

Мармелад – сладкое лакомство, получаемое из сока и мякоти фруктов с добавлением загустителей (желатин, пектин или агар-агар).

Виды мармелада:

Фруктово-ягодный



Желейный



Жевательный



**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 6»**

**«Изготовление мармелада в
домашних условиях»**



Подготовили:

Мальгин Артемий, 6 лет

Абубакирова Г.А., воспитатель



**Полезные свойства
натурального мармелада:**

- ♦ снижает уровень вредного холестерина;
- ♦ улучшает работу печени;
- ♦ нормализует работу поджелудочной железы;
- ♦ ускоряет регенерацию кожи в случае ее повреждения;
- ♦ помогает контролировать аппетит;
- ♦ стимулирует более интенсивную работу кишечника;
- ♦ оказывает слабительное воздействие;
- ♦ нормализует процессы пищеварения;
- ♦ хорошо влияет на настроение и работоспособность;
- ♦ улучшает состояние волос и ногтей;
- ♦ повышает метаболизм;
- ♦ благотворно влияет на эндокринную систему.

ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД

Фруктово-ягодный мармелад:

- * ягоды смородины – 700-800 гр.
- * желатин – 45 гр.
- * сахар – 200 гр.

Приготовление:

1. Ягоды смородины хорошо промыть, просушить и перетереть через сито.
2. Полученный сок нужно отправить на огонь и довести до кипения. Добавить сахар по вкусу и варить на медленном огне около 5 минут, чтобы сахар как следует растворился.
3. Желатин залить теплой водой и оставить на некоторое время.
4. В кипящий сироп влить желатин и, активно помешивая, добиться его полного растворения.
5. Снова процедить через сито и разлить по формочкам
6. Когда мармелад застынет, его можно обвалять в сахаре или пудре.

Мармелад готов!



Жевательный мармелад:

- * сок яблочный – 200 мл.
- * желатин – 20 гр.
- * сахар – 200 гр.
- * лимонная кислота – щепотка

Приготовление:

1. 100 гр. сока смешать с желатином и оставить набухать.
2. Остальные 100 гр. яблочного сока в ковшике на медленном огне довести до кипения, добавив сахар и щепотку лимонной кислоты.
3. Затем обе массы соединить и дать чуть-чуть остыть.
4. Разлить готовую массу по формочкам и на 12 часов в холодильник.
5. Готовый мармелад обвалять в кукурузном крахмале и можно подавать на стол.