

الفصل السادس

المعجنات

أولاً: الخبز وأنواعه

LES PATES

تعريف الخبز:

يعد الخبز المصنوع من القمح الغذاء الرئيسي للإنسان في بلادنا .
ويعد خبز القمح غذاءً كاملاً وهنالك أيضاً خبز الذرة الصفراء
والبيضاء والخبز المصنوع من طحين القمح الأمريكي .

* * *

العجين

العجين هو عبارة عن خلط الماء بالطحين وقليل من ملح الطعام
اللازم، وكذلك الخميرة البلدية أو الإفرنجية .
والعجين أنواع كثيرة: منها الخبز العادي، وخبز الحمام والهمبرغر
والخبز الدسم والمحلّى، وكذلك بعض أنواع الكيك .
ويختلف نوع الخبز باختلاف طريقة صنعه، وذلك مثل خبز الصاج
والمشروح البلدي على الصاج، وخبز الطابون، كما هو معروف في
الريف الأردني، وخبز الأفران؛ مثل خبز الحمام والتوست، وخبز
الهمبرغر، وغيره .

* * *

الخبز البلدي

خذ كمية من طحين القمح البلدي المنخول وضعها داخل معجن

وأضف إليها الماء اللازم والملح، اعجن الجميع جيداً حتى تصبح العجينة كتلة واحدة.

ضع الخميرة المذابة بقليل من الماء وأعد العجن ثانية، وارفع العجين بين يديك من حين لآخر، وبعد عجن العجين جيداً ضعه في مكان دافئ لمدة خمس إلى ست ساعات، وعند انتفاخ العجين يكون قد اختمر، وبعد ذلك يقرص العجين بأحجام متساوية مع مراعاة غمس اليد بالطحين من حين إلى آخر.

ثم يرق قليلاً بالشوبك ويترك على فرش خشب مرشوش بالطحين وبعد ذلك يخبز بالفرن.

أمّا طريقة صنع الخبز المشروح فإنه يرق حالاً وبدون تخمير، وذلك برق العجينة على فرش الخشب، ثم ترق بين اليدين حتى تصبح رقيقة جداً ثم تلقى على الصاج الحامي مباشرة.

أما خبر الطابون فتخمّر العجينة ورأساً تقرص وترق قليلاً على اليد وتخبز كالعادة.

وهناك أنواع عديدة من الخبز أهمها:

الخبز الأسود

Pain bran

المقادير:

٤٠٠ غرام طحين أبيض

٨٠٠ غرام طحين أسود أو طحين قمح عادي

ملعقة شاي خميرة البيرة

ملعقتان ملح

زبدة ٣٠٠ غرام

ملعقة حليب بودرة

ذرة سكر للخميرة

ماء نقي ونظيف

الطريقة :

أذب الخميرة مع قليل من الطحين وذرة سكر حتى تختمر، ثم يخلط الطحين بعد النخل ويعجن جيداً وتضاف جميع المواد المطلوبة وأيضاً الخميرة. بعد ذلك يعجن الجميع بالماء المطلوب، ثم يوضع جانباً حتى يختمر، ثم يسكب العجين بقوالب ويخبز.

ثانياً: أنواع التارت تارت باللحم Tarte a' Poef

المقادير:

تحضر العجينة كما سبق في عجينة التارت بدون سكر
لحم خروف ٥٠٠ غرام
علبة فطر
١٥٠ غرام زبدة
٢٥٠ غرام جبنة مبروشة من جبنة القشقوان
١٥٠ غرام بصل مفروم ناعماً
٥٠ غرام ثوم
ورقتان من ورق الغار
١٠٠ غرام من رُب البندورة
زغتر مطحون ٣٠ غرام
ملح وبهار اللازم

طريقة تحضير الحشوة:

يقلّى البصل والثوم بالزبدة حتى يصبح لونه ذهبياً، يضاف اللحم مع ورق الغار ويقلب الجميع على النار لمدة ربع ساعة، ثم تتبل بالملح والبهارات اللازمة والزعتر، ثم يضاف الفطر المقطع ورُب البندورة وقليل من مرق اللحم إن وجد.

يترك الجميع على النار لمدة نصف ساعة تقريباً حتى يصبح المزيج متماسكاً.
ترق العجينة كالعادة وتمد داخل قالب التارت.

بعد ذلك يضاف خليط اللحم والجبنه المبروشة أو المفرومة وغند الخليط داخل القالب، ثم تمد قطعة أخرى من العجينة لتغطي الصينية واطرافها أيضاً.

يدهن وجه الصينية بالبيض المخفوق ويخبز في فرن مرتفع الحرارة، ويقدم ساخناً حين الطلب.

* * *

تارت السبانخ

تحضر عجينة التارت كما سبق معنا بدون سكر.

مقادير الحشوة:

١ كيلو غرام من السبانخ المنظفة والمسلوقة والمعصورة من الماء.

٥٠ غرام صنوبر.

١٠٠ غرام جبنة برمزان مبروشة.

١٥ غرام بهار أبيض.

١٥٠ غرام ملح طعام تقريباً.

٢٠٠ غرام زيت زيتون.

١٥٠ غرام بصل مفروم.

الطريقة:

تحضر عجينة التارت وتوضع على مكان بارد لمدة نصف ساعة حتى ترتاح، ثم تمد بعد ذلك على طاولة رخامية بعد رشها بالطحين بين الحين والآخر مع الرق.

بعد مد العجينة تنقل إلى قالب التارت المدهون بالزبدة، ثم تمد العجينة حتى تصبح بمحاذاة طرف القالب، تخبز في فرن معتدل الحرارة، مع وضع بعض أنواع الحبوب داخل القالب مثل الحمص والفاول حتى لا تنتفخ العجينة، وتخرم بالشوكة قليلاً.

بعد ذلك افرم البصل ناعماً وحمره بالزيت، ثم افرم السبانخ وأضفه إلى المقلّى. حرك الجميع قليلاً، ثم أضف الملح والبهار والصنوبر إلى المقلّى.

بعد ذلك اترك المزيج يبرد قليلاً، ثم أضف الجبنة المبروشة، واخلط الجميع بواسطة ملعقة جيداً، ومد طبقة داخل قالب، ثم خذ قسماً آخر من العجينة، ورقها جيداً وقطعها بشكل شرائح طويلة، وزين بها وجه القالب، على شكل خطوط متقاطعة.

ثم ترش بقليل من الزبدة وتخبز في فرن، وتقدم ساخنة حين الطلب.
يقدم معها على حدة شرحات بندورة وليمون حامض.

* * *

تارت بالجبين

مقادير الحشوة:

٤ بيضات.

٤ ملاعق طحين كبيرة.

كأس حليب.

٢٠٠ غرام جبنة قشقوان.

٢٠٠ غرام جبنة بيضاء حلوة.

الطريقة:

تحضر العجينة كالعادة وتترك لتراتح مدة نصف ساعة.

بعد ذلك حضر الحشوة بأن تخفق البيض مع الطحين والحليب والجبنة.

بعد ذلك مدّ العجينة على طاولة رخامية بسماكة مناسبة، ثم انقلها إلى قالب التارت مع مراعاة كون جوانبها موازية لحافة القالب، ثم تثقب بالشوكة قليلاً، ثم تخبز في فرن معتدل الحرارة.

ترفع من الفرن ويصب خليط الحشوة داخلها وتعاد إلى الفرن، وتترك فيه حتى تنضج.

ثم تقدم ساخنة عند الطلب.

* * *

الكشلورين

المواد ومقاديرها :

- ١- عجينة الترت المملحة ١٠٠٠ غرام.
- ٢- حليب طازج سائل ١٠٠٠ غرام.
- ٣- ملح الطعام ٢٥ غرام.
- ٤- بهارات بيضاء ١٥ غرام.
- ٥- جبن كريبه ٢٥ غرام.
- ٦- روستو عجل مقطعة مكعبات ٢٠٠ غرام.
- ٧- بيض الدجاج عدد ٦ بيضات.
- ٨- حمص جاف عدد مناسب من حبات الحمص.

