

## الفصل العشرون

### البوظة

#### البوظة الإفرنجية

تخلط البوظة بالمواصفات المطلوبة والمقادير اللازمة لكل نوع من أنواع البوظة، وتوضع في صفيحة أو علبة من القصدير خاصة لصنع البوظة، ثم يتم وضعها في برميل خشبي مملوء بالثلج، وكذلك يملأ الفراغ حول اسطوانة البوظة كما يراعى رش الملح الخشن، يجب أن يرفع باب العلبة عن الثلج والملح خوفاً من تسرب الماء إلى البوظة، بعد ذلك تلف الماكينة باليد لمدة نصف ساعة أو أكثر حتى تجمد البوظة ويجب مراعاة فتح العلبة، من حين إلى آخر لتحريك العلبة، بواسطة ملعقة خشبية ويخلط ما تجمد حول جوانبها من الداخل ثم تقفل ويواصل الدوران بعد أن تجمد البوظة تماماً ترفع الاسطوانة من البرميل الخشبي وتوضع داخل قالب أو وعاء وتغمر أيضاً بالثلج وتوضع بالثلاجة، لحين الطلب، وعند الطلب تسكب في فناجين مخصصة للبوظة. واليوم يوجد مكينات على الكهرباء، تأخذ كميات أكبر، وأوفر بالوقت.

\* \* \*

#### بوظة بالحليب

المقادير:

حليب سائل لتر.

سكر ٣٠٠ غرام.

صفار خمس بيضات.

بيضة كاملة.

فانيليا ملعقة صغيرة .

برش ليمونة حامضة .

الطريقة :

يوضع الحليب في وعاء على النار، ثم يمزج في وعاء آخر البيض والسكر والمواد الأخرى مع قليل من الحليب الفاتر، ثم يغلى الحليب . وبعد الغليان يضاف إلى المخلوط مع مراعاة التحريك المستمر لثلاثين دقيقة يتابع التحريك قليلاً حتى يمتزج المزيج . بعد ذلك يصفى ويترك ليبرد ويحرك من حين إلى آخر بملعقة خشبية كيلا يفرط المزيج أي (البوظة) . ثم يوضع داخل الماكينة لكي يمزج جيداً، ويقدم حين الطلب .

\* \* \*

### بوظة الفريز مع الكريما

المقادير :

٥٠٠ غرام عصير فريز .

سكر ٣٠٠ غرام .

٥٠٠ غرام كريما طازجة .

الطريقة :

يعصر الفريز ويصفى في منخل ناعم . يخلط مع السكر والكريمة و يمزج الجميع قليلاً، وبعد التبريد يوضع المزيج داخل علبة البوظة، ثم البرميل الخشبي، ثم تغلق بإحكام، يوضع بين البرميل وعلبة البوظة الثلج والملح جيداً مع مراعاة تزويد الماكينة بالثلج .

وبعد الانتهاء من ذلك تحفظ البوظة حين الطلب .

\* \* \*

## بوظة بالكرز

المقادير:

- ٥٠٠ غرام كرز منقى من النواه.
- ٥٠٠ غرام قطر مصفى.
- كريمة طازجة ٥٠٠ غرام.
- عصير نصف ليمونة.

الطريقة:

يصفى عصير الكرز ويخلط مع القطر ويوضع على النار ليغلي قليلاً ثم تخفق الكريمة وتخلط مع المزيج بعد أن يبرد. وبعد ذلك يصب داخل الأسطوانة ويضرب بالمكنة جيداً، ثم يرفع لحين الطلب.

\* \* \*

## بوظة بالفستق

المقادير:

- ٣٠٠ غرام لوز حلو.
- ٧٠٠ غرام فستق حلبي مقشور.
- لتر واحد حليب سائل.
- ٣٠٠ غرام سكر.
- صفار خمس بيضات.
- بيضه كامله.
- نصف لتر من الكريمة الطازجة.

