

وصفات الهاشمية للتمر



4

قطع التمر
مع الأوريو



3

قرص
عقيلي بالتمر



2

بيكان
تارت التمر



1

أصابع
تمر بالسمس



8

معمول التمر
بحبة البركة



7

قطع التمر
بالمكسرات



6

قطع التمر
مع جوز الهند



5

كرواسان
بالتمر



12

بسكوت
بالتمر



11

كرات التمر
بالسمس



10

كبة
التمر



9

معمول اساور
تمر بالسمس

أصابع
تمر بالسمس



الشمس

— للتمر —
AL HASHMIA DATES

فوائد التمر:

يساعد على الوقاية من فقر الدم ويعود ذلك لمحتوى الحديد العالي في التمر، الأمر الذي يجعل منه مفيداً لأولئك الذين يعانون من فقر الدم، حيث إنه يعزز مستويات الحديد في دمائهم.

المقادير:

طريقة التحضير:

3 كوب دقيق	في وعاء على حدة تؤخذ ملعقة من السكر وتخلط مع الخميرة والماء الدافئ وتوضع على حدة.
1/2 كوب حليب بودرة	في وعاء العجانة ينخل الدقيق مع السكر البودرة والحليب.
1/2 كوب سكر بودرة	تدار العجانة و يضاف الماء والزيت والزبدة بالتناوب في وعاء العجانة اثناء دورانها.
1/2 كوب زيت	عند الإنتهاء تغطى وتترك لتراتح مدة ساعة على الأقل.
1/2 كوب زبدة	في هذه الاثناء تحضر عجينة التمر وتعجن مع الهيل والقرفة والزبدة السائحة وماء الورد.
1/2 كوب ماء دافئ	تبطن صينية الخبز بورق الزبدة ويحمى الفرن على درجة حرارة 160 مئوية.
1 ملعقة كبيرة خميرة	حضر العجينة وتقطع وتمد على شكل شرائط .
عجينة التمر	تشكل ايضا عجينة التمر الى شرائط اسطوانية.
1 ملعقة كبيرة هيل بودرة	تحشى كل شريط عجينة بشريط من التمر وتلف بشكل اسطواني وتقطع الى اجزاء وتدرج بالسمس على الوجه.
1 ملعقة صغيرة قرفة	ترص بصينية الخبز وتخبز حتى تكتسب اللون الذهبي الفاتح ثم ترفع من الفرن.
2 ملعقة كبيرة ماء ورد	توضع في طبق التقديم وتقدم وبصحة وعافية.
1/4 كوب زبدة مذوبة	
سمسر للزينة	



بيكان تارت التمر



فوائد التمر:

يساعد على الحصول على وزن صحي حيث تُعدّ التمور غنيّةً بالألياف الغذائية التي تساعد على التخلص من الكوليسترول، بالإضافة إلى احتوائها على نسبٍ منخفضةٍ جداً من الدهون، الأمر الذي يساعد على فقدان الوزن، والحفاظ عليه ضمن الحدود الطبيعية.

طريقة التحضير:

تخلط جميع مقادير العجينة مع بعضها في محضرة الطعام وبعد ان يتجانس الخليط تعجن باليد وتقسم توزع في قالب التارت وتدخل الفرن المحمى مسبقا لمدة 30 دقيقة بعدها تخرج من الفرن وتحشى بحشوة التمر، وتزين بالجوز او مكسرات حسب الرغبة.

المقادير:

- 1 كوب دقيق ابيض
- 1 كوب تمر منزوع النواة
- 1 كوب زبدة لينة
- 5 ملعقة كبيرة ماء باردة
- 1 حبة بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانिला
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- جوز او لوز مبروش للزينة



قرص
عقيلي بالتمر



— للتمر —
AL HASHMIA DATES

فوائد التمر:

يساهم برفع مستويات الطاقة حيث تحتوي التمور على السكريات الطبيعية مثل الجلوكوز، والسكروز، والفركتوز، والتي تساعد في رفع مستوى الطاقة في الجسم. يساعد على التخفيف من الحساسية: حيث يساعد الكبريت العضوي الموجود في التمر على الحد من الحساسية الموسمية، والحساسية بشكل عام.

