

الفصل الخامس

الشوربات

Potages Dives

الحساء «المرق العادي»

الحساء عبارة عن سائل يحتوي على مقادير مختلفة من مواد الغذاء، وتعد بطريقة خاصة عند الطهي لاستخراج النكهة واللون المراد تعينه وذلك من المواد المراد استعمالها، فيجب على الطاهي أو ربة المنزل الاستفادة من هذا المرق في معظم حالات الطعام وأصنافه لتزيد في نكهتها وقيمتها الغذائية. والمواد المستعملة عادة من العظام سواء عظم الطيور أو الحيوان أو الأسماك أو الخضار ويجب عمل كل على حدة.

إذا أردنا عمل حساء أو مرق الحيوان مثلاً، نحضر كمية من العظام والموزات سواء خروف أو عجل، وتكسر العظام وتنظف الجميع جيداً وتوضع على النار داخل كسرولة فتقوى النار وحالما تظهر الزفرة نقشها وتبقى تغلي ويراعى إزالة الزفرة أيضاً بعد ذلك يضاف البصل المشوي والجزر المنظف وورق الغار وعيدان قرفة وكرات والكرفس. وبعد ذلك تخفف النار وتترك الكسرولة على نار هادئة تغلي إلى أن ينضج ما فيها.

وهذه العملية تستغرق من الوقت ما لا يقل عن أربع ساعات تقريباً، حسب نوع اللحم. وبعد الانتهاء من الغليان يصفى بشاشة ويرفع جانباً حتى يبرد، ثم ترفع المادة الدهنية عن الوجه ويكون جاهزاً للاستعمال لأي نوع من الصلصات أو الشوربات المراد تحضيرها.

الشروط الواجب مراعاتها عند عمل الحساء أو «المرق الأساسي»:

- ١- يجب اختيار قدر متين ونظيف وسهل الاستعمال.
- ٢- يجب أن تكون جميع المواد المستعملة طازجة كاللحم أو العظام أو الخضار. . إلخ.

- ٣- يقطع اللحم قطعاً صغيرة، وتكسر العظام، وينزع الشحم.
- ٤- في حالة استعمال اللحم وحده لعمل الحساء يجب نقع اللحم بماء لفترة وجيزة حتى تتسرب المواد الغذائية إلى الماء، ثم يرفع بعد ذلك إلى نار هادئة ويترك حتى يغلي مع نزع ما يطفو على السطح من رغوة، وبعد ذلك يبقى على نار هادئة لمدة أربع ساعات تقريباً.
- ٥- عند استعمال الخضار في الحساء يجب تنظيفها جيداً وإضافتها للحساء بعد الانتهاء من رفع الزفرة، كذلك أضف إلى الجميع قليلاً من حب الفلفل الأسود وكبس القرنفل.
- ملاحظة: يقدم هذا الحساء صافياً كما هو، وقد يضاف إليه بعض الأصناف بغرض إعطائه اسماً مركباً «كونسومية مع شعيرية» أو خضار رفيعة «جليان» فنقول كونسومية جليان.
- وعلى كل حال يبقى هذا النوع الشيء الأساس لعمل أي نوع من أنواع الشوربات سواء كانت شفافة، أو بالكريمة، أو داكنة كلون البندورة مثلاً.
- وهذه أنواع جيدة نעدها من الشوربات كما يلي:

كريمة الدجاج Cream of Chicken

المقادير:

- ٢٥٠ غرام طحين
٢٠٠ غرام زبدة
٦ لتر مرق دجاج مصفى جاهز
٢٠٠ غرام كريمة طازجة
١٠٠ غرام حليب جاهز
٣٠٠ غرام دجاج مسلوق خالي من العظام

الطريقة:

تذاب الزبدة في وعاء نحاسي ويضاف الطحين المنخول ويخفق الجميع بملعقة خشبية على نار هادئة إلى أن يصبح لون الطحين ذهبياً.

بعد ذلك يضاف مرق الدجاج مع مراعاة الحركة المستمرة بشريط، خوفاً من تكتل العجينة.

وبعد أن تغلي جيداً تصفى الشوربة بالمصفاة إلى وعاء نظيف، ويضاف الملح والبهار الأبيض اللازم، ثم تضاف الكريمة والحليب عند التقديم، وكذلك قطع الدجاج المقطع والمنظف من الجلد والعظام.

* * *

شوربة الأرضي الشوكي (الخرشوف)

Cream de artichauts

هي عبارة عن كريمة الدجاج كما ذكر، أو شوربة الهليون، لكن يضاف إلى الكريمة حبّات الأرضي شوكي مقطعة جليان، وتقدم ساخنة عند الطلب.

* * *

كريم دولكم «شوربة الخضار المعجونة»

Creme - Du légém

المقادير:

- ٣٠٠ غرام بندورة حمراء طازجة
- ٢٠٠ غرام جزر مقشر ومقطع قطعاً صغيرة
- ٣٥٠ غرام بطاطا مقشرة ومقطعة
- ١٥٠ غرام بصل مقشر
- ١٥٠ غرام كرات مفروم أيضاً
- ٢٠٠ غرام فاصولياء خضراء
- ٢٠٠ غرام كوسا.

الطريقة:

يفرم البصل فرماً ناعماً ويحمر جيداً، ويضاف إليه الجزر المعد والفاصولياء ثم البطاطا والكوسا، وبالبندورة وما بقي من الخضار اللازمة ويقلب جيداً، وبعد ذلك يضاف المرق المصفى والمعد للطهي وتبقى تغلي حتى درجة النضج.

بعد ذلك يطحن الجميع ويصفى بالمصفاة وتوضع على نار خفيفة حتى تغلي مرة ثانية، وعند التقديم يضاف إليها كريمة طازجة ١٥٠ غرام تقريباً.

* * *

كريم أندلس

Patage Andalouse

المواد ومقاديرها:

- ١- طماطم حمراء طازجة ٣٠٠٠ غرام.
- ٢- بصل جاف ٢٥٠ غرام.
- ٣- كرات أبيض طازج ٢٠٠ غرام.
- ٤- قرفة جافة عيدان متوسطة ٥٠ غرام.
- ٥- ثوم جاف ٥٠ غرام.
- ٦- سمن نباتي ١٠٠ غرام.
- ٧- أرز ملعقتين طعام.
- ٨- ورق الغار ورقتان.
- ٩- لحم مفروم ملعقتين طعام.
- ١٠- مشروم (فطر) ملعقتي طعام معرّمتان.
- ١١- كريمة طازجة كأس واحدة.
- ١٢- بهارات بيضاء كمية حسب الطلب.

طريقة التحضير:

١- يقشر البصل والثوم والكرات ويغسل ثم يفرم كل على حدة. ويوضع الجميع في قدر الطهي المركب على النار ليقل بالسمن النباتي ويحرك بملعقة خشبية حتى يكتسب اللون الذهبي، بعد ذلك تضاف إليه الطماطم وتقلب معه في القدر ثم تضاف عيدان القرفة وورقتي الغار ولترين من مرق اللحم ويقلب الجميع ثم تضاف البهارات وملح الطعام ويقلب الجميع في القدر؛ الذي يبقى على النار إلى أن ينضج الطعام.

