



## CONFITURA I GELEA DE CODONY

---

El codony és una de les poques fruites que no es pot menjar crua, s'ha de bullir i s'utilitza per fer confitura, gelea o codonyat, i també se'n fa licor. És una fruita de tardor, quan comença a caure, s'ha de deixar que acabi de madurar un cop collida, sempre sembla que no estigui prou madura. Aproveu per posar un parell de codonys a l'armari, perfumen la roba.

### Confitura de codony

Fregar la pell dels **codonys** per treure el polsim. Amb un ganivet gran tallar el codony a trossos. Bullir el trossos de codony en aigua que els cobreixi, durant una ½ hora fins que estan cuits i es poden pelar fàcilment. Pesar el codony sense pell ni llavors i passar per un colador fi l'aigua de bullir els codonys. Posar en una cassola la polpa, l'aigua colada i el sucre, comptant per cada kg. de polpa, 500 gr. de **sucre**, ¼ de litre d'**aigua** i el suc de 3 **taronges**. Afegir a la cassola les llavors dintre d'una musselina lligada. Barrejar bé els ingredients i coure tot junt durant ½ hora remenant sovint fins a aconseguir el punt. Abans d'omplir els pots, **treure la musselina amb dels pinyols**.

### Gelea de codony

**Quan es fa gelea, amb els mateixos codonys es fa el codonyat, no es llença res, s'aprofita tot.**

Fregar la pell de 2 kg. de **codonys** per treure el polsim que els cobreix. Tallar a trossos i lligar les llavors en una musselina. Posar els codonys en una cassola amb 1 litre d'**aigua**, 2 **llimones** tallades a rodanxes i la musselina amb les llavors, coure durant ½ hora fins que estan tous. Passar per un colador fi amb un drap de cotó, sense prémer perquè el suc no s'enterboleixi. Mesurar el suc i afegir-hi 500 gr. de **sucre** per 1 litre de suc. Coure a foc viu durant uns 20 minuts i comprovar que ha arribat al punt. Apagar el foc, treure l'escuma abans d'omplir els pots i tapar-los un cop s'hagi refredat la gelea.

## Codonyat

Quan érem petites, el codonyat el menjàvem per berenar, però anys més tard he descobert que existeixen nombroses aplicacions, totes millors que aquell trist pa amb codonyat de la postguerra. És excel·lent per acompanyar formatge o un plat de caça o per barrejar amb un puré de cigrons per servir amb bacallà. Les possibilitats són infinites.

Pelar els **codonys** que han bullit per fer la gelea. Passar per un passapuré o sedàs i barrejar amb el mateix pes de **sucre** (o amb 750 gr. de sucre per kg. de polpa de codony, si el voleu menys dolç). Coure uns 25 minuts a foc fort sense deixar de remenar, tenir compte que esquitxa molt i crema. El codonyat està a punt quan al remenar es desenganxa del fons de la cassola. Untar un motlle amb oli de gira-sol o oli d'ametlles que no té gust, i abocar-hi el codonyat. Allisar amb una espàtula la superfície i deixar refredar abans de desemmotllar. A la nevera es guarda bé tot l'hivern i si és bo mai arriba a l'estiu, s'acaba abans.

**Receptes del llibre “70 confitures” de Georgina Regàs**

---

**Museu de la Confitura    Plaça Major s/n    17123Torrent(Girona)**  
**T. 972 304744 [info@museuconfitura.com](mailto:info@museuconfitura.com) [www.museuconfitura.com](http://www.museuconfitura.com)**