Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Компот из груш

19 мая 2016 14:17 · https://open-cook.ru/recipes/kompot-iz-grush



Вы любите **компоты**? Я так просто обожаю! Это же кладезь витаминов и вкуса. Летом можно делать компоты из свежайших фруктов и ягод, а зимой из того, что может храниться в холода или из замороженных ягод. Но вот *яблоки и груши* сейчас можно достать круглый год и будут они отличного качества.

Вот и я по весне соблазнилась яркими, солнечными, краснобокими грушками на рынке. Конечно же, мы лакомились ими просто так, но в один солнечный день захотелось мне сварить из них **компот**. Вода и чай это хорошо, но иногда хочется разнообразить меню напитков в доме, не прибегая к сокам и лимонаду из магазина. Добавила к грушам

немножко мяты, тимьяна и лимонной травы и получился чудесный, очень вкусный и ароматный компот.

Я понимаю, что лимонная трава редкий гость в российских магазинах, поэтому если ее нет, то можно обойтись и так. А вот мяту и тимьян можно достать. В средней полосе летом мяту можно найти в лесах или вырастить самим вместе с тимьяном. У моих родителей в Ивановской области мята растет на огороде, да и в окрестных лесах ее полно.

А уж если у вас есть садовые груши или дички, то совсем хорошо. Они обладают более насыщенным вкусом.

Примерно на 8 порций или 2-х литровую кастрюлю понадобилось:

- 6-8 *груш* среднего размера (ну или смотрите сколько объема кастрюли займут порезанные грушки, чем больше их будет, тем насыщеннее вы получите компот, хорошо, если их будет половина или две трети кастрюльки)
- 1/2 стакана сахара (не обязательный ингредиент, можно обойтись или вовсе без него, или заменить на мед, добавив его в компот, когда снимете его с плиты)
- 1 веточка *мяты* (не советую добавлять больше мяты, у нее очень сильный вкус, который может перебить все остальное и уж тем более деликатную грушу)
- 1 веточка *тимьяна*
- 5 см стебля лимонной травы (этого вполне достаточно)
- вода

Груши помыть, удалить семенные коробки и порезать на 6-8 долек. Лимонную траву нарезать небольшими кусочками.



Сложить все в кастрюлю, всыпать сахар (если используете его). залить холодной водой до верха.



Поставить на сильный огонь и довести компот до кипения. Сразу снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать настояться. Вот на этом этапе можно добавить мед, если используете его в качестве подсластителя.



Компот можно пить и теплым, и холодным.



А летом в жару можно добавить кубиков льда.



Грушу рвали и компот варили —
Сахарный, янтарный, просто ах!
Впечатленья душу захватили,
Тут и не расскажешь в двух словах!
Груша ароматна и прекрасна,
Сочная, румяные бока!
Может быть зеленой, желтой, красной —
Сладкое сокровище в руках! (с)



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой