

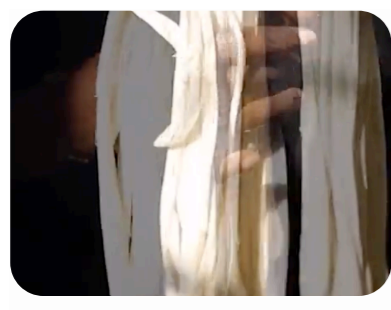


جبنة مضفرة

أسماء أخرى : جبنة مضفرة



Change Image



مقدمة

السودان غني بالماشية وبالتالي بالمنتجات الألبانية. دخلت جبنة الحبل إلى السودان من خلال رجل يوناني علم الناس في منطقة كاز غيل في جنوب الأبيض الشرقي كيفية صنعها. جبنة الحبل هي جبنة شبه صلبة ومصنوعة من حليب البقر. يتم تحويلها إلى خيوط طويلة جدًا يتم بعد ذلك تضييرها.

القيمة الثقافية :

...

الممارسات المرتبطة :

أشكال أخرى من منتجات الألبان مثل الزبادي وأنواع أخرى من الجبن

السودان غني بالماشية وبالتالي بالمنتجات الألبانية. دخلت جبنة الحبل إلى السودان من خلال رجل يوناني علم الناس في منطقة كاز غيل في جنوب الأبيض الشرقي كيفية صنعها. جبنة الحبل هي جبنة شبه صلبة ومصنوعة من حليب البقر. يتم تحويلها إلى خيوط طويلة جدًا يتم بعد ذلك تضييرها.

التعبيرات الثقافية

...

القابلية

التحديات :

تغييرات في أنماط هجرة الرحل، فقدان مصدر الحليب



الموارد الطبيعية المستخدمة

حليب

النار

الوصفة

Recipe

The milk is strained using a piece of gauze to remove any impurities or curdles. It is poured into a big pot or barrel. Rennet is then added to a glass of water to dissolve, the liquid is then added to the milk and left to rest for a few hours (2-4). The milk is now clotted into cheese. The clotted cheese is then put in a big pot over firewood, the consistency is then transformed to a rubbery-looking texture. Cumin seeds are added and the cheese is combed into strings and braided while still warm. The braided cheese is then transferred to a barrel, covered in water and salt is added

يُصفى الحليب باستخدام قطعة من الشاش لإزالة أي شوائب أو تكتلات.

ثم يُسكب في قدر كبير أو برميل. يُضاف المنفحة إلى كوب من الماء لتذوب، ثم يُضاف هذا السائل إلى الحليب ويُترك ليرتاح لبضع ساعات (من ساعتين إلى أربع ساعات).

يتختر الحليب ويتحول إلى جبن. بعد ذلك يُوضع الجبن المتختر في قدر كبير فوق حطب النار، فتتغير قوامه ليصبح ذا ملمس مطاطي. تُضاف حبوب الكمون، ويُمشط الجبن إلى خيوط ويُجدل وهو لا يزال دافئًا.

ثم يُنقل الجبن المضفر إلى برميل، ويُغطى بالماء ويُضاف إليه الملح.

الأطعمة التقليدية والطهي

طعام

المجال

المجموعات المجتمعية والموقع

المجموعات المجتمعية



جبنة الحبال شهيرة في جميع أنحاء السودان. يُقال إن مدينة الأبيض في شمال كردفان هي موطن جبنة الحبال في السودان. الرعاة البقارة، صانعو الجبن، صانعو الأواني الفخارية، الأسواق، التجار

الممارسون



يتم إنتاج الجبن الشريطي من قبل الرجال والنساء. بفضل المهارات الصحيحة والمعرفة، يُعتبر تصنيع الجبن سهل التعلم، ويزداد عدد الأجيال الشابة التي تمارس الآن صناعة الجبن.

الغرض/الاستخدام



تحافظ صناعة الجبن على الحليب، وتستخدم بشكل خاص الحليب الذي يأتي من المربين، وتوفر غذاء غني بالعناصر الغذائية والذي يتوفر في الأسواق.

المعرفة/المهارات



صناعة الجبن تتطلب مهارات ومعرفة في صنع الجبن، وضبط درجات الحرارة المناسبة والعمليات الصحية لضمان نجاحه. ونظرًا لكثرة التجار في السوق، يصبح جودة الجبن مع مهارات البيع معرفة مهمة لهذه العملية. عملية صناعة الجبن الجاري تشير إلى عدة أنواع مختلفة من الجبن حيث يُوجّه عملية التصنيع البروتينات في الجبن، مما يجعلها مطاطية. عندما يُسخن الموترار بلا إلى 60 درجة مئوية ثم يُمدد، تترتب البروتينات الحليبية.

التعليم



مهارة صناعة الجبن عادة ما تورث عبر الأجيال في العائلات. ولكن في الأونة الأخيرة، أصبحت نقطة البداية السهلة لأولئك الراغبين في بدء عملهم الخاص. يُعلم صناعة الجبن في المراكز المهنية ومراكز ريادة الأعمال كنقطة انطلاق إلى سوق الأعمال.

الأدوات والمعدات والخدمات



أواني حليب، نار، أواني طهي كبيرة، ماء، أسطح نظيفة، دلاء أو براميل للتعبئة، مطبخ.

التاريخ



جبنة الحبل هي من الأصل اليوناني. تم جلبها إلى السودان عن طريق رجل يوناني يدعى بانويوتي، في منطقة كازجيل جنوب الأبيض. تواصل هذا الرجل اليوناني مع سكان المنطقة وعلمهم كيفية صنع جبنة الحبل عن طريق عرض الطريقة عليهم. حتى قام بتسمية ابنته باسم المنطقة. تعتبر جبنة الحبل طويلة الأمد نظرًا لأنها تُطهى جزئيًا فوق الحطب في العملية، مما يسهم في التخزين السهل وتقليل حالات التسمم الغذائي.

▶ Image(s) source :

▶ Link(s)