

LES TERRASSES DE SANTA COLOMA

Carretera de la Roca, km. 5

Cuina catalana

LA MADUIXA

La maduixa és una fruita de nom llatí *fragaria*, que significa «aromàtic». I és que el seu gust dolç, la vermellor de la seva pell i les seves propietats medicinals i estètiques ja eren conegudes a l'antiga Roma. Durant l'edat mitjana, les maduixes simbolitzaven la pau, la prosperitat i la perfecció.

A diferència d'altres fruites, les llavors de la maduixa en recobreixen la pell, i si us hi entreteniu una mica, en comptareu unes 200. Aporta una gran quantitat de vitamina C, conté poc sucre i és un aliment molt preuat per fer melmelades i pastissos.

Al llarg de la història, la maduixa o la seva planta s'han utilitzat per combatre les cremades de sol, la gota, la decoloració de les dents, l'àcid úric, l'artritis o les arrugues de la pell.



RECEPTA

▶ **INGREDIENTS**

500 grams de maduixes
250 grams de sucre
El suc d'una llimona



Baix



40 min.



Baix

▶ **ELABORACIÓ**

Netegeu i tal·leu les maduixes.

Barregeu-les amb el sucre i el suc de la llimona.

Bulliu-ho tot durant una hora sense parar de remenar.

Aixafeu la barreja amb una forquilla de fusta o amb una batedora a molt baixa velocitat (deixant trossets si us agraden).

Poseu la melmelada en pots de vidre. Tanqueu-los i poseu-los al bany maria durant 15 minuts a foc lent.

Procureu que les tapes tanquin bé i que no els entri ni aire ni aigua.

Deixeu-ho refredar tota una nit fora de la nevera.

▶ **SUGGERIMENTS**

Per a una llarga conservació es recomana guardar el producte a la nevera un màxim de tres o quatre mesos.



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu