

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





موسسه کار و مائتین اجتماعی

۳۴۷

# فرآوری محصولات کشاورزی

(تولید مربا، مارمالاد)

۱۳۹۰

فرآوری محصولات کشاورزی (تولید مربا، مارمالاد) / تدوین و تنظیم سازمان همیاری  
اشتغال دانش‌آموختگان (جهاد دانشگاهی)  
تهران: مؤسسه کار و تأمین اجتماعی، ۱۳۹۰  
۸۷ ص. - مصور (رنگی)  
موسسه کار و تأمین اجتماعی؛ ۳۴۷  
۱۵۰۰۰ ریال: ۶-۱۰۳-۲۴۲-۶۰۰-۹۷۸  
کسب و کار خانگی - ایران - فرآورده های کشاورزی - ایران - آماده سازی  
- صنعت و تجارت - مارمالاد - بازاریابی اینترنتی  
سازمان همیاری اشتغال دانش‌آموختگان  
مؤسسه کار و تأمین اجتماعی  
HD ۶۲/۳۸/ف ۳۵ ۱۳۹۰  
۲۴۵۸۰۴۷ ۶۵۸/۷۸۲



عنوان کتاب: فرآوری محصولات کشاورزی (تولید مربا، مارمالاد)  
تدوین و تنظیم: سازمان همیاری اشتغال دانش‌آموختگان (جهاد دانشگاهی)  
صاحب امتیاز: مؤسسه کار و تأمین اجتماعی  
لیتوگرافی چاپ و صحافی: سازمان چاپ و انتشارات  
شابک: ۶-۱۰۳-۲۴۲-۶۰۰-۹۷۸  
شمارگان: ۲۰۰۰ نسخه  
قیمت: ۱۵۰۰۰ ریال  
نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۰  
سایت مؤسسه کار و تأمین اجتماعی: [www.Lssi.ir](http://www.Lssi.ir)

هرگونه بهره‌برداری و نقل قول مطالب، منوط به اجازه کتبی از مؤسسه کار و تأمین اجتماعی می‌باشد.

موسسه کار و تأمین اجتماعی: تهران، خیابان پاسداران، ابتدای اختیاریه جنوبی، کوچه آزاده، پلاک ۵  
تلفن: ۲۲۵۶۲۷۳۳ دورنگار: ۲۲۵۸۹۸۹۱

---

---

## فهرست مطالب

---

---

پیشگفتار.....	۱
مقدمه.....	۵
توصیف خدمات.....	۶
فرایند تولید و ارائه خدمات.....	۱۰
امکانات و تجهیزات مورد نیاز.....	۶۱
نیروی انسانی مورد نیاز.....	۶۳
سرمایه مورد نیاز.....	۶۴
تخصص و مهارت‌های مورد نیاز.....	۶۷
وضعیت بازار تولیدات.....	۶۷
شیوه بازاریابی و معرفی محصولات.....	۶۸
مخاطرات و آفت‌های این شغل و نحوه پیشگیری آنها.....	۸۳
توصیه‌هایی برای بهبود و توسعه شغلی.....	۸۴
سازمان‌ها و مراکزی که با این شغل مرتبط هستند.....	۸۶
معرفی مشاغل مرتبط با این شغل.....	۸۶
معرفی منابع آموزشی و تخصصی مورد نیاز.....	۸۷



## پیشگفتار

در دنیای امروز که توسعه پایدار و کاهش فقر و محرومیت، دغدغه کلیه دولت‌هاست نقش سیاست‌های اقتصادی در توسعه اشتغال پرنرنگتر می‌نماید. چرا که اشتغال و بیکاری به عنوان شاخصی مهم برای ارزیابی سیاست‌های کلان کشورها محسوب می‌شود. از این رو دولت‌ها می‌کوشند تا به طرق مختلف نرخ بیکاری را کاهش دهند. یکی از این راهها توسعه مشاغل کوچک و متوسط به طور عام و توسعه مشاغل خانگی به طور خاص است که افزایش درآمد و ثروت جامعه را بدنبال دارد. زیرا هر قدر سطح اقتصاد خانوار در جریان اقتصادی کشور بهبود یابد، به همان میزان اقتصاد جامعه نیز رشد پیدا می‌کند، از سوی دیگر خویش‌فرمایی و یا کار در محیط خانه یکی از الگوهای اشتغال در هزاره سوم است که به مدد نرم‌افزارها و شبکه‌های ارتباطی و اطلاعاتی، شرایطی را فراهم آورده که می‌توان قرن حاضر را قرن توسعه و رونق مشاغل خانگی دانست.

کسب و کار خانگی هم اکنون با بهره‌برداری از امتیازاتی چون توسعه دانش و گسترش فناوری ارتباطات و اطلاعات، حیطه گسترده‌ای را در اکثر حوزه‌های اقتصادی به خود اختصاص داده و در زمره یکی از حیاتی‌ترین و ضروری‌ترین بخش‌های اقتصادی جوامع به شمار می‌رود. در کشور ما ایران نیز، کاهش نرخ بیکاری و ایجاد اشتغال از جمله اهداف و تکالیف تصریح شده در سند چشم‌انداز و قوانین پنج ساله توسعه کشور محسوب شده و به این منظور، رویکرد توسعه مشاغل خانگی به دلیل برخورداری از پیامدهای مثبت و متعدد در حوزه‌های اقتصادی، فرهنگی و اجتماعی مورد توجه مسئولین امر قرار گرفته است. مطابق قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل

خانگی، منظور از مشاغل یا کسب و کار خانگی، آن دسته از فعالیت‌هایی است که با تصویب ستاد سازماندهی و حمایت از مشاغل خانگی، توسط عضو یا اعضای خانواده در فضای مسکونی در قالب یک طرح کسب و کار بدون مزاحمت و ایجاد اختلال در آرامش واحدهای مسکونی شکل می‌گیرد و منجر به تولید خدمت و یا کالای قابل عرضه به بازار خارج از محیط مسکونی می‌گردد. اما علیرغم تجربه‌های مثبت و موفقیت‌های چشمگیر سایر کشورها چنین طرح‌هایی مستلزم زمینه‌ها و بسترهای لازم است تا منابع و سرمایه‌های کشور هدر نرود و بتواند برای افراد اشتغال و برای کشور آبادانی به همراه آورد. تحقق سیاست توسعه مشاغل خانگی در ایران در شکل صحیح آن، علاوه بر کارکردهای عمومی که همانند دیگر جوامع بر متغیرهای اقتصادی چون اشتغال و تولید داخلی و درآمد سرانه خواهد داشت در حوزه‌هایی همچون احیای فرهنگ کار در خانواده‌ها، جلب مشارکت مردم، تقویت ویژگی‌های کارآفرینی، ارتقاء شاخص‌های اقتصادی در سطوح خرد و کلان جامعه، اصلاح نظام تربیتی، بسترسازی حقوقی مناسب و تأثیر روانشناختی بر اعضای جامعه به ویژه زنان و کودکان نیز منشأ تأثیرات مثبت و قابل ملاحظه‌ای خواهد بود.

مشاغل خانگی، طیف وسیعی از مشاغل سنتی تا نوظهور را در بر می‌گیرد و راه‌اندازی یک کسب و کار خانگی علاوه بر مهارت خاص هر شغل، نیازمند برخورداری از مجموعه‌ای از مهارت‌های اساسی و پایه‌ای همچون مدیریت منابع، مدیریت زمان، سازماندهی، مدیریت فردی و مهمتر از همه مهارت‌های بازاریابی می‌باشد و فراهم آوردن پیش شرط‌های اطلاعاتی، مهارتی و تجربه عملی، منجر به حصول بهره‌وری بیشتر و توسعه سرمایه‌های انسانی و اجتماعی خواهد بود. لذا توسعه فرصت‌های شغلی در این زمینه مستلزم همکاری بخش‌های مختلف می‌باشد.



در این راستا، مؤسسه کار و تأمین اجتماعی با همکاری صمیمانه سازمان همیاری اشتغال دانش‌آموختگان جهاد دانشگاهی اقدام به تهیه، تدوین و معرفی ۱۵۰ شغل خانگی نموده است.

هدف از این مهم، شناسایی و معرفی مشاغل خانگی به علاقمندان می‌باشد به گونه‌ای که مخاطبان با فرایند ارائه خدمات، نیروی انسانی، وضعیت بازار، مشاغل مرتبط و منابع آموزشی مورد نیاز بیش از پیش آشنا شوند.

امید است تلاش‌های صورت گرفته، گامی مؤثر در جهت تشکیل بانک اطلاعاتی مشاغل خانگی محسوب شده و با الگوسازی مناسب، زمینه اشتغال جوانان میهن اسلامی را فراهم نماید.

**دکتر محمدرضا سپهری**

**رئیس مؤسسه کار و تأمین اجتماعی**



## مقدمه

آمار سال ۲۰۰۴ آمریکا نشان می‌دهد که فرآورده‌های میوه‌ای (مربا، ژله، مارمالادها، نوشابه‌های میوه‌ای و آب میوه‌ها) ۳۳/۶ درصد از کل فروش میوه را شامل می‌شود. از این مقدار مربا با ۲۱/۴۵ درصد، شربت‌ها و ژله با نزدیک به ۲۰ درصد و مارمالادها ۵/۲ درصد از فروش را به خود اختصاص داده‌اند. تقریباً در هر سال بین ۱۰۰ تا ۲۰۰ نوع مربا، مارمالاد، ژله و شربت جدید در دنیا معرفی می‌گردد. در ابتدا هدف از تولید فرآورده‌های میوه کاهش ضایعات تولید میوه و افزایش زمان ماندگاری بوده است. اما با صنعتی شدن جوامع بشری، روشی برای پاسخگویی به بخشی از ذائقه مصرف‌کننده مطرح می‌شود. تولید مربا و مارمالاد با استفاده از میوه‌هایی که کیفیت پایین‌تری دارند و برای تازه خوری مناسب نیستند، سبب می‌شود تا ارزش افزوده قابل توجهی ایجاد گردد.

## توصیف خدمات

**مربا:** مربا، روشی برای نگهداری طولانی مدت از میوه می‌باشد. طی تهیه مربا، میوه را با شکر جوشانده تا نوعی ژله که صاف و یکدست نشده است، بوجود آید.

مقدار مواد اولیه بر حسب نوع میوه و میزان رسیده بودن آن فرق می‌کند؛ اما معمولاً از میوه و شکر به میزان مساوی استفاده می‌شود. در خصوص میوه‌های ترش معمولاً ۱ تا ۱/۵ برابر مقدار قسمت خوراکی میوه، شکر اضافه می‌نمایند. وقتی مخلوط این دو به دمای ۱۰۴ درجه سانتیگراد می‌رسد، اسید و پکتین موجود در میوه با شکر واکنش نشان می‌دهد و در این هنگام مربا آماده است. در پایان کار اجازه می‌دهند تا مربا سرد و سفت شود.

البته اغلب پخت و پزها را با روش آزمون و خطا انجام می‌دهند. می‌توان برای اطمینان از آماده شدن مربا، مقدار کمی از آن را داخل بشقاب ریخت تا ببینیم بعد از سرد شدن، غلظت مد نظر را پیدا کرده یا خیر.

سفت شدن مربا به راحتی، به میزان پکتین موجود در میوه بستگی دارد. مربای میوه‌هایی مثل انگور فرنگی، کشمش قرمز، کشمش سیاه، سیب و تمشک خوب سفت می‌شوند، اما به برخی دیگر همچون توت فرنگی و توت جنگلی باید پکتین اضافه کرد. در فروشگاه‌های لوازم قنادی پکتین موجود

است. در تهیه مرباهای صنعتی و در کارخانجات از پکتین استفاده می‌شود، اما در منزل نیز می‌توان از پکتین استفاده کرد.

کسانی که مربای خانگی می‌پزند، از حقه‌های بخصوصی استفاده می‌کنند، مثلاً توت فرنگی را با سیب مخلوط کرده و مربا درست می‌کنند یا اینکه عصاره کشمش یا تمشک را گرفته و از آن در تهیه دیگر انواع مرباها استفاده می‌نمایند.

معمولاً مربا را در صبحانه با نان و کره مصرف می‌کنند و اصطلاح کره مربا به آن می‌دهند و یا داخل ماست می‌ریزند تا مزه آن را شیرین کنند.



**شربت:** مربایی که گوشت میوه از آن جدا شده، از صافی عبور داده شده و کاملاً صاف و یک دست شده را شربت می‌نامند.

**کمپوت:** مربایی که تکه‌های درشت میوه داخل آن باشد و شربت آن رقیق است، کمپوت نام می‌گیرد.

**مارمالاد:** مارمالاد هم نوعی مرباست که میوه همراه با پوستش کاملاً له و یکدست شده باشد. در واقع مارمالاد نوعی فرآورده کنسروی است که از میوه و شکر تهیه شده و معمولاً عاملی برای ژله‌ای شدن به آن اضافه می‌کنند. در فرهنگ انگلیسی و آمریکایی، مارمالاد اغلب به نوعی کنسرو اطلاق می‌شود که از پرتقال یا سایر انواع مرکبات تهیه شده باشد. برای تهیه مارمالاد، معمولاً میوه قاچ زده را به همراه پوست آن به مدت طولانی می‌پزند تا پوست میوه و گوشت آن کاملاً نرم شود. از مارمالادها معمولاً به همراه نان تست برای صبحانه استفاده می‌کنند. مارمالادها مخصوصاً مارمالاد پرتقالی انواع بسیار متنوعی دارند.

### تاریخچه مارمالاد

این واژه اولین بار در سال ۱۴۸۰ میلادی به واژه‌نامه کشور انگلستان وارد شد. اصل این واژه اسپانیایی است و به معنی کنسرو قابل نگهداری می‌باشد که از میوه تهیه می‌شود.

رومی‌ها از مردم یونان یاد گرفته بودند که اگر میوه‌ای را به همراه عسل به آرامی بپزند، مربایی سفت و دارای قوام مناسب حاصل می‌شود (البته آنها هنوز به وجود پکتین درون میوه که خود، سبب سفت شدن می‌شود پی نبرده بودند). مخلوط کردن میوه با عسل به این دلیل صورت می‌گرفت که بسیاری

از انواع میوه‌ها، آن قدر سفت بودند که نمی‌شد بدون عسل آنها را مصرف نمود.

