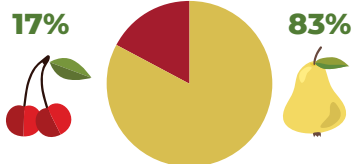


# BUMBIERU – KIRŠU ŠŪLA

## Sastāvdaļas



- 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.
- Augļus un ogas nomazgā, notecina, ievieto saldētavā -18 °C temperatūrā, uzglabā maisos. Uzglabāšanas termiņš - līdz vienam gadam.
- Pirms sulas spiešanas bumbierus un ķiršus atkausē (vidēji 18 - 24 stundas).
- Atkausētos bumbierus un ķiršus liek sulas spiednē, izspiež sulu.
- Sastāvdaļas sajauc atbilstoši receptūrai, pastērē (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 ZEMAIS';  
'BULATŅIKOVSKAJA'