

GISELLE SILVA



120 Receitas de Geleia

120 Boas Receitas de Geleia

Obs.: neste ebook você poderá encontrar as unidades de medida:
"Onça" em que 1 onça equivale à 28 grama; 1 "Libra" equivale a
453 grama e 1 Polegada equivale a 2,54 cm.

Índice

Título	
Sobre compotas, geleias e conservas	1
Compota de alho assada	7
Geleia de Ambrosal	8
Geleia de Maça	9
Conserva de Maça	10
Geleia de cranberry	11
Geléia de Cranberry-Orange	12
Geleia de Cranberry e Framboesa	14
Compota de Figo Seco	16
Compota de Granola sem Gordura	18
Geleia de Morango Fresca	19
Geleia de Gengibre e Pêssego	20
Geleia de Groselha	21
Geleia de Tomate da vovó	22
Geleia de Cereja	23
Geléia Instantânea de Framboesa	24

Geleia da Island	25
Compota de Pera e Gengibre	26
Geleia de Pera e Maça	27
Geleia de Abacaxi e Damasco	29
Compota de Pêssego Quick Spiced	30
Geleia de Rose Hip	32
Geleia de pétalas de rosa	34
Geleia Sherried de Pera e Cranberry	35
Geleia de Damasco, Laranja e Amêndoa	37
Geleia de ruibarbo do Líbano	38
Geleia Oriental do ribarbo	39
Geleia ruibarbo, rosa e morango	40
Compota de Sambuca Romana	42
Geleia de Morango	43
Geleia de Alperce ~ laranja e amêndoa	44
Geleia de Tâmaras e Damasco	45
Geleia de Passas e Damasco	46
Compota de Uva Concord	48
Geleia de Morango Cozida	49
Geleia de torta de maçã holandesa	52
Compota de Figo com Mel	54
Conservas de Figos	55
Geleia de Figo e Morango	56
Geleia de Morango Congelado	57
Geleia de Morango adoçada com frutas	58
Geleia de alho	59
Geleia de uva	61
Conservas de cereja azeda grega	62
Geleia de banana	63
Geleia de Berry Christmas	65
Geleia de Blaeberry	67
Doce de Melão	68
Geléia de Cereja e Framboesa	69
Geléia de Cereja e Abacaxi I	70
Pimenta Quente e Geléia de Tomate	71
Geleia de damasco	72
Geleia leve de Damasco	73

Conservas de Damasco	74
Geleia de Damasco e Framboesa	76
Geleia de Amora Preta	77
Conservas Blackberry	78
Geleia de mirtilo ou Amora	79
Geleia de mirtilo e cereja	80
Geleia de Blueberry e Limão	82
Geleia de mirtilo e ruibarbo	83
Geleia de cenoura	84
Geleia de Cereja e Framboesa	85
Geléia de Cereja	86
Geléia de cereja II	87
Geléia de Cereja e Abacaxi	88
Cereja em conserva	89
Conserva de Citron	90
Geleia de Morango Cozida	91
Geleia de Figo	93
Geleia de Framboise	94
Geleia de Morango Congelado	95
Geleia de tomate verde	96
Conservas de Pêssego com mel	97
Geleia de Kiwi Daiquiri	98
Geléia de morango com baixo teor de açúcar	100
Geleia de Manga	103
Conservas de cereja para microondas	104
Para fazer Geleia de Microondas	106
Geleia de Morango de Microondas	108
Simulação de geleia de framboesa	109
Simulação de geleia de morango	110
Conserva de Pêssego	111
Nectariana e conservas de framboesa	112
Geleia de Mirtilo com Morango	114
Geleia de Pêssego e Laranja	115
Geleia de Morango e Kiwi	116
Geleia de Maça e Framboesa	117
Geleia de Pêssegos da Georgia	118
Geleia Light de Banana	119

Geleia de Pêssego	120
Geleia de Morango	121
Geleia de Morango II	122
Geleia de Pêssego	123
Pêssego em conserva	124
Geleia de Pêssego Ruibarbo	125
Geleia de Abacaxi e Damasco	126
Geleia de Abóbora	127
Conservas de Abóbora	128
Geleia de Framboesa	129
Geleia de framboesa vermelha	130
Conservas de ruibarbo e figo	132
Geleia de Ruibarbo de Morango	133
Geleia de uva madura	135
Doce de Tomate maduro	136
Geleia de cereja e laraja	137
Geleia de morango e maçã	138
Geleia de Morango Groselha	139
Geleia de licor de morango	140
Morango em Conserva	141
Geleia de Morango e Kiwi	142
Doce de Banana	143
Doce de Cebola doce	144
Doce de Tomante	145
Melancia em Conserva	146
Conservas de casca de Melancia	147
Geleia de abobrinha	148
Geleia de Muscadine	149
Geleia de Blueberry	150
Figo em conserva	151
Geleia de Morango sem Açúcar	153

Sobre compotas, geleias e conservas

Quanto menos açúcar você usar, maior será o impacto do sabor da fruta.

Se for utilizado mel, haverá mudança de sabor e as geleias / compotas deverão ser cozidas por mais tempo. Se você usar adoçantes artificiais, use apenas o tipo Cyclamate para evitar amargor e siga as instruções do fabricante. Geleias cozidas em que o suco é extraído por o método da chaleira aberta contém 60% de frutas versus produtos comerciais [cozidos sob pressão para extrair mais suco, mas destruindo a pectina] com apenas 45%

Gelatina: tem grande clareza ao pingar a fruta cozida em um pano antes de adicionar o açúcar e finalizar.

Compotas, Manteiga e Pastas: são purês inteiros de frutas de densidade crescente. Marmeladas, Conservas e Conservas: são pedaços de fruta em calda grossa.

Frutas com alto teor de pectina: maçãs, maçãs silvestres, marmelos, groselhas, groselhas, ameixas e cranberries. Não precisam de pectina adicional. Se obtiver geleia com xarope, você usou muito açúcar ou não cozinhou o suco por tempo suficiente após adicionar o açúcar.

Frutas com baixo teor de pectina: morangos, mirtilos, pêssegos, damascos, cerejas, peras, amoras, framboesas, uvas, abacaxi e ruibarbo. Isso requer combinação com frutas com alto teor de pectina ou adição de uma pectina comercial.

Para testar o conteúdo de pectina: Coloque 1 tbl de suco de fruta resfriado em um copo. Adicione uma quantidade igual de álcool de cereais e agite suavemente. O álcool unirá a pectina em um gel. Se uma grande quantidade de pectina estiver presente, ela aparecerá em uma única massa ou coágulo quando derramada do copo. Use quantidades iguais de suco e açúcar. Se a pectina se acumular em várias pequenas partículas, use tanto açúcar quanto suco. Para esterilizar copos de gelatina: encha os frascos com 3/4 de água e

2

coloque-os em uma panela rasa parcialmente cheia de água. Cozinhe por 15 min e depois mantenha quente até encher. Se as tampas forem colocadas nos potes de cozimento, serão esterilizadas simultaneamente.

Dicas: -Use potes de esmalte ou aço inoxidável, não de alumínio ou cobre.

- Em média, use 3/4 de açúcar para 1 xícara de frutas ou suco, dependendo do teor de pectina [veja acima].
- Frutas muito ácidas podem tolerar todo um c de açúcar.
- Esterilize os frascos e feche bem.

- Para frutas que tendem a descolorir, adicione suco de limão ou ácido ascórbico.

- Mantenha em local fresco e escuro, mas não leve à geladeira.

Fazer Geléia: é mais fácil e econômico, pois requer apenas uma etapa de cozimento e utiliza a polpa. Meça a fruta. Ao colocá-lo na panela, esmague as camadas inferiores para fornecer umidade até que mais seja retirado pelo cozimento ou adicione um pouco de água. Cozinhe a fruta até que esteja macia. Adicione o açúcar e mexa até dissolver. Leve para ferver,

mexendo para evitar grudar. Reduza o fogo e cozinhe até engrossar - até 1/2 hora.

Fazendo Conservas e Conservas: Coloque as frutas em uma panela com a mesma quantidade de açúcar em camadas terminando com o açúcar por cima e deixe descansar durante a noite. Deixe ferver lentamente e cozinhe até que a fruta fique translúcida. Escorra as frutas e coloque em potes esterilizados. Cozinhe o xarope por mais tempo, se necessário, para engrossar e despeje sobre as frutas. Sele e armazene.

4

Fazendo suco para gelatina: Lave e escorra as frutas. Pique ou esmague a fruta. Adicione água se a fruta não estiver suficientemente suculenta, por exemplo, maçãs. Adicione o suficiente à chaleira para que você possa ver através da fruta, mas a fruta não flutuar. Cozinhe descoberto até que a fruta esteja macia e perdendo a cor. Prepare um saco de gelatina [várias camadas de pano de queijo]. Molhe, torça e forre uma peneira com ele. Deixe o suco escorrer sem apertar, pois isso turva e dá sabor à geleia. Este suco pode ser guardado por até 6 meses antes de prosseguir para congelamento ou enlatamento.

Fazendo gelatina: Meça o suco coado e coloque em uma panela de esmalte ou aço inoxidável. Simmer 5 min. Retire a espuma. Meça e aqueça o açúcar em uma panela no forno e adicione. Mexa até dissolver. Cozinhe em fogo brando até o ponto de gelificar. Para testar, coloque uma pequena quantidade de gelatina em uma colher, resfrie levemente e deixe cair de volta na panela pelo lado da colher.

5

Conforme a calda engrossa, 2 gotas grandes se formarão ao longo da borda da colher. quando essas duas gotas correm juntas e caem como uma única gota, o estágio de "cobertura" foi alcançado - 220 a 222 graus F e a geléia estará firme quando resfriada. Pode levar de 10 a 30 minutos para a geléia atingir esse estágio, dependendo da fruta e da quantidade de açúcar. Retire os potes do banho de esterilização e inverta em uma caixa térmica. Eles devem estar quentes, mas secos quando cheios.

6

Compota De Alho Assada

4 cabeças de alho, grande torrado 1 e descascado

2 colher de chá de azeite

1 colher de sopa de suco de limão fresco 1/2 colher de chá de sal kosher

1 colher de sopa de salsa italiana, 1 picada grosseiramente

1 pimenta caiena, pitada 1

pimenta moída, fresca

1. Pique o alho com a faca até formar uma pasta. 2. Coloque em uma tigela, adicione os ingredientes restantes. Mexa para misturar. 3. Use para bruschetta, pizza ou carnes grelhadas. Rendimento 2/3 xícara.

Geleia de Ambrosial

8 pêssegos, descascados

3 laranjas grandes

1 polpa de 1 med. melão 1 limão

1 (8 1/2 onças) pode esmagar 1 abacaxi

1 açúcar

Pique todos os ingredientes bem. Coloque as laranjas no picador de alimentos. Combine tudo com 3/4 de xícara de açúcar para cada 1 xícara de frutas. Misture bem e deixe repousar durante a noite.

Na manhã seguinte, cozinhe delicadamente a mistura por 1 hora, mexendo sempre. Despeje em potes quentes e sele. Rende 8 litros.

Geleia de Maça

3 litros de maçãs picadas (cerca de 6 libras; ds) 6 xícaras de açúcar

1 xícara de xarope de bordo

1 colher de chá de canela

1/2 colher de chá de pimenta da Jamaica 1/2 colher de chá de noz-moscada

1/4 colher de chá de cravo

Combine todos os ingredientes em uma panela grande. Leve lentamente para ferver. Cozinhe rapidamente até o ponto de gelatina. Conforme a mistura engrossa, mexa freqüentemente para evitar que grude. Despeje quente em potes quentes, deixando espaço para a cabeça de 1/4 de polegada. Ajuste as tampas. Processo por 10 minutos em banho-maria. Rendimento: cerca de 8 meio pintas.

Conserva de Maça

6 xícara de maçãs descascadas e cortadas em fatias 1 colher de sopa de suco de limão

1 limão;

4 xícara de açúcar em fatias finas

1 xícara de água

1 pacote de pectina

2 colher de chá de noz-moscada moída

Isso NÃO é congestionamento. Eu gosto de usar estes aquecidos como acompanhamento (como maçãs escalopadas). Isso é do Livro Azul da Bola.

Misture as maçãs, água e suco de limão em uma panela grande. Simmer coberto por 10 min. Junte a pectina e deixe ferver, mexendo sempre. Adicione fatias de limão / açúcar e deixe ferver novamente e ferva por

1 min, mexa freqüentemente. Retire do fogo e acrescente a noz-moscada. Despeje em potes quentes ou esfrie e coloque em recipientes de freezer. Se enlatando, processe

10 min em banho-maria. Rendimento 6 meio pintas. SE CONGELAR, FAÇA

CERTO QUE ESFRIE PRIMEIRO, ESTARÁ QUENTE O SUFICIENTE PARA DERRETER O PLÁSTICO!

Conservas de Cranberry

2 maçãs médias

3 xícara de açúcar

3/4 xícara de água

4 1/2 xícara de cranberries

1 colher de sopa de casca de limão ralada 1/4 xícara de creme de cassis

Descasque, retire o núcleo e corte as maçãs em cubos grosseiros. Aqueça o açúcar e a água em uma panela grande e pesada em fogo baixo, mexendo a panela ocasionalmente, até que o açúcar se dissolva. Adicione cranberries, maçãs e casca de limão. Traga para ferver. Reduza o fogo para médio e cozinhe até a consistência de geleia espessa, mexendo sempre, cerca de 20 minutos. Junte o cassis a gosto. Deixe esfriar completamente antes de servir. (Pode ser armazenado na geladeira por 1 mês.)

