

## FITXA TÈCNICA

PRODUCTE

Melmelada de llimona.

INGREDIENTS

Llimones ecològics de casa, aigua i sucre (sacarosa).

MÈTODE  
D'ELABORACIÓ

1. Aquesta recepta dura tres dies. Les proporcions són referides a unes 9-10 llimones.
2. El **primer dia** tallem les llimones a rodanxes, amb cura de separar els pinyols.





3. Cobrim les rodanxes de llimona amb aigua i col·loquem, a dintre, en una gasa, també submergits, els pinyols.
4. El **segon dia**: llencem els pinyols.
5. Colem les llimones i amb aquesta mateixa aigua escaldem les llimones, és a dir, portem l'aigua a ebullició, apaguem el foc i afegim les llimones.



6. Tapem i reservem fins l'endemà.
7. El **tercer dia** es colen les llimones i llença aquesta aigua.
8. Amb aigua nova, coem les llimones fins 10 minuts d'ebullició.
9. Colem les llimones. Aquesta aigua es llença.
10. Preparem el xarop: 1 got d'aigua amb 800-900 grams de sucre.



11. Quan tenim el xarop a punt, afegim les llimones.
12. Ara coem les llimones amb el xarop: 5 minuts a foc fort i 10 minuts més a foc baix.
13. Ho triturem tot fins aconseguir una textura homogènia. Es pot deixar menys triturat amb trossos de llimona. Això al gust de cadascú.



14. Els envasos i les corresponents tapes són esterilitzats amb aigua bullint en una altra cassola.



15. A mesura que traiem cada pot de l'aigua bullint, l'omplim amb la mermelada que acabem de fer i que es troba a una T<sup>a</sup> propera als 100 °C.
16. Traiem una tapa d'aquesta cassola que mantenim amb l'aigua bullint i tapem de seguida. Així envasem tot el lot, pot a pot.



ENVÀS (Vidre)

Utilitzem els envasos A 370.

PES NET

400 g