



romsav, 1 púpozott mokkáskanál tartósítószer, 5 kg kristálycukor

H  
o  
z  
z  
á  
v  
a  
l  
ó  
k  
:  
3  
k  
g  
m  
á  
l  
n  
a  
,  
2  
,  
5  
l  
v  
í  
z  
,  
1  
0  
d  
k  
g  
c  
i  
t

1. A málnát megtisztítjuk, azaz szűrőbetétbe tesszük, ezzel együtt egy tálba helyezzük és annyi vizet öntünk rá, amennyi épp ellepi. Óvatosan átforgatjuk, a szűrőbetétet kiemeljük. A gyümölcsöt így könnyen lecsöpögtethetjük. Ezt a műveletet még 2-3 alkalommal megismételjük, egészen addig, míg az alatta összegyűlt víz tiszta nem lesz.
2. Amikor kész, a málnát nagy tálba rakjuk, fakanállal vagy habverővel összetörjük. A vizet ráöntjük, a citromsavat meg a tartósítószer is hozzáadjuk. Letakarva, hűtőszekrényben 1 napon át érleljük.
3. Másnap vászonkendőn (gyógyszertári pelenka) vagy egy olcsóbb, új harisnyán át a cukorra szűrjük, sőt, a málnavelőt alaposan ki is nyomkodjuk. Megvárjuk, amíg magától lecsöpög, mert a szörp csak így lesz áttetsző.
4. Jól kiforrázott fakanállal addig kevergetjük, míg a cukor fel nem oldódik benne, majd nagyon alaposan fertőtlenített, karcsú üvegekbe töltjük és ledugaszoljuk.

#### Jó tanács

- A sok cukor főzés és mindenféle tartósítószer nélkül is tartósítja a szörpöt, de a biztonság kedvéért, amikor lezárjuk, akár celofán, akár dugó kerül rá, azt tartósítószeres vízben megforgathatjuk.
- Június végén, július elején van a málna szezonja, ilyenkor kell eltenni.