Marmeláda z ledového vína se zázvorem a citrusy

https://varimesmarcelou.cz/marmelada-z-ledoveho-vina-se-zazvorem-a-citrusy

Marmeláda z ledového vína se zázvorem a citrusy má neotřelou výbornou chuť, je bez konzervantů, má barvu sytého červeného vína a její přípravu lze rozdělit do celého týdne.

Na přípravu budeme potřebovat:

- 1200 g šťávy z bobulí červeného hroznového vína
- Nastrouhanou kůru 1 velkého vyzrálého pomeranče
- Dužinu z 1 vyzrálého pomeranče
- Šťávu z 1 velkého citrónu
- Nastrouhaný kořen zázvoru (asi 5-7 cm dlouhý)
- Kůru skořice (také 5-7 cm dlouhou)
- 800 g krupicového cukru
- 7 sklenic o obsahu 300 ml s víčky twist-off (důkladně umytých a osušených)
- Kastrol s širším dnem
- Větší mísu na naložení nadrcených bobulí
- Trychtýř (nálevka) s širokým otvorem

Celková příprava: **45 minut rozdělená do 5-6 dnů**

Množství marmelády: **7 sklenic o obsahu 300 ml**

Náročnost: **snadné**

Postup přípravy marmelády z ledového vína se zázvorem a citrusy

Bobule vína (měly by projít mrazem – letos -5 °C) otrháme z hroznů a opereme. Nadrtíme je v míse (třeba šťouchadlem na brambory).



Chtěla jsem je zasypat pár lžícemi cukru z uvedeného množství, ale šťáva byla tak sladká, že jsem žádný cukr nepřidávala. Mísu pokryjeme třeba utěrkou a přemístíme ji do chladnější místnosti (ideální je teplota do 15 °C). Pro dnešek máme hotovo.

Dalších 5 dnů obsah mísy jen 1x promícháme, opět zakryjeme a necháme stát. V jednom z těchto dnů si připravíme skleničky. Čtvrtý den k rozmačkaným bobulím přidáme kůru z jednoho pomeranče i celou jeho dužinu (bez tuhých středů), šťávu z velkého citrónu a nalámaný kus kůry skořice. Zázvor oškrábeme a jemně nastrouháme do šťávy. Promícháme a necháme stát poslední noc.



Poslední den (může být 5. nebo 6.) obsah mísy přelijeme do kastrolu se širokým dnem, promícháme a přivedeme k mírnému varu, získáme tak všechnu dužinu a ze slupek překrásně tmavě červenou barvu. Povaříme 10 minut a pak horký rozvar propasírujeme.



Když jsem marmeládu z vína vařila před dvěma roky poprvé, nebyla jsem si jistá, kolik je v bobulích pektinu a přidala jsem pokusně sáček Gelfixu. Není to vůbec potřeba, marmeláda zhoustla i bez tohoto přípravku.



Získanou čistou šťávu přivedeme znovu k varu, asi minutu povaříme a pak přidáme 800 g cukru. Od bodu mírného varu vaříme 8 minut. Od momentu přidání cukru mícháme a kastrol neopouštíme. Dobrá zpráva je, že při varu nevzniká téměř žádná pěna (řekla bych žádná pěna), ale musí se intenzivně míchat.

Uvařenou, horkou marmeládou naplníme do připravených skleniček pomocí trychtýře (nálevky) s širokým otvorem. Sklenice uzavřeme a otočíme dnem vzhůru a necháme je tak asi 15 minut. Pak je vrátíme zpět a necháme vychladnout.

Řeknu vám, marmeláda má překrásnou barvu, výbornou chuť i vůni. Chleba namazaný máslem s marmeládou z ledového vína je naprosté chuťové blaho.