٢- بعد نضج الطعام تنزل القدر عن النار ويؤخذ الطعام منها ويطحن طحناً ناعماً بآلة الطحن ثم يصفى (بالشنوار) ويسكب في قدر نظيفة توضع إلى جانب الفرن في وعاء به ماء ساخن وبعد ذلك تضاف إلى القدر الكريمة الطازجة والمشروم (الفطر) واللحم المفروم والأرز بعد أن يكون كل منها قد سلق على انفراد.

٣- تبقى القدر على وضعها بجانب الفرن لحين الطلب.

* * *

شورية الزهرة

الطريقة :

يسلق ٦٠٠ غرام من الزهرة مع ٣٥٠ غرام من البطاطا، مع لتر حليب، ويضاف إلى الجميع الملح والبهار الأبيض اللازم.

وعندما تنضج تطحن وتصفى بالمصفاة وتعاد إلى النار لتغلي قليلاً، ويضاف إليها تقريباً لتر من المرق المروّق جيداً، وتترك تغلي ثم ترفع عن النار ويضاف ١٠٠ غرام من الكريمة، ويضاف ١٠٠ غرام من الزبدة الجيدة، كذلك يضاف باقة كزبرة نظيفة ومفرومة ناعمة، ثم يضاف قليل من الزهرة المسلوقة والمقطعة قطعاً صغيرة.

* * *

كونسوميه فارمر

Consome Farmers

الطريقة :

تقطع وتفرم الخضار قطعاً صغيرة جداً، وتوضع في وعاء مع قليل من الملح والزبدة، ثم يغطى الوعاء ويوضع على نار هادئة لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة مع مراعاة التقليب من حين لآخر.

ثم يؤخذ نصف لتر من الكونسوميه المروقة ويضاف إلى الخضار وتترك تغلي على النار حتى تنضج، وقبل السكب بقليل يضاف إليها لتران من الكونسوميه المروقة وتسكب في فناجين، وتقدم ساخنة حين الطلب.

* * *

كونسوميه برنس Consomme Princesse

الطريقة :

خذ كمية من لحم العجل الحمراء مع قليل من الجزر والكراث وقليل من الكرفس، يفرم الجميع على الماكينة الخشنة، ثم نضيف البيض على الخليط ويمزج الجميع، يوضع بعض أوراق النباتات العطرية ويوضع هذا الخليط في وعاء، ثم يضاف إليه عشر لترات من المرق المصفى، ويبقى على النار حتى يغلي.

وعند أول غلية تخفف النار وتبقى تغلي إلى أن ينضج الجميع وتروق الشوربة.

بعد ذلك تصبح جميع الخضار مع البيض قرصاً واحداً، يصفى هذا الوعاء بفوطه نظيفة وتوضع على جانب لحين الطلب، يقدم معها بالفنجان قطع دجاج ومشروم صغير(فطر) وحب فروه مروه: وهي عجينة من البيض والطحين، وتسكب بواسطة مصفاة ثقبها كبيرة، على الزيت مباشرة.

وهذه الكونسوميه هي أساس جميع الشوربات الخفيفة.

ملاحظة :

كل الشوربات التي تسمى كونسوميه تقدم عند الطلب في فناجين.

* * *

شوربة الكشك

المقادير :

لحمة مفرومة ٣ كغ أو قطع صغيرة

سمنة ١٥٠ غرام

٣ بصلات ٢٠٠ غرام

كشك من النوع الجيد ٣ كغ

الطريقة :

يفرم البصل فرماً ناعماً ويحمر مع اللحمية جيداً، حتى يصبح لون البصل ذهبياً وبعد ذلك يضاف الكشك الناعم مع مراعاة التحريك جيداً حتى يحمص قليلاً. ثم يضاف الماء أو شوربة اللحمية، رويداً رويداً مع مراعاة التحريك المستمر، حتى ينضج المزيج بعد ذلك يضاف الملح اللازم مع البهار الأبيض ويقدم في طبق الشوربة ساخناً.
ملاحظة :

يستحسن أن تزين الشوربة بالبقدونس ويقدم معها على حدة خبز محمص (توست).



شوربة البطاطا

Potage Bonnefemme

الطريقة :

يوضع في طنجرة على النار ١٠٠ غرام من الزبدة مع ١٠٠ غرام من البطاطا مع ٤٠٠ غرام من الكرات الأبيض، ويضاف إليه ٣ لتر من المرق. يترك الجميع على النار حتى النضج وأخيراً يضاف ٤٠٠ غرام من الكريمة الطازجة عند السكب.
ملاحظة :

تطحن الشوربة وتصفى قبل إضافة الكريمة الطازجة.

كريم مارغو

Creme - margo

يحضر كريم دفولاي عادي لا يقل عن ٣ لتر ويضاف إليها ٢٠٠ غرام من سحلب اللوز وتوضع في باب الفرن لتبقى دافئة.
أضف ٣٠٠ غرام كريم طازجة عند السكب أو قبل الطلب بنصف ساعة، وأخيراً أضف إليها قطعاً صغيرة من الدجاج ممزوجة بالفستق الحلبي الناعم والمقشر.

شورية البازلاء Creme Ambassadeurs

المقادير:

بازلاء ناشفة ٥٠٠ غرام
كرات ٢٠٠ غرام
بصل ١٠٠ غرام
بطاطا مقطعة قطع صغيرة ٣٠٠ غرام
زبدة ١٠٠ غرام
مرق عظام ٣ لتر

الطريقة:

انقع البازلاء لمدة ٦ ساعات تقريباً ثم اسلقها حتى تنضج.
ضعها في طنجرة على النار مع البصل والكرات المفروم واستمر بالتقليب لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة، ثم أضف البطاطا المقطعة مع استمرارية التقليب جيداً لمدة ١٠-١٥ دقيقة أيضاً.
ثم أضف مقدار من المرق واترك الجميع على النار حتى تنضج، ثم أضف البازلاء الناضجة واتركهم تغلي على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة.
ثم اطحن الجميع وصفه بالمصفاة الناعمة ثم أرجع الجميع إلى النار مع استمرارية التحريك جيداً حتى درجة الغليان.
بعد ذلك أضف ٥٠ غرام من الأرز المسلوق بالمرق، أو الأرضي الشوكي المسلوق بالمرق، ثم نضيف الخس المفروم جليان، ثم نضيف إليها الكريما الطازجة.
تقدم ساخنة عند الطلب.

