

**Schéma**

- 1 - Víko
- 2 - Nádoba na ovoce či zeleninu, ze kterého bude šťáva extrahovaná
- 3 - Prostor, kam stéká šťáva extrahovaná z ovoce či zeleniny
- 4 - Hadička, přes kterou šťáva odtéká
- 5 - Svorka, která umožňuje snadnou regulaci toku šťávy
- 6 - Hrnec na vařící vodu, produkuje páru

**Údržba**

Umyté po každém použití. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Opláchněte a usušte.

**Příprava ovoce**

Měkké ovoce jako jsou jahody, třešně, černý rybíz a maliny je potřeba umýt, opláchnout a nechat uschnout. Z nakrájených jablek a hrušek na čtvrtiny nemusíme odstraňovat jádra.

Broskve, švestky, meruňky a nektarinky nakrájíme na půlky a odstraníme pecky.

**Příprava odšťavňovače**

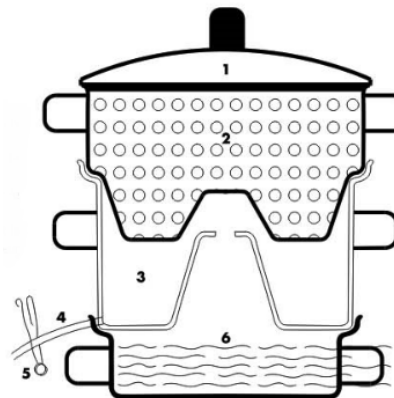
Naplníme hrnec vodou (6). V průběhu přípravy kontrolujeme, zda je dostatečné množství vody v hrnci. Jakmile začne voda vařit, vložte do nádoby (2) požadované ovoce s cukrem. Přikryte víkem (1). Odšťavňovač je nyní připraven k použití. Podle vašeho uvážení použijte hadičku (4) a svorku (5).

**Použití**

Musí být dosažena teplota pasterizace (75°C), aby bylo zajištěno dokonalé zachování šťáv. Je také důležité sterilizovat všechny lahve, sklenice, víčka a uzávěry, které použijete na uskladnění šťávy.

Ovoce	Cukr pro 4 kg ovoce	Čas (minuty)
Meruňky	250 g	45
Černý rybíz	300 g	50
Třešně	400 g	40
Jahody	200 g	30
Maliny	80 g	30
Červený rybíz	300 g	50
Meloun	400 g	45
Ostružiny	200 g	40
Borůvky	400 g	40
Broskve	400 g	45
Hrušky	100 g	50
Jablka	150 g	50
Švestky	400 g	50
Grep	300 g	60

Tyto informace jsou pouze orientační. Čas odšťavňování závisí na stupni zralosti ovoce a obsahu cukru v ovoci.



**Schéma**

- 1 - Veko
- 2 - Nádoba na ovocie či zeleninu, z ktorého bude šťava extrahovaná
- 3 - Priestor, kam steká šťava extrahovaná z ovocia či zeleniny
- 4 - Hadička, cez ktorú šťava odtieká
- 5 - Svorka, ktorá umožňuje jednoduchú reguláciu toku šťávy
- 6 - Hrnec na varenú vodu, produkuje paru

**Údržba**

Umyté po každom použití. Nepoužívejte abrazivní čistiace prostředky. Opláchnite a usušte.

**Příprava ovocia**

Mäkké ovocie ako sú jahody, čerešne, čierny rybíz a maliny je potrebné umyť, opláchnuť a nechať uschnúť. Z nakrájaných jablák a hrušiek na štvrtiny nemusíme odstraňovať jadrá. Broskyne, slivky, marhule a nektarinky nakrájame na polovice a odstraníme kôstky.

Broskyne, švestky, meruňky a nektarinky nakrájíme na polovice a odstraníme kôstky.

**Příprava odšťavňovača**

Naplníme hrniec vodou (6). V priebehu prípravy kontrolujeme, či je dostatočné množstvo vody v hrnci. Akonáhle sa začne voda variť, vložte do nádoby (2) požadované ovocie s cukrom. Prikryte vekom (1). A odšťavňovač je pripravený na použitie. Podľa Vášho uváženia použijte hadičku (4) a svorku (5).

**Použitie**

Musí byť dosiahnutá teplota pasterizácie (75°C), aby bolo zaistené dokonalé zachovanie šťav. Je taktiež dôležité sterilizovať všetky fľaše, poháre, viečka a uzávěry, ktoré použijete na uskladnenie šťavy.

Ovocie	Cukor na 4 kg ovocia	Čas (minúty)
Marhule	250 g	45
Čierny rybíz	300 g	50
Čerešne	400 g	40
Jahody	200 g	30
Maliny	80 g	30
Červený rybíz	300 g	50
Melón	400 g	45
Ostružiny	200 g	40
Čučoriedky	400 g	40
Broskyne	400 g	45
Hrušky	100 g	50
Jablá	150 g	50
Slivky	400 g	50
Grep	300 g	60

Tieto informácie sú len orientačné. Čas odšťavňovania závisí na stupni zrelosti ovocia a obsahu cukru v ovoci.