

Productos elaborados con frutas

(II PARTE)



I. Escucha con atención:



ELABORACIÓN DE OTRAS MERMELADAS

Las mermeladas generalmente contienen fruta cortada en trozos , maceradas en azúcar y puestas a hervir con ese mismo azúcar , ácidos y pectina (agente gelificante) .

La manzana y el membrillo son frutas ricas en pectina , este agente cuagulante se encuentra especialmente en la piel , el corazón y las pepitas de las frutas .

El resultado final de este proceso es más o menos fluido , dependiendo de la fruta y del gusto personal de cada uno (a) . Aunque normalmente se elaboran con frutas , también existen mermeladas de hortalizas , como por ejemplo , de tomate y zanahoria .

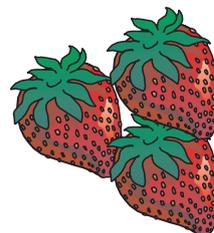
Mermelada de fresas I .

Esta mermelada se puede preparar durante todo el año , aunque es bueno recordar que la época de abundancia de esta fruta son los meses de : enero , setiembre , octubre , noviembre y diciembre .

Ingredientes :

1 kg. Fresas limpias , maduras y cortadas en trozos .

1 kg. de azúcar . 1 unidad de limón exprimido .



Elaboración

Preparación . Colocar la fruta , el zumo del limón y el azúcar en una olla en capas sucesivas . Luego hay que guardarla en un sitio fresco durante veinticuatro (24) horas .

Cocción . Hacer hervir a fuego lento , removiendo el fondo con una espátula para que no se pegue . Mantener en ebullición durante media hora y eliminar la espuma que se va formando en la superficie .

Recuerda conservarlos en frascos esterilizados .

Mermelada de fresas II .

Ingredientes :

4 kg. Fresas limpias sin los rabos , bien maduras , cortadas en trozos .

3 kg. De azúcar . 4 unidades de limón exprimidos .

Elaboración

Dejar toda la fruta macerando durante ocho (8) horas como mínimo . Luego , ponerla a fuego lento y que hierva durante una hora . Después enfriar y pasarlo por el pasapurés .

Recuerda ponerla en potes , dejando sin llenar aproximadamente , medio dedo y cerrándolos bien .

Vocabulario

Zumo : líquido que se extrae exprimiendo frutas y otros .

Espátula : utensilio de metal o madera en forma de paleta plana .

Pasapurés : utensilio doméstico que sirve para prensar y colar papas .

Cazuela : vasija redonda , más ancha que honda con dos asas .

Mermelada de higos .

Esta mermelada se puede preparar durante la estación del otoño , la época de abundancia de esta fruta son los meses de : enero , febrero , noviembre y diciembre .

Ingredientes :

1 kg. de higos muy maduros .

½ kg. de azúcar . 1 vaso de agua .

Elaboración

Pelar los higos , cortarlos en trozos y ponerlos en una cazuela con el agua y el azúcar . Mezclar con cuidado , cubrir con un paño limpio y dejarlo en reposo por una noche .

Al día siguiente poner la cazuela a fuego lento removiendo con una cuchara de madera para ayudar a disolver el azúcar y cocer suavemente hasta que los higos estén transparentes , más o menos 20 ó 30 minutos .

Recuerda conservarlos en frascos esterilizados .

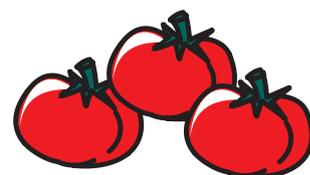
Mermelada de tomate .

Esta mermelada se puede preparar durante todo el año , la época de mayor abundancia son los meses de : enero , febrero , marzo .

Ingredientes :

1 ½ kg. de tomate maduro .

1 kg. de azúcar . 2 unidades de clavo de olor .



Elaboración

Lavar los tomates y luego bañarlos con agua hervida , después pelarlos , quitarles las pepitas y cortarlos por la mitad .

Colocarlos en una cazuela intercalando capas de azúcar y tomate . Después , tapas con un paño limpio y dejás macerando durante una noche .

Añades los clavos y pones a cocer a fuego lento , removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera , el tiempo debe ser de una hora aproximadamente , hasta que la mermelada esté en su punto , y finalmente se retiran los clavos .

Recuerda conservarlos en frascos esterilizados .

Mermelada de plátano .

La época de abundancia del **plátano se seda** son los meses de : enero a marzo y de julio hasta diciembre . Del **plátano de la isla** es del mes de enero hasta mayo y de setiembre hasta diciembre .

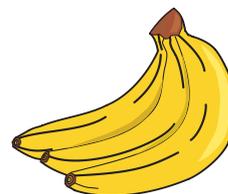
Ingredientes :

500 gr. de plátanos pelados .

350 gr. de azúcar .

Zumo de 4 naranjas .

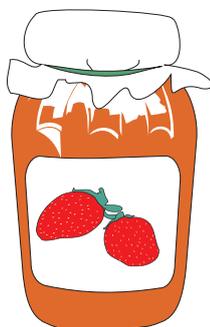
Zumo de dos limones .



Cortas los plátanos en tiras delgadas , agregas el azúcar y el zumo de naranjas y también los limones , después los pones a hervir muy suavemente removiendo de vez en cuando para que no se pegue .

La mermelada de plátano estará lista cuando espese y tome un bonito color rojo .

Recuerda conservarlos en frascos esterilizados .



Hazlo TÚ mismo

1. ¿Cómo se prepara la mermelada de pétalos de rosa ?