

الطرق التقليدية لصناعة بعض أنواع الجبن

1- صناعة الجبن الدمياطى Dommiati cheese

من أشهر انواع الجبن الطرى التى تصنع فى مصر وعادة يعرف بالجبن الأبيض وعادة ما يصنع الجبن الدمياطى من لبن جاموسى أولبن بقرى أو خليط منهما وفى بعض الأحيان تصنع من لبن الماعز والاعنام ويطلق عليها اسم الجبن الضآن. وهذا النوع من الجبن الطرى ينتمى الى مجموعة الجبن الطرى الأبيض المخلل white soft pickled cheese وهذا النوع من الجبن يتم تسويته فى محلول ملهى او شرش مملح ويختلف عن باقى انواع الجبن الطرى الأخرى فى انه يتم إضافه الملح مباشرة الى اللبن قبل إضافة المنفحة و قبل التجبن وعادة ما يتم تملح اللبن الداخلى فى صناعة هذا النوع من الجبن بنسبة تتراوح ما بين 5-15%.

1- إستلام اللبن

2- الترشيح

3- التنقية

4- تعديل كمية اللبن على حسب نسبة الدهن الى 8 أو 4 أو 2% لتصنيع جبن كامل الدسم أو 0.5 دسم أو 0.25 دسم وذلك بإضافة لبن فرز طبيعى أو جاف أو بنزع قشدة. ويتم بعد ذلك معاملة اللبن حرارياً على 65[°]م لمدة 15-30 دقيقة.

5- يقسم اللبن الى قسمين، يضاف الملح بنسبة 5-14% من وزن اللبن كله فى احد القسمين مع التقلب الجيد.

6- يبرد اللبن الغير مضاف له الملح الى 38-40[°]م ويضاف له بادیء بنسبة 0.5% ويترك لمدة ساعة لتسوية اللبن. اما الجزء المملح الآخر فيبرد الى 40[°]م. ثم يتم مزج كلا نوعى اللبن حيث يصفى جزئى اللبن المملح خلال شاشة على اللبن الغير مملح الموجود فى حوض التجبن لفصل اى شوائب قد تكون موجودة بالملح.

7- يتم اضافة المنفحة بعد تخفيفها بالماء ويتم التقليل الجيد لمدة 5 دقائق ثم يترك اللبن ساكن ليتجبن لمدة 3 ساعات على درجة الحرارة المناسبة للتنفيح وهى 28-40[°]م وبعد مرور هذا الوقت يتم الكشف عن علامات تمام التجبن.

8- تقطع الخثرة بعد تمام التجبن و تنقل الخثرة للاطار الخشبى ذو الشبك الموضوع عليه الشاش وتترك للترشيح الذاتى مدة من 3-4 ساعات . بعد ذلك يتم ربط الشاشة و كبس

الخبثرة باثقال تتناسب مع قوامها. (حوالى 10-15% من وزن الخبثرة) وتترك من 24-48 ساعة حتى الحصول على القوام المناسب.

9- يتم تقطع الجبن وتعبئها واستهلاكها مباشرة كجبن طازج أو تخليها فى شرش مملح وتخزن لمدة تتراوح ما بين 4-8 أشهر أما على درجة حرارة الثلاجة أو على درجة حرارة الغرفة.

ريع الجبن الدمياطى

يتم حساب الريع بعد إنتهاء الترشيح وتقطيع الجبن يتم وزنها وتحسب النسبة المئوية للتصافى كما يلى :

النسبة المئوية للتصافى = (وزن الجبن الناتج / وزن اللبن المستخدم) * 100

وعموما هناك كثير من العوامل التى تؤثر على تصافى الجبن بالزيادة أو بالنقص نذكرها فيما

يلى :

