Recept na ostružinovou (malinovou, rybízovou) šťávu – ostružinový sirup

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-ostruzinovou-malinovou-rybizovou-stavu-ostruzinovy-sirup.html

V horkých letních dnech ostružinová šťáva, naředěná vodou, je chutné osvěžení a na podzim, přidáním šťávy do čaje, místo cukru, vznikne velmi lahodný nápoj.

Na přípravu ostružinového šťávy budeme potřebovat

- 1 kg vyzrálých ostružin
- 10 g kyseliny citronové
- 0,6 l vody
- 1,5 kg krupicového cukru
- 8 čistých skleniček o obsahu 2 dl
- Nálevka (trychtýř)

Postup přípravy ostružinové šťávy

Vyzrálé ostružiny dobře opereme. Vložíme je do mísy (nerez, porcelán nebo sklo) a důkladně je rozmačkáme.

Zalijeme je připravenou studenou vodou a zasypeme 10 g kyselin citronové. Vše promícháme.



Rozmačkané ostružiny s vodou a kyselinou citronovou

Zdroj: Marcela Hackerová

Nádobu pokryjeme potravinářskou folií nebo celofánem a přemístíme ji na chladnější místo. Přes folii položíme ještě utěrku, aby na ovoce nešlo světlo.

Ovocnou směs necháme zrát 24 – 48 hodin.

Připravíme si nádoby na hotovou šťávu. Mám zkušenost, že lepší jsou menší lahve, ale záleží jen na vás, jaký obsah si zvolíte.

Vyzrálou směs ovoce slijeme přes cedník, kde nám zbude převážná část zrníček z ostružin.

Aby byla šťáva krásně průzračná, ještě ji přefiltrujeme přes plátno. Já jsem použila čistě vypranou starší utěrku. Šťávu odměříme. Z uvedeného množství získáme +/- litr surové šťávy.

Šťávu přelijeme do hrnce a přidáme 1,5 kg krupicového cukru.

Vždy platí, že na 1 litr surové šťávy přidáme 1,5 kg cukru.

Hrnec se šťávou položíme na tepelný zdroj a zahříváme maximálně do 80 °C. Za tuto dobu se nám cukr rozpustí. Průběžně sbíráme pěnu. Na ostružinách se jí vytvoří poměrně hodně.

Uvařenou šťávu odstraníme z tepelného zdroje. Přesvědčíme se, že jsme opravdu odebrali všechnu sraženou pěnu. Nyní můžeme začít plnit skleničky.

Při nalévání šťávy do skleniček je výborným pomocníkem trychtýř (nálevka). Skleničky uzavřeme a převrátíme na 15 minut dnem vzhůru. Použijete-li korkové nebo jiné zátky, sklenice raději nepřevracejte.

A máme hotovo. Hned ochutnejte. Mňam, je to dobrota.

RADA: Silně obarvenou utěrku nebo plenu od ovoce jen vymáchejte ve studené vodě, dejte do staršího hrnce se studenou vodou, posypte běžným práškem na praní a nechte 15 minut vyvařit. Obraceným koncem měchačky občas zamíchejte. Pak vodu vylijte a celý proces opakujte ještě jednou. Na utěrce nebude žádná skvrna a bude zářivě bílá.