1 Νοεμβρίου 2015

Σπιτική Μαρμελάδα φρούτα του δάσους

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά
1 κιλό διάφορα είδη μούρα, αγριοφράουλες και φρέσκα κράνμπερι
1 κιλό. ζάχαρη

Εκτέλεση
Πλένουμε καλά τα φρούτα και τα αφήνουμε να στραγγίξουν από τα νερά. Κόβουμε τα μούρα και τις αγριοφράουλες στα δύο. Τις τοποθετούμε σε μια βαθιά κατσαρόλα. Όταν έχουμε φτιάξει μια στρώση με φρούτα, ρίχνουμε από πάνω κάμποση ζάχαρη να τα καλύψει. Συνεχίζουμε κατά τον ίδιο τρόπο (φρούτα, ζάχαρη) μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα για 24 ώρες. Όταν περάσει αυτό το χρονικό διάστημα βράζουμε το μίγμα μας για περίπου 25 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά. Σε αυτή τη φάση, βγάζουμε 1 κουταλάκι του γλυκού σιρόπι έξω από την κατσαρόλα σε ένα πιατάκια, το αφήνουμε να κρυώσει και ελέγχουμε αν έχει πήξει επαρκώς. Όταν έχει δέσει όσο θέλουμε, το αποσύρουμε από τη φωτιά και αφού κρυώσει το μεταφέρουμε σε γυάλινα βάζα. Είναι σημαντικό

όταν ελέγχουμε την πυκνότητα του γλυκού να το κάνουμε όταν αυτό έχει λίγο κρυώσει, γιατί όταν είναι καυτό από την κατσαρόλα είναι αρκετά αραιό και μετά πήζει.

Πηγή: neadiatrofis.gr