

Φτιάξτε υπέροχο χυμό φράουλας!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:agrotypos.gr

Με αυτό το αρωματικό σιρόπι θα φτιάχνετε δροσιστική ανοιξιιάτικη «φραουλάδα» και θα συνοδεύετε το γιαούρτι, τα παγωτά, τα φρούιτ παντς, ακόμη και τις τηγανίτες σας.

Θα χρειαστείτε

- 8 φλιτζάνια πολτοποιημένες φρέσκες φράουλες (περίπου 1½ κιλό)
- 1/4 του φλιτζανιού χυμό λεμονιού
- 4 φλιτζάνια ζάχαρη

Σκεύη

- Μπλέντερ
- 1 μεγάλη κατσαρόλα
- 1 σουρωτήρι
- 1 βαθιά γαβάθα
- 1 μεγάλο κομμάτι τουλπάνι
- 1 αποστειρωμένο βάζο
- 500 γρ., με καπάκι

Πώς θα την παρασκευάσετε

1. Ρίχνετε τις πολτοποιημένες φράουλες στην κατσαρόλα και τη βάζετε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας πού και πού μέχρι να πάρουν βράση.

2. Καλύπτετε το σουρωτήρι εσωτερικά με διπλό τουλπάνι (που μπορείτε να στηρίξετε στο χείλος με 4 μανταλάκια) και το ακουμπάτε μέσα στη γαβάθα. Αδειάζετε τον πολτό της φράουλας μέσα στο σουρωτήρι και τον αφήνετε τουλάχιστον 3 ώρες μέχρι να στραγγίξει όλος ο χυμός (περίπου 4 φλιτζάνια).

3. Βάζετε πάλι το χυμό που συγκεντρώσατε στην κατσαρόλα και προσθέτετε τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού.

4. Τοποθετείτε την κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και το σιρόπι να πάρει βράση. Το αφήνετε να κοχλάσει για 1 περίπου λεπτό.

5. Ρίχνετε το καυτό σιρόπι στο ζεστό αποστειρωμένο βάζο, αφήνοντας κενό 2 περίπου εκατοστών από το χείλος.

6. Καθαρίζετε το χείλος του βάζου με ένα υγρό πανί και κλείνετε το καπάκι. 7. Αν πρόκειται να καταναλώσετε το σιρόπι το πολύ μέσα σε 10 ημέρες, αφού κρυώσει το διατηρείτε στο ψυγείο. Αν, όμως, θέλετε να το φυλάξετε για περισσότερο χρόνο, πρέπει να ρίξετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα τόσο νερό όσο για να καλυφθεί το σιρόπι μέσα στο βάζο, να τυλίξετε με μια πετσέτα της κουζίνας το βάζο (για να μη σπάσει με το βρασμό) και να το αφήσετε να βράσει σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά.

Φραουλάδα θα φτιάξετε διαλύοντας 2 δάχτυλα σιρόπι σε παγωμένο νερό, λεμονάδα ή σόδα. Για να είναι πιο εντυπωσιακό το αναψυκτικό, μπορείτε να ζαχαρώσετε τα χείλη του ποτηριού και να το σερβίρετε με παγάκια, φύλλα μέντας, ολόκληρες φράουλες ή χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

Πηγή: briefingnews.gr