

Inghetata de vanilie cu smochine in sirop



Inghetata de vanilie cu smochine in sirop a fost „dulcele” la care am visat de cand m-am intors acasa!!!!!!

Asa ca acum, odata cu cruda ancorare in realitate ☹ , nu-mi mai ramane altceva de facut decat sa pun in practica bunatatile pe care am avut sansa sa le gust in minunata Grecia..

Prima reteta, asadar, cu iz de Grecia, este aceasta delicioasa inghetata, cu bucatele de smochine, asta ca sa urmez intocmai modelul la care am poftit atata: **Vacanta in Grecia** (uitati-va mai pe la sfarsitul postarii, unde apar doua cornete, apetisante si mbatate de soare).

Nu aveti nevoie decat de o portie de **inghetata de vanilie** sau frisca si de smochine in sirop, sau de alte fructe care plutesc in sirop, ori din dulceata. Va spun asta, deoarece, din pacate, nu cred ca o sa gasiti asa ceva la noi..

...cu nuci din **dulceata de nuci verzi** ar merge de minune!!!!

Borcanul meu-minune, alaturi de un altul, la fel de minunat, cu portocale (verzi) amare:



Se scot fructele din sirop:



Se toarna si-un pic de sirop din borcan, ca sa avem pentru ornat ☐



Se taie fructele in bucatele si se adauga inghetatei:



Se amesteca totul bine si se repune la congelator, pentru cca. o ora, doua, pentru ca gusturile sa se imprieteneasca, si-apoi se serveste!!!

Aveti grija la soarele arzator care are mereu impresia ca e si el invitat la petrecere :))))

Nu va pot exprima in cuvinte cat de buna este!!!!!!!!!!!!!!

In momentul servirii, puteti trasa cateva dungii delicioase de sirop deasupra fiecarei cupe.



In toamna asta o sa punem si noi niste smochini in gradina, asa cum aveam odata...si atunci o sa-mi pregatesc singura dulceata, si inghetata.

...chiar in varianta: inghetata de smochine cu smochine in sirop ☐

P.S. Oricare alte fructe din dulceata pot completa acest tablou rece si delicios.

Sirop din flori de soc



Laura Sava

Sirop din flori de soc: aromat si exact pe gustul copiilor!!! Acest sirop va fi deschizator de drumuri in era siropurilor ce va sa vina in curand ☹ , caci anul asta am de gand sa valorific la maxim roadele pomisorilor nostri din gradina, si nu numai (avem zmeura, capsuni...)

Imi pare doar rau ca nu am ajuns sa il postez pana acum, avand in vedere ca sansele de a mai gasi pe undeva flori de soc sunt destul de reduse...

Da' e bine de stiut pentru la anu', nu?! :))

Noroc!!!



Ingrediente pentru o portie:

- 1 kg flori de soc (chiar 1 1/2 kg)
- 5 litri apa
- 6-8 lamai
- 5 kg zahar
- 50 g sare de lamaie (optional)

Noi am facut 3 portii...asta ca sa nu va debusoleze pozele ☐

Se prepara destul de usor, ba chiar foarte usor, daca alegeti sa faceti numai o portie. Se culeg florile de soc (daca aveti o mami scumpa pe-acasa si un vecin, tare de nadejde, numit Nelus, treaba decurge foooarte usor, haha!! Au mers dupa majoritatea dintre ele pana dupa **dalma** (stiti ce-i aia?! ☐) taman intr-o padurice, unde cica s-ar afla regatul florilor de soc...

Au strans ce-au strans si au venit acasa cu un „sac” mare de minunatii bine-mirositoare:



Pe restul le-am cules din socul nostru din spatele casei □
Se scutura, deci, florile de impuritati (daca le spalati, isi vor pierde aroma) sau daca totusi nu va simtiti confortabil facand asta, le cufundati rapid in apa rece, cum am facut eu la **socata**



Ceea ce urmeaza e destul de sadic :))) ...adica va trebui sa alegeti doar florile de pe crengutele de soc, operatiune de care se ocupa cu succes (si) mezinul familiei (pupa mami manutele lui harnice!!!) si care, la o asemenea cantitate, a cam durat ceva :)))



Se aseaza florile intr-un vas incapator:



Lamaile se taie felii si se amesteca cu florile.

