Kompoty

Do przygotowania kompotów na zimę najlepiej nadają się: wiśnie, czereśnie, śliwki, morele, brzoskwinie, agrest, porzeczki, truskawki i gruszki.

Owoce umyć, osaczyć, przebrać, usunąć szypułki, ogonki. Takie owoce, jak wiśnie, czereśnie, śliwki, morele, brzoskwinie można użyć wydrążone lub z pestkami. Owoce użyte z pestkami można nakłuć wyparzonym patyczkiem, aby w czasie gotowania nie pękały.

Gruszki należy obrać, przepołowić, usunąć gniazda nasienne i do chwili zalania syropem przetrzymywać w lekko zakwaszonej wodzie (wodę zakwasza się kwasem mlekowym w ilości 1 łyżka kwasu na 1 l wody, kwaskiem cytrynowym w ilości 1/2 dkg kwasku na 1 l wody, octem w ilości 1/3 szklanki 6% octu na 1 l wody).

Przygotowane owoce ściśle ułożyć w wygotowanych lub wyprażonych w piekarniku słojach Wecka lub innych o gładkich brzegach do wysokości około 3-cm poniżej brzegu słoika i zalać gorącą zalewą. Przygotować zalewę według następującej proporcji: zagotować l l wody z 30—50 dkg cukru, zależnie od kwaśności owoców, kilkoma goździkami i małym kawałkiem cynamonu. Do kompotu z gruszek można dodać do smaku sok z cytryny lub kwasek cytrynowy. Zalewa powinna przykrywać owoce. Brzegi słoi dokładnie wytrzeć czystą wygotowaną ściereczką lub serwetką papierową, nałożyć suche uszczelki gumowe, suche pokrywki i sprężyny. Wstawić do aparatu Wecka lub do naczynia z drewnianą lub papierową wkładką na dnie z taką ilością ciepłej wody, aby sięgała ona do 3/4 wysokości słoi. Naczynie ze słojami przykryć i ogrzewać do zagotowania, pozostawiając w stanie wrzenia przez 25—35 minut, zależnie od wielkości słoi. Słoje wyjąć na stolnicę lub na stół, ostudzić, zdjąć sprężyny i sprawdzić, czy się zamknęły. Nie zamknięte słoje należy powtórnie gotować po uprzednim wytarciu do sucha brzegów słoja, wieczka i uszczelki. Kompoty należy przechowywać w chłodnym, suchym i ciemnym pomieszczeniu.

Słoje Wecka z przetworami owocowymi można również zamykać przy użyciu specjalnego aparatu bez długotrwałej pasteryzacji. W tym celu należy ugotować kompot, gorący wlać do wygotowanych lub wyprażonych w piekarniku słoi Wecka. Brzegi słoi dokładnie wytrzeć czystą wygotowaną ściereczką lub serwetką papierową, nałożyć suche uszczelki gumowe i suche pokrywki. Zamknąć słoje aparatem próżniowym. Szybkim sposobem zamykania gotowych kompotów jest odpowietrzanie słoi przy użyciu spirytusu. W tym celu na pokrywkę słoja Wecka nalewa się l łyżeczkę spirytusu, zapala się go, szybkim ruchem nakłada się pokrywkę z płonącym spirytusem na słoik i mocno dociska. W przypadku niezamknięcia się słoja należy brzegi i gumki starannie wytrzeć do sucha i powtórzyć zamykanie.

Butelki i słoje z owocami pasteryzowanymi można zamykać także za pomocą celofanu. Przy tym sposobie zamykania napełnione butelki i słoje gotuje się otwarte (woda powinna sięgać 3/4 wysokości butelek lub słoi, przy czym należy ją utrzymywać w łagodnym stanie wrzenia). Bezpośrednio po zakończeniu gotowania należy butelki i słoje wyjąć i naciągnąć na wierzch słoika zwilżony w przegotowanej wodzie lub w wódce celofan, tak aby przylepił się do brzegów.