

## Compot de căpsușe



**500 g căpsușe, 1/2 lămâie,  
6 linguri cu zahăr, 2 cană cu apă**

Se curăță căpsușele de partea verde, se spală așezate în sită și se pun în recipientul de sticlă. Pentru 1 borcan este nevoie doar de 400 g căpsușe. Se face un sirop concentrat din apă și zahăr, se fierbe 15 minute, se toarnă fierbinte peste fructele acoperite cu felii de lămâie. Se capsează sticla, se învelește în pătură, se păstrează 24 de ore învelită, apoi se aşază în cămară. Această metodă înlătură pasteurizarea prin fierbere, pentru că fructele sunt prea sensibile și se desfac repede. La fel se pregătește compotul de fragi și de zmeură.

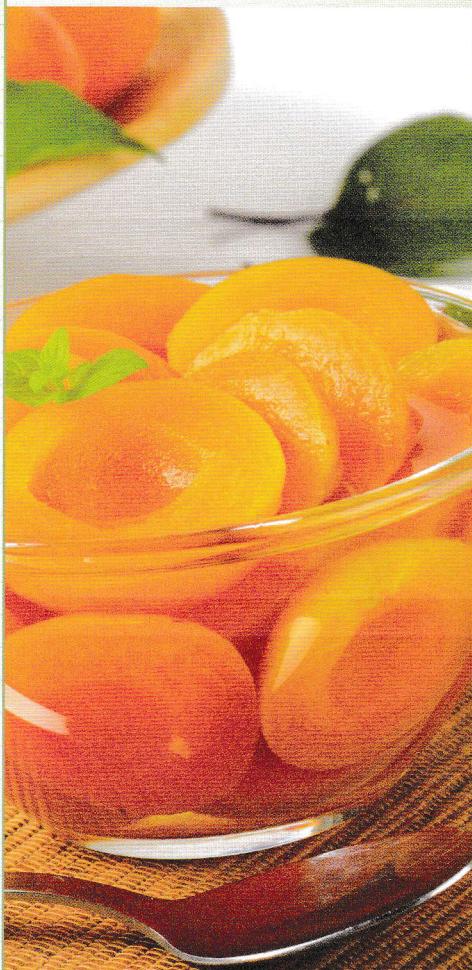
## Compot de cireșe



**500 g cireșe,  
4 linguri cu zahăr,  
330 ml apă rece, scorțișoară  
(pentru o sticlă de 1 l)**

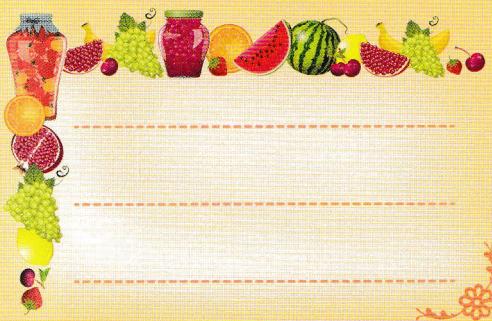
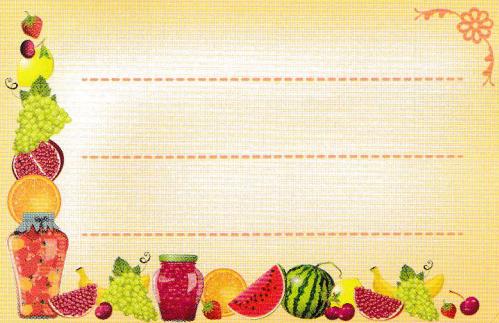
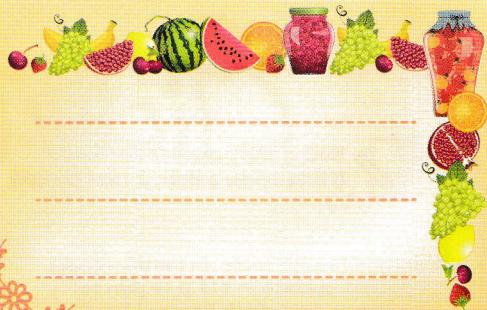
Se aleg fructe mari, bine coapte și sănătoase, care se curăță de codițe, se spală în apă rece și se pun într-un borcan de 800 ml sau în sticlă cu gura mai largă. Se pune zahărul peste fructe, se acoperă cu apă rece până la locul unde se îngustează sticla, se adaugă o bucată mică de scorțișoară și se leagă gura sticlei cu celofan pus în două și strâns cu sfoară subțire. Sticile astfel pregătite se înfășoară cu hârtie sau cârpe curate și se aşază una lângă alta într-un vas mare, care se umple cu apă. Pasteurizarea compoturilor se face la bain-marie, aproximativ 40 de minute de când fierbe apa. Sticile se lasă să se răcească în apă în care au fierb, se scot la două zile și se pun la rece într-o cămară bine aerisită. Se păstrează peste iarnă.