طريقة التحضير :

- ١- ترق عجينة التارت على طاولة رخامية حتى تصل سماكتها ما يقارب ستمتراً واحداً ثم تلبس لقالب التارت الخاص.
- بعد ذلك توضع في القالب بعض حبات من الحمص الجاف ويدخل إلى الفرن ولا يخرج منه إلا بعد أن تكون العجينة قد اكتسبت اللون الذهبي.
- أما بالنسبة لحبوب الحمص فترفع من القالب ويلقى بها جانباً وذلك لانتفاء الفائدة منها وهي الفائدة المتمثلة في الحيلولة دون انتفاخ العجينة أثناء وجودها في الفرن.
- ٢- تكسر بيضات الدجاج في وعاء عميق مناسب ويضاف إليها البهارات وملح الطعام حسب الحاجة وتخلط بالبيض جيداً ثم يضاف إليها الحليب بعد أن يكون قد غُلي على انفراد ويخفق بالبيض حتى يمتزج به جيداً. وأخيراً يسكب هذا المزيج في القالب ويضاف إليه الجبن والروستو بعد أن يقطع كل منهما قطعاً مربعة صغيرة.
- ٣- يدخل القالب من جديد إلى الفرن ويترك به حتى ينضج محتواه ويكتسب لوناً ذهبياً بعدها يخرج منه.

٤- يفرغ محتوى القالب ويقطع بالسكين على شكل حلقات توضع في أطباق مناسبة وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة

* * *

سوبر بورك

المقادير:

١ كغم من عجينة الرقاق الجاهزة أو «عجينة البقلاوة».

١ كغم جبنة حلوة بيضاء مبروشة.

باقة بقدونس مفرومة ناعمة.

٤ بيضات.

١٠٠ غرام من الحليب.

٢٠٠ غرام من الزبد.

الطريقة:

تخلط بيضتان فقط مع الجبنة والبقدونس والبهار، ثم تمد العجينة فوق بعضها «٧ طبقات» بعد دهن كل طبقة منها بالزبدة.

بعد ذلك توضع الحشوة وتفرد بالمعلقة، ثم يعاد وضع طبقات من الرقاق وتدهن بنفس الطريقة السابقة.

بعد ذلك يمزج الحليب مع الزبدة والبيض الباقي مزجاً جيداً، ويصب على وجه العجينة.

توضع الصينية داخل الفرن لمدة نصف ساعة، حتى يحمر سطحها.

بعد إخراجها من الفرن تقطع مربعات أو متوازيات حسب الطلب وتقدم ساخنة.

ملاحظة:

إذا كانت العجينة المستخدمة هي عجينة البقلاوة، فتمد قطعة مؤلفة من ٨ طبقات وتوضع في القالب، ثم تحضر طبقة ثانية بنفس المواصفات بعد إضافة الحشوة الوسط.



٢٥ - برتقال سيربريز، أنظر صفحة ٤٣٥ .

٢٦ - سفران شنطيه، أنظر صفحة ٤٣١ .

٢٧ - بيش دينويل ، أنظر صفحة ٤٤٣ .



٢٨ - معمول بالتمر، عجينة الكعك بالعجوة ٤٦٦ .

٢٩ - معمول بالجوز ، أنظر عجينة المعمول ٤٧٤ .

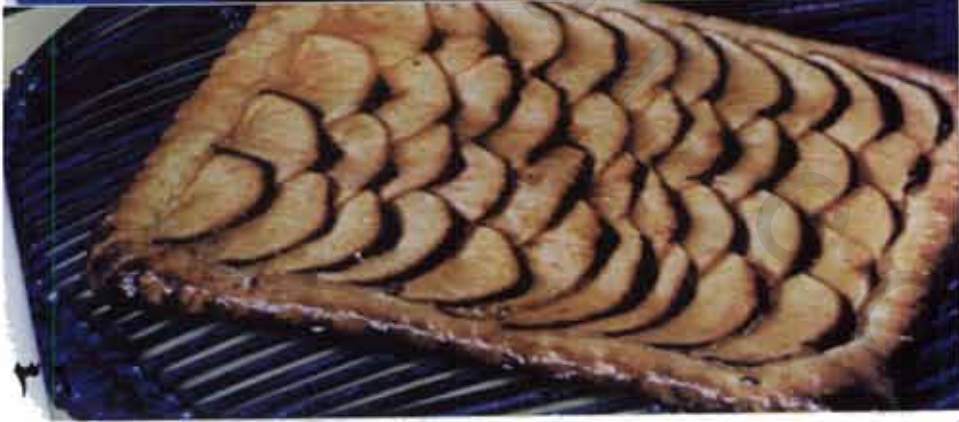
٣٠ - أقراص جوز الهند، أنظر صفحة ٤٧٠ .



٣١ - كروكون بيش ، أنظر صفحة ١٦٥ .

٣٢ - جاتوه قطع، أنظر صفحة ٤٢٦ .

٣٣ - جاتوه على شكل بطّة، أنظر صفحة ٤٢٦ .



٣٤ - منظر رأس بطيخ محشي بالفواكه .

٣٥ - بتيفور بارد، أنظر صفحة ٤٤٢ .

٣٦ - تارت بالتفاح، أنظر صفحة ١٥٦ .



٣٧ - سمك سلطان ابراهيم مقلي ، أنظر صفحة ٣٧٩ .

٣٨ - سمك سلطان ابراهيم مشوي ، أنظر صفحة ٣٧٩ .

٣٩ - سمك بالميونيز يقدم بارد، أنظر صفحة ٣٨٩ .



٤٠ - سمك مع صلصة حرة، أنظر صفحة ٣٩٢ .

٤١ - سمك سلمون مدخن وقطع من الأنشواه يقدم بارد، باب المقبلات .

٤٢ - روبيان مسلق ، أنظر صفحة ٤٠٧ .



٤٣ - تسحب الدجاج ، أنظر صفحة ٣٣٩ .

٤٤ - شيش طاووق ، أنظر صفحة ٣٤٣ .

٤٥ - شاورما جاهز ، أنظر صفحة ٣٣٠ .



٤٦ - حبش محمر يقدم بارد ، أنظر صفحة ٣٦٩ .

٤٧ - دجاج محمر مع الأرز ، أنظر صفحة ٣٣٧

٤٨ - دجاج بارد (شوفروا) ، أنظر صفحة ٣٦٦ .

ثالثاً: أنواع الفطائر فطائر بالدجاج

المقادير:

- ١٠٠ غرام دجاج مسلوق.
- ١٥٠ غرام فطر معلب.
- ٢٠٠ غرام زبدة.
- ١٥٠ غرام جبنة مبروشة غريير.
- صفار بيضتين.
- لقطة قرفة وبهار أبيض.
- كمية من عجينة الملفية الجاهزة.
- ١٥٠ غرام بصل ناعم.

الطريقة:

ينظف الدجاج ويسلق، ثم ينظف من العظم ويصفى من الماء، ثم يقطع قطعاً مناسبة بالسكين، ثم يقلى بالزبدة على نار خفيفة حتى يحمر الدجاج. وبعد ذلك حمر البصل المفروم بالزبدة ثم أضف الفطر المقطع طرنشات واعمل الجميع سوتيه. أضف الجميع إلى الدجاج واخلطه جيداً، ثم رش ملعقة طحين على الدجاج مع استمرار التقليب.

رق العجينة بسماكة نصف سم وقطعها مربعات متساوية. ثم ضع الحشوة في وسط المربع ورش جبنة وقرفة على الحشوة ثم اسحب كل زاوية إلى نصف المربع، حتى تصبح مثل ظرف المكتوب.

ترتب الفطائر داخل صينية، ثم تدخل إلى فرن متوسط الحرارة، وتخبز لمدة نصف ساعة حتى تحمر.

* * *

فطائر بالنقانق

الطريقة:

خذ قطعة من عجينة الملفية ومدّها على طاولة رخامية، بسماكة نصف سم تقريباً، ثم قطعها بمقطع دولاب مخرم، ثم قطعها بالعكس حتى

تصبح قطع العجينة الصغيره تقريباً بعرض ٢سم، طول ٦سم.
ادهن القطع المستطيلة بصلصة الخردل، ثم ضع النقانق كل قطعة على
طرف العجينة من أعلى، ولفها بالعجينة حتى يغطي أصبع النقانق.
بعد ذلك ضعها داخل صدر معد للفرن وادهنها بالبيض والحليب المخفوق،
ثم اخبزها لمدة ربع ساعة بالفرن، وقدمها ساخنة حسب الطلب.

* * *

فطائر بالجبنه والزيتون

رق عجينة الملفية وقطعها بنفس الدولاب، على أن تكون القطع
الصغيرة مربعة ثم حضر الحشوة التالية:
١٥٠ غرام زيتون أسود بدون نواة و٢٠٠ غرام جبنة صفراء مفرومة
ناعماً.

ضع الحشوة على طرف المربع، ولفها بشكل أسطواني، ثم ادهنها
بالبيض والحليب بالفرشاة، ثم اخبزها بالفرن، وقدمها ساخنة.

* * *

رفيولي نابوليتان

Ravioli Napolitaine

المقادير:

طحين زيرو ١ كغ.

