Actividad 15:

MERMELADA DE FRESA

OBJETIVOS

- Trabajar el aprovechamiento de la comida.
- Mejorar la autonomía

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 8 años

MATERIAL

- 650 gramos de fresas
- 1 limón
- 350 gramos de azúcar
- Un tarro de cristal

DESARROLLO

La mermelada es una buena forma de conservar la fruta para poder disfrutar de ella fuera de temporada. En este caso, os propongo una **MERMELADA DE FRESA**, ideal para el desayuno, la merienda, o acompañar postres.

ELABORACIÓN DE LA RECETA:

1. **LAVA LAS FRESAS Y QUÍTALES EL TALLO**. Colócalas en un bol junto con el **AZÚCAR**. Tapa con papel film e introdúcelas en el frigorífico hasta que suelten su jugo, durante 1 hora más o menos. Después, remuévelas, y vuelve a taparlas con el plástico e introducirlas en el frigorífico durante 24 horas.

2. Pasadas estas 24 horas, vierte las fresas con su jugo en un cazo, y **AGRÉGALE EL ZUMO DE UN LIMÓN**. Cuando rompan a hervir (le empiecen a salir burbujas), baja el fuego y deja que reduzcan durante 45 minutos. Un truco que os sirve por si queréis aseguraros de que no se os queme la mezcla ni se pegue al cazo es ir moviendo suavemente todo el tiempo.

3. Pasados estos 45 minutos, pasa **SUAVEMENTE** la batidora por la mermelada, sin batir del todo para que no quede demasiado líquida. Dale un último hervor y quítale la espuma.

4. Vierte la mermelada **CUANDO AÚN ESTÉ CALIENTE** en los tarros. Ciérralos y colócalos **BOCA ABAJO**, para que el calor haga que se cierren al vacío. Puedes conservar los tarros durante un año si no los abres. Etiquétalos con la fecha en la que los has hecho y guárdalos, recuerda que si lo abres deberás guardarlo en el frigorífico.

Merme lada
Fresa
Agosto-20

¡ESPERO QUE OS HAYA GUSTADO!