**Temat: zastosowanie owoców w produkcji potraw – kompoty 26.05**

Dziś zapoznacie się z definicją kompotu. Za zadanie będziecie mieli przygotować kompot jabłkowy. Zdjęcie gotowej potrawy proszę o przesłanie do końca tygodnia.

Kompoty to zimne desery podawane w kompotierkach na podstawce z łyżeczką. Rozróżniamy kompoty gotowane, surówkowe i francuskie.

**Receptura: KOMPOT Z JABŁEK**

Normatyw surowcowy na 4 porcje:

* Jabłka 400 g
* Cukier 80 g
* Woda 500 ml
* Cytryna, cynamon do smaku

Sposób wykonania:

1. Przeprowadź obróbkę wstępną jabłek i cytryny.
2. Jabłka obierz, zabezpiecz przed czernieniem.
3. Ugotuj wywar z wody skórek jabłek i skórki z cytryny.
4. Wywar przecedź, dodaj cukier, cynamon i zagotuj.
5. Jabłka podziel na cząstki, ugotuj do miękkości w otrzymanym syropie.
6. Owoce wyjmij cedzakową łyżką i ułóż w kompotierce.
7. Syrop dopraw sokiem z cytryny.
8. Zalej jabłka syropem i ostudź.