

www.detkityumen.ru

От тыквы до каркаде. 5 рецептов необычных компотов

Первое, что приходит на ум при мысли об ягодах и фруктах зимой – варенье. Но есть еще один способ продлить для себя лето – это компот. Предлагаем Вашему вниманию пять самых необычных рецептов этого привычного всем с детства напитка.

Райские яблочки и мята

Ингредиенты на 3 литра:

- 800 граммов райских яблок
- 3 литра воды
- 600 граммов сахара
- 8-10 листиков мяты

Берем две 1,5-литровые банки, в каждую засыпаем по 400 граммов яблок, заливаем их кипящей водой и даем постоять 20-30 минут, после чего сливаем воду в кастрюлю и снова доводим до кипения. Еще раз заливаем яблоки этой водой на полчаса.

Теперь сливаем воду и добавляем в нее сахар. Растворив его, доводим сироп до кипения. В это время в банки раскладываем поровну листочки мяты. Заливаем яблоки и мяту кипящим сиропом.

Мята добавит яблочному вкусу особенный оттенок. </p><p>Банки сразу следует закатать и укутать в одеяло на 5-6 часов, можно оставить так на ночь. После этого можно пить вкусный мятный компот.

Тыква

Тыква ассоциируется обычно только с кашей и, может быть, начинкой для пирога. Однако из нее можно приготовить и самый настоящий компот – сладкий и ароматный.

- 1 килограмм тыквы
- 50 мл уксуса
- 1 литр воды
- 400 граммов сахара
- 5 граммов лимонной кислоты
- Гвоздика, корица

Нужна тыква с желтой или оранжево-желтой мякотью. Моем ее, очищаем от кожицы и режем на кубики. Затем нарезанную тыкву заливаем 4% раствором уксуса (для приготовления такого раствора нужно взять 50 мл крепкой уксусной эссенции и растворить ее в 1 литре воды). В полученном слабом уксусном растворе тыкву выдерживаем 2 часа. В результате такой выдержки вымоченная тыква становится лишь слегка кисловатой и несколько прозрачной.

Уксус сливаем, а тыкву варим 10-15 минут в 30% сахарном сиропе (400 граммов сахара на 1 литр воды).

Проваренные дольки охлаждаем, плотно укладываем в банки и заливаем 60% сахарным сиропом, добавляем 5

граммов лимонной кислоты на литр сиропа и размешиваем.

Можно также добавить для усиления вкуса пряности – корицу и гвоздику. Стерилизуют компот из тыквы в кипящей воде в пол-литровых банках 20-25 минут.

Вишня и каркаде

Ингредиенты:

- 2 литра воды
- 200 граммов свежей вишни или черешни
- 30 граммов каркаде
- 150 граммов сахарного песка
- Пара веточек мяты

Вишню, сахар, мяту и каркаде нужно поместить в кастрюлю и залить водой. Доводим всю эту смесь до кипения, а после закипания варим минут 5, помешивая. Потом оставляем под крышкой примерно на час настояться.

Когда компот будет готов, его следует процедить, чтобы лепестки каркаде не мешали наслаждаться его тонким вкусом.

Облепиха

Известно, что облепиха, богатая витамином С – лучший помощник в борьбе с осенней депрессией и зимними простудами. Хотя эту ягоду в Петербурге достать и непросто, хотя бы раз такой компот стоит приготовить.

- 2 килограмма облепихи
- 1 литр воды
- 400 граммов сахара

Способ приготовления компота крайне прост. Для начала нужно сварить сахарный сироп – вылить в кастрюлю холодную воду, всыпать сахар, вскипятить и варить до полного растворения сахара.

Затем вымытые и перебранные ягоды облепихи кладем в банки. Банки, естественно, должны быть чистыми. Заливаем ягоды сиропом, закручиваем банки крышками и стерилизуем банки. Литровые банки в кипящей воде стерилизуют 15 минут, пол-литровые - немного быстрее. И все, компот готов!

Киви, апельсин и яблоко

Этот компот обладает довольно экзотичным вкусом, поскольку кислинка апельсина и киви сочетается в нем со сладостью яблока. Ингредиенты указаны на несколько порций, но если пропорционально увеличить их количество, можно приготовить компота сразу на 3-4 банки.

- 1 яблоко
- 1 апельсин
- 8 столовых ложек сахара
- 2 киви
- 2 литра воды

Выливаем воду в кастрюлю и ставим на огонь, а пока она закипает, вымытые фрукты чистим и нарезаем дольками. Если нарезать фрукты кольцами, то с помощью формочек для печенья можно вырезать из них фигурки, чтобы компот был еще и креативным.

В кипящую воду добавляем сахар и ждем, когда она снова закипит. После этого высыпает фрукты и снова ждем кипения. Долго не кипятим, чтобы фрукты не разварились.

Минут через 15 компот можно выключить, подождать, пока он охладится, и подавать к столу.

<https://spb.aif.ru/>

Фото: Shutterstock.com, www.russianlook.com, www.globallookpress.com

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/biblio/category144/category146/4923/