

Marmellata di sambuco. Una corsa “frutt(u)osa”



(foto presa dal WEB)

Capita che una mattina presto, mentre sei intenta alla tua corsetta quotidiana, l'occhio ti cade inaspettatamente su un alberello pieno di piccole bacche nere che pendono dai rami.

E capita che improvvisamente ti si accende una lampadina ripensando ad un commento lasciato qualche tempo prima sul tuo blog.

E capita che per curiosità raccogli un grappolino di quelle minuscole bacche nere, ci fai una bella foto e la mandi alla pazzarella strampalata che ti lasciò quel commento, per avere conferma ai tuoi “sospetti”.

E capita pure che la suddetta pazzarella ti risponda:

SIIIIIIII ^__^ ..è lui!

Come “LUI CHI”? Ma mr *SAMBUCO* no ?!?!?

Questi più o meno i fatti.

Ora quelle bacche sono ancora un po' indietro.

Il periodo giusto per la raccolta è tra la metà di agosto ed i primi di settembre (indicativamente 15 agosto-10 settembre, secondo la stagione e le zone), quando le bacche sono belle nere e mature.

Allora, in vista di un prossimo copioso bottino, dedico questo post alla dolcissima e simpaticissima Elena, che immagino tutti già conoscerete (altrimenti rimediate subito andando a sbirciare nel suo blog...non sapete cosa vi perdetevi se non!), sperando di riuscire a soddisfare tutta la sua curiosità (e magari anche la vostra) sulla marmellata di sambuca...ops! *SAMBUCO* ^__^



Marmellata di sambuco

Print

Prep time

2 hours

Cook time

2 hours 30 mins

Total time

4 hours 30 mins

Per 4-5 vasetti

Author: Federica

Recipe type: Marmellate

Serves: 4-5

Ingredienti

- 1.3 Kg di bacche di sambuco (pesate già sgranate)
- 700 gr di zucchero
- 1 limone grande non trattato (2 se piccoli)

Procedimento

1. Lavare le bacche, sgranarle (quest'operazione è abbastanza noiosa ma ne sarà valsa la pena) e metterle a cuocere senza aggiunta di altro in una pentola capiente.

2. Quando saranno diventate sfatte e si sarà ritirata un po' dell'acqua rilasciata, spegnere il fuoco e far raffreddare.
3. Passare il tutto al passaverdura con i fori piccoli (NO frullatore ad immersione!) e rimettere sul fuoco a bollire insieme al succo filtrato del limone.
4. Quando l'acqua è ben ritirata, aggiungere lo zucchero.
5. A questo punto la consistenza della purea tornerà più liquida ma è normale.
6. Continuare a cuocere, mescolando in continuazione per evitare che la purea attacchi sul fondo, fino a raggiungere la consistenza "marmellatosa" (valida la prova piattino).
7. Invasare e chiudere immediatamente i vasetti.
8. Avvolgerli bollenti, mano mano sono pronti, in una tovaglia e lasciarli raffreddare completamente: faranno il vuoto da soli.

Note

* La marmellata può essere consumata di subito ed è preferibile conservare i vasetti in frigo dopo l'apertura.

* La consistenza di questa marmellata è piuttosto antipatica, la definirei quasi "collosa" e per questo si stende abbastanza male. Ma vi assicuro che la sua bontà vi farà perdonare il piccolo "difetto".

* La marmellata al naturale ha un sapore leggermente aspro che può non piacere a tutti ma diventa irresistibile se "condita" con cioccolato fondente tritato, granella di mandorle tostate, scorza grattugiata di limone e un goccio di rhum.



Allora, vi ho convinti?

Tutti DI CORSA a caccia di bacche, altrimenti a Natale come farete a preparare questi?



ATTENZIONE!!! Attenzione a NON CONFONDERE il *Sambucus nigra*, le cui bacche sono commestibili e vengono impiegate nella preparazione di conserve, biscotti, gelatine e come colorante naturale, con il *Sambucus ebulus* i cui frutti invece sono fortemente lassativi e tossici.

Ecco qualche informazione su come distinguerli.



Il *Sambucus nigra* è una **pianta legnosa** alta fino a 10 metri, con tronco flessuoso, spesso obliquo. Le foglie, dall'apice acuminato, margine seghettato e odore sgradevole se vengono strofinate, sono unite ai rami da un lungo picciolo e si presentano di colore verde scuro nella parte superiore, più chiare nella pagina inferiore.

I fiori sono di colore bianco-latte, intensamente profumati e raccolti in grandi corimbi rivolti *verso il basso*.

I frutti sono piccole drupe globose, di colore viola-nero e contenenti tre semi ovali e bruni, raggruppate in infruttescenze pendule.



Il *Sambucus ebulus* è invece una **pianta erbacea** perenne, alta fino a 150cm, dall'odore sgradevole, fusto con coste chiare longitudinali e midollo bianco.

I fiori sono di colore bianco-rosato, raccolti in ampi *corimbi* rivolti *verso l'alto*, mentre i frutti sono drupe piriformi lucide e nere a maturazione completa. *Le foto delle piante sono prese dal WEB*

Spero di non avervi annoiato troppo con queste informazioni e di avervi almeno un po' incuriosito a provare la marmellata.

Allora pronti?



Un bacio e alla prossima...