

طرز تهیه مربا توت سیاه و فوت و فن سالم ماندن توتها

توت سیاه میوه درخت توت است و رنگ بنفش تیره دارد. توت سیاه از شاه توت شیرین‌تر و خوشمزه‌تر است. به همین خاطر برای تهیه دسرها و مرباها از این توت استفاده می‌شود.

این میوه خوشمزه سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی است. توت سیاه برای بهبود سیستم ایمنی مفید و در نهایت بهبود زخم‌ها و بهبود عملکرد سیستم گوارش موثر است و مانع نفوذ رادیکال‌های آزاد موجود در هوا به درون بدن می‌شود. برای این‌که همیشه بتوانید از این میوه خوشمزه و مفید استفاده کنید، بهترین راه این است که مربای توت سیاه را آماده کنید. در ادامه طرز تهیه مربا توت سیاه را برایتان آورده‌ایم.

مواد لازم برای تهیه مربا توت سیاه

- توت سیاه ۵۰۰ گرم
- شکر ۵۰۰ گرم
- آبلیمو یک قاشق چای‌خوری
- گلاب یک قاشق غذاخوری
- هل (ساییده شده) به مقدار لازم
- آب یک لیوان

طرز تهیه مربا توت سیاه

۱. شستشو و آماده کردن توت سیاه

اولین مرحله از طرز تهیه مربای توت سیاه این است که دم توت‌ها را با کمک قیچی جدا کنید. سپس توت‌ها را به آرامی درون یک ظرف پر از آب بریزید تا گردوخاک و آلودگی‌های آن‌ها از بین برود. پس از یک دقیقه، توت‌ها را با کمک یک کفگیر از آب بیرون بیاورید. توت‌ها و شکر را به صورت لایه‌لایه درون یک قابلمه بریزید و به مدت ۱۲ ساعت درون یخچال قرار دهید. روش تهیه این مربا تقریباً شبیه طرز تهیه مربا توت فرنگی است.

نکته‌ای که در این مرحله خوب است بدانید این است که کندن دم توت

سیاه اجباری نیست چون دم توت موقع پخت نرم میشود.

اگر میخواهید توتها سالم بمانند، بهتر است توتهایی که سفت هستند و هنوز کامل نرسیده‌اند را استفاده کنید.

۲. پخت مربای توت سیاه

دومین مرحله از طرز تهیه مربا توت سیاه این است که قابلمه را روی حرارت قرار دهید. سپس آب، هل، گلاب و آبلیمو را به مربا اضافه کنید. اجازه دهید تا مربا به آرامی بپزد و جا بیفتد. برای هم زدن مربا تنها قابلمه را کمی تکان دهید و از قاشق استفاده نکنید تا توتها له نشوند. موقع جوشیدن مربا کفهای روی آن را بگیرید.

نکات تکمیلی و فوتوفنهای تهیه مربا توت سیاه

همانطور که دیدید تهیه مربای توت سیاه کار آسانی است. اما برای تهیه آن بهتر است نکاتی را بدانید که در ادامه با هم مرور میکنیم.

طرز تهیه شربت توت سیاه

اگر آب مربا زیاد بود، میتوانید مربا را از صافی رد کنید. به این ترتیب شما شربت توت سیاه هم خواهید داشت که بتوانید با آن نوشیدنی خنک و خوشمزه درست کنید. برای طرز تهیه شربت توت سیاه کافی است مربا را از صافی رد کنید و بخشی از آب مربا را به عنوان شربت استفاده کنید.

روش غلیظ شدن مربا توت سیاه

اگر میخواهید مربا غلیظتر شود، برای غلیظ شدن مربا توت سیاه خود میتوانید مقدار کمی ژلاتین به آن اضافه کنید.

مربای توت سیاه بدون شکر

اگر نباید قند مصرف کنید بهتر است مربا توت سیاه بدون شکر را امتحان کنید. برای تهیه آن کافی است شکر را حذف کنید و در مرحله فقط توتها را بشورید و بعد از آنکه توتها را برای پخت روی گاز گذاشتید ابتدا مقداری آبلیمو اضافه کنید و بعد غسل بریزید. میزان غسل هم به ذائقه شما بستگی دارد.

فقط دقت داشته باشید این نوع مربا به خاطر نداشتن شکر سریع تر خراب می شود پس سریع تر مصرفش کنید و آبلیمو را هم حتما اضافه کنید.

اگر مشکلی با شیرین بودن مربا ندارید و می خواهید شیرین تر باشد، می توانید مقدار شکر را بیشتر کنید.