

Y llegó el invierno, época de cítricos

Con la llegada del frío y las pocas horas de luz, las plantas de naranja de ombligo, las mandarinas criollas, los pomelos y los limones se cargan de colores y aromas. Nada más hermoso para estos días de noches largas que preparar unas ricas mermeladas, en la cocina económica para los que la tienen.

Las mermeladas de Cítricos llevan algunos pasos más, que las mermeladas de pulpas como las ciruelas o duraznos, ya que para su elaboración se usa la parte blanca de los cítricos, la cual es bastante amarga y más dura. La parte blanca de los cítricos se llama albeldo, y contiene junto con las semillas, una gran cantidad de pectina. La pectina no es otra cosa que la gelatina que contienen las frutas que le da la consistencia a las mermeladas

La receta artesanal de las abuelas es la siguiente:

Mermelada de Naranjas:

La fruta tiene que ser de cáscara gruesa en lo posible caseras, recordemos que mucha de la fruta comprada, de brillantes colores está pintada y encerada para ser más bonitas y eso también va a parar a nuestro dulce.

El primer paso es exprimir las naranjas, reservamos su jugo en la heladera y ponemos las cáscaras con hollejo y todo cubiertas con agua. Agregamos un buen puñado de sal gruesa, las dejamos 24hs en esa solución, transcurrido ese tiempo, las enjuagamos y dejamos otras 24hs más en agua sola.

Luego volvemos a enjuagar siempre descartando esas aguas, a continuación le damos un hervor de unos 15 minutos aproximadamente o hasta ver que están bien tiernas, tiramos esa agua, picamos bien las cáscaras o las pasamos por un tamiz, pesamos, incorporamos el jugo reservado en la heladera y cocinamos revolviendo de vez en cuando para que no se nos pegue, medimos la pectina. ¿Cómo hacemos esto?, tomamos un poco del jugo que está hirviendo en la olla lo ponemos en una cazuelita dejamos enfriar y cuando esté frío le agregamos alcohol puro por las paredes de la cazuela, movemos un poquito y si vemos que se nos forma como una clara de huevo firme estamos en condiciones de agregar el azúcar. 1 kgr de azúcar por cada Kg de pulpa pesada, luego cocinamos hasta punto mermelada. Podemos aromatizar con unos clavitos de olor o ralladura de jengibre

¿Cómo nos damos cuenta que está lista la mermelada?

Es fácil, tomamos un plato ponemos un poco de la mermelada la dejamos enfriar a temperatura ambiente y cuando esté fría le pasamos el dedo por el centro separándola en dos, si los labios

formados no se vuelven a unir ya esta lista, si ponemos el plato de costado la mermelada no corre, si tuviéramos un termómetro que mida mas de 100°C estará lista cuando llegue a los 105 °. Una vez lista la envasamos bien caliente en frascos de vidrio esterilizados, tapamos con tapas de metal a la cual le ponemos alcohol al 70 % (7 partes de alcohol+ 3 partes de agua) y los volvemos al agua caliente y esterilizamos otros 10 minutos.

Una vez que saquemos la mermelada del agua caliente la ponemos boca abajo sobre una madera, la dejamos un buen rato y la volvemos a dar vuelta y comprobamos que se haya hecho el vacío en las tapas (la tapa tiene que quedar hundida (o sea cóncava).

¿Cómo esterilizamos los frascos?

Lavamos bien los frascos que vamos a usar, con agua y jabón, enjuagamos bien y luego los ponemos en una olla a la cual le ponemos trapo en el fondo para que no se rompan, llenamos de agua hasta pasar unos 10 cm el borde de los frascos y los llevamos al fuego. Cuando comiencen a hervir, contamos 10 minutos y los sacamos del agua caliente

Teniendo cuidado de no quemarnos los colocamos boca abajo sobre una madera para que se escurran, luego damos vuelta y reservamos cubiertos con un repasador hasta envasar.

