

الفصل الرابع

بعض المشروبات والعصائر الشائعة

عصير قمر الدين

المقادير :

لقة قمر الدين سكر

طريقة العمل :

يقطع قمر الدين إلى شرائح صغيرة

يضاف ماء مثلج

يبقع حتى الذوبان

- تصفى المكونات فى مصفاة

- يضاف السكر

الكركريه

المقادير ل (١٠ أكواب) :

١ فنجان كركريه ٢ فنجان سكر

طريقة العمل :

- ينقع الكركريه فى ماء مثلج لمدة ساعتين

- تغلى المكونات بعد ذلك يضاف السكر

- يصفى الكركريه فى مصفاة

- يضاف ماء مثلج وتغطى المكونات.
- يمكن أن يقدم مثلجا فى الجو الحار وساخنا فى الجو البارد.

عصير الموز باللبن

المقادير:

٤ أصابع موز فنجان لبن

طريقة العمل:

- يقشر الموز ثم يُهرس.
- يضاف إليه اللبن البارد تدريجياً مع التقليب.
- يوضع المزيج فى الخلاط حتى يصبح ناعماً.
- يوضع فى أكواب.

عصير الفواكه

المقادير:

١/٣ كيلو عصير فواكه (طازج أو معلب أو مجمد) فنجان سكر
٤ ليمونات ٣/٤ لتر ماء

طريقة العمل:

- يقطع الليمون ويعصر.
- يخلط عصير الليمون والسكر والماء وعصير الفواكه.
- يقلب المخلوط ويضاف مكعبات الثلج.

الكاكاو

المقادير :

ملعقتان كبيرتان كاكاو
ملعقتان كبيرتان سكر كبيرتان
 $\frac{1}{4}$ فنجان ماء
 $\frac{1}{4}$ فنجان لبن

طريقة العمل :

- يخلط الكاكاو بالسكر والماء.
- يوضع المخلوط السابق في (كذرونة) على نار هادئة.
- يترك يغلى لمدة دقيقتين.
- يوضع في الأكواب أو الفناجين.

التمر الهندي

المقادير :

تمر هندي
سكر
ماء

طريقة العمل :

- ينقع التمر الهندي في ماء مثلج لمدة ٣ ساعات.
- توضع المكونات في إناء الغليان
- تصفى المكونات في ورق فلتر.
- يوضع السكر ويقلب.
- يقدم التمر الهندي باردًا.

القرفة

المقادير:

فنجان ماء	١ ملعقة سكر قرفة
سكر	١ ملعقة مكسرات مشكلة

طريقة العمل:

- يغلى الماء مع القرفة لمدة دقيقتين
- تصفى القرفة.
- توضع القرفة فى الفنجان ويرش عليها المكسرات المشكلة.

العرقسوس

المقادير:

١/٤ ك عرقسوس	ملعقة صغيرة بيكربونات
--------------	-----------------------

طريقة العمل:

- يوضع العرقسوس فى إناء ويضاف إليه البيكربونات ويرش بالماء كمية بسيطة جداً ويفرك معاً.
- يترك لبضع ساعات حتى التخمر
- يصب عليه الماء ويصفى بقطعة من الشاش النظيف.
- توضع هذه المكونات فى شاشة وتغمر فى مقدار لتر ماء وتوضع فى الثلاجة.
- يقدم المشروب بارداً.

الينسون

المقادير:

فنجان ماء ١ ملعقة شاي ينسون سكر

طريقة العمل:

- يغلى الينسون لمدة ٢ دقيقة.

- يصفى الينسون.

- يضاف السكر.

الكرابية

المقادير:

فنجان ماء ١ ملعقة شاي كرابية سكر

طريقة العمل:

- تغلى الكرابية لمدة دقيقتين.

- تصفى الكرابية.

- يضاف السكر على حسب الرغبة.

الحلبة

المقادير:

١ ملعقة صغيرة حلبة لكل فنجان فنجان ماء سكر

طريقة العمل:

- يغلى الماء مع الحلبة لمدة ٢٠ دقيقة.

- توضع فى الفنجان ثم يوضع السكر وتقلب مع وضع بذور الحلبة فى الفنجان.

- يمكن الاستفادة من بذور الحلبة بتناولها بعد إضافة السكر.

النعناع

المقادير:

سكر $\frac{1}{4}$ ملعقة نعناع (مجفف)

فنجان ماء

طريقة العمل:

- يغلى الماء مع النعناع.

- يصفى النعناع.

- يوضع السكر مع التقليب.

السحلب

المقادير:

١ فنجان لبن (يمكن وضع $\frac{1}{4}$ فنجان لبن و $\frac{1}{4}$ ماء حسب الرغبة).

سكر حسب الرغبة ١ ملعقة سحلب

١ ملعقة مكسرات مشكلة قليل من بودرة القرفة

طريقة العمل :

- يقلب السحلب فى ملعقة لبن بارد.
- يغلى اللبن.
- يضاف السكر على حسب الرغبة.
- يغلى لمدة دقيقتين.
- يوضع فى الكوب أو فى الفنجان.
- تجمل الأكواب بالمكسرات والقرفة.

