Marmellata di arance con zenzero e cannella. La calma è la virtù dei forti!



C’era una volta un ragazzo che aveva un bruttissimo carattere.
Un giorno suo padre gli diede un sacchetto di chiodi e gli disse: “Piantane uno sul muro del giardino ogni volta che perdi la pazienza e litighi con qualcuno”.
Il primo giorno Andrea piantò 37 chiodi nel muro.
Le settimane successive, imparò a controllarsi.
Man mano che passavano i giorni il ragazzo litigava sempre meno con i suoi amici.
Il numero di chiodi piantati sul muro del giardino diminuì così giorno dopo giorno.
Aveva, infatti, scoperto che era più facile controllarsi che piantare chiodi, dal momento che per piantare un chiodo soltanto doveva prendere un martello pesante e adoperare tutta la forza di cui era capace.
Infine, arrivò un giorno in cui il ragazzo non piantò nessun chiodo sul muro.
Allora andò da suo padre e gli disse che quel giorno non aveva piantato nessun chiodo.
L’uomo gli disse: “Togli un chiodo dal muro per ogni giorno in cui non hai mai mai perso la pazienza”.
I giorni passarono. Finalmente il ragazzo poté dire un giorno a suo padre che aveva levato tutti i chiodi dal muro.
Il padre condusse il figlio in giardino davanti al muro e gli disse:
“Figlio mio, ti sei comportato bene, ma guarda tutti i buchi che ci sono sul muro. Non sarà mai come prima. Quando litighi con qualcuno e gli dici qualcosa di cattivo, gli lasci una ferita come questa. Puoi piantare un coltello in un uomo e poi tirarglielo via, ma gli resterà sempre una ferita. Poco importa quante volte ti scuserai, la ferita resterà. Una ferita verbale fa male tanto quanto una fisica. Gli amici sono dei gioielli rari, ti fanno sorridere e ti incoraggiano. Sono pronti ad ascoltarti quando ne hai bisogno, ti sostengono e ti aprono il loro cuore.”
Le parole del padre aiutarono il ragazzo a riflettere sui suoi errori.
E da quel giorno imparò ad essere più calmo e controllato e conservò tutti i suoi

amici. **[Testo preso dal web]**Avrei molto da riflettere su questo aneddoto, mi capita di perdere la pazienza con grande facilità, specie in periodi stressati come quello che sto passando ultimamente. Sembro quasi una molla pronta a scattare con un nonnulla. E magari mi ritrovo a dire per rabbia cose che non penso affatto ma che possono lasciare il segno! Probabilmente potrei ridurre il muro ad un colabrodo a forza di piantar chiodi.
E poi, come per magia, in cucina tutto assume una luce diversa e posso trasformarmi nella persona più calma e paziente che ci sia.
Come capita quando decido di preparare la marmellata di arance, fra tutte la mia preferita.
Pelare gli spicchi al vivo può sembrare snervante e noioso eppure, se mai avessi bisogno di uno scarica-stress, quello sarebbe per me l'ideale.
Mi diverte e mi rilassa e non capita volta che arrivi in fondo e mi chieda
"beh…ho già finito"?

Chi mi capisce è bravo!

La ricetta, scopiazzata dal TeleVideo RAI, è ormai diventata da tantissimi anni quella ufficiale di casa. Mi aveva subito colpito non solo per la presenza della mela, ma anche e soprattutto per la ridotta quantità di zucchero, cosa non molto comune nelle ricette di marmellate, per cui ho sempre l'abitudine di ritoccarle abbondantemente.

Questa no, era davvero perfetta così, non aveva bisogno di alcuno "zampino" aggiunto…almeno fino alla versione di quest'anno!

Non ho resistito al richiamo delle spezie ^__^



Marmellata di arance con zenzero e cannella

Print
Prep time
2 hours
Cook time
2 hours
Total time
4 hours

Per circa 4-5 vasetti
Author: Federica
Cuisine: Marmellate
Serves: 4-5
Ingredienti

- 1,5 Kg di arance BIO al netto
- 2 mele renette (circa 250 gr netto)
- 300 gr di zucchero
- 1 limone
- radice fresca di zenzero (facoltativo)
- 2 stecche di cannella (facoltativo)
- scorza grattugiata o a filetti di 3-4 arance

Procedimento

1. Lavare le arance, sbucciarle e pelare gli spicchi al vivo raccogliendo l’eventuale succo che cola nella pentola in cui andrà cotta la marmellata.
2. Tagliarle a pezzetti.
3. Sbucciare le mele, tagliarle a dadi e unirle alle arance insieme al succo di limone filtrato.
4. Aggiungere un pezzetto di radice fresca di zenzero sbucciata e le stecche di cannella, il tutto avvolto in una garza in modo da poterlo poi eliminare facilmente.
5. Mettere la pentola sul fuoco e far cuocere fino a che gran parte dell’acqua sarà rititara, mescolando di tanto

in tanto.

6. Aggiungere a questo punto lo zucchero e proseguire la cottura fino a raggiungere la consistenza “marmellatosa” (prova piattino sempre valida!) mescolando in continuazione per evitare che la frutta attacchi sul fondo.
7. Invasare subito e chiudere immediatamente i vasetti.
8. Avvolgerli bollenti, mano mano sono pronti, in una tovaglia e lasciarli raffreddare completamente: faranno il vuoto da soli.



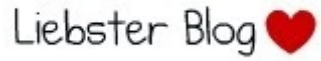
E con questa marmellata che ormai sta conquistando ufficialmente anche la cavia (senza troppo bisogno di ricorrete a trucchetti vari!), vi abbraccio e…

…oooooooops! Prima di salutarvi voglio ringraziare i carinissimi Sabrina & Luca per avermi fatto dono di questo premio



la mia dolcissima birba-Chaill insieme alla simpatica Bietolin@, alla dolce Papavero

e alla tenera n. per avermi donato quest'altro



and "last but not the least" la cara Giulia per questo augurio di primavera



e il simpatico Valerio per il Sunshine di cui sopra insieme a



ed io con tanto affetto li offro a tutti voi che ogni giorno passate di qui, dedicandomi un po' del vostro tempo e rendendomi felice con la vostra compagnia.

Buon week end a tutti, alla prossima…
P.S. feeeeermi tutti!
Aggiungo anche questa ricetta al contest di Angela "Cannellami"



E voi cosa aspettate a pertecipare? Avete tempo fino al 24 Aprile 2011