



الجمهورية التونسية
وزارة الفلاحة
وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي
الهاتف : 288.442

كيفية إعداد معجون البرتقال



أعد المادة الغنية :

– الإدارة العامة للصناعات الغذائية
– المدرسة العليا للصناعات الغذائية
– مركز التكوين المهني
– للمفتيات بتجيبسار

نشرية رقم 7 - 1999



عندما يبرد المعجون تُغلق هذه الأواني غلقا
محكما.



- نضع ملعقة من المعجون في صحن جاف فإذا
بقيت الكتلة متماسكة فهي تدل على نضج
المعجون.

- نضع قليلا من المعجون فوق ورقة، فإذا تبللت
الورقة فهي علامة على عدم النضج أما إذا بقيت
الورقة جافة فهي علامة النضج التام للمعجون.



يوضع المعجون ساخنا في أواني من البلور.

أنجزت هذه النشرة بمطبعة وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي

البرتقال المرحي).



ثم يوضع الخليط فوق النار من جديد حتى
النضج النهائي.



- الطريقة الثانية : نضع 1 كلغ من شرائح
البرتقال في قدر مع إضافة 1 كلغ من السكر
ومعلقة أكل من عصير الليمون وكأسين من
الماء.



يوضع الخليط على نار معتدلة لمدة 45 دقيقة مع
التحريك وإزالة الرغوة عند ظهورها.

يتم إعداد معجون البرتقال بطريقتين :



- الطريقة الأولى : توضع شرائح البرتقال على
نار هادئة لمدة 45 دقيقة مع التحريك وإزالة
الرغوة عند ظهورها.



- رحي شرائح البرتقال بعد طهيها.



- إضافة كمية من السكر معادلة لكمية البرتقال
المرحي (صحفة من السكر لكل صحفة من

في الجهات التي تتميز بوفرة إنتاج البرتقال من
الأصناف المعدة للعصير أو للتحويل أو عند
توفره بالأسواق بأسعار منخفضة فإنه بإمكان
ربات الأسر تحويل شيء من هذا البرتقال إلى
معجون.

يساعد هذا المعجون الشهي والمفيد صحيا على
تنويع لمجة الأطفال بأقل التكاليف.

كيفية الإعداد :



يستحسن استعمال البرتقال ذو القشرة الرقيقة.
وفي حالة استعمال البرتقال ذو القشرة الخشنة
يتعين تقشيرها تقشيرا سطحيا.



ينظف البرتقال تنظيفا جيدا ويقص إلى شرائح
رقيقة مع إزالة البذور.