

## المقدمة

المخبوزات من الأصناف التي نسعى لإعدادها دوماً حيث النجاح في إعدادها يسعدنا ويعطينا الثقة، وخاصة إذا تفوقنا في إعدادها.

لا ننكر وجود معظم الأصناف مجهزة وسهلة الإعداد في السوبر ماركت، إلا أن ما تقومين به سيدتي وما تضيفينه من مكونات قد يجعل عجائك تفوق غيرها بكثير من الناحية الغذائية، ناهيك عن التوفير في المصاريف.

ولذا حرصنا على إمدادك بأهم أنواع العجائن، وأكثر من طريقة لإعدادها حسب المتوافر لديك من مكونات.. فأوضحنا طرق عمل الكيك العديدة والأصناف التي يمكن الحصول عليها بتلك الطرق.

وحرصنا على تجميع أكبر عدد من طرق إعداد "ا" لأنها أصبحت وجبة مفضلة للكثيرين وخاصة الأبناء، كطريقة إعداد (بيتزا هت، بيتزا مارجرىتا، بيتزا التوست وكريست... إلخ).

أما طرق إعداد البسكوتات فهي كثيرة ومتنوعة وترضى جميع الأذواق كبسكوتات الشيكولاتة، والقرفة، ومارى، واليانسون... وغيرها الكثير.

وعن أنواع الخبز - فحدث ولا حرج - نهى عديدة بداية من الخبز البلدى ومروراً بأنواع الفينو المتعددة، ونهاية بطرق إعداد

خبز الموز المتنوعة وغيرها من أنواع الخبز (كخبز التورتيللا، والساندويتش... وخبز الحواوشي.. إلخ).

وتناولنا أيضا أنواع عديدة من المخبوزات التي تستعمل فيها خميرة البيرة كالبوريك والشوريك والباتون ساليه والبريوش والساليزونات والمناقيش اللبنانية والسورية والفلسطينية نظرا لإقبال الكثيرين عليها لانتشارها وخاصة هذه الأيام.

ولم ننسى أنواع العجائن التي تستخدم في الجاتوهات والحلويات كالعجينة الأفنجية والسابليه والشو والكريب والتارت.

ومن المعجنات التي حرصنا على تناولها عجينة المكرونة والكانيلوني والسمبوسك.. كذلك عجائن الفطائر المتنوعة التي تستخدم في الإفطار والعشاء، كفطائر الجبن واللحوم والدجاج والفاكهة، وفطائر العجوة وفطائر بالسكر والفطير المشلتت وغيرها الكثير.

وأخيراً ختمنا فصولنا بفصل عن كعك العيد والبيتى فور والغريبة والمين.

ولأهمية المعجنات في استخدامنا اليومي سعيت لإمدادك سيدتى بكل ما هو جديد وشهى وأمنى أن أكون وفققت.

**الشيف منى**