

Productos elaborados con frutas

(III PARTE)



I. Escucha con atención:



ELABORACIÓN DE OTRAS MERMELADAS

Mermeladas de pétalos de rosas

Ingredientes :

½ kilo de pétalos de rosas . ½ kilo de azúcar . El zumo de un limón .

Elaboración

Tienes que deshojar las rosas y pesar los pétalos , luego debes ponerlo en un colador y lavarlos rápidamente bajo el chorro de agua fría .

No hay que triturar los pétalos de la rosa , hay que ponerlos enteros , cocer todos los ingredientes a fuego lento durante media hora .

Finalmente vaciar la mermelada en los potes de vidrio .



Mermelada de fresas y manzanas .

La época de abundancia de las fresas , es en los meses de enero , setiembre , octubre , noviembre y diciembre . Y el tiempo en que abundan las manzanas son : desde el mes de enero hasta el mes de agosto , luego los meses de noviembre y diciembre .

Ingredientes :

1 kg. de fresas. 600 gr. de azúcar .
1 manzana . El zumo de ½ (medio) de limón .



Elaboración

Lavar las fresas y secarlas quitándoles el rabillo y cortarlas por la mitad , si son muy grandes , cortarlas de a cuatro . Ponerlas en un vaso hondo y ancho cubriéndolas con el azúcar y dejar reposando las fresas durante varias horas o toda la noche , para que las fresas suelten su jugo .

Después de este tiempo , puedes poner las fresas en una cazuela amplia y agregar la manzana pelada y rayada , seguidamente pones a fuego lento y haces hervir para luego bajar el fuego y cocer durante quince (15) minutos , removiendo de vez en cuando .

Con ayuda de una espumadera , sacar las fresas de la cazuela en otro recipiente , después cocer el almíbar durante quince (15) minutos hasta que se reduzca un poco , luego agregas nuevamente las fresas a la cazuela , así como el zumo de limón y pones a cocer durante treinta (30) minutos aproximadamente o hasta que haya alcanzado la consistencia adecuada .

Mermelada de zanahorias .

La zanahoria abunda durante los meses de enero a junio , también desde el mes de setiembre a diciembre .

Ingredientes :

1 kg. de zanahorias . Dos vasos con agua .
Las cáscaras de 4 limones. Un colador . Azúcar .



Elaboración

Se corta en pedacitos la zanahoria y se hace cocer en agua (2 vasos) luego , se pasa por el colador y se le agrega azúcar según el peso de la zanahoria colada , esta azúcar se disuelve en un poco de agua junto con las cáscaras de los limones (sólo la parte amarilla) .

Finalmente , después de hacer cocer por espacio de 20 minutos , se quitan las cáscaras de los limones .

Mermelada de manzana .

Decíamos que esta fruta tiene su abundancia entre los meses de enero a agosto y los dos últimos meses del año (noviembre y diciembre)

Ingredientes :

1 kg. de manzana . 2 limones . 800 gr. de azúcar .

Elaboración

Se cuecen las manzanas peladas y sin pepitas junto con los limones también pelados y sin pepas todo esto en poquísimas agua .

Cortas en trocitos las cáscaras de limón y las haces cocer hasta que estos trocitos estén tiernos y luego cueles este preparado.

Cuando la manzana ya está cocida sin nada de caldo , la pones en un recipiente junto con el azúcar , sin limones y cuando ya está en su punto justo, la retiras .

Para saber si ya está en su punto , enfrías un poquito en un platito y después , si al tocarlo se arruga , significa que ya está listo y que se puede retirar del fuego .

Finalmente , mezclas la mermelada con los trocitos de limón .

Recuerda :

si quieres , puedes reemplazar los limones por naranjas o por limas .

Mermelada de peras .

Ingredientes :

1 kg. de peras muy maduras . ¼ kg. de manzanas muy maduras .

800 gr. de azúcar . El zumo de dos limones .

Elaboración

Se le quitan las pepas (peras , manzanas y limones) luego se hace macerar durante unas cinco (5) horas con el azúcar y finalmente se cuecen lentamente por media hora .



Mermelada de durazno .

Ingredientes :

1kg. de durazno sin pepa (hueso) y sin cáscara .

800 gr. de azúcar . Zumo de dos limones .

Elaboración

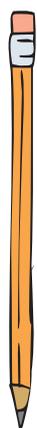
Una vez que el durazno está pelado y sin pepas , se pone junto con el zumo del limón a macerar durante cinco (5) horas en el azúcar .

Después , se cuecen lentamente durante media hora .

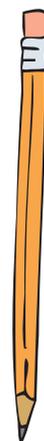
Recuerda

La cocción debe ser continuamente vigilada y mezclada con cuidado , porque es fácil que se pegue al fondo . Para comprobar el grado de cocción , se introduce la espumadera en la mermelada tomando un poco , luego se inclina ligeramente , si las gotas se escurren juntas , la mermelada está lista .

No se debe dejar enfriar nunca la mermelada en su recipiente de cocción hay que esperar que esté tibia y luego vaciar en potes limpios y secos .



Hazlo TÚ mismo



Comparte tu experiencia , al elaborar una de estas mermeladas aprendidas en tus fichas .