در کتاب آشپزی مردمان رومی، دستورالعملی برای نگهداری از میوه وجود دارد که در آن، کل میوه (به همراه پوست و هسته) را همراه با ساقه و برگ‌ها داخل ظرفی که درون آن عسل رقیق شده قرار داشت می‌ریختند. به این مخلوط، ادویه هم اضافه نموده و آن را می‌جوشاندند. مارمالاد در قدیم به این صورت تهیه می‌شد.

تحول در تهیه مارمالاد و استفاده از انواع میوه از جمله مرکبات برای درست کردن آن، از قرن ۱۸ میلادی و آن هم از کشور انگلستان رایج شد. در کشورهای اروپایی، مارمالاد به کنسرو ژله‌ای مانند انواع میوه جات اطلاق می‌گردد.

کشور اسکاتلند، تاریخچه طولانی در پخت مارمالاد دارد. داستان از آنجا شروع شد که در قرن ۱۸ میلادی، یک کشتی اسپانیایی باری که پرتقال حمل می‌کرد، به دلیل طوفان در **بندر داندی** در اسکاتلند لنگر انداخت. یکی از خرده فروش‌های داخل کشتی به نام **جیمز کیلر**، مقدار زیادی پرتقال از کشور انگلستان به قیمت ارزان خریداری نمود؛ اما زمانی که به شهر خود رسید هیچ کدام از مشتریانش حاضر نشدند که این پرتقال‌های تلخ را خریداری نمایند. به همین دلیل، او این پرتقال‌ها را به خانه نزد همسرش برد

تا او از آنها کمپوت تهیه نماید. این نوع مارمالاد تهیه شده از پرتقال، بسیار مشهور شد و اعضای این خانواده به طور جدی تجارت تولید مارمالاد را پی گرفتند. در سال ۱۷۹۷ میلادی، آنها کارخانه مارمالاد را تأسیس نمودند. مارمالادهای آنها شامل تکه‌های بزرگی از پوست پرتقال هم می‌شد. این روش، هنوز هم در تهیه مارمالادهای پرتقالی به کار می‌رود.



### فرایند تولید و ارائه خدمات

شما با راه‌اندازی یک سایت اینترنتی، ضمن معرفی محصولات خود، سفارشات لازم را اخذ می‌نمایید. ذیلاً به معرفی روش‌های تولید صنعتی و خانگی این محصولات می‌پردازیم.



## تهیه مربا به روش صنعتی

### مواد اولیه

#### ۱- میوه و سبزی

در تولید مربا به روش صنعتی میوه یا سبزی مورد استفاده، باید به درجه رسیدگی نسبی رسیده باشد و عطر و طعم و رنگ آنها کاملاً ظاهر شده باشد ولی کاملاً رسیده نباشند. زیرا در صورت رسیدگی زیاد پکتین موجود در بافت میوه توسط آنزیم‌های پکتولیتیک هیدرولیز شده و قدرت تشکیل ژل پایین می‌آید.

همچنین میوه و سبزی مورد استفاده در تهیه مربای صنعتی باید بافت مقاوم و نسبتاً سختی داشته باشد تا در حین فرآیند پخت متلاشی نشود و دیگر اینکه دارای ماده خشک محلول بالا و PH پایین باشد.

#### ۲- مواد قندی

عمده‌ترین شیرین‌کننده مورد استفاده در مرباسازی ساکارز یا قند معمولی است. در فرآیند پخت مقداری از ساکارز به قند اینورت تبدیل می‌شود. با توجه به اینکه غلظت مواد قندی در محصول نهایی بالا است بنابراین چنانچه تمامی مواد قندی مصرفی به صورت ساکارز باشد، احتمال کریستالیزاسیون ساکارز و یا به اصطلاح شکرک زدن مربا وجود خواهد داشت.

بنابراین به علت حلالیت بالای مخلوط ساکارز و قند اینورت، برای ممانعت از شکرک زدن مربا، مقداری از قند را هیدرولیز کرده و به قند اینورت تبدیل می‌کنند.

اما باید توجه داشت که هیدرولیز بیش از حد ساکارز به علت افزایش غلظت دکستروز بالاتر از ۲۵ درصد، ایجاد کریستال‌های دکستروز کرده و موجب سست شدن ژل تشکیل شده می‌شود و ممکن است ژل به صورت توده چسبناکی مشابه عسل دربیاید.

بنابراین میزان بهینه قند اینورت در محصول نهایی ۳۵-۲۵ درصد پیشنهاد می‌شود.

علاوه بر ساکارز ممکن است از شربت گلوکز (گلوکز مایع) نیز در تهیه مربا استفاده شود. حداکثر میزان استفاده از گلوکز باید حدود ۲۵ درصد کل مقدار قند لازم باشد. استفاده از گلوکز مایع موجب ممانعت از کریستالیزاسیون و ایجاد بافت کوتاه و غیرکشدار در مربا می‌شود.

### ۳- پکتین

مقدار و نوع پکتین مورد استفاده در تهیه مربا بستگی به نوع محصول، درجه رسیدگی آن و سطح فعالیت آنزیم‌های پکتولیتیک بعد از برداشت دارد. برخی از میوه‌ها دارای میزان پکتین نسبتاً بالایی هستند همانند سیب، مرکبات و آلو، اما سایر میوه‌ها مانند توت‌فرنگی، تمشک و گیلاس از

محتوای پکتین پایینی برخوردارند بنابراین افزودن پکتین در تهیه مربا برای تشکیل ژل مناسب از این محصولات، ضروری است. معمولاً پکتین را ابتدا در آب حل کرده سپس به محصول در اواخر مرحله پخت اضافه می‌کنند.

#### ۴- اسید

وجود محیط اسیدی برای تشکیل ژل، انورسیون ساکارز و جلوگیری از فعالیت میکروارگانیسم‌های مضر (باکتری‌ها) در مربا ضروری است. افزودن اسید در تهیه مربا و محصولات مشابه آن ضروری نیست چون بسیاری از میوه‌ها به صورت طبیعی اسیدیته لازم را در محصول ایجاد می‌کند. اسیدیته اپتیمم در مربا حدود ۱ - ۰/۵ درصد یا PH میان ۴/۵ - ۳/۵ است. در مورد میوه‌هایی که قادر به تامین اسیدیته لازم نیستند مانند هویج از مواد اسیدی مانند اسیدسیتریک یا آبلیمو و یا اسید تارتاریک استفاده می‌شود.

#### ۵- دیگر افزودنی‌های مجاز

از انواع مواد افزودنی مجاز نظیر مواد طعم‌دهنده مانند گلاب و یا اسانس، مواد نگهدارنده (به هنگام پایین بودن غلظت قند مورد استفاده)، مواد رنگی مجاز و غیره استفاده می‌شود.

فرمولاسیون تهیه مربا بسته به نوع فرآورده، سلیقه مصرف‌کنندگان و استانداردهای موجود متفاوت است ولی اصول کلی فرمولاسیون تهیه آن به شرح زیر است:

۱- مقدار میوه

مقدار میوه یا سبزی مورد استفاده معمولاً ۵۰ درصد محصول نهایی است، طبق استاندارد حداقل مقدار آن ۴۵ درصد است.

۲- شکر

معمولاً میزان شکر مصرفی برابر وزن میوه است.

۳- پکتین

حدود یک درصد است. با توجه به نوع میوه و پکتین موجود در آن این ماده به مقدار لازم مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۴- اسید

اسیدیته محصول نهایی باید حداکثر یک درصد باشد. با توجه به نوع میوه، افزودن اسید (اسیدستریک یا جوهرلیمو معمولاً استفاده می‌شود) تا رسیدن به اسیدیته لازم ( $PH = 3/5$ ) صورت می‌گیرد.

آب طبق استاندارد درصد ماده خشک محلول محصول نهایی حداقل ۶۵ درصد باشد. اما میزان افزودن آب با توجه به نوع محصول و زمان پخت آن می‌تواند اختیاری باشد.

اساس تولید مربای صنعتی

۱- آماده سازی میوه یا سبزی

این مرحله شامل عملیات مختلف از قبیل سورتینگ (درجه بندی میوه از نظر سایز)، شست و شو، پوست گیری، هسته گیری، خرد کردن، خلال کردن و غیره است که با توجه به نوع محصول به روش های مختلف دستی و مکانیکی انجام می شود.

۲- تهیه شربت

اگرچه می توان شکر را مستقیماً به داخل دیگ پخت حاوی میوه یا سبزی اضافه کرد ولی بهتر است که در مخزن دیگری شکر را در آب جوش حل کرده، پس از صاف کردن شربت به وسیله صافی های پارچه ای آن را به دیگ پخت اضافه کرد.

در بعضی موارد نصف شکر را در آب حل می کنند و به محصول در دیگ پخت اضافه می کنند و بعد از اتمام پخت بقیه شکر را اضافه می کنند تا محصول به بریکس نهایی (غلظت مناسب) برسد.

۳- پخت

این عملیات به دو روش صورت می گیرد، یکی پخت در دیگ های رو باز و دیگری پخت تحت خلأ.

در فرآیند پخت روباز در فشار اتمسفر دمای محصول به حدود ۱۰۵-۱۰۰ درجه سانتیگراد می‌رسد و باعث ایجاد طعم و رنگ مخصوص می‌شود. در فرآیند تحت خلأ عمل جوشاندن در دمای ۶۰ - ۵۰ درجه سانتی‌گراد و خلأ ۵۴۰ الی ۶۴۰ میلی‌متر جیوه انجام می‌گیرد. در این روش میزان کاراملیزاسیون کاهش یافته، تغییر طعم کمتر محسوس می‌شود و از سوی دیگر رنگ محصول به خصوص در میوه‌هایی که نسبت به تغییر رنگ حساس هستند بهتر حفظ می‌شود.

پخت در دیگ‌های روباز (در فشار اتمسفری) یک فرآیند سنتی محسوب می‌شود. برای این کار از دیگ‌های روباز از جنس استیل ضدزنگ استفاده می‌شود که دوجداره بوده و بین دو جدار آنها بخار یا آب داغ به عنوان محیط گرم‌کننده یا در مرحله خنک کردن محصول آب سرد جریان دارد.

معمولاً ظرفیت این دیگ‌ها حدود ۱۰۰ - ۷۵ کیلوگرم است و به تعداد ۴ الی ۸ عدد مورد استفاده قرار می‌گیرند. بنابراین امکان تولید مداوم فراهم می‌شود. از سوی دیگر برای ممانعت از چسبیدن محصول به جدار دیگ و سوختن آن از همزن با دور ۲۵ - ۱۶ دور در دقیقه در داخل آنها استفاده می‌شود.

برای خارج ساختن بخارهای تولیدشده طی فرآیند پخت بهتر است که در بالای هر دیگ یک هود هواکش نصب شود.

بارگیری مواد اولیه به داخل دیگ می‌تواند به صورت دستی با به وسیله نیروی وزن، پمپ یا فشار هوا از مخزن اختلاط اولیه انجام بگیرد. بعد از بارگیری، شیر بخار باز شده و محصول را تا پخت آن و رسیدن به میزان ماده خشک محلول نهایی می‌جوشانند. نقطه پایان عمل با کنترل بریکس به وسیله رفاکتومتر (حداقل ۶۵ درصد) یا اندازه‌گیری نقطه جوش (۱۰۴ الی ۱۰۶ درجه سانتیگراد) مشخص می‌شود. در تشخیص نقطه پایان توسط اندازه‌گیری نقطه جوش باید با توجه به فشار اتمسفر نقطه جوش نهایی را تصحیح کرد. برای کنترل دقیق دما ترمومترهای الکتریکی به نقطه مرکزی دیگ وصل می‌شود و می‌توان آن را طوری تنظیم کرد که لحظه رسیدن به دمای موردنظر را اعلام کنند. البته با ارزیابی حسی و تجربی هم می‌توان نقطه پایان را تشخیص داد. در نهایت اسید، پکتین، و آروما و رنگ‌های مجاز مورد نظر را افزوده و در مراحل بعدی پر کردن، درپوش‌گذاری و بسته‌بندی انجام می‌گیرد.

پخت تحت خلأ به روش‌های غیرمداوم و مداوم صورت می‌گیرد. در روش غیرمداوم دیگ‌های پخت تحت خلأ با ظرفیت ۲۰۰۰ - ۵۰۰ کیلوگرم محصول به کار برده می‌شوند. این دیگ‌ها به شکل اواپراتورهایی از جنس استیل ضدزنگ ساخته می‌شوند و مجهز به همزن لنگری در داخل دیگ،

ژاکت بخار، پمپ خلأ، شیر نمونه برداری، دریچه ورودی، شیشه نظارت و گاهی یک رفراکتومتر هستند.

در این روش ابتدا مخلوط اولیه در یک دیگ دوجداره مجهز به سیستم حرارت‌دهی و همزن تهیه می‌شود.

مخلوط میوه و شربت در این دیگ تا دمای ۶۰ درجه سانتی‌گراد گرم شده، سپس توسط خلأ به داخل دیگ‌های پخت کشیده می‌شود. میزان فشار هوا در داخل اواپراتور طوری تنظیم می‌شود که محصول در دمای ۶۰ - ۵۰ درجه سانتی‌گراد بجوشد. این عمل تا رسیدن به بریکس نهایی حدود ۶۵ درجه سانتی‌گراد ادامه می‌یابد. در این روش افزودن اسید و آروما و پکتین در اواخر مرحله پخت صورت می‌گیرد تا از تشکیل ژل زودهنگام که متعاقب آن مشکلاتی در فرآیند به وجود می‌آید پیشگیری شود.

بعد از این مرحله خلأ را می‌شکنند و اجازه داده می‌شود تا دمای محصول به حدود ۹۰ درجه سانتی‌گراد افزایش یابد. این کار به منظور حصول اطمینان از سالم‌سازی محصول و تشکیل ژل پکتین انجام می‌گیرد.

تخلیه دیگ به وسیله پمپ، فشار هوا یا نیروی وزن انجام می‌شود. سیستم APV و سیستم آلفالاول دو روش عمده تهیه مربا تحت خلأ به صورت مداوم هستند. در سیستم APV از یک اواپراتور صفحه‌ای جهت



تغلیظ محصول استفاده می‌شود. این سیستم به علت فاصله کم بین صفحات به عمل‌آوری مرباهای حاوی قطعات یا سبزی یا سبزی ریز محدود می‌شود. سیستم آلفالاول از یک مبدل حرارتی سطح تراش بهره می‌برد و قادر است قطعات درشت محصول را نیز فرآیند کند.

