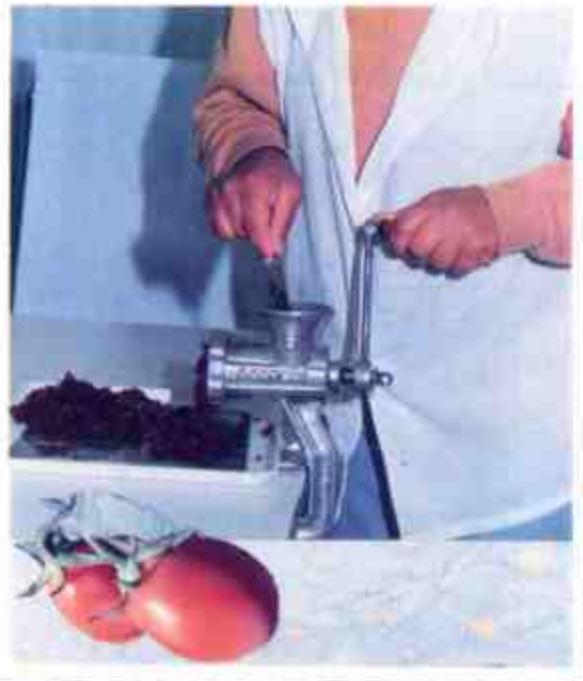




المملوكة التونسية
وزارة الفلاحة
وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي
الهاتف : 288.442

كيفية إعداد و تصبیر معجون الطماطم بالطريقة التقليدية



أحد المراحل الفنية :

ـ مركز التكوين المهني
ـ الإدارة العامة للصناعات الغذائية
ـ المدرسة العليا للصناعات الغذائية
ـ المقتنيات بتبيهار

نشرية رقم 6 - 1999

تحفظ كويرات معجون الطماطم في أواني من الفخار أو البلور ثم تغلق غلقاً محكماً.

أنجزت هذه النشرية بمعطعة وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي



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



يُضاف إلى هذا الخليط كمية من الزيت بمقدار يجعله قابلاً للعجن.



يعجن الخليط يدوياً لمزج المقادير التي تمت إضافتها إليه حتى يصبح قابلاً للتماسك.



ب - تُرْحى شرائح الطماطم التي أضيفت إليها الثوم بفرآمة اللحم.



- تُترك شرائح الطماطم في الشمس لمدة 3 أو 4 أيام حتى تجف.



يمكننا تصبير الطماطم بأحدى الطريقتين

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

يُضاف إلى معجون الطماطم المتحصل عليه الملح والتوابل.



- تُنظف ثمار الطماطم الطازجة والسليمة.
- تُقطع إلى شطرين بالعرض ثم تزال بذورها.



- توضع أشجار الطماطم في أطباق أو فوق أرضية مسطحة ونظيفة وترش بالملح الناعم.