

الباب السادس

التوابل

صلصة الطباطم :

تؤخذ الطباطم الطازجة الناضجة وتعصر ويصفي عصيرها
لفصل الألياف والبذور عن العصير ، ثم يوضع العصير في
إناء غير نحاسي (لمنع الصدأ) ويحكم قفله ويسخن في باديء
الامر على نار قوية مع استمرار التقليب وبعد أن يأخذ
العصير في التركيز تهدأ النار ويستمر في التسخين مع التقليب
حتى يبدأ في أخذ القوام الشخين فيضاف المالح بنسبة ٢ ٪
وبعد تمام التركيز تعبأ الصلصة في برطمانات زجاجية أو علب
من الصفيح أو قدر من الفخار وتغطي بطبقة من المالح
أو الزيت لمنع تعفنها وتقبل البرطمانات بإحكام وتحفظ في مكان
بارد مع تعقيم العلب بعد قفلها لمدة نصف ساعة على درجة الغليان
عصير الطباطم :

يؤخذ العصير بعد تصفيته ويذاب فيه ٢ ٪ مالح أو يحل

بقليل من السكر في حالة تغذية الاطفال به ويعبأ في زجاجات
يسد قفلها وتعقم كالسابق .

الصلصة الحريفة

(١) يحضر مخلوط كالتالي :

١٠ كيلو	عصير طماطم	١٥ جرام	قرنفل
$\frac{1}{3}$	» ملح	٥٥	» شطة
$\frac{1}{3}$	» سكر	٥٥	» خردل
$\frac{1}{2}$	» ثوم وبصل	١٠	» فلفل اسود
٢٠ جرام	مسحوق قرفة	٥٢	» انرخل

(٢) يحضر عصير الطماطم كالسابق

والمخلوط المخلوط ويوضع في اناء غير نحاسي ويغلى تماماً
ويغلي على النار حتى تأخذ الصلصة القوام المطلوب . ثم تعبأ
في وعاء زجاجي وتحفظ كالسابق . ويلاحظ عدم تعبئتها
في علب صفيح لمنع تآكلها بفعل الاحماض التي فيها .

مسحوق الطماطم

يفضل كثير من الناس تجفيف الطماطم وتحضير مسحوقها

لا استعماله بدلا من الصلصة وحجتهم في ذلك سهولة الحفظ
وضمانه وطريقة ذلك كالآتي :

تغسل الطماطم وتقطع ثم تعصر تماما وتصفى بالمصفاة
لاستخلاص العصير الذي يركز كالسابق دون الاضرار به
ثم يجفف العصير المركز سواء بنشره في الهواء أو في فرن
خاص حتى يتم تجفيفه وأخيرا يطحن العصير الجاف وينخل
جيذا ويحفظ. على هيئة مسحوق بعيدا عن الرطوبة

عمل عصير الليمون وحفظه

يفسل الليمون البلدي الناضج ويقطع انصافا ويعصر ،
ويدشر القشر ويدعك بقليل جدا من السكر لاستخلاص
الزيت منه ويصفى . وتذاب كمية من بنزوات الصودا
في الماء الساخن بواقع جرام واحد لكل لتر من العصير ،
ثم يضاف ذلك إلى العصير ويحفظ. في وعاء زجاجي نظيف
مغطى لمدة ٢٤ ساعة حتى ترسب المواد العالقة فيه . ثم يصفى
السائل الراثق بالشاش ويضاف إليه الزيت المستخرج من
القشر ويعبأ في أوعية زجاجية جافة تماما سبق تنظيفها

وتنظيف سداداتها الفلينية وتعقيمها في ماء يغلى مدة
خمس دقائق .

ويجب بعد تعبئة الأوعية وسدها بالفاين وضعها في ماء
يغلى مدة نصف ساعة ، ويلاحظ منعا لتعطيم الزجاجات
في الماء الساخن أن يترك فراغ قدره ثلثا عنق الزجاجة بدون
ملء ، وأن توضع الزجاجات في الماء وهو بارد أى قبل وضعه
على النار بشرط ألا يغمر الماء الزجاجة كلها ، وأن لا توضع
الزجاجات ملامسة لقاع الاناء بل توضع على قطع خشبية
في قلب الماء .
