



**دليل السيدات في سر إتقان  
الكيك والطهي والحلويات  
ماري صلاح خباز**



دليل السيدات  
في سر إتقان  
الكيك والطهي والحلويات

تأليف: ماري صلاح خباز

صدرت الطبعة الأولى عام ١٩٣٨

عن المطبعة السّرجية في عكا

وزارة الثقافة الفلسطينية

سلسلة الموروث الثقافي

اسم المؤلف: ماري صلاح خباز

اسم الكتاب: دليل السيدات في سر إتقان الكيك والطهي والحلويات  
الطبعة الأولى: ١٩٣٦ عن المطبعة السروجية في عكا

---

الإشراف العام: عبد السلام عطاري

مراجعة وتدقيق: رشيد عناية - شادية الخطيب

تصميم الغلاف: فاطمة حسين

جميع الحقوق محفوظة. لا يسمح بإعادة إصدار هذا الكتاب، أو أي جزء منه، أو تخزينه في نطاق استعمال المعلومات، أو نقله بأي شكل من الأشكال، دون إذن مسبق من الناشر.

**All rights are reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without prior permission of the publisher.**

فلسطين

[www.moc.pna.ps](http://www.moc.pna.ps)

دليل السيدات في سر  
إتقان الكيك والطهي  
والحلويات



## تقديم

سيادة الرئيس محمود عباس «أبو مازن»

لم تكن فلسطين ارضاً قاحلة ، بل ارض معطاءة  
وكان ابناءؤها وبناتها يبغونها في الشعر والقصة والرواية  
والمرح والموسيقى والسينما والعلوم الاجتماعية والفن  
والفلسفة . انه هذه الكوكبية من الكتب التي نعيد اصداؤها  
تقدم باقية من هذه الابداعات التي تكلف عنها عظمة لغة  
السبع وحبته للثقافة والمعرفة .

كانت فلسطين تزخر بالطابع والمكتبات والصحف والمجلات  
والساح ودور السينما والرائد للثقافية والدراس والمناهج  
ولم تكن منارة يهتدي بها للضرورة ، ويفدونه اليها طبعاً  
للعلم والمعرفة في الحياة الثقافية التي كانت تزدهر بها .  
نعتز بمجودتنا للثقافي الذي ابدهه اجدادنا ، وزيره  
مخافط عليه ، وزيره للجيل القادوة انه تقراه وتقرئ  
به وتبوع كما ابده استاذهم .

ع  
٢٠١٣/٤/٤٤



## كلمة

•••

المرأة في بيتها ملكة على عرشها بل هي القلب النابض تبعث بالحياة إلى الجسم غذاءين روحياً وجسدياً. فهي المورد الذي يفيض على البيت تهذيباً ونشاطاً وحناناً.

أما في المطبخ في ذلك المعمل الكوني العظيم فهناك يتجلى فضلها بما لا يقل منفعة عن التهذيب والحنان بل هنا يتمازج الاهتمام مع الوطن فيتكون منها من الأطايب والأقوات ما يعد الركن الأساسي في كيان العائلة.

إذاً لإدارة المطبخ أهمية لا يستطيع أن ينكرها كل من له شهية ومعدة فيتساوى في هذا البشر دون فارق وقد عرفت الأدبية مؤلفة وصاحبة الكتاب هذه الميزات لبنات جنسها فعادت إلى السعي في إيضاح ما يلزم وإزالة ما قد يعترضهن من صعوبات في أمور تدبير المنزل والطهي ولا سيما في عمل الكيك وغيره من الحلواء التي تعتبر ألغازاً أو معجزات وأخذت على عاتقها فتح مغالقتها وأسرارها غير آبهة للصعاب والتضحيات في الوقت والعناء فكان عملها في هذا القبيل فتحاً جديداً لم تتوخ فيه فضلاً ولا شكوراً إلا أن تؤديها أمانة ورغبة في النفس لإفادة بنات جنسها.



ومما يجدر ذكره أنها في عملها هذا لم تعول على قول مقول أو عمل منقول بل صرفت على كل تجربة الوقت الطويل والبذل الجزيل فأنت كل وصفة متقنة الصنع محكمة الوضع لا تحتاج معها إلا إلى شيء من حسن الذوق والحكمة وهما أمران متوفران في كل سيده وآنسة.

وغني عن البيان أن هذا العمل الثاني فقد كلفها السنين الطوال لاستجلاء كل مكنون فيه واعتماده على أتم صورة وأثبت قاعدة وقد ابدعت طرقاً حديثة لتسهيل العمل بإتقان وسيظهر ذلك عند مطالعة هذا الكتاب والاطلاع على رسومه وفصوله.

يامن يرى الكعك ألبازاً معقدة هذا كتاب وفيه حل ألباز

دقيقة من حقول الجد عاطرة حباته بذكاء فيه ممتاز

وفيه للذوق شهد والعيون لها روض. ويغنيك عن كاس وأكواز

وفيه للغادة الحسناء طلعتها تغري الحبيب بطرف ناعس غازي

وليس بدعاً. ففي الأمثال جاء لنا «لا يتقن الخبز إلا كف خباز»

ناصر عيسى الرامي

## المقدمة

•••

يحتوي كتابي هذا ثمرات درسي واختباري وتجاري العملية. وعدا عن أمور الطهي وعمل أنواع الكعك والحلواء فقد خصصت قسماً من الكتاب للفوائد المنزلية.

وكما أنني ما ضننت بأي نصيحة في سبيل وضع الكتاب فكذا بذلت الجهد بجعل قواعده ثابتة جلية فأنت كل وصفه فيه هينة العمل سهلة التطبيق على الأوانس في المدارس والعرائس في المنازل الجديدة والسيدات في البيوت العامرة، فعسى أن أكون قمت بواجبي نحو بنات جنسي الكريمت ويكون كتابي بين أيديهن خير رفيق وأوفى صديق.

وغاية ما أتمناه ممن يطالعون هذا الكتاب أن ينظروا إليه بعين الاستفادة وإلى بعين الرضى فيعذروني على ما قد يكون وقع في الكتاب من هفوات مطبعية كانت أم وضعية فإن الظروف التي حافت بإصداره كانت قاسية، وإني مستعدة لاقتبال أي تنبيه أو انتقاد بكل رحابة صدر وسأحتفظ بكل ما يرديني من هذا القبيل لأدخله تحسیناً في الكتاب حين إعادة طبعه وما العصمة إلا لله.

ولا يسعني في هذا المقام إلا أن أسجل شكري لحضرة الصديق الأستاذ ناصر عيسى الرامي لما أسداه إلي من المساعدة وحسن المشورة. ولن أنسى كذلك الكثيرات من الصديقات الفضليات تشجيعهن وتسهيلهن في هذه المهمة.

ماري صلاح خباز

## تمهيد

...

## الدقيق

اتخذ للكيك أفضل صنف من الدقيق أو الطحين الاسترالي أو الأمريكي أو الفرنسي. فإن هذه الأصناف من الدقيق تحل محل دقيق الأكياس المستحضرة للكعك مع أنها أرخص ثمناً ولها ذات الفائدة.

وإذا اضطررت أن تستعمل بدلاً من الأصناف المذكورة الدقيق البلدي الذي يصنع منه الخبز فاستعمل أفضل صنف منه بإنقاص من كل فجان بالوصفة ملعقتين كبيرتين واستعض عنهما بملعقة كبيرة من النشا الناعم.

إن طريقة وضع الدقيق في المزيج هي: أن تضيف الدقيق إلى المزيج بالتدريج بعد أن تضيف للدقيق المواد الناشفة كالبيكن بودر أو ملح الطرطير أو ملح الطعام وتنخله معها. والأفضل أن تضيف الدقيق إلى المزيج بكميات قليلة بواسطة منخل صغير أو بالمنخل المخصوص للدقيق.

إن عجينة الكعك الإسفنجي بأنواعه التي تدخل فيها الزبدة أو السمينة أو السمن النباتي تحتاج لكل فجان دقيق ملعقتين صغيرتين «بيكنج بودر» أو ملعقة صغيرة من «الأمونياك» أما عجينة الكعك الإسفنجي التي لا تدخل فيها الزبدة أو السمن فإنها تحتاج لكل فجان دقيق ملعقة صغيرة واحدة «بيكنج بودر» أو نصف ملعقة صغيرة من «الأمونياك» الذي يستعمل في الخبز أو البسكوت وفي أي الحالتين إذا

ضاعفت مقدار الدقيق ضاعف أيضاً مقداره «البيكنج بودر» أو غيره. إن بعض أنواع الكعك التي يمكن عملها من الدقيق البلدي أو من الدقيق الشامي يكون صنف الدقيق فيها معيناً بكل وصفة. أما إذا لم يكن صنف الدقيق المذكوراً بذات الوصفة فاتخذ للكعك نوع من أنواع الدقيق التي ذكرناها سابقاً.

### (البيض)

يجب أن تستعمل البيض الطازج الجيد في الكعك وفي البسكوت وفي الكريهات وفي البوزة وفي الحلويات.

لكي تتأكد من جودة البيض يجب ألا تكسر عدد البيض الذي تحتاج إليه بعضه فوق بعض في ذات الآنية، بل بيضه بعد الأخرى في صحن صغير وبعد أن تتأكد من جودة البيضة أنقلها من الصحن الصغير إلى الآنية التي أنت عازم أن تخفق فيها جميع البيض فتأمن بهذه الطريقة استعمال البيضة الفاسدة.

الوصفات المطلوب فيها أن يكون الزلال منفصلاً عن الصفار استعمال فيها الصغار مخفوقاً جيداً بعد خفق الزبدة والسكر. أما الزلال فأضفه مخفوقاً جيداً حتى يشتد في نهاية عمل المزيج ويجب أن تستعمل لكل من صفار البيض وزلاله مخفقة خاصة. وإن لم يوجد غير واحدة فاغسلها ونشّفها جيداً بعد خفق كل من الزلال أو الصفار على حدة. حينما يلزم فصل الزلال عن الصفار يجب ألا تترك بقايا من الصفار مع الزلال لأن زلال البيض الذي يحوي بقايا من الصغار لا يرتفع في الخفق ولا يشتد الاشتداد الكافي وإذا بقي قليل من الصفار مع الزلال

فأرفعه بتأن من وسط الزلال بقشرة البيض الفارغة لأنها أرق من الملعقة وبعد ذلك أخفق الزلال جيداً فإن لم يشتد ويرتفع الارتفاع اللازم أضف إليه ذرة ملح أو ملعقة صغيرة من ماء بارد واخفقه فيساعده الملح أن يشتد.

أضف الزلال المخفوق إلى المزيج بأن تقلبه فيه بتأن.

لا تخفق البيض قليلاً ثم تتركه ثم تعود لخفقه مرة ثانية. فإن فعلت ذلك تقلل من الهواء الذي يتخلله ولا يعود يرتفع ولا يكثف وتظهر رائحته. فمتى شرعت في خفق البيض استمر في الخفق بدون انقطاع إلى أن يرتفع البيض ويشتد.

## الزبدة

استعمل للكيك الزبدة الطازجة النقية المستخرجة من الحليب لأنها أخف وأشهى للطعم. واستعمل ذات الزبدة في عمل الكريما لأنها «الزبدة» تحتوي على قليل من اللبن الذي يكسب الكعك طراوة، وهو أشهى في الطعم.

للاقتصاد يمكنك أن تستعمل بدلاً من الزبدة المارجرين أو البوتارين. أما الفجتالين أو الكوكوزين فاستعمله بمقدار أكثر بربع الكمية أي بمعدل فنجان وربع من الفجتالين أو الكوكوزين بدلاً من فنجان الزبدة. إن استعمال السمن النباتي في الكعك يجعله أخف وأطرى ولكنه لا يكون دسماً في الطعم كما لو استعملت الزبدة أو السمينة.

للاقتصاد ولكي تكون الكعكة خفيفة وشهية قلل من مقدار الزبدة المعينة في الوصفة أو السمن إذا استعملته واستعض عن المقدار الذي

تقلله بمثله من المارجرين أو من المستحضرات النباتية الأخرى المذكورة أن زبدة الكاكاو تستعمل غالباً في الشوكولاتة وأحياناً في الكريّمات الكعك والبسكوت. واستعمال زبدة الكاكاو مذکور في الوصفات في هذا الكتاب.

إذا شئت أن تعمل كعكة بيضاء مع زلال البيض فاستعمل السمن النباتي الأبيض لكي يكسب الكعك اللون الأبيض فقط.

عندما تغلي السمن النباتي أو الزبدة يجب أن تضع مع السمن في المقلاة قطعة من البطاطا مقشورة ومتى احمرّت انزعها واستعمل السمن؛ وذلك لأن قطعة البطاطا تمتص الفضلات من السمن أو الزبدة ويجود الطعم. ولكي تتأكد من أن السمن قد أخذ كفايته في الغلي ضع قطعة من الخبز فإذا احمرّت بظرف ٦٥ ثانية فيكون قد ثم الغلي.

#### الحليب

استعمل للكعك الحليب الطازج الجيد وإذا لم يوجد فيمكنك أن تستعويض عنه بحليب العلب «الغير محلى بالسكر» على أن ضيف إليه مقدار الثلثين من الماء المغلي دافئاً لأن حليب العلب مستخرج من مقدار كبير من الحليب لذلك هو أغزر مادة وأكثر كثافة. وإذا استعملت حليب العلب دون أن تخفف قوته بالماء فإن الكعك لا يرتفع الارتفاع أو الانتفاخ الكافي.

إذا استعملت الحليب «البودرة» فاخفقه مع السكر والزبدة واستعض عن مقدار الحليب المعين بالوصفة بماء وأضفه بالمناوبة مع الدقيق أو ذوب الحليب «البودرة» بالماء واستعمله بدلاً من الحليب الطازج حسب الترتيب المعين بالوصفة. أما البسكوت والكريمات فيمكنك أن تستعمل حليب العلب أو القشطة، إن القشطة أو الحليب العلب يجعل البسكوت والكريمات ألد وأشهى لأنه يكسبها من طعمه وخواصه.

فائدة: إن حليب العلب المحلى بالسكر مصنوع ليحتفظ بحالته الجيدة مدة طويلة فلا يفسد لذلك يمكنك بعد فتح علبه الحليب المحلى بالسكر أخذ احتياجه منها وحفظها في آنية فيها ماء بارد لحين الحاجة.

## السكر

يستعمل السكر الخشن في عمل أنواع المرقيات «التطالي» وفي عمل أنواع الكريمات المطبوخة وأنواع السكاكر والقطر والشربات، واستعماله فيها أهون لأنه لا يحتاج إلى طحن أو تكسير.

يستعمل السكر الناعم أو المدقوق والمنخل في عمل أنواع الكيك والبسكوت والأقراص ويستعمل أيضاً للرش على وجه بعض أنواع الكعك بعد عملها وقليلها أو خبزها.

يستعمل السكر المسحوق الثلجي المعروف (Icing sugar) في عمل بعض أنواع الكريمات لحشو وتلييس وتزيين الكيك أو البسكوت لأنه قليل الحلاوة وسريع الذوبان.

إن السكر الثلجي (البلدي) أرخص ولكن استعمال السكر الثلجي الوارد من (أوروبا) أفضل في الكريمات.

إن السكر البني اللون له طعم خاص لذيذ وشهي ويستعمل أحياناً في الوصفات التي تدخل فيها الكاكاو أو الدبس أو العسل فيكسب المزيج طعماً لذيذاً.

إن شئت أن تستعمل قليلاً من الدبس أو العسل في الوصفات بدلاً من السكر فيمكنك أن تقلل من مقدار السكر والسائل المعين بالوصفة قدر ما تضيف من الدبس أو العسل وأن تضيف إلى الدبس أو العسل ملعقة صغيرة من كربونات الصودا لأجل الاعتدال والتحسين في الطعم.

### الفواكه والبزور في الكعك

قبل أن تضيف الفواكه المجففة كالزبيب أو البلح أو الاجاص مبزراً أو قشر الليمون المعقود بالسكر والمجفف أو قشر البرتقال أحمر الفاكهة قليلاً في فرن أو في مقل على نار خفيفة الحرارة ثم قطعها بمقص أو بسكين مرشوش عليها دقيق ثم رش عليها ملعقة من الدقيق وأضفها إلى المزيج قبل أن تبرد في نهاية العمل فلا تترسب بأسفل الكعك أثناء الخبز. ثم إن زيادة نصف فنجان من الدقيق على الوصفة يمنع أيضاً رسوب الفواكه أو الأثمار أو البزور أي القلوبات كاللوز أو الصنوبر أو الجوز بأسفل الكعك.

إن قليلاً من الحليب مع القلوبات حين دقها بالهاون أو الجرن يمنع استخراج الزيوت منها.



ولكي تتمكن من نزع القشور عن القلوبات اغلها مدة خمس دقائق  
بماء أو انقعها ٢٤ ساعة فلا يؤثر على طعمها ويحسن طعم الجوز  
وغيره الغير الطازج.

إن لباب البزور التي تستعمل في الكيك في الجوز المقشور واللوز  
والفستق والبندق والصنوبر وقبل استعمالها تنشف جيداً وتكسر أو  
تقطع إلى قطع صغيرة.

بعض البهارات التي تستعمل في الكعك

جوزة الطيب المحلب

القرفة الأنيسون أو اليانسون

حب الهال كبش القرنفل

الزنجبيل، الكراوية البهارات الغير الحارة

تستعمل البهارات في الكعك لتكسبه طمعاً لذيذاً ورائحة طيبة.

الروائح العطرية التي تستعمل للطعم

تستخرج الأرواح العطرية التي تستعمل للطعم والرائحة من الأثمار  
والفواكه أو من الزهور أو من البزور وتستعمل الأرواح العطرية في  
الكيك والكريمات والبوزة والحلويات والساكر والمرببات والشربات  
وغيرها لتكون شهية جذابة بطعمها.

أفضل أنواع الأرواح العطرية التي تستعمل في الكيك وفي الكريمات وفي البوزة والبودين هي:

روح أو عطر الليمون	روح أو عطر الكرز
روح أو عطر البرتقال	روح أو عطر القراصيا
روح أو عطر الفانيلا	روح أو عطر الفريز
روح أو عطر اللوز	روح أو عطر القهوة
روح أو عطر الزبدة	روح أو عطر الموز
روح أو عطر توت العليق الافرنجي	

أما الأرواح العطرية التي تستعمل في المرببات وفي الفواكه المعقودة بالسكر وفي الشرابات وفي الملابس فهي:

روح أو عطر التفاح	روح أو عطر الاجاص
روح أو عطر الدراقن	روح أو عطر التوت
روح أو عطر البرتقال	روح أو عطر الورد
روح أو عطر الخوخ	روح أو عطر البنفسج
روح أو عطر الليمون	روح أو عطر الموز
روح أو عطر الزهر	روح أو عطر القراصيا

إن استعمال الأرواح العطرية تحتاج إلى دقة وحكمة ويجب أن تقطر منها من نقطة إلى ست نقط حتى تلائم الذوق وتتناسب مع مقدار المزيج الذي تضاف إليه.

حينما تضيف أحد الأرواح العطرية إلى مزيج يدخل فيه لون من الألوان (كصبغة البنفسج أو صبغة الليمون أو صبغة الكرز أو غيرها) يجب أن تراعي في ذلك تناسب الطعم مع اللون. فإن أضفت مثلاً عطر البرتقال في المزيج يجب أن تضيف إليه صبغة أو لون البرتقال فيتناسب الطعم مع اللون.

### الصبغات أو الألوان

إن الصبغات أو الألوان التي تستعمل في عمل الكعك (ككيس أو كاتو) وفي الكريمات وفي الملابس (دروس). وفي المرقيات وفي الشرابات والبوزة وغيرها وأكثرها مستخرجة من الأزهار والفواكه والأخضر (مثلاً اللون الأخضر مستخرج من السبانخ) اللون البنفسجي أو الليلي مستخرج من البنفسج والخ...

تباع الصبغات إما سائلة مستحضرة في زجاجات جاهزة للاستعمال أو مسحوقاً يقتضي حلّه بالماء المغلي ثم تبرد وتحفظ في زجاجات لحين الاستعمال.

وحسبما تقتضي، تستعمل الصبغات بكميات معتدلة من نقطة إلى ست نقط في المزيج القليل حسب الرغبة في كثافة اللون والذوق وجمال المنظر وتتناسب مع مقدار المزيج الذي تضاف إليه.

حينما تضيف إحدى الصبغات إلى مزيج ما يدخل فيه نوع من الأرواح العطرية « كعطر الليمون أو غيره» يجب أن تراعي في ذلك تناسق اللون مع الطعم. فإن صبغة الليمون مثلاً تتناسب مع عطر الليمون.

المواد التي تساعد على ارتفاع الكعك وغيره

كربونات الأمونياك      اللبن (الحليب الرائب)

كربونات الصودا      عصير الليمون

ملح الطرطير أو زبدة الطرطير      الليكير

البيكنج بودر      الكونياك

لبيض      الخميرة الإفرنجية

إن مفعول كربونات الأمونياك في الكعك أقوى من مفعول البيكنج بودر وكربونات الصودا وملح الطرطير ولكنه يقلل من حلاوة الكعك فيضطرك إلى أن تضيف مقدار من السكر أكثر من المقدار المعين في الوصفة ليكسب للكعك حلاوته اللازمة.

إذا استعملت كربونات الأمونياك «مسحوق النشادر» بدلاً من البيكنج بودر فلا تستعمل كربونات الصودا أو ملح الطرطير.

إذا استعملت (الأمونياك) عوضاً عن البيكنج بودر في مزيج الكعك الاسفنجي فأضف لكل فنجان من الدقيق ثلثي ملعقة صغيرة منه.

إذا استعملت كربونات الأمونياك عوضاً عن البيكنج بودر في صبيح

البسكوت أو الأقراص (الكوكز) فأضف لكل فنجان من الدقيق من ثلث إلى نصف ملعقة صغيرة من كربونات الأمونياك.

إن كربونات الصودا أرخص من البيكنج بودر فيمكنك أن تستعملها لتساعد مع البيكنج بودر ليس فقط في المزيج الذي يدخل فيه اللبن الخاثر «الرائب» بل في المزيج الذي دخل فيه الحليب أيضاً.

تكال كربونات الصودا ثم تضاف إلى اللبن وتخلط معه وبعد ذلك تضاف إلى المزيج ممزوجة مع اللبن (أي الحليب الرائب).

يجب استعمال الدقة في كيل هذه المواد لأن زيادة المقدار منها ينتج عنه ملوحة في الطعم.

إن مفعول الروم أو الكونياك أو البراندي أو الليكير هو واحد واستعمال النوع الواحد منها يغني عن استعمال الآخر، وهذه المواد تساعد أن يكون الكيك طرياً وذا خلايا ناعمة وإن كنت لا ترغب استعمالها فاستعض عن الملعقة منها بملعقة من عصير الليمون.

الخميرة الإفرنجية تستعمل في بعض الأحيان في الكعك وفي الخبز أيضاً.. كربونات الأمونياك يستعمل في الخبز وفي البرازق وفي بعض الحلويات البلدية كالمعمول والغريبة وغيرها فيجعلها خفيفة ناعمة ويحفظها بحالة جيداً لمدة أطول.

يجب الاهتمام بحفظ كربونات الأمونياك في آنية من الزجاج ذات غطاء محكم لئلا يفسد مفعوله.

إذا أردت أن تستعيض عن البيكنج بودر المستحضر فإليك المقادير التي يمكنك أن تعمل منها بكن بودر في البيت:

١- ١٢ ملعقة كبيرة من مسحوق الأرز

٢- ١٢ ملعقة كبيرة من كربونات الصودا

٣- ٩ ملاعق كبيرة من ملح الطرطير

٤- من ربع إلى ملعقة كبيرة من كربونات الأمونياك (اختياري إذا أردت أن يكون مفعوله أقوى)

امزج هذه المواد وأدخلها من منخل ناعم ثم احفظها في علب ذات غطاء محكم لمنع الهواء من الدخول إليها لتلا يفسد مفعولها فائدة: أن لكربونات الأمونياك (مسحوق النشادر) رائحة قوية ولكنها تتلاشى وتزول بعد خبز الكعك والبسكوت الخ. خلال مدة لا تتجاوز ربع ساعة.

## المكاييل والأوزان

من المهم أن تستخدم مكاييل معينة مصطلح عليها ذات حجم معلوم ومصنوعة لكي تسع مقدار محدود من المواد تغني بقدر المستطاع عن الرجوع إلى المكاييل والموازين الغير مألوفة كالليتر أو الاونس أو الليبرة أو الرطل الذي يزيد ويقل في ثقل الوزن في البلاد والأقطار المختلفة وغير ذلك من الموازن والعيارات.

إن المكاييل اللازمة المصطلح عليها هي:

٥- فنجان - ملعقة كبيرة - ملعقة صغيرة.

وهذه توجد في المخازن التي تباع فيها أواني وأدوات المطبخ فالملاعق تباع منفردة أو طقماً كاملاً كل أربعة مربوطة بحلقة.

أما الفنجان ويقصد به الكوب أو الكباية أو الكيلة فيوجد منه صنف من الزجاج وصنف من المعدن محفور عليه إشارات تدل على المقادير المراد استعمالها إما كتابة أو بواسطة خطوط بارزة من السهل معرفتها.

الأفضل أن يكون لديك فنجان الواحد لأجل كيل المواد الناشفة كالديق والسكر الخ.. والآخر لأجل كل المواد السائلة كالحليب والعسل أن... فإن ذلك يساعدك على السرعة والاقتصاد من الوقت ويسهل عليك العمل..

إن كيل المواد الناشفة بالملعقة والفنجان يجب أن يجري دائماً «مسحاً» مع مستوى حافة الكيل أي غير معرّم» ما لم يكن مذكوراً في الوصفة خلاف ذلك. فإذا قيل ضع فنجان من الدقيق يجب أن تملأ الفنجان ثم أن تمر عليها بحد السكين فوق حافته وتمسح الزائد عنه فتأكد من وضع المقدار اللازم.

وهكذا أيضاً إذا قيل ضع ملعقة من البيكنج بودر يجب أن تملأ الملعقة ثم أن تمر عليها بحد السكين فتحذف عنها الزائد من البيكنج بودر ويبقى فيها فقط المقدار اللازم.

لكي تتأكد من وضع المقدار اللازم من الزبدة أو السمن أو المارجرين أو البوتارين أو الفجتالين يجب أن ترص الزبدة في الكيل خصوصاً في الفصول الباردة من السنة حينما تكون الزبدة جامدة فحينئذ يجب

تدفئتها حتى تطرى قليلاً ويصبح من السهل كيلها.

إذا لم تكن هذه المكاييل جميعها أو بعضها موجودة لديك يمكنك أن تستخدم بدلاً من الفنجان كباية من كبايات الزجاج التي تستعمل للشرب وأن تستخدم بدلاً من الملعقة الكبيرة ملعقة من الملاعق التي تستعمل على السفرة للشوربة وبدلاً من الملعقة الصغيرة ملعقة من الملاعق التي تستعمل الشاي على أن يركز ما تسعة على المعدل الآتي:  
معدل ما تسع تلك المكاييل من الماء:

درهم	غرام	
٨٩	٢٨٤	الفنان يسع من الماء
٥ ونصف	١٨	ملعقة الكبيرة تسع من الماء
٢	٦	الملعقة الصغيرة تسع من الماء

أما بالنسبة ما بين ما تسعه الملعقة وما ويسعه الفنجان فهي:

ملعقة صغيرة تعادل ثلث ملعقة كبيرة

٣ ملاعق صغيرة تعادل ١ ملعقة كبيرة

١٦ ملعقة كبيرة تعادل ١ فنجان

٤ ملاعق كبيرة تعادل ربع فنجان

٨ ملاعق كبيرة تعادل نصف فنجان

١٢ ملاعق كبيرة تعادل ثلاث أرباع فنجان



في عمل المرقيات والفواكه المعقودة بالسكر الخ.. كثيراً ما يحتاج إلى وضع مقدار من السكر يعادل وزن الفاكهة أو أكثر أو أقل حسب ما يكون معين بالوصفة. ولأجل وضع المقدار اللازم نحتاج إلى استخدام الميزان للتأكد من ذلك.

بعض الأواني والأدوات الضرورية التي تستعمل في الكعك والبسكوت  
٦- مخفقة لأجل خفق البيض.

٧- المخفقة ذات الدولاب لأجل خفق البيض أيضاً.

٨- ملعقة من الخشب لأجل التحريك وخفق الزبدة والسكر الخ.

٩- فنجانان الواحد لأجل كيل المواد الناشفة كالديق والسكر والثاني لأجل كيل المواد السائلة أو المائعة كالحليب والزبدة واللبن الرائب.

١٠- ملعقة كبيرة لأجل كيل البهارات والمواد القليلة الأخرى ملعقة صغيرة لأجل كيل البيكنج بودر والعطر الخ

١١- جفنة أي آنية عميقة صغيرة لأجل خفق صفار البيض.

١٢- جفنة أي آنية عميقة كبيرة لأجل خفق زلال البيض.

١٣- جفنة أي آنية أعمق وأكبر لأجل خفق الزبدة ومزج مواد المزيج الأخرى.

١٤- منخل ناعم «اعتيادي» لأجل نخل الدقيق والسكر والكاكاو الخ.

١٥- صينية لأجل نخل الدقيق عليها ويمكن نخل الدقيق أيضاً على قطعة من الورق.

١٦- شوبك لأجل رق عجينة البسكوت وغيرها.

١٧- قطاعات أو قوالب متنوعة الأشكال مزخرفة وغير مزخرفة لأجل تقطيع البسكوت والدونات «نوع من العوامات الفرنجية» الخ.

١٨- صواني وقوالب صغيرة وكبيرة متنوعة الأشكال مزخرفة وغير مزخرفة لأجل خبز الكعك والأقراص والبسكوت وغيره.

١٩- مبرشة خشنة لأجل برش الجبن والقلوبات.

٢٠- مبرشة ناعمة لبرش البرتقال أو الليمون الخ.

٢١- طبق شريط مشبك لأجل قلب الكعك عليه (ويمكنك أن تستعمل لهذه الغاية ظهر المنخل).

٢٢- المنخل الصغير المخصوص لنخل الدقيق على المزيج ويستعمل أيضاً لنخل السكر المسحوق على الدونات وعلى بعض أنواع الكعك كالمعمول وغيره.

٢٣- سكينه قابلة للثني لأجل كشط ما علق بالإناء من المزيج ويساعد على قلب الكعك بعد خبزه ورفع الأقراص والبسكوت بها من الصواني.

٢٤- الغلاية المزدوجة وتستعمل في البودن والشوكولاتة والكريمات.

٢٥- أنبوب التزيين (ويعرف أيضاً بالقمع) توضع فيه الكريما ويزين بها زهور متنوعة وأشكالاً أخرى مختلفة.

٢٦- ملقط لأجل رفع قطع الكعك أو البسكوت عند التقديم.

القاعدة العمومية لعمل الكعك

إن الطريقة العمومية لعمل الكيك الذي يسمونه استعمالاً «كيكس أو كاتو» في عملية تعيد ذاتها ومن الهين تدريجياً بالتمرين والاعتناء الوصول بواسطتها لمعرفة عمل أشكال مختلفة من صنف واحد أو من مزيج واحد وذلك بإدخال الأرواح العطرية عليه والصبغات أو الألوان والبهارات والحشوات المتنوعة أو الفواكه المجففة والأثمار المحلاة أو المعقودة بالسكر ونباب البزور «أي القلوبات» وأيضاً باستعمال كريمات التزيين المختلفة التركيب وباستخدام القوالب المتنوعة الأشكال.

قبل أن أشرح طريقة عمل الكيك أعيد أيضاً بعض الإرشادات اللازمة بهذا الخصوص:

حينما يراد عمل الكعك حسب وصفة ما يجب المحافظة على الدقة في كل المواد وكذلك في خفقها ومزج بعضها ببعض لما لذلك من التأثير في نجاح العمل.

يجب أن ينخل الدقيق قبل أن يكال والأفضل أن ينخل مرة أو مرتين أما السبب فهو أن الآنية تسع من الدقيق الكثيف مقداراً أكثر مما تسع ذات الآنية من الدقيق المنخل غير المرصوص، وما ينطبق على الدقيق يسري أيضاً على غيره من المواد الناشفة المسحوقة الأخرى. أما الغاية من نخل الدقيق فليست النظافة فقط بل وتهويته وحل ذراته ليكون الكعك طرياً وناعماً.

يجب أن تكال المواد الناشفة «كالبيكن بودر وكربونات الأمونياك والبهارات والملح وكربونات الصودا وملح الطرطير» ثم تضاف إلى الدقيق المنخل والكيل وتنخل معه مرة أخرى والسبب هو ضرورة

توزيع تلك المواد في الدقيق وفي كامل المزيج توزيعاً متناسباً لكي يكون مفعولها متساوياً في جميع أجزاء العجينة.

إن مزيج أنواع الكيك الاسفنجي يحتاج لكل فنجان من الدقيق ملعقتين صغيرتين بيكنج بودر. أما مزيج أنواع كعك الأقراص «كوكز» فيجب أن يكون شديداً «كاللبنه الطرية» ويحتاج لكل فنجان من الدقيق ملعقة صغيرة واحدة بيكنج بودر، لذلك يجب المحافظة على الدقة في الكيل لأن الكثير من البيكنج بودر أو كربونات الصودا وملح الطرطير يفقد الكعك شكله الخاص ويجعله أن يتفتت بعد لحين وقليلاً منه يجعل الكعك لا يرتفع. كما يجب كذلك الفرن إن لم يكن معتدل الحرارة حين وضع الكعك لخبزه يسبب أيضاً عدم ارتفاع الكعك الارتفاع اللازم. وإذا استعملت كربونات الأمونياك بدلاً من البيكنج بودر فاستعمل عوضاً عن كل ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر ثلاث أرباع ملعقة صغيرة من كربونات الأمونياك.

إذا استعملت الكاكاو فامزجه مع الدقيق بعد نخله وإذا استعملت الشوكولاتة عوضاً عن الكاكاو فاستبدل بدلاً من كل قطعة مربعة من لوح الشوكولاتة الكبير ثلاث ملاعق كبيرة من الكاكاو واخلطها مع الدقيق أو ذوبها في الحليب أو فوق آنية فيها ماء يغلي حتى تذوب فقط واخلقها مع السكر والزبدة.

يجب أن يكون الفتالين أو المارجرين أو البوتارين أو السمن أو الزبدة غير سائل حتى يمكن خفقها جيداً، ولكي يستطاع كيل هذه المواد وخفقها جيداً في الشتاء أو في الفصول الباردة يجب تدفئتها قليلاً في

مكان دافئ أو فوق ماء دافئ حتى تطرى قليلاً أو أن تسكب في الآنية ماء غالياً وتركها قليلاً ثم تكب الماء الغالية وتنشف الآنية جيداً فتطري الزبدة إذا وضعتها حالاً فيها.

تخفق الزبدة بملعقة خشب ضمن آنية من الفخار أو من الصيني وحينما تكال الزبدة يجب رصها في الكيل جيداً للتأكد من وضع المقدار اللازم خصوصاً في الفصول الباردة.

في الفصول الباردة يحتاج مزيج الكعك إلى مقدار أكثر من السوائل لأن الزبدة تكون جامدة ولا تعطيه الطراوة الكافية فيتفتت الكعك أحياناً لنشوفته لذلك يمكن زيادة قليل من الحليب على مقدار السوائل المعينة في الوصفة.

استعمل الأواني النظيفة المنشفة لأن وجود أقل أثر لها في القوالب أو الصواني يؤثر على نعومة الكعك ويجعله يجف في الخبز وغالباً يكون السبب في التصاق الكعك بأسفل القالب وحرقه.

حينما يخفق البيض يجب أن يخفق بدون انقطاع وأن يستمر في الخفق إلى أن يشتد ويرتفع، فمتى بلغ هذا الحد يجب ألا يعاد خفقه ثانية لأن إعادة خفق البيض تفقده حالة ارتفاعه واشتداده وتظهر رائحته وطعمه «الزنخ» الغير المرغوب فيهما.

استعمل في الكيك السكر الناعم أو المدقوق والمنخل لأنه يذوب سريعاً حينما يخفق مع الزبدة. إن استعمال السكر الناعم يجعل خلايا الكعك أنعم ويجعل الكيك خفيفاً واسفنجياً. أما السكر الخشن فإنه

يفقد الكعك نعومته وحسن منظره ويجعله ذا قشرة قاسية وخلايا واسعة وهذا لا يستحسن في الكعك.

إن إدخال كربونات الأمونياك مع ملعقة من الروم أو الليكير في المزيج يكون كإدخال البيكنج بودر لأنه يساعد على ارتفاع الكعك وظهور النعومة فيه ولا سيما في الأحوال التي يكون فيها البيض غير طازج تماماً فإنه ينقص من طعم البيض ويقلل من رائحته وإذا لم تستخدم الروم أو الكونياك فاستعمل ملعقة كبيرة من عصير الليمون عوضاً عن الكحول واخفقه مع الزبدة والسكر فيساعد أيضاً في نعومة الكعك وإذا لم تستعمل كربونات الأمونياك فاستعمل البيكنج بودر عوضاً عن كربونات الأمونياك.

الآن وقد ذكرت بعض الارشادات اللازمة آتي بشرح القاعدة العمومية لعمل الكعك وهي:

استحضر جميع المواد اللازمة المعينة بالوصفة والأواني الضرورية وبعد ذلك نخل الدقيق مرة أو مرتين وكله، احص عدد البيض وضعه جانباً، ثم كل المواد الناشفة الأخرى «كالبيكن بودر وكربونات الصودا والملح والبهارات الخ» واخلطها مع الدقيق ونخله معها مرة أخرى وضعه جانباً، ثم كل الزبدة أو السمن وضعه في آنية من الفخار أو من الصيني التي أنت عازم أن تخلط فيها مزيج الكيك وبعد ذلك كل السكر وضعه جانباً في آنية أو على ورقة، ثم كل الحليب أو المواد السائلة الأخرى المعينة في الوصفة وضعها جانباً لحين الاحتياج إلى استعمالها وبعد ذلك اشرع بالعمل كما يأتي:

أولاً: أخفق الزبدة ملقعة من الخشب جيداً حتى تبيض ثم استمر بالخفق وأضف السكر تدريجياً ملقعة بعد الأخرى إلى أن تكون قد أضفت ثلثي مقدار السكر المعين بالوصفة ثم أضف الروم أو عصير الليمون وبعد ذلك أضف المطرد كه در البرتقال أو الفانيليا (الفانيليا) أو الليمون أو غيره من الأرواح العطرية وأخفق جيداً. ثانياً: أخفق البيض جيداً بدون انقطاع حتى يرتفع ويشد ثم استمر في خفقه وأضف إليه باقي السكر تدريجياً ملقعة بعد الأخرى كما فعلته أولاً إلى أن ينفد السكر.

ثالثاً: الآن أضف القسم الثاني من المزيج «أي البيض والسكر» إلى القسم الأول «أي الزبدة والسكر» واخلطهما معاً جيداً ثم أضف بالتدريج قليلاً من الحليب أو غيره من السوائل المعينة بالوصفة بالمناوبة مع قليل من الدقيق بنخلة فوق المزيج في منخل صغير، وذلك بواسطة التقليب بتأن. استمر على إضافة الحليب بالمناوبة مع الدقيق حتى ينفد الحليب والدقيق وبعد أن تكون قد أضفت الحليب والدقيق احذر من أن تعيد خفق المزيج لئلا بإعادة الخفق تقلل من الهواء الذي تخلل المزيج فتفسد نجاح العمل.

رابعاً وأخيراً: ادهن قالب أو الصينية بزبدة ونخل (أي ذر) فوق الزبدة قليلاً من الدقيق أو قليلاً من الدقيق مخلوطاً مع السكر الناعم ثم اقلب القالب وأنفضه بحيث يقع ما لم يعلق بسطحه وبعد ذلك اسكب المزيج فيه وأخبره في فرن متوسط الحرارة ويمكنك إن أردت أن تبطن أسفل القالب بورق من نوع الورق الذي يستعمل لباكيتات

الزبدة وأن تدهن الورق وأطراف قالب بزبدة وبعد ذلك أسكب المزيج في القالب وأخبره ويجب ألا تملأ القالب أكثر من الثلثين لكي يتاح للمزيج فيه أثناء الحيز أن يرتفع في القالب الارتفاع اللازم.

### في الخبز

يجب أن تحمي الفرن مدة عشر دقائق حتى يكون معتدل الحرارة قبل خبز الكعك ثم ضع الكعك في الفرن وخفف الحرارة إلى درجة متوسطة وبعد ذلك ضع فوق الفرن ابريقاً أو أنية فيها ماء بارد لكي يحمر وينضج وجه الكيك أيضاً.

إذا كان الفرن حامياً جداً أو بارد قليل الحرارة فإن الكعك فيه لا يرتفع الارتفاع الكافي ويتفتت لنشوفته ولا ينضج بنسبة واحدة من كل جهاته.

حينما تستعمل الفرن البلدي من النوع الاعتيادي يجب أن تتأكد أن الحرارة فيه متوسطة قبل خبر الكعك فيه والأفضل أن تغطي الكعك الذي تخبزه في الفرن البلدي بورق من نوع الورق الذي يستعمل باكيتات الزبدة وأن تدهن الورق بالزبدة.

تجنب فتح الفرن واخراج الكعك منه لفحص النضج أو الاستواء قبل أن يمضي على الكيك داخل الفرن من ١٥-٢٠ دقيقة حتى يكون الكعك فيه قد ارتفع الارتفاع اللازم وبعد ذلك يمكنك أن تفحص نضوج الكعك وإن تدوره في الفرن إذا لزم ذلك لكي يسري النضج إلى جميع جوانبه على السواء ولكي تتأكد من ذلك اغمس فيه عوداً من الكبريت فإذا خرج من الكعك ناشفاً تأكد عندئذ أنه قد ثم نضجه،



وواسطة أخرى كذلك وهي: الملمس أو الضغط قليلاً بأصابع اليد أو بواسطة السمع لأن الكعك متى نضج يكون له صوت مخصوص أو إذا خرجت الكعكة عن دائرة أو حافة القالب أو الصينية فإن ذلك يدل أيضاً على أن الكعك قد نضج.

لا تسكب المزيج في القالب لحد يتجاوز في العمق أكثر من نصف أو ثلثي علو حافة القالب والسبب هو لكي يبقى اتساع كافٍ لأن يرتفع الكعك فيه أثناء الخبز الارتفاع اللازم.

اسكب وأفرش المزيج حول أطراف القالب أعلى أو أثنى من المزيج الذي تسكبه في وسط القالب وضع القالب في وسط الفرن فيتساوى الكعك بعد خبزه في العلو والارتفاع.

إذا لصق الكعك في القالب بعد الخبر يمكنك أن تضع القالب حالاً بعد اخراجه من الفرن فوق آنية فيها ماء بارد أو فوق قطعة قماش مبلولة مدة خمس دقائق حتى يبرد قليلاً فلا ينكسر ثم مر حول أطراف القالب من الداخل بسكين عريض قابل للثني وبعد ذلك اقلب الكيك حالاً على ظهر منخل أو الأفضل على طبق الشريط المخصوص للكعك فينزع الكعك بسهولة ويتخلله الهواء فلا يلصق بالشريط وبعد خمس دقائق أخرى اقلبه ثانية على الصحن أما إذا قلبته على صحن أولاً فيلصق على وجه الكعك بالصحن ويتلف منظره.

إذا يبرد البسكوت ولصق في القوالب أو الصواني بعد خبزه وخصوصاً في الأيام الباردة ضع الصواني الباردة على نار خفيفة بضع ثوان حتى

تسخن قليلاً وبعد ذلك يمكنك أن ترفع أو تنزع البسكوت من القوالب أو الصواني بسهولة.

من المستحسن بعد عمل مزج الكعك أن تسكبه في قالب وتتركه مقدار ربع أو ثلث ساعة قبل خبزه فإن ذلك يساعد على خموره وارتفاع الكعك أثناء الخبز.

إذا وجد لديك ميزان حرارة من النوع المخصوص للاستعمال في الأفران يمكنك أن تسترشد به لمعرفة أنواع درجات الحرارة الآتية:

ساعات	فهرنهايت	
١٣٢°	٢٧٠°	بطيء الحرارة
١٨٢°	٣٦٠°	متوسط الحرارة
١٩٣°	٣٨٠°	معتدل الحرارة
٢٣٢°	٤٥٠°	حار

إن أكثر الأفران الفرنجية المصنوعة للاستعمال في المنازل مكتوب عليها الاشارات اللازمة لتدل على الحرارة البطيئة والحرارة المتوسطة والحرارة المعتدلة وغيرها.

## التزيين

إن التزيين والرسم بالكريما يحتاج إلى اعتناء وذوق وفن. فوضع الألوان المتناسقة بعضها إلى بعض هو الجزء الأهم من التزيين لأن تزيين الكعك أو غيره أشبه بدهان الصور أو التطريز وأفضل طريقة إلى وضع الألوان المتناسقة هي النظر إلى الزهور والرياحين الطبيعية والنقل عنها أو إلى بعض المناظر أو الرسومات الجذابة.

إن تزيين الكعك بالكريما الملونة بألوان الزهور التي تستعمل في الملابس والساكر كاللون الزهري أو البنفسجي أو البرتقالي أو الليموني أو الأخضر يكسب الكعك منظرًا جميلًا فيكون جذاباً شائق.

يتم التزيين بالكريما الملونة والغير ملونة رسم أشكال متنوعة كالورد والبنفسج والقرنفل والفل وزهر الليمون أو الخطوط المزخرفة الخ.. ويستعمل لذلك أنبوب التزيين أو القمع «الأفضل أن تجرب الرسمة التي ترغب عملها بالكريما بواسطة أنبوب التزيين كالزهور وغيرها على طبق أو صحن من الصيني قبل أن ترسمها على وجه الكعك أو البسكوت أو البودين أو الباي أو غيرها من الحلويات حتى تتأكد من منظرها».

أو بواسطة قطاعات مخصوصة كالنجمة أو القلب وغيرها من القوالب وذلك بواسطة طبعها على الكعك بعد تليسه بالكريما والرسم مكان الطبعة بأنبوب التزيين.

لكي تتمكن من تلبيس وتزيين أطراف أو جوانب الكعك جيداً ضع الكعك على طبق أو صحن مسطح يكون أصغر من حجم الكعكة قليلاً فتمكن من إجراء التزيين بسهولة.

إن حشو الكيك وتزيينه يجري بعد أن يخبز ويترك وقتاً كافياً حتى يبرد. أما الكريما المطبوخة التي تستعمل لتلبيس الكعك «ككريما التوفي أو الفدج أو الديفينيتي» فيجوز استعمالها بارداً كان الكعك أم حامياً وتسكب عليه قبل أن تبرد وتجمد.

إذا عملت كعكة في قالب من القوالب المزخرفة كالسمكة أو النجمة أو القوالب المضلعة فزين الكعك حسب رسمة القالب.

إذا عملت راقتين من الكعك متساويتين في الحجم يمكنك أن تجعل منها كعكة واحدة محشوة وذلك بوضع الكريما بينها وبعد ذلك لبس الكعكة بالكريما وتزيينها.

الكعكة الثخينة (السميكة) يمكنك أن تقصها إلى راقتين بخيط من البكر الرفيع أو بسكين وأن تحشوها وبعد ذلك أن تلبسه بالكريما وتزيينها.

إذا عملت كعكة مؤلفة من راقتين إلى عشر راقات حسب المطلوب فضع الحشوة بين الراقات ثم لبس الكعكة واعمل التزيين حول دائرة كل راقعة منها. ويجب أن تكون الراقعة منها أوسع من الأخرى قيراطين أو أكثر.

يفضل تلبيس الكعك المؤلف من الراقات المتعددة بالكريما المطبوخة «كريم الديفينيتي أو الفدج» لكي يكون التلبيس متقناً وحسن النظر.

أما حشو هذا وتزيينه فالأفضل أن يكون بالكريما الناعمة الملونة أو الغير ملونة. وإذا استعملت الكريما الناعمة لتلبس وجه وجوانب الكعك الكبير الحجم أو الصغير منه خذ بيدك من مبروش جوز الهند الأبيض أو الملون والبسه حول دائرة أو دوائر الكعك من الخارج حتى يكون الكعك أنيقاً وجميلاً. أو بدلاً من مبروش جوز الهند يمكن أن تستعمل الجوز المدقوق أو القلوبات المحمية والمدقوقة أو حب الشوكولاتة الناعم.

استعمل لتزيين أيضاً مبروش جوز الهند الملون الأخضر وذلك بأن تفرشه بطريقة فنية على الكعك بعد أن تزينه أو ترسم الزهور حوله فيصبح كروضة صغيرة جميلة جذابة.

إذا شئت أن تلون مبروش جوز الهند لأجل التزيين به فاقسم ما تحتاج إليه منه إلى أقسام بعدد الألوان التي ترغب أن تستعملها ثم أضف إلى كل قسم منه قليلاً من اللون (كاللون الزهري أو الموزي أو البرتقالي والليموني) وافركه جيداً بأصابع اليد حتى ينغمس تماماً ويكون متساوياً.

إذا شئت أن تعمها من الكعك قطعاً صغيرة محشوة ومزينة أخبر الكعك في صينية واسعة أو في قالب واسع ثم قطعه بقطاعات مستديرة أو مستطيلة أو مزخرفة متنوعة الشكل أو بسكين إلى قطع صغيرة، واحش القطع كل راقتين أو أكثر بالكريما أو قص القطع الثخينة منها بالعرض واحشها وبعد ذلك زينها. أما الكعك المخبوز في القوالب

الصغيرة المتنوعة الأشكال فيمكنك أن تقتص كل قطعة منه راقتين ثم تحشه وتزينه بالكريما.

نزين وجه الكعك أيضاً بعد تلبيسه بحب من الشوكولاتة أو بحب من الملبس الفضي أو بحب من الملبس الطري كالكرز أو بلباب البزور صحيحاً كان أم مكسراً أو بالمرابي أو بالفواكه كالفريز والقراصيا وغيرها. تستعمل الزهور الطبيعية كالورد والقرنفل والياسمين والفل والبنفسج مع الورق الأخضر لتزيين الكعك قبل التقديم منه بواسطة وضعها حول الكعك في طبق أو صحن التقديم. وأحياناً بوضع شيء منها على وجه الكعك أو على الطاولة حول طبق الكعك حسب الاختيار. فائدة: يباع أنبوب التزيين أو «القمح» في المخازن التي تباع فيها أدوات وأواني المطبخ.

### بعض الفوائد

- ١- المقصود من «خفق البيض» هو أن تضربه بمخفقة البيض حتى يجمد ويكون لونه أصفر فاتحاً.
- ٢- المقصود من «خفق زلال أو بياض البيض» هو أن تضربه بمخفقة البيض حتى يرغب وتتناثر بعض ذراته خارج آنية الصينية العميقة التي تخفقه داخلها أثناء الخفق من شدة جموده وإذا قلبت الآنية على بابها يبقى فيها ولا يسقط منها.

٣- المقصود من «خفق الزبدة» هو أن تحركها بقوة من الشمال إلى اليمين بشكل دائرة بالملعقة الخشب حتى يصبح لونها أبيض وتكون ناعمة «والبعض يخفق الزبدة بأصابع اليد أيضاً».

٤- إن زيادة ضرب أو خفق القشطة الطازجة بالمخفقة يحولها إلى زبدة.

٥- المقصود من «المواد الناشفة» هو الدقيق، السكر، البهارات، الملح، البيكنج بودر، ملح الطرطير، ملح الليمون، كربونات الصودا، كربونات الأمونيوم، الكاكاو، الخ.

٦- المقصود من «المواد السائلة أو المواد المائعة» هو الحليب، اللبن الرائب، عصير البرتقال، عصير الليمون، العسل، الدبس، الشراب، الماء، القطر الخ.

٧- المقصود من «برش أو مبروش برتقالة أو ليمونه في الكعك» هو أن نحك البرتقالة أو الليمونة من الخارج بمبرشة صغيرة حتى نأخذ عنها فقط الجزء الرقيق الخارجي أي العطر واللون البرتقالي أو الليموني فقط.

٨- المقصود من «ضع برش أو مبروش ليمونة أو برتقاله في الكريما» هو أن تأخذ قطعة أو أكثر من «السكر الشقف» أو كسرة صغيرة من «السكر الروس» وأن تحك الليمونة أو البرتقالة بها من الخارج ثم أن تذوب تلك القطعة من السكر ونضيفه إلى الكريما أو أن تدقها ناعماً ونضيفه إلى الكريما وتخفقه «أي السكر» معها. بهذه الطريقة تأمن

من أخذ الطعم والرائحة العطرية عن الليمونة أو البرتقالة فقط فلا يؤثر ذلك على لون الكريما.

٩- المقصود من «برش أو مبروش جوزة الطيب» هو أن تأخذ حبة جوزة الطيب الجيدة وإن تبرشها بالمبرشة الصغيرة وألا تدقها لئلا تتجبل.

١٠- المقصود من «برش أو مبروش جوز الهند» هو النوع الطازج الجيد منه ويكون إما مستحضراً جاهزاً أو جوزة يجب أن تبرشها في البيت بمبرشة خشنة أو ناعمة حسب المطلوب ثم يجفف في الظل قليلاً قبل استعماله على وجه الكعك. أما إذا أدخل مبروش جوز الهند في مزيج ما فيمكن استعماله حالاً بعد برشه.

١١- المقصود من «الغلاية المزدوجة» هو المغلاة ذات الطبقتين الشبيهة بالمغلاة التي يستعملها النجار للغراء (تستعمل الطبقة السفلى منها للماء والطبقة التي فوقها تستعمل للمزيج الذي يجب طبخه).

حفظ الكعك بحالة جيداً

ضع الكعك بعد تزيينه في طبق أو صحن وضع الصحن فوق آنية مملوءة بالماء البارد في خزانة أو دولاب أو في مثلجة مغلقة جيداً والسبب أن الكعك تمتص الرطوبة اللازمة من الماء ويكون الكعك بعيداً عن الهواء الجاف فلا ينشف بل يبقى بحالته الاسفنجية الطازجة طرياً وناعماً.



إن وجود الكعك في الخزانة يمنع وصول الهواء الجاف والحرار إليه لأن الهواء الجاف والحرار يمتص الرطوبة من الكعك فيؤثر على نعومته وطراوته فيجففه.

إذا وضعت الكعك في مثلجة يجب ألا يكون فيها شيء من الثلج لأن وجود الثلج يجلد الكعك ويفقده نعومته وطراوته.

يحتاج الكعك إلى التهوية أحياناً لكي لا يتلف أو يتعفن إذا طال عليه الزمن.

## فصل الجاتو - الكعك

•••

### كعكة الفانيليا

½ فنجان زبدة    ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر

١ فنجان سكر    ١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

٥ بيضات    ½ فنجان حليب

٢ فنجانان دقيق    ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

أخفق الزبدة حتى تبيض ثم أضف ثلثي السكر تدريجياً إلى الزبدة وأخفق جيداً. أخفق البيض بالمخففة حتى يشتد وأضف إليه باقي السكر واستمر بالخفق حتى يذوب السكر.

الآن أضف «البيض والسكر» إلى «الزبدة والسكر» وحرك بملعقة الخشب حتى يمتزج بعضه بعض ثم أضف بالتدرج وبطريقة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر وكربونات الأمونياك بالمتناوبة مع الحليب والعطر وبعد ذلك ادهن قالب بقليل من الزبدة ورشه بقليل من الدقيق ثم اقلبه وانفضه لتزيل بقايا الدقيق عنه واسكب المزيج فيه وأخبزه.

بعد الخبز ادهن وجه الكعك بقليل من المرّي ممزوجاً ومخفوقاً مع ربع ملعقة صغيرة من عطر الفانيليا أو مع نقطة من عطر اللوز ثم رش على وجه الكعكة من الجوز المدقوق أو من اللوز المحمص

والمدقوق وزينه وأخفق جيداً. أخفق البيض جيداً ثم أضف إليه باقي السكر واخفقه. بعد ذلك اخلط قسمي المزيج معاً جيداً ثم أضف بالتندر هج وبواسطة التقليب بتأن الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع قليل من عصير الليمون والحليب إلى أن ينفد الحليب والدقيق وأخيراً أضف العطر ثم أسكب نصف المزيج في قالب أو صينية وأخبزه.

أما النصف الآخر فأضف إليه ملعقة كبيرة من الكاكاو وأخبزه في قالب آخر.

بعد الخبز دع الكعك يبرد ثم قطعه بالكباية إلى قطع مستديرة صغيرة وقص كل قطعة إلى راقتين ثم ضع الحشوة بين راقتين «راقية من الكعك الأبيض وراقية من الكعك البني» كعكة واحدة ولبسها وزينها بالكريما، أو بعد خبز القالبين احش الراقتين الكبيرتين كعكة واحدة وزينها.

## الكريما

١ فنجان حليب أو قشطة الحليب

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً

٤ ملاعق كبيرة سكر

١½ ملعقة كبيرة نشا الذرة (كورن فلاور)

أضف السكر مخلوط مع النشا إلى الحليب بالتدرج بواسطة التحريك ثم أضف البيض وبعد ذلك ضع المزج على النار واطبخه وحركه باستمرار حتى ينحن عندها ارفعه عن النار ودعه يبرد تماماً ثم

أخفقه وحده وبعد ذلك أخفق نصف فنجان زبدة أو «باكيت زبدة صغير» وأضف المزيج المطبوخ بالتدرج إلى الزبدة وأخفق جيداً حتى ينعم المزيج وبييض واحش ولبس الكعك ثم أضف نقطتين من عطر الليمون ونقطتين من صبغة الليمون إلى جزء منه والي الجزء الآخر أضف نقطتين من صبغة البرتقال وزين الكعك بواسطة أنبوب التزيين.

## كعك البهارات

½ فنجان زبدة	خُمس ملعقة صغيرة ملح
¼ فنجان سكر	ملعقة صغيرة مسحوق كبش القرنفل
١ ملعقة كبيرة روم	٣ ملاعق صغيرة من بهارات الكعك
٤ بيضات مخفوقة جيداً	١ فنجان لبن رائب
٢ فنجانان دقيق	١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا
٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر	ثلثين فنجان جوز مكسر
½ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة	

أخفق الزبدة ثم أضف السكر والروم وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بالتدرج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر والقرفة والملح والبهارات وكبش القرنفل بالمناوبة مع قليل من اللبن الرائب ممزوجاً بكربونات الصودا إلى أن ينفد الابن والدقيق وبعد ذلك أضف الجوز واخلطه ثم اسكب المزيج في صينية.

تنبيه: لأجل التزيين أقرأ مبحث ولأجل اختيار الكريما وعملها راجع فصل الكريمات.

## الكعكة المألوفة

«تخبز على البريموس»

½ فنجان زبدة ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو مبروش

١ ½ فنجان سكر ليمونة صفراء

٦ بيضات ١ ½ فنجان دقيق

١ ملعقة كبيرة كونيak ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

أو ملعقة وربع كربونات الأمونياك

أخفق الزبدة مضيفاً إليها أثناء الخفق بالتدرج ثلاثة أرباع السكر وبعد ذلك أضف الكونيak والعطر أو مبروش الليمون ثم أضف البيض مخفوقاً جيداً ومضافاً إليه باقي السكر وأخيراً أضف بالتدرج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر أو كربونات الأمونياك ثم اسكب المزيج في قالب وأخبزه.

قص الكعكة إلى راقتين ثم احشها وزينها بالكريما وضع في الفراغ وسط الكعكة كباية فيها من الورد أو القرنفل أو الزهور الطبيعية الأخرى.

(تحتاج في الخبز من ٢٥-٣٠ دقيقة)

## كعكة البرتقال (١)

٢ فنجانان دقيق	ثلثين فنجان زبدة
٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر	١ فنجان سكر
٥ ملاعق كبيرة عصير البرتقال	٢ مبروش برتقالتين
١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك	
٦ ملاعق كبيرة حليب أو لبن رائب	
٤ بيضات	

أخفق الزبدة حتى تبيض ثم أضف نصف مقدار السكر وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف مبروش البرتقال وأخفق جيداً. أخفق البيض حتى يثخن وأضف إليه باقي السكر وأخفق جيداً. وبعد ذلك أضف قسمة المزيج وأمزجها جيداً بملعقة الخشب ثم أضف بواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر وكربونات الأمونياك بالمناوبة مع الحليب ممزوجاً مع عصير البرتقال وبعد ذلك ادهن قالب بالزبدة ورش عليه دقيقاً ثم اقلبه وانفضه لتزيل بقايا الدقيق عنه ثم اسكب المزيج في القالب وأخبزه في فرن متوسطة الحرارة.

(تحتاج في الحيز نحو نصف ساعة)

## كعكة يوم الزيارة

٢ فنجانان دقيق	١/٢ فنجان زبدة
٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر	١ فنجان سكر ناعم
١/٢ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك	٢ ملعقتان صغيرتان كونيالك
ثلثين فنجان حليب	١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
١ ذرة ملح (ثمان ملعقة صغيرة)	٤ بيضات

اخفق الزبدة جيداً حتى تبيض ثم أضف ثلثي السكر تدريجاً خافه إياه مع الزبدة ثم أضف الكونيالك والعطر وأخفق جيداً وبعد ذلك أخفق البيض حتى يشتد وأضف إليه أثناء الخفق باقي السكر ثم اضفه إلى المزيج وحركه بملعقة الخشب حتى يمتزج جيداً وبعد ذلك أضف بالتدريج الحليب بالمناوبة مع الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر وكربونات الأمونياك والملح.

أخيراً ادهن قالبين مستديرين متساويين بالزبدة ثم ذر عليهما قليل من الدقيق واقبلهما وانفضها بحيث يقع ما لم يعلق بسطحها من الدقيق. ضع نصف المزيج في إحدى القالبين ورش على وجه المزيج ثلث فنجان من كل من الجوز والزبيب محمى قليلاً ومرشوشاً بملعقة من الدقيق ثم نخل على النصف الآخر ملعقة كبيرة من الكاكاو وامزجها معه واسكبه في القالب الثاني وأخبزه. بعد ذلك احشِ الراقطين كعكة واحدة وزينها أو قالب واسع وأخبزه.

بعد الخبز لبس الكعك ثم قطعه بقوالب صغيرة مربعة أو مستطيلة الشكل وزينه.

تنبيه: استعمل «كريما الفدج» في فصل الكريما وقرأ مبحث التزيين.

### كعك الروضة الصغيرة

¾ فنجان زبدة زلال سته بيضات مخفوق جيداً

½ ١ فنجان سكر ثلث ٢ فناجين دقيق

١ ملعقة كبيرة كونيكاك ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٦ بيضات مخفوقة جيداً ½ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

مبروش ليمونتين ½ فجان حليب

عصير ليمونة حامضة

اخفق الزبدة ثم أضيف السكر والكونيكاك وأخفق جيداً وبعد ذلك أضيف صفار البيض ثم عصير ومبروش الليمون وبعد ذلك أضف زلال البيض وأخيراً أضف بالتدرج وواسطة التقليب بتأنٍ الدقيق مخلوط ومنخلاً مع البيكنج بودر وكربونات الأمونياك بالمنابذة مع قليل من الحليب ثم اسكب المزيج في قالب وأخبزه.

تنبيه: استعمل إحدى «الكريما اللذيذة» في فصل الكريما وقرأ مبحث التزيين.



قطع هذا الكعك بعد خبزه قطعاً صغيرة بقطاعات مستديرة أو مريعة حسب استحسانك وأخبزه في قوالب صغيرة مستديرة وقص كل كعكة إلى راقتين واحشيها بالكريما ثم اغمس أو إدهن جوانب كل قطعة بالكريما ثم دحرج جوانب كل قطعة أيضاً على اللوز المحمص أو الفستق الحلبي أو على خليط من اللوز والجوز مكسراً وزين وجهها بالكريما البيضاء بواسطة أنبوب التزيين دائرة من الورد الصغير وبين كل وردة بيضاء وردة ملونة باللون الزهري وضع في الوسط الفارغ قليلاً من جوز الهند الملون بالأخضر.

### الكعكة الفاخرة

$\frac{3}{4}$  فنجان زبدة وفجتالين  $\frac{1}{4}$  فنجان شاء الذرة كورن فلاوز

ثلاثة أرباع ١ فنجان سكر

$\frac{1}{2}$  ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة كبيرة كونيالك

١ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

٦-٨ بيضات مخفوفة جيداً

$\frac{1}{4}$  فنجان من حب الكوم أو من حب ملبس الكرز

١ ملعقة صغيرة من عطر ماء الورد العاري الأحمر أو الفستق الحلبي

الأخضر

$\frac{1}{2}$  فنجان لبن رائب

½ فنجان عجوة منزوع نواه «بزره» ومقطعة صغيراً

١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

¼ فنجان من الفواكه المجففة أو قشر الليمون

½ فنجان حليب المعقود بالسكر والمجفف

¾ ٣ فناجين دقيق

أخفق الزبدة والفجتلين ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً. وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف العطر وبعد ذلك أضف بالتدرج «الحليب واللبن ممزوجاً بكربونات الصودا» بالناوبة مع قليل من الدقيق والبيكن بودر والكورن فلاور وملح الطرطير مخلوطاً ومنخلاً، وبعد أن ينفد الدقيق واللبن اقسّم المزيج إلى قسمين:

القسم الأول: أضف العجوة،

وإلى القسم الثاني أضف نقطتين من صبغة اللون الزهري ثم أضف حب الكوم أو حب الكرز أو الفستق الحلبي والفواكه ثم اسكب قسم من المزيج في قالب مستدير واسع والقسم الآخر في قالب مضلع أصغر منه قليلاً وأخبزها. بعد الخبز يبرد الراقطين وضعهما كعكة واحدة محشوة بالكريما وزينها أن شئت.

## كعكة تل الزهور

٤ فنانجين دقيق

١ فنانجان زبدة أو مارجرين

٥ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٢ فنانجان سكر

١ ½ ملعقة كبيرة كونيالك ٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونيالك

١ ½ فنانجان حليب

مبروش ٣ ليمونات

¼ فنانجان عصير الليمون

بيضات مخفوقة جيداً

اخفق الزبدة جيداً حتى تبيض ثم أضف ثلثي مقدار السكر تدريجياً خافقاً إياه مع الزبدة ثم أضف الكونيالك ومهر وش الليمون وأخفق جيداً ثم أخفق البيض حتى يجمد وأضف إليه باقي السكر واخفقه معه بالمخفقة. بعد ذلك أضف «البيض والسكر» إلى «السكر والزبدة» وأخفق بالملعقة الخشب ثم أضف بالتدرج وبواسطة العلي أو التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر وكربونات الأمونيالك بالمناوبة مع الحليب ممزوجاً بعصير الليمون إلى أن ينفد الدقيق والحليب ثم ادهن القوالب «ثلاث أو أكثر حسب الاختيار، القالب أصغر حجماً من الآخر بقيراط» بالزبدة مرشوشاً فوقها ملعقة من الدقيق واملاً ثلث القالب الأكبر ثم اقسم باقي المزيج إلى قسمين أو ثلاثة حسب كمية المزيج وأضف إلى كل قسم اللون الذي ترغبه كاللون الأصفر أو الزهري وضع كل قسم وحده في قالب ثم ما يبقى من فضلات القوالب السابقة ضعه أكواماً بالمناوبة ملعقة فملعقة من كل لون في قالب آخر وخذ شوكة السفرة وحرك الأكوام مرة في القالب الآخر

مبتدئاً من وسط القالب لتمتزج الألوان بعضها بعض وأخيراً أخبز جميع القوالب.

فائدة: القوالب يجب أن تكون مستديرة والأفضل أن تستعمل صواني من نحاس كل واحدة أصغر حجماً من الأخرى بقيراط.

بعد الخبز وبعد أن تبرد الراقات جيداً احشها كعكة واحدة بالكريما «أي ضع الراقية الكبيرة وغط وجهها بالكريما ثم ضع فوقها الراقية الأصغر حجماً منها وغطها أيضاً بالكريما وهكذا إلى أن تغطي جميع الراقات» ثم ادهن جوانب هذه الكعكة بالكريما البيضاء وخذ بيدك قليلاً من جوز الهند الأبيض والصقه على الجوانب المطلية بالكريما حتى تبدو بمنظر أنيق. وبعد ذلك ارسم بالكريما مستعملاً أنبوب التزيين زهوراً بيضاء كالفل أو الورد الأبيض كل زهرة ملتصقة بالثانية حول كل الدوائر ثم خذ قليلاً من مبروش جوز الهند وأضف إليه صبغة من اللون الأخضر وافركه بالأصابع حتى يتلون كله وأفرشه أو رشه على كل الدوائر عدا الزهور البيضاء فلا ترش عليها.

فائدة: ضع قليلاً من زهر الليمون الطبيعي وورق الليمون حول الكعكة قبل التقديم فتزيدها جمالاً ورونقاً ضع بين الراقات «فوق الحشوة» قليلاً من الجوز واللوز المحمص والمدقوق أو قليلاً من الفواكه المحفوظة في العلب مثل القشطة «الباينابل» أو الكرز أو الخوخ الخ.

## الكرما للحشوة والتزيين

٩ ملاعق كبيرة سكر فنجان زبدة أو مارجرين

٤ ملاعق كبيرة كورن فلور ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

٢ فنجانان حليب علب غير محلا ١ ملعقة صغير عطر القهوة  
أو اللوز

فار ٣ بيضات مخفوق جيداً زلال ٣ بيضات مخفوق حتى يشتد

اخلط الكورن فلور مع قليل من الحليب ثم أضف صفار البيض وحركه ثم أضف تدريجياً باقي الحليب إلى أن ينفد جميعه. بعد ذلك ضع المزيج على النار وحرك بدون انقطاع «لكي لا يلصق بقعر الطنجرة ويحترق أو يتجبل» واغله دقيقة لكي يكتف ثم ارفعه حالاً عن النار واخفقه مخفقة البيض ذات الدولاب أو بالملعقة الخشب حتى ينعم ثم اتركه حتى يبرد تماماً. بعد ذلك أخفق الزبدة جداً حتى تبيض بملعقة الخشب ثم أضف إليها المزيج قبل أن يبرد ملعقة فملعقة بالمناوبة مع زلال البيض وأخفق جيداً حتى ينفذ زلال البيض والمزيج ثم أضف العطر وأخفق كثيراً حتى تشتد الكريما تماماً وبعد ذلك احش الكعكة ولبسها وزينها مستعملاً في ذلك أنبوب التزيين وارسم بالكرما حول كل دائرة من دوائر راقات الكعكة ما تستحسنه من الزهور.

## كعكة الزبيب

- ثلثين فنجان زبدة  $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة مسحوق القرفة  
 $\frac{1}{2}$  فنجان سكر  $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة مسحوق الانيسون (إذا أردت)  
١ ملعقة صغيرة كونيak  $\frac{1}{2}$  فنجان حليب  
٥ بيضات مخفوقة جيداً  $\frac{1}{2}$  فنجان حليب  
 $\frac{3}{4}$  فناجين دقيق  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة عطر الفانيليا  
 $\frac{1}{2}$  ملاعق صغيرة بيكنج بودر ١ فنجان كشمش أو زيب منزوع نواه  
١ فنجان جوز مكسر

أخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونيak وأخفق جيداً ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالتدرج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوط ومنخلاً مع البين بودر والقرفة والانيسون وكربونات الأمونيak بالمناوبة مع قليل من الحليب إلى أن ينفد الدقيق والحليب معاً وبعد ذلك أضف العطر ثم أضف الزبيب والجوز ثم اسكب المزيج وأخبزه في قالب عميق «من نوع القوالب التي تستعمل خبز الرغيف الفرنجي». احم الجوز والزبيب قليلاً في مقلاة أو في فرن ثم رش الزبيب بأعقة كبيرة من الدقيق وأضفه إلى المزيج مع الجوز قبل أن يبرد فلا يرسب الزبيب والجوز في أسفل العجينة بالقالب أثناء الخبز.

