RECETAS DE MERMELADAS

Recetas de mermelada

Mermelada de fresa

Ingredientes: medio kilo de fresas, un cuarto de kilo de azúcar y medio limón.

Preparación:

- Corta las fresas en trozos muy pequeños.
- Mézclalas en un bol con el azúcar y exprime el limón encima. Deja reposar la mezcla toda la noche.
- Al día siguiente, pon la mezcla en un cazo y, con la ayuda de un adulto, caliéntala mientras la remueves de vez en cuando.
- Deja que se enfríe un poco, viértela en tarros de vidrio y ponles la tapa.

Mermelada de tomate

Ingredientes: Medio kilo de tomates.
Un cuarto de kilo de azúcar.
Medio limón.

Preparación:

- Pide a un adulto que hierva los tomates en agua durante dos o tres minutos.
- Cuando se enfríen, quítales la piel y córtalos en trocitos pequeños.
- Échalos en un bol y mézclalos con el azúcar y el limón exprimido. Luego, deja la mezcla tapada toda la noche.
- Por la mañana, caliéntala en un cazo con la ayuda de un adulto. Remueve de vez en cuando.
- Déjala enfriar un poco y guárdala en recipientes de vidrio con tapa.

1.- ¿Qué dos partes suele tener una receta de cocina?

2.- ¿Qué ocurriría si faltara una de ellas?

3.- ¿Se podría hacer el plato?

4.- ¿Dónde crees que podrías encontrar recetas de cocina como estas?

5.- ¿Qué ingredientes son comunes a las dos recetas?

6.- ¿Qué ingrediente es diferente?

7.- ¿Cuáles de los siguientes objetos se necesitan para hacer mermelada?

8.- ¿Para qué se usan los objetos anteriores?

9.- Señala las afirmaciones correctas sobre la mermelada de fresa.

- ☐ Hay que cortar las fresas en trozos pequeños.
- ☐ Los trozos de fresas se mezclan con el azúcar y el zumo de un limón.
- ☐ Se debe poner a calentar la mezcla durante toda la noche.
- ☐ Cuando se enfríe la mezcla, se vierte en tarros de vidrio que tengan tapa.

10.- Contesta sobre la mermelada de tomate. ¿Cuándo se cortan los tomates: antes o después de hervirlos?

11.- Contesta sobre la mermelada de tomate.
¿Qué mezcla hay que dejar reposar toda la noche?

12.- Contesta sobre la mermelada de tomate. ¿Cómo se guarda la mermelada: caliente o fría?