

Μαρμελάδα λεμόνι, από το δέντρο στο βάζο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

της Ξανθής Μπαξεβάνη

Άλλα πρέπει να κάνω και άλλα προκύπτουν. Η φίλη μου η Α. μου έφερε μια σακούλα λεμόνια από σπίτι, στρουμπουλά-στρουμπουλά! Πάρε τα, μου είπε, εσύ ξέρεις τι να τα κάνεις. Αν ξέρω, λέει... πολλά αλλά πρέπει να είναι κάτι εύκολο και γρήγορο στη δεδομένη στιγμή. Και έγινε μαρμελάδα! Αφιερωμένη στη φίλη μου τη Ν. που θέλει ένα φρούτο μόνο στις μαρμελάδες.

Τα απαραίτητα υλικά εκτός των λεμονιών είναι:

ζάχαρη

νερό

τρίφτης χειρός

τουλπάνι ή τούλι

Διαδικασία:

Πλένουμε τα λεμόνια και τα σκουπίζουμε. Με έναν τρίφτη χειρός ξύνουμε τα λεμόνια και κρατάμε το ξύσμα τους (Μπορούμε να το βάλουμε σε θήκες για παγάκια στην κατάψυξη ή να το αφήσουμε να στεγνώσει και να το φυλάξουμε σε καθαρό βαζάκι στο ψυγείο για επόμενες χρήσεις).

Πλένουμε ξανά τα λεμόνια και τα βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα με νερό που να τα σκεπάζει μέχρι πάνω. Τα φέρνουμε σε σημείο βρασμού και συνεχίζουμε για 20 λεπτά περίπου ώσπου να δούμε ότι έχουν μαλακώσει. Τα τρυπάμε με ένα πιρούνι και βράζουμε για 5-10 λεπτά ακόμη. Τα μεταφέρουμε σε ένα ταψί ή μεγάλο μπολ με μαι τρυπητή κουτάλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Μόλις μπορούμε να τα χειριστούμε, τα κόβουμε στη μέση και με τη βοήθεια ενός κουταλιού αφαιρούμε όλο τα εσωτερικό τους το οποίο μεταφέρουμε πάνω σε τουλπάνι ή τούλι που έχουμε τοποθετήσει μέσα σε ένα μπολ (το εσωτερικό τους μαζί με τα κουκούτσια θα αποτελέσει πηγή πηκτίνης). Μόλις τελειώσουμε, το δένουμε καλά και το αφήνουμε να μας περιμένει.

Με ψαλίδι κουζίνας ή κοφτερό μαχαίρι κόβουμε σε μικρά κομματάκια τις φλούδες (σαν σπιρτόξυλα). Ζυγίζουμε τις φλούδες. Εγώ είχα περίπου 1 κιλό φλούδες.

Σε κατσαρόλα βαθιά βάζουμε 500 ml νερό και 1½ κιλό ζάχαρη. Μόλις διαλυθεί η ζάχαρη, προσθέτουμε τις φλούδες και το τουλπάνι. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά ξαφρίζοντας (απαραίτητο για να πάρουμε διαυγή μαρμελάδα). Μόλις η μαρμελάδα δέσει, κατεβάζουμε από τη φωτιά αφαιρούμε το τουλπάνι στύβοντας το και μεταφέρουμε τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένα βάζα.

Άμεσα θα την χρησιμοποιούσα σε μια πάστα φλώρα της Μαρίας ή σε μια άλλη τάρτα ή και σε τσιζκέικ. Άνετα μπορεί κάποιος να την φάει κι ως γλυκό – μόλις δοκιμάστηκε από τον επίσημο δοκιμαστή του σπιτιού.

*Η Ξανθή Μπαξεβάνη διατηρεί το blog Συνταγές της Ασπούλας.

Πηγή: bostanistas.gr