## الكيكة الفاتنة

½ فنجان زبدة

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ فنجان سكر

١ ذرة ملح (ثمن ملعقة صغيرة)

١ ملعقة كبيرة روم أو كونيak

خمس فنجان لبن رائب

صفار ٤ بيضات مخفوق جيداً

¼ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

½ ١ فنجان دقيق

زلال ٤ بيضات مخفوق جيداً

¼ فنجان نشا الذرة (كورن فلاور)

ثلث فنجان لوز مقشور ومكسر

اخفق الزبدة ثم اضيفي السكر والكونياك وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف صفار البيض ثم أضف بالتدرج وبواسطة التحريك الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع النشا والبيكن بودر والملح بالمناوبة مع قليل من اللبن ممزوجاً بكربونات الصودا إلى أن ينفد الدقيق واللبن. بعد ذلك أضف بواسطة التقليب بتأن زلال البيض ثم اسكب المزيج في القالب ورش اللوز على وجهه وأخبزه.

بعد الخبز دع الكعك يبرد ثم قصه إلى راقتين وأحشه ثم ادهن الوجه بالكريما ورش عليه من مبروش جوز الهند الملون الأخضر وبعد ذلك بأنبوب التريين زين الكعكة بالكريما صفوفاً بشكل أزرار الورد.  
فائدة: تخبز في قالب متوسط الحجم وتحتاج في الخير نحو نصف ساعة.

## الكعكة بالعجوة

١ فنجان عجوة (بعد نزع العجم منها)

٣ ½ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ فنجان ماء مغلي

١ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة أو ملعقة كبيرة بهار

١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

ثلث فنجان حليب

ثلثين فنجان زبدة مخفوقة جيداً مع فنجان وربع سكر

زلال ٤ بيضات مخفوق حتى يشتد

صفار ٤ بيضات مخفوق جيداً

¾ فنجان جوز مكسر

٢ ½ فناجين دقيق

امزج العجوة والماء وكربونات الصودا معاً ودع هذا التقسيم من المزيج جانباً قدر ساعة ثم اخفقه جيداً بملعقة من الخشب وأضفه



إلى الزبدة المخفوقة جيداً مع السكر وبعد ذلك أضف صفار البيض ثم أضف بالتدرج الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر والقرفة بالمناوبة مع قليل من الحليب إلى أن ينفد الدقيق والحليب وبعد ذلك أضف الجوز وخلطه ثم أضف زلال البيض وقلب المزيج بتأن وأسكبه في القالب ورش على وجه القالب قليلاً من الجوز المكسر وأخبزه في فرن متوسط الحرارة.

### كعكة الحقائق المعلقة

١ فنجان زبدة	زلال ٨ بيضات مخنوق حتى يشتد
ثلثين ١ فنجان سكر	٢ ½ فناجين دقيق
١ ملعقة صغيرة عصير الليمون	٥ ½ ملاعق صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة صغيرة عطر الفانिला	١ فنجان لبن رائب
٨ صفار بيضات مخفوق جيداً	١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

أخفق الزبدة ثم أضف السكر وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف عصير الليمون والعطر وأخفق جيداً ثم أضف صفار البيض وبعده أضف زلال البيض وأخيراً أضف بالتدرج وبواسطة التقليب بتأن الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع قليل من اللبن ممزوجاً بكربونات الصودا ومتى نقد الدقيق واللبن اقسام العجينة إلى ثلاثة أقسام ودع القسم الأول من العجينة جانباً على حاله. ثم أضف إلى القسم الثاني من العجينة ملعقة كبيرة من الكاكاو واخلط

جيداً. وأضف إلى القسم الثالث من العجينة مبروش برتقالة وملعقتين كبيرتين من عصير البرتقال ونقطة من صبغة البرتقال لأجل اللون واخلط جيداً ثم اسكب القسم الأول في قالب واسع وضع القسم الثاني في قالب صغير والقسم الثالث في قالب أصفر والعضلات في القالب الأصغر وبعد ذلك ضع القوالب في الفرن وأخبزها. بعد الخبز ضعها راحة فوق الأخرى محشوة بالكريما وزينها.

فائدة: الأفضل أن تستعمل صواني من نحاس كل واحدة أصغر من الأخرى بقراطين. لأجل اختيار الكريما راجع فصل الكريمات وقرأ مبحث لأجل التزيين.

### كعكة الزنجبيل

١ فنجان زبدة ٤ ملعقة صغيرة مسحوق الزنجبيل مع ملعقة صغيرة

ثلثين ١ فنجان سكر بني كاكاو

٦ بيضات مخفوقة جيداً ٢ ملعقتان صغيرتان أمونياك

½ فنجان دبس ١ فنجان حليب

٤ فناجين دقيق ½ ٥ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

اخفق الزبدة جيداً ثم أضيف السكر وبعد ذلك أضف البيض، ثم أضف الدبس وأخيراً أضف بالتدرج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر والزنجبيل والكاكاو والامنيات بالمناوبة مع الحليب إلى أن ينفد الدقيق والحليب ثم أخبز المزيج في قالب مربع واسع مدهون بالزبدة وبعد ذلك قطع الكعك بقطاعات مربعة أو

بقطاعات صغيرة أخرى.

تنبيه: إن أردت تلبيس أو تزيين هذا الكعك فاستعمل (كريمة الفدج) في فصل الكريمات.

كعك الشوكولاتة

½ فنجان زبدة ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ ١ فنجان سكر ½ ١ ملعقة كبيرة كاكاو

١ ملعقة كبيرة كونيak ١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

صفار ٥ بيضات مخفوق جيداً ١ فنجان لبن رائب

١ ملعقة كبيرة زبدة مع ملعقة صغيرة زلال ٥ بيضات مخفوق جيداً

حتى يشتد

عطر الفانيلا ٢ فنجانان دقيق

اخفق الزبدة جيداً ثم أضف بالتدرج السكر والكونياك وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف صفار البيض ثم أخفق الزبدة والعطر وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف بالتدرج وبواسطة التحريك الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر والكاكاو الأمونياك بالمناوبة مع اللبن إلى أن ينفد الدقيق واللبن وأخيراً أضف بواسطة التقليب بتأن زلال البيض ثم اسكب المزيج في صينية واسعة وأخبزه. بعد الخبز دع الكعك يبرد ثم قطعه بقطاعة في شكل قلب وضعه أزواج محشوة بكريمة الشوكولاتة ثم لبسه بالكريمة الملونة بالأصفر وضع على طرف الكعكة الآخر فلتقين من حب اللوز المقشور أو وأخبزه في القوالب الصغيرة واحش وزن كل

كعكة «لأجل عمل الكريما راجع فصل الكريمات».

## كعكة الجوز

¾ فنجان زبدة ½ ٥ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ثلثين ١ فنجان سكر ١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

١ ملعقة كبيرة كونياك ١ فنجان حليب

مبروش ليمونتين أو ملعقة صغيرة ماء الزهر ¼ فنجان جوز مفروم

١ ملعقة كبيرة عصير الليمون ½ فنجان لوز مفروم

٧-٨ بيضات مخفوقة جيداً ¼ فيحان صنوبر مفروم

½ ٣ فناجين دقيق ١ فنجان كشمش أو زبيب بدون بزر

١ ملعقة كبيرة من بهارات الكعك

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف عصير ومبروش الليمون أو ماء الزهر وأخفق جيداً ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالتدريج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر الأمونياك بالمناوبة مع الحليب إلى أن ينفد الدقيق والحليب وأخيراً أضف لباب البزور والزبيب وحرك المزيج ثم اسكبه في القالب وأخبزه.

فائدة: إن أردت تلبيس هذا الكعك وتزينه يمكنك أن تراجع فصل الكريمات لأجل اختيار الكريما واقرأ مبحث التزيين.

## الكعكة البيضاء (١)

١ فنجان زبدة

١ فنجان دقيق

١ فنجان سكر

٢ ملعقة صغرتان بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة كونيكا

½ فنجان فستق حلبي إذا أردت

¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا

زلال ٦ بيضات مخفوق جيداً مع ملعقة صغيرة ملح

½ فنجان حليب الطرطير حتى يشتد

ثلث فنجان نشا الذرة (كورن فلاور)

اخفق الزبدة ثم أضف بالتدريج السكر والكونيكا وأخفق جيداً  
وبعد ذلك أضف الفانيلا والحليب واخلط جيداً ثم أضف زلال البيض  
وبعد ذلك أضف بالتدريج وبواسطة التقليب بتأن الدقيق مخلوطة ومنخلاً  
مع النشا والبيكنج بودر وأخيراً أضف الفستق الحلبي واخلط المزيج  
ثم اسكبه في قالبين متساويين حجماً وأخبزه. بعد الخبز احش الراقطين  
كعكة واحدة وزينها بالكريمة البيضاء الآتية:

## الكريما

ثلثين فنجان سكر

١ ملعقة صغيرة عصير الليمون

١ ملعقة كبيرة من العسل

½ ملعقة صغيرة عطر الليمون أو الفانيليا

¼ فنجان ماء

زلال بيضة مخفوق حتى يشتد

ضع السكر والعسل والماء على النار واطبخه وحرك باستمرار حتى يصل المزيج الدرجة الغليان، عندها أضف عصير الليمون ودع المزيج يغلي نحو دقيقة حتى إذا وضعت قليلاً منه في ماء بارد يحمّد، ثم ارفعه عن النار وأضفه بالتدرّج إلى زلال البيض خافقاً إياه باستمرار مدة ربع ساعة مخففة البيض ذات الدولاب وبعد ذلك أضف العطر ثم احش ولبس وزين الكعكة. «تبقى هذه الكريما بحالة جيداً مدة طويلة»

## كعكة القهوة

ثلثين ١ فنجان سكر

١ فنجان زبدة

¼ ٣ فناجين دقيق

١ ملعقة كبيرة روم

٢ ملعقتان كبيرتان كاكاو

٧ بيضات مخفوقة جيداً

٥ ملاعق صغيرة بيكنج بودر ¼ فنجان قهوة مغلية

١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

١ فنجان حليب علب غير محلى

١ ملعقة صغيرة عطر القهوة والفانिला

حليب طازج أو قشطة

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والروم وأخفق جيداً ثم أضف البيض وبعده أضف بالتدرج وواسطة التقليب الدقيق مخلوط ومنخلاً مع وليكن بودر الأمونياك والكاكاو بالمناوبة مع الحليب ممزوجة بالقهوة والعطر إلى أن ينفد الدقيق والحليب ثم اسكب المزيج في قالب وأخبزه. ملاحظة: إذا رغبت أن تلبس أو تزين هذه الكعكة فراجع فصل الكريما لأجل اختبار الكريما وقرأ مبحث التزيين.

## كعكة البهارات

٢ ملعقتان كبيرتان فجتالين

١ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

١ فنجان سكر

ثلث ١ فنجان وثلث دقيق

٢ ملعقتان صغيرتان كونياك

ثلث ١ ملعقة صغيرة وثلث كربونات الأمونياك

٤ بيضات مخفوقة جيداً

ثلث فنجان زبدة

١ ملعقة صغيرة مبروش جوزة الطيب

ثلث فنجان حليب

أخفق الزبدة والمحتالين ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً. وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بالتدرج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع الأمونياك وجوزة الطيب والقرفة بالمناوبة مع الحليب إلى أن ينفد الدقيق والحليب. وبعد ذلك اسكب المزيج في القالب وأخبزه.

## كعكة البرتقال (٢)

١/٢ فنجان مارجرين أو زبدة      ثلث ١ فنجان وثلث سكر

١/٢ فنجان عصير البرتقال      ١ ملعقة كبيرة كونياك

ثلثين ملعقة صغيرة كربونات الصودا      ٢ مبروش برتقالين

١/٤ فنجان حليب علب غير محلى أو قشطة الحليب

٥ بيضات مخفوقة جيداً

٢ فنجانان دقيق

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

اخفق المارجرين ثم أضف السكر والكاك واخفقي جيداً وبعد ذلك أضف مبروش البرتقال ثم أضف البيض وأخيراً أضف بالتدرج وبواسطة



التقليب بتأن الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة ومضافاً إليه عصير البرتقال الممزوج بكاربونات الصودا والحليب إلى أن ينفد الدقيق والحليب ثم اسكب المزيج في القالب وأخبزه. بعد الخبز قص الكعكة إلى رافتين واحشها وزينها إن أردت بالكريما التالية:

## الكريما

٥ ملاعق كبيرة سكر ½ فنجان عصير الليمون

٢ ملعقتان كبيرتان نشا ¼ ملعقة صغيرة عطر البرتقال

١ فنجان حليب علب غير محلى ½ فنجان زبدة أو مارجرين

صفار بيضة مخفوق جيداً زلال بيضة مخفوق جيداً

امزج السكر والنشا ثم أضف قليلاً من عصير البرتقال وحرك حتى يذوب السكر والنشا وبعد ذلك أضف صفار البيض وباقي البرتقال والحليب وضع المزيج في إناء على نار وحرك باستمرار حتى يغلي ومجمد، عندها ارفعه عن النار وأضف إليه العطر واخفقه بالملعقة الخشب ثم دعه يبرد جيداً وبعد ذلك أخفق الزبدة بالملعقة حتى تبيض وأضف إليها المزيج باردة ملعقة بعد الأخرى واخفق كثيراً حتى ينعم ثم أضف زلال البيض وأخفق جيداً فتصبح الكريما جاهزة لحشو الكعك وتزينه بواسطة أنبوب التزيين. (تحفظ بحالة جيداً من ٤-٦ أيام في الصيف)

## كعكة الدبس

١ فنجان سكر	½ فنجان زبدة
٢ ملعقتان صغيرتان كاكاو	½ ملعقة كبيرة خل
١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا	½ ملعقة كبيرة عطر الفانيليا
٤ بيضات مخفوقة جيداً	ثلث فنجان دبس
١ فنجان جوز مفروم	½ فنجان لبن رائب
¼ ٢ فناجين دقيق	½ ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

أخفق الزبدة ثم أضف السكر والخل وأخفق جيداً ثم أضف العطر والدبس وبعده أضف بالتدرج وبواسطة التحريك الدقيق مخلوطاً ومن خلا مع البيكنج بودر والكاكاو بالمناوبة مع الابن ممزوج مع كربونات الصودا إلى أن ينفد الدقيق والابن. بعد ذلك أضف البيض بواسطة العلي والتقليب بتأن ثم أضف الجوز واسكب المزيج في قالب وأخبزه.

## كعكة جوز الهند

ثلثين فنجان زبدة ١ ½ فنجان سكر

٥ بيضات مخفوقة جيداً ٢ ½ فنانجين دقيق

١ ملعقة كبيرة عصير الليمون ١ ½ فنجان ونصف مبروش جوز الهند

٢ مبروش برتقالتين ١ ملعقة كبيرة كونيكا

٣ ملاعق كبيرة حليب العلب الغير محلى

٦ ملاعق كبيرة ماء أو ماء جوز الهند

٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٣ ملاعق كبيرة لبن رائب ممزوج مع ملعقة صغيرة كربونات الصودا

اخفق الزبدة «وللاقتصاد استعمل المارجرين» ثم أضف السكر والكونيكا وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف عصير ومبروش الليمون ثم أضف بالتدرج وبواسطة التقليب بتأن الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع الحليب والماء واللبن إلى أن ينفد الدقيق والحليب وبعد ذلك أضف جوز الهند وحرك المزيج ثم اسكبه في القالب وأخبزه. بعد الخبز دع الكعكة تبرد ثم لبسها أن أردت بالكريمات التالية: الكريما:

٢ ملعقتان كبيرتان زبدة ٣ ملاعق كبيرة من السكر الثلجي

٢ ملعقتان كبيرتان قشطة الحليب ٢ ملعقتان كبيرتان مربى

٣ نقط من عطر الليمون «طاتي» كثيفة

اخفق المواد المعينة أعلاه مما جيداً ولبس الكعك ثم افرش أو رش على وجهه جوز الهند مبروشاً وملوناً قسماً بالأخضر وقسماً باللون الأصفر أو الزهري بشكل دوائر كل دائرة من اللون الأخضر ودائرة بعدها من اللون الأصفر أو الزهري.

## كعك الكراوية

ملعقتان كبيرتان فجتالين ½ فنجان زبدة

١ فنجان سكر ١ ½ ملعقة كبيرة ونصف بزر الكراوية

١ املعقة كبيرة ليكبير ½ فنجان حليب

٣ بيضات ثلثين ملعقة صغيرة ملح الطرطير

٢ ١ ½ فنجان ونصف دقيق

أخفق الزبدة ثم أضف الفجتالين والسكر والكبير وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بالتدرج وبواسطة التقليب الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر وملح الطرطير بالمناوبة مع الحليب إلى أن ينفذ الدقيق والحليب. أخيراً أضف الكراوية واخلط المزيج ثم اسكبه وأخبزه في قوالب صغيرة متنوعة الأشكال.

## الكعك بالجبن

«يقدم مع الشاي أو للتحلية بعد الغداء»

٣ فناجين دقيق ½ فنجان زبدة

١ ملعقة صغيرة ملح ½ فنجان سكر

٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونيак

١ ½ فنجان جبنه حلوة ومبروشة

٢ مبروش برتقالتين أو ليمونتين

ما يكفي من القشطة الطازجة أو ٢ بيضتان مخفوقتان جيداً

حليب العلب الغير محلى لجعل المزيج قابل للرق

اخلط الدقيق والملح وكربونات الأمونيак والسكر ومبروش البرتقال ثم أضف الزبدة وافرك باليدين وبعد ذلك أضف البيض والحليب أو القشطة وحرك قليلاً ثم اسكب ثلثي المزيج وافرشه في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بقليل من الدقيق وبعد ذلك افرش الجبن وغطه بباقي المزيج وأخبزه.

بعد الخبز قطع الكعك حالاً إلى قطع صغيرة بشكل البقلاوة واسكب عليها قليلاً من القطر الساخن.

## القطر

١ ½ فنجان سكر ١ ملعقة صغيرة من عصير الليمون

½ فنجان ماء

اغلي المواد المذكورة مدة ثلاثة دقائق واسكبها على قطع الكعك وهي في قالب.

الكعك الإسفنجي

٥ بيضات ¾ ملعقة كبيرة ماء بارد

¼ ١ فنجان وربع سكر ٢ ملعقتان كبيرتان حليب

¾ ملعقة كبيرة عطر الليمون ١ فنجان دقيق

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا (أو نصف ٢ ملعقتان كبيرتان نشا

ملعقة صغيرة من كل من مسحوق ½ ١ ملعقة صغيرة ونصف

بيكنج بودر

الاييسون والمحلب مخلوط مع الدقيق)

اخفق البيض جيداً إلى أن يشتد مضيفاً إليه أثناء الخفق السكر ثم أضف عصير الليمون والماء والعطر والحليب واخلط المزيج جيداً ثم أضف بالتدريج الدقيق والنشا منخلاً مع البيكنج بودر وبعد ذلك اسكب المزيج في صينية أو قالب واسع وأخبزه. بعد الخبز دع الكعك يبرد ثم قطعه بقطاعة مستديرة واحشه وزينه بالكريما وضع فوقه

من حب الملبس الكرز الطري أو من حب الفريز الطازج أو من أقراص جوز الهند الملون والمصنوع بشكل حب الفريز.

طريقة عمل أقراص جوز الهند بشكل حب الفريز

اخفق زلال بيضة جيداً ثم أضف ملعقتين من السكر الناعم وعطر الفانيليا واخفقهما معاً ثم لون ملعقتين كبيرتين من مبروش جوز الهند باللون الزهري وملعقتين باللون الأصفر أو البرتقالي وملعقتين باللون الأخضر، ثم خذ ملعقة الشاي من زلال البيض المخفوق واجبل كل قسم أو لون على حدة وبعد ذلك أعمل منه بشكل حب الفريز (استعمله بعد أن تخبزه ويجوز أيضاً أن تستعمله بدون خبز) للزينة فوق الكعك.

### كعكة الصنوبر أو الفستق الحلبي

استعمل ذات المواد والطريقة المذكورة في وصفة كيكة جوز الهند» مستعيضاً عن جوز الهند بفنجان من الصنوبر وملعقة صغيرة من مسحوق حب الهال.

### كعكة القلويات والفواكه

ثلثين ١ فنجان سكر ناعم ½ فنجان زبدة

ثلث ٣ فناجين دقيق ½ فنجان فجتالين

٥ ملاعق صغيرة عصير الليمون ½ ٢ ملاعق كبيرة بيكنج بودر

٧ بيضات مخفوقة جيداً ١ ملعقة كبيرة من بهارات الكعك

٢ ملعقتان كبيرتان حليب المخلوطة أو ٣ تنقط من عطر اللوز

½ فنجان لبن رائب ممزوج مع الحليب

١ ذرة ملح (ثمان ملعقة صغيرة)

½ فنجان لوز مكسر ناعم ٢ فنجانان من الاجاص أو المشمش

✘ فنجان جوز مكسر ناعم المجفف منزوع نواه ومقطع إلى قطع صغيرة

أخفق الزبدة والفجتلين ثم أضف السكر وعصير الليمون وأخفق جيداً ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والبهارات والملح بالمناوبة مع الحليب واللبن ثم أضف الجوز والموز والفواكه وحرك المزيج قليلاً ثم اسكبه في القالب وأخبزه في فرن متوسط الحرارة «من ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة».

تنبيه: إذا أردت أن تلبس وتزين هذه الكعكة أخفق زلال بيضة جيداً مع ثلث فنجان من السكر الثلجي وثلث فنجان من اللوز «مكسراً ناعماً» ونقطتين من عطر الفانिला ثم لبس وجه الكيكة وأخبزها ثانية مدة عشر دقائق في فرن محمى وبعد ذلك قطعها إلى مربعات.

### كعكة البانسي

ثلثين فنجان زبدة ½ ١ فنجان سكر

١ ملعقة كبيرة كونيكاك ٢ فنانجين دقيق

٥ بيضات ½ فيحان زبيب (منزوع نواه)



- ١ ملعقة كبيرة ماء ورد      ٣ ملاعق كبيرة حليب
- ٥ ملاعق صغيرة بيكنج بودر      ٥ ملاعق كبيرة البن رائب
- ذرة ملح (ثمان ملعقة صغيرة)      ½ ملعقة صغيرة كربونات الصودا
- ½ فنجان فستق حلبي أو صنوبر أو كربونات الأمونياك

اخفق الزبدة «وللاقتصاد استهل المارجرين» وأثناء الخفق المستمر أضف السكر والكونياك ثم أضف البيض وماء الورد وبعد ذلك أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والملح وكربونات الصودا بالناوبة مع الحليب واللبن وأخيراً أضف الفستق أو الصنوبر والزبيب واخلط المزيج واسكبه في قالب أو صينية مدهونة بالزبدة وأخبزه.

تنبيه: لبس وزين هذه الكعكة. ارسم بالكريما الملونة بالأخضر (مستعملاً أنبوب التزيين) مربعات «كاري» متصلة بعضها ببعض على وجه الكعكة وداخل المربعات زهور تحاكي البانسي أو البنفسج.

### الكعك الأبيض (٣)

- ½ فنجان زبدة      ½ ١ ملعقة صغيرة ونصف ملح الطرطير
- ١ فنجان سكر      ½ ١ ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر
- ١ ملعقة صغيرة عطر الفانिला      ثلث فنجان حليب
- ١ فنجان دقيق مع نصف فنجان أراروط      زلال ٨ بيضات

أخفق الزبدة «وللاقتصاد استعمل المارجرين أو الفجتالين» ثم أضف ثلاثة أرباع السكر وأخفق جيداً واترك هذا القسم من المزيج جانباً. أخفق البيض إلى أن يشتد ثم أضف أثناء الخفق ملح الطرطير وباقي السكر وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف القسم الأول من المزيج إلى «الزبدة والسكر» وامزج جيداً ثم أضف العطر وأخيراً أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والاراروط بالمناوبة مع الحليب ثم اسكب المزيج في قالب وأخبزه. بعد الخبز قطع الكعك بقطاعات صغيرة متنوعة واحش القطع بالكريما وإذا أردت فزينها أو بعد الخبز زين الكعكة بدون تقطيع.

تنبيه: اقرأ مبحث التزيين وراجع فصل الكريما لأجل اختبار الكريما وعملها.

## كعكة الفريز

ثلثين فنجان زبدة مارجرين

١ ½ فنجان ونصف سكر

١ ملعقة كونيكاك

٢ ½ فناجين دقيق (أو ثلاثة فناجين)

٦ بيضات مخفوقة جيداً (أو ٧ بيضات)

½ نصف ملعقة صغيرة عطر الفريز

٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ فنجان جوز مفروم

١ملعقة صغيرة كربونات الصودا

١ فنجان كشمش أو زبيب منزوع العجم

$\frac{3}{4}$  فنجان حليب أو لبن رائب مخلوط مع الصودا مع نصف فنجان من خليط الفواكه المجففة

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً ثم أضف البيض ثم أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع الحليب واللبن والعطر ثم أضف الزبيب مخلوطاً مع قطع صغيرة من الفواكه والجوز وأخيراً حرك المزيج واسكبه في قالبين وأخبزه.

احش وزين الكعكة إذا أردت بالكريمة التالية:

أخفق فنجان من قشطة الحليب أو من المارجرين ثم أضف ما يكفي من السكر الثلجي لجعل الحلاوة حسب الذوق وبعد ذلك أضف إلى ثلث المزيج نصف فنجان من الفريز أو من القراصيا المخبوسة أي «المهروسة» بملعقة الخشب وحركه جيداً ثم أضف إليه عطر الفريز واحش الراقطين كعكة واحدة ولبسها وزينها بباقي الكريما بعد أن تضيف إليها من الألوان حسب استحسانك.

## الكعكة البيضاء (٢)

١ فنجان مارجرين أو زبدة	¼ ملعقة صغيرة عطر اللوز
٢ فنجانان سكر	ثلث فنجان نشا
١ ملعقة كبيرة روم أو كونياك	ثلث فنجان حليب
٣ فناجين دقيق	٢ فنجانان لوز مفشور ومفروم
٦ ملاعق كبيرة بيكنج بودر	٩ بيضات مخفوق حتى يشتد
١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك	

أخفق المارجرين ثم أضف السكر والروم والعطر وأخفق جيداً ثم أضف الدقيق منخلاً مع النشا والبيكن بودر والكربونات بالمناوبة مع في الكعك ونصف فنجان من الجوز واللوز والصنوبر وأخبز الراقعة الثانية في قالب آخر وبعد الخبز اعمل من الراقطين كعكة واحدة ثم احشها بالكريما وزينها.

فائدة: لأجل اختيار وعمل الكريما راجع فصل الكريما وارسم على الكعكة بالكريما (بواسطة أنبوب التزيين زهوراً بشكل القرنفل مستعملاً ألوان زهرية أو حمراء داخل زهر القرنفل. وإن أردت فيمكنك أن تكتب بالكريما على دائرة الكعكة الكلية أو العبارة التي تستحبها «كأهلاً وسهلاً أو عيد مبارك» الخ...

## كعكة القرشلة

- ١ فنجان سكر  
١/٢ فنجان زبدة
- ١ ملعقة صغيرة روم  
١/٢ ملعقة صغيرة مسحوق حب الهال
- ٣ بيضات مخفوقة جيداً  
١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ١ فنجان لوز مفروم  
١/٢ فنجان حليب
- ٣ ملاعق كبيرة قرشلة أو بقسمات (مسحوق ثلثين ١ فنجان دقيق  
١/٢ ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

راجع الطريقة العمومية لعمل الكيك وقبل أن تسكب المزيج في  
ال قالب أضف إليه اللوز والقرشلة واخبزه.

## كعكة الجبنة

- ١/٢ فنجان لبن رائب  
٢ ملعقتان صغيرتان روم
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح  
٣ بيضات مخفوقة جيداً
- ثلث فنجان زبدة
- ٢ ملعقتان كبيرتان جبنة مبروشة (بدون ملح)
- ١/٢ فنجان سكر  
١ ملعقة كبيرة زبدة
- ١/٢ ملعقة صغيرة عطر الفانيلا  
١/٢ ٢ ملاعق صغيرة بيكنج بودر
- ١/٢ ملعقة صغيرة كربونات الصودا  
١/٢
- ١ فنجان ونصف دقيق أو كربونات الأمونياك

راجع الطريقة العمومية لعمل الكيك وقبل أن تسكب المزيج في القالب أضف إليه الجبنة.

## كعك الأهرام

١ فنجان زبدة	١ ½ ملعقة كبيرة كاكاو
٣/٤ فنجان سكر	½ ملعقة صغيرة مبروش جوزة الطيب أو
٦-٨ بيضات	١ ملعقة كبيرة من بهارات الكيك
٣ فناجين دقيق	¾ فنجان حليب أو ½ فنجان لبن رائب
٦ ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ½ فنجان فستق سوداني محمص	
٣ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك	
¼ فنجان جوز مفروم	

أخفق الزبدة جيداً وأثناء الخفق أضف السكر وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والكاكاو وجوزة الطيب بالمتابعة مع الحليب واللبن وأخيراً أضف الفستق والجوز وحرك المزيج واسكبه في قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة وأخبزه. بعد الخبز دع الكعك يبرد ثم قص الكعكة منه إلى راقتين واحشه وزينه. لأجل اختبار الكريما وعملها راجع فصل الكريما، ولكي تزين الكعك اعمل من مبروش جوز الهند الملون ما يشابه بالشكل حب الفريز أو الأهرام الصغيرة وذلك بأن تضيف إليه قليلاً من الكريما البيضاء التي

تكون قد اتخذتها لحشي الكعك أو قليلاً من زلال البيض المخفوق مع قليل من السكر فيتماسك مبروش جوز الهند بعضه ببعض ثم قرصه بيديك حتى يحاكي حبة الفريز أو الهرم وبعد ذلك ضع واحدة منه على وجه كل كعكة ملبسة بالكريما ثم افرش حول كل هرم (بشكل صليب) قليلاً من مبروش جوز الهند الملون بالأخضر وذلك بوضع الصبغة الخضراء على مبروش جوز الهند وفركه بالأصابع حتى ينغمس باللون الأخضر.

## كعكة الزنجبيل (٢)

½ فنجان زبدة ٢ ملعقتان صغيرتان مسحوق الزنجبيل

ثلثين فنجان سكر مع ½ ملعقة مسحوق كبش القرنفل

½ ملعقة صغيرة كونيak ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٤ بيضات ½ فنجان دبس

٢ فنجانان دقيق ½ فنجان لبن رائب ممزوجاً بالصودا

١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونيak وأخفق جيداً ثم أضف البيض وبعده أضف بالتدرج المواد الناشفة الأخرى منخلة بالمناوبة مع السوائل ثم اسكب المزيج في القالب وأخبزه.

## كعكة الدبس

### «الملبسة بالشوكولاتة»

½ فنجان زبدة ½ فنجان دبس أو ربع فنجان عسل نحل

¾ فنجان سكر ¼ ١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونيak أو الصودا

١ ملعقة كبيرة كونيak أو روم ½ ٢ فنجان دقيق

٤ بيضات مخفوقة جيداً ¼ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

¼ فنجان حليب ½ ملعقة كبيرة مسحوق الزنجبيل

¼ فنجان ماء ½ فنجان جوز مكسر ناعم

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والروم ثم أضف البيض وبعده أضف «الحليب ممزوجاً مع الدبس والكربونات» ثم أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والزنجبيل وبعد ذلك أضف الجوز وخلط المزيج واسكبه في قالبين مربعين متساوين وأخبزه. بعد الخبز احش الراقطين كعكة واحدة ولبسها بالكريما التالية:

### الكريما

١ زلال بيضة ١ ملعقة كبيرة كاكاو

ثلثين فنجان سكر ثلجي ٤ ملاعق كبيرة قشطة الحليب

اخفق الزلال حتى يشتد ثم أضف السكر مخلوطاً مع الكاكاو والقشطة وبعد ذلك احش الكيكة ولبسها ثم قطعها قطع صغيرة مربعة أو مستطيلة وضع على كل قطعة حبات من اللوز المحمص أو ٤



حبات من الفستق الحلبي ودية من الزبيب في وسط الفستق بشكل زهرة.

## كعكة القرنفل

ثلثين فنجان زبدة ٢ فنجانان دقيق

١ فنجان سكر ٣ ½ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ ملعقة كبيرة روم ١ ملعقة صغيرة مسحوق كبوش القرنفل

½ فنجان دبس أو عسل افرنجي

¼ حبة جوزة الطيب (مسحوقة)

ثلث فنجان بطاطا مسلوقة ومهروسة ناعماً

½ فنجان لبن رائب

أو ثلث فنجان نشا الأراوط

١ ملعقة صهيرة كربونات الصودا

٤ بيضات مخفوقة جيداً

فنجان صنوبر أو جوز مكسر

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والروم والدبس وأخفق جيداً ثم أضف البطاطا والبيض وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والقرنفل وجوزة الطيب بالمناوبة مع اللبن ممزوجاً بالكربونات وأخيراً أضف الصنوبر واخلط المزيج ثم اسكبيه في القالب وأخبزه.

كعكة عيد الميلاد

١ فنجان زبدة ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٢ فنجانان سكر ٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونيك

٢ ملعقتان كبيرتان كونيكاك ٢ ملعقتان كبيرتان كاكاو

٢ ملعقتان صغيرتان عطر الفانيليا أو عطر القهوة

½ فنجان حليب علب غير محلى

١٠ بيضات مخفوقة مع قليل من السكر ١ فنجان ماء بارد

٤ فناجين دقيق

طريقة العمل المعينة في وصفة «المعلقة وزين الكعكة كما في وصفة «تل الزهور»، ارسم حول دوائر راقات أو طبقات الكعكة ورداً صغيراً أبيضاً (بعد الوردة عن الأخرى نصف قيراط) ثم ارسم بين كل وردة بيضاء ورده ملونة باللون الزهري أو البرتة إلى وبعد ذلك ضع حول الكعكة ما تستحسنه من الزهور الطبيعية كالقرنفل والورد أو الياسمين مع ورقه الأخضر ثم اغرس بين الزهور دائرة من الشمع حول الكعكة (بعد الشمة عن الآخر قدر قيراطين) ثم ضع فوق راقه الكعكة الفوقا عدد من الشمع أيضاً نسبة للسنين.

## الكعك بالمولز

١ فنجان زبدة ٣ ½ فنانين دقيق

٢ فنانان سكر ١ ¼ فنان حليب

٢ ملعقتان كبيرتان كونيالك ٥ ½ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك ¼ ملعقة صغيرة عطر المولز

٦-٧ بيضات مخفوقة جيداً

أخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك ممزوجاً مع الأمونياك وأخفق جيداً ثم أضف العطر ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع الحليب ثم اسكب المزيج في قالبين متساويين في الحجم وأخبزه. بعد الخبز قص الكيكة إلى راقطين بخيط من البكر واحشها كعكة واحدة ثم لبسها بالقشطة المخفوقة جيداً «مخفقة البيض ذات الدولاب» مضاف إليها ما يكفي من السكر الثلجي ونقطة واحدة من عطر المولز.

تنبيه: وإذا أردت يمكنك قبل تقديم الكعك بخمس دقائق أن تزينه بقطع. مستديرة من المولز الطازج وأن تضع فوق كل قطعة موز ربع ملعقة صغيرة من المرابي أو من حب ملبس الكرز المستحضر «الطري».

## كعكة اللوز

ثلثين ١ فنجان دقيق	½ فنجان زبدة
٣ ½ ملاعق صغيرة بيكنج بودر	١ فنجان سكر
½ فنجان حليب	سدس ملعقة صغيرة عطر اللوز
ثلثين فنجان لوز مفروم (مقشور)	٣ بيضات مخفوقة جيداً

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والعطر ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر بالمتابعة مع الحليب. أخيراً أضف اللوز وحرك المزيج ثم اسكبه في قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة وأخبزه بفرن متوسط الحرارة بعد الخبز لبس الكعك بالكريما التالية:

ملاحظة: يمكن أيضاً خبزه في قالب واحد كبير ويحتاج سيف الخبز ٣٠ دقيقة.

### الكريما:

٢ نقطتان عطر اللوز	١ زلال بيضة
½ فنجان لوز مفروم	ثلث فنجان من السكر الثلجي

اخفق زلال البيض جيداً إلى أن يشتد ثم اف في أسكر والعطر وأخيراً أضف اللوز وحركه معاً ثم لبس الكعك بهذه الكريما وأخبزه ثانية مدة ٧ دقائق.

## كعك العسل

١ ملعقة كبيرة عسل ½ ملعقة كبيرة ليكير

٤ ملاعق كبيرة ماء ساخن ٤ بيضات مخفوقة جيداً

½ ملعقة صغيرة كربونات الصودا ½ ١ فنجان دقيق

٢ قتان كبيرتان زبدة ½ ٢ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ثلث فنجان مارجرين أو فجتالين

٢ ملعقتان صغيرتان من بهارات الكعك

ثلثين فنجان سكر

½ فنجان جوز

امزج العسل بالماء الساخن ثم أضف الكربونات وحرك جيداً ودع هذا القسم من المزيج جانباً إلى أن يبرد. أخفق الزبدة ثم أضف إليها السكر والليكير والبيض وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والبهارات بالمناسبة مع مزيج العسل والماء والكربونات، ثم اسكب المزيج في القالب ورش عليه الجوز وأخبزه مدة ٤٠ دقيقة. بعد الخبز ادهن وجه الكعك بقليل من المربي ورشه بالجوز المكسر الناعم أو اللوز المكسر المحمص.

ملاحظة: وإذا أردت أن تزين الكعك راجع فصل الكريهات لأجل اختيار الكريما وعملها واقرأ مبحث التزيين.

## الكعك الذهبي

½ فنجان زبدة

½ ٢ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ فنجان سكر

½ فنجان حليب

١ ملعقة كبيرة روم

٢ ملعقتان كبيرتان عصير البرتقال

٦-٥ صفار بيضات مخفوق جيداً

١ نقطة صبغة البرتقال لأجل التلوين

٢ مبروش برتقالتين

١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

¼ فنجان دقيق

أخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً ثم أضف صفار البيض ومبروش البرتقال بعد ذلك أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع الحليب الممزوج بعصير وصبغة البرتقال والكربونات ثم اسكب المزيج بن قالب وأخبزه. بعد الخبز زين هذا الكيك بالكريما وارسم عليه زهوراً تشابه زهر البرتقال مستعملاً أنبوب التزيين.

فائدة: لأجل اختيار الكريما وعملها راجع فصل الكريما واقراً مبحث التزيين، وافرش على وجه الكعك قبل خبزه ملعقة كبيرة من السكر الخشن مخلوطاً مع مبروش برتقالة وثلاث ملاعق كبيرة من الجوز المدقوق.

## كعكة الأرز

٤ بيضات مخفوقة جيداً ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

١ فنجان سكر ½ فنجان مسحوق الأرز

١ ملعقة صغيرة كونيالك ½ فنجان دقيق

٢ ملعقتان صغيرتان عصير الليمون ¼

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

١ مبروش ليمونة حلوه أو مندلينا

اخفق البيض إلى أن يشتد مضبة إليه أثناء الخفق الستر وبعده كيال وعصير ومبروش الليمون والعطر وأخيراً أضف بالتدرج مسحوق الأرز مخلوطاً ومنخلاً مع الدقيق والبيكن بودر ثم اسكب المزيج في القالب وأخبزه.

## الكعك بالقشطة

½ فنجان زبدة ¼ فنجان ماء

ثلثين فنجان سكر ½ ٢ ملاعق صغيرة كاكاو

١ ملعقة كبيرة كونيكا ¾ ٣ فنجان دقيق

صفار ٤ بيضات مخفوق جيداً ½ ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

¼ فنجان قشطة الحليب ½ ١ ملعقة صغيرة من البهارات الغير حارة

٢ ملعقتان كبيرتان لبن رائب زلال ٤ بيضات مخفوق جيداً حتى يشتد

¼ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونيكا وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف صفار البيض ثم أضف بالتدريج القشطة ممزوجة باللبن وكربونات الصودا والماء بالمناوبة مع الكاكاو منخلتة مع الدقيق والبيكنج بودر والبهارات وأخيراً أضف بواسطة التقليب زلال البيض ثم اسكب المزيج وأخبزه في قالبين بحجم واحد من القوالب المزخرفة مدهونين بالزبدة ومرشوشين بالدقيق.

فائدة: إذا رغبت أن تمشي هذا الكيك فراجع فصل الكريما وقرأ مبحث التزيين.



## كعك حلقات الجبنة

٣ ملاعق كبيرة زبدة ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة قابلة للرق

٣ ملاعق كبيرة سكر

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٢ بيضتان

½ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

½ فنجان جبنة مبروشة «جبنة حلوة

½ فنجان مربى مع ملعقة صغيرة من عصير الليمون أو محلاة بواسطة

الماء البارد»

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو ثلث فنجان حليب أو لبن رائب

نقطتان عطر الليمون

١ مبروش ليمونة

اخفق الزبدة ثم أضف السكر وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف

الجبنة ومبروش الليمون وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع

البيكنج بودر بالمناوبة مع الحليب أو اللبن الممزوج بالكربونات «إذا

استعملت اللبن» ثم رق العجينة بنخن ١/٤ قيراط وضع فوقها راقعة

من المربى ممزوجاً مع العطر. وبعد ذلك لف العجينة على بعضها

بعض (كلف السكرارة) ثم قطعها بمقص قطعاً قطعاً وأخبزها فتصبح

جاهزة للتقديم أو ادهن العجينة بعد رقعها بالزبدة المخفوقة ورشها

بالسكر البني ثم قطعها بسكين قطعاً كل منها مقدار قيراط وضعها في صواني؛ القطعة بجانب الأخرى وأخبزها.

## الكعك المملوف مع الطاطلي أو المرّي

٦ ملاعق كبيرة زبدة ٣ فناجين دقيق

٣ ملاعق كبيرة سكر ٣ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

٣ بيضات مخفوقة جيداً ½ فنجان مرّي أو طالي

½ فنجان حليب ١ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

٣ نقط عطر التفاح أو ماء الورد

½ ملعقة صغيرة مسحوق كبوش القرنفل

اخفق الزبدة ثم اضيفي السكر والبيض والحليب والعطر ثم اضيف الدقيق منخلاً مع الكربونات وبعد ذلك رق العجينة وافرش عليها المرّي ممزوجاً بالقرفة والقرنفل ولف العجينة بعضها على بعض وضعها في قالب مستطيل (من القوالب التي تستعمل لخبز الخبز) وأخبزها في فرن متوسط الحرارة. ثم بردها وزينها بهذه الكريما حتى تشبه عرق الشجرة.

أرش مربع شوكولاتة من لوح الشوكولاتة الكبير ثم اخفقها مع ملعقتين كبيرتين من الزبدة أو المارجرين وأربع ملاعق كبيرة من السكر الثلجي ونصف ملعقة صغيرة من عطر الفانيليا وضع هذه الكريما في أنبوب التزيين مستعملاً «محقان رسمة الورد» وارسم أسطر بالطول بجانب

بعضها حتى تغطي وجه الكعكة ثم ضعها في طبق التقديم وقطعها عند التقديم.

## كعك جوز الهند

½ فنجان زبدة ١ ½ فنجان دقيق

ثلث ١ فنجان سكر ٣ ملاعق صغيرة بين بودر

١ ملعقة كبيرة براندي أو كونيak

ثلث ملعقة صغيرة كربونات الصودا

¼ ملعقة صغيرة عطر الزبدة (إذا وجد)

ثلثين فنجان حليب

١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا زلال ٤ بيضات

صفر ٤ بيضات مخفوق جيداً فنجان ومبروش جوز الهند

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونيالك والعطر ثم أضف صقار البيض ثم أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والكربونات بالمتابفة مع الحليب وأخيراً أضف بواسطة الطي زلال البيض ثم جوز الهند وبعد ذلك اسكب المزيج في قالب وأخبزه.

## كرهما «لتلبيس وجه الكعك إذا شئت»

١ زلال بيضة ¼ فنجان مبروش جوز الهند

ثلث فنجان سكر ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

اخفق زلال البيض إلى أن يشتد ثم أضف السكر خافتاً إياه مع البيض بالتدريج وبعد ذلك أضف العطر وأخيراً أضف جوز الهند وحركه جيداً. ثم افرش المزيج على وجه الحكة وارجع الكعكة إلى الفرن مدة ٣ دقائق فتصبح جاهزة للتقديم.

## كعك شهر العسل

ثلثين فنجان زبدة

١ ملعقة كبيرة من بهارات الكعك

ثلث ١ فنجان سكر ½ فنجان لبن رائب

١ ملعقة كبيرة كونيak

ثلث فنجان شراب التوت مخلوط نصفه ماء بارد

صفار ٥ بيضات مخفوق جيداً ١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

زلال ٥ بيضات مخفوق جيداً ١ فنجان فستق مكسر

٢ ½ فناجين دقيق ½ فنجان تمر أو عجوة منزوع نواه ومقطعاً

٣ ½ ملاعق صغيرة بيكنج بودر قطعاً صغيرة (أحمها في فرن قليلاً حتى

تسخن ورشها دقيقاً)

ثمن ملعقة صغيرة ملح

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً ثم أضف صفار البيض وبعده أضف زلال البيض ثم أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والملح والبهارات بالمناوبة مع اللبن ممزوجاً بشراب التوت والكربونات وأخيراً أضف بواسطة التحريك الفستق والتمر (أو الاجاص المنتشف إذا أردت) ثم اسكب المزيج في قالب وأخبزه.

بعد الخبز دع الكعك أن يبرد ثم قطعه بسكين أو بخيط بكر إلى راقتين واحشه بطاطلي أو مربى التوت أو غيره مضافاً إلى عطر التوت أو الفريز وممزوجاً بثلاث ملاعق كبيرة من المارجرين أو القشطة مع نصف فنجان من الفستق المدقوق.

### الكعك بالتوت

½ فنجان زبدة اودهن ومارجرين

١ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

١ فنجان سكر ٢ فنجانان دقيق

١ ملعقة كبيرة كونياك ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٤ بيضات مخفوقة جيداً خمس فنجان جوز مكسر ناعم أو مفروم

١ ملعقة صغيرة عطر الفريز أو التوت أو الراسبييري

٢ ملعقتان كبيرتان طاتلي ممزوجة

¼ فنجان شراب التوت أو مربى السفرجل مع ¼ ملعقة من عطر

الفريز أو الراسبييري

## نصف فنجان لبن رائب

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك والعطر وأخفق جيداً ثم أضف البيض وبعده أضف التوت ممزوجاً مع اللبن والكربونات ثم أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر. أخيراً أضف الجوز وحرك المزيج ثم اسكبه في صينة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق وأخبزه. بعد الخبز لبس الكعك براقعة رقيقة من المرّبي «ملعقتان كبيرتان من المرّبي مخفوق مع ربع ملعقة صغيرة من العطر وقليلاً من قشطة الحليب» ورش على وجهه من مبروش جوز الهند أو من القلوبات المكسرة.

### كعكة لا تنسني

ثلاثين فنجان مارجرين أوزبدة ¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب

ثلاثين فنجان سكر بني اللون ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

صفار ٤ بيضات مخفوق جيداً ١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

٣ فناجين دقيق ½ فنجان ماء سخن أو حليب

١ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة ½ فنجان دبس

½ ملعقة صغيرة كبش القرنفل زلال ٤ بيضات مخفوق حتى يشتد

أخفق المارجرين ثم أضف السكر وأخفق جيداً ثم أضف الصفار وبعده أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع المواد الناشفة بالمناوابة مع الماء ممزوج بالدبس ثم أضف بواسطة التقليب الزلال واسكب المزيج في القالب وأخبزه. بعد الهز ليس الكعكة بالكريما وارسم عليها

مستعملاً أنبوب التزيين ما تستحبه من الزهور كالياسمين أو زهر الليمون (راجع فصل الكريّمات لاختيار الكريّما وعملها).

## الكعك المملفوف بالمربي

٣ بيضات ١ فنجان دقيق

$\frac{3}{4}$  فنجان سكر ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا ١ ذرة ملح «ثمن ملعقة صغيرة»

١ مبروش ليمونة ١ ملعقة كبيرة زبدة «محماة حتى تطرى»

١ ملعقة كبيرة حليب

أخفق البيض إلى أن يشتد واستمر في الخفق مضيفاً ندر تجي السكر ومبروش الليمون مع الحليب ثم أضف بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع المواد الناشفة وأخيراً أضف الزبدة وحرك جيداً بطن أسفل قالب واسع بالورق وادهن الورق وأطراف القالب بالزبدة واسكب المزيج فيه وأخبزه في فرن متوسط الحرارة مدة ١٤ - ١٨ دقيقة. بعد الخبز ارفع الكعكة من القالب وضعها على ورقة كبيرة مرشوشة بالسكر الناعم ثم حالاً افرشها بالمربي مخفوقاً جيداً ولفها بعضها على بعض كما تلف السيارة ثم لفها بفوطة رطبة واتركها مملفوفة مدة ٣٠ دقيقة لكي تحتفظ بشكلها. بعد ذلك انزع الفوطة عن الكعكة وقص أطرافها لكي تصبح جميلة المنظر فتصبح جاهزة للتقديم.

التزيين: قبل التقديم قطع الكعكة إلى قطع دقيقة ورتب القطع في طبق التقديم بشكل دائرة تاركاً وسط الطبق فارغاً وأملاًه بزهر البنفسج أو

الياسمين ذو عروق قصيرة.

فائدة: لا يجوز أن يبالغ في خبز هذه الكعكة لدرجة الاحمرار فتفسد ويتعذر طيها أو لفها لنشوفتها وإذا وجدت الكعكة مشققة بعد نزع الفوطة عنها ادلك الشقوق بمبروش جوز الهند أو الجوز أو الفستق الحلبى أو اللوز أو غطي الشقوق بالشوكولاتة المائية وارسم عليها ما تستحب من الزهور.

الكعكة البيضاء المملوطة بالمربى

استخدم ذات المواد والطريقة المعينة بوصفة «الكرك المملوف واحذف مبروش الليمون واستعمل بدلاً من البيكنج بودر ملعقة صغيرة من كربونات الأمونياك وزلال ست بيضات مخفوق جيداً عوضاً عن ثلاث بيضات.

### كعك الاخلاص

ثلثين فنجان زبدة أو مارجرين ودهن ½ ٢ فناجين دقيق

½ ١ فنجان سكر بني ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٣ ملاعق كبيرة مبروش الشوكولاتة ½ ١ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

أو ملعقتان كبيرتان كاكاو ½ فنجان حليب علب غير محلى

١ ملعقة كبيرة كونيكاك ثلثين فنجان ماء

صفار ٦ بيضات مخفوق جيداً زلال ٦ بيضات



اخفق الزبدة ثم أضف السكر ومبروش الشوكولاتة والكونياك وأخفق جيداً وبعد ذلك أضف الصفار ثم أضف الدقيق منخلاً مع المواد الناشفة بالمناوبة مع المواد السائلة وبعد ذلك أضف بالتقليب الزلال ثم اسكب المزيج في قالبين بحجم واحد وأخبزه. بعد الخبز أحش الكعكة وإذا أردت لبسها وزينها بالكريما.

يمكنك أن تخبز جزء من المزيج في علب كتاب البيكنج بودر أو اللوتس.

### كعكة العرس

أولاً: اعمل أول راقعة من هذه الكعكة بوصفة الكعكة الفاخرة» أو بوصفة كعكة الزبيب» واستعمل ذات المواد المعينة بتلك الوصفة واتبع ذات الطريقة لعمل المزيج وأخبزه في القالب الأكبر.

ثانياً: اعمل تآني راقعة واستعمل ذات المواد المعينة بتلك الوصفة واتبع ذات الطريقة لعمل المزيج وأخبره في القالب الصغير.

ثالثاً: اعمل ثالث راقعة كما هو معين على بوصفة كيكة البرتقال أو بوصفة الكعكة البيضاء مرة واستعمل ذات المواد المعينة بتلك الوصفة واتبع ذات الطريقة لعمل المزيج وأخبزه في القالب الأصغر.

فائدة: يمكنك أن تخبز هذه الراقات إذا لم يوجد لديك قوالب مخصوصة في صوان من النحاس الواحدة أكبر (أوسع) من الأخرى قدر قيراطين.

تنبيه: يمكنك أن تعمل خمس أو ست راقات (طبقات) أو أكثر أو أقل حسب ما ترغب على ألا تستعمل راقطين من مزيج واحد رأساً فوق

بعض.

بعد خبز الراقات اتركها حتى تبرد تماماً وبعد ذلك احشها بالكريما اللذيذة نمرة ٣ «راجع فصل الكريمات» ولبسها بكريما الديقينيتي وبعد ذلك زين دائرة كل راقاة بالكريما اللذيذة «مستعملاً أنبوب التزيين» كما في وصفة تل الزهور.

ملاحظة: إذا شئت أن تحفظ هذه الكيكة بعد عملها لمدة طويلة فاحشها ولبسها بكريما الديقينيتي وزينها بالملبس الفضي أو بالملبس المستحضر بشكل الزهور.

«تلبس كعكة العرس أيضاً بكريما الشوكولاتة أو بكريما الفدج المحررة وقل الكريمات وتزين فوق الشوكولاتة بالكريما البيضاء ويرسم عليها بالكريما بواسطة «أنبوب التزيين» ورد أبيض الوردة بجانب الأخرى ويرسم بالكريما بعد أن يضاف إليها صبغة من اللون الأخضر قليلاً من ورق الورد بين كل خمس وردات ورقة أو ورقتين. بكتب بالكريما أيضاً على الراقاة العليا ما يستحب من الكلام «كقران سعيد» أو «الأحرف الأولى من اسم العروس والعريس» الخ واغرس «شخص» ملاك فوق أعلى راقاة وافرش شيئاً من الورد الطبيعي الأبيض حول طبق الكعك.

## كعكة يوم ميلاد الصغار

ثلثين فنجان زبدة أو مارجرين ودهن ½ فنجان حليب

½ فنجان سكر ½ فنجان لبن رائب

٢ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك

١ ملعقة صغيرة ماء الورد

صغار ٧بيضات مخنوق جيداً

¼ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

زلال ٧ بيضات مخفوق حتى يشتد

١ ملعقة كبيرة من مربى السفرجل أو غيره

٤فناجين دقيق

½ فنجان جوز «مكسر ناعم»

٧ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ فنجان لوز وبنديق (مكسر ناعم)

١ملعقة صغيرة كربونات الصودا

¼ فنجان من الكرز المستحضر (الطري)

اتبع طريقة عمل الكعك المعينة ثم احم قلوبات (أي الجوز واللوز) قليلاً في مقلاة أو في فرن وبعد ذلك رش القلوبات والكرز بملعقة من الدقيق ثم أضفها إلى المزيج قبل أن تبرد فلا ترسب في استغل المزيج

في القالب أثناء الخبز.

اسكب المزج وأخبزه في قالبين بحجم واحد. بعد الخبز راجع فصل الكريما واحش الراقطين كعكة واحدة ثم لبسها بكريما الديفينيتي وبعد ذلك زينها بألعاب من الحلوة للأطفال الصغار كسلال عيد ميلاد الاطفال أو الارانب أو الزهور المصنوعة من السكر أو النقود المتنوعة من الشوكولاتة الخ ثم ضع عليها من الشمع عدد السنين.

### كعكة الخطبة

الراقدة الأولى:

¾ فنجان زبدة أو مارجرين ½ ٢ فناجين دقيق

ثلث ١ فنجان سكر ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ ملعقة صغيرة براندي أو روم ثلث فنجان حليب علب غير محلى

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا ½ فنجان ماء

زلال عشر بيضات مخفوق حتى يشتد

ثلثين فنجان مبروش جوز الهند أو عجوة أو اجاص منزه ع نواه ومقطع قطعاً صغيرة

١ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والروم والعطر. أضف الزلال ممزوجاً ملح الطرطير وبعد ذلك أضف بواسطة التقليب الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر بالمناوبة مع الحليب والماء ثم أضف الاجاص أو مبروش

جوز الهند واخلط المزج وبعد ذلك اسكبه في القالب وأخبزه.

الراقية الثانية:

ثلثين فنجان زبدة ٣ فناجين دقيق مع ربع ملعقة صغيرة ملح

١ ½ فنجان سكر ٦ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة كبيرة روم أو كنباك أو ٤ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

١ نقطة صبغة البرتقال لأجل التلوين ١ فنجان ماء

مبروش ليمونة حامضة صفراء ½ فنجان حليب علب غير محلى

صفر عشر بيضات مخفوق حتى يشتد ½ فنجان زبيب أو (قشر

الليمون) المعقود بالسكر) اختياري

(الباقى بعد الرقة السابقة)

ثلثين فنجان جوز مفروم أو مدقوق

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والكونياك وأخفق جيداً ثم أضف

الصبغة ومبروش الليمون والبيض مخفوق مع قليل من السكر وأخفق

الجميع جيداً ثم أن بواسطة التقليب الدقيق منخللاً مع البيكنج بودر

والمالح بالمنابرة مع الماء والحليب ثم أضف الجوز والزبيب واخلط

المزيج وبعد ذلك اسكبه في القالب وأخبزه.

بعد الخبز احش الراقيتين كعكة واحدة ولبسها بكرىما الفدج أو

بكرىما التوفي (راجع فصل الكرىما) ثم زين الكعكة بإحدى الكرىمات

البيضاء اللذيذة مضيئاً إلى جزء من الكرىم ملعقة كبيرة من الكاكاو

أو ملعقتين كبيرتين من مبروش الشوكولاتة وارسم (مستعملاً أنبوب التزيين) حول دائرة الكعكة جديدة (كظفيرة الشعر) بعد ذلك ارسم جزء آخر من الكريما البيضاء على وجه الكعكة قلبين «قلباً في طرف الكيكة الأيسر وقلباً في الطرف الأيمن» ثم أضف إلى جزء آخر من الكريما قليل من اللون الأخضر ثم ارسم مربعات على وجه الكيكة ثم ارسم وسط المربعات «وردة صغيرة وردة بيضاء وبعدها وردة ملونة باللون البرتقالي» وإذا أردت يمكنك أن تستعويض عن خطوط (الكاري) بأن تكتب وسط الكعكة بين القليين العبارة التي تستحبها «كمبارك» الخ.. وأن ترسم الورد حولها.

## كعك الكنز

ثلث فنجان زبدة

١ ملعقة كبيرة مربى السفرجل مع ملعقة كبيرة ماء

٢ ملعقتان كبيرتان فجتالين ٢ فنجانان دقيق

١/٢ فنجان سكر ثلث ٢ ملعقتان صغيرتان بين بودر

١ ملعقة صغيرة كونيكاك ١/٢ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً ١ ملعقة صغيرة مسحوق حب الهال

ثلث فنجان حليب

اخفق الزبدة والفجالين ثم أضف السكر والكونيكاك وأخفق جيداً ثم أضف البيض والمربي ثم أضف المواد الناشفة بالمتناوبة مع الحليب ثم اسكب ملعقة من المزيج في كل من القوالب الصغيرة المستديرة وضع

فوقها نصف ملعقة من المرّبي أو حبة عجوة أو زبيب ثم املاً ثلثي كل قالب من المزيج وأخبزه.

فائدة: يمكنك أن تضع فلقة جوز أو فستق حلبي مع الحشوة فوق المرّبي والفاكهة وإذا كنت ترغب أضف إلى المزيج قبل سكبه في القوالب نصف فنجان مبروش جوز الهند الملون بالأخضر.

## فصل الكريما

•••

### الكريما اللذيذة (١)

تحفظ لمدة قصيرة من ٦-٧ أيام في الصيف وأكثر بين الفصول الباردة.

٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم

ثلث فنجان زبدة

١ ½ ملعقة كبيرة نشا (كورن فلاور)

½ ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية لأجل الطعم

١ فنجان حليب علب غير محلى

صبغة لأجل التلوين

بيضة مخفوقة جيداً

اخلط السكر والكورن فلاور جيداً ثم أضف الحليب وحرك جيداً وبعد ذلك أضف البيض ثم ضع المزيج على النار واطبخه وحركه باستمرار حتى يعقد ويكشف، عندها ارفعه عن النار واخفقه جيداً بالمخفقة ذات الدولاب ثم اتركه حتى يبرد تماماً.

اخفق الزبدة جيداً بملعقة خشب ثم ضيفي إليها بالتدرج ما يلزم من المزيج المطبوخ خافقاً الجميع معاً مدة طويلة حتى تشتد الكريما وبعد ذلك أضف العطر والصبغة فتصبح الكريما جاهزة لحشو وتلبيس وتزيين الكعك.



فائدة: إذا أردت أن تزيد هذه الكريما لذة في المطعم فأضف إليها قليلاً من حليب العلب المحلى أو قليلاً من القشطة خافقاً اياها مع الزبدة. إذا كنت ترغب طعم الشوكولاتة يمكنك أن تضيف إلى الكريما ثلاث ملاعق شوكولاتة مبروشة أو ملعقة كبيرة كاكاو بواسطة نخل الكاكاو مع الكورن فلاور.

## الكريما اللذيذة (٢)

تحفظ لمدة قصيرة في فصل الصيف.

٧ ملاعق كبيرة سكر ناعم ١ فنجان زبدة

٣ ملاعق كبيرة نشا (كورن فلاور)

زالال بيضتين مخفوق حتى يشتد

ثلثين ١ فنجان حليب علب غير محلى أو قشطة

½ ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية لأجل الطعم

صفار بيضتين مخفوق جيداً

اخلط السكر والنشا جيداً مع قليل من الحليب حتى يمتزج السكر جيداً بالنشا ولا يتجبل في الطبخ. أضف إلى هذا المزيج باقي الحليب وبعد ذلك أضف صفار البيض واطبخه على النار محرراً بدون انقطاع حتى يغلى ويكثف، عندها ارفعه عن النار واخفقه بالمخفقة ذات الدولاب أو بالملعقة الخشب حتى ينعم ثم اتركه حتى يبرد تماماً.

بعد هذا اخفق الزبدة حتى تبيض بملعقة خشب ثم أضف إليها

المزيج المطبوخ ملعقة ملمة بالمناوبة مع زلال البيض حتى ينفذ زلال البيض والمزيج مما وبعد ذلك أضف العطر واخفق كثيراً حتى يشتد ثم احش الكيك ولبسه بهذه الكريما وبعد ذلك أضف الصبغة إلى فضلات الكريما وزين وجه الكيك بها بواسطة أنبوب التزيين.

فائدة: أثناء خفق المزيج أضف إليه مبروش ليمونة (حامضة) مخلوطاً بمصير نصف ليمونة وذلك عندما تستعمل هذه الكر نيما حشوة للkek الذي يدخل فيه مبروش الليمون (راجع الفائدة نمرة ٨ لأجل كيفية برش الليمون) وكذا البرتقال.

### الكريما اللذيذة (٣)

تحفظ لمدة قصيرة في فصل الصيف.

٣ فنانجين حليب علب غير محلى ٩ ملاعق كبيره نشا «كورن فلاور»

٢ فنانجين حليب طازج ٣-٢ فنانجين زبدة ومارجرين

صفار ٥ بيضات مخفوق جيداً

ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية لأجل الطعم

زلال ٥ بيضات مخنوق حتى يشتد

½ علبه حليب غير محلى أو نصف فنانجان

٢ فنانجان سكر ناعم

قشطة تضاف إلى المزيج في آخر العمل وتخفق معه جيداً فتكسبه  
طعماً أليماً

إن طريقة عمل هذه الكريما في ذات الطريقة المذكورة في وصفة الكريم  
الليذة ١ « فاتبعها تماماً وعندما تنتهي من تحضير الكريما اقسّمها  
إلى قسمين أو ثلاثة أو أربعة حسب الكعك المحضر فاستعمل لكل  
قسم منه اللون أو الطعم الذي ترغبه حسب وصفة الكعك، مثلاً،  
لقسم منها أضف ملعقة كاكاو واحش به كعك الشوكولاتة ولقسم  
آخر أضف صبغة وعطر البرتقال واحش به كيك البرتقال الخ.

ملاحظة: إذا كنت ترغب فيمكنك أن تعمل حشوات الكعك متنوعة  
الأشكال وذلك بواسطة إدخال ما ترغب طعمه من الارواح العطرية  
أي المطيبات على الكريما وكذا بإدخال عليها ما تشتهي من القلوبات  
كالفستق الحلبي أو اللوز أو الجوز مفروماً ناعماً وكذا بإدخال عليها  
مبروش الشوكولاتة وكذلك بإدخال عليها الأثمار المنشفة كالعجوة أو  
التين أو المشمش أو الزبيب أو الأثمار الطازجة بعد نزع العجم منها  
والأجراء القاسية فيها وسلق الغير ناضج أو القاسي منها أو هرسه أو  
تقطيعه صغيراً حسب اللزوم.

## كريمًا الديقينيّتي

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

ملعقة كبيرة عسل نحل أو ملعقة كبيرة

ثمّن ملعقة صغيرة ملح الطرطير

وربع عسل افرنجي زلال بيضتان مخنوق حتى يشتد

½ فنجان سكر تثليج ½ ملعقة صغيرة عطر الموز

½ فنجان ماء مغلي

ضع الغسل والسكر والماء في آنية على النار وحرك حتى يصل المزيج الدرجة الغليان، عندها أضف ملح الطرطير وكف عن التحريك واترك المزيج يغلي حتى يعقد بحيث إذا جربت شيئاً منه في الماء البارد وكان قابلاً للمسك بأصابع اليد ارفعه حالاً عن النار واسكبه بالتدريج على زلال البيض وأنت نخفق بالمخفقة ذات الدولاب ثم أضف العطر فتصبح الكريما جاهزة الاستعمال.

فائدة: إذا أحببت تلوين هذه الكريما أضف إليها قليلاً من الصبغة التي تستحسن لونها ثم اترك الكريما تبرد تماماً وبعد ذلك أضفها إلى مارجرين أو زبدة مخفوقة جيداً وزين الكعك بها مستعملاً أنبوب التزيين.

## الكريما البيضاء (١)

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

ثلث ١ فنجان سكر زلال بيضتين مخفوق جيداً حتى يشتد

¼ فنجان ماء ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

١ ملعقة صغيرة عصير الليمون

ضع السكر والماء على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان، عندها أضف عصير الليمون وكف عن التحريك واترك المزيج يغلي حتى يعقد بحيث إذا جربت منه شيئاً في الماء البارد وكان كالحبل اللين قابلاً للمسك بأصابع اليد أرفعه عن النار واسكبه بالتدريج وأنت تخفق على زلال البيض ثم أضف إليه العطر واخلطه وبعد ذلك لبس به الكعك قبل أن يبرد.

## الكريما البيضاء (٢)

زالل أربع بيضات مخنوق جيداً ¼ ملعقة صغيرة بيكنج بودر أو ملح الطرطير

٢ فنجانان سكر ½ فنجان ماء مغلي

٢ ملعقة كبيرة عسل ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

في العمل طريقة «الكريما البيضاء» مرة (١) وأخيراً أضف ملح الطرطير واخفق جيداً ثم ضع المزيج في غلاية ذات طبقتين وحرك بدون انقطاع لحينا يلصق المزيج قليلاً في الآنية ثم ارفعه عن النار واحش الكعك ولبسه وزينه مستعملاً أنبوب التزيين.

فائدة: الأفضل أن تملئ وجه الكعك وجوانبه بعد تليسه بالكريما بسكين مدهونة بالزبدة الملائمة.

## كريما الفدج (١)

٢ فنجانان سكر ناعم ١ ½ ملعقة كبيرة زبدة أو زبدة الكاكاو

١ ملعقة كبيرة كاكاو ١ ملعقة صغيرة روح أو عطر الفانيليا

½ فنجان حليب علي غير محلي

ملعقة صغيرة ملح الطرطير أو نقطة كليسايرين

اخلط السكر مع الكاكاو ثم أضف الحليب وضعه على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان، عندها كف عن التحريك حتى يعقد ومتى اشتد يكون قد نضج فارفعه حالاً عن النار وأضف إليه الزبدة والعطر وملح الطرطير واتركه يبرد قليلاً ثم اخفقه جيداً حتى ينعم تماماً وبعد ذلك اسكبه قبل أن يبرد أو يكثف على الكيك ولبسه به.

ملاحظة: إذا يبرد المزيج أو كتف ارجعه على النار أو قريبا منها حتى يحتفل بحرارته فتمكن من تلبيس الكعكة به حسب المرغوب «إن استعمال هذه الكريما للتلييسة يكسب الكعك منظرأً أنيقاً».

## كريما الفدج (٢)

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

٢ فنجانان سكر ناعم زلال بيضة مخفوق جيداً حتى يشتد

½ فنجان حليب علب ثمن ملعقة صغيرة ملح الليمون

٣ نقطة عطر ثمن ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

ضع السكر والحليب في آنية على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان، عندها كف عن التحريك ثم ارفعه عن النار واسكبه بالتدريج على زلال البيض واستمر بالخفق بالمخفقة ذات الدوالب ثم أضف إليه العطر وحركه فيصبح جاهزاً للاستعمال.

### كريما الفدج (٣)

تحفظ لمدة طويلة.

٢ فنجانان سكر ناعم ١ ملعقة كبيرة عسل نحل أو ملعقة كبيرة

١ ملعقة كبيرة كاكاو وربع عسل افرنجي أو كولدن سيروب

½ فنجان حليب علب ½ فنجان زبدة

سدس ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك ملعقة صغيرة عمار الفانيلا

اخلط السكر مع الكاكاو ثم أضف الحليب والعسل وضع المزيج على النار وحرك باستمرار حتى يصل لدرجة الغليان ثم أضف الكربونات وبعد ذلك تابع العمل كما في «كريما الفدج مرة ١».

### كريما القشطة المطبوخة

تستعمل لتلبس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

½ ٢ فناجين سكر ٣ نقط من الأرواح العطرية لأجل الطعم

ثلثين فنجان قشطة ١ نقطة صبغة لأجل التلوين

½ ١ ملعقة كبيرة زبدة

ضع السكر والقشطة والزبدة في آنية على النار وحرك حتى يصل المزيج لدرجة الغليان، عندها كف عن التحريك واترك المزيج يغلي حتى يعقد، ولكي نتأكد من نضجه ارفع منه شيئاً بملعقة صغيرة واقطره في ماء بارد فإذا وجدته ليناً قابلاً للمسك بأصابع اليد ارفعه عن النار وأضف إليه العطر والصبغة واخفقه جيداً بملعقة خشب فيصبح جاهزاً للاستعمال.

### كرما القشطة الطازجة

يوجد للبيع في المخازن قشطة كثيفة يمكنك أن تأخذ منها وتعمل كرمها وذلك بواسطة خفق القشطة جيداً بالمخفقة ذات الدوالب وبعد الخفق أضف إليها ما يكفي من سكر التثليج لجعلها حلوة المذاق فتصبح جاهزة للاستعمال وحشو الكعك، يمكنك أيضاً أن تمزج القشطة بالزبدة وتخفقهما جيداً معاً مع سكر التثليج وأن تضيف إليها ما ترغب طعمه من الأرواح العطرية «كعطر الموز أو اللوز أو التفاح أو الكرز أو البرتقال» وأن تضيف إليها ما تستحبه من الصبغة لأجل التلوين «كلون الكرز أو لون البرتقال أو اللون الزهري» وبعد ذلك تحشو بها الكعك وتزينه.

فائدة: يوجد للبيع في المخازن لوز ناعم فيمكنك إذا أردت أن تستعمله بواسطة فرشته على وجه الكعك بعد دهنه بالكرما مع قليل من الزبدة المخفوقة مع قليل من السكر الثلجي.



## كريميا (١)

تستعمل لحشو وتزيين الكعك.

ثلثين فنجان قشطة كثيفة

½ ملعقة صغيرة روح أو عطر اللوز

٢ملعقتان صغيرتان حليب

زالال بيضة مخفوق جيداً حتى يشتد

½ فنجان سكر تثليج

امزج الحليب بالقشطة واخفق جيداً حتى يشتد ثم أضف السكر بالتدرج وحرك بالملعقة الخشب وبعد ذلك أضف العطر ثم أضف زلال البيض فتصبح الكريما جاهزة لحشو الكعك.

ملاحظة: يمكنك إذا أردت أن تخفق ½ فنجان زبدة وتضيفه إلى الكريما وتخفقه معها جيداً ثم تزين الكعك الآن خفق القشطة يحتاج إلى حكمة فإذا خفقت القشطة كثيراً تتحول إلى زبدة وإذا لم تخفق جيداً تبقى دائبة فلا تشتد ولا يستطيع التزيين بها، فزيادة قليلاً من الزبدة أو المارجرين يجمد القشطة وجعلها شديدة وقابلة للتزيين بها.

