الجمهورية العربية السورية

وزارة السياحة

المشروبات

الثاني الثانوي المهني الفندقي

2021-2020

الجمهورية العربية السورية

وزارة السياحة

مديرية الشؤون التعليمية/ المدارس المهنية الفندقية

المشروبات

الثاني الثانوي المهني الفندقي 2021-2020

مقدمة الكتاب

يواجه القطاع السياحي تحديات محلية ودولية تؤثر على استقراره وأدائه لدوره، ونظراً لازدياد المنافسة، وزريادة الوعي لدى رواد هذا القطاع فقد أصبح من الضروري تحسين الأداء ورفع كفاءة المؤسسات في خدمات الأطعمة والمشروبات.

تعتبر المشروبات من أهم العناصر التي يحتاج إليها الإنسان يلجأ إليها في حالة الشعور بالعطش أو الرغبة في الترويح عن النفس وكذلك عندما يحتاج الإنسان إلى الشعور بالراحة والاسترخاء ولا ننسى تلك التي تحتوي على نسبة من الكافيين التي يبدأ بها البعض صباحهم من أجل اعانتهم على التركيز والعمل.

تعد المشروبات من مستلزمات السياحة والفنادق ومن الأنشطة الاقتصادية الهامة فهي تحقق معدلات عالية من الإيرادات للفنادق والمطاعم.

ونظراً لأهمية المشروبات في صناعة الفنادق والسياحة، وما يتطلبه ذلك من فن وذوق وجهد في الإعداد والتقديم، فقد حرص المؤلف عند كتابة هذا الكتاب على الدقة والبساطة في التعبير والتركيز على تطبيقات عملية في إجراءات تحضير المشروبات.

ومن منطلق ما تم ذكره يعرض هذا الكتاب كافة أنواع المشروبات الكحولية وغير الكحولية وطريقة صناعتها، والمعدات والأدوات المستخدمة، والعصائر الطبيعية وأمزجتها وكوكتيلات الفواكه، وعلم الخمور والمشروبات، وزراعة الكرمة في سوريا، وصناعة وتعتيق وتخزين الخمور، والجعة.

إعداد:

فئة من المختصين

الفهرس

البحث الأول: التعرف على كافة أنواع المشروبات الكحولية وغير الكحولية وطريقة صناعتها..... 6

أولاً- المشروبات الكحولية المقبلة:..... 6
ثانياً- المشروبات الكحولية المقطرة:..... 18
ثالثاً- المشروبات الروحية (LIQUEURS): 38
اختبار معلومات..... 46

البحث الثاني: المعدات والأدوات المستعملة 48

أولاً- المصطلحات المهنية في البار: 48
ثانياً- قواعد العمل في البار:..... 49
ثالثاً- كونتوار البار BAR COUNTER: 50
اختبار معلومات 72

البحث الثالث: العصائر الطبيعية وأمزجتها..... 74

أولاً- عصير الفواكه: 74
ثانياً- أمزجة العصائر وطرق تحضيرها:..... 78
اختبار معلومات..... 86

البحث الرابع: كوكتيلات الفاكهة..... 87

أولاً- معلومات أساسية: 87
ثانياً- تقطيع الفواكه: 88
ثالثاً- كوكتيل الفواكه:..... 89
رابعاً- تآلف الفواكه مع بعضها: 90
خامساً- التزيين بالفواكه والحفر عليها:..... 91
اختبار معلومات 92

البحث الخامس: المشروبات غير الكحولية..... 93

أولاً- شراب السُكر SYRUPS: 93
ثانياً- المشروبات المنعشة غير الكحولية:..... 96
ثالثاً- الأمزجة غير الكحولية:..... 99
اختبار معلومات..... 106

البحث السادس: المدخل إلى علم الخمور والمشروبات..... 107

أولاً- تعريف الخمور والمشروبات:..... 107

ثانياً- تركيب الخمر وعناصر تكوينه: 107
ثالثاً- استهلاك الخمر: 109
رابعاً- أثر المشروبات الكحولية على الصحة: 110
خامساً- تذوق الخمور: 111
سادساً- مفردات تَذَوق الخمر: 116
سابعاً- تآلف الخمور والأطعمة: 117
ثامناً- لائحة الخمور: 121
اختبار معلومات 124

البحث السابع: زراعة الكرمة في سورية 126

أولاً- واقع زراعة الكرمة في سورية: 126
ثانياً- كيفية زراعة العنب: 128
اختبار معلومات 134

البحث الثامن: صناعة الخمور 135

أولاً- صناعة الخمر الأحمر: 135
ثانياً- صناعة الخمر الأبيض: 142
ثالثاً- صناعة الخمر الوردي: 151
رابعاً- صناعة الخمور الراغية: 153
خامساً- صناعة خمر الليكور VIN DE LIQUEUR: 156
سادساً- صناعة الخمر الطبيعي الحلو: 157
سابعاً- الخمور البيضاء الحلوة VINS BLANCS LIQUOREUX: 158
ثامناً- خمر القش: 158
تاسعاً- صناعة الخمر الأصفر: 158
عاشراً- النبيذ السوري: 159
اختبار معلومات 161

البحث التاسع: تعتيق وتخزين الخمور 163

أولاً- معلومات أساسية: 163
ثانياً- إمكانية التعتيق: 164
ثالثاً- العوامل والمؤثرات: 165
رابعاً- عوامل التعبئة: 166
خامساً- قبو الخمور العام: 169
سادساً- وضع الخمرة في الزجاجات: 171
اختبار معلومات 173

البحث العاشر: الجعة 175

أولاً- اعتبارات عامة: 175
ثانياً- صناعة الجعة: 177
ثالثاً- أسماء الجعة التجارية: 180
رابعاً- خصائص الجعة وتآلفها والأطعمة: 180
خامساً- تقديم الجعة: 180
سادساً- تركيب الجعة الكيميائي: 181
سابعاً- استهلاك الجعة وفسادها وشراؤها: 182
ثامناً- رسم بياني شامل لصناعة الجعة: 183
اختبار معلومات 185
الجدول الزمني لتنفيذ المنهاج 187

البحث الأول: التعرف على كافة أنواع المشروبات الكحولية وغير الكحولية وطريقة صناعتها

أولاً– المشروبات الكحولية المقبلة:

أ. المشروبات المقبلة التي أساسها الخمر:

تصنف تحت هذا العنوان المشروبات التي أساسها الخمر الأحمر أو الأبيض، الخمر الحلو أو المضاف إليه الكحول، والمعطرة بالنباتات، والجذور، والزهور والقشور إلخ...، وهذا النقيع يكمل بالكحول والسكر والكراميل. وتكون نسبة الكحول في هذه المشروبات بين 16 و18%، وتقسم إلى فئتين:

1. الكانكينا أو مشروب الكينا.
2. الفيرموت.

1. الكانكينا (Quinquinas):

الكينا شجرة مصدرها أميركا الجنوبية، وتعرف بخصائصها الطبية المتوافرة في مادة الكِنين (Quinine) المستخرجة منها، والمفيدة لمعالجة داء الملاريا، طعمها مر، وخلاصة قشورها تنشط الغدد اللعابية والمعدية، وتثير الشهية وتسهل الهضم.

شجرة الكينا

- **أصنافها التجارية:**

- **امباسادور – 16 درجة (Ambassadeur):** لونه أحمر، ومعطر بقشور البرتقال المر، متوازن الحلاوة والمرارة يستهلك مبرداً مع بعض قطع من الثلج، وقطعة برتقال في الكأس.
- **بير – 17 درجة (Byrrh):** يصنع البير من خمرة روسيون الفرنسية، ويعطر بقشور الكانكينا، والكولومبو (Colombo)، والبرتقال (Curaçao). يستهلك بدرجة حرارة الغرفة، ويجوز أن يبرد قليلاً.
- **دوبونيه – 16 درجة (Dubonnet):** الدوبونيه مزيج من خمر هرولت الفرنسية المرة، وخمرة روسيون الفرنسية الحلوة، يعتق مدة سنتين، ثم يعطر بالقشور المرة: الكانكينا وغيرها، وبنباتات مختلفة، وبالكراميل. لونه أحمر قاتم، وله طعم خاص. ويقدم كمشروب البير الآنف الذكر. والدوبونيه الأشقر محلى قليلاً، أما المر منه فيعتبر أساساً للمزيج أو الكوكتيل.
- **سان رافايل – 16 درجة (St. Raphael):** هو مشروب يعتق لمدة سنتين في البرميل، ثم يضاف إليه خمر أبيض أو أحمر يحتوي على معدل مناسب من الكحول، يُعطَر مشروب سان رافايل المقبِل بنقع قشور الكانكينا، والكاكاو، والبرتقال، والكولومبو وغيرها، في الكحول. وبعد ذلك يعتق من جديد ويصفَى ويوضع في الزجاجات، يقدم مشروب سان رافايل الأحمر مبرداً أو مع الثلج، ويدخل كمادة أساسية في إعداد عدد من الأمزجة.

2. الفيرموت (Vermouths):

الفيرموت مشروب مقبل قديم معروف منذ سنة 1570، ويُنسب مصدره إلى ألمانيا أو المجر، وكلمة فيرموت (Vermouth) تعني الأفسنتين، لكن صناعته انطلقت من

إيطاليا في القرن السابع عشر. والفيرموت مشروب مقبل أساسه الخمر الأبيض الذي يضاف إليه السُكر والكحول، ويعطر بنقيع نباتات عطرية مختلفة، وتبلغ نسبة الكحول فيه من 16 إلى 18 درجة.

- **أنواع الفيرموت نوعان:**

– **الفرنسي:** يصنع من 80% من الخمر المر ومن الكحول في مدينة سيت Sète الفرنسية، ويمتاز بلونه الذهبي وطعمه المر.

– **الإيطالي:** يصنع في مدينة توران Turin الإيطالية من الخمور الحلوة والكحول، ويمتاز بلونه الأحمر والذهبي أو القرميدي.

- **صناعة الفيرموت:**

يعتق الخمر الجديد في البراميل مدة سنة، ثم يضاف إليه الكحول بمعدل 18 درجة، ثم يعاد تعتيقه لبضعة أشهر، ويضاف إليه خمر حلو بنسبة معينة، ويمزج جيداً. وفي هذا المزيج تنقع النباتات العطرية التالية: الكانكينا، البابونج، البرتقال، الكزبرة، الصعْتر، الزنجبيل، الكولا، والجَنْطانيا، وهذا الخليط الجديد يتعرض لعملية مزج يومية ليبلغ المستوى المطلوب.

بعد ذلك، يسحب النقيع السائل، ويُروق، ويُعقم ثم يُبرد إلى 10 درجات تحت الصفر لبعض الوقت، ويترك ليرتاح من 3 إلى 5 أشهر قبل إفراغه في الزجاجات. وتجدر الإشارة إلى أن الفيرموت الأحمر يُلون بالكراميل.

- **تسمية الفيرموت بالنسبة إلى طعمه:**

– **الفيرموت المر (Sec):** 18 درجة من الكحول، و40 غ سكر في الليتر.

– **الفيرموت الأبيض العذب (Moelleux):** 16 درجة من الكحول، ومن 100 إلى 150غ. من السكر في الليتر.

- **الفيرموت الأحمر:** طعمه حلو، ونسبة الكحول فيه 16%، وكمية السُكر تصل إلى 150غ في الليتر.
- **الفيرموت الوردي:** 16 درجة من الكحول.

- **أسماء الفيرموت التجارية:**

أ- **الفيرموت الفرنسي:**

- Noilly Prat: Blanc – sec et Rouge
- Chambéry: Blanc – extra – dry et rouge.
- Lillet: Blanc et rouge (Parfumés)

ب- **الفيرموت الإيطالي:**

- Carpano: Doux et amer (le plus ancient)
- Cinzano: Doux et sec (rouge et blanc)
- Martini & Rossi: Doux et sec (rouge et blanc)
- Martini Rosé

ب. المشروبات المقبِلة التي أساسها الكحول:

هي مشروبات كحولية، أساسها الكحول المتعادل (الذي يمتاز بأنه لا حامض ولا قاعدي، وخالٍ من أي طعم غريب، وتبلغ نسبة الكحول فيه 96% Neutre)، ومعطرة بمواد نباتية. وتبلغ درجتها الكحولية من 18 إلى 45. وتصنف على النحو الآتي:

1. المشروبات المقبلة المرة (Bitters).
2. المشروبات المقبلة اليانسونية (Anisés).
3. مشروب الجَنْطيانا (Gentianes).

1. المشروبات المقبلة المرة (Bitters):

تصنع المشروبات المقبلة المرة من مواد نباتية مرة، وقشور ونباتات. منها الخفيف، وذو اللون الفاتح، والخالي من الكحول، وصولاً إلى الأمزجة الحلوة والمعطرة ذات اللون القاتم. والبلدان التي تنتج هذه المشروبات هي: فرنسا وإيطاليا وإسبانيا.

تقسم المشروبات المقبلة المرة إلى أربع فئات:

- **المرة الفاتحة اللون:** لونها احمر يتم الحصول عليه بواسطة حشرة الأشجار المثمرة كوشنيل Cochenille، وأشهرها الكمباري Campari.
- **المرة القاتمة اللون:** يتم الحصول على لونها بواسطة الكراميل. وأشهرها أمير بيكون Amer Picon.
- **المرة بدون كحول:** أشهرها سان بلغرينو San Pellegrino.
- **المرة المركزة:** أشهرها الأنغوستورا Angostura.

- **طرق استهلاك المشروبات المقبلة المرة:**
  - **الأولى:** كمقبل مع الثلج، طبيعية أو مُخَفَفة بالصودا.
  - **الثانية:** كمزيج مميز مثل ال أميركانو Americano.
- **الأصناف التجارية:**
  - **أمير بيكون – 21 درجة (Amer Picon):** مقبل فرنسي مر، مُشرب بالسُكر قليلاً، ومؤلف من الخمر والكحول ونقيع الكانكينا، والجَنْطانيا، وقشور البرتقال، ونباتات أخرى. مقوي ومنعش، يتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج، أو مخففاً بالصودا. ويحلى أحياناً بقليل من شراب الرمان أو الحامض أو الكشمشة السوداء (Cassis)؛ ويجوز استبدال الصودا بالجعة، وفق ذوق الضيوف.

- **انغوستورا – 44.7 درجة (Angostura)**: مشروب مُرَكَز مر، لونه أسمر ضارب إلى الحمرة، أساسه الروم المعطر بالجَنْطانيا وقشور البرتقال والمواد النباتية المرة. يستعمل كمعطر في بعض الأمزجة، وفي الطهو والحلويات.
- **أبرول – 6 درجات (Aperol)**: مَشروب إيطالي مر مؤلف من الكحول النقي، وخلاصات عطرية، وماء مقطر. لونه أحمر مائل إلى البرتقالي. يتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج أو الصودا.
- **كمباري – 25 درجة (Campari)**: مشروب إيطالي مر مؤلف من الماء المقطر، ونقيع أعشاب عِطْرية وكحول تبلغ نسبة الكحول فيه من 28 إلى 32%. وهذا المزيج يوضع في أحواض لمدة 14 يوماً للحصول على نقيع جديد، يضاف إليه شراب سُكر القصب، والماء المقطر والكحول لكي يبلغ 25 درجة. ثم يلون بواسطة الصبغ القرمزي (E 120 Carmin). ولإعطائه الطعم المر تضاف إليه خلاصة الليمون الأفندي المر الذي تنتجه صقلية. وبعد ذلك، يروق هذا المشروب بالزلال المجفف، ويُصفى بعد راحة مدتها شهر ونصف الشهر، ويفرغ في الزجاجات ويتم الإتجار به. طعم الكمباري مر وحلو، ولونه براق، ويتم تذوقه طبيعياً، أو يرافقه عصير الليمون الهندي (Pamplemousse)، أو عصير البرتقال، أو الصودا. تعد منه الأمزجة الكلاسيكية الممتازة مثل: Arméricano, Garibaldi, Tampico.
- **كلاكسان – 22 درجة (Clacquesin)**: يصنع هذا المشروب المر من الكحول، والماء، والنباتات العِطرية، والتوابل، وبراعم الصنوبر والكراميل، ويعتق لعدة سنوات قبل الإتجار به.

- **سينار (Cynar):** يصنع من الأرضي شوكي والنباتات العطرية، ويتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج، أو مخففاً بالصودا، ويزين بقطعة برتقال.
- **فرنت برانكا – 40 درجة (Fernet Branca):** إنه اسم تجاري لمشروب روحي إيطالي مر. يصنع من النباتات والجذور والأعشاب المختلفة، يثير طعمه الشهية، ويوصى به في حالة الهضم الصعب الذي يلي الأعياد.

2. المشروبات المقبلة اليانسونية (Anisés):

تتألف المشروبات المقبلة اليانسونية من مواد طبيعية: روح اليانسون، جذور عِرْق السوس، حشيشة الملاك، الكزبرة، الشُمْرَة وغيرها من النباتات. تستهلك المشروبات اليانسونية في البلدان المتوسطية خاصة، وكل بلد يعطي مشروبه اليانسوني اسماً مختلفاً:

- في اليونان يدعى: أوزو Ouzo
- في سورية ولبنان يدعى: عرق Arack
- في العراق يدعى: أراك Arak
- في ليبيا يدعى: أراكي Araki
- في تركيا يدعى: راكي Raki
- في أفريقيا الشمالية وإسبانيا يدعى: أنيزيت Anisette
- في إيطاليا يدعى: سمبوكا Sambucca
- في فرنسا يدعى: باستيس Pastis

- **أنواع اليانسون:**

– **الأخضر:** يزرع في سورية (الحِنة) وأفريقيا الشمالية، وإسبانيا، وفرنسا. أنه معطر وحلو الطعم. يستعمل على حاله في الحلويات، أو كخلاصة اليانسون في المجالات الأخرى.

– **الشُمْرة أو يانسون باريس:** التي تختلف عن الشمْرة ذات البصلة التي تستهلك كنوع من الخضر. تزرع في فرنسا في تولوز، وكامارغ، وبورغون، ووادي الرون.

– **اليانسون الكوكبي الشكل أو باديان:** مصدره فيتنام، ويستخرج من روح الباديان الذي يستعمل في صناعة المشروبات الكحولية اليانسونية.

الشمرة

عرق السوس

يانسون

باديان (نجمة الأرض)

تعطي النباتات اليانسونية المذكورة أعلاه بالتقطير خلاصة اليانسون الطبيعي التي تدخل في إعداد المشروبات اليانسونية بمعدل غرامين في الليتر الواحد، تبلغ نسبة الكحول في المشروبات المقبلة اليانسونية 45%.

وعلى خلاف المشروبات اليانسونية، الأفسنتين ومشتقاته الذي نحصل عليه بتقطير أوراقه والكحول ممنوع استعماله والاتِجار به، لأن الأفسنتين يحتوي على سموم تحدث اضطرابات خطيرة جداً في الجسم.

– **جذور عرق السوس:** يستعمل مسحوقها لاستخراج خلاصة عِطْرية تستعمل في صناعة بعض المشروبات اليانسونية، وتكسبها لوناً أصفر.

- **صناعة المشروبات المقبلة اليانسونية:**

تتألف المشروبات المقبلة اليانسونية من خلاصة عرق السوس، وروح اليانسون والنباتات العِطْرية، والكحول، والماء المقطر للحصول على منتج تبلغ نسبة الكحول فيه 45%. وبعد إضافة السُكر والكراميل (150غ في الليتر الواحد)، يدوم النقع من 24 إلى 72 ساعة، وبعد تصفية دقيقة يتم تحليل المنتج، وتراقب جودته، ويظل تحت تأثير حرارة تراوح بين 18 و20 درجة مئوية، ويصفى مرتين قبل إفراغه في الزجاجات.

- **الأصناف التجارية:**

- توجد عدة أسماء تجارية، تبلغ نسبة الكحول فيها 45%، وتختلف فيها كمية عرق السوس والمواد العِطرية: Ricard، 48° Paris Pastis Henri Bardouin، Duval، Berger، Casanis.
- ومنها ما يحتوي على قليل من خلاصة عرق السوس، وكثير من النباتات العطرية: 45° Pernod.
- ومنها ما يكون بدون لون معين مثل: Anis gras, Berger blanc, Cristal, Phénix.
- ومنها ما يكون مشروباً يانسوني مخففاً ومحلى وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%:
- Marie Brizard, Anisette Ricard, Anisette Pernod.
- وهناك مشروب يانسوني بدون كحول تصنعه شركة ريكار Ricard ويدعى Pacific.

- **تذوق المشروبات اليانسونية:**

معدل المشروب من 2.5 إلى 3 سل، يخفف بالماء النقي بمعدل خمسة أضعاف ثم تضاف إليه قطع من الثلج في المواسم الحارة.

3. الجَنْطيانا (Gentiane):

- **تعريفه:**

الجَنْطيانا مشروب مقبل أساسه الكحول، ويعطر بالنبات الذي يحمل هذا الاسم، وذي الزهور الصفراء، ينمو على علو يبلغ 1200 – 1300 متر عن سطح البحر في فرنسا (الجورا، جبال الألب إلخ...).

جنطيانا

- **صناعته:**

تنزع قشور جذور الجَنْطيانا، وتقطع وتنقع في الكحول النقي عدة أشهر؛ ثم يصفى النقيع ذو اللون الجميل، ويضاف إليه مشروب الجَنْطيانا الروحي وأنواع أخرى من الخلاصات الكحولية قبل إفراغه في الزجاجات.

- **استهلاكه:**

يستهلك مشروب الجَنْطيانا كمشروب مُقبل، طعمه مر وحلو، ويثير الشهية، ويسهل الهضم. يقدم بحالته الطبيعية أو يضاف إليه الثلج، أو يخفف بالماء العادي أو الغازي.

- **أسماؤه التجارية:**

Salers	Suze
Gastonette de Gentiane	Avèze

- **العرق:**

- **تعريفه:**

العرق هو مشروب وطني تقليدي بامتياز. إنه مشروب يانسوني مقبل أساسه اليانسون الأخضر والعنب. إنه منتج طبيعي، نقي وسلس، ولا يحتوي على الكحول السامة كالميتانول Méthanol.

- **صناعته:**

يختمر العنب مدة 10 أيام، وتتم أول عملية تقطير في أنْبيق (كركة) حديث جداً يزيل مادة الميتانول (Méthanol)، والزيوت التي تؤذي الطعم وتضر بالصحة.

كركة عرق

- يستعمل في صناعة العرق عنباً من الدرجة الممتازة، واليانسون الأخضر ومصدره جبل حرمون (سورية). وهذا اليانسون مشهور بعطره النافذ واللطيف، وطعمه اللذيذ الذي يقدره الخبراء.

- تنقع كمية من اليانسون الأخضر تراوح بين 150 و200غ في الليتر الواحد من الكحول النقي، ثم تتم عملية تقطير ثانية فنحصل على العرق العادي.
- وفي العرق الذي تم الحصول عليه، ينقع من جديد معدل 150 – 200غ من اليانسون الأخضر في الليتر الواحد، ويتبع ذلك تقطيرٌ ثالث للحصول على العرق المثلث المصنف من الدرجة الأولى.
- وتجدر الإشارة إلى أن التقطير الثاني والثالث قد حصلا في أنْبيق صمم وصنع خصيصاً للعرق في فرنسا. والتجديد في صناعة العرق هو فصل قلب العرق والحصول على زهرة العرق النَقية منه.
- يعتق العرق في جرار من الفخار لمدة سنتين قبل إفراغه في الزجاجات والاتجار به، يعتبر العرق من المشروبات الكحولية التقليدية في سورية، لبنان، الأردن، فلسطين، وغيرها من دول المنطقة.
- يعتبر عرق ميماس السوري والذي تنتجه شركة حمص لتصنيع العنب، مقرها قرية زيدل في حمص، من أجود أنواع العرق. وتقوم الشركة المذكورة بتصديره إلى أوروبا (خاصة ألمانيا) وأميركا.
- هناك أصناف أخرى من العرق السوري: عرق كفريا المصنوع في حمص، وعرق الريان المصنوع في السويداء (جنوب سورية).

- **تذوقه:**

لإبراز خصائص العرق العطرية والتمتع بها، يوضع في القدح معدل 3 سل من العرق، وهذه الكمية تخفف بضعفها من الماء النقي، ثم تضاف قطع من الثلج بعد أن يتكامل المزيج، لئلا يتبلور الأنتول Anethol (مركب عضوي موجود في اليانسون).

يحتوي العرق على معدل من الكحول يراوح بين 40 و45 درجة. ويتآلف مع المازة اللبنانية بصورة خاصة، وعدة أطباق شرقية وغربية. ويمتاز عن المشروبات الأخرى بأنه مقبِل ممتاز.

ثانياً- المشروبات الكحولية المقطرة:

المشروبات الكحولية المقطرة هي التي نحصل عليها بالتقطير، بعد الاختمار، من مواد نباتية حلوة أو نشوية. تصل درجتها الكحولية من 35 – 55، والممتاز منها يحتوي عامة على 42 درجة إلى 45 درجة كحولية.

أ. المشروبات الكحولية التي أساسها الخمر:

1. الكونياك (Cognac):

الكونياك مشروب كحولي أساسه الخمر، يتمتع بشهرة عالمية ويتم إنتاجه في فرنسا، في مقاطعة كونياك المحددة بموجب القانون، والمؤلفة من المناطق الست التالية:

- Petite Champagne, Borderies, Fin ,Grande Champagne Bois Bon Bois, Bois Ordinaire.

- **تعريف الكونياك:**

الكونياك هو مشروب كحولي ينتج عن تقطير ثنائي لخمور بيضاء مصدرها مقاطعة الكونياك المحددة بموجب قانون مراقبة التسمية الذي نص على ما يلي:

- فقط الكحول المنتج في مقاطعة الكونياك له الحق بأن يحمل هذا الاسم.
- يعتق الكحول بعد التقطير في براميل جديدة من السنديان الأبيض المدعو ليموزان Limousin مدة 30 شهراً على الأقل.
- إن أغراس العنب الرئيسة في مقاطعة الكونياك هي:

Folle Blanche, Sauvignon, Ugni-blanc, Meslier, Colombard, Sémillon

- **التنظيم القانوني:**

لكي يحق للكحول أن يكتسب اسم كونياك، يجب أن تتوافر له الشروط التالية:

- أن يكون مصدر الكحول مقاطعة الكونياك.
- أن يكون الكحول مصنوعاً من عنب الأغراس المسموح بها.
- أن تتم الصناعة وفق القواعد القانونية.
- أن يتم التقطير في الأنبيق (كركة) المقرر رسمياً.
- أن يعتق في البراميل مدة 30 شهراً على الأقل.
- أن يتاجر به وفق المعايير التالية:
  - درجة الكحول 40% واستعمال الماء المقطر لتخفيفها.
  - تلوين الكونياك عند الحاجة بواسطة الكراميل (بنسبة 2% كحد أقصى)، أو بواسطة نقيع نشارة السنديان.
  - احترام استعمال الرموز بالنسبة إلى الجودة: عدد النجوم أو V.S.O.P إلخ...
  - الحصول على البراءة الصفراء الذهبية.

- **صناعة الكونياك:**

- يختمر المسطار من 10 - 12 يوماً، وتصبح درجته الكحولية من 7% - 10%، ويرتاح لغاية 15 تشرين الثاني إذ يبدأ التقطير لينتهي قبل حلول فصل الربيع.

- التقطير الأول يعطي البروي Brouilly، وهو كحول تبلغ درجته من 27% إلى 28%.
- وتقطير البروي في مرحلة ثانية، يعطي ثلاثة أنواع من الكحول: الرأس، والقلب، والذنب. وكحول القلب الذي تبلغ درجته الكحولية من 69% إلى 72% هو الذي يُحفظ، لأنه رائق ولا لون له، ويمتاز برائحة عطرة، وله وحده الحق بأن يصبح الكونياك الذي نبحث عنه.
- وكحول القَلب يوضع في براميل جديدة من السنديان الأبيض: ليموزان (Limousin)، وينقل لاحقاً من هذه البراميل إلى أخرى سبق لها أن حوت الكونياك، ويعتق مدة طويلة قد تصل في حدها الأقصى إلى 40 سنة. ويتم حفظ الكونياك في جرار زجاجية.
- وقبل إفراغ الكونياك في الزجاجات، تمزج فيه أنواع كونياك من سنوات مختلفة للحصول على الجودة المطلوبة.
- يكتسب الكونياك طعمه السلس، ولونه الذهبي من شراب سكر القصب وبعض المواد الملونة والمعطرة التي أُضيفت إليه، ومن جراء تعتيقه في براميل السنديان الأبيض.
- ولكي يحق للكونياك أن يكتسب عبارة فين شمبان (Fine Champagne) يجب أن يكون مزيجاً من منطقتي غراند شمبان (50% على الأقل)، وبتيت شمبان.

- **جودة الكونياك:**

تعرف جودة الكونياك بواسطة الرموز القانونية التالية:

- **ثلاث نجوم أو (V.S):** تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتي لا تقل عن أربع سنوات ونصف السنة.
- **V.S.O.P = Very Superior Old Pale:** تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتي لا تقل عن أربع سنوات ونصف السنة إلى ست سنوات ونصف السنة.
- **نابوليون، Hors d'âge, X.O:** تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتي تتجاوز على الأقل الست سنوات ونصف السنة.

كونياك

- **أسماء الكونياك التجارية:**

– Bisquit, Camus, Courvoisier, Gautier, Hennessy, Napoléon, Otard, Rémy Martin,

2. **الأرمانياك (Armagnac):**

- **مناطق الإنتاج:**

تقع مقاطعة الأرمانياك في الجنوب الغربي من فرنسا وتتألف من محافظات الجير (Gers)، واللاند (Lande)، ولوت وغارون (Lot et Garonne).

وقطاعات الإنتاج ثلاثة:

- Bas Armagnac: (Fins).
- Tenarèze: (Parfums de Violette).
- Haut – Armagnac: (Bonne Qualité).

- لا يحق لأي كحول أن يحمل اسم أرمانياك، إذا لم يكن من إنتاج هذه المقاطعة.

- **صناعة الأرمنياك:**

- يصنع الأرمانياك كالكونياك، وتبلغ درجته الكحولية بعد التقطير 72%، لكن هذه الدرجة تخفَف لتصبح 40% عند بيعه إلى المستهلك.
- أهم الأغراس المستعملة فيما يلي: Ugni, blanc, Colombard, Folle blanche, Pique Poul Clairette etc.
- يُعَتَق الأرمانياك بالطريقة نفسها التي تعتمد للكونياك، ويقسم إلى ثلاث فئات:

أ- **الأرمانياك الفتي:** الذي تم تعتيقه أقل من أربع سنوات (قاسي الطعم).

ب- **الأرمانياك المعتق:** من 4 إلى 15 سنة (أنيق).

ج- **الأرمانياك المعتق جداً:** لمدة تزيد عن 15 سنة (رائع ولذيذ).

- يتم تعريف الأرمانياك المعتق، مثل الكونياك، بواسطة الرموز التالية: X.O/V.S.O.P/*** .

- **مزج الأرمانياك:**

تعدل درجة كحول الأرمانياك لتصبح من 40 – 42% بتخفيفه بواسطة الماء المقطر، وتمزج عدة أنواع من أعمار مختلفة للمحافظة على جودته الدائمة على المدى الطويل. ويحدد عمر الأرمانياك نسبةً إلى النوع الفتي الذي دخل في المزج، مثال على ذلك: إذا

تمَ مزج أرمانياك عمره عشرون سنة مع نوع آخر عمره خمس سنوات، يكون عمر المزيج 5 سنوات لا 20 سنة.

- **تذوق الأرمانياك:**
  - يقدم الأرمانياك في أقداح كبيرة الكرة.
  - ينظر إليه، ويسخن بين راحتي اليدين، وعندئذ نكتشف شميمه، ونتذوقه بجرعات صغيرة لاكتشاف طعمه الحقيقي: خوخ، فانيليا إلخ...
- **أسماء الأرمانياك التجارية:**
  - Jeanneau, Lafontan, Montesquieu, St.-viran, Marquis De Caussade, samalens etc.

3. **البراندي (Brandy):**

- البراندي هو كحول أساسه الخمر الأبيض، ويصنع كالكونياك، في عدة بلدان من العالم، خارج مقاطعتي كونياك وأرمانياك، ولا يحق له إطلاقاً إن يكتسب أي اسم من هذين الأخيرين.
- يلتبس الأمر على البعض فيعتبر أن البراندي هو الكونياك مع أن الفرق كبير بين الاثنين. وإذا وجد على عنوان زجاجة البراندي أي رمز من الرموز التالية: V.S – V.S.O.P -.V.S – ***، فلا يعني ذلك شيئاً لجهة العمر أو الجودة.
- وإذا سبق كلمة براندي اسم فاكهة معينة Cherry brandy-Apricot Brandy، على عنوان الزجاجة، تكون أمام مشروب روحي مهم (Liqueur).
- تستعمل أسماء مختلفة للبراندي بحسب المنتج على ما هو مبين فيما يلي:

- Italie: Stock, Allemagne: Ashbach ،Amérique Cehtral: Pisco , Grèce: Metaxa, Espagne: Fondator.

- يقدم البراندي كمشروب مقبل مع الماء أو الصودا أو قطع من الثلج، أو على حاله في قدح تذوق كبير الكرة، ومع قطعة من السكر كمشروب مهضم.

4. **المار (Marc)**

- المار هو كحول مهضم يتم الحصول عليه بتقطير الخمر الذي نحصل عليه من كبس بقايا العناقيد، بعد اختمار الخمر الأحمر. تبلغ درجته الكحولية من 41 – 45، ويعتق مدة 4 سنوات على الأقل (Marc de champagne=fin).
- يطلق على هذا الكحول اسم غرابا Grappa، في إيطاليا وكاليفورنيا؛ ويعطر بالرواند أحياناً.

5. **اللي (Lie):**

هو نتيجة تقطير ثمالة الخمر التي ترسب في قعر البرميل. ويقدم كمشروب مهضم.

ب. المشروبات المقطرة التي أساسها التفاح (كالفادوس Calvados):

- الكالفادوس (Calvados) هو كحول ناتج عن تقطير ثنائي لعصير التفاح المختمر، شرط أن يكون التفاح من مقاطعة النورماندي الفرنسية التي حددها القانون.
- أسماء الكالفادوس القانونية هي التالية:

- Calvados Du pays d'auge (A.O.C), Calvados du Contentin, Calvados du calvados, Calvados du pays de la risle, Eau-de-vie de cidre (Bretagne – Haute Normandie) / Appellation d'origine « Calvados ».

- وقبل الاتجار بهذه الأصناف التي عتقت مدة سنتين على الأقل، تخضع لاختبار تذوق رسمي للتثبت من جودتها. درجتها الكحولية تبلغ من 40% إلى 42%، يعتبر الكالفادوس مشروباً مهضماً بامتياز.

- **عنوان الزجاجة والتذوق:**

أن الرموز المختلفة: ثلاث نجوم، ثلاث تفاحات، معتق، احتياطيV.O ,.V.S.O.P.، اكسترا، نابوليون، Hors d' âge، يجب أن تحترم حسابات العمر التالية:

- 12 شهراً: تعتيق الزامي.
- من 1 – 2 سنتين: الاتجار الكالفادوس.
- من 2 – 3 سنوات: ثلاث نجوم أو ثلاث تفاحات.
- من 3 – 4 سنوات: معتق أو احتياطي.
- من 4 – 5 سنوات: V.O. ou vieille reserve
- من 5 – 6 سنوات: V.S.O.P.
- ست سنوات وما يزيد: Napoléon / Extra / Hors d'âge / âge Inconnu

يتم تذوق الكالفادوس المعتق كالكونياك المعتق، ويضاف أحياناً إلى القهوة.

