



الجمهورية التونسية  
وزارة الزراعة  
وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي  
الهاتف : 288.442

## كيفية إعداد و تصبير معجون الطماطم بالطريقة التقليدية



إعداد المادة الغنية :

الإدارة العامة للصناعات الغذائية - مركز التكوين المهني  
المدارس العليا للصناعات الغذائية - للتسيات بتيمسار

نشرية رقم 6 - 1999



يتم إعداد الخليط يدويا على شكل كويرات صغيرة الحجم لكي لا تبقى فراغات في الأواني التي ستُحفظ فيها.



تُحفظ كويرات معجون الطماطم في أواني من الفخار أو البلور ثم تغلق غلقا محكما.

أنجزت هذه النشرة بمطبعة وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي



يُضاف الى هذا الخليط كمية من الزيت بمقدار يجعله قابلا للعجن.



يُعجن الخليط يدويا لمزج المواد التي تمت إضافتها اليه حتى يصبح قابلا للتماسك.



ب- تُرْحى شرائح الطماطم التي أُضيف إليها الثوم بفرّامة اللحم .



- تترك شرائح الطماطم في الشمس لمدة 3 أو 4 أيام حتى تجفّ.



- تُنظّف ثمار الطماطم الطازجة والسليمة.  
- تُقَطع الى شطرين بالعرض ثم تزال بذورها.



يمكننا تصبير الطماطم  
بإحدى الطريقتين

أ- تُطلى شرائح الطماطم المجففة بالزيت  
ثم تحفظ في أواني من الفخار أو البلور  
بعد إحكام غلقها.



- توضع أشطار الطماطم في أطباق أو فوق  
أرضية مسطّحة ونظيفة وترش بالملح  
الناعم.

يُضاف الى معجون الطماطم المتحصّل  
عليه الملح والتوابل.