

EL MEMBRILLO: UNA FRUTA CON MUCHA HISTORIA



¿QUÉ ES EL MEMBRILLO?

EL MEMBRILLO ES UNA **FRUTA** DE COLOR AMARILLO CUANDO ESTÁ MADURA. TIENE UNA FORMA PARECIDA A UNA PERA O UNA MANZANA. SU PIEL PUEDE TENER UNA PEQUEÑA CAPA DE PELITOS.

CUANDO ESTÁ **CRUDO**, ES DURO, ÁSPERO Y TIENE UN SABOR ÁCIDO. POR ESO, NORMALMENTE **SE COCINA** ANTES DE COMERLO.

EL MEMBRILLO CRECE EN UN ÁRBOL PEQUEÑO LLAMADO **MEMBRILLERO**. SE RECOGE PRINCIPALMENTE EN **OTOÑO**, ENTRE SEPTIEMBRE Y NOVIEMBRE.

UN POCO DE HISTORIA

EL MEMBRILLO **ES UNA FRUTA MUY ANTIGUA**. SE CONOCE DESDE HACE MILES DE AÑOS Y PROCEDE DE UNA ZONA CERCANA A IRÁN, EL CÁUCASO Y OTRAS REGIONES DE ASIA OCCIDENTAL.

LOS GRIEGOS Y LOS ROMANOS YA CONOCÍAN ESTA FRUTA. EN LA ANTIGUA GRECIA, EL MEMBRILLO SE RELACIONABA CON EL AMOR Y LA FERTILIDAD. SE UTILIZABA EN ALGUNAS CELEBRACIONES Y COMO SÍMBOLO DE BUENOS DESEOS.

CON EL PASO DEL TIEMPO, EL CULTIVO DEL MEMBRILLO SE EXTENDIÓ POR MUCHOS PAÍSES DEL MEDITERRÁNEO, ENTRE ELLOS ESPAÑA.

¿CÓMO SE HACE EL DULCE DE MEMBRILLO?



DULCE DE MEMBRILLO



EL DULCE DE MEMBRILLO ES UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS CONOCIDOS QUE SE PREPARAN CON ESTA FRUTA.

INGREDIENTES



- MEMBRILLOS
- AZUCAR DE CAÑA
- LIMÓN

INSTRUCCIONES

1. SE LAVAN LOS MEMBRILLOS.
2. SE ESCALDAN PARA PODER PELARLOS.
3. SE PELAN Y CORTAN.
4. SE RESERVAN LAS PEPITAS Y LA PIEL.
5. SE MACERA EL MEMBRILLO CORTADO CON EL AZUCAR DE CAÑA Y EL LIMON.
6. SE COCINA A FUEGO LENTO.
7. SE COCINA APARTE LAS SEMILLAS Y PELADURAS.
8. SE CUELA EL LIQUIDO QUE DESPRENDE LAS PEPITAS Y PIELES.
9. SE AÑADE AL MEMBRILLO YA COCINADO.
10. SE BATE TODO Y SE PONE EN UN RECIPIENTE PARA ENFRIARSE.





CURIOSIDADES SOBRE LOS EL MEMBRILLO

1.

TIENE UN OLOR MUY AGRADABLE CUANDO ESTÁ MADURO,

DESPRENDE UN AROMA INTENSO Y DULCE. ANTIGUAMENTE, ALGUNAS PERSONAS LO COLOCABAN EN ARMARIOS O HABITACIONES PARA PERFUMAR EL AMBIENTE.

2.

ES UNA FRUTA DE OTOÑO

SU TEMPORADA PRINCIPAL ES EL OTOÑO. POR ESO, MUCHAS FAMILIAS APROVECHAN ESTOS MESES PARA PREPARAR DULCE DE MEMBRILLO EN CASA.



3.

CAMBIA DE COLOR AL COCINARSE

LA PULPA DEL MEMBRILLO SUELE SER CLARA CUANDO ESTÁ CRUDA. AL COCINARLA DURANTE BASTANTE TIEMPO, PUEDE ADQUIRIR UN COLOR ANARANJADO, ROJIZO O MARRÓN.

4.

TIENE MUCHAS SEMILLAS

EN EL CENTRO DE LA FRUTA HAY VARIAS SEMILLAS DE COLOR MARRÓN. SI SE COCINAN CON AGUA, EL LIQUIDO QUE SUELTA TIENE PEPTINA Y HACE QUE EL DULCE SEA CARNOSO.

5.

TIENE UNA PAREJA GASTRONÓMICA FAMOSA

EL MEMBRILLO Y EL QUESO FORMAN UNA COMBINACIÓN MUY RICA EN ALGUNAS ZONAS SE CONOCE COMO CARNE DE MEMBRILLO AL DULCE ELABORADO CON ESTA FRUTA.



¿POR QUÉ ES INTERESANTE EL MEMBRILLO?

EL MEMBRILLO CONTIENE FIBRA Y OTRAS SUSTANCIAS BENEFICIOSAS PARA EL ORGANISMO. SIN EMBARGO, EL DULCE DE MEMBRILLO LLEVA BASTANTE AZÚCAR, POR LO QUE CONVIENE COMERLO EN CANTIDADES MODERADAS. POR ESO SE PUEDE HACER CON AZÚCAR DE CAÑA Y ASÍ ES UNA OPCIÓN MÁS SALUDABLE.

ADEMÁS, APROVECHAR LAS FRUTAS DE TEMPORADA Y PREPARAR RECETAS TRADICIONALES NOS AYUDA A CONOCER MEJOR NUESTRA CULTURA Y NUESTRA GASTRONOMÍA.

EN RESUMEN: EL MEMBRILLO ES UNA FRUTA CON MILES DE AÑOS DE HISTORIA QUE HA LLEGADO HASTA NUESTRAS COCINAS EN FORMA DE UN DULCE TRADICIONAL, ESPECIALMENTE POPULAR EN OTOÑO.

VENTA DEL DULCE DE MEMBRILLO ELABORADO

1. VAMOS A CALCULAR LA CANTIDAD QUE TENEMOS
2. VAMOS A INVESTIGAR QUÉ VALOR LE PONEMOS
3. ¿CÓMO Y CUÁNDO VENDERLO?

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

1. VAMOS A CALCULAR LA CANTIDAD QUE TENEMOS

PESO DULCE MEMBRILLO + BANDEJA	PESO BANDEJA	OPERACIÓN	PESO DULCE DE MEMBRILLO
PESO TOTAL DULCE DE MEMBRILLO			

2. VAMOS A INVESTIGAR QUÉ VALOR LE PONEMOS

GASTOS			
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
AZÚCAR DE CAÑA			
LIMONES			
TOTAL			

PRECIOS DEL MERCADO			
CANTIDAD	PRECIO	OPERACIÓN	TOTAL
TOTAL			

PRECIOS			
CANTIDAD	PRECIO	OPERACIÓN	TOTAL
1 KILO			
100 GRAMOS			
TOTAL			

3. ¿CÓMO Y CUÁNDO VENDERLO?

DÍA.....

HORA.....

¿QUIENES?.....

