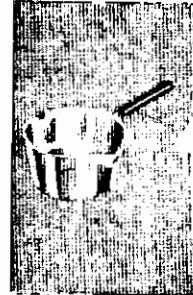
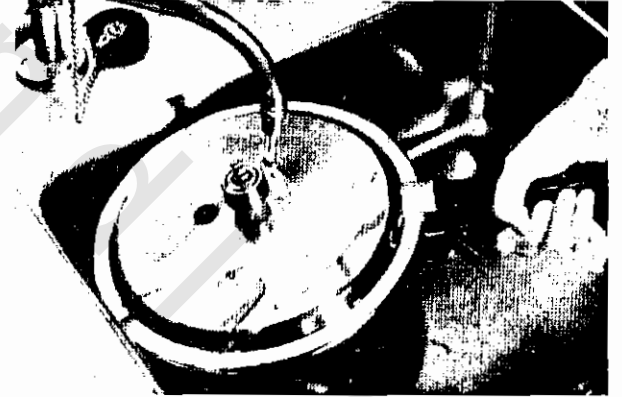
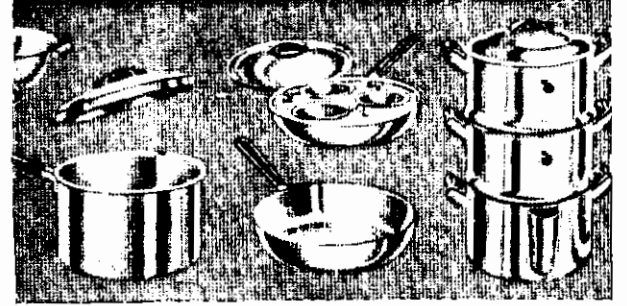
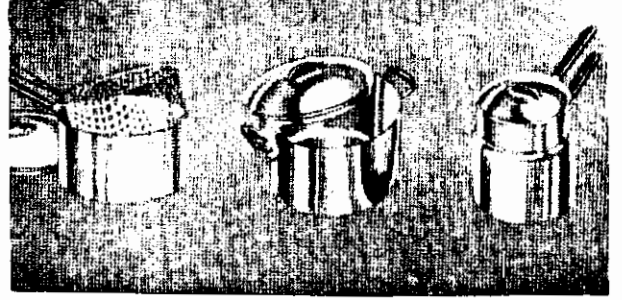


الباب الثالث

الطهى

- أهميته .
- استخدام الحرارة فى طهى الأطعمة .
- أواني الطهى ودرجة توصيلها للحرارة .
- طرق الطهى .
- عوامل هامة ترتبط بإعداد الأطعمة :
- أولاً : استعمالات الماء فى إعداد الأطعمة .
- ثانياً : الأحماض والقلويات وتأثيرها على الأطعمة
- ثالثاً : المواد الدهنية واستعمالاتها فى الطهى .
- رابعاً : سلامة الغذاء ومشاكله .



obeikandi.com

الباب الثالث

الطهى

أهمية الطهى :

- ١ - الطهى هو تعريض الطعام للحرارة لتغيير مظهره ، وجعله أشهى طعمًا ، وأسهل هضمًا وأكثر أمانًا عند تناوله .
- ٢ - يساعد الطهى على تكسير ألياف الخضار كالسبانخ والقلقاس وغيرها ، وتلين النسيج الضام فى اللحوم ، وانتفاخ حبيبات النشا وليونتها ، فيزداد حجمها ولزوجتها كالأرز والمكرونة والمهلبية وغير ذلك .
- ٣ - يعمل الطهى على استخلاص مواد النكهة ، والمواد القابلة للذوبان فى الماء . واللون وغير ذلك ، مثل غلى العظام للحصول على الخلاصة التى يعمل بها الحساء ، ومثل إضافة الماء المغلى للشاي لاستخلاص نكهته المستحبة ولونه .
- ٤ - تساعد طرق الطهى المختلفة على التنوع فى تقديم الصنف الواحد ، كتقديم البطاطس مسلوقة ، أو محمرة ، أو بيوريه . أو مطهية فى الفرن وهكذا .
- ٥ - تعريض الطعام للحرارة يحفظه من الفساد السريع ، كغلى اللبن وطهى اللحوم والأسماك وغير ذلك .

استخدام الحرارة فى طهى الأطعمة :

مصادر الحرارة المستخدمة فى الطهى تنتج إما من احتراق الفحم ، أو الغاز ، أو باستخدام الكهرباء . أو أفران الميكرو ويف أى الأشعة متناهية القصر « Microwave » .
وتنتقل الحرارة من هذه المصادر إلى الطعام بثلاث طرق أساسية هى :

١ - **بالتوصيل Conduction** : أى بملامسة مادة أخرى درجة حرارتها مرتفعة ، فالحرارة تسرى من شعلة الغاز (مصدر الحرارة) إلى الطاسة مثلاً فتسخنها ، وتنتقل الطاسة الحرارة إلى الطعام بالتوصيل . كما يحدث عند شوى اللحم ، أو كما تنتقل الحرارة بالتوصيل من الزيت الساخن إلى الطعام عند تحميره .

٢ - بواسطة تيارات الحمل Convection :

عند تسخين السوائل أو الغازات ، تسهل عملية التوصيل بتيارات الحمل ، فتنقل الحرارة إلى الطعام بواسطة التيارات الساخنة الناتجة من حركة السوائل (غليان الماء) أو حركة الهواء الساخن فى الفرن .

٣ - **بالإشعاع Radiation** : أى انبعاث الحرارة على شكل موجات من الأجسام الساخنة كالشعلات المفتوحة والمعادن المتوهجة . وتنتقل الأشعة خلال الغازات والسوائل الشفافة والزجاج (البيركس) التى تسمح بمرور هذه الموجات . والطهى فى الفرن مثال لهذه الطريقة وفيها يحمر السطح الخارجى للطعام بالإشعاع فقط . فالأشعة لا تخترق داخل الطعام ، وإنما تنتقل إليه الحرارة بالتوصيل ، وكذلك الشئ يحمر سطح الطعام بملامسته للشواية الشديدة الحرارة بالإشعاع .

أيضاً الصواني وصاجات الطهي ذات الأسطح المعدنية اللامعة تعكس الحرارة . في حين تمتصها الأسطح القاتمة غير اللامعة ولذا فالثانية أسرع في توصيل الحرارة بالإشعاع .

٤ - الأشعة متناهية القصر : وهي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية متناهية القصر ، ولها استعمالها الخاصة كما سيرد ذكرها فيما بعد .

أواني الطهي ودرجة توصيلها للحرارة :

الأواني المستخدمة في الطهي عادة هي المصنوعة من معادن النحاس ، والألومنيوم والصلب الذي لا يصدأ . والأواني الحديثة المعروفة باسم التيفال Tefal أو التفلون Teflon ، والزجاجية مثل البيركس الذي يتحمل الحرارة . . وفيما يلي الأواني الشائعة الاستعمال ودرجة توصيلها للحرارة .

النحاس Copper :

أفضل المعادن وأكثرها كفاءة في توصيل الحرارة ، ولذلك كثيراً ما يستعمل كطبقة خارجية لقاع الأواني الأقل كفاءة في توصيل الحرارة كالصلب الذي لا يصدأ . وكفاءة النحاس ضعف كفاءة الألومنيوم ، لكنه يحتاج إلى عناية كبيرة في نظافته وضرورية تغطيته بطبقة من القصدير (تبييضه) من وقت لآخر . وإلا تفاعل النحاس مع الأطعمة المطهية فيه مكوناً كربونات النحاس السامة . بالإضافة إلى سعره المرتفع مما أدى إلى قلة استعماله الآن .

الألومنيوم Aluminium :

يلي النحاس في درجة توصيله للحرارة . وقد انتشر استعماله الآن عن النحاس . لأنه سهل التنظيف وأكثر أمناً من النحاس .

الصلب الذي لا يصدأ Stainless steel :

أقل كفاءة في توصيل الحرارة من الألومنيوم . وهو معدن سهل التنظيف لا يصدأ وغالباً الثن - شكله لامع مصقول ، ويقدم بمحتوياته على المائدة .

التيفال :

وهي أواني معدنية مغطاة بطبقة تمنع التصاق الطعام بالإبناء . وتقلل من استعمال المادة الدهنية ، وهي بطيئة التوصيل للحرارة ، ولكنها مريحة في الاستعمال سهلة التنظيف ، وتحتاج إلى عناية حتى لا تزال الطبقة فتفقد مميزاتا . وقد انتشر استعمالها ، ويوجد منها كرزولات وطاسات وقوالب وصاجات للخبيز وخلافه .

الزجاج أو البيركس Pyrex :

موصّل رديء للحرارة ، ولكنه يتميز عن المعادن بكفاءة عالية في نقل الحرارة بالإشعاع لسهولة مرورها من خلاله ، ويصلح استعماله في الفرن ، ويقدم على المائدة بمحتوياته من الأطعمة كالمكرونة بالبشاميل . نظراً لجمال منظره ونظافته . ولأنه يحفظ للطعام شكله ولونه المتجانس . ولا يؤثر على طعمه .

طرق طهى الطعام

تنقسم طرق الطهى إلى :

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| Moist-Heat Cooking | ١ - الطهى بالحرارة الرطبة |
| Dry-Heat Cooking | ٢ - الطهى بالحرارة الجافة |
| Cooking in Fat | ٣ - الطهى فى المادة الدهنية |

أولاً : الطهى بالحرارة الرطبة ويشمل :

السلق - التسبيك - التشريب - الطهى بالبخار .

١ - السلق Boiling :

تعريفه : هو طهى الطعام فى كمية من الماء فى درجة الغليان ١٠٠ م (٢١٢ ف) . وتُعرف بتصاعد بخار الماء وظهور فقاعات هوائية سريعة وقوية تنكسر عند سطح السائل .

وتختلف كمية الماء من طعام لآخر ، فتستعمل كمية كبيرة عند سلق البقول والنشويات والعظم والطيور واللحوم . وبالنسبة للخضر تستعمل كمية تكفى لإنضاجها فقط ، وللأسماك تستعمل كمية قليلة من الماء ، فى درجة أقل من الغليان (حوالى ٨٠ م) نظراً لليونة إلبافها وسرعة تهتكها ، ولأن أنسجتها تحتوى على نسبة كبيرة من الماء .

والماء فى طرق الطهى بالحرارة الرطبة هو الوسط الذى ينقل الحرارة إلى الطعام . ويستقبل الماء حرارته بالتوصيل من جوانب وقاع الإناء الذى تنتقل إليه الحرارة أيضاً بالتوصيل من الموقد ، وينقلها الماء إلى الطعام بواسطة تيارات الحمل الساخنة . والماء أسرع فى نقل الحرارة وإنضاج الطعام عن هواء الفرن الساخن .

٢ - التسبيك Stewing :

تعريفه : هو طهى الطعام فى كمية محدودة من السائل ، فى إناء محكم الغطاء ، فى درجة حرارة أقل من الغليان (٨٥ - ٩٣ م) وتعرف بتصاعد فقاعات الهواء ببطء من قاع الإناء إلى سطح السائل ويسمع لها أزيز أو تكتكة (Simmering) والتسبيك أحد طرق الطهى الشائعة الاستعمال فى مصر ويستغرق وقتاً طويلاً إلى حد ما ، وهو من الطرق الاقتصادية إذا أُجرى بالطريقة الصحيحة .

وقد يكون التسبيك إما فى إناء محكم الغطاء يوضع على النار ، أو فى بيركس بغطاء أو ماشابه ويطهى فى الفرن . والماء فى كلتا الحالتين هو الوسط الذى ينقل الحرارة للطعام كما فى طريقة السلق .

٣ - التشريب Braising :

تعريفه : هو طهى الطعام فى كمية قليلة من السائل ، فى إناء محكم الغطاء ، على نار هادئة حتى يتشرب الطعام الماء (أو السائل) . وهو أحد طرق التسبيك ، ويشبه إلى حد كبير طهى الطعام بالبخار المتصاعد من عصاراته .

والأطعمة المطهية بطريقة التشريب تحتفظ بنكهتها وشكلها الجيد ، ولا يتبقى بعد طهيها سائل ، أوريا كمية ضئيلة تقدم معها .

وتطبق هذه الطريقة على اللحوم اللينة كاللحم القليله وكباب الحلة ، وبعض الخضار ، كالكوسة والجزر والبسلة والبطاطس والبطاطا .. إلخ . حتى تستعيد ما فقدته في السائل من مواد غذائية هامة .

٤ - الطهى بالبخار Steaming :

تعريفه : هو طهى الطعام بواسطة بخار الماء الذى يغلى ، وقد تصل حرارته إلى ١٢٠ م أو أكثر فتقصر مدة الطهى . وتتبع إحدى هذه الطرق :

(أ) باستعمال إناء الغلى المزدوج ، وهو عبارة عن إناء سفلى يغلى فيه الماء ، ومثبت عليه بإحكام إناء آخر به ثقب على شكل مصفاة يمر منها بخار الماء . يوضع الطعام كالخضر واللحوم .. إلخ في الإناء العلوى ، ويغطى بغطاء محكم تماماً يمنع تسرب البخار خارج الإناء . وهى طريقة قديمة وبطيئة وتستهلك كمية كبيرة من الوقود ، كما أن الطعام يفقد بعض قيمته الغذائية ، التى تسرب من الثقوب للماء السفلى ، وتصلح هذه الطريقة لطهى الكرم كراميل وماشابه من أنواع البودنج التى تطهى في قوالب خاصة تمنع تسرب ما بها إلى الماء وفي الطهى بالبخار تنتقل الحرارة بالحمل ثم تنتقل للطعام بالتوصيل .

