

PECTINA DE POMA CASOLANA

Pectina natural casolana feta amb pomes poc madures. Ens podem preparar una pectina amb poca feina:

	<u>Ingredients</u>
1 kg	Granny Smith ecològiques Han de ser poc madures, quan més àcides millor
2	l·limones
1 litre	aigua mineral
	Colador
	Gassa de formatgeria

- Rentar bé el 1 kg de pomes ecològiques poc madures (quan més àcides siguin més pectina tenen).
- Sense treure'ls-hi la pell les tallem a quarts.
- Rentar bé les l·limones i tallar-les a quarts
- Bullir-es durant 45 minuts en 1 litre d'aigua mineral.
- Colar amb un colador xinès i una gassa de les de formatgeria (o amb un drap net de cotó).
- Deixar-ho escórrer tota la nit fins a l'endemà.
- Obtindrem un líquid gelatinós que es la nostra pectina natural.
- Utilització:
 - uns 75 grs / per kilogram de fruita.
 - s'incorpora a la cocció de la mermelada quan ja tenim la nostra mermelada cal e final de la cocció.
 - quan hi posem la pectina hi haurem d'afegir també el suc de llimona perquè afaforeix l'actuació espessidora de la pectina i alhora es un esterilitzant.
- La podem fer servir al moment o guardar-la per més endavant:
 - La podem guardar en potets a la nevera durant 2 setmanes
 - La podem congelar i ens durarà uns 3 mesos (desar en pots de vidre prèviament esterilitzats).

Nota: Per comprovar el grau de força de la nostra pectina:

- Posar dues cullerades d'alcohol de 96° en una tassa
- Afegir-hi una culleradeta de la nostra pectina
- Si la pectina es fa un grumoll espès es que té força
 - Llença la prova a l'aigüera de seguida per tal evitar menjar-se'l per error ja que l'alcohol de farmàcia es perillós ingerir-lo.
- Si no es així podem seguir reduint la pectina bullint-la 1/2 més