

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 micșorati...chiar cu un kg ☐

Reteta preluata de la **Laura S.**