

AROONIA SIIRUP

Aroonia on meile üsna tavapärane mari, kuid selle kasutamine on üsnagi piiratud temas leiduvate parkainete rohkuse tõttu. Küll on aga teada selle marja tervistav mõju (eriti kõrgvererõhu puhul). Osavad hoidistajad oskavad arooniat mitmel viisil sisse teha, et seda ka erineval viisil kasutada. Käesolev siirupiretsept on üks enamlevinumaid ja maitsemeeli kütkestavamaid aroonia kasutamise viise eestlastele ja põnevaks joogiks ja ostusooviks meie külalistele. Siirup on piisavalt kange, nii et joogi valmistamiseks tuleb seda lahjendada ning siis ei tundu ka siirupi müügihind sugugi mitte kõrge.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
5	kg	aroonia	2,00	10,00
5	kg	suhkur	1,00	5,00
0,15	kg	sidrunihape		0,20
5	l	vesi		
		kirsilehed		
				15,20€

Üldkogus – 10 L, 40 pudelit 250 ml.

Valmistamisjuhend

1. Korja arooniamarjad ja kirsilehed.
2. Aseta arooniamarjad ja kirsilehed kihiti 25:1 emailpotti. Kihtide vahele raputa ka sidrunihapet. Vala üle keeva veega. Jäta 24 tundi seisma.
3. Kurna marjad ja lisa mahlale suhkur. Kuumuta mahla min 75C.
4. Pane kuumalt pudelitesse. Sulge õhukindlalt.

Säilitustingimused ja aeg – jahedas 1 aasta

Hinna kalkulatsioon

ühe pudeli omahind

Tooraine	15,20 jagada 40	0,38
Taara	250 ml pudel ja kaas	0,25
Etikett	Etikett 0,14 liim 0,05	0,19

töötasu	2h X 3,00 = 6,00 plus sots maks 33% 1,98 kokku 7,98 jagada 40 pudeliga	0,20
Muud kulud	Elekter 2€, üldkulu 2€, kokku 4E jagada 40 pudeliga	0,20
Liitri hind – 4,88€		1,22€

Tehnoloogiline skeem

