

صناعة المرتديلا ( وصفات طيبة من مرتديلا هنا )

أولاً: مقدمة : نبذة عامة عن اللحوم :

نعرف اللحم بأنه أجزاء الذبيحة التي تحتوي على الأنسجة العضلية ، و ما يرفقها من أنسجة ضامة رخوة رقيقة ، و أنسجة دهنية و غضروفية و عصبية ، و كذلك ما يدعى بالأجزاء الداخلية مثل الكلى و الطحال و الكبد و الرئتين ... الخ .

من الناحية التصنيعية : تقسم اللحوم إلى أنسجة عضلية (الهبرة ) و دهنية و ضامة و غضروفية و عظمية و دم .  
المواصفات النوعية للحم ، تتعلق بعوامل كثيرة مثل نوع الحيوان و جنسه و عمره و نوعية غذائه.

بالنسبة للحم العجل والبقر تعتبر الأجزاء المحيطة بالعمود الفقري و الأجزاء الخلفية هي لحوم الدرجة الأولى ، و تأتي بالدرجة الثانية الأجزاء الأمامية و الجوانب ، و بالدرجة الثالثة الساقين و القدمين و الرأس .

يحتاج اللحم بعد ذبح الحيوان إلى تنضيج يمتد لعدة أيام ، لأن اللحم الطازج يكون قاسياً صعب التقطيع . فقير النكهة و يحتوي على نسبة عالية من الماء ، و نتيجة لذلك ينكمش كثيراً عند الطهي. يتم الإنضاج بتخزين اللحم في البراد ، أو أي مكان بارد ، و لمدة 2-3 أيام فيصبح أطرى و أسهل طهيًا و أطيّب نكهة .  
و إن غلي اللحم بوجود بعض الحموض العضوية ( حمض الخل - حمض الليمون - حمض الأسكوربيك ) و بتركيز 0.025 - 0.2 % يساعد على سرعة نضجها ، لأن هذه المعاملة تسرع في هدم الأنسجة الضامة فيزداد تأثير الحرارة على هذه الأنسجة .

- هذا و يمكن تقسيم أجزاء الذبيحة حسب تأثير المعاملة الحرارية بالماء إلى ثلاث مجموعات هي :

أ - مجموعة تقل درجة طراوتها بالجلي :

و هذه المجموعة تحتوي على نسبة قليلة من الأنسجة الضامة ، و من أمثلتها العضلة الظهرية المستطيلة و الفتيلة ، و تكون قطع هذه المجموعة هي الأبرى سواء قبل الجلي أو بعده .

ب - مجموعة لا تتغير درجة طراوتها بالجلي في الماء :

و هذه تحتوي على نسبة متوسطة من النسيج الضام ، و من أمثلتها العضلتين المروحيتين .

ج- مجموعة تزداد طراوتها بالجلي في الماء :

وهذه تحتوي على نسبة عالية من النسيج الضام ، و من أمثلتها عضلة الرقبة السطحية و العضلة الداخلية الممتدة من الرقبة .

ملاحظة (1) :

من المهم حماية اللحم من الفساد أثناء التخزين ، و يمكن التعرف على اللحم الفاسد بسهولة إذ تنشأ على سطحه طبقة لزجة و زلقة ، و لدى الضغط عليه بإصبعنا لا يبدي مرونة . و تظهر عليه بقع خضراء و ينشر رائحة كريهة . لا يجوز تناول مثل هذا اللحم لأنه يحتوي على مواد سامة خطيرة .

ملاحظة (2) :

لا يجوز نقع اللحم في الماء لفترة طويلة لأنه يفقد كثيراً من قيمته الغذائية . لتنظيفه يغسل جيداً قبل التقطيع تحت الصنبور.

## - صناعة المرتديلا :

تخلص قطع اللحم من بقايا العظام الصغيرة و الغضاريف و الأوعية الدموية و الغدد للمفاوية و الأنسجة الضامة الكبيرة ، وتفرم فرماً ناعماً و تملح و يضاف إليها كمية

قليلة من محلول نترت الصوديوم ( 0.01 % ) للمحافظة على لونها الطبيعي بعد المعاملة الحرارية بعد ذلك يبرد اللحم إلى حوالي درجة الصفر المئوية ، و يفرم فرماً ناعماً جداً باستخدام أنواع خاصة من المفارم، وتضاف التوابل و البهارات اللازمة مثل الفليفلة الناعمة و الثوم و البهار يضاف الثلج أو الماء المثلج أثناء الفرم بنسبة لا تزيد عن 25 % بعد التأكد من تجانس الفرم و المزج ، تعبأ الخليطة في عبوات اسطوانية الشكل ، إما صناعية ( سولوفان أو بوليميرات عضوية بروتينية ) أو طبيعية ( أمعاء البقر ) يجب الانتباه جيداً أثناء التعبئة إلى عدم ترك فراغات داخل العبوة ، تربط العبوات جيداً و تعلق في الهواء أو البراد لمدة ساعة و تعرض لعملية التدخين ثم السلق بالبخار بعد السلق تبرد تبريداً سريعاً و تخزن في برادات عند درجة قريبة من الصفر المئوي حتى التوزيع و الإستهلاك .

## وصفات طيبة من مرتديلا **هنا**

# هَـنَا

الجدید من

طعمة طيبة... ضمانة أكيدة.



