



إنتاج الطعام

النظري والتدريب العملي

الفصل الدراسي الثاني

الصف الثاني عشر
الفرع الفندقي والضيافي



إنتاج الطعام

الفصل الدراسي الثاني

الصف الثاني عشر

الفرع الفندقي والضيافي

٢٠٢١ م / ١٤٤٢ هـ





منهاجي
منهجة التعليم المناهج



إدارة المناهج والكتب المدرسية

إنتاج الطعام

Food Production

(النظري والتدريب العملي)

الفصل الدراسي الثاني

الصف الثاني عشر

الفرع الفندقي والسياحي

تأليف

صالح محمد عبدالعزيز حمد

فتح الله موسى أبو سليم

أحمد محمد حجازي

إسماعيل علي عميرة

منال عبداللطيف خالد

الناشر

وزارة التربية والتعليم

إدارة المناهج والكتب المدرسية

يسر إدارة المناهج والكتب المدرسية استقبال ملحوظاتكم على هذا الكتاب عن طريق العناوين الرسمية الآتية:

هاتف ٤٦١٧٣٠٤/٥-٨ فاكس: ٤٦٤٥٨٨٨، ٤٦٣٧٥٦٩ ص.ب (١٩٣٠) الرمز البريدي: ١١١١٨

أو بواسطة البريد الإلكتروني: VocSubjects.Division@moe.gov.jo

قررت وزارة التربية والتعليم تدريس هذا الكتاب في مدارس المملكة الأردنية الهاشمية جميعها، بموجب قرار مجلس التربية والتعليم رقم (٢٠١١/٦٤)، تاريخ ٢١/٧/٢٠١١، بدءاً من العام الدراسي ٢٠١١/٢٠١٢ م.

الحقوق جميعها محفوظة لوزارة التربية والتعليم

الأردن - عمان ص. ب. ١٩٣٠

www.moe.gov.jo

لجنة التوجيه والإشراف على التأليف

زياد نعيم الكردي

فيصل الحاج ذيب

صالح أمين العمري

محمود إبراهيم خضر

التحرير العلمي : زياد نعيم الكردي

التحرير اللغوي : ناصر علي محمد

التحرير الفني : نداء فؤاد أبو شنب

التصميم : عمر أبو عليان

الإنتاج : علي محمد العويدات

دقق الطباعة وراجعها : فؤاد عيسى عبدالعزیز

رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية

(٢٠١١/٤/١٤٨٦)

ISBN : 978 - 9957- 84 - 288 - 8

٢٠١١ هـ / ١٤٣٢ م

٢٠١٢ - ٢٠١٩ م

الطبعة الأولى

أعيدت طباعته

قائمة المحتويات

الصفحة	الموضوع
٤	مقدمة
٦	إرشادات عامة
٧	الوحدة الأولى : العجائن والحلويات
١١	أولاً : مكونات العجائن والحلويات
١٧	ثانياً: الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.
٢١	ثالثاً: العجائن الرئيسية
٢٩	رابعاً : الحلويات
٤١	خامساً: مواد التغطية والحشوات
٤٥	سادساً: المثلجات
١٨٢	أسئلة الوحدة
١٨٤	التقويم الذاتي
١٨٥	الوحدة الثانية: استلام المواد الغذائية وحفظها
١٨٨	أولاً : استلام المواد الغذائية
١٨٩	ثانياً : مواصفات المواد الغذائية
١٩٣	ثالثاً : حفظ المواد الغذائية
٢٠٣	رابعاً : المواد الغذائية: سلامتها ومواصفاتها الصحيّة
٢٢٠	أسئلة الوحدة
٢٢٢	التقويم الذاتي
٢٢٣	قائمة المصطلحات
٢٢٧	قائمة المراجع

بسم الله الرحمن الرحيم

المقدمة

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على خاتم المرسلين، سيدنا محمد صلى الله عليه وسلم وعلى آله وصحبه أجمعين وبعد، فيسرنا وضع كتاب إنتاج الطعام/ الفصل الدراسي الثاني، الصف الثاني عشر/ فرع التعليم الفندقى والسياحى بين أيدي زملائنا المعلمين الكرام وأبنائنا الطلبة الأعزاء، وقد جاء على صورة وحدات دراسية تقدم المعلومات المتعلقة بتحضير الطعام وإنتاجه، ومرتكزًا على ما تم دراسته في المرحلة الأساسية في مبحث التربية المهنية، ومتكاملًا مع مباحث التعليم الفندقى والسياحى المتخصصة لتحقيق التكامل للمناهج.

وقد جاء هذا الكتاب وفق الإطار العام والتناجات العامة والخاصة لفرع التعليم الفندقى والسياحى، ومنسجمًا مع خطة التطوير التربوى نحو الاقتصاد المبنى على المعرفة والمستجدات العلمية في مجال التخصص، وقد روعي التسلسل المنطقى لوحداته، فبدأنا بالمعلومات النظرية، ثم التطبيقات والتمارين العملية، بالإضافة إلى العديد من الأنشطة وقضايا البحث والمناقشة والأشكال والصور التوضيحية والأسئلة.

واشتمل الكتاب على وحدتين: تناولت الوحدة الأولى موضوع العجائن والحلويات لأصناف مختلفة من العجائن الرئيسية واستخداماتها، والفطائر، وبعض أنواع الخبز، وصناعة الحلويات الشرقية، وأنواعًا من الحلويات الغربية واستعمالاتها، وخصصت الوحدة الثانية لأسس استلام المواد الغذائية، وسلامتها، وحفظها، وتخزينها. وألحق بالكتاب قائمة تشمل المصطلحات المهمة والمفاهيم والرموز المتداولة في إنتاج الطعام باللغتين العربية والإنجليزية، وقائمة تبين معدل درجات حرارة الفرن، وقائمة أخرى تشمل عددًا من المراجع العربية والأجنبية ومواقع الإنترنت التي استعان بها فريق التأليف، ونحن إذ نقدم هذا الجهد المتواضع فإننا نأمل أن يحقق أهدافه، راجين تزويدنا بالتغذية الراجعة؛ لتطويره؛ وتحسينه بما يرقى إلى المستوى المطلوب.

المؤلفون

والله ولي التوفيق

إرشادات عامة

يراعي المدرس التقيد بالإرشادات العامة الآتية:

- ١- شرح الدرس النظري أولاً، ثم ربطه بالتمرين العملي.
- ٢- تطبيق التمرين العملي للمتدربين من المدرس أولاً، وإعطاء الطالب فرصة للتطبيق.
- ٣- توفير المواد والتحضيرات اللازمة والكافية لإكساب الطالب المهارة المطلوبة.
- ٤- الاهتمام بتطبيق النشاطات لإكساب الطالب النتائج المطلوبة.

ويراعي الطالب التقيد بالإرشادات العامة الآتية:

- ١ - تحديد الهدف والمضي للوصول إليه باهتمام ومثابرة.
- ٢ - الحرص على تطوير نفسه.
- ٣ - احترام المدرسين والمسؤولين، والتقيد بإرشاداتهم وتوجيهاتهم، ومعاملة زملاء في الغرفة الصفية ومختبر التدريب ومكان العمل الميداني معاملةً حسنة.
- ٤ - الالتزام بأوقات التدريب.
- ٥ - العمل بروح الفريق.
- ٦ - الالتزام بقواعد العمل وتعليماته.
- ٧ - ارتداء لباس العمل المهني، والتأكد من نظافته.
- ٨ - التأكد من تطبيق أسس النظافة الشخصية قبل العمل لكل من (الشعر، والأظافر، واليدين... إلخ).
- ٩ - التأكد من نظافة مكان العمل (الأرضيات، الجدران) قبل العمل.
- ١٠ - التأكد من نظافة المعدات والأدوات المستخدمة في العمل، والتأكد من صلاحيتها.
- ١١ - التأكد من صلاحية المواد الغذائية.
- ١٢ - الالتزام بالمحافظة على مواد التدريب.
- ١٣ - المحافظة على التجهيزات.
- ١٤ - الاهتمام والانتباه في أثناء التدريب العملي، وتجنب المزاح.
- ١٥ - تدوين المعلومات في الوقت المناسب والمكان المناسب.
- ١٦ - الاستفسار عن أيّ أشياء جديدة في الوقت المناسب.
- ١٧ - الالتزام بتعليمات السلامة والصحة المهنية وإجراءاتها.
- ١٨ - المبادرة بتقديم المساعدة لزملائك ومسؤوليك بعد الانتهاء من عملك.



العجائن والحلويات



- كيف تجعل العجائن والحلويات صحيّة ومتوازنة؟
- كيف تعدّ أصنافاً من العجائن والحلويات اللذيذة؟

لو أنك زرت أحد المخابز الكبيرة التي تنتج الخبز والحلويات والمعجنات لوجدت أصنافاً لا يمكن حصرها، ولو بحثت في أصل هذه المنتجات الكثيرة لوجدت أنها صنعت من أنواع محدّدة ورئيسة من العجائن، وهذا يبرز أهمية صناعة المخبوزات والحلويات للإنسان من حيث القيمة الغذائية واستمتاعه بتناول أصناف كثيرة منها، وهي تحتاج إلى مهارة فنية في إعدادها.

يتوقع منك بعد دراسة هذه الوحدة أن:

- تتعرّف مكونات الحلويات والعجائن الرئيسة.
- تتعرّف الأدوات والأجهزة المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.
- تميّز أنواع العجائن الرئيسة ومشتقاتها.
- تتعرّف بعض مشتقات العجائن.
- تحدّد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح العجائن.
- تتعرّف بعض أنواع الكيك وطرق إعدادها.
- تحدّد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح أنواع الكيكات.
- تتعرّف أنواع الكريّمات والحشوات.
- تصف طرق تزيين الكيك.
- تتعرّف أنواع المثلجات ومكوناتها.
- تميّز أصناف الحلويات الغربية والشرقية.
- تتعرّف موادّ التزيين.
- تعدّ أصنافاً من العجائن.
- تعدّ أصنافاً من مشتقات العجائن.
- تعدّ أصنافاً من الحلويات الغربية والشرقية.
- تعدّ أصنافاً من الكريّمات والحشوات.
- تزيّن الكيك بطريقة مناسبة.
- تعدّ أنواعاً من المثلجات.

فهرس التمارين العملية للوحدة الأولى: العجائن والحلويات

أسماء التمارين	تنفذ التمارين بالتزامن مع المواد النظرية الآتية:
<p>تمرين (١-١) خبز الرول تمرين (٢-١) عجينة الباستا تمرين (٣-١) اللّازانيا تمرين (٤-١) بيتزا الخضراوات تمرين (٥-١) فطيرة السبانخ تمرين (٦-١) عجينة التارت (السابليه) تمرين (١١-١) عجينة البقلاوة تمرين (١٧-١) الكروسان تمرين (١٨-١) عجينة (الباف بيستري) تمرين (٢٠-١) الكعكة الإسفنجية</p>	<p>ثالثاً: العجائن الرئيسة</p>
<p>تمرين (٨-١) (تارت) المشمش تمرين (٩-١) (تارت) الفراولة تمرين (١٠-١) فطيرة التفاح تمرين (١٣-١) وربات بالقشطة تمرين (١٤-١) كلاج تمرين (١٦-١) زنود الست تمرين (١٩-١) كعكة (الملفيه) (الألفية) تمرين (٢٢-١) (جاتوه) الفواكه تمرين (٢٣-١) كعكة السويس رول تمرين (٢٤-١) كعكة الفواكه المجففة تمرين (٢٥-١) بسكويت الفواكه المجففة</p>	<p>رابعاً: الحلويات</p>

<p>تمرين (٢٦-١) (شوكليت فوندان)</p> <p>تمرين (٢٧-١) كريم كراميل</p> <p>تمرين (٢٨-١) الكعك الصخري</p> <p>تمرين (٢٩-١) عجينة الشو</p> <p>تمرين (٣٠-١) معمول</p> <p>تمرين (٣١-١) الغريّبة</p> <p>تمرين (٣٢-١) كنافة بالجبنة</p> <p>تمرين (٣٣-١) القطايف</p> <p>تمرين (٣٤-١) الهريسة</p> <p>تمرين (٣٥-١) أصابع زينب</p> <p>تمرين (٣٦-١) عوامة</p> <p>تمرين (٣٧-١) بلح الشام</p> <p>تمرين (٣٨-١) عيش السرايا</p> <p>تمرين (٣٩-١) موس الشوكولاته</p> <p>تمرين (٤٠-١) حلاوة الجبن</p>	
<p>تمرين (٧-١) كريم باتيسير</p> <p>تمرين (١٢-١) القشطة المطبوخة</p> <p>تمرين (٢١-١) كريمه الزبدة</p> <p>تمرين (١٥-١) القطر</p>	<p>خامسًا: مواد التغطية و الحشوات</p>
<p>تمرين (٤١-١) البوظة العربية</p> <p>تمرين (٤٢-١) مثلجات الأناناس</p>	<p>سادسًا: المثلجات</p>

تختلف العجائن والحلويات بعضها عن بعض في أنواع المكونات، وطرائق إعدادها، والمواد الإضافية المستعملة، ويدخل في إنتاجها مكونات أساسية أو ثانوية، إمّا أن تكون جافّة، وإمّا أن تكون رطبة، وفي ما يأتي شرح لهذه المكونات:

العناصر الغذائية لطحين القمح

- الفيتامينات والأملاح المعدنية والألياف الغذائية والأنزيمات بنسب مئوية قليلة.
- الدهون.
- البروتينات.
- الكربوهيدرات.
- الرطوبة (الماء).

١ - الطحين (الدقيق) (Flour)

الطحين هو المنتج المستخرج من القمح النظيف بصورة حبيبات ناعمة (بودرة)، وبمحتوى رطوبي لا يزيد على ١٤٪، ويشكل الطحين المكوّن الأساسي في معظم المنتجات المخبوزة، ويمكن الحصول عليه من القمح بأصنافه المختلفة، ومن الذرة والشعير والأرز، ولكن عندما نذكر كلمة الطحين من دون تحديد فإننا نقصد بذلك طحين القمح. وتستخدم أنواع من القمح الصلب (Hard Wheat) في إنتاج الطحين الأكثر ملاءمة لصناعة الخبز، ولكن يستخدم القمح اللين (Soft Wheat) في إنتاج طحين أكثر ملاءمة لصناعة البسكويت والكيك.

كلما قلت نسبة الاستخلاص زادت نقاوة الطحين من أجزاء النخالة.

تُعرف نسبة استخلاص الطحين بأنها كمية الطحين بالكيلو غرام المستخرج من ١٠٠ كيلو غرام من القمح النظيف المجهّز للطحن، وعلى هذا الأساس فالطحين الناتج من عمليات طحن القمح بصورة كاملة يشمل أجزاءه جميعها، ويكون استخلاصه ١٠٠٪، ويسمّى طحين القمح الكامل (Whole Wheat Flour)، أو الطحين الأسمر، ويعزى هذا اللون إلى صبغة موجودة في النخالة، وكلما انخفضت نسبة الاستخلاص قلت نسبة النخالة في الطحين وأصبح اللون فاتحاً.

نشاط (١-١)

زر المكتبة، واكتب بحثاً تبيّن فيه أنواع الطحين المستخدم في صناعة العجائن والحلويات المختلفة.

٢- المواد الدهنية (Fat)

تعدّ الزيوت والدهون مكونًا مهمًا وأساسيًا لأنواع العجائن والحلويات المختلفة، وقد تكون هذه المواد الدهنية ذات مصدر نباتي، مثل الزيوت النباتية والمارجرين والسمن النباتي، أو من أصل حيواني، مثل الزبدة والسمن المنتج من الحليب، وفي ما يأتي شرح عن هذه الأنواع:

أ - الزبدة: (Butter): نحصل عليها من قشدة الحليب بعد تعقيمه، إذ توضع في آلة خاصة لتجميع قطع الزبدة الذائبة فيها، وتصنّف الزبدة من المصادر الحيوانية، ولكن منها ما يصنع من أصل نباتي، وهي تتركّب من مواد دهنية بنسبة ٨٢٪، وماء بنسبة ١٦٪، وفيتامينات (أ) و (د)، ومواد نشوية بنسبة ٢٪. وتستعمل الزبدة في تحضير أنواع من العجائن والحلويات، وتحفظ بعيدًا عن الضوء والهواء، وتخزّن بالتبريد في درجة حرارة (٢-٤) مدّة محدودة، وبالتجميد على درجة حرارة (- ١٨ درجة مئوية) مدّة طويلة، وينبغي أن تكون مغلفة على نحو يمنع امتصاص الروائح.



الشكل (١-١): المارجرين.

ب- المارجرين: (Margarine): هو مزيج من الزيوت والدهون والشحوم المحقونة بمادة الهيدروجين مع الماء والحليب، ويضاف إليه الملح، والنشا، والمواد الملونة، ونكهات اصطناعية، وفيتامين (أ)، وفيتامين (د). ويمكن إعدادها من الزيوت النباتية فقط، ويسمى المارجرين النباتي، انظر الشكل (١-١).

نشاط (٢-١)

ابحث عن المكونات النباتية التي يستخرج منها المارجرين، واكتب تقريراً مفصلاً عنها، ثم ناقش ذلك مع زملائك في الصف.

ج- الزيوت (Oils): تستخدم الزيوت في قلي بعض أنواع الحلويات، ويتمثل عمله في نقل الحرارة ونفش المادة المقلية، وثبات الهيكل العام للمنتج في الوسط الدهني، ولذلك يعدّ الزيت عنصرًا مهمًا. وتؤثر المواد الدهنية المستخدمة حسب الكمية والنوعية المضافة في جودة المنتجات، وفي ما يأتي أهم الوظائف أو الفوائد التي تؤديها المواد

الدهنية في الحلويات والعجائن:

١. النكهة: تؤثر المواد الدهنية في نكهة الحلويات التي تدخل في صنعها، ولذلك لا بدّ من اختيار نوع المادة الدهنية المناسبة للحصول على النكهة المرغوبة.
٢. إعطاء الطراوة للحلويات: من الملاحظ أنه كلما كانت المادة الدهنية منتشرة على صورة حبيبات ناعمة في الخليط، كان المنتج ناعمًا؛ لأن المادة الدهنية في هذه الحالة تحيط بحبيبات الطحين، وتمنع وصول الماء إليها، ممّا يمنع تكوّن الجلوتين من المعجنات العالية الدهن، ولذلك ينبغي عند إعداد الكيك الدسم خفق المادة الدهنية مع السكر خفقًا تامًا حتى يتشكل خليط متجانس القوام، مثل الكريما (creamy)؛ لأن النعومة عندئذ تكون مطلوبة، ثمّ يضاف إليها باقي المكونات.
٣. المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته: عند عمل الكيك الدسم مثلًا، تخفق المادة الدهنية والسكر حتى يصبح الخليط متجانس القوام، وفي أثناء الخفق يدخل الهواء، ويتمدد داخل الكيك في أثناء الخبز؛ ممّا يساعد على انتفاخ الكيك الدسم.

تذكر

٣- البيض (Eggs)

صفات البيض الطازج

- يكون الزلال متماسكًا مع الصفار، ويكون لونه أبيض وشفافًا عند كسر البيضة ووضعها في طبق.
- الصفار يُرى على نحوٍ دائري داخل الزلال في منتصف البيضة عند النظر إليها بوساطة الضوء.
- الغرفة الهوائية غير موجودة عند كسر البيضة ووضعها في طبق.
- الغرفة الهوائية صغيرة أو غير موجودة عند النظر إليها بوساطة الضوء.

يستخدم البيض عادةً في صناعة الحلويات، وهو بيض الطيور الداجنة، كالدجاج، وتتكون البيضة من زلال يغلف الصفار، يظهر على نحوٍ كثيف وجامد في البيض الطازج، ويسمى الأّح، ومن الصفار الذي يدعى المحّ، وهو يظهر على نحوٍ دائري يغلفه غشاء رقيق، ويتكون من الغرفة الهوائية التي تظهر صغيرة في البيض الطازج، وفي بعض الأحيان لا تكون موجودة، ويعدّ البيض عنصرًا أساسيًا في صنع كثير من أنواع الحلويات؛ لِمَا له من دور في جودة المنتجات، وزيادة قيمتها الغذائية، وفي ما يأتي بعض الوظائف الرئيسية للبيض:

- أ - عامل رفع (Leavening):** تتحول بروتينات البيض إلى حالة رغوة (Foam) عند إجراء عملية الخفق (Whipping)، إذ تتكون خلايا هوائية (فقاعات) (Air Cells) صغيرة جدًا، وكلّ خلية هوائية تكون محاطة بغشاء من مكونات البيض، ولهذه الخاصية أهمية كبيرة في تحديد الحجم النهائي لبعض أنواع الكيك، مثل الكيك الإسفنجي.
- ب - عامل استحلاب (Emulsifying):** من المعروف أنه من الصعب مزج الدهون بالماء، ولكن وجود مادة مستحلبة (Emulsifier) يساعد على عملية المزج؛ لاحتواء الصفار على الليسيثين الذي يعدّ أكثر المواد المستحلبة فاعلية في المواد الطبيعية، وهذا أحد أسباب استعمال البيض في صنع الكيك.
- ج - يستخدم بوصفه سائلاً في عمل الكيك؛** مثل الكيك الإسفنجي.
- د - زيادة القيمة الغذائية للمنتجات:** لاحتواء البيض على نسبة جيّدة من البروتينات العالية الجودة، بالإضافة إلى الدهون والأملاح المعدنية والفيتامينات.
- هـ - إعطاء اللون لبعض المخبوزات عند دهن سطحها:** كما في فطيرة التفاح، وبعض أنواع المعجنات والبسكويت.

نشاط (٣-١)

زر مكتبة مدرستك، وكتب تقريراً عن صفات البيض غير الطازج، ثم ناقش ذلك مع زملائك في الصف.

٤- السكر (Sugar)

يستعمل السكر في صناعة كثير من منتجات الحلويات؛ لما له من أهمية في إعطاء القوام والحجم واللون المرغوب، وتؤثر كمية السكر المستخدمة ونوعيتها في صفة المنتج النهائي للحلويات، ويمكن تلخيص دور السكر في صناعة العجائن والحلويات في ما يأتي :

- أ - إعطاء القوام والحلاوة والظراوة المرغوبة لمنتجات الحلويات.**
- ب - زيادة حجم الكيك،** إذ إنه يعمل على رفع درجة حرارة الجلتنة للنشا، ورفع درجة الحرارة التي يتجمد عندها الجلوتين، ولذلك فهو يعطي فرصة أكبر للغاز كي يتمدد قبل أن تتشكّل العجينة على النحو المطلوب.

ج- إعطاء اللون البني المرغوب للقشرة نتيجة كرملة السكريات بفعل الحرارة العالية.
د - زيادة مدة الحفظ (Shelf Life)، وذلك بسبب احتفاظ السكريات بالرطوبة، واجتذابها لها، وهذا يعود إلى طبيعة السكريات المحبة للماء.

٥- الخميرة (Yeast)

هي نبات فطري معقد التركيب يتكاثر بالتبرعم لها نكهة حسنة، وهي غنية بفيتامين (ب)، وتكون فعّالة في درجة حرارة من ٢٥-٣٠°س، وتُقتل إذا ارتفعت درجة الحرارة عن ذلك، ويتوقف نموها إذا كانت الحرارة منخفضة، ولها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات عن طريق الأنزيمات التي تحتوي عليها، والتي ينتج بوساطتها غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل على انتفاخ العجين، وهناك أشكال تجارية عدّة من الخميرة، أهمها ما يأتي:

أ - الخميرة الجافة النشطة (Active Dry Yeast): هي الأكثر استعمالاً منزلياً؛ لإمكانية حفظها مدة طويلة تمتد إلى بضعة أشهر في درجة حرارة الغرفة، وتزداد هذه المدة إذا حفظت في درجة حرارة منخفضة، وتكون الخميرة الجافة من حبيبات صغيرة قابلة للانتشار في الماء (الدرجة المثلى لحلها من ٢٥-٣٠°س، ولا ينبغي تعريضها لدرجات حرارة أعلى من ذلك؛ لأن ذلك يضر بها ويقتلها).

ب- الخميرة السريعة الإعداد (Instant Yeast): هي خميرة جافة سريعة التفاعل وذات نشاط عالٍ، ولا تحتاج إلى وقت لكي تنشط، بل تضاف مباشرة إلى الطحين.

ج- الخميرة المضغوطة (الطرية) (Compressed Yeast): تصل نسبة الرطوبة فيها إلى ٧٠٪، ومع ذلك يفضل تطريتها بقليل من الماء الدافئ قبل إضافتها إلى الطحين.

٦- مسحوق الخبز (البيكنج باوذر - Baking Powder)

يتكون من حامض الطرطريك، وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق الأرز، ويعدّ مادة رافعة لبعض أنواع الحلويات. ولاختبار صلاحية مسحوق الخبز يوضع قليل من المسحوق في كوب زجاجي، ويصب عليه ماء ساخن، فإذا حدث فوران شديد دلّ ذلك على صلاحيته للاستعمال.

٧- موادّ النكهة

يعدّ الاستخدام الصحيح لمواد النكهة من أهم الأسس المتبعة لإنتاج حلويات ممتازة، ومن أكثر مواد النكهة استعمالاً:

أ - الفانيلا: تعدّ أكثر مواد النكهة استخداماً في تصنيع الحلويات، وبخاصة الحلويات التي يدخل في إعدادها البيض، مثل الكيك، والكريم كراميل.

ب - الفواكه: عند استعمال الفواكه الطازجة يجب أن تضاف بعناية، وبخاصة إلى العجين؛ خوفاً من تضررها عند العجن، أو فقدانها للعصير، أمّا الفواكه الجافة فإنها تنقع أحياناً بالماء قبل خلطها بالعجين، وتساعد هذه العملية على إبقاء توازن الماء بين الفواكه والعجين في أثناء الخبز في الفرن، أمّا عصائر الفواكه، كالبرتقال، والليمون، فتستخدم بدلاً من السوائل الأخرى، كالماء، والحليب؛ لإعطاء نكهات مختلفة.

ج - المكسرات: تستخدم بأنواعها المختلفة، حسب الرغبة والصفة، وقد تستخدم كاملة، أو مفرومة، أو مطحونة، ونيئة أو محمّصة، ويجب التأكد من خلوّها من القشور القاسية والشوائب.

د - الكاكاو: يضاف على هيئة مسحوق مع المواد الجافة، وفي هذه الحالة تُزاد نسبة الماء في العجينة، وكذلك تستخدم القهوة لعمل كعكة القهوة.

هـ - التوابل والبهارات: تستعمل بكميات متفاوتة وأكثرها استعمالاً القرفة، وجوزة الطيب، وكبش القرنفل، والهال، واليانسون، والشومر، علماً بأن للكثير منها فوائد صحيّة إلى جانب كونها من المطيبات.

الأجهزة و الأدوات المستخدمة في صناعة العجائن و الحلويات

ثانياً

تستخدم مجموعة كبيرة من الأدوات والأجهزة لصناعة الحلويات والعجائن، وهي عامل مهمٌ لنجاح المنتج، ويمكن تصنيف هذه الأدوات والأجهزة كما يأتي:

١ - الأفران (Ovens)

تستخدم الأفران لإنضاج بعض أنواع الحلويات، ومن أشهر أنواع الأفران المستخدمة:



أ - الأفران الكلاسيكية: منها الكهربائية والغازية، وهناك أنواع أخرى من الأفران ذات حجوم وقياسات ومواصفات مختلفة حسب الشركات المنتجة.

ب - الأفران بالهواء المضغوط: يتمثل عمل هذه الأفران في توزيع

الهواء المضغوط بواسطة مراوح داخلية، ويوجد فيها مصدر حراري يعمل إما بالغاز، وإما بالكهرباء، وهي مزودة بمنظم للتحكم في درجات الحرارة والوقت اللازم للخبز. ولهذه الأفران حجوم مختلفة، انظر الشكل (١ - ٢).

الشكل (١-٢): فرن

يعمل بالهواء المضغوط.

٢- الخلاطات أو العجانات (Mixing machines)

أصبحت الخلاطات من الأجهزة الضرورية في المطبخ لخلط الأطعمة المختلفة ومزجها، وبخاصة الحلويات، ولها قياسات مختلفة، وتبلغ سعة حوضها ٥ لترات، وقد تصل أحياناً إلى ١٤٠ لترًا في المؤسسات الكبيرة، وتعمل هذه الخلاطات جميعها بثلاث سرعات مختلفة، وتجهز بثلاث قطع تنجز أعمالاً مختلفة، أهمها المضرب الذي يستعمل لخبق البيض والكريمات، ويمكن تقسيم المضرب إلى قسمين رئيسيين، هما: مضارب الخلط (Beating) التي تستخدم لخلط العجائن، ومضارب الخفق (Whipping whisks) التي تستخدم لخبق البيض والكريمات، انظر الشكل (١-٣) الذي يبين نوعاً من أشكال الخلاطات، وهناك بعض الأمور التي يجب أن



الشكل (١-٣): شكل

من أشكال الخلاطات.

تراعى عند استعمال الخلاطات، أهمها ما يأتي:

- أ - استعمال كمية مناسبة من المواد في وعاء الخلط، فلا تُملأ إلى آخرها، ولا توضع فيها كمية قليلة؛ لئلا يصعب مزجها.
- ب- عدم تشغيل الخلاطات ساعات طويلة، وبصورة مستمرة، وبخاصة عند التعامل مع مواد شديدة القوام، تجنباً لارتفاع درجة حرارة المحرك، مما قد يسبب تعطله.
- ج- التأكد من توازن الخلاط بحيث لا يكون مائلاً إلى أيّ جهة أثناء الدوران.
- د - فصل التيار الكهربائي قبل تركيب المضرب أو فكّه.
- هـ- من المفيد جدّاً تركيب أجهزة أمان لفصل التيار الكهربائي إذا حصل حمل زائد أو تماس كهربائي.

٣- الأدوات الصغيرة (Small Tools)

من الأدوات الصغيرة المستخدمة في صناعة الحلويات:

- أ - **الموازين (Scales):** من أكثر الموازين استعمالاً الميزان ذو المؤشر أو العداد، وهو مكوّن من قاعدة معدنية ثقيلة، غالباً ما تكون من الفولاذ غير القابل للصدأ (Stainless)، يوجد فوقها كفة واحدة توضع المادة المراد وزنها فيها، فيتحرك المؤشر دالاً على الوزن، أمّا وحدة القياس المستعمله في هذا النوع فهي الكيلوغرام. ويتميز هذا النوع بدقته وحجمه المتوسط، وهناك الميزان الإلكتروني الذي يتميز بدقته المتناهية في الوزن، ولكنه لا يعمل إلاّ بواسطة الكهرباء، انظر الشكل (٤-١).



الشكل (٤-١): ميزان إلكتروني.

- ب- **المكاييل (Measuring Utensils):** هناك مكاييل موحّدة سهلة الاستعمال، بعضها زجاجي مدرج يستعمل للسوائل، وبعضها معدني يستعمل للمواد الجافة، مثل الطحين والسكر. ويعدّ الكوب الوحدة الأساسية لهذه المكاييل، وكذلك يوجد ملاعق محدّدة السعة لكيّل المواد المستخدمة بكميات قليلة، مثل البهارات والملح.

ج- أداة تقطيع الدهن و مزجه بالطحين (**Pastry Blender**): تتكون هذه الأداة من أسلاك فولاذية غير قابلة للصدأ على هيئة أنصاف حلقات، ويجمع أطراف هذه الأسلاك يد خشبية، وتستخدم هذه الأداة لتقطيع كميات قليلة من الدهن ومزجها، أما في حالة الكميات الكبيرة فتستخدم الخلطات.

د - المناخل (**Sieves**): لها هيئات وحجوم مختلفة، بعضها يصنع من أكثر من طبقة، والغرض من ذلك هو نخل الطحين مرات متتالية في عملية واحدة، ويفضل ذلك في الطحين المستعمل للكيك والبسكويت؛ لإدخال أكبر كمية ممكنة من الهواء، ويحرك الطحين عند نخله بوساطة ذراع تمتد بين طبقات السلك.

هـ - المرقّ والنشابات (**Rolling Pin**): يصنع المرقّ (الشوبك) من خشب متين، كالزّان على نحو أسطواني، وله يدا من الجهتين، وعند شرائه يجب اختيار النوع المصقول، وأن تكون اليدان مركبتين تركيباً جيداً، أما النشابة فهي على هيئة عصا خشبية، وتستخدم لعمل الرقائق، مثل رقائق البقلاوة، وتصنع على نحو أسطواني أيضاً، ولكن من دون أيدي، وهي أطول من المرقّ.

و - قَطّاعات البسكويت (**Biscuit Cutters**): أفضلها ما يصنع من الفولاذ غير القابل للصدأ، وتباع في مجموعات لها هيئات مختلفة، ويراعى عند شرائها أن تكون حوافها العليا ناعمة مستديرة، حتى لا تجرح اليد حين الضغط عليها، وأن يكون معدنها قوياً، حتى لا تتغيّر هيئتها بسهولة عند الاستعمال.

ز - قوالب الخبز (**Baking Pans**): يوجد منها هيئات متعدّدة، منها المستطيل، ومنها المستدير، ومنها المربع، ويختلف ارتفاع الجوانب تبعاً لغرض الاستعمال، وتصنع من معادن مختلفة، أفضلها المصقولة اللامعة؛ لأنها تعكس الحرارة بعيداً عن قالب الكعك، فينتج قالب كعك ذو لون بني فاتح وقشرة طريّة غير صلبة.

ح- أدوات متنوعة لتشكيل العجائن وتقطيعها وتزينها (**Pastry Tools Forming**): هناك أدوات أخرى تستعمل في صناعة الحلويات والعجائن، مثل السكاكين، والمجاريد، والقطّاعات، وأقماع تزيين الكريمة، وأجهزه تشكيل أنواع المعكرونة (الباستا)، انظر الشكل (١-٥).



قشّارة وقطاعة تفاح



أداة لإزالة بذور التفاح



أقماع تزيين الكريما



قطّاعات عجّين



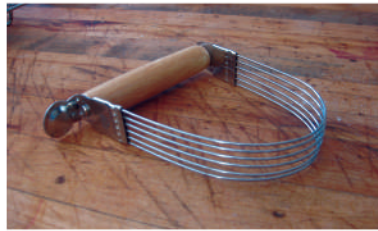
فرشاة لدهن البيض



طرش لحرق السكر



أدوات تقليب



أداة لعجن الزبدة مع السكر
أو الطحين



أدوات دهن الكريما (أسباتولا)



قوالب تارتليت



آلة رقّ عجينة الباستا



أدوات سكب البوظة (سكوب)



قطّاعة بيتزا



ميزان حرارة



جهاز لرش الألوان

الشكل (١-٥): العُدد والأدوات الصغيرة المستخدمة في صناعة المعجنات والحلويات.

إن تصنيع العجائن الرئيسية وتحضيرها يحتاج إلى مهارة ومعرفة جيدة؛ لأن تجهيزها جيداً يعني نجاح المنتج منها بنسبة كبيرة، وسنتعرف بعض أنواع هذه العجائن والأمور المهمة لنجاحها، على النحو الآتي:

١ - أنواع العجائن الرئيسية

يفضل استخدام جهاز تشكيل تنوع منتجات العجائن، وتعدد أصنافها، ولكن هناك عجائن الباستا للحصول على الشكل رئيسية يمكن عمل منتجات كثيرة منها، من أهمها ما يأتي: المطلوب.

أ - عجينة الباستا (Pasta dough): تتكون من الطحين، والبيض، وزيت الزيتون، وتعدّ هذه العجينة رئيسية في تجهيز أنواع المعكرونة والباستا جميعها، ومن هذه الأنواع:

١. اللازانيا: هي عجينة الباستا، تشكّل على هيئة مستطيلات بوساطة آلة بسط عجّين الباستا الخاصة، وغالباً ما يكون لهذه العجينة لونان: الأبيض العادي، والأخضر الذي ينتج بسب إضافة السبانخ إليها، ممّا يكسبها قيمة غذائية كبيرة.
٢. السباغتي: هي عجينة الباستا التي تشكّل عيداناً أسطوانية طويلة.

نشاط (٤-١)

زر أحد معامل المعكرونة، وانظر كيف تعدّ الباستا، وكتب تقريراً عن ذلك، وناقشه مع زملائك.

ب- عجينة البف بيستري (الميلفيه) الطبقية (Puff Pastry Dough): هي عجينة رئيسية تستخدم على نحو كبير في الحلويات، وفي الطبخ، وتتكون من الطحين و الزبدة والماء البارد، وترقّ على هيئة طبقات مرّات عدة، ثم تترك في الثلاجة مدة ربع ساعة أو أكثر بعد كلّ عملية رقّ. ويجب تحضير البف بيستري (عجينة الطبقات) في مكان بارد حتى لا تذوب الزبدة، وكي تؤثر في جودة المنتج.

ج- عجينة الكروسان (Croissant dough): تتكون

الفرق بين عجينة الكروسان وعجينة الدّنش بيستري أن نسبة الزبدة في عجينة الدّنش بيستري أقل من نسبة الزبدة في عجينة الكروسان، ويمكن إعداد الدّنش بيستري من عجينة الكروسان.

من الطحين و الزبدة والحليب، وهي تستخدم في إعداد الكروسان، وتشبه عجينة البف بيستري، وتعدّ على هيئة طبقات، ثم تترك مدة ربع ساعة أو أكثر بعد رققها في كل مرّة؛ لإعطاء طبقات جيدة، ثم تقطع على هيئة مثلثات متعددة لتشكيل الكروسان الذي يمكن أن يحشى بالجبنه أو بالزعر، أو يمكن إخراجه من دون حشوه، وتقدم عادةً عند الفطور. وتتميز عجائن الرقائق بكميات الزبدة المستخدمة.

د - عجينة الشو (Choux): هي من العجائن الرئيسة المستخدمة في إعداد الحلويات، لصناعة

أنواع الكليز المختلفة، وتستخدم في المطبخ أيضًا لعمل وجبات ساخنة، إذ تحشى العجينة بالصلصات المختلفة، ويمكن استخدامها في صناعة أنواع من المقبلات بعد تشكيلها وخبزها، ثم تحشى بأنواع من المأكولات الباردة.

يضاف البيض إلى خبز (الرول) أو الخبز الفرنسي؛ للمساعدة على انتفاخه.



هـ - عجينة البيتزا (Pizza Dough): أصبحت عجينة البيتزا

من العجائن العالمية التي تستخدم في أنحاء العالم في صناعة المعجنات المتنوعة، وهي تتكون من الطحين والماء والخميرة، ويمكن إضافة البيض إليها.

و - أنواع من العجائن الأخرى: هناك أنواع أخرى من العجائن

يصنع منها أنواع الخبز المختلفة، مثل الخبز الفرنسي (French Bread)، أو خبز (الرول) (Dough Bread Roll)،

الشكل (١-٦): خبز الفوكاشيا.

وهي تتكون من الطحين والماء والخميرة، ويضاف إلى بعضها البيض، وهناك أنواع أخرى من العجائن، مثل: خبز الفوكاشيا (Focaccia)، انظر الشكل (١-٦).

نشاط (١-٥)

زر أحد الفنادق، وسجّل أنواع العجائن المستخدمة، وبين المنتجات التي يمكن إنتاجها من كل عجينة، وسجّل ذلك في دفترك، وناقشه مع زملائك في الصف.

٢- الأمور الواجب مراعاتها للحصول على العجائن ومنتجات ذات جودة

من المهم جدًا عند تحضير العجائن الاهتمام بالمكونات والخطوات الصحيحة للعمل، وللحصول على جودة عالية للعجائن ومنتجاتها يجب مراعاة ما يأتي:

- أ - اختيار موادّ خام جيّدة.
- ب- كيل المكونات على نحوٍ دقيق، وحسب الوصفات.
- ج- استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة.
- د - الاستمرار في العجن إلى أن تصبح العجينة متجانسة وليّنة، وتجنّب إطالة مدة العجن أكثر من اللازم؛ لأن ذلك يؤدي إلى منتج سيّئ.
- هـ - إحماء الفرن جيّدًا، واختيار درجة الحرارة المناسبة قبل إدخال العجينة.
- و - عدم فتح الفرن أكثر من مرة؛ للمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة.
- ز - أن تكون مدة الخبز كافية.

