

Broskyňový kompót je jedným z najuľahčiteľších kompótov vôbec. Vyrába sa z polených plodov, alebo lúpaných, alebo nelúpaných. V domácnosti sa však odporúča vyrábať broskyňový kompót len z lúpaných plodov, lebo je vzhľadnejší a aj oveľa chutnejší.

Na výrobu kompótu sú najvhodnejšie odrody so žltou dužinou. Kompót z bielodužinových odrôd nie je taký vzhľadný, lebo ľahko zhnedne. Na výrobu broskyňového kompótu sa používajú odrody, ktoré možno ľahko vykôstkovať, alebo odrody s kôstkou zrastenou s dužinou. Plody majú byť úplne zrelé, ale neprezreté, aromatické, ešte s tuhou konzistenciou dužiny a rovnomerne zrelé vo všetkých častiach plodu.

Pretriedené plody ponoríme, najlepšie v drôtenom alebo dierovanom košíčku, do vriacej vody (90 až 95 °C) a hneď ich schladíme v studenej vode. Do prevarenej vody možno pridať 1 % kyseliny citrónovej, t. j. 10 g na 1 l vody. Zo sparených a rýchlo schladených plodov sa pomerne ľahko dá stiahnuť šupka. Olúpané plody rozpolíme nehrdzavejúcim nožom, vytiahneme alebo vykrojíme kôstku a jednotlivé polovičky plodu hneď ponoríme do studenej čistej vody, v ktorej sme rozpustili kyselinu citrónovú v množstve 5 g na 1 l. V tomto roztoku však nesmú zostať olúpané a rozpolené broskyne veľmi dlho, pretože by ich povrch bol slizovitý. Polovičky broskyň potom kladieme do fľaš alebo do plechoviek tak, že ich ukladáme rozpolenou časťou smerom dolu strechovitým spôsobom do zvislých alebo špirálovitých stĺpcov.

Na 1 l vody použijeme 0,56 kg cukru a po rozpustení dostaneme 1,3 l hotového nálevu. Nálevom zalejeme broskyne v obale tak, aby boli úplne prikryté. Broskyňový kompót z úplne zrelej, polených a lúpaných plodov sa sterilizuje vo vodnom kúpeli s teplotou 90 až 95 °C 20 až 25 min. Broskyne s tušou

konzistenciou sa sterilizujú pri teplote vodného kúpeľa 95 °C 30 min, alebo pri teplote kúpeľa 100 °C 25 min.

#### *Čučoriedkový kompót*

Čučoriedky majú byť úplne vyfarbené, svieže, neporušené, neprezreté a nenahnité. V čistej vode odstránime z plodov všetky prímеси, ako lističky, vetvičky a pod. Po odkvapkani ich opatrne naplníme do obalov a miernym stríasaním ich zarovnáme. Nálev pripravíme tak, že v 1 l vody rozpustíme 0,59 kg cukru, čím získame 1,4 l hotového nálevu. Namiesto nálevu možno čučoriedky zasypať cukrom. V tom prípade stačí na jeden obal s obsahom 1 l asi 100 g cukru, ktorým zasypeme čučoriedky vo vrstvách.

Čučoriedkový kompót sa sterilizuje pri teplote vodného kúpeľa 90 °C 20 min. Po vychladení sa odporúča opatrným potrepávaním a obrácaním obalov hore dnom oddeliť jednotlivé bobule od seba. Ak sú čučoriedky prezreté alebo dlhšie uskladňované, stáva sa, že sa počas sterilizácie zlepia dokopy. Čučoriedky zaspané cukrom sa sterilizujú pri teplote vodného kúpeľa 90 až 95 °C 25 až 30 min.

#### *Brusnicový kompót*

Brusnice na výrobu kompótov majú byť jasnočervené, svieže, tuhé a nemajú byť scvrknuté alebo poškodené hnilobou a plesňami.

V čistej studenej vode odstránime všetky prímеси a nečistoty. Brusnicový kompót má odlišný charakter ako iné ovocné kompóty. Brusnice obsahujú väčšie množstvo trieslovín, kyselín a špecifických aromatických látok. Výrobok má mať hustejšiu konzistenciu a vyšší obsah cukrov. Preto sa bobule najprv predváraajú alebo zavárajú nasledujúcim spôsobom: Na 1 kg pretriedených a prepratých brusnic potrebujeme 0,60 kg kryštálového cukru. Brusnice najprv podlejeme malým množstvom