

MELMELADA DE TARONJA AMARGA **PENDENT DE REVISAR quan la torni a fer.**

Nota: Es un procés bastant llarg, necessitem 2 dies.

Nota: en el cas de la mermelada de taronja amarga no es treu la mussolina blanca.

Nota: Pesem les taronges senceres abans de començar el procés i aquest pes és el que serveix de base per a la proporció dels altres ingredients.

uns 10 pots	Ingredients
3,0 Kg	taronges amargues
5,0 litres	aigua mineral
1,5 - 2,0 Kg	sucre
2	llimones(el suc)
	Pectina

Dia 1

- Rentar bé les taronges fregant la pell amb un fregall de fibres d'acer inoxidable nou (que no hagi servir per rentar plats i tingui sabó).
- Tallar-les per la mitat i escórrer el suc.
 - RESERVAR el suc per una banda.
 - RESERVAR els pinyols i la polpa que ens va quedant a l'escorre-taronges per una altra banda.
 - RESERVAR les mitges taronges per una altra banda.
- Guardem el suc de taronja a la NEVERA fins l'endemà.
- Recuperar els pinyols que ens hagin quedat a les mitges taronges i els afegim als altres.
- Bullir els pinyols (junt amb la polpa que hem recollit) en 1,5 litres d'aigua mineral a foc suau i tapats. Bullir uns 15 -20 minuts.
 - Quan sigui fred guardem el pot amb els pinyols bullits a la NEVERA fins l'endemà. Els pinyols porten la pectina necessària per ajudar a espessir i aprofitarem l'aigua de la cocció.
- Bullir les mitges taronges senceres en 3,0 litres d'aigua mineral (o l'aigua necessària fins que cobreixi sobradament les taronges) a foc suau i tapades. Bullir fins que les taronges siguin ben toves.
 - Quan siguin fredes guarden la cassola a la NEVERA fins l'endemà.

Dia 2 , l'endemà

- Traiem les olles i el suc de taronja de la nevera (el suc de taronja no el necessitem fins cap el final de la cocció).
- Escórrer les llimones i RESERVAR el suc (no el necessitem fins cap el final de la cocció).
- COLAR l'aigua dels pinyols. RESERVAR l'aigua dels pinyols.
- COLAR l'aigua de la cassola de les pells. RESERVAR l'aigua de les pells.
- Amb els dits anem escurant la polpa blanca de l'interior de les mitges taronges i retornem la polpa dins de la cassola.
 - Les mitges taronges ja netes de la polpa les anem deixant en un bol per després tallar-les en juliana.
- Tallem les mitges taronges, ara ja netes de polpa, en una juliana fina i retornem la juliana a la cassola on hem deixat la polpa.
 - Eliminar els trossos de pell de taronja que tinguin taques negres.
- Afegir-hi 3,0 litres de l'aigua de la cocció de les pells.
- Afegir-hi 2,0 litres de l'aigua de bullir els pinyols.
- Si fa falta hi afegim l'aigua necessària fins a completar els 5 litres que indica la recepta..
- BULLIR durant 20 minuts, anant remenant, perquè s'evapori aigua.
- Hi afegim la 1/2 del sucre i ho deixem bullir uns 8 minuts.
- Hi afegim la resta del sucre i ho deixem bullir fins que faci bombolles grans. Llavors i afegim el suc de taronja que teníem reservat del dia abans i el suc de llimona.
- Anar bullint uns 15 minuts més fins aconseguir el punt d'espessiment idoni. Anar remenant.

- A partir d'aquí anem controlant la temperatura. Ho deixarem bullir fins que la temperatura arribi com a mínim a 102°C (si estem fent la mermelada a nivell del mar - a la Cerdanya quan la temperatura arribi als 100°C).
 - En teoria perquè ens quedi perfecta hauríem d'arribar a una concentració de 32-34 graus Baumé (això s'aconsegueix quan la temperatura arriba als 104°C-105°C a nivell del mar. Costa bastanta estona arribar als 104°C).
- Desescumar abans de finalitzar la cocció
- Omplir enrasant al màxim la mermelada fins a les vores del pot (si es que seguirem el mètode de donar-lis la volta i deixar-los de cap per avall)
- Si s'embruta la rosca de vidre del pot amb mermelada ho netejarem amb un licor fort o amb alcohol. **Mai amb aigua** perquè s'ens solidificaria la mermelada a la rosca
- Si en tenim podem pulveritzar un licor blanc a la superfície i així ens elimina les bombolles d'aire (ho podem fer també amb un licor de color però ens hi poden quedar unes taques)
- Si pensem pasteuritzar els pots, llavors els omplirem deixant una mica d'espai a dalt.
- Deixem passar un minut i tapem els pots.
- Deixem que perdin temperatura i quan el vidre sigui tebi els col·loquem en una olla, separats amb uns draps de cuina.
- Omplim l'olla d'aigua freda fins a sobrepassar uns 3 cm els pots cobrir-los.
- Posar l'olla al foc mig i quan bullin els deixem bullir 20 minuts.
- Apagar el foc i deixar-los a dins de l'olla fins que l'aigua sigui gairebé.
- Etiquetar els pots amb el contingut i la data d'el·laboració.
- Etiquetar amb la data i contingut