

ÕUNAMAHL

Õunamahl on eestlasele kui mahlamaailma rahvusjook. Aastaid tagasi, kui meie kaupluseletid ei olnud veel lookas maailma kõikvõimaliku mahlavaliku all, oli iga endast lugupidava aiaomaniku auasjaks pressida igal sügisel kümneid, kui mitte sadu liitreid õunamahla. Ja ei maksaks nüüdki ära põlata naturaalselt ja kodumaist säilitusainest rikkumata jooki.

| Kogus | Ühik | Koostisained | Kilo/liitri Hind € | Summa |
|-------|------|--------------|--------------------|--------|
| 48 | kg | õunad | 0,30 | 14,40 |
| | | | | 14,40€ |

Üldkogus – 24 liitrit mahla, ehk 8 kolmeliitrist purki

Valmistamisjuhend

1. Pese õunad ning seejärel purusta ja pressi mahlaks.
2. Kuumuta mahl 77Cni ja vala mahl kuumalt steriliseeritud purkidesse ning kaaneta. Keera purk tagurpidi ja jahuta.

Säilitustingimused ja aeg – toatemperatuuril, 18 kuud

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

| | | |
|------------|---|-------|
| Tooraine | 14,40 jagada 8 purgiga | 1,80 |
| Taara | 3L purk kaanega maksab 1,20€ | 1,20 |
| Etikett | Must-valge 0,10, liim 0,05 | 0,15 |
| Töötasu | 3h x 3,00 = 9,00, millele lisandub sots maks 33% 2,97 Kokku 11,97 jagada 8 purgiga | 1,50 |
| Muud kulud | Elekter 3€, üldkulu 1€, kokku 4€ jagada 8 purgiga | 0,50 |
| Kasum | | |
| | | 5,15€ |

Liitri hind – 1,70€

Kommentaariid – klaaspurke saab taaskasutada, kaasi vaid omaks tarbeks valmistatava mahla puhul, kui need on puhtad ja vigastusteta.

Tehnoloogiline skeem: õunamahl

