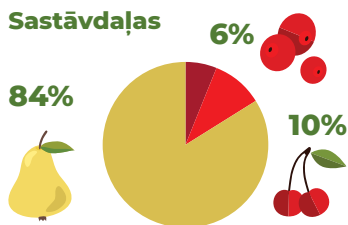


BUMBIERU – DZĒRVEŅU – ĶIRŠU ŠULA



- Izvēlas nepārgatavojušos bumbierus ar augstu šķīstošo cukuru saturu (12.4 – 14.7 °Brix).
- Izvēlas skābo ķiršu šķirnes ar augstu šķīstošo cukuru saturu (14.2 – 16.5 °Brix) un tumši sarkanu augļu krāsu.
- Sulai var izmantot gan purva dzērvenes, gan lieloģu Amerikas dzērvenes.
- Augļus un ogas nomazgā, notecina, ievieto saldētavā -18 °C temperatūrā, uzglabā maisos. Uzglabāšanas termiņš - līdz vienam gadam.
- Pirms sulas spiešanas bumbierus, dzērvenes un ķiršus atkausē (vidēji 18 - 24 stundas).
- Atkausētos bumbierus, dzērvenes un ķiršus liek sulas spiednē, izspiež sulu.
- Sastāvdaļas sajauc atbilstoši receptūrai, pasterizē (86 ±1 °C), pilda pudelēs.



Sulas pagatavošanai piemērotākās bumbieru šķirnes:

‘BELORUSSKAJA POZDŅAJA’;
‘MRAMORNAJA’; ‘KURZĒMES
SVIESTA’; ‘MĻIJEVSKAJA
RAŅŅAJA’.



Sulas pagatavošanai piemērotākās ķiršu šķirnes:

‘ORĻICA’; ‘ŠOKOLADŅICA’;
‘LATVIJAS ZEMAIŠ’;
‘BULATŅIKOVSKAJA’