

# Изработка на сирупи

Татјана Трајковска

Да се изработи *Sirupus simplex* 25 g

- RP
  - Saccharosum 16g
  - Aqua purificata 9g
- 
- Presmetaj kolkav e procentot na saharoza?

# Постапка на изработка на сирупот

- Во тариран сад (чаша) сахарозата со умерено загревање се раствора во водата и се загрева до вриење. Се вари 2 минути. Испарената вода се надополнува за да не искристализира сирупот. Готовиот сируп уште врел се процедува низ сува филтер-хартија во стерилно и суво шише. . Ако не е суво шишето шишето, капките ќе излезат на површина и ќе створат услови за развој на микроорганизми.
- Со ладењето на сирупот настанува кондензација на пареата. На врвот од шишето и затоа шишето треба да се проматува.



# Употреба

- За ладна изработка на сирупи
- Коригенс на вкусот