

الباب السابع

منتجات الزهور وبعض أنواع الشراب المحفوظة

مرني وشراب الورد

ينزع الورق الأحمر من الورد ويسلق في ماء مدة ساعة ونصف مع عدم رفع الأثاء في أثناء الغليان ثم يصفى الماء في آنية أخرى . ويؤخذ من هذا الماء مقدار لتر ويضاف إليه ٣ كيلوجرامات من السكر ويغلى على النار ويضاف إليه ٨ جرام من ملح الليمون ثم الورق المسلق ويترك على النار حتى يصب السائل في قوام المرني وتعبأ في برطمانات أما الشراب فيضاف لسكل لتر من الماء مقدار كيلوجرام ونصف من السكر ويوضع على النار حتى يغلى فيعبأ في زجاجات معقمة ومحكمة التقل .

مرني الورد بطريقة أخرى

يؤخذ كيلوجرام من الورق الأحمر وبدهك في كيلوجرام ونصف من السكر ويكرر الدهك من وقت

لآخر ، وبعد ٢٤ ساعة يطبخ على النار في قليل من الماء
وحامض الليمون .

طريقة تقطير ماء الورد

يستخدم لذلك جهاز تقطير له اشكال مختلفة ، والابيق
البلدى الشائع الاستعمال يتركب من وعاء سفلى « الغلاية »
وفيه توضع ازهار الورد ، ووعاء علوى « المكثف » ومنه
يخرج ماء الورد . كما يوجد نوع آخر افرنجى يمتاز عن
الابيق البلدى فى ان عملية التكثيف أدق وأوفى بالغرض ،
كما يمكن ملؤه وتفريغه بسهولة عن النوع البلدى . وهو
يتركب من « غلاية » بجانبها مكثف ومتصلان ببعضهما
بواسطة أنبوبة .

والورد البلدى هو أفضل الانواع لهذا الغرض ،
وبحسن أن تكون الازهار غير تامة التفتح (نصف متفتحة)
لكى تعطى ماء ورد شديد الرائحة .

ولاستخراج ماء الورد توضع الازهار فى الغلاية بعد
فصل الجزء الأخضر منها . ثم تضاف لها ستة أمثال وزنها

من الماء ، وبعد ذلك تغطى الغلاية بالكثف . ويلصق فوق
مكان اتصال الوعائين شريط من القماش بعد غمره في عجينة
من الماء والدقيق لكي لا ينفذ البخار الى الخارج حاملا معه
الزيت الطيار ثم يملأ الوعاء العلوى بالماء وتدخل الفوهة
في فتحة زجاجة نظيفة معروفة السعة لاستقبال ماء الورد
وتوقد النار أسفل الغلاية على أن تكون النار شديدة في أول
الامر حتى بدء الغليان وبعد ذلك تجعل النار هادئة في أثناء
عملية التقطير ويجب أن يلاحظ تبريد الماء الذى بالكثف
أولا بأول وذلك بصب الماء البارد في القمع المخصص لذلك .
وماء الورد ثلاث درجات شديدة ومتوسط وخفيف فاذا
أريد الحصول على ماء ورد شديد فيجب اتباع الخطوات الآتية:
نفرض أنه يراد تقطير ١٢ رطل من أزهار الورد فيؤخذ
أنبيق وعاءه السفلى يسع ٣ أرتال من أزهار الورد مضافا الى
ذلك ١٨ رطل من الماء ثم تجرى عملية التقطير كما سبق فنحصل
من ذلك على ستة أرتال من ماء الورد متوسط القوة
ثم تفرغ الغلاية ويوضع بها ٣ أرتال من أزهار الورد مضافا

اليها ماء الورد الناتج من العملية الاولى أى ستة أرطال و ١٢ رطلا من الماء العادى ثم تجرى عملية التقطير للمرة الثانية فنحصل على ٣ أرطال من ماء ورد شديد، ٦ أرطال من ماء ورد متوسط القوة وهذه الستة أرطال المتوسطة القوة تعاد الى الغلاية كما عمل بالستة أرطال الناتجة من العملية الاولى وتكرر عملية التقطير فنحصل على ٣ أرطال أخرى من ماء ورد شديد وستة متوسطة وتكرر العملية المرة الرابعة فنحصل على ٣ أرطال من ماء ورد شديد و ٣ أرطال متوسطة وبذلك نكون قد حصلنا من ١٢ رطلا من أزهار الورد على ٩ أرطال من ماء ورد شديد، ٣ أرطال متوسطة .
ويحسن دائماً حفظ ماء الورد في زجاجات ملونة لأن الضوء الابيض يؤثر في الزيت العطري ويضعفه ، كما يجب أن يكون لازجاجات سدادات نظيفة محكمة .