(ب) الطهى بدون ماء ، أى في بخار ماء الطعام نفسه ، وهى إحدى طرق الطهى بالبخار . وتصلح لطهى اللحوم الصغيرة ، والخضر كالبطاطس والكوسة وغيرها ، فتوضع في إناء متين بغطاء محكم وبدون إضافة ماء . ترفع على نار هادئة فيتحول ماء الأطعمة إلى بخار ينضج فيه الطعام ، وقد يضاف قليل جداً من الماء لإتمام النضج . وبذلك تمثل حلة الضغط وهى طريقة سهلة وبطيئة إلى حد ما بمقارنتها بحلة الضغط .

(ج) باستعمال حلة الضغط بالبخار (البرستو) ، وهى طريقة سريعة تقصر كثيراً مدة الطهى ، نظراً لزيادة ضغط البخار داخل الإناء ، فترتفع درجة الحرارة عن درجة غليان الماء ، وقد تصل إلى ١٢٠ م (يمكن الإحساس بشدة الحرارة إذا تعرضت اليد إلى بخار الماء المتصاعد من غلاية مثلاً) .

وتصلح هذه الطريقة لطهى معظم الأطعمة ، وخاصة اللحوم الجامدة الألياف والبقول وغير ذلك ، ويتبع في استعمال حلة الضغط التعليمات المرفقة معها ، وحساب الوقت على درجة كبيرة من الأهمية ، نظراً لشدة حرارة البخار ، التى تعرض الأطعمة للتهتك وخاصة الخضار ، وفقد فيتامين ح ولونها الأخضر وصلابتها - ويمكن تجنب ذلك بمراعاة الدقة في الوقت ، والتبريد السريع للإناء تحت مياه الصنبور قبل فتحه .

ثانياً : الطهى بالحرارة الجافة ، ويشمل :

الشي - التخمير (تقمير الخبز ومنه خبز التوست toasting) - التحميص (كتحميص البن - السوداني - البندق .. إلخ) .

الطهى في الفرن ويشمل : الرستو والخيز .

والهواء الساخن هو الوسط الذى ينقل الحرارة إلى الأطعمة في طرق الطهى بالحرارة الجافة وأيضاً بالإشعاع .

١ - الشي Grilling or Broiling :

تعريفه : هو تعريض الطعام للحرارة المباشرة الناتجة من الفحم المتقدم ، أو شعلة الغاز ، أو الأسلاك الكهربائية المتوهجة .

وتستخدم في الشئ درجات حرارة مرتفعة تتراوح بين ٢٨٨ - ٩٨٢ م (٥٠٠ - ١٨٠٠ ف) ، في حين لا تتجاوز درجة حرارة سطح الطعام عن ١٧٧ - ٢٠٤ م (٣٥٠ - ٤٠٠ ف) - وقد أثبتت التجارب أن درجات الحرارة المنخفضة نوعاً هي الأفضل لشئ اللحوم ١٤٩ - ١٧٧ م (٣٠٠ - ٣٥٠ ف) حتى تحتفظ بليونتها ولونها الجيد ، ولا تحترق سريعاً .

وللشئ عدة طرق :

(أ) شئ الطعام فوق سطح ساخن لدرجة الاحمرار كالفحم أو الغاز أو أسلاك الكهرباء ، أى أن الحرارة تأتي من أسفل .
(ب) شئ الطعام أسفل سطح ساخن ، مثل شواية الفرن الغاز أو الكهرباء وفيها يسخن ويحمر سطح الطعام المعرض ، بتأثير الحرارة المشعة ، في حين تنتقل الحرارة من سطح الطعام الساخن إلى الداخل ببطء عن طريق التوصيل .
ويجب أن يترك باب الفرن مفتوحاً (موارباً) في أثناء الشئ للتخلص من الأبخرة التي تتكشف على الطعام فتؤخر احمرار سطحه وتفقد ليوته . ونظراً لأن حرارة الشئ سطحية ، فيجب أن تقلب الأطعمة لتعريض السطح الآخر للحرارة . وشوايات بعض الأفران متحركة تقوم بعملية التقليب .

(ج) شئ الطعام أمام النار الموهجة ، وذلك بوضع الطعام على أسياخ متحركة أمام أسلاك الكهرباء الموهجة ، كما في شئ الدجاج والشورمة . وهذه الطريقة تساعد على احمرار السطح من جميع جهاته وتنتقل الحرارة بالإشعاع والهواء الساخن .
(د) الشئ في طاسة ثقيلة ساخنة Pan broiling : وهي طريقة عملية سهلة وسريعة ، ولا تحتاج إلى إعداد كبير كالفحم . وهناك طاسات معدة خصيصاً للشئ ومزودة بقاعدة سلك ، يرفع عليها الطعام حتى يكون بعيداً عن قاع الطاسة حيث يتساقط الدهن المنصهر ويتراكم ، فلا تلامس المادة الدهنية المنصهرة السطح السفلي للطعام ، وبالتالي لا يحمر أو يحف أو يحترق قبل تمام النضج . ويجب التخلص من المادة الدهنية كلما تراكمت في قاع الطاسة في أثناء الشئ . [الطاسة النيفال تصلح للشئ] .

٢ - الطهى في الفرن ويشمل :

(أ) الرستو Roasting :

تطلق كلمة الرستو على الطيور ومقاطع اللحوم الكبيرة كالفخذة والكنتف ، التي تطهى في الفرن مكشوفة وبدون ماء ، أى بالحرارة الجافة ، وتتراوح درجة حرارة الفرن بين ١٢٠ - ٢٦٠ م (٢٥٠ - ٥٠٠ ف) تبعاً للحجم ونسبة الدهن . ويمكن طهى شرائح اللحم ، كالريش والفيليه ، في الفرن بطريقة الرستو . ويجب عدم تغطية الرستو في أثناء النضج حتى لا تتراكم الأبخرة المتصاعدة ، وتقلل من كفاءة الحرارة بالإشعاع التي تساعد على احمرار سطحه وإكسابه القشرة الحمرة المستحبة .
وتصل حرارة الفرن إلى الرستو بالطرق الثلاث لانتقال الحرارة وهي : الإشعاع ، والتوصيل . وتيارات الهواء الساخنة .

(ب) الخبيز Baking :

تطلق كلمة الخبيز على جميع العجائن ، كالحبز والفطائر والبسكويت والكعك وعجائن خميرة البيرة . التي تخبز في فرن مغلق تتراوح درجة حرارته بين ١٢٠ - ٢٦٠ م (٢٥٠ - ٥٠٠ ف) ، أى بالحرارة الجافة . وتتوقف درجة الحرارة على نوع المخبوزات . فالمرانج يحتاج إلى فرن هادئ جداً ١٢١ - ١٣٥ م . بينما يحتاج الكعك الأسفنجي لفرن حار ٢١٨ - ٢٣٣ م .
وتنتقل الحرارة إلى المخبوزات بالطرق الثلاث وهي : الإشعاع ، والتوصيل ، وتيارات الهواء الساخنة . فالحرارة تنتقل من الفرن إلى الصينية بالتوصيل ، ومنها إلى العجينة بالتوصيل أيضاً . ويساعد على تنظيم درجة حرارة الفرن ، تيارات الهواء الساخن الناتجة من احتراق الغاز أو الهواء داخل الفرن ، ويحمر سطح المخبوزات بالإشعاع عن طريق الموجات الحارة .

ثالثاً : الطهى فى المادة الدهنية ويشمل :

التحمير البسيط - التحمير الغزير .

تعريفه: هو طهى الأطعمة فى مادة دهنية ساخنة (زيت - سمن) تتراوح درجة حرارتها بين ١٧٧ - ١٩٦°م (٣٥٠ - ٣٨٥°ف).

(أ) التحمير البسيط Shallow-frying :

ويسمى أيضاً تحمير الطاسة Pan-frying . لأن كمية المادة الدهنية المستعملة قليلة تغطى قاع الطاسة .
وتصلح هذه الطريقة لتحمير اللحوم والطيور والأسماك والخضر كالبادنجان والبطاطس . كما يعتبر تشويح اللحوم والخضر . قبل طهيها بطريقة التسليك مثلاً ، نوعاً من التحمير البسيط . "Sautéing"
ونظراً لأن كمية المادة الدهنية قليلة ، ولأن معظم الأطعمة المحمرة رديئة التوصيل للحرارة ، فالتحمير يكون سطحياً ، ولذا يجب تقليب الطعام للحصول على اللون المحمر المتجانس وتنتقل الحرارة من المادة الدهنية للطعام بالتوصيل .

(ب) التحمير الغزير أو العميق Deep-Frying :

أى تحمير الأطعمة فى كمية كبيرة من المادة الدهنية ، باستعمال إناء عميق مزود بسلة (سبت) ترص بها الأطعمة المراد تحميرها . تغمر فى المادة الدهنية الساخنة بالإثناء فينضج الطعام فى وقت واحد ، ثم ترفع السلة بمحتوياتها لتصفية المادة الدهنية الزائدة. وتنتقل الحرارة بتيارات الحمل وبالتوصيل من المادة الدهنية للطعام .

وفى التحمير الغزير تعمل التيارات الساخنة على توزيع الحرارة بالتساوى فلا تحتاج الأطعمة إلى تقليب أو ملاحظة مستمرة ، كما فى التحمير البسيط ، ونظراً لارتفاع درجة حرارة المادة الدهنية ١٩٠°م (٣٧٥°ف) ، فإنها تعمل على سرعة جفاف واحمرار سطح الطعام ، واكتسابه الصلابة المرغوبة ، واللون المتجانس . ويصلح التحمير الغزير للأطعمة المغلفة بصفة خاصة .
ومن عيوب التحمير أن المادة الدهنية تدخن وتتحلل وتكون مادة تعرف بالأكرولين acrolein تهبج الأغشية المخاطية للأنف والعين ، وتلف المادة الدهنية والأطعمة المحمرة فيها (ينظر المواد الدهنية واستعمالاتها - الباب الثالث) . والأطعمة المحمرة لذيدة الطعم ، ولكنها عسرة الهضم وتؤدى إلى السمّة وأضرارها ، والتي تشوه شكل هيكل الجسم وجمال تكوينه .

الطهى باستخدام الأشعة متناهية القصر Micro-Wave :

وهى من طرق الطهى الحديثة . استخدمت أولاً عام ١٩٤٧ . وما زال استعمالها مقصوراً على الأماكن العامة لتقديم الوجبات السريعة ، وتعرف بالإفران الإلكترونية . والأشعة متناهية القصر عبارة عن موجات كهرومغناطيسية . أطول من موجات الضوء والأشعة تحت الحمراء . وأقصر من موجات الراديو ، ولها قوة غير عادية لاختراق الأطعمة وتسخينها . ولا تستعمل الأواني المعدنية فى الأفران الإلكترونية ، لأنها تعكس الأشعة فلا تتخلل الطعام . على حين تسمح بمرورها كل من الأواني الزجاجية . والصينية . وأطباق الورق المسامى .

وتستخدم الأفران الإلكترونية فى تقديم الوجبات السريعة فى دقائق قليلة مثل :
١ - طهى الأطعمة المعدة وهى فى الحالة النيئة كاللحوم والمكرونة والخضر .. إلخ .

٢ - إعادة تسخين الأطعمة التامة التجهيز الباردة والمجمدة .

ومن عيوبها أن سطح الطعام لا يجمر ، وقد أمكن التغلب على ذلك بصنع أفران إلكترونية تجمع بين الأشعة متناهية القصر وتيارات الحمل التي تساعد على احمرار السطح . وتستخدم هذه الأفران في خبز البسكويت والكعك وعمل البطاطس المحمر الذي يكتسب لوناً ذهبياً شهياً وغير ذلك .

عوامل هامة ترتبط بإعداد الأطعمة

تقابل القائم بإعداد الأطعمة بعض الظواهر التي قد يعرف عنها القليل . أو ربما لا يجد لها تفسيراً واضحاً مثل غليان الماء وتجمده - تدخين المادة الدهنية - تلوث الغذاء وغير ذلك .

وفيما يلي بعض المعلومات التي توضح هذه الظواهر ومن أهمها :

١ - الماء الذي يستعمل يومياً في إعداد الأطعمة ، ما دوره ؟ وما استعمالاته ؟ في الحالة السائلة (ماء) ، والغازية (بخار) ، والصلبة (ثلج) .

٢ - الأحماض التي تضاف للأطعمة ، كمصير الليمون والخل والطاطم . أو القلويات مثل بيكربونات الصوديوم . ما تأثيرها على هذه الأطعمة ؟

٣ - المواد الدهنية . طبيعتها واستعمالاتها في الطهي .

٤ - سلامة الغذاء ومساكله ، وكيف نتجنبها ؟ .

أولاً : استعمالات الماء في إعداد الأطعمة

١ - يستعمل الماء في غسل الخضار والفاكهة والطيور والأسماك والحبوب .. إلخ .

٢ - يستخدم الماء كوسيط لنقل الحرارة من الإناء إلى الطعام ، ويساعد على تليين الأطعمة ، كاللحم والأرز وغيرها وبالتالي نضجها وسهولة هضمها .

