

Κυδώνι γλυκό κουταλιού, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

All time classic, το γλυκό κυδώνι είναι συνδεδεμένο με τα παιδικά μας χρόνια, με τη μυρωδιά της αρμπαρόριζας και με το καλό γιαούρτι. Αν και το μόνο που χρειάζεται από δίπλα είναι ένα ποτήρι κρύο νερό. Άντε κι ένας ελληνικός καφές στο τσακίρ κέφι. Είναι από τα πιο εύκολα γλυκά κουταλιού και η αιτία να το φτιάξετε επειγόντως ακόμη κι αν δεν το έχετε επιχειρήσει ποτέ ως τώρα. Η μόνη δυσκολία -αν θα μπορούσαμε να τη χαρακτηρίσουμε έτσι- είναι στο καθάρισμα και στο κόψιμο που θέλει λίγη υπομονή. Και κοφτερό μαχαίρι. Εγώ καθάρισα τη φλούδα και τα κουκούτσια με κοφτερό μαχαιράκι και μετά τους έδωσα να καταλάβουν με το μεγάλο μαχαίρι του σεφ πάνω σε επιφάνεια κοπής. Στο τσακ μπαμ τα φιλόκοψα τα κυδώνια. Ούτε που κατάλαβαν τι τους συνέβη...

Υλικά για 2 βαζάκια

- 1.200γρ. κυδώνια
- το χυμό ενάμιση λεμονιού
- 650γρ. ζάχαρη
- 400ml νερό
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο (προαιρετικά)
- 1 βανίλια τα σποράκια ή 2 καψουλάκια βανιλίνη
- 100γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα
- μερικά φυλλαράκια αρμπαρόριζα (προαιρετικά)



Εκτέλεση

1. Ρίχνετε το χυμό του ενός λεμονιού σε μπολ με κρύο νερό. Πλένετε και σκουπίζετε τα κυδώνια. Τα κόβετε στα 4 και μετά στα 8. Τα ξεφλουδίζετε και τα ρίχνετε στο μπολ με το νερό.
2. Με κοφτερό μαχαίρι αφαιρείτε προσεκτικά τα κουκούτσια και το σκληρό πυρήνα τους. Στη συνέχεια, κόβετε κάθε κομμάτι κυδώνι σε λεπτές φέτες και μετά σε μαστουνάκια. Μαζεύετε τα κουκούτσια και τα τυλίγετε σε ένα μικρό

κομμάτι ύφασμα βαμβακερό που δένετε με σπάγκο σαν πουγκάκι.

3. Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ρίχνετε τα κυδώνια, τη ζάχαρη, το νερό, τη βανίλια και τον αστεροειδή και βράζετε για 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε το πουγκάκι με τα κουκούτσια και αφήνετε να πάρουν μια βράση.
4. Χαμηλώνετε τη φωτιά και σιγοβράζετε για 40 λεπτά περίπου, ανακατεύοντας τακτικά. Αφήνετε το γλυκό εκτός φωτιάς να ηρεμήσει και να κρυώσει. Σε αυτή τη φάση το γλυκό σας είναι ανοιχτόχρωμο. Όταν κρυώσει θα αποκτήσει εκείνο το κοκκινωπό χρώμα. Αφού κρυώσει το γλυκό ελέγχετε το σιρόπι του αν είναι σωστά δεμένο κι αν είναι στην ποσότητα που επιθυμείτε.
5. Αν είναι όλα όπως τα θέλετε, βάζετε ξανά την κατσαρόλα στη φωτιά, ρίχνετε το χυμό του μισού λεμονιού, τα ασπρισμένα αμύγδαλα και δίνετε μια τελευταία βράση στο γλυκό. Αν χρειάζεται επιπλέον σιρόπι, προσθέτετε λίγο νερό και βράζετε για 2 λεπτά ακόμα.
6. Κατεβάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά, πετάτε το πουγκάκι με τα κουκούτσια και τον αστεροειδή γλυκάνισο. Μοιράζετε αμέσως το γλυκό όπως είναι καυτό σε αποστειρωμένα βάζα, προσθέτοντας στο καθένα από ένα δύο φύλλα αρμπαρόριζας, αν έχετε και το επιθυμείτε.

<http://www.sweetly.gr/2016/10/kydoni-glyko-koutaliou/>