## كرِيمَا التوفى

تستعمل لتلبس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

١ ½ فنجان سكر امر ناعم أو سكر أبيض

٢ ملعقتان كبيرتان ماء

١ ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

½ فنجان دبس

١ ½ ملعقة كبيرة خل ٥ ملاعق كبيرة زبدة

٢ ملعقتان كبيرتان قشطة الحليب

ضع السكر والدبس والخل والقشطة والماء في أنية على النار واترك المزيج يغلي وأنت تحرك حتى يعقد حيث إذا جربت منه شيئاً في ماء بارد وكان كالجل اللين قابلاً للمسك بأصابع اليد ارفعه عن النار وأضف إليه العطر والزبدة واخفقه جيداً فيصبح جاهزاً للاستعمال. فائدة: أن شئت أن تعمل من هذه الكريما حشوة لينة وناعمة فبردها تماماً وأضف قليلاً منها إلى قدر ما تحتاج من المارجرين واخفقها جيداً ثم احش الكعك وزينه أيضاً.

## كريمها الشوكولاتة

تحفظ لمدة طويلة.

- زبدة كاكاو بمعدل نصف مقدار الشوكولاتة أو ثلثها.

- ما يكفي من الشوكولاتة السادة المحلاة (كفر تور).

ضع زبدة الكاكاو في غلاية ذات طبقتين على نار معتدلة ثم أضف الشوكولاتة وحرك حتى تذوب وتمزج بالزبدة وبعد ذلك ارفع المزيج عن النار وحرك بدون انقطاع حتى يصبح فاتراً، ثم قبل أن يبرد أو يكتف اسكبه على وجه الكيك وبعد ذلك زين وجه الكعك المغطى بالشوكولاتة بإحدى الكريمات اللذيذة «نمرة ١ و ٢ و ٣» أو بالملبسات للفواكه المستحضرة.

فائدة: إذا لم يوجد لديك زبدة كاكاو، يمكنك أن تستعويض عنها بمربعات من لوح الشوكولاتة الكبير تذوبها مع قليل من الماء المغلي وذلك في غلاية ذات طبقتين أو في آنية فوق ماء ساخن مع قليل من الزبدة أو المارجرين أو الدهن.

## كرما القهوة (١)

تستعمل لتلبس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

٢ فنجانان سكر ناعم ¼ فنجان قهوة مغلية

٢ ملعقتان كبيرتان كاكاو (والأفضل ١ ملعقة كبيرة زبدة ومسيخة  
في غلاية ذات طبقتين أو فوق ماء ساخن

٦ ملاعق كبيره شوكولاتة مبروشة

زالال بيضة مخفوق جيداً حتى يشتد

٣ نقط عطر القهوة أو غيره من المطيبات

½ فنجان حليب علب غير محلى التي ترغب طعمها

ضع السكر والشوكولاتة في آنية على النار. ثم أضف الحليب والقهوة  
والزبدة وحرك المزيج حتى يغلي ويعقد، ولكي تتحقق من نضجه خذ  
شيئاً منه ملعقة صغيرة واقطره في ماء بارد فإذا وجدته قابلاً للمسك  
بأصابع اليد ارفعه حالاً عن النار وأضف إليه العطر ثم اسكب  
المزيج بالتدرج على زلال البيض خافقاً إياه بالملعقة فتصبح الكريما  
جاهزة الاستعمال.

## كريمها القهوة (٢)

تستعمل لحشو وتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

١ فنجان سكر ناعم ٢ ملعقتان كبيرتان حليب علب محلى

٥ ملاعق كبيرة شوكولاتة مبروشة أو بدلاً منها ملعقة زبدة وملعقتان  
كاكاو

٣ملاعق صغيرة ملح الطرطير

زالال بيضتان مخنوق جيداً حتى يشتد

٤ملاعق كبيرة قهوة مغلية ٣ نقط عطر القهوة

ضع السكر والشوكولاتة والقهوة والحليب في أنية على النار وحرك  
باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان، عندها أضف ملح الطرطير  
وكف عن التحريك وتابع العمل كما في (كريمها القهوة ثمرة ١)

كريمها الدبس

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

١ ½ فنجان سكر ناعم زلال بيضتان مخفوق جيداً حتى يشتد

½ فنجان دبس سدس ملعقة صغيرة عطر اللوز (اختياري)

ثلث فنجان ماء ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

ثلث ١ فنجان قشطة أو حليب علب غير محلى

١ نقطة صبغة لأجل التلوين

ضع السكر والدبس والحليب والماء في آنية على النار واترك المزيج يغلي وأنت تحرك حتى يعقد ثم تابع العمل كما في (كريمه القهوة  
نمرة ١)

## كريمه (٢)

تعمل لحشو وتلبيس الكعك وأحياناً لتلبيس كعكة العرس.

زلال ٤ بيضات مخفوق حتى يشتد ١ ملعقة صغيرة عطر الليمون

سكر تثليج قدر ما يحتاج ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

ذرة نيلة (٣من ملعقة صغيرة) ½ ملعقة صغيرة عطر الراسبيري

عصير ليمون قدر ما يحتاج

اخفق زلال البيض مضيفاً إليه أثناء الخفق تدريجياً ما يلزم من سكر  
التثليج منخلاً مع النبيلة واخفق جيداً حتى يشتد المزيج كثيراً ثم  
أضف قليلاً من عصير الليمون والعطر واخفق كثيراً حتى تشتد الكريما  
فتصبح جاهزة لحشو وتلبيس الكعك.

## كريمه (٣)

تستعمل لحشو وتزيين الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

زلال ٣ بيضات ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو ما ترغب طعمه

سكر ثلجي قدر ما تحتاج من الارواح العطرية

اخفق زلال البيض جيداً وأضف السكر تدريجياً واستمر بالخفق مدة ١٥ دقيقة حتى تجمد جيداً وتقدر أن تزين بها الكعك من أنبوب التزيين.

فائدة: اقسّم المزيج إلى ثلاثة أجزاء ثم أضف إلى جزء منه ملعقة فانيليا ونقطة من اللون الزهري وإلى جزء آخر نقطة من اللون الأخضر فيمكنك أن تحشو الكعك والبسكوت بالجزء الأول من الكريما وبعد ذلك تزينه بالزهري والأخضر.

### الكريما الناعمة

تستعمل لحشو كعك البرتقال وغيره.

٦ ملاعق كبيره سكر      ٢ فنجانان عصير البرتقال وحليب علب  
٣ ملاعق كبيرة نشا      ½ فنجان قشطة أو ملعقتان كبيرتان من  
صفار بيضتان مخفوق جيداً      حليب العلب المحلى  
زلال بيضتان مخفوق حتى يشتد      ½ ١ فنجان مارجرين أو زبدة  
½ ملعقة صغيرة عطر البرتقال أو مبروش برتقاله

اخلط السكر والنشا مع قليل من عطر البرتقال حتى ينعم ثم أضف باقي عطر البرتقال والحليب وصفار البيض وحرك جيداً وضع المزيج في غلاية مزدوجة ذات الطبقتين واغله على النار قدر ١٥ دقيقة وحرك بدون انقطاع حتى يغلي ويكثف المزيج، عندها ارفعه عن النار

واخفقه جيداً حتى ينعم ثم اتركه حتى يبرد تماماً. اخفق الزبدة جيداً حتى تبيض وبعد ذلك أضف إليها بالتدرج المزيج البارد ملعقة ملعقة بالمناوبة مع زلال البيض واخفق جيداً حتى ينفذ الزلال والمزيج وتصبح الكريما ناعمة وبعد ذلك أضف العطر وحركه فتصبح الكريما جاهزة للاستعمال.

فائدة: إذا استعملت مبروش البرتقال خذ قطعة من السكر «الشقف» وحك قشرة البرتقالة الصفراء فقط ثم إسحق السكر وأضفه إلى المزيج واخفقه معه وذوب السكر بقليل من عصير البرتقال واضفه إلى الكريما واخفقه معها.

## كريما لبيك

تستعمل لحشو وتلييس وتزيين الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

١ فنجان فجتالين أو زبدة ما يكفي من سكر التثليج لجعل الكريما حلوة التي ترغب طعمها

ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية

زلال ٣ بيضات مخفوق جيداً حتى يشتد كثيراً

١ نقطة صفية لأجل التلوين

اخفق الزبدة جيداً حتى تبيض ثم أضف إليها بالتدرج السكر المناوبة مع قليل من البيض واخفق جيداً وبعد ذلك أضف العطر والصبغة وحرك جيداً فتصبح الكريما جاهزة لتلييس الكعك وتزيينه بواسطة أنبوب التزيين.



فائدة: يضاف أيضاً إلى هذه الكريم قليلاً من حليب العلب المحلى أو القشطة وتخفق معها فتزيدها لذة في المطعم وإذا أردت يمكنك أن تعمل أنواعاً كثيرة من مزيج واحد.

كريما الشوكولاتة: أضف إلى الكريم ملعقة كبيرة الكاكاو أو بدلاً من الكاكاو ثلاث ملاعق كبيرة شوكولاتة مبروشة.

كريما الليمون أو البرتقال: أضف إلى الكريم قليلاً من عصير الليمون ومبروش الليمون وكذا البرتقال (راجع الفائدة نمرة ٨).

كريما القهوة: أضف قليلاً من القهوة المقلية وعطر القهوة.

كريما القلوبات: أضف قليلاً من الباب البزور (مدقوق أو مفروم) ونقطة أو أكثر من المطيبات التي تتناسب معها.

كريما الفواكه: أضف قليلاً من الفواكه الطازجة أو المعقودة بالسكر والمجففة أو المحفوظة في العلب مقطعة قطع صغيرة أو مهروسة حسب الذوق والاستحسان.

## كريما المرابي

تستعمل لحشو الكعك وتحفظ لمدة طويلة.

٢ ملعقةتان كبيرتان سكر تثليج

٣ نقط من الأرواح العطرية لأجل الطعم

½ فنجان طاتلي (مرابي) أي نوع ترغبه

½ فنجان مارجرين أو زبدة

½ فنجان جوز أو لوز مفروم ناعم

اخفق الزبدة والسكر حتى تبيض ثم أضف المرابي ثم أضف الجوز واللوز وبعد ذلك أضف العطر وإذا أردت أضف نصف ملعقة صغيرة من البهارات الغير حارة التي تستعمل في الكعك واخلط المزيج فتصبح الكريما جاهزة للاستعمال.

ويمكنك كذلك أن تلبس الكعك أو البسكوت من الشوكولاتة قبل أن تجمد.

فائدة: الأفضل أن تستعمل (الكوفر تور) المحلى مع الحليب.

## الشوكولاتة باللوز المحمص

خذ من الشوكولاتة غير المحلاة ما تحتاج وذوبها بقليل من الماء الساخن في آنية فوق آنية أخرى موضوعة على النار وفيها الماء المغلي حتى تذوب الشوكولاتة ثم اغمس كل حبة من اللوز وحدها وارفعها من الشوكولاتة بملقط صغير وضعها على ورق مزين أو ورق مشمع

أو صحن مدهون بقليل من الزيت (خذ ورقاً ناعماً وأضف نقطة أو اثنتين من الزيت على الورق وادهنه به).

## الشوكولاتة بالجوز

افلق الجوز فلقتين حيث لا يتكسر وانزع القشر القاسي منه وادهن قلب الجوز بالشوكولاتة المذوبة المائعة ثم ضع الفلقتين معاً لتكون حبة واحدة واغمسها مرة أو مرتين بالملقط في مزيج الشوكولاتة المذوبة بالماء الساخن حتى تتلبس بالشوكولاتة وكلما جمد المزيج ضع الآنية فوق إناء آخر فيه ماء يغلي حتى يبقى ساخناً لتتمكن من غمس اللوز أو الجوز فيه.

شوكولاتة باللوز الناعم

لوز مقشور ومنشف جيداً في فرن بارد

زالال بيضتان مخفوق جيداً

سكر ناعم حسب الذوق

ما يكفي من السكر الثلجي

أربع ملاعق كبيرة شوكولاتة مبروشة

نقطة من روح اللوز

دق اللوز ناعماً وأضف السكر تدريجياً إلى زلال البيض المخفوق ثم أضف الشوكولاتة المبروشة واللوز وامزجه أو اعجنه جيداً ثم رقه بثخن ربع قيراط وقطعه بالعرض وبطول نصف الاصبع واخبزه على

صينية البسكوت مدهونة بقليل من الزبدة ومرشوشة بقليل من الدقيق صفوفاً ورش على كل قطعة شيئاً من السكر الثلجي واخبزه في فرن بارد مدة ٣٥ دقيقة. ثم اغمسه بالشوكولاتة المذوبة مع قليل من الماء المغلي فوق آنية فيها ماء يغلي أيضاً وضعه في طبق مدهون بقليل من الزبدة ليحفظ.

## الشوكولاتة بالقلوبات

- زلال ٣ بيضات مخفوق جيداً.
- فستق محمص قليلاً وجوز مسحوق بقدر الحاجة أو بندق وجوز.
- نصف ملعقة عطر الفانिला ونصف ملعقة عطر القهوة.
- ملعقتان كاكاو مع ملعقة زبدة.
- اتبع ذات الطريقة المعينة «لعمل الشوكولاتة بالمولز».

## الشوكولاتة بالقهوة

½ أوقية زبدة الكاكاو ¼ ملعقة صغيرة عطر الفانिला أو القهوة

ثلاثة أرباع اوقية كاكاو محلاة بالسكر (جاهزة في العلب)

قطع أو أبرش زبدة الكاكاو قطع صغيرة وضع الزبدة في آنية نظيفة ثم ارفع على النار الآنية أو الطنجرة موضوعة في آنية فيها ماء يغلي أو ضع المزيج في غلاية ذات طبقتين فيها ماء يغلي، عندما تذوب الزبدة أضف الكاكاو والعطر وحرك جيداً ثم ارفعها عن النار وحرك حتى يبرد المزيج ويصبح فاتراً وقبل أن يجمد اسكبيه في ورق الشوكولاتة أو

في قوالب الشوكولاتة الصغيرة وضعه في محل بارد ليبرد. أو اسكبه في قوالب خاصة لتعمل منه ألواح شوكولاتة مع البندق أو الجوز أو اللوز أو اسكبه في احقاق الورق الصغيرة المخصصة.

## الشوكولاتة مع القلوبات والفواكه

أضف إلى مزيج الشوكولاتة بعد ما ترفعه عن النار ما ترغبه من الجوز أو اللوز أو الفستق أو الكرز أو قشر البرتقال المحلى والمجفف أو غيره. وقبل أن تبرد الشوكولاتة في الورق أو في القوالب الصغيرة افرش فوقها قليلاً من الفستق الحلبي المكسر أو ضع فوقها فلقة من الجوز أو من اللوز المحمص.

الشوكولاتة المحشوة

½ فنجان سكر تثليج

¼ فنجان سكر تثليج

شوكولاتة للحشوة وللغمس أو التلبس

قشر اللوز أو الفستق وحمّسه حتى يحمر أو حمّسه كثيراً بالقشر ليكون داخله أحمر ومحمص جيداً وبعد ذلك أقشره ثم دقه أو اطحنه ناعماً ثم ضع السكر في آنية نظيفة وارفعها على النار بدون ماء وحركه على النار حتى يحمر السكر قليلاً وبعده أضف الموز أو الفستق المسحوق واسكبه على ورق مشمع واتركه حتى يبرد ثم دقه ليصبح ناعماً كالدهن ثم أضف إليه شوكولاتة مذوبة بماء ساخن فوق آنية فيها ماء يغلي حتى يتماسك بعضه بعضاً واسكبه في تنكة مصفحة

وعندما يبرد قطعه مربعات واغمس كل قطعه بالشوكولاتة المذوبة  
بقليل من الماء الساخن في غلاية ذات طبقتين.

## شوكولاتة كرمل

٣ فناجين سكر (يجوز استعمال السكر البني)

½ فنجان لوز محمص ومدقوق

١ فنجان جلوكوز (قطر العنب)

½ فنجان قهوة مغلاة وحليب علب

اغلي السكر والجلوكوز والقهوة على النار حتى يعقد المزيج ثم ارفع  
منه شيئاً بالمعلقة الصغيرة واقطر منه في فنجان فيه ماء بارد فمتى  
جمد حالاً في الماء البارد ارفعه عن النار وأضف إليه ملعقة صغيرة  
من الفانيليا وأضف اللوز ثم قطعه بالحجم أو الشكل الذي ترغبه  
واغمسه بالشوكولاتة المذوبة بقليل من الماء الساخن فوق أنية فيها  
ماء مغلي ثم ضعه على ورق مدهون بقليل من الزيت ليحفظ أو على  
ورق مشمع.

## الحلو العجمي

٢ أوقيتان تمر

¼ أوقية من قشر الليمون المعقود بالسكر والمجفف «إذا وجد»

١ أوقية جوز

١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

قطعة شوكولاتة أو أكثر من لوح الشوكولاتة الكبير

ما يكفي من السكر الثلجي

خذ التمر وانزع نواه ثم أضف الجوز وقشر الليمون وافرمهما في مائدة اللحمية النظيفة ثم أضف عطر الفانيليا واعجنه معاً وبعد أن ترش لوحة الخشب بقليل من سكر التثليج رق التمر بحجم ربع قيراط وقطعه بالسكين أو بقطاعات متنوعة صغيرة الحجم ثم خذ قليلاً من الشوكولاتة مع قليل من الماء الساخن وضعها في آنية فوق آنية أخرى فيه ماء يغلي حتى تذوب الشوكولاتة وأغمس كل قطعة بمزيج الشوكولاتة وارفعها وضعها على ورق مزيت لتجف ثم احفظها لحين الحاجة.

### نوكه أفرنجية

٦ ملاعق كبيرة سكر تثليج ٢ زلال بيضتان

٥ ملاعق كبيرة عسل ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

١٤ ملعقة كبيرة لوز

ضع السكر والعسل وزلال البيض في طنجرة نظيفة على نار خفيفة الحرارة وحرك بدون انقطاع ومتى جمد المزيج وابتضّ خذ منه بالملعقة واسقطه في فنجان فيه ماء بارد فإذا اشتد حالاً عندما ترفعه من الماء يكون قد نضج ثم أضف اللوز المحمص والمدقوق ناعماً والعطر وارفع المزيج عن النار واسكبه في صحن مدهون بقليل من الزبدة ثم اكبسه باليد حتى يتساوى واتركه يبرد تماماً ثم قطعه

قطعاً مربعة ولفة بورق مشمع أو اغمس كل قطعة بالشوكولاتة المرة  
«بدون سكر» مذوبة بقليل من الماء الساخن في آنية موضوعة فوق  
آنية أخرى فيها ماء يغلي.

حلو الحمص المحمص

زلال ٥ بيضات مخفوق جيداً

ما يكفي من القضامة المحمية الغير مملحة مدقوقة أو مسحوقة ومنخلة  
(بدلاً من القضامة ما يكفي من سكر التليج وفسق أو لوز مسحوق)

½ فنجان زبدة

ما يكفي من اللوز المقشور والمقصوص بالمقص

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

بالطول إلى أرباع ثم يحمص بالفرن قليلاً حتى يشقر

اخفق الزبدة جيداً حتى تبيض ثم أضف بالتدرج بالمنابذة مع  
زلال البيض وبعد ذلك أضف العطر ثم أضف ما يكفي من دقيق  
القضامة حتى يثخن المزيج ويصبح شديدة قليلاً، عندها خذ قليلاً من  
المزج ودوره داخل كف اليد حتى يصبح بشكل حبة الجوز وبعد ذلك  
اغرز فيها قطع اللوز فيصبح شبيه بالتنفيذ ثم نخل عليه سكرًا ناعمًا  
فيصبح جاهزاً للتقديم.



## ديفينيتى (١)

¼ فنجان عسل زلال بيضتين مخفوق جيداً حتى يشتد

٢ فنجانان سكر ناعم ½ ملعقة كبيرة عطر أو روح الفانيليا

½ فنجان ماء مغلي ١ فنجان جوز مكسر

ثمن ملعقة صغيرة ملح الطرطير

ضع العسل والسكر والماء على النار وحرك بدون انقطاع، عندها يصل المزيج إلى درجة الغليان أضف إليه ملح الطرطير وكف عن التحريك واتركه على النار حتى يعقد ثم خذ شيئاً منه ملعقة صغيرة واقطره في ماء بارد فإذا وجدته كتلة قابلة للمسك بأصابع اليد يكون قد نضج، فاسكبه بالتدريج على زلال البيض المخفوق خافقاً إياه مع البيض (معيداً المزيج على النار أحياناً لكي يحتفظ بحرارته ولا يبرد) وهكذا استمر بالخفق حتى ينفذ المزيج وبعد ذلك أضف العطر واخفق أيضاً مدة عشر دقائق ثم أضف الجوز واسكب المزيج بثخن نصف قيراط في صينية مدهونة بالزبدة واتركه حتى يبرد وبعد ذلك قطعه قطعاً صغيرة مربعة وإذا كنت ترغب اسكبه بإسقاطه من ملعقة صغيرة في احقاق من ورق السكر المزين.

فائدة: لأجل تغيير الطعم وإذا لم يجمد المزيج بعد خفقه تقدر أن تضيف إليه فنجان من مبروش جوز الهند أو الفستق أو اللوز المحمص.

## ديفينيتي (٢)

٢ فنجانان سكر بني اللون ٢ فنجانان لوز مكسر أو جوز أو فستق أو بندق  
ثلث فنجان عسل افرنجي (كولدن سيروب) ملعقة كبيرة كاكاو إذا  
شئت (تضاف بعد خفق المزيج)

½ فنجان ماء مغلي

زلال بيضتين مخنوق حتى يشتد

¼ ملعقة كبيرة عصير الليمون عوضاً عن ملح

½ ملعقة من روح أو عطل القهوة الطرطير تضاف قبل أن تسكب المزيج  
على البيض

اتبع في العمل ذات الطريقة الموضحة بوصفة «الديفينيتي ثمرة ١».

## الفدج (١)

٥ فناجين سكر ½ ملعقة صغيرة ملح الليمون مذوب بنصف

ثلث فنجان كاكاو ملعقة كبيرة ماء أو ملح الطرطير بدلاً

ثلث ١ ملعقة كبيرة عسل نحل أو الشراب الذهبي من ملح الليمون

ثلث ١ فنجان حليب علب غير محلى (سخن)

٤-٦ ملاعق كبيرة زبدة

¼ فنجان ماء مغلي ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

½ فنجان من قشر البرتقال أو الكباد ١ فنجان جوز مفروم ناعم

المعقود بالسكر قطع صغيرة (اختياري) ¼ ٣ مبروش جوز الهند

خلط السكر مع الكاكاو ثم أضف العسل والماء والحليب وحرك جيداً ثم ضع المزيج على النار وحرك بدون انقطاع حتى يبلغ المزيج درجة الغليان، عندها كف عن التحريك واتركه يغلي حتى يعقد، وإذا رفعت شيئاً منه وقطرته في فنجان فيه ماء بارد ووجدته قابلاً للمسك بأصابع اليد ارفعه عن النار وأضف إليه زبدة الطرطير أو ملح الليمون والزبدة والعطر واتركه يبرد حتى تتحمل اليد حرارة الطنجرة من الخارج. بعد ذلك اخفقه جيداً بالملخفة ذات الدولاب وعندما تجمد أضف إليه الجوز وجوز الهند واسكبه في عينيه مدهونة بالزبدة واتركه حتى يجمد ثم قطعه قطعاً صغيرة أو اسكبه من ملعقة في احقاق من ورق الشوكولاتة.

فوائد:

(١) تقدر أن تستبدل كمية الزبدة بضعفيها من زبدة الكاكاو أو المارجرين.

(٢) إذا استعملت احقاقا من ورق الشوكولاتة يمكنك أن تزين كل حق بلوزة أو بقلقة من الجوز أو بالفستق الحلبي.

(٣) إذا شئت استعمل القشطة عوضاً عن حليب العلب الغير محلى.

(٤) استعمل طنجرة من النحاس لكي لا يحترق المزيج الذي يجب أن يغلي جيداً لثلا يسكر.

(٥) إن إضافة نصف فنجان من قطر العنب «كلوكوس» ممزوجاً مع

العسل وجود الفدج ويكون ناعماً.

الفدج بالقهوة

٦ فناجين سكر ¼ فنجان دبس

١ ½ فنجان حليب علب غير محلى ¼ ملعقة ملح الطرطير أو  
كربونات الأمونيأك

½ فنجان كاكاو ٣ فناجين مبروش جوز الهند

½ فنجان قهوة مغلاة ٢ فنجانان جوز أو فستق أو بندق أو

١ فنجان (أو بكييت صغير) زبدة لوز محمص ومكسر

½ ١ ملعقة عطر الفانيليا أو ربع ملعقة صغيرة عطر القهوة

امزج السكر والكاكاو ثم أضف الدبس والحليب والقهوة وارفع لمزيج على النار وحرك بدون انقطاع حتى يذوب السكر ويصل المزيج درجة الغليان، عندها كف عن التحريك واتركه يغلي حتى يعقد عندئذ أضف إليه الكربونات أو الملح وارفعه عن النار ثم أضف إليه الزبدة والعطر واخفقه بالمخفقة ذات الدولاب حتى ينعم وأضف إليه جوز الهند والفستق وغيره ثم اسكبه في صينية أو وعاء مدهون بالزبدة وقطعه مربعات أو بالقطاعات المختصة بالشوكولاتة.

فائدة: راجع طريقة عقد السكر الموضحة بوصفة الفدج فمرة ١.

الفدج بالمارجرين أو زبدة الفستق

٢ فنجانان سكر ٤ ملاعق كبيرة زبدة الفستق أو مارجرين

½ فنجان حليب علب غير محلى ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة  
عطر أو روح الفانيليا  
سدس ملعقة صغيرة أمونياك ثمن ملعقة صغيرة ملح

اغلى الحليب مع السكر والأمونياك حتى يعقد ثم أنزله حالاً عن النار  
وأضف إليه باقي المواد المعينة أعلاه واخلطها معه ثم اتركه حتى  
يصبح فاتراً وبعد ذلك اخفقه جيداً ثم اسكبه في صينية مدهونة  
بالزبدة واتركه حتى يبرد وبعد ذلك قطعه قطعاً صغيرة مربعة  
فيصبح جاهزاً للتقديم.

فائدة: راجع طريقة عقد السكر الموضحة بوصفة الفدج مرة ١.

## التوفي

٢ فنجانان سكر بني اللون

٢ ملعقتان كبيرتان خل

١ ملعقة كبيرة قطر العنب (جلوكوز)

½ ملعقة صغيرة ملح

½ فنجان دبس

½ فنجان زبدة

٢ ملعقتان كبيرتان ماء مغلى

٢ ملعقتان صغيرتان عطر الفانيليا

## ٢ملعقتان كبيرتان حليب علب غير محلى

اغلي السكر والكلوكوس والماء والخل والحليب حتى يعقد ثم أضف إليه الزبدة والعطر وذرة من الأمونياك وحرك جيداً مدة دقيقة وبعد ذلك أنزل المزيج حالاً عن النار واسكبه في صينية واتركه حتى يبرد ثم قطعه قطعة صغيرة مربعة واتركه يوماً أو أكثر حتى يشتد فيصبح جاهزاً.

فائدة:

- (١) إذا شئت فيمكنك قبل أن تسكب المزيج أن تضيف إليه خليطاً من الجوز واللوز الحمض والفسق والبندق.
- (٢) راجع طريقة عقد السكر، بوصفة الفدج نمرة ١.

## فصل البوطة

•••

### طريقة عمل البيزة (الندردما)

ضع الكاسترد أو المواد التي تكون معينه بالوصفة أو الفواكه في آلة لتجميد أو تنكة البوطة وضع التنكة في البرميل وبعد ذلك حگم تغطية البوطة داخل التنكة جيداً واملأ البرميل حول التنكة لثلاثة أرباع بالثلج كسراً ناعماً والربع الأخير بالملح الخشن بحيث يكون الثلج والملح في البرميل أعلى من الكاسترد التي داخل التنكة وبعد ذلك دور يد الآلة بمعدل واحد من السرعة. واستمر في التدوير لغاية ما تتم عملية التجميد.

إذا تعطلت حركة التدوير فإن البوطة لا تجمد كما يجب.

يجب أن تضيف ملحاً وثلجاً على الثلج والملح الموجود في الحوض أثناء التدوير حتى تتم العملية لأنهما يجعلان البوطة أن تجمد ويجب ألا تحذف من الحوض قبل أن تتم عملية التجميد لكنه يجب تنقيص الماء المالح لئلا تدخل على المزيج في التنكة داخل (البرميل أو الحوض). يستعمل الملح في عملية التجميد ليساعد الثلج على الذوبان فعندئذ تشتد البرودة ويجمد المزيج وإذا لم يذب الثلج بعد وضع الملح عليه فاسكب عليه قليلاً من الماء البارد حتى يذوب فيجمد المزيج بسرعة. تعمل البوطة من الأثمار الناضجة المهروسة والمحللات بالسكر طازجة كانت أم مطبوخة. تضاف الأثمار الطازجة أيضاً إلى الكاسترد التي أنت عازم أن تعملها بوطة وذلك بعد أن ترشها بالسكر وتركها مدة

ساعتين إلى ثلاث ساعات ثم نصفها بمصفاة واسعة الثقوب وتضيفها إلى الكريما أو الكاسترد بعد أن تكون الكريما أو الكاسترد قد تجمدت ثم تدورها مع الكريما ثانية. أما الفواكه المنشفة كالخوخ والمشمش وغيرها فالأفضل أن تغسل وتنقع مدة ١٢ ساعة في ماء بارد وبعد ذلك تطبخ بالماء نفسه وينزع عجمها منها ثم تصفى وتضاف إلى البوزة. تضاف أيضاً الفواكه المطبوخة بالسكر كالسفرجل والتفاح وغيره بعد أن تهرسها ثم تضيفها إلى الكاسترد بعد أن تجمد ثم تدورها معها ثانية.

يضاف الموز إلى الكاسترد مقطعاً قطعاً صغيرة وتضاف الفواكه المحفوظة في العلب أيضاً مع مزيج البوزة.

تضاف القلوبات إلى البوزة بعد أن تفرم على آلة الفرمة التي تستخدم للحوم.

تضاف القشطة المائعة وحليب العلب على الكاسترد بعد أن تبرد وتصفى ثم توضع في آلة البوزة فيكسبها طعماً لذيذاً.

تضاف القشطة الكثيفة أي الثخينة بعد أن نخفق بمخفقة البيض ذات الدولاب إلى الكاسترد الباردة وتصفى معها ثم تعمل بوزة.

فائدة: صف الكاسترد أو البودين بعد أن يبرد بقطعة من التول الخشنة حتى يكون ناعماً أثناء التقديم. يستعمل المنخل (أو مصفاة المعدن) في تصفية الكاسترد ولكن هذا يجعل لون الكاسترد مكمداً فلا يكون أبيض نقياً كما لو استعملت قطعة التول. ثم املاً ثلثي التنكة داخل البرميل لأن المزيج يزداد أثناء التدوير بالآلة اليدوية أو الاوتوماتيكية



بمعدل الربع أكثر من الكاسترد.

بعد عمل البودين أو الكاسترد بوزة إن لم يحن ميعاد تقديمه كب الماء المالح من الحوض ثم افتح البرميل واسحب منه الرفش ورض البوزة بعضها على بعض ثم غطي تنكة البوزة جيداً واملاً حوض البرميل حول التنكة من الثلج المكسر والملح مرة ثانية وغط البرميل بقطعة خيشة أو بسجادة قديمة. عند الاستعمال ارفع التنكة من البرميل ومر عليها بقطعة قماش مبلولة بماء ساخن ومعصورة واقبله على صحن أو طبق التقديم فتسقط البوزة منه بسهولة.

## اللون والطعم

إن إضافة الصبغة (كاللون الزهري والبنفسجي الخ) يكسب البوزة منظر جميلاً وشهياً. وأما الأرواح العطرية (كعطر الموز أو الليمون أو البرتقال الخ.) فإنها وسائل لعمل أصناف متنوعة من مزيج واحد.

تزيين البوزة

تزين البوزة بأثمار وفواكه طازجة كالفريز والقراصيا والخوخ أو بالفواكه المحفوظة بالعلب أو بالكرز المستحضر أو بلباب البزور وهذا يجعل البوزة شهية جذابة وذات منظر جميل.

تزين أيضاً بصلصة البوزة.

## بوزة الفانिला اللذيذة

١٢ فنجان حليب ¼ ٢ ملاعق كبيرة نشا

٣ فناجين سكر ١ ملعقة كبيرة فانिला

٨-٦ بيضات

اخفق البيض جيداً حتى يشتد وأثناء الحنق أضف السكر بالتدرج وبعد ذلك اخلط النشا مع ملعقة كبيرة من السكر مع قليل من الحليب وأضفها إلى البيض والسكر وحرك جيداً ثم ضع باقي الحليب على النار حتى بلغ درجة الغليان، عندها وأنت تحرك أضف الحليب بالتدرج إلى مزيج البيض والنشا وارفعه ثانية على النار ومتى بلغ يغلي ثانية أنزله عن النار وأضف إليه العطر والملح واتركه حتى يبرد تماماً وبعد ذلك ضعه في آلة البوزة وجمده.

فائدة: إذا خشن المزيج أو برغل صفه بمنخل أو مصفاة أو قطعة تول فينعم قبل أن تضعه في آلة البوزة.

تقدر أن تضيف مع هذه الوصفة قبل وضعها في آلة البوزة قشطة كثيفة مخفوقة حتى تنعم.

تقدر أن تضيف أيضاً قليلاً من القلوبات مفرومة وقليلاً من الفواكه مقطعة قطعاً صغيرة.

تقدر أن تضيف معها قبل وضعها في آلة البوزة قليلاً من الصبغة والعطر لأجل التلوين والطعم كعطر البرتقال وصبغة البرتقال أو عطر التفاح والكمثرى وغيره.

## البوزة البيضاء

١ ½ فنجان سكر أو بحسب الذوق

زلال ١٢ بيضة مخفوق جيداً حتى يشتد

٣ فناجين حليب علب أو قشطة

ذرة ملح (ثمن ملعقة صغيرة)

٣ فناجين حليب طازج

عطر الفانيليا أو عطر الموز

اخفق البيض حتى يشتد ثم أضف الملح واخفق جيداً ثم أضف السكر واخفق أيضاً جيداً وبعد ذلك أضف العطر والحليب وضع المزيج في آلة البوزة وجده.

## البوزة اللذيذة

٦ فناجين حليب

١ ملعقة كبيرة دقيق

٥ صفار بيضات مخفوق جيداً

سكر حسب الذوق (مقدار ثلاثة أرباع فنجان)

زلال ٥ بيضات مخفوق جيداً

عطر الفانيليا أو الموز أو اللوز أو غيره

٢ ملعقتان كبيرتان نشا (كورن فلاور)

## فنجان قشطة كثيفة مخفوق جيداً

امزج السكر والنشا والدقيق ثم أضف قليلاً من الحليب وامزجه حتى ينعم ثم أضف باقي الحليب وضع المزيج على النار وحرك بدون انقطاع حتى يغلي ثم اسكبه على صفار البيض وحركه جيداً وارفعه ثانية على النار وحرك دقيقة واحدة. ارفعه عن النار ودعه يبرد بعد ذلك أضف إليه زلال البيض والقشطة واخفق جيداً ثم ضع المزيج في آلة التجميد أو البوزة حتى يجمد فيصبح جاهزاً للتقديم مع الفواكه المطبوخة حتى تنضج والمحلاة بالسكر «كالسفرجل والتفاح والخوخ وغيره» أو مع الفواكه المستحضرة في العلب.

فائدة: لكي تعمل أجناس مختلفة:

١- لون هذه الوصفة بالصبغة فتعطيها منظراً جميلاً «كلون البنفسج وعطر البنفسج وغيره».

٢- أضف ٣ ملاعق كبيرة من الكاكاو ممزوجة بالنشا «أو شوكولاتة» مذوبة في آنية فوق ماء مغلي ومضافة للحليب.

٣- أضف قليلاً من البزور كالفستق واللوز والجوز المدقوق قبل وضع المزيج في آلة التجميد.

٤- أضف إلى المزيج قبل وضعه في آلة التجميد فواكه مطبوخة ومحلاة بالسكر ومهروسة ومصفاة بمصفاة أو منخل والأفضل بقطعة من التول الخشن. ويفضل استعمال البرتقال والتوت والموز طازجاً وليس مطبوخاً.

٥- أضف مبروش ولب البرتقال قبل وضع المزيج في آلة التجميد (يرش

البرتقال والليمون بقطع من السر). (راجع الفائدة ٨).

٦- أضف مبروش اليمون أو عطر الليمون وعصير الليمون قبل وضع المزيج في آلة البوزة.

٧- لكي تعمل بوزة مخلوطة أضف خليطاً من الفواكه إما مطبوخة أو غير مطبوخة قبل وضع المزيج على آلة البوزة وتجميدها.

## بوزة الموز

سكر حسب الذوق

ثُمَّن ملعقة صغيرة ملح

٢ فنجانان قشطة أو حليب علب غير محلى ٧ حبات موز

٥ فنجانين حليب زلال بيضتين مخفوق جيداً

١ ½ ملعقة كبيرة عصير الليمون

انزع القشور عن الموز ثم اهرسه في مصفاه خشنة أو في قطعة تول خشنة وبعد ذلك أضف إليه باقي المواد المعينة أعلاه واخلطها معه ثم ضعه في آلة البوزة وجمده.

## بوزة الآثار

فنجان حليب ١ ½ فنجان قشطة

زلال ٥ بيضات مخفوق جيداً حتى يشتد

٢ فنجانان مشمش ممروت أو مهروس

## سكر حسب الذوق

انزع العجم من المشمش ثم اهرسه حتى ينعم وبعد ذلك رش عليه سكر واتركه قدر ٦ ساعات ثم صفه بصفاءة أو بقطعة تول خشنة وخذ العصير واحفظه جانباً. وبعد ذلك أضف إليه الحليب والقشطة وزلال البيض ثم ضعه في آلة البوزة وجمده قليلاً وبعد ذلك أضف إليه عصير المشمش واستمر في تدوير آلة البوزة حتى يجمد تماماً.

فائدة: إن الدراقن الناضج المقشور والمنزوع العجم منه والخوخ والتوت يضاف إلى البوزة بالطريقة الموضحة أعلاه وكذلك الأرواح العطرية والألوان التي تتناسب بالطعم واللون مع الأثمار التي يصير ادخالها على البوزة أن زيادة السكر في مزيج البوزة يمنع من أن يجمد تماماً.

## بوزة القهوة

٢ ½ فنجان حليب ١ ملعقة صغيرة عطر أو روح القهوة

٥ ملاعق كبيرة دقيق ٢ ½ فنجان قشطة

سكر حسب الذوق ثمن ملعقة صغيرة ملح

٢ بيضتان مخفوقتان قليلاً ٤ ملاعق كبيرة من مبروش الشوكولاتة  
أو ملعقتان كبيرتان كاكاو

اخلط الدقيق مع السكر والملح ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالتدريج الحليب ثم ضع المزيج في غلاية ذات طبقتين على النار مدة ١٢ دقيقة وحرك باستمرار وبعد ذلك أنزل المزيج من النار وذوب الشوكولاتة في آنية فوق ماء ساخن ثم أضف الشوكولاتة إلى المزيج

وتركه حتى يبرد وبعد ذلك أضف العطر واخفق المزيج ثم صفه بمصفاة أو بقطعة تول وبعد ذلك أضف إليه القشطة وضعه في آلة البوزة وجمده.

## بوزة البزور

٨ فناجين حليب

٣ ثمن ملعقة صغيرة ملح

سكر حسب الذوق

٢ فناجان قشطة مخفوقة جيداً حتى تشتد

٤ بيضات

½ فناجان لوز مفروم ناعم

٣-٤ ملاعق كبيرة كورن فلاور

½ فناجان فستق حلبي مفروم ناعم

١ ملعقة كبيرة عطر أو روح الفانيلانقطة صبغة لأجل التلوين

اخفق البيض جيداً حتى يشتد ثم وأنت خفق أضف السكر بالتدريج وبعد ذلك اخلط النشا مع ملعقة كبيرة من السكر وقليل من الحليب واضفها إلى البيض ثم ضع باقي الحليب على النار حتى يغلي، عندها وأنت تحرك أضف إليه مزيج البيض والنشا وامتى بلغ درجة الغليان أنزله عن النار وأضف إليه الملح والفانيليا واتركه حتى يبرد وبعد ذلك صفه بمنخل أو مصفاة أو بقطعة تول ثم أضف إليه القشطة

واللوز والفسق الحلبى والصبغة ثم حركه وبعد خلاف ضعه فى آلة البوزة وجمده.

فائدة:

١- إذا أردت وأضف نقطة «صبغة» لون أصفر فاتح أو زهرى فاتح.

٢- حينما تقدم البوزة ضع حولها فريز أو كرز إما مستحضراً أو طازجاً محلى بقليل من سكر التليج.

### صلصة القهوة

تقدم مع البوزة.

٢ ½ فناجين حليب ثمن ملعقة صغيرة ملح

ثلث فنجان قهوة مسحوقة ١ ملعقة صغيرة كاكاو

½ فنجان سكر ثلث ملعقة صغيرة عطر أو روح القهوة

١ ملعقة كبيرة أراروط

ضع الحليب والقهوة فى غلاية ذات طبقتين على النار مدة ٢٥ دقيقة ثم أنزل المزيج من النار وصفه وبعد ذلك اخلط باقى المواد واسكب عليها مزيج الحليب والقهوة بالتدرج وضعه فى الغلاية وارجعه على النار مدة ٤ دقائق وبعد ذلك أنزله عن النار واتركه حتى يبرد ثم قدم منه مع البوزة .



## صلصة الشوكولاتة

تقدم مع البوزة.

١ قطعة شوكولاتة مربعة ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيلا

½ فنجان سكر ½ ملعقة كبيرة نشا

١ فنجان حليب مسخن في غلاية مزدوجة

تُمن ملعقة صغيرة ملح

أو في أنية فوق ماء ساخن ١ ملعقة كبيرة زبدة

ذوب الشوكولاتة في غلاية ذات طبقتين أو في أنية فوق ماء ساخن ثم أضف الزبدة وبعد ذلك أضف الحليب وضع المزيج على النار حتى يصل لدرجة الغليان عندها أضف السكر مخلوطاً مع النشا ودع المزيج يغلي ٣ دقائق ثم أنزله عن النار وقبل أن يبرد تماماً أضف إليه العطر والملح واتركه حتى يبرد تماماً ثم قدم منه مع البوزة.

## صلصة الكاكاو

تقدم مع البوزة.

اخلط نصف ملعقة صغيرة من كل من النشا والكاكاو مع ملعقة كبيرة من السكر ثم فنجان من الحليب واغلي المزيج على النار حتى يتخن قليلاً ثم ارفعه عن النار وأضف إليه عطر الفانيلا، وعندما يبرد قدم منه مع البوزة.

## فصل الحلويات المألوفة

•••

### السسمية

١٢ فجان سمس (أي رطل سمس)

ثلثين فجان ماء

½ ملعقة كبيرة ماء الورد

½ ملعقة صغيرة ملح الليمون

٣ فناجين سكر «معدل وزن السكر ربع وزن السمس»

انقع السمس في الماء البارد مدة ١٢-٢٤ ساعة ثم صف الماء عنه ووضعه في جرن الكبة ودقه بمدقة الكبة (الخشب) وقلبه باستمرار خلال الدق حتى تنزع القشور عنه وبعد ذلك ضع السمس المدقوق في طنجرة كبيرة نصفها ماء مالح بحيث تطفو البيضة على وجهه فيرتفع حب السمس المنشور على وجه الماء المالح وترسو القشور في الأسفل، عندها خذ السمس بالمصفاة وضعه على طنجرة أخرى مملوءة إلى نصفها بالماء الذي بدون ملح فتعكس النتيجة وتطفو (ترفع) باقي القشور ويرسب حب السمس المقشور في الأسفل. استمر في تغيير الماء العذب حتى ينظف السمس تماماً ويصبح أبيض نقياً وبعد ذلك صف السمس من الماء وافرشه على شرف حتى ينشف ثم اجمع، وحمّسه قليلاً حتى يجف تماماً ويصفر لونه قليلاً ثم اتركه حتى يبرد

واحضر القطر بالطريقة المعروفة ثم أنزل القطر عن النار وأضف إليه ماء الورد والسمسسم وحرك جيداً وبعد ذلك ادهن الصينية بزيت الزيتون جيداً واسكب السمسسية فيه واملسها بكف اليد مدهوناً بزيت الزيتون وبعد ذلك اتركها حتى تبرد تماماً فتصبح جاهزة.

### فوائد:

١- لأجل التزيين ضع على وجه السمسسية قبل أن تبرد تماماً شيئاً من الجوز أو اللوز مقشوراً أو غير مقشور أو من الفستق الحلبي أو غيره حسب ما ترغب.

٢- حمص السمسسم في فرن بطيء الحرارة وقلبه جيداً خلال التحميص لكي لا يحترق ويمكنك أيضاً أن تحمّسه في البيت على نار خفيفة.

### الفستقية

٣ فناجين سكر  
١/٢ ملعقة صغيرة ملح الليمون  
١ فناجان ماء  
١٠ فناجين فستق محمص ومقشور  
١ ملعقة كبيرة ماء الورد أو ماء الزهر أو غيره

ضع السكر والماء وملح الليمون على النار مدة حتى يعقد ثم ارفع شيئاً منه بالملعقة الصغيرة واقطر منه في الماء البارد فإذا وجدته قابلاً للمسك أصابع اليد أو جمده ارفعه حالاً عن النار وأضف إليه العطر واسكبه على الفستق في صينية مدهونة بزيت الزيتون جيداً وبعد ذلك افرش الفستقية واملسها بيدك مدهونة زيت الزيتون ثم اتركها

حتى تبرد تماماً فتصبح جاهزة.

### فوائد:

١- حمّص الفستق في فرن بطيء الحرارة وبعد تحميمه افركه وانزع القشور الداخلية والخارجية عنه.

٢- قطع الفستقية بكفة حديد أو سكين إلى قطع صغيرة مربعة أو مثلثة أو مستطيلة أو كما ترغب.

٣- إذا كنت ترغب في تغيير الطعم يمكنك أن تضيف إلى القطر ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية كعطر اللوز أو ماء الورد الخ.

البندقية

استخدم الطريقة واستعمل ذات المواد المعينة بوصفة (الفستقية) مستعيضاً عن الفستق بالبندق.

### الملبن (سجق)

١٢ اوقية عمير عنب ١ اوقية نشاء مذوباً بقليل من عصير العنب

ملعقة صغيرة من ماء الورد أو غيرها من الأواح المطربة أو ملعقة كبيرة من المطيبات (كمسحوق اليانسون مصرور في قطعة من التول)

اعصر العنب نهم صفه وبعد ذلك ضعه على النار وقبل أن يغلي

أضف إليه قليلاً من النشا واتركه يغلي حتى يعقد ويصبح جاهزة

لتغطيس الحبال أو المشاكيك فيه. وبعد ذلك خفف النار وأضف

العطر ثم ابتدئ بتغطيس حبلين أو ثلاثة حبال منظومة بالجوز (بعد

الجوزة عن الأخرى ثلاثة قراريط) ثم غطس الحبال دفعة واحدة ثلاث أو أربع مرات، وبعد ذلك علق الحبال حتى تبرد وتجف، وهكذا افضل بالحبال الأخرى وكرر هذه العملية من ٣-٨ مرات لغاية ما تصبح الحبال الثخن الذي تريده.

## فوائد:

١- إذا كنت ترغب فاستعمل الأرز أو الفستق أو «الزبيب مغموساً بالنشا» أو بالدقيق أو التين الناشف أو النوكة أو الكوم أو التوفى) بدلاً من الجوز.

٢- يمكنك أن تشكل الملبن بالألوان التي تستحليها.

## الملبن المألوف

عصير العنب

نشا (أو مزيج من الدقيق والنشا أو الكورن فلور) بنسبة عشر وزن عصير العنب

اعصر العنب ثم صفه ثم ضعه على النار وقبل أن يغلي أضف إليه النشا والدقيق ممزوجاً جيداً مع قليل من العصير وحرك جيداً ثم ارك المزيج يغلي حتى يعقد ثم أضف ما تشاء من الصنوبر أو من حب القريش أو من اللوز والجوز مكسرة ناعماً وبعد ذلك أنزله عن النار وافرشه على شرف أو ملاءة حتى ينشف ثم اقلب الملاءة ومر عليها بقطعة قماش معصورة قليلاً بماء بارد فينزع بسهولة فاطوه واحتفظ به.

## حلقوم السفرجل

رطل سفرجل (وزن السفرجل قدر وزن السكر)

نصف ملعقة صغيرة من عطر الاجاص

رطل سكر

نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

اغلي السفرجل وقطعه بعد أن تنزع الزور والشموع القاسية، ثم افرمه على الماكنة التي تستخدم لفرم اللحم، ثم أضف إليه السكر واغله مع السكر وحرك بدون انقطاع حتى يعقد، ثم أنزله عن النار وأضف إليه العطر ثم اسكبه في أطباق مسطحة واتركه في الظل حتى ينشف (تقريباً شهر) وبعد ذلك أضف إليه اللوز أو الجوز مكسراً وكببه بشكل حب الجوز ورشه بسكر خشن ومبروش جوز الهند أو باللوز المدقوق واحفظه لحين التقديم.

## ماء السفرجل

سفرجل

سكر ثلث وزن السفرجل

اغسل السفرجل ثم قطعه قطع صغيرة وافرز الأجزاء القاسية منه وبعد ذلك ضعه في آنية مغمورة قليلاً بالماء واسلقه على نار شديدة حتى ينضج ثم انتشل قطع السفرجل مصفاة وضعه جانباً وبعد ذلك أضف السكر إلى الماء الذي سلقت فيه السفرجل وابقه على النار

حتى يعقد، فمتى بلغ المزيج هذا الحد أضف إليه قليلاً من الجلاتين مذوباً بقليل من الماء المغلاة وحركه حتى يغلي قليلاً ثم ارفعه عن النار وبرده قليلاً وضعه في قصعة أو صينية واسعة وقطعه ورشه بالسكر.

تنبيه: أما قطع السفرجل المسلوقة فيمكنك أن تستفيد منها وذلك بأن تضيف إليها فنجانين أو أكثر من عصير العنب وملعقة صغيرة من عمر السفرجل ونصف ملعقة صغيرة من ملح الليمون وتغليها مع سكر مقدار وزن السفرجل قبل سلقه حتى يعقد المزيج ويكثف وبعد ذلك احفظه في آنية من الزجاج لحين الحاجة.

### البلح معقود بالسكر

بلح قريب من النضوج (أقة واحدة أو نصف رطل اسطنبولي)

ماء لغمر البلح

ربع ملعقة صغيرة ملح الليمون

سكر وزن البلح مرة وربع المرة

اغسل البلح جيداً ثم ضعه مع الماء على نار قوية وعندما ينضج قليلاً ارفعه وضعه في ماء بارد ثم اقرشه وانزع النوى منه بحيث لا تتفتح البلحة واحشه باللوز المقشور وارجه تانية مع ماء البلح والسكر وملح الليمون على نار معتدلة الحرارة واغله حتى يعقد، ثم أضف إليه قليلاً من كبوش القرنفل أو أي عطر آخر ترغبه وارفعه عن النار

ثم أبقه في القطر واحفظه، أو يمكنك أن تصفي القطر عن البلح ورشه بالسكر حسب اللزوم وتحفظه لحين الحاجة.

## الكباد معقود بالسكر

انتخب الكباد ذا القشرة الثخينة وانزع عنة قشره الأصفر وبعد ذلك اقسام قشرة كل حبة منه إلى أسداس وضعها في طنجرة واغمرها بالماء ثم أغلها حتى تصبح لينة ثم ارفعها عن النار وضعها في الماء البارد وغير الماء عنها كل ساعة مرة لغاية ما تصبح حلوة خاليه من المرارة، ثم ارفع الكباد من الماء واعصر كل قطعة أو أكثر منة بين اليدين وبعد ذلك نشفه من الماء بمنشفة لكي لا يبقى أثر للماء فيه بقدر الامكان.

بعد ذلك أغل من السكر مرة وربع وزن قشور الكباد مع ما يكفي من الماء (أي رطل سكر وأوقيتين من الماء) وبعد أن يغلي انزع الرغوة عنة ثم أضف إليه قشور الكباد ومقدار ملعقة صغيرة من ملح الليمون ودعه على النار حتى يعقد وينضج بالقطر عليه ثم ارفعه عن النار وصفه من القطر واغمسه بالجلاتين واحفظه في علب لحين التقديم.

فائدة: تنشف جميع القشور بعد عقدها بالسكر في الهواء الحار أو في فرن قليل الحرارة وترش بالسكر أو تغمس بالجلاتين.

ولكي يتنقى القطر ضع زلال بيضة مخفوق قليلاً مع السكر والماء قبل أن ترفعه على النار ثم اغله واقشط الرغوة عن القطر. يمكنك إدخال



ارواح عطرية على الكباد لأجل الطعم إذا شئت ذلك وكذلك صبغة صفراء لأجل التلوين.

### الخشخاش (الأبي سفير)

#### «معقود بالسكر»

أرش قشرة الخشخاش الصفراء قليلاً وبعد ذلك اعقد الكياد» (ابرم القطع وشكلها بالخيطان).

### الليمون الهندي معقود بالسكر

قشر ست حبات ليمون هندي

سكر وزن قشر الليمون

ما يكفي من الماء ليبتل السكر

ملعقة صغيرة ملح الليمون أو عصير ليمونتين

استخدم ذات الطريقة المعينة في «صفحه ١٤٠ لعقد الكباد».

فائدة: أن قشور البرتقال والليمون والكريب فروت تعقد بالسكر بذات الطريقة.

### القرع معقود بالسكر

كلس ربع وزن القرع

عصير ٣ ليمونات

ما يكفي من الماء لغمر القرع مرتين

ملعقة صغيرة من العطر كماء الورد أو ماء الزهر أو عطر التفاح الخ

قرع قدر الاحتياج

سكر وزن القرع

ضع السكس في الماء واتركه مدة ١٢ ساعة، ثم صفي نصف مقدار الماء عنه واغمر به الترع واتركه مدة ١٢ ساعة ثم كب الماء من القرع وأضف إليه باقي ماء الكلس واغمره به ثانية واتركه مدة ١٢ ساعة أخرى وبعد ذلك صفِ ماء الكلس عن القرع ثم اغسله بالماء البارد وأضف إليه عصير الليمون واتركه مدة ساعة أخرى وحركه عدة مرات في أثناء هذه المدة ثم أضف إليه السكر وضعه على النار حتى يعقد، عندها أنزله عن النار وأضف إليه العطر ثم حركه قليلاً ودعه يبرد فيصبح جاهزاً للحفظ في أوانٍ من الزجاج لحين الحاجة ويمكنك أن تنشفه في فرن قليل الحرارة أو في مجرى هواء حار وترشه بالسكر أو تغمسه بالجلاتين.

## الباذنجان معقود بالسكر

٢ فنجانان ماء

٣ كيلو باذنجان صغير وحسن الشكل من نوع جيد

½ عصير ليمونة حامضة

٣ كيلو سكر

¼ كيلو كلس مع ما يكفي الماء لتغطية الباذنجان

¼ ملعقة صغيرة ملح الليمون

انزع القشرة الرقيقة عن الباذنجان ثم انقعه خمس ساعات بماء الكاس «بمعدل كل ١٢ كيلو باذنجان كيلو واحد كلس غير مستعمل» وبعد ذلك صفِ الماء عنه وضعه جانبا.

اغلي ثلثي كمية السكر مع عصير الليمون والماء حتى يعقد القطر، ثم اغلي الباذنجان جيداً وضعه في القطر على النار حتى يطرى وينضج، وعندها أنزله عن النار وضمه في صوان في الظل يومين وبعد ذلك صفِ القطر عنه ثم أغلِ القطر الذي صفيته مع باقي السكر وملح الليمون حتى. يذوب ويعقد واسكبه على الباذنجان في صينية وضعه في الشمس ٣-٥ أيام حتى يجمد القطر فيصبح الباذنجان جاهزاً لحفظه في أوان لحين الحاجة إلى تقديمه بهذا الشكل أو إلى تليسه بالسكر الخشن أو طليه بالجلاتين حسب المرغوب.

## الزبيب

٢٤ فنجان ماء ١٢ فنجان رماد ١ فنجان زيت زيتون

اغلي الماء والرماد في إناء عميق مدة ١٥ دقيقة ثم أنزله عن النار وصف الماء عن الرماد في إناء آخر وأضف إليه زيت الزيتون. اقطع العنب الناضج في أواخر الموسم وليكن القطف بعد شروق الشمس وبعد ذلك اغمس العنب عنقوداً بعد الآخر بالماء المصفى عن الرماد والزبيب ثم انشره على أرض الحقل النظيفة ورشه بماء الرماد والزيت أربع مرات يومياً مدة ثلاثة أيام متباعدة ثم ثلاث مرات في اليوم مدة

خمسة أيام أخرى واتركه ستة أيام في الشمس ثم اجمعه ونظفه من التراب وانزع القموم عنه واغسله في ماء نقي وافرشه على حصيرة نظيفة مدة ثلاثة أيام حتى يجف ثم اجمعه واحفظه.

فائدة: قص عنقود العنب الكبير بالمقص.

إن أفضل طريقة لرش الزبيب بماء الرماد والزيت في أن تستعمل مكنسة من القش الجديد أو عرق بلان.

## دبس العنب

عصير عشرة أرطال عنب

رطل ترابة صفراء من النوع الذي يعمل منه الفخار

اقطف العنب في أواخر الموسم ثم اعصره وخذ العصير وأضف إليه الترابة واغله مدة نصف ساعة ثم أنزله عن النار وضعه في إناء واسع واتركه مدة ست ساعات حتى يرسب التراب بن قعر الآنية، وعندما يبرد صف عصير العنب عن الترابية واغليه ثانية مدة خمس ساعات، وأثناء الغليان اقشط الرغوة عنه وحركه أحياناً وهكذا حتى يعقد ويصبح لونه أشقر فاتحاً، عندها ارفعه عن النار واسكبه في أوانٍ الفخار ثم اخفقه «أي اضربه» ملعقة كبيرة من الخشب أو باليد أو بجذع من شجر التين، سبعة أيام متتابعة مرتين كل يوم مدة ١٥ دقيقة حتى يكثف فيكون ناعماً.

## فصل البسكوت



يعمل البسكوت من الدقيق البلدي أو من الدقيق الاسترالي أو الأمريكي أو الفرنسي أو من الدقيق مخلوط مع النشا والكورن فلور أو الأاروط أو مسحوق الأرز.

في عمل البسكوت استعمل لوحة كبيرة من الخشب لأجل رق العجينة وتقطيعها عليها فتوفر من الوقت وتسهل العمل. أما اللوحة الصغيرة فتضطر لتكرار العمل ولإدخال مقدار من الدقيق على البسكوت أكثر من اللازم وخصوصاً على بقايا العجينة بعد تقطيعها.

لكي تمنع التصاق العجينة على اللوحة رش عليها قليلاً من الدقيق ثم مد العجينة عليها وقطعها وارفع القطع عن اللوحة بسكينة عريضة وضعها في صينية مدهونة بالزبدة واخبزها في فرن بطيء الحرارة.

المقصود من عبارة «ضع ما يكفي من الدقيق لجمع العجينة قابلة للرق» الواردة في الوصفات في هذا الكتاب هو أن تستمر على إضافة الدقيق قليلاً قليلاً بالتدرج حتى تصبح العجينة شديدة وقابلة للرق بالشوبك تخنُّن قيراط.

المقصود من عبارة «صنع ما يكفي من الحليب لجعل العجينة قابلة للرق» هو أن تداوم أو تستمر على إضافة الحليب أو غيره من السوائل كما يكون معيناً بالوصفة بالتدرج حتى تصبح العجينة قابلة

للرق بالشوبك والسبب في استخدام هذه السيارة لأنه لا يمكن تعيين مقدار الحليب أو السائل الذي يحتاج إليه كل نوع من أنواع الدقيق المختلفة التي تستخدم في عمل البسكوت، فإن الدقيق البلدي يحتاج إلى مقدار من السوائل أكثر مما يحتاج إليه الدقيق الاسترالي الخ.

تحتاج عجينة البسكوت التي يدخل فيها البيض إلى معدل ملعقة صغيرة من البكن بودر أو ثلاث ملاعقة صغيرة من كربونات الأمونياك «مسحوق النشادر» لكل فنجان من الدقيق. أما عجينة البسكوت التي لا يدخل من البيض فانها تحتاج إلى معدل ملهمتين صغيرتين من البيكن بو در أو نصف ملعقة صغيرة من كربونات الأمونياك لكل فنجان من الدقيق.

يفضل إدخال حليب العلب المحلى والغير محلى في عجينة البسكوت لأنه يعطي البسكوت من خواصه ويجعل طعمه ألد وأشهى، ويفضل إدخال كربونا الأمونياك على إدخال البيكنج بودر في عجينة البسكوت لأنه يجعله أن يكون خفيفاً.

فائدة: إن تقطيع البسكوت يجري بواسطة قطاعات مخصوصة مزخرفة أو بسيطة متنوعة الأشكال. وهذه القطاعات تباع في المخازن التي تباع فيها أدوات المطبخ (تقدر أن تستعمل أيضاً كليشي محفوراً حفرأ عميقاً بارزاً حسب الرسمة التي ترغبها ثم تطبعها على البسكوت إما قبل تقطيعه أو بعده).

إن بعض الوسائل أو الطرق التي تستخدم أيضاً لنقش البسكوت إذا لم توجد القطاعات المزخرفة أو كليشات هي:

١- أن تستعمل ساق إحدى جوارب الأولاد الصغار تكون ذات أضلاع نافره وأن تلبسها على الشوبك وترق العجينة بها فتصبح العجينة ذات أسطر أو أضلاع.

٢- أن تستخدم مبرشة خشنة بأن تضغط على العجينة بها بعد رقتها ثم تقطعها.

٣- أن تنقش عجينة البسكوت بعد رقتها بأسنان الشوكة.

إذا شئت أن يكون وجه البسكوت لامعاً ادهن العجينة بعد رقتها وتقطيعها بريشة مغموسة بقليل من الزبدة المائعة أو بقليل من زلال أو صفار البيض مخفوقاً وممزوجاً بقليل من الحليب.

إذا أردت أن تحشو البسكوت بعد خبزه اتركه حتى يبرد تماماً وبعد ذلك ضعه أزواجاً محشوة بالكريما.

في الخبز يحتاج البسكوت إلى اهتمام وملاحظة، فإذا ترك في الفرن أكثر من اللازم يحترق وإذا لم يترك في الفرن الوقت الكافي لا ينضج ولا يكون خفيفاً ولذيذاً.

إن عجينة البسكوت الجامدة «كعجينة الكماج الشديدة تساعد أن تبقي الطبعة أو النقشة التي تطبعها عليها وتظهر بعد الخبز منظرها الذي طبعت فيه قبل الخبز، أما عجينة البسكوت الجارية فتجعل البسكوت أن ينتفخ في الخبز فيسبب ذلك تلف الطبعة التي تنقشها

عليها فلا تظهر الطبعة عليها بعد الخبز منظرها الأنيق، ولكن بسكوت العجينة الطرية يكون شهياً ولذيذاً.

احفظ البسكوت بعد عمله في علب والأفضل في أوانٍ من الزجاج ذات غطاء لكي لا تصل الرطوبة إليه من الهواء فيبقى البسكوت حالته الجيدة الدارجة لذيد الطعم وجيد المنظر.

### البسكوت المغذي

٢ فنجانان دقيق مما يستعمل للخبز ١ ½ فنجان سكر

٢ فنجانان دقيق فرنساوي ١ فنجان زبدة

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

مبروشة ليمونة

١ ملعقة صغيرة عطر الفانيلا

٤ بيضات مخفوقة جيداً

اخلط ونخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم أضف السكر وحركه وبعد ذلك أضف الزبدة وافرك جيداً بالكفين ثم أضف مبروش الليمون والعطر والبيض واجبل العجينة جيداً مدة ربع ساعة ثم رقعها وقطعها بقطاعات البسكوت المتنوعة الأشكال وضع القطع في الصينية واخبزها.

فائدة: إذا أردت ضع البسكوت أزواجاً محشواً بهذه الكريما.



## كريمها البسكوت اللذيذة (١)

- ½ فنجان زبدة أو مارجرين مخلوط مع دهن من النوع المستحضر في العلب ما يكفي من السكر الثلجي لجعل الكريما حلوة حسب الذوق.

- ¼ فنجان قطر العنب (جلوكوز).

- باكيت من جلاتين السفارة مذوب بقليل من الماء الساخن ومخفوق جيداً بمخفقة البيض ذات الدوب.

- ٣ ملاعق كبيرة حليب علب محلي (اختياري).

- ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية التي تختارها كماء الورد أو عطر الموز أو الفانيليا أو الراسيري.

- نقطة صبغة لأجل التلوين.

اخفق الزبدة ثم أضف بالتدرج السكر واخفق جيداً وبعد ذلك أضف الكلوكوس والجلالين «المبرد» والحليب واخفق جيداً وبقوة ثم أضف العطر وبعده أضف الصبغة وحرك قليلاً فتصبح الكريما جاهزة لحشو البسكوت.

فائدة: إذا كنت ترغب التشكيل يمكنك أن تضيف إلى هذه الكريما قليلاً من الكاكاو أو مبروش الشوكولاتة وكذلك قليلاً من اللوز أو الفستق مفروماً ناعماً. أن استعمال قطر العنب (جلوكوز) في الكريما احفظها طرية وألا تسكر.

## بسكوت جوز الهند الشهي (١)

٦ فناجين دقيق ١ ¼ فنان زبدة

٦ ¼ ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ٢ ½ فناجين سكر

٤ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك ½

٣ فناجين مبروش جوز الهند

½ ملعقة صغيرة ملح

٤ بيضات مخفوقة جيداً

١ ملعقة صغيرة مسحوق الفانيلا

اخلط ونخل الدقيق والبيكن بودر أو الكربونات والملح ثم أضف الزبدة وافرك جيداً بالكفين وبعد ذلك أضف السكر ثم أضف مبروش جوز الهند ثم أضف البيض ممزوجة بالعطس وحركه بالملعقة وبعد ذلك أضف ما يكفي من حليب العلب الغير محلى لجعل العجينة شديدة وقابلة للرق ثم رق العجينة رقيقاً واطبع عليها المبرشة أو أي طابع آخر وقطعها بقطاعة بسكوت مستديرة أو بكباية من الزجاج واخبزها في فرن بطيء الحرارة.

## بسكوت جوز الهند اللذيذ (٢)

½ فنان مارجرين

١ ½ فنان مبروش جوز الهند

ثلث ١ فنان سكر ناعم

٣ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً

مبروش ليمونتين وملعقة صغيرة من عطر الورد

١ فنجان قشطة أو حليب علب غير المحلى

اخفق المارجرين ثم أضف السكر واخفق جيداً وبعد ذلك أضف البيض ومبروش الليمون ثم أضف القشطة وجوز الهند وبعد ذلك أضف بالتدرج ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة شديدة قابلة للرقق منخلاً مع الكربونات ثم رق العجينة رقيقاً وقطعها بقطاعات مربعة ومزخرفة واخبزها حتى تحمر قليلاً وتحمص.

### البسكوت الممتاز (١)

٥ فناجين دقيق

½ ملعقة صغيرة ملح

١ فنجان سكر

١ فنجان زبدة

٥ ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ٣ ملاعق صغيرة كربونات

الأمونياك

زلال ٦ بيضات مخفوق حتى يشتد

ملعقة صغيرة عطر الفانिला

حليب علب غير المحلى أو قشطة

اخلط ونخل الدقيق مع السكر والبيكن بودر والملح ثم أضف الزبدة وانك جيداً بالكفين وبعد ذلك أضف زلال البيض ممزوجاً بقليل من الحليب ثم أضف العطر وما يكفي من الحليب أو من القشطة لجعل العجينة شديدة وقابلة للرق وبعد ذلك رق العجينة وقطعها بقطاعة بسكوت مزخرفة مربعة الشكل واخبزها.

فائدة: اقسم هذه الوصفة إلى جزئين وأضف إلى جزء منها ملعقة كبيرة من الكاكاو مع الدقيق فتحصل على نوع آخر من البسكوت.

### الكريما:

٨ ملاعق كبيرة زبدة مخفوقة جيداً أو دهن من النوع المستحضر في العلب

٤ ملاعق كبيرة من حليب العلب المحلى

ما يكفي من السكر الثلجي حتى يشتد المزيج

نقط من عطر الفانيليا أو الراسبيري أو الموز

اخلط المواد المعينة بالترتيب الموضوعة به وبعد ذلك ضع البسكوت أزواجاً محشواً بهذه الكريما.

## البسكوت بالدهن

ثلثين فنجان دهن من النوع المستحضر بالعلب

٣ بيضات مخفوقة جيداً

ثلث فنجان زبدة

٦ ملاعق كبيرة حليب علب الغير محلى

١ ¼ فنجان سكر

½ ملعقة صغيرة ملح

١ ملعقة كبيرة كونيالك

½ فنجان نشأ أو مسحوق الأرز

¼ ملعقة صغيرة عطر البرتقال أو ماء الورد

٣ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

اخفق الزبدة والدهن ثم أضف السكر تدريجياً والكونيالك والعطر والبيض واخفق جيداً ثم أضف الحليب وما يكفي من الدقيق المنخل مع الملح والنشا والكربونات حتى تكون العجينة شديدة وبعد ذلك رق العجينة رقيقاً على لوحة مرشوشة بالدقيق وقطعها بفنجان من الفناجين التي تستعمل لشرب الشاي «بحيث يكون أوسع دائرة من دائرة كباية الزجاج التي تستعمل لشرب الماء» ثم عد ثانية وقطع النصف من البسكوت بالكشتبان «ثلاث فتحات في قطعة البسكوت» وارفع القطع الصغيرة من الوسط ثم اخبز البسكوت.

بعد الخبز دعه يبرد ثم احشه بالمربي أو بقليل من الدهن والزبدة  
والسكر الثلجي مخفوقين معاً ثم ضع نصف ملعقة صغيرة من المربي  
على كل فتحة من فتحات الرقاقة الأعلى من البسكوت.

بسكوت النشا

½ ٤ فناجين دقيق

١ فنجان زبدة

½ نشا (كورن فلاور)

½ ٢ ملاعق كبيرة قشطة أو وجه الحليب أو حليب العلب الغير محلى

٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك

٣ ملاعق بيكنج بودر

½ ملعقة صغيرة عطر الزبدة أو عطر الفانيلا

ثلثين فنجان سكر

زلال ٤ بيضات مخفوق حتى يشتد

اخلط ونخل المواد الناشفة معاً ثم أضف الزبدة وافرك جيداً بأطراف  
الأصابع وبعد ذلك أضف القشطة مخلوطة مع العطر ثم ما يكفي  
من زلال البيض لجعل العجينة شديدة قابلة للرق وبعد ذلك رق  
العجينة على لوحة مرشوشة باللوز الفستق المفروم أو المدقوق وقطعها  
بقطاعات مزخرفة متنوعة الأشكال واخبزها على صينية مدهونة  
بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.

## البسكوت بشكل الأصداف

فائدة: رق العجينة على لوحة مرشوشة بالدقيق بدلاً من اللوز أو الفستق ثم وضعها في قوالب صغيرة كالصدف ورصها داخل القوالب حتى تأخذ شكل الصدف ثم مر عليها بالشوبك وقص الزوائد من الأطراف واخبزها وبعد ذلك دعها تبرد ثم ضعها أزواجاً محشوة بالكريما. (استعمل كريما البسكوت اللذيذ ثمرة ١).

