

نکاتی که در هنگام پخت مرباها، باید مورد توجه قرار گیرد

– میوه هایی که برای مربا در نظر می گیرید ، سالم و بدون لک بوده و زیاد رسیده نباشند .

2 – در صورتی که شکر تمیز نبوده و رنگ آن زرد است ، می توانید برای هر یک کیلو شکر، یک عد سفیده تخم مرغ را با چنگال خوب به هم بزنید و آن را به شربت در حال جوش اضافه کرده ، از صافی ظریف رد کنید تا رنگ آن سفید و شفاف شود .

3 – برای این که مربای مورد نظرتان نرم و لطیف شود ، حتماً میوه ها را قبل از اضافه کردن به شکر، بپزید ، زیرا شکر باعث سفت شدن پوست میوه می شود .

4 – شربت مربا را آن قدر بجوشانید تا قوام بیاید ، یعنی اگر مقداری از مربا را در نعلبکی بریزید و با یک قاشق وسط آن خطی بکشید ، دو قسمت کاملاً جدا به وجود بیاید .

5 – همیشه برای یک کیلو میوه ی ترش ، یک کیلو شکر و برای یک کیلو میوه ی شیرین ، **750 گرم** شکر در نظر بگیرید .

6 - هیچ وقت مربای گرم را در شیشه نریزید . صبر کنید تا خنک شود .

8 - برای جلوگیری از شکرک زدن مربای میوه های شیرین از آبلیمو استفاده کنید .

علت شکرک زدن مربا، جوشیدن بیش از حد آن است. در این شرایط بهتر است یک تا دو فنجان آب جوش به آن اضافه کرده، بگذارید **3-4** جوش بزند. سپس کمی آبلیمو به آن اضافه کنید تا شکرک مربا برطرف شود .

9 - ممکن است مربا بعد از مدتی کپک بزند. در این شرایط شربت مربا به اندازه کافی ، قوام نیامده است. برای برطرف کردن این مشکل باید مقداری شکر به مربا اضافه کرده، بگذارید کمی بجوشد . فراموش نکنید در صورتی می توانید این کار را انجام دهید که مقدار کپک آن کم باشد و ترش نشده باشد .

10 - همیشه، آبلیمو را **15-10** دقیقه قبل از برداشتن ظرف مربا از روی حرارت به آن اضافه کنید .

11 - ظرفی را که برای پخت مربا استفاده می کنید ، باید لعابی باشد ، به جز مربای به که بهتر است در ظرف مسی پخته شود.

12 - موقع پخت مربا در قابلمه را باز بگذارید تا رنگ آن تغییر نکند ، به جز مربای به که باید حتماً در ظرف را بگذارید تا رنگ آن سرخ ارغوانی شود .