



كيفية إعداد معجون الرمّان

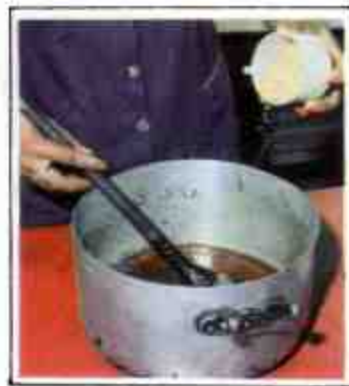


أعدّ المادة الفنية :

– مركز التكوين المهني
للسنات بتيمسار

– الإدارة العامة للصناعات الغذائية
– المدرسة العليا للصناعات الغذائية

نشرية رقم 3 - 1999

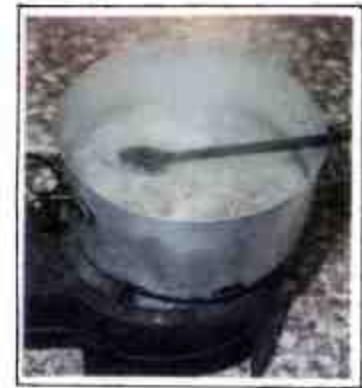


حسب الرغبة يمكن إضافة كمية من الجلجلان
واللوز المفروم بعد تعريجهما.



يُسكب المعجون ساخنا في أواني بلورية لإزالة
جيوب الهواء.
عند إنخفاض درجة حرارة المعجون وبلوغها
الدرجة العادية تغلق الأواني غلقا محكما.

أنجزت هذه النشرة بمطبعة وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي

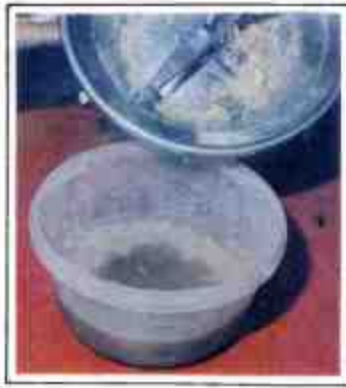


نضع الخليط المتحاصل عليه من إحدى
الطريقتين في قدر ثم نضعه على نار هادئة مع
التحريك المستمر.

إختبار التّضج :



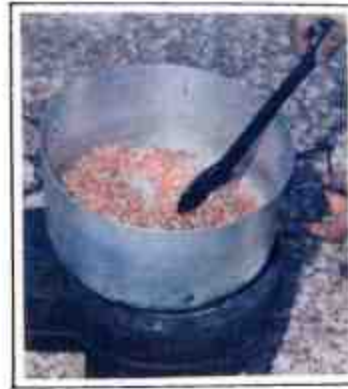
نضع ملعقة أكل من المعجون في صحن جاف،
فإذا بقيت الكتلة متماسكة فهي تدل على تضج
المعجون.



عملية الرحي هذه تمكّن من فصل البذور عن اللب وبذلك نتحصّل على عصير الرمان المصفى.



نضيف لكل مكيلين من الرمان المرحي والمصفى مكيلًا واحدًا من السكر.



الطريقة الثانية :

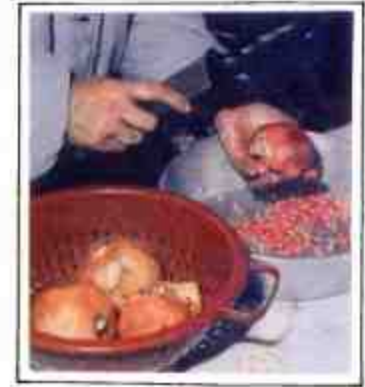
نضع حبات الرمان في قدر على نار هادئة بدون ماء مع التحريك الى أن تفقد لونها الأحمر.



بعد ذلك يرعى الرمان بفرامة الطعاطم.



لتحويل ثمار الرمان الى معجون يقع إختيار الثمار الناضجة والغير معقنة والنظيفة.



إزالة القشور وقرز حبات الرمان .

الطريقة الأولى :

نضع في قدر مكيلين من حبوب الرمان ومكيلًا واحدًا من السكر، مع تجنّب إضافة الماء وعصير الليمون.