

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past

Marmelades & Confitures Épaisses

Confiture de Raisin

Lavez et égrappez le raisin. Pressez pour extraire la pulpe des peaux. Faites cuire la pulpe 10 minutes et passez au tamis pour enlever les pépins. Ajoutez les peaux à la pulpe et mesurez le mélange. Mesurez le sucre qui sera ajouté plus tard en calculant $\frac{2}{3}$ tasse de sucre pour chaque tasse de fruits. Amenez les peaux et la pulpe à ébullition et faites bouillir, à découvert, environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les peaux soient tendres. Ajoutez le sucre. Amenez à ébullition et faites bouillir jusqu'à consistance de confiture, environ 20 minutes en brassant fréquemment. Versez dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidissez un peu et bouchez.

Confiture de Raisin et de Poires

8 tasses de raisin bleu
3 tasses d'eau

10 tasses de poires hachées
4½ tasses de sucre

Lavez le raisin, séparez la pelure de la pulpe. Ajoutez 1½ tasse d'eau aux pelures et 1½ tasse d'eau à la pulpe. Faites mijoter séparément jusqu'à ce que tendres, environ 15 minutes. Passez la pulpe au tamis afin d'enlever les grains. Mêlez les pelures cuites, la pulpe passée, les poires et le sucre. Amenez à ébullition et cuisez à découvert jusqu'à consistance de confiture, environ 45 minutes. Brassez fréquemment durant la cuisson. Versez dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidissez légèrement et scellez. Quantité: 8½ tasses environ.

Marmelade de Rhubarbe

14 tasses de rhubarbe coupée en
morceaux d'½ pouce
3 tasses de raisins secs
7 tasses de sucre

jus de 2 oranges
écorce de 2 oranges tranchée mince
½ à 1 tasse de noix grenoble

Combinez la rhubarbe, les raisins, le sucre, le jus et l'écorce d'orange. Laissez reposer pendant ½ heure. Amenez à ébullition et faites bouillir à découvert, pendant 40 minutes, en brassant souvent. Ajoutez les noix hachées grossièrement et continuez de faire bouillir jusqu'à consistance de confiture, environ 5 minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés. Refroidissez légèrement et scellez. Quantité: environ 12 tasses.

Confiture de Rhubarbe et d'Ananas

8 tasses de rhubarbe coupée en morceaux d'½ pouce
4 tasses de sucre
2 tasses d'ananas coupé en cubes d'¼ de pouce

Mélangez la rhubarbe et l'ananas. Placez sur feu doux et faites cuire jusqu'à ce qu'il se forme du jus; amenez à ébullition et faites bouillir à découvert pendant 15 minutes en remuant pour empêcher de coller. Ajoutez le sucre, amenez de nouveau à ébullition et faites bouillir à découvert, en remuant fréquemment jusqu'à consistance de confiture, environ 25 minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés. Laissez refroidir légèrement et scellez. Quantité: environ 5½ tasses.