* Тщательно моем корнеплоды
* Заливаем свеклу кипящей водой и варим на умеренном огне 1 час
* Очищаем сваренные и остуженные корнеплоды от кожуры
* Натираем на терке или мелко нарезаем
* Помещаем тертую свеклу в полотенце или мешок и выжимаем полученную массу руками (можно заметить процесс терки и выжимания руками выжиманием в соковыжималке). Отжатый сироп помещаем в отдельную эмалированную миску
* Выжатый жмых заливаем теплой водой в количестве, равной половине объема свеклы. Настаиваем 30-40 минут
* Перебрасываем в сито или дуршлаг. Сок опять собираем в ту же эмалированную посуду для отжимания сока. Затем свеклу возвращаем в полотенце и повторяем процесс отжима
* Полученный сок процеживаем сквозь марлю.
* Отфильтрованный сок превращаем в сироп, путем выпаривания в плоской посуде, постоянно помешивая. Образующуюся пену следует удалять

Способы разделения смесей: механический, фильтрация, выпаривание.