الطريقة:

يطحن اللوز والفستق الحلبي طحناً ناعماً بعد التقشير، ثم يضاف قليلاً من الحليب ويخلط جيداً، ثم يضاف ما تبقى من الحليب المغلي مع مراعاة الحركة المستمرة، ثم تخفق الكريمة مع السكر المطلوب و صفار

البيض وتصب فوق الحليب على النار مع استمرارية التحريك، بشرط أن لا يغلي كثيراً، ثم يرفع الوعاء عن النار ويحرك قليلاً من حين إلى آخر ويترك حتى يبرد.

بعد ذلك يفرغ داخل ماكينة البوظة، ثم تشغل المكنة وتبقى حتى تجمد، ثم ترفع لحين الطلب.

\* \* \*

### بوظة بالشوكولا

المقادير:

حليب لتر واحد.

سكر ٣٥٠ غرام.

صفار خمس بيضات، مع بيضة كاملة

ملعقة صغيرة فانيليا.

٢٥٠ غرام كاكاو.

الطريقة:

يوضع الحليب على النار مع الشوكولا مع التحريك، ثم يخفق البيض والسكر والفانيليا في وعاء آخر مع قليل من الحليب قبل غليانه. عند ذلك يضاف الخليط إلى الحليب على النار ويحرك جيداً.

وعندما تنضج البوظة ترفع عن النار وتصفى وتبرد مع استمرار التحريك من وقت إلى آخر، ثم تعاد إلى الماكينة لتخفق جيداً، ثم تحفظ لحين الطلب.

\* \* \*

### بوظة برالينية

Glace Pralinée

الكمية:

١- لتر حليب.

٢- سكر ٣٥٠ غرام.

- ٣- صفار ٥ بيضات .
- ٤- بيضة كاملة واحدة .
- ٥- فانيليا ملعقة صغيرة .
- ٦- برش حامض .
- ٧- ٢٥٠ غرام لوز يغمر بالكريميل ثم يبرد .

الطريقة :

يوضع الحليب في كسرولة على النار ثم يخلط في وعاء آخر البيض والسكر والفانيليا ويرش الحامض وعندما يغلي الحليب يضاف إليه المخلوط مع مراعاة الحركة المستمرة حتى يعقد المزيج، وعلامة ذلك أن يعلق مع الملعقة أثناء الحركة فيكون في درجة الغليان. بعد ذلك يرفع عن النار ويصفى ويترك ليبرد، ويحرك بملعقة خشبية بين الحين والآخر لثلا يفرط المزيج. وبعد ذلك يضاف اللوز المخلوط بالكريميل بعد أن يكسر قليلاً، ويوضع الجميع في علبة البوظة، لضربه بها، كما ورد ذلك.

\* \* \*

### بوظة بالفواكه

Glace aux Fruites

الطريقة :

حضر عصير فواكه مشكلة وصفها بالمنخل جيداً وامزج العصير الحاصل بمثلة قطراً مغلياً، أضف إلى ما تقدم ذكره عصير ليمونة حامضة واخلط الجميع جيداً، ثم يترك الجميع حتى يبرد، ثم توضع البوظة في علبةا ثم تشغل الماكينة كما سبق.

\* \* \*

### بوظة بالمشمش

Glace Apricot

الكمية :

- ١٥٠٠ غرام عصير مشمش .
- ٧٠٠ غرام سكر .

الطريقة :

يوضع عصير المشمش بعد أن يصفى مع السكر داخل علبة البوظة،  
ويذوّب السكر بواسطة الحركة ثم يبرد بالماكينة وأخيراً يصب كما سبق.

\* \* \*

ملاحظة :

كذلك يعمل في بوظة التوت والشمام والليمون الحامض على أن نزيد  
السكر للليمون الحامض والشمام.

\* \* \*

بوظة البرتقال

الطريقة :

لتر عصير برتقال .

٣٥٠ غرام سكر .

يذوّب السكر مع عصير البرتقال جيداً ويصفى بشاشة، ثم يضاف ماء  
الزهر ومقداره ملعقة طعام . ويوضع الجميع في الماكينة .

