

Zavařování nás baví!



Jak udělat džem, marmeládu či povidla?

S pomocí želírovacích cukrů dnes připravíme domácí džemy velmi snadno a rychle Jsou to vlastně řidší ovocné pomazánky rosolovité konzistence, které si mažeme na pečivo nebo například přidáváme do jogurtů. **Marmelády jsou hustší a na rozdíl od džemů je můžeme použít jako náplň do těsta - díky své konzistenci se totiž neroztečou.**

Bohužel pravidla EU to nyní vidí jinak, protože podle výnosu Evropské unie je obojí džem, zatímco marmeláda může být vyrobená jen z citrusových plodů. Celý náš článek na toto téma si můžete přečíst [ZDE](#)

Možností použití je však mnohem více - oblíbenými ovocnými knedlíky počínaje a koblihami konče.

Povidla se připravují dlouho a k jejich přípravě je kromě samotného ovoce potřeba jen čas a trpělivost. Nepřidává se cukr ani zahušťující přípravky. Přezrálé ovoce se jen velmi dlouho a pomalu nechává odpařovat a zahušťovat na malém ohni, dokud nevznikne hustá a velmi trvanlivá hmota. Jsou-li povidla dostatečně tuhá, mají vydržet v nezměněné kvalitě pár let - a to bez cukru a jakýchkoliv konzervačních přísad.

Příprava skleniček a obecný postup

Nastřádat si můžeme skleničky malé i větší - dbáme jen, aby víčka byla bezvadná, neprohnutá, bez stopy rzi a aby se dala pevně zašroubovat. **Sklenky je třeba dokonale vymýt v horké vodě a nechat okapat** Po

naplnění džemem či marmeládou **pevně uzavřené skleničky ihned obrátíme dnem vzhůru a necháme zcela vychladnout.**

Uskladnění zavařených pochutin

Skleničky s džemy, marmeládami i kompoty uchováváme v temnu a chladu - ideální je studená spíž. Průběžně v ní kontrolujeme vše, co jsme v sezóně postupně zavařili - nejen džemy, ale také kompoty (hlavně meruňky se rády kazí), kyselé okurky, sladkokyselé zelí, červenou řepu a vše ostatní. **Jakmile džem či marmeládu jednou otevřeme, snažíme se obsah co nejdříve spotřebovat.** Načatou skleničku opět pevně zavřeme a uchováváme v horní části chladničky.

Nakládání (nejenom) okurek

Nejdůležitější je nálev. Jeho příprava není nijak pracná, ale vyžaduje důkladnou znalost receptu a značnou přesnost. **Poměr koření v nálevu musí být totiž dokonale vyvážený,** aby měly okurky tu správnou chuť. Naplněné sklenice zalijeme nálevem a vkládáme do zavařovacího hrnce. Je nutné vložit sklenice teprve v té chvíli, kdy voda v hrnci dosáhne předepsané teploty. Jinak by okurky ztratily spoustu vitamínů. Po vyjmutí zkontrolujeme, zda všechna víčka drží a necháme vychladnout.

Vyzkoušejte naše recepty:

Česnek v pikantním nálevu

2 dl bílého vína, 1 dl octu, 1 dl vody, 50 g pískového cukru, 1 lžička soli

Na dno malé skleničky dáme lžičku oleje, poklademe oloupanými stroučky česneku, proložíme celým pepřem, bobkovým listem, hřebíčkem a feferonkou a zalijeme teplým nálevem. Sterilizujeme 15 minut při 85°C.

Základní nálev na zeleninu

4 l vody, 850 g cukru krystal, 50 g soli, 7 lžic hořčičného semene, 1,3 l octa, 2 sáčky deka, 1 lžíce tlučeného kmínu

Do vody dáme sůl, cukr, hořčičné semeno, kmín a přivedeme do varu. Pak přidáme ocet, přivedeme znovu do varu a přidáme deko. Vaříme asi 5 minut. Odstavíme a přecedíme.

Česnekové okurky s paprikou

2 červené papriky, 1,5 kg malých okurek, 200 g červené cibule, 16 stroužků česneku, 500 ml octa, 800 g cukru, 4 lžíce soli, 1 lžíce hořčičných semen, 1/2 balení deka, 2 lžíce nakládacího koření

Papriky rozpůlíme a odstraníme semeník. Česnek přepůlíme, cibuli nakrájíme na dílky, okurky na kolečka a papriky na kostky. Vodu uvedeme do varu a papriky v ní asi 5 minut povaříme. Vyjmeme, ochladíme studenou vodou a spolu s cibulí, česnekem a okurkami narovnáme do sklenic. Vodu po paprikách svaříme s octem, cukrem a solí, přidáme deko a nakládací koření a 5 minut povaříme. Horkým nálevem zalijeme zeleninu ve sklenicích a dobře uzavřeme.

