

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

COMPOTURI ȘI SIROPURI

S irop de zmeură

INGREDIENTE

- ◆ 1 l suc de zmeură
- ◆ 1,250 kg zahăr
- ◆ 1 g sare de lămâie



Mod de preparare

Zmeura se zdrobește într-un vas, cu o lingură de lemn, se acoperă și se ține 2-3 zile, amestecând o dată pe zi. Apoi sucul se strecoară și se lasă până a doua zi să se limpezească. Se răstoarnă cu grijă într-un alt vas, fără drojdie, se adaugă zahărul (1,250 kg zahăr tos pentru fiecare litru de suc) și câte 1 g sare de lămâie, apoi se pune la foc mic, amestecând continuu. După 30 minute se pune fierbinte în sticlele încălzite, se pun dopurile, se înfășoară în pături și se lasă până a doua zi. Se păstrează într-un loc răcoros.



CUPRINS

Compot de agrișe	3
Compot de afine I	4
Compot de afine II	6
Compot de caise	7
Compot de corcodușe	8
Compot de căpșuni (mure, zmeură)	9
Compot de cătină	10
Compot de cireșe	12
Compot de coacăze	13
Compot dietetic de fructe	14
Compot dietetic asortat	16
Compot de gutui I	18
Compot de gutui II	19
Compot de kiwi	21
Compot de mere	22
Compot de mure	23
Compot de pepene gaben	24
Compot de pere	25
Compot de piersici	26
Compot de piersici și petale de trandafir	27
Compot de prune	29
Compot de struguri	30
Compot de vișine	31
Compot de vișine și zmeură	32
 Sirop de caise	 34
Sirop de căpșuni	35
Sirop de măceșe	36
Sirop de mere	37
Sirop de mure sau afine	38
Sirop de pepene galben	39
Sirop de portocale	40
Sirop de vișine	41
Sirop de zmeură	42

© Editura Erc Press, 2011
Toate drepturile asupra acestei ediții sunt
rezervate Editurii Erc Press.

Respect pentru oameni și cărți

Editura ERC PRESS
Piața Presei Libere, nr. 1
sectorul 1, București
Telefon: 0733 901 433
0755 341 271
e-mail: comenzi@ercpress.ro
office@ercpress.ro
www.ercpress.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Compoturi și siropuri. - București : Erc Press, 2011
ISBN 978-973-157-945-0

641.55:664.8.035.5

Redactor: Gabriela MANGU
Tehnoredactori: Marilena DOBRE
Elena BĂLTEANU

Siropul se prepară la fel pentru toate compoturile, diferă doar concentrația de zahăr, în funcție de fructele folosite, care se va indica la fiecare compot în parte.
Pentru a prepara siropul, se încălzește întâi apa, se adaugă zahărul și se continuă încălzirea amestecând până la dizolvarea zahărului, după care se fierbe până începe să clocotească. Apoi se strecoară, pentru a înlătura eventualele impurități din zahăr și se toarnă în borcane.

Compot de agrișe

INGREDIENTE

- ◆ 4 kg agrișe
- ◆ Siropul: 1 kg zahăr
la 0,6 l apă



Mod de preparare

Agrișele coapte se spală și se înțepă cu un ac pentru a nu plesni în timpul sterilizării. Se fierb 5-10 minute în sirop și se toarnă în borcane. Se pun capacele și se sterilizează 20-30 minute.



Compot de afine I

INGREDIENTE

- ◆ afine
- ◆ 150–200 g zahăr la 1 kg afine curățate



Mod de preparare

Afinele se spală și se lasă să se scurgă de apă, apoi se pun într-un vas împreună cu zahărul și se țin 30-40 minute în cuptor pentru a lăsa sucul. Se pun fierbinți în borcane sau în sticle. Vasele se închid imediat și se întorc cu gura în jos (sticlele se culcă), încât conținutul fierbinte să sterilizeze capacele sau dopurile. Se învelesc în păături și se lasă până când se răcesc complet. Apoi se depozitează în locuri răcoroase.



Compot de afine II

INGREDIENTE

- ◆ 1 kg de afine
- ◆ 1,5 l apă
- ◆ 4 pahare de zahăr tos
- ◆ 1 lămâie



Mod de preparare

Afinele se spală cu grijă, într-o sită, se înlătură codițele, apoi se distribuie în borcane mici. Se adaugă în fiecare borcan câteva felii de lămâie. Se toarnă siropul, se pun capacele și apoi se sterilizează borcanele 20 de minute la bain-marie. Se lasă până a doua zi să se răcească în apa în care au fiert.



Compot de caise

INGREDIENTE

- ◆ 3,5 – 4,5 kg caise
- ◆ Siropul: 850 g zahăr la 0,8 l apă



Mod de preparare

Fructele trebuie să fie coapte, dar tari. Se pot pune întregi sau jumătăți, se scot sâmburii și se opăresc. Se pun în borcane, se toarnă siropul fierbinte, se înfiletează bine capacele și se sterilizează 20-25 minute.

