

الباب الخامس

الفواكه المحفوظة

الفواكه اما ان تحفظ على هيئتها الطبيعية أو بعد تقشيرها وتقطيعها الى قطع مناسبة في محلول سكري خفيف وهي ما يعبر عنها بالفواكه المحفوظة ، أو تحفظ بعد تحويرها قليلا وذلك بتقطيعها وسلتها في محلول سكري على النار حتى تأخذ قواما ثخيناً وهي ما تعرف بالمرجي ، أو بعد استخراج اليافها وبذررها وإبها واستخلاص عصيرها وخلطه بالسكر وإذابته فيه وغليانه حتى يأخذ قواماً ثخيناً وهو ما يعبر عنه بالجلي (Jelly) أو عدم غليانه وهو ما يسمى بالشراب أو باستخراج العصير وتصفيته حتى يصير رائقاً جداً وتعقيمه بالحرارة - أو بحسن عدم استعمال الحرارة - واستخدام المواد الكيميائية الحافظة بنسبة مخصوصة مثل بنزوات الصودا ، وهذا ما يعرف بعصير الفواكه .

ولكل من هذه الانواع طرق كثيرة سنقتصر على

شرح أسهلها لئيتيسر استعمالها، ولما كانت هذه الطريقة تتشابه في بعض أصناف الفاكهة التي من مزيج واحد فيسجل الشرح قاصرا على نوع واحد من الفاكهة ونشير باستعمال الطريقة على الفواكه الأخرى التي تشابهها.

ولا يفوتنا هنا أن نؤكد أن الفواكه المحفوظة، وكذا أنواع الشراب المحضرة بدون استخدام النار. وكذا أنواع العصير المحضرة بنفس الطريقة تحتفظ بطعمها ولونها الطبيعي، وكذلك تحتفظ بعناصرها الغذائية وعناصرها الحيوية التي تعرف بالفيتامينات. وأما أصناف المرببات والجلي والشراب المحضر بالنار فتفقد فيتاميناتها بالحرارة ومعظم خواصها الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة.

منتجات العنب

مربي العنب :

يغسل العنب وينزع من العناقيد سواء كان ناضجا أو حصرما. ثم يعصر ويصفي لفصل البزور « الجالد يبقى مع العصير » وبعدئذ يوزن العصير مع الجالد ويوزن للسكر

بمقدار يساويه ثم يمدد السكر مع قليل من الماء ويضاف اليه مخلوط العنب ويغلى هذا المخلوط حوالى نصف ساعة حتى يستوى تماما ، ثم يضاف ماع الليمون بنسبة ٣ جرامات لكل كيلو سكر - وأخيرا تغسل وتعقم الاوانى الزجاجية أو العلب الصفيحة، وتغلى بالمربى وهى ساخنة، ثم تقفل وتعقم ثم تبرد وتحتفظ العنب المحفوظ :

يحسن أن ينتخب للعنب من الانواع الكبيرة والجامدة وذات الرائحة مثل المسكات ، يغسل العنب وينزع من المناقيد ، ثم يغسل بعد التفريط ، وتجهز الاوانى الزجاجية أو الصفيحية بالتعقيم ثم تملأ بالعنب ويوضع عليه محلول سكرى قوته 20٪ وهو يغلى ثم تقفل العلب مباشرة . مع ملاحظة تسخين الأوانى الزجاجية قبل قفلها فى ماء . ثم تقفل وتعقم العبوات لمدة ربع ساعة فى ماء يغلى وأخيرا تبرد وتحتفظ .

شراب العنب :

يحسن أن يكون عنب الشراب اسود أو احمر ، واذا

أريد عمل عصير العنب فيمكن أن يكون عنبا أبيض ويمكن
عمل الشراب من العنب الناضج أو الحصرم .

يفسل العنب ويفرط الحب . ثم يكسر ويوضع عليه
ثلث وزنه ماء ، ويغلى على النار لمدة نصف ساعة . ثم يصفى
المصير بمصفاة ثم « بالشاش » وبعدئذ يوضع عليه السكر
بنسبة كيلو جرام ونصف كيلو جرام من السكر لكل لتر
عصير ، ويوضع عليه ٣ جرامات من حمض الليمون .
وجرام واحد من بنزوات الصودا لكل لتر .