٣ - يذيب الماء السكر وملح الطعام وفيتامينات حـ ، ب المركب وبعض الأملاح المعدنية وغيرها ، أي المواد القابلة للذوبان في الماء ، فلولاً ذوبان الملح في الماء لما تمتعنا بنكهة اللحوم والخضار الجيدة ، وكذلك السكر في المشروبات الحلوة .

٤ - ذوبان المكونات سابقة الذكر يعتبر خسارة عند نقع الأطعمة المقطعة باللحوم والخضار ، مما يعرض سطحها المقطوع للماء فتفقد كثيراً من قيمتها الغذائية .

٥ - للماء المغلي القدرة على إذابة واستخلاص اللون والنكهة المميزة للشاي والقهوة وغيرهما من المشروبات ، في حين يضعف اللون الأحمر الزاهي للبنجر (تنظر صبغات الخضار الباب الرابع) .

٦ - تستعيد الأطعمة المخففة كالتين والبلح ، والبقول الجافة كالفاصوليا البيضاء ، شكلها وحجمها الأصلي تقريباً عند نقعها وطهيها في الماء ، وتصبح لينة سهلة المضغ والهضم .

٧ - يعمل الماء كوسط انتشار لكثير من المواد ، فهو يساعد على توزيع حبيبات النشا في المهلبية والكستردة المطهية ، والدقيق في الصلصة البيضاء وفي العجائن وغير ذلك .

٨ - الماء ضرورى لكثير من التفاعلات الكيميائية فهو يذيب مسحوق الخبز (البيكنج بودر) ، وينشط تفاعله ، فينتج غاز ثانى أكسيد الكربون الذى يرفع عجائن الكعك والبسكويت ويجعلها خفيفة .

درجات الحرارة التى يمر بها الماء فى أثناء تسخينه ، واستعمالاتها :
عند تسخين كمية من الماء فى إناء يمر بدرجات الحرارة الهامة الآتية :

١ - الماء الفاتر : ٤٠°م (١٠٤°ف) . أولى الدرجات التى يمر بها الماء فى أثناء تسخينه هى ٤٠°م (١٠٤°ف) أو درجة حرارة الماء الفاتر (الدافئ) ، وحيث أن هذه الدرجة أعلى قليلاً من درجة حرارة الجسم (٣٧°) ، فيكون دافئاً عند لمسه باليد .
استعمالات الماء الفاتر : يضاف لخميرة البيرة لكى يمدها بالدفع اللازم لنموها وتكاثرها فتخمر العجين ، فى حين يقتلها الماء الساخن أو المغلى . يستعمل كذلك لخلط عجائن خميرة البيرة لنفس السبب . يستعمل أيضاً لإذابة اللبن المجفف وإعادةه للحالة السائلة ، فالماء الساخن يعمل على تكتله .

٢ - الماء الساخن : ٦٥°م (١٤٩°ف) . باستمرار تسخين الماء يصل إلى درجة ٦٥°م (١٤٩°ف) وهى درجة حرارة الماء الساخن ، ويستدل عليها بتجمع فقاعات كبيرة بطيئة على جوانب وقاع الإناء .

استعمالات الماء الساخن : يتطلب طهى بعض الأطعمة ملاحظة دقيقة لدرجة الحرارة ، فمثلاً عند طهى كستردة الحشو التى أساسها البيض ، على النار لا بد أن تبقى درجة الحرارة منخفضة لا تصل للغليان ، حتى يتم طهيها ونحصل على قوام سميك أملس ناعم ، ويصعب تحقيق ذلك بوضع الإناء المحتوى عليها على النار مباشرة ، ولذلك توضع على حمام مائى ساخن ، وحتى إذا ارتفعت درجة حرارة الماء فى الإناء السفلى قليلاً فلا ترتفع فى العلوى ، ويبقى الخليط ساخناً حتى يتم نضجه ، وتتبع نفس الطريقة عند صهر الشيكولاتة ، ولا توضع على النار مباشرة وإلا احترقت ، يتم تدميس الفول عند هذه الدرجة أيضاً .

٣ - الماء الساخن جداً : (قبل ابتداء الغليان) ٨٢ - ٩٩°م (١٨٠ - ٢١١°ف) .

باستمرار تسخين الماء يصل إلى درجة ٨٢ - ٩٩°م (١٨٠ - ٢١١°ف) ، ويستدل عليها بسماع صوت تكتكة أو أزيز للماء ، وتتكون فقاعات كبيرة تصعد إلى السطح ولكنها قلما تكسر الطبقة السطحية للماء .

استعمالات الماء الساخن جداً : تناسب هذه الدرجة سلق الأسماك واللحوم وتسبيك الخضر وسلق البيض وطهى الأرز والمهلبية وغير ذلك .

٤ - غليان الماء : ١٠٠°م (٢١٢°ف) . وهو الظاهرة الطبيعية التى يتحول فيها جزء من الماء إلى بخار ، أى الحالة الغازية ، ويستدل عليها بتصاعد أبخرة ، ويتكثف بعضها ويعود للإناء ، وخاصة إذا كان مغطى ، وتظهر فقاعات سريعة وقوية تصعد إلى السطح وتكسر الطبقة السطحية للماء وتتبخر . هذه الفقاعات عبارة عن جزيئات الماء وفقاعات الهواء التى تحاول أن تتخلص من ضغط الجو الواقع عليها ، وتهرب على شكل بخار تاركة الإناء .

فإذا كان الغليان قوياً وشديداً فإن الماء يتبخر بسرعة ويجف الإناء . ولذا يجب أن يترك الماء يغلى بهدوء فدرجة حرارة الغليان لا تتغير سواء كان الغليان هادئاً أم قوياً (١٠٠°م) ، وكل ما فى الأمر أن الماء يتبخر بسرعة كبيرة ويؤدى ذلك إلى احتراق وجفاف الأطعمة المطهية فيه كاللحوم وغيرها .

استعمالات الماء المغلى : يستعمل فى سلق الخضـر - البقول - الشويات . كالمكرونـة وغير ذلك . أو يطهى بالبـخار المتصاعد كما فى حلة الضغط .

● غليان الماء فى المناطق التى فى مستوى سطح البحر :

الماء يغلى عند درجة ١٠٠ م فى الأماكن التى فى مستوى سطح البحر . ويحدث الغليان عندما يزيد ضغط بخار الماء (أى ضغط السائل لأعلى) عن الضغط الجوى الواقع عليه (أى الضغط لأسفل) .
ويختلف الضغط الجوى تبعاً لاختلاف ارتفاع أو انخفاض المكان عن مستوى سطح البحر . ولذلك لا يغلى الماء عند درجة ١٠٠ م . كما يتضح من الآتى :

● غليان الماء فى المناطق المرتفعة عن سطح البحر كالجبال :

كلما ارتفع المكان عن مستوى سطح البحر كلما قل الضغط الجوى وبالتالي تقل درجة الغليان عن ١٠٠ م . لعدم وجود ضغط كبير على سطح الماء (ينقص ١ درجة مئوية لكل ٩٦٠ قدم فوق سطح البحر) . ومعنى هذا أن سكان الجبال والمناطق المرتفعة يعانون من بطء نضج الأطعمة كاللحوم والبقول وغيرها . وقد ذكر مكتشفو قمة جبل إيفرست Everest الشاهق الارتفاع . أن الضغط الجوى هناك منخفض جداً مما تسبب عنه انخفاض كبير فى درجة الغليان حتى أنه يمكن للشخص أن يضع يده فى الشاى الساخن دون أن تحترق .

■ غليان الماء فى المناطق المنخفضة عن سطح البحر كالأودية :

وهى عكس الأماكن المرتفعة . فكلما انخفض المكان عن مستوى سطح البحر كلما زاد الضغط الجوى كثيراً . وكلما ارتفعت درجة الغليان عن ١٠٠ م ، ومعنى ذلك أن الطعام يطهى فى وقت قصير أقل من مناطق مستوى سطح البحر . وأقل كثيراً من الأماكن المرتفعة .

إناء الضغط بالبـخار : (حلة الضغط المعروفة بالبرستو) .

وقد أدت الاختلافات السابقة إلى اختراع إناء الضغط بالبـخار . الذى يمكن استعماله فى أى مستوى . فوجود غطاء شديد الإحكام يؤدى إلى حبس البخار داخل الإناء وضغطه الشديد على سطح السائل فترفع درجة الغليان ويقل كثيراً الوقت اللازم لنضج الأطعمة عن المستعمل فيها الإناء العادى . وبخاصة التى تحتاج إلى وقت طويل كالبقول والأكارع وغيرها .
خلخلـة الهواء (باستعمال الفاكيوم) .

كما اخترعت أيضاً أجهزة تعمل على خلخلـة الهواء (تقليل الضغط الجوى داخلها) لاستعمالها فى الصناعات مثل صناعة عصير البرتقال الذى يتطلب إزالة جزء كبير من مائه دون غلى العصير ، حتى لا يتغير طعمه ويفقد كثيراً من فيتامين حـ بـه . وباستعمال الفاكيوم Vacuum يمكن التخلص من الماء بالتبخير فى درجات حرارة منخفضة .

تأثير السكر والملح على درجة غليان الماء :

المواد الشائعة الاستعمال التى تذوب فى الماء كالسكر والملح . لها تأثير على رفع وخفض درجة حرارة الماء مثل الضغط الجوى . والاستفادة من هذه الظاهرة فى طهى الأطعمة محدود إلا فى طهى السكريات (المربيات والحلوى السكرية) نظراً لزيادة تركيز

المحلول مما يرفع درجة الغليان كثيراً عن ١٠٠ م (فشلا الكرملة أشد حرارة من الماء المغلي) .

أما بالنسبة للملح الطعام فإن الكميات الصغيرة التي تضاف منه للأطعمة لتتبيلها ، لا تؤثر كثيراً على درجة الغليان ، وليس عملياً أن نضيف كميات كبيرة من الملح لرفع درجة الغليان وتقصير مدة الطهي ، فالأطعمة تصبح شديدة الملوحة وتزيد صلابة أنسجتها وتكون غير مستساغة الطعم ، وزيادة الملح ضار بالصحة .

- درجة تجمد الماء : صفر مئوي (٣٢ ف) .

- وهي الدرجة التي يتحول فيها الماء من الحالة السائلة إلى الحالة الصلبة (ثلج) ، وكما يرفع الملح والسكر درجة الغليان كذلك أيضاً يعملان على خفض درجة تجمده عن الصفر المئوي . فمن المعروف أن الماء المالح المتجمد أكثر برودة ولا ينصهر بسرعة كالماء العذب المتجمد (الثلج) .

ويستفاد من هذه الظاهرة في صناعة الثلوجات كالأيس كريم والجرائطة وخلافه . فمن الطرق العملية الشائعة الاستعمال ، وضع خليط الثلوجات في إناء محاط بمخلوط من الثلج والملح الرشيدى ، وكلما زادت نسبة الملح كلما انخفضت درجة التجمد عن الصفر المئوي وقد تصل إلى (- ٢١ م) ، وهي درجة منخفضة جداً تعمل على تجمد الأيس كريم واحتفاظه بصلابته ، فلا ينصهر بمجرد تقديمه . وهذه الطريقة متبعة في آلة التثليج التي تدار باليد أو لحفظ الثلوجات بعد تجميدها (البراميل الخشبية المعروفة) . ومن الملاحظ أنه كلما زادت كمية السكر بالثلوجات احتاجت إلى زيادة خفض درجة الحرارة . فالكميات الزائدة من السكر لا تساعد على تماسكها فتنصهر بمجرد تقديمها .

ثانياً : الأحماض والقلويات وتأثيرها على الأطعمة

الأحماض : تستخدم أحماض محدودة في عمليات الطهي - منها الخل وحامض الطرطريك الذي يدخل في صناعة البيكنج بودر ، أو الأحماض الموجودة طبيعياً في الفاكهة والخضر كالليمون والبرتقال والطماطم والسبانخ وغيرها . أو في اللبن الزبادى واللبن الرايب والعسل الأسود وغير ذلك .

هذه الأحماض لها أهمية خاصة في عمليات الطهي . فقد يزيد أو ينقص ما بالأطعمة من أحماض بالطهي . فالخضر مثلاً تحتوي على أحماض طيارة تهرب مع بخار الماء ، وأخرى ثابتة أو غير طيارة تبقى في ماء الطهي . وهذه لها تأثيرها على لون الخضر

وقد يضاف الحامض إما لتحسين الطعم أو اللون ، كإضافة عصير الطماطم للخضر . أو عصير الليمون للحم . أو عصير البرتقال للكعك أو الخل لتزوية لون البنجر .

وتتميز الأحماض بالطعم الحامض اللاذع كعصير الليمون . ويمكن للسكر أن يخفف من طعمها الحامض كشراب الليمون . ولكنه لا يقلل من كمية الحامض به .

القلويات : أما القلويات التي تستخدم في إعداد الأطعمة فهي محدودة جدًا مثل بيكربونات الصوديوم التي تدخل في صناعة البيكنج بودر ، وتتفاعل مع حامض الطرطريك لإنتاج غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يرفع العجائن . وقد تستعمل بمفردها في بعض العجائن التي يدخل فيها اللبن الزبادى أو العسل الأسود فتتفاعل مع أحماضها .

