

نوافذ رمضان



شوربة كريم الشمندر بكرات

المقادير
● 30 غراما من الزبدة
● ملعقة طعام من زيت الزيتون
● حبة بصل بني كبير الحجم (200 غرام)
● مفرومة فرما خشنا
● فصان من الثوم المهروس
● ملعقة صغيرة من البابريكا الحلوة
● نصف كوب (125 مل) من الماء
● 5 قطع شمندر متوسط الحجم (1.5 كيلو)
● مشذب ومقشر ومقطع تقطيعا خشنا
● ليتر (4 أكواب) من مرق الدجاج
● ثلاث أرباع كوب (180 مل) من القشدة
● ملعقتا طعام من الثوم المعمر الطازج المفروم فرما خشنا

المرق ويترك ليغلي، تخفض الحرارة ويطهي المزيج مكشوفاً على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة تقريبا أو حتى يطرى الشمندر، ويحرك بين الحين والآخر، يترك المزيج ليبرد على حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة.
2 - في غضون ذلك، تحضر كرات جبن الماعز والثوم المعمر.
3 - يمزج الحساء على دفعات في الخلاط الكهربائي حتى ينعم، يعاد الحساء الى القدر وتضاف اليه القشدة، يحرك على نار موسطة حتى يسخن.
4 - تقدم الشوربة مزينة بكرات الجبن.

طريقة عمل كرات الجبن

يمزج 110 غرام من جبن الماعز المفتت مع صفاري بيض وثلث كوب من الدقيق الذاتي التخثير وثلث كوب من جبن البارميزان المبشور بشرا ناعما وملعقة طعام من الثوم المعمر الطازج المفروم فرما ناعما، في وعاء صغير. تسكب ملاعق طعام مستوية من المزيج في قدر كبير من ماء يغلي على نار خفيفة، ويطهى المزيج مكشوفاً لمدة 5 دقائق تقريبا أو حتى تنضج، ترفع بواسطة ملعقة مثقبة وتصفى على ورق ماص.

المقادير
● 1 - تحمي الزبدة والزيت في قدر كبير، ويقلى البصل والثوم مع التحريك حتى يطرى البصل، تضاف البابريكا، ويطهى المزيج مع التحريك، حتى تعيق رائحته، يضاف الماء ويطهى المزيج مكشوفاً على نار خفيفة لمدة دقيقتين تقريبا أو حتى يقل حجمه الى النصف، يضاف الشمندر

الطريقة

سلطة القرع والشمندر بالجوز

المقادير
● 4 حبات شمندر صغيرة (100 غ)
● 800 غ من القرع غير مقشر ومقطع الى 8 أهلة
● ملعقتا طعام من زيت الزيتون
● 40 غ من خليط أوراق النباتات الخضراء
● كوب (120 غ) من كسرس الجوز المحمص الخشن
● 200 غ من جبن الريكوتا مفتت.
صلصة الليمون
● ملعقة طعام من خل التفاح
● ملعقة طعام من عصير الحامض
● ملعقة صغيرة من ملح الليمون
● ملعقتا طعام من زيت الزيتون

1 - يسخن الفرن الى 200 درجة مئوية/180 درجة مئوية اذا كان مزودا بنظام تهوية.
2 - تزال الأوراق الجيدة عن الشمندر ويتم الاحتفاظ بها جانبا، تقشر بعدها حبات الشمندر وتقسّم الى نصفين.
3 - يخلط الشمندر والقرع والزيت في طبق فرن مسطح كبير، تشوى الخضراوات في الفرن مكشوفة لمدة 40 دقيقة أو حتى تصبح طرية، على ان تقلب بين الحين والآخر.
4 - في غضون ذلك، تحضر صلصة الليمون بعد مزج كل المكونات.
5 - تخلط الخضراوات وأوراق الشمندر والجوز والجبن في وعاء كبير، قبل ان تسكب الصلصة على جميع المكونات معا.



