



Todos nós queremos sentir o amor dos frutos de verão durante todo o ano, e a primeira forma de economizar nas despedidas é encher seu congelador com eles. "Saber que você tem um estoque de sol faz uma grande diferença, especialmente durante o inverno de escassez", diz Anna Higham, padeira e dona da Quince Bakery no norte de Londres. Atualmente, ela está focada em colocar o maior número possível de groselhas no congelador, prontas para geleia. "Adicionar groselhas a qualquer fruta macia que não tenha acidez ou pectina realmente ajudará com o seto", ela explica - um exemplo é a ruibarba do inverno. "Honestamente, ser capaz de fazer umas quantas xícaras de geleia de inverno a partir do armazenamento de frutas de verão traz esperança à cozinha."

Higham também é grande em embalagem, seja pêssegos, groselhas negras ou damascos. O livro *Preservas do Rio Cottage* é uma excelente orientação, diz ela, e a ideia básica é empilhar frutas inteiras firmemente em frascos esterilizados, então fazer um xarope grosso para verter por cima. A quantidade de xarope grosso que deve ser (isto é, a proporção de açúcar à água) dependerá do tamanho e tipo de fruta. "Um pêssego, por exemplo, precisa de um xarope grosso, porque ele tem que penetrar em toda a fruta grande, enquanto as groselhas, sendo pequenas, precisam de um xarope mais leve." Você também pode brincar com o sabor do xarope - Higham frequentemente adiciona baunilha ou, se cerejas estiverem envolvidas, anis-estrelado ou pimenta preta. "Despeje o xarope quente sobre a fruta, encha até o topo, então selhe e coloque um banho de água."

Restos de frutas como os tops de morangos, por outro lado, podem ser transformados em cordiais fáceis (frutas inteiras funcionam aqui também). "Coloque o que você tiver - 200-300g de fruta por litro de água como mínimo - deixe ferver, então deixe macerar durante a noite." No dia seguinte, esgote, adicione 20% do peso da fruta em açúcar e leve à ebulição; se precisar de um ácido, adicione uma colher de sopa de vinagre ou suco de limão: "Despeje isso em garrafas quentes, selhe e coloque um banho de água. Leve à ebulição, desligue o fogo e deixe esfriar."

Mesmo se você não tiver quantidade suficiente de pêssegos, damascos ou cerejas para fazer cordial ou geleia, não se preocupe. Higham recomenda cortar qualquer pedaços e sobras, colocá-los em um frasco com um pouco de açúcar e um bom gole de conhaque. Coloque a tampa e deixe em algum lugar escuro para que tudo se conheça, dando uma batida no frasco de tempos em tempos. "Agora isso será delicioso quando o inverno chegar."

## Como congelar frutas

- Escolha frutas maduras, mas não sobre-maduras.
- Lave as frutas e seque-as completamente.
- Descarte frutas danificadas ou molhadas.
- Coloque as frutas em uma única camada em uma bandeja para assar e congele.
- Transfira as frutas congeladas para sacos plásticos ou recipientes herméticos.
- Marque a data no recipiente e congele por até 12 meses.

## Como fazer geleia

1. Lave as frutas e retire sementes ou cascas, se necessário.
2. Misture as frutas em uma panela grande com o açúcar e o suco de limão.
3. Leve a mistura à ebulição, mexendo ocasionalmente.
4. Cozinhe a mistura por 10-20 minutos, ou até que atinja o ponto de engrossamento desejado.
5. Despeje a geleia quente em frascos esterilizados, deixando um pouco de

espaço no topo.

6. Selhe os frascos imediatamente e deixe esfriar à temperatura ambiente.

7. Coloque os frascos no freezer por até 1 ano.

---

Author: ouellettenet.com

Subject: euro casino bonus

Keywords: euro casino bonus

Update: 2025/1/24 9:19:31