



## JERNEJ KITCHEN

# MARELIČNI SOK

*Marelični sok delava doma odkar imava otroka, torej tri leta. Je slasten, preprosto narejen in se dobro hrani dlje časa. Otroci ga obožujejo.*

ZA	8	LITROV
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 30 MINUT

### MARELIČNI SOK

4 kg marelic

1 kg sladkorja

4 litre vode

2 žlički citronske kisline

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

osem literskih steklenic s pokrovi

kuhinjski nož

velika skleda

velik lonec

palični mešalnik

### PRIPRAVA STEKLENIC

Potrebovali bomo osem literskih steklenic za sok s pokrovi. Steklenice dobro umijemo. Pečico segrejemo na 100°C. Na pekač položimo steklenice in jih postavimo v pečico za 10 minut. V manjšo kozico nalijemo vodo in pristavimo na zmeren ogenj. Ko voda zavre, dodamo pokrove in jih kuhamo 3 minute, da se sterilizirajo.

### MARELICE

Marellice umijemo in osušimo. Prerežemo na pol, odstranimo koščico in jo zavržemo. Marellice narežemo na manjše kose in jih damo v veliko skledo. Čez marellice damo sladkor, jih premešamo in damo v večji lonec za kuhanje.

### NASVET

Marellice poljubno olupimo. To naredimo tako, da v loncu zavremo vodo, vanjo potopimo marellice za minuto, nato jih olupimo. Postopek ponavljamo tako dolgo, da uporabimo vse marellice. Nato marellice izkoščičimo. Postopek je poljuben.

### KUHANJE

Lonec z marelicami pristavimo na močan ogenj. Dodamo liter vode in kuhamo 30 minut, oziroma tako dolgo, da se marellice zmehčajo. S paličnim mešalnikom spasiramo marellice, dodamo preostalo vodo in citronsko kislino. Premešamo in počakamo, da sok zavre. Nato kuhamo še 5 minut pri rahlem vretju.

### NAPOLNIMO STEKLENICE

Sok odstavimo z ognja, premešamo ter napolnimo v steklenice. Tesno zapremo ter pustimo, da se sok počasi ohladi. To storimo tako, da steklenice zavijemo v kuhinjsko krpo in pustimo, da se počasi ohladi na sobni temperaturo. Poljubno lahko pečico

segrejemo na 80 °C. Steklenice pokonci postavimo na večji pekač, da se ne dotikajo med sabo in jih segrevamo 20 minut, nato pečico ugasnemo in pustimo sok v pečici čez noč, da se počasi ohladi. Na ta način sok pasteriziramo. Hranimo v temnem, hladnem prostoru do eno leto.