



IDEAS PARA GANAR DINERO

Por el Técnico Químico Industrial A M E R I C O C H I E S A

ELABORACION DE MERMELADAS

Es de todo punto de vista conveniente preparar una cierta cantidad de mermeladas en las épocas en que la fruta abunda, a objeto de tener un buen stock para los meses en que esté cara.

CONSIDERACIONES GENERALES

Estos productos requieren un gran cuidado al prepararlos y sobre todo durante la cocción, ya que no puede agregarse en ese intervalo ni una gota de agua.

Cuando se hagan mermeladas de semillas pequeñas conviene hacerlas pasar por un cedazo de malla apropiado. Muchas personas suelen omitir este, proceso, obteniendo un producto desagradable pues al comerse se tropieza con las semillas que no por pequeñas son menos molestas.

En cuanto a los frutos de semilla de mayor tamaño, primeramente han de lavarse, mondarse y luego cortarse en cuatro trozos a objeto de poder quitarles las semillas con facilidad.

La fruta no se pesa, sino que se mide, y se agrega, salvo casos especiales, por cada litro de fruta, 1/2 litro de azúcar.

La olla o caldera en que haya de cocerse la mermelada, ha de ser esmaltada en su parte interior a fin de que los ácidos de las frutas no ataquen a aquélla y se formen sustancias extrañas.

Dicha olla se lava bien con agua fría, se escurre un poco y sin secarla se procede a llenarla: se coloca sobre el fondo una capa de fruta, encima una de azúcar; sobre la que azúcar otra de fruta, luego otra de azúcar y así sucesivamente hasta terminar con toda la fruta.

Por fin se comienza el calentamiento (a fuego lento) agitando con cierta frecuencia aplastando la fruta mientras se agita.

La cocción termina al cabo de dos horas.

Y ahora a las fórmulas de mermeladas.

NARANJA

Se mondan 12 naranjas y 2 limones, se cortan en rodajas finas y se quitan las semillas.

Se mide y se agregan 3 litros de agua por cada uno de fruta.

Se coloca todo en una vasija de barro tapada durante 3 días.

Al cabo de este tiempo se **coloca** en una cacerola y se cuece hasta reducir toda **la fruta a pulpa**. Se deja enfriar y **se pesa**. Se le agrega una cantidad **igual**, en peso de



azúcar y se calienta nuevamente hasta que hierva; se **espuma** siguiendo la cocción **hasta que** un poco del jarabe echado **en un plato frío** se coagule con **rapidez**. Luego se echa **la mermelada** en los frascos previamente **esterilizados**.

Una buena variación **de esta** mermelada, consiste en **la siguiente**, con miel.

Se cuecen las cáscaras **de las** naranjas utilizadas en **agua hasta que** se ablanden. Se pican finamente. Mientras tanto, se **quita toda la** parte fibrosa de las **naranjas** **recogiéndose** solamente **la pulpa**. **Por** cada kilo de pulpa así **obtenida** se le agrega 1 kilo de miel y 1/2 Kg. de cáscara preparada.

Se cuece lentamente **durante media** hora agitando con frecuencia y luego se echa en los tarros.

TOMATE

Las proporciones son las siguientes; Tomates maduros pero no machucados 7 kilos; azúcar 8 kg.; 12 limones; agua, 1 litro.

Se escaldan los tomates a fin de poderlos pelar con comodidad, se pelan, luego se cortan en dos. Se mondan los limones y se cortan en rodajas finas.

Se hierva el agua con el azúcar hasta formar un jarabe y se le agrega los tomates y limones. Calentar hasta que hierva espumando y revolviendo todo con frecuencia.

Se sabe cuándo está a punto por el mismo procedimiento que en el caso indicado anteriormente.

Luego se echa en los tarros esterilizados.

MEMBRILLO

Se pelan los membrillos, y se echan en la olla que contendrá apenas un dedo de agua.

Se calienta hasta reducir toda, la fruta a pulpa la que se quita y pasa por un tamiz a fin de separar las semillas.

Luego se pesa esta pulpa y se echa nuevamente en la cacerola junto con azúcar en proporción de 3/4 kilos de ésta por cada kilo, de pulpa.

Se revuelve todo muy bien y se cuece hasta que echando un poco de mermelada en un plato frío, ésta coagule de inmediato.

Cuando ello ocurra se vuelca en los frascos esterilizados.

La preparación de ésta mermelada, es en más o menos cuatro horas de trabajo.

MANZANA

Se preparan: 1 kilo de manzanas, 120 gramos de azúcar y 30 de manteca.

Como en todos los casos, las manganas se pelan, luego cortan en cuatro, se quitan las semillas y se colocan en la olla junto con el azúcar y la manteca.

Se calienta al baño-maría hasta que la fruta haya quedado blanda y luego se pasa por un tamiz.

Puede guardarse, como en casos anteriores, en frascos esterilizados.

Esta mermelada se adapta muy especialmente para rellenar hojaldres, etc.