

الفصل التاسع عشر أولاً: المربيات

المربى

تلعب المربيات دوراً هاماً في الاقتصاد المنزلي والغذاء اليومي، فأصنافها رخيصة، وقيمتها الغذائية عالية، وغنية بالفيتامينات، ومحبوبة عند الكبار والصغار، كما أن عملها وحفظها سهل.

يجب اختيار الفواكه الصحيحة والناضجة تماماً، وكذلك السكر النظيف والنقي. وعند طهي المربى يجب استعمال قدر من النحاس المبيض والنفيف، وعند التحريك يجب استعمال مغرفة خشبية كبيرة، وكذلك نار هادئة حتى يذوب السكر. وبعد ذلك نقوي النار قليلاً مع مراعاة التحريك المستمر، وعند ظهور الرغوة تنزع بواسطة كبشة مخرمة.

كذلك يضاف لبعض المربيات قليل من الحامض خوفاً من تسكر السكر، وعند انتهاء الطهي للمربى دعه جانباً حتى يبرد، وبعد ذلك قم بتعقيم الوعاء المعد لحفظ المربى، وإخراج الهواء تماماً عند تعبئتها لأنه يفسد المربى.

أبعد المربى عن الماء وضعه في الوعاء المعد لذلك وعند الاستعمال ارفع المربى بملعقة ناشفة، كما يلاحظ أن المربيات يجب أن تكون معقدة تماماً.

يجب تعبئتها فوراً بعد رفعها من على النار وبعد تبريدها تماماً، وتحفظ في مكان جاف معتدل الهواء.

* * *

مربى الخوخ

المقادير:

٢٠٠٠ غرام من الخوخ الناضج.

سكر ١٠٠٠ غرام.

الطريقة :

تنزع نواة الخوخ وينظف جيداً، ثم يصفى من الماء وبعد ذلك يصف داخل طنجرة معدة للطهي، وذلك طبقة خوخ وطبقة سكر وينقع هكذا مدة لا تقل عن عشر ساعات.

بعد ذلك يدعك باليد، ويرفع على نار قوية ليغلي أول غلية بعد ذلك تخفف النار، ويبقى على هذه الحالة حتى ينضج مع مراعاة التحريك من حين إلى آخر ويستدل على ذلك من تقدير المحلول أو من لزوجته على الكبشة التي يحرك بها، بعد ذلك ينزع عن النار، حتى يبرد ويسكب في أواني زجاجية، ويغطى بغطاء محكم لحين الطلب.



مربى الفريز

المقادير :

٢٠٠٠ غرام فريز .

٢٠٠٠ غرام سكر .

الطريقة :

ينظف الفريز من ورقة، أو أي شوائب أخرى وخصوصاً الرمل، ثم يغسل بالماء النظيف، ويرفع إلى مصفاة، حتى يصفى الماء منه جيداً.

بعد ذلك حضر الطنجرة التي يطبخ بها، ونظفها جيداً وصف بداخلها الفريز طبقات، يتخللها السكر، وتركها مدة لا تقل عن عشر ساعات تقريباً.

بعد ذلك ارفع الطنجرة على النار، حتى تغلي أول غلية ثم خفف النار قليلاً، واترك الطنجرة على النار حتى ينضج الفريز مع مراعاة هز الطنجرة بين اليدين بين الحين والآخر.

بعدها ارفع الطنجرة عن النار، وتركها تبرد ثم اسكب المربى في أواني زجاجية، وغطها بغطاء محكماً لحين الطلب.

مربى البلح

المقادير:

٢٠٠٠ غرام من البلح الكبير الناضج.

١٠٠٠ غرام من السكر.

١٥ غرام كبش قرنفل.

٤٠ غرام عصير ليمون حامض.

٦ لتر من الماء لسلق البلح.

