**Способы получения сахара.**  
Все известные '"домашние" способы получения сахара имеют в своей основе предварительное получение из корнеплодов сока или сиропа, с последующим превращением их в твёрдый продукт, называемый сахаром.

Способы:  
*1. прессование распаренной свёклы  
2. настаивание свёклы в тёплой воде  
3. комбинированный способ.*  
  
При использовании любого из перечисленных трёх способов корнеплоды свёклы прежде всего нужно замочить в воде, чтобы они легче отмылись от земли. Затем очистить от корешков, промыть в большой посуде, можно помешивая палкой (при большом количестве свеклы). Если грязь осталась, то необходимо вручную вымыть каждый корнеплод.

Чистить или не чистить кожицу с корнеплодов перед варкой? Существует два мнения:

а) очищать от кожицы, поскольку она имеет горечь и содержит мало сахара.

б) не очищать от кожицы. Широко распространены рекомендации варить корнеплоды с кожицей, как картофель в мундирах, для того, чтобы сахаристые вещества не уходили в отвар.

Доказательств преимуществ варить с кожицей или без кожицы – нет.  
 *1. Прессование распаренной свёклы.*Считается, что получение сока свёклы путём прессования распаренных корнеплодов позволяет получить самый лучший по качеству сахарный сироп. Распаривать корнеплод можно на пару в кастрюлях в продолжение 4-х часов. Главное условие - нужно постоянно следить, чтобы вода в кастрюле не выкипела. В деревнях свёклу распаривают в русской печи в плотно закрытом чугуне или в глиняном горшке. Ставят свёклу в слабо натопленную печь, обычно на ночь.  
После распаривания в кастрюле (чугуне, горшке) остаётся сладкая тёмная жидкость, обладающая горьким привкусом. Использовать эту жидкость можно для приготовления браги, но сироп она никак не заменяет.  
Распаренную свёклу пропускают через мясорубку, а полученную массу помещают в холщовый мешок и кладут под пресс, а при его отсутствии - под гнёт. Если свёкла достаточно хорошо распарена, то сок отделяется легко, а по внешнему виду - светлая жидкость, без мути.  
Маленькая подробность: из горячей свёклы сок вытекает легче и бывает его больше.  
  
*2. Настаивание свеклы в тёплой воде.*При этом способе вымытые корнеплоды шинкуют на ломтики толщиной 2-3 мм и опускают в кастрюлю с кипящей водой. На каждый килограмм свёклы вам потребуется 1 литр воды. После того, как кастрюля будет полностью загружена свёклой, ее снимают с огня и корнеплоды настаиваются в горячей воде в течение 1 часа. Полученный сладкий сок процеживают через марлю, переливают в другую ёмкость с плоским дном и ставят на медленный огонь для его уваривания до густоты патоки. При уваривании будет образовываться пена, которую следует тщательно удалять.  
Если сироп заготавливается впрок, то уваривать его нужно побольше, если же он сразу используется для приготовления различных изделий - то слабее. После уваривания сироп процеживается через марлю и ставится для отстаивания на 2-3 дня, после чего разливается в стеклянные банки и хранится как варенье.  
  
*3. Комбинированный способ.*Использование этого способа предполагает предварительное изготовление простого варочного аппарата, в основе которого лежит использование обыкновенного эмалированного бака с краном для питьевой воды. На дно такого бака укладывают решётку, для того, чтобы сахарная свёкла не имела прямого контакта с днищем. В подготовленный таким образом аппарат заливают воду в количестве 15% от объёма загружаемых корнеплодов (это 1/6 часть корнеплодов, или, иначе, 1,5 литра вода на 10 кг свёклы).  
Варка свёклы производится на малом огне до тех пор, пока она не выделит часть сока. Затем свёкла из бака вынимается, мнется толкушкой и из полученной массы через два слоя ткани отжимается сок.  
Полученный сок отфильтровывается, снова вливается в емкость и варится (выпаривается) на медленном огне, пока он не станет густым, как патока (или сметана). В процессе варки сок необходимо постоянно помешивать, чтобы избежать его подгорания.  
К моменту готовности продукта, первоначальный объём сока уменьшится примерно в 3-4 раза.