STRAWBERRY, RASPBERRY AND CHERRY JAM FOR ONE HOUR

Ingredients
Strawberry jam:
2 kilos of fries
kilo of sugar
¼ teaspoon lemon salt (citric acid)
Raspberry jam:
1 kilo berries
Half a kilo of sugar
Pinch of lemon salt (less than the amount of cher
Cherry jam:
2 kilos of cherries
kilo of sugar
¼ teaspoon lemon salt (citric acid)

Directions
نأتي بالفواكه ونقوم بغلسهم جيداً ثم نضع كل نوع من الفواكه في طنجرة ونضع عليهم السكر (نضع طبقة فواكه ثم طبقة سكر منشان يجي السكر على كل حبات الفواكه والسكر بيطلع الماء يلي بقلب الفواكه وهاد الشي بساعد بعملية الطهي) ثم نضع الطناجر على نار متوسطة ونتركهم حتى الغليان وحتى يصبح القوام سميكاً ((هون عندكم خيارين اول خيار فيكم تحطوهم على نار كثير خفيفة والخيار الثاني فيكم تسكروا عليهم وهنن على الطاولة ونتركهم لحتى تتطلع المي يلي فيهم)،(هلق في شغلة كثير مهمة بعالم الطبخ في شي اسمو زفرة: زفرة جاج , زفرة لحمة , زفرة الخضار , زفرة الحبوب , زفرة الفواكة ؛ الرغوة يلي بتطلع عالجه بتشيلوها , هلق المربى صرلو ساعة على نار هادية وفيكم تحطوهم على نار قوية اذا مستعجلين الموضوع بيرجع الكم)،(هلق المربى فيه فكرة المربى: عبارة عن فواكة وسكر , السكر بطالع ماء والفواكه بطالع ماء هي الماء منحطها على النار لحتى تتبخر بس تتبخر بصير الها قوام معين قوام سميك وبس نوصل لهاد القوام منحط مادة معينة ومنتركها دقيقتين تغلي هيك بصير المربى جاهز)، (في كثير ناس بتحط نشا للمربى هذا خطأ! المربى ما بينحطلو نشا ابداً)،(حتى نعرف القوام المطلوب: نضع ملعقة قطر من الوعاء على صحن ونتركها قليلاً حتى تبرد ومن ثم نعمل خط بأيدنا ونقوم بقلب الصحن قليلاً فإذا كان القطر عم ينزل شوي شوي بين في ثقل بكون صار تمام))، بعد الوصول للقوام المطلوب نقوم بتخفيف النار لأقل درجة ثم نضيف ملح الليمون أو حمض الليمون (للتوت بحط اقل من كمية الفريز والكرز) ونقوم بتحريكم قليلاً على مهل منشان حافظ على قوام حبة الفواكه (ليش بحط ملح الليمون؟ منشان ما يسكر المربى)،(شو يعني يسكر ؟ يعني يصير دبق , قاسي كثير ما يعود يتاكل , يلزق بالأسنان , منشان يحافظ على القوام يلي هو لا سميك كثير ولا خفيف كثير , ومنشان ما يخرب)، (اما لما ما كون حاطت ملح ليمون ويسكر بتلاقي قاسي صار متل المعجونة القاسية كثير)) وبعدها نتركهم حتى الغليان لمدة دقيقتين، ثم نطفئ النار ونتركهم حتى يبردوا، وبعدها نضعهم في المطربانات.

CHEF OMAR

Bon Apetit!