الطريقة:

يسلق البلح لينضج جيداً، ثم يرفع عن النار ويرفع من ماء السلق حتى يبرد تماماً، بعد ذلك تنزع النواة من كل حبة، ثم تحضر طنجرة معدة للمربيات، ويوضع في أسفل الطنجرة قليل من السكر المطلوب ثم يصف البلح وهكذا السكر، ثم البلح، حتى يوضع الجميع داخل الطنجرة، بعد ذلك يصفى كبش القرنفل بواسطة شاشة بيضاء، وتوضع مع الجميع مع إضافة ١٥٠ غرام ماء.

تغطي الطنجرة لليوم التالي، ثم يرفع البلح جانباً في اليوم التالي، ويرفع السكر على نار قوية مع مراعاة التحريك لمدة نصف ساعة، وعند أول غلية تخفف النار.

بعد ذلك يضاف البلح ثانية إلى السكر، ويغلى الجميع مدة لا تقل عن ربع ساعة، وأخيراً يضاف عصير الليمون الحامض، ليغلي مع الجميع مدة عشر دقائق.

بعد ذلك ارفع الطنجرة عن النار، وبرد الجميع جيداً، واحفظه لوقت الحاجة داخل أواني زجاجية.

ملاحظة:

يمكن حشو البلح بلوز محمص.



مربى المشمش

المقادير:

٢٠٠٠ غرام مشمش ناضج منزوع النواة.

١٨٠٠ غرام سكر.

الطريقة:

بعد نزع النواة من المشمش، يدعك باليد جيداً أو يطحن ثم يصفى بمصفاة شريط (منخل)، ويوضع داخل طنجرة معدة لذلك، ثم يضاف السكر المطلوب وترفع الطنجرة إلى نار هادئة، مع مراعاة التحريك للخليط مدة نصف ساعة تقريباً، أي عندما ينضج المربى وعلامة ذلك جمود المربى على الكبشة التي يحرك بها، بعد ذلك يبرد قليلاً ثم يسكب في أوعية زجاجية، ويبقى دون غطاء حتى يبرد تماماً، بعد ذلك يغطي ويحفظ لحين الحاجة.

ملاحظة:

مربى المشمش قطع، تفلق فيه كل حبه إلى قسمين، وتنزع النواة، ثم يصفى المشمش داخل الوعاء المعد للطهي.

وبعد رشه بكمية من السكر «الكمية واحدة». يترك لليوم الثاني ثم ترفع قطع المشمش إلى مصفاة ويغلي السكر على نار قوية مع مراعاة الحركة وذلك لمدة ربع ساعة، بعد ذلك تضاف قطع المشمش ليغلي الجميع على نار هادئة لمدة عشر دقائق دون تحريك سوى هز الطنجرة من حين إلى آخر حتى ينضج الجميع جيداً.

بعد ذلك يبرد قليلاً ثم يحفظ في أوعية زجاجية مع إضافة القطر إليه، وعندما يبرد يحكم إغلاقه ويحفظ جيداً لحين الطلب.

* * *

مربى العنب

المقادير:

٢٠٠٠ غرام من العنب الأبيض.

١٠٠٠ غرام من السكر.

٥٠ غرام ماء.

الطريقة :

اغسل العنب ونقيه من الشوائب، ثم انزع النواة من وسط الحبة، شرط أن يبقى على شكلها.

يغلى الماء داخل طنجرة نظيفة، على نار قوية يضاف العنب إلى الماء ليغلي معها مدة ربع ساعة.

بعد ذلك خذ كمية من العنب، بردها واعصرها ثم أضفها إلى الخليط. أضف بعد ذلك السكر إلى الطنجرة، واترك الجميع على النار مدة ربع ساعة أخرى، وعندما تلاحظ أن العنب قد نضج خفف النار. ولاحظ علامة نضج العنب عندما يلف القطر أو العنب على الكبشة التي تحرك بها.

ارفع الطنجرة عن النار، وبرد ما فيها قليلاً، ثم صبّه داخل أوعية حفظ زجاجية، ثم اغمر العنب بقطر المربي، وعندما يبرد جيداً أغلق الأوعية الزجاجية واحفظها لحين الحاجة.

