

Je to džem, nebo marmeláda?



Marmeláda kontra džem

Ne, na maminčiny nadýchané lívance s jahodovou zavařeninou se prostě nedá zapomenout. **Že už to není zavařenina (v našich krajích nazývaná také marmeláda), ale džem?** Co nám to ta veledůležitá paní Unie zase rozkázala?

Jak to známe celý život

V českých kuchařských knihách a rodinných receptech nalezneme důsledné rozlišování pojmů marmeláda a džem podle způsobu přípravy i výsledné konzistence. **Naši marmeládu vyrábíme svařením ovocné šťávy a následným želírováním** (přirozeným působením pektinu obsaženého v ovoci nebo doplněním želírovacího přípravku). **Výsledná hmota má podobu jednolitého rosolu bez kousků ovoce. Náš džem vyrábíme rozvařením celého ovoce, má konzistenci spíše kašovitou a obsahuje kousky ovoce.**

Evropská unie to vidí jinak

Podle výnosu Evropské unie však je obojí džem, zatímco marmeláda musí obsahovat alespoň jednu pětinu citrusových plodů. Povolen je pak ještě název rosol pro výrobek zhotovený jen z ovocné šťávy bez kousků ovoce. S tím tedy asi nemáme problém.

Současní výrobci se s problémem vypořádali tím, že dřívější české marmelády označují názvem “zavařenina” nebo “ovocná směs”.

Na povídla nám ale naštěstí úředníci z Bruselu nedosáhli. Takže ty se připravují z hodně zralých švestek, hrušek, jablek, a dokonce i bezinek, nepřidává se do nich cukr a vaří se tak dlouho, až se z nich odpaří maximum vody a jsou hodně hustá.

Změny názvů skleniček s ovocnými dobrotami se ale týkají jen obchodů, do domácností nám unijní komisaři jistě nezavítají, aby nás poučili.

A pro zajímavost v Dánsku, Řecku a v Rakousku marmeládu, tak jak ji známe, v obchodech uvidíte. Tyto země si totiž vymohly výjimku.

Pro zaručený úspěch

- Příprava: **Zavařovací sklenice bezprostředně po umytí přípravkem na nádobí řádně vypláchneme horkou vodou** a až do jejich naplnění necháme stát obrácené dnem vzhůru na čisté utěrce.
- Odpěnění: Ještě před naplněním do sklenic **odstraníme veškerou pěnu, která se při vaření vytvořila**. Kvalitu pěna nekazí, ale ve sklenici nevypadá pěkně.
- Zkouška želírování: **Trochu zavařeniny před plněním kápneme na studený talíř** a necháme vychladnout. Je-li řídká, necháme ji ještě chvíli povařit.
- Plnění: **Sklenice postavíme na vlhkou utěrku a naplníme horkou zavařeninou**. Snažíme se, abychom nepotřísnil okraje sklenic. Pokud se tak stane, pečlivě je očistíme. Pak naprosto čistá víčka pevně uzavřeme a sklenice cca na pět minut postavíme dnem vzhůru, aby z nich unikl veškerý přebytečný vzduch. Někdo dokonce okraje sklenic a víček ještě otírá destilátem.

Náš tip: Šípková zavařenina

800 g šípků, 500 g jablek, šťáva a kůra z chemicky neošetřeného pomeranče, 500 g želírovacího cukru 2:1

Očištěné, opláchnuté šípky rozpůlíme, vybereme semínka a ve 250 ml vody 20 minut povaříme. Měkkou hmotu propasírujeme přes síto a odvážíme z ní 500 gramů. Oloupaná, vykrájená jablka nakrájíme na kostičky. Jablka se šípkovým protlakem, pomerančovou šťávou, kůrou a želírovacím cukrem uvedeme do varu. Asi 3 minuty povaříme a ještě horké nalijeme do připravených sklenic.