلك تجفف بأحد الطرق التي ذكرت في موضوع تجفيف الحضر ص ١٧

تجفيف البلح

يتبع في تجفيف البلح عدة طرق نذكر الآن منها

الطريقة الأولى : (الإستعانة بالحرارة الطبيعية)

يجفف البلح في الشمس كما بالصالحية والقرين حيث تنشر الثمار على حصر أو طبقة من الحصى وتترك معرضة لأشعة الشمس مع تكرار التقليب حتى يتم جفافها . وينتقد على هذه الطريقة التصاق الأتربة والحصى بالثمار وهذا مما يقلل من قيمتها

الطريقة الثانية : (الإستعانة بالحرارة الصناعية) وتتبع في بعض بلاد الصعيد غالبا وهي عبارة عن تحميص البلح في الأفران ويحفظ طول السنة بدون تلف

الطريقة الثالثة . (الحرارة الصناعية أو الهواء الساخن) وتعتبر أفضلها :

ويتبع في إجرائها الآتى

- ١ - الفرز . تفرز الثمار التامة النضج السليمة وتغسل وتجفف
- ٢ - التبخير : توضع الثمار على غرايل خاصة وتوضع في صندوق التبخير (وهو عبارة عن صندوق محكم القفل بطريقة لا يسمح للغاز بالتسرب منه إلى الخارج)

والمادة المستعملة في التبخير هي غاز ثانى كبريتورالكربون بنسبة ١٠٠ سنتيمتر مكعب للمتر المكعب من فراغ الصندوق وبعد ذلك

يغلق الصندوق غلقاً محكماً وتترك الثمار بداخله على هذه الحالة لمدة ٣ ساعات . والغرض من التبخير هو قتل الحشرات أو بويضاتها الموجودة بالثمار

ويلاحظ أن ثنائي كبريتور الكربون سريع الاشتعال فضلاً عن كونه سام ولذا وجب تجنب اشعال أى مادة بجواره

٣ - التنشير : تنشر الثمار فى الشمس بعد إخراجها من الصندوق مع مراعاة تقليبها حتى يتم جفافها

أما بالمعامل الخاصة بتجفيف البلح فيوجد بها غرف معدة للتبخير بدلاً من استعمال الصناديق وتوجد بها أيضاً حجرة خاصة للتجفيف تنظم درجة حرارتها ورطوبتها بالنسبة لما تتطلبه حالة التجفيف وذلك بواسطة حرارة البخار التى تمر فى أنابيب موجودة بها

٤ - بعد تجفيف الثمار للدرجة المطلوبة ترص فى صناديق من الصفيح أو من الكرتون أو الخشب أو تضغط بقواب خاصة بأوزان مختلفة وتلف بورق السيلوفين لتعد للبيع

تجفيف العنب :

١ - تفرط الثمار . وتغسل . وتوضع فى محلول الصودا الكاوية (١ جرام صودا كاوية لكل لتر ماء) لمدة ١٠ ثوان لإزالة الطبقة الشمعية التى على الثمار

٢ - تغسل الثمار فى ماء عادى لازالة آثار الصودا الكاوية

- ٣ - تبخر الثمار بواسطة ثاني أكسيد الكبريت (راجع ص ٥٩)
- ٤ - تنشر في الشمس مع تقليبها عدة مرات يومياً حتى تجف
- ٥ - ثم تدهن بقليل من الزيت المعدني ليكسبها لمعاناً ويحفظها طرية (ويسمى الناتج زيبياً)

وهكذا تتبع هذه الطريقة في تجفيف أغلب أنواع الفاكهة

٢ - حفظ الفواكه بالكيماويات

تنتخب هذه الكيماويات من المواد التي لا تضر بالصحة إذا أضيفت بنسب معينة مثل بنزوات الصوديوم وهي الأكثر استعمالاً . وتضاف هذه المواد غالباً إلى عصير الفاكهة أو الشراب المصنوع بالطريقة الباردة والذي لا يراد تعريضه للحرارة ويضاف بنسبة جرام منها لكل لتر من الشراب أو العصير الذي يراد حفظه ويحسن إذابتها في قليل جداً من ماء يغلي ثم تضاف بعد أن تبرد

٣ - حفظ الفاكهة بإضافة السكر

يستعمل السكر كمادة حافظة للفاكهة إذا كان محلوله مركزاً لدرجة مناسبة حوالي ١/٤ ربيع أقة إلى ١/٢ ونصف أقة للتر أو أكثر - ولذا يمكن حفظ شراب الفاكهة أو الفاكهة بحالها إذا أضيف إليها السكر بمثل هذه النسبة ولذلك فالسكر يعتبر من أهم المواد المستعملة



وعاء

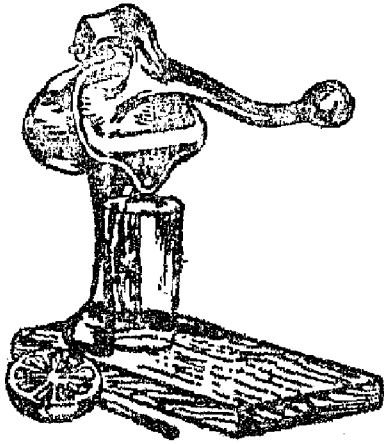
في حفظ شراب الفواكه أو مربياتها أو مسكراتها
تجهيز وحفظ عصير الفاكهة

عند تجهيز عصير الفاكهة يجب مراعاة ما يأتي:

- ١ - التأكد من أن جميع الأواني التي تستخدم في العملية نظيفة وجافة

٢ - الاحتراس من وصول ماء اليها

٣ - يحسن حفظ العصير في زجاج صغير معقم حتى تستعمل الزجاجاة دفعة واحدة .



٤ - الاعتناء بقفل الزجاج توضع طبقة من الشمع فوق الفلين لمنع دخول الهواء

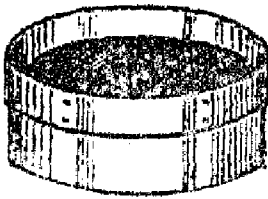
تجهيز العصير :

١ - تغسل الثمار جيداً وتجفف

آلة لعصر الثمار

بقطعة من القماش

٢ - في حالة مثل البرتقال تقطع الثمار إلى نصفين ثم تعصر وتصفى بشاشة وفي حالة مثل الليمون أو الخوخ أو التفاح تقطع الثمار وتوضع في وعاء به ربع الى ثلث وزن الثمار ماء وتوضع على النار مع التقليب لمدة ١٠ دقائق (وفائدة التسخين هو لسهولة استخراج عصير الثمار)



مصفاة من الخشب



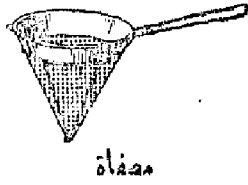
يرفع الوعاء من فوق النار وتصفى الثمار بمصفاة عادية ويصفى ناتج التصفية ثانياً بشاشة أو بقطعة من الموسلين مثل الشكل الاول

٣ - يحضر الزجاج المعد للحفظ بحيث يكون نظيفاً معقماً . ويحسن أن يكون صغير الحجم .

٤ - بعد تصفية العصير قد يضاف سكر بنسبة (من نصف رطل إلى ١ رطل) الى كل لتر منه وذلك في حالة عصير الفواكه الكثيرة

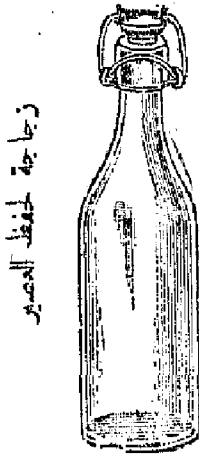
المخوضة ثم يحرك السكر حتى يذوب ويصفى العصير ثانياً ويتبع في حفظه بعد ذلك أحد الطرق الآتية :

١ - الحفظ بإضافة الكيماويات



بعد تصفية العصير يكيل وتجهز بنزوات الصودا (وهي المادة الأكثر استعمالاً) راجع ص ١٨ بنسبة (جرام منها) لكل لتر عصير وتوضع في قليل جداً من الماء وتغلى حتى تذوب ثم تضاف إلى العصير بعد أن تبرد ويقلب العصير جيداً ثم تملأ الزجاجات وتقفل بفل معقم يوضع فوقه طبقة من الشمع

٢ - الحفظ بطريقة التعقيم (رفع درجة الحرارة)



بعد تصفية العصير تملأ الزجاجات مع ترك جزء من رقبته وتوضع بالمعقم قبل قفلها . وعند ما تبلغ الحرارة ١٥٠ فهرنهايت وذلك لطرد الهواء بداخل الزجاج . يرفع الزجاج ويقفل بفل معقم ويعاد للمعقم ثانياً ليتم تعقيمه على ٨٠ - ٨٥ س لمدة نصف ساعة بعدها ترفع من المعقم وبعد أن تبرد تماماً تخزن

٣ - الحفظ بالتبريد (خفض درجة الحرارة)

يملأ الزجاج كما في حالة التعقيم بالحرارة ولكنها تقفل بالفل بعد ملئها مباشرة وتوضع في الثلاجات التي ينظم درجة حرارتها على (٢٥ الى ٣٠ فهرنهايت) وتحفظ على هذه الحالة بداخلها حين الاحتياج إليها للاستعمال .

تجهيز عصير البرتقال وحفظه :

- ١ - تنتخب الثمار السليمة الناضجة . وتغسل وتجفف جيداً بقطعة قماش
- ٢ - يبشر ربع كمية الثمار المراد أخذ عصيرها ، ويضاف اليها سكر قدر حجمها ويهرس بها جيداً ويترك بضع ساعات ثم يعصر
- ٣ - تعصر الثمار ويصفي العصير بقطعة من الموسلين ويضاف اليه عصير البشتر ويكيل .

٤ - تضاف بنزوات الصوديوم بنسبة جرام للتر بعد إذابتها في أقل ما يمكن من ماء يغلي (الجرام يذاب في مليء ملعقة كبيرة من الماء) - يغلب جيداً . وتملاء الزجاجات الخاصة بذلك (يحسن أن تكون صغيرة معقمة لاستعمل الزجاجاة دفعة واحدة)

٥ - تقفل الزجاجات بسدادة معقمة وتسمع وإذا أريد حفظ العصير بالتعقيم تملاء الزجاجات بعد تصفيته وتوضع في المعقم بدون قفلها وعند ما تصل درجة الحرارة ١٥٠ فهرنهايت ترفع وتقفل بسرعة ثم تعاد للمعقم ثانياً ليكمل تعقيمها على درجة (٨٠ - ٨٥ س) لمدة نصف ساعة وبعد أن تبرد تخزن وفي حالة الحفظ بالتبريد . تملاء الزجاجات بالعصير (بدون إضافة بنزوات) ثم تقفل وتوضع في الثلاجات وتنظم حرارتها على درجة (٢٥ - ٣٠ فهرنهايت) وتحفظ بها على هذه الدرجة لوقت الطلب

تجهيز وحفظ عصير اليوسفي (تتبع الخطوات المذكورة أعلاه

في شراب البرتقال .

عصير العنب :

- ١ - تفرط الثمار وتغسل وتجفف وتصفى بمصفأة ثم بقطعة من الموسلين
- ٢ - يترك العصير حتى ترسب الرواسب العالقة ويؤخذ الرايق ويكيل
- ٣ - وإذا أريد حفظه بالمعقمات أضيفت إليه بنزوات الصودا جرام لكل لتر منه بعد إذابتها في قليل جدا من ماء يغلي - ثم تقلب ويملاؤ الزجاج ويقلل ويشمع أو بعد التصفية تملاء الزجاجات وتعقم (ص ٦٤) أو بعد التصفية تملاء الزجاجات وتقلل وتحفظ بطريقة التبريد (ص ٦٤)

عصير الشليك :

- ١ - تعصر الثمار النظيفة ويترك العصير حتى ترسب الرواسب العالقة به .

