## Os Licores

O aparecimento dos licores remonta a tempos imemoriais. Consta que já nas tumbas do velho Egipto, foram encontradas receitas de licores que eram usados como digestivos e como produtos medicinais, especialmente nos problemas do estômago.
A destilação da água com líquidos aromáticos é conhecida desde a Antiguidade. Pensadores como Hipócrates, Galeno e Plínio escreveram sobre o assunto, mas somente em 900 a.C. os árabes inventaram a produção do álcool por meio da fermentação.
A produção de licores aconteceu depois. No início, só adocicavam álcoois aos quais, grosseiramente, adicionavam xaropes e ervas (estas, tanto para dar gosto quanto para fins terapêuticos).
Na Idade Média o vinho, e mais tarde o álcool, era o principal anti-séptico. Mas as plantas, raízes e ervas eram pesquisadas pelos monges para a cura de várias doenças. Ao álcool açucarado eram misturados limão, rosa e flor-de-laranjeira. Há mesmo indícios da adição de pepitas de ouro às misturas, consideradas panaceias (remédios para todos os males).
Quando a Peste Negra se espalhou pela Europa, no século 15, os licores associados a bálsamos vegetais e tónicos tornaram-se medicamentos preciosos.
Além da aguardente de vinho, outros álcoois eram utilizados para fazer licores, tais como o rum. Era comum a fabricação doméstica de licores e a utilização na cozinha e confeitaria. Durante o século 19, a indústria da destilação cresceu. Surgiram no mercado muitas variedades de licores, e os caseiros começaram a desaparecer.

## Ginja

**1 l de ginjas**
**q.b de aguardente**
**1 kg açúcar amarelo**
**q.b pau de canela**

**Põem-se as ginjas em conserva durante 3 meses num frasco de litro que se enche com aguardente. Ao fim dos 3 meses dividem-se as ginjas pelas garrafas com aguardente, mete-se açúcar, 1 pau de canela e deixa-se repousar durante um tempo até estar gostosa.**

## Jeropiga

Sumo de uva
Aguardente

Esmaga-se as uvas tira-se o líquido 3 l de sumo de uva e um de aguardente forte.
Põem-se numa bilha mexe-se tudo depois põe-se num lugar que não se toque para não turvar.
Depois de 24 horas tira-se com um tubo fino para garrafas e está pronta a beber, mas nunca abanar muito para não turvar.

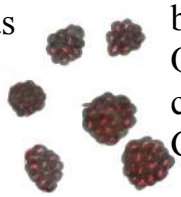
## Licor de Anis

1 l de álcool
28 gr de grãos de anis
1 kg de açúcar
1 l de água

Ficam de infusão, durante uma semana 25 gramas de grãos de anis inteiros dentro de 1l de álcool. Faz-se um xarope com 1 quilo de açúcar em 1l de água. Deixa-se repousar alguns dias antes de serem filtrados.

## Licor de amoras

1 kg de amoras
1 tigela grande de framboesas
1 tigela de groselhas vermelhas
Açúcar suficiente
Aguardente 50º



Esmagam-se todos os frutos o coa-se o sumo, obtendo-se assim um sumo. Para cada litro deste sumo deitam-se 750g de açúcar cristalizado, deixa-se derreter um pouco e junta-se 1,5 l a 2 l de boa aguardente. Deita-se esta mistura num ou muitos frascos de boca larga, de vidro, rolham-se e agitam-se de vez em quando.
Quando o açúcar se tiver derretido e dissolvido por completo clarifica-se, em seguida filtra-se.
Guarda-se em garrafas.

