Промежуточный продукт.

Получения сахара из свеклы обыкновенной.

Проанализировав способы получения сахара в домашних условиях, я выявил недостатки использования этих методов, примеряя их для себя.

*прессование распаренной свёклы*

Распарить свеклу на пару в течение 4-х часов, постоянно отслеживая уровень воды, очень сложно. Нужно потратить много времени, не отвлекаясь. Следить, чтобы не выкипело. Использовать русскую печь в городской квартире нельзя, ее там нет. Использовать духовку можно, но нужно иметь большую духовку и большой чугунок. В моей семье духовка шириной 45 см и есть только маленькие чугунки, куда свекла целиком не поместится, особенно крупная сахарная.

 *настаивание свёклы в тёплой воде*

Нарезать сырую свеклу на маленькие кусочки сложнее физически, чем вареную. Нужен кухонный комбайн, или другое специальное устройство для резки. Также в этом способе используется большое количество воды и большую емкость для вымачивания свеклы. Что неудобно в моих домашних условиях.

*комбинированный способ.*

В этом способе используется специальный варочный аппарат, который я не смогу сделать в моих домашних условиях.

В итоге я вывел свои метод по получению сахарного сиропа, который максимально простой, быстрый, и доступный в домашних условиях:

Корнеплоды сахарной свеклы очищаем от корешков и тщательно промываем. Кожицу не трогаем. Вымытую свеклу укладываем в кастрюлю с кипящей водой, чтобы процесс кипения не останавливался, огонь делаем больше. Так варим около часа. Вареную свеклу вынимаем, остужаем и снимаем кожицу. Кожица с вареной свеклы снимается легко, без труда.

Затем свеклу тщательно измельчаем, можно нарезать ее тонкими пластинками, можно потереть на терке. Свекла мягкая, и процесс измельчения не составит труда. Мелко нарезанную свеклу помещаем в хлопковое полотенце и ставим под пресс или под гнет.
Но так как у меня нет ни того, ни другого, я давил свеклу руками.

Сок собираем в эмалированную посуду.

Далее отжатую свеклу помещаем в посуду, в которой она варилась и заливаем теплой водой, в количестве равной половине объема свеклы, настаиваем 30-40 минут и перебрасывают 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 нагреваем и процеживаем сквозь марлю.

Отфильтрованный сок превращаем в сироп путем выпаривания в плоской посуде, постоянно помешиваем. Таким образом, мы получаем консистенцию схожую с жидкой патокой или медом.

Протестировал этот способ получения сахара из свеклы обыкновенной в малом количестве. Для пробы было взято 3 небольших корнеплода. Получилось около 3 ч. ложки сиропа густой консистенции с сильным свекольным запахом, сладкий, темно бардового цвета.