

Dulceața de caise coapte



1,5 kg caise, 1 kg zahăr,
1/2 lămâie, 1 linguriță
cu bicarbonat de sodiu,
2 căni cu apă

Se spală fructele și se curăță de coajă. Se aleg fructele sănătoase, nu prea coapte și de mărime mijlocie. Se scot sâmburii și se pun fructele astfel pregătite într-un vas cu 2 l apă, în care s-a desfăcut 1 linguriță de bicarbonat de sodiu. Se țin numai 2 minute, apoi se scot, se spală în două ape reci și se pun în siropul de zahăr bine legat. Se lasă fructele să stea în sirop pe marginea plitei 15 minute, timp necesar ca să lase sucul din ele. Se fierbe dulceața la foc iute, se spumiește de mai multe ori, iar când fierberea este poticnită, se pune lămâia tăiată felii subțiri și se mai fierbe la foc mic doar 15 minute. Se lasă să se răcească până a doua zi, după care se toarnă în borcane și se leagă cu celofan. Dulceața se toarnă numai rece în borcane.

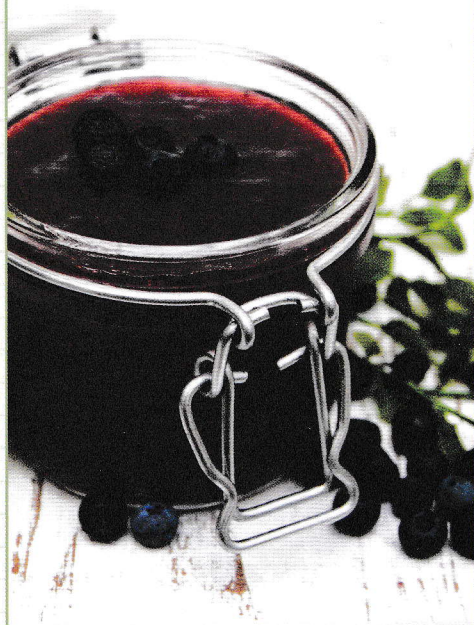
Dulceața de căpșune



1,5 kg căpșune, 1 kg zahăr,
1 lămâie

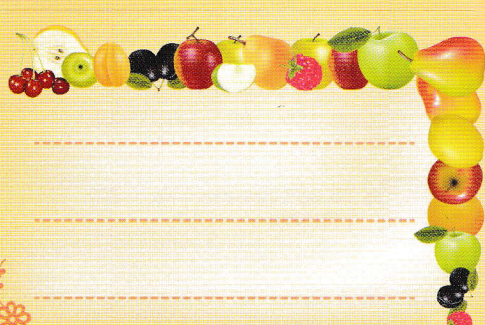
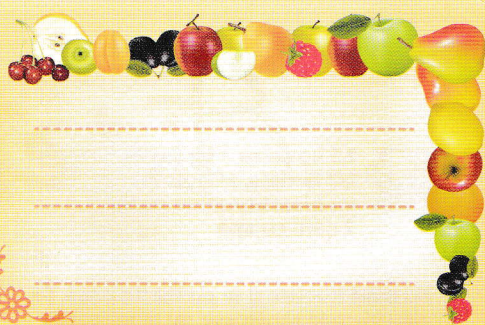
Se curăță căpșunile de frunze, se spală în mai multe ape reci, se așază în vasul de dulceață, acoperite cu zahărul necesar. Se lasă să stea până când fructele se acoperă cu sucul lor (6 - 8 ore), apoi se pun la fier pe foc moale. Când zahărul s-a topit de tot, se ia spuma, se mărește focul și se fierbe dulceața cu felii subțiri de lămâie. Dacă fructele nu sunt tari, se spală și se așază în cratiță, se stoarce deasupra lor zeama de la o lămâie și se acoperă cu zahărul necesar. Zeama de lămâie întărește fructele. Când dulceața fierbe forțat și se ridică multă spumă deasupra, se stinge focul și se acoperă vasul cu un prosop umezit până a doua zi, când se pune dulceața în borcane curate.

Dulceața de afine



1 kg zahăr, 2 căni cu apă, 1/2
lămâie, 1,5 kg afine bine coapte

Se folosește un vas de inox. În lipsa acestuia, se folosește o cratiță cu pereți înalți, cu fund dublu. Se pune zahărul acoperit cu două căni de apă rece, se lasă pe foc mic până când se topește zahărul, apoi se dă focul mare și se lasă să fiarbă până când siropul devine bob legat: o linguriță cu sirop se pune în picături mici pe suprafața unei farfurii. Dacă siropul rămâne așa cum l-am pus și forma picăturii nu se lățește, putem pune fructele. Se curăță afinele de codițe, se spală în mai multe ape, se pun în siropul legat. Se lasă 10 minute pe marginea plitei, pentru ca sucul fructelor să treacă în sirop, apoi se pune vasul pe foc. Se parfumează cu felii de lămâie și coajă rasă de lămâie. Se fierbe la foc tare, luând mereu spuma. Este gata când siropul este legat. Se trage vasul de pe foc, se acoperă cu un prosop curat, umezit în apă rece și se lasă pe a doua zi, să fie pusă în borcane. Se capsează borcanele, se păstrează la loc aerisit și întunecat.



