

Piure de mere



In fiecare toamna imi jur solemn sa fac piure de mere, dar de fiecare data planul imi este dat peste cap!

Va spun adevarul, nu e nimeni vinovat in afara de mine, ma sabotez singura! Planuiesc in detaliu ce o sa fac cu ele, dar nu reusesc sa trec peste faza de reverie. Pana cand cobor eu dintre nori, ele incep sa se strice, asa ca, intr-un final, ma-ntampina, impietrita, panica ☐

Exagerez, stiti prea bine, dar ma simt neputincioasa cand vad cat de repede se strica. Nu numai merele, ci si perele, prunele, gutuile...

Am avut multe mere in toamna asta, diferite soiuri, si toate extraordinar de bune. Nu zic asta, doar asa, ca sa va fac invidiosi, ci pentru ca realizez cat de binecuvantati suntem. Nimic

nu se compara cu un fruct proaspat, cules direct din copac!!! Eu si acum ii fac poze lui Bogdi cand isi rupe cate-un mar din pom, de parca ar fi extraterestru :))

Sunt foarte fericita ca putem face asta, si de-aia si sufar atat de mult cand vad ca multe dintre ele pier (prea mult Eminescu.. ☹) De-acum inainte, inasa, nu se va mai intampla asta, pentru ca imi voi face o mie de borcane cu **piure de mere** fara zahar, fara conservanti, si inca o mie de pungi, de pus la congelator (da, e incredibil, dar il puteti pastra si in congelator).

Si voi reveni cu muuulte retete cu piure de mere, numai pentru voi!!! Va reamintesc ca piureul de mere poate inlocui grasimea, untul sau uleiul, ori oul dintr-o reteta. Il ador!!!

Ingrediente pentru o portie (cu aproximatie):

- 1 kg mere
- 120 ml apa

Mod de preparare:

Inainte de-a incepe, trebuie sa va spun cateva vorbe ☹

Cateva sfaturi:

Piureul de mere va fi si mai bun daca veti folosi mai multe soiuri de mere. Eu am avut mere rosii, verzi, galbene, portocalii. Mai moi, mai tari. In functie de acest aspect, veti obtine un piure mai apos sau mai inchezat.

De asemenea, la prima tura am decojit merele, pentru ca nu erau atat de frumoase, dar la a doua, le-am lasat cu coaja. Coaja, extrem de sanatoasa, contine pectina, si da un gust mai puternic piureului, actionand ca un conservant.

Daca doriti sa-l faceti pentru copii, bebelusi, va sfatuiesc sa lasati merele la fiert in bucati mai mari si-apoi sa inlaturati cojile (merele „se sparg” si le puteti „pescui” usor) sau sa decojiti merele din start! E minunat cu scortisoara si-un pic de

miere peste cereale, clatite americane (pancakes), waffles sau ca sos la preparatele din carne (vin cu retete!)

Preparare piure de mere:

Se spala bine merele si se golesc de cotoare cu ajutorul instrumentului special. Il aveti aici: **Tort de mere cu zahar ars**. Se taie apoi in sferturi. Daca nu aveti asa ceva, taiati merele in sferturi si scoateti casuta cu samburi, cu ajutorul unui cutit.

Se taie apoi in bucati potrivite si se pun, impreuna cu apa, intr-o oala, la fiert. Se lasa cca. 20 de minute, la foc mic, amestecand din cand in cand. Cand sunt gata, luati oala de pe foc si lasti sa se raceasca cca. 5 minute. Treceti apoi merele printr-o sita rara (nu metalica!) sau faceti-le pasta cu mixerul vertical (inlaturati cojile inainte). Piureul poate fi cu bucatele de mar sau mai fin, cum doriti!

Pastrare:

Daca planuiti sa consumati piureul de mere in decurs de o saptamana, il puteti pastra la frigider, in borcane sau cutiute speciale, ce se inchid ermetic. Daca vreti sa va bucurati de el mai mult, puneti piureul in borcane mici, bine spalate si uscate in cuptor, cu tot cu capace (le asezati pe o tava si le lasati la foc potrivit cca. 5 minute). Sterilizati-le apoi la cuptor, cum am facut aici: **Compot**

Se aseaza borcanele, pline cu piure si inchise ermetic, intr-o oala plina pe jumătate cu apa, pe fundul careia se pune un prosop. Se lasa cca. 20 de minute, la foc mediu (160 grade C)

Portia noastra:



Sfat: puteti folosi suc de mere in loc de apa. Suc de mere, proaspat stors!