

# doces compotas

*Doce de fruta biológica. No Mundo Rural*



**Doces compotas.** A melhor forma de conservar frutos numa perpétua duração é alterar-lhes a forma e a qualidade transformando-os em compotas e geleias. Foi o profeta Michel Notre-Dame, Nostradamus na versão latina, que o disse num tratado sobre a maneira de fazer doces de fruta, já lá vão mais de 500 anos. E se profecias houve em que o médico francês terá sido certo, nesta matéria não foi menos assisado. Haverá melhor forma de preservar um punhado de gínjas o ano inteiro senão fundidas numa geleia cor de rubi? Ou, haverá maneira mais doce e aveludada de degustar abóbora do que em estado de compota? As avós das avós dirão que não. Há séculos que esta é a receita para desfrutar prazenteiramente a abundância em tempos de mûngua; de comer o fruto primaveril por alturas do cair da folha e o fruto estival ao calor da lareira. E é esta arte dos pontos de calda, pérola e rebuçado que lhe damos a provar. Aqui se registam dois exemplos apenas para aguçar o apetite: doce de castanhas biológicas, de Macedo de Cavaleiros, compota de melão com conhaque, de Lamego.

**Compotas.** No Mundo Rural, de 8 a 14 de Maio.

Rua Saraiva de Carvalho, 216, em Campo de Ourique

21 395 58 89 / [www.lojadomundorural.co.pt](http://www.lojadomundorural.co.pt)

