

Marmelada, pekmez, đem od višanja



- 2 kg višanja
- 0,9 kg želir šećera 2:1 (na slici je krivi omot)
2:1 Omjer znači duplo **višanja** od želir šećera.

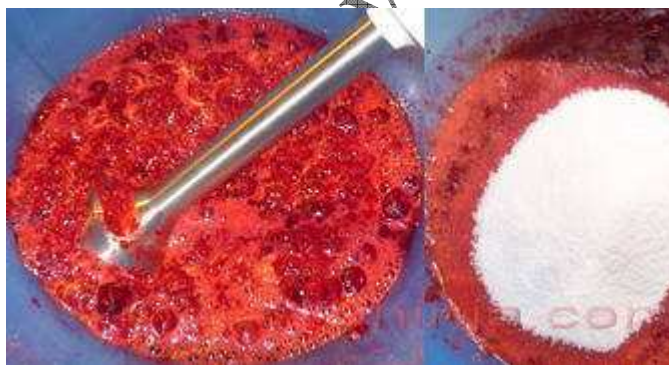
Ja od uvijek radim sa želir **šećerom**, ima prednost da marmeladu ne treba pre jako šećeriti da bi se postigla željena gustoća. Uvijek sam se grozio **đemova od višanja** koji su bili slatki da "pucaju" zubi. Ovako su **marmelade** puno zdravije, jer kod kuhanja sa želatinom dovoljno je da **pekmez od višanja** prokipi svega 20-30 minuta. Radite li sa samim šećerom ukuhavanje marmelade traje puno dulje.

Količina šećera varira prema **kiselosti višanja**. Ja do sada ni jedne godine nisam uspio napraviti po istom receptu. Slatkoću isprobajte prije i pri kraju kuhanja. **Marmelada od višanja** dok je vruća najbolje se proba tako da je stavite na tanjurić kojeg ste prije toga držali u škrinji. Tako ćete isprobati da li je **pekmez od višanja** dovoljno čvrst.

Šta se želatine tiče po mojem osjećaju nje ima uvijek dovoljno u želir šećeru.

Višnje za pekmez mogu biti svježije ili smrznete, oboje moraju biti bez koštica i na sobnoj temperaturi.

Višnje usitnite. Za **đem** je dovoljno **višnje** samo zdrobiti rukama, za **marmeladu višnje** izmiksajte da postanu tekućina. Za **pekmez**, kojeg sam ja ovdje radio, **višnje** je potrebno samo lagano izmiksati tako da nema više čitavih komada (5-6 puta kratko upaliti-ugasiti štapni mikser).



Usitnjene višnje promješajte sa 3/4 na pakiranju označene količine želir šećera. Probajte, ako je potrebno dodajte ostatak želir šećera.

Usitnjene **višnje** stavite kuhati u visoki lonac, tako da u loncu bude maksimalno do pola. Počnite kuhati uz **OBAVEZNO** stalno mješanje na najjačoj vatri.

Višnje zagaraju jako brzo. **Ukuhavajte** mješajući dok **pekmez** ne počne bacati velike mjehure. Od tog trenutka ulazimo u finalnu fazu **kuhanja pekmeza od višanja**; smanjite vatru i uz stano mješanje kuhajte 20-

30 minuta.

Maknite sa vatre i mješajte još jednu minutu, jer iako više nije na vatri dno je vruće i **marmelada od višanja** može zagoriti.

Svaka bočica širokog grla sa šarafom, ukoliko je izrđena od debljeg stakla pogodna je za čuvanje pekmeza. Bočice i šarafe svakako properite, iako su bile prije toga u mašini za suđe, jer tada na njima ostane sjajila. Oprane i osušene bočice stavite u pečnicu (mokre stavljene u vruću pečnicu rado pucaju) zagrijanu na 100°C, a poklopce u kipuću vodu.

Na tanjur izvadite vruću bočicu i kroz ljevak (na kojem ste proširili otvor da paše na grlo bočice) uljevajte vrući **pekmez od višanja**.

Bočicu zatvorite i okrenite na šaraf. Kada ste napunili sve bočice, ostavite ih tako 10-tak minuta okrenute.

Nakon toga ih okrenite i zamotajte u deku, te ih do sljedećeg dana ostavite lagano u njoj hladiti.



[Savijet] Posuđe koje ste koristili pri spremanju **marmelade** operite, ili barem namočite odmah poslje kuhanja. Ostaci **marmelade od višanja**, kada se sasušu, se jako teško peru. **[/Savijet]**

