

Компот из винограда

Автор:

24.07.2012 10:59 - Обновлено 24.07.2012 11:11

Используют крупные, мясистые, плотные и немятые ягоды. Хороши для этого сорта Кодрянка, Кардинал, Восторг и др. Грозди моют, дают стечь воде, отделяют ягоды, осторожно, чтобы меньше разрывалась кожица, при этом удаляют порченные, мятые и незрелые ягоды. Укладывают в чистые пропаренные банки и заливают кипящим сиропом (300-400 г сахара на 1 л воды) и с закрытыми пропаренными жестяными крышками ставят в кипящую воду: 0,5 л — на 3 минуты, 1 л — 5 минут, 2 л — 8 минут, 3 л — 10 минут.

Второй способ. Ягоды укладывают в банки, заливают ягодным соком, добавляют на 1 л сока 100-200 г сахара и кипятят. Прогревают, как указано в первом способе.

Третий способ. Чистой крупной ягодой с плотной мякотью заполняют пропаренные банки до верха. Одновременно в эмалированной посуде варят сироп (1 л воды, 350 г сахара). В другой посуде кипит подслащенная сахаром, как чай, вода. Сначала банки с ягодами заливают этой подслащенной кипящей водой, накрывают пропаренными жестяными крышками и, выдержав 2-3 минуты, выливают и снова заливают таким же подслащенным кипятком.

Снова, после 2-3 минут выдержки, сливают и тут же заливают кипящим сиропом до краев банки и укупоривают теми же крышками. Переворачивают банки вверх дном и оставляют до полного охлаждения.

компот из винограда рецепт,сварить компот из винограда,как варить компот из винограда