

التعليب 101

التعليب بواسطة التعطيس في الماء- هذه الطريقة تؤمن لنا بحفظ المواد الغذائية العالية الحموضة بصورة سليمة مثل المرببات و الصلصة بأنواعها عن طريق إزالة الهواء من داخل القنينة لمنع التلف والفساد.

المواد : مجموعة أغراض موضوعة في علبة لغرض التعليب تسمى **تسكفري** ثمنها **12.99** دولار من محلات العدد والادوات (أي سي ي) مع قمع خاص للتعليب .

1- غسل القناني، الأغشية والأربطة بماء ذو رغوة صابونية ثم غسلها وتشطيفها بالماء فقط .

2- إبقاء القناني دافئة (ساخنة) لحين الأستعمال و ذلك عن طريق إستخدام فرن طبخ معتدل درجة الحرارة لاتتجاوز 170 درجة فهرنهايت .

3- إملاء إناء (حوض) بالماء الى إرتفاع لايقفل عن إنج واحد وتسخينها الى درجة تحت الغليان .

4- طريقة التحضير لوصفة مربى فاكهة التفاح :

- ثمرة التفاح مقشور أو غير مقشور مقطوع الى أجزاء صغيرة .
- وضعها في إناء كبير ذو قاعدة سميكة .

- إضافة ماء قليل للأناء فقط لغرض عدم الألتصاق (لكل ربع من وزن مقطوع يضاف أقل من ربع كوب ماء).
- إبقاء الى تحت درجة الغليان – حرارة متوسطة مع استمرار الخلط (التحريك) الخفيف .

- يستمر التسخين الى أن يبدأ التفاح يتحول الى حالة ليونة وهش .

حسب الرغبة : من الممكن ان يضاف الآن بعض من عصير الليمون , القرفة (سينمن) أو بعض النكهات النباتية .
(لغرض اضافة السكر يجب ان تنخفض حرارة الأناء ويذاق جزء صغير لغرض الأضافة) .

- إبقاء المربى أو الصاص على نار هادئة وتحريكها بلطف .

5- إملئ كل قنينة تقريبا بالمربى (مع بقاء نصف إنج غير مملوء) .

6- المحاولة لأخراج الفقاعات الهوائية من داخل المربى بأستخدام ملعقة ذو نهاية بلاستيكية .

7- إمسح البقايا من المربى الألاصقة على سطح الزجاجاة من الخارج ثم إحكم غطاء القنينة مع الشريط لكن ليس بدرجة عالية من القوة – لتتمكن الفقاعات الهوائية من التسرب .

8- وضع القناني في سلة التعليب الخاصة وإنزالها في إناء الماء الساخن الى تحت درجة الغليان مع التأكد بأن مستوى الماء لايزيد على واحد أنج من إرتفاع القنينة ويبدأ الغليان لفترة 15 دقيقة .

9- اقطع التسخين مع إبقاء القناني في الماء لفترة 5 دقائق , ثم إرفع القناني لتضع على منشف نسيجي أو بلاستيكي لفترة 12 ساعة لغرض التبريد .

10- الضغط على وسط الغطاء فاذا كانت القنينة محكمة الغلق فأن الغطاء سوف لن ينقلص الى الأعلى أو الى الأسفل (أما إذا لم تكن القنينة محكمة الغلق فيجب وضعها في الثلاجة للتبريد وتستخدم للطعام لاحقاً) .

11 – خزن قناني المربى في خزانة لحفظ المواد الغذائية لمدة سنة واحدة . في لحظة فتح القنينة ذات الغطاء المحكم والمختوم لغرض الأستخدام بعدها يجب أن توضع في البراد \ الثلاجة وتستخدم لفترة إسبوع واحد فقط.