طريقة التحضير:

المقادير:

حمي الفرن على 180 درجة

في وعاء صغير يخلط ماء الورد مع الزعفران يترك الخليط جانبا فترة حتى

ينقع الزعفران في الخلاط الكهربائي يخفق البيض مع الحبهان و الفانيليا

والسكر حتى يتكون خليط هش ورغوي , ثم يضاف الدقيق ثم ماء الورد

والزعفران ثم تضاف قطع التمر وتخلط جيدا تحضر صينية دائرية وتدهن

بزيت او زبدة ثم يصب فيها الخليط يرش السمس على الوجه تدخل

الصينية إلى الفرن حتى تمام النضج لمدة نصف ساعة

تخرج الصينية و تترك جانبا حتى تبرد وتقدم.

1 كوب دقيق متعدد

الاستعمالات

6 بيضات

1/2 نصف ملعقة صغيرة

حبهان مطحون

2 ملعقة كبيرة ماء ورد

رشة زعفران مطحون

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1/2 نصف كوب تمر منزوع

النواة مقطّع إلى أنصاف

2 ملعقة كبيرة سمس



قطع التمر
مع الاوريو



فوائد التمر:

يحافظ على صحة الأم والطفل في فترة الحمل فبالإضافة لنسبة الحديد التي يحتويها التمر، والتي تساعد على وقاية الأم والطفل من الإصابة بفقر الدم، فهو يقلل من حدوث العديد من المشاكل، مثل الانتفاخ، وألم الأمعاء، والاضطرابات المعوية التي تحدث لدى النساء خلال فترة الحمل، كما أنه يحسّن عضلات الرحم، ويُسهّل خروج الجنين خلال الولادة، بالإضافة إلى أنه يساعد على منع النزيف بعد الولادة مباشرة.

طريقة التحضير:

المقادير:

يعجن التمر مع الزبدة والبسكوت وتوضع النكهة المتوفرة،

(القرفة او الهيل) ثم يشكل بشكل دوائر مع مراعاة دهن اليدين بالقليل

من الزبدة حتى لا تلتصق باليد.

تغمس الدوائر بجوز الهند او الاوريو ثم توضع بصحن وتغلف وتوضع

بالتلاجة.

1/2 كوب تمر مطحون

ومعجون

8/1 كوب زبدة ذائبة

4 بسكوت سادة مطحون

ناعم

منكهات حسب المتوفر

(قرفة، هيل، يانسون، شومر

)

للتغليف :

اوريو مطحون

جوز هند

كاكاو

سمسم

فستق حليبي

لوز

شوكلا مذوبة بحمام مائي



كرواسان بالتمر

فوائد التمر:

يساعد على التحكم في نسبة السكر بالدم حيث تتميز التمور بامتلاكها مؤشر جهدٍ سكريّ منخفضاً، كما أنها تحتوي على نسبة جيدة من الألياف الغذائية، والمواد المضادة للأكسدة، لذلك فهي تساعد على ضبط مستويات السكر في الدم لدى الأشخاص الذين يعانون من مرض السكري.

طريقة التحضير:

تخلط جميع المكونات مع بعضها وتعجن بالحليب ثم يترك العجين قليلاً حتى يتخمر بعدها تحشى وتشكل وتدخل الفرن المحمى مسبقاً.

المقادير:

- 4 كوب طحين
- 1 كوب حليب للعجن
- 1 معلقة صغيرة سكر
- 1 معلقة صغيرة خميره
- رشة ملح
- رشة يانسون
- 1/2 كوب زيت
- تمر عليه رشة يانسون



قطع التمر
مع جوز الهند



— للتمر —
AL HASHMIA DATES

فوائد التمر:

يُعتبر التمر من الملمينات الغذائية الصحية التي بإمكانها منع الإمساك المزمن، ويكون ذلك من خلال نقع التمر ليلة كاملة في الماء، ثم يتم تناوله مع الماء.

المقادير:

طريقة التحضير:

1/4 كوب حليب مركز محلي

2 ملعقة كبيرة طحينة

1 كوب جوز الهند

1 ملعقة صغيرة هيل ناعم

1 ماء الورد ملعقة كبيرة

2 كوب معجون التمر

جوز الهند كمية للتغطية

في طبق عميق يوضع كلاً من (الحليب المحلى والطحينة وجوز الهند والهيل وماء الورد. وتقلب هذه المكونات، باستعمال الشوكة، لتختلط. يضاف التمر، ويتم الاستمرار بالتقليب إلى أن يتجمّع الخليط جيداً، ويتجانس مع بعضه. للتغطية يوضع في طبق واسع جوز الهند و يشكل الخليط إلى كرات صغيرة ومن ثم توضع في جوز الهند مباشرةً، ويحرك من الجوانب كافة لتتغطى جيداً. لتسهيل تشكيل الكرات يمكن ارتداء قفّازات الطعام او توضع قطرات من الزيت على راحة اليد ويجب تغطية الكرات بجوز الهند مباشرةً بعد تشكيلها، ممّا يسهل تثبيت جوز الهند ويمكنك إضافة ما يرغب إلى خليط التمر.



