

disuelva. Rápidamente cocine hasta el punto de gelificación (220 °F), que dura unos 40 minutos. A medida que la mezcla se espese, revuelva con frecuencia para evitar que se pegue. Retire del calor. Elimine el exceso de espuma. Vierta la mermelada caliente en frascos calientes, dejando ¼ de pulgada de espacio superior.

Limpie los bordes de los frascos y coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o una envasadora de vapor según las instrucciones de la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen por 5 minutos antes de retirarlos de la envasadora. No vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo. Revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Jalea de Fresa y Ruibarbo

Rinde: 7 medias pintas

- 1½ libras de tallos rojos de ruibarbo (6 tazas)
- 1½ cuartos de galón de fresas maduras (frescas o previamente congeladas, sin endulzar)
- 6 tazas de azúcar
- 2 bolsos de 3 oz de pectina líquida

Para preparar el jugo: Lave y corte el ruibarbo en trozos de 1 pulgada. Lave, retire los tallos y hojas y triture las fresas. Haga las frutas puré en una licuadora o procesador de alimentos. Vierta el puré en una bolsa para jalea o cuatro capas de gasa de quesería y exprima suavemente el jugo.

Para hacer la jalea: Mida 3 ½ tazas de jugo en una cacerola grande. Añada el azúcar y mezcle bien. Lleve a ebullición a fuego alto, revolviendo constantemente. Inmediatamente agregue la pectina. Lleve a ebullición y deje hervir vigorosamente durante 1 minuto, revolviendo constantemente. Retire del calor; remueva rápidamente la espuma. Inmediatamente vierta la jalea en frascos calientes para conservas, dejando espacio superior de ¼ de pulgada. Limpie los bordes de los frascos y coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese los frascos por 5 minutos en una envasadora con baño de agua hirviendo o una envasadora de vapor según las instrucciones de la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen por 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora, pero no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Mermelada de Fresa – Sin Azúcar Necesaria

Rinde: 6 medias pintas

- 2 cuartos de galón de fresas
- 1 taza de agua

1 paquete de pectina en polvo sin azúcar necesaria
Lave las fresas; escúrralas. Retire los tallos y hojas y triture las fresas. Mida 5 tazas. Combine las fresas y los demás ingredientes en una cacerola grande, revolviendo para disolver la pectina. Lleve a ebullición, revolviendo constantemente. Añada el edulcorante de acuerdo con las instrucciones del paquete de pectina, si lo desea. Hierva por 1 minuto, revolviendo constantemente. Si comienza a formarse el gel antes de que haya hervido por 1 minuto, retire del fuego. Sirva la mermelada caliente con un cucharón en frascos calientes, dejando espacio superior de 1/4 pulgada. Remueva las burbujas de aire. Limpie los bordes de los frascos con una toalla húmeda. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o una envasadora de vapor de acuerdo a la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen por 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Almacenando las Mermeladas y Jaleas

Quite las bandas de atornillado y revise los sellos de la tapa. Si el centro de la tapa está abollado, lave, seque, coloque la etiqueta y guarde el frasco en un lugar fresco, oscuro y limpio. Si la tapa está sin sellar, examine y reemplace el frasco si está defectuoso, utilizando tapas nuevas y reprocesándolo como antes. Lave las bandas de atornillado y guarde por separado. Es mejor consumir las mermeladas y jaleas antes de un año.

Mermelada de Fresa y Kiwi

Rinde: 6 medias pintas

- 3 tazas de fresas trituradas (aproximadamente 2 libras)
- 3 kiwis, pelados y cortados en cubitos
- 1 cucharada de jengibre cristalizado picado
- 6 cucharadas de Pectina Clásica marca Ball
- 1 cucharada de jugo de limón amarillo
- 5 tazas de azúcar

Lave las fresas; escúrralas. Retire los tallos y hojas. Triture las fresas con un machacador de papas. Mida 3 tazas de fresas trituradas. Pele los kiwis y córtelos

en cubitos. Combine las fresas, los kiwis, el jengibre, la pectina y el jugo de limón amarillo en una cacerola grande. Lleve la mezcla a ebullición a fuego medio-alto, revolviendo para mezclar bien la pectina. Añada el azúcar, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva. Lleve la mezcla a hervir vigorosamente a modo que no deje de hervir al revolver. Hierva vigorosamente durante 1 minuto, revolviendo constantemente. Retírela del calor. Remueva la espuma si es necesario. Vierta la mezcla en frascos calientes, dejando espacio superior de $\frac{1}{4}$ de pulgada. Remueva las burbujas de aire. Limpie los bordes de los frascos, coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o una envasadora de vapor de acuerdo a las instrucciones de la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen por 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Problemas y Soluciones

1. ¿Por qué flotan los trozos de fresa en la parte superior de la mermelada?