در سیستم APV مواد اولیه ابتدا در مخازن اختلاط اولیه مخلوط می‌شوند و بعد به صورت مداوم به داخل اواپراتور تغذیه می‌شوند. از آنجایی که زمان فرآیند در اواپراتور کوتاه است اگر ماده اولیه دارای دی اکسید گوگرد باشد لازم است که بعد از مخزن اختلاط یک گرمکن مقدماتی و فلاش تانک تعبیه شود. با حرارت دادن محصول در گرمکن، دی اکسید گوگرد موجود خارج می‌شود. سپس محصول وارد اواپراتور می‌شود. این اواپراتور از نوع فیلم صعودی یا نزولی است که در آن توده محصول از میان صفحات استیل ضد زنگ که به وسیله بخار گرم‌شده عبور می‌کند و دمای آن تا نقطه نظر جوش افزایش می‌یابد.

سپس مخلوط مایع و بخار حاصل وارد برج خلأ یا سپراتور شده، در آنجا در اثر خلأ موجود بخار از محصول جدا می‌شود. فرآورده تغلیظ شده توسط پمپ از زیر محفظه بیرون کشیده می‌شود.

این سیستم برای تهیه مرباهای حاوی قطعات بسیار ریز مناسب است. سیستم آلفالاول بر اساس استفاده از یک مبدل حرارتی سطح تراش عمودی

استوار است. ابتدا مواد اولیه در مخازن اختلاط تهیه و مخلوط می‌شوند، سپس به داخل سیستم حرارت‌دهی تغذیه می‌شوند که در واقع نوعی مبدل حرارتی سطح تراش است که در فشار پایین کار می‌کند.

محصول تا نقطه جوش گرم می‌شود و سپس وارد سپراتور می‌شود. بخارهای حاصل، در سپراتور توسط خلأ به کندانسور کشیده می‌شوند و محصول توسط یک پمپ با جابه‌جایی مثبت به سیستم پرکن منتقل می‌شود. در این روش (فرآیند مداوم) باید بریکس محصول به طور مداوم کنترل شود و بهتر است از یک واحد کنترل اتوماتیک بریکس مجهز به سیستم کنترل تغذیه اتوماتیک اوپراتوری استفاده شود.

#### ۴- پر کردن و درپوش گذاری

پر کردن و درپوش گذاری برای تمام روش‌ها یکسان است و با استفاده از ماشین‌های پرکنی پیستونی گردان و یا به صورت دستی انجام می‌گیرد.

برای بسته‌بندی از ظروف شیشه‌ای استفاده می‌شود. این شیشه‌ها با سرعت ثابتی به دستگاه پرکن وارد شده، در آنجا پر می‌شوند. سیلندرهای پرکن طی هر بار گردش دوباره پر می‌شوند. درپوش‌گذاری و دربندی به صورت دستی یا توسط دستگاه‌های دربندی خلأ - بخار انجام می‌گیرد.

دمای محصول در موقع پر کردن باید بین ۹۵ - ۸۵ درجه سانتیگراد باشد. کنترل این شرایط برای حصول اطمینان از شرایط بهینه برای توزیع

میوه در مربا، به حداقل رسانیدن تغییرات وزن فرآورده ناشی از تغییرات چگالی و به دست آوردن یک محصول استریل ضروری است.

برای پایداری مربا از لحاظ میکروبی باید مقدار ماده خشک قابل حل آن حداقل ۷۰ درصد باشد.

در مرباهایی که این مقدار کمتر است برای نگهداری محصول باید از فرآیند پاستوریزاسیون استفاده کرد.

اگر دمای پرنکی نیز از ۱۸۵ درجه فارنهایت (۸۵ درجه سانتی‌گراد) کمتر باشد عمل پاستوریزاسیون ضروری است. برای پاستوریزاسیون مربا از دمای ۱۹۵ درجه فارنهایت استفاده می‌شود به طوری که دمای مرکز بسته باید به ۱۸۵ درجه فارنهایت برسد.

۵- خنک کردن مربا



### تهیه مربا به روش خانگی

تهیه مربا در منزل به هیچ وجه کار مشکلی نیست و از گذشته‌های دور در خانواده‌ها انجام می‌شده است. اما تفاوت زیادی بین مربای خانگی با کیفیت و بی‌کیفیت وجود دارد. عمده تفاوت به وجود آمده مربوط به یکی از دو دلیل زیر می‌شود:

الف- به کارگیری مواد اولیه نامرغوب یا نامناسب: به عنوان مثال به کار بردن میوه‌ای که کاملاً رسیده نباشد.

ب- عدم توجه به نکات ریز پر اهمیت در فرآیند: که در ادامه به آن اشاره خواهد شد.

### نکات پر اهمیت و ریزه کاری‌های تولید مربای خانگی

➤ میوه‌هایی که برای مربا در نظر می‌گیرید، باید سالم و بدون لک بوده و زیاد رسیده نباشند.

➤ در صورتی که شکر تمیز نبوده و رنگ آن زرد است، می‌توانید برای هر یک کیلو شکر، یک عد سفیده تخم‌مرغ را با چنگال خوب به هم بزنید و آن را به شربت در حال جوش اضافه کرده، از صافی ظریفی مثل جوراب نایلونی زنانه رد کنید تا رنگ آن سفید و شفاف شود.

➤ برای این که مربای مورد نظرتان نرم و لطیف شود، حتماً میوه‌ها را قبل از اضافه کردن به شکر، بیزید، زیرا شکر باعث سفت شدن پوست میوه می‌شود.

➤ شربت مربا را آن قدر بجوشانید تا قوام بیاید، یعنی اگر مقداری از مربا را در نعلبکی بریزید و با یک قاشق وسط آن خطی بکشید، دو قسمت کاملاً جدا به وجود بیاید. با این حال نباید شربت آنقدر قوام بیاید که پس از

سرد شدن در طول دوره نگهداری شکرک بزند. اولین نقطه قوام آمدن شربت پایان کار پختن مرباست. روش دیگر برای آن که بفهمید مربا قوام آمده است یا نه، این است که یک قطره از آن را در لیوان آب سرد بریزید. اگر مربا ته ظرف رفت و از هم باز نشد، قوام آمده است.

❖ همیشه برای یک کیلو میوه ترش، یک کیلو شکر و برای یک کیلو میوه شیرین، ۷۵۰ گرم شکر در نظر بگیرید.

❖ هیچ وقت مربای گرم را در شیشه نریزید. صبر کنید تا خنک شود.

❖ برای جلوگیری از شکرک زدن مربای میوه‌های شیرین از آبلیمو استفاده کنید. علت شکرک زدن مربا، جوشیدن بیش از حد آن است. در این شرایط بهتر است یک تا دو فنجان آب جوش به آن اضافه کرده، بگذارید ۳-۴ جوش بزند. سپس کمی آبلیمو به آن اضافه کنید تا شکرک مربا برطرف شود.

❖ ممکن است مربا بعد از مدتی کپک بزند. در این شرایط شربت مربا به اندازه کافی، قوام نیامده است. برای برطرف کردن این مشکل باید مقداری شکر به مربا اضافه کرده، بگذارید کمی بجوشد. فراموش نکنید در صورتی می‌توانید این کار را انجام دهید که مقدار کپک آن کم باشد و ترش نشده باشد.

❖ همیشه، آبلیمو را ۱۵-۱۰ دقیقه قبل از برداشتن ظرف مربا از روی حرارت به آن اضافه کنید.

❖ ظرفی را که برای پخت مربا استفاده می‌کنید، باید لعابی باشد، به جز مربای به که بهتر است در ظرف مسی پخته شود.



❖ موقع پخت مربا، درب قابلمه را باز بگذارید تا رنگ آن تغییر نکند، به جز مربای به که باید حتماً درب ظرف را بگذارید تا رنگ آن سرخ ارغوانی شود.

### **روش خوش رنگ شدن مرباهایی مثل هویج، به و سیب**

می‌توانید مقداری زعفران دم کرده به آن اضافه کنید. این کار باعث می‌شود رنگ و بوی مربا بهتر شود هم چنین با افزودن مقداری دانه هل،

چوب دارچین، وانیل یا گلاب نیز می‌توان مربا را معطر کرد البته چوب دارچین را بعد از مدتی جوشیدن در مربا باید از ظرف خارج کرد. اگر هنگام جوشیدن مربا یک تکه کوچک کره داخل آن بیندازید از تشکیل کف جلوگیری خواهد کرد. اگر مقداری آب جوشیده شده و آلبیمو را به مربای شکرک زده اضافه کنید و آن را دوباره بجوشانید، شکرک آن از بین می‌رود.



### روش نگهداری طولانی مدت از مربا

آن را در شیشه‌های کوچک با در محکم بریزید و در یک قابلمه در حال جوش که آب تا سر شیشه‌ها را پوشش می‌دهد، قرار دهید و پس از ۱۰ دقیقه که هوای داخل شیشه‌ها خارج شد، می‌توانید مربا را تا هر زمان که بخواهید در هوای اتاق نگهداری کنید.

بعد از اتمام مراحل پخت تمام مرباها، همیشه صبر کنید مربا خنک شود و بعد آن را به ظرف مورد نظر انتقال دهید. ولی برای پائین آوردن دمای مربا بهتر است از یخچال استفاده نکنید.

استفاده از آلبیمو در اواخر طبخ اکثر مرباها امری است بدیهی و برای جلوگیری از شکرک زدن مربا کاربرد دارد ولی در مورد مرباهای ملس یا کمی ترش‌تر نیازی به این کار نیست. به جای آلبیمو می‌توان از جوهر لیمو استفاده کرد به ازای هر کیلوگرم میوه بین ۱ تا ۲ قاشق چایخوری جوهر لیمو استفاده می‌شود که بستگی به میزان ترشی میوه دارد. استفاده از جوهر لیمو هیچ ضرری ندارد و چنانچه مقدار آن کمی اضافه شود مشکلی ایجاد نمی‌کند.

در ضمن یکی از شایع‌ترین علل شکرک زدن مربا جوشیدن بیش از حد مربا است. البته در صورتی هم که مربا به اندازه کافی حرارت ندیده و نجوشیده باشد امکان کپک زدن آن وجود خواهد داشت. پس لازم است به زمان جوشاندن مربا کاملاً توجه کنید.

دلیل آسیاب کردن شکر: در زمان کوتاه طبخ مربا، ممکن است شکر خوب با آب مخلوط نشود و در انتها باعث شکرک زدن مربا شود. بهتر است اول شکر را آسیاب کنید، قبل از قرار دادن آب و شکر روی حرارت آنها را



خوب با هم مخلوط کنید. بعد روی حرارت قرار دهید. توجه داشته باشید که شکر آسیاب شده در آب ولرم راحت‌تر حل می‌شود تا آب جوش یا سرد.

### کیک زدن و ترش شدن مربا و شربت

این حالت در صورتی در مربا و شربت به وجود می‌آید که مربا یا شربت به حد کافی قوام نیامده باشد. اگر در یکی دو روز اول متوجه رقیق شدن شربت یا مربا شدید، آن را مجدداً بجوشانید تا قوام بیاید.

### طرز تهیه آب آهک

جهت ترد شدن میوه بعضی از مرباها از آب آهک استفاده می‌کنند. همچنین آب آهک می‌تواند تلخی بعضی از انواع میوه نظیر بادرنگ و پوست مرکبات را کاهش دهد.

یک کیلو آهک را در لگن بزرگی بریزید و در حدود ۱۴ تا ۱۵ لیوان آب به آن اضافه کرده و آن را خوب هم بزنید تا آهک به صورت دوغ غلیظی درآید. سپس صبر کنید تا آب در سطح لگن کاملاً زلال بایستد. از این آب آهک زلال می‌توانید برای ترد کردن میوه‌های مورد نظران در تهیه مربا استفاده کنید.

## مربای هویج و خیار

مواد لازم:

هویج و خیار از هر کدام ۵۰۰ گرم،

جوهر لیمو ۱/۴ قاشق چایخوری

آهک سفید دو پیمانه

آب، هشت پیمانه

شکر ۱۲ پیمانه

وانیل نصف قاشق چایخوری



## طرز تهیه

هویج و خیار را بشویید سپس هویج را پوست بکنید. خیار و هویج را با رنده ورقه‌کن از طول ورقه کنید و حدود یک تا دو ساعت در آب نمک قرار داده تا نرم شوند، سپس ورقه‌های هویج را برداشته یک ورق خیار روی آن قرار داده، لوله کنید. بعد از هر دور پیچیدن یکبار کل نوار هویج و خیار را برگردانید و دوباره به پیچیدن ادامه دهید. در پایان با یک خلال دندان انتهای گل را ببندید و گل‌ها را یکساعت در آب معمولی قرار دهید تا نمک آنها برود. آهک را با آب مخلوط کرده و صبر کنید تا آهک ته‌نشین شود. آب صاف روی ظرف را گرفته و گل‌ها را به آب زلال آهک منتقل کنید و ۱۲ ساعت

گل‌ها را در این آب قرار دهید. پس از آن دوباره سه تا چهار ساعت گل‌ها را در آب معمولی قرار دهید.

ظرفی را پر از آب کنید و روی حرارت قرار داده تا جوش بیاید. گل‌ها را به آبجوش اضافه کرده و پنج دقیقه بجوشانید سپس آبکش کنید. شکر و آب را مخلوط کرده، روی حرارت گذاشته تا بجوشد جوهر لیمو را اضافه کنید تا داخل شربت حل شود، گل‌های هویج و خیار را به شربت اضافه کرده و پس از جوش آمدن شعله را خاموش و صبر کنید تا خنک شود. مربا را به ظرف‌های مورد نظر با شیره فراوان منتقل کنید چون شیره آرام‌آرام به خورد میوه می‌رود.

