

cele mai delicioase  
**45** dulcețuri,  
compoturi  
și siropuri



Editura Erc Press.

Șos. Berceni, nr. 104, sector 4, București

Tel.: 0733.901.433

offi ce@ercpress.com.ro

**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**

**Cele mai delicioase 45 dulceturi, compoturi și siropuri.** - București :

Erc Press, 2018

ISBN 978-606-602-701-4

641.55

64

## INGREDIENTE

- 4 – 5 gutui mari
- 1 kg zahăr tos
- 4 pahare apă
- 1 lămâie



## Dulceață de gutui



## MOD DE PREPARARE

Se spală gutuile, se curăță de coajă și se rad pe răzătoarea mare sau se taie cubulețe. Pentru 1 kg de zahăr trebuie să avem o farfurie adâncă mare plină vârf cu gutui rase sau tăiate cubulețe. Gutuile se pun într-un tifon și se opăresc 2 minute într-un vas cu apă clocotită, după care se scot și se lasă 5 minute într-un vas cu apă rece.

Într-o cratiță de 3 litri, se pun la fiert, până se leagă, zahărul, apa și jumătate din zeama de lămâie. Apoi se adaugă gutuile, restul de zeamă de lămâie și se continuă fierberea, adunând cu grijă spuma formată. Se fierbe până la consistența dorită, apoi se lasă la răcit până a doua zi, când se toarnă în borcane și se pun capacele sau celofan dublu.



# LBRDS We know Dulceață de cireșe amare



## MOD DE PREPARARE

Se spală cireșele amare și se aleg de codițe, iar cu ajutorul unui aparat special (sau al unui ac de siguranță) se scot sămburii. Într-o cratiță de 3 litri, se pun la fiert, până se leagă, zahărul, apa și jumătate din zeama de lămâie. Apoi se adaugă cireșele amare, zahărul vanilinat, după gust, restul de zeamă de lămâie și se continuă fierberea, adunând cu grijă spuma formată. Se fierbe până la consistența dorită, apoi se lasă la răcit până a doua zi, când se toarnă în borcane și se pun capace sau celofan dublu.

## INGREDIENTE

- 1 kg cireșe amare
- 1 kg zahăr tos
- 2 pahare apă
- 1 lămâie
- zahăr vanilinat



## INGREDIENTE

- 80 nuci verzi, mărișoare, dar la care sămburii nu sunt încă formați
- 1 kg zahăr tos
- 3 pahare apă
- 3 lămâi

# Dulceață de nuci verzi

## MOD DE PREPARARE

Nucile verzi se curăță bine de coaja verde și se pun fiecare, imediat, pe măsură ce se curăță, într-un vas cu apă rece. Apoi se pun într-un tifon, care se leagă bine și se scufundă pentru 3 minute într-o oală cu apă clocotită. Această operațiune se repetă de trei ori, de fiecare dată schimbându-se apa clocotită. După aceea se lasă 12 ore într-un vas cu apă rece, schimbându-se apa la fiecare oră. Apoi se scot din apă și din tifon și se lasă la zvântat. Lămâile se spală, se taie feliuțe și se curăță de sămburi.

Într-o cratiță de 5 litri se pun la fiert zahărul cu apa rece, la foc iute, până siropul este bine legat. Se adaugă nucile verzi, lămâile și se fierbe în continuare, adunând cu grijă spuma formată, până când este de consistența dorită. Se lasă la răcit până a doua zi, când se pune în borcane și se pun capace sau celofan dublu.