وبعد تمام عملية الاذابة يصفى بالشاش ثانية . ثم تغسل
الزجاجات جيدا بالماء الساخن ويهقم وأخيرا تملأ الزجاجات
وتغفل جيدا وتحفظ في مكان بارد .

عصير العنب :

يفسل العنب ويفرط ويعصر ويصفى بالمصفاة وبعدها
بالشاش ويترك لشأنى يوم حتى يروق فى أوان غير نحاسية
حتى لا تصدأ . ثم يصفى العصير الرائق ويوضع عليه جرام
واحد من بنزوات الصودا لكل لتر .

وتغسل الزجاجات ويعقم الفل كالسابق ثم تملأ الزجاجات
أما المصير المتبقى بعد الترويق فيعمل شراب كالسابق .

شراب الحصرم :

يفرط الحب ويغسل جيدا ويوضع في اناء وعليه مقدار
لتر ماء ليكل أقة حصرم ، ويوضع على النار حتى يستوى تماما
و (ينهمك) . ثم يصفى بالمصفاة ثم بالشاشة .

ويوضع عليه مقدار أقة ونصف من السكر (السنتر فيش)
ويقلب الخليط جيدا حتى يأخذ السكر في الذوبان فيرفع على
نار هادئة حتى يذوب السكر كله . فتقوى النار تدريجيا مع
الاستمرار في نزع الرجم حتى يصير سميكاً وبحمر لونه .

فيضاف اليه مقدار ملعقة شوربة من عصير الليمون
ويترك على النار مدة خمس دقائق ثم يرفع ويعمى في زجاجات
نظيفة معقمة ويحكم قفلها .

منتجات الكثرى

مربي الكثرى :

تغسل الثمار وتمش وتقطع الى قطع صغيرة ثم يضاف

السكر بمقدار يساوى الثمار ويقتد مع قليل من الماء وملح
الليمون كالسابق فى تحضير مربى العنب - وقد تدهك الثمار
بدلا من تقطيعها .

تضاف القطع ويغلى المخلوط حتى يستوى ويصبح لونه
شفافا فيعبأ فى الأوانى المعقمة كما سبق ذكره .

الكبرى المحفوظة:

تغسل الكبرى ، وتقشر بالسكين أو تفطس فى ماء
يغلى ثم تنشل وتوضع فى ماء بارد ، وتترع قشرتها وتقطع
الفاكهة ان كانت كبيرة الحجم او تبقى كما هى ان كانت صغيرة
ويلاحظ وضعها فى ماء به قليل من الملح عقب تقشيرها
وتقطيعها لحفظ لونها من التغيير ثم توضع الفاكهة او القطع
فى او ان معقمة كالمتاد ويضاف عليها محلول سكرى بنسبة
٤٠٪ ويكون هذا المحلول فى حالة الغليان واخيرا تعقم الاوانى
مرة أخرى بعد قفلها فى ماء يغلى لمدة نصف ساعة .

الكبرى المسكرة :

تنتخب الثمار الطازجة الصلبة وتقشر وتسلق نصف

سليق . ثم يؤخذ ماء السليق ويحضر فيه محلول سكري قوته
٤٠ ٪ ويغلي وتسلق الثمار فيه مدة ربع ساعة ثم تبقى فيه مدة
٣٤ ساعة وبعدئذ تزداد قوته الى ٥٠ ٪ ويغلي ويعدسلق الثمار فيه .
وتسكر هذه العماليات حتى يصل تركيز السكر الى ٧٠ ٪
ثم تؤخذ الثمار وتقبل بالسكر وتحفظ .

مرني المانجو

يؤخذ لب ثمار المانجو ويوزن مقداره من السكر الذي
يذاب في قليل من عصير المانجو وبعد عقد السكر يضاف
اليه لب الثمار أو قطعها ويقلب المخلوط حتى تقرب المرني من
النضج فيضاف اليها ملح الليمون كما سبق وتقلب حتى تنضج
فتعبأ في البرطانات المعقمة .

المانجو المحفوظة

تنتخب الثمار الناضجة الصلبة المنتظمة الشكل الكبيرة
الحجم من الاصناف الفاخرة القابلة الألياف . وتقشر
باحتراس ، ثم تقطع طوليا الى نصفين وتفصل بذرتها .
وتوضع القطع في علبة أو اناء زجاجي ويضاف اليها محلول

ماء وسكر بنسبة ٤٠٪ وهو يغلى . ثم تقفل العلب مباشرة .
وتعقم بالماء المغلى لمدة عشرين دقيقة .