وتتميز القلويات بطعم مر وملمس صابونى إذا كانت مركزة ، وزيادة كميتها في العجائن يكسبها لونًا قاتمًا وطعمًا مرًا . ويقلل القلوى من حموضة الأطعمة بمعادلته للحامض بها - وعلى سبيل المثال - تعالج حموضة المعدة الزائدة بتناول دواء يحتوى على بيكربونات الصوديوم .

ويعتبر الماء المقطر متعادل التأثير أى أنه ليس حمضيًا ولا قلويًا ، بينما يميل ماء الصنبور إلى القلوية لوجود بعض الأملاح ذائبة فيه . ولمعرفة مدى حموضة أو قلوية أى طعام . فيجب أن تقاس بمادة لاهى حمضية ولا قلوية . ولذلك اعتبر الماء المقطر المتعادل التأثير مقياسًا للأطعمة الحمضية والقلوية . وذلك عن طريق جهاز يعرف بالـ PH مقياس . وقد أعطيت للماء درجة ٧ أى درجة التعادل .

الأحماض الشائع وجودها في الأطعمة :

- حامض الخليك : يوجد في الخل ويكسبه طعمه المميز اللاذع .
- حامض الستريك : يوجد في الفاكهة الحمضية كالليمون والبرتقال والجريب فروت .
- حامض الطرطريك : يوجد في العنب ويدخل في صناعة البيكنج بودر .
- حامض المالك : يوجد في التفاح والكمثرى ومجموعة من الفاكهة والخضر .
- حامض اللاكتيك : يوجد بكثرة في السبانخ ومعظم الخضر الورقية .
- حامض اللاكتيك : يوجد في اللبن الزبادى والألبان الحمضية كاللبن الرايب .
- حامض الكربونيك : وهو حامض ضعيف وغير ثابت . يتكون بذوبان غاز ثاني أكسيد الكربون في الماء . ويدخل في صناعة المياه الغازية .

أهمية درجة حموضة الأطعمة (الـ PH) :

لها أهمية كبيرة في الصناعات الغذائية ، ولكل نوع من الأطعمة درجة حموضة يمكن قياسها بجهاز الـ PH وهو مقسم من ١ إلى ١٤ درجة ، والدرجات من ١ إلى أقل من ٧ حامضية ، ومن بعد ٧ إلى ١٤ قلوية ، ودرجة ٧ متعادلة . وفيما يلى درجة حموضة بعض الأطعمة :

هذه الدرجات لا تستعملها ربة البيت في عمليات طهي الكميات الصغيرة التي تكفى أفراد أسرتها ، ولكنها بالغة الأهمية في الصناعات الغذائية على المستوى التجارى ، ويمكن لربة البيت إذا عرفت طبيعة الطعام أن تعتبر درجة حموضته مرشدًا لها في معرفة

تعريف الـ PH : هى درجة تركيز أيونات الهيدروجين أى الحامض في مادة ما . وذلك عن طريق جهاز يتدرج من ١ إلى ١٤ ، رقم ١ الأكثر حموضة ، رقم ١٤ الأكثر قلوية . رقم ٧ متعادل ..

التغيرات التي تحدث في أثناء إعداد الأطعمة . وبذلك تتحاشى كثيراً من الأخطاء التي قد تتعرض لها . كما ستعرف ذلك فيما بعد عند طهي الفاكهة والخضر واللحوم والعجائن وغير ذلك .

الأطعمة	درجة الحموضة ، أى درجة الـ PH
الليمون - الخل - الجريب فروت - المشمش - البرقوق ومعظم الفاكهة الحمضية	● مرتفعة الحموضة : من ٢ - ٣,٧
برتقال - كمثرى - تفاح - خوخ - طماطم - لبن رائب	● حامضية : من ٣,٧ - ٤,٥
موز - تين - بنجر - جزر - سبانخ - قهوة	● متوسطة الحموضة : من ٤,٥ - ٥,٣
زبد - لبن - بسلة خضراء - معظم الخضر - لحوم - جمبرى - سالمون	● قليلة الحموضة : من ٥,٣ - ٧,٠
زيتون - بياض البيض - الماء العسر - الفطائر والمخبوزات المضاف إليها بيكربونات صوديوم	● قلوية : من ٧,٠ - ١٤

الأمثلة التالية توضح ذلك :

١ - يلاحظ في الجدول السابق أن اللبن والزبد واللحوم والأسماك والجمبرى ضعيفة الحموضة . وهذا يجعلها وسطاً ملائماً لسرعة نمو البكتيريا وتعرضها للفساد والتسمم الغذائى إذا لم تطهى سريعاً أو تحفظ في درجة حرارة منخفضة . في حين أن الأطعمة المرتفعة الحموضة كالموالح ليست وسطاً ملائماً للبكتيريا . ولذا يمكن حفظها مدة أطول دون أن تفسد .

٢ - الفاكهة والخضر التي تحتوى على صبغات حمراء مثل الفراولة والبنجر . يزهولونها الأحمر بإضافة قليل من عصير الليمون أو الخل ، ويزرق لونها في الوسط القلوى ، وعكسها الخضر الخضراء كالبسلة (ينظر باب الخضر) .

٣ - يستفاد من درجة الحموضة عند عمل المربات على نطاق كبير . فإذا كانت درجة الحموضة PH بين ٣ . ٣,٤ تعطى قواماً متماسكاً جيداً للمربى ، وإذا زادت الحموضة عن ذلك تعطى قواماً جامداً . وإذا قلت يصير القوام ليناً . وهذا ما نلاحظه عند عمل المربى في المنزل ، إن الفاكهة القليلة الحموضة كالبلح السمانى والجزر لابد أن يضاف إليها كمية كافية من عصير الليمون حتى يصبح قوامها متماسكاً (تعقد) .

٤ - إضافة بضع قطرات من عصير الليمون . أو حامض الطرطريك في أثناء خفق بياض البيض يعطى رغوة ناصعة البياض ثابتة .

٥ - درجة حموضة اللبن الحليب الطازج حوالى PH ٦,٦ ، فإذا ترك فترة طويلة بدون غلى تتكاثر البكتيريا به وتحول سكر اللبن المعروف باللاكتوز إلى حمض لاكتيك وتنخفض درجة الـ PH إلى ٤,٥ . وهذا يؤثر على طعم اللبن ورائحته ويتجبن . ويصبح غير صالح للشرب . ولذا يجب غليه وتغطيته مباشرة ويستفاد من ظاهرة التجبن هذه في صناعة الزبادى والجبن . ولكن بالطريقة الصحيحة .

٦ - يستفاد من درجة الحموضة في اختبار البيض ومدى طراجه . فحموضة البيض الطازج (PH = ٧,٩) . وتقل الحموضة في البيض القديم وتزيد القلوية . وهكذا يستفاد من درجة حموضة الأطعمة في كثير من مجالات التصنيع الغذائى .

ثالثاً : المواد الدهنية واستعمالاتها في الطهى

أهميتها في الغذاء :

يحتاج الإنسان إلى كميات قليلة من المواد الدهنية ، ليس لأنها مصادر مركزة للطاقة ، ولكن لأنها مصدر للأحماض الدهنية الأساسية التى أهمها حامض اللينوليك Linoleic ويوجد فى الزيوت النباتية ، ولأنها تنقل للجسم فيتامينات (أ ، د ، هـ ، ك الذوبة فى الدهون ، والزبد الطبيعى والمرجرين (زبد صناعى) . مصادر ممتازة لفيتامين أ . (تراجع الدهون فى جزء التغذية - الباب الأول) .

ومتوسط الشخص البالغ من الدهون يومياً يتراوح بين ٥٠ . ٧٠ جرام تعطيه ٤٥٠ - ٦٣٠ سعراً . وترتفع نسبة استهلاك الدهون بسبب طرق الطهى المصرية والإكثار من الأطعمة المحمرة وأطباق الحلوى الدسمة ، وقد تصل نسبة المواد الدهنية المستهلكة يومياً إلى أكثر من ١٠٠ جرام ، وهى تزيد عن الاحتياجات الضرورية للصحة الجيدة .

الإسراف فى استعمال المواد الدهنية :

سبق الذكر عن ضرر الإسراف فى استعمال الدهون على صحة الإنسان ، وما تسببه من زيادة فى الوزن (تراجع الدهون - الباب الأول) .

ولذا يجب على الفرد وبخاصة البدن أن يكون حريصاً فى اختيار الأطعمة التى يتناولها وأن يقلل من كمية الدهون . حتى يستطيع جسمه أن يتخلص من جزء من الشحم المختزن به . فإذا استهلك جسم البدن ٤٠ جراماً من الدهن المختزن يومياً فعنى ذلك أن وزنه ينقص ٤٠ جراماً يومياً تستهلك فى إنتاج طاقة حرارية قيمتها ٣٦٠ سعراً (الجرام من الدهون يعطى ٩ سعرات) . ويحدث ذلك دون أن يتضرر ، لأنه فى الواقع يتناول دهوناً غير ظاهرة فى اللحم والسمنك والجبنة والبيض واللبن والبقول السوداء وغير ذلك ، لا تقل عن ٣٠ - ٤٠ جراماً يومياً . والإسراف فى استعمال المواد الدهنية يحدث بعدة طرق منها :

١ - عدم الدقة . أو الرغبة فى زيادة مقدار المادة الدهنية عن المذكور فى مقادير الصنف حتى يكون الطعام دسماً . وذلك عند طهى الخضر المسبكة وعمل الأرز والصلصات وخلافه .

٢ - اختيار طرق الطهى المعقدة التى تتطلب مزيداً من المادة الدهنية . كتحمير الباذنجان على حدة فى المسقعة . ثم إضافة سمن لتشويح العصاج الذى يحتوى بدوره على دهن وهكذا .

٣ - الإكثار من طهى الأطعمة المحمرة كالبطاطس ، والدسمة مثل البسبوسة والكنافة وكعك العيد والغريبة .. إلخ .

٤ - هذا بالإضافة إلى تناول كميات كبيرة من البقول السوداء والشيكولاته وغيرها بين الوجبات .

وفى بلى مثال يوضح مقدار ما تضيفه المواد الدهنية من سعرات :

- واحدة من البطاطس المتوسطة الحجم : مسلوقة أو مشوية تعطى ٩٠ سعراً
- واحدة من البطاطس ماثلة فى الوزن : مقطعة شرائح سمنك ١ سم ومحمرة فى الزيت تعطى ٣٩٣ سعراً .

● واحدة من البطاطس ماثلة في الوزن : مقطعة رفيعاً جداً (شيس) ومحمرة في الزيت تعطى ٥٤٤ سعراً . وهكذا يتسلل الدهن إلى غذائنا وأجسامنا بطريقة غير ظاهرة . تؤدي إلى البدانة التدريجية وأضرارها . ويصعب بعد ذلك أن يعود الشخص إلى وزنه المناسب مرة أخرى . وقد التزم هذا الكتاب بطرق الطهي الصحية المعتدلة المادة الدهنية .

جدول يبين عدد السعرات التي تعطيها ملعقة كبيرة من الدهون المختلفة

المادة الدهنية	١ ملعقة كبيرة (الوزن بالجرام)	نسبة الدهن (بالجرام)	سعرات
الزبد الطبيعي	١٤	١٢	١٠٠ (به ماء ١٦ ٪)
المرجرين (زبد صناعي)	١٤	١٢	١٠٠ (به ماء ١٦ ٪)
السمن الطبيعي	١٤	١٤	١٢٦
شحم حيواني	١٣	١٣	١١٥ (به نسبة من الماء)
سمن صناعي (نباتي)	١٣	١٣	١١٠ (به نسبة من الماء)
زيوت نباتية :			
ذرة - بذرة القطن	١٤	١٤	١٢٦
زيتون - فول سوداني			
عباد الشمس - فول الصويا			

محتوى بعض الأطعمة من الدهون

أطعمة غنية بالدهون	أطعمة متوسطة الدهون	أطعمة قليلة الدهون
(%)	(%)	(%)
الزبد والسمن والزيوت		
سابقة الذكر	قشدة ثقيلة (كريمة لباني)	الكبد واللسان
زبدة فول سوداني	قشدة خفيفة	السماك الأبيض (بلطي - قشر)
		بياض .. إلخ
فواجرا (كبد مدهوك)	جبين ركفور	اللبن الحليب (بقري)
	جبين دسم	أسماك ذوات أصداف
		(جمبرى كابوريا .. إلخ)
	اللبن المجفف كامل الدسم	الزبادى
	أسماك دهنية	البقول
	ديك رومى	الخضمر والفاكهة
	لحم ضان	الأرز
	البط والأرز	
	السجق البقرى	
	صفار البيض	
	لحم كندوز - دجاج	
	مخ	

استعمالات المواد الدهنية في الطهى :

- ١ - تدخل كمكون رئيسى في عمل معظم الصلصات كالزيت في صلصة المايونيز ، والسمن في الصلصة البيضاء وغيرها ، والزبد في الصلصات الحلوة كصلصة الشيكولاته .
- ٢ - تكسب المحبوزات كالقطائر والكعك والبسكويت دسامة ونعومة وليونة ، وتساعد على احمرار السطح الخارجى .
- ٣ - تحسن نكهة الأطعمة الفقيرة في الدهون كالخضمر والبقول والنشويات .
- ٤ - تكسب الأطعمة المحمرة كالبطاطس اللون الذهبى والقشرة الصلبة الهشة ، والطعم المستحب .
- ٥ - تذيب المواد العطرية في البصل والكرفس والفلفل الأخضر وغيرها ، وذلك في أثناء تشويح هذه الخضمر في المادة

الدهنية ، وتنقلها إلى باقي المكونات من لحوم وخضروات فتكسبها نكهة جيدة ، كما تذيب المواد العطرية في الفانيليا وبشر البرتقال والليمون ، ولذا يضاف البشر في أثناء دكك المادة الدهنية مع السكر فتكسب المخبوزات النكهة المميزة .
٦ - تدخل في مكونات أطباق الحلوى ، وفي تجهيلها كالكريمة المخفوقة وفي المثلوجات كالأيس كريم .