### البسكوت اللذيذ (١)

١ فنجان زبدة أو مارجرين ما يكفي من الدقيق مع نصف

فنجان أراروط

١ ½ فنجان سكر

٦ ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ٤ ملاعق صغيرة كربونات الأمونيك

١ ملعقة صغيرة براندي

١ ملعقة صغيرة عطر الفانिला ¼ ملعقة صغيرة ملح

٢ مبروش ليمونتين ٤ بيضات مخفوقة جيداً

½ فنجان حليب العلب الغير محلى

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والبراندي واخفق جيداً ثم أضف العطر ومبروش الليمون والبيض وبعد ذلك اخلط المزيج بالملعقة الخشب أضف الحليب ثم أضيف بالتدرج وبواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع الأراروط والبيكنج بودر أو الكربونات والملح وأخيراً رق العجينة

بثخن قيراط وقطعها بقطاعات البسكوت ونضعها في صينية مرشوشة بالدقيق واخبزها ثم بردها أزواجاً بالكريما التالية:

### الكريما:

زلال بيضتان مخفوق جيداً على حده ثم مع السكر

سكر ثلجي قدر الاحتياج

¼ فنجان دهن من النوع المستحضر في العلب أو ½ فنجان زبدة أو  
مارجرين

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيلا أو عطر الراسبيري أو عطر الموز

١ نقطة صبغة لأجل التلوين

اخلط هذه المواد بعضها ببعض واخفقها جيداً ثم احشي البسكوت بها.

### البسكوت باللوز

½ فنجان زبدة أو مارجرين

½ ١ فنجان لوز مقشور ومفروم ناعماً في ماكينة اللحمة

٣ فناجين دقيق

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

زلال بيض غير مخفوق قدر ما يحتاج المزيج حتى يكون شديداً

½ فنجان سكر



نخل الدقيق وامزجه مع البيكنج بودر والسكر واللوز ثم أضف الزبدة وزلال البيض وحرك جيداً حتى ينعم المزيج وبعد ذلك رقه رقيقاً بثخن مُن قيراط وقطعه بقطاعات البسكوت المزخرفة وادهن الوجه بقليل من زلال البيض ورش عليه لوز وسكر خشناً واخبزه في فرن بطيء الحرارة.

## بسكوت البرتقال

١ ½ فنجان دقيق بلدي

زلال ٤ بيضات مخفوق حتى يشتد

٢ ½ فناجين دقيق أوروبي

صفر ٤ بيضات مخفوق جيداً مع الحليب

٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ فنجان حليب العلب غير المحلى أو ما يكفي

¼ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

½ ملعقة كبيرة كونيكاك

¼ ملعقة صغيرة ملح

٣ نפט من عطر البرتقال

١ ½ فنجان سكر

١ نقطة من صبغة البرتقال لأجل اللون

ثلثين فنجان زبدة أو مارجرين

اخلط المواد الناشفة ثم أضف الزبدة وافراد جيداً بالكفين وبعد ذلك أضف زلال البيض ثم أضف الصفار مع الحليب «مخففاً بملعقتين كبيرتين من خليط الصفار والحليب لأجل دهن وجه البسكوت فيما بعد» ثم أضف الكونياك والعطر وصبغة البرتقال واخلط الجميع جيداً وبعد ذلك رق العجينة وقطعها بقطاعات بسكوت من النوع المزخرف ثم ادهن وجه البسكوت بمزيج صفار البيض والحليب الذي احتفظت به واخبزه.

فائدة: إذا استعملت القطاعة التي بشكل الكلوة أو الهلال اغمس جانبي قطعة البسكوت بقليل من الشوكولاتة «المذوبة فوق ماء تغلي».

## بسكوت زيت الزيتون

٤ بيضات ١ مبروش ليمونة حامضة

١ فنجان سكر ٤ فناجين دقيق

١ فنجان زيت زيتون ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة صغير عطر الفانيلا

اخفق البيض جيداً إلى أن يشتد مضيئاً إليه أثناء الخفق السكر وبعد ذلك أضف الزيت والعطر ومبروش الليمون وحرك جيداً ثم أضف بالتدريج وبواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر وبعد ذاته رق العجينة وقطعها بقطاعات بسكوت متنوعة واخبزها.

## بسكوت اللوز «الخالى البىض» (١)

٥فناجىن دقىق ١ فناجان زبده ودهن من النوع المستحضر بالعلب

٨ملاعق صغىرة بىكنج بودرأو ٣ نقت من عطر اللوز

١ ½ فناجان سكر ما يكفى من حلىب العلب الغىر محلى

½ فناجان لوز مقشور ومطحون حتى تكون العجىنة شدىده

اخلط المواد الناشفة ونخلها مرتىن وبعد ذلك أضف إىها الزبده وافرك جىداً بأطراف الأصابع ثم أضف بالتدرىج وبواسطة التحرىك الحلىب ممزوجاً بالعطر إلى أن تصبح العجىنة قابله للرق ثم صنع العجىنة على لوحة مرشوشة لوز مقشوراً ومفروماً ناعماً وادلكها بالىدىن ثم رقتها تخن تُمن قىراط وقطعها بقطاعات مزخرفة واخبزها.

## بسكوت البرتقال «الخالى البىض» (٢)

٤ملاعق كبرىة زبده أو مارجرىن ١ عصىر برتقاله

١ مبروش برتقاله ٢ فناجانان دقىق

½ فناجان سكر ٣ ملاعق صغىرة كربونات الأمونىاك

اخفق الزبده مع مبروش البرتقال مضىفاً السكر بالتدرىج أثناء الخفق وبعد ذلك أضف تدرىجياً عصىر البرتقال بالمناوبه مع الدقىق منخلاً مع الكربونات ثم ضع العجىنة على لوحة مرشوشة بالدقىق وادلكها ثم رقتها وقطعها بقطاعات البسكوت المتنوعه الأشكال ورش عىها سكرأً مخلوطاً بقلىل من مبروش البرتقال ثم اخبزها فى فرن بطىء

الحرارة على صوان من النحاس أو غيره.

فائدة: أن حفظ البسكوت في آنية من الزجاج يمنع دخول الرطوبة إليه.

### بسكوت الليمون «الخالى البيض» (٣)

استخدم ذات الطريقة واستعمل ذات المواد المعينة (بوصفة بسكوت البرتقال الخالى البيض نمرة ٢) مستعيضاً عن البرتقال بالليمون.

البسكوت الخالى البيض

- ½ فناجين دقيق

- ٨ ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ٤ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

- ١ فنجان سكر

- ¼ ملعقة صغيرة ملح

- ١ فنجان مارجرين ودهن

- ١ ملعقة صغيرة من عطر اللوز أو الفانيلا ممزوجاً مع الحليب نصفه

ماء

اخلط المواد الناشفة ونخلها ثلاث مرات ثم أضف إليها المارجرين والدهن وافرك جيداً بأطراف الأصابع وبعد ذلك أضف بالتدريج وبواسطة الخلط ملعقة الخشب العطر وما يكفى من حليب العلب الغير محلى إلى أن تصبح العجينة صالحة للرق ثم ضع العجينة على لوحة مرشوشة بالزبدة وادلكها باليدين ثم رقعها رقيقاً وبعد ذلك

قطعها بقطاعات مزخرفة واخبزها.

فائدة: عمل أنواع كثيرة من مزيج واحد.

• بسكوت الكاكاو: إذا أردت يمكنك أن تزيد على هذه الوصفة ملعقتين كبيرتين من الكاكاو مع الدقيق فتحصل بهذه الطريقة على بسكوت الكاكاو.

• بسكوت البهارات: إذا أردت يمكنك أن تزيد على هذه الوصفة مليئة كبيرة واحدة من البهارات الغير حارة فتحصل على بسكوت البهارات.

• بسكوت القلوبات: إذا أردت يمكنك أن تزيد على هذه الوصفة نصف فنجان من البندق أو الفستق مدقوقاً ومخلوطاً مع الدقيق وإن ترق العجينة على الوجهين بالبندق أو الفستق فتحصل على بسكوت لباب البزور.

• بسكوت الفواكه: إذا أردت يمكنك أن تزيد على هذه الوصفة ثلث فنجان من الزبيب أو قشر البرتقال والليمون المعقود بالسكر وغيره مقطعاً إلى قطع صغيرة ومخلوطاً مع الدقيق فتحصل على بسكوت الفواكه.

• بسكوت القهوة: إذا أردت يمكنك أن تزيد على هذه الوصفة ملعقتين كبيرتين من القهوة المغلية ونصف ملعقة صغيرة عطر القهوة فتحصل على بسكوت القهوة.

• بسكوت الاوتس أو البورج: إذا أردت يمكنك أن تزيد على هذه الوصفة من نصف إلى فنجان من الكويكر أوتس أو بين السكوتش بورج

مخلوطاً مع الدقيق وربع فنجان سكر آخر فتحصل على البسكوت المرغوب.

## بسكوت الايتسون

استخدم ذات الطريقة، واستعمل ذات المواد المعينة «بوصفة بسكوت زيت» مضافاً نصف فنجان من العرق وملعقتين كبيرتين من حب الايتسون وقدر ما يحتاج إليه المزيج من الدقيق.

## بسكوت للأطفال (١)

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً

١ مبروش ليمونة

١ ½ فنجان سكر ناعم

٢ ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة عصير الليمون

دقيق بقدر الاحتياج

اخفق البيض جيداً إلى أن يشتد مضيفاً السكر أثناء الخفق وعصير الليمون ومبروشه ثم أضف بالتدريج وبواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر ثم ضع العجينة على لوحة مرشوشة بالدقيق ورقها ثم رش عليها قليلاً من السكر الخشن ورقها ثانية ثم قطعها بقطاعات البسكوت واخبزها.

## البسكوت الخفيف

٤ بيضات ٣ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

١ فنجان سكر دقيق بقدر الاحتياج

١ مبروش برتقالة أو ليمونة

اخفق البيض جيداً مضيفاً إليه أثناء الخفق السكر ومبروش الليمون أو البرتقال وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع الكربونات حتى تصبح العجينة شديدة قابلة للرق ثم رق العجينة رقيقاً بثخن مُن قيراط على لوحة مرشوشة بالدقيق وقطعها بقطاعات مزخرفة وصفها على صينية ثم ادهن وجه كل قطعة من البسكوت بقليل من صفار البيض مخفوق مع قليل من السكر الثلجي واخبز البسكوت في فرن بطيء الحرارة.

## بسكوت الأرز

زلال ٣ بيضات

½ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

½ ملعقة صغيرة عطر الفانिला

٨ ملاعق كبيرة سكر

½ ١ ملعقة صغيرة كاكاو

½ ٤ ملاعق كبيرة لوز مدقوق

ما يكفي من مسحوق الأرز

## عصير نصف ليمونة

اخفق زلال البيض قليلاً «مستعملًا شوكة الخفق» ثم أضف العطر والكاكاو وقليلًا من الأرز مخلوطاً مع الكربونات والسكر واللوز وعصير الليمون واخلط الجميع جيداً وبعد ذلك أضف ما يكفي من الأرز لجعل العجينة طرية وقابلة للرق ثم رقعها وقطعها بقطاعات مدورة صغيرة أو فنجان مما يستعمل للقهوة وضع على كل قطعة حبة من اللوز الملقشور واخبز في فرن بطيء الحرارة.

## البسكوت بالكرهيا

٦ فناجين دقيق

١ ½ فنجان زبدة أو زبدة ودهن

٦ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ماء بقدر اللزوم حتى تكون العجينة شديدة

½ ملعقة ملح

زلال ٥ بيضات مخفوق حتى يشتد

ثلثين ١ فنجان كورن فلاور أو مسحوق الأرز

٣ ملاعق كبيرة حليب

١ فنجانان سكر ناعم

ملعقة صغيرة عطر الفانيليا



نخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح والكورن فلور أو سحوق الأرز ثم أضف السكر وحركه مع ليمتزج وبعد ذلك أضف الزبدة (أو الزبدة والدهن) وافرك بالكفين ثم أضف زلال البيض واخبطه بالشوكة ثم أضف الحليب والعطر وما يكفي من الماء لتكون العجينة شديدة ثم رقعها وبعد رقعها ادهنها بالزبدة أو بالدهن ثم اطويها كما تطوي قطعة من القماش ورقها ثانية رقاً متناهيماً ثم قطع بقطاعات البسكويت المزخرفة واخبزها في فرن بطيء الحرارة وبعد ذلك بردها واحشها بالكريمة التالية:

### الكريما:

½ فنجان مارجرين أو زبدة

٣ ملاعق كبيرة حليب علب محلى

سكر ثلجي بقدر اللزوم

ملعقة صغيرة عطر الورد أو الموز أو غيره

زلال ٣ بيضات مخفوق حتى يشتد

ملعقة كبيرة جلاتين سفره مذاب بماء ومبرد تماماً

اخفق الزبدة جيداً حتى تبيض ثم أضف السكر واخفق جيداً ثم أضف زلال البيض والجلاتين بالمناوبة واخفق جيداً حتى ينعم وبعده أضف قليلاً من حليب العلب المحلى والعطر ثم احش البسكوت واحفظه في أوانٍ من الزجاج فيحفظ لمدة طويلة.

## بسكوت العسل

ثلثين فنجان زبدة ١ ملعقة كبيرة خل

١ ¼ فنجان سكر ناعم ١ ½ ملعقة عطر الفانيلا

ثلث فنجان حليب علب غير محلى

٣ بيضات مخفوقة جيداً

¼ فنجان عسل أو ثلث فنجان دبس

٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونيك

¼ ملعقة صغيرة ملح

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والحليب «والعسل مخلوط مع الخل والعطر» وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بالتدريج وبواسطة التحريك ما يكفي من الدقيق «لتصبح العجينة قابلة للرق» منخلاً مع الكربونات والملح وبعد ذلك رق العجينة بثخن مُن قيراط وقطعها بقطاعات البسكوت المتنوع الأشكال واخبزها، أو افرش تحت العجينة وفوقها لوز مقشراً ورقها ثم قطعها واخبزها.

## بسكوت الشوكولاتة

½ فنجان زبدة وربع فنجان دهن أو زبدة

١ مبروش ليمونة أو نقطتان عطر القهوة أو الفانिला

ثلث فنجان سكر ناعم

٢ ملعقتان كبيرتان حليب علب محلي

١ ملعقة صغيرة راندي

٢ فنجانان دقيق

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً

ملعقة كبيرة كاكاو أو ثلاث كبيرة شوكولاتة مبروشة

½ ٢ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ملعقة ونصف كربونات الأمونياك

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والبراندي واخفق جيداً وبعد ذلك أن البيت والعطل أو مبروش الليمون ثم أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البكن بودر أو الكربونات والكاكاو أو مبروش الشوكولاتة وما يكفي من الدقيق لجعل العجينة لينة وقابلة للرق ثم رق العجينة وقطعها بقطاعة مربعة واخبزها على صينية مدهونة بالزبدة ومرشوش فوقها قليل من الدقيق.

## بسكوت الزنجبيل

ثلثين فنجان زبدة أو مارجرين ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ فنجان سكر ¼ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

ثلث فنجان دبس ¼ ملعقة صغيرة ملح

٤ ملاعق كبيرة حليب العلب الغير محلى ½ ملعقة كبيرة كاكاو

٣ بيضات مخفوقة جيداً ١ ملعقة كبيرة مسحوق الزنجبيل

½ فنجان نشا (كورن فلاور) ١ ملعقة كبيرة بهار

اخفق الزبدة ثم أضف السكر واخفق جيداً وبعد ذلك أضف بس والحليب ثم أضف البيض وما يكفي من الدقيق «لجعل العجينة قابلة للرق» منخلاً مع الكورن فلاور والبيكنج بودر وملح الطرطير والملح والكاكاو والزنجبيل والبهار. ثم رق العجينة رقيقاً وقطعها بقطاعات البسكوت واخبزها.

فائدة: تقدر أن ترق العجينة على طبقة من اللوز المدقوق أو الفستق أو البندق فيكسب البسكوت طعماً لذيذاً

## بسكوت القشطة

½ فنجان مارجرين أو زبدة

٢ ملعقتان كبيرتان مسحوق الأرز

½ فنجان سكر ناعم

٢ ملعقتان صيرتان بيكنج بودر بيضتان

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً

½ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

ثلاثة أرباع فنجان قشطة (أو وجه الحليب)

½ ١ ملعقة صغيرة مسحوق الزنجبيل

١ فنجان دقيق

١ صغيرة من مسحوق جوزة الطيب

اخفق المارجرين ثم أضف السكر والبيض والقشطة ثم أضف الدقيق  
منخلاً مع الأرز والبيكنج بودر والكربونات وجوزة الطيب والزنجبيل  
ثم أضف ما يكفي من الدقيق لتصبح العجينة لينة وقابلة للرق  
وبعد ذلك رق العجينة رقيقاً وقطعها واخبزها.

فائدة: إذا لم تضع هذا البسكوت أزواجاً محشواً بالكرما يمكنك أن  
تضيف إلى العجينة ربع فنجان من الفواكه المعقودة بالسكر والمجففة  
كقشر الليمون أو قشر البرتقال مقطعة صغيراً وفنجان من الجوز  
المدقوق أو المفروم.

## بسكوت البهارات

١ فنجان ماجرين ¼ ملعقة صغيرة ملح

½ ١ فنجان سكر ٦ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

¼ فنجان دبس (أو ٤ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك)

٣ بيضات مخفوقة جيداً ١ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

½ فنجان حليب علب ½ ملعقة صغيرة كبش القرنفل

١ فنجان لوز أو فستق مدقوق ½ نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب

اخفق الزبدة حتى تبيض ثم أضف السكر والدبس والبيض واخفق جيداً وبعد ذلك أضف الحليب ثم أضف اللوز ثم أضف بالتدرج ما يكفي من الدقيق «لجعل العجينة قابلة للرق» مخلوطاً مع الملح والبيكن بودر أو الكربونات والبهارات حتى تكون العجينة شديدة وبعد ذلك رق العجينة رقيقاً وقطعها بقطاعة البسكوت التي بشكل النجمة أو القلب ثم اخبزها.

## البسكوت اللذيذ (٢)

٥ ½ فناجين دقيق

١ ملعقة صغيرة عطر اللوز أو غيره

٣ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

٤ بيضات مخفوقة جيداً

١ ½ ملعقة صغيرة ملح

حليب أو ماء بقدر اللزوم لتصبح العجينة شديدة

½ فنجان سكر ناعم

½ فنجان مارجرين أو دهن

استخدم ذات الطريقة المعينة «بوصفة البسكوت بالكريما على صفحه (١٦٢)».

## بسكوت اللوز (٢)

١ فنجان زبدة أو مارجرين

ما يكفي من الدقيق البلدي والاسترالي «مناصفة» لجعل العجينة قابلة للرق

١ ½ فنجان سكر ناعم

٣ نقطه عطر الليمون أو اللوز

٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ال ٥ بيضات مخفوق حتى يشتد

ثلث ملعقة صغيرة ملح الطرطير

اخفق الزبدة ثم أضف السكر واخفق جيداً ثم أضف العطر وزلال البيض ثم أضف بواسطة التحريات الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر وملح الطرطير. أخيراً رق العجينة بثخن ورق الكرتون وقطعها بقطاعه البسكوت المستطيلة وضع القطع في صينية وصرع كل قطعة بأربع حبات لوز مقشور واخبزها.

### البسكوت بالعجوة

٢ مبروش ليمونتين

ثلثين فنجان زبدة

½ فنجان حليب علب غير محلى

١ فنجان سكر

دقيق بلدي وفرنساوي (مناصفة)

٣ بيضات مخفوقة جيداً

٤/٢ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة كبير عصير الليمون

اخفق الزبدة ثم صف البيكنج بودر والبيض وعصير الليمون ومبروشه والحليب وبعد ذلك أضف بالتدريج الدقيق منخلاً مع البيكين بودر وما يكفي من الدقيق لجعل العجينة قابلة للرق ثم رق العجينة وبعد ذلك ضع الحشوة الآتية بين راقطين وقطع البسكوت بسكين بشكل البقلاوة واخبزه في صينية واسعة.



الحشوة:

٢ فنجانان عجوة منزوع العجم منها

١ فنجان سكر ناعم

ومقطعة قطعاً صغيرة

¼ ملعقة صغيرة كربونات الصودا

ثلث فنجان ماء

اخلط المواد المعينة أعلاه مع وضعها في آنية على النار وحركها إلى أن يصبح المزيج ليناً وقابلاً للفرش عندئذ ارفعه عن النار وأضف إليه فنجان جوز مفروم وملعقة صغيرة مسحوق القرفة وملعقة صغيرة بهار وحركه جيد وبعدهما يبرد احش به راقطين من عجينة البسكوت واخبزه.

## بسكوت الأيسون

¼ ١ فنجان مارجرين أو زبدة ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة

قابلة للرق

½ ١ فنجان سكر ٤ ملاعق صغيرة كربونات الأمونياك

٢ ملعقتان صغيرتان كونيالك

٢ ملعقتان صغيرتان مسحوق الأيسون (اليانسون)

ثلثين فنجان حليب علب غير محلى

١ ملعقة صغيرة مسحوق المحلب

## ٥ بيضات مخفوقة جيداً

اتبع طريقة عمل «البسكوت بالعجوة» ثم رق العجينة وقطعها بقطاعات مستديرة أو مربعة واحشيها بالحشوة التالية ثم اخبزها.

الحشوة:

½ ملعقة كبيرة زبدة ومقطعة قطعاً صغيرة

¼ فنجان ماء

¼ فنجان سكر

ملعقة صغيرة مسحوق الانيسون

ملعقة صغيرة كربونات الصودا

١ ملعقة صغيرة مسوق الملحلب

١ ملعقة كبيرة مربى (طاطلي)

١ فنجان جوز مفروم

٢ فنجانين عجوة منزوع العجم منها

ضع المواد الستة الأولى في آنية واطبخها على النار إلى أن يصبح المزيج ليناً وقابلاً للفرش، عندئذ ارفعها عن النار وأضف إليها الجوز والانيسون والملح وحركه جيداً وبعد أن يبرد المزيج احش به البسكوت.

### بسكوت اللوتس

١ فنجان زبدة أو مارجرين ١ ½ فنجان ونصف كريكار أوتس

١ ½ فنجان سكر ناعم ½ فنجان حليب غير تحلى أو قشطة

١ ملعقة صغيرة براندي ¼ ملعقة صغيرة ملح

٤ بيضات مخفوقة جيداً ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا ١ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والبراندي واخفق جيداً ثم أضف البيض والعطر والأوس والحليب وبعد ذلك أضيف بواسطة التحريك ما يكفي من الدقيق البلدي منخلاً مع الملح والبيكن بودر وملح الطرطير ثم رق العجينة بثخن مُن قيراط وقطعها بقطاعة البسكوت المستديرة واخبزها في قالب البسكوت الواسع أو قبل الخبز قطع العجينة ثم ضع القطع أزواجاً محشوة بحشوة «بسكوت الانيسون واخبزها.

### الموازيت

١ فنجان لوز مقشور

ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة قابلة للرق

٣ بيضات مخفوقة حتى تشتد

ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة عطر الفانिला ١ ذرة ملح (ثمن ملعقة صغيرة)

أولاً: كسر اللوز وانقعه عشر دقائق في ماء مغلي ثم قشره وقطعه بحجم حبة الحمص وبعد ذلك اقله بسمن نباتي أو بزبدة محمأة ثم ارفعه من المحلاة وضعه جانباً على ورق كي يمتص باقي الإدام منه.

ثانياً: اخفق البيض ثم أضف العطر وبعده أضف بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والملح وقلب العجينة بالشوكة ثم باليد إلى أن تصبح «لينة» (جامدة) ثم قطعها قطعاً بحجم حبة الجوز ثم بواسطة الفك اعمل من كل قطعة حبلاً ثخن قلم الرصاص وبعد ذلك ضع على اللوحة من ثلاثة إلى أربعة حبال ورش عليها قليلاً من الدقيق ثم قطعها قطع حجم حبة الحمص وبعد ذلك اقلها في مقلاة مملوءة بالإدام الساخن «الذي استعملته لقلي اللوز» حتى يصبح لونها أصفر ثم ارفعها من المقلاة واخلطها مع اللوز المقلي واضفها إلى الطر بالطريقة التالية:

القطر:

٣ ملاعق كبيرة سكر ½ عصير نصف ليمونة

٣ ملاعق كبيرة عسل ١ ملعقة صغيرة عطر الفانिला

ملعقتان كبيرتان ماء

اخفق السكر والعسل والماء وضعه في آنية على النار وحرك بدون انقطاع متى وصل المزيج درجة الغليان أضف عصير الليمون وحرك حتى يصبح لونه مائلاً إلى الاصفرار، عندها خذ منه قليلاً بالملعقة الصغيرة واقطر منه في ماء بارد فإذا تحول إلى كتلة جامدة يكون قد نضج، عندئذ ارفعه عن النار وأضف إليه العطر ثم أضف اللوز المخلوط مع العجينة وارجه إلى النار مدة نصف دقيقة مع الاستمرار في التحريك ليختلط جيداً ثم اسكبه في صينية كبيرة ودعه يبرد وبعد ذلك خذ منه وكتله (كَبَّه) بشكل البيض أو قطعه بسكين على الشكل الذي ترغبه.

فائدة: انتبه ألا تحرق اللوز أو العجينة أو القطر، فاللوز يجب أن يفرش بعد القلي وكذلك العجينة «إن حفظ الموازيت في آنية من الزجاج يمنع دخول الرطوبة إليها فتبقى بحالتها الجيدة».

### الورد المقلي

٢ بيضتان ٢ فنجان دقيق

٢ ملعقتان كبيرتان من السكر ١ ذرة ملح «ثمن ملعقة صغيرة»

١ ملعقة صغيرة من الفانيلا ٢ ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر

مبروش ليمونة حامضة (اختياري) ٣ ملاعق كبيرة لوز أو فستق مفروم

اخفق البيض جيداً حتى يشتد وفي أثناء الخفق أضف السكر والعطر. وبعد ذلك بالتدرج الدقيق منخلاً مع الملح والبيكن بودر ثم أضف اللوز واخلط جيداً وبعد ذلك رق العجينة أرق ما يمكن ثم قطعها بقطاع صغيرة مستديرة وضع كل ثلاث أو أربع راقات بعضها فوق بعض ثم ارفع الراقات بين اصبعين واضغط عليها حتى تلحم بعضها ببعض في الوسط ثم قص الدائر حول الأطراف بعمق  $\frac{1}{4}$  قيراط وبعد ذلك اقلها في مقلى مملوء بالسمن المحمى فتفتح بشكل الورد، بعد القلي ضعها على ورق كدش ورش أو نخل عليها من السكر الناعم فتصبح جاهزة للتقديم.

فائدة: يمكنك أن تضيف ملعقة من الزبدة على الوصفة. احفظ هذا الكعك في آنية من الزجاج بعيداً عن الرطوبة.

### أهرام جوز الهند بزلال البيض

زلال ٥ بيضات ٣ نقط عطر الفانيليا

ثلثين فنجان سكر ٤ فناجين مبروش جوز الهند

صبغة لأجل التلوين

اخفق زلال البيض حتى يشتد ثم أضف السكر والعطر واخفق جيداً وبعد ذلك أضف ما يكفي من مبروش جوز الهند حتى يشتد المزيج ثم اقسمه إلى ثلاثة أو أربعة أقسام وأضف إلى كل قسم نقطتين من

الصبغة ذات اللون الزهري أو الأصفر أو البرتقالي وبعد ذلك كعب  
المزيج بحجم حبة الجوز وبشكل الهرم واخبزه.

بعد خبزه دعه يبرد ثم ضع فوق كل هرم قليلاً من الزبدة والسكر  
الثلجي وفوق ذلك ضع حبة كرز من النوع المستحضر وقبل التقديم  
رتب الأهرام في طبق أو صحن التضييف صفوفاً حسب الألوان التي  
تستعملها.

## فصل الأقراص

•••

### أقراص زلال البيض (١)

زلال ٥ بيضات

٤ فناجين لوز مقشور ومفروم ناعماً (أوفستق أو بندق أو مبروش جوز الهند)

ثلثين فنجان سكر

٣ نقط روح اللوز

$\frac{1}{4}$  فنجان لوز مقشور (حب)

صبغة لأجل التلوين «إذا أردت»

اخفق زلال البيض جيداً إلى أن يشتد ثم أضف السكر والفانيلات وبعد ذلك أضف واخلط اللوز ثم اسكب المزيج أقراصاً بملعقة متوسطة الحجم وملعقة بعد الأخرى على بعد قيراط في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق وبعد ذلك ضع على كل قرص حبة من اللوز وأخبز الكعك في فرن متوسط الحرارة. يمكنك قبل الخبز أن ترش على كلن كعكة قليل من السكر الناعم قبل وضع حبة اللوز المشورة عليها وبعد الخبز أن تغمس طرف الكعكة بالشوكولاتة المذابة فوق ماء تغلي.



ملاحظة: يمكنك أن تخبز المزيج في صينية أو قالب كبير مربع، وبعد الخبز أن تقطع الكعك قطعاً صغيرة بطول وعرض الأصبع ثم تغمس كل اصبع «أو جوانب الاصبع فقط» بالشوكولاتة المذوبة مع قليل من الماء الساخن فوق ماء تفلي ثم قبل التقديم أن تضع أصابع الكعك في طبق التزييف بشكل جسر على ورق مزين.

## أقراص زلال البيض (٢)

٨ ملاعق كبيرة لوز مقشور أو مدقوقاً ناعماً

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

٨ ملاعق كبيرة سكر خشن وسكر ناعم

½ بيضة واحدة

٤ نقط عطر اللوز

٤ ملاعق كبيرة من اللوز المكسر وملعقة كبيرة من الكرز المقسوم  
فلقتين

٦ ملعقة صغيرة ماء الورد

ضع كل هذه المواد في إناء وأملأها بالبيض المخفوق حتى تنعم ثم رق المزيج على لوحة مرشوشة بقليل من السكر الثلجي وضعه في صينية مفروشة بالورق المشبه ورق الزبدة ثم اخبزه بفرن متوسط الحرارة بشرط ألا يحمر. بعد الخبز قطعه الإصبع ودعه يبرد وبعد ذلك اخفق نصف زلال بيضة مع سكر تثليج إلى أن يجمد وأضف إليه نقطة من

اللون الأخضر وادهن كل قطعة منه وضع عليها اللوز المقشور صفوفاً بالعرض.

### أقراص زلال البيض (٣)

١ فنجان سكر

١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

½ فنجان ماء

قدر ما يلزم من اللوز المقشور والمدقوق (أو مبروش جوز الهند)

¼ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

٢ ملعقتان كبيرتان عسل

زلال ٤ بيضات مخفوق جيداً حتى يجمد كثيراً

ضع السكر والماء وملح الطرطير والعسل على النار وحرك بدون انقطاع، عندما يصل المزيج درجة الغليان كف عن التحريك ودعه يغلي حتى يعقد حيث إذا أخذت منه بالملعقة الصغيرة وقطرت في الماء البارد يجمد في الماء، عندها ارفع المزيج عن النار واضفه تدريجياً إلى زلال البيض بالخفق لمدة ١٥ دقيقة ثم أضف العطر وما يكفي من اللوز حتى يجمد المزيج وبعد ذلك اسكبه أقراصاً بواسطة سكين من ملعقة متوسطة الحجم على ورقة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق وضع الورقة على ظهر قالب أو صينية واخبزه. بعد الخبز برده وإن

شئت. فاغمس كل قرص منه بالشوكولاتة المذوبة بقليل من الماء المغلي أو فوق آنية فيها ماء مغلي.

#### أقراص زلال البيض (٤)

زلال ٥ بيضات ٣ فناجين مبروش جوز الهند (أو لوز أو فستق)

ثلث فنجان سكر ½ فنجان كورن فليكس

½ ملعقة صغيرة روح الفانيلا

اخفق زلال البيض جيداً إلى أن يشتد ثم أضف بالتدرج السكر والعطر وجوز الهند ثم اخلط المزيج وضعه على النار في غلاية ذات طبقتين (أو في آنية ضمن آنية فيها ماء مغلي) واطبخه وأنت تحرك لحتى يبتدئ المزيج أن يلصق حول الطنجرة، عندها ارفعه عن النار وأضف إليه الكورن فليكس واخلطه ثم اسكبه بملعقة متوسطة الحجم ملعقة بعد الأخرى على بعد قيراط في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق وبعد ذلك رصع كل قرص محبة لوز مقشورة أو بقطعة صغيرة من قشر البرتقال أو الليمون المعقود بالسكر والمجفف ثم اخبز الأقراص في فرن متوسط الحرارة.

#### أقراص زلال البيض (٥)

زلال ٣ بيضات

فنجان مبروش جوز الهند (أو لوز أو فستق أو بندق مدقوق)

ثلث فنجان سكر ناعم

½ ملعقة من روح اللوز ٣ ملاعق كبيرة دقيق ممزوج مع ربع

١ ملعقة كبيرة زبدة ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

اخفق زلال البيض حتى يشتد ثم أضف السكر واخفقه. بعد ذلك اخفق الزبدة ثم اضفها إلى «زلال البيض والسكر» وأضف العطر واللوز والدقيق ثم ضع المزيج أقراصاً في صينية البسكوت مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ورش على كل قرص قليلاً من السكر وضع فوقه لوزة مقشورة واخبزه حتى ينضج.

### أقراص زلال البيض (٦)

زلال ٦ بيضات ¼ ملعقة بيكنج بودر

١ فنجان سكر ٤-٦ فجاجين لوز مكسر ناعم (أو غيره)

½ ملعقة من عطر اللوز من لباب البذور

ملعقتان مسحوق الأرز أو ملعقة كورن فلور مع ¼ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

اخفق البيض حتى يشتد ثم أضف إليها أثناء الخفق السكر والعظم ومسحوق الأرز منخلاً مع البيكنج بودر ثم، أضف اللوز أو الفستق واسكب المزيج أقراصاً بسكبه من الملعقة، بعد ذلك مد القرص قليلاً واغمسه في اللوز المدقوق ثم صفه على بعد نصف قيراط القرص عن الآخر في صينية مدهونة بالزبدة واخبزه في فرن متوسط الحرارة.

## أقراص العسل

مبروش جوز الهند قدر ما يلزم	زلال ٣ بيضات
٤ ملاعق كبيرة دقيق مخلوطاً مع سدس	¼ فنجان سكر
ملعقة كبيرة كاكاو مع الدقيق (اختياري)	١ ملعقة كبيرة عسل
	½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

اخفق زلال البيض حتى يشتد ثم أضف السكر واخفق جيداً ثم أضف العسل والعطر وبعد ذلك أضف ما يكفي من مبروش جوز الهند ثم أضف الدقيق مع الكربونات والكاكاو وحرك المزيج ثم اسكبه أقراص من ملعقة صغيرة على بعد هر قيراط القرص عن الآخر واخبزه على صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، أو اسكب المزيج في القوالب المزخرفة المخصصة للأقراص واخبزه.

## أقراص قبل اللقاء

٢ ملعقتان كبيرتان كاكاو أو بهارات مخلوطة	٥ بيضات
¼ ملعقة صغيرة كربونات الأمونيك	¼ فنجان سكر

ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

ما يكفي من الأرز والفسستق والبندق مدقوقاً ناعماً

١ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

اخفق البيض جيداً إلى أن يشتد ثم أضف بالتدريج وأنت تخفق السكر والطر والقرفة ثم لباب البزور مخلوطاً مع الكاكاو والكربونات وأخيراً.

اسكب المزيج أقراصاً من ملعقة متوسطة الحجم على بعد ½ قيراط الملعقة عن الأخرى في صينية مدهونة بالزبدة واخبزه في فرن متوسط الحرارة.

### أقراص النزهة

٣ بيضات ٢ ½ فنجانان لوز مكسر ناعم

١ فجان سكر ١ ملعقة كبيرة كاكاو أو أربع ملاعق

مبروش ليمونة واحدة كبيرة شوكولاتة مبروشة

½ ملعقة صغيرة عطر الفانيلا ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

جوز مكسر ناعم قدر ما يحتاج حتى يكون المزيج شديد كاللبنة الطرية

اخفق البيض جيداً إلى أن يشتد ثم أضف إليه أثناء الخفق السكر ومبروش الليمون والطر ثم أضف اللوز والجوز مخلوطاً مع الكاكاو أو مبروش الشوكولاتة والبيكن بودر وحرك المزيج وبعد ذلك اسكبه أو أما على صينية مدهونة بالزبدة من ملعقة متوسطة الحجم وليكن بعد الكوم عن الآخر قيراطاً ثم اخبزه في فرن معتدل الحرارة، أو اسكب المزيج في قوالب الأقراص المزخرفة واخبزه.

فائدة: بعد الخبز أخرج الصينية من الفرن وضعها حالاً فوق آنية فيها ماء أو على قطعة قماش مبلولة فيمكنك رفع الأقراص من الصينية بسهولة.

## أقراص الجوز واللوز مع البهارات الغير حارة

استخدم ذات الطريقة واستعمل ذات المواد المعينة لعمل «أقراص اللوز والجوز مع البيض والشوكولاتة» مضيفاً مع اللوز والجوز ملعقة كبيرة من البهار ومسحوق جوزة الطيب.

## أقراص الشوكولاتة

½ فنجان زبدة ١ فنجان دقيق

ثلثين فنجان سكر ناعم ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

½ ملعقة صغيرة روح الفانيلا

١ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة أو ½ ملعقة كبيرة من بهارات

الكعك

١ ملعقة كبيرة حليب

٤ ملاعق كبيرة شوكولاتة مبروشة أو ملعقة كبيرة كاكاو

¼ ملعقة صغيرة ملح

١ فنجان لوز أو جوز مفروم ناعماً

٣ بيضات مخفوقة جيداً

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والفانيليا والحليب والشوكولاتة واخفق جيداً وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والقرفة والملح (والكاكاو إذا شئت استعماله بدل الشوكولاتة) وبعد ذلك أضف مقدار ما يلزم من الدقيق لجعل العجينة كاللبننة المكبوسة الطرية ثم أضف اللوز واخلط المزيج واسكبه بملعقة متوسطة الحجم أقرصاً على بعد ½ قيراط في صينية مدهونة بالزبدة واخبزه في فرن محمى.

### أقرص الدبس

½ فنجان زبدة ٢ ملعقتان صغيرتان عصير الليمون

ثلثين فنجان سكر ½ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

٢ بيضتان مخفوقتان جيداً دقيق قدر ما يحتاج

¼ فنجان دبس أو عسل نحل أو عسل افرنجي (كولدن سيروب)

٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونيك

١ ملعقة كبيرة ونصف كاكاو

١ فنجان جوز مكسر

اخفق الزبدة ثم أضف السك ثم البيض وبعده أضف الدبس وعصير الليمون والفانيليا واخفق جيداً ثم أضف بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع الكربونات والكاكاو. أخيراً ابن الجوز واخلطه ثم اسكب المزيج أقرصاً بملعقة متوسطة الحجم أو قطعه بقطاعات مزخرفة



واخبزه.

فائدة: أضف ملعقة من البهار الغير حار مع هذه الوصفة إن كنت ترغب.

## أقراص البهار

٤ فناجين دقيق ١ ملعقة كبيرة كاكاو

٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك ١ فنجان سكر

١ فنجان مارجرين أو زبدة وفجتالين ٤ بيضات مخفوقة جيداً

ملعقة كبيرة من البهار الغير حار

اخلط المواد الناشفة وأضف إليها المارجرين وافرك جيداً بالكمين ثم أضف البيض قليلاً قليلاً واجبله بواسطة التقليب حتى تشتد العجينة كاللبنه الطرية ثم كومها أقراصاً من ملعقة متوسطة الحجم على الصينية واخبزها. بعد الخبز اخفق زلال بيضة حتى تجمد ثم أضف ملعقتين كبيرتين من السكر الثلجي واخفق جيداً ثم أضف ملعقتين كبيرتين من الأرز المدقوق أو مبروش جوز الهند وحرك جيداً وبعد ذلك اغمس كل قرص بهذا المزيج وارجع الأقراص إلى الفرن ثانية مدة ٨ دقائق فتصبح الأقراص جاهزة للتقديم.

## الأقراص اللذيذة

١ فنجان فزبدة أو مارجرين ودهن ١ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

١ فنجان وثلث سكر ٤ بيضات مخفوقة جيداً

ثلثين فنجان قشر برتقال محلى ومنشف ٤ فناجين دقيق

قطعاً صغيرة (أو قشر الليمون) ٢ ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك

½ ملعقة كبيرة عصير الليمون ¼ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

فنجان زيب منزوع عجمه

اخفق الزبدة ثم أضف بالتدرج السكر وبعده عير ومبروش الليمون والعطر ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بواسطة الخلط الدقيق منخلاً مع الكربونات وملح الطرطير ثم أضف الزبيب وقشر البرتقال وأخيراً اسكب المزيج أقراصاً بملعقة متوسطة الحجم (الملعقة على بعد قيراط عن الأخرى) في صينية مدهونة بالزبدة واخبزه أو اسكب المزيج في القوالب المزخرفة المخصصة لكعك الأقراص واخبزه.

بعد الخبز إذا كنت ترغب يمكنك أن تغطي كل كعكة بكرمها المارنكو التالية وأن تخبزها ثانية مدة ٨ دقائق فتصبح جاهزة للتقديم.

### طريقة عمل كريم المارنكو

اخفق زلال بيضة جيداً إلى أن يشتد ثم أضف إليه ¼ فنجان سكر ناعم و ٤/١ فنجان لوز مقشور ومفروم ناعماً واخلطه جيداً وغط به وجه الكعك.

## أقراص الزبيب

١ فنجان ماجرين ١ ملعقة صغيرة ملح  
ثلث ١ فنجان سكر ¼ ملعقة صغيرة مسحوق القرفة أو جوزة الطيب

¼ فنجان حليب ١ فنجان جوز مفروم

٤ بيضات مخفوقة جيداً فنجان مشمش أو زبيب مقطع قطعاً صغيرة

½ ٤ فناجين دقيق منزوع عجمه

ثلث ٢ ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

اتبع الطريقة المعينة لعمل «الأقراص اللذيذة».

## أقراص الجبنة

نصف فنجان زبدة

ثلثين فنجان جبنة حلوة أو محلاة ومبروشة

ثلثين فنجان سكر أو لوز مقشر ومفروم

ملعقة صغيرة كونيالك

فنانان ونصف دقيق أو قدر ما يحتاج ليكون المزيج شديد كاللبنة الطرية

بيضتان مخفوقتان جيداً

نصف ملعقة صغيرة روح الفانيلا أو عطر اللوز إذا استعملت اللوز

ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر

اخفق الزبدة جيداً ثم أضف باقي المواد بالتتابع وأخيراً أضف بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر ثم اسكب المزيج في قوالب صغيرة متنوعة الشكل واخبزه في فرن محمى.

فائدة: استخدم كريما المارنكو، مضيفاً إلى أجزاء منها ما تستحسنه من الألوان

### أقراص اللوتس

فنجان زبدة أربعة فناجين دقيق منخلاً مع البيكنج

فنجان ونصف سكر بودر والكربونات

أربع بيضات مخفوقة جيداً

ثلاثة ملاعق ونصف صغيرة بيكنج بودر

نصف ملعقة صغيرة ليكير البرتقال

ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

فنجان وربع كورن فليكس أو لوتس

نصف فنجان زبيب إذا شئت

اخفق الزبدة ثم أضف السكر وباقي المواد كما هي مرتبة وأخيراً اسكب المزيج بملعقة متوسطة الحجم ملعقة فملعقة على بعد قيراط في صينية مدهونة بالزبدة واخبزه أو رق المزيج ثخن الاصبع وقطعه بقطاعات مزخرفة واخبزه.

بعد الخبز اغمس الأقراص أو أطرافها بشوكولاتة مذابة فوق ماء تغلي أو استعمل كريم الفدج في فصل الكريمات.

## أقراص قبل الوداع

فنجان مارجرين فنجانان ونصف مبروش جوز الهند

فنجان ونصف سكر ثلاثة فجاجين وثلث دقيق

أربعة بيضات مخفوقة جيداً ثلاثة ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو

نقطتان روح أليمون أو مبروش ليمونة

ملعقة ونصف من كربونات الأمونياك

أو نقطتان عطر الفانिला

ربع ملعقة صغيرة ملح الطرطير

اخفق المارجرين ثم أضف السكر وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف الفانिला أو مبروش الليمون وجوز الهند وبعد ذلك أضف بواسطة التحريك ما يكفي من الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر وملح الطرطير لجعل العجينة قابلة للرق ثم رقعها يثخن نصف قيراط وقطعها بقطاعة صغيرة مستديرة وضع القطع في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ورصع كل قطعه بحبة من اللوز المقشور واخبزها أو اسكب العجينة في القوالب المخصصة لأقراص الكعك واخبزها.

فائدة: يمكنك أن تفرش على وجه الكيك قبل خبزه من الخليط التالي:

ثلاثة ملاعق كبيرة دقيق ملعقة صغيرة مبروش الليمون

نصف ملعقة كبير مسحوق القرفة ثلاثة ملاعق كبيرة سكر  
ملعقتان كبيرتان زبدة

## أقراص البرتقال

ملعقتان كبيرتان زبدة      ملعقتان كبيرتان عصير البرتقال  
نصف فنجان سكر ناعم

ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة شديدة كاللبننة الجامدة

بيضة مخفوقة جيداً      ملعقة ونصف صغيرة مبروش البرتقال  
نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
ربع ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

اخفق الزبدة ثم أضف السكر وباقي المواد كما هي مرتبة ثم أضف  
بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر والكربونات وأخيراً  
رق العجينة بثخن قيراط ورش عليها خليطاً من السكر واللوز المفروم  
ثم رقعها قليلاً كي يلتصق بها اللوز وقطعها بقطاعات متنوعة الأشكال  
واخبزها اوضعها أكواماً بالملعقة الصغيرة على صينية البسكوت وغط  
كل كوم أو قرص بقالب من القوالب الصغيرة المتنوعة التي بشكل  
الأصداف أو غيرها وخبزها. بعد الخبز يأخذ الكعك شكل القالب  
فيكون جميلاً.

فائدة: يمكنك أن تعمل من هذه العجينة نوعاً آخر وذلك بأن تفرش  
على العجينة بعد رقعها قليلاً من الزبدة المخفوقة وفوق الزبدة قليلاً

من السكر البني اللون وبعد ذلك ترمها بعضها على بعض (كلف السيجارة) ثم تقطعها قطعاً يثخن قيراط. وتخبزها في قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة.

## أقراص القنفذ

فنجان زبدة      أربع بيضات مخفوقة جيداً  
فنجان سكر      أربعة فناجين ونصف دقيق (أو قدر ما يحتاج)  
ربع ملعقة صغيرة عطر اللوز      ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
ملعقة صغيرة كربونات الأمونيak  
لوز مقشر ومقطع بالطول إلى أرباع  
ملعقتان كبيرتان كونيak

اخفق الزبدة ثم أضف السكر واخفق جيداً مدة ساعة ثم أضف العمل والكربونات والكونيak واخفق جيداً ثم أضف البيض مخفوقاً وبعد ذلك أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر ثم كَبب العجينة كحب البطاطا الصغير واغرس فيها من اللوز «المتقطع بالمقص بالطول» فتصبح بشكل القنفذ. ضع هذا الكيك في الصينية كل كعكة على بعد قيراط من الأخرى واخبزه (ويمكنك أيضاً أن تعمل الأقراص بشكل الغريبة بدون اللوز، أو أن تضع المزيج في «كيس التزيين» وترسم منه أشكالاً على الصينية قبل الخبز).

فائدة: يمكنك أن تعمل من هذه العجينة نوعاً آخر وذلك بأن تقسمها إلى ثلاث أجزاء متساوية وإن تضيف إلى جزء منها قليلاً من الكاكاو والى جزء آخر صبغة البرتقال ثم أن تبرم كل جزء بشكل حبل وبعد ذلك تجدل الحبال كالظفيرة «كل اثنين أو ثلاثة معاً» وتضعها بشكل هلال أو اكليل صغير على صوان مدهونة بالزبدة ونخبزها.

## أقراص السكونز (١)

تقدم محشوة بالزبدة والملح مع الشاي.

فنجانان دقيق

أربع ملاعق كبيرة زبدة

ملعقة ورابع صغيرة بيكنج بودر

بيضتان مخفوقتان جيداً

ملعقة ونصف صغيرة ملح حليب بقدر الحاجة

ربع ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك أو ملح الطرطير

ملعقة كبيرة سكر ناعم

نخل الدقيق والبيكن بودر والملح واخبطه مع الكربونات وبعد ذلك أضف الزبدة وافراد بأطراف الأصابع وبعد ذلك أضف البيض المخفوق (محتفظاً بقليل من الزلال قبل خفقه) ثم أضف الحليب وبعد ذلك ضع العجينة على لوحة خشب مرشوشة بالدقيق ورقها بثخن نصف قيراط وقطعها بقطاعة مستديرة وغطس فرشاة صغيرة بالزلال غير





اخفق الأربع مواد الناشفة كما هي مرتبة ثم اتبع طريقة عمل أقراص السكونر نمرة ٢.

### القرشلة الإفرنجية (١)

ملعقة كبيرة خميرة افرنجية      ست ملاعق كبيرة زبدة  
أربع ملاعق كبيرة سكر      ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك  
أربعة فناجين حليب      خمس بيضات مخفوقة جيداً  
ثمانية فناجين دقيق      نصف ملعقة صغيرة ملح

امزج الخميرة والسكر وفنجان من الحليب الساخن المعين بالوصفة وفنجان من الدقيق ودعه يخمر مدة ساعة في مكان دافئ ثم امزج باي المواد المعينة بالوصيفة واخفقا جيداً بملعقة من الخشب ثم اترك المزيج قليلاً وبعد ذلك اسكبه في قوالب الخبز مدهونة بالزبدة ومرشوشة بقليل من الدقيق واتركه فيها ساعة أخرى ثم اخبزه في فرن متوسط الحرارة دع القرشلة تبرد تماماً ثم قطعها قطعة بسكين محماة قليلاً وارجعها ثانية إلى القرن لتتشف أو تتحمص.

### القرشلة الإفرنجية (٢)

نصف فنجان زبدة      ربع ملعقة صغيرة عطر الفانيلا  
نصف فنجان سكر      ربع فنجان دقيق  
نصف ملعقة كبيرة عصير الليمون  
ملعقتان ونصف صغيرة بيكنج بودر

مبروش ليمونة ثلاث ملاعق كبيرة حليب

اخفق الزبدة مضيف إليها أثناء الخفق السكر وعصير الليمون والعطر  
واخفق جيداً ثم أضف بواسطة التحريك الدقيق منخلاً مع البيكنج  
بودر بالمناوبة مع الحليب إلى أن ينفذ الدقيق والحليب وبعد ذلك  
اسكب المزيج في قالب مربع واسع واخبزه. بعد الخبز دع الكعك  
يبرد ثم قطعه إلى قطع مستطيلة واتركه إلى أن ينشف وبعد ذلك  
اخبزه ثانية في فرن بطيء الحرارة حتى يتحمص ثم أخرجه من الفرن  
واحفظه في أنية من الزجاج لحين الاستعمال.

## البرازق أو القرشلة الحلوة

ثلاثة فناجين سكر ناعم

ملعقتان كبيرتان محلب مسحوق

ثلاثة فناجين إلى أربعة فناجين ماء فاتر

نصف ملعقة صغيرة مستكة مسحوقة

أربعة فناجان دقيق

فنانان إلى ثلاثة فناجين سيرج

ربع فناجان كربونات الأمونياك

ذوّب السكر بالماء الفاتر حتى يذوب كله. امزج باقي المواد بعضها  
ببعض وأضف الماء والسكر والسيرج واجبله ثم اعجنه وأضف من  
الماء بقدر الحاجة حتى تكون العجينة شديدة كعجنه الكماج، عندها

اترك العجينة مدة ربع ساعة لترتاح ثم قطعها قطعاً بحجم البيضة أو أكبر ورقها بالشوبك ثم رش عليها من السمس الممشور ورقها بالشوبك ثانية حتى يلصق السمس بها ثم أخبز القطع المرقوقة في صينية في فرن متوسط الحرارة.

فائدة: خذ هذه الوصفة وأضف إليها بدلاً من المستكة ملعقتين من اليانسون واعمل منها قرشلة حلوة بالسمس ويمكنك أن تبرم العجينة باليدين كالحبل الثخين وإن تلك الحبل بالسمس الممشور وتقطعه طول القلم تقريباً وتخبزه أو تحشيه بالعجوة المفرومة والمعجونة جيداً.

### القرشلة السادة الحلوة

دق مقدار نصف فنجان من الحمص وانقعه بكاس من كاسات الهواء وغطه مدة ١٢ ساعة أي من المساء إلى صباح اليوم التالي ثم صفه من الماء وأضفها إلى قدر رطل من السميد الناعم أو الدقيق البلدي واعجنها مع فنجان سكر وفنجان سيرج والماء حتى تكون العجينة شديده ثم اتركها مدة تسع ساعات حتى تستريح وعندها ضعها في قوالب أو اعمل منها كعك مستدير واطرها جانب الفرن مدة ٦ ساعات ثم اخبزها. بعد خبز القرشلة التي في القالب اقسّمها إلى قطع وارجعها ثانية إلى الفرن لكي تحمر.

## البرازق المألوفة

ثمانية فناجين دقيق (ماركة فرخة) ممزوج مع أربع ملاعق صغيرة  
كربونات الأمونياك

ما يكفي من الماء لجعل العجينة قابلة للرق

ملعقة صغيرة ملح

فنجانان سمنه جيدة أو زبدة

ملعقة صغيرة ماء الورد

امزج الدقيق والأمونياك أفرك بالسمنة جيداً (متبعاً الطريقة لعمل  
المعمول) ثم اعجنه بالماء والملح وماء الورد وبعد ذلك رق العجينة  
على لوحة مرشوشة بالسمنم وقطعها أقراص ثم ضعها على صينية  
مرشوشة بالفستق الحلبي وقبل أن تخبزها ادهن كل قرص بقليل من  
القطر البارد.

القطر: اغلي فنجان سكر مع ملعقتين كبيرتين من الماء ثلاث غلوات  
ثم برده وادهن الأقراص منه قبل الخبز.

## الكريم بافس (١)

نصف فنجان زبدة      فنجان دقيق

ذرة ملح (ثمان ملعقة صغيرة)      أربع بيضات مخفوقة جيداً

فنجان ماء ساخن ثلاث ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ضع الماء والملح والزبدة في إناء على النار وعندما يصل المزيج إلى درجة الغليان أضف إليه الدقيق وحركه بقوة وبدون انقطاع حتى يكتف ثم ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد تماماً وبعد ذلك أضف إليه البيض (كل بيضة على حده) واخفق حتى يمتزج البيض والمزيج ثم أضف اليكن بودر وحرك جيداً وبعد ذلك اسكب المزيج من ملعقة كبيرة أكواماً أو أقراصاً على بعد قيراط ونصف الواحد منها بعيداً عن الآخر في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق واخبزه أو اسكب المزيج في قوالب صغيرة من الورق المخصصة لخبز الأقراص وبعد الخبز قص كل قرص راقتين واحشه ثم زين وجهه بالكريما الآتية:

### الكريما:

نصف زلال بيضة أو ملعقة كبيرة من مربى القراصيا

ثلثا الفنجان من السكر الثلجي

ملعقتان كبيرتان من الزبدة أو القشطة

ثلث فنجان من عصير القراصيا الطازجة

اخفق زلال البيض حتى يشتد ثم أضف السكر والقراصيا واخفق جيداً  
وبعد ذلك أضف الزبدة أو القشطة واخفق جيداً ثم احش الأقراص  
ولبسها بهذه الكريما.

## الكريم بافس (٢)

نصف فنجان من الزبدة

ملعقة كبيرة من الدقيق مخلوطاً مع ملعقتين صغيرتين من البيكنج  
بودر أو ثلاث أرباع الملعقة الصغيرة من كربونات الأمونياك

فنجان دقيق فنجان ماء مغلي

ثلاث بيضات مخفوقة جيداً

ضع الزبدة في إناء على النار ثم أضف الدقيق وحرك جيداً وبعد  
ذلك أضف الماء وحرك بدون انقطاع حتى يصبح المزيج كثيفاً. عندها  
ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد تماماً ثم أضف إليه البيض واحدة  
فواحدة واخفق جيداً وبعد ذلك أضف البيكنج بودر المخلوط مع  
الدقيق وحرك المزيج واسكبه في قوالب من الورق للأقراص الصغيرة  
وضع الورق على قالب البسكوت المصفح أو اسكب المزيج أكواماً من  
ملعقة كبيرة على صينية مدهونة بالزبدة ومرشوش فوقها قليل من  
الدقيق واخبزه في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة. بعد خبزه  
اتركه حتى يبرد. ثم قص القرص منه إلى راقطين واحشة في الكريما  
الآتية:

فنجان حليب ملعقة ونصف كبيرة سكر

ملعقتان كبيرتان كورن فلور أو دقيق

ربع ملعقة صغيرة من عطر الفانिला

بيضة مخفوقة جيداً

اطبخ هذه المواد كما تطبخ الكاسترد. دعها تبرد قليلاً واحش الأقراص بها وبعد ذلك رش على الأقراص قليلاً من السكر الناعم فتصبح جاهزة للتقديم.

### الكريم بافس (٣)

فنجان ونصف دقيق أربع بيضات

فنجان ونصف ماء ساخن ربع ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

اخلط الدقيق بالماء الساخن ثم ارفعه على النار وحرك بدون انقطاع. حتى يغلي المزيج ويكثف، ثم ارفعه عن النار ودعه يبرد وبعد ذلك أضف إليه البيض مخفوقاً ثم أضف ملعقة كبيرة من الدقيق مخلوطة مع الكربونات وحركه جيداً. ثم ضع مقداراً من السمن النباتي أو غيره في مقلاة وارفعه على النار ليغلي ثم تناول بالملعقة من المزيج مقدار الجوزة واقلها وبعد القلي اسكب عليها القطر الساخن أو رش عليها السكر الناعم.



## الدونات اللذيذة

ثلاث ملاعق كبيرة زبدة      ثلاث ملاعق صغيرة بيكنج بودر

فنجان سكر      نصف ملعقة صغيرة ملح

ملعقة صغيرة كونيالك مع ربع ملعقة صغيرة كربونات

حبة جوزة الطيب مبروشة أو قدر ملعقة ونصف من مبروش جوزة  
الطيب

بيضتان مخفوقتان جيداً

نصف فنجان حليب

فنجان دقيق

أضف الزبدة ثم السكر والكونيالك ممزوجاً بالكربونات واخفق جيداً  
وبعد ذلك أضف البيض ثم الدقيق مخلوطاً ومنخلاً مع البيكنج بودر  
والمالح وجوزة الطيب بالمناوبة مع الحليب وبعد ذلك أضف ما يكفي  
من الدقيق حتى يستطاع رق المزيج ثم رقه بثخن ربع قيراط على  
لوحة مرشوشة بالدقيق وقطع العجينة بالقطاعة الخاصة بالدونات ثم  
اقلها في مقلاة مملوءة بالإدام المحمى وبعد القلي ضع الدونات على  
ورق يمتص الإدام منها ثم قبل التقديم والأكل رشها بالسكر الناعم  
(بودره).

فائدة: عندما تحمى السمن النباتي أو الزبدة (أو تظهر كأنها تغلي)  
يجب أن تضع مع السمن في المقلاة قطعة من البطاطا مقشورة ومتى  
احمرت انزعها واستعمل السمن والسبب في ذلك هو أن قطعة البطاطا

تمتص الفضلات من السمن والزبدة فتجود طعماً. ولكي تتأكد من أن السمن محمي كفاية (أي تكون درجة الحرارة ٣٧٥) ضع فيه قطعة من الخبز وإذا احمرت بظرف ٦٥ ثانية فيكون جاهزاً للقلي.

إذا كان الإدام تحت هذه الدرجة فإن الدونات تمتص الإدام وتفتت عند القلي وإذا كان حامياً جداً فتحرق الدونات قبل أن ينضج داخلها.

أقلب الدونات في القلي لكي تنضج على الوجهين وارفعها من المقلاة بشيش معدن رفيع أو بمصفاة صغيرة.

إن استعمال السمن النباتي في قلي الدونات والعوامات أفضل من السمن الحيواني لأنه أقل دسامة فيكون أخف للطعم.

## دونات الشوكولاتة

استخدم ذات الطريقة لعمل الدونات اللذيذة وزد على الوصفة ملعقة كبيرة من كاكاو واخلطها مع الدقيق.

## الدونات بالحليب

أربع ملاعق كبيرة زبدة ذرة ملح (ثمن ملعقة صغيرة)

فنجان سكر أربع ملاعق صغيرة بيكنج بودر

بيضتان مخفوقتان جيداً نصف فنجان حليب أو لبن رائب

أربعة فناجين دقيق أو قدر ما تحتاج

اخفق الزبدة ثم أضف السكر واخلق جيداً وبعد ذلك أضف البيض ثم أضف بالتدرج الدقيق منخلاً مع الملح والبيكنج بودر بالمناوبة مع

قليل من الحليب حتى ينفذ الدقيق والحليب وبعد ذلك رق العجينة  
بشخن ربع قيراط وقطع العجينة بالقطاعات الخاصة (بعد أن تغمس  
القطاعة في الدقيق لكي لا تلتصق بالعجينة) ثم اقلها في مقلاة مملوءة  
بالسمن (أو بغيره) حتى يصبح لونها بنياً فاتحاً. بعد القلي ضعها على  
ورق من الكدش ليمتص الإدام منها. ثم رش أو نخل عليها سكر ناعماً  
فتصبح جاهزة للتقديم.

التلوين: اقسّم العجينة إذا أردت إلى قسمين وأضف إلى الأول منها  
ملعقة كبيرة كاكاو وإلى القسم الآخر أضف مبروش نصف برتقالة أو  
بدلاً من مبروش البرتقال أضف نقطتين من عطر البرتقال ونقطة من  
صبغة البرتقال لأجل التلوين.

إذا أردت أن تعمل من هذه العجينة دونات مشبكة اسكب العجينة في  
المقلاة بواسطة القمع بالشكل الذي ترغبه.

إذا أردت أن تعمل دونات محشوة رق العجينة وقطعها قطاعات  
مستديرة بسيطة ثم اقلها وبعد أن تبرد تماماً ضعها أزواجاً محشوة  
بالكرهيا.

## دونات النشا

(نوع من العوامات الافرنجية)

أربع ملاعق كبيرة زبدة ثلاث فنجان نشا الذرة «كورن فلور» أو نشا

فنجان ونصف سكر خمس ملاعق صغيرة بيكنج بودر

ثلاث بيضات مخفوقة جيداً

نقطتان روح أو عطر الليمون أو الفانيلا أو حبة جوزة الطيب مسحوقة  
ثلاثا فنجان حليب ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة قابلة  
للق  
اتبع طريقة عمل الدونات اللذيذة.

## دونات البهارات

اتبع طريقة عمل الدونات اللذيذة وأضف ملعقة صغيرة مسحوق  
القرفة وربع ملعقة صغيرة من كل من كبش القرنفل وجوزة الطيب  
مخلوطة مع الدقيق أو ملعقة كبيرة من البها.

## دونات الفواكه

استخدم ذات المواد والطريقة المعينة في (وصيفة الدونات اللذيذة)  
مستعملاً قطاعة مستديرة أو مربعة.

الحشوة: ضع الدونات أزواجاً محشوة بحبة عجوة أو بحبة مشمش  
من النوع المنشف والمنقوع أو أي فاكهة منشفة أخرى مع قليل من  
الفسق الحلبى أو الصنوبر أو الجوز. ثم اكبس أطراف راقتي الدونات  
بعضها على بعض مستعملاً الشوكة. وبعد ذلك اقلها في مقلاة ملآنة  
من الإدام المحمى.

## رغيف الجوز

يقدم مع الشاي ويستعمل للساندوج.

فنجان دقيق بلدي نصف فنجان سكر

فنجانان من دقيق الكعك

خمس ملاعق كبيرة زبدة أو مارجرين

أربع ملاعق صغيرة من البيكنج بودر

ثلاث بيضات مخفوقة جيداً

ملعقة صغيرة من الملح فنجان حليب

ملعقة ونصف صغيرة من كربونات الأمونياك

ربع فنجان جوز مفروم

اخلط ونخل الدقيق والبيكن بودر والملح والكربونات ثم أضف السكر والزبدة وافرك جيداً بأطراف الأصابع وبعد ذلك أضف البيض والحليب والجوز واخفق جيداً ثم اسكب المزيج في قالب مدهون بالزبدة واتركه في القالب مدة ٢٥ دقيقة ثم اخبزه مدة ٤٠ دقيقة. بعد الخبز دعه يبرد ثم قطعه إلى قطع دقيقة وادهن القطع بزبدة وإذا أردت يمكنك أن تضع القطع أزواجاً محشوة بما ترغب من الأنواع (ساندوج).

## الرغيف اللذيذ

(يقدم مع الشاي ويستعمل للساندوج)

ملعقتان صغيرتان خميرة افرنجية ربع فنجان مبروش الليمون

فنجانان حليب أو فنجان حليب علب

نقطة من عطر الزبدة «إذا وجد»

فنجان ماء

نصف فنجان زبيب منزوع نواه ومقطع صغيراً أو مشمش

خمسة فناجين دقيق مع الكربونات

ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك ملعقة صغيرة ماء الورد

نصف فنجان سكر ثلاث بيضات مخفوقة جيداً

ربع فنجان زبدة ربع ملعقة صغيرة ملح

ضع الخميرة في ربع فنجان حليب دافئ وحلها ثم أضف ثلاثة أرباع الفنجان من الحليب الساخن وفنجاناً من الدقيق والكربونات والسكر واخفق جيداً واترك هذا القسم من المزيج جانباً حتى يخمر قليلاً ويرتفع، وبعد ذلك أضف باقي المواد واعجن جيداً. ثم غطي العجينة واتركها مدة ٤ ساعات حتى تخمر وبعد ذلك قطع العجينة إلى قطع كبيرة وأبرمها كالحبال بثخن العصا على لوحة مرشوشة بالدقيق واجدل كل ثلاثة أو أربعة حبال منها جديدة واحدة ثم ادهن الوجه بالزبدة أو الحليب وإذا أردت فأفرش أو رش عليها فستق حلبي مكسراً

ناعماً واطرها مدة نصف ساعة حتى ترتفع ثم اخبزها. بعد الخبز دع  
الريغيف يبرد ثم قطعه وضع القطع أزواجاً محشوة بما ترغبه  
ملاحظة: يمكنك قبل الخبز أن تصنع من هذه العجينة أقراصاً بواسطة  
سكب العجينة في قوالب الأقراص الصغيرة مدهونة بالزبدة.

## الريغيف المجدول

(يقدم مع الشاي ويستعمل لعمل الساندوج)

خمس ملاعق صغيرة خميرة افرنجية      نصف فنجان زبدة

أربعة فناجين حليب      نصف ملعقة صغيرة ملح

عشرة فناجين دقيق

ثلاثة أرباع فنجان زبيب منزوع النوى ومقطع صغيراً (أو مشمش)

ملعقة كبيرة ماء الورد      مبروش ليمونة      ثلاث إلى خمس بيضات

نصف فنجان سكر

ضع الخميرة في نصف فنجان حليب دافئ وحلاها بيدك ثم أضف  
نصف فنجان حليب ساخن وفنجان دقيق واخفق جيداً واترك هذا  
القسم من المزيج حتى تخمر ويرتفع بعد ذلك أضف إليه باقي  
المواد واعجن جيداً ثم غطي العجينة واطرها قدر ٤ ساعات حتى  
تخمر أيضاً وبعد ذلك قطعها قطعة كبيرة وأبرمها كالحبال على  
لوحة مرشوشة بالدقيق، وأجدل كل ثلاث حبال منها جديلة واربط  
أطرافها بعضها ببعض فتصبح بشكل الإكليل ثم ادهن الوجه بالزبدة

أو بالحليب وإذا أردت فافرش أو رش عليها لوزاً مفروماً واتركها مدة نصف ساعة حتى ترتفع ثم اخبزها.

ملاحظه: يمكنك أن تصنع هذه العجينة أقراصاً صغيرة (سكونز) بواسطة سكب العجينة أكوماً من ملعقة كبيرة في الصواني المدهونة بالزبدة (بعد الكوم أو القرص عن الآخر قيراطاً) ثم اخبزها وقدم منها مع الشاي ويجوز أيضاً مع الطعام.

### رغيف الساندوج

نصف ملعقة صغيرة ملح ربع ملعقة صغيرة كري

ربع فنجان سكر ثلث فنجان زبدة أو مارجرين

ملعقتين ونصف صغيرة بيكنج بودر ثلاث ملاعق كبيرة حليب

فنجان ونصف دقيق بيضتان مخفوقتان جيداً

اخلط المواد الخمس الأولى بالترتيب المعينة به ثم أضف الزبدة وافك جيداً ثم أضف الحليب والبيض وحرك المزيج ثم اتركه نصف ساعة حتى ترتاح وبعد ذلك اخبزه في قالب من قوالب الخبز.

فائدة:

١- يمكنك أن تخبز المزيج في علب كعلب اليكن بودر أو علب الاوتس حتى تتمكن من أن تقطيع الرغيف قطعاً مستديرة للساندوج.

٢- يمكنك إذا أردت أن تضيف ملعقتين كبيرتين من الدبس ونصف مليقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل ممزوجاً مع الحليب.



## فصل المربيات

### طريقة عمل المربي والمارملاد

أن أفضل طريقة لعمل المربي هي أن تزن الفاكهة الناضجة ثم تضيف إليها مقدار وزنها من السكر (أي بنسبة واحد إلى واحد) أما إذا كانت الفاكهة حامضة أو ليست قريبة من النضوج فإنها تحتاج إلى مقدار من السكر يعادل وزنها مرة وربع المرة لأن إضافة السكر الفاكهة يحفظها من التلف (كما أن الملح للمكاييس يحفظها من التلف) وإذا كانت الفاكهة من النوع الذي تكثر فيه الحلاوة فإنها تحتاج إلى مقدار من السكر أقل من وزن الفاكهة معدل الربع. مثلاً:

#### الوزن

#### فاكهة سكر

١	١	الفواكه المتوسطة الحلاوة (كالمشمش)
ثلثين	١	الفواكه الزائدة الحلاوة (كالتين)
¼ ١	١	الفواكه الزائدة الحموضة (كالقراصيا)

أما الطريقة الأولى لعمل المربي فهي أن تضيف السكر إلى الفاكهة. وتتركه مدة ساعة ثم تغليه حتى تنضج محرراً إياه مرات متتابة. أما الطريقة الثانية فهي أن تضع في الآنية من الماء غمر قعرها (أي مقدار قيراط) وتضيف الفاكهة وتطبخها حتى تنضج ثم تصنف إليها السكر وهي تغلي وتطبخها معه حتى يتم النضج فإن بهذه الوسيلة

يبقى المرَبى أو (الجيلي) ناعماً ولا يسكر. أما إذا وضعت السكر مع الفاكهة على النار فإنه يستغرق وقتاً طويلاً قبل أن يغلي فيكون المرَبى عرضة لأن يسكر.

وأما الطريقة الثالثة فهي أن تضع على السكر قليلاً من الماء يكفي لتذويبه وزلال بيضة مخفوقة ثم تغليه وتنزع الرغوة عنه وتضيف الفاكهة الناضجة وتحركه من ٢٥-٦٣ دقيقة حسب كمية الفاكهة ولكي تتأكد من نضج المرَبى خذ منه شيئاً بالملعقة وضعه في فنجان من الماء البارد فعدم فرطه دليل على نضجه، أو وضعه في آنية وعرضه اللواء حتى يبرد فإذا اشتد المزيج ارفعه حالاً عن النار ونضعه فوق آنية أخرى فيها ماء بارد وحركه حتى يبرد سريعاً فيبقى لونه جميلاً ولا يكمد.

في عمل المرَبى (أو الجيلي) استعمل كيساً من التول الخشن الجديد لأجل تصفية عصير المرَبى لأن استعمال الكيس أفضل من استعمال مصفاة المعدن. إن زيادة الماء على الفاكهة حين طبخها مع السكر يجعل المرَبى مكمد اللون وذلك بسبب ترك المرَبى على النار مدة طويلة حتى يتبخر الماء منه وأحياناً يكون الماء الزائد السبب في حرق الحربي. الأفضل أن تتجنب عمل المرَبى أو المارملاد بكميات كبيرة فإن نجاح عمل المرَبى بكميات معتدلة يجعل لونه فاتحاً جميلاً.