٣- الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة

زيادة الخلط أكثر من اللازم، أو التقليل من الوقت اللازم للخلط يؤدي إلى عجينة ذات مواصفات متدنّية.

هناك خطوات رئيسة يساهم تطبيقها في إنتاج أنواع الخبز المختلفة أو المعجنات بأنواعها على نحوٍ جيد ومناسب، ومن أبرز هذه الخطوات:-

أ - **وزن المكونات (Scaling Ingredients):** يجب أن توزن المكونات بدقة، ويمكن

قياس كمية الحليب أو الماء أو البيض بالحجم.

ب- **الخلط (Mixing):** اخلط العجين حسب الوقت اللازم حتى تصبح العجينة ناعمة ومتجانسة، ولا تلتصق بجدار وعاء الخلط.

ج- **التخمّر (Fermentation):** تقطع العجينة إلى كرات، ثم توزن ليكون وزنها جميعها متساويًا، وهذا يكون في العجائن التي يدخل في مكوناتها الخميرة، وتقوم الخميرة بتكوين غاز ثاني أكسيد الكربون والكحول داخل العجينة، وتجعل الجولتين أكثر ليونة، أمّا زيادة تخمّر العجينة فيؤدي إلى عجينة رخوة القوام وسريعة الالتصاق.

د - التدوير (الدحيرة) (**Rounding**): بعد تقطيع العجينة إلى قطع حسب الوزن، نعمل كرات دائرية من هذه القطع، وهذه العملية تجعل الجلوتين يتماسك، ويشكل طبقة خارجية للكرة، وتحفظ الغازات داخل العجينة.

هـ - التجليس (وضع العجينة المقطعة كرات) داخل الفرش (**Benching**): بعد تشكيل العجينة على هيئة كرات توضع على سطح الفرش مدة ١٠-١٥ دقيقة؛ لإراحة الجلوتين؛ ولكي تستمر عملية التخمر.

و - التسهيل أو التشكيل (**Makeup and Panning**): ترقّ الكرات وتبسط على هيئة رغيف أو لفافة (Loaves or Rolls)، ثم توضع في وعاء واسع (فرش) خاص بالفرن. ويجب وضع الأرغفة أو اللفائف (منطقة لصق العجينة) في الأسفل؛ لمنع انفلاتها (تفتحها) في أثناء الخبز. وللأرغفة أو اللفائف أشكال كثيرة جدًا.

ز - إراحة العجين بعد التشكيل (**Proofing**): هي استمرار لعملية التخمر التي يزداد حجم العجين المشكل خلالها (العجينة التي شكلت على هيئة أرغفة أو لفائف)، والخبازون يميزون بين عملية التخمر (Fermentation) وعملية إراحة العجين بعد التشكيل (Proofing) قبل إدخال العجينة في الفرن؛ لأن حرارة هذه العملية أعلى من حرارة التخمر.

لماذا ينبغي عدم ترك العجينة مدّة طويلة من دون خبز؟

فكر؟

ح - الخبز (**Baking**): تحدث للعجينة أثناء الخبز تغيرات عدّة، منها:

١. انتفاخ في حجم الخبز نتيجة للبخار والغازات داخل العجينة وتمدد هذه الغازات، و في أثناء الخبز تقتل الخميرة ولا تعود تعمل.
٢. يتجمد (يتجلط) البروتين ويتماسك النشا متحوّلًا إلى جلاتين أي أنّ العجينة تتشكل على النحو المطلوب.
٣. التشكل النهائي للعجينة واكتسابها اللون البني وقسوة السطح: ويكون ذلك بالتحكم في حرارة الفرن حسب نوع العجينة التي بداخله، فاللفائف تحتاج إلى درجة حرارة أشدّ مما تحتاج إليه الأرغفة.

٤ . التبريد (Cooling): بعد إتمام عملية الخبز تبدأ عملية التبريد، وذلك بوضع الأربعة على سطح مستوٍ لكي نسمح للبخار والحرارة بالخروج من الخبز، وينبغي المحافظة على صفات الخبز المطلوبة عند عملية التبريد.

٥ . التخزين (Storing): إذا أردنا استخدام الخبز خلال ٨ ساعات يمكننا تركه على الفرش (اللوحة)، وإذا أردنا استخدامه بعد مدة أطول يجب تغليفه بطريقة مقاومة للرطوبة، ويجب أن يبرد الخبز قبل تغليفه، وإلا فإن الرطوبة سوف تتجمع داخل كيس التغليف وتسبب فساد الخبز وتعفنه، وينبغي تغليفه بإحكام للإبقاء على جودته مدة أطول.

٤ - صفات الجودة في منتجات العجائن

تعدّ طراوة المنتج ونكهته ولونه وقابلية القطع وسهولة المضغ من الصفات الجيدة لمنتجات العجائن، ويمكن تلخيص بعض العيوب الشائعة في منتجات العجائن وأسبابها في الجدول (١-١):

الجدول (١ - ١): يبين العيوب الشائعة في منتجات العجائن وأسبابها.

الأسباب	العيوب
<ul style="list-style-type: none"> - عجن غير جيّد - كمية ملح زائدة - خميرة قليلة وعجينة غير ناضجة - حرارة فرن عالية 	حجم صغير (نفش قليل)
<ul style="list-style-type: none"> - كمية ملح قليلة - إنضاج العجينة مدّة طويلة - حرارة فرن منخفضة 	حجم كبير جدًّا (نفش زائد)
<ul style="list-style-type: none"> - طحين غير جيّد - حرارة فرن منخفضة 	قشرة داكنة

<ul style="list-style-type: none"> - سكر قليل. - درجة حرارة منخفضة. 	قشرة باهته
<ul style="list-style-type: none"> - إنضاج نهائي مدة طويلة. - حرارة فرن منخفضة. - خميرة غير جيّدة. 	قوام رديء
<ul style="list-style-type: none"> - سكر قليل. - عجينة قديمة. 	قشرة سميكة
<ul style="list-style-type: none"> - انخفاض نسبة الدهن. - ارتفاع نسبة الماء. - العجن أكثر من اللازم. 	تقلص العجينة أثناء الخبز
<ul style="list-style-type: none"> - عدم كفاية مدّة الخبز. - انخفاض درجة حرارة الفرن في بداية الخبز. - استخدام حشوات ساخنة. 	تعجن العجينة

٥- مشتقات العجائن الرئيسية

يشتق من العجائن الرئيسية أنواع كثيرة تدخل في إعداد الحلويات والمعجنات الشرقية والغربية، والأطعمة الساخنة والباردة والشوربة، وفي ما يأتي الجدول (١-٢) الذي يبين بعض أنواع العجائن الرئيسية وبعض مشتقاتها.

الجدول (١ - ٢): يبين بعض أنواع العجائن الرئيسة وبعض منتجاتها.

اسم العجينة	مشتقاتها
عجينة الشو	كلير بالشوكولاتة.
	كلير دون القهوة.
	كعكة باريسية الدائرية.
	بروفيت رول: بحجم حبة البازيلاء تقدم مع شوربة الكونسوميه.
عجينة البيتزا	بروفيت رول: حجمها ضعف حجم حبة البازيلاء، تحشى وتزين بها الأطباق، أو تقدم بوصفها مقبلات.
	أنواع وأشكال مختلفة من البيتزا.
	فطائر السبانخ.
عجينة الكعكة الإسفنجية	برك اللحم أو برك الجبنة.
	جاتوه الفواكه.
	جاتوه الفانيلا.
	جاتوه الشوكولاتة.
	سويس رول.
	قطع كيك بالفواكه.
عجينة البف بيستري (الطبقية)	ملفيه كيك.
	كورنيه.
	فولوفانت.
	سترودل الفواكه، مثل التفاح.
	فطيرة التفاح.
	سوسج رول.
	كانابيز.
	أم علي بالمكسرات.
	فيليه بيف ولنجتون.

فتوشيني .	عجينة الباستا
لازانيا .	
رافيوولي .	
كنيلوني .	
تورتولينيني .	
كروسان بالجينة .	عجينة الكروسان
كروسان بالزعتري .	
كروسان بالمربي .	
كروسان بالشيكولاتة .	
دنش بيستري بأنواعها وحشواتها المختلفة .	
خبز رول صغير .	عجينة خبز الرول
خبز برغري .	
خبز ذو حجم كبير للبوفيهات .	
خبز مجدول .	
خبز رول صغير .	
فطيرة التفاح .	عجينة السابليه
تارت الفواكه .	
كيك الجبن .	
بسكوت السابليه .	
بقلاوة .	
وربات .	عجينة الرقائق البيضاء (عجينة البقلاوة)
أصابع كاشو .	
كل واشكر .	
صُرر .	
أوزي صُرر .	

تختلف الحلويات من بلد إلى آخر، لاسيما بين الشرق والغرب، فالاختلاف بينهما كبير، ولكلّ منهما طبائع وتقاليد معينة تميزه عن الآخر، ويمكن تقسيم الحلويات إلى قسمين رئيسين، هما: الحلويات الغربية والحلويات الشرقية.

١- الحلويات الغربية



الشكل (٧-١): الكيك الدسم.

تتعدّد أصناف الحلويات الغربية وتتنوع، فمنها ما يصنع من العجائن الرئيسة المختلفة، مثل عجينة الملفيه (الطبقية)، وعجينة الكروسان، والدنش بيستري التي يصنع منها الكروسان، والدنش بيستري بأنواعه، وعجينة الشو التي يصنع منها أنواع كثيرة، مثل الكلير، وعجينة التارت التي يصنع منها أنواع كثيرة أيضًا، مثل التارت بأنواعه، ولكن من أهم أنواع الحلويات الغربية الكيك (Cake) الذي يعد عالمًا بذاته، وسوف ندرسه وفقًا لما يأتي:

أ- أنواع الكيك الرئيسة

١. الكيك الدهني (الدسم): تكون الدهون في هذا النوع من الكيك مكوّنًا أساسيًا، إذ إنها تفيّد في تثبيت الهواء المدخل في أثناء عملية التقشير (تكوين الكريما - Creaming)، انظر الشكل (٧-١) الذي يبين الكيك الدسم، ويعتمد نفخ هذا النوع من الكيك على إدخال الهواء عن طريق مزج الدهن والسكر وخفقهما معًا، وإضافة مسحوق الخبيز (البيكنج باودر - Baking Powder)، أو أيّ مسحوق من مساحيق النفخ، وتحتوي بعض أنواع الكيك الدهني على الكاكاو، أو على الشوكلاته، مثل كيك الشوكلاته (Chocolate Cake).

نشاط (١-٦)

زر أحد محلات الحلويات، واكتب تقريراً أو بحثاً عن أنواع الحلويات الغربية التي ينتجها، وسجلها في دفترك، ثم اعرضها على زملائك في الصف.

٢. الكيك الإسفنجي (Sponge Cake): يعتمد الكيك الإسفنجي على الهواء وبخار الماء في عملية النفخ، ولا يستخدم الحليب أو الدهن في هذا الكيك. ويتميز هذا النوع من الكيك بحاجته إلى نسبة بيض مرتفعة، وإلى نسبة سكر متساوية مع كمية الطحين. ويعتمد نجاح هذا النوع من الكيك على نوع الطحين وطريقة الخفق والخلط، وللحصول على أكبر قدر ممكن من الهواء اللازم لنفخ الكيك يفصل البياض عن الصفار، ويخفق كل منهما على حدة، ويجب أن يخفق البيض قبل استعماله مباشرة، إذ يخفق البياض بسرعة بطيئة في البداية حتى تتكون الرغوة، ثم تزداد السرعة مع استمرار الخفق حتى يُصبح مثل منقار العصفور عند رفع المضرب، أما الصفار فيخفق مع السكر حتى يصل الخليط إلى مرحلة الشريط، انظر الشكل (١-٨) الذي يبين الكيك الإسفنجي. وتخبز الكعكة في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة، ويجب عدم فتح الفرن إلا بعد مضي ثلثي مدة الخبز المقررة حتى لا يدخل الهواء البارد فيمنع عملية النفخ، ويستخدم الكيك الإسفنجي في إعداد كثير من أنواع الكيك المختلفة، ومن الأمثلة عليه كعكة السويسرول، كما في الشكل (١-٩).



الشكل (١-٩): كعكة السويسرول.



الشكل (١-٨): الكيك الإسفنجي.

ب - الاحتياطات العامة التي تساعد على جودة إعداد الكيك:

يتطلب نجاح إعداد الكيك مراعاة النقاط الآتية:

مرحلة الشريط: هي علامة تعرف برفع المضرب إلى أعلى وترك الخليط يتساقط من السطح، فإذا ظهر الشريط على السطح ثم اختفى بعد ثوانٍ دلّ ذلك على أن الخليط وصل إلى القوام المطلوب.

١. قراءة المقادير جيّداً، واتباعها خطوة خطوة، حسب الترتيب المطلوب في الوصف.
٢. استعمال المواد الأولية من النوعية الجيدة، أي يجب أن يكون لون الطحين أبيض ناعماً، وأن يكون السكر من النوعية الجيدة، ونوع المادة الدهنية مناسب للوصفة.
٣. خفق البيض جيّداً في حالة الكعكة الإسفنجية، وذلك لإدخال أكبر قدر ممكن من الهواء؛ لأن البيض يساعد على عملية النفخ في الكيك.
٤. اختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة بحيث لا تكون أكبر منها ولا أصغر.
٥. إحماء الفرن قبل مدة من الخبز، ووضع الكيك داخل الفرن في درجة حرارة مناسبة.
٦. عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة؛ لأن ذلك يؤدي إلى جفافه.
٧. وضع القوالب في الفرن على نحوٍ مناسب؛ لضمان وصول الحرارة بالتساوي إليها.

ج - تحضير قوالب الكيك: تختلف أشكال قوالب الكيك وحجومها، فمنها المستدير، ومنها

المستطيل، ومنها القوالب الصغيرة ذات الرسومات المختلفة، ويجب دهنها جيّداً بنوع الدهن السائل، ثم ترشّ بالدقيق رشّاً خفيفاً قبل صبّ مزيج الكيك فيها. ويجوز تبطين قاع القالب بالورق الشمعي (ورق الزبدة)، وبخاصة في عمل أنواع الكيك الإسفنجي؛ لأنها خالية من الدهن، ولذا يوجد احتمال كبير لالتصاقها، ومن المهم ملاحظة عدم دهن القالب بطبقة سميكة من الدهن؛ لأنها تعوق انتفاخ الكيك أو تمدّده.

د - المراحل التي يمر فيها قالب الكيك أثناء الخبز: تمرّ عملية خبز الكيك في ثلاث مراحل أساسية، هي:

١. بعد ربع الساعة الأولى يبدأ الكيك بالانتفاخ أو التمدد.
 ٢. بعد ربع الساعة الثانية يبدأ الكيك بالتلون، ويستمر في التمدد.
 ٣. في نهاية الربع الثالث يكتمل تمدد الكيك، ويصبح لونه بنيًا فاتحًا (وهو لونه المعتاد).
- هـ - مراحل نضج الكيك: يعرف نضج الكيك بالعلامات الآتية:

١. يعرف نضج الكيك عندما يصبح لونه فاتحًا، وعندها يفصل عن جوانب القالب.
٢. عند الضغط على وسط الكيك بخفة بالإصبع، وخاصة الإسفنجية، فإنها ترتد بسرعة، ولا يترك الإصبع أثرًا على سطحها.
٣. إذا وخز الكيك بشوكة أو عود يخرج خاليًا من أي أثر للعجينة.

ويمكن إجمال العيوب التي تحدث في الكيك في الجدول الآتي رقم (١-٣):
يُعدّ الكيك بطرق مختلفة، ومن الضروري الالتزام بالتعليمات من أجل الحصول على منتج ذي شكل وطعم ورائحة وقوام مطلوب، انظر الشكل (١-١٠) الذي يظهر بعض حالات عدم نجاح الكيك.



الشكل (١-١٠): يبين بعض حالات عدم نجاح الكيك.

الجدول (١ - ٣): العيوب الشائعة في منتجات العجائن وأسبابها.

العيوب	أسبابها
الخشونة والجفاف	<ul style="list-style-type: none"> • كمية سائل قليلة. • كمية مسحوق خبيز كبيرة. • كمية طحين كبيرة.
حجم صغير (نفش قليل)	<ul style="list-style-type: none"> • كمية غير كافية من مسحوق الخبيز. • مزج غير كافٍ. • كمية كبيرة من السائل. • كمية كبيرة من الدهن. • ارتفاع درجة حرارة الفرن. • ترك العجينة مدّة طويلة في درجة حرارة الغرفة.
طبقة متراسة أسفل الكيكة	<ul style="list-style-type: none"> • مزج غير كافٍ. • كمية سائل كبيرة. • كمية زائدة من البيض.
تشققات سطحية	<ul style="list-style-type: none"> • كمية زائدة من الطحين. • فرن ساخن جدًا.
طعم مرّ	<ul style="list-style-type: none"> • استخدام كمية كبيرة من مسحوق الخبيز.
الالتصاق بصينية الخبز	<ul style="list-style-type: none"> • عدم دهن الصينية بماده دهنية. • الخبز مدة أقل من اللازم.
قشرة صلبة	<ul style="list-style-type: none"> • كمية قليلة من الدهن. • كمية قليلة من السكر.
تعجن الكيك	<ul style="list-style-type: none"> • عدم اكتمال الخبز. • تغليف الكيك قبل تبريده. • ارتفاع نسبة الماء في الخلطة.
تبقع سطح الكيك	<ul style="list-style-type: none"> • عدم كفاية خلط المواد الأولية.

و - تزيين الحلويات: يعدّ تزيين الحلويات أساسيًا وضروريًا، إذ إنه يساعد على تسويقها، ويزيد نسبة المبيعات، ويفتح الشهية، ومن الضروري مراعاة التآلف والتناسق بين الألوان، والانسجام بين الحجم، وفي ما يأتي بعض أسس تزيين الحلويات:

١. التزيين بالفواكه: لا تحتوي الفواكه المستعملة للتزيين كميات كبيرة من السعرات الحرارية، ولكنها توفر كثيرًا من الألوان والرونق لأنواع الحلوى المختلفة. وتستخدم الفواكه الطازجة والمعلبة والمجففة في التزيين بهيئات مختلفة، مثل: شرائح مقطعة على هيئة مروحة، أو دوائر، أو أنصاف دوائر، ومن الممكن غمسها بالسكر أو بالشيكولاته.

الغاناش (صلصة الشيكولاته): هو مزيج من الشيكولاتة والكريما يستخدم لتغليف الحلويات وتزيينها، مثل الجاتوه، إذ يُضاف لكل ٢٠٠ غرام شيكولاته مذابة ١٠٠ غرام كريمة دسمة طازجة، وتحرك جيدًا حتى يبرد المزيج وتحصل على تركيبة طرية ولامعة.

٢. التزيين بالمكسرات: تستخدم المكسرات، مثل: اللوز، والبندق، والجوز، والفسق الحلبي في تزيين الحلويات، بهيئات وطرق مختلفة، فمن الممكن تحميصها وطحنها، أو غمسها بسكر الكراميل أو الشوكولاته، واستخدامها في تزيين الحلويات.

٣. الزخرفة بالشيكولاته: تستخدم الشيكولاته

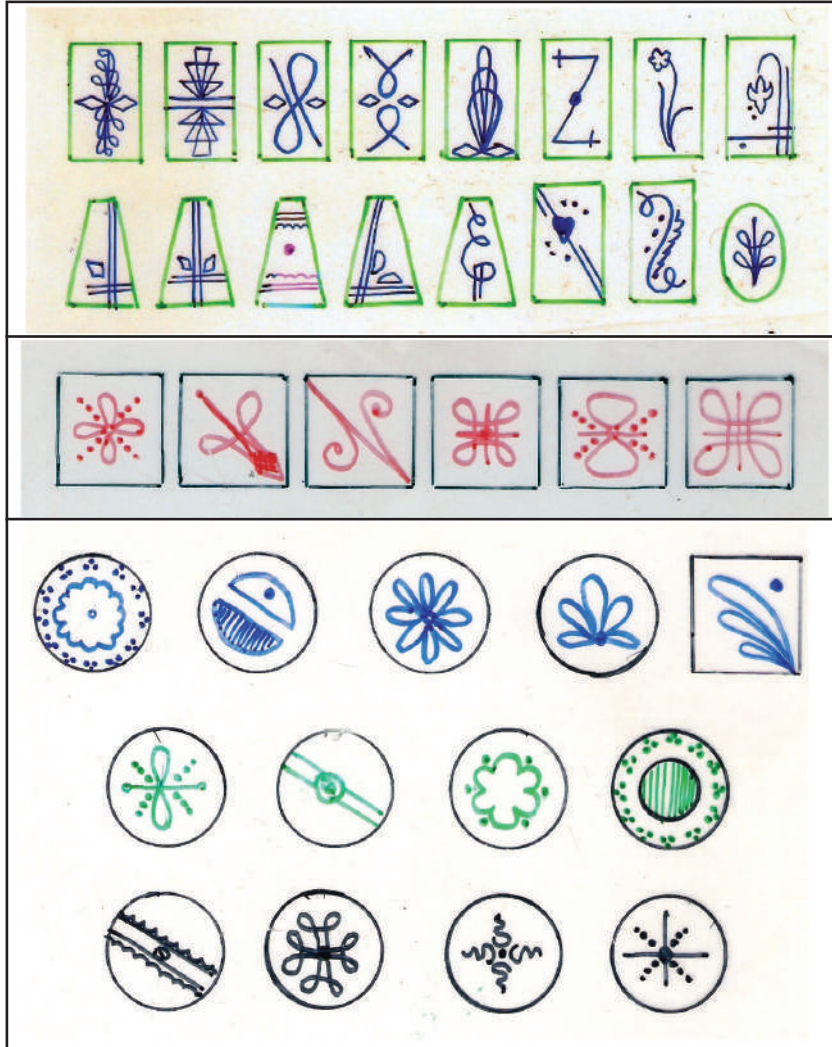
تظرية الشيكولاته
إنّ وجود نقطة ماء واحدة عند تطريتها قد تتسبب في فصل مكوناتها بعضها عن بعض وتكوّن كتل متماسكة، وتصبح غير صالحة للاستعمال.

في تغطية الحلويات وتزيينها، وعند التزيين بها يجب معرفة بعض المهارات، مثل: تقطيعها وبشرها وإعداد الغاناش (صلصة الشوكولاته)، وتشكيل أشكال مختلفة منها، انظر الشكل (١-١١).

نشاط (٧-١)

- ابحث ضمن مجموعتك في كتب متخصصة عن أسس إعداد القمع (القرطوس) المستخدم في تزيين الشيكولاته، وتدرّب على استعماله، ثم قارن ذلك بعمل أفراد مجموعتك، ولاحظ الفروق، وتنبّه للأخطاء، واعرّض ذلك على طلاب صفك.

- ابحث ضمن مجموعتك في الإنترنت عن الأشكال المختلفة للشيكولاته التي تستخدم في تزيين الجاتوه الدائري الشكل والمستطيل والمربع، وبعض العبارات التي تكتب على الجاتوه في المناسبات، ثم ارسم ذلك في دفترك، وتدرّب باستخدام القلم، واعرضه على طلاب صفك على اللوح.



الشكل (١١-١): يبين بعض الأشكال التي يمكن عن طريقها تزيين الحلويات بمادة الشيكولاته.

٤ . الزخرفة بقمع التزيين (كيس صب الكريما): يحتاج استعمال قمع التزيين إلى مهارة خاصة، لرسم الأشكال المختلفة بدقة، ومن الأشكال التي يمكن رسمها: النجوم الصغيرة، وريادات، أو أشكال متموجة، وغيرها. وتختلف أشكالها باختلاف شكل فوهة القمع وحجمها، انظر الشكل رقم (١-١٢).

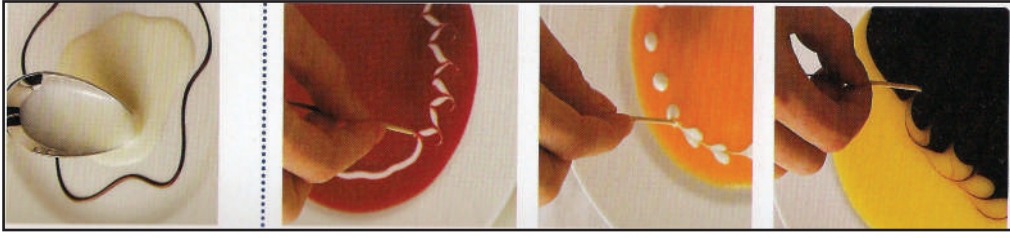


الشكل (١-١٢): أشكال الزخرفة بقمع التزيين.

نشاط (٨-١)

ابحث في الإنترنت عن الأشكال المختلفة التي تزيّن بها سطوح قوالب الجاتوه العلوية والسفلية والجانبية وحافاتهما، باستخدام قمع التزيين، ثم اعرض ذلك على طلاب صفك.

٥. الزخرفة بالصلصات: تعدّ الصلصة من وسائل التزيين النهائية التقليدية التي تؤثر في المذاق، وفي هيئة الحلويات انظر الشكل رقم (١-١٣).



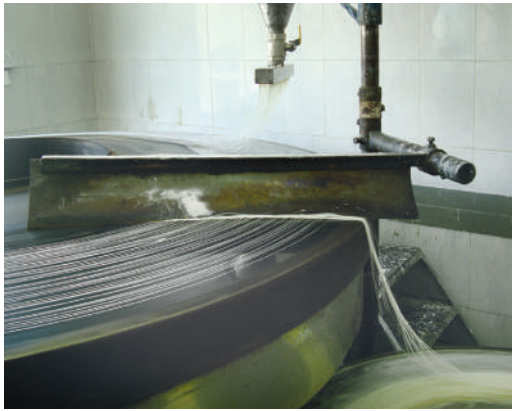
الشكل (١-١٣): يوضح أشكال الزخرفة بصلصات الحلويات.

٦. التزيين بالسكر: يستخدم السكر في تزيين الحلويات بطرق مختلفة، كالرش، أو تشكيله وفق هياكل مختلفة، مثل سكر الكراميل، أو بعجن السكر الناعم مع بياض البيض، وتشكيل أزهار جميلة منه تصلح لتزيين الجاتوه بها.

٢- الحلويات الشرقية

تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنيّة بالمواد الدهنية، ولاسيما (السمن الحيواني)، والمكسرات (الجوز واللوز والصنوبر والفسق الحليبي). وتستعمل المكسرات للحشو والتزيين، وفي بعض الأحيان تحشى وتزيّن بالقشدة العربية؛ ممّا يزيد من قيمتها الحرارية، ويدخل الجبن الأبيض المحلّى في حشوة بعض الأصناف. ومن الملاحظ أن كثيراً من أنواع الحلويات الشرقية تسقى بالقطر المركز، كما في الكنافة، والهريسة، والقطائف، والكلاج، والبقلاوة، وعيش السرايا، والعوامة، ولا يقتصر ذكر الحلويات الشرقية على الدول العربية، بل تشمل دول شرق آسيا.

أ - أنواع الحلويات الشرقية: هناك أنواع كثيرة من الحلويات الشرقية يمكن تقسيمها تبعاً لمكوناتها الأساسية إلى الأقسام الرئيسة الأربعة الآتية:



١. الحلويات من خيوط العجين: هناك عدد

من الحلويات تصنع من خيوط العجين التي تنتج بصبها على سطوح ساخنة، ويختلف سمكها ومواصفاتها باختلاف الأصناف المنتجة منها، وهناك الكنافة الإسطنبولية (الخشنة) التي تستعمل فيها خيوط العجينة

الأكثر سمكاً من دون تقطيع، كما في الشكل

(١-١٤)، وهناك البلورية التي تتميز خيوطها بدقتها العالية وبشدة بياضها.

تستعمل رقائق عجينة البقلاوة في صنع أصناف مختلفة من حيث الشكل و الحشوة، مثل: وربات القشطة، وكل واشكر.



الشكل (١-١٥): البقلاوة.

يسّ السميد بالسمن، وذلك بتسخين السمن في درجة حرارة عالية، ثم إضافة السميد إليه، بعيداً عن النار، ثم يترك مدة قبل الاستعمال.

٢. الحلويات من رقائق العجينة: تعدّ هذه الحلويات من الأصناف التجارية التي يحتاج إنتاجها إلى وقت طويل، ولكن يمكن تجهيزها بسهولة في المنزل إذا اشترت العجينة من المحلات المتخصصة، ومن هذه الحلويات البقلاوة التي تصنع من طحين أبيض ذي جلوتين قوي، وتنتج من عجين يرقّ على مراحل بوساطة نشابة، وتفصل الطبقات بوساطة النشا، وتفرش في سدر، وتحشى بالجوز الناعم والقرفة، وتقطع ثم تخبز، ثم تشرب بالقطر، كما في الشكل (١-١٥). ويصنع الكلاج عادةً من عجينة طرية من السميد، وتنتج رقائقه بتحريك قطعة من العجينة فوق صينية ساخنة حركات خفيفة متواترة، بحيث تلتصق طبقة رقيقة على السطح الساخن ثم تفصل بعد أن تتماسك، ثم تشكّل إمّا في صورة لفائف محشوة بالمكسرات (اللوز أو الجوز)، وإمّا أن تبسط الطبقات وتحشى بالجبن المحلّى أو خلطة المكسرات وتخبز، ثم تحلّى بالقطر.

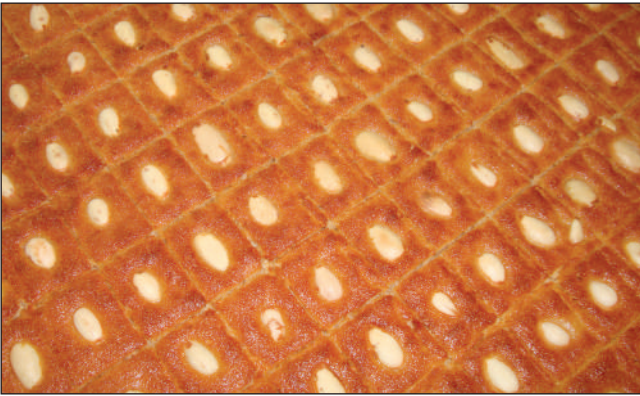
٣. الحلويات من السميد: يستخدم السميد بدلاً من الطحين في بعض الحلويات، ومن هذه الحلويات المعمول، وتتكون العجينة من السميد المبسوس بالسمن الحيواني أو النباتي، مضافاً إليه قليل من الماء والخميرة والمطيبات، ثم يعجن الخليط ويترك حتى يتخمر، ثم تقطع العجينة بحجم حبة الجوز أو بحجم البيضة وتجوّر بالإصبع، وتحشى بالمكسرات (الجوز والفسق الحلبي)، أو بالتمر (العجوة)، وبعد ذلك تشكّل وتنقش يدويّاً بملقط خاص،



أو تشكل بالقالب المخصص لذلك الذي يحتوي على نقوش، ثم يخبز المعمول في درجة حرارة من ٢٢٠ - ٢٥٠ درجة سيليوس، ويكثر إعداد المعمول والكعك بالعجوة في مواسم الأعياد. انظر الشكل (١-١٦).

الشكل (١-١٦): المعمول.

وتعدّ الهريسة من الحلويات الشرقية الشائعة في معظم بلدان الوطن العربي، وتتكون عجنتها من السميد والسكر والسمن واللبن، وهي عجينة طرية سهل بسطها في الصينية، وتزيّن بالمكسرات (اللوز أو الصنوبر)، ثم تخبز، ثم يصب عليها القطر،



ويراعى أن يكون القطر ساخنًا والهريسة أيضًا؛ حتى يسهل امتصاص العجينة للقطر، انظر الشكل (١-١٧). وهناك العديد من الأنواع الأخرى التي يمكن إنتاجها من السميد، مثل الحلبة، والدحدح، وغيرها.

الشكل (١-١٧): الهريسة.

٤. الحلويات من الطحين: هناك عدد من الحلويات الشرقية تصنع من الطحين بوصفه مادة أساسية، ولكن تتفاوت في قوامها وطريقة صنعها، ومنها الغربية التي تتكون من الطحين والسمن والسكر، إذ تمزج المكونات لتشكيل عجينة شديدة، وتشكل إمّا على هيئة أقراص صغيرة، وإمّا على هيئة حرف (S)، وتزيّن بالصنوبر أو الفستق الحلبي، ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة، ويمكن حفظها مدة طويلة. وتصنع القطايف كذلك من عجينة طرية قابلة للصب من الطحين والماء، وقد يضاف إليها النشا، وتخمر بوساطة الخميرة، ثم تصب العجينة على هيئة أقراص على لوح معدني سميك يحمى بالغاز، إذ ينطلق غاز ثاني أكسيد الكربون منها مكونًا قوامًا إسفنجيًا، ويتجلتن النشا، وتكون حواف القطائف بعضها قابلة للالتصاق ببعض، وتحشى الأقراص بخليط من المكسرات المفرومة

والسكر والقرفة، أو الجبن الأبيض المحلى، وتقلى أو تخبز بعد إضافة مادة دهنية على سطوحها، ثم تحلى بالقطر. وتصنع العوامة من عجينة رخوة تتكون من الطحين والماء، وتخمر بوساطة الخميرة، وقد تضاف البطاطا المسلوقة والمهروسة إلى الطحين قبل خلطه بالماء، ثم تقطع على هيئة كرات صغيرة، وذلك بأخذ قبضة من العجين باليد، والضغط عليها، فتخرج كرة صغيرة من بين السبابة والإبهام، وتقلى بالزيت الساخن، ثم توضع في القطر وهي ساخنة، وهذا النوع من الحلوى مفضل لدى الجميع، انظر الشكل (١-١٨). وهناك العديد من الأنواع التي تصنع من العجينة نفسها، نذكر منها عيش السرايا، وأصابع زينب، وبلح الشام، وحلاوة الجبن، وغيرها.



الشكل (١-١٨): العوامة.

نشاط (٩-١)

زر أحد محلات الحلوى، وانظر إلى أصناف الحلويات الشرقية التي يصنعها، ثم اكتب تقريراً عن هذه الزيارة، واعرضه على زملائك.

تستخدم الأغلفة و الحشوات في إعداد بعض أنواع من الكعك؛ لإكسابها طعمًا خاصًا، ومنظرًا جذابًا، إضافة إلى إثراء قيمتها الغذائية. ويعدّ استخدام الكريّمات أو الحشوات في بعض الأحيان ضروريًا كما هو الحال في أنواع كيك الفرح (Wedding Cake)، و كيك أيام الميلاد، وبعض المناسبات الأخرى. وتستخدم أنواع الشوكولاته لتغطية أنواع الكيك المختلفة، وفي ما يأتي شرح عن أبرز أنواع موادّ التغطية:

١- الكريّمات و الحشوات

تتكون الكريّمات و الحشوات من مستحضرات سكرية يشكل السكر فيها المكون الرئيس، ومن الدهون بنسب مختلفة، ومن منتجات الحليب، والبيض، والمواد الملوّنة المكسبة للنكهة، والمكسرات، والفواكه، من أجل تنويع النكهة.

أ - يمكن تقسيم أنواع الكريّمات إلى أنواع عدّة، من أبرزها:

١. الباردة: مثل كريما الزبدة، و كريما الشوكولاته.
٢. المغلية أو المطبوخة (Cooked cream): مثل كريمة الباتيسيري (Crème Pâtissière) التي تستعمل غالبًا في حشو أنواع الحلويات المختلفة، مثل الكلير.
٣. الكريّمات المنبسطة (المسطحة) (Flat Icing): تعدّ من أبسط أنواع الكريّمات، وتستخدم دافئة، وتصلح لكيك القهوة (Coffee Cake).
٤. الكريّمات الخفيفة (Fluffy Icing): تحضر بتفشيّد الزبدة مع السكر والبيض، ويضاف البيض؛ لإعطاء الكريمة القوام المرغوب، وتختلف نسبة الدهون المستعملة من خلطة إلى أخرى، فكريمة الزبدة التي تمتاز بقوامها الدهني تحتوي على (٢٠-٢٥٪) من الزبدة، في حين تحتوي الكريما البسيطة على (١٠-١٥٪)، وتحتوي الكريمة المنخفضة الدهن على (٢,٥-٥٪).

ب - أدوات توزيع الكريمات: هناك أدوات تستخدم لتوزيع الكريمات القشدية، منها:

١. الأكياس أو القراطيس (Pastry Bags Cones): تصنع من القماش المقوى أو البلاستيك اللّيفي على هيئة قرطاس، الجزء العلوي عريض، والجزء السفلي مدبّب، قطره نحو سنتيمترين، تثبت به قمة التشكيل، وهذه الأكياس أكثر مرونة من آلة تزيين الكيك التي تباع في الأسواق.

٢. القمم (رؤوس التزيين) (Tips): تستعمل رؤوس ذات حجوم و أشكال معينة مع أكياس القماش أو البلاستيك، وتصنع هذه الرؤوس من الصفيح أو الفولاذ غير القابل للصدأ، ولها هيئات مختلفة لتلائم الاستعمال، انظر الشكل رقم (١٩-١)،



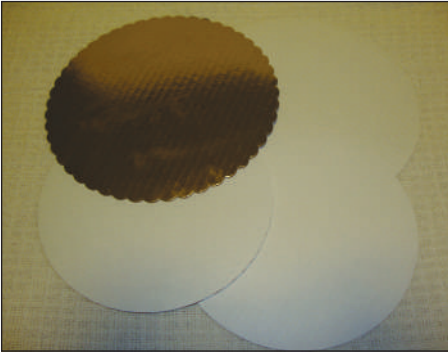
فمنها القمة (العاديّة) التي تستعمل لعمل النقط والخطوط والحروف والأرقام، ولها مقاسات متعدّدة. وعند رسم الحروف أو الأرقام يفضل كتابتها أولاً بعود خشبي (خاصة للمبتدئين)؛ لأن هذا يساعد على إتقان التزيين.

الشكل (١٩-١): أشكال مختلفة من القمم.

٣. قواعد التزيين الدوّارة: تتكون القاعدة من قرص معدني دائري يمكن إدارته بسهولة، انظر الشكل (٢٠-١)، ممّا يساعد على الوصول إلى أجزاء الكعكة جميعها بسهولة في أثناء عملية التزيين.



الشكل (٢٠-١): قواعد التزيين الدوّارة.



٤. أطباق الكرتون المقوى: توضع عليها الكعكة في أثناء التزيين، وتستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة من القاعدة المتحركة إلى الطبق الذي ستقدم عليه، انظر الشكل رقم (١-٢١)، ولهذه الأطباق حجوم مختلفة.

الشكل (١-٢١): أطباق الكرتون المقوى.

٥. سكين تقطيع الكعكة: تستعمل سكين طويلة ومسننة، لتقطيع الكعكة على هيئة طبقات من أجل حشوها.
٦. سكاكين تزيين (Spatulas): توجد أنواع مختلفة من السكاكين الطويلة المستقيمة والمنحنية تستعمل تبعاً للأنواع المختلفة من الكريمات، انظر الشكل (١-٥).

ج- الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات:

١. تنخيل السكر الناعم دائماً، لمنع التكتل.
٢. استخدام المنخل غير المعدني (نايلون)؛ لمنع تغيير لون السكر.
٣. استعمال وعاء ذي جوانب مستديرة، وينبغي ألا يكون من الألمنيوم؛ لأنه قد يكسب الحليب لوناً أزرق داكناً.
٤. استمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريمة في حالة الكريمة الدافئة؛ كي لا تكون قشرة على سطحها.
٥. تقليب المكونات جيداً أثناء إضافتها بوساطة مضرب سلك؛ لمنع تكوّن كتل.
٦. وضع الكعكة عند تلبس جوانبها على طبق قطره مساوٍ للكعكة، أو أصغر قليلاً منها؛ للتمكن من تزيين الجوانب.

