



الجمهورية السودانية
وزارة الزراعة
وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي
الهاتف : 288.442

كيفية تصبير الزيتون والخضر



أعد المادة الفنية :

— مركز التكوين المهني
للصناعات بنسبصار

— الإدارة العامة للصناعات الغذائية
— المدرسة العليا للصناعات الغذائية

نشرية رقم 8 - 1999

ب - الفلفل المسير :

نستعمل حسب الحاجة كمية من الفلفل الحار الطري الناضج ثم يُشَقَّ شَقًّا صغيرا في جنبه (2 - 3 سم)، يُغسل الفلفل ثم يُوضع في إناء من المستحسن أن يكون من البلّور ثم يُغمر بالشمولة.

ج - فلفل برّ العبيد :

يتم إعداده بنفس الطريقة السابقة إلا أن الشقّ يعوّض بثقوب صغيرة بالإبرة.



أُجزت هذه النشرة بمطبعة وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي



تُنظف الخضر وتُقطع إلى أجزاء صغيرة وتوضع في إناء ثم تُغمر بالماء المالح أي (الشمولة التي أُعدت حسب الطريقة السابقة).



1) الزيتون الأخضر :

أ - إعداد الزيتون :

يُسقّ الزيتون سطحيا بالسكين أو يهشّم بمطرقة أو بيد المهراس، ثم يوضع في الماء لمدة أربعة أيام مع تبديل الماء مرّتين في اليوم لإزالة المرارة.



ب - إعداد الشرمولة :

الشرمولة هي خليط من الماء والملح، بمقدار 1 كغ من الملح لكل 10 لترات من الماء. يمكن اختبار ملوحة هذا الخليط باستعمال البيضة التي تطفو فوق سطح الماء عند بلوغ الخليط الملوحة المناسبة.

ج - تمليح الزيتون :

يُوضع الزيتون في وعاء معدّ للغرض ثم يُغمر بالماء المالح الذي أُعدّ من قبل (الشرمولة).

ولإعطاء الزيتون طعم معطر ولذيذ نضيف إليه أغصان البسباس الأخضر، ويغطّى سطحه بشرائح من الليمون ويترك هكذا حوالي نصف شهر حتّى يصبح صالحا للإستهلاك.



2) الزيتون الأسود :

يُغسل الزيتون الأسود ويُستقطر ثم

يُفرك فركا جيّدا بالملح ويوضع في كيس مخيَّش (شكارة) أو قففة من الحلفاء أو قرطلة من القصب أو غيرها حسبما يتوفّر بالجهة.

يوضع الزيتون على شكل طبقات سميكة تتخلّلها طبقات رقيقة من الملح ثم يُثقل ويُترك هكذا لمدة أسبوعين على الأقل. بعدها يقع غسل هذا الزيتون بالماء ويُجفّف قليلا في الشمس ثم يُطلى بالزيت ويُحفظ في إناء من الفخار أو البلّور.



3) إعداد الموالح :

أ - السفنارية، اللفت، البسباس

والبروكلو...