\* \* \*



٩٦ - مشاوي مشكلة ، أنظر صفحة ٢٨٨ .

٩٧ - شرائح من مربعة العجل مشوية، أنظر صفحة ٣١١ .

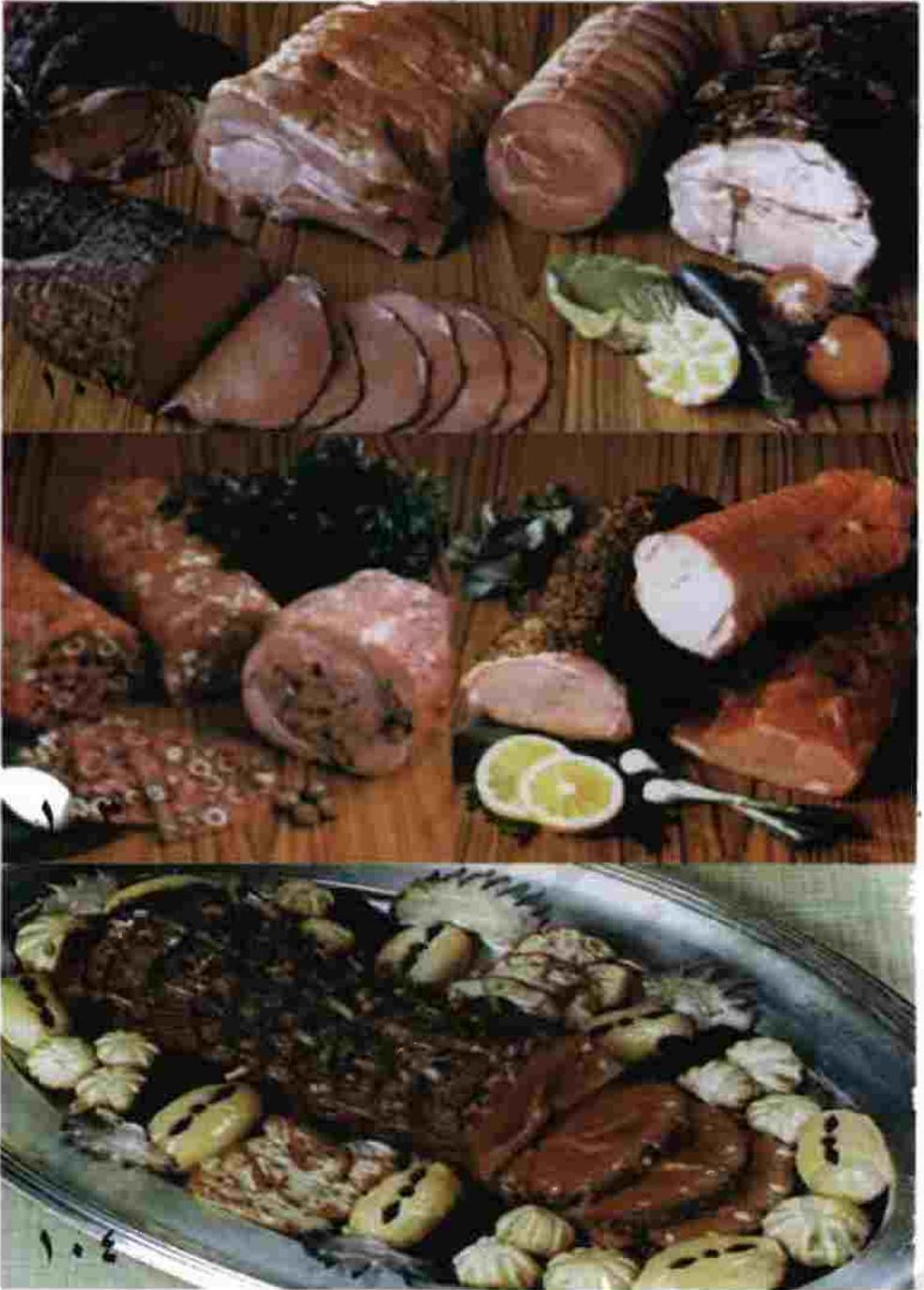
٩٨ - كستليته عجل مشوية، أنظر باب اللحوم .



