

ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ



Αντί να αγοράζετε μαρμελάδες, φτιάξτε τις δικές σας. Το μόνο που χρειάζεσαι είναι φρούτα, ζάχαρη, μια βαθιά κατσαρόλα και μερικά βάζα.

Τι πρέπει να ξέρετε:

- Να χρησιμοποιείτε πάντα φρούτα χωρίς ψεγάδια, ώριμα αλλά όχι πολύ μαλακά. Εάν τα φρούτα σας είναι παραγινωμένα, η μαρμελάδα μπορεί να μουχλιάσει.
- Όλα τα φρούτα πρέπει να τα πλένετε πολύ σχολαστικά.
- Τα σκληρά φρούτα αφήστε τα να σιγοβράσουν για λίγη ώρα πριν βάλετε τη ζάχαρη. Έτσι θα μαλακώσουν και θα βγάλουν και την πηκτίνη τους.
- Η πηκτίνη βρίσκεται κυρίως στα κουκούτσια και τη φλούδα. Εφόσον δεν τα χρησιμοποιείτε, μια καλή ιδέα είναι να τα βάλετε σε ένα τούλι, να τα δέσετε και να τα αφήσετε να βράσουν για λίγη ώρα μαζί με τα φρούτα.
- Η μαρμελάδα είναι έτοιμη όταν η θερμοκρασία βρασμού φτάσει τους 104-105°C. Μην την αφήσετε να βράσει παραπάνω από όσο χρειάζεται γιατί θα χαλάσει και ίσως ζαχαρώσει.
- Εάν δεν έχετε θερμόμετρο, κάντε **το τεστ του κρύου πιάτου**. Βάλτε δύο πιατάκια στην κατάψυξη. Βάλτε πάνω στο ένα πιατάκι 1 κ.γ. μαρμελάδα. Βάλτε το ξανά στην κατάψυξη για ένα λεπτό. Βγάλτε το και προσπαθήστε να κάνετε μια γραμμή στη μαρμελάδα, με το δάχτυλό σας. Αν μπορείτε να κάνετε τη γραμμή χωρίς να προσπαθεί η μαρμελάδα να ξαναενωθεί, τότε είναι έτοιμη! (Το άλλο πιατάκι είναι για την περίπτωση που δεν πετύχει το πρώτο. Τότε θα συνεχίσετε με το δεύτερο, μετά από λίγη ώρα). Όση ώρα δοκιμάζετε, βγάλτε τη μαρμελάδα από τη φωτιά, για να μην παραβράσει.
- Τα βαζάκια σας να είναι [αποστειρωμένα](#) και να κλείνουν καλά. Βάλτε τη μαρμελάδα στα βάζα όσο είναι ακόμα καυτή, κλείστε τα και γυρίστε τα ανάποδα μέχρι να κρυώσουν. Έτσι θα κλείσουν αεροστεγώς. Μόνο εάν έχετε αφήσει μεγάλα κομμάτια φρούτου ή φλούδας (στα πορτοκάλια ας πούμε) μην την κλείσετε αμέσως, γιατί τα κομμάτια θα ανέβουν όλα στην επιφάνεια. Αφήστε τη να κρυώσει λίγο και μετά ανακατέψτε και βάλτε στα βάζα.
- Οι καλά κλεισμένες μαρμελάδες θα διατηρηθούν σε ξηρό, σκοτεινό και δροσερό μέρος μέχρι και ένα χρόνο. Αφού τις ανοίξετε, βάλτε τις στο ψυγείο όπου θα διατηρηθούν για 6 μήνες περίπου.
- Εάν η μαρμελάδα σας μουχλιάσει καλό είναι να την πετάξετε αμέσως. Κανονικά δεν πρέπει ούτε να πετάμε το πάνω στρώμα και να τρώμε το υπόλοιπο.

Πηκτίνη

Η μαρμελάδα για να πήξει χρειάζεται πηκτίνη. Κάποια φρούτα έχουν πολύ πηκτίνη και κάποια σχεδόν καθόλου.

Φρούτα με πολύ πηκτίνη είναι

Μήλα, δαμάσκηνα, πορτοκάλια, μανταρίνια, γκέιπφρουτ, λεμόνια.

Μεσαία ποσότητα πηκτίνης περιέχουν τα

Βερίκοκα, κυδώνια

Μικρή ποσότητα πηκτίνης έχουν τα

κεράσια, βύσσινα, σταφύλια, πεπόνια

Ελάχιστη ποσότητα περιέχουν τα

νεκταρίνια, φράουλες, ροδάκινα, αχλάδια, σύκα

Εάν τα φρούτα λοιπόν που διαλέξατε για τη μαρμελάδα σας δεν περιέχουν αρκετή πηκτίνη, μπορείτε να προσθέσετε λίγα με υψηλή περιεκτικότητα όπως τα πορτοκάλια ή τα μήλα. Επίσης κυκλοφορεί στο εμπόριο ειδική ζάχαρη για μαρμελάδες που περιέχει πηκτίνη ή ακόμα και σκέτη πηκτίνη. Εάν τη χρησιμοποιήσετε, να ξέρετε πως η μαρμελάδα θα χρειαστεί πολύ λιγότερο βράσιμο.