- **أسماء الكالفادوس التجارية الرئيسة:**

- في فرنسا:

Père Magloire, Ecusson, Coquerel, Boulard, Ducs de Normandie.

- في أميركا: Apple Jack
- في انكلترا: Apple brandy

ج. المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة:

تتوقف جودة المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة والشميم العِطْري، والنُعومة على نوع الفاكهة المستعملة. هناك طريقتان لصناعة هذه المشروبات:

- **الأولى:** بتقطير الفاكهة ذات النواة أو الإجاص بعد اختمارها.
- **الثانية:** بتقطير الثمار العنبية بعد نقعها في كحول الخمر.

1. الفواكه ذات النواة والإجاص (Fruits à noyau et Poires):

- توضع الفاكهة في أحواض فيتكون منها مسطار كثيف وحلو. ويبدأ الاختمار بعد يوم أو يومين تحت تأثير الخمائر الطبيعية، وبعد عشرة أيام تقريباً يتحول قسم كبير من سكر الفاكهة إلى كحول، لكن الاختمار يستمر مدة 5 إلى 6 أسابيع.
- وبعد الاختمار يتم التقطير، ويؤخذ قلب الكحول فقط، ويهمل رأس الكحول وذنبه.

2. الثمار العنبية (Baies):

- تنقع الثمار العنبية في كحول الخمر لمدة شهر تقريباً، بمعدل 20 ليتراً من الكحول درجته 50 لكل 100 كلغ من الفاكهة، ثم يتم التقطير مرة واحدة.
- بعد ذلك، يفرغ الكحول في جرار زجاجية ويحفظ في القبو.
- وبصورة عامة، تبلغ نسبة الكحول في المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة من 40 إلى 45 درجة.

3. الكيرش (Kirsch):

- الكيرش مشروب كحولي أساسه الكرز. ويلزم 18 كلغ من هذه الفاكهة للحصول على ليتر واحد من الكحول. يجنى الكرز بدون ذُنَيْب، ويوضع في

برميل، ويحرك يومياً لمدة لا تقل عن 4 إلى 5 أسابيع. والنواة تبقى كاملة وتنقل طعم اللوز إلى المسطار قبل التقطير. الكيرش هو مشروب سويسرا الوطني.

- يبلغ الكيرش الجودة الكاملة بالتعتيق. وعلينا تمييز الكيرش عند القيام بعملية الشراء، عن المشروب الذي يدعي Kirsch Fantaisie، لأن هذا الأخير يصنع من أي نوع من الكحول، ويعطر بروح اللوز المر، ثم يضاف إليه 2% من الكيرش الحقيقي.

4. الخوخ:

يختلف اسم المشروب الكحولي الذي أساسه الخوخ باختلاف نوع الخوخ المستعمل أو البلد المنتج:

- برون (Prune): نتيجة تقطير الخوخ الطازج بعد اختماره.
- برونو (Pruneau): نتيجة تقطير الخوخ المجفف بعد اختماره.
- برونيل (Prunelle): نتيجة تقطير الخوخ البري بعد اختماره.
- ميرابل (Mirabelle): نتيجة تقطير الخوخ الأصفر الصغير الحجم بعد اختماره.
- سليفوفيتش (Slivovitz): نتيجة تقطير خوخ من البوسنة، سلوفاكيا، صربيا، بولندا، هنغاريا، تشيكيا، بولندا، سلوفينيا. وهو يمتاز بلونه الأصفر الذي يكتسبه بالتعتيق.
- كُوتش (Quetsche): نتيجة تقطير خوخ الألزاس المجفف. وقد اشتق اسم هذا المشروب من كلمة ألمانية هي (Zwetchge).
- 25 كلغ من الفواكه، كمية ضرورية للحصول على ليتر من الكحول.

5. باراك (Barack):

كحول نحصل عليه بتقطير المشمش بعد اختماره. وهذا المشروب شعبي للغاية في المجر.

6. التيكيلا (Tequila):

هو مشروب كحولي ينتج من تقطير الصبار الأميركي الذي يُدعى أغاف Agave بعد اختماره. تبلغ درجته الكحولية 50 أحياناً. ويعتق من سنة إلى عشر سنوات في براميل من السنديان الأبيض حيث يكتسب اللون الكهربائي. يستهلك هذا المشروب بمفرده أو يدخل في إعداد أمزجة عديدة مثل مارغاريتا والتيكيلا سان رايز (Margarita- Tequila Sunrise).

التكيلا مشروب المكسيك الوطني، ويحافظ على جودته من سنة إلى أخرى بفضل مزيج من عدة سنوات. وعلى الطريقة المكسيكية يقدم مع التكيلا الملح والحامض.

7. مشروب توت العُلَيْق (Framboise):

نحتاج إلى كمية 8 كلغ من توت العُلَيق للحصول على ليتر واحد من الكحول. ومن الصعب إنتاج كحول من تقطير هذه الفاكهة فقط لأن كلفته مرتفعة جداً، لذلك، وقبل التقطير تنقع الفاكهة في كحول ممتاز، شرط استعمال 100 كلغ من الفاكهة للحصول على 12.5 ليتراً من الكحول النقي. مشروب توت العُلَيق مرتفع الثمن، لذلك يتم استهلاكه فتياً دون تعتيق لمدة طويلة.

8. إجاص وليامس (Poire Williams):

مشروب إجاص وليامس الكحولي حديث وواسع الشهرة بالمقارنة مع غيره من المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة (يمثل 40% من السوق التجارية). إنَ صناعة هذا المشروب البريطاني تخضع للقواعد نفسها المعتمدة في صناعة الكيرش.

د. المشروبات المقطرة التي أساسها الحبوب والنباتات:

1. الويسكي:

- **التعريف بالويسكي:**

الويسكي مشروب كحولي ينتج عن تقطير الشعير النابت (Orge maltée)، أو الذرة، أو الجاودار (Seigle – Rye)، في عدة بلدان أهمها إسكتلندا، إيرلندا، كندا، وأميركا. والمبدأ المعمول به يُودي إلى مزج عدة أصناف من كحول المَلْت (41%) بكحول حبوب وغيرها.

أفضل وسكي هي الإسكوتلندية بسبب التقنيات المعتمدة في عملية المزج، وتمتاز أيضاً بطعم الدخان لأن الشعير النابت يجفف تحت تأثير دخان نبات التُرْب (Tourbe) أحد الطحالب المتحجرة. وهذا الطعم تفتقر إليه الويسكي الكندية والأميركية وغيرها.

تكتسب الويسكي طعمها ولونها من جراء تعتيقها في براميل من السنديان مدة خمس سنوات على الأقل؛ أما إذا بلغت ست سنوات، فيصل هذا المشروب إلى ذُروة الجودة والنضج والسلاسة. تحتوي الويسكي عامة على معدل من الكحول يراوح بين 40 و45 درجة.

- **الويسكي الإسكوتلندية (Scotch):**
  - **الحبوب:**
    - مَلْت منفرد: 100% مَلْت الشعير
    - مَلْت صافٍ: 100% مزيج من مَلْت الشعير
    - مزيج (Blended): من وسكي المَلْت والحبوب (جاودار، شعير، ذرة) غير النابتة.
  - **التقطير:**

- مَلْت منفرد وصافٍ: تقطير ثنائي.
- مزيج (Blended): تقطير مستمر.

- **التعتيق:**
  - المَلْت المنفرد: 3 سنوات على الأقل، وعامة 12 سنة وأكثر.
  - المَلْت الصافي: 3 سنوات على الأقل، وعامة من 10 إلى 12 سنة.
  - المزيج: 3 سنوات على الأقل.
- **الطعم:**
  - المَلْت المنفرد: شميم بارز، وعطْر مميز.
  - المَلْت الصافي: أكثر عِطراً من المزيج.
  - المزيج: أكثر حلاوة من المَلْت.
- **التذوق:**
  - المَلْت المنفرد: تقدم الويسكي منفردة وتحت تأثير حرارة الجو.
  - المَلْت الصافي: تقدم الويسكي منفردة، أو مع كأس ماء ومكعب من الثلج.
  - المزيج: تقدم الويسكي منفردة، أو مع مكعب من الثلج، أو تدخل في إعداد الكوكتيل.

- **الويسكي الإيرلندية (Irish):**
  - **الحبوب:** شعير نابت أو غير نابت.
  - **التقطير:** ثلاث مرات.
  - **التعتيق:** 3 سنوات على الأقل، وعامة من 5 إلى 12 سنة.
  - **الطعم:** سلس، لذيذ، ناعم.
  - **التذوق:** منفردة، أو مع الماء والثلج.

- **الويسكي الأميركية:**
  - **الحبوب:**
    - الويسكي العادية: ذرة، مَلْت الشعير أو الجاودار بمعدلات متغيرة.
    - الويسكي بوربون: 51% من الذرة على الأقل، بالإضافة إلى الشعير النابت، وأحياناً الجاودار.
    - الويسكي راي Rye: 51% من الجاودار على الأقل، بالإضافة إلى الشعير النابت.
  - **التقطير:** مستمر لجميع فئات الويسكي الأميركية.
  - **التعتيق:**
    - الويسكي العادية: سنتان بوجه عام.
    - الويسكي بوربون: سنتان على الأقل، وعامة من 4 – 8 سنوات.
    - الويسكي راي: سنتان بوجه عام.
  - **الطعم:**
    - الويسكي العادية: يتوقف الطعم على نوع الحبوب الرئيسي.
    - الويسكي بوربون: خصائصه كثيرة، ناعم، عسوف، ويذكر بطعم الخشب.
    - الويسكي راي: أثقل من الويسكي بوربون، ويتوقف طعمها على الجاودار الذي دخل في صناعتها.
  - **التذوق:** تقدم جميع أنواع الويسكي الأميركية منفردة، أو مع الماء والثلج.
- **الويسكي الكندية (Rye Whisky):**
  - **الحبوب:** ذرة، شعير نابت، جاودار نايت بمدلات متغيرة.
  - **التقطير:** مستمر.

- **التعتيق:** من 4 إلى 12 سنة.
- **الطعم:** خفيف، سلس، سهل الشرب، يشبه الويسكي الإسكوتلندية.
- **التذوق:** منفردة أو مع الماء والثلج.

- **الاصطلاحات المتداولة:**

- وسكي ستريت (Straight): نحصل على الكحول بتقطير حبوب هُرست واختمرت، تعدل درجة الكحول في هذا النوع من الويسكي لتصبح 40% فقط؛ وتعتق مدة سنتين على الأقل، ويمكنها أن تمزج مع أنواع أخرى مماثلة، أي ستريت، منها:
  - Straight Rye whisky = 51% grains de seigle.
  - Straight Bourbon whisky = 51% grains le maïs.
  - Straight Wheat whisky = 51% grains de froment.
- وسكي ممزوج (Blended): هي خليط يحتوي على 20% من الوسكي ستريت التي تبلغ درجة كحولها 50%، وبصورة منفصلة أو مركبة وسكي أو كحول متعادل إذا كان هذا المزيج عند إفراغه في الزجاجات يحتوي أكثر من 40 % كحولاً، ومن هذا النوع، نجد الأصناف التالية:
  - Blended Rye Whisky.
  - Blended Bourbon Whisky.
  - Blended Wheat Whisky etc.
  - بوتلدْ إن بوند (Bottled in bond): هذه التسمية تطبق على وسكي تأتي من مصنع التَقطير نفسه، ومن السنة نفسها، وتعتَق مدة أربع سنوات على الأقل، وثماني سنوات على الأكثر في مخازن رسمية،

وبإشراف دائرة جباية الرسوم في وزارة المالية الأميركية التي لا تضمن للمستهلك الجودة، بل مدة التعتيق وانتماء الوسكي إلى فئة الستريت لا إلى فئة البلندد، وإن نسبة كحولها قبل إفراغها في الزجاجات هي 50%. وتجدر الإشارة إلى أن معظم أصناف الوسكي بوربون المشهورة هي بوتلند إن بوند. وعلى سدادة الزجاجة يلصق طابع مالي، أخضر اللون، يحمل تاريخ التقطير وتاريخ إفراغ الوسكي في الزجاجات، ويصادَق على المشروب.

- **أسماء الويسكي التجارية:**

– **الإسكوتلندية:**

Johnnie Walker (Red and Black Label), Black and White, White horse, John Haig, King George IV, Dewars White Label, Old Parr, Ballantine's, Dimple Haig etc.

– **الأميركية:**

Old Crown, Early times, Old Charter, Old Grand Dad, Schenly, Four Roses, Hunter, Seagram's 7 Crowns, Harper's, Old Forester etc.

– **الكندية:** Canadian Club, Seagram's V.O.

2. **الفودكا (Vodka) والأكفافيت (Akvavit):**

- **الفودكا (Vodka):**

– ظهرت الفودكا في بولونيا في القرن السادس عشر، وكانت مشروب الروس التقليدي، لكنها تنتشر في الوقت الحاضر في جميع أنحاء العالم.

- في البداية صنعت الفودكا من كحول البطاطا، أما اليوم فتصنع من عدة أنواع من الحبوب، مثل القمح، والجاودار، والشعير والذرة، وما كان متواضعاً منها يصنع من الشمندر أو من الأرز.
- يصنع هذا المشروب بتقطير دقيق الحبوب أو ثفل الشمندر أو دبسه (Molasse). تبلغ نسبة الكحول في الفودكا بين 40 و45 درجة مئوية، وتعطر أحياناً بنقع النباتات فيها أو الجذور، أو القشور أو الفاكهة. وبعد النقع قد تقطر أو لا تقطر، إلا أنها تعتق مدة ثلاث سنوات ومنها:
  1. الفودكا البيضاء: الطبيعية.
  2. الفودكا الصفراء: المعطرة بالحامض.
  3. الفودكا الحمراء: المعطرة بالكرز.
  4. الفودكا الوردية: المعطرة بالفليفلة.
  5. والفودكا الكهربائية اللون: المعطرة بالجوز.
- تقدم الفودكا مع الكافيار، وتكون باردة (من 6 – 8 درجات مئوية)، منفردة أو مع الماء النقي أو الغازي؛ وتدخل في إعداد أمزجة المشروبات. أشهر أسمائها التجارية ما يلي: Zubrowka, Wyborowa, Smirnoff, Teresa

- **الأكفافيت (Akvavit):**

- الأكفافيت هو كحول البطاطا والقمح المقطر في السويد والدانمرك، والمعطر بحسب نوعه بالكمون، واليانسون، والشمرة، والبرتقال المر والتوابل. نسبة الكحول فيه 45 درجة، والأكفافيت، مشروب وطني في السويد والدانمرك حيث يدعى شنابس Schnapps وأشهر الأسماء التجارية ما يلي:

O.P. Anderson (Sweden); Aalborg Taffel Akvavit (Denmark); Linie Akvavit (Norway)

3. **الجين (Gin):**

- الجين هو كحول مَلْت الشعير والذرة المختمر الذي تنقع فيه حبوب العرعر والمواد العطرية كالكزبرة، والشمرة، وعرق السوس، واللوز، وقشور البرتقال، وجذور حشيشة الملاك، والكمون، واليانسون، وقشور الوزال (Genêt)، وقصب الطيب، وخشب القاسيا، وحب الهال، وغيرها من المواد المعطرة التي لا تزال سراً تحتفظ به المصانع.
- نسبة الكحول في الجين 40 درجة. وهو يقدم بمفرده، أو مع الصودا والحامض، أو مع التونيك (Tonic).
- أشهر أسمائه التجارية: Gordon's, Gilbey's, Tanqueray, Beefeater

4. **جنيفر (Juniper):**

- **جنيفر (Juniper):** هو كحول يتم الحصول عليه بتقطير ثمار العرعر والكحول الناتج عن تخمير مَلْت الشعير والذرة. وما يصنع منه في سويسرا يمتاز بطعم العرعر البارز، ويستعمله سكان المناطق الجبلية كعلاج.
- **الجنفر أو الجين الهولندي (Genèvre ou Gin Hollandais):** هو المشروب الوطني الهولندي الذي يتم الحصول عليه بتقطير ثنائي للحبوب، وثمار العرعر، والتوابل المختلفة. يقدم كمشروب مقبل، أو كمهضم، على أن يكون مبرداً دائماً.

- يطلق على كحول العرعر اسم Jenever في بلجيكا وGenièvre في فرنسا، وWacholder في ألمانيا، وجين في إنكلترا، وأميركا وكندا. وتبلغ نسبة الكحول فيه 40 – 45 درجة.

5. **الأراك (Arrack):**

- نحصل على الأراك بتقطير الأرز وخلاصة النباتات وتفل سكر القصب المختمر. تنتج هذا المشروب إندونيسيا، والصين، وماليزيا، وأميركا الجنوبية.
- يعتبر الأراك كحولاً ممتازاً لإعداد البنش Punch.

6. **الشتاينهاغر (Steinhager):**

- كحول نحصل عليه بتقطير القمح المختمر وثمار العرعر في مدينة شتاينهاغن Westphalie Steinhagen – ألمانية.
- يقدم الشتاينهاغر مبرداً كمقبل أو كمهضم في قدح صغير، ويؤخذ دفعة واحدة، على أن ترافقه زجاجة الجعة.

7. **الساكيه (Saké):**

- مصدر الساكيه مدينة أوساكا اليابانية، وهو مشروب تبلغ نسبة الكحول فيه من 14 إلى 16 درجة، وينتج عن تخمير الأرز بطريقة خاصة. ويقدم الساكيه ساخناً في إناء من البورسلان.

8. **الروم (Rhum):**

- **تعريف الروم:**

مصدره قصب السُكر، ويتوافر نوعان من الروم:

- **الروم الزراعي:** الذي يتم الحصول عليه بتقطير عصير قصب السُكر المدعو فيزو Vesou بعد اختماره.
- **الروم الصناعي:** أو روم معامل السكر الذي نحصل عليه بتقطير تفل قصب السكر أو دبسه المختمر.

- **الروم الزراعي:** يصنع هذا الروم في المارتينيك من عصير قصب السكر المختمر مدة 36 إلى 48 ساعة حيث تصبح نسبة الكحول فيه 5%. يقطر؛ ويتم الحصول على نوعين من الروم:
  - **الروم الأبيض (Grappe blanche):** الذي لا لون له، ويستهلك على طبيعته عند خروجه من الأنبيق، ويمتاز بطعم عسوف وقابض، ويستعمل في إعداد أمزجة المشروبات أو الكوكتيل.
  - **الروم المعتق:** الذي يعني به كالكونياك، في براميل من السنديان، ولا يباع قبل انقضاء ثلاث سنوات. ومنه ما يعتق من 6 إلى 10 سنوات. لونه كهربائي، ويكتسب من جراء التعتيق نعومة وسلاسة مميزتين.
- **الروم الصناعي:** منه خمس فئات:
  - **الروم الفتي:** ذو اللون الأسمر، والملون قليلاً بالكراميل. والمستعمل في إعداد الكروك، وفي صناعة الحلويات، وإعداد بعض الأطعمة.
  - **الروم المعتق:** الذي ينضج في براميل من السنديان مدة ثلاث سنوات، ويمتاز بلونه الكهربائي، وشميمه المميز، ويقدم كالكونياك المعتق.
  - **الروم الخفيف:** ذو اللون الشاحب والطعم المعتدل.
  - **الروم العَطِر:** شميمه قوي ونافذ، وطعمه عسوف، لا يؤخذ بمفرده بل يستعمل في مزج الروم بأنواع أخرى للحصول على منتج متكامل الصفات.

- **التافيا:** التافيا هي روم الدرجة الثانية الذي يتم الحصول عليه بتقطير تفل قصب السكر، ويستهلك مَحَليًا.

- **مناطق إنتاج الروم:**

- **في فرنسا:**

1. روم جيد وعسوف	La Guadeloupe
2. روم أبيض بدون خصائص	La Guyanne
3. المارتينتيك	La Martinique
– روم معطر ولونه قاتم	St James
– روم أبيض أو أسمر؛ أفضله ما تم تعتيقه 12 سنة	Clément
– عدة أنواع: أبيض، 3 سنوات، 10 سنوات.	Duquesne
4. روم أبيض، وروم معتق	La Réunion

ثالثاً– المشروبات الروحية (Liqueurs):

أ. تعريف المشروبات الروحية:

– تختص تسمية المشروب الروحي أو الليكور، أو المشروب الروحي المهضم، (Liqueurs)، بالكحول المعطر بنقع مواد نباتية فيه، أو بتقطير الكحول الذي لا تزال النباتات منقوعة فيه، أو بإضافة منتجات التقطير إلى الكحول أو الماء بطرائق مختلفة، على ألا تقل نسبة الكحول عن 15%.

- يحلى المشروب الذي تم الحصول عليه بالسكر أو الغلوكوز، أو العسل بمعدل لا يقل عن 100 غ في الليتر الواحد.
- إن كلمة كريم Crème لا تمنح إلا لمشروب الكاسيس Cassis الروحي أو الكشمشة السوداء الذي يحتوي على 400 غ من السُكر في الليتر الواحد.
- تراوح نسبة الكحول في المشروبات الروحية بين 15 و55%.

ب. صناعة المشروبات الروحية:

1. **المشروبات الروحية التي أساسها الفاكهة:**

- يتم اختيار الفاكهة، وانتقاء الجيد منها، وتُزال أذنابها ونواتها، ثم تنقع خلال عدة أشهر في الكحول للحصول على نقيع الفاكهة (الكرز، الكشمشة السوداء، ثمر العُليق إلخ...
- بعد ثمانية أشهر من النقع يصفى النقيع، ويتم تذوقه لإعداد مزيج منه بنسب تختلف باختلاف السر الذي تحتفظ به مؤسسة الصنع لنفسها.

2. **المشروبات الروحية التي أساسها النباتات والحبوب والقشور:**

- يتم الحصول على هذه المشروبات الروحية بتقطير النباتات، والحبوب، والقشور إلخ...، ومعها الكحول بواسطة أنبيق لاستخلاص روحها.
- بعد ذلك تمزج أنواع النقيع المختلفة، والخلاصات الروحية التي نتجت عن التقطير، ويحلى المشروب الروحي بالسكر النقي المذوب على البارد أو على الساخن. وهكذا تخفف الحموضة والمرارة، وتجري عدة عمليات تصفية.
- وقبل الإتجار به، يتم تعتيق المشروب الروحي مدة سنة على الأقل في براميل من السنديان.

ج. جودة المشروبات الروحية:

تقسم المشروبات الروحية إلى ثلاث فئات، وفقاً لنسبة الكحول التي تحتوي عليها:

- **المشروبات الروحية العادية:** التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 20 و25 درجة.
- **المشروبات الروحية الناعمة:** التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 25 و35 درجة.
- **المشروبات الروحية الممتازة:** التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 35 و45 درجة.

د. المشروبات الروحية المشهورة:

- **تيا ماريا (Tia Maria):** يصنع في الأنتيل، ويتألف من الروم الذي أساسه القهوة وعدة توابل لا تزال سراً تحتفظ به المؤسسات الصانعة. تبلغ نسبة الكحول فيه 20%.
- **كاهليوا (Kahlua):** إنه اسم تجاري لمشروب روحي مكسيكي أساسه القهوة. تباع منه كمية كبيرة في العالم، ويستهلك كمشروب مهضم؛ ويدخل في إعداد كوكتيل بلاك رشان Black Rassian. تبلغ نسبة الكحول فيه 20%.
- **ماري بريزار (Marie Brizard):** إن اختصاص مؤسسة ماري بريزار هو إنتاج مشروب أنيزيت (Anisette) الذي أساسه حبوب اليانسون الأخضر. وبالإضافة إلى اليانسون، تدخل في إعداد مشروب ماري بريزار الروحي عدة نباتات (12 نوعاً) وحمضيات. يتم التقطير في مرحلتين متتاليتين، ثم يمزج الكحول بشراب السُكر والماء الذي خففت نسبة المعادن فيه. يرتاح هذا المزيج مدة ثلاثة أسابيع، ثم يبرد ويصفى ويفرغ في الزجاجات.

- **غران مارنيه (Grand Marnier)**: إنه مشروب روحي يتم الحصول عليه من كونياك عمره 10 سنوات على الأقل، وقشور البرتقال المر. يقدم كمشروب مهضم مع قطع من الثلج أو في قدح مبرد. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.
- **جاغرميستر (Jagermeister)**: إنه مشروب روحي ألماني أساسه النباتات والأعشاب العطرية. يعتبر مسهلاً للهضم، وتبلغ نسبة الكحول فيه 35%.
- **فرنت برانكا (Fernet Branca)**: إنه اسم تجاري لمشروب إيطالي مر. يصنع مشروب فرنت برانكا من النباتات والجذور والأعشاب، ويمتاز بطعمه وتأثيره الفعال على الهضم. تبلغ نسبة الكحول فيه 42%.
- **بندكتين (Benedictine)**: يصنع في فرنسا. إنه مشروب روحي أساسه الأعشاب، والنباتات. تدوم صناعته ثلاث سنوات، ويدخل في تركيبه 27 نوعاً من النباتات أهمها: القرفة، حب الهال، الكزبرة، قشرة جوزة الطيب، الزوفى، الصعتر والتُرُنجان إلخ...، يقدم البندكتين في قدح مبرد، أو يدخل في إعداد الكوكتيل. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%. والكونياك فين شمبان هو الكحول الذي تنقع النباتات فيه. إنه مهضم ممتاز.
- **ب أند ب B and B**: إنه مشروب روحي أساسه مزيج من البراندي والنباتات، ويصنع في فرنسا. طعمه مر، ونسبة الكحول فيه تصل إلى 40%.
- **ليكور الصنوبر (Liqueur de pain)**: إنه مشروب روحي أساسه براعم الصنوبر المنتج في منطقة الجورا في فرنسا. وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%.
- **ليكور دو سوز (Liqueur de Suze)**: إنه مشروب روحي أساسه الجَنْطيانا، وهو مهضم ويستهلك بمفرده أو مع قطع من الثلج. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.

- **ليكور المشمش (Liqueur d'abricot):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والمشمش. ويتجر به تحت اسم أبريكوتين Abricotine، أو أبري Apry أحياناً. تبلغ نسبة الكحول فيه من 30 – 35%.
- **بلاك بري بيكور (Blackberry Liqueur):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والتوت البري، تبلغ نسبة الكحول فيه من 30 إلى 35%.
- **تشري ليكور (Cherry Liqueur):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والكرز الأسود. تراوح نسبة الكحول فيه من 24.5% إلى 35%.
- **كريم الموز (Crème de Banane):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والموز. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الفريز (Crème de Fraise):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والفراولة (الفريز). تبلغ نسبة الكحول فيه 35%.
- **كريم توت العُلَيق (Crème de Framboise):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي وتوت العُلَيق (فرامبواز). تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الأناناس (Crème d'Ananas):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي، تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **ماراسكان (Marasquin):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والكرز، تبلغ نسبة الكحول فيه 32%.
- **ماندرين (Mandarine):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والمندرين (اليوسفي). تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.

- **كوانترو (Cointreau)**: إنه مشروب روحي يصنع من قشور البرتقال المر والحلو ومن الكحول. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%. وتجدر الإشارة إلى أن الغران مارنييه والكوانترو هما تربيل سك (Triple sec).
- **الكيراسو (Curaçao)**: إنه مشروب روحي اكتسب اسم جزيرة كيراسو الهولندية الواقعة في عُرْض البحر الفنزويلي، والتي تنتج البرتقال المر الذي يدخل في صناعة هذا المشروب. الكيراسو لا لون له غالباً، ومنه ما يكون أحمر، أو أخضر، أو أزرق، وقد تضاف إليه مادة ملونة أحياناً.
- **ليكور الشوكولا (Liqueur de Chocolat)**: الأبيض والأسود الذي أساسه إحدى مشتقات الكاكاو.
- **الكاكاو الأبيض والأسمر**: إنه مشروب روحي أساسه الكاكاو، وخلاصة حبوب الكاكاو، ونقيع الفانيليا، وثلاثة أنواع من الكحول التي أساسها نباتات عِطرية، وفاكهة.
- **ليكور القهوة (liqueur de Café)**: أنه مشروب روحي أساسه القهوة المحمصة التي تهرس وتنقع في الكحول النقي، ثم يضاف إلى المزيج كحول نتج عن تقطير القهوة. وبعد ذلك، يصفى المشروب ويحلى. وتبلغ نسبة الكحول فيه من 20 إلى 25%.
- **نوازيت (Noisette)**: إنه مشروب كحولي ينتج عن نقع البندق المحمص وتقطيره.
- **أمارتو (Amaretto)**: إنه مشروب روحي إيطالي ويمتاز بطعم اللوز لأنه يصنع من نواة المشمش، وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%.

- **ببرمنت جت (Peppermint Get)**: إنه مشروب روحي أساسه النعنع، تبلغ نسبة الكحول فيه من 27 إلى 30%.
- **كريم دو نوايو (Crème de Noyaux)**: إنه مشروب روحي أساسه اللوز المر، تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **ساوثرن كومفورت (Southern Comfort)**: مشروب روحي أميركي يتم الحصول عليه بنقع الدراق في ويسكي بوربون مدة 6 إلى 9 أشهر، ثم يضاف إلى النقيع روح الحامض ومقدار من السكر قبل إفراغه في الزجاجات. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.
- **درامبوي (Drambuie)**: إنه مشروب روحي إنكليزي، أساسه الوسكي الإسكوتلندية، وعسل نبات الخَلَنج، والأعشاب العِطرية. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.
- **كوكونيت (Coconut)**: مشروب روحي أساسه جوز الهند تبلغ نسبة الكحول فيه 21%.
- **ماليبو (Malibu)**: إنه مشروب روحي أساسه جوز الهند. تبلغ نسبة الكحول فيه 24%.
- **ليكور الورد (Liqueur de Rose)**: إنه مشروب روحي أساسه البراندي وزيت الورد وزهوره والفانيليا. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الفانيليا (Crème de Vanille)**: إنه مشروب روحي أساسه البراندي وحبوب الفانيليا المكسيكية. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الكاسس (Crème de Cassis)**: إنه مشروب روحي أساسه الكشمشة السوداء والبراندي.

هـ. تقديم المشروبات الروحية:

- تقدم المشروبات الروحية، بعد وجبة الطعام، كمشروبات مهضمة ومنشطة مع القهوة، وتحت تأثير حرارة الجو الذي تقدم فيه.
- تقدم بعض المشروبات الروحية كمُقَبِل، ويرافقها الماء النقي أو الماء المعدني، أو الصودا، أو الثلج المسحوق، أو قطعة من الثلج: الكاسيس، الببرمنت إلخ...
- تدخل المشروبات الروحية في إعداد أمزجة المشروبات، وبعض الأطعمة، والعجائن، والحلويات، والمثلجات (البوظة).

اختبار معلومات

الاختبار الأول

1- عرف المشروبات التالية: الكانكينا، الفيرموت، الجنطانيا، العرق.

2- ما المشروبات المقبِلة التي أساسها الكحول؟ وما درجتها الكحولية؟

3- ماذا تعرف عن صناعة العرق؟ وماذا تعرف عن العرق السوري؟

4- عرف المشروبات المقطرة التي أساسها الخمر.

5- عرف الكونياك كمشروب كحولي، وأوضح التنظيم القانوني لهذه التسمية وشروطه.

6- ماذا تعرف عن البراندي؟ اسمه، صناعته، وتقديمه؟

7- ماذا تعرف عن الويسكي الإسكوتلندية؟ الحبوب، التقطير، التعتيق، الطعم، والتذوق؟

8- ما الفرق بين ويسكي blended و straight؟

الاختبار الثاني:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1- تستهلك المشروبات المرة كمقبل مع الثلج، طبيعية أو مُخَفَفة بالصودا فقط.....

2- تتراوح نسبة الكحول في المشروبات المقبلة التي أساسها الخمر بين 16 و18%.....

3- تنقع كمية من اليانسون الأخضر تراوح بين 150 و200غ في الليتر الواحد من الكحول النقي، ثم تتم عملية تقطير ثانية فنحصل على العرق العادي.....

4- بعد الانتهاء من عملية النقع، يعرض الفيرموت لدرجة حرارة 10 تحت الصفر.....

5- المشروبات الكحولية المقطرة تصل درجتها الكحولية من 15 – 20.....

6- تلوين الكونياك يحصل بواسطة نقيع نشارة السنديان فقط.....

7- الأرمانياك المعتق جداً هو الذي يزيد عن 15 سنة من التعتيق.....

8- البراندي هو كحول أساسه الخمر الأبيض ويصنع كالكونياك.....

9- الكالفادوس (Calvados) هو كحول ناتج عن تقطير ثنائي لعصير الكرز.....

10- الكيرش مشروب كحولي أساسه الاجاص.....

11- التيكيلا Tequila هو مشروب كحولي ينتج من تقطير الصبار الأميركي الذي يُدعى أغاف Agave.....

12- تصنع الفودكا (Vodka) من عدة أنواع من الحبوب، مثل القمح، والجاودار، والشعير والذرة.....

13- لصناعة المشروبات الروحية التي أساسها الفاكهة، تنقع الفاكهة خلال عدة أشهر في الكحول للحصول على نقيع الفاكهة.....

14- يتم تعتيق المشروب الروحي الذي أساسه الحبوب والنباتات مدة سنة على الأقل في براميل من السنديان.....

15- تقدم المشروبات الروحية كمشروبات مقبلة.....

16- تراوح نسبة الكحول في المشروبات الروحية بين 15 و25%.....

البحث الثاني: **المعدات والأدوات المستعملة**

أولاً- المصطلحات المهنية في البار:

المصطلحات المهنية التي تستعمل في البار عديدة نذكر منها الأكثر استعمالاً:

Diablotin	ملعقة صغيرة للبهار.
Frapper	خفق بالخلاط اليدوي (shaker) لتبريد ومزج الكوكتيل إلى أن يبرد الخلاط من الخارج، ويلف الخلاط بالفوطة عند الإستعمال.
Passer dans un verre	سكب في القدح مع استعمال المصفاة.
Remuer	حرك الكوكتيل المحضر بملعقة الخفق
Presser une zeste	عصر قشرة من الحامض أو البرتقال بأصابعك فوق الكوكتيل المحضر بعد سكبه في القدح للنكهة.
Givrer un verre	غط حافة القدح بمشروب أو بعصير مثل البيبرمنت(peppermint) الأخضر أو الغرنادين (grenadine) ثم غطس بالسكر.
Glasser un verre	إملاء القدح بالثلج وحرك بيدك إلى أن يعرق
Short / Long Drink	القدح من الخارج ليبرد المشروب يخدم في قدح.

ثانياً- قواعد العمل في البار:

- التعاون مع جميع رؤساء الأقسام في المنظمة (الفندق، مطاعم إلخ...).
- مساعدة الآخرين ومعاملتهم باحترام.
- عدم فرض الأراء على الآخرين، وإنما إرشادهم على طرق العمل الصحيحة.
- احترام آراء الآخرين.
- مناقشة الآراء بروح إيجابية ضمن أنظمة المؤسسة (المنظمة).
- أن تكون العلاقة مع جميع الموظفين أثناء العمل علاقة متكافئة ومخلصة.
- المحافظة على الدوام.
- تنفيذ التعليمات المعطاة من الإدارة.
- معرفة تحضير الأمزجة.
- احترام القوانين والأنظمة المتبعة في المؤسسة (المنظمة).
- ترتيب وتنظيم البار.
- استلام المدفوعات والتقيد بالأسعار الرسمية.
- وضع جدول بالمبيعات يومياً.
- المحافظة على تطبيق القواعد الصحيحة.
- تجهيز كافة المعدات والأدوات في البار قبل حضور الضيوف والاستعداد لاستقبالهم.
- المحافظة على النظافة الشخصية.
- الأمانة واللطف في العمل.
- المساواة في المعاملة.

