أنواع المنتجات المحفوظة بالسكر

(1) المربى:

هو مخلوط يتكون من:

- 55% سكر.
- 45% فاكهة (كاملة أو مهروسة).
- مواد لتحسين الطعم والقوام.

(2) الجلي (الهلام):

- عصير فواكه محفوظ بالسكر .

(3) المرملاد:

- مربى مصنوع من الفواكه الحمضية (كالبرتقال) ويحتاج إلى معاملة حرارية عالية.

الأمور الواجب مراعاتها عند تحضير المربيات:

- اختيار فواكه تامة النضج ذات نكهة جيدة.
- إزالة القشور والبذور وتقطيع الثمار.
- غسل الفواكه وتصفيتها جيدًا من الماء الزائد.

تحضير مربى الفراولة (تطبيق عملي)

المواد والأدوات:

- فراولة – سكر – عصير ليمون – أدوات تقطيع – طنجرة – برطمان معقم – بطاقة بيان.

متطلبات السلامة:

- الحذر من الحرارة العالية أثناء التصنيع.
- ارتداء المريول والقفازات.

الخطوات:

1. تجهيز المواد والأدوات وغسل الفراولة.
2. وضع الفراولة مع نصف كوب ماء على نار هادئة لتطرى.
3. إضافة السكر والتحريك حتى يذوب.
4. ترك الخليط حتى ينضج.
5. إضافة عصير الليمون وتركه 5 دقائق.
6. اختبار القوام حتى يصبح لزجًا.
7. تعبئة المربى الساخن في البرطمان المعقم وإغلاقه وقلبه لمدة 60 دقيقة.
8. لصق بطاقة البيان وحفظه في مكان جاف ومعتدل الحرارة.
9. تنظيف الأدوات والمكان بعد الانتهاء.

تحضير مربى الباذنجان (تطبيق عملي)

المواد:

- باذنجان صغير – سكر – ملح الليمون – ماء كلس – جوز عين الجمل – ماء – منكّهات (قرفة، هيل، ليمون).

الخطوات:

1. غسل الباذنجان ونقعه في ماء الكلس 8 ساعات ليكتسب القوام المتماسك.
2. غسله جيدًا لإزالة آثار الكلس.
3. غليه في القطر (سكر + ماء + منكهات) لمدة 60 دقيقة.
4. حشوه بالجوز بعد التبريد.
5. تعبئته في برطمان معقم، إغلاقه بإحكام، لصق بطاقة البيان، حفظه في مكان مناسب.

المشكلات التي قد تواجه المربى:

- نمو العفن على السطح بسبب ضعف التعقيم أو سوء التخزين.
- صلابة قطع الفاكهة بسبب زيادة السكر أو قلة مدة الطهي.