٨ بيضات.

قدر الجوزة زبدة.

ملح ٣٠ غرام.

٢٠٠ غرام ماء

الطريقة:

ينخل الطحين على البلاطة، وتعمل حفرة في الوسط يوضع بداخلها
البيض والزبدة والماء والملح، وتعجن العجينة جيداً وتدعك بالكف لمدة
خمس دقائق، ثم تعمل بشكل كرة وتترك لترتاح بعد أن تغطي بفوطة لمدة

ساعة، بعد ذلك تقطع العجينة حسب الطلب وتمد بالشوبك على البلاطة
بسمكة ٣ ملم، وتحشى بالحشوة الآتية:

كمية الحشوة ١ كغ سبانخ.

نخاعات غنم عدد ٣.

دجاج بوزن ١ كغ.

بيضتان.

بهار أبيض وقليل من جوزة الطيب والملح.

٢٠٠ غرام روسته عجل

طريقة العمل:

تمد العجينة على الطاولة بالشوبك بسمكة ٣ ملم ويمد فوقها الحشوة
المذكورة بعد طحنها على الماكينة وخلطها جيداً مع البيض المطلوب، ثم
ترق قطعة أخرى لتغطيه القطعة الأولى بعد دهنها بالبيض ويبقى قليل من
الأطراف دون حشوة للصق أطراف العجين المرقوق جيداً بعد أن يضغط
على الأطراف باليد.

ثم تقطع بشوبك خاص مع أصابع بالطول فتصبح العجينة مقطعة
مربعات عند أول مدة على سطحها.

وبعد ذلك تقطع بالدولاب، ويفضل أن يكون مخروطاً، وتوضع على
شرشف أبيض مرشوش بالطحين.

ثم تسلق مثل المعكرونة تماماً، ثم تصفى وتعاد إلى وعاء فيه ١٥٠ غرام
زبدة ذائبة وتنسف قليلاً.

ثم يحضر جاط يدهن كعبه بزبدة ويغطي بصلصة بندورة مصفاة كما
ذكر سابقاً.

وبعد ذلك توضع الرفيولي فوقها، وترش بجبنة كرية، ويكسى بنفس
الصلصة، وترش بقليل من الجبنة المبروشة والزبدة المذابة ثم تخبز بالفرن.

* * *

عجينة الشو العادي Choul ordinaire

الكمية :

حليب أو ماء لتر

زبدة ٣٧٥ غرام

طحين أبيض منخول ٥٠٠ غرام

بيض من ٢٥ إلى ٣٠ بيضة

ملح طعام ٢٥ غرام

سكر ٢٥ غرام

طريقة التحضير :

ضع في وعاء نحاسي عميق «الباسين» كمية الماء أو الحليب والزبدة المطلوبة، وضع الوعاء على النار ثم أضف السكر والملح المطلوب، وعند أول غلية، ارفع الباسين عن النار وأضف الطحين دفعة واحدة وتابع الحركة أعد الوعاء على النار مع متابعة التحريك حتى تصبح العجينة كتلة واحدة ولا تلتصق بالوعاء.

ارفع الوعاء عن النار جانباً حتى تبرد العجينة ثم أضف البيض إلى العجينة بالتدريج مع مراعاة الخلط حتى تصبح العجينة كتلة واحدة ملساء، ضع العجينة في كيس وقرطاس مخرم. واسكب أشكال مختلفة على صينية معدة للفرن، وتخبز في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج. وبعد أن يبرد الجميع يحشى بكريم باتيسيار jreme Patisserie.

بروفترول Profiteroles

الطريقة :

خذ كمية من عجينة الشو، وضعها في كيس أو قرطاس مخروم. صب على صينية معدة للفرن على شكل كرات صغيرة بحجم طابة التنس. وضعها في فرن جيد الحرارة حتى تنضج أخرجها من الفرن جانباً حتى تبرد.

بعد ذلك قم بحشوها بكريم باتيسار Jreme Patissere الجاهزة لديك،
بعد ذلك تصف بوعاء ويرش سكر بودرة وتقدم حين الطلب، معها
على حدة صوص شوكولاه.

كلير

من عجينة الشو كلير الجاهزة لديك، تسكب بالكيس والقرطاس المخروم
بشكل طولي لا يزيد عن ٨ سم ويخبز بفرن جيد حتى ينضج، يخرج من
الفرن ويبقى جانباً حتى يبرد يحشى بكريم باتيسير ويزين من الطرفين، ويرش
سكر بودرة ويقدم حين الطلب.

البط من الشو

Canard - Cho

الطريقة:

- ١- من عجينة الشو الجاهزة لديك تسكب بالكيس والقرطاس المخروم
على شكل عصفور دون رأس.
- ٢- تسكب الرقبة بشكل نصف دائرة وعند آخر ما يتصل القرطاس.
- ٣- زد كمية العجينة قليلاً ثم مد العجينة بشكل منقار الطير، يسكب
كل حدة على صينية معدة للفرن. عند النضج اسحب الصينية ودعها
لتبرد، بعد ذلك قم بحشو الهيكل بكريم باتيسير وركّب الرقبة من عند
الصدر للهيكل ورش سكر بودرة، قدمه حين الطلب.

ملاحظة:

يمكن صف البرفتروال أو الكلير على هيكل مخروطي بواسطة الكراميل أو
«كركون يوش» ويزين بكريم شنطي وكرز أحمر وأخضر. بالنسبة للبط لاحظ
الصور.

عجينة النيوكي

Pate Gnoki

تحضر عجينة النيوكي من المواد الآتية:

المقادير:

حليب لتر واحد.

طحين ٥٠٠ غرام.

٢٠٠ غرام زبدة.

بيض ١٢ بيضة كاملة.

جبنة كرية مبروشة ٢٥٠ غرام.

جوزة الطيب.

طريقة العمل :

توضع كل هذه المواد في وعاء على النار ماعدا الطحين والبيض والجبنة المبروشة، وعند أول غلية نضيف الطحين دفعة واحدة مع التحريك بسرعة بملعقة خشبية ثم يوضع الوعاء على نار متوسطة مع التحريك المستمر لتصبح كتلة واحدة دون أن تلتصق بالوعاء، ثم ترفع عن النار قليلاً لتبرد، ثم تضاف الجبنة المبروشة إلى العجينة لتمزج بملعقة خشب، ثم يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك المستمر، وعند انتهاء العمل من البيض توضع العجينة في كيس مع قرطاس سادة.

يوضع وعاء على النار فيه ماء ثلاثة أرباع الوعاء مع ١٠٠ غرام ملح وقليل من الزبدة، وعندما يغلي الماء تسكب العجينة بالكيس على الماء بطول ٣-٤ سم وتقطع.

وعندما تنضج تطفو على وجه الماء، فترفع بواسطة كبشة مخرمة، وتوضع على فوطة أو شرشف، ثم تصف في صينية مدهونة بالزبدة.

ثم يحضر الجاط المعد للطبخ ويدهن بالزبدة ويصب به قليل من صوص بشميل ويوضع قسم من العجينة وترش جبنة مبروشة ثم تكسى العجينة بنفس الصلصة، ويرش وجه الصلصة بالجبنة المبروشة والزبدة أيضاً، ويوضع الجاط على باب الفرن، ثم يدخل إلى فرن معتدل الحرارة ليحمر الوجه، ويقدم ساخناً حسب الطلب.

* * *

عجينة الكريب

Pate a la Crepe

المقادير :

طحين ٢٠٠ غرام.

بيض كامل ٣.

ملح وفلفل أبيض.

زبدة ٥٠ غرام.

حليب بارد ٤٠٠ غرام.

الطريقة :

يوضع الطحين في وعاء عميق ويضاف إليه الملح والبيض والزبدة الذائبة، ويخفق جيداً بالشريط أو بملعقة خشبية، ثم يضاف إليه الحليب رويداً رويداً مع مراعاة الخفق المستمر، وبعد ذلك يصفى بمصفاة ناعمة لحين الطلب. طريقة استعمال الكريب علي النار :

يدهن مقلى مخصوص «للكريب» بالزبدة أو الزيت النباتي بواسطة فرشاة، وتوضع على النار، وبعد قليل يوضع بداخلها قليل من العجينة بشرط أن تكون في المقلاة رقيقة، وعندما تحمر تقلب إلى الجهة الثانية حتى تحمر فتتزع من المقلاة، وهكذا يستمر العمل حتى تنتهي العجينة.

* * *

مويل (معكرونة عريضة)

المقادير :

طحين زيرو ١ كغ.

١٠ بيضات.

