

# PUMPKIN JAM

## Ingredients

The second method (Turkish pumpkin):

The first method (Syrian pumpkin):

6 tablespoons calcrete + water

water (for boiling)

5 kilos of sugar

5 liters of water

Citric acid

800 grams of pumpkin

500 grams of sugar

a little of water

a little of citric acid

The third method (the third type):

800 grams of pumpkin

500 grams of sugar

a little of water

a little of citric acid

5 kilos and a half pumpkin, cut into cubes

## Directions

لتحضير اليقطين في الطريقة الأولى ( اليقطين السوري ) : اولاً نغسل اليقطين ثم نقسمها لنصفيين ونقوم بتقشيرها ومن ثم نقطعها إلى مكعبات، و نضعهم في وعاء وننقعهم بماء رايق الكلس ( رايق الكلس : نضع الكلس + ماء شو يعني رايق الكلس ؟ يعني الماء يلي ضليت فوق والكلس رسب تحت ، مناخذ ماء رايق الكلس ومنحطها على اليقطين ، واذا ما كفتكم الماء بتزيدوا ماء فوق الكلس المترسب وبتحركوهم وبتحركوهم ليرسي الكلس وبعد ما يرسى الكلس بتضيفوا الماء فوق اليقطين)، وبعدها نقوم بتحريكهم وبتتركهم لمدة 3 ساعات ( وبتقلوهم في وعاء فيه ماء منشان يصل مغمور وبتتركوهم 3 ساعات وفيكم أقل )، ثم ننزل الماء عنهم ونغسلهم 3 مرات ونضعهم في المصفاة، وبعدها نضع عليهم ماء ونضعهم على الغاز حتى الغليان (هي مو قصة تفوير هي منشان الكلس ، هي علوة وحدة بس يطلع رغووة على الوجه بتقشوها ) ومن ثم نقوم بتصفيتهم في المصفاة ، ثم ناتي بوعاء ونضع فيه سكر ، ماء ونضعهم على النار حتى ذوبان السكر ( بس ليذوب السكر مو ليصير قطر ) وبعد ذوبان السكر وقبل غليان الماء نضيف اليقطين المقطع للوعاء ونحرك اليقطين بملعقة خشب (وبس يطلع رغووة معكم بتشيلوها) وبعد مرور ساعة ونصف عليهم نضع حمص الليمون ( منشان ما يسكر ) وبتتركهم حتى الغليان(ممكن 3 - 4 ساعات) وحتى يصح لونهم ذهبي ( اهم شي ما تحركوا المرابي بملعقة يكون فيها ماء وما تكون ملعقة ستالس لازم تكون الملعقة خشب وما تحركوهم ) وبعدها يصح مرابي اليقطين جاهزاً. لتحضير اليقطين في الطريقة الثانية( اليقطين التركي) والطريقة الثالثة : اولاً ناتي باليقطين ونقشره في الفشارة (( بس هون الفرق سكر و حلو ))، ليش اليقطين قاسي ؟ لان بقولوا لايلول وتشرين بصلب وما يقطفوا اليقطين ليصلب))، ثم نقطع اليقطين لنصفيين ونخلص من الذور منه، ومن ثم نبرش اليقطين ( اهم شغلة بمرابي اليقطين ما تخلوا الجزء الطري فيه بتشيلوهم بالملعقة لان هاد الجزء الطري بيطلع مرخي كثير )، وبعد برش اليقطين نضعهم على الميزان لحتى نعرف كمية السكر اللازمة لهم ( بتحتلوا لكل كيلو يقطين 500 غرام سكر لان هنن فيهم طعم حلو هيكل بيطلع السكر موازن ) ثم نضيف السكر لهم و نغطي الوعاء وبتتركهم حتى ذوبان السكر وبتحول لماء ( هذا النوع من اليقطين يحتوي على سوائل ليش ؟ لان طعمتوا حلوة ، مثلاً اليقطين السوري ما فيه سكر ما بطالع ماء )، وبعدها نضع اليقطين المبروش على النار ثم نضع حمص الليمون وبتتركهم على النار 10 دقائق ثم يصح اليقطين التركي جاهزاً .