لحم تشويد

مجرمشة

بعلب

حلال  
100%

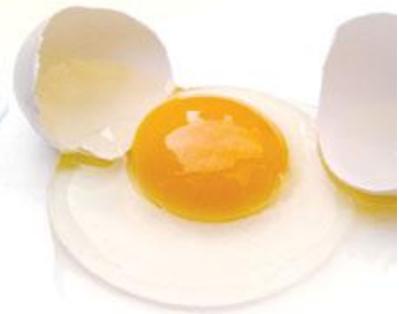
## عجة بلحم التشويد (مجرمشة)

المقادير :

- 1 - بيضة عدد (3)
- 2 - علبة لحم تشويد مجرمشة هَـنَا عدد (1) 180 غ
- 3 - زيت زيتون
- 4 - فليقلة خضراء و/أو بطاطا حسب الرغبة
- 5 - ملح حسب الرغبة

طريقة التحضير :

نضع الزيت في المقلاة حتى يسخن، ثم نضع الفليقلة و/أو البطاطا بعد تقطيعها إلى قطع متوسطة على النار حتى تذبل ثم نضع لحم تشويد مجرمشة هَـنَا ونحركها مدة ثلاث دقائق ثم نضع البيض بعد خفقه مع قليل من الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة.



# هَنَا

الجديد من

طعمة طيبة... ضمانة اكيدة.



لحم تشويد

مجرمشة

بعلب

حلال  
100%

## برك بلحم تشويد (مجرمشة)

### المقادير :

- 1- رقائق عجين مقدار ربطة
- 2 - علبة لحم تشويد مجرمشة **هَنَا** (180 غ عدد 1)
- 3 - بندورة عدد (1) حبة (100غ)
- 4 - بصلة صغيرة
- 5 - ملح
- 6 - فلفل

### طريقة التحضير :

نقوم ببرش البندورة والبصل ونخلطهم مع لحم تشويد مجرمشة **هَنَا** ونضع قليلاً من الملح والفلفل الأسود، ثم نقطع رقائق العجين إلى قطع متوسطة ونضع منها عدة طبقات ونحشوها بلحم التشويد **هَنَا** ونلفها إلى لفائف ويمكن أن نزيها برشة من حبة البركة ثم نضعها في صينية مدهونة بالزيت ونضعها في الفرن حتى تحمر وتقدم ساخنة.



# هَنَا

الجديد من

طعمة طيبة... ضمانة اكيدة.



لحم تشويد

مجرمشة

بعلاب

حلال  
100%

## لحم تشويد (مجرمشة) بالمعكرونة

المقادير :

- 1 - معكرونة سباغيتي عدد (1) ربطة
- 2 - علبه لحم تشويد مجرمشة
- 3 - فطر مقطع (مشروم) 150 غ.
- 4 - جبنة قشقوان (200) غ
- 5 - بندورة عدد (2) حبة 250 غ.
- 6 - فليفلة خضراء عدد (1) حبة.
- 7 - ملعقتين زيت الصويا.
- 8 - 2 - 3 سن ثوم + بصلة عدد (1)
- 9 - ملح + فلفل أسود حسب الرغبة

طريقة التحضير :

نقطع الفليفلة الخضراء والبصل إلى قطع صغيرة ونضعها في المقلاة حتى تذبل ثم نضع البندورة بعد برشها ثم نضيف الفطر والثوم والمدقوق ونقلب المزيج ثم نضيف علبه تشويد مجرمشة هَنَا فوق الخليط ونقوم بالتحمير لمدة خمس دقائق ثم نضيف الملح والفلفل الأسود ثم نقوم بمزج الصلصة مع المعكرونة ونتركها على النار لمدة خمس دقائق ثم نسكب المزيج في طبق التقديم ثم نضيف جبنة قشقوان مبروشة على الوجه.



# هَنَا

الجديد من

طعمة طيبة... ضمانة اكيدة.



لحم تشويد

مجرمشة

بعلب

حلال  
100%

## حمص بالطحينة مع لحم تشويد (مجرمشة)

المقادير :

- 1 - حمص بالطحينة مقدار (500) غ
- 2 - علبة لحم تشويد مجرمشة هَنَا عدد (1) - 180 غ
- 3 - بصلة متوسطة
- 4 - فليفلة حدة حسب الرغبة
- 5 - ملح حسب الرغبة
- 6 - فلفل أسود حسب الرغبة

طريقة التحضير :

نفرم البصلة والفليفلة الحارة بشكل ناعم ونحمرها على النار مدة (3) دقائق ثم نضيف لحم تشويد مجرمشة هَنَا ونقلبها على النار مدة (3) دقائق حتى الإستواء، ثم نضيف الملح والفلفل الأسود ثم نضع المزيج فوق الحمص بالطحينة في طبق التقديم.



# هَـنَا

الجديد من

طعمة طيبة... ضمانة اكيدة.



لحم تشويد

مجرمشة

بعلاب

حلال  
100%

## لحم تشويد (مجرمشة) بعجين

المقادير :

- 1 - (500) غ عجين
- 2 - علبه لحم تشويد مجرمشة هَـنَا عدد (1) 180 غ
- 3 - بصلة صغيرة
- 4 - حبة طماطم صغيرة
- 5 - ملعقة طعام صغيرة زيت زيتون
- 6 - حبة فلفل حار صغيرة

طريقة التحضير :

نقسم العجين إلى دوائر بمقاس (8) سم وتغطي لترتاح مدة (20) دقيقة، يقطع البصل والطماطم والفلفل وتخلط مع لحم تشويد مجرمشة هَـنَا ثم نفرد العجين على سطح مرشوش بالدقيق إلى دوائر متوسطة السماكة ثم نمد عليها طبقة من الحشوة وتصف في صينية مدهونة بالزيت ونخبزها في فرن متوسط الحرارة حتى تصبح ذهبية اللون.

