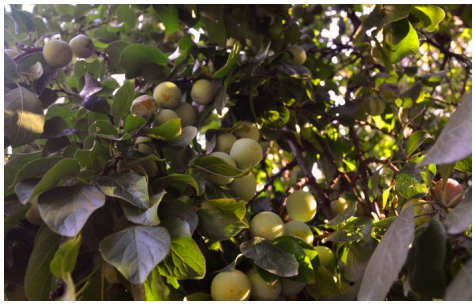
Drzewo ugina się pod naporem dojrzałych owoców. Wręcz bezsilnie załamuje gałęzie, zapraszając do zbiorów i pichcenia. Śliwki prężą się zuchwale.



fot. Kasia Łukasiewicz

Dzisiaj cudownie aromatyczny napój, zwany odrobinę staroświecko kompotem, a niedługo złote konfitury. Wszystko pachnie odrobiną zimy w lecie za sprawą świątecznych przypraw :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na kompot:

- Śliwki renklody
- Cukier
- Goździki
- Cynamon
- Imbir

Śliwki pozbawiamy pestek. Gotujemy w wodzie z dodatkiem cukru, cynamonu, goździków i rozgrzewającego imbiru. Podajemy na ciepło z owocami lub schłodzony.

Kumpocik ;)

Dodany przez kasia
piątek, 13 września 2013 20:26 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:34





fot. Kasia Łukasiewicz