* * *

بوتاج موتان ألاكريك
Potage Moutan Alagreegue

المقادير:

بازلاء ٥٥٠ غرام

مرق خروف ٣ لتر
صدر وموزات الخروف ٥٠٠ غرام
خضار مقطعة صغيرة ومسلوقة بمرق الخروف
٢٠٠ غرام كريما

الطريقة :

قطع الصدر وموزات الخروف ثم ضعها في طنجرة مع عظام الخروف واغمرها بالماء مع قليل من الملح، ثم ضعها على نار قوية واتركها حتى تغلي، ارفع الزفرة جيداً من وقت إلى آخر، ثم انقلها إلى نار خفيفة، ثم أضف إليها قليلاً من الجزر والكراث والكرفس والبصلة المشوية وورقة غار وعروق بقدونس. واتركها تغلي على نار خفيفة لمدة ٦ ساعات.

ضع البازلاء في طنجرة وأضف إليها مرق الخروف رويداً رويداً مع التحريك، ثم ارفعها على النار وحركها، وعندما تغلي أضف إليها ٣٥٠ غرام من اللحم من صدر الخروف والموزات المسلوقة والمقطعة قطعاً صغيرة، ثم قطع الخضار إلى قطع صغيرة بعد سلقها بالمرق وأضفها إلى الشوربة، وقدمها ساخنة حين الطلب.

* * *

شوربة العدس

Creme Lentilles

الطريقة :

خذ كيلو غرام من العدس المجروش ونظفه جيداً ثم اغسله، وبعد ذلك ضعه في طنجرة على النار مع ثلاث لترات من المرق المصفى أو الماء البارد، اتركها تغلي على نار متوسطة، ثم ضع بصلة «وبعض عروق البقدونس» وبعض قطع البطاطا مع قليل من الزبدة أو السمينة على نار هادئة وورقة غار وملح ثم اتركها على نار هادئة حتى تنضج.

قم بتصفية العدس بعد طحنه ناعماً ثم أعد الطنجرة إلى نار هادئة وأضف إليه مرق اللحم، ثم قم بغليه حتى يجمد وفقاً للطلب.

وقبل سكب هذه الشوربة توضع لها قطعة من الزبدة لا تقل عن ١٠٠ غرام ولا يقل عن ٣ ملاعق أرز مسلوق ويقدم معها على حدة خبز مقلي كرتون أو محمّر.

* * *

بوتاج بيزان

Potage Passaune

المقادير :

جزر ٢٠٠ غرام
لفت أبيض ١٥٠ غرام
الكرات ٢٠٠ غرام
كرفس ١٠٠ غرام
بطاطا ٢٠٠ غرام
بصل مفروم ١٠٠ غرام
زبدة ١٠٠ غرام

الطريقة :

بعد تحضير المرق وترويقه، تقطع الخضار إلى قطع رفيعة وكذلك البصل، ثم نضع البصل في وعاء مع الزبدة على النار ونحركها حتى تذبل جيداً، ثم نضيف الخضار ما عدا البطاطا، ثم نقلب الجميع من وقت إلى آخر.

غطّ الوعاء وضعه على نار خفيفة، مع مراعاة التحريك من حين إلى آخر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة، ثم أضف إليها المرق واتركها تغلي على نار خفيفة حتى تنضج الخضار نصف نضج تقريباً.

بعد ذلك أضف البطاطا بعد الغسل واتركها تغلي حتى تنضج أيضاً، ثم ارفعها عن النار واتركها ساخنة لحين الطلب، بعد إضافة الملح اللازم.

ملاحظة :

يمكن إضافة ٢٠٠ غرام من البندورة المقطعة قطعاً صغيرة إلى الخضار.

بوتاج منستروني

Potage minestrone

المقادير:

- جزر ١٠٠ غرام
- أبيض الكرات ١٥٠ غرام
- بصل ١٠٠ غرام ناعم
- لفت ٥٠ غرام
- عرق كرفس
- بطاطا ٢٠٠ غرام
- ملفوف ١٠٠ غرام مسلوق على حدة
- بندورة حمراء مقشرة ومنزوع بذورها ومقطعة قطع صغيرة ١٠٠ غ.
- بازلاء طازجة ١٥٠ غرام.
- لوبيا خضراء مقطعة إلى قطع صغيرة ١٠٠ غرام
- معكرونة ١٠٠ غرام

الطريقة:

ضع الزبدة والبصل المفروم ناعماً على النار حتى يذبل مع مراعاة الحركة مع الكرات المفروم أيضاً، ثم أضف الخضار الباقية بعد غسلها ووضعها في مصفاة، وقلب الجميع لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة حتى تنضج الخضار نصف نضج. أضف إليها المرق وهو يغلي، وانقلها إلى نار خفيفة، واتركها تغلي حتى تنضج.

ثم أضف البازلاء واترك الجميع حتى النضج. وقبل السكب بـ ٢٠ دقيقة نضيف المعكرونة المقطعة قطعاً صغيرة ونتركها حتى تنضج.

وعند السكب أضف الثوم المدقوق والخس المفروم ناعماً مع البقدونس الناعم، ويقدم معها على حدة جبنة مبروشة.

ملاحظة :

يكن تحضير هذا النوع من الشوربة من جميع الخضار .

* * *

بوتاج موليكاتوني

Potage Mulligatauny

المقادير :

دجاجة بوزن ١ كغ

بصل مفروم ١٠٠ غرام

زبدة ٥٠ غرام

كري ناعم

ملعقة صغيرة كريما

أرز ١٢٥ غرام

الطريقة :

قطع الدجاجة إلى قطع أربعة واغسلها وضعها في وعاء على النار، وضع فوقها ليترين من المرق. وعند أول غلية تزال الرغوة والزفرة عنها، ثم يضاف إليها جزرة مقطعة وبصلة مع عروق بقدونس وعروق كرفس، وتبقى تغلي مع قليل من الملح حتى تنضج.

ضع الزبدة في وعاء مع ٥٠ غرام من البصل المفروم وقلّها.

وعندما تبدأ بالاحمرار أضف إليها ملعقة صغيرة من الكري وملعقة طحين بطاطا وجزرة، ثم أضف مرق الدجاج بعد تصفيته، واتركها تغلي على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة إلى ٣٠ دقيقة.

وعندما ينضج الأرز جيداً أضف إليها الدجاج بعد تنظيفه من العظام وتقطيعه ثم ضع الجميع على نار هادئة أو على باب الفرن لحين الطلب.

* * *

شوربة موزات العجل مع الدجاج

Cream of Chicken

المقادير :

لحمة عجل موزات ١٠٠٠ غرام

دجاجة واحدة مقطعة إلى ٨ قطع

مرقة عظام ٣٠٠٠ غرام

ملح، بهار أبيض

جزر ١٥٠ غرام

لفت ١٥٠ غرام

أبيض الكرات ١٢٥ غرام

كرفس ٨٠ غرام

ملفوف مسلووق على حدة ٢٠٠ غرام

بصلة مسلووقة وكبش قرنفل ٣ أو أربع حبات

الطريقة :

قطع اللحمة والدجاج إلى قطع صغيرة من ٤٠ - ٥٠ غرام تقريباً، وضع هذه القطع في وعاء على النار مع المرق والملح وورقة غار ورقبة الدجاج وجوانح الدجاج، ثم ضعها على نار قوية واتركها تغلي ثم قش الرغوة التي تطفو على الوجه، ثم انقلها إلى نار متوسطة واتركها تنضج.