- ٢ - يؤخذ العصير الرايق ويصفى بقطعة من الموسلين
- ٣ - يكيل . ويضاف إليه بنزوات الصوديوم بنسبة جرام لكل لتر من العصير بعد إذابتها في قليل من ماء يغلي
- ٤ - يملاء الزجاج الخاص بهذا العصير ثم يقلل بإحكام ويشمع أو بعد تصفية العصير لا تضاف بنزوات الصوديوم بل تملاء الزجاجات وتعقم (ص ٦٤) أو يملاء الزجاج وتحفظ في الثلاجات على درجة ٢٥ - ٣٠ فهرنهايت (طريقة التبريد)

عصير المانجو :

- ١ - تغسل الثمار قبل تقشيرها ثم تجفف بقطعة من القماش
- ٢ - تقشر وتعصر مباشرة بمصفأة عادية ويضاف إلى ناتج التصفية

قليل من عصير الليمون أو ملح الليمون للمحافظة على لون العصير حتى لا يتغير لونه (يغمق)

- ٣ - يصفى العصير بقطعة من الموسلين لإبعاد الألياف (التفل)
 - ٤ - يكيل العصير ويضاف اليه بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر بعد إذابتها في قليل من ماء يغلي . تملأ الزجاجات به وتقفل محكاً ثم تسمع أو بعد تصفية العصير تملأ به الزجاجات بدون إضافة بنزوات الصودا وتعقم (ص ٦٤) تملأ الزجاجات به وتحفظ أو بطريقة التبريد (ص ٦٤)
- عصير الرمان :

- ١ - تلتخب الثمار الناضجة وتفصص الحبوب ثم تهرس وتوضع في حلة على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق (ليسهل عصرها) مع ملاحظة التقليب باستمرار

- ٢ - يصفى بمصفاة عادية ثم بقطعة من الموسلين ويترك حتى يرسب ما قد يكون به من الرواسب . ويؤخذ العصير الراق يكيل ويضاف اليه بنزوات الصودا جرام لكل لتر (بعد إذابتها في قليل من ماء يغلي)
 - ٤ - تملأ الزجاجات وتقفل جيداً وتسمع أو تملأ الزجاجات بالعصير بدون إضافة بنزوات الصوديوم ثم تعقم (راجع ص ٦٤) أو تملأ الزجاجات بالعصير بدون إضافة بنزوات الصوديوم ثم تحفظ بالتبريد (ص ٦٤)
- عصير الخوخ

- ١ - تلتخب الثمار السليمة التامة النضج وتقطع وتوضع في حلة

٢ - يضاف اليها ربع وزنها ماء وتوضع على النار لمدة ربع ساعة ليسهل استخراج العصير أثناء عصرها

٢ - تعصر الثمار بالمصفاة ويصفى الناتج بقطعة من الموسلين ويترك بضع ساعات حتى يرسب ما به من رواسب ثم يؤخذ العصير الرائق ويصفى بقطعة من الموسلين ثانياً ويكيل

٣ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام للتر بعد إذابتها في قليل من ماء يغلي .

٤ - يقاب جيداً وتملأ الزجاجات وتقفل وتشمع

عصير البرقوق . والمشمش . والتفاح :

يتبع الخطوات المذكورة في عصير الخوخ

الشراب :

الشراب إما أن يكون شراباً طبيعياً أو صناعياً

الشراب الطبيعي (شراب الفاكهة)

عبارة عن عصير أى فاكهة مذاق فيه كمية مناسبة من السكر تختلف

قليلاً أو كثيراً باختلاف نسبة حموضة العصير . ففي العصير القليل

الحموضة تقل الكمية وتزداد كلما زادت الحموضة فمثلاً عصير البرتقال

تقل نسبة السكر المضافة اليه عن الكمية التى تضاف لعصير النارج والتى

تضاف لعصير البرتقال فى أول ظهوره غير التى تضاف اليه فى نهاية

الموسم حيث تقل حموضة الثمار وتزداد حلاوتها وهكذا - والنسبة المتوسطة

التى تضاف للتر من العصير عموماً هى (من أقة وربع إلى أقة وثلاث) سكر

ولقد يغالى البعض فى إضافة كمية أكثر من النسبة المذكورة لزيادة الضمان فى حفظ الشراب وللحصول على أكبر كمية منه كما يعتمد البعض الآخر إلى إضافة مياه للعصير لتزداد تبعاً لذلك كمية السكر المضافة طمعاً فى الحصول على كمية كبيرة من الشراب من كمية قليلة من العصير وهذا مما يقلل من قيمته ويعتبر ضرباً من الغش . كما قد تضاف مواد هلامية كالجلاتين لأعطاء الشراب قواماً مناسباً مع الاقتصاد فى السكر

وأجود أنواع الشراب ما كانت نسبة السكر فيه معتدلة ليحتفظ بطعم ولون ورائحة الفاكهة المصنوع منها .

طرق عمل الشراب :

يصنع بأحد الطرق الآتية :

الطريقة الساخنة . النصف ساخنة . الطريقة الباردة

عمل الشراب بالطريقة الساخنة :

هى الطريقة التى يستعان فيها بالحرارة على إذابة السكر المضاف للعصير وهى طريقة تجارية إلا أنه يعاب عليها بأن الشراب المصنوع بها يفقد كثيراً من خواصه كاللون والطعم والرائحة غير ما تفقده من فيتامينات وتجرى كالاتى :

(١) يحضر العصير بالطريقة المذكورة فى عمل العصير (ص ٦٣)

(٢) يضاف السكر إلى العصير بنسبة أقة وربع أو أقة وثلاث سكر

لكل لتر من العصير

٣ - يوضع الوعاء فوق النار مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر

ويغلى المحلول : فيضاف عصير الليمون بواقع عصير أربع ليمونات كبيرة لكل أقة سكر أو ٤ جرام حمض ليمون لكل أقة من السكر وبعد غلوتين يرفع الشراب من فوق النار

٤ - يكشط الريم وتملأ الزجاجات المعقمة مباشرة والشراب ساخن وتقفل بفل معقم وتشمع . واستعمال الحرارة في هذه الطريقة تعتبر كمعقم ولذلك يمكن حفظ الشراب مدة طويلة بدون أن يتلف

عمل الشراب الطبيعي بالطريقة النصف ساخنة

وهي وسط في مزاياها بين الطريقة الساخنة والباردة

١ - يحضر العصير بالطريقة المذكورة في عمل العصير (ص ٦٣)

٢ - يذاب السكر جميعه في نصف كمية العصير المراد عمله شراب بالحرارة ثم يضاف عصير الليمون أو ملح الليمون بنسبة عصير أربع ليمونات أو ٣ جرام ملح ليمون لكل أقة من السكر وبعد أن يبرد المحلول يضاف اليه النصف الباقي من العصير ويقلب جيدا وتضاف بنزوات الصوديوم بنسبة جرام لكل لتر عصير وهذه الطريقة تفضل السابقة طريقه أخرى :

١ - يجهز العصير بالطريقة (ص ٦٣) ويقدر السكر اللازم بواقع أقة ونصف سكر لكل لتر

٢ - يضاف لكل أقة سكر ماء بنسبة ثلث لتر ماء (كوبه ورابع) ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف حمض الليمون ٤ جرام أو عصير أربع ليمونات لكل أقة من السكر المضاف

وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد (يلاحظ عدم ترك المحلول مدة طويلة على النار خوفاً من أن يزداد عقده وتماسكه أو حرقه وتكربنه .

٣ - يضاف عصير الفا كمة بعد تصفيته إلى المحلول السكرى بعد أن يبرد ويحرك باستمرار حتى يتم الامتزاج

٤ - تضاف بنزوات الصوديوم بنسبة جرام لكل لتر من الشراب (تذاب في قليل من ماء يغلي) وتقلب جيداً

ملحوظة : في حالة شراب البرتقال أو الليمون وأغلب أصناف الموالح يؤخذ بشر ربع أو خمس كمية الثمار المراد أخذ عصيرها ويضاف إليه سكر مساو له في الحجم ويدهك به جيداً ويعصر ويؤخذ النابج (وهوزيت البشر بمزجاً بالسكر) ويصفى ثانياً بشاشة ثم يضاف إلى الشراب ليكسبه طعماً ولوناً ورائحة ويقلب جيداً حتى يتم الامتزاج

٥ - يملأ الزجاج المعقم بالشراب ويغفل بغل معقم ويوضع فوقه طبقة من الشمع لمنع تسرب الهواء ويحفظ لحين الاستعمال

عمل الشراب الطبيعي بالطريقة الباردة

هي الطريقة المفضلة لعمل الشراب

١ - يجهز العصير بالطريقة المذكورة (ص ٦٣)

٢ - يكيل ويوضع في إناء ويحسن أن يكون من الفخار المزجج

٣ - يضاف إليه السكر أقة وربع لكل لتر منه ويضاف بالتدريج

ليسهل إذابته في وقت قصير فكلما ذابت كمية تضاف أخرى صغيرة مع

التقليب المستمر - وهكذا حتى يتم إضافة السكر المطلوب وإذابته بسهولة
٤ - بعد إذابة السكر يضاف عصير أربع ليمونات أو ٤ جرام ملح
ليمون لكل أقة سكر أضيفت ويقلب حتى يتم الامتزاج
٥ - في حالة شراب البرتقال أو اليوسفي يضاف زيت البشر كما
هو مذكور بالطريقة السابقة .

٦ - يكيل الشراب ويضاف لكل لتر من الشراب جرام بنزوات
الصوديوم بعد إذابتها في قليل جدا من ماء يغلي (١٠ جرام تذاب في
ملء فنجان قهوة ماء)

٧ - يقلب الشراب ويصفي بشاشة (أو بواسطة جهاز التصفية)
وتملأ الزجاجات المعقمة منه وتقفل بفل معقم ويوضع فوق الفل
طبقة من الشمع ويعقم الفل بغليه في ماء مدة ربع ساعة ثم تجفف
والشراب المعد بالطريقة الباردة - إذا روعي في صنعه الاحتياطات
كنظافة الأدوات والأواني المستعملة وتعقيمها وجفافها تماما . وعدم
تسرب الماء اليه أمكن أن يمكث مدة طويلة بدون تلف . وهو يمثل
الفاكهة المصنوع من عصيرها من حيث الطعم والرائحة وما بها من
فيتامينات . ولذا فهي أفضل الطرق المتبعة في عمل شراب كثير من أنواع
الفواكه المختلفة . كالبرتقال واليوسفي والمانجو والشليك والتوت وغيرها

تجهيز شراب البرتقال

١ - الطريقة الباردة

١ - تنتخب الثمار السليمة وتغسل وتجفف بقطعه قماش ويبشر

ربع إلى ثلث كميته ويوضع على البشر كمية من السكر ماثلة له في الحجم ويدهك جيداً ويترك

٢ - تقطع الثمار نصفين وتعصر ويصفى العصير بقطعة من الموسلين

٣ - يكيل العصير ويضاف اليه السكر في إناء فخار مزجج (ماجور) بنسبة أقة وربع منه لكل لتر عصير مع ملاحظة إضافة السكر بالتدريج مع التقليب المستمر فكلما ذابت كمية يضاف غيرها وهكذا حتى تتم إذابته

٤ - يعصر البشر الذي ترك في أول العملية بقطعة من الموسلين ويضاف الى الشراب .

٥ - يضاف ٤ جرام ملح ليمون أو عصير أربعة ليمونات لكل أقة سكر أضيفت

٦ - يضاف جرام بنزوات الصوديوم لكل لتر من الشراب (مذاية في قليل من ماء يغلى) ويقلب الشراب جيداً ويصفى بقطعة من الموسلين

٧ - تملأ الزجاجات المعقمة الجافة وتقفّل بفل معقم يوضع فوقه طبقة من الشمع .

ملاحظة : يجب الاحتراس من وصول الماء الى العصير أو الى الشراب أو اثناء عمله ويجب التأكد من أن جميع الأدوات والأواني المستعملة نظيفة وجافة .

٢ - الطريقة الساخنة :

١ - بعد تجهيز العصير كما ذكر بالطريقة السابقة (ص ٦٣) يضاف اليه جميع السكر أقة وثلث منه لكل لتر من العصير ويوضع على النار مع التقليب

حتى يذوب فيضاف عصير أربعة ليمونات أو ٤ جرام ملح ليمون لكل أقة من السكر أضيفت وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار
٣ - يكشط الريم وتملأ به الزجاجات المعقمة مباشرة وهو ساخن
وتقفل بسدادات معقمة وتوضع فوقها طبقة من الشمع
ولا تفضل هذه الطريقة إلا في كونها سريعة العمل ولأن الشراب
المصنوع بها يكون أقل جودة من المصنوع بالطريقة الباردة (ص ٧١)
٣ - الطريقة نصف ساخنة :

- ١ - يحضر العصير « كما ذكر بالطريقة الباردة »
- ٢ - تقدر كمية السكر بنسبة أقة ونصف لكل لتر عصير
- ٣ - يوضع السكر في وعاء ويضاف إليه ماء بنسبة ثلث لتر لكل أقة من السكر ثم يقلب
- ٤ - يوضع الاناء على النار مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف ٤ جرام ملح ليمون أو عصير أربعة ليمونات لكل أقة من السكر أضيفت وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار وعند ما يبرد يضاف إليه العصير ويقلب
- ٦ - تضاف بنزوات الصوديوم « جرام للتر » مذابة في قليل من ماء يغلي ويقلب .

٧ - تملأ الزجاجات المعقمة الجافة وتقفل بقل معقم وتشمع

شراب اليوسفي :

تتبع الخطوات المتبعة في تجهيز شراب البرتقال ويكون البشر بنسبة
ثلث كمية الثمار .

شراب النارنج - « طريقة نصف ساخنة »

١ - تغسل الثمار وتجفف ثم يبشر خمس عددها ويوضع على البشر قدر حجمه سكر ويهرس جيداً ويصفي بقطعة من الموسلين للحصول على زيت البشر .

٢ - تعصر جميع الثمار ويصفي العصير بقطعة من الموسلين

٣ - يوزن السكر بنسبة أقتين لكل لتر من العصير ويوضع السكر في حلة ويوضع عليه ماء بنسبة ثلث لتر لكل أقة سكر ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب فيوضع حمض الليمون بنسبة ٢ جرام لكل أقة من السكر أو عصير ليمونتين وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه العصير مع التقليب المستمر حتى يتم الامتزاج

٤ - تضاف بنزوات الصودا بنسبة جرام لكل لتر من الشراب مذابة في ماء يغلي :

٥ - يضاف زيت البشر ثم يقلب ويصفي الشراب

٦ - تملأ الزجاجات الجافة المعقمة وتقفل بسدادات معقمة وتوضع عليها طبقة من الشمع .

