



Gem de fructe tradițional

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 55 min.

Mărime porție 1 Rețetă completă

Ingrediente

- 500 g fructe, tăiate bucăți dacă e nevoie
- 30 g zeamă de lămâie
- 500 g zahăr

Valori nutritive per 1 Rețetă completă

Calorii 9238 kJ / 2209 kcal

Proteine 4 g

Carbohidrați 539 g

Grăsimi 1 g

Fibre 10 g

Preparare

1. Puneți în bol fructele, zeama de lămâie și zahărul și mărunțiți **10 sec./viteza 6**. Fierbeți **28 min./Varoma/viteza 1** (90°C la gemul de căpșune, vezi variantele), punând recipientul Varoma descoperit pe capac, în locul paharului de măsurare, pentru a evita stropirea.
2. Controlați dacă gemul s-a legat (vezi recomandarea), turnați-l în borcane de gem sterilizate, cu capac filetat și puneți capacul imediat. Întoarceți borcanele cu gura în jos timp de 10 minute, apoi întoarceți-le din nou cu gura în sus și lăsați gemul să se răcească. Serviți sau păstrați gemul într-un loc uscat și răcoros

Obiecte utile

borcan cu capac filetat

Recomandări & Sfaturi utile

- - Folosiți numai fructe bine coapte pentru această rețetă.
 - Cum controlați dacă gemul e legat: puneți o farfurioară în congelator (5-10 minute). Puneți 1 linguriță de gem pe farfurioara scoasă din congelator. Când gemul de pe farfurioară s-a răcit, atingeți-l cu degetul. Dacă suprafața lui se încrețește, atunci e gata. Dacă nu e legat, mai fierbeți încă 2 minute, apoi încercați din nou.
 - Pentru a fi siguri că gemul se va păstra bine, spălați bine borcanele cu apă fierbinte și detergent, apoi uscați-le în cuptorul încălzit ori spălați-le în mașina de spălat vase. Turnați gemul în borcane cât timp sunt calde și procedați conform instrucțiunilor din rețetă.
 - În această rețetă clasică, zahărul acționează ca unic agent de conservare și îngroșare. Datorită conținutului mare de zahăr, gemul poate fi păstrat pe un raft timp de mai multe luni. După deschidere, puteți păstra borcanul în frigider până la o lună.
- - Puteți folosi orice fructe sau combinație de fructe pentru această rețetă.
 - Cu unele fructe, cum ar fi căpșunile, gemul ar putea să dea afară din bol în timpul fierberii. În acest caz, reduceți temperatura la 100°C sau chiar la 90°C, dacă e nevoie.
 - **Gem de căpșune:** adăugați și 1 măr (150 g) la 500 g fructe. Pectina din măr va ajuta gemul să se lege mai repede.