نکات تکمیلی برای تهیه مارمالاد زردآلو

6 خرداد 1404

مارمالاد لذیذ با سه ماده زردآلو تازه، شکر، آب لیمو به راحتی قابل تهیه است که با توجه به نکات زیر می‌توانید از این میوه تابستانی در ۱۲ ماه سال لذت ببرید.

استریل کردن شیشه‌های مارمالاد با فر

استریل کردن ظرف‌های مربا اقدام حیاتی است که قبل پختن مارمالاد باید آن را انجام دهید. برای استریل کردن شیشه‌ها، ابتدا فر را روی ۱۳۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. از شیشه‌های شیشه‌ای با درب فلزی و محکم استفاده کنید. مطمئن شوید شیشه‌ها ترک یا لب‌پریدگی نداشته باشند و درها زنگ‌زده یا خراب نباشند.

شیشه‌ها و درها را با آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید یا در ماشین ظرف‌شویی قرار دهید. سپس آن‌ها را روی سینی فر گذاشته و حداقل ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید. اگر درها دارای واشر لاستیکی هستند، فقط اجازه دهید در هوا خشک شوند و در فر نگذارید.

استریل کردن شیشه‌های مارمالاد بدون فر

اگر فر در دسترس نداشته باشید، باز هم می‌توانید شیشه‌های مربا را به روش‌های مؤثر دیگری استریل کنید.

یکی از رایج‌ترین روش‌ها، جوشاندن شیشه‌ها در آب است. کافی است یک قابلمه بزرگ را انتخاب کرده و ته آن یک حوله تمیز قرار دهید تا از شکستن شیشه‌ها جلوگیری شود. سپس شیشه‌ها و درب‌های تمیز را داخل قابلمه بگذارید و با آب سرد پر کنید به‌طوری که کاملاً در آب فرو بروند. قابلمه را روی حرارت قرار دهید و پس از جوش آمدن آب، اجازه دهید شیشه‌ها حدود ۱۵ دقیقه در آب بجوشند. پس از آن، با استفاده از انبر تمیز، شیشه‌ها را خارج کرده و روی یک پارچه یا حوله تمیز قرار دهید تا خشک شوند.

پیشنهاداتی جذاب برای سرو مارمالاد زردآلو

مارمالاد زردآلو کاربردهای متنوع و خوشمزه‌ای دارد. می‌توان آن را صبح‌ها با نان تست یا کروسان میل کرد، چون طعم ملایم و کمی ترش آن برای شروع روز عالی است. همچنین برای سرو با خامه، افزودن به ماست ساده، پر کردن تارت، ریختن روی اوتمیل، پنکیک یا وافل بسیار مناسب است. می‌توان از آن برای لعاب‌دادن به تارت میوه‌ای، شیرینی با خمیر هزارلا، یا حتی ژله‌دار کردن گوشت هم استفاده کرد. همچنین روی پنیر بز تازه طعمی فوق‌العاده دارد.

نقش پکتین در پخت مارمالاد و مربا

پکتین یک نشاسته طبیعی است که در درجات مختلف در میوه‌ها و سبزیجات یافت می‌شود. پکتین وقتی با اسید و شکر ترکیب شود و در دمای بالا پخته شود، به شکل ژل در می آید.

سطح پکتین بسته به میوه مربا متفاوت است. این ماده همان چیزی است که مربا وقتی خنک می شود آن را سفت می‌کند.