- يزداد تصافى الجبن المصنع من اللبن الجاموسى (25-30%) لإرتفاع نسبة الدهن والجوامد الكلية عنه فى حالة اللبن البقرى (20-22%).
- كلما زادت نسبة الدهن فى اللبن المستخدم كلما زاد التصافى والعكس .
- كلما زادت نسبة الملح المستخدم فى التصنيع زاد التصافى حيث تزيد من كازينات الصوديوم وبالتالي تزيد قدرته الجبن على الإحتفاظ بالرطوبة .
- التعبئة فى القوالب تؤدي لزيادة نسبة الرطوبة وبالتالي زيادة نسبة التصافى
- زيادة الضغط على الخبثرة بوضع ثقل أكثر من اللازم تؤدي إلى سرعة طرد الشرش وبالتالي خفض التصافى كما تؤدي طول مدة الترشيح لتقليل التصافى .
- إرتفاع درجة حرارة الجو فى غرفة الترشيح تسرع من طرد الشرش وإنخفاض التصافى
- زيادة كمية المنفحة المضافة أو قوتها عن اللازم تسرع من الترشيح وجفاف الجبن وخفض التصافى .
- إرتفاع حموضة اللبن فى وجود زيادة من المنفحة تسرع من طرد الشرش وتقليل التصافى
- ترك الخبثرة بعد تمام التجبن على درجة حرارة عالية لمدة أطول من اللازم تؤدي لإنكماش الخبثرة وسرعة طرد الشرش وقلة التصافى .
- زيادة كلوريد الكالسيوم المضاف إلى اللبن عن اللازم تعطى جبنا مجلدا مع سرعة طرد الشرش وإنخفاض التصافى .

التركيب الكيماوى للجبن الدمياطى:-

الرطوبة 50-60% - الدهن 16-28% على اساس الوزن الرطب ، 40% على اساس الوزن الجاف - الملح 4-6%.

الحد الأعلى لنسبة الرطوبة	الحد الأدنى لنسبة الدهون		نوع الجبن الدمياطى
	جبن مصنع من لبن بقرى أو خليط	جبن مصنع من لبن جاموس	
60%	40%	45%	جبن كامل الدسم
65%	20%	25%	جبن نصف دسم

عيوب الجبن الدمياطى

1 - وجود ثقب في الجبن:

أحيانا يظهر بالجبن الدمياطى ثقب عديدة قد يرجع ذلك إلى عيوب في الكبس (عيوب ميكانيكية) أو نتيجة لإستخدام لبن خام رديء أو نتيجة تلوث الخثرة في الحوض أو أثناء الترشيح بأنواع من الميكروبات والخمائر التي تحلل سكر اللاكتوز منتجة للغازات والذي تنشأ عنه تلك الثقب بالجبن . يمكن التغلب على هذا العيب عن طريق بسترة اللبن وإستخدام خامات عالية الجودة مع إتباع شروط النظافة والتعقيم في كل خطوات الصناعة بالإضافة لسرعة الترشيح للخثرة ومراعات خلو المكان من الذباب والحشرات مع مراعات زيادة كمية الملح المضافة وقد نلجأ في بعض الأحيان لإستخدام بعض المواد الحافظة المسموح بها مثل سوربات الصوديوم أو بنزوات أوبروبيونات الصوديوم.

2 - جفاف الجبن وتجلده :

في بعض الأحيان نجد أن الجبن جاف مع زيادة صلابته وذا قوام مجلد ويرجع ذلك إلى عدة عوامل نذكر منها زيادة كمية المنفحة أو قوتها عن اللازم مع زيادة درجة الحرارة أو زيادة الحموضة بالإضافة لانخفاض نسبة الدهن باللبن المستخدم أو يرجع لإضافة شرش ساخن على الجبن أثناء التخزين في الصفائح ويمكن علاج هذا العيب بتلافي أسبابه.

3 - قوام الجبن المفرول (غير المتماسك) :

يرجع هذا العيب إلى إستعمال منفحة ضعيفة وقلة الكمية المضافة مع زيادة نسبة الملح أو بالتفتيح على درجة حرارة منخفضة مما يعطى خثرة ضعيفة أو تعبئة الخثرة قبل تمام التجبين أو تحريك الخثرة مع بداية التجبين أو عدم العناية بالخثرة أثناء التعبئة والترشيح كذلك عدم

رص الجبن في عيوات التخزين جيداً مما يتسبب في تفتيتها وتكسيرها عند نقل وتداول العبوات ولتلافي هذه العيوب يجب مراعاة تلافى أسبابها.

4 - الطعم الحامضى اللازح فى الجبن :

يرجع هذا العيب إلى استعمال لبن مرتفع الحموضة أو نتيجة لتلوث اللبن أثناء الصناعة بالبكتريا والخمائر المنتجة للحموضة مع إنخفاض كمية الملح المضافة لوقف نشاط هذه الميكروبات وقد يرجع لتلوث الجبن أثناء الترشيح بالميكروبات أو نتيجة لتخزين الجبن منخفض الملح على درجات الحرارة العادية بعد الصناعة مباشرة وعدم وضعها بالثلاجة . ولتلافي هذا العيب يجب استخدام لبن نظيف حموضته طبيعية مع مراعاة شروط النظافة والتعقيم للأدوات المستخدمة ولحجرة التصنيع مع إضافة الكمية الملائمة من الملح وحفظ المنتج فى غرف مبردة.

