

Fjut-cyrop z buraków

Składniki:

- produkt wytwarzany jest wyłącznie z korzeni buraka cukrowego, z niewielkim dodatkiem wody, aby buraki nie przypaliły się w trakcie parowania. Buraki pochodzą z plantacji buraka cukrowego uprawianego dla przetwórstwa (cukrowni).

Metoda produkcji:

Dokładnie ogłowione buraki cukrowe należy dokładnie umyć, następnie zetrugać wierzchnią warstwę. Czyste buraki rozdrobnić (zetrzeć na wióry lub posiekać na niewielkie kawałki).

Rozdrobnione buraki wrzucić do naczynia, w którym zostają poddane działaniu wysokiej temperatury (zostają uparowane). Aby zapobiec przypalaniu, wlać wodę na dno naczynia (parnik, parownik). Parować około 5 godzin.

Z uparowanych buraków zlać zebrany sok, a następnie pozostałą masę wyciskać używając do tego prasy.

Zlany z naczynia oraz wyciśnięty z uparowanych buraków sok połączyć i następnie gotować ok. 12 godzin na małym ogniu, ściągając cedzakiem wytwarzającą się na powierzchni pianę, celem zagęszczenia soku do konsystencji płynnego miodu lub cukrowego syropu. Najlepiej używać naczyń o dużej średnicy, aby przyspieszyć odparowanie wody.

Odparowany, gorący syrop wlewamy do wyprażonych słoików. Produktu nie trzeba pasteryzować, gdyż dzięki termicznej obróbce i wysokiemu stężeniu cukru jest on sterylny i trwały mikrobiologicznie.

Gospodyni z Przyrowa, gmina Gostycyn (powiat tucholski)