

تدبير المنزل

طريقة حفظ الفواكه في برطمانات

أولاً تنظف الفاكهة وتقشر

ثانياً تنظف البرطمانات وتجفف جيداً وتوضع فيها الفاكهة

ثالثاً توضع البرطمانات في وعاء به ماء ويسخن الماء تدريجياً لدرجة حرارة ٨٠ مئوية أى أن الماء لا يغلي

رابعاً تغطى الفاكهة بماء دافئ به ملعقة صغيرة من حامض السلسك (يشترى من الصيدية) . ثم تبرد الفاكهة ويغطى البرطمان جيداً ويخزن في مكان بارد . ويمكن حفظها لمدة ثلاث أو أربع سنوات

وتستعمل هذه الطريقة لحفظ المشمش والبرقوق والخوخ والكبريز الخ

التخليل

هو حفظ الخضروات في خل وملح

طريقة تخليل الباذنجان

١ يشق نصفين ويسلق

٢ تصفى منه الماء ويحشى بالكرفس المفروم والثوم والشطه والفلفل

٣ يرص في أناء وفوقه الخل والملح

طريقة تخليل الخيار

يوضع في أناء وعليه الخل والملح وقليل من الكرفس والفلفل .

طريقة تحليل البطاطس

- ١ يسلق ثم يقشر
- ٢ تسكر نصفين وتوضع في اناء ويوضع فوقها الخل والثوم والملح والسكر فس ومثلها اللفت

طريقة تحليل البصل والكرنب

- ١ يسلق ويرس ويوضع عليه الفلفل الحار

— ❧ — كعك باشكولاته ❧ —

« الطريقة »

المقادير

- | | |
|-----------------|---|
| ٣ ملاعق شكولاته | ١. يمزج الدقيق بنوعيه مع الشكولاته وقليل من الخميرة |
| ٢ ملعقة دقيق | ٢. يضرب السكر والزبد جيداً حتى يصير كالقشدة |
| ١ « مسحوق » | ٣. يعزل الملح عن الزلال ويضرب كل على حدة ثم يضاف |
| ٢ « لوز مفروم » | المح تدريجياً الى السكر والسمن ويوضع الخليط على |
| ٣ « زبدة » | ما ذكر تدريجياً ثم يضاف الالوزوزلال البيض وقليل |
| ٣ بيضات | من الفانيليا ثم يوضع في قالب مدهون وبه ورقة |
| قليل من الخميرة | مدهونه ثم يدخل في الفرن . |

﴿ عمل بسكوت بالليمون ﴾

المقادير	الطريقة
٤ ملاعق دقيق	١. تضرب السكر والزبد جيداً.
نصف ملعقة سكر	٢. البيض ويضاف اليه الدقيق تدريجياً بعد مزجه
١ » زبد	بالخفيرة ثم يضاف اليه عصير الليمون
نصف ملعقة خميره	٤. تعمل على هيئة نبي وتوضع في صينية مدهونة بالسمن
١ بيضه	٥. يدهن وجهه بالبيض وزج في فرن متوسط الحرارة
عصير ليمونه	لمدة نصف ساعة

﴿ عمل قوالب النشا ﴾

المقادير	الطريقة
ربع لتر لبن	١. يذاب دقيق العلب مع قليل من اللبن البارد
ملعقتين دقيق علب	٢. يضاف الى اللبن تدريجياً على النار ويحرك إلى ان يغلي
» سكر	ويصير سميط
قليل من الفانيليا	٣. يضاف اليه السكر ثم الفانيليا ويوضع في قالب مبلل
	بالماء الى ان يتجمد ويقاب في وسط طبق مستطيل
	ويوضع حوله الفواكه المطبوخة.
وهذا المقدار يكفي لثلاثة اشخاص	

منيره ابراهيم صبرى