ثم قطع الخضار مثل الأصابع الصغيرة واسلقها بقسم من المرق ما عدا الملفوف فيسلق وحده بماء، وعندما تنضج الخضار تضاف إلى الوعاء الموجود فيه اللحمة والدجاج واتركها تغلي لمدة ٢٠ دقيقة.

تقدم ساخنة عند الطلب، ويقدم معها على حدة جينة كرية أو برمزان مبروشة.



شورية السبانخ Potage florentine

المقادير:

٥٠٠ غرام سبانخ

طحين ١٠٠ غرام

حليب ١ لتر

مرق ١٢ لتراً

زبدة ١٥٠ غرام

الطريقة:

توضع الزبدة والطحين على النار ويقلب الجميع لمدة عشر دقائق ثم يضاف الحليب المغلي دفعة واحدة مع التقليب السريع، ثم يضاف المرق أيضاً، ثم الملح والبهار الأبيض أيضاً ويغلى لمدة ١٠ دقائق أيضاً، ثم يوضع على جانب بعد تصفية الخليط.

ينظف السبانخ وتسلق ثم يعصر ويفرم فرماً ناعماً، ويضاف إلى الوعاء، ثم يحرك بعد وضعه على النار لمدة خمس دقائق.

يرفع عن النار ويوضع على جانب حين الطلب.

يضاف إليها ٥٠ غرام كريمة طازجة مع قطعة من الزبدة تقريباً، ويرش بقدونس ناعم على الوجه حين الطلب.

* * *

شورية الهليون Creme de asperges

المقادير:

زبدة ٢٠٠ غرام

طحين ١٥٠ غرام

مرق مصفى أبيض ٤ لترات

هليون علبة

نصف لتر حليب

كرمية

الطريقة :

توضع الزبدة والطحين على النار وتحرك جيداً لمدة ١٠ دقائق.

أضف المرق الساخن دفعة واحدة، مع التحريك المستمر.

أضف ماء الهليون أيضاً، ثم الحليب وصف الجميع بمصفاه ناعمة، ثم ضع الوعاء في الماء الساخن فوق الفرن.

أضف الكريمة والهليون المقطع إلى الشوربة مع ٥٠ غرام زبدة على الوجه، وقدمها ساخنة، بعد إضافة ملح وبهار أبيض.

* * *

شوربة الفطر

Creme Champignons

تستخدم نفس الطريقة المستخدمة في صناعة شوربة الهليون ولكن يضاف بدل الهليون فطر مقطع وقليل من مائه.

شوربة الكرفس

المقادير :

٣ رؤوس من الكرفس

٣٠٠٠ غرام من الطحين

٤ لتر شوربة مصفاة

١٥٠ غرام بصل مفروم

٢٠٠ غرام سمطة

١ لتر حليب

الطريقة :

يفرم الكرفس والبصل وتحمى الزبدة في وعاء وتضع فوق الزبدة وتحمر لمدة خمس دقائق، ثم تغمر بالمرق المطلوب ثم نحمص قليلاً من الطحين بالزبدة، ثم يضاف إليه الحليب مباشرة ويضاف إليه الكرفس.

بعد النضج يطحن الجميع ويصفى، ثم يوضع الملح والبهار الأبيض مع ١٠٠ من الكريمة الطازجة وقطعة من الزبدة، وتوضع جانب الفرن حين السكب.

* * *

شورية الذرة الصفراء

المقادير:

٣ أو ٤ علب ذرة صفراء

أبيض الكرات ١٠٠ غرام

١٥٠ غرام طحين

٢٠٠ غرام زبدة

١٥٠ غرام بصل

٤ لترات مرق

الطريقة:

توضع الزبدة في وعاء على النار حتى تحمى، ثم يوضع البصل المفروم والكرات ويحمر لمدة عشر دقائق على نار هادئة.

نفتح علبة الذرة الصفراء وتوضع فوق الخليط، ويقلب الجميع ويغمر بمرق اللحم المروقة ويغطى.

ويبقى على النار الخفيفة حتى ينضج.

يعمل على حدة زبدة والطحين أيضاً ويقلب لمدة خمس دقائق ثم يوضع لتر من الحليب وباقي المرق على الرو مع التحريك المستمر وبسرعة وعند الغليان يوضع على الخليط الأول ويغلي الجميع ثم يطحن ويصفى ويوضع عليه ١٠٠ غرام كريمة مع قطعة زبدة.

ويقدم ساخناً حسب الطلب.

ملاحظة:

يعمل بنفس الطريقة إن وجد ذرة يابسة، على أن تنقع قبل استخدامها، لتصبح لينة ويسهل طبخها وتنضج بسرعة.

* * *

شورية القمح

المقادير:

قمح ١ كغ
مرق لحمه مروة ٣ لتر
ملح + بهار أبيض.

الطريقة:

ينظف القمح ويقشر ويسلق بمرق اللحم المصفى مع بصلة مشوية أو مقلية بالزبدة.
وبعد النضج يطحن الجميع ويصفى بمصفاة ناعمة، ويقدم عند الطلب ساخناً.

* * *

شورية العيد

الطريقة:

خذ دجاجتين صغيرتين ونظفهما واحشهما بالحشوة المسلوقة المكونة من اللحمية، والأرز، والصنوبر، والبهارات المطلوبة.
تسلق الدجاجتان على نار قوية ثم تنظف الزفرة وتضاف الأوراق العطرية، مثل ورق الغار، وعروق البقدونس وعيدان القرفة، وقليل من الزعتر، وبعد ذلك تخفف النار حتى تنضج.
يسلق ما تبقى من الأرز أيضاً ويضاف إليه المرق ويضاف إلى الشورية لحمه القيما المدقوقة والمقلية بالزبدة هذا مع إضافة قليل من المسكة العربية بعد دقها دقاً ناعماً، حيث تربط بشاشة ناعمة لتغلي مع الجميع.
وعند التقديم ترفع من الشورية، وتقدم الشورية مع الكبة، ولحمه القيما.

يزين وعاء التقديم بالبقدونس المفروم والقرفة الناعمة، ويرش قليلاً ويقدم الدجاج على حدة في طبق خاص.

شوربة موزات الغنم مع الكوسا

المقادير:

١٥٠٠ غرام من لحمة الخروف مع قليل من العظام.

١٥٠ غرام من الأرز والشعيرية

١٠٠٠ غرام من الكوسا المنظف صغير الحجم

٤ لتر من الماء النظيف النقي

الطريقة:

ينظف اللحم جيداً مع مراعاة أن تبقى الموزات كاملة دون تقطيع ثم يوضع في وعاء على النار، مع إضافة الماء المعدّ وعند أول غلية تنظف الزفرة جيداً، ثم يضاف الأرز بعد تنقيته وغسله، والكوسا أيضاً بعد تنظيفه وتقطيعه قطعاً صغيرة.

