

Μαρμελάδα μαύρο μούρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



φωτό: Κική Τριανταφύλλη

της Κικής Τριανταφύλλη

Η μουριά, συκάμιнос και συκαμινιά, είναι δέντρο – αρχόντισσα, δύστροπη όμως. Κάνει μεν μοναδική σκιά αλλά τα φρουτάκια της που πέφτουν μόλις ωριμάσουν, κάνουν την αυλή χάλια. Ασε που μαζεύονται και σφήκες για να ρουφήξουν τους χυμούς τους. Κι αν τύχει να είναι κλειστό το σπίτι όταν συμβαίνει αυτό, οπότε ο αέρας και η βροχή θα έχουν μαζέψει τα πεσμένα μούρα και τα φύλλα σε σωρούς από δω κι από κει, θα περάσεις πολύ άσχημα από τις αναθυμιάσεις που προκαλεί η ζύμωση των μούρων, μέχρι να καθαρίσεις. Ετσι λοιπόν στις περισσότερες αυλές τις έκοψαν, τις μπόλιασαν ή τις αντικατέστησαν με άλλες πλατύφυλλες μουριές που όμως δεν κάνουν μούρα. Τι κρίμα!

Τα μούρα είναι από τα πιο πολύτιμα φρούτα του καλοκαιριού, νέες έρευνες αποδεικνύουν ότι πρόκειται για υπερ-τροφή με ιδιότητες καταπληκτικές. Εκτός από νόστιμα και θρεπτικά είναι επίσης αντιοξειδωτικά, καθαρικά και ιδιαίτερα τονωτικά σε περιόδους ανάρρωσης από διάφορες ασθένειες. Αν τύχει λοιπόν στις βόλτες σας να βρείτε μια ξεχασμένη μουριά σε καρποφορία μη διστάσετε να

μαζέψετε 1-2 κιλά μούρα. Για να τα φάτε αμέσως ή να τα κάνετε μαρμελάδα.

Στην αυλή μας στο Μεγάλο Χωριό έχουμε μια μαύρη μουριά -είναι πιο ανθεκτική σε ορεινά κλίματα- που κάνει τα πιο νόστιμα μούρα του κόσμου. Και χαίρομαι πολύ που τα ανήψια μου και τα παιδιά τους την τιμούν όπως της πρέπει. Ακόμη και τα πιο μικρά, περισσότερο από όλες τις μαρμελάδες, αγαπούν τη μαρμελάδα μούρο. Ισως γιατί τα μαζεύουν ένα ένα σαν παιχνίδι. Πέρσι είχαμε απώλειες. Ο παπούς έριξε στη λεκάνη και τα δικά του λάφυρα μαζί με μπόλικες πέτρες, οπότε η μαρμελάδα πήγε όπως ήταν στον αγύριστο. Μη σπάσουν και κανένα δόντι τα μικρά ή οι πελάτες στον [ξενώνα της οικογένειας](#).

φωτό: Κική Τριανταφύλλη

Image not found or type unknown

φωτό: Κική Τριανταφύλλη

Φέτος, όμως η συγκομιδή οργανώθηκε πολύ επαγγελματικά. Η ξαδέλφη μου η

Ανθούλα άπλωσε γύρω γύρω μεγάλα παλιά σεντόνια, τίναξαν όλοι μαζί το δέντρο, τα μάζεψε μόνη της ένα ένα και τα έβαλε στη λεκάνη και έκανε την πιο αρωματική και νόστιμη μαρμελάδα που έχω φάει ποτέ.



φωτό: Κική Τριανταφύλλη

Υλικά

- **2 κιλά μούρα**
- **1,5-2 κιλά ζάχαρη**
- **μισό λεμόνι, χυμός**

Καθαρίζουμε τα μούρα και τα ξεπλένουμε στα γρήγορα με τρεχούμενο νερό. Τα σουρώνουμε και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα χωρίς νερό να βράσουν για ένα τέταρτο από τη στιγμή που αρχίζει ο βρασμός. Τα μούρα κατεβάζουν πολλά υγρά δικά τους δεν χρειάζονται καθόλου νερό.

Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν. Βάζουμε ένα σουρωτήρι μέσα σε μια λεκάνη, αδειάζουμε την κατσαρόλα και με τα χέρια πατάμε καλά. Με τον τρόπο αυτό μένουν πίσω τα κοτσανάκια και η συνέχεια του μίσχου στο εσωτερικό των φρούτων. Ζυγίζουμε τα μούρα και τα ξαναβάζουμε στη φωτιά αφού προσθέσουμε ίση ποσότητα ζάχαρης. (Η Ανθούλα, αρχικά, προσθέτει ζάχαρη ίση με τη μισή ποσότητα των μούρων, στη συνέχεια δοκιμάζει τη

μαρμελάδα και προσθέτει κι άλλη ζάχαρη μέχρι να φτάσει να γίνει όσο γλυκιά τη θέλει.).

Βράζουμε τη μαρμελάδα μέχρι να δέσει ενώ αφαιρούμε συνεχώς τους αφρούς μαζί με τα κουκουτσάκια που ανεβαίνουν στη επιφάνεια του υγρού. Προς το τέλος προσθέτουμε το χυμό του λεμονιού, ανακατεύοντας συνεχώς για να μην καεί και κολήσει. Αφήνουμε την κατσαρόλα στην άκρη για μερικά λεπτά και γεμίζουμε ζεστά αποστειρωμένα βάζα.

·Η μαρμελάδα μούρο έχει τόσο ωραία και λεπτά αρώματα δικά της που θα ήταν ιεροσυλία να της προσθέσουμε κάποιο άλλο αρωματικό (λέω εγώ τώρα). Παρ'όλα αυτά ταιριάζει πολύ με άλλα ομοειδή φρουτάκια όπως το φραμπουάζ, οι φράουλες και τα βατόμουρα.

φωτό: Κική Τριανταφύλλη

Image not found or type unknown

φωτό: Κική Τριανταφύλλη

Τα μαύρα μούρα βάφουν τα χέρια. Για να το αποφύγετε κάντε τη δουλειά φορώντας γάντια κουζίνας

Πηγή: bostanistas.gr