## Compot de caise



**500 g caise, 250 g zahăr,  
1/2 lămâie (pentru o sticlă)**

Se pune zahărul cu 1 cană cu apă într-un vas pe foc și se leagă un sirop de consistență similară cu cea de dulceață. Se adaugă zeama de la jumătate de lămâie și se trage vasul de pe foc ca să stea din clopot. Se pun caisele spălate și desfăcute în două, se lasă în sirop 15 minute, după care se fierb împreună 10 minute la foc iute. Se pune compotul în borcan sau în sticlă cu gura largă, legată cu celofan. Pasteurizarea se face în bain-marie.



Recept pentru iameni și cărți  
*Compot de prune*

250 g prune, 5 linguri cu zahăr,  
zahăr vanilinat, apă  
(pentru o sticlă de 1 l)

Se spală fructele, se pun în borcane sau în sticle cu gâtul larg, se acoperă cu zahăr. Se pune peste zahăr un plic cu zahăr vanilinat, se acoperă cu apă rece și se leagă sticla cu celofan pus în două. Se pune compotul să se pasteurizeze în bain-marie 1 oră din momentul în care a început apă să fierbă. Se lasă să se răcească și a doua zi se pune în cămară, la loc uscat și rece.

## *Serbet de caise*

1 kg zahăr, 1 kg caise,  
100 g sâmburi de caise

Se spală caisele, se curăță de sâmburi și se pun într-un vas curat. Se acoperă cu puțină apă și se fierb 15 minute. Se strecoară zeama și se lasă într-o cană curată. Sâmburii se sparg, se scoate miezul și se pisează într-un tifon curat. Se pune miezul de caise într-un pahar cu apă cloicotită, se ține 10 minute și se strecoară prin tifon. Zeama obținută se pune peste 1 kg de zahăr în amestec cu un pahar cu zeamă de caise și un pahar cu apă. Se fierbe siropul la foc iute, se adaugă 1 plic de zahăr vanilinat (facultativ) și se ia de pe foc atunci când siropul stă bob legat pe marginea unei farfurii. În continuare se procedează ca la șerbetul de cireșe amare.

## *Serbet de căpsușe*

1 kg zahăr,  
1 kg căpsușe

Se spală fructele, se curăță de codițele verzi și se pun într-un vas curat, acoperite cu jumătate de pahar cu apă. Se lasă să dea câteva clocole și se trage vasul de pe foc. Când zeama s-a răcit, se strecoară prin tifon pus în două. Zeama obținută se pune cu un pahar cu apă și 1 kg de zahăr și se fierbe pe foc iute până când se leagă. Șerbetul din fructe acrișoare se freacă atunci când se trage vasul de pe foc, fără să se răcorească.

## *Compot de visine*



500 g visine, 4 linguri cu zahăr,  
500 ml apă rece (pentru o sticlă  
de 1 l)

Se curăță vișinele, se spală în apă rece și se pun în sticlă cu gâtul larg. Se acoperă fructele cu patru linguri cu zahăr, apoi se umple sticla cu apă rece. Se leagă la gură cu celofan pus în două și umezit, strâns bine cu o sfoară, și se pune la fierb într-un vas mare cu apă, sticla fiind infăsurată cu hârtie sau cârpe curate. Se pasteurizează aproximativ 40 de minute. Cantitatea indicată este necesară pentru o sticlă de compot. Este bine ca gospodina să facă compoturile pe rând, pe măsură ce se coc fructele. Procedeul acesta s-a dovedit a fi cel mai eficient, în sensul că peste vară fructele n-au fermentat. Compoturile pregătite din fructele acoperite cu sirop legat sunt mai perisabile decât cele acoperite cu apă rece.