ثالثاً– كونتوار البار Bar Counter:

الكونتوار هو الأثاث الرئيسي في البار، وقد أثبتت الخبرة العملية أن أهميته تكمن في طريقة تجهيزه بالمعدات اللازمة من برادات وخزائن ووضعها بطريقة فنية تجعل إمكانية العمل سهلة وتمكن البارمان من استعمال معداته بسهولة تامة.

عندما يجلس الضيف إلى الكونتوار، فسيتطلب ذلك:

- مقعد مريح غير معرض للسقوط عند التفاته أو حركته.
- كونتوار نظيف.
- عمل متقن يجري بهدوء، شعاره المعرفة والثقة بالنفس.
- مواد من الدرجة الأولى.
- معدات نظيفة.
- هدوء يغلفه ابتسامة.

أ. الموقع، والمقاسات، والتصميم:

إن المركز المناسب لكونتوار البار يكون بعيداً عن المدخل وبطريقة لا يشعر معها الضيوف الذين يجلسون أو يقفون إلى الكونتوار بأنهم مراقبون من قبل الآخرين. طبعاً إن وضع القاعة يلعب الدور الرئيسي، فلكل قاعة شكل يختلف عن القاعات الأخرى وكذلك نوعية الضيوف.

إن القياسات المتعارف عليها للكونتوار يمكن تحديدها كما يلي:

- 110 – 120 سم علواً.
- 60 – 80 سم عرضاً بما في ذلك طاولة العمل.
- 70 – 80 سم علو الكرسي.

ويجب التأكيد على الناحية الداخلية وتصميمها تصميماً يتناسب ونوعية العمل وضروراته، بحيث يمكن وضع طاولة العمل والبرادات اللازمة وأمكنة غسل المعدات الصغيرة ومكان للنفايات.

والبارمان الواعي والمتمرس بعمله يفضل إبقاء الكونتوار كلياً للضيوف، فلا يضع عليه سوى المنافض اللازمة ومزهرية أنيقة، أما أدوات العمل فتوضع على طاولة العمل. والنظافة هي العنصر الأكثر أهمية، فبقدر ما تتوفر للضيف بقدر ما تشجعه للعودة من جديد.

ب. طاولة العمل:

إنها قسم داخلي من الكونتوار لا تعلو أكثر من 70 – 80 سم، يغطي نصفها تقريباً القسم الأعلى من الكونتوار، وهذا ما يتيح للبارمان عرض ما يريد ووضع المواد والمعدات التي يرغب في إبقائها بعيدة عن أعين الضيوف تحت القسم المغطى.

فالضيف الذي يرى نوعية المواد والطريقة الفنية التي يعمل بها البارمان لتحضير كوكتيله، تضاعف الثقة لديه بنوعية هذا العمل، وهكذا تنمو علاقة صداقة مصدرها احترام البارمان للضيف واحترام الضيف لفن ومقدرة البارمان، تشعره بطمأنينة مصدرها العمل المتقن النظيف.

التركيز المهني لهذه الطاولة يفرض أن تكون قريبة من خزائن المشروبات وأن توضع المغسلة بقربها أما مساحتها فهي لا تزيد عن 25% من حجم الكونتوار. فلو أخذنا مثلاً كونتوار طوله (5) خمسة أمتار فإن طول الطاولة يجب ألا يقل عن 1.25 متر، للتمكن من تلبية رغبات الضيوف بالسرعة اللازمة.

ج. المعدات في البار:

تجهيز البار يرتبط مباشرة بمساحته وبالإمكانيات المادية المتوفرة، يضاف إلى ذلك نوع الضيوف المنتظرين. رغم كل هذا سنورد لائحة بأهم المعدات الضرورية والتي يجب أن تتوفر في البار وهي ما يلي:

1. تجهيزات:

خزائن للمشروبات، خزائن لحفظ المعدات وخاصة الأقداح، براد لتبريد الزجاجات، مكنات للخفق والمزج وعصير الفاكهة، مكنة تسجيل (نظام البيع)، مطبوعات، بياض مناسب لنوعية العمل في البار.

2. المعدات الزجاجية:

- أقداح كوكتيل (cocktail glass).
- أقداح هاي بول (High Ball)
- أقداح أولد فاشند(Old fashioned)
- أقداح كونياك بالون وصغير (Cognac)
- أقداح نبيذ (أبيض، وردي، أحمر)
- أقداح كولنز (Collins)
- أقداح ليكور (Liquor)
- أقداح عصير
- أقداح كروك (Grok)
- أقداح بيرة (عادية ومع مسكه)
- أقداح مشروبات مقبلة
- أقداح شري (Sherry)
- أقداح بورتو (Porto)
- أقداح عرق
- أقداح شمبانيا على أنواعها (Champagne)
- أقداح ليموناضة
- أقداح سور (Sour)
- إناء للمزج كبير وصغير
- أباريق ماء مختلفة الأحجام
- أقداح بوس كافيه (Pousse café)

رسم يبين أشكال أقداح

3. **المعدات الفضية:**

– **خالط السوائل بأحجام مختلفة(Shaker).** – **مصفاة بار + ملعقة.** – **عصارة حامض.** – **حاملة شاليمو (chalumeau) وحاملة كيردون(cure dent) .** – **سطل ثلج مع ملقط.** – **سطل نبيذ.** – **سطل شمبانيا.**	– **ملاعق شاي وملاعق صودا.** – **سكاكين وشوك فاكهة.** – **صواني مختلفة.** – **مبرشة جوزة الطيب.** – **آنية للسكر.** – **صواني.** – **عيار مشروبات.**

4. **معدات مختلفة:**

مخرز ثلج، مبرشة للثلج الناعم، مفتاح زجاجات وعلب، صحون فاكهة وحلوى وصحون قاعدة، شريط صغير للخفق، علب بلاستيك مختلفة الأحجام للمكسرات والجزر، سكاكين للتقطيع، شخاتير للمازة، سكين للتزيين (بقشرة الحامض).

فيما يلي معلومات عملية عن بعض المعدات المهمة في البار مع ذكر أهميتها وطرق استعمالها:

- **خالط السوائل Cocktail Shakers:**

هي واحدة من أهم الأدوات المستخدمة على البار نظراً لتعدد مهامها الوظيفية، وأهم ما يتعلق بهذه الأداة هما أمران: الأول يتمثل في قدرة البارمان على تقديم عرض مثير من خلالها يجذب الحضور المتواجدين في المطعم، ولكن ذلك يتطلب أن يمتلك مستويات مرتفعة من مهارة استخدامها.

والثاني يتمثل في خلط المكونات الخاصة بمشروبات الفاكهة الباردة أو المشروبات المثلجة بعضها ببعض، منتجةً خليطًا نهائيًا قد امتزجت العناصر فيما بينها بطريقة مثالية، فالمكونات الباردة أصعب من الساخنة في الامتزاج، لذلك ظهر دور هذه الأداة. وتتنوع أشكاله وأحجامه بدرجة كبيرة حتى تساعد البارمان على تنفيذ كافة أنواع العصائر والمشروبات الباردة المطلوبة من قبل الضيوف، ولتساعده كذلك في خلق أفكار مختلفة للعروض الحية على البار أمام الناس أو على الطاولات الخاصة بالضيوف.

- **نصائح الاستخدام:**

- احرص على وضع كميات معتدلة من الثلج في هذه الأداة أثناء العمل، حتى تستطيع الحصول على مؤثرات صوتية تتلاءم مع جودة العرض الذي تقدمه للضيوف.
- احرص على عدم وضع قطع من الفاكهة المستخدمة في المشروبات، لأن ذلك يحجز المكونات السائلة الأخرى من المرور عبر مصفاة أداة الخلط، فدائماً ما تكون مكونات المشروب عناصر سائلة يمكنها الامتزاج والانتقال بسهولة من أداة الخلط إلى الأكواب المقدمة للحضور.

- يفضل الا تُضاف سوائل الصودا إلى هذه الأداة حتى لا يحدث فوران أثناء اهتزاز الأداة يؤدي إلى فساد المشروب بأكمله.

- **مصفاة العصائر Cocktail Strainers:**

وهي مصفاة مصممة خصيصاً لمشروبات الكوكتيل الباردة والمثلجة التي يصنعها البارمان، وتختلف أحجامها بحسب الكميات المراد عصرها وتصفيتها.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب المحافظة على النظافة الدائمة للمَصافي المستخدمة، وذلك بغسيلها بانتظام وبعد الانتهاء من كل مشروب حتى لا تختلط المكونات الخاصة بمشروب معين بمكونات مشروب آخر وبالتالي تتأثر جودة المذاق.

- يجب أن يتم تخزينها في مكان لا تصل إليه الماء كثيراً، لأن تخزينها في مكان يعومه الماء يساعد على تكون البكتيريا على سطحها، وبالتالي تصبح غير صالحة للاستخدام.
- يجب أن يكون الاستخدام في تصفية الأخلاط غير المحتوية على قشور الفاكهة أو أليافها، لأن ذلك يؤثر على جودة العملية ويعيق تدفق الخليط عبر المصفاة.

- **ملاعق البار Bar Spoons:**

الملاعق المستخدمة في البار لها طابع خاص، حيث تتميز بكونها طويلة للغاية وتمتلك شكل حلزوني جمالي مخصصة لعروض البارمان التسويقية، حيث تمتلك القدرة على خلق أشكال بصرية جذابة أثناء فصل مكونات المشروب عن بعضها البعض، أو حتى المزج فيما بينها، وهي مصممة لتتناسب مع كافة الأخلاط التي يصنعها البارمان أثناء العمل. وبعضها مزود بدوائر على الطرف المقابل لرأسها، تسمى الدوائر الضاغطة، وتستخدم في الضغط مكونات المشروب وتسهيل عملية خلطها وتقليبها في الكوب أو الإناء المستخدم أثناء الخلط.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب تخصيص ملعقة لجهاز الخلاط Blender الخاص بك، للحفاظ على النكهة النقية لكل مشروب دون أي خلط بمكونات المشروبات الباردة الأخرى.
- يجب تخصيص ملعقة للاستخدام مع عناصر القهوة أو الكافيين والحليب مع الحرص على عدم وضعها في القهوة مباشرة بعد استخدامها في الحليب والعكس صحيح.
- يجب غسل الملاعق بشكل دائم بعد كل استخدام، وتخزينها في موقع لا تصيبه الماء، أما إن كنت تضعها في الماء بشكل مقصود فيجب أن تحرص على تغيير هذه الماء بشكل مستمر.

- **أدوات القياس Cocktail Jiggers:**

وهي واحدة من أهم الأدوات الواجب ذكرها عندما يتطرق الحديث إلى أدوات البار. فلا غنى للبارمان من استخدام أدوات وحدات القياس، حيث تستخدم في حساب معدلات أو كميات أو حتى كتل العناصر المضافة إلى المشروبات بدقة. فالأمر لا يتعلق بالموهبة والخبرة فقط، بل يمتد للحسابات الدقيقة الخاصة بكل مشروب، وهو ما يميز أي بارمان عن آخر، حيث يتعامل مع الكوب الواحد من منطلق أنه عمل حساس ودقيق يحتاج إلى دقة وتركيز شديدين.

وتنقسم أدوات القياس إلى الأنواع التالية:

- **أداة قياس السوائل Measure:**

وهي أداة تستخدم لقياس السوائل المضافة إلى المشروب بوحدة المليليتر (مل. Milliliter)، وهو ما يساهم بوضع المكونات بشكل قياسي للغاية لأولئك الباحثين عن المذاق الدقيق، بالإضافة إلى ما تقدمه هذه الأداة من جوانب الإثارة والجذب أثناء العرض التقديمي على البار.

- **نصائح الاستخدام:**

– حاول دائماً أن تكون بمواجهة إشارات وحدات القياس أثناء العمل، وذلك حتى تكون على أعلى قدر من التحكم في كميات السوائل المضافة دون أن يصيبك أي تشتت من الحضور.

- تأكد باستمرار من نظافة هذه الأداة من خلال تنظيفها بعد كل استخدام، ويفضل ألا يتم تنظيفها بماء ساخن مضاف إليه مواد تنظيف كيميائية، لأن ذلك يؤثر على تكوينه خاصة إن كان من البلاستيك حيث يؤثر على كتاباته المطبوعة ومدى جودة البلاستيك نفسه، لذلك يفضل أن تكون الماء دافئة أو باردة.

- **ملاعق القياس Measure Spoons:**

هي مجموعة ملاعق ذات شكل قياسي خاص، وتستخدم في معايرة وتحديد المساحيق المستخدمة على البار، مثل: السكر ومسحوق الليمون، ومسحوق الفانيليا، والقرفة والقهوة وغيرها من المساحيق.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب أن تجعل لكل نوع من المساحيق ملعقة الخاصة بها، حتى لا يختلط المذاق في المشروبات المقدمة.
- من الأفضل ألا تكون معرضة للهواء لفترات طويلة، وأن تكون داخل العبوات الخاصة بالمسحوق، مع ضرورة أن تكون مغلقة بإحكام، وإذا ما كان استخدامك مفرطًا لهذه الأداة، نظراً لكثرة الإقبال على المطعم وارتفاع أعداد المشروبات المطلوبة، فلن يضير وضعها في الهواء الطلق ولكن احرص على ألا تلامس أسطح البار بل ضعها على صحن خاص، وذلك لضمان الصحة والسلامة ونقاء المذاق.
- يجب التركيز أثناء استخدام هذه الأداة لأنها دقيقة في كمية المسحوق الذي تحمله، وهل الملعقة مملوءة بشكل تام أم أنها ليست كذلك، فكل كمية مهما بدت صغيرة تصنع فارقاً كبيراً في مذاق المشروب.

- **وعاء الخلاط Blender jar:**

يستخدم الوعاء البلاستيكي الخاص بالخلاط على البار كأداة قياس مثالية لإتمام أعماله الخاصة بصناعة مشروبات الفاكهة الباردة والمثلجة، حيث يحمل على سطحه معيار الليتر (.liter/lt). ولكن يتطلب استخدامه خبرة كافية من طرف الباريستا حتى يتمكن من التحديد الدقيق للكميات السائلة التي يحتويها، لأن المقياس هنا ليس بالمليليتر بالليتر.

- **نصائح الاستخدام:**

- احذر دائماً من وضع اليد داخل الوعاء الخاص بالخلاط بسبب احتوائه على سكين حاد، كذلك يعد من أسس التنظيف العامة عدم وضع اليد داخل الوعاء حتى وإن كنت ترتدي قفازات، لأن ذلك يؤثر على نقاء السطح الداخلي له والملامس للمكونات الخاصة بالمشروب.
- احرص على وضع الوعاء دائماً في وضع مقلوب على رأسه، وذلك لمنع الأتربة والملوثات الخارجية من الدخول إليه، كذلك لا يفضل غلقه باستمرار أثناء التخزين، لأن ذلك يكتم الهواء بداخله، وبالتالي يساعد على تكون الرائحة والبكتيريا.
- يجب غسل الوعاء بعد كل استخدام، وكذلك يفضل بوضعه داخل جهاز غسل الأواني الزجاجية، ويجب التأكد باستمرار من نظافته الداخلية حتى بعد انتهاء عملية التنظيف.

- **الميزان الحساس Sensitive Scale:**

إن وحدة قياس الميزان الحساس دقيقة للغاية، حيث تستخدم لقياس معيار الكتلة بالغرام (gram)، وذلك يجعلها تتشابه في مهمتها الوظيفية مع الملعقة القياسية السابق ذكرها. فكلاهما يستخدم لقياس الكتلة بالغرام (gram/g.)، ولكن الميزان الحساس يختص بالجزئية المتعلقة بالجرد الدوري والحساب النهائي للمخزون المتبقي في البار.

وبالطبع يمكن استخدامه للتأكيد على نتيجة القياس المستخلصة من استخدام المعالق القياسية إذا ما أردنا ذلك.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب استخدام الميزان الحساس بدقة، وذلك للحصول على معايير دقيقة لمكونات المشروب.
- تنبه دائماً إلى أن الميزان الحساس لا يستطيع تحمل الكتل التي تزيد عن 4 كيلو غرامات(kilograms/kg.).
- تأكد باستمرار من كفاءة عمل الميزان أثناء دوام العمل حتى لا تتوقف مهامك فجأة بسبب إصابته بالعطل.

- **كوب قياس السعة Measure Cup:**

وهو كوب لقياس السعة، ويتوفر منه 4 أحجام فيما يتعلق بصناعة مشروبات البار الباردة والمثلجة، فيتواجد منه الكوب ذات السعات التالية: 250 مل.، و500 مل.، و750 مل.، وليتر (1000 مل)، وهي تساعد في قياس السوائل التي تحتاج إلى معيار ينحصر بين قياسي المليليتر والليتر، وحتى لا تفاجأ عند شراء هذه الأداة، تنبه إلى تنوع المعايير أو المقاييس المكتوبة على سطحها، فبعضها يستخدم وحدات الـ OZ (1 OZ = 30ML)، في حين بعضها يستخدم الليتر.

- **نصائح الاستخدام:**

– النصيحة الأهم لاستخدام هذه الأداة هو الحرص على النظافة المستمرة لها بعد كل استخدام.

– يجب أن تخصص لكل فئة من المكونات المتواجدة على البار كوب خاص به لقياس السعة.

- **أدوات التزيين Garnishing Tools:**

وهي أدوات التزيين، ومن اسمها يتضح دورها في عمل البارمان، حيث تختص بصنع أشكال الزينة في المشروبات المقدمة عن طريق البار.

وتتضمن مجموعة كبيرة من الأدوات مثل الماسك، المستخدم في التقاط الأشياء ووضعها في الأكواب، وكذلك القشارات والتي تتضمن أكثر من نوع وشكل بسبب اختلاف استخداماتها والأشكال

التي تصدر عنها. وكذلك السكين تعتبر واحدة من هذه الأدوات بالإضافة إلى الجراشة المستخدمة في عمليات تكسير الثلج.

فالتزيين يتطلب صنع أشكال مبتكرة جذابة ومحفزة على الاستمرار في تجربة التذوق، وهو ما يسعى إليه كل البارمان في استخدام هذه الأدوات لخلق أشكال مختلفة.

- **نصائح الاستخدام:**

- استخدام أدوات التزيين وتحديد أيها أنسب لكل مشروب يعتمد بدرجة كبيرة على الرؤية الفنية للبارمان لصنع مشروبات مميزة.
- دراسة لكل أداة وما تستطيع أن تنتجه من أشكال مختلفة، حتى تستطيع الوصول لأقصى استفادة منها.
- تجنب الدمج بين شكلين من الزينة من خلال هذه الأدوات لما قد يؤثر سلباً على الشكل النهائي للمشروب الذي تقدمه لضيوفك.

- **الطاحن اليدوي Muddlers:**

هي أداة تستخدم لطحن الفاكهة بأسلوب محدد وبدرجة طحن بسيطة، ويضيفها بعض المتخصصين في هذه الوظيفة إلى قائمة أدوات التزيين، ولكنها تضيف للمشروب أكثر من مجرد الشكل، فهي تكشف عن الطعم النقي والخالص للفاكهة.

فهذه الأداة لا تعتمد على هرس الفاكهة تماماً، بل مجرد تفتيتها وطحنها حتى تحصل على قطع كاملة صغيرة للغاية من الفاكهة، وذلك بما تمتلكه من أطراف مدببة قصيرة تخرج من سطحها.

- **نصائح الاستخدام:**

- يتطلب استخدام هذه الأداة فترة من التدريب على حملها وأساليب الطحن بها، ومدى قوة الضغط على الفواكه داخل الكوب وغيرها من الأمور المتعلقة بكيفية استخدامها.
- يجب فهم طبيعة الفواكه التي تقوم بطحنها في المشروبات، فكل فاكهة لها طبيعة خاصة من حيث التماسك والحجم.

- **عاصر الفاكهة Squeezers:**

وهي أدوات عصر الفاكهة، ومنها أنواع مختلفة، تستخدم لعصر الجزر والتفاح والبرتقال والجريب فروت والليمون، ومنها النوع اليدوي والنوع الآلي الأوتوماتيك، وهي تساعد بشكل كبير للغاية في استخراج كميات كبيرة من العصير في وقت قصير بدون التأثير على النكهة النقية الخاصة بالمشروب.

- **نصائح الاستخدام:**

- إن كانت من النوع اليدوي فيجب أن تكون حذراً للغاية أثناء الاستخدام، حيث تحتاج، رغم بساطتها، إلى تدريب خاص على توظيفها من حيث الالتقاط والوقوف أثناء العصر.
- أما إن كانت أوتوماتيكية، فيجب عليك متابعتها باستمرار أثناء التشغيل، لأن صوتها يكون منخفض نسبياً.
- وكذلك عليك الحرص أثناء إضافة كميات الفاكهة إليها، فيجب أن تكون كميات محددة للغاية، لأن الزيادة المفرطة في هذه الكميات تؤدي إلى تكدس الآلة من الداخل وتوقف عملها.

- **الشفاطات وعصي التقليب والعصي الخشبية Straws, Stirrers, Picks:**

في هذا القسم نتحدث عن ثلاثة أدوات تمثل إضافات ترفيهية من شأنها تحسين المظهر للضيوف والمتذوقين في المطعم، وهي الشفاطات (straws) وعصي التقليب (stirrers) والعصي الخشبية (picks)، فالأولى يضيفها البارمان على كل مشروب يتم تقديمها للضيوف، كما أنه يستخدمها كأداة لتجربة مشروباته بدون الاقتراب منها بفمه قبل تقديمها.

عصي التقليب، التي تكون في الغالب بلاستيكية الصنع، تقدم مع المشروب للضيف في حال رغب بتقليب المشروب قبل تذوقه بدلاً من الملعقة. أما عن العصي الخشبية (كأعواد تنظيف الأسنان)، فقد أصبحت مؤخراً ذات قيمة فنية لاستخدامها في أغراض التزيين أكثر من وظيفة التقليب التقليدية، وتتنوع استخداماتها وأفكارها الابتكارية في الجانب المختص بالتزيين، خالقةً بذلك مشروبات جذابة.

- **نصائح الاستخدام:**

– يجب أن تكون بجانب الشفاطات العادية مجموعة أخرى مغلفة منها، حيث تكون كل واحدة مغلفة بمفردها، ذلك أن العديد من الضيوف يفضلها عن تلك المعرضة للهواء الخارجي، حيث يشعرهم ذلك بالأمان خاصة إذا ما كانوا سيصطحبون مشروباتهم خارج المطعم.

– يجب أن تكون هذه الشفاطات ذات جودة عالية.

– احرص دائماً على تحديد المشروبات التي يجب تزويدها بشفاطات وتلك التي لا تحتاج، مع إدراك اختلاف الأحجام من واحدة لأخرى، حيث أنها تختلف في طول نصف القطر الخاص بها، وهو أمر إيجابي لك في إعطاء كل مشروب الشفاطة

الأنسب لمكوناتها، كأن يحتوي المشروب على قطع كبيرة من الفواكه على سبيل المثال.

- حاول دائماً أن تبحث عن أساليب استخدام العصي الخشبية في تزيين مشروباتك الثلجية المقدمة، لما تمتلكه هذه الأداة من القدرة على صنع الأشكال الابتكارية والجذابة للعصائر التي تقدمها.
- حاول قدر الامكان أن تعتمد في تزيينك لمشروباتك من خلال أدوات العصي على الجزء العلوي من الكوب وليس داخل الكوب حيث تكون الأشكال أكثر جاذبية عندما تتم بهذا الشكل.
- يجب أن تراعي النظافة الدورية لكل ما يحيط بهذه الأدوات على البار.

- **صانعة الثلج Ice Maker:**

وهي صانعة الثلج، ولها أهمية كبيرة للغاية في صناعة مشروبات البار الباردة، وتتعدد أنواعها باختلاف أحجام وأشكال الثلوج التي تصنعها، وتكمن أهميتها في توفيرها للكثير من الوقت تحت ضغط كثرة الطلبات أثناء دوام العمل.

- **نصائح الاستخدام:**

- احرص على المتابعة المستمرة لمنسوب الماء داخل صانعة الثلج، حتى لا تفاجأ بتوقف إنتاجها للثلج في أثناء تنفيذ الطلبات للضيوف المتواجدين في مطعمك.
- احرص على أن يكون قوة دفع الماء كبيرة في الأنابيب المتصلة بصانعة الثلج، وأن يكون مصدر الماء نقياً خالي من الشوائب والتلوث.

- احرص على وضعها في مكان مناسب بعيداً بعض الشيء عن الحائط لأنها تُخرج بعض الهواء الساخن، وأن المساحة المحيطة بها نظيفة.
- احرص على التنظيف الداخلي المستمر للجهاز مع الحفاظ على مكان المِجراف الصغير الخاص به بداخله، حتى لا تبحث عنه وسط الثلوج أثناء العمل.

- **الرؤوس المتحكمة في السكب Bottle Pourer:**

وهي واحدة من الإضافات التي توضع على فوهة العبوات أو الأوعية الزجاجية أو الزجاجات الخاصة بالعصائر المركزة والمستخدمة في صناعة المشروبات الباردة في البار، حيث تتحكم في كميات السوائل الخارجة من فوهة العبوة، كما أنها تحمي السائل في العبوة من التعرض للحشرات والغبار في الأجواء المحيطة بالبار.

وتكون مصنوعة في الأغلب من مادة الستانلس مغلفة في جزئها السفلي بالكاوتشوك أو البلاستيك، وهو ما يحكم إغلاقها المحكم للعبوات وعدم انزلاقها من على الفوهة أثناء سكب السائل المركز.

- **نصائح الاستخدام:**

- حافظ على النظافة المستمرة لهذه الأداة من خلال وضعها من وقت لآخر في الماء الساخن ومن ثم غسيلها جيداً.
- حاول قدر الإمكان أن تغطي فوهة هذه الأداة بالورق الشفاف الخاص بتغليف الأطعمة، حتى تحافظ على نظافتها التامة من البكتيريا والغبار في الجو.

- يجب أن تخصص لكل نوع من العصائر المركزة واحدة من هذه الرؤوس لأغراض الفصل بين النكهات الخاصة بكل نوع عصير، وإن قمت بتبديل واحدة مكان الأخرى فيجب غسل الرأس جيداً قبل وضعها في العبوة الجديدة.

- **مصافي البار Bar Mats:**

وهي عبارة عن مصافٍ، ولكن ليست للعصائر والمشروبات المثلجة هذه المرة، بل للأكواب وأدوات الخلط والقوارير المستخدمة في عمليات صنع المشروبات على البار.

وتتنوع في أحجامها بين العريضة، والضيقة، وتلك الخاصة بالأكواب، وأخرى كبيرة للغاية توضع على الأرض في الجزء الداخلي من البار تحت أقدام البارمان، حتى لا تمتزج قدماه بالماء والسوائل المتساقطة على الأرض أثناء العمل.

وكذلك توفر له قاعدة رخوة تفصل بين قدميه وبين سطح الأرض القاسي، وكذلك تحمي أيًا من الأدوات والأجهزة المتواجدة على سطح البار من التحطم في حال سقوطها، وهي عادةً تُصنع من مادة الكاوتشوك.

- **نصائح الاستخدام:**

- التنظيف المستمر لهذه المصافي وأسفلها أمر غاية في الأهمية للحفاظ على المكونات والعناصر الموجودة على سطح البار، ويتم ذلك عبر استخدام مواد كيميائية غير ضارة للقضاء على البكتيريا، وذلك بالحديث عن المصاف الموجودة تحت أقدام الباريستا، في حين أن الموجودة على أسطح البار يكتفي بغسلها جيداً باستخدام إحدى المطهرات الكيميائية.

- راعي شراء الكميات والأحجام المناسبة لأدواتك في المطعم حتى لا تتفاجأ بواقع مختلف.

- **عبوات تخزين العصائر Juice Containers:**

وهي مجموعة من العبوات أو الأواني والعبوات المستخدمة في تخزين عصائر الفاكهة والشاي المثلج والمنكهات المركزة وغيرها من السوائل على سطح البار حيث تفيد في توفير عينات من هذه العناصر على مرأى من البارمان لسهولة الوصول والاستخدام.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب أن يكون لكل عنصر غذائي إناء أو قنينة خاصة به، حتى لا تخلط النكهات بعضها ببعض، حتى وإن انتهت إحدى القوارير المستخدمة، من الأفضل أن يتم تنظيفها وتنشيفها جيداً أولاً، حتى وإن كان من نفس نوع العنصر المستخدم في العبوة من قبل.
- حافظ على أن يكون لكل منتج أو نوع سائل عبوة ذات شكل وحجم خاص به، ذلك أن لكل نوع من السوائل ومنتجات المشروبات المستخدمة تمتلك مواصفات واحتياجات خاصة في العبوات التي ستخزنها، فالعصائر على سبيل المثال تحتاج إلى عبوة بفوهة الدفق أو السكب Pourer خاصة تجعلها مفتوحة باستمرار، لأن الإقبال عليها يكون شديد، في حين أن أنواع الصلصة المختلفة تحتاج إلى عبوات محكمة الإغلاق، لأن مع تعرضه للهواء يتحول إلى كتل سكرية تُفقد الصلصة تركيبته وطعمه المركزين.

- فضل العديد من المطاعم التي يكون فيها البارات أن تكون جميع العبوات المستخدمة سوءاً تحتوي على العصائر أو الصلصة، أن تكون محكمة الإغلاق برغم ما يستغرقه ذلك من وقت في الفتح والغلق، ولكن في المقابل سيظل المخزون داخل هذه العبوات محتفظ بجودته وتركيزه الكاملين.
- حافظ على النظافة المستمرة لهذه العبوات من خلال التنظيف الدوري لها للتخلص من الأكسدة المتكونة على الجدار الداخلي جراء تخزين العصائر والشاي، وكذلك احرص على تنظيف هذه العبوات جيداً بعد الشراء وقبل الاستخدام الأولي.

- **مناشف البار Bar Towels:**

تتنوع المناشف حسب الاستخدام، فمنها المخصصة لتجفيف وتلميع الأكواب المستخدمة على البار، ومنها المستخدمة في تنظيف الأسطح.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب أن تكون المنشفة الخاصة بتجفيف وتلميع الأكواب جافة طوال الوقت، وأن يتم تنظيفها في نهاية كل دوام عمل، ويفضل أن يتم وضعها على سطح الأجهزة المستخدمة حيث أن هذه البقع ساخنة تساعد على تجفيف هذه المناشف.
- هذه المناشف لها طريقة خاصة لاستخدامها بشكل سليم أثناء ضغط العمل، لذا يفضل الحصول على بعض التدريبات الخاصة أثناء التعامل مع هذه المناشف، فبرغم بساطة الموضوع إلا أنها واحدة من أدق الأمور التي تنقل صورة إيجابية للضيف عن البار ونظافة البارمان.
- يفضل أن تكون المناشف المستخدمة لتنظيف الأسطح اسفنجية.

- **ألواح التقطيع Cutting Boards:**

وهي ألواح التقطيع الشائعة في كل مطبخ، تستخدم كذلك في البار، ولكنها هنا تستخدم في تقطيع الفاكهة فقط لأغراض التزيين وصنع الخلطات والمشروبات الثلجية المختلفة.

ويمكننا أن نجدها باللون البني والأخضر والأحمر والأبيض والأصفر والأزرق، هذا إن لم يكن اللوح من الخشب، ولكن لماذا كل هذه الألوان؟

وإذا كان المطعم كبير ويختص بتقديم اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات إلى جانب المشروبات المثلجة لذا يجب التمييز بين كل لوح وآخر بحسب الاستخدام، حتى لا تختلط في استخدام، وبالتالي تؤثر على جودة المذاق الخاص بكل مشروب بارد تقدمه.

- **نصائح الاستخدام:**

- يحتاج الأمر إلى مجموعة من التدريبات الخاصة في تعلم تقطيع الفاكهة على هذه الألواح بالإضافة إلى امتلاك بعض مهارات استخدام السكين للحصول على أفضل أشكال الزينة.
- يجب مراعاة التنظيف المستمر لها بعد كل استخدام.
- بعد فترة طويلة من استخدام هذه الألواح عليك الاستعانة ببعض الأجهزة التي تعمل على إزالة الطبقة العلوية من اللوح، حيث تعرف بعملية تقشير اللوح، بما يسمح بالحصول على سطح جديد كلياً من اللوح الخشبي أو البلاستيكي؛ وذلك لأن الألواح بعد فترة من استخدامها تعمل على تكوين طبقة سوداء غير صحية.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1- يفضل تركيب كونتوار البار بالقرب من الباب الرئيسي.....

2- ملاعق القياس تستخدم لتحريك مزيج المشروبات.....

3- الميزان الحساس يستخدم لقياس الكتلة بالليتر.....

4- كوب قياس السعة يتوفر منه 5 أحجام.....

5- الطاحن اليدوي هو أداة لعصر الفاكهة.....

6- الرؤوس المتحكمة في السكب مصنوعة من مادة الفولاذ.....

7- Picks هي عصي للتقليب.....

8- يفضل تنظيف أداة قياس السوائل بالمواد الكيميائية حصراً.....

9- يستخدم خالط السوائل لخلط المكونات الباردة لأنها أسهل للامتزاج.....

10-يستخدم قدح البيرة لمشروب الكونياك.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1- ملاعق البار.....2- أدوات القياس.....

3-وعاء الخلط.....4- الميزان الحساس.....

5-الطاحن اليدوي.....6- كوب قياس السعة.....

7-صانعة الثلج.....8-مصافي البار.....

9-مناشف البار.....10- ألواح التقطيع.....

الاختبار الثالث:

اختر الإجابة الصحيحة:

1- يستخدم بدقة للحصول على معايير دقيقة لمكونات المشروب:

أ-الميزان الحساس ب-كوب قياس السعة ج-وعاء الخلط

2- أداة تستخدم لقياس السوائل :

أ-مصفاة العصائر ب- أداة قياس السوائل ج-معالق البار

3- تستخدم لمعايرة وتحديد المساحيق المستخدمة على البار:

أ-أدوات التزيين ب- ملاعق القياس ج-الطاحق اليدوي

4- Bottle Pourer تعني:

أ-الرؤوس المتحكمة في السكب ب-مصافي البار ج-مناشف البار

5- Cutting Boards تعني:

أ-عبوات تخزين العصائر ب-ألواح التقطيع ج-مصافي البار

البحث الثالث: **العصائر الطبيعية وأمزجتها**

أولاً- عصير الفواكه:

أ. معلومات أساسية:

- يعتبر عصير الفواكه منعشاً، وغنياً بالفيتامينات، والأملاح المعدنية. وبعضها كعصير التمر والموز يمتاز بخصائص مغذية. والعصير المفضل هو الطازج؛ أما المطهو أو المعلب فيفقد شيئاً من قيمته الغذائية.
- يدخل عصير الفواكه في تركيب الأمزجة.
- يوضع في البراد في أواني زجاجية أو بورسلانية.
- أمثلة عن أمزجة بالفواكه:

♦ **الليموناضة:** عصير حامض، سكر، ماء، قطع من الثلج.

♦ **مزيج الحامض والتفاح:** عصير حامض، عصير برتقال، شراب النعنع، عصير التفاح، قطع من الثلج، أوراق نعنع، شرائح من التفاح.

♦ **كوب صابرا (Coupe Sabra):** موز مقطع قطعاً مستديرة، عصير الليمون الهندي، قطع من الثلج.

♦ **برتقال هاواي (Orange Hawaïenne):** عصير برتقال، شريحة أناناس، قليل من عصير الحامض، أوراق من النعنع، قطع من الثلج.

- خدمة عصير الفاكهة:

يعصر على اليد أو في ماكينة خاصة، ويُقدم مبرداً في قدح عصير على صحن قاعدة وفوطة ورق.