د - مواصفات الكريمات الجيدة: تتصف الكريمة الجيدة بما يأتي:

١. أن تكون سهلة التوزيع على الكعك بدرجات الحرارة الاعتيادية.
٢. تبقى ملتصقة بسطح الكيك حتى استهلاك المنتج.
٣. لا تتصلب بسرعة؛ ممّا قد يحدث لها بعض التشققات بعد التخزين، ولا تمتص الرطوبة من الجو، ممّا يجعلها طريّة طراوة زائدة.

- ٤ . تُظهر درجة جيدة من اللمعان واللون المقبول.
- ٥ . لا تكون خشنة القوام عند الأكل أو بعد تخزينها.
- ٦ . يكون طعمها مستساغاً، وهذا يعتمد على الخلطة وجودة المكونات الداخلة في تركيبها.

٢- الشوكولاته

تصنع الشوكولاته السوداء السادة من عجينة الكاكاو والسكر ومادة دهنية، وكلما زادت نسبة الكاكاو زادت جودة الشوكولاته.

تستخدم الشوكولاته للتزيين وتغليف أنواع الكيك المختلفة، وتدخل في تركيب أنواع كثيرة من الحلويات وتزيينها، وفي ما يأتي أهم النقاط التي يجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاته:

- أ - اختيار الشوكولاته التي تكون نسبة عجينة الكاكاو فيها كبيرة.
- ب - استخدم طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاته، انظر الشكل رقم (١-٢٢).
- ج - في حالة عدم ذوبان الشوكولاته تضاف مادة دهنية؛ لتسهيل الذوبان.
- د - تحفظ الشوكولاته في مكان جاف وبارد.
- هـ - استخدم الشوكولاته الذائبة مباشرة.
- و - لا تترك الشوكولاته في الحمام المائي مدة طويلة، حتى لا تتكون فيها الحبيبات.



الشكل (١-٢٢): الحمام المائي لإذابة الشوكولاته.

كشفت دراسة جديدة عن سر فاعلية المثلجات في تحسين مزاج الإنسان، وزيادة شعوره بالسرور والنشوة، بعد أن ثبت أنها تنشط مراكز السرور والسعادة في الدماغ، فقد وجد الباحثون في مركز علوم التصوير العصبي بمعهد الطب النفسي في لندن، أن الحلويات المثلجة تثير المناطق الدماغية المسؤولة عن مشاعر السرور والبهجة، وتؤثر بصورة فورية ومباشرة في أجزاء الدماغ المسيطرة على المزاج، وتعدّ المثلجات من أنواع الحلويات الصيفية التي تقدم بعد الوجبات، أو يمكن أن تقدم في مطاعم الحلويات أو الأماكن المخصصة لبيع المثلجات والبوظة. وتقدم البوظة بنكهات وأنواع مختلفة، فمنها الشرقية ومنها الغربية، وستعرف في ما يأتي أنواعها ومكوناتها وما يتعلق بها.

تعدّ مكونات البوظة من المواد السريعة الفساد والحساسية جدًّا؛ لذا يجب إعدادها في بيئة صحيّة ونظيفة.

١ - مكونات المثلجات (البوظة)

يتكون خليط المثلجات (البوظة) من المكونات الآتية:

أ - مواد دهنية: مثل زبدة أو قشطة، ويمكن استخدام الكريمة الجاهزة.

يجب فحص البيض قبل استخدامه في إعداد البوظة؛ للتأكد من سلامته.

ب - البيض: يمكن استخدام البيض كاملاً في بعض أنواع البوظة، ويمكن استخدام البياض أو الصفار في أنواع أخرى.

ج - مواد التحلية: يمكن استخدام السكر العادي (سكروز)، أو الجلوكوز المصنع من شراب الذرة.

د - مثبتات أو مستحلبات: تستخدم للمحافظة على قوام البوظة وتماسكها.

هـ - حليب: يستخدم في أغلب أنواع البوظة.

و - نكهات مختلفة: مثل نكهات الفواكه أو الفواكه بأنواعها، أو أنواع من الشوكولاته البيضاء، أو البنية والقهوة أو الفانيلا.

٢ - الأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد الثلجات

يمكن تصنيع البوظة يدوياً، أو بواسطة آلات وخلطات خاصة، ويمكن أن نجمل هذه الأدوات بالإضافة إلى الأدوات والمعدات التي مررت بها في هذه الوحدة في ما يأتي:



الشكل (٢٣-١): جهاز خلط الثلجات.

- أ - جهاز خلط الثلجات، انظر الشكل (٢٣-١).
- ب- مضارب سلك.
- ج- مجمدة .
- د - أوعية محكمة الإغلاق للحفظ.
- هـ - أداة لتكوير الثلجات أو لتشكيلها على نحوٍ حلزوني للتقديم.

٣ - أنواع الثلجات

لا يمكن حصر أنواع الثلجات، فهي متعددة، ولكن يمكن إجمال هذه الأنواع في ما يأتي:

- أ - الأنواع التي تتكون من المكونات الرئيسة ومن دون أي إضافات أو نكهات.
- ب- الأنواع التي تدخل في مكوناتها نكهات مختلفة، مثل نكهة الفانيليا، ونكهات الفواكه المختلفة، ويستخدم في هذه الأنواع النكهات المركزة.
- ج- الأنواع التي تدخل في مكوناتها الفواكه الطبيعية أو المجففة.
- د - الأنواع التي تدخل في مكوناتها الشوكولاته بأنواعها.
- هـ - الأنواع التي تدخل في مكوناتها الرئيسة المستكة، وتسمى البوظة العربية.

٤ - الأمور الواجب اتباعها عند تحضير الثلجات:

- للحصول على منتج ذي جودة عالية من الثلجات يجب اتباع الأمور الآتية:
- أ - اختر المواد الأساسية ذات الجوده العاليه.
 - ب- تأكد من سلامة المواد قبل استخدامها.
 - ج- استخدم الأدوات النظيفة المصنعة من الستانلس ستيل أو الزجاج.

- د - خلط المواد جيداً.
هـ - حفظ المنتج في أوعية محكمة الإغلاق.
و - حفظ البوظة في المجمدة في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية.

٥ - طرق تقديم المثلجات

- يمكن تقديم المثلجات بطرق عدة، منها:
أ - في أكواب أو صحون مسطحة.
ب - على هيئة كرات بنكهات مختلفة، ووضعها في بسكويت خاص بالمثلجات، انظر الشكل (١-٢٤).
ج - على هيئة كرات، ووضعها في صحون خاصة.
د - تزيين المثلجات بالصلصات الخاصة، مثل صلصات الفراولة، أو المانجا.
هـ - عمل طبقات من المثلجات مع البسكويت أو الكعكة الإسفنجية.



الشكل (١-٢٤): كرات البوظة مع البسكويت.

قضية للمناقشة



ناقش مع أفراد مجموعتك السؤالين الآتيين، ثم اعرض ما تتوصل إليه على زملائك في الصف:
متى تصبح الحلويات خطيرة على الصحة؟
ما الإجراءات الواجب مراعاتها للمحافظة على سلامة قوام الكيك أثناء خبزه؟

النتاج العملي

أن يعد خبز الروول.

المعلومات النظرية

يقدم خبز الروول على البوفيهات في كل الوجبات طازجًا، ويمكن تجهيز أشكال مختلفة من الخبز من العجينة، مثل الخبز المجدل، وتستخدم العجينة أيضًا لإعداد الفطائر، مثل فطائر الصفيحة وفطائر السبانخ، انظر الشكل رقم (١).

المقادير

- طحين بمقدار ٥٠٠ غرام.
- خميرة بمقدار ١٢ غرامًا.
- حليب سائل بمقدار ٣٠٠ ملل.
- زبدة طرية ٢٥ غرام.
- نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.

التجهيزات اللازمة

- فرن خبيز.
- صوان للخبيز.
- سكين.
- مرقّ عجين.
- سكين منشار.
- ميزان.



الشكل (١): خبز الروول.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين جيداً، وضعه في وعاء العجن.
- ٢- ضع الخميرة في وعاء مع نصف كمية السكر، ثم أضف قليلاً من الماء الفاتر، واتركها حتى تتخمر ويتضاعف حجمها مدة ١٠ دقائق.
- ٣- أضف الخميرة إلى الطحين والملح والسكر و الزبدة ثم الحليب الفاتر، وادعكها جيداً؛ حتى تحصل على عجينة متماسكة وغير لزجة، ثم غطّ العجينة بقطعة قماش رطبة، واتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٤- قطّع العجينة إلى قطع وزن كل منها ٤٠-٥٠ غراماً على الطاولة، ثم شكلها بيدك على هيئة دوائر.
- ٥- رتب قطع العجين على صينية الخبز، واتركها في مكان دافئ؛ لكي تتخمر ويتضاعف حجمها.
- ٦- اخبز قطع العجين في فرن درجة حرارته ٢٢٠ درجة سيليوس مدة ١٠ دقائق حتى ينضج ويحمر.
- ٧- رتب قطع خبز الرول في سلة التقديم، وقدمه ساخناً وطازجاً.

ملحوظات مهمة

- يحضّر خبز الرول في مكان دافئ؛ للمحافظة على مفعول الخميرة وحمايتها من الفساد.
- يمكن تحضير خبز البرغر من عجينة خبز الرول نفسها، ويمكن تقطيع كل قطعة بوزن ٧٠-٨٠ غراماً.
- يمكن تشكيل أشكال مختلفة من العجينة نفسها، مثل المجدل والملفوف.

تمرين عملي

أعدّ عجينة خبز الرول باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.
٣				نخلت الطحين جيداً، ووضعت في وعاء العجن، ووضعت الخميرة في وعاء مع نصف كمية السكر، ثم أضفت قليلاً من الماء الفاتر، وتركتها حتى احمرّت وتضاعف حجمها مدة ١٠ دقائق.
٤				أضفت الخميرة إلى الطحين والملح والسكر والزبدة ثم الحليب الفاتر، ودعكتها جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة وغير لزجة، ثم غطيت العجينة بقطعة قماش رطبة، وتركتها في مكان دافئ حتى تضاعف حجمها.
٥				قطعت العجين إلى قطع وزن كل منها ٤٠ - ٥٠ غراماً على الطاولة، ثم شكّلتها على هيئة دوائر بوساطة اليد، وربّبت قطع العجين على صينية الخبز، وتركتها في مكان دافئ حتى احمرّت وتضاعف حجمها.
٦				خبزت قطع العجين في فرن درجة حرارته ٢٢٠ درجة سيلوس مدة ١٠ دقائق حتى نضجت واحمرّت، ثم ربّبت قطع خبز الرول في سلة التقديم وقدمتها ساخنة.
٧				حفظت خبز الرول بطريقة صحيحة وآمنة.
٨				نظّفت مكان العمل ومعداته وأدواته، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

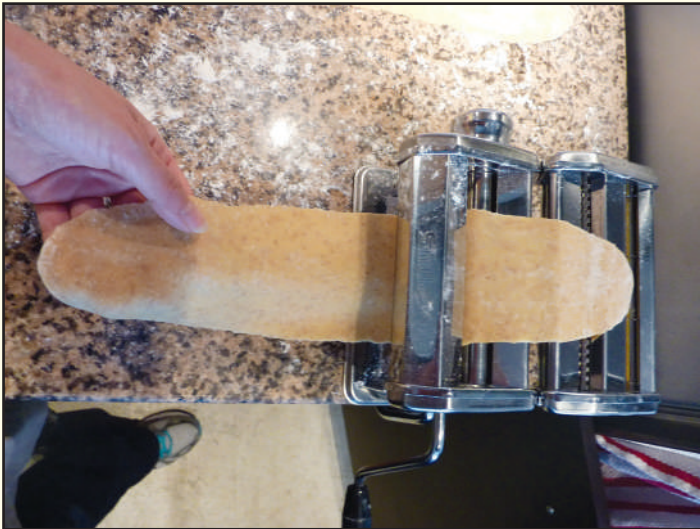
أن يعدّ عجينة الباستا.

المعلومات النظرية

تعدّ هذه العجينة من العجائن الإيطالية التي يمكن استخدامها في إعداد كثير من الأطباق الساخنة، مثل اللّازانيا، والرافيو، والكانيلوني، والفتوشيني، والأسباغتي، وتستعمل طازجة، أو يمكن تنشيفها واستخدامها في أوقات أخرى، انظر الشكل (١).

المقادير

- طحين بمقدار ٤٠٠ غرام.
- بيض ذو حجم وسط عدد ٤.
- زيت زيتون بمقدار ملعقة مائدة.
- ملح بمقدار ٥ غرامات.



التجهيزات اللازمة

- آلة باستا.
- منخل.
- وعاء العجين.
- سكين حادة.

الشكل (١): عجينة الباستا.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين، وضعه في وعاء العجين، ثم أضف الملح والبيض المخفوق وزيت الزيتون، واخلط المقادير بعضها ببعض بلطف حتى تصبح عجينة متماسكة وملساء.
- ٢- ضع العجينة في وعاء، ثم غطها بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة في مكان بارد حتى (تستريح).
- ٣- قطع العجينة إلى أربع قطع، ثم ابدأ برق العجينة بسمك ٨/١ إنش بوساطة آلة الباستا.
- ٤- قطع العجينة، وشكلها بسكين حادة حسب الطبق المطلوب إعداده، ثم اسلقها واحفظها بالطريقة المناسبة.

تمرين عملي

أعدّ عجينة الباستا باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

ملحوظات مهمة

- عند إعداد عجينة الباستا بالسبانخ يضاف إليها (٧٥-١٠٠) غرام من السبانخ المفروم والمعصور جيّداً.
- عند إعداد عجينة الباستا بالبندورة أضف ملعقتي مائدة كبيرتين من رب البندورة إليها للحصول على الباستا بالبندورة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				نخلت الطحين ووضعتة في وعاء العجين، ثم أضفت الملح والبيض المخفوق وزيت الزيتون، وخلطت المقادير بعضها ببعض بلطف حتى أصبحت عجينة متماسكة وملساء.
٣				وضعت العجينة في وعاء، ثم غطيتها بقطعة قماش رطبة، وتركتها مدة نصف ساعة في مكان بارد.
٤				قطعت العجينة إلى أربع قطع، ثم بدأت برق العجين بسمك ٨/١ إنش بوساطة آلة الباستا.
٥				قطعت العجينة، ثم شكلتها بسكين حادة حسب الطبق المطلوب إعداده، ثم سلقته وحفظتها بالطريقة المناسبة.
٦				حفظت عجينة الباستا بطريقة صحيحة وآمنة.
٧				نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ اللازانيا.

المعلومات النظرية

اللازانيا من الأطباق المشهورة عالميًا، وتعدّ بألوان وصلصات مختلفة، انظر الشكل رقم (١)، وتقدم بهيئات مختلفة، منها الدائري، ومنها المربع، ومنها المستطيل، أو في صحن خاصة، ومن الحشوات المستخدمة الخضراوات، واللحم، والسّمك، والروبيان... إلخ.

المقادير

- ٥٠٠ غرام من رقائق اللازانيا.
- ٤ ملاعق كبيرة من الزيت النباتي.
- بصل مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار ٢٠٠ غرام.
- جزر مفروم فرمًا ناعمًا.
- كرفس مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار ١٠٠ غرام.
- لحمة عجل حمراء بمقدار ٥٠٠ غرام.
- معجون بندورة بمقدار ١٢٥ غرامًا.
- لتر مرقة لحم العجل.
- سنّا ثوم مفرومتان.
- ملعقة مائدة من الزعتر الناشف.
- مشروم مفروم بمقدار ٢٥٠ غرامًا.
- صلصة بيشاميل ٦٠٠ ملل.
- جبنة بارميزان مبشورة بمقدار ١٢٥ غرامًا.
- ملح وفلفل حسب الحاجة.
- طنجرة.



الشكل (١): اللازانيا.

التجهيزات اللازمة

- فرن غاز.
- مفرمة.
- سكين تقطيع.
- مبشرة.
- ميزان.
- ملاعق كبيرة.
- ملعقة خشب.
- صينية.
- مصفاة.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع الطنجرة على النار، وأضف الزيت، ثم الثوم الناعم والبصل، وقلّب هذه المواد بلطف حتى تذبل، ثم أضف الجزر والكرفس، وقلبهما مدة ٥ دقائق.
- ٢- أضف اللحم المفرومة، وقلبها جيداً حتى تحمّر قليلاً.
- ٣- أضف معجون البندورة ثم مرقة اللحم، وقلبها جميعاً حتى تغلي، ثم أضف الملح والفلفل والزعر والفطر، وقلبها جيداً، واتركها على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة حتى تنضج وتتماسك بعض الشيء.
- ٤- سخّن الماء في طنجرة على النار، وأضف إليه مقدار ملعقة زيت وقليلاً من الملح، وعند الغليان اسلق قطع اللازانيا مدة ٥ دقائق، ثم صفّها من الماء.
- ٥- جهّز الصينية الخاصة بتحضير اللازانيا، وضع في قاعدتها قليلاً من صلصة البيشاميل، ثم ضع طبقة لازانيا، ثم طبقة صلصة بولونيز، ثم صلصة بيشاميل على سطح اللحم، ثم طبقة لازانيا، وكرر العملية حتى تحصل على ٤ طبقات.
- ٦- ضع صلصة بيشاميل على سطح الطبقة الرابعة، ثم رش جبنة البارميزان المبشورة على سطح البيشاميل.
- ٧- ضع اللازانيا في الفرن مدة ٢٠ دقيقة في (درجة حرارة ٢٥٠ درجة سيلوس)، حتى تنضج ويحمّر وجهها.
- ٨- قدّم اللازانيا ساخنة، وزينها بعرق من الكرفس على الوجه.

تمرين عملي

أعدّ طبق اللازانيا حسب التمرين السابق.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت الطنجرة على النار، وأضفت الزيت ثم الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبتهما بلطف حتى ذبلا، ثم أضفت الجزر والكرفس وقلبتهما مدة ٥ دقائق.				
٣	أضفت اللحمة المفرومة وقلبتها جيداً حتى احمرّت قليلاً.				
٤	أضفت معجون البندورة ثم مرقة اللحمة، وقلبتها حتى غلت، ثم أضفت الملح والفلفل والزعر والفطر، وقلبتها جيداً، وتركتها على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة حتى نضجت وتماسكت.				
٥	سخنت الماء في طنجرة على النار، وأضفت إليه مقدار ملعقة زيت، وقليلاً من الملح وعند الغليان سلقت قطع اللازانيا مدة ٥ دقائق، ثم صفيتها من الماء.				
٦	جهزت الصينية الخاصة بتحضير اللازانيا، ووضعت في قاعدتها قليلاً من صلصة البيشاميل، ثم وضعت طبقة لازانيا، ثم طبقة صلصة بولونيز، ثم صلصة بيشاميل على سطح اللحمة، ثم طبقة لازانيا، وكررت العملية ٤ طبقات كما سبق.				
٧	وضعت صلصة بيشاميل على سطح الطبقة الرابعة، ثم رششت جبنة البارميزان المبشورة على وجه البيشاميل في فرن في درجة حرارة ٢٥٠ درجة سيليوس، ثم وضعت اللازانيا مدة ٢٠ دقيقة حتى نضجت واحمرّ وجهها.				
٨	حفظت اللازانيا بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ بيتزا الخضراوات.

المعلومات النظرية

البيتزا من المأكولات المشهورة عالميًا، ويوجد منها أنواع وأشكال وحجوم مختلفة تسمى بحسب المواد المضافة إليها، أو بحسب تشكيلها أو حجمها، فبيتزا الخضراوات تسمى باسم الخضراوات المضافة إليها، وبيتزا الدجاج أو الروبيان تسمى باسم المادة المضافة إليها أيضًا، انظر الشكل (١).

المقادير

أولاً: مواد العجينة

- كيلو غرام من الطحين .
- خميرة بمقدار ١٥ غرامًا.
- حليب بودرة بمقدار ١٠٠ غرام.
- سكر بمقدار ١٥ غرامًا.
- ملح بمقدار ١٥ غرامًا.
- ٥٠ مليليتراً من زيت الزيتون.
- ٥٠٠ مليليتراً من الماء.



الشكل (١): بيتزا الخضراوات.

ثانياً: مواد الصلصة

- بصل مفروم فرماً ناعماً بمقدار ١٠٠ غرام.
- ثوم مفروم فرماً ناعماً بمقدار ٢٠ غرامًا.
- زيت زيتون بمقدار ١٠٠ غرام.
- بندورة مقشرة من دون بذور مفرومة فرماً ناعماً بمقدار ٥٠٠ غرام.
- ١٠٠ غرام من رب البندورة.

- زعتر جاف مطحون بمقدار ٧ غرامات.
- ريحان جاف مطحون بمقدار ٣ غرامات.
- سكر بمقدار ٢٥ غرامًا.
- ملعقة طعام من نشا الطعام.
- ملح بمقدار ١٠ غرامات.
- ملعقة شاي صغيرة من الفلفل الأسود.

ثالثًا: مواد تضاف على سطح البيتزا

- فليفله خضراء وحمراء وصفراء مقطعة، جوليان .
- فطر شرائح رقيقة بمقدار ٢٥٠ غرامًا.
- بصل مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار ١٠٠ غرام
- ثوم مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار ٥ غرامات.
- ملعقتا زعتر بري جاف مطحون.
- جبنة موزريلا مبشورة بمقدار ٤٠٠ غرام.
- زيتون أسود من دون بذور مقطع على هيئة شرائح بمقدار ١٠٠ غرام.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- قِطَّاعة عجّين.
- سكين حادّة.
- مِرَقّ عجّين.
- قطع قماش.
- منخل.
- فرن.
- طنجرة.
- طاولة عمل.

- لوح تقطيع.
- سكين خضار.
- ملعقتان.
- مغرقتان.
- ٣ أوعية.
- ٣ أطباق.

خطوات تنفيذ التمرين

أولاً: خطوات تجهيز العجينة

- ١- نخل الطحين، و ضعه في وعاء العجن العميق.
- ٢- ضع الخميرة في وعاء مع قليل من السكر و الماء الفاتر، و اتركها لكي تتخمّر مدة ١٠ دقائق.
- ٣- أضف الحليب و الزيت و الملح و السكر إلى الطحين، و قلب المقادير جميعاً حتى تتجانس.
- ٤- أضف الخميرة و الماء إلى المكونات السابقة، و اعجنها جيداً حتى تتماسك و تصبح جاهزة.
- ٥- اترك العجينة في مكان دافئ، و ضع عليها قطعة قماش رطبة حتى لا يجف سطحها.
- ٦- ابسط (رق) العجينة على الطاولة، و قطعها على نحو دائري حسب الحجم المطلوب.
- ٧- ضع قطع العجين على صواني الخبز.

ثانياً: خطوات تجهيز صلصة البيتزا

- ١- ضع طنجرة على النار، و اتركها حتى تسخن جيداً.
- ٢- أضف فيها الزيت، و اتركه حتى يسخن جيداً.
- ٣- أضف البصل و الثوم و قلبهما جيداً حتى ينضجاً مراعيًا عدم تغيير اللون إلى البني أو الأسود.
- ٤- أضف إلى البصل و الثوم البندورة و رب البندورة و الزعتر و الريحان و السكر و الماء، و اترك هذه المواد تغلي على نار هادئة.
- ٥- أضف الملح و الفلفل الأسود.
- ٦- اخلط النشا بقليل من الماء البارد، و أضفه إلى صلصة البيتزا و قلبه باستمرار.
- ٧- اطفىء النار، و ضع الطنجرة جانباً.

ثالثاً: خطوات تجهيز المواد التي تضاف على سطح البيتزا وإعدادها وخبزها

- ١ - ضع الزيت في طنجرة على النار، واتركه حتى يسخن.
- ٢ - أضف الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبهما حتى ينضجا مراعيًا عدم تغير اللون.
- ٣ - أضف الفليفلة الحمراء والخضراء والصفراء والفطر، وقلبها جيداً.
- ٤ - أضف إلى المزيج السابق خمس ملاعق مائدة من صلصة البيتزا.
- ٥ - أضف الملح والبهار إلى الخضراوات، وأطفئ النار، وضع الطنجرة جانباً.
- ٦ - ادهن وسط سطح العجينة بقليل من صلصة البيتزا بلطف، مراعيًا ترك مسافة بسيطة من طرف العجينة من دون صلصة.
- ٧ - أضف خليط الخضراوات فوق صلصة البيتزا على أقراص العجين.
- ٨ - أضف الزيتون الأسود على نحو مرتب إلى الخضراوات.
- ٩ - أضف الجبنة إلى أعلى الخضراوات.
- ١٠ - اخبز البيتزا في الفرن في درجة حرارة ٢٥٠°س مدة ١٥ دقيقة حتى تحمرّ وتنضج.
- ١١ - رتب البيتزا في أطباق التقديم، وقدمها ساخنة.

ملحوظة مهمة

يمكن زيادة كمية الخميرة إلى العجينة في حالة برودة المكان الذي تحضّر العجينة فيه.

تمرين عملي

أعدّ بيتزا الخضراوات باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

أولاً: عجينة البيتزا: بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	١	٢	٣	٤
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				نخلت الطحين، ووضعته في وعاء العجن العميق.
٣				وضعت الخميرة في وعاء مع قليل من السكر و الماء الفاتر، و تركتها مدة ١٠ دقائق حتى تخمّرت.
٤				أضفت الحليب والزيت والملح والسكر إلى الطحين، وقلبتها جميعاً حتى تجانست.
٥				أضفت الخميرة و الماء إلى المكونات السابقة، وعجنتها جيداً حتى تماسكت وأصبحت جاهزة.
٦				تركت العجينة في مكان دافئ، ووضعت عليها قطعة قماش رطبة حتى لا يجف سطحها.
٧				رقت العجينة على الطاولة، وقطعتها على نحو دائري حسب الحجم المطلوبة.
٨				وضعت قطع العجينة على صواني الخبز، حتى (ترتاح) ويتضاعف حجمها.
٩				حفظت عجينة البيتزا بطريقة صحيحة وآمنة.

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

ثانياً: صلصة البيتزا: بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				وضعت طنجرة على النار، وتركتها حتى سخنت جيداً.
٢				أضفت الزيت في الطنجرة، وتركته حتى سخن جيداً.
٣				أضفت البصل والثوم وقلبتهما جيداً حتى نضجا، وراعت عدم تغيير اللون إلى البني أو الأسود.
٤				أضفت البندورة ورب البندورة و الزعتر والريحان والسكر والماء إلى البصل والثوم، وتركت هذه المواد على نار هادئة حتى نضجت.
٥				أضفت الملح والفلفل الأسود.
٦				خلطت النشا بقليل من الماء البارد، وأضفته إلى صلصة البيتزا، وقلبتها باستمرار.
٧				اطفأت النار، ووضعت الطنجرة جانباً.

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

ثالثاً: إعداد المواد التي تضاف على سطح البيتزا وخبزها

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	وضعت طنجرة على النار، وصببت فيها قليلاً من الزيت، وتركتها حتى سخنت.				
٢	أضفت الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبتهما جيداً حتى نضجا، وراعت عدم تغير اللون.				
٣	أضفت الفليفلة الحمراء والخضراء والصفراء والفطر وقلبتها جيداً.				
٤	أضفت إلى المزيج السابق ملاعق مائدة من صلصة البيتزا.				
٥	ملّحت الخضراوات وبهرتها، ورفعتها عن النار، ووضعتها جانباً.				
٦	دهنت بقليل من صلصة البيتزا وسط سطح العجينة بلطف، وراعت ترك مسافة بسيطة من طرف العجينة من دون صلصة.				
٧	أضفت خليط الخضراوات فوق صلصة البيتزا على أقراص العجين.				
٨	أضفت الزيتون الأسود والأخضر.				
٩	أضفت الجبنة إلى أعلى الخضراوات.				
١٠	خبزت البيتزا في الفرن في درجة حرارة ٢٥٠°س مدة ١٥ دقيقة حتى احمرّت ونضجت.				
١١	رتبت البيتزا في أطباق التقديم، وقدمتها ساخنة.				
١٢	نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ فطيرة السبانخ.

المعلومات النظرية

تقدّم فطيرة السبانخ بوصفها مقبلات قبل الأطباق الرئيسة في حفلات الاستقبال، بحجوم وأشكال مختلفة مع شرائح الليمون، انظر الشكل (١)، وتستخدم العجينة نفسها لإعداد أقراص السمبوسك باللحمة أو بالجبن.



الشكل (١): فطيرة السبانخ.

المقادير

- نصف كيلو طحين.
- زيت زيتون بمقدار ٥٠ مليليتراً.
- حليب مجفّف بمقدار ٧٠ غراماً.
- خميرة بمقدار ١٥ غراماً.
- ٣٥٠ مليليتراً من الماء الفاتر للعجينة.
- ٥ غرامات من ملح الطعام.
- سكر بمقدار ١٠ غرامات.

مقادير حشوة السبانخ

- سبانخ مفروم بمقدار نصف كيلو غرام.
- رأس بصل مفروم على نحوٍ ناعم.
- زيت زيتون بمقدار ١٠٠ مليليتراً.
- عصير ليمون (حبة واحدة).
- سمّاق بمقدار ملعقة مائدة.
- رشّة ملح وفلفل.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجين.
- مِرَقّ عجينة.
- عصّارة ليمون.
- فرن خبيز.
- صواني الشّيّ (الشوي).
- مقلاة.
- قطاعة العجين.
- منخل.
- فرشاة ناعمة لدهن الزيت.
- لوح فرم.
- سكين.
- طبق التقديم.
- قطعة قماش رطبة.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١ - ضع الخميرة في وعاء مع نصف كمية السكر، وذوبها جيداً في كمية قليلة من الماء الفاتر، واترك المزيج مدة ١٠ دقائق في مكان دافئ حتى يختمر ويرتفع قوامه.
- ٢ - انخل الطحين، وضعه في وعاء العجن العميق، ثم أضف إليه الحليب والزيت ونصف السكر والملح والخميرة المختمرة.
- ٣ - أضف الماء بالتدريج، واعجن المكونات حتى تتماسك العجينة وتصبح ناعمة وغير لزجة.
- ٤ - غطّ العجينة بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة حتى تختمر ويكبر قوامها.
- ٥ - افرم البصل على نحوٍ ناعم، ثم ضعه في المقلاة مع الزيت على النار، وقلبه حتى يذبل.
- ٦ - اغسل السبانخ وافرمه، ثم أضفه إلى البصل وعصير الليمون و السماق و الملح و الفلفل، وقلب المواد جميعها حتى يذبل السبانخ، ثم ارفع المقلاة عن النار واطرها حتى تبرد.

- ٧ - ابسط (رق) العجينة المختمرة على الطاولة بسمك مليمترين، ثم قطعها بقطاعة العجين الدائرية وفق الحجم المرغوب، ثم وزع الحشوة بالتساوي على قطع العجين، ثم أغلق الجهات الثلاث نحو الوسط لتحصل على هيئة مثلث كما في الشكل رقم (١).
- ٨ - ادهن صينية الخبز بقليل من زيت الزيتون، وضع أقراص السبانخ مرتبة فيها.
- ٩ - اترك الفطائر (لترتاح) مدة ربع ساعة قبل الخبز، ثم اخبزها في فرن درجة حرارته ٢٥٠ °س مدة ٢٠ دقيقة، أو حتى تنضج وتحمرّ جيداً.
- ١٠ - ادهن سطح الفطائر العلوي بقليل من زيت الزيتون بالفرشاة.
- ١١ - ضع الفطائر على أوراق الخس، وقدمها ساخنة في طبق التقديم.

تمرين عملي

أعد فطائر السبانخ باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	جهّزت المواد والأدوات اللازمة جميعها للعمل.				
٢	أضفت الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبتهما جيداً حتى نضجا، وراعت عدم تغيير اللون.				
٣	جهّزت الخميرة بطريقة صحيحة.				
٤	وضعت الطحين في وعاء العجين العميق، ثم أضفت الحليب والزيت ونصف كمية السكر والملح، ثم أضفت الخميرة.				

			٥	عجنت المكونات جميعها، ثم بدأت بوضع الماء بالتدرّيج حتى تماسكت العجينة وأصبحت ناعمة وغير لزجة.
			٦	غطيت العجينة بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة حتى اختمرت.
			٧	جهّزت الحشوة.
			٨	رقت العجينة المختمرة على الطاولة بسمك مليمترين، ثم قطعتها بقطاعة العجين الدائرية وفق الحجم المرغوب.
			٩	وزعت الحشوة بالتساوي على قطع العجين.
			١٠	أغلقت الجهات الثلاث نحو الوسط للحصول على قرص مثلث الشكل.
			١١	دهنت صينية الخبز بقليل من زيت الزيتون، ووضعت أقراص السبانخ مرتبة فيها.
			١٢	تركت الفطائر مدة ربع ساعة قبل الخبز، ثم خبزتها بالفرن في درجة حرارة مناسبة حتى نضجت واحمّرت.
			١٣	دهنت سطحها العلوي بقليل من زيت الزيتون بالفرشاة الناعمة.
			١٤	وضعت الفطائر على أوراق الخس، وقدمتها ساخنة في طبق التقديم.
			١٥	حفظت الفطائر بطريقة صحيحة وآمنة.
			١٦	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١-٦) عجينة التارت (السابليه) (Sableh - Tart Dough)

النتاج العملي

أن يعدّ عجينة التارت (السابليه).

المعلومات النظرية

تعدّ عجينة التارت أو السابليه من العجائن المهمة والأساسية لتحضير أنواع عديدة من الحلويات الغربية، مثل تارت التفاح، وتارت المشمش، وتارت الموز، وتارت الفراولة، وأنواع من التارتليت (القطع الصغيرة) التي تقدم في حفلات الاستقبال، انظر الشكل رقم (١).

المقادير

- كيلو غرام واحد من الطحين.
- نصف كيلو غرام من الزبد الطرية.
- سكر بودرة بمقدار ٢٥٠ غرامًا.
- ثلاث بيضات.
- ملح ٥ غرام.



التجهيزات اللازمة

- جاط للعجين.
- قطعة نايلون لتغطية العجين.
- منخل.
- مرقّ عججين.
- قطعّات.

الشكل (١): عجينة التارت (السابليه).

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين في وعاء، وضع عليه الملح.
- ٢- ضع الزبدة الطرية مع السكر في وعاء العجين، واخلطهما جيداً حتى يتجانسا ويميلا إلى اللون الأبيض.
- ٣- أضف البيض، الواحدة تلو الأخرى، واخلقها جيداً حتى تتجانس مع الزبدة والسكر.
- ٤- أضف الطحين إلى الخليط السابق، واعجن المواد جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة.
- ٥- ضع العجين في وعاء، وغطه بورق النايلون و احفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يمكن تحضير أنواع عديدة من البسكويت من عجينة التارت بالإضافة إلى الأنواع السابقة من الحلويات.

تمرين عملي

أعدّ عجينة التارت باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.
٣				نخلت الطحين في وعاء، ووضعت عليه الملح.
٤				وضعت الزبدة الطرية مع السكر في وعاء العجين، وخلطتهما جيداً حتى تجانسا ومائلاً إلى اللون الأبيض.
٥				أضفت البيض، الواحدة تلو الأخرى إلى السكر والزبدة، وخلطت المكونات جميعها جيداً حتى تجانست.
٦				أضفت الطحين إلى الخليط السابق، وعجنحت المحتويات جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة.
٧				وضعت العجينة في وعاء، وغطيتها بورق النايلون، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.
٨				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ كريم باتيسير.

المعلومات النظرية

يعدّ كريم باتيسير من الكريّمات المهمة في تصنيع العديد من الحلويات الغربية، مثل قوالب التارت بالفواكه، وقوالب الكيك وحشوات الشوكليز، وكذلك قطع التارتليت الصغيرة بالفواكه، وقطع السواريه المقدمة في حفلات الاستقبال، إذ يوضع كريم الباتيسير تحت الفواكه كما هو مبين في الشكل رقم (١).

المقادير

- حليب سائل بمقدار نصف لتر.
- صفار (٤ بيضات).
- سكر بمقدار ١٠٠ غرام.
- طحين بمقدار ٥٠ غرامًا.
- فانيلا سائلة بمقدار ملعقة صغيرة.

التجهيزات اللازمة

- طنجرة صغيرة.
- مضرب سلك.
- ميزان.
- ملعقة صغيرة.
- وعاء عميق.
- فرن.
- منخل.



الشكل (١): حشوة كريم باتيسير تحت الفواكه.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- سخّن الحليب على النار حتى الغليان.
- ٢- ضع السكر مع صفار البيض في وعاء، ثم اخفقهما جيداً.
- ٣- أضف الطحين والفانيلا إلى البيض والسكر، وحرك الخليط جيداً.
- ٤- أضف قليلاً من الحليب الساخن إلى المزيج، وحرك جيداً حتى يتجانس بعضه مع بعض.
- ٥- أضف مزيج البيض مع السكر والطحين إلى الحليب المغلي، وحركه جيداً مدة دقيقتين على نار هادئة حتى يتجانس ويتماسك، ثم أطفئ النار.
- ٦- ضع كريم باتيسير في وعاء الحفظ، ثم ادهن سطح الكريم بقليل من الزبدة، واحفظه لحين الاستعمال.

ملاحظة مهمة

رُشّ سطح الكريم باتيسير بعد تجهيزه بالسكر الناعم، وادهنه بالزبدة، وذلك لتجنب تكوّن قشرة على وجه الكريم عند حفظه.

تمرين عملي

أعدّ الكريم باتيسير باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				سخنت الحليب على النار حتى الغليان.
٣				خفقت السكر وصفار البيض في وعاء خفقا جيدا.
٤				أضفت الطحين والفانيليا إلى خليط البيض والسكر، وخفقت المواد جميعها جيدا.
٥				أضفت قليلاً من الحليب الساخن إلى المزيج وحركته حتى تجانست المحتويات.
٦				أضفت مزيج البيض والسكر والطحين إلى الحليب المغلي، وحركتها جيداً حتى تجانست وتماسك بعضها مع بعض، ثم أطفأت النار.
٧				وضعت كريم باتيسير في وعاء الحفظ، ودهنت سطحها بالزبدة للحفظ.
٨				حفظت كريم باتيسير بطريقة صحيحة وآمنة.

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ تارت المشمش.

المعلومات النظرية

يُعدّ التارت حسب أنواع الفواكه الموسمية المتوافرة، كالمشمش، والفراولة، والكرز، والدراق، والأجاص، والتفاح، انظر الشكل رقم (١).

المقادير

- عجينة تارت بمقدار ٥٠٠ غرام.
- كيلو غرام من المشمش.
- بيضتان.
- سكر بودرة بمقدار ١٠٠ غرام.
- كريما بمقدار ١٠٠ مليلتر.
- قرفة بمقدار ٥ غرامات.

التجهيزات اللازمة

- لوح فرم.
- سكين تقطيع.
- مرقّ عججين.
- قالب الشبيّ (الشوي).
- فرن للشبيّ (للشوي).
- مضرب معدني.
- وعاء عميق.



الشكل (١): تارت المشمش.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ابسط العجينة على الطاولة بسمك نصف سنتيمتر، ثم ضعها على قالب التارت بقطر ٢٥ سنتيمتراً.
- ٢- اغسل المشمش، ثم قطعه إلى نصفين، وانزع النوى من داخله.
- ٣- ضع قطع المشمش في الوعاء العميق، ورشه بالسكر الناعم، ثم اتركه مدة نصف ساعة في الثلاجة.
- ٤- اخفق البيض مع الكريما و القرفة جيداً بالخلاط حتى تحصل على مزيج متماسك وطري.
- ٥- وزع الخليط في قالب التارت على سطح العجين، ثم ضع عليه قطع المشمش .
- ٦- ضع قالب التارت في فرن الشبي (الشوي) في درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس مدة ٢٠ دقيقة حتى يحمرّ وجه المشمش قليلاً و ينضج.
- ٧- برّد قالب تارت المشمش، وقطّعه، وقدمه بارداً.