* * *

مربي التين

المقادير :

٢٠٠٠ غرام تين أخضر مع عنقه.

١٥٠٠ غرام سكر.

٨٠٠ غرام من الماء النقي لغلي القطر.

الطريقة :

يغلى الماء والسكر في طنجرة على نار قوية ثم تخفف النار لمدة ربع ساعة، بعد ذلك ترفع الطنجرة عن النار ويغمس التين بالقطر داخل الطنجرة، لليوم التالي، بعد ذلك يرفع التين مرة أخرى ويغلى القطر لوحده على النار، ثم يرفع عن النار ليبرد قليلاً.

ثم يضاف التين إليه مرة ثانية، يتم طبخ التين حتى يجمد القطر، فترفع الطنجرة عن النار ليبرد قليلاً، ثم تحفظ داخل أواني زجاجية، وعندما يبرد تغطي جيداً لحين الحاجة.

مربى التين الناشف

المقادير:

٢٠٠٠ غرام تين ناشف .

١٥٠٠ غرام سكر .

٢٠٠ غرام سمسم .

٢٠٠ غرام صنوبر .

٢٠٠ غرام جوز قلب .

الطريقة:

يغلى السكر والماء داخل طنجرة نظيفة على نار قوية ثم تنقل إلى نار هادئة لمدة ربع ساعة .

بعد ذلك ينظف التين، وينقى جيداً، ويقطع قطعاً مناسبة، ويضاف إلى القطر ليغلي معه على نار هادئة ربع ساعة تقريباً، ثم يبقى التين والقطر على النار، حتى ينضج التين والقطر، وعلامة ذلك أن يلتصق التين والقطر على الكبشه التي تحرك بها .

عندها أضف القلوبات بعد تنظيفها، كذلك السمسم، وحرك الجميع جيداً، ثم ارفع الجميع عن النار حتى يبرد قليلاً، ثم احفظه في أوان زجاجية .

* * *

مربى الباذنجان

المقادير:

٢٠٠٠ غرام باذنجان من الحجم الصغير .

٢٠٠٠ غرام سكر .

كبش قرنفل ملعقة شاي .

٢٠٠٠ غرام ماء نقي .

فنجان قهوة صغير ليمون حامض عصير .

ماء لتر لسلق الباذنجان .

الطريقة :

تقطع عروق الباذنجان، ثم يسلق بالماء نصف سلق، أي نحو عشر دقائق. بعد ذلك يرفع من الماء إلى مصفاة جانباً، ثم يوضع داخل طنجرة أخرى السكر والماء المعد مع كبش القرنفل مربوط داخل صرة من الشاش. يطبخ الجميع مدة ربع ساعة، بعد ذلك نضيف الباذنجان إلى القطر، ترفع الطنجرة عن النار ويترك إلى اليوم التالي.

يرفع الباذنجان إلى وعاء آخر، ويغلى القطر مرة أخرى على نار هادئة، مدة عشرة دقائق فيضاف الباذنجان إليه، مرة ثانية ليغلي معه مدة ربع ساعة، على أن تكون النار هادئة، حتى ينضج الجميع، فيضاف عصير الحامض ليغلي مع الجميع أيضاً.

بعد ذلك يرفع عن النار ليبرد قليلاً، ثم يسكب في أوان زجاجية، وبعد أن يبرد تماماً يغطي جيداً لحين الطلب.

* * *

مربى القرع

المقادير :

٢٠٠٠ غرام قرع أصفر ناضج.

نصف لتر ماء.

ليمون حامض عصير ٥٠ غرام.

٢٠٠٠ غرام سكر.

كلس للنقع.