ب. التعريف بالمنتجات:

1. عصير الفواكه:

- إنه العصير المستخرج من الفواكه بطرائق آلية، ويظل بدون تخمير، ويحتفظ بلونه الطبيعي، وعِطره المميز، وطعمه الفريد الذي يذكر بالفاكهة التي نتج عنها.
- العصير الطازج ينتج عن كبس الفواكه الطازجة والسليمة، دون أن يخضع لأي عملية ترويق أو غيرها. والعصير الحلو يحتوي على نسبة من السُكر تراوح بين 50 و100غ في الليتر الواحد؛ أما العصير المخففة حدته فيحتوي على 50غ من السكر في الليتر الواحد كحد أقصى.

2. عصير الفواكه المُركز:

هو عصير أزيل من مائه بطريقة طبيعية، وإذا كان هذا العصير معداً للاستهلاك المباشر يركّز بنسبة 50 % على الأقل.

- **رحيق الفواكه (Nectar de fruits)**: هو عصير طبيعي كثير اللب، أو حامض، أُضيف إليه الماء والسُكر.
- **عصير الفواكه المجفف:** هو عصير الفواكه الذي نزع ماؤه بطريقة الاجتفاف (Jus déhydraté).
- **مشروبات الفواكه:** إنها مشروبات تصنع من ماء محلى بالسُكر، وعصير فاكهة مركز، وفواكه أو مزيج من هذه العناصر بنسبة لا تقل عن 4 الي 12% بحسب نوع الفواكه المستعملة. وتجدر الإشارة إلى أنَ منتجات عصير الفواكه كلها خالية من المواد الملوِنة والحافظة التي يمنعها القانون.

ج. صناعة عصير الفواكه:

- يمتاز الإنتاج بطابعه الموسمي. ويحتاج إلى معدات وتجهيزات مهمة.

- **مراحل الصناعة هي الآتية:**

♦ استخراج عصير الفواكه بعيداً عن الهواء لتلافي تلف الفيتامينات.

♦ نزع مادة البكتين من العصير، وترويقه، ومزجه، وتصفيته، وتعقيمه تحت تأثير حرارة تبلغ من 100 إلى 150 درجة مئوية، لعدة ثوانٍ، ثم تخفيض هذه الحرارة إلى 70 درجة، لإفراغ العصير في الزجاجات قبل تبريده نهائياً.

♦ تركيز العصير جزئياً تحت فراغ لتبخير جزء من مائه.

د. صفات العصير الغذائية:

وفق نوع الفاكهة، يتألف عصير الفواكه من العناصر الغذائية التالية:

- **ماء نباتي:** من 75 إلى 90% تقريباً بحسب نوع الفاكهة.
- **عناصر سكرية:** غلوكوز، لفلوز وسكروز أحياناً.
- **أحماض عضوية:** حمض الليمون الحامض، حمض التفاح، حمض دُرْدي الخمر (Acide tartrique).
- **أملاح معدنية:** بوتاسيوم، كالسيوم، ماغنيزيوم.
- **فيتامينات:** ج، ب1، ب2، ب ب.

هـ. عنوان الزجاجة:

1. يشتمل عنوان الزجاجة على المعلومات الآتية:

- اسم المنتج.
- وسعة المستوعب.
- اسم المصنع وعنوانه.
- الحد الأقصى لتاريخ صلاحية الاستهلاك.

2. بالنسبة إلى عصير الفواكه:

- **كلمة نقي:** إذا كان العصير طبيعياً، وغير مُركَز.
- **على أساس عصير مُركَز:** إذا كان العصير مصنوعاً من عصير مُركَز (A base de Concentré).
- **عبارة مُحلى:** بالإضافة إلى ذكر كمية السُكر في الليتر الواحد.

3. بالنسبة إلى رحيق الفواكه:

تُذكر نسبة الفواكه إلى جانب اسم المنتج، والعناصر التي تدخل في تركيب المنتج تذكر بحسب أهمية كل منها وفق تدرج تناقصي.

4. بالنسبة إلى المشروبات التي أساسها الفواكه:

تُذكر على العنوان المنتجات المستعملة بتدرج تناقصي (الأكثر استعمالاً يذكر أولاً).

5. بالنسبة إلى عصير الفواكه المجففة:

تُذكر كمية الماء التي يجب أن تضاف إليه.

ثانياً- أمزجة العصائر وطرق تحضيرها:

الكوكتيل ليس كغيره من العصائر فهو خليط لعدة عصائر في كوب واحد، ليصبح عصير الكوكتيل بكثافة أكثر، وفوائد لا تُعد ولا تُحصى. ويعتبر عصير الكوكتيل وجبة غذائية جيدة للأطفال والحوامل لما له من فوائد غذائية جيدة لصحتهما، كما ويعد غنياً بالكثير من الفيتامينات والمعادن.

ومن أشهر الفواكه التي يصنع منها عصير الكوكتيل: الفراولة والموز والأناس والرمان والأفوكادو وغيرها الكثير، مع إضافة عدة نكهات إليهم لمن يرغب كالعسل والحليب ولإضفاء مذاقا طيباً ومختلفاً.

ولا يقتصر عصير الكوكتيل على نوعين من الفاكهة بل يتعدى إلى أكثر من ذلك، إلى جانب

إضافة بعض قطع الثلج التي تضيف البرودة والانتعاش على الكوكتيل.

أ. كوكتيل الفاكهة:

- **المكونات:** أربع موزات، أربع حبات مانجا، سلتان من الفراولة، كوبا حليب، كوب مكعبات ثلج، كوب كريمة سائلة، ملعقتان كبيرتان عسل، ملعقتان كبيرتان مكسرات.
- **طريقة التحضير:**

- إحضار أربع كاسات شفافة للتقديم. إزالة أعناق حبات الفراولة باستخدام السكين. وضع الفراولة ومكعبات الثلج مع القليل من العسل في الخلاط، وخلطها لمدة دقيقة بسرعة متوسطة ليتكون عصير فراولة ناعم، وسكبه في الكاسات.
- تقطيع الموز إلى شرائح ووضعها في الخلاط مع الحليب والقليل من العسل ومكعبات الثلج، وخلطها بسرعة متوسطة لمدة دقيقة للحصول على عصير موز متجانس، ثم سكبه على عصير الفراولة.
- تقشير المانجا وتقطيعها إلى مكعبات، ثم وضعها في الخلاط مع كمية العسل المتبقية ومكعبات الثلج، وخلطها بسرعة متوسطة لمدة دقيقة، للحصول على عصير مانجا ناعم، وسكبه في الكاسات للحصول على كوكتيل الفواكه.
- وضع الكريمة في الخلاط وخلطها بسرعة متوسطة حتى تتماسك، ثم وضعها في كيس للتزيين ذي قمع مزخرف، وتوزيعها على كاسات الكوكتيل.
- رش المكسرات على الكوكتيل.

كيس للتزيين

ب. كوكتيل الموز والفراولة:

يقشر الموز ويقطع إلى مكعبات حسب الرغبة والكمية المطلوبة، وكذلك بالنسبة للفراولة يتم غسلها وإزالة الجزء الأخضر منها ومن ثم يوضع كلاهما داخل الخلاط الكهربائي مع إضافة قليل من السكر، ويخلطوا جيداً، ومن ثم نقوم بسكبهم بكاسات مناسبة ووضع قطع من الثلج، ويمكن وضع كل من الموز والفراولة على حدا في الخلاط ليتم وضعهم في الكوب على شكل طبقات، أو يمكن أن يختلط مذاقهم ببعضهم البعض.

ج. كوكتيل الفاكهة بالكريما:

خليط غني من عصائر الفواكه الطبيعية مع الكريما المخفوقة.

- **المكونات:**

– كوب عصير طبيعي ومركز (ثقيل القوام) لكل من المانجو والفراولة والموز والجوافة والبرتقال.

– علبة كريما بودرة (دريم).

– قطع متوسطة من الفاكهة المتوفرة (تفاح، مانجو، فراولة، موز).

- **طريقة التحضير:**

– في أكواب التقديم نضع قليلاً من قطع الفاكهة المتوفرة، ثم نقوم بوضع قليلاً من كل نوع من العصائر بشكل طبقات بدون خلطها.

– نضع العصير الأكثر كثافه أولاً ثم الأقل حتى لا تختلط، ويكون المانجو ثم الجوافة ثم الفراولة ثم الموز وأخيراً البرتقال.

- نقوم بتجهيز الكريمة حسب التعليمات على العلبة، ولكن نقلل كمية الماء قليلاً لتكون كثيفة ونضيف بعض الحليب والسكر البودرة الكريمة قبل خفقها، ونقوم بتزيين الأكواب بكمية وفيرة منها ثم نزينها ببعض قطع الفاكهة وتقدم مع ملعقة صغيرة أو ملعقة الآيس كريم لأكل الكريمة والفاكهة بها.

د. كوكتيل الجوافة:

- **المكونات:** 3 جوافة مقشره وبدون بزر، موزه، كأس حليب، علبه قشطة، سكر حسب الرغبة.
- **طريقة التحضير:**

نضع جميع المكونات في الخلاط كهربائي ليختلطوا جيداً.

هـ. كوكتيل الأناناس والمانجو:

يجب تقشير الأناناس حتى يصبح لدينا كوبين ونصف الكوب من الأناناس المقشر، ومن ثم تقشير حبتان من المانجو الناضجة، ووضعهم في الخلاط ثم إضافة مكعبات من الثلج لإعطاء المزيد من الانتعاش.

و. كوكتيل الجريب فروت:

إزالة اللب من الجريب فروت والبرتقال وذلك بتقطيعهم إلى أنصاف ثم يؤخذ اللب، ومن ثم تقطيع الأناناس وإضافته كمكعبات إلى الجريب فروت، ثم يتم إضافة مكعبات من الثلج للبرودة قبل أو أثناء الخلط.

ز. كوكتيل الفراولة والأناناس:

تقطيع مكعبات من الأناناس، ثم تقطيع الفراولة إلى شرائح، وخلطهم مع قليل من مكعبات الثلج للمزيد من الرطوبة.

ح. كوكتيل الفواكه:

يمكن تقشير وتقطيع الموز إلى قطع صغيرة، وتقطيع الأناناس لمكعبات، وإخراج اللب من حبات البرتقال، مع القليل من عصير الليمون، وإضافتهم سويا إلى الخلاط لنحصل على عصير ذو طعم مميز.

ط. عصير الرمان والموز:

- **المكونات:**
  - حبتان من الرمان.
  - كوب من الماء.
  - أربع حبات من الموز.
  - سكر حسب الرغبة.
  - كوبان من الحليب السائل مع بعضهم البعض.
- **طريقة التحضير:**
  - نضع الرمان والسكر والماء في الخلاط الكهربائي، ونخلطهم.
  - نصفي العصير من البذور، ونضعه في وعاء.
  - نضع الموز، والسكر، والحليب في الخلاط الكهربائي ونخلطهم.
  - نحضر كاسات العصير ونصب فيها عصير الرمان.
  - ثم نصب عصير الموز فوقه. نزينها بحبات الرمان ونقدمها.

ي. كوكتيل الموز والحليب:

- تقشير الموز وتقطيعه. إضافة 2/1 كوب من الماء أو الحليب. إضافة ملعقة صغيرة من العسل.
- خلطهم جميعاً وإضافة مكعبات الثلج.

- عصائر غير تقليدية لتزيين مائدة ليلة رأس.

ك. عصير الأناناس البارد:

- **المكونات:**

- علبة أناناس يبرد قبل التحضير.
- علبة أناناس مقطع قطع صغيرة.
- آيس كريم فانيليا.
- ثلج، ماء.

- **طريقة التحضير:**

- يخلط الأناناس في خلاط العصير مع الماء الموجود بداخل العلبة.
- يضاف قليل من الماء وسكر حسب الرغبة وقطع الثلج.
- تحضر الكاسات بوضع الآيس كريم بها على شكل كرة ثم يصب عليها العصير.
- وتزين بقطع الأناناس وتقدم على الفور.

ل. عصير كوكتيل طبقات:

- **المكونات:** 1.5 موز، 1 مانجو، 1 جوافة، 1 فراولة، 3 أكواب ماء، 3 أكواب حليب طازج، 4 ملاعق سكر.

- **طريقة التحضير:**

- نجهز الخلاط ونضع فيها ربع موزة وملعقة سكر وربع كوب ماء وكذلك حليب وقطع من المانجو نخلطه ونضعه في الكوب.

- نغسل الخلاط ونكمل الطبقة الثانية من الجوافة، نضع في الخلاط ربع موزة وحليب وماء وملعقة ونص سكر وقِطع من الجوافة المجمدة ويُخلط وبعد ذلك نضعه على طبقة المانجو .

- نحضر الطبقة الأخيرة بالخلاط كذلك نخلط ربع موزة وربع كوب ماء وربع كوب حليب وملعقة سكر وقطع من الفراولة ونخلطها جيداً ونضعه على طبقة الجوافة ويزين بكريمة أو عصير (syrup) فراولة.

م. عصير الأفوكادو بالعسل والحليب:

يحتوي الأفوكادو على العديد من العناصر الغذائية المهمة لصحة الجسم مثل الحديد، المغنزيوم، الكالسيوم، البوتاسيوم، الزنك والفسفور، والفيتامينات مثل فيتامين C, B1, B2, B3, B6، ومن خلال هذا التقرير سنتعرف على طريقة عمل عصير أفوكادو بنكهات متعددة.

- **المكونات:**
  - 1 حبة من الأفوكادو.
  - 1 ½ كوب من الحليب السائل المُبرد.
  - 2 ملعقة كبيرة عسل.
  - فستق حلبي مطحون.
- **طريقة التحضير:**
  - تقشر حبة الأفوكادو وتقطع إلى شرائح.
  - توضع الأفوكادو، والحليب، والعسل، في الخلاط الكهربائي، وتخلط جيداً.
  - يسكب العصير في أكواب التقديم، ويزين بالعسل والفستق المطحون.

ن. كوكتيل الفواكه:

- **المكونات:**
  - موزة، تفاحة.
  - عصير برتقالة.
  - 13 حبة فراولة طازجة أو مثلجة.
  - حبة مانجا طازجة أو مثلجة.
  - حلقتين من الأناناس المعلب + القليل من عصيره.
  - كوب حليب.
  - فنجان سكر.
  - صبغة لون أحمر (القليل).
- **طريقة التحضير:** تُخلط جميع المقادير في الخلاط.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1-العصير الحلو يحتوي على نسبة السكر بين 60 إلى 90 غ في الليتر.....

2- عصير الفواكه المجفف هو عصير طبيعي كثير اللب.....

3- العناصر السكرية هي حمض الليمون وحمض التفاح.....

4- الأملاح المعدنية هي ب1 و ج ب2 .....

5- عصير الفواكه يتألف من ماء نسبته 25 إلى 75%.....

6- مشروبات الفواكه تُصنع بطريقة الإجتفاف.....

7- يُزين عصير الأنانس بالعسل والفستق المطحون .....

8- رحيق الفواكه عصير كثير الماء.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1- كوب صابرا.....2- برتقال هاواي.....

3-رحيق الفواكه.....4- عصير الفواكه المجفف.....

5-عصير مركز.....6- حمض دردي الخمر.....

7-كوكتيل الجوافة.....8-كوكتيل الجريب فروت.....

9-حليب.....10- العسل.....

البحث الرابع: **كوكتيلات الفاكهة**

أولاً- معلومات أساسية:

- الفاكهة كثيرة الأنواع وتُقدم على المائدة بعد الطعام.
- تدخل في صناعة المشروبات الروحية والكحولية، وصناعة الحلويات.
- تُقدم طازجة أو مطبوخة (كومبوت: فاكهة محفوظة في شراب السُكر).
- تُحفظ الفاكهة في البراد، والبعض يُمكن حفظه في الثلاجة (فراولة)، هناك طرق لحفظ بعض أنواع الفاكهة لمدة سنة تقريباً في برَادات خاصة (التفاح).

- **طريقة خدمتها:**

- تُقدم الفاكهة المتنوعة في سِلال خاصة، أو في وِعاء مع الثلج، وتوضع في منتصف الطاولة، ويوضع صحن فاكهة مع سكين وشوكة فاكهة أمام الضيف.
- تُقدم مطبوخة كومبوت في كاسات خاصة على صحن قاعدة مع ملعقة وشوكة حلو.
- تُقدم سَلطة الفاكهة مع المشروب في أكواب خاصة قبل الأكل، أو كصنف حلو مع الكريما.
- تُحضر أمام الضيف مولعة بالكحول (الكيرش kirsch أو روم rum). دراق وعنبية مولع بـ (rum)

ثانياً– تقطيع الفواكه:

- تقطيع الفواكه أمام الضيف له أهمية خاصة لأنه يُظهر مدى اهتمام المطعم بضيوفه من جهة، وتخصص العمال من جهة أخرى، إضافة إلى أن خدمة تقطيع الفواكه تسهل للضيف تناولها.
- يجب أن تُقطع الفواكه بالطريقة الصحيحة التي ذكرت سابقاً، لكن من الجميل والمُمتع تقطيع الفاكهة بطريقة فنية لتشكيل لوحة جميلة تُقدم للضيوف، لذا يفضل اتباع ما يلي:
- استخدام فواكه متنوعة، ذات ألوان متباينة لإظهار طبق جذاب، إذ أن الألوان وسيلة رائعة لجذب الانتباه.
- استخدام الأسياخ بعد تقطيع الفواكه على شكل مكعبات، إذ تستخدم لترتيب الفواكه على نحو متباين في الألوان وإنهاء السيخ بفاكهة مختلفة الشكل كالعنب أو الكرز، وهذه طريقة سهلة ومريحة ومختلفة، تمكّن الضيف أو أهل المنزل من تناول جميع أنواع الفواكه المُقدمة.
- يمكن إضافة المرح أثناء تحضير الفاكهة، بإضافة الزخرفات المختلفة؛ كصنع زهرة من ثمرة الكيوي وذلك باستخدام السكين بشكل زاوية وغرزها بحبة الكيوي على محيطها بالكامل، ثم فصل الجزأين عن بعضهما للحصول على زهرتَي كيوي.
- للحصول على قاعدة مثالية توضع بها الفاكهة؛ يمكن تفريغ البطيخ من اللب وتقطيعه للضيافة، ثم استخدام القشور الخضراء كطبق مجوف توضع به الفواكه، كما يمكن تقطيع البطيخ بطريقة الزهرة أو المثلثات لإضافة أشكال

هندسية جميلة للطبق، ويمكن تفريغ ثمرة الكيوي واستخدام القاعدة المجوفة لوضع الأعواد الخشبية المستخدمة لتناول الفواكه.

- يمكن إضافة فاكهة جديدة مختلفة للطبق، كاستخدام التين مع ترك قشرته لمزيج لوني جميل.
- يمكن وضع الأزهار الملونة مع طبق الفواكه لمزيج لوني جميل، بحيث تنثر الزهور حول الطبق لتزيد من جماله.

ثالثاً– كوكتيل الفواكه:

أ. كوكتيل فواكه شقف مع المكسرات والقشطة والعسل:

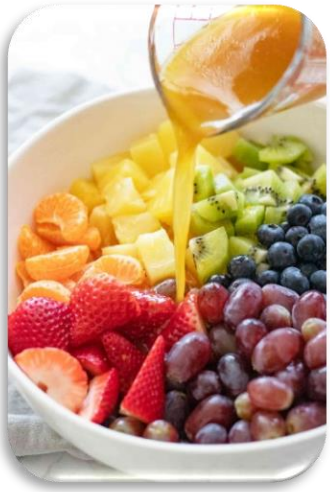
- **المكونات:**

عصير كوكتيل جاهز، علبة اناناس شرحات، 1 تفاحة خضرة، 2 موز، 1 مانجا، 1 دراق، 5 حبات فريز، علبة قشطة صغيرة، عسل حسب الرغبة، كاجو حسب الرغبة، صنوبر حسب الرغبة، لوز مقطع حسب الرغبة.

- **طريقة التحضير:**
  - تُقطع الفواكه وتُقسم في كاسات.
  - يُضاف إليها عصير الكوكتيل.
  - يُضاف إليها القشطة والمكسرات والعسل حسب الرغبة.

ب. سلطة الفواكه:

- **المكونات:**
  - كوبان من الفراولة الطازجة المقطعة لشرائح.
  - كوبان من العنب دون بذور ومقطع لأنصاف.



- شمامة صغيرة مقطعة لقطع.
- موزتان مقطعتان لشرائح.
- ثلث كوب عصير برتقال طازج.

- **طريقة التحضير:**

- تُقطع الفاكهة وتوضع في وعاء شفاف.
- تُخلط المكونات مع بعضها البعض جيداً.
- يضاف لوعاء الفواكه عصير البرتقال وتقلب جيداً ثم توضع بالثلاجة.
- تُحرك سلطة الفواكه ثم تُقدم في أطباق صغيرة.

رابعاً- تآلف الفواكه مع بعضها:

يمكن تناول الفواكه في وقت واحد أو مزجها مع بعضها أو مزج عصيرها، على أن تكون من المجموعة نفسه، وفيما يلي بعض الاقتراحات، حيث تنقسم الفاكهة إلى مجموعات:

1. **الحلوة:** التي لا تحتوي على الأحماض، مثل: الخوخ، والبرقوق، والموز، والتفاح والبطيخ والشمام.
2. **الحامضة:** وهذه الثمار غنية بحمض الستريك، مثل: الجريب فروت والبرتقال والليمون والعنب والكيوي والأناناس.
3. **شبه الحامضة:** أي فيها حمض منخفض، مثل: التفاح الأخضر والمانجو والتوت والفراولة.

4. **المحايدة:** الغنية أكثر من غيرها بالبروتين والفيتامينات والأملاح والزيوت مثل: الأفوكادو وجوز الهند والفول السوداني واللوز والجوز.

خامساً- التزيين بالفواكه والحفر عليها:

يتم الاعتماد على الفواكه في تزيين المائدة وإحلالها مكان الحلويات والشوكولاتة، وذلك كونها البديل الصحي والطبيعي الأفضل للحفاظ على رشاقة الجسم وصحته. ويمكن للفواكه أن تُقطع وتُزين وتُقدم بطريقةٍ حديثة وعصرية مما يُحفز الضيوف على تناولها دون أي تردد.

الحفر (النحت) على الفواكه هو عبارة عن عمل زخارف وأشكال ورسم صور وعمل مجسمات على الخضار والفواكه ذات شكل جذاب وجميل.

الحفر على البطيخ

التزيين بالفواكه

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1-لا تدخل الفاكهة بصناعة المشروبات الروحية.....

2- يمكن حفظ الفراولة في البراد لمدة سنة.....

3- الثمار الحامضة مثل الخوخ والتفاح.....

4- الفواكه المحايدة مثل المانجو والتوت.....

5- تقدم الفواكه في صحون صغيرة.....

6- الثمار شبه الحامضة البطيخ والموز.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

7- البرتقال.....2- التفاح.....

3-الموز.....4- المانجو.....

5-الأناناس.....6- البطيخ.....

7-الفراولة.....8-مشربات كحولية .....

9-سكين.....10- حلويات.....

أولاً- شراب السُكر Syrups:

أ. التعريف بشراب السُكَر:

الشراب هو نتيجة مركزة أو غير مركزة لمحلول السُكر والماء النقي، أو عصير الفواكه، أو الماء المعطر بمواد عطرية مختلفة أُدخِلت عن طريق النقع أو الحصول على خلاصة هذه المادة بالغلي (Décoction)، أو بإضافة خلاصة عطرية.

وهذا التعريف يسمح بتقسيم الشراب إلى ثلاث فئات:

1. شراب السكر البسيط.
2. الشراب المعطر.
3. شراب الفواكه.

1. شراب السُكر البسيط:

يتألف من الماء النقي والسُكر المُبَلْوَر المصنف من الدرجة الأولى المُذاب على الساخن أو على البارد.

- **على البارد:** ليتر من الماء يكفي لإذابة 1800غ من السكر، ثم يصفى المحلول، ويستعمل لتخفيف بعض الأطعمة أو المشروبات.
- **وعلى الساخن:** تُرفع الحرارة إلى درجة 102 مئوية فنحصل على شراب مركز يحتوي على 80% من السكر. وبعد ذلك، يصفى الشراب، ويُبرد، ويحفظ تحت تأثير الحرارة الطبيعية وهذا الشراب يعتبر أساساً لأنواع الشراب الأخرى.

2. الشراب المُعَطَر:

- الخلاصات العِطْرية المستعملة هي التي تحدد القوانين: نوعها وكميتها، وتدرجها

على النحو التالي:

- **الخلاصات العِطرية الطبيعية:** التي تستخرج من الفواكه، والأوراق، والنباتات، والزهور، والجذور إلخ...
- **المواد العِطرية الطبيعية:** التي تستخرج من القهوة، والشوكولاتة، والكراميل، والكولا، وحمض الليمون إلخ...
- **الخلاصات العِطرية الاصطناعية:** التي تُركّب في المختبرات الكيميائية.

– ولإعداد الشراب المعطر، يمزج شراب السكر بالخلاصة العِطرية المطلوبة ويعطي شراباً معطراً لا لون له ولكن لأسباب تجارية، يُلون هذا الشراب المعطر، المتوسط الجودة، ولا يحتاج إلى تعقيم. ومن هذه الفئة نذكر ما يلي:

- **شراب الرمان:** المؤلف من شراب السكر، وحمض الليمون، ومادة نباتية، وملَوِن، ومن الواجب التنبه إلى أنَ هذا الشراب لا علاقة له بالرمان.
- **شراب النعنع:** المؤلف من شراب السكر وخلاصة عطرية طبيعية.
- **شراب اليانسون:** المؤلف من شراب السكر وخلاصة عطرية طبيعية.
- **شراب اللوز (Orgeat):** المؤلف من شراب السُكر، وخلاصة اللوز المر.
- **شراب عرق السوس:** المؤلف من السكر، وخلاصة عطرية طبيعية.
- **شراب الصمغ العربي:** المؤلف من شراب السُكر والصمغ العربي الأبيض.
- **شراب الورد:** الذي ينتج من نقع زهور البنفسج، أو البرتقال، أو غيرها في الماء، ثم إضافة السُكر إلى النقيع للحصول على الشراب.
- **شراب الحامض:** المؤلف من شراب السكر، وحمض الليمون أو خلاصته.

3. شراب الفواكه:

- إنه شراب السُكر الذي أضيف إليه عصير الفاكهة المركّز وخلاصات عطرية ملائمة لإعطائه الاسم المطلوب.
- وشراب الفواكه ينتج عن استخراج عصير الفاكهة المطلوبة وتركيزه قبل إضافته إلى شراب السُكر.

- **صناعة شراب الفواكه:**
  - تخضع هذه الصناعة في جميع مراحلها لمراقبة جودة المنتجات.
  - إن كمية العصير المركز الذي يمزج بشراب السُكّر تبقى من اختصاص المصانع، وقد تضاف إلى شراب الفواكه خلاصة عِطرية طبيعية، أو لب الفواكه لتعزيز عِطره.
- وتجدر الإشارة إلى أن المواد الكيميائية الحافظة ممنوعة، ويجب أن يحصل تعقيم سريع قبل إفراغ الشراب في الزجاجات أو بعده، وأنواع شراب الفواكه الكلاسيكية المتوافرة في السوق التجارية تذكرها على النحو التالي:
  - شراب البرتقال المر.
  - شراب الليمون الحامض الأخضر.
  - شراب النعنع.
  - شراب الأندرين (Andarine): الذي يصنع من المندرين.
  - شراب الرمان المعطر.
  - شراب ثمار الكشمشة السوداء (Cassis).
  - شراب الفواكه الاستوائية.
  - شراب الكولا.
  - شراب عرق السوس.

ب. عنوان الزجاجة:

- **تذكر على عنوان الزجاجة البيانات التالية:**
  - اسم المُنْتَج ونوعه.
  - المواد التي يتركب منها المنتج، وضرورة ذكر اللون والحموضة وأي مواد كيميائية.
  - عنوان المصنع.
  - تاريخ صناعة المنتج، والحد الأقصى لصلاحية الاستهلاك.
  - سعة المستوعب.
  - والأسماء التجارية كثيرة في السوق، وعلى المستهلك اختيار ما يلائمه منها.

ثانياً- المشروبات المنعشة غير الكحولية:

تشمل المشروبات المنعشة غير الكحولية، الغازية منها وغير الغازية، وتحتوي على خلاصة الفواكه والنباتات العِطرية. وتخضع صناعة هذه المشروبات لأنظمة وقوانين تحدد طبيعة المواد المستعملة وكميتها، وطريقة صناعتها، وتوضيبها.

أ. تركيب المشروبات غير الكحولية المنعشة:

تدخل في تركيب المشروبات المنعشة وغير الكحولية العناصر التالية:

- **الماء:** يخضع للتبخير لإزالة العناصر التي تؤذي طعم المنتج.
- **السُكر:** يجب أن يكون من الدرجة الأولى، وقد يستعمل العسل كمخفف أحياناً.
- **ثاني أوكسيد الكربون (CO_2):** الذي يعطي المشروب الطعم المنعش والرغوة، ولا يجوز أن تتجاوز كميته 10غ في الليتر الواحد.

- **العناصر الحامضة:** ضرورية لتقوية عِطر المشروب، وتعزيز الطعم الحامض والمنعش، ومنها:
  1. **حمض الليمون (E 330):** الأكثر استعمالاً في صناعة الصودا.
  2. **حمض دُرْدي الخمر: (Acide Tartrique = E 334):** يدخل هذا الحمض نادراً في صناعة المنتج، وكذلك في الحال بالنسبة إلى استعمال حمض التفاح (E 350, E 352, E357)، أو الحمض اللبني (270 E).
  3. **حمض (E 338):** الذي يدخل في صناعة الكولا.
- **العناصر الحافظة:** قليلة الاستعمال، والمسموح به منها حمض البَنْزَويك (210 E)، وبَنْزوات الصوديوم (211 E)، وبَنْزُوات البوتاسيوم (212 E).
- **العناصر الملوِنة:** يُسمح باستعمال العناصر الملونة الغذائية فقط.
- **عناصر استقرار المزيج واستحلابه:** (Stabilisants et Emulsifiants): تعزز هذه العناصر عِطْر المشروب، ومنها الصمغ العربي (414 E)، والبكتين (440 E) وغيرهما.
- **العناصر المضادة للأوكسجين:** تمنع نتائج الأوكسجين السيئة عن عناصر المشروب العِطرية وتطيل مدة حياتها. منها حامض الأسكوربيك أو فيتامين C (300)، أو أسكوربات الكالسيوم (302 E).
- **الفواكه:** يجب أن تشتمل المشروبات المنعشة غير الكحولية على 12% من عصير الفواكه الطبيعي. والأكثر استعمالاً هو عصير الحمضيات.
- **النباتات العِطرية:**

1. **النعنع:** النعنع عدة أنواع، والمستعمل منها غالباً هو النعنع الأبيض والنعنع الفلفلي.
2. **الكافيين:** الذي يستخرج من القهوة، وهناك عنصر مماثل له في الشاي والكاكاو، وجوزة الكولا، إنه مُنشط ومنبه ويسمح به لغاية 150 ملغ في الليتر الواحد.
3. **الكينين:** الذي يستخرج من قشور شجر الكانكينا، ويستعمل لزيادة مرارة المشروب، والمعدل الأقصى المسموح به بلغ 85 ملغ في الليتر الواحد من المشروبات المرة.

ب. الأسماء المختلفة:

تشتمل المشروبات المنعشة غير الكحولية على الأسماء التالية:

- **الليموناضة (Lemonade):** مشروب غازي، لا لون له، محلى، ويمتاز بطعم الليمون الحامض.
- **الليم (Lime):** مشروبات معطرة بالحامض الأخضر مثلاً: السفن أب والسبرايت.
- **الديابولو Diabolo:** مشروبات أساسها الليموناضة وقليل من شراب الفواكه.
- **الصودا (Soda):** مشروبات غازية، ملونة، ومحلاة، تصنع بالحمضيات Pschitt، تحتوي على لب الفاكهة Orangina، معطرة بروح النعنع الأبيض Ricqlè.
- **التونيك (Tonic):** مشروبات غازية، لا لون لها غالباً، مخففة ومرة، وترافق الكحول غالباً (Gin tonic). وتعطر أحياناً بالزنجبيل مثل: Canada Dry,

Schweppes, Ginger Ale، أو تكون غير غازية المعطرة بشاي سيلان. والتونيك ووتر Tonic Water اسم تجاري بريطاني.

- **المشروبات المرة:** سواء أكانت غازية أم غير غازية، فإنها مرة ومعطرة بخلاصة الفواكه او النبات مثل: Bitter Lemon, Bitter orange, Bitter san Pellegrino.
- **الكولا (Cola):** إنها مشروبات غازية أساسها المواد النباتية، وأوراق الكوكا، وجوزة الكولا، والكراميل والسُكر، مثل: الكوكا كولا، البيبسي كولا.

وجميع المشروبات التي تقدَم بحثها موجودة في السوق التجارية والدولية، وتحمل عبارة خفيف Light، أو مشروباً غازياً معطراً غير محلى. وهذا يعني أنَ هذه المشروبات تصنع بدون سكر، وتخفَف بمادة مُحلية، ولا تعطي أي معدل من السُعرات.

ثالثاً- الأمزجة غير الكحولية:

تلاقي المشروبات غير الكحولية نجاحاً منقطع النظير، سواء أكانت منفردة أو مزيجاً فهي تناسب جميع المستهلكين بالنسبة إلى مذاقها اللذيذ.

تزدهر صناعة المشروبات والأمزجة غير الكحولية، وتتجه المؤسسات والمصانع لإنتاج مشروبات غير كحولية وأمزجة متطورة ترضي بطعمها المستهلك. ومما لا شك فيه، أن هذه المشروبات والأمزجة منعشة، وتطفئ الظمأ، وتُلائم ذَوق المستهلك حتى لو كان فيها شيء من المرارة التي تثير الشهية وتنشط عملية الهضم.

والأمزجة غير الكحولية، نماذج متطورة للابتعاد عن الكحول وتلافي مساوئه، وهذه الأمزجة عدة أنواع:

1. الأمزجة بالفواكه (تحدثنا عنها سابقاً).

2. الأمزجة بالخضر.
3. الأمزجة بالماء المعدنية.
4. الأمزجة بالحليب.
5. القهوة والكاكاو والشوكولا.
6. الشاي ومَغْلي الزهورات ونقيعها.

أ. الأمزجة بالخضر:

عصير الخضر صحي ومغذٍ، ولذيذ الطعم وأقل حلاوة من عصير الفواكه، والأكثر شهرة هو عصير البندورة. ويعد من عصير الخضر أمزجة متنوعة غنية بالفيتامين C وE، ومفيدة للصحة. والخضر المستعملة في البندورة، الجزر، اللوبياء، البازلاء، الذرة، البطاطا وغيرها. ومن المفيد الإشارة إلى أن عدداً من الخضر يحتاج إلى آلة خاصة لإعداد مزيج من عصيره.

- **أمثلة عن أمزجة بالخضر:**

- **جزر وأناناس:** عصير جزر، عصير أناناس، عصير حامض، قطع من الثلج.
- **المزيج الربيعي:** بندورة، غصن من الكرفس، ملعقة قهوة من الصلصة الإنكليزية (Worcestershire)، عصير حامض، قليل من التاباسكو، قليل من الأنغوستورا، قطع من الثلج (التاباسكو الأنغوستورا، عدد محدد جداً من النقاط).
- **كوكتيل بالشمندر:** عصير الشمندر، عصير الكرفس، عصير البندورة، ملح الكرفس، قطع من الثلج.
- **مزيج السبانخ:** حليب، عصير السبانخ، صفار البيض (مح)، ملح الكرفس، قرفة، قطع من الثلج، أوراق كرفس.

ب. الأمزجة والماء المعدنية:

يفضل المستهلك عادة الماء المعدنية على مياه شبكة التوزيع، ويعتبرها سليمة وصحية. وهواة الماء الغازية يفضلون الطبيعي منها خاصة البرييه (Perrier)، وبعض الماء المعدنية تمتاز بخصائص طبية مفيدة، وتشكل الماء المعدنية وعصير الفواكه، والمشروبات غير الكحولية الغازية وغير الغازية عناصر تركب منها عدة أمزجة.

