

Γλυκό νεράντζι

Υλικά:

- ✓ 1 κιλό φλούδες από ώριμα νεράντζια (περίπου 15 νεράντζια)
- ✓ 1 ½ κιλό ζάχαρη
- ✓ 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού

Εκτέλεση:

1. Ξύνω τα νεράντζια στην ψιλή πλευρά του τρίφτη, μέχρι να βγει το πικρό εξωτερικό μέρος της φλούδας, χωρίς να φτάσω όμως στο λευκό μέρος. Κόβω από ένα καπάκι και μια βάση από τη φλούδα και τα πετάω. Χωρίζω τη φλούδα στα τέσσερα, τα τυλίγω προσεκτικά σε ρολό και στερεώνω το καθένα με μια οδοντογλυφίδα. Τα ξεπλένω καλά σε κρύο νερό. Τα βάζω σε μια μεγάλη λεκάνη με κρύο νερό και τα αφήνω για 2 εικοσιτετράωρα, αλλάζοντας το νερό με φρέσκο και κρύο, περίπου 4-5 φορές την ημέρα.
2. Βάζω να βράσουν τρεις μεγάλες κατσαρόλες με άφθονο νερό, μέχρι να κοχλάσουν. Ρίχνω τις φλούδες στην πρώτη κατσαρόλα, τις βράζω για 5 λεπτά από τη στιγμή που το νερό θα ξαναπάρει βράση και τις βγάζω με τρυπητή κουτάλα. Τις ρίχνω αμέσως στην δεύτερη κατσαρόλα και τις βράζω για άλλα 5 λεπτά. Μετά, με τον ίδιο τρόπο τις ρίχνω και στην Τρίτη κατσαρόλα και τις βράζω αρκετά, μέχρι να μαλακώσουν αρκετά. Τις στραγγίζω καλά σε σουρωτήρι.
3. Βάζω σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη και 1 λίτρο νερό να πάρουν μια βράση και, όταν αρχίσει το σιρόπι να δένει ελαφρώς, ρίχνω τις φλούδες και τις βράζω μέχρι το σιρόπι να δέσει*.
4. Αποσύρω την κατσαρόλα από τη φωτιά και την αφήνω σκεπασμένη κατά μέρος για 24 ώρες. Μετά, την ξαναβάζω στη φωτιά και βράζω για λίγα λεπτά ακόμα, μέχρι να

ξαναδέσει το σιρόπι. Αφήνω το γλυκό να κρυώσει μέσα στην κατσαρόλα, αφαιρώ τις οδοντογλυφίδες και μοιράζω το γλυκό σε αποστειρωμένα βάζα.

**Δέσιμο του σιροπιού:*

Μυστικό για να δω πότε είναι έτοιμο το σιρόπι: ρίχνω μερικές σταγόνες σε ένα πιατάκι του καφέ και το αφήνω να κρυώσει λίγο και να γίνει χλιαρό. Τότε περνάω το χερούλι από ένα κουταλάκι μέσα από το σιρόπι. Πρέπει να σχηματιστεί ένα δρομάκι που τα τοιχώματά του να ενωθούν ξανά μετά από 3-4 δευτερόλεπτα. Αν ενωθούν νωρίτερα τότε το σιρόπι θέλει βράσιμο για λίγα λεπτά ακόμα. Αν αργήσει περισσότερο τότε έχει παραβράσει και πρέπει να αραιώσει με λίγο νεράκι.

Πηγή: Ντίνα Νικολάου

