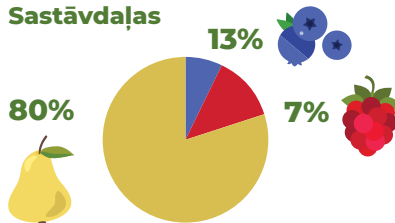


BUMBIERU – AVENU – MELLEŅU SULA

Sastāvdaļas



- Izvēlas nepārgatavojušos bumbierus ar augstu šķīstošo cukuru saturu (12.4 – 14.7 °Brix).
- Augļus nomazgā, notecina, ievieto saldētavā -18 °C temperatūrā, uzglabā maisos. Uzglabāšanas termiņš - līdz vienam gadam.
- Izvēlas saldās avenes ar augstu šķīstošo cukuru saturu (11.7 – 12.6 °Brix).
- Sulai var izmantot gan meža mellenes, gan krūmmellenes.
- Ogas kastēs sasaldē, uzglabā maisos -18 °C temperatūrā. Uzglabāšanas termiņš - līdz vienam gadam.
- Pirms sulas spiešanas bumbierus, avenes un mellenes atkausē (vidēji 18 - 24 stundas).
- Atkausētos bumbierus un mellenes liek spiednē, izspiež sulu.
- Atkausētās avenes uzber uz sietiem, notecina dzidro sulas daļu.
- Sastāvdaļas sajauc atbilstoši receptūrai, pasterizē (86 ±1 °C), pilda pudelēs.

Sulas pagatavošanai piemērotākās bumbieru šķirnes:

'BELORUSSKAJA POZDŅAJA';
'MRAMORNAJA'; 'KURZEMES
SVIESTA'; 'MĻIJEVSKAJA
RAŅŅAJA'.



Sulas pagatavošanai piemērotākās avenu šķirnes:

'NORNA'; 'INA'; 'OTTAWA';
'ĻUBETOVSKAJA'; 'GLEN DOLL'.

