



مراحل إنتاج ماء زهر البرتقال المر

ⵣⵉⵔⵉⵏ ⵉⵎⵓⵔⵉⵏ ⵉⵎⵓⵔⵉⵏ ⵉⵎⵓⵔⵉⵏ ⵉⵎⵓⵔⵉⵏ
STAGES OF BITTER ORANGE BLOSSOM WATER PRODUCTION



15 - 2024

خصائص

الرسم : عبد الرزاق بوزيد
القيمة : 25 دج x 100, 4 دج
الحجم : (29 x 43) , 3 x (29 x 43) , 1 x (43 x 29) 86 x 129
المطبعة : مطبعة بنك الجزائر
طريقة الطبع : الأوفسات
الوثيقة الطوباعية : ظرف مصور بـ 10.00 دج و يستعمل ختم مصور لليوم الأول.
البيع المسبق : يومي الثلاثاء 25 و الأربعاء 26 جوان 2024 في جميع القباضات الرئيسية للبريد.
البيع العام : يوم الخميس 27 جوان 2024 في جميع المكاتب البريدية.
البيع عبر الإنترنت : 8 أيام على الموقع الإلكتروني <https://ephilatelie.poste.dz/>

TASKANIN

Amsuney : Abderazak Bouzid
Azal : 25 idinaren x 4, 100 DA
Amsal : (43 x 29) x 29 , 3 x 43) x 1, 129 x 86
Amsiggez : taggazt n Lbanka n Lezzayer.
Tayara n usiggez : Offset
Isemli n tamber : taylaft n wass amezwaru s 10 idinaren, adbay n wass amezwaru s teklut
Azenzi n wass amezwaru : Aram 25 d Ahad 26 Yunyu 2024 deg tigejdanin n Tnazent n Lezzayer.
Azenzi azayez : Amhad 27 Yunyu 2024 deg yal anaray n Tnazent n Lezzayer.

CHARACTERISTICS

Drawing : Abderazak Bouzid
Facial value : 25 DA x 4, 100 DA
Dimensions : (43 x 29) x 29 , 3 x 43) x 1, 129 x 86
Printer : Printing House of the Bank of Algeria
Printing Process : Offset
Philatelic Document : A 1st Day Envelop of 10.00 DA with obliteration 1st Day illustrated.
1st Day Sale : Tuesday and Wednesday, on June 25th and 26th, 2024 In the main post offices of the chief towns of each wilaya.
General Sale : Thursday on June 27th, 2024. At all post offices.
Web Sale : During 8 days on <https://ephilatelie.poste.dz/>

مراحل إنتاج ماء زهر البرتقال المر

زهرة البرتقال المر مأخوذ اسمها من Neroli Anne-Marie de la Trémoille المعروفة أيضا باسم أميرة نيرولا (القرن السابع عشر) والتي كانت مفرمة بشكل خاص بهذه الزهرة واستخدمتها لتعطير قفازاتها وماء حمامها. يعتقظ ماء زهر البرتقال المر والأزهار تقليد موروث كانت ولزالت تمارسه العائلات الجزائرية القديمة، خاصة في شرق ووسط البلاد.

تتيح طريقة الاستخلاص المستعمل في تقطير الأزهار بما فيها ماء زهر البرتقال المر الحصول على منتج عالي الجودة سهل الاحتفاظ به في المنزل.

إن مناطق "المتيجة" وبعض المناطق في شرق البلاد لازالت تصنع بنفسها ماء زهر البرتقال المر المستخدم خاصة خلال شهر رمضان المبارك وهذا راجع لكون هذه المناطق معروفة باحتوائها على مساحات كبيرة من نباتين البرتقال، أشجار الليمون وأشجار اليوسفي، بالإضافة إلى أنواع أخرى من الحمضيات مثل الليمون المندي والبرتقال المر. فمن زهرة البرتقال المر يصنعون هذا الرحيق الذي يستخدم في كل مكان في الجزائر لاسيما عند تحضير المعجنات التقليدية والكعك المحلي الشمير.

الجنبي : يتم جني الأزهار في الصباح قبل شروق الشمس و يتم ذلك يدويا وباستعمال سائل من الخيزران أو أكياس من الخيشة لتجميعها، ثم تنقل الأزهار التي يتم قطعها بسرعة إلى مكان التقطير.