قليل من الملح والماء.

الطريقة :

ينخل الطحين على الطاولة الرخامية، وتعمل حفرة في المنتصف يوضع فيها البيض والملح والماء، تعجن العجينة مع دكها جيداً باليد لمدة ٢٠ دقيقة ثم تترك لمدة ساعة.

تقطع بعد ذلك إلى ثلاثة أقسام أو أربعة وتمد على الطاولة الرخامية بالشوبك بسمك نصف سم، وعندما تنشف قليلاً ترش بالطحين وتلف على بعضها كالأسطوانة وتقطع بعرض اسم تقريباً، ثم تنشر على شرشف.

وعند الطلب تسلق مثل المعكرونة، ثم تنزع من الماء وتصف وتبرد،
بعد ذلك تنسف بالزبدة ويقدم معها على حدة:

١- جبنة مبروشة يرمزان.

٢- صوص تومات فرش.

٣- صوص بلونير.

* * *

عجينة الفيولتاج

La Feuilletage Pate

المقادير:

طحين أمريكي ٥٠٠ غرام.

زبدة ٥٠٠ غرام.

ملح ٥-١٠ غرام.

ماء بارد ٢٥٠ غرام.

الطريقة:

ينخل الطحين على البلاطة وتعمل حفرة في الوسط، ويوضع فيها
الماء والملح، وتعجن العجينة على مهل دون أن تدعك كثيراً، وتلف كتلة
واحدة وتغطى بفوطة، وتترك لمدة نصف ساعة على الأقل.

وبعد ذلك تمد العجينة بواسطة الشوبك بشكل مربع أي ٢٠ سم من
كل جهة وبسماكة متساوية.

تؤخذ الزبدة من البراد، وتضرب بالشوبك ليخرج منها الماء إذا
وجد وتنشف بفوطة، وتوضع في وسط العجينة، وتكون بشكل مربع
ثم تطوى العجينة على أربع جهات فوق الزبدة ثم تمد بالشوبك، ثم
تمد ثانية وتغطى بفوطة مبلولة بالماء، وتدخل إلى البراد لمدة نصف
ساعة.

وبعدها تمد ثانية، وتطوى مثل الأولى، وتعاد إلى البراد مغطاه

بالفوطه، وهكذا على أربع مرات عندها تكون جاهزة للاستعمال.
ملاحظة:

هذه العجينة أساس معجنات المطبخ، سواء للحلويات أو الموالح.

* * *

عجينة البريش بدون سكر

Pate a broches

المقادير:

طحين زيرو منحول ٥٠٠ غرام.

زبدة ٢٥٠ غرام.

٦ بيضات.

خميرة ١٥٠ غرام.

ملح طعام ١٥ غرام.

حليب فاتر ١٠٠ غرام.

الطريقة:

ينخل ربع الطحين على بلاطة رخامية، ثم يضاف إليه قليلاً من الملح والخميرة المذابة بالحليب الفاتر.

وتعجن هذه العجينة ثم وتوضع في وعاء بمكان دافئ حتى تختمر جيداً.

ينخل باقي الطحين على البلاطة، ويوضع فوقه قليل من الحليب الفاتر وقسم من البيض، وتعجن جيداً، ثم يضاف إليها البيض الباقي الواحدة بعد الأخرى حتى يمزج جيداً، ثم يضاف الملح بعد إذابته بقليل من الحليب الفاتر، مع استمرار العمل وضرب العجينة على الطاولة، ثم تضاف الزبدة بعد دعكها باليد وتمزج العجينة جيداً وبعد ذلك تضاف الخميرة، وتدعك مع العجينة حتى تمزج معها تماماً.

وبعد ذلك توضع في وعاء في محل دافئ وتترك لتختمر ثانية، ثم تستعمل حسب الطلب.

* * *

عجينة للقلي

Pate A Frire

المقادير:

طحين ١٢٥ غرام.

لقطة ملح.

ملعقتان من الزيت.

٢٠ غرام خميرة تذاب مع ٢٠٠ من الماء الفاتر.

الطريقة:

يوضع في وعاء عميق الطحين والخميرة والملح بعد إذابتها بالماء الفاتر، ثم تعجن هذه المواد مع بعضها جيداً، ثم توضع في محل دافئ لتختمر.

وعند الاستعمال يضاف إليها زلال بيضتين بعد خفقهما مثل المرزك ومزجهما مع المزيج جيداً على مهل، ثم يغمس بهذه العجينة المادة التي تستعمل به ثانية مثل نخاع، سمك، أو فاكهة... إلخ.
ملاحظة:

إذا استعملت هذه العجينة في صناعة الحلويات لا يوضع فيها ملح.

* * *

سفلية بالجبنة

Souffle a la cheese

المقادير:

طحين أبيض منخول ١٥٠ غرام.

٤ بيضات.

حليب ٥٠٠ غرام.

زبدة ١٠٠ غرام.

جبنة برمزان مبروشة ١٠٠ غرام.

جبنة كرية أيضاً ٢٥ غرام.

طريقة العمل :

ضع الزبدة في وعاء على النامر حتى تذوب ثم أضف إليها الطحين وحركه لمدة خمس دقائق ثم أضف الحليب المغلي مع التحريك المستمر، ثم نزله عن النار.

أضف الجبنة المبروشة وصفار البيض، وأضف قليلاً من البهار الأبيض وبرش جوزة الطيب والملح.

اخفق الزلال ليصبح مثل المنك وأضفه إلى المزيج وقلّبه بهدوء، ثم صُبه في جاط أي جاط القلي بع دهنه بشرط أن تملأ ثلثيه فقط، وعند الطلب ضعه في فرن عالي الحرارة وقدمه حالاً.

* * *

سبكته مارينير

Spaghetti Marinaire

الطريقة :

تسلق المعكرونة كالعادة وتصفى بعد أن تبرد وتنسف بالزبدة، ثم يحضر صوص بشميل كالعادة ويخلط معه دجاج قطع صغيرة وروسته ومشروم وجبنة مبروشة كرية أو برمزان، ثم يضاف إلى المعكرونة ويخلط الجميع ويسكب في جاط الفرن بعد دهنه بالزبدة، ويرش الوجه أيضاً بجبنة كرية وزبدة، ويقدم إلى باب الفرن ويخبز في فرن عالي الحرارة ويقدم وهو ساخن.

* * *

عجينة الفطائر بالسبانخ

المقادير :

طحين زيرو ١ كيلو غرام.

زيت زيتون ٢٠٠ غرام.

ملح ١٥ غرام.

خميرة ١٥ غرام.

الطريقة :

ينخل الطحين على الطاولة، ويعمل حفرة في النصف يوضع بداخلها الزيت والملح، ويفرك الطحين جيداً، ثم يضاف إليه خميرة البيرة المذابة بالماء البارد، وتعجن جيداً وتترك لتختمر.

ثم تمد على البلاطة بسماكة ١ سم وتقطع حسب الطلب وتحشى بالحشوة المعدة لها.

كمية الحشوة :

سبانخ منظم جيداً ٢٥٠ غرام.

بصل مفروم ناعماً ٢٠٠ غرام.

صنوبر ١٠٠ غرام.

زيت زيتون ١٥٠ غرام.

ملح ١٥ غرام.

عصير حامض ٥٠ غرام

الطريقة :

يوضع السبانخ بعد تنظيفه في وعاء ويرش بقليل من الملح ويفرك فركاً جيداً باليد ويعصر جيداً من الماء، وبعد ذلك يفرم بالسكين ناعماً ويوضع في وعاء عميق ليضاف إليه البصل المفروم والمفروك بالملح والبهارات.

ثم يضاف أيضاً الصنوبر والملح والبهارات وعصير الحامض، ويمزج الجميع جيداً، ثم تحشى بها العجينة وتوضع العجينة في صينية مدهونة بالزيت، ويدهن الوجه أيضاً بالزيت وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة حتى تنضج، وتقدم ساخنة أو باردة.

* * *

اللحم بالعجين

المقادير :

طحين زيرو ١ كيلو غرام.

سمنة ٣٠٠ غرام.

ملح ١٥ غرام.

خميرة ١٥ غرام.

الطريقة:

ينخل الطحين على البلاطة وتعمل حفرة في الوسط، ويوضع بداخلها الملح والخميرة المذابة بالماء البارد وتعجن العجينة جيداً وتترك لتختمر.

بعد ذلك تدعك بالسمنة باليد، ثم تقطع إلى قطع مستديرة بقدر حبة الجوز، ثم توضع على صينية مدهونة جيداً بالسمنة وتترك لحين الطلب.

