

# Nectar de piersici

written by Andreea



Nectar de piersici cu aroma de vara, o bautura naturala din piersici de care va veti putea bucura si la iarna.

Desi am mai facut si in alti ani nectar de piersici, anul acesta m-am gandit sa postez reteta si pe blog ca sa va bucurati si voi de reteta. Puteti face nectar si din alte fructe precum mere sau pere sau caise, sau sa le combinati chiar. Insa cum eu am avut mai multe piersici, am preferat sa fac doar din aceste fructe.

Pentru acest nectar am folosit doar 4 ingrediente: piersici, zahar, apa si lamaie. Desi piersicile au fost dulci, am pus si putin zahar. Insa cantitatea de zahar nu este atat de mare ca la o dulceata de fructe. Chiar daca pastrati nectarul si pentru la iarna, nu este nevoie sa puneti mai mult zahar doar daca simtiti ca nu este indeajuns de dulce.



## Nectar de piersici

Desi zaharul are rol de conservant, el nu este ingredientul principal in aceasta reteta si nu el va garanteaza conservarea nectarului peste iarna. Cea care garanteaza ca nectarul va rezista in sticle mult timp este... sterilizarea! Sterilizarea corecta a recipientelor in care tineti orice preparat pentru iarna este cruciala!

De aceea, veti vedea ca in reteta am urmat 2 pasi de sterilizare: Sterilizare1 recipientelor inainte de umplere si Sterilizare2, dupa umplerea recipientelor.

Chiar daca folositi recipiente noi cumparate din magazin, tot va trebui sa le spalati si sa le sterilizati! Astfel veti elimina orice urma de bacterie existenta si riscul ca preparatul sa se altereze atat timp cat este depozitat.

Prin urmare, nectarul meu de piersici nu a avut nevoie decat de 300 g de zahar pentru 2 kg de piersici caci piersicile mele au fost dulci si zemoase.

Pe blog gasiti si alte retete cu piersici precum: semifreddo cu piersici si migdale, salata de paste cu piersici, prajitura cu piersici si ciocolata.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 2 kg piersici spalate si curatate
- 300 g zahar
- 700 ml apa
- Sucul de la 1 lamaie

Intr-o cratita mare puneti la fiert zaharul impreuna cu apa, din momentul in care a dat in clocot, fierbeti 10 minute.

Intre timp taiati cuburi piersicile spalate si curatate. Nu este nevoie sa le scoateti pielita caci ea va da un gust mai bun si o culoare frumoasa nectarului.

Aaugati piersicile tocate si aduceti la punctul de fierbere. Fierbeti totul aproximativ 20 de minute pana ce piersicile sunt moi si patrunse. Aaugati sucul de lamaie si amestecati din nou.

Cu ajutorul unui blender vertical pasati piersicile pana obtineti un piure fin si subtire. Daca observati ca piureul este prea gros, mai puteti adauga putina apa si mai fierbeti 2-3 minute. Luati in calcul ca dupa racire nectarul se mai

ingroasa. Cu toate acestea, recomand sa lasati nectarul mai gros caci il puteti subtia cu apa atunci cand veti dori sa il beti. In plus, rezista mai bine in sticle.

Daca doriti ca nectarul sa aiba o textura si mai fina, puteti strecura nectarul printr-o sita fina. Eu am ales sa nu o fac deoarece piersicile mele s-au pasat foarte bine.

Dupa ce ati obtinut consistenta dorita si gustul de dulce dorit, lasati-l deoparte pana pregatiti recipientele.



Nectar de piersici

Sterilizare1: Spalati foarte bine sticlele cu apa si detergent de vase. Scurgeti de apa sticlele, apoi puneti-le pe tava mare a cuptorului. Puneti tava in cuptor si setati cuptorul la 120 grade Celsius. Lasati in cuptor pentru 30 de minute.

Intre timp, puneti capacele recipientelor intr-o craticioara cu apa. Puneti pe foc craticioara si fierbeti la foc mic pentru 20 de minute.

Dupa ce sticlelele sunt sterilizate, scoateti-le cu mare grija din cuptor. Daca intre timp nectarul s-a racit, incalziti-l din nou usor pe foc. Cat sunt calde umpleti recipientele cu nectar, apoi imediat atasati capacul.

Ca sa reziste bine si peste iarna nectarul, va recomand sa faceti si sterilizarea 2. Daca consumati nectarul mai repede si nu doriti sa il sterilizati, atunci puteti pastra recipientele la frigider.



Nectar de piersici

Sterilizarea 2: Puneti o oala cu apa pe foc. Incalziti apa, cat sa fie aproximativ la aceeasi temperatura cu nectarul din sticle. Nu puneti recipientele cu nectar fierbinte in oala cu apa rece, caci se vor sparge din cauza diferentei mari de temperatura!

Fierbeti la foc mic timp de 40 de minute, apoi stingeti focul. Scoateti recipientele din oala si asezati-le intr-o patura groasa. Acoperiti-le bine cu patura si lasati-le asa in patura pana a doua zi cand se vor fi racit.



Nectar de piersici

Pastrati nectarul in locuri racoroase si ferite de lumina. Dupa deschidere, pastrati recipientul la frigider si consumati in 2-3 zile.



Nectar de piersici

Puteti folosi nectarul la bauturi reci, cocktail-uri, smoothie-uri sau alte deserturi.

Enjoy!