

Итак, приступим. Нам понадобится всего: - **3 апельсина**, - **7 литров воды**, - **3 стакана сахара**,

- **20-30 гр. лимонной кислоты**.

На фото у меня вместо еще одного апельсина – лимон, но он не дает соку нужной кислоты, поэтому больше с ним делать не буду.

Апельсины тщательно моем, насухо вытираем и кладем на 12 часов в морозилку, чтобы они хорошо промерзли. Это делается для того, чтобы шкурка потеряла свою горечь. Затем достаем и размораживаем, например, в микроволновке в режиме «Разморозки». Можно разморозить и так, но это очень долго. Далее нарезаем фрукты на части и вытаскиваем косточки. Режем прямо со шкуркой!

Все пропускаем через блендер или мясорубку, чтобы получился мелкий фарш.

Выкладываем в большую кастрюлю.



Заливаем кипяченой или просто фильтрованной водой. Тщательно перемешиваем. Можно сахар и лимонную кислоту добавить на этом этапе. Тогда нужно все очень



хорошо перемешать, чтобы сахар полностью растворился.



Теперь самое тяжелое – процедить все это в другую отдельную кастрюлю. Я беру большую 4-литровую кастрюлю и делю основной состав на 2 примерно равные части – сначала делаю одну часть, потом другую, поскольку 8-литровой кастрюли у меня нет.

После того, как все процежено, если еще не добавлен сахар, то добавить и тоже очень хорошо перемешать. Все готово! Я переливаю получившийся сок в пластиковые бутылки и ставлю в холодильник. Приятного аппетита!

