

STRAWBERRY, RASPBERRY AND CHERRY JAM FOR ONE HOUR

Ingredients

Strawberry jam:

2 kilos of fries

kilo of sugar

¼ teaspoon lemon salt (citric acid)

Raspberry jam:

1 kilo berries

Half a kilo of sugar

Pinch of lemon salt (less than the amount of cher)

Cherry jam:

2 kilos of cherries

kilo of sugar

¼ teaspoon lemon salt (citric acid)

Directions

نأتي بالفواكه ونقوم بغسلهم جيداً ثم نضع كل نوع من الفواكه في طنجرة ونضع عليهم السكر (نضع طبقة فواكه ثم طبقة سكر منشان يجي السكر على كل حبات الفواكه والسكر يبطلع الماء يلي يقلب الفواكه وهاد الشئ يساعد بعملية الطهي) ثم نضع الطناجر على نار متوسطة ونتركهم حتى الغليان وحتى يصبح القوام سميكاً ((هون عندكم خيارين اول خيار فيكم تحطوهم على نار كثير خفيفة والخيار الثاني فيكم تسكروا عليهم وهنن على الطاولة ونتركهم لحتى تتطلع المي يلي فيهم)،(هلق في شغلة كثير مهمة بعالم الطبخ في شي اسمو زفرة: زفرة جاج , زفرة لحمة , زفرة الخضار , زفرة الحبوب , زفرة الفواكه : الرغوة يلي بتطلع عالجه بتشيلوها , هلق المربي صرلو ساعة على نار هادية وفيكم تحطوهم على نار قوية اذا مستعجلين الموضوع بيرجع الكم)،(هلق المربي فيه فكرة المربي: عبارة عن فواكه وسكر , السكر بطالع ماء والفواكه بطالع ماء هي الماء منحطها على النار لحتى تتبخر بس تتبخر بصير الها قوام معين قوام سميك وبس نوصل لها القوام منحط مادة معينة ومنتزكها دقيقتين تغلي هيك بصير المربي جاهز)،
(في كثير ناس بتحط نشا للمربي هذا خطأ! المربي ما بينحطلو نشا ابداً)،(حتى نعرف القوام المطلوب: نضع ملعقة قطر من الوعاء على صحن ونتركها قليلاً حتى تبرد ومن ثم نعمل خط بأيدنا ونقوم بقلب الصحن قليلاً فإذا كان القطر عم ينزل شوي شوي بين في ثقل يكون صار تمام)،
بعد الوصول للقوام المطلوب نقوم بتخفيف النار لاقبل درجة ثم نضيف ملح الليمون أو حمض الليمون (للثوت بحت اقل من كمية الفريز والكرز) ونقوم بتحريكهم قليلاً على مهل منشان حافظ على قوام حبة الفواكه (لبش بحت ملح الليمون؟ منشان ما يسكر المربي)،(شو يعني يسكر؟ يعني بصير دبق , فاسي كثير ما يعود يتاكل , يلزق بالأسنان , منشان يحافظ على القوام يلي هو لا سميك كثير ولا خفيف كثير , ومنشان ما يخرب)،
أما لما كون حاطت ملح ليمون ويسكر بتلاقي فاسي صار مثل المعجونة القاسية كثير)) وبعدها نتركهم حتى الغليان لمدة دقيقتين، ثم نطفئ النار ونتركهم حتى يبردوا، وبعدها نضعهم في المصربانات.

C H E F O M A R

Bon Appetit!