وأخيرا تبرد العلب وتحفظ في مكان جاف متجدد الهواء .

شراب المانجو

(١) تغسل الثمار ويجب أن تكون من النوع الجديد
الكبير الناضج ثم تقشر ويحتفظ بالقشر - أما اللحم فيقطع
في وعاء مع ملاحظة وضع قليل من الماء وعصير الليمون عليه
إثناء التقشير حتى لا يسود لونها .

(٢) يصفى قلب المانجو بالمصفاة ثم بالشاشة ويترك العصير
جانبا أما القشر والنواة والتفل الباقى من التصفية فتوضع مع
ما يغطىها فقط من الماء فوق النار لمدة ساعة ثم تصفى بشاشة

(٣) يذاب السكر في هذا الماء الذى سلق فيه القشر
بنسبة أقة سكر لكل كوبين من الماء ثم توضع على النار مع
عصير الليمون ويترك الى ان يغلى - ويمجرد الغليان ينزل من
على النار ويضاف اليه عصير المانجو بنسبة كوبه لكل أقة
سكر وتقلب مع وضع بنزوات الصودا عليه بعد حلها في
ماء بارد وتصفيتهما .

منتجات الخوخ

مرني الخوخ

تغسل الثمار وتفصل النواة ويقطع الخوخ اثنین أو أربعة كل واحدة ويصب فوقه الماء ، ثم يوضع فوق النار لیساق (نصف سلیق) ، ويلقى فی المصفاة . ثم یرك الخوخ جانباً وینوب للسكر بنسبة نصف أفة لكل كوبه من ما السلیق .

وبعد ذوبان السكر تضاف الفاكهة المسلوقة وتقلب ترفق حتى يتم عقد السكر وتنضج الفاكهة فيضاف إليها عصير ٣ ليمونات ، وتنزل من على النار بعد خمس دقائق ، ثم تعبأ فی الأواني المعقمة .

شراب الخوخ

تنتخب الثمار الناضجة وتغسل جيداً وتستبعد البذور ثم يضاف إليها ماء كاف لغمرها ، وتغلى على النار لمدة نصف ساعة وبعد ذلك تعصر وتصفى بالمصفاة ثم بالشاش الضيق ،

ويوزن العصير . ويضاف اليه السكر بنسبة ونصف كيلو جرام لكل كيلو عصير وينذاب إما على البارد أو بطريقة التسخين . وعند تمام الذوبان يضاف ملح الليمون بنسبة ٣ جرامات لكل كيلو سكر ، ويصفى الشراب بالشاش ، وفي حالة الاذابة على البارد تضاف بنزوات الصودا بنسبة جرام لكل كيلو سكر وذلك باذابتها في قليل من الماء الساخن . ثم تغسل الزجاجات وتعقم وتعبأ بالشراب ويحكم اقفالها

الخوخ المحفوظ

(١) تنتخب الثمار الصلبة الطازجة الناضجة وتنزع قشرتها بواسطة غمرها في محلول الصودا الكاوية بنسبة ٢٪ ثم وضعها في ماء بارد وغسلها جيدا وتقطع النصافا وتزال بذرتها ثم تعبأ في العلب .

(٢) يضاف اليها محلول سكري قوته ٤٠٪ وهو يغلي وتغفل العلب أو الزجاجات وتعقم لمدة نصف ساعة في ماء ساخن .

منتجات التفاح

مرني التفاح

(١) يضاف مقدار كوبه ماء الى $\frac{1}{2}$ أقة من السكر و يرفع على النار ويترك ليغلي ٥ دقائق مع ترع المرهم ثم يرفع الاناء من على النار .

(٢) تغسل أقة تفاح وتغشرف فيما وتقطع الى عدة اجزاء مناسبة حسب حجمها وتضاف القطع بسرعة الى المحلول السكري السابق .

(٣) يرفع الاناء على نار هادئة مع التحريك البسيط حتى تغلي المرني ، وتقوى النار نوعا ما وتترك لتغلي حتى ينم النضج ثم يضاف اليها قليل من الفانيليا وبعدئذ يضاف عصير ليمون قبل الانتهاء بدقيقتين ثم يرفع الاناء من على النار ويغلى بشاشه مبلله ويترك حتى يبرد حيث يعبأ في أوعية معقمة .

