

# Marmelada | Pekmez od ribizla



- 2 kg **ribizla**
- 600 g želir šećera (za **pekmez od ribizla** cca. 1 kg) od 2 kile **ribizla** se nakon čišćenja i pasiranja dobije odprilike 1 - 1,2 litre marmelade prije dodavanja želir šećera

Stavite u ledenicu 3-4 mala tanjurića, Operite boćice i stavite ih u pećnicu na 100°C 20-tak minuta, a čepove izkuhajte.

**[Op. a]** Najvažnije za **pripremu marmelade od ribizla** je sito, tj. veličina rupica na situ za pasiranje. Ja sam svoje sito išao kupovati, a u papirnatu maramicu sam nosio par koštica od najsitnije **bobe ribizla** pa sam probao jer prolaze kroz sito. Jedino tako možete kupiti sito, a da vam koštica pri pasiranju ne propadaju kroz njega. **[Op. a]**



**Ribizl** dobro operite i tek onda bobe odvojite od stabljike.

U dubokoj posudi za kuhanje **ribizle** dobro izdrobite rukama, nafinije šta ide. Možete to raditi i sa štapnim mikserom, ali neki mikseri znaju izmiksati i koštica.

Alternativa je da **bobice ribizla** stavite u sokovnik i tada dobiveni sok preradite kuhanjem sa želir šećerom u **žele od ribizla** (to je najlošiji i najjednostavniji postupak).

Ja radim **marmeladu** sa zdrobljenim **bobama ribizla** koje ukuhavam prvo na jakoj vatri dok ne zakipe, pa poslje uz stalno mješanje, na slaboj vatri tako dugo dok se koštica ne raspadnu (cca. 15-20 minuta).

Još vruću **marmeladu od ribizla** postepeno propasiram kroz sito. Pasirajte kroz pogodno sito dok je **marmelada** još vruća, sa špahtlicom.

Ako vaš **ribizl** ima sitne koštica (posebno **crni ribizl**) i one vam ne smetaju, pripremite **pekmez od ribizla** na isti načina kao i **marmeladu**, sa razlikom da se **pekmez od ribizla** ne pasira.

U 2 djela **marmelade ili pekmeza od ribizla** dodajte 1 ili malo manje dio želir šećera (2:1).

**Marmeladu od ribizla** ponovno stavite na laganu vatru i postepeno pustite da zakipi. Neka kipi 15-20 minuta, uz stalno mješanje.

Provjerite kiselost **pekmeza odnosno marmelade od ribizla** te čvrstoću na hladnom tanjuriću.

Pripazite u **ribizlu** ima dosta pektina (zgušnjava isto šta i želatina) pa oprezno sa dodavanjem želir šećera.

Pred kraj kuhanja dodajte još želir šećera po okusu ili ako je pre rijetko, kuhajte par minuta duže.

**Marmeladu od ribizla** ulijte u vruće boćice, začepite pa okrenite naopkao i tako ostavite 10 minuta. Okrenite i ostavite da se lagano ohladi.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)