شراب الليمون .

الطريقة النصف ساخنة :

١ - تغسل الثمار وتجفف ويبشر خمس عددها ويوضع على البشر كمية مساوية له من السكر مع « هرسه » جيداً وبعد قليل يصفى بقطعة من الموسلين للحصول على زيت البشر .

٢ - تقطع الثمار وتعصر ويصفى العصير بقطعة من الموسلين ويترك لترسب الرواسب .

٣ - يؤخذ العصير الرايق ويكيل لمعرفة كمية السكر اللازم إضافتها إليه

٤ - يوزن السكر بنسبة أقة وثلاثة أرباع لكل لتر عصير وتوضع في وعاء يوضع عليه ماء بنسبة ثلث لتر ماء لكل أقة سكر ويوضع على النار حتى يذوب مع التقليب ثم يضاف قليل جدا من العصير وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف إليه باقى العصير ويقالب .

٥ - يضاف زيت البشرو بنزوات الصوديوم بنسبة جرام لكل أقة سكر مذابة في قليل من ماء يغلى ويقلب الشراب لمدة خمس دقائق أو أكثر ثم يصفى الشراب بشاشة

٦ - تملأ الزجاجات الجافة المعقمة بالشراب وتقفل بفل معقم وتشمع

شراب الشليك :

١ - شراب الشليك بالطريقة الباردة :

١ - تجمع الثمار الناضجة الحمراء - تنظف وتقمع أى تزال الأوراق الخضراء والكأس ،

٢ - توزن الثمار ويوزن قدرها سكر . وتوضع الثمار والسكر في مصفاة على شكل طبقات (طبقة من ثمار الشليك فوقها طبقة من السكر وهكذا) وتوضع المصفاة على إناء من الفخار « ماجور من جيج من الداخل » ليتساقط به الشراب ويترك هكذا لمدة ١٢ ساعة بعدها يؤخذ الشراب

المتجمع ويكيل ويضاف اليه سكر بنسبة أقة لكل لتر منه ويوالى بالتقليب حتى يتم الذوبان ويلاحظ أن تكون إضافة السكر بالتدريج
٣ - يضاف حمض الليمون ٤ جرام أو عصير أربعة ليمونات لكل أقة سكر أضيفت .

٤ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام للتر مذابة في قليل من ماء يغلى
٥ - يقلب الشراب جيداً ثم يصفى بقطعة من الموسلين .
٦ - تملأ الزجاجات المعقمة الجافة بالشراب وتقفل (بفل) معقم وتشمع ملحوظة : ١ - قد يضاف قليل من اللون الأحمر إلى الشراب ليكسبه لوناً مقبولاً :

٢ - ما يتبقى فوق المصفاة من الثمار بضع مربى

٢ - طريقة أخرى على البارد

(١) تنظف الثمار وتبصر بمصفاة ثم بقطعة من الموسلين ويمرر الناتج في كيس من اللباد حتى نحصل على عصير رائق .

٢ - يقدر السكر بنسبة أقة وربع إلى أقة وثلاث لكل لتر ويضاف تدريجياً اليه مع التقليب حتى تتم إذابته

٣ - يضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر أضيفت أو عصير أربع ليمونات .

٤ - يضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر مذابة في قليل من ماء يغلى .

٥ - يقلب الشراب جيداً ثم يصفى بقطعة من الموسلين :

٦ - تملأ الزجاجات بالشراب وتقفل بفل معقم يوضع عليه طبقة من الشمع .

٣ - طريقة نصف ساخنة :

بعد عصر الثمار وتصفيتها يؤخذ نصف العصير ويضاف اليه جميع السكر اللازم بمعدل أقة وثلاث سكر لكل لتر عصير ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر أو عصير ٤ ليمونات ويقلب وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد فيضاف اليه نصف العصير الآخر ويقلب ثم تضاف بنزوات الصودا بنسبة جرام لكل لتر من الشراب ثم تقلب وتصفى وتملأ به الزجاجات الجافة وتقفل بفل معقم

٤ - الطريقة الساخنة :

بعد عصر الثمار يضاف السكر جميعه للعصير بواقع أقة وثلاث لكل لتر ويوضع فوق النار مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر فيضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر أو عصير أربعة ليمونات مع التقليب وبعد أن يغلي غلوة واحدة يرفع من فوق النار ويصفى بقطعة من الموسلين وتملأ به الزجاجات الجافة وتقفل بفل معقم

« شراب المانجو »

الطريقة الباردة :

١ - تنتخب الثمار تامة النضج السليمة ويحسن أن تكون من الأصناف القوية الرائحة

٢ - تغسل الثمار وتجنّف وتغشّر وتعصر بمصفأة بمجرد تقشيرها
٣ - يضاف إلى العصير أثناء التصفية قليل من عصير الليمون حتى
لا يتغير لونها (بغمق)

٤ - يصفى العصير بقطعة من الموسلين ويؤخذ العصير للشراب وما
يتبقى بها من المواد الصلبة يصنع مربى

٥ - يكيل العصير ويضاف إليه السكر أقة وربع سكر لكل لتر مع
ملاحظة أن تكون إضافته تدريجياً مع التقليب حتى يتم إذابته
٦ - يضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة من السكر أو
عصير أربعة ليمونات

٧ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر من الشراب
٨ - يقلب الشراب جيداً ويصفى بقطعة من الموسلين ثملاً به الزجاجات
الجافة المعقمة وتقفّل بفعل معقم وتوضع عليه طبقة من الشمع .
شراب المانجو بالطريقة نصف ساخنة :

- ١ - يحضر العصير كما اتبع في الطريقة الباردة
- ٢ - يوزن السكر بنسبة أقة ونصف لكل لتر عصير ويوضع في
حلة ويضاف إليه ماء بنسبة ثلث لتر لكل أقة من السكر ويوضع على
النار مع التقليب حتى يذوب ثم يضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل
أقة أضيفت من السكر وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار ويترك
حتى يبرد ثم يضاف إليه العصير مع التقليب
- ٣ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر من الشراب (مذاباً

فى قليل من ماء يغلى

٤ - يقلب الشراب ثم يصفى ويملاً الزجاجات الجافة وتقفل
ملحوظة : قد يتبع أن يؤخذ القشر والبذر الناتج من التصفية
وغليه فى قليل من الماء ثم يصفى بقطعة من الموسلين ويستعمل الناتج
فى عمل المحلول السكرى بدلاً من الماء العادى . ولكن قد يسبب
ذلك الحصول على شراب لونه أغمق نوعاً من السابق ولكن رائحته
وطعمه تكون أكثر ظهراً

« شراب التوت »

الطريقة الباردة

١ - تلتخب نصف كمية الثمار من السوداء والنصف الآخر من
البيضاء ويحسن الحصول على ثمار نظيفة وذلك بجمعها باعتناء لا يجمعها
من الأرض .

٢ - تعصر الثمار بمصفاة ثم يصفى العصير بقطعة من الموسلين
٣ - يضاف السكر إلى العصير بنسبة أقة وربع لكل لتر عصير مع
مراعاة إضافته تدريجياً مع التقليب المستمر حتى يذوب تماماً
٤ - يضاف ٤ جرام حمض الليمون أو عصير أربعة ليمونات لكل
أقة من السكر .

٥ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر مذابة فى قليل
من ماء يغلى .

٦ - يقلب الجميع جيداً ثم يصفى الشراب بقطعة من الموسلين

٧ - تملأ الزجاجات المعقمة الجافة بالشراب وتقفل بفعل معقم ويشمع الطريقة الساخنة (يراجع الشليك ص ٧٨)
شراب الرمان

الطريقة الباردة :

- ١ - يفرط الرمان ويصفي بمصفاة ثم يصفي العصير بقطعة من الموسلين
 - ٢ - يضاف السكر تدريجياً أقة وربع لكل لتر مع التقليب
 - ٣ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر وحمض الليمون
 - ٤ - جرام لكل أقة من السكر ويقلب جيداً ويصفي بقطعة من الموسلين
 - ٤ - يملأ الشراب بالزجاجات المعقمة وتقفل وتشمع
- قد يوضع قليل من اللون الأحمر على الشراب أثناء العملية

الطريقة النصف ساخنة

- ١ - تفرط الثمار وتعصر - ويصفي العصير بقطعة من الموسلين
- ٢ - يوضع التفل في حلة ويضاف إليه ثلث وزنه ماء ويوضع على النار مع التقليب عشرة دقائق
- ٣ - يعصر التفل ويصفي العصير الناتج بقطعة من الموسلين
- ٤ - يكيل العصير الأول والثاني ويضاف العصير الثاني إلى السكر المقدر بنسبة أقة وربع لكل لتر من مجموع العصيرين الأول والثاني في حلة توضع على النار مع التقليب حتى يذوب السكر ثم يضاف حمض

الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر وبعد غلوه واحدة يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه العصير الأول ويقلب

٥ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر من الشراب

٦ - يقلب جيداً ويصفى بقطعة من الموسلين ثم تملأ الزجاجات

ملحوظة : الشراب المصنوع بهذه الطريقة اقتصادي ولكن يفضل

المصنوع بالطريقة الأولى من حيث الجودة

الطريقة الساخنة

تعصر الثمار ويضاف جميع السكر للعصير ويوضع على النار وبعد إذابته

يضاف عصير الليمون وبعد غلوة واحدة يرفع الوعاء و تملأ الزجاجات

شراب العنب

الطريقة الباردة

١ - تنتخب الثمار وتفضل الملوثة وتفرط وتغسل ثم تجفف بقطعة قماش

٢ - تعصر بالمصفاة ثم بقطعة من الموسلين ويترك حتى ترسب الرواسب

٣ - يكيل العصير الراق ويضاف اليه السكر تدريجياً أقة وربع إلى

أقة وثلاث لكل لتر مع التقليب المستمر

٤ - بعد إذابة السكر يضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر

٥ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر مذابة في قليل

من ماء يغلي .

٦ - يقلب الشراب جيداً ويصفى و تملأ به الزجاجات وتقفل

الطريقة الساخنة والنصف ساخنة كما بالرمان (ص ٨١ و ٨٢)

شراب الحصرم

الحصرم هو عبارة عن ثمار العنب في دور تكوينها الأولى (صغيرة)

- ١ - تفرط الثمار وتغسل وتوضع في وعاء ويضاف إليها ماء يغطيها
- ٢ - يغلى على النار حتى تلين الثمار وتعصر بمصفاة
- ٣ - يصفى العصير الناتج بقطعة من الموسلين ويكيل ويوضع في حلة
- ٤ - يضاف السكر إلى العصير أقة ونصف لكل لتر ثم توضع الحلة على النار مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر ويغلى غلوتين وترفع من فوق النار ويكشط الريم وتملأ به الزجاجات وتقفل وتشمع شراب المشمش

- ١ - تلتخب الثمار السليمة تامة النضج وتستخرج نواتها . وتقطع ويوضع عليها ماء يغطيها وتوضع على النار مع التقليب حتى تنهري الثمار
- ٢ - تصفى بمصفاة ثم يصفى العصير بقطعة من الموسلين
- ٣ - يكيل العصير ويضاف إليه السكر بنسبة أقة وربيع إلى أقة وثلاث لكل لتر ويقلب جيدا ويوضع فوق النار مع التقليب حتى يذوب السكر ثم يضاف حمض الليمون ٣ جرام لكل أقة من السكر أضيفت وبعد أن يغلى ٣ دقائق يرفع من فوق النار
- ٤ - ينزع الريم ويصفى وتملأ الزجاجات والشراب ساخن عقب نزوله مباشرة وتقفل بفل معقم وتشمع شراب المشمش الجاف :

- ١ - كل أقة يضاف إليها ٤ لتر من الماء الدافئ بعد غسلها
- ٢ - تنقع في الماء لمدة ٤ - ٦ ساعة تقريبا ثم توضع على نار هادئة مع التقليب حتى تنهري وتصفى بالمصفاة ثم بشاشة

- ٣ - يضاف السكر إلى العصير بنسبة أقة وربع لكل لتر ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب السكر
- ٤ - يضاف حمض الليمون ٣ جرام أو عصير ثلاث ليمونات لكل أقة سكر وبعد ٣ دقائق يرفع من فوق النار ويكشط الريم وتملأ الزجاجات مباشرة وتقفل وتشمع

شراب العناب

تتبع الخطوات المذكورة في عمل شراب المشمش (ص ٨٣)

شراب الوشنة

- ١ - تغسل الثمار الجافة جيدا لإزالة ما بها من أوساخ
- ٢ - يضاف ماء ساخن ٨ لتر لكل أقة من الثمار وتنقع به مدة
- ٤ - ٦ ساعات ثم توضع على نار هادئة وتقلب حتى تنهري وتصفى بمصفاة ثم يصفى العصير بقطعة من الموسلين
- ٣ - يكيل العصير ويضاف إليه سكر من أقة وربع إلى أقة وثلاث لكل لتر ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب
- ٤ - يضاف حمض الليمون ٣ جرام أو عصير الليمون ثلاث ليمونات وبعد أن يغلي ثلاث دقائق يرفع من فوق النار ويكشط الريم
- ٥ - تملأ الزجاجات والشراب ساخن بعد نزوله من النار مباشرة وتقفل وتشمع