إعداد الحشوة:

لحمة غنم مفرومة ١ كغ.

٢٠٠ غرام صنوبر

٥٠ غرام لبننة

٢٥٠ غرام سمنة لقلي اللحم.

بصل مفروم ناعماً ٣٠٠ غرام.

الطريقة:

يقلّى البصل المفروم أولاً بالسمنة حتى يحمر، ثم تضاف اللحمية المفرومة والملح والبهارات والصنوبر وتقلب قليلاً ثم تبعد عن النار، وعندما تبرد يضاف إليها اللبننة وتمزج جيداً باللحمة.

تحضيرها:

ترق العجينة أو قطع العجين على الصينية بأصبع أو أصبعين لتظل مستديرة، ثم يوضع من الحشوة فوق العجينة ويرش فوقها حبّ رمان حامض إن وجد.

تخبز في فرن عالي الحرارة وتقدم ساخنة، ويقدم معها لبن رايب على حدة.

تحضيرها على الطريقة الثانية :

تعجن العجينة بالماء والسمنة والملح والخميرة، وعندما تختمر تمد بالشوبك على البلاطة، وتقطع بمقطع مدور، وتصف في صينية مدهونة بالسمنة ويوضع فوقها الحشوة المذكورة، وتخبز في فرن معتدل الحرارة، وتقدم ساخنة مع اللبن.

* * *

خبز بالحليب

Pain au Lait

الطريقة :

حضر الخميرة بالطريقة التالية :

ضع في وعاء كأسين من الماء الفاتر، وضع معه ملعقة كبيرة من خميرة البيرة مع ذرة سكر.

اخلط الجميع مع ٦٠٠ غرام من الطحين الأبيض المنخول واعجن الجميع جيداً، وضع الخليط في مكان دافئ حتى يختمر، مع مراعاة أن يكون مغطى بإحكام.

بعد ذلك اخلط الخميرة مع نصف لتر من الحليب و٢٥ غرام من ملح الطعام ثم أضف إلى الخليط ٩٠ غرام من الزبدة، وأخيراً ما يعادل ١ كغ من الطحين الأبيض المنخول.

اعجن الجميع جيداً، ثم قطع العجين إلى كرات صغيرة مستديرة وضعها على صاج حتى تختمر.

ثم اخبزها داخل فرن وأبقها حتى تنضج ثم أخرجها منه ودعها جانباً لحين الطلب.

كذلك يمكن عملها على شكل الأصابع أيضاً.

* * *

خبز التوست Tost Bried

المقادير :

طحين ٣ كغ أبيض منخول .

٣٠ غرام ملح طعام .

٥٠ غرام زبدة .

٥٠ غرام خميرة .

لتر ونصف حليب

١٠٠ غرام ديامالت مستخرج ، يقوي الخميرة ويحفظ المواد المزدوجة به طازجة خفيفة .

الطريقة :

حضر معجنأ وضع فيه كمية من الحليب الفاتر على أن تكون كافية بدل الماء ، ضع قليلاً من الطحين والخميرة بالحليب وأذبها حتى تخمر ، وعلامة ذلك انتفاخ الحليب الممزوج بالطحين والخميرة .

بعد ذلك ضع الزبدة والحليب والديامالت وملح الطعام وأذب الجميع جيداً ، ثم اعجن الطحين بهذا الخليط جيداً مع إضافة الخميرة المذابة بالحليب .

يدعك الطحين باليد جيداً حتى يصبح كتله لا تلتصق باليد أو المعجن .

هذا ويجب أن يكون العجين جامداً نوعاً ما ، اتركه يختمر قليلاً على لوح خشبي معد للعجين ، بعد ذلك اعجنه جيداً ، ثم قطع العجين قطعاً مناسبة أي ما يعادل ١ كغم من العجين .

ضع كل قطعة من العجين داخل قالب توست ، وضع الجميع جانباً حتى يختمر جيداً .

بعد ذلك أدخل القوالب إلى داخل فرن للخبز ولمدة ساعة تقريباً .

وعندما ينضج أخرجه من الفرن وأفرغه على فرش خشبي معد للخبز ، ودعه حتى يبرد لحين الطلب .

لا زانيا La sagnes

الطريقة :

تحضر عجينة اللازانيا كما سبق تحضير عجينة الرفيولي، ولكن يضاف زيت إلى العجينة بوريه السبانخ، تقطع وتسلق على أن يكون قطع العجينة لا تقل عن ١٠ - ١٥ ستمتر بين عرض وطول، بعد السلق ترفع من الماء وتوضع على شرشف نظيف، يحضر جاط الفرن ويدهن بالزبدة وصوص بشميل، ثم تصف العجينة المسلوقة بعد رش جبنة مبروشة، ثم تحضر صوص بلونير ويسكب في وسط الجاط وتغطي بالعجينة، ثم ترش جبنة وصلصة أيضاً مع زبدة على الوجبة، يدخل إلى فرن عالي الحرارة لتحمير الوجه، ثم يقدم ساخناً.

* * *

بيتزا إيطالية Pizza

المقادير :

طحين ١ كغ.
زبدة ٢٠٠ غرام.
٤٠٠ غرام بطاطا مسلوقة ومطحونة ناعمة.
٢٠ غرام خميرة.

الطريقة :

ينخل الطحين على البلاطة وتعمل حفرة في الوسط ويوضع في داخلها الزبدة والملح والبطاطا، ثم تذاب الخميرة بالماء الفاتر وتعجن العجينة مثل عجينة الكماج وتترك في محل دافئ لتختمر جيداً.

بعدها ترق على البلاطة بسماكة ١,٥ سم وتقطع بقطاعة مستديرة قطرها ٨ سم وتوضع في صينية حديد مدهونة بالزيت، ويوضع فوقها الحشوة التالية:

صلصة بندورة طازجة غير مطحونة، زيتون أسود بدون بذور، قليل من الزعتر، إنشواه، وطبقة جبنة كرير. ثم توضع بالفرن حتى تذوب الجبنة وتأخذ اللون الأحمر.

* * *

معكرونة

Spaghetti

الطريقة :

تسلق المعكرونة بالماء المغلي المملح من ١٠-١٥ دقيقة حسب سماكتها، وعندما تنضج تبرد بالماء العادي وتصفى جيداً من الماء، ثم يوضع في طنجرة قليل من الزبدة بنسبة ١٠٠ غرام لكل واحد كغ معكرونة، تحرك المعكرونة جيداً وتوضع على حدة.

* * *

معكرونة مع صوص بولنيز

SPAGHETTIS BOLOGNAISE

الطريقة :

تحضر في وعاء على نار هادئة مقدار ١٠٠ غرام من الزبدة المكررة مع ٥٠ غرام بصل مفروم ناعماً، وعندما يبدأ بالاحمرار يضاف إليه ٤٠٠ غرام لحمة عجل هبرة مفرومة قطعاً صغيرة وتقلب حتى تحمر قليلاً، ثم يضاف إليها ٢٠ غرام طحين أبيض منخول وتقلب لمدة دقيقتين، ثم يضاف رُب البندورة أو عصير بندورة طازجة، ثم يضاف الماء أو مرق اللحم بمعدل لا يزيد ٢ لتر وتترك تغلي على نار خفيفة حتى تنضج.

وقبل النضج بقليل يضاف إليها ١ كغ من البندورة المحمرة بعد أن ينزع قشرها وبذرهما، ثم يضاف الملح والبهارات اللازمة، وتوضع على حدة.

وتقدم معها على حدة جبنة مبروشة برمزان أو كرية.

ملاحظة :

نسبة الملح إلى الماء أثناء السلق من ٨ - ١٠ غرامات لكل لتر ماء .

* * *

معكرونة عريضة

دجاج مع النوي

الطريقة :

يحضر هذا النوع من الطعام على طريقتين :

الأولى : تحشى الدجاجة بالنوي المسلوق والمنسف بالزبدة والملح والجبنة الكريه وقليل من الكريمة الطازجة ويضاف إليها أيضاً فواكرا مع كبد الدجاج المقطع قطعاً صغيرة ويسلق الدجاج .

وعندما تنضج توضع في الجاط ، وتزين بصوص مورينه ، وتحمر بالفرن ، وتقدم ساخنة .

الطريقة الثانية :

يقطع الدجاج أربع قطع ، ثمن توضع زبدة في وعاء ويوضع الدجاج مع البصل والثوم والكراث والكرفس مع عودين من القرفة وورقة غار وباقه خضار وما يعادل ٢٠٠ غرام من الجزر .

ثم يقلب الجميع مع بندورة حمراء أيضاً لمدة ٢٥ دقيقة ، بعد ذلك يضاف إليه مرق الدجاج - أو ماء .

يطبخ الجميع على النار جيداً ، ثم ينزع الدجاج وتصفى المرق جيداً ، ويضاف إليها قليل من بورية البندورة .

يسلق النوي مثل المعكرونة ، ثم ينسف بالزبدة ، ثم يصب عليه صلصة الدجاج المصفاه ويقلب الجميع ، ويسكب في جاط مدهون بالزبدة ، ويصف الدجاج في الوسط وعلى الوجه ، ويرش الجاط بالجبنة المبروشة والزبدة ثم يوضع على باب الفرن .

وعند الطلب يدخل إلى الفرن ويقدم ساخناً .

معكرونة بالكرتان Spaghetti Gratin

الطريقة :

تسلق المعكرونة كما شرح سابقاً.

تصفى من الماء أيضاً وتبرد، ثم توضع في طنجرة ويضاف إليها مقدار من الزبدة أي بنسبة ١٠٠ غرام لكل كيلو معكرونة، وتقلب جيداً يحضر صوص بشميل ثم يضاف إليها قليلاً من الكريمة الطازجة والجبنه المبروشة والملح والبهار الأبيض.

عند الطبخ يحضر جاط بايركس زجاجي أو فخاري، على أن يدهن بالزبدة أولاً ثم يضاف صوص بشميل في أسفل الجاط بسماكة ١,٥ سم. توضع المعكرونة في الجاط فوق الصلصة وترش بالجبنه المبروشة أيضاً ثم تغطي بذات الصلصة ويرش الوجه أيضاً بجبنه مبروشة وزبدة ذائبة. ثم يوضع الجاط في الفرن على أن يكون معتدل الحرارة، ويقدم ساخناً.

ملاحظة :

يستحسن خلط المعكرونة بقليل من الصلصة البيضاء قبل سكبها بالجات المعد للفرن.

* * *

نيوكي رومانية

Gnoki ala Romaine

المقادير :

حليب لتر واحد.

سميد ٢٥٠ غرام.

زبدة ١٠٠ غرام.

٤ بيضات.

جوزة الطيب + بهار أبيض + ملح .
جبنة كرية أو برمزان مبروشة ١٠٠ غرام .

الطريقة :

ضع الحليب في وعاء على النار واتركه حتى يغلي ثم أضف الملح
والبهار وجوزة الطيب والزبدة والسميد، مع مراعاة التحريك المستمر حتى
تصبح كتلة واحدة .

انقل الوعاء إلى نار متوسطة مع الاستمرار في التحريك بملعقة خشب
لمدة ٢٠ دقيقة، ثم ارفعها عن النار وأضف إليها البيض واعجنها جيداً .

مد هذه العجينة داخل صينية بعد دهنها بالزبدة، على أن يكون
سمائة العجينة واحد سنتمتر، ثم ضعها في البراد لتبرد وتجمد .

قطع العجينة بعد ذلك بمقطع مخروط قطره/ ٤ - ٥/ سم ثم ضعها في
صينية فرن بعد دهنها بالزبدة .

رشها بالجبنة المبروشة والزبدة الذائبة ثم ضعها في فرن معتدل الحرارة
لتحمر .

وعند السكب تصف في جاط ويصب فوقها صلصة البندورة وتقدم
ساخنة .

* * *

كانيلوني Cannelloni

تحضر عجينة الكانيلوني على نوعين :

الأولى وهي عجينة الكريب العادي، والثانية عجينة الرفيولي، أو
النوي الطازجة .

بعد أن تحضر العجينة «الرفيولي» تمد علي الطاولة بسمائة ١ سم
وتقطع قطعاً مربعة، أو بطول ٨ سم وعرض ٦ سم، وبعدها تسلق مثل
الرفيولي .

وبعد النضج تصفى من الماء وتوضع على شرشف وتحضر الحشوة التالية:

١- دجاج، لسانات روسته، مشروم، نخاعات، تملح وتبهر وتخلط جيداً، كذلك كبد الدجاج المسلوق ومعمول روسته بالزبدة.

تفرم هذه الأشياء جيداً ثم تحشى قطع العجين بالحشوة الجاهزة وتلف بشكل أسطوانى، وتصف في الوعاء المعدّ بعد دهنه بالزبدة، ثم يرش الجميع بجبنة مبروشة برمزان، ويرش الوجه بالزبدة أيضاً، ثم يصب فوقها صوص تيولتان «صلصة بندورة مصفاة» مخلوطة مع قليل من القطر. وتخبز كراتان عادي وتقدم حين الطلب ساخنة.

* * *

معكرونة بالفرن

الطريقة:

تسلق المعكرونة كالعادة، ثم تبرد وتصفى من الماء. يوضع في وعاء كمية الزبدة المعدة لذلك بنسبة ١٠٠ غرام لكل كيلو ونصف معكرونة وتنسف جيداً.

ثم يحضر صوص بلونيز كالعادة، ويخلط مع المعكرونة بعد دهنه بالزبدة، ويرش الوجه أيضاً بصلصة اللحمية وقليل من الزبدة. ثم يرش أيضاً بجبنة مبروشة برمزان ويدخل إلى فرن مرتفع الحرارة، وبعد النضج تقدم وهي ساخنة.

* * *

سباكتة نابوليتان

Spaghetti Napolitaine

الطريقة:

تسلق المعكرونة في الماء المغلي بعد أن يضاف إليه من ٨ - ١٠ غرام من الملح لكل لتر ماء وقطعة صغيرة من الزبدة، ويراعى التحريك من وقت إلى آخر بالشوكة خوفاً من أن تلتصق المعكرونة ببعضها.

وعند النضج تبرد المعكرونة بالماء البارد وتصفى جيداً، ثم يوضع في وعاء على النار كمية من الزبدة ١٠٠ غرام لكل ١ كيلو معكرونة، ثم تذاب الزبدة ثم تضاف المعكرونة وتقلب جيداً.

بعد ذلك توضع على نار هادئة، ويوضع الوعاء أيضاً في صينية فيها ماء ساخن.

وعند السكب يقدم معها على حدة صلصة بندورة مصفاة وجبنة مبروشة أيضاً.

* * *

معكرونة بالزبدة وصلصة البندورة

الطريقة:

تسلق المعكرونة بالماء المغلي بنسبة ٨ - ١٠ غرامات لكل لتر ماء، وتحرك بالشوكة من وقت إلى آخر حتى لا تلتصق ببعضها، وذلك من ١٠ دقائق إلى ربع ساعة.

وعندما تنضج تصفى جيداً من الماء وتعاد إلى الطنجرة ويضاف إليها الزبدة المذابة وتقلب معها جيداً وتوضع على حدة، ثم تحضر الصلصة اللازمة كما يلي:

بندورة حمراء ٣ كغ.

زبدة ١٠٠ غرام.

بصل مفروم ناعماً ٥٠ غرام.

ثوم مفروم ناعماً.

سكر لقطعة صغيرة.

وورقة غار واحدة.

تقشر البندورة الحمراء ثم توضع في الماء المغلي قليلاً، ثم تقطع العنق وجرحها من القاعدة، ثم تقسم إلى قسمين بالعرض وتعصر قليلاً ليخرج بذرها، ثم تفرم ناعماً جداً.

توضع الزبدة والبصل الناعم والثومة مع قليل من الزيت في وعاء على النار، وعندما تبدأ بالاحمرار تضاف البندورة المفرومة ناعماً وتحرك بمعلقة خشبية، ثم يضاف إليها البهار الأبيض والملح والسكر وورقة الغار، وتترك تغلي على نار خفيفة مع التحريك من وقت إلى آخر حتى يتبخر الماء منها جيداً، ثم تقدم مع المعكرونة على حدة، ويقدم أيضاً جينة مبروشة برمزان أو كرية.

* * *

معكرونة بالقالب

المقادير:

- ٨٠٠ غرام معكرونة غرة ٤.
- ٦٠٠ غرام كبدة دجاج ونخاعات وكلاوي.
- ٣٠٠ غرام من روستة العجل المحمر والناضج.
- صفار أربع بيضات.
- ١٥٠ غرام من رُب البندورة.
- ٦٠ غرام من الطحين المنخول.
- قرقة، بهار أبيض، وجوزة الطيب.
- جينة برمزان مبروشة ٢٥٠ غرام.
- بصل مفروم ناعماً ٨٠ غرام.
- ٢٠٠ غرام من الزبدة مع قليل من الزيب النباتي.
- نصف لتر من مرق الدجاج أو اللحم.

الطريقة:

يقلّي البصل في الزبدة المذابة في مقلاة على النار وعندما تحمر يضاف إليه الكبدة والكلاوي.

