

الباب الثالث

المحضر واث المحفوظة

الاسئلة

تلتخب الثمار الطازجة الطويلة الطرية الصالحة للحفظ بحيث تكون حبوبها متوسطة الحجم ليست بالصغيرة أو الكبيرة الناشفة ، ثم تفحص باليد وتستخرج الحبوب ، ثم تغسل وتنقى جيداً بحيث تفصل الحبوب الميتة أو المكسورة أو الصفراء أو الناشفة - ثم نوضع هذه الحبوب في مصفاة تغطس في ماء يغلي لمدة دقيقتين لتثبت لونها الأخضر ، ثم تعبأ الحبوب في علب أو في أوان زجاجية نظيفة وجافة . ثم تملأ هذه بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ (أي بنسبة ٣٠ جراماً من الملح لكل لتر ماء) وهو يغلي وتقلل الاواني مباشرة وتقوم لمدة نصف ساعة ثم تبرد وتحفظ في مكان بارد نظيف

حفظ الباميا

لتحضير الباميا وحفظها ثلاثة طرق هي : -

الطريقة الأولى :

تلتخب النار الصغيرة الحجم ، الخالية من الاصابة ،
وتقع كالمعاد . وتنظم على هيئة عقود بخيوط من الكتان
الرفيع المتين ، وبعد ذلك تدخن النار وهي على هيئة عقود
بواسطة كبريت العمود - وذلك بأن نوضع الباميا في صندوق
أو حجرة صغيرة محكمة القفل ويشعل الكبريت بوضعه على
ختم متقد . ويترك غاز الكبريت منتشرًا لمدة ساعة تقريبًا .
يفتح بعدها الصندوق أو الحجرة وتهوى .

وبعد انتهاء عملية التدخين تملأ العقود في مكان جاف
هاوي بعيد عن أشعة الشمس حتى يتم جفافها . ثم تخزن
في مكان جاف ، معلقة حتى لا تنالها الحشرات .

الطريقة الثانية :

تقع القرون الصغيرة ، ويضم بعضها إلى بعض كهيئة
العقدة ثم يعمل محلول كبريتات الزنك بنسبة جرام ونصف
مذاب في لتر ماء . ويسخن المحلول حتى يغلي

وعند غليانه ، تغطس فيه العقود مدة دقيقةتين ، ثم ترفع

وتوضع في ماء بارد ، فترفع من الماء وتنشر حتى تجف وبعد جفافها تحفظ في صناديق مغلقة لمنع وصول الحشرات اليها .

الطريقة الثالثة :

تنتخب الثمار الصغيرة الحجم الطازجة ثم تغسل «وتقمع» من أعلى القرون فقط ، وبعدها تغسل وتوضع في مصفاة تغطس في ماء يغلي لمدة خمس دقائق ثم تغسل في ماء دافئ به ملح ليمون ٢٪ لازالة مخاطها ثم تعبأ في العلب أو الأواني النظيفة الجافة ، وتملأ العلب بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ وهو يغلي ثم تغفل مباشرة وتعقم لمدة ٣٠ دقيقة بالطريقة المعتادة .

الفول الأخضر

تنتخب الثمار وهي خضراء طازجة طويلة ثم تغسل وتزال خيوطها الجانبية ، ثم تغسل ثانية وتوضع في مصفاة تغطس في ماء يغلي لمدة دقيقتين ، ثم تعبأ في أوان جافة نظيفة وتملأ بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ وهو يغلي ، وتغفل مباشرة ، وتعقم لمدة نصف ساعة .

الفاصوليا أو اللوبيا الخضراء

تحفظ بنفس الطريقة السابقة للفاصوليا الخضراء

الخرشوف

تنتخب السيقان الصغيرة ، ثم تزال الاوراق ليتبقى الجزء اللحمي الطرى الذى يوضع فى مصفاة تنطس فى ماء يغلى لمدة ٥ دقائق مع وضع قليل من الليمون أو حمض الليمون فى هذا الماء لتبييض اللون ، ثم توضع هذه الأجزاء فى العلب أو الأواني وتغلى بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ فيه قليل من الليمون أو ماجه ، وتغزل وتمعم لمدة نصف ساعة .

ورق العنب

تنتخب الاوراق الطرية الشديدة الخضرة القابلة للفصوص وتقطع أعناقها بحيث يترك جزء صغير منها ملتصقا بالورقة ، وتغسل الأوراق جيداً بالماء البارد ، ثم ترص رصاً جيداً بحيث تكون أعناقها فى اتجاه واحد . وترص فى العلب أو الأواني الزجاجية ثم يحضر محلول ماء و ملاح طعام و ملاح الليمون ، ويغلى هذا المحلول ويضاف الى الأواني حال

غليانه حيث تقفل مباشرة وتعقم في ماء يغلي لمدة ٢٠ دقيقة ، ثم
تبرد في الماء المادى وتجفف وتحتفظ في مكان بعيد عن الحرارة
وأشعة الشمس .

السباح

تنتخب الاصناف ذات الاوراق العريضة الخضراء ثم
تقطع عروقها ، وتغسل الاوراق جيداً بالماء البارد ثم تقطس
في ماء ساخن لمدة ٣ دقائق ، ثم تنشل وتغسل بالماء مراراً
وتنشل الاوراق وتعصر باليد حتى يجف مؤمها - ثم تملأ
العلب أو الاواني الزجاجية ملاً جيداً ، ويحضر محلول ماء
وملح كالسابق في حفظ ورق المنب ، ويضاف اليها حتى تمتلئ
وتقفل مباشرة وتعقم لمدة ساعة كالمعتاد .

الطماطم المحفوظة

تنتخب الثمار الصغيرة المستديرة الشديدة الاحمرار بحيث
تكون جامدة ثم تغسل بالماء البارد وإما أن تحتفظ بقشرتها
وذلك بوضعها في العلب أو البرطمانات بعد غسلها أو اضافة

محلوا ماء وملح كالسابق وتقل العلب وتعقم على درجة
١٠٠ لمدة نصف ساعة ثم تبرد - أو تحفظ - بعد ترع قشرتها
وذلك بوضعها في ماء يغلي لمدة دقيقتين - ثم انتشالها ووضعها
في ماء بارد ، وترع القشرة باليد بسهولة ثم تعامل كالسابق .

خير ما يحتاج اليه السيدة والآمنة

هو

كتاب الجمال وفن التجميل

للسيدة حكمت منصور

أضمن الطرق بأرخص التكاليف

يطلب من المرافقة ومن سائر المكتبات