



۶ هزار تومان



کمتر از



طرز تهیه مربای پوست هندوانه

## مربای بازیافتی!



با شروع فصل گرما و تابستان مصرف میوه‌های آبدار مانند خربزه، طالبی، هندوانه و... به شدت زیاد می‌شود که معمولاً پوست آنها دور ریخته شده و باعث حجم زیاد زباله می‌شود، اما با کمی حوصله و سلیقه می‌توانیم با پوست‌های هندوانه دور ریختنی و بی‌ارزش، مربایی خوشمزه و خوشرنگ تهیه کنیم.



طرز تهیه



قسمت سبز خارج و قرمز داخل هندوانه را جدا می‌کنیم طوری که فقط قسمت سفید آن بماند. هسته‌های قسمت قرمز را جدا کرده، با همزن زده و از صافی رد کرده و آب آن را جدا می‌کنیم. قسمت سفید را قالب زده یا به اندازه دلخواه خرد کرده و با یک لیوان آب هندوانه در یک قابلمه ریخته، روی حرارت گذاشته و می‌پزیم و بعد از حدود نیم ساعت شکر، ۲ لیوان آب هندوانه، یک قاشق غذاخوری آبلیموی تازه و نصف قاشق چایخوری ادویه را به پوست هندوانه اضافه کرده، خوب هم زده و روی حرارت کم می‌گذاریم (آب باید روی هندوانه‌ها را بگیرد) تا وقتی که شهد مربا کاملاً غلیظ شده و حالت چسبنده پیدا کند. وقتی از جافتادن مربا مطمئن شدیم قابلمه را از روی حرارت برداشته و کنار می‌گذاریم. بعد از خنک شدن مربا آن را در ظرف شیشه‌ای تمیز و خشک ریخته، در آن را محکم بسته و در جای خنکی مانند یخچال می‌گذاریم و زمان استفاده مقدار مورد استفاده را با قاشق خشک خارج کرده، در ظرف مناسبی گذاشته و سرو می‌کنیم.

مواد اولیه برای ۴



- ۱ پوست یک هندوانه کوچک
- ۲ آب هندوانه: ۳ لیوان (۴۰۰۰ تومان)
- ۳ شکر: یک لیوان (۱۰۰۰ تومان)
- ۴ آبلیموی تازه: یک قاشق غذاخوری
- ۵ مخلوط ادویه مخصوص شامل جوزهندی، ادویه مخلوط، پودر هل سبز، پودر دارچین، پودر زنجبیل: نصف قاشق چایخوری

نکات آشپزی



به جای آب هندوانه می‌توان از آب استفاده کرد که قطعا در نتیجه کار و مزه مربا تاثیرگذار خواهد بود.



۶۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه مربای گل محمدی

## بدون اسانس



مربای یکی از لذیذترین و دلچسب‌ترین ملزومات میز صبحانه است. حال اگر این مربا خوش عطر و خوشرنگ باشد لذت خوردنش دوچندان می‌شود. مربای گل محمدی که خیلی راحت تهیه می‌شود، یکی از معطرترین مرباهاست که بدون داشتن اسانس از طعم و عطر بخصوصی برخوردار است.

طرز تهیه



ابتدای کار گلبرگ‌ها اگر درشت است، کمی آنها را خرد کرده، در یک کاسه ریخته و یک لیوان آب جوش روی آنها می‌ریزیم و در ظرف را می‌گذاریم تا عطر گلبرگ‌ها درآید. شکر را همراه یک لیوان آب و یک قاشق غذاخوری آبلیموی تازه در یک قابلمه کوچک ریخته و روی حرارت می‌گذاریم تا جوشیده و غلیظ شود. برای تست اینکه شهد به حد مطلوب رسیده یا خیر چند قطره از آن را در بشقاب می‌ریزیم. اگر شهد یک جا ماند و در بشقاب روان نشد یعنی به حد مطلوب رسیده است. در این مرحله گلبرگ‌ها را در شهد ریخته و حدود ۱۰ دقیقه روی حرارت کم می‌گذاریم تا آرام بجوشد. (باید توجه داشت که گلبرگ‌ها نباید زیاد بجوشد چون تلخ می‌شود) سپس قابلمه را از روی حرارت برداشته و روی آن دریا دمکنی می‌گذاریم که البته دمکنی بهتر است تا دم کشیده و کم‌کم خنک شود. در آخرین مرحله این مربای خوشمزه را بعد از خنک شدن در ظرف شیشه‌ای خشک و تمیز ریخته و در فضای خنکی مانند یخچال می‌گذاریم. در مواقع استفاده هم کمی از آن را با قاشق خشک (در غیر این صورت زود کپک می‌زند) در آورده، در ظرف مناسبی ریخته و سرو می‌کنیم.

مواد لازم



- ۱ گلبرگ‌های خشک شده گل محمدی: یک لیوان
- ۲ شکر: ۲ لیوان
- ۳ آب جوش: ۲ لیوان
- ۴ آبلیموی تازه: یک قاشق غذاخوری

نکات آشپزی



گلبرگ‌ها اگر صورتی کم‌رنگ باشد تلخی نداشته یا خیلی کم است؛ البته اگر گلبرگ‌ها صورتی نبود ابتدای کار باید آن را بجوشانیم و تلخی‌اش را بگیریم.

مجوز سلاح شکاری به شماره بدنه ۶۵۲۴۰۱۸۷۶ مربوط به آقای احمد رنجبر فرزند اکبر به کد ملی شماره ۳۰۵۲۰۷۶۵۹۰ مفقود گردیده و از درجه اعتبار ساقط می‌باشد.