

Узвар

Узвар — один из любимых у казаков напитков. По традиции его делали на Рождество. Смесь сухофруктов могла быть разной.



Что нужно

сушёные яблоки, груши, чернослив, изюм — всего 400 г
1,2 литра воды (6 стаканов)
мёд — по вкусу

- Внимательно перебери сухофрукты, чтобы не было повреждённых, подпорченных. Секрет хорошего узвара в хороших сухофруктах.
- Возьми горячую воду и залей ею сухофрукты на 10–15 минут. Подожди, пока они набухнут. Затем хорошо промой их. Очень важно, чтобы сухофрукты были чистыми. Пока занимаешься с фруктами, поставь на огонь кастрюлю с водой.
- Когда вода в кастрюле закипит, убавь огонь и положи сухофрукты в воду.
- Подожди, пока вода с сухофруктами начнёт кипеть, и сразу выключи огонь.
- Накрой кастрюлю крышкой и заверни её в полотенце. Оставь узвар томиться на 12 часов. Чем дольше он томится, тем насыщеннее будет его вкус. После можно добавить мёд.

