La gelatina di fiori di Sambuco

”La ricetta : “La gelatina di fiori di Sambuco

di Fausto Delegà

Raccogliere i fiori di Sambuco è un gesto che da grande gioia e riempie il naso di un profumo intenso ed unico. La magia si compie poi nella possibilità di trasferire profumo e aromi in tutte le preparazioni nelle quali i fiori di Sambuco possono essere usati. Una specie di eternizzazione della primavera che si può far riesplodere ogni mattina a colazione, in ogni pranzo o cena sposando questa gelatina .con i formaggi

Attenzione: *la pianta del Sambuco, esclusi i fiori e i frutti, .è una pianta tossica*

Anche i frutti sono da evitare crudi, per la loro alta proprietà lassativa che conservano in parte anche da cotti, sotto forma di marmellata, per altro squisita. Scurissima, con colore intensissimo e che marca in modo quasi indelebile ogni cosa che tocca. Attenzione anche a *non confondere il Sambuco normale con l’ebulus,* erbaceo dai frutti più grossi, .immangiabili e tossici, veri purganti micidiali

…Chiudo con qualche curiosità

- Il nome generico Sambucus potrebbe derivare da uno strumento musicale a fiato, in latino noto come .””“sambuca
- .Dal frutto si ottiene un colorante blu e un inchiostro
- Il succo della radice è utilizzato per tingere i capelli .neri

La gelatina di Sambuco

A maturazione completa raccogliere 20 fiori di Sambuco .possibilmente in giorni assolati, caldi e asciutti

Metterli a bagno in un litro d’acqua con il succo di un limone biologico per tre giorni, quindi filtrare con apposita carta e unire al liquido, filtrato e profumato, un kg di zucchero .gelificato per litro. Far bollire a fuoco medio per 8 minuti

Togliere la schiuma bianca che in genere si forma un po’ in .superficie, e poi invasettare a caldo

Tappare subito, lasciar raffreddare e conservare a temperatura ambiente. Si otterrà una perfetta gelatina che tappata, e sottovuoto, si conserverà anche un anno. Una volta .aperta tenere in frigorifero