## مربای گل گاوزبان

مواد لازم:

گل گاوزبان ۵۰۰ گرم

شکر ۱۰۰۰ گرم

آب، چهار پیمانه

آبلیمو، ۱/۴ لیوان



## طرز تهیه

گل‌های گاوزبان را از شب قبل در آب خیس کنید تا خاکشان گرفته شود، بعد آن را در آبکش ریخته و کاملاً بشویید تا تمیز شود. آب و شکر را در قابلمه مسی (حتماً باید مسی باشد) ریخته تا قوام بیاید و کش‌دار شود. گل‌ها را داخل آن ریخته و چهار الی پنج دقیقه صبر کنید تا چند جوش بزند. در آخر آبلیمو را اضافه کنید تا مربا کپک نزند.

## مربای کدو حلوایی



مواد لازم:

کدو حلوایی ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو

آب ۳/۵ پیمانه

آب آهک به مقدار لازم

مغز هل درسته ۱۰ عدد

## طرز تهیه

کدو را پوست گرفته و تکه تکه می‌کنیم و به مدت ۵ ساعت داخل آب آهک قرار می‌دهیم. بعد از ۵ ساعت در آب سرد گذاشته و چند بار آب آن را عوض می‌کنیم. بعد دو بار و هر بار به مدت ۱۰ دقیقه کدوها را می‌جوشانیم و ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار می‌دهیم.

آب و شکر را با هم روی حرارت قرار می‌دهیم تا چند جوش بزند. سپس کدوها را داخل آب و شکر که چند جوش زده باشد قرار می‌دهیم و صبر می‌کنیم تا قوام بیاید. در صورت تمایل برای ایجاد طعم و بوی بهتر، چند عدد هل درسته داخل آن می‌اندازیم.

### مربای گیلاس

مواد لازم:

گیلاس ۳ کیلو

شکر ۲/۵ کیلو

وانیل یک سوم قاشق چایخوری



### طرز تهیه

گیلاس‌ها را بشوئید و هسته آنها را درآورید. سپس لابه لای آنها شکر پاشید و بگذارید یک شب تا صبح، در یک جای خنک بماند تا آب بیندازد. بعد قابلمه را روی حرارت اجاق قرار دهید تا با حرارت یکنواخت بجوشد. وانیل را هم به آن اضافه کنید. وقتی شربت مربا قوام آمد، آن را امتحان کنید. بعد از آماده شدن مربا آن را از روی حرارت بردارید. شما می‌توانید از گیلاس‌های صورتی رنگ هم به همین صورت مربا تهیه کنید. این مربا هم بسیار خوش رنگ و هم خوشمزه است.

## مربای بالنگ



مواد لازم:

بالنگ تازه و درشت ۴ عدد

شکر هم وزن بالنگها

آب لیمو یا آب بالنگ نصف

استکان کوچک

## طرز تهیه

بالنگها را شسته و پوست آنها را خیلی نازک بر می‌داریم. سپس آنها را از وسط نصف کرده و مغز آنها را کنار می‌گذاریم. بالنگها را به اندازه دلخواه خرد می‌کنیم. ابتدا آنها را در آب سرد قرار می‌دهیم و بعد در آبکش ریخته و بعد در آب آهک می‌ریزیم و می‌گذاریم یک شبانه‌روز در آب آهک بماند. سپس آنها را از آب آهک خارج کرده و در آب سرد می‌ریزیم و می‌گذاریم بجوشد. بالنگها را از آب سرد خارج کرده و به آب در حال جوش اضافه می‌کنیم. یکی دو جوش که زد، بلافاصله آب زرد مرحله اول آنها را خارج می‌کنیم. چون آب مرحله اول تلخ‌تر از دفعات دیگر است. دوباره در قابلمه آب ریخته، می‌گذاریم تا جوش بیاید و بالنگها را که در آب سرد قرار داده بودیم، در آب جوش می‌ریزیم. این بار می‌گذاریم بالنگها ۲۰ دقیقه بجوشد.

این عمل را چهار بار و هر بار به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه تکرار می‌کنیم و می‌گذاریم بالنگ‌ها بجوشد تا تلخی آنها گرفته شود و پوست آنها هم بپزد. برای این که رنگ مربا و بالنگ‌ها سفید شده و تلخی آنها کاملاً گرفته شود، حتماً آب بالنگ‌ها را که کنار گذاشته‌اید بگیرید و در مرحله چهارم در حال جوشیدن بالنگ‌ها آن را اضافه کنید تا رنگ بالنگ‌ها کاملاً سفید شود. سپس آنها را در آب سرد بریزید و شکر را با ۲ لیوان آب بگذارید بجوشد تا غلیظ شود. پس از سرد شدن شربت، بالنگ‌ها را از آب سرد خارج کرده و به شربت اضافه کنید. پس از ۲ ساعت قابلمه را روی حرارت یکنواخت اجاق قرار دهید تا مربا جوش بیاید.

بعد از یکی دو جوش، آب لیمو یا آب بالنگ را برای خوش طعم شدن مربا و جلوگیری از احتمال شکرک زدن آن به مربا اضافه کنید. پس از قوام آمدن شربت، آن را امتحان کنید و پس از آماده شدن، آن بگذارید مربا خنک شود. سپس آن را در شیشه ریخته و در یخچال نگهداری کنید. در صورت تمایل می‌توانید برای ترد شدن این مربا از آب آهک استفاده کنید.



## مربای آلو زرد

مواد لازم:

آلوی زرد رنگ ۲ کیلو

شکر ۲ - ۱/۵ کیلو



### طرز تهیه

آلوها را پس از شستن برای مدت کمی در آب جوش بریزید تا پوست آنها به راحتی گرفته شود. پوست آنها را با دقت بگیرید. در قابلمه تقریباً بزرگی مقداری شکر بریزید و آلوها را لابه لای شکر قرار دهید. قابلمه را یک شب تا صبح در یخچال نگهدارید تا آب بیندازند. بعد از این مدت، قابلمه را روی حرارت یکنواخت و ملایم اجاق قرار دهید تا آلوها بپزند و شربت آن قوام بیاید. در صورتی که آلوی شما کم آب بود، می‌توانید ابتدا یک لیوان آب به آن اضافه کنید تا مربای شما زیاد کم آب نباشد، ولی اگر در حین پخت، آب مربا زیاد بود، آلوها را پس از پختن با کفگیر از شربت خارج کنید و شربت را روی حرارت قرار دهید تا غلیظ شود و سپس آلوها را به آن بیفزایید تا له نشوند.

## مربای کامکوات

مواد لازم:

کامکوات ۱ کیلوگرم

آب پرتقال ۲ الی ۳ لیوان

شکر ۱ کیلوگرم

دارچین نکوبیده ۱ تکه

گلاب نصف لیوان



## طرز تهیه

یک وسیله نوک تیز مثل سیخ کباب چوبی را از یک سر کامکوات فرو کنید تا سیخ از سر دیگر خارج شود بعد با حرکت دادن آن، هسته‌های کامکوات را خارج کنید. وجود هسته موجب تلخی مربا می‌شود در صورتی که در آوردن هسته برایتان مشکل بود کامکوات را از وسط نصف و آن را خارج کنید. سپس از رنده ریزی برای پوست آن استفاده کرده و سطح پوست را طوری که به پوست آسیب نرسد کمی بسایید و اطراف آن را بشویید تا پوسته‌های اضافی شسته شود. سپس کامکوات و دارچین را در آب انداخته و بگذارید تا بجوشد آب آن نایستی زیاد باشد. وقتی محصول پخته شد شکر و آب پرتقال را اضافه کرده تا به آرامی بجوشد بصورت شیشه‌ای شود. در آخر

گلاب اضافه نموده و به قدر کافی که جوشید حرارت را خاموش کنید و قطعه دارچینی که در شهد است را خارج و دور بیندازید.

### مربای آلبالوی بدون هسته

مواد لازم:

آلبالو ۱۲۰۰ گرم

شکر ۱ کیلوگرم



### طرز تهیه

دم آلبالوها را گرفته و آن را بشویید. سپس هسته آلبالوها را خیلی با احتیاط به کمک هسته‌گیر بگیرید، تا آلبالوها کمترین صدمه را ببینند و له نشوند، طوری که تا حد امکان شکل ظاهری آلبالو درسته باقی بماند.

داخل قابلمه لعابی، آلبالو و شکر را لابه لای یکدیگر بریزید و ۱۰ تا ۱۲ ساعت داخل یخچال بگذارید تا شکر آب بیندازد. سپس قابلمه را روی حرارت تند و یکنواخت بگذارید، دقت داشته باشید که زمان پخت مربا کم باشد و باید از حرارت زیاد استفاده کرد تا سریع آماده شود و رنگ خود را حفظ کند.

پس از اینکه مربا جوش آمد، کف روی مربا را بگیرید. این کار را دو تا سه بار تکرار کنید. بعد از گذشت زمانی حدود نیم ساعت، مربا حاضر است. زیر قابلمه را خاموش کنید و اجازه دهید تا مربا سرد شود. سپس مربا را داخل ظرف شیشه‌ای بریزید و در یخچال نگهداری کنید.

توجه کنید زمان پخت مربای آلبالو کم است و هر چه مربا بیشتر بجوشد، رنگ مربا تیره‌تر و خود آلبالو کاملاً له و بی‌شکل می‌شود. این مربا را می‌توانید برای تمام مدت سال، داخل فریزر نگهدارید.

### مربای انجیر

مواد لازم:

انجیر ریز ۱ کیلوگرم

شکر ۱ کیلوگرم

آب لیمو ۱ قاشق غذاخوری

مغز هل یا گلاب به مقدار لازم



نکته: چنانچه انجیرها خیلی شیرین باشند از ۹۰۰ گرم شکر استفاده شود.

مربای انجیر یکی از خوشمزه‌ترین مرباها برای وعده‌های غذایی صبحانه، سحری یا افطاری آن هم همراه کره است، ولی بعضی‌ها آن را به عنوان دسر بعد از غذا یا با چای سرو می‌کنند.

## طرز تهیه

روش اول: به علت آن که برای ترد شدن انجیرها از آب آهک استفاده می‌شود، مقداری آهک نیز لازم است؛ به این ترتیب که روی یک کیلوگرم آهک مقداری آب سرد بریزید و بگذارید تا آهک آن رسوب کند. سپس آب زلال آهک را صاف کنید و انجیرها را ۲ تا ۳ ساعت در آب آهک زلال قرار دهید. بعد از آن انجیرها را خارج کنید و چند بار زیر شیر آب بشویید.

برای اطمینان از خروج آب آهک، می‌توانید یک ساعت دیگر انجیرها را در ظرف حاوی آب سرد خیس کنید و بعد آنها را خارج کرده و زیر شیر آب بشویید. حالا آنها را داخل قابلمه‌ای بریزید و شکر رویشان بپاشید و شب تا صبح بگذارید تا انجیرها آب بیندازد.

نکته: در صورتی که میزان آب خارج شده از انجیرها کافی نبود، کمی آب جوشیده به آنها اضافه کنید. صبح روز بعد، قابلمه حاوی انجیر، شکر و مقداری آب انجیر را روی شعله زیاد اجاق گاز قرار دهید تا همزمان با جوش آمدن آب، شربت نیز قوام آید. در این فاصله زمانی، مرتب کف روی مربا را بگیرید. سپس آب لیموترش و در صورت دلخواه ۲-۳ عدد هل یا ۳ قاشق سوپ‌خوری گلاب به مربا اضافه کنید و بگذارید چند دقیقه دیگر بجوشد. بعد آن را از روی شعله اجاق گاز بردارید و اگر در مربا هل ریخته‌اید، آنها را خارج کنید.

روش دوم: لازم نیست در این روش از آب آهک استفاده کنید؛ فقط کافی است انجیرهای سالم و بدون شکاف را انتخاب کرده و کمی از انتهای آنها را ببرید و پس از شست و شو آنها را داخل قابلمه‌ای بریزید و یک لیوان آب به آن اضافه کنید و بگذارید ۱۵ دقیقه بپزد. سپس شکر را روی انجیرهای پخته بریزید و یک ۱۵ دقیقه دیگر روی حرارت متوسط بگذارید تا با شکر نیز بجوشد.

پس از آن، شعله اجاق گاز را کم کنید و بگذارید تا شکر قوام آمده و رنگ مربا تغییر کند (در این مرحله در صورت دلخواه می‌توانید آب لیموترش را نیز اضافه کنید). حالا مربا آماده است.

نکته: اگر می‌خواهید مربای شما با همین روش پخت، طعم هل یا گلاب هم داشته باشد، طعم‌دهنده مورد نظرتان را هنگام قوام آمدن شربت اضافه کنید.

## مربای زرشک

مواد لازم:

زرشک قرمز تازه ۱ کیلوگرم

شکر ۱۲۰۰ گرم

وانیل ۱/۲ قاشق چایخوری



پاییز فصل برداشت زرشک است. در بیشتر میوه فروشی‌ها با جعبه‌ای حاوی انبوهی از شاخه‌های نازک مواجه می‌شوید که دانه‌های زرشک از آنها آویزان است. این زرشک‌های تازه را می‌توانید برای مصرف در غذا در معرض هوا خشک کرده و در یخچال نگهداری کنید یا از آنها مربای خوشمزه و خوش‌رنگ درست کنید.

## طرز تهیه

زرشک را پاک کنید، چند بار با آب سرد شستشو دهید و بعد داخل کاسه‌ای بریزید، داخل کاسه را با آب کاملاً سرد پر کنید، طوری که آب روی

زرشک را بپوشانید و زرشک‌ها را به مدت ۲-۳ ساعت در آب بخیسانید تا گرد و خاک باقیمانده روی دانه‌های زرشک کاملاً ته نشین شود.

بعد زرشک را آبکش کنید، به آرامی شستشو دهید و ۲۰۰ گرم از شکر را لابه لای زرشک بپاشید و به مدت ۵-۶ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا هم آب بیندازد و هم مزه‌دار شود.

باقیمانده شکر را آسیاب کنید تا نرم شود بعد با یک و نیم لیتر آب ولرم و آب حاصله از زرشک و شکر مخلوط کنید، داخل یک قابلمه لعابی بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا شربت بجوشد. (با درب باز) وقتی شربت جوشید، زرشک را داخل شربت بریزید. دقت کنید که اصلاً مربا را هم نزنید. برای مخلوط کردن مواد دسته‌های قابلمه را بگیرید و با حرکت دادن قابلمه، مواد را مخلوط کنید. (هم زدن مربای زرشک در این مرحله هم باعث وا رفتن زرشک‌ها می‌شود و هم رنگ مربا را تیره می‌کند).