## Licor de ananás

1ananás maduro
1 kg de açúcar
1 l de água
1 l de álcool de cereais
1 pitada de baunilha em pó

Lave bem o ananás e corte em pedaços pequenos, inclusive a casca. Coloque numa garrafa com álcool e feche bem. Deixe macerar por 30 dias ou mais. Coe e esprema bem para extrair o caldo.
Prepare a calda com a água, açúcar e a baunilha no lume brando, mais ou menos 10 minutos.
Deixe extrair um pouco e despeje devagar no extracto de ananás, mexendo para misturar bem.
Coe no coador de pano.
Filtre as impurezas no filtro de papel.
Engarrafe em garrafas bem limpas com álcool. Coloque rolhas e rótulos

## Licor de banana

1 l de aguardente
1 colher de sopa de essência de baunilha
500 gr de açúcar
3 dl de água

Num frasco junte a essência à aguardente. Deixe em repouso por 24 horas.
Prepare uma calda em ponto de pasta, levando o açúcar com a água ao lume.
Junte a aguardente.
Deixe em repouso durante 1 mês. Filtre o licor e engarrafe-o.

## Licor de bolota

1 litro de aguardente vinícola, forte
3 mãos - cheias de bolotas de azinheira
800 gr de açúcar
3 cascas de limão
filtros para licor

Descasque as bolotas e pise-as ligeiramente com um maço de madeira.
Deite-as num frasco de boca larga e junte-lhe a aguardente.
Deixe de infusão durante cerca de um mês, bem rolhado.
Agite a mistura várias vezes.
Leve ao lume o açúcar com 6 dl de água e as cascas de limão.
Quando começar a ferver, conte 4 ou 5 minutos e continue a cozinhar em lume brando. Deixe arrefecer e, depois, misture a calda morna com a aguardente coada. Deixe em repouso durante umas horas.
Seguidamente, filtre o licor para dentro de garrafas. Junte duas ou três bolotas lavadas em cada recipiente e guarde o licor bem tapado.

## Licor de café

600 gr de açúcar
3 dl de água
150 gr de café moído fino
3 dl de aguardente

Devem-se deixar em maceração todos os ingredientes, aproximadamente 45 dias, agitando
bem de 5 em 5 dias. Depois deve-se coar todo o preparado e estará pronto a ser bebido.

## Licor de café

200g de café de S. Tomé
1 l de água
1 kg de açúcar
1 l aguardente

Põe-se o café (logo após sair do torrador) de infusão com a aguardente num frasco de
vidro com rolha também de vidro, durante uns 15 dias. Passado este tempo, faz-se um xarope com o açúcar e a água em ponto de pasta, ao qual, depois de morno, se junta a aguardente, misturando tudo bem. Procede-se como, habitualmente para clarificar e filtrar. Engarrafa-se.

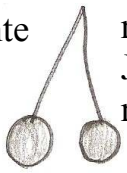
## Licor de caroços de pêssego

40 caroços de pêssego
1 l de aguardente
3 pêssegos maduros
750 gr de açúcar
7,5 dl de água

Num frasco de boca larga junte os caroços, previamente lavados e limpos, e os pêssegos aos pedaços.
Cubra com aguardente.
Passado um mês retire os caroços junte-lhe uma calda em ponto pérola, feita com o açúcar e água.
Espere ainda duas semanas.

## Licor de cereja

4 dl de água
500 gr de açúcar
1 vagem de baunilha
500 gr de cereja
sumo de ½ limão
5 dl de aguardente



Leve 4 dl de água ao lume, juntamente com 500 gr de açúcar e uma vagem de baunilha, até obter ponto-pérola. Verifique este ponto ao deixar escorrer um pouco de calda de açúcar de uma colher, onde deverá formar-se um fio resistente, cuja extremidade é semelhante a uma pérola. Lave 500 gr de cerejas e retire-lhes o pé. Coloque-as numa garrafa de licor.
Junte o sumo de meio limão á calda e volta-a na garrafa. Deixe repousar durante dez minutos.
Junte 5 dl de aguardente e misture bem, movendo a garrafa. Deixe repousar durante 30 dias, antes de servir.

## Licor de chocolate

1 lata de leite condensado
80 gr de chocolate meio amargo picado
7 colheres de sopa de chocolate em pó
200 gr de açúcar
200 gr de cachaça
200 ml de água
1 colher de chá de essência de baunilha

Ferva a água, junte o açúcar e o chocolate picado, mexendo bem até derreter tudo.
Retire do fogo e coloque o chocolate em pó, o leite condensado, a pinga e a baunilha.
Bata tudo no liquidificador. Sirva bem gelado.

