

Γλυκό του κουταλιού...κολοκύθα.

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

image not found or type unknown



Το φίλο σου κέρασε ... γλυκό του κουταλιού

Και τον εχθρό σου πάστα! Έλεγε η γιαγιά μου και ήθελε να μας τονίσει πόσο καλό είναι το γλυκό του κουταλιού και πόσο βλαβερό το γλυκό του ταψιού .

Πάντα είχε στο ντουλάπι της ένα βάζο με γλυκό της εποχής . Ο επισκέπτης έπρεπε οπωσδήποτε να φάει μία κουταλιά γλυκό και να πιει ένα κρύο νερό!

Έτσι λοιπόν με τις δικές της συνταγές φτιάχνουμε κάθε εποχή το γλυκό του κουταλιού για μας αλλά και για τους φίλους μας .



Αυτή την εποχή η κολοκύθα έχει την τιμητική της...δεν γίνονται όλες οι κολοκύθες γλυκό□

Αυτές οι μεγάλες άσπρες και σκληρές είναι οι κατάλληλες



Υλικά: ένα κιλό κολοκύθα βγαλμένη με την αρίδα (ένα ειδικό μηχάνημα) ή στρόγγυλες μπάλες με το μηχάνημα που βγάζουμε τις στρόγγυλες πατατούλες. Αν βρούμε στη λαϊκή αγορά αγοράζουμε την κολοκύθα έτοιμη.

1,5 κιλό ζάχαρη

5 ποτήρια νερό

1 κούπα τσαγιού μέλι

2 βανίλιες ή 2 κλαράκια αρμπαρόριζα

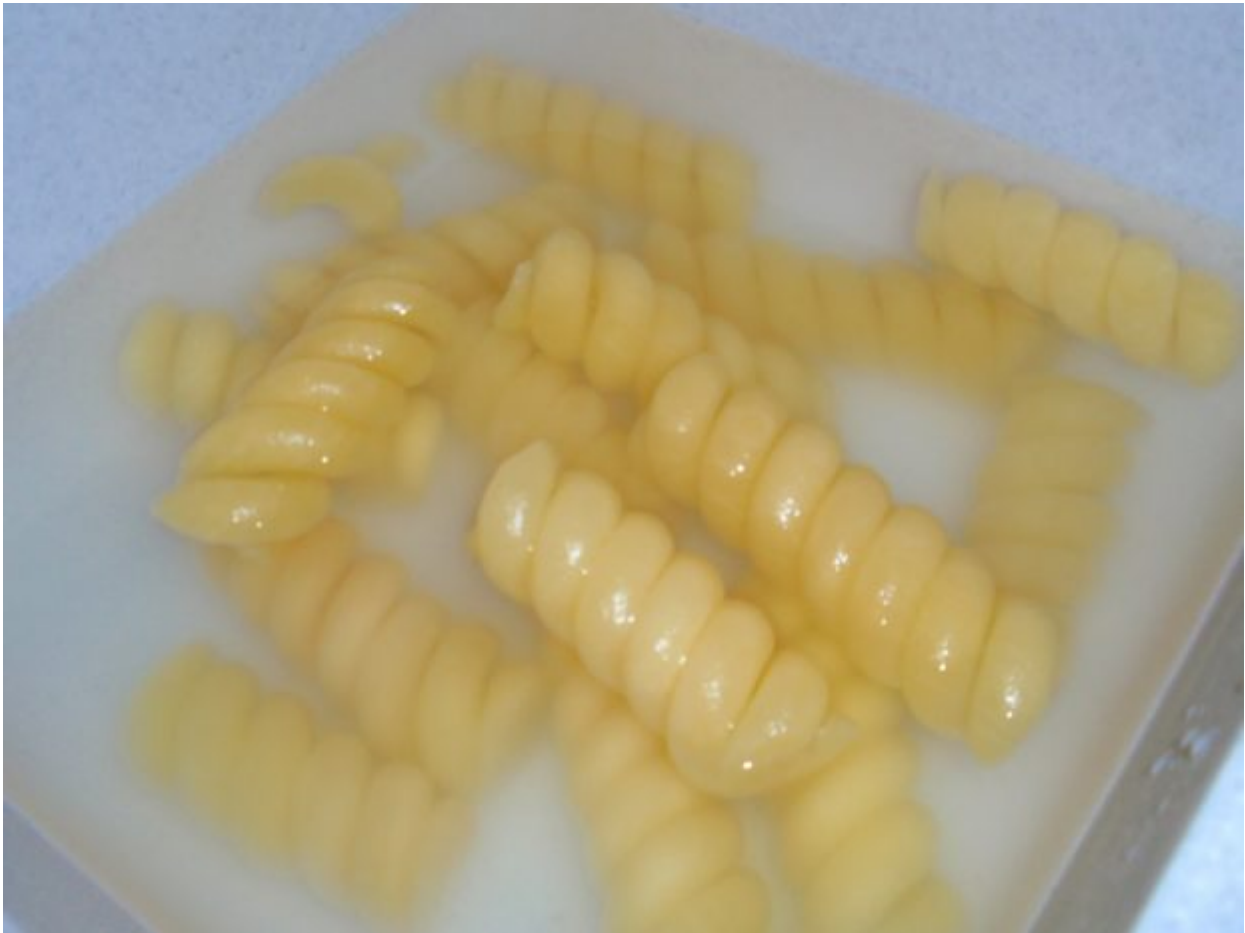
½ του χυμό ενός λεμονιού.

1 κουταλιά ξινό (σε σκόνη)

Μία κούπα λυωμένη ασβέστη.



Σε μία λεκάνη βάζουμε νερό , ρίχνουμε τον ασβέστη και κάνουμε ένα αραιό μείγμα .Βάζουμε μέσα τα κομμάτια της κολοκύθας και τα αφήνουμε για 2 ώρες περίπου.



Ξεπλένουμε με χλιαρό νερό την κολοκύθα πολύ καλό και πολλές φορές για φύγει ο ασβέστης. Με πολύ καυτό νερό τη ζεματίζουμε και την αφήνουμε με το καυτό νερό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια τη βάζουμε σε κρύο νερό μέσα στο οποίο έχουμε λιώσει το ξινό και την αφήνουμε για μία ώρα.



Σε μία κατσαρόλα βάζουμε την ζάχαρη ,το μέλι και το νερό και το βράζουμε για 5 λεπτά. Ρίχνουμε τα κομμάτια της κολοκύθας μέσα στο σιρόπι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Κατά την διάρκεια του βρασμού αφαιρούμε τον αφρό που δημιουργείτε στην επιφάνεια της κατσαρόλας. Μετά από μισή ώρα κλίνουμε την φωτιά και αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει. Την άλλη μέρα ξαναβράζουμε το γλυκό μας για να δέσει το σιρόπι .Πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά ρίχνουμε το χυμό του λεμονιού ,τις βανίλιες ή την αρμπαρόριζα και αφού πάρει μία βράση κατεβάζουμε το γλυκό από τη φωτιά και το σερβίρουμε σε αποστειρωμένα βάζα.



Κλείνουμε με καινούρια καπάκια και γυρίζουμε τα βάζα ανάποδα μέχρι να κρυώσει το γλυκό μας.



Μικρό μυστικό: Αν θέλουμε να είναι το σιρόπι μας γυαλιστερό πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά ρίχνουμε μέσα 2 κουταλιές γλυκόζη και ανακατεύουμε πολύ καλά. Το γλυκό μας θα πάρει πολύ ωραίο γυαλιστερό χρώμα.

Πηγή: manitarosyntages.blogspot.gr