اواخر طبخ مرباف و انیل را به مواد اضافه کنید و با یک قاشق استیل خشک و تمیز، به آرامی مواد را مخلوط کنید. به محض قوام آمدن مربا، حرارت زیر قابلمه را خاموش کنید، قابلمه حاوی مربا را با درب باز در مجاورت هوا قرار دهید تا خنک شود و بعد داخل شیشه مورد نظر بریزید و داخل یخچال نگهداری کنید.



لازم به توضیح است که مربای زرشک بر خلاف انواع دیگر مربا، به محض پختن آماده مصرف نیست و حداقل دو روز باید در یخچال بماند تا قابل استفاده شود.

نکته: مقدار شکر ذکر شده در این دستور طعم مربا را خیلی شیرین نمی‌کند و مربا در نهایت طعمی نسبتاً متعادل دارد. در صورت تمایل به شیرین‌تر شدن مربا می‌توانید مقدار شکر را تا یک کیلو و پانصد گرم (حداکثر) افزایش دهید.

به طور معمول برای تهیه مربا از میوه‌های ترش، در ازای هر یک کیلو گرم میوه از یک کیلوگرم شکر استفاده می‌شود. ولی در مورد زرشک چون ترشی آن کمی بیشتر از حد معمول است، ۲۰۰ گرم بیشتر از حد متعارف شکر استفاده می‌شود.

در مورد میوه‌های شیرین نیز معمولاً در ازای هر یک کیلوگرم میوه از ۷۰۰ گرم شکر استفاده می‌شود. این یک قاعده کلی است و مسلماً مقادیر یاد شده بسته به ذائقه می‌تواند تا حدی تغییر کند.



## مربای هویج پرتقال

مواد لازم:

هویج ۱ کیلوگرم

شکر ۱/۵ کیلوگرم

پرتقال ۱ عدد یا خلال پرتقال یا نارنج مقداری

خلال پسته ۱۰۰ گرم آب ۴ تا ۶ لیوان

## طرز تهیه

هویج‌ها را پس از شستن یا به صورت خلال‌های باریک و نسبتاً بلند رشته نموده یا با رنده مخصوص مولینکس رد می‌نماییم. سپس شکر و آب را مخلوط نموده و پس از جوش آمدن، هویج را اضافه نموده و روی حرارت گذاشته تا تقریباً به صورت ملایم بجوشد، زمانی که شهد مربا مقداری غلیظ شد پوست یک پرتقال را از رنده ریز رد کرده و آب پرتقال را نیز می‌گیریم و در مربا مخلوط می‌نماییم و می‌گذاریم مربا بجوشد تا شهد آن غلیظ شده و بر سطح مربا جمع شود. ریختن پرتقال در این مربا هم باعث طعم جالب می‌شود و هم اینکه آب پرتقال مانع از شکرک زدن می‌شود.

توجه: اگر از خلال پرتقال یا نارنج استفاده کردیم، باید دو بار آن را جوشانده و چندین بار در آب سرد خیسانده و آب آن را عوض نماییم، سپس در نیمه پخت مربا آن را اضافه کنیم.

### مربای هویج



مواد لازم:

هویج ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو

گلاب نصف استکان

آب لیمو ۳ قاشق غذاخوری

خلال بادام و پسته ۴ قاشق غذاخوری

### طرز تهیه

هویج را پوست کنده و به صورت خلال نازک رنده می‌کنیم و در ظرف ریخته شکر را هم به آن اضافه می‌کنیم و با ۴ لیوان آب می‌گذاریم روی آتش تا مربا جوش بیاید. (گاهی کف مربا را می‌گیریم) بعد از چند جوش، خلال بادام و پسته را به آن اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم شربت مربا قوام بیاید و در انتها گلاب و آب لیمو را اضافه کرده و بعد از چند جوش، مربا آماده است.

## مربای زغال اخته

مواد لازم:

زغال اخته ۱ کیلو

شکر ۸۰۰ گرم

آبلیمو یک قاشق غذاخوری

وانیل یک قاشق چایخوری



## طرز تهیه

این مربا را با هسته درست می‌کنند. اگر میوه زغال اخته سفت باشد کمی شکر ریخته و می‌گذاریم آب بیندازد. بعد از ۱۰ ساعت روی حرارت قرار می‌دهیم تا اینکه کمی پخته شده اما له نشود. سپس بقیه شکر را یکجا ریخته و می‌گذاریم قوام بیاید. اما اگر این میوه رسیده باشد احتیاج به پخت قبل از قوام ندارد. بعد از خاموش کردن حرارت، آبلیمو و وانیل را ریخته و همزمان با قاشق چوبی هم می‌زنیم، تا خنک شود.

## مربای تمشک

مواد لازم:

تمشک ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو



## طرز تهیه

قبلاً نکاتی کلی درباره تهیه انواع مربا برای شما بیان شد. برای شستن تمشک‌ها بهتر است در ظرف بزرگی آب سرد بریزید. سپس تمشک‌ها را در آن بریزید و ظرف را کمی حرکت دهید تا خاک آنها گرفته شود. این کار را دو یا سه بار انجام دهید تا بدین طریق خاک آنها گرفته شود.

تمشک را در صافی ریخته تا آب اضافی آن کشیده شود. تمشک‌ها را همراه با شکر در قابلمه بریزید و چند ساعتی در جای خنک بگذارید. سپس آن را روی حرارت یکنواخت اجاق قرار دهید تا بجوشد. بعد از ۲۰ دقیقه جوشیدن به شکل ژله در می‌آید. یک یا دو بار مربا را به آرامی هم بزنید تا ته نگیرد. ظرف مربا را از روی حرارت بردارید تا سرد شود. سپس آن را در شیشه بریزید.



### مربای به

مواد لازم:

به ۳ کیلو

شکر ۳ کیلو

آب لیمو نصف استکان

دانه هل نکوبیده یک قاشق سوپخوری

### طرز تهیه

به را چهار قاچ می‌کنیم و تخم و قسمت سفتی وسط آن را در می‌آوریم و پوست می‌کنیم (به را با پوست نیز مربا می‌کنند)، بعد به را بشکل قاچ پرتقال خرد می‌کنیم و آن را می‌شوئیم و در ظرف مسی سفید کرده تمیزی می‌ریزیم (ظرف طبخ مربای به اگر مس سفید کرده باشد خوش‌رنگتر می‌شود)، بعد مقداری آب در حدود ۶ لیوان به طوری که کمی روی به را بگیرد در ظرف می‌ریزیم و درب آن را می‌بندیم و ظرف را روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا به کمی پخته ولی زیاد له نشود. سپس شکر را داخل به می‌ریزیم و هل را نیز اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم مربا با حرارت ملایم ۳ تا ۴ ساعت بجوشد تا رنگ مربا قرمز خوش رنگ و شربت آن غلیظ شود. بعد آب‌لیمو را می‌ریزیم. مربا چند جوش که زد از روی آتش برمی‌داریم. باید توجه داشت که درب

ظرف مربا در مدت طبخ مربا باید بسته و حرارت ملایم باشد تا مربا خوشرنگ شود در صورتی که مربا رنگش کاملاً قرمز شد ولی شربت آن رقیق بود درب آن را بر می‌داریم و حرارت را کمی تند می‌کنیم.



### مربای سیب

مواد لازم:

سیب ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو

آب لیمو سه قاشق غذاخوری

### طرز تهیه

سیب‌ها را پوست کنده و قاچ می‌کنیم (برای اینکه سیب‌ها موقع پوست کندن تیره نشوند در ظرف آبی نصف استکان سرکه می‌ریزیم و سیب‌ها را در داخل آن قاچ می‌کنیم) سیب‌ها را در ظرفی می‌ریزیم و حدود ۴-۵ لیوان آب (طوری که روی سیب‌ها را بگیرد) می‌ریزیم و روی حرارت می‌گذاریم تا سیب‌ها کمی پخته شود. بعد سیب‌ها را در صافی می‌ریزیم و آب سیب را با شکر مخلوط می‌کنیم و دو-سه جوش می‌دهیم، سپس سیب‌ها را داخل شربت ریخته و می‌گذاریم شربت مربا قوام بیاید، سپس گلاب و آب لیمو را اضافه می‌کنیم و بعد از چند جوش مربا را از روی آتش بر می‌داریم.

## مربای شقاقل



مواد لازم:

شقاقل ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو

گلاب نیم فنجان

هل یک قاشق غذاخوری

## طرز تهیه

شقاقل را بشوئید و دو روز در آب سرد بخیسانید و روزی سه بار آبش را عوض کنید. سپس پوستش را با چاقو پاک نموده آب را جوش آورده شقاقلها را مدت یکساعت بجوشانید.

آنگاه آبش را مجدداً عوض نموده، یکبار دیگر جوش داده، شقاقلها که خوب پخته شد، از روی آتش برداشته باز مدت دو روز در آب سرد بخیسانید و در طی این دو روز باز روزی سه بار آبش را عوض کنید.

سپس شکر را مات نموده، شقاقل را از آب بیرون آورده در شکر مات شده ریخته مدت یک الی یک ساعت و نیم بجوشانید. در آخر کار مقداری گلاب و هل به آن اضافه کنید.



## مربای زردآلو

مواد لازم:

زردآلو ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو

آب ۱ تا ۲ لیوان

جوهر لیمو یک قاشق چایخوری



## طرز تهیه

زردآلوها را پس از شستن از خط وسط به دو نیم کرده و هسته آن را در می‌آوریم و شکر را لابلای آن می‌پاشیم و می‌گذاریم چند ساعت در یخچال بماند. در صورتی که زردآلو آبدار باشد و کاملاً آب انداخته باشد، زردآلوها را با یک کفگیر از مایع شکر خارج می‌نماییم، و محلول آب و شکر را روی حرارت می‌گذاریم تا کمی غلیظ شود، سپس زردآلوها را در این مایع ریخته و شعله را خاموش می‌نماییم. ظرف مربا را در جایی می‌گذاریم تا سریع خنک

شود، ۲۴ ساعت مربا را در یخچال می‌گذاریم و روز بعد مجدداً زردآلوه‌ها را از مایع خارج نموده و شهد را می‌گذاریم تا بجوشد و جوهر لیمو را اضافه می‌نماییم از زمان جوش اجازه می‌دهیم ۵ دقیقه بجوشد، سپس زردآلوه‌ها را مجدداً در مایع ریخته، ۱ دقیقه می‌جوشانیم و مجدداً مربا را سریع سرد نموده، در یخچال می‌گذاریم. پس از سرد شدن در صورتی که غلظت مربا کافی نباشد روز بعد یک بار دیگر این کار را تکرار می‌کنیم. در این روش میوه‌های زردآلو کاملاً زنده و بدون له شدگی و بسیار زیبا و خوشمزه باقی می‌مانند. لازم به تذکر است در صورتی که زردآلوه‌ها آبدار نباشند و با شکر آب نیندازند مقدار یک تا دو لیوان آب روی آن می‌ریزیم و همه مراحل بالا را انجام می‌دهیم. این مربا به دلیل داشتن طعم خوب زردآلو نیاز به اسانس خاصی ندارد.

## مربای توت فرنگی

مواد لازم:

توت فرنگی ۱ کیلو

شکر ۱ کیلو

جوهر لیمو یک قاشق چایخوری



## طرز تهیه

توت فرنگی‌ها را پس از پاک کردن و شستن در ظرف شیشه‌ای یا لعابی ریخته و لابه لای آن را شکر می‌پاشیم و می‌گذاریم ۲۴ ساعت در یخچال بماند، سپس روز بعد قابلمه را روی حرارت گذاشته تا جوش آید و پس از جوش آمدن ۱۵ دقیقه بجوشد. مربا را سریع سرد نموده و ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری می‌کنیم. روز بعد توت فرنگی‌ها را از شهد خارج کرده و شهد آن را می‌جوشانیم تا غلیظ شود، سپس توت‌ها را در شهد ریخته و می‌گذاریم سریع سرد شود و مجدداً در یخچال می‌گذاریم. روز سوم در صورتی که غلظت شهد مربا کم باشد ۱۵ دقیقه دیگر می‌جوشانیم. با این روش توت فرنگی‌های مربا کاملاً خوش فرم و برجسته و محکم می‌ماند و حالت له شده ندارد. قبل از آخرین جوش یک قاشق چایخوری جوهر لیمو به آن اضافه می‌نماییم.

### مربای پرتقال و نارنگی درسته



مواد لازم:

شکر ۱،۵ کیلوگرم

آب ۸ تا ۱۰ لیوان

پرتقال نسبتاً ریز یا نارنگی ۱ کیلوگرم

### طرز تهیه

ابتدا پرتقال یا نارنگی را شسته و با سوزن مقداری سوراخ روی آن ایجاد می‌نماییم. سپس میوه‌ها را در ظرف آبجوش ریخته تا مدت ۵ دقیقه می‌جوشانیم. سپس میوه‌ها را در آبکش ریخته و مجدداً این کار را ۴ بار دیگر تکرار می‌نماییم. سپس در آب سرد ریخته و بمدت ۲۴ ساعت آن را در آب سرد نگه می‌داریم. در این فواصل آب آن را چند بار عوض می‌نماییم تا تلخی آن کاملاً گرفته شود. شکر و آب را روی حرارت گذاشته تا بجوش آید و مقداری غلیظ شود، سپس پرتقال‌ها یا نارنگی‌ها را در داخل آن ریخته و می‌گذاریم ۲۴ ساعت در شهد بماند (در یخچال). سپس روز بعد آن را روی حرارت می‌گذاریم تا مجدداً شربت آن کاملاً غلیظ شود و سطح مربا در هنگام جوش پر از حباب شود و سطح پرتقال‌ها یا نارنگی‌ها کاملاً شیشه‌ای و شفاف شود. لازم به تذکر است که جهت تهیه این مربا بهتر است از نارنگی‌های کوچک‌ترینی که بیضی شکل می‌باشد استفاده نماییم.

