



***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}