

Мармелад «Кумкват и ваниль»



- 1,8 кг. кумкватов
- 2 апельсина
- 1,5 кг. белого сахара
- 2 стручка ванили

Кумкваты помыть, обсушить, убрать зеленые хвостики. Каждый разрезать вдоль на 8 частей, удалить жесткие перегородки и семена. С апельсинов снять цедру, нарезать ее тонкими полосками. Выдавить из апельсинов сок и добавить к кумкватам вместе с цедрой. Стручки ванили разрезать вдоль, соскрести семена, добавить их и сами стручки к цитрусовым. Засыпать сахаром и оставить на 8-10 часов в холодильнике. За это время кумкваты дадут сок, который растворит большую часть сахара, а ваниль отдаст свой аромат. Поставить на очень медленный огонь и варить 30-40 минут, убирая по необходимости пену. Снять с огня и оставить до следующего дня. Проварить ягоды еще 30 минут на минимальном огне и дать полностью остыть. Последний и окончательный этап этого медленного процесса длится у меня от часа до двух, пока температура мармелада не достигнет 108С. Если вы не используете термометр, то заранее охладите пару блюдец в морозильнике и периодически выливайте на такое блюдце чайную ложку мармелада. Повторять тест, пока жидкая часть мармелада не перестанет растекаться. Мармелад готов и его нужно закатать в стерильные банки, перевернуть и дождаться полного охлаждения. Подписать каждую банку и убрать все в прохладное темное место на «зимовку».

Желаю всем весело потрудиться и получить удовольствие от домашнего мармелада «Кумкват и ваниль».

Ваша Мария «УСамовара» Баскакова.