




Surica, naturalny napój słowiański naszych przodków

 Nikita

Polecane na: [napoje](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

ziona, liście, kwiaty i owoce (różne) woda (do 4/5 wysokości słoja) -
- 1 litr słoć o pojemności 3 l -
miód - 150 g

Dodatkowe info:

Surica, ostatnio bardzo i modna i popularna, to tradycyjny słowiański napój fermentowany z ziół i owoców rosnących na łąkach, polach i w lasach. Ma on wiele nazw surica, surja tzn słońce, stotrawie, słoneczny miód, eliksir pocałowany słońcem. Nasi przodkowie wierzyli w moc słońca i w to, że napełni swoją mocą miodowe napitki, syropy na miodzie, da im moc. W słowiańskiej mitologii Surica to bogini słońca, radości, światła i miłości. Niektórzy twierdzą, że nazwa surja pochodzi od imienia boga Kwasury, którego bogini Łada nauczyła przyrządzać napój z ziół zalewanych wodą z miodem i wystawianych na słońce. Na wielu terenach do dzisiaj jest to bardzo popularny napój.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dowolne ziona, kwiaty, liście i owoce wkładamy do dużego słoja do 1/3 wysokości. Skład komponujemy dowolnie według własnego gustu, smaku i możliwości. Zrywamy intuicyjnie, to na co mamy ochotę. Ja idę z koszem wiklinowym do ogrodu i zbieram, to co akurat wpadnie mi w oko i na co mam ochotę. Tym razem do słoja trafiły liście czarnej porzeczki, kilka gatunków mięty, werbena cytrynowa, płatki dzikiej róży, ostatnie kwiaty bzu czarnego, bławatki, maki, rumianek, czerwona koniczyna, macierzanka różana, lawenda i garść poziomek. Mogą to być też liście i owoce maliny, jeżyny,

truskawek albo wiśni, stokrotki czy inne jadalne kwiaty, różne zioła (tymianek, rozmaryn, szalwia, geranium, melisa, hyzop), liście pokrzywy, przytulia czy inne rośliny powszechnie uważane za chwasty. To taki niekończący się przepis na ten smaczny napój. Należy tylko unikać gorzkich ziół, takich jak piołun ponieważ popsują smak tego pysznego napitku.

KROK 2: Wszystko zalewamy wodą z miodem. Wody wlewamy do około 4/5 wysokości słoja. Należy zostawić trochę wolnego miejsca, ponieważ wsad będzie się unosił i wypływał podczas fermentacji.

KROK 3: Mieszamy całą zawartość. Słój przykrywamy lnianą ściereczką i zabezpieczamy gumką, a następnie wystawiamy na słońce na trzy dni. Najlepiej na zewnątrz na taras, balkon lub parapet (oczywiście jak nie pada).

KROK 4: Raz dziennie mieszamy czystą wyparzoną łyżką i zatapiamy wypływające zioła i kwiaty.

KROK 5: Po trzech dobach napój nadaje się do picia.

KROK 6: Kolor suricy zależy od użytego wsadu, ale będzie zawsze piękny kolor od kwiatów i owoców.

KROK 7: Przecedzamy części stałe i rozlewamy do butelek.

KROK 8: Napój można schłodzić w lodówce i gasić nim pragnienie w upały. Pyszny zdrowy i aromatyczny, sama natura.