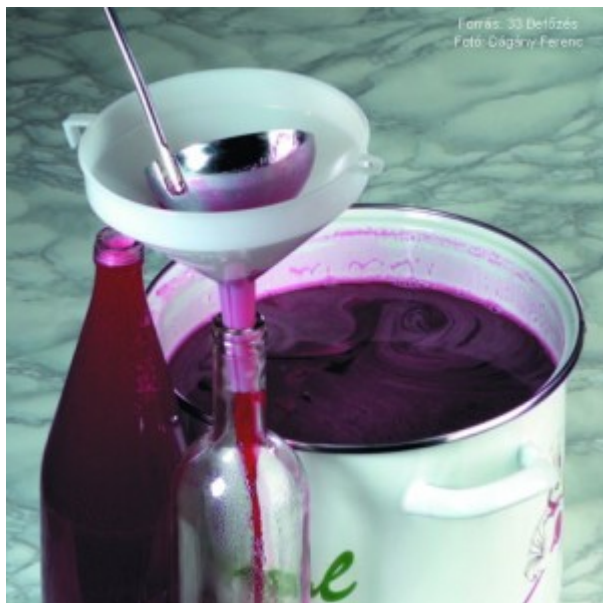


Ribizszeszőrp





Hozzávalók:

5 kg ribizske, 3 l víz, 10 dkg citromsav, 4 kg kristálycukor, 0,5 dl rum, 1 mokkáskanál nátrium-benzoát

1. A ribizskét megmossuk, a szemeket a fürtről lefejtjük, majd megdaráljuk vagy alaposan összezúzzuk. A vizet ráöntjük, a citromsavat belekeverjük és letakarva, hűvös helyen 1 napon át állni hagyjuk.
2. Másnap vászonkendőn (gyógyszertári pelenka) vagy egy olcsóbb, új harisnyán átszűrjük, sőt, a ribizskevelőt alaposan ki is nyomkodjuk. Megvárjuk, amíg magától lecsöpög, mert a szörp csak így lesz áttetsző.
3. Ezt a levet lemérjük, és literenként 80 deka cukrot adunk hozzá. Addig keverjük, amíg a cukor föl nem oldódik benne. A rumban a tartósítószeret elkeverjük, majd a szörphöz adjuk.
4. Alaposan fertőtlenített karcsú üvegekbe töltjük, dupla celofánnal szorosan lezárjuk.

Jó tanács

- Júliusban kell eltenni.