

# Suc de Struguri pentru Iarnă – Rezistă chiar și 5 ani – Rețetă fără conservanți, fără zahăr



Iată o rețetă extrem de simplă pentru a prepara suc de struguri natural, destinat conservării pe timpul iernii, fără a necesita adăugarea de conservanți sau zahăr. Este vorba despre un must din struguri, obținut printr-o metodă ce previne fierberea, păstrând astfel toate proprietățile naturale ale strugurilor.

## Suc de Struguri pentru Iarnă



Această rețetă se poate realiza într-o singură zi și, cu ajutorul acestei metode de conservare, **sucul poate fi păstrat până la cinci ani**, fără a-și pierde calitățile. Gustul, aroma și proprietățile nutritive rămân intacte, deoarece sucul nu este fiert.

Dacă ești curios să afli cum am reușit să obțin acest suc de struguri pur, fără conservanți și fără zahăr adăugat, te invit să urmărești videoclipul în care am descris fiecare pas în detaliu.

- Struguri, cei care vă plac transformați în suc (sucul de struguri îl puteți obține fie prin procesul de stoarcere la teasc, atunci când se face vinul, fie, dacă nu, zdrobiți bobitele de la struguri și strecurați sucul printr-o sită)

1. Strânge strugurii și pregătește-i pentru a face must.
2. Strivește strugurii pentru a obține mustul proaspăt.



3. Strecoară mustul o primă dată pentru a elimina impuritățile mari.
4. Încălzește mustul la foc mic până atinge o temperatură de 75-80 de grade Celsius. Acest proces ajută la eliminarea bacteriilor și oprirea fermentației.
5. Folosește o lingură pentru a elimina spuma și bacteriile care se adună la suprafață.



6. Lasă mustul să se decanteze pentru o oră și jumătate.
7. Strecoară din nou mustul, de data aceasta printr-o sită deasă și un tifon, pentru a obține un suc mai limpede.
8. Încălzește din nou sucul la 75-80 de grade Celsius.



9. Pregătește sticlele prin spălare și sterilizare la cuptor la 160 de grade Celsius pentru 15 minute.
10. Toarnă sucul încălzit în sticlele sterilizate și închide-le bine.
11. Lasă sticlele acoperite cu o pătură pentru 3 zile pentru a se răci treptat.
12. Păstrează sticlele într-un loc răcoros și întunecat. Sucul se poate păstra timp de 3-5 ani.
13. Servește sucul ca atare sau amestecat cu apă, după preferință.

