

مربای آلو سیاه خانگی

24 خرداد 1405

آلو سیاه میوه ای خوشمزه و معطر از خانواده میوه های تابستانی است. جالب ترین نکته این است که خواص آلو سیاه از جمله میوه هایی است که قرن ها پیش توسط انسان ها خورده شده است.

این میوه شامل انواع مختلفی از جمله آلو بخارا، آلو آنجلا، آلو زرد، آلو سانتریزا و ... می باشد.

مواد لازم برای تهیه مربای آلو سیاه خانگی

شکر: ۳ پیمانه

آب: ۱/۲ پیمانه

آب لیمو: ۱/۲ پیمانه

آلو: ۱ و ۱/۲ کیلو (هسته گرفته و چهار قاچ شده)

تهیه مربای آلو سیاه خانگی

برای شروع کار آلوها را خیلی تمیز بشویید و آنها را دو نیم کنید. هسته آلوها را با چاقو یا وسایل مخصوص این کار، دریاورید و دور بیندازید. آلوها را به قطعاتی درشت خرد کنید. آنها را در ظرفی که اندازه مناسبی داشته باشد بریزید. شکر را روی قطعات آلو بریزید. ظاهرا به نظر می رسد مقدار شکر زیاد است، اما در واقع اندازه است. مخلوط شکر و آلو را داخل قابلمه ای بزرگ بریزید و آب را به آن اضافه کنید. استفاده از آب لیمو بهترین راه برای حفظ pH مناسب و حفظ بیشتر مربا در شیشه است.

در ادامه مخلوط میوه و شکر را روی گاز گذاشته و بگذارید بپزد در حدی که شروع به جوش زدن کند. به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه آن را بهم بزنید. با استفاده از دماسنج آشپزی مطمئن شوید که مربای شما در دمای جوش است، چون در این نقطه شروع به ژله ای شدن می کند. در این مرحله شما می توانید بخشی از مربا را با گوشتکوب برقی پوره کنید. انجام این کار کاملا اختیاری نیست و نیازی نیست حتما این کار را انجام دهید، اما برخی دوست دارند مربایی پوره شده داشته باشند.

در این مرحله مربا آماده است و می توانید آن را در شیشه های از قبل آماده شده بریزید. قابل ذکر است که شیشه های مربا از قبل با مایع ظرفشویی شسته شده و سپس در آب جوش جوشانده شوند تا به طور کامل استریل شوند. پس از ریختن مربا در شیشه هم می توانید شیشه ها را در آب جوش قرار داده و به طور کامل بجوشانید تا مربا کاملا هواگیری شود و بتوان برای مدتی طولانی آن را نگه داشت. در صورتی که قصد استفاده از مربا طی چند روز آینده را دارید نیازی به جوشاندن شیشه ها نیست. در صورتی که به این روش عمل کنید فقط می توانید مربا را در یخچال نگهداری کنید.