

# Visinata



Astazi va ademenesc cu visinata, ca tot a venit primavara ☺ Primavara, cu ciresii si visinii ei infloriti!!! Ei, inca nu-s, da' asa-mi imaginez eu ca ar fi (a fost prea lunga iarna asta pentru mine ☺ )

In mare, reteta urmeaza pasii si ingredientele descrise de Sanda Marin in minunata ei carte de bucate, cartea de capatai a mamei, la „sectiunea” culinar, pe langa care a mai strecurat ea cateva ingrediente-cheie...din auzite...din multiplele incercari facute de-a lungul anilor.

Chestia e ca rezultatul e unul de-li-cios!!! ...si daca n-am fi fost in post, cred ca atmosfera din jurul degustarii **„cartofilor” de biscuiti si cacao** s-ar fi insufletit simtitor :)))

## Ingrediente:

- 1 kg de visine proaspete
- 400-500 g zahar

- alcool cat sa cuprinda visinele
- rom
- sirop de visine

!!! Ultimele doua ingrediente au fost adaugate de mami, pentru o varianta mai soft a visinatei ☐

Le puteti exclude daca doriti o „nota” mai tare, mai puternica a ei.

### **Mod de preparare:**

Se aleg visine cat mai frumoase, coapte si intregi. Se spala cu grija; se rup coditele.

Se umplu cu ele sticle mari, speciale pentru visinata, de 3-4 kg, cu gatul larg.

Se pune un rand de visine, unul de zahar tos si asa mai departe...

Se leaga borcanul si se tine cateva zile la soare pana isi lasa visinele zeama si zaharul incepe sa se topeasca. Din cand in cand se scutura usor borcanul ca sa se aseze visinele.

Se toarna apoi alcool cat sa acopere visinele, rom si sirop de visine dupa gust si se leaga borcanul cu hartie pergament. Se aseaza din nou intr-un loc la soare si se lasa 2-3 saptamani.



Dupa gust, visinata se poate servi impreuna cu visinele sau numai zeama, iar visinele se servesc separat.

E minunata pentru insiropat blaturi...sau oricum, oricand :)))



*Laura Sava*



*Laura Sava*

P.S. Visinata capata un gust aromat foarte placut daca se pun printre visine cateva boabe de cirese amare, precum si cativa samburi de visina, zdrobiti.