Se pune apa la fiert, se lasa sa dea cateva clocote, dupa care se da deoparte si se lasa la racit timp de 10-15 minute; se toarna apoi peste flori si lamaie:



Se amesteca totul bine si se lasa la rece 3-4 zile, cu un capac sau ceva greu deasupra, pentru a tine florile si lamaile sub apa; in fiecare zi, se amesteca usor, „compozitia”:



Se storc cu mana florile si feliile de lamaie, bine, bine si se strecoara de doua ori printr-o sita deasa, tifon, etc...
Noi, dupa cum vedeti, ne-am folosit si de sita de la espressorul de cafea ☐



Apa rezultata se pune la fiert impreuna cu zaharul (la 1 litru de apa se adauga 1 kg de zahar) si sarea de lamaie, daca vreti ca siropul sa tina mai bine :



Dupa ce zaharul s-a topit iar siropul a dat 2-3 clocote, se ia de pe foc:



Se toarna fierbinte in sticle curate si uscate in cuptorul fierbinte:



Se leaga imediat cu celofan sau capace:



Siropul obtinut este absolut minunat si merge grozav de bine cu niste cuburi de gheata si-o apa minerala. Ori plata:



Laura Sava



Mii de multumiri, Laura scumpa, pentru aceasta reteta minunata!!!

P.S. Daca vi se pare prea mare cantitatea de zahar, puteti s-o micsorati...chiar cu un kg ☐

Reteta preluata de la **Laura S.**

Socata



Laura Sava

Pana una, alta (da, criza mea existentiala s-a incheiat la fel de furtunos precum a debutat ☹ , si asta in mare parte datorita mesajelor voastre minunate), am sa va prezint bautura copilariei mele, si a multora dintre voi, fara indoiala: Socata!!!

Asta e varianta „casei”. A casei noastre, mai exact ☹ , proaspata, extrem de aromata, fara drojdie. E mai mult o limonada de soc, haha!!! Sper mult sa va placa!!!!!!

Ingrediente:

- 10-12 flori de soc, mari (proaspat culese)
- 10 litri apa
- 1 kg zahar
- 3-4 lamai (bio, daca se poate)
- sirop de zahar ars (optional)

Mod de preparare:

Hai sa va zic cum am facut-o eu: am pornit cu pasi repezi (mi-era teama ca n-o sa mai gasesc nici o floare de soc intrega, dupa atatea amare ploi) catre socul din spatele casei. Iata-l! ☹



...de unde am cules cu mare bucurie florile de soc, bine mirositoare si scaldate-n raze de soare:



Se scutura usor de impuritati:



Daca vedeti ca florile sunt napadite de purici (purici de plante, inofensivi, dar dizgratiosi ☹), se cufunda rapid in apa rece si curata (in nici un caz nu se pun sub jet de apa). Eu le-am scaldat super rapid in „cubul” meu de muraturi de la Tupperware ☹



...unde, de fapt, le-am si lasat la macerat...

Dar pana atunci, sa va povestesc ce-am mai facut ☐

Am scos butoiiasul la soare, pe masa de lemn a pavilionului nostru racoros:



Am adaugat zaharul si am amestecat bine:



Am feliat lamaile si le-am adaugat si pe ele. Am amestecat, din nou, si am lasat deoparte pana cand am pregatit siropul de zahar ars...



Sirop pregatit din 2-3 linguri de zahar, lasat la caramelizat si apoi stins cu o cana mare de apa.

Am turnat apoi siropul deasupra socatei:



Am strecurat doar atat cat sa ne potolim pofta :))



...si am savurat cateva pahare, in liniste, pana cand am observat ca s-a asternut, tihnita, seara...



Delicioasa si racoritoare!!!!!!

Perfecta pentru copii ☐

P.S. Siropul de zahar ars e pur optional dar noi il indragim nespunsi fiindca da un gust aparte delicioasei licori :))...ca sa nu mai vorbim despre culoarea deosebita pe care o primeste socata.

P.P.S. Socata se lasa sa stea maxim 2 zile, prima zi la soare apoi la frigider, strecurata, timp in care se consuma din ea cu mare pofta!!!