فوائد:

١- في الفصول الباردة يتجمد المرَبى أو التطلي أحياناً ولا تكون ناعمة. عند ذلك يمكن تدفئة المقدار اللازم منها للاستعمال في غلاية ذات

طبقتين أو فوق ماء ساخن فتصبح ناعمة لينة وذات طعم لذيذ كأنها مصنوعة حديثاً وإذا كان المرابي كثيفاً وجامداً وترغب أن تجعله رخواً فأضف إليه قليلاً من الماء المغلي وارفعه على النار وحركه بدون انقطاع وحين يغلي ارفعه حالاً عن النار ودعه يبرد ثم قدم منه.

٢- في عمل أو طبخ المرابي استعمل أوانٍ من الفخار الصينية أو النحاس.

٣- حتى تمنع رسوب المرابي في قعر الآنية عند طبخه ادهن الآنية قبل وضع الفاكهة والسكر فيها بقليل من الزبدة.

٤- تستعمل المطيبات أي الارواح العطرية (كعطر التفاح أو البرتقال أو الليمون أو التوت أو توت العليق الافرنجي أو الموز أو الدراق الخ..). نقطتين أو أكثر حسب كمية المرابي فيزيد المرابي لذة.

٥- لأجل حفظ المرابي استعمل أوانٍ من الزجاج ذات غطاء محكم وإذا لم يوجد لديك أغطية كافية ادهن ورق أبيض بالحليب أو بزلال البيض أو بالغراء وغط به الآنية التي تحفظ المرابي فيها.

٦- يضاف «السيسيليك أسيد» إلى المرابي بعد طبخه ويخفق معه قبل حفظه في الأواني معدل سدس ملعقة صغيرة لكل كيلو من الفاكهة وكيلو من السكر فيحفظ المرابي من التلف ويستعمل السيسيليك أسيد إذا كانت كمية السكر في المرابي أقل من المقدار اللازم المعين بالقاعدة المار ذكرها. أما المرابي الذي يدخل فيه السيسيليك أسيد فمن اللازم أن يحفظ في أوانٍ من الزجاج حذراً من مفعول الأسيد أو تأثيره على المعدن.

٧- يضاف إلى الفاكهة حين طبخها مع السكر إما عصير الليمون أو ملح الليمون بمعدل ملعقة كبيرة ونصف من عصير الليمون أو ربع ملعقة صغيرة من ملح الليمون لكل كيلو من الفاكهة وكيلو من السكر وذلك لكي يمنع المرطب من أن يسكر.

### مارملاد التفاح

١ ½ كيلو تفاح عصير ليمونة أو نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

٢ ½ كيلو سكر تقنطان عطر التفاح إذا شئت

اغسل ونشف التفاح ثم قطعه إلى قطع صغيرة وبعد ذلك أغمر قطر الطنجرة بالماء وضعها على النار ثم أضف التفاح ودعه يغلي قليلاً إلى أن يطرى ثم أضف إليه السكر وعصير الليمون وحركه ثم انزع الرغوة ودعه يغلي إلى أن يعقد مع السكر وينضج ثم أنزله عن النار وأضف إليه العطر وأتركه حتى يبرد ثم احفظه في أوان من الزجاج.

ملاحظة: وزن التفاح ووزن السكر بنسبة واحدة أي إذا استعملت رطل تفاح استعمل معه رطل سكر.

## مرّي المشمش

١ ¼ كيلو مشمش      ملعقة كبيرة ونصف عصير الليمون أو

١ ¼ كيلو سكر      ربع ملعقة ملح الليمون

ربع فنجان ماء

انزع العجم من المشمش ثم أضف إليه باقي المواد المعينة في الوصفة وضعه على النار يغلي وأنت تحرك إلى أن ينضج جيداً ويكثف قليلاً، عندئذ ارفعه عن النار ودعه يبرد واحفظه في أوانٍ زجاجية ذات غطاء. ملاحظة: وزن السكر ووزن الفاكهة بنسبة واحدة أي إذا استعملت اقة مشمش استعمل معه اقة سكر.

## مرّي البرتقال

ست برتقالات      مبروش برتقالة

سكر وزن البرتقال «بنسبة واحدة» نصف فنجان ماء (أو ما يكفي لبيتل السكر)

عصير ليمونة حامضة

انزع القشور عن البرتقال ثم افسخ البرتقال حزوزاً وانزع نواه والأجزاء الداخلية القاسية فيه ثم قطعه إلى قع صغيرة وانقعه في الماء مدة ١٨ ساعة. وبعدها أضف إليه السكر وعصير الليمون واغله على النار إلى أن ينضج تماماً (نحو ٣٥ دقيقة) ثم أنزله عن النار واتركه حتى يبرد

وعندها احفظه في أوانٍ من الزجاج.

فائدة:

١- إذا كنت ترغب أن يكون طعم البرتقال أقوى فأضف إليه ربع ملعقة صغيرة من روح أو عطر البرتقال أو أضف إلى المزج وهو على النار قليلاً من مبروش البرتقال.

٢- إذا أردت ألا يكون أثر للمرورة في مربى البرتقال فانقعه ٢٤ ساعة في الماء ثم اغله مدة ربع ساعة ثم أنزله عن النار واتركه مدة ٢٤ ساعة أخرى ثم ارجعه على النار وأضف إليه السكر وعصير الليمون واغله حتى يعقد.

### مربى الجميز

جميز مرة وريح المرة وزن السكر.

انزع القموع ثم اقسّم حبة الجميز إلى قسمين (ويمكنك أن تبقي الجميز صحيحاً) ثم ضع السكر ونصف ملعقة صغيرة ملح الليمون وما يكفي من الماء ليبتل السكر على النار حتى يغلي، عندها أضف الجميز واتركه حتى يعقد وينضج وبعد ذلك أنزله عن النار واتركه حتى يبرد ثم احفظه في أوانٍ من الزجاج.

فائدة: إن التين كذلك يعمل على هذه الطريقة ولكنه لا يحتاج لأكثر من نصف وزنه من السكر «وإذا أردت فيمكنك أن تضيف إليه أثناء الغليان ملعقة كبيرة من مسحوق حب الأيسون».

## مارملاد البرتقال (١)

١٤ برتقالة سكر مرة وربع المرة وزن البرتقال

ليمونتان

اقشر البرتقال ثم أضف إلى القشور ماء نقياً وضعه على النار ليغلي حتى يطرى قليلاً ثم ارفعه عن النار وكل مدة ربع ساعة غير الماء إلى أن يخلو وبعد ذلك قطعه قطعاً رقيقة ثم افسخ البرتقال إلى حزوز وانزع منه النوى والأجزاء الداخلية القاسية وبقايا القشور البيضاء ثم أضف إليه الليمونتان مقطعتان قطعاً رقيقة وبعد ذلك أضف إليه القشور المحلاة واغمره بالماء (قدر فنجان ونصف ماء) واتركه ٢٤ ساعة وبعد ذلك ارفعه على النار حتى يغلي ثم أضف إليه السكر ودعه يغلي وأنت تحرك أحياناً مدة نصف ساعة على نار متوسطة الحرارة حتى ينضج. وأخيراً أنزله عن النار ودعه ويرد واحفظه في آنية من الزجاج.

## مارملاد البرتقال (٢)

تسع برتقالات سكر بوزن البرتقال المقشور

عصير ليمونة ونصف مبروش برتقالة

ابرش أربع برتقالات ثم انزع القشور عنها ثم اقسّمها إلى حزوز وانزع منها النوى وبقايا القشور البيضاء ثم خذ الأجزاء أو الجذور القاسية وانقعها في نصف فنجان من الماء مدة نصف ساعة ثم ضع في حلة أو طنجرة السكر وجميع لب البرتقال وعصير الليمون ومبروش البرتقال

وأضف إليه الماء المنقوع فيه اللب الأبيض القاسمي واغلي المارملاد وحرك المزيج أحياناً ثم خذ منه شيئاً بالمعلقة الصغيرة وضعه في طبق أو صحن وعرضه للهواء فإذا وجدته اشتد ارفعه حالاً عن النار ثم احفظه في أنية من الزجاج.

## مارملاد السفرجل

١٢ حبة سفرجل نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

سكر وزن السفرجل مبروش ليمونة حامضة

ماء غمر قعر الآنية

قشر السفرجل بعد نزع القموع والبزور واقطع الحبة منه إلى ثمانية أو عشرة أجزاء ثم غطي قعر الطنجرة بالماء وأضف السفرجل وضع الطنجرة على النار حتى يصبح السفرجل طرياً ثم أضف إليه السكر وملح الليمون ومبروش الليمون ودعه يغلي مدة نصف ساعة على نار متوسطة الحرارة، وانزع الرغوة عنه وحركه أحياناً إلى أن ينضج جيداً وبعد ذلك أنزله عن النار ودعه يبرد واحفظه في أنية من الزجاج.

فائدة: إن التفاح كذلك يعمل على هذه الطريقة (وإذا أردت أن يكون طعمة أقوى فيمكنك أن تضيف إليه في آخر العمل نصف ملعقة صغيرة من روح أو عطر التفاح ونحركه جيداً) يجب أن يكون التفاح قريب من النضوج ونسبة وزنه لوزن السكر واحدة.



## مارملاد الليمون

١٨ حبة ليمون ناضج قليلاً من الماء (قدر فنجان أو كوب)

سكر وزن الليمون مرة ونصف المرة

خذ أو اشتر الليمون في أوانه وانتخب الأصفر الناضج منه ثم قسم الليمونة منه إلى نصفين وانزع البزر والأجزاء الداخلية القاسية فيه وبعد ذلك قطعه إلى قطع رقيقة واغمره بالماء واتركه فيه مدة ٢٤ ساعة وبعد ذلك اغله مدة ثلث ساعة ثم أنزله عن النار واتركه مدة ٢٤ ساعة أخرى وبعد ذلك أضف إليه السكر واغله على نار معتدلة حتى ينضج. بعد انزاله عن النار اتركه حتى يبرد واحفظه في الأواني الزجاجية.

ملاحظة: لون مارملاد الليمون يجب أن يبقى أصفرًا فاتحاً.

## عسل البرتقال

٨ فناجين عصير البرتقال مبروش ثلاثة برتقالات أو نصف

١٢ فنجان سكر ملعقة صغيرة عطر البرتقال

ملعقة صغيرة ملح الليمون زلال بيضة

فنجان جلوكوز (قطر العنب) إذا وجد

أضف المواد المعينة أعلاه بعضها إلى بعض واغلبها ثم اقشط الرغوة جيداً وحركها حتى تعقد قليلاً بحيث إذا جربت شيئاً من المزيج بملعقة يتساقط كالخيط عندئذ أنزله عن النار واتركه حتى يبرد ثم

احفظه في آنية من الزجاج.

## مربي الدراق

- كيلو وربيع دراق «أو اقة أو نصف رطل اسطنبولي».

- سكر وزن الدراق «بنسبة واحدة».

انزع العجم من الدراق وضع الدراق مع فنجان من الماء على النار إلى أن يصبح طرياً وبعد ذلك أنزله عن النار ودعه يبرد ثم صفه مصفاة من التول الخشن وبعد ذلك ارفعه على النار حتى يغلي ثم أضف إليه السكر وربيع ملعقة صغيرة ملح الليمون واغله وأنت تحرك حتى يثخن عندئذ أنزله عن النار ودعه يبرد ثم احفظه في أوانٍ من الزجاج.

## مربي الخشخاش أو أبو سفير

ست عشر حبة خشخاش أو أبو سفير      ثلاثة حبات ليمون حامض

سكر وزن الفاكهة مرة وربيع المرة

قطع الخشخاش مع قشره قطعاً رقيقة (يجب أن تضع السكين بالماء أثناء القطع) وانزع البزر منه ثم قطع الليمون وضعه مع الخشخاش واغمره بالماء في آنية من الفخار أو الصيني مدة ١٢ ساعة (أو الليل بطوله) وبعد ذلك اغله ساعة واتركه مدة ٢٤ ساعة أخرى ثم أضف إليه الكسر واغله مدة ساعة فوق نار متوسطة الحرارة وبعد ذلك ارفعه عن النار ودعه يبرد ثم ضعه في أوانٍ من الزجاج ذات غطاء.

## ماء السفرجل أو التفاح

تفاح أو سفرجل عصير ليمونة أو أكثر بالنسبة لمقدار الفاكهة

سكر ثلث وزن التفاح أو السفرجل ماء غمر الفاكهة

اغسل ونشف التفاح جيداً وقطعه مع القشر وانزع البزور منه والأجزاء القاسية فيه ثم أضف الماء واغله على نار قوية ثم صفه في كيس من الشاش بدون أن تعصر الفاكهة وبعد ذلك أضف السكر وعصير الليمون واغله معاً حتى إذا جربت منه قليلاً في صحن تجمد وعندها ارفعه عن النار واسكبه في أوانٍ من الزجاج وغطه بورق مدهون زلال البيض واحفظه في مكان بارد.

## مرّي الجزر

اغسل الجزر جيداً ثم انزع عنه الالياف وبقايا الجذور وأبرشه على مبرشة خشنة وبعد ذلك استخدم ذات الطريقة المعينة لعمل مرّي السفرجل المبروش مستعملاً الجزر بدلاً من السفرجل.

مرّي التوت

تسعة فناجين توت نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

سكر وزن التوت بنسبة واحدة

اغسل التوت ثم صرف الماء عنه وبعد ذلك ضعه مع السكر وملح الليمون على النار وحرك حتى يكتف ويعقد ويصبح قابلاً أن يفرش على قطعة من الخبز.

ملاحظة: إذا استعملت التوت حامضاً عليك أن تزيد مقدار السكر فنجاناً آخر.

## مربي القراصيا أو الزعرور أو الخوخ

عشرة فناجين قرصياً أو زعرور أو خوخ      ثلاثة فناجين ماء  
سكر وزن الفاكهة مرة وربع المرة

اغسل الفاكهة وانزع القمعة منها ثم اغمر قعر الطنجرة بالماء وضع الفاكهة فيها واغلبها حتى تطرى. فمتى بلغت هذا الحد ارفعها عن النار وضعها بمصفاة خشنة أو منخل خشن وانزع العجم منها وبعد ذلك ارجعها على النار وأضف إليها السكر وهي تغلي ودعها تغلي حتى تنضج عند ذلك ارفعها عن النار واتركها حتى تبرد ثم احفظها في أوانٍ من الزجاج ذات غطاء أو غطها بورق مدهون بزلال البيض. فائدة: يضاف ملعقة صغيرة من عصير ي وتخفق مع المرابي قبل حفظه.

## مربي السفرجل المبروش

خمس حبات سفرجل      نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون أو عصير  
سكر وزن السفرجل مرة وربع      مبروش ليمونة  
فنجان ماء

اغسل السفرجل جيداً وأبرشه خشناً ثم أضف إليه باقي المواد المعينة أعلاه (السكر والماء ومبروش وعصير الليمون) وضه على النار يغلي

وأنت تحرك مدة نصف ساعة حتى يعقد وبعد ذلك أنزله عن النار ثم دعه يبرد واحفظه في أوانٍ من الزجاج وغطه بورق مدهون زلال البيض.

### مربي عصير البندورة

٤ فناجين من عصير البندورة نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

٦ فناجين من السكر نصف ملعقة صغيرة مستكة مسحوق جيداً

ملعقة كبيرة ماء الورد

اعصر البندورة وصف العصير وأضف إليه السكر وملح الليمون والمستكة واغله حتى يثخن، عندئذ أنزله عن النار وأضف إليه ماء الورد ودعه يبرد ثم احفظه في أوانٍ من الزجاج ذات غطاء.  
فائدة:

١- لكي تتحقق من نضجه خذ فناجناً فيه ماء بارد وخذ شيئاً من مربي البندورة بملعقة وأقطر منه في الفنجان فعدم فرطه دليل على نضجه.

٢- يمكنك أيضاً أن تزن البندورة الصغيرة ثم تقشرها وتضيف إليه قدر وزنها مرة وثلاث من السكر ثم تغلها على النار مع عصير ليمونة ومبروش ليمونة حتى تنضج وبعد ذلك نحفظها في أوانٍ من الزجاج وغطه بورق مدهون زلال البيض.

## مرّبي التين

اتبع طريقة العمل المذكورة بوصفة (مرّبي الجميز)

## مارملاد التفاح

اتبع طريقة العمل المذكورة بوصفة (مارملاد السفرجل)

## مرّبي النجاص

اتبع طريقة العمل المعينة بوصفة مرّبي الدراق.

## فصل الشراب

### الشراب الحاضر

إن الشراب الحاضر مصنوع من السكر والماء وملح الليمون وطريقة عمله هي أن تخلط السكر والماء وملح الليمون ثم تغلي الجميع على نار معتدلة الحرارة حتى يعقد القطر بحيث إذا جربته من ملعقة يتساقط كالخيط، فمتى بلغ القطر هذا الحد أنزله عن النار واتركه حتى تخف حرارته ويصبح فاتراً، عندها أضف إليه الأرواح العطرية التي ترجمت طعمها (كعطر اللوز أو الموز أو التفاح أو التمر الهندي أو التوت. أو الليمون الخ..) وبعد ذلك أضف إليه من أي صبغة لون ترغبه والتي تتناسب مع طعم العمر الذي تدخله على الشراب. (كلون البرتقال أو التوت أو الكرز أو لون الليمون) وأخيراً دع الشراب يبرد تماماً فيصيح جاهزاً وبعد ذلك احفظه في زجاجات ذات أغذية محكمة أو مختومة.

فائدة: إذا أردت أن تعمل من مريخ واحد أنواعاً مختلفة من الشراب قسم القطر إلى قسمين أو أكثر وأضف إلى كل قسم ما تشاء من الصبغة والعطر متبعة الطريقة ذاتها.

## شراب التوت

توت

نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

سكر بنسبة واحدة قليلاً من الماء (قدر فنجان)

اعصر التوت ثم اغلي السكر والماء وملح الليمون وحرك باستمرار حتى يعقد القطر. ثم أضف إليه عصير التوت وخلطه ثم أنزله حالاً عن النار واتركه حتى يبرد تماماً وبعدها احفظه في زجاجات ذات أغطية محكمة لحين اللزوم.

فائدة: يمكنك أيضاً أن تضيف إليه ملعقة صغيرة من عطر كبوش العليق وتحركه جيداً قبل حفظه في الزجاجات.

## شراب البرتقال

فنجان عصير الليمون فنجان ونصف ماء

سبعة فناجين عصير البرتقال مبروش ثلاث برتقالات

أربعة عشر فنجان سكر

اغلي السكر في الماء حتى يعقد القطر فمتى بلغ درجة النضج أنزله حالاً عن النار واتركه حتى يفتت وبعد ذلك أضف إليه مبروش البرتقال وغيره مع عصير الليمون وحركه قليلاً واتركه حتى يبرد تماماً ثم احفظه في زجاجات لحين الحاجة، فقدمه ممزوجاً بالماء البارد أو مثلجاً.



فائدة: يمكنك أيضاً أن تضيف عصير ومبروش المندليننا بدلاً من عصير ومبروش البرتقال.

## شراب الليمون (١)

سبعة فناجين عصير الليمون فنجان ونصف ماء

ثلاثة عشر فنجان سكر مبروش أربع ليمونات

اغلي السكر بالماء وحرك أولاً باستمرار ثم قليلاً حتى يعقد النظر وبعد ذلك أنزله حالاً عن النار واتركه حتى يبرد ثم أضف إليه عصير ومبروش الليمون وحركه جيداً واحفظه في زجاجات ذات أغطية محكمة لحين الحاجة لتقدمه ممزوجاً بالماء البارد أو المنتج.

## شراب الليمون (٢)

سته فناجين عصير الليمون فنجان وربع ماء

اثني عشر فنجان سكر ملعقة صغيرة عطر الليمون

اغلي السكر والماء على النار حتى يعقد القطر ثم أنزله عن النار ودعه يبرد ثم أضف إليه عصير الليمون وعطر الليمون واخلطه جيداً فيصبح جاهزاً وبعد ذلك احفظه في زجاجات ذات أغطية محكمة.

فائدة: يمكنك أن تضيف عصير أبي سفير أو «كريب فروت» بدلاً من عصير الليمون.

## شراب القهوة

رطل سكر

اخرق نصف كمية السكر التي أنت عازم أن تستعملها وذلك بواسطة وضع السكر في آنية على النار وتحريكه حتى يذوب ويحترق بحيث يصبح لونه بنياً غامقاً ثم أضف إليه باقي السكر ونصف ملعقة صغيرة ملح الليمون وما يكفي من الماء حتى يبتل السكر واغله حتى يصبح قطراً، عندها ارفعه عن النار وأضف إليه ملعقة من عطر القهوة وحركته جيداً ثم احفظه في زجاجات لحين الحاجة للتقديم منه مع الماء المثلج.

فائدة: وإذا أردت أضف إلى الشراب عند التقديم نقطة من عطر الفانिला.

## شراب الدبس

خذ قليلاً أو قدر ما تحتاج من دبس العنب وذوبه بالماء ثم أضف إليه شيئاً من السكر وعصير الليمون حسب الذوق وبعد ذلك أضف نصف ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية أو المعطيات التي ترغب طعمها فيصبح الشراب جاهزاً للتقديم.

## شراب الفواكه

خذ من قطر الفواكه المعقودة بالسكر (كالبلح أو الجوز أو الكباد أو غيره) وحل القطر بالماء ثم أضف إليه شيئاً من السكر وعصير الليمون حسب الذوق وبعد ذلك أضف إليه نقطة من الأرواح العطرية التي

تستحسن طعمها (كعطر الموز أو التفاح أو الكمثرى أو ماء الزجر أو الورد أو البنفسج أو غيره) فيصبح الشراب جاهزاً للتقديم.  
فائدة:

١- يمكنك أن تسمي هذا النوع من الشراب باسم الفاكهة أو العطر الذي تستعمله.

٢- أضف قليلاً من الصبغة التي ترغب لونها لأجل تلوين الشراب.

## فصل البودنج

### الكرما

فنجانان حليب ملعقة صغيرة عطر الفانिला

خمس بيضات مخفوقة قليلاً      ملعقتان كبيرتان سكر

أربع ملاعق ونصف صغيرة سكر

احرق ملعقتي السكر في القالب وبعد ذلك أنزله عن النار واضف إليه الحليب ممزوجاً بالبيض ثم أضف السكر والعطر والطبخ المزيج في غلاية ذات طبقتين مدة ثلاث ساعات (ضع القالب في طنجرة فيها ماء وضعه في الفرن حتى تجمد المزيج فيه وينضج) وبعد ذلك أخرج القالب من الفرن وضعه فوق ماء بارد مدة دقيقة ومر بالسكين حول الأطراف داخل القالب ثم اتركه حتى يبرد. وبعد ذلك اقلبه في صحن التضييف (ويمكنك أن تقدم منه ساخناً).

فائدة: لأجل التشكيل يمكنك إذا أردت أن تستعمل مع هذه الوصفة مبروش البرتقال، أو ثلاث نقط من صبغة البرتقال داخل المزيج قبل خبزه أو ملعقة كبيرة من الكاكاو ممزوجة بالحليب والبيض قبل خبز البودين، أو مبروش ليمونة وثلاث نقط من صبغة الليمون مع الحليب.

### بودين (البرتقال الكامل)

فنجانان عصير البرتقال ما يكفي من السكر ليحلو

فنجانان حليب علب غير محلى أربعة ملاعق كبيرة نشا

صفار ٤ بيضات مخفوق جيداً مبروش برتقالة (بقطعة من السكر)

زلال ٤ بيضات مخفوق جيداً ثلاثة ملاعق كبيرة زبدة

امزج السكر والنشا ثم أضف بالتدريج قليلاً من عصير البرتقال وحرك جيداً حتى يذوب السكر والنشا وبعد ذلك أضف صفار البيض وباقي عصير البرتقال والحليب وضع المزيج في غلاية ذات طبقتين على النار وحركه حتى يجمد ثم ارفعه عن النار وأضف إليه مبروش البرتقال واتركه حتى يبرد ثم أضفه مع الزبدة وزلال البيض مخفوقاً جيداً مع قليل من الفواكه المحفوظة في العلب (البابانبل أو غيره وقليلاً من الجوز أو اللوز المحمص والمدقوق) واملاء منه خمس إلى ثمان برتقالات مفرغة، ثم خذ ما بقي من المزيج واخفقه جيداً مع الزبدة ثم زين به البرتقال المملوء بالمزيج بواسطة أنبوب التزيين، وبعد ذلك ضع كل حبة برتقال فوق ثلاث ورقات من شجر البرتقال أو الليمون تصبح جميلة المنظر وجاهزة للتضييف.

ملاحظة: كيفية تفريغ البرتقال وترتيبه

١- قص قليلاً من رأس البرتقالة وفرغها واعصر اللب واستعمله كما هو مذكور أعلاه وبعد ذلك شرمها قناطر أو فستون أو زخرفها بالملقص واملاءها بالبودين وزيتها.

٢- راجع الفائدة ٨ لأجل برش البرتقال.

## بودين البرتقال

قشور ٨ برتقالات فارغة «غير مكسورة عدا عن فتحة صغيرة في رأس البرتقالة».

ملعقة نشا ربع ملعقة صغيرة عطر البرتقال

أربع ملاعق دقيق زلال ثلاث بيضات مخفوق جيداً

أربعة فناجين حليب صفار ثلاث بيضات مخفوق جيداً

ست ملاعق كبيرة سكر نقطة صبغة البرتقال لأجل التلوين

سخن الحليب مع السكر في غلاية ذات طبقتين حتى يغلي وبعده اسقط فيه زلال البيض بملعقة كبيرة «ملعقة بعد الأخرى» ولا تقلبه ثم امزجه بالحليب وضع جانباً.

اخلط النشا والدقيق مع قليل من الحليب وصفار البيض ثم ضع الحليب على النار وأضف إليه بالتدرج مزيج النشا وصفار البيض وحرك باستمرار حتى يجمد البودين، عندها أنزله عن النار وأضف إليه العطر والصبغة وبعد ذلك املاً به حبات البرتقال المتفرغة وغط

كل برتقالة بزلال البيض المغلي ثم زين البرتقال فوق زلال البيض بقليل من الفريز أو المرّي الأحمر الجامد قليلاً ومن الجلاتين الأحمر محلولاً حتى يصبح طرياً.

ملاحظة: تقدر أن تملأ البرتقالات الفارغة من أي نوع من الكاسترد البودرة مطبوخة مع الحليب.

### البودين الفاخر

أربع بيضات مخفوقة جيداً      أربع بيضات مخفوقة جيداً أضف إلى  
الديق

فنجان سكر      ملعقة كاكاو أو ملعقة بهار وملعقة كاكاو)

مبروش ليمونة أو برتقاله ثلث ملعقة صغيرة مسحوق النشادر  
(امونياك)

اخفق البيض جيداً ثم أضف السكر ومبروش الليمون ثم الديق منخلاً مع الأمونيا وبعد ذلك ادهن قالباً واسعاً بالزبدة ورشه دقيماً ثم اسكب المزيج فيه بعلو نصف قيراط واخبزه وبعد الخبز قطع الكعك بفنجان الشاي ثم اعمل هذه الكريما واحش البسكوت المقطع من الكريما كل راقتين أو أكثر حسب الرغبة.

## الكرما:

فنجانان من حليب القوالب الغير محلى أو من الحليب الطازج.

صفار بيضتين مخفوق جيداً وزلال بيضتين مخفوق جيداً

ملعقتان كبيرتان دقيق روح أو عطار الفانيليا أو الراسبييري أو الموز

ملعقة كبيرة نشا ملعقتان كبيرتان من الزبدة

أربع ملاعق كبيرة سكر أو حسب الذوق

اخلط الدقيق والنشا والسكر. ثم أضف قليلاً من الحليب المعين بالوصفة حتى يذوب السكر والنشا والدقيق ثم أضف باقي الحليب و صفار البيض والزبدة. بعد ذلك ارفع المزيج على النار وحرك بدون انقطاع حتى لا يتحمل المزيج واغله مدة دقيقة، حتى يكثف ثم ارفعه عن النار. حتى يبرد ثم اخفقه جيداً مع زلال البيض المخفوق حتى يشتد ثم أضف العطر الذي ترغبه فتصبح الكريما جاهزة لأن تحشو بها البودين وتغطي وجه بها. ضع كل كعكة في صحن الحلوى وخطها أو زينها بالفواكه المطبوخة بالسكر حتى تحلو (كالسفرجل أو التفاح أو المشمش أو الاجاص أو القراصيا أو غيرها) واسكب قطر الفاكهة على البودين وقدمها (ساخنة أو احمها قليلاً في الفرن) بعد الغذاء أو العشاء. ويمكنك أن تغطيها بالفواكه المحفوظة في العلب وتسكب عليها قطرها (كالبانابل والكرز وغيره) وإذا شئت أن تقدمها ساخنة اسكب عليها الفواكه المطبوخة مع قطرها ساخناً، وإن شئت أن تقدمه بارداً فاسكب عليها الفواكه المحفوظة في العلب وقليلاً من

القشطة المخفوقة قليلاً أو الفاكهة المهروسة.

إذا كنت ترغب أن تعمل أصنافاً أخرى أضف إلى المزيج قبل أن تحشو البودين ما تستحبه من القلوبات (لباب البزور) المفرومة.

## البودين الشهي

أربعة فناجين حليب زلال خمس بيضات مخفوق جيداً

ثلاث ملاعق كبيرة نشا (كورن فلاور)

مبروش ليمونة (أو ملعقة صغيرة من عطر الفانيلا) وملعقة من عصير الليمون مع ملعقة صغيرة بيكنج بودر

سكر حسب اللزوم

صفار أربع بيضات مخفوق جيداً

امزج السكر والكورن فلاور ثم أضف قليلاً من الحليب وحرك حتى يذوب السكر والنشا وبعد ذلك أضف باقي الحليب وارفع المزيج على النار وحركه بدون انقطاع بقوة إلى أن يغلي المزيج أو الكاسترد ثم أنزله من النار واسكبه على صفار البيت (محرراً عند السكب) وارجه على النار ثانية وحرك حتى يغلي ويكثف ثم ارفعه عن النار ودعه يبرد أضف إليه مبروش وعصير الليمون ثم زلال البيض واخفق الجميع معاً وبعد ذلك ضعه في القالب واخبزه في الفرن مدة ثلاث ساعة. بعد الخبز قدم البودين وهو ساخن بعد أن تزينه بفلق من الجوز أو الكرز أو بالمربى أو مع أجاص مسلوق وعلى بالسكر مع قليل من عطر الفانيلا، وإن شئت أن تقدم البودين بارداً خذ قليلاً من



الكاسترد واخفقتها مع ملعقتين من الزبدة وقليلاً من الصبغة لأجل التلوين وزين بها البودن مستعملاً أنبوب التزيين.  
فائدة: يمكنك أن تضيف الصفار مع الزلال في نهاية العمل قبل الخبز.

## بودين سلات الليمون أو الكريب فروت أو المندلينا

أربعة فناجين حليب

ملعقة عصير الليمون أو ملعقتان عصير المندلينا إذا استعملتها

أربع ملاعق كبيرة كورن فلاور أو دقيق

سكر حسب الذوق (مقدار ثمان ملاعق كبيرة)

مبروش ليمونة أو مندلينا (بقطعة من السكر)

صفار أربع بيضات مخفوق جيداً

ليمون أصفر منزوع اللب منه أو مندلينا أو كريب فروت

زلال خمس بيضات مخفوقة بالشوكة صبغة الليمون إذا شئت

امزج السكر والدقيق ثم أضف الحليب تدريجياً وحرك جيداً ثم ارفعه على النار وحرك بدون انقطاع إلى أن يغلي المزيج، عندها اسكبه على صفار البيض محرراً إياه وارفعه على النار ثانية وحرك باستمرار حتى يغلي ثم ارفعه عن النار وأضف إليه نصف ملعقة من الفانيلا أو عطر ثمر القشطة (البانابل) وعصير الليمون والصبغة المناسبة ودعه يبرد قليلاً ثم اخفق معه زلال البيض ونصف فنجان من الزبدة واملأ الليمون قبل أن تطبقه بنصف ساعة وبعد ذلك ضع كل حبة في صحن

مفروش بورق الليمون الأخضر أو الخشن وزين حبة الليمون بالكرز أو بالفريزر.

كيفية عمل السلات:

١- قص قطعتين من قشرة كل ليمونة من الجوانب وارفع لهما بحيث تصبح بشكل السلة ثم املاءها من البودين وزينها.

٢- لأجل كيفية برش الليمون راجع الفائدة ٨.

### البودين المهبل على البخار

خذ أي وصفة من وصفات «الكعك الاسفنجي» وضعها في قالب الكعك ذي أضلاع أو أملس وله فتحة في وسطه مدهونة بالزبدة ثم اسكب وصفة الكعك فيه ثم املاً ثلثي (طنجرة في سعة القالب) بالماء وارفعها على النار وعندما يغلي الماء ضع القالب الذي فيه المزيج فوق الطنجرة بحيث يكون بعيداً عن الماء مقدار قيراط أي (يجب ألا يصل إلى الماء) وغطه جيداً واتركه على النار من ساعتين إلى ثلاث ساعات والماء يغلي حتى ينضج البودين من البخار فقط ثم اقلبه على طبق التقديم وقدم منه التحلية بعد العشاء أو بعد الغذاء وهو ساخن وزينه بما تشتهي من المواد التالية:

١- قشطة مخفوقة جيداً مع قليل من السكر.

٢- قشطة مخفوقة مع قليل من السكر ومضاف إليها زلال بيضتين مخفوق جيداً (ويزن معها بالكرز).

٣- فواكه محفوظة في العلب بقطرها.

٤- فواكه مطبوخة مع قطرها وهي ساخنة أو فواكه طازجة محلاة بالسكر الثلجي.

٥- قطر.

٦- قطر معقود بقليل من النشا ومضاف إليه إحدى المطيبات كالفانيليا وروح الليمون أو مبروش الليمون أو البرتقال أو عصير البرتقال أو ملعقة من عصير الليمون بعد أن يرفع عن النار.

٧- كاسترد مائعة.

٨- قطر معقود بقليل من النشا والكاكاو أو الشوكولاتة أو بالتاليوكا، أو زينها بإحدى الكريمات المذكورة في فصل الكريمات.

### (الصلصة) للبودين المهبل على البخار

نصف فنجان حليب طازج أو حليب علب أو قشطة

ملعقتان صغيرتان نشا أو دقيق

ثلاث ملاعق كبيرة زبدة      فنجانان سكر

اغلي السكر والحليب ثم ذوب النشا مع قليل من الحليب والصفحة إلى الحليب وحرك بدون انقطاع حتى يكتف المزيج قليلاً ويكون ناعماً ثم ارفعه عن النار وأضف إليه الزبدة والفانيليا أو غيرها من المطيبات وقدمه وهو ساخن مع البودين.

## الصلصة بالقهوة (تقدم مع البودين)

استخدم المواد نفسها في (الصلصة للبودين المهبل على البخار) وأضف نصف فنجان قهوة مغلاة بدلاً من نصف فنجان الحليب المذكور في تلك الوصفة أو أضف إليها عطر القهوة أو قليلاً من الزنجبيل أو البهار.

## الصلصة بالشوكولاتة أو الكاكاو

استخدم المواد ذاتها المذكورة في (الصلصة للبودين المهبل) وأضف أربع ملاعق كبيرة شوكولاتة مبروشة أو ملعقة كبيرة من الكاكاو ويضاف إليها أيضاً مع الحليب والسكر وهو على النار ملعقة من العمل أو من الشراب الذهبي (كولدن سيروب).

## سلطة الفواكه

ارفع القشر عن الفاكهة ثم قطعها مستديرة أو حسبما تكون شكل الفاكهة ثم ضع دائرة من ورق الخس على الصحن بحيث يكون الورق نصفه في الصحن والنصف الآخر خارجه ثم رتب الفواكه عليها أربع طبقات الأولى من الموز والثانية من التفاح والثالثة من الكمثرى والرابعة من البرتقال ورش على كل منها قليلاً من السكر الناعم وضع فوقها ورق الخس أيضاً كما فعلت أولاً ثم أضف أربع أو خمس راقات أخرى من الفواكه والقلوبات ورش عليها قليلاً من السكر الناعم ثم اسكب عليه من ثمر القشطة (البانابل المستحضر في العلب) أو الكرز أو غيره من الفواكه وقدم، أو زينها بالقشطة المخفوقة مع السكر

وقدم بعد الطعام.

فائدة:

- ١- خذ البرتقال أو الليمون أو الكريب فروت وارفع لبه واعماله كالسلة ولها يد ثم املاها من سلطة الفواكه وزينها وقدم.
- ٢- قطع ما يمكنك من الفاكهة بقطاعات صغيرة مزخرفة «أي مشرمة أو مضلعة متنوعة الشكل».

### الجلاتين

اشتر الجلاتين المجفف (بودرة ثم ذوبه في ماء مغلي حسب التعليمات المحررة على علبة الجلاتين) واتركه حتى يبرد وقدم منه بعد الأكل، أو أضف إليه قبل أن يبرد الفواكه مقطعة ومنزوع نواها (كالتفاح والكمثرى والخوخ والدراقن والموز والمشمش) طازجة كانت أم مطبوخة ويجوز أن تضاف الفواكه المحفوظة في العلب مقطعة قطعاً صغيرة إلى الجلاتين، أو القلوبات كالصنوبر والجوز واللوز والفسق أو الفواكه المطبوخة أو الطازجة أو المحفوظة في العلب ثم اتركها حتى تجمد والأفضل أن تضع الأنية في البراد أو على الثلج فيجمد بسرعة، ثم زينها بالشطة المخفوقة مع قليل من السكر أو بإحدى الكريمات المذكورة في فصل الكريمات.

فائدة: أن أفضل طريقة للجلاتين مع الفواكه هو أن تقطع الفواكه قطعاً صغيرة متناسبة وتدهن قالب بقليل من الزيت وتمسحه جيداً بورق ناعم ثم اسكب قليلاً من الجلاتين المذوب في القالب وضعه في

البراد حتى يجمد وبعده ضع أو أضف الفاكهة عليه واسكب قليلاً من الجلاتين حتى تغمر الفاكهة ثم ضعها على الثلج أو في البراد حتى تجمد وهكذا إلى أن تكون قد وضعت كل الفواكه والقليويات ثم اقلبه على صحن أو طبق التقديم فيظهر بمنظر أنيقاً جذاباً طبقة من الفواكه وطبقة من البزور. ويمكن تغطية الطبقة الأولى بزهر البرتقال أو الليمون فعندما تقلب البودين تظهر زهور البرتقال أولاً.

### بودين النشا

أربعة فناجين حليب نصف فنجان حليب

ست ملاعق كبيرة نشا (كورن فلاور)

نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

نصف فنجان سكر (أو حسب الذوق)

احم الحليب في غلاية ذات طبقتين ثم أضف بالتدريج وبواسطة التحريك السكر مخلوطاً مع النشا والحليب وبعد ذلك اطبخ البودين مدة ١٤ دقيقة ثم أضف إليه العطر وبعد ذلك اسكبه في صحن التضييف واتركه حتى يبرد وقدمه مع الفاكهة المطبوخة الآتية،

### فاكهة البرقوق أو الخوخ

فنجان من البرقوق المنشف (أو الخوخ)

ملعقة كبيرة من عصير الليمون

ثلثا الفنجان من الماء

ملعقة صغيرة من عطر الفانيليا

فنجان من السكر

انقع البرقوق مدة ساعة في ماء بارد ثم اغله حتى يعتقد بذات الماء مع السكر وعطر الليمون ثم أنزله عن النار وأضف إليه العطر واتركه حته يبرد وبعد ذلك رتب البودين في صحن أو طبق التضييف بطريقة جميلة مع هذه الفاكهة.

فائدة: يمكنك أن تضع صحن البودين على الثلج والملح أو في البراد.

## المغلي

فنجان مسحوق الأرز

ثلاث ملاعق صغيرة من مسحوق كراوية محمصة

ثمانية فناجين من الماء

ملعقة صغيرة من مسحوق اليانسون

نصف ملعقة كبيرة من مسحوق القرفة

ما يكفي من السكر لتحلية المزيج

ربع ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل

ملعقة كبيرة من البهار الغير حار

ربع ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة الطيب

ذوب الماء بالسكر وأضف البهارات ثم الأرز بالتدريج وحرك جيداً وبعد ذلك ضع المزيج على النار ليغلي وأنت تحرك باستمرار حتى يعتقد ويثخن، عندها أنزله عن النار واسكبه في فتاجين الشاي وغط الوجه براقعة كثيفة من الجوز المدقوق أو الصنوبر أو اللوز المقشور أو من خليط هذه البزور.

فائدة: يمكنك أن تضيف إليه أيضاً ما ترغب طعمه بن المطيبات الأخرى أو الارواح العطرية حسب الذوق والاستحسان.

### بودين الأرز

ثلاثة فناجين حليب      نصف فنجان سكر

ثلثا الفنجان من الأرز      ذرة ملح (ثمن ملعقة صغيرة)

فنجان ماء      مبروش ليمونة

اغسل الأرز ثم أضف إليه الحليب والملح والماء. وبعد. فوليك، ضع المزيج على النار وحركه باستمرار في بادئ الأمر وقلل تحريكه بالتدريج ثم أضف إليه السكر واتركه على النار حتى يعقد ويكثف عندها أنزله عن النار وأضف إليه مبروش الليمون واسكبه في صحن البودين ثم لته (بزلال البيض مضافاً إلى ربع فنجان من السكر ونصف ملعقة صغيرة من عطر الفانيلا ومخفوق حتى يشدد) وبعد ذلك اخبز البودين في فرن متوسط الحرارة لغاية ما يحمر قليلاً.



فائدة: إذا أردت فيمكنك أن تزين البودين بالفواكه المستحضرة في العلب.

## بودين القرشلة

رغيف خبز أبيض «افرنجي» ما يكفي من الزبدة

فنجان قرشلة مطحونة ما يكفي من الحليب

فنجانان سكر

اقسم الرغيف إلى قطع صغيرة (نصف قيراط) وغطس كل قطعة في الحليب ثم ارفعها واغمسها على الوجهين في القرشلة وبعد ذلك ضعها بالترتيب في صحن البودين المدهون بالزبدة ثم ادهن كل قطعة ملعقتين صغيرتين من الزبدة واخبزها.

بعد خبز البودين اسكب عليه القطر ساخن وقدم قبل أن يبرد.

عمل العطر:

فنجانان سكر، فنجان ماء، ملعقتان صغيرتان عطر الليمون.

اغسل هذه المواد معاً حتى تعقد واقتطع عنها الرغوة ثم أضف إليها نقطة من عطر الليمون فيصبح القطر جاهزة للاستعمال.

## الكاسترد

أربعة فناجين حليب مسخن في غلاية ثلث فنجان سكر

مزدوجة (ذات طبقتين) نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

صفار ٤ بيضات

اخفق البيض قليلاً (مستعملاً الشوكة للخفق) وأثناء الخفق أضف بالتدرج السكر والحليب الساخن وبعد ذلك اطبخ المزيج على النار في غلاية مزدوجة وحركه حتى يعقد ويكتف ثم أنزله عن النار وأضف إليه العطر واتركه حتى يبرد.

فائدة: إذا «برغل» المزيج أو قطع صفه وهو ساخن بمصفاة خشنة أو بمنخل والأفضل بقطعة من التول الخشن.

## بودن الحليب

فنجانان حليب طازج خمس ملاعق كبيرة نشا (كورن فلاور)

فنجانان حليب علب غير محلى أو قشطة

ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

صفار ٦ بيضات

ما يكفي من السكر لجعل البودين حلو الطعم

زلال ٦ بيضات

اغلي الحليب وحله بالسكر ثم اتركه حتى يبرد، عندها أمزج النشا بقليل من الحليب وبعد ذلك اخفق صفار البيض قليلاً (مستعملاً الشوكة للخفق) ثم أضف إليه النشا الممزوج بالحليب ثم أضف باقي الحليب واخلط المزيج جيداً بعد ذلك ضعه على النار وحرك باستمرار حتى يصل لدرجة الغليان، عندها أنزله عن النار وأضف إليه العطر ثم اسكبه في القالب ودعه يبرد وبعد ذلك اخفق زلال البيض جيداً حتى يشتد ويجمد واسلقه بماء مغلي ومحلى بالسكر وغط البودين به بالترتيب وزينه بين الصفوف يحب من الكرز أو الفريز أو بالموز وبقطع من الموز مع حب الكرز أو بإحدى الفواكه كالإجاص والتفاح وغيره.

فائدة: إذا أردت أن تعمل بودين بالشوكولاتة من هذه الوصفة فأضف إليها ملعقة كبيرة من الكاكاو مع الحليب أو ثلاث ملاعق كبيرة من مبروش الشوكولاتة.

## بودين رغيف الخبز الأبيض

رغيف خبز أبيض (فينو) أو قلع قرشلة

نصف فنجان سكر

ثلاث ملاعق صغيرة زبدة

ثلاثة فناجين حليب مخلوط مع حليب العلب الغير محلى أو مع القشطة

أربع بيضات مخفوقة بالشوكة

اقسم الرغيف إلى قطع صغيرة ثم انزع قشرة الخبز وادهن قطعة منه بالزبدة وبعد ذلك ضع القطع بالترتيب في قالب مدهون بالزبدة وأضف إليها الحليب المحلى بالسكر واتركه مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك اخفق البيض مخ نصف فنجان آخر من الحليب واسكبه على قطع الخبز في القالب بالتساوي ثم اخبزه وقدم منه مع الفاكهة الآتية وقدم منه بالقطر.

### فاكهة المشمش

فنجان مشمش منشف أو خوخ منشف فنجانت سكر

ماء غمر الفاكهة ملعقة صغيرة أراروط

انقع الفاكهة مدة ١٢ ساعة أو الليل طوله ماء بارد واطبخها بذات الماء حتى تطرى ثم أضف الأراروط مخلوطاً مع قليل من الماء وبعد ذلك تضع المزيج على النار واغله دقيقة واحدة ثم أنزله عن النار وقدم منه مع البودين.

### البودين اللذيذ

خمسة فناجين حليب مسخن في غلاية ذات طبقتين أو فوق ماء يغلي

ربع ملعقة صغيرة مسحوق الزنجبيل

ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

ملعقة صغيرة من بهارات الكعك

فنجان سكر

فنجان قرشلة (بقصمات مدقوق)

خمس بيضات مخفوقة قليلاً بملعقة كبيرة كونياك

فنجان زبيب أو كشمش (قشلميش)

نصف فنجان تين ناشف «قطين» ثلث فتجان زبدة مسيخة

امزج الحليب الساخن مع البهارات واسكبه على القرشلة ودعه حتى يبرد، واغسل الزبيب بعد أن تنزع نواه ثم أفرم الزبيب والتين وأضف اليهما الزنجبيل والقرفة والسكر والبيض والزبدة واسكب ذلك على الحليب والقرشلة والبهارات وبعد ذلك أخبز البودين مدة ساعتين وأثناء الخبز حرك البودين مرتين بين الواحدة والأخرى ٣٥ دقيقة. فائدة: يمكنك إذا أردت أن تقدم هذا البودين مع الفواكه المطبوخة والمحلاة بالسكر أو مع الفواكه المستحضرة بالعلب.

## الروانة (دزيرت)

صفار ٢٠ بيضة ملحقتان صغيرتان مسحوق الأمونياك

زلال ٢٠ بيضة ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ثلاثة فناجين سميد ملعقة كبيرة مسحوق حب الهال

ثلاثة فناجين سكر مبروش ليمونتين أو مندلينتين

ثلاثة فناجين لوز مفروم ملعقة صغيرة عصير الليمون

اخفق صفار البيض جيداً حتى يثخن ثم اخفق زلال البيض جيداً حتى يشتد تماماً وبعد ذلك اخلط الصغار والزلال وأضف مبروش «المنديلينا» أو «الليمون» والهال ثم خلط المزيج وأضف إليه اللوز وبعد ذلك أضف بالتدرج السميد مع الأمونياك ثم اسكب المزيج في قالب منشف واخبزه في فرن متوسط الحرارة مدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك قطعه مربعات أو كالبقلاوة وحالاً اسكب عليه القطر الساخن فيصبح جاهزاً للقديم.

## القطر

خمس فناجين سكر      ثمن ملعقة صغيرة ملح الليمون

فنجان وربع ماء

اغلي المواد المعينة أعلاه معاً حتى يعقد القطر حيث إذا صببته من ملعقة يتساقط كالخيط فيصبح القطر جاهزاً.

يمكنك أن تغطي الروانة بالشوكولاتة المخفوقة وتزينها بالفريز أو بالتوت الشاي أو بالفواكه الطازجة أو المطبوخة.

يمكنك أن تقص الروانة بالكباية وتزين كل قطعة منها بالفواكه المطبوخة بالسكر.

## حلوى الملوك (ديزيرت)

ملعقتان كبيرتان امونياك

ثلاث بيضات

ربع ملعقة صغيرة ملح

سته فناجين دقيق

فنجانان زبدة أو زبدة ودهن (لارد من النوع المستحضر في العلب)

ثلاث ملاعق صغيرة مبروش البرتقال أو مبروش الليمون إذا شئت

ما يكفي من الجينة الحلو، مبروشة

ما يكفي من الحليب

اخفق البيض ثم أضف الدقيق مخلوطاً مع الملح ومبروش البرتقال والأمونياك ثم أضف ما يكفي من الحليب لجعل العجينة شديدة كعجينة الكماج الجامدة وبعد ذلك رق العجينة على لوحة مرشوشة بالدقيق رقاً متناهيماً ثم ادهنها بالزبدة وادهن بعد اماعتها ثم اطوها كقطعة من القماش وأعد رقها وطبها ودهنها ثلاث مرات وأخيراً رقها بثخن قيراط وافردها في صينية واسعة وضع فوقها الجينة المبروشة وقليلاً من القشطة (استعمال القشطة اختياري) ثم غطها براقه أخرى من العجينة وبعد ذلك قطعها وهي في الصينية كقطع البقلاوة أو مربعات واخبزها. بعد الخبز اسكب القطر الساخن عليها وقدم منها وهي ساخنة (أو بدلاً من القطر اسكب عليها فواكه مطبوخة بالسكر وهي ساخنة، وقدم منها).

ملاحظة: قبل خبزها وهي في الصينية قطعها كاملاً بكباية إلى قطع مستديرة ثم قطعها قليلاً وسط كل دائرة بفنجان قهوة صغير بشرط ألا تتفتح العجينة كلها في العمق ثم اخبزها وبعد الخبر املاً الفتحة

الصغيرة بالفواكه المحفوظة في العلب وغطها بالقشطة أو بزلال البيض المخفوق مع قليل من السكر وقدم منها على طبق.

### الكعك والجبن (ديزيرت)

(يقدم مع الطعام)

فنجان زبدة نصف فنجان حليب

نصف فنجان سكر فنجان ونصف دقيق

ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو مبروش برتقالتين

ثلاث ملاعق صغيرة بيكنج بودر

أربع بيضات مخفوقة جيداً فنجان ونصف جبنة حلوة مبروشة

اخفق الزبدة مضيفاً إليها أثناء الخفق السكر والعطر وبعد ذلك أضف البيض والحليب ثم الدقيق منخلاً مع البيكنج بودر وبعد ذلك أضف الجبن وحرك المزيج وضعه في القالب واخبزه. بعد خبزه اغلي فنجان وربع سكر مع ثلث فنجان ماء ليصبح قطراً حتى إذا جربت شيئاً منه بملعقة يتساقط كالخيوط وعندها اسكب القطر وهو ساخن على الكيكة فتصبح جاهزة للتقديم (تقدم أيضاً هذه الكعكة محشوة بالفواكه المطبوخة كالسفرجل والتفاح والمشمش ومغطاة بقطر تلك الفواكه).



## حلوى الافريز(ديزيرت)

فنجان ونصف سكر

فنجانان دقيق

أربع ملاعق صغيرة بيكنج بودر أو ملعقتان صغيرتان كربونات الأمونياك

أربع بيضات مخفوقة جيداً

نصف فنجان حليب

ثلاثة أرباع الفنجان زبدة

نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر الفريز

اخلط ونخل الدقيق والبيكنج بودر ثم أضف السكر والزبدة وافرك جيداً بأطراف الأصابع وبعد ذلك أضف البيض واخلط بملعقة خشب ثم أضف الحليب والقطر واخفق جيداً وبعد ذلك اسكب المزيج في قالب عميق (له فراغ في وسطه) واخبزه.

بعد خبزه املاً وجه القالب بحب الكرز أو الفريز «محلّى بسكر» وغطه بقشطة كثيفة مخفوقة فيصبح جاهزاً للتقديم.

## البان كيك

(نوع من الكيك يقدم للفتور)

بيضتان مخفوقتان جيداً نصف فنجان حليب

ملعقتان كبيرتان سكر ملعقة كبيرة بيكنج بودر أو نصف ملعقة

ملعقة زبدة مائعة مسحوق الأمونياك (النشادر)

نصف ملعقة فانيليا فنجان ونصف دقيق

اخفق البيض وأضف السكر ثم الزبدة والعطر والحليب وأخيراً أضف  
الدقيق مخلوطاً على البيكنج بودر أو الأمونياك، بعد ذلك ضع ملعقة  
صغيرة من الزبدة في مقلاة وارفع المقلاة على النار ثم اسكب المزيج  
في المقلاة بالملعقة الكبيرة (قرصاً واحداً أو أقراصاً) وقلبه حتى يحمر  
مضيفاً الزبدة في المقلاة والمزيج بالملعقة إلى أن ينفذ جميعه ثم قدم  
منها مع القطر الساخن أو العسل أو مع قليل من المرابي أو رش فوقه  
سكر ناعماً.

## فصل الباي

باي السفرجل

ثلاثة فناجين دقيق ربع ملعقة صغيرة ملح

نصف فنجان زبدة ماء بارد مثلج، أو حليب

نصف فنجان فيجتالين ربع ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

اخلط الدقيق مع الملح والأمنيالك افركه مع الزبدة والفجتالين وبعد ذلك اعجنه بما يكفي من الماء أو الحليب ثم اقسّم العجينة إلى قسمين وخذ الأول منها ورق بثخن ربع قيراط وأكبر من قالب الواسع بقليل ثم بطن القالب به وبعد ذلك كوم حشوة السفرجل التالية فوقه بالوسط ثم خذ القسم الثاني من العجينة ورقه أيضاً ثم غطي السفرجل به واكبس الأطراف حتى تلتصق بعضها ببعض وبعد ذلك قص الأطراف الزائدة عن القالب بسكين ثم غز الراقاة الفوق مستعملاً لذلك الشوكة وأخبز الباي في فرن متوسط الحرارة مدة ٤٠ دقيقة حتى تحمر قليلاً.

### الحشوة:

ثلاثة فناجين سفرجل مقطّع قطعاً صغيرة بعد تقشيريه ونزع الأجزاء القاسية منه

ثلث فنجان سكر أو حسب الذوق

ملعقة كبيرة عسل ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

أضف هذه المواد بعضها إلى بعض ثم ضعها بين راقطين من العجينة  
واخبزها في قالب واسع مسطح من القوالب أو الصوان المخصصة  
للباي.

باي التفاح

استخدم ذات المواد والطريقة المعينة بوصفة (السفرجل) مستعملًا  
التفاح بدلاً من السفرجل.

### باي الزبيب والأجاص

ضع الحشوة التالية بين راقطين من عجينة باي السفرجل وخبزها في  
قالب مسطح واسع من القوالب أو الصوان المخصصة لهذا الغرض.  
الحشوة:

فنجان زبيب مغسول ومصفى عنه الماء      صفار ٣ بيضات مخفوق قليلاً  
بثلاث نقط ماء

نصف فنجان اجاص بعد سلقه ونزع العجم منه

ملعقتان كبيرتان من وجه الحليب أو القشطة

فنجان سكر

ملعقتان كبيرتان من ماء الاجاص المسلوق

ربع فنجان دقيق ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

اخلط السكر والدقيق ثم أضف صفار البيض وبعد ذلك أضف  
القشطة والعطر ثم أضف الزبيب والاجاص واخلط المزيج ثم احش

العجينة واخبزها وبعد ذلك غطها بالكريمة التالية:

### الكريما:

ثلث فنجان سكر نقطتان من عطر القهوة أو الفانिला

زلال بيضتان

اخفق زلال البيض جيداً حتى يشتد ثم أضف إليه العطر والسكر وبعد ذلك زين وجه الباي (مستعملاً أنبوب التزيين) ثم اخبزها في الفرن ثانية حتى تشقر فتصبح جاهزة للتقديم.

### باي المشمش أو الدراقن

#### العجينة:

ثلاث فناجين دقيق      ربع ملعقة صغيرة مسحوق الأمونياك

فنجان دهن أو زبدة      حليب قدر ما يحتاج

ربع ملعقة صغيرة ملح      ملعقة ونصف صغيرة بيكنج بودر

أفرك الدقيق مخلوطاً مع البيكنج بودر والأمونياك بالزبدة بأطراف الأصابع واعجنه مع ما يكفي من الحليب وبعد ذلك رق العجينة رقيق وبطن بها قالب واسع واخبزها، ثم املاً القالب المخبوز بحشوة المشمش التالية أي ضع الحشوة على وجه القالب واخبزه قليلاً ثانية ثم برده وزينه بزبدة مخفوقة جيداً مع قليل من سكر الثلج بواسطة أنبوب التزيين مستعملاً اللونين الزهري والأخضر (ويمكنك بدلاً من

الحشوة أن تضع على وجه العجينة بعد خبزها من المشمش الطازج مرشوشاً بالسكر وإن تخبزها قليلاً ثانية فتصبح جاهزة).

### الحشوة:

ثلاث فناجين مشمش منشف      مبروش ليمونة

نصف فنجان سكر

انقع المشمش بماء يغلي قدر دقيقة ثم انزع عنه القشور وأخرج نواه وأطبخه مع السكر بدون ماء حتى يطرى، عندها أنزله عن النار وأضف إليه مبروش الليمون واتركه حتى يبرد.

### باي القراصيا أو التوت الإفرنجي

### العجينة:

فنانان دقيق

نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر

نصف فنجان زبدة

ماء بارد قدر ما يحتاج لتكون العجينة جامدة

ثلث ملعقة صغيرة ملح

امزج الدقيق والملح ثم أضف نصف الزبدة وافرك جيداً بالأصابع أو بالشوكة ثم أضف الماء حتى تصبح العجينة جامدة واعجها حتى تفهم ثم غطها مخرقة واتركها مدة ٨ دقائق ثم رقاها بالشوبك رقيقاً

وضع باقي الزبدة عليها أكواماً متفرقة، بعد ذلك اطوها كطي الفوطة أو كقطعة من القماش ثم اتركها مدة ٤ دقائق لتتراح وبعد ذلك رقعها رقيقاً وغط قالب الباي الواسع هذه العجينة ثم قص أطراف العجينة الزائدة عن القالب وزين أطراف القالب بنفشه بالشوكة ثم ادهنها بقليل من القطر واخبزها حتى يجمد القطر، ثم غطها بالحشوة التالية:

### الحشوة:

أربعة فناجين قراصيا طازجة      فنجان سكر  
أو توت شامي      عطر التوت أو الراسبيري

امزج وافرش هذه المواد المخبوزة وبعد ذلك قدم منها مع الصلصة التالية:

### الصلصة:

اغلي نصف فنجان قراصيا مع ثلاثة فناجين ماء حتى تنضج ثم صفها واعقد الماء بقليل من النشا المذوب بالماء البارد وأضف عطر الراسبيري ثم اسكبها على الباي وقدمها.  
فائدة: يمكنك أيضاً أن تغطي وجه الباي بقشطة مخفوقة بقليل من السكر.

## باي الليمون

أربعة فتاجين دقيق أربعة فتاجين دقيق

فنجان وربع زبدة أو دهن مارجرين ماء قدر ما تحتاج

اخلط الدقيق والملح والزبدة وحرك بالسكين أولاً ثم بأصابع اليدين وبعد ذلك أضف ماء حتى تجبل العجينة وتكون جامدة ثم رقعها بقدر القالب وقص الزوائد من العجينة عن أطراف القالب واخبزها وبعد خبزها املاً فوقها الحشوة التالية وغطها بزلال البيض الباقي من الحشوة واخبزها ثانية قليلاً.

### الحشوة:

فنجان ونصف سكر خمس ملاعق كبيرة عصير الليمون

فنجانان ونصف حليب مغلي مبروش ليمونتين «بقطع من السكر»

أو حليب علب غير تحلى أربع ملاعق صغيرة زبدة

أربع ملاعق كبيرة نشا (كور نفلور) ربع فنجان قشطة

خمس ملاعق كبيرة دقيق موزتان إذا شئت

صفار 5 بيضات تتفوق جيداً

زلال خمس بيضات مخفوق جيداً مع ملعقتين من كل من السكر

واللوز



اخلط النشا مع السكر ثم أضف بالتدريج الحليب وحرك باستمرار وبعد ذلك ضع المزيج على نار خفيفة مدة ثلاث دقائق ثم أضف صفار البيض والزبدة ودع المزيج على النار دقيقة أخرى وبعد ذلك ارفعه عن النار وأضف إليه مبروش الليمون وعصيره واخلطه جيداً ثم اتركه حتى يبرد تماماً، وبعد ذلك أضف القشطة والموز مقطّع قطعاً صغيرة مع قليل من زلال البيض المخفوق والمضاف إليه قليل من السكر واللوز حتى محلى واخفق جيداً ثم ضع هذه الحشوة راقه واحدة فوق راقه العجينة المخبوزة وغطها بزلال البيض الباقي واخبزها ثانية قليلاً.

فائدة: يمكنك إذا أردت أن تستعمل الماء بدلاً من الحليب المعين بهذه الوصفة.

## باي الكوسا أو القرع

استعمل عجينة باي أو حلوى الليمون ثم قص أطراف العجينة الزائدة وافرش العجينة في قالب ثم ادهنها بقليل من زلال البيض المخفوق قليلاً ورش عليها قليلاً من القرشلة الناعمة وبعد ذلك املا الحشوة التالية فوقها واخبزها في فرن متوسط الحرارة مدة ٥٠-٦٠ دقيقة.

## الحشوة:

فنجان وثلاثة أرباع الفنجان كوسا أو قرع (مطبوخ على البخار فقط وذلك بوضع الكوسا أو القرع قطعاً في مصفاة على ماء مغلي حتى ينضج ثم اخبسه وصفه جيداً من الماء)

ثلاث بيضات مخفوقة قليلاً

فنجان قشطة جامدة

ملعقتان ليكير

ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

فنجان سكر      ملعقة صغيرة جوزة الطيب

ربع ملعقة صغيرة زنجبيل

امزج هذه المواد معاً واحش بها الباي.

## باي البرتقال

### العجينة:

٣ فناجين دقيق      ربع ملعقة صغيرة ملح

١ فنجان زبدة      ماء بارد لجعل العجينة قابلة للرق

اخلط الدقيق مع الملح وافركه جيداً بالزبدة بأطراف الأصابع. أو بالشوكة ثم اعجنه بالعجل حتى يجبل فقط مع ما يكفي من الماء المثلج إذا وجد، وبعد ذلك اقسّم العجينة إلى قسمين ورقها بالشوبك

رقيقاً جاعلاً الراقة الفوقا أنخن من السفلى ورق الراقطين أوسع من القالب قليلاً ثم صنع الراقة الأولى في القالب وضع وسطها الحشوة التالية وضع فرق الحشوة الراقة الأخرى واكبس أطراف الراقطين بالشوكة حتى تلتصق بعضها ببعض ثم اعمل ثقباً في الراقة الفوقا مستعملاً الشوكة وبعد ذلك أخبز القالب في الفرن مدة ٤٠ دقيقة.

الحشوة:

نصف فنجان سكر      صفار ٦ بيضات مخفوق قليلاً

٢ فنجانان عصير البرتقال      مبروش برتقالتين بقطعتين من السكر

٤ ملاعق كبيرة دقيق      ٤ ملاعق صغيرة زبدة

ملاعق كبيرة كورن فلور      نقطة من عطر البرتقال (إذا وجد)

اخلط النشا مع الدقيق والسكر ثم أضف صفار البيض وبعد ذلك أضف عصير البرتقال واخلط الجميع جيداً ثم اطبخ المزيج في غلاية مزدوجة وحركه باستمرار حتى يعقد ويثخن، عندها أنزله عن النار وأضف إليه الزبدة ومبروش البرتقال والعطر واخلطه فيصبح جاهزاً لحشو العجينة.

## البودين الثلجي

زالال ست بيضات ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر

ثلاثة أرباع الفنجان سكر ملعقة صغيرة عطر اللوز أو التفاح

ملعقة كبيرة حليب ذرة ملح (ثمن ملعقة صغيرة)

فنجان دقيق ثلاث ملاعق كبيرة زبدة مائعة

اخفق البيض جيداً إلى أن يشتد، ثم أضف السكر وبعد ذلك أضف باقي المواد بالترتيب المذكور أعلاه وحرك المزيج جيداً ثم اسكبه في قالبين متساويين الحجم واخبزه. بعد الخبز ادهن وجه أحد القوالب بقليل من المرّي ممزوج مع عطر اللوز واللوز الممشور مدقوقاً، ثم غطي الكيك بالقالب الآخر وافرش على الوجه زلال البيض مخفوقاً حتى يشتد ومضافاً إليه قليلاً من اللوز الممشور مدقوقاً، أو جوز الهند مع قليل من السكر ثم ضع فوق زلال البيض من الموز قطعاً صغيرة أو من الفواكه المعقودة بالسكر مع قطرها (كومبوت).

فائدة: زين وجه البودين بقليل من التوت الشامي أو حب الفريز مع الموز.

## فصل الحلويات العربية

### البقلاوة

(صنف تجاري)

#### الأدوات:

- الحلة البلاطة أو اللوحة، طولها لا يزيد عن مترين وعرضها عن متر وربع المتر.
  - مكبس ثخين طوله متر وثنه ٣ قراريط.
  - ثلاث نشابات، يختلف طولها بالتدرج من متر إلى ١ ½ متر.
  - شوبك اعتيادي.
  - طبق «سدر» نحاس «الحجم اعتيادي».
  - قطع قماش لحفظ الرطوبة «أربع قطع تختلف بين متر ومترين». إن قطعة القماش هذه تدعى ماوية.
  - فرشاية أو مكنسة ناعمة.
  - سكين اعتيادية.
- المواد اللازمة:

٦ فناجين دقيق أمريكي ٦ فناجين دقيق استرالي

ما يكفي من الماء لجعل العجينة شديدة قابلة للرق

ملعقتان كبيرتان

ملح مذوب مع فنجان ماء

٩ فناجين سكر للقطر ١٠ فناجين سمن جيد

١٠ فناجين جوز أو فستق حلي أو مزيج من الجوز واللوز المفروم أو مزيج من الجوز والصنوبر والفستق الحلي للحشوة

### العمل:

(١) ضع الدقيق في الحلة ثم أضف بالتدرج الملح وافرك جيداً وبعد ذلك أفرك العجينة بالكفين حتى تنعم وتصبح كتلة واحدة ثم ارفعها وضعها على البلاطة وغطها بماوية أو بقطعة قماش رطبه واتركها مدة نصف ساعة وبعد ذلك عد وأعركها جيداً بالكفين أيضاً إلى أقصى حد ممكن مدة ثلاثة أرباع الساعة لغاية ما تبتدئ أن تفقع، فمتى بلغت العجينة هذا الحد ادحها (ابرمها) بشكل عامود وغطها واتركها ربع ساعة أخرى. بعد ذلك رقعها باليدين حتى تصبح بشكل عامود أرفع وأطول من الأول وقطعها بسكين إلى (٢١) أو (٢٤) قطعة صغيرة متناسبة الحجم.

بعد ذلك خذ قطعة من القطع الصغيرة وضعها على اللوحة على موضع قص السكين ورش عليها نشا ناعماً ثم ضع عليها قطعة أخرى من العجينة واضغط القطعتين معاً بكف اليد فتبسط قليلاً فارفعها وضعها تحت قماشة رطبة وهكذا مستمراً بالعمل إلى نهاية القطع، ثم رق القطع قطعة بعد الأخرى بشوبك حتى تصبح بحجم الرغيف أو دائرة بسعة كف اليد المفتوح ثم ضع عليها ربع قيراط نشا ناعماً

منخلاً جيداً وبعد ذلك افعل بقطعة أخرى كما فعلت بهذه وضعها فوقها وضع عليها النشا وهكذا إلى أن تضع ٧ أو ٨ قطع بعضها فوق بعض كوماً واحداً، ثم غطي الكوم وافعل ذات العمل باقي القطع إلى أن يكمل عمل ثلاثة أكوام، ثم غطي الثلاثة أكوام واتركها ربع ساعة لكي يتماسك فيها عرق الدقيق المعجون، وعندها أخرج كوماً من تحت الماوية أو الخرقة الرطبة واضغط بالكفين حتى يتبسط قليلاً ثم اقلب الكوم واضغط حتى تبسط بحجم رغيف الرقاق أو دائرة كبيرة سعة شبرين، بعد ذلك خذ المكبس وشوباك أو اضرب به فوق راقات الكوم مبتدئاً من وسط الكوم ودور المكبس على كل الجهات حتى تنبسط الراقات وتصبح مستديرة متناسبة وبعد المكبس استعمل النشاب الصغير ولف عليه راقات العجينة راقعة بعد الأخرى حتى الثماني راقات ورق أو اضرب به ثلاث أو أربع مرات ثم افرش الراقات وغير موضع النشاب وهكذا مستمراً بالرق والتغيير حتى تبسط الراقات بحجم مستدير بسعة النشاب بعد ذلك افرش الراقات ولفها راقعة بعد الأخرى على ذات النشاب بعد أن تكنسها من النشا بفرشاة أو مكنسة ناعمة ثم افرش الراقات مرة أخرى ولفها على شاب أكبر بعد أن ترش كل راقعة برشة خفيفة من النشا «الغبار» وهكذا راقعة بعد الأخرى إلى نهاية الثماني راقات وبعد ذلك اضرب بالنشاب ثلاث أو أربع مرات ثم اضغطها قليلاً بالكفين حتى تتمدد وبعد ذلك افرشها وغير موضع النشاب ثلاث أو أربع مرات وهكذا إلى نهاية النشابات جميعها حتى تبسط الراقات وتصبح بأكبر حجم ممكن وأرق ما يستطاع.

(٢) عندها افرشها الراقة فوق الأخرى على اللوحة، وغطها بطبق النحاس السدر الذي ترغب أن تخبز البقلاوة فيه وقطع أطراف الراقات الزائدة من الخارج وبعد ذلك ارفع الطبق وادهنه جيداً بفنجان من السمن الجيد وضع فيه أربع راقات ثم ضع فوقها ليس أكثر من خمس راقات من زوائد الأطراف المقصوصة ثم ضع راقة غير مقصوصة وافرش عليها الحشوة «جوز ناعم مدقوق ع الجرن أو مهروس بالماكنة» وافرش باقي الزوائد المقصوصة مهما بلغ عددها وفوقها الراقات الباقية الأخرى الغير مقصوصة.

بعد أن تفرغ من ذلك اجر عملية الكفافة أي إدخال الأطراف حول السدر إلى الداخل ثم قطع البقلاوة أولاً خطوطاً مستقيمة بالورب مبتدئاً من إحدى جهات السدر إلى الجهة المقابلة على بعد قيراط الخط عن الآخر ثم بالورب أيضاً من جهة أخرى من السدر فيصبح منظر البقلاوة.

وبعد التقطيع اسكب عليها باقي السمن المائع مبتدئاً بالسكب حول أطراف السدر أولاً ثم إلى الوسط ويرسل بعده إلى الفرن حيث يحتاج نحو ساعة ونصف حتى ينضج.

الفرن: الفرن يجب أن يكون بارداً نوعاً حتى إذا مدت يدك في دقيقة تتحمل الحرارة بدون أذى، والحرارة يجب أن تكون في بلاط الفرن حتى تصعد من أسفل السدر إلى أعلى لكي تنضج راقات البقلاوة وترتفع جيداً، وأثناء الخبز يجب أن تدور السدر في الفرن كل ربع



ساعة وأن تفحص نضوجه بواسطة رفع الطرف بسكين بعد ساعة ثم كل عشر دقائق حسب حرارة الفرن وقوتها فيه.

النضج: تنضج البقلاوة حينما تحمر الراقات الأربعة الأولى في أسفل السدر، عندما يكون النضج قد وصل إلى الحشوة ومنها إلى الراقات فوقها.

القطر: بعد أن تضع السدر في الفرن يجب أن تشرع في عمل القطر لكي يكون جاهزة لسكبه على البقلاوة حالاً بعد إخراج البقلاوة من الفرن.

