

Porady - napoje

Dodany przez patryshia

- Do napojów owocowych może być dodany np. plasterek pomarańczy lub kawałek lodu.
- Kompoty należy gotować w niskich rondlach o dużej średnicy.
- W dobrze przygotowanym kompocie owoce są miękkie, ale nie rozgotowane, zachowują swój kształt.
- Kompot nabierze wspaniałego smaku, gdy dodamy do niego skórkę pomarańczową oraz pół szklanki wina.
- Kompoty do stołu podaje się zimne.
- Kompot z mrożonych owoców wykonujemy w ten sposób, że po opłukaniu bez rozmrażania wrzucamy owoce do gotującego się syropu.
- Najodpowiedniejszą przyprawą do kompotów z gruszek jest wanilia, do kompotów z wiśni i jagód nie stosuje się przypraw. Kompoty ze śliwek można przyprawić goździkami albo cynamonem. Do jabłek najczęściej dodaje się skórkę cytrynową lub pomarańczową, ewentualnie cynamon i goździki.
- Czas gotowania kompotów zależy od struktury owoców. Owoce miękkie, jak: poziomki, truskawki, nie wymagają gotowania - zalewamy je jedynie wrzącą, osłodzoną wodą i odstawiamy do ostygnięcia. Czereśnie, wiśnie, śliwki, porzeczki, agrest, miękkie jabłka gotuje się do momentu zawrzenia wody.
- Gruszki, niektóre gatunki jabłek wymagają dłuższego gotowania we wrzącym roztworze, dopiero wtedy mięknią. Sporządzając kompoty wieloowocowe, należy najpierw podgotować owoce twarde, a następnie dodawać te, które nie wymagają gotowania.
- Do produkcji wina w domowych warunkach potrzebna jest kultura drożdżowa. Jeśli nie można jej kupić, wówczas do wysterylizowanego przez gotowanie moszczu należy dodać rodzyneków, na których powierzchni również znajdują się drożdże winne.
- Korki do zamykania butelek z winem przed użyciem płucze się zimną wodą na sitku, a następnie parzy, aby stały się bardziej miękkie i weszły do butelki.
- Jeden litr karmelu uzyskuje się, biorąc kilogram cukru, 0,4 litra wody. Chcąc otrzymać karmel rzadszy, należy wziąć odpowiednio więcej wody.
- Należy pamiętać, że kilogram cukru rozpuszczamy w litrze wody daje razem 1,6 l syropu.