شراب البلح

- ١ - تنتخب الثمار السليمة من البلح الجاف (أبريى مثلا) وتغسل

ثم تنقع في ماء لترين ونصف منه لكل أقة بلح ٤ - ٦ ساعة ثم يوضع على النار حتى تنهرى الثمار فيصفي بالمصفاة ثم يصفي العصير بشاشة .
٣ - يغلى العصير على النار حتى يتركز نوعاً ويضاف لكل لتر منه رطلين سكر ويقلب حتى يذوب ثم يضاف إليه ملح الليمون بنسبة ٤ جرام لكل أقة سكر أضيفت

٤ - يرفع من فوق النار ويكشط الريم وتملأ الزجاجات بالشراب وتقفل

شراب اللوز

١ - يقشر اللوز وتزال القشرة الداخلية وذلك بوضع اللوز المقشر في ماء يغلى لمدة ثلاث دقائق أو بتعريضه لبخار ماء يغلى لمثل هذه المدة فتتفصل القشرة بسهولة ثم ينشر ليجف ويدق في (هاون)
٢ - يقدر الماء اللازم لإضافته للوز بنسبة ٥ لتر لكل أقة من اللوز
٣ - يغلى هذا الماء ويؤخذ خمس مقداره ويضاف وهو يغلى إلى اللوز ويترك مدة ٥ دقائق مع التقليب بعدها يعصر جيداً بقطعة من الموسلين
٤ - يدق اللوز ثانياً ويضاف إليه خمس آخر من كمية الماء وهو يغلى ويترك به خمس دقائق مع التقليب ثم يصفي ويعصر جيداً وهكذا تكرر هذه العملية حتى يضاف آخر كمية من الماء

٥ - يؤخذ نصف ما ينتج من العصير ويضاف إليه كمية السكر كلها اللازمة لجميع العصير بنسبة أقة وثلث لكل لتر وتوضع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر أضيفت وبعد غلوة واحدة يرفع من فوق النار وبعد أن يبرد

يضاف اليه الباقي من العصير .

٦ - تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر من الشراب مذابة في قليل من ماء يغلي .

٧ - يقلب الشراب جيداً ثم تملأ الزجاجات وتقفل وتشمع

طريقة أخرى :

١ - يدق اللوز بعد تقشيريه (كما ذكر بالطريقة السابقة ص ٨٥)

٢ - يكيل الماء اللازم إضافته وقدره (٥ لتر) لكل أقة لوز

٣ - يؤخذ نصف كمية الماء وتغلي ويعامل اللوز المدقوق بها كما ذكر

بالطريقة السابقة في خطوات نمرة ٤ و ٥ ص ٨٥

٤ - يؤخذ نصف كمية الماء الباقية ويضاف اليها السكر اللازم لجميع

الكمية المذكورة بمعدل أقة وثلث من السكر لكل لتر وتوضع على النار

مع التقليب حتى يذوب ثم يضاف حمض الليمون وبعد غلوة يرفع من

فوق النار وبعد أن يبرد يضاف اليه ما ينتج من عصير اللوز ويقلب

جيداً حتى يتم الامتزاج ثم تضاف بنزوات الصوديوم جرام لكل لتر

من الشراب يقلب ويصفى وتملأ الزجاجات وتقفل

طريقة ثالثة

١ - تتبع الخطوات نمرة ١ و ٢ و ٣ و ٤ و ٥ من الطريقة الأولى ص ٨٥

٢ - يقدر السكر اللازم بمعدل أقة وثلث لكل لتر ويضاف بالتدريج

إلى عصير اللوز مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر بدون

وضعه على النار

٣ - تضاف البنزوات جرام ونصف لكل لتر وتقلب وتتملاء الزجاجات وتقفل

شراب الورد

الطريقة الأولى ١ : يقطف الورد وتزال الأجزاء البيضاء (قواعد البتلات) إن أمكن ويضاف الى الباقي قليل من عصير الليمون

٢ - يوزن السكر اللازم بنسبة أقة سكر لكل رطل ورد .

٣ - يوضع السكر على الورد ويفرك به جيداً ويوضع داخل مصفاة ويثقل عليه ويغلى : وتوضع المصفاة فوق اناء ويفضل أن يكون من الفخار ليتجمع به ما يتساقط من السائل ويترك على هذه الحالة لمدة ١٢ ساعة يعصر بعدها عصراً جيداً بالمصفاة ثم بالموسلين وما يتبقى بالمصفاة بعد ذلك (التفل) يعمل مربى

٤ - يكيل الشراب النانج ويضاف اليه بنزوات صودا بنسبة جرام لكل لتر مذابة في قليل من ماء يغلى

٥ - يضاف ٤ جرام ملح الليمون أو عصير أربع ليمونات لكل أقة سكر أضيفت .

٦ - يقلب الشراب جيداً ثم يصفى بقطعة من الموسلين

٧ - تتملاء الزجاجات وتقفل وتشمع

الطريقة الثانية :

١ - يقطف الورد وتقطع الأجزاء البيضاء . ويضاف اليه قليل من عصير الليمون حتى لا يغمق لونه

- ٢ - يوضع في (حلة) ويضاف اليه ماء لتر ونصف لكل رطل من الورد . وتغطي (الحلة) وتوضع فوق نار هادئة حتى يتم سليق الورد
- ٣ - بعد تمام سلق الورد يؤخذ ماء السليق ويكيل ويضاف اليه السكر أقة وثلاث لكل لتر ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب (أما التفل) فيمكن عمله مربى
- ٤ - يضاف ملح الليمون ٤ جرام أو عصير أربع ليمونات لكل أقة من السكر أضيفت وبعد غلوة واحدة يرفع الشراب من فوق النار ويكشط الريم .

٥ - تملأ الزجاجات مباشرة والشراب ساخن وتقفل وتشمع

شراب التمر هندي

- ١ - تغسل ثمار التمر هندي وتقطع قطعاً صغيرة
- ٢ - يضاف اليها ماء ٤ لتر لكل أقة وتنقع لمدة ٤ - ٦ ساعات
- توضع بعدها على النار مع التقليب حتى تلين الثمار جداً ثم تصفى بالمصفاة ثم بالشاشة
- ٣ - يكيل العصير الساتج ويضاف اليه السكر أقة وثلاث إلى أقة ونصف لكل لتر ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب فيضاف ملح الليمون ٢ جرام أو عصير ليمونتين لكل أقة من السكر وبعد غلوة يرفع من فوق النار ويصفى بشاشة جافة
- ٤ - تملأ الزجاجات وتقفل

شراب السكر كديه

- ١ - يغسل السكر كديه ويضاف اليه ماء ٥ لتر لكل أقة وينقع ١٢ ساعة أو يغلى بدلا من النقع ويصفى ويكيل العصير
- ٢ - يضاف اليه سكر أقة ونصف إلى أقة وثلاثة أرباع لكل لتر ويذاب على النار مع التقليب
- ٣ - يضاف ملح الليمون ٣ جرام أو عصير ثلاث ليمونات لكل أقة من السكر . وبعد غلوتين يرفع من فوق النار ويصفى بقطعة من الموسلين ويملاء الزجاج ويعقم

شراب الأناناس

- ١ - يؤتى بعصير الأناناس (ويباع في الأسواق محفوظاً في علب) ويوضع في حلة .
- ٢ - يضاف اليه سكر بنسبة أقة وربع لكل لتر منه ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب
- ٣ - يضاف ملح الليمون ٤ جرام أو عصير أربعة ليمونات لكل أقة من السكر

- ٤ - وبعد غلوتين يرفع الشراب من فوق النار ويصفى بقطعة من الموسلين
- ٥ - تملأ الزجاجات بالشراب وتقفل وتشمع

الشراب الصناعي

الشراب الصناعي هو محلول سكري يضاف اليه زيتاً عطرياً (اسنس) كزيت الورد أو البنفسج أو النعناع أو الفرمبواز ، الخ ليكسبه

رائحة الصنف الذى يسمى باسمه وكذلك يلون باللون الذى يمثل هذا الصنف فمثلا عند تجهيز شراب الورد الصناعى يضاف إلى المحلول السكرى زيت الورد ولون وردى ، شراب البنفسج زيت البنفسج ولون بنفسجى وهكذا وكان الشراب الصناعى أكثر الأنواع استعمالا لوقت قريب لعدم انتشار الشراب الطبيعى المصنوع من الفاكهة ولا ارتفاع ثمنه فكان استعماله لذلك قاصراً على طبقة الموسرين

ولما انتشرت الطرق المختلفة لعمل الشراب الطبيعى وكثر عرضه فى الأسواق بشمن مناسب لا يزيد عن ثمن الصناعى إلا قليلا فضل وكثر طلبه والاقبال عليه

طريقة عمل الشراب الصناعى

كل أقة وثلاثة أربع سكر يلزم لها لتر ماء و ٧ جرام حمض ليمون (أو عصير ٧ ليمونات ٦ : ٤ : ٥ جرام زيت عطرى و اسنس)

الخطوات :

- ١ - يضاف الماء إلى السكر ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب
- ٢ - يضاف حمض الليمون أو عصير الليمون وبعد غلوتين يرفع من فوق النار ويصفى بقطعة من قاش الموسلين
- ٣ - يترك المحلول حتى يبرد ثم يضاف إليه الزيت العطرى (الأسنس) ثم اللون ويقلب الشراب جيدا وتملاء الزجاجات الجافة وتقفل وتشمع يلاحظ عدم إضافة الزيت العطرى إلى الشراب وهو ساخن وإلا تطاير
- ٤ - عند إضافة اللون تذاب كمية صغيرة منه فى قليل من المحلول السكرى

ويضاف تدريجيا إلى الشراب حتى نحصل على اللون المناسب وقد يكون عمل الشراب الصناعي ببعض معامل الحلوى إضافي إذ يصنع من بقايا الحلوى وفي هذه الحالة لا تكلف صناعته كثيرا . وقد يعتمد البعض في صنعه إلى تقليل كمية السكر اللازمة اقتصادا في النفقات وتعوض بمقدار مناسب من بعض المواد الأخرى كالجلاتين أو الصمغ العربي أو النشا أو غيرها لتعطى الشراب القوام المطلوب كما لو كان مصنوعا بالنسبة التي يحتاجها من السكر والشراب المصنوع بهذه الطريقة سهل معرفة غشه عند تخفيفه بالماء للشرب

الأصناف الشائعة : شراب البنفسج . ورد . فرمبواز . نغاع . لوز . موز . مانجو . فراولة وغيرها .

شراب البنفسج

لتر ماء يضاف له أقة وثلاثة أرباع سكر و ٧ جرام حمض ليمون أو عصير ٧ ليمونات و ٤ - ٥ جرام زيت بنفسج (اسنس) واللون البنفسجي طريقة العمل : ١ - يضاف الماء للسكر ويذاب على النار مع التقليب وبعد إذابته يضاف الليمون . وبعد غلوتين يرفع من فوق النار ويصفى بشاشة جافة

٢ - وبعد أن يبرد يضاف الزيت العطري . واللون البنفسجي مع التقليب
٣ - يملأ الزجاج المعقم الجاف ويقفل بغل معقم وعليه طبقة من الشمع وهكذا تتبع هذه الخطوات في عمل أى صنف صناعي آخر

المرببات

المربي عبارة عن ثمار اي فاكهة بحجمها أو مجزأة أو مهروسة مطبوخة مع كمية مناسبة لها من السكر وتسمى حسب طريقة صنعها بأحد الأسماء الآتية

١ - مربي : ويطلق هذا الاسم عند ما تكون ثمار الفاكهة صحيحة أو مجزأة أو مهروسة مطبوخة في محلول سكري مركز تركيزا يكفل حفظها

٢ - مرملاد . عبارة عن عصير ثمار الفاكهة الرائق مطبوخا مع كمية مناسبة من السكر ومضافا اليه شرائح رقيقة من قشر ثمارها بحيث تكون منتشرة في هذا الوسط والمرملاد عملية قاصرة على ثمار الموالح (كالتارنج غالبا والبرتقال ... وغيره)

٣ - جلى : ويطلق هذا اللفظ عند ما يستعمل عصير فاكهة غنية في (البكتين) ويضاف اليه المقدار المناسب من السكر ويطبخ . ومن خواص (الجلى) أن يكون قوامه رجراجا ولونه رائقا شفافا وإذا قطع بسكين لا يتخلف منه سائل

« كيف تصنع المربي »

١ - تجهيز الفاكهة : تفرز الثمار السليمة وتغسل وتقشر كما في التفاح والكمثرى أو تستخرج النواة منها كما في الخوخ والمشمش . ثم تقطع إلى أحجام مناسبة في الثمار الكبيرة أو تبقى كاملة في مثل البلح وماشابهه ثم تسلق الثمار نصف سلق في كمية مناسبة من الماء وذلك في مثل البلح السمانى أو التفاح . أما الثمار اللينة كالشليك فلا تسلق بل تسوى مع المحلول السكري أثناء عمل المربي

ب) تجهيز المحلول السكرى : تختلف كمية السكر اللازمة للعملية باختلاف صنف الفاكهة فالتى ترتفع فيها نسبة الحموضة يضاف اليها مقداراً من السكر أكثر من الأصناف التى تقل فيها الحموضة ومقدار السكر فى معظم الاحوال يعادل وزن الفاكهة وقد يقل او يزيد قليلاً ويجهز المحلول السكرى باضافة ثلث لتر ماء (كوبة وثلاث) الى كل أقة من السكر ويوضع على النار مع التقليب وعندما يذوب السكر يصفى بشاشة

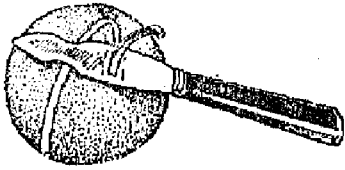
ح) تضاف الفاكهة (بعد تجهيزها كما ذكر) الى المحلول السكرى وتوضع على النار وعند قرب النضج يضاف حمض الليمون ٤ جرام لكل أقة سكر أو عصير أربعة ليمونات ثم تقلب . وعند النضج يرفع لإناء من فوق النار ، يكشط الريم ثم تملأ البرطمانات أو العلب المعقمة مباشرة والمربى ساخنة وتقفل قفلاً محكماً

أما الثمار الكثيرة العصارة والتى لا تتحمل الحرارة كالشليك قانها تضاف إلى المحلول السكرى وتترك لمدة ربع إلى نصف ساعة على نار هادئة ثم ترفع الثمار من المحلول الذى يترك على النار حتى تتبخر المياه الزائدة التى خرجت من الثمار : وبعد أن يتركز المحلول نوعاً تضاف اليه الثمار ثانياً وقرب نضجها يضاف الليمون وعند ما ينضج السكر يعقد ترفع المربى من فوق النار ويكشط الريم وتملأ الاوانى مباشرة والمربى ساخنة وتقفل بإحكام .

