

Cosa fare con l’etrog al termine delle feste? Ecco alcune proposte.



MARMELLATA DI CEDRO

1 kg di cedri puliti, 1 kg di zucchero

Bucare con uno stuzzicadenti la buccia dei cedri senza andare in profondità, metterli in acqua fresca e abbondante e lasciarli per 3 giorni rinnovando spesso l'acqua. Tagliare ora i cedri a fettine sottili eliminando i semi, pesarli e metterli a cuocere con l'acqua in quantità uguale alla metà del loro peso. Dopo 10 minuti unire lo zucchero che avrà lo stesso peso dei cedri puliti. Mescolare spesso per evitare che lo zucchero attacchi sul fondo e levare dal fuoco quando avrà preso la giusta consistenza. Quando la marmellata si sarà raffreddata, invasare.

SCIROPPO DI CEDRO

6 cedri, 500 gr di zucchero 150 gr d'acqua

Levare la buccia ai cedri e tagliarla finemente. Spremere il succo ai cedri. Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e portare a una densità di 33°, aggiungere il succo spremuto dei cedri e, appena si sarà amalgamato, togliere dal fuoco. Mettere sul setaccio le bucce dei cedri e versarvi sopra lo sciroppo. Lasciar filtrare e raffreddare. Lo sciroppo sarà pronto per essere conservato.

SCIROPPO CONCENTRATO DI CEDRO

6 cedri, 1 kg e 1/2 di zucchero.

Sbucciare i cedri, farli a spicchi e levare la pellicola e i semi. Prendere la scorza di 2 soli cedri, tagliarla a listerelle e metterla al fuoco, in un recipiente con 2 bicchieri d'acqua; quando inizia a bollire aggiungere lo zucchero. Lasciar sciogliere lo zucchero e poco dopo togliere la scorza e aggiungere la polpa dei cedri. Mescolare in continuazione finché lo sciroppo non avrà raggiunto una certa densità. Poiché si tratta di uno sciroppo concentrato, si consiglia di conservarlo nei vasi e non in bottiglia.

SPICCHI DI CEDRO GIULEBBATI

1 kg di cedri, 700 gr di zucchero

Si sbucciano i cedri, si dividono a spicchi, si levano tutte le pellicole bianche e si tolgono gli eventuali semi con un coltello appuntito. Si mettono gli spicchi in un recipiente, si cospargono di zucchero e si lasciano riposare. Il giorno seguente si mettono al fuoco 500 gr di zucchero per ogni kg di cedri, si aggiunge il succo che sarà uscito dai cedri e si fa liquefare. Si aggiungono allora gli spicchi, si fanno bollire un poco, si levano gli spicchi e si dispongono nei vasi, si fa condensare ancora un po' lo sciroppo e lo si versa sopra. Quando tutto si sarà raffreddato, si chiudono ermeticamente i vasi.

ALCOOLATA DI CEDRO (LIQUORE DI ETROG)

Segui il link: <http://www.archivio-torah.it/feste/succot/alcoolata.pdf>