ملاحظة: بعد إخراج البقلاوة من الفرن يجب أن تصفي السمن الزائد عنها قبل أن تسكب القطر عليها.

عمل القطر: اغلي ٩ فناجين سكر ونصف ملعقة صغيرة ملح الليمون وفتجانين ماء، ثلاث غليات حتى يعقد القطر فيصبح جاهزاً اسكبه على البقلاوة.

### فوائد:

١- لا تكون البقلاوة صالحة للأكل أو للضيافة أو للبيع قبل مضي يوم على عملها.

٢- إن البقلاوة التي تعمل على هذه الطريقة تبقي صالحة نحو ثلاثة أشهر.

٣- يمكن إدخال ٨-١٤ بيضة «الزلال والصغار» على عجينة البقلاوة وذلك بواسطة خلط البيض مع الدقيق والماء في أولى العمل.

٤- إذا ظهر لك بأن عرق الدقيق خفيف قلل من الدقيق الاسترالي وزد بدلاً منه من الدقيق الأمريكي لأن عرق الدقيق الأمريكي في العجينة أشد. إن كثرة الملح وقلته في العجينة تتوقف أيضاً على قوة عرق الدقيق.

٥- منعاً من أن تنسحب العجينة من جانب إلى جانب خلال تقطيعها يجب أن تضع سكينه عريضة أو قطعة خشب على طرف السدر ونضغط عليه قليلاً بأحد اليدين ونقطعه بالأخر.

٦- اعمل من عجينة البقلاوة المرقوقة قرايش واقلها في مقلاة مملوءة بالزيت أو الفجتالين ورش عليها من السكر الناعم واغمسها بالقطر.

٧- تقدر أن تعمل أيضاً أصابع محشوة وذلك بأن تحشو العجينة المرقوقة بالجوز والسكر مدقوقاً وتلفها كلف (السيجارة) وبطول الفتر وبعد قليها تغمسها في القطر.

البقلاوة «صنف بيتي»

بدلاً من أن تعجن عجينة البقلاوة وترقها في البيت لأنها تحتاج وقت طويلاً، فوصي الحلواني أن يعجنها ويرقها واشترها منه كما تشتري منه الكنافه.

## البرما «صنف تجاري»

(تعمل عجينة البرما كعجينة الكنافة)

١٨ فنجان دقيق شامي ١٥ فنجان سمن ماء للعجينة

(١) ضع الدقيق في الحالة وأضف إليه الماء وأنت تجبل بالتدرج ثم اعجنه عجنًا اعتياديًا واستمر أثناء العجن بإضافة الماء حتى تصبح العجينة كاللبن الجامد فمتى بلغت هذا الحد اخفقها بكفكير خفق جيداً حتى إذا جربتها تسحب كخيطة اللين المطبوخ، عندها املاً الشربة واضعاً السبابة «اصبع اليد اليسرى» على مواسير الشربة لكي لا تسيل وبعد ذلك امسكها باليد اليمنى واسحب اليد اليسرى بعيداً ورش العجينة من الشربة بشكل خيطان رفيعة وذلك بتدوير الشربة فوق الصاج الموضوع على موقدة فيها نار معتدلة الحرارة فتنضج العجينة متى نشفت وأصبح لونها أصفر فاتحاً، ارفعها بجمع الأطراف حول القفلات وضعها جانباً على اللوحة وتسمى اذ ذاك شلحه» ثم كرر العملية حتى تنفذ العجينة.

(٢) بعد أن تفرغ من عمل الشلحات خذ واحدة منها وضعها على اللوحة بحيث تكون القفلات على طرف اللوحة الأيمن ثم خذ شلحة أخرى وضعها بحيث تكون القفلات على طرف اللوحة الأيسر على أن تكون الشلحتان متصلتان ببعض بمقدار قيراطين فنصبح كشلحة واحدة طويلة، وبعد ذلك ضع يدك فوق آخر الشلحة واقطع القفلات من جانب اللوحة الأيمن وكذلك من جانب اللوحة الأيسر أيضاً، وبعد ذلك رتب خيطان الشلحتين ترتيباً متناسقاً بالتساوي وضع الحشوة

فوقها ولفها داخل الشلحتين فتصبح كالحبل وبثخن الاتهام «فتدعى القمة» وبعد ذلك ضع الخيل في السدر أو الصينية بواسطة لفة دوائر بعضه حول بعض مبتدئاً من وسط الصينية «وليكي لا يفلت الحبل اسند آخره بقطعة خشب» ومتى جهزت الحبل الآخر ارفع قطعة الخشب ولفه حول الحبل الأول وهكذا إلى نهاية العمل فيصبح كحبل واحد ملفوف باتصال.

الآن احم السمن واسكبه فوق الحبال في الصينية بالتساوي حتى يتسرب إلى جميع أجزائه وبعد ذلك ضعه على موقدة فيها نار مفروشة مقدار ثلاث قراريط زيادة عن سعة الصينية لكي تنضج الأطراف، وعندما يغلي السمن دور الصينية على النار ربع دائرة وهكذا كل خمس دقائق حتى تنضج تماماً «يحتاج من نصف إلى ثلاثة أرباع الساعة» خلالها افحص النضوج بواسطة رفع حلقة من حلقات البرما في وسط الصينية ثم حلقة في نصفها وأخرى في آخرها رفعاً قليلاً بسكين وارفع الحلقة كما كانت حتى تتأكد من النضج. بعد ذلك صفي السمن جيداً في إناء آخر ثم اقلب البرما في طبق آخر وضعها ثانية على النار بعد أن تعيد السمن إليها حتى ينضج الوجه الآخر كالأول ومتى نضجت البرما على الوجهين يجب أن تصفي السمن عنها تماماً، وبعد ذلك اسكب عليها حالاً القطر الساخن ثم اتركها مدة ساعتين في الصيف أو ساعة ونصف في الشتاء وبعد ذلك يجب أن تصف القطر الزائد عنها.

## القطر:

فنجان سكر

فنجانان ماء في الصيف أو فنجانان ونصف في الشتاء

٣ نقط ماء ورد

نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

اغلي السكر والماء وملح الليمون وماء الورد ثلاث أو أربع غلات حتى يعقد فيصبح جاهزاً للاستعمال.

## ملاحظات:

(١) تبقى البرما التي تعمل بهذه الطريقة بحالة جيداً نحو الثلاثة أشهر.

(٢) القفلات هي عقد العجينة التي تحمل خلال الرش في حالة ادارة الشربة فوق الصاج ويتسع الصاج عادة لثمان قفلات.

(٣) النار تحتاج إلى رطل فحم وتنكة دق «الدق يجب أن يفرش في الموقدة أولاً وبعد ذلك يجب أن تكوم الفحم فوق الدق في وسط الموقدة ثم تشعله حتى يصبح جمرًا وعندها افرش الجمر على الدق أوسع قليلاً من دائرة الصينية».

## حشوة البرما:

٨ - فناجين جوز جيد مكسر ناعماً أو ٨ فناجين صنوبر جيد مكسر ناعم أو ٣ فناجين جوز مكسر ناعم مع ٣ فناجين صنوبر جيد مكسر ناعماً.

- فنجان فستق حلبي مكسر خشناً.

فنجان لوز مقشور ومكسر ناعماً.

- ويمكن لمن يرغب أن يضيف إلى الحشوة ثلاث أو أربع نقط من روح أو عطر اللوز أو أي عطر آخر يرغب طعمه ونكهته.

## البرما «صنف بيني»

اعمل عجينة البرما أو اشتريها من الحلواني مفرودة بالطول (بين الشلحات راقات من الورق) كما تشتري عجينة الكنافة مكومة بعضها فوق بعض، وبعد ذلك استخدم ذات المواد.

## الكنافة بالجبن

«تحضير عجينة الكنافة كتحضير عجينة البرما»

١٨ فنجان دقيق شامي ٤ فناجين سمن جيد

فنجان صنوبر منقوع بماء بارد قبل ساعة ومنشف جيداً بمنشفة حالاً قبل استعماله

اعمل عجينة الكنافة كعجينة البرما أو خذ العجينة من عند الحلواني.

١- إذا عملت العجينة في البيت فالرش يجب أن يكون متقارباً بعضه من بعض.

٢- العجينة يجب أن تنضج وبذات الوقت تبقى طرية لينة.

٣- ادهن الصاج وامسحه جيدا قبل الاستعمال.

٤- إن وزن الدقيق يزيد النصف «أو خمسون بالمائة تقريباً» بعد النضج وتحويله لعجينة كثافة. عندما تنتهي من عمل عجينة الكثافة ضعها في الصينية واحم ثلاث أرباع السمن المعين واسكبه فوق العجينة وبعد ذلك فتت العجينة وضعها على النار وافركها جيداً مقلباً إياها على النار باليدين حتى تنعم جيداً ويتسرب السمن إلى جميع أجزائها، ولكي تثبت من أن العجينة أصبحت جاهزة خذ قبضة منها بيدك فإذا عادت العجينة المفروكة إلى أصلها بعد ضغطها وفتح يدك فيكون قد حصل المطلوب، بعد ذلك ضع باقي السمن على الصينية وادهنه ثم افرش الصنوبر فوق السمن وفوقه جميع عجينة الكثافة «عدا فنجان ونصف منها» بترتيب متناسق وضع فوقها الجبن.

الحشوة: تحتاج هذه الكثافة إلى ١٢ فنجان جبن طازج غير مملح وإذا لم يوجد فيمكنك أن تحليه بنقعه في الماء وتغييره مدة من ٨-١٢ ساعة فيحلو، وبعد وضع الجبن فوق عجينة الكثافة ضع الصينية على نار متوسطة الحرارة «والنار هي نار الفحم ويجب أن تكون في الموقدة أوسع من الصينية لكي تنضج الأطراف» وأثناء الخبز دؤر الصينية على النار ربع دائرة كل خمس دقائق حتى تنضج الكثافة.

## فوائد:

١- دلالات النضوج: يبتدئ الجبن يميع والكنافة تحمر في أسفل الصدر أو الصينية وإذا لم تحمر أطرافها بذات الوقت الذي يمر به الوسط يجب أن تقوي أو تزيد النار حول الأطراف لغاية ما يتساوى احمرار الكنافة في أسفل الصينية.

٢- حينما يبتدئ الجبن يميع أثناء خبز الكنافة خذ قطعة قماش والتقط الماء من الجبن وذلك بواسطة ضغط المنشفة باليد فوق الجبن، وتساعد هذه العملية أيضاً على مد الجبن وتوصيله بالتساوي لجميع أطراف الصينية.

ثم رش باقي عجينة الكنافة التي احتفظت بها فوق الجبن بالتساوي واقلب الصينية في أخرى وحالاً بعد ذلك اسكب عليها القطر الفاتر فتصبح الكنافة جاهزة.

تنبيه: إذا كانت الكنافة محضرة لتؤكل حالاً بعد عملها يجب وضع الصدر بعد قلب الكنافة على النار مدة بضع دقائق وسكب القطر عليها بعد ذلك، ثم أكلها أو التقديم منها وإذا بقي منها شيء بعد الأكل يجب تسخينه حين الحاجة إليه على النار.



## القطر:

اعمل القطر.

فائدة: الأفضل ألا يكون قطر الكنافة كثيراً ويمكن لمن يرغب أن يدخل على القطر ارواح عطرية آخر بدلاً من ماء الورد.

أصابع زينب

٦ فناجين من دقيق الكعك

نصف ملعقة صغيرة ملح

ما يكفي من الماء لجعل العجينة شديدة

نصف ملعقة كبيرة من ماء الورد (اختياري)

اخلط الدقيق والملح ثم أضف الماء شيئاً فشيئاً حتى تشتد العجينة تماماً وبعد ذلك قطعها قطعاً صغيرة ورقها رقيقاً بقدر المستطاع، ثم قص الرقاق عرض قيراطين وطول عشر قراريط واحشها من الجوز المدقوق قليلاً ومخلوطاً مع السكر ونصف ملعقة صغيرة من كل من مسحوق القرفة وجوزة الطيب أو البهار « ضع الحشوة وسط الرقاق ولفها كلف السجارة وبعد ذلك الحمها بالشوكة أو بأصابع اليد من الطرفين ثم اقلها في إدام محمى وبعد ذلك ارفعها من الإدام واغمسها أو ضعها في القطر.

فائدة: يمكنك أن تحشي أصابع زينب بالفستق أو اللوز أو البندق محمص ومدقوقاً بدلاً من الجوز.

## القراقيش

خذ من عجينة أصابع زينب ثم قطعها قطعاً بحجم الليمونة ورق القطع رقيقاً بقدر ما يستطاع ثم اقسام كل واحدة إلى ثلاث قطع وحكمها بأصابعك حتى تكون كالمُنشَة وافعل ذلك حتى تنفذ العجينة ثم أقل القراقيش حتى تشقر وبعد ذلك ارفعها من المقللة واغمسها بالقطر أو رشها من السكر الناعم المنخول وقدم.

فائدة: يمكنك أن تستعمل للقلي السمن النباتي أو الزيت أو السيرج.

### حلى المعكرونة المقلية (١)

فناجين دقيق بلدي

ثلثا الفنجان سمس (اختياري)

فنجان وربع فنجان زيت زيتون جيد

ملعقة كبيرة من كل من مسحوق الينسون والملح

ما يكفي من الماء حتى تجبل العجينة

نصف ملعقة صغيرة ملح

اعجن الدقيق مع المواد المعينة أعلاه ثم اقسام العجينة قطعاً صغيرة بحجم الجوزة وأبرم أو مد كل قطعة على حدة بشكل الإصبع ومعكوفة قليلاً، أو بشكل الكلوة وذلك بواسطة ضغط قطعة العجينة على غربال أو على قالب النقش المحفور ثم اقلها بالزيت المحمي وبعد التالي اسكب عليها قطراً بارداً فتصبح جاهزة.

## حلوى المعكرونة المخبوزة (٢)

ملعقة صغيرة أمونياك (اختياري)

فنجان ونصف سمس

٨ فنجانين دقيق بلدي فنجان سكر

٣ فنجانان زيت زيتون جيد

ملعقة كبيرة من كل من مسحوق

مايكفي من الماء حتى تجبل العجينة

المحلب واليانسون

اتبع طريقة عمل (المعكرونة المقلية) وبعد ذلك ضع القطع في الصينية واخبزها ثم رشها من السكر الناعم أو اغمسها بالقطر فتصبح جاهزة.

### القطايف

٧ فنجانين دقيق بلدي من النوع الجيد أو دقيق شامي أو سميذ

نعم

٣-٤ فنجانين ماء

ملعقة صغيرة خميرة افرنجية مذوبة بقليل من الماء

١- صنع الدقيق في الحلة ثم أضف الخميرة وبعد ذلك أضف بالتدرج ما يكفي من الماء لجعل العجينة رخوة كاللبن الجامد واترك العجينة مدة ساعة حتى تظهر علامات الاخبار عليها، وعندها اخفقها جيداً

ثم املأ «كفكيراً» أو ملعقة كبيرة واسكب العجينة اقرانها صغيرة على صاج أو بلاطة حديد حامية فوق نار خشب معتدلة الحرارة بحيث لا يحترق أسفل القطايف حالاً بعد س كب العجينة على الصاج، وتنضج عجينة القطايف بعد سكرها على الصاج أو البلاطة متى أحمر اسفلها جيداً.

٢- بعد خبز عجينة القطايف احشها بإحدى الحشوات الآتية:

- حشوة الجوز: للرطل ٤ أواق جوز مكسر ناعم و٣ أواق سكر ناعم.

- حشوة الجبن: للرطل ٦ أواق جبن طازج أو محلى بواسطة نغعه بماء بارد.

- حشوة الفستق الحلبي: للرطل ٤ أواق فستق حلبي محمص قليلاً ومكسر خشناً مع ثلاث أواق سكر.

- حشوة الصنوبر: ٤ أوراق صنوبر مكسر ناعم مع ٣ أواق سكر.

- حشوة البزور المخلوطة:

• فنجان ونصف صنوبر مكسر ناعم.

• فستق حلبي محمص قليلاً.

• نصف فنجان جوز مكسر ناعم.

• لوز مقشور ومكسر ناعم مع أوقيتين سكر.

بعد أن تحشو القطايف يمكنك أن تعمل نوعين أو أكثر من القطايف وذلك بأن تقسم القطايف بعد حشوها إلى قسمين أو أكثر، اقلي

القسم الأول بالسمن المحمى، ثم ضع القسم الثاني في صينية وضع على كل قطعة قطايف ملعقة صغيرة من السمن واخبزه في الفرن مدة ٨ دقائق، ثم أترك القسم الثالث بدون خبز، وبعد ذلك حضر القطر واسكبه على القطايف فتصبح جاهزة.

### القطر:

٦-٤ فناجين سكر ماء حتى يبدل السكر

٣ نقط ماء الورد أو ماء الزهر أو عطر الفانيلا أو اللوز

نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

اغلي السكر والماء وملح الليمون والعطر ثلاث غليات حتى يعقد فيصبح جاهزة.

فوائد:

١- تؤكل القطايف بعد غمسها في القطر أو في العسل أو يعد سكب القطر عليها كما ذكر أعلاه.

٢- يضاف ملعقة صغيرة من القرفة وجوزة الطيب على حشوة البزور فإن ذلك يحسن الطعم.

٣- تباع عجينة القطايف جاهزة فيمكنك أن تشتري ما تحتاج إليه منها ثم احشها وبعد ذلك اقلها كما هو موضح في نمرة ٢ من هذه الوصفة.

## القطايف العصافيري

يعمل هذا النوع من القطايف بذات الطريقة الموضحة لعمل القطايف الاعتيادية ولا تختلف إلا بالحجم، فيعمل بحجم قطعة النقود (القرشين) أو تحجم قطعة (العشرة قروش) (أي دائرة قطرها قيراط) ووضع على كل قطعة ملعقة صغيرة من القشطة الثخينة أو من الزبدة ويؤكل نيئاً بعد وضع حبة صنوبر أو حبة فستق حلبي فيه وغمسه حين الأكل في النظر الجامد نوعاً أو مغموسة بالعسل.

### كعك ست الحسن

٤ فنجين دقيق بلدي ما يكفي من الماء لجعل العجينة قابلة للرق

١ فنجان زبيب جيد ملعقة صغيرة أمونياك

اجيل الدقيق مع المواد العينة أعلاه واعجنه جيداً كما تعجن الكماج ثم اقسمه إلى قطع صغيرة ورق كل قطعة منه على حدة وبعد أن ترقها احشها بالجوز والسكر ثم طبقتها على بعض واخبزها، وبعد ذلك اسكب عليها القطر البارد.

### الحشوة:

فنجان ونصف سكر

فنجان ونصف جوز مكسر ناعم

نقطة من ماء الورد

امزج هذه المواد معاً واحش بها الكعك.

## الفطير أو البورك

٤ فناجين دقيق أمريكي ملح ملعقة ونصف كبيرة ملح

٤ فناجين دقيق شامي أو استرالي ما يكفي من الماء لجعل العجينة شديدة

ضع الدقيق في الحلة ثم أضف الماء بالتدرج وحرك جيداً ثم اعجنه عجنًا اعتيادياً كعجن الكماج اللين وادعك العجينة بكفيك جيداً لغاية ما تنعم تماماً، وبعد ذلك غطها بقطعة قماش مبللة واطرها ربع ساعة حتى يتماسك عرق الدقيق فيها، ثم ارفع القماشة عنها واطرها (أدحها) بشكل عامود وقطعها باليد إلى قطع صغيرة بحجم حبة الجوز، وبعد ذلك خذ كل قطعة على حدة وادعكها باليد على اللوحة ثم دورها تحت كف اليد حتى تملس وتصبح بشكل البيضة وهكذا إلى نهاية القطع وبعد ذلك ادهن يدك بزيت جيد وادعك القطع كل قطعة على حدة أيضاً وغطها ثانية ثم اتركها ثلاثة أرباع الساعة ثم ادهن البلاطة أو اللوحة زيت جيد وخذ كل قطعة من العجينة وبسها بيدك قليلاً بشكل قرصة صغيرة وضع كل أربع منها كوماً واحداً وهكذا إلى النهاية، ثم ادهن البلاطة ثانية وخذ كل قرصة وبسطها ثانية قليلاً أيضاً وبعد ذلك ادهن الشوبك بزيت ورق العجينة ثم ارفعها بأطراف الأصابع ولوح بها في الهواء حتى تتسع بالتدرج ثم غير موضع الأصابع ولوحها ثانية. وهكذا إلى أن تتبسط بقدر المستطاع وبعد ذلك رش عليها باليد بعض نقط من السمن ثم طبّقها واحشها

وبعد ذلك اقلها بإدام محمى وبعد القلي غطسها حالاً بالقطر أو اسكب بالقطر عليها فتصبح جاهزة.

### حشوة الجوز:

٣ فناجين جوز مكسر ناعماً

نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر اللوز

نصف فنجان سكر

### حشوة الجبن:

سته فناجين جبن حلو طازج أو محلى ومهروس

نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر الزبدة أو ماء الورد

### القطر:

أربعة فناجين سكر فنجان ماء

نصف ملعقة صغيرة ماء الورد أو ماء الزهر أو عطر الفانिला

نصف ملعقة ملح الليمون

اغلي السكر والماء والعطر وملح الليمون ثلاث غليات حتى يعقد فيصبح جاهزاً.



## الفطير بالجبن

### «صنف بيتي»

اعجن قدر احتياجه من الدقيق الاسترالي أو الفرنساوي أو الأمريكي ومعه قبضة من الملح حتى يكون أطرى من عجينة الكماج قليلاً ثم اترك العجينة ساعة لتزتاح، ثم خذ منها قدر البيضة وادهن اللوحة الخشبية أو الطاولة بالسمن المائع ورقها بالشوبك أو بيدك على اللوحة حتى تصبح أرق ما يستطاع ثم اغمس فرشاة ناعمة أو ريشة بالسمن المائع وادهن العجينة المرقوقة ثم اطوها مربعة واحشها بالجبنة الحلوة والطبق بعضها على بعض كالغلاف الصغير ثم اخبزها بالفرن حتى تنضج. بعد إخراجها من الفرن أسكب القطر الساخن عليها وقدم منها حالاً.

فوائد:

- ١- بعد أن تنقع الجبن في الماء حتى يحلى من الملح نشفه جيداً بالمنشفة قبل استعماله لحشو الفطير، وإلا فتجلد الفطير إذا بردت.
- ٢- ترق العجينة كبيرة كقطعة رغيف الكماج وبعد رقعها تدهن بالسمن وتقسم بالحجم المراد.

٣- يمكنك أن تستعمل الجوز والسكر للحشوة أيضاً.

## الزلاية (١)

ثلاثة فناجين دقيق بلدي

ما يكفي من الماء لجعل العجينة رخوة كاللبن

فنجان دقيق شامي أو استرالي

ملعقة صغيرة خميرة افرنجية مذوبة مع الجامد

فنجان ماء أو ملعقة صغيرة الأمونياك

نخل الدقيق ثم أضف إليه بالتدرج الخميرة وبعد ذلك أضف بالتدرج ما يكفي من الماء ثم أفرك العجينة وادعكها جيداً بكفوف اليدين لغاية ما تنعم العجينة وتصبح كاللين الجامد، عندها اتركها قدر ساعة حتى تخمر وبعد ذلك اقلي العجينة قطعاً صغيرة بحجم بيض الحمام أما بواسطة تستعملها في المقللة من ملعقة صغيرة مبلولة بالماء البارد أو من اليد.

ملاحظة: تؤكل الزلاية بعد غمسها في القطر البارد ويجوز سكب الفطر البارد عليها أو غمسها بعسل بارد أو مسيخ على النار في فصل الشتاء إذا كان العسل جامداً، وتؤكل أحياناً بعد فرش السكر الناعم عليها.

فائدة: إذا استعملت الخميرة فذوبها ماء فاتر وأضف إليها نصف فنجان من الدقيق ودعها في مكان دافئ حتى تخمر، ثم اضفها إلى الدقيق وأعجنه معها واتركه حتى تخمر.

## الزلابية (٢)

سته فتاجين دقيق      ملعقتان صغيرتان خميرة

ثلاث بيضات أو ثلاث حبات بطاطا ماء بقدر اللزوم

صغيرة نيئة مفرومة ناعما

اتبع ذات الطريقة المعينة لعمل الزلابية ثمرة (١).

## الزلابية المشبكة (١)

فنجانان ماء      فنجان لبن رائب

ملعقتان صغيرتان ملح الطرطير أو كربونات الأمونياك

ثلاث بيضات

ما يكفي من الدقيق لجعل العجينة رخوة

اخفق البيض ثم أضف الدقيق مخلوطاً مع ملح الطرطير واللبن وحرك جيداً وبعد ذلك اقسّم العجينة إلى قسمين وأضف إلى القسم الأول صبغة اللون الذي ترغيه وابقى القسم الثاني على حاله، وبعد ذلك اسكب القسمين من ابريق له خرق رفيع أو من أنبوب التزيين في مقلاة مملوءة بالإدام المحمي، وبعد القلي اغمس الزلابية بالقطر أو رش عليها من السكر.

فائدة: إذا لا يوجد لديك أبريق أو شربة مخصوصة لسكب «عجينة الزلابية» منها، خذ كيلة من التنك أو علبة واخرقها في الوسط واستعملها.

## الزلاية المشبكة (٢)

ثلاثة فناجين دقيق شامي أو استرالي ثلاث ملاعق صغيرة خميرة  
افرنجية

فنجان ونصف دقيق استرالي مذوبة بفنجان ماء فاتر

ثلاثة فناجين نشا

نخل الدقيق وأضف إليه بالتدرج الخميرة وبعد ذلك أضف إليه ما يكفي من الماء حتى تصبح العجينة رخوة بحيث إذا جربتها تكون كخط اللبن، عندها ضع النشا في صينية وأضف إليه ما يكفي من الماء حتى يصبح رخواً، ثم أضف النشا إلى العجينة وامزجها معاً جيداً وأترك المزيج جانباً حتى تخمر، عندها اسكبه في ابريق له خرق رفيع كقلم الرصاص في الوسط وصب العجينة بالشكل الذي ترغبه في مقلاة واسعة ملانة من الإدام المحمى وارسم بالعجينة خيوط مشبكة، وأثناء القلي يجب قلب الزلاية في المقلاة لتتضج من الوجهين ومتى نضجت ارفعها من المقلاة حالاً لئلا تحترق واغمسها في قطر دافئ فتصبح جاهزة للتقديم.

## الغريبة

١٢ فنجان سمن جيد

١٢ فنجان سكر الغريبة الغير محلاة

(٩ فناجين للغريبة المحشوة)

٣٤ فنجان دقيق شامي أو دقيق استرالي في الصيف (أي قدر ما تحتاج)

أما شتاءً فانقص من الكمية فنجانا

نصف ملعقة كبيرة امونياك أي مسحوق النشادر مع ملعقة صغيرة كونياك اخفق السمن في وعاء مدة نصف ساعة حتى يصبح أبيض كالرغوة وبعد ذلك أضف إليه نصف مقدار السكر وافرك جيداً ثم أضف السكر الباقي والامونياك والكونياك وافك جيداً أيضاً مدة ثلاث ساعة وبعد ذلك أضف بالتدريج نصف الدقيق وادعك جيداً ثم أضف باقي الدقيق وادعك جيداً أيضاً مدة ثلاثة أرباع الساعة حتى تنعم العجينة وتصبح شديدة كعجينة الكماج وتركها ساعة لكي يتماسك عرق الدقيق فيها.

أخيراً خذ قطعة بعد الأخرى من العجينة حجم البيضة وادعكها ثم صدها قليلاً بالشكل الذي ترغبه واخبزها على الصينية على بعد قيراط القطعة عن الأخرى.

- ١- يمكنك إذا أردت أن تنقش الغريبة بقالب محفور
- ٢- خبز الغريبة لا يحتاج لأكثر من ربع ساعة في فرن بطيء الحرارة  
أما علامة النضج فهي ارتفاع الغريبة وظهور أثر الاحمرار عليها.
- ٣- مجوز إدخال ما ترغب طعمه من الأرواح العطرية على عجينة  
الغريبة بأن تمزجه جيداً بالسمن (كعطر اللوز أو الفانيليا أو ماء الورد).
- ٤- يمكنك إذا كنت ترغب أن تحشو الغريبة باللوز والسكر وأن تزين  
الوجه بقلقة من اللوز قبل الخبز.

## المعمول

١٦ فنان سميذ ناعم (شامي) أي رطل إسطنبولي

ملعقة صغيرة أمونياك

٤ أرباع فنانين سمن جيد أي أربع أواق

ما يكفي من الماء

سكر ناعم لأجل فرشاه على وجه المعمول

ضع السميذ في الوعاء ثم أضف إليه السمن وافرك جيداً بكفيك وابقه  
٦ ساعات في الصيف و١٢ ساعة في الشتاء وبعد ذلك أضف بالتدريج  
ما يلزم من الماء مع الأمونياك لغاية ما تشتد العجينة واطرها ربع  
ساعة في الصيف ونصف ساعة في الشتاء، وبعد ذلك خذ قطعة من  
العجينة بحجم حبة الجوز أو بحجم البيضة وكيها باليد ثم جورها

بالإصبع وضع داخلها الحشوة وبعد ذلك سدها وانقشها بملقط باليد أو بالقالب المحفور المخصوص لنقش وهكذا مستمراً بالعمل حتى النهاية، وارسل المعمول إلى الفرن واخبزه على طبق من النحاس القرص بجانب الآخر. وبعد الخبز نخل عليه السكر فيصبح جاهزاً.

الحشوة:

٤ فناجين جوز مكسر ناعم أو خشناً

٤ ملاعق صغيرة ماء الزهر أو ماء الورد

(محمص قليلاً وغير مملح) ٢ فنانان سكر

٣ فناجين صنوبر مكسر ناعماً العطر حسب الذوق

فنان ونصف فستق حلبي مكسر

فوائد:

١- طبق النحاس أو الصينية يجب أن تكون ناشفة قبل استعمالها وغير مدهونة بشيء قطعياً.

٢- علامة النضج هي أن تكون حبة المعمول بعد خبزها قوية متماسكة الأجزاء ولون أسفلها قريباً من الاحمرار.

٣- تقدر أن تعمل الكيك بعجوة بذات هذه المواد وهذه الطريقة وبدون أن تدعك العجينة فيصبح الكعك بالعجوة لذيذاً.

## كرابيج حلب

سته فناجين سميد ناعم

نصف ملعقة صغيرة كربونات الأمونياك

فنجانان سمن

ما يكفي من الحليب لجعل العجينة جامدة

اخلط الدقيق مع الأمونياك وتخلهما معاً ثم أضف السمن وافرك جيداً وبعد ذلك أضف بالتدرج ما يكفي من الحليب لجعل العجينة جامدة واعجن جيداً، ثم قطع العجينة قطعاً صغيرة ورق كل قطعة واحشها وطبقها ثم اخبزها في فرن متوسط الحرارة وبعد الخبز لبسها بالناطف.

### الحشوة:

فنجان صنوبر مكسر ناعما

نصف فنجان سكر

فنجان جوز مكسر ناعما

ثلاث نقط ماء الورد

اخلط هذه المواد بعضها مع بعض جيداً ثم احش كرابيج حلب بها.



## الناطف:

أربعة فناجين سكر زلال ثلاث بيضات

ثلث الفنجان من جذور الحاوة «مدقوقة»

ضع السكر والماء على النار حتى يعقد جيداً ثم اخفق زلال البيض جيداً وأضف ماء جذور الحلاوة واخفق جيداً ثم أضف القطر شيئاً فشيئاً على الزلال وشرش الحلاوة واخفق جيداً فيصبح الناطف جاهزاً لتلييس كرايبج حلب به.

## الكعك بالعجوة

١٦ فنجان سميد ناعم (ما يعادل رطل اسطنبولي)

٣ ملاعق صغيرة خميرة مذوبة مع فنجان ماء

٤ فناجين سمينة حيدة ما يعادل ٤ أواق نصف ملعقة صغيرة أمونياك

ضع السميد ثم أضف إليه السمن وافرك جيداً بالكفين وبعد ذلك ابقه مدة ١٠-١٢ ساعة ثم أضف بالتدرج الخميرة مع الماء وقليل من الملح الأمونياك وافرك جيداً، ثم قلب العجينة لغاية ما تشتد وتنعم وبعد ذلك خذ قطعة منها بحجم حبة الجوز ورقها ثم ضع الحشوة في وسطها ولفها واغلق أطرافها وانقشها وبعد ذلك ضعها في الصينية واخبزها.

حشوة العجوة:

وزن العجوة بوزن السميد (مفرومة أو معجونة ناعماً) بالمأكينة

ربع فنجان سمن

ثمن ملعقة صغيرة مسحوق كبش القرنفل

أو ملعقة كبيرة قرفة أو بهار

أو ثمن ملعقة صغيرة مسحوق القرفة أو حب الهال

تمزج المواد المعينة أعلاه معاً واحش بها الكعك.

## الكلاج

٣ فناجين حليب فنجان زبدة طازجة أو قشطة كلاج

سخن الحليب في صينية أكبر من حجم رقائق الكلاج ثم أضف الزبدة وبعد ذلك خذ راقعة من راقات الكلاج وغطسها في الحليب وارفعها حالاً وضعها في صينية أخرى ولفها كما تلف الفطير مبتدئاً أولاً من الطرف الواحد ثم من الأطراف الأخرى وبعد ذلك احشها ثم طبقها بعضها على بعض بشكل مربع أو مستطيل صغير، أو لفها بشكل أصابع اليد.

ملاحظة: لكي تتماسك يجب أن تكون راقات لف الكلاج خميلة.

الحشوة:

جوز مكسر ناعماً أو صنوبر مكسر ناعماً

فستق حلبي مكسر خشناً أو جوز وصنوبر وفستق حلبي

بعد أن تحشو الكلاج اقسمه إلى ثلاثة أقسام، ثم اقلي القسم الأول في السمن وأخبز القسم الثاني في القرن والقسم الثالث ابقه نيئاً كما هو، وبعد ذلك اسكب العطر عليه فيصبح جاهزاً، أو إذا أحببت فاغمسه في القطر أو في العسل.

### القطر:

٦ فناجين سكر نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

٢ فناجان ماء ربع ملعقة صغيرة ماء الورد أو الفانيليا

اغلي السكر والماء وملح الليمون وماء الورد ثلاث غليات فيصبح القطر جاهزاً.

### الكنافة بجوز

إذا شئت أن تعمل الكنافة بالجوز فاتبع طريقة عمل الكنافة بالجبن (الموضحة على صحة ٢٥٨) وضع ثلثي عجينة الكنافة في أسفل الصينية وافرش «افرد» الثلث الباقي من العجينة حالاً فوق الجوز وبعد ذلك اخبزها كما هو موضح بوصفة الكنافة بالجبن.

### الحشوة:

١٠ فناجين جوز مكسر ناعماً أو ٥ فناجين جوز مكسر ناعماً أو خليط من الجوز والصنوبر والفسق الحليبي و٥ فناجين صنوبر مكسر ناعماً

فائدة:

- ١- إن ملعقة كبيرة من البهارات كالقرفة وجوزة الطيب وحب الهال مع الحشوة تجعل كنافة لباب البزور شهية وألذ.
- ٢- يضاف نصف ملعقة صغيرة من عطر اللوز بدلاً من البهارات.

## فصل الفواكه المعقودة بالسكر

### طريقة تلبيس الفواكه بالجلاتين وعملها (كلاسي)

انقع الجلاتين بالماء يوماً كاملاً وفي الغد ضع الجلاتين مع الماء المنقوع فيه في مقلاة ذات طبقتين على نار خفيفة، ومتى ذاب الجلاتين أصبح جاهزاً للاستعمال، ثم اغمس الفاكهة المعقودة بالسكر والمنشفة، كل حبة على حدة، وما يزيد عن الحاجة للتلبيس يمكن استعماله ثانية في وقت آخر وذلك بزيادته على طبخة جديدة.

فائدة: تطلى الفواكه المعقودة بالسكر بأن تسقطها في الجلاتين بملقط صغير أو بشوكة أو بفرشاة (إذا استعملت الفرشاة يجب بعد استعمالها أن تغسلها بماء فاتر لأجل تنظيفها).

### طريقة طلي الفواكه بالقطر وعملها (كلاسي)

بعد أن تغلي الفاكهة مع القطر ارفعها من القطر وضعها في فرن قليل الحرارة لتجف ثم اغلي القطر البارد ثانية حتى يعقد جيداً ثم برده واغمس فيه الفواكه المعقودة تمتص القطر وتكون (كلاسي) وضعها في هواء حار.

فائدة: ولفه بالسكر إذا شئت حالا بعد غمسه.

## حفظ الفاكهة بالقطر (١)

انتخب الفاكهة في بدء نضجها (كالمشمش والتفاح والاجاص والخوخ والسفرجل) عند أول شروق الشمس عليها واعملها في النهار ذاته منشفاً إياها من الندى واستعمل من السكر ثلث وزن الفاكهة ومن الماء نصف وزن الفاكهة أيضاً.

غلي السكر في الماء مدة اثنتي عشرة دقيقة ثم ضع كمية قليلة من الفاكهة في القطر حتى تنضج، ثم ارفعها من القهر وضع غيرها وهكذا إلى أن تنضج جميع الفاكهة بالقطر، بعد ذلك املاً بها الأواني قبل أن تبرد واغمر الفاكهة بالقطر تماماً ثم غطي الآتية بغطاء محكم محاط باطار من الفلين أو الكاوتشوك كي لا يتسرب إليه الهواء فيفسد.

فوائد:

١- إذا استعملت الفاكهة الناضجة فإنها تتلف بسرعة. ( فإن الفاكهة الناضجة تستعمل للمربي أو الطاطلي).

٢- إذا وضعت جميع الفاكهة دفعة واحدة في القطر فإنها تخبص ولا تحتفظ بشكلها أو حجمها.

٣- الفاكهة القاسية كالسفرجل تسلق أولاً حتى تنضج ثم تسقط بالقطر وتطبخ ثانية حتى تنضج بالقطر.

٤- استعمل كل سنة كوتشوكا جديد لأغطية الأواني.

٥- يستعمل عند عقد الفاكهة بالسكر قليل من الزنجبيل وعصير الليمون أو مبروشه.

٦- يستعمل الورق أحياناً بدلاً من العطاء والكوتشوك مدهوناً بزلال البيض حتى يلصق جيداً كغطاء على فم الأواني.

٧- احفظ أواني الفاكهة هذه في أمكنة (جافة) باردة بعيدة عن الرطوبة.

٨- يستعمل قليلاً من (السيسيليك أسيد) مذوباً بقليل من السبيرتو النقي ويمزج مع الفاكهة قبل وضعها في الأواني الزجاجية للحفاظ.

## حفظ الفاكهة والقطر (٢)

آفة سكر

٤-٥ كبايات ماء

أفتان فاكهة

عصير وبرش ليمونة

اقطف الفاكهة أول نضجها بعد شروق الشمس عليها ثم ضعها في سلة من شريط في الماء الساخن دقيقة إلى اثنتين ثم ارفعها وغطسها في الماء الباردة مرتين أو ثلاثة وارفعها حالاً حتى تحتفظ بشكلها، ثم انزع نواها بدبوس شعر (أو بغيره) بحيث لا تفتح الفاكهة ثم ضع السكر والماء على النار وحركه باستمرار وعندما يغلي انزع عن وجهه الرشوة وحالاً اسقط الفاكهة فيه لئلا يكمد لونها واغله ٣-٤ غليات (مدة ٧ دقائق) ثم ارفع الفاكهة والقطر عن النار واسكبه في طنجرة من الفخار وفي اليوم الثاني ارفعه على النار ثانية واغله مدة ٥ دقائق ثم ارفعه عن النار ودعه إلى اليوم الثالث ثم اغله لثالث مرة مع مبروش الليمون وعصيره مدة ١٥ دقيقة ومن ثم تبعه في الأواني المطهرة.

فائدة: تقدر أن تعمل الفواكه (كلاس) وذلك إما بغمسها أو بالقطر.

تغليف وتطهير المرطبانات أو الأواني الزجاجية التي تستعمل لحفظ المرببات والفاكهة المعقودة بالسكر.

اغسل الأواني الزجاجية (المرطبانات أو الاطرميزات وغيرها) جيداً في ماء محمي، ثم املاها بالماء البارد وضعها في حالة أو حنجرة فيها ماء بارد وارفع الحلة أو الطنجرة على نار خفيفة حتى تغلي تدريجياً وبعده ارفعها عن النار وكب الماء المغلاة من المرطبانات واملاها حالاً بالفاكهة المعقودة أو بالمربي. أما غطاء المرطبان فضعه أولاً في الماء المغلي مدة خمس دقائق وبعد ذلك صنع الكاوتشوك أو المطاط في الماء المغلي لتطهيره وارفعه حالاً من الماء وضعه على المرطبان ثم غطه واحفظه لحين الحاجة.

فائدة: المطاط الذي تستعمله لتحكيم الغطاء يجب أن يكون جديداً.

## المشمش البلدي

٣ كيلو سكر (وزن السكر ثلاثة أرباع وزن المشمش)

٤ كيلو مشمش عشبلي (أول نضوجه)

نصف ملعقة ملح الليمون

افرز المشمش وخذ الحب القاسي فقط واثقبه بقشة كبريت أو بدبوس شعر واتركه ثم اغلي ثلث مقدار السكر، ثلاث غليات حتى يذوب ويعقد، عندها سقط المشمش بالتدرج داخل القطر وقلبه بتأن حتى يطرى ويصبح ذهبي اللون، فمتى بلغ هذا الحد ارفعه من القطر



وضعه في آنية، وبعد ذلك أضف إلى القطر باقي السكر واغلي القطر ثانية مع ملح الليمون ثم سقط المشمش فيه مرة أخرى واغله فيه أربع أو خمس غليات حتى يمتص المشمش القطر، وبعد ذلك أنزله عن النار وضعه في صوان والقطر فوقه في المشمش خمسة أو ستة أيام في الهواء الحار حتى يجمد القطر، وخلال هذه الأيام قلب المشمش كل يوم لغاية ما يجمد القطر عليه فيصبح جاهزاً لحفظه في أوان لحين الحاجة إلى تقديمه بهذا الشكل أو إلى تليسه بالسكر أو طليه بالجلاتين حسب المرغوب.

فائدة:

- ١- يمكنك أن تعمل التين أو الاجاص أو الدراقن كما تعمل المشمش.
- ٢- يمكنك أيضاً أن تنشف المشمش من القطر في فرن بطيء الحرارة أو قرب النار.

## المشمش العجمي

- ٤ كيلو مشمش عجمي (غير ناضج تماماً).
  - كيلو سكر (وزن السكر ثلاثة أرباع وزن المشمش).
- افرز المشمش وخذ الحب القاصي فقط واثقبه بدبوس شعر أو بعود كبريت ٣-٥ ثقوب، ثم سخن الماء حتى يصبح ساخناً وضع فيه حب المشمش القاصي واتركه في الماء حتى يطرى قليلاً فيطفو على وجه الماء، عندها ارفعه من الماء بالتدرج وضعه جانباً ليتصفى من الماء. وبعد ذلك اغلي نصف كمية السكر ثلاث غليات لغاية ما يذوب

ويتمدد ثم اسكبه على المشمش واتركه يومين في الظل وبعد ذلك صف القطر عنه، ثم أضف إلى القطر الذي صفيته عن المشمش باقي السكر مع ملح الليمون واسكبه على المشمش وضعه في الشمس خمسة أو ستة أيام حتى يجمد القطر عليه فيصبح جاهزاً لحفظه في أوانٍ لحين الحاجة إلى التقديم منه بهذا الشكل أو إلى تلييسه بالسكر أو طليه بالجلاتين حسب المرغوب.

ملاحظة: إن نسبة كمية المشمش أو السكر هي ٤ أجزاء مشمش، و٣ أجزاء سكر.

فائدة: لا يمكنك أن تعمل الدراقن بحسب هذه الوصفة.

## الجوز الأخضر (١)

١٠٠ حبة جوز

نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون

سكر وزن الجوز مرة وربع المرة

ملعقة صغيرة مسحوق كبش القرنفل

خذ الجوز قبل أن يقسو لبه وبعد شهر من طلوعه وانزع عنه القشر الأخضر ارق ما يمكن، وبعد ذلك انقعه في ماء من ٨-١٠ أيام وغير الماء عنه كل يوم، وبعد ذلك صفى الماء عنه بمصفاة وضعه جانباً، ثم اغلي نصف مقدار السكر ثلاث أو أربع غليات حتى يذوب السكر ويعقد، وبعد ذلك اسكب القطر على الجوز وضعه في الظل ثلاثة أو أربعة أيام وبعد ذلك صيف القطر عنه، ثم أضف إلى القطر باقي

السكر واغله مع ملح الليمون ثم اسكبه ثانية على الجوز وضعه في الشمس خمسة أو ستة أيام حتى يجمد القطر على الجوز، وبعد ذلك رش عليه القرنفل فيصبح جاهزاً لحفظه لحين الحاجة إلى تقديمه بهذا الشكل أو إلى تلييسه بالسكر أو طليه بالجلاتين حسب المرغوب.

## الجوز الأخضر (٢)

بعد تقشير الجوز ونقعه اغله مع القطر واتركه في القطر إلى اليوم التالي ثم ارفعه على النار واغله ثانية ثم ارفعه عن النار واتركه بضعة أيام في الشمس ليمتص القطر أو ابقه في القطر واحفظه في آنية من الزجاج لحين الحاجة إلى تلييسه ولته بالسكر أو طليه بالجلاتين.

## الاجاص أي الكمثري

٤ كيلو من الاجاص (ليس ناضج تماماً)

٤ كيلو من السكر «وزن الاجاص قدر وزن السكر»

ملعقة صغيرة ملح الليمون

خذ من الكمثري الحب القاسي واثقبه بعود كبريت أو بدبوس شعر من ٤-٥ ثقوب، وضع ماء على النار حتى يصبح ساخناً. عندها سقط الكمثري في الماء وقلبه بتأن حتى يطري، وبعد ذلك خذ كل حبة وغطسها في الماء البارد وارفعها حالاً، ثم اغلي نصف مقدار السكر ثلاث أو أربع غليات حتى يعقد واسكب القطر على الكمثري وضعه في الظل يومين ثم صفي القطر عنه وأضف إلى القطر باقي السكر وأغله مع ملح الليمون، وبعد ذلك اسكبه ثانية على الكمثري وضعه

في الشمس في مجرى هواء جاف أو في فرن بطيء الحرارة حتى يجمد القطر عليه فيصبح جاهزاً لحفظه لحين الحاجة إلى تقديمه بهذا الشكل أو إلى تلييسه ولته بالسكر أو طليه بالجلاتين حسب المرغوب. ملاحظات:

١- بعد ما تضع الاجاص في الشمس قلبه بتأن.

٢- يجب حفظ النار تحت الماء الساخن لكي لا تختلف حرارة الماء أو تبرد.

٣- إذا شئت أن يطرى الاجاص في الماء الساخن وينضج حالاً فغطه وهو في الماء الساخن.

٤- يعمل الاجاص بحسب هذه الوصفة.

## التفاح

تفاح

ما يكفي من الماء حتى يبتل السكر ويمكن تحريك المعلقة فيه

سكر

وزن السكر قدر وزن التفاح

انتخب التفاح في بدء نضجه واثقبه بدبوس شعر أو بقشة كبريت ٦-٨ ثقوب ثم ضعه في ماء ساخن وغطه واتركه حتى يطرى قليلاً عندها ارفعه من الماء بالتدريج وضعه جانباً ليتصفى من الماء.

اغلي نصف كمية السكر والماء مع زلال بيضة مخفوق قليلاً، وخلال العليان اقشط الرغوة عن القطر، ثم منع التفاح في القطر واغله مدة ربع ساعة وبعد ذلك أنزله عن النار واسكبه في إناء وابقه إلى اليوم التالي عندها صف القطر عن التفاح وأضف إلى القطر باقي السكر ونصف ملعقة صغيرة ملح الليمون واغله ثانية حتى يعقد وبعد ذلك اسكبه على التفاح واترك مدة ٤-٦ أيام في الظل مقلّب التفاح يومياً ثم عد واغله غلية واحدة (التفاح والقطر) وبعد ذلك ضعه في الشمس بضعة أيام حتى يمتص القطر وبعد ذلك اجمعه واغمسه بالجلاتين ولته بالسكر واحفظه لحين الحاجة.

فائدة: يمكنك أن تقطع السفرجل قطعاً كبيرة وعقده متبعاً طريقة عمل التفاح هذه، ويمكنك أن تضيف إلى السفرجل قبل أن تجفّفه في الشمس إحدى المطبات كعطر التفاح أو الكمثرى أو غيره لأجل الطعم.

### **طريقة عقد قشور البرتقال والليمون (الريقة بالسكر وتجفيفها)**

اغسل البرتقال أو الليمون ثم اقشره بسكين حادة قشرة رقيقة جداً (تاركاً القشرة البيضاء) ثم اغلي هذه القشور الريقة حتى تعقد مع السكر وما يكفي من الماء ليبتل السكر فقط، وبعد ذلك صفي القطر عنها ثم اتركها حتى تنشف ولتها بعد ذلك بالسكر الخشن واحفظها لحين الحاجة.

١- تستعمل قشور الأثمار المعقودة مع السكر لأجل التشكيل في الكعك وفي الشوكولاتة وفي حلوى الباي والبودين وغيره حسب الذوق والرغبة في التشكيل.

طريقة عقد قشور الليمون أو البرتقال (الرقيقة) بالسكر (٢)

قشور البرتقال أو قشور الليمون سكر مرة وربع المرة وزن القشور

قشر البرتقال أو الليمون إلى أربع قطع ثم اغلي القشور بالماء حتى تصبح طرية ثم ارفعها عن النار وافصل القشرة البيضاء عن القشرة الصفراء واحذفها، وخذ الصفراء وقصها (مستعملاً المقص) إلى قطع رقيقة بالطول وبعد ذلك اغلي السكر مع نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون وما يكفي من الماء حتى يبتل السكر فقط ثم أضف القشور واغلبها حتى تعقد بالقطر ثم ارفع القشور مع القطر عن النار وصفها من القطر ورشها أو لتها بسكر نبات واحفظها لحين الحاجة إلى استعمالها في الكعك وفي الحلويات.

## الكوم

١٢ فنجان سكر ثلاثة فناجين ونصف قطر العنب (جلوكوز)

خمس كيلو جلاتين ناشف ومنقوع قبل يوم مع فنجان ماء في الصيف أو ٣ فناجين في الشتاء

ضع السكر والجلوكوز على النار لغاية ما يعقد حيث إذا جربت قليلاً منه على ملعقة في ماء بارد يكون قاسياً (وتبلغ درجة الحرارة ٣٤٥

فهرنهايت أو ١١٨,٣ سنتكراد) ويجب أن يكون الجلاتين المنقوع قد تصفى من الماء فيوضع على نار خفيفة ويسكب القطر على الجلاتين ويحرك لكي يمتزج الجلاتين بالقطر.

ملاحظة: لا تسكب الجلاتين على القطر لئلا يفسد المزيج بسبب اختلاف حرارة القطر. أضف ربع ملعقة صغيرة من مسحوق ملح الليمون ثم أضف أحد الأرواح العاربية التي ترغبه طعمها وبعد ذلك أضف الصبغة المناسبة لأجل التلوين وأخلط المزيج ثم اسكبه في المصّب، وأسكبه من المصّب بشكل حبل طويل على لوحة أو على طبق فيه نشا بنخن نصف قيراط مطبوع بالشكل الذي ترغبه ( بطابع نافر مخصوص لذلك) وذلك بأن تكبس الطابع فوق النشا داخل اللوحة أو الطبق قبل سكب المزيج من المصّب فوق النشا المطبوع، وبعد ذلك اترك الكوم حتى يبرد وينشف من ٦-٨ ساعات، فمتى يبرد الكوم ينكمش وينقطع من تلقاء ذاته حسب الشكل والرسم المطبوع على النشا، وبعد ذلك اجمع حب الكوم الناشف ونخل النشا عنه بمنخل ناعم. ثم بخه (بخ خفيف بماكينة رش) على أطباق أو لوحات وحرك حب الكوم حتى يتربط قليلاً، وبعد ذلك لته بسكر ناعم مرتين إلى أربع مرات حتى يتشبع بالسكر ثم اجمعه واتركه في الهواء مدة ساعة فيصبح جاهزاً ويمكنك حفظه في أوانٍ من الزجاج ذات غطاء محكم.

## النوكة

١ كيلو سكر

زلال ٣ بيضات مخفوق جيداً حتى يشتد

١ كيلو قطر الضب (جلوكوز)

اخلط من السكر وقطر العنب بمقدار واحد، ثم ضع المزيج على النار دون أن تحركه لغاية ما يعقد أي إذا جربت منه قليلاً على ملعقة في ماء بارد يصبح قاسياً (ويبلغ درجة الحرارة ٢٤٦ فهرنهايت أو ١١٩ سنتكراد)، عندها أنزله حالاً عن النار واخفقه جيداً بالصواة حتى بيض لونه، وبعد ذلك أضف إليه زلال البيض وحركه ثم ضع المزيج على نار (جمر خال الدخان والرائحة) وحركه مدة نصف ساعة فيشتد بياض المزيج ويصبح براقاً لامعاً، عندها أضف إليه الحشوة (جوز مكسر ناعماً أو لوز أو بندق محمص قليلاً ومكسر ناعماً أو فستق حلبي مكسر خشناً) ثم أضف إليه العطر وخلطه جيداً. وبعد ذلك افرد الورق المشحم المخصوص للسكاكر وفوقه ضع ورق البرشان واسكب عليهما المزيج واتركه حتى يبرد تماماً وبعده قطعه إلى قطع صغيرة بالشكل الذي ترغبه واحفظه لحين اللزوم.



## مشبك الفستق الحلبي

كيلو وربع فستق حلبي(نيء ولونه أخضر)

٢ كيلو ونصف سكر

نصف كيلو ماء

اغلي السكر إلى أن يعقد (ويبلغ درجة الحرارة ٢٤٢ فهرنهايت أو ١١٧ سنتكراد)، وإذا جربت نقطة منه في ماء بارد على أطراف أصابع اليد يقطق أو يغط قليلاً ويتكسر، وبعد ذلك رتب الفستق في صحن صغيرة بعمق قيراط وبعد ذلك خفف النار كثيراً تحت القطر واسكب القطر على الفستق مرة أو أكثر حسب الرغبة والاختيار، وبعد ذلك غطي الصحن بقطع من القماش واتركها ١٢-٢٤ ساعة، وعندها خذ الصحن الأول وضعه قليلاً فوق آنية فيها ماء يغلي واقلبه حالاً فيسقط القرص بسهولة ثم لته وهو فاتر بالسكر الخشن فيصبح جاهزاً.

ملاحظة:

- ١- لا يستعمل ملح الليمون في هذه الوصفة.
- ٢- إذا تجمع الفستق ارجعه إلى ترتيبه الاصلي بواسطة الملقط.
- ٣- يمكنك أن تضيف صبغة ذات لون بنفسجي فاتح إلى السكر.
- ٤- يمكنك أن تضيف قليلاً من عطر اللوز أو غيره إلى السكر.

## راحة الحلقوم

٤ كيلو سكر ذرة شبة (ثمان ملعقة صغيرة)  
١ كيلوماء نصف ملعقة صغيرة ماء الورد أو  
ملعقة صغيرة ملح الليمون

## ماء الزهر

١ كيلو نشا (أخضر) وثلاث الكيلو من النشا الناشف مع ثلاث كيلو ماء  
لأجل حله فيه

اغلي السكر في الماء على نار معتدلة الحرارة وأضف إليه ملح الليمون  
وانزع عن وجهه الرغوة ثم أضف إليه النشا محلولاً بالماء وحرك  
بدون انقطاع حتى يشتد المزيج، وبعد ذلك أضف إليه العطر ثم  
حركه بشدة بطريقة الخفق أو الضرب لغاية ما ينضج، ولكي تثق  
من نضجه خذ بين أصابعك شيئاً منه فإذا برمته بدون أن يلصق  
باليد فيكون قد تم نضجه. وطريقة أخرى ضع قطعة منه فوق سكر  
ناشف فإذا لم يتل السكر يكون قد نضج، وعندها اسكبه في قالب  
مرشوش سكر ناعماً ونشاً ثم قطعه إلى قطع صغيرة ولف القطع  
بالسكر الناعم فتصبح جاهزة.

ملاحظة: يمكنك أن تضع الحشوة فوق السكر في القالب قبل سكب  
المزيج.

الحشوة: فستق حلبي أو جوز أو لوز مكسر ناعماً.

فوائد ١:

١- إن استعمال النشا الأخضر قبل أن تجف يفضل على استعماله ناشفاً.

٢- يمكنك أن تستغني عن الشبه في الراحة المحشوة المعروفة «بالمكانة» واستعمل الشية في الراحة الغير محشوة المعروفة بالمقشمشة وفي الراحة الملونة الغير محشوة المعروفة بالإسطنبولية.

٣- في الراحة المقشمشة استعمل ذرة من المستكة.

٤- يمكنك أن تشكل راحة الحلقوم بالألوان التي تستحليها، وذلك بواسطة إضافة شيء من الصبغة في المزيج أو في أي قسم منه قبل سكه ويمكنك كذلك تغير الطعم وذلك بواسطة قسم المزيج إلى أقسام ووضعه قليلاً من الأرواح العطرية في كل قسم.

## فوائد ٢:

١- المقصود من العبارة (اغلي القطر حتى إذا جربت منه في ماء بارد يكون كتلة لينة قابلة للمسك) هو أن تبلغ درجة الحرارة ٢٣٢° فهرنهايت.

٢- الغاية من العبارة (اغلي القطر حتى إذا قطرت منه في ماء بارد يصبح كتلة قابلة للمسك (فاندنت) هي أن تبلغ درجة الحرارة ٢٣٨° فهرنهايت.

٣- المقصود من العبارة (اغلي القطر حتى إذا قطرت منه في ماء بارد ويكون كتلة شديدة «كرامل»). هو أن تبلغ درجة الحرارة ٢٤٢° فهرنهايت، وأشد قليلاً من كرامل عندما تبلغ درجة الحرارة ٢٤٨°، وكتلة قاسية قابلة للانكسار (كحبة الملابس «دبوس») عندما تبلغ درجة الحرارة ٣٠٠° فهرنهايت.

## فصل الطهي

### الشوربا

تصنع الشوربا من لحم الضأن والبقر والطيور (كالدجاج والحبش والبط والأوز الخ). ومن لحوم الحيوانات البرية (كالغزال والبط الخ) ومن السمك والخضر مع قليل من الدهن.

### المرق

طريقة العمل: خذ من لحم سلسلة الظهر (الذي يصلح لعمل الكستلاتا) أو من لحم وعظم الرقبة وإن لم يتوجد ذلك خذ من لحم وعظم الكتف أو الفخذ وضعه في آنية عميقة واغمره بالماء البارد وزلال بيضة مخفوق قليلاً وارفعه على النار، وحالما يصل المرق درجة الغليان ارفع الزفرة مراراً ثم زده قليلاً من الماء البارد، وعد واكشط الزفرة ثانية حتى يتنقى المرق. أضف الملح وشيئاً من المطيبات والمخثرات أو الخضر في نهاية النضج ثم اغلها حتى يبقى ثلث ما في الأنية من المرق.

يستغرق عمل الشوربا من الوقت لا أقل من أربع ساعات.

المطيبات الرئيسية التي تستعمل للطعم في الشوربا

يستعمل دائماً      يستعمل أحياناً

البهارحب      ورق الغار

الفلفلحب      ورق الزعتر

الزنجبيل	الخردل	القرفة عيدان
الكزبرة		مبروش جوزة الطيب
البقدونس	الكرفس	القرنفل
المواد الرئيسية التي تستعمل لتخثير الشوربا		
الأرز (حب وأحياناً مع صنوبر)	المعكرونة الرفيعة	
	الأرز (مسحوق)	المعكرونة الأحرف المزخرفة
البطاطا (قطعاً صغيرة) الشعيرية (المصنوعة من الدقيق)		
	النشا	البطاطا (مهروسة أو مفرومة)
		البطاطا (بوريه بالحليب) الكورن فلاور
		البازلاء (مجروشة أو حب) الأراوط
	اللاوتس	الفاصوليا (مجروشة أو حب)
	الجيلاتين	الحمص (مجروش أو حب)
		العدس (مجروش أو حب) السميد

### التايوكا الدقيق

الفارينا عجينة شديدة معجونة جيداً بالبيض فقط تقطع بالحجم المرغوب

القرشلة (قطعاً صغيرة أو مسحوقه)

الخبز المحمص (قطعاً صغيرة أو مسحوقاً) الساكو

## فوائد:

- ١- النار يجب أن تكون متوسطة الحرارة بحيث تجعل استخلاص الدسم من اللحم أو العظم تدريجياً، أما إذا كانت النار قوية فإنها تعجل في تبخير الماء.
- ٢- يضاف زلال البيض إلى المرق لكي يمتص الفضلات في المرق من اللحم والعظام فيتبقى المرق (ارفع الزلال مع الزفرة أثناء الغليان بحيث لا يبقى في المرق شيء من الزفرة وزلال البيض).
- ٣- يمكنك أن تلون الشوربا بسكر محروق ممزوج بالماء.
- ٤- يمكنك أن تضيف إلى الشوربا شيئاً من البصل المقلي بالدهن.
- ٥- يمكنك أن تضيف إلى الشوربا اللحم مقطعاً قطعاً صغيرة ومقلياً بدهن أو بغيره.
- ٦- أضف إلى الشوربا ملعقة أو اثنتين من الزبدة قبل سكب الشوربا بربع ساعة فتزيد طعمها لذة.
- ٧- يمكنك أن تضع مع المرق رأساً من البصل فيكسبه رائحة طيبة.
- ٨- يمكنك أن تضيف إلى المرق الخضر مقلية مدة خمس دقائق بالسمن.
- ٩- قطع اللحم قطعاً صغيرة عند القائه بالمرق حتى تمكن من أن تستخلص ما فيه من الدسم والفائدة واللذة.

١٠- دق لحم وعظام الضأن والبقر والطائر إذا امكنك وألقها في المرق فإن بهذه الوسيلة تستخلص كل الفائدة من اللحم والعظام ويكون المرق شهياً ودسماً.

ملاحظة: يبرد المرق ثم ارفع ما عليه من الدهن خصوصاً للأطفال والمرضى.

### شوربة الخضر

أضف الخضر كالكوسا والبازلاء والفاصوليا والسبانخ والهليون وغيرها من الخضر بعد أن تنزع الزفرة من المرق، ثم ضع المرق على نار هادئة كي لا تتخبص الخضر، أما اللفت والجزر والشمندر والملفوف والزهر فالأفضل أن تضيفها في نهاية النضج وذلك لأن لها طعم قوي فيتلف طعم المرق.

فائدة: أضف إلى المرق الخضر مع أحد المخثرات

### شوربة البطاطا بوريه

بعد أن تحضر البطاطا بوريه مع الحليب والزبدة أو القشطة والرفعة. أضف منها إلى المرق حتى يتخثر، ثم أضف قليلاً من عصير البندورة وجوزة الطيب وقدم مع ورق البقدونس.

### الشوربة البيضاء بالقشطة والحليب

أضف فنجاناً أو أكثر من الحليب أو القشطة مع الشوربا وخرتها إما بالدقيق أو بالتايوكا.



## شوربة البندورة

أضف عصير البندورة مع الخضر أو إحدى المخثرات في نهاية النضج.

### شوربة العدس (١)

اسلق العدس حتى ينضج جيداً وانزله عن النار واتركه حتى يبرد، ثم امرته بحيث لا يبقى منه إلا قشره وارجه إلى النار واعقده بملعقة من الدقيق، ثم اقلي الخبز المقطع مربعات بحجم حبة التوفي بالسمن، وأضف إلى المرقي شيئاً من السمن ثم عند التقديم اسكب المرقي على الخبز وقدم وهو ساخن.

### شوربة العدس بالبندورة (٢)

استخدم ذات الطريقة الموضحة بوصفة شوربا العدس نمرة (١) واقلي الخبز بالزيت، ثم اقلي حصوص رأس من الثوم مدقوقاً بالزيت واضفه إلى المرقي ثم أضف عصير البندورة واغله واسكبه على الخبز قليلاً من البقدونس وقدم.

### الشوربة بالكبة

بعد عمل الكبة قرصها بحجم بيض الحمام ضع الأقراص في المرقي واغلبها معه وخثر المرقي بالأرز.

### شوربة اللوز أو الفستق محمص أو غير محمص

أضف لوزاً مقشوراً أو مسحوقاً إلى المرقي واغله مدة ساعتين مع المرقي، ثم صفه أو اتركه بلا تصفية، وأضف قليلاً من القشطة أو الحليب

وخثر المرق بمعلقة من الزبدة مع ملعقتين من الدقيق أو السميد أو الأوتس.

### البيض شوربة

اهرس البيض المسلوق وأضف إليه المرق مع قليل من الحليب أو القشطة، ثم صفه بالمنخل، ثم اعقد المرق بالدقيق أو بالنشا وقدم.

### شوربة الكستنة

اسلق الكستنة، ثم اقرها من القشرة الداخلية والخارجية واهرسها بماكينه اللحمه أو في مهرسة البطاطا واضفها إلى المرق مع ملعقتين من الزبدة أو القشطة إذا شئت.

### شوربة الشيشريك (١)

العجينة:

خذ من الدقيق البلدي أربعة فناجين، ثم أضف ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر أو ملعقة صغيرة من كربونات الأمونياك، ثم أضف ربع الفنجان من الدهن وافرك معاً بالكفين، ثم أضف ملعقة صغيرة من الملح واعجنه جيداً حتى يشتد وينعم واتركه جانباً.

التطبيق:

افرم اللحم ناعماً وشيئاً من البصل ناعماً، ثم اقلي البصل بالدهن أو السمن حتى يذبل ثم أضف إليه اللحم وقبصه من كل من الفلفل والبهار والقرفة وجوزة الطيب وقلبه قليلاً ثم ارفعه عن النار وبعد

ذلك رق العجينة رقيقاً ثم قطعها بفنجان من فناجين القهوة «صغير الحجم» واملأ كل قطعة بقليل من التطبيقاته واطبق بعضها على بعض حتى تحاكي البرنيطة.

بعد أن تنتهي من عمل (عجينة شيشبرك) اسقطها بالمرق الذي تكون قد أحضرته بالعظم واللحم مع قليل من حب البهار وعود من القرفة واعقد المرق بقليل من الأوتس أو الكورن فلور أو غيره من المخثرات وأضف ملعقتين من الزبدة ثم قدم من الشوربا مع ورق بقدونس أخضر.

فوائد:

- ١- يمكنك أن تملأ العجينة من التطبيقاته بدون قلي ولكن يجب أن تفرك البصل مع البهار والملح حتى يكون ناعماً.
- ٢- يمكنك قبل اسقاط الشيشبرك بالمرق أن تقلبه بالسمن، أو تخبزه بالفرن فهذا حسب الذوق.

### شوربة البندورة والشيشبرك اللذيذة (٢)

أضف إلى شوربا الشيشبرك فمرة (١) وهي على النار شيئاً من عصير البندورة واغله معها واعقدها بقليل من الأرز مع قليل من الصنوبر.

### شوربة السميد شيشبرك (٣)

اعمل شوربا الشيشبرك فمرة (١) مستعملاً السميد والدقيق الأمريكي أو الاسترالي مناصفة بدلاً من الدقيق البلدي، ثم اعقد الشوربا بقليل

من السميد وقدم مع ورق البقدونس.

### شوربة الشيشريك بالبيض (٤)

اخفق ثلاث بيضات ثم أضف ملعقة صغيرة من الملح وأضف ما يكفي من دقيق الكعك حتى تكون العجينة شديدة، ثم اعجنها مدة نصف ساعة ورقها رقيقة، ثم تصرف كما تصرفت بشوربا الشيشريك مرة (١) واعقد المرق بقليل من التايوكا أو الساكو ثم أضف ملعقتين من الزبدة مع البقدونس.

فوائد:

- ١- يضاف مع هذه الوصفة نصف فنجان من القشطة أو الحليب وإذا أردت شيء من عصير البندورة.
- ٢- بعد أن ترق العجينة يمكنك أن تقطع ما يبقى منها بقطاعات أو قوالب صغيرة «مزخرفة» ثم تنشفها وتحفظها لحين الاستعمال مع الشوربا بدلاً من المعكرونة.

## السمك

### السمك مقلي

قشر السمك جيداً واخرج اذانه ومعاه وافركه بالدقيق، ثم اغسله بخرقه تحت مجرى من الماء البارد حتى لا يبقى فيه شيء من الجلد الأسود والدم المتجمد، ثم رشه بالملح واعصر عليه قليلاً من الحامض أو انقع بالحليب، ثم نشفه بقطعة من القماش جيداً من الماء حتى لا يتفتت أثناء القلي، ثم اقله بالزيت أو السمن.

فائدة:

١- اغمس السمك بقليل من الدقيق أو القرشلة المسحوقة واقله.

٢- اخفق بيضة أو اكثر وأضف إليها ملعقة كبيرة من الدقيق أو ملعقتين من القرشلة وقبعة من الملح والبهار ثم اغمس السمك واقله وقدم منه مع السلطة أو المكابس والمسترد (ومع قطع من الحامض والفجل والبصل الأخضر) والبطاطا المقلية.

### السمك طاجن

نظف واقلي المسك قليلاً، ثم رتبه بالقالب وأضف إليه بصلاً مفروماً ريشاً وبنودرة مقشورة مقطعة ريشاً، وأضف الزبدة أو السمن والملح والبهار والقرفة وشيئاً من حب القراصيا الحامضة ثم واخبزه بالفرن حتى ينضج.

فائدة: يمكنك أن تستعمل بدلاً من القراصيا شراب الرمان الحامض أو السماق أو النييد المز.

### السمك بطحينة بالفرن

قشر وقطع البصل ريشاً، ثم اقله بزيت السمك الذي قليته، ثم اخفق الطحينة بالحامض والملح مع حصين من الثوم مدقوقين وضع السمك في وسط القاب واسكب عليه البصل والطحينة واخبزه بالفرن بعد أخبز زينه بعروق ورق البقدونس والبطاطا المسلوقة.

### السمك محشو

بعد أن تنظف السمك جيداً، شقه بتأن وانزع عظامه، ثم احشه قطع من الجنبون (البورك) والبهار أو من القرشلة (أو من الكراكرز أي البسكوت المالح) مع ملعقتين من الزبدة أو الدهن واشوه بالفرن، ثم قدم منه مع قطع من البطاطا المسلوقة وقطع من الحامض مقطعاً أقماراً أولاً ثم مقطعاً أربع قطع وموضوع بشكل زهرة حول السمكة ومزينة القطع بورق البقدونس حتى تحاكي الزهرة.

### السمك مشوي بالفرن

بطن الصينية أو القالب بورق مزيت من النوع الخاص لشوي السمك أو ضع تحت كل سمكة قطعتين أو ثلاث من التيب الأبيض (شريط من القماش) حتى تتمكن من رفع السمك من القالب أو الصينية بسهولة دون أن يفتت، وأضف إليه قليلاً من الزيت أو السمن أو الدهن واشوه في فرن متوسط الحرارة، وبعد اخراجه من الفرن ادهن

السّمك المشوي بالدهن أو بالزبدة وقدم منه مع بطاطا مقليّة أو جنون وما ترغب من المكابيس.

### السّمك بالصلصة

بعد أن تشوي السّمك بالفرن بالسمن قصه راقتين وانزع الحسك منه ثم احشه بالقشطة الثخينة المخفوقة ممزوجة بقليل من الجوز المدقوق أو بالكستنة المسلوقة والمهروسة أو باللوز المحمص أو الفستق مسحوقين أو باللوز مع مسحوق البسكوت المالح أي الكراكرز.

فائدة: وعضاً عن القشطة استعمل زبدة وقدم مع الصلصة البيضاء للسّمك وزين السّمك بقطع من الجنبون (البورك) أو الهام أو السلسيسو (النقانق) أو بقطع من البطاطا أو البيض المسلوق جامدة.

