

*CREATIVITATE la Freidorf Residence - al la Ana Crâșneanu*

*dulceată de gutui cu lămâie și nucă La 2kg de gutui se taia o lămâie, se stoarce de zeamă și apoi se taie felii; Se pun gutuile la foc mic cu zahăr (1/2 kg) și apă cât cuprinde, iar la sfârșit se adaugă nucă.*

*Nectarul de pere - din 2 kg de pere jumătate de lămâie și un pachet de zahăr vanilat pentru aromă. Fără conservant și fără zahăr! Se pun la foc mic și apoi se mixează. Se pun în borcane și se acoperă până a doua zi. Merele se fac la fel, dar fără zahăr vanilat!*



*CREATIVITATE la Freidorf Residence dulceată de gutui cu lămâie și nucă La 2kg de gutui se taia o lămâie, se stoarce de zeamă și apoi se taie felii; Se pun gutuile la foc mic cu zahăr (1/2 kg) și apă cât cuprinde, iar la sfârșit se adaugă nucă.*



*Nectarul de pere - din 2 kg de pere jumătate de lămâie și un pachet de zahăr vanilat pentru aromă. Fără conservant și fără zahăr! Se pun la foc mic și apoi se mixează. Se pun în borcane și se acoperă până a doua zi. Merele se fac la fel, dar fără zahăr vanilat!*