

## Šťáva

Suroviny: 2,5litr rivízu  
(lepší je směs rivíz, maliny, višně )  
1,5litr studený vody  
2,5kg cukr krystal  
5g kyselina citronová  
40g petóza, pektol (na marmeládu)  
( v roce 2006 Pektogel )

Postup: Rivíz dát do velké mísy. Zalejť vodou, posypat kyselinou citónovou. Občas zamíchat tj. aspoň jednou za hodinu nebo dvě po dobu 24hodin. Pak přecedit, posypat pektolem přidat cukr a pořádně promíchat. Nechat stát a sem tam promíchat. Počkat až se pektol a cukr rozpustí a nalejt do flašek. Místo pektolu je možný použít želírovací cukr 2:1 asi tak 1/4kg a ubrat stejný množství cukru.

Do zbytku rivízu ( z ced'áku ) přidat 1kg cukru + 1litr vody a použít jako šťávu.

## Zavařování švestek

Suroviny: švestky

Postup: Vyloupat pecky a nacpat do sklenic ( jako do děla ) co se vejde. Může se přidat cukr. Zavičkovat. Zavařovat potopený pod vodou, ale vkládat do studený vody. Až teplota vyleze na 80°C max. 85 °C, vypnout a nechat 10-15min dojít. Pak vyndat a nechat vychladnout.

## Zavařování strouhaných jablek

Suroviny: jabka

Postup: Voloupat jabka, vyříznout jadřince a nastroumat. Nacpat do sklenic ( jako do děla ) co se vejde. Zavičkovat. Zavařovat potopený pod vodou, ale vkládat do studený vody. Až teplota vyleze na 80°C max. 85 °C, vypnout a nechat 10-15min dojít. Pak vyndat a nechat vychladnout.