

[www.detkityumen.ru](http://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/](http://www.detkityumen.ru/biblio/category144/category146/4923/)