



Easy Plum Jam



Neighbor**Impact**
Food Bank

Ingredients

- 1 pound of plums, stoned and roughly chopped
- 1/4 cup water
- 2 cups sugar
- 1 tablespoon lemon juice

Instructions

- Put plums and water in saucepan and cook on medium heat for about 10 minutes, until plums are tender and their color has changed from blue-purple to a deeper red. Whisk in the sugar and let it dissolve without boiling. Keep cooking on medium for 5 minutes and stir occasionally.
- Increase the heat to medium-high, bring mixture to a boil and add the lemon. Keep cooking until the plums start falling apart, about 10 minutes and as they do, mash them with a potato (fruit) masher.
- Keep cooking until the jam coats the back of your spoon. It'll still be runny, but will thicken some more once it cools.
- Remove jam from heat and pour into clean jars. Cover with lid and let cool completely before transferring to the refrigerator. Store for up to 3 weeks.



Marmelada de Ciruela



NeighborImpact
Food Bank

Ingredientes

- 1 libra de ciruelas, sin hueso y picadas en trozos grandes
- 1/4 taza de agua
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón

Direcciones

- Coloque las ciruelas y el agua en una cacerola y cocine a fuego medio durante unos 10 minutos, hasta que las ciruelas estén tiernas y su color haya cambiado de azul violeta a un rojo más intenso. Incorpora el azúcar y deja que se disuelva sin que hierva. Continúe cocinando a fuego medio durante 5 minutos y revuelva ocasionalmente.
- Aumente el fuego a medio-alto, hierva la mezcla y agregue el limón. Continúe cocinando hasta que las ciruelas comiencen a desmoronarse, aproximadamente 10 minutos y, mientras lo hacen, tritúrelas con un machacador de papas (frutas).
- Continúe cocinando hasta que la mermelada cubra el dorso de la cuchara. Todavía estará líquido, pero se espesará un poco más una vez que se enfríe.
- Retire la mermelada del fuego y viértala en frascos limpios. Cubra con una tapa y déjelo enfriar por completo antes de transferirlo al refrigerador. Almacenar por hasta 3 semanas.