

## ЯБЛОЧНЫЙ СОК

В отличие от сидра, яблоки для сока подбираются с учётом соотношения сахаристости и кислотности яблок. Соотношение определяется делением % сахара на % кислоты. Наилучший вкус сока, если соотношение равно 15-20, если 10, то слишком кисло, если 30, то слишком сладко.

Для получения наилучшего результата, можно и нужно смешивать кислые и сладкие яблоки, если нет какого-то одного подходящего сорта.

Для сока подходят любые яблоки, но главное требование, чтобы ни в коем случае не было гнилых или подгнивших яблок. В таких порченных яблоках содержится очень вредный токсин патулин (patulin), который вызывает рак. Всего лишь одно гнилое яблоко на всю партию хороших, может превысить предельно допустимую дозу этого токсина.

Перед переработкой яблоки необходимо тщательно перебрать и помыть. После этого измельчить, и можно сразу отжимать сок, не оставляя мезгу для отстаивания, как принято для сидра.

После отжима сока, можно добавить в него 5гр аскорбиновой кислоты на 10 литров сока. Лучше всего для этого использовать аскорбиновую кислоту в порошке. В следствии некоторых химических реакций, сок останется свежим и ароматным, и не даст «варёного» привкуса после пастеризации. Так же аскорбинка препятствует окислению и «коричневению» сока.



Но после аскорбинки, сок будет светлый и немного мутноватый, это нормально.

После обработки сока, можно приступить к пастеризации. Для этого нужно взять обязательно стеклянные банки или бутылки, и залить их соком, оставляя немного свободного пространства для расширения и пены. Нужно взять кастрюлю или бак, поставить заполненные ёмкости в неё, и залить водой. Нагрев производить максимально быстро до +75 градусов. Температуру можно контролировать, например, по термометру для мяса, вставленному в одну из бутылок или банок, как показано на картинке:



После того, как температура достигнет +75 градусов, кастрюлю надо снять с плиты, бутылки/банки вытащить, и сразу закупорить. После чего бутылки **ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОЛОЖИТЬ НА БОК**, а банки перевернуть и накрыть одеялом для **МЕДЛЕННОГО** остывания. Ни в коем случае не класть горячее стекло на холодную поверхность, может лопнуть. После остывания, сок можно будет хранить при комнатной температуре. Обязательно в первую 1-2 недели проверять, не вздулась ли крышка банки. Если это случилось, значит произошло заражение, и сок испортился. Такую банку необходимо открыть, и вылить, иначе она может взорваться.