

تحضير شراب الجلاب اللذيذ في المنزل

جلاب هو مشروب منعش يحظى بشعبية كبيرة في دول الشرق الأوسط. وهي مصنوعة من دبس السكر أو شراب التمر الذي يضاف إليه الماء وماء الورد وأحيانًا الصنوبر والزبيب. يستهلك جلاب ولا سيما في سوريا ، الأردن ، في الأراضي الفلسطينية والعربية في لبنان .

جلاب هو اسم الشراب والشراب المصنع الذي يتم تحضيره به. باستخدام زجاجة من الجلاب التي يتم شراؤها من المتجر والتي تحتوي عادةً على دبس التمر وماء الورد والسكر وتلوين الطعام ، يمكنك إعداد كمية كبيرة من الجلاب (هذه المرة الشراب) بمجرد إضافة الماء.



كيفية صنع الجلاب

في الماضي ، تم تحضير الجلاب من الدبس (يُدعى أيضًا هالك) . لتحضير هذا الشراب ، نظفي التمر وانقعيه لعدة ساعات قبل غليه. يتم بعد ذلك ترشيح عصير الطهي من خلال قطعة قماش قطنية ويترك في صواني يتم وضعها مرة واحدة على أسطح المنازل. عند تعريضه للشمس ، يمكن أن يصبح العصير مركزًا وشرابًا كثيفًا وذهبيًا. يمكن استبدال هذه العملية بتقليل العصير أثناء طهيه ، حتى يكون له الاتساق الصحيح. اليوم ، يتم تصنيع هذه الشراب صناعيًا بكميات كبيرة. يتم تحضير الجلاب بسهولة كبيرة عن طريق خلط الماء مع شراب الجلاب. تؤخذ عادة مع ست أو سبع جرعات من الماء لجرعة واحدة من الشراب. يمكنك إضافة الثلج المجروش وشراب الورد وتزيين المشروب بالزبيب أو الصنوبر. لتدخين الجلاب ، ضعي ملعقة صغيرة من المسك المسحوق على قطعة من البخور ، وأضيفيها ومرري الأكواب فوق الدخان حتى تنغمس تمامًا في رائحة البخور. ثم يتم تقديم المشروب مباشرة في هذه النظارات أمام الضيوف.

في المتاجر ، الكثير من الجلاب جاهز للاستخدام ويحتوي بالفعل على شراب الورد ، في هذه الحالة ليس من الضروري إضافة أي.

يتم تقديم الجلاب بملعقة صغيرة لتناول الفواكه المجففة وقش بسهولة حتى لا يزعجهم الثلج أو الصنوبر المعلق.

ما هي إصدارات جلاب ومتغيراته الأخرى؟

إذا كان الجلاب مصنوعاً تقليدياً من دبس التمر ، فهناك أيضاً مستحضرات تعتمد على دبس العنب أو الخروب. في بعض دول الشرق الأوسط ، يتم تدخين الجلاب بالبخور العربي قبل التقديم مباشرة. عادة ما تزين بالصنوبر والعنب ، ولكن غالباً ما تضاف الفستق والكاجو واللوز والمكسرات. بشكل عام ، يتم توفير الرامين الصغير للضيوف الذين يمكنهم تزيين جلابهم كما يحلو لهم. من بين يهود العراق ، يستخدم الجلاب أو الدبس (شكله الخام) لإعداد تخصص يسمى شلغم حلو . إنه اللفت كونفيت مباشرة في شراب ثم يأخذ لون العنبر الجميل. سابقا في بغداد ، تم العثور على هذه اللفت بسهولة في الباعة الجائلين. في الهند ، غالباً ما يكون عطر halek (أو عسل التمر) معطراً مع يانسون نجمي . يمكن أيضاً استخدام الجلاب لنكهة الزبادي الطبيعي أو الآيس كريم ، ويمكن استخدامه أيضاً في المعجنات مثل أي شراب. يمكن استبدال الماء بالحليب الطازج. يمكن استخدام الجلاب لصنع الآيس كريم مع شراب التمر.



اليك كيفية تحضير مشروب الجلاب في البيت:

المكونات:

- 3 ملاعق كبيرة من شراب الجلاب (دبس التمر أو العنب أو الخروب)
- 1 كوب ماء بارد
- 1 ملعقة صغيرة من ماء الورد
- 1 ملعقة صغيرة زبيب ذهبي
- 1 ملعقة طعام من الصنوبر
- الجليد المجروش

تعليمات:

- نسكب شراب الجلاب في كوب كبير ونغطيه بالماء البارد ونخلط.
- أضف الثلج المجروش.
- يُزيّن المشروب بالزبيب والصنوبر.
- قدمها على الفور.