

# 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 خوش‌عطر 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.