

Kompot wielkopolski, czyli deser po obiedzie



Choć na razie cieszymy się zbliżającym się latem i z apetytem pałaszujemy świeże truskawki, to już niedługo nadejdzie czas zamykania rozkosznych owoców lata w słoikach. Domowe spiżarki zapełnią się dżemami, marmoladami czy sokami, ale nie można zapomnieć o kompotach czyli tradycyjnych kompotach. Choć przepisy na nie można znaleźć nawet w książkach kucharskich z początków XIX wieku, to dopiero w 2007 roku wielkopolskie kompoty doczekały się wpisu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w kategorii Warzywa i owoce w woj. wielkopolskim. Do dziś w naszym regionie kompoty stanowią słodki akcent, a więc deser, po obiedzie.

Co ciekawe, kompoty można przygotowywać właściwie ze wszystkich owoców z przydomowego sadu czy ogrodu, ale również z owoców leśnych i innych dziko rosnących. Są jednak ważne zasady, by owoce w kompocie były zwarte, a płyn klarowny: najsmaczniejsze komputy zrobić można z owoców dojrzałych, ale jeszcze jędrnych, które nie rozpadną się przy gotowaniu – wyjątek stanowią agrest i gruszki, które nie mogą być dojrzałe w pełni.

Tradycyjnie zalewę stanowić ma jedynie woda i cukier, a w zależności od jego stężenia, mówimy o kompotach bardzo słodkich (24% cukru), średnio słodkich (20% cukru) oraz mniej słodkich (16%). Należy pamiętać, że im więcej owoców w słoju, tym mniej zalewy – musi więc ona być bardziej słodka.

Wielkopolskie kompoty charakteryzuje krótka pasteryzacja: od 10 do 25 minut, w zależności od gatunku wykorzystanego surowca.

Warto zajrzeć do [Kulinarium](#), gdzie znaleźć można receptury na smakowite kompoty (i nie tylko) z owoców. A dla tych, którzy chętnie sięgają po prawdziwe przetwory z owoców, wykonane z sercem i dbałością o tradycyjny smak, zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty [Zakładu Przetwórstwa Rolno-Spożywczego "Wiórek"](#) w Wiórku (gm. Mosina), członka Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego” – tu lato zamknięte w słoiczkach dostępne jest cały rok!

Aktualna lista produktów tradycyjnych dla woj. wielkopolskiego dostępna jest na stronie [Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi](#).

Instytut Skrzynki/Liliana Kubiak