- **أمثلة عن بعض الأمزجة:**

– **الكوكتيل الحلو Cocktail doux:**

مؤلف من عصير الحامض، وشراب الرمان، وقطع من الثلج وتونيك، وصودا.

– **كوكتيل فلوريدا كولر (Florida cooler):**

مؤلف من الثلج المسحوق، والكوكا كولا أو الجنجرآيل، وقشرة الحامض للزينة.

– **بنش جامايكان Punch Jamaïcan:**

مؤلف من جنجرآيل غير محلى، وكوكا كولا، وليموناضة طازجة، وخمس نقاط من الأنغوستورا وقطعة ثلج وشريحة حامض مستديرة.

– **سيلفرمون Silver moon:**

مؤلف من عصير الحامض، والسكر، وزلال البيض (آح)، والجنجربير، وقطع من الثلج، وشريحة حامض مستديرة.

ج. الأمزجة بالحليب:

الحليب غذاء سائل ويكفي منه كأس واحدة يومياً لتأمين حاجة الجسم من الكلسيوم. يقدم الحليب بطرائق مختلفة، ويمزج بعدة عناصر أخرى تحسن طعمه وتثير الشهية عند استهلاكه.

- **أمثلة عن بعض الأمزجة بالحليب:**

– **حليب الدجاجة بالأناناس Lait de Poule à l'Ananas:**

مؤلف من الأناناس الطازج والناضج، والحليب، والبيض والبوظة بالفانيليا.

– **ميكي ماوس Mickey Mouse:**

مؤلف من الثلج المسحوق، والكوكا كولا، والبوظة بالفانيليا، والقشدة الطازجة المخفوقة.

– **ويمبلدون Wimbledon:**

مؤلف من الفريز، والقشدة الطازجة، والسكر، والزنجبيل المسحوق، والصودا وقطع من الثلج.

– **بربل كاو Purple Cow:**

مؤلف من بوظة بالفانيليا، وعصير العنب، والحليب.

د. القهوة والكاكاو والشوكولا:

إن تطور تقديم القهوة، والشوكولاتة، والكاكاو، ومزجها مع البيض والسكر والماء والقشدة، وبَشْر جوزة الطيب، والبوظة والتوابل كالقرفة وكبش القرنفل وغيرها، يشكلان أمزجة غير كحولية مطلوبة من مستهلكي العصر الحديث.

- **القهوة:** وهذه قد تحتوي على الكافيين، أو خالية منه، أو قد تكون مصنوعة من القهوة المحمصة، أو المُحمرة، وقد تحتوي على النَكهة. السُكر، والحليب، أو الكريمة وغيرها من المواد للحصولِ على مذاقٍ أفضل.

1. القهوة البيضاء:

- **المكونات:**

– فنجان قهوة من الماء.

– ملعقة شاي من ماء الزهر.

– حبتان من الهال.

– نصف ملعقة شاي من السكر.

- **الطريقة:** يوضع الماء في ركوة القهوة على نار معتدلة ويضاف السكر ويُحرك حتى الغليان. يضاف ماء الزهر والهال ويغلى لمدة دقيقة ثم يرفع البراد وتقدم القهوة ساخنة.

2. القهوة العربية:

- **المكونات:**

– لتر ونصف ماء.

– 4–5 ملاعق قهوة عربية (قهوة مطحونة فاتحة).

– 2 ملعقة مليئة هيل مطحون خشن.

– 1 ملعقة هيل مطحون ناعم (يمكن الاستغناء عنه).

- **الطريقة:**

– يسخن الماء في إبريق الشاي ويضاف له القهوة.

– عندما تبدأ القهوة بالغليان، تخفف النار وتترك القهوة لتغلي مع الماء لمدة ربع ساعة.

- يضاف الهيل المطحون خشن للإبريق عندما تبدأ القهوة بالغليان، تطفئ النار ويغطى الإبريق وتترك القهوة جانبا لمدة نصف ساعة.
- تصفى القهوة بمصفى ناعمة وتضاف للهيل الناعم في إبريق التقديم.

3. **النسكافيه:**

أو القهوة سريعة التَحضير، ويحتوي هذا الشَراب على نسبةٍ عاليةٍ من الكافيين، كما هو الحال مع القهوة يُمكن تقديم النسكافيه بارداً أيضاً.

4. **الشوكولاتة السَاخنة، وشراب الكاكاو:**

قد تحتوي على الحليب، أو قد تخلو منه.

- **المكونات:**
- 3 ملعقة كبيرة كاكاو.
- 1 معلقة كبيرة سكر (أو حسب الرغبة).
- 1 كوب حليب كامل الدسم.
- **الطريقة:**
- نضع السكر والكاكاو على نار هادئة لمدة دقيقتين مع التقليب.
- نضيف ربع كوب حليب على نار متوسطة.
- نترك المزيج يغلي حتى يذوب السكر، ثم نضيف باقي كمية الحليب.
- نحرك جيداً ونطفئ النار.
- نصب في الأكواب.

هـ. الشاي ومَغْلي الزهورات ونقيعها:

الشاي، ومَغلي النباتات العطرية والزهور والأعشاب ونقيعها تعتبر أساساً لأمزجة غير كحولية مبتكرة وتقدم بطرائق مختلفة، وترافقها المواد التالية أو بعضها: عصير الفواكه، ماء، سكر، جنجرآيل، صودا، حميضة، نعنع طازج، زهور البرتقال الطازجة، قطع من الثلج.

- **الشَاي:** وقد يكون الشَاي حلواً أو خالياً من السُكر، كما قد يحتوي على الكافيين، ويُعتبر الشَاي الأسود والأخضر غنيين بالفلافونويدات، والتي تُعتبر مادة مضادة للأكسدة، وهناك أنواع أخرى من الشاي كالشاي الأبيض.
- **الأعشاب:** كالبابونج، والميرامية، وغيرها، وفي بعض الأحيان يُمكن تحضير شراب من مجموعة من الأعشاب.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

أ. الخلاصات العطرية الطبيعية تستخرج من القهوة والكراميل.....

ب. الخلاصات العطرية الاصطناعية تركب من النباتات والزهور.....

ج. تركيب المشروبات غير الكحولية من ماء وسُكر وأوكسجين.....

د. المشروبات المنعشة غير الكحولية تحتوي على اقل من 12% عصير طبيعي.....

هـ. بربل كاو مؤلفة من القشدة والشكر والزنجبيل.....

و. كوكتيل فلوريدا كولر مؤلف عصير الحامض وشراب الرمان.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1- الليم.....2- الصودا.....

3-التزنين.....4- الكولا.....

5-خفيف.....6- الكوكتيل الحلو.....

7-النسكافيه.....8-الشاي.....

9-البرييه.....10- بنش جامايكان.....

البحث السادس: **المدخل إلى علم الخمور والمشروبات**

أولاً- تعريف الخمور والمشروبات:

المشروبات الكحولية أو الروحية هي المشروبات التي تحتوي على نسبة معينة من الكحول وقد تكون مخمرة مثل البيرة أو مقطرة مثل الويسكي، سواء كان مصدرها الفاكهة مثل: العنب والتمر والزبيب والتفاح والإجاص، أو من الحبوب مثل: الحنطة والشعير والذرة والبطاطا والنشاء والسكر. والمركب الرئيسي في الخمر هو الكحول الإيثيلي أو الإيثانول التركيبة الكيميائية C_2H_5OH وهو الاسم العلمي للكحول. وهو سائل طيار عند الحرارة العادية، وأقل كثافة من الماء ويختلط بالماء بجميع النسب، كما أنه لاذع الطعم وقابل للاشتعال.

ثانياً- تركيب الخمر وعناصر تكوينه:

أ. تركيب الخمر الكيميائي:

يتألف الخمر كيميائياً من العناصر التالية:

1. **الماء:**	**65- 75 %.**
2. **العناصر المعدنية:**	1,5 – 3غ في الليتر الواحد (بوتاسيوم، كلور، فوسفور وكبريت إلخ...).
3. **العناصر العضوية:**	– السكر: تختلف كميته بحسب نوع الخمر (3 – 4غ في الليتر الواحد كافية لجعل الخمر سلساً). – البروتين: 0,5 – 5غ في الليتر الواحد. – الكحول: 6 – 15 %.

	– الأحماض: حمض الترتريك (5 غ في الليتر الواحد)، وآثار من الحمض التفاحي أو اللبني، وحمض الليمون وغيرها.
4. **العناصر الملونة:**	الدبغ أو التانان.
5. **عناصر أخرى:**	– الدياستاز. – الفيتامينات: مجموعة فيتامين ب وقليلاً من فيتامين ج. – ثاني أوكسيد الكربون في بعض الخمور.

ب. عناصر تكوين الخمر:

1. **اللون:** اللون في الخمر، ينتج عن تحلل العناصر الملونة فيه تحت تأثير الكحول، ومادة التانان الملونة متوافرة في القشرة والعذق والبذور. يكون الخمر الأحمر الجديد عكراً والمعتق صافياً. يكون الخمر الأبيض الجديد لماعاً، ولونه أصفر ضارباً إلى الخضرة، أما المعتق منه فيمتاز باللون الأصفر الذهبي أو الأسمر أحياناً إذا كان حلواً.
2. **الشميم:** هو عبارة عن عناصر عطرية ومتبخرة، يستطيع المتذوقون بواسطتها، تقدير شميم الخمر والعناصر العطرية فيه، واكتشاف عيوبه، كرائحة الفلينة أو العفن، أو البرميل.
3. **الطعم الثمري:** هو الذي يذكر بطعم العنب الطازج، أو بفواكه أخرى، وتحدده العناصر التالية: الزيوت الثابتة، الغليسرين، المواد الدهنية، التانان والأحماض الثابتة.

4. **الكحول:** يحدد الكحول قوة الخمر إذا كانت كميته كافية، وضعفَه إذا كانت قليلة. ومعدل الكحول يجب أن يتناسب مع عناصر تكوين الخمر الأخرى ليكون الخمر متوازناً، والكحول عنصر أساسي لحفظ الخمر والمساهمة في تطوره.
5. **حلاوة الخمر:** الخمر بطبيعته ووفق نوعه مر، أو نصف مر، أو حلو، بالنظر إلى كمية السكر غير المحول إلى كحول بالاختمار. والسكر في الخمر يضفي عليه طعماً عذباً وسلساً.

ثالثاً- استهلاك الخمر:

أ. بالنسبة إلى عمره:

- يستحسن استهلاك الخمرة البيضاء جديدة، أو معتقة مدة قصيرة لا تتجاوز السنتين أو الثلاث سنوات. وهذه الخمرة تفقد بالتعتيق الطويل الأمد مميزاتها المنعشة، وتكتسب طعماً قريباً من طعم خمرة مادير. أما الخمرة البيضاء الحلوة، فتعتق من 5 إلى 6 سنوات.
- الخمرة الحمراء تستهلك جديدة إذا كان الدبغ (التانان Tanin) فيها قليلاً، كما هي الحال في خمرة بوجوليه الفرنسية وخمرة كوفيه دو برانتان في كساره. أما الخمرة الحمراء الغنية بالدبغ أو التانان فتحفظ مدة طويلة مثل خمرة مدوك التي تعتق من 8 – 15 سنة، وخمور كسارة وموزار وكفريا التي تعتق من 5 – 8 سنوات لتبلغ الجودة والسلاسة المطلوبتين.
- الخمرة الوردية، تستهلك بعد تعتيقها من سنة إلى سنتين، بينما تستهلك الخمرة الراغية وخمرة شمبانيا بعد تعتيقهما مدة لا تقل عن 5 – 8 سنوات.

- تعتيق الخمرة مفيد إذا كانت غنية بالكحول أو السكر، فالكحول مادة حفظ ويساهم في تطور الخمرة، والسكر يزيل من الخمرة المواد العضوية والمرة والملونة والرزين، وبدون ذلك تظل الخمرة قاسية وقابضة الطعم إلى أن تفسد دون بلوغ السلاسة المطلوبة، وإذا كانت الخمرة متوسطة الجودة، فتعتيقها لا يجدي نفعاً، لأنها قد تبقى على حالها دون أن ترتقي أو تتحسن طعماً أو لوناً أو شميماً.

ب. بالنسبة إلى صحة الإنسان:

- الخمر مفيد للبالغين إذا استهلك باعتدال، لأنه يقدم للجسم عناصر قابلة للاستهلاك بمعدلات متوازنة مثل: الأملاح المعدنية، السكر، الأحماض العضوية، المواد الملونة والبروتينية، والفيتامينات وغيرها.
- يمنع استهلاك الخمر على الأطفال دون السابعة من العمر، وتوصي المرضعة أو الحامل بعدم استهلاكه إلا باعتدال كلي، ويعتبر الخمر الأحمر مقوياً، ويوصى به لبعض المصابين بفقر الدم أو الذين هم في طور النقاهة.

رابعاً- أثر المشروبات الكحولية على الصحة:

أ. أثر الكحول على الجسم:

يحترق الكحول في الجسم بسرعة، وينتج عن هذا الاحتراق حرارة لا تتحول إلى طاقة، وكمية قليلة من الكحول تنفع البالغين لأنها تنشط الجهاز العصبي، وتسهل والهضم. أما شرب الكحول المتكرر والمنتظم ولو بكميات معتدلة، فيؤدي إلى الكحولية أو إدمان السكر، والمبالغة في تناول المشروبات الكحولية تولد سموماً في الجسم، وتؤدي إلى نتائج سيئة.

ب. خطر الكحولية الفيزيولوجي:

- التهاب المجاري التنفسية والهضمية وانحطاط الجهاز العصبي.
- التسبب بأمراض الكبد والبنكرياس، وتفاقم خطر ذات الرئة والسل.

ج. خطر الكحولية العقلي والأخلاقي:

- ضعف الرأي والذاكرة والانتباه، وتدني درجة الذكاء.
- تبدل في الطباع (سرعة الانفعال، الغضب، شراسة في التعامل مع الآخرين).
- ضعف الإرادة، وفقدان الأخلاق، وحلول اضطرابات خطيرة كسوء التصرف والإجرام.

د. خطر الكحولية الاقتصادي والاجتماعي:

- عُسْر العائلات المالي أو هدمها، والحد من الإنتاج، والجمود في النمو الاجتماعي.
- ضرر على العائلة والمجتمع، لأن أطفال الكحوليين يصابون غالباً بشتى العاهات.

خامساً– تذوق الخمور:

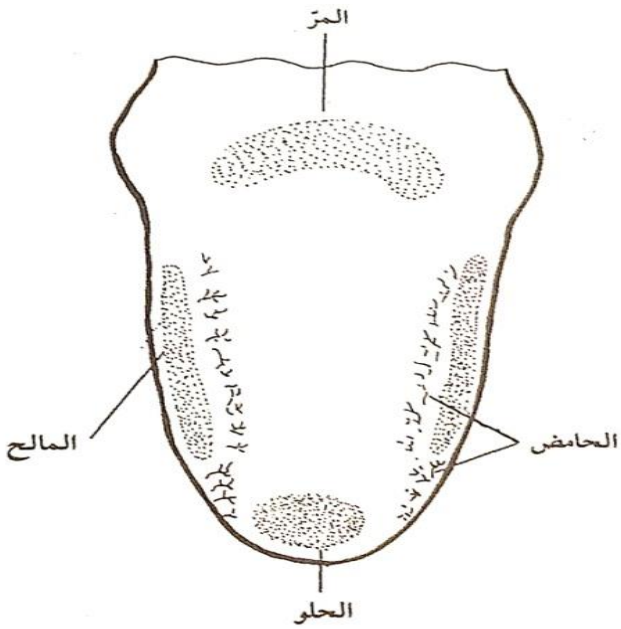
أ. أهداف التذوق:

- يهدف التذوق إلى معرفة خصائص الخمرة، وتقدير منزلتها، وتحديد مصدرها وعمرها التقريبي، باستخدام حواس النظر والشم والذوق.
- في الوقت نفسه، يحاول المتذوق اكتشاف عيوب الخمرة أو جودتها بدرسها، وتحليلها، ووصفها، والحكم عليها، وتصنيفها.
- وتقدير خصائص الخمر الشمية والذوقية تهدف إلى:

1. اكتشاف الطعم الأساسية: المالحة، الحلوة، الحامضة، والمرة.
2. الإدراك الحسي الشمي.
3. ترجمة الانطباع الذي أحس به المتذوق.

ب. دور اللسان:

- يمكننا اللسان من اكتشاف الطعم الأساسية وهي الأربعة ، المذكورة أعلاه، بواسطة الحُلَيمات الذوقية التي يبلغ عددها 3000 حُليمة.
- لا يتفق جميع الاختصاصيين على تحديد الطعم الأساسي، كما هي واردة في الرسم البياني أدناه، لكن هذا الأسلوب والتمارين التابعة له، تتيح لنا الحصول على نتائج ممتازة في إدراك التحسس الذوقي.



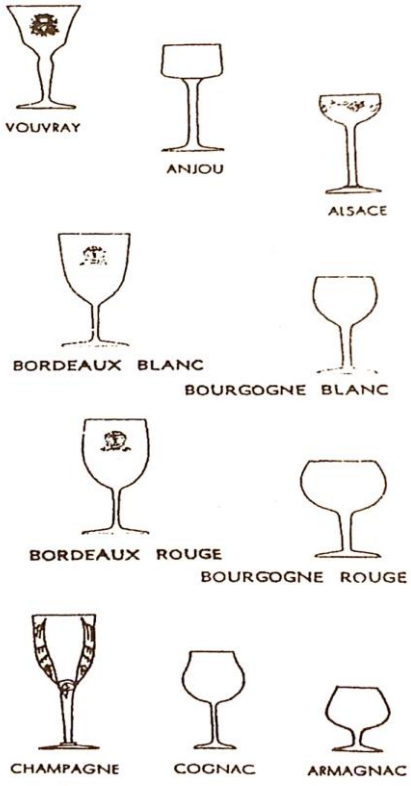
رسم بياني للّسان

ج. شروط التذوق:

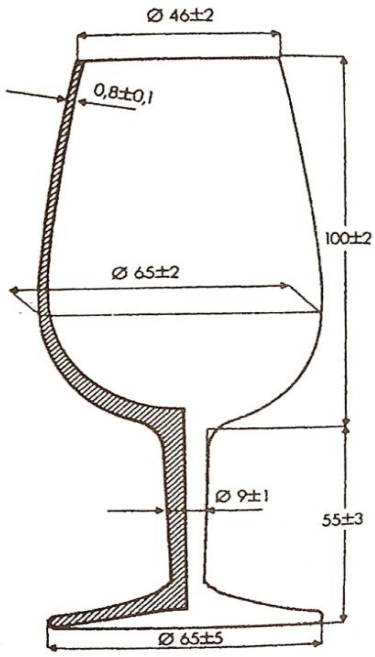
يجب احترام القواعد المتعلقة باختيار الأقداح وبالمحيط لإنجاح عملية التذوق:

1. اختيار الأقداح:

- من المهم أن يكون القدح ذا كعب، ومصنوعاً من الزجاج أو الكريستال الرقيق والشفاف، ولا تزيد سعته عن 25 سل. وحافة القدح يجب أن تكون دقيقة.
- غسل الأقداح المعدة للتذوق يستثني المواد المنظفة، ويكتفي بشطفها بالماء الساخن فقط. وإذا كان القدح ملوثاً بمادة دهنية، يجوز استعمال قليل من الصابون الخالي من الرائحة.
- من الحكمة شم القدح الفارغ قبل التذوق. وبعض الاختصاصيين لا ينشِف القدح، بل يشطفه بالماء الصرْف ثم بقليل من الخمر.



أقداح رائجة



قدح تذوق مُوَحد

2. **المحيط:**

- درجة الحرارة المفضلة من 20– 22 درجة مئوية.
- إنارة معتدلة، هدوء تام إلخ...
- خلو المكان من الدخان (السجاير، والسيجار، والغليون، النرجيلة)، لأنه مؤذٍ لعملية التذوق.
- الصالة الخاصة هي مثالية للتذوق، لكن هذه العملية تتم أيضاً في أماكن أخرى كقبو الخمور، أو قاعة الطعام، أو في جناح داخل معرض.
- من شروط التذوق السليم أن يتم أثناء الفترة التي تفصل الفطور عن الغداء، وقد يتناول المتذوق قطعة خبز أو بسكويت أحياناً.

د. مراحل التذوق:

هناك ثلاث مراحل ضرورية من أجل إتمام عملية التذوق:

1. **المرحلة النظرية:**

- فحص سطح الخمر الذي في الكأس، فإذا كان لماعاً يستنتج أن الخمر جيد، أما إذا كان غير لامع فهذا مؤشر سيئ، أي أن الخمر مريض.
- فحص شفافية الخمر الذي يجب أن يكون صافياً وخالياً من أي شيء عالق فيه.
- إن وجود بعض البلورات في قعر الكأس، دلالة على ترسب أملاح البوتاسيوم على أثر البرودة، وهذه البلورات لا وجود لها في خمر عولج بالبرودة قبل وضعه في الزجاجات.

- فحص اللون لتقدير تطور الخمر، فالخمر الأبيض ذو اللون الأصفر الضارب إلى الخضرة جديد، أما الأصفر الذهبي فهو معتق، والخمر الأحمر العكر جديد، والصافي معتق.
- تحريك الخمرة في الكأس بشكل دائري لكي نحكم على رائحتها ودرجة السكَر فيها.

2. **المرحلة الشمية:**

تقضي هذه المرحلة بشم الخمر عدة مرات:

- **الأولى:** دون تحريك الكأس.
- **الثانية:** تحريك الخمر في الكأس بحركة دائرية تسمح بانتشار الرائحة.
- **الثالثة:** تحريك الخمر في الكأس بحركة دائرية في اتجاه معيَن، ثمَ في اتجاه معاكس لمعرفة الشميم الحقيقي.

إن مصدر الشميم في الخمر هو الغرسة ونوع العنب، والاختمار والتعتيق، وهذا الشميم قد يذكَر، وفق الحالة، بالزهور (بنفسج، ورد، زيزفون إلخ...) وبالفواكه (كرز، سفرجل، عنب، توت العُليق إلخ...).

3. **المرحلة الذَوْقية:**

- غسل الفم بقليل من الخمر، وتناول جرعة أولى، ثم مضغ الخمر وتمريره تحت اللسان، حيث توجد الحُلَيْمات الذوقية الحساسة، واستنشاق جرعة من الهواء الذي يمكن المتذوق من تحديد صفات الطعم وعيوبه.
- تناول جرعة ثانية من الخمر وبلعها للتثبت من الطعم، والحرارة التي يشعر بها المتذوق كافية لتحديد درجة الكحول.

سادساً– مفردات تَذَوق الخمر:

بالنسبة إلى درجة الكحول: – خمر قليل الكحول. – خمر غني بالكحول. – خمر غني بالكحول وغير مُدَوخ (لا يصعد إلى الرأس). – خمر غني بالكحول ومدوخ (يصعد إلى الرأس).	**بالنسبة إلى الدبغ أو التانان:** – قليل التانان، يشرب بسهولة. – خمر يسيطر عليه الطعم الحامض والقابض. – خمر يسيطر عليه الطعم الحامض والقابض بقوة. – خمر يحتوي على كمية مبالغ فيها من التانان.
بالنسبة إلى الحموضة: – خمر تنقصه الحموضة. – منعش، قليل الكحول، غني بالحموضة. – خمر له خصائصه وطابعه، وحموضته بارزة. – خمر يمتاز بحموضة مبالغ فيها.	**بالنسبة إلى الحلاوة:** – لا يشعر المتذوق بأي حلاوة. – عبارة تستعمل للخمر الأبيض وتشير إلى الطعم الحلو. – عبارة تستعمل للخمر الأحمر الذي يمتاز بسلاسته. – خمر حلو، ومدوخ، يشبه الشراب السكري قليلاً.
تقديرات شاملة: – خمر ناعم ولِين ومُخْمَلي تتوازن فيه كمية التانان والحموضة. – خمر تكتمل فيه صفات الخمر الممتاز.	

سابعاً– تآلف الخمور والأطعمة:

أ. المبادئ المعتمدة:

- الخمور الراغية وخمرة الشمبانيا مع جميع الأطعمة.
- الخمور الوردية مع جميع الأطعمة باستثناء الحلوى.
- لا يجوز تقديم خمرة بيضاء بعد خمرة حمراء إلا إذا كانت خمرة بيضاء حلوة.
- الخمور الخفيفة قبل الثقيلة.
- طبق خفيف أو قليل التتبيل يتوافق وخمراً خفيفاً.
- طبق قوي التتبيل يتوافق والخمرة العسوف (Corsés)، والمدوخة (Capiteux)، والقوية (Généreux)، والنافذة والمؤثرة (Puissants).
- طبق معه صالصة يستدعي خمراً سلساً (Moelleux) ملائماً.
- الخمور التي تقدم في وجبة كاملة تتدرج على النحو التالي:

1. من الأكثر طراوة إلى الأكثر عسوفاً.
2. من المدوخ إلى العطري الشميم.
3. من البخسة الثمن إلى المرتفعة الثمن.

- الخمور البيضاء قبل الخمور الحمراء.
- الخمور المرة قبل النصف المرة أو الحلوة.
- الخمور الفتية قبل المعتقة.
- إن الخمرة التي نشربها يجب ألا تجعلنا نتأسف على تلك التي فرغنا من شربها.
- إذا جرى تقديم خمرتين من لون واحد (أبيض أو أحمر)، يحتل الخمر الخفيف المكان الأول.

- من الأفضل عدم تقديم أي خمر مع الأطعمة التي يدخل الخل في إعدادها، أو مع الحلوى المثلجة، أو المعطرة بالشوكولاتة.
- تحترم قواعد تآلف الخمور وأطباق الطعام، لكنها يجب ألا تؤدي إلى تقييد المبيعات.
- لا يجوز أن تكون المبادئ المذكورة أعلام جامدة، ولا يجوز لمن يتولى بيع الخمور والمشروبات أن يجهلها.
- يعتمد اختيار الخمور على المعايير التالية: الخمور المتوافرة، ذوق الضيوف، مستوى المدعوين، تركيب الأطباق، نوع الوجبة، الموسم، الأسعار.
- يرافق الوجبة خمر واحد، أو خمران، أو ثلاثة، أو أربعة خمور كحد أقصى.

ب. درجة حرارة تقديم الخمور:

- من 16 إلى 18 درجة مئوية: الخمور الحمراء الممتازة: بوردو، بورغون، كسارة، موزار، كفريا.
- من 13 إلى 14 درجة مئوية: الخمور الحمراء الخفيفة (كوت دورون، بوجوليه، شينون...)، الخمور البيضاء العسوف (مورسو، مونراشيه...).
- من 9 إلى 11 درجة مئوية: الخمور الوردية.
- من 6 إلى 11 درجة مئوية: خمور بيضاء مرة.
- من 6 إلى 8 درجات مئوية: خمرة الشمبانيا.
- من 5 إلى 6 درجات مئوية: الخمور البيضاء الحلوة.
- من 2 إلى 5 درجات مئوية: الخمور الراغية.
- من 8 إلى 14 درجة مئوية: الخمور الطبيعية الحلوة.

ومن المفيد الإشارة إلى أن الخمر يبلغ قمة الجودة تحت تأثير 10 درجات مئوية من الحرارة، وأن خمراً يقدم بحرارة من 6- 8 درجات في قاعة يبلغ من 10 إلى 12 درجة في غضون عشر دقائق.

ج. نظام تآلف الخمور والأطعمة:

- **المشروبات المقبلة:** شمبانيا بروت، خمور راغية، خمر ليكور مر، كوكتيل مقبل، مشروب مقبل مر أو يانسوني أو عرق لبناني.
- **المقبلات:** خمور بيضاء مرة أو نصف مرة.
- **الشمام:** خمر طبيعي حلو.
- **البيتزا:** خمر وردي.
- **التونة والسردين:** خمر أبيض.
- **الهليون:** خمر أبيض مر ومنعش.
- **سلطة ليمون هندي:** ماء نقي.
- **الفواغرا (كبد الوز):** في بداية الوجبة: خمر أبيض يمتاز بالنعومة والسلاسة (مورسو، سوتيرن)، وفي نهاية الوجبة: خمر أحمر ممتاز (مدوك، بومرول).
- **القشريات:** خمر أبيض ممتاز وعسوف، خمر راغ، شمبانيا بروت.
- **الكافيار:** خمر أبيض مر وممتاز، شمبانيا بروت.
- **المحار والأصداف:** خمر أبيض مر قليل الحموضة.
- **الأطعمة الجاهزة (charcuteries):** خمر أحمر خفيف، أو خمر وردي.
- **الحساءات:** خمور ليكور مرة أو نصف مرة: شري، بورتو.
- **الأسماك:** خمور بيضاء مرة، نصف مرة، وسلسة وفق طريقة إعدادها:

1. الأسماك المقلية والمشوية: خمر أبيض مر.

2. السمك مونيير (طبق فرنسي): خمر أبيض سلس.
3. السمك المطهو في صلصة: خمر أبيض دخل في تركيب الصلصة.
4. السمك المسلوق: خمر أبيض مر.
5. السمك البارد مع صلصة مايونيز: خمر أبيض مر.

- **الإربيان:** خمر أبيض أو وردي: كسارة، كفريا، موزار.
- **البيض:** خمر أبيض، أو وردي، أو أحمر خفيف.
- **أصناف الطعام الأولى:** خمر أبيض، أو وردي، أو أحمر خفيف.
- **اللحوم البيضاء والطيور:** خمر أحمر خفيف، وأحياناً أبيض سلس.
- **اللحوم الحمراء:** مجموعة الخمور الحمراء.
- **الطرائد:** خمر أحمر معتق وعسوف.
- **العجائن:** خمر أحمر خفيف أو عسوف، أحياناً خمر أبيض وفق طريقة الإعداد.
- **الخضر:** ترافق اللحوم، لكنها إذا كانت صنفاً مستقلاً: خمر أبيض، أو خمر أحمر خفيف (وفق طريقة الإعداد وتركيب لائحة الطعام).
- **السلطة:** ماء نقي.
- **الأجبان:**

1. أجبان طازجة، أو دوبل كريم: خمر أبيض سلس، خمر وردي.
2. أجبان ماعز: خمر أبيض مر، خمر وردي، خمر حلو.
3. أجبان ذات عجينة قاسية أو نصف قاسية: خمر أبيض سلس.
4. أجبان مختمرة ذات عجينة قاسية: خمر أبيض حلو، خمر طبيعي حلو (الروكفور).

5. أجبان مختمرة ذات عجينة رخوة: خمر أحمر ممتاز (بري، كامبير إلخ...)، وبوجه عام، تتآلف الأجبان مع الخمر الأحمر.

- **الحلويات:** خمر أبيض حلو وسلس، خمر ليكور حلو خمر طبيعي حلو، شمبانيا، خمر راغ.
- **حلويات مثلجة أو معطرة بالشوكولاتة:** خمر أبيض، ومن الأفضل ماء نقي.
- **الفواكه:** خمور راغية، وشمبانيا نصف مرة وحلوة، خمر طبيعي حلو، خمر ليكور حلو.
- **القهوة:** مشروبات روحية أساسها الخمر، أو الفواكه، أو النبات.

ثامناً- لائحة الخمور:

أ. أهمية لائحة الخمور:

- تحتاج كل مؤسسة فندقية أو مطعمية إلى لائحة خمور واضحة، ومرتبة، ومنسقة بصورة منطقية، لتسهيل مهمة الضيف في اختيار الخمر الذي يريده.
- ولائحة الخمور في المؤسسة (المنظمة) تعكس أهمية قبو الخمور العام على مائدة الضيف.
- تأخذ لائحة الخمور شكل ألبوم مؤلف من عدة صفحات تخصص الواحدة منها لبلد أو لمقاطعة أو لفئة معينة من الخمور. وعند نفاد صنف من الخمور تستبدل الصفحة التي ورد فيها، وأحياناً تكون لائحة الخمور كبيرة، وتسمح للضيف باختيار ما يريد بنظرة واحدة.

ب. إعداد لائحة الخمور:

يجب كتابة أسماء الخمور كما وردت على عنوان الزجاجة، وإعداد لائحة الخمور يخضع لعدة معايير:

- السياسة المعتمدة، وإمكانية تخزين الخمور، وشروط حفظها في القبو العام.
- تصنيف الخمور المعروضة في اللائحة وفق القواعد التالية:
  1. بحسب البلد المنتج، المقاطعة، اللون، العمر إلخ...
  2. اعتماد التسمية الصحيحة.
  3. ذكر درجة الكحول بالنسبة إلى الخمور المعروضة.
  4. ترقيم الخمور والإشارة إلى حجم الزجاجة (1/1– 1/2)
  5. ذكر سعر البيع (بصورة عامة: الكلفة × 3).

وترتئي بعض المؤسسات أحياناً، إضافة خرائط جغرافية إلى لائحة الخمور وتضمينها شرحاً موجزاً عن خصائص الخمور وتآلفها مع الأطعمة.

ج. لائحة المشروبات:

- على كل مؤسسة فندق أو مطعم أن تعتمد على لائحة مشروبات واضحة ودقيقة، ومنسقة، ومرتبة، وجميلة المظهر.
- سعر كلفة المشروبات يمثل 30% من سعر البيع.
- ومن المرغوب فيه أن تدوَن المشروبات التي تدخل في إعداد الأمزجة او الكوكتيلات إلى جانبها، وأن تذكر طريقة تقديمها.
- تُشتمل لائحة المشروبات على ما يلي:
  1. الماء المعدنية: الوطنية والأجنبية.
  2. عصير الفواكه والمرطبات.

3. الجعة: الوطنية والأجنبية.
4. المشروبات المعطرة التي أساسها: الخمر (كونياك، أرمانياك، براندي)، التفاح (كالفادوس)، الفواكه (كيرش)، الحبوب (وسكي، جين).
5. خمور الليكور: شري، بورتو.
6. المشروبات المقبلة: المرة، اليانسونية، الفرموت.
7. المشروبات الروحية: التي أساسها الفواكه، أو النباتات، أو الحبوب أو القشور.
8. أمزجة المشروبات: المقبلة والمهضمة.
9. المشروبات الساخنة: القهوة، النسكافيه، الشاي، الشوكولاتة إلخ...

- أما اختيار الأسماء التجارية للمشروبات التي تشتمل عليها اللائحة فيخضع لبعض القواعد:

1. توافره المشروبات في السوق التجارية.
2. طبيعة المؤسسة (المنظمة).
3. ذوق الضيوف.
4. كلفة المشروبات وسعر بيعها.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1. المشروبات الروحية هي التي تحتوي على نسبة معينة من التقطير.....
2. يمكن أن تكون الأقداح من السيليكون.....
3- يجوز تقديم خمرة بيضاء بعد خمرة حمراء.....
4. درجة حرارة تقديم الخمور الوردية من 13 إلى 14.....
5. درجة حرارة تقديم الخمور الراغية من 6 إلى 8.....
6. المشروبات المقبلة هي خمور بيضاء مرة أو نصف مرة.....
7. البيتزا هو خمر طبيعي حلو.....
8. الحساءات خمر أحمر خفيف أو خمر وردي.....
9. أجبان مختمرة ذات عجينة قاسية خمر أبيض سلس.....
10. لا يحترق الكحول في الجسم.....
11. الخمر الأبيض ذو اللون الأصفر الضارب إلى الخضرة يكون معتق.....
12. المرحلة الشمية من تذوق الخمر تقتضي شم الخمر مرتين.....
13. تقدم الخمور الوردية مع جميع الأطعمة باستثناء الحلوى.....
14. تقدم الخمور الثقيلة قبل الخفيفة.....
15. تقدم الخمور المرة قبل النصف المرة أو الحلوة.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1- التعتيق.....2- الجودة.....