ملاحظة مهمة

يمكن استعمال المشمش المعلّب في حال عدم توافر المشمش الطازج.

تمرين عملي

أعدّ تارت المشمش باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				حضّرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.
٣				رقت العجينة على الطاولة بسمك نصف سنتيمتر، ثم وضعتها على قالب التارت بقطر ٢٥ سنتيمتراً.
٤				غسلت المشمش، ثم قطّعته إلى نصفين و نزعت النوى من داخله.
٥				وضعت قطع المشمش في الوعاء العميق، ورششته بالسكر الناعم، ثم تركته مدة نصف ساعة في الثلاجة.
٦				خفقت البيض مع الكريما و القرفة جيداً بالخلاط حتى حصلت على مزيج متماسك وطري.
٧				وزّعت الخليط في قالب التارت على سطح العجين، ثم وضعت عليه قطع المشمش.
٨				أوقدت فرن الشبي (الشوي) بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس، ثم وضعت قالب التارت فيه مدة ٢٠ دقيقة حتى احمرّ وجه المشمش قليلاً ونضج.
٩				برّدت قالب تارت المشمش، وقطّعته، و قدمته بارداً.
١٠				حفظت تارت المشمش بطريقة صحيحة وآمنة.
١١				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١ - ٩) تارت الفراولة (Strawberry Tart)

الناتج العملي

أن يعدّ تارت الفراولة.

المعلومات النظرية

تارت الفراولة، انظر الشكل (١): تستخدم عجينة التارت (السايله) في إعداد تارت الفراولة بأشكاله وأنواعه المختلفة، ومنها القوالب الكبيرة، ومنها الصغيرة (التارتليت) التي تقدم في حفلات الاستقبال.

المقادير

- عجينة التارت بمقدار ٧٥٠ غراماً.
- كريم باتيسير بمقدار نصف لتر.
- كيلو غرام من الفراولة.
- جلاتين المشمش بمقدار ٢٠٠ ميليتر.

التجهيزات اللازمة

- قالب تارت قطره ٢٥ سنتيمتراً.
- مرقّ العجين.
- فرن الشبيّ (الشوي).
- فرشاة للدهن.
- طبق التقديم.
- سكين تقطيع.
- لوح فرم.



الشكل (١): تارت الفراولة.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ابسط عجينة التارت بمرقّ العجين بسمك سنتيمتر واحد وقطر ٢٥ سنتيمتراً، ثم ضع العجينة على قالب التارت.
- ٢- سخن الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة سيليوس.
- ٣- اخبز قالب التارت في الفرن مدة ٢٠-٢٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٤- ضع قالب التارت على طبق ثم برّده على الطاولة جانباً.
- ٥- غطّ سطح قالب التارت بالكريم باتيسير، ووزّعه جيّداً.
- ٦- اغسل الفراولة، وصفّها، ثم نشّفها جيّداً من الماء، ثم وزّعها على سطح الكريم باتيسير.
- ٧- سخّن جلاتين المشمش، ثم ادهن به وجه قالب تارت الفراولة باستخدام الفرشاة؛ للمحافظة على لون الفراولة، وطعمها وشكلها، ثم احفظها في الثلاجة لحين التقديم.

ملحوظات مهمة

جلاتين المشمش هو جلاتين بنكهة المشمش، يدهن به وجه الفواكه؛ للمحافظة على لونها ولمعانها وطعمها مدة أطول.

تمرين عملي

أعدّ تارت الفراولة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	بسطت عجينة التارت بمرق العجين بسمك سنتيمتر واحد و قطر ٢٥ سنتيمتراً، ثم وضعت العجينة في قالب التارت.				
٣	أوقدت الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة سيليوس، ثم وضعت قالب التارت لشبّه (شويه) بالفرن مدة ٢٠-٢٥ دقيقة حتى نضج.				
٤	وضعت قالب التارت على طبق ثم بردته على الطاولة جانباً.				
٥	غطّيت سطح قالب التارت بالكريم باتيسير، ووزعته جيداً.				
٦	غسلت الفراولة وصبّيتها، ثم نشفتها جيداً من الماء، ثم وزعتها على سطح الكريم باتيسير.				
٧	سخّنت جلاتين المشمش، ثم دهنته بالفرشاة على وجه قالب تارت الفراولة؛ للمحافظة على لون الفراولة، وطعمتها وشكلتها، ثم حفظتها في الثلاجة لحين التقديم.				
٨	نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ فطيرة التفاح.

المعلومات النظرية

تحضّر فطيرة التفاح من أنواع التفاح التي يميل طعمها إلى الطعم الحاذق، القليل السكر إلى حدّ ما؛ لكي تعطي الطعم اللذيذ بعد إعدادها، انظر الشكل رقم (١)، وتقدم فطيرة التفاح ساخنة أو باردة مع البوظة.

المقادير

- ٧٥٠ غم من عجينة السابليه.
- كيلو غرام واحد من التفاح الأخضر.
- ١٠٠ غم من السكر الخشن.
- ٥٠ غم من الزبيب.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة.
- ٥٠ غم من الزبد الطرية.
- نشا بمقدار ملعقة طعام واحدة.
- $\frac{1}{4}$ فنجان ماء بارد لتذويب النشا.

التجهيزات اللازمة

- مرقّ عجين.
- فرن.
- فرشاة للدهن.
- طبق التقديم.
- لوح فرم.
- قالب لخبز الفطيرة قطره ٢٥ سم.



الشكل (١): فطيرة التفاح.

- سكين.
- لوح تقطيع.
- مقلى.
- قشّارة.
- ملعقة.
- مغرفة.

خطوات تنفيذ التمرين



الشكل (٢): طبخ السكر مع الزبيب والقرفة.

١- اغسل التفاح، ثم أخرج بذوره، وقطعه على هيئة شرائح صغيرة حجم كل منها ٣ سم × ٣ ملم.

٢- سخّن المقلّى على النار، ثم أضف الزبد، وقلّبها حتى تذوب وأضف التفاح، وقلّبها جيّداً مدة ٣ دقائق.

٣- أضف السكر والزبيب والقرفة الناعمة على التفاح، وقلّبها جيّداً مدة ٥ دقائق أخرى على نار متوسطة الحرارة، حتى يصبح التفاح نصف ناضج كما هو مبين في الشكل (٢).



الشكل (٣): يبين وضع نصف العجينة في القالب.

٤- أضف محلول النشا إلى التفاح، وقلّبها جيّداً حتى يتماسك قليلاً ويصبح جاهزاً، ثم اتركه حتى يبرد مدة نصف ساعة على الأقل.

٥- ابسط عجينة السابليه بسمك سنتيمتر واحد، ثم ضع نصفها في قالب الخبيز كما هو مبين في الشكل (٣).



الشكل (٤): يبين الثقوب وشكل العجينة النهائي قبل الخبيز.

٦- ضع حشوه التفاح، ثم غط الوجه بنصف العجينة المتبقي، ثم اثقب وجه العجينة من الوسط على نحوٍ منتظم ثقوباً عدة قبل خبزها، كما هو مبين في الشكل (٤).

٧- أوقد فرن الخبيز، وعندما تبلغ درجة حرارته ٢٠٠ درجة سيليوس، ضع فطيرة التفاح فيه مدة نصف ساعة حتى تنضج وتحمّر.

٨- أخرجها من الفرن، ثم قطعها وقدمها ساخنة أو باردة.

ملحوظة مهمة

يمكنك استخدام قطع صغيرة قليلة من الكعكة الإسفنجية بدلاً من النشا.

تمرين عملي

أعدّ فطيرة التفاح باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	غسلت التفاح وأخرجت بذوره، ثم قطعت على هيئة شرائح صغيرة حجم كل منها ٣سم × ٣ملم.				
٣	سخنت المقلّي على النار، ثم أضفت الزبد وقلبتها حتى ذابت، وأضفت التفاح وقلبتّه جيّدًا مدة ٣ دقائق.				
٤	أضفت السكر والزبيب والقرفة الناعمة إلى التفاح وقلبتها جيّدًا مدة ٥ دقائق أخرى على نار متوسطة الحرارة حتى أصبح التفاح نصف ناضج.				
٥	أضفت محلول النشا إلى التفاح، وقلّبتّه جيّدًا حتى تماسك قليلاً وأصبح جاهزاً، ثم تركته مدة نصف ساعة حتى يبرد.				
٦	بسّطت عجينة السابليه بسمك سنتيمتر واحد، ثم وضعت نصفها في قالب الخبز، ثم حشوتها بالتفاح، ثم غطيّتها بنصف العجينة المتبقي، ثم ثقت وجه العجينة برأس السكين من الوسط ثقوباً عدة قبل خبزها.				
٧	أوقدت فرن الخبز، ولما أصبحت درجة حرارته ٢٠٠°س وضعت فطيرة التفاح فيه مدة نصف ساعة حتى نضجت واحمرّت.				
٨	أخرجتها من الفرن، ثم قطعتها وقدمتها ساخنة أو باردة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١ - ١١) عجينة البقلاوة (العجينة البيضاء) (Baklava Dough)

النتاج العملي

أن يعدّ عجينة البقلاوة.

المعلومات النظرية

عجينة البقلاوة مهمّة جدًّا في صناعة الحلويات الشرقية، فهي تدخل في صناعة أكثر من ٧٠ نوعًا من أنواع الحلويات الشرقية، وهي تمتاز بهشاشتها ولونها وطعمها، انظر الشكل رقم (١)

المقادير

- طحين ٥ أكواب.
- زيت نباتي ٤ ملاعق مائدة.
- نصف كوب من الماء الفاتر.
- بيضتان.
- رشّة ملح.
- كوبان من النشا.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- مِرَقّ خاص للعجين (النشابة).
- سكين حادة.
- طاولة رخام.
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.



الشكل (١): عجينة البقلاوة.



الشكل (٢): تقطيع العجينة.



الشكل (٣): تشكيل العجينة على هيئة كرات.



الشكل (٤): رق كرات العجين على نحو دائري.

١- اخفق البيض، ثم أضفه إلى الطحين، وقلّب المواد جميعها جيداً.
٢- أضف الزيت النباتي والماء، ورشة الملح إلى الطحين، واعجن المواد حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية، ثم اتركها نصف ساعة.

٣- قطع العجينة ١٠ قطع متساوية الحجم على هيئة كرات، وغطّها بالنّشا، ثم اتركها مدة نصف ساعة، كما هو مبين في الشكلين (٢) و (٣).

٤- رشّ النشا على الطاولة، وابدأ برقّ كرات العجين الواحدة تلو الأخرى على نحو دائري، قطر كل واحدة ٣.٥ سم، ثم ضعها مرتبة بعضها فوق بعض، كما هو مبين في الشكل رقم (٤).

٥- ابسط (رق) القطع العشرة مرة أخرى بالمرق الخاص (النشابة) حتى تصبح رقيقة وشفافة كما هو مبين في الشكل (٥).



الشكل (٥): رق قطع العجينة العشرة على نحو رقيق.

ملحوظات مهمة

- بعض الأصناف التي تحضّر من عجينة البقلاوة:
 - كل واشكر (الحشوة كاجو وسكر ناعم) وماء الزهر.
 - صُرر (الحشوة فستق حليبي وسكر ناعم) وماء الزهر.
 - أصابع (الحشوة لوز وسكر ناعم) وماء الزهر.
- يصل أحياناً عدد رقائق العجينة إلى أكثر من ١٥ رقاقة، وكلما زاد عددها كانت أصناف الحلويات المصنوعة ذات جودة وهشاشة أكثر.

تمرين عملي

أعدّ عجينة البقلاوة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				خفقت البيض، ثم أضفته إلى الطحين وقلّبتَه جيّدًا.
٣				أضفت الزيت النباتي والماء ورشّة الملح إلى الطحين، وعجنّت المواد حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية، وتركتها مدة نصف ساعة، ثم شكّلتها على هيئة كرات، (وأرحتها) مدة نصف ساعة أخرى.
٤				رششت النشا على الطاولة، وبدأت برقّ الكرات الواحدة تلو الأخرى على نحوٍ دائري، قطر كلّ واحدة ٣.٥ سم.
٥				وضعت الدوائر العشرة الواحدة تلو الأخرى بعضها فوق بعض، ورششت قليلاً من النشا بين كلّ طبقة وأخرى.
٦				رقت الدوائر مرة أخرى بالمرق الخاص حتى أصبحت رقيقة وشفّافة.
٧				حفظت عجينة البقلاوة بطريقة صحيحة وآمنة.
٨				نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جيّدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١-١٢) القشطة المطبوخة (Cream ,“Achta”)

النتاج العملي

أن يعدّ القشطة المطبوخة.

المعلومات النظرية

تقدم القشطة بوصفها نوعاً من الحلويات، وكذلك تستعمل في تجهيز بعض أنواع الحلويات، مثل الوربات بالقشطة والكنافة المبرومة بالقشطة، انظر الشكل (١).

المقادير

- حليب ٤ أكواب.
- كوب نشا.
- ملعقة مائدة واحدة من ماء الزهر.
- ملعقة مائدة واحدة من ماء الورد.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق (طنجرة).
- كوب معياري.
- شريط معدني.
- طبق التقديم.
- ملاعق معيارية.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع الحليب في طنجرة عميقة على النار حتى الغليان.
- ٢- ذوّب النشا في كوب من الحليب البارد.
- ٣- أضف النشا المذاب بالحليب إلى الحليب المغلي على نار هادئة، وحركه باستمرار أثناء الإضافة على النار حتى يصبح كثيفاً.



الشكل (١): القشطة المطبوخة.

٤- أضف ماء الزهر وماء الورد إلى الخليط، واخفقه جيداً حتى تتجانس المواد بعضها مع بعض وتوزع مع القشطة، وتعطي الطعم المطلوب.

٥- برّد القشطة، وضعها في طبق التقديم، واحفظها في الثلاجة لحين التقديم.

ملحوظات مهمة

- اخفق الحليب والنشا جيداً أثناء التحضير؛ لئلا يظهر في الخليط بعض حبيبات النشا غير الذائبة في القشطة.
- يمكن تقديم القشطة بوصفها طبقاً من الحلويات إلى جانب العسل وبعض المكسرات والزبيب.

تمرين عملي

جهّز القشطة المطبوخة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلّم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت الحليب في طنجرة عميقة على النار حتى الغليان.				
٣	ذوّبت النشا في كوب من الحليب.				
٤	أضفت النشا المذاب بالحليب البارد إلى الحليب المغلي على نار هادئة، وحركته باستمرار أثناء الإضافة حتى أصبح كثيفاً.				
٥	أضفت ماء الزهر وماء الورد، وخفقتها جيداً.				
٦	برّدت القشطة، ووضعتها في طبق التقديم، وحفظتها في الثلاجة لحين التقديم.				
٧	حفظت القشطة المطبوخة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١-١٣) وَرَبَات بالقشطة (Warbat bel Achta)

النتاج العملي

أن يعدّ الوربات بالقشطة.

المعلومات النظرية

تمتاز الوربات بالقشطة بطعمها اللذيذ، وبخاصة عند استعمال السمينة الجيدة، وتقدم عادةً في المناسبات بوصفها نوعاً من أنواع الحلويات الشعبية، وتحشى بالقشطة أو بالجينة أو بالمكسرات، أمّا بالنسبة إلى العجينة فيمكن استخدام عجينة الرقائق الجاهزة، انظر الشكل (١).

المقادير

- كيلو غرام واحد من عجينة البقلاوة (العجينة البيضاء).
- قشطة مطبوخة ٣ أكواب.
- قطر ٣ أكواب.
- كوبان من السمن المذاب.
- نصف كوب من الفستق الحلبي المفروم للتزيين.
- ملعقتا مائدة من زهرة الليمون للتزيين.



الشكل (١): الوربات.

التجهيزات اللازمة

- سكين.
- صينية الشّي (الشوي).
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.
- مصفاة.
- طبق التقديم.
- لوح فرم.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- حضّر رقائق عجينة الوربات كما مر في التمرين السابق.
- ٢- قطع الرقائق على هيئة مربعات كبيرة، حجم كلٍّ منها ٦ سم × ٦ سم مراعيًا انحراف السكين أثناء التقطيع.
- ٣- وزّع في وسط كلّ قطعة ملعقتين من القشطة.
- ٤- اطو زاوية من الزوايا الأربع نحو الزاوية المعاكسة لها.
- ٥- صُفّ الحبات في صينية الشّيّ (الشوي) العالية الجوانب، ثم اغمرها بالسمن الساخن.
- ٦- ضع الصينية في فرن الشّيّ (الشوي) بدرجة حرارة ٢٠٠°س مدة ٣٠-٤٠ دقيقة تقريبًا حتى تنضج الرقائق، ويصبح لونها ذهبيًا.
- ٧- أخرج الصينية من الفرن، وصفّ السمّنة منها، ثم اغمر الوربات بالقطر الساخن مدة دقيقتين حتى تتشرب القطر.
- ٨- صفّ القطر الزائد، ورتب الوربات في طبق التقديم، وزينها بالفستق الحلبي المفروم وزهرة الليمون، وقدمها ساخنة أو باردة.

ملحوظات مهمة

يمكن استعمال الجبنة الحلوة أو الجوز والسكر الناعم بدلاً من القشطة، ويطلق عليها عندئذ اسم (شعبيّات).

تمرين عملي

جهّز الوربات بالقشطة، وأعدّها باتّباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضّرت رقائق عجينة الوربات.				
٣	قطّعت الرقائق على هيئة مربعات كبيرة حجم كلٍّ منها ٦ سم × ٦ سم.				
٤	وزّعت في وسط كل رقاقة ملعقة من القشطة.				
٥	طويت زاوية من الزوايا الأربع نحو الزاوية المعاكسة لها.				
٦	صفت الحبات في صينية الشّيّ العالية الجوانب ثم غمرتها بالسمن الساخن.				
٧	وضعت الصينية في فرن الشّيّ بدرجة حرارة ٢٠٠° س مدة ٣٠-٤٠ دقيقة تقريباً حتى نضجت وأصبح لونها ذهبياً.				
٨	أخرجت الصينية من الفرن وصفيتها من السمن، ثم غمرتها بالقطر الساخن مدة دقيقتين حتى تشرّبت بالقطر، ثم صفيّت القطر عنها.				
٩	وضعت الوربات في طبق التقديم، وزينتها بالفستق الحلبي المفروم وزهر الليمون وقدمتها ساخنة أو باردة.				
١٠	حفظت الوربات بطريقة صحيحة وآمنة.				
١١	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ الكُلاّج.

المعلومات النظرية

يمكن تحضير الكُلاّج من عجينة البقلاوة وقلّيتها بالزيت، ثم رشّها بالسكر الناعم أو غمسها بالقطر، ويمكن تحضيرها من عجينة رقائق الكُلاّج المتوافرة في الأسواق، ويقدم السكر أو القطر إلى جانبها، انظر الشكل (١).

المقادير

- نصف كيلو غرام من رقائق الكُلاّج .
- قشطة مطبوخة بمقدار ٢٥٠ غرامًا.
- قطر بمقدار ٥٠٠ ملليتر.
- زيت للقلّي بمقدار ٢٥٠ ملليترًا.
- فستق حلبي محمص مبشور بمقدار ٥٠ غرامًا.

التجهيزات اللازمة

- طاولة رخامية.
- سكين حادة.
- طنجرة للقلّي.
- طبق التقديم.
- منخل.
- ورق مطبخ.
- صينية للخبيز.



الشكل (١): الكُلاّج.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ابسط عجينة الكلاج، وقطعها على نحوٍ مستطيل، بطول ١٢ سنتيمتراً.
- ٢- ضع في وسط كل مستطيل ملعقة من القشطة المطبوخة، ثم أغلق العجينة على القشطة على هيئة مثلثات.
- ٣- رتب قطع الكلاج في صينية الخبز.
- ٤- ضع الزيت على الكلاج، واخبزه في فرن ساخن حتى يحمرّ وينضج.
- ٥- أخرج الصينية من الفرن، وصبّ الزيت عنها، وأضف إليها القطر، ثم رتبها في جاط التقديم، وزينها بالفستق الحلبي المحمص.

ملحوظات مهمة

- يمكن استعمال جوز القلب مع القرفة وقليل من السكر بدلاً من حشوة القشطة، ويكون تحضيرها بالطريقة نفسها.
- يمكن استعمال السكر الناعم بدلاً من القطر، وذلك برشه على وجه حبات الكلاج.
- يمكن تجهيز الكلاج على هيئة لفائف (أصابع).

تمرين عملي

أعدّ الكلاج باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				بسّطت عجينة الكّلاج وقطّعتها قطعاً مستطيلة طول كل منها ١٢ سنتيمتراً.
٣				وضعت في وسط كل مستطيل ملعقة من القشطة المطبوخة، ثم أغلقت العجينة على القشطة على هيئة مثلثات.
٤				رّبّت قطع الكّلاج في صينية الخبز.
٥				وضعت الزيت على الكّلاج وخبزته في فرن ساخن حتى احمرّ ونضج.
٦				أخرجت الصينية من الفرن وصبّيت الزيت عنها، وأضفت إليها القطر، ثم رّبّتها في جاط التقديم وزينتها بالفستق الحلبي المحمص.
٧				حفظت الكّلاج بطريقة صحيحة وآمنة.
٨				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

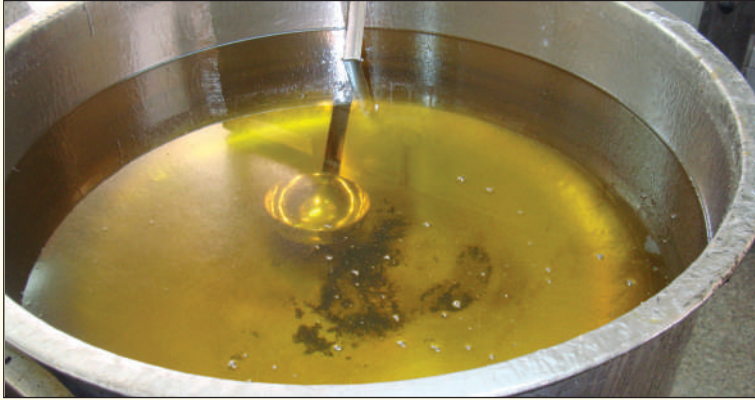
(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

التاج العملي

أن يعدّ القطر .

المعلومات النظرية

يعدّ القطر مكوناً أساسياً في العديد من وصفات الحلويات الشرقية، فهو يدخل في أكثر من ٨٠٪ منها، ويدخل في صناعة المرببات أيضاً. ويعدّ القطر بمقادير مختلفة، وذلك بحسب استخداماته ليتلاءم مع طبيعة الوصفة وقوامها أو النوع المطلوب إعدادها، إذ يستخدم الثيرموميتر في تحديد مستوى كثافته، فعندما تبلغ درجة حرارة القطر أثناء الغليان ١١٦-١١٨°س يكون خفيفاً، وعند وصوله إلى ١٢٥°س يكون متوسط الكثافة، وعند وصوله إلى ١٣٤°س يكون كثيفاً، وعند وصوله إلى ١٤٥°س يكون كثيفاً جداً، وفي درجة حرارة ١٧٣°س يصبح القطر كراميل، انظر الشكل رقم (١).



الشكل (١): القطر.

المقادير

- مقادير لإعداد القطر حسب درجة كثافته:
- للقطر الخفيف: كيلو سكر ولتران من الماء.
- للقطر المتوسط الكثافة: كيلو سكر ولتر ماء.
- للقطر الكثيف: كيلو سكر و ٩٠٠ مليلتر من الماء.
- نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون لكل كيلو سكر.
- نصف ملعقة صغيرة من ماء الزهر لكل كيلو سكر.
- نصف ملعقة صغيرة من ماء الورد لكل كيلو سكر.

التجهيزات اللازمة

- طنجرة كبيرة للغلي.
- ملعقة خشبية.
- كوب معياري.
- ملعقة صغيرة.
- عصارة ليمون.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع السكر في وعاء عميق وأضف إليه الماء، ثم ضعه على نار هادئة، وحرّك المزيج حتى يذوب السكر تمامًا.
- ٢- أضف الليمون بعد الغليان ب ١٥ دقيقة، واغلِ المزيج حتى يعقد قليلاً، أي حين يصبح القوام لزجاً ويشبه العسل.
- ٣- أضف ماء الزهر وماء الورد، ثم اتركه بضع دقائق، ثم أطفئ النار واترك القطر يبرد لحين الاستعمال.

ملحوظات مهمة

- إضافة ماء الزهر بعد أن يغلي القطر ويعقد؛ لكي يحتفظ بنكهته المعتادة.
- نضيف بعد نحو ١٥ دقيقة من الغليان عصير الليمون، لحفظ لون القطر ومنع تبلور السكر.
- عندما يذوب السكر تمامًا، ينبغي عدم تحريك القطر؛ لكي لا يتبلور.

تمرين عملي

أعدّ القطر باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				وضعت السكر في وعاء عميق، وأضفت إليه الماء، ثم وضعته على نار هادئة، وحركت المزيج حتى ذاب السكر تمامًا.
٣				أضفت الليمون بعد الغليان بـ ١٥ دقيقة، وغليت المزيج حتى عقد قليلاً، أي حين أصبح القوام لزجاً يشبه العسل.
٤				أضفت ماء الزهر وماء الورد، ثم تركت المزيج بضع دقائق، ثم أطفأت النار، وحفظته لحين الاستعمال.
٥				حفظت القطر مغطىً بطريقة صحيحة وآمنة.
٦				نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ زنود الست.

المعلومات النظرية

تحضّر زنود الست من عجينة البقلاوة، انظر الشكل (١)، ولكنها تجهّز في هذا النوع بالقلي، وتختلف عن الأصناف الأخرى التي جهزت بالشّي في الفرن، وفي هذا الصنف يمكن استعمال الجوز مع القرفة والسكر بدلاً من حشوة القشطة.

المقادير

- مقدار من عجينة البقلاوة.
- كوبان من القشطة المطبوخة.
- كوبان من القطر.
- ليتر من زيت القلي.
- نصف كوب من الفستق الحلبي المفروم للتزيين.
- ملعقتا مائدة من زهرة الليمون للتزيين.

التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- وعاء القلي.
- ملعقة معيارية.
- طبق التقديم.
- سكين.
- مصفاة.
- كفكير قلي.



الشكل (١): زنود الست.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- قُطِعَ عجينة البقلاوة على صورة شرائح طويلة وعريضة، حجم كلٍّ منها ١٠ سم.
- ٢- ضع كل شريحتين من العجينة الواحدة فوق الأخرى على نحوٍ طولي، ثم ضع نصف شريحة من العجينة بجهة العرض.
- ٣- ضع ملعقة مائدة من القشطة على الشرائح.
- ٤- اطو جهتي العجينة اليمنى واليسرى على القشطة.
- ٥- لُفَّ العجينة على نحوٍ طولي على القشطة.
- ٦- جهِّز بهذه الطريقة بقية القطع.
- ٧- سخِّن الزيت في وعاء القلي، ثم ابدأ بقلي الأصابع حتى يصبح لونها ذهبياً.
- ٨- أخرج الأصابع من الزيت، وصفِّها جيداً من الزيت، ثم ضعها في القطر حتى تتشرب، ثم أخرجها منه.
- ٩- جهِّز طبق التقديم، ورتب الأصابع فيه، وزينه بالفستق الحلبي المفروم وزهر الليمون.

ملحوظة مهمة

يجهز الطبق ويشوى بالفرن في صوانٍ مدهونة بالسمنة، ثم نضع عليه السمنة، وبعد شيه يضاف القطر الساخن إليه حتى يتشرب جيداً.

تمرين عملي

جهِّز حلويات زنود الست باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				قَطَّعت عجينة البقلاوة على هيئة شرائح طويلة وعريضة حجم كلٍّ منها ١٠ سم.
٣				وضعت كل شريحتين من العجين الواحدة فوق الأخرى على نحوٍ طولي، ثم وضعت نصف شريحة من العجينة على نحوٍ عرضي.
٤				وضعت ملعقة مائدة من القشطة على الشرائح.
٥				طويت جهتي العجينة اليمنى و اليسرى على القشطة.
٦				لَفَّفت العجينة على نحوٍ طولي على القشطة.
٧				سَخَّنت الزيت في وعاء القلي، ثم بدأت بقلي الأصابع حتى أصبح لونها ذهبياً.
٨				أخرجت الأصابع من الزيت، و صَفَّيتها جيداً منه، ثم وضعتها في القطر حتى تشربته، ثم أخرجتها منه، و صَفَّيتها جيداً.
٩				جهزت طبق التقديم، ورَتَّبَت الأصابع فيه، وزينتها بالفستق الحلبي المفروم وزهر الليمون.
١٠				حفظت حلويات زنود الست بطريقة صحيحة وآمنة.
١١				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ الكروسان

المعلومات النظرية

تقدّم فطيرة الكروسان المشهورة عالمياً ساخنة مع وجبات الفطور، وتعدّ محشوة بالشيكولاتة، أو الجبنة، أو الزعتر، أو من دون حشوات كما في هذا التمرين، وتعني كلمة كروسان في اللغة الفرنسية الهلال، ولذلك سميت الفطيرة بهذا الاسم؛ لأنها تشبهه، وهي مشهورة في أنحاء العالم كلّه، انظر الشكل (١).

المقادير

- طحين بمقدار ٥٠٠ غرام.
- مارجرين بمقدار ٢٠٠ غرام.
- حليب بودرة بمقدار ٥٠ غراماً.
- زبدة طرية بمقدار ٥٠ غراماً.
- بيضه واحدة.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.
- نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- خميرة بمقدار ١٠ غرامات.
- ماء فاتر بمقدار ٢٥٠ ملل.

التجهيزات اللازمة

- مِرَقّ عجّين.
- طاولة رخام.
- وعاء عميق للعجّين.
- قطعة قماش مطبخ.



الشكل (١): كروسان.

- فرن للخبيز.
- صواني خبيز.
- سكين حادة.
- فرشاة لدهن البيض.
- صينية خشب.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١ - نخّل الطحين جيداً، واعمّل حفرة صغيرة في وسطه.
- ٢ - وزّع الزبدة الطرية على الطحين، وضع الملح والسكر حفرة صغيرة.
- ٣ - ضع الخميرة في ماء فاتر حتى يتضاعف حجمها وتختمر.
- ٤ - أضف الخميرة إلى الطحين، واعمجن المواد بعضها مع بعض جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة.
- ٥ - اترك العجينة مدة نصف ساعة في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٦ - ابسط العجينة على الطاولة على نحو مستطيل بحيث يصبح حجمها ٢٥ × ٤٠ سم.
- ٧ - وزّع المارجرين على نصف العجينة من الوسط، ثم غطّه بأطراف العجينة جيداً، ثم ابسط العجينة ثانية حتى تعود إلى حجمها الأول.
- ٨ - اطو العجينة من جهة الشمال نحو الوسط، ثم ردّ عليها العجينة من جهة اليمين، ثم احفظها في الثلاجة مدة نصف ساعة.
- ٩ - ابسط العجينة مرة ثانية على نحو مستطيل كما في المرة الأولى، ثم اطوها كما سبق، واحفظها في الثلاجة مدة نصف ساعة.



الشكل (٢): تقطيع العجين إلى مثلثات متساوية.

- ١٠ - ابسط العجينة مرة ثالثة، واحفظها في الثلاجة طوال الليل مغطاة بقطعة قماش؛ لكي يشتدّ المارجرين جيداً.
- ١١ - ابسط العجينة في اليوم الثاني بسمك مليمترين، وقطّعها على هيئة مثلثات بحيث تكون قاعدتها ١٠ سم وارتفاعها ١٨ سم كما في الشكل (٢).



الشكل (٣): قطع طرف العجينة حتى المنتصف.

١٢- اقطع العجينة حتى منتصف قاعدة المثلث كما في الشكل (٣).

١٣- ضع يدك اليمنى على الزاوية اليمنى للقاعدة ويدك اليسرى على الزاوية اليسرى، ولفّ العجينة بعضها على بعض باتجاه رأس المثلث مراعيًا أن يكون رأس المثلث إلى أسفل حبة الكروسان كما هو مبين في الشكل (٤) مبتدئًا من اليمين.



(ب)



(أ)

الشكل (٤): يبين خطوات تشكيل الكروسان.



الشكل (٥): ترتيب الكروسان في صينية الخبيز.

١٤- شكّل العجينة بعد لّفّها على هيئة هلال، ثم رتبها على صواني الخبيز، واترك بين كل حبة وأخرى مسافة؛ حتى لا يلتصق بعضها ببعض عندما تختمر ويتضاعف حجمها كما في الشكل (٥).

١٥- ضع الكروسان في مكان دافئ مدة ٣٠ دقيقة؛ لكي يتضاعف حجمه بعد دهنه بالبيض المخفوق.

١٦- اخبز قطع العجينة في فرن درجة حرارة ٢٢٠ س مدة ١٥ دقيقة حتى يحمرّ وينضج.

١٧- ضع الكروسان في السلة الخاصة للتقديم وقدمه ساخنًا.

تمرين عملي

أعدّ فطيرة الكروسان باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين جيداً، وعملت حفرة صغيرة في وسطه، ووزعت عليه الزبدة الطرية، ووضعت الملح والسكر في الحفرة.				
٣	وضعت الخميرة في ماء فاتر حتى تضاعف حجمها وتخمّرت.				
٤	أضفت الخميرة إلى الطحين وعجنّت المواد بعضها مع بعض جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة.				
٥	تركت العجينة مدة نصف ساعة في مكان دافئ حتى تضاعف حجمها، ثم رققته على الطاولة على نحو مستطيل، فأصبحت أبعادها ٤٠×٢٥ سم.				
٦	وزعت المارجرين على نصف العجين من الوسط، ثم غطيته بأطراف العجينة جيداً، ثم رقت العجينة ثانية حتى عادت إلى حجمها.				
٧	طويت العجينة من جهة الشمال نحو الوسط، ثم رددت عليها العجينة من جهة اليمين، ثم حفظتها في الثلاجة مدة نصف ساعة.				
٨	رقت العجينة مرة ثانية على نحو مستطيل كما في المرة الأولى، ثم طويتها كما سبق، وحفظتها في الثلاجة مدة نصف ساعة، ورقت العجينة مرة ثالثة، ثم حفظتها في الثلاجة طوال الليل مغطاة بقطعة قماش مطبخ؛ لكي يشتد المارجرين جيداً.				
٩	رقت العجينة في اليوم الثاني، وقطعتها على هيئة مثلثات قاعدتها ١٠ سم وارتفاعها ١٨ سم، ووضعت يدي اليمنى على الزاوية اليمنى للقاعدة ويدي اليسرى على الزاوية اليسرى، ولففت العجينة بعضها على بعض باتجاه رأس المثلث، وراعى أن يكون رأس المثلث أسفل حبة الكروسان.				

			شكّلت العجينة بعد لفّها على هيئة هلال، ثم رتبها في صواني الخبز، وتركت بين كل حبة وأخرى مسافة؛ حتى لا يلتصق بعضها ببعض عندما تختمر ويتضاعف حجمها.	١٠
			وضعت الكروسان في مكان دافئ مدة ٣٠ دقيقة لكي يتضاعف حجمه بعد دهنه بالبيض المخفوق.	١١
			خبزت قطع العجينة في فرن درجة حرارة ٢٢٠°س مدة ١٥ دقيقة حتى احمرّ ونضج، ووضعت الكروسان في السلة الخاصة للتقديم وقدمته ساخناً.	١٢
			حفظت الكروسان بطريقة صحيحة وآمنة.	١٣
			نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.	١٤

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١-١٨) عجينة الباف بيستري (Puff Pastry)

النتاج العملي

أن يعدّ عجينة الباف بيستري.

المعلومات النظرية

تعدّ عجينة الباف بيستري من العجائن الأساسية في قسم الحلويات و المعجنات، انظر الشكل (١)، وتتميز العجينة بالهشاشة بعد خبزها، ويشتهق منها كثير من أصناف الطعام.



الشكل (١): الباف بيستري .

المقادير

- طحين بمقدار ٥٠٠ غرام.
- مارجرين بمقدار ٤٠٠ غرام.
- زبدة بمقدار ١٠٠ غرام.
- ماء بارد بمقدار ٣٠٠ مليلتر.
- ملح بمقدار ٥ غرامات.
- نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون.

التجهيزات اللازمة

- مرّق عجين.
- منخل.
- طاولة رخام.
- قطعة قماش مطبخ.

خطوات تنفيذ التمرين

١- نخل الطحين جيّدًا، ثم ضعه على طاولة العجن على هيئة بركة مستديرة، ثم أضف الملح والزبدة الطرية وعصير الليمون والماء إلى الطحين كما في الشكل (٢).



الشكل (٢): وضع المواد في الوسط من أجل العجن.

٢- اعجن المكونات جميعها بطريقة منسقة حتى يتلاشى الماء وتحصل على عجينة متماسكة كما هو مبين في الشكل (٣)، ثم غطها بقطعة قماش رطبة، واركها (لترتاح) مدة ٢٠ دقيقة، انظر الشكل (٤).



الشكل (٤): تغطية العجينة بقطعة قماش رطبة.



الشكل (٣): عجن المكونات.



٣- ابسط العجينة على الطاولة، وضع في وسطها المارجرين الطري، وارك فراغات واسعة على جانبي المارجرين، انظر الشكل (٥).

الشكل (٥): حشو العجينة بالزبدة.



الشكل (٦): طي العجينة على المارجارين.

٤- غلّف المارجرين بالعجينة الفارغة حتى تغطيه من الجهات الأربع، ثم ابسطه على نحو طولي بحيث تصبح أبعاده ٤٠ سم × ٣٠ سم، ثم اطو بعضه فوق بعض كما هو مبين في الشكل (٦)، والشكل (١١)، ثم ضع العجينة في الثلاجة (لتستريح) مدة نصف ساعة.



الشكل (٧): بسط العجينة بلطف.

٥- أخرج العجينة من الثلاجة وضعها على الطاولة، وابسطها بوساطة المرّق بلطف مراعيًا عدم خروج المارجرين إلى الخارج، انظر الشكل (٧).

٦- اطو العجينة بانتظام وترتيب كما هو مبين في الشكل (٨) و (٩) و (١٠) و (١١)، ثم غلّفها كما في الشكل (١٢)، واحفظها في الثلاجة مدة نصف ساعة.

٧- كرّر عملية الرق والطيّ خمس مرات بحيث يكون بين المرة والأخرى نصف ساعة.

٨- غطّ العجينة بعد تجهيزها بقطعة قماش مطبخ رطبة، واحفظها في الثلاجة لحين الاستعمال.



الشكل (١٠)



الشكل (٩)



الشكل (٨)



الشكل (١٢)



الشكل (١١)

ملحوظات مهمة

- يجب أخذ الحذر عند بسط العجينة؛ للمحافظة على جوانبها مغلقة تمامًا؛ لكي لا يخرج المارجرين إلى خارجها.
- إضافة عصير الليمون إلى العجينة يزيد قوة ونعومة عند استعمالها.

تمرين عملي

أعدّ عجينة الباف بيستري باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				نخلت الطحين جيّداً، ثم وضعت الطحين على طاولة العجن على هيئة بركة مستديرة، ثم أضفت الملح والزبدة الطرية وعصير الليمون والماء إلى الطحين.
٣				عجنت المكونات جميعها بطريقة منسقة حتى تلاشى الماء، وحصلت على عجينة متماسكة، ثم تركتها (لترتاح) مدة ٢٠ دقيقة مغطاة بقطعة قماش رطبة.
٤				بسطت العجينة على الطاولة، ووضعت في وسطها المارجرين الطري، وتركت فراغات واسعة على جانبي المارجرين، ثم غلفت المارجرين بالعجينة الفارغة حتى غطي المارجرين من الجهات الأربعة، ثم رققتها بطول ٤٠ سم × ٣٠ سم، ثم طويت بعضها فوق بعض، ثم وضعت العجينة في الثلاجة (لتستريح) مدة نصف ساعة.
٥				كررت عملية الرق والطي خمس مرات بين المرة والأخرى نصف ساعة لكي (تستريح) العجينة في الثلاجة.
٦				غطيت العجينة بعد تجهيزها بقطعة قماش مطبخ رطبة وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.
٧				حفظت عجينة الباف بيستري بطريقة صحيحة وآمنة.
٨				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١-١٩) كعكة الملفيه (الألفية) (Mille Feuilles)

النتاج العملي

أن يعدّ كعكة الملفيه.

