



Изначально слово компот (от латинского «compositus») не являлось названием напитка, а обозначало беспорядочное смешение разнородных предметов и явлений. В кулинарии этот термин в виде французского «compote» первыми начали употреблять повара Франции, а в России компоты стали широко распространены в XVIII веке. Компот превосходно утоляет жажду и даёт ощущение свежести и прохлады. По-моему мнению, нет людей, которые бы не любили компот. Я люблю насыщенные компоты, поэтому добавляю достаточное количество фруктов, а данная технология варки позволяет сохранить витамины и другие полезные вещества в напитке почти полностью. Сочетание фруктов в

Компот из слив, яблок, урюка и малины

Автор: Мухаббат
20.06.2012 07:51 -

этом компоте очень гармоничное, а малина дополняет и оттеняет эту превосходную гармонию.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 5-литровую кастрюлю:

0,5 кг. слив

0,5 кг. яблок

0,5 кг. урюка

1 стакан малины

10 ст.л. сахара (или по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливы, яблоки и урюк вымыть. Яблоки разрезать на четыре части. Выложить все фрукты в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и дать закипеть. После закипания варить не более 2 минут, добавить малину, перемешать и дать покипеть еще 1-2 минуты. Выключить огонь, дать остыть компоту в кастрюле, тем самым он настоится и станет более насыщенным. Затем разлить в 2-литровые банки *(я ставлю небольшое ситечко, для того чтобы избавиться от разварившихся фруктов)*, в каждую банку добавить по 5 ст.л. сахара, перемешать и охладить в холодильнике.

{comments on}