3-الطعم.....4- اللون.....

5- الكحول.....6-التذوق.....

7-خمر حلو.....8- خمر مر.....

البحث السابع: زراعة الكرمة في سورية

أولاً- واقع زراعة الكرمة في سورية:

تعود زراعة العنب في سورية إلى نحو خمسة آلاف سنة، ويشير عدد من الأبحاث العلمية إلى أن بعض أنواع عنب المائدة استنبطت من خلال التهجين بين أصناف سورية وعالمية مثل دايتي دي بيريوت من فرنسا والأفورزلي من تركيا والبولقار والألب من رومانيا، وجميعها تدل على أصولها السورية المحلية.

ويشتهر العنب السوري بأنواعه الكثيرة: الحلواني، البيتموني، الصهيوني، المشرقي، الأسود، الأرضي، السلطاني إلخ...، كما يعرف بأنه من أجود الأنواع الملائمة لصنع الخمور، وهذا ما نجده في بعض قرى الريف السوري، قرية زيدل التي تقع شرقي مدينة حمص، تعتبر واحدة من القرى السورية التي تنتج أفضل أنواع الخمور. كما أن معمل حمص لتصنيع العنب (معمل العرق) الذي بدأ العمل عام 1972 من أهم معامل الدولة في زيدل، ويؤمن تصريف عنب المنطقة خاصة العنب السلموني، وينتج المعمل عرق ونبيذ الميماس إضافة للبراندي وقد بلغت طاقة المعمل الإنتاجية عام 2002، 150 إلى 170 طن شهرياً. وبالإضافة لمعمل الميماس يوجد معملان خاصان لإنتاج الخمور.

توجد طريقتان لزراعة العنب. الطريقة الأولى هي الطريقة القديمة والتي تعرف بالعنب الأرضي حيث تنمو شجرة العنب على الأرض في كروم قليلة الارتفاع كما في السويداء كروم العنب على الطريقة الجزائرية والفرنسية. الطريقة الأخرى وهي الحديثة حيث يتم تمديد العنب على عرائش قائمة على أعمدة حديدية وهذه الطريقة انتشرت مؤخراً في معظم الريف السوري.

تعد شجرة الكرمة من الشجرات الهامة جداً في سورية حيث تنتشر زراعتها في جميع المحافظات، خاصة في مناطق ريفية عديدة في سورية ومنها: السويداء، ريف حمص، ريف طرطوس وريف اللاذقية. وتوجد مناطق أخرى لزراعة العنب، إلا أن المناطق المذكورة أعلاه هي أبرز المناطق السورية التي تشتهر بتقديم أجود أنواع العنب. تأتي حمص بالمرتبة الأولى من حيث الإنتاج بنسبة 26% من إجمالي الإنتاج ودرعا بالمرتبة الثانية بنسبة 17% وحلب بالمرتبة الثالثة بنسبة 16%. وتعد السعودية الوجهة التصديرية الرئيسة لهذه المادة بنسبة 33% من إجمالي الكمية المصدرة.

ينتشر في سورية نحو مئة صنف من العنب أهمها الحلواني الذي يستحوذ على نحو 30% من كمية الإنتاج والزيني 15% والبلدي 20% والسلطي 20% وهو ما يمثل 85% من إجمالي إنتاج العنب في مختلف أنحاء البلاد، إذ تعد سورية من أغنى الدول العربية تنوعا للأصناف المزروعة. وتبين إحصاءات وزارة الزراعة أن 64% من إنتاج العنب يستعمل للأكل و11% يستخدم للزبيب و10% للدبس و15% للمشروبات. إن سورية تحتل المرتبة الثانية عربيا في إنتاج العنب بعد مصر التي يقدر إنتاجها بنحو 1,1 مليون طن، والمرتبة 28 عالميا وبلغ إنتاج سورية قبل الحرب حوالي 900 ألف طن.

إن مساحة زراعة العنب في سورية بدأت بالانخفاض بمعدل نمو سنوي بلغ 4,1-% للمساحة المروية 2,3-% للمساحة البعلية منذ عام 1995 جراء استبدال المساحات المزروعة بالكرمة بأنواع أخرى ذات عائد اقتصادي أعلى مثل الزيتون والتفاح إضافة إلى انخفاض معدلات الهطولات المطرية وارتفاع الحرارة والآفات المختلفة إلا أن ذلك لم يؤثر في كميات الإنتاج وبلغت المساحة عام 2010 أكثر من 56 ألف هكتار و52 ألف هكتار عام 2011.

وأما القرى السورية التي تزرع العنب ولا تستخدمه لصناعة الخمور، فإنها تتجه نحو تسويقه إلى الأسواق القريبة. ونشير هنا إلى أن العنب يعتبر من الفاكهة التي تحتاج عناية فائقة من حيث رشها بالمبيدات الحشرية وهذا ما يكلف المزارع ويقلقه دائما في فترة بيع المحصول لأن الأسعار المنخفضة تراكم الديون عليه دون أي ربح.

ثانياً- كيفية زراعة العنب:

أ. العنب:

ينتمي نبات العنب إلى عائلة الكرميات وله أكثر من ستين نوعاً، وقد يصل طول شجرته إلى 17 متر أو أكثر إذا لم يتم قصها، أما أوراقه فتترتب على الساق بالتناوب، وتكون مُفصَصةً وشبيهةً بكف اليد، ولها حواف مسننة، وتكون الزهور خضراء اللون، أما الثمار فهي كروية الشكل، وقد تتخذ شكلاً طولياً قليلاً، وتوجد بعدة ألوان، منها الأخضر، والعنبري، والأحمر والأسود، داخلها لب يحتوي بذوراً. العنب من الفاكهة الشهية المغذية التي يُقبل الناس على تناولها بأشكال مختلفة؛ فهي تؤكَل طازجةً، وتُجفَف لصنع الزبيب، ويُصنَع منها عصير العنب، والمربى، ويُستخدم زيت العنب لتتبيل السلطات، والقلي، وصنع الخبز، ويُصنَع منه بلسم للشِفاه، ومنتجات للعناية بالبشرة، والشعر، وغيرها.

ب. زراعة نبات العنب:

لكل نوع من هذه الأنواع سلالات متعددة تختلف من حيث الحجم، والنكهة، واللون، والملمس، ويمكن زراعة أشجار العنب بعدة طرق، فيمكن زراعة شتلة جاهزة يتم اختيارها بحيث تكون ملائمة للظروف البيئية التي ستُزرع فيها، وعند اختيار الشتلة يُفضَل أن يكون عمرها عاماً واحداً، وأن تكون صحية وقوية، وخالية من الفيروسات، وأن يكون قصبها متماثلاً، وجذورها ذات توزيع متساوٍ، كما يمكن زراعة العنب باستخدام العُقلة أو

القصاصة: وهي جزء من شجرة العنب، يتم قصها مع مراعاة أن تحتوي ثلاث عُقد؛ تظهر هذه العقد على شكل نتوءات، كما يمكن زراعة العنب باستخدام البذور، إلا أن زراعة البذور تحتاج الكثير من الوقت والجهد.

ج. زراعة أشجار العنب بالعُقَل:

لزراعة عُقَل العنب، يجب اتباع الخطوات الآتية:

1. **تجهيز عقل العنب:**

تُقطَع العقلة فوق العقدة بحوالي 0,63 – 2,54 سم بزاوية 45 درجة، ويُحرَص على احتواء العقلة المنْوي زراعتها على ثلاث عُقَد، ويمكن اختيار أكثر من عقلة وزراعتها في أماكن مختلفة لزيادة فرص النجاح، وبعد ذلك يتم التخلص من النباتات والأعشاب غير النافعة.

2. **اختيار المكان المناسب لزراعة العقل:**

العنب من النباتات المُعمرة التي قد تعيش مئة عام، لذلك يجب اختيار مكان زراعتها بعناية، ويجب أن تكون المساحة المخصصة لها واسعة وخالية من الأشجار والنباتات الضخمة، وتكون المنطقة مشمسة، وذات تصريف جيد، ويُفضَل أن تُزرع على جبل منحدر ومواجه للجنوب، لحماية العنب من قرصة الصقيع، وتُتجنَب زراعة العنب أسفل المنحدرات لأن ذلك يعرضه للهواء البارد ويتلف المحصول.

3. **إعداد التربة:**

التُربة المناسبة لزراعة العنب هي التربة الصخرية أو الرملية بدرجة بسيطة، والتي تكون درجة حموضتها (PH) أعلى من 7 بقليل، وعلى زارع العنب أن يعد التربة بطريقة تسمح بالتصريف الجيد للماء، لأن الجذور المشبعة بالماء لا تشجع النمو السليم للعنب،

كما أن نبات العنب لا يفضِل التُربة الغنية بالمواد الغذائية، لذا يجب تجنُب استخدام التُربة المخصبة ما أمكن.

4. **إعداد تعريشة لنبات العنب:**

العنب نبات معترش ومتسلق، لذلك لا بدَّ من توفير تعريشةٍ لينمو على طولها وتدعم نموه، يمكن شراء تعريشة جاهزة، وتكون على شكل هيكل خشبي مكون من ألواح متشابكة، تسمح لكرمة العنب بالالتفاف حولها، كما يمكن صنع تعريشة بسيطة من الخشب والأسلاك.

5. **اختيار الموعد المناسب للزراعة:**

الوقت المناسب لزراعة العنب هو أواخر الشتاء وبداية الربيع، وهذا هو الموعد المناسب للتقليم أيضاً خلال السنوات القادمة.

6. **زراعة العنب:**

يتم اختيار المسافات بين الكرمات اعتماداً على نوع العنب؛ فالعنب الأمريكي والأوروبي يحتاج إلى 1,8 – 3 متر بين كل نبات وآخر، بينما يحتاج العنب المكسيكي لمسافة 5 متر تقريباً بين كل نبتة وأخرى، تُغرَس العقلة في خندق بحيث يُغطى البرعم القاعدي مع بقاء البرعم العلوي على سطح التُربة مباشرةً، ويتم الضغط على التُربة المحيطة بالعقلة.

7. **سقي النبات:**

يحتاج العنب للري بعد زراعته مباشرة، أما بعد ذلك فيجب خفض كمية الماء، وفي حال عدم سقوط أمطار في المنطقة يُفضل استخدام نظام التنقيط بجانب الجذور مباشرةً، وذلك لضمان حصول النبات على كمية قليلة ولكن منتظمة من الماء.

8. **تقليم النبات:**

في العام الأول يجب قطع الثمار التي تنمو على الكرمة الصغيرة لأنها ستتلفها بوزنها الثقيل، كما يجب قطع الفروع الضعيفة والإبقاء فقط على الفرع الذي ينمو مباشرةً من القصب، وفي السنوات التالية تُقلَم النبات بحيث يتم التخلص من 90% من الفروع الجديدة التي تنمو على الكرمة القديمة، وأفضل موعد لتقليم نبات العنب هو أواخر الشتاء، عندما تكون الشجرة خاملةً، فلا تفقد عصارتها أثناء التقليم، كما أن الجو لا يكون بارداً لدرجة تسمح بتكون الصقيع مكان القص.

9. **إضافة نشارة:**

يمكن ضبط درجة حرارة التُربة، وزيادة قدرتها على الاحتفاظ بالماء، وتقليل الأعشاب الضارة عن طريق إضافة نشارة، أو ما يُسمى المهاد حول نبات العنب.

10. **العناية بنبات العنب:**

للعناية بنبات العنب والمحافظة عليه سليماً يجب:

إزالة الأعشاب الضارة بانتظام، وتغطية النبات بشبكة لإبعاد الطيور.

استخدام المبيدات للتخلص من حشرة العثة بعد استشارة المختص.

وقاية النبات من مرض البياض الدقيقي بزراعته في مكان جيد التهوية.

عدم القلق بشأن حشرة المن، لأن الخنافس تتغذى عليها، دون أن تضر نبات العنب.

11. **قطف ثمار العنب:**

لقطف ثمار العنب الناضج يُفضل تذوق القليل منه، فإذا كان طعمه حلواً فهو جاهز للأكل، ويجب الانتباه إلى أن ثمار العنب لا تنضج بعد قطفها كما هو الحال في باقي الثمار، لذلك يجب التأكد من نضج الثمار قبل قطفها.

د. زراعة العنب من البذور:

قبل شراء بذور العنب من المشتل أو الحصول عليها من شجرة عنب مزروعة سابقاً، يجب اختيار نوع العنب المناسب للمنطقة ومناخها، وتحديد الهدف من زراعة العنب، فبعض الأنواع تكون مناسبة لصنع المربى، وبعضها يكون مناسباً أكثر لتناول العنب الطازج. ولزراعة العنب باستخدام البذور ينصح باتباع الخطوات الآتية:

1. **التأكد أن البذور قابلة للنمو:**

البذور السليمة القابلة للنمو تكون:

صلبة الملمس عند عصرها برفق.

لها أندوسبيرم (سويداء البذرة) تحت قشرة البذرة بلون أبيض أو رمادي باهت، والأندوسبيرم هو الجزء في البذرة المسؤول عن تغذية البراعم النابتة، وتزويدها بالبروتين. عند وضعها في الماء تغرق، أما البذور التالفة فتطفو.

2. **إعداد البذور للزراعة:**

أفضل وقت للبدء بتجهيز البذور للزراعة هو شهر كانون الأول، في البداية تُغسل البذور وتُنقع في ماء مقطر مدة يوم كامل، ثم تُدفَن البذور في بيئة مناسبة للنمو، وأفضلها الخث الطحلبي (نباتات متفحمة) لأنه يمتلك خصائص مضادة للفطريات، ويمكن الاستعاضة عنه بالرمل، أو المناديل الورقية المبللة، أو الفيرميكوليت (حبيبات معدنية:vermiculite) ثم توضع في علبة أو كيس محكم الإغلاق، ثم توضع في الثلاجة في درجة حرارة تتراوح بين ١ – ٣ درجة مئوية لمدة شهرين أو ثلاثة، على ألا تتجمد.

3. **زراعة البذور:**

في بداية الربيع تُزرَع البذور في أوعية ممتلئة بالتُربة الجيدة، ويمكن غرس بذرة واحدة في إناء، أو غرس عدة بذور في إناء واحد على أن تكون المسافة بين البذور 4 سم تقريباً. تحتاج البذور لتنمو إلى درجة حرارة لا تقل عن 20 درجة مئوية في النهار و15 درجة مئوية في الليل، ولتحقيق ذلك يمكن وضعها في بيتِ زجاجي، أو استخدام حُصُر التدفئة، كما تحتاج أن تكون التُربة رطبةً لكن دون أن تكون مبللة، بعد فترة تتراوح بين أسبوعين إلى ثمانية أسابيع ستبدأ النبتة بالظهور.

4. **نقل الشتلة إلى التُربة:**

عندما يصل طول الشتلة إلى ٨ سم تُنقَل إلى وعاء أكبر حجماً، ويتم الاحتفاظ بها داخل البيت الزجاجي، أو داخل المنزل حتى يصل طولها إلى ٣٠ سم، ويُصبح لها خمس ورقات على الأقل، وينمو لها جذر قوي، ثم تُنقَل إلى الخارج وتُغرَس في التُربة في مكان مشمس، ويُعتنى بالشتلات كما تم التوضيح سابقاَ.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1. العنب من النباتات التي تعيش 20 عاماً فقط.....
2. يُزرع العنب بين الأشجار لحمايته.....
3. يفضل زراعة العنب بالمنحدرات للحصول على الدفئ.....
4. التربة المناسبة لزراعة العنب هي التربة الرملية.....
5. الوقت المناسب لزراعة العنب هو أول الخريف.....
6. يفضل العنب التربة الغنية بالمواد الغذائية.....
7. العنب المكسيكي يحتاج لمسافة 3 أمار بين كل نبته ونبته.....
8. يجب تقليم نبات العنب في أول الربيع.....
9. تنضج ثمار العنب بعد قطفها كما هو الحال لبعض الثمار.....
10. أفضل وقت للبدء بتجهيز البذور للزراعة هو شهر كانون الأول.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1-العنب.....2. الشتاء.....

3-زراعة.....4- الربيع.....

5-الأحمر.....6-الأسود.....

7-الأخضر.....8- مبيدات حشرية.....

البحث الثامن: **صناعة الخمور**

أولاً- صناعة الخمر الأحمر:

أ. القطاف:

يحصل القطاف عندما يبلغ العنب درجة النضج المثالية، وهذا الحدث دقيق جداً، فلا يجوز أن يكون باكراً أو متأخراً، بل عند زيادة السكر وانخفاض الحموضة بمعدل كافٍ يسمح بتحديد مؤشر النضج، يختلف موعد القطاف باختلاف المنطقة، ودرجة نضج العنب، ونوع الخمر المرغوب فيه.

ب. فَرْز العنب:

الهدف من فرز العنب إبعاد الحبوب التالفة والفاسدة والمتشققة، والإبقاء على الحبوب غير المكتملة النضج على الغرسة، وحصر القطاف بالحبوب الناضجة والسليمة، وبالنسبة إلى بعض المناطق يترك العنب على الغرسة حتى يزداد نضجه ويتغطى بطبقة بيضاء من العفن الجيد.

ج. نزع التريك (العذق):

يتم فصل التريك عن العِنَب في العنقود جزئياً أو كلياً، بالنسبة إلى نوع العنب ولون الخمر المرغوب فيه. وأحياناً يبقى التريك مع المسطار خاصةً إذا كان الخمر المراد صنعه أحمر.

ويشكل التريك قبعة تطفو على سطح المسطار أثناء الاختمار، ويزوده بالتانان والمواد الملونة الأخرى، ويَسهل تهويته عندما ينقص الأوكسجين في حوض الاختمار.

د. هَرْس العنب:

القصد من هذه العملية، استخراج العصير واللب، ومزجهما بالخميرة، والجدير بالذكر أن الخمائر الطبيعية تغطي القشرة الخارجية لحبوب العنب قديماً، كان الهرس بالأرجل، وفي الوقت الحاضر يحصل الهرس آلياً في معظم الأحيان.

هـ. تصحيح العصير:

يحتاج المسطار أو عصير العنب إلى مراقبة وعناية فائقتين للمحافظة على سلامته، لأنه قابل للفساد والمسطار الجيد يمتاز بالخصائص التالية:

- تناسب معدل السكر والحموضة فيه.
- إعطاء أفضل خمر.
- تمتعه بقابلية جيدة للحفظ.
- تميزه بمظهر جميل.

وقد يضطر الكرام إلى التدخل أحياناً لتحسين تركيب المسطار وتصحيحه، وفق ما يلي:

1. إضافة السكر:

قديماً، استعمل العسل لتحلية المُسْطار، ولتحلية الخمر أحياناً أخرى. إلى أن ظهر استعمال السكر للتحلية في أوروبا.

والأسلوب المعتمد يشتمل على إضافة السكر المذوب في كمية من المسطار، سواء أكان مستخرجاً من قصب السكر أم من الشمندر. وحسنات هذا الأسلوب أنه رخيص الثمن، وسهل الاستعمال، وملائم للخمر؛ إلا أن السكر يظل مادة غريبة أضيفت إلى منتج طبيعي. ونتائج هذه العملية، استعمال الخمائر للسكر المضاف، وتحسين درجة الكحول في الخمر، وجعله سلساً، لكن مذاق الخمر قد يتأثر سلباً إذا أضيف معدل مرتفع من السكر.

وهناك أسلوب آخر لتحلية المسطار وهو بإضافة عصير مركز، ومن سيئات هذا الأسلوب أن التركيز لا يطال السكر فقط بل يتعداه إلى الأحماض واللون؛ وتعتبر كلفته مرتفعة. أما حسناته فهي المحافظة على المُسْطار الطبيعي، دون إضافة أي جسم غريب إليه. وإضافة المسطار المركز إلى المُسطار المرغوب في تحليته تتم تدريجياً ويرافقها مزج جيد، وذلك قبل حصول الاختمار.

2. **ضبط الحموضة:**

إذا كان المسطار كثير الحموضة علينا تخفيف حموضته؛ وإذا كان قليل الحموضة علينا تحميضه.

- **التحميض:**

- يخضع التحميض لأنظمة قاسية جداً، ويتم بإضافة حمض الترتريك، دون غيره، إلى المسطار.
- هناك طريقة أخرى، غير مباشرة، تقضي بمراقبة درجة النضج قبل القطاف، للحصول على الحموضة المطلوبة، أو بإضافة بعض عناقيد الحصرم أو عصيرها الحامض إلى المسطار، لرفع معدل حموضته.
- بعض أنواع البكتيريا تهاجم حمض التفاح وحمض الترتريك في المسطار وتتلفهما، ولصيانة هذين الحمضين يعالج المسطار بإضافة غاز الكبريت إلى المسطار، أو الخمر، لتأمين الحموضة المطلوبة، وإتلاف البكتيريا المذكورة، وهذه المعالجة تستدعي الحيطة والحذر، لكنها تعطي النتائج التالية:
- تطهير المسطار ومنع العفونة فيه.
- ترويق المسطار لأنها تؤخر انطلاق الاختمار، وتؤدي إلى رسوب بقايا العنب تمهيداً لإزالتها.

- تحميض المسطار وإتلاف البكتيريا، كما تقدم، والتفاعل مع بعض الأملاح لتحرير أحماضها.
- منع التأكسد، لأنها تحول دون استقرار الأوكسجين على المعادن.
- تذويب التانان والعناصر الملونة.

- **تخفيف حموضة المسطار:**

تخضع هذه العملية لأنظمة دقيقة وتتم كما يلي:

بإضافة أملاح متعادلة إلى المسطار فيترسب حمض الترتريك بشكل ملح غير قابل للذوبان.

عن طريق الاختمار، إذ تهاجم البكتيريا الأحماض وتخفف حموضة المسطار. وعند ذلك، يتحول الحمض التفاحي إلى حمض لبني قليل الحموضة، وغاز حمْض الكربون.

يمزج المسطار بمسطار مماثل قليل الحموضة وكثير السكر، أو غني بالكحول.

3. **تلوين المسطار:**

بإضافة التانان الذي يساعد على تخثر المواد الزلالية أثناء ترويق الخمر.

4. **إضافة الكحول إلى الخمر:**

لتوقيف الاختمار، ورفع درجة الكحول في الخمر.

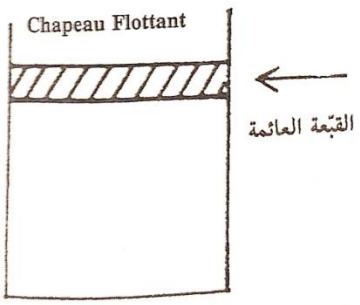
و. الاختمار الكحولي:

يتم الاختمار، بالنسبة إلى صناعة الخمر الأحمر، في أحواض مصنوعة من خشب السنديان، أو إسمنتية، أو مُزَجَجة من الداخل. والهدف من الاختمار، كما تقدم بحثه في الفصل الأول، تحويل السكر الذي في المسطار إلى كحول أثيلية، وتبخر ثاني أوكسيد الكربون الناتج عن هذا الحدث. ومسطار الخمر الأحمر، يختمر غالباً مع التريك

والقشور والبذور، وتتراوح مدة الاختمار من يومين في البلدان الحارة إلى 15 يوم في البلدان الباردة.

1. **أحواض الاختمار:**

- **الحوض المفتوح أو ذو القبعة العائمة:**

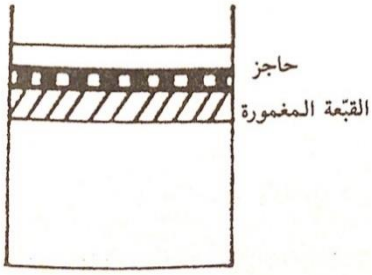


– يتعرض المسطار للهواء بصورة دائمة، وهناك خطر حصول تأكسده أو فساده، وتحلل عناصر القبعة ليس جيداً.

– الاختمار الكحولي غير متجانس.

– العلاج: تغطيس القبعة العائمة المؤلفة من التريك والقشر والبذور في المسطار.

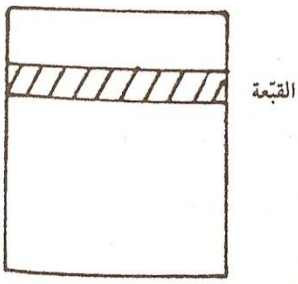
- **الحوض المفتوح ذو القبعة المغمورة:**



– يمكن هذا الأسلوب من استخراج العناصر التي تحتوي عليها القبعة المغمورة كاملة.

– يصبح الخمر بعد الاختمار بهذه الطريقة غنياً بالمواد الملوِنة والتانان.

- **الحوض المقفل:**



– يجنب هذا الأسلوب خسارة الكحول، ويحول دون فساد المسطار الهوائي.

– من الضروري تمكين ثاني أوكسيد الكربون من التبخر.

- إن نقص الهواء يؤذي تكاثر الخمائر ونموها، لذلك، يجب أن تحصل عملية التهوية عند الاقتضاء.
- يناسب الحوض المقفل حفظ الخمر.

2. **إضافة الخميرة إلى المسطار:**

يقصد بهذه العملية إضافة الخميرة إلى المسطار اختيارياً بهدف:

- تنشيط انطلاق الاختمار، إذا كان الطقس ممطراً أو بارداً.
- تنشيط اكتمال الاختمار عندما يكون المسطار غنياً بالسكر.
- تحسين نوعية الخمر، إذا كان القطاف سيئاً، وتمت معالجته بغاز الكبريت بصورة مبالغ بها أو ببساطة، لرفع درجة الكحول.

3. **تربية الخمائر:**

قبل القطاف بقليل، يعد الكرام مسطاراً من العنب الناضج، ويتركه تحت تأثير حرارة تراوح بين 20 و25 درجة مئوية، لمدة 3 إلى 5 أيام، فتبتلع الخمائر الطبيعية السُكر، وتتكاثر، وللمحافظة على هذه الخمائر، تضاف تدريجياً كمية معينة من المسطار المعقم بدرجة 70 درجة مئوية، بمعدل 20 – 30 غ لكل هكتو ليتر، وبعده 5 إلى 6 أيام تكون هذه الخمائر صالحة للاستعمال، وقبل استعمال الخمائر يجب تحركيها، وصبها فوق المسطار المعد للاختمار، ثم مزجها به جيداً، وتهوية المزيج لكي يصبح متجانساً.

ز. تهوية المسطار أثناء الاختمار:

- تتم تهوية المسطار أثناء الاختمار إذا نقص الهواء وأصبح الاختمار بطيئاً.
- يهوى المسطار، إذا كانت القبعة عائمةً، بتغطيسها فيه. وأحياناً، يضخ الهواء في الحوض، بواسطة أنابيب معدنية مزودة بثقوب؛ أو يسحب المسطار من الحوض، ويعاد صبُه فيه؛ أو يحقن الهواء في الأنابيب التي يجري فيها المسطار.

ح. تبريد المسطار أثناء الاختمار:

- يتم تبريد المسطار أثناء الاختمار، إذا تجاوزت درجة الحرارة 35 درجة مئوية.
- يُبرد المسطار بمروره في أنابيب مُبردة، أو بتغطيس وعاء مملوء بالثلج، أو بتبريد العنب بإجراء القطاف صباحاً أو مساءً، أو برش العنب بالماء البارد قبل هرسه، أو بتعرضه للهواء ليلاً.

ط. تسخين المسطار أثناء الاختمار:

- يتم تسخين المسطار، أثناء الاختمار، إذا تدنت الحرارة عن 15 – 16 درجة سنتغراد.
- يُسخن المسطار، بوضع مدافئ بين الأحواض، أو بواسطة الكحول المولع، أو الماء الغالي، أو بتغطيس أسطوانة مملوءة بالجمر في الحوض كما هي الحال في جزيرة مِلقَة الإسبانية، أو بواسطة بخار الماء، أو بمرور المسطار في أنابيب ساخنة.

ي. بَرْمَلة الخمر:

- يقصد بالبَرْمَلَة نقل الخمر من الحوض إلى البراميل المصنوعة من خشب السنديان، وفصله عن الثمالة المؤلفة من التريك والقشور والبذور والرواسب.
- والثمالة المذكورة (Marc)، تنقل إلى المكبس لاستخلاص ما بقي فيها من خمر.

ك. الكَبْس:

- ويقصد منه استخراج الخمر الباقي في الثمالة.

- وتُجرى عادة ثلاث كبسات؛ ويضاف خمر الكبسة الأولى أحياناً إلى الخمر الصافي الذي أصبح في البراميل، أما خمر الكبستين الثانية والثالثة فيقطر ليعطي مشروباً كحولياً مهضماً يدعى: (Eau de vie de marc).

ثانياً- صناعة الخمر الأبيض:

أ. المبادئ الأساسية:

- تحتاج صناعة الخمر الأبيض إلى عناية دقيقة أكثر من الخمر الأحمر، والنضج يكون كاملاً بالنسبة إلى العنب الأبيض، وأحياناً يكون مضاعفاً، كما هي الحال في منطقة سوتيرن التابعة لمقاطعة بوردو الفرنسية.
- وخلافاً لصناعة الخمر الأحمر، لا يكون اختمار المسطار المعد لصناعة الخمر الأبيض كاملاً إلا نادراً.
- وصناعة الخمر الأبيض تختلف بتركيب المنتج أيضاً، والأسلوب المعتمد يقضي بفصل العناصر الصلبة (التريك والقشور والبذور) عن العصير فوراً عند هرس العنب وقبل حصول أي اختمار. والخمر الذي نحصل عليه يكون قليل اللون أو غير ملون، ولا يحتوي إلا على آثار من مادة التانان الملوِنة.
- نستطيع الحصول على خمر أبيض من عنب أبيض (Blanc de blanc)، أو من عنب أحمر أو أسود عصيره أبيض، كما هي الحال بالنسبة إلى البينو نوار (Pinot Noir) في صناعة الشمبانيا، والسبب الرئيسي يرتكز على اختمار المسطار مع العناصر الصلبة أو بدونها.
- ولون الخمر يختلف من نوع إلى آخر، بحسب مدة نقع المسطار مع المواد الصلبة:
  - ♦ الخمور البيضاء تصنع من عنب أبيض، أو أحمر عصيره أبيض.

- والخمور الصهباء الذي رقت حمرته يبقى مع المواد الصلبة مدة 24 ساعة فقط. وقد يطلق عليه أحياناً اسم خمر القهوة (Vin de café).

– تصنف الخمور البيضاء وفق كمية السُكر غير المحول إلى كحول، بعد الاختمار:

- **المرة (Secs)**: تحتوي على 10 غ أو أقل في الليتر الواحد.
- **النصف المرّة (Demi-secs)**: تحتوي من 10 – 20 غ في الليتر الواحد.
- **الحلوة (Doux)**: تحتوي على 20 – 30 غ في الليتر الواحد.
- **الكثيرة الحلاوة (Liquoreux)**: تحتوي على أكثر من 30 غ في الليتر الواحد.

(راجع صناعة الخمر الأحمر بالنسبة للقطاف وفرز العنب وهرس العنب).

ب. نزع التريك أو العذق:

يجب نزع التريك عن الحب لأنه يعطي المسطار اللون الأحمر كونه يحتوي على التانان، في حال لم تتم هذه العملية قبل هرس العنب، عندها يتم إزالة التريك مع بقية المواد الصلبة بعد الهرس.

ج. تصفية العصير:

تصفية العصير، بعد هرس العنب، تؤدي إلى فصله عن الأجسام الصلبة (قشور وبذور وتريك) بدون كبس أو بكبس خفيف جداً، وهذه التصفية يجب أن تلي الهرس فوراً تلافياً لتلون العصير بواسطة المواد الصلبة، أو بدء الاختمار، أو حصول تأكسد.

- **وتتم التصفية بواسطة أجهزة عديدة، منها:**

1. **المتوازنة:**

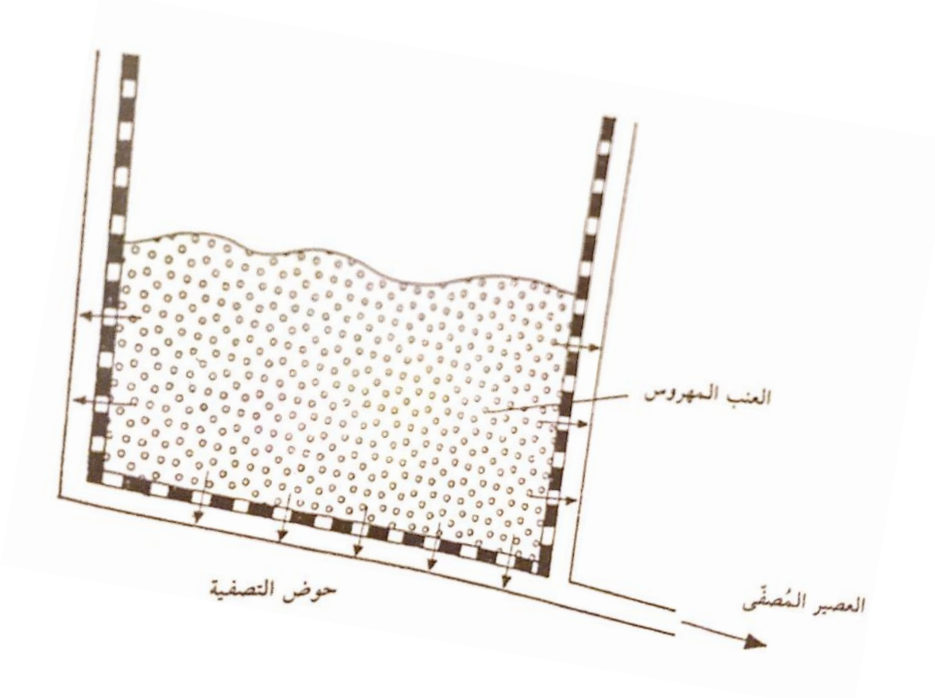
– حوض ذو قعر منحنٍ، في داخله مصفاة تسَمح بتصريف العصير النقي بنسبة

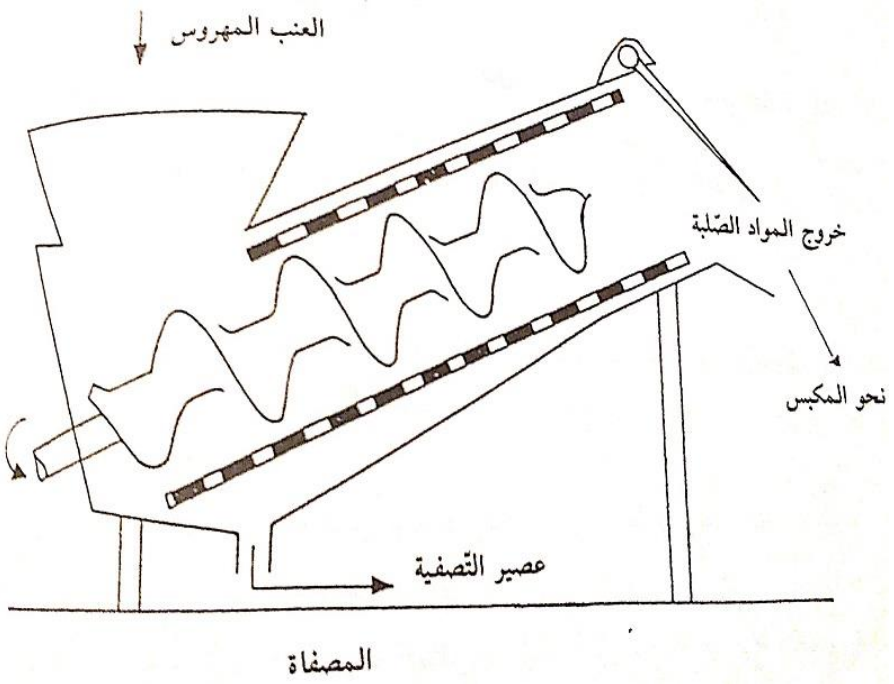
لا تقل عن 50% لكن هذه الطريقة تحتاج إلى وقت قد يتعرض فيه العصير للتأكسد.

