

Compot de prune



Acesta este compotul copilariei mele...

Gradina noastra nu a dus niciodata lipsa de pruni, asa ca buna mea draga (pe-atunci pe cand puteam sa ii sarim in brate) ne rasfata cu tot felul de bunatati, simple dar delicioase...

...ne facea gemuri, compoturi...chisalita de prune (am facut si eu zilele astea) pe care o mancam pe felii mari de paine aburinda, facuta tot de ea, pe cuptorul de pita, din „sofru”...

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

Nu am sa va redau in cantitati exacte reteta pentru ca trebuie sa urmati doar cativa simpli pasi ☐

...si in plus de asta, la ce cantitati ne-am aruncat noi, din nou...adica 10 kg de prune, ar fi cam greu sa intru-n amanunte :))))))

Mod de preparare:

Se aleg si se spala prunele; se aseaza in borcane (pe 3/4 doar). Se pune apa rece peste fructe pentru a sti cat sirop sa facem. Apa se varsa (fara fructe) intr-o cratita si se pune la fiert cu zahar dupa gust. Se fierbe siropul la foc iute.

Se adauga prunele in siropul fierbinte doar cat sa-si schimbe culoarea (mai ales daca sint mari, trebuie sa se inmoaie putin). Se scot apoi si se pun in borcane impreuna cu siropul. Se leaga borcanele cu celofan sau se capseaza (noi le-am facut pe amandoua deodata, hi, hi...sa fim sigure)

...noi, adica eu cu mami, cu care am mesterit toate bunatatile astea

cu iz de demult ☐

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