قطع التمر
بالمكسرات

فوائد التمر:

تعد التمور مصدرراً جيداً للبوٲاسيوم، بالإضافة إلى كونها ذات محتوى منخفض من الصوديوم، الأمر الذي يساهم في المحافظة على صحة القلب والجهاز العصبي.

المقادير:

طريقة التحضير:

- 1 كيلو تمر بدون عجوة
- 1/4 فجان زيت زيتون
- 2 علبة بسكوت شاي
- 1 كوب مكسرات مشكلة بدون تحميص او حسب الرغبة
- 2 علبة قشطة بوك
- 1 معلقة صغيرة شمرمطحون
- 1 ملحقة صغيرة يانسون مطحون
- 1 ملحقة صغيرة حبة البركة
- 3 ملحقة كبيرة جوز الهند
- 2 ملحقة كبيرة شكولاتة نوتلا (اختياري)

يوزع زيت الزيتون على التمر ليسهل علينا فرم التمر على الماكينة ثم يفرم على ماكينة الكبة التمر والبسكوت والمكسرات مرتين لناخذ عجينة طرية. توضع القشطة وشكولاتة النوتلا والشمر واليانسون وحببة البركة وجوز الهند فوق عجينة التمر والبسكوت والمكسرات وتعجن المكونات مع بعضها البعض. تؤخذ قطعة صغيرة من العجينة وتكور على شكل دائري ثم تغطس بالسّمسم وتوضع بصحن التقديم. يمكن وضعها بالثلاجة او بعلب حافظة وتوضع في مكان بارد تقدم بجانب فجان القهوة وبالغافية.



معمول التمر
بحبة البركة



فوائد التمر:

يساعد على الوقاية من خطر الإصابة بالسكتة الدماغية وأمراض القلب الأخرى لاحتوائه على كميات كبيرة من البوتاسيوم.

طريقة التحضير:

يمزج الطحين مع السكر وتضاف الزبدة.

يخلط ماء الورد و الماء معاً، ويضاف الى مزيج الطحين يعجن الخليط حتى ينعم قوامه ويترك لمدة 35 دقيقة يسخن الفرن بدرجة حرارة 165.

يقطع التمر صغيراً، ويوضع في قدر مع 2 ملعقة كبيرة زبدة , ويوضع على النار حتى يلين التمر، يقطع جزء صغير من العجين، ويفرد ثم تضاف ملعقة صغيرة من مزيج التمر، وتغلقي العجينة عليها تكرر العملية وتدخل الفرن لمدة 30.

المقادير:

12 كوب تمر منزوع النوى

1/4 ملعقة صغيرة ماء ورد

2 ملعقة كبيرة زبدة

3 كوب ماء

3 كوب طحين

1 ملعقة كبيرة سكر



معمول اساور
تمر بالسسم

فوائد التمر:

يساعد على التخفيف من مشاكل الجهاز الهضمي وذلك لطراوة التمور الطازجة وسهولة هضمها، بالإضافة إلى احتوائها على ألياف قابلة للذوبان وغير قابلة للذوبان، كما أنها تحتوي على أنواع مختلفة من الأحماض الأمينية.

طريقة التحضير:

المقادير:

4/3 كيلو طحين	تخلط جميع المواد الجافة مع بعضها البعض ثم تضاف السمينة ويتم الفك
1/4 كيلو طحين فرخة	يضاف الحليب ويتم العجن.
1/2 كيلو سمينة	نبدأ بتشكيل الكعك، نأخذ قطعة من العجينة ونمددها على سطح املس
1/4 كيلو سكر	بالشوبك ثم نضع على طرفها حبلاً من التمر ونلفه لفة واحدة ونقطع
1/4 كيلو حليب سائل	بالسكين.
رشة سمسم	تبرم باليد جيداً ثم تقطع بالحجم المرغوب به وتشكل أساور
رشة حبة البركة	تخبز في الفرن على درجة حرارة 180 وتقدم باردة.
رشة شومر مطحون	
رشة يانسون مطحون	
رشة محلب مطحون	
تمر مطحون مع رشة قرفة (دارسين)	



كيسة التمر



— للتمر —
AL HASHMIA DATES

فوائد التمر:

يساهم في تهدئة آلام البطن والحفاظ على الجهاز الهضمي لإحتوائه على الالياف القابلة للذوبان.

