



LAS DULCES MERMELADAS



blancaugarte@starmedia.com



Una de las riquezas de este país son sus frutas; por ser un país tropical, abundan durante todo el año: piñas, naranjas, guayabas, cambures, mangos, lechosas, parchitas y muchas otras; sin mencionar las frutitas exóticas como la perita de agua, pomagas, pesgua, que no las sabemos utilizar y que la mayoría de veces terminan de abono de su propia planta.

Con todas estas frutas se elaboran diversidad de productos como mermeladas, frutas de almibar, vinos, vinagres, jugos concentrados, frutas deshidratadas y muchos otros.

La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida de frutas sanas que hayan alcanzado su estado óptimo de madurez. En toda mermelada actúan los siguientes insumos: agua, azúcar, pectina y ácido cítrico. Generalmente el agua es la contiene la propia fruta, sin embargo cuando se le adicione debe ser la mínima cantidad posible. La pectina es la sustancia que ayuda a gelificar; algunas frutas las contienen, otras la necesitan (en mermeladas hechas en casa se puede sustituir por almidón de maíz o papa). El ácido cítrico contenido en los limones ayuda a mantener sus



PERITAS EN ALMIBAR

- 1 Kg. de peritas de agua (conocidas erróneamente como pumarosa)
- 3 tazas de agua
- 3 cucharas de jugo de limón
- 1 kg de azúcar blanca
- 1 rajita de canela
- 4 clavitos

Preparación:

- 1) En una olla gruesa poner el agua, especies y dejarla hervir por 3 minutos.
- 2) Añadir el azúcar y dejar hervir a fuego medio por cinco minutos. Añada el jugo de limón.
- 3) Quitarles el tronquito a las peritas, lavarlas, secarlas y hacerles un pequeño tajo en forma de cruz en la parte inferior.

MERMELADA DE PIÑA

- 1 kg. de pulpa de piña
- 1 kg de azúcar blanca
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de maicena

Preparación:

- 1) Rallar la mitad de la piña. La otra mitad licuarla con una taza de agua. Utilizar en la mermelada el tronquito interior o corazón de la piña. No colar.
- 2) Poner a hervir a fuego alto, en una olla gruesa por diez minutos para que evapore el agua que usó al licuar. Mover.
- 3) Añadir el azúcar y mover constantemente con cuchara de madera, manteniendo el fuego muy alto, ya que de lo contrario el producto oscurecerá, Cuando empieza a hervir las burbujas son rápidas; a medida que se agarra punto la burbuja se vuelve pesada
- 4) Pasados aproximadamente 25 minutos probar el punto: poner un poquito de la mermelada en un platito y dejarla enfriar rápidamente (freezer). Tocar entre los dedos índice y pulgar y sentir la textura pegajosa. Si es así seguir con el siguiente paso, sino, seguir cocinando un poquito más.
- 5) Añadir el jugo de limón, revolver bien
- 6) Disolver el almidón de papa o maicena en poquita agua, y echarla sobre la mermelada revolviendo rápidamente.
- 7) Envasar en caliente en frascos de vidrio previamente esterilizados y tapar.

* Puede obtener otras variedades al cambiar la fruta. Es deliciosa la mermelada mixta de lechosa y concentrado de parchita.



- 4) En una olla gruesa poner el agua, especias y dejarla hervir por 3 minutos.
- 5) Añadir el azúcar y dejar hervir a fuego medio por cinco minutos. Añadir el jugo de limón.
- 6) Quitarles el tronquito a las peritas, lavarlas, secarlas y hacerles un pequeño tajo en forma de cruz en la parte inferior.
- 7) Vaciar las peritas en almíbar y dejarla cocinar a fuego medio por media hora. Luego bajar el fuego hasta que las peritas haya absorbido el azúcar (Probarlas). Añadir más jugo de limón si le parece.
- 8) Déjelas en el almíbar hasta el día siguiente
- 9) Al día siguiente calentarlas y envasar en caliente en frascos de vidrio.

Se utilizan como postre, el almíbar para cubrir panquecas chelados y hasta para elaborar platos agrídulces.