التجفيف المسبق : تفرغ البتلات من الأكياس وتنتشر على أرض نظيفة في الهواء الطلق وفي الظل حتى تجف، مما يجعل من الممكن زيادة المحصول.

التقطير : يملأ القطار بالماء ويسخن على النار. تغمر بتلات الأزهار المراد تقطيرها في الماء المغلي، شرط أن تطفو بحرية حتى يتم تقطيرها. بعد غلي الماء بشكل بخار سيجمل المكونات الزهرية المتطايرة، يدمر بنية الخلايا ويحرر الجزيئات الشمية. إذ أن البخار مسؤول عن نقل الزيت العطري الذي يتكثف في المكثف. كون الزيت العطري أخف من الماء، ويطفو على السطح. يتم الحصول على خليط من ماء الأزهار والزيوت الأساسية عند مخرج المبرد. سيسمح الفاصل باستعادة ماء الأزهار والزيت بشكل منفصل.

التعبئة والتخزين : يتم تعبئة ماء الزهر المصفى بشكل دقيق في عبوات زجاجية يتم شطفها بالماء الساخن وتعقيمها للمساعدة في إطالة الراتحة الزهرية للمنتج. تحفظ المياه الزهرية في الثلاجة من أجل زيادة مدة صلاحيتها ونقايتها.

STAGES OF BITTER ORANGE BLOSSOM WATER PRODUCTION

Bitter orange blossom takes its name from Neroli by Anne-Marie de la Trémoille, also known as Princess of Nerola (17th century). She was particularly fond of this flower and used it to perfume her gloves and her bath water. The distillation of bitter orange blossom water and flowers is an ancestral tradition that the old Algerian families, especially in the East and Center of the country, have been practicing for a very long time.

This extraction method makes it possible to have a quality product, easy to keep at home.

The Mitidja regions, as well as some regions in the east of the country, have always made the bitter orange blossom water themselves, which they use especially during the holy month of Ramadhan. This is due to the fact that these regions are known to have large areas of orange, lemon and mandarin groves, in addition to other types of citrus fruits such as grapefruit and bitter orange. It is from the bitter orange blossom that they make this nectar that is used everywhere in Algeria, especially for traditional pastry, the famous homemade cakes.

Harvest : Harvesting of flowers is carried out in the morning before sunrise. It must be done by hand in wicker baskets or jute bags, the flowers picked are quickly transported to the place of distillation.

Pre-drying : The petals are emptied from the bags and spread on the clean ground in the open air and in the shade, so that they dry, which makes it possible to increase the yield.

Distilling : The alembic is filled with water and put on the fire. The petals of flowers to be distilled are immersed in boiling water, and must float freely in the water so that they are distilled. The water will boil and form a water vapour, which will carry away the volatile constituents of the flowers, and destroy the structure of the cells and release the olfactory molecules. The vapor is responsible for transporting the essential oil, which condenses in the condenser. The essential oil being lighter than water will float on the surface of the water. The mixture of floral water and essential oils will be obtained at the outlet of the cooler. The separator will make it possible to recover the floral water and the oil separately.

Packaging and storage : The micro-filtered flower water is filled into glass bottles that are rinsed with hot water and sterilized to help prolong the aroma and floral scent of the product. The floral waters are kept in the refrigerator in order to increase the shelf life and their freshness.

LES ÉTAPES DE PRODUCTION D'EAU DE FLEUR D'ORANGER AMER

La fleur d'oranger amer tient son nom de Néroli d'Anne-Marie de la Trémoille dite aussi princesse de Nérola (XVIIe siècle). Elle affectionnait particulièrement cette fleur et l'utilisait pour parfumer ses gants et l'eau de son bain. La distillation d'eau de fleur d'oranger amer et des fleurs est une tradition ancestrale que les anciennes familles algériennes, notamment à l'Est et au Centre du pays, pratiquent depuis très longtemps

Cette méthode d'extraction permet d'avoir un produit de qualité, facile à conserver chez soi.

