

# Nectar de corcoduse galbene



V-am spus deja cat de mult imi plac corcodusele, asa e?! Am creat o **prajitura** numai si numai de dragul lor!!! Acum, insa, e timpul sa va arat ultima creatie, un nectar de corcoduse galbene absolut minunat, la care am lucrat si eu, si Cipi, si mami ☐

Dar a meritat pe deplin, pentru ca nu e doar apetisant vizual (in realitate are o culoare si mai frumoasa) ci si inviorator si extraordinar de gustos!!!

## Ingrediente:

- 10 kg corcoduse galbene
- 5 litri apa
- 2 kg zahar

## Mod de preparare:

Vreau sa va spun, inainte de toate, sa aveti pregatite sticlele (curate si uscate) in care veti turna nectarul, precum si celofanul si sfoara cu care veti lega gura sticlelor. In felul asta, nu veti intra in panica in momentul in care constatati ca nectarul e gata si nu aveti unde sa il turnati. Nuuu, nu ni s-a intamplat noua ☹ , dar e bine de stiut!!!

Spalati fructele (bine coapte) in cateva ape; puneti-le apoi pe foc, la fiert, intr-o oala mare, impreuna cu apa. Lasati sa fiarba incet, cca. o ora sau pana cand vedeti ca fructele „pocnesc”.

Cand coaja crapa, scoateti fructele cu o paleta si puneti-le, nu pe toate odata ci in cateva ture, intr-o strecuratoare cu gauri mari (nu in cea de supa, de ex.) asezata intr-un bol. Amestecati energic cu o lingura si apasati, pentru ca pulpa sa pice in bol iar samburii si pielitele sa ramana in strecuratoare, cum am facut la **pasta de corcoduse**.

Noi si „restul” ala l-am mai trecut o data prin masina de cartofi, si nu ne-a venit sa credem cata pulpa am recuperat :))

Am uitat sa va spun ca in tot acest timp, apa in care au fiert corcodusele a ramas pe foc (la foc mic).

In continuare, rasturnati pulpa din bol inapoi in apa fierbinte, adaugati zaharul si amestecati totul foarte bine.

Mai lasati la fiert inca aproximativ o ora, amestecand din cand in cand.

Catre finalul fierberii, incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si puneti sticlele la sterilizat 10 minute.

Scoateti-le apoi cu mare grija, fiindca sunt fierbinti, cu manusa de bucatarie sau cu un prosop, si umpleti-le cu nectarul de corcoduse, la fel de fierbinte. Nu le scoateti pe toate deodata, ci cate doua sau trei, pentru a ramane fierbinti.

La final, se inchid la gura cu celofanul taiat si umezit, in doua

straturi, si se leaga cu sfoara. Se pun in picioare pe o suprafata neteda sau intr-o lada si se acopera cu o patura. Se lasa asa pana a doua zi, cand se pot depozita in camera.

Va invit cu mare drag la un pahar de nectar rece (puteti pune cuburi de gheata), diluat cu putina apa:





*Laura Sara*



*Laura Sara*

Am sticlele astea faine de-acum cativa ani, din **Grecia**, dar pana acum, iata, nu am reusit sa le folosesc ☹



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Sfat: Daca vreti sa pastrati nectarul pentru perioade mai lungi, puteti adauga 4-5 aspirine pisate in lichidul fierbinte, inainte de a-l pune in sticle.

De asemenea, daca nu vreti sa folositi zahar, nu puneti, dar nu va recomand sa faceti cantitati mari (nu stiu sigur daca rezista, voi mai testa). Il veti putea servi cu un pic de miere!