وقد لوحظ. بالتجربة أنه لو غلى التفاح في المحلول السكري غلوة واحدة ثم يتم نضجه في اليوم التالي تكون النتيجة اضمن اذ تبقى قطع التفاح حافظة اشكالها .

التفاح المحفوظ

(١) تلتخب الثمار الصلبة ، التامة النضج السليمة وتقشر بالسكين وتقطع الى القطع المطلوبة ويلاحظ لمنع تغيير لون القطع في أثناء التقشير أو التقطيع ان توضع في ماء به قليل من ملح الليمون .

(٢) توضع في العلب أو الأواني الزجاجية وتتملأ بالمحلول السكرى وهو يغلى وقوة هذا المحلول ٤٠ ٪ أى ٤٠٠ جرام من السكر لكل ٦٠٠ جرام من الماء وتقل العلب أو الاواني الزجاجية مباشرة وتعقم في ماء يغلى لمدة ٢٠ دقيقة أو ان تسلق القطع على أن يتم السلق في المحلول السكرى ، وفي هذه الحالة يكفي بالتعقيم مدة ١٥ دقيقة ، ويمكن طبخ التفاح مع السكر حتى يستوى تماماً وبدهك دهكا تماماً ثم يعبأ في العلب أو الاواني الزجاجية ويعقم ويحكم غلقها كما سبق ذكره .

التفاح المسكر : تتبع طريقة تسكير السكرى .

عصير التفاح : تتبع طريقة تحضير عصير العنب أو الخوخ

منتجات البرقوق

مرابي البرقوق :

تضاف أقة ونصف من السكر الى لتر ماء في وعاء يرفع على النار ، وبعد أن يغلي مدة ٥ دقائق تضاف اليه أقة من البرقوق بعد غسله تماما . وبعد ٥ دقائق أخرى يرفع الوعاء عن النار ، وبعد ٢٤ ساعة ينشل البرقوق من المحلول ويقشر وتنزع النواة . ويعاد المحلول فوق النار حتى يعقد قوامه ثم يضاف اليه البرقوق المقشور ، وبعد أن يغلي يضاف اليه ٤ جرامات من ملح الليمون ويترك فوق النار لمدة ٥ دقائق ثم يرفع من على النار وتزال طبقة الريم عن المرابي وتترك الى أن تبرد فتمعباً .

البرقوق المطبوخ :

تغسل الثمار جيداً ويوضع عليها الماء وتساقي حتى يصبح الجلد رقيقاً ثم تصفى الثمار بالمصفاة ويوضع على العصير السكر بنسبة وزن من العصير الى ثاى هذا الوزن من السكر ويغلي المخاوط مع استمرار التقليب حتى تمام التسوية ثم تغسل الأواني الزجاجية أو العلب وتمعم وتجفف وتملاً كالمعتاد .

البرقوق المحفوظ :

يجب ان تكون الثمار غير ناضجة تماما وقد تقشر أو لا تقشر
تغسل الثمار جيدا وتثقب ثقوبا رفيعة لمنع تشققها عند
الحفظ ثم يحضر محلول سكري بنسبة ٤٠٪ . ويغلى جيدا
حتى يتخثر قوامه ثم تغسل الأواني الزجاجية أو الملب بالطرق
السابقة وبرص فيها البرقوق ويوضع عليه المحلول السكري
وهو ساخن حتى تغطي الثمار تماما وبعدئذ تقفل الأواني
الزجاجية أو الملب وتمقم في ماء يغلي لمدة ٢٠ دقيقة .

البرقوق المسكر :

يجب أن تكون الثمار غير ناضجة تماما وقد تقشر أو لا تقشر
(١) تغسل الثمار جيدا وتثقب ثقوبا رفيعة وتسلق لمدة
ربع ساعة ثم تغسل .

ويعمل محلول من السكر المادى والجليوكوز مناصفة
بنسبة ٣٠ جزء من السكر الى جزء من الماء ويغلى ثم توضع
الثمار في المحلول السكري بحيث تغمر جميعها وتبقى به مدة
٢٤ ساعة . ثم تزداد نسبة السكر في المحلول يجعلها ٤٠٪ وتبقى

الثمار به مدة ٤٨ ساعة وتزداد هذه النسبة تدريجيا حتى تصل الى ٧٠٪ ثم تنشعل الثمار من المحلول السكرى وتوضع فى مصفاة وتغسل فى ماء يغلى وأخيرا تنشر الثمار حتى يجف ثم توضع فى سكر ناعم أو مجروش .

