

## Компот зі свіжих фруктів (винограду)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Виноград	63	63	84	60	60	80	0,36	0,36	0,48	0,12	0,12	0,16	9,36	9,36	12,48	39,00	39,00	52,00
	Цукор	0	6	8	0	6	8	0	0	0	0	0	0	0	5,99	7,98	0	22,74	30,32
	Вода	90	84	112	90	84	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Вихід страви</b>	–	–	–	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>160</b>	<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>0,48</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>	<b>9,36</b>	<b>15,3</b> <b>5</b>	<b>20,46</b>	<b>39,00</b>	<b>61,74</b>	<b>82,32</b>

### Технологія приготування

Виноград або персики перебирають, миють (персики розрізають наполовину, видаляють кісточку). Щоб плоди не темніли, їх до варки занурюють в холодну воду.

Сироп готують наступним чином: в гарячій воді розводять цукор (крім вікової категорії від 1 до 3 років), доводять до кипіння, проварюють (10—12 хв) та проціджують. В гарячий сироп занурюють підготовлені виноград або персики та доводять до кипіння.

Подають в чашці за температури +60...+65°C.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** в рідкому сиропі дольки плодів персика або цілі плоди винограду зберегли форму.

**Колір:** характерний даному виду плодів.

**Смак і запах:** солодкий, з ароматом використаних плодів.

**Консистенція:** компоту — рідка, плодів — м'яка.