ويعرف نضج « عقد » المحلول السكرى بأخذ قليل منه بطرف ملعقة وإسقاطه على سطح أسنس جاف فإن سقط على حالة نقط كروية

وحافظت هذه النقط على قوامها « لا تسيح » دل ذلك على أن السكر « عقد » وقد تعقيم الأوعية بعد ملئها بالمربي بطريقة التعقيم المشروحة سابقا وقد يستغنى عن التعقيم لأن المربي تملأ بالأوعية عقب رفعها من فوق النار مباشرة وتكون حرارتها مرتفعة ثم تقفل بسرعة قفلا محكما مربي السكرى

كل أقة كمثرى نحتاج الى أقة سكر ، ثلث لتر ماء ، ٤ جرام ملح ليمون أو عصير ليمونات



(١) تغسل الثمار وتقشر وتقطع الى اجزاء مناسبة (وتوضع أثناء ذلك فى وعاء به ماء عليه قليل من عصير الليمون لحفظ لونها من التغير)

(٢) ترفع من هذا الماء وتسلق فى ماء جديد نصف سلق سكينه للتقشير
٣ .. يحضر المحلول السكرى بإضافة جزء من ماء السلق إلى السكر بالنسبة المذكورة أعلاه وغليه على النار مع التقليب حتى يذوب السكر .

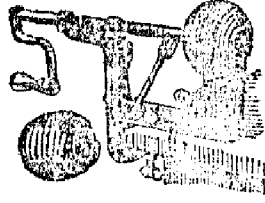
٤ - تضاف الثمار المسلوقة إلى المحلول السكرى وقرب النضج « تستوى » يضاف الليمون. وبعد أن يعقد السكر ترفع المربي من فوق النار وينزع الريم
٥ - تملأ البرطمانات أو العلب المعقمة مباشرة والمربي ساخنة وتغطى بإحكام

مربي التفاح

كل أقة تفاح يلزم لها أقة سكر وثلث لتر ماء ، ٤ جرام ملح ليمون أو عصير ليمونات

العمل (١) تقشر الثمار وتقطع إلى أجزاء مناسبة

وتسلق نصف سلق



جهاز تقشير

٢ - يحضر المحلول السكرى بإضافة جزء من ماء

السلق إلى السكر بالنسبة المذكورة ويوضع على النار

مع التقليب حتى يذوب

٣ - تضاف الثمار المسلوقة إلى المحلول

السكرى وقرب النضج يضاف الليمون

وبعد عقد السكر ترفع المربى من فوق

النار ويكشط الريم وتملأ الأوعية

مباشرة والمربى ساخنة وتقفل



قمع لملء الأوعية



ملعقة خشب

ملحوظة : عند عمل مربى الكمثرى أو التفاح أو البلح السمانى أو

غيرها مما يشابهها يحسن إضافة قشر الثمار إلى الثمار وقت السلق ويؤخذ

من ماء السلق المقدار اللازم لعمل المحلول السكرى بدلاً من الماء لعادى

لأن ذلك يعطى للمحلول السكرى لوناً ذهبياً ومذاقاً سكرياً

مربى الخوخ

كل أقة ونصف خوخ يلزم لها أقة سكر وثلاث لتر ماء و ٤ جرام ملح

ليمون أو عصير ٤ ليمونات

١ - تنتخب ثمار الخوخ المنفصلة النواة المتوسطة النضج وتغسل

وتستخرج النواة وتسلق نصف ساليق ويحسن إضافة البذور أثناء السليق
 ٣ - يحضر المحلول السكرى ويستعمل ماء السليق في إذابة السكر ص ٩٥
 ٤ - تضاف الثمار المسلوقة إلى المحلول السكرى وقرب انضجها يضاف
 الليمون وعند ما (يفقد) السكر ترفع المربي من فوق النار ويكشط
 الريم . ثم تملأ الأوعية والمربي ساخنة ثم تقفل
 مربى المشمش ومربى البرقوق

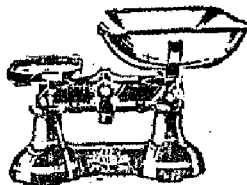
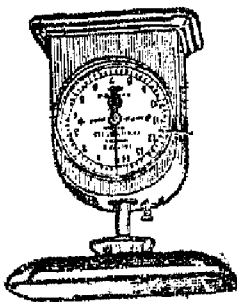
تتبع خطوات مربى الخوخ

مربى المشمش الجاف

نصف أقة مشمش جاف خالية من النوى . يلزم لها لتر ونصف ماء
 و ٢ أقة سكر و ٦ جرام حمض ليمون
 ١ - يغسل المشمش وينقع في الماء مدة ٣ - ٤ ساعة ثم يسلق في
 ماء النقع نصف ساليق ويرفع منه . يمزج المحلول السكرى مع استعمال
 ماء السليق ص ٩٥

٢ - يضاف إليه المشمش ثم عصير الليمون
 ٣ - بعد عقد السكر ترفع المربي ويكشط الريم وتملأ الأوعية مباشرة

مربى البلح السمانى



ميزان

أقة بلح مقشر يلزم لها أقة سكر
 وثلاث لتر ماء من ماء ساليق البلح
 ، ٤ جرام ملح ليمون ، ١/٨ أقة لوز مقشر
 ١ - تنتخب الثمار السليمة الكبيرة

١ - الخفالية من العطب وتغسل وتقشر وتساق ثأى سليق مع إضافة القشر أثناء السليق . وتستخرج النواة من الثمار بقطعة رفيعة من الخشب . ويقشر اللوز من قشرته الداخلية . ويوضع (بكل بلحة لوزة) وتسد بقر نفلة أو قشر يوسفى .

٢ - يعمل المحلول السكرى بإضافة السكر إلى الماء (ويحسن أن يكون من ماء السليق) ويوضع على النار مع التقليب حتى يذوب ص ٩٣
٣ - يضاف البلح إلى المحلول السكرى وقرب نضج البلح (يستوى) يضاف الليمون

٤ - عند عقد السكر ترفع المربي ويكشط الريم وتملأ الأوعية المعقمة مباشرة والمربي ساخنة وتقفل بإحكام

ملحوظة : قد يضاف قليل من القرقة والقرنفل أثناء عمل المربي

٢ - قد يستعمل البلح الحياتى محل السمانى ولكن الأخير أفضل

٣ - قد يستعمل فى حشو البلح قشر ثمار اليوسفى بدلا من اللوز

مربي الشليك

أقة شليك يلزم لها أقة سكر ، ٤ جرام حمض ليمون أو عصير ٤ ليمونات

١ - تنتخب الثمار السليمة وتغسل وتنزع الأوراق الخضراء

٢ - يوضع السكر على الثمار فى حلة وتوضع على نار هادئة ؛

فتخرج الثمار بعض عصيرها فيذيب السكر وتستمر على النار حتى يتركز المحلول

٣ - وقرب النضج يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع المربي

من فوق النار وينزع الريم
٦ - تملأ البرطمانات والمربى باردة ثم تعقم (لأنها إذا ملئت وهي
ساخنة تطفو الثمار بأعلى البرطمانات)

الطريقة الثانية : ١ - يضاف نصف كمية السكر إلى الثمار ويوضع
في مصفاة والمصفاة فوق حلة ويترك هكذا لمدة ٦ ساعات بعدها يؤخذ
الشراب المتجمع من المصفاة ويذاب فيه باقى كمية السكر على النار مع
التقليب وبعد إذابته تضاف إليه الثمار (وتكون النار هادئة)

٢ - قرب نضج الثمار يضاف الليمون . وعند ما يعقد السكر ترفع
المربى ويكشط الريم

٣ - تملأ الأوعية (بعد أن تبرد المربى) ثم تعقم

في هذه الطريقة يلاحظ أن الثمار تحتفظ بحجمها وطعمها ورائحتها
لأنها لا تحتاج للمكث على النار مدة طويلة

مربى العنب

أقة العنب يلزم لها نصف أقة سكر ، ٢ جرام حمض ليمون أو عصير ليمونتين
١ - يخلط السكر بالثمار بعد غسلها وتفر يطها في حلة وتوضع على
نار هادئة (ويفضل العنب البناتى)

٢ - تخرج الثمار بعض عصيرها فيذيب السكر . وبعد غلوتين ترفع
الحلة من فوق النار وتترك لليوم التالى حيث توضع على النار ثانيا
حتى يتم تسوية الثمار

٣ - يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع المربي ويكشط الريم وتترك حتى تبرد وتملأ بها الأوعية وتعقم
الطريقة الثانية :

١ - تلتخب الثمار السليمة وتغسل وتستخرج البذور من الثمار ذات البذور

٢ - يضاف السكر إلى الثمار ويوضع على نار هادئة فتخرج بعض عصيرها ويذيب السكر ويستمر على النار حتى تستوى الثمار
٣ - يضاف الليمون وبعد عقد السكر يرفع من فوق النار
٤ - يكشط الريم وبعد أن تبرد المربي تملأ الأوعية وتعقم

مربي المانجو

أقة ثمار يلزم لها أقة سكر وثلاث لتر ماء و ٤ جرام حمض ليمون أو عصير ٤ ليمونات

١ - تلتخب الثمار متوسطة النضج . تقشر وتقطع قطعاً مناسبة وتوضع في ماء به قليل من الليمون حتى لا يغمق لونها أثناء التقشير

٢ - يحضر المحلول السكري ص ٩٣ وتضاف إليه الثمار وتكون النار هادئة

٣ - قرب نضج الثمار يضاف الليمون وعند عقد السكر ترفع المربي من فوق النار ويكشط الريم وتملأ البرطمانات أو العلب ثم تعقم

مربي قشر البطيخ

أقة قشر بطيخ يلزم لها أقة ونصف سكر ونصف لتر ماء و ٦ جرام

حمض ليمون أو عصير ٦ ليمونات

١ - يزال الجزء الأخضر . ثم يقطع الباقي قطعاً مناسبة
٢ - وتوضع في ماء الجير مدة ٦ ساعات وذلك لتقوية الأنسجة
حتى لا تنهري أثناء عمل المربي وبعد ذلك تنقع في ماء عادي يغير عدة
مرات حتى يزول آثار الجير (راجع تحضير ماء الجير ص ٣٨)

٣ - يسلق القشر نصف سلق

٤ - يحضر المحلول السكري ص ٩٣ ويضاف اليه القشر المسلق .
وقرب النضج يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار
٥ - ويكشط الريم وتملأ الاوعية وهي ساخنة وتقفل

مربي التين الصغير

أفة تين صغير يلزم لها أفة ونصف سكر ونصف لتر ماء و ٦ جرام
حمض ليمون أو عصير ٦ ليمونات

١ - تنتخب الثمار الصغيرة الغير تامة النضج وتقطع أقعاها وتغسل
ثم تشق طوليا من أعلى شقا بسيطا وتنقع في محلول بيكر بونات
(٢ جرام مذابة في لتر ماء) لمدة ١٠ دقائق لتثبيت لونها الأخضر ثم
تغسل بعد ذلك في ماء عادي عدة مرات لازالة آثار البيكربونات
ثم تسلق نصف سلق

٢ - يحضر المحلول السكري (ص ٩٣) ويضاف اليه الثمار المسلوقة
وقرب النضج يضاف الليمون

٣ - بعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار ويكشط الريم وتملأ
بالاوعية مباشرة ، وهي ساخنة ، ثم تقفل قفلا محكما

مربي التين الكبير

أقة تين يلزم لها أقة وثلث سكر و لتر ماء و ٤ جرام حمض ليمون
أو عصير ٤ ليمونات

- ١- تنتخب الثمار السليمة . المتوسطة النضج . وتغسل وتقشر باحتراس
- ٢ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ و تضاف اليه الثمار « النار هادئة »
- ٣ - قرب النضج يضاف الليمون وعند عقد السكر ترفع المربي من فوق النار .

