

التذبير المنزلي

٤ - « تحفة رمضان والعيد »

لدى أحسن صنعا إذ أختار لحضرات القراء في هذه المرة بمناسبة مواسم الصوم والأفطار السلام على طرائق صنع الصنوف التي تسيل لعاب الصائمين ، وتورد لهمة المفطرين وأنى لبطنى في هذه الفرصة السعيدة أن أقدم لهم خالص التهنئة من قرارة نسي وصوم فزادى :-

١ - كنافة النقشدة - أحسنى في غير حاجة إلى شرح طريقة عمل خيوط الكنافة فهي من الشبوع بمكان، ويكنى أن أقول إننا نأتى بنحو خمسة أرطال منها فنضعها في صينيتين بعد دهنها بالسمن ونحمرها فيها ثم نصب عليها رطلين من السمن بعد غليها وبعد مدة نضع على سطح إحدى الصينيتين ثلاثة أرطال من النقشدة ونقلب الأخرى عليها التصيرا صلبة واحدة ثم نحل السكر ونضما عليها وتركها على النار قليلاً ثم نرفدها

٢ - بقلاوة الأصابع - يلزم لها أشياء بنسبة أفة سكر الى أفة ودقيق ورطل ماء وقليل من الملح وعشر بيضات فنخل الدقيق ونضع عليه الملح ثم نغمته بالماء ونمزج به البيضر بعد ربه جيداً ثم نبط العجينة على لوح من الخشب ونقطعها قطعاً مألوية ونلف كل قطعة على أصبع مجوف من البوم ثم نحمر القطع هكذا في السمن وبعدئذ نشلها ونصلها عن البوم برفق وعناية ونملأ الفراغ بقليل من النقشدة والمرق ونحل السكر ونضمه عليها ثم نشلها على أطباق المائدة

٣ - فامية البرتقال : تتركب من مخلوط بنسبة نصف أفة من الدقيق البلدى إلى ربع أفة من دقيق الأرز وثلاثة أرباع أفة من السكر الناعم وربع أفة قشر البرتقال ونصف رطل زبيب وأوقيتين من قشر الليمون المفشور وأوقية كربونات الصودا ورطل لبن وقليل من جوز العايب المفشور ورطل سمن أو زبدة وعشرين بيضة فينخل الدقيق البلدى ودقيق الأرز والسكر الناعم ويوضع الجميع في إناء صغير ويمزج بالزبدة ثم يؤتى بالزبيب المنظف وقشر الليمون المفشور وقشر البرتقال المنمت وجوز العايب المفشور ويمزج مزجاً تاماً بالمخلوط

السابق ثم يعمل من هذا المزيج كومة تنوسطها حفرة يصب فيها اللبن منلبا مضافا إليه كربونات الصودا بحيث يكون في درجة الثورلان وبعد أن يمزج مزجا تاما يضاف إليه البيض مربوبا وعلى الأثر يوضع في صينية مفروشة بورقة مدهونة بالسمن وهذه تزج في الفرن المتوسط الحرارة مدة ساعتين

٤ - بسكوت الخميرة : تتكون عجينه بنسبة أفة مسلى إلى أفة سكر ناعم ومثلها

دقيق وده بيضة ومبشور عنبر ليمونان وأربع ملاعق شاي من الخميرة وملعقتين منها فانلبا فيمزج المسلى بالسكر وتضاف إليه صغرة البيض بعد ردها ثم الدقيق بعد تخله وخلطه بالملح والخميرة ثم مبشور قشر الليمون وتؤخذ هذه المجموعة وتوضع في القوالب الخاصة بعد فرشها بالورق المدهون بالمسلى وتزج في فرن متوسط الحرارة فإذا تم بعد نضجها وضع على سطحها زلال البيض بعد أن يخلق حتى يصير على مثال رغوة الصابون ويماد ثالنا إلى الفرن خمس دقائق فقط

٥ - القرائيش : وهذه تحتوي على أفنتين دقيق ورطلين سمن ونصف رطل سمس وربع رطل حبة البركة وربع رطل أنسون وكية من الخميرة المنزلية وجزء مناسب من الشمر والماء والملح تسبك مع بعضها هكذا ينظف السمس والأسون وحبة البركة والشمر وتوضع على الدقيق بعد تخله ثم تعجن بقليل من الماء وتضاف إليها الخميرة ويعمل في وسطها حفرة يصب فيها السمن مغليا وتعجن جيدا ثم يؤخذ العجين ويرم على الأوح ويقطع بسكين أو يضغط في القوالب المعدة ثم يترك حتى يخمر فيصف في صاج ويخبز في فرن متوسط الحرارة

عصمت محمود أبو النور

مدرسة بمدرسة طنطا الانزابية رقم ١

« يتبع »

« أيتها الدنيا »

إني في غيرك جدى وهوأى	ضللى أيتها الدنيا سواى
فأذا اغتر فصي الكائنات	ضلليه بالوعود الزائغات
فوق رأسه	
وذوات الدل ربات المجال	واقننيه بكنوز وعيال
ورياض زاهرات زاهيات	وجنات مشرات بانعات
فوق رأسه	فأذا اغتر فصي الكائنات
لسمك من نائبات أحكت	يابنى الدنيا احذروا ما بيتت
فأذا اغتر هوت بالكائنات	طالما ازدانت لمفتون الحياة
فوق رأسه	
أجد محمد مراد	

طنطا : لعانة