Jahodová marmeláda / džem - bez konzervantů

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/jahodova-marmelada-dzem-bez-konzervantu.html

Když začnou zrát jahody, nevím kterou dobrotu si z nich připravit dříve. Knedlíky, či rozmačkané, s cukrem a mascarpone nebo s lívanci, či si upéct některou svoji oblíbenou buchtu. Ale nejvíce se těším na svoji marmeládu. Skvěle chutná, je bez konzervantů a krásně voní po jahodách a to i po mnoha měsících.

Na přípravu 1 litru jahodové marmelády budeme potřebovat

- 1 kg vyzrálých jahod
- 750 g krupicového cukru
- Šťávu z 1-2 velkých citronů
- sáček vanilkového cukru
- 5 sklenic o obsahu 200 ml s víčky, důkladně umytých a osušených
- Cedník
- Kastrol s širším dnem
- Větší porcelánovou nebo skleněnou mísu
- Trychtýř (nálevka) s širokým otvorem

Postup přípravy marmelády z jahod

Jahody opereme a nakrájíme, do skleněné nebo porcelánové mísy, na menší kousky. Zasypeme je 250 g krupicového cukru z připraveného množství. Přilijeme šťávu z citronu. Pozor na semínka citronu, jsou hořká. Ta do marmelády nepatří.

Semínka citronu do marmelády nepatří - jsou hořká.

Vše důkladně promícháme. Mísu zakryjeme utěrkou nebo potravinářskou fólií a umístíme ji na chladnější místo. Ideální je lednička.

V chladu jahody necháme odpočívat 8 – 12 hodin. Jahody pustí poměrně hodně šťávy a jejich vůně a chuť bude mnohem intenzivnější.

Po odležení šťávu z jahod slijeme přes cedník do kastrolu, ve kterém budeme marmeládu vařit. Kousky jahod necháme zatím stranou v cedníku. Nyní ke šťávě přidáme zbytek cukru z připraveného množství.

Promícháme a kastrol postavíme na zdroj tepla a začneme zahřívat. Od bodu varu vaříme 15 minut. Šťávu hlídáme a neustále mícháme.

Nyní je čas do uvařené šťávy vložit kousky jahod, které jsme zatím nechali stranou.

Nezapomeňte - neustále mícháme.

Přidané jahody nám teplotu v kastrolu mírně sníží. Promícháme a opět od bodu varu vaříme 20 minut. Nezapomínáme stále míchat.

Jako poslední do marmelády přidáme 1 sáček vanilkového cukru, promícháme a zdroj tepla vypneme.

Uvařenou, horkou marmeládou naplníme připravené skleničky pomocí trychtýře (nálevky) s širokým otvorem. Sklenice uzavřeme a otočíme dnem vzhůru a necháme je tak asi 15 minut. Pak je obrátíme a necháme vychladnout.

Kdo chce, může ještě skleničky sterilizovat 15 minut na 80 °C. Já to nedělám a marmeláda se mi nikdy nezkazila.