

*Dulceturi, gemuri  
și jeleuri ...fără E-uri*





*Coordonator  
Elisabeta Tudorache*

*Dulceturi, gemuri  
și jeleuri ...fără E-uri*



**Avertisment:**

NU este o carte de bucate ci o culegere de rețete  
și sfaturi populare.

Nici una dintre recomandările din această carte nu este destinată să  
înlocuiască rețetele și sfaturile de specialitate.

***Dulcețuri, gemuri și jeleuri***

***Coordonator: Elisabeta Tudorache***

Copyright © TKJ Publishing House, 2009  
pentru prezenta ediție în limba română

Tiparul executat de  
TIPOGRAFIA BUCUREȘTII NOI

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României  
**ELISABETA, TUDORACHE**

**Dulcețuri, gemuri și jeleuri** / coord.: Elisabeta Tudorache –  
București: TKJ Publishing House, 2009  
ISBN 978-606-92027-7-7  
I. Tudorache, Elisabeta (coord.)  
641.55:674.85

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări, fără  
acordul scris al editorului este strict interzisă și se pedepsește  
conform Legii dreptului de autor.

Distribuția: Tritonic Publishing – o companie a  
GRUPULUI EDITORIAL TRITONIC  
e-mail: [distributie@tritonice.ro](mailto:distributie@tritonice.ro)  
Tel.: +4 021 242 54 09

**TKJ PUBLISHING HOUSE S.R.L.**  
Partener al GRUPULUI EDITORIAL TRITONIC  
Str. Grădiștea nr. 14, sector 4, București  
Tel.: +4 021 450 44 56; Mobil: +4 0721 503 163  
E-mail: [office@tkjpublishing.ro](mailto:office@tkjpublishing.ro)  
[www.tkjpublishing.ro](http://www.tkjpublishing.ro) | [www.tritonice.ro](http://www.tritonice.ro)

*Mulțumiri Silviei, Ancăi și Paulei  
pentru rețetele și sfaturile minunate.*



## *Dulcețuri, gemuri și jeleuri*

De ce să fac dulceață în casă? De ce să nu cumpăr? Întrebări normale pe care ni le-am pus și noi. După prima dulceață de pepene galben făcută, răspunsurile au venit de la sine. Pentru că e mult mai bună decât cea din comerț. Pentru că simți că mănânci fructe. Pentru că este mai sănătoasă. Și nu în ultimul rând pentru că este relaxant și distractiv să faci dulceață, gem și jeleu.

Am descoperit că nu trebuie să stai în bucătărie 24 de ore și nici nu trebuie să fierbi kilograme de fructe. Și am descoperit plăcerea de a mânca fructe atunci când sezonul lor a trecut. Și am încercat rețete culese de la bunici, mătuși, mame, prieteni. Rețete minunate pe care ne-am gândit mai apoi să le împărtășim cu ceilalți. Sunt rețete transmise prin viu grai, cu cantități aproximative și extraordinar de bune.

Pe lângă aceste rețete minunate, am fost încărcăți și cu numeroase sfaturi pe care vi le împărtășim, unele în continuare, altele în paginile cărții.

Pentru cea mai bună calitate a acestor delicii, trebuie să ținem seama de câteva reguli:

1. Prepararea acestora se va face în vase (cratițe) de preferat din inox destinate special acestui scop. Dacă nu dețineți un vas special pentru dulcețuri, cel în care veți fierbe fructele trebuie să fie foarte bine spălat, chiar fiert, înainte de utilizare pentru a nu mai avea mirosul specific mâncării.

2. Curățarea și legarea zahărului constă în a pune în vasul pentru dulceață (gem, jeleu)  $\frac{3}{4}$  kg apă la un kg de zahăr după care se pune la fiert amestecându-se din când în când și adunându-se spuma rezultată. Acesta s-a legat în momentul când picăturile de sirop scurse pe o farfurioară rece se întăresc.

3. Spălați foarte bine fructele înainte de a le folosi pentru a îndepărta praful și chimicalele utilizate împotriva dăunătorilor.

*Poftă bună!*