المواد الدهنية الشائعة الاستعمال :

لا توجد المواد الدهنية منفردة في الطبيعة ، ولكنها تستخلص من مصادرها الأصلية ، فتستخلص الزيوت من بذرة القطن والذرة والزيوت وفول الصويا .. إلخ ، وتستخلص الشحوم من الحيوانات ، والزبد من القشدة (اللبن) ، والسمن الطبيعي من الزبد وهكذا .

وهناك المواد الدهنية الصناعية ، التي تصنع إما من الزيوت النباتية فقط ، أو خليط من الزيوت والدهون الحيوانية ، ومنها الزبد الصناعي المعروف بالمرجرين والسمن الصناعي بأشكاله المختلفة .

أشكال المواد الدهنية :

١- المواد الدهنية الصلبة التي تحتوى على ٨٠ ٪ دهن :

تشمل هذه المجموعة الزبد الطبيعي والمرجرين وخليط من الزبد والمرجرين .

(أ) الزبد الطبيعي Butter :

وهو عبارة عن مستحلب ماء - في - زيت (ينظر اللبن - الباب التاسع) . ويحتوى على ١٨ ٪ ماء و ٢ ٪ مواد صلبة ، والزبد الطبيعي مصدر ممتاز لفيتامين أ (١٠٠ جم زبد يعطى ١٥,٠٠٠ وحدة دولية) وطعمه ممتاز ، ولكنه سريع التزنخ لوجود الماء . ولذا يجب حفظه في الثلاجة . وقد يضاف إليه الملح بنسبة صغيرة ٣ ٪ لحفظه من التزنخ السريع ، أو يترك بدون تمليح . ونظرًا لغلوه ثمنه فإن استعماله محدود .

(ب) الزبد الصناعي أو المرجرين Margarine :

عبارة عن زبد صناعي بديل للطبيعي وشبه به ، وأقل تكلفة . ويصنع من خليط من الزيوت النباتية المهدرجة . بحيث يكون شبيهاً في تركيبه ، وقوامه ، ونكهته . ولونه ، بالزبد الطبيعي ، ويدخل في صناعته زيوت النخيل ونواة البلح والبندق وجوز الهند ، ونسبة قليلة من زيت الصويا ، وزيت بذرة القطن ، وعباد الشمس ، ولكي يكون شبيهاً بالزبد الطبيعي في نكهته وبديلاً له ، يضاف للمرجرين لبن فرز وفيتامين أ بنفس نسبة وجوده في الزبد الطبيعي (١٥,٠٠٠ وحدة دولية) . وقد يصنع المرجرين من خليط من الدهون والزيوت .

٢ - المواد الدهنية الصلبة المرنة (سهلة الخلط) وتحتوى على ١٠٠ ٪ دهن Plastic Fats :

هذه الدهون جيدة ومفضلة في عمل الكعك والفطائر والبسكويت ، لأنها مرنة سهلة الدكك مع السكر في الكعك ، أو الفرق مع الدقيق في الفطائر ، ومن مميزات أنها تحتجز جزءاً من الهواء في أثناء الدكك فتساعد على خفة العجين . وتجعل الناتج هشاً كبير الحجم .

ويوجد منها أنواع كثيرة متشابهة التركيب ، ويصنع معظمها من الزيوت النباتية المهدرجة ، والقليل يصنع من خليط من الزيوت والدهون الحيوانية ، ولونها يميل إلى الإصفرار حتى تشابه المسلى الطبيعي (السمن) ومن أنواعها :

(أ) السمن الصناعى المهدرج 'Hydrocnated Fat':

وهى الزيوت التى يدخل الإيدروجين فى صنعها . فيمرر غاز الإيدروجين فى الزيت السائل فتشبع الأحماض الدهنية به (أحماض دهنية غير مشبعة ، أو عديدة - عدم - التشبع) ، ويتغير تركيبه الكيميائى ويتحول من السيولة إلى الصلابة حتى يكون شبيهاً بالسمن الطبيعى ، ويساعد على تنظيم العملية وجود معدن منظم مجزأ تجزئاً دقيقاً كالنيكل . وعملية المهدرجة تحتاج إلى دقة فى صنعها حتى يكون السمن الصناعى الناتج على درجة كبيرة من الجودة . فلا يشعر المستهلك أنه شبيه بالشمع أو دهن الضأن الذى يتجمد ويلتصق بسقف الحلق . وهذا ما يلاحظ عند تناول الفطائر وكعك العيد والغريبة التى تصنع بنوع ردىء من السمن الصناعى .

(ب) السمن الصناعى المخفوق (الخفيف الهش) 'Whipped Plastic Fat':

ويصنع من الزيوت المهدرجة كالسابق ، ولكنها تخفق فى أثناء تحولها إلى الحالة الصلبة فى عملية المهدرجة . لإدخال كمية من الهواء تعمل على خفتها وهشاشيتها ، ويزيد حجمها قليلاً عن غير المخفوقة . والسمن الصناعى المخفوق من أفضل الأنواع لعمل الفطائر والكعك والبسكويت .

(ج) السمن الصناعى المضاف إليه مواد كيميائية تمنع جفاف المخبوزات :

هذا النوع من السمن يصنع بصفة خاصة للإنتاج الكبير ، كما فى المخابز التى تقوم بإنتاج كميات كبيرة من الكعك والخبز وغيره من عجائن خميرة البيرة ، التى يراد أن تحتفظ برطوبتها وطراحتها أطول مدة ممكنة عند عرضها للمستهلك . واستعمال هذا السمن فى صناعة المخبوزات يعطيها حجماً أكبر ويمنع جفافها .

(د) السمن الصناعى المخصص للتحمير الغزيز :

وهذا النوع يستعمل أيضاً بدرجة أكبر فى الفنادق والمطاعم ، وهو معامل بطريقة ترفع درجة تدخينه فلا يحترق سريعاً فى أثناء تحمير الكميات الكبيرة من الأطعمة تحميراً غزيراً أو بسيطاً . ويضاف لجميع أنواع السمن الصناعى مواد مضادة للأكسدة تساعد على تخزينها فى حالة جيدة مدة طويلة فى درجة الحرارة العادية دون أن تتزنخ ، وحتى بعد فتح علبة السمن الصناعى وتركها فترة طويلة تبقى بحالة جيدة دون أن تتغير رائحتها .

● السمن الطبيعى أو المسلى ويحتوى على ١٠٠٪ دهن Ghee :

يُحصل عليه بصهر الزبد الطبيعى وتسخينه على نار هادئة ، مع التقليب المستمر حتى يتبخر الماء وتفصل بروتينات اللبن (المرته) وترسب فى القاع ويصفو لون المسلى ويصير ذهبياً فاتحاً . وتضاف إليه كمية من الملح لحفظه من التزنخ . ويحتوى السمن الطبيعى على فيتامين أ بنسبة أقل من الزبد ، وطعمه أفضل من السمن الصناعى ، ولكنه غالى اللب ، ولذا قل استعماله عن السمن الصناعى . ويباع السمن الطبيعى أيضاً فى علب كالسمن الصناعى بعد معاملة بالمواد المانعة للتزنخ .

٣ - الدهون اللينة (الشحوم) وتحتوى على ٩٩ ٪ دهن Soft Fats :

ومن أمثلتها شحوم ودهون الحيوانات ، وكانت تستعمل بكثرة قبل صناعة السمن الصناعى . وهى أكثر ليونة منه ويفضلها كثير من الطهاة فى عمل الفطائر والبغاشة ، وخاصة دهن الكلاوى لكفاءته فى تليين وفصل طبقات الجلوتين فى عجائن الفطائر . مما يجعلها هشّة مورقة ، ولكن استعمال الشحوم لا يخلو من مساوئ ، منها :

١ - الفطائر المصنوعة بها يجب أن تؤكل طازجة ، وإلا فقدت طعمها الجيد إذا تركت لثانى يوم .

٢ - لا تصلح الشحوم للفطائر التى تؤكل مثلجة ، لأنها تتجمد وتصير شديدة الصلابة كالشمع . وتكون الفطائر غير مقبولة الطعم كما تفقد هشاشيتها .

٣ - الشحوم سريعة التزنخ ولها نكهة مميزة غير مستحبة لا يقبلها الكثيرون .

٤ - الزيوت السائلة وتحتوى على ١٠٠ ٪ دهن Oils :

تستخلص الزيوت من مصادرها النباتية مثل : بذرة القطن والذرة وبذر الكتان والسمن وال فول السودانى وفول الصويا والزيتون وجوز الهند وغير ذلك . وتمر الزيوت بعدة عمليات حتى يتم عصرها وتنقيتها . وتتبع طريقتان فى استخلاصها :

(أ) الطريقة الباردة : وهى تعرض الزيوت للتزنخ السريع بفعل الإنزيمات المحللة للدهون .

(ب) الطريقة الساخنة : وهى الأفضل لأن الزيوت يمكن تخزينها مدة طويلة دون أن تتزنخ .

وتنقى الزيوت بعد استخلاصها بالتبريد ، لإزالة الشوائب (الجلسريدات الثلاثية) بعملية تسمى "Winterizing" ذلك لأن بعض الزيوت تتجمد فى الجو البارد وتصير عكرة غير مستحبة ، وإن كانت بالتسخين تصير راتقة .

وتفضل الزيوت عن الدهون فى عمليات التحمير بصفة خاصة ، وأهمها زيت بذرة القطن لرخص ثمنه عن الأنواع الأخرى . وطعمه المقبول عن زيت الصويا مثلاً ، ولاارتفاع درجة تدخينه فلا يحترق سريعاً كالزبد أو السمن الطبيعى . والزيت يكسب الأطعمة صلابة وهشاشية ولوناً ذهبياً ولا يتجمد على سطح الأطعمة عندما تبرد ، كالبطاطس والبفنيك .

استعمال المواد الدهنية فى التحمير

قبل التعرض لاستعمال المواد الدهنية فى التحمير ، فلا بد من معرفة شئء عن طبيعتها وكيف تتغير بالمعاملات المختلفة ولكل مادة دهنية :

(أ) درجة انصهار . (ب) درجة تدخين .

أولاً : درجة الانصهار Melting Point :

عند تسخين المادة الدهنية سواء كانت صلبة أو سائلة ، فإنها تنصهر عند درجة حرارة محددة ، هذا إذا كانت الأحماض الدهنية التى تدخل فى تركيب المادة الدهنية كلها من نوع واحد ، وكما عرفنا فى جزء التغذية (الدهون - الباب الأول) أن الدهون التى تستعمل فى غذائنا تتركب من أحماض دهنية مشبعة وأخرى غير مشبعة ، ولذا فهى لا تنصهر عند درجة حرارة محددة ، لأن لكل حامض دهنى درجته الخاصة التى ينصهر عندها ، ومعنى ذلك أن درجة انصهار المادة الدهنية يتراوح بين عدة درجات . وعلى سبيل المثال :

- **الزبد** : يفقد صلابته ويتحول إلى الحالة السائلة في الجو الحار قبل أن يتعرض للتسخين . بسبب احتوائه على حامض البيوتيريك المشبع القصير السلسلة (٤ ذرة كربون) . الذى ينصهر عند درجة حرارة منخفضة وهى ٧.٩ م . ولذا فبرغم جودة طعمه يصعب استعماله في الصيف في عمل الفطائر المشه المورقة مثل الميل في سرعة انصهاره وتسريه من العجينة .
- **الزيت** : يحتوى على حامض الأوليك غير المشبع الطويل السلسلة (١٨ ذرة كربون) . الذى ينصهر عند درجة حرارة مرتفعة نوعا وهى ١٦.٣ م .

- **السمن الصناعى** : يحتوى على حامض الإستياريك المشبع الطويل السلسلة (١٨ ذرة كربون) ، ولأنه مشبع فهو ينصهر عند درجة حرارة أعلى من حامض الأوليك السابق وهى ٦٩.٦ م .

ثانياً : درجة التدخين Smoking Point :

وهى الدرجة أو النقطة التى يبدأ عندها تصاعد دخان أزرق خفيف من المادة الدهنية المنصهرة . ويتكثف الدخان باستمرار التسخين وارتفاع درجة الحرارة ، وهذا ما يحدث عند تحمير الأطعمة . فإذا كانت المادة الغذائية تحتوى على نسبة من الماء في أثناء التحمير (كما في البطاطس) ، فالمادة الدهنية تتفاعل مع هذا الماء وتحلل سريعاً مكونة أحماضاً دهنية حرة وجليسول . وهذا يبين أهمية تجفيف الأطعمة قبل تحميرها للحد من هذا التحلل . وإذا استمر التحمير طويلاً . يتحلل الجليسرول مكوناً مركباً متطايراً بسبب تهيج الأغشية المخاطية للأنف والحلق والعيون ، ويسمى هذا المركب أكرولين acrolein ، وهو الملاحظ عند تحمير كميات كبيرة من الأسماك وغيرها لمدة طويلة في المادة الدهنية . ثم تتحول المادة الدهنية تدريجياً من اللون الأصفر الرائق إلى البنى ، ثم تسود وتتصاعد رائحة قوية غير مقبولة ، وتصبح غير صالحة للاستعمال ، وتتحول إلى قطران وشموع وصمغ عديمة الذوبان . تلاحظ متراكمة على جوانب وقاع طاسة التحمير من الخارج .

