

شراب البرتقال

عصير البرتقال من الذما يشرب بالاخص عند اشتداد الحرارة وقد اعتادت العائلات تحضير شراب محفوظ منه وذلك لان ما يباع في الاسواق لا تضمن جودته كما أن أسعاره غالية بالنسبة لتكاليف تحضيره منزلياً فان الزجاجة الواحدة من شراب البرتقال تباع بثمن حوالى الخمسة عشر غرشاً مع ان نفقة تحضيرها تبلغ حوالى الاربعة غروش بما يدخل فى ذلك ثمن الزجاجات الفارغة ، وتتبع العائلات طرقاً مختلفة لتحضير الشراب غير أننا نورد هنا الطريقة التى يعمل بها شراب يحفظ لون ورائحة وطعم العصير الطازج ولا يفسد بسرعة

أولاً - تبشر قشرة ثلاثين برتقالة بواسطة آلة البشر المستعملة منزلياً لاجتناب ، ويؤخذ البشر ويوضع فى قطعة من الشاش ثم يعصر لاستخراج الزيت العطري الذى يحتويه

ثانياً - تعصر الثلاثون برتقالة المتقدمة وسيمون أخرى اعنى مائة ويصفي العصير جيداً ويحفظ فى وعاء على حدة ، وللعصر تقطع البرتقالة عرضياً ثم يضغط بها على آلة عصر الليمون العادية ويوجد جهاز خاص للعصير يمكن استعماله فى الكميات الكبيرة

ثالثاً - تعصر أربعون ليمونة ويصفي عصيرها

رابعاً - يوضع فى وعاء كبير ثلاثون رطلاً من السكر ويضاف اليها مقدار من الماء يكفى للمساعدة على تحريك السكر داخل الوعاء وعدم احتراقه ثم توفد النار تحت الوعاء وبعد أن « يحل » السكر يضاف اليه زلال بيضتين نظراً لخاصة الزلال فى أحداث تليد الاوساخ التى توجد فى

السكر ويستمر تحريك السكر داخل الأثناء وكشط الرم الذي يتجمع على السطح حتى يرى عند رفع المغرفة ان المحلول أصبح كثيفا يتساقط منها ببطء وفي النهاية يتساقط على هيئة كرات متجمعة مماسكة ببعضها قليلا

خامسا - يرفع وعاء السكر عن النار ويترك لمدة عشرة دقائق ثم يضاف اليه عصير الليمون والزيت وعصير البرتقال مع التقليب جيدا حتى يكون المزج تاما وبعلا الزجاجات النظيفة بهذا الشراب ويحكم سدها حتى تطول مدة حفظها

وينتج من المقادير المتقدم ذكرها حوالي العشر بن زجاجة وقد وجد انه لا يعترها أقل فساد أو تغيير بعد عام من تحضيرها ولم يجرب حفظها الى أبعد من ذلك ، وقد يعاب على مظهر زجاجة الشراب أن الزيت يطفو على السطح فيرى في الزجاجة طبقة رقيقة ناعمة نعلوها طبقة قاتمة ولكني لأرى لهذا العيب التجاري أقل قيمة طالما أنه متى وضع في الكؤوب القليل من هذا الشراب واضيف اليه الماء أو ماء الصودا كان المشروب في لونه ومذاقه لا يختلف البتة عن العصير الطازج

بطرس باسيلي عريان