

۱۳۰۱



سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
معاونت آموزش و ترویج

تهیه رب گوجه فرنگی



مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی

استان خراسان

۱۴۰۲



تهیه رب گوجه فرنگی

- تهیه گوجه فرنگی قرمز و گوشتی از بازار و جدا کردن کلاهِک سبز گوجه‌ها، سپس شستشو و خشک کردن آنها.
- خرد کردن گوجه‌ها و جدا کردن قسمت‌های خراب و تخم‌های گوجه‌ها.
- قرار دادن گوجه‌ها در قابلمه و نرم شدن آنها با حرارت کم تا پوست آنها جدا شود.
- خنک شدن گوجه‌ها و مخلوط کردن آنها در مخلوط‌کن یا میکسر تا به صورت پوره شوند.
- رد کردن آب گوجه از توری یا صافی تا آب گوجه شفاف شود.
- آب گوجه را می‌جوشانید و سپس حرارت را کم کرده تا ته‌نگیرد و نسوزد.
- اضافه کردن نمک به رب و تنظیم میزان شوری.
- خاموش کردن حرارت و صبر تا رب کاملاً سرد و خنک شود.
- پس از پخت کامل رب و خنک شدن آن در شیشه‌های کاملاً خشک پر کنید و درب شیشه را محکم ببندید. دقت کنید که درب شیشه‌ها باید فلزی باشد.
- سپس آنها را داخل قابلمه‌ای کنار یکدیگر بچینید، شیشه‌ها نباید خیلی بهم بچسبند زیرا در این صورت هنگام جوشیدن در اثر گرما خواهند شکست.
- سپس قابلمه را به ارتفاع دوسوم شیشه‌ها آب کنید و بر روی حرارت ملایم بگذارید، اگر حرارت زیاد باشد باعث شکستن شیشه‌ها خواهد شد.



- بعد از اینکه آب شروع به جوشیدن کرد مدت نیم ساعت تا
چهل دقیقه اجازه بدید شیشه‌ها داخل آب در حال جوش بمانند.
سپس حرارت را خاموش کنید و بگذارید شیشه‌ها داخل آب
بمانند تا خنک شوند.

- برای اطمینان بیشتر می‌توانید بعد از خنک شدن شیشه‌ها
را تست کنید. اگر درب آنها به راحتی باز نشد یعنی مراحل را به
درستی طی کردید.





عنوان: تهیه رب گوجه فرنگی

گردآورنده: الهام آذرپژوه

مدیر داخلی: ویدا همتی

تهیه شده در: معاونت آموزش و ترویج کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی

ناشر: نشر آموزش کشاورزی

صفحه آرا: سبا سادات کرمانی پورباقایی

شمارگان: محدود

نوبت چاپ: اول / ۱۴۰۲

مسئولیت درستی مطالب با گردآورنده است.

شماره ثبت در مرکز فن آوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۶۴۷۵۵ به تاریخ ۱۴۰۲/۱۰/۳۰ است.

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، معاونت آموزش و ترویج کشاورزی

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸۱



نکات:

- مهمترین دلیل کپک زدن رب گوجه فرنگی، وجود آب در آن است.
- جلوگیری از کپک زدن رب خانگی، باید آب آن کاملاً تبخیر شود؛ نشانه تبخیر کامل آب رب این است که وقتی قاشق در رب فشار می‌دهید، آب در قاشق جمع نمی‌شود.
- رب گوجه فرنگی خانگی به علت عدم استفاده از مواد نگهدارنده، مستعد کپک زدن است؛ استفاده از روغن زیتون یا روغن مایع بر روی رب، یکی از بهترین راه‌ها برای جلوگیری از کپک زدن آن است.
- رنگ صحیح رب گوجه فرنگی خوشرنگ و معتدل است؛ اگر خیلی تیره یا خیلی روشن باشد، ممکن است از مواد افزودنی یا گوجه‌های نارس و نامرغوب تهیه شده است.