أهمية درجتى انصهار وتسخين المادة الدهنية في عمليات التحمير :

كلما ارتفعت درجة انصهار المادة الدهنية وتأخر ظهور الدخان . دل ذلك على أنها تتحمل التسخين على نار مرتفعة لمدة طويلة ، وبالتالي تصلح لعمليات التحمير وخاصة الغزير ، دون أن تحترق أو تلتف سريعاً كما يتبين من الآتى :

درجة التدخين		المادة الدهنية
مئوى (م)	فهرنيتى (ف)	
١٠٧ - ١١٨	٢٢٥ - ٢٤٥	الشحوم الحيوانية
١٦٠ - ١٦٥	٣٢٠ - ٣٣٠	الزبد
٢١٠ - ٢٣٠	٤١٠ - ٤٤٦	زيت بذرة القطن
٢٣٨	٤٦٠	سمن صناعى (يصلح لجميع الأغراض)
٢٦٠	٥٠٠	سمن صناعى مخصص للتحمير الغزير

• أعلى درجة للتحمير لا تتجاوز ٢٠١ م (٣٩٥ ف)

وهكذا يتضح من درجة التدخين أن :

١ - الشحوم الحيوانية ومثلها أيضاً زيت الزيتون والزيت الحار ودهون الأسماك ، لا تصلح للتحمير لسرعة تدخينها ، ولأن لها رائحة مميزة تؤثر على الأطعمة المحمرة ، كما أنها تحتوى على نسبة مرتفعة من الأحماض الدهنية الحرة التى تساعد على سرعة تحللها واحتراقها .

٢ - الزيت الطبيعى والصناعى أيضاً (المرجرين) لا يصلح للتحمير بنوعيه ، لأنه سريع الاحتراق ، ولكنه جيد الطعم ، ولذا إما أن يستعمل بمفرده فى تشويح الخضراوات أو قلى البيض وماشابه لفترة قصيرة جداً (١ - ٢ دقيقة) ، أو يخلط بالزيت لعمل الأرز والمكرونات أو لتحمير اللحم لفترة أطول (الزيت يحمى الزيت من الاحتراق السريع) .

٣ - زيت بذرة القطن أى الزيت العادى ، وهو من أفضل وأرخص الزيوت للتحمير ، لارتفاع درجة تدخينه ، ولا يترك نكهة غير مستحبة فى الأطعمة كزيت الصويا مثلاً ، ويليه زيت الذرة وهو جيد الطعم خالى من الرائحة ، ولكنه غالى الثمن .

٤ - السمن الصناعى المعامل بمواد مضادة للأكسدة تقلل من سرعة قابليته للتزنج ، (لكنها لا تغير من درجة تدخينه) يصلح للتحمير وخاصة الغزير لارتفاع درجة تدخينه ، وأفضل منه السمن الصناعى المخصص للتحمير الغزير (ينظر الجدول) .

طرق التحمير : سبق ذكرها فى طرق طهى الأطعمة .

١ - التحمير البسيط ومثله التشويح .

٢ - التحمير العميق أو الغزير .

الخطوات الصحيحة للتحمير البسيط :

١ - طاسة التحمير :

يجب اختيار طاسة ثقيلة مسطحة القاعدة ، ثابتة اليد ، منخفضة الجوانب . حتى تظهر كمية المادة الدهنية القليلة بها ، ويسهل قلب الأطعمة . ويفضل الآن استعمال الألومنيوم لسرعة توصيله للحرارة عن الصلب غير القابل للصدأ (ستينلس ستيل) ، أما التيفال فهو بطيء التوصيل للحرارة ، ولكنه يقلل من استعمال المادة الدهنية ، وقد قل استعمال النحاس برغم أنه أسرع المعادن توصيلاً للحرارة لغلو ثمنه ، ولأنه يتفاعل مع المادة الدهنية ويساعد على سرعة تحللها ، ويحتاج إلى تبيض من آن لآخر . (ينظر أوانى الطهى ودرجة توصيلها للحرارة) .

٢ - كمية المادة الدهنية :

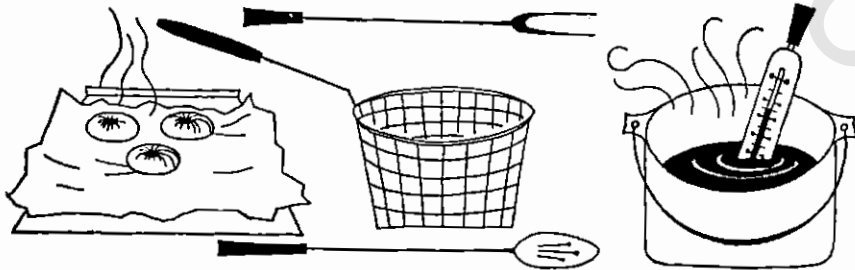
توضع كمية قليلة تكفى لتغطية قاع الطاسة وأفضلها زيت بذرة القطن .

٣ - الأطعمة التى تصلح للتحمير البسيط :

- الخضراوات النيئة مثل : البطاطس - الباذنجان - الكوسة - القرنبيط .. إلخ .
- الطيور واللحوم المسلوقة ، أو النيئة المغطاة بالبيض والبقسماط .
- الأسماك البيضاء القليلة الدهن المغطاة بالدقيق ، أو البيض والبقسماط .
- البيض : مقلى - عجة - بان كيك .. إلخ .

٤ - الطريقة الصحيحة للتحمير البسيط :

- ١ - توضع الطاسة المحتوية على المادة الدهنية بحيث تكون يدها بعيدة عن القائمة بالعمل .
- ٢ - من الصعب اختبار درجة حرارة المادة الدهنية في التحمير البسيط ويمكن اختبارها كالاتي :
(أ) عندما تسكن حركة المادة الدهنية ويظهر دخان خفيف .
(ب) تلتق قطعة خبز صغيرة أو قطعة صغيرة من الطعام المراد تحميره . فإذا سقطت في قاع الطاسة ولم تتأثر . كانت المادة الدهنية باردة . وإذا وضع الطعام في هذه الحالة يمتص كمية كبيرة من المادة الدهنية ويلتصق بالطاسة .
(ج) إذا اصفرت فقط . كانت المادة الدهنية مناسبة لتحمير الأطعمة النيئة .
(د) إذا احمرت سريعاً ، كانت المادة الدهنية صالحة لتحمير الأطعمة الناضجة كاللدجاج المسلوق مثلاً .
(هـ) إذا احترقت يجب إبعاد الطاسة سريعاً عن مصدر الحرارة حتى تهدأ حرارتها قبل وضع الأطعمة . وقد يستغنى عن المادة الدهنية ، وتوضع جديدة بدلاً منها .
- ٣ - تجفف الأطعمة دائماً قبل تحميرها كالبطاطس . ويجب ألا تلتق في الطاسة من مسافة بعيدة كما يفعل البعض . ويراعى جفاف اليدين حتى لا تشتعل المادة الدهنية . وتصاب اليدين بحروق .
- ٤ - ترص طبقة واحدة من الطعام في الطاسة منعاً لالتصاقها ببعضها . وحتى تنضج بدرجة متجانسة دون أن تنخفض درجة حرارة المادة الدهنية كثيراً .
- ٥ - يقلب الطعام عدة مرات حتى يتم نضجه ويحمر سطحه من الجهتين .
- ٦ - يرفع الطعام بعد التحمير بملعقة كبيرة مسطحة مصفاة أو مقصوفة أو ماشابه . ويمكن استعمال الشوكة أو الماسك بالنسبة للقطع الكبيرة كالسمك والدجاج . يوضع على ورق يمتص الدهن الزائد .
- ٧ - تكرر العملية حتى تنتهى الكمية المعدة . على أن تجدد المادة الدهنية كلما نقصت وينتظر حتى تسخن للدرجة الصحيحة .
- ٨ - يستغنى عن المادة الدهنية إذا احترقت في أثناء تحمير الكميات الكبيرة حتى لا ت تلف لون ونكهة الأطعمة المحمرة . ويجب إزالة الأجزاء المحترقة أولاً بأول .
- ٩ - يستغنى عادة عن كمية المادة الدهنية المتخلفة من التحمير البسيط . وذلك بإضافة قليل من الماء للمادة الدهنية بعد أن تهدأ . وتترك تغلى على النار وتصب في الحوض .
- ١٠ - تكرر العملية حتى يسهل تنظيف الطاسة والحوض بعد ذلك بالماء الساخن والصابون .



أحد أشكال إناء التحمير الغزير . مزود بترمومتر وسلّة (سبت)

التحمير الغزير :

١ - إناء التحمير الغزير :

سبق ذكره في طرق طهي الأطعمة . وهو عبارة عن إناء عميق من معدن ثقيل مزود بسلة (سبت) من السلك المتين . ترص به الأطعمة قبل تحميرها وتدل باحتراس داخل المادة الدهنية الساخنة . بعد التحمير ترفع بمحتوياتها . وتهز خفيفاً على حافة الإناء للتخلص من الدهن الزائد (ينظر الشكل) .

بدليل إناء التحمير :

يستعمل إناء متين صغير الحجم مستقيم الجوانب حتى لا يستهلك كمية كبيرة من المادة الدهنية . وتستعمل ملعقة كبيرة مسطحة من السلك أو مقصورة أو ماسك ، بدلا من السلة لرفع الطعام ، وهذا للاستعمال المنزلي .

٢ - المادة الدهنية :

يستعمل زيت بذرة القطن أو السمن الصناعي المخصص للتحمير للغزير ، وتتراوح كمية المادة الدهنية بين ١ . ٢ ك حسب حجم إناء التحمير ، وهي كمية كبيرة وغير اقتصادية بالنسبة للاستعمال المنزلي . ولكنها ممتازة للاستعمال في الفنادق والمطاعم .

٣ - الأطعمة التي تصلح للتحمير الغزير :

جميع اللحوم والطيور والأسماك المغلفة بالبيض والبسماط أو النقيطة أو الدقيق ، والبطاطس الشبس والأصابع .. إلخ . بلح الشام - لقمة القاضي - الطعمية وغير ذلك .

٤ - الطريقة الصحيحة للتحمير الغزير :

١ - يجب أن تصل كمية المادة الدهنية إلى منتصف الإناء فقط حتى لا ترتفع كثيراً عند وضع الطعام وتنفور بشدة وتنسكب على الموقد وما يتسبب عن ذلك من أخطار جسيمة .

٢ - تختبر حرارة المادة الدهنية ، إما باستعمال ترمومتر وعادة يكون مثبتاً في الإناء وهو المستعمل في الفنادق والمطاعم ، أو باتباع الآتي :

(أ) يوضع مكعب خبز في المادة الدهنية الساخنة ، فإذا احمر في مدة دقيقة كانت مناسبة للأطعمة النيئة مثل بلح الشام والطعمية ولقمة القاضي .

(ب) إذا احمر في مدة ٢ دقيقة ، فهي تناسب الأطعمة الناضجة مثل كفتة البطاطس والسماك وغير ذلك .

(ج) إذا احمر في أقل من ١ دقيقة ، فهي تناسب البطاطس الشبس الرفيع أو الأطعمة التامة النضج كالطيور واللحوم .

درجات التحمير باستعمال الترمومتر	مئوية (م°)	فهرنهايتي (ف°)
الدرجة الأولى	١٧٧ - ١٩٠	٣٥٠ - ٣٧٥
الدرجة الثانية	١٩٠ - ١٩٦	٣٧٥ - ٣٨٥
الدرجة الثالثة	١٩٦ - ٢٠١	٣٨٥ - ٣٩٥

واستعمال الترمومتر هام بالنسبة لتحمير الكميات الكبيرة في الفنادق وغيرها حتى يمكن خفض أو رفع درجة حرارة المادة الدهنية ، فتعطى منتجاً متجانس اللون .

- ٣ - ترفع الأطعمة بماسك أو مقصوصة أو ملعقة سلك في حالة عدم وجود السلة ، وتعامل كما في التحمير البسيط .
- ٤ - تطفأ النار بعد انتهاء التحمير ويترك الإناء حتى يبرد ، ولا ينقل من مكانه وهو ساخن .
- ٥ - تصفى المادة الدهنية بشاشة أو مصفاة ضيقة الثقوب (سلك) ، للتخلص من الفتات والبقايا المحترقة ، وتحفظ في إناء نظيف مغطى لاستعمالها سريعاً ولا تترك حتى تتزنخ .

ضرر تكرار استعمال المادة الدهنية في التحمير :

- ١ - تكرار استعمال المادة الدهنية في التحمير عدة مرات ، كما يفعل بعض باعة الفلافل (الطعمية) يجعلها ضارة صحياً ، وعند تسخينها يتصاعد سريعاً دخان كثيف ، وهذا يعنى أن درجة تدخينها انخفضت ، كما تتصاعد رائحة غير مقبولة ، وتعرض المادة الدهنية للتحلل السريع ، ويتكون مركب الأكرولين المهيح للجهاز التنفسي والعيون .
- ٢ - تتزنخ المادة الدهنية فتتلف نكهة الأطعمة المحمرة فيها ، كما تتلف الفيتامينات الذوابة في الدهون مثل ا . د . هـ . ك ، فلا يستفيد بها الجسم .

