

Om principer och metoder...

Aprikosmarmelad

Tid: Runt 10 min arbete, cirka 50 minuters kokande

- 350 g aprikoser
 - 10 g citronjuice
 - 200 g strösocker
1. Dela aprikoserna, kärna ur dem och placera dem i en tjockbottnad gryta.
 2. Tillsätt citronjuice och strösocker.
 3. Koka upp på ganska svag värme så aprikoserna får tid att saft ur sig utan att man bränner dem.
 4. När första bubblorna når ytan ökar man värmen och låter den koka ordentligt.
 5. Gillar man bitar i rör man försiktigt, vill man ha den mer slät mosar man aprikoserna eller kanske till och med kör med en stavmixer ett par vändor. Använd en träsked att röra med. Inget annat.
 6. När den börja tjockna och får en yta som nästan spricker sönder lite (du förstår vad jag menar när du ser det) är den klar. Testa annars att lägga in ett tefat i kylan och när det blivit kallt lägger man en klick marmelad på så det svalnar kvickt. Känn sedan på konsistensen om den verkar bra.
 7. Häll direkt upp i väl rengjorda burkar, sätt på locket och ställ svalt.

Krusbärsmarmelad

- 1 kg halvmogna krusbär
- 800 g socker
- lite vatten

Snoppa krusbären och lägg dem i en gryta med sockret och lite vatten (bottenskyla). Koka upp under lock. Låt sedan koka utan lock och skumma vartefter. Hur länge det ska koka kan variera – gör ett marmeladprov efter ca 30 minuter, men det kan ta längre tid än så.

Marmeladprov: häll en lite klick marmelad på en kall tallrik och se om det stelnar till lagom konsistens efter en stund.

Häll upp den varma marmeladen direkt på burk och sätt på lock. Håller sig nästan hur länge som helst tack vare sockermängden. Det är gott att stoppa ned en bit kanelstång i varje burk.