

Γλυκό κεράσι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα υλικά μας

2 κιλά πετροκέρασα μεγάλα και τραγανά

1 ½ κιλό ζάχαρη

Το χυμό από ένα μεγάλο λεμόνι

Ασπρισμένα αμύγδαλα (προαιρετικό)

Οδηγίες:

Πλένουμε τα κεράσια και αφαιρούμε προσεκτικά τα κοτσάνια του.

Με μια φουρκέτα αφαιρούμε προσεκτικά ,χωρίς να τραυματίζουμε τα φρούτα, το κουκούτσι τους ,πάνω από ένα ταψάκι έτσι ώστε να στάζει ο χυμός τους.

Αν χρησιμοποιήσετε το ειδικό εργαλείο, πρέπει να προσέξετε τους χειρισμούς σας

γιατί τα τραυματίζει .Θέλει λίγη εξάσκηση και βρίσκετε το κόλπο στους χειρισμούς.

Σε μεγάλη βαθιά κατσαρόλα αραδιάζουμε τα κεράσια εναλλάξ με τη ζάχαρη προσθέτουμε το ζουμί, που έβγαλαν όταν τα καθαρίζαμε, ανακατεύουμε προσεκτικά και αφήνουμε σκεπασμένη την κατσαρόλα για ένα βράδυ.

Την επομένη τοποθετούμε την κατσαρόλα στην αρχή σε μέτρια φωτιά και δυναμώνοντας σταδιακά. Όταν αρχίσει ο βρασμός ανακατεύουμε προσεκτικά και ξαφρίζουμε .

Προσοχή! Δεν πίνουμε καφέ στη βεράντα ξεχνώντας το γλυκό, αλλά χαμηλώνουμε την ένταση της φωτιάς και είμαστε κοντά στην κουζίνα μας γιατί μπορεί να μας χυθεί απέξω το σιρόπι σ' αυτή τη φάση.

Μετά 15 λεπτά βρασμού απομακρύνουμε το γλυκό μας από το μάτι της κουζίνας και αφήνουμε πάλι 24 ώρες.(Σκεπάζουμε με πετσέτα όχι με καπάκι κατσαρόλας.)

Την επομένη αφαιρούμε τα κεράσια με μια τρυπητή κουτάλα μεταφέροντας τα σε ένα μπολ και αρχίζουμε τη διαδικασία δεσίματος του σιροπιού.

Αυτό είναι ένα κόλπο για να κρατήσουμε τραγανά τα κεράσια.

Αν τα βράσουμε το πιο πιθανό είναι να φτιάξουμε μαρμελάδα.

Μόλις έχει δέσει το σιρόπι προσθέτουμε ξανά τα κεράσια, στην κατσαρόλα, τα αμύγδαλα, για αυτούς που τους αρέσουν, και το χυμό του λεμονιού.

Μόλις πάρει μια δυνατή βράση αποσύρουμε από τη φωτιά και ανακινούμε την κατσαρόλα για την επόμενη μισή ώρα περιοδικά .

Αυτό το κόλπο είναι μυστικό, που μου το έμαθε η μητέρα μου, για να ρουφήξουν τα κεράσια μέσα το σιρόπι και να φουσκώσουν.

Πηγή:kalyterizoi.gr