وعندما يتم نضج ما في الطنجرة ترفع العظام، وتقدم الشوربة في الوعاء المعدّ بعد تزيينها بالبقدونس المفروم ناعماً، وقليل من القرفة الناعمة.

ملاحظة:

عند استبدال الشعيرية بدل الأرز تحمص الشعيرية وتسلق وتصفى من الماء وتضاف إلى الشوربة وتقدم ساخنة.

* * *

شوربة الأرز والشعيرية

المقادير:

٢٠٠ غرام لحم بقر مع قليل من العظام

١٠٠ غرام شعيرية

١٠٠ غرام كرات

١٠٠ غرام أرز مسلوq

٥٠ غرام رأس بصل مشوي

٣ لتر من الماء النقي البارد

الطريقة :

ينظف اللحم والعظام ثم يوضع في وعاء على النار، ويضاف الماء المعد لذلك، وبعد أن يصبح في درجة الغليان ترفع الزفرة من الوعاء، ثم يضاف الجزر والكرات بعد التنظيف والتقطيع والبصلة المشوية، أيضاً يترك ما في الوعاء على نار هادئة، حتى ينضج الجميع.

وبعد ذلك يصفى المرق ثم يضاف الأرز المسلوق، أو الشعيرية ويعدل الملح والبهار بحسب الطلب.

يقدم ساخناً بعد تزيين الوعاء بالبقدونس.

شوربة القيما

Consomme Ima

الطريقة :

يحضر ٣ كغ (٣ لتر) من مرق اللحم والعظام وتصفى جيداً، ويضاف إليها ١٥٠ غرام أرز مسلوق بمرق اللحم نفسه إذا أمكن.

يحضر ٢٥٠ غرام لحم ناعمة بعد أن تعمل قطعاً صغير مثل الكرة، يوضع الجميع في المرق، ثم يضاف الملح والبهار اللازم، وعند التقديم يرش قليل من البقدونس المفروم.

* * *

كونسوميه جليان

Consomme Julienne

الطريقة :

يحضر ٣ لتر من الكونسوميه المروقة و ٢٥٠ خضار مقطعة قطعاً رفيعة (جليان) ونوع الخضار هي جزر، كرات، لفت، ملفوف..

ثم يسلق كل شيء وحده ثم يوضع الجميع في الكونسوميه ويقدم ساخناً بفنجان شوربة حين الطلب.

كونسوميه قرمىسل (شعيرة)

Consomme vermicelle

الطريقة :

يحضر ٣ لتر من الكونسوميه المروقة على حدة، ويسلق ١٥٠ غرام شعيرة بالمرق بعد أن تقطع قطعاً صغيرة ويصفى وتوضع في الكونسوميه المحضرة، ثم يضاف الملح، وقليل من البهار الأبيض، وتقدم ساخنة عند الطلب.

* * *

كونسوميه كرولين

Consomme caroline

الطريقة :

يحضر ٣ لتر من مرق اللحم المصفى، ويسلق ١٥٠ غرام أرز بنفس المرق ثم يصفى، ويضاف إلى المرق ويحضر ١٥٠ غرام بندورة مقشرة، ومنزوعة البذور، وبعد الفرم تضاف إلى الشوربة، ويضاف أيضاً ملح وبهار أبيض، وتقدم أيضاً ساخنة بالفناجين.

* * *

كونسوميه رويال

Consomme Royale

الطريقة :

تصفى الكونسوميه وتوضع على حافة الفرن لتبقى ساخنة، وعندما تقدم تسكب بالفناجين، ويضاف إليها قطع صغيرة من رويال.

كيفية تحضير رويال:

٢٠٠ غرام كونسوميه

بيض كامل عدد ٢

صفار البيض عدد ٢

الطريقة :

تحقق الكونسوميه جيداً مع البيض وتسكب في وعاء ساهه مدهون

بالزبدة، ثم يوضع هذا الوعاء في صينية، ويدخل إلى فرن معتدل الحرارة، وعندما ينضج يخرج من الفرن، ويدخل إلى البراد ليبرد جيداً، بعد ذلك يخرج من البراد ويقلب على لوح خشب نظيف، ويقطع قطعاً صغيرة تضاف إلى الكونسوميه عند سكبها بالفنجانين.

* * *

كونسوميه سلسيتين

Consomme cellestine

تروق الكونسوميه كالعادة، وتوضع على جانب الفرن لتبقى دافئة، وعند الطلب تسكب بالفنجان، ثم يضاف إليها قطع رقيقة من عجينة الكرينب، يفضل أن يكون في العجينة بقدونس ناعم قبل خبزها.

* * *

كونسوميه تايبوكا

Consomme tapioca

الطريقة :

توضع الكونسومية على حافة الفرن بعد تصفيتها ويضاف إليها ٥٠ أو ٦٠ غرام من التايوكا لكل ١ لتر كونسوميه، وعندما تغلي تنقل إلى نار خفيفة مع التحريك المستمر لتنضج التايوكا، وتقدم في الفنجان ساخنة.

* * *

كونسوميه أورو

Consomme orow

الطريقة :

بعد أن تحضر وتروق الكونسوميه، توضع على حافة الفرن، لتبقى ساخنة، يضاف إليها ٢٥-٣٠ غرام تايوكا لكل لتر واحد تقريباً، وعندما نضجها يضاف أيضاً ملعقتين من ربّ البندورة المذابة بالكونسوميه وتصفى فوقها، ويضاف إليها أيضاً قطع مفرومة جليان من صدور الفراخ وتقدم ساخنة.

كونسوميه برونواز Consomme pronwasse

المقادير :

جزر ٣٠٠ غرام
لفت ٢٠٠ غرام
أبيض الكرات ١٠٠ غرام
عرق أو اثنين من الكرفس
نصف بصلة صغيرة

الطريقة :

تحضر الكونسوميه وتروق كالعادة، وتوضع على جانب الفرن حين الطلب، ثم نحضر الخضار اللازمة، لتزين الكونسوميه. أضف جميع الخضار المقطعة وقلبها من حين لآخر، ثم غطّ الوعاء وضعه على نار خفيفة، وتابع التقليب لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة. أضف لترًا من المرق واتركها تغلي حتى تنضج، وصفّها بمصفاة ناعمة، وأضف ما تبقى من المرق المصفى، وأعدّها إلى النار وحركها حتى تغلي. ارفعها عن النار وأضف إليها ١٠٠ غرام من الزبدة وعدّل ملحها، وقدمها عند الطلب ساخنة.

* * *

شوربة الفاصولياء

المقادير :

٢٠٠٠ غرام من موزات الخروف وقليلًا من العظام
١٥٠ غرام بصل
١٥٠ غرام كرات
١٠٠٠ غرام فاصولياء منقوعة لمدة ١٢ ساعة

٦٠٠٠ غرام من الماء النقي

٢٠٠ غرام زبدة مذابة

الطريقة :

ينظف اللحم والعظام ويسلق بالماء المعدّ له، وعند أول غلية ترفع الزفرة جيداً، ثم تضاف الفاصولياء بعد سلقها مدة نصف ساعة، وغسلها جيداً ثم تضاف إلى اللحم.