٩٩ - ستيك مفروم ، أنظر صفحة ٢٩٦ .

١٠٠ - ميت لوف ، أنظر صفحة ٣٢٩ .

١٠١ - فخذ عجل صغير محمر ، أنظر صفحة ٣٠٩ .



١٠٢ - روست عجل لاحظ مربعة العجل، أنظر صفحة ٣٠٠ .

١٠٣ - بعض أنواع لحوم العجل المطبوخة والمحمّسة بالفتسق الحلبي أو الزيتون، أنظر صفحة ٣٢٩

١٠٤ - روز بيّف ( فيليه عجل )، أنظر صفحة ٣١٤ .



١٠٥ - فيليه عجل روسته غنية بالخضار، أنظر صفحة ٣١٤

١٠٦ - روستة عجل غنية بالخضار، أنظر صفحة ٣٠٢.

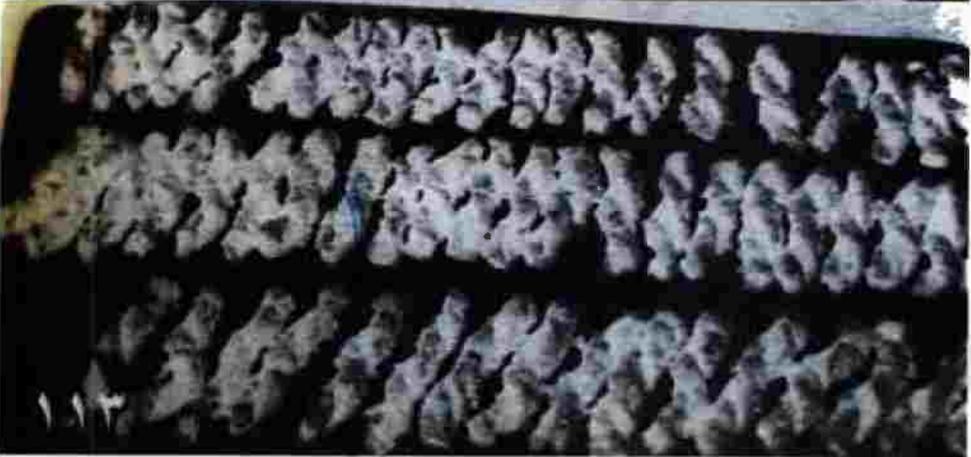
١٠٧ - فيليه ولبتن، أنظر صفحة ٣٢٦.



١٠٨ - بطاطا شاتو، بطاطا كروكيت، أنظر صفحة ٢٤٤ .

١٠٩ - كبة مقلية، أنظر صفحة ٢٥٢ .

١١٠ - بطاطا أروب، أنظر صفحة ٢٣٧ .



١١١ - كنبية مشكل، أنظر صفحة ١٩٨ .

١١٢ - عجین موالح جاهزة، أنظر أنواع الموالح في الكنبية.

١١٣ - موالح جاهزة، أنظر أنواع الموالح في الكنبية.