طريقة تقطير النعناع

تقرط سيقان النعناع وتترك حتى تذبل لمدة تراوح بين ٢٤ ساعة ، و ٤٨ ساعة ، وبعد ذلك تمبأ في ابريق افرنكى

أو بلدى ويضاف اليها الماء حتى يغطى النمناع، ثم يوضع على النار وتجمع المياه التي تخرج منه في اناء واحد حتى تكون المياه متعادلة عند التميئة في الزجاجات .

وإذا كان الغرض الحصول على الزيت فيفصل هذا من المياه التي قطرت بواسطة ابريق خاص أو بواسطة شفافة .

تقطير ماء الزهر

وهو إما أن يكون زهر النارج أو زهر البرتقال ، ويتبع في تقطيره نفس طريقة تقطير ماء الورد غير أن كمية الزهر لا تزداد أثناء العملية

شراب النمر هندي :

المقادير اللازمة هي : $\frac{3}{4}$ أقة نمر هندي أصفر و $\frac{1}{4}$ أقة نمر هندي أسود و ٦ أقات سكر سينتر فيش و ٦ لترات ماء و ٦ ملاعق عصير ليمون .

والطريقة هي أن يغسل النمر هندي جيداً ثم يقطع لقطع صغيرة ويضاف اليه كمية من الماء لتغطيته ويشترط ألا تزيد هذه الكمية عن ٣ لترات أو $\frac{3}{4}$ لتر ثم يصفى بالمصفاة وبالشماس

وبعدها يكيل لمعرفة الباقي من الست أترات ثم يضاف للمقدار
الباقي من الماء لتكملة الست أترات على السكر جميعه (٦ أقات)
ويرفع الاناء على النار ليعقد السكر مع ترع الريم كلما تكون .
ثم يضاف التمر هندي المصفي لهذا المحلول السكرى السميك
ويترك على النار ليعلى غلوة واحدة لحفظ طعم التمر هندي
الطبيعي بقدر الامكان واخيرا يضاف عصير الليمون ويترك
الشراب على النار لمدة دقيقتين ثم يعبأ في زجاجات جافة نظيفة
سابق تعقيمها وبحكم سدادها .

شراب التوت

لا يصلح لعمل شراب التوت الا النوع الرومى الاسود
المعروف (بالارندلى) ولعمل الشراب توزن الثمار فتعرف
كمية السكر اللازمة وهي تقدر بضعف وزن الثمار ، أى أنه
يلزم لكل أقة من التوت أقتان من السكر وبعد وزن الثمار
تعصر جيدا وتصفى خلال قطعة نظيفة من الشاش . ثم يضاف
السكر الى العصير ، ويوضع على نار هادئة لكي يذوب السكر
وقبل ائزال الشراب عن النار بخمس دقائق يضاف اليه مباح

الليمون بنسبة ٤ جرام لكل اقية من السكر المستعمل . ثم ينزل الشراب عن النار ويترك حتى يبرد، فنزال الرغوة الموجودة على السطح وبمادة تصفية مرة أخرى ثم يعبأ في زجاجات نظيفة

شراب اللوز :

يستعمل اللوز المقشر (قلب اللوز) لعمل الشراب ، فيوضع اللوز في ماء يغلي لمدة ٣ دقائق ، ينتشل بهما من الماء الساخن ويوضع في ماء بارد ثم يقشر ويعاد وضع اللوز في الماء البارد النظيف حتى يتم تقشير جميعه فيفرم بالآلة المستعملة في فرم اللحم وبوزن اللوز وتضاف له كمية من الماء تعادل كمية اللوز المفروم ، ثم يفرك اللوز ببعضه في الماء بواسطة اليدين فركا جيدا لمدة طويلة ، ويصفي المنقوع خلال قطعة من الشاش مع ملاحظة عدم عصر اللوز اثناء التصفية لينزل منه الماء العالق به . وبوزن الماء المصفي لتقدير كمية السكر اللازمة ، ويحتاج السكر الى جرام من ماء اللوز الى كيلو جرام ونصف من السكر ، وبعد ذلك يوضع السكر مع ماء اللوز فوق النار ويترك الشراب حتى يغلي لمدة ١٠ دقائق تقريبا ، ثم يضاف

ملح الليمون قبل انزال الشراب عن النار بخمس دقائق بواقع ٣ جرام لكل كيلو من السكر المستعمل . ويضاف ايضا جرام واحد من بنزوات الصودا ثم ينزل الشراب عن النار ويهوى باستعمال مغرفة تملأ بالشراب ثم يصب منها ثمانية في الاناء مرات متوالية حتى يبرد فيعبأ في زجاجات جافة نظيفة.

شراب السوبية :

يعمل من القمح أو الشعير أو الارز شراب مختمر يعرف « بالسوبية » وطريقة عمله هي غسل القمح أو الشعير أو الارز جيدا ، ثم يسلق على النار سلقاً تاماً ، وبعد ذلك يدهك في الماء الذي سلق فيه ، ويصفي أولاً بمصفاة عادية ثم يصفى خلال قطعة من الشاش ، ويضاف له المقدار الكافي من السكر لتعالية مذاقه ، ولتخمير هذا الشراب اما ان تضاف له خميرة الخبز العادية واما أن يترك ليختمر من تلقاء نفسه ، وفي هذه الحالة تحتاج عملية الاختار الى ثلاثة أيام في الصيف وسبعة في الشتاء أما الاختار باضافة الخميرة فيحتاج الى وقت أقل من ذلك .

