

MASTER CLASS

Com fer mermelades

La mermelada es diferencia de la gelea, la confitura i la compota per la textura i la densitat. La mermelada és lleugera, brillant i no gaire densa, amb la fruita trossegada o triturada. La gelea és més viscosa; la confitura, en canvi, és més espessa, i, finalment, la compota es distingeix per ser molt més densa.

recepta i cuina carme ruscalleda /// foto becky lawton



CARME RUSCALLEDA

xef i divulgadora ///

La xef de Sant Pol de Mar ens proposa receptes i trucs d'una cuina que també passa per Barcelona i Tòquio.
www.ruscalleda.cat

1. INGREDIENTS. Podem fer mermelades de fruites o hortalisses, i amb pètals de flors o herbes aromàtiques. Considero l'alcohol com un perfum afegit al final de l'elaboració: en una confitura de préssec o de pruna, sumar-hi un rajolí de rom, o, en una de cirera o de maduixa, un de Kirsh.

2. SUCRE. El sucre, en una mermelada, a banda de donar la densitat i la dolçor, actua com a conservant. Si fem servir el sucre blanc, respectarà el sabor de la fruita; en canvi, si l'elaborem amb sucre morè, hi sumarà sabors propis del sucre. Quan era petita, a casa les confitures casolanes les elaboràvem TxT (tant per tant), o sigui, el mateix pes de fruita que de sucre. Ara sabem que hem d'evitar l'abús de sucre, per això ara les elaboro amb menys quantitat de sucre. La indústria agroalimentària treballa amb edulcorants permesos per la llei per evitar la càrrega de sucre a les mermelades.

3. CONSERVACIÓ. Una mermelada casolana, perquè duri, ha de contenir 850 grams de sucre per quilo de fruita; si la volem guardar elaborada amb menys sucre, correm el risc que es faci malbé. Quan fem una confitura a casa amb poc sucre, hem de guardar-la a la nevera i consumir-la en poc temps. Però, si volem fer conserva, amb 850 grams de sucre per quilo, i amb l'afegit d'un cítric (la pela i el suc), podem fer servir pots nets i nous, els de tapa twist-off, i omplir-los amb la confitura molt calenta, acabada de fer, fins a dalt de tot. Feu servir un embut de forat gros, per evitar embrutir els vorals del pot, tapeu-lo ràpidament i gireu-lo: el poc aire que queda al recipient desapareix amb l'alta temperatura i es fa el buit. S'ha de tenir molt cura i respecte, amb les conserves casolanes! El risc és la toxina botulínica, que és molt perillosa.

MERMELADA DE FRUITA



INGREDIENTS

500 g de la fruita escollida (si trieu maduixes, netes i tallades a quarts; si són peres, pelades i ratllades gruixudes; si feu servir kiwis, pelats i a dauets; i si trieu nabius, nets i sencers)
250 g de sucre
30 ml de suc de llimona

PREPARACIÓ

- 1 En una olleta o un cassó d'acer inoxidable, poseu la fruita, el sucre i el suc de llimona a coure al foc. Quan arrenqui perfectament el bull, retireu-ho del foc, deixeu-ho refredar i reserveu-ho 24 h a la nevera.
- 2 L'endemà, torneu-ho a posar al foc i, quan arrenqui el bull, manteniu un foc mitjà, i aneu-ho controlant i remenant cada 20 min. Ja la teniu a punt!
- 3 Guardeu-la a la nevera, perquè porta poca càrrega de sucre.

