

timisoaralapas.ro

Slowing Down

Festival de gastronomie artizanală

Experiențe, disco soup, concerte

04-06 octombrie / Parcul Rozelor



2021 Timișoara 2021
Capitală Europeană a Culturii



Primăria
Municipalității
Timișoara



CONSILIUL
JUDEȚEAN
TIMIȘ



CAPITALĂ EUROPEANĂ
A CULTURII

Dulce-iute de Teremia Mare

Vă propunem o rețetă de dulceață de ardei iute, mai echilibrată și un pic mai blândă, perfectă pentru asocierea cu orice friptură sau cu brânzeturile maturate. Vorbește despre combinația dulce-iute, specifică Banatului. Vă invităm să încercați rețeta, folosind cât mai multe ingrediente locale, de la mici producători! Cu siguranță, gustul va fi mult mai bun.

Rețeta este culeasă de Laura Laurențiu de la de la doamna Cosmina Bujor-Petrea, fiind o rețetă autentică din Teremia Mare, județul Timiș. Laura Laurențiu este bucătar, blogger și autor de carte, propunând această rețetă în cadrul **Festivalului La Pas-Festival de gastronomie artizanală**.

Ingrediente:

- 1 kg. ardei iute roșu (700 de grame de pulpă de ardei iute, curățată de semințe, nervuri și cotoare);
- 500 de grame de ardei kapia;
- 3 mere acrișoare (500 de grame);
- 500 ml. oțet de vin alb;
- 500 de grame de zahăr;
- 20 de grame de sare.



Mod de preparare:

1. Ardeii iuți se spală și se curăță cu atenție de cotoare, nervurile din interior și semințe, apoi se toacă mărunț.
2. Ardeii kapia se spală, se curăță de cotor și semințe și se dau prin mașina de tocat.
3. Oțetul, zahărul și sarea se pun pe foc într-o cratiță largă (va favoriza evaporarea rapidă). Se fierbe totul pe foc iute până se leagă ca pentru dulceață (siropul trebuie să aibă temperatura de 105°C.
4. Se adaugă în siropul legat ardeii iuți tocați și ardeii kapia dați prin mașină și se readuce totul la fierbere.
5. Merele se curăță rapid de coajă și se rad pe răzătoarea mare. Se adaugă merele rase în dulceața care deja fierbe și se amestecă ușor.
6. Se fierbe dulceața de ardei iute până se leagă (cam 30 de minute), amestecând din când în când. Se adună și spuma de câteva ori, pentru a obține o dulceață limpede. Când este bine legată, se toarnă în borcane sterilizate, se pun capacele și se întorc cu fundul în sus pentru 5 minute, apoi se pot întoarce. Se lasă să se răcească și se depozitează în cămară.

LA PAS.slowing down este un proiect produs de CRIES, realizat în parteneriat cu Asociația Timișoara 2021 - Capitală Europeană a Culturii, cu sprijinul Consiliului Județean Timiș și al Primăriei Municipiului Timișoara, prin intermediul programului cultural prioritar „Timișoara. Capitală Europeană a Culturii 2021”, parte a Programului Cultural TM2021 din anul 2019.