# *Domaci sok od aronije*

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 kg**ocišcenih bobica aronije
- **3 l**vode
- **1**limun
- **600 g**kristal šecer
- **1 kesica (10 g)**limuntusa

## Priprema

Ja sam ubrala u jednom branju oko 6 kg aronije, nakon cišcenja od peteljki i listova ostalo je 5 kg bobica aronije. Aroniju ocistite od petelji i listova. Bobice aronije operite i propasorajte ako imate pasirku, ja sam koristila pasirku za krompir, ali mislim da je bolja ona starinska pasirka za paradajz, ko ima. Blago pasiranu aroniju staviti u vecu šerpu, dodati vodu i opran i isecen limun.

Kuvajte na srednjoj temperaturi 45 minuta. Zatim dodajte šecer i jednu kesicu limuntusa od 10 g., te kuvati još 45 minuta na srednjoj temperaturi. Dok se sok kuva pripremite staklene boce u koje ce te staviti sok od aronije, operite ih i stavite u rernu na 100 stepeni cca 15 minuta da se osuše i ugreju. Rernu iskljucite a staklenke neka ostanu na toplom dok sok ne bude gotov.

Gotov sok procedite i ulijte u staklene boce i odmah zatvorite. Odložite ih tek kad se sok potpuno ohladi. Nisam sigurna koliko vremena može sok da izdrži pošto je bez konzervansa (baš zato sam koristila limuntus da se bolje drži) te preporucujem da uvek pripremite manju kolicinu koju ce te u toku meseca popiti. Zamrznuta aronija ne gubi na kvalitetu te se uvek od nje mogu praviti sirupi i sokovi samo je treba dan ranije odnosno preko noci pustiti da se na sobnoj temperaturi polagano odledi.

## Savet

Kada sam se poela pripremati za odlazak u penziju (decembar 2011), naš prijatelj lekar koji me je mnogo puta izvukao iz ralja smrti se jako brinuo kako e mi prolaziti dani u penziji pošto sam na poslu bila hiper aktivna. Živim u stanu u stambenoj zgradi i to je bio najvei razlog njegove brige, jer da imamo kuu oko kue se uvek nešto treba raditi. I tako nam je predložio da kupimo sadnice aronije što smo suprug i ja za vreme moga zadnjeg godišnjeg odmora i uinili i napravili svoj kutak ispred stambene zgrade ... pa gde aronija tu i baštica i ceo naš raj je trajao do smrti moga supruga u maju 2017 godine..... aronija rodi svake godine sve više i više a suprug mi je bio jedina porodica pa mi baš i nije zadovoljstvo da radim neke zimnice za mene samu. Ove godine sam odluila da napravim malo soka od aronije .... znam da ima mnogo recepata na internetu, a možda Vam se baš moj nain svidi.