منتجات الرمان

شراب الرمان

يقطع الجزء الكأسى الذى بأعلى الثمار ويستبعد ، لأنه يحتوى على مادة سوداء كثيرا ما تسبب تعكير الشراب . تغسل الثمار جيدا ، وتنقطع الى أربع قطع ، ثم يفرط الحُب ، ويعصر فى مصفاة موضوعة فوق آنية يتجمع فيها العصير ، ثم يصفى بواسطة قطعة نظيفة جدا من القماش الرقيق (الشاش) ويوزن العصير لمعرفة كمية السكر اللازم اضافتها . فيؤخذ كيلو جرام ونصف من السكر لكل كيلو جرام من العصير . وبعد ذلك يذاب السكر فى العصير بدون تسخين (على البارد) ، مع اضافة عصير الليمون الباردى بواقع خمس ليمونات لكل كيلو ونصف من السكر .

تغسل الزجاجات المعدة لتعبئة الشراب غسلا جيدا بالماء الساخن ، ثم تجفف جيدا ويضاف ليكل زجاجة سمقتها لتر مقدار جرام واحد من بنزوات الصودا . بعد اذا انتهت في مقدار صغير جدا (ربع فنجان قهوة) من الماء الساخن ، وتغفل الزجاجات باحكام بفلين سبق غسله وتعقيمه في ماء يغلي لمدة خمس دقائق .

أما اذا أريد عمل الشراب بطريقة التسخين فيجب غلي العصير مع السكر على النار ، ويضاف عصير الليمون السابق ذكره قبل انزاله عن النار بخمس دقائق .

جلى الرمان (Jelly)

يفرط الرمان ويغسل جيدا ثم يوضع عليه ثلث وزنه من الماء ويغلى على النار لمدة نصف ساعة وأخيرا يعصر ويصفى بالمصفاة ثم بالشاش .

يوزن العصير ويوضع عليه السكر بنسبة $\frac{3}{4}$ كيلو جرام لكل كيلو جرام من العصير وثلاث جرامات من ملح الليمون ويغلى على النار ثم يذاب فيه « جيالاتين » بنسبة ٤٠ جراما

لكل كيلوجرام من العصير ويكمل غليانه حتى يستوى
تماماً ، وقد يستعمل البكتين بدلاً من الجيلاتين . ثم تغسل
العلب ، أو الاواني الزجاجية بالماء الساخن ، ثم تجفف جيداً
وتعبأ الجلى وهى ساخنة . وتغفل العلب أو الاواني الزجاجية
وتعقم بماء يغلى لمدة نصف ساعة .

منتجات الشليك (الفراولا)

مرنى وشراب الفراولا

(١) تنظف الفراولا من عنقها الاخضر مع فصل الثمار
اللينة ثم توزن لتقدير كمية السكر إذ يلزم أقة سكر
سنترفيش لكل أقة فراولا منظفة ، ثم تغسل الفراولا
باستعمال المصفاة وتوضع فى اناء متسع نوعاً ما ومعه السكر
على هيئة طبقات متبادلة وتترك هكذا لمدة ١٢ ساعة .

(٢) يرفع الاناء فوق النار ويقلب بخفة متناهية
و بمجرد البدء فى الغليان يفصل الشراب بمقدار زجاجة ونصف
لكل أقة فراولا ويترك باقى الشراب مع الفراولا لیساعة
نضجها على النار . ويستمر فى تقليب الاناء على النار مع

ملاحظة نسل الريم كلها تكون حتى يتم نضج المرابي ثم يضاف اليها عصير الليمون بمقدار ملعقة شوربة لكل أقتين من الفراولا ويستمر في الغليان مدة ٥ دقائق وبعدها ترفع عن النار .

(٣) يغطى الأناء بقطعة رطبة من القماش ويترك حتى تنخفض درجة حرارة المرابي فتدبأ في أوان يحكم أقفالها .

والآن نعود لأتمام ما فصل من الشراب :

(١) يضاف إلى الشراب الذي سبق فصله عصير الليمون بنسبة ملعقة شوربة لكل أقتين من السكر ثم يصفى الشراب بشاشة مناسبة ويماد على النار ليغلي غلوة واحدة فقط مع نزع ما يتكون من الريم ثم يرفع الأثناء من على النار ويضاف اليه المقدار اللازم من اللون الأحمر المسمى كوتشنييل (Cochineal) .