5 - وجود شوائب فى الجبن :

حيث تظهر فى شكل عروق بألوان مغايرة للجبن أثناء قطعها وينشأ ذلك من عدم تصفية اللبن بشكل جيد بعد تمليحه خاصة عند استخدام الملح الغير مطابق للمواصفات القياسية . ولتلافي هذا العيب يجب استخدام ملح على درجة عالية من النقاوة ومطابق للشروط الصحية مع الإهتمام بتصفية اللبن باستخدام شاش ضيق المسام بعد التمليح .

6 - الطعم الملحى :

يرجع ذلك لإستخدام نسبة عالية جدا من الملح خاصة فى فصل الصيف بهدف زيادة قوة حفظة وعدم ظهور يرقات بالجبن عند التخزين . ويمكن التغلب على هذا العيب وتقليل هذا الطعم بنقع الجبن لمدة ساعة فى الماء البارد أو بتغيير الشرش فى العبوة بشرش منخفض فى نسبة الملح قليلاً عن السابق بعد غليه وإضافته بعد أن يبرد تماماً أو بإستخدام نسب الملح المناسبة مع إضافة سوربات البوتاسيوم للحفظ.

7 - وجود طعم ورائحة غير نظيفة بالجبن :

يرجع ذلك لإستخدام لبن خام ردى الجودة فى الصناعة أو استعمال لبن ماشية تتغذى على مواد لها رائحة نفاذة مثل السيلاج أو اللفت والكرنب وغيرها من الأغذية التى لها رائحة أو نتيجة ترك الخثرة للترشيح مدة طويلة مما يؤدي إلى تلوثها بالخمائر والفطريات والبكتريا التى تعطى طعوما ورائحة غريبة وكذلك عند تعبئة الجبن وتركها فى العبوات دون إضافة الشرش وتركها للتلوث مدة طويلة بالإضافة لعدم إضافة الكمية المناسبة من الملح الذى يحد من نمو ونشاط الميكروبات المسببة لهذا العيب . كما يرجع هذا العيب نتيجة عدم تغطية كل الجبن فى العبوات بالشرش مما يعطى فرصة للميكروبات لإحداث تحلل للجبن الطافى على السطح ويعطى رائحة كريهة. ولتلافي ذلك يجب تلافى كل الأسباب المؤدية لهذا السبب.

8 - وجود يرقات (ديدان) فى الجبن :

يرجع ذلك لترك الخثرة فى الشاشة لفترة طويلة للترشيح أو لطول المدة بين تعبئة الجبن بالعبوات وإضافة الشرش لها مع ترك العبوات مفتوحة بالإضافة لعدم توفر النظافة الكاملة لمكان التصنيع والترشيح والتخزين ووجود الذباب الذى يضع على الجبن بيضه الذى يظهر فى الجبن على صورة ديدان بعد عملية التخزين . ولتلافى هذا العيب يجب وضع سلك على شبابيك حجرات التصنيع والترشيح والتخزين لمنع دخول الذباب والإهتمام بالنظافة الكاملة والعمل على سرعة الترشيح وإضافة الشرش على الجبن عند التخزين مباشرة

2- صناعة جبن الثلجة

يصنع هذا النوع من الجبن من اللبن المبستر كامل الدسم الجاموسى أو البقرى أو خليط منهما بنفس طريقة صناعة الجبن الدمياطى من لبن مبستر إلا أنه عند صناعة جبن الثلجة تستخدم نسبة ملح منخفضة 3 % تقريبا ولذلك يعتبر هذا النوع من الجبن مرغوبا لدى كثير من المستهلكين وخاصة المرضى اللذين يتناولون غذاءهم بملح خفيف .

الجبن المنتج بهذه الطريقة يستهلك طازجا أو يحفظ داخل الثلجة على درجة حرارة منخفضة حيث يتم توزيعه وإستهلاكه ويجب ألا تزيد هذه الفترة عن 5 - 7 أيام حيث أنه سريع التلف حيث أن الملح المضاف غير كافى كوسيلة لحفظه.

3- الجبن بالقشدة

يصنع هذا الصنف فى مصر حيث يعرف فى الأسواق بالجبن الدبل كريم Double Cream ويمتاز بالطعم الدسم لإرتفاع نسبة الدهن به حيث يصنع من مخلوط من اللبن والقشدة بنسبة 10 : 1 أى من مخلوط يحتوى على 10 % دهن ولصناعته من اللبن تتبع الخطوات الآتية:

1- يوزن اللبن بعد تصفيته ثم نقدر به نسبة الدهن.

