

RECETAS DE MERMELADAS CASERAS

ANEXO TÉCNICO

Nº 033



Mermelada de tomates verdes

Ingredientes: tomates frescos y maduros, azúcar blanca, limones y agua.

Proporción: por cada kilo de tomates; 1.100 kgs. de azúcar y 1 1/2 limones.

Pelar los tomates y cortarlos por la mitad. Aparte, lavar los limones y cortarlos en rodajas delgadas. En un recipiente poner el azúcar humedecida con agua y hervirla hasta que se espese. Agregar los tomates y limones ya preparados y seguir calentando, revolviendo constantemente hasta que esté en su punto. Envasar caliente en un recipiente limpio y cerrar herméticamente.

Mermelada de naranja

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

Lavar bien las naranjas, pelarlas y cortarlas en tiras finas; cubrirlas con agua. Ponerlas a hervir hasta que se consuma toda el agua.

Se agregan los gajos sin semillas, picados y con todo su jugo. Se ponen a hervir hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese (aproximadamente 45 minutos). Se mueve constantemente para evitar que ésta se quemé o se pegue. Se envasa en caliente.

Mermelada de ciruelas

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

Lavar bien las ciruelas. Se pican finamente y se les quita el hueso. Se ponen en la olla con el azúcar, se cocinan aproximadamente 45 minutos hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese. Se mueve constantemente para evitar que ésta se quemé o se pegue. Se envasa caliente.



Mermelada de limón

Ingredientes: limones, azúcar blanca y agua de la cocción de los limones.

Proporción: por cada kilo de limón cocido; 2 kgs. de azúcar y 1 lt. de agua (de la última cocción).

Poner los limones enteros en una cacerola y cubrirlos con agua fría. Cocer durante dos horas. A medida que el agua baje por efecto de la evaporación, debe ser reemplazada por otra hirviendo de modo que los limones se mantengan siempre tapados. Transcurrido el tiempo señalado, enfriarlos, colarlos, cortarlos en rodajas delgadas, sacarles las semillas y pesarlos. Aparte, poner en una cacerola azúcar y agua de la última cocción según la proporción señalada y hervir hasta que espese. A continuación, agregar los limones a la cacerola y continuar la cocción hasta que esté en su punto. Envasar inmediatamente en recipientes limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de mandarina

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

Lavar las mandarinas, pelarlas y cortarlas en tiras finas; cubrirlas con agua y ponerlas a hervir hasta que se consuma toda el agua.

Se agregan los gajos sin semillas, picados y con todo su jugo. Se ponen a hervir hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese (aproximadamente 45 minutos). La mandarina tiene mucha pectina, no requiere que se le agregue más. Se mueve constantemente para evitar que se queme o se pegue. Se envasa caliente.

Mermelada de mango

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

Lavar bien los mangos, se pican finamente y se les quita el hueso. Se ponen en la olla con el azúcar. Se cocinan aproximadamente durante 60 minutos hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese. Se mueve constantemente para evitar que se queme o se pegue. Se envasa caliente.

Mermelada de fresa y naranja

Ingredientes: naranjas, azúcar blanca, fresas, hierbabuena o toronjil y curacao.

Proporción: por cada 1 1/2 kilos de fresas; 1 kg. de naranjas, 2.6 kgs. de azúcar, 8 cucharadas de hierbabuena o toronjil (melisa) y 8 ó 12 cucharadas de curacao.

Poner las naranjas enteras en una cacerola y cubrirlas con agua fría. Calentar hasta que se reblandezcan. A medida que el agua baje por efecto de la evaporación, debe ser reemplazada por otra hirviendo para que las naranjas se mantengan siempre tapadas. Colar, enfriar y partir en rodajas delgadas sacándoles las semillas. Agregar 1 kg. de azúcar y dejar reposar en una cacerola tapada durante una noche. Lavar las fresas, desprender los tallos, aplastarlas con el resto del azúcar y dejarlas reposar durante una hora. Mezclar las dos masas (la de las naranjas y la de las fresas). Agregar la hierbabuena o el toronjil, llevar a fuego hasta la ebullición y cocer durante 4 minutos agregando las cucharadas de curacao. Envasar en frascos limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de kiwi y uva

Ingredientes: uvas, kiwis, azúcar blanca, ron.

Proporción: por cada kilo de kiwi; 1.6 kgs. de uva, 2.6 Kgs. de azúcar y 8 cucharadas de ron.

Picar las uvas despojadas de tallos y partirlas en trozos no muy pequeños. Aparte, pelar los kiwis y cortarlos en rodajas delgadas. Poner en una cacerola las uvas, los kiwis y el azúcar según las proporciones señaladas. Llevar a fuego alto, sin dejar de revolver, hasta la ebullición y cocer durante 2 minutos. Agregar el ron. Envasar en frascos limpios y cerrar herméticamente.

Mermelada de melón

Para la elaboración de esta mermelada debe utilizarse la variedad de fruto esférico, de unos 15 a 20 cms. de diámetro, de corteza color "beige" (castaño claro) con rugosidades más claras y en relieve, y de carne anaranjada y dulce, comúnmente conocido como melón "escrito". De este melón se utiliza la pulpa que está más cercana a la cáscara.

Ingredientes: pulpa de melón "escrito" y azúcar blanca.

Proporción: por cada 2 kilos de pulpa; 1 kg. de azúcar.

Cortar la pulpa de melón en dados medianos y pesarlos. Poner en una cacerola y agregar el azúcar según la proporción señalada. Calentar a fuego alto hasta que se disuelva el azúcar, revolviendo constantemente. Cuando suelte el hervor bajar la llama a fuego mediano, revolviendo cada cierto tiempo, hasta que se reduzca a la mitad o hasta que el jugo esté ligoso (aprox. 2 horas de ebullición). Envasar caliente en recipientes limpios y cerrar herméticamente.

El dulce de melón que resulta de este proceso, aún cuando los frascos sean esterilizados, tiene una duración aproximada de tres meses. Después de ese tiempo suele avinagrarse.

Mermelada de duraznos

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

Lavar bien los duraznos, se pican finamente y se les quita el hueso. El azúcar se pone en la olla con el agua y se cocina hasta que se funda completamente. Se le agrega la fruta, se pone a hervir hasta que esté a punto, es decir, hasta que espese (aprox. 45 minutos). Se mueve constantemente para evitar que ésta se quemé o se pegue. Se envasa caliente.



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.	hollejo:	pellejo o piel delgada que cubre algunas frutas.
almíbar:	azúcar disuelta en agua y cocida a fuego lento hasta que tome consistencia de jarabe. La proporción debe ser: 1lt. de agua por 1/2 kg. de azúcar.	laminar:	cortar en forma de láminas.
arrope:	jugo de frutas cocidas.	lejía:	ceniza de carbón vegetal disuelta en agua.
cuajar:	cuando una sustancia líquida, puesta a enfriar, se pone pastosa o semi sólida.	macerar:	mantener en líquido una sustancia sólida con el fin de ablandarla o reblandecerla.
cucharadita:	la porción que cabe en una cucharita de té no muy llena.	pectina:	sustancia gomosa que se encuentra en las paredes celulares de las frutas y permite la gelificación de las mermeladas. Puede substituirse por grenetina o gelatina sin sabor.
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 juliana:	en tiras delgadas.	zumo:	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.		
escurrir:	destilar y dejar caer gota a gota un líquido.		