

Gutui in sirop



Visez la o portie de gutui in sirop de cand am descoperit spuma si crema de gutui, facute de marii chefi de peste mari si tari, adica de acum vreo patru anotimpuri.

Dar cum toamna ma ia intotdeauna prin surprindere (ba raman cu gatul intepenit, cum am patit zilele astea, ba ma viziteaza, scurt, o criza de rinichi, ba prind o sinuzita...) ajung sa nu mai fac nimic, doar sa imi plang de mila ☹

Cu toate astea, anul asta am reusit sa le prepar si am ales sa nu adaug nimic gutuilor, „gen” condimente, bete uscate, etc. ☹ , pentru ca am vrut ca gustul ala pur de **gutuie** sa ramana intact.

Si a ramas...mai mult decat credeam. A fost exploziv!!!!

La urmatoarele retete, unde aceste fructe, parca trase-n chihlimbar, isi vor face simtita prezenta, le voi exploata aroma intensa si le voi imprieteni cu fel si fel de mirodenii.

Le puteti manca asa cum sunt, cu iaurt sau frisca neindulcita, sau le puteti pastra la frigider, intr-un recipient etans (plastic/sticla), pentru cateva saptamani. Zic si eu asa, pentru ca la mine nu vor rezista atat!!! ☐

Ingrediente:

- 1, 500 kg gutui
- 1 litru apa
- 500 g zahar
- zeama de la o lamaie

Mod de preparare:

Se spala gutuile, se inlatura puful cu un servet de bucatarie si se taie in patru. Sau mai mult, daca aveti gutui gigantice ☐

Nu se inlatura casuta cu samburi! Poate doar mustatile ☐ ...sau partile lovite/viermanoase, pentru ca pectina din gutui „sa lucreze”. Bucatile de gutuie se amesteca imediat cu zeama de lamaie si se aseaza intr-o forma termorezistenta incapatoare (nu le ingramaditi).

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Intr-un ibric, puneti pe foc apa si zaharul si lasati sa fiarba, la foc mare, pana cand apa incepe sa dea in clocot.

Dati focul mai mic, dar nu minim, si lasati siropul pe foc cca. 15 minute. Cand e gata, turnati-l peste bucatile de gutuie din forma si dati la cuptor, cu capac, pentru aproximativ 2 ore.

Se lasa in forma la racit pana a doua zi. Sau macar cateva ore, pentru ca fructele sa se odihneasca si intreaga compositie sa se usuce putin.

A doua zi, se da din nou drumul la cuptor, dar la 200 grade C (foc puternic), iar capacul se inlatura. Se lasa la copt cca. o ora si jumatate, timp in care intoarceti bucatile de gutuie pe partea

cealalta, o data sau de doua ori.

Eu, pentru ca am avut cateva gutui nu foarte coapte, le-am mai lasat inca vreo 30 de minute in plus. Deci nu va cramponati de aspectul asta, le lasati cat vreti ☐ ...pana cand prind o frumoasa culoare rosietica, iar siropul e inchis.

Pozele mele sunt dupa inca o zi, cand gutuile, desi reci, erau moi, zemoase si „imposibil de descris in cuvinte” de bune ☐ ...iar siropul complet gelifiat si extraordinar de aromat!!!





0 **conserva dulce** foarte atragatoare!!! :))





Sa nu-mi ziceti ca nu merita sa incercati si voi!!!! Trebuie doar sa puneti gutuile cu apa si zahar la cuptor, iar ele fac toata treaba ☐



Cea mai frumoasa gutuie e a voastra!!!! ☐

