

**SOKOVNIK**UPUTSTVO  
ZA UPOTREBU**ODRŽAVANJE SOKOVNIKA I PRIPREMA**

Priprema voćnih sokova zahteva besprekornu čistoću, kako proizvoda tako i samog sokovnika, ambalaže i ruku o čemu se mora posebno voditi računa.

- Pre upotrebe sve sastavne delove sokovnika dobro oprati sredstvima za ručno pranje, zatim dobro isprati hladnom vodom pa vrućom vodom.
- Staklenu posudu koja se može hermetički zatvoriti, takođe oprati sredstvima za pranje, isprati blagim rastvorom sode bikarbone (0,5 - 1 %), a zatim vrućom vodom. Neposredno pre punjenja staklenu posudu treba zagrejati.
- Prilikom zatvaranja posude izbegavajte dodirvanje unutrašnjosti i preporučuje se da prelivanje posude sa sokom vršite istiskivanjem vazduha.
- Napunjene posude hermetički zatvorite sterilisanim zatvaračem od plute ili odgovarajućim gumenim patent zatvaračima.
- Tako napunjene posude čuvati na suvom, tamnom i hladnom mestu uz periodični nadzor.

**CENJENI POTROŠAČI**

- Upotrebom našeg sokovnika iz voća ste dobili voćni sok koji je sačuvao sve prirodne vitamine, šećer, kiseline i ostale komponente, bez upotrebe konzervansa.
- Pažljivim ambalažiranjem i čuvanjem sok možete sačuvati i van sezone uz striktno primenjivanje uputstva.
- Sokovnik je univerzalan, može se koristiti za pripremu sokova i od povrća ili različitog lekovitog bilja.
- Pored osnovne namene za ceđenje soka, sokovnik možete koristiti za pasterizaciju i sterilizaciju zimnice.
- Korišćenjem sokovnika Vaša porodica će se uveriti da su domaći pripremljeni sokovi potpuna zamena za sveže voće.

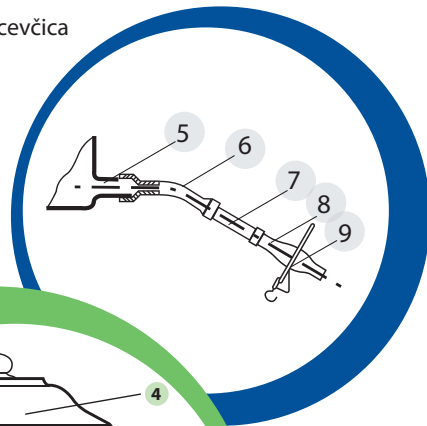


## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE SOKOVNIKA

- prečnik 260 mm.
- visina 400 mm.
- korisna zapremina 5 lit.
- težina cca 4 kg.
- materijal
  - čelični dekapirani lim Č. 0147 - JUS C.B4.016
  - aluminijumski lim Al. 99,5% - JUS C.C2.100
- površinska zaštita čeličnog dekapiranog lima

### LEGENDA:

1. Posuda za zagrevanje vode
2. Aluminijumska rešetkasta posuda za voćnu masu
3. Prihvatna posuda za sok
4. Poklopac
- A. Sistem za odvod soka
5. Metalna cevčica
6. Gumeno crevo
7. Staklena kontrolna cevčica
8. Gumeno crevo
9. Zatvarač



## PRIPREMA VOĆNIH SOKOVA

• Zdrave i zrele plodove najpre operite, odstranite oštećene delove, semenke i peteljke, a krupnije voće isecite na sitnije kocke. Tako pripremljeno voće prekrijte sa odgovarajućom količinom šećera (pogledajte tabelu) i ostavite da odstoji u pokrivenoj posudi 1-2 časa.

• Posudu za zagrevanje vode napuniti toplom vodom (oko 2 cm ispod ivice ruba). Na nju postaviti posudu za prihvatanje soka, a potom aluminijumsku rešetkastu posudu u koju treba pruručiti pripremljenu voćnu masu i poklopiti poklopcem. Sistem za odvod soka treba da bude zatvoren.

• Ovako pripremljen komplet staviti na grejnu ploču Vašeg štednjaka, pazeći da gumena cevčica ne dođe u dodir sa zagrejanom pločom.

• Zagrevanjem vode do ključanja oslobađa se vodena para, koja prolazi kroz otvor prihvatne posude i dalje kroz perforirani aluminijumski omotač ulazi u voćnu masu. Pod dejstvom vodene pare otpočinje proces izdvajanja soka iz voća koji prolazi u suprotnom smeru od vodene pare i izlazi iz aluminijumske posude, skuplja se u posudi koja je preko metalne cevčice povezana za sistem odvoda soka. Na taj način počinje ispuštanje soka u sterilisane prihvatne posude. Poželjno je prvih pola litra soka ponovo vratiti u posudu sa voćnom masom, da bi se obezbedio kvalitet dobijenog soka.

*Radi lakšeg pripremanja sokova i pored Vašeg cenjenog iskustva koristite se našom tabelom za pripremanje sokova*

## TABELA ZA PRIPEMANJE SOKA

Vrsta voća	Količina od 5 kg. ploda			
	Dodati šećer Sveže voće	Zrelo voće	Vreme ceđenja min.	Iscedeno soka u lit.
Jagode	2000-2500	1700-2100	40-50	3.0-3.5
Maline	2000-2500	1700-2100	40-50	3.0-3.5
Kupine	2500-3000	2100-2500	40-60	3.0-3.5
Ribizle	3500-4000	3000-3400	40-60	3.5-4.0*
Borovnice	3500-4000	3000-3400	40-50	3.5-4.0*
Plave maline	4000-5000	3400-4200	40-50	2.5-3.0
Breskve (kal.)	2500-3500	2100-3000	30-40	3.0-3.5
Breskve (vin.)	2000-2500	1700-2100	40-50	2.5-3.0
Kajsije	1500-2000	1200-2100	30-40	2.5-3.0
Višnje	3500-4000	3000-3400	30-40	3.5-4.0
Trešnje	3000-3500	2500-3000	30-40	3.0-3.5
Šljive	1000-2000	900-1700	30-50	2.5-3.5
Drenjine	4000-5000	3400-4200	40-60	2.0-2.5*
Oskoruše	3000-4000	2500-3400	40-60	2.0-2.5
Jabuke	500-1000	400-800	40-50	2.0-2.5
Kruške	500-1000	400-800	40-50	2.0-2.5
Dunje	4000-5000	3400-4200	50-60	1.5-2.0
Grožđe	500-1000	400-800	30-40	3.5-4.0

\* Sok od ribizle, borovnice i drenjine možete naknadno razređivati. Tako dobijeni sok se pomeša sa zagrejanim rastvorom šećera u vodi (u odnosu 1:1) na 80 °C.

### NAPOMENA:

- Iskorišćenje voća - količina iscedenog soka zavisi od stepena zrelosti plodova i vremena ceđenja.
- Pri eventualnoj upotrebi sokovnika za spravljanje sokova od povrća za posebnu upotrebu (sosove i prelive) po Vašem ukusu, dodajte različite začine.
- Povrće dobro operite i isekajte, a vreme ceđenja povećajte (po potrebi) na 50-80 minuta, a pri upotrebi paradajza smanjite na 40-50 minuta.