

JEM MULBERI



Bahan-bahan

1. 1 kilo buah mulberi yang masak ranum
2. Jus perahan sebiji lemon/ limau nipis
3. 500 g gula halus (caster). Boleh dikurangkan atau ditambah mengikut kesukaan anda

Cara- cara membuatnya.

1. Masukkan mulberi bersama jus lemon/limau nipis ke dalam periuk atau kuali.
2. Kacau dan biarkan ia mereneh selama 15 hingga 20 minit.
3. Kacau (guna api perlahan) dan pastikan ia tidak hangus.
4. Tuangkan gula ke dalam periuk mulberi tadi dan kacau hingga agak pekat. Jem ini akan menjadi lebih pekat apabila sejuk.
5. Sedap dimakan bersama roti, wafer, ais krim dan juga lempeng serta biskut kering

SELAMAT MENCUBA

RINGKASAN



MULBERI

Disediakan oleh:
Zaidi Tajuddin

Pusat Pengembangan, Keusahawanan dan Pemajuan Profesional
(APEEC)

PENANAMAN

- Pokok Mulberi tumbuh dengan begitu cepat walaupun ianya ditanam hanya menggunakan **anak benih atau keratan batang**.
- Namun selepas ia mengalami pertumbuhan pantas pada peringkat mula tanam, pertumbuhan pokok Mulberi biasanya akan mula menjadi lambat (ambil masa antara 8-10 bulan untuk matang).
- Tinggi pokok Mulberi biasanya antara 5-6 kaki.
- Jarak penanaman pokok Mulberi boleh dibuat antara 6 kaki x 6 kaki atau 8 kaki x 8 kaki.

PENJAGAAN

- Pemangkasan dibuat setiap 3-4 bulan sekali (seperti pangkas pokok bunga raya) untuk galakkan pengeluaran pucuk (biasanya setiap batang akan hasilkan 8-10 pucuk selepas memangkas)
- Pembajaan pokok :
 - Boleh dilakukan sebulan sekali pada tahun pertama dengan menggunakan baja NPK 15:15:15 TE dan untuk tahun kedua,
 - Pembajaan yang sama boleh dilakukan setiap 2-3 bulan/sekali.
 - Boleh juga guna bahan tinja/kompos untuk tujuan tingkatkan kesuburan tanah.
- Pokok mulberi jarang kena penyakit.



- Daun pokok Mulberi berurat jejala, bercuping dan menggergaji di bahagian tepi.
- Daunnya boleh dikutip setiap 3-4 bulan sekali untuk dijadikan bahan tambahan makanan ternakan.

- Buah Mulberi merupakan buah yang bernodul majmuk (seperti buah nenas, mengkudu) yang mampu mencapai kepanjangan 2-3 cm dan 1 cm meter lebar,
- Berwarna putih kehijauan ketika mula berbuah dan ungu tua bila capai tempoh matang, dan ia enak dimakan segar.
- Boleh juga diproses menjadi jem, jus, perasa makanan

