

**ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΜΕΡΑ. ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΕΥΧΑΡΙΣΤΑ
ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΜΕΡΕΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΚΑΙ ΑΝ ΕΚΤΕΛΕΣΕΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΘΑ ΓΙΝΟΥΝ ΟΙ ΩΡΕΣ ΣΑΣ ΠΙΟ ΓΛΥΚΕΣ!!!**

**ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΖΑΧ/ΣΤΙΚΗΣ ΕΕΕΕΚ ΘΗΒΑΣ:
ΙΩΑΝΝΑ ΧΑΝΤΖΗ – ΔΗΜΗΤΡΑ ΔΑΛΑΜΠΙΡΑ**

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΜΕ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙ



ΥΛΙΚΑ:

1 κιλό μήλα (ότι μήλα μας αρέσουν ακόμη και ξινόμηλα)

1 κιλό αχλάδια

1,500γρ. ζάχαρη

1 λίτρο νερό

1-2 ξύλα κανέλλας

Χυμό από μισό λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Καθαρίζουμε τα μήλα, τα αχλάδια από τη φλούδα τους και από τα κουκούτσια. Τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια και τα βάζουμε σε μία λεκάνη με νερό και λίγο χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Σε μια

μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε τα μήλα και τα αχλάδια αφού τα στραγγίσουμε πολύ καλά. Ρίχνουμε τη ζάχαρη και τη βάζουμε στη φωτιά. Στην αρχή σε δυνατή θερμοκρασία και μετά αφού δούμε όταν ζεστάθηκε κατεβάζουμε σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε μέσα το νερό και τα ξύλα κανέλλας. Αφήνουμε τα υλικά να σιγοβράσουν, ενώ κατά διαστήματα ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα. Ο χρόνος που θα χρειαστεί για να δέσει η μαρμελάδα θα είναι περίπου μία ώρα. 10' λεπτά πριν κατεβάσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά ρίχνουμε το χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε πολύ καλά. Μόλις περάσουν τα 10' λεπτά κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε 5' λεπτά να ξεκουραστεί. Συντηρούμε την μαρμελάδα σε γυάλινα βάζα και την απολαμβάνουμε είτε σε μία φρυγανιά ή σε φέτα ψωμιού είτε σε τάρτες.

Καλή Επιτυχία

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- 1.ΤΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΑΧΛΑΔΙΑ ΘΑ ΖΥΓΙΣΤΟΥΝ ΑΦΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΟΥΝ ΚΑΙ ΚΟΠΟΥΝ.
2. ΕΑΝ ΕΧΟΥΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΖΟΥΜΕ ΚΑΙ ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΥΛΙΚΑ ΣΤΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ.