

## MUSTSÕSTRA SIIRUP

Saaremaa tingimustes on ilmselt suurimaks takistuseks mastaapse mahlaäri käivitamiseks marjade korjamise ajakulu, kuna meie marjaaiad on väikesed ja puuduvad sõstarde korjamise masinad.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
23	kg	mustsõstrad	3,00	69,00
8	kg	suhkur	1,00	8,00
				77,00€

**Väljatulek** – 20 l mahla, millest saab 40 0.5L pudelit siirupit

### Valmistamisjuhend

**Siin on võimalik kasutada mitut meetodit siirupi valmistamiseks.**

Variant 1: Sõstarde külmutamine koheselt peale korjamist. Eeliseks suurema koguse mahla saamine marjadest ja võimaluse loomine mahla tegemiseks sügis-talvisel perioodil

Variant 2: Sõstardest mahla saamine (kas külmutatud ja seejärel sulatatud marjasest või koheselt peale korjamist) kas mahlaaurutiga või külmpress meetodil. Viimase meetodi puhul saame säilitada marjades rohkem vitamiine kuid pressimine on tülikam kui mahlaauruti kasutamine.

Vastavalt kasutatavale meetodile tuleb üles ehitada ka tehnoloogiline skeem, allpooltoodu on näidiseks.

1. Pese sõstrad ja pane mahlaaurutisse. Kuumuta marjad kuni mahl on välja tulnud.
2. Kuumuta mahl koos suhkruga 77Cni hoideajata. Eemalda vaht, kui tekib.
3. Pane kuumalt steriliseeritud pudelitesse, mitte alla 72C. Keera kaas kohe peale ja jäta mõneks minutiks ümberpööratud asendisse.

**Säilitustingimused ja aeg** – toatemperatuuril 14 kuud

### Hinna kalkulatsioon

### ühe pudeli omahind

Tooraine	77€ jagada 40 pudeliga	1,92
Taara	0,5l pudel koos keeratava korgiga	0,60
Etikett		0,23
Töötasu	3h x 3,00 = 9,00 millele lisandub sots maks 33% kokku 11,97 jagatud 40 pudeliga	0,30
Muud kulud	elekter 3€, üldkulu 1€ kokku 4€ jagada 40 pudeliga	0,10
		3,15€

Liitri hind – 6,30

### Tehnoloogiline skeem: marja siirup

