

SCORUȘ NEGRU USCAT ÎN TUFE

Sau metoda prin care poate fi preparată o dulceață cu gust plăcut din scoruș negru

Scorușul negru se coace la sfârșitul lunii iulie, începutul lunii august.

La respectivul moment însă conținutul său de acid tanic este încă atât de ridicat încât dulceața preparată sau siropul obținut din acesta prezintă un gust secundar destul de neplăcut, chiar și în pofida unui nivel ridicat de zahăr.

Drept experiment, am lăsat recolta, producția pe o tufă și am cules-o numai la începutul lunii decembrie. Marea majoritate a boabelor de-abia și-au pierdut din rigiditate, numai pe câteva dintre ele se observa clar și în mod evident, aspectul de fructe uscate.

Imagine

Pierderea în greutate a fost de 10 %, greutatea medie a fost de 1,0 g la soiul denumit Viking. Marea majoritate a acidului tanic s-a descompus, astfel încât dulceața preparată din producția uscată a fost foarte plăcută la gust, deși a fost necesară adăugarea unei cantități mici de acid citric, în lipsa acestuia gustul său fiind unul ușor „sleit, învechit”.

Nu a fost necesară diluarea, subțierea cu zmeură sau cu mure, ca în anotimpul vărat, pentru ca acesta să fie gustos.

Avantajul secundar al culesului tardiv îl reprezintă faptul că activitatea de recoltare pe ramurile desfrunzite este mai rapidă și eficientă.

Este adevărat că toamna anului 2009 a avut un caracter mediteranean, scorușul negru putând fi cules și în lipsa unor mănuși la temperaturile de 8-10 grade C, înregistrate la orele după-amiezii.

www.aronia-ro.ro