

Compot de prune



Acesta este compotul copilăriei mele...

Gradina noastră nu a dus niciodată lipsa de pruni, așa că buna mea dragă (pe-atunci pe când puteam să îi sarim în brațe) ne răsfața cu tot felul de bunătăți, simple dar delicioase...

...ne făcea gemuri, compoturi...chisălița de prune (am făcut și eu zilele astea) pe care o mâncam pe felii mari de pâine aburindă, făcută tot de ea, pe cuptorul de pita, din „sofru”...

Cu gândul la buna mea Milca (Emilia) am făcut, deci, anul asta, compot de prune ☐

Nu am să vă redau în cantități exacte rețeta pentru că trebuie să urmați doar câțiva simpli pași ☐

...și în plus de asta, la ce cantități ne-am aruncat noi, din nou...adică 10 kg de prune, ar fi cam greu să intru-n amănunte :))))))

Mod de preparare:

Se alege și se spală prunele; se asează în borcane (pe 3/4 doar). Se pune apă rece peste fructe pentru a ști cât sirop să facem. Apa se varsă (fără fructe) într-o cratiță și se pune la fiert cu zahăr după gust. Se fierbe siropul la foc iute.

Se adaugă prunele în siropul fierbinte doar cât să-și schimbe culoarea (mai ales dacă sunt mari, trebuie să se înmoaie puțin). Se scot apoi și se pun în borcane împreună cu siropul. Se leagă borcanele cu celofan sau se capsează (noi le-am făcut pe amândouă deodată, hi, hi...să fim sigure)

...noi, adică eu cu mami, cu care am mesterit toate bunătățile astea

cu iz de demult ☐

Poze, ca de obicei, mai mult sau mai putin semnificative :)))





