

طرز تهیه مربا (مارمالاد) زنجبیل

مارمالاد زنجبیل یک مربای با طراوت شیرین و تند است که با یک رنگ نارنجی و طلایی زیبا، سریع و آسان درست می‌شود.

این مربا را همراه چای هم می‌توانید میل کنید تا کمی ادویه و شیرینی به عصرانه‌تان اضافه شود. در واقع در روسیه استفاده از مربا به عنوان شیرین‌کننده چای بسیار معمول و طبیعی است. همچنین این مارمالاد در صبحانه، وقتی با طعم‌های متفاوت مانند پنیر همراه شود، حتی بهتر هم جلوه می‌کند.

مواد لازم

مقدار	مواد اولیه
1 کیلوگرم	زنجبیل
1 کیلوگرم	شکر
6 عدد	هل
1 قاشق غذاخوری	زعفران دم کرده غلیظ

مراحل تهیه مربای زنجبیل

برای تهیه مارمالاد زنجبیل خوش عطر و طعم، تنها کافی است مراحل زیر را گام به گام پیش ببرید:

زنجبیل را آماده کنید

در اولین مرحله از درست کردن مربا زنجبیل، ابتدا زنجبیل‌ها را خوب پوست بگیرید و آن‌ها را به صورت خالی خرد کنید تا در ادامه مراحل کار شما راحت‌تر پیش رود.

زنجبیل را بجوشانید

سپس در دومین مرحله، زنجبیل‌های خلال شده را درون قابلمه بریزید و تا نصف قابلمه را آب کنید. از زمانی که آب جوش آمد تایم بگیرید و اجازه دهید زنجبیل‌ها حدود 5 دقیقه بجوشند. سپس آب زنجبیل را دور بریزید و یکبار دیگر قابلمه را تا نصفه آب کنید و زنجبیل‌ها را 5

دقیقه بجوشانید. این مرحله را 5 بار تکرار کنید تا تلخی زنجبیل گرفته شود.

سایر موارد را اضافه کنید

پس از اینکه تلخی زنجبیلها گرفته شد، آن را با هل، شکر و زعفران در قابلمه‌ای مناسب بریزید و حدود 2 لیوان آب به قابلمه اضافه کنید.

مخلوط را بجوشانید

مواد را روی حرارت ملایم هم بزنید تا شکر کاملاً حل شود و مواد به قوام برسند. لازم نیست حرارت بالا باشد تا مواد به جوشیدن برسند، اجازه دهید دما یکنواخت بالا برود.

قوام مربا را تست کنید

پس از اینکه شکر به خوبی حل شد و مواد کمی جوش خوردند، اندکی از آب مربا را با قاشق بردارید و اجازه دهید تا خنک شود. سپس آن را بین دو انگشت خود بگیرید و اگر کش آمد یعنی قوام به دست آمده و مربای شما درست شده است.

مربا را خنک کنید

پس از اینکه قوام را تست کردید و مطمئن شدید مربایتان آماده است، قابلمه را از روی حرارت بردارید و در آن را بگذارید و اجازه دهید تا با دمای محیط خنک شود. سپس آن را در ظرف شیشه‌ای بریزید و حدود سه سانت از بالای ظرف را خالی بگذارید. مربای خود را در یخچال قرار دهید و بعد از چند ساعت می‌توانید میل کنید.