



Rårörd saft

Ingredienser 4 liter

3 l	bär, t ex hallon, blåbär, körsbär, jordgubbar, krusbär
3 kg	strösocker
2 l	vatten
1 paket	vinsyra, (30 g)
1,5 tsk	natriumbensoat

Tillagning

– Jag har alltid gjort denna rårörda saft likaså, min mamma och mormor så det är ett väl beprövat recept, berättar Ingela. Saften är hållbar och jättegod. Välj bär efter tillgång. Vill man dryga ut bären kan en del bär bytas ur mot rabarber. Kombinera efter smak. Bra kombinationer är krusbär/rabarber eller hallon/blåbär.

1. Skölj bären i kallt vatten och låt rinna av. Varva bär och socker i en hink eller stor rostfri gryta. Koka upp vattnet.
2. Rör ut vinsyra och natriumbensoat i 1/2 dl vatten och häll i. Slå på det kokande vattnet och blanda väl.
3. Låt stå på svalt ställe eller längst ner i kylan 1 vecka. Rör om en gång per dag.
4. Sila saften i en silställning och häll upp på väl rengjorda flaskor. Förvara dem kallt.