

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 intreaga, dupa atatea amare ploii) 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 ☹



Laura Sava

...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!!!