ثم يقلّى الكرات والبصل جيداً، ويضاف إلى كل من اللحم والفاصولياء بعد تصفيته من الزبدة ويبقى الجميع يغلي على نار هادئة حتى النضج.

وبعدها ترفع العظام واللحمة ويصفى الباقي بعد الطحن وتعديل بالملح والبهار ثم توضع في الوعاء المعد لها مع اللحمة لحين التقديم.

* * *

شوربة البطاطا بالكريمة

Consomme Ima

المقادير :

بطاطا ٤٠٠ غرام

بصل ٢٠٠ غرام

زبدة ١٥٠ غرام

٦٠٠٠ غرام مرق لحم مصفى لسلق البطاطا

٣٠٠ غرام كريمة طازجة

الطريقة :

يقلّى البصل، ثم تضاف البطاطا، وتقلب جيداً بالزبدة ثم يضاف المرق المعد لذلك، وتبقى على نار هادئة حتى تنضج، وبعد ذلك تطحن وتصفى بالمصفاة، وتضاف الملح والبهار الأبيض اللازم، وعند التقديم تضاف الكريمة الطازجة وتقدم ساخنة.

* * *

شورية البطاطا بالموزات

المقادير:

لحمة موزات خروف ٢٠٠٠ غرام مع عظام

بصل مفروم ١٥٠ غرام

بطاطا ٣٠٠٠ غرام مقشرة

٦٠٠٠ غرام ماء نقي

الطريقة:

تنظف الموزات والعظام، وتوضع في الطنجرة المعدة للطهي، ويضاف الماء النقي المعد لذلك، وبعد ذلك توضع على نار قوية حتى أول غلية، ثم ترفع الزفرة جيداً.

وبعد ذلك تضاف البطاطا المقشرة، والمقطعة قطعاً مناسبة، وتحمر البصلة أيضاً وتضاف إلى الخليط، وبعد نضج الجميع ترفع العظام ثم اللحم وتوضع جانباً.

يطحن المزيج، ويصفى ثم تضاف إليه اللحم، ويقدم عند الطلب ساخناً بعد تعديل الملح والبهار اللازم.

* * *

شورية القريدس

Creme de Crevettes

المقادير:

يحضر ١٠٠٠ غرام من القريدس الصغير المغسول جيداً

٥٠ غرام جزر

١٠٠ غرام بصل

عرق زعتر

ورقة غار

قليل من البقدونس

لتر واحد تقريباً من مرق السمك
٢٠٠ غرام أرز مسلوق بمرق السمك أيضاً.

الطريقة:

يوضع في طنجرة على النار ١٥٠ غرام زبدة، مع الخضار المذكورة أعلاه، بعد تنظيفها جيداً، وتحرك حتى تحمر قليلاً ثم يضاف إلى الجميع القريديس المغسول جيداً والمصفى من الماء، وتقلب على النار من وقت إلى آخر، حتى تحمر جيداً.

بعد ذلك يضاف إليها مرق السمك المطلوب، ثم الملح والبهارات وتترك تغلي لتبخّر نصف الكمية ثم يضاف إليها نصف لتر من مرق السمك، وتترك تغلي مدة ١٥ دقيقة.

يسلق الأرز بماء السمك ويضاف إلى القريديس ليغلي مدة قليلة، فيرفع القريديس من الطنجرة وتنزع رؤوسه وتذق بالجرن وتعاد إلى الطنجرة، ثم يقشر القريديس وينظف من الداخل وتصفى الشوربة ثم يصفى الأرز والخضار، ثم يوضع في الطنجرة ويضاف إليه لتر ونصف من مرق السمك أيضاً، ويعاد إلى نار هادئة، ليغلي قليلاً، ثم ينزع من النار، ويضاف إليه ١٥٠ غرام زبدة و١٥٠ غرام كريمة طازجة، وقليلاً من البهار الأبيض ثم يقطع القريديس ويضاف إلى الجميع، وتوضع على جانب النار حين الطلب.

* * *

شوربة العدس مع اللحم

المقادير:

٢٠٠٠ غرام موزات من لحم الخروف مع شيء من العظام

١٥٠٠ غرام من العدس النظيف والمجروش

ملح الطعام اللازم

٢٠٠ غرام زبدة للقلي

الخبز ٣٠٠ غرام من خبز التوست المقطع مربعات صغيرة

١٥٠ غرام من الأرز النظيف

٦ لتر من الماء البارد النقي
بصل ٢٠٠ غرام مقطع جليان
١٥٠ غرام زبدة مذابة للتحمير

الطريقة:

يغسل اللحم مع العظام وينظف جيداً، ويضاف إليه الماء المعد، وبعد أول غلية ينظف من الزفرة ويضاف العدس المنقى المجروش، ثم يترك على نار خفيفة حتى ينضج.

وبعد ذلك يقلى البصل بالزبدة، ويضاف إلى العدس، ثم يطحن الجميع، ويصفى ويضاف إليه الأرز أو الشعيرية بعد سلقه، ثم يضاف إلى العدس والموزات ليبقى بعض الوقت.

ملاحظة:

ترفع اللحمية من العدس قبل الطحن ثم تعاد إلى الشوربة، ويقدم الخبز المحمص على حدة.

* * *

شوربة البازلاء باللحمة

المقادير:

٢٠٠٠ غرام موزات خروف مع قليل من العظام
٤٠٠٠ غرام بازلاء ناشفة ومنقوعة وخالية من الشوائب

قليل من ملح الطعام

بهار أبيض

٦ لتر ماء نقي لسلق اللحم والبازلاء مع العظام

٢٠٠ غرام أرز مسلووق

٢٠٠ غرام بصل مقطع مقلي

الطريقة:

يوضع اللحم والعظام في وعاء مع الماء المعد لذلك ويغلي على نار قوية يجب رفع الزفرة عن وجه الماء ثم تضاف البازلاء المنظفة والمنقوعة إلى

اللحم والعظام، وبعد الغلي تخفف النار، وتبقى حتى تنضج.
عند ذلك يضاف البصل المحمر بالزبدة، ويغلى الجميع جيداً، ثم يرفع
العظام واللحم، ويطحن الجميع ويصفى بالمصفاة، ثم يضاف الأرز المسلوق.
وبعد غليه ثانية ينزل عن النار وتقدم ساخنة في الوعاء المعد، هذا
ويراعى تعديل الملح والبهار حسب الحاجة.
ملاحظة:

يقدم معها خبز محمص بالزبدة.

* * *

بوتاج كرسى (شوربة الجزر)

Potage Ceres

المقادير:

جزر ٥٠٠ غرام
بصل جوانح ٣٠٠ غرام
بطاطا مقطعة جليان ٤٠٠ غرام
مرق ٤ لتر
أرز مسلوق ١٥٠ غرام
زبدة ١٠٠ غرام
ملح وبهار

الطريقة:

قشر الجزر ثم اغسله وقطعه جليان، ثم قطع البصل جوانح، ثم ضع
الزبدة في وعاء على النار وضع البصل والجزر أيضاً، وغطها ثم ضعها
على نار خفيفة وقلّبيها من وقت إلى آخر حتى تذبل جيداً.
أضف البطاطا أيضاً وقلّبيها مع الجميع لمدة عشر دقائق، ثم أضف
المرق واتركها حتى تنضج جيداً، ثم اطحنها وصفّها بالمصفاة الناعمة، ثم
أعدها لتغلي قليلاً على النار.

