Marelična marmelada in džem

Potrebujemo:

(za 4-6 manjših kozarčkov)
1300 g očiščenih marelic
350 g sladkorja+2 žlici
Nekaj zavitkov vanilin sladkorja (po želji)
1x gelfix
1 limona
Žlička citronke po okusu
Po želji 2 žlici ruma

Priprava:

Pripravila sem vam recept za najenostavnejši marelično marmelado/džem. Priprava je zelo hitra, prav tako je kratka termična obdelava sadja, tako da ohranimo okus, barvo in aromo. Zaradi hitrega kuhanja tudi ne pride do penjenja marmelade.

Cele marelice operemo in dobro osušimo, poškodovane ali dele marelice odstranimo. Nato marelice razkoščičimo in narežemo na manjše koščke.

Tako pripravljene marelice damo v večji lonec in sledimo navodilom na embalaži gelfixa (glej sliko). Posebej zmešamo vrečico gelfixa in dve žlici sladkorja. To mešanico zmešamo s sadjem, tako da je vse sadje prekrito.

Sadje kuhamo na srednjem do močnem ognju. Ves čas mešamo. Sadje se bo pričelo mehčati in spuščati tekočino. Če želimo marelični džem, dodamo sladkor (+ vanilin sladkor), sok limone, po okusu še citronko in/ali rum ter kuhamo še 3 minute, toliko da se sladkor raztopi. Prav tako ves čas mešamo.

Kadar se odločimo za marelično marmelado, sadje najprej gladko zmeljemo s paličnim mešalnikom, nato pa dodamo oba sladkorja, sok limone, po okusu še citronko in/ali rum, ter prav tako kuhamo še nekaj minut. Ves čas mešamo.

Pripravimo si manjše kozarčke, ki jih ustrezno očistimo in razkužimo. Lahko jih prekuhate v vodi, vendar je priporočeno, da so kozarčki suhi, tako da priporočamo, da jih posušite v pečici pri 120 °C. Na ta način se kozarčki dobro sterilizirajo in preprečijo kasnejši kvar marmelade. Prav tako ne pozabimo na pokrovčke, ki jih ravno tako ustrezno steriliziramo po istem postopku.

Preden v kozarčke nadevamo marmelado, jih lahko še dodatno »razkužimo« z malo žganja, ruma...Pri polnjenju kozarčkov je potrebno paziti na čistočo, saj morebitni ostanki marmelade

na robovih kozarčka, prav tako povzročajo razmnoževanje neželenih mikroorganizmov in posledično kvarijo naše izdelke. Tako da morebitne kapljice džema, ustrezno očistimo.

Zaprte kozarčke takoj pokrijemo z odejo, brisačo, krpami, da se džem počasi ohlaja. Tako jih pustimo približno 24 ur. Ohlajene kozarčke hranimo v hladnem prostoru, shrambi, kleti. Pa dober tek :)