

# Jam (Mermelada)

## **Término**

### **Término**

Jam

### **Idioma**

Inglés (Estados Unidos) (214)

### **Área Especialidad**

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### **Disciplina**

Química de Alimentos (430)

### **Temática**

Repostería

### **Definición del término**

A thick fruit spread made with fruit pieces and sugar that are cooked and reduced until thickened into a medium textured spread. The cooking process concentrates the flavor and changes the fruit pieces (chopped or pureed) into smaller, softer bits that spread easily onto bread and toast.

### **Fuente / Autor (del término)**

Recipetips. (s.f.). Jam. <https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34381/jam.asp>

### **Contexto del término**

Making your own jam takes a little time, patience, and sticky fingers, but soon you'll be rewarding yourself with jars of jam for days to come. Once you learn how to make jam, you can tweak it with a mixture of fruit and sugar to your liking. Small batch jam stored in the refrigerator is great for solo cooks who want to experiment with changing farmers' market jewels. And if you don't have access to fresh fruit, you'll have just as much success using frozen ones. Try keeping a bag in the freezer for making raspberry jam on the fly.

### **Fuente / Autor (del contexto)**

MasterClass. (2020, noviembre 8). How to Make the Best Homemade Jam in 4 Steps: Easy Berry Jam Recipe. <https://www.masterclass.com/articles/how-to-make-the-best-homemade-jam-in-4-steps-easy-berry-jam-recipe>

## **Español**

### **Equivalente en español**

Mermelada

### **Categoría gramatical**

Nominal (221)

### **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

### **Definición del término en español**

Conserva que se prepara con azúcar y fruta cocida.

### **Fuente / Autor (del término en español)**

Diccionario gastronómico. (2017). Gastronomiazko Euskal Anaiartea.

<http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&art=5234>

### **Contexto del término en español**

Hemos estado tantas semanas disfrutando de la fruta de verano, que corremos el riesgo de desperdiciar la oportunidad para preparar deliciosas mermeladas. Aprovechando que tenemos fantásticos melocotones en el mercado, jugosos, dulces y muy aromáticos, es el momento de convertirlos en una golosa conserva para disfrutarla durante los próximos meses.

### **Fuente / Autor (del contexto en español)**

Fuchs, L. (2019, septiembre 5). Cómo hacer mermelada casera de melocotón, receta sencilla y básica para alegrar desayunos y meriendas. Directo al paladar.

<https://www.directoalpaladar.com/postres/como-hacer-mermelada-casera-melocoton-receta-basica-para-al>