ثم أضف إليها قليلاً من المرق الباقي وقليلاً من الزبدة بعد إضافة الملح والبهار اللازم.
اتركها على جانب لحين الطلب.

* * *

شوربة البطاطا مع الخضار

حضّر شوربة البطاطا كما شرح سابقاً، وأضف إليها المواد التالية:
جزر، كرات، كرفس، يقطع الجميع جليان ثم يسلق.

شوربة كاربور

Potage garbure

المقادير:

جزر ٥٠٠ غرام
كرات ٢٠٠ غرام
بصل ٢٠٠ غرام
ملفوف ٢٠٠ غرام
كرفس ١٠٠ غرام
بطاطا ٥٠٠ غرام
كوسا ٣٠٠ غرام
بازلاء ٢٠٠ غرام
زبدة ٢٠٠ غرام
مرق ٤ - ٥ لتر

الطريقة:

حضّر المرق وافرم الخضار فرماً ناعماً، وكذلك البصل. ضع الزبدة في وعاء على النار مع البصل المفروم، وقلّبها بملعقة خشبية حتى يبدأ بالاحمرار.
أضف جميع الخضار المقطعة والمحضرة وقلّبها من وقت إلى آخر، ثم غطّ الوعاء، وضعه على نار خفيفة، وتابع التقليب لمدة ٢٠ دقيقة.

أضف لترًا من المرق واتركها تغلي حتى تنضج، ثم اطبخها وصفها بمصفاة ناعمة وأضف إليها ما تبقى من المرق المصفى، ثم أعدها إلى النار وحركها حتى تغلي.

ارفعها عن النار وأضف إليها ١٠٠ غرام من الزبدة وعدل ملحها، وقدمها عند الطلب.

* * *

شوربة الصحة

Potage sante

الطريقة :

يحضر لتر أو اسكب من شوربة البطاطا، ويضاف إليها ٨٠ إلى ١٥٠ غرام من ضلوع الحمضة، ويضاف أيضاً ١٥٠ غرام زبدة، ويقدم معها خبز توست مقطع قطعاً صغيرة ومحمص بالزبدة على حدة.

* * *

شوربة الفلاح

Farmers Soup

المقادير :

جزر ٥٠٠ غرام
لفت ٢٠٠ غرام
أبيض الكرات ١٠٠ غرام
كرفس ١٠٠ غرام
بصل مفروم ناعم ٢٠٠ غرام
كوسا ٣٠٠ غرام
بندورة ٢٠٠ غرام
مرقة مروقة ٤ إلى ٥ لتر
بطاطا ٥٠٠ غرام

الطريقة:

قطع جميع الخضار إلى قطع متساوية بشكل مكعب، ثم ضع الزبدة والبصلة المفرومة في وعاء على النار وقلبها جيداً ثم ضع فوقها جميع الخضار ما عدا البطاطا، وقلبها قليلاً وغط الوعاء بعد وضعه على نار خفيفة لمدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة، ثم أضف إليها المرق واتركها تغلي حتى تنضج الخضار، ثم أضف البطاطا بعد الغسل أيضاً مثل باقي الخضار واتركها تغلي على نار متوسطة حتى تنضج البطاطا بعد إضافة الملح اللازم وقدمها ساخنة لحين الطلب.

مرق اللحوم السمراء

المقادير:

٤ كغ من عرقوب العجل
٢٥٠ غرام من دهن الخروف الناشف
٣٠٠ غرام جرجير
٢٥٠ غرام بصل جوانح
ربطة مشكلة من عروق البقدونس والكرفس
ورقتان غار
عيدان قرفه
حب قرنفل وحب فلفل أسمر
عرق زعتر
قليل من الثوم
رأس بندورة أحمر

الطريقة:

تجرد العظام من لحومها وتقطع اللحوم بشكل مكعبات وتوضع جانباً، وبعد ذلك ضع في قعر الوعاء المواد الدهنية وبقية الخضار دون الربطة، ثم ضع العظام وأضف الماء اللازم، ثم ضع الجميع على نار هادئة ليغلي ما فيها دون انقطاع حتى لا يبقى شيء من الماء.

ثم أضف ماء مرة ثانية وتابع الوضع بعد أن تزيد من قوة النار، وبعد تبخر الماء للمرة الثانية أضف إلى الجميع ما لا يقل عن ٨ لتر ماء يغلي وأعد الكرة ثانية مع إضافة ربطة الخضار لتغلي لمدة لا تقل عن أربع ساعات، وحذار من عملية التبخير، فلا مانع من تبخير قسم قليل جداً وهذا يلاحظ أمام العين المجردة.

يقلى اللحم بالسمنة ثم يضاف المرق المعد إلى اللحم شيئا فشيئا وعندما تبرد أضف من المرق المحضر، وبعد مدة ساعتين يكون الجميع جاهزاً مع اللحم.

يصفى الجميع، ودعه جانباً لحين الطلب.

شوربة البندورة

Creme de Tomates

المقادير:

٢ كغ بندورة حمراء

٤ لتر مرق

٥٠٠ غرام بطاطا مقطعة

١٠٠ غرام زبدة

٥٠ غرام بصل

قليل من الكرات

عرق كرفس

ورقة غار

قليل من الأرز المسلوق بمرق اللحم

٥٠ غرام كريمة طازجة

ملح وبهارات

الطريقة:

ضع في وعاء على النار ١٠٠ غرام من الزبدة، وضع فوقها ٥٠ غرام بصل، وقليل من الكرات، وعرق كرفس وورقة غار، وحرك الجميع، ثم

ضع على الجميع ما لا يقل عن ٥٠٠ غرام بطاطا مقطعة ومنظفة، ثم حرك الجميع.

حضّر ما لا يقل عن ٢ كيلو من البندورة الحمراء، نظفها وقطعها وضعها فوق الجميع.

اقلب الجميع على نار هادئة مدة لا تقل عن ١٥ - ٢٠ دقيقة، ثم ضع فوق الجميع ٤ لتر من المرق مع استمرارية الحركة، ثم ضع الجميع على نار خفيفة وغطّ الطنجرة واتركها حتى تنضج.

ملّح، ثم اطحن الجميع وصفّه بمصفاة ناعمة واغله غلية واحدة وضعه على جانب الفرن لحين الطلب.

أضف قبل السكب قليلاً من الكريمة الطازجة، وزبدة لا تقل عن ٥٠ غراماً من كل نوع، كذلك نضيف قليلاً من الأرز المسلوق بمرق اللحم، وتقدم ساخنة حين الطلب.

