

MERMELADA DE MORA

Consells

Les mores maduren a finals d'agost i principis de setembre, i és l'època perfecta per recol·lectar-les i preparar una deliciosa conserva de mermelada de mores que ens durarà tot l'any. Podem aprofitar un passeig per la muntanya compartit amb els infants per arreplegar una bona collita. És important que les mores estiguin al punt màxim de maduració, per la qual cosa és preferible descartar les que encara no estiguin prou madures.

Ingredients

(per a 4 persones):

- 1 quilo de mores
- 600 grams de sucre
- Aigua
- Llimona

Elaboració

Treu tots els peduncles i les fulles i renta les mores. Pesa-les i posa-les en una cassola amb el sucre (aproximadament 600 grams per quilo de fruita), una miqueta d'aigua i un raig de llimona, i deixa-les bullir uns 10 minuts. A continuació, tritura-ho i passa-ho pel passapuré o el colador xinès per eliminar-ne les llavors. Després posa la polpa al mateix recipient que has utilitzat i deixa-la bullir remenant de tant en tant fins que la barreja espesseixi, com a mínim una hora. Per saber si ja és hora de retirar la mermelada del foc, és útil posar una petita quantitat en un plat i deixar-la refredar. Si en empènyer la mermelada amb el dit, "s'arruga" i té una textura gelatinosa, està al seu punt.

Consells per degustar-la:

Pots afegir-la a un iogurt natural o a un gelat de nata, fer unes magdalenes farcides de mermelada de mores o acompanyar un pastís o sandvitxos de formatge.

Per preparar la conserva:

Posar la mermelada calenta en pots degudament esterilitzats (n'hi ha prou amb un programa de rentaplats), i ha d'arribar a 1 cm de la vora.

Tanca'ls hermèticament i posa'ls a coure al bany maria durant 5-10 minuts dins d'una cassola i coberts d'aigua. Quan es refredin, tindràs una deliciosa conserva casolana de mermelada de mora. D'aquesta manera s'aconsegueix el buit, que permet guardar la conserva durant 1 any.