Geléia de Cranberry-Orange

4 xícara (1 lb) de cranberries frescas ou congeladas 3 xícara de água
3/4 xícara de suco de laranja 1/4 xícara de suco de limão 4 xícara de
açúcar
2 bolsas de pectina líquida certa

Coloque cranberries e água em uma panela de fundo grosso de 8-10 qt. Leve para ferver em fogo alto; reduza o fogo e cozinhe, descoberto, até que as bagas comecem a estourar (cerca de 10 minutos).

Escorra bem, reservando o líquido. Coloque os cranberries no liquidificador ou processador de alimentos e bata até ficar homogêneo; adicione o líquido reservado às bagas para fazer 4 xícaras. Retorne o purê de frutas vermelhas à panela Junte o suco de laranja, o suco de limão e o açúcar até misturar bem. Deixe ferver bem alto calor, mexendo constantemente; em seguida, ferva, mexendo por um minuto. Retire do fogo e junte a pectina de uma vez. Remova qualquer espuma.

12

Coloque a geléia quente em potes de meio litro esterilizados, deixando 1/4 " espaço da cabeça. Limpe os aros e as roscas, sele, blá, blá, blá. Bata por 5 minutos em banho-maria. Rende cerca de 6 meio pintas.

Conservas de Cranberry e Framboesa

6 xícara de framboesas (3 litros) 2 1/2 xícara de açúcar
3 xícaras de cranberries (saco de 12 onças) 1/4 xícara de suco de laranja fresco 1 casca ralada de 1 laranja

Misture as framboesas e 1 xícara do açúcar em uma tigela média e deixe descansar por 1 hora. Misture as amoras e o restante açúcar em uma panela de conserva rasa não reativa e leve ao fogo alto. Mexa constantemente para que o açúcar não queime até que os cranberries comecem a liberar suco, cerca de 5 minutos. Continue cozinhando até que todos os cranberries tenham estourado e a mistura esteja xaroposa e comece a ferver. Retire a espuma que se formar no topo e continue cozinhando e mexendo até a mistura engrossar, cerca de 10 minutos mais. Adicione as framboesas e todo o suco e cozinhe por mais 10 minutos. Junte o suco de laranja e as raspas. Retire um pouco da geléia para um pires e leve ao freezer por 5 minutos.

14

Se a mistura enrugar quando empurrada para o lado, está pronta. Caso contrário, continue cozinhando por 5 minutos e teste novamente. Quando as conservas estiverem com a consistência certa, abaixe o fogo para ferver e coloque em potes esterilizados quentes. Limpe os aros com uma toalha úmida e sele com novas tampas e anéis de metal.

Bata em banho-maria por 5 minutos. Remova, cozinhe, verifique os lacres, etiqüete e armazene. Rende 4 potes de meio litro.

Compota De Figo Seco

28 onças de figos secos

5 xícara de água

1/2 xícara de suco de limão fresco

3 xícara de açúcar

1 semente de limões com suco

1 colher de chá de cardamomo moído 1 colher de sopa de rum escuro

Coloque os figos em uma panela de 4 qt. Adicione toda a água, tampe a panela, leve para ferver e retire a panela do fogo. Deixe o pote de figos descansar por pelo menos uma hora para engordá-los. Retire os figos da água escura com uma escumadeira. Reserve a água. Corte os talos dos figos com uma tesoura e pique os figos meio grosso com a mão ou no processador. Adicione o suco de limão e o açúcar à água do figo. Coloque a água em uma segunda fervura, reduza o fogo e deixe ferver por 5-10 minutos. Amarre as sementes em um feixe de gaze e coloque na água de figo. Jogue os figos picados na água de figo. Leve a geléia de figo para outra fervura e deixe ferver por 15-20 minutos. A geléia deve ser ligeiramente engrossada. Retire do fogo. Retire o saco de gaze. Junte bem o rum e o cardamomo.

16

Coloque em potes de 1 litro (1/2 litro também funciona), deixando 1/4 "de espaço para a cabeça. Sele os frascos de acordo com as instruções do fabricante. Bata os potes por 15 minutos em banho-maria. Rendimento: cerca de 4 litros.

Compota de Granola Sem Gordura

10 xícaras de aveia em flocos

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de baunilha

1/4 xícara de mel

1 geléia de frasco de 10 onças (damasco ou qualquer outro sabor)

Misture bem em uma tigela grande, usando as mãos. Espalhe essa mistura em uma assadeira grande e leve ao forno a 350°C por cerca de meia hora até que comece a dourar, tirando a cada cinco minutos ou mais para mexer.

Geléia de morango fresca

6 xícaras de morangos - fatiadas 2 caixas de pectina
1 3/4 xícara de mel
2 colheres de sopa de suco de limão

Em uma panela, misture os morangos e a pectina, esmagando ou esmagando as frutas vermelhas para misturar completamente. Leve a mistura para ferver. Ferva forte para

um minuto, mexendo constantemente.

Adicione mel e suco de limão. Volte a ferver por cinco minutos, mexendo sempre. Retire do fogo. Retire a espuma. Coloque em potes esterilizados quentes. Foca. Rende oito 1/2 pintas.

Geleia de Gengibre e Pêssego

4 1/2 xícara de frutas preparadas (cerca de 3 1/4 lbs cheio; pêssegos bem maduros) 1/4 xícara de gengibre cristalizado finamente picado

6 xícara de açúcar

1 caixa de pectina de fruta com certeza

Descasque e descarte os pêssegos; pique ou moa finamente. Meça 4 1/2 xícaras em uma panela de 6 a 8 litros; adicione gengibre.

Meça o açúcar e reserve. Misture a pectina da fruta com a fruta na panela. Leve ao fogo alto e mexa até a mistura ferver. Imediatamente adicione todo o açúcar e mexa. B anel até ferver e ferva por 1 minuto, mexendo sempre. Retire do fogo e retire a espuma com uma colher de metal. Coloque rapidamente em potes quentes, enchendo a cerca de 1/8 de polegada da tampa. Limpe as bordas e linhas do frasco. Cubra com tampas de duas peças. Faixas de parafuso firmemente. Inverta os frascos por 5 minutos e depois vire na vertical. Após 1 hora, verifique as vedações.

* Ou siga o método de banho-maria recomendado pelo USDA.
Rende cerca de 8 (1 xícara) potes.

Geleia de groselha

1 kg de groselhas

3/4 lb de açúcar

Caule das groselhas e lave com cuidado. Drenar. Adicione açúcar. Aqueça bem devagar em um recipiente coberto até que o suco comece a se formar. Retire a tampa e ferva até formar folhas de suco de colher.

Geléia de tomate da vovó Howard

1/2 laranja

1/2 limão

3 xícaras de tomates; descascado, picado cerca de 1 3 1 pacote de cristais de pectina; 57 g

4 1/2 xícara de açúcar, granulado

Corte pela metade e as sementes de laranja e limão. No processador de alimentos, compre frutas com casca. Transfira para uma panela pesada; adicione os tomates e leve para ferver. Reduza o fogo e cozinhe por 10 minutos ou até que a casca esteja macia. Junte a pectina. Volte a ferver; ferver por 1 minuto, mexendo. Junte o açúcar; leve para uma fervura completa. Ferva, mexendo sempre, por 1 minuto. Retire do fogo e retire a espuma. Despeje em frascos esterilizados quentes, deixando espaço para a cabeça de 1/4 de polegada. Frascos de vedação; processo em banho de água fervente

Por 10 minutos. Armazenar em local fresco, escuro e seco. FAZ: APROXIMADAMENTE 5 CUPS

Geléia de cereja

2 libras de cerejas moídas; 8 c descascado 4 xícaras de açúcar
1 xícara de água
2 limões; casca ralada e suco

Descasque e lave as cerejas moídas com cuidado. Meça o açúcar e a água em uma chaleira grande. Leve à fervura completa e ferva por 2 minutos.

Adicione as cerejas, as cascas de limão e o suco. Deixe ferver novamente, reduza o fogo e cozinhe por 5 minutos. Retire do fogo, cubra com uma toalha limpa e deixe descansar durante a noite.

No dia seguinte, volte ao fogo e leve novamente para ferver. Reduza o fogo e cozinhe delicadamente até ficar transparente (cerca de 15 minutos). Despeje imediatamente em vidros quentes e esterilizados, lacre imediatamente.

Rende 5 a 6 xícaras.

Geléia Instantânea de Framboesa

12 onças de geléia de framboesa

1 colher de sopa para 2 chambord ou outro 1 licor de framboesa

Misture o licor na geléia; cubra e leve à geladeira pelo menos um dia para permitir que os sabores se fundam.

Geleia da Island

4 xícara de melão, descascado e 1 em cubos

3 laranjas, descascadas e cortadas em cubos 1/4 xícara de suco de limão

4 xícara de açúcar

1 colher de chá de casca de limão 1 colher de chá de casca de laranja

1/2 colher de chá de sal

3 xícara de bananas

Combine melão, laranja e 1/4 xícara de suco de limão em uma panela pesada. Leve para ferver e cozinhe por 15 minutos. Adicione açúcar, casca de limão, casca de laranja e sal. Continue cozinhando por 30 minutos. Adicione 3 xícaras de bananas fatiadas e continue cozinhando por mais 15 minutos. Despeje em potes de gelatina e cubra com parafina. Pode ser congelado. Rendimento de 8 frascos (6 onças).

Compota de Pera e Gengibre

2 libras de peras

4 onças (1/2 xícara) de gengibre em conserva 2 lb (5 1/3 xícaras) de açúcar

1 1/4 xícara de água

1 onça (1) de gengibre fresco 1 suco de 2 limões

Rende 2 libras. Descasque, retire o caroço e corte as peras em cubos. Corte o gengibre em conserva em pequenos pedaços. Coloque todos os ingredientes em uma panela de conserva e leve ao fogo brando até que o açúcar se dissolva. Deixe ferver e ferva rapidamente por cerca de 10 minutos, mexendo ocasionalmente ou até atingir o ponto de presa. Retire o pedaço de gengibre fresco, retire a fruta com uma escumadeira e coloque em potes limpos e quentes. Ferva rapidamente a calda para reduzir por alguns minutos, depois despeje sobre a fruta para cobrir. Cubra e processe, feche as vedações e deixe esfriar.

Geleia de Pera e Maça

2 xícara de peras finamente picadas (descascadas e com caroço; d) 1 xícara de maçãs finamente picadas (descascadas e cor; ed) 6 1/2 xícara de açúcar

1/4 colher de chá de canela em pó 1/3 xícara de suco de limão engarrafado 6 onças de pectina líquida

Rendimento: cerca de 7 a 8 meios litros

Procedimento: esmague as maçãs e as peras em uma panela grande e junte a canela. Misture bem o açúcar e o suco de limão com as frutas e leve para ferver em fogo alto, mexendo sempre.

Imediatamente acrescente a pectina. Deixe ferver e ferva forte por 1 minuto, mexendo sempre. Retire do fogo, retire rapidamente a espuma e encha os frascos esterilizados, deixando espaço para a cabeça de 1/4 de polegada.

Ajuste as tampas e processe conforme recomendado na Tabela 1.

27

Tabela 1. Tempo de processamento recomendado para compota de pêra-maçã em uma enlatadora de água fervente.

Estilo de embalagem: Quente. Tamanho do frasco: meio litro. Tempo de processo em altitudes de 0 - 1.000 pés: 5 min.

1.001 - 6.000 pés: 10 min. Acima

de 6.000 pés: 15 min.

Geléia de Abacaxi-Damasco

20 onças de abacaxi; trituradas, cerejas marasquino de 1 cn 6 onças;
1 frasco, * 8 onças de damascos secos; corte em 1/4 1/4 xícara de água

3 1/2 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão
3 onças de pectina de fruta; líquido, 1 bolsa

* Escorra, reservando 1/3 xícara da calda, as cerejas e corte em pedacinhos.

Aqueça o abacaxi, com a calda, a calda de cereja reservada, os damascos e a água até ferver no forno holandês, mexendo de vez em quando, reduza o fogo e tampe. Cozinhe, mexendo ocasionalmente, até que os damascos estejam macios, cerca de 10 minutos. Junte o açúcar, o suco de limão e as cerejas. Aqueça até ferver em fogo alto, mexendo sempre. Ferva e mexa por 1 minuto. Retire do fogo e acrescente a pectina. Despeje em frascos esterilizados quentes ou vidros ou recipientes de freezer. Cubra e deixe esfriar até a temperatura ambiente e guarde na geladeira ou freezer por não mais de 3 meses.

Compota de Pêssego Quick Spiced

2 colheres de sopa de água

2 colheres de sopa de suco de limão 1/4 colher de chá de cravo

1/2 colher de chá de canela

4 xícara de pêssegos cortados 3 xícaras de açúcar

Misture a água, o suco de limão, o cravo e a canela em uma panela de litro. Mergulhe os pêssegos em água fervente por 30 segundos e enxágue em água fria. Descasque e corte em pequenos pedaços em um copo medidor. Adicione uma xícara cheia de cada vez à panela, mexendo rapidamente. Quando todos os pêssegos estiverem na panela, leve para ferver e cozinhe até ficar macio, mexendo sempre. Isso deve levar de 6 a 8 minutos.

