

Marmellata e Confettura fatta in casa

Sapete qual'è la differenza tra marmellata e confettura?

Nessuna dal punto di vista della preparazione: entrambe hanno in comune gli stessi ingredienti, ossia frutta e zucchero. Allora qual'è la loro differenza?

Su alcuni manuali di cucina abbiamo scoperto che in realtà con il termine marmellata si indicano solo le preparazioni realizzate con agrumi, mentre per tutti gli altri tipi di frutta si deve parlare di confettura.

La definizione, sebbene avvalorata, **ci convince poco** e quindi (ben coscienti dell'errore) nelle pagine di questo sito useremo indifferentemente e alternativamente questi due termini come se fossero sinonimi.

Ecco dunque alcune regole generali per realizzare un'ottima **marmellata-confettura** fatta in casa:

- 1)** prendete **solo frutta sana**, lavatela bene e togliete i noccioli;
- 2)** per le dosi di zucchero in linea di massima contate **1 kg di zucchero per ogni 1 kg di frutta** (se riducete queste dosi fate molta attenzione a come la conservate, perchè la sostanza zuccherina è infatti **il conservante naturale** delle marmellate). La dose di zucchero può essere ridotta nel caso di frutta particolarmente zuccherina, come ad esempio le ciliege, le pesche o le albicocche (soprattutto se sono ben mature);
- 3)** mettete a cuocere **non troppa frutta per volta**, prendete massimo 3 kg per cottura, e fate cuocere a fuoco basso;
- 4) per alcuni tipi di frutta **occorre aggiungere la pectina**, che è una sostanza presente naturalmente nei vegetali e che consente alla marmellata di addensarsi in fase di cottura.
Qual'è la frutta che contiene poca pectina?
ad esempio fragole, ciliege, pesche e albicocche, quindi per realizzare queste marmellate occorre comprare un'apposita bustina di pectina (che si trova in tutti i più forniti supermercati) oppure bisogna aggiungere una frutta che ne contenga in abbondanza come ad esempio, arance, limoni e mele;
- 4) sterilizzate i vasetti** prima di riempirli, passandoli nell'acqua bollente e successivamente tendete una carta di cellophane sui vasetti appena riempiti e lasciate raffreddare lentamente la marmellata prima di chiudere con il tappo;
- 5) conservate i barattoli in un luogo asciutto** e con poca luce, fateli riposare per almeno 15 giorni e, per precauzione, consumate la marmellata entro e non oltre i 12 mesi successivi.