

Sirop de Soc pentru iarnă – Sirop macerat la rece, din fructe de soc



Rețeta de sirop de soc preparat din fructe de soc este esențială pentru sezonul rece, reprezentând una dintre cele mai aromate băuturi pe care le poți crea în această perioadă. Fructele de soc, recunoscute pentru numeroasele lor beneficii asupra sănătății, devin un aliat de nădejde în lupta împotriva inconvenientelor sezonului rece.

Sirop din Fructe de Soc



Acest **macerat la rece** obținut din **fructe de soc** se dovedește a fi un **remediu eficient** împotriva tusei, ameliorează durerile abdominale și favorizează un tranzit intestinal sănătos. În materialul video atașat, vei descoperi **două metode eficiente de conservare a siropului de soc**, asigurându-te că vei putea savura această delicatessă pe tot parcursul anului.

- 800 gr bobite de soc
- 800 gr zahăr
- 1 lămâie bio

1. Curăță boabele de soc de pe crengi.



2. Folosește degetele sau o furculiță pentru a curăța boabele fără a le sparge.
3. Spală boabele în 3-4 ape.



4. Taie lămâia în felii subțiri.
5. Pune boabele de soc în borcan.
6. Stoarce și adaugă feliile de lămâie.
7. Adaugă zahărul.



8. Agită și lasă la macerat.
9. Agită borcanul pentru a mixa ingredientele.
10. Lasă la macerat la rece pentru aproximativ o săptămână, agitând zilnic.



11. Dacă siropul pare gata după 4 zile, strecoară siropul, presând ușor pentru a extrage toate sucurile.



Opțional: poți păstra siropul la rece, așa cum este.

Pentru conservare, încălzește siropul (opțional).

1. Dacă preferi, încălzește siropul la 75-80 de grade Celsius pentru a elimina bacteriile.
2. Nu fierbe siropul.
3. Pune siropul în sticlute.



4. Închide bine capacele.
5. Lasa-l să se răcească.
6. Pune sticlutele sub o păturică pentru a se răci treptat timp de 2 zile.
7. Verifică gustul și aroma siropului.



8. Păstrează-l la frigider sau într-un loc răcoros și întunecos.

1. Siropul se poate consuma atât direct, cât și adăugat în

diferite preparate sau băuturi pentru aromă și savoare.