

Productos elaborados con frutas



I. Escucha con atención:



La Mermelada

La mermelada es una mezcla de fruta , agua y azúcar que debido a la pérdida de líquido , se ha transformado en una masa semisólida , o sea , casi dura .

La mermelada , es un producto elaborado con pulpa de fruta .

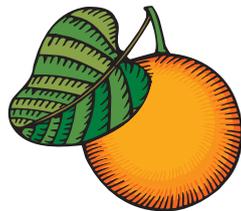
Las mermeladas , se pueden hacer de cítricos como, las naranjas , los limones , etc. También de otras frutas como , el durazno , la piña , la manzana y otros .

Los pasos generales para hacer la mermelada son los siguientes :

1. Escoger la fruta .
2. Seleccionar la mejor .
3. Pesar la fruta .
4. Lavar la fruta .
5. Pelarla , cortarla y descorazonarla .
6. Hervir la fruta en una olla .
7. Envasarla en latas o frascos esterilizados .

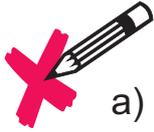
La mermelada de naranja (semindustrial 100 kg)

Ingredientes . 50 kilos de naranja , 60 kilos de azúcar ,
62 ,5 gramos de ácido cítrico , 15 litros de agua .



Procedimiento .

1. Lavar bien las naranjas .
2. Pelarlas .
3. La cáscara se corta en tiras o trozos . La fruta se corta en pedacitos.
4. La *cáscara* se hierve (1 a 2 horas) con la mitad del agua y del ácido hasta que esté totalmente blanda .
5. Los pedazos de *fruta* se hierven en la otra mitad de agua , hasta que se ablanden totalmente. Luego la masa se cuela (un colador) .
6. Los líquidos con las cáscaras y la pulpa , se mezclan . La masa que se ha obtenido se elabora de la siguiente manera :
 - a) La masa se mezcla con una tercera parte de azúcar y con una cantidad de agua . Por ejemplo , si la masa pesa 27 kilos se agrega 9 kilos de azúcar y un litro de agua .
 - b) Hervir la mezcla hasta que se reduzca un poco . (un tercio)
 - c) Agregar el azúcar de a poco y mover la mezcla en todo momento .
 - d) Después de agregar todo el azúcar , hay que cocer la mezcla por 20 minutos .



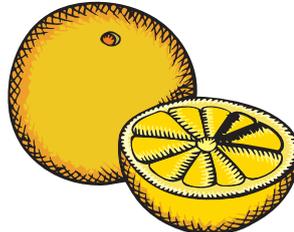
II . Marca la afirmación correcta. (V)

- a) Al preparar la mermelada , debes lavar la fruta . (V) (F)
- b) En la mermelada de naranja se hirvien juntas la cáscara con la fruta . (V) (F)
- c) La mermelada se puede hacer de naranja , manzana , durazno y otras frutas . (V) (F)



La mermelada casera .

Ingredientes : 14 naranjas grandes , agua y azúcar .



Procedimiento

1. Corta las naranjas en rodajas delgadas . Deja la cáscara .
2. Pesa toda la fruta cortada y agrega la misma cantidad de agua .
3. Guarda la fruta en una refrigeradora o en un lugar fresco , durante toda la noche .
4. Hierve la fruta con el agua hasta que estén blandas .
5. Vuelve a pesar la masa y pesa la misma cantidad de azúcar .
6. Colócala en el fuego . Agrega azúcar lentamente para que no se vuelva caramelo y aparezca en los bordes del recipiente .
7. Revuelve aproximadamente durante 50 minutos con una cuchara de madera , hasta que la masa se ponga dura (tiesa)



III. Marca las alternativas correctas .

En la mermelada casera:

- a) Se tienen que hervir la fruta hasta que quede blanda .
- b) Se debe agregar todo el azúcar a la vez .
- c) Es necesario que se use ácido cítrico .

¿ Cómo saber si la mermelada quedó en su punto ?

Existen dos maneras :

- Enfriar un poco de mermelada en un plato limpio y seco , después con una cuchara se empuja un poco la mermelada y ésta debe deslizarse con facilidad .
- Hacer que caiga una gota de mermelada en un vaso con agua , no debe mezclarse ni desparramarse la mermelada en el agua .

Hazlo TÚ mismo

AVERIGUA Y COMPARTE TU RESPUESTA .

¿ Cómo se pueden evitar los defectos en las mermeladas ?