



## ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΚΕΡΑΣΙ



### ΥΛΙΚΑ

- 4 ποτήρια κεράσια ώριμα
- 4 ποτήρια ζάχαρη
- Ξινό 1/2 κουταλάκι του γλυκού
- 1 κλωνάρι μολόχα (αρμπαρόριζα)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αφαιρούμε τα κοτσάνια από τα κεράσια, τα πλένουμε και αφαιρούμε τα κουκούτσια τους (με φουρκέτα ή ειδικό εργαλείο) με προσοχή να μην καταστρέψουμε τους καρπούς.
2. Μετράμε τέσσερα ποτήρια κεράσια κ τα ρίχνουμε την κατσαρόλα.
3. Μετράμε τέσσερα ποτήρια ζάχαρη και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα.
4. Ρίχνουμε και το ξινό.
5. Τελευταία ρίχνουμε την αρμπαρόριζα. Ανάλογα με την ένταση που θέλουμε να δώσουμε στο γλυκό μας προσθέτουμε ή αφαιρούμε φύλλα
6. Αφήνουμε μισή ώρα όλα τα υλικά για να βγάλει το κεράσι μας λίγα νερά.
7. Ξεκινάμε με δυνατή φωτιά για να μπορέσει να λιώσει η ζάχαρη και να πάρει βράση το γλυκό μας.
8. Αποφεύγουμε να ανακατεύουμε συχνά ώστε να μην διαλύσουμε τους καρπούς κερασιού.
9. Μόλις αρχίσει να βράζει, θα δημιουργήσει αφρό τον οποίο ανακατεύουμε απαλά κ συνεχόμενα για να μην ξεχειλίσει από την κατσαρόλα ενώ ταυτόχρονα μειώνουμε τη φωτιά.
10. Χρειάζεται περίπου 10 - 15 λεπτά καλό βράσιμο ανάλογα με το πόσο ώριμα είναι τα κεράσια.

11. Ελέγχουμε αν έγινε το γλυκό μας βγάζοντας σε ένα πιατάκι λίγο σιρόπι κ ανακατεύοντας το παρατηρούμε αν δημιουργεί κόμπους καθώς στάζει από το κουταλάκι.
12. Ταυτόχρονα ελέγχουμε κ τα κεράσια μας ώστε να μην παραβράσουν κ αρχίσουν να διαλύονται.
13. Αφού αφαιρέσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά ξαφρίζουμε και το γλυκό μας είναι έτοιμο.

**Καλή σας επιτυχία!!!!**

**Πολιτιστικός Εξωραϊστικός Σύλλογος Μεταξοχωρίου**



## ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΕΡΑΣΙ

### ΥΛΙΚΑ

- 4 ποτήρια κεράσια κομμένα στο μπλέντερ
- 3 ποτήρια ζάχαρη
- Ξινό ½ κουταλάκι του γλυκού
- ½ βανίλια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αφαιρούμε τα κοτσάνια από τα κεράσια, τα πλένουμε και αφαιρούμε τα κουκούτσια τους (με φουρκέτα ή ειδικό εργαλείο) με προσοχή να μην καταστρέψουμε τους καρπούς.
2. Μετράμε τέσσερα ποτήρια κεράσια κ τα ρίχνουμε την κατσαρόλα.
3. Μετράμε τρία ποτήρια ζάχαρη και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα.
4. Ρίχνουμε και το ξινό.
5. Τελευταία ρίχνουμε τη βανίλια. Η βανίλια θα αρωματίσει τη μαρμελάδα μας και είναι προαιρετική. Μπορούμε αντί για βανίλια να προσθέσουμε αρμπάρόριζα η και τίποτα απολύτως.
6. Ξεκινάμε με δυνατή φωτιά για να μπορέσει να λιώσει η ζάχαρη και να πάρει βράσει η μαρμελάδα μας.

7. Μόλις αρχίσει να βράζει, θα δημιουργήσει αφρό τον οποίο ανακατεύουμε απαλά κ συνεχόμενα για να μην ξεχειλίσει από την κατσαρόλα ενώ ταυτόχρονα μειώνουμε λίγο τη φωτιά.
8. Χρειάζεται περίπου 30 λεπτά βράσιμο ανάλογα με το πόσο νερό έχουν βγάλει τα κεράσια.
9. Ελέγχουμε αν έγινε η μαρμελάδα μας βγάζοντας σε ένα πιατάκι κ το αναδεύουμε μέχρι να κρυώσει κ να παρατηρήσουμε ότι η μαρμελάδα μας στέκεται.
10. Προσέχουμε να μην την παραβράσουμε διότι μόλις κρυώσει κ μπει στο ψυγείο θα σφύξει.
11. Αφού αφαιρέσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά ξαφρίζουμε και το γλυκό μας είναι έτοιμο.

**Καλή σας επιτυχία!!!!**

**Πολιτιστικός Εξωραϊστικός Σύλλογος Μεταξοχωρίου**