

RABARBERI NEKTAR

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
6,00	kg	rabarber	1,50	9,00
0,20	kg	ingver	4,00	0,80
0,50	kg	Sidruni koor ja mahl	1,30	0,65
2,00	kg	suhkur	1,00	2,00
4	l	vesi		
				12,45

Üldkogus – 7.5 l, 24 pudelit 333 ml ja jäägid 4.5 kilo

Valmistamisjuhend

1. Pese rabarber ja tükelda. Koori ingver ja riivi. Riivi sidruni koor.
2. Pane rabarber, riivitud sidruni koore, riivitud ingveri, suhkru ja vesi potti. Keeda kuni rabarber on pehme, umbes 10 minutit.
3. Vala segu peensõela sisse ja jäta nõrguma paariks tunniks. Kui peensõel puudub, siis pane marlit suuremate aukudega sõela sisse.
4. Kuumuta mahl 77Cni, lisa sidrunitest pressitud mahl ja täida pudelid kuumalt. Sule õhukindlalt. Sobib juua lahjendamata või lahjendatud karboniseeritud veega. Jook on kena roosa värviga.

Jääkidest võib teha maasika rabarberi moosi.

Kui arvestada jääkide realiseerimist, siis mahla tooraine hind langeb pooleks.

Säilitustingimused ja aeg – 14 kuud, toatemperatuuril

Hinna kalkulatsioon

ühe pudeli omahind

Tooraine	12,45 jagada 24 pudelit	0,51
Taara	333ml pudel kaanega	0,30
Etikett	Etikett 0,14, liim 0,05	0,19
Töötasu	2 tundi X 3,00€ = 6,00 plus sots maks 33% 1,98 kokku 7,98 jagada 24 pudeliga	0,33
Muud kulud	Elekter – 1€ üldkulu 1€, kokku 2€ jagada 24 pudeliga	0,08
Liitri hind – 4,25		1,41

Tehnoloogiline skeem: rabarberi nektar (mahla sisaldus 25%)