ويعبأ الشراب وهو ساخن في زجاجات نظيفة معقمة .

الشليك المحفوظ

تنتخب ثمار الشليك الطازجة الصلبة التامة النضج ، ثم تغسل وتفرز ، وتستبقى الثمار الصغيرة وغير المنتظمة

الشكل ، التي لاتصلح للحفظ على حدة ، لانها ستستعمل في تحضير المحلول السكرى اللازم لعملية الحفظ . وتزرع أعناق الثمار بعناية تامة خوفا من خدشها ، ثم توزن الثمار لتقدير كمية السكر اللازمة ، وبمحتاج الكيلوجرام من الثمار الى نصف كيلوجرام من السكر ، وبعد غسل الثمار باحتراس ، وبعد انتشالها من ماء الفسيل ، توضع في علب أو أوان زجاجية (برطمانات) .

ثم يحضر محلول سكرى بواسطة غلي الثمار التي استبعدت عند الفرز مع كمية السكر اللازمة وقليل من الماء ويمصر الناتج ويصفي جيدا خلال قطعة نظيفة من نسيج رقيق (شاش) ويضاف هذا المحلول وهو ساخن إلى الاواني التي بها الثمار ، ثم تقفل مباشرة وتعقم في ماء يغلي لمدة ١٥ دقيقة.

عصر الشايك

يستعمل عصير الشايك في عمل المشروبات والمثلجات . ويدخل في عمل الحلوى والفطائر ويمكن استعمال الثمار الصغيرة الحجم والتي لاتصلح للحفظ في عمل العصير وطريقة عمله هي :

تغسل الثمار غسلا جيدا وتنزع اعناقها وتوضع في اناء
وعليها كمية من الماء تكفي لتغطيتها ، وتدهك الثمار في المساء
باليد حتى تفقد لونها وقوامها ، وتصفى خلال قطعة نظيفة
من الشاش ، لفصل البزور والالياف عن العصير ، ثم
يوزن العصير لتقدير السكر اللازم وتقدير كميته بسدس
وزن العصير ، وبعد أن يغلى العصير يضاف السكر ويقرب
حتى يذوب ، ثم يعاد غليه ثانية مع ملاحظة ازالة طبقة العصير
التي تتكون فوق السطح ، ويعبأ العصير وهو ساخن في
زجاجات نظيفة معقمة ، بحكم سداداتها .

منتجات البرتقال واليوسفي والنانج

عصير البرتقال

تغسل ثمار البرتقال جيدا ، وتجفف بقطعة من القماش
ثم تقطع انصافا وتعصر ويصفى العصير « بالشاش » الرفيع
لفصل الألياف والبذور منه ثم يوزن العصير ويضاف اليه
مقدار ربع وزنه من السكر ويذاب فيه على البارد ثم يذاب
فيه أيضا مقدار جرام من بنزوات الصودا لكل لتر

من العصير وبعده يُدعى بصفي العصير ثانية « بالشاش » ويعبأ
في زجاجات نظيفة جافة تسد فوهاتها بسداد من الفلين
المعقم الجاف .

شراب البرتقال

يؤخذ عصير البرتقال بعد تصفيته ويوزن ويداب فيه
مقداره مرة ونصف سكر على البارد وبعد تمام الذوبان
يضاف اليه ملح الليمون والبنزوات كالسابق ويصفي ويعبأ
كما سبق ايضاحه وقد يؤخذ عشر الثمار وتبشر وتؤخذ خلاصة
البشر وتضاف الى الشراب لا كسابه طمها وراحة ولونا ظاهراً .

