15 Ιουλίου 2015

Μαρμελάδα βερύκοκο με φρέσκο τζίντζερ και ζαχαρωμένη πορτοκαλόφλουδα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Μαρίνα Μαυρομάτη

Image not found or type unknown

Μαρίνα Μαυρομάτη

της Μαρίνας Μαυρομάτη

Είμαι σχεδόν σίγουρη ότι το νεοελληνικό “βερίκοκο”, όταν καθόμουν ακόμη στα θρανία, το γράφαμε βερύκοκκο. Με βεβαιότητα δεν μπορώ, όμως, να πω τίποτε, καθώς λόγω θετικής κατεύθυνσης, ποτέ δεν ασχολήθηκα ιδιαίτερα με την γραμματική. Πάντως εγώ θα το γράφω “βερύκοκο”, κάνοντας μία έκπτωση μόνο στο “κ” (οποιοσδήποτε συνειρμός με τον Γιάνη με ένα “ν” θεωρείται εκ του πονηρού!!!) και με τον κίνδυνο οι αναρτήσεις μου να περάσουν απαρατήρητες από τις μηχανές αναζήτησης!

Τον τελευταίο καιρό, με έπιασε μία προκοπή να τακτοποιήσω λίγο την αποθήκη μου, και έτσι ανακαλύπτω διάφορα ξεχασμένα υλικά, που τα είχα αγοράσει κάποτε με σκοπό να τα χρησιμοποιήσω βέβαια σε κάποια συνταγή. … Ανάμεσα στα βάζα με τις μαρμελάδες, ανακάλυψα και μία ιδιαίτερα νόστιμη, την οποία είχα μεν καταγράψει, αλλά δεν είχα φωτογραφίσει και φυσικά δεν είχα ποτέ αναρτήσει την συνταγή της. Ετσι αποφάσισα να την ξαναφτιάξω, και να ανεβάσω την ανάρτηση γρήγορα γρήγορα, όσο μπορείτε να βρείτε ακόμη βερύκοκα. Σίγουρα μία μαρμελάδα της ανακύκλωσης και αυτή, αφού περιέχει και ζαχαρωμένη φλούδα από πορτοκάλι, δηλαδή κόντιτα, από τα οποία φτιάχνω αρκετή ποσότητα κάθε χρόνο και φυσικά έχω χρόνια να αγοράσω έτοιμα, αλλά κάποιες φορές μου περισσεύουν και πρέπει να βρώ τρόπο να τα καταναλώσω.

Εκανα μία μικρή αλλαγή όσον αφορά το τζίντζερ, στην αρχική μου συνταγή χρησιμοποίησα σε σκόνη, αυτή την φορά όμως έβαλα φρέσκο, γιατί μου αρέσει η αψάδα του. Αν θέλετε γεύση πιό απαλή χρησιμοποιήστε την σκόνη.

Υλικά

Δόση : περίπου 1,5 lt

- **1 kg βερύκοκα καθαρό βάρος**
- **30 gr τζίντζερ φρέσκο (εναλλακτικά 6 gr σκόνη)**

- **τον χυμό απο 1 μικρό λεμόνι**
- **1 φλ. καφέ νερό**
- **750 gr ζάχαρη κρυσταλλική**
- **100 gr ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού**

Διαλέξτε ωραία ώριμα βερύκοκα. Αν βρείτε μικρά βερυκοκάκια, που δεν είναι τόσο εμφανίσιμα, αλλά είναι πολύ αρωματικά, να τα προτιμήσετε! Πλύντε τα βερύκοκα, στεγνώστε τα και αφαιρέστε τα κουκούτσια τους. Μην πετάτε τα κουκούτσια, μπορείτε να φτιάξετε υπέροχο σπιτικό λικέρ αμαρέτο, που δεν έχει να ζηλέψει τίποτε από αυτό του εμπορίου, ή να τα ξηράνετε και να τα χρησιμοποιήσετε στα γλυκά σας για να δώσετε γεύση πικραμύγδαλο.

Αφαιρέστε την φλούδα από το τζίντζερ και τρίψτε το σε έναν τρίφτη με μικρές τρύπες, ώστε να σπάσουν οι ίνες του. Βάλτε τα βερύκοκα σε ενα ευρύχωρο σκεύος, κατά προτίμηση γυάλινο, προσθέστε το τζίντζερ, το νερό, τον χυμό του λεμονιού και την ζάχαρη. Σκεπάστε το με μία πετσέτα και αφήστε τα να σταθούν για μια ωρίτσα.

Μεταφέρετε το περιεχόμενο σε μια κατσαρόλα και βάλτε την στη φωτιά. Μόλις αρχίσουν να φουσκώνουν και πριν ξεκινήσει ο βρασμός, κατεβάστε την κατσαρόλα από την φωτιά. Αφήστε το να κρυώσει, μεταγγίστε στο γυάλινο σκεύος, σκεπάστε με ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί και αφήστε το να σταθεί, σε σχετικά δροσερό μερος (όχι ψυγείο) για 12 ώρες.

Σουρώστε τα φρούτα, αφαιρέστε τις φλούδες τους, κόψτε τα σε μικρότερα κομματάκια και κρατήστε τα στην άκρη. Ψιλοκόψτε τις ζαχαρωμένες φλούδες πορτοκαλιού (κόντιτα).
Βάλτε πάλι το σιρόπι στην κατσαρόλα, προσθέστε το τζίντζερ που έμεινε μέσα στο σουρωτήρι και τα κόντιτα πορτοκαλιού και βάλτε το να βράσει σε ζωηρή φωτιά. Οταν το σιρόπι αρχίσει να δένει (105°C με το θερμόμετρο), προσθέστε τα φρούτα. Υπολογίστε 5 με 8 λεπτά απο την στιγμή που θα αρχίσει ο βρασμός και ελέγξτε αν έχει δέσει η μαρμελάδα. Κατά την διάρκεια του βρασμού, μην ξεχάσετε να ξαφρίστε, ώστε να βγεί η μαρμελάδα διαυγής.

Οσο η μαρμελάδα είναι ακόμη καυτή, γεμίστε τα αποστειρωμένα βαζάκια που έχετε ήδη ετοιμάσει, κλείστε τα με τα καπάκια τους, αναποδογυρίστε τα και αφήστε τα να κρυώσουν αναποδογυρισμένα. Καλύτερα να περιμένετε μια ημέρα πριν την δοκιμάσετε, ώστε να αναμειχθούν τα αρώματα.

Τα κλειστά βαζάκια διατηρούνται άριστα για πολλούς μήνες, αυτά που βρήκα στο ντουλάπι μου ήταν απο τον Ιούλιο του 2012 και παρ’ όλο που είχε σκουρήνει λίγο

το χρώμα της μαρμελάδας, η γεύση της ήταν άψογη!

Μαρίνα Μαυρομάτη

Image not found or type unknown

Μαρίνα Μαυρομάτη

* Λεπτομέρειες και παραπομπές σε άλλες παρασκευές, ακόμη και τη συνταγή της μαρμελάδας στα ιταλικά θα βρείτε στο μπλογκ της Μαρίνας Μαυρομάτη, http://illaboratoriodimmskg.blogspot.gr/2015/07/confettura-di-albiococche-con-zenzero-e.html

Πηγή: bostanistas.gr