* * *

شوربة السمك

تعد شوربة السمك من أجود الشوربات تقريباً إذا كانت جيدة في صنعها، لذلك علينا أن نراعي الأمور التالية:

المقادير:

٢ كغ من السمك

٢٠٠ غرام بندورة حمراء مقطعة

قليل من السمينة أو الزبدة

١٠٠ غرام بصل

٥٠ غرام أبيض الكرات

٥٠ غرام جزر

عرقين أو ثلاثة كرفس

عودين أو ثلاثة قرفة

قليل من البهار الحب

ورقتان من الغار
بصلة مشوية
٣ إلى ٤ كبش قرنفل
ملح الطعام حسب الطلب
ليمون
الطريقة:

تنظف عظام السمك جيداً، وبعد التنظيف وضعها في وعاء على النار مع قليل من السمنة أو الزبدة.

ضع فوق العظام ما لا يقل عن ١٠٠ غرام من البصل، و ٥٠ غرام من أبيض الكرات، وعرقين أو ثلاثة كرفس، و ٥٠ غرام جزر وورقتين غار، وعودين أو ثلاثة قرفة، وقليل من البهار الحب، وبصلة مشوية، و ٣ إلى ٤ كبش قرنفل، مع بندورة حمراء مقطعة لا تقل عن ٢٠٠ غرام. قلب الجميع جيداً، وضع ملحاً مناسباً ثم أضف إليها ما لا يقل عن ٤ لتر ماء.

ضع الجميع يغلي جيداً على نار هادئة، مع مراعاة إزالة الزفرة حتى ينضج الجميع.

صف هذا الخليط بمصفاة جيدة، وضعه على حدة لحين الطلب. قدم معه قطع ليمون على حدة أيضاً.

شورية الأرز

Soup de riz

المقادير:

١٠٠ غرام أرز
٥٠ غرام بندورة حمراء
١ كغ لحم مفرومة على السكين
٥٠ غرام سمنة
٥٠ غرام بصل مفروم ناعماً

٣ لتر ماء
بقدونس مفروم ناعماً
ملح طعام ولقطة بهار
الطريقة :

ضع في وعاء على النار ٥٠ غرام سمّنة، مع إضافة ٥٠ غرام بصل مفروم ناعماً، يقلّى البصل مع إضافة ملح وبهار قليل، يضاف إلى الوعاء أيضاً ١ كغ لحمة مفرومة على السكين ويحمّر مع الجميع .
تفرم بندورة حمراء ٥٠ غرام، وتوضع أيضاً على الخليط، ويضاف ٣ لتر ماء إلى الوعاء ويترك ليغلي الجميع جيداً، حتى تنضج اللحمة .
ينظف ١٠٠ غرام أرز ويغسل ويضاف إلى اللحمة، ويترك على نار خفيفة حتى ينضج، ثم يقدم ساخناً حين الطلب ويفرم معه بقدونس بشكل ناعم على الوجه .

* * *

شوربة البصل

Soup aux Oignons

المقادير :

بصل ١ كغ
طحين ٥٠ غرام
زبدة ١٠٠ غرام
مرق ٣ لتر

الطريقة :

قشّر البصل وافرمه جليان، أي رفيع وصغير، ضع الزبدة والبصلة في وعاء على نار خفيفة حتى تحمر جيداً .
أضف كمية الطحين وقلّب الجميع، يستحسن أن يكون لون الطحين رمادياً، وذلك بوضعه في صينية داخل الفرن قليلاً مع التحريك .

أضف مرق اللحم إلى الجميع وحركه جيداً واترك الوعاء على النار حتى النضج.

عند الطلب صبّ الشوربة بالفنجان المعدّ، مع وضع قطعة توست محمرة على الوجه وقليل من الجبنة المبروشه «برمزان» مع قطعة زبدة صغيرة وضعها في فرن عالي حتى تتحمر.
قدمها ساخنة حين الطلب.

* * *

حساء اليقطين

المقادير:

بصل ١٠٠ غرام

يقطين أبيض ٢ كغ

الكرات ٥٠ غرام

طحين ١٠٠ غرام

زبدة ١٥٠ غرام

مرق عظام ولحمة ثلاثة ونصف لتر

ملح طعام

بهار أبيض

الطريقة:

يقشّر البصل ويفرم مع الكرات ويوضع في وعاء على النار، ويحرك ويقلّب الجميع على النار.

يقشّر اليقطين ويقطع قطعاً مناسبة، ثم يضاف إلى ما سبق ويترك ويقلّب قليلاً، مع مراعاة الحركة المستمرة، ثم يغمر بالمرق المعد لذلك، يستحسن أن يبقى كمية من المرق لحين الحاجة.

يوضع في الوعاء ثانية الزبدة، والطحين، والزيت، ويحرك على نار هادئة حتى يقارب الاحمرار، وعندئذ يضاف المرق المتبقي ويضاف الجميع، بعد غليه إلى الشوربة.

وعند النضج يصفى الجميع بمصفاة ناعمة، ثم يوضع الجميع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق.
ويترك على جانب لحين الطلب.

* * *

شوربة الخردل

Soup au Curry

المقادير:

بصل مفروم ناعم ٣٠٠ غرام
أرز بودرة ١ كغ
٢ ملعقة خردل بودرة
سمنة ١٥٠ غرام
مقدار ٥ لتر من مرق اللحم

الطريقة:

توضع السمنة في كسرولة على نار متوسطة، ثم يضاف البصل المفروم ناعماً، ويحمر جيداً ثم يضاف المرق المعد لذلك والمصفى، يملح ويهر، وبعد أن تصبح في درجة الغليان يضاف الأرز، ويغلى الجميع حتى تصبح مثل الكريم.
يضاف الخردل بعد أن يذاب في ماء بارد جيداً، ويصفى ويضاف إلى الجميع مع مراعاة التحريك ويغلى مع النعنع بضع دقائق. يضاف إلى الجميع ثلاث ملاعق كريمة طازجة، وترفع عن النار وتقدم ساخنة.

ملاحظة:

يقدم مع هذه الشوربة خبز محمص من خبز التوست.

* * *

شوربة اليقطين

المقادير:

٤ كغ لحمة خروف مع العظام
٣ كغ يقطين

٢٥٠ غرام زبدة

٢٥٠ غرام طحين

الطريقة :

ينظف اللحم والعظام جيداً بالماء البارد، ثم تسلق في كسرولة معدة لذلك، يضاف قليل من الملح وبعض النباتات العطرية بعد إزالة الزفرة.

يقشر اليقطين ويقطع على شكل مربعات صغيرة، ويضاف إلى اللحم لتنضج، توضع كمية من الزبدة في كسرولة على النار حتى تذوب، بعد ذلك يضاف الطحين ويقلب على نار هادئة حتى يحمص جيداً، يضاف مرق اللحم شيئاً فشيئاً مع مراعاة التحريك، وبعد ذلك يضاف إلى اللحم واليقطين، بعد أن يصفى.

تقدم ساخنة بعد أن تزين بالبقدونس.