كمية الاستهلاك من المواد المنزلية

أما وقد انتهينا من إيضاح طرق تخزين وحفظ أغلب المواد الغذائية وأكثرها شيوعاً واستهلاكاً في البيت المصري، يدور بخلدنا سؤال مستوجه إلينا كل ربة دار عن الكميات أو الأنواع التي يجب أن تحتفظ بها كل أسرة من المواد الغذائية لتسد حاجتها وتكفي استهلاكها الموسمي.

ولا ريب أن تقرير مسألة الاستهلاك سواء من ناحية تقدير كمية التخزين أو نوعه تستند إلى عاملين مهمين.

الأول وهو عدد أفراد الأسرة الواحدة مع تقدير أعمارهم وجهدهم ونوع الأعمال التي يؤدونها وحالتهم الصحية.

أما الثاني فهو الطاقة المالية لرب الأسرة، وعليها تتوقف نظرية اختيار النوع، لأن الأسرة المتوسطة الأبرار تلتخب أنواعاً رخيصة من الغذاء بعكس الأسرة الموسرة فهي تلتخب في الغالب أنواعاً فاخرة من الأطعمة بصرف النظر عن قيمتها الغذائية كما أسلفنا ذلك في الصحائف الأولى من الكتاب.

وغنى عن البيان أن هذا مظهر من المظاهر التي امتاز بها المصريون وهي البذخ والاسراف في الغذاء دون مبرر صحي لذلك، وعلى ذلك فلا ضابط للتخزين سوى هذين العاملين، وما دامت كل أسرة لا تتفق مع مثيلتها في حال ما، فاما اختلاف في عدد الأشخاص أو في الأعمار أو في الحالة الصحية أو نوع العمل والجهود أو في الطاقة المالية فلا يمكننا تحديد كميات معينة أو فرض أنواع ثابتة لكل أسرة على حدة، وإنما يعد هذا الأمر من الأمور المسامة إلى حنكة ربة الدار تتصرف فيها تبعاً لمرانها وحسن تدبيرها واعتزازها بتوفير أسباب الهدوء لبيتها.

ولا يفوتنا أن نؤكد في نهاية هذه الكامة أن المشل المعروف الذي يقول (الغالى ثمنه فيه) قد ينطبق على كل شيء في الوجود ماعدا (الاطعمة) . فالأسرة العسادية يجب أن تكون على تمام الثقة من أن اخنيارها للانواع الرخيصة من المؤونة غالباً ما يكون في صالحها من الناحية الصحية ، وفي الوقت نفسه فان لديها مجالاً واسماً وتنوعاً شاملاً للاختيار

وتخزين ما يلزم لها من المواد الغذائية على اختلاف أنواعها.
لأن نعم الله واسعة وخيراته متوفرة .
ونحن نرجو مخلصين أن يهب الله السعادة والهناء لكل
أسرة وأن تبقى دائماً عند حسن ظن قارئنا وقرائنا بنا في
مختلف بلاد الشرق .

استدراك :

تابع صحيفة ١٩ (تخزين الجبن) تضاف الفقرة التالية :
وإذا اريد تخزين الجبن بكميات كبيرة فنحفظ في صفايح
نظيفة جدا بحكم قفلها مع مراعاة وضع الجبنة في الشرش . .
وتخزن في أمكنة نظيفة جدا بعيدة عن الذباب لانه هو
العامل الوحيد في تكون الديدان.
ووضع مسحوق (الشطة) على سطح اناء التخزين يجعل
وسطها غير قابل لفقس بويضات الذباب وتكون الديدان.

خاتمة

لا يفوتنا أن نسجل في ختام هذه الرسالة اننا اعتمدنا في بعض المباحث التي تضمنتها على جملة مراجع فنية لوزارة الزراعة وقسم البساتين التابع لها ، على اعتبار أن ماحوته هذه المراجع هي خلاصة وافية لبحوث الفنيين من رجال هذه الوزارة التي لا تألوا جهدا في تقديم خير المساعدات الى من يطلب اليها ذلك .

ونحن اذ نقدم كتابنا هذا في موضوع « المؤونة المنزلية وطرق حفظ المواد الغذائية » لنتفجع بهربات البيوت في دورهن والطلبات في معاهدهن لا يسعنا - بالنيابة عنهن جميعا - الا أن نختتم الكتاب بتسجيل وافر الشكر وعاطر الثناء الى الرجال العاملين من هذه الوزارة وغيرها .

واجن أن يوفقنا الله جميعا الى ماقيه خير الوطن وسعادة

المجتمع .

حكمت منصور