## Licor de chocolate

meio litro de vodka
meio litro de água
500 gr de açúcar
250 gr de chocolate em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha

Mistura-se o açúcar ao chocolate em pó, coloca-se numa panela e acrescenta-se água, de seguida leva-se ao lume brando e cozinha-se até o açúcar se dissolver.
Deixe amornar. Acrescente o vodka e a essência de baunilha.
Coloque tudo numa garrafa, feche e deixe no frigorífico por mais ou menos 2 dias.
Por fim passe por um filtro de papel e feche a garrafa.

## Licor de chocolate

4 chávenas de água
2 chávenas de açúcar
100 gr chocolate em barra
1 colher de chá de essência de baunilha
2 chávenas de vodka

Leve ao lume um tacho com 4 chávenas de água e o açúcar. Quando levantar fervura conte 10 minutos, junte lentamente o chocolate derretido, sem parar de mexer, apure por 5 minutos, a mistura deve ficar lisa, se necessário bata com a batedeira eléctrica. Deixe arrefecer completamente, aromatize com a baunilha e junte a vodka, misture muito bem e guarde num licoreiro que feche bem.

## Licor de hortelã

1 raminho de hortelã
1 l de aguardente
500 gr de açúcar

**Lave bem um raminho de hortelã, seque-o com um pano limpo e coloque-o numa garrafa regue com 1 l de aguardente. Tape e deixe macerar cerca de duas semanas. Junte então 500 gr de açúcar. Agite bem e deixe repousar durante dois dias, mexendo com frequência.**

## Licor das Irmãs Clarissas

6 ovos
500 gr de açúcar
6 limões
Um pouco de conhaque

Misture os ovos, o açúcar e o sumo dos limões.
No momento de servir, deite em taças e junte um fio de conhaque em cada uma.

## Licor de laranja

Vidrado da casca de 12 laranjas pequenas
1,5 l de álcool a 95º
7,5 dl de leite
1,5 kg de açúcar
1,5 l de água

**Ponha a macerar o vidrado da casca das laranjas no álcool, durante 18 dias.**
**Junte depois o leite e deixe descansar mais uma semana. Passada a semana, num tachinho, leve ao lume o açúcar com a água e deixe o açúcar derreter. Adicione o açúcar derretido à preparação anterior e deixe assim mais uma semana. Passado este tempo, filtre o licor, deite em garrafas e guarde.**

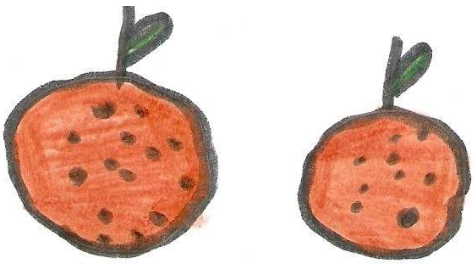
## Licor de laranja

½ l de álcool
½ l de aguardente
1 kg de açúcar
500 gr de cascas de laranja

Cortam-se as cascas aos bocados, misturam-se com o álcool e o sumo das laranjas.
Deixam-se de infusão durante 20 dias, findos os quais se faz o xarope, derretendo o açúcar com um pouco de álcool. Vai ao lume até fazer ponto de fusão. Quando estiver morno, junta-se a infusão das cascas, agitando bem durante os dois primeiros dias, ficando em repouso durante um mês. Findo este filtra-se, passa-se para garrafas que se rolham bem, tapando-se com lacre.

## Licor de laranja

1 laranja grande da Baía madura
1 l de aguardente
1 kg açúcar



Coloque num vidro grande, de boca larga (com capacidade de 2 litros) uma laranja lavada e seca o açúcar e a aguardente. Tape. Deixe repousar 90 dias em lugar fresco e escuro (se não dispuser desse tipo de lugar, embrulhe em jornal). Depois desse tempo, abra o vidro e filtre sem sacudir, através de papel de filtro ou coados de café: aproveite o açúcar final e nem esprema a laranja . Engarrafe.
Deixe em repouso 90 dias, no mínimo.