الطريقة :

يقشر القرع الأصفر وينزع البذر، ثم يقطع مربعات صغيرة، بعد ذلك يغسل بالماء البارد، ثم يذوب في وعاء ستانلس كمية من الجير المطفأ ويحرك جيداً، ثم يغمس القرع داخل المحلول لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة، وبعد ذلك يغسل من الكلّس جيداً ويصفى من الماء، ثم ينقل إلى طنجرة أخرى مع إضافة السكر، والماء المطلوب وترفع الطنجرة على نار قوية حتى تغلي، بعد ذلك تخفف النار قليلاً، وتبقى على هذا الحال حتى

ينضج القرع، يضاف الحامض أو ملح الليمون، ويغلى الجميع مدة عشر دقائق، بعد ذلك ترفع عن النار ثم تبرد قليلاً وتسكب في أواني زجاجية.

* * *

مربى القرع قطع

الطريقة:

نظف القرع وقشره، وانقعه في الكلس، مدة ١٢ ساعة، بعد ذلك نظفه بالماء البارد وصفه ثم اغل السكر قليلاً، وبعد ذلك أضف القرع ليغلي مدة ربع ساعة. وبعد ذلك ارفعه من القطر ودعه جانباً، ورش عليه من القطر نفسه، بعد أن يبرد تستطيع أن تضعه داخل علب خشب، مع رش سكر خشن عليه.

ملاحظة:

كمية السكر والماء مثل مربى القرع العادي.

* * *

مربى الجزر

المقادير:

جزر ٢ كيلو.

سكر ٢ كيلو.

ماء.

ملح ليمون نصف ملعقة صغيرة.

الطريقة:

اغسل الجزر جيداً، وانزع الألياف والجذور الخفيفة وابرشه على مبرشة خشبية.

حضر سكر بوزن الجزر المطلوب، واخلطه بالماء مقابل كل ١ كيلو سكر، كأس ماء عادي، مع نصف ملعقة ملح ليمون.

ضع الجميع على النار، حتى يغلي مع مراعاة الحركة مدة نصف

ساعة، وبعد ذلك اجعله على نار هادئة حتي يعقد الجزر، ثم ارفعه عن النار حتى يبرد، ثم احفظه بعد ذلك داخل أوانٍ من الزجاج وغطاء محكم لحين الطلب.

* * *

مربي الخشخاش أو أبوسغير

المقادير:

٥ كيلو خشخاش.

نصف كيلو ليمون حامض.

سكر وزن الفاكهة مرة وربع في أغلب الأحيان.

الطريقة:

اغسل الخشخاش جيداً ثم قطعه قطعاً رفيعة ومتساوية في آن واحد مع مراعاة نزع البذور منه، ثم قطع الليمون أيضاً واخلطه مع الخشخاش. اخلط الجميع واغمره بالماء، داخل وعاء من الستانلس مدة عشر ساعات، على الأقل. بعد ذلك اغله على النار لمدة ساعة ونصف، واتركه مدة تساوي مدة النقع، ثم ضع السكر المطلوب وارفعه إلى نار حتى يغلي لمدة ساعة ونصف، بعد أن تخفف النار عند أول غلية. وبعد أن تلاحظ أن الخليط مال إلى التعقيد، ارفعه عن النار جانباً، حتى يبرد ثم احفظه في أوانٍ زجاجية، لحين الطلب مع مراعاة أن يكون الغطاء محكماً.

* * *

مربي البرتقال

المقادير:

٢ كيلو غرام برتقال من النوع الجيد.

سكر ٢ كيلو.

٥٠٠ غرام من الماء النقي.

٥٠ غرام عصير ليمون حامض.

الطريقة :

قشر البرتقال، ثم اقطع البرتقالة من النصف طولياً، ثم افسخ البرتقال كالأصابع واحداً واحداً، وانتزع النواة والأجزاء الداخلية الصلبة، ثم قطع الجميع إلى قطع صغيرة متساوية.

أضف برش البرتقال أي برش القشر، سواء قبل التقشير أو بعده ثم السكر وعصير الليمون إلى البرتقال المقطع، ثم الماء داخل وعاء الطهي.

ارفع الجميع على النار حتى يغلي خفف النار قليلاً مع مراعاة الحركة حتى ينضج الجميع ويعقد.

