

LAS CONSERVAS DE INVIERNO

mermeladas jaleas y salsas picantes

EN estos días crudos, resulta muy agradable entrar en casa y notar un delicioso olor de confituras que llega a nosotros como un anticipo del verano.

Los estantes de las tiendas, diréis, están repletos de toda clase de conservas. ¿Para qué tomarnos el trabajo de prepararlas nosotras mismas, como en tiempos de nuestras abuelas? Pues porque preparadas en casa, tienen un gusto particular; un sabor que no se encuentra jamás en los productos que se venden en el comercio.

En nuestra época, muchas mujeres deben asumir una doble tarea: trabajar fuera del hogar y ocuparse asimismo de su buena marcha. Es justamente a esas amas de casa que disponen de poco tiempo a quienes ofrecemos hoy estas recetas de confituras, porque la mayor parte de ellas se preparan rápidamente.

confitura de albaricoques y piña

Doscientos gramos de albaricoques secos; dos tazas de piña cortada en dados; taza y media de dátiles; tres tazas de agua; tres de azúcar; cuarto de taza de zumo de limón; media taza de almendras peladas.

REMOJAR los albaricoques en agua caliente hasta que estén tiernos. Escurrir bien.

TRITURARLOS, junto con la piña y los dátiles, en el Turmix. Colocar el puré conseguido en una cacerola grande y agregar el agua. Tapar y cocer a fuego suave, durante 25 minutos, revolviendo de vez en cuando.

DESTAPAR la cacerola y agregar el azúcar y el zumo de limón y continuar la cocción hasta que la mezcla se espese, es decir, alrededor de 30 minutos.

ANADIR las almendras y colocar en frascos esterilizados.

dulce de vino

Dos tazas de jerez u oporto; tres tazas de azúcar; 125 gramos de pectina líquida.

MEZCLAR el vino y el azúcar en una cacerola al baño de María.

COGER al baño de María durante dos minutos, revolviendo constantemente.

RETIRAR y agregar la pectina.

ENVASAR rápidamente en frascos esterilizados y cubrir con una capa espesa de parafina caliente.

salsa picante

(para acompañar la carne)

Dos latas de tomate en conserva, dos cebollas grandes; dos manzanas reinci-

ta; una taza de apio; una taza de pimienta verde; dos guindillas secas (todos estos ingredientes, finamente picados); media cucharadita de canela; taza y media de vinagre; tres cuartos de taza de azúcar; media cucharadita de clavos de olor en polvo; media cucharadita de nuez moscada.

COLOCAR los tomates en una cacerola grande, de paredes gruesas.

AGREGAR los demás ingredientes y cocer a fuego suave durante una hora.

ENVASAR en frascos esterilizados, que se cerrarán bien.

confitura de miel

Dos tazas y media de miel líquida; tres cuartos de taza de agua; una cucharada de cáscara de naranja rallada; 125 gramos de pectina líquida.

COLOCAR la miel, el agua y la cáscara de naranja en una cacerola sobre fuego vivo. Mezclar bien. Retirar en cuanto hierva y pasar por un colador.

VOLVER a poner sobre el fuego y esperar a que el preparado hierva fuertemente. Agregar la pectina, revolviendo constantemente y continuar la cocción hasta que la mezcla comience a hervir otra vez.

RETIRAR del fuego, espumar y envasar inmediatamente en frascos de boca ancha. Cubrir de parafina.

mermelada de zanahorias

Nueve tazas de azúcar; nueve tazas de zanahorias ralladas; un cuarto de cucharadita de sal; el zumo y la cáscara, cortada en tiritas finas, de tres limones;

el zumo y la cáscara, cortada de igual forma, de una naranja.

ANADIR el azúcar a las zanahorias, revolver bien y dejar reposar durante una noche.

AGREGAR los zumos de las frutas, las cáscaras y la sal. Poner en una cacerola y hacer hervir a fuego suave, mezclando a menudo, durante media hora. (Hasta que los trocitos de cáscara estén transparentes y el almibar no se desparame al ser colocado en un plato frío.)

ESPUMAR, si es necesario, y poner la jalea, con ayuda de un cucharón, en frascos esterilizados.

jalea de manzanas y uvas

Siete tazas de azúcar; taza y media de zumo de uvas; dos tazas y media de zumo de manzanas. (Ambos pueden ser de lata); 125 gramos de pectina líquida.

PONER el azúcar y los zumos de frutas en una cacerola. Calentar hasta que hierva.

AGREGAR la pectina revolviendo constantemente. Esperar a que la mezcla hierva nuevamente y dejar cocer todavía un minuto más.

RETIRAR del fuego, espumar y echar inmediatamente el preparado en frascos esterilizados. Cubrir de parafina.

EN ESTA EPOCA DEL AÑO, las conservas preparadas en casa resultan muy adecuadas para renovar los «menús» diarios. Preparad vosotras mismas estas confituras para las cuales debéis utilizar frutas frescas o secas y zumos de fruta.

