

طرز تهیه مربای آلبالو فوری

15 خرداد 1402

مرباها از اجزای جدا نشدنی سفره های صبحانه و گاهاً عصرانه هستن. خوبی آن هم در تنوع و اینکه متناسب با میوه های هر فصل می شود مربای همون فصل رو تهیه کرد. از خوشمزه ترین و عالی ترین مربا هایی که در فصل گرم تابستان می شود تهیه کرد و بسیار هم آسان و دوست داشتنی است **مربای آلبالو** ست. آلبالو با طبع خنکی که دارد از مناسب ترین میوه های فصل گرم هست و حتی خواص درمانی زیادی هم دارد.

مواد لازم برای تهیه مربای آلبالو

آلبالو	به مقدار مورد نیاز
شکر	به مقدار مورد نیاز (توضیح در متن)
آب (در صورت آماده سازی):	به مقدار مورد نیاز
زمان پخت:	۱۰ دقیقه
مجموع زمان پخت:	۳۰ دقیقه
	۴۰ دقیقه

مواد لازم برای تهیه مربای آلبالو تنها به آلبالو احتیاج داریم و شکر. اگر هم میخواید ازش شربت تهیه کنید به مقداری آب هم احتیاج داریم. که مقدار مواد رو کاملاً توضیح میدم.

برای مربا من هیچوقت اندازه ها رو وزن نمیکنم و شکر و میوه رو کاملاً چشمی میریزم. اندازه هاشون رو هم به نسبت شیرینی میوه از نصف مقدار میوه تا به اندازه میوه متفاوت میریزم. یعنی میوه های مختلف به خاطر شیرینی شون باهم متفاوتن. مثلاً برای تهیه مربای سیب مسلماً شکر کمتری نسبت به مربای آلبالو که ترشه احتیاج هست.

برای مربای آلبالو به دلیل ترش بودن آلبالو و اینکه من میخواستم ازش شربت هم بگیرم مقدار شکر رو به اندازه آلبالو ها ریختم. یعنی اگر مثلاً دو پیمانه آلبالو داشتم دو پیمانه هم شکر ریختم و یک پیمانه آب. البته آب رو بعداً باید اضافه کنید که در ادامه توضیح میدم. این شد نسبت شکر و آلبالو.

طرز تهیه مربای آلبالو



برای تهیه بیشتر مربا ها معمولا به این شیوه عمل میشه که شکر و میوه رو با هم مخلوط میکنن و چند ساعتی استراحت میدن تا میوه آب بندازه و شکر هم کمی آب شه. این کار دو مزیت داره. اول اینکه از سیاه شدن مرباتون جلوگیری میکنه و کمک میکنه رنگش روشن باشه و هم اینکه میوه آب میندازه و مربا با آب میوه میپزه و احتیاجی به اضافه کردن آب اضافی نیست.

پس آلبالو هاتون رو بشورید و هسته اش رو جدا کنید. شکر رو روش بریزید و بذارید توی یخچال.

آلبالو ها یک شب تا صبح در یخچال استراحت کردن و من یکی دو بار هم همشون زدم. و این شد نتیجه آب انداختنشون.

حالا گازتون رو روشن کنید و ظرف حاوی آلبالو و شکر تون رو بذارید روش. اگر میخواید شربت آلبالو هم داشته باشید و به آب بیشتری احتیاج دارید، در این مرحله به ازای هر ۳ پیمانه آلبالو و ۳ پیمانه شکر میتونید یک پیمانه آب هم اضافه کنید.

حرارت گاز باید متوسط رو به کم باشه و دائم هم حواستون بهش باشه و گه گاهی همش بزینید، چرا که از اون دسته مرباهاست که سر میره. میتونید هم یک قاشق چوبی توش بذارید و خیال خودتون رو از این بابت راحت کنید. ولی کلا احتیاج به هم زدن هم داره ها.

به هر حال اونقدری باید روی حرارت باشه و بجوشه تا حجمش تقریبا ۲/۳ حجم اولیه اش بشه. مربا ها راه تشخیصی برای اینکه نشون بدن درست شدن ندارن و در واقع تا حدی یک موضوع سلیقه ای هست. فقط اونقدری باید باشه که آبش کمی غلیظ شده باشه و به رنگ دلخواهتون شده باشه.

توجه :

نشانه قوام آمدن مربا : مقداری از شربت را در قاشقی بریزد ، اگر شیره پس از خنک شدن سریع از قاشق نریخت یعنی که شربتش قوام آمده است.