Mexendo com uma das mãos, acrescente o açúcar com a outra. Mexa em fogo moderado até que a mistura ferva. Aumente o fogo e cozinhe até que a mistura engrosse ou meça 220 graus F no termômetro.

30

Despeje em potes quentes e limpos, deixando espaço para a cabeça de 1/4 de polegada. Limpe o as bordas e aplique as tampas e as bandas roscadas com bastante firmeza e, em seguida, processe em banho-maria por 10 minutos. Deixe esfriar, etiquete e guarde em local escuro.

Geleia de Rose Hip

4 quartos de quadris rosa com extremidades pretas 1 removidas
1 (cerca de 5 libras) 3 1/2
xícara de açúcar
1 x água (vinho ou xerez)

Junte os frutos da roseira após a primeira geada. Não sei por que isso é feito, mas tenho várias fontes que dizem para fazer isso, incluindo minha avó, então espero. Lave bem a roseira, caso haja algum resíduo de inseticida. Cubra com água e cozinhe até que os quadris fiquem bem macios e caindo aos pedaços. Pressione em um moinho de alimentos ou peneira para remover as sementes e partículas maiores. Passe por uma peneira mais fina para remover as fibras menores e os pedaços de sementes.

Cozinhe a polpa até ficar bem espessa. Qual a espessura? Isso é difícil dizer. Mais espesso que o creme de leite. Eu verifico as medições neste ponto. Eu adiciono cerca de meio quilo de açúcar para cada quilo de polpa. As 3 1/2 xícaras são a minha medida da última vez que fiz isso.

32

Adicione o açúcar e verifique o sabor. Às vezes coloco um pouco mais de açúcar. A roseira brava tem pectina suficiente para gelificar e ácido ascórbico suficiente para torná-la um pouco azeda. Cozinhe em fogo alto até que a mistura tenha uma consistência de geleia espessa. Coloque em potes. Rende 4 potes de meio litro.

Geléia de pétalas de rosa

30 rosas grandes de repolho roxo 3 libras de açúcar
2 litros de água
1/2 limão

Pegue as rosas e corte as pontas brancas. Faça uma calda com o açúcar e a água. Em seguida, adicione o suco de meio limão e as pétalas de rosa. Ferva até que as rosas cristalizem, mexendo sempre com uma colher de pau. Os cozinheiros turcos mantêm isso por anos.

Geleia Sherried de Pera & Cranberry

1 1/2 xícara de cranberries frescas ou congeladas,
1 cerca de 1/2 lb (250g)
4 (ou 5) peras maduras, cerca de 2 lb
5 xícara de açúcar granulado
1/2 xícara de água
1/4 xícara de xerez
1 caixa certo cristais fruta 1
pectina

Coloque os cranberries em um processador de alimentos e gire, usando um movimento de ligar e desligar, até ficar grosseiramente moída. Transforme em uma tigela grande. Descasque, tire o caroço e pique as peras finamente. Eles devem medir cerca de 2 xícaras. (Não pique no processador de alimentos; eles vão virar mingau.) Adicione as peras picadas aos cranberries. Junte o açúcar até ficar bem misturado. Deixe descansar por 10 minutos. Em seguida, combine água, xerez e cristais de pectina de frutas em uma pequena panela. Deixe ferver e ferva por 1 minuto, mexendo sempre. Mexa na mistura de frutas. Continue mexendo por 3 minutos. (Haverá alguns cristais de açúcar restantes).

35

Despeje imediatamente em potes. Cubra imediatamente com as tampas apertadas. Deixe descansar em temperatura ambiente até firmar. Isso pode levar até 24 horas. Em seguida, armazene na geladeira ou freezer. A geleia vai ficar bem na geladeira por até 3 semanas ou no congelador por vários meses. Rende 6 1/2 xícaras.

Geléia de Damasco, Laranja e Amêndoa

1 lb de damascos secos 2 onças de amêndoas partidas 3 laranjas
2 limões
2 1/2 libras de açúcar
2 1/2 colher de chá de canela em pó

Pique os damascos aproximadamente. Coloque-os em uma tigela grande, borrifando o raspas de laranja e canela bem raladas entre camadas. Esprema o suco das laranjas, meça e acrescente água suficiente para fazer 3 litros ao todo. Despeje o líquido sobre a fruta e deixe de molho durante a noite em local fresco.

Deslize o conteúdo da tigela para uma panela de conserva e cozinhe suavemente até que a fruta esteja bem macia. Verifique a fruta ocasionalmente enquanto cozinha e esmague-o na panela com um espremedor de batatas. Pode demorar 1-1 / 4 horas para ficar realmente macio.

Aqueça o açúcar. Deite na frigideira juntamente com o sumo dos limões e das amêndoas. Cozinhe delicadamente até que o açúcar derreta, depois ferva rapidamente até que o teste do pires mostre que a conserva vai endurecer. Panela, amarre e rotule a conserva da maneira usual. Dá para encher 5 potes.

Geléia de ruibarbo do Líbano

2 1/2 lb de ruibarbo 1/2 xícara de água
1 1/2 libra de açúcar
2 cascas de laranja e suco de laranja

Lave e tire a pele do ruibarbo e corte-o em pedaços pequenos; adicione açúcar e 1/2 xícara de água fria. Rale a casca das laranjas e adicione ao ruibarbo. Adicione o suco de laranja e cozinhe por 30 minutos, mexendo ocasionalmente. Despeje em frascos esterilizados e feche.

Geléia oriental de ruibarbo

1 libra de ruibarbo picado finamente 3 xícara de açúcar granulado

1/2 colher de chá de cinco especiarias em pó 1/4 xícara de gengibre cristalizado picado 1 x pitada de molho de pimenta 3 colher de sopa de suco de limão

Em uma panela, misture ruibarbo, açúcar, cinco especiarias em pó, gengibre, molho de pimenta e suco de limão; misture bem. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que o açúcar se dissolva. Deixe ferver, retire a espuma e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura ficar transparente e engrossar, cerca de 15 a 20 minutos. Coloque em potes quentes e esterilizados; ferva. Rende cerca de quatro frascos de 6 onças.

Geléia de ruibarbo, rosa e morango

2 lb de ruibarbo, peso aparado

Morangos pequenos de 1 kg - ligeiramente abaixo; pétalas de rosa altamente perfumadas de 1/2 lb maduras

1 1/2 libra de açúcar

4 pequenos limões suculentos

O ruibarbo não é confiável, então a inclusão de suco de limão nesta receita é essencial e eu gosto de jogar pelo seguro cozinhando as sementes de limão com a fruta para extrair sua pectina. Fatie o ruibarbo e coloque em uma tigela grande com os morangos inteiros sem casca e o açúcar. Despeje o suco de limão, tampe e deixe durante a noite.

Despeje o conteúdo da tigela em uma panela de conserva. Adicione as sementes de limão amarradas em um saco de musselina e leve para ferver delicadamente. Ferva por 2 minutos então despeje o conteúdo da panela de volta na tigela. Cubra e deixe em local fresco durante a noite mais uma vez.

40

Coloque a mistura de ruibarbo e morango de volta na panela. Retire as pontas brancas da base das pétalas de rosa e coloque as pétalas na frigideira, empurrando-as bem para baixo entre as frutas. Deixe ferver e ferva rapidamente até atingir o ponto de fixação, depois coloque em potes esterilizados aquecidos da maneira usual. Dá para encher 6 ou 7 potes.

Compota de Sambuca Romana

5 xícara de mirtilos frescos esmagados 1/2 xícara de água

2 1/2 xícara de açúcar

10 grãos de café por frasco 1 colher de chá de casca de limão ralada 1/2 xícara de sambuca romana 1 caixa de pectina light fruta

Misture 3/4 de açúcar e pectina. Junte os mirtilos, a casca de limão, a água e o Sambuca em uma panela grossa. Cozinhe em fogo alto, mexendo sempre, até a mistura começar a ferver. Junte o açúcar restante. Deixe ferver, ainda mexendo sempre. Ferva por 1 minuto.

Retire do fogo. Retire a espuma com uma colher de metal. Coloque 10 grãos de café em cada jarro. Deite imediatamente a geleia em frascos esterilizados quentes e sele a vácuo. Rende potes de 5 1/2 litro.

Geleia de morango

3 xícaras de morangos esmagados 5 xícaras de açúcar branco

1 pkg certo de cristais 1 xícara de água

Misture frutas e açúcar e deixe repousar por uma hora. Ferva água e cristais certos duros um minuto. Adicione frutas e coloque em potes. Refrigerar.

Geléia de Alperce ~ Laranja e Amêndoa

- 1 lb de damascos secos
- 2 onças de amêndoas partidas
- 3 laranjas
- 2 limões
 - 2 1/2 libras de açúcar
 - 2 1/2 colher de chá de canela em pó

Pique os damascos aproximadamente. Coloque-os em uma tigela grande, borrifando as raspas finas das laranjas e a canela entre camadas. Esprema o suco das laranjas, meça e acrescente água suficiente para fazer 3 litros ao todo. Despeje o líquido sobre a fruta; deixe de molho durante a noite em local fresco. Deslize o conteúdo da tigela para uma panela de conserva e cozinhe suavemente até que a fruta esteja bem macia. Verifique a fruta ocasionalmente enquanto cozinha e esmague-o na panela com um espremedor de batatas. Pode demorar 1 1/4 hora para ficar realmente macio.

Aqueça o açúcar. Deite na frigideira juntamente com o sumo dos limões e das amêndoas. Cozinhe delicadamente até que o açúcar derreta, depois ferva rapidamente até que o teste do pires mostre que a conserva vai endurecer. Pote, amarre e etiquete a compota da forma habitual.

Geléia de Tâmaras e Damasco

- 1 xícara de damascos secos
- 1 xícara de suco de abacaxi sem açúcar
- 1 xícara de tâmaras sem caroço
- 1 colher de chá de suco de limão

Mergulhe os damascos no suco de abacaxi durante a noite. Misture todos os ingredientes Sirva na torrada ou fina com mais suco de abacaxi para fazer uma pasta mais macia para waffles ou panquecas

Rende cerca de 3 xícaras

Geléia de passas de damasco

1/2 lb de metades de damasco seco, picado grosseiramente 1 xícara
de passas douradas
1 suco e casca ralada de 1 limão
1 xícara de suco de laranja
2 xícara de açúcar

1. Coloque os damascos e as passas em uma tigela e adicione água para cobrir. Cubra bem a tigela e deixe repousar durante a noite. Drene o líquido

em uma panela grande e pesada e pique os damascos grosseiramente. Adicione os damascos, as passas, o suco e a casca de limão e o suco de laranja na panela, leve ao fogo baixo e leve ao fogo brando. Cozinhe por 20 minutos, mexendo ocasionalmente.

2. Adicione o açúcar e continue cozinhando, mexendo sempre até a mistura de frutas ficar bem macia e as folhas de calda quando cair da lateral de uma colher (220 graus em um termômetro de bala), 15 a 20 minutos. Despeje a geléia em potes esterilizados de meio litro. Feche os frascos, processe em banho-maria por 10 minutos e deixe esfriar. Armazenar em local fresco e escuro.

Compota de Uva Concord

4 lb de uvas maduras concord

1 xícara de água

7 1/2 xícara de açúcar

1/4 xícara de pectina em pó

Esprema a polpa da casca da uva em uma caldeira de conserva, reservando as cascas. Adicione a água à chaleira e cozinhe, tampada, por 5 minutos. Coe a polpa para retirar as sementes e volte para a caldeira. Moa as cascas reservadas e acrescente-as à polpa coada. Junte o açúcar e a pectina e leve lentamente à fervura completa. Ferva forte por 1 minuto, mexendo sempre.

Retire do fogo e mexa e desnate por 5 minutos. Coloque em potes esterilizados e quentes e feche imediatamente.

Geléia De Morango Cozida - Certo Líquido

- - - - MORANGO----

3 3/4 xícara de frutas esmagadas (2 qt) 1/4 xícara de suco de limão

7 xícara de açúcar

1 pacote certo líquido *

- - - - RENDIMENTO 7 1/2 CUPS ----

* NOTA pk significa 1 bolsa contendo 85 ml. ** Um processador de alimentos pode ser usado.

1. Lave os frascos e as tampas em água quente com sabão, enxágue e esterilize os frascos e as tampas (1) fervendo em água por 15 minutos (deixe na água até que seja necessário.) As tampas podem ser esterilizadas colocando-os em água fervente e fervendo por 5 minutos (deixe em água morna até necessário.) Os utensílios também devem ser esterilizados.
2. Caule e esmague bem, uma camada de cada vez, os frutos maduros. Seive metade da polpa para remover as sementes, se desejar.
3. Usando um copo medidor de líquido, meça a quantidade exata de fruta preparada necessária e adicione a uma panela grande de 4 a 8 qt. A panela não deve estar mais da metade cheia para permitir que a mistura alcance uma fervura completa.

Adicione suco de limão, se necessário. Pode-se adicionar 1/8 colher de chá de manteiga para reduzir a formação de espuma.

4. Meça o açúcar. NÃO REDUZA O AÇÚCAR. Adicione a quantidade exata de açúcar especificada e misture bem.
5. Coloque a panela em fogo alto; leve à fervura completa e ferva bem por 1 minuto, mexendo sempre. Retire do fogo.
6. Imediatamente misture o líquido Certo.
7. Retire a espuma com uma colher de metal. Mexa e escove por 5 minutos.
8. Despeje rapidamente em frascos preparados, deixando espaço para a cabeça de 1/4 de polegada.
9. Feche a geléia imediatamente com tampas de metal de 2 peças ou cera de parafina.

NOTA: Receitas com frutas com sementes 1/2 da fruta podem ser passadas na peneira, se desejar.

Geleia de torta de maçã holandesa

1 lb de torta de maçãs verdes 1/2 xícara de passas

1 xícara de água

1/3 xícara de suco de limão

1 colher de chá de canela em pó 1/4 de colher de chá de pimenta da Jamaica 4 1/2 xícara de açúcar granulado

1 xícara de açúcar mascavo bem embalado 1/2 colher de chá de margarina ou manteiga 1 bolsa certo líquido de pectina de frutas

Descasque, retire o caroço e pique finamente as maçãs para medir 2c. Coloque na chaleira de conserva ou no forno holandês com passas, água, suco de limão, canela e pimenta da Jamaica. Junte os açúcares e a margarina / manteiga.

52

Coloque a chaleira em fogo alto e deixe ferver até ferver. Ferva forte por 1 minuto, mexendo sempre. Retire do fogo e junte imediatamente a pectina líquida da fruta. Deixe ferver e ferva bem por um minuto, mexendo sempre. Retire do fogo.

Mexa e retire a espuma por 5 minutos para evitar que a fruta flutue. Despeje rapidamente em frascos esterilizados, enchendo até 1/2 pol. Da borda. Selar enquanto estiver quente com tampas de duas peças esterilizadas com centros novos.

Compota De Figo Com Mel

1 xícara de mel é igual a 1 xícara de açúcar. Descasque os figos, meça e adicione 3/4 de xícara de mel para cada xícara de frutas e deixe cozinhar lentamente, mexendo sempre. Quando espesso, despeje em frascos até 1/4 de polegada do topo. Coloque a tampa, aperte bem a faixa. Processo em banho-maria fervente 10 minutos. Um pouco de limão fatiado ou nozes picadas em geléia de figo torna-o delicioso.

Conserva de Figos

6 litros de figos

6 litros de água fervente 8 xícara de açúcar

3 litros de água

DERRAME água fervente sobre os figos. Deixe agir por 15 minutos. Drenar. Lave os figos em água fria. Prepare o xarope misturando açúcar e água. Ferva rapidamente por 10 minutos e desnatado, depois coloque os figos na calda alguns de cada vez. Cozinhe rapidamente até que os figos fiquem transparentes. Levante e coloque-os em recipientes rasos. Ferva a calda até engrossar, despeje sobre os figos e deixe descansar por 6-8 horas. Limão fatiado ou gengibre em conserva fatiado pode ser adicionado durante 10 minutos de fervura. Encha os frascos esterilizados até 1/2 polegada de topo. Coloque a tampa, rosqueie o banco FIRMEMENTEMENTE. Processo em banho-maria fervente por 10 minutos ou selar com parafina.

Geleia de Figo e Morango

3 1/2 xícara de figos frescos amassados (com casca)

3 xícaras de açúcar

1/4 xícara de suco de limão (opcional)

3 pacotes de gelatina de morango (3 onças cada)

Cozinhe figos, açúcar e suco de limão por 5 a 7 minutos. Deixe repousar durante a noite. Junte a gelatina. Ferva novamente por 3 a 4 minutos, mexendo ocasionalmente. Despeje rapidamente em potes e feche imediatamente ou guarde na geladeira se for usado dentro de um mês.

Geléia De Morango Congelada 2

1 litro de morangos maduros
4 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão
1/2 garrafa de pectina líquida

Esmague as frutas bem. Coloque em uma tigela grande. Adicione o açúcar, misture bem e deixe descansar. Misture o suco de limão e adicione certo. Mexa até que todos os cristais de açúcar estejam dissolvidos. Encha rapidamente em potes e deixe endurecer, pode demorar 24 horas. Armazenar no freezer. Manterá na geladeira por 3 semanas.

Geléia de Morango Adoçada com Frutas

2 xícara de morangos frescos fatiados 1/3 xícara de concentrado de maçã e uva 1 (ver receita separada)

2 colheres de sopa de água

2 colheres de sopa de suco de laranja

1. Em uma panela média, misture os morangos, o adoçante de maçã, a água e o suco de laranja. Deixe ferver, reduza o fogo um pouco e cozinhe em fogo baixo por 10 a 15 minutos, até ficar bem espesso. Mexa frequentemente. (Para testar a gelificação, coloque cerca de 1/2 colher de chá de geleia em um pires resfriado e coloque no freezer por 1 minuto. Se, quando esfriar, a geleia enrugar ao tocar, está pronto.) Retire a espuma do topo da geleia.
2. Transfira para uma tigela, deixe esfriar, cubra e leve à geladeira.

Geléia de alho

4 cabeças de alho, inteiras (~ 14 onças)

1 colher de sopa de azeite, extra-virgem

1 cebola média; não descascado e cortado ao meio 1 sal (opcional)

Pré-aqueça o forno a 350F. Usando uma faca grande e afiada, corte 1/2 polegada do topo de cada cabeça de alho para expor um pouco da carne.

Deite 1 colher de sopa de azeite no fundo de uma forma para gratinar ou torta de vidro. Coloque o alho e as metades da cebola com os lados cortados para baixo no prato, cubra bem com papel alumínio e leve ao forno por 45 minutos, até ficar bem macio ao toque. Descubra e deixe esfriar por 20 minutos.

Descasque as metades da cebola e pique-as bem. Coloque em uma tigela média. Esprema a polpa de alho das cascas para a tigela; descarte as peles. Com um garfo, junte as 2 colheres de chá restantes de óleo e amasse com a cebola e o alho até incorporar bem.

59

Tempere com sal se desejar. (A geléia de alho será mantida refrigerada em uma jarra de vidro por até 2 semanas.)

Rende 1-1 / 3 xícaras.

Use este condimento com carnes assadas ou como pasta para croutons torrados ou sanduíches de carnes frias, ou experimente uma colher misturada com molhos e molhos para salada caseiros.

Geléia de uva

4 libras de uvas

2 laranjas; 5 xícaras de açúcar espremido e com casca

1 xícara de passas

1 pn de sal

Lave as uvas e retire os caules. Retire as peles e reserve; coloque a polpa da uva em uma panela. Cozinhe a polpa em fogo baixo por 6 a 7 minutos, depois passe por uma peneira grossa para remover as sementes.

Descarte as sementes; volte a polpa para a panela. Adicione a casca e o suco da laranja, o açúcar, as passas e o sal e continue cozinhando em fogo baixo, mexendo sempre. À medida que a mistura engrossa, acrescente as cascas das uvas e cozinhe por 6 a 8 minutos ou até ficar bem espesso.

Despeje em potes quentes estéreis e sele enquanto estiver quente.

Rende cerca de 3 1/2 pintas.

Conservas de cereja azeda grega

1 libra de cerejas pretas 2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1 suco de meio limão.

Pit cerejas e coloque os caroços em uma tigela separada. Camada de cerejas em uma panela com açúcar. adicione água às fossas. Mexa, escorra e use essa água para adicionar às cerejas na panela. Deixe a mistura repousar por 1 hora. Em seguida, ferva delicadamente por 30 minutos, até que o xarope engrosse. Você pode mexer delicadamente enquanto cozinha e retirar qualquer escória que sobe para o topo. adicione o suco de limão ao final dos 30 minutos. Resfrie e guarde no refrigerador coberto.

Geléia de banana

5 cada banana madura

3 colheres de sopa de suco de limão fresco

2/3 xícara de suco de laranja fresco ou água 1 1/2 xícara de açúcar

1/2 feijão de baunilha dividido ao meio

1 longitudinalmente e corte em 1/3 s 1/8 colher de chá de sal

1 colher de sopa de licor de banana (opcional)

Descasque as bananas e corte-as em fatias finas ou amasse com um garfo. Coloque as bananas em uma panela grossa com o suco de limão, suco de laranja, açúcar, fava de baunilha e sal e leve para ferver. Reduza o fogo e cozinhe delicadamente a geléia de banana até a hora, cerca de 30 minutos, mexendo sempre. Junte o licor de banana e retire a panela do fogo. Deixe a fava de baunilha na geléia - é bonita. Despeje a geléia em três potes de conserva de 180 ml que foram esterilizados. Encha os potes até um oitavo de polegada da parte superior. Aparafuse as tampas. Inverta os frascos por 5 minutos e, em seguida, reinverta. Deixe a geléia esfriar até a temperatura ambiente.

Guarde a geléia em um local fresco e escuro. Leve a geléia à geladeira depois de aberta; vai durar várias semanas.

Geleia de Berry Christmas

3 xícaras de cranberries frescas
1 laranja média sem sementes, descascada e um quarto;
1 pacote (10 onças) de morangos fatiados congelados;
1/4 colher de chá de cravo-da-índia moído ligeiramente
descongelado
1/4 colher de chá de canela em pó
4 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1 bolsa (3 oz) de pectina de fruta líquida

Em um processador de alimentos, combine os cranberries e os quartos de laranja; processar até ficar picado grosseiramente. Adicione morangos, cravo e canela; processe até que a mistura esteja bem picada. Em uma panela grande e pesada, misture a mistura de frutas, o açúcar e a água até ficar bem misturado. Mexendo constantemente em fogo baixo, cozinhe por dois minutos. Aumente o fogo e leve a mistura para ferver. Junte a pectina líquida.

65

Mexendo constantemente, leve para ferver novamente e ferva um minuto. Retire do fogo e retire a espuma. Despeje em potes resistentes ao calor com tampa. Rende cerca de 3 litros de geléia.

Geleia de Blaeberry

- - - - FAZ 3 LB ----

2 libras de blaeberries

1/2 lb de ruibarbo

2 libras de açúcar de preservação

(Também conhecidos como mirtilos, mirtilos, mirtilos, mirtilos)
Lave, corte e pique grosseiramente o ruibarbo, coloque-o em uma panela e cozinhe delicadamente até que comece a amolecer.

Junte o açúcar e quando estiver dissolvido junte os mirtilos e leve a geléia para ferver. Ferva

rapidamente por até 20 minutos até o ponto de definição. Deixe esfriar um pouco e despeje em potes limpos e quentes, cubra, rotule e guarde. (Teste de ponto de fixação: teste a geléia

colocando uma colher em um prato, deixando esfriar e empurrando a superfície com o dedo: se amassar a geléia está pronta)

Doce de Melão

- 2 melão médio, cortado em pedaços
(o tamanho do seu polegar)
- 1 (sem 2 1/2) pode esmagar
- 1 abacaxi
- 2 laranjas
- 2 pacotes de pectina
- 1 açúcar

Corte o melão em pedaços do tamanho do seu polegar. Combine com abacaxi triturado escorrido, 2 laranjas, casca moída e tudo. Adicione 2 pacotes de pectina. Adicione açúcar; medir e adicionar a mesma quantidade de açúcar que você tem frutas. Cozinhe até obter uma calda espessa. Coloque em garrafas e feche.

Geléia de Cereja e Framboesa

1 1/2 litro de cerejas
50 ml de suco de laranja
25 ml de casca de limão
15 ml de casca de laranja ralada
1 1/2 litro de framboesas
1 litro de açúcar
1 algumas gotas de extrato de amêndoa

Pit & pique as cerejas. Adicione os próximos três ingredientes. Deixe ferver e cozinhe por 10 minutos, mexendo sempre. Adicione as framboesas e o açúcar. Leve para ferver, mexendo sempre. Ferva até o estágio de congestionamento (15 minutos ou então). Retire do fogo, mexa e escove por 5 minutos. Despeje em potes estéreis e quentes e feche.

Geléia de Cereja e Abacaxi 1

4 quartos de cerejas sem caroço

2 xícara de abacaxi picado

1 xícara de açúcar

Receita de: Jo Merrill Esta é uma receita antiga e bastante original nos dias de hoje.

Combine as frutas e adicione um peso igual de açúcar. Aqueça lentamente até à fervura. Ferva 45 minutos. Despeje em travessas. Cubra com vidro e deixe ao sol até obter a consistência desejada.

Pimenta Quente e Geléia de Tomate

2 1/4 de tomate maduro
1 1/2 colher de chá de casca de limão ralada 1/4 xícara de suco de limão
2 pimentas picadas; ou 2 colheres de chá de molho tabasco 6 xícara de açúcar
1 pectina de fruta

Descasque e pique os tomates. Deixe ferver e cozinhe por 10 minutos. Meça 3 cups na panela. Adicione pimenta, casca, suco, açúcar e misture bem. Em fogo alto, deixe ferver, fervendo forte, mexa por 5 minutos. Retire do fogo e junte imediatamente a pectina. Escove com uma colher de metal. Para evitar flutuar, mexa e escove por 5 minutos. Coloque em um frasco de 1/2 litro e sele.

9 copos.

Geléia de damasco

3 1/4 xícara de frutas preparadas 1/2 garrafa de pectina de frutas 7 xícara de açúcar

Lave os damascos. Cova. Não descasque. Corte em pedaços pequenos. Esmague bem. Combine açúcar e frutas. Misture bem. Chapéu rapidamente à fervura completa. Mexa sempre antes e durante a fervura. Ferva forte por 1 minuto. Remova do fogo. Junte a pectina da fruta. Desnatar.

Geleia Leve de Damasco

2 xícaras (480 ml) de damascos secos

1 1/2 xícara (360 ml) de abacaxi triturado, sem açúcar (se estiver usando enlatado, 1 dreno)

1 laranja, descascada, sem sementes e picada 1 suco de 1/2 limão

3 1/2 xícara (840 ml) de açúcar

Cubra os damascos com água fria e deixe de molho durante a noite. Cozinhe os damascos em água de imersão, descobertos, até ficarem macios. Amasse com um espremedor de batatas ou em um processador de alimentos. Adicione o abacaxi, a laranja, o suco de limão e o açúcar à mistura de damasco. Cozinhe até que o açúcar se dissolva, mexendo sempre; em seguida, cozinhe em fogo alto até engrossar, cerca de 20 a 30 minutos. Retire a espuma. Despeje em potes quentes, deixando 1/4 " (6 mm) de espaço na cabeça. Ajuste as tampas.

Processo por 10 minutos em banho-maria. Rendimento: 6 meios litros (1440 mL).

Conservas de Damasco

- 4 kg sem caroço, damascos muito maduros (8 lbs 1; 2 oz) 3 1/4 kg de açúcar (7 lbs)
- 1 suco de 1 limão
- 1 1/2 pacote de einsiedehilfe ('auxiliar de preservação') dissolvido em água quente

Cozinhe os damascos e o açúcar até o ponto de definição, removendo continuamente a espuma. Pouco antes de terminar, acrescente o suco de limão. Retire do fogo. Mexa em 'Preserving Aid' dissolvido em água quente. Despeje em potes quentes, secos e esterilizados. Feche os potes com papel celofane cujo topo foi mergulhado em rum e alise a saliência sobre o gargalo dos potes, amarrando com um barbante fino.

Dá para 12 potes de meio litro e um frasco de um quarto de litro. (Entre 13 e 14 potes de 1 litro). O "Einsiedehilfe" ('Ajuda à Preservação') é vendido (na Áustria) em 15 gramas embalagens e consiste em 65% de açúcar e 35% de ácido benzóico.

Para testar o ponto de fixação: Coloque um pouco da conserva em um pires refrigerados. Deixe por alguns minutos - depois segure o pires de cabeça para baixo. Se o conservador não funcionar, significa que o ponto de ajuste foi atingido.

Geléia de Damasco e Framboesa

2 libras de damascos; descascadas, sem caroço e mashe 1 litro de framboesas: (2 xícaras), purê 6 xícaras de açúcar

1/4 xícara de suco de limão

1 colher de sopa de manteiga ou margarina 3 onças de pectina líquida de fruta; 1 bolsa

Em uma panela grande, misture os damascos e as framboesas. Junte o açúcar, o suco de limão e a manteiga. Leve para ferver, em fogo alto, mexendo sempre. Adicione a pectina. Deixe ferver e deixe ferver por 1 minuto, mexendo sempre. Colher em potes preparados para compotas cozidas.

PRODUÇÃO:

7 e oito potes de onça

Geleia de Amora Preta

3 xícaras de amoras

2 xícaras de água

1 pacote de pectina de fruta em pó 5 xícara de açúcar

Esmague bem as frutas. Adicione água e pectina de frutas. Mexa até a pectina se dissolver. Aqueça até à fervura. Ferva 5-10 minutos. Adicione açúcar. Mexa até dissolver. Ferva 3-5 minutos, mexendo sempre, ou até engrossar.

77

Conservas Blackberry

1 libra de amoras

1 quilo de açúcar

2 colheres de sopa de suco de limão

COMBINE TODOS OS INGREDIENTES e deixe descansar, coberto, por 1 hora. Coloque em uma panela, leve ao fogo médio e cozinhe até a mistura borbulhar e engrossar. Passe por uma peneira

grande para remover as sementes. Siga as instruções do fabricante para enlatados ou coloque em potes e guarde na geladeira.

Geléia de mirtilo ou amora

4 1/2 xícara de frutas vermelhas
1 garrafa de pectina de fruta
7 xícara de açúcar
1 limão

Lave bem as frutas. A paixão súbita. Adicione o suco de limão. Adicione a casca ralada de 1/2 limão. Adicione açúcar. Homogeneizar. Aqueça rapidamente até a fervura completa. Mexa sempre antes e durante a fervura. Ferva forte por 2 minutos. Retire do fogo e acrescente a pectina da fruta. Desnatar.

Geléia de mirtilo e cereja

3 1/2 xícara de frutas preparadas (cerca de 1 litro totalmente; mirtilos maduros 1 e 1 1/2 libras de cerejas azedas totalmente maduras; s)

4 xícara de açúcar

1 caixa de pectina de fruta com certeza

Esmague bem os mirtilos, uma camada de cada vez. Pique as cerejas ácidas e pique finamente. Combine as frutas e meça 3 1/2 xícaras em uma panela de 6 a 8 litros.

Meça o açúcar e reserve. Misture a pectina da fruta com a fruta na panela. Leve ao fogo alto e mexa até a mistura ferver. Imediatamente adicione todo o açúcar e mexa. Deixe ferver e ferva 1 minuto, mexendo sempre. Retire do fogo e retire a espuma com uma colher de metal. Encha rapidamente em potes quentes, enchendo a cerca de 1/8 de polegada das tampas

. Limpe as bordas e linhas do frasco. Cubra com tampas de duas peças. Faixas de parafuso firmemente. Inverta os frascos por 5 minutos e depois vire na vertical. Após 1 hora, verifique as vedações.

80

* Ou siga o método de banho-maria recomendado pelo USDA. Rende 5 (1 xícara) potes

Geléia de Blueberry e Limão

4 1/2 xícara de mirtilos; 7 xícaras de açúcar fresco ou congelado

1 x casca ralada de 2 limão grande

3 bolsas de 3 onças para cada pectina líquida

Escolha sobre os mirtilos frescos para remover qualquer pedúnculo e enxágue em água fria. Escorra bem e coloque em uma panela grande de fundo grosso. (Não enxágue ou descongele as frutas congeladas.) Esmague as frutas levemente com um espremedor de batata ou pilão. Junte o açúcar, o suco de limão e as raspas. Leve para ferver em fogo médio-alto, mexendo sempre. Quando a mistura atinge um completo ferver, cozinhe por 1 minuto. Junte a pectina. Volte a ferver e cozinhe por mais um minuto. Coloque em potes quentes e esterilizados deixando 1/4 de polegada de altura livre. Limpe as bordas e coloque as tampas em cima dos frascos.

Bata em banho-maria fervente por cerca de 5 minutos.

Retire da água e deixe esfriar completamente em temperatura ambiente. Rende cerca de 6 xícaras.

Geléia de mirtilo e ruibarbo

8 xícaras de mirtilos

4 xícara de ruibarbo picado em pedaços de 1 polegada 1 colher de chá de casca de limão ralada

2 colheres de sopa de suco de limão 1 xícara de água

4 xícara de açúcar granulado

Em uma panela grande e pesada, misture os mirtilos, o ruibarbo, a casca de limão, o suco e a água. Leve para ferver, mexendo sempre, reduza o fogo e cozinhe, muito delicadamente, por 10 minutos. Junte o açúcar; aumente o fogo e ferva vigorosamente até que a geléia atinja o ponto de definição. (218 - 220F ou 103 - 104C), 10 a 15 minutos, mexendo frequentemente. Retire do fogo, retire a espuma e mexa por 3 a 5 minutos para suspender a fruta por igual durante a geléia. Encha os frascos esterilizados e feche. Rende frascos de cerca de 4 ou 8 frascos de meio litro.

Geléia de cenoura

4 xícara de cenouras picadas

3 xícara de açúcar

3 limões, fatiados

1 colher de chá de canela

1/2 colher de chá de cravo

Combine os ingredientes. Cozinhe lentamente, mexendo sempre, até engrossar.

Geléia De Cereja E Framboesa

1 1/2 litro de cerejas 50 ml de suco de laranja

25 ml de casca de limão

15 ml de casca de laranja ralada 1 1/2 litro de framboesas 1 litro de açúcar

1 algumas gotas de extrato de amêndoa

Pit & pique as cerejas. Adicione os próximos três ingredientes. Deixe ferver e cozinhe por 10 minutos, mexendo sempre. Adicione as framboesas e o açúcar. Leve para ferver, mexendo sempre. Ferva até o estágio de congestionamento (15 minutos ou mais). Retire do fogo, mexa e escove por 5 minutos. Despeje em potes estéreis e quentes e feche.

Geléia de cereja

1 1/2 lb de cerejas doces

2 colheres de sopa de suco de limão 4 1/4 xícara de açúcar

1 gelatina de pectina 3/4 xícara de água

Remova o caule e os caroços das cerejas. Pique finamente em pedaços de 1/8 de polegada, terminando com (2) xícaras de cerejas preparadas. Combine frutas, suco de limão e açúcar em uma tigela. Reserve por 10 minutos. Misture a água e a gelatina certa em uma panela pequena. Leve a mistura para ferver em fogo ALTO, mexendo sempre. Continue fervendo por 1 minuto. Mexa constantemente por mais 3 minutos. Despeje em recipientes do Freezer, cubra com tampas e deixe em temperatura ambiente por 24 horas. Armazenar no freezer. Após a abertura, guarde na geladeira por até 3 semanas.

Geleia de cereja II

4 xícara de cerejas doces 3 xícara de açúcar aquecido

Cerejas de pedra. Esmague a fruta. Ferva no suco até ficar macio, cerca de 10 minutos. Adicione o açúcar, mexa bem para dissolver. Ferva por mais 5 a 7 minutos. Retire do fogo e deixe descansar, coberto, por 2 a 3 minutos. Mexa e escove se necessário. Despeje em frascos esterilizados e sele.

Geleia de Cereja e Abacaxi

4 quartos de cerejas sem caroço 2 xícara de abacaxi picado 1 açúcar

Combine as frutas e adicione um peso igual de açúcar. Aqueça lentamente até à fervura. Simmer 3/4 hora. Despeje em travessas. Cubra com vidro e deixe ao sol até obter a consistência desejada.

Cereja em Conserva

2 lb de cerejas sem caroço 2 lb de açúcar

Combine as cerejas e o açúcar. Aqueça lentamente até à fervura. Mexa com frequência. Ferva 8 minutos. Deixe repousar durante a noite. Embale sem aquecimento em frascos esterilizados.

Concerva de Citron

1/2 xícara de passas
1/2 limão, fatiado
2 xícara de açúcar
1 colher de chá de cravo 1 pau de canela
1 xícara de água quente

Cozinhe lentamente, mexendo sempre, até engrossar.

Geléia De Morango Cozida

Morangos de 3 quartos
1/4 xícara de suco de limão
2 onças de pectina em pó
8 1/2 xícara de açúcar
1/4 colher de chá de manteiga

1. Lave, descasque e divida as bagas pela metade. Esmague uma camada de cada vez e meça 53/4 de xícara em uma chaleira de 6 litros. Junte o suco de limão. Adicione um pacote de pectina e mexa bem para dissolver. Isso levará vários minutos. Misture as laterais da panela e esmague os pedaços restantes de pectina.
2. Coloque a panela em fogo alto. Deixe ferver, mexendo sempre para não queimar.
3. Adicione o açúcar aos poucos, depois a manteiga, mexendo bem. Continue mexendo e leve à fervura completa (uma fervura que não pode ser mexida). Ferva bem forte por exatamente 4 minutos, mexendo sempre para não queimar.
4. Remova o atolamento do fogo. Retire a espuma de cima.
5. Despeje em frascos quentes e esterilizados, limpe a parte superior e os fios do frasco. Aplique

tampa quente e banda de rosca. Torça a banda do parafuso firmemente. Processo em banho-maria fervente 5 minutos. Comece a contar o tempo quando a água começar a ferver.

Geleia de figo

2 quartos de figos picados, cerca de 5 libras 6 xícara de açúcar
3/4 xícara de água
1/4 xícara de suco de limão

Para preparar figos picados, cubra os figos com água fervente. Deixe descansar por 10 minutos. Escorra, pique e pique os figos.

Combine figos, açúcar e 3/4 c. água em uma panela grande. Deixe ferver lentamente, mexendo até que o açúcar se dissolva. Cozinhe rapidamente até engrossar. Mexa frequentemente para evitar que grude. Adicione o suco de limão e cozinhe por mais 1 minuto.

Despeje quente em potes quentes, deixando 1/4 "de espaço na cabeça. Ajuste as tampas. Bata por 15 minutos em banho-maria.

Rendimento: cerca de 5 litros

Geléia de Framboise

1 ingrediente:

4 1/2 xícara de framboesas frescas 3 xícara de açúcar

1/4 xícara de framboesa

Porções: faz potes de 4 - 1/2 litro. Notas: A combinação da iguaria

de framboesas frescas e a suave framboise (conhaque de framboesa) faz uma compota notável. Use como pasta e como enfeite de sobremesa.

INSTRUÇÕES: Coloque todos os ingredientes em uma panela pesada em fogo médio. Leve para ferver, mexendo ocasionalmente. Quando a mistura começar a ferver, aumente o fogo e cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 20 minutos. Conforme a mistura começa a engrossar, observe cuidadosamente para evitar que grude. Quando a mistura atingir a consistência de geléia, retire imediatamente do fogo. Despeje em frascos esterilizados quentes e sele a vácuo (método de banho de água quente, ou pode ser refrigerado por até 6 semanas).

Geléia De Morango Congelada

1 litro de morangos maduros 4 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de suco de limão

1/2 cada garrafa de pectina líquida

Esmague as frutas bem. Coloque em uma tigela grande. Adicione o açúcar, misture bem e deixe descansar. Misture o suco de limão e adicione certo. Mexa até que todos os cristais de açúcar estejam dissolvidos. Encha rapidamente em potes e deixe endurecer, pode demorar 24 horas. Armazenar no freezer. Manterá na geladeira por 3 semanas.

Geléia de tomate verde

1 kg de tomate verde 1 cada limão
1 xícara de água 3 xícara de açúcar

Corte os tomates e o limão em fatias finas. Coloque os tomates, o limão e o açúcar em uma panela com a água. Deixe ferver, reduza o fogo e cozinhe por 1 hora. Transfira para um frasco estéril aquecido.

Conservas de Pêssego com Mel

3 lb de pêssegos, descascados e divididos em quatro xícaras de açúcar
1 xícara de mel
1/2 laranja, esquartejada
1/2 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de extrato de amêndoa

Combine pêssegos, açúcar e mel no forno holandês. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Posicione a lâmina da faca na tigela do processador de alimentos. Adicionar laranja e topo com capa. Processe até ficar bem picado. Meça a laranja picada e adicione a mesma quantidade de água. Cozinhe tapado, cerca de 10 minutos ou até a casca da laranja ficar macia. Deixou de lado. Leve os pêssegos lentamente para ferver, mexendo sempre até que o açúcar se dissolva. Leve para ferver rápido e cozinhe por 15 minutos, mexendo sempre. Adicione a mistura de laranja, volte a ferver e cozinhe por cerca de 25 minutos ou até que a mistura registre 221 graus no termômetro de doces; mexa a mistura com frequência.

Geleia Kiwi Daiquiri

5 kiwis, descascados

3 xícara de açúcar

2/3 xícara de suco de abacaxi sem açúcar 1/3 xícara de suco de limão fresco

1 bolsa de 85ml / 3 onças de pectina líquida 1 corante alimentar verde, opcional

4 colheres de sopa de rum (ou sub. Suco de frutas?)

Encha uma lata de água fervente com água. Coloque 4 frascos de vidro de meio litro em conservas. Cubra, leve a água para ferver; ferva pelo menos 10 min para esterilizar potes em altitudes de até 1000 pés. Coloque as tampas em água fervente, ferva por 5 min para amolecer o composto de vedação. Em uma grande panela de aço inoxidável ou esmalte, amasse os kiwis para consistência de compota de maçã. Junte o açúcar, o abacaxi e o suco de limão. Deixe ferver, mexendo até que o açúcar se dissolva.

98

Mexendo constantemente, ferva vigorosamente por 2 minutos.

Retire do fogo e acrescente a pectina. Continue mexendo 5 minutos para evitar frutas flutuando. (Se desejar, adicione corante alimentar verde para criar uma geléia mais viva e intensamente verde.) Junte o rum.

Coloque a geléia em uma jarra esterilizada quente com precisão de 1/4 de polegada

da borda superior. Remova as bolhas de ar deslizando uma espátula de borracha entre o vidro e a comida; reajuste o espaço da cabeça para 1/4 de polegada. Limpe a borda do frasco removendo qualquer viscosidade. Tampa de encaixe central na jarra; aplique a faixa de parafuso apenas até a ponta do dedo ficar apertada. Coloque o frasco no enlatador. Repita para o atolamento restante.

Cubra o enlatador, volte a ferver a água, processe

5 minutos em altitudes de até 1000 pés. Remova os frascos. Resfrie 24 horas. Verifique as vedações do frasco. (Tampas seladas curva para baixo.) Remova as faixas dos parafusos. Limpar frascos, etiqüete e guarde em local fresco e escuro.

Geléia de morango com baixo teor de açúcar na geladeira

4 xícara de morangos fatiados 1/3 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão
1 envelope de gelatina sem sabor 1/2 xícara de água

1. Em uma panela média, misture os morangos, o açúcar e o suco de limão. Aquecer 5 minutos, esmagando ligeiramente os bagos. Leve para ferver; boll rapidamente, mexendo sempre, 3 minutos.
2. Em uma tigela pequena, polvilhe gelatina sem sabor sobre a água fria. Deixe repousar 1 minuto. Adicione à mistura de morango e aqueça, mexendo até a gelatina estar completamente dissolvida, cerca de 3 minutos.
3. Deixe a geléia repousar por 5 minutos, esquiando a espuma com uma colher. Concha em potes. Cubra e deixe esfriar um pouco antes de guardar na geladeira por várias semanas ou no freezer para armazenamento mais longo.

Se a geléia cozida não endurecer 24 horas após o processamento, há etapas que podem ser executadas para resolver o problema. O Boletim nº 56 do Departamento de Agricultura da Casa e Jardim afirma:

Compotas leves feitas com pectina regular às vezes podem ser melhorado recozendo de acordo com as seguintes instruções. É melhor cozinhar novamente apenas 4 a 6 xícaras de geléia ou geléia de

uma vez.

Para refazer com pectina em pó: Meça a geléia para ser recuperado. Para cada litro de geléia ou geléia, meça 1 / @ xícara de açúcar, 1/4 xícara de água e 4 colher de chá pectina em pó. Misture a pectina e água e leve à fervura, mexendo sempre para não queimar. Adicione a geléia e o açúcar.

101

Mexa bem. Deixe ferver em fogo alto, mexendo sempre. Ferver mistura dura por 1/2 minuto. Remover geléia de o calor; retire a espuma. Coloque em potes esterilizados quentes. Ajuste as tampas e as bandas roscadas e processe em banho-maria a ferver durante 5 minutos. Comece a contar o tempo quando a água começar a ferver.

Para refazer com pectina líquida: Meça a geléia a ser recozida. Para cada litro de geléia, meça 3/4 de xícara de açúcar, 2 colheres de sopa de suco de limão e 2 colheres de sopa de pectina líquida. Leve a geléia para ferver em fogo alto. Adicion e rapidamente o açúcar, o suco de limão e a pectina e leve para ferver; misturar constantemente. Ferva a mistura forte por 1 minuto.

Retire a geléia do fogo; retire a espuma. Coloque em potes esterilizados quentes. Ajuste as tampas e as bandas roscadas e processe em banho-maria a ferver durante 5 minutos. Comece a contar o tempo quando a água começar a ferver.

102

Geleia de Manga

4 xícara de polpa de manga (compre cerca de 6 libras) 1/4 xícara de suco de limão

6 xícara de açúcar

1 pacote de pectina seca

Lave as frutas, descasque, sementes e corte em cubos. Amasse com um espremedor de batatas ou passe em um processador de alimentos ou liquidificador - tente NÃO fazer purê. Em uma panela de 10 qt, misture as frutas, o suco de limão e a pectina. Coloque em fogo alto; mexendo sempre, leve à fervura contínua que não pode ser mexida. Ainda mexendo, acrescente o açúcar. Volte a ferver que não pode ser mexido, então ferva por exatamente 2 minutos. Retire do fogo; retire a espuma. Coloque a geléia quente em potes de meio litro preparados. Limpe os aros. Coloque tampas em potes e aparafuse firmemente os anéis. Bata em banho-maria fervente por dez minutos. Rende cerca de 6 1/2 xícaras.

Conservas de cereja para microondas

3 xícara de cerejas vermelhas sem caroço 1 xícara de água

2 colher de chá de suco de limão 3 xícara de açúcar

1/4 xícara de pectina em pó

1/2 colher de chá de extrato de amêndoa

Combine as cerejas, água, suco de limão e pectina em uma tigela de 3 litros para microondas. Cubra com filme plástico ou papel manteiga e leve para ferver no forno de microondas em potência alta (cerca de 8 minutos). Retire do forno e misture os ingredientes restantes. Cobrir; coloque no forno de microondas; e volte a ferver em alta temperatura (cerca de 6 minutos). Mexa e volte ao microondas, descoberto. Cozinhe por 3 minutos. Mexa e volte ao forno de microondas, descoberto. Cozinhe por 3 minutos ou até conservar a folha da colher. Retire do forno; escuma a espuma, se necessário. Despeje quente em potes quentes, deixando espaço para a cabeça de 1/4 de polegada. Ajuste as tampas.

104

Processo por 10 minutos em banho-maria. Não tente processar em forno de microondas. Rendimento: cerca de 3 meio pintas.

Para fazer Geléia de Microondas:

Prepare frutas específicas conforme as instruções abaixo. Coloque em uma caçarola de 3 quartos. Adicione uma quantidade específica de açúcar, manteiga, suco de limão e condimentos. Cozinhe, DESCOBERTO, em alta por cerca de 15 minutos, fervendo. Ferva APENAS 2 minutos. Teste novamente.

JAM DE MORANGO: esmague cerca de 3 1/2 xícaras de frutas inteiras para fazer 2 xícaras. Adicione: 1 1/2 xícaras de açúcar, 1/2 colher de chá de manteiga e 1 1/2 colher de sopa de suco de limão. Cozinhe como acima.

JAM DE FRAMBOESA: 3 xícaras de frutas vermelhas para fazer 2 xícaras de frutas. Adicione 1 1/2 açúcar, 1/2 t. manteiga, 1 colher de sopa de suco de limão.

BLUEBERRY JAM: amasse ligeiramente cerca de 3 xícaras de bagas para fazer 2 xícaras. 1 1/2 C açúcar, 1/2 t. manteiga: 1/4 c. suco de limão, 1/2 t. casca de limão ralada e

JAM DE CEREJA DOCE: Remova caroços de 1 quilo de fruta. Cortar quartos para fazer 2 xícaras. Adicione 1 1/2 C. açúcar, 1/2 t. manteiga, 1/4 C. suco de limão, 1/2 t. casca de limão ralada, um pau de canela de 5 cm após o cozimento.

106

GELADEIRA DE AMEIXAS: Remova os caroços e pique cerca de 1 kg de ameixas para fazer 2 xícaras. Adicione 1 1/2 xícaras de açúcar, 1/2 t. manteiga, 1 colher de sopa de suco de limão.

Todos estes devem ser cozinhados como acima.

Geléia De Morango De Microondas

1 xícara de morangos esmagados 2 colher de chá de suco de limão
3/4 xícara de açúcar

1/4 colher de chá de manteiga

1. Misture os morangos, o suco de limão, o açúcar e a manteiga em um copo medidor para microondas com capacidade para 8 xícaras.
2. Microondas em potência 100 por cento por 4 minutos, então mexa e continue a microondas em potência 100 por cento por 4 minutos. Despeje em um recipiente coberto, esfrie e leve à geladeira.

Simulação de geléia de framboesa

5 xícara de tomates verdes 4 xícara de açúcar
6 onças de gelatina de framboesa (2 pacotes)

No liquidificador ou processador, processe os tomates verdes; Adicione açúcar. Ferva 20 minutos. Desnatar. Adicione gelatina, mexa. Despeje em potes esterilizados. Deve ser guardado na geladeira! Também pode ser congelado.

Simulação de geléia de morango ou framboesa

6 xícaras de purê de figos 6 xícaras de açúcar

1 xícara de água

9 onças de gelatina de morango ou framboesa

Ferva forte por 3 minutos. Coloque em potes de gelatina quentes e limpos e sele. Vamos definir 6 semanas e divirta-se.

Conserva de Pêssego

4 xícara de açúcar 1 xícara de água

1 colher de sopa de extrato de limão

6 lb (cerca de 24) de pêssegos maduros, descascados e; d fatiado

1. Em uma panela grande, dissolva o açúcar na água em fogo médio-alto e leve para ferver; cozinhe por cerca de 5 minutos ou até que o xarope esteja claro. Retire qualquer espuma.
2. Adicione a baunilha e o extrato de limão, junte os pêssegos e volte a ferver. Observe cuidadosamente para evitar que ferva.
3. Ferva por 5 minutos. Retire do fogo e retire qualquer espuma.
4. Encha frascos esterilizados quentes (frascos Mason com tampa de rosca do tamanho de um quarto) e

ajustar tampas; uma vedação de sucção se formará com o resfriamento. Armazenar em local fresco e escuro. Sirva com biscoitos quentes ou quente sobre baunilha ou sorvete de pêssego do Texas.

Rende 3 quartos. 111

Nectarina e conservas de framboesa

6 libras de nectarinas grandes com casca 1 e fatiadas) - 8 xícaras
3 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão fresco 2 xícara de framboesas (1 litro)

Combine as nectarinas com o açúcar e o suco de limão e deixe repousar, coberto, durante a noite na geladeira.

Coloque uma peneira em uma panela grande e rasa para conservar e despeje a mistura de nectarina. Deixe o suco escorrer na assadeira por pelo menos 30 minutos. Retire o coador com as frutas para uma tigela e leve os sucos da panela para ferver em fogo alto. Ferva rapidamente por 20 a 30 minutos ou até reduzir pela metade. Adicione as nectarinas e quaisquer sucos adicionais à calda na panela e continue cozinhando em fogo alto por 10 minutos.

112

Junte as framboesas com cuidado e cozinhe por mais 5 minutos. o as nectarinas ficarão levemente esmaltadas e o xarope será apenas ligeiramente engrossado. Coloque as conservas em potes esterilizados quentes,

limpe os aros com uma toalha úmida e sele com novas tampas e anéis de metal. Bata em banho-maria por 5 minutos. Remova, resfrie, verifique os lacres, etiqüete e armazene.

Rende 8 frascos de meio litro.

Geleia de Mirtilo com Morango

1 xícara de morangos esmagados
2 xícaras de mirtilo, fresco ou congelado,
5 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão
2 pacote certo de líquido (2 bolsas)

Meça as frutas preparadas em uma tigela grande.

Adicione açúcar à fruta e misture bem. Deixe descansar por 10 minutos. Junte Certo Liquid Fruit Pectin e suco de limão. Continue mexendo por 3 minutos até que a maior parte do açúcar se dissolva. Despeje em frascos limpos ou recipientes de plástico e cubra bem com tampas. Deixe descansar em temperatura ambiente até firmar, por até 24 horas. Conservar no freezer ou até 3 semanas no refrigerador. Rende 7 xícaras.

Geleia de Pêssego e Laranja

- 1 laranja
- 2 1/2 xícara de pêssegos, finamente picados
- 1/3 xícara de cerejas marasquino,
- 2 colheres de sopa de suco de limão picadas
- 5 xícara de açúcar 3/4 xícara de água
- 1 pacote certo de cristais de pectina de fruta

Rale a casca da laranja. Seção laranja, remova a membrana. Corte as seções em dados e coloque em uma tigela grande com a casca. Adicione pêssegos, cerejas, suco de limão e açúcar. Misture bem. Deixe descansar por 10 minutos.

Combine a água e o Certo em uma panela pequena. Ferva por 1 minuto, mexendo sempre. Mexa a pectina na mistura de frutas por 3 minutos até que a maior parte do açúcar esteja dissolvida.

Despeje em frascos limpos ou recipientes de plástico. Cubra firmemente com tampas e deixe descansar em temperatura ambiente até endurecer. (pode levar 24 horas). Conservar no freezer ou por 3 semanas na geladeira. Rende 6 1/2 xícaras.

Geleia de Morango e Kiwi

2 3/4 xícara de morangos triturados

1 1/4 xícara de kiwi descascado e picado 3 1/4 xícara de açúcar

1 caixa de cristais de pectina de fruta

Meça as frutas preparadas em uma tigela grande. Meça o açúcar e reserve. Combine cristais de pectina com 1/4 xícara do açúcar medido. Aos poucos, adicione à fruta, mexendo bem. Deixe repousar por 30 minutos, mexendo ocasionalmente. Junte o açúcar restante e continue mexendo por 3 minutos até que a maior parte do açúcar esteja dissolvida. Despeje em frascos limpos ou recipientes de plástico. Cubra com tampas bem apertadas e deixe descansar em temperatura ambiente até endurecer (pode levar até 24 horas). Conservar no freezer ou por 3 semanas na geladeira. Rende 6 xícaras.

Geleia de Maça e Framboesa

3 xícaras de framboesas totalmente maduras

1/2 xícara de maçã descascada e sem núcleo e moída; e 4 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de suco de limão fresco 1 bolsa de pectina líquida de frutas

Esmague bem as bagas, usando um espremedor de batatas, peneire metade do

polpa para retirar algumas das sementes, se desejar; medir 1-1 / 2 xícaras de bagas preparadas; despeje em uma tigela grande. Adicione as maçãs. Adicione o açúcar à tigela; misture bem e deixe descansar por 10 minutos. Adicione o suco de limão e a pectina de fruta líquida à tigela; mexa por 3 minutos. (Restarão alguns cristais de açúcar). Coloque a geleia em recipientes limpos, deixando 1/4 de polegada de espaço na cabeça; tampa com tampas bem ajustadas; deixe descansar em temperatura ambiente até firmar (pode levar até 24 horas) guarde no freezer. A geleia pode ser armazenada na geladeira se usada dentro de 3 semanas. Rende 4-1 / 2 xícaras.

Geleia de Pêssegos da Georgia

1 xícara de framboesas esmagadas
1 xícara de pêssegos, descascados e picados 3 3/4 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão 1 bolsa líquida certa

Meça as frutas preparadas em uma tigela grande.

Adicione o açúcar à fruta e misture bem. Deixe descansar por 10 minutos.

Junte a pectina de frutas líquida Certo e o suco de limão. Continue mexendo por 3 minutos até que a maior parte do açúcar se dissolva.

Despeje em frascos limpos ou recipientes de plástico. Cubra bem com as tampas e deixe descansar em temperatura ambiente até endurecer (pode levar 24 horas)

Conservar no freezer ou por 3 semanas na geladeira. Rende

4 1/2 xícaras

Geleia Light de Banana

3 xícara de morangos esmagados 1 xícara de banana amassada 3 xícara de açúcar

1 caixa certo de cristais de pectina de fruta leve

Meça as frutas em uma tigela grande. Meça o açúcar e reserve. Combine os cristais de pectina da fruta CERTO com 1/4 de xícara do açúcar medido. Aos poucos, adicione à fruta, mexendo bem. Deixe repousar por 30 minutos, mexendo

ocasionalmente. Aos poucos, acrescente o açúcar restante e continue mexendo por 3 minutos até que a maior parte do açúcar esteja dissolvida. Despeje em frascos limpos ou recipientes de plástico. Cubra bem com as tampas. vamos ficar na sala

temperatura até definir (pode demorar até 24 horas). Conservar no congelador ou até 3 semanas no frigorífico. Rende 6 xícaras.

Geleia de Pêssego

1 lb de pêssegos: descascados, sem caroço e amassados; 2 xícaras 2 xícaras de açúcar

3 onças de pectina líquida de fruta; 1 bolsa 2 colheres de sopa de suco de limão

Numa tigela grande, misture bem o purê de pêssegos com o açúcar e deixe repousar por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione a pectina líquida da fruta e o suco de limão. Mexa, constantemente, por 3 minutos. Colher em potes preparados para geléias de freezer.

PRODUÇÃO:

3 potes de oito onças

Geléia de Morango

1 3/4 litro de morangos totalmente maduros 1 3/4 xícara de açúcar
1 pacote de gelatina certa de pectina de fruta leve 1 xícara de xarope de milho

1. Descasque e esmague bem os morangos, uma camada de cada vez. Meça em uma tigela grande. Você deve ter 4 xícaras.
2. Meça o açúcar. Combine pectina de frutas com 1/4 xícara de açúcar. Aos poucos, adicione a mistura de pectina à fruta, mexendo vigorosamente.
3. Reserve por 30 minutos, mexendo ocasionalmente. Adicione o xarope de milho; misture bem. Aos poucos, acrescente o açúcar restante até dissolver. Encha rapidamente em recipientes escaldados. Cubra imediatamente com as tampas apertadas. Vamos descansar

durante a noite, depois guarde no congelador. Pequenas quantidades podem ser cobertas e armazenadas na geladeira por até 3 semanas

121

Geleia de Morango II

Morangos de 1 litro; (2 xícaras) amassado 2 xícaras de açúcar
3 onças de pectina líquida; 1 bolsa 2 colheres de sopa de suco de limão
3 gotas de corante alimentar vermelho; podem ser usadas até 4 gotas

Numa tigela grande, misture bem as frutas vermelhas e o açúcar e deixe descansar por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione a pectina, o suco de limão e o corante alimentício, misturando bem,

mexendo sempre por 3 minutos. Coloque a geléia nos potes preparados para geléias no freezer.

PRODUÇÃO:

3 potes de oito onças

Geléia de pêsego

4 xícara de frutas preparadas 1 garrafa de pectina de frutas 7 1/2 xícara de açúcar

Descasque os pêsegos. Pit, e moer ou esmagar. Se faltar sabor aos pêsegos, acrescente suco de 1 limão. Combine açúcar e frutas. Aqueça rapidamente até a fervura completa.

Mexa sempre antes e durante a fervura. Ferva forte por 1 minuto. Remova do fogo. Junte a pectina da fruta. Escove e mexa alternadamente por 5 minutos para esfriar um pouco a geléia e evitar que as frutas fiquem flutuando.

Pêssego em conserva

2 libras de pêssegos

3 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

Descasque os pêssegos. Remova os poços. Corte cada pêssego em 6 ou 8 pedaços. Combine açúcar e água. Ferva 5 minutos. Adicione frutas. Ferva lentamente até que a fruta esteja clara e o suco espesso.

Geléia de Pêssego e Ruibarbo

2 qt. ruibarbo cortado ou fresco,
1 polegada; pedaços
4 xícara de açúcar
1 lata de recheio de torta de pêssego (21 onças)
1 pacote de gelatina com sabor de laranja

Em uma tigela grande, misture o ruibarbo e o açúcar; permitir permanecer durante a noite. Transfira para uma panela grande e leve para ferver. Reduza o fogo e cozinhe por 10 minutos. Enquanto isso, corte os pêssegos em cubos e adicione o recheio à panela; voltar a ferver. Retire do fogo; adicione a gelatina e mexa até

dissolvido. Colher em potes de conservas ou contêineres de freezer. Deixe esfriar completamente. Refrigerar ou congelar. Rendimento: cerca de 7 meio litro.

Geléia de Abacaxi e Damasco

2 libras de damascos secos

2 xícara de abacaxi triturado 3 1/4 xícara de açúcar

Lave os damascos. Cubra com água fria. Aqueça lentamente até à fervura. Cozinhe até ficar macio. Adicione o abacaxi e o açúcar. Cozinhe lentamente, mexendo sempre, até engrossar.

Geléia de Abóbora

5 libras de abóbora
1 quilo de passas
1 lb de damascos secos
2 1/2 lb de açúcar

Abóbora Pare. Retire as sementes e corte a polpa em cubos. Adicione açúcar. Mexa bem e deixe repousar durante a noite. De manhã junte os damascos lavados e cortados em tiras. Adicione as passas. Cozinhe lentamente, mexendo sempre, até que a abóbora esteja macia e transparente. Meio limão, fatiado em fatias finas, talvez adicionado. A abóbora enlatada pode ser substituída por abóbora fresca.

Conservas de Abóbora

4 libras de abóbora (preparada) 3 limões
4 libras de açúcar
1/2 colher de chá de sal
1 colher de sopa de especiarias mistas *

Lave a abóbora. Retire a casca e a semente. Corte a abóbora conforme desejado. Pesar e misturar com açúcar. deixe repousar 12 a 18 horas em local fresco. Adicione os limões em fatias finas, o sal e as especiarias (amarradas no saco). Ferva até que a abóbora esteja clara e espessa a calda. Despeje, fervendo, em potes de bolas quentes; selar de uma vez.

NOTA: Use gengibre, noz-moscada, canela, etc. para dar sabor à sua maneira.

Geléia de framboesa

2 litros de framboesa esmagada

1 litro de açúcar

Cozinhe as framboesas descobertas por 10 minutos. Adicione o açúcar, mexendo para dissolver. Leve para ferver, mexendo sempre. Ferva até o estágio de atolamento (12 minutos) e retire do fogo. Mexa e retire por 5 minutos. Despeje em frascos esterilizados quentes e sele.

Geléia de framboesa vermelha

3 xícaras de framboesas vermelhas finamente amassadas ou peneiradas 6 xícaras de açúcar

1 pacote de pectina em pó 1 xícara de água

Combine frutas e açúcar. Deixe repousar cerca de 20 minutos, mexendo ocasionalmente. Combine a pectina e a água em uma panela pequena. Leve para ferver; ferva por 1 minuto, mexendo sempre. Adicione a pectina à mistura de frutas; mexa 3 minutos. Despeje em potes de lata ou congele, deixando 1/2 polegada de espaço para a cabeça. Ajuste as tampas. Deixe descansar até firmar, por até 24 horas. Congelar. Rendimento: cerca de 9 meio pintas. Blackberry Jam: Siga a receita para geléia de framboesa vermelha, exceto reduzir o açúcar de 6 xícaras para 5-1 / 2 xícaras.

Geléia de Uva: Siga a receita para geléia de framboesa vermelha, exceto que as sementes são separadas após o aquecimento das uvas Concord. Esmague as uvas.

130

Cozinhe as uvas sem adicionar água até que amoleçam. Passe a polpa por uma peneira ou fábrica de alimentos antes de medir.

Tart Plum Jam: Siga a receita de Geleia Vermelho Raspberry, exceto ameixas sem caroço e colocadas em um picador de alimentos ou liquidificador antes de medir.

Conservas de ruibarbo e figo

3 1/2 litro de ruibarbo 1 litro de figos picados 8 xícara de açúcar
1 limão

Corte o ruibarbo em pedaços pequenos, acrescente o açúcar e deixe a mistura repousar durante a noite. De manhã, ferva até engrossar e adicione 1 litro de figos picados mais o suco e a casca de 1 limão. Cozinhe rapidamente até a mistura ficar espessa e transparente. Embale enquanto estiver quente em potes quentes e esterilizados. Sele imediatamente.

Geléia De Ruibarbo De Morango

1 litro de morangos frescos

1 lb de ruibarbo

1/4 xícara de água

6 1/2 xícara de açúcar

1 bolsa de pectina líquida

1. Remova as tampas dos morangos. Esmague os frutos, uma camada de cada vez. Apare (não descasque) o ruibarbo. Corte em fatias finas ou pique os talos. Adicione água.

Tampe e cozinhe por 2 minutos ou até ficar macio. Adicione aos morangos preparados.

2. Meça 3 1/2 xícara de frutas preparadas. Se mede ligeiramente

menos, adicione água. Coloque as frutas medidas em uma panela de 6 ou 8 litros.

3. Meça o açúcar exatamente e reserve. Abra a pectina líquida e coloque a bolsa na posição vertical em um copo.

4. Misture o açúcar às frutas preparadas. A panela não deve estar mais de um terço cheia para permitir uma fervura completa.

5. Deixe ferver em fogo alto. Ferva forte por 1 minuto, mexendo constantemente. Retire do fogo.

6. Misture a pectina imediatamente. Remova rapidamente a espuma com um grande metal colher. Coloque imediatamente em potes quentes, deixando 1/4 de polegada espaço no topo. Com um pano úmido, limpe as bordas e linhas do frasco.
7. Imediatamente cubra os frascos com tampas de conservas quentes. Aperte as bandas com firmeza.
8. Coloque os frascos em um banho de água fervente, definindo cuidadosamente potes na prateleira em lata de água fervente. Cubra o enlatador e volte a ferver a água; ferva 5 minutos.
9. Remova os potes da lata e deixe esfriar. Verifique os lacres e armazene em um local fresco e seco.

Geleia de uva madura

4 1/2 xícara de frutas preparadas 1/2 xícara de água

7 xícara de açúcar

1/2 garrafa de pectina de fruta

Use apenas uvas totalmente maduras. Separe as películas e a polpa. Cozinhe a polpa por 5 minutos. Remova as sementes peneirando. Esmagar peles. Adicione a polpa. Adicione a água e mexa até a mistura ferver. Tampe e cozinhe lentamente por 30 minutos. Meça frutas em uma chaleira grande. Adicione açúcar. Misture bem. Aquecer rapidamente até ao máximo

ferver. Mexa sempre antes e durante a fervura. Ferva forte por 1 minuto. Remova do fogo. Junte a pectina da fruta. Desnatar.

Doce de Tomate Maduro

4 lb de tomate maduro

4 xícara de açúcar

1 colher de chá de cravo inteiro

1/2 colher de sopa de canela quebrada

2 xícara de vinagre

1/2 colher de chá de pimenta da Jamaica inteira

Escalde, descasque e cubra os tomates. Coloque na chaleira de conserva. Adicione açúcar, vinagre, cravo, pimenta da Jamaica e canela. Os temperos podem ser amarrados em um saco de musselina solto. Cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.

Geléia de cereja e laranja

4 laranjas
1 água
2 paus de canela
4 pimenta da Jamaica inteira
6 dentes inteiros
4 libras de cerejas doces escuras frescas, 1/2 xícara de suco de limão fresco sem caroço
6 1/2 xícara de açúcar

Corte as laranjas bem finas; coloque na panela de conserva; adicione água para cobrir 1/4 de polegada, cerca de 5 xícaras. Amarre as especiarias em um saco de gaze; adicione à chaleira e leve para ferver em fogo alto; reduza ligeiramente o calor; ferva até que as laranjas estejam bem macias; remova o saco de especiarias e descarte.

Adicione as cerejas sem caroço, limão suco e açúcar para a chaleira; mexa até que o açúcar esteja dissolvido; voltar a ferver a mistura; ferva rapidamente até a mistura engrossar e atingir o estágio de gel, cerca de 1 hora. Deixe esfriar por cerca de 5 minutos, retirando a espuma com uma colher de metal e mexendo ocasionalmente. Coloque em potes esterilizados quentes, deixando 1/2 polegada de espaço na cabeça; selar com cera de parafina derretida; cubra com tampas limpas. Guarde em local fresco, escuro e seco. Rende potes de 11 1/2 pint.

Geléia de morango e maçã

500 gm morangos

3 maçãs verdes grandes 1/4 xícara de suco de limão 2 xícara de água
1 kg de açúcar, aquecido

Lave, descasque e metade dos morangos. Descasque, retire o caroço e corte as maçãs em quartos. Dez quartos cortados em fatias finas. Coloque todos os ingredientes, exceto o açúcar, em uma panela grande. Cubra e leve para ferver. Cozinhe até que a fruta esteja macia. Adicione o açúcar aquecido e mexa até que esteja dissolvido. Aumente o fogo, mexendo frequentemente e cozinhe até atingir o ponto de definição.

Retire do fogo e deixe descansar por 5 minutos. Despeje em frascos estéreis quentes e sele.

Geléia de Morango Groselha

2 quartos de groselhas com caule 2 quartos de morangos sem casca 4 quartos de açúcar

Lave as frutas com cuidado. Drenar. Adicione açúcar. Aqueça lentamente até à fervura. Cozinhe lentamente, mexendo sempre, até engrossar.

Geléia de licor de morango

500 gm morangos
1 maçã verde média
1 suco
de 1 limão
1 3/4 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de Grand Marnier

Lave e descasque os morangos. Descasque, tire o caroço e pique finamente a maçã. Adicione o suco de limão e deixe descansar por 30 minutos. As frutas e o suco no microondas por 4 minutos em potência máxima. Adicione o açúcar, mexa e leve ao microondas 35 minutos em alta, mexendo a cada 10 minutos. Aguarde cinco minutos, despeje em frascos estéreis quentes. Foca.

Morango em Conserva

Selecione morangos firmes e bem maduros. Lave e escorra com cuidado. Remova os cascos. Combine bagas com um peso igual de açúcar. Aqueça lentamente até à fervura. Ferva 8 minutos. Retire do fogo e deixe repousar por 24 horas. Despeje sem aquecimento em frascos esterilizados. Sele imediatamente. Estas bagas serão gordas e não irão subir ao topo do frasco.

Geléia de Morango e Kiwi

2 3/4 xícara de morangos triturados
1 1/4 xícara de kiwi, descascado, picado 3 1/4 xícara de açúcar
1 pkg certo cristais de pectina leve

Meça as frutas preparadas em uma tigela grande. Meça o açúcar e reserve.

Combine os cristais de pectina Certo Light Fruit (sem substituto) com 1/4 de xícara do açúcar medido. Aos poucos, adicione à fruta, mexendo bem.

Deixe repousar 30 min, mexendo ocasionalmente. Junte o açúcar restante e continue mexendo por 3 minutos até que a maior parte do açúcar esteja dissolvida.

Despeje em frascos limpos ou recipientes de plástico. Cubra com tampas apertadas e deixe descansar em temperatura ambiente até endurecer (pode levar até 24 horas).

Guarde no freezer ou por 3 semanas na geladeira. Rende 6 xícaras.

Doce De Banana

2 xícaras de banana amassada

2 colheres de sopa de suco de limão

Misture os ingredientes até ficar homogêneo. Aqueça até ferver em uma panela; vire para baixo e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até a mistura engrossar. Rende 1/3 xícara.

Doce de Cebola Doce

6 cebolas doces médias, fatiadas
4 colheres de sopa de manteiga
2 colher de chá de óleo vegetal
1/2 colher de chá de sal
1/3 xícara de açúcar mascavo

Em uma frigideira pesada, derreta a manteiga e o óleo vegetal. Adicione as cebolas e refogue até que estejam ligeiramente douradas. Tempere com sal. Reduza o fogo, mexendo sempre até a cor caramelo ficar macia. Junte o açúcar mascavo até dissolver. Coloque em potes e leve à geladeira até a hora de servir.

Pode ser aquecido novamente. Sirva com frango ou peru.

Doce de Tomate

1 1/2 kg de tomates
100 gm glace abacaxi
1 cada maçã verde
1 colher de sopa de casca de limão ralada 1/2 xícara de suco de limão
3 1/2 xícara de açúcar

Descasque e pique os tomates grosseiramente. Pique o abacaxi grosseiramente. Descasque, tire o caroço e rale a maçã. Combine as frutas em uma panela grande. Leve para ferver, cozinhe descoberto por 20 minutos. Junte o suco de limão.

Adicione o açúcar e mexa até dissolver. Ferva rapidamente, sem tampar, por 45 minutos ou até atingir o ponto de presa. Retire do fogo e deixe por 5 minutos. Despeje em frascos estéreis quentes e sele.

Melancia em Conserva

Retire e corte a casca da melancia em pedaços de 5 cm de comprimento e 2 cm de largura. Cubra com salmoura feita dissolvendo 1 colher de sopa de sal em 1 litro de água. Deixe repousar durante a noite. Drenar. Cubra com água e ferva por 10 minutos. Drenar. Cubra com uma calda forte de 1 parte de açúcar e 1 parte de água. Adicione 1 limão em fatias finas a cada 3 quartos de casca. Adicione especiarias inteiras, se desejar. Cozinhe lentamente até que a casca esteja macia e transparente.

Conservas de casca de melancia

1 melancia
1 litro de água
1 colher de sopa de limão
1 litro de água
2 xícaras de açúcar
1/2 limão fatiado
2 palitos de gengibre

Descasque o verde e o rosa em cubos de polegada de 1 melão. Mergulhe durante a noite em 1 litro de água e 1 colher de sopa de limão. Enxágüe bem. Ferva os cubos em água limpa por 15 minutos. Drenar. Ferva 1 litro de água, 2 xícaras de açúcar, 1/2 limão cortado, 2 palitos de gengibre por 5 minutos. Adicione a casca e cozinhe até ficar claro. Deixe repousar durante a noite. Repita e sele em frascos esterilizados.

Geléia de abobrinha

6 xícara de abobrinha descascada e ralada 1/4 xícara de água
1 pacote de gelatina segura
5 xícara de açúcar
13 onças de abacaxi esmagado
6 onças de gelatina de damasco

Ferva a abobrinha e a água até ficar macia. Adicione o Sure-Jell e leve para ferver bem. Adicione açúcar e abacaxi. Ferva 5 minutos. Remova o calor do formulário. Adicione gelatina de damasco. Mexa bem. Embale em potes esterilizados e feche.

Eu uso o Sure-Jell Light e uso apenas 3 1/2 xícaras de açúcar. Esta é uma geléia de cor laranja e realmente tem um gosto ótimo, a menos que você não goste de damascos ou abacaxi!

Geleia de Muscadine Habanero

6 libras de muscadinhas maduras

2 habaneros maduros, caules,

1 semeado para menor calor (!) 1 ameixa (santa rosa ou frade), 1 semente removida, para natural

1 pectina

5 xícara de açúcar granulado

2 xícara de água

Em uma panela pesada, combine os muscadines, os chiles, a ameixa, o açúcar e a água. Amasse levemente os muscadines do fundo da panela com um espremedor de batatas. Deixe ferver 30-40 minutos até engrossar para um consistência de xarope pesado. Retire do fogo e passe a mistura por uma peneira de malha usando uma espátula de borracha para pressionar a polpa por uma peneira e colocá-la em uma tigela. Descarte a mistura de sementes. Despeje a geleia quente em potes de pedreiro esterilizados e feche. Leve à geladeira alguns meses ou em banho-maria e guarde nas prateleiras.

Geleia de Blueberry

1/2 lata de maçã congelada de 6 onças; suco concentrado descongelado 1 envelope de gelatina simples

5 xícaras de mirtilos; 1 colher de sopa de suco de limão fresco ou congelado

1/2 colher de chá de noz-moscada em pó 1/8

colher de chá de canela em pó

Despeje o suco de maçã concentrado em uma panela, polvilhe com gelatina e deixe amolecer por alguns minutos. Enquanto isso, no liquidificador ou processador de alimentos pique os mirtilos finamente. 1 xícara de cada vez. Adicione o suco de limão, especiarias e 2 xícaras de frutas vermelhas picadas à gelatina; aqueça em médio-baixo até que a gelatina se dissolva. Retire do fogo; Junte os frutos restantes e misture bem.

Despeje em potes ou recipientes de plástico; guarde na geladeira por até 3 semanas. Rendimento: 4 xícaras

Figo em conserva

50 pequenos figos verdes

1 amêndoa escaldada (opcional) 3 xícara de açúcar

3 xícara de água

1 colher de sopa de suco de limão

1 tira de casca de toranja ou limão; descasca

Lave os figos e apare os talos. Coloque os figos em uma panela grande e cubra com água fervente. Deixe ferver e ferva delicadamente, destampado, por 15 minutos. Escorra e enxágue com água quente. Volte à panela e cubra novamente com água fervente. Repita o processo de fervura e drenagem quatro vezes ao todo. Cozinhe até que os figos estejam macios após a última troca de água (cerca de 1 hora de cozimento ao todo). Escorra os figos, enxágue com água fria e espalhe sobre papel toalha para secar. Insira uma amêndoa inteira ou dividida na base de cada figo, se desejar. Em uma panela limpa, leve o açúcar e a água para ferver. Adicione o suco de limão e a toranja ou a casca de limão e ferva por 10 minutos. Adicione os figos e ferva em fogo moderado por 10 minutos, escumando quando necessário. Tampe a panela e deixe durante a noite.

151

No dia seguinte, deixe o conteúdo da panela ferver lentamente e ferva suavemente até que o xarope esteja espesso quando for testado. Coloque os figos e a calda em potes esterilizados, feche e guarde em local fresco.

Xarope de teste: Coloque um pouco de xarope em um prato frio. Se as gotas não se espalharem, o xarope está pronto. Se você tiver um termômetro de açúcar, cozinhe a uma temperatura de 105 C (220 F).

Geléia De Morango Sem Açúcar

Morangos inteiros de 3 quartos; fresco ou congelado
1 pacote (3 onças) de açúcar com sabor de morango;
e gelatina de 6 a 10 pacotes para ser o substituto do açúcar

Amasse as frutas até formar uma pequena quantidade de suco. Coloque em uma panela média; leve para ferver. Ferva 2 minutos. Mexa na gelatina até dissolvido. Retire do fogo, adicione o adoçante e misture bem. Ajuste o adoçante a seu gosto. Despeje em potes ou recipientes de plástico. Guarde na geladeira por até 3 semanas. Rendimento: 2-3 / 4 xícaras.