

# Recetas de biococina

## MERMELADA DE MELOCOTÓN

### Melocotonero (*Prunus persica*)

Son árboles relativamente delicados que en fincas de producción viven de 10 a 12 años (llegando a alcanzar los 30 años de forma asilvestrada).

En el cultivo convencional sufren mucho estrés, debido a las podas intensas a que se les somete con el fin de aumentar su productividad.

Se trata de árboles de porte pequeño.

Requiere climas templados y cálidos. Soporta bien la helada invernal y si no le falta riego, los veranos calurosos. Lo que si, se ven afectados por las heladas primaverales ya que florecen de forma temprana.

La reproducción mediante semilla es posible pero suele ser común injertar la variedad elegida sobre pie franco o sobre portainjertos procedentes de almendros, ciruelos o albaricoqueros.

El injerto se realiza en plantas de un año y se trasplanta pasado el año. Dos o tres años después de llevar a cabo el injerto se iniciará la producción.





# Recetas de biococina

## MERMELADA DE MELOCOTÓN

### Melocotonero (*Prunus persica*)

El trasplante se suele realizar en otoño (zonas cálidas) y en primavera (zonas frías).

Marco de plantación: de 4 a 6 metros, según variedad y tipo de poda.

Floración: marzo-abril, antes de las hojas.

Muchas plantas necesitan intercambiar el polen para asegurar la fecundación de sus flores y, por tanto, la formación de semillas y frutos. Sin embargo, el melocotonero al igual que otros frutales, es autofértil, lo que significa que se puede plantar de manera aislada.

Uno de los principales problemas que afectan a este árbol es la abolladura o lepra del melocotonero, provocada por un hongo microscópico.

Para protegerlo podemos plantar en la base ajo, cebolla e incluso rábano picante. Además puede beneficiarle plantar salvia en las proximidades.

También pulverizar las hojas con extracto fermentado de ortiga, a modo de abono foliar.





# *Recetas de biococina*

## MERMELADA DE MELOCOTÓN

### Ingredientes:

- 1 kg de melocotón (sin hueso)
- 1 manzana pequeña
- zumo de 1/2 limón
- 200 gr de azúcar
- Agua

### Envasado:

Para su conservación emplearemos botes de cristal.

Antes de rellenarlos de mermelada, se deben esterilizar para evitar contaminaciones. Para ello, se deben introducir en una cazuela con agua hirviendo durante 10-15 minutos.

Después, se escurrirán y secarán bien, tratando de no tocar el interior de los botes.





# *Recetas de biococina*

## MERMELADA DE MELOCOTÓN

### Elaboración:

- Comenzamos pelando y cortando los melocotones y la manzana. Los lavamos bajo un chorro de agua fría y los dejamos escurrir sobre un colador.
- Seguidamente los ponemos a cocer a fuego suave en una olla con un poco de agua.
- Cuando estén bien cocidos lo trituramos.
- A continuación cocemos el puré junto con el zumo de limón y el azúcar en una cacerola a fuego medio-bajo removiendo de vez en cuando para evitar que se agarre a la base, hasta que adquiera la consistencia deseada.
- Por último, introducimos la mermelada caliente en tarros de cristal, llenándolos casi hasta el borde y cerrando las tapas a presión.
- Para conseguir una larga conservación los esterilizaremos al baño María durante 15 min.





# *Recetas de biococina*

## MERMELADA DE MELOCOTÓN

### Y recuerda...

- Antes de recolectar una especie para comer, se debe estar completamente seguro de su correcta identificación, el periodo del año en que ha de recogerse, así como la manera de consumo.
- Lavar bien los frutos recolectados.
- Retirar las partes que presenten signos de deterioro.
- Añadir un poco de zumo de limón, aunque de un punto de acidez, permite que la mermelada mantenga un color más claro, ya que evita la oxidación de la fruta y mejora su capacidad de conservación.
- Realizar conservas es un manera divertida y saludable de aprovechar los productos de temporada.
- Para garantizar que se hizo bien el vacío, una vez realizado el baño María colocaremos los botes, todavía calientes, boca abajo sobre un paño.