

Dulceata de nuci verzi

[shashin type="photo" id="15039" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dulceata de nuci verzi!!

E prima oara cand fac dulceata de nuci verzi, o dulceata la care visez (salivez ☹) de mult...

E ceva de lucru, dar am avut ajutoare de nadejde care mi-au cules cu voinicie nucile din copac si mi-au stat alaturi pana la ultima nuca ☹

E o reteta mai mult in imagini, ce sper din tot sufletul sa va placa!!!

Ingrediente:

- 100-120 nuci verzi mici
- un kg. de zahar
- o lamaie
- 3 cani de apa (o cana=250 ml)
- 2 plicuri zahar vanilinat (20 g)

Mod de preparare:

Astea au fost vedetele ☹



Aici puiutul meu le sorteaza pe marime □ , cele mici trec intr-o alta „oala”, pentru **lichiorul de nuci** iar cele mai marisoare trec la dulceata!





Eu -chirurgul! ☐



...desi cu tot cu manusile astea m-am colorat fain de tot pe maini ☐

Ca sa nu-mi mai amintesc cat de incomod imi era (si cat a duraaaaat...) pana le-am decojit pe toate!!!



Asadar, cu mainile protejate de manusi chirurgicale se curata nucile de coaja verde (nucile trebuie sa ramana „albe”)



...tot ce e verde trebuie sa dispara :)))



Se pun, pe masura ce sunt curatite, intr-un castron cu apa rece.

Cel mai bine este sa fie lasate de seara pana dimineata, cu o farfurie intoarsa sau o greutate deasupra, pentru ca nucile sa stea in apa:



Apa se schimba, in acest timp, de cateva ori.

Se aseaza apoi intr-un tifon si se oparesc de 3 ori, in apa clocotita, astfel: se pune un vas cu apa pe foc si se lasa sa clocoteasca.

Cand clocoteste bine, se adauga nucile, se lasa sa dea in cateva clocote si se da deoparte vasul. Se lasa cca. 10 minute sa stea impreuna cu nucile.

Se repeta aceasta operatie de 2-3 ori, avand grija sa schimbam de fiecare data apa, si tot asa, cand punem nucile, apa sa clocoteasca (se lasa 10 minute sa stea de fiecare data).

Eu nu le-am ametit asa decat de 2 ori :))

Se spala apoi cu apa rece, si se lasa in apa rece, schimband-o de 2, 3 ori pana cand pregatim siropul.

La final, am adaugat o jumatate de lamaie, pentru ca nucile sa isi pastreze o culoare frumoasa, alba:



Se strecoara apoi si se aseaza pe un servet de bucatarie.

Se pune apa la fiert cu zaharul pana cand siropul e bine legat!

...adica atunci cand „rasturnam” o picatura de sirop intr-un pahar cu apa si ea ramane „plina” sau pe o farfurie, unde nu trebuie sa curga, asta intamplandu-se dupa cca. o ora.

Se adauga apoi nucile si se lasa sa fiarba 10-15 minute, la foc mic, dupa care marim un pic flacara pana se „leaga” bine, inca o data pe atat:



Se adauga zeama de lamaie si se lasa sa mai dea cateva clocote.

Se da apoi vasul la o parte de pe foc si se adauga vanilia. Se lasa sa se raceasca, si apoi se toarna in borcane curate si uscate.

Mie mi-au iesit doua borcane de 720 ml (cantitate neta 680 g)

...aici inainte de a le intemnita ☐



...cu tot cu sectiune ☐



Delicios!!! ..altceva nu va pot spune!!!!!!



Asta este tura de acum doi ani:



Ma bucur mult ca am reusit sa o prepar!!!

P.S. Nucile se culeg la inceputul lunii iunie, cat sunt inca tinerele ☐