



Mandarine u kulinarstvu

Iskoristite sezonu mandarina i provedite zabavne trenutke sa svojim najmilijima spremajući osunčane okuse za duge zimske dane. Donosimo vam isprobane recepte s mandarinama koji će obradovati svako nepce.

Osušena kora neprskane mandarine

Ako imate neprskanih plodova, obvezno sačuvajte koricu. Nasjeckajte koricu na komadiće te ju osušite u zaštićenom prostoru. Osušena kora mandarine može se dodavati u kolače, kompote, čajeve ili u kupke za oporavak.



Sok od mandarina

Sastojci:

- 3 l svježe iscijeđenog soka od mandarina
- 2 kg šećera
- 0,5 l vode
- 1 limuntos
- 3 vanilin šećera
- ruma po želji

Priprema:

Rastopite šećer u vodi i ostavite da se hladi. Pazite da šećerni sirup ne dobije smečkastu boju jer će u soku prevladati okus šećera umjesto mandarine.

Ogulite 7 do 9 kg mandarina. Izmiksajte mandarine štapnim mikserom ili sameljite u blenderu te procijedite.

U topli sirup od šećera ulijte sok od mandarine. Dodajte vanilin šećer, limuntos i po želji, malo ruma. Sok ulijte u boce i spremite na hladno mjesto. Najbolje u hladnjak ili škrinju te koristiti po potrebi. Za zdraviju varijantu, možete koristiti smeđi nerafinirani šećer ili med.

Marmelada od mandarina

Sastojci:

- Oko 2,5 kg očišćenih mandarina
- 1 kg šećera
- sok i korica jednog limuna
- naribana korica od par mandarina
- 2 vanilin šećera
- mrvicu ruma i proška
- cimet
- mrvicu mljevenog klinčića
- 7-8 jabuka naribanih

Priprema:

Očišćene mandarine stavite u lonac na laganu vatru. Kad se malo prokuhaju i puste sok, smiksajte ih štapnim mikserom. Dodajte naribane jabuke i preko pospite šećer i začine, dobro izmiješajte. Miješajte dok se šećer ne otopi, a potom povremeno. Kuhajte 45 min do 1 h ili do željene gustoće. Marmelada od mandarina uvijek bude nešto rjeđa.

Skuhanu marmeladu stavite u prethodno sterilizirane tegle, čvrsto zatvorite i okrenite naopako. Ostavite da se postepeno hlade u pećnici koja je ugašena, ali prethodno ugrijana na 50 °C.

Kolač od mandarina

Sastojci:

- 2 jaja
- čaša šećera + vanilin šećer
- 1/2 čaše ulja
- 200 ml jogurta
- 2 čaše oštrog brašna + prašak za pecivo
- korica i sok limuna
- 2 dcl marmelade od mandarina
- 2 žlice kaka
- 1-2 žličice cimeta

Priprema:

Pripremite snijeg od bjelanjaka. U drugoj zdjeli umutite jaja sa šećerom. Smjesi dodajte ulje pa jogurt. Postepeno dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i kakaom. Dodajte začine i marmeladu od mandarina. Na kraju u smjesu umiksajte snijeg od bjelanjaka.

Pecite u namašćenom i pobrašnjenom limu za pečenje na 180 °C oko 30 min. Po želji ohlađeni kolač možete prekriti čokoladnom glazurom ili još topao premažati marmeladom od marelica i posuti šećerom u prahu.

Količina odgovara užem limu za pečenje. Ukoliko želite koristiti lim veličine pećnice, udvostručite dozu.