

Confettura di ciliegie, la classica

La confettura di ciliegie, un classico per conservare questi piccoli e preziosi frutti, e' una delle prime confetture estive, ma per me un dolce ricordo, dal valore particolare. Faccio marmellate da quando ero piccola e quella di ciliegie e' stata la prima che ho preparato con la mia mamma.

L'occasione fu poco più di 1 kg di ciliegie piccole e non troppo dolci che ci regalarono e dal momento che da tempo parlavamo di fare qualche buona conserva casalinga, decidemmo di provarci. Senza ricette e decisamente senza internet, poiché correva la fine degli anni 80-inizio 90, ci affidammo ad un consiglio dato, che prevedeva stesso peso di ciliegie e stesso peso di zucchero. Armate di pazienza iniziammo a pulire tutte le ciliegie a coltello, perché ovviamente non disponevamo neanche dello snocciolatore. Pesate le ciliegie al netto dello scarto e via in pentola con tanto, davvero tanto zucchero per un tempo di cottura imprecisato! Il risultato è stato una confettura di ciliegie del tutto immangiabile, per quanto avessimo provato ad utilizzarla in tutti i modi. Colore chiaro, quasi fuxia e così dura e appiccicosa da non riuscire ad estrarla dal vaso di vetro senza piegare il cucchiaino.

Eppure e' il più dolce dei ricordi, una domenica pomeriggio, io e lei dopo aver sparecchiato la tavola del pranzo, senza sapere bene cosa facevamo, cercando il modo più rapido per pulire le ciliegie, una ad una, con le dita completamente macchiate e schizzi di "inchiostro",difficili da smacchiare. Poi la cottura, a mescolare e mescolare per non farla attaccare e guardare incuriosite dentro la pentola questo magico processo, chiedendosi se fosse normale tanto succo liberato dai frutti con lo zucchero. Alla fine invasare con tante aspettative e scoprire che il risultato non era esattamente quello sperato, ma ci abbiamo riso su una, cento

volte, perché è diventata una barzioletta, quel composto più simile ad una caramella che a una marmellata. Il bello è che non ci siamo scoraggiate, non l'abbiamo mai fatto in nessuna situazione, così un giorno ci siamo trovate di fronte ad una raccolta punti, il cui premio era un ricettario di conserve di frutta e verdura. Che dire raccolta punti fatta, libro arrivato e tante nuove ricette eseguite con un buon esito. Eppure lei, la confettura di ciliegie, e' stata la prima, e' un ricordo indelebile, dolce e caldo ben annidato nel mio cuore. Grazie alla mia straordinaria mamma.♥☐



INGREDIENTI:

- 1 kg di ciliegie sane e mature (al netto degli scarti)
- 1/2 kg di zucchero
- 1 bustina di CAMEO FRUTTAPEC con rapporto 2:1

PROCEDIMENTO:

Lavare e scolare le ciliegie. Munirsi di pazienza e iniziare a snocciolarle, avendo cura di raccoglierne anche il succo in lavorazione.



Raggiunto il peso di 1 kg di sola polpa, versarle in una capiente pentola a pareti alte, aggiungere lo zucchero e la bustina di cameo fruttapec 2:1.



Amalgamare bene il tutto, mettere sul fuoco e portare ad ebollizione.



Con un cucchiaino eliminare la schiuma rosea che affiora in

superficie. Cuocere per 3 minuti dal momento del bollore.



Spegnere la fiamma, amalgamare ancora ed iniziare subito a versare la confettura nei vasetti precedentemente sterilizzati (vedi tecnica di sterilizzazione in forno nella sezione categorie).



Chiudere bene con i coperchi e capovolgere il vaso per circa 10-15 minuti per favorire la formazione del sottovuoto. Ricordatevi di rigirare i vasetti prima che si raffreddi la confettura, per non ritrovarla solidificata sul coperchio.