وعند النضج يضاف الروسته الناضجة أيضاً، ثم يضاف الطحين مع التحريك، ثم تضاف الصلصة والبهارات والملح، وبعد ذلك يضاف المرق وتستمر في الغليان لمدة نصف ساعة تقريباً، ثم يقلّي النخاع المسلوق ويضاف إلى المزيج.

يحضر القالب المطلوب ويدهن بالزبدة، ثم يملأ بالمعكرونة بعد أن تخلط المعكرونة بالصلصة المعدة، ثم يرش على وجه القالب جبة مبروشة مع قليل من الزبدة، ثم يدخل إلى الفرن، ثم تقدم ساخنة.
ملاحظة:

يمكن قلبي قليل من الباذنجان، ثم يلبس به القالب بعد تغليفه من الداخل عند السكب.

* * * معكرونة مع الروسته

المقادير:

٢٠٠٠ غرام من المعكرونة المسلوقة.

٣٠٠٠ غرام من ظهر العجل أو المدورة للروسته.

٢٠٠ غرام زبدة للتحمير.

١٥٠ غرام جزر.

٣٥٠ غرام بندورة حمراء مقطعة.

١٥٠ غرام بصل جوانح.

١٥٠ غرام كرات.

٢٥٠ غرام من رُب البندورة.

ليتر ونصف من مرق اللحم.

١٠٠ غرام من الطحين الأبيض.

الطريقة:

تحمّر الروسته، ثم ترفع من المقلّة إلى وعاء آخر، ثم يقلّى البصل والكرات والجزر، وعندما يحمرّ البصل يضاف إليه الطحين والبندورة.

وبعد تحمير الجميع يضاف المرق المحضر، ثم يضاف الجميع إلى الطنجرة التي فيها الروسته أو اللحم، وتترك على النار حتى تنضج اللحم، ثم ترفع اللحم من الطنجرة، وتقطع مثل الروسته وتوضع في الطبق المعد، ثم تصفى الصلصة بعد أن تطحن ويضاف إليها الملح والبهار وبعد ذلك تصب على الروسته.

ويقدم معها على حدة المعكرونة المنسفة بالزبدة، وعلى وجهها جبنة مبروشة.

* * *

معكرونة بالفرن

المقادير:

- معكرونة ٣ باكيتات .
- لحمة مفرومة خشنة ١ كغ .
- سمنة ٢٥٠ غرام .
- بصل ٣٠٠ غرام .
- جبنة برمزان ٢٠ غرام .
- ملح وبهارات .
- رُب بندورة ٣٥٠ غرام .
- بندورة طازجة ٢ كغ .

الطريقة :

افرم البصل فرماً ناعماً وضعه في وعاء على النار، وحركه من حين إلى آخر بملعقة خشبية .

وحين يصبح لونه ذهبياً ضع اللحم المفرومة، واستمر بالحركة حتى تنشف اللحم من الماء، ثم أضف البندورة المقشرة إلى الجميع مع استمرارية الحركة، وبعد ذلك أضف رُب البندورة والملح المعد لذلك وقليل من البهارات .

اسلق المعكرونة جيداً وبردها بالماء ثم نسفها بالزبدة وضعها في صينية وأضف الصلصة إلى الجميع واخلط المزيج، ثم رش الجبنة المبروشة على الوجه مع قليل من الزبدة، وضعها بالفرن حتى تنضج، ثم قدمها ساخنة حين الطلب .

* * *

فطائر جبنة مع البندورة «سنبوسك»

المقادير:

عجينة.

٥٠٠ غرام جبنة بيضاء حلوة.

٥٠٠ غرام بندورة طازجة مقشرة.

زيت نباتي للقلي.

ملعقة صغيرة من الزعتر المطحون.

ملح طعام وبهار أبيض حسب الرغبة والذوق.

الطريقة:

ترق العجينة على طاولة رخامية مع مراعاة رش الطحين من حين إلى آخر، بحيث تصبح العجينة بسماكة اسم تقريباً، ثم تقطع بمقطع مخروط بحجم وسط.

بعد تقطيع البندورة وإزالة البذور، تغلى على نار خفيفة حتى يتبخر الماء منها. ثم ضع الجبنة المبروشة على قطع العجين، وبعد ذلك توضع البندورة فوق قطعة العجين.

تطبق أطراف العجينة بحيث تصبح بشكل دائري تقريباً ثم تضغط أطرافها بالشوكة. وأخيراً تقلى الفطائر بالزيت النباتي أو تخبز في الفرن، وتقدم ساخنة حين الطلب.

* * *

الرشة باللبن

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

١- لبن ماعز ٣٠٠ غرام.

٢- دقيق القمح البلدي ٦٠٠ غرام.

٣- ثوم مدقوق ٢٥ غرام.

٤- ملعقة صغيرة من النعناع الأخضر المفروم فرماً ناعماً بعد تنظيفه وغسله بالماء جيداً.

٥- ملح الطعام والبهارات حسب الحاجة .

٦- سمن نباتي حسب الحاجة .

طريقة التحضير :

١- يعجن دقيق القمح جيداً بالماء، ويملح حسب الحاجة ويحرص على أن لا تصبح العجينة رخوة، بل يحافظ على بقائها جامدة قليلاً كي يسهل رقتها وتبسيطها .

٢- تقطع العجينة إلى كرات متساوية ومتناسبة وترق جيداً على رخامة مع مداومة رشها ببعض الدقيق بين الحين والآخر . ثم تلف على شكل أسطوانة ثم تقطع بسكين بحيث تشبه قطعها قطع المكرونة العريضة، ثم ترش جميع القطع بالدقيق وتقلب وتترك جانباً .

٣- يغلى اللبن في قدر مناسب ويضاف إليه ملح الطعام والبهارات حسب الحاجة .

٤- عند أول غليان اللبن تضاف إليه قطع العجين وتترك حتى تنضج .

٥- يقلى الثوم والنعناع معاً بالسمن ثم يضاف إلى القدر ويترك القدر على النار بعد إضافة النعناع والثوم مدة خمس دقائق يرفع بعدها عن النار ثم يغرف منه ويقدم في أطباق إلى المائدة وهو ساخن .

ملاحظة :

تتبع نفس هذه الطريقة في تحضير كل من الرشته مع البندورة والرشته مع الحليب .

* * *

العدس مع الرشته

المواد ومقاديرها :

١- عدس ١٠٠٠ غرام .

٢- دقيق القمح البلدي ٦٠٠ غرام .

٣- زيت الزيتون ٢٠٠ غرام .

٤- بصل جاف ٢٥٠ غرام.

٥- ثوم جاف ٢٥٠ غرام.

٦- ملح الطعام ١٠ غرام.

٧- ماء الشرب ٤٠٠٠ غرام.

طريقة التحضير:

١- يعجن الدقيق بالماء وكمية الملح ثم تقسم العجينة ثلاثة أقسام متساوية كل منها على شكل كرة وتترك لترتاح مدة نصف ساعة. بعد ذلك ترق الكرات بالشوبك على طاولة رخامية إلى أن تبلغ سماكتها نصف سنتيمتر أو أقل.

ثم تلف العجينة على شكل اسطواني، وتقطع على هيئة المعكرونة العريضة، وتترك جانباً لحين استخدامها. وبهذه الطريقة تكون الرشته قد تم تحضيرها.

٢- ينقى العدس ويغسل ثم يسلق بالماء في قدر الطهي وعندما ينضج تضاف إليه الرشته وتحرك حتى تختلط معه. وتبقى القدر على النار إلى أن تنضج الرشته.

٣- يقشر البصل والثوم ويفرمان ثم يقلبان بزيت الزيتون إلى أن يحمر لونهما.

وبعد ذلك تضاف التقلية إلى العدس والرشته وتحرك معهما جيداً وتبقى القدر على النار لمدة خمس دقائق تقريباً حتى تنضج. وأخيراً ترفع عنها ويسكب الطعام في الأطباق ويقدم إلى المائدة وهو ساخن.

* * *

بوشي آاران

Bouchees a la reine

الطريقة:

يحضر هذا النوع من عجينة الملفية، وذلك بعد تحضير العجينة تمد على الطاولة الرخامية، والمبردة بسماكة ١ سم تقريباً، وتقطع بمقطع دائري

مخرم، ويقطع قسم آخر منها بقطاعة صغيرة بالوسط، بحيث يكون عدد القطع المخرومة بالوسط مساوية للقطع غير المخرومة.

