

التدبير المنزلي

حفظ الأغذية

لما اشتعلت حروب نابليون الشعواء أعلنت الحكومة الفرنسية عام ١٧٩٥ م أنها على أتم الاستعداد لأن تدفع جائزة قدرها ١٢٠٠ فرنك لمن يستطيع الوصول إلى طريقة عملية لحفظ ما يراد جلبه للجيش والأسطول البحري من الغذاء فتقدم إليها التاجر البسيط (نغولا إير) من بلدة (شالون-سيران) بأبحاث اجتهادية أهدته إليها التجارب وأنواع الاستقراء، ولو أن هذه الأبحاث غير مرتكزة على أساس علمي فقد نال عليها الجائزة وخلد اسمه في بطون التاريخ وأقامت من أجله فرنسا الوفيّة تمثالاً بعد مماته عام (١٨٤١ م) تكريماً له وتشريفاً

وما هي إلا عشية أو ضحاها حتى نهض العلامة (جاي لوساك) فحلل تجارب (إير) ثم عززه العلامة (فاشستيه) وأعقبهما العلامة (باستور) ولم يكفد ينتصف القرن التاسع عشر حتى قرر هؤلاء الجهابذة لنا قاعدة علمية قوامها أن في الهواء الجوي كائنات حية هي الجراثيم تتوالد وتتكاثر وتنتشر في كل مكان، ولما كانت هي السبب الرئيسي في فساد الأغذية المراد حفظها فقد وجبت الحيلولة بين هذه الأغذية وبين الهواء

وعلى تلك القاعدة أمكن حصر الطرق العامة لحفظ الأغذية فيما يأتي :-

- ١ - حفظها بالحرارة (التعقيم) بمعنى إعدام الكائنات الحية بوساطتها ومن هنا كان غلي الطعام مانعاً من تسرب الفساد إليه
- ٢ - إضافة بعض المركبات الواقية من الفساد كإضافة السكر في (المربات) والشرب والفواكه المسكرة أو إضافة الحُثل في المخللات أو إضافة (معقات كيميائية) مثل (ترات الصودا) أو (حمض الكبريتور) كالمشبع في حفظ الشرب بالطريقة المبردة

٣ - تبخير ما بها من ماء وهذه الطريقة هي المعروفة بطريقة (التجفيف)

حفظ الفاكهة

وعلى ضوء الطريقة الأولى يمكنني إجمال الخطوات التي تتبع في حفظ الفواكه

- إذ هي في نظري أهم نقط التدبير المنزلى - فما يأتى :-
 يلاحظ أن تكون الفاكهة المراد حفظها جيدة النوع كبيرة الحجم سليمة
 متوسطة النضج اللهم إلا الكمثرى حيث يجب أن تبقى خضراء نوعاً ثم تترك في سلة
 حتى تنضج
 تفشر هذه الفاكهة بسكين حاد ذى سلاح مقوس لضبان إخراج القشرة بسلك
 مقساو ثم تقطع الفواكه ذات النواة كالخوخ والمشمش المقشر الى نصفين وتزال النواة
 بسكين خاص يشبه الملعقة
 أما الفواكه اللينة كالنفاخ والكمثرى فتقطع الى جزئين بسكين عادى إذا كانت
 كبيرة الحجم وتترك كما هي إذا كانت صغيرة ، ثم يفصل الجزء الأوسط المحتوى
 على البذور منها بسكين خاص حده يشبه الحلقة ، وأما المانجو فتقطع بعد نزع قشرتها
 إلى شرائح طولية وتوضع في ماء بارد به قليل من ملح أو عصير الليمون أو الخل حتى
 لا يسود لونها ، وينزع عنق الثين بعد تقشيرها بسكين عادى كما يشق البرقوق بأعواد
 كبرت مديّة

