

Компот из клубники

На 1 кг ягод – 200-250 г сахара.

Компот лучше всего готовить в небольших банках. Это позволит сократить время прогрева. А чем оно меньше, тем меньше разрушается витаминов, красящих веществ, и тем лучше сохраняется качество и внешний вид компота.

Ягоды положить в эмалированную посуду, пересыпая послойно сахаром, и поставить на ночь в холодное помещение. После этого слить сок, ягодами наполнить банки до плечиков, а оставшийся сок нагреть до температуры 80°, залить им ягоды в банках, накрыть банки крышками и поставить в горячую воду.

Время стерилизации: пол-литровых банок – 7-8 минут, литровых – 12-15 минут.