P U M P K I N J A M

Ingredients
The second method (Turkish pumpkin):
The first method (Syrian pumpkin):
6 tablespoons calcrete + water
water (for boiling)
5 kilos of sugar
5 liters of water
Citric acid
800 grams of pumpkin
500 grams of sugar
a little of water
a little of citric acid
The third method (the third type):
800 grams of pumpkin
500 grams of sugar
a little of water
a little of citric acid
5 kilos and a half pumpkin, cut into cubes

Directions
لتحضير اليقطين في الطريقة الأولى (اليقطين السوري) : اولاً نغسل اليقطين ثم نقسمها لنصفين ونقوم بتقشيرها ومن ثم نقطعها إلى مكعبات، و نضعهم في وعاء وننقعهم بماء رايق الكلس (رايق الكلس : نضع الكلس + ماء شو يعني رايق الكلس ؟ يعني الماء يلي ضليت فوق والكلس رسب تحت , مناخد ماء رايق الكلس ومنحطها على اليقطين , واذا ما كفتكم الماء بتزيدوا ماء فوق الكلس المترسب وبتحركوهم وبتتركوهم ليرسي الكلس وبعد ما يرسي الكلس بتضيفوا الماء فوق اليقطين)، وبعدها نقوم بتحريكهم ونتركهم لمدة 3ساعات (و بتقلوهم في وعاء فيه ماء منشان يضل مغمور وبتتركوهم 3 ساعات وفيكم أقل)، ثم ننزل الماء عنهم ونغسلهم 3 مرات ونضعهم في المصفاة، وبعدها نضع عليهم ماء ونضعهم على الغاز حتى الغليان (هي مو قصة تفوير هي منشان الكلس , هي غلوة وحدة بس يطلع رغوة على الوجه بتقشوها) ومن ثم نقوم بتصفيتهم في المصفاة , ثم نأتي بوعاء ونضع فيه سكر , ماء ونضعهم على النار حتى ذوبان السكر (بس ليذوب السكر مو ليصير قطر) وبعد ذوبان السكر وقبل غليان الماء نضيف اليقطين المقطع للوعاء ونحرك اليقطين بملعقة خشب (وبس يطلع رغوة معكم بتشيلوها) وبعد مرور ساعة ونصف عليهم نضع حمض الليمون (منشان ما يسكر) ونتركهم حتى الغليان(ممكن 3 - 4 ساعات) وحتى يصبح لونهم ذهبي (اهم شي ما تحركوا المربى بملعقة يكون فيها ماء وما تكون ملعقة ستالس لازم تكون الملعقة خشب وما تحركوهم) وبعدها يصبح مربى اليقطين جاهزاً. لتحضير اليقطين في الطريقة الثانية(اليقطين التركي) والطريقة الثالثة : اولاً نأتي باليقطين ونقشره في القشارة ((بس هون الفرق سكرو حلو)،(ليش اليقطين قاسي ؟ لان بقولوا لأيلول وتشرين بصلب وما بيقطفوا اليقطين ليصلب))، ثم نقطع اليقطين لنصفين ونتخلص من الذور منه، ومن ثم نبرش اليقطين (اهم شغلة بمربى اليقطين ما تخلوا الجزء الطري فيه بتشيلوهم بالملعقة لان هاد الجزء الطري بيطلع مرخي كتير)، وبعد برش اليقطين نضعهم على الميزان لحتى نعرف كمية السكر اللازمة لهم (بتحطوا لكل كيلو يقطين 500 غرام سكر لان هنن فيهم طعم حلو هيك بيطلع السكر موازن) ثم نضيف السكرم لهم و نغطي الوعاء ونتركهم حتى ذوبان السكر ويتحول لماء (هذا النوع من اليقطين يحتوي على سوائل ليش ؟ لان طعمتوا حلوة , مثلاً اليقطين السوري ما فيه سكر ما بطالع ماء)، وبعدها نضع اليقطين المبروش على النار ثم نضع حمض الليمون ونتركهم على النار 10 دقائق ثم يصبح اليقطين التركي جاهزاً .

C H E F O M A R