La fruta no estaba lo suficientemente madura, no se trituró en trozos pequeños, no se cocinó el tiempo suficiente o no se empacó correctamente en los frascos.

2. ¿Cómo puedo reducir la cantidad de formación de espuma?

Añada $\frac{1}{2}$ cucharadita de mantequilla o margarina a la mezcla de la fruta antes de hervir.

3. ¿Es la cera de parafina todavía segura de usar en la parte superior de las mermeladas y jaleas?

Debido a la posible contaminación por moho, los sellos de parafina o cera ya no se recomiendan para ningún producto dulce de untar, incluyendo mermeladas y jaleas. Siempre procese los productos dulces de untar en una envasadora con baño de agua o una envasadora de vapor para evitar el moho y preservar el sabor y el color.

Tabla 1. Tiempos de procesamiento recomendados en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor

Producto	Estilo de empaque	Tamaño del frasco	Minutos de procesamiento a diferentes altitudes (en pies)		
			0- 1,000	1,001-3,000	3,001-6,000
Mermelada de Fresa	Caliente	Medias Pintas o Pintas	15	20	25
Jalea de Fresa y Ruibarbo	Caliente	Medias Pintas	5	10	10
Mermelada de Fresa – Sin Azúcar Necesaria	Caliente	Medias Pintas	10	15	20
Mermelada de Fresa y Kiwi	Caliente	Medias Pintas	10	15	20

Nutrición por 1 cucharada de jalea o mermelada

	Calorías	Carbohidratos (g)	Grasa (g)	Vitamina C (mg)	Fibra Dietética (g)
Mermelada de Fresa	39.0	10.1	0.0	5.8	0.3
Jalea de Fresa y Ruibarbo	47.0	12.0	0.0	5.5	0.8
Mermelada de Fresa – Sin Azúcar Necesaria	4.47	1.1	0.0	8.22	0.3
Mermelada de Fresa y Kiwi	30.0	8.0	0.0	5.0	0.2

Nutrición de Fresas Congeladas por ½ taza

	Calorías	Carbohidratos (g)	Grasa (g)	Vitamina C (mg)	Fibra Dietética (g)
Empaque en almíbar	73.0	18.0	0.3	47.0	2.0
Empaque en azúcar	97.0	24.5	0.3	47.0	2.0
Empaque en seco	25.0	5.8	0.3	47.0	2.0

Revisado por Karen Blakeslee, M.S., Asociada de Extensión, Ciencias de Alimentos

Adaptado de la publicación original por Karen P. Penner, Ph.D. y Jeanne Dray, Abril 1995

Complete Guide to Home Canning (Guía Completa de Conservas Caseras), USDA AIB No. 539, 2009; y So Easy to Preserve (Tan Fácil de Conservar), 6ta ed., Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Georgia.

La receta de la Mermelada de Fresa fue proporcionada por Jarden Home Brands, fabricantes de los Productos para Conservas Frescas Marca Ball. ©2014 Hearthmark, LLC dba Jarden Home Brands. Todos los derechos reservados. Distribuido por Hearthmark, LLC dba Jarden Home Brands, Daleville, IN 47334. Hearthmark, LLC es una subsidiaria de Jarden Corporation (NYSE : JAH). Las marcas que aparecen en esta publicación son para fines de identificación de productos solamente. No se pretende endosar ninguno ni hay crítica implícita de productos similares que no se mencionan.

Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en: www.ksre.ksu.edu

Las publicaciones se revisan o actualizan anualmente por miembros del profesorado adecuado para reflejar la investigación y las prácticas actuales. La fecha que se muestra es la de publicación o última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente para propósitos educativos. Todos los demás derechos reservados. En cada caso, de crédito a Karen Blakeslee, et al., Preserve it Fresh, Preserve it Safe, Strawberries (Conservas Frescas, Conservas Seguras, Fresas), Universidad Estatal de Kansas, diciembre 2015.