

Dulceata din fructe de soc



Am vrut inca de anul trecut sa pregatesc aceasta deosebita dulceata, dar pomisorul nostru, care anul asta s-a facut mare :P, nu a avut destule „boabe” pentru a-mi indeplini visul ☐

Mai avem un pom, batran tare, in spatele casei, dar din ala am facut **socata** , si cu un an in urma **sirop din flori de soc...**

De-acum vom avea in camera si dulceata de soc, si sper, cu ocazia asta, sa aveti si voi ☐

Ingrediente:

- 1 kg. fructe de soc
- 1 kg. zahar
- 1 lamaie
- vanilie (optional)

Mod de preparare:

Se rup fructelele de pe codite, cu grija, si se pun intr-o strecuratoare; se curata de eventualele impuritati (frunzulite, etc) si se spala sub un jet de apa rapid. Se lasa la scurs. Se aseaza intr-un vas straturi alternative de fructe si zahar. Peste fructe se stoarce zeama de lamaie. Se pune vasul intr-un loc racoros, pana a doua zi. Se fierbe la foc mic, in primele 10 minute, sau pana se topeste zaharul, apoi se mareste flacara. Se scutura vasul din cand in cand (nu se amesteca cu lingura) si se inlatura spuma formata la suprafata. Se adauga vanilie si se mai lasa pe foc cca. 15-20 de minute sau pana cand compozitia fierbe

mai incet, semn ca dulceata este gata (nici o dulceata nu trebuie sa fiarba mai mult de 40 de minute!)

Se toarna fierbinte in borcane bine spalate si uscate in cuptor, se lasa pe masa cateva minute (pana prinde un pic de pojghita), iar apoi se leaga cu celofan sau se capseaza/infileteaza cu capac.

Pomisorul nostru de soc, pe care l-am urmarit cu mare atentie inca de la inceputul verii ☐



...cum a inflorit frumos ☐



...si pana acum cateva zile, cand i-am cules micutele roade pentru dulceata:



...dulceata care a ajuns si in borcane, dar mai mult la degustat, pe felii generoase de paine cu unt :)))





Delicioasa!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



P.S. In exact acest mod puteti prepara si dulceata de afine ☐