

DOMAČA MARMELADA IZ KIVIJA, KAKIJA IN MALIN

Viške domačega pridelka sadja lahko že tekom sezone obiranja predelamo v marmelade. Poleg dobro znane slivove, marelične ali mešane marmelade, vam tokrat ponujam nekaj svežih idej. Poizkusite z domačo marmelado iz kivija, kakija ali malin. Domače marmelade so ena od mnogih rešitev, kako porabiti viške pridelka iz domačih sadovnjakov.

KATERE KUHINJSKE PRIPOMOČKE POTREBUJEMO?

Za pripravo domačih marmelad potrebujemo naslednje pripomočke: globok emajliran lonec, palični mešalnik, kuhalnico, nož, malo in veliko žlico, ožemalnik za citruse, merico, primerno gosto cedilo za ločevanje semen, kuhinjsko tehtnico, kozarce za vlaganje in pokrovčke ter etikete na katere pišemo tip in leto/datum priprave marmelade.

VIŠEK PLODOV KIVIJA

Izjemno dobro marmelado pripravimo iz viška plodov domačega kivija, ki ga ne moremo vsega sproti pojesti. Kivi v dobri kleti ohranimo do februarja ali celo marca, zato lahko marmelado iz njega pripravljamo sproti.

ZA PRIPRAVO KIVIJEVE MARMELADE POTREBUJEMO:

- 1.2 kg povsem omehčanih plodov kivija,
- 2 olupljeni banani narezani na koščke,
- 500 g sladkorja,
- želirno sredstvo s pektinom za vkuhanja sadja,
- limonin sok iz 1 stisnjene limone.



Plodovi kivija morajo biti za pripravo marmelade omehčani. 1.2 kg plodov olupimo in spasiramo s paličnim mešalnikom. Če želimo marmelado brez semen, zmes po mešanju s paličnim mešalnikom precedimo skozi primerno veliko cedilo. Dodamo 2 olupljeni, na koščke narezani banani in ponovno s paličnim mešalnikom premešamo.

Dodamo 2 žlici sladkorja in želirno sredstvo s pektinom za vkuhanje sadja (kivi vsebuje encim, zaradi katerega bi bila marmelada pripravljena z želirnim sladkorjem preveč tekoča). Dodamo še limonin sok iz 1 stisnjene limone.

Ko mešanica zavre, dodamo preostali sladkor in ob stalnem mešanju kuhamo še 3 minute. Vmes dobro mešamo, da se na dnu lonca zmes ne prižge.

Po potrebi odstranimo peno in takoj vlijemo v pripravljene kozarce. Kozarce zapremo ter jih postavimo obrnjene navzdol. Pokrijemo jih z brisačo ter pustimo, da se ohladijo.

KAKIJEVA MARMELADA

V letih, ko kaki obilno obrodi, pripravimo marmelado z dobro ohranjenim okusom in aromo kakija.

ZA PRIPRAVO KAKIJEVE MARMELADE POTREBUJEMO:

- 1 kg mesa kakijev (brez olupka in semen),
- olupljeno in naribano domače jabolko,
- stisnjen sok 1 limone,
- želirni sladkor v razmerju 2 : 1 (500 g),
- 1 žlica ruma,
- 1 mala vrečica vanilijevega sladkorja (10 g).



Plodove kakija pred pripravo operemo. Nato jih olupimo ali prerežemo na polovico in z žlico izdolbemo meso. Meso stresemo v globok lonec in ga s paličnim mešalnikom mešamo do nastanka gladke zmesi.

Tej zmesi dodamo naribane koščke olupljenega jabolka. Izberemo zares aromatično sorto jabolka, kot sta na primer reneta in carjevič. S paličnim mešalnikom ponovno zmešamo zmesi.

Dodamo 500 g sladkorja, sok stisnjene limone, žlico ruma in malo vrečico vanilijevega sladkorja. Vse skupaj dobro premešamo. Lonec postavimo na zmeren ogenj, neprekinjeno mešamo do vretja in počakamo da se zmes zgosti. Nato jo napolnimo v še tople kozarce.

PRISTNA MARMELADA IZ MALIN

Maline so poleg jagod najbolj priljubljeno jagodičasto sadje. Jagode večinoma pojemo sproti, višek malin pa predelamo v odlično sladko marmelado. Plodovi naj bodo sveže obrani, v zimskem času pa lahko marmelado pripravimo tudi z zamrznjenih plodov.

ZA PRIPRAVO MALINOVE MARMELADE POTREBUJEMO:

- 1 kg povsem zrelih plodov malin,
- 1 žlica limoninega soka,
- želirni sladkor 25 g,
- 350 do 500 g sladkorja.



Malinova marmelada je najbolj pristnega okusa, če jo pripravimo brez nepotrebnih dodatkov drugih rastlin. 1 kg sveže nabranih malin dobro operemo in v globoki posodi s paličnim mešalnikom zmešamo.

Če v marmeladi ne želimo semen malin, premešano maso precedimo skozi primerno gosto cedilo. Dodamo žlico limoninega soka.

Masi ob stalnem mešanju dodamo še sladkor ter želirni sladkor. Masa naj se ob mešanju ne strjuje v grudice. Ko zavre, jo kuhamo še 5 minut. Zatem maso vlijemo v še vroče kozarce.

KOZARCI IN POKROVČKI

Kozarce za shranjevanje marmelade predhodno steriliziramo v pečici ogreti nad 100 °C.

Predno kozarce napolnimo z vročo marmeladno maso, morajo biti le - ti primerno ogreti, sicer lahko zaradi razlike v temperaturi počijo (kozarci naj ostanejo v pečici do polnjenja). Kozarce napolnimo z marmeladno maso do vrha in jih dobro zapremo z novimi pokrovčki. Predhodno preizkusimo, da dobro tesnijo. Če ne tesnijo, jih zavržemo.

Tesno zaprte kozarce z marmelado obrnemo okoli, da se ustvari vakum. Tako se pasterizira še notranja stran pokrovčka, kar prepreči, da bi se marmelada prehitro pokvarila. Nato kozarce obrnemo v pravilen položaj in hladimo tekom noči. Zjutraj bo za zajtrk domača marmelada.

Dober tek!