2 - يحضر مخلوط اللبن والقشدة بحيث يحتوى على 10 % دهن كما يلى ، حيث أن الفراز يعطى واحد كيلو قشدة من 10 كيلو لبن وعلى ذلك فلو عندنا 20 كيلو لبن تقسم إلى جزئين متساويين 10 كيلو تبقى كما هى ويتم فرز 10 كيلو لتنتج 1 كيلو قشدة (أى يقسم اللبن إلى جزئين بنسبة 1 : 1) ويفرز نصف اللبن ثم تضاف القشدة الناتجة من الفرز إلى النصف الآخر وبذلك يتكون مخلوط من اللبن والقشدة بنسبة 10 : 1.

3 - يوزن الملح بواقع 3 - 5 % من مخلوط اللبن والقشدة ويذاب جيدا ثم يصفى.

- 4- تعدل درجة حرارة المخروط إلى 38 – 40°م وهي الدرجة الملائمة للتفحيح.
- 5 - تضاف المنفحة السائلة القياسية (العيارية) بمعدل 1 سم3 / لكل كيلو مخلوط بعد تخفيفها بقليل من الماء ثم يقلب جيداً كلياً لمدة خمس دقائق و سطحياً حتى يبدأ المخروط في التجبن .
- 6 - يغطى حوض التجبن مع المحافظة على درجة حرارة التجبن لمدة تتراوح بين 3 - 4 ساعات.
- 7 - تعبأ الخثرة الناتجة على هيئة طبقات رقيقة فى القوالب الخاصة بذلك وهي مكونة من طبقتين العليا إرتفاعها حوالى 7.5 سم والسفلى حوالى 5.5 سم وقطر القالب حوالى 14.5 سم .
- 8 - عندما يرشح الشرش ويهبط سطح الخثرة إلى مستوى الجزء السفلى من القالب يرفع الجزء العلوى من القالب ثم تقلب القوالب بمساعدة حصيرة ولوح خشبى أخر ويتم ذلك بعد حوالى 12 ساعة.
- 9 - نستمر فى تقليب القوالب مرتين يومياً حتى يصير قوام الجبن مناسب بعد حوالى ثلاثة أيام من الصناعة.
- 10 - تنزع أقراص الجبن من القوالب ونستمر فى تقليبها يومين آخرين وبذلك تكون الجبن صالحا للإستهلاك بعد خمسة أيام من الصناعة.
- 11 - يوزن الجبن الناتج وتحسب النسبة المئوية للتصافى وهي تتراوح بين 33 - 40 % من وزن المخروط.

4- صناعة الجبن القريش

يعتبر الجبن القريش من أكثر أنواع الجبن الشائعة فى مصر خاصة فى الريف لسهولة تصنيعه كما يعتبر مصدراً رخيصاً وغنياً بالبروتين الحيوانى وبالتالى بالأحماض الأمينية الأساسية وإحتوائه على نسبة عالية من الكالسيوم والفسفور بالإضافة إلى كثير من الفيتامينات والأملاح المعدنية بالرغم من أنه فقير فى الدهون والفيتامينات الذائبة فيه حيث يصنع من لبن منزوع الدسم مثل اللبن الرايب أو الفرز أو الخض إلا أن هذا النوع من الجبن فى حالة تصنيعه بملح خفيف أو بدون ملح فإنه يوصى به الأطباء كغذاء جيد لمرضى القلب وأمراض الكلى والضغط المرتفع وكذلك للأطفال وكبار السن على أن تتبع الشروط الصحية فى إنتاجه .

و تعرفه المواصفات القياسية المصرية بأنه الجبن المنزوع الدسم والذى يقل فيه نسبة الدسم عن 10 % محسوبة للمادة الجافة ولا تزيد به نسبة الرطوبة عن 70 % .

