



reteta-video.ro

Socata

Socata este o bautura traditionala romaneasca degustata si apreciata de multe generatii. Din aromele copilariei fiecareia dintre noi lipseste gustul minunat al acestei bauturi racoritoare. **Socata** se poate prepara in casa, foarte simplu si usor, avand, in acelasi timp, certitudinea ca bei ceva natural, fara conservanti si coloranti sintetici.

Terapia cu flori de soc este recomandata in combaterea multor afectiuni: digestive (au proprietati diuretice si laxative), respiratorii (raceala, gripa si bronsita), dermatologice, oculare, reumatice, cardiace sau de nutritie (in cura de slabire).

Socata se poate prepara si in extrasezon din flori uscate de soc pe care le pastram in pungi din hartie, la loc racoros. Doar ca atunci cand punem cu 2-3 flori mai multe, ca sa iasa mai aromata. Bautura dulce-acrisoara poate fi preparata cu zahar alb, zahar brun, miere, caramelizat sau fructoza, iar cantitatea pe care o folosim este in functie de gustul fiecareia. Putem pune in **socata** si 5 grame de menta pentru 5 litri de apa, care vor grabi procesul de fermentatie si socata va fi gata mai repede. **Socata** lasata la soare se va acidula si cand este gata poate fi tinuta maxim 10 zile in frigider, dar nu uitati ca aceasta va continua sa fermenteze si va dezvolta si alcool. Secretul **prepararii unui suc de soc** perfect este sa amestecam socata in fiecare zi si sa folosim un borcan din sticla astfel incat fermentatia sa se produca natural. Ce bine si ce placut este sa pui pe masa prietenilor intr-o zi calda sticle aburite cu suc rece fermentat, sticle care pocnesc cand sunt desfacute!

INGREDIENTE SOCATA

10-12 inflorescente de soc scufundate putin in apa si scuturate bine (pentru a indeparta praful si ganganiile)
aproximativ 4 Litri de apa rece
3 lamaie spalate
500 gr. de zahar
5 gr. de drojdie proaspata (optional)

MOD DE PREPARARE SOCATA

PASUL 1

Taiem lamaile in felii.

PASUL 2

Pregatim un borcan din sticla cu capacitatea de 5 Litri in care punem apa rece.

PASUL 3

Adaugam zaharul si amestecam pana cand acesta se topeste. Putem sa folosim si zahar brun, miere sau chiar fructoza. Pentru u
de aroma, gust, dar si culoare se poate folosi zahar caramelizat.

PASUL 4

Punem florile de soc si amestecam.

PASUL 5

Adaugam feliile de lamaie. Pentru a grabi fermentatia putem sa punem si 5 grame de drojdie proaspata.

PASUL 6

Acoperim borcanul cu folie alimentara sau punem deasupra un bol.

PASUL 7

Lasam socata sa stea la soare timp de 3-4 zile.

PASUL 8

In fiecare zi amestecam.

PASUL 9

Dupa 3-4 zile lichidul se tulbura, iar deasupra borcanului se formeaza o spuma. Daca punem drojdie acest lucru se va intam
repede.

PASUL 10

Socata este gata, fiind usor acidulata. Daca va place mai acidulata o mai puteti lasa la soare, dar nu uitati ca bautura va mai ferm
in frigider.

PASUL 11

Strecuram socata si o punem in recipiente din sticla pe care le pastram maxim 10 zile in frigider.

PASUL 12

Servim rece.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Socata.

POFTA BUNA!

SFAT:

Socata va mai fermenta si in frigider si va dezvolta si alcool! Sticlele cu suc de soc scoase din frigider vor fi desfacute cu grija!