

### Πίνακας 3: ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗ - ΠΟΥΡΕΔΕΣ

Είδος φρούτου	Προετοιμασία (βασικά σημεία)	Χρόνος αποστείρωσης
Χυμός ντομάτας	Κόβονται στα τέσσερα και βράζονται χωρίς νερό σε σιγανή φωτιά. Φιλτράρεται ο χυμός από τουλπάνι. Γεμίζονται τα μπουκάλια και προστίθεται αλάτι σε κάθε ένα (1 κ.σ. για μεγάλα μπουκάλια, ½ κ.σ. για μικρά).	10' για μικρά μπουκάλια 20' για μεγάλα μπουκάλια
Πουρέ ντομάτας	Μετά τη χυμοποίηση προστίθεται 1κ.γλ. αλάτι σε κάθε 5 ποτήρια χυμό. Βράζεται ο χυμός μέχρι να εξατμισθούν τα $\frac{2}{3}$ του.	10' για μικρά μπουκάλια 20' για μεγάλα μπουκάλια
Χυμός φρούτων	Αφαιρούνται τα κουκούτσια από τα φρούτα και στίβονται. Ζεσταίνεται ο χυμός μέχρι να χωριστεί από τον πολτό. Φιλτράρεται ο χυμός δυο φορές. Στο κάθε μπουκάλι προστίθεται 1 κ.σ. ζάχαρη.	10' για μικρά μπουκάλια 20' για μεγάλα μπουκάλια
Χυμός λεμονιού	Φιλτράρεται ο χυμός δύο φορές. Ζεσταίνεται ο χυμός μέχρι να χωριστεί από τον πολτό. Στο κάθε μπουκάλι προστίθεται αλάτι (1 κ.σ. για μεγάλα μπουκάλια, ½ κ.σ. για μικρά).	10' για μικρά μπουκάλια 20' για μεγάλα μπουκάλια
Συμπυκνωμένος* χυμός λεμονιού	Στίβονται όλα τα φρούτα. Ξύνονται μερικά και αφήνεται το ξύσμα τους μέσα στο χυμό. Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη στη φωτιά και ετοιμάζεται το σιρόπι (6 ποτήρια χυμό, 1200 γραμμάρια ζάχαρη και 1 ποτήρι νερό), το οποίο πρέπει να είναι σφιχτό. Φιλτράρεται ο χυμός και ρίχνεται λίγος-λίγος στο σιρόπι. Γεμίζονται τα μπουκάλια και σκεπάζονται με φελλό αφού κρυώσουν. Αναταράσσονται τα μπουκάλια για 3-4 μέρες, 1 φορά την ημέρα.	
Συμπυκνωμένος* χυμός πορτοκαλιού	Στίβονται όλα τα φρούτα. Ξύνονται μερικά και αφήνεται το ξύσμα τους μέσα στο χυμό. Φιλτράρεται ο χυμός από κουρούκλα. Προστίθεται η ανάλογη ζάχαρη (1 ποτήρι χυμός και 1 ποτήρι ζάχαρη) και μπαίνει στη φωτιά για να ζεσταθεί (όχι να καχλάσει). Γεμίζονται τα μπουκάλια όταν η πορτοκαλάδα γίνει χλιαρή. Όταν κρυώσουν σκεπάζονται με φελλό.	

\* Με τον τρόπο αυτό μπορούμε να ετοιμάσουμε κίτρομηλάδα, μανταρινάδα καθώς και χυμό από γκρέιπφρουτ.