مربي النارج أو البرتقال

تبشر الثمار بشرا خفيفا جدا ، ويقسم قشر كل ثمرة الى
أربع قطع ، ويسلق القشر في الماء حتى يستوى تماما ، ويصفي
ماء السليق ويوضع في الماء البارد ، ويقطع القشر قطعاً مناسبة
بحسب الطلب ، ويوضع في مصفاة لتصفية مابه من الماء
وبعد ذلك يوزن القشر لتقدير كمية السكر اللازمة ، ويحتاج
الكيلوجرام من القشر الى كيلوجرام ونصف كيلو من

السكر ، ويوضع السكر في قليل من الماء على النار حتى يذوب
ويأخذ المحلول في الغليان فيضاف قشر النارج أو البرتقال
المقطع ويترك المزيج على النار حتى يصير في قوام المرابي ،
فتضاف اليها عصير ليمونتين ، وبعد دقائق تنزل المرابي عن
النار وتنزع الرغوة وتعبأ في علب أو « برطمانات » نظيفة ،
وتعقم في ماء يغلي لمدة نصف ساعة ثم تبرد .

شراب اليوسفي وشراب النارج

تقطع النار انصافاً وتعصر ثم يصفى العصير بالمصفاة
وبالشاش لفصل البذور والأياف لاستخلاص العصير الرائق
ثم يوزن العصير ويضاف اليه مقدار مرة ونصف من السكر
في حالة شراب اليوسفي ومرتين في حالة النارج ويندب
السكر في العصير على البارد باستمرار التقليب ويضاف ملح
الليمون في حالة شراب اليوسفي وبنزوات الصودا كما ذكر
سابقاً وبعدئذ يصفى الشراب بالشاش ويعبأ كما سبق في
أنواع الشراب الأخرى .

منتجات الوشنة

مرني الوشنة :

- (١) تفسل الثمار ثم تسلق في ثلاثة أمثال وزنها من الماء وبعدئذ تستخرج الثمار من المحلول وتستخرج بذورها باليد .
- (٢) يعقد السكر كالسابق وتضاف إليه الثمار وملح الليمون كالسابق وبعد تمام النضج تعبأ وتعقم .

شراب الوشنة :

يؤخذ ماء سلق الثمار ويصفي جيداً بالشاش ثم يذاب فيه السكر بنسبة كيلو جرامين من السكر لكل لتر من العصير . ويضاف إليه بنزوات الصودا كالسابق وتكرر التصفية ثم يعبأ الشراب كالعتاد .

منتجات الكريز والمشمش

سربي الكريز :

للمقادير اللازمة هي : أقة كريز - ٢ أقة سكر - عصير

ليمونه واحدة - ١ لتر ماء .

يفسل السكريز ويجفف وتنزع أعناقها ثم النسوى مع
المحافظة على شكل السكريز .

يؤخذ حوالى ربع مقدار السكر ويضاف الى السكريز
ويترك لمدة ساعة لاستخراج جزء من العصير . ثم يعمل محلول
سكرى من بقية السكر والماء ويترك على النار ليغلى مدة ٥ دقائق
ثم يترك ليبرد - ويضاف السكريز على هذا المحلول السكرى
ويرفع الاناء على نار هادئة حتى ينضج السكريز ثم يضاف
عصير الليمون ويترك الاناء على النار بضع دقائق بعد اضافة
الليمون واخيرا يغطى الاناء بغطاء مبلال ويترك حتى يبرد
فيعبأ فى أوعية جافة نظيفة بحكم قفلها .

مرنى ومرملاذ الشمس :

المقادير اللازمة هى : أفة مشمش وتصفى على رطلين
بعد تنظيفها - رطلين سكر سنتر فيش - نصف رطل من
الماء - ملعقة شورية من عصير الليمون .

تنتخب التمار الغير تامة النضج وتغسل جيدا وتجفف
ثم تنزع منها النسوة مع ملاحظة ترك الفلقتين ملتصقتين

بقدر الامكان ثم يعمل محلول سكرى من الماء والسكر وعندما يغلى يضاف اليه المشمش ويبقى فيه على النار الهادئة لمدة ٥ دقائق فقط - ثم ينشل المشمش (بالكبشة) المخزومة ويستمر المحلول على النار حتى يصير سميك القوام ويلاحظ نزع الريم ثم يضاف اليه المشمش ثانيا ويستمر فيه على نار هادئة لمدة ٥ دقائق أخرى وحينئذ يضاف عصير الليمون ويرفع الاناء من على النار - واخيرا يغطى الاناء بفوطة مبللة ويمبأ كالعتاد فى الاوانى المجهزة لذلك .

الطريقة الثانية وفيها يمزج المشمش بالشراب :

تتبع نفس الطريقة الاولى مع ملاحظة ترك المشمش فى الشراب طول الوقت حتى يتم النضج فيضاف عصير الليمون مع الاستمرار فى التقليب لمدة ٥ دقائق ثم يرفع من على النار ويمبأ فى الاوعية المجهزة لذلك ويحكم غطاؤها .