## Licor de leite

1 l de leite
1 l de aguardente
1 kg de açúcar
1 limão
1 vagem de baunilha
1 tablete de chocolate

Raspe o chocolate, parta o limão e a baunilha aos bocados, e ponha tudo num garrafão.
Deixe de infusão durante 8 dias, agitando todos os dias.
Passando este tempo, filtre o preparado e engarrafe.

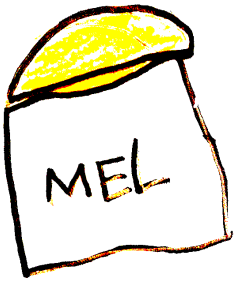
## Licor de leite

1 l de leite
1 kg de açúcar
1 l de álcool
1 limão
125 gr de chocolate
1 vagem de baunilha

Derrete-se o açúcar no leite, deita-se numa vasilha, junta-se o álcool, o chocolate raspado, a baunilha e por fim o limão cortado em pedacinhos. Fica em infusão durante 1 mês, agitando sempre (pelo menos 1 vez por dia), ao fim desse tempo, volta-se e engarrafa-se rolhando bem.

## Licor de mel

4 l de água
1 l de mel
1 l de aguardente




Coloca-se a água e o mel num recipiente e leva-se ao lume, deixando ferver a mistura até que metade evapore.
Retire do lume e misture a aguardente.
Deixe arrefecer e depois de algumas horas de repouso coloque em recipientes de vidro.
Quando mais tempo estiver no vasilhame, melhor o sabor.

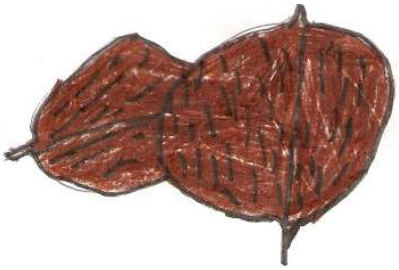
## Licor de noz

18 nozes
5 dl de aguardente
2 kg de açúcar
Noz-moscada
Cravinhos
1 pau de canela

Em primeiro lugar descasque as nozes e parta-as em pedaços.
Num frasco grande e de boca larga (para que a confecção seja mais fácil), deite a aguardente, o açúcar, as nozes e as especiarias a gosto. Deixe macerar o preparado num lugar onde não apanhe luz para que não se deteriore.
Decorridos 15 dias, coe o líquido e guarde em garrafas. O licor está pronto para ser consumido.

## Licor de noz

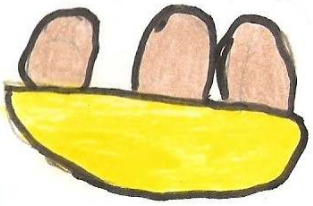
1 l de vinho tinto
250 gr de açúcar amarelo
1 pau de canela
1 noz de casca verde



Põe-se uma noz com casca verde dentro de 1 l de vinho tinto, apu de canela com açúcar, deixa-se repousar até a casca de noz estar bem castanha.

## Licor de ovo

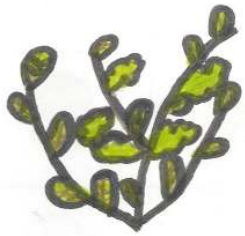
1 lata de leite condensado
2 latas de medidas
1 vagem de baunilha ou 1
c.(chá) de açúcar baunilhado
4 gemas 1 dl álcool para licor (90 graus centígrados)
1 dl de vinho licoroso marsala



Misture o leite condensado com o leite e a vagem de baunilha ou o açúcar.
Leve ao lume, sem deixar ferver. Bata as gemas e junte, em fio, ao preparado de baunilha.
Deixe arrefecer por completo.
acrescente o álcool e o vinho licoroso e verta para um recipiente de vidro opaco e com tampa.
Mantenha no frigorifico até servir. Deve agitar ou mexer sem antes de servir.