Nos conviene hacer todo el proceso junto, cuando comenzamos la mermelada ponemos a esterilizar los frascos, ya que no podemos hacerlo con mucha anticipación porque se volverían a contaminar. Hacemos la mermelada, la envasamos y la reesterilizamos, así no cortamos la cadena de calor y además ahorramos tiempo y combustible, además obtendremos una mermelada de excelente calidad.

Algunas otras recetas:

Mermelada de Pomelos, Naranjas amargas y Limones

El procedimiento es igual pero en vez de remojarlo solo 24 hs en agua con sal, lo hacemos 48hs cambiando el agua con sal o sea:

24 h. agua con sal, tiro el agua

24 h. agua con sal, tiro el agua

24 h. agua sin sal, tiro el agua

Hiervo 15 minutos o hasta que esté bien tierno.

En este caso no agrego el jugo porque haría la mermelada muy amarga o ácida, agrego un poco de agua para que no se nos pegue al principio.

Tengamos en cuenta la gran cantidad de pectina que tienen los cítricos, por eso es muy importante cortar o desmenuzar muy bien la cáscara porque si no me quedará una mermelada semisólida y poco untable.

Antes de agregar el azúcar la pulpa y la piel tendrán que estar bien blandas de forma que se desintegren al frotarla entre los dedos.

El tiempo de ebullición con el azúcar será corto siguiendo las pautas que dimos en las otras mermeladas. Los procedimientos para determinar el punto final y el envasado son semejantes a los explicados anteriormente.

Mermelada de Mandarinas

2 kg de mandarinas

2 kg de azúcar

Jugo y ralladura de 1 limón

½ lts de agua.

Jengibre para aromatizar

Se sacan las cáscaras de las mandarinas y se hierven 10 minutos, se dejan enfriar. Por otro lado sacamos las pielcitas de las mandarinas y las cortamos en rodajas finitas, las semillas las ponemos en una gacita, para ponerlas mientras hacemos la mermelada y cuando esté terminada poder retirarlas fácilmente, recordemos que en la piel y las semillas de las frutas se encuentra la pectina.

La pulpa, el jugo de limón, las cascaritas cortadas, las pesamos y las colocamos en la cacerola, hervimos despacio, agregamos el jengibre probamos la pectina y si esta nos da bien agregamos el azúcar, y llevamos hasta el punto mermelada. Envasamos en frascos estériles, pasteurizamos 10 minutos.



Naranjas en almíbar

Tomamos unas lindas naranjas de ombligo, las ponemos en agua fría y las llevamos a hervir unos 10 minutos, las retiramos y ponemos nuevamente en agua fría y las volvemos a hervir unos 15 minutos más, tienen que quedar bien tiernas. Por otro lado preparamos un almíbar con un kg de azúcar y un litro de agua, revolvemos hasta que se disuelva el azúcar, le agregamos el jugo de un limón y unos clavitos de olor, llevamos al fuego y hervimos unos 5 minutos, cortamos las naranjas en gajos retiramos las semillas y las ponemos en el almíbar, llevamos a hervor unos 5 minutos, apagamos el fuego y las dejamos hasta el otro día, de esta forma el almíbar penetrará en la fruta volviendo su cáscara transparente. Al otro día, volvemos al fuego y hervimos hasta que el almíbar esté espeso, envasamos en frascos estériles, de preferencia de boca ancha para poder acomodarlas mejor, tapamos y reesterilizamos 10 minutos. Retiramos del agua y dejamos enfriar.

Si su familia es de las que se comen las mermeladas muy rápido, nos conviene hacerlas en poca cantidad y en vez de envasarlas en frascos, las ponemos en algún recipiente lindo y las guardamos en la heladera. Pero no hay nada más lindo que tener unos cuantos frascos para compartir con amigos o para abrir fuera de temporada.

Espero que estas recetas les sean útiles
Hasta siempre
Sandra Riedl
CEA N° 16 Bmé Bavio