أسباب نزنخ المادة الدهنية :

- (أ) إما أن يكون نتيجة لتحللها بواسطة الإنزيمات المحللة للدهون . ويلاحظ سرعة نزنخ الزيت بهذه الكيفية لاحتوائه على نسبة عالية من الماء .
- (ب) أو تتزنخ نتيجة لاتحادها بأوكسجين الجو ، وهو التزنخ الأوكسيدى الأكثر حدوثاً .

التزنخ الأوكسيدى :

- هو تغير كيميائى يحدث للمادة الدهنية ، ويؤدى إلى تزنخها ويساعد على ذلك :
- ١ - استعمال درجات حرارة مرتفعة طول مدة التحمير ، وفي وجود الأوكسجين الذى يأتى معظمه من الماء الموجود بالأطعمة .
 - ٢ - تخزين المادة الدهنية في مكان حار .
 - ٣ - حفظها غير مغطاة ومعرضة للضوء .
 - ٤ - حفظها في أواني غير جافة تماماً ، كزجاجة الزيت المبللة .
 - ٥ - حفظ المادة الدهنية في أواني أوزجاجات بها بقايا دهون متزنخة .
 - ٦ - إضافة الملح للزبد بقصد حفظها ، يمنع نمو الفطر عليها ، ولكنه يساعد على سرعة تزنخها .
 - ٧ - حفظ المادة الدهنية في أواني من النحاس أو الحديد ، أو كاتصال المادة الدهنية بالطاسة النحاس عند التحمير وخاصة في الأسماك لارتفاع محتواها من الأحماض الدهنية الحرة التى تساعد على سرعة تحلل المادة الدهنية .
 - ٨ - الزيوت أكثر تعرضاً للتزنخ من السمن الصناعى المعامل بمواد مانعة للأكسدة ، ولأن الزيوت تحتوى على نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة التى تتحد سريعاً بأوكسجين الجو .

تخزين الدهون والعناية بها :

- ١ - تخزن الدهون في مكان بارد بعيداً عن الضوء ، وخاصة زجاجات الزيت الشفافة ويفضل حفظه في زجاجات قاتمة .
- ٢ - يحفظ الزيت بكميات صغيرة في التلاجة مغلفاً بالورق المفضض الذي يعزله عن أوكسجين الجو والضوء ، وفي حالة الكميات الكبيرة من الزيت والمرجرين ، تقسم إلى أجزاء مناسبة للاستعمال ، يلف كل منها على حدة في ورق زبد أو فويل وتحفظ في الفريزر ، داخل كيس من البلاستيك أو علبه .
- ٣ - يجب تغطية علب السمن بعد فتحها ، حتى لا تتعرض للضوء . وعند استعمالها تكون الملعقة جافة تماماً . على أن تستعمل الطبقة العليا بانتظام ، ولا تعمل حفرة عميقة في وسط العلبه . مما يعرضها للترنخ .
- ٤ - في حالة علب السمن الكبيرة الحجم ، يفضل وضع كمية صغيرة منها في علبه بغطاء للاستهلاك اليومي . بدلا من تعريض كل محتوياتها للجو والرطوبة .
- ٥ - يفضل دائماً استعمال كميات صغيرة من الزيت أو السمن في التحمير ، والاستغناء عن المتبقى منها بدلا من استعمال كميات كبيرة وإعادة التحمير فيها مرة أخرى .
- ٦ - يجب أن تكون طاسة التحمير نظيفة تماماً عند استعمالها . وتغسل جيداً للتخلص من الطبقة الصمغية البنية اللون الملتصقة بالقاع والجوانب ، ولا تترك حتى تتراكم هذه الطبقة فيصعب إزالتها . وتصبح رديئة التوصيل للحرارة . وتستهلك كثيراً من الوقود . كما تتلف نكهة المادة الدهنية الجديدة والأطعمة المحمرة أيضاً .

رابعاً : سلامة الغذاء ومشاكله

مشاكل سلامة وصحة الغذاء مازالت مستمرة ، فالقضاء على أسباب تلوث الغذاء والأمراض التي تنشأ عنه ، لم تلاق النجاح الكافي حتى الآن نظراً لتعدددها وعدم الإلمام الكافي بأسباب فساد الغذاء والطرق السليمة لتجنبه .

فقد يتعرض الإنسان للتسمم الغذائي ومضاعفاته نتيجة لتناول طعام أو شراب ملوث ، وقد يشخص حالته بأنها بسبب طعام تناوله في مكان ما ، والمشكلة أنه لا يمكن التعرف عن طريق النظر إلى شكل الطعام ، على مدى تلوثه بالأحياء الدقيقة الضارة التي لا ترى بالعين المجردة ، والتي لا تغير في مظهره أو طعمه أو رائحته .

مثال ذلك : الآيس كريم الذي يدخل في صناعته اللبن ، يعتبر وسطاً ملائماً لتكاثر العديد من الميكروبات الضارة التي تعرض الإنسان للأمراض الخطيرة كالتيفود والدوسنتاريا والتسمم الغذائي وغير ذلك . دون أن تؤثر هذه الميكروبات على مظهره أو طعمه المستحب . ويحدث هذا في حالة عدم مراعاة الشروط الصحية من تعقيم اللبن ونظافة تامة في أثناء إعداد الآيس كريم أو غيره من الأطعمة بسبب جهل القائمين بالعمل بالتواحي الصحية .

وتتعرض الأطعمة والمشروبات للتلوث ابتداءً من المراحل الأولى لتداول الفاكهة والخضر ، وذبح الماشية ، وعمليات حلب اللبن وغير ذلك ، ثم المراحل التالية من غسل وتجهيز ، وطهي ، وتصنيع ، وتعبئة ، وتغليف ، وحفظ .. إلخ حتى تصل للمستهلك .

وقد ساعدت ظروف العصر الآن على زيادة الإقبال على تناول المأكولات خارج المنزل في المطاعم العامة ، وقد تكون ملوثة ، وحتى عند إعداد الطعام في المنزل ، فهناك احتمالات وأسباب كثيرة لتلوثه .

ومن أسباب تلوث وتسمم الغذاء ما يأتي :

- ١ - عدم مراعاة النظافة التامة عند إعداد الأطعمة .
- ٢ - مياه الشرب غير النقية واستعمالاتها في غسل الخضرة وتجهيز الطعام والأمراض التي تنقلها للإنسان .
- ٣ - ترك الأطعمة معرضة للذباب والميكروبات ، وفي ظروف غير ملائمة من الحرارة والبرودة ، وبصفة خاصة الأطعمة السريعة التلف كاللبن والبيض واللحوم والطيور والأسماك والخبز الطرى .
- ٤ - مخلفات الحيوانات كالفران ، والديدان والحشرات التي توجد في الحبوب والبقول المخزونة طويلا في ظروف غير ملائمة .
- ٥ - الأحياء الدقيقة الضارة التي تلوث الأطعمة ومنها بكتيريا السلمونيلا "salmonellae" والستافيلوكوكس .
- ٦ - سموم البكتريا : بعض أنواع الأحياء الدقيقة تنتج سموماً ضارة ومن أشهرها البوتيوليزم "botulism" الذي ينتج من بكتيريا كلوستريديوم بوتولينم "Clostridium botulinum" ، في ظروف لاهوائية ، كذلك التي توجد في الأغذية المعلبة ، كالأسماك واللحوم ، وبصفة خاصة الضعيفة الحموضة وأيضاً التسمم بميكروب السلمونيلا .
- ٧ - المواد المضافة للأطعمة : وهي تخضع لقوانين الدولة ، فقد وضعت تشريعات وقوانين تحدد أنواع هذه المواد والكميات المسموح بإضافتها للأطعمة المختلفة ، نظراً لأن بعضها سام وحرصاً على صحة المستهلك .

وهناك أمثلة عديدة على استعمالات هذه المواد في التصنيع الغذائي ، منها :

- (أ) إضافة مجموعة فيتامين ب والحديد بنسب أكبر من المسموح بها للدقيق والحبوب ، لرفع قيمتها الغذائية .
 - (ب) إضافة المواد المانعة للأكسدة ، للزيوت والدهون ، لحفظها من التزنخ السريع وإطالة عمرها ، وكإضافة بروبونات الكالسيوم للخبز الطرى لتأخير فساده .
 - (ج) إضافة المواد الملونة لتحسين الشكل والمظهر ، مثل إضافة اللون الأحمر للكريز الذي يفقد لونه في عمليات التصنيع ، وإضافة اللون الأصفر للمرجرين حتى يكون ماثلاً للزبد الطبيعي وغير ذلك الكثير .
- وقد تضاف مواد لإخفاء العيوب ، فكثيراً ما يصنع الهامبرجر من بقايا اللحم غير الطازج ، يفرم مع كمية كبيرة من الدهن ويضاف إليه مادة كيميائية حافظة تكسبه اللون الأحمر الزاهي "sodium sulphite" ، وهي ضارة جداً بالصحة ، والتي لا تحسن اللون المسود للحم فقط ، ولكنها تخفي الرائحة الفاسدة أيضاً .
- والتسمم الغذائي الذي يحدث نتيجة لوجود المواد الكيميائية وتفاعلاتها أشد خطورة ، وتظهر أعراضه أسرع من تأثير الأحياء الدقيقة الضارة - فالتسمم بالمعادن تظهر أعراضه سريعاً على هيئة قيء شديد .
- ولعل أكبر مصدر للتسمم بالمعادن في المنزل هو استعمال الأواني القديمة المستهلكة التي يعلوها الصدأ ، أو النحاس غير المبيض الذي كشفت من عليه طبقة القصدير الواقية ، فيتفاعل مع الأطعمة المطهية فيه ويؤدي إلى التسمم الغذائي الخطير .
- كذلك وضع الصودا الكاوية وغيرها من المواد الخطيرة قريباً من مكان إعداد الأطعمة ، والتي كثيراً ما تعرض الأطفال لحالات أليمة وكذلك المواد السامة التي تنتج عن رش الخضرة والفاكهة بالمبيدات الحشرية .

ومن أعراض التسمم الغذائى بالسلمونيلا :

صداع عنيف يعقبه قيء وإسهال وتقلصات بالبطن ، وقد يصاحبه ارتفاع فى درجة الحرارة . وأكثر الفئات تعرضاً للمرض الشيوخ والأطفال وذوى المقاومة الضعيفة .

ويكثر وجود بكتيريا السلمونيلا فى البيض والدجاج واللحوم، وحشوة الدجاج والديوك الرومى غير الناضجة تماماً . أو التى تركت حتى (تخمض) كما يعيش الميكروب فى الأطعمة المجمدة .

وتظهر أعراض المرض من ٦ - ٧٢ ساعة بعد تناول الطعام الملوث . ويمكن القضاء على السلمونيلا بتسخين الطعام فى درجة حرارة عالية لمدة ١٠ دقائق . ويجب تبريد اللحوم والطيور التى تؤكل فيما بعد . سريعاً وحفظها مباشرة فى الثلاجة . ولا تترك فى درجة حرارة الغرفة طويلاً وخاصة فى الجو الحار حتى لا تعطى فرصة لغزو الميكروبات أو توكسيناتها .

• الوسط الحمضى والتسخين الجيد فى درجة حرارة مرتفعة ١٠٠م (٢١٢ف) يقضى على سمية هذه الكائنات الحية .

المحافظة على سلامة الغذاء فى المنزل :

بعد إحضار الغذاء سليماً إلى المنزل قد يتعرض للتلوث بالميكروبات الضارة نتيجة لعدم الوعي أو الإهمال . فالميكروبات موجودة فى كل وقت . وعند إعداد الطعام بالمنزل يجب توفر جميع الشروط الصحية لتجنب تلوثها . فى أى مرحلة من مراحل إعدادها .

وبرغم بساطة قواعد النظافة . فقد لا يتنبه إليها البعض . إذ أن هناك عادات غير سليمة تساعد على انتقال الميكروبات من الشخص الذى يقوم بإعداد الطعام إلى الطعام نفسه . وهذه يجب محاولة التخلص منها . والالتزام بالعادات الصحية السليمة وهى :

١ - على كل من يقوم بإعداد الطعام أن يغسل يديه جيداً بالماء والصابون قبل البدء فى العمل . وأن يعيد غسلها كلما اتسخت فى أثناء العمل ، مع تقليم الأظافر التى تتراكم تحتها الأقدام .

٢ - مراعاة النظافة الشخصية فى اللبس . وتغطية الشعر وعدم لمسه فى أثناء العمل . وإذا كان لابد من العطس أو مسح الأنف (كما فى حالة تقشير البصل مثلاً) فيكون ذلك بعيداً عن الطعام مع استعمال منديل وغسل الأيدي جيداً قبل لمس الأطعمة ثانية .

٣ - تستعمل ملعقة نظيفة تماماً غير صدئة (من الصلب : ستينلس ستيل أو من الفضة) فى تذوق الطعام . وعدم وضعها ثانية فى الطعام إلا بعد غسلها جيداً .

٤ - ألا يتذوق الطعام عدة أشخاص بنفس المعلقة دون غسلها جيداً . كذلك عدم لعق الأصابع وما شابه من العادات غير المستحبة .

٥ - الطعام الصحى التنظيف لا يمكن أن يعد إلا فى مطبخ تام النظافة . معتنى بترتيب أثاثه وأدواته ونظافتها المستمرة بعد كل استعمال .