## Licor de poejos

1 mão-cheia de poejos frescos
7,5 de álcool a 70 graus
700 g de açúcar



Limpe cuidadosamente os poejos, lave bem, escorra sobre um guardanapo dobrado e separe os raminhos.
Deite o álcool num frasco de boca larga, que vede bem. Regue com o álcool, tape e deixe de infusão, durante um mês. Agite a mistura de vez em quando.
Passado esse tempo, leve ao lume o açúcar com igual porção de água. Depois de levantar fervura, conte 5 ou 6 minutos e retire do lume. Misture a calda com o álcool previamente coado. Deixe arrefecer e filtre, utilizando um papel próprio para esse efeito.

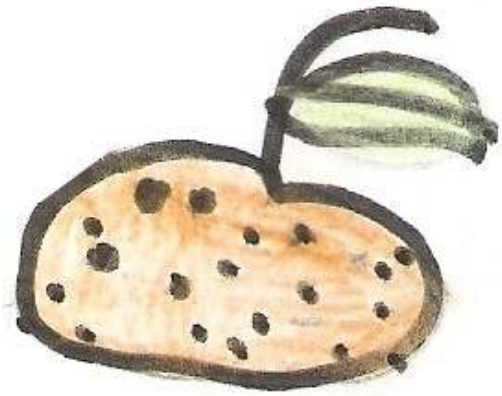
## Licor de romã

2 kg de romã
2 kg de açúcar
1 l de aguardente

Descascam-se as romãs, tiram-se os bagos e lavam-se bem.
Deixam-se num alguidar os bagos da romã, o açúcar, e a aguardente.
Deixa-se descansar 6 dias mas todas os dias vai-se mexendo e quando os bagos estiverem desfeitos coa-se para dentro de um recipiente. Espera-se que assente sem tapar. Quando o líquido estiver claro despeja-se para uma garrafa bonita e fecha-se muito bem.

## Licor de tangerina

1 l de água
1 l de álcool de culinária
0,5 kg de açúcar
cascas de 6 tangerinas grandes e maduras



Dissolve-se o açúcar na água e deita-se, assim como os restantes ingredientes, num frasco de boca larga.
Chocalha-se o frasco todos os dias, durante 9 dias.
Filtra-se e serve-se pelo Natal.

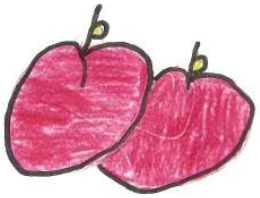
## Licor de tangerina II

Casca de 18 tangerinas
Sumo de 9 tangerinas
1,5 l de álcool a 95º
1,5 kg de açúcar
1,5 l de água

Coloque as cascas e o sumo de tangerina num recipiente, junte o álcool e deixe macerar, durante 30 dias. Passado este tempo, leve ao lume um tacho com o açúcar a água e deixe ferver 5 minutos. Junte ao preparado anterior. Deixe macerar 30 dias, depois de filtrar deite em garrafas.

# COMPOTAS

## Compota de Ameixa



3 kg açúcar
4 kg ameixas

Partem-se, na véspera, as ameixas ao meio e põem-se numa vasilha juntando açúcar cristalizado (3quilos de açúcar para 4 quilos de ameixas).
Mistura-se bem e tapa-se deixando a macerar toda a noite. No dia seguinte a fruta que foi expelindo todo o seu sumo bóia numa espécie de xarope.
Põe-se tudo a cozer sem acrescentar água e mexe-se enquanto coze.
Por este processo a fruta fica mais quebrada e com inferior aspecto mas é muito gostosa.

## Compota de Amoras

1 kg de amoras maduras
500 gr de açúcar
sumo de meio limão

Ferve-se o açúcar coberto com pouca água e juntam-se as amoras, que cozem rapidamente.
Tira-se, deita-se o sumo e mexe-se.

## Compota de amoras

2 kg de amoras
1,5 kg de açúcar

Põe-se 1 kg de amoras num tacho e aquece-se ao lume até deitar em sumo.
Côa-se com um pano e deita-se este sumo, a que previamente se tirou a espuma, num tacho com o açúcar e o resto das amoras, deixando ferver algum tempo.
Deita-se esta geleia numa vasilha de louça, onde fica até ao dia seguinte.
Leva-se então ao lume, até que a calda engrosse e guarda-se em frascos próprios.