طريقة التحضير:

يسخن الفرن على درجة حرارة 180.

يخلط كلا من (الدقيق , البيكنج باودر , الملح , البيكربونات) جيدا

في الخلاط الكهربائي يخلط البيض مع الفانيليا لمدة دقيقة ثم يضاف السكر

حتى الذوبان ثم يضاف الحليب مع الزيت و يعاد الخفق ثم يضاف التمر

و يخلط مجددا.

تضاف كل المقادير الاخرى ما عدا البيض و الزيت و يعاد الخلط حتى

التجانس.

يصب خليط الدقيق و يعاد المزج حتى الحصول على قوام مناسب

في صينية مدهونة زيت و مرشوشة بالدقيق يصب الخليط

تدخل فرن لمدة من 45 دقيقة او حتى تمام النضج.

المقادير:

1 كوب سكر

1/2 كوب زيت نباتي

4 بيض

رشة ملح

1 كوب تمر منزوع النواه

ومقطع مربعات

2 كوب دقيق

1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

1 ملعقة صغيرة فانيليا

رشة بيكربونات صودا



كرات التمر
بالسمسم



فوائد التمر:

يحمي من الإصابة بهشاشة العظام لإحتوائه على الكثير من المعادن مثل السيلينيوم والمغنيسيوم والنحاس والمنغنيز.

طريقة التحضير:

في وعاء يوضع التمر مع الهيل ويخلط جيداً ثم يضاف خليط التمر والهيل فوق القدر في قدر على حرارة متوسطة تذوّب الزبدة. تخلط المكونات حتى تتجانس ويصبح التمر طرياً يشكل خليط التمر إلى كرات متوسطة الحجم ويمكن إستخدام كيساً بلاستيكياً كي لا تحترق اليدين تدحرج كرات التمر في السمسم، وتقدم بادرة.

المقادير:

- 1 كوب تمر منزوع النواة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة سمسم محمص
- 1/4 ملعقة صغيرة هيل مطحون



بسكوت بالتمر



— للتمر —
AL HASHMIA DATES

فوائد التمر:

يسهم في تعزيز الذاكرة والحفاظ على الدماغ لإحتوائه على قدر كاف من العناصر الغذائية.

طريقة التحضير:

في وعاء يوضع التمر مع الهيل ويخلط جيداً ثم يضاف خليط التمر والهيل فوق القدر في قدر على حرارة متوسطة تذوّب الزبدة. تخلط المكونات حتى تتجانس ويصبح التمر طرياً يشكل خليط التمر إلى كرات متوسطة الحجم ويمكن إستخدام كيساً بلاستيكياً كي لا تحترق اليدين تدحرج كرات التمر في السمسم، وتقدم بادرة.

المقادير:

- 1 كوب زبد
- 1/2 كوب سكر بودرة
- 2 حبة بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 4/3 كوب دقيق

الحشو :

- 1 و 1/4 كوب تمر
- 1 ملعقة كبيرة زبد
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة





كبس برحي
1 كيلو
الوزن التقريبي



كبس برحي
سمسم
1 كيلو
الوزن التقريبي



كبس برحي
مكسرات
1 كيلو
الوزن التقريبي



كبس خلاص
1 كيلو
الوزن التقريبي



كبس خلاص
سمسم
1 كيلو
الوزن التقريبي





كيس خلاص
مكسرات
1 كيلو
الوزن التقريبي



عجينة تمر
خلاص
1 كيلو
الوزن التقريبي



الهاشمية
الإقتصادية
عبوة 5 حبات تمر
الشدد 100 حبة بالكرتون



إفطار
الصائم
عبوة كيس 5 حبات تمر
الشدد 100 حبة بالكرتون



إفطار الصائم
مع ستينكر
عبوة كيس 5 حبات تمر
الشدد 100 حبة بالكرتون
تصميم + طباعة + تركيب ستينكر خاص



الهاشمية رويال بوكس

الحجم - صغير
نوع التمر - برحي / خلاص



الهاشمية رويال بوكس

الحجم - متوسط
نوع التمر - برحي / خلاص



الهاشمية رويال بوكس

الحجم - كبير
نوع التمر - سكري فاخر

