

أولاً- شراب السكر Syrup:

أ. التعريف بشراب السكر:

الشراب هو نتيجة مركزة أو غير مركزة لمحلول السكر 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 السكر البسيط:

يتألف من الماء النقي والسكر المُبلّور المصنّف من الدرجة الأولى المُذاب على الساخن أو على البارد.

– على البارد: ليتر من الماء يكفي لإذابة 1800 غ 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 المُعطر:

– الخلاصات العطرية المستعملة هي التي تحدد القوانين: نوعها وكميتها، وتدرجها

على النحو التالي:

- ◆ **الخلاصات العطرية الطبيعية:** التي تستخرج من الفواكه، والأوراق، والنباتات، والزهور، والجذور إلخ...
 - ◆ **المواد العطرية الطبيعية:** التي تستخرج من القهوة، والشوكولاتة، والكراميل، والكولا، وحمض الليمون إلخ...
 - ◆ **الخلاصات العطرية الاصطناعية:** التي تُركب في المختبرات الكيميائية.
- وإعداد الشراب المعطر، يمزج شراب السكر بالخلاصة العطرية 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، وملون، ومن الواجب التنبيه إلى أن هذا الشراب لا علاقة له بالرمان.
 - ◆ **شراب النعنع:** المؤلف من شراب السكر وخالصة عطرية طبيعية.
 - ◆ **شراب اليانسون:** المؤلف من شراب السكر وخالصة عطرية طبيعية.
 - ◆ **شراب اللوز (Orgeat):** المؤلف من شراب السكر، وخالصة اللوز المر.
 - ◆ **شراب عرق السوس:** المؤلف من السكر، وخالصة عطرية طبيعية.
 - ◆ **شراب الصمغ العربي:** المؤلف من شراب السكر والصمغ العربي الأبيض.
 - ◆ **شراب الورد:** الذي ينتج من نقع زهور البنفسج، أو البرتقال، أو غيرها في الماء، ثم إضافة السكر إلى النقيع للحصول على الشراب.
 - ◆ **شراب الحامض:** المؤلف من شراب السكر، وحمض الليمون أو خالسته.

3. شراب الفواكه:

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

• صناعة شراب الفواكه:

- تخضع هذه الصناعة في جميع مراحلها لمراقبة جودة المنتجات.
- إن كمية العصير المركز الذي يمزج بشراب السكر تبقى من اختصاص المصانع، وقد تضاف إلى شراب الفواكه خلاصة عطرية طبيعية، أو لب الفواكه لتعزيز عطره.
- وتجدر الإشارة إلى أن المواد الكيميائية الحافظة ممنوعة، ويجب أن يحصل تعقيم سريع قبل إفراغ الشراب في الزجاجات أو بعده، وأنواع شراب الفواكه الكلاسيكية المتوفرة 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 الزجاجاة:

• تذكر على عنوان الزجاجاة البيانات التالية:

- اسم المُنتَج 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 العطرية. وتخضع صناعة هذه المشروبات لأنظمة وقوانين تحدد طبيعة المواد المستعملة وكميتها، وطريقة صناعتها، وتوضيبيها.

أ. تركيب المشروبات غير الكحولية المنعشة:

تدخل في تركيب المشروبات المنعشة وغير الكحولية العناصر التالية:

- الماء: يخضع للتبخير لإزالة العناصر التي تؤدي طعم المنتج.
- السكر: يجب أن يكون من الدرجة الأولى، وقد يستعمل العسل كمخفف أحياناً.
- ثاني أكسيد الكربون (CO₂): الذي يعطي المشروب الطعم المنعش والرغوة، ولا يجوز أن تتجاوز كميته 10 غ في اللتر الواحد.

– العناصر الحامضة: ضرورة لتقوية عطر المشروب، وتعزيز الطعم الحامض والمنعش، ومنها:

1. حمض الليمون (E 330): الأكثر استعمالاً في صناعة الصودا.

2. حمض دُردي 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 (E 270)

(E).

3. حمض (E 338): الذي يدخل في صناعة الكولا.