Houbový salát se zeleninou

1/3 hub, 1/3 cibule, 1/3 sladkých paprik + na 1 litr nálevu: 1 bobkový list, 15 zrněk pepře, 5 jalovců

Houby, cibuli a papriky vaříme 3 minuty. Scedíme a propláchneme. Naplníme do sklenic a bobkový list, pepř a jalovec. Sterilizujeme 25 minut.

Výborná čalamáda

4 kg bílého zelí, 1 kg paprik, 1/2 kg cibule, 1/2 kg mrkve, 1/2 l octa, 2 dl oleje, 300 g cukru krystal, 1 deko

Nakrájíme zelí, papriky, cibuli, mrkev a vše promícháme v kbelíku. Zalijeme octem a olejem, přidáme cukr a deko. Zatížíme druhým kbelíkem plným vody a necháme 24 hodin stát. Plníme do sklenic a uložíme bez sterilizace.

Švestková klevela

1 kg dobře vyzrálých čerstvých švestek, 300 g cukru, 2 lžíce rumu nebo lžička vanilkového cukru či mleté skořice

Očištěné švestky rozloupáme, odstraníme pecky, v širokém kastrolu podlijeme několika lžícemi vody. Zahříváme na malém plaménku za častého zamíchání, dokud nezměknou. Postupně přidáváme cukr a vaříme ještě 10 minut. Klevelu odstraníme z tepelného zdroje, vmícháme rum (vanilkový cukr nebo skořici). Nalijeme do skleniček a okamžitě uzavíráme víčky a obracíme dnem vzhůru. Můžeme i sterilizovat, a to při teplotě 98°C asi 20 minut.

Cuketa pod maso

3 kg mladé cukety nebo patisonů, 250 g sádla, 1 kg cibule, 1 lahvička sojové omáčky, 2 sáčky koření Vegeta speciál, 2 větší konzervy rajčatového protlaku, 1 lžička mletého čili, 25 g mletého zázvoru, 3 palice česneku

Cuketu nebo patison nakrájíme na kostky. Na sádle osmažíme cibulku, přidáme cuketu, koření, na plátky nakrájený česnek, sojovou omáčku a vegetu a na mírném ohni dusíme 30 min. Nakonec přidáme rajský protlak a ještě 5 minut dusíme. Ještě horké plníme do sklenic a 20 minut sterilizujeme při 85°C.

Melounová marmeláda

2 kg vodního melounu, 2 kg želírovacího cukru, kůra a šťáva z 6 citronů

Dužinu melounu zbavíme semen a nadrobno nakrájíme. Promícháme ji s cukrem a nastrouhanou kůrou a šťávou z citronu. Necháme několik hodin stát. Poté přivedeme k varu a prudce vaříme 4 minuty. Marmeládu naplníme do sklenic a necháme vychladnout.

Broskvová bowle

1 kg zralých broskví, 400 g sypkého cukru, 3 dl brandy nebo koňaku

Broskve omyjeme, sloupneme, rozpůlíme, vyjmeme pecky a dužinu nakrájíme na kostky. Promícháme je v míse s cukrem, vložíme do skleniček, zalijeme koňakem (ovoce musí být potopené) a uzavřeme. Druhý den obrátíme skleničky dnem vzhůru, aby se rozpustil cukr. Uložíme je v chladu a temnu.

Babiččino povidlí z hrušek

Hrušky omyjeme, odstraníme jádřinec a i se slupkou nakrájíme na drobnější kousky. Dáme do trouby a necháme dusit. Až se část šťávy vydusí, umixujeme povidlí. Během mixování přidáme trochu koření – namletou skořici a badyán. Jsou-li povidla ještě řídká, dáme je zase s pekáčem do trouby a dodusíme. Jsou-li naopak moc husté, babička přilívala trochu rumu. Povidla dáme do skleniček a pro jistotu sterilizujeme.

Babiččino povidlí z jablek

Jablíčka oloupeme a zbavíme jádřince a jemně nastrouháme. Přidáme cukr a ocet. Na 3 kilogramy jablíček 1 kilogram cukru a 2 decilitry octa. Řádně promícháme a uložíme do druhého dne na chladném místě. Druhý den povidlí dusíme, a až je řádně husté, dáme do skleniček a je hotovo. Konzervuje je přidaný cukr. Křížaly
Sušit se dá téměř všechno ovoce. Tradiční jsou hrušky, jablka, švestky a třešně. Nejoblíbenější a nejzajímavější jsou sušené jahody a dobře chutná i černá jeřabina. Sušit můžeme však i dýni. V sirupu (kopeném nebo vyrobeném z vody a cukru, případně příchutě) doskllovata povaříme na kousky nakrájenou dýni. Odcedíme a dáme sušit.

Další recepty na zavařování

Všechny naše recepty na zavařování naleznete [ZDE](#)