



الجمهورية التونسية
وزارة الفلاحة
وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي
الهاتف : 288.442

كيفية إعداد معجون البرتقال

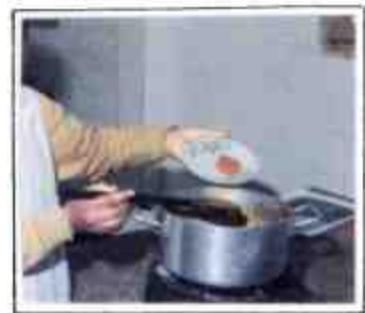


أعد المادة الخام:

- مركز التكوين المهني
- الإدارة العامة للصناعات الغذائية
- المدرسة العليا للصناعات الغذائية
- المختبرات



عندما يبرد المعجون تُغلق هذه الأواني غلقاً محكماً.



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

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



يوضع المعجون ساخناً في أواني من البلاور.

إختبار نضج المعجون:
 يتم هذا الإختبار بطرقتين:

البرتقال المرحي).



ثم يوضع الخليط فوق النار من جديد حتى النضج النهائي.



الطريقة الثانية: نضع ١ كلغ من شرائح البرتقال في قدر مع إضافة ١ كلغ من السكر وملعقة 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 بطرقتين:



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



رجي شرائح البرتقال بعد طهيها.



إضافة كمية من السكر معاًدة لكمية البرتقال المرحي (ص芳ة من السكر لكل ص芳ة 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 صحياً على تنمية لمح الأطفال بأقل التكاليف.

كيفية الإعداد:



يستحسن استعمال البرتقال ذو القشرة الرقيقة، وفي حالة استعمال البرتقال ذو القشرة الخشنة يتعين تقشيره تقشيرًا سطحيًا.



ينظر البرتقال تنظيفاً جيداً ويقص إلى شرائح رقيقة مع إزالة البذور.