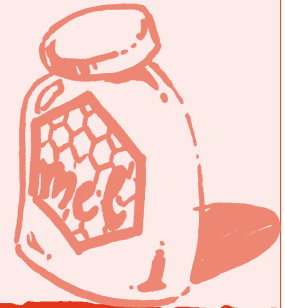


elaboració de
productes naturals:
melmelada

| | |
|-------------------------------|---|
| Edat dels participants | 6-14 |
| Núm. de participants | 5 o més |
| Ingredients | Fruites, ganivets, sucre, una cullera de fusta i pots |
| Espai | Cuina |



Elaboració de productes naturals: melmelada



Desenvolupament

Agafarem la fruita escollida, la pelarem o la rentarem bé, la tallarem i la posarem a bullir. Quan la fruita comenci a estar tova hi afegirem el sucre. Tota la barreja ha de bullir a foc lent i l'anirem remenant amb la cullera de fusta per evitar que se'ns enganxi.

Cada tipus de fruita ha de bullir diferent temps i per saber si ja és ben cuita farem la següent prova: agafarem una mica de melmelada i la deixarem refredar en un plat. Si en prémer-la amb el dit s'arruga tota la superfície, voldrà dir que està al punt; si no fos així, la tornarem a posar al foc.

Un cop cuita la deixarem refredar i la col·locarem en pots. Si volem que es conservi força temps, després d'omplir el pot hi afegirem un parell de dits d'almívar.

Observacions

La proporció ideal entre fruita i sucre és: 1 kg de fruita per 800 g de sucre.