Les régions de la Mitidja, ainsi que quelques régions de l'Est du pays ont toujours fabriqué eux même l'eau de fleurs d'oranger amer qu'ils utilisent notamment pendant le mois sacré de Ramadhan. Cela est dû au fait que ces régions sont connues leurs grandes surfaces d'orangeraias, de citronniers et de mandariniers, outre les autres types d'agrumes comme les pamplemousses et l'orange amère. C'est à partir de la fleur d'oranger amer qu'ils confectionnent ce nectar que l'on utilise partout en Algérie, notamment pour la pâtisserie traditionnelle, les fameux gâteaux faits maison.

La récolte : La récolte des fleurs se fait le matin avant le lever du soleil. Elle doit se faire à la main dans des paniers en osiers ou sacs de jute, les fleurs cueillies sont transportées rapidement au lieu de distillation.

Le pré-séchage : Les pétales sont vidés des sacs et étalés sur le sol propre à l'air libre et à l'ombre, pour qu'ils séchent, ce qui permet d'augmenter le rendement.

La distillation : L'alambic est rempli d'eau puis sera mis sur le feu. Les pétales de fleurs à distiller sont plongés dans l'eau bouillante, et doivent flotter librement dans l'eau afin qu'ils soient distillés. L'eau va bouillir et formera une vapeur d'eau, qui va entraîner les constituants volatils des fleurs, et détruire la structure des cellules et libère les molécules olfactives. La vapeur est chargée de transporter l'huile essentielle, qui se condense dans le condenseur. L'huile essentielle étant plus légère que l'eau, flottera alors à la surface de l'eau. Le mélange d'eau florale et d'huiles essentielles sera obtenu à la sortie du refroidisseur. Le séparateur permettra de récupérer séparément l'eau florale et l'huile.

Le conditionnement et la conservation : L'eau de fleur micro-filtrée est remplie dans des bouteilles en verre rincées à l'eau chaude et stérilisées pour permettre de prolonger l'arôme et l'odeur florale du produit. Les eaux florales sont gardées au réfrigérateur afin d'augmenter la durée de conservation et leur fraîcheur.

IMECWAREN N UFARES N WAMAN N UJEĞĞIG N ČINA

Ajeğğig n Čina arzagan yekka-d yisem-is seg, Neroli Anne-Marie de la Trémoille, yettwassnen dayen s yisem n tgeldunt Nérola(tasuta tis 17) i yellan themmel atas azeğğig-agi, ladya tessexdam-it i tarda ney mi ara theggi i wucaf.

Asqiṭter nujeğğig-a n Čina d yiwen wansay i d-teğğa twacult tazayrit n zik, ladya asamar d tlemmast n tmurt, Qsentina akked Blida.

Tella temnađt n metiğa akked kra n temnađin n usamar n tmurt (Qsentina) txeddem iman-is aman n ujeğğig n Čina arzagan, i ssexdamen deg waggur n remđan, llant kra n temnađin ttwassnent s wačas s tebħirin timeqqranin n Čina d lqareş akked ṭjur d lmandarin, dayen Čina tarzagant. Dya ajeğğig-a ssexdament s wačas deg temnađin n tmurt i weerak n yirektiyen yemxallafen.

Tukksa : Tukksa n yiyeğğigen tettli sbah qbel tafrara n yiṭij, i d-jemeen yer daxel n tqecwula n uyanim ney ticekkarin n uxican, ijeğğigen-agi ttawin-ten yer umkan anda ara qqiṭren.

Send askaw : Ad smiren ijeğğigen yellan deg tcekkarin sin akin ad ten fesren di lqaca di tili iwakken ad kkawen .

Asqiṭter : Ad ččaren lħila n waman yehmen sin akin ad gren ijeğğigen-nni iwakken ad rekmen rekmen, maca ilaq ad d-ifirren yef waman iwakken ad qqiṭren. Aman mi ara rekmen ad d-fken lefwara ara yuṭalen d zzit, sin akin ad yifrir yef waman, dya ad d-kksen aman n zhar akked zzit yal yiwen iman-is.

Ačari akked uħraz : Yettli-d usemmer n waman n zhar zeddigen yer teqraetin n zğağ i yuraden s waman yehman iwakken ad ṭṭfent rriħa n waman n zhar, dya ttarun deg-s azemz n tuffya d uzemz melmi ara texser, ilaq ad teqqim deg umkan semmđen iwakken ad tidir atas.