

Pekmez ili marmelada od jagoda



- 1,8 kg očišćenih **jagoda**
- 400 g šećera za želiranje tzv. **želir šećera 3:1**
- 10 g **vanilije** iz vrećice (sadržaj jedne **vanilija mahune**)
- 1 DL soka limete, može i limuna
- Desetak 2,5 DL bočica sa poklopcem na šaraf

[Savijet] Ako radite sa šećerom u kojem je već dodana želatina (**želir šećerom**), omjer voća i šećera tada isčitajte sa pakiranja. Za **pekmez od jagoda** najbolje mi se pokazalo kuhanje samo sa šećerom i tek na kraju kuhanja zgušnjavanje želatinom u prahu. Za **pekmez od jagode** svakako preporučam da kupite želatine u prahu te je promješate sa šećerom prema uputstvu. Sa time na kraju, prema osjećaju, zgusnite **marmeladu od jagoda**.

Ja u **pekmez od jagoda** stavljam i limunovog ili limetinog soka, ne zato šta su **jagode** pre slatke nego limunska kiselina daje posebnu svježinu konačnom proizvodu. Nažalost zbog toga moram povećati i količinu šećera. **[Savijet]**



Prije kuhanja stavite u zamrzivač par tanjuriča za kaju.

Bočice operite i stavite u pećnicu, 30 min, na 100°C, poklopce prokuhajte 10 minuta.

Oprane **jagode** narežite na četvrtine, te dodajte polovinu šećera.

Jagode za marmeladu usitnite štapnim mikserom, za **dem od jagoda** jagode samo malo protisnite rukama, a za **pekmez jagode** izdrobite ih rukama što je više moguće.

Dodajte vaniliju i sok od limete te preostali šećer. Još jednom promješajte.

Usitnjene **jagode** ulijte u posudu, do maksimalno polovice visine, te postepeno ugrijavajte.

Uz konstantno mješanje **marmeladu od jagoda** zavrijte, kada zakipi smanjite i ukuhavajte 30-tak minuta.

Da bi vidjeli da je **pekmez od jagoda** dovoljno čvrst, kapnite malo smjese na tanjurić kojeg ste netom izvadili iz zamrzivača. Ako je smjesa pre rijetka, 10 minuta prije kraja kuhanja dodajte želatine ili ako vam se čini pre kiselo šećera.



Svakako probajte u već kuhanu **marmeladu od jagoda** dodati sitno sjeckane listiće metvice, na 2 kg **jagoda** dovoljno je 15 listića.

Listiće [metvice](#) nemojte kuhati budući da tako gube svoja eterična ulja.

Također možete probati **dem od jagoda** sa dodatkom ingvera (đumbira). Umjesto metvice u **marmeladu od jagoda** naribati cca. 1 dag svježeg [ingvera \(đumbira\)](#) i pustiti 1min. da prokipi.

Gotovu marmeladu punite odmah u vruće bočice. Zatvorite čvrsto sa poklopcem.

Bočice preokrenite na poklopac i ostavite 5 minuta tako. Zatim ih preokrenite i ostavite da se lagano ohlade umotane deku.

Naknadna [pasterizacija](#) nije potrebna.



[Op. a.] Jagode su jako podložne vremenu, tako da ima godina u kojima su zbog obilja sunca jako slatke, ali su sitne. Također ima godina kada zbog obilja kiše budu jako velike, ali vodenaste i manje slatke. Zato se pri kuhanju oslanjajte više na svoj okus, nego na količine šećera u receptu. Vodenastije jagode morat će te duže kuhati, a na kraju će te ipak dobiti manje **pekmeza, marmelade ili dema od jagoda**, pa samim time trebate i manje šećera nego je zadano u receptu. **[Op. a.]**



www.moja-kuhinja.com