

# طريقة عمل مجففات الليمون والتين

إعداد  
منال مسلمانج  
مديرية الإرشاد الزراعي

كل الجهات، حتى التأكد من جفافه التام.  
-وفي حال تجفيفه بالفرن، يتم تشغيله على أقل درجة ممكنة، أو يمكن وضع الليمون في درج الفرن أو أقل مكان يتعرض للحرارة، وتركه من 3 إلى 4 أيام حتى يجف تماماً.  
-بعد ذلك يترك اللومي في وعاء نظيف (برطمان زجاجي) ومغطى جيداً ليكون جاهزاً للاستخدام.

## ثانياً: التين المجفف:

يُعد التين الأزميري هو النوع الصالح للتجفيف، إضافة إلى الأنواع الأخرى من أصناف كادونا وكونديا ودوريتو وأدرياتيك، حيث إن ثمار هذه الأصناف تكون مبكرة النضج، مع نسبة سكريات مرتفعة، وذات حجم كبير.

## طريقة العمل:

-تترك الثمار حتى تمام نضجها على الأشجار، ثم تجمع يدوياً، مع المحافظة على عنق الثمرة، أو تترك لتسقط على فرشاة من القش أو الحصير، ثم تفرز الثمار باستبعاد المجروحة منها والتالفة.

-تغسل بعد ذلك الثمار السليمة، ثم تغمس في محلول ملحي بنسبة 2.5% لعدة ثوان، وذلك على درجة الغليان.

-وبعد ذلك يتم نشرها على صوانٍ من السلك الشبكي، وترص على حوامل بعضها فوق بعض في غرفة الكبريت، حيث يتم حق مسحوق الكبريت بمعدل 25 غ/م<sup>3</sup> من حيز الغرفة لفترة تتراوح بين 4-5 ساعات.

-بعد ذلك تنشر الصواني في الشمس مدة أسبوع، مع تقليب الثمار يومياً، أو يجري تجفيفها في مجففات شمسية، ثم تعبأ الثمار في صناديق خشبية أو كرتونية.

إن إنتاج الغذاء أو صناعة المواد الغذائية هي مجموعة معقدة ومتنوعة من الأعمال التي تهدف إلى تزويدنا باحتياجاتنا من الطاقة الغذائية. وتهدف إلى توفير الأغذية موسمية الإنتاج في أوقات ندرة وجودها في الأسواق، وتحويل المواد التي لا يمكن استهلاكها مباشرة إلى منتجات ذات قيمة غذائية واقتصادية، وتلبية احتياجات المستهلك في الظروف الطارئة.

## أولاً: الليمون المجفف (اللومي):

### المقادير:

ليمون طازج صغير الحجم.  
ملعقة كبيرة من الملح.

### خطوات التحضير:

-استخدم الليمون صغير الحجم كاملاً، أو يقطع إلى النصف إن كان كبير الحجم.

-غلي الماء ضمن وعاء كبير، مع إضافة الملح إليه.

-يضاف الليمون إلى الماء المغلي، ثم يترك على النار مدة تتراوح من 3 إلى 5 دقائق حسب حجم ثمرة الليمون، ويصفى بعد ذلك من الماء جيداً.

-يوضع الليمون على رف من السلك تحت الشمس مدة أسبوع تقريباً، أو حتى يجف تماماً، مع التأكيد على ضرورة تقليب من