## مارمالاد

با میوه‌های بسیاری می‌توان مربا درست کرد حتی با پوست برخی میوه‌ها نظیر پسته تر، اما میوه‌هایی که می‌توان با آنها مارمالاد تدارک دید، عبارتند از: زردآلو، توت فرنگی، به، سیب، هلو، آلبالو، کیوی، آلوژرد یا قطره طلایی، خرمالو و انواع مرکبات. در مورد میوه‌هایی که هسته دارند، ابتدا هسته آنها را خارج و سپس چرخ کنید. برای یک کیلو میوه شیرین، نیم کیلو شکر و برای یک کیلو میوه ترش، ۷۵۰ گرم شکر اضافه کنید و بگذارید تا با شعله ملایم بپزد. چنانچه بخواهید مارمالاد شما حالت ژلاتینه داشته باشد، می‌توانید برای یک کیلو میوه، یک قاشق مرباخوری پودر ژلاتین را به نصف فجان آب جوش بیفزایید و آن را به میوه مورد نظرتان افزوده و بعد از سه تا چهار بار جوش زدن، آن را از روی حرارت بردارید. چنانچه دسترسی به پکتین داشته باشید بهتر است به جای ژلاتین از پکتین به مقدار یک قاشق چایخوری به ازای ۱ کیلوگرم میوه استفاده شود. برای تهیه مارمالاد سیب و به، پوست آنها را کنده، چرخ کنید و آن را با دو لیوان آب بپزید، سپس شکر را بیفزایید. میوه‌های کاملاً رسیده برای تهیه مارمالاد مناسب‌ترند.

مارمالادها کاربرد گسترده‌ای در تهیه انواع شیرینی و کیک دارند و به عنوان ماده اولیه در بسیاری از بخش‌های صنایع غذایی به کار می‌روند. بنابراین دارای ارزش صنعتی نیز هستند.

### مارمالاد زردآلو



مواد لازم:

زردآلو ۱ کیلوگرم

شکر ۱ کیلوگرم

پودر ژلاتین ۱ تا دو قاشق

چایخوری

### طرز تهیه

زردآلوها را پس از شستن و هسته گرفتن با نصف لیوان آب در ظرفی لعابی روی حرارت ملایم قرار داده تا کاملاً پخته شود و آب آن کشیده شود سپس آن را در صافی ریخته و با پشت قاشق از صافی رد می‌کنیم. شکر را به آن اضافه کرده بر روی حرارت قرار داده تا کاملاً غلیظ شده و پس از آن ورقه‌های ژلاتین را مثل روش‌های قبل نرم کرده در آن می‌اندازیم تا حل شود. شعله را خاموش کرده و خوب هم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط گردد. در صورتی که زردآلوها خیلی شیرین باشد جهت پیشگیری از شکرک زدن در پایان پخت نیم قاشق چایخوری جوهر لیمو در آب حل کرده به آن اضافه می‌کنیم.

## مارمالاد توت فرنگی



مواد لازم:

توت فرنگی ۱ کیلوگرم

شکر ۱ کیلوگرم

پودر ژلاتین دو تا سه قاشق

چایخوری

## طرز تهیه

توت فرنگی‌ها را تمیز کرده پس از شستن در ماشین آن را کاملاً له کنید. سپس شکر را اضافه کرده روی حرارت قرار دهید تا جوش آید و حدود ۲۰ دقیقه تا نیم ساعت آن را بجوشانید. سپس ورق ژلاتین را نرم کرده در آن بیاندازید تا حل شود. شعله را خاموش کنید و خوب هم بزنید تا کاملاً مخلوط گردد. خمیر نهایی می‌بایست کاملاً یک دست و قوام‌دار شود.

### مارمالاد پرتقال



مواد لازم:

آب پرتقال ۳ لیوان

شکر ۲ تا ۳ لیوان

پودر ژلاتین دو تا سه قاشق

چایخوری

### طرز تهیه

پرتقال را پوست گرفته و پره‌های آن را هم پوست گرفته و میوه بدون پوست را درون مخلوط کن می‌ریزیم. وقتی مایعی غلیظ به وجود آمد سه لیوان از آن را با دو تا سه لیوان شکر مخلوط کرده، روی حرارت ملایم گذاشته تا جوش آید و نسبتاً غلیظ شود. مقدار شکر بسته به میزان ترشی پرتقال متفاوت است. هرچه پرتقال ترش‌تر باشد شکر بیشتری استفاده می‌کنیم. سپس دو تا سه قاشق ژلاتین را به آن اضافه می‌کنیم. چند لحظه اجازه می‌دهیم تا حل شود سپس هم زده تا کاملاً مخلوط شود. بلافاصله شعله را خاموش می‌کنیم و حدود ۵ دقیقه مارمالاد را خوب هم می‌زنیم.

تذکر: مارمالاد پرتقال را فقط در ظرف لعابی تهیه کنید.



## مارمالاد خرمالو

مواد لازم:

خرمالوی بزرگ و رسیده ۳ عدد

شکر ۲ لیوان

پودر ژلاتین یک قاشق سوپ خوری

پودر وانیل یک چهارم قاشق چایخوری



### طرز تهیه:

ابتدا خرمالوها را شسته و پوست آنها را بگیرید. اگر خرمالوها رسیده باشند، این کار به راحتی انجام می‌گیرد، در غیر این صورت می‌توانید ابتدا آنها را در قابلمه‌ای حاوی آب داغ بیندازید و بعد از ۳ دقیقه به ظرف حاوی آب سرد منتقل کنید. به این ترتیب پوست آنها به راحتی جدا خواهد شد. پس از پوست کندن خرمالوها، آنها را با چاقو خرد کرده و سپس در دستگاه خردکن یا غذاساز بریزید تا له شوند و در واقع پوره‌ای از خرمالو ایجاد شود.

**نکته:** با توجه به اینکه بعضی از خرمالوها دارای هسته هستند، پیش از ریختن آنها داخل دستگاه خردکن، هسته داخل گوشت خرمالو را درآورید، زیرا هسته به تیغه دستگاه صدمه خواهد رساند.

حالا خرمالوهای له شده را داخل قابلمه‌ای بریزید و نیم‌ساعت روی شعله ملایم اجاق گاز قرار دهید. همزمان در یک کاسه کوچک فلزی ۳ قاشق سوپ‌خوری آب ریخته و روی کتری در حال جوش بگذارید. بعد یک قاشق سوپ‌خوری پودر ژلاتین به آن اضافه کنید و مرتب هم بزنید تا پودر ژلاتین - با حرارت غیرمستقیم - کاملاً در آب حل شود. حالا ژلاتین مایع را به خرمالوهای له شده اضافه کنید. پس از آن، وانیل را افزوده و مخلوط را خوب هم بزنید. قابلمه حاوی مواد را یک ساعت و نیم روی حرارت کم اجاق گاز قرار دهید و گاهی آن را هم بزنید. توجه داشته باشید که به طور کلی برای آماده شدن این مارمالاد، حدود ۲ ساعت زمان لازم است.

## امکانات و تجهیزات مورد نیاز

حداقل فضای لازم برای راه‌اندازی این کسب و کار خانگی یک اتاق ۶ متری می‌باشد. در این کسب و کار نیاز چندانی به لوازم اداری وجود ندارد. اما چنانچه بخواهید برخی از محصولات خود را از طریق اینترنت به فروش برسانید و یا با برخی از مشتریان خود ارتباطات اینترنتی داشته باشید به برخی لوازم زیر نیاز دارید.

ردیف	تجهیزات	مبلغ (ریال)
۱	کامپیوتر خانگی	۶۰۰۰۰۰
۲	پرینتر لیزری	۲۰۰۰۰۰
۳	فکس	۱۵۰۰۰۰
۴	خط تلفن	۵۰۰۰۰۰
۵	اینترنت پرسرعت (هزینه یکسال)	۴۰۰۰۰۰
۶	میز تحریر و صندلی	۱۰۰۰۰۰۰
۷	قابلمه ۲۰ لیتری مسی	۲۰۰۰۰۰
۸	قابلمه ۲۰ لیتری لعابی	۲۰۰۰۰۰
۹	قابلمه ۱ لیتری لعابی	۳۰۰۰۰
۱۰	اجاق گاز	۱۵۰۰۰۰۰
۱۱	چاقو	۱۵۰۰۰

ردیف	تجهیزات	مبلغ (ریال)
۱۲	ترازو فروشگاهی دو کفه‌ای	۵۰۰۰۰۰
۱۳	بطری شیشه‌ای دهان گشاد ۲۵۰ میلی لیتری (۶۰۰ عدد)	۱۲۰۰۰۰۰
۱۴	بطری شیشه‌ای (شربت) ۵۰۰ میلی لیتری (۶۰۰ عدد)	۱۲۰۰۰۰۰
۱۵	دستکش پلاستیکی (۱۰۰ عدد)	۲۰۰۰۰
۱۶	مواد ضد عفونی کننده (الکل - فرمالین - دتول - بنومیل)	۱۰۰۰۰۰
۱۷	مایع ظرفشویی - آب ژاول - مایع دستشویی	۴۰۰۰۰
۱۸	پودر شستشو	۱۰۰۰۰
۱۹	شلنگ پلاستیکی	۲۰۰۰۰۰
۲۰	اسکاج	۵۰۰۰
۲۱	پلاستیک زباله	۵۰۰۰
۲۲	سطل زبال	۳۰۰۰۰
۲۳	لباس کار	۱۵۰۰۰۰
۲۴	فن تهویه هوا ۲۰ در ۲۰	۲۰۰۰۰۰
<b>مجموع</b>		<b>۲۰,۶۰۵,۰۰۰</b>

## نیروی انسانی مورد نیاز

تولید انواع مربا در منزل کسب و کار کوچکی است که نیاز به نیروی کار اضافی نخواهد داشت. با برنامه ریزی صحیح هر شخص می‌تواند راسا به تولید و بازاریابی و فروش اقدام نماید. اما در صورت گسترش کسب و کار خود و یا در شرایط فصلی می‌توانید از کارگران و افراد به صورت پاره وقت و یا روزانه کمک بگیرید.

تولید محصولات خانگی نظیر مربا و مارمالاد در عین سادگی و پر بازده بودن، دارای ریزه کاری‌ها و ظرایفی است که به مرور و با کسب تجربه بهبود خواهد یافت. نقش بکارگیری خلاقیت در تولید محصولات و بازاریابی می‌تواند بسیار مفید باشد. بهتر است شروع فعالیت در مقیاس کوچکتر باشد تا کنترل پارامترهای تولید ساده‌تر باشد و برای فروش محصول نیز نیاز به تلاش مضاعف نباشد. با افزایش تجربه در تولید و توزیع، می‌توان کار را گسترش داد. در صورتی که فعالیت تولیدی به گونه‌ای باشد که نتوان بخش فروش را پشتیبانی نمود، می‌توان از یک نفر به عنوان نماینده فروش استفاده نمود و درصدی از درآمد فروش را جهت این امر در نظر گرفت. همچنین می‌توان با یکی از نمایندگان توزیع مواد غذایی مذاکره نمود و به صورت درصدی با او قرارداد بست.

## سرمایه مورد نیاز

این کسب و کار به سرمایه بسیار کمی نیاز دارد. بسیاری از لوازم مورد نیاز را می‌توان به طرق دیگر تامین کرد. به عنوان مثال می‌توان از میز تحریر و صندلی موجود در خانه استفاده کرد. همچنین از کامپیوترهای خانگی نیز استفاده کرد. بسیاری از وسایل در خانه موجود است. ممکن است نیازی به خرید چاقو نباشد. آنچه در برآورد هزینه لحاظ شده است شامل کلیه موارد ضروری است به شرط آنکه هیچکدام قبلاً وجود نداشته است. با این حال مقادیر محاسبه شده نشان دهنده کوچک بودن سرمایه مورد نیاز است. سرمایه‌گذاری در دو بخش زیر است:

**۱. سرمایه ثابت:** سرمایه ثابت محاسبه شده بدون در نظر گرفتن هزینه فضای لازم و سالن تولید محاسبه شده است. با توجه به اینکه محاسبات برای تولید خانگی در نظر گرفته شده است، لذا از هزینه تأمین فضای صرفنظر شده است. باید توجه داشت که با سرمایه‌گذاری انجام شده می‌توان روزانه بیش از ۵۰ کیلوگرم انواع مربا و شربت تولید و بسته‌بندی نمود.

**۲. سرمایه در گردش:** سرمایه در گردش محاسبه شده در اینجا برای تولید ماهانه ۳۰۰ کیلوگرم مربا، مارمالاد و شربت محاسبه شده است.

ریال	شرح سرمایه	نوع سرمایه
۲۰۶۰۵۰۰۰	هزینه تجهیزات	سرمایه ثابت
۲۰۰۰۰۰۰	راه‌اندازی سایت (میزبان و دامنه)	
۲۰۰۰۰۰۰	طراحی سایت	
۶۰۰۰۰۰۰	هزینه تبلیغات	سرمایه در گردش (شش ماه)
۱۸۰۰۰۰۰۰	مواد اولیه	
۳۰۰۰۰۰۰۰	هزینه نیروی انسانی	
۴۵۰۰۰۰۰۰	هزینه سوخت، آب و...	
۳۰۰۰۰۰۰۰	هزینه اداری (مکالمات تلفنی، کاغذ و قلم و...)	
۸۰۰۰۰۰۰۰	هزینه‌های پیش‌بینی نشده	
۱۱۲،۱۰۵،۰۰۰+	مجموع	

برآورد سرمایه مورد نیاز برای راه‌اندازی این کسب و کار خانگی مربوط به سال ۱۳۸۹ می‌باشد. برای اطلاع از سرمایه مورد نیاز به روز شده، به سایت موسسه کار و تامین اجتماعی [www.lssi.ir](http://www.lssi.ir) مراجعه فرمایید.

برای راه‌اندازی هر کسب و کاری به سرمایه ثابت برای خرید تجهیزات نیاز دارید که نوعی سرمایه‌گذاری محسوب می‌شود و در واقع دارایی شما از حالت نقدی به صورت غیرنقدی تبدیل می‌شود و امکان کسب درآمد را برای

شما فراهم می‌کنند. سرمایه در گردش شامل مجموع هزینه‌هایی است که شما در یک دوره کاری باید بپردازید تا درآمدی حاصل شود و بعد از آن درآمد حاصله بخشی به صورت سود کسب و کار و بخشی جایگزین هزینه‌های انجام شده می‌شود و این چرخه همواره ادامه دارد. به یاد داشته باشید این محاسبات به صورت کلی و عمومی انجام شده و شما می‌توانید با توجه به شرایط خاص خود تا حدودی آن را تعدیل و تغییر دهید. مثلاً اگر خودتان سایتتان را طراحی کنید و یا از وبلاگ‌های رایگان استفاده کنید هزینه شما کاهش می‌یابد. همچنین هزینه نیروی انسانی در واقع هزینه‌ای که شما برای معیشت خود باید پرداخت کنید تا درآمد شما به حد مطلوبی برسد.



