

REȚETĂ COLIVĂ

- 1 kg arpacaș (Bio-Gerste de la Merkur)
- ca. 1 kg zahăr (după gust)
- ca. 150 gr nucă prăjită și tăiată (nu măcinată)
- ca. 400 gr nucă măcinată
- 1 linguriță de sare

Arome după gust:

- 4 esență rom, 4 esență lămâie, 4 esență vanilie, 4 plicuri zahăr vanilat,
- coaja de la 2 lămâi, coaja de la 1 portocală
- ca. 1 lingură scortişoară

Arpacașul se spală în 7 ape, după care se adaugă apă cam de trei-patru ori volumul arpacașului, și se lasă la înmuiat de seara până dimineața. A doua zi se pune la fiert în apa în care s-a înmuiat fără capac, la foc potrivit, mai mult mic. Se lasă până când este bine fiert, amestecându-se mereu. Când este fiert, se adaugă 1 linguriță sare și zahărul. Se amestecă în continuare până când se încheagă bine. Se ia de pe foc, se lasă puțin (ca. 5 min) descoperit, la răcit. Apoi se așează un șervet umed, dar bine stors, direct pe compoziție și se pune capacul deasupra. Se lasă la rece până se răcește complet (ca. 8 ore).

După ce s-a răcit complet, dacă este cazul se mai adaugă zahăr, apoi aromele și nuca (măcinată și tăiată) iar la urmă scortişoara.

Se poate orna după preferință și inspirație cu zahăr pudră, cacao, bomboane, etc.

Mulțumim doamnei Antoneta Vasiloiu pentru rețetă!