١١٤

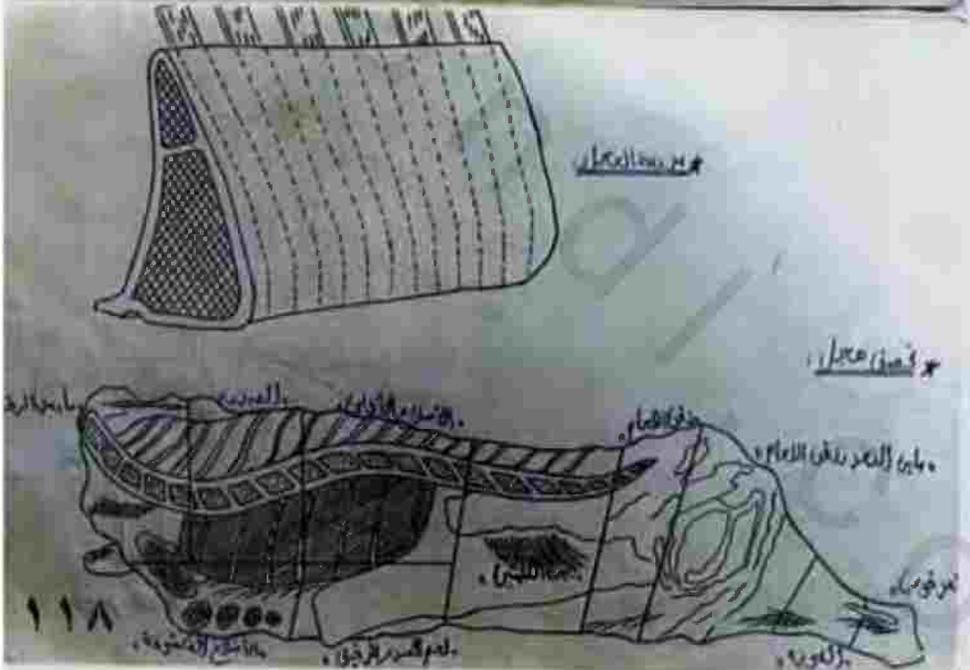
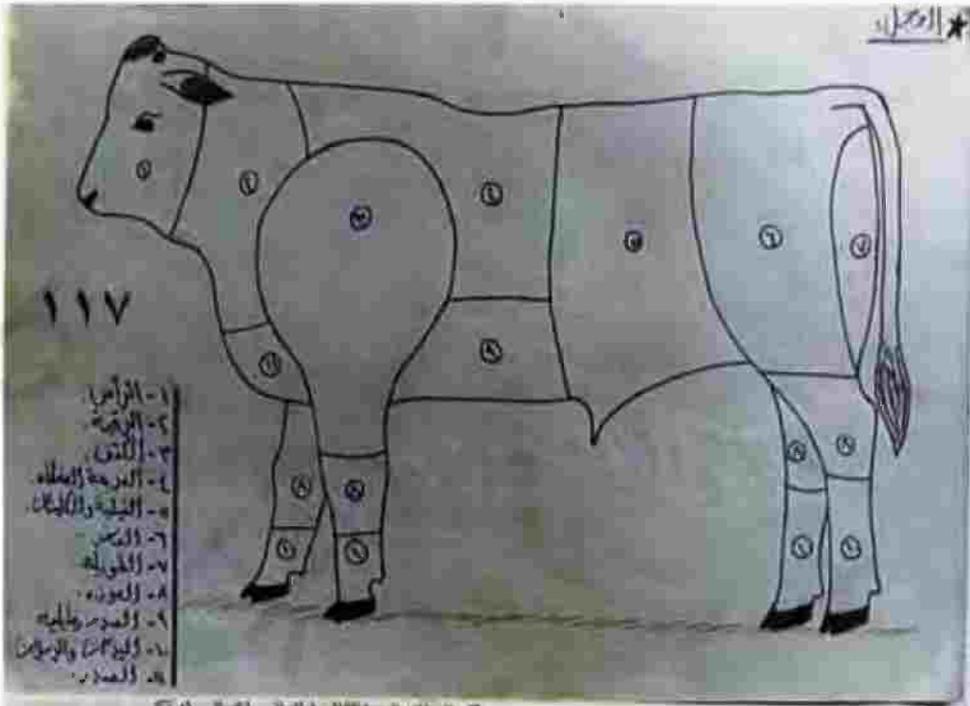


١١٥



١١٦

- ١١٤ - كوسا مورنيه، أنظر صفحة ٢٥٨ .  
١١٥ - معكرونة كرتان بالخضار، أنظر صفحة ١٧٩ .  
١١٦ - كوسا كرتان، أنظر صفحة ٢٥٧ .



١١٧ - منظر عجل كامل ، أنظر تقسيمات العجل . باب اللحوم .

١١٨ - منظر نصف عجل ، أنظر تقسيمات العجل . باب اللحوم .