## تخصص و مهارت‌های مورد نیاز

میزان تسلط بر مهارت			مهارت مورد نیاز	
پیشرفته	متوسط	مقدماتی		
	*		ICDL	مهارت‌های عمومی
*			آشنایی کلی با خواص میوه‌ها	مهارت‌های تخصصی
*			آشنایی کلی با شیوه پخت مربا و مارمالاد	
*			مدیریت امور خدماتی	مهارت‌های ویژه
*			بازاریابی و جذب مشتری	
سخت کوش، معاشرتی و خوش برخورد، دارای خلاقیت و نوآوری			ویژگی‌های فردی	
برای راه‌اندازی این شغل داشتن برخورداری از حداقل سواد خواندن و نوشتن کفایت می‌کند			تحصیلات	

## وضعیت بازار تولیدات

تهیه انواع مربا و شربت از دیرباز در خانواده‌های سنتی ایرانی مرسوم بوده است. با توجه به افزایش شهرنشینی و شاغل شدن خانم‌ها، و وقت‌گیر بودن تهیه مربا خانگی، خانواده‌ها رغبت بیشتری به خریداری مواد غذایی سفره صبحانه خود نشان می‌دهند. عرضه انواع مربا در فروشگاه‌هایی که

سایر محصولات مصرفی خانگی نظیر سبزیجات خرد شده و ترشیجات، را عرضه می‌نمایند کاملاً میسر و مطلوب می‌باشد.

### شیوه بازاریابی و معرفی محصولات

بازاریابی یا بازاریابی چرخه‌ای است از برنامه‌ریزی و اجرای قیمت‌گذاری، ترویج یک ایده، کالا و یا خدمت که با قصد جلب رضایت افراد یا رفع نیاز سازمانی صورت می‌پذیرد. در حقیقت بازاریابی، امر حساب شده و فکورانه‌ای است که نتیجه آن طرح‌ها و اقداماتی است که مردم را وادار کند تا محصول شما را به مقدار بیشتر و در دفعات بیشتری بخرند، به نحوی که منجر به کسب درآمد بیشتر شما گردد. برای موفقیت در فروش لازم است یک برنامه بازاریابی طراحی کنید.

فعالیت بازاریابی زمانی شروع می‌شود که کالا هنوز در حد یک ایده است و قصد دارید آن را به یک کالا یا یک خدمت تبدیل نمایید.

مفهوم بازاریابی به طور خلاصه در ۴ سوال زیر آمده است:

۱- چه تولیداتی را ارائه کنید (Product)

۲- به چه قیمتی و به چه نحوی دریافت کنید (Price)

۳- از چه فونوی برای افزایش فروش استفاده کنید (Promotion)

۴- چگونه تولیدات خود را در دسترس مشتری قرار دهید (Place)

به طور کلی فرآیند تدوین برنامه بازاریابی شامل مراحل زیر است:

۱- شناخت بازار (بازارشناسی)

۲- تقسیم‌بندی بازار و انتخاب بازار هدف:

در طی بازارشناسی در می‌یابیم که مخاطبان مختلفی در بازار وجود دارند

که اگر چه نیاز آنها مشابه است اما خواسته‌هایشان متفاوت است:

۱- برخی بدنبال تولیدات ارزاتر هستند. ۲- برخی تولیدات اختصاصی

می‌خواهند. ۳- برخی بدنبال تولیدات متمایز هستند. ۴- برخی از مخاطبان

شخصی و برخی شرکتی هستند، در نتیجه نحوه خرید آنها متفاوت است.

تقسیم‌بندی بازار عبارت است از فرآیند جداسازی و تقسیم مشتریان بالقوه

به **گروه‌های** معین که باید نوع بازاریابی مشخصی برای هر کدام از آنها

اعمال شود.

این گروه‌ها بخش‌های مختلف بازار را تشکیل می‌دهند که خواسته‌های

مشابه ولی متفاوتی دارند. در نتیجه شما نمی‌توانید با همه آنها رفتار

یکسانی داشته باشید و یک نوع محصول را ارائه کنید. بنابراین باید بازار را

به بخش‌های مختلف تقسیم کنید و بخش‌هایی را که خواسته‌های آنها با

تولیدات شما متناسب‌تر است را به عنوان بازار هدف انتخاب کنید. این

مرحله از تدوین برنامه بازاریابی بسیار مهم است چرا که تمامی گام‌های

بعدی صرفاً برای برآوردن نیازهای بازار هدف می‌باشد و به خواسته‌های

بخش‌های دیگر توجهی نمی‌شود چرا که توانایی شما محدود است و رقابت شدید است و شما نمی‌توانید در تمام بخش‌های بازار هدف فعالیت کنید. به یاد داشته باشید مهمترین درس بازاریابی برای شرکت‌های کوچک این است که برای رسیدن به مشتری‌های هدف باید به تعدادی از مشتری‌های متفرقه نه بگویید در غیر این صورت نمی‌توانید رضایت مشتریان خود را فراهم کنید در نتیجه مشتری‌های ناراضی مانند سمی خطرناک فضای بازار شما را آلوده می‌کنند و بازار خود را از دست می‌دهید.

### ۳- جایگاه‌یابی در بازار هدف

منظور از جایگاه‌یابی در بازار هدف این است که مشخص کنید می‌خواهید چه سهمی از بازار هدف را به دست آورید: آیا بدنبال بیشترین سهم بازار هستید و می‌خواهید رهبر بازار باشید؟ یا بدنبال این هستید که رتبه دوم را داشته باشید و بدنبال رهبر بازار در حرکت باشید؟ و یا به سهم کوچک و جزیی بازار می‌خواهید برسید. همچنین می‌خواهید در ذهن مخاطب چه جایگاهی داشته باشید. این موارد مشخص می‌کند که شما چه استراتژی و برنامه‌ای را باید داشته باشید تا به اهداف خود برسید.

### ۴- انتخاب استراتژی بازاریابی

استراتژی بازاریابی یعنی روش رسیدن به جایگاه بازاریابی. در حقیقت به آن معنی است که پس از روشن کردن اهداف خود و تعیین جایگاه خود در

بازار، چگونه به این اهداف باید برسید. شما می‌توانید یکی از این استراتژی‌ها را با توجه به اهداف بازاریابی خود انتخاب کنید:

#### *الف) استراتژی رهبری قیمت*

در این استراتژی می‌توانید برای تولیدات خود کمترین قیمت را در بازار تعیین کنید. در واقع قیمت شما از قیمت تمام رقبا به شکل کاملاً محسوس و فاحشی پایین‌تر باشد. البته وقتی می‌توانید این استراتژی را اجرا کنید که بتوانید هزینه‌های تمام شده خود را به نحوی کاهش دهید که بدون اینکه از کیفیت آن کم شود، از قیمت تمام شده رقبا کمتر باشد. یا حاشیه سود خود را کمتر در نظر بگیرید. چنانچه در نظرسنجی‌های خود متوجه شدید که بسیاری از افراد، در خرید مریجات، به فاکتور قیمت نیز توجه دارند و اکثراً بدنبال محصولاتی با قیمت پایین‌تر هستند، می‌توانید از این استراتژی استفاده کنید. البته به یاد داشته باشید این افراد کمترین وفاداری را دارند یعنی به محض آن که بتوانند از جای دیگری با قیمت پایین‌تری تهیه کنند دیگر از شما خرید نخواهند کرد.

#### *ب) استراتژی متمایزسازی*

در این استراتژی، می‌بایست به تولیدات خود ابعاد دیگری اضافه کنید تا از محصولات مشابه متمایز گردد و باعث شود تا محصول شما منحصر به فرد شود. معمولاً در این استراتژی قیمت محصول بیشتر از قیمت رقبا

خواهد بود و محصول کاملاً متمایز می‌باشد. به عنوان مثال در کنار محصولات خود خدماتی از قبیل مشاوره در زمینه چگونگی درست کردن و یا فروش دستورالعمل ساخت مربا و مارمالاد می‌تواند به شما در متمایز بودن کمک کند. اما در انتخاب این استراتژی نیز می‌بایست به نتایج حاصله از نظرسنجی از مشتریان بالقوه، توجه نمایید. چنانچه مشتریان شما نیازی به استفاده از این خدمات نداشته باشند، اجرای این روش، فقط از نظر ایشان دریافت پول اضافی است و در نهایت منجر به انصراف آنها از خرید می‌شود.

ج) استراتژی تمرکز

این استراتژی در مورد تمرکز بر بازاری مشخص و محدود است.



### تدوین آمیخته بازاریابی

آخرین مرحله از تدوین برنامه بازاریابی تعیین آمیخته یا ترکیب بازاریابی یا Marketing Mix (4P) است. در این مرحله با توجه به بازار هدف و استراتژی بازاریابی هریک از اجزا آمیخته بازاریابی تعیین می‌شود. اجزا آمیخته بازاریابی عبارتند:

✓ محصول یا خدمات (Product)

✓ قیمت (Price)

✓ پیشبرد فروش (Promotion)

✓ توزیع (Place)

با توجه به اهمیت آمیخته بازاریابی هر یک اجزا آن را به تفصیل بررسی می‌کنیم:

### محصول (Product)

با توجه به توانمندی‌های خود و نیاز بازار مشخص کنید چه محصولاتی را تولید و چه خدماتی را می‌توانید و می‌خواهید ارائه کنید. توجه داشته باشید مهمترین رکن برنامه بازاریابی محصول می‌باشد. چنانچه تولیدات شما از نظر نوع و یا کیفیت متناسب با خواست مشتریان

نباشد برنامه بازاریابی شکست خواهد خورد، پس در ابتدا تحقیقات خود را به نحو کاملی انجام دهید و دقیقاً خواست مشتریان خود را تعیین نمایید.

### قیمت (Price)

قیمت یکی از مهمترین ارکان برنامه بازاریابی است که تأثیر مستقیم روی فروش می‌گذارد. برای تعیین قیمت تولیدات خود ابتدا باید در نظر داشته باشید که قیمت باید آنقدر پایین باشد که مشتری را جذب کند و آنقدر بالا باشد که سود مناسبی برای شما ایجاد کند. به عبارتی مشتری بدنبال قیمت هر چه پایین‌تر و کارفرما به دنبال قیمت هر چه بالاتر است. تعادل این دو خواست توسط عامل رقابت تضمین می‌شود.

بنابراین برای تضمین قیمت تولیدات خود دو عامل را در نظر بگیرید.

۱. قیمت تمام شده هر واحد

۲. قیمت رقبا

۱- قیمت تمام شده هر واحد: قیمت تمام شده با محاسبه مجموع هزینه‌ها

(متغیر و ثابت) و تقسیم آن بر واحد تولیدات بدست می‌آید. این قیمت

کف محصولات شما خواهد بود.



۲- قیمت رقبا: تعیین قیمت براساس رقبا یکی از روش‌های دیگر است. چون شما برای عرضه محصولات، شرایط متفاوت با شرایط معمول دارید، سعی کنید تا این تمایز را در قیمت نیز نشان دهید. به هر حال قیمت فاکتور مهمی است که در تصمیم‌گیری مشتریان نقش به‌سزایی دارد. تعیین قیمت پایین‌تر موجب می‌شود، تعداد مشتریان بیشتری جذب نمایید. بخاطر داشته باشید همیشه کاهش قیمت به نفع شما نیست. چون ممکن است رقیب دیگری هم پیدا شود و قیمت پایین‌تری ارائه کند و مشتریان شما را جذب کند. بنابراین باید همواره مراقب اوضاع باشید و از جنگ قیمتی پرهیز کنید. جنگ قیمتی همواره به ضرر کار آفرین است چرا که شما مجبورید قیمت‌های خود را بشکنید و از سود خود کم کنید.

گزینه دوم این است که قیمت خود را همانند قیمت رقبا تعیین کنید، بدین ترتیب از جنگ قیمتی جلوگیری کرده‌اید و چنانچه بازار مناسب باشد با رقبایتان پیمان‌های همکاری تجاری ببندید و سود حداکثری حاصل کنید. البته اگر تعداد رقیب محدود باشد در غیر اینصورت ایجاد یک همکاری تجاری با رقبا امکان‌پذیر نخواهد بود. گاهی اوقات ممکن است شما مجبور شوید با رقیب دیگری که از شما بزرگ‌تر است، برای فروش محصولاتتان مذاکره و سپس همکاری نمایید، در آن صورت

مجبورید که به وی محصولات را به قیمتی پایین‌تر از آنچه به مشتریان شخصی خود می‌دهید، بفروشید

گزینه سوم، این است که قیمتی بالاتر از قیمت رقبا ارائه کنید. این تصمیم وقتی عملی است که شما به ازای قیمت بیشتر ارزش تولیدات خود را افزایش دهید یعنی اینکه تولیدات بیشتر و متمایزتری نسبت به رقبا ارائه کنید. هر چند در ابتدای ورود شما به بازار این نوع قیمت‌گذاری توصیه نمی‌شود.

### ترویج (promotion)

منظور از ترویج، نحوه ارائه اطلاعات به مشتری، ترغیب وی به خرید و یا تشویق خرید مجدد از محصول شما می‌باشد.

این فعالیت‌ها فقط برای آن نیست تا شما محصولات خود را بفروشید، بلکه در صورتی که قصد توسعه و تنوع محصولات خود را داشته باشید، می‌توانید از طریق ترویج، احساس نیاز و علاقمندی را در مشتریان خود ایجاد نمایید. ترویج به چند روش صورت می‌گیرد.

۲- پیشبرد فروش

۱- تبلیغات

۴- بازاریابی مستقیم

۳- روابط عمومی

## تبلیغات

تبلیغات شامل فعالیت‌هایی می‌شود که موجب خوش نامی یا حسن شهرت شما می‌شود. برای ایجاد شهرت شما باید تبلیغ کنید. وسایلی که می‌تواند به شما در تبلیغ محصول یا خدمت شما کمک کند، شامل مواردی همچون مجلات، روزنامه‌ها، پست مستقیم، رادیو، تلویزیون، تبلیغات محیطی و شبکه‌های اطلاع‌رسانی می‌باشد.

