

Rårörd jordgubbsaft

- 4 liter jordgubbar
- 2 liter vatten
- 750 g socker / liter saft
- 40 g citronsyra / liter saft
- ev. 1 tsk natriumbensoat / liter saft

Snoppa och skölj jordgubbarna. Lägg dem i rymligt kärl och slå på det kalla vattnet. Plasta och låt stå över natten. Sila sedan och mät upp mängden vätska. Mät upp socker, citronsyra och eventuellt natriumbensoat och håll i en bunke. Koka upp lite av saften och slå över sockerblandningen. Rör tills sockret löst sig och blanda med övrig saft. Fyll i rena flaskor.

Citronsaft

3 citroner
3 liter vatten
3 kilo socker
100 g citronsyra

Skölj och skiva citronerna. Lägg dem i ett rent och rymligt kärl. Tillsätt socker och citronsyra. Koka upp vattnet och slå det över blandningen. Täck med plastfilm och låt stå svalt i 3 dygn. Sila och fyll i rena flaskor.