



LAHODNÁ POMARANČOVÁ MARMELÁDA

PRÍSADY

- 900 g organických pomarančov (4 až 6 kusov)
- 1 citrón, šťava a jemne nastrúhaná kôra
- 1,5 l vody
- 1,7 kg granulovaného bieleho cukru

SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Umyte pomaranče a citrón. Pomaranče nakrájajte na 2,5 mm hrubé plátky. Tip: použite krájač na nakrájanie presných tenkých plátok. Pri krájaní sa uistite, že odstránite jadierka.
2. Nakrájané tenké plátky pomaranča položte na seba a prekrojte ich na štvrtiny. Vložte do hrnca a pridajte citrónovú kôru, džús a vodu. Nastavte najvyšší stupeň ohňa a privedte do varu. Varte 10 minút..
3. Znížte teplotu na rýchle varenie a nechajte variť 40 minút, až kým nie je ovocie veľmi mäkké. Počas cele doby sa často miešajte.
4. Zvysťte teplo, nechajte zovrieť, a potom pridajte cukor. Zmes miešajte neustále asi tak 15 až 20 minút alebo kým sa nestmavne. Nakoniec vyberte z mrazničky misky a vykonajte test (pozri článok).
5. Odoberte hrniec z tepla a nechajte ho vychladnúť počas asi 15 minút. Príležitostne premiešajte a naberte džem do teplých pohárov, pevne utesnite a nechajte vychladnúť.