

طرز تهیه مربای کدو تنبل

مربای کدو تنبل، از مرباهای مجلسی و لذیذ تبریز و مورد علاقه بسیاری از افراد است. تهیه مربای کدو حلوایی آسان ساده ولی کمی زمانبر است. در حالت عادی کدو تنبل یا کدو حلوایی بافت بسیار نرمی دارد و برای شق و رق کردن آن از آب آهک استفاده می شود.

بحث استفاده از آهک در تهیه مرباها طرفداران و مخالفان زیادی دارد ولی آنچه از دید من مسلم است این است که زیر دندان "خرچ" کردن (به ترکی: خرچلداماخ) این مربا را با هیچ لذت دیگری عوض نمی کنم و رسیدن به این بافت فقط با استفاده از آب آهک امکانپذیر است.

مواد لازم برای تهیه مربای کدو حلوایی (کدو تنبل)

۲ عدد متوسط (جمعاً حدود شش و نیم کیلوگرم)	کدو تنبل
۵ کیلوگرم	شکر
به میزان لازم (حدود ۳ الی ۴ پیمانه)	آب
۱ پیمانه	آهک
۱۵ دقیقه	آماده سازی:
۴۵ دقیقه	زمان پخت:
۶۰ دقیقه	مجموع زمان پخت:

طرز مربای کدو حلوایی با آهک

برای تهیه مربای کدو حلوایی ابتدا کدو تنبلها را می شوئیم و آبش را با دستمال خشک می کنیم.

سپس یا چاقوی تیز آن را مثل طالبی برش می زنیم و تخمهای آن را با کمک قاشق جدا می کنیم و قسمت نرم داخلی و ریش ریش آن را با چاقو خوب تمیز می کنیم. سپس مثل طالبی قاچ می کنیم. اگر رنگ کدو کمی مایل به سبز بود، نگران نباشید بعد از پخت و قرار گرفتن در معرض شربت رنگش تغییر خواهد کرد.

سپس هر قاچ را پوست میگیریم و با کمک این وسیله که در شکل

میبینید قاچها را برش میزنیم یا خلال می کنیم و درون تشت یا لگنی میریزیم.

اکنون درون یک تشت، آب خنک ریخته و آهک را درون آن میریزیم، آهک به محض ریختن درون آب، شروع به عمل کردن خواهد کرد و کف کرده و آب داغ خواهد شد و صدایی از آن شنیده خواهد شد. برای همین ابتدا از دستتان برای هم زدن آن استفاده نکنید، چون ممکن است دستتان بسوزد. با یک قاشق چوبی، آب و آهک را خوب مخلوط کنید و سپس اجازه بدهید تا آهک ته نشین بشود (حدود یک ساعت طول می کشد).

بعد از ته نشین شدن، آب زلال روی آن را برداشته و درون ظرف حاوی کدو تنبل می ریزیم و اجازه می دهیم حدود ۲۴ ساعت در درون آب آهک بماند. گاهی مواد را به آرامی هم می زنیم.

اکنون بعد از ۲۴ ساعت کدو تنبلها را آبکش کرده و با آب خنک چند بار می شوئیم.

سپس کدو تنبلها را درون تشتی حاوی آب خنک می ریزیم. آب، بایستی روی کدو تنبلها را خوب بپوشاند. بارها آب کدوتنبل را عوض می کنیم. مرحله قرار گیری درون آب خنک و تمیز، حدود ۲۴ ساعت طول می کشد. در انتها یکی از کدو تنبل را زیر دندان قرار می دهیم. خواهیم دید که کدو تنبل حالت شق و رقی دارد. اگر کدو تنبل باعث شود زبانتان نوعی جمع و منقبض شود کدوتنبل هنوز حاوی آهک می باشد. ولی نگران نباشید. بعد از ۲۴ ساعت به احتمال قوی آهک برطرف شده است.

اکنون کدو تنبلها را درون قابلمه بزرگی ریخته و رویش آب می ریزیم. به طوریکه روی کدوها را بپوشاند، سپس روی حرارت قرار می دهیم کدوها بایستی حدود ۵ دقیقه بجوشد تا هم بپزد و هم آهک احتمالی آن برطرف شود. اکنون آن را آبکش می کنیم. آبش را دور میریزیم و کدوها داخل آبکش باقی بماند.

آب (حدود ۳ الی ۴ لیوان) و شکر را درون قابلمه ریخته و اجازه می دهیم بجوشد و شکر در آب حل شود و شربت رقیقی به دست بیاید. میزان آب نبایستی زیاد باشد چون کدوها خودشان آب پس خواهد داد.



مرکز مشاوره حال خوب - دکتر کبری درویش پیشه

اکنون کدوها را به شربت می افزائیم و اجازه می دهیم کمی بجوشد.

همچنین جوهر لیمو را درون مقداری آب حل کرده و به مربا می افزائیم و اجازه می دهیم چند جوشی بزند.

کدو تنبلها بعد از جوشیدن شروع به جذب شربت خواهد کرد. اکنون حرارت را خاموش کرده و دستمالی را به حالت دمکنی روی در قابلمه قرار می دهیم و اجازه می دهیم حدود ۲۴ ساعت کدو داخل شربت بماند تا شربت را به خوبی به خود جذب کند. بعد از یک روز اگر دیدیم شربت رقیق است، میزانی شکر اضافی به آن افزوده و مجدداً می جوشانیم.

پس از اینکه مربا خنک شد، آن را در ظرف شیشه ای در دار استریل شده و خشک بریزید، طوری که یک سانتیمتر از لبه ظرف، خالی باشد. ظرف مربا را به صورتی که در آن، به سمت پایین باشد، روی میز کار قرار دهید تا هوا کاملاً از بین مربا خارج شود سپس شیشه را به حالت اولیه برگردانید. در شیشه را باز کنید و لبه ظرف را با حوله کاغذی کاملاً تمیز کنید. پس از آن، در ظرف را ببندید و آن را در یخچال نگه دارید.

این مربا با نان و کره بسیار خوشمزه است. همچنین به حالت دسر بعد از غذا با مقداری گردو نیز واقعاً لذیذ است.

نوش جان‌تان.