## Compota de cerejas

1 kg de cerejas sãs
½ kg de açúcar

Cortam-se os pés às cerejas, deixando-os ficar apenas com 2 cm. Deitam-se num tacho o açúcar e 3 dl de água.
Quando levantar fervura, juntam-se as cerejas, tapam-se e deixam-se cozer em lume brando durante 5 minutos. Deitam-se num passador  e escorrem-se.

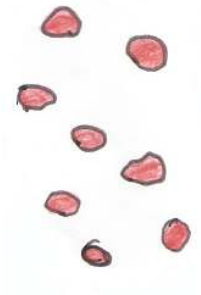
Ferve-se a calda destapada até ficar em ponto um pouco grosso e deita-se numa taça sobre as cerejas.

### Compota de diospiro

1 kg de diospiro
750 gr de açúcar

Tira-se a pele aos diospiros que devem estar bem maduros.
Põe-se o açúcar em ponto de pasta.
Junta-se-lhe os diospiros e ferve-se tudo durante 7 minutos.
Sendo para conservar, é preciso ferver até ficar em ponto de pasta.

## Compota de frutos vermelhos



800 gr de frutas vermelhos congelados
500 gr de açúcar
pau de canela
dl de vinho moscatel

Coloque os frutos vermelhos num recipiente e leve ao lume com o açúcar e o pau de canela. Deixe cozer em lume brando mexendo de vez em quando.
Assim que obtiver pontos de estrada, envolva o vinho moscatel.
Deixe levantar fervura, retire do lume e espere que arrefeça completamente antes de guardar.

## Compota de maçãs

6 maçãs rijas
Metade do peso das maçãs em açúcar
Sumo de meio limão
1 pau de canela

Põe-se ao lume o açúcar com água suficiente para cozer as maçãs e juntam-se o sumo do limão e o pau de canela. Quando levantar fervura, metem-se as maçãs descascadas e descaroladas, tapa-se e deixa-se cozer em lume brando. Tiram-se com uma escumadeira e deixa-se ferver a calda destapada para engrossar e deita-se sobre as maçãs depois de morna.

## Compota de manga

1 kg de manga
600 gr de açúcar
3 dl de água
1 pau de canela
1 estrela de anis

Descascar a manga, cortar a manga aos bocados, dissolve-se o açúcar na água, aromatiza-se a calda com o pau de canela e a estrela de anis. Ferve-se a calda atá ficar em ponto fio. Adiciona-se a manga à calda. Ferve-se a compota até ficar em ponto de estrada. Retira-se o pau de canela à compota. Coloca-se em frascos esterilizados.

## Compota de morangos

1 kg Morangos rijos
1\2 kg de açúcar
Baunilha em pó, q.b.

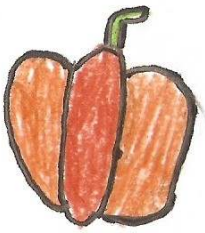
Extraem-se os morangos. Ferve-se o açúcar coberto com água, junta-se os morangos, dá-se-lhes uma fervura, tiram-se e aromatizam-se com uma pitada de baunilha.

### Compota de tomate

Tomates
Açúcar
Pau de canela

Pelam-se os tomates e tiram-se-lhes as sementes.
Vai ao lume a cozer. Depois de cozido deixa-se um bocadinho a escorrer a água. De seguida junta-se o açúcar e o pau de canela. Vai novamente ao lume, mexendo bem até ficar em ponto de caramelo

## Doce de abóbora



abóbora aos bocadinhos
pau de canela
casca de laranja
açúcar

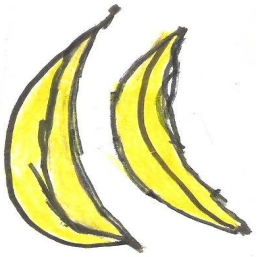
Descasca-se a abóbora, lava-se e parte-se aos bocadinhos pequenos. Pesa-se e põe-se dentro de um tacho. Vai ao lume para cozer (sem água), com um pau de canela e uma casca de laranja. Quando estiver cozida, tritura-se com a varinha (não esquecer de tirar primeiro o pau de canela e a casca de laranja) mistura-se o açúcar (700 gr por cada quilo de abóbora).
Vai novamente ao lume até atingir o ponto desejado.