Dulceața de cireșe



1 kg zahăr, 1,5 kg cireșe negre sau roșii, 1 crenguță de busuioc, 2 căni cu apă

Se spală cireșele și se curăță de sămburi (cu un ac, o agrafă de păr sau prin apăsare pe vârful fructului), se pun în siropul legat (vezi prima rețetă). Se lasă fructele 15 minute ca să-și amestece sucul în zahăr, se pune vasul pe aragaz să fiarbă la foc tare. Se spumuește des și se parfumează cu o crenguță de busuioc. Busuiocul parfumează și ajută la amestecul gustului fructelor cu zahărul. Dacă fierberea se face în vase inox, dulceața fierbe în 45 de minute, cel mult 1 oră. Se lasă vasul acoperit 8 - 10 ore, apoi se trece dulceața în borcane, care se capsează și se țin în loc aerisit.

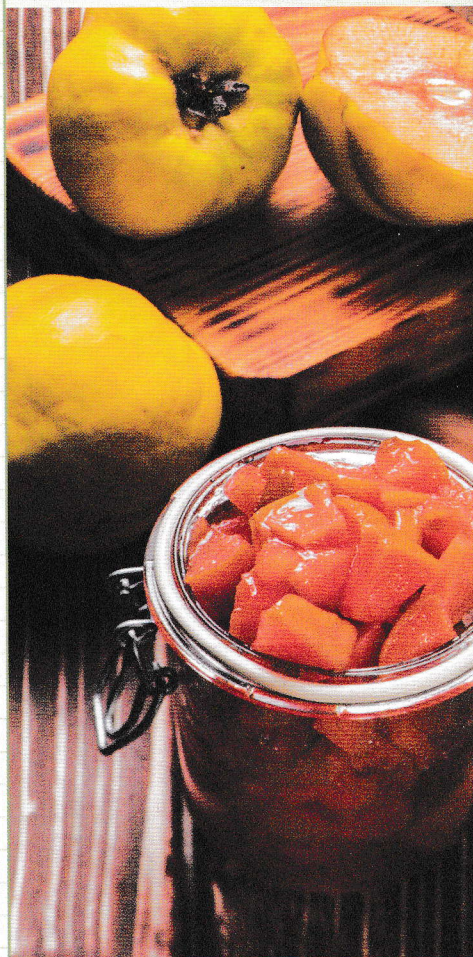
Dulceața de coacăze



1 kg + 1 cană de coacăze, 1 kg zahăr, 2 căni cu apă rece, 2 plicuri cu zahăr vanilinat

Se pun zahărul și apa în vas smălțuit cu pereți înalți să fiarbă la foc mic până când se topește zahărul. Se spumuește siropul, se adaugă încă 1 pahar cu apă rece și se spumuește iar când dă în clocot. Se continuă fierberea până când siropul se leagă bine, se face proba: câteva picături de sirop se lasă pe o farfurie întinsă. Dacă nu-și schimbă forma, siropul este legat și vasul se trage de pe foc. Fructele se curăță de codițe, se spală în sită sub jet de apă rece, se lasă pe prosop curat să se usuce. Se pun în siropul legat, se lasă 15 minute pe marginea plitei, apoi se pune dulceața să fiarbă la foc potrivit 30 de minute. Se stinge focul, se acoperă vasul cu prosop curat, se lasă 8 - 10 ore în cămară. Se pune vasul pe foc mic până când dulceața dă în clocot, se face focul mare, se fierbe până când siropul se leagă bine. Se parfumează dulceața cu zahăr vanilinat, se mai fierbe 2 - 5 minute și se stinge focul. Se lasă vasul în cămară acoperit cu prosop curat 10 - 12 ore, se trece dulceața în borcane curate și uscate, se etichetează și se închid ermetic, apoi se pun în locul în care se vor păstra până la consum.

Dulceața de gutui



1,5 kg gutui, 1 kg zahăr, scorțișoară, 10 nuci, 2 căni cu apă, 1/2 lămâie

Se pune zahărul cu apa pe foc și se leagă un sirop dens. Se spală fructele, se dau pe răzătoare și se pun în sirop. Se pot tăia romburile mici, care se stropesc cu zeama de la 1/2 lămâie. Se lasă pe marginea plitei 15 minute, apoi se pune cratița pe foc iute. Se parfumează cu scorțișoară, se pot fierbe câteva nuci, tocate mărunț, odată cu gutuile. În continuare se procedează ca la celelalte dulcețuri.

Respect your environment

