

REVEŇ

Reveňová zavařenina I.

Na 1000g reveně 500g cukru.

Omyté řapíky reveně oloupeme, (je-li reveň mladá, nemusí se loupat), zbavíme tvrdých konců a nakrájíme na špalíčky, spaříme vařící vodou, necháme okapat, vložíme do kastrolu, přidáme cukr a za stálého míchání, nejprve na prudkém ohni, později na mírném, vaříme nejméně 20 minut. Horkou zavařeninu naplníme do sklenic, uzavřeme víčky a obrátíme dnem vzhůru, dokud nevychladne.

Reveňová zavařenina II.

1000g reveně, 500g cukru, trochu mleté skořice a citronová kůra.

Reveň očistíme, je-li reveň mladá, nemusí se loupat, jinak oloupeme, rozkrájíme a rozvaříme v malém množství vody. Po uvaření protlačíme sítem, přidáme cukr, skořici, citronovou kůru, promícháme, zavaříme a plníme do sklenic.

Jádra z vlašských ořechů v cukru

Na 1000g jader 600g cukru, kousek vanilky.

Jádra z čerstvých ořechů rozpůlíme a narovnáme do sklenic. V troše vody svaříme cukr s trochou vanilky, horký nalijeme na jádra, sklenice uzavřeme víčky a obrátíme dnem vzhůru, dokud nevychladnou.

Pampeliškový med

200 květů pampelišek, 1 litr vody, citron, 1000g cukru.

Květy pampelišek propláchneme pod tekoucí vodou, dáme do nádoby, zalijeme vodou, přidáme citron nakrájený na kolečka (bez jader), uvedeme do varu a vaříme 15 minut, potom odstavíme z ohně a necháme do druhého dne stát. Druhý den pampelišky se šťávou přecedíme přes plátýnko a květy vymačkáme. Do šťávy přidáme cukr a vaříme 1-1½ hodiny na mírném ohni za občasného míchání. Med nalijeme do sklenic a uzavřeme víčky a na 5 minut obrátíme dnem vzhůru.

Sedmikráskový med

0,5l květů sedmikrásky, 1 kg cukru, šťáva ze 2 citronů, 8dl vody.

Květy sedmikrásek propláchneme studenou vodou, necháme okapat a zalijeme ve skleněné nádobě 0,75l vařící vody a necháme stát do druhého dne. Scedíme přes plátěný ubrousek, nalijeme zpět do skleněné varné nádoby, přidáme cukr, citronovou šťávu a vaříme tak dlouho, až získáme řidší medovou konzistenci. Horký med naplníme do malých skleniček, uzavřeme víčky a na 5 minut obrátíme dnem vzhůru.

JJ.



ZAVAŘOVÁNÍ

ZAVAŘOVÁNÍ

Předkládáme Vám recepty, které se dědí z generace na generaci a které si ženy mezi sebou vyměňují na pracovišti i při přátelském posezení.

ANGREŠT

Angreštová šťáva

Na 500 ml angreštové šťávy 500 g cukru.

Omytý, stopek zbavený angrešt umeleme na strojku na ovoce, do šťávy přidáme cukr, svaříme, odstavíme z ohně a necháme 1 až 1,5 hodiny stát. Potom ji opatrně přelijeme do lahví, zazátkujeme a sterilujeme při 80-85 °C 10 minut. Láhve položíme nebo obrátíme dnem vzhůru, až šťáva vychladne.

Angrešto-rybízový rosol

Na 1 l šťávy 800 g cukru.

Rybíz a angrešt dáme s trochou vody vařit. Když ovoce pustí šťávu, přefiltrujeme ji. Na 1 litr šťávy odvážíme 800 g cukru. Šťávu dáme znovu vařit na 10 minut, potom přidáme cukr a dále vaříme. Jakmile šťáva začne dostatečně želírovat, plníme ji do skleniček, zavíčkujeme a na 10 minut obrátíme dnem vzhůru.

BROSKVE

Broskve ve vlastní šťávě

Zralé tvrdé broskve, na litrovou sklenici 1 lžíce cukru a 1 lžíce vody.

Omyté, oloupané, rozpůlené broskve bez pecek narovnáme do sklenic řezem dolů, prosypeme cukrem, polijeme lžící horké vody a uzavřeme. Vložíme do zavařovacího hrnce s horkou vodou a sterilujeme 20 minut při teplotě 85 °C. Potom sklenice rychle ochladíme.

Broskvový kompot

Zralé tuhé broskve, na 1 l vody 400 g pískového cukru.

Omyté, oloupané, rozpůlené a vypeckované broskve narovnáme do sklenic řezem dolů a zalijeme horkým cukerným nálevem. Uzavřeme sklenice víčky a sterilujeme 20 minut při teplotě 85 °C. Potom ihned ochladíme.

HRUŠKY

Hruškový kompot

Na 1 l vody 300 g cukru, 2 lžičky kyseliny citronové nebo 1 lžička octa, 1-2 hřebíčky nebo kousek skořice.

DÝNĚ

Dýňový kompot

Na 1 l vody 300 g cukru, kůra z jednoho pomeranče, 2-3 hřebíčky, ½ lžičky kyseliny citