

El producte del mes



Setembre: Pruna

Proposta pedagògica:

La mermelada de pruna és una de les més populars. Aprofita el seu millor moment, l'estiu, i elabora conserves casolanes d'aquesta fruita per gaudir tot l'any. Us ensenyem a fer aquesta recepta:

Ingredients:

- 1 kg de prunes
- 500 gr de sucre
- suc de mitja llimona

Elaboració de la recepta de Mermelada de prunes:

Renta bé les prunes, parteix-les per la meitat i treu-ne el pinyol. Posa-les en una cassola amb el sucre i el suc de llimona i deixa reposar 1 hora.

Passat aquest temps, posa la cassola a foc mitjà i deixa coure durant 40 minuts, removent de tant en tant. Quan arribi a la consistència de la mermelada, retira del foc i, en cas de desitjar una textura més fina, tritura amb la batedora.

Aboca la mermelada poc a poc en pots de vidre prèviament esterilitzats i tanca'ls bé.

El producte del mes



Setembre: Pruna