

Όλα τα κόλπα για να φτιάξετε τέλεια γλυκά κουταλιού!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να τιμήσουμε τη γιαγιά και τη μαμά, που μας μύησε στη γλυκιά νοστιμιά των γλυκών του κουταλιού, σας παραθέτουμε τα μυστικά για ένα τέλειο γλυκό του κουταλιού, αλλά και μαρμελάδες!

Μικρά μυστικά για να φτιάξετε τέλεια γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες:
Τα φρούτα που θα διαλέξετε πρέπει να είναι καλής ποιότητας, χωρίς σημάδια και σχετικά άγουρα.

Αν τα φρούτα είναι πικρά (πορτοκάλια, καρύδια, νεράντζια) χρειάζονται «ξεπικρίσμα». Αυτό το πετυχαίνετε αλλάζοντάς τους το νερό 2-3 φορές κατά το βράσιμό τους.

Κατά το βράσιμο τους, τα φρούτα χρειάζονται «ξάφρισμα», δηλαδή αφαίρεση του

αφρού που σχηματίζεται στην επιφάνεια της κατσαρόλας.

Για να μη ζαχαρώσει το σιρόπι, βράστε το μαζί με 1-2 κουταλιές γλυκόζης

Για να αποφύγετε το ζαχάρωμα, αφήστε τα φρούτα να μείνουν μέσα σε νερό που περιέχει κιτρικό οξύ (ξινό) προτού τα βράσετε.

Η αναλογία φρούτων-ζάχαρης να είναι περίπου 1:1. Η ζάχαρη όπως και το τουλουπάνι με τα κουκούτσια και τις φλούδες των φρούτων, βοηθούν στο πήξιμο της μαρμελάδας και μπαίνουν μέσα στη μαρμελάδα όταν τη βράζετε.

Πηγή: neadiatrofis.gr