المعلومات النظرية

تعدّ كعكة الملفيه من عجينة الباف بيستري، وهي كعكة هشة وذات طعم مميز، ويمكن تحضيرها بأكثر من شكل، ويمكن تزيينها بالسكر الناعم أو بالفواكه، انظر الشكل (١).

المقادير

- عجينة الباف بيستري بمقدار ٣٠٠ غرام.
- مربّى المشمش بمقدار ١٥٠ غرامًا.
- كريم باتيسير بمقدار نصف لتر.
- فوندان بمقدار ٢٥٠ غرامًا.

التجهيزات اللازمة

- فرن خبيز.
- صواني للخبيز.
- سكين.
- شوكة كبيرة.
- مرقّ عجين.
- سكين منشار.



الشكل (١): كعكة الملفيه.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- رقق عجينة الباف بيستري بسمك سنتيمترين وعلى هيئة مربع، ثم اقطعها من النصف، ثم قطعها إلى أربع قطع متساوية.
- ٢- ضع قطع عجينة الباف بيستري على صينية الخبيز، ثم خرّمها بوساطة شوكة طعام من الجهات كلها حتى تحافظ العجينة على هيئتها بعد الخبيز.
- ٣- اخبز قطع الباف بيستري في فرن درجة حرارته ٢٢٠°س مدة ٢٠ دقيقة حتى تحمّر وتنضج جيّداً.
- ٤- أخرج قطع الملفيه من الصينية، وبرّدها جيّداً.
- ٥- أحضر قطعة ملفيه، وضع عليها طبقة من مربى المشمش، ثم ضع طبقة كريم باتيسير، ثم طبقة أخرى، وكرّر العملية بالطريقة نفسها.
- ٦- كرّر العملية بوضع طبقة ثالثة بالطريقة نفسها، ثم ضع طبقة رابعة على الوجه، ثم ذوب الفوندان، وصبّه على وجه الملفيه، ووزعه جيّداً.
- ٧- زين بالشوكولاته الذائبة وجه المليفه، ثم قطعها على هيئة شرائح، ورتبها في صينية التقديم، ثم احفظها في مكان بارد لحين الاستعمال.

ملحوظات مهمة

- يمكن استعمال الكريم الطازج في حشوة المليفه بدلاً من الكريم الباتيسير، ويمكن أيضاً خلط الاثنين معاً في الحشوة.
- تستعمل الفواكه الطازجة، مثل الفراولة، أو المشمش، أو الكرز، في حشوات المليفه مع الكريم.

تمرين عملي

أعدّ كعكة المليفه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				رقت عجينة الباف بيستري بسمك سنتيمترين وعلى هيئة مربع، ثم قطعتها من النصف، ثم قسمتها أربع قطع متساوية.
٣				وضعت قطع عجينة الباف بيستري على صينية الخبز، ثم خرّمت العجينة بوساطة شوكة طعام من الجهات كلها كي تحافظ على شكلها بعد الخبز.
٤				خبزت قطع الباف بيستري في فرن بدرجة حرارة ٢٢٠°س مدة ٢٠ دقيقة حتى احمرّت ونضجت جيّداً.
٥				أخرجت قطع المليفيه من الصينية وبرّدتها جيّداً.
٦				أحضرت قطع المليفيه، ووضعت عليها طبقة من مربى المشمش، ثم وضعت طبقة كريم باتيسير، ثم وضعت طبقة أخرى، وكررت العملية بالطريقة نفسها.
٧				كررت طبقة ثالثة بالطريقة نفسها، ثم وضعت الطبقة الرابعة على الوجه، ثم ذوبت الفوندان وصببته على وجه المليفيه ووزعته.
٨				زينت بالشوكولاته الذائبة وجه المليفيه، ثم قطعته على هيئة شرائح، ورتبت الشرائح على صينية التقديم، ثم حفظت المليفية في مكان بارد لحين الاستعمال.
٩				حفظت عجينة الباف بطريقة صحيحة وآمنة.
١٠				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ الكعكة الإسفنجية.

المعلومات النظرية

تستخدم هذه الكعكة أساساً في إعداد أنواع الكعكات جميعها، مثل: (الجاتوه)، وكعكة الفانيلا، وكعكة شوكولاته، والسويس رول، وتتميز الكعكة الإسفنجية بخفتها، انظر الشكل (١).

المقادير

- ١٠ بيضات ذات حجم متوسط.
- سكر ناعم أو عادي بمقدار ٢٥٠ غم.
- طحين بمقدار ٢٥٠ غم.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- ملعقة طعام من الزبدة.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للخفق.
- ميزان.
- خفاقة كهربائية أو مضرب سلك.
- صينية الخبز.
- ورق زبدة للخبز.
- رفّ شبك.
- فرن للخبز.
- طاولة عمل.



الشكل (١): الكعكة الإسفنجية.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- اكسر البيض، وضع محتوياته في وعاء خفق البيض، ثم أضف السكر والفانيليا.
- ٢- اخفق البيض والسكر بالخفاقة الكهربائية أو مضرب السلك اليدوي، واستمر في الخفق حتى يغلظ قوام الخليط ويصبح لونه وقوامه مثل الكريمة.
- ٣- نخل الطحين، ثم أضفه إلى خليط البيض والسكر بالتدريج، وقلبه بخفة متناهية باليد أو بملعقة خشبية حتى لا تخرج فقاعات الهواء التي تشكلت عند خفق السكر والبيض.
- ٤- أحضر صينية الخبز وادهنها بالزبدة، ثم رشها بقليل من الطحين، وضع الورق الخاص بالخبز داخلها.
- ٥- ضع الخليط في صينية الخبز، واخبزه في فرن درجة حرارته ٢٠٠ - ٢٢٠°س مدة ٣٠ دقيقة حتى تنضج الكعكة.
- ٦- اترك الكعكة لتبرد قليلاً، ثم اقلبها على رفّ سلك حتى تبرد جيداً، واحفظها في الثلاجة مغطاة لحين الاستعمال.

ملحوظات مهمة

- للتأكد من نضج الكعكة الإسفنجية، اضغط قليلاً على منتصف الكعكة بالإبهام، فإذا ارتد مكان الإبهام إلى وضعه الطبيعي فإن الكعكة تكون قد نضجت.
- يعتمد نجاح الكعكة الإسفنجية على مقدار الهواء الداخل بين جزيئات المكونات، وهذا يساعد على انتفاخها وتمدد الهواء أثناء الخبز، ولذلك يحسن نخل المكونات الجافة مرتين.
- يجب التحريك في المراحل كلها باتجاه واحد فقط؛ لمنع خروج الهواء.
- يجب تجهيز فرن الخبز مسبقاً.
- يجب وضع الكعكة في الفرن بلطف؛ لكي لا يخرج الهواء من العجينة.

تمرين عملي

أعدّ الكعكة الإسفنجية باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				جهزت المكونات والمقادير بدقة.
٣				جهزت البيض في وعاء خفق البيض، ثم أضفت السكر والفانيليا.
٤				خفقت البيض والسكر بالخفاقة الكهربائية أو بمضرب السلك اليدوي، واستمرت في الخفق حتى غلظ قوام الخليط وأصبح لونه وقوامه مثل الكريمة.
٥				نخلت الطحين، ثم أضفته إلى خليط البيض والسكر بالتدرج، وقلبت به بخفه متناهية باليد أو ملعقة خشبية حتى لا تخرج فقاعات الهواء التي تشكلت عند خفق السكر والبيض.
٦				أضفت الزبدة بعد تذويبها بالتدرج على هيئة خيط للمحافظة على قوام البيض والطحين.
٧				جهّزت صينية الخبز، ودهنتها بالزبدة، ورششتها بقليل من الطحين، ووضعت الورق الخاص بالخبز داخل الصينية.
٨				وضعت الخليط في صينية الخبز، وخبزته في فرن درجة حرارته ٢٠٠ - ٢٢٠°س مدة ٣٠ دقيقة حتى نضجت الكعكة.
٩				تركت الكعكة حتى بردت قليلاً، ثم قلبتها على رفّ سلك حتى بردت جيداً، وحفظتها في الثلاجة مغطاة لحين الاستعمال.
١٠				نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ كريمة الزبدة.

المعلومات النظرية

تستعمل كريمة الزبدة في حشوات العديد من أنواع الكيك والكعكات الخاصة بالأعراس وأيام الميلاد، انظر الشكل (١)، وهي تمتاز بمذاق جيّد، وفيها نسبة دسم عالية، لاحتوائها على الزبدة بكثرة، وهناك طرق عديدة لإعداد كريمة الزبدة، وهذه الطريقة واحدة منها.

المقادير

- بياض ٦ بيضات.
- نصف كغم من السكر العادي.
- زبدة طرية بمقدار نصف كغم.
- سكر بمقدار ٥٠ غرامًا (للرش).
- ملعقة صغيرة من الفانيلا السائلة.



الشكل (١): كريمة الزبدة.

التجهيزات اللازمة

- طنجرة لغلي القطر.
- خلاط للخفق.
- وعاء عميق.
- غاز.
- ملعقة صغيرة.
- ميزان.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- اخفق بياض البيض في خلاط الخفق جيداً حتى يتضاعف حجمه، ثم أضف إليه ٥٠ غراماً من السكر؛ حتى يشتدّ بياضه.
- ٢- ضع السكر العادي في طنجرة على النار، واغمره بالماء، واتركه يغلي حتى يشتدّ قوامه ويصبح قطرًا جامدًا.
- ٣- أضف القطر إلى بياض البيض بعد الغليان ببطء على هيئة خيط مع الاستمرار في الخفق.
- ٤- أضف الزبدة الطرية إلى خليط بياض البيض والقطر بعد أن يبرد، ثم ضع الفانيلا.
- ٥- اخفق الخليط مدة ٥ دقائق حتى تتجانس الزبدة جيداً، ويصبح لونها قريباً من اللون الأبيض، ويتضاعف حجمها.
- ٦- احفظ الزبدة في وعاء عميق، وغطه بقطعة نايلون في مكان بارد لحين الاستعمال.

تمرين عملي

أعدّ كريمة الزبدة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				خفقت بياض البيض في خلاط الخفق جيداً حتى تضاعف حجمه، ثم رششت السكر حتى اشتدّ بياض البيض.
٣				وضعت السكر العادي في طنجرة على النار، وغمرته في الماء، وتركته يغلي حتى اشتدّ قوامه، وأصبح قطراً جامداً.
٤				أضفت القطر إلى بياض البيض بعد الغليان ببطء على هيئة خيط، واستمرت في الخفق.
٥				أضفت الزبدة الطرية إلى خليط بياض البيض والقطر بعد أن برد، ثم وضعت الفانيلا.
٦				خفقت الخليط مدة ٥ دقائق حتى تجانس جيداً وأصبح لون الزبدة قريباً من اللون الأبيض وتضاعف حجمها.
٧				وضعت الزبدة في وعاء عميق للحفظ، وغطيتها بقطعة نايلون في مكان بارد لحين الاستعمال.
٨				حفظت كريمة الزبدة بطريقة صحيحة وآمنة.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢٢-١) جاتوه الفواكه (Fruit Gatoux)

النتاج العملي

أن يعدّ جاتوه الفواكه.

المعلومات النظرية

يحضّر جاتوه الفواكه من الكعكة الإسفنجية، وغالبًا ما يستعمل في حشوها وتزيينها بالفواكه الطازجة، مثل: الفراولة، والكيوي، والدراق، والعنب، وغيرها، حسب المتوافر في الموسم، انظر الشكل (١).

المقادير

- كعكة إسفنجية قطرها ٢٥ سم.
- كيلو غرام من الكريمة المخفوقة.
- لوز مبشور بمقدار ٥٠ غم.
- كيوي ٥ حبات.
- حبتا دراق.
- كأس من عصير الفواكه.
- جيلاتين مشمش بمقدار فنجان.
- فراولة طازجة بمقدار ٢٥٠ غم.

التجهيزات اللازمة

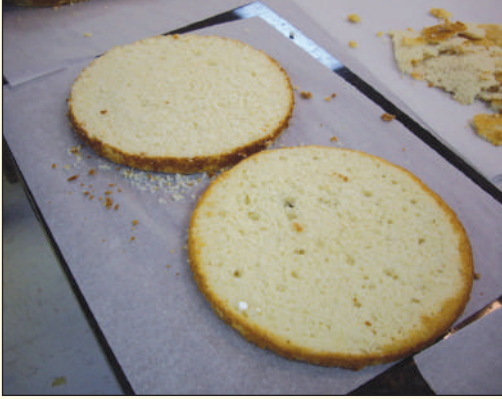
- سكين منشار.
- أسباتولا.
- غاز.
- مقلاة صغيرة ستانلس.
- كيس كريم للتزيين.
- طبق تقديم.



الشكل (١): جاتوه الفواكه.

- سكّين تقطيع.
- قشّارة.
- لوح فرم.
- فرشاة دهن ناعمة.

خطوات تنفيذ التمرين



الشكل (٢): تقطيع الكعكة.

- ١- اقطع الكعكة الإسفنجية إلى ثلاث شرائح دائرية متساوية كما هو مبين في الشكل (٢).
- ٢- ضع أول طبقة في صينية التحضير، ثم رشّ عصير الفواكه على وجه الطبقة، ثم ضع كمية من الكريمة، ووزعها على كل الطبقة جيداً بالتساوي .
- ٣- اغسل نصف كمية الفواكه، ونظفها جيداً، وقطعها، ثم وزعها على الكريمة .



الشكل (٣): دهن الكعكة بالكريمة.

- ٤- ضع طبقة الكيك الثانية وضع عليها الكريمة، ثم أضف بقية شرائح الفواكه المقطعة، ثم غط قالب بطبقة الكيك الثالثة مراعيًا التنظيم والترتيب .
- ٥- ادهن قالب الجاتو بالكريمة من الخارج، وامسحه جيداً بوساطة الأسباتولا لكي تحصل على شكل دائري منتظم كما هو مبين في الشكل (٣).

- ٦- وزّع الفواكه المتبقية، ورتبها على الوجه على نحو أنيق ومتناسق .
- ٧- سخّن جيلاتين المشمش في مقلاة على النار حتى يذوب، ثم ادهن به وجه الفواكه جيداً .
- ٨- رشّ اللوز المبشور على جوانب القالب الخارجي .
- ٩- ضع قالب كيك الفواكه على طبق التقديم، واحفظه في الثلاجة لحين الاستعمال .

ملحوظة

يوضع الجيلاتين على وجه الفواكه المستعملة في تحضير قوالب الكيك؛ للمحافظة على لونها وطعمها مدة أطول.

تمرين عملي

أعدّ جاتوه الفواكه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	قطعت الكعكة الإسفنجية إلى ثلاث شرائح دائرية متساوية.				
٢	وضعت أول طبقة في صينية التحضير، ثم رششتها بعصير الفواكه على وجه الطبقة، ثم وضعت كمية من الكريمة، ووزعتها على كل طبقة الكيك الأولى جيداً وبالتساوي.				
٣	غسلت نصف كمية الفواكه، ونظفتها جيداً، وقطعتها، ثم وزعتها على الكريمة.				
٤	وضعت طبقة الكيك الثانية ووضعت عليها الكريمة، ثم أضفت بقية كمية الفواكه المقطعة، ثم غطيت القالب بطبقة الكيك الثالثة، وراعت التنظيم والترتيب.				
٥	دهنت قالب الجاتو بالكريم من الخارج، ومسحته جيداً بوساطة الأسباتولا حتى حصلت على شكل دائري منتظم.				
٦	وزعت الفواكه المتبقية على قالب الجاتو على نحو أنيق ومتناسق.				
٧	سخنت جيلاتين المشمش في مقلاة على النار حتى ذاب، ثم دهنت الفواكه به جيداً.				
٨	رششت اللوز المبشور على جوانب القالب الخارجي.				
٩	وضعت قالب جاتو الفواكه على طبق التقديم، وحفظته في الثلاجة لحين الاستعمال.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢٣-١) كعكة السويس رول (Swiss Roll Cake)

النتاج العملي

أن يعدّ كعكة السويس رول.

المعلومات النظرية

يجهّز السويس رول بطريقة تجهيز الكعكة الإسفنجية نفسها، إذ تجهز شرائح رقيقة وتحشى بالمربي، أو الكريمة، أو الشوكولاته، أو شوكليت موس والمكسرات، أو الفواكة، حسب الرغبة، ثم تُلفّ على نحوٍ أسطواني، انظر الشكل (١):

المقادير

- بيض متوسط الحجم عدد ١٠ .
- سكر ناعم أو عادي بمقدار ٢٥٠ غم .
- طحين بمقدار ٢٥٠ غم .
- ملعقة صغيرة من الفانيليا .
- ملعقة طعام من الزبدة .
- مربى للحشوة ٥٠٠ غم .
- بودرة السكر لتزيين الوجه ١٠٠ غم .

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للخفق .
- ميزان .
- خفاقة كهربائية أو مضرب سلك .
- صواني خبيز مستطيلة أبعادها ٤٠ × ٣٠ سم .
- ورق زبدة للخبيز .
- رف شبك .
- فرن للخبيز .
- طاولة عمل .



الشكل (١): السويس رول.

- سكين منشار
- منخل
- أسباتولا
- ورق أبيض عادي
- طبق التقديم

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- جهّز العجينة حسب خطوات تمرين الكعكة الإسفنجية السابق رقم (١ - ٢٠).
- ٢- صُبّ العجينة في صينية الخبيز المستطيلة الحجم بعد دهنها بالزبدة السائلة، ورشّها بقليل من الطحين، وضعها على ورق الزبدة .
- ٣- اخبز العجينة في فرن درجة حرارته ٢٥٠° مدة ٥ - ٧ دقائق.
- ٤- ضع ورقاً أبيض عادياً قياسه ٥٠ × ٤٠ سم على سطح الطاولة، ورشّه بالسكر الناعم، واقلب الصينية على الورقة حال خروجها من الفرن وارفع الصينية.
- ٥- أزل الورق عن السطح، ثم قصّ الحواف؛ لأنها تكون جافة؛ ويصعب لفها.
- ٦- ابسط المرطبي على سطح الكعكة بالأسباتولا، واترك ستميراً واحداً من الجوانب من دون دهن.
- ٧- لفّ الكعكة بخفة على نحو أسطواني مع مراعاة أن يكون اللّف في البداية صغيراً قدر المستطاع، واحفظها في الثلاجة، لكي تبرد وتتماسك.
- ٨- أخرج كعكة السويس رول من الثلاجة وزينها بالكريمة المخفوقة، و بالفواكه أو حسب الرغبة.
- ٩- قطع كعكة السويس رول على هيئة شرائح بسمك سنتيمترين، ورتبها في طبق التقديم، واحفظها مبردة لحين التقديم.

ملحوظات مهمة

- تراعى السرعة والدقة أثناء التحضير حتى لا تجف الكعكة وتصبح يابسة.
- حشوات السويس رول مختلفة، مثل الفواكه والشوكولاته.
- تزين الكعكة بما يتناسب مع حشوتها، أو بحسب المواد المضافة للكريمة.
- عملية الخبيز تكون على نار حامية، لأن كمية العجينة في الصينية تكون أقل من سنتيمترين تقريباً قبل الخبيز، ولهذا يجب أن تكون درجة الحرارة مرتفعة حتى تحافظ على طراوة الكعكة عند التجهيز.
- يستعمل السويس رول في تجهيز أنواع عديدة من الحلويات، مثل الشارلوت، والبا فرواز، وقطع السواريه الصغيرة.

تمرين عملي

أعدّ كعكة السويس رول باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهزت المواد وخفقتها بالتسلسل كما في عجينة الكعكة الإسفنجية حسب التمرين السابق .				
٣	سكبت العجينة في صينية الخبيز المستطيلة الحجم بعد دهنها بالزبدة السائلة، ورششتها بقليل من الطحين، وفرشتها بورق الزبدة .				
٤	خبزت العجينة في فرن درجة حرارته ٢٥٠ س مدة ٥-٧ دقائق.				
٥	أزلت الورق عن السطح، ثم قصصت الحواف بسرعة؛ لأن الحواف تكون جافة ويصعب لفّها.				
٦	بسطت المربي على سطح الكعكة بالأسباتولا، وتركت سنتيمترًا واحدًا من الجوانب من دون دهن.				
٧	لففت الكعكة بخفة على نحو أسطواني، وراعت أن يكون اللف في البداية صغيراً قدر المستطاع، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.				
٨	أخرجت كعكة السويس رول من الثلاجة، وزينتها بالكريمة المخفوقة، وزينتها بالفواكه.				
٩	قطّعت كعكة السويس رول على هيئة شرائح بسمك سنتيمترين، ورتبتها في طبق التقديم، وحفظتها مبردة لحين التقديم.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١ - ٢٤) كعكة الفواكة المجففة (Dry Fruit Cake)

النتاج العملي

أن يعدّ كعكة الفواكة المجففة.

المعلومات النظرية

تعدّ كعكة الفواكة المجففة من الكعكات الدسمة التي تقدم على هيئة قوالب كبيرة أو قطع صغيرة، وتزيّن بالسكر الناعم أو سكر الفوندان، وكذلك تستعمل في صنع كعكات الأعراس، وتلبس بعجينة اللوز وعجينة السكر، انظر الشكل (١).

المقادير

- نصف كغم من طحين الناعم.
- ملعقة واحدة من مسحوق الخبيز.
- زبدة بمقدار ٣٠٠ غم.
- سكر ناعم بمقدار ٣٠٠ غم.
- ٧ بيضات.
- فواكه مجففة بمقدار ١٠٠ غم.
- حبة ليمونة و برتقالة مبشورتان.

التجهيزات اللازمة

- وعاءان عميقان للعجن.
- ملعقة خشبية.
- قوالب خبيز قياسها ١٠×٢٥ سم.
- سكين رفيعة.
- أكياس نايلون.
- مبشرة.
- ملعقة مائدة.
- ميزان.



الشكل (١): كعكة الفواكة المجففة

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين مع مسحوق الخبيز (البيكنج باودر - Baking Powder) في وعاء العجن
- ٢- اخفق الزبدة والسكر الناعم حتى يتجانسا، ويصبحا ناعمين، ويصبح لونهما أبيض.
- ٣- أضف البيض إلى الخليط الواحدة تلو الأخرى، وحركه حتى يتجانس.
- ٤- ضع قليلاً من الطحين على الفواكه المجففة، وقلب المواد جيداً.
- ٥- أضف الطحين إلى الزبدة والبيض، وحرك بملعقة خشبية أو باليد حتى يتجانس الخليط ويتماسك ويصبح ليناً، مراعيًا عدم تشكل كتل من الطحين.
- ٦- أضف الفواكه المجففة والليمون والبرتقال المبشور، وقلب الخليط بعضه مع بعض جيداً.
- ٧- ادهن القوالب الخاصة بالسمنة، ثم اسكب الخليط فيها.
- ٨- اخبز القوالب في فرن درجة حرارته من ٢٠٠ إلى ٢٢٠ س مدة ساعة حتى تنضج.
- ٩- افحص النضج بغرز سكين رفيعة في الكعكة، وسحبها منها، فإذا كانت جافة فإن ذلك يدل على النضج.

ملحوظات مهمة

- ترش الفواكه المجففة بالطحين عند الخلط؛ للمحافظة على توزيع الفواكه في أنحاء القالب كله بعد النضج.
- تملأ القوالب بالعجين إلى ثلاثة أرباع القالب فقط .
- تحفظ الكعكات في أكياس النايلون في الثلاجة لحين الاستعمال.

تمرين عملي

أعدّ كعكة الفواكه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				نخلت الطحين ومسحوق الخبيز (البيكنج باودر) في وعاء العجن.
٣				خفقت الزبدة والسكر الناعم حتى تجانسا، وأصبح اللون أبيض، وأصبح الخليط ناعماً وخفيفاً.
٤				أضفت البيض إلى الخليط الواحدة تلو الأخرى حتى أصبح متجانساً.
٥				وضعت قليلاً من الطحين على الفواكة المجففة وقلبتها جيداً.
٦				أضفت الطحين إلى الزبدة والبيض، وحركت المحتويات جيداً بمعلقة خشبية أو باليد حتى تجانست، وشكلت خليطاً متماسكاً وليناً، وراعت عدم تشكل كتل من الطحين.
٧				أضفت الفواكة المجففة والليمون والبرتقال المبشور، وقلبت المواد جميعها جيداً.
٨				أحضرت القوالب الخاصة، ودهنتها بالسمنة، ثم سكبت فيها الخليط.
٩				خبزت الخليط في فرن درجة حرارته من ٢٠٠ إلى ٢٢٠ درجة سيليوس مدة ساعة حتى نضجت.
١٠				فحصت النضج بغرز سكين رفيعة في الكعكة لمعرفة درجة النضج.
١١				حفظت الكعكة في أكياس النايلون في الثلاجة لحين الاستعمال.
١٢				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢٥ - ١) بسكويت الفواكه المجففة (Dry Fruit Biscuits)

النتاج العملي

أن يعدّ بسكويت الفواكه المجففة.

المعلومات النظرية

يحضّر بسكويت الفواكه المجففة من عجينة التارت، انظر الشكل (١)، ويطلق عليه اسم بسكويت السابليه، ويحضّر بهيئات ونكهات عدة، حسب المواد المضافة إلى العجينة.

المقادير

- عجينة تارت بمقدار ٥٠٠ غرام.
- فواكه مجففة بمقدار ٢٠٠ غرام.
- فستق حلبي بمقدار ٥٠ غرامًا.

التجهيزات اللازمة

- لوح فرم.
- سكين تقطيع.
- صواني للشّي.
- فرن للشّي.
- وعاء عميق للتحضير.
- قطع بسكويت.
- مرقّ عجين.



الشكل (١): بسكويت الفواكه المجففة.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- قطع الفواكه المجففة إلى مكعبات صغيرة.
- ٢- أضف الفواكه المجففة المقطّعة إلى عجينة التارت.
- ٣- ابسط العجينة على الطاولة بمِرْق العجينة بسمك نصف سنتيمتر، ثم قطعها على نحوٍ دائري بقطر ٤ سنتيمتر.
- ٤- اطحن الفستق الحلبي طحنًا ناعمًا، ثم رش سطح قطع البسكويت بالفستق الناعم، واضغط قليلاً عليه بأصابع اليد حتى يتماسك على سطح قطع البسكويت.
- ٥- ضع قطع البسكويت على صينية الشّي، ثم اشوه في فرن درجة حرارته ٢٠٠ درجة سيليوس حتى يحمرّ قليلاً وينضج.
- ٦- برّد البسكويت، واحفظه في أوعية محكمة الإغلاق لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يمكن إضافة الشوكولاته، أو الفستق الحلبي، أو الزبيب إلى العجينة بدلاً من الفواكه المجففة.

تمرين عملي

أعدّ بسكويت الفواكه المجفّفة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضّرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	قطّعت الفواكه المجففة إلى مكعبات صغيرة.				
٤	أضفت الفواكه المجففة المقطعة إلى عجينة التارت.				
٥	بسّطت العجينة على الطاولة بمِرقّ العجين بسمك نصف سنتيمتر، ثم قطعتها على نحو دائري بقطر ٤ سنتيمتر.				
٦	طحنت الفستق الحلبي طحناً ناعماً، ثم رششت سطح قطع البسكويت بالفستق الناعم، وضغطت قليلاً عليه بأصابع اليد حتى تماسك على سطح قطع البسكويت.				
٧	وضعت قطع البسكويت على صينية الشبيّ، ثم شويته بالفرن في درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس حتى احمرّ قليلاً ونضج.				
٨	برّدت البسكويت وحفظته في أوعية محكمة الإغلاق لحين الاستعمال.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١ - ٢٦) شوكليت فوندان (Chocolate Fondant)

النتاج العملي

أن يعدّ حلوى الشوكليت فوندان

المعلومات النظرية

شوكليت فوندان من الحلويات الغربية التي تمتاز بنعومتها وسلاسة طعمها، انظر الشكل (١)، ويقدم إلى جانبها البوظة بالفانيليا، والبوظة بالفستق، والبوظة باللوز.

المقادير

- ٣٧٥ غم من الشوكولاته البنية الغامقة.
- ٣٠٠ غم زبدة غير مملحة.
- ٧ بيضات كاملة.
- ٥ بيضات (صفار البيض).
- ١٨٠ غم من السكر الناعم.
- ١٨٠ غم من الطحين.

التجهيزات اللازمة

- مضرب معدني.
- ميزان.
- وعاءان عميقان للتحضير.
- ١٠ قوالب للخبيز.
- صينية الخبيز.
- طبق التقديم.
- فرشاة لدهن القوالب.



الشكل (١) : الشوكليت فوندان.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ذوّب الشوكولاته على البخار باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.
- ٢- ذوّب الزبدة، ثم أضفها إلى الشوكولاته، وحركهما جيداً حتى يتجانس الخليط ويتماسك.
- ٣- اخفق البيض جميعه في وعاء عميق حتى يذوب السكر ويعلو البيض قليلاً مع السكر.
- ٤- أضف البيض إلى الشوكولاتة والزبدة، واخلقهما جيداً.
- ٥- أضف الطحين إلى الخليط السابق، وحركه حتى تحصل على خليط ناعم و متماسك.
- ٦- حضّر قوالب الخبيز، وادهنها بقليل من الزبدة، ورشها بالطحين من الداخل.
- ٧- وزّع الخليط على قوالب الخبيز بمقدار ثلثي حجم القالب، ثم رتبها على صينية الفرن.
- ٨- اخبز القوالب في الفرن في درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس مدة ١٥ دقيقة.
- ٩- اسحب القوالب من الفرن بعد التأكد من النضج، وتركها مدة ٥ دقائق قبل نزعها من القوالب.
- ١٠- رتب قوالب الشوكوليت فوندان على طبق التقديم، وقدم إلى جانبه أنواعاً من البوظة حسب الرغبة.

ملحوظة مهمة

للتأكد من عملية النضج اغرز سكيناً رفيعة في القوالب، فإن خرجت نظيفة دل ذلك على النضج.

تمرين عملي

أعدّ الشوكليت فوندان باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				ذوبت الشوكولاته على البخار.
٣				ذوبت الزبدة ثم أضفتها إلى الشوكولاته، وحركتهما جيداً حتى تجانس الخليط وتماسك.
٤				خفقت البيض في وعاء عميق حتى ذاب السكر وارتفع الخليط قليلاً.
٥				رتبت قوالب الشوكليت فوندان على طبق التقديم.
٦				أضفت البيض إلى الشوكولاته و الزبدة وخفقتهما جيداً.
٧				أضفت الطحين إلى الخليط السابق، وحركته حتى أصبح ناعماً وتماسكاً.
٨				أحضرت قوالب الخبيز، ودهنتها بقليل من الزبدة، ورششتها بالطحين من الداخل.
٩				وزّعت الخليط على قوالب الخبيز بمقدار حجم القالب ثم رتبته على صينية الفرن.
١٠				خبزت القوالب في الفرن في درجة حرارة ٢٠٠°س مدة ١٥ دقيقة.
١١				أخرجت القوالب من الفرن بعد التأكد من النضج، وتركتها مدة ٥ دقائق قبل نزعها من القوالب.
١٢				حفظت الشوكليت فوندان بطريقة صحيحة وآمنة.
١٣				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢٧ - ١) كريم كراميل (Cream Caramel)

النتاج العملي

أن يعدّ الكريم كراميل.

المعلومات النظرية

كريم الكراميل من الحلويات المرغوبة فهي لذيذة الطعم وخفيفة، ويضفي سكر الكراميل إليها مذاقاً مميزاً وتقدم بحجوم مختلفة، وعند الخبز يذوب السكر، ولذلك عند قلبه و تقديمه على الأطباق يشكل صلصة ذات طعم مميّز ولون ذهبي، كما هو مبين في الشكل (١).



الشكل (١): كريم كراميل.

المقادير

- مقادير سكر الكراميل:
 - سكر ٢٠٠ غم.
 - ماء بمقدار ٢٥٠ مل.
- مقادير كريم الكاسترد:
 - لتر واحد من الحليب السائل.
 - بيض عدد ٨.
 - سكر ١٠٠ غم.
 - ملعقة صغيرة من الفانيلا السائلة.
- مواد للتزيين:
 - سلطة فواكه بمقدار ٨ ملاعق مائدة.
 - كريمه طازجة مخفوقة للتزيين.

التجهيزات اللازمة

- مقلاة معدن سميكة.
- وعاء عميق لغلي الحليب.
- ميزان.

- مضرب معدني .
- مصفاة .
- ملاعق معيارية .
- قوالب التحضير .
- أطباق التقديم .

خطوات تنفيذ التمرين

أولاً: تجهيز الكراميل

- ١- ضع ثلاثة أرباع كمية الماء في وعاء معدني سميك، ثم أضف السكر، واتركه على النار حتى يصبح لونه ذهبياً.
- ٢- أضف إلى السكر ربع كمية الماء المتبقية، وحركه حتى يختلط السكر بالماء جيداً.
- ٣- وزّع سكر الكراميل داخل قوالب التحضير، وضعة جانباً حتى يبرد.

ثانياً: تجهيز الكريم (الكاسترد)

- ١- ضع الحليب في وعاء عميق على النار، واتركه على نار هادئة حتى الغليان.
- ٢- اخفق البيض والسكر والفانيليا معاً، ثم أضف قليلاً من الحليب المغلي إلى البيض والسكر، وحركه باستمرار حتى يتجانس الخليط.
- ٣- صفّ المزيج جيداً، ثم وزّعه على قوالب التحضير المجهزة من قبل.

ثالثاً: خبز كريم الكراميل

- ١- أحضر صينية عميقة، وضع فيها ماء مغلياً إلى ثلثي العمق، ثم رتب قوالب الكريم كراميل داخلها.
- ٢- اخبز قالب كريم الكراميل في فرن درجة حرارته ١٨٠ س مدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٣- برّد القوالب، ثم اقلب الأكواب على طبق التقديم، وزينها بقليل من سلطة الفواكه والكريمة الطازجة.

تمرين عملي

أعدّ الكريم كراميل باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت الكراميل، ووضعت ثلاثة أرباع كمية الماء في وعاء معدني سميك ثم أضفت السكر، وتركته على النار حتى أصبح لون السكر ذهبياً.				
٣	أضفت إلى السكر بقية كمية الماء، وحركته حتى اختلط السكر بالماء جيداً.				
٤	وزعت الكراميل داخل قوالب التحضير، ووضعتها جانباً حتى برد.				
٥	حضرت الكريم (الكاسترد)، ووضعتها على النار في وعاء عميق، وأضفت الحليب، وتركته على نار هادئة حتى الغليان.				
٦	خفقت البيض مع السكر، ثم أضفت الفانيلا السائلة، ثم أضفت قليلاً من الحليب المغلي إلى البيض والسكر، وحركته باستمرار، ثم أضفت البيض والسكر إلى الحليب بعد الغليان وحركته جيداً.				
٧	صفيّت المزيج جيداً، ثم وزعته على قوالب التحضير الجاهزة مسبقاً.				
٨	أحضرت صينية عميقة ووضعت فيها ماء مغلياً إلى ثلثي عمقها، ثم رتبت قوالب الكريم كراميل داخلها.				
٩	خبزت قالب الكريم في فرن درجة حرارته ١٨٠°س مدة ٤٥ دقيقة حتى نضج.				
١٠	برّدت القوالب، ثم قلبتها على طبق، وزينتها بقليل من سلطة الفواكه والكريمة الطازجة.				
١١	حفظت الكريم كراميل بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٢	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢٨-١) الكعك الصخري (Rock Cake)

النتاج العملي

أن يعدّ الكعك الصخري

المعلومات النظرية

يعدّ الكعك الصخري من أنواع البسكويت الهش وقطع الكعك الخفيفة المسامات، انظر الشكل (١)، ويمكن رشه بالسكر البني قبل الخبز لإعطائه قوامًا هشًا.

المقادير



الشكل (١): الكعك الصخري.

- نصف كغم من الطحين الناعم.
- زبدة ١٨٠ غم.
- سكر ناعم ١٨٠ غم.
- بيض عدد ٣.
- زبيب أسود ١٢٥ غم.
- ملعقتا مائدة من جوز القلب المفروم.
- ملعقتا مائدة من اللوز المفروم.
- رشّة جوزة الطيب.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة.
- غرام واحد من مسحوق الخبز (البيكنج باودر - Baking Powder)
- رشّة ملح.
- ليمونة مبشورة.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عجّين عميق.
- منخل.
- ملعقة خشبية.

- ميزان .
- ملعقة مائدة .
- ملعقة صغيرة .
- صينية خبز .
- شبك سلك .
- مبشرة لوح تقطيع .
- طاولة عمل .
- فرن للخبز .

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخّل الطحين ومسحوق الخبز والقرفة الناعمة في وعاء العجن العميق .
- ٢- أضف الزبدة إلى الطحين، وحركهما جيداً بالأصابع حتى تنتشر الزبدة في أجزاء الطحين جميعه .
- ٣- أضف السكر وجوزة الطيب، واخلطهما جيداً، ثم أضف الزبيب والجوز واللوز المفروم .
- ٤- أضف البيض إلى الليمون المبشور، وامزج الخليط بملعقة خشبية حتى تتكون عجينة متماسكة .
- ٥- قطع العجينة إلى قطع صغيرة بوساطة الملعقة، ثم ضعها في صينية الخبز بعد دهنها بالزبدة مراعيًا ترك مسافة بين الحبة والأخرى .
- ٦- اخبز الكعكة في فرن درجة حرارته من ١٨٠ إلى ٢٠٠ س مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى يحمرّ وينضج، ثم ضع القطع على شبك سلك ليبرد .

ملحوظة مهمة

- إذا تكونت عجينة متماسكة كثيراً يمكن إضافة قليل من الحليب لتصبح لينة .

تمرين عملي

جهّز الكعك الصخري، وأعدّه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة .

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				نخلت الطحين ومسحوق الخبيز والقرفة الناعمة في وعاء العجن العميق.
٣				أضفت الزبدة إلى الطحين، وحركتهما بالأصابع حتى اختلط بعضهما ببعض.
٤				أضفت السكر وجوزة الطيب، وخلطتهما جيداً، ثم أضفت الزبيب والجوز واللوز المفروم.
٥				أضفت البيض إلى الليمون المبشور، ومزجت الخليط بملعقة خشبية حتى تكونت عجينة متماسكة.
٦				قطعت العجينة إلى قطع صغيرة بوساطة الملعقة، ثم وضعتها على صينية الخبيز بعد دهنها بالزبدة مسافة بين الحبة والأخرى.
٧				خبزت الكعكة في فرن في درجة حرارة ١٨٠ س إلى ٢٠٠ س مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى احمرّت ونضجت، ثم وضعتها على شبك لتبرد.
٨				حفظت الكعكة بطريقة صحيحة وآمنة.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢٩-١) عجينة الشو (Eclair Paste Or Pâte Choux)

النتاج العملي

أن يعدّ عجينة الشو.

المعلومات النظرية

تستعمل هذه العجينة في تحضير أنواع مختلفة من الحلويات، مثل الإكلير، والبروفيت رول، وتدخل في تحضير بعض أنواع من الشوربات في المطبخ، وكذلك في تحضير أنواع من الكنايه الباردة، انظر الشكل (١).

