

ACTIVIDAD FAMILIAR

¡A COCINAR! MERMELADA DE NARANJA

¿Qué necesitamos?

- 4 naranjas
- ½ kilo de azúcar
- Cuchillo
- Plato
- 2 tazones grandes desechables de unicel (para colocar las naranjas)
- Parrilla
- Olla
- Cuchara grande
- Frascos de vidrio con tapa

¿Cómo se hace?

1. Lava las naranjas.
2. Retira la cáscara y corta en tiras muy delgadas.
3. Retira las semillas y cáscara blanca.
4. Vacía en las ollas con agua la cáscara cuando hierva.
5. Agrega el resto de la naranja ya cortada en trozos medianos.
6. Agrega ½ kg de azúcar por cada 4 naranjas. Menea hasta que se ponga cristalino y apaga el sartén.
7. Vacía en un frasco para conservarla.

Información:

Seguramente has notado que en muchas calles de Nuevo León podemos encontrar árboles de naranja, mandarina, toronjas, limones y limas, claro es porque nuestra región es zona citrícola.

Pero... ¿desde cuándo hay naranjas en nuestro estado?

Te cuento que en 1892 el gerente del Ferrocarril del Golfo, el coronel Joseph A. Robertson, quien siempre pensaba en nuevos negocios y mejoras para Nuevo León, tuvo una muy buena idea; como el tren pasaba por Linares y Montemorelos, tuvo la oportunidad de observar que las tierras de esos lugares eran fértiles, vio entonces la posibilidad de producir naranjas en grandes cantidades.

Para estar seguro de que era factible su idea, se le ocurrió traer de Estados Unidos a un experto en el cultivo de árboles, quien al llegar a estas tierras, le aconsejó sembrar naranjos en Montemorelos. Ambas personas se dieron a la tarea de reunir y convencer a varios agricultores y así fue como inició este excelente proyecto, trayendo para tal efecto quince mil naranjos injertados desde la ciudad de Sacramento California.

Fue de esta manera como este municipio se inició en el cultivo a gran escala de las deliciosas variedades de naranjas, a tal grado que Montemorelos se convirtió en "La capital de la naranja en México", llegando a tener en sus fértiles tierras una existencia de millones de plantas de naranjos.

Con el paso del tiempo, los vecinos municipios de Gral. Terán, Hualahuises y Linares, siguieron este buen ejemplo, teniendo también en la actualidad grandes y productivas huertas, constituyendo así lo que conocemos como la Región Citrícola de Nuevo León.

Pero no todos los árboles dan naranjas dulces, de entre tantos algunos las ofrecen agrias. Te contaré algo que sucedió hace años en un municipio muy cerca de Monterrey. Resulta que al probar las naranjas de un árbol, la gente se dio cuenta de que eran muy ácidas y agrias, así que la gente comenzó por despreciar sus frutos.

Los niños de las casas cercanas tomaban las naranjas agrias para jugar a patearlas como si fueran pelotas, hasta que un día los mayores preocupados por ver a los niños patear algo que era alimento, reprimieron a los niños y comenzaron a preparar la conserva de naranja agria, que ahora es tradición en nuestro estado.

¿Qué aprendimos?

Conocimos el origen de las regiones citrícolas de nuestro estado y la importancia de sus cultivos para la elaboración de uno de los productos más deliciosos: la mermelada de naranja.

3 Museos Contando Tu Historia.



3museos.com