

Pekmez, džem od marelice

V.2 04.07.2014



- 2 kg očišćenih marelica
- 0,8-1 kg šećera za želiranje tzv. **želir šećera**
- 1 DL soka limete, može i limuna
- 7 kom 3 DL bočica (296ml) sa poklopcem na šaraf.

Prije **kuhanja pekmeza od marelice**, stavite u zamrzivač par tanjuriča za kavu.

Marelice operite, odvojite koštunicu, možete ih spremati i koristiti za proizvodnju [ulja od koštunice marelice](#).



Poklopce iskuhajte (da bi se otklonili eventualni mirisi od prošlih zimnica).

Bočice zagrijte 20min. na 100°C u pećnici ili 5min. na najjačem u mikrovalnoj pećnici.

Poklopce i bočice koristiti vruće.

Želite li gultiti kožicu sa **kajsije**, znajte da se u njoj nalazi najviše vitamina, i ako **marelice** dobro usitnite, nećete je praktički ni vidjeti u gotovoj **marmeladi**. Jedini problem sa pripremom **marmelade od marelice** sa kožicama je da se pri kuhanju kožice slegnu na dnu lonca i tamo zagaraju pa ostaju smeđe točke u **pekmezu od marelice**. To možete izbjeći mješanjem, ali stvarno svo vrijeme kuhanja, jer je potrebno samo par sekundi i kožice zagore.

Inače **marelice** možete kratko [blanširati](#) i oguliti kožicu.

Ja radim **pekmez** sa kožicom uz neprekidno mješanje pri kuhanju, ne traje dugo cca. 60-70min.



Marellice izmiksajte u ovisnosti o količini, prvo ručnom sjeckalicom, a potom u multipraktiku. U ovisnosti o tome želite li da u gotovom **pekmezu od marelica** bude i komadića **marelice**, miksajte dulje ili kraće.

U izmiksane **marelice** dodajte šećer. Ako radite sa šećerom u kojem je već dodana želatina (želir šećerom), omjer voća i šećera tada isčitajte sa pakiranja. Najbolje se pokazalo uzeti **gelirani šećer** 2:1 u korist voća.



U zavisnosti o tome koliko su same **marelice** slatke možete smanjiti količinu šećera i povećati količinu želatine.

Tko želi raditi bez želatine, mora biti spreman na dodavanje šećera u omjeru 1:1 ili čak više da bi dobili **pekmez od kajsije** zadovoljavajuće čvrstoće. Dužim kuhanjem također smanjujete količinu šećera potrebnog da **pekmez od marelica** dobije željenu čvrstoću.

Dodajte cca. 1 dl soka od limete ili malo manje soka od limuna.

Sve dobro promješajte i ostavite dobro poklopljeno 12 sati u hladnjaku.

Uz stalno mješanje pustite **džem od marelice** zakipi. Od trenutka kad zakipi kuhajte cca. 60-70 minuta, ne duže. U tom vremenu karameliziraju šećeri, tako da gotovi **pekmez od marelica** ima izbalansirani okus. Dužina kuhanja ovisi i o loncu. Čim je lonac širi, tj. marelice leže niže u loncu to je **pekmez od marelica brže pečen**. Čim duže kuhate, **pekmez od marelice** će biti tamniji, i trebat će te manje šećera da ju zgusnete, negativna posljedica je da se dužim kuhanjem gube vitamini.

Isprobati da li će buduća **marmelada od marelica** imati željenu čvrstoću, možete da za vrijeme kuhanja stavite par kapi na ohlađeni tanjurić.

Kuhanu **marmeladu od kajsije** ostavite 10 minuta da se ohladi, prije nego je punite u vruće bočice. Pazite **džem** je jako vruć i ljepljiv.

Marmeladom napunjene bočice odmah zatvorite i ostavite da stoje na poklopcu cca. 5 min.

Napunjene bočice preokrenite i sve zamotajte u krpu ili bolje dekiću, te pustite da se lagano ohladi.

Vidjet će te da su zbog podtlaka u bočicama poklopci uvučeni. **Pekmez** u bočicama na kojima to nije slučaj moraju se najprije konzumirati.

Naknadna [pasterizacija](#) nije potrebna.

Čuvati na mračnom i hladnom mjestu

