

2 Σεπτεμβρίου 2016

Σπιτική μαρμελάδα καρπούζι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

1 κιλό καρπούζι (σάρκα χωρίς κουκούτσια)

600 γρ ζάχαρη

Χυμό από 1 λεμόνι
Ξύσμα από 1 λεμόνι

Εκτέλεση

Κόβουμε τη σάρκα του καρπουζιού σε όσο πιο μικρά κυβάρια μπορούμε και τα τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το χυμό από το λεμόνι, σκεπάζουμε και αφήνουμε έτσι για 8-10 ώρες. Στη συνέχεια ανάβουμε το μάτι και σιγοβράζουμε, ανακατεύοντας διαρκώς για να μην κολλήσει και ξαφρίζοντας για να φύγει ο αφρός. Μόλις έχει σταματήσει το μίγμα μας να αφρίζει και έχει ξεκινήσει να πήζει η μαρμελάδα μας, προσθέτουμε το ξύσμα από το λεμόνι. Δοκιμάζουμε αν η μαρμελάδα μας έχει πήξει σε ένα κρύο και στεγνό πιατάκι. Αν η μαρμελάδα δεν τρέχει όταν γυρίζουμε το πιατάκι στο πλάι, τότε την αποσύρουμε από τη φωτιά. Διατηρούμε σε αποστειρωμένα γυάλινα βάζα.

Πηγή: neadiatrofis.gr