### السّمك مشوي

بعد أن تنظف السّمك جيداً شقه ثمانية شقوف ورشه بقليل من الملح وادهنه بقليل من الزيت (أو لفة بورق الزيت المخصوص) ثم ضعه على شواية مدهونة بالزيت واشوه. وإياك من أن تقلب السّمك قبل أن تتأكد بأن الجهة التي وضعتها على النار قد تم نضجها، ثم قدم مع مسترد أو طرطور بالصنوبر.

### السّمك المحشي بعد شويه

بعد أن تشوي السّمك قص السمكة إلى راقتين بتأن بحيث لا تتفتت، ثم انزع عظامها، ثم احشها بقليل من المكابيس مفرومة ناعماً مع

قليل من البقدونس والملح والخردل أو قليل من الكري أو بالمايونيز أو بطرطور الصنوبر أو بسلطة الطحينة، ثم اطبق السمكة كما هي وزينها بقطع من الفجل أو الشمندر المسلوق أو الجزر مع قليل من ورق الزعتر الأخضر أو البقدونس.

### الصلصة البيضاء للسمك

خذ فنجاناً من مرق السمك المسلوق وآخر من القشطة أو الحليب وثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة وثلاث ملاعق أخرى من الدقيق والملح وربع ملعقة بهار وربع ملعقة صغيرة جورة الطيب. حرك الدقيق بالزبدة حتى يمتزج، ثم أضف باقي المواد واغلها حتى أثخن قليلاً وقدم مع السمك.

### الصلصة الحمراء للسمك

«تقدم أيضاً هذه الصلصة مع صياوية السمك».

اقلي شيئاً من البصل حتى يحمر بزيت أو بسمن السمك المقلّى أو المشوي، ثم أضف إليه فنجاناً من مرق السمك وامرته جيداً، ثم صفه وأضف إليه ملعقتين من الدقيق ممزوجاً بملعقتين من الزبدة وفنجان من الحليب أو نصف فنجان من القشطة واغله مع قبضة من الملح والبهار والقرفة، وقدم منه وفيه الجبنة المبروشة - فائدة: يمكنك بدلاً من الدقيق أن تخثره بالجلاتين.



فوائد:

بعض أصناف وأسماء السمك المألوفة.

١- استعمل للطرطور: السمك الفريدن أو الاجاج أو غيره من الاسماك العفية.

٢- استعمل للصيدية: السمك المصقار أو الاصفرة أو الفريدن أو غيره من السمك الغليظ «البدين».

٣- استعمل للقلي: السمك البوري، الجريدن، سلطان إبراهيم، المنور، المرمود، المليقة، الصرغوس، المصقار، الفريدن أو غيره من أنواع سمك المشط الرقيق.

٤- استعمل للشوي: سمك الكبان، الشيلان، الغمبار، اللقز الرملي الخ...

٥- استعمل للكبة: سمك الفريدن، القريديات، الحفاش، الفريدن الخ..

٦- للأطفال وغيرهم وخصوصا الذين في حالة النقاهة أو الاستشفاء استخدم السمك المشوي فهو أفيد وهضمه أهون.

### الكفتة أو اللحمة المدقوقة

بعد فرمها وتكبيها لتها في المرق وخر المرق بالأرز أو الدقيق والزبدة والحليب. يمكنك أن تقلي الكفتة واللحمة المدقوقة قبل أن تضعها في المرق.

### الكفتة اللذيذة

أضف لكل اوقية من اللحم حبة بطاطا صغيرة وبيضة مخفوقة وبصلة صغيرة وقليلاً من البقدونس والملح والفلفل والبهار وملعقة من الدقيق أو القرشلة المسحوقة.

أفرم اللحمه والبطاطا والبصل والبقدونس على ماكينة اللحمه ناعماً ثم أضف البهار وباقي المواد وقلبها جيداً، ثم قرصها أقراصاً مستديرة أو مستطيلة أو رقها وقطعها بقطاعة القلب أو النجمة من قطاعات البسكوت وبعد ذلك اقلها بالسمن.

قدم الكفته مع البازلاء مطبوخة أو مع بازلاء وجزر أو فاصوليا ثم ضع البازلاء في وسط الصحن والكفتة دائرة حولها.

فائدة: يمكنك بعد فرم وتبيل اللحمه أن تضعها في الصينية أو القالب وحولها صفاً من البطاطا مقطعة أقماراً أو صفاً من البندورة أقماراً ثم تخبزها بالفرن مع شيء من السمن والملح والبهار. إن فائدة وضع البطاطا لكي تمتص شيئاً من السمن وتبقى بهذه الوسيلة الكفتة طرية ولذيذة.

### الكفتة المشوية أو الكباب

دق اللحمه في الجرن مع قليل من الدهن ناعماً، ثم دق بصلة صغيرة وتبلها بالملح والبهار والفلفل ثم كبك اللحم بيدك بحجم الجوزة وشكه بالشيش واشوه على الجمر.

فائدة: يمكنك أن تفرمها مع البقدونس على ماكينة اللحمه بأنعم دائرة من تقلبها بالسمن.

## الكفتة بالخل أو الكباب

انقع من اللحم الهبر (قدر أوقيتين مع نصف اوقية من اللية) بالخل مدة ثلاث ساعات، ثم افرمها على ماكينة اللحمة فرماً ناعماً، وأضف مقدار ملعقتين من القرشلة المسحوقة أو من (الكراكرز)، ثم كبكب اللحم ولبسه على الشياش واشوه على نار من الجمر، ثم قدم منه مع باذنجان متبل أو مقلّى أو سلطة.  
فائدة: أن إضافة القرشلة لكي تمتص الدهن.

## الكفتة أو الكباب بالفرن

خذ احتياجك من اللحم وافرمه (كما تُفرم اللحم للكفتة والكباب) وأضف إليه البقدونس مفروماً ناعماً وكبكه كما تكبكب الكباب أو الكفتة، ثم رتبه في القالب هكذا.

افلق البندورة فلقتين، ثم ضع في وسط القالب أو الصينية خمس فلقات من البندورة بشكل دائرة، ثم ضع جزء من اللحمة دائرة ثانية ثم ضع دائرة من البطاطا المقشورة والمقطعة أقماراً دائرة دائرة، وهكذا إلى أن تملأ القالب، ثم رشها بالملح والبهار والسمن واخبزها بالفرن.

## الكفتة الحشوة:

خذ كمية من اللحمة المدقوق أو المفرومة ناعماً وأضف إليها قليلاً من البقدونس ثم أضف لكل اوقية من اللحم بيضة وملعقة قرشلة أو دقيق وبهرها وملحها، ثم قرصها بيدك واحشها بالصنوبر المقلي حتى

يصفر، ثم اقلها بالسمن وقدم منها مع بطاطا مقلية أيضاً بعدها. ثم رتبها بالطبق المسطح، صفّاً من الكفتة و صفّاً من البطاطا وهكذا إلى النهاية، ثم رتب دائرة الطبق من ورق الخس أو من الشمندر مسلوقةً ومنقوعاً بالخل مع قليل من السكر.

### الكفتة بالصنوبر أو الطحين

دق الصنوبر (قدر اوقية) حتى يصبح كالمهيم ثم أضف حصاً من الثوم مدقوقاً واخفقه حتى يصبح مائعاً بالحامض والماء، ثم استخدم وصفة الكفتة المشوية مضيفاً إليها قليلاً من البقدونس، ثم ضع أو رتب الكفتة بالصينية بشكل الحلزون ثم اسكب عليها الطرطور والسمن واخبزها بالفرن.

فائدة: «يمكنك أن تستعمل الطرطور بطحينة عوضاً عن الصنوبر»  
تضاف قطع من البطاطا أحياناً مع هذه الوصفة.

الكفتة بالبندورة أو الحامض

بعد أن تقلي الكفتة خذ ملعقتين من الدقيق وقلبه بالسمن الباقي من الكفتة حتى يحمر الدقيق، ثم أضف للكفتة إما عصير البندورة أو الحامض مع قليل من الماء واتركها تغلي حتى تعقد.

فائدة: إذا وجد عندك شيء من اللحم أو العظام، فاسلقها وأضفها إلى الكفتة عوضاً عن الماء، وقدم منها مع الأرز المفلفل أو العجة بالكوسا.

## الكستلاتة (١)

اشتر لحم الكستلاتة المخصوصة، ثم دقها بمدقة الكستلاتة أو بالدقة الاعتيادية، ثم رشه بالملح والبهار والفلفل، واخفق بيضتين أو ثلاث (حسب كمية اللحم) وأضف لكل بيض أما ملعقة قرشلة أو دقيق ثم أضف قليلاً من المالح والبهار واغمس كل قطعة من الكستلاتة بالبيض والقرشلة واقلي الكستلاتة بالسمن، ثم اعقد ما بقي من السمن مع ملعقة من الزبدة والماء أو من المرق (إذا كان موجوداً) ونصف فنجان من الحليب أو القشطة ثم ضع أو رتب الكستلاتة بالصحن بشكل اكليل وفي وسط الصحن من البطاطا البوريه، وزين دائرة قدر دائرة الكباية من البطاطا بالبازيلاء أو الشمندر وقدم مع الصلصة.

## الكستلاتة (٢)

خذ مما تقدم من الكستلاتة ثمرة ١ على صفحه ٣٠٨، وضعها بالطنجرة وأضف قليلاً من عصير الليمون ومن الماء والمرق (إذا يوجد) وقلب على النار ملعقة من الدقيق مع الزبدة حتى تحمر، ثم أضفها إلى الكستلاتة وضع الجميع في طنجرة وارفعها على النار وتكون قد سلفت من البطاطا الصغيرة وحمرتها بالسمن، ثم نضع البطاطا في مصفاة وغطي بها الكستلاتة وغطي البطاطا بغطاء الطنجرة واغلبها مدة نص ساعة، ثم ارفع الكستلاتة من الصينية ورتب في الصحن من البازلاء المسلوقة بالزبدة في وسط الطبق دائرة من البطاطا ودائرة من البازلاء ودائرة من الكستلاتة وقدم مع الصلصة في صحن آخر.

الكستلاتة بالصلصة

خذ من الكستلاتة المثلجة ودقها، ثم اقلها بالسمن حتى تتلوح فقط وأضف إليها عصير ليمونة أو شيئاً من عصير البندورة واغلها مدة نصف ساعة، ثم اخلط ملعقتين من الدقيق مع ملعقتين من الزبدة وقلبها قليلاً على النار واضفهما إلى الكستلاتة مع نصف فنجان من الحليب أو القشطة وقدم مع الأرز المفلفل.

### الكستلاتة مع البطاطا المقلية

اغمس الكستلاتة بعد دقها بمزيج من البيض والقرشلة وبصلة مفرومة ناعماً وبقدونس مفروماً ناعماً، وقلها بالسمن، ثم قدم مع البطاطا مقلية بطول الاصبع وسلطة.

### الروستو

#### الروستو المقلية

خذ رأساً من النوم وقشره حصاً حصاً ثم دق الثوم وتبله بالملح والفلفل والبهار والقرفة وأثقب فخذ الخروف أو العجل أو غيره بواسطة غرز سكين حادة في اللحمة ثم شكها وضعها في الطنجرة مع فنجان من السمن على نار خفيفة مدة ساعتين مقلباً اللحمة مراراً حتى تنضج وتحمر قليلاً، عندها ارفع اللحمة جانباً، ثم أضف إلى السمن في الطنجرة ملعقتين من الدقيق وقليلاً من الماء والملح والخامس واغلي الصلصة حتى تعقد وبعد ذلك قدم الروستو وهي ساخنة مع الصلصة والبطاطا المسلوقة أو المقلية أو مع البطاطا بوريه.

فائدة: يمكنك أن تربط الروستو بخيط قبل طبخها.

## الروستو بالخل

بعد أن تحمر الروستو المقلية أضف إليها فنجان من الخل وربع فنجان من النبيذ ثم اغمرها بالماء واغلبها مع الماء حتى تعقد ويبقى عليها قدر فنجان ونصف من المرق، عندها ارفع الروستو من المرق واعقد المرق بالدقيق وقدم وهي ساخنة.

فائدة:

١- يمكنك أن تستخدم عصير الليمون بدلاً من الخل.

٢- يمكنك أن تبرد الروستو فيمكنك أن تقصها بسهولة وتقدم منها قطعاً رقيقة مع شيء من الخضر المسلوقة أو مع صلطة أو مكابس.

٣- يمكنك أن تعمل روستو الخنزير بهذه الطريقة أيضاً أو لحم الغزال.

## الروستو بالبندورة

حضر الروستو كما موضح بوصفة (الروستو المقلية) ثم نضعها في الطنجرة ومعها رأس من البصل وحبتي من البندورة وقلبها مدة ساعتين على نار هادئة حتى تنضج، ثم ارفعها من السمن وأضف إلى السمن فنجانين من الماء ونصف فنجان من الخل أو النبيذ أو عصير ليمونة ودع المرق يغلي ثم صفه واعقده بقليل من الدقيق وقدم مع اللوز الفلفل أو البطاطا بوريه أو البازلاء.

## الروستو بالحليب

خذ خمسة حصوص من الثوم وقشرها ثم شكها باللحم (اللحم من فخذ الخروف أو العجل أو غيره) ثم ضع اللحم مع أوقيتين من الفجتالين على نار خفيفة مدة ساعة وبعد ذلك اغمره بالماء واتركه على النار حتى ينضج ويبقى عليه قليل من المرق عندها ارفع الروستو جانباً واعقد المرق (صلصة) بثلاثي الفنجان من الحليب أو نصف الفنجان من القشطة وقدم مع البطاطا.

## الروستو المسلوقة (١)

حضر الروستو كما في وصفة الروستو المقلية ثم ضع اللحم في الطنجرة مع رأس من البصل وحبّة إلى ثلاث حبات من البندورة الحمراء وعدد من القرفة وست حبات من البهار وأربع حبات من الفلفل ومع قليل من الملح (ثلاث أوراق من ورق الغار إذا وجد) ونصف فنجان من الخل أو النبيذ ومع قليل من السمن أو قطعة من الدهن واغمر اللحم بالماء واتركها على نار هادئة مدة ساعتين، عندها ارفع غطاء الطنجرة وخذ من المرق فنجانين وضعه في إناء جانباً.

واغلي اللحم حتى ينشف الماء عنها وتتمكن من أن تقلبها على الوجهين حتى تحمر بما عليها من الإدام، عندها ارفع اللحم من الطنجرة وضعها في مكان دافئ أو في فرن بطيء الحرارة لكي تبقى سخنة لحين الأكل. ضع ما أخذته من المرق في الطنجرة واغلي الصلصة قليلاً ثم صفها بمصفاة ثم اغلها واعدها بقليل من الدقيق ممزوجاً مع الماء أو ملعقة من السمن.



قدم الروستو وهي ساخنة مع الصلصة والبطاطا البوريه أو المقلية والأرز المفلفل.

فائدة: يمكنك أن تزيد اللحمه ماء وهي تغلي شيئاً فشيئاً حتى تنضج.

### الروستو باللبن

خذ ما تقدم من عمل الروستو المسلوقه نمرة (١)، واغلبها على النار مع الملح والبهار والفلفل والقرفة حتى تنضج ويبقى عليه من المرق قدر فنجان ونصف، ثم خذ اقة (نصف رطل اسطنبولي) من اللبن الرائب وصفه بالمنخل ثم اغله على النار محرك إياه حتى يغلي ثم اسكبه على الروستو واغله مع الروستو مدة نصف ساعة ثم أضف شيئاً من النعنع اليابس مفروماً وقدم مع الأرز المفلفل.

فائدة: يمكنك بعد أن تغلي اللبن الرائب أن تضعه على اللحمه وتضع اللحمه في الفرن مدة ٢٠ دقيقة

### الروستو المطبنة (١)

حضر الروستو كما في (وصفة الروستو المقلية) ثم انقعها بالملح والخل مدة ساعة وبعد ذلك ضعها في الطنجرة مع أوقيتين أو قدر غمرها من السمن وما يكفي من الملح والبهار ثم قدر احتياجك من البطاطا وصفها حول اللحمه في الطنجرة ثم غطي اللحمه جيداً واجبل قليلاً من الدقيق مع الماء والحم الطنجرة (الفتحة حول دائرة الطنجرة ودائرة الغطاء) بحيث يبقى البخار داخل الطنجرة.

أترك الطنجرة على نار هادئة مدة ساعة ونصف ثم افتح الطنجرة فتكون الروستو جاهزة للتقديم.

فائدة: يمكنك أن تستعمل الزائد من السمن مع اليخنات أو الفاصوليا أو البازلاء أو مع البازلاء المسلوقة.

## الروستو المطبينة (٢)

قشر بطاطا قدر احتياجات واغسلها جيداً ثم قطعها أقماراً وانقعها بالماء والملح مدة ساعة ثم خذها ونشفها جيداً متفرقة واقلها بالسمن حتى تحمر قليلاً ثم رتب البطاطا في قعر طنجرة النحاس وحضر اللحم كما ذكرنا في وصفة الروستو المطبينة نمرة ١، وضع اللحم على البطاطا واغمر اللحم والبطاطا بالسمن النباتي أو غيره ثم غطي الطنجرة والحمها كما في وصية الروستو المطبينة (النار يجب أن تكون خفيفة) ثم املاً كعب غطاء الطنجرة بالماء البارد وعندما ينشف الماء من كعب غطاء الطنجرة أي الدائرة الصغيرة املاًها ثانية فعندما ينشف الماء ثانية يكون قد تم النضج، ثم افتحها وقدم منها مع البطاطا وهي ساخنة.

فائدة:

١- استعمل ما تزله من السمن لليخنا أو مع البازلاء وقدمها مع الروستو.

٢- إن إضافة الماء على دائرة الغطاء الصغيرة هي لكي تسحب اللحم لأعلى الروستو فتنضج بسرعة.

٣- عامل لحم الغزال أو الأرنب أو الأوز أو البط بهذه الطريقة.

### اللحمة بالخل والبصل - مرنا

خذ قطعة من اللحم «الأفضل من اللحم الكستلانة» وضعها في آنية من الفخار ومعها قدر وزنها من البصل الصغير مقشوراً وقليلًا من الثوم مقشوراً ثم أضف القرفة، والبهار والملح وثلثي الفنجان من الخل، وفنجان من النبيذ وفنجان ونصف من الماء وشيئاً من السمن، ثم طين الطنجرة كما في وصفة الروستو المعينة واطرها على النار مدة ساعة ونصف ثم هز الآنية مراراً أثناء الطبخ وقدم مع الأرز المفلفل والصلصة المستحضرة بالزجاجات أو المسترد.

فائدة: يمكنك أن تقلي قطع اللحمة بالسمن ثم البصل ثم تضيف الثوم وتقلبه قليلاً ثم تضيف باقي المواد وتطبخها على نار هادئة، غير مطينة.

### اللحمة بالخل والبصل - شودست

قطعة من اللحم الأفضل من لحم الكستلانة ضع اللحمة في آنية من الفخار ومعها قدر وزنها من البصل الصغير مقشوراً ثم أضف القرفة والبهار والملح ونصف الفنجان من الخل وفنجان من النبيذ وفنجان ونصف من الماء وشيئاً من السمن وطين الطنجرة كما في وصفة الروستو المطينة، واطرها على النار مدة ساعة ونصف. هز الطنجرة مراراً وهي على النار. ثم قدم مع الأرز المفلفل أو البطاطا أو غيرها. فائدة: يمكنك أن تغلي اللحمة أولاً ثم البصل بالسمن ثم تضيف الثوم

وباقى المواد وتطبخها على نار هادئة غير مطينة.

## الأرنب والدجاج أو الطائر مطين

بعد أن تنظف الدجاج أو الطائر شق عند الفخزين كما تجهزه للحشو ثم نظفه واحشه بتطبيقه اللحم والصنوبر والقلوبات مقلاة ثم تبليه بالملح والبهار والفلفل واملأه عند الفخزين والرقبة وخيطه ثم ضعه في الطنجرة مع بطاطا مقشورة صغيرة الحجم واغمره في السمن ثم عامله كما تعامل الروستو المطينة مرة ٢. يمكنك أن تشوي الفراخ بهذه الطريقة مع البطاطا بالفرن مع بصل مفروم ناعم. يضاف أحياناً البصل مع القلوبات واللحم عند طبخها مطينة.

## الزرب (١)

خذ من لحم الضأن الصغير وقطعه قطعاً وتبلها بالملح والبهار والفلفل. وخذ جرة من الفخار كالتي تستعمل للماء وضع اللحم في الجرة ثم اشعل الفحم واتركه حتى يصير جمرًا واحفر حفرة في الفحم وضع الجرة عليه وغطي باب الجرة بورق وحرك النار حول الجرة أحياناً واتركها مدفونة بالنار نحو ساعة ونصف، وفي أثناء هذه المدة يجب رفع الجرة من حين إلى آخر وتحريك اللحم فيها بواسطة الهز، وهكذا حتى ينضج، ثم ارفع الجرة عن النار واكسر باب الجرة حتى تتمكن من إخراج اللحم وقدم منه وهو ساخن مع سلطة أو لبن رائب أو بطاطا مقلية وغيرها.

## الزرب (٢)

اعمل تنورا صغيراً من طين ثم املائه بالحطب أو الفحم الحجري واشعل النار فيه ثم حضر لحم الخروف الصغير وتبل بالملح والبهار والفلفل وعندما تصبح النار جمرًا انفخ عنها الرماد وضع اللحم وبينها قليل من اللية على الحجر وطينه ثم اتركه نحو ساعة وافتح التنور وارفع اللحم من ثم قدم منه مع ما جهزته للأكل.

فائدة: يمكنك أن تشوي معلاق الخروف معه أيضاً.

## الدجاج أو الطائر

بعد أن تنظف الطائر كالدجاج وغيره ضعه في آنية مع فنجان من السمن قدر اوقية ثم اتركه على نار هادئة مدة ساعة مقلباً الطائر أحياناً، ثم رشه بالملح والبهار والفلفل وأضف إليه إما عصير ليمونتين أو نصف فنجان من الخل وربع فنجان من النبيذ وما يكفي من الماء لغمر الطائر، واتركه يغلي حتى يبقى في الأبنية من المرق قدر فنجانان، عندها ارفع الطائر جانباً واعقد المرق (صلصة) بقليل من الدقيق المحمص بقليل من الزبدة حتى يحمر الدقيق ثم قدم مع أرز أو بطاطا بوريه أو بازلأء وغيرها.

فائدة: يضاف أيضاً نصف فنجان من الحليب أو القشطة مع الصلصة ويغلى معها مدة خمس دقائق ثم تقدم الصلصة.

## الدجاج أو الطائر مطين

بعد تنظيف الطائر كالدجاج وغيره ملحه وبهره وضعه مع البطاطا المقشورة (حَباً صغيراً) في طنجرة مع ما يكفي من السمن في (قدر ثلاث أواق)، ثم طين الطنجرة وتصرف كما هو موضح بوصفة الروستو المطينة.

فائدة:

١- يوجد نوع من الطناجر خصص لهذه الغاية ذا غطاء محكم (لا تحتاج إلى تطيينه) وله ميزة أخرى وهي أنه ينبؤك بواسطة الصفير متى نضج الطعام فيه.

٢- اللحمية (رولو) تعمل بهذه الطريقة أيضاً.

الفرخ، الزغاليل، العصافير مشوية

بعد تنظيفها انقعها بالحامض والملح أو الخل، ثم اشوها على مصبع (شواية) مقلباً إياها أثناء الشوي.

بعد الشوي صفها على طبق وادهنها بالزبدة وقدم.

الحجل، الحمام، العصافير مقلية

بعد أن تنظف الحجل أو الحمام أو غيره من الطائر، اقطع كل حمامة إلى قطعتين أو أكثر، ثم ض القطع في الطنجرة مع فنجانين من السمن أو الزيت (قدر اوقيتين) واتركها على نار هادئة مدة ساعة وربع، مقلباً الحمام أحياناً، ثم أضف شيئاً من عصير الليمون ورأساً من الثوم مدقوقاً واقله معه قليلاً، ثم قدم مع الخضر أو سلطة ومكاييس.

## اللحم مشوي

خذ احتياجك من اللحم وقدر ربع وزن اللحم من اللية ثم قطع اللحم قطعاً صغيرة (حجم عقد أصابع اليد) ثم انقع القطع بالخل مدة ساعة وبعد ذلك رشها بالملح والبهار والفلفل وشكها بالشياش (السياخ) وما بينها قطع اللية وقطع من البصل وأحياناً قطع من البندورة ثم اشوها على الجمر وقدم مع سلطة أو لبن أو مكاييس الخ.

فائدة:

١- الخل يجعل اللحم ألد واطرى للأكل.

٢- يمكنك أن ترش اللحم بقليل من السماق.

٣- أفضل ما يصلح للشوي من اللحم: الفتايل، الشهايات، المثنة، الشلبايات.

٤- أضف قليلاً من الزبدة مع اللحم المشوية قبل أكلها إن لم يكن معها قطعاً من اللية.

## الشاورما

### اللحم مشوي على حم الحجر

خذ من اللحم (المهبر) ومن اللية قدر وزن المهبر، ثم قص اللحم واللية أقماراً رقيقة وملحها ثم شكها بالشيش بعضها فوق بعض (راقية من اللحم وفوقها أخرى من اللية) واشوها تدريجياً على حمّ الجمر،

وعندما تنضج قدم منها قطعاً صغيرة مع البقدونس مفروماً والفلفل الأخضر الغير حار.

فائدة:

١- لشوي الشاورمة موقدة مستطيلة مخصوصة ذات شيش واحد قابل للتدوير لكي تنضج اللحمة من جميع أطرافها.

٢- ابق ما يزيد عن الاحتياج لوجبة واحدة مشكوكاً بالشيش وسخنه على حمّ الجمر قبل التقديم منه فيما بعد.

٣- تقدم الشاورمة مع المكابيس أو السلطة أو اللبن وغيره.

### الكستلاتة مشوية

خذ احتياجك من لحم الكستلاتة، ثم اقطعها ريشاً ودق الريش واحدة تلو الأخرى، ثم انقعها بالخل وبعد ذلك تبلها بالملح والبهار واشوها على الجمر كما ذكرنا في اللحم المشوي.

فائدة: ما يصلح من اللحم للكستلاتة هو مجمع الريش في سلسلة الظهر.



## القاورمة

### اللحم مقلي بدسمه

خذ نصف خروف أو أكثر أو أقل حسب اعتيادك، ثم قطع اللحمة واللية قطعاً صغيرة (بحجم عقد أصابع اليد) ثم أضف إليها الملح وضعها في آنية على نار هادئة واتركها تغلي حتى تقلى جيداً إلى أن تنضج ويصبح لون قطع إليه مائلاً إلى الاصفرار ولون الدسم (الإدام) مائلاً إلى الاحمرار؛ عندها ارفعها عن النار وأضف إليها ما ترغب من المطيبات كجوزة الطيب والفلفل والبهار وغيره وقدر ربع كمية الملح الذي أضفتها أولاً، ثم حركها جيداً مدة ثلث ساعة وبعد ذلك ارفعها على النار ثانية ومتى غلت انزلها حالاً عن النار، ثم احفظها في أوانٍ من الفخار أو الصيني في مكان بارد لحين اللزوم

فوائد:

١- إن القاورمة التي تعمل بهذه الطريقة تحفظ لمدة طويلة بحالة جيداً الفصول الباردة.

٢- إذا لم يوجد اللحم الطازج يمكن أن يستعاض عنه بلحمة القاورمة في بعض أنواع الطعام كالبخنة والشوربة والعجة الخ.

٣- ارفع الزفرة عن اللحم مراراً واحذفها أثناء الغليان.

## اللحمة رولو

دق اللحمة كما تدق الكبية في الجرن، ثم تبلها بالملح والبهار والفلفل ثم افرشها بنخن الاصبع وافرش عليها من اللحم المفروم ناعماً والصنوبر المقليان (أو صف بيضاً مسلوقاً جامداً على طول اللحمه أو افرش عليها من الجبنة المبروشة والقشطة الكثيفة وقليلاً من اللوز المدقوق وحب الكستنة) ولف بعضها على بعض كما تلف السيجارة أو البرما، ثم اربطها بخيط من البكر، ثم اقلها مع فنجان من السمن أو أكثر على نار خفيفة مدة ساعة وربع، ثم ارفعها من السمن واعقد السمن (صلصة) بقليل من الدقيق والماء والحامض أو البندورة (الطماطم أو القوطي) أو الخل، أو ضع عليها وفي في الطنجرة شيئاً من الحامض أو عصير البندورة أو الخل والماء ثم اعقد المصاصة بالدقيق وقدم مع الأرز المفلفل أو مع خضر مطبوخة كالبازلاء والجزر أو غيرها. فائدة: اعقد صلصة اللحمة المحشوة بالجبنة والقشطة بقليل من الأراروط والماء والحليب والزبدة وقدم منها مرشوشة «للتزيين» باللوز المحمص مع الكستنة بورية أو الخضر يخنة كالهليون أو الأرض شوكي.

اللحمة رولو بالثوم

قشر رأساً من الثوم (حصا حصا) ودقه واعجن نصفه بثلاث أرباع كمية اللحمة المدقوقة بالجرن مع الملح والبهار، ثم افرش اللحمة. خذ باقي اللحمة واعجن معها باقي الثوم وقليلاً من الجوز والصنوبر والدهن ثم ابرمها كالعصا وضعها على اللحمة المفروشة وبعد ذلك لف بعضها على بعض كلف السيجارة، ثم اقلها بالسمن تدريجياً مدة

ساعة ونصف ثم ارفعها من السمن وقطعها مستديرة وضعها اكليلا في الصحن ورش حولها قليلاً من الجوز وضع في وسط الإكليل من المكابيس مزينة بالبقدونس والنعناع.

اللحمة المحشوة بصفار البيض

خذ من لحمة الرولو ثم اسلق بيضاً جامداً ثم ارفع صفاره وضع في كل قطعة مفروشه صفار بيضة، ثم لفها على الصفار واقلها بالسمن. بعد القلي أضف إلى باقي السمن عصير ليمونة وقليلاً من الماء واعقد الصلصة بقليل من الدقيق وقدم مع سبانخ مسلوق مع الزبدة. فائدة: يمكنك أن نستعمل الكستنة المسلوقة لحشو اللحمة المدقوقة بدلاً من صفار البيض.

## المعلق والكلاوي

بعد أن تغسل الكلاوي أو المعلق جيداً قطعه قطعاً صغيرة وبهره وملحه ثم اشوه على شيش أو اقله بالزيت أو السمن حتى إذا تبخرت الماء عنه حالاً أضف إليه عصير الليمون والثوم المدقوق والفلفل الأخضر واغله ثلاث غليات ثم ارفعه عن النار وقدم. طرق أخرى:

١- اخفق بيضة مع ملعقة من القرشلة المسحوقة أو الدقيق ثم قطع الكبدة السوداء قطعاً رقيقة ثم ملحها وبهرها واغمسها بالبيض والقرشلة واقلها بالسمن.

٢- احش الكبدة بالثوم المدقوق والكزبرة والملح والبهار والفلفل ثم ادهنه بالزيت واشوه بالفرن (ويمكنك أن تنقعه بخل أيضاً مدة ساعة قبل حشوه وشويه).

٣- اقلي الكبد بالسمن أو الزيت والبصل المفروم كريش العصفور والملح والبهار ثم أضف إليه عصير الليمون والماء واغله مدة ساعة ثم أضف إليه فنجان من الأرز أو الفريكة وقبل أن تسكب أضف إليه قليل من السمن أو الزبدة.

فائدة: الكبد أفضل ما هو في المعلاق واستعماله مشوي أو مسلوق أفيد منه مقلي. الكبد موصوف للمصابين بفقر الدم وضعفاء البنية.

قلب أو بيض الغنم أو الكبد أو الكلاوي على خبز محمص

اغسل ما ترغبه من هذه اللحوم، ثم قطعه قطعاً مستطيلة واقلي القطع بالسمن أو الزيت، ثم ادهن قطعاً من الخبز الافرنجي بالزبدة أو السمن أو الزيت وصف اللحم المقلية على قطع الخبز صفوفاً متفرقة، ثم اخبزه بالفرن مدة خمس دقائق.

بعد اخراجه من الفرن رتبه وبينه في طبق التقديم قليلاً من الفجل أو البندورة أو الفلفل الأخضر الغير حار وقدم.

فائدة: يمكنك أن تقطع الفجل والفلفل (والبندورة أيضاً إذا كانت من النوع الكبير القاسمي) بقطاعات صغيرة مزخرفة القطاعات أو القوالب التي تستعمل الشوكولاتة أو البسكوت.

## النخاع (١)

اسلق النخاع بالماء والملح والقرفة والبهار والفلفل حب، ثم رش عليه قليلاً من برش الليمون واغله حتى ينضج، عندها ارفعه من المرق واغمسه بالبيض المخفوق مع مسحوق القرشلة أو الدقيق والملح والبهار واقله بالسمن وقدم منه وهو ساخن.

## النخاع (٢)

اسلق النخاع مع شيء من الملح والبهار ومبروش الليمون حتى ينضج ثم ارفعه من المرق واخفقه مع قليل من الحليب أو القشطة والزبدة وقدم منه مدهوناً على الخبز المحمص.

فائدة: يصلح الطعام للصغار والذين يزاولون الاعمال العقلية وضعفاء البنية.

## الكستنة بوريه

اسلق الكستنة جيداً، ثم قشرها واهرسها بماكينة اللحم، ثم اخفها بالحليب أو الزبدة أو القشطة وتصرف بها كما تتصرف بوصفة البطاطا بوريه.

فائدة: يمكنك أن تسلق البازلاء واللوبيا الخضراء أو الناشفة أو الفاصوليا الناشفة ثم نهرسها وتضيف إليها الحليب والزبدة ونقدمها عوضاً عن البطاطا بوريه.

## البطاطا باللحم

اسلق تسع حبات بطاطا وقشرها ثم افرمها بماكينة اللحمة ثم افرم نصف كيلو من اللحم (قدر أوقيتين وربع، واضفه إلى البطاطا وملحة وبهره ثم اخفق زلال ثلاث بيضات وأضف إليها ملعقة كبيرة من الدقيق مع ربع ملعقة صغيرة من الأمونياك وامزجه كله ثم كبيه بحجم البيضة الكبيرة وادهن صينية بالزبدة وصف أقراص البطاطا فيها ثم ضع فوق كل قرص ملعقة صغيرة من الزبدة واخبزها في الفرن، ثم قدم منها مع الخضر مسلوقة أو مطبوخة باللحم.

## البطاطا بوريه مقليه

اسلق البطاطا وقشرها ثم اهرسها ناعماً واعجنها مع قليل من الحليب والملح ثم قرصها أقراصاً مستديرة أو قطعها بقطاعات أو قوالب البسكوت «كالنجمة أو القلب» واغمس كل قرص بالبيض المخفوق مع قليل من الملح والدقيق أو القرشلة المسحوقة، ثم أقل بالسمن كل قرص أو قرصين معاً على نار حامية حتى لا تتفتت الأقراص (يضاف أحياناً قليل من الجبن المبروش مع البطاطا قبل قليها).

## البطاطا بوريه

قشر البطاطا بالسكين حتى لا يبقى أثر من القشرة الخضراء الحادة الطعم فيها، ثم قطعها قطعاً صغيرة وضعها في أنية فيها مقدار قيراط من الماء وضع البطاطا في الأنية بعد أن تغسلها، ثم ارفعها على النار واغلها حتى تنضج وتنشف الماء عنها ثم اهرسها ناعماً

(إما بمهرسة البطاطا الخاصة أو بماكينه اللحمه) ثم ضعها بالطنجرة وابقى وسط الطنجرة بمقدار الصحن الصغير فارغاً وضع وسط هذا الفراغ من نصف إلى فنجان من الحليب الطازج أو قشطة (أو حليب علب غير محلى) وملعقتين من الزبدة بنسبة البطاطا وضع شيئاً من الملح واتركها على النار مدة ثلاث دقائق، ثم اخفق البطاطا والحليب والزبدة وهي على النار بملعقة خشب حتى تبيض بحيث تكون جامدة قليلاً حتى إذا وضعتها في صحن التقديم تحافظ على شكلها، وقدم منها مع الروستو أو الكفتة أو الكستلثة أو الدجاج أو البفتاك أو غيره من اللحوم المحمرة.

فوائد:

١- ضع ما حضرته من البطاطا البوريه في صحن أو طبق مسطح وغط البطاطا بزالال البيض مخفوقاً حتى يشتد، ثم أخبرها بالفرن حتى يشقر زلال البيض.

٢- خذ من البطاطا البوريه ورقه بنخن قيراط، ثم قطعه بقطاعات الدونات (العوامات الافرنجية) أو اعمله بيدك بشكل كعكة ثم لت قطعه صغيرة من البطاطا بوريه بحجم بيض الحمام بالقرشلة وضعها على فتحة الكعكة، ثم ضعها في صينية واخبزها. بعد الخبز ارفعها من الصينية بسكين عريض ولون البطاطا خفيفاً بأن تدهنها بريشة مغموسة باللون الذي ترغبه.

٣- ضع قالب مستديراً (من قوالب الكعك) في صحن أو طبق التقديم المسطح ثم خذ من البطاطا بوريه وابنها حائط حول القالب ثم ارفع

القالب واملأ الفراغ وسط البطاطا من تتبيلة الكبيبة باللحم والسنوبر والبصل المقلى أو من السمك بلا حسك أو عظم ممزوجاً بالطرطور أو ممزوجاً بالقشطة المخفوقة مع قليل من اللوز المدقوق واخبزها قليلاً. «يمكنك أن تملأ الفراغ من البازلاء مطبوخة أو من بقايا لحم الدجاج مفرومة أو الروستو مع خضر مسلوقة وقدمها مخبوزة أو غير مخبوزة».

٤- خذ من البطاطا بوريه واخلطها مع صفار بيضتين إلى أربع بيضات، بنسبة كمية البطاطا، ثم ضعها في القمع أو أنبوب التزيين واعمل منها على طبق أو صحن التقديم أنواعاً مختلفة كالورد أو غيره من الزهور ملونة ثم اخبزها.

٥- خذ من البطاطا بوريه واملأ ملعقة الشوربا المدهونة بالسمن المائع، ثم اقلب الملعقة فوق القالب بحيث تقع البطاطا عليه وهكذا إلى أن تكون قد كبيت كل البطاطا، ثم ضع على كل قطعة ملعقة شاي من الزبدة واخبزها «يمكنك أن تدهن كل قرص بقليل من زلال البيض والحليب أو ترشه بالجبن المبروش قبل خبزه» ثم قدم مع خضر مطبوخة أو من نوع من اللحوم أو مع سلطة.

٦- كعب البطاطا البوريه الجامدة كبيض الحمام أو حب الفريز، ثم اتها بالفرشاة المسحوقة (أو بالكراكرز) وزين بها الخضر المطبوخة.



## البطاطا المقلية

اغسل البطاطا الكبيرة الحجم ثم قشرها وقطعها بالطول وانقع القطع بالماء والملح مدة ساعة ونصف ثم خذ القطع من الماء ونشفها بمنشفة حتى لا يبقي أثر للماء فيها ثم اقلها بالسمن في مقلى واسع بحيث تكون القطع متفرقة بعضها عن بعض قليلاً حتى لا يتفتت ثم اقلها حتى تتحمر على الوجهين، عندها ارفعها من المقلاة وقدم منها وهي ساخنة.

فائدة:

١- إن شئت أن تكون البطاطا طرية فغطها بغطاء الطنجرة عند رفعها من السمن.

٢- إذا وجد لديك يمكنك أن تقلي البطاطا بالمصفاة المشبكة الخاصة للقلي.

## أصابع الغاوية

بعد أن تهرس البطاطا أضف بيضتين مخفوقتين وثلاث الفنجان من الدقيق (وملعتين من حليب العلب الغير محلى أو القشطة إذا وجد) وشيئاً من الملح ثم رق البطاطا بعرض ثلاث أصابع واحش كل قطعة من اللحم والصنوبر المقلين بالسمن ولف بعضها على بعض حتى تصبح بشكل الاصبع ثم اغمس كل قطعة بمزيج بيضة مخفوقة مع شيء من القرشلة المسحوق واكلها بالسمن المحمى.

فائدة: خذ من قشر الفجل وقصه بشكل ظفر اصبع اليد والصق

على كل اصبع من البطاطا ظفراً ثم رتب الأصابع على صحن أو طبق التقديم وضع بين كل ثلاث أصابع من البطاطا قطعة من السليسيو أو البورك أو الهام أو الجبن بطول الاصبع أو زينها بقليل من المكابيس أو المقبلات والبقدونس.

## البطاطا بالقالب

اسلق البطاطا ثم قشرها واهرسها، ثم اعجنها بالحليب الطازج أو القشطة أو الحليب المحفوظ بالعلب الغير محلى مع قليل من الملح، ثم ادهن قالباً أو صينية بالزبدة أو السمن وافرش البطاطا على الزبدة راقعة رقيقة ثم افرش فوق البطاطا اللحم المقلي بالسمن والصنوبر ورأس من البصل (كحشوة الكبيبة) وافرش عليها راقعة أخرى من البطاطا، ثم قطع البقلاوة الصغيرة أو الكبيرة، ثم ضع فنجان من الزبدة أو المارجرين (قدر أوقية) واخبزها بالفرن حتى تحمر، ثم اخرجها من الفرن واتركها في مكان دافئ وقدم منها مع سلطة البندورة أو الشمندر أو بازلاء أو فاصولياء مسلوقة.

فوائد:

- ١- لا تقسمها إلا بعد اخراجها من الفرن بمدة عشر دقائق لئلا تتفتت.
- ٢- يمكنك أن تقرص البطاطا كما تقرص الكبيبة وتحشها باللحم والصنوبر ثم تضعها في قالب مدهون بالسمن وتضع فوق كل قرص ملعقة صغيرة من الزبدة أو السمن وتخبز الأقراص.

٣- يمكنك أن تقطع البطاطا قبل الخبز أو بعده بالكبابة قطعة مستديرة ثم ترتب القطع على صحن أو طبق مسطح، ثم تزين كل قطعة دائرة من البندورة (طماطم) بين كل قطعة من البندورة ورقة من النعناع.

٤- يمكنك أن تفرش في الصينية قبل وضع البطاطا عليها قليلاً من القرشلة المسحوقة وبعد أن تمد البطاطا ترشها بالقرشلة أو بالجبن المبروش، اختياري.

### البطاطا بونو بونو

خذ من لحم الدجاج المسلوق أو المقلي وافرمه ناعماً وأضف إليه قليلاً من مسحوق الفلفل الأحمر وشيئاً من البهار والملح وشيئاً من اللوز المحمص مدقوقاً واحش به البطاطا وتصرف به كما تتصرف بوصفة البطاطا بالقالب.

### البطاطا بالسّمك

بعد أن تقلي السمك افرمه ناعماً (ويمكن استعماله نيئاً)، ثم ملحه وبهره وأضف إليه قليلاً من الخردل (المسترد) واختاري قليلاً من الجنبون أو الهام أو السلسيسو أو النقانق) ثم احش به البطاطا واخبزها.

بعد الخبز تصرف كما تتصرف بوصفة البطاطا بالقالب.

## البيض - عجة بالبقدونس

اخفق البيض جيداً، ثم بهره وملحه وأضف إليه ورق باقة بقدونس واقله بالسمن.

## العجة بالنعناع أو الشومر الأخضر

اخفق البيض ثم ملحه وبهره وأضف إليه شيئاً من النعناع اليابس مفروكاً أو قليلاً من الثوم الأخضر مفروماً ثم اقله بالسمن على الوجهين ولف العجة وهي ساخنة كلف السيجارة ثم قصها ورتبها بالصحن اكليلاً وضع وسط الفراغ من سلطة البندورة والخيار والنعناع مقطعة أقماراً.

## العجة بالبندورة

أضف إلى العجة بالبقدونس قليلاً من البندورة مفرومة ناعماً وقليلاً من البصل مفروماً ناعماً ومفروكاً بالمهارات والملح واقلي العجة واخبزها بالفرن.

ملاحظة: يمكنك أن تضيف إلى الوجه ملعقة من الدقيق - (اختياري).

## العجة بالكريما

اخفق اليمين وأضف إليه ملعقة من القرشلة المسحوقة أو الدقيق، ثم أضف إليه ربع فنجان من القشطة أو حليب العلب الغير محلى وملحه ثم اقله بالزبدة وقدمه قرصاً في الصحن أو في طبق التقديم محاط بالشمندر المسلوق مقطوعاً مستديراً.

## العجة بالجبن

يضاف إلى «العجة بالكريما» قليلاً من الجبن المبروش بدلاً من القرشلة.

## العجة باللحم

أضف إلى البيض المخفوق قليلاً من اللحم مفروماً ناعماً أو قليلاً من متقدد اللحم أو السكن (الجنبون) أو لحم الطائر واقلها بالسمن.

## العجة بالكوسا

خذ من نقر الكوسا، واخفق من أربع إلى ست بيضات، ثم أضفه شومراً أخضر مفروماً ناعماً، وامزج الكوسا والبيض والشومر وأضف الملح والبهار وامزجه كله، ثم نضعه في قالب أو صينية وأخبز في الفرن، وقدم منه مع الكفتة أو الكستلثة أو الفتاك.

فوائد:

١- بعد الخبز قطع العجة مربعات أو قطعاً مستديرة بالكباية. ثم صف الكفتة أو الكستلثة أو العجة المقطعة، قطعة من العجة وأخرى من الكفتة، وهكذا إلى النهاية. وزين العجة بورق النعناع أو البقدونس الأخضر وزين الكفتة بمجروش قشر الفجل أو مبروش الشمندر المسلوق وقدم مع السلطة.

٢- يضاف بدلا من الشومر شيئا من النعناع اليابس مفروغاً.

٣- يمكنك أن تكعب الكوسا أو تعمل بشكل الاصبع وتقله بالسمن.

عجة زهر القرنبيط

اسلق زهرة القرنبيط مقطعة قطعاً رقيقه بالماء والملح حتى تنضج ثم افرم حبة صغيرة من البندورة وبصلة صغيرة وافركها بالملح والبهار ثم افرم ورق باقة بقدونس وأضف بيضتين مخنوقتين ونصف فنجان من الحليب أو الماء ونصف فنجان من الدقيق مع نصف ملعقة صغيرة من البيكنج بودر، ثم اغمس زهر القرنبيط بالمزيج واقله بالزيت أو السمن وقدم منه.

### البيض المسلوق

اسلق البيض حتى يجمد (مدة عشر دقائق بعد غليان الماء)، ثم قص كل بيضة أنصافاً بالعرض وارفع الصفار، ثم أهرس الصفار وأضف إليه قليلاً من الملح والبهار والفلفل ومبروش الجبن والقشطة أو قليلاً من الزبدة حيث يمكنك أن تقرصه بحجم صفار البيض، ثم احش البيض وقدم مع الصلصة البيضاء التالية وزهر القرنبيط المسلوق:

فوائد:

- ١- يمكنك أن تضيف مع صفار البيض بعد أن تهرسه قليلاً من البقدونس أو قليلاً من الخل والخردل «مسترد».
- ٢- يمكنك أن تضيف ربع ملعقة من الكري وقليلاً من اللحوم المقيدة مفرومة ناعماً كلحم النقانق أو السلسيسو أو الجنبون أو الهام وغيره مع الصفار وتحشي به البيضة.
- ٣- يمكنك أن تستعمل البيض المحضر بهذه الطريقة للنزهة أيضاً.

## الصلصة البيضاء (٤)

خذ من مرق اللحم أو العظام أو الدجاج وأضف لكل فنجان من المرق ملعقة كبيرة من الزبدة المائعة وفنجان من الحليب أو نصف فنجان من القشطة وارفع المزيج على النار واغله حتى تتخن الصلصة قليلاً، ثم أضف قليلاً من الملح والبهار وقدم مع زهر القرنبيط المسلوق أو البيض أو اللحوم.

فائدة: يضاف للصلصة إما لوزاً مدقوقاً ناعماً أو قليلاً من الصنوبر أو مبروش الجبن.

## الصلصة (٢)

حمص الدقيق بالزبدة أو السمن واتبع ذات العطرية الموضحة لعمل الصلصة البيضاء (نمرة ١).

فوائد:

- ١- يضاف بدلاً من المرق ماء الأرز المسلوق أو المعكرونة المسلوقة.
- ٢- يضاف قليلاً من الخردل «مسترد» أو الخل أو البهارات كجوزة الطيب وكبوش القرنفل وعصير البقدونس.
- ٣- يضاف أحياناً صفار البيض مهروساً مع الصلصة - اختياري.

## الخروف، الدجاج، والحبش وغيره

بعد التنظيف جيداً اسلقها نصف سلقه بالماء والملح والبهار وجوزة الطيب والفلفل حباً، ثم ارفعها من المرق ورشها بقليل من البهارات المسحوقة والملح وحمرها بالفرن مع السمن أو اقلها بالسمن وقبل التقديم منها انقع الأرز بالماء المغلي مدة نصف ساعة ثم انشله من الماء واقلي الصنوبر واللوز بالسمن ثم اقلي اللحم ثم أضف الأرز مع الملح والبهار وجوزة الطيب والقرفة بحيث تكون كمية جوزة الطيب قدر كمية البهارات الأخرى ثم اقله جميعه بالسمن واجعل لكل فنجان من الأرز فنجاناً من المرق واطبخه بدون تحريك مدة ثلاث ساعة ثم ارفع الطنجرة عن النار وضع تحتها محمصة الخبز (أو قطعة من التنك) وارجع الطنجرة مرة ثانية مدة عشر دقائق حتى ينضج الأرز ثم احش الخروف المحمر أو الدجاج المحمر أو الحبش المحمر وهو ساخناً مع لبن رائب.

أضف إلى المرق إحدى المخثرات، وقدم الشوربة أولاً مع بقدونس.

فائدة: اقطع الخروف أو الطائر عند الفخذين بالعرض فتمكن من حشوه.



## الخروف محشوا (١)

خذ للحشوة من الأرز واللحم بنسبة واحدة واتبع طريقة عمل حشوة الدجاج واطبخه كما ذكرنا بتلك الوصفة.

فائدة:

١- يضاف مع حشوة الخروف اللوز المقلى بالسمن أو الفستق والجوز والكستنة.

٢- خثر المرق بإحدى المخثرات المذكورة سابقاً.

٣- اقطع الخروف عند الفخزين فتتمكن من حشوه.

## الخروف باللبن (٢)

راجع طريقة الخروف محشواً بعد سلقه. صف رطل وثلاث أواق من اللبن في المنخل وضع اللبن في آنية واخفق ثلاث بيضات وأضفها إلى اللبن وذوب ملعقتين من النشا بقليل من الماء البارد وأضفها إلى اللبن، ثم ارفعها على النار لتغلي محرراً بدون انقطاع لكي لا يفرط اللبن، خصوصاً لبن البقر، ثم اقلي الخروف بالسمن أو في الفرن ثم أضف اللبن وارجعه ثانية إلى الفرن أو ضعه على نار خفيفة لحين التقديم منه.

فائدة: يمكنك أن تضيف مع اللبن رأس من الثوم المدقوق وشيئاً من النعناع اختياري وحسب الذوق.

## الدجاج الحبش، وغيرها من الطيور محشوة

استعمل لكل اوقية من اللحم من ربع إلى ثلاث فنجان من الأرز وملعقتين كبيرتين من الصنوبر. انقع الأرز مدة نصف ساعة بالماء المغلي ثم حمر الصنوبر بالسمن، ثم أضف اللحم وحمرة قليلاً، ثم أضف الأرز منسولاً جيداً وأضف الفلفل والبهار والقرفة وجوزة الطيب وقلب الجميع في الطنجرة مدة خمس دقائق بعد وضع الأرز واحش الطير جيداً بعد تنظيفه ثم خطه واسلقه بالماء والملح والقرفة والبهار «غير مسحوقاً» ثم ارفع الطائر من المرق ورشه بالملح والفلفل والبهار وجوزة الطيب وحمرة بالسمن مدة نصف ساعة أو ضع عليه السمن وحمرة بالفرن.

صنع في المرق قليلاً من الأرز والصنوبر وقدمه مع قليل من البقدونس.

فوائد:

١- يضاف مع الحشوة اللوز المقلي بالسمن أو الفستق والجوز والكستنة.

٢- يحشى الحبش أيضاً بالأرز واللحم والكستنة وشيئاً من الزبيب والجوز أو بالزبيب والجوز والكستنة أو الكراكرز أي البسكوت المالح والزبدة.

## الضلع محشوا

خذ اقة من لحمة الضلع وجوفها بسكين عريض حيث يصبح من السهل حشوها ثم املاً الضلعة بالحشوة « ثم خطها وضعها في الطنجرة واغمرها بالماء وضع ملعقة من الملح ورأس من البصل وقليلاً من حب البهار وعيدان القرفة واتركه على النار حتى ينضج قليلاً ثم ارفعه من المرق واقله بالسمن أو حمرة بالفرن مع قليل من السمن. خثر المرق بإحدى المخثرات المذكورة.

## الكبيبة بالصينية

لكل اوقية من اللحم فنجان ونصف من البرغل في الصيف وفنجانان من البرغل في الشتاء، ثم دق اللحمة حتى تنعم جيداً ثم عرقها ثم صول البرغل بالماء واعصره حالاً من الماء واضفه إلى اللحمة مع البصل المدقوق والفلفل والبهار والملح ثم اجبل البرغل مع اللحمة وبطريقة الفرك «مع قليل من الماء البارد في الشتاء والماء المثلج في الصيف» ثم دق الكبة بالجرن حتى تنعم مغطساً الدقة بالماء البارد أثناء الدق حتى تنعم اللحمة والبرغل. ثم ادهن الصينية بالسمن وافرش عليها راقية رقيقة من الكبة المدقوقة ثم افرش فوق الراقية من التطبيقية (اللحم والصنوبر والبصل المقلي) وغطها براقية أسمك من الأولى ثم قطعها كقطع البقلاوة الصغيرة وضع فوقها قدر فنجان وثلث من السمن الجيد أي بنسبة الكمية واعمل فتحة بالوسط قدر دائرة الكشتبان حتى يتمكن السمن أن يتخلل الكبيبة واخبزها.

بعد الخبز غطها بصينية أخرى أوسع من صينية الكبة حالاً حتى تبقى طرية.

فائدة: الأفضل أن تدق لحم الكبة في الجرن فيبقى عرفها أقوى وتبرك فتتحمل أكثر من البرغل (ويمكنك أن تفرمها بماينة اللحمه أيضاً).

## الكبيبة باللبن

### «أو عصير بندورة أو شوربة»

اعمل مما تقدم من عمل الكبيبة أقراص محشوة باللحم والسنوبر والبصل مقلي أو محشوة بالدهن والبهار والملح واسلقها أما باللبن أو عرق اللحم مع عصير البندورة أو شوربة اللحم أو بعصير أبي سفير مع طحينة وبصل مقلي حتى يشقر وشوربة اللحم والحمص المنقوع والمسلوق في شوربة اللحم.

## الكبيبة المشوية

خذ ما تقدم من عمل الكبيبة بالصينية بحجم البيضة ورقها مستديرة وضع فيها ملعقتي شاي من الشحم مع فلفل وملح وبهار ثم احشها بالزبدة وضع الطبقة الثانية فوقها والحمها جيداً وأنت تكبس بالأصابع وضع المصبع على النار واشوها.

## أكلة جونكي

خد فنجانين من الدقيق وافركه بنصف فنجان من الزبدة مع نصف ملعقة من الملح وثلاث ملاعق صغيرة من البيكن البودر وربع ملعقة صغيرة من الكري، ثم أضف بيضتين مخفوقتين جيداً وأضف نصف فنجان من الحليب أو الماء وأضف الجميع معاً، ثم ادهن قوالب الكعك الصغيرة بالزبدة ورشها دقيقتاً، ثم ضع ملعقة من المزيج في كل قالب وضع فوق العجينة من بواقي لحم الدجاج أو الزوستو أو اللحم المقلي أو النخاع أو السمك أو السلاطين واملاً ثلثي القوالب من العجينة واخبزها مدة ٣٠ دقيقة، ثم اقلها وزين كل قرص بأنبوب التزيين إما من المايونيز أو من البطاطا بوريه أو من القشطة وفوقها شيء من الفلفل الأحمر والكرم، أو ضع فوقها من السبانخ المسلوق أو البازيلاء بطريقة التزيين.

### شيخ المحشي (١)

خذ الكوسا أو الباذنجان الصغير وانقره قليلاً ثم احشه بتطبيق اللحم والصنوبر مقليين بالسمن مع البهار والملح، ثم أقل الكوى أو الباذنجان بالسمن وصفه في أنية وأضف إليه شيئاً من عصير البندورة أو اللبن الرائب ثم اعقد الصلصة بملعقة من الدقيق وملعقة من الزبدة واطبخه على نار هادئة، (أو ضعه في قالب أو صينية وأضف إليه عصير البندورة أو اللبن واخبزه في الفرن). يضاف النعناع الناشف والثوم مدقوقاً مع الكوسا باللبن قبل أن يرفع عن النار.

## الباذنجان العجمي - شيخ المحشي (٢)

انتخب الباذنجان الصغير، ثم انقره قليلاً واحشه بتطبيقه شيخ المحشي ثم اقله بالسمن وصفه في قالب أو صينية (الواحدة واقفة بجانب الأخرى) ثم خذ من مرق اللحم أو العظام وحمّص ملعقتين من الدقيق بالزبدة ثم أضف ثلثي الفنجان من المرق وفنجان من الحليب أو نصف فنجان من القشطة وقليلاً من الملح وربع ملعقة صغيرة من مبروش جوزة الطيب واعقده (صلصه) على النار ثم اسكب هذه الصلصة حول الباذنجان المصفوف في القالب بحيث لا تغمره الصلصة، ثم ضعه في الفرن مدة نصف ساعة بعد أن تخرجه من الفرن زين كل باذنجانة وهي واقفة بقليل من القشطة أو مبروش الجبنة البيضاء واغرس في وسطها عرقاً من البقدونس أو النعناع الأخضر وقدم مع الأرز فلفل والصلصة.

## الأرض شوكي محشوة

التطبيقه: أقل قليلاً من الصنوبر (مقدار نصف اوقية) بالسمن، ثم أضف رأسين من البصل مفرومين ناعماً حتى يذبل، ثم أضف اللحم (مقدار وقتين من اللحم مفرومتين كفرم المحشي) وأضف الملح والفلفل والبهار وحرك الجميع حتى يذبل البصل وتنضج اللحم قليلاً.

ثم انزع القشور اليابسة عن الأرض شوكي وفتحها واحشها من التطبيقية المجهزة، ثم اقلها بالسمن وضع قليلاً من المرق أو الماء عليه مع الملح والبهار (وشيئاً من الحامض اختياريًا) وضعها على نار هادئة حتى يتم النضج، ثم قدم مع الأرز المفلفل.

### الباذنجان العجمي - شيخ المحشي (٣)

انتخب الباذنجان الكبير الطري، ثم قوره وقطعه قطع مستديرة أو مستطيلة بثخن الاصبع ثم انقعه بالماء والملح واقله بالفتالين والسمن، ثم صفه بطبق التقديم صفوفاً وقطع اللحم حجم رأس العصفور واقله بالسمن. على نار خفيفة حتى ينضج، ثم أضف إليه الملح والبهار والفلفل، ثم اقلي الصنوبر حتى يصفر فقط، ثم رتب صفاً من اللحم و صفاً من الصنوبر و صفاً آخر من اللحم على كل قطعة من الباذنجان المقلي وأضف إليه قليلاً من العاصمة البيضاء بحيث لا تغمر الباذنجان وضعه في الفرن مدة عشر دقائق حتى ينضج، ثم قدم منه مع الأرز المفلفل.

### الباذنجان المقلي

قشر الباذنجان وأضف إليه الملح وضعه في الشمس مدة نصف ساعة، ثم اقله بالزيت ورتبه في صحن واسع صفوفاً، ثم ضع كل قطعة أو أكثر في صحن وزينها من الشمندر المسلوق والمقطع كريش العصفور ومن الفلفل الأخضر والبندورة المقطعة ريشاً، ثم رش عليه قليلاً من الخل و قدم مع بطاطا مقلية.

### الباذنجان عجة

انقع قطع الباذنجان بالملح، ثم اخفق البيض وأضف إليه قليلاً من الدقيق أو القرشلة المسحوقة واقله بالسمن و قدم منه مع الصلصة البيضاء مضاف إليها قليلاً من الجوز المدقوق والجبنة المبروشة.

## الفلفل الحلو محشواً

خذ الفلفل الكبير واسلقه بالماء المغلي قليلاً، ثم ارفعه من الماء وقصه قليلاً بحيث تتمكن من أن ترفع بزره، ثم احشه بتطبيقه اللحم والصنوبر والبصل المقلية بالسمن مع قليل من البهار والملح والفلفل (مضيفاً للتطبيقه بعد رفعها عن النار باقة بقدونس مفرومة ناعماً) ثم ضعها في طنجرة طبقة واحدة وأضف شيئاً من عصير البندورة وملعقة من السمن وملعقة من الدقيق مع ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الشطة أو الكري واغله على نار هادئة ثم قدم منه مع الأرز المفلفل.

فائدة:

يمكنك أن تحشي البندورة من حشوة الفلفل وتصفها بالصينية وتضيف إلى البندورة نقرها وملعقة من السمن و شيئاً من الملح والبهار وتخبزها في الفرن وتقدم مع الأرز المفلفل.

## البندورة المحشوة (١)

خذ رطل بندورة (اقتنين) مستديرة حمراء في بدء نضجها، ثم انشرها من موضع قطفها وتكون قد نعتت فنجان من الأرز بالماء المغلي، ثم انشل الأرز المغسول وصفه بمصفاة من الماء ثم أقل نصف أوقية من الصنوبر بالسمن، ثم أضف الأرز وقلبه بالسمن حتى يصفر قليلاً، ثم أقل أوقيتين من اللحم بالسمن واضفها إلى الأرز والصنوبر ثم أضف الملح والبهار وارفعه عن النار وأضف ثلاث باقات من ورق البقدونس



مغسولاً جيداً واحش البندورة، ثم ضعها على الصينية مضيفاً نقرها مع نصف فنجان من الماء والملح وملعقة من السمن واخبزها في الفرن مدة نصف ساعة، ثم قدم منها.

### الجزر محشوا

رطل جزر (اقتين) وقيتين من الأرز (ثلث اقة)

أوقيتين من اللحم (ثلث اقة)

نصف اوقية من الصنوبر

اغسل الجزر جيداً، ثم انزع الألياف عنه ثم انقره واحشه مضيفاً للحشوة ربع ملعقة جوزة الطيب ونصف ملعقة من كل من البهار والفلفل المطحون وقليلاً من الملح وملعقتين من السمن، ثم اغمره بالماء مع شيء من الملح واطبخه على النار مدة نصف ساعة، ثم أضف نعناعاً وثوماً مدقوقاً وشيئاً من عصير الليمون أو السمان أو شراب الرمان الحامض واغله مدة نصف ساعة أخرى وقدم منه.

فائدة: يمكنك أن تحشي الخيار أو اللفت أو القرع بعد نحته (أي رفع القشرة الرفيقة عنه) من حشوة الجزر وتصرف به كما تنصرف بالجزر.

### الملفوف حشوا

قطع الملفوفة بالحجم المرغوب منه، ثم اسلقها قليلاً بالماء المغلي حتى تذبذبل واستعمل لكل اقة (نصف رطل اسطنبولي) من الملفوف أوقيتين من اللحم وفنجان ونصف من الأرز، ثم تبله بالملح والبهار والفلفل

والسمن واحشه ثم صفه في الآنية طبقات وضع بين كل طبقتين شيئاً من الثوم المدقوق أو غير مدقوق، ثم اكبس الملفوف باليد وأضف إليه ملعقة من السمن وملعقة صغيرة من الملح وضع عليه صحناً واغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة حتى ينضج وتنشف الماء عنه، ثم اقلبه من الآنية وقدم منه.

فائدة:

١- البعض يضيف إلى الملفوف وهو على النار شيئاً من عمير الليمون والنعناع الناشف.

٢- ضع السلق أو الخس في الماء المغلي حتى يذبل ثم تتصرف به ما تتصرف بالملفوف.

## الكوسا محشوا

ثلث الكيلو من اللحم

فنجان من الأرز

كيلو من الكوسا الصغير

استعمل لكل اوقية من اللحم نصف الفنجان إلى فنجان من الأرز، ثم تبله بالسمن والبهار والفلفل والملح وأضف قليلاً من الدهن المفروم ناعماً أو المائع واحش الكوسا بعد غسله ونقره تاركاً قدر قيراط فارغاً، واغسل خارجه ثم صفه في الآنية طبقات وأضف إليه شيئاً من عصير البندورة والماء والملح واطبخه على نار هادئة مدة ساعة وربع وقدم منه حالاً بعد أن ينضج.

١- يمكنك أن تحشي القرع أو الباذنجان أو الخيار من حشوة الكوسا.

٢- ينحت القرع أولاً قبل نقره وثانياً بعد نقره.

٣- يضاف قليل من مبروش جوزة الطيب مع حشوة الكوسا.

٤- أضف اللبن المصفى بالمنخل ثم أضف إليه بيضة مخفوقة واغله محرراً بدون انقطاع حتى يغلي، ثم ارفعه عن النار وامزجه مع مثله من الماء واسكبه على الكوسا واطبخ المحشي به.

## البندورة المحشوة (٢)

انقر واحش البندورة المستديرة من حشوة الملفوف المحشي وضعها طبقة واحدة في الآنية وأضف إليها نقرها وشيئاً من السمن والملح والبهار واطبخها على نار هادئة، ثم قدم منها.

## ورق العنب محشوا

- نصف كيلو من ورق العنب (قدر أوقيتان وربع).

- نصف كيلو من اللحم (قدر أوقيتان وربع).

- ربع كيلو من الأرز (قدر اوقية راجحة أو فنجان وربع).

رتب الورق بعد أن تغسله بعضه فوق بعض جيداً، ثم اغلي ماء وضع قليلاً من الورق في الماء المغلي واقلبه فيه، ثم ارفعه بكفكير حالاً من الماء عندما يذبل وتبل الحشوة وأحشه وضعه طبقات في الطنجرة وأكبسه بيدك واغمره بالماء ومعه قليل من الملح وملعقة

من السمن واطبخه على النار حتى ينشف الماء عنه وينضج، ثم قدم منه.

فوائد:

١- يضاف عصير الليمون أو الحصرم مع ورق العنب أو يضاف مع ورق العنب والكوسا المحشو.

٢- تضاف البندورة أحياناً مع الكوسا والورق قطعاً أو تضاف مع ورق العنب عند طبخه.

### الفوارغ محشوة مع ورق العنب والملفوف

نظف الفوارغ جيداً ثم افركها بالحامض والملح ثم اغسلها بالماء البارد ثم أضف قليلاً من السريير والنقي أو العرق وافركها جيداً ثم اغسلها بالماء الساخن والصابون ثم بالماء البارد. وبعد ذلك احشها بالأرز واللحم والصنوبر جاعلاً لكل فنجان من الأرز اوقية من اللحم وقليلاً من الدهن والسمن والبهارات ثم اربطها جيداً من الطرفين (وعد ونظفها كما ذكرنا أولاً). ثم ضعها في الاناء مع الماء البارد وعود من القرفة وقليلاً من حب البهار والفلفل وزلال بيضة مخفوق قليلاً واغسلها ثم اكشط الزفرة عنها واسلقها نصف سلقة أي مدة نصف ساعة ثم ضعها في الطنجرة تحت ورق العنب والكوسا أو الملفوف المحشو واغمرها ماء الفوارغ ثم قدم منها وهي ساخنة.

فائدة: خذ من الفوارغ المطبوخة وضعها في صينية وضع عليها من اللبن المصفى بالمنخل واخبزها بالفرن، ثم قدم منها مع قليل من الثوم المدقوق والنعناع اليابس مفروكاً

## المعكرونة بالبندورة

اسلق المعكرونة بالماء والملح ثم صفها من الماء. أقل شيئاً من الصنوبر حتى يصفر ثم أضف رأساً من البصل مفروماً ناعماً وقلبه قليلاً، ثم أضف اللحمة مفرومة وقلبها مع البصل حتى تحمر ثم أضف الملح والبهار ومبروش جوزة الطيب ثم ادهن القالب أو الصينية بالسمن وافرش عليها راقعة من المعكرونة المسلوقة وفوقها راقعة من اللحمة والصنوبر وشيئاً من مبروش الجبن الأبيض أو الأصفر (الكشكوان) ثم افرش راقعة أخرى من المعكرونة ثم أضف قليلاً من عصير البندورة المصفاة وشيئاً من الزبدة ثم رش عليها من الجبن واخبزها بالفرن.

فوائد:

١- تقدم المعكرونة مع الجبنة المبروشة أو الصلصة المستحضرة في الزجاجات.

٢- يوضع طبقة من مسحوق القرشلة أو الخبز المحمص تحت وفوق المعكرونة.

٣- إن زيادة نصف فنجان من الحليب أو القشطة مع المعكرونة بالبندورة يزيد لها لذة.

٤- اقلب المكرونة بعد الخبز على الصحن وزينها بالخضر المسلوقة أو النعناع أو البقدونس.

### المعكرونة بالحليب

اتبع طريقة عمل المعكرونة بالبندورة وأضف عوضاً عن عصير البندورة فنجاناً من الحليب الطازج أو الأفضل حليب العلب الغير محلى أو القشطة مع ملعقة من الزبدة ثم أرش عليها من الجبن وحمرها بالفرن وقدم منها.

فائدة: يضاف أحياناً البيض أو زلال البيض مخفوقاً وممزوجاً بالحليب.

### المعكرونة العريضة

بعد أن تسلقها بالماء والملح صفها من الماء واحشها باللحم والسنوبر مقلبان، ثم رتبها بالقالب أو الصينية وتصرف بها كما تعرف بالمعكرونة بالحليب أو بالبندورة.

### المعكرونة بالقشطة

اسلق المعكرونة بالماء والملح حتى تنضج قبلا ثم صفها من الماء وأضف فنجاناً ونصف الفنجان من الحليب الطازج وفنجانان من حليب العلب الغير محلى أو القشطة المائعة وملعقتين كبيرتين من الزبدة ثم اغلها حتى ينشف الحليب عنها وقدم مع جنبه مبروشة ومع روستو.

فائدة: يمكنك أن تضيف ملعقة من الدقيق مذوبة بالزبدة مع المعكرونة.

## الأرز المفلفل

اغسل الأرز بالماء ثم نقه وانقعه بالماء المغلي مع نصف ملعقة كبيرة من الملح مدة نصف ساعة ثم انشله من الماء وصفه بمصفاة ثم استعمل لكل فنجان من الأرز المنقوع فنجاناً من الماء الساخن وملعقة كبيرة من السمّن وقليلاً من الملح ثم قلب الأرز بالسمّن على نار هادئة حتى يصفر قليلاً ثم أضف الماء والملح واطبخه مده ثلاث ساعة ثم ارفع الطنجرة عن النار وضع تحتها محمصة الخبز أو قطعة مسطحة من التنك وضع طنجرة الأرز عليها على نار هادئة ثانية مدة عشر دقائق أخرى ثم قدم منه مع اليخنة أو الروستو والصلصة الخ.

فائدة: يمكنك أن تفلفل الأرز بقالب الكعك أيضاً بذات الطريقة بعد دهن القالب بالدهن أو الزبدة (اقلب القالب في صحن التقديم فيكون الأرز بشكل القالب).

## الأرز بالقالب

ادهن قالباً بالسمّن، رش راقعة من مسحوق القرشلة ثم ضع طبقة من الأرز المفلفل وفوقها طبقة من اللحمة المقلية مع الصنوبر وقليلاً من البهارات وشيئاً من الملح وقبصة من الكري أو الفلفل الشطة، ثم افرش عليها طبقة أخرى من الأرز، ثم أضف فنجاناً من عصير البندورة (الطماطم) أو نصف فنجان من الحليب مع نصف فنجان

من المرق، ثم افرش طبقة من مسحوق الكعك واخبزه بالفرن.

بعد الخبز اقلب القالب في طبق التقديم أو الصحن واخفق زلال بيضتين أو أكثر وافرشها على الأرز واخبزه بالفرن قليلاً. بعد أن تخرجه من الفرن زينه دائرة من البندورة وبين كل قطعة بندوره قطعة مستديرة من الخيار وقدم.