٤ - يكشط الريم وتملاء الأوعية مباشرة والمربي ساخنة ثم تقفل

مربي زهر النارنج

رطل زهر يلزم له أقة ونصف سكر ونصف لتر ماء و ٦ جرام
حمض ليمون أو عصير ٦ ليمونات

- ١ - يغسل الزهر ويقطف ويسلق لتسويته وإزالة مرارته
ويفرد ليجف نوعاً

- ٢ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ والماء المستعمل في عمل المحلول
مكون من ثلث ماء سلق وثلثي ماء عادي ، لأجل الرائحة
- ٣ - يضاف الزهر اليه « نار هادئة » وقرب النضج يضاف الليمون
- ٤ - بعد عقد السكر ترفع من فوق النار وتملاء بالأوعية وتقفل

مربي زهر الليمون

رطل زهر يلزم له أقة ونصف سكر ونصف لتر ماء و ٦ جرام
حمض ليمون

تتبع الخطوات المذكورة في مربى زهر النارنج مربى الورد

رطل ورد يلزم له أقة ونصف سكر ونصف لتر ماء و ٦ جرام
ملح ليمون أو عصير ٦ ليمونات
الطريقة الاولى :

١ - يقطف الورد ويقطع الجزء الابيض إن أمكن ويغسل ثم
يضاف اليه قليل من عصير الليمون لحفظ اللون
٢ - يوضع في حلة ويضاف اليه ماء كاف لتغطيته ويسلق على نار
هادئة مع تغطية الحلة للاحتفاظ بالرائحة « عملية السليق تحتاج إلى
ما يقرب من ٣ ساعات

٢ - بعد سلقه يرفع من ماء السليق ويفرد حتى يجف نوعا
٣ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ « والماء المستعمل يؤخذ من ماء السليق
٤ - يضاف الورد إلى المحلول السكرى ويغلى الاناء « نار هادئة ،
٥ - قرب النضج يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع من فوق
النار ويكشط الريم وتملأ بها الاوعية مباشرة وهى ساخنة
الطريقة الثانية :

١ - يضاف عصير الليمون إلى الورد بعد تقطيفه ويقلب
٢ - تضاف نصف كمية السكر إلى الورد ويفرك به جيدا . ويوضع
في مصفاة ويغلى وتوضع المصفاة على وعاء وتترك مدة ١٢ ساعة
٣ - يؤخذ الشراب المتجمع في الوعاء وتضاف اليه كمية السكر

الباقية ويذاب على النار ثم يضاف الورد وتعطى الحلة نار هادئة ، حتى تستوى .

- ٤ - وهنا يضاف الليمون وبعد عقد السكر يرفع من فوق النار
 - ٥ - يكشط الريم وتملأ الاوعية مباشرة والمربي ساخنة وتقفل
- طريقة الثالثة :

- ١ - تضاف كمية السكر إلى الورد بعد تقطيفه ويفرك فركاً جيداً ويوضع عليه قليل من عصير الليمون .
- ٢ - يوضع في حلة وتوضع الحلة على نار هادئة مع تغطيتها مع مراعاة التقليب من وقت لآخر
- ٣ - بعد أن يستوى الورد يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع من فوق النار .

- ٤ - يكشط الريم وتملأ الاوعية مباشرة والمربي ساخنة وتقفل
- مربي القرع العسلي

أقة القرع يلزمها أقة ونصف سكر ، ونصف لتر ماء و ٦ جرام حمض ليمون أو عصير ٦ ليمونات

- ١ - تلتخب الثمار الناضجة وتقشر وتقطع إلى قطع مناسبة وتنقع في ماء الجير مدة ٦ ساعة ، طريقة تحضير ماء الجير ص ٣٨، ترفع منه وتنقع في ماء عادي يغير عدة مرات حتى يزول آثار الجير وتساق نصف سليلق
- ٢ - يحضر المحلول السكري ص ٩٣ ويضاف اليه قطع القرع وقرب النضج يضاف الليمون

٣ - وبعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار ويسكشط الريم وتملاء الاوعية وتقفل وقد يضاف الى المربي قليل من الفانيليا أو القرفة ليكسبها طعماً ورائحة

مربي الموالح

تعتبر من أكثر أنواع المربيات انتشاراً بين معظم الطبقات خصوصاً مربي قشر النارج وجميع الموالح يمكن عمل منها مربي فاخرة كالنارج والبرتقال واليوسفي والنفاش والثرنج والمكمكوات والليمون الهندي. وفيما يلي شرح طريقة عمل مربي قشر النارج كنموذج لباقي الانواع إلا الشاذ منها فسنشرح طريقته على حدة

مربي قشر النارج

قشر ٨ - ١٠ ثمرة متوسطة الحجم يلزم لها أقة وثلث سكر و لتر ماء و٤ جرام حمض ليمون أو عصير ٤ ليمونات .

١ - تلتخب الثمار الناضجة وتغسل وتقشر ثم يفصل القشر عن اللب ويقطع إلى شرائح رقيقة أو يقطع إلى أجزاء صغيرة حسب المراد أو قد يتبع أحياناً أن يقطع قشر الثمرة طولياً إلى أربعة أنصاف ثم كل نصف إلى قسمين (طولياً أيضاً) وتلف كل قطعة على نفسها وتنظم (تلتضم) في خيط حتى تحافظ على شكلها

٢ - يسلق القشر ويزال ما به من مرارة وذلك بأن يسخن ماء كاف لغمره وعندما يتبدى أن يغلي يضاف اليه القشر ويترك به وهو على النار مدة خمس دقائق يرفع منه بعدها ويصفى وتكرر هذه العملية عدة

مرارة (من ٤ - ٥ تقريبا) حتى يتم سلقه ونزال مرارته وقد يتبع في إزالة مرارة القشر بنقعه في ماء بارد ١٢ ساعة أو أكثر مع تكرار تغيير الماء حتى نزال مرارته ثم يسلق . ولكن الطريقة الأولى أفضل .

٣ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ ويضاف اليه القشر وعند ما ينضج (يستوى) يضاف الليمون .

٤ - بعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار ويكشط الريم ومملا الأوعية مباشرة والمربي ساخنة

مربي قشر البرتقال

قشر ١٥ برتقالة يلزم لها أقة ونصف سكر ونصف لتر ماء و ٦ جرام ملح ليمون أو عصير ٦ ليمونات . ويحسن انتخاب القشر السميك (كقشر البرتقال اليافاوى)

وتتبع الخطوات التى اتبعت في عمل مربي قشر النارج ص ١٠٤

مربي قشر اليوسفى

قشر ١٥ ثمرة يلزم لها أقة وربع سكر ونصف لتر ماء و ٥ جرام حمض ليمون

١ - يبشر القشر بشراً خفيفاً ثم يفرم ويسلق

٢ - تتبع باقى الخطوات المذكورة في عمل مربي النارج

قد يستعمل عصير اليوسفى بدلا من الماء في عمل المحلول السكرى

مربي قشر الليمون الهندى

أقة قشر ثمار تحتاج إلى ١٥٥ أقة سكر و ٦ جرام حمض ليمون

١ - تغسل الثمار وتبشر ثم يفصل القشر ويقطع إلى قطع مناسبة
٢ - تسلق القشر مع إزالة مرارته (بوضعه في ماء يغلي لمدة ٥ دقائق
وتكرار ذلك ٤ - ٥ مرة) ثم يصفى جيدا وينشر حتى يجف نوعا
٣ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ ويضاف إليه القشر وعند ما
(يستوى) القشر يضاف الليمون وعند ما يعقد السكر ترفع المربي من
فوق النار.

٤ - يكشط الريم وتلاء الأوعية مباشرة والمربي ساخنة وتفضل

مربي ثمار الموالح الصغيرة

كثمار النارنج - البرتقال - اليوسفي وأفضلها الأولى

كل ٤٠ - ٥٠ ثمرة صغيرة يلزم لها ٥ راقعة سكر ونصف لتر ماء

و ٦ جرام حمض ليمون

١ - تنتخب الثمار وهي بحجم الليمونة الصغيرة وبقطعة رفيعة من
الخشب تستخرج البذور. ثم تبشر بشرا خفيفا وتنقع بعد ذلك في
محلول بيكر بونات الصودا ٢ في الألف (٢ جرام مذابة في لتر ماء)
لمدة ١٠ دقائق ثم تغسل بعد ذلك في ماء عادي حتى تزول آثار البيكر بونات
٢ - تسلق مع إزالة مرارتها بوضعها في ماء يغلي على النار لمدة
٥ دقائق وتكرر هذه العملية (٤ - ٥ مرات) حتى يتم ذلك. ثم تنشر
لتجف نوعا من ماء السليق

٣ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ ويضاف إليه الثمار وقرب انضجها

يضاف الليمون

٤ - وعند عقد السكر ترفع المربي من فوق النار ويكشط الريم وتترك حتى تبرد وتملاؤها بها الأوعية ثم تعقم

مربي الجزر البلدى

أقفة جزر يازم لها ١٥ أقفة سكر ونصف لتر ماء و٦ جرام حمض ليمون أو عصير ٦ ليمونات

١ - يغسل الجزر - ويزال ما عليه من الشعيرات بسكينة - ثم يقطع إلى قطع مناسبة

٢ - يسلق نصف سلق ثم ينشر حتى يجف كثيرا

٣ - يحضر المحلول السكرى (والماء المستعمل فى عمل المحلول السكرى مكون من ثلث ماء سلق وثلث ماء عادى ص ٩٣) ويضاف إليه قليل من القرفة والقرنفل موضوعة فى قطعة من الشاش

٤ - يضاف الجزر المسلوق إلى المحلول السكرى وعند نضجه يضاف الليمون

٥ - وبعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار ويكشط الريم وتترك حتى تبرد ثم تملأ بها الأوعية وتعقم

طريقة ثانية

١ - يضاف السكر للجزر ويخلط به تماما ويوضع فى حلة ويترك بها ٣ - ٤ ساعات (فيخرج الجزر بعض مائه يساعد على إذابة السكر

٢ - يوضع الوعاء على نار هادئة مع التقليب وقرب نضج الجزر

٣ - يضاف الليمون وعند عقد السكر ترفع المربي من فوق النار

ويكشط الريم وتملاً الأوعية بعد أن تبرد ثم تعقم

مرنى الجميز

أقة ثمار يلزم لها أقة سكر وثلاث لتر ماء و٤ جرام حمض ليمون أو
عصير ٤ ليمونات

١ - تغسل الثمار ويزال (الجزء الأسود) والقمع وإذا كانت الثمار
كبيرة تقطع إلى قطع مناسبة وإن كانت صغيرة تبقى كاملة وتسلق
نصف سلق .

٢ - يجهز المحلول السكرى ص ٩٣ ثم يضاف اليه الجميز وقرب النضج يستوى
٣ - يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع من فوق النار ويكشط
الريم وتملاً الأوعية

مرنى الموز

أقة موز يلزم لها أقة سكر وثلاث لتر ماء و٤ جرام حمض ليمون
أو عصير ٤ ليمونات

١ - تقشر الثمار وتقطع إلى قطع مناسبة وتسلق نصف سلق
٢ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ ويضاف اليه قطع الموز وقرب
النضج (يستوى) يضاف الليمون

٣ - بعد عقد السكر ترفع من فوق النار ويكشط الريم وتترك حتى
تبرد وتملاً الأوعية ثم تعقم

مرنى الوشنة

نصف أقة ثمار جافة يلزم لها أقة ونصف سكر ونصف لتر ماء ،

٥ جرام حمض ليمون أو عصير ٥ ليمونات

١ - تنتخب الثمار السليمة وتغسل جيدا وتنقع في ماء كاف لتغطية الثمار ١٢ ساعة بعدها تستخرج البذور ثم تساق في ماء النقيع ثم تصفى من ماء النقيع

٢ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ ويستعمل ماء النقيع في عمله وتضاف اليه الوشنة وبعد أن تنضج (تستوى) يضاف الليمون

٣ - وبعد عقد السكر ترفع المربى من فوق النار ويكشط الريم

٤ - تملأ الأوعية مباشرة والمربى ساخنة وتقفل

مربى المستكى

٤ دراهم مستكى ناعمة يلزم لها اقة سكر ثلث و لا ماء و ٣ جرام

حمض ليمون أو عصير ٣ ليمونات

١ - يحضر المحلول السكرى ص ٩٣ ثم يضاف اليه الليمون وبعد (غلوتين) يرفع من فوق النار

٢ - تضاف المستكى الى المحلول السكرى تدريجيا (لادفعة واحدة) مع التقليب المستمر حتى يصير اللون أبيض ناصعا (وذلك بعد ربع ساعة تقريبا)

٣ - قد يضاف إلى العملية في النهاية لوز مدقوق أو فستق ثم تملأ

بـ الأوعية وتقفل

توجد أصناف من المربيات غير منتشرة وقد لا يقبلها الكثير مثل

مرابي الطماطم . الحلويات . الباذنجان . الزيتون وغيرها ولكن
سنذكرها على سبيل العلم بها .