أولاً: صناعة الجبن القريش فى الريف من اللبن الرايب:-

اللبن الرايب هو اللبن المتبقى بعد نزع الدهن (القشدة) من اللبن الكامل بطريقة الجاذبية الأرضية المعروفة بعملية الترقيد وذلك بوضع اللبن الكامل فى شوالى أو أوانى (متارد) مسطحة أو عميقة ،تبلغ نسبة الدهن به ما بين 0.7 - 1.5 % .
ونذكر تفصيلاً طريقة صناعته فى الريف المصرى كما يلى:

1. يتم تنظيف الشوالى (المتارد) بالماء الساخن ثم وضعها فى الفرن لتجف وتعقم وتكون جاهزة للاستخدام .
2. يتم حلب اللبن فى الشوالى ثم تحفظ بعد تغطيتها جيداً فى مكان دافىء بعيدة عن التيارات الهوائية أو الأتربة وغالبا تحفظ فى دولا ب خاص بذلك
3. تترك لمدة 2 - 4 يوم دون تحريك حتى يتم صعود القشدة على السطح وحدث تجبن اللبن بواسطة الميكروبات الموجودة به .
4. تكشط القشدة من على السطح ويترك اللبن الرايب فى مكان دافىء حتى تتم عملية إتمام التجبن وسهولة فصل الشرش مع ملاحظة أن تكون حرارة الترقيد مناسبة (20 - 25 ° م) حتى تعطى فرصة لنمو وتكاثر الميكروبات المرغوبة وإكساب الجبن الناتج الطعم الحمضى والقوام الطرى والنكهة المقبولة .
5. إنخفاض درجة الحرارة عن ذلك يؤدى الى اطاله مدة التجبن بالإضافة إلى تشجيع الميكروبات الغير مرغوب فيها مما يسبب عيوباً فى الطعم مثل المرارة والتعفن .
6. كما أن ارتفاع درجة الحرارة عن الدرجة المناسبة أيضاً يهيبىء الفرصة لنمو الميكروبات غير المرغوب فيها مع زيادة الحموضة مما ينتج خثرة جامدة سريعة التزنج والتركيب المفرول (غير متماسك) .
7. تجهز الحصيرة بغسلها بماء مغلى لتعقيمها وتنظيفها ويوضع عليها شاش معقم ثم تنقل إليها الخثرة وتظل مفرودة قليلاً لإسراع الترشيح .
8. يتم إضافة الملح إلى الخثرة فى صورة طبقات أثناء نقلها إلى الحصيرة مع مراعاة أن يكون الملح نظيفاً خالياً من الشوائب مطابقاً للمواصفات القياسية للملح حيث يضاف بمعدل (3 - 5 %) ثم تغطى الخثرة بالشاش وتعلق الحصيرة فى مكان نظيف بعيداً عن الحشرات وذلك لمدة 12 - 24 ساعة حسب حرارة الجو . تفتح الحصيرة وينزع الشاش وتقطع الجبن إلى القطع المناسبة ثم توزن وتعبأ طبقاً للمطلوب .

عيوب صناعة الجبن القريش بهذه الطريقة:-

1. اللبن المستخدم فى الصناعة لم تتم بسترتة وحدث التجبن بواسطة الميكروبات الموجودة باللبن والتي قد تصل إليه أثناء اللبن أو نقله وتدواله وهذه الميكروبات لايمكن التحكم فيها أثناء التخمر وقد يكون منها الميكروبات المرضية أو المسببة لعيوب وفساد هذه الجبن .
2. إمكان تلوث الجبن نظرا لطول فترة ترقيد اللبن وعدم التحكم فى ظروف الإنتاج
3. طول فترة الصناعة مما لا يلائم العمل بطريقة إقتصادية بالمصانع .

ثانيا : صناعة الجبن القريش باستخدام البن الفرز فى المصانع

تستخدم فى هذه الطريقة اللبن الفرز الطازج (هو الناتج المتحصل عليه بعد فصل القشدة من 33 اللبن الكامل بطريقة الطرد المركزى بإستخدام الفراز وتبلغ نسبة الدهن به 0.5 - 1% ويتوقف ذلك على جودة الفراز وتوفر الشروط الملائمة للفرز لعدم تسرب أى نسبة من الدهن فى اللبن الفرز) فى حالة توفره أما فى حالة إنخفاض كميته فيمكن تدعيمه باستخدام لبن فرز مجفف مسترجع بالنسب المرغوبة أما فى حالة عدم توفره أو لعدم وجود فرازات فيمكن الصناعة بإستخدام لبن فرز مجفف مسترجع فقط . ونذكر بالتفصيل طريقة الصناعة كما يلي :

