

Pekmez, marmelada od marelice ili kajsije



- 2 kg očišćenih jagoda
- 0,8-1 kg šećera za želiranje
- 1 DL soka limete, može i limuna

• 7 kom 3 DL bočica (296ml) sa poklopecima na šaraf.
Poklopce iskuhajte (da bi se otklonili eventualni mirisi od prošlih zimnica).
Bočice zagrijte 20min. na 100°C u pećnici ili 50min. na najjačem u mikrovalnoj pećnici.

Poklopce i bočice koristiti vruće.

Prije kuhanja stavite u zamrzivač par tanjurića za kavu.

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

Želite li gultiti kožicu sa marelice, 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 sa kožicom uz neprekidno mješanje, ne traje dugo cca. 10min.

Marelice izmiksajte u ovisnosti o količini, prvo ručnom sjeckalicom, a potom u multipraktiku.

U ovisnosti o tome želite li da u gotovoj marmeladi 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, 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 marelice zadovoljavajuće čvrstoće.

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

Sve dobro promiješajte.

Uz stalno mješanje pustite da smjesa zakipi. Od trenutka kad zakipi kuhajte cca. 4 minute, ne duže jer želatina tada više ne veže kako treba.

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 marelice puniti u vruće bočice, pazite đem je jako vruć i ljepljiv.

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.

Marmelade na kojima to nije slučaj moraju se najprije konzumirati.

Naknadna [pasterizacija](#) nije potrebna.

Čuvati na mračnom i hladnom mjestu.

