HOW TO PREPARE TOMATO JUICE

Ingredients
Hot water
15 kilo grams of tomatoes
Cold water
250 grams of rock salt (A cup and a quarter)

Directions
لتحضير عصير البندورة : نأتي بكمية البندورة المراد تخزينها (نوع البندورة اسمو روما) ، نقوم بغسل البندورة جيداً و تنظيفها ، ثم في وعاء كبير نضع كمية من الماء و نتركها على النار حتى الغليان ، نحضر الأوعية الزجاجية التي نريد تخزين عصير البندورة بها (المطربانات) و نضع هذه الأوعية في وعاء الماء الساخن وذلك لتعقيم هذه الأواني ، نتركها في الماء لمدة دقيقتين ، ثم نخرجها و نضعها جانباً حتى تجف ، ومن ثم نحضر البندورة ونقوم بتنظيفها جيداً ، وفي وعاء كبير على النار نضع ماء ونتركه حتى الغليان ، ثم نقوم بتجريح البندورة (براس السكين) ، وبعدها نقوم بوضع البندورة في الماء الساخنة لمدة دقيقتين أو 3 دقائق (بس لحتى تفك القشرة تبعها) ، ثم في وعاء آخر نضع ماء باردة مع مكعبات ثلج ، ومن ثم نقوم بإخراج البندورة و تقشيرها (القشرة تخرج بكل سهولة) وبعدها نقوم بتقطيع البندورة لمكعبات (بتخلوها مكعبات حتى تحافظ على قوامها وقت الطبخ) ، بعد التقطيع نرفع البندورة إلى النار (أكبر خطأ هو التحريك هي البندورة ما بتتحرك أبداً إذا تحركت بنفقد القوام) و عند الغليان نقوم بوضع الملح الصخري (عيار الملح هو عيار الطبخة) ، و نتركها تغلي لمدة 20دقيقة حتى تعقد ، ومن ثم نقوم بتعبئة البندورة و هي ساخنة في الأوعية الزجاجية المعقمة و نترك مسافة في الوعاء فارغة (تقريبا الربع) ، ثم نقوم بإغلاق الوعاء بإحكام(منقفله) و نقلبه و نضعه جانباً (منحطه بالشقلوب مشان يضغط) و نترك الوعاء بهذا الشكل لمدة 24 ساعة (بهذه الطريقة لا نحتاج الى تبريد او فريزة) و بعدها نضعهم في منطقة جافة ويصبح عصير البندورة جاهزاً (يبقى العصير صالحاً لمدة سنتين) .

CHEF OMAR

Bon Apetit!