بعد ذلك ارفعه عن النار، واتركه جانباً حتى يبرد، ثم احفظه داخل أوان زجاجية مع غطاء محكم بعد التبريد ويقدم حين الطلب.
ملاحظة :

يفضل في جميع أنواع المربيات عدم إضافة الماء إليها.

* * *

مربى التفاح

المقادير :

تفاح ٦ كيلو.

سكر ٢ كيلو.

ماء غمر الفواكه داخل الوعاء المعد للطهي.

عصير ليمونة.

الطريقة :

بعد غسيل التفاح اقطع الحبة أربع قطع ثم ارفع البذور من الوسط، وقطعها بقشرها.

يضاف الماء ويغلى الجميع على نار قوية، ثم ارفع التفاح وضعه في كيس خام واتركه حتي يصفى الماء دون أن تعصره باليد. بعد ذلك أعده إلى الوعاء وأضف السكر والليمون واغله مرة أخرى حتى يجمد وذلك

بسكب قليل منه في صحن، وعند ذلك ارفعه عن النار، واتركه يبرد
احفظه في أوانٍ زجاجية ومكان بارد.

* * *

مربى السفرجل المبروش

المقادير:

٦ حبات سفرجل ناضج.

ملح ليمون وملعقة شاي.

سكر وزن الكمية المطلوبة وربع تقريباً.

ليمونة مبروشة.

كأس ماء.

الطريقة:

اغسل السفرجل جيداً، ونشفه إن أمكن وبعد ذلك ابرشه على المبرشة
الخشنة ثم ضعه في وعاء معد للطهي على النار مع إضافة جميع المواد، ضع
الجميع على النار، وباشر الحركة دون توقف لمدة لا تقل عن ثلاثة أرباع
الساعة، حتى يعقد القطر، بعد ذلك أنزله عن النار ودعه يبرد على حدة،
وبعد ذلك احفظه في أوعية زجاجية لحين الطلب.

* * *

مربى الجزر الأحمر

المقادير:

خذ كمية ٤ كيلو من الجزر الأحمر، قشرها واغسلها جيداً، ثم
ابرشها على لوحة خشبية، وأضف إليها المواد التالية:

سكر ٣ كيلو تقريباً.

ماء كأس وربع تقريباً.

ملعقة شاي من ملح الليمون.

ثم تتابع الطريقة كما هو مبين في طريقة عمل مربى السفرجل المبروش.

* * *

ثانياً: الكمبوت

«حفظ الفاكهة وتعقيمها»

الكمبوت

إن الفواكه التي تدخل في تحضير الكمبوت «الفاكهة المحفوظة» تكون حبة كاملة أو تقطع إلى أربع قطع .
تسلق نصف سلق بالقطر المخفف، ثم تضاف النكهة المناسبة إلى الفاكهة المسلوقة والمراد حفظها .
تقدم جميع أنواع الفاكهة المعلبة على الطاولة باردة بعد تزيينها بالزينة المناسبة .
أما إذا قدمت وحدها فيفضل تزيينها بكريم شنطي محلى وكرز أحمر وأخضر .
ملاحظة :

يفضل اختيار النوع الجيد من الفاكهة لصنع الكمبوتات، كما يفضل أن تكون غير ناضجة تماماً .

* * *

كمبوت المشمش

اختر حبوب المشمش الجيدة وعلى درجة واحدة من النضج . اقسّم كل حبة إلى قسمين، ثم ضع المشمش داخل وعاء فخاري، ثم اغمر الجميع بقطر خفيف بشرط أن يكون بارداً، ثم ينقع المشمش لمدة ٣ ساعات تقريباً .

بعد ذلك حضّر قطر أخف من السابق، ويصفى القطر ويرفع المشمش من القطر، ثم يرتب في مصفاة كبيرة .

وبعد فترة قصيرة عبئ المشمش في مرطبانات زجاجية واسعة الفوهة ثم اغمر المشمش بالقطر داخل المرطبانات ثم تغطى المرطبانات بإحكام،

وترتب في إناء واسع بعد أن يملأ بالماء، ثم يوضع على النار ليغلي لمدة ربع ساعة تقريباً، ثم ننزله عن النار ويترك حتى يبرد، ثم ترفع المرطبانات من الماء إلى مكان بارد وتخزن لحين الطلب.