المقادير

- ماء ساخن بمقدار نصف لتر.
- زبدة بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- طحين بمقدار ٣٥٠ غراماً.
- بياض ٩ بيضات.
- ملح وسكر بمقدار ربع ملعقة صغيرة.
- فانيليا سائلة بمقدار ملعقة صغيرة.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- طنجرة.
- ملعقة خشب.
- كيس صب.
- صواني خبيز.
- فرن غاز.
- مكيال معياري.
- ملعقة صغيرة.
- منخل.



الشكل (١): الشو.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- سخّن الماء على النار، ثم أضف الزبدة والملح والسكر، واتركها حتى تغلي وتذوب الزبدة.
- ٢- نخل الطحين ثم أضفه إلى الماء و الزبدة، ثم خفّض درجة الحرارة، وقلب الطحين و الزبدة و الماء حتى تتكون عجينة متماسكة وناعمة.
- ٣- برّد العجينة جانباً مدة ١٠ دقائق على الأقل.
- ٤- أضف البيض الواحدة تلو الأخرى، وحركه باستمرار، ثم أضف الفانيلا، وقلبها مع العجينة.
- ٥- جهّز صينية الخبز، وادهنها بقليل من الزيت، ثم ضع العجينة في كيس الصب.
- ٦- صبّ العجينة في صينية الخبز على هيئة أصابع بطول ٥ سم، أو حسب الحجم المطلوب، ثم اخبزها في فرن درجة حرارته ٢٠٠°س مدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى تحمّر وتنضج.
- ٧- برّد حبات الشو، واحفظها في أكياس بلاستيكية في الثلاجة لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يجب عدم فتح الفرن أثناء خبز عجينة الشو؛ حتى لا تتأثر؛ وللمحافظة على هيئة الحبات بعد الخبز.

تمرين عملي

أعدّ عجينة الشو باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	سخنت الماء على النار، ثم أضفت الزبدة والملح والسكر، وتركته حتى غلى الماء وذابت الزبدة.				
٣	نخلت الطحين، ثم أضفته إلى الماء و الزبدة، ثم خفضت درجة الحرارة، وقلبت الطحين مع الزبدة و الماء حتى تكونت عجينة متماسكة وناعمة.				
٤	برّدت العجينة جانباً مدة ١٠ دقائق على الأقل.				
٥	أضفت البيض الواحدة تلو الأخرى، وحركت الخليط باستمرار، ثم أضفت الفانيلا وقلبتها مع العجينة.				
٦	جهزت صينية الخبز، ودهنتها بقليل من الزيت، ثم جهزت كيس الصب، ووضعت العجينة فيه.				
٧	صببت العجينة في صينية الخبز على هيئة أصابع طول كل منها ٥ سم، أو حسب الحجم المطلوب، ثم خبزتها في فرن درجة حرارته ٢٠٠ س مدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة حتى احمرّ ونضج.				
٨	بردت حبات الشو، ووضعتها في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.				
٩	حفظت أصابع الشو بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ المعمول.

المعلومات النظرية

المعمول من أنواع الحلويات التي تقدم في الأعياد، ويمكن تصنيعه من الطحين بدلاً من السميد ويمكن إضافة النوعين معاً، ويمكن إعداد كعك التمر من العجينة نفسها باستعمال التمر (العجوة) بدلاً من الفستق الحلبي و الجوز للحشوات، انظر الشكل (١).

المقادير

مقادير العجينة

- سميد خشن بمقدار نصف كيلو.
- سميد ناعم بمقدار نصف كيلو.
- زبدة أو سمنة بمقدار ٤٠٠ غرام.
- خميرة ٢٥ غم.
- ماء فاتر للعجينة.
- حليب مجفّف بمقدار ١٠٠ غرام.
- سكر بمقدار ١٠٠ غرام.
- ملعقة صغيرة من المحلب.

الحشوة

- جوز قلب أو فستق حلبي بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- نصف فنجان قطر.
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر.
- ملعقة صغيرة من ماء الورد.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة.



الشكل (١): المعمول.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- قوالب معمول خشبية.
- فرن للشبي.
- قطع قماش.
- علب بلاستيك مع الغطاء.
- ملاقط تزيين.
- وعاء للتخمير.

خطوات تنفيذ التمرين

١- ضع السميد الخشن والناعم في وعاء عميق، ثم أضف إليه السكر.

٢- سخّن الزبدة أو السمنة على النار، ثم أضفها إلى السميد، وحركهما جيداً حتى يتجانس الخليط بعضه مع بعض، ثم غطّ الوعاء، واطركه مدة ١٢ ساعة على الأقل حتى تفتح حبات السميد جيداً، و تنشر السمنة أو الزبدة .

٣- ضع الخميرة في ماء فاتر مع قليل من السكر، و ذوبها، و اتركها لتختمر.

٤- أضف الخميرة إلى السميد والحليب المجفّف والمحلب والماء الفاتر، وابدأ بالعجن، وحرك

المحتويات جيداً بأصابع اليد.

٥- اترك العجينة مغطاة بقطعة قماش رطبة مدة ساعة لكي (تستريح).

٦- حضّر الحشوة بوضع جوزة القلب في وعاء، ثم أضف إليها القطر وماء الزهر وماء الورد والقرفة الناعمة كما هو مبين

في الشكل (١).

٧- قطع العجينة على هيئة كريات دائرية، ثم ضع في كلّ حبة ملعقة من الحشوة، واضغط عليها قليلاً حتى يصبح شكلها كروياً.



الشكل (١): تجهيز الحشوات.



٨- ضع الحبة في قالب المعمول، واضغط عليها قليلاً حتى يصبح شكلها مثل شكل القالب، انظر الشكل (٢)، ثم أخرجها بالضرب قليلاً على الطاولة، ثم ضعها في صينية الشبي، واتركها قبل شيها مدة ٥ دقائق.

٩- أوقد الفرن بدرجة حرارة ١٨٠°س، واخبز المعمول مدة ١٥ دقيقة حتى ينضج ويحمر قليلاً.

١٠- برّد المعمول جيداً، ثم احفظه في علب بلاستيكية لحين الاستعمال.

الشكل (٢): يبين وضع حبة المعمول في القالب.

ملحوظات مهمة

- يرش السكر الناعم على حبات المعمول عند تقديمها مباشرة، لكي يلتصق بوجه المعمول ويصبح يابساً.
- يمكن تحضير المعمول بأشكال عدة حسب القوالب المتوفرة.
- يجب دهن القالب بالزيت قبل استعماله؛ لكي لا يلتصق العجين به.

تمرين عملي

أعدّ المعمول باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				

			٣	وضعت السميد الخشن والناعم في وعاء عميق، ثم أضفت إليه السكر.
			٤	سخنت الزبدة أو السمنة على النار، ثم أضفتها إلى السميد، وحركتهما جيداً حتى تجانس الخليط، ثم غطيت الوعاء، وتركته مدة ١٢ ساعة على الأقل حتى انتفخت حبات السميد جيداً، وتشربت السمنة أو الزبدة.
			٥	وضعت الخميرة في ماء فاتر مع قليل من السكر، وذوبتها وتركتها حتى اختمرت.
			٦	أضفت الخميرة إلى السميد والحليب المجفّف، والمحلب والماء الفاتر وبدأت بالعجن، وحركتها بأصابع اليد جيداً.
			٧	تركت العجينة مغطاة بقطعة قماش رطبة مدة ساعة لكي (تستريح).
			٨	حضّرت الحشوة، ووضعت جوزة القلب في وعاء، ثم أضفت إليه القطر، وماء الزهر، وماء الورد، والقرفة الناعمة.
			٩	قطعت العجينة على هيئة كرات دائرية، ثم وضعت في كل حبة ملعقة من الحشوة، وضغطت عليها قليلاً، ثم شكلتها على نحو كروي.
			١٠	وضعت الحبة في قالب المعمول، وضغطت عليها قليلاً حتى أصبحت هيئتها كهيئة القالب، ثم أخرجتها بالضرب قليلاً على الطاولة، ثم رتبها في صينية الشّي، وتركتها مدة ٥ دقائق.
			١١	أوقدت الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة سيلوس، ثم خبزت المعمول مدة ١٥ دقيقة حتى نضج واحمرّ.
			١٢	بردت المعمول جيداً، ثم حفظته في علب بلاستيكية لحين الاستعمال.
			١٣	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدّاً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدَّ الغريبة.

المعلومات النظرية

الغريبة من الحلويات المشهورة في الوطن العربي وخاصة في بلاد الشام، لونها ذهبي فاتح، وتمتاز بتماسك هش، وتقدم باردة مع الشاي والقهوة، انظر الشكل (٨١-١).

المقادير

- كغم واحد من الطحين.
- سمونة بمقدار نصف كغم.
- سكر مطحون بمقدار نصف كغم.
- نصف كوب من الفستق الحلبي للتزيين.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- ملعقة خشب.
- كوب معياري.
- ميزان.
- ملعقة صغيرة.
- منخل.
- صينية الخبز.
- طبق التقديم.
- طاولة عمل.
- فرن للخبز.
- خفاقة.



الشكل (١): الغريبة.

خطوات تنفيذ التمرين



الشكل (٢) تشكيل عجينة الغريبة على هيئة حرف S.

١- ضع السمينة في الماكنة وأضف إليها السكر الناعم، واخلطها في البداية بوساطة الخلاط (الكفة)، ثم زد سرعة الخلاط حتى يصبح لون الخليط مائلاً إلى البياض (كريمي).

٢- نخل الطحين، وأضفه إلى الخلاط حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية التكوين.

٣- قطع العجين إلى كرات صغيرة، وشكلها حسب الرغبة إلى شكل بيضوي، أو مستطيل، أو معقوف أو (حرف S)، انظر الشكل (١).

٤- زين قطع الغريبة بالفستق الحلبي، ثم صُفِّها في صواني الخببز تاركاً مسافة مناسبة بين القطعة والأخرى.

٥- اخبز العجينة في فرن معتدل الحرارة درجة حرارته ١٧٥ سيلْيوس مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً فاتحاً.

٦- برّد الغريبة، ثم رتبها في طبق التقديم، وقدمها باردة.

ملحوظات مهمة

- يساعد تنخيل الطحين والسكر الناعم على تفكيك الجزيئات والتخلّص من الشوائب إن وجدت وإدخال كمية من الهواء ليصبح هشاً عند الخبز.
- مقادير عجينة البرازق هي مقادير عجينة الغريبة نفسها، والفرق بينهما أن عجينة البرازق يضاف إليها كمية قليلة جداً من الماء والخميرة وتعجن وتشكل على هيئة أقراص دائرية مزينة بالسّمسم والفستق الحلبي.

تمرين عملي

أعدّ الغريبة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				خفقت المادة الدهنية والسكر الناعم في الماكينة حتى أصبح لونها مائلاً إلى البياض (كريمي).
٣				نخلت الطحين وأضفته إلى الخلاط حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية التكوين.
٤				قطعت العجينة إلى كرات صغيرة، وشكلتها حسب الرغبة إلى أشكال مختلفة منها البيضوي، والمستطيل، أو المعقوف، أو على هيئة حرف (S).
٥				وضعتها في صواني الخبز تاركاً مسافة مناسبة بين القطعة والأخرى، ثم زينت قطع الغريبة بالفستق الحلبي.
٦				خبزتها في فرن معتدل الحرارة درجة حرارته ١٧٥°س مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى أصبح لونها ذهبياً فاتحاً.
٧				برّدت الغريبة، ثم رتبها في طبق التقديم، وقدمتها باردة.
٨				حفظت الغريبة بطريقة صحيحة وآمنة.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

الناتج العملي

أن يعدّ الكنافة بالجبنه.

المعلومات النظرية

تمتاز الكنافة بالجبنه المحلاة بطيب مذاقها ولذّة طعمها، وتعتمد جودتها على جودة تحضير الجبنه، وهناك أنواع من الكنافة منها: الكنافة الناعمة و الكنافة الخشنة، انظر الشكل (١).

المقادير

- كيلو غرام من عجينة الكنافة الخشنة.
- جبنه عكاوية و نابلسية بمقدار ٦٠٠ غرام.
- سمّنة بمقدار ١٥٠ ميليترًا.
- صبغة كنافة بمقدار نصف ملعقة مائدة.
- نصف لتر من القطر الساخن.
- فستق حلبي مفروم بمقدار ٥٠ غرامًا.

التجهيزات اللازمة

- صينية واحدة قطرها ٤٠ سنتيمترًا للشّي.
- صينية واحدة قطرها ٥٠ سنتيمترًا للشّي.
- فرن للشّي.
- مصفاة.
- وعاء لنقع الجبن.
- مشحاف للتقطيع.



الشكل (١): الكنافة الخشنة بالجبن.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- قطع الجبنة إلى شرائح رقيقة، وانقعها بالماء البارد مدة يوم كامل؛ وذلك لإزالة الملوحة منها.
- ٢- صفّ الجبنة جيّدًا من الماء، وافركها فركًا ناعمًا باليد.
- ٣- أحضر الصينية الخاصة بإنضاج الكنافة، وادهن القاعدة بالسمن مع صبغة الكنافة، وادعكها مع السمنة جيّدًا، ووزعها على كل سطح الصينية بالتساوي.
- ٤- وزّع عجينة الكنافة الخشنة على سطح الصينية بالتساوي.
- ٥- وزّع الجبنة المحلاة على وجه العجينة بالتساوي.
- ٦- ضع صينية الكنافة في فرن الشبّي في درجة حرارة هادئة حتى تتحمص العجينة ويصبح لونها ورديًا.
- ٧- أحضر صينية التقديم التي يزيد حجمها على صينية الشبّي بقليل، واقلب عليها العجينة؛ كي تصبح الجبنة في الأسفل والعجينة فوقها.
- ٨- سخّن القطر، واسكبه على سطح الكنافة المشوية حتى تتشربه جيّدًا، وزينها بالفستق الحلبي، وقدمها ساخنة.

تمرين عملي

أعدّ الكنافة بالجبنة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	أحضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	قطعت الجبنة إلى شرائح رقيقة، ونقعتها في الماء البارد مدة يوم كامل وغيّرت الماء باستمرار، وذلك لإزالة الملوحة من الجبنة.				
٤	صفيّت الجبنة جيّدًا من الماء، وفركتها فركًا ناعمًا باليد.				
٥	أحضرت صينية الشّي الخاصة بالكنافة، ودهنت سطحها كلّها بالسمن وصبغة الكنافة بعد دعهما جيّدًا.				
٦	رششت عجينة الكنافة الخشنة على سطح الصينية، ووزعتها جيّدًا بالتساوي.				
٧	وزعت الجبنة المحلّاة على وجه العجينة بالتساوي.				
٨	وضعت صينية الكنافة في فرن الشّي في درجة حرارة هادئة حتى تحمّصت العجينة وأصبح لونها ورديًّا.				
٩	أحضرت صينية التقديم التي يزيد حجمها على صينية الشّي بقليل، وقلبت عليها العجينة، لكي تصبح الجبنة على قاعدة الصينية و العجينة فوقها.				
١٠	سخنّت القطر، وسكبته على سطح العجينة المشوية حتى تشرّبته جيّدًا، وزينتها بالفستق الحلبي، وقدمتها ساخنة.				
١١	حفظت الكنافة بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٢	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ القطايف.

المعلومات النظرية

تعدّ القطايف من الحلويات المحببة إلى الناس، وبخاصة في شهر رمضان الفضيل، فهم يتناولونها كثيراً، مقلية، أو مشوية، أو نيئة، ومحشوة بالقشطة، ويقدم إلى جانبها القطر، أو محشوة بالمكسرات أو بالقشطة المطبوخة أو المكسرات، انظر الشكل (١).

المقادير

مقادير عجينة القطايف

- كيلو غرام من الطحين .
- لتر و نصف من الحليب السائل.
- سميد ناعم بمقدار ١٠٠ غرام.
- خميرة بمقدار ١٠ غرامات.
- بيكر بونات الصوديوم بمقدار ٥ غرامات.
- ملعقة صغيرة من كل من الملح والسكر.

مقادير الحشوة

- جوز قلب مفروم بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- ملعقة صغيرة من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر.
- سكر ناعم بمقدار ١٠٠ غرام.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة.
- لتر واحد من القطر.
- زيت للقلي.



الشكل (١): أشكال مختلفة من القطايف.

التجهيزات اللازمة

- فرن لشبي القطايف.
- وعاء عميق لتحضير العجين
- طنجرة للقلي.
- سكين تقطيع.
- لوح فرم.
- طبق التقديم.
- ملاعق كبيرة.
- مصفاة.
- كفكير للقلي عدد (٢).

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين في وعاء عميق، وضعه جانباً.
- ٢- ضع الخميرة وقليلاً من السكر في ماء فاتر حتى يتفاعلا ويختمر الخليط.
- ٣- أضف الحليب السائل إلى الطحين و السميد والسكر والملح والخميرة، واعجنها جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية، و اتركها حتى يتضاعف حجمها.
- ٤- أضف بيكر بونات الصوديوم بعد تدويرها بقليل من الماء إلى العجين.
- ٥- أوقد الفرن، ثم املاً قالب سكب القطايف بالعجين، وابدأ بسكب السائل على هيئة دوائر صغيرة، قطر كل منها ١٠ سنتيمترات.
- ٦- أخرج القطايف من الفرن، و اتركها لكي تبرد.
- ٧- اخلط الجوز مع السكر الناعم والقرفة و ماء الزهر و ماء الورد، وقلب الخليط جيداً.
- ٨- وزّع الحشوة على حبات القطايف بمقدار ملعقة مائدة لكل حبة، ثم أغلقها من الأطراف على نحو نصف دائري.
- ٩- سخّن الزيت جيداً، ثم اقل حبات القطايف حتى يحمرّ لونها من الخارج.
- ١٠- غطّس القطايف بالقطر الدافئ، ثم صّفّها جيداً، وضعها على طبق التقديم.

تمرين عملي

أعدّ القطايف باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	أحضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	نخلت الطحين في وعاء عميق، ووضعتة جانباً.				
٤	وضعت الخميرة وقليلاً من السكر في ماء فاتر حتى تفاعلا واختمر الخليط.				
٥	أضفت الحليب السائل إلى الطحين والسميد والسكر والملح والخميرة، وعجنّت المكونات جيداً، حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية، وتركتها حتى تضاعف حجمها.				
٦	أضفت بيكربونات الصوديوم بعد تذويبها بقليل من الماء إلى العجين.				
٧	أوقدت الفرن، ثم ملأت القالب، وسكبت العجين في الفرن الساخن على نحوٍ دائري صغير بقطر ١٠ سنتيمترات.				
٨	أخرجت القطايف من الفرن، وتركتها حتى بردت.				
٩	خلطت الجوز مع السكر الناعم والقرفة وماء الزهر وماء الورد وقلبتهما جيداً.				
١٠	وزعت الحشوة في حبات القطايف بمقدار ملعقة مائدة لكل حبة، ثم أغلقتها على نحوٍ نصف دائري.				
١١	سخّنت الزيت جيداً، ثم قليت حبات القطايف حتى احمرّت من الخارج.				
١٢	غطّست القطايف في القطر الدافئ، ثم أخرجتها، وصفيتها منه جيداً، ووضعتها على طبق التقديم بالترتيب.				
١٣	حفظت القطايف بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٤	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدّاً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ الهريسة

المعلومات النظرية

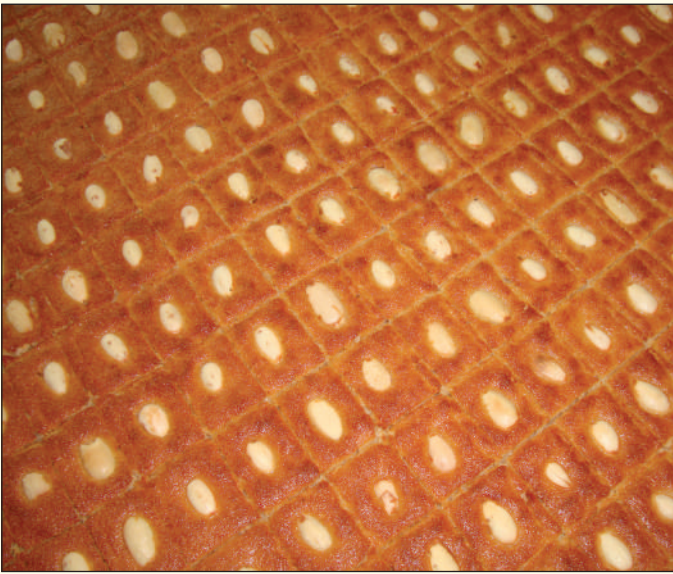
تعدّ الهريسة من الحلويات الشعبية التي تقدم بعد الوجبات الرئيسية، انظر الشكل رقم (١)، وتقدم دافئة مقطعة قطعًا صغيرة ومزينة بالمكسرات، وتعدّ الهريسة من الأطعمة التي تمدّ الجسم بكمية كبيرة من السعرات الحرارية، لاحتوائها على كمية كبيرة من الكربوهيدرات والدهون.

المقادير

- كغم غرام من السميد الخشن.
- نصف كوب سكر.
- لبن رايب بمقدار ٣ أكواب.
- نصف كوب سمنة أو زبدة.
- كربونات الصوديوم بمقدار ملعقة صغيرة.
- ملعقتا مائدة من الطحينة.
- نصف كوب من اللوز المقشر.
- قطر (قدر الحاجة) كوبان إلى ثلاثة أكواب.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق لمزج المكونات.
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.
- منخل.
- ملعقة خشبية.
- صينية الشبيّ.



الشكل (١): الهريسة.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- اخلط السميد و السكر مع كربونات الصوديوم والسمنة السائلة حتى تتجانس جيداً.
- ٢- أضف اللبن إلى الخليط السابق، وامزجه جيداً بملعقة خشبية حتى تكون عجينة متوسطة الكثافة و متماسكة.
- ٣- ادهن صينية الخبز و جوانبها بالطحينة، ثم اسكب العجينة، و ابسطها فيها بسمك سنتيمترين.
- ٤- قطع العجينة في الصينية على هيئة مكعبات أو مربعات، و زين كل قطعة بحبة لوز مقشور.
- ٥- اخبز العجينة في فرن درجة حرارته ١٩٠° مدة ٤٥ دقيقة حتى يحمرّ وجهها تماماً و تنضج.
- ٦- صبّ القطر الساخن على العجينة بعد رشّ سطحها بقليل من السمنة، و اتركها كي تتشرب القطر.

ملحوظات مهمة

يفضل استخدام نوعية السميد الجيد، و فركه بالسمنة قبل عجن الهريسة، و تركه بضع ساعات لكي يتشرب السمن؛ لأن ذلك يساعد على تشرب القطر جيداً، و يكسب الهريسة طراوة بعد خبزها و حفظها.

تمرين عملي

أعدّ الهريسة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				خلطت السميد و السكر مع كربونات الصوديوم والسمنة السائلة جيداً.
٣				أضفت اللبن إلى الخليط السابق ومزجته جيداً بملعقة خشبية حتى تكونت عجينة متوسطة الكثافة و متماسكة.
٤				دهنت صينية الخبز وجوانبها بالطحينة، ثم سكبت العجينة فيها، وبسطتها بسمك سنتيمترين.
٥				قطّعت العجينة في الصينية على هيئة مكعبات أو مربعات، وزيّنت كل قطعة بحبة لوز مقشور.
٦				خبزت العجينة في فرن درجة حرارته ١٩٠°س مدة ٤٥ دقيقة حتى احمرّ وجهها تماماً ونضج.
٧				بعد دهن وجه الهريسة بقليل من السمنه تركتها حتى تشرّبت القطر الساخن جميعه.
٨				حفظت الهريسة بطريقة صحيحة وآمنة.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (١ - ٣٥) أصابع زينب (Asabaa Zanab)

النتاج العملي

أن يعدّ حلويات أصابع زينب .

المعلومات النظرية

تعدّ حلويات أصابع زينب من الحلويات اللذيذة المقلية المشهورة في البلاد العربية، وخاصة في بلاد الشام، وتقدم بعد وجبات الغداء أو العشاء، وتمتاز بلونها الذهبي اللامع وبنكهة اليانسون والمحلب، انظر الشكل (١).

المقادير

- كوب واحد من السمنة.
- ٤ أكواب طحين.
- كوب من السميد.
- ملعقة مائدة من السكر.
- ملعقتان كبيرتان من حب اليانسون.
- ملعقة مائدة من حب المحلب.
- ملعقة مائدة من الخميرة وكوب ماء دافىء.
- زيت للقلي.
- ليتر من القطر الساخن.

التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- ملعقة مائدة.
- كوب معياري.
- وعاء عميق للعجين.
- وعاء للقلي.



الشكل (١): حلويات أصابع زينب.

- مبشرة.
- سكين.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- اخلط الطحين مع السميد، ثم أضف السمونة الذائبة، ثم افركهما جيداً.
- ٢- أضف الخميرة و اليانسون و المحلب بعد إضافتها إلى الطحين و السميد، و اعجن الخليط جيداً مع كوب الماء و السكر حتى تحصل على عجينة متماسكة و شديدة.
- ٣- اترك العجينة مدة ساعة.
- ٤- قسّم العجينة إلى كريات، و شكّلها بحجم الأصابع باستعمال المبشرة الخشنة من الداخل، و يكون ذلك بوضع قطعة من العجين و نضغط نحو الأسفل، و نلقّها على نحو نصف دائري حتى تظهر ثقب المبشرة من الخارج.
- ٥- سخّن الزيت، ثم اقل حبات العجين حتى تحمّرّ و تنضج، ثم اغمسها في القطر الساخن حتى تتشرب جيداً.

ملحوظة مهمة

- عملية فرك السميد مع السمونة و الطحين تليّن العجينة، و تساعد على مزج السميد مع باقي المواد.
- تقلى الأصابع في الزيت على مرحلتين: الأولى حتى يصبح لونها أشقر، و الثانية حتى تحمّر، ثم تغمس بالقطر الساخن فوراً.

تمرين عملي

أعدّ أصابع زينب باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				خلطت الطحين مع السميد، ثم أضفت السمينة الذائبة حتى حصلت على عجينة مفروكة جيداً.
٣				أضفت الخميرة بعد تجهيزها إلى الطحين و السميد، ومزجتها جيداً مع كوب من الماء والسكر.
٤				أضفت اليانسون والمحلب، وعجنتهما مع الخليط السابق جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة وشديدة، ثم تركتها مدة ساعة .
٥				قسمت العجين إلى كريات، وشكلتها بحجم الأصابع باستعمال المبرشة الخشنة من الداخل .
٦				سخنت الزيت، ثم قليت حبات العجين في الزيت الساخن حتى احمرّت ونضجت، ثم غطستها في القطر الساخن حتى تشرّبت جيداً.
٧				حفظت أصابع زينب بطريقة صحيحة وآمنة.
٨				نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدّاً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ العوامة.

المعلومات النظرية

العوامة من الحلويات الشعبية المشهورة التي تقدم بعد الوجبات، ويفضلها الناس ساخنة، وبخاصة في فصل الشتاء وتمتاز بقوامها الهش، انظر الشكل (١).

المقادير

- كغم واحد من الطحين (طحين زيرو).
- حبتا بطاطا مسلوقتان بمقدار ٣٥٠ غراماً.
- ملعقتا مائدة من النشا.
- ملعقة مائدة من الخميرة.
- ملعقة صغيرة من السكر.
- ليتران من القطر.
- زيت للقلي.
- نصف ليتر من الماء الدافئ.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- وعاء لسلق البطاطا.
- مقلاة عميقة.
- ملاعق معيارية.
- ليتر معياري.
- منخل.
- كفكيران.
- مصفاتان.
- طبق التقديم.



الشكل (١): العوامة.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- اغسل البطاطا، ثم قشرها وقطعها واسلقها، ثم صفّها من الماء واهرسها هرسًا ناعمًا.
- ٢- جهّز الخميرة.
- ٣- نخلّ الطحين، ثم ضعه في وعاء العجن وأضف إليه البطاطا المهروسة والنشا، وافرهما بالأصابع.
- ٤- أضف الخميرة إلى الطحين والبطاطا واستمرّ في العجن، ثم أضف الماء تدريجيًا حتى تحصل على عجينة ليّنة وشبيهة بعجينة القطايف.
- ٥- غطّ العجينة، وضعها في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها، وهذا يحتاج إلى ساعة تقريبًا.
- ٦- ضع الزيت في مقلاة عميقة على نار قوية، وخذ باليد اليسرى قبضة من العجين، واضغط عليها، واسحب برأس ملعقة صغيرة بحجم حبة البندق وضعها في الزيت الساخن.
- ٧- كرر العملية السابقة حتى يمتلئ سطح الزيت بكرات العجينة.
- ٨- حرّك الكرات باستمرار حتى تحمّر من الجهات جميعها.
- ٩- أخرج الكرات من الزيت بكفكير مثقب، وصفّها جيدًا من الزيت.
- ١٠- اغمس الكرات في القطر البارد مدة دقيقة حتى تتشرب القطر.
- ١١- أخرج الكرات من القطر وصفّها في مصفاة؛ للتخلص من القطر البارد الزائد.
- ١٢- ضع العوامة في طبق التقديم وقدمها ساخنة.

ملحوظات مهمة

- تقلّي العوامة على مرحلتين حتى تنضج جيدًا وتصبح هشّة أثناء تناولها.
- تسخين الزيت حتى درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس يساعد على تشكيل كرات دائرية متساوية الحجم، ويساعد على نضج حبات العوامة وإعطائها اللون المطلوب.
- لا ترفع يدك كثيرًا عند إسقاط قطع عجينة العوامة في الزيت الساخن حتى لا تعرّض يديك للحرق.

تمرين عملي

أعدّ العوامة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهزت الخميرة.				
٣	غسلت البطاطا، ثم قشرتها، وقطعتها، وسلقتها، ثم صفيتها من الماء، وهرستها هرساً ناعماً.				
٤	نخلت الطحين، ثم وضعته في وعاء العجن، وأضفت إليه البطاطا المهروسة والنشا وفركتهما بالأصابع.				
٥	أضفت الخميرة إلى الطحين والبطاطا واستمرت بالعجن، وأضفت الماء تدريجياً حتى حصلت على عجينة لينة.				
٦	غطيت العجينة، ووضعتها في مكان دافئ حتى اختمرت وتضاعف حجمها مدة ساعة تقريباً.				
٧	وضعت الزيت في مقلاة عميقة على نار مرتفعة الحرارة، وأخذت باليد اليسرى قبضه من العجين، وضغطت عليها، وسحبت برأس ملعقة صغيرة بحجم حبة البندق جزءاً منها، ووضعها في الزيت الساخن.				
٨	كرّرت العملية السابقة حتى امتلأ سطح الزيت بكرات العجينة.				
٩	حرّكت الكرات باستمرار حتى احمرّت من الجهات جميعها.				
١٠	أخرجت الكرات من الزيت بكفكير مثقب، وصفيتها جيداً من الزيت.				
١١	غمست الكرات في القطر البارد مدة دقيقة حتى تشربت القطر.				
١٢	رفعتها من القطر وصفيتها في مصفاة؛ للتخلص من القطر البارد.				
١٣	وضعت العوامة في طبق التقديم، وقدمتها ساخنة.				
١٤	حفظت العوامة بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٥	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ بلح الشام.

المعلومات النظرية

بلح الشام من الحلويات التي تمتاز بقوامها الخفيف والهش، ويكون حجم الحبات عادةً متساوياً، انظر الشكل (١)، وهي تقدم باردة، ويمكن حشو الأصابع بالمرّبّى بدلاً من القطر.

المقادير

- لتر واحد من الماء.
- ٦٥٠ غم من الطحين (العرق القوي).
- ٣٥٠ غم من الزبدة.
- ١٢ - ١٤ بيضة (حجم عادي).
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة مائة سكر.
- لترات من القطر البارد.
- لتر من الزيت للقلي.
- فستق حلبي مفروم بمقدار نصف فنجان.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للقلي.
- طنجرة عميقة.
- كفكيران مثقبان.
- لتر مكياي.
- ميزان.
- ملاعق معيارية.



الشكل (١): بلح الشام.

- كيس للتشكيل مع قمع مخرم.
- سكين.
- طبق التقديم.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع طنجرة على النار، ثم ضع فيها الماء والزبدة والملح والسكر، ثم حرك المحتويات جيّداً حتى تذوب الزبدة وتغلي.
- ٢- خفّض حرارة النار، ثم أضف الطحين وقلّبه جيّداً على نحو متواصل حتى تحصل على عجينة ملساء وناعمة، وذات قوام متماسك.
- ٣- أخرج العجينة، واتركها حتى تبرد مدة ١٠ دقائق.
- ٤- أضف البيض الواحدة تلو الأخرى إلى العجينة، وحركه باستمرار حتى تحصل على عجينة لينة وناعمة.
- ٥- سخّن الزيت في المقلاة العميقة إلى درجة حرارة ١٥٠ درجة سيليوس.
- ٦- جهّز الكيس الخاص وركبّت فيه قمع كي يعطي خطوطاً طويلة.
- ٧- ضع العجينة في كيس التشكيل، ثم اضغط على الكيس بعد تقريبه على نحوٍ مائلٍ إلى الزيت، وعندما يصل إلى نحو ٤ سم اقطعه بالسكين على نحوٍ مستقيمٍ، واحذر من الزيت الساخن.
- ٨- كرّر العملية السابقة حتى يمتلئ سطح الزيت بالعجين.
- ٩- قلب الأصابع حتى تنضج وتحمّر، ثم أخرج الأصابع من الزيت، وصفّها جيّداً بالمصفاة.
- ١٠- اغمر الأصابع في القطر البارد، ثم أخرجها، وصفّها من القطر الزائد.
- ١١- ضعها في طبق التقديم، وزين وجهها بالفستق الحلبي المفروم.

ملاحظة مهمة

عجينة بلح الشام تشبه عجينة الشو التي وردت في التمارين السابقة، ولكن الفرق بينهما أنّ كمية البيض في عجينة بلح الشام تكون أقلّ.

تمرين عملي

أعدّ بلح الشام باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت طنجرة على النار، ثم وضعت الماء فيها والزبدة والملح والسكر، ثم حرّكت المواد جميعها حتى ذابت الزبدة وغلى الماء.				
٣	خفّضت حرارة النار، ثم أضفت الطحين، وقلبته جيداً على نحو متواصل حتى حصلت على عجينة ملساء وناعمة وذات قوام متماسك.				
٤	أخرجت العجينة من الطنجرة، وتركتها مدة ١٠ دقائق حتى بردت.				
٥	أضفت البيض الواحدة تلو الأخرى إلى العجينة، وحركت المزيج جيداً حتى حصلت على عجينة ليننة وناعمة.				
٦	سخّنت الزيت في المقلاة العميقة إلى درجة حرارة ١٥٠ سيلوس.				
٧	جهّزت الكيس الخاص، وركبت فيه القمع ليعطي خطوطاً طويلة.				
٨	وضعت العجينة في كيس التشكيل، ثم ضغطت عليه بعد تقريبه إلى الزيت على نحو مستقيم، وباحتراس من الزيت الساخن.				
٩	كررت العملية السابقة حتى امتلأ سطح الزيت بالعجين.				
١٠	قلّبت الأصابع حتى نضجت واحمرّت، ثم أخرجتها من الزيت، وصفّيتها جيداً بالمصفاة.				
١١	غمرت الأصابع في القطر البارد، ثم أخرجتها، وصفّيتها من القطر الزائد.				
١٢	وضعتها في طبق التقديم، وزينتها بالفستق الحلبي المفروم.				
١٣	حفظت أصابع بلح الشام بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٤	نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٣٨-١) عيش السرايا (Aich El Saraya)

النتاج العملي

أن يعدّ عيش السرايا

المعلومات النظرية

شكل الطبق جذاب والخبز فيه متماسك ولين، والقطر موزّع على الخبز على نحوٍ متجانس، انظر الشكل (١).

المقادير

- رغيف خبز إفرنجي (توست) كبير.
- ٤ أكواب من السكر.
- ملعقة مائدة من عصير الليمون.
- ملعقتا مائدة من ماء الزهر.
- ملعقتا مائدة زبدة.
- كوبا قشدة أو كريمة.
- كوب فستق حلبي مفروم.
- كوبان من الماء.
- ٥ حبات (للتزيين) من الكرز الأحمر المجفف.

التجهيزات اللازمة

- طبق التقديم الخاص.
- مقلاة لعمل سكر الكراميل.
- ملعقة خشبية.
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.
- سكين حادة.
- لوح فرم.



الشكل (١): عيش السرايا.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- قَطِّع رغيف الخبز قطعًا مربعة، ثم أزل أطرافه وحوافه بالسكين، ثم حمّسه حتى يحمرّ قليلاً.
- ٢- ضع نصف كمية السكر في مقلاة على النار، وحركه بملعقة خشبية حتى يذوب ويبدأ بالاحمرار ويصبح سكر كراميل .
- ٣- ضع باقي السكر مع كوبين من الماء على النار، وحركه حتى يغلي، ثم أضف عصير الليمون و الزبدة.
- ٤- صبّ السكر المحروق فوق القطر، واتركه حتى يغلي ويتماسك، ثم أضف ماء الزهر.
- ٥- اطفئ النار جانبًا.
- ٦- ضع شرائح الخبز في طبق التقديم، ثم شرّبها بالقطر.
- ٧- برّد الطبق جيّدًا، ثم ضع طبقة القشدة فوق الخبز، ووزعها بالتساوي، وزينها بالفستق الحلبي والكرز الأحمر المجفف على وجه الطبق.

تمرين عملي

أعدّ عيش السرايا باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابق.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				قطّعت رغيف الخبز قطعاً مربعة، ثم أزلت أطراف الخبز وحوافه بالسكين، ثم حمّستها حتى احمرّت قليلاً.
٣				وضعت نصف كمية السكر في مقلاة على النار، وحركتها بملعقة خشبية حتى ذاب السكر وبدأ بالاحمرار وأصبح سكر كراميل.
٤				وضعت باقي السكر مع كويين من الماء على النار، وحركتها حتى الغليان، ثم أضفت عصير الليمون و الزبدة.
٥				صببت السكر المحروق فوق القطر، وتركته حتى غلى وتماسك، ثم أضفت ماء الزهر.
٦				أطفأت النار ووضعت القطر جانباً.
٧				وضعت شرائح الخبز في طبق التقديم، ثم شربتها بالقطر.
٨				بردتها في الطبق جيداً، ثم وضعت طبقة القشدة فوق الخبز، ووزعتها بالتساوي، وزينتها بالفستق الحلبي وبالكرز الأحمر المجفف على الوجه.
٩				حفظت عيش السرايا بطريقة صحيحة وآمنة.
١٠				نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٣٩-١) موس الشوكولاته (Chocolate Mousse)

النتاج العملي

أن يعدّ موس الشوكولاته.

المعلومات النظرية

يصنف موس الشوكولاته من الحلويات الجيلاتينية، انظر الشكل (١)، ويقدم على هيئة قوالب أو في أكواب صغيرة، أو في أطباق مزينة بالفواكه والصلصات المكثفة.

المقادير

- حليب كامل الدسم ٣٠٠ مل.
- قشر ليمون (حبتان).
- شوكولاتة لونها بني غامق ٣٧٥ غم.
- بيض عدد ٥.
- جيلاتين ٦٠ غم.
- كريم مخفوق ٦٢٥ مل.

التجهيزات اللازمة

- طنجرة لغلي الحليب.
- مضرب معدني للخفق.
- ميزان.
- كوب مقياس.
- وعاء عميق لخفق البيض.
- أكواب التقديم.
- مصفاة.



الشكل (١): شوكليت موس.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- سخن الحليب على النار مع قشر البرتقال لدرجة الغليان.
- ٢- أضف الشوكولاته، وحركها بالمضرب المعدني على نار هادئة حتى الذوبان، ثم ضعها جانباً.
- ٣- اخفق البيض والسكر معاً، ثم أضف الحليب الساخن إلى الشوكولاته، وحرك جيداً حتى يتجانس الخليط.
- ٤- انقع الجيلاتين بالماء الساخن، وذوبه ثم أضفه إلى الخليط السابق، واتركه حتى يبرد.
- ٥- اخفق الكريمة في وعاء عميق حتى يتضاعف حجمها ويشد.
- ٦- أضف الكريمة المخفوقة إلى الخليط السابق وحرك جيداً حتى تحصل على مزيج موس شوكولاته.
- ٧- وزّع الموس في أكواب التقديم، وزينه بقليل من الكريمة والفراولة الطازجة.