هر کدام از این رسانه‌ها دارای مزیت‌ها و معایبی هستند که انتخاب آنها با کالا یا خدمتی که قصد تبلیغ آن را دارید ارتباط مستقیم دارد. به عنوان مثال، آگهی‌های محلی و شبکه‌های اطلاع‌رسانی الکترونیک، وسیله تبلیغاتی مناسبی برای معرفی و فروش محصول شما می‌باشد. تبلیغات از طریق تلویزیون بسیار گران است و برای کسب و کارهای کوچک مقدور نیست. تبلیغات در روزنامه‌ها و رادیو نیز نسبتاً گران است و تنها در صورتی که از

اثربخشی آن اطمینان داشته باشید باید اقدام کنید اما تبلیغات از طریق اینترنت بسیار مناسب است.



### پیشبرد فروش

فعالیت‌هایی است که به طور کوتاه مدت، افراد را به خرید محصولات شما تشویق می‌کند.

برگزاری مسابقات سرگرمی‌ها، قرعه‌کشی، جوایز و هدایا، نمونه رایگان، ارائه کوپن‌های تخفیف، ارائه یک کالا همراه با یک کالای دیگر به عنوان هدیه، سررسید و تقویم و دیگر موارد تبلیغاتی.

انتخاب این موارد نیز به محصول شما بستگی دارد. شما می‌توانید از روش جوایز، نمونه رایگان، موارد تبلیغاتی و برگزاری مراسم آشنایی استفاده کنید. روش‌های دیگری که می‌تواند در فروش شما موثر باشد، دادن نمونه‌ای از محصولات خود به افراد به صورت آزمایشی می‌باشد.

### بازاریابی مستقیم

شما می‌توانید نامه یا تراکت مناسبی را تهیه کنید و برای آدرس‌هایی که تمایل به دریافت این نوع تبلیغات هستند ارسال کنید (یا ایمیل کنید) و یا در محل تردد مخاطبان خود آنها را پخش کنید.

### بازاریابی از طریق روابط عمومی

تبلیغات از طریق روابط عمومی شامل روش‌ها و تکنیک‌هایی می‌شود که بطور غیرمستقیم باعث شهرت و اعتبار شما می‌شود و هزینه آن هم بسیار

پایین تر است. این نوع بازاریابی برای تاثیرگذاری به زمان بیشتری لازم دارد و میزان فروش به کندی افزایش می‌یابد ولی تاثیرگذاری آن پایدارتر است.

### توزیع یا دسترسی (place)

منظور از توزیع، رساندن کالا و محصول به دست مشتریان می‌باشد، در بعضی بازارها، توزیع به صورت مستقیم صورت می‌گیرد، یعنی واسطه‌ای وجود ندارد و تولید کننده، کالای خود را به مشتری نهایی می‌فروشد. هنگام تصمیم‌گیری درباره روش‌های توزیع محصول، می‌بایست به موارد زیر توجه داشت:

اندازه بازار در نحوه توزیع موثر است، اگر بازار هدف، در ناحیه جغرافیایی مشخصی باشد، کانال‌ها و روش‌های توزیع نیز کوتاه است و بین توزیع کننده و مصرف کننده، تعداد اندکی واسطه وجود دارد یا اصلاً وجود ندارد.

ویژگیهای محصول در انتخاب شیوه‌های توزیع نیز موثر است، به عنوان مثال عواملی مثل فاسد شدن، فصلی بودن و غیره نیز بر گستره توزیع تأثیرگذار است.

فعالیت‌های رقابتی نیز در نحوه توزیع اثرگذار است، برخی از تولیدکنندگان مایلند کالاهای خود را دقیقاً در همان مکان‌هایی عرضه شود که رقیب محصولات خود را عرضه می‌کنند. موقعیت و اندازه کسب و کار نیز

نقش زیادی در انتخاب کانال‌های توزیع دارند، به عنوان مثال کسب و کاری که در اندازه‌های کوچک به تولید محصول می‌پردازد، نمی‌تواند محصولات خود را در بازارهای بین‌المللی به فروش برساند.

در این کسب و کار، فروش بیشتر به صورت حضوری و چهره به چهره انجام می‌شود. ممکن است در صورت توافق با فروشندگان و مغازه داران منطقه، فروش به صورت عمده انجام شود. در بقیه موارد فروش به صورت خرده فروشی صورت می‌پذیرد.

### **بازاریابی در محیط‌های مجازی**

استراتژی‌های بازاریابی برای رونق کار تجاری شما طراحی شده است. همه رشد و پیشرفت را دوست دارند و در این مسیر به سختی کار می‌کنند. همه ما در بازار برای انجام کار و کسب پول حضور داریم. چه کسی نمی‌خواهد سود ببرد؟ کاملاً واضح است که هیچ‌کس نمی‌خواهد به هیچ وجه در تجارت متحمل ضرر شود. در حال حاضر، رشد و پیشرفت در تجارت، در اولویت قرار دارد. در رابطه با بازاریابی، تکنولوژی بسیار پیشرفته شده است. هر روزه دستاوردهای جدیدتری در این زمینه دیده می‌شود. در واقع، تکنولوژی به بازاریابی اینترنتی جانی تازه بخشیده است. بازاریابی اینترنتی مربوط به تبلیغات و فروش محصولات و خدمات شما در وب می‌شود. در

زمینه تجارت، وب به یک بازار وسیع تبدیل شده است. همه شرکت‌ها می‌خواهند قسمتی از این استراتژی بازاریابی اینترنتی باشند. در واقع ستون تجارت‌های برخط (آن‌لاین) روی پایه بازاریابی اینترنتی استوار است. چون شما در بازاریابی اینترنتی به نتایج سریعتری خواهید رسید. آنچه باید انجام دهید این است که از استراتژی بازاریابی اینترنتی برای شرکت در بازار رقابتی تجارت استفاده کنید. این تنها مزیت استفاده و بکاربردن استراتژی بازاریابی اینترنتی مؤثر نیست بلکه از این طریق می‌توانید سودهای هنگفتی از تجارتتان کسب کنید.

همه به این نکته آگاهند که بکار بردن استراتژی بازاریابی مناسب در زمان مناسب می‌تواند کار تجاری را به اوج برساند. بطور کلی، استراتژی بازاریابی اینترنتی مؤثر می‌تواند طولانی مدت یا کوتاه مدت باشد. هدف اصلی این استراتژی‌ها این است که به نتایج مفیدی برسد. استراتژی‌های بازاریابی اینترنتی کوتاه مدت به منظور خرید فضاهای تبلیغاتی روی موتورهای جستجوگر، برنامه‌ریزی می‌شود، استراتژی‌های کوتاه مدت، نتایج‌گذاری دارند با این وجود، همین نتایج زودگذر می‌تواند تأثیر بسزایی روی کل برنامه فروش و بازاریابی داشته باشد.

از سوی دیگر، استراتژی بازاریابی اینترنتی بلندمدت شامل ایجاد محتوای گویا، طراحی جذاب برای وب سایت و لینک مربوط به صفحات شما در

مکان‌های مختلف وب می‌باشد. محتوی یکی از مهمترین مطالب بازاریابی اینترنتی است. باید مراقب آنچه بیان می‌کنید و نحوه بیان مطلب باشید. باید محصولات و خدمات خود را به بهترین نحو ممکن توصیف کنید که مشتری متقاعد شود با شرکت شما رابطه تجاری برقرار کند. در کل، گفته می‌شود که کلمات قدرت بیان غیرممکن را هم دارند. پیشرفت تجارت و سودهای جانبی به نوع اطلاعاتی که در اختیار مشتری می‌گذارید، بستگی دارد.

جدای از محتوی، باید مراقب باشید که طراحی و تنظیم وب سایتتان هم جذاب باشد. اگر مشتری‌ها از طراحی کلی سایت راضی نباشند، ممکن است دیگر به سایت شما سر نزنند. لازم است که ترکیب رنگ‌ها جذاب و شیک باشد. در کنار طراحی، باید به قابل دسترس بودن لینک‌های مربوط به وب‌سایتتان دقت کنید. صحت هدایت لینک‌ها به صفحه مورد نظرشان را هم کنترل کنید. در نهایت، استراتژی‌های بازاریابی اینترنتی مؤثر آماده است که شرکت متضرر شما را به شرکتی سودآور تبدیل کند.

### **بازاریابی به کمک چاپ آگهی و پوستر**

در این روش محصولات خود را از طریق چاپ آگهی‌های تبلیغی در مراکز توزیع مویرگی معرفی می‌نمایید. به کمک این روش می‌توان محصول را در یک منطقه به صورت خرد یا عمده عرضه کرد. با کاهش هزینه‌های



تولید و کاهش قیمت عرضه به خرده فروش می‌توان از سیاست دامپینگ استفاده کرد.

### مخاطرات و آفت‌های این شغل و نحوه پیشگیری آنها

❖ یکی از مهمترین مخاطرات این کسب و کار رقابت با کهنه کاران این حرفه و کارخانه‌هایی که به صورت صنعتی مبادرت به ساخت این محصولات می‌نمایند. به این معنا که کهنه کاران این حرفه توانسته‌اند سهم خوبی از بازار را برای خود ایجاد کنند و طیف گسترده‌ای از مشتریان را پوشش دهند. بنابراین برای مقابله با آنها یا باید قیمت محصولات خود را کاهش دهید و یا اینکه بار عرضه محصولات با کیفیت، بتوانید وارد بازار شوید.

❖ یکی دیگر از مخاطرات این شغل، فساد محصول، پس از تولید است. با اعمال کنترل‌های بهداشتی در محیط کار می‌توان از انواع کپک زدگی، ترش شدن، فساد باکتریایی و غیره جلوگیری کرد. شکرک زدن هم خیلی معمول است. اگرچه می‌توان مربای شکرک زده را بازسازی کرد اما مربای بازسازی شده عطر و رنگ مربای اولیه را نخواهد داشت. همچنین شکرک زدن باعث از بین رفتن اعتبار تولید کننده نزد مصرف کننده خواهد شد.

### توصیه‌هایی برای بهبود و توسعه شغلی

✦ توصیه می‌شود قبل از راه‌اندازی این کسب و کار، حتماً مهارت و دانش لازم در خصوص آن را کسب نمایید. لازم است در مورد تولید انواع محصولات و مشکلات پیش رو، اطلاعاتی کسب نمایید. برای این منظور می‌توانید در دوره‌های آموزشی که در این رابطه برگزار می‌شود شرکت نمایید.

✦ در ایجاد کسب و کار، همواره تحقیقات بازار را به صورت ضمنی انجام دهید تا از تنوع نیازها و تغییر سلیقه مشتریان خود آگاه شوید و متناسب با این تغییرات، محصولات خود را توسعه دهید.

✦ به روش‌های حفظ و نگهداری مشتری تسلط پیدا کنید تا بتوانید مشتریان وفاداری داشته باشید. خوش رویی و صداقت در برخورد از دیگر مواردی است که موجب حفظ و تداوم خرید مشتری از شما خواهد شد. راه‌های ارتباط خود را با مشتری افزایش دهید، به عنوان مثال ارائه یک خط تلفن، ایجاد یک وبلاگ و یا مواردی از این قبیل، از راه‌هایی است که مشتریان را بیشتر به شما پیوند می‌دهد.

✦ پس از تولید محصولات و فروش آنها به منظور تداوم در فعالیت خود می‌بایست اقداماتی را به انجام برسانید. این اقدامات به شرح زیر است:

- نظرسنجی از مشتریان و حفظ ارتباط با مشتریان: ارزیابی نظرات مشتریان از جمله اقداماتی است که همواره می‌بایست مورد توجه قرار گیرد. امروزه تنوع و گستردگی ارائه خدمات و محصولات، امکان انتخاب را برای افراد فراهم نموده‌اند، لذا آنچه موجب وفاداری مشتری به محصولات شما و در نتیجه بقای شما در بازار خواهد شد، توجه و احترام به سلیقه مشتریان و مصرف‌کنندگان شماست. نظرسنجی از مشتریان ضمن کمک به ارتقای محصول موجود شما، این امکان را برای شما فراهم می‌آورد تا محصولات آینده خود را نیز شناسایی کنید.
- برنامه‌های توسعه محصول: تک محصولی بودن هر چند ممکن است موجب شهرت و افزایش توانمندی کسب و کار در یک محصول شود، اما توسعه و افزایش انواع محصولات به خط تولید و ارائه خدمات، درآمد بیشتری نیز برای شما فراهم می‌نماید.
- در کنار محصولات اصلی خود می‌بایست همواره به دنبال افزایش محصولات و یا خدماتی باشید که می‌توانید در کنار محصول خود ارائه دهید، به عنوان مثال، تولید و عرضه انواع مختلف مربا و مارمالاد با استفاده از انواع گوناگون میوه و چاشنی‌های طعم دهنده، نظیر مغز هل، زنجبیل، وانیل، گلاب و غیره.

- یا راه‌اندازی یک سایت اینترنتی و یا با بهره‌گیری از خطوط تلفن می‌توانید سفارشات خود را با توجه به سلیقه و خوی و طبیعت مشتریان تهیه نمایید.

### سازمان‌ها و مراکزی که با این شغل مرتبط هستند

- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ادارات نظارت بر مواد غذایی
- دانشگاه‌های علوم پزشکی
- شهرداری‌ها
- بانک‌ها و موسسات مالی و اعتباری

### معرفی مشاغل مرتبط و مکمل

- فروشندگان عمده میوه و تره‌بار
- فروشگاه‌های زنجیره‌ای
- سوپرمارکت‌ها
- میوه فروشی‌های سطح شهر
- تولید ترشی و شربت

### معرفی منابع آموزشی و تخصصی مورد نیاز

- کتاب جامع مربا و مارمالاد، نویسنده: منصوره مقدسی، ناشر: بین الملل حافظا
- ۶۰ نوع مربا، مارمالاد، کمپوت - انتشارات: در دانش بهمن
- دنیای هنر تهیه مربا شامل: انواع مربا، مارمالاد ژلی (لرزانک)، مترجم: ذاکری - اکرم،
- مربای شیرین، نویسنده: هوشنگ مرادی کرمانی، انتشارات: معین