



Для приготовления сока пригодны только ягоды поздних сборов, полностью созревшие. Недозревшие ягоды для этой цели непригодны. Клюкву тщательно перебрать, рассортировать, но мыть ее перед переработкой не рекомендуется: Спелые ягоды очень нежны и при мойке могут потерять много сока. Низкая температура хранения клюквы и ее высокая кислотность не дают развиваться микроорганизмам.

Замороженные ягоды перед дроблением необходима хорошо оттаять, иначе выход сока будет невысоким. Перебранную, оттаявшую клюкву раздавить, мезгу от прессовать. Подогревать мезгу из оттаявшей клюквы нет необходимости - сок после замораживания так же легко выделяется, как и после нагревания. Мезгу немороженых ягод поместить в эмалированную посуду, добавить немного воды (1кг мезги, 150 мл воды), подогреть до 60-70град., выдержать при этой температуре 10 -15 минут и в горячем виде подвергнуть прессованию. для отжима сока можно использовать соковыжималку (ручную, электрическую), ручной винтовой пресс. Полученный сок подогреть до 80 град., профильтровать через марлю, сложенную в 2 - 3 слоя, или фланель, которые необходимо предварительно прокипятить. После отжима натурального сока в мезге остается много питательных веществ и часть сока. Поэтому к ней следует добавить теплую воду (в отношении 1:1) и размешать. Мезгу нагреть до 60-70 град., выдержать при этой температуре 60-70 минут, затем вторично отпрессовать. Сок второго отжима можно использовать для купажирования или приготовления сахарного сиропа. Сок первого отжима можно консервировать в натуральном виде. Для приготовления сока с сахаром 600мл сока надо смешать с сахарным сиропом (450г. сахара, 550 мл сока второго отжима), подогреть до 85 - 90 град. и расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 град.: Банки вместимостью 0,5 -10 минут, 1л - 15 минут. При

Клюквенный сок

Автор: Jaxa

01.08.2010 20:54 -

использовании 3--литровых банок можно консервировать методом горячего разлива. В этом случае температура сока должна быть не ниже 95 град.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}