

Michigan
Fresh

أستعمال , خزن وتعليب القرنبيط



القرنبيط مزروع في ولاية ال ميشيكان يكون متوفر بين شهري تموز و تشرين الأول



أعداد لوري ميسانك, محاضر في جامعة ميشيكان
ستيت أكستينشن

الأصناف المفضلة

كرة الثلج، تاج من الثلج السيلف بلانش والنوع المهجن هي من انواع القرنبيط الممتازة للاستخدام الطازج أو لغرض التجميد. الأصناف المفضل استخدامها من القرنبيط الأرجواني لغرض التجميد أو للاستخدام الطازج هي القرنبيط ذو الرأس البنفسجي، الرأس البنفسجي المبكر والأرجواني الملكي. النوع الهجين الأبيض في وقت مبكر هو مفضل للتخليل.

طريقة الخزن والمحافظة على الأغذية:

- اغسل القرنبيط بالماء البارد بدون استخدام الصابون.
- حافظ على القرنبيط بعيدا عن اللحوم النيئة وعصائر اللحوم لمنع التلوث
- للحصول على أفضل جودة وقيمة غذائية، لا تحتفظ بأكثر ما تستهلكه عائلتك في غضون سنه واحدة.

الإنتاجية:

2 كوب مجمد	=	باوند 1 1/3
6 كوب مجمد	=	رأسان متوسط الحجم
9 اكواب مخلل	=	12 كوب من القرنبيط
16 24 كوب مجمد	=	12 باوند

طريقة الحفظ:

التعليب

القرنبيط عادة يتغير لونه وتزداد قوته عندما يعلب. لهذا السبب، لا ينصح بالتعليب.

للاستفسار عن البستنة والحدائق؟
زوروا موقعنا الإلكتروني
migarden.msu.edu
أو اتصل بالرقم المجاني
1-888-678-3464

التخليل

مخلل القرنبيط

- 12 كوب من القرنبيط المقطع الى قطع بقياس من 1 الى 2 أنج
- 4 أكواب من الخل الأبيض (5 % حموضة)
- 2 كوب سكر
- 2 كوب بصل مقطع إلى شرائح رقيقة
- 1 كوب مكعبات الفلفل الأحمر الحلو
- 2 ملعقة كبيرة بذور الخردل
- 1 ملعقة كبيرة بذور الكرفس
- 1 ملعقة شاي مسحوق الكركم
- 1 ملعقة شاي من رقائق الفلفل الأحمر الحار.

النتائج: حوالي 9 أكواب

يغسل القرنبيط بعد إزالة السيقان والأوراق الخارجية ويغلي في ماء مملح (4 ملاعق صغيرة من الملح لكل 1 غالون من الماء) لمدة 3 دقائق. يصفى ويبرد. يوضع الخل والسكر والبصل ومكعبات الفلفل الأحمر والتوابل في وعاء كبير. يغلى ويترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق. يوزع البصل ومكعبات الفلفل في وعاء زجاجي ثم يملئ الوعاء بقطع القرنبيط ومحلول التخليل المعد مسبقاً مع مراعاة ترك نصف أنج فراغ بالرأس. تلمس الحافات وتضبط الأغطية، ويعمل وفقاً بالتوصيات التالية:

المدة المقررة لتجهيز القرنبيط المخلل بطريقة الماء المغلي.

المدة الزمنية القصوى				
نوع الحزمة	حجم الوعاء	0 - 1,000 ft.	1,001 - 6,000 ft.	اعلى من 6,000 ft.
حارة	نصف باينت أو باينت	10 دقائق	15 دقيقة	20 دقيقة

اترك الوعاء لمدة 24 ساعة، وتحقق من أن الأغطية مغلقة بأحكام، يغسل الوعاء، يسمى، ويخزن

التجميد:

اختر رؤوس متراسة ثم أقطع الاوراق الخارجية . أقطع القرنبيط الى قطع بحجم 1 أنج. إذا لزم الأمر ولغرض إزالة الشوائب ينقع القرنبيط لمدة 30 دقيقة في محلول من الملح والماء (4 ملعقة شاي ملح لكل 1 غالون ماء). ثم يصفى و يوضع لمدة 3 دقائق في ماء مغلي يحتوي على 4 ملعقة شاي ملح لكل 1 غالون ماء. يبرد على وجه السرعة، ويصفى ويحزم في حاويات محكمة ثم يجمد بدون أي فراغ. يقفل، يسمى، ويجمد. يفضل استخدام القرنبيط المجمد خلال مدة 8 إلى 12 شهرا لضمان أفضل جودة. بدلا من ذلك، يجمد القرنبيط المقطع بوضعه في أطباق ثم تحول القطع المجمدة الى أكياس خاصة بتجميد الخضراوات على شرط أن يطرد الهواء منها. تغلق ثم تجمد

المراجع:

المعلومات في هذه النشرة تستند على سلسلة المحافظة على الأطعمة قرنبيط (دراسة جامعة ولاية ميشيغان حزيران 1990) ودراسة من السهل تعليب (جامعة جورجيا ، 2006) هذه النشرة تعوض؟؟؟؟؟؟ سلسلة استخدام وتخزين والمحافظة على القرنبيط (جامعة ولاية ميشيغان، 2006)

MICHIGAN STATE UNIVERSITY | Extension

MSU هي مؤسسة متكافئة الفرص، ملتزمة بتحقيق التميز من خلال برامج عمل متنوعة وثقافة شاملة التي تشجع جميع الناس على تحقيق تطلعاتهم. برامج مواد ملحق جامعة ولاية ميشيغان متاحة للجميع بغض النظر عن العرق أو اللون أو الأصل القومي أو الجنس أو الهوية الجنسية أو الدين أو العمر، الطول، الوزن، والعجز، والمعتقدات السياسية والجنسية، التوجه والحالة الاجتماعية أو الحالة العائلية. صدرت لتعزيز برامج العمل في MSU قرارات 8 مايو و 30 يونيو 1914، بالتعاون مع وزارة الزراعة الأمريكية. توماس G. كون، مدير برنامج ملحق جامعة ولاية ميشيغان في شرق مدينة لانسينغ، ميشيكان 48824. هذه المعلومات هي لأغراض تعليمية فقط. مرجع لمنتجات دعائية أو أسماء تجارية غير مدعومة من قبل برنامج ملحق جامعة ولاية ميشيغان MSU أو التحيز ضد تلك لم يرد ذكرها.