ثم تدهن القطع غير المقطوعة بالوسط بالبيض المخفوق، ويوضع فوق كل قطعة قطعة ثانية مخرومة بالوسط، ثم تصف داخل صينية وتخبز داخل فرن معتدل الحرارة، بعد أن ترتاح لمدة ربع ساعة. وتبقى داخل الفرن دون أن يفتح الفرن حتى ترفع العجينة وتنضج. ثم ترفع من الفرن وتترك جانباً حتى تبرد، وريحضر لها الحشوة الآتية:

يحضر صوص سبريم غير محلى، ويضاف إليه نخاع مسلوق ومقطع قطعاً صغيرة، ودجاج مسلوق ومقطع أيضاً، ومشروم (فطر)، وروسة، وكذلك كبد الدجاج المنسف بالزبدة، ومشروم ويبيض غنم مسلوق ومنسف بالزبدة ومقطع قطعاً صغيرة.

وبعد الانتهاء من صناعة هذه الحشوة، تحشى بها العجينة، وتقدم ساخنة عند الطلب.

* * *

شطائر المديم برك

المواد ومقاديرها:

١- دقيق أبيض ١٠٠٠ غرام.

٢- زبدة ٢٥٠ غرام.

٣- بيض الدجاج ٨ بيضات.

٤- بقدونس نصف حزمة.

٥- جبن أبيض.

٦- لحم ضاني مفروم.

طريقة التحضير:

١- ينخل الدقيق فوق الطاولة الرخامية ويضاف إليه البيض والزبدة ثم يعجن بالماء حتى تتماسك العجينة وتصبح كرة واحدة ناعمة الملمس. ثم تترك هذه العجينة لترتاح مدة نصف ساعة تقريباً.

٢- ترق العجينة بالشوبك رقاً جيداً إلى أن تصبح بسماكة نصف سنتيمتر تقريباً وذات شكل مربع ثم تدهن بالزبدة وتدخل في البراد لمدة ساعة كاملة، تستخرج بعدها منه وتقطع قطعاً متساوية ومتناسبة ثم ترق كل قطعة منها على حدة.

٣- توضع على كل قطعة الكمية المناسبة لها إما من اللحم المفروم والبقدونس المفروم أو من الجبن والبقدونس المفروم، وتطبق جوانبها على بعضها البعض وتصف جميعها في صدر (صينية خاصة بالفرن) ويدخل في الفرن ولا تستخرج منه إلا بعد نضجها وتقدم بعد إخراجها إلى المائدة وهي ساخنة.

* * *

سوب برك

المواد ومقاديرها:

- ١- دقيق أبيض ١٠٠٠ غرام.
- ٢- ملح الطعام ٣٠ غرام.
- ٣- بيض الدجاج ١٨ بيضة.
- ٤- زبدة ٢٠٠ غرام.
- ٥- حليب نصف لتر.
- ٦- جبن أبيض حلو.

طريقة التحضير:

١- ينخل الدقيق على طاولة رخامية ويضاف إليه ملح الطعام وصفار أربعة عشر بيضة ويعجن الجميع بالماء إلى أن يتماسك. بعد ذلك تترك العجينة على الرخامة لترتاح مدة نصف ساعة تقريباً، ثم تقطع قطعاً متساوية وترق كل منها على حدة رقاً جيداً حتى تبلغ سماكتها ربع السنتيمتر.

بعد ذلك تلقى جميعها في قدر مركبة على النار بها ماء يغلي قد أضيف إليه قليل من ملح الطعام والزبدة. حيث تبقى كذلك إلى أن يتم سلقها فترفع عن النار.

٢- تستخرج قطع العجين من القدر بواسطة ملعقة مخرمة على هيئة مصفاة، وتلقى في وعاء به ماء بارد وتترك فيه قليلاً، ثم تستخرج منه بالملعقة المخرمة أيضاً، وتنشر على شرف أو ملائمة بيضاء، وتترك لكي تجف.

٣- يوضع الحليب في وعاء عميق متسع، وتكسر عليه أربع بيضات ثم يضاف إليه ما يعادل مائة وخمسون غراماً من الزبدة، وعشرون غراماً من ملح الطعام، ثم يخفق ما بالوعاء معاً حتى يتحول إلى محلول متجانس.

٤- تغمس قطع العجين في هذا المحلول، وترتب بعضها فوق بعض في صينية مناسبة ثلاث طبقات، ثم تغطي الطبقة الثالثة بطبقة من الجبن. ثم توضع فوقها ثلاث طبقات أخرى من العجين، وأخيراً تسقى الصينية بكمية كافية من المحلول السابق الذكر. تدخل الصينية في فرن معتدل الحرارة، وتترك فيه حتى يكتسب سطح العجين اللون الذهبي.

وعندها تستخرج من الفرن وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة.



رواني

Rawany

المواد ومقاديرها:

- ١- دقيق أبيض ملعقتان.
- ٢- سميد ٧ ملاعق.
- ٣- بيض الدجاج عشر بيضات.
- ٤- زبدة ١٠٠ غرام.
- ٥- سكر خمس عشرة ملعقة.
- ٦- برتقال طازج عدد ٢.
- ٧- سمن بلدي ١٥٠ غرام.
- ٨- ماء كأس ونصف.

طريقة التحضير:

- ١- يعصر البرتقال في وعاء مناسب ثم يضاف إليه كوب ونصف من الماء وكمية السكر والسمن البلدي ويخلط جيداً بالمعلقة.
- ٢- يكسر البيض ويصب محتواه في وعاء متسع ويضاف إليه الدقيق والسمن، ويخفق جيداً بالخفاقة، ثم يسكب الخليط في قالب مدهون قعره وجوانبه الداخلية بالزبدة، ويدخل في الفرن حتى ينضج مابداخله.
- ٣- بعد ذلك يستخرج من الفرن ويترك حتى يبرد فإذا ما برد يسكب عليه العصير. ثم يفرغ في جاط مناسب ويقدم إلى المائدة بارداً وذلك حسب الطلب.



الكرواسان

Croissants

المواد ومقاديرها:

- ١- دقيق أبيض (طحين أبيض) ١٥٠٠ غرام.
- ٢- زبدة ٤٠٠ غرام.
- ٣- خميرة ٥٠ غرام.
- ٤- ملح الطعام ٢٥٠ غرام.
- ٥- حليب طازج ١٠٠٠ غرام.
- ٦- بيض الدجاج بيضتان.

طريقة التحضير:

- ١- تذاب الخميرة في كمية من الحليب وتترك جانباً، ثم تكسر البيضتان ويعزل منهما صفارهما في طبق مستقل.
- ٢- يوضع الدقيق فوق طاولة رخامية ويعمل فيه حفرة مفرغة تسكب فيها الخميرة المذابة بالحليب، ويضاف إليها صفار البيضتين وما يلزم من ملح الطعام.
- ثم يعجن الجميع مع الدقيق على مهل، وكلما يبست العجينة يضاف

إليها الحليب إلى أن تتماسك وتصبح كتلة واحدة ناعمة الملمس. وبعد ذلك توضع في البراد (الثلاجة) لمدة نصف ساعة.

٢- تستخرج العجينة من البراد وترق على الطاولة رقاً جيداً ويرش فوقها الدقيق من حين لآخر ويحرص على أن تأخذ شكلاً مربعاً ثم يدهن سطحها بالزبدة وتثنى على بعضها البعض من جهاتها الأربعة.

ثم ترق من جديد بالشوبك، إلى أن تصبح سماكتها بمقدار ثلاثة سنتيمترات. وبعد ذلك تطوى على بعضها البعض من كل جهاتها، وتوضع في صينية مرشوش سطحها بالدقيق، ثم تلف بغطاء مبلل بالماء، وتبقى هكذا لمدة ساعة تقريباً.

٣- تؤخذ العجينة من الصينية، وترق من جديد على الطاولة الرخامية إلى أن يبلغ سمكها سنتيمترين تقريباً، ثم تطوى ويعاد رقعها من جديد، وتكرر عملية الرق والطي أربع مرات متوالية، وفي المرة الرابعة ترق بسماكة ثلاثة سنتيمترات.

بعدها تقطع على شكل مثلثات تلف كل منها على هيئة هلال يدهن بقليل من صفار البيض ويترك ليرتاح ويختمر.

٤- تصف الأهلة في صدر حديدي يدخل في فرن شديد الحرارة ويبقى فيه إلى أن تكتسب الأهلة اللون الذهبي.

ثم يسحب الصدر (الصينية المعدة للفرن) من الفرن، وتفرغ منه الأهلة وتوضع جانباً.

وأخيراً تقدم إلى المائدة مع جميع أصناف المشروبات الدافئة عند الإفطار.

* * *