

REȚETE DE SCORUȘ NEGRU

Din Olanda

Gem

Într-o oală se fierb moi 25 dkg de mere cu 1 dl apă, se adaugă sucul a 25 dkg de scoruș și 50 dkg zahăr. Se fierbe amestecând timp de 5-10 minute, și se toarnă în sticlă în stare fierbinte, răcindu-se cu gura sticlei în jos.

Sirop cu fragi și mure

80 % scoruș/aronie

10 % fragi

10 % mure

Sucul de la fructe se încălzește, se adaugă atâta zahăr cât cântărește sucul și apoi se lasă să se răcească.

Congelat în suport de înghețată, se poate adăuga la apă și ceai.

Jeleu

50 dkg scoruș

coaja rasă a unei portocale

3 dl apă

50 dkg zahăr

Se fierb la foc mediu fructele cu apa și cu coaja de portocală timp de 10-15 minute, iar apoi se fierb la foc mic amestecând până când coaja fructelor nu se crapă. După aceea, se strecoară, sucul se toarnă înapoi în oală, se adaugă zahărul, se încălzește până la dizolvare, apoi se fierbe timp de 1-2 minute. Se toarnă fierbinte în sticlă, răcindu-se cu gura sticlei în jos.

Înghețată

50 dkg mere + aronie/scoruș + fragi + mure

Din scoruș se pune deoparte pentru ornat.

Coaja 1 portocale

15 dkg zahăr

1,5 dl apă

albușul unui ou

În modul sus menționat se obține sucul de fructe, se dizolvă în el zahărul, se fierbe, iar apoi se răcește.

Se adaugă la albușul de ou bătut, se pune în congelator și se amestecă la intervale de ½ ore. Se transformă în înghețată în decursul a circa 2- 2 ½ ore.

www.aronia-ro.ro