rebost UEP! Com anam?

Confitura de codony

INGREDIENTS:

- 5-6 codonys
- sucre
- aigua
- llimona

PROCEDIMENT:

- Primerament, rentarem els codonys (per higiene i per eliminar-ne la pelussa).
- Tot d'una, els xaparem a bocins mitjans, els hi llevarem el cor i les llavors i reservarem aquestes parts per després.
- A continuació, omplirem un ribell amb aigua i amb el suc d'una llimona i hi submergirem els trossos de codony perquè no s'oxidin.
- Llavors, passarem a bullir la fruita juntament amb l'aigua i el suc de llimona, dins d'una olla i a foc alt.
- Mentrestant, embolicarem els cors i les llavors de codony (que havíem reservat) dins d'un pedaç net i el fermarem ben fermat.
- En haver bullit la fruita, ficarem aquest boliquet dins l'olla (per tal que les llavors i els cors amollin la pectina, que ens ajudarà a que la confitura confiti millor).
- Taparem l'olla i esperarem que cogui tot el conjunt durant 1-2 hores, vigilant i remenant de tant en tant perquè no s'aferri.
- Passat aquest temps, retirarem el bolic de tela i deixarem que degoti dins d'un recipient fondo per després aprofitar-ne el suquet.

- Seguidament, tastarem la fruita per mesurar-ne la dolçor i la pesarem per calcular el sucre que ha de menester. Per cada quilo de massa de codony, hi posarem 150 grams de sucre (un 15%).
- Aleshores, passarem a coure durant 30 minuts, a foc baix, la polpa dels codonys juntament el sucre i el suquet de pectina que havien amollat, a última hora, els cors i les llavors.
- Aleshores, aturarem el foc i deixarem que la melmelada reposi tot el vespre.
- A l'endemà, tornarem a encalentir l'olla per 20 minuts més i ja podrem passar a empotar.
- Per empotar, utilitzarem pots de vidre esterilitzats i els guardarem cap per avall perquè la nostra confitura es conservi millor.
- Bon profit!