مرابي الباذنجان

أقفة ثمار صغيرة لها أقفة سكر ، ثلث لتر ماء ، ٤ جرام حمض ليمون
١ - تلتخب الثمار الصغيرة (بطول ٣ - ٤ سنتيمتر) وتغسل وتقشر
وتسلق على نار هادئة :

٢ - يحضر المحلول السكري ص ٩٣ يضاف اليه الثمار وقرب
نضجها يضاف الليمون .

٣ - بعد عقد السكر ترفع من فوق النار ويكشط الريم وتملأ بها
الأوعية وتقفل .

مرابي الزيتون

أقفة ثمار يلزم لها أقفة سكر ، ثلث لتر ماء ، ٤ جرام حمض ليمون .
١ - تلتخب الثمار التي يقل فيها نسبة الزيت كثيراً وتغسل ويفصل
منها النواه .

٢ - تنقع الثمار في ماء الجير لمدة يومين ثم في ماء عادي حتى تزول
آثار الجير ثم توضع في ماء ويغلى لمدة ٥ دقائق وتكرر هذه العملية
(٤ - ٥ مرات) حتى يتم سلقه .

٣ - يحضر المحلول السكري ص ٩٣ ويضاف إليه ثمار الزيتون
وقرب النضج (يستوى) .

٤ - يضاف الليمون وبعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار
ويكشط الريم وتملأ الأوعية بعد أن تبرد ثم تعقم .

مربي الطماطم

أفة ثمار طماطم يلزم لها أفة سكر ، ثلث لترماء ، ٤ جرام حمض ليمون
١ - تنتخب الثمار الصغيرة الحجم والتي ابتدأت تتلون ثم تقشر بأن
تغمس في ماء يغلي توضع بعده مباشرة في ماء بارد فتأشقق القشره
ويسهل تقشيرها .

٢ - يحضر المحلول السكري ص ٩٣ ثم تضاف اليه الثمار (النار هادئة)
وبعد النضج يضاف الليمون .

٣ - بعد عقد السكر ترفع المربي من فوق النار وبعد أن تبرد تملأ
الأوعية وتعقم .

مربي الحلويات

أفة ثمار تلزم لها أفة سكر ، ٤ جرام حمض ليمون .

١ - يضاف السكر إلى الثمار السليمة بعد غسلها وتوضع على نار
هادئة وتقلب باحتراس وما يخرج من عصير الثمار مع الحرارة يساعدان
على إذابة السكر وعند ما تنضج الثمار يضاف الليمون وعند ما يعقد
السكر ترفع من فوق النار وبعد أن تبرد تملأ الأوعية وتعقم .

ملحوظة - يراعى أن تملأ الأوعية في جميع أنواع المربيات (بعد
إنزالها من فوق النار مباشرة ثم تقفل مباشرة وتقلب حتى تلامس المربي
الساخنة الغطاء والسبب في ذلك هو أن ارتفاع درجة حرارة المربي
تعقم الأوعية وأغطيتها التي قفلت بها وقد يكتفى بذلك عن التعقم .

ولكن الأفضل تعقيم أوعية المربيات بعد ملئها مباشرة لضمان حفظها مدة طويلة بدون تلف .

أما الأنواع التي تطفو الثمار فوق سطح المحلول السكرى كالشليك والعنب . فإنها تترك حتى تبرد ثم تملأ بها الأوعية وتعقم .

المربي المهروسة

عبارة عن أى فاكهة (تهرس) وتطبخ مع كمية مناسبة لها من السكر وقد يلجأ إليها أحياناً للانتفاع بالثمار التي زاد نضجها والتي لا تصلح للحفظ أو عمل مربى .

١ - تغسل الثمار وتقطع أجزاء صغيرة مع فصل البذور منها . ويضاف إليها ماء كاف لتغطيتها .

٢ - توضع على النار مع مراعاة التقليب وكما قلت المياه تضاف كمية أخرى وهكذا حتى (تهرى) تماماً ثم تصفى بمصفاة ويركز ناتج التصفية على النار ثم يضاف إليه السكر بنسبة ثلثين أقة سكر لكل لتر منه أو لكل أقة من الثمار وتزد هذه النسبة إلى أقه وثلث سكر في حالة الثمار التي تحتوى على نسبة مرتفعة من الحموضة كالنارنج مثلاً .

٣ - تستمر على النار وتوالى بالتقليب المستمر حتى قرب النضج وتأخذ القوام المناسب . ويمكن معرفة ذلك بوضع كمية قليلة منها وتترك لتبرد فإنها تبقى متماسكة غير سائلة وإن كان غير ذلك تترك على النار حتى تصل لهذه الدرجة فيوضع الليمون ٤ جرام حمض ليمون أو عصير ٤ ليمونات وبعد ٣ دقائق من وضعه ترفع المربي من فوق النار وتملأ الأوعية مباشرة المربي ساخنة وتقفل محكما .

مرنى السكرى المهروسة

أقة ثمار يلزم لها ثلثين أقة سكر و ٣ جم حمض ليمون أو عصير ٣ ليمونات .

١ - تغسل الثمار وتقشر وتقطع ويضاف إليها ماء كاف لتغطيتها
٢ - توضع على النار مع التقليب وكما قل الماء يضاف غيره حتى
(تتهرى) الثمار ثم تصفى بمصفاة .

٣ - يركز العصير على النار إن كان خفيفاً ثم يضاف إليه السكر
ويراعى بالتقليب حتى يستوى . فيضاف الليمون وبعد ٣ دقائق يرفع
من فوق النار وتملأ الأوعية الجافة المعقمة مباشرة والمربى ساخنة .

مرنى التفاح المهروسة . مربى السفرجل المهروسة

تراعى الخطوات التى أتبعته فى السكرى .

مرنى الخوخ المهروسة

أقة خوخ تلزم لها ثلثي أقة سكر و ٣ جرام حمض ليمون أو عصير
ثلاث ليمونات .

١ - تغسل الثمار وتقطع . ويستخرج منها النواة ويوضع عليها ماء كاف
لتغطيتها ثم توضع فوق النار وتوالى بالتقليب المستمر حتى تتهرى (كلمة
قلت المياه يضاف غيرها خوفاً من احتراق الفاكهة) .

٢ - تصفى بالمصفاة ويضاف السكر إلى العصير ويوضع على النار
مع التقليب حتى يستوى ثم يضاف الليمون وبعد ثلاثة دقائق ترفع
من فوق النار .

٣ - تملا الاوعية مباشرة والمربي ساخنة وتقفل .

مربي المشمش المبروسة — مربي البرقوق المبروسة
تتبع الخطوات المتبعة في الخوخ أعلاه .

مربي التين المبروسة

أقة تين يلزم لها ثلثي أقة سكر ، ٣ جرام حمض ليمون أو عصير
٣ ليمونات .

١ - تنتخب الثمار تامة النضج وتغسل وتقطع وتوضع على النار
حتى تنهري ثم تصفى .

٢ - يضاف السكر إلى ناتج التصفية ثم يوضع على النار مع التقليب
حتى تستوى فيضاف الليمون وبعد ٣ دقائق ترفع من فوق النار
وتملا الاوعية مباشرة وتقفل

مربي الجوافه المبروسة

أقة جوافه يلزم لها ثلثي أقة سكر و ٣ جرام حمض ليمون أو
عصير ٣ ليمونات .

١ - بعد استخراج البذور من الثمار تقطع في حلة وتوضع عليها ماء
يغطيها وتوضع على النار مع التقليب حتى تنهري وتصفى بالمصفاة

٢ - يضاف السكر للعصير ويترك على النار مع التقليب حتى تنضج
المربي فيوضع الليمون . وبعد ٣ دقائق يرفع من فوق النار وتملا
الاوعية مباشرة

عربي المانجو المهروسة

أقفة ثمار مانجو يلزم لها ثلاثة أرباع أقفة سكر و ٣ جرام حمض ليمون
إما عصير ٣ ليمونات

يؤخذ اللب المتبقى من عملية الشراب ص ٧٩ أو (تهرس) الثمار
ويضاف إليها السكر وتوضع على النار مع التقليب حتى تستوى

٢- يضاف الليمون وبعد ٣ دقائق ترفع من فوق النار وتملأ بها
الأوعية الجافة المحكمة وتغفل قفلا محكما .

المرملاد

يغسل الثمار وتؤخذ سدس قشرها ويقطع الى شرائح رفيعة .

٢ - يسلق هذا القشر مع إزالة مرارته (ص ١٠٤)

٣ - تقطع الثمار في حلة ويوضع عليها ماء يكفي لغمرها . ويغلى
على النار مع التقليب وكلما قلت المياه أضيف غيرها وهكذا حتى تنهري
الثمار فتصفى بمصفاة ثم يصفى العصير بشاشة ثم يسكب من اللباد .

٤ - يؤخذ العصير الناتج ويركز نوعا على النار ثم يضاف اليه السكر
والقشر المسلووق وبعد النضج يضاف الليمون وبعد ٣ دقائق يرفع من
فوق النار وتلأ الأوعية المحكمة وتغفل

مرملاد النارج

١٢ ثمرة نارج (أقفة نارج) يلزم لها أقفة ونصف سكر و ٣ جرام
حمض ليمون أو عصير ٣ ليمونات .

تتبع الخطوات المذكورة (في عمل المرملاد) المذكورة اعلاه

مرملاد البرتقال

١٢ ثمرة برتقال يلزم لها اقة سكر و ٤ جرام حمض ليمون
تتبع الخطوات المذكورة في عمل المرملاد (ص ١١٥)

الجلي

الفواكة الغنية في البكتين مثل السفرجل - التفاح - الكمثرى
النارنج - البرتقال - الليمون الهندي . الجواقة يسهل عمل الجلي منها أما الفقيرة
في البكتين لا يمكن عمل جلي من عصيرها إلا إذا أضيف إليه عصير فواكة
غنية في البكتين أو أضيف بكتين أو جيلاتين بكمية مناسبة .
الخطوات التي تتبع عند عمل الجلي :-

- ١ - تغسل الثمار وتقطع أجزاء صغيرة في حلة ويضاف إليها ماء
يغطيها وتوضع على النار وتراعى بالتقليب وكلما قلت المياه أضيف
غيرها حتى تنهري فتصفى بمصفاة ثم باللبادة للحصول على عصير رائق
- ٢ - يركز العصير لترتفع نسبة البكتين فيه بغليه ويختبر له بوضع
قليل من العصير في أنبوبة أو فنجان ويضاف إليه قدر حجمه كؤل
ويرج فان تكونت مادة متماسكة رجاجة دل على أن نسبة البكتين
مناسبة وإلا ترك على النار مع إعادة الاختبار من آن لآخر ثم يكبس
- ٣ - يضاف السكر إلى العصير بنسبة ثلثين أقة سكر لكل لتر
ويوضع على النار (مرتفعة) ويختبر للنضج الجلي من وقت لآخر
وتوضع كمية قليلة في طبق فاذا تماسكت بعد أن تبرد وأصبح قوامها
كالفالودج دل على تمام النضج ويحسن أن تعدل درجة الحرارة ١٠٤ س

٤ - يضاف الليمون بنسبة ٤ جرام حمض ليمون أو عصير ٤ ليمونات وبعد ٢ - ٣ دقيقة يرفع الجلى من فوق النار وتملأ الأوعية مباشرة والجلى ساخن وتقفل جيداً .

ملحوظة - يحسن عدم انتخاب الثمار تامة النضج لأن نسبة البكتين بها تكون قليلة بالنسبة للمتوسطة :

جلى السفرجل

لتر عصير سفرجل (مركز) يلزم له ثلاثين أقة سكر ، ٣ جرام حمض ليمون أو عصير ٣ ليمونات .

١ - تنتخب ثمار السفرجل السليمة وتغسل وتقطع إلى قطع صغيرة ويضاف إليها ماء يكفى تغطيتها .

٢ - توضع على النار مع التقليب وكلما قلت المياه يضاف غيرها حتى تنهري ثم يصفى بمصفاة ثم باللبادة .

٣ - يركز العصير ويختبر للبكتين (نمرة ٢ ص ١١٦) ثم يكيل .

٣ - يضاف له السكر على نار مرتفعة ويختبر للجلى (٣ ص ١١٦) يوضع الليمون وبعد ٣ دقائق ترفع من فوق النار وتملأ الأوعية مباشرة والجلى ساخن ثم تقفل

جلى التفاح - جلى الكمثرى

تراجع الخطوات المذكورة في عمل جلى السفرجل . اعلاه

جلى البرتقال

لتر عصير يلزم له ثلاثة أرباع أقة سكر - ٢ جرام حمض ليمون أو عصير ٢ ليمون

- ١ - تغسل الثمار وتقطع ويوضع عليها ماء يغطيها وتستمر على النار مع التقليب حتى تنهري .
- ٢ - تصفى بمصفاة ثم بكيس اللباد ، ويركز العصير على النار ويكبل
- ٣ - يضاف السكر للعصير على نار مرتفعة ويختبر للجلي فاذا تم تكوينه يضاف الليمون وبعد ٣ دقائق يرفع من فوق النار وتملأ الأوعية وتقفل .

