

طرز تهیه مربای گوجه سبز خانگی بدون شکرک

و خوشمزه

21 خرداد 1405

کمتر کسی را می‌توان پیدا کرد که به گوجه سبز علاقه نداشته باشد و این میوه خوشمزه و لذیذ را به صورت فصلی خریداری نکند. در واقع ذائقه و سلیقه ما ایرانی‌ها بسیار نزدیک به انتخاب میوه‌های ترش است و به همین دلیل است که بسیاری از کودکان تا بزرگسال، به این میوه‌ی بهاری علاقه دارند.

با توجه به همین موضوع، بسیاری از ما ایرانی‌ها این میوه را هم در غذا و هم در تهیه ترشی و مربا نیز استفاده می‌کنیم. در واقع ترکیب طعم ترش گوجه سبز و شیرینی شکر، باعث به وجود آمدن مربایی مجلس خواهد شد که مطمئناً از مزه آن خوشتان خواهد آمد.

مواد لازم برای تهیه مربای گوجه سبز

در تهیه این مربای خانگی تنها به سه ماده نیاز خواهید داشت که عبارت‌اند از:

گوجه سبز: ۱ کیلوگرم (بهتر است از گوجه سبز تازه استفاده کنید، چراکه گوجه سبزهایی که بیش از حد رسیده‌اند برای تهیه مربا مناسب نیستند و طعم خوبی به مربا نمی‌دهند)
شکر: ۸۰۰ گرم (استفاده از شکر گرانول باعث می‌شود که مربا سفت‌تر و غلیظ‌تر شود و به همین خاطر نیاز نیست که میوه را برای مدت طولانی بجوشانید)
۲/۱ لیمو ترش به اندازه ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو و نیمی از پوست لیمو (آب و پوست لیموترش میزان پکتین مربا را بیشتر می‌کنند و باعث بهبود طعم و حفظ رنگ آن می‌شوند)

طرز تهیه مربای گوجه سبز

طرز تهیه‌ی مربا گوجه سبز شبیه به طرز تهیه مربای هویج است و شاید تنها تفاوت آنها میزان استفاده از شکر و مدت زمان پخت میوه‌ها باشد. مراحل تهیه مربای گوجه سبز به شرح زیر هستند:

ابتدا گوجه سبزها را به خوبی بشویید و اجازه دهید تا در ظرفی خشک شوند.
پس از خشک شدن گوجه سبزها، آنها را به مدت ۱۵ تا ۱۸ دقیقه بجوشانید تا به خوبی پخته شوند.
پس از پخته شدن گوجه سبزها، اجازه دهید تا کمی خنک شوند و در این مرحله، هسته آنها را جدا کنید.
شکر، آب لیمو و پوست لیمو را به گوجه سبزها اضافه کنید و روی حرارت ملایم بگذارید تا شکر حل شود.

حرارت را زیاد کنید و بگذارید تا مواد به مدت ۸ دقیقه یا تا زمانی که دمای مواد داخل قابلمه به ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد برسد، به جوش آیند.

می‌توانید میزان غلظت مربا را با ریختن چند قطره مربا روی نعلبکی سرد تست کنید و بعد آن را به مدت ۳۰ ثانیه در یخچال قرار دهید. انگشت خود را از داخل مربا فشار دهید و اگر روی مربا چروک یا موج‌دار شد، می‌توانید مطمئن شوید که مربای گوجه سبز آماده است. در غیر این صورت یک دقیقه دیگر مربا را روی حرارت بگذارید تا بجوشد و دوباره تست کنید. این کار را می‌توانید تا زمان مطمئن شدن از پخت مربا تکرار کنید.

پوست لیمو را از مربا خارج کنید و با استفاده از قیف و یا ملاقه، مربا را در شیشه استریل داغ بریزید. سپس، بلافاصله درب شیشه‌ها را محکم کنید و اجازه دهید تا خنک شود و بعد آن را درون یخچال بگذارید.