ملحوظات مهمة

- يمكن عمل الموس على هيئة قوالب كبيرة مستديرة الشكل، قطرها ٢٠ سم.
- يفضل تذويب الشوكولاته على البخار بعد تقطيعها، وذلك بوضع وعاء على النار يحتوي قليلاً من الماء، ثم يوضع الوعاء الثاني فوقه، على ألا يلامس الماء، ويضاف إلى الحليب بعد الذوبان.

تمرين عملي

أعدّ موس شوكولاته باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				سخّنت الحليب المضاف إليه قشر البرتقال إلى درجة الغليان.
٣				أضفت الشوكولاته، وحركتها بالمضرب على نار هادئة حتى الذوبان، ثم وضعتها جانباً.
٤				نقعت الجيلاتين بالماء الساخن وذوبته، ثم أضفته إلى الخليط السابق وتركته حتى يبرد.
٥				خفقت الكريمة في وعاء عميق حتى تضاعف حجمها واشتدّ.
٦				خفقت البيض والسكر معاً، ثم أضفتها إلى الحليب الساخن والشوكولاته، وحركت المواد جميعها جيداً حتى تجانس الخليط.
٧				أضفت الكريمة المخفوقة إلى الخليط السابق، وخلطتها جيداً حتى حصلت على مزيج موس شوكولاته.
٨				وزّعت الموس في أكواب التقديم، وزينته بقليل من الكريمة والفراولة الطازجة.
٩				حفظت موس الشوكولاته، بطريقة صحيحة وآمنة.
١٠				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ حلاوة الجبن.

المعلومات النظرية

تعدّ حلاوة الجبن من الحلويات اللذيذة المشهورة في بلاد الشام، وتمتاز بلونها المائل إلى البياض، وباحتوائها على القشطة الطازجة، انظر الشكل (١).

المقادير

- جبن عكاوي ٥ أكواب.
- سميد ناعم بمقدار كوبين.
- نصف كوب قطر (حسب الوصفة).
- قشطة طازجة ٣ أكواب.
- ربع كوب من زهرة الليمون.
- فستق حلبي بمقدار ربع كوب.

التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- وعاء عميق للعجين.
- صينية للشّي.
- سكين حادة.
- طبق التقديم.
- لوح فرم.



الشكل (١): حلاوة الجبن.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- قطع الجبن العكاوي إلى شرائح رقيقة، ثم انقعها في الماء طوال الليل، وغيّر الماء مرات عدّة حتى يزول الملح الموجود فيها.
- ٢- صفّ الجبنة من الماء في اليوم التالي، ثم ضعها في صينية الشّي في الفرن حتى تذوب الجبنة جيّدًا.
- ٣- اسكب بعد ذلك الجبنة في وعاء عميق، ثم اخلطها بالسמיד والقطر، ثم ضعها على النار، وحرّكها حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية.
- ٤- ضع العجينة على الطاولة، ثم ابسطها بمِرْق العجين بسمك نصف سم، ثم قطعها إلى مربعات أبعادها ٨ سم × ٨ سم، أو حسب الحجم المطلوب.
- ٥- وزّع القشطة على قطع العجين بالتساوي، ثم اطو طرف المربع على الطرف المقابل لتحصل على أشكال مثلثة، أو لفّها وقطعها على هيئة أسطوانات صغيرة.
- ٦- ضع الحلاوة في طبق التقديم، وزينها بزهرة الليمون والفسق الحلبي، وقدم إلى جانبها القطر البارد أو العسل حسب الرغبة.

تمرين عملي

أعدّ حلاوة الجبن باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				قطعت الجبن العكاوي إلى شرائح رقيقة، ثم نقعتها في الماء طوال الليل، وغيّرت الماء مراتٍ عدّة حتى زال الملح الموجود فيها.
٣				صفّيت الجبنة من الماء في اليوم التالي، ثم وضعتها في صينية الشّي في الفرن حتى ذابت جيّدًا.
٤				سكبت الجبنة بعد ذلك في وعاء عميق، ثم خلطتها بالسّميد والقطر، ثم وضعتها في النار، وحركتها حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية.
٥				وضعت العجينة على الطاولة، ثم بسطتها بمِرقّ العجين بسمك نصف سم، ثم قطعتها إلى مربعات أبعادها ٨ سم × ٨ سم، أو حسب الحجم المطلوب.
٦				وزّعت القشدة على قطع العجين بالتساوي، ثم وضعت طرف المربع على الطرف المقابل لتحصل على أشكال مثلثة أو أسطوانية.
٧				وضعت الحلاوة في طبق التقديم، وزينتها بزهرة الليمون والفسق الحلبي، وقدمت إلى جانبها القطر البارد أو العسل حسب الرغبة.
٨				حفظت حلاوة الجبن بطريقة صحيحة وآمنة.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ البوظة العربية.

المعلومات النظرية

يكثّر تناول البوظة بصورة عامة في فصل الصيف لحاجة جسم الإنسان إلى السوائل الباردة، انظر الشكل (١)، وتقدّم مع الفواكه و الصلصات المحضّرة من الفواكه والشيكولاته حسب الرغبة.

المقادير

- لتر واحد من الحليب السائل.
- كريمة طازجة بمقدار نصف لتر.
- سكر بمقدار ٣٠٠ غرام.
- فستق حلبي مفروم بمقدار ١٠٠ غرام.
- ملعقة مائدة واحدة من ماء الزهر.
- مستكة ناعمة بمقدار غرامين.
- سحلب بمقدار غرامين.
- صفار بيضتين.

التجهيزات اللازمة

- طنجرة كبيرة لغلي الحليب.
- مضرب معدني.
- غاز للتسخين.
- وعاء لحفظ البوظة.
- آلة صنع البوظة.
- مصفاة.
- وعاء عميق.



الشكل (١): البوظة العربية.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع الكريمة والحليب في طنجرة على نار متوسطة الحرارة.
- ٢- ضع صفار البيض في وعاء عميق، ثم أضف السكر وماء الزهر والمستكة والسحلب، واخفقهما جيداً حتى تتجانس المقادير بعضها مع بعض.
- ٣- أضف مقدار ٢٠٠ مليلتر من الحليب والكريمة الساخنة إلى الخليط، وحرك جيداً بالمضرب المعدني.
- ٤- أضف الخليط الثاني عند غليان الحليب، وحركه جيداً بالمضرب حتى يغلي ويشتدّ قوامه بعض الشيء.
- ٥- صفّ الخليط بالمصفاة جيداً، وضعه جانباً حتى يبرد.
- ٦- ضع الخليط في آلة صنع البوظة مدة ١٥ دقيقة حتى يشتدّ قوامه.
- ٧- أضف الفستق الحلبي المفروم إلى البوظة حتى يتجانسا وتصبح البوظة جاهزة.

ملاحظة مهمة

هناك أنواع عديدة من أصناف البوظة، منها بوظة الفانيلا، والشوكلاته، والمانجو، والفراولة، وتدخل البوظة في عمل كعكات وأنواع عديدة من الحلويات.

تمرين عملي

أعدّ البوظة العربية باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				وضعت الكريمة والحليب في طنجرة على نار متوسطة الاشتعال.
٣				وضعت صفار البيض في وعاء عميق، ثم أضفت السكر و ماء الزهر و المستكة والسحلب، وخففتها جيداً حتى تجانست المقادير بعضها مع بعض.
٤				أضفت ٢٠٠ مليلتر من الحليب والكريمة الساخنة إلى الخليط، وحركته جيداً بالمضرب المعدني.
٥				أضفت الخليط الثاني عند غليان الحليب، وحركته جيداً بالمضرب حتى غلى واشتدّ قوامه بعض الشيء.
٦				صفّيت الخليط بالمصفاة جيّداً، ووضعتّه جانباً حتى يبرد.
٧				وضعت الخليط في آلة صنع البوظة مدة ١٥ دقيقة حتى اشتدّ قوامه.
٨				أضفت الفستق الحلبي المفروم إلى البوظة حتى تجانسا وأصبحت البوظة جاهزة.
٩				حفظت البوظة بطريقة صحيحة وآمنة.
١٠				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٤٢ - ١) مثلجات الأناناس (Pineapple Sorbet)

النتاج العملي

أن يعدّ مثلج الأناناس.

المعلومات النظرية

يكثّر تناول مثلجات عادةً في فصل الصيف، وهي توضع على قوائم الطعام بين الوجبات للاستمتاع بالطعم، انظر الشكل (١).

المقادير

- لب الأناناس بمقدار ٨٠٠ غرام.
- عصير ليمون بمقدار ٢٠٠ مليلتر.
- سكر بمقدار ٨٠٠ غرام.
- عصير أناناس بمقدار لتر.
- بيض ٣ بيضات.

التجهيزات اللازمة

- ماكينة صنع البوظة.
- كسرولة (طنجرة صغيرة).
- مضرب معدني.
- غاز.
- وعاء لحفظ المثلجات.
- وعاء عميق.
- سكين حادة.
- لوح فرم.



الشكل (١): مثلج الأناناس.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع السكر مع الماء في طنجرة على النار مدة ١٥ دقيقة لتحصل على قطر كثيف.
- ٢- أضف القطر إلى لبّ الأناناس، واغله مدة ٥ دقائق أخرى.
- ٣- أضف عصير الليمون، وحرك الخليط مدة ٥ دقائق أخرى، ثم ضع المزيج جانباً لكي يبرد.
- ٤- ضع خليط الأناناس مع القطر في آلة البوظة مدة ١٢-١٥ دقيقة حتى يشتدّ قوامه.
- ٥- اخفق بياض البيض جيداً، ثم أضف إليه الخليط السابق، وحركه جيداً حتى يصبح جاهزاً.
- ٦- احفظ مثلج الأناناس في وعاء، وغطّه جيداً، ثم ضعه في الفريزر لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يوجد أنواع عديدة من المثلجات، مثل: مثلجات الليمون، ومثلج البرتقال، ومثلج الشاي، وهي تصنع جميعها حسب التمرين السابق، وذلك باستعمال نوع الفاكهة أو الأعشاب بدلاً من الأناناس.

تمرين عملي

أعدّ مثلج الأناناس باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				وضعت السكر مع الماء في طنجرة على النار مدة ١٥ دقيقة حتى غلي وأصبح قطرًا كثيفًا.
٣				أضفت القطر إلى لبّ الأناناس وتركته يغلي مدة ٥ دقائق أخرى.
٤				أضفت عصير الليمون، وحركت المحتويات جميعها مدة ٥ دقائق أخرى، ثم وضعت المزيج جانبًا حتى يبرد.
٥				وضعت خليط الأناناس مع القطر في آلة البوظة مدة ١٢-١٥ دقيقة حتى اشتدّ قوامه.
٦				خفقت بياض البيض جيدًا، ثم أضفته إلى الخليط السابق، وحركته جيدًا حتى أصبح جاهزًا.
٧				حفظت مثلج الأناناس في وعاء، وغطيته جيدًا، ثم وضعته في المجمدة لحين استعماله.
٨				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

أسئلة الوحدة

- ١- ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :
- (١) لا تزيد نسبة الرطوبة في طحين القمح على :
أ - (١٤٪) ب - (١٨٪) ج - (٢٠٪) د - (٣٠٪)
- (٢) تشكل نسبة المواد النشوية في الزبدة المستخدمة في العجائن :
أ - (٨٪) ب - (٦٪) ج - (٤٪) د - (٢٪)
- (٣) من الوظائف الرئيسة للبيض في صناعة العجائن ما يأتي :
أ - عامل رفع ب - عامل خفض ج - للنكهة فقط د - لإعطاء قيمة غذائية فقط
- (٤) درجة الحرارة المناسبة لتفاعل الخميرة هي :
أ - (٥°س - ١٠°س) ب - (١١°س - ١٥°س)
ج - (١٦°س - ٢٠°س) د - (٢٥°س - ٣٠°س)
- (٥) من النقاط التي يجب أن تراعى عند استعمال الخلاطات ما يأتي :
أ - وضع كمية كبيرة من المواد في الخلاط.
ب - تحريك المواد العالقة على الحواف بملعقة خشبية.
ج - وضع كمية مناسبة من المواد في الخلاط.
د - وضع كمية قليلة من المواد لتسهيل الخلط.
- (٦) من أنواع المنتجات التي يمكن استخراجها من عجينة الشو :
أ - الكلير ب - الكيك الدهني ج - أصابع زينب د - الوربات
- (٧) أحد الأمور الواجب مراعاتها لنجاح العجائن ومنتجاتها :
أ - إحماء الفرن قبل الخبز ب - إدخال العجائن عند إشعال الفرن مباشرة
ج - الخبز في درجة حرارة عالية جدًا د - ترك باب الفرن مفتوحًا
- (٨) طبقة متراسة أسفل الكيك تكون ناتجة عما يأتي :
أ - مزج غير كافٍ ب - كمية قليلة من البيض
ج - كمية سائل قليلة د - كمية طحين قليلة
- (٩) درجة الحرارة المناسبة لحفظ المثلجات هي :
أ - (١°س) ب - (٣°س) ج - (٦°س) د - (١٨°س)

- ٢- اذكر أربعة من الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة .
- ٣- عدّد الاحتياطات العامة التي تساعد على إعداد الكيك إعدادًا جيّدًا.
- ٤- اذكر مراحل نضج الكيك.
- ٥- عدّد خمسة أنواع من الحلويات التي تنتج من الخيوط العجينة.
- ٦- اذكر الشروط الواجب مراعاتها لإعداد الكريما إعدادًا ناضجًا.
- ٧- اذكر النقاط التي يجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاته .
- ٨- عدّد طرق تقديم المثلجات.
- ٩- علّل ما يأتي:
 - أ - حجم صغير (نفش قليل) في أنواع العجائن .
 - ب - تقلص العجينة أثناء الخبز .
 - ج - الخشونة والجفاف في الكيك .
 - د - استخدام المنخل غير المعدني (نايلون) لتبخيل السكر المستخدم في الكريمة .
 - هـ - إضافة مثبتات أو مستحلبات إلى المثلجات .

مهارات البحث والاتصال

بالتعاون مع أفراد مجموعتك، زر المكتبة، واكتب تقريرًا شاملاً عن بعض أنواع الحلويات الغربية والمواد المستخدمة في صناعتها، واذكر أنواع الحشوات المستخدمة وكيفية تغليفها وإيصالها إلى الزبائن ساخنة أو باردة، وناقش ذلك مع زملائك.

أنشطة إثرائية

زر أنت وزملاؤك أحد المخازن الكبيرة التي تنتج أنواع الخبز المختلفة والحلويات، وقارن منتجاتها بما مر معك في هذه الوحدة، واكتب ملاحظتك، وناقشها مع زملائك في الصف.

التقويم الذاتي

ضع إشارة (✓) في المكان المناسب في ما يأتي:
يمكنني بعد دراسة هذه الوحدة أن:

لا	نعم	مهارات الأداء	الرقم
		أتعرّف مكوّنات الحلويات والعجائن.	١
		أتعرف الأدوات والأجهزة المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.	٢
		أميّز أنواع العجائن الرئيسة.	٣
		أتعرّف بعض مشتقات العجائن.	٤
		أحدّد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح العجائن.	٥
		أتعرّف أنواعاً من الكيك وطرق إعداده.	٦
		أحدّد الشروط الواجب مراعاتها لإعداد أنواع الكيك إعداداً ناضجاً.	٧
		أتعرّف أنواع مواد التغطية والحشوات.	٨
		أصنّف طرق تزيين الكيك.	٩
		أميّز أصناف الحلويات الغربية.	١٠
		أتعرّف مواد التزيين.	١١
		أميّز أصناف الحلويات الشرقية.	١٢
		أعدّ أصنافاً من العجائن.	١٣
		أعدّ أصنافاً من مشتقات العجائن.	١٤
		أعدّ أصنافاً من الحلويات الغربية والشرقية.	١٥
		أعدّ أصنافاً من الكريّمات والحشوات.	١٦
		أزيّن الكيك بطريقة مناسبة.	١٧
		أتعرّف طرق تقديم المثلجات.	١٨
		أعدّ أنواعاً من المثلجات.	١٩

الوحدة الثانية

استلام المواد الغذائية وحفظها



- كيف تحافظ على المواد الغذائية من الفساد والتلف؟
- كيف تجعل حفظ الأطعمة من المهام البسيطة و السهلة؟

يعدّ التخزين السليم وحفظ المواد الغذائية بالطرق السليمة عاملاً من عوامل نجاح المؤسسات الفندقية. ومن المعروف أن المواد الغذائية مواد حساسة وسريعة الفساد، ولذلك تحدث تسممات غذائية بسبب عدم حفظها جيّداً، وفي هذه الوحدة سوف تتعلم كيفية استلام المواد الغذائية وحفظها، وأنواع التسممات الغذائية التي يمكن أن تحدث نتيجة عدم التخزين الصحيح.

يتوقع منك بعد دراسة هذه الوحدة أن:

- تتعرّف أسس استلام المواد الغذائية.
- تتعرّف أهمية حفظ المواد الغذائية.
- تميّز بين طرق الحفظ المختلفة.
- تتعرّف المواد الغذائية من حيث سلامتها وصلاحياتها.
- تحفظ المواد الغذائية بطرق مختلفة.

فهرس التمارين العملية للوحدة الثانية: حفظ المواد الغذائية

أسماء التمارين	تنفذ التمارين بالتزامن مع المواد النظرية الآتية:
<p>تمرين (١-٢) مخلل الخيار و الفقوس.</p> <p>تمرين (٢-٢) تجفيف الأعشاب (النعناع)</p> <p>تمرين (٣-٢) مربى التفاح</p> <p>تمرين (٤-٢) تجميد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك</p>	<p>ثالثاً: حفظ المواد الغذائية</p>

إن أول مرحلة تسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها هي مرحلة استلام هذه المواد بطرق صحيحة، ويمكن أن نجمل أسس الاستلام بالنقاط الآتية:

يجب أن تكون درجة حرارة السيارة الناقلة للمواد المبردة من (٢-٨) درجة سيليوس على الأكثر، حسب نوع الطعام، ودرجة الحرارة عند استلام المواد المبردة.

يفضل عمل برنامج لاستلام المواد الغذائية في أسرع وقت ممكن من أجل تخزينها بسرعة، والحفاظ عليها من أشعة الشمس، وبخاصة المواد الغذائية السريعة التلف.

١- شراء المواد الغذائية من مصادر مرخصة و موثوقة صحياً، ويجب أن تكون منطقة الاستلام مهيأة من ناحية وجود المساحة الكافية ونظافة المكان والإضاءة الكافية.

٢- توافر الأدوات جميعها والمعدات اللازمة للفحص والتوزين، مثل: ميزان الحرارة الخاص بالمواد الغذائية، و مفاتيح الصناديق وقفايز اليدين، وموازين دقيقة للأوزان الصغيرة والكبيرة، وعربات مناسبة ونظيفة لنقل المواد المستلمة إلى مستودعات التخزين أو إلى الثلاجات.

٣- التأكد من درجة حرارة وسيلة نقل المواد الغذائية و تناسبها مع المواد المستلمة.

٤- استلام المواد الغذائية ضمن المواصفات والمقاييس، بحيث تكون عالية الجودة ومعتمدة محلياً.

٥- قياس درجة حرارة المادة الغذائية المستلمة.

٦- التأكد من صلاحية المواد الغذائية الطازجة باستخدام الحواس (النظر، الشم، اللمس، التذوق).

٧- التأكد من تاريخ الإنتاج و تاريخ الانتهاء للمادة الغذائية المستلمة.

٨- إرسال المواد الغذائية حال استلامها إلى مكان التخزين المناسب، وعدم تركها مدة طويلة خارج أماكن التخزين؛ حتى لا تتعرض إلى الفساد قبل تخزينها.

اللحوم الحمراء هي لحم البقر والخروف والماعز. أما اللحوم البيضاء فهي لحوم الأسماك ولحوم الطيور مثل الدجاج.

يجب أن تكون المواد الغذائية المستلمة ضمن المواصفات والمقاييس التي تحددها المؤسسات الحكومية المعنية بهذا المجال، فمؤسسة المواصفات والمقاييس مؤسسة رائدة و متميزة وطنياً ودولياً في مجال التقييم والبنية التحتية للجودة، ولها دور كبير وفاعل في حماية الإنسان وبيئته الغذائية والحفاظ على سلامته، وصون حقوقه، وتعزيز الثقة بالخدمات والمنتجات الوطنية المطروحة في

الأسواق عن طريق بناء أنظمة متوائمة مع أفضل الممارسات الدولية في مجال التقييم والمقاييس، وتقييم المطابقة ومسح الأسواق، والاعتماد، وإدارة المعرفة بالتعاون مع الشركاء، وعن طريق تهيئة البيئة الداعمة داخلياً وخارجياً. وسوف نوضح مواصفات بعض المواد الغذائية الطازجة على النحو الآتي:

١- اللحوم الحمراء والبيضاء

تصنّف اللحوم بأنها من الأصناف الغذائية الحساسة؛ لأنها عالية الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية التي تشكل البيئة الملائمة لتكاثر الجراثيم، لذا تعد من الأغذية السريعة الفساد، إذ إن وجود أي مرض في اللحوم لا ينتهي بمجرد الطهي، بل يشكل خطراً على صحة المستهلك. ولذلك يجب التأكد من شروط الاستلام، ومعرفة مواصفات كل نوع من أنواع اللحوم؛ للتأكد من مبادئ السلامة الغذائية للمستهلك، وفي حال وجود أي شك في اللحوم يجب إبلاغ المسؤولين لاتخاذ الإجراءات المناسبة بشأنها. ومن المواصفات التي يجب أن يعرفها المستلم في اللحوم ما يأتي:

- أ - أن تكون درجة الحرارة الداخلية للحوم الحمراء والبيضاء الطازجة أقل من (٤, ٤°س).
- ب- أن تكون اللحوم رطبة، ومتماسكة، ومرنة عند اللمس، وخالية من البقع الدموية.
- ج- أن يكون اللون أحمر كرزياً بالنسبة إلى اللحوم البقرية، وزهرياً فاتحاً بالنسبة إلى لحوم الخراف، وأن يكون لون الأجزاء الدهنية أبيض.

د - أن يكون لون الجلد أبيض متجانسًا، ولا يوجد عليه بقع ملونة بالنسبة إلى لحوم الطيور.
هـ - أن تكون الخياشيم رطبة، ولونها أحمر لامعًا، والعيون بارزة و صافية، ولا يوجد فيها لون عكر أو احمرار عند أطراف العين بالنسبة إلى الأسماك.

٢- الحليب ومنتجات الألبان الطازجة

الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تعدّ وسطًا مناسبًا لتكاثر الجراثيم والميكروبات؛ وذلك لتوافر المواد البروتينية، ونسبة الرطوبة العالية التي تكون بيئة مناسبة لنمو أغلب الأحياء الدقيقة، وبخاصة البكتيرية المسببة للحمى المالطية التي تسببها بكتيريا البروسيلة ميليتنسيس (*Brucella melitensis*)، ولذلك يجب عدم التأخر في وضع الحليب ومنتجاته داخل الثلاجات فور استلامها. وعند استلام الحليب ومنتجات الألبان يجب استلامها وفقًا للشروط الآتية:

- أ - أن يكون الحليب مبسترًا، وكذلك منتجاته.
- ب- التأكد من أن وسيلة النقل مبردة.
- ج- أن تكون الحرارة الداخلية أقل من (٤, ٤°س)، وذلك بأخذ عينة عشوائية وقياس درجة حرارتها من الداخل بميزان الحرارة المناسب لذلك، ويجب التخلص من العينة التي فحصت بعد ذلك وعدم تخزينها.
- د - أن يكون القوام متجانسًا وخاليًا من الشوائب ومن التكتلات.
- هـ- أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب فيها، مثل التزنخ، والمرارة، وغيرها.
- و - التأكد من تاريخ الصلاحية، وأن يكون مدوّنًا بوضوح على العلب.

٣- البيض

عند استلام البيض يجب التأكد من المواصفات والشروط اللازمة لاستلامه، على النحو الآتي:

- أ - أن تكون وسيلة النقل مبردة.
- ب- التأكد من عدم وجود شقوق أو كسور في قشرة البيض.
- ج- أن يكون اللون الخارجي صافيًا ونظيفًا، ولا يوجد عليه شوائب وأوساخ، انظر الشكل (٢-١).



الشكل (٢-١): شوائب وأوساخ موجودة على البيض.

د - أن تكون البيضة الطازجة متماسكة والصفار بارزاً، وذلك بأخذ عينة وفحصها من الداخل.
هـ - ألا يكون هنالك ألوان عكرة أو بقع دموية غير طبيعية أو رائحة كريهة عند كسر البيضة؛ لأن ذلك دليل على عدم صلاحية البيض.

٤- الفواكه والخضراوات الطازجة

عند استلام الفواكه والخضراوات الطازجة يجب أن تكون مطابقة للمواصفات من ناحية حجمها، وشكلها الخارجي، وعدم جود أي آفة أو حشرة عليها، أو أي رضوض أو تعفن أو أوساخ عالقة بها، وينبغي الانتباه، وبخاصة للخضراوات، وبعض أنواع الفواكه؛ لقربها من التربة؛ ولأنها تحتوي على كثير من الجراثيم والبكتيريا، وخصوصاً إذا وجدت الأسمدة العضوية، فهي تزيد تلوثها بالجراثيم المسببة للأمراض أو المسببة لفسادها.

٥- المواد الغذائية المجمدة

عند استلام المواد الغذائية المجمدة يجب مراعاة المواصفات والشروط الآتية:
أ - التأكد من أن وسيلة النقل مبردة، ولا تزيد درجة حرارتها على الصفر المئوي.
ب- التأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة (- ١٨°س).
ج- التأكد من أن المواد الغذائية المجمدة نظيفة ومغلّفة بطريقة محكمة، ولا يوجد فيها أي تمزق أو نزع للغلاف.
د - التأكد من تاريخ الصلاحية للمواد الغذائية المجمدة المدونة على بطاقة الصنف.
هـ - معاينة الأطعمة المجمدة والتأكد من عدم وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية؛ لأن ذلك دليل على أن المادة الغذائية مذوّبة ومعاد تجميدها، مما يؤثر في جودتها وسرعة فسادها.

٦- المواد الغذائية المعلّبة

عند استلام المواد الغذائية المعلّبة يجب التأكد من المواصفات والشروط الآتية:

- أ - عدم وجود تسريب في المعلبات.
- ب- عدم وجود انتفاخ فيها.
- ج- عدم وجود صدأ أو تآكل في المعلبات.
- د - وجود لاصق لبيان محتويات المعلبات، أو إذا كان ملصق المنتج ممزقاً وغير واضح، أو إذا كان تاريخ الصلاحية المطبوع عليها غير واضح.

نشاط (٢-١)

زر مكتبة المدرسة، وابحث في أحد الكتب الخاصة عن عملية استلام المواد الغذائية، واكتب تقريراً عن أسس استلام المواد الغذائية المجمّدة، ثم ناقشها مع زملائك في الصف.

حفظ المواد الغذائية يعني وضعها في ظروف ملائمة، لمنع التغيرات الفيزيائية والكيميائية والحيوية أو تقليلها، وبقاء المادة الغذائية محتفظة بصفاتنا الطبيعية مدة من الزمن.

١ - أنواع المواد الغذائية

التغيرات الفيزيائية (عوامل الفساد الطبيعي): هي الجفاف والذبول الذي تتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبية في الجو المحيط بها.

يمكن تقسيم أنواع المواد الغذائية إلى ثلاثة أقسام رئيسة لغايات حفظها، هي:

أ - المواد الغذائية الطازجة، وهي سريعة الفساد، مثل

(اللحوم والطيور والأسماك والخضراوات والفواكه والألبان) وهذه المواد يمكن حفظها مدة محدودة.

ب - المواد الغذائية المجمدة، وتكون مدة حفظها أطول من المواد الطازجة، إذ يمكن حفظها مدة تصل إلى ١٢ شهراً.

ج - المواد الغذائية الجافة والمعلبة، وهي الأطول عمراً من حيث إمكانية الحفظ، إذ يمكن أن تحفظ مدة طويلة تصل إلى أكثر من سنة.

٢ - أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها

يمكن إيجاز أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها في ما يأتي:

أ - الحصول على المواد الغذائية عند الطلب في العمل اليومي .

ب - توفير احتياطي من المواد في حالة ازدياد حجم العمل .

ج - توفير الغذاء في مختلف المواسم و بأعلى قيمة غذائية ممكنة.

د - منع وصول الحشرات والقوارض والبكتيريا إلى الأطعمة التي تؤدي إلى تلوثها، ويكون ذلك عن طريق التخزين الجيد والتغليف الواقي.

التغيرات الكيميائية (عوامل الفساد الكيماوية): هي عوامل تؤدي إلى تلوث الطعام بسبب وجود مواد كيميائية، مثل المبيدات الحشرية، ومواد التنظيف.

التغيرات الحيوية (عوامل الفساد الحيوية): هي عوامل تؤدي إلى تلوث الطعام بسبب الكائنات الحية الدقيقة أثناء عملية تحضير الأطعمة، أو حتى أثناء عملية التخزين والحفظ بطريقة غير صحيحة.

٣ - قواعد حفظ المواد الغذائية و تخزينها

هناك بعض القواعد العامة التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية و تخزينها، من أهمها:

- أ - توفير غرف تبريد كافية لحفظ المواد الغذائية، حسب درجات الحرارة المناسبة لها (حليب وأجبان وألبان، وخضراوات وفواكه، ولحوم طازجة، ... إلخ).
- ب- فصل المواد المطبوخة عن المواد النيئة.
- ج- تغطية المواد جيداً، وعدم حفظها مكشوفة.
- د - فصل الأسماك واللحوم والطيور والخضراوات بعضها عن بعض، وتخزين كل صنف منها بعيداً عن الآخر.
- هـ - استخدام أوعية سهلة التنظيف لحفظ الأغذية.
- و - وضع المواد الثقيلة في أسفل الرفوف و المواد الخفيفة في الرفوف العليا.
- ز - مراقبة المواد داخل غرف التبريد والتخزين وإزالة أي مواد تالفة.
- ح - مراقبة درجات الحرارة لغرف التبريد والتجميد باستمرار .
- ط - حفظ المواد فوق رفوف تبعد عن الأرض ٢٠ سم .
- ي - حفظ المواد بعيداً عن الضوء ٢٥ سم على الأقل .
- ك - السماح للهواء بالدخول بين المواد، وذلك بعدم تكديس بعضها فوق بعض.
- ل - استخدام قاعدة (الداخل أولاً يخرج أولاً) (FIFO) لإخراج أي مادة.

٤ - طرق حفظ المواد الغذائية و تخزينها

من أبرز هذه الطرق:

- أ - **الحفظ باستخدام درجات الحرارة المنخفضة (التبريد و التجميد):** تعتمد هذه الطريقة في حفظ المواد الغذائية على مبدأ أن درجة الحرارة المنخفضة تؤدي إلى قتل الميكروبات أو تمنع نموها أو توقفه. لذا يمكن منع فساد الطعام بتعريضه حسب نوعه إلى عملية التبريد، بحيث تبقى درجة حرارته عادةً متراوحه بين (٢ إلى ٨°س) أو التجميد الذي تكون درجة حرارته (- ١٨°س). ويجب مراعاة أمور عدة عند حفظ المواد الغذائية بالتبريد والتجميد، ومن هذه الأمور:

١. عدم تكديس المواد الغذائية بعضها فوق بعض، وترك مجال لدخول الهواء بينها.
٢. عدم فتح أبواب غرف التبريد إلا عند الحاجة إليها فقط.
٣. تغليف المواد الغذائية المحفوظة وتغطيتها وعدم تركها مكشوفة.



٤. مراعاة مراقبة درجات حرارة المُبرِّد و المُجمِّد باستمرار، انظر الشكل (٢-٢).

٥. حفظ الأطعمة المطهورة في الرفوف العليا والأطعمة غير المطهورة في الرفوف السفلى.
٦. إبعاد المواد ذات الروائح القوية عن المواد التي يمكن أن تتأثر برائحتها.

الشكل (٢-٢): مراقبة درجات الحرارة.

ب - الحفظ باستخدام طريقة التعليب: إن معظم ما يحتاجه الإنسان من المواد الغذائية اليوم يجده معلبًا ومعقمًا في أوعية زجاجية و بلاستيكية و معدنية، والتعليب يعني حفظ المواد الغذائية داخل علب محكمة الإغلاق بعد تفريغ الهواء منها، ومعاملتها حراريًا بما يسمى التعقيم التجاري لقتل أنواع الجراثيم جميعها، وتتميز هذه الطريقة بإمكانية حفظ المواد مدة طويلة، وغالبًا ما تكون الأطعمة المعلبة إما مسلوقة، وإما مطهورة طهواً كاملاً. وهناك شروط لا بدّ من توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب، نذكر منها ما يأتي:

١. أن تتحمّل هذه العلب عمليات النقل والتخزين.
٢. أن تكون سهلة الفتح و الإغلاق، وبخاصة العلب التي تستخدم محتوياتها أكثر من مرة.
٣. أن تكون العلب نظيفة، وخالية من أيّ انتفاخ أو صدأ.
٤. أن تمنع هذه العلب تسرّب الهواء والرطوبة إلى المواد الغذائية المحفوظة داخلها.
٥. أن تكون العلب مصنّعة من مواد لا تضر بصحة الإنسان.
٦. أن تكون العلب مصنّعة من مواد تتحمل حرارة التعقيم.

ج- الحفظ بطريقة التجفيف: تعتمد هذه الطريقة على عملية تعريض المواد الغذائية المراد تجفيفها لأشعة الشمس؛ لكي تفقد كمية كبيرة من الرطوبة الموجودة فيها، وهناك أيضًا طريقة أخرى لتجفيف المواد الغذائية هي التجفيف بالحرارة الآلية أو الصناعية، وذلك بتجفيف المواد الغذائية بوساطة تيار من الهواء الساخن الذي يمرر فوقها، من أجل تجفيف أكبر قدر من الرطوبة الموجودة داخل المواد الغذائية، والهدف من تجفيف المواد الغذائية هو منع نمو الأحياء الدقيقة أو عوامل الفساد الأخرى، وتؤدي عملية التجفيف أيضًا إلى إبادة بعض أنواع الكائنات الدقيقة نتيجة استخدام درجات الحرارة العالية. ويتمكن العديد من هذه الكائنات من النشاط والنمو خاصة عندما تكون الحمولة الميكروبية الأولية للغذاء قبل تجفيفه مرتفعة، أو بسبب عدم كفاية إحدى خطوات عملية التجفيف، وتخفض نسبة الرطوبة في الفواكه المجففة من ١٦٪ إلى ٢٢٪ وفي الخضراوات من ٤٪ إلى ٨٪. ويجب مراعاة الأمور الآتية عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التجفيف:

١. تخزين المواد الغذائية المجففة في مكان جاف جيد التهوية، بعيدًا عن الرطوبة.
٢. تخزينها فوق رفوف، بعيدًا عن ملامسة الحائط.
٣. تخزينها على ارتفاع ٢٠ سنتيمتر عن أرضية المخزن، والتأكد من عدم وصول الماء إليها عند التنظيف.
٤. وضع المواد الغذائية في أوعية محكمة الإغلاق؛ لتجنب وصول الحشرات والقوارض إليها.



نشاط (٢-٢)

أحضِر كمية من الخضراوات الورقية، مثل الملوخية، ثم قسمها إلى قسمين: ضع الأول تحت أشعة الشمس مباشرة، والقسم الثاني في الظل، واركبه مدة زمنية، ثم سجل ملاحظتك على كل جزء، وناقش ذلك مع زملائك في الصف.

د - الحفظ باستخدام طريقة التجميد: الأساس العلمي لعملية التجميد، هو تجفيف الأغذية وهي في حالة تجمد. وتتلخص العملية في تجميد المادة الغذائية، ثم تعريضها للحرارة في أثناء التفريغ الهوائي من دون السماح بانصهار الجليد فيها، فيتسامى الماء، و تترك جزيئات الماء مكانها من دون أن يتغير شكل المادة الغذائية وحجمها، وتجرى عملية التجميد على مرحلتين، في المرحلة الأولى يتسامى معظم الماء من الكتلة المتجمدة، وفي المرحلة الثانية يزال ما تبقى من الرطوبة عن طريق التجفيف الحراري المعتدل. ومما يحفظ بهذه الطريقة القهوة السريعة الذوبان و الحليب.

هـ - الحفظ باستخدام طريقة التخليل: هو حفظ المادة الغذائية عن طريق تحويل جزء من السكريات الموجودة فيها إلى أحماض بإضافة كميات من ملح الطعام وبعض الأحماض إلى الماء، وأكثر المواد التي تحفظ في هذه الطريقة الخضراوات، ويجب مراعاة أمور عدّة عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التخليل، منها:

1. استخدام كمية ملح مناسبة لكمية المادة الغذائية

المراد تخليلها.

2. إزالة الزهرة عن الخضراوات؛ لاحتوائها على خمائر تفرز أنزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج.
3. تغطية المواد الغذائية بالماء وإحكام إغلاق الوعاء.
4. وضع المواد الغذائية المخللة في درجة حرارة بين 15°C و 29°C على الأكثر.

و - الحفظ باستخدام المحاليل السكرية: تساعد المحاليل السكرية عند وجودها بتركيز مرتفع (٦٥-٦٨٪ أو أكثر) على حفظ بعض المواد الغذائية، كالفواكه التي تحفظ إما مقطعة أنصافاً، وإما قطعاً صغيرة، ويجب مراعاة أمور عدّة عند حفظ المواد الغذائية باستخدام المحاليل السكرية، منها:

1. اختيار المواد الغذائية الجيدة ذات المواصفات العالية.
2. إضافة كميات السكر المناسبة إلى المادة الغذائية المراد حفظها.
3. يفضل استخدام أوعية زجاجية للحفظ بهذه الطريقة.
4. تعقيم الغطاء، وتغطية المادة الغذائية جيّداً بعد التعبئة مباشرة.

٥- بطاقة الصنف أثناء التخزين وأهميتها

بطاقة بيان أو إيضاح لمسؤول المخزن بكل ما يتعلق بتخزين المادة الغذائية، وتكمن أهمية البطاقة في الأمور الآتية:

أ - تعرّف المادة الغذائية: من الضروري أن تتضمن هذه البطاقة نوع المادة الغذائية الموجودة على الرفوف أو داخل العلب أو أكياس التخزين، وذلك لتخزين كل نوع مع النوع المثل له.

ب- معرفة وزن المادة الغذائية: توضّح البطاقة أوزان المادة الغذائية وحجومها؛ لأن من شروط التخزين أن تخزن المواد الثقيلة في الرفوف السفلى و المواد الأقل وزناً في الرفوف العلوية.

ج- بطاقة البيان: توضّح البطاقة تاريخ الإنتاج والانتهاى للمواد الغذائية المخزنة.

د - معرفة الحد الأعلى والأدنى: توضّح البطاقة الحدّ الأعلى المسموح به للمواد الغذائية المخزنة، والحد الأدنى؛ للقيام بطلب المواد الغذائية حسب نظام الشراء.

٦- أنواع المخازن

تقسم أنواع المخازن حسب اختلاف درجة الحرارة المراد حفظ المواد الغذائية المخزنة فيها إلى أنواع عدة رئيسة على النحو الآتي:



أ - مخزن التجميد (الفریزر): هو مخزن خاص تحفظ فيه اللحوم والدواجن والأسماك المجمدة، على نحو منفصل عن الأنواع الأخرى، خوفاً من تأثر المواد الأخرى بروائحها، وهي تحفظ في درجة حرارة



(-١٨°س)، انظر الشكل (٢-٣). وتخزن بعض أنواع الخضراوات والفواكه المجمدة في درجة الحرارة نفسها، في مناطق بعيدة عن اللحوم والأسماك والدواجن.

