



TAULA DE LA

DESCOBERTA

CONSERVACIÓ DE LES FRUITES



FRUITA EN ALMÍVAR

A l'època dels romans, la manera de conservar la fruita consistia a cobrir-la amb mel, ja que d'aquesta manera van veure que la fruita durava més. Es feia així fins que els àrabs van introduir el sucre a Europa. Llavors, van començar a fer la fruita en almívar, és a dir, posar trossos de fruita pelada dins d'un almívar (aigua amb sucre) i cuinant-la a foc lent.



MELMELADA

L'origen de la mermelada és el mateix que el de la fruita en almívar, però la diferència és que, en aquest cas, la fruita es tritura abans de cuinar-la amb el sucre. Podem fer mermelades de molts tipus de fruita (maduixa, albercoc, kiwi, figa,...) i també d'algunes hortalisses com carbassa, tomàquet, ceba,...



COMPOTA

La paraula deriva del francès "compote" que significa "barreja". Es va crear aquest tipus de conserva per perllongar l'ús de la collita de pomes, per això inicialment la majoria de compotes estaven elaborades amb pomes. Es fa cuinant la poma a trossets amb aigua i sucre fins que estigui ben toveta. Llavors es pot triturar com si fos un puré o deixar-la a trossets. Està boníssima amb una mica de canyella.



GELATINA

Una altra manera de presentar i consumir la fruita és fer una gelatina amb fruites fresques. En aquest cas no serveix per conservar la fruita, però és una manera divertida i diferent de menjar-la i que podem fer nosaltres mateixos a casa. La podem fer triturant o tallant a trossets la fruita que més ens agradi, afegim la gelatina, unes hores a la nevera i ja la tenim!