– العناصر الحافظة: قليلة الاستعمال، والمسموح به منها حمض البنزويك (E 210)

(E)، وبنزوات الصوديوم (E 211)، وبنزوات البوتاسيوم (E 212).

– العناصر الملونة: يُسمح باستعمال العناصر الملونة الغذائية فقط.

– عناصر استقرار المزيج واستحلابه: (Stabilisants et Emulsifiants): تعزز

هذه العناصر عطر المشروب، ومنها الصمغ العربي (E 414)، والبكتين (E 440)

(E) وغيرهما.

– العناصر المضادة للأوكسجين: تمنع نتائج الأوكسجين السيئة عن عناصر

المشروب العطرية وتطيل مدة حياتها. منها حامض الأسكوربيك أو فيتامين E

C (300)، أو أسكورات الكالسيوم (E 302).

– الفواكه: يجب أن تشمل المشروبات المنعشة غير الكحولية على 12% من

عصير الفواكه الطبيعي. والأكثر استعمالاً هو عصير الحمضيات.

– النباتات العطرية:

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 اللتر الواحد.
3. **الكينين:** الذي يستخرج من قشور شجر الكانكينا، ويستعمل لزيادة مرارة المشروب، والمعدل الأقصى المسموح به بلغ 85 ملغ في اللتر 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 والسكر، مثل: الكوكا كولا، البيبسي كولا.

وجميع المشروبات التي تقدّم بحثها موجودة في السوق التجارية والدولية، وتحمل عبارة

خفيف Light، أو مشروباً غازياً معطراً غير محلى. وهذا يعني أنّ هذه المشروبات

تصنع بدون سكر، وتخفّف بمادة مُحلّية، ولا تعطي أي معدل من السُّعرات.

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 ذوق 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 والكاوا والشوكولا.
6. الشاي ومغلي 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 البريه (Perrier)، وبعض الماء المعدنية تمتاز بخصائص طبية مفيدة، وتشكل الماء المعدنية وعصير الفواكه، والمشروبات غير الكحولية الغازية وغير الغازية عناصر تركيب 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 جاماكان 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.

– **Mickey Mouse** ميكي ماوس

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

– **Wimbledon** ويمبلدون

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

– **Purple Cow** بريل كاو

مؤلف من بوظة بالفانيليا، وعصير العنب، والحليب.

د. القهوة والكاكاو والشوكولا:

إن تطور تقديم القهوة، والشوكولاتة، والكاكاو، ومزجها مع البيض والسكر والماء والقشدة، وبشر جوزة الطيب، والبوظة والتوابل كالفرفة 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 المَحْمَرَة، وقد تحتوي على النكهة. السكر، والحليب، أو الكريمة وغيرها من المواد للحصول على مذاق 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 بمصفاى ناعمة وتضاف للهيل الناعم في إبريق التقديم.
3. النسكافيه:

- أو القهوة سريعة التّحضير، ويحتوي هذا الشّراب على نسبةٍ عاليةٍ من الكافيين، كما هو الحال مع القهوة يُمكن تقديم النسكافيه بارداً أيضاً.
4. الشوكولاتة الساخنة، وشراب الكاكاو:
- قد تحتوي على الحليب، أو قد تخلو منه.



◆ المكونات:

- 3 ملعقة كبيرة كاكاو.
- 1 ملعقة 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 ومغلي الزهورات ونقيعها:

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

- الشاي: وقد يكون الشاي حلواً أو خالياً من السكر، كما قد يحتوي على الكافيين، ويُعتبر الشاي الأسود والأخضر غنيين بالفلافونويدات، والتي تُعتبر مادة مضادة للأكسدة، وهناك أنواع أخرى من الشاي كالشاي الأبيض.
- الأعشاب: كالباونج، 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 تتركب من النباتات والزهور.....
- ج. تركيب المشروبات غير الكحولية من ماء وسكر وأوكسجين.....
- د. المشروبات المنعشة غير الكحولية تحتوي على اقل من 12% عصير طبيعي.....
- هـ. بريل 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- البربيه.....10- بنش جامايكان.....