- مصفاة داخل مكبس تسمح بحجز المواد الصلبة وتصريف العصير.

2. **الديناميكية:**

- **المصفاة ذات الأسطوانة المثقوبة:** التي تدور ببطء فيخرج العصير من الثقوب وتنقل الأجسام الصلبة إلى الطرف الآخر من الآلة، نسبة العصير المستخرج 60% ونوعه جيد وعكر قليلاً.
- **المصفاة ذات الأسطوانة الثابتة:** التي تعمل وفق مبدأ الكبس الخفيف والمستمر، وتكون الأسطوانة منحنية بمعدل 45 درجة، العصير يجري من القسم الأسفل، نسبة العصير المستخرج 70% لكنه عَكِرٌ إلى حد ما.





د. الكَبْس:

تُكبس المواد الصلبة (القشور والبذور والتريك)، لاستخراج العصير الذي لا يزال فيها، وتبلغ نسبته 40% من كمية العصير الإجمالية، وهذا الكبس يؤدي إلى فصل المواد الصلبة عن العصير فعلاً، ولتلافي سحق القشور والبذور والتريك تجرى عدة كبسات، يضاف عصير الكبسة الأولى إلى العصير الصافي ويصنع من عصير الكبسات الأخرى خمر أحمر عادي.

أما المكابس المستعملة فهي:

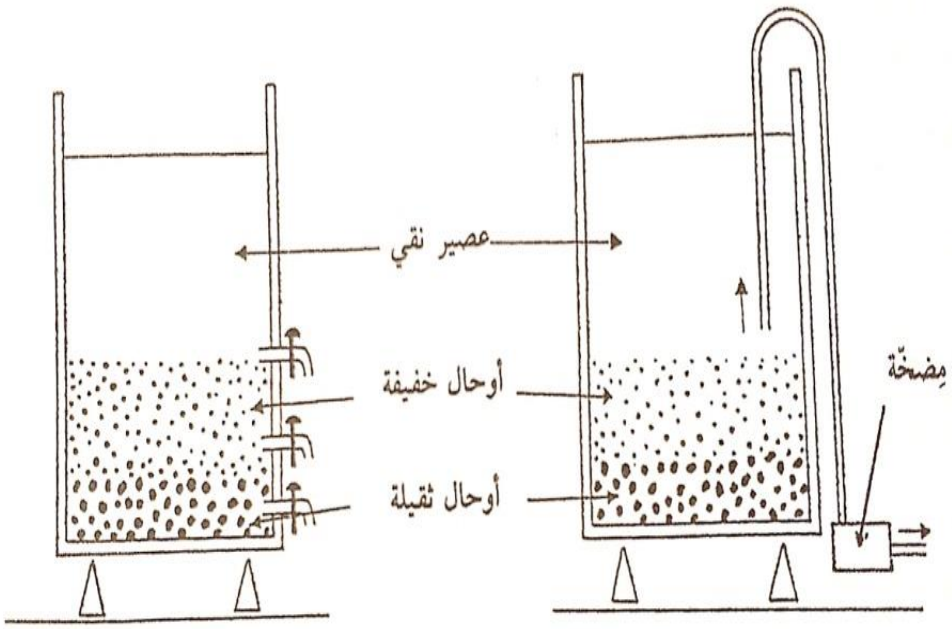
- المكابس المائية.
- المكابس الأفقية الآلية، أو التي تعمل بالهواء المضغوط، وهذا النوع يعطي نتائج ممتازة.

- المكابس المستمرة، التي تترك أحياناً بعض الأوحال.

هـ. ترويق المسطار الطبيعي:

يكون العصير الآتي من المصفاة أو من المكابس عكراً جداً، وتظل عالقة فيه بقايا التريك والقشور والبذور والخمائر، وجميع هذه الفضلات تكون أوحالاً يجب إزالتها للحفاظ على سلامة اللون، وأثناء هذه العملية يتشبع العصير بالأوكسجين اللازم للاختمار. وهذا الترويق غير مفيد إذا كانت المادة الأولية سليمة، لكنه ضروري جداً إذا كان في القطاف بعض الفساد، أو العفن، أو الحديد.

وبعد رسوب المواد الصلبة، يفصل العصير الصافي بواسطة عدة صنابير مركبة على مستويات مختلفة من الحوض، أو يُسحب بواسطة أنبوب يغطس في السائل النقي.



ترويق بالحنفية — ترويق بسحب العصير

و. الاختمار:

- يتم الاختمار في براميل جديدة مصنوعة من خشب السنديان بالنسبة إلى الخمر الممتاز، لا تزيد سعة كل منها عن 200 ليتر، وفي أحواض بالنسبة إلى الخمر الأبيض العادي.
- يملأ البرميل إلى 3/4 سعته، وارتفاع الحرارة أثناء الاختمار قليل جداً، وتضبط الحرارة بمعدل 20 درجة مئوية وأقل من ذلك، وينطلق الاختمار ببطء ويستمر 4 أضعاف المدة التي يحتاج إليها اختمار الخمر الأحمر (8 – 60 يوم).
- وبعد انطلاق الاختمار وتدني كثافة المسطار يملأ البرميل تلافياً لحصول أي تأكسد.

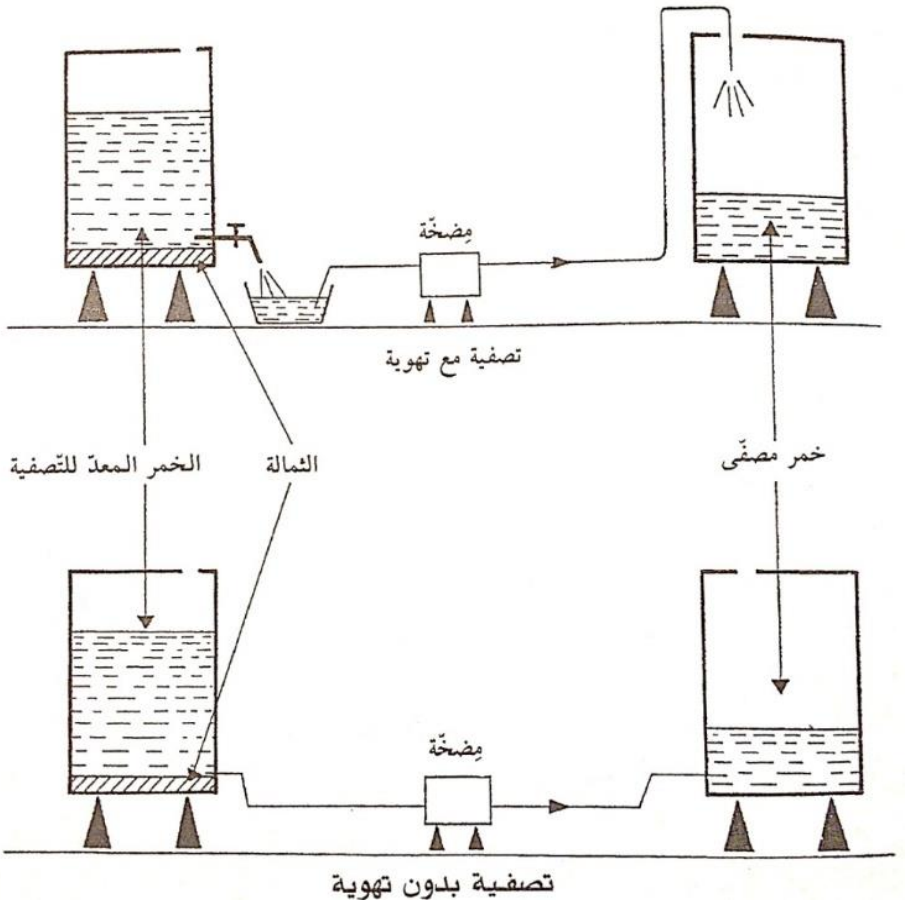
ز. سحب الخمر:

يقصد من هذه العملية فصل الخمر الصافي عن رواسب الخمر التي تكونت في قعر البرميل. وهذه الرواسب أو الثمالة، إذا بقيت ممزوجة بالخمر، تشكل سيئات أهمها:

- ♦ تشتمل الثمالة على بعض الخمائر التي تتسبب بأمراض الخمر.
- ♦ تختلط بالخمر في كل لحظة وتجعله عكراً.
- ♦ تعتبر مرتعاً للتفاعلات الكيميائية، خاصةً إذا عولج الخمر بالكبريت، وتكسبه طعم البيض الفاسد.

- تجرى تصفية الخمر ثلاث مرات في السنة الأولى (مرة كل أربعة أشهر)، ومرة واحدة إلى مرتين في السنة الثانية.
- وتصفية الخمر تتم بنقله من برميل إلى آخر أشعلت فيه فتيلة مكبرتة لقتل المواد الخميرية (3 غ من الكبريت لكل هكتو ليتر من الخمر). وبعد بضع ساعات يفتح البرميل ويهوى جيداً قبل نقل الخمر إليه.

- وتتم التصفية الأولى بتعريض الخمر للهواء اللازم، لإكمال أي اختمار محتمل، وتحويل السكر بكامله إلى كحول، أما التصفية الثانية فتتم بعيداً عن الهواء غالباً.
- وفيما يلي، نجد رسماً بيانياً لتصفية الخمر من حوض إلى آخر:



ح. مَلْء البرميل خمراً:

يتم مَلْئ الفراغ المتكون على سطح الخمر في البرميل أو الحوض أثناء الحفظ من جراء التبخر، ويشترط في الخمر المستعمل أن يكون من الخمر عينه الذي في البرميل، كذلك

يجوز أن تجري هذه العملية بعد توقف غليان العصير الذي يحدث عند بدء الاختمار، ونقص الخمر في البرميل أو الحوض ينتج عن:

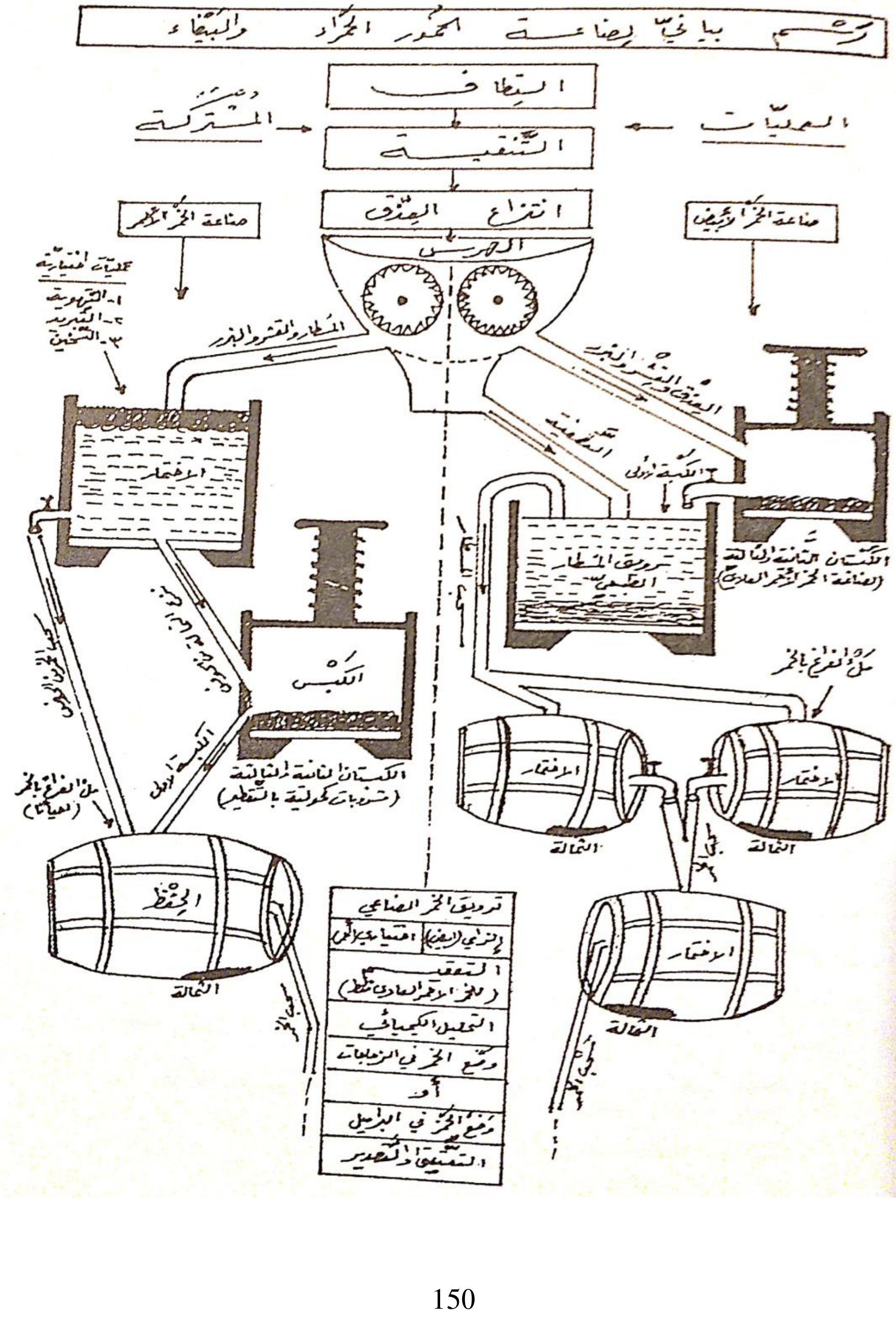
- تقلص حجم الخمر بعد الاختمار بسبب البرودة.
- تبخر الخمر من خلال الفتحات في البرميل أو الحوض.
- خسارة بعض من ثاني أوكسيد الكربون الذائب في الخمر.
- وبعد مَلْء البرميل يجب سده بقطعة خشب مغلفة بقطعة قماش أبيض، لمنع الهواء عنه والسماح لثاني أوكسيد الكربون بالخروج.

ط. الترويق الاصطناعي:

يقصد بالترويق الاصطناعي تخليص الخمر الجديد من الخمائر المضرة، ومن الفضلات العالقة فيه والمؤثرة على سلامة لونهً. والمواد المستعملة في هذه العملية عديدة وأهمها:

- **مواد معدنية:** البنتونيت (Bentonite)، وهي عبارة عن آجر يزيل الألوان، ويستعمل بمعدل 50 – 100 غ لكل هكتو ليتر من الخمر.
- **مواد جيلاتينية:** الجلاتين الحيواني، وغراء السَمك.
- **المواد الزلالية أو البروتينية:** زلال أو آح البيض المخفوق: (10 بيضات لكل ليتر)، دم البقر، مزيج كازيين الحليب كاربونات الصود.
- كذلك يحصل ترويق جزئي بالتبريد من 5 – 10 درجات مئوية.

رسم بياني لصناعة الخمور الحمراء والبيضاء



ثالثاً– صناعة الخمر الوردي:

أ. خصائص عامة:

- يتم الحصول على الخمر الوردي من عنب أحمر عصيره أبيض أو خفيف اللون، وذلك بتطبيق طريقة:
  1. صناعة الخمر الأبيض والحصول على خمر رمادي اللون (Vin Gris).
  2. صناعة متوسطة بين الخمور الحمراء والبيضاء، أي نقع المواد الصلبة في المسطار من 6 – 12 ساعة لكي يكتسب اللون المطلوب، ثم سحب المسطار كي يختمر بمفرده.
- لا يجوز مزْج خمر أحمر بخمر أبيض للحصول على خمر وردي، لكن يجوز مزج القطاف المعد لصناعة الخمر الأحمر بالقطاف المعد لصناعة الخمر الأبيض.
- يختلف الخمر الوردي عن الخمر الأحمر بلونه، وبتركيبه الذي يقربه من الخمر الأبيض، في خصائصه الكيميائية والمذاقية.

ب. صناعة الخمر الرمادي Vin Gris:

يطبق الأسلوب عينه المعتمد لصناعة الخمر الأبيض. ولتلافي تلون المسطار، من الضروري أخذ الاحتياطات اللازمة عند الكبس، لكيلا تسحق البذور ولا تمزق القشور ويعطي مادة ملوِنة.

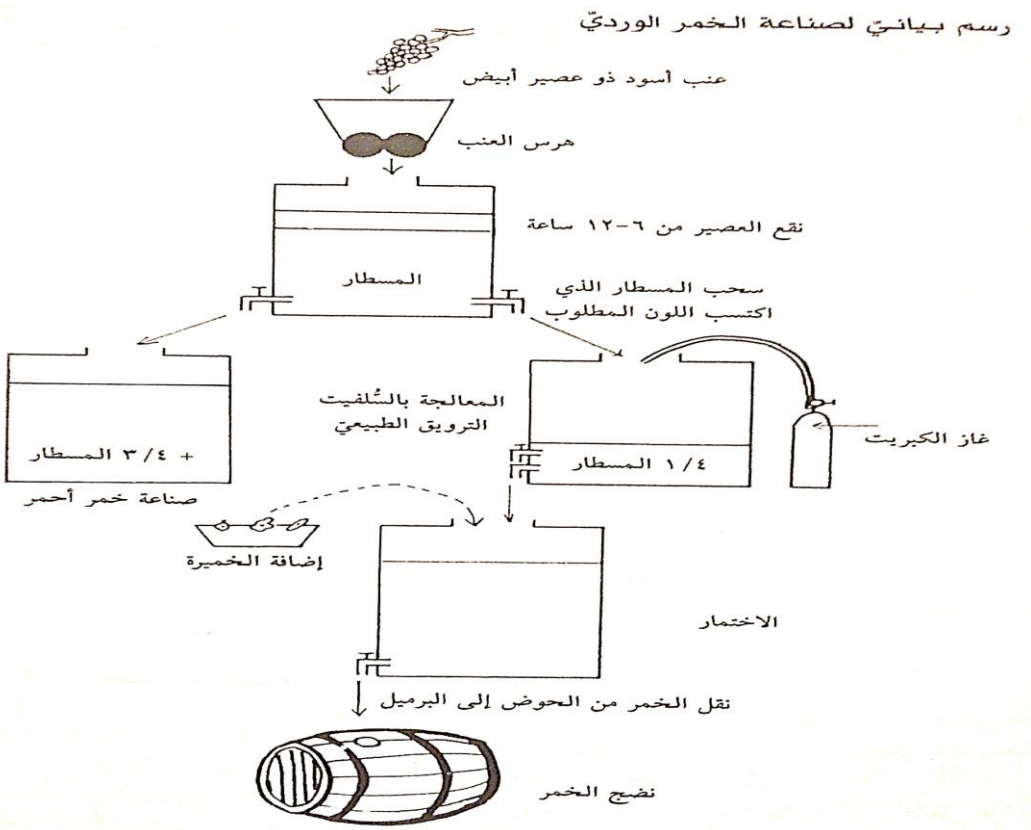
- **يتم الكبس على دفعتين:**

- **الكبسة الأولى:** تكون خفيفة، وتعطي عصيراً رائقاً يمزج بعصير التصفية الذي حصلنا عليه سابقاً.

- **الكبسة الثانية:** تمكن من استخراج العصير الباقي في المواد الصلبة، بواسطة مكبس مائي قوي. والعصير في مثل هذه الحال، يضاف إلى المسطار المعد لصناعة الخمر الأحمر.

ج. صناعة الخمر الوردي Rosé:

- يملأ الحوض بالقطاف بعد هرسه، وبعد 6 – 12 ساعة، وقبل انطلاق الاختمار.
- يسحب ربع المسطار الذي في الحوض بواسطة حنفية التفريغ، ويرسل إلى حوض آخر حيث يختمر وفق المبادئ المعتمدة في صناعة الخمر الأبيض (ترويق طبيعي، اختمار).
- أما الباقي من القطاف في الحرض الأول فيصنع منه الخمر الأحمر.



د. صناعة خمر القهوة أو خمر الـ 24 ساعة Vin de café ou vin de 24 heures:

- يتم هرس العنب ويوضع في حوض ويُعالج بغاز الكبريت.
- وينقع مدة 24 ساعة قبل سحب المسطار من الحوض، ويطلق على هذا الخمر اسم (clairet) أي أحمر خفيف اللون.
- تمتاز هذه الخمور بأنها ناعمة ومنعشة وتذكر بطعم العنب الطازج.

رابعاً- صناعة الخمور الراغية:

أ. اعتبارات عامة:

إن أساس الخمور الراغية هو خمرة بيضاء، وتمتاز بأنها منعشة لاحتوائها على حمض الكربونيك.

كما تمتاز باحتوائها على معدل معين من ثاني أوكسيد الكربون (CO_2)، نتيجة لاكتمال اختمارها في زجاجة مقفلة، وتوافر كمية من السُكر والخمائر فيها، أو نتيجة لحقنها بثاني أوكسيد الكربون، وثاني أوكسيد الكربون الذائب في الخمر يعطي حمض الكربونيك والرغوة التي تختلف باختلاف نوع الخمر الراغي.

والخمور الراغية أنواع أهمها:

- الخمور الراغية طبيعياً.
- الخمور الراغية المصنوعة في أحواض مقفلة.
- الخمور الراغية اصطناعياً (بحقنها بثاني اوكسيد الكربون).
- الخمور الراغية المصنوعة كالشمبانيا.

ب. الخمور الراغية طبيعياً:

تعود صناعة هذه الخمور إلى زمن لم تكن معروفة فيه طريقة صنع الخمور وفق أسلوب الشمبانيا. وهي نتيجة لوضع خمر جديد في الزجاجات لا يزال يحتفظ بمعدل من السكر غير المختمر بعد انتهاء عملية الاختمار الرئيسي.

وبعد تحول السُكر المذكور إلى كحول، عند اكتمال الاختمار في الزجاجة، يتكون ثاني أوكسيد الكربون الذي يظل ذائباً في الخمر، ويعطي رغوة عند فتح الزجاجة لا تدوم إلا وقتاً قصيراً جداً.

أهم هذه الخمور:

- غاياك Gaillac Saunnur في فرنسا.
- كليريت دو دي Clairette de die في فرنسا.
- ليمو Limoux في فرنسا.
- استي سبومانتي Astie – Spumonte في إيطاليا.

ج. الخمور الراغية المصنوعة في أحواض مقفلة:

إن طريقة صناعة الخمور الراغية في أحواض مقفلة تعتبر أسلوباً مبسطاً. وترتكز هذه الطريقة على القواعد التالية:

- تكون الرغوة بسرعة خلال بضعة أيام بفضل زرع المسطار بكمية جيدة من الخمائر، وامكانية تسخين الحوض.
- توقيف الاختمار بتبريد المسطار إلى 5 درجات مئوية تحت الصفر عند بلوغ الضغط 5 وحدات.
- إضافة معدل معين من شراب السكر (liqueur) لضبط المذاق المرغوب فيه.

- لهذا الأسلوب حسنات على الصعيد الاقتصادي والتقني لكنه يعطي منتجاً متواضع الجودة.

د. الخمور الراغية اصطناعياً:

هي خمور تحقن بثاني أوكسيد الكربون داخل الزجاجة، بمعدل لا يتجاوز 6 وحدات من الضغط، تماماً كما يحصل عند حدوث اختمار ثانٍ.

وهذه الخمور متوسطة الجودة وتدوم رغوتها وقتاً قصيراً جداً. أشهرها:

- بورغونيه Bourgogne.
- بوردو Bordeaux.
- سان براي St. Peray Rhône.
- ماكون Mâcon.
- سِكْت Sekt (Allemagne).

هـ. الخمور الراغية المصنوعة كالشمبانيا:

إن كلمة شمبانيا محصورة بمقاطعة فرنسية تصنع خمراً راغياً يحمل اسمها، وتطبق في هذه الصناعة قواعد وأساليب معقدة، لأنها تحدد منطقة الإنتاج، ونوع الغرسة، وكمية العصير المستخرج؛ وتفرض حصول اختمار ثانٍ في الزجاجة داخل مقاطعة شامبانيا (Champagne). أما خارج مقاطعة شمبانيا، في فرنسا أو في أي بلد آخر، فتطلق تسمية خمر راغٍ مصنوع كالشمبانيا (Vin Mousseux Méthode Champenoise) على كل خمر طبقت عليه أصول صناعة الشمبانيا، واختمر مرة ثانية في الزجاجة.

وتنطلق صناعة هذا الخمر من خمرة بيضاء أضيف إليها معدل من السكر والخمائر لكي يحصل الاختبار الثاني في الزجاجة وتتكون الرغوة في الخمر، تمتاز هذه الفئة من

الخمور الراغية بجودتها وبمذاقها وبرغوتها التي تدوم وقتاً غير قصير، إن سعر هذه الخمور الراغية مرتفع بسبب الدقة والعناية الفائقة اللازمتين لصناعتها.

خامساً- صناعة خمر الليكور Vin De Liqueur:

أ. تعريفه:

- إنه خمر يراوح الكحول فيه 15 و21 درجة كحولية. ومنه الحلو ونصف الحلو والمر، ومنه الأحمر اللون والأبيض. وهو يؤخذ كمقبل، أو يرافق المحار كالشري (sherry)، أو الحساء كالبورتو(Porto) أو الحلويات متى كان حلواً.
- يصنع هذا الخمر بأساليب مختلفة تنطلق كلها من أساس واحد، وهو أن السكر لا يتحول متى بلغ معدل الكحول من 15 – 17 درجة كحولية.

ب. صناعته

1. بإضافة الكحول إلى المسطار بعد استخراجه من العنب، ويطلق عليه اسم ميستيل Mistelle، لأنه احتفظ بكامل سكره، عندما تبلغ الكحول فيه 17 درجة كحولية.
2. بإضافة الكحول، بعد اختمار جزئي، وبلوغ الكحول فيه 15 درجة. وفي مثل هذه الحال يكون قد تحول قسم من السكر إلى كحول وبقي قسم آخر على طبيعته.
3. بإضافة الكحول بعد انتهاء عملية غليانه في بدء الاختمار، وعندما يحتفظ الخمر بكمية جيدة من السكر غير المحول إلى كحول.
4. بإضافة الكحول بعد الاختمار، كما هي الحال في صناعة الشري، أو على عدة دفعات، أثناء الاختمار، للاحتفاظ بحلاوة الخمر، كما هي الحال في صناعة البورتو، والمادير (Madere)، والمرسالا (Marsala).

5. يطبخ العصير لتركيز السكر، وكرملة جزء منه، كما هي الحال في صناعة خمرة ملاغا(Malaga) .

- **أشهر خمور الليكور في العالم ما يلي:**

– Muscat de Rivesaltes – Maury – Rasteau في فرنسا.

– Marsala – Muscat – Malvoisie في إيطاليا.

– Sherry – Malaga في إسبانيا.

– Porto – Madère في البرتغال.

سادساً– صناعة الخمر الطبيعي الحلو:

أ. تعريفه:

خمر الليكور والخمر الطبيعي الحلو متشابهان لجهة توقيف اختمارهما بإضافة الكحول إلى كل منهما أثناء الاختمار أو بعده. ومن المفيد الإشارة إلى أن الميستيل (Mistelle) وخمور الليكور والخمور الحلوة الطبيعية تختلف بتركيبتها ودرجة حلاوتها والنظام الذي تخضع له، لكنها كلها غنية بالكحول.

ب. خصائصه:

هذا الخمر مصدره أغراس الموسكا Muscat، والغرناش Grenache، والمالفوازي Malvoisie والماكابيو Maccabe.

يجب أن يشتمل على:

– 15 درجة كحولية و 6,5 درجات ونصف الدرجة من السكر غير المحول، إذا كان حلواً.

- 16 درجة كحولية و 5,5 درجات ونصف الدرجة من السكر غير المحول إذا كان نصف حلوٍ.
- 18 درجة كحولية و 3,5 درجات ونصف من السكر غير المحول، إذا كان مراً.
- إن درجة كحول واحدة تعني 17 غراماً من السكر المحول بالاختمار.

سابعاً– الخمور البيضاء الحلوة Vins blancs Liquoreux:

هي خمور صنعت من عنب ازداد نضجه على الغرسة فخف ماؤه وتركز سكره وتغطى بطبقة بيضاء تميزه من غيره بمذاق خاص. لا يضاف لهذه الخمور أي كمية من الكحول، ومع ذلك تبلغ نسبة الكحول فيها 15 درجة كحولية، وتحتفظ بكمية من السكر غير المحول. أشهر هذه الخمور يصنع في بوردو (فرنسا).

ثامناً– خمر القش:

هو خمر ناتج عن تجفيف العنب على القش تحت تأثير أشعة الشمس، وهذا العنب يخف ماؤه ويكتسب طعم القش ويعطي عصيراً لزجاً، ينتج عنه بالاختمار الطبيعي، دون إضافة أي كمية من الكحول، وهو خمر خاص مرتفع الدرجة الكحولية وحلو لاحتفاظه بكمية من السكر غير المحول.

تاسعاً– صناعة الخمر الأصفر:

هي صناعة خاصة بمقاطعة الجورا في فرنسا، مصدرها عنب غرسة السافانيان (Savagnin).

ويترك العنب على الغرسة ليزداد نضجه ويخف ماؤه، ثم يعصر، ويختمر ببطء في براميل من السنديان لمدة سنة دون مَلْء الفراغ في هذا البرميل، وبعد إضافة الخمائر إلى المسطار يقفل البرميل، ويمنع التزويد بالخمر لمدة 7 سنوات، فتنمو الخمائر على

سطح الخمر، وتكون طبقة ترسب في قعر البرميل في نهاية المدة المذكورة، وتجعل الخمر أصفر، يعتق هذا الخمر مدة طويلة ويتطوَر، وقد تصل مدة تعتيقه إلى 100 سنة.

عاشراً- النبيذ السوري:

تعتبر سورية موطن طبيعي للعِنب ولذلك عرفت الخمور في هذه المنطقة، ولا سيما في منطقة الأندرين وتقع مدينة الأندرين إلى الشمال الشرقي من مدينة حماة.

كما اشتهر الساحل السوري أيضاً بإنتاج الخمور وحتى الآن في هذه المنطقة ينتج النبيذ بشكل شعبي واسع وفي البيوت وكذلك نبيذ بارجيلوس الذي ينتج بشكل مهني تجاري ليُباع في الأسواق العامية (خصوصا الأوروبية).

بارجيلوس (بالفرنسية Bargylus) هو خمر سوري مسوَق في أوروبا ينتج في منطقة جبال العلويين في سورية في محافظة اللاذقية، هذه الجبال كانت معروفة باسم جبل بارجيلوس في الفترات الهلنستية والرومانية (146 ق.م. – 286 م.)، أنتجت نبيذاً معروفاً في أوقات ما قبل الإسلام.

أ. تاريخ النبيذ:

بدأت عائلة سعادة العمل على هذا الخمر في عام 2003 وتم إنتاج أول خمر في عام 2006. وعائلة سعادة هي أصلاً من مدينة اللاذقية الساحلية، والمعروفة في العصور القديمة باسم لاودسيا مار (أي لاودسيا عن طريق البحر). ترجع جذور عائلة سعادة التجارية إلى القرن الثامن عشر والتاسع عشر مع رجال مثل غابرييل سعادة (1854 – 1939) ورودولف سعادة (1900 – 1956)، وبمشاركة أولية في تجارة السلع ومختلف الصناعات، قامت الأسرة بتطوير أنشطة النقل البحري والبري ثم حولت

أنشطتها إلى مجالات صناعة النبيذ والسياحة والعقارات. وتمتلك العائلة مخمرة أخرى في وادي البقاع في لبنان، اسمها شاتو مارسياس.

وقد استشهد بهذا النبيذ ناقد النبيذ جانسيس روبنسون إذ قال بأنه يمكن القول إن بارجيلوس هو أرقى نبيذ في شرق البحر الأبيض المتوسط.

ب. أنواع العنب المستخدم:

يستخدم بارجيلوس عنب كابيرنت سوفينيون (cabernet sauvignon) وسيره (syrah) وميرلوت (merlot) لإنتاج النبيذ الأحمر، وشاردوناي وسوفينون أبيض (sauvignon blanc) لإنتاج النبيذ الأبيض.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1. هرس العنب يقصد به فرز البذور عن اللب.....
2. يمكن تحلية المسطار بإضافة عصير مركز.....
3. يعالج المسطار بإضافة غاز الكبريت.....
4. يضاف التانان لتوقيف الاختمار.....
5. تتراوح مدة الاختمار إلى 15 يوم في البلدان الحارة.....
6. نقص الهواء يؤذي تكاثر الخمائر ونموها.....
7. يتم تبريد المسطار إذا تجاوزت الحرارة 25 درجة مئوية.....
8. تحتاج صناعة الخمر الأحمر إلى عناية دقيقة أكثر من الخمر الأبيض.....
9. يتم تسخين المسطار إذا تدنت درجة الحرارة إلى 25 درجة مئوية.....
10. يتم قتل المواد الخميرية بإشعال فتيلة مكبرته في برميل أخر.....
11. خمر الليكوريتراوح الكحول فيه من 16 إلى 20 درجة كحولية.....
12. الخمر الطبيعي الحلو مصدره أغراس الموسكا.....
13. الخمور البيضاء الحلوة يضاف لها الكحول بنسبة 15 درجة كحولية.....
14. خمر القش يتم تجفيفة بعيداً عن أشعة الشمس.....
15. يترك عنب الخمر الأصفر على الغرسة ليزداد نضجه ويخف ماؤه.....
16. إن خمر الشمبانيا هو النبيذ الأبيض.....
17. للحصول على الخمر الوردي، يمكن مزج خمر أحمر مع خمر أبيض.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1-المرة.....2- الحلوة.....

3-خمر القهوة.....4- الربيع.....

5-الخمر الوردي.....6-الكثيرة الحلاوة.....

7-الأخضر.....8- خمر أحمر خفيف اللون.....

الاختبار الثالث:

اختر الاجابة الصحيحة:

- نتائج تحميض المسطار هي:

أ. تعديل كمية السكر في المسطار.

ب. تسريع انطلاق الاختمار مما يؤدي إلى رسوب بقايا العنب تمهيداً لإزالتها.

ج. تحميض المسطار وإتلاف البكتيريا، كما تقدم، والتفاعل مع بعض الأملاح لتحرير أحماضها.

د. منع التأكسد، لأنها تحول دون استقرار الأوكسجين على المعادن.

هـ. (ت) و (ث).

البحث التاسع: **تعتيق وتخزين الخمور**

أولاً- معلومات أساسية:

يستخدم تعتيق الخمر من أجل تحسين نوعيته، وهذا ما يميز الخمر عن معظم السلع الاستهلاكية الأخرى. إن التفاعلات الكيميائية المعقدة التي تتم مع سكر النبيذ والأحماض ومركبات الفينول (مثل حمض التانان) يمكنها أن تعدل نكهة النبيذ وكذلك اللون والسلاسة والرائحة بطريقة يصبح فيها النبيذ أكثر لذة.

وقدرة الخمر على التعتيق ترتبط بعدة عوامل بما فيها نوع العنب الذي صنع منه، موسم القطاف، أسلوب التخمير، وكذلك المنطقة التي صنع فيها الخمر، ويضاف إلى ذلك الشروط التي حفظ فيها الخمر بعد أن يتم تعبئته في الزجاجات يمكن أن تؤثر على مدة التعتيق، وقد تتطلب العملية وقتاً طويلاً وكذلك تكلفة كبيرة. جودة النبيذ الذي تم تعتيقه تختلف من قنينة إلى أخرى، وذلك يعتمد على وقت التخزين، وأمكنته، وشروط القنينة والفلين.

قارورة زجاجية قديمة كانت تستخدم لتعتيق النبيذ قديماً

والجدير بالذكر أن غالبية الخمر يباع بدون تعتيق، وحتى الخمر الذي يعتق فانه نادرا ما يعتق لفترات طويلة. بمعنى آخر 90 بالمئة من النبيذ الذي ينتج في العالم يتم استهلاكه

في غضون سنة على الأكثر. بينما الـ 10 بالمئة المتبقية تستهلك في غضون خمس سنوات على الأكثر.