٦ - العناية التامة عند غسل الأكواب والأطباق والشوك والملاعق .. إلخ باستعمال الماء الساخن وأحد المنظفات . وشطفها جيداً ، وكذلك العناية بجوانب الحوض وأركانه التى تتراكم فيها الأقدام والميكروبات . وتغطية صندوق القمامة بعد كل استعمال .

٧ - بعد إعداد وطهى الأطعمة تغطى منعاً لتلوثها . وتترك حتى تبرد قبل وضعها مباشرة فى الثلاجة المحكمة التبريد . وذلك فى

حالة عدم تناول الأطعمة في نفس اليوم . ويجب ألا تزيد درجة حرارة التلاجة عن ٤ م (٤٠ ف) فالدرجات الأقل غير ملائمة لنمو وتكاثر الأحياء الدقيقة .

٨ - يجب ألا ننسى أنه إذا تلوث الطعام بالسلمونيلا وغيرها من البكتيريا الضارة في أثناء العمل . فلا يفيد وضعه في التلاجة أوحى في الفريزر ، لأن البرودة لا تقضى عليها وتبقى ساكنة حتى تجدد الدرجة الملائمة لنموها وتبدأ من ٤ م - ٦٠ م (٤٠ - ١٤٠ ف) .

٩ - يجب استهلاك الأطعمة النيئة كالفاكهة والمطهية كالخضر واللحوم وهى سليمة ، وقبل أن تتلف ، وبخاصة التى سبق طهيها وحفظها في التلاجة كاللحوم والطيور المسلوقة المحفوظة في المرق ، والفطائر بالكريمة .. الخ .

١٠ - يجب التخلص من الأطعمة إذا تغير شكلها أو طعمها أو رائحتها .

١١ - التخلص فوراً من الأطعمة المعلبة كالبليوف والسردين .. إلخ التى يشك في سلامتها مثل نفيس العلب وانتفاخها .

١٢ - يفضل عدم تناول الأسماك ذوات الأصداغ ، النيئة كالريتا والجندفلى في أشهر الصيف لشدة خطورتها . كما يفضل عدم تناول الأسماك بصفه عامة في الأشهر الخالية من حرف الرء (مايو - يونيو - يوليو - أغسطس) لنفس السبب .

١٣ - عدم استعمال الأواني الصدئة والنحاس غير المبيض وغير ذلك .

١٤ - غسل الفاكهة والخضر وغيرها من الأطعمة التى تتعرض لعمليات الرش بالمبيدات الحشرية .

١٥ - وضع المنظفات والكيموايات الضارة في أماكن بعيدة عن مناطق تداول الأطعمة . وعن أيدي الأطفال .

١٦ - التأكد من سلامة الأطعمة قبل تبريدها أو تجفيفها بالطريقة الصحيحة .

طرق حفظ الأطعمة من الفساد :

معظم الأطعمة الطازجة يصعب حفظها لمدة طويلة دون أن تتلف . إما نتيجة لتلوثها بالميكروبات أو بفعل الإنزيمات . أو بسبب تغيرات كيميائية أخرى . ويمكن تقسيم الأطعمة تبعاً لقابليتها للفساد إلى ثلاثة أقسام هى :

١ - أطعمة بطيئة التلف :

مثل السكر والدقيق ، والبقول الجافة كالقول والعُص ، والحبوب كالأرز والبرغل . وهذه يمكن حفظها لمدة طويلة قد تصل إلى سنة لانخفاض محتواها من الرطوبة ، ويصعب على الأحياء الدقيقة أن تعيش بها ، وتحفظ في أوعية جافة أو أكياس من القماش أو البلاستيك بعيداً عن الحرارة الشديدة أو الرطوبة ، على أن تكون سليمة خالية من الحشرات ومخلفات الحيوانات .

٢ - أطعمة متوسطة التلف :

مثل البطاطس والبطاطا والبصل والثوم وتحتوى على نسبة من الرطوبة أعلى من السابقة ، ولذا يمكن حفظها لعدة شهور قليلة إذا كانت خالية من الخدوش والعطب ، وتحفظ بعيداً عن الشمس في مكان متجدد الهواء بارد .

٣ - أطعمة سريعة التلف :

وتشمل معظم الخضراوات الورقية وغير الورقية ، والفاكهة كالفراولة والموز والعنب والجوافة وغيرها ، وذلك لارتفاع محتواها من الماء (حوالى ٩٠ ٪) الذى يعتبر وسطاً ملائماً لنمو الأحياء الدقيقة . ومن الأطعمة السريعة التلف أيضاً اللحوم والأسماك والطيور واللبن والبيض والزبد والخبز الطرى والكعك وغير ذلك .

ويمكن حفظ الأطعمة المختلفة بعدة طرق منها : التجفيف ، والتعليب ، والتبريد ، والتجميد ، والتجفيد ، والحفظ باستعمال السكر كما في المربيات والشرباب ، أو باستعمال الملح كما في التخليل والتليخ .
والذى يهمننا منها الآن هو الحفظ بالتبريد ، والتجميد الأكثر استعمالاً اليوم .

الحفظ بخفض درجة الحرارة (التبريد والتجميد) :

قديمًا استخدمت بعض الشعوب الجليد الذى يتساقط فى فصل الشتاء ، كوسيلة لحفظ الأطعمة . فكانوا يقطعون الجليد ويحفظونه فى غرف عازلة لاستعماله فى الصيف . ثم اخترعت الثلاجة الكهربائية وانتشر استعمالها لفائدتها الكبيرة وأصبح من الضروري وجودها فى كل منزل الآن .

● الحفظ بالتبريد :

هى طريقة سريعة لحفظ الأطعمة لمدة قصيرة قد لا تتعدى يوماً واحداً فى بعض الأحيان (كحفظ الأسماك النيئة) . وذلك بوضع الأطعمة على أحد أرفف الثلاجة حيث تصل درجة الحرارة من صفر إلى ١٠ م . والتبريد يبطئ كثيراً من نشاط الأحياء الدقيقة وفعل الإنزيمات ، ولكن لفترة محدودة وبعدها يتلف الطعام لأن عملية التبريد لا تقتل هذه الكائنات .

● الحفظ بالتجميد :

أى بتجميد الأطعمة فى درجة حرارة أقل من الصفر المئوى (داخل الفريزر) وقد يكون مستقلاً وهو المعروف باسم الديب فريزر "Deep freezer" وتصل درجة الحرارة فى بعض الثلاجات إلى - ٢٠ م . والتجميد يوقف نشاط معظم الأحياء الدقيقة ، وفعل الإنزيمات لمدة طويلة قد تصل لعدة شهور . ويتوقف ذلك على نوع الطعام ودرجة طزاجته ، وتخفظ الأطعمة بنكهتها ولونها ومعظم فيتاميناتها ، ولكن التجميد لا يحسن اللون أو الطعم ، أو يزيد من قيمتها الغذائية .
ويعتبر التجميد أفضل وسيلة حديثة لحفظ الأطعمة بحالة جيدة ، وقد ظهر لها منافس فى السنوات الأخيرة ، وهو الحفظ بالإشعاع ، ولم تثبت أفضليته على طرق التبريد والتجميد ، وما زالت الطريقة فى حاجة إلى مزيد من الدراسة .

ما يجب مراعاته عند حفظ الأطعمة فى الثلاجة :

- ١ - يجب التأكد من سلامة الثلاجة ، وأن بابها يقفل بإحكام ، ويراعى عدم فتحه وقفله كثيراً بدون داع لذلك . فهذا يعمل على دخول الهواء الساخن الذى يرفع درجة الحرارة ، ويسبب تراكم الثلج حول الفريزر .
- ٢ - يجب إذابة الثلج بصفة منتظمة بحيث لا يزيد سمكه حول الفريزر عن ١/٢ إلى ١ بوصة . حتى لا يتراكم على باب الفريزر ويصعب فتحه . أو قد يؤدي إلى كسره . وبعض الثلاجات مزودة بجهاز يمنع تراكم الثلج .
- ٣ - من المهم التخلص من بقايا الأطعمة الجافة والتالفة بالثلاجة ، حتى لا تلتف غيرها من الأطعمة .
- ٤ - من الأمور الثقيلة على ربة البيت وخاصة فى الشتاء . عملية إخلاء الثلاجة من محتوياتها وغسلها وتجفيفها وإعادة ترتيبها . ومن الممكن إجراء هذه العملية على فترات متباعدة ، إذا تعود جميع أفراد الأسرة صغاراً وكباراً . المحافظة على نظافتها عند إخراج أو إدخال ما بها من أطعمة أو مشروبات .
- ٥ - الثلاجة ليست مخزناً لحفظ المعلبات والمربيات المعقمة التى يمكن حفظها خارج الثلاجة . إلا فى حالة فتحها فتحفظ فى

- علبتها مغطاة ، على أن تستهلك في ظرف يومين على الأكثر حتى لا تتعرض للفساد .
- ٦ - الأطعمة المطهية الساخنة تنقل في أواني من الصيني أو الصاج أو البيركس ، وتغطى وتترك حتى تبرد قبل وضعها في الثلاجة ، وحتى لا ترتفع درجة حرارتها وتتراكم الأبخرة داخلها وتتلغ الأطعمة الأخرى .
- ٧ - تغسل الخضرة الورقية كالخس والجرجير وتصفى ، ثم تحفظ مع ما علق بها من قطرات الماء داخل أكياس من البلاستيك النظيف ، على أحد أرفف الثلاجة ، أو في الدرج السفلى الخاص بها ، فتبقى نضرة محتقظة بصلابتها . وقد تلف بالفويل أو ورق سميك . على ألا تزيد مدة الحفظ عن يومين إلى ثلاثة أيام .
- ٨ - باقى الخضرة الأخرى كالكوسة والخيار ، تغسل وتجفف جيداً وتحفظ بنفس طريقة الخضرة الورقية . والبسلة الخضراء تحفظ داخل القرون حتى لا تفقد حلاوتها .
- ويفضل عدم حفظ مثل هذه الخضرة لمدة أكثر من ٣ - ٤ أيام .
- ٩ - الفاكهة اللينة كالفاولة والتين والبلح الرطب ، تحفظ بدون غسل إلا عند استهلاكها حتى لا تفسد (تحمض) . وتفرد في إناء مسطح وتغطى خفيفاً بورق زبد أو شمعى أو بلاستيك يمنع تبخرها وجفافها .
- ١٠ - باقى الفاكهة كالكمثرى والمشمش والخوخ ، تغسل وتجفف وتحفظ في طبق مناسب ، على أحد أرفف الثلاجة . أما الموالح فتحفظ خارج الثلاجة ، لأنها تؤكل عادة في الشتاء ، إلا في حالة الكميات الكبيرة منها تحفظ كالسابق ، والموز لا يحفظ في الثلاجة حتى لا يسود .
- ١١ - الفاكهة القوية الرائحة كالجوافة والشمام تحفظ في كيس من البلاستيك المتين أو إناء محكم القفل حتى لا تنتقل رائحتها إلى باقى محتويات الثلاجة وبخاصة الماء ، ويفضل استهلاكها في أسرع وقت ممكن .
- ١٢ - يغطى ماء الشرب ، ويفضل حفظه في زجاجات من الزجاج الشفاف حتى يمكن رؤية ما بداخلها بوضوح والتأكد من نظافتها تماماً . الزجاجات البلاستيك غير مأمونة ويصعب إزالة ما يعلق بها من الداخل .
- ١٣ - الزبد والجبن ، يحفظ في علب من البلاستيك مغطاة حتى لا يحمض . أو تحفظ الزبد في غلافها من الورق المفضض . ويجب شراء كميات صغيرة منها لسرعة ترزغها . وفي حالة الكميات الكبيرة تحفظ مغلفة في الفريزر .
- ١٤ - عدم غسل البيض ، حتى لا تزال الطبقة التى تغلف القشرة وتحميها من الفساد السريع ، وإذا كان قدراً فيمكن مسحه بقطعة مغموسة في الزيت ، ويحفظ في مكانه المخصص بباب الثلاجة أو العلب المخصصة لحفظه .
- ١٥ - اللحوم والطيور المجمدة ، تحفظ مباشرة في الفريزر حتى لا ينصهر الثلج . إلى حين استعمالها . أما الأسماك المجمدة فيفضل استهلاكها سريعاً لسرعة فسادها . الطيور واللحوم الطازجة توضع في أكياس نظيفة من البلاستيك وتحفظ كالسابقة . هذا ويجب عدم إعادة الأطعمة المجمدة إلى الفريزر بعد إخراجها منه وتركها لأى فترة نظراً لسرعة تعرضها للتلوث والفساد وخطورتها .
- ١٦ - يحفظ الخبز الطرى في علبته الخاصة ، أو في كيس من البلاستيك المتين ، ويمكن وضعه في الثلاجة أو الفريزر فهذا يطيل مدة حفظه ، وإن كان يعمل على جفافه . ويمكن أن يستعيد طراوته بتنديته خفيفاً بالماء وتسخينه لإعادة الرطوبة التى فقدتها بالتبخير . ويجب العناية بنظافة العلبة نظراً لسرعة فساد الخبز الطرى بالفطريات .
- ١٧ - يمكن حفظ المأكولات سابقة الذكر لفترات قد تصل لشهور طويلة ، في الديب فريزر ، على أن تتبع الطرق الصحيحة لحفظها .