1. يتم بسترة اللبن الفرز الطازج على درجة 75م° لمدة 15 ثانية وذلك بهدف القضاء على الميكروبات المرضية أو التى تسبب عيوب وفساد المنتج ثم التبريد لدرجة 37 - 40 م° وهى الدرجة الملائمة لإضافة البادئ .
2. يضاف بادئ نشط من بكتيريا حمض اللاكتيك بمعدل 3 - 5 % من وزن اللبن الفرز مع تقليبها وخلطها جيدا مع قليل من اللبن (يمكن إستخدام الخلاط) لضمان حسن تجانسها حيث تضاف إلى اللبن الفرز فى حوض التجبن مع التقليب الجيد .
3. يترك حوض التجبن دون حركة مع المحافظة على درجة حرارة اللبن بداخله طول فترة التجبن مع تغطيته جيدا لمنع تلوثه من الجو المحيط .
4. بعد تمام التجبن التى قد تستغرق 5 - 7 ساعات والتي قد تطول طبقا لكمية البادئ ودرجة نشاطه ودرجة حرارة التجبن . يتم نقل الخثرة إلى حصيرة مغطاه بشاش كما سبق أو إلى البراويز الخشبية المغطاة بشاش تم وضعه فى ماء مغلى لتعقيمه حيث يضاف إليها الملح فى صورة دفعات مع الخثرة وأثناء التعبئة بالقالب ويتم التمليح بنسبة 5 - 7 % تبعا لرغبة المستهلك ثم تغطى جيدا بالشاش .
5. بعد أربع ساعات يوضع عليها غطاء من الخشب ثم بعد ساعة يوضع عليها ثقل يزداد تدريجيا (وذلك لتنظيم التخلص من الشرش) حتى يصل إلى معدل ثلث وزن الخثرة .

6. بعد 24 – 36 ساعة يزال الثقل وتختبر الخثرة فإذا كانت رطوبتها مازالت عالية يوضع الثقل ثانيا عدة ساعات وإن كانت مناسبة يتم تقطيعها إلى مكعبات توزن لحساب التصافى وتعبأ فى العبوات المناسبة للإستهلاك الطازج عادة ماتستغرق هذه العملية وقتا طويلا فى الصناعة.

ويمكن العمل على تقليل الوقت اللازم للصناعة بإستخدام إحدى الطريقتين التاليتين

- زيادة كمية البادئ المستخدم إلى 10 % بدلا من 5 % وهذه تعطى جبن حموضته مرتفعة نوعا ما عن الطريقة السابقة .
- بعد إضافة كمية البادئ (3 - 5 %) على الدرجة الملائمة لنشاطه بحوالى نصف إلى واحد ساعة يضاف قليل جدا من المنفحة المعيارية حوالى 2 - 5 سم لكل 100 كيلو لبن بعد تخفيفها بالماء والتقليب الجيد ثم تغطية الحوض حتى تمام التجبن نجد أن التجبن يتم بسرعة كبيرة إلا أن هذه الطريقة تحتاج لخبرة كبيرة حيث أن زيادة المنفحة عن الكمية المناسبة يعطى جبنا جامدا مجلدا وتنخفض التصافى بدرجة كبيرة .

طريقة عمل المش:

لعمل المش تحضر أوانى فخارية مثل البلاص وينظف جيدا ويجفف ثم يوضع فيه كمية مناسبة من الشرش أو اللبن الفرز أو اللبن الخض أو كليهما معا حيث يضاف إليه خميرة (عبارة عن مش سابق قديم له طعم ورائحة جيدة) ثم يضاف إليه مواد مكسبة للطعم مثل المورته والقرفة وبعض الشطة والكمون وقد يوضع قليل من قشر اليوسفى ثم يضاف إليه مواد ملونة مسموح بإضافتها مثل العصفر أو الأناثو أو فلفل رومى أحمر بعد تسويته على النار جيدا وفرمه.

يضاف إلى ماسيق بواقى الجبن الرومى بعد فرمها جيدا أو بواقى الجبن الأبيض المتخلفة عن عمليات التقطيع ثم يضاف كمية الملح الملائمة لذلك ومزج كل هذا المخلوط جيدا وقد يضاف إلى ذلك مسحوق عرق الحلاوة مع قليل من التتكار فى قطعة من الشاش على شكل صرة ويضاف قليل من الزيت على المخلوط

يملاً الوعاء عن آخره وذلك لمنع دخول الهواء يوضع قليل من الزيت على سطح الوعاء ويغلق غلقا محكما حيث أن كل التغيرات التى تحدث أثناء التسوية هى تغيرات لاهوائية ويحفظ فى مكان جاف مرتفع الحرارة لسرعة التسوية تستغرق هذه العملية عاما فأكثر .