

مربای پوست نارنگی را چگونه بپزیم که تلخ و کدر نشود؟

29 دی 1403

مربای پوست نارنگی یکی از انواع مرباهای خوش طعم و متفاوت خانگی است که در فصول پاییز و زمستان می‌توانید آن را با پوست نارنگی تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه مربا با پوست نارنگی

نارنگی: ۱ کیلوگرم

شکر: ۱ کیلوگرم

آبلیمو: ۱ قاشق غذاخوری

زعفران (دم کرده غلیظ): ۱/۴ لیوان فرانسوی دسته‌دار

وانیل: ۱/۸ قاشق چای‌خوری

مدت زمان آماده سازی مواد اولیه: ۳۰ دقیقه

مدت زمان تقریبی پخت مربای نارنگی: ۱ ساعت

مراحل طرز تهیه مربای پوست نارنگی مجلسی

شما می‌توانید بعد از درست کردن مربای نارنگی یا مارمالاد نارنگی، پوست نارنگی‌ها را نگه دارید و با آن هم مربای مجلسی درست کنید. این مربای خوش عطر به دلیل دارا بودن ویتامین C یک گزینه مناسب برای پیشگیری و بهبود سرماخوردگی به ویژه در کودکان است.

مرحله اول: پوست نارنگی را جدا کنید

در اولین مرحله روش پخت مربای پوست نارنگی، باید پوست را از خود نارنگی جدا کنید. نارنگی‌ها را باید به صورت کاملاً نازک پوست بگیرید. بهتر است از نارنگی‌های سایز کوچک و نرم در تهیه این نوع از مربا استفاده کنید.

پوست نارنگی را از یک سمت به صورت مارپیچی شروع به جدا کردن کنید و تا سمت دیگر ادامه دهید تا پوست نارنگی به صورت یک تکه جدا شود.

مرحله دوم: پوست نارنگی را شکل دهید

برای تهیه یک مربای تزیینی با پوست نارنگی، پوست‌ها را از یک سمت شروع به پیچیدن کنید تا شبیه به گل شود و سپس با یک خلال دندان ابتدا و انتهای آن را فیکس کنید.

می‌توانید پوست نارنگی را به صورت خالصی و یا نگینی نیز برش بدهید و در تهیه مربای پوست نارنگی استفاده کنید.

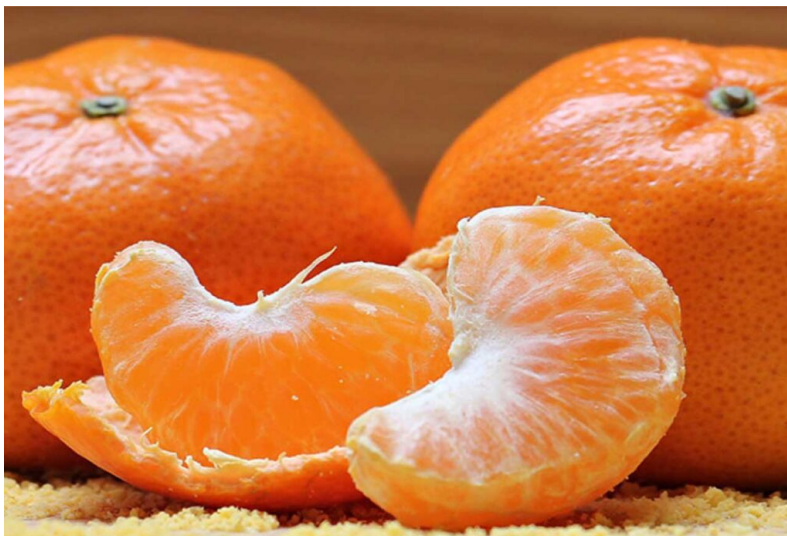
مرحله سوم: تلخی پوست نارنگی را بگیرید

یک قابلمه آب روی حرارت قرار دهید و وقتی که آب به جوش آمد، پوست نارنگی را برای دو دقیقه در آن قرار دهید تا بجوشد. سپس آبکش کنید و روی آن آب سرد بگیرید. این کار را حتما سه بار باید تکرار کنید تا تلخی پوست نارنگی کاملا از بین برود.

مرحله چهارم: آب و شکر را روی حرارت قرار دهید

در این مرحله از طرز تهیه مربای پوست نارنگی مجلسی، دو لیوان آب را به همراه شکر روی حرارت قرار دهید تا بجوشد و شکر کاملا در آب حل شود.

مرحله پنجم: پوست نارنگی را به شربت اضافه کنید



پوست‌های نارنگی را به قابلمه حاوی آب و شکر اضافه کنید و درب قابلمه را ببندید و اجازه دهید با شعله ملایم برای حدود یک ساعت بپزند و شهد مربا کمی غلیظ شود و به خورد پوست‌ها برود.

مرحله ششم: زعفران و وانیل را اضافه کنید

پس از حدود ۴۵ دقیقه، یعنی ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قبل از خاموش کردن شعله، زعفران و وانیل را به مربای خود اضافه کنید و همه مواد را هم بزنید تا عطر و طعمشان به خورد هم برود.

مرحله هفتم: آبلیمو را به مربا اضافه کنید

زمانی که مربای پوست نارنگی به غلظت مناسب رسید، مقدار لازم از آبلیمو را اضافه کنید و با مربا

مخلوط کنید. سپس قابلمه را از روی حرارت بردارید.

نکته: برای سنجیدن غلیظ شدن مربای پوست نارنگی یک روش این است که یک قاشق از شهد مربا پشت یک بشقاب سرد شده در یخچال بریزید و بشقاب را کج کنید. اگر شهد مربا به حدی غلیظ بود که از روی بشقاب سر نخورد و نریخت غلظت مربای پوست نارنگی مناسب است.

مرحله هشتم: مربای پوست نارنگی را استراحت دهید

مربای تهیه شده با پوست نارنگی حداقل دوازده ساعت (یا یک شب تا صبح) باید در قابلمه بماند و در دمای آشپزخانه بماند تا خنک شود.

مرحله آخر: مربای پوست نارنگی را سرو کنید

بعد از گذشت دوازده ساعت به سراغ مربا بروید. در ابتدا اگر مربای پوست نارنگی تزینی درست کرده‌اید خلال دندان‌ها را از آن جدا کنید و سپس در شیشه‌های درب خشک و تمیز دار بریزید و در یخچال قرار دهید. اگر هم که مربای پوست نارنگی ساده و خالی درست کرده‌اید مرحله جدا کردن خلال دندان را ندارید.