الشكل (٢-٣): غرفة المجمدات.

وعند استخدام مخزن التجميد يجب مراعاة الأمور الآتية:

١. التأكد من درجة حرارة مخزن التجميد مرتين في اليوم، وتدوين ذلك ضمن نماذج خاصة، انظر نموذج (٢-١).
٢. أن يكون مخزن التجميد مزودًا بميزان حرارة يبين درجة حرارتها، وينبغي أن تكون (-١٨°س).
٣. التأكد من عدم إعادة تجميد المواد الغذائية، ويكون ذلك بإخراج الكميات المراد استهلاكها فقط.
٤. عدم وضع المواد الغذائية المجمدة على أرضية الفريزر، بل يجب وضعها على رفوف مرتفعة عنها مسافة ١٥ سم على الأقل.
٥. عدم غسل اللحوم أو الدواجن والأسماك قبل وضعها في مخزن التجميد.
٦. تغليف المواد الغذائية بإحكام، وتفريغها من الهواء قدر الإمكان.

ب- مخزن التبريد (الثلاجة): تحفظ فيه المواد الغذائية في درجة حرارة تتراوح بين

- (٢-٨°س) حسب نوع المادة الغذائية، بحيث يكون كل نوع من المواد الغذائية على حدة، وعند استخدام مخزن التبريد يجب مراعاة الأمور الآتية:
١. التأكد من إغلاق باب مخزن التبريد على نحوٍ محكم وصحيح.
٢. أن يكون مزودًا بميزان حرارة يبين درجة حرارة الثلاجة.
٣. التأكد من درجة حرارة مخزن التبريد مرتين يوميًا، وتدوين ذلك ضمن نماذج خاصة، انظر نموذج (٢-١).
٤. إزالة الأوراق عند تخزين الخضار والفواكه في الثلاجة، ونزع مكان إزهارها، إذ يتجمع في وبر الزهر والأوراق الغبار والأتربة وبقايا المبيدات.
٥. عدم وضع المواد الغذائية في الثلاجة بقرب مناطق الإنارة.
٦. عدم تكديس المواد الغذائية داخل الثلاجات، لترك مجال للتهوية بين المواد الغذائية.
٧. وضع المواد الغذائية غير المطبوخة في الرفوف السفلى، والأطعمة المطبوخة في الرفوف العليا.

٨ . لتجنب التلوّث المتبادل بين المواد الغذائية المبردة في الثلاجة يجب تغليفها بإحكام، وأن يكون غلاف المواد الغذائية جافاً غير مبلل بالماء أو بالثلج، وعدم وضع المواد الغذائية على أرضية الثلاجة مباشرة، بل يجب أن توضع على رفوف لا يقل ارتفاعها عن ١٥ سم عن الأرض، وأن تكون بعيدة عن الجدران.

٩ . تفقد المواد الغذائية المخزنة في

الثلاجة جميعها، والتخلص من المواد الغذائية التالفة.

١٠ . ترتيب المواد على الرفوف

بحسب تاريخ صلاحيتها، انظر

الشكل (٢-٤).



الشكل (٢-٤): مستودع للمواد الجافة.

ج - مخزن أو مستودع المواد الجافة: تحفظ فيه المواد الغذائية الجافة، كالحبوب، والمواد الدهنية، والمعلبات، والزيوت، في درجة حرارة (من ١٠°س إلى ٢٠°س). وعند استخدام مخزن أو مستودع المواد الجافة، تراعى الأمور الآتية:

١ . توفير ميزان حرارة داخل مستودع المواد الغذائية الجافة، وتدوين درجة الحرارة داخل المستودع مرتين يوميًا، وتوثيقها في نماذج خاصة بذلك، انظر الجدول رقم (٢-١)، على أن تتراوح درجة الحرارة داخل المستودع بين (١٠°س - ٢٠°س)، ويجب تجنب وضع المواد الغذائية الجافة على الأرض مباشرة، بل يجب أن توضع في رفوف لا يقل ارتفاعها عن ١٥ سم عن الأرض، وأن تكون بعيدة عن الجدران.

٢ . وضع المواد الغذائية الجافة في أوعية نظيفة مناسبة غير قابلة للكسر، محكمة الإغلاق، مع وجود بطاقة الصنف لبيان نوعية المادة الغذائية، وأن تكون المكايل أو المغارف مناسبة غير قابلة للكسر، وألا تترك هذه المكايل والمغارف داخل أوعية حفظ المواد الغذائية.

٣ . وضع رفوف التخزين بعيدًا عن أجهزة التبريد و الإنارة.

الجدول (٢-١): نموذج مراقبة درجات حرارة المستودعات.

الشهر:

مكان التخزين:

درجات الحرارة المناسبة:

الساعة	درجة الحرارة
--------	--------------

٢٩	٢٢	١٥	٨	١ صباحاً
				مساءً
٣٠	٢٣	١٦	٩	٢ صباحاً
				مساءً
٣١	٢٤	١٧	١٠	٣ صباحاً
				مساءً
	٢٥	١٨	١١	٤ صباحاً
				مساءً
	٢٦	١٩	١٢	٥ صباحاً
				مساءً
	٢٧	٢٠	١٣	٦ صباحاً
				مساءً
	٢٨	٢١	١٤	٧ صباحاً
				مساءً

ملحوظة:

يستخدم هذا النموذج لمراقبة درجة حرارة الثلاجات والمجمدات مدة شهر، مرتين صباحاً، ومرتين مساءً.

• الأرقام المبينة في الجدول تدل على عدد الأيام من ١ - ٣١.

د- مخزن أو مستودع المواد الكيميائية: يحفظ في هذا المستودع المواد الكيميائية جميعها،

مثل مواد التنظيف، والمبيدات، وعند استخدام مخزن أو مستودع المواد الكيميائية يجب مراعاة الأمور الآتية:

١. اختيار مكان بعيد عن المواد الغذائية والمصادر الحرارية في المطبخ.
٢. ترتيب المواد الكيماوية على رفوف في مستودع مغلق ذي تهوية جيدة، وعدم وضع المواد الكيماوية على أرضية المستودع.
٣. أن تكون مواد التنظيف محفوظة في العلب الأصلية وعليها تعليمات الاستعمال.
٤. أن تصرف المواد الكيماوية للأشخاص المعنيين المدربين على استخدامها.

نشاط (٢-٣)

عد إلى أحد المراجع الصحيّة في مكتبة المدرسة، واكتب تقريراً عن أنواع المواد الغذائية المناسبة لكل طريقة حفظ، ثم اعرض ما تتوصّل إليه على زملائك في الصف.

تعدّ العناية بالمواد الغذائية من حيث سلامتها ومواصفاتها الصحية من الأمور الضرورية في حياتنا، وتشمل هذه العناية الشروط و الإجراءات الضرورية لإنتاج الطعام، وتجهيزه، وتخزينه، وتوزيعه، وتحضيره. و الغذاء الصحيّ هو ذلك الطعام الصالح للأكل الذي أعدّ، وحُفظ، ووزّع بطرق سليمة، وتناوله الإنسان ضمن ظروف صحية سليمة تجنّب الإصابة بالأمراض و التسممات الغذائية التي يمكن أن تؤدي إلى الوفاة. وعلى كل الأشخاص الذين يتعاملون مع الطعام معرفة المبادئ الأساسية لسلامة المواد الغذائية، ومن أهم هذه المبادئ:

١- تبريد المواد الغذائية المطهورة

عند تبريد المواد الغذائية المطهورة يجب اتباع الأمور الآتية:

- أ - استعمال أوعية زجاجية أو ستانلس ستيل؛ لمنع التسمم الناتج من تفاعل الطعام مع الأوعية المعدنية، مثل الألمنيوم، أو التنك، وخاصةً مع الأطعمة الحامضية.
- ب- تبريد الطعام والصلصات الثقيلة بوضعها في أوعية عمقها ٥ سم، أو أقل؛ لتسريع عملية التبريد.
- ج- تبريد الصلصات الخفيفة والطعام السائل بوضعه في أوعية عمقها ٧,٥ سم، أو أقل.
- د - يترك الأرز حتى يبرد خارج الثلاجة، ثم يحفظ داخلها في أوانٍ لا يزيد عمقها على ١٠ سم حتى تصل البرودة إلى الأجزاء جميعها.
- هـ- تقطيع اللحوم الكبيرة إلى قطع أصغر؛ لتسريع عملية تبريدها وإزالة العظم من لحوم الدواجن المطبوخة.
- و - استعمال حمام مائي أو ماء مع ثلج؛ للتبريد السريع، وذلك بوضع الوعاء الصغير الذي يحتوي على الطعام الساخن داخل الوعاء الكبير الذي يحتوي على الماء والثلج.
- ز - قياس درجة حرارة الطعام المطهرو. بميزان خاص؛ لضمان أن درجة الحرارة الداخلية والخارجية للطعام متساويتان، وكذلك درجة التبريد من الداخل والخارج قبل وضعه في الثلاجة (التبريد أو التجميد).

ح- تغطية الطعام المطبوخ جيداً، وعدم تركه مكشوفاً، ووضع لاصق مدون عليه التاريخ قبل وضعه في الثلاجة (التبريد أو التجميد).

٢- إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة

عند إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة يجب مراعاة الأمور الآتية:

إن نزول أي سائل لزج من المواد الغذائية المحفوظة على المواد الغذائية الأخرى يوجب التخلص منها.

- أ - عدم خلط المواد الغذائية الخام غير المطهورة مع المواد الغذائية المطهورة سابقاً؛ وذلك لمنع التلوث المتبادل.
- ب- عدم إعادة تسخين المواد الغذائية المجمدة أكثر من مرة، والتخلص من الطعام المتبقي وتجنب تجميده مرة أخرى.

٣- فساد المواد الغذائية

يمكن تعريف فساد المواد الغذائية بأنه أيّ تغير غير مرغوب فيه يحدث لأيّ صفة من صفات الغذاء، سواء أكان التغير في صفاته التجارية أم الغذائية. ويمكن معرفة فساد المواد الغذائية بطرق عدة، منها:

- أ - رائحة قوية سيئة للطعام.
- ب- لزوجة الطعام.
- ج- تلف واضح في أنسجة المادة، وخاصة في اللحوم بأنواعها.
- د - اخضرار في أنواع الخبز المختلفة.
- هـ - وجود مادة قطنية، وبخاصة على الخضراوات والفواكه.
- و - الطعم غير المستساغ أو الحامضي.
- ز - لون غير طبيعي، وخاصة في أنواع الأجبان المختلفة.

٤ - أسباب فساد المواد الغذائية

هناك أسباب متعددة لفساد الأطعمة وتلوثها تشمل الأسباب الجرثومية، والكيميائية، والميكانيكية والحشرات والقوارض، وتساعد العوامل الطبيعية، مثل: الضوء، والأكسجين، والحرارة على سرعة فساد المواد الغذائية، وفي

ما يأتي شرح مبسط عن هذه العوامل:



الشكل (٢-٥): شكل من أشكال البكتيريا الضارة.

أ - الأسباب الجرثومية، وهي تشمل البكتيريا و العفن والخمائر

١. البكتيريا: توجد البكتيريا في هياث كثيرة، فقد تكون نافعة، وقد تكون ضارة، انظر الشكل (٢-٥)، فمنها ما يسبب الأمراض؛ لنموها في جسم الإنسان، وإفرازها مواد سامة في الغذاء، وبعضها له قدرة على مقاومة الحرارة والمواد الكيميائية. وتدخل البكتيريا إلى الخضراوات والفواكه عن طريق الخدوش والشقوق، فتتلفها بسبب نموها وإفرازاتها المتعددة، وتسبب الروائح الكريهة للحموم.
٢. العفن: هو فطريات عديدة الخلايا تنمو في الأماكن المظلمة والرطبة، وهي هوائية (لا تعيش من دون أكسجين).
٣. الخمائر: كائنات حية وحيدة الخلية، تنمو في الأغذية التي تحتوي على السكريات والنشويات لتحمّلها الأحماض ونقص الرطوبة، وأشهر مظاهر فسادها تخمّر المواد السكرية، وتحوّلها إلى كحول وثاني أكسيد الكربون، إذا كانت الظروف غير هوائية.

ب - الأسباب الكيميائية: تشمل التغيّرات الكيميائية التي تحدث في الغذاء نتيجة إضافة مواد كيميائية للغذاء بقصد حفظه، كما هو الحال في المواد الحافظة أو الملونة، أو نتيجة الحزن، وظروف البيئة، كحدوث التزنخ في الدهون والزيوت عند تعرضها للهواء والرطوبة والحرارة المرتفعة، وقد يؤدي النشاط الأنزيمي إلى تغير في صفات المواد الغذائية في الموز، والتفاح، والباذنجان بعد التقشير.

ج - الأسباب الميكانيكية: إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات نتيجة تكديس بعضها فوق بعض بكميات كبيرة، ممّا يجعلها غير صالحة، ويؤدي إلى فسادها وتلفها.

د - فساد المواد الغذائية بسبب الحشرات والقوارض والطفيليات: تتسبب الحشرات والقوارض والطفيليات بفساد الطعام، وذلك بنقل الجراثيم.

هـ - فساد المواد الغذائية بسبب العوامل الطبيعية: يؤدي تعرّض بعض الأغذية للهواء والرطوبة والضوء ودرجة الحرارة إلى التلف والفساد.

٥ - الأضرار الناجمة عن فساد المواد الغذائية

يؤدي التصنيع السليم إلى تحقيق جودة المنتج الغذائي وحمايته أثناء التداول، وإذا حصل أيّ نقص أو إهمال في أثناء ذلك فإنه قد يؤدي إلى تلف الغذاء وفساده، ويسبب أمراضاً عدّة للإنسان الذي يستهلكها بسبب الإصابة بالتسمم الغذائي. و يعرف التسمم الغذائي بأنه حدوث مرض للإنسان نتيجة تناول غذاء فاسد أو ملوث، وتتعدد الأضرار الناجمة عن فساد الغذاء، ولكن أبرزها التسممات الغذائية التي تسببها الجراثيم، و التسممات الناجمة عن الأسباب الكيميائية. وسوف نوضح هذه الأسباب على النحو:

أ - التسممات الناجمة عن الأسباب الجرثومية (الأحياء الدقيقة): يمكن تقسيمها حسب طبيعة التسمم إلى ثلاث مجموعات، هي:

١. التسمم عن طريق المكورات العنقودية: يظهر هذا النوع من التسمم بعد تناول طعام ملوث بالأبواغ العنقودية التي تنتج مواد سامة في الغذاء، وأكثر الأغذية التي تنتقل عن طريقها هي اللحوم والدواجن والأسماك، ويعدّ الإنسان المريض أو الحامل للميكروب مصدر هذا المرض، وقد يصل الميكروب إلى الطعام عن طريق السعال، أو العطس، أو ملامسة الطعام أثناء تحضيره وتقديمه، ومن أعراض هذا النوع من التسمم قيء حاد وإسهال، وآلام في البطن. وللوقاية من هذا التسمم الغذائي لابدّ من مراعاة أسس النظافة والتقيّد بالطرق السليمة لتداول الأطعمة

تذكر أن على العاملين في الأغذية عمل فحص دوري كل ستة أشهر.

وتحضيرها وحفظها، والتأكد من حصول العاملين على شهادة صحية تثبت سلامتهم وخلوهم من المرض بعد إجراء الفحوصات الطبية الدورية .

٢. التسمم السالمونيلا: يعدّ هذا النوع من أكثر أنواع التسممات انتشاراً، وهو ينتج من تناول الغذاء المحتوي على الميكروب الذي يلوث الطعام بالسالمونيلا بوساطة الذباب والقوارض، أو من شخص مريض، أو حامل للميكروب يعمل في مجال تحضير الطعام وتقديمه، وتنتقل العدوى من اللحوم والأسماك والدواجن والحليب ومشتقاته نتيجة عدم الطهو الكافي أو تلوثها بعد طهوها، أو بسبب غياب

تذكر

تذكر أن الأطعمة التي تبدو جيدة المظهر ورائحة و تتميز بطعم لذيذ قد تسبب لك المرض؛ بسبب تلوثها.

الإجراءات الصحية السليمة، وأبرز أعراض هذا النوع من التسمم مغص حاد وإسهال وقيء وارتفاع في درجة الحرارة وصداع وآلام في الأطراف.

٣. التسمم البوتيوليني: يعدّ هذا النوع من أخطرهما، فقد تصل نسبة الوفيات إلى ١٠٠٪، ويحدث عادة في أطعمة المعلبات القليلة الأحماض وغير المعقمة جيداً، وبخاصة معلبات اللحوم والأسماك والدواجن، ويمكن الوقاية بحفظ الأطعمة مجمدة، وبمراقبة صناعة المعلبات، وأبرز الأعراض التي تحدث للمصاب مغص، وقيء، وصعوبة في البلع والتنفس وشلل العضلات.

٤. الحمى المالطية (داء البروسيلة Brucellosis): تسببها جرثومة البروسيلة التي تعيش في أنسجة المواشي، وتنتقل إلى الإنسان عند تناول لحوم المواشي المصابة أو ألبانها، وتسبب الجرثومة أعراضاً للمصاب، منها ارتفاع درجة الحرارة، وآلام في المفاصل، وقيء، وشعور بالإعياء، ويمكن الوقاية من الإصابة بالمرض بمعالجة المواشي المصابة، وغلي الحليب ومنتجاته، قبل تناولها، وطهي اللحوم جيداً.

ب- التسممات الناجمة عن الأسباب الكيميائية: يحدث بسبب تناول الإنسان مواد تحتوي على مبيدات حشرية، أو مواد التنظيف أو تأكسد أو اني الطبخ، إذ تظهر أعراضه خلال دقائق، وتظهر أعراض حدوث التسمم الكيميائي بوجود حكة، وضيق حدقة العين، وسرعة التنفس، و سرعة ضربات القلب، وتعرق، وغثيان، وقيء، وألم في البطن، وزوغان في الإبصار، وصداع، وتشنجات.

٦ - الأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام

تنتقل هذه الأمراض عن طريق تناول الأطعمة الملوثة بالبكتيريا و الطفيليات المسببة للمرض، أو السموم الطبيعية الموجودة في بعض النباتات، كالفطر، وبعض الحيوانات، والمأكولات البحرية، كالمحار، أو المواد الكيميائية المؤذية، كالمبيدات الحشرية، والمعادن، مثل النحاس. وعادة تبدأ هذه الأعراض بعد ساعات عدّة إلى يومين من تناول الطعام الملوث، وتشمل عادة

الغثيان، وآلاماً في المعدة والبطن. وهناك عدد من الأمور التي يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالمرض يمكن إيجازها في ما يأتي:

أ - طبخ الطعام في درجة (٧٢°س مدة دقيقتين، أو في درجة ٧٥°س مدة دقيقة واحدة).

ب- تقديم الطعام المطبوخ مباشرة.

ج- حفظ الطعام خارج نطاق درجة الحرارة الخطرة (٥°س - ٦٠°س).

د - التأكد من تغليف الأطعمة، ووضع التاريخ و اليوم على الغلاف قبل التخزين.

هـ - تجنب تلوث الأطعمة النيئة والأطعمة المطبوخة.

و - غسل الأيدي جيداً قبل إعداد الطعام وبعد الانتهاء من إعداده أيضاً.

ز - حماية الأطعمة من الحشرات و الغبار و الطيور و الحيوانات الأليفة.

نشاط (٢-٤)

ابحث ضمن مجموعتك في كتب متخصصة عن الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث تسمم غذائي، ثم دون ذلك في دفترك، و اعرضه على طلاب صفك.

تمرين (٢-١) مخلل الخيار و الفقوس (Cucumber Pickle)

النتاج العملي

أن يعدّ مخلل الخيار و الفقوس.

المعلومات النظرية

التخليل هو طريقه من طرق حفظ الخضراوات مدة طويلة باستخدام المحلول الملحي، انظر الشكل (١). ويحتوي الخيار و الفقوس على نسبة كبيرة من الماء، ويقدم بوصفه مقبلات إلى جوار كثير من الأطباق، وأحياناً يدخل في إعداد بعض الأطباق الساخنة أو الباردة.

المقادير

- كيلو غرام من الخيار أو الفقوس.
- ملعقتا ملح مائدة لكل لتر ماء.
- نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- خل وليمون بمقدار ملعقة مائدة.
- زيت بمقدار ملعقة مائدة.
- فلفل حار و ثوم اختياري حسب الرغبة.
- ماء بمقدار نصف لتر.

التجهيزات اللازمة

- مرطبان (وعاء زجاجي أو بلاستيكي).
- سكين خضراوات.
- لوح تقطيع.
- جاط.
- ملعقة.
- كوب معياري.



الشكل (١): مخلل الخيار و الفقوس.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- أزل زهرة الخيار أو الفقوس.
- ٢- اغسل الخيار جيداً، ثم اعمل شقاً طويلاً في الثمرة.
- ٣- عقم المرطبان.
- ٤- اغل الماء المراد استخدامه في التخليل، واتركه حتى يبرد.
- ٥- أضف الملح والسكر والخل والليمون إلى الماء، وقلبه جيداً حتى يذوب الملح.
- ٦- ضع الخيار في المرطبان، وأضف إليه المحلول الملحي حتى يصل مستواه إلى أسفل فوهة المرطبان بنحو سنتيمتر واحد.
- ٧- أضف الزيت وأغلق المرطبان، من غير إحكام؛ للسماح للغازات المتصاعدة بالخروج، وبخاصة أول أسبوع.

تمرين عملي

أعدّ مخّل الخيار أو الفقوس باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				أزلت زهرة الخيار أو الفقوس.
٣				غسلت الخيار جيداً، ثم عملت شقاً طويلاً في الثمرة.
٤				عقمت المرطبان.
٥				غليت الماء المراد استخدامه في التخليل، وتركته إلى أن يبرد.
٦				أضفت الملح والسكر والخلّ والليمون إلى الماء، وقلّبتة جيداً حتى ذاب الملح.
٧				وضعت الخيار في المرطبان، وأضفت إليه المحلول الملحي حتى وصل مستواه إلى أسفل فوهة المرطبان بنحو سنتيمتر واحد.
٨				أضفت الزيت، وأغلقت المرطبان، من غير إحكام؛ للسماح للغازات المتصاعدة بالخروج، وبخاصة أول أسبوع.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يجفّف النعناع.

المعلومات النظرية

يتميز النعناع المجفّف بحسن طعمه ورائحته الطيبة، وذلك لاحتوائه على الزيوت الطيارة، مثل المنثول المتميز بفوائده الكثيرة، ويدخل النعناع في إعداد كثير من الأطباق، وبخاصة السلطات والمقبلات، انظر الشكل (١).



الشكل (١): النعناع المجفّف.

المقادير

- حزمة واحدة من النعناع.

التجهيزات اللازمة

- صينية ألمنيوم.

خطوات تنفيذ التمرين

- ١- أزل الأجزاء غير السليمة من النعناع، واستبعد النباتات الغريبة.
 - ٢- اغسل النعناع بالماء البارد جيداً.
 - ٣- جفّف النعناع من بقايا ماء التنظيف والتعقيم.
 - ٤- ابسط قطعة القماش في الصينية، وضع أوراق النعناع عليها، ثم ضعها في مكان جاف، بعيداً عن أشعة الشمس .
 - ٥- قلب النعناع يومياً مرة واحدة.
 - ٦- غطّ النعناع ليلاً بقطعة من القماش؛ لمنع سقوط الندى عليه.
- احفظ النعنع في أوعية بعيدة عن الرطوبة.

ملحوظات مهمة

- يجب غسل أوراق النعناع وتعقيمها قبل تجفيفها، وذلك للتخلص من الأتربة.
- يمكن تجفيف النعناع قبل قطف الأوراق من السيقان.
- حفظ النعناع من دون اكتمال جفافه من الرطوبة في علبة مغلقة يؤدي إلى تعفنه.

تمرين عملي

جفّف النعناع باتّباع خطوات تنفيذ التمرين السابق.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				أزلت الأجزاء غير السليمة من النعناع، واستبعدت النباتات الغريبة.
٣				غسلت النعناع بالماء البارد، وعقّمته جيّداً، وجفّفته من بقايا الماء؛ للمحافظة على لونه وطعمه.
٤				جفّفت النعناع من بقايا ماء التنظيف والتعقيم.
٥				بسّطت قطعة القماش في الصينية، ووضعت أوراق النعناع عليها، ثم وضعتها في مكان مشمس.
٦				قلّبت النعناع مرة واحدة يومياً.
٧				غطّيت النعناع ليلاً بقطعة من القماش؛ لمنع سقوط الندى عليه.
٨				حفظت النعناع في أوعية محكمة الإغلاق بعيداً عن الرطوبة.
٩				نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدّاً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

النتاج العملي

أن يعدّ مربى التفاح .

المعلومات النظرية

التسكير هو طريقة من طرق حفظ الفواكه مدة طويلة باستخدام المحلول السكري المركز، ويعدّ مربى التفاح من المربيات المحببة، وتكسب مادة البكتين الموجودة في التفاح المربى قواماً لزجاً، لذا يجب اختيار الفاكهة الكاملة النضج العالية الجودة، انظر الشكل رقم (١).

المقادير

- كيلو غرام تفاح .
- عصير ليمون بمقدار ملعقة طعام مائدة .
- سكر بمقدار ٥٠٠ غرام .
- ماء بمقدار ٢٥٠ ميليترًا .

التجهيزات اللازمة

- مرطبان .
- سكين .
- لوح تقطيع .
- جاط .
- ملعقة .
- كوب معياري .
- ميزان .



الشكل (١): مربى التفاح.



الشكل (٢): شكل تقطيع التفاح.

- ١- اغسل التفاح، وقشره، وأزل البذور وجيوب البذور، ثم قطع كل حبة أربعة أجزاء، انظر الشكل رقم (٢)، واغمرها في ماء بارد؛ حتى لا يتغير لونه.
- ٢- عقم المرطبان بالماء الساخن.
- ٣- ضع التفاح في طنجرة، وأضف إليه ٢٥٠ مليلتراً من الماء.



الشكل (٣): القطر الكثيف.

- ٤- ضع الطنجرة على النار حتى يصبح التفاح ليناً ومتماسكاً.
- ٥- أخرج التفاح من الماء، وضعه في وعاء عميق.
- ٦- أضف السكر وعصير الليمون إلى ماء السلق المتبقي، واتركه على النار حتى يصبح قوام القطر كثيفاً، انظر الشكل (٣).
- ٧- أضف التفاح إلى القطر، واتركه على نار هادئة حتى يشخن المزيج، ثم ضعه جانباً.
- ٨- عبئ المرطبي الساخن في المرطبان، وأغلقه إغلاقاً محكمًا.
- ٩- احفظ المرطبي في مكان بارد وجاف.

ملحوظات مهمّة

- يجب اختيار الفواكه الناضجة والطازجة والسليمة لإعداد المرطبي.
- يجب المحافظة على وضع التفاح المقشر في الماء البارد؛ وذلك لمنع تغير اللون (الأكسدة).
- يجب نزع الرغوة (الريم) عن سطح المرطبي أثناء الغليان.
- يجب حفظ المرطبي ساخنًا في مرطبان معقم ومحكم الإغلاق.
- يجب عدم تعريض المرطبي للماء، أو لأي من مسببات التلوث في أثناء التعبئة أو الاستخدام أو التخزين.

تمرين عملي

أعدّ مربى التفاح باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء			
	٤	٣	٢	١
١				ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢				غسلت التفاح، وقشّرتة، وأزلت البذور وجيوب البذور، ثم قطعته إلى أرباع، وغمرته في الماء البارد حتى لا يتغير لونه.
٢				عقّمت المرطبان بالماء الساخن.
٣				وضعت التفاح في طنجرة، وأضفت إليه ٢٥٠ مليليتراً من الماء.
٤				وضعت الطنجرة على النار حتى أصبح التفاح لينا ومتماسكاً.
٥				أخرجت التفاح من الماء، ووضعتة في وعاء عميق.
٦				أضفت السكر وعصير الليمون إلى ماء السلق المتبقي، وتركته على النار حتى أصبح قوام القطر كثيفاً.
٧				أضفت التفاح إلى القطر، وتركته على نار هادئة حتى تُخن المزيج، ثم وضعتة جانباً.
٨				عبأت المربى الساخن في المرطبان، وأقفلته إقفالاً محكمًا، وحفظته في مكان بارد وجاف.
٩				نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

تمرين (٢-٤) تجميد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك (Frozen Meats)

النتاج العملي

أن يجمّد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك.

المعلومات النظرية

التجميد طريقة من طرق حفظ المواد الغذائية مدة طويلة في درجة حرارة (-١٨°س)، أو أقل من ذلك، ويفقد تجميد اللحوم وحفظها بهذه الطريقة اللحوم بعض عناصر الغذاء، وأحياناً يغير طعمها.

المقادير

- كيلو غرام من لحمة الخروف الطازجة بعظمها.
- كيلو غرام من شرائح لحم العجل.
- دجاجة.
- كيلو غرام من السمك.

التجهيزات اللازمة

- أكياس نايلون.
- قلم.
- طبع لاصقة.

خطوات تنفيذ التمرين

أولاً: تجميد اللحم مع عظمه

- ١- قطع اللحم حسب الطلب.
- ٢- رتب قطع اللحم في أكياس البلاستيك على نحو منبسط.
- ٣- أفرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام.
- ٤- اكتب تاريخ الحفظ على الكيس، واحفظه في المجمدة.



الشكل (١): تغليف الدجاج قبل التجميد.

ثانيًا: تجميد الدواجن

- ١- قطع الدجاج حسب الطلب.
- ٢- رتب قطع الدجاج في أكياس البلاستيك على نحوٍ منبسط.
- ٣- أفرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام، انظر الشكل رقم (١).
- ٤- اكتب تاريخ الحفظ على الكيس، واحفظه في المجمدة.

ثالثًا: تجميد السمك



الشكل (٢): تغليف السمك قبل التجميد.

- ١- نظف السمك، وقطعه حسب الطلب.
- ٢- رتب قطع السمك في أكياس البلاستيك على نحوٍ منبسط.
- ٣- أفرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام.
- ٤- اكتب تاريخ الحفظ على الكيس، واحفظه في المجمدة، انظر الشكل (٢).

ملحوظات مهمة

- تحفظ اللحوم الحمراء في درجة حرارة (-١٨°س) مدة (٢-٩) أشهر.
- يحفظ الدجاج في درجة حرارة (-١٨°س) مدة (٦-١٢) شهرًا.
- يحفظ السمك في درجة حرارة (-١٨°س) مدة (١-٣) أشهر.

تمرين عملي

جهّز اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك، واحفظها باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	قطّعت اللحوم حسب الطلب.				
٣	رتّبت قطع اللحم في أكياس البلاستيك على نحو منبسط.				
٤	أفرغت الهواء قدر الإمكان، وأغلقت الأكياس بإحكام.				
٥	كتبت تاريخ الحفظ على الأكياس، وحفظتها في المجمدة.				
٦	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًّا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

أسئلة الوحدة

١- ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

(١) التغيرات الفيزيائية في المواد الغذائية هي عوامل فساد:

أ - كيميائية. ب- طبيعية. ج - حيوية. د - جرثومية.

(٢) تحفظ المواد الغذائية على رفوف بعيداً عن الأرض بمقدار:

أ - (٥ سم). ب- (١١ سم). ج - (١٥ سم). د - (٢٠ سم).

(٣) يشير مصطلح (FIFO) عند استخدام مخزن المواد الغذائية إلى:

أ - الداخل أولاً يخرج أولاً. ب- الداخل آخرًا يخرج أولاً.
ج- خروج المواد حسب بطاقة الصرف. د - دخول المواد حسب أنواعها.

(٤) تكون درجة حرارة التجميد المناسبة للمواد الغذائية:

أ - (٥-) درجات سيلوس. ب- (١٠-) درجات سيلوس.
ج- (١٨-) درجة سيلوس. د - (٢٥-) درجة سيلوس.

٢- عرّف ما يأتي:

أ - الغذاء الصحي.
ب- العفن.

٣- فسّر تقديم الطعام المطبوخ مباشرة عند الانتهاء من الطبخ.

٤- اذكر قواعد حفظ المواد الغذائية وتخزينها.

٥- اشرح طريقة حفظ المواد الغذائية باستخدام طريقة التجفيف.

٦- اذكر العلامات التي تدل على فساد المواد الغذائية.

مهارات البحث والاتصال

زر أحد المستشفيات، واطّلع على بعض الحالات التي تعاني من تسمم غذائي، وتعرّف أكثر أنواع التسممات الغذائية، التي تراجع المستشفى، وسجّل ذلك في دفترك، واعرضه على زملائك .

أنشطة إثرائية

- ١- بالرجوع إلى مكتبة المدرسة، أو أحد المواقع الإلكترونية ابحث عن:
 - قواعد الحفظ والتخزين الأخرى.
 - الأخطاء الشائعة في التخزين.
- ٢- اكتب تقريراً عن ذلك، واعرضه على زملائك في الصف.

التقويم الذاتي

ضع إشارة (✓) في المكان المناسب في ما يأتي:
يمكنني بعد دراسة هذه الوحدة أن:

لا	نعم	مهارات الأداء	الرقم
		أتعرّف أسس استلام المواد الغذائية.	١
		أتعرّف مواصفات المواد الغذائية المستلمة.	٢
		أتعرّف أهمية حفظ المواد الغذائية.	٣
		أتعرّف قواعد حفظ المواد الغذائية وتخزينها.	٤
		أصنّف طرق حفظ المواد الغذائية وتخزينها.	٥
		أتعرّف بطاقة الصنف أثناء التخزين وأهميتها.	٦
		أميّز أنواع المخازن.	٧
		أميّز طرق تبريد المواد الغذائية المطهورة.	٨
		أميّز طرق إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة.	٩
		أتعرّف أنواع فساد المواد الغذائية وأسبابه.	١٠
		أميّز أسباب فساد المواد الغذائية.	١١
		أتعرّف الأضرار الناجمة عن فساد المواد الغذائية.	١٢
		أحفظ المواد الغذائية بطرق الحفظ المختلفة.	١٣

قائمة المصطلحات

معناها باللغة الأجنبية	الكلمة باللغة العربية
Air Cells	فقاعات هوائية
Anniversary	عيد سنوي
Bibing Bag	كيس تزيين الكريمة
Baking	خبز
Baking Pans	قوالب الخبز
Beating	خلط
Benching	تجليس العجينة
Biscuit Cutters	قطاعات البسكويت
Blanching	سلق لمدة وجيزة
Boiled Icing	أغلفة الكعك المغلية أو المطبوخة
Bread Rolls Dough	عجينة خبز الرول بأنواعه
Butter	زبدة
Cakes	كيك
Chocolate cake	كيك الشوكولاته
Cold Icing	أغلفة الكعك الباردة
Complimentary	مجاني
Congratulation	تقديم التهاني
Convection Oven	فرن مزود بجهاز لتوزيع الحرارة
Cooling	تبريد
Desserts	حلويات
Eggs	بيض

Fermentation	تخمّر
First In First out (FIFO)	المادة المدخلة أولاً تخرج أولاً
Flour	دقيق (الطحين)
Fluffy Icing	كريمات خفيفة
Foam	رغوة
Focaccia	فوكاشيا (نوع من أنواع الخبز الإيطالي)
Food Production	إنتاج الطعام
French Bread	خبز فرنسي
Fresh Cream	كريمة طازجة
Happy Birth Day	يوم ميلاد سعيد
Hard Wheat	قمح صلب
Icing Plain Cream	كريمة بسيطة
Loaves or Rolls	ترقيق أو بسط العجينة
Makeup and Panning	تشكيل العجين
Margarine	مارجرين
Measuring Utensils	المكاييل
Milk	حليب
Mixers	الخلاطات (العجانات)
Mixing	خلط
Oils	زيوت
Ovens	أفران
Proofing	إراحة العجينة

Puff Pastry	عجينة الرقائق
Refrigeration	التبريد
Rolling Pins	المِرْق
Rounding	التدوير و الدحبرة
Scales	موازين
Scaling And Cutting	الوزن والتقطيع
Scaling Ingredients	وزن المكونات
Sieves	مناخل
Soft Wheat	القمح اللين
sponge Cake	الكيك الإسفنجي
Stainless	فولاذ غير قابل للصدأ
Storing	تخزين
Sugar	سكر
Tips	القمع (رؤوس التزيين)
Water	ماء
Wedding Cake	كيك الفرح (كعكة الزفاف)
Whipping	عملية الخفق
Whipping Tools	مضارب الخفق
Whole Wheat Flour	قمح كامل
Yeast	خميرة

معدل درجات حرارة الفرن

الدرجة	مؤشر الفرن	سيلوس	فهرنهايت
خفيف الحرارة	٢ - ١	١٥٠ - ١٢٠	٣٠٠ - ٢٥٠
متوسط الحرارة	٤ - ٣	١٨٠ - ١٦٠	٣٥٠ - ٣٢٥
حار نسبيًا	٦ - ٥	٢٠٠ - ١٩٠	٤٠٠ - ٣٧٥
حار	٨ - ٧	٢٣٠ - ٢٢٠	٤٥٠ - ٤٢٥
حار جدًا	١٠ - ٩	٢٦٠ - ٣٤٥	٥٠٠ - ٤٧٥

قائمة المراجع

أولاً: المراجع العربية

- ١ - موسوعة الطبخ المصور، د يوسف فرحان / مكتبة لبنان / ١٩٩٧ م.
- ٢ - مهارات الطبخ، الشف عبد الله يوسف، مكتبة الجامعة / ابو ظبي، ٢٠٠٧ م.
- ٣ - فنون الطبخ التقنيات الكاملة، جيني رايت وارك تروي، الدار العربية للعلوم، ترجمة مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، ٢٠٠٤ م.
- ٤ - حفظ وتصنيع الأغذية، جامعة القدس المفتوحة، القدس، عمرو عايد شاكر، ١٩٩٨ م.
- ٥ - التغذية والصحة، عبد المجيد الشاعر و رشدي قطاش، دار اليازوري، عمان، ٢٠٠٤ م.
- ٦ - موسوعة الحلويات الشاملة، أعد النص العربي الدكتور يوسف فرحان، مكتبة لبنان، ناشرون بالتعاون مع شركة دولنغ كندر سلي، ٢٠٠١ م.
- ٧ - تقنيات تحضير الحلويات، مترجم من (Le Gordon bloeu)، جيني رايت وارك تروي، الدار العربية للعلوم، ترجمة مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، ٢٠٠٤ م.
- ٨ - أفضل أنواع الحلويات، الدكتور يوسف فرحان، مكتبة لبنان، ناشرون بالتعاون مع شركة دولنغ كندر سلي، ٢٠٠٠ م.

ثانياً: المراجع الأجنبية

- 1 – **Practical cookery**, David foskett, Victor Ceserani, Roland Kinton, 10th Ed, 2007.
- 2 – **Professional cooking**, Wayne, 6th Ed. USA: Wiley, 2006.
- 3 – **Dinner is served**, Inech, Arlene Hirst, ISBN 0-7624-1558-42003.

- 4 – **Professional Cooking Gisslen**, Wayne, 5th Ed. USA: Wiley, 2002
- 5 – **Herbs and Spices, Clevely**, Andi, USA: Lorenz Books, 2000.
- 6 – **Main Couese Classics**, Fleetwood , Jenni , Hermes House, London, 2003.
- 7 – **Webers Art of the Grill Purviance**, Jamie, Chronice Books, San Francisco, 1999.

ثالثاً: المواقع الإلكترونية

www.wikipedia.com

www.google.com/images

www.chickensack

www.italianfoodnet.com

www.fl-seafood.com

www.upload.wikimedia.org

www.ar.wikipedia.org/wiki

www.formerchef.com

www.video.jug.com

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