كراميل الحليب

المقادير
● فنجان
● سكر 250 غرام
● صفار 8 بيضات
● ثلث فنجان أو 45 غرام دقيق ذرة
● 5 فنانجين أو ليتر ونصف حليب
● نصف فنجان أو 60 غرام لوز مجروش
● ملعقة كبيرة خلاصة فانيليا
● ذرة قرفة مطحونة
● للزينة المصنوعة من السكر
● نصف فنجان أو 125 غرام سكر
● 30 غرام زبدة

طريقة التحضير
ضعي السكر و صفار البيض في صحن عميق واخفقي السى ان يصيح الخليط غليظ القوام وأشبه بالكريمة.
اخلطي دقيق الذرة مع نصف فنجان أو 125 مل من الحليب، اخفقي اللوز مع ما تبقى من الحليب وخليط دقيق الذرة وخلاصة الفانيليا والقرقة مع خليط البيض، صبي الخليط في كسرولة



شاي الحامض المتبل

المقادير:
● ليتر (4 أكواب) من الماء
● 4 أكياس شاي
● عود قرفة
● 2 حب هال
● 4 كيش قرنفل
● كوب (220 غ) من السكر الناعم
● كوب ونصف الكوب (375 مل) من الماء البارد، كمية اضافية
● نصف كوب (125 مل) من عصير الحامض الطازج
● 2 كوب (500 مل) من حامض متوسط الحجم (140 غ)، مقطع الى شرائح رفيعة
● ربع كوب من النعناع الطازج المفروم فرما خشنا
● ليتر (4 أكواب) من المياه المعدنية

مكعبات ثلج

الطريقة:

● يترك الماء ليغلي في كفت كبير الحجم وتضاف اليه أكياس الشاي والتوابل والسكر. يوضع الخليط على نار خفيفة لحوالي 3 دقائق أو حتى يذوب السكر، ثم ترمي أكياس الشاي. يوضع الخليط في البراد حتى يبرد.
● ترمي التوابل ثم تضاف كمية الماء الإضافية والعصائر والحامض والنعناع. تضاف المياه المعدنية ومكعبات مباشرة قبل التقديم.



اربع

10,000 دك نقداً

و50,000 جائزة فورية



رمضان كريم

اشتر بقيمة 10 دك من محلات الرفاعي واحصل على فرصة للفوز بالجوائز التالية:

- الجائزة الأولى 5,000 دك
- الجائزة الثانية 2,000 دك
- الجائزة الثالثة 1,000 دك
- الجائزة الرابعة 500 دك
- الجائزة الخامسة 450 دك
- الجائزة السادسة 350 دك
- الجائزة السابعة 250 دك
- الجائزة الثامنة 200 دك
- الجائزة التاسعة 150 دك
- الجائزة العاشرة 100 دك

بالإضافة إلى 50,000 جائزة فورية امسح واربح: سلة من الهدايا، قسائم شراء، ومنتجات الرفاعي

مدة العرض من 3-07-2013 وحتى 10-08-2013

شركة الحميضي للصناعات الغذائية
1833383

ريش اللحم بالصلصة الحارة

المقادير
● 1 كيلو قطع لحم بقري مزال منها الدهون المرئية.
● نصف بصلة.
● 3 فصوص ثوم.
● 315 جم فول أخضر (أو فاصوليا خضراء).
● 315 جم كوسة، مفروية.
● 3 ثمرات فلفل أنشو.
● 4 ثمرات فلفل جواخيللو.
● حبة طماطم.
● 6 فصوص ثوم.
● 2 ملعقة كبيرة كزبرة مطحونة.
● 2 حبة فلفل أسود.
● عود قرنفل.
● نصف ملعقة صغيرة كمون مطحون.
● ملعقة كبيرة زيت نباتي.

طريقة التحضير
ضعي اللحم والبصل والثوم في كسرولة وصبي فوقها مقداراً من الماء البارد يكفي لتغطيتها. اجعلي المقدار يغلي فوق نار متوسطة الشدة ثم خففي شدة اللهب واطهي على نار هادئة، مع كشط ما على السطح بين الحين والآخر، لمدة 50 دقيقة أو الى ان يلين قوام اللحم.
أضيفي الفول أو الفاصوليا الخضراء والكوسة وواصلتي الإنضاج حتى تتوزع الحرارة بالتساوي.