جلي البرقوق

لتر عصير مركز يلزم له ثلثي أقة سكر و ٣ جرام حمض ليمون أو عصير ٣ ليمونات .

- ١ - تنتخب الثمار الغير تامة النضج وتغسل وتقطع وتوضع ببذرها في وعاء به ماء يغطيها على النار حتى تنهري .
- ٢ - تصفى بمصفاة عادية ثم بكيس اللباد ويركز العصير ويختبر للبكتين (نمرة ٢ ص ١١٦) .

٣ - يكبل العصير ويضاف اليه السكر على نار مرتفعة ويختبر من وقت لآخر لتكون الجلي فاذا تم تكوينه يضاف الليمون وبعد ٣ دقائق يرفع من فوق النار وتملأ الأوعية مباشرة والجلي ساخن ثم تقفل

جلي الجوافة

لتر عصير جوافة يلزم له ثلاثة أرباع أقة سكر ، ٣ جرام حمض ليمون .

- ١ - تغسل الجوافة وتقطع وتوضع في حلة ببذرها وقشرها ويوضع عليها ماء كاف لتغطيتها

٢ - توضع على النار وتقلب مع إضافة كمية من الماء كلما قلت حتى تنهري .

٣ - تصفى بمصفاة ثم بكيس اللباد .

٤ - يركز العصير ويسكىل ويضاف اليه السكر ويوضع على نار مرتفعة وعند تكون الجلى يوضع الليمون وبعد ٣ دقائق ترفع من فوق النار وتملأ بها الأوعية مباشرة وتغفل

التسكر (الفواكه المسكرة)

تسكر الفواكه عملية يراد منها تركيز السكر خلال أنسجة الثمار ليحفظ مدة طويلة بدون تلف وتسكر الفواكه بنقعها في محلول سكري خفيف تزداد كثافته تدريجيا حتى يمكنه تخلل أنسجتها الرقيقة .

ولمنع تبلوره (تسكره) خلالها الأمر الذى قد لا يرغب فيه عند الاكل يضاف الى سكر القصب المستعمل سكر الجلو كوز أو الليمون ويحسن نقع الثمار المراد تسكيرها في أوعية لا يحدث منها ضررا يتفاعل أحماض الفواكه معها ولذا تفضل الفخارية المزججة من الداخل (ماجور اسكندرانى) لعدم تأثيرها بالأحماض

الخطوات المتبعة في تسكير الفواكه

١ - انتخاب الثمار : تنتخب الثمار السليمة الخالية من العطب .

٢ - تبخير الفاكهة : لما كانت المدة التى تمسكها الثمار حتى يتم تسكيرها طويلة فللمحافظة عليها من تغير لونها (يغمق) وجب معاملةها بغاز ثانى أ أكسيد الكبريت بمكان محكم القفل (حجرة أو صندوق

مدة من الزمن تختلف باختلاف صنف الفاكهة فمثلا المدة اللازمة لتبخير التفاح أو الكمثرى حوالى نصف ساعة وللخوخ أو المشمش حوالى ساعة ونصف وهكذا .

٣ - تجوير الفاكهة . تغسل الثمار ونقشر وتستخرج منها النواة كما فى مثل المشمش أو البلح ، وتقطع إلى أحجام مناسبة كما فى مثل قشر الليمون الهندى والنارنج وقشر البطيخ وثمار القاوون والقرع العسلى وغيرها . ويراعى فى الأشياء التى تتأثر أنسجتها من السليق (تنهري) كالقرع العسلى وقشر البطيخ وغيرها نقعها فى ماء الجير (طرق تحضيره ص ٣٨) لمدة ١٢ ساعة . ثم تنقع فى ماء عادى يراعى تجديده حتى تزول آثار الجير .

وفى قشر ثمار الموالح كالنارنج والرنج والليمون الهندى يبشر القشر وتزال المرارة (ص ١٠٤) .

٤ - السليق : بعد إعداد الثمار أو القشر بالطريقة المذكورة تسلق نصف سلىق حتى تلين الأنسجة ويسهل إنتشار المحلول السكرى داخلها .

٥ - تحضير المحلول السكرى

يحضر بإضافة رطل سكر لكل لتر ماء وجرام حمض ليمون أو باستعمال سكر جلوكور ٤٠٠ جرام لكل لتر ماء ويغلى المحلول على النار ثم تضاف إليه الفاكهة المجهزة كما سبق وتغلى معه خمس دقائق بوضع بعدها فى وعاء جاف معد للنقع ٢ ساعة وبعد هذه المدة ترفع

الفاكهة من المحلول السكرى ويوضع المحلول بمفرده على النار ويضاف إليه نصف رطل سكر لتزداد كثافته وعندما يغلى تضاف الفاكهة للمحلول لتغلى معه مدة خمس دقائق توضع بعدها مع المحلول فى وعاء النقع وتترك مدة ٢٤ ساعة وهكذا تكرر هذه العملية حوالى ثلاث أو أربع مرات حتى يتركز المحلول وفى هذه الحالة تترك الفاكهة منقوعة فيه مدة ٣ أيام ثم (ترفع منه) وإما إن تنشر على الغرايبيل الخاصة بالتجفيف لتجف الجفاف المناسب فى مكان ظليل متجدد الهواء وفى هذه الحالة لا يتكون على سطحها طبقة سكرية متبلورة . وعند ما يراد تكوين طبقة سكرية على سطح الثمار المسكرة فانه بعد تمام تسكيرها يحضر محلول سكرى باذابة أقة سكر فى لتر ماء على النار توضع به بعد غمسها فى قليل من ماء يغلى لمدة دقيقة واحدة لازالة طبقة السكر الخارجية (الغير متبلورة) لتحل محلها طبقة من هذا المحلول التى عند جفافها يتحول ما بها من سكر إلى طبقة متبلورة .

هـ - بعد جفاف الثمار الجفاف المناسب تلف بورق سيلوفان أو ورق زبدة ويليه غطاء من ورق القصدير .

أما اذا أريد تخزين المسكرات لمدة طويلة فيحسن حفظها فى مجو لها السكرى ولا ترفع منه إلا قرب استعمالها أو بيعها حتى لا يزيد جفافها عن الحد المناسب .

الطريقة الثانية للتسكير : وهى المستعملة فى المنازل لسهولة ولها ولكن الاولى تفضلها وفيها بعد إعداد الثمار يحضر المحلول السكرى كما

يحضر لعمل المربي (أقة سكر + ثلث لتر ماء) ويضاف اليها على نار هادئة حتى تستوى ثم يضاف الليمون وتترك على النار حتى يتركز المحلول ثم ترفع من فوق النار وتنشر الفاكهة لتجف .

ويعاب على هذه الطريقة تغيير طعم ولون الثمار (يغمق) وذلك لطول مدة مكثها على النار وكذلك عدم انتشار المحلول السكرى انتشارا كافيا خلال الانسجة .

تسكير قشر النارج

١ - تغسل الثمار ويبشر القشر ويفصل منه اللب ويقطع طوليا الى أجزاء مناسبة ويطوى كل جزء وينظم في خيط بواسطة ابرة .

٢ - تزال منه المرارة مع سلقه (راجع ص ٢ ص ١٠٤)

٣ - تتبع الخطوات ٥ و ٦ المذكورتين (بطريقة التسكير ص ١٢٠ ١٢١٦)

وهكذا تتبع هذه الطريقة في تسكير قشر الليمون الهندي والترنج وفشر البرتقال .

تسكير ابو فروة

١ - تنتخب الثمار الكبيرة السليمة وتقشر ويستعان على إزالة القشرة الداخلية بوضعها في ماء يغلي لمدة ٣ دقائق وما يقشر منها يوضع في ماء عادي به قليل من عصير الليمون حتى لا يتغير لونها

٢ - تلف بعد التقشير في شاش رقيق كل واحدة على حدة

٣ - تسلق على نار هادئة جدا

٤ - يحضر المحلول السكرى (باضافة ٤٠٠ جرام سكر وجرام حمض ليون أو ١٥٠ جرام جلو كوز لكل لتر ماء

٥ - يضاف أبو فروة إلى المحلول السكرى ويوضع على نار هادئة حتى يغلي ثم تبطل النار وتوضع أبو فروة والمحلول في وعاء لمدة ٢٤ ساعة بعدها ترفع أبو فروة من المحلول السكرى ويركز المحلول على النار باضافة نصف رطل سكر وقليل من ملح الليمون وعند ما يغلي تضاف أبو فروة اليه ثانيا ويستمر الغلي خمس دقائق على نار هادئة ثم توضع أبو فروة والمحلول في وعاء لمدة ٢٤ ساعة وهكذا تكرر هذه العملية (إضافة السكر والنقع وتزداد مدة النقع عن التي تسبقها حتى إذا ما وصل تركيز السكر إلى درجة مناسبة (٦ رطل سكر للتر ماء) تترك أبو فروة في المحلول مدة (٤ - ٦ يوما) وبعدها يكون قد تم التسكير .

٦ - ترفع أبو فروة من المحلول السكرى وتزال قطع الشاش باحتراس وتنشر حتى تجف الجفاف المناسب ثم تلف بورق سيلوفان ثم بورق القصدير (الفضى) .

ملحوظة : يوجد بالأسواق ثمار أبو فروة محفوظة في محلول سكرى فيمكن استعمالها في التسكير

تسكير البلمح

١ - يفضل البلمح السمائي الكبير وينتخب السليم ويقشروا أثناء ذلك يوضع في ماء به قليل من عصير الليمون حتى لا يتغير لونه . ثم يسلق ويزال منه النوى .

٢ - يحضر المحلول السكرى كما ذكر (٥ ص ١٢٠) وتتبع الخطوات المذكورة في طريقة التسكير (ص ١٢٠) وقبل آخر مرة يضاف فيها الملح إلى المحلول السكرى يوضع بداخل كل بلحه لوزة مقشرة .

٣ - بعد انتهاء التسكير ينشر الملح ليجف ثم يلف بورق سيلوفان

تسكير ثمار النارنج الصغيرة

١ - تلتخب الثمار الصغيرة بحجم الليمونة الصغيرة ويستخرج

بنورها ثم تسلق مع ازالة مرارتها بالطريقة المذكورة (٢ ص ١٠٤)

٣ - تتبع الخطوات (٥ ص ١٢٠ و ٦ وما بعدها ص ١٢١)

تسكير ثمار البرتقال

١ - تغسل الثمار ويشر القشر وتقطع إلى قطاعات (حلق)

وتسلق ثم تتبع الخطوات المذكورة في طريقة التسكير (٥ ص ١٢٠)

تسكير الجزر

يغسل وتزال الشميرات ويقطع قطعاً مناسبة ويسلق نصف سلق

وتتبع جميع الخطوات المذكورة في طريقة التسكير (٥ ص ١٢٠)

تسكير القرع العسلى

تقشر الثمار وتقطع قطعاً مناسبة وتنقع في ماء الجير (٢ ص ٣٨)

مدة ١٢ ساعة ثم تغسل في ماء متجدد لازالة آثار الجير .

تتبع الخطوات المذكورة في طريقة التسكير (٤ و ٥ ص ١٢٠ وما بعدها)

تسكير قشر البطيخ

تتبع الخطوات المتبعة في تسكير القرع العسلى

تسكير التفاح وتسكير الكثرى

تنتخب الثمار السليمة وتغسل وتقشر وتوضع أثناء التقشير في ماء به قليل من حمض الليمون لمنع تغير اللون ثم تستخرج البذور وتسلق نصف سليق .

تتبع باقى الخطوات المذكورة فى عملية التسكير (ص ١٢٠ و ١٢١)

تسكير البرقوق

١ - نجمع الثمار المتوسطة النضج وتغسل وتقشر (وذلك بوضعها فى محلول صودا كاوية ٢ فى الألف لمدة نصف دقيقة فتشق القشرة ويسهل فصلها) ثم توضع فى ماء عادى لازالة الصودا الكاوية .

٢ - يحضر المحلول السكرى وتتبع باقى خطوات التسكير (ص ١٢٠) وهــ كذا يمكن تسكير أى نوع مع مراعاة التحوير الذى تتطلبه طبيعته .
حفظ ثمار الفاكهة بالتعقيم

الخطوات التى تتبع :

١ - تنتخب الثمار السليمة متوسطة النضج وتغسل وتقشر ثم تقطع إلى قطع مناسبة أو تبقى كاملة حسب حجمها أو حالة العمل .

٢ - يحضر محلول سكرى رطل سكر لكل لتر ماء تذاب وتغلى

٣ - توضع الثمار فى الأوعية ويضاف إليها المحلول السكرى بعد

تصفيته حتى يغمرها . وتوضع بالمعقم بدون غطاء . وعندما تصل درجة حرارتها ٦٠ س ترفع الأوعية من المعقم وتقلل مباشرة وتعاد للمعقم ثانية وتعقم على ٩٠ س لمدة ثلاث ساعة وقد يعاد التعقيم بعد ٢٤ ساعة