

СОК ИЗ БОЯРЫШНИКА

- 1 кг плодов боярышника
- 50 г сахара
- 1 л воды



1. Вымытые плоды боярышника варите в небольшом количестве воды на слабом огне 1–2 часа.
2. Протрите через сито и в полученное пюре добавьте сахар и оставшуюся воду. Прокипятите и охладите.

КОМПОТ ИЗ БУЗИНЫ С ЯБЛОКАМИ

- 50 г сушеных плодов бузины
- 150 г сушеных яблок
- 100 г сахара
- 1 г лимонной кислоты
- 1 л воды



1. Яблоки варите 10–15 минут.
2. Добавьте бузину, дайте прокипеть, добавьте сахар и лимонную кислоту. Варите до готовности.

ЛЕСНАЯ ГАЗИРОВКА

Если вы добавите в стакан с березовым соком кристаллический сахар, сок начнет пениться.

КВАС ИЗ БЕРЕЗОВОГО СОКА


В бочки с березовым соком на веревках опустите мешочки с корочками ржаного хлеба. Через 2 дня дрожжи из хлеба попадают в березовый сок и начинается процесс брожения. Затем в бочки добавьте мешочки с корой дуба, которая служит консервантом. А для запаха добавьте вишню и стебли укропа. Бочки закройте. Через 2 недели квас готов. Употреблять его можно в течение всей зимы.

ФРУКТОВЫЙ КИСЕЛЬ

- 500 г малины, вишни, смородины или клубники
- 6 ст. ложек крахмала
- 6 стаканов воды
- сахар



1. Малину, вишню, смородину или клубнику выложите в кастрюлю и залейте водой.

- 
2. Сварите фрукты, разомните и процедите.
 3. К полученному соку добавьте 100 г сахара и поставьте вариться.
 4. Крахмал разведите в оставшемся холодном соке. Когда сок с сахаром начнет закипать, влейте сок с крахмалом, непрерывно помешивая.
 5. Несколько раз доведите до кипения, охладите и подавайте с сахаром.

Если нет поста, кисель хорошо подавать с молоком или сливками.



КОФЕ ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Семена и плоды можжевельника высушите, перемелите и в дальнейшем используйте, заливая горячей водой 20 г порошка на 200 мл напитка. Сахар добавьте по вкусу.



КОФЕ ИЗ КОРНЕЙ ОДУВАНЧИКА

Вымытые и обсушенные корни одуванчика высушите в духовке, пока они не приобретут темный цвет. Перемелите в кофемолке и варите как кофе по-турецки. Такое сырье для кофе хорошо соче-