شراب المغات

● يعتبر شراب المغات من أهم المشروبات التى تحرص عليها كل ربة منزل وخاصة بعد الولادة لما فيه من قيمة غذائية عالية.

المقادير :

$\frac{1}{4}$ ك مغات وهو متوفر لدى العطارين

سمن ويفضل أن يكون بلديا

مقدار من المكسرات المطحونة

جوز هند

سمسم

طريقة العمل :

- توضع ملعقة سمن على ثلاثة ملاعق من المغات.
- يحمر فى إناء على النار حتى اللون الذهبى.
- يصب الماء بعد ذلك والسكر.
- يقلب حتى الغليان.
- يصب فى فناجين ويرش بعد ذلك بالمكسرات وجوز الهند والسمسم.

القهوة التركي

المقادير لفنجان واحد:

ماء	٢ ملعقة بن صغيرة
سكر على حسب الطلب: (أ) سادة	بدون سكر
(ب) على الريحه	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي سكر
(ج) مضبوط	١ ملعقة شاي سكر
(د) زيادة	٢ ملعقة شاي سكر

طريقة العمل:

- يوضع الماء في الكنكة على النار .
- يضاف البن والسكر ويقلب .
- ترفع الملعقة وبعد الغليان ترفع الكنكة .
- تلف الكنكة قبل صب القهوة في الفنجان .
- ✽ تقدم مع كوب ماء .

كيفية تقديم القهوة

- تقدم القهوة في نهاية الوجبة
- وهناك طرق كثيرة لتقديم القهوة منها القهوة التركي والأسبرسو والقهوة بدون كافيين والقهوة المثلحة
- بالنسبة للقهوة التركي تستخدم كنكة نحاسية ويجب السؤال عن درجة التحلية زيادة أم مضبوطة أم على الريحه .

أما القهوة المثلجة:

- تجهز القهوة (يمكن تحضيرها من النسكافيه) وتصفى وتُبرد مع الثلج ومع اللبن البارد وتقدم فى كوب زجاجى على طبق شاي صغير عليه منديل ورق وملعقة شاي.
- أما بالنسبة إلى النسكافيه فيقدم فنجان القهوة تحته طبق القهوة وملعقة قهوة ولبانة وسكرية ويد الفنجان تكون ناحية اليمين. يوضع كراف الماء الساخن وتوضع ملعقة سكر فى الفنجان ثم يصب الماء الساخن والنسكافيه ويقوم الضيوف بخدمة أنفسهم بعد تقديم القهوة يترك الكراف على المائدة ويده ناحية يد الضيف اليمنى حتى يتمكن الضيف من خدمة نفسه بعد المرة الأولى.

إعداد مائدة الشاي

- عادة يقدم فنجان الشاي بعد الساعة الخامسة مع (سندوتشات) صغيرة أو (جاتوهات). (كيك). الخ
- يوضع ورق الدانتيل على الأطباق والسرافيس وترص عليه (السندوتشات) و(الجاتوهات) و(الكيك).
- يتم وضع الشاي (الفناجين . أطباق الفناجين- ملاعق الشاي - السكريات - كرافات الشاي اللبن الساخن والبارد النعناع الليمون- مع وجود فناجين شاي زيادة عن العدد الموجود مع مراعاة أن يكون طقم الشاي نظيفا براقا
- وجود أطباق للحلوى مع ورق مناديل وشوك صغيرة.

كيفية تقديم الشاي

- يقدم الشاي عادة في كراف صيني أو فضي يحتوى على مصفاة لتصفية التفل.
- تملأ الغلاية بالماء وتوضع على النار مع مراعاة أن تكون المياه حديثة.
- توضع أوراق الشاي فى الغلاية.
- يترك الشاي لمدة ٢ : ٥ دقائق.
- يقدم الشاي أولاً ثم اللبن.
- عندما تستخدم أكياس الشاي يفضل رفعها من الإبريق عند الوصول إلى درجة التركيز المطلوبة
- يجب أن تكون يد الفنجان يمين الضيف والكراف وبولة السكر واللبن والماء على المائدة أو الليمون أو النعناع حسب الرغبة.
- عند تقديم الشاي يجب أن توضع يد الكراف على يمين السيدة الكبرى ويكون قريباً منها بقدر الإمكان.
- يجب سؤال الضيف عن عدد ملاعق السكر التي يرغبها وكذلك السؤال عن اللبن والنعناع والليمون
- يفضل عدم تناول الشاي للأشخاص المصابين بقرحة المعدة والحموضة وغير مستحب للأطفال لتعرضهم للتوتر والشاي الثقيل يؤجل هضم المواد خاصة النشويات.
- وعند تخزين الشاي يجب أن يكون بعيداً عن الأشياء ذات الرائحة النفاذة مثل (الصابون والجبن والتوابل)