وتنعمس بعد ذلك في ماء يغلي لمدة تختلف باختلاف نوع الفاكهة وذلك لتليينها
 وتعيمها وتثبيت لونها وكساها طعماً ونكهة أصلية ولينم نضج بعض الحبات
 التي لم يكن قد تم نضجها ثم توضع في سلة من السلك وتبرد على الفور بوضعها في
 وعاء مملوء بالماء البارد لأن اختلاف الحرارة من ساخن الى بارد يقتل الجراثيم
 ويسبب صلابة الثمار وانتعاشها . في نفس الوقت الذي تجرى فيه هذه العمليات الأربعة
 تكون هناك أبداً أخرى تعمل في إعداد أو انى التنبئة حتى لا تكون ثمة فترة بين الفراغ
 من تجهيز الفاكهة على النحو السابق شرحه وبين وضعها في هذه الأواني لأن أقل مهلة
 تخلق الفرص السانحة لوصول ميكروبات الهواء الى الثمار ودون ذلك الشر المستطير
 والذي لا يجوز إغفاله بحال من الأحوال مراعاة اختيار الأوعية من (البرطانات)
 الزجاجية لأنها أقرب إلى النظافة وأدعى إلى تحمل المسك والبقاء ، ووجوب أن
 تكون أعطينها الزجاجية مبطنة بمحافظ مطاطية ذات جهاز مثبت بأعلىها يسمى
 (الكليس) ، وأن (تعقم) هذه الأواني قبل استعمالها بوضعها مجتمعة في إناء كبير
 يعرف (بوعاء التعقيم) ثم يملأ هذا الوعاء ماء ويوضع على النار لمدة عشر
 دقائق من بدء غليانه ثم تخرج (البرطانات) وتوضع متكئة حتى تجف ولا تمس إلا
 عند استعمالها للتنبئة تحديداً

توضع الفاكهة عقب الانتهاء من تبريدها مباشرة في هذه الأواني (المعقمة)
 باحتراس حتى لا تتشمخ وحتى تبقى حافظة لمظهرها الطبيعي الجذاب مع ملاحظة أن يكون
 سطح القطاعات متجهاً الى أعلى

وهنا نجدنا نحيرين بين أمور ثلاثة : فلما أن نغطي هذه القطع التي وضعناها في (البرطمانات) بماء نقي وإما أن نغطيها بالعصير وأعني به محلولاً سكرياً يحوى ٣٦-٤٠ في المئة من السكر ، وإما أن نغطيها بالشراب الذي هو محلول سكري يحوى ٥٦-٦٠٪ من السكر أيضاً ويمكن معرفة درجة المحلول بواسطة عرضه على اختبار خاص يسمى (بالهيدروميتر)

بقيت خطوة نهائية تعتبر أهم الخطوات التي تجرى في حفظ الفاكهة وتسمى (عملية التعقيم النهائي) ، وذلك أننا بعد ملء الأواني بالفاكهة وغمرها بالمواد السكرية ونغطيها بالأغطية و (السكابات) نضعها بجماعة في سلة من السلك نضعها ثم نحمل هذه السلة من مقابضها ونضعها في وعاء التعقيم الذي عرفناه آنفاً ثم يملأ هذا الإناء بالماء إلى ما تحت الأغشية (البرطمانات) بنحو سنتيمترين ونسلط عليه ألسنة النيران حتى تمضي بعد غليانه مدة تتراوح بين ١٢ و ٣٥ دقيقة بحسب الفاكهة ونسبة السكر فيها إلى الماء.

وأخيراً يجب الوجوب كله أن نلاحظ النظافة التامة سواء في الأيدي العاملة أم في الأدوات المستعملة كذلك في الغرفة التي تجرى فيها هذه العمليات بحيث لا تصاب الأتربة والحشرات جهد الطاقة حتى يحالفها التوفيق المنشود والنجاح المرتجى
عصمت محمود أبو النور
المدرسة بمدرسة طططا الإلزامية

حكمة سقراط

سقراط لما بنى بيتاً لمسكنه	جاءت لتتظر هذا البيت جيران
قالوا له ضيق لم بأنه أحد	وكله عطف سود وأركان
وكيف تصنع بأسقراط أن دخلت	في كسر بيتك أحباب وإخوان
فقال ما ضره ضيق ولا صغر	سم الحياط مع الأحباب ميدان