ثانياً- إمكانية التعتيق:

هناك سوء فهم واسع النطاق بأن كل خمر يمكن أن يتحسن بالتعتيق، وأن نكهته تصبح أفضل بطول التخزين، وأن الخمر المخزن هو دائماً جيد وفاخر. التخزين يغير من الخمر، ولكن ليس بالضرورة نحو الافضل. فالنكهة الفاكهية للخمر الرخيص تتدهور في غضون ستة أشهر وهي في القنينة. ولذلك وبسبب ارتفاع تكاليف التخزين فإنه ليس اقتصادياً أن يتم تخزين الخمر الرخيص. لذلك فإن بعض أنواع الخمر لا تستفيد من تخزينها، وبغض النظر عن نوعية النبيذ وجودته فإن العلماء يختلفون في مدى تحسن النبيذ مع تعتيقه، ولكنهم يجمعون على أنه من 5 إلى 10% من النبيذ الجيد يتحسن مذاقه بعد تخزينه إلى سنة، وفقط 1% من النبيذ يتحسن بعد تخزينه إلى خمس سنوات. بشكل عام النبيذ ذو الحموضة المنخفضة لديه قدرة أكبر على التخزين والتعتيق. الخمر الأحمر يحتوي على مستويات عالية من عناصر النكهة والملونات مثل الفينول (أهمها التانان)، سيزيد من قدرته على التخزين. أما الخمر الأبيض يميل لأن يكون بنسب عالية من الحموضة، وهذه الحموضة تعمل كمادة حافظة تشبه في عملها التانان الموجود في الخمر الأحمر. ولكن عملية أو أسلوب إنتاج الخمر الأبيض والذي يتم بمعزل عن قشور حبات العنب يسبب في إنتاج الخمر بكميات قليلة من مركبات الفينول وبالتالي تكون قابليته للتعتيق أقل.

ثالثاً– العوامل والمؤثرات:

أ. مكونات الخمر:

- يجب أن يكون هناك تناسب بين نسبة السكر والفينول والأحماض إلى نسبة الماء في النبيذ من أجل أن يتم تعتيقه. فكلما انخفضت نسبة الماء وزادت نسبة بقية العناصر كلما كان أفضل للتعتيق.
- تختلف أنواع العنب بحسب المناخ: إذا تم حصاد العنب بمناخ جاف وحتى وقت متأخر فسوف يكون قليل الماء وغني بالسكر والأحماض والفينول، وأيضاً عملية تجفيف العنب من الماء قبل تخميره سوف يجعله أكثر قابلية للتعتيق.
- خلال عملية التخمير، فإن مدة نقع المسطار مع القشور تؤثر على مدى انحلال الفينولات من القشرة وانتشارها في النبيذ. المواد الصبغية والعناصر الأخرى الموجودة في القشرة ليست فقط من أجل إعطاء اللون للخمر بل تعمل كمادة حافظة أيضاً.
- خلال مرحلة الترقيد (وهي تلي مرحلة التخمير الأساسية) تنخفض حموضة الخمر، وهذا سوف يجعل الخمر ذو قدرة أكبر على التعتيق.
- تعريض الخمر لخشب البلوط أو السنديان سواء خلال فترة التخمير أو أثناء تخزينه في سوف يزيد من عناصر الفينول في النبيذ، وإذا تمت تصفية الخمر كما تفعل بعض الشركات فإن ذلك سوف يمتص الكثير من الفينولات وبالتالي تخفيض قدرة النبيذ على التخزين والتعتيق.

ب. عوامل التخزين:

ظروف تخزين زجاجات الخمر تؤثر بشكل كبير على تعتيقه. الاهتزازات وتقلبات الحرارة يمكن أن يسرع تدهور النبيذ ويسبب تأثير سلبي عليه. بشكل عام الخمر لديه قدرة كبيرة

على تحسين نكهته إذا تم تعتيقه ببطء في بيئة باردة نسبياً، وكلما انخفضت درجة الحرارة كلما تطور النبيذ ببطء أكثر. تتضاعف نسبة التفاعلات الكيميائية في النبيذ كلما ارتفعت درجة الحرارة 8 درجات مئوية. يوصي الخبراء بحفظ النبيذ بدرجة حرارة ثابتة حوالي 13 درجة مئوية. في الحقيقة يمكن تخزين النبيذ حتى 20 درجة مئوية بدون تأثير سلبي حقيقي عليه. وبكل الأحوال فإن معظم الخبراء يعتقدون إن تعرض النبيذ للتقلبات الشديدة في الحرارة مثل نقل النبيذ من درجة حرارة الغرفة مثلاً إلى منطقة باردة كما في البراد سوف يضر بالنبيذ بشكل كبير.

النبيذ المعبأ بزجاجات كبيرة الحجم، يبدو أنها تتطور ببطء خلال التخزين فيما لو تم تعبئتها بزجاجات عادية سعة 750 مل أو أقل. وهذا سببه إلى تعرض النبيذ لكمية أكبر من الأكسجين في حال تم تخزينه بزجاجات كبيرة خلال او أثناء تعبئة الزجاجة او القنينة.

رابعاً- عوامل التعبئة:

أ. صدمة الزجاجة:

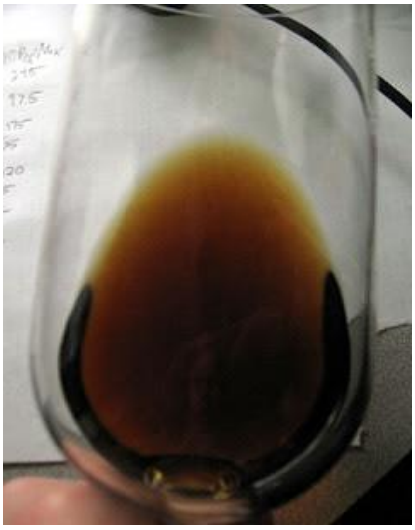
خلال تعبئة الخمر في زجاجات فهو يتعرض لبعض الأكسجين مما يؤثر عليه. فهو يسبب تأثيرات كيميائية متلاحقة على مختلف مكونات الخمر. الفترة التي يحتاجها النبيذ ليستقر والأكسجين لينحل ويندمج بشكل كامل في الخمر فتسمى بصدمة الزجاجة.

خلال هذه الفترة، سوف يختلف طعم الخمر جذرياً عن مذاقه قبل التعبئة أو حتى بعد أن يعبأ ويستقر. لذلك نجد معظم الشركات تحاول تعبئة الخمر بلطف وتتجنب تعرضه للهواء خلال التعبئة قدر الإمكان، بل إن بعض الشركات تقوم بحقن الخمر ببعض الغازات الطيارة خلال التعبئة لتخفف قدر الإمكان من تعرضه للأكسجين. كل الخمور تتعرض لما يسمى بصدمة الزجاجة خلال فترة التعبئة ولكن مدى فترة هذه الصدمة فإنه يختلف من نبيذ إلى آخر.

ب. المرحلة الغامضة:

خلال فترة التخزين قد يمر الخمر بما يسمى بالمرحلة الغامضة، حيث نكهة الخمر ورائحته تكون صامته مكتومة. وتسمى هذه المرحلة بالمرحلة الصعبة. وتشبه بمرحلة المراهقة لدى الإنسان. هذه المرحلة في النبيذ غير مفهومة بعد وليس هناك تفسيرات عن مدى طول مدتها وأسبابها حتى الآن. ولكنها تختلف من زجاجة إلى أخرى.

ج. التأثيرات الحاصلة على النبيذ:



تحول لون النبيذ إلى البني آخر النضوج

- حالما ينضج مخزون الخمر، تظهر الرواسب فيه، هذه الرواسب يتم التخلص منها عند التعبئة.
- عند تخمير الخمر الأحمر، فإن التانان اللاذع يتطور تدريجياً إلى نكهة أكثر سلاسة. واللون الحبري الغامق للخمر سوف يفقد في النهاية لونه الغامق ويتحول إلى لون برتقالي تقريباً وفيما بعد يتحول إلى اللون البني.
- هذه التغييرات تحصل نتيجة التفاعلات الكيميائية المعقدة لمركبات الفينول في الخمر. تبدأ العملية خلال فترة التخمير وتستمر بعد أن يتم تعبئة الخمر في الزجاجات.
- هذه المركبات على ما يبدو تتحد وتتجمع معاً مشكلة جسيمات تكبر قليلاً لتترسب بعدها في القاع بسبب وزنها. إن ظهور الرواسب بوضوح في قاع الزجاجة غالباً ما يدل على أن الخمر أصبح ناضجاً، وسوف يصبح لونه فاتحاً قليلاً ومذاقه سلساً وأقل صرامة. أما الرواسب فهي غير ضارة ولكن لها مذاق غير مرغوب ولذلك يتم فصلها عن النبيذ خلال التعبئة.
- الخمر الناضج فيه عدة نكهات أكثر وضوحاً حيث سيلاحظ فيه نكهات فاكهية، زهرية، ترابية، عشبية، ونكهات مستمدة من خشب البلوط.

- إذا تم تعتيق الخمر إلى وقت طويل جداً فسوف يبدأ بالهبوط إلى مرحلة سيئة حيث تصبح النكهات الفاكهية جوفاء وضعيفة، بينما نكهة الأحماض سوف تظهر هي المسيطرة على نكهة الخمر.

خامساً- قبو الخمور العام:

أ. موقع القبو ووضعه:

- أفضل موقع يتم اختياره لقبو الخمور العام هو الجهة الشمالية الشرقية في البناء، في القسم التحت أرضي، لتلافي تعرض الخمر للحرارة الشديدة وتبدلها.
- يجب أن يكون القبو العام بعيداً عن الأسباب المُضِرة التالية:

1. الروائح الصادرة عن المازوت، والمنتجات الكيميائية، والخل والبترول، ومواد التنظيف، ومصارف الماء المبتذلة، والخضار، والبطاطا، والثوم، والبصل، والسمك، والأجبان، والجعة واللحوم.
2. مصادر الضجة والارتجاجات الصادرة عن المحركات، المصاعد، خطوط سكة الحديد، وطريق عليها سير كثيف.
3. مصادر الحرارة الصادرة عن التدفئة المركزية، تمديدات الماء الساخنة، ومجاري الهواء.

ب. حرارة القبو العام:

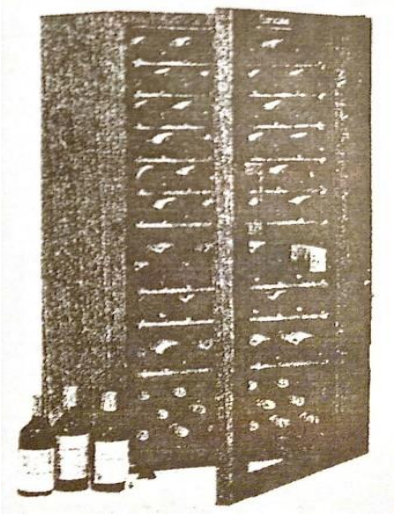
- يجب أن تكون مستقرة طوال السنة، وتبلغ من 10 إلى 12 درجة مئوية، ولا ضير إذا نقصت أو زادت قليلاً عن هذا المعدل. وتجدر الإشارة إلى أن القبو البارد يجعل تطور الخمر بطيئاً، وقد يؤدي إلى تكون بلورات ملح البوتاسيوم في الزجاجات، أما القبو ذو الحرارة المرتفعة فيؤدي إلى تعتيق مبكر غير مفيد.

- تبلغ رطوبة القبو العام الجيد من 70 إلى 75%. فإذا كانت أقل تجف سدادات الخمر، وإذا كانت أكثر من ذلك تؤدي إلى تلف الفلينة وعنوان الزجاجة.
- إنارة القبو العام يجب أن تكون جد معتدلة لئلا يتضرر لون الخمر، وتهويته لازمة دون مبالغة. ومساحة القبو يجب أن تتسع للزجاجات الفارغة وغير الفارغة، وتطلى جدرانه بالكلس منعاً لتسرب أي رائحة كريهة، ومحافظة على النظافة.

ج. ترتيب الخمور:

- توضع زجاجات الخمر في القبو أفقية كي لا تجف الفلينة فيفسد الخمر، أما المشروبات الأخرى فتبقى قائمة عمودياً.
- تصنف الزجاجات بالنسبة إلى البلد المنتج، المقاطعة، لون الخمر، عمره وتصنيفه الرسمي. وترقم الأقسام التي ترتب فيها الزجاجات ليسهل على المسؤول في القبو العام تناول أي زجاجة في أي وقت. والترتيب المفضل هو العددي، وقد يكون أحياناً أبجدياً وعددياً.
- في كل مؤسسة قبوان للخمور والمشروبات:

1. **القبو العام:** الذي تحفظ فيه الخمور والمشروبات التي يتم شراؤها.
2. **القبو اليومي:** الذي تحفظ فيه الخمور والمشروبات التي تسلم من القبو العام لتأمين المبيعات اليومية.



خزائن بسعات متعددة:

140، 200، و250 زجاجة، تسمح هذه الخزائن بتقديم الخمور الحمراء والبيضاء والوردية بحرارة التذوق الملائمة لها.

سادساً- وضع الخمرة في الزجاجات:

- إنَ موسم نمو البراعم في النبات والأزهار الذي يبدأ في أوائل شهر شباط وينتهي في أواخر شهر نيسان، لا يلائم عملية وضع الخمر في الزجاجات، لأن الخمائر الطبيعية في هذا الوقت تملأ الجو، وقد يحصل اختمار تنتج عنه رغوة في الخمر لا حاجة بنا إليها.
- وطريقة وضع الخمر في الزجاجات، والاحتياطات التي ترافقها تختصر بما يلي:

1. توضع البراميل عند وصولها إلى الأقبية مرفوعة عن الأرض ومنحنية قليلاً كي لا تجف سداداتها فتفسد الخمرة، وتبقى على هذه الحال مدة 8 إلى 10 أيام إذا كانت مروَقة، وإلا تخضع لعملية ترويق اصطناعي، وتحفظ مدة ستة أسابيع قبل أن تنقل إلى الزجاجات.
2. تغسل الزجاجات المعدة لاحتواء الخمر جيداً، وتنشف بوضعها معكوسة (العنق إلى الأسفل) مدة 48 ساعة.
3. تغطس الفلينة التي ستسد بها الزجاجة، ويبلغ طولها من 2 – 8 سم، في الماء الساخن، وتنشف قبل استعمالها، شرط أنْ تكون جديدة ومن النوع الممتاز. يتوقف طول الفلينة على نوع الخمر، فالقصيرة تستخدم لسد الزجاجة غير المعدة للحفظ، والطويلة تستخدم لسد زجاجة الخمر المعدة للحفظ مدة طويلة.

4. تملأ الزجاجات للمرة الأولى، وبعد نصف ساعة نرى أن محتواها نقص قليلاً بسبب تراص أجزاء الخمرة بعضها فوق البعض الآخر، ثم تملأ الزجاجات للمرة الثانية، وتوضع سداداتها، وبعد يوم أو يومين تشمع وتقفل الإقفال النهائي بالكبسولة.
5. تنقل الخمور المعتقة والممتازة بعناية فائقة لتظل رائقة، لذلك توضع الزجاجة في سلة عند تقديمها، وتفتح دون تحريكها لئلا يصبح الخمر عكراً.

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1. غالبية الخمر يباع بدون تعتيق.....
2. يتحسن مذاق النبيذ الجيد من 5 إلى 10% بعد تخزينه لمدة سنة.....
3. الخمر الأحمر يميل لأن يكون بنسب عالية من الحموضة.....
4. قابلية التعتيق للخمر الأبيض أقل.....
5. تجفيف العنب من الماء قبل تخميره سوف يجعله أقل قابلية للتعتيق.....
6. توضع زجاجات الخمر في القبة بشكل عامودي.....
7. تغطس الفلينة التي تُسد بها الزجاجة بالماء البارد.....
8. تستخدم الفلينة الطويلة لسد زجاجات الخمر غير المعدة للحفظ .....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1-النبيذ.....2- زجاجة.....

3-المنطقة.....4- نوعية.....

5-صنع.....6-تكلفة.....

7-القديم.....8- المخزن.....

الاختبار الثالث:

اختر الإجابة الصحيحة:

- صدمة الزجاجة هي:

أ- الفترة التي يحتاجها النبيذ ليستقر والأكسجين لينحل ويندمج بشكل كامل في الخمر.

ب- حقن الخمر ببعض الغازات الطيارة خلال التعبئة لتخفف قدر الامكان من تعرضه للأكسجين.

ت- عملية تطور الخمر بفعل التعتيق.

ث- تعرضها لتغيير بالحرارة.

البحث العاشر: **الجعة**

أولاً- اعتبارات عامة:

أ. لمحة تاريخية:

- تعتبر الجعة من أقدم المشروبات في العالم، وعزى عدد من المؤلفين مصدرها الأول إلى الشرق منذ عشرين قرناً قبل المسيح. وفي بلاد الفراعنة، في مصر، صنعت الجعة من دقيق الشعير المحلى بالتمر، ودعيت خمر الشَعير.
- وفي العهد الروماني، صنع مشروب من الدقيق والماء والنباتات؛ وبعد إدخال حشيشة الدينار أو الجنجل أصبح هذا المشروب ما نعرفه اليوم: الجعة.
- وفي سنة 1832، تم اكتشاف الدياستاز في حبوب الشعير النابتة المعروفة بـ المَلْت (Malt) وبعد ذلك، أدت أعمال باستور إلى اكتشاف خميرة الجعة سنة 1871.

ب. تعريف الجعة:

- الجعة هي مشروب مقبل خفيف الكحول، نحصل عليه من جراء تخمير مسطار المَلْت (حبوب الشعير النابتة) المعطر بحشيشة الدينار أو الجُنْجُل تحت تأثير خميرة الجعة.
- تعتبر الجعة منعشة، وتستهلك بشكل خاص أثناء الصيف، وتبلغ درجتها الكحولية من 3.5 إلى 7.

ج. المواد الأولية:

- **الماء:** القليل الكلس.

- **المَلْت:** هو نتيجة لنقع الشعير في الماء وتجفيفه أثناء سلسلة من العمليات يطلق عليها الإنْبات (Germination)؛ والهدف من ذلك هو تأمين الأَنْبخَانة (Diastase) القادرة على تحويل نشاء الشعير، المادة غير القابلة للذوبان وللاختمار، إلى سكر قابل للذوبان والاختمار.

حبة شعير نابتة

حشيشة الدينار

- **حشيشة الدينار أو الجُنجُل:** التي تشتمل على عناصر مرّة وعطرية.
- **الخميرة:** التي تفرز خمائر مسؤولة عن تحويل السكر إلى كحول.

د. أنواع الجعة:

- **جعة الاختمار السُفلي:** السمراء أو الشقراء، تحت تأثير حرارة تراوح بين 8 و12 درجة مئوية، تستخدم لهذا النوع الخمائر السُفلية التي ترسب في قعر الحوض بعد الاختمار، وهذه الخمائر تكون منفصلة الواحدة عن الأخرى، تمثل هذه الجعة 98% من قوة السوق العالمية، وتجدر الإشارة إلى أنَ لون الجعة الأشقر أو الأسمر ناجم عن درجة تجفيف حبوب المَلْت وتحميصها وقوة الحرارة المستعملة.

- **جعة الاختمار العُلْوي:** السوداء، تحت تأثير حرارة تراوح بين 15 و25 درجة مئوية، تستخدم لهذا النوع الخمائر العُلْوية التي يكون بعضها متصلاً بالبعض الآخر بشكل مِسْبحة، وتطفو على سطح المُسْطار بعد الاختمار، وهذه الجعة خاصة ويشتهر إنتاجها في البلدان التالية:
  - إنكلترا: Stout – Ale – Scotch
  - بلجيكا: Lambic – Krieg – Gueuze
  - ألمانية: Bitter Bier – Bière de Froment (Weissbier)

ثانياً– صناعة الجعة:

أ. إعداد المَلْت:

- تنقية حبوب الشعير وإزالة النفايات والحبوب غير الصالحة، هي المرحلة الأولى في إعداد المَلْت.
- والمرحلة الثانية تقضي بنقع الشعير في الماء لإنباته خلال مدة 3 إلى 4 أيام. وأثناء النقع تتشبع الحبوب بالماء (المخفف كلسه) وبالأوكسجين من جراء تهوية تتابعية.
- والمرحلة الثالثة في إنبات الشعير بتحريكه تحت تأثير حرارة مستقرة تبلغ 17 درجة مئوية لمدة 6 إلى 9 أيام. وهكذا يتحول النشاء إلى مالتوز نتيجةً لنمو رُشَيْم الحبوب (Germes)، والأنْبخَانة.
- تجفيف الشعير النابت وتحميصه، يمثل المرحلة الرابعة في إعداد المَلْت، ويوقف عملية الإنبات. وبحسب درجة التحميص نحصل على مَلْت مُلون يسمح لنا بصناعة جعة شقراء، كهربائية اللون أو سمراء.

- المرحلة الخامسة تترجم بتخزين المَلْت في أهراء لإرساله إلى المعمل لصناعة الجعة لاحقاً.

ب. هرس المَلْت:

- هي المرحلة الساخنة من صناعة الجعة، وتدوم من 10 إلى 12 ساعة، وتقضي بما يلي:
- **المرحلة الأولى:** هرس المَلْت في مطاحن خاصة والحصول على الدقيق، والقشور والجريش التي تمزج بالماء لاحقاً.
- **المرحلة الثانية:** مزج حبوب شعير نيئة مع المَلْت المطحون وممارسة عملية مزج آلية ثابتة تحت تأثير الحرارة والخمائر فيتحول الماء إلى سكر.
- **المرحلة الثالثة:** تصفية المسطار السكري وتخليصه من القشور.
- **المرحلة الرابعة:** تقضي بغلي المسطار مدة ساعة ونصف الساعة بعد إضافة معدل 150 غراماً من الجُنجُل إلى كل هكتولتير ليكتسب خصائصها العطرية والمرارة المطلوبة الناجمة عن مسحوق الجُنجُل
- **المرحلة الخامسة:** تقضي بترويق المسطار لإزالة الترسبات البروتينية وبقايا الجُنْجُل، وتبريده إلى حرارة قدرها 10 درجات مئوية قبل بدء الاختمار.

ج. الاختمار Fermentation:

الاختمار والنضج يشكلان مرحلة باردة في صناعة الجعة، ويدومان مدة أربعة أسابيع ويشتملان على المراحل التالية:

- **المرحلة الأولى:** ويقصد منها زرع المسطار بالخمائر بمعدل ليتر واحد من هذه الأخيرة لكل هكتوليتر واحد، وتهويته، وإرساله إلى أحواض الاختمار.

- **المرحلة الثانية:** هي الإختمار بحد ذاته الذي يدوم عشرة أيام تحت تأثير حرارة قدرها 10 درجات مئوية. وأثناء هذه العملية، تحول الخمائر السكر إلى كحول وينتج عن ذلك ثاني أوكسيد الكربون وحرارة يجب أن تراقب باستمرار لتظل 10 درجات مئوية في الاختمار السُفلي أو 18 درجه مئوية في الاختمار العلْوي.
- **المرحلة الثالثة:** وتدعى التنذُف، وتقضي بإثبات (عدم تحريك) الخمائر وتخديرها وتوقيف نشاطها، بالتبريد إلى 5 درجات من الحرارة، ومثل هذه اللحظة، ولغاية وصول الجعة إلى مائدة الضيف، يُمنع الهواء كَيلا يتبخر ثاني أوكسيد الكربون المُكوِن الرغوة.
- **المرحلة الرابعة:** في حفظ الجعة مدة أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع في درجة من الحرارة لا تزيد عن صفر. وأثناء هذه المرحلة تتعزز كمية ثاني أوكسيد الكربون لحصول اختمار ثانٍ، وتكتسب الجعة جودتها، ورغوتها، وعطرها.
- **المرحلة الخامسة:** تصفية الجعة لتصبح رائقة ولماعة.

د. توضيب الجعة وتجهيزها:

تقضي هذه العملية بوضع الجعة في البراميل، أو الزجاجات، أو العلب التي ترد أو لا ترد. وتشمل عملية التوضيب ما يلي:

- **المرحلة الأولى:** تسبق سحب الجعة، وتحضير الزجاجات والبراميل بتنظيفها وغسلها ومراقبتها.
- **المرحلة الثانية:** سحب الجعة، بدون أوكسجين، من الأحواض وإفراغها في الزجاجات وهي تحت تأثير حرارة لا تتجاوز الصفر، وإقفال هذه الزجاجات بالكبسولات المعدَة لهذا الغرض.

- **المرحلة الثالثة:** تعقيم الجعة بحرارة قدرها 60 درجة مئوية للقضاء على خمائر يحتمل أنها تسربت من خلال المصفاة، وقد تتسبب بجعل الجعة عكرة.
- **المرحلة الرابعة:** لصق العنوان على الزجاجة.
- **المرحلة الخامسة:** توضيب العلب أو الزجاجات في صناديق خاصة بها قبل إرسالها إلى المستودعات، تمهيداً لبيعها.

ثالثاً- أسماء الجعة التجارية:

- في لبنان: الماسة، لذيذة.
- في فرنسا: Kronenbourg, Sauverne.
- في هولندا: Amstel, Heineken.
- في إنكلترا: Guinness, Pale Ale.
- في ألمانيا: Beck's, Bavaria.
- في أمريكا: Budweiser, Blue Ribbon.
- في الدانمارك: Carlsberg, Tuborg.
- في بلجيكا: Duvel, Chimay Blue.

رابعاً- خصائص الجعة وتآلفها والأطعمة:

- الجعة مشروب مقبل، منعش، قليل الكحول، طبيعي، معطر بالجُنْجُل، يمتاز بمرارة مثيرة للشهية، وله قيمة غذائية لا تتوافر إلا نادراً في المشروبات الأخرى.
- تتآلف الجعة والأطعمة التالية: لحمة البرغر، بيتزا، أجبان، مقالي إلخ...

خامساً- تقديم الجعة:

- تحفظ زجاجات الجعة في البراد، ويوصي بعدم تعريضها لأشعة الشمس.

- تبلغ حرارة الجعة لدى تقديمها من 7 إلى 11 درجة مئوية بالنسبة إلى الجعة الشقراء. وأعلى بقليل بالنسبة إلى الجعة السمراء والسوداء التي خضعت للاختمار العُلْوي.
- تقدم الجعة في أقداح نظيفة تماماً. وكل تلوث دهني أو غسل الأقداح بالصابون يفقد الجعة رغوتها الجميلة التي تشكل طوقاً في الكأس من 1.5 – 2 سم.
- إذا كانت الجعة ساخنة، تتحول كلها إلى رغوة وتفقد خصائصها الأساسية. وإذا كانت مبردة كثيراً تصبح عكِرة وبدون رغوة.
- لتقديم كأس من الجعة، يجب البدء بإفراغها في قدح مُنْحَنٍ قليلاً، وعندما يمتلئ هذا الأخير حتى نصفه، يصحح وضعه. ويتم إفراغ الجعة بقوة لتكوين رغوة جيدة في الكأس.
- لا تحفظ أي زجاجة تم فتحها، لأنها تفقد بسرعة طعمها وخصائصها.

سادساً– تركيب الجعة الكيميائي:

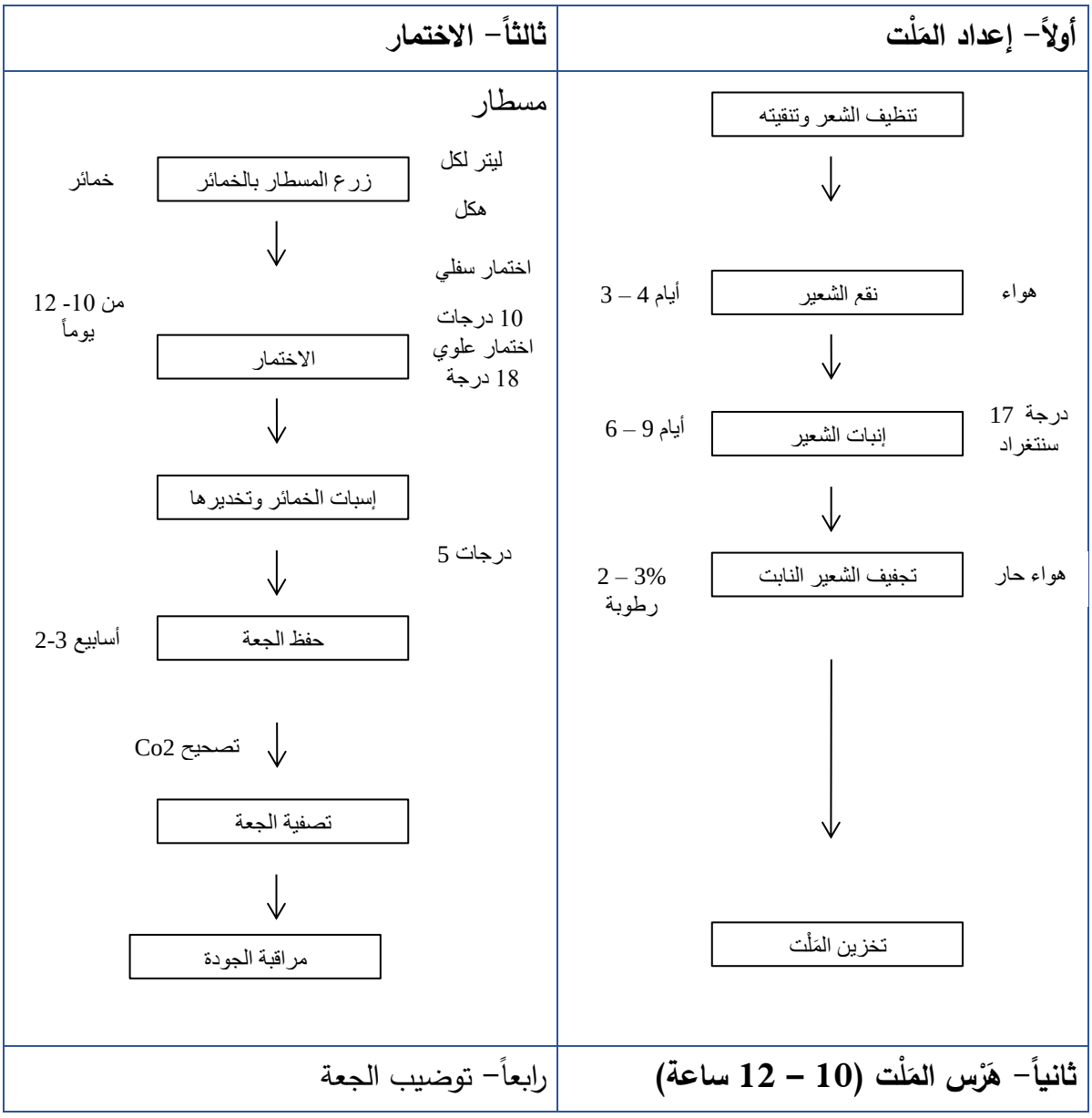
تتألف الجعة كيميائياً من العناصر التالية:

1. **ماء:** من 85% إلى 90%.
2. **عناصر نشوية:** من 3% إلى 6%.
3. **بروتين:** 2%.
4. **كحول:** من 3.5% إلى 7% وأحياناً 10%.
5. **أملاح معدنية:** أهمها الكلسيوم، والحديد، والفوسفور، وفيتامينات المجموعة ب، وعناصر عطرية، وثاني أوكسيد الكربون.

سابعاً– استهلاك الجعة وفسادها وشراؤها:

- **استهلاكها:** تستهلك الجعة بكميات كبيرة في جميع أنحاء العالم لأنها قليلة الكحول وصحية، ومفيدة إذا شربت باعتدال، يوصى بها للجميع باستثناء الأطفال.
- **فساد الجعة:** تفسد الجعة بسهولة لأنها فقيرة بالكحول، وإذا تعرضت للحرارة أو وُجدت في وعاء غير مقفل بإحكام تصبح سيئة الطعم ومهواة عندما تفقد ثاني أوكسيد الكربون الذي تحتوي عليه. حامضة أو متجهة نحو التخل، لأن كحولها تحول إلى حامض خليْ تحت تأثير بعض الخمائر.
- **شراؤها وحفظها:** يمكننا شراء الجعة في البراميل أو في الزجاجات، ويجب أن تحفظ في مكان بارد كالقبو مثلاً، على أن تكون الزجاجات أو البراميل محكمة الإقفال.

ثامناً– رسم بياني شامل لصناعة الجعة:



المَلْت

الهَرْس

↓

المزج — ماء — ذرة

↓ سائل سكري مثقل بالقشور

تصفية المُسطار

↓ سائل سكري نقي

طبخ المُسطار — ساعة ونصف — جنجل 150 غ/هكل

↓ سائل سكري مر مثقل

ترويق

↓

سائل سكري / مر نقي

↓

مسطار يبرد إلى 10 درجات مئوية

قبل السحب

↓

سحب الجعة من البراميل

↓

تعقيم الجعة — 15 دقيقة — 60 درجة

↓

لصق الإعلان

↓

التغليف

اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1.تصنع الجعة من دقيق القمح المحلى بالتمر.....

2.الجعة هي مشروب خاتم شهية كثير الكحول.....

3. تستهلك الجعة بكثرة أثناء الشتاء لتعطي الدفئ.....

4. الملت هو القليل الكلس.....

5. هرس الملت هي المرحلة الباردة وتدوم من 9 إلى 10 ساعات.....

6. المرحلة الثانية من الاختمار تدعى التندُف.....

7. تتألف الجعة من عناصر نشوية من 4% إلى 8%.....

8. لا تفسد الجعة ابداً لانها كثيرة الكحول.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

1-الإنبات.....2- الأنبخانة.....

3-السكر.....4- النشويات.....

5-صنع.....6-تكلفة.....

7-الهواء.....8- الاختمار.....

الاختبار الثالث:

اختر الإجابة الصحيحة:

- تكمن أهمية الملت في:

أ- تحويل السكر إلى كحول.

ب- تحويل النشويات إلى سكر.

ت- تحديد لون الجعة.

ث- إعطاء الطعم المر والعطري للجعة.

الجدول الزمني لتنفيذ المنهاج

	الأسبوع الأول	الأسبوع الثاني	الأسبوع الثالث	الأسبوع الرابع
أيلول	----	التعرف على كافة أنواع المشروبات	المشروبات الكحولية المقطرة	**تدريبات عامة ومصطلحات**
تشرين الأول	المعدات والأدوات المستعملة	كونتوار البار	تدريبات عامة ومصطلحات	**العصائر الطبيعية وأمزجتها**
تشرين الثاني	أمزجة العصائر وطرق تحضيرها	تدريبات عامة ومصطلحات	كوكتيلات الفاكهة	**تدريبات عامة ومصطلحات**
كانون الأول	المشروبات غير الكحولية	تدريبات عامة ومصطلحات	تدريبات عامة	**الامتحان النصفي**
كانون الثاني	الامتحان النصفي	العطلة الانتصافية	المدخل إلى علم الخمور والمشروبات	**مفردات تذوق الخمور**
شباط	تدريبات عامة ومصطلحات	زراعة الكرمة في سورية	تدريبات عامة ومصطلحات	**صناعة الخمور**
آذار	صناعة خمر الليكور	تدريبات عامة ومصطلحات	تعتيق وتخزين الخمور	**عوامل التعبئة**
نيسان	تدريبات عامة ومصطلحات	الجعة	تقديم الجعة	**تدريبات عامة ومصطلحات**
أيار	تدريبات عامة ومصطلحات	تدريبات عامة ومصطلحات	امتحان الفصل الثاني	**امتحان الفصل الثاني**

وزارة السياحة
MINISTRY OF TOURISM