

**توت فرنگی؛ محبوب قلبها!**

یکی از خوشمزه‌ترین و محبوب‌ترین میوه‌های بهاری، توت‌فرنگی است که برای آن هم طرفداران زیادی دارد.



یکی از خوشمزه‌ترین و محبوب‌ترین میوه‌های بهاری، توت‌فرنگی است که برای آن هم طرفداران زیادی دارد.

بهترین وقت برای خریدن توت فرنگی آخر هفته‌هاست چون فروشندگانشان نگران خراب شدن توت‌فرنگی‌ها در روزهای تعطیل هستند و برای همین محصولشان را کمی ارزان‌تر می‌فروشند. توت‌فرنگی‌ها را بشویید و بگذارید کاملاً خشک شوند؛ سپس دم توت‌فرنگی‌ها را جدا کنید. می‌توانید کمی از آن را در یک کیسه بدون هوا فریز کنید تا یک خوراکی هیجان‌انگیز برای کودکان‌تان داشته باشید. عصرهای پاییز و زمستان جان می‌دهند برای خوردن توت‌فرنگی‌های یخ‌زده. برای پختن مربای توت‌فرنگی، باید به نسبت مساوی از میوه و شکر استفاده کنید. اگر نمی‌خواهید از مربای مورد نظر شربت توت‌فرنگی تهیه کنید، پیشنهاد ما این است که میزان شکر را کمتر کنید. مثلاً برای 2 کیلو توت‌فرنگی، یک‌ونیم کیلو شکر اضافه کنید. برای تهیه مربا می‌توانید توت‌فرنگی‌ها را درسته بپزید یا آنها را از وسط دونیم کنید. هیچ‌وقت برای پخت مربای توت‌فرنگی به آن آب اضافه نکنید و در قابلمه‌تان را هم نگذارید.

مقداری شکر کف قابلمه‌ای که می‌خواهید در آن مربا بپزید، بریزید و سپس مقداری توت‌فرنگی روی آن قرار دهید. این کار را تا 3 لایه انجام دهید. سپس قابلمه را در یخچال بگذارید و حداقل 10 ساعت به آن زمان بدهید تا آب بیندازد. سپس قابلمه توت‌فرنگی را روی حرارت ملایم قرار دهید و حدود پانزده تا بیست دقیقه آن را بپزید. هرچه میزان پخت بیشتر باشد، مربا له‌تر و رنگ آن تیره‌تر می‌شود. حواس‌تان باشد که مربا را خیلی آهسته و ملایم هم بزنید چون بافت توت‌فرنگی‌ها از بین می‌رود. هنگام پخت مربا، کف روی ظرف را جدا کنید. در آخر کار و بعد از خاموش کردن شعله گاز، در ازای هر کیلو توت‌فرنگی، یک قاشق آبلیمو به آن اضافه کنید. مربا که خنک شد، آن را در ظرف‌های شیشه‌ای تمیز بریزید و حتماً در یخچال نگهداری کنید. شربت باقیمانده را هم از صافی عبور دهید تا یک نوشیدنی خوش‌عطر برای عصرهای تابستان داشته باشید. اگر دوست داشتید مارمالاد توت‌فرنگی درست کنید، توت‌فرنگی و شکر را بعد از آب انداختن، و دقیقاً قبل از زمانی که می‌خواهید آن را بپزید، در مخلوط کن بریزید، فقط چند ثانیه فشار مخلوط کن کافی است تا توت‌فرنگی‌ها پوره شوند. سپس پوره توت‌فرنگی‌ها را 15 دقیقه بپزید. مارمالاد توت فرنگی را برای تهیه کیک‌ها و کیک پنیر ذخیره کنید و طعم بی‌نظیر آن را به اعضای خانواده خود هدیه دهید.