

SEVILLA ORANGEMARMELADE

Opskrift: David James Giver ca 9 Kg

3 Kg pomeranser . 6 citroner. 5 Kg rørsukker. 5 l vand

Pomeranser kaldes også sevilla- eller bitterappelsiner. De findes lettest i indvandrerbutikker, men kun i januar og februar! Pomeranser kan erstattes med almindelige appelsiner, men det bliver så ikke "rigtig" bitter engelsk orangemarmelade! Al frugt bør være økologisk, man skal bruge skallen.

Der skal bruges et stort stykke gaze eller ca. 30 cm gauze tube (apoteket). Der skal bruges en gryde der kan rumme 10 liter. Kogningen bliver lettere (hurtigere) hvis den er bred.



Vask frugterne og kog dem nænsomt i ca 50 min. eller til de er ret bløde i skallen. Tag frugterne op af vandet og lad dem afkøle. Gem koge vandet.

Når frugterne er kolde nok til at håndtere skæres de i halve, hvorefter det kogte frugtkød, sammen med kerner og "det hvide" forsigtigt skræbes ud med en ske. Det udskrabede placeres i gazen, som der derefter bindes for. Bruges gauze tube bindes blot en knude i hver ende. Kerner og det hvide indeholder pektin som er vigtig for at få marmeladen til at "tykne". Posen med "udskrab" lægges i vandet og koges i ½ til en hel time. Det kan betale sig (det afkorter den endelige reduceringstid) at koge så længe, at mængden af vand er reduceret ½ til en hel liter. Undervejs kan urenheder skimmes af med en hulske.

Posen med "udskrab" fiskes op af vandet og lægges til afkøling i en si over en skål. Når posen med indhold er tilpas afkølet klemmes - med hænderne - så meget som muligt af indholdet gennem gazen og ud i skålen. Det er lidt af et griseri men det betaler sig at få så meget som muligt med. Det udpresede hældes over i vandet.

Med en skarp kniv deles de halve skaller nu i to stykker der - sammenlagt - derefter skæres på tværs i strimler - tykke, tynde eller meget tynde - efter smag.

Strimlerne lægges i vandet der derefter bringes i kog. Sukkeret hældes i, og der røres indtil sukkeret er opløst.

Tilbage er nu kun indkogning af marmeladen. Det kan godt tage nogen tid og det er vigtigt at den ikke brænder på! reducere og "tykning" går selvfølgelig hurtigere hvis massen koger kraftigt, men samtidig er faren for påbrænding større - rør hele tiden under højt blus og *pas på med sprøjt!* Kogende marmelade er pga. sukkerindholdet varmere end 100 grader. Råd: I en høj suppegryde vil indkogning uden forudgående reducere tage ca. 2 timer. I en bred gryde vil processen ved brug af forreducering kunne bringes ned på omkring den halve tid.



Næste klar! "rynkerne skulle gerne være lidt mere tydelige!"

Det er vigtigt at afslutte kogningen præcist når marmeladen har nået den rette konsistens. Det afgøres med "fingertesten": Når kogningen begynder, placer da en underkop i køleskabet, så den er godt kold når testen skal foretages. Når man mærker at massen er ved at blive lidt tungere at røre i - man vil også se at der er reduceret mindst halvanden til 2 liter af vandet - placeres ca. en teskefuld af massen på underkoppen, der sættes tilbage i køleskabet. Efter ca 4 minutter tager man underkoppen ud og kører en finger gennem marmeladen. De første gange vil der ikke være nogen reaktion. Vask marmeladen af i koldt vand og prøv igen. Når der dannes tydelige rynker - man vil samtidig se at massen viser tegn på begyndende størkning - *stoppes kogningen øjeblikkeligt!*

Gryden tages af varmen og stilles til afkøling i ca 15 minutter. Derefter omrøres marmeladen for at fordele skalstrimlerne ligeligt i hele massen, og marmeladen fyldes på sterile glas.