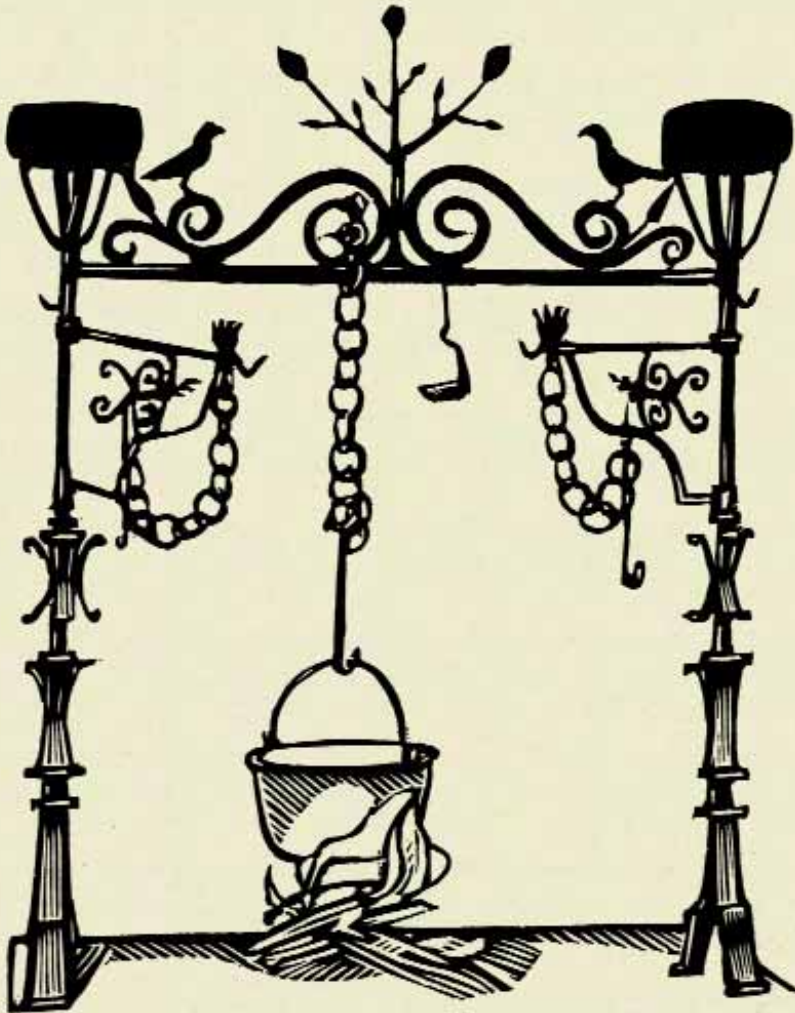


Gli utensili per la preparazione delle mostarde



Tegami. Consigliate le pentole a due manici o le casseruole di acciaio con triplo fondo, ma vanno bene anche le pentole o i paioli in rame pesante stagnato. Sono sufficienti tegami da 2 kg di capienza dal momento che è sconsigliabile superare tale quantitativo.

Mestoli. Utilizzate mestoli di plastica dura resistenti al calore fino a 250° C, che non assorbono gli odori e sono inalterabili.

Taglieri. utilizzate taglieri in teflon e non di legno.

Placche. Placche in acciaio con reticelle per fare sgocciolare la frutta.

Pesasciropo. Utensile per pesare la densità dello sciroppo.

Ciotole. Ciotole in policarbonato o di acciaio.

Setacci. Setacci di acciaio.

Frullatore. Frullatore con bicchiere per frullati.

Spatole. Spatole di plastica per pressare la frutta sopra il setaccio.

Sono chiamate con diversi nomi (corametto, corno, cartone ecc.).

Schiumarola. Schiumarola a rete in acciaio o di plastica.

Mestoli. Mestoli di acciaio di due misure.

Mortaio. Mortaio in marmo con pestello.

Spremiagrumi. Spremiagrumi in acciaio o di plastica.

Colini e filtri. Colino a rete in acciaio, filtri di garza o di carta utilizzati per filtrare l'olio.

Vasi. Vasi di vetro con chiusura ermetica anche con guarnizione.

Bottiglie. Bottiglie da 25 cl in vetro con chiusura ermetica o a macchina.

Stampi o terrine. Stampi in vetro quadrati o rettangolari, terrine in porcellana.

Timer. Sveglia-tempo.

Pellicola. Piccoli fogli di plastica velata per coprire le marmellate.

Cucchiaioni. Cucchiaioni di acciaio per pareggiare la cotognata o la mostarda.

Mostarda di lamponi

INGREDIENTI

1 kg di lamponi, 450 g di zucchero
1 dl di vino bianco, 12 gocce di senape

Pulite bene i lamponi e metteteli in una ciotola.

Fate bollire in un tegame lo zucchero con il vino bianco, fino alla densità mielosa, poi aggiungete i lamponi e lasciate riposare fuori dal fuoco per 12 ore.

Trascorso questo tempo, rimettete di nuovo sul fuoco e portate a ebollizione. Appena prende il bollore togliete dal fuoco e lasciate riposare per altre 12 ore.

Trascorso questo tempo rimettete di nuovo sul fuoco e portate a ebollizione: togliete dal fuoco, invasate, unitevi la senape, mescolate, chiudete ermeticamente e capovolgete il vaso.

Lasciate raffreddare e conservate in luogo fresco e al buio.

I MIEI CONSIGLI

I lamponi sono frutti molto delicati ed è facile romperli con cotture di questo tipo, però se seguirete alla lettera le indicazioni, otterrete un buon risultato.

GLI ABBINAMENTI

Con i lamponi si abbina bene l'aragosta al forno o alla griglia, o il salmone alla griglia; si presta inoltre per accompagnare delle terrine di selvaggina.

