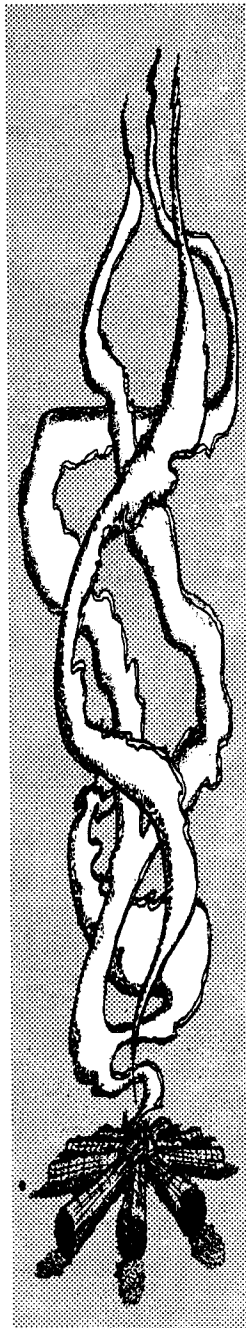


MÁS RECETAS DE MERMELADAS Y DULCES

ANEXO TÉCNICO

Nº 034



Chutney de mango

Ingredientes: 3 Kg. de mango verde, 1/4 de kilo de ajos, 1/4 de kilo de pasas, 10 chiles de árbol, 1/4 de kilo de almendras, 1/4 de kilo de jengibre, sal al gusto, 16 frascos de 325 gramos.

Se lavan perfectamente los mangos y se pican finamente al igual que los ajos, las almendras y la raíz de jengibre. Se pone todo a cocer moviendo constantemente para que no se pegue. Se le agregan los chiles y se envasa caliente cuando está a punto.

Dulce de rosas

Ingredientes: pétalos de rosa (rosa del año) y azúcar blanca.

Proporción: por cada kilo de pétalos ya cocidos; 2 kgs. de azúcar.

Escoger las rosas sencillas de pétalos más grandes (variedad comúnmente llamada rosa del año). Cocer los pétalos en agua hirviendo a borbotones, hasta que al sacarlas casi se deshagan en los dedos. En seguida desaguar en agua fría hasta que ésta salga clara. Estrujar y pesar. Aparte preparar un almíbar claro y colarlo. Echar las rosas en él y darle tres hervores; uno cada día. Luego del último hervor, envasar en recipientes limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de bananas

Ingredientes: bananas dulces (plátanos), manzanas, azúcar blanca, zumo de limón y de naranja.

Proporción: por cada kilo de bananas; 250 grs. de manzanas, 250 grs. de azúcar, zumo de 1 limón, zumo de 1 naranja.

Pelar las bananas y cortarlas en rodajas delgadas. Pelar las manzanas, quitarles las semillas y cortarlas en rodajas. Poner la fruta en una cacerola, agregar el azúcar y el zumo de limón y la naranja. Cocer, revolviendo constantemente hasta que se forme una pasta. Mantener en el fuego hasta que esté en su punto. Si no llegara a punto la mermelada, se le agrega agua de poco a poco hasta lograrlo. Envasar caliente en recipientes limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de peras

Ingredientes: peras, azúcar blanca, vino blanco seco, limones, canela, ron.

Proporción: por cada kilo de peras; 350 grs. de azúcar, 1 vaso de vino, 1 limón, 1/2 vaso de ron, canela.

Pelar las peras, partirlas, sacarles el corazón y cortarlas en trozos pequeños. Ponerlas en una cacerola y agregarles el azúcar, el vino blanco, la cáscara de limón (según las proporciones indicadas) y un trocito de canela. Dejarlas cocer hasta que las peras se deshagan y el conjunto presente una apariencia cristalina. Retirar la cáscara de limón y agregar el ron. Envasar en recipientes limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de fresa

Ingredientes: 750 grms. de azúcar morena o piloncillo, 1 Kg. de fresas, 10 grms. de grenetina, 6-8 frascos de 250 ml.

Lavar bien las fresas. Se pican finamente, se ponen en la olla con el azúcar, se disuelve la grenetina y se le agrega. Se cocinan aproximadamente 60 min. hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese..

Mermelada de zarzamora y manzana

Ingredientes: 1Kg. de zarzamora, 1/2 Kg. de manzana, 750 grms. de azúcar morena o piloncillo, 6-8 frascos de 250 ml.

Lavar bien las zarzamoras. Se ponen a cocer sin picar y sin moler con las manzanas ralladas y el azúcar, se cocinan hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese. Se mueve constantemente para evitar que ésta se queme o se pegue. Se envasa caliente.

Mermelada de higos

Ingredientes: 1 Kg. de higos, 750 grms. de azúcar morena o piloncillo, 1/2 taza de agua, 2 clavos de olor, 6-8 frascos de 250 ml.

Lavar bien los higos y picarlos finamente. El azúcar se pone en la olla con el agua y se cocina hasta que se funda completamente, se le agrega la fruta y los clavos de olor. Se pone a hervir hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese (aproximadamente 45 minutos).

Mermelada de zarzamora

Ingredientes: 1 Kg. de zarzamora, 750 grms. de azúcar morena o piloncillo, 6-8 frascos de 250 ml.

Lavar bien las zarzamoras. Se ponen a cocer sin picar y sin moler con el azúcar, se cocinan hasta que esté a punto, es decir, que esté espesa. Se mueve constantemente para evitar que ésta se queme o se pegue. Se envasa caliente.

Mermelada otoñal

Ingredientes: naranjas, limones, manzanas verdes, peras, azúcar blanca, agua.

Proporción: por cada 500 grs. de naranjas; 500 grs. de limón, 500 grs. de manzanas, 500 grs. de peras, 1 1/2 kgs. de azúcar, agua.

Lavar bien los limones y las naranjas, partir ambos por la mitad y exprimirlos (reservando el zumo). Cortar las cáscaras en fina juliana. Pelar y cortar en cuartos las manzanas y las peras, quitarles el corazón, picar en trozos pequeños. Colocar todo en una cacerola -la fruta, el zumo y las cáscaras-. Agregar agua suficiente para cubrir el contenido. Cocinar a fuego lento hasta que las cáscaras estén tiernas. Añadir el azúcar y revolver hasta que se disuelva. Subir la llama y cocinar hasta que esté en su punto, quitar la espuma. Envasar en recipientes limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de piña

Ingredientes: 1 Kg. de piña, 750 grms. de azúcar o piloncillo, 6-8 frascos de 250 ml.

Lavar bien la piña y picarla finamente, se ponen los trozos en la olla con el azúcar. Se cocinan aproximadamente 120 min. hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese. Se mueve constantemente para evitar que ésta se queme o se pegue. Se envasa caliente.



SCOUTS
ASOCIACION DE SCOUTS DE MEXICO A.C.

Derechos Reservados por la
Asociación de Scouts de México, A.C.
Córdoba 57, Col. Roma,
C.P. 06700, México, D.F.

Adaptación por: Martha Zárate L.

Editado por la Dirección Nacional de
Publicaciones de la Asociación de
Scouts de México, A.C.

Primera Edición: mayo de 1996.

Esta ficha no puede ser reproducida,
total o parcialmente, sin autorización
escrita del editor.

IMPRESO EN MÉXICO

Esta edición consta de 1,000 ejemplares.
Impresa en Litoarte S.A. de C.V.,
San Andrés Atoto 21-A, Col. Ind. Atoto
Naucalpan 53519, Edo. de México.

**PUBLICACIÓN
FINANCIADA POR
EL FONDO SCOUT
NACIONAL**

Pongámonos de acuerdo

Según los países, los términos de repostería no siempre coinciden, por lo que es necesario ponerse de acuerdo en algunas definiciones y así garantizar la comprensión de las instrucciones.

aclarar:	hacer menos espeso o denso, reblandecer.	escurrir:	destilar y dejar caer gota a gota un líquido.
almíbar:	azúcar disuelta en agua y cocida a fuego lento hasta que tome consistencia de jarabe. La proporción debe ser: 1 lt. de agua por 1/2 kg. de azúcar.	hollejo:	pellejo o piel delgada que cubre algunas frutas.
arrope:	jugo de frutas cocidas.	laminar:	cortar en forma de láminas.
cuajar:	cuando una sustancia líquida, puesta a enfriar, se pone pastosa o semi sólida.	lejía:	ceniza de carbón vegetal disuelta en agua.
cucharadita:	la porción que cabe en una cucharita de té no muy llena.	macerar:	mantener en líquido una sustancia sólida con el fin de ablandarla o reblandecerla.
dar hervor:	soltar el hervor; poner un líquido en contacto con el calor hasta su primera ebullición.	pulpa:	para efectos de repostería puede significar: 1) parte blanda de la fruta y, 2) especie de pasta que resulta de la fruta fresca una vez deshuesada y molida.
ebullir:	cuando un líquido, al contacto del calor, hierve.	rodaja:	tajada circular.
en jullana:	en tiras delgadas.	zumos:	líquido que se obtiene al exprimir las frutas.
en su punto:	una mermelada está en su punto cuando, poniendo un poco de ella en un plato frío, cuaja inmediatamente.		