منتجات الجزر

مرنى الجزر :

تحضر اقة من الجزر وينسل جيدا وتبشر قشرته ثم

يفرم ويمقد السكر ومقداره $\frac{3}{4}$ أقة في رطل من الماء وعصير
ليمون ويضاف اليه الجزر المفروم ويترك على نار هادئة حتى
ينضج فيرفع ويمبأ في الاواني المجهزة كالمعتاد .

وتوجد طريقة اخرى نلزم فيها نفس المقادير السابقة -
وطريقةتها هي أن يبشر قشر الجزر ويقطع الى حلقات سميكة
توضع في وعاء مع مقدار ما يغطيها من الماء فوق النار حتى
تسلق تماماً ، ثم يمقد السكر في ماء السلق ويلقى فيه الجزر
المسلوق ويترك على النار حتى يصبر في قوام المرابي فتعبأ .

الجزر المسكر :

يؤخذ الجزر وتقطع عروقه الخضراء ثم يوزن ليكل $\frac{3}{4}$ أقة
من الجزر مقدار أقة وربع من السكر وليمونة كبيرة ورطل ماء .
وطريقة العمل هي أن يغسل الجزر ويبشر قشره ويفرم
أما السكر فيذاب في الماء ويغلى على النار ويضاف اليه الليمون
حتى يمقد فتهدأ النار ويلقى فيه الجزر ويستمر في تحريكه حتى
يأخذ قواما مطاطا ، فيرفع من على النار وبعد تبريده وتهويته
يعمل كورا صغيرة كالجوزة مثلا ويلف بالسكر السنتر فيش

ويحفظ في برطمانات والسكر بين طبقاته حتى يقدم للأكل.

منتجات البليح

مربي البليح السمانى

يقشر البليح ويساق ويزال منه النوى ثم يوزن ويؤخذ قدرا من السكر يساوى وزن البليح ؛ ويحل على النار فى ماء قليل ثم يضاف اليه البليح ويطبخ حتى يتم نضجه ثم يضاف اليه حامض الليمون بواقع ٤ جرامات لكل أقة سكر وبعد ٥ دقائق يرفع الوعاء من على النار ويترك ليبرد ثم يعبأ فى البرطمانات ويحكم سدادهما .

البليح المجفف : (أحسن الاصناف لذلك السيوى والمامرى)

(١) ينتخب البليح بعد ترطيبه ويفرز وينشر قليلا فى الشمس حتى يجفف جزء من مائه . ثم يغسل ويبخر تماما بوضعه فى مصفاة فوق اناء به ماء يغلى ثم يعاد غسله وفرزه .

(٢) يجفف البليح ثانية فى فرن التجفيف أو فى الشمس مع الاحتياط من اصابته أو قذارته وبعد تمام التجفيف يعبأ فى علب نظيفة تحفظ بعيدة عن الحرارة والشمس والحشرات .

شراب البليح المجفف

يغسل البليح وينقع طـول الليل في الماء وفي الصباح ينزع منه النوى ويغلى حتى يلين مع اضافة الماء كلما دعت الحاجة ثم تنشل الثمار ويصفى المحلول بقماش رقيق ، ويؤخذ العصير الناتج من التصفية ويغلى حتى يصل الى القوام المطلوب وزيادة الغليان تنتج شراباً جيداً ، ثم يعبأ وهو ساخن .
البليح المحفوظ : (أحسن الاصناف لذلك البليح السمانى)

يختب البليح الصلب الناضج والغير رطب ثم يقشر باحتراس وتزوع نواته ويسلق حتى ينضج ويحفظ بماء السابق لتحصير محلول الحفظ . ، ثم يذاب سكر في هذا المحلول بنسبة ٤٠٪ ويغلى المخلوط جيداً . وبعدئذ يعبأ البليح في العلب أو البرطمانات ويضاف اليه المحلول وهو يغلى ثم تقفل العبوات مباشرة وتعقم كالسابق . وتحفظ في مكان بارد .

البليح المسكر : (أحسن الاصناف لذلك البليح السمانى) .

يقشر البليح الجامد الغير رطب كالسابق في الحفظ . ثم تتبع طريقة تسكير الفواكه السابق شرحها .