

۲۰۲۴۵۲

۴

از مجموعه کتاب‌های

آشپزی حلیمچه

انواع مربا و کمپوت

رحیم جمان نسب

افق

دور

سرشناسه: آشپزی حلیمچه - انواع مربا و کمپوت

عنوان و نام پدید آور: رحیم جمال نسب

مشخصات نشر: تهران: افق دور، ۱۳۹۸

مشخصات ظاهری: ۶۴ صفحه جیبی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۲۳-۲۰۴-۳

انواع مربا و کمپوت

نویسنده: رحیم جمال نسب

گرامور چاپ و نشر: محسن باطنی

م.اح: کیمیا شریف

صفحه آرایش: ساهان عثمانپور

انتشارات: افق دور

سال و نوع چاپ: اوّل - ۱۳۹۸

چاپ: طاقی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۲۳-۲۰۴-۳

تیراژ: ۲۰۰۰ نسخه

قیمت: ۵۰۰۰ تومان

آدرس: تهران - میدان انقلاب - بازار بزرگ کتاب - کتابسرای

وطن - نشر افق دور

تلفن: ۶۶۹۱۵۹۱۸ - ۶۶۴۹۷۷۱۱ - ۰۹۳۵۵۷۰۳۶۴۲

www.ofoghedoor.com

فهرست

مقدمه.....	۵	مربای سیب.....	۲۲
نکاتی در مورد مربا.....	۷	مربای شاه توت.....	۲۳
مربای زرد آلو.....	۱۱	مربای پوست نارنگی.....	۲۴
مربای انار.....	۱۲	مربای گیلاس.....	۲۵
مربای گلاب.....	۱۳	مربای بهار نارنج.....	۲۶
مربای تمشک.....	۱۴	مربای پوست هندوانه.....	۲۷
مربای بالنگ.....	۱۵	مارمالاد آلبالو.....	۲۸
مربای آناناس.....	۱۶	مربای آلو زرد.....	۲۹
مربای زرشک.....	۱۷	مربای بادنجان.....	۳۰
مربای زغال اخته.....	۱۷	مربای پرتقال.....	۳۱
مربای به.....	۱۸	مربای پوست پسته.....	۳۲
مربای هویج.....	۱۹	مربای پوست انار.....	۳۳
مربای انجیر.....	۲۰	مربای خلال پرتقال.....	۳۴
مربای توت فرنگی.....	۲۱	مربای خیار.....	۳۵
		مربای کدو تنبل.....	۳۶

۴۸.....	پنجگانه تخم مرغ	۳۷.....	مربای کیوی
۴۹.....	پنجگانه سیب	۳۸.....	مربای گل
۴۹.....	پنجگانه آناناس	۳۹.....	مربای گل محمدی
۵۰.....	پنجگانه چای کوشین	۴۰.....	کمپوت سیب
۵۱.....	پنجگانه چای گرونینگر	۴۱.....	کمپوت گیلاس
۵۱.....	پنجگانه زنجبیلی آسام	۴۱.....	کمپوت زنجبیلی
۵۲.....	پنجگانه پاریسی	۴۲.....	کمپوت سیب
۵۳.....	پنجگانه چای با خامه	۴۳.....	پنجگانه چای و میوه
۵۴.....	پنجگانه چای سرد (۱)	۴۴.....	چای سیلان از نوع اووایکه
۵۵.....	پنجگانه چای سرد (۲)	۴۵.....	پنجگانه چای فریزی
۵۶.....	پنجگانه چای حیفاف	۴۶.....	پنجگانه هلشتاین
		۴۶.....	پنجگانه چای ژاپنی
		۴۷.....	پنجگانه پرتقال

مقدمه

نام الهه زیبایی‌ها

هنر نزد ایرانیان است و بس

ایرانیان از عهد باستان هنرمندترین افراد بوده و هم اکنون نیز در همه زمین‌های هنری چون ستاره‌ای تابناک می‌درخشند.

یکی از این سرمای ظریف، هنر آشپزی است که می‌تواند پایه‌های خانواده‌ها محکمتر سازد و سلامتی را به افراد خانواده هدیه نماید. زیرا وقتی مواد غذایی سالم به مقدار لازم به شخص برسد تمام نیازهای وی را برآورده سازد، و حاصل آن شادابی و سلامتی جسم و در نتیجه سلامتی روح خواهد بود.

هنر آشپزی گرچه مختص به بان‌ان نیست ولیکن خانمها به علت داشتن ظرافت خاص پیشرفت بایان در این زمینه نموده‌اند و اگر گفته می‌شود هنر آشپزی بنیان خانواده را محکم می‌سازد سخنی گزاف نگفته‌ایم چرا که وقتی همسر وارد خانه شده و سفره‌ای رنگین را در پیش روی خود مشاهده می‌کند، خستگی روزانه سر را فراموش نموده و به کانون گرم خانواده علاقمند می‌گردد. اگر کدبانوی خانه با برافتن خاص خود از مواد موجود بتواند حداکثر استفاده را برده و با سلیقه آن را تزئین نماید برای کودکان نیز قابل توجه بوده و برای خوردن غذا بهانه

جویی نمی کنند و بدینوسیله مادر سلامتی را به فرزندان خود اهدا می نماید. در این راستا ما کوشش نمودیم تا بهترین غذاها را انتخاب و تحت یک مجموعه بیست جلدی با عنوان آشپزی ساناز به شما تقدیم نماییم.

همچنین برای تکمیل این مجموعه دو جلد دیگر تحت عنوان خاص میوه ها و سبزیها و راز به دنیا آوردن فرزند سالم و مراقبت های دوران بارداری و شیردهی را به شما عزیزان تقدیم می نماییم. امید آنکه این مجموعه بتواند سلامتی و صفا را به شما و خانواده محترمتان ارزانی دارد. باید یاد آور شویم غذاهایی که در این مجموعه گرد آمده معمولاً بر آن چهار چیز در نظر گرفته شده است و این دیگر بستگی به سلیقه و درایت شما بستگی گرامی دارد که با توجه به سن و موقعیت جسمی و جنسی و شغلی افراد بتواند خود برای تامین نیاز جسمانی آنان مقدار مواد را کم و زیاد نماید.

همچنین زمان پخت غذاها، زمانی تقبی است. زیرا میزان حرارت تولید شده وسایلی که در پخت، از آنها استفاده گرفته می شود یکسان و استاندارد نیست. پس با چند بار مریختن کمی دقت می توانید زمان پخت مواد را مشخص نمایید.

به امید روزهای سرشار از صفا و صمیمیت برای شما خانواده عزیز و گرامی

رحیم جمال نسب