

الترنج

أول ثمرة من الموالح أدخلت الى حوض البحر الأبيض المتوسط من الشرق الأقصى ويزرع الترنج بهذا الحوض من أجيال قبلها يعرف فيه البرتقال والليمون وما زالت ثمار الترنج ذات أهمية في الممالك المحيطة بهذا الحوض وليس لزراعته أهمية تجارية في الدنيا الجديدة .

ويوجد الترنج في مصر وله عدة أنواع الا أن انتشارها قليل اذ لاتتعدى بعض اشجار في بعض الحدائق .

وانواعه الموجودة بمصر هي البلدى والسلطاني والفيومي والجزاوى والاسكندراني والمياوى والترنج الصغير الأترج .

ويستعمل نبات الترنج في مصر كأصل يطعم عليه أما ثماره فتستعمل لأغراض مختلفة وكثيرا ما يتخذ الفلاحون الثمار الصغيرة من صنفى البلدى والسلطاني كحرز أو تعويذة ضد الحسد والشياطين وثمار الأترج يستعملها اليهود في أحد أعيادهم .

أما الترنج الفيومي فيتبع المرتبة المعروفة بالترنج التجارى وهو ما يزرع بكثرة للتصدير في بعض جزائر البحر الأبيض المتوسط وبالأخص كمورسيكا وتصدر التجار في براميل مع اماء الملح وبعد أن تبقى مدة تستخرج وتغسل ثم توضع في سائل ساخن لمدة وبعد ذلك تطبخ وترد ويتكرر ذلك حتى تتبلور كما يجب فتكون معدة للاستعمال .

وفيا يلي الطريقة المتبعة في حفظ الترنج .

- ١ — ينظف القشر ويغسل ثم يمسح اذا دعت الحال لازالة الحشرات القشرية والطبقات الفلينية ثم تقسم الثمار الى أنصاف بالطول .
- ٢ — تجب ازالة كل البذور والللب لكثرة ما بها من المرارة .
- ٣ — ان من المتعذر ازالة اللب سواء أ كان ذلك في الماء الرائق أم في الماء المالح ولكن يغليه على النار تسهل ازالته .

٤ — يجب وضع الترنج في الماء المملح بعد جنيه من الأشجار بوقت قصير

٥ — يعل الماء المملح متريًا بالنسب الآتية :

كلوريد الصوديوم ٤,٥ أقيات — أى ١٣٥ جراما

كلوريد البوتاسيوم $\frac{1}{4}$ أقية — أى ٣,٤٢ جراما

كلوريد المغنسيوم $\frac{1}{4}$ أقية — أى ١٦,٤٧ جراما

ماء ١ جالون — أى ٥,٥ لترا

أما اذا ارتفعت درجة الحرارة حتى بلغت ٧٠ — ٨٠ فهرنهايت فيجب أن يضاف ٧ — ١٠ ٪ (أى ١٠ — ٢٥ أقية من المملح لكل جالون من الماء) .

والمدة اللازمة لبقاء الترنج في الماء المملح تقرب من ٣٠ يوما أو أكثر .

٦ — تنقل أنصاف الثمار من الماء المملح الى الماء الرائق .

٧ — يجب الايزال كل المملح لأن كمية صغيرة منه تحسن نكهته

٨ — تغطى الثمار بالماء وتغلى حتى تلين .

٩ — تنقل الثمار بعد ذلك الى ماء بارد لمدة ٨ — ٢٤ ساعة لتستعيد

تمامها الذى قل كثير من تأثير الغلى .

١٠ — يلى ذلك الحفظ بالسكر .

١١ — يبدأ بشراب مخفف تزداد كثافته تدريجًا .

١٢ — يمكن استعمال الجلوكوز وحده أو ممزوجا مع الشراب الأول .

وتضاف نسب أكبر من السكر قرب النهاية .