افلق حبوب المشمش إلى فلتتين واكسر النواة واحتفظ بها جانباً، اغل المشمش بقطر عادي لمدة لا تقل عن ربع ساعة تقريباً.

وبعد ذلك صف أقسام المشمش داخل طبق خاص، وضع لكل مقطعة لوزة مشمش حلوة، وصب قليلاً من القطر الذي غليت فيه المشمش وقدمه حين الطلب بارداً.

* * *

كومبوت الدراق

اغسل حبوب الدراق واسلقها في قدر درجته ١٨، وتكون حبوب الدراق كاملة، أو يضاف إلى القطر قليل من الفانيليا.

بعد ذلك اتركها تبرد، ثم عبئها داخل مرطبانات ضغط، وأضف إليها من القطر بعد تصفيته ثم عقم المرطبانات وذلك بغليها بالماء لمدة ربع ساعة.

ملاحظة:

بعد غلي الدراق بالقطر ورفع منه، يصف داخل مرطبانات ويرش عليه سكر ناعم، ثم تغلق المرطبانات وتعقم كالعادة.

* * *

كومبوت الإجاص

خذ كمية من الإجاص كبير الحجم وقشره وقطعه، ثم اسلقه بقطر درجة حرارته ١٨ م، واتركه يغلي لمدة ربع ساعة. أما إذا كان الإجاص ناضجاً فلا تدعه يغلي كثيراً، ثم عطر القطر بالفانيليا.

صف الإجاص داخل مرطبانات وأضف إليه من القطر الذي غلي به بعد تصفيته، كما يجب أن يكون القطر فوق الإجاص ٣ سم تقريباً.

بعد ذلك يغلق جيداً، ويجب أن يبقى داخل الماء حتى يبرد، ثم يرفع لحين الطلب.

كومبوت الفريز

أخي الطاهي إذا أردت الحصول على كمبوت الفريز الفاخر فيجب ألا تغليه على النار بأي طريقة من الطرق، كذلك يجب غسل الفريز بالماء البارد كما تزال أعناق حبات الفريز، وبعد ذلك صف الفريز داخل وعاء فخاري مطلي من الداخل علي شكل بيضوي أو دائري.

بعد ذلك اغمر الفريز بقطر فاتر درجته ٢٨م معطر بالفانيليا، مع العلم أن القطر يجب أن يكون فاتراً، ثم اتركه حتى يبرد.
طريقة ثانية:

اغسل حبوب الفريز وأزل العنق.

أذب كيلو غرام من السكر واغمر الفريز فيه على النار ليغلي لمدة ٥ دقائق تقريباً.

اسحب حبوب الفريز بالكبشة ثم ضعها داخل مرطبات.

اغل القطر وحده ثم ضعه، وبعد ذلك صبه فوق الفريز داخل المرطبات واتركها حتى تبرد، ثم أغلقها بإحكام وعقمها جيداً.

* * *

كومبوت الخوخ المجفف

الطريقة:

خذ كمية من الخوخ المجفف الجيد وانقعه في ماء بارد الوقت اللازم، ثم اغسله جيداً من الرمل والشوائب ثم اقطع كل حبه إلى نصفين وأزل النواة إن وجدت، بعد ذلك ضعه في قطر درجة حرارته ١٧م، وأضف إليه شيء من القرفة وبرش ليمونة حامضة، واتركه علي نار خفيفة ليغلي قليلاً على أقل درجة من الحرارة لمدة ثلاثة أرباع الساعة.

وعند نضج الخوخ ارفعه بواسطة كبشة مخرمة ورتبه داخل طبق معدّ لذلك، وصب عليه قليلاً من القطر، وقدمه بارداً عند الحاجة.

ملاحظة:

يمكن إعداد جميع أنواع الكومبوت المجفف من الفاكهة بهذه الطريقة بقطر خفيف.