

## 729. ORZATA

Mandorle dolci con 10 o 12 amare, grammi 200.

Acqua, grammi 600.

Zucchero bianco, fine, grammi 800.

Acqua di fior d'arancio, due cucchiainate.

Sbucciate le mandorle e pestatele nel mortaio, bagnandole ogni tanto coll'acqua di fior d'arancio.

Allorché saranno ridotte a pasta impalpabile, scioglietele con un terzo della detta acqua e passatene il sugo da un canovaccio strizzandolo bene. Rimettete nel mortaio la pasta asciutta rimasta nel canovaccio, macinatela col pestello; poi scioglietela con un altro terzo dell'acqua e passatene il sugo. Ripetete la stessa operazione per la terza volta, mettete al fuoco tutto il liquido ottenuto, e quando sarà ben caldo versate lo zucchero, rimestatelo e fatelo bollire per venti minuti circa. Diaccio che sia, imbottigliatelo e conservatelo in luogo fresco. Se fatta in questo modo, vedrete che l'orzata non fermenta e potrete conservarla a lungo, ma però non quanto i siroppi di frutta. Oltre a ciò viene di tale sostanza che pochissima, sciolta in un bicchier d'acqua, basta per ottenere una bibita eccellente e rinfrescante. Fatta coi semi di popone, viene anche più delicata.