

Kompot z suszu

Czas przygotowania: ok. 40 minut

Porcje: 6 porcji

Składniki:

3 litry zimnej wody
200 g suszonych jabłek
200 g suszonych moreli
100 g suszonych gruszek
100 g suszonych żurawin, wiśni lub porzeczek
1/3 szklanki cukru
3 goździki
1 laska cynamonu

Przygotowanie:

Do dużego garnka włożyć owoce. Zalać wodą. Dodać cukier i przyprawy. Zagotować a gdy zaczną wrzeć zmniejszyć ogień i gotować jeszcze ok. 30 minut.

Po tym czasie wyłączyć gaz, kompot przykryć pokrywką i odstawić do kompletnego wystygnięcia.

Kompot można podawać klasycznie z owocami podczas świątecznego deseru.

Można też usunąć suszone owoce i kompot podawać z świeżym plasterkiem pomarańczy i kostkami lodu.

Przepis na Świąta bez zgagi



CONTROLLOC Control® 20 mg Skład: 1 tabletka dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorawodnego).

Wskazania: Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.