## Doce de abóbora com nozes

2 kg de abóboras
2kg de açúcar
1 pau de canela
200 gr de nozes

Coze-se a abóbora com um pouco de água. Quando a abóbora estiver cozida junta-se o açúcar e deixa-se ferver um bom bocado até reduzir quase para metade. Junta-se o pau de canela. Quando terminado tritura-se a abóbora e junta-se as nozes. Guarda-se em frascos.

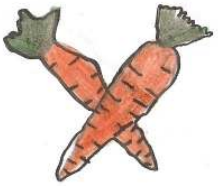
## Doce de banana



3 dl de água
600 gr de açúcar
1 pau de canela
1 limão (sumo)
1,2 kg de bananas

Leve a lume brando a água, o açúcar, o pau de canela e o sumo limão. Mexa até alcançar ponto de fio.
Descasque as bananas, corte-as aos pedaços e junte-as à calda.
Deixe ferver até obter um puré.
Retire o pau de canela e triture com a varinha mágica.
Assim que levantar fervura, retire do lume e deixe arrefecer.

## Doce de cenoura



1 kg de cenoura
700 gr de açúcar
2 paus de canela
1 vagem de baunilha

Cortar a cenoura, cozer e passar a cenoura pelo passe-vite adicionando açúcar ao puré, aromatizar o puré com os paus de canela e a vagem de baunilha. Ferver o doce até o ponto de estrada. Colocar o doce em frascos esterilizados.

## Doce de figo

1 kg de figos
1 kg de açúcar
Água

Escolha os figos sãos, lave-os e corte-lhes os pés, não deve tirar a casca. Depois meta em camadas alternadas com o açúcar, de seguida regue com um pouco de água e leve ao lume. No dia seguinte vai ao lume novamente até atingir o ponto de estrada.

## Doce de marmelo

Marmelos
Açúcar amarelo

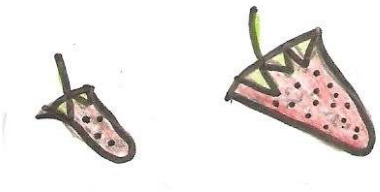
Descascam-se os marmelos e tiram-se as sementes, levam-se a cozer.
Depois de cozidas junta-se o açúcar e passa-se tudo com a varinha mágica.
Depois coloca-se em tacinhas.

## Doce de morango

2 kg de morangos bem maduros
3 chávenas de chá de açúcar

Lavar bem os morangos e cortar em pedaços.
Colocar os morangos e o açúcar numa panela.
Levar ao lume alto até ferver, e quando ferver baixar o lume e cozinhar até ficar geleia.
À medida que ferve, retira-se a espuma que se vai formando.
Depois de pronta, coloca-se em frasco de vidro.

## Doce de morango



2 kg de morango
1,2 kg de açúcar mascavado
4 dl de água

Lavam-se os morangos, retiram-se os pés, escorrem-se e enxugam-se muito bem com um pano para retirar o excesso de água.
Ferve-se o açúcar com a água até atingir o ponto espadana (quando se deixa cair, forma uma espécie de espada ou lâmina).
Juntam-se os morangos, cozinhando em lume brando até estarem no ponto.
Coloca-se o doce em boiões de vidro e tapa-se bem depois de frio.

## Doce de pêssego

5 kg de pêssegos
1 kg de açúcar branco

Retire a casca e o caroço dos pêssegos, separando as polpas.
Numa panela funda coloque as polpas e cubra com água.
Leve ao lume médio por 20 minutos, até que ferva e forme uma espuma.
Tire a água, leve ao lume de novo e coloque o açúcar.
Mexa com uma colher de pau por mais ou menos 40 minutos, ou até que comece a soltar-se do fundo da panela.

