

الفصل الثامن

المكبوسات والمخللات

المخللات

معدل المخللات

المقادير:

- ٤٠٠ غرام من الخل الأحمر أو الأبيض.
- لتر واحد من الماء النقي البارد.
- ١٠٠ غرام من الملح لكل لتر واحد من الماء تقريباً.
- ذوب الملح بالماء واستعمل البيضة الطازجة حتى تطفو، وإن طفت يكون عيار المحلول جيداً لكل أنواع الكببس.
- تفضل الأواني الزجاجية على غيرها من الأواني لكبس المكبوسات.

* * *

كبس اللفت

المقادير:

- ٢٠٠٠ غرام من اللفت الجيد والحجم الوسط.
- ١٠٠ غرام شمندر من أجل اللون.
- ٥٠٠ غرام من الخل.
- ٢ لتر من الماء.
- ١٠٠ غرام ملح طعام.
- ٥٠ غرام فلفل حار ٥٠ غرام.

الطريقة:

ينظف اللفت ويغسل جيداً، ثم يذاب الملح في الماء ويصفى، ثم يضاف الخل إليه. يصف اللفت داخل الوعاء المعد للكيس، ويتخلل اللفت قطع الشمندر الدائرية حتى آخر المرطبان المرء تعبئته، بعد ذلك يضاف الملح والخل المعد والفلفل أيضاً.

وبعد غمر المكبوس يغطى جيداً، ويترك جانباً حتى ينضج.

كيس الخيار

المقادير:

٣٠٠٠ غرام من الخيار.

٢٠٠ غرام خل.

٢ لتر ماء

١٠٠ غرام ملح طعام

٥٠ غرام فلفل أخضر.

الطريقة:

يغسل الخيار جيداً ويشق بالسكين قليلاً، يذاب الملح في الماء ويصفى ويضاف الخل، ثم يصف الكيس داخل المرطبان المعد لذلك ويرص جيداً، ثم يضاف محلول الخل والملح والماء والفلفل، وبعد ذلك يغلق ويترك جانباً حتى ينضج.

ملاحظة:

يفضل أن ينتقي الخيار الناعم والغض للمكبوسات، وكذلك الحال في سائر أنواع الخضار المكبوسة الأخرى.

* * *

كيس المقتى (أو الفقوس)

الطريقة:

يحضر محلول الملح والماء والخل كالعادة، وينظف الفقوس جيداً ويشترط من النصف قليلاً، ويصف داخل الوعاء المطلوب مع الفلفل الحار الأخضر، ثم يغمر بالمحلول المعد، وبعد ذلك يغلق جيداً لحين الطلب.

كيس الباذنجان

المقادير:

- ٢٠٠٠ غرام من الباذنجان الصغير الرفيع، ويستحسن باذنجان جرش.
- ٢٠٠ غرام ثوم منظم ومدقوق مع قليل من الفلفل الحار.
- ملح طعام ٣٠ غرام.
- ١٠٠ غرام خل أحمر.
- لتر ماء بارد.
- ١٠٠ غرام ملح طعام للماء.

الطريقة:

يسلق الباذنجان نصف سلق مع العنق، ثم يرفع من الماء ويصفى بمصفاة ويرد بالماء النقي البارد، ثم يشق وسطه من الأسفل ويحشى بالثوم والفلفل، بعد ذلك يصف داخل المرطبانات الزجاجية، ويحضر المحلول ويصفى جيداً ويغمر الباذنجان داخل المرطبانات، ثم يغلق جيداً لحين الطلب.

(المكدوس)

الباذنجان المكبوس بالزيت

الطريقة:

كما سبق في كبس الباذنجان من ناحية المواصفات ولكن يحشى بالجوز المنقى والمدقوق بالملح والفلفل الحار (الشطة) ويفرم معه ثوم أيضاً، ويصف جيداً داخل وعاء زجاجي، ثم يغمر بالزيت ويغلى لحين الطلب.

* * *

كيس الزيتون

الطريقة:

ينقى الزيتون الأخضر من الورق والشوائب، ثم يدق باليد أو بالماكنة المخصصة لذلك، أو يبقى كما هو، ثم يحضر الفلفل الأخضر الحار ويشرح أيضاً مع الليمون الحامض، ويحضر محلول الملح ليغمر الزيتون بعد غسله ووضعه داخل وعاء.

نسبة الملح داخل المحلول السدس تقريباً، ولأمانع من فحص المحلول جيداً. ثم بعد ذلك يغطى بغطاء محكم لحين الطلب.

* * *

كبس الزيتون الأسود

الطريقة:

يغسل الزيتون الأسود بالماء جيداً، ثم ينقى من الزوائد والورق، ثم يصفى من الماء ويوضع داخل وعاء زجاجي، ثم يضاف الملح إليه بمعدل ٨٠ غرام لكل كيلو زيتون أسود.

يغمر الزيتون بالملح ويترك لمدة لا تقل عن ٤ أيام مع مراعاة التحريك في اليوم مرة واحدة، ثم يضاف الماء إليه والملح مع كمية من الزيت حسب الرغبة.

* * *

كبس الزهرة والجزر

الطريقة:

تنظف الزهرة من الشوائب وتقطع قطعاً متساوية، وكذلك الجزر، ويسلق كل على حدة نصف سلقه، ثم يصفى ويبرد من الماء. وبعد ذلك يصف داخل المرطبات المطلوبة ويغمر بالمحلول المطلوب، أي الملح والماء الصافي والخل كما سبق.

* * *