

Sok z czarnej porzeczki

Jak to już wspomniałam we wcześniejszym wpisie lato to nie tylko czas odpoczynku, ale również czas przygotowania do zimy. A w mroźne wieczory nic tak nie stawia nas na nogi jak sok pełen witamin, pachnący latem. Pierwszym sokiem do naszej zimowej spiżarni jest sok z czarnej porzeczki. Ten sok jest nie tylko bardzo aromatycznym dodatkiem do zimowej herbatki, ale przede wszystkim jest bobom witaminy C.

Wg mojego przepisu powstaje około litra soku z 1,5 kg owocu.

Skład:

1,5 kg czarnej porzeczki

1,25 kg cukru

Porzeczki musimy przebrać, pozbawić zielonych gałązek, umyć i osuszyć. W 2-litrowym słoiku układamy warstwę owocu (około 2 cm), rozgniatamy pałką i zasypujemy warstwą cukru (ok 1 cm). Po warstwie cukru kolejna warstwa owoców, i tak aż do wypełnienia słoika. Do przesypania owocu zużywam około 0,75 kg cukru. Tak przygotowane owoce pozostawiam na 48h. Słoik przykrywam gazą lub ręcznikiem papierowym i zabezpieczam gumką, aby udaremnić owadom dostanie się do środka. Co 12 godzin mieszam w słoju drewnianą łyżką.

Po 48 godzinach ,przelewam owoce i powstały sok do garnka i dodaję około 0,5 kg cukru. Całość należy zagotować i mieszając gotować około 15 min. Następnie należy precedzić sok przez drobne sito. Sok jeszcze raz zagotować i przelać do przygotowanych słoików i natychmiast zakręcić wieko. Sok z taką ilością cukru zamykany na gorąco nie wymaga dodatkowej pasteryzacji.

Tyle teorii, a teraz do pracy