## Doce de tomate

1 kg de tomate
1 kg de açúcar
Casca de limão
Pau de canela

Tira-se a pele aos tomates, abrem-se ao meio tiram-se as pevides.
Pesam-se os tomates e junta-se-lhes igual peso de açúcar, uma casca de limão e um pau de canela.
Leva-se ao lume num tacho e coze até fazer estradas.
Guarda-se em frascos cobertos com papel vegetal.

## Doce de tomate

1 kg de tomates maduros
750 gr de açúcar
raspa de 1 limão
1 pitada de canela ou baunilha em pó

Escalde os tomates, tire-lhes a pele, corte-os ao meio e retire-lhes as sementes de baixo de água corrente. Numa panela ponha o açúcar e a água (um copo de água por cada 3/4 de copo do açúcar), a raspa de limão e a canela ou baunilha. Leve ao lume para ferver. Quando obter uma calda pastosa, baixe o lume e deite os tomates. Mexa de vez em quando com uma colher de pau, para que não se pegue ao fundo da panela. Quando estiver no ponto desejado, desligue o lume.

### Doce de tomate

1 kg de tomates
1 kg de açúcar

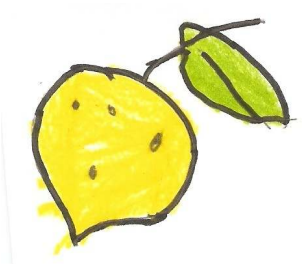
Tira-se a pele aos tomates, abrem-se ao meio e tira-se-lhes as pevides.
Pesam-se os tomates e junta-se-lhes igual peso de açúcar, uma casca de limão e um pau de canela.
Leva-se ao lume num tacho e ferve-se até ficar em ponto de estrada.
Guarda-se em frascos cobertos com papel vegetal.

### Doce de tomate

Tomates
Açúcar
Pau de canela

Retiram-se todas as sementes e pele dos tomates. Apertam-se para tirar os líquidos. Deixam-se a escorrer para que fiquem com pouca água, cerca de 4 ou 5 horas.
Colocam-se os tomates já escorridos num tacho, de preferência anti-esturro, e a mesma medida de açúcar, o pau de canela e envolve-se tudo. Quando levantar fervura tem que se mexer sempre, com uma colher de pau, até o doce estar pronto, ou seja, até a colher de pau ficar direita no centro do tacho.

## Marmelada



2 kg de marmelos
1,3 kg de açúcar
Água q. b.
2 paus de canela
casca de 1/2 limão
1 pitada de sal

Retire a pele e as sementes aos marmelos. Parta-os em quartos. Leve-os ao lume, numa panela de pressão.
Cubra com água, junte os paus de canela, a casca de limão e uma pitada de sal. Depois de começar a ferver, deixe cozer cerca de 10 minutos até que fiquem macios. Escorra bem os marmelos e passe-os pelo passe-vite para obter um puré. Leve o puré ao lume, num tacho de fundo grosso, com o açúcar, mexendo de vez em quando para que o açúcar se dissolva e a marmelada ganhe ponto.
Esta estará pronta quando ao mexer com uma colher de pau, conseguir ver o fundo do tacho durante uns instantes. Quanto mais tempo estiver ao lume mais rija ficará a marmelada depois de arrefecer, e assim poderá ser cortada ás fatias em vez de ser barrada.
Retire do lume e disponha-a em embalagens.

## Marmelada da nossa casa

10 kg de marmelos descascados
8 kg de açúcar

Cortam-se os marmelos, descascam-se, tira-se-lhes as pevides e pesam-se. Em seguida cozem-se e passam-se pela peneira ou passe-vite.

Deita-se este puré num tacho e junta-se-lhe o açúcar, mexendo sempre.
Leva-se então ao lume e, logo que ferve com força deixa-se ao lume a ferver durante meia hora, mexendo sempre.
Guarda-se em tigelas de porcelana. Depois de seca tapa-se com papel vegetal.