

На основе тыквенной семечки:



Тыквенная семечка (ядро)

500 гр



Крыжовник вяленый

200 гр



Густой мед

300 гр

В батончиках на основе тыквенной семечки можно использовать самую разнообразную ягоду, для аутентичности продукта местным условиям. Если вы из Карелии, то это может быть: брусника, клюква, морошка, если с Алтая – конечно же облепиха, и т.д. В данном рецепте мы использовали крыжовник. Все остальное аналогично предыдущему рецепту.



А вы знали о том, что крыжовник обыкновенный принадлежит к тому же роду, что и смородина? Крыжовник родом из Западной Европы и северной Африки. В Западной Европе выращивали его во Франции и в Германии. Его название в переводе означает «хрустящая ягода». Сортов крыжовника – великое множество, одни только англичане насчитали более тысячи сортов. В зависимости от сорта ягоды могут быть круглыми и продолговатыми, а их цвет – белым, желтым, зеленым, красным, пурпурным и даже черным. В вяленом виде очень хорошо подходит для батончиков, так как дает батончику запоминающийся вкус, отличающий его от всего «магазинного» что можно было бы попробовать.