فائدة: يمكنك أن تستعمل أي لحم ترغبه الكلوة والقلب مقلبان بالسمن أو من بواقي لحم الروستو أو الدجاج مفروماً.

### المقلوبة

قشر الباذنجان وقطعه قطعاً، ثم رشه بالملح واتركه مدة ساعة أو انقعه بالماء والملح مدة ساعة، ثم نشفه بمنشفة وبعد ذلك اقله بالسمن أو الفجتالين.

انقع الأرز بالماء المغلي ثم قشر رأساً من البصل وافرمه ريشاً وقشر رأساً من الثوم (حصا حصا) ثم أقل البصل بالسمن حتى يذبل ثم أضف اللحم والثوم وقلبه حتى يحمر ثم أضف ماء نصف الطنجرة وأترك اللحم تغلي مدة ساعة ونصف ثم ارفع اللحم من المرق واقل الصنوبر بالسمن

وكل المرق مستعملاً لكل فنجان من الأرز المنقوع فنجان وربع الفنجان من المرق) ثم رتب طبقة من اللحم والصنوبر والباذنجان في طنجرة النحاس وطبقة فوقها من الأرز ورش من الفلفل والبهار والملح وهكذا إلى أن ينفذ اللحم والصنوبر والباذنجان والأرز، ثم أضف المرق واتركه



يغلي غير محرراً إياه مدة ٣٠ دقيقة ثم خذ صينية النحاس واقلب  
طنجرة المقلوبة في الصينية وضع الصينية على النار وتحتها محمصة  
الخبز أو قطعة مسطحة من التناك مدة ١٠ دقائق ثم ارفع الطنجرة  
التي قلبتها على الصينية. فتبقى المقلوبة في الصينية بشكل قالب  
الطنجرة، ثم قدم مع اللبن الرائب أو سلطة ومكاييس.

فوائد:

١- يمكنك أن تعمل حب البازيلاء الخضراء مقلوبة بعد أن نقلي  
البازيلاء بالسمن مع اللحم والسنوبر ثم نضيف إليها قليلاً من الماء  
حتى تنضج قليلاً وتبقى صحيحة وهكذا بحب الفول الأخضر الكبير  
(القبرصي).

٢- يمكنك أن تعمل زهرة القرنبيط مقلوبة بعد أن تفسح الزهرة ثم  
تصرف بها كما تصرفت بالبادنجان.

### الصفحة الطرية

اعجن دقيق الخبز «اطرى من عجينة الكماج» مع ملعقتين صغيرتين  
من كربونات الأمونياك وملعقتين من الخميرة الافرنجية واتركها مدة  
ساعة حتى تخمر ثم ادهن صينية واسعة بالسمن ورق قطعة من  
العجينة بحجم البيضة بالسمن مستديرة وهكذا حتى تملأ الصينية  
بقطع العجينة المرقوقة. ثم املأ كل قرص من التطبيقات المقلية بالسمن  
المؤلفة من اللحم والبصل والسنوبر والبهارات والملح والبقدونس  
الأخضر مع عصير الليمون أو مع خل أو لبن رائب أو طحينية مخفوقة

بالخل ثم اخبزها وقدم منها وهي ساخنة مع لبن رائب.

فوائد:

- يمكنك أن تعجن العجينة بخميرة الخبز الموجودة في البيت (الخبز البلدي).

- يمكنك أن تضيف مع العجينة قليلاً من اللبن الرائب (أو السماق).

- يمكنك أن تضيف بيضتين وتعجنها مع العجينة فتجعلها أخف واطرى.

- يمكنك أن تفرم البصل على ماكنة اللحمة ثم نضيفه مع البهارات والصنوبر إلى اللحمة وتستعمل الحشوة نيئة.

### صفحة مرقوقة

خذ ما تقدم من عمل الفطير بالجبن واحش العجينة باللحم والبصل والصنوبر والبقدونس ثم اطبّقها كطبّق الغلاف واخبزها بالفرن وقدم منها مع اللبن الرائب.

فائدة: يمكنك أن تعمل الصفحة من عجينة البقلاوة أو تشتري العجينة المرقوقة ثم تدهنها بالسمن المائع وتقطعها قطعاً وتطوي القطع ثم تملأ القطع من حشوة الصفحة وتخبزها بالفرن.

## القطائف باللحم

خذ من عجينة القطايف الجاهزة واحش كل قطعة بتطبيقه الصفيحة مضيفاً إلى التطبيقه بعد قليها شيئاً من البقدونس.

بعد حشو القطايف اقلها بالسمن أو اخبزها بالفرن واضعاً على كل قطعة ملعقة صغيرة من السمن وقدم وهي ساخنة مع لبن رائب.

فوائد:

١- يضاف مع هذه التطبيقه شيئاً من الطحينة المخفوقة بالحامض.

٢- يمكنك أن تضع قطعتين من القطايف بعض وما بينهما التطبيقه وتكبس بعضها على بعض ثم قليها أو تخبزها معها.

### بوشه (١)

سته فناجين دقيق

دهن (لارد) محفوظا في العلب

ثلاث بيضات مخفوقة جيداً

ماء قدر ما تحتاج العجينة حتى تكون أشد من عجينة الكماج

ربع ملعقة صغيرة ملح      ملعقة صغيرة أمونياك

اخفق البيض ثم أضف الدقيق مخلوطاً مع الملح الأمونياك ثم أضف

ماء حتى أجبل الدقيق ثم رش دقيقاً على اللوحة ورق العجينة إلى

أقصى حد ثم ادونها بالدهن المائع وأطوها بقطعة من القماش «اعد

رقها وطبها أو دنها ثلاث مرات ثم اطوها ورقها بنخن الاصبع ثم

قطعها بكباية قطعاً مستديرة وخذ من وسط كل قطعة من هذه القطع قطعة صغيرة بقدرح الليكير بحيث يبقى في الأسفل راقعة ثم أخبز كل القطع على قالب البسكوت أو الصينية. بعد الخبز املاً الفراغ المكون في وسط كل قطعة بالسّمك المسلوق أو غيرها وبالرخاخ المطبوخ أو باللحم والصنوبر مقلي أو بالسلاطين ثم قدم منها وهي ساخنة.

### بوشه (٢)

خذ مما تقدم من عجينة البوشه ورقها رقيقاً ثم احشها بتطبيقه الصفيحة مع ملعقة من الكري، أو الفلفل الشعلة واطوها كقطعة البقلاوة واخبزها بالفرن أو اعملها سنوسك واقلها بالسمن.

فائدة: يمكنك بعد رق العجينة أن تفرش عليها طبقة من حشوة الصحيفة ثم تلف العجينة مع الحشوة بعضها على بعض كلف القماش ثم نضعها في قالب مدهون بالزبدة وتخبزها ثم تقدم منها وهي ساخنة.

### بوشة بالقالب (٣)

بعد رق العجينة لبسها على قالب مصلح مدهوناً بالسمن ثم رق قطعتين كبيرتين وقصها بقدر دائرة القالب، ثم قص (بقالب أصغر أو كاسة) واحدة من الرافتين وارفع العجينة ثم ضع الحافة الباقية على الراقعة الثانية واخبزها على صينية واخبز القالب المصلح أيضاً. بعد الخبز ارفع العجينة المخبوزة من القالب بتأن لئلا تتفتت واملأ الراقعة التي عليها الحافة ما احضرته من الخضر كالبازلاء والجزر

والفاصوليا المطبوخة، أو بحشوة الدجاج أو الخروف وضعها بالقالب الضلع المخبوز، ثم قصه عند التقديم وقدم منه مع ما فيه من الطعام.

فائدة: إن الراقة المقطوعة تستعمل حتى تكون كحافة الصحن العميق تحفظ الحشوة.

### الفطير بالسبانخ

اعجن قدر ما تحتاج من الدقيق البلدي مع الخميرة الافرنجية أو الاعتيادية والماء والملح (كعجينة الكماج) وتتركها حتى تخمر ثم ابرم العجينة وقطعها قطعاً صغيرة بحجم البيضة ثم رق كل قطعة بالزيت كما ترق الكماج وتكون قد حضرت السبانخ للحشوة بأن تفرمه حتى يذبل وتعصر ماءه وتضيف إليه شيئاً من البصل الناعم مفروكاً بالبهار والقرفة والملح والفلفل والحامض والزيت (والصنوبر اختياري) واحش كل قطعة من العجينة المرقوقة بهذه الحشوة واطبق بعضها على بعض بشكل زاوية ثم ضع على شكل قرصة ملعقة كبيرة من الزيت واخبزها بالفرن.

فائدة:

١- يمكنك أن تستعمل الخميرة الافرنجية.

٢- يمكنك أن تستعمل قليلاً من الأمونياك مع الخميرة الاعتيادية.

٣- يمكنك أن تحشو الفطير باللية (الدهن) مفرومة ناعمة مع قدر وزنها مرتين من البصل. وشيئاً من الملح والبهارات وتدهن الأقراص بالسمن ثم تخبزها وتقدم منها وهي ساخنة.

### الفطير بالخبيزة:

خذ ما تقدم من «عجينة الفطير بالسبانخ» واملأ القطع المرقوقة بالخبيزة المفروكة والزيت والحامض والملح والبهار والبصل ثم اخبزها. فائدة: يمكنك أن تستعمل قليلاً من الحميضة مع الخبيزة.

## فصل الساندوتش

### الساندوتش

(الخبر مطبق بعضه على بعض بالزبدة واللحمة والخضرة وغيرها)

(١) في عمل الساندوتش الأفضل أن تستعمل الخبز الافرنجي في اليوم الثاني من خبزه حتى تتمكن من قطعه رقيقاً (ويمكنك أن تستعمل الخبز البلدي الرقيق الطازج) ولكي تعمل من الخبز أصنافاً مختلفة، خذ قوالب أي قطاعات البسكوت «كالقلب أو النجمة والقطاعات المستديرة أو المربعة أو المثلثة» وقص الخبز المقطع بالشكل المرغوب فيه، ثم ادهن القطع من الزبدة ونضع فوق الزبدة إما ورقة من الخس مقصوصة بشكل الخبز أو أحد المواد التالية لأجل الطعم والزينة:

أقماراً رقيقة من الشمندر، البندورة (الطماطم)، الخيار قطعاً ومبروشاً، الفجل، الليمون، التفاح، ورق البقدونس، ورق النعناع، ورق الصعتر، الرشاد، ورق الملفوف «ناعم»، مكابس كالزيتون «منزوع عجمه» والخيار واللفت والبادنجان وغيره.

(٢) ثم أضف ما بين كل قطعتين من الخبز إحدى المواد التالية، إما فوق الزبدة أو فوق الخضرة، وقدم:

قطعاً رقيقة من مقدد الهام، مقدد الجنبون، الجبن، الروستو (باردة)، اللحمة رولو، المارتديلا، النقانق، السلسيسو، لسان الغنم أو البقر مطبوخاً، (السّمك، السردين، المسلمون قطعاً أو مهروساً مع زبدة أو

زيت)، أقماراً رقيقة من البيض المسلوق جامداً، البيض مهروساً، الجبن مبروشاً ومخفوقاً مع قشطة، اللبنة مخفوقة مع قشطة أو حليب، الجبن والبيض، اللبنة والبيض، اللحم والبيض، لحوم الطيور مقلية أو مسلوقة أو محفوظة في العلب، كبد وكلاوي وبيض وقلب ونخاع الغنم وغيره.

فوائد:

١- بعد أن تدهن قطع الخبز بالزبدة ونضع فوقها الخضرة يمكنك أن ترشها بالقلوبات المدقوقة أو ندهنها بالخردل «مسترد» أو الكري أو البهار أو المايونيز أو الخل أو مبروش وعصير الليمون أو الزنجبيل أو الشطة أو تدهنها بالصلصة المستحضرة في الزجاجات، ثم تضع ما بينها قطعاً رقيقة من أنواع اللحم المذكورة سابقاً أو غيرها وتطبق بعضها على بض وتقدم.

٢- يمكنك بعد أن تطبق الساندوتش أن تزينه وذلك بأن تدهن وسط الراقة العليا بقليل من الزبدة أو المايونيز حتى يلصق ما تضعه لأجل التزيين عليها، ثم تزينه بأحد المواد التالية:

قطعة من الجوز، اللوز، الفستق الحلبي، «قطعاً مستديرة من الفلفل الأخضر أو الأحمر أو الشطة أو ورق النعناع، أو البقدونس أو الرشاد موضوعاً في وسط دائرة الفلفل، ثم رتب الساندوتش على ورق مزخرف في صحن مسطح وقدم.

٣- يستعمل الخبز المحمص للساندوتش وذلك بأن تقصه رقيقاً ثم تدهن كل قطعة بالسمن أو بالزيت وتحمصها بالفرن أو تقليها، ثم



تستعمله للساندوتش.» الأفضل أن تهرس أو تخفق ما تستعمله من المواد المار ذكرها (للحشوة) حتى تتمكن من أن تفرشها بسهولة على الخبز المحمص.».

٤- بعد أن تحمص الخبز يمكنك أن تفرش عليه من مبروش الجبن أو تغمسه بمزيج بيضة وملعقتين كبيرتين من الحليب أو القشطة وبقليل من الملح والشطة، ثم تحمصه ثانية وبعد ذلك تستعمله إما للساندوتش أو تقدم منه كما هو مع شوربة أو خمر.

### الساندوتش بالمربي

قطع الخبز رقيقاً بالشكل المرغوب فيه، ثم ادهنه بإحدى المواد التالية وقدم:

مربي مخفوقاً مع زبدة، قشطة، لبننة، جبن، إحدى الأرواح العطرية، مربي التين مع السمسّم والأنيسون أو مربي مع قلوبات مسحوقة.  
فوائد:

١- يستعمل أحياناً ثلاث قطع من الخبز اثنتان من الخبز الأبيض وبينها قطعة من الخبز الاسمر للزينة.

٢- يمكنك أن تدهن راقعة من الزبدة وراقعة من المربي ثم تطبق بعضها على بعض وتقدم.

## فصل المكابيس

### الجبن المكبوس

اغسل الجبن بالماء البارد مستعملاً ليفة ناعمة، ثم رش كل قرص بالملح ورتب الجبن بعضه فوق بعض واتركه إلى اليوم التالي، ثم ضع في الماء كمية من الملح بحيث تطفو على وجهه البيضاء، ثم ارفع البيضة ودق ملعقة كبيرة من كل من المحلب والمستكة وضعها في الماء في كيس صغير أو في خرقة بيضاء مربوطة، ثم أضف إلى الماء زلال بيضة مخفوقة وارفع الماء على النار حتى يغلي، عندئذ اكشط الرغوة وضع في الماء أقراص الجبن شيئاً فشيئاً حتى تغلي ثلاث غليات بسرعة ثم ارفعها وضع غيرها وهكذا إلى النهاية ثم رتب قطع الجبنة وهي ساخنة في الآنية حتى تتمكن من أن تضع كمية كبيرة وضع الماء عندما يبرد على الجبن البارد ومعه خرقة المستكة والمحلب.

فوائد:

١- إذا شئت أن تكون الجبنة قليلة الملوحة وشهية فخذ من الجبنة المسلوقة وضعها في آنية أخرى وضع عليها ثلاثة أرباع من الماء المالح والربع الباقي من الماء العذب المغلي بارداً واتركها مدة يومين فتحلو الجبنة وتكون شهية.

٢- يمكنك بعد أن تنظف الجبن أن ترشه بالملح مدة يومين ثم تكبسه بالزيت.

٣- يمكنك كبس لحين غير مساوق وذلك بعد أن ترشه بالملح وتبقيه مدة يومين ثم نضيف إليه الماء المغلي مع الملح والمستكة والمحلب بعد أن يبرد.

### اللبنة المكبوسة

أضف فنجاناً من الحليب الطازج أو القشطة أو حليب العلب الغير محلى واعجنه مع اللبنة والملح، ثم كبب اللبنة صغيراً وضعها في الزيت وعند الاستعمال ارفع اللبنة من الزيت واخفها جيداً مضافاً إليها شيئاً فشيئاً من الحليب أو الزبدة أو القشطة، فتكون لذيذة كأنها طازجة.

### الزيتون الأخضر

الأفضل أن تفعلي ماء الزيتون مع كمية من الملح بحيث تطفو على وجه البيضة، ثم يبرد الماء واكبس الزيتون فيها حباً كان أو غيره مع انيسون مدقوق أو شومر موضوع في خرقة صغيرة مربوطة ومع مبروش الليمون وقطع من الليمون ولفل أخضر وقبل تقديمه يوضع بعصير الحامض والزيت.

فائدة: يشق الزيتون أيضاً ويكبس في عصير الليمون والزيت واللفل الأحمر (شطة).

## الزيتون الأسود المكبوس

رش الزيتون الأسود بعد غسله بالملح مدة عشرة أيام محرراً الزيتون كل يوم، أو اسكب عليه ماء مغلي واتركه في الماء حتى يبرد. ثم ارفعه من الماء ورشه بالملح مدة خمسة أيام ثم ضعه في أواني من الفخار أو الزجاج واسكب عليه من الماء المغلي بارداً وفيه من الملح بقدر ما تطفو على وجهه البيضة. واتركه مدة شهر أو أكثر حتى ينضج ثم ارفع منه شيئاً وضعه في آنية واغمره بالخل والزيت واتركه مدة ثلاثة أيام، ثم قدم منه (أو يكبس بالزيت بعد أن يذبل بالملح).

فائدة: إن وضع الماء المغلي عليه قبل كبسه يطهره ويجعله أن ينضج بسرعة.

## المكاييس بالخل

الأفضل أن تغلي الماء والخل مع الملح ثم تبرده وتستعمله في كبس المواد كاللفت والخيار والجزر وزهر القرنبيط والفلفل والبصل المسلوق وغيره.

تستعمل البهارات مع المكاييس كالزنجبيل وقشور جوزة الطيب والخردل وبهارات مخلوطة وكبوش القرنفل وفلفل أسود وشطة وذلك بأن تضعها في خرقة وتربط الخرقة ثم نضع الخرقة مع الماء والخل حتى تغلي معه فتكسب المكاييس طعماً لذيذاً.

فوائد:

- ١- إن إضافة ملعقة من السكر مع المكاييس تساعد في نضج المواد وحموضتها.
- ٢- تستعمل ملعقة كبيرة من روح الخل ممزوجة مع أربع كاسات من الماء المغلي باردة مع الملح بدلاً من الخل.
- ٣- يستعمل قليل من ملح الليمون مع الماء والملح بدلاً من الخل (إذا لم يوجد الخل).
- ٤- يستعمل ورق العنب مع الماء والملح خصوصاً في كبس الخيار والقثاء.
- ٥- يستعمل شيء من الخردل مع خبيرة اعتيادية والملح والماء في المكاييس .
- ٦- يكبس الباذنجان المسلوق محشواً بالجوز المدقوق مع إحدى البهارات المذكورة أو مع قشطة بالزيت وأيضاً القلوبات.

## فصل في زيت الطعام

### توابل للسلطة

#### المايونيز (١)

ضع في آنية ملعقة صغيرة من الخردل ونصف ملعقة صغيرة من السكر وثلاثي الملعقة من الملح ثم أضف صفار بيضة واخفق بملعقة من الخشب أو بمخفقة البيض. ثم أضف ملعقة من الخل واخفق جيداً. ثم أضف ثلاثي الفنجان من الزيت شيئاً فشيئاً ملعقة صغيرة وكلما أضفت ست ملاعق صغيرة من الزيت أضف ملعقة صغيرة من الخل واخفق جيداً حتى ينفذ. ثم أضف ربع ملعقة صغيرة من البهار وملعقة صغيرة من عصير الليمون.

فائدة:

١- يضاف بدلاً من الخردل ملعقة صغيرة من الكري أو الكزبرة المسحوقة أو الشطة.

٢- يضاف مع المايونيز عند خفقه صفار بيضة مسلوقة جامدة (مهروساً).

٣- يضاف عوضاً عن صفار البيضة المخنوقة حبتان من البطاطا المشوية مهروستان جيداً ومخفوقتان ومضاف اليهما المواد المذكورة في المايونيز.

٤- يضاف مع المايونيز قشطة مخفوقة أو عصير البقدونس وصبغة لأجل اللون والزينة أو ملعقة صغيرة من الجلاتين مذوب أو عصير الخيار.

## المايونيز (٢)

ملعقة صغيرة ملح

بيضة مخفوقة

ملعقة ورربع صغيرة مسترد

ثلثي فنجان حليب

نصف ملعقة كبيرة سكر

ملعقتان كبيرتان زبدة أو زيت جيد

قبصة شطة

ثلث فنجان خل أو ملعقتان كبيرتان

ملعقتان كبيرتان دقيق

عصير الليمون

اخلط المواد الناشفة بعضها ببعض، ثم أضف البيضة مخفوقة. ثم أضف الخل أو عصير الليمون وبعده أضف الزيت أو الزبدة ثم أضف الحليب واطبخه في غلاية ذات طبقتين حتى يثخن المزيج، عندها ارفعه عن النار وبرده تماماً، ثم أضف إليه القشطة المخفوقة وزين السلطة به.

### توابل للسلطة (٣)

اخفق قشطة ثخينة حتى تتخن ثم أضف ملعقتين من الخل أو من عصير الليمون وثلث ملعقة ملح وربع ملعقة من البهار الأبيض ونصف ملعقة من الخردل واخفقه وزين السلطة منه.

### توابل السلطة (٤)

اخفق نصف فنجان من اللبنه بدون ملح مع ثلث فنجان من القشطة وأضف إليها قليلاً من الملح وزلال بيضة مخفوقاً وزين بها السلطة. يضاف عوضاً عن زلال البيض شيء من الجلاتين المذوب ماء ومزج مع القشطة واللبنه ويسكب على السلطة.  
فائدة:

تضاف إحدى المواد الآتية إلى توابل السلطة نمرة (٣) و(٤)

قليل من الخردل قبضة من الكري

قليل من البقدونس مفروماً ناعماً

ذرة من الفلفل الأحمر (شطة)

الزيت والخل والحامض مع السلطة

أضف هذه المواد للسلطة حالاً قبل التقديم أولاً، ثم الخل الحامض حتى تمتص السلطة الزيت فلا يرسب في الآنية.



## اللوز المحمّص

انقع اللوز بماء مغلي مدة عشر دقائق ثم اقرشه ونشفه جيداً ثم ضع الزيت في المقلّاة وارفعه على النار حتى يغلي ثم أضف اللوز واقله ومتى أحمر قليلاً أرفعه حالاً من وسط الزيت بمصفاة وضعه على ورق (من النوع النشاف) ورش عليه شيئاً من الملح الناعم وقدمه خلال تناول الطعام.

فائدة: يقدم الفستق الحلبي المحمّص المقشور (القشرة الخارجية القاسية فقط) خلال تناول الطعام أيضاً والسبب التسلي بين فترات تقدم أصناف الطعام.

## اللوز أو الفستق الحلبي (ما بين الأكل)

خذ من المندلينا الصفراء اللون واقطعها أنصافاً بحيث تكون كطبّق أو صحن صغير وانزع اللب ثم بطن المندلينا بالورق الأخضر مقصوماً مزخرفاً وضع اللوز المحمص أو الفستق الحلبي فيه وضعها في صحن القهوة وتحت الورق الأخضر مزخرفاً بواسطة قصه بالمقص وقدم لكل من المدعوين على المائدة.

فائدة: خذ المندلينا الخضراء وبطنها بورق برتقالي اللون وضع فيها اللوز أو الفستق المحمّص.

اعمل أيضاً علبةً مختلفة من ورق الكرتون وزينها وضع فيها الفستق أو اللوز المحمّص.

## الليمون أو البرتقال كسلات (زينة)

خذ البرتقالة أو الليمونة وقصها بهيئة سلة ولها يد وبطنها بالورق الأخضر واملأها بالبيض المصبوغ أو بسلطة الفواكه وضعها على المائدة للمدعوين، سلة من الليمون وسلة من البرتقال وهكذا.

### الخيار الكبير سلات (زينة)

خذ الخيار الأخضر واقطع طرف الخيارة ثم انقرها وقصها بشكل سلة ثم املأ سلات الخيار بقطع الخيار المستديرة مغموسة باللبن الرائب وزين بعض السلات يقشر الفجل مفروماً ناعماً وبعضها بالبقدونس ناعماً ورتبها على طبق التقديم.

### الخيار فلوكه (زينة)

خذ الخيار الكبير وإقامه بالطول إلى قسمين ثم حضر بسكين كل قطعة منه حتى تحاكي الفلوكه «حتى تصبح بشكل الفلوكه»، ثم املأها بقطع اللبنة الجامدة بطول الاصبع «أو من الجبنة» وزين اللبنة بحبتين أو ثلاث حبات من الزيتون الأسود المكبوس أو املأ بعض الفلايك من البندورة والبعض من الفلفل.

## البيض المسلوق (زينة)

اسلق البيض حتى يجمد ثم ارفعه من الماء وقشره تحت مجرى من الماء البارد ثم ضعه بيدك بحيث تكون منه شكل كالكُمثرى (اجاص) أو كالتفاح وذلك ممكن والبيض ساخن ثم لونه بالصبغة الملائمة للثمر واغرس فيه حبة كبش قرنفل أو عود النعناع بورقه ورتبه في صحن فيه ورق خس وقدمه مع المايونيز أو مع المسترد.

فائدة: يمكنك أن تعمل أقراص اللوز بزلال البيض وهو ساخن كالبيض المسلوق.

## زلال البيض (زينة)

ضع قليلاً من زلال البيض غير مخفوق في قوالب مستديرة مدهونة بالزبدة وضع جميع القوالب في وعاء فيه ماء مغلي حتى يجمد البيض ثم اقلبه وزين به.

## سلطة البندورة (زينة)

خذ البندورة المستديرة حمراء في نضجها ثم انقرها من منبت عرقها بحيث لا تفتح ثم املاها بالسلطة المصنوعة من الخيار والقثاء مقطعاً مستديراً (أو مقصوفاً بالقوالب الخاصة للخيار والبندورة) والنعناع والملح والزيت أو ضع قليلاً من المايونيز مع السلطة ثم ضع ست ورقات من النعناع ثم ضع فوق النعناع قطعة مستديرة من اللبنة أو الجبنة وفوق اللبنة حبة من الزيتون الأسود المكبوس وضع كل حبة بندورة على أربع ورقات من الخس الصغير في صحن صغير أو بدلاً من

الخبس ضع تحت البندورة أربع قطع من الفلفل الأخضر الحلو، وقدم لكل من المدعوين.

### الفلفل الأخضر الحلو «زينة» (١)

ارفع بزر الفلفل الحلو واملاً مما تقدم في عمل البندورة سلطة وضع تحته في الصحن من قطع البندورة الحمراء.

### الفلفل الحلو «زينة» (٢)

خذ الفلفل الكبير وقطعه ست قطع كالبطيخ ثم خذ ثلاثاً منها واترك ثلاثاً وضع محل القطع المأخوذة بندورة مقطعة بالطول وضع في وسطها قليلاً من المايونيز.

### الفاصوليا سلطة

بعد سلق الفاصوليا تبليها بالملح والخل والحامض والزيت ثم ضعها كوماً في طبق التقديم وحولها من البندورة المقطعة مستديرة.

### الشمندر مزين

خذ من البطاطا البوريه أو المايونيز وضعها في أنبوب التزين وزين قطع الشمندر المسلوق مستديراً بالبطاطا دائرة من الورد وضع في وسط. الشمندر قليلاً من البقدونس ورتبها على طبق التقديم.

فائدة: يمكنك أن تلون البطاطا وتعملها ملونة ثم تزين أيضاً قطع

البندورة المستديرة أو الكستلثة بعد قليها ورفع العظام منها كما تزين الشمندر.

### السبانخ مزين (١)

خذ من السبانخ المسلوق المتبل بالحامض والزيت أو بالزبدة أو يخنة السبانخ وصفه كوماً في طبق مستدير وقطع البيض المسلوق قطعاً مستديرة وقطع البيض المسلوق قطعاً مستطيلة ثم رتب البيض فوق السبانخ بشكل زهرة الماغريت وضع الصفار مهروساً في وسط الزهرة. فائدة: تقدر أن تلون الأبيض باللون البرتقالي وقطعه بالطول وترتبه على السبانخ كالمغريرت البري أو عين الشمس ثم تضع الصفار مهروساً في وسط الزهرة ونقطه بحب من البهار الأسود.

### السبانخ مزين (٢)

ضع السبانخ مسلوفاً ومتبلاً في طبق ثم قص البيض الجامد عرضاً أو طولاً بنص البيض حتى يظهر الصفار في كل قطعة منه وضع حوله دائرة أو دائرتين بعضها فوق بعض من البيض المقطع أو رتب حولها من البندورة مقطعة مستديرة.

فائدة: يمكنك أن تضع اللوبيا أو الفاصوليا أو البازلاء يخنة أو مسلوقة متبلة في الطبق وتزينها كما تزين السبانخ نمرة ٢.

## البازلاء مزينة

اسلق البازلاء أو اعملها يخنة بحيث تبقى حبةً وأضف إليها شيئاً من الزبدة ثم اسلق الجزر وقطعه قطعاً مستديرة أو قطعه بالقوالب الصغيرة كالقلب أو النجمة أو كورق العنب الصغير «أو قصه بالمقص إن لم تكن القوالب موجودة» وضعه بين البازلاء في الصحن وقدم.

### الخبز الإفرنجي المزين (١)

خذ الخبز الإفرنجي وقطعه قطعاً مربعة كالعلبة وحمّسه بالفرن ثم زينه بالبندورة عنها ومن النعناع صفاً ومن أي نوع من اللحم أو السمك صفاً وضع تحت القطاع في الصحن ورق الخس.

### الخبز الإفرنجي مزين (٢)

خذ قطع الخبز المربعة واغمسها بمزيج من البيض والقشطة أو الجبنة المبروشة ثم اغمسها بالقرشلة واخبزها بالفرن وقدم منها أو بعد خبزها املأها بالبازلاء البوريه وفوقها القشطة أو زينها بعد فرشها بالبازلاء بالفلفل الأحمر اليابس المسحوق صفاً ومن الكركم صفاً.

### الفجل كشقائق النعمان

خذ من الفجل المستدير الصغير واقطع الفجل عند جذوره ثم انقر منه قدر نصف قيراط ثم خرم أطرافه كقناطر القماش المخرم «كالفتون» وضعه في الماء البارد فيصبح بشكل شقائق النعمان.

## الأرضي شوكي مزينة

خذ الأرضي شوكي وارفع الورق القاسي عنها ثم أسلقها وبعد ذلك ضع كل حبة على ثلاث أو أربع ورقات من الخس وغط الأرضي شوكي بالكرِيمَا أو المايونيز.

فائدة: يمكنك أن تترك الأرضي شوكي بدون أن تغطيها وتصفها في الطبق حبة من الأرض شوكي وحبة من الشمندر المسلوق صحيحاً حتى يتكون أكليلاً في الصحن ثم تضع في وسط الفراغ من مقعد الهام أو المارتديلا.

## بيض الحمام

أبرش الجبنة المحلاة برشاً ناعماً ثم أضف إليها شيئاً من القشطة (أو بدونها) وكببها بحجم بيضة الحمام ثم قطع حب المندلينا أو البرتقال أنصافاً وانزع اللب وبطن البرتقال بورق مقصوص مزخرف ثم افرش تحت البيض في كل عش شيئاً من الكورن فليكس وضع الجبنة كبيض الحمام فيها وقدمها على المائدة.

فائدة: يمكنك أن تستعمل جبنة الكشكوان بدلاً من البيضاء.

## البطاطا البوريه كبيض الحمام

استعمل وصفة البطاطا البوريه جامدة ثم كبها بيدك كبيض الحمام وافرش في البرتقال المقصوص كما ذكرنا أولاً من ورق الخس ثم ضع البيض وضع بينه من حب البازلاء المحفوظة في العلب أو زين البعض منها بورق البقدونس والبعض من الفلفل الأحمر الصغير «شطة».

## فصل فوائد منزلية

### إزالة بقع الأثمار

اغسل البقعة بالماء البارد ثم اسكب عليها من علو الماء المغلي، أو احرق شيئاً من الكبريت وضع فوقه المحقان من جهة فتحته وضع البقعة المبلولة تجاه أنبوب المحقان فتزول البقعة من بخار الكبريت ثم اغسلها بالماء والصابون، أو افرش على البقعة فوراً ملحاً ثم اغسلها واغلبها، أو حف البقعة بقليل من البورق Borax كما تفعل في بقع القهوة أو بقع الليمون.

### إزالة بقع النبيذ

عالج بقع النبيذ كما تعالج «بقع الأثمار» أو اسكب على البقعة الحليب وهو يغلي حتى تزول ثم اغسلها بالماء والصابون «يمكنك أيضاً أن تغمر البقعة المبلولة بالملح ثم تغسلها بالماء أو تفرکہا بالحامض أو البورق Borax ثم تسكب عليها ماء مغلي».

### إزالة بقع الصدأ

بل البقعة بالماء ثم ذر عليها من مسحوق البوراكس أسيد Borax acid ثم اسكب فوق البقعة ماء مغلي فتزول البقعة مع البخار ثم اغسلها «يمكنك أيضاً أن تستعمل ملح السورال Salts of Sorrel أو اكسك أسيد Oxalic acid على البقعة مع عصير الليمون واتركها مدة ساعة ثم فضها بإناء مع ملعقة كبيرة من مسحوق النشادر».



## إزالة بقع الحبر الأزرق والأسود

عالج بقع الحبر كما تعالج بقع الصدأ، أو القطر بالمقطرة من صبغة اليود موضع البقعة فقط ثم اتركها مدة نصف ساعة ثم اغسلها بالماء البارد ثم الساخن والصابون فلا يبقى أثر للبقعة. «يمكنك أيضاً أن تفرك البقعة بمح الليمون والماء وتغسله بالبورق Borax وتنشرها في الشمس، أو تنقع البقعة باللبن الحامض ثم تغسلها بالماء والبورق أو ننقعها بالحليب ثم تغسلها». استعمل أيضاً إما اوكسالك أسيد Oxalic acid وملح السورال Salts of Sorrel بوضع ثلاث نقط مكان البقعة ثم يفرك ويفض بالماء مع قليل من مسحوق النشادر.

## إزالة بقع صبغة اليود

اقطر على البقعة نقطة من الخبز الأزرق أو الاسود ثم اتركها مدة نصف ساعة ثم اغسلها بالماء الساخن والصابون.

## إزالة بقع القهوة

خد منشفة وبل طرفها بالماء البارد ثم اطرش موضع القهوة جيداً حالاً بعد تلوث الثوب بالقهوة حتى تزول البقعة ثم اكوها بوضع خرقة ناشفة مكان البقعة مكواة حامية فيزول كل أثر.

## إزالة بقع القهوة الجافة

بل البقع بالماء البارد ثم افركها بالبورق Borax ثم اسكب عليها من علو ماء مغلي. «أما إذا كانت البقعة من القهوة والحليب» فاغسلها بالماء البارد ثم اسكب عليها الماء المغلي من علو.

## إزالة بقع القهوة والشاي عن الكتان واللون والصوف

أفرك البقع بالبورق Borax ثم بقطعة من القماش مغموسة بالكليسيرين Glycerine ثم اسكب عليها ماء ساخناً واغسلها بالماء والصابون.

## إزالة بقع الشوكولاتة عن الكتان الأبيض

غطي البقعة بالبورق Borax ثم اغسل الثوب بالماء البارد ثم اغله بالماء، فتزول البقعة.

## إزالة بقع الكاكاو السادة

فرشها بالفرشاة ثم ضع على البقعة خرقة رطبة واكوها بمكواة حامية حتى تجف الخرقة.

## إزالة بقع الشاي

استعمل البورق والماء.

## إزالة بقع الحبر الأحمر

اغسل البقع بالماء والصابون، أما إذا كان القماش غير قابل للغسل فانقع مكان البقعة ملعقة صغيرة من كحول المنيثل Methylated Spirit. وغسلها.

## إزالة بقع العشب

أفرك البقع بالبنزين أو السبيرتو أو الكليسيرين والكاكاز Paraffin Oil وللأقمشة البيضاء استعمل مع الماء قليلاً من مسحوق النشادر وغسلها.

## إزالة العفن

أفرك العفن عن الثوب بالبورق واسكب عليه ماء مغلي ثم اغسله بالماء والصابون.

## إزالة بقع الصمغ

اغسلها بالماء الساخن فتذوب، أو اغمس خرقة نظيفة بخل وافرك البقع حتى تتلاشى.

## إزالة بقع قلم الكوبيا

انقع البقعة في سبيرتو حتى يزول لون الكوبيا ثم اغسلها بالماء الفاتر والصابون.

## إزالة بقع الزيت

اغمس قطعة من الصوف الأبيض بالكاز أو البنزين وافرك البقعة حتى تزول أو أفرك البقعة بالزيت أو الدهن ثم انقع البقعة بالترينتين (راتنج البطم Turpentine) ثم افركها بقليل من الامونيا ثم اغسلها بالماء والصابون.

## إزالة بقع عصير الليمون

ضع على بقعة عصير الليمون فوراً قليلاً من كربونات الأمونيا فتزول.

## إزالة بقع الصبغة

أفرك موضع البقعة بروح خمر النبيذ Spirit of Wine قبل الغسل.

إزالة بقع الدهن عن القماش الأسود بالطرق الآتية:

- افرك موضع البقعة بقليل من الصابون والماء وحده ثم اكوها على قفاها.

- اغسل الملابس الملونة بالدورق Borax والماء والصابون أو ضع عليها شيئاً من المانيزا Magnesia أو الدقيق تحت وفوق البقعة وضع فوق الدقيق ورق النشاف ثم اكوها بمكواة حامية.

- افرك البقعة بإسفنجة مغموسة بالبنزين Benzene وضع تحت القماش منشفة أو نسيج من الصوف فتتشرب البقعة على قطعة النسيج التي تحت البقعة ثم ذر على مكان البقعة شيئاً من المانيزا أو البودرة فتمتص ما يكون قد بقي من الدهن.

## إزالة بقع الشمع

انزع الشمع عن القماش ثم ضع القماش بين قطعتين من ورق النشاف وليكن تحت قطعة القماش وفوقها قليل من الدقيق ثم مر عليها بمكواة حامية فتذوب فضلات الشمع ويمتصه الورق.

## إزالة اللمعة عن الألبسة

أفرك مكان اللمعة جيداً بقطعة قماش من الفانلة أو قطعة من الصوف الأبيض مغموسة بزيت التربنتينا Turpentine.

## إزالة بقع الأدوية

أفرك الأواني الفضية بخرقة مغموسة بقليل من الحامض الكبريتي Sulphuric acid ثم بالماء الساخن والصابون، ولإزالة بقع الأدوية عن الثياب أفرك الثوب بقليل من النشادر.

## إزالة الدهان

أفرك البقعة بالكاز أو افركها بزيت التربنتينا Turpentine وبقليل من النشادر Amnmonia أو يمكنك أن تنقع البقعة مدة ٣٠ دقيقة بالتربنتينا ثم افركها واغسلها في الماء مع قليل من الكاز.

فائدة: يوضع في الغرفة المدهونة حديثاً أنية فيها ماء وقليل من التبن أو قطع البصل فتزيل رائحة الدهان.

تنظيف الحمامات «البانيو» والمغاسل الصيني «البورسلين»

تنظف الحمامات أو المغاسل بليفة مغموسة بالماء الساخن والصابون والبورق Borax أو الصودا - أو بيكربونات الصودا على خرقة رطبة - أو بخرقة مغموسة بالكاز أو بليفة مبروش الفولاذ (ستيل وول Steel Wool) والصابون والماء.

## تنظيف الأمشاط

تنظف الأمشاط بواسطة فركها بالفرشاة أو تمشيط شلة منفردة الخيطان أو الليف ثم تمسح بقليل من السبيرتو أو الكاز. «يمكنك أيضاً أن تنقع المشط بحلول الصودا وتغسله بالفرشاة فيزول عنه الوسخ، أما كثرة استعمال الماء تسبب تلف وتفسخ الأمشاط».

## تنظيف بلاط الأرض بعد كنسها

ترش بقليل من الماء ثم تمسح جيداً، أو تفرك بالماء والصابون والصودا بالفرشاة ثم تمسح، أو تفرك بليفة من مبروش الفولاذ Steel Wool والصابون ثم تمسح، أو تفرك بالكاز ثم تمسح بقطعة من قماش الفانلة القديمة فتصبح الأرض نظيفة ولامعة «ولبلاط الرخام استعمل أيضاً القطرونة ممزوجة بالماء».

## تنظيف أباريق الشاي

تنظف أباريق الشاي بوضع شيء من الكاز فيها وتركها في الشمس مدة ساعة ثم تغسل بالماء والصابون والبورق Borax ثم بالماء البارد.

## تنظيف الأواني الذهبية

تنظف القطع الذهبية بمحلول من جزء من النشادر Ammonia وثلاثة أجزاء من الماء.

## تنظيف أباريق الماء المغلي

املاً الأباريق ماء بارداً وأضف إلى الماء أربع ملاعق صغيرة من مسحوق النشادر «كربونات الأمونيوم» واغلي نحو ثماني دقائق.

## تنظيف الألمنيوم

تنظف أواني الألمنيوم برغوة الصابون مضيئاً إليها قليلاً من مسحوق النشادر وليفة مبروش الفولاذ الناعم جداً.

## تنظيف العاج

تنظف الأدوات المصنوعة من العاج كأصابع البيانو والأرغن وغيرها بأن تمسح بقطعة من الصوف مغموسة بالسبيرتو أو العرق أو روح الليمون ثم تنشف جيداً بقطعة قماش نظيفة.

## تنظيف السكاكين من الصدأ بالطرق الآتية:

تنظف السكاكين بفانلة مغموسة بالرماد أو الرمل أو تفرك بالرماد والماء (أو الفم Vim) والماء) أو تفرك جيداً بمحاة حبر.

أما السكاكين الغير قابلة للصدأ Stainless فتغسل بالماء والصابون فقط وتجفف جيداً.

## تنظيف المكانس الخشنة

تنظف بالماء الساخن والملح.

## تنظيف المكانس الناعمة

غطس المكنتسة عدة مرات بالماء الساخن وقليل من الصابون والصودا، أو يمكنك أن تستعمل النشادر Ammonia قدر ملعقة ونصف كبيرة لكل أربع كبايات من الماء. نظف الفراش بهذه الطريقة ثم غطسها بالماء الساخن والمدح وعرضها للشمس لتجف.

## تنظيف الستائر البيضاء

أفرك الستائر بلب الخبز الساخن أو بقليل من النشا الناشف.

## تنظيف القوارير والأواني الزجاجية بإحدى الطرق الآتية:

تخض بالملح الخشن والخل أو برغوة كثيرة من الصابون والبورق Borax أو بالصابون وقليل من النشادر أو الصودا. وإذا أمكن إدخال اليد في الآنية بليفة من مبروش الفولاذ «ستيل دول» والصابون. فائدة: يضاف أيضاً ملعقة من النيلة مع المواد المذكورة ثم تغسل بالماء فتصبح لامعة.

## تنظيف السبائخ

اغسل السبائخ وغيره من البقول بالماء الفاتر أولاً ثم بالماء البارد فيزول الرمل والتراب عنه بسهولة.



## تنظيف الطائر كالدجاج والفراخ والحبش وغيره

بعد ذبح الطائر معه في الماء المغلي وقلبه حتى يبتل جلده تماماً بالماء واتركه عدة خمس دقائق في الماء المغلي ثم ارفعه من الماء وضعه تحت مجرى من الماء البارد فيمكنك نزع الريش بكل سهولة وما يتبقى من الوبر ينزع بواسطة تعريضه للهب السبيرتو ثم ما يتبقى عليه من الريش الصغير بملقط الشعر ثم أفرك الطائر بالنخالة ثم بالماء ثم افجره واخرج أمعاه ثم اغسله بالماء الساخن والصابون ثم بالماء. وافرك جوفه بخرقه تحت مجرى من الماء حتى تزول بقايا الدم المتجمدة.

## تنظيف زجاج النوافذ

امسح الزجاج بخرقه جافة من الغبار ثم امسحه بخرقه مغموسة بماء ساخن ممزوج بقليل من الكاز ثم لمه بخرقه من الفانلة ثم خرقه من الحرير القديم أو ورق ناعم. يستعمل أيضاً مسحوق الطباشير مع الكاز أو بودرة بونامي.

فائدة: عندما يرشق البيت بالماء والكلس الأفضل أن ترفع الأبواب والنوافذ لئلا تتلطخ.

## تنظيف الخشب الأبيض

ينظف بماء القطرونة والماء الساخن وذلك بفركه بالفرشاة أو بليفة من مبروش الفولاذ الناعم «ستيل وول Steel Wool» والصابون.

## تنظيف الخشب المدهون بالبويا

اغمس ليفة من مبروش الفولاذ الناعم بالزيت وافرك القطعة به ثم نشفه جيداً بخرقة فيصبح لامعاً نظيفاً.

## إعادة دهن الموبيليا وتلميعها

نظفها بليفة من مبروش الفولاذ «ستيل وول Steel Wool» مغموسة بمزيج من الزيت والسيرتو، ثم نشفها جيداً وادهنها بمحلول (أو سيدر Cedar-O) ثم اتركها مدة ثلاثة أيام لتجف وعد فادهنها وذلك لجهة واحدة ثم اتركها أيضاً من ٣-٤ أيام لتجف ثم لمعها ببويا تسمى (رونوك Ronuk) بفرشاة ناعمة أولاً ثم نشفها بقطعة من الصوف.

## تلميع القطع الخشبية أي الموبيليا

اغمش خرقة بالماء الساخن والخل ثم اعصرها جيداً وامسح الموبيليا ثم لمعها بالبويا الجاهزة (كالرونوك Ronuk وغيرها) أو خذ الشمع الأصفر وذوبه في زيت التربنتينا مدة ٢٦ ساعة ثم ادهن الأثاث به ومتى جف لمعه بقطعة من الصوف.

يستعمل أحياناً «الفليت» وذلك برشه على الموبيليا وتلميعها فيساعد على أن تكون لامعة.

## حفظ الثياب من العث

استعمل أوراق التبغ أو النفتالين أو الكافور أو قطع خشب الأرز في الخزائن الخ. أو أكياس صغيرة فيها عطر (لا وندة) بين الثياب.

## حفظ السكاكين الفضية

اغمس خرقة بقليل من الزيت وادهن جميع السكاكين ثم لف السكاكين بورق خشن. (ورق كدش).

## حفظ اللحم النيء من التلف

ضع اللحم معلقاً في صندوق وتحت تنكة عليها ملعقة كبيرة من الكبريت الأصفر بحيث تكون بعيدة عن اللحمة واحرق الكبريت واقفل الصندوق جيداً واحكم سد شقوق الصندوق بإصاق ورق مدهون بشيء من العجين بحيث يبقى دخان الكبريت فيه، أو قطع اللحمة قطعاً صغيرة وضعها في مرطبان فيه خل لغمر اللحمة مع نصف فنجان من الملح فيبقى مدة طويلة.

## حفظ البيض بدون تعفن

خذ أو اشتر البيض الطازج عندما يكون كثيراً ثم ادهن كل بيضة بدهن أو زيت واغمسها بالنخالة ثم احفظها في تنكة في مكان بارد وبين كل راقعة من البيض راقعة من النخالة أو الملح.

يمكنك أيضاً أن تكبس البيض ماء كلاس ووتار glass Water مستعملاً الكل فنجانين من الكلاس ووتار ثلث تنكة من الماء المغلي المبردة ثم

ضع المزيج في آنية من الفخار وضع البيض فيها لحين الحاجة. يكبس البيض أيضاً بماء الكلس.

### حفظ التنك من الصدأ

ادهن التنك بالدهن أو الشحم وضعه في الفرن مدة نصف ساعة.

### حفظ اللحم من التلف

إذا تركت اللحم النية لليوم التالي فامسحها بخرقه نظيفة مغموسة بالخل وعلقها في الماء.

فائدة: يمكنك أن تدهن اللحم بالسمن وترشها بالبهار والملح.

### حفظ الخضر والبقول من التلف

ضع الحضرة كالكوسا والخيار الخ في ماء بارد وغير الماء عنها مراراً يومياً. ضع البقول كالسبانخ والبقدونس إلخ في آنية وحكم غطاء الآنية.

إذا أردت حظ الشراشف مرتبة بدون أن تكويها فاتبع الخطة التالية:

رشها بالماء بخاصاً ثم اطوها كل قطعة بإتقان ثم ضع الشراشف بعضها فوق بعض وضع فوق الجميع شيئاً ثقيلاً وبهذه الطريقة نفسها تقدر أنت ترتب أغطية الأسرة البيضاء.

## تقطيع الخبز

احم السكين قليلاً بالنار أو ضعها في الماء الساخن وارفعها فيمكنك أن تقص الخبز الطازج بسهولة.

## الشبة

أذب خمس ملاعق كبيرة من الشبة بنصف تنكة ماء وغطس فيها الثياب بعد غسلها (خصوصاً لثياب الصغار) فتصبح غير قابلة للحريق. تستعمل الشبة مذابة للحك فتبريء موضع الحك. وتستعمل أيضاً بين الأقمشة الجديدة أو الثياب فتحفظها من العت.

## إهلاك الحشرات والصرار

أضف شيئاً من سائل الفليت Flit أو الكاز في الخروق التي تعيش فيها الحشرات، وافرش قليلاً من مسحوق البورق Borax فتبعد الحشرات، أو ضع في براني من الفخار أو الصيني أو مرطبات بنية اللون قليلاً من كربونات الصودا في مكان مظلم فتأكل الصرار وغيرها منه وتموت.

## ثلج الحكمة

يذاب قليل من ثلج الحكمة في فنجان من فناجين القهوة فيه ماء مغلي ويدهن الثدي الموجوع بسبب كثرة الرضاعة وذلك بعد أن تغسله بالبوريك فيزول الالم ويشفى (قبل إرضاع الطفل يجب غسل الثدي بالبوريك جيداً).

## المطاط أو الكاوتشوك

يحفظ الكاوتشوك مدة طويلة بحالة جيداً إذا وضع في مكان رطب.

تنظيف الماس والمجوهرات الذهبية والفضية

- ينظف الماس بإسفنجة رطبة مغموسة بـكربونات الصودا Bicarbonate of soda .

- تنظف الفضة والذهب بالماء والصابون أو بإسفنجة أو بفرشاة ناعمة مغموسة بزلال بيضة مخفوقاً بقليل من (ماء كافل Gafil Water) أو تفرك بالنخالة أو بالبودرة المخصصة للفضة.

## تنظيف البرانيط

أفرك مكان البقعة أو العلامة بقطعة من قماش الفانلة مغموسة بالبنزين أو السيبرتو الأبيض.

## تنظيف كفوف الجلد

أفرك الكفوف المتسخة بقطعة قماش مغموسة بالبنزين ثم افرش عليها قليلاً من المانيزا magnesia واطركها مدة نصف ساعة ثم افركها بلب الخبز جيداً فتزول أوساخها.

## تنظيف كفوف الشموا

أفرك الكفوف بقليل من الملح الناعم ثم انفضها فيزول ما علق عليها من الملح ثم اغسلها بلطف بماء فاتر مع نصف ملعقة من كربونات الأمونيак ثم فض الكفوف بالماء الساخن وقبصة من الملح وفنجان

قهوة من الخل ثم ضعها بين ثانياً منشفة وافركها مراراً وعرضها للهواء حتى تجف.

## تنظيف كراسي القش

افركها بالفرشاة والماء الساخن مذوباً فيه شيء من الملح.

## تنظيف الصدف

استعمل مسحوق الطباشير والماء.

## تنظيف النحاس بإحدى الطرق الآتية:

يغسل النحاس بالماء والصابون وتفرك النقوش بفرشاة ثم يلمع بسائل التلميح المستحضر أو يلمع بالفرك بنصف ليمونة مغموسة بالرماد منخلاً مع الملح ثم يلمح بقطعة من القماش ثم بالورق الناعم. يفرك أيضاً بقطعة من مبروش الفولاذ الناعم مع قليل من الصابون أو يفرك بالنخالة والملح أو بالرماد والخل ثم يغسل بالماء والصابون ويلمع جيداً ثم يدهن بخرقة مغموسة بزيت الكاز ثم ينشف بقطعة فائنة ناشفة فيحتفظ بلمعانه مدة طويلة.

## تنظيف الفضة

استعمل مسحوق الطباشير والنشادر قدر ربع ملعقة صغيرة ممزوجين بقليل من السبيرتو الأبيض.

## تنظيف الجوخ بإحدى الطرق الآتية:

- ارفع الثوب المتسخ فوق آنية فيها ماء يغلي فتزول البقعة بالبخار المتصاعد. يفرك أيضاً بالكاز أو البنزين.
- تنظف الثياب السوداء والبنية اللون بماء شرش الحلاوة المغلي فتفرك بالفرشاة.

## كي المخمل

- ضع المخمل فوق فرشاة ناعمة (من جهة الشعر) ثم اكو القطعة على قفاها فوق الفرشاة فتكوى جيداً دون أن تترك أثراً.

## كي بدلات الجوخ

- افرك البدلة على الطاولة أو اللوحة ثم أفرش فوقها قطعة من الشاش ثم بل الفرشاة بالماء ومر على الخرقة (عند أطراف البنطلون) ثم اكوها بمكواة حامية فتكوى جيداً ولا تستغرق وقتاً طويلاً.

## كي الثياب المنشأة

- أضف قليلاً من الصمغ gum مع النشا المعد للكي، قدر ملعقة ونصف صغيرة لأربع كبايات ماء.
- إذا أضفت قليلاً من الملح أيضاً مع النشا المعد للكي يكسب الثياب صقلاً ولمعاناً.
- تضاف النيلة مع النشا للأقمشة والشراشف البيضاء.



- إن النشا للستائر القديمة خصوصا الستائر النتنة Lace Curtains يساعد على عدم ظهور الخروق فيها

### غسل الجرابات الصيف

انقع الجرابات بالماء الدافئ مع نصف فنجان من النشادر Ammonia ومع مثله من مبروش الصابون أو صابون البرسيل مدة ست ساعات ثم اغسل الجرابات بالماء الساخن والصابون وقليلاً من النشادر ثم فضها بالماء مع قليل من الملح والخل ثم انشرها على الجبل بالعرض بدون أن تعصرها.

يمكنك أن تستعمل أيضاً البورق Borax بدلاً من النشادر.

### غسل الصحون (الأطباق) وغيرها

ضع مع الماء والصابون قليلاً من البورق أو الصودا فيمكنك أن تغسل الأواني بسرعة وبسهولة.

لأجل تنظيف الأواني الزجاجية يضاف إلى ما ذكر قليل من النييلة فتجعل الأواني نقية لامعة. (الأفضل أن تستعمل الليفة الحديد أو مبروش الفولاذ Steel Wool بدلاً من غيرها).

### غسل، قماش الكانفا أو الكريتون

اغلي كبايتين نخالة مدة نصف ساعة مع ثماني كبايات ماء ثم صف الماء عن النخالة بشاشة ثم أضف إلى ماء النخالة مقداره ماء وأضف إلى الماء قليلاً من صابون البرسيل واغسل به الكريتون للدفعة الثانية

(الزوم الثاني). اغلي النخالة ثانية وصف عنها الماء واغسل بها الكريتون ثانية.

عالج الكانفا Canvas كما تعالج الكريتون.

### غسل ثياب الأطفال

خذ ثياب الطفل فوراً عندما تتسخ وضعها في الماء البارد مع قليل من الملح فلا يقر بها الذباب وتنظف بسرعة عند غسلها.

### غسل المحارم

انقع المحارم المتسخة بالماء والصابون أو الصودا أو صابون البرسيل Parsel Soup أو بالماء والملح مستعملاً لكل أربع كبايات من الماء ملعقة وربع كبيرة من الملح ثم فض المحارم بالماء البارد ثم اغلها قبل غسلها بالماء وصابون البرسيل ثم اغسلها ثانية واغلها إذا لزم الأمر.

### غسل الكتان الأبيض

أزل البقع أولاً بالطرق التي ذكرت سابقاً فوراً عندما يلطخ الثوب وإلا فيكون من الصعب تنظيفه وخصوصاً بقع الشاي والقهوة (لأن استعمال الصابون والماء قبل ازلتها مما يزيد رسوخاً في القماش) ثم ضع القماش في كيس وانقعه بماء دافئ مع قليل من الصودا والبورق Borax ثم اغله واغسله.

يمكنك أن تفرك البقعة بالبورق بملعقة من عظم ثم تسكب عليها من الماء المغلي والصودا ثم تغسلها.

فائدة: إن استعمال الكيس لوضع الغسيل فيه عند الغلي مع وصول الصدا إليه ويحفظه من الأوساخ لأن الكيس يمتص الرغوة والوسخ.

### غسيل الكتان

اغسل الكتان الملون بماء ساخن ممزوج فيه قليل من الملح الانكليزي Epsom salt.

### غسل كلسات السود

اغسل الكلسات بالصابون والصودا والماء الساخن مقلوبة، ثم نيلها وعلقها من جهة القدمين.

### غسل الألبسة الصوفية.

ضع نصف ملعقة كبيرة مع كل دفعة (زوم) للغسيل مع البورق واغسل بماء دافئ فيساعد على بقاء الصوف دون تغيير شكله أو حجمه. ينشر الثوب المغسول في الظل أو يجفف بوضعه بين ثنايا شرف أو منشفة على الأرض أو على الطاولة في الشمس.

فائدة: الأفضل أن تغسل الأقمشة المخرمة أو المزخرفة بعد تسريحها لتحتفظ بشكلها.

## غسل الثياب المملخة بالدهن أو الدهان

بعد تنظيفها اغسلها وعند الغلي أضف مع الصابون والبرسيل قليلاً من الكاز Paraffin oil.

### تنظيف السجاد

اكنسه بالفرشاة أو رش عليه قليلاً من المملح الخشن أو تفل الشاي بعد غليه أو من ورق مقطعاً صغيراً ورطب بالماء ثم اكنس السجادة بفرشاة جافة لجهة الوبر ثم امسح السجادة بخرقه رطبة.

### تنظيف السجاد كل سبت

أضرب السجادة بالمنفضة على قفاها ثم افرشها على الوجه أو اقلب السجادة على قفاها ثم خذ صينية نحاس واقبلها على حافتها وافرك السجادة بها ثم ارفع السجادة وضعها جانباً واكنس وارفع الغبار ثم أعد فرشها وفركها بالصينية وجمع الغبار ثلاث إلى خمس مرات حتى لا يبقى أثر للغبار ثم اقلبها على وجهها وفرشها بالفرشاة ثم رشها بقليل من الكاز بوضعه في مرشة الفليت «Flit Sprayer» ثم امسحه بخرقه فيزول الغبار وتصبح نظيفة. ويمنع الكاز تسرب العث إليها.

### زالال البيض مضافاً للشوربة

أضف زلال بيضة مخفوق إلى اللحم والعظام عندما تضعه على النار لعمل الشوربة، (كذلك أضف الزلال إلى الماء والسكر عند عمله قطراً، وأيضاً إلى المملح المعد لكبس الجبنة واغله وانزع الرغوة فإن زلال

البيضة يمتص كل ما في المرق أو القطر أو الماء من الفضلات، ثم ينزع الزلال مع الرغوة وتنقى المادة الموضوع الزلال معها).

## الزيت مضافاً للحبوب

عندما تسلق الحبوب كالعدس والفاول والجص أضف معه ملعقة من الزيت قبل أن ترفعه على النار فيساعد ذلك على نضج الحبوب.

طريقة قشر الكستنة من القشرة الخارجية والداخلية

شق الكستنة من الجهة المنبسطة ثم ضع ملعقة من الزبدة في مقلاة وقلها على النار مدة خمس دقائق ثم خذ الكستنة وضعها بالفرن مدة خمس دقائق أخرى فتتقشر بسهولة وتستعمل مع الشوربة وغيرها.

## كيف تقشر البندورة؟

ضع البندورة في سلة صغيرة من الحديد مشبكة وغطسها في الماء المغلي مدة دقيقة ثم ارفعها وغطسها في الماء البارد فتمكن من أن تقشرها بسهولة.

فائدة: يمكنك أن تقشر البطاطا المسلوقة والشمندر والجزر المسلوق بهذه الطريقة فتبقى البطاطا صحيحة.

## اللبن المطبوخ

صف اللبن المعد للطبخ بواسطة المنخل فلا يفرط عند الطبخ.

فوائد:

١- إن إضافة بيضة مخفوقة مع لبن البقر المصفى عند طبخة تساعد على عدم فرطه.

٢- يمكنك أن تخثر اللبن بملعقة من النشا.

### استعمال اللية والشحم

خذ اللية أو غيرها من المواد الدهنية وافرمها ناعماً واغمرها بالماء مضافاً لكل كيلو من الدهن (أي أربع أواق ونصف) ملعقة صغيرة من الملح ثم اغلها في إناء بدون غطاء حتى يتبخر الماء عنها، عندها ارفعها عن النار ودعها تبرد ثم ارفع الدهن فقط وضعه في آنية أخرى وضعه على النار ثانية حتى يذوب الدهن ثم أنزله عن النار واحفظه في أواني من الفخار أو الزجاج لحين الحاجة.

### استعمال بقايا الخبز

ضع ما بقي من الخبز الجاف في صينية واخبزه في فرن قليل الحرارة حتى يتحمص ثم اسحقه ناعماً واستعمله مع الكستلاتة أو الكفتة أو عجة زهر القرنبيط أو للرش على المعكرونة.

### حسن اختيار الدجاج أو غيره عند شرائه

وجود الزغب على صدر الطائر والدجاج ونعومة الأرجل تدل بأن الطير صغير ولحمه طري.

## لحم الطائر

إن لحوم الدجاج والفراخ والعصافير والحبش سهلة الهضم خصوصاً السفائن منها ولكن لحم البط والأوز فيعسر أحياناً هضمه لأنه ادم سمن غيره.

## الطبخ المحروق

ارفع الطنجرة فوراً واكشفها وحركها إذا أمكنك كالأرز واليخنة وضعها في إناء فيه ماء بارد فتزول الرائحة.

## ترقيع الثياب

افرش القطعة التي تحتاج للترقيع على لوحة من الخشب فتتمكن من أن ترقعها بسهولة.

لأجل الاحتفاظ بشرشف السرير مدة طويلة يمكن السيدة متى رأت أن الشرفف ابتداءً يبلى من الوسط أن تقصه بالعرض وتصله من الطرفين وتثني الأطراف من مكان القص.

## إزالة بقع الحبر عن السجاد

ضع عليه حلاً ورق النشاف فيمتص الحبر ثم أفرك أثر بقع الحبر بنصف حبة ليمونة حامضة ثم أفرك مكانه بخرقه من قماش الفانلة مغموسة بسبيرتو أبيض. وإن إضافة قليلاً من الحليب «بلا قشطة» يساعد في إزالة بقع الحبر.

## إزالة الشمع عن السجاد

ضع ورق النشاف عليه ثم مر عليه بمكواة حامية.

## إزالة الدهان عن السجاد

أفرك الدهان بقليل من زيت التربنتينا Turpentine.

## إزالة العث من السجاد

افرش على السجاد قطعة كبيرة من الجنيص مبلولة بالماء ومعصورة جيداً ثم مر عليها بالمكواة الحامية حتى يجف الجنيص فإن الحم والبخار يساعدان على قتل العث وبيضه.

## غسل السجاد

ضع السجادة في غرفة فارغة من الأثاث ولكن فيها مصرف للماء ثم اسكب عليها حتى تبتل من الماء الفاتر ممزوجاً بست ملاعق من ملح الطرطير (أو بصابون المخصوص لغسل السجاد، يدعى شامبو Shampoo)، أو أبرش قطعة من الصابون واخلطها مع أربع ملاعق كبيرة من كل من صابون البرسيل والصودا للغسيل وافرك السجادة بحافة قطعة من الخشب للجهة الوبر ثم اسكب عليها كثيراً من الماء الفاتر أو البارد ثم انشر السجادة بالعرض على قفاها على حافة درابزين مدة ثلاثة أيام أو نشفها بواسطة الكهرباء ثم عندما تنشن جيداً اغمس خرقة بقليل من البنزين والكاز وامسحها فتصبح كأنها جديدة.



فائدة: يمكنك أن تضيف مع الماء عند غسلها زجاجة ونصف من الخل أو نصف فنجان من محلول الأمونيا (النشادر).

## تجديد ألوان السجاد القديم

اشتر من الألوان التي تتناسب مع ألوان السجاد الذي لديك ثم اغلي كل نوع على حدة مع سائل الشاي الثقيل وملعقتين كبيرتين من الملح ثم احفظ كل صبغة في زجاجة على حدة واستعمل لكل لون فرشاة ناعمة وادهن كل لون على حدة فتصبح السجادة جديدة جذابة.

فائدة: يمكنك أن تستعمل هذه الصبغة للثياب الباهتة اللون التي تتناسب معها وذلك بوضع قليل من الصبغة بالماء البارد وغمس الثياب فيها كما تستعمل النييلة.

يمكنك أيضاً استعمال ذات الصبغة بدون أن تحلها بالماء للأحذية القماشية والشموا وذلك بغمس قطعة من الاسفنج ودهن الأحذية بها وتجفيفها.

## فوائد الملح

- إذا غسلت الاقدام وكانت الأقدام متورمة أو ملأى بالحبوب، بالملاح المذوب بالماء الفاتر مع قليل من الجليسرين يزول الورم ويساعد على شفاء الحبوب.

- انقع الثياب المملطخة بالدم في ماء دافئ ممزوج بقليل من الملح مدة أربع ساعات وبعد ذلك اغسلها بالصابون العادي ثم عرضها

للشمس وهكذا بالثياب المتسخة القابلة للغسل، فيزول عنها جميع البقع واللطخ.

- يضاف قليل من الملح في الماء الذي يغسل به القماش الملون فتبقى ألوانه محفوظة.

- رطب بقع الصدأ عن الأقمشة بالخل واغمرها بالملح وضعها في الشمس وكرر هذه العملية فيزول الصدأ.

- يمكنك أيضاً أن ترطب موضع الصدأ بالماء ثم تحفه بقليل من أكسداك أسيد Oxalic Acid وتسكب عليه الماء المغلي فيزول الصدأ.

- تنظف الأواني النحاسية والزجاجية أحياناً بالملح بعد أن يذوب بالخل.

النمل

- انقع الكمون بالماء ثم اسكب ماءه في بيت النمل فتقطع النمل.

- اسكب في بيت المال قليلاً من الكاز Paraffin Oil أو الفينيك أو اللايزول Lysol ممزوجاً بماء مغلي.

- لكي تتمكن من أن تعرف بيت النمل ذر قليلاً من السكر في إحدى زوايا الغرفة فيظهر النمل بكثرة ويسهل معرفة مخارجه.

- ادهن حافة صحن أو طبق اللحم النيء، أو صحن العسل والدبس والمرّبّي بقليل من الزيت فيمنع النمل من الوصول إليه.

## إخراج سداة الفلين من الزجاجات

أدخل خيطاً مثنياً في القنينة ثم اقلب الزجاجة حتى تصل الفلينة باب الزجاجة، عندها استحب الخيط فتعلق الفلينة به.

صبغ الستائر أو الألبسة باللون الكريم (الأصفر الفاتح)

اصبغ الستائر بالقهوة المصفاة الخفيفة أو بالشاي المغلي المصفى.

اخفاض صوت غليان الماء في الابريق

ضع في الابريق أو الآنية قطعة نظيفة من الصوان أو الرخام فتخفض صوت غليان الماء.

## لبس الكلسات

اشتر زوجين كلسات من جنس ولون واحد والبس الكلسات بالمناوبة فعندما تبلى إحدى الكلمات تمكن من أن تجعل من الزوجين زوجاً صالحاً للاستعمال.

## ملحق الفوائد

### للفكش

اخفق زلان البيض حتى يشتد ثم ضعه موضع الألم خمس مرات يومياً يهدأ الألم.

### لزقة البيض والصابون

اخفق بيضة أو بيضتين ثم أبرش على البيض من الصابون الغير مستعمل ثم اخفق مبروش الصابون مع البيض وافرشه على خرقه وضع الخرقه موضع ألم المعدة المسبب عن السعال أو التعب (الملح) فيهدأ الألم.

### للحرق

رش فوراً موضع الحرق بكاربونات الصودا مكرراً هذه العملية (مع قليل من الماء حتى تلصق كربونات الصودا بالحرق) عدة مرات في اليوم فيشفى الحرق مدة قصيرة وتساعد الكربونات على إزالة آثار الحرق عن الجلد.

يستعمل الفكس أحياناً وذاك بدهن موضع الحرق به.

اطفاء الزيت إذا التهاب في المقللة

لا تستعمل الماء فإنه يزيد اللهب بل استعمل الدقيق أو الملح بكثرة أو التراب أو الرمل فيخمد اللهب.

## لإطفاء اللهب إذا انتشر

ضع على اللهب قطعة مبلولة كالجنفيس وغير ذلك، أو إذا علقت النار بملابس أحد يجب أن يلف الشخص بحرام من صوف أو بلحاف فتطفئ النار لانقطاع الهواء. يجب أن ينام على التراب ويتمرغ به. إن الوقوف والركض بالهواء الطلق يزيد النار لهيباً. احذر من أن تصب الماء على النار فهو لا يخمدها بل يزيدها اشتعالاً.

## تجعيد الشعر

امزج ملعقتين كبيرتين بورق Borax بخمس ملاعق صغيرة صمغ عربي Arabic Gum ونقطتين من سائل النشادر Ammonia وملعقة كبيرة روح الكافور Spirits Of Compher وفنجان ماء ثم ادهن الشعر به وضع فيه المشابك أو الدبابيس فتحصل على المرغوب.

## صبغ الشعر

ضع خمس نقط من محلول النشادر Ammonia في فنجان من فناجين القهوة واملاً الفنجان من الأوكسجين ثم ادهن أو اغمس الشعر به فيشقر لونه. أعد هذه العملية حتى يتم الصبغ.

## جعل الوجه صافي اللون

امزج قليلاً من الملح مع قليل من الحليب والقشطة وافرك الجلد به قبل النوم ثم اغسله في الصباح فيزيد اللون رونقاً ونعومة.

## كيف تجعل اليدين نقيه البشرة

أذلك ذراع اليد جيذا بعصير البندورة (الطماطم) الطازجة أو بقطعة منها مرتين كل يوم تاركاً العصير على الجلد ليحجف ثم اغسل ذراع اليد بالماء ممزوجاً بقليل من البورق Borax وبعد ذلك ادهن الذراع بشيء من الكريم.

إن إضافة شيء من عصير الليمون يساعد على تطرية البشرة وتنظيف الأظافر كما أن فرك الجلد بالكولونيا كذلك يساعد على تطرية الجلد.

## حفظ العنب مدة طويلة

ضع عرق عنقود العنب الطازج في زجاجة فيها ماء فيحتفظ العنب بحالته الجيدة مدة طويلة.  
(يجب أن يقطف العنب بعرق طويل).

## حفظ الألبسة من التلف السريع

استعمال زيت الزيتون لغسل الألبسة والأقمشة القابلة للغسل فتتظف ولا تبلى بسرعة.



لقد مثل النشر عبر العصور أداةً للتمدّد والاحتواء، وهو بذلك استطاع أن يمتلك قدرةً استثنائيةً على التجدّد والتنوّع في حركته وتحوّلاته التقنية، بدءاً من الإيماءة ومروراً بالنقش ثم الطباعة على الورق، ليُشكّل بذلك ضوءاً مُتعدّد الطبقات، يقبضُ بوميضه على أحاسيسنا المتغيّرة بفعل الرّمن.

إن تمدّداً على هذا النّحو، يمكنه أن يقلّص المسافة، وأن يُجسّد حاجتنا إلى التنقّل عبر المحطات العابرة للتاريخ، بل يُثري تجاربنا في تشكيل القوالب الحيّة لذاكرة لا تغيّب.

فتلك التحوّلات التي أنتجتها التكنولوجيا لم تأت صدفةً، إنها انبثاقنا المبتكر نحو خلق الترابط مع الآخر في هذا العالم الواسع.

ضمن تلك الرؤية، صمّمت وزارة الثقافة مشروعها نحو النشر الرقمي ليقينها بضرورة توسيع نطاق النّشر وإتاحته أمام أكبر عدد ممكن من الباحثين والدارسين والقراء.

وزير الثقافة

عماد عبدالله حمدان



مشروع النشر الرقمي