

نکات تکمیلی برای تهیه مربای گیلای با ماندگاری بالا

6 خرداد 1404

تهیه مربای گیلای کار ساده‌ای است اما برای این که مربای گیلای با ماندگاری بالا داشته باشید باید هم دقت بیشتری به جزییات داشته باشید و هم فوت و فن آن را بدانید.

برای تهیه مربای گیلای با ماندگاری بالا، بهتر است از گیلای‌های سالم و سفت استفاده کنید. گیلای‌های نارس یا له ممکن است باعث شوند که مربایشان کپک بزند یا فاسد شود.

ضمناً می‌توانید از گیلای‌های مختلف مانند گیلای قرمز، زرد یا صورتی استفاده کنید و اگر تمایل دارید مربای ترش‌تری داشته باشید، می‌توانید مقدار آبلیمو را کمی افزایش دهید. مربای گیلای معمولاً دو هفته تا یک ماه در یخچال به خوبی حفظ می‌شود.

اما برای افزایش ماندگاری مربای گیلای در زمان تهیه مربای گیلای با ماندگاری بالا باید نکات زیر را مدنظر داشته باشید:

استفاده از ظروف مناسب: برای پخت مربا از قابلمه مسی یا لعابی استفاده کنید. این ظروف حرارت را به طور یکنواخت پخش می‌کنند و به این ترتیب مانع از سوختن مربا می‌شوند.

جوشاندن کافی مربا: مربا را به اندازه کافی بجوشانید تا قوام پیدا کند و آب آن تبخیر شود. این کار باعث افزایش ماندگاری مربا می‌شود.

اضافه کردن مواد نگهدارنده: می‌توانید برای افزایش ماندگاری مربا، از مواد نگهدارنده طبیعی مانند جوهر لیمو یا اسید سیتریک استفاده کنید.

استریل کردن شیشه‌ها: قبل از پر کردن شیشه‌ها از مربا، آنها را به طور کامل با آب گرم و صابون بشویید و سپس به مدت ۱۰ دقیقه در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد استریل کنید.

درست بستن در شیشه‌ها: در شیشه‌های مربا را محکم ببندید تا هوا به داخل آنها وارد نشود.

نگهداری در یخچال: بعد از باز کردن درب شیشه مربا، آن را در یخچال نگهداری کنید و در مدت زمان کوتاهی مصرف کنید.