

Querido 6° AÑO

VAMOS A TRABAJAR; VAMOS A COCINAR

¿Qué es una mermelada?

Con la denominación genérica de mermelada, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con azúcar o edulcorantes, este producto listo para el consumo, debe tener consistencia untable y se presentará como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.

Las mermeladas deberán presentar las siguientes características:

COLOR: Uniforme, característico de la fruta procesada, sin que puedan presentar color extraño por elaboración defectuosa.

OLOR: Propio de la fruta procesada y libre de olores extraños

SABOR: Distintivo y característico de la fruta procesada, dulce y libre de sabores extraños

TEXTURA: Producto de buena consistencia, significando con ello un producto pastoso, firme, pero no duro

ASPECTO: Bueno, significando con ello un producto libre de materias extrañas, aceptando la presencia de burbujas de aire en cantidad tal que no afecte la calidad normal del producto. Los componentes deben estar uniformemente distribuidos.

PARAGRAFO: El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor o sobre cocido.

¿Qué tenés que hacer?

Una mermelada en tu casa

¿Cómo hacerla?

PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE LA MERMELADA

1- Materia prima

Se controla que la materia prima sea de la calidad adecuada para obtener una mermelada óptima. Recordando que las frutas deberán estar frescas y maduras para desarrollar al máximo sus características de aroma y sabor. Para llevar un control adecuado se pesarán las frutas a utilizar.

Podés elegir la fruta que quieras, no se agrega agua y en un kilo de fruta se agrega entre 600 gramos y nunca más de 1 kilo de azúcar para que la mermelada sea saludable.

2- Lavado de la materia prima

Una vez seleccionadas se procederá a desinfectarlas, sumergiéndolas en agua con tres gotitas de lavandina, dejándolas en remojo durante 20 minutos, luego se lava normalmente con agua potable.

3- Pelado.

El pelado de la fruta se realizará manualmente descartando carozos, semillas, etc.

4- Trozado

Una vez que las frutas estén limpias y peladas se deben cortar para luego pasar a su cocción. Los utensilios a utilizar deben estar limpios y las tablas preferentemente de plástico.

5- Cocción

Se llevará al fuego. La receta será elegida por cada uno intentando que pertenezca a una tradición o receta familiar.

Como no contamos con refractómetro el punto final de cocción será evaluado en forma artesanal buscando la consistencia adecuada a través de colocar una cucharada de mermelada en el plato, dejándola unos minutos hasta que tome temperatura ambiente y se procede a separarla en dos partes visualizando que no se unan.

6- Envasado

Antes del envasado se deben lavar los frascos, enjuagarlos y ponerlos a hervir. Si ponemos a hervir varios frascos y sus tapitas podemos envolverlos con algún lienzo limpio para evitar que se golpeen y se rompan. ¡Mucho cuidado! Hay que trabajar con precauciones y atentos a lo que están haciendo.

Los frascos, secados previamente con el calor del horno, y aún calientes serán llenados hasta el tope con mermelada en caliente, dejando poco espacio vacío y se dejarán enfriar por 24 horas dados vuelta, es decir, con la tapa hacia abajo para hacer un cerrado al vacío manual. Cuando la abras vas a comprobar el ruido que hace. (Se puede filmar ese momento)

7- Presentación de las mermeladas artesanales

Realización de un video, tik tok, fotos o paso a paso de la elaboración de la mermelada, su degustación y/o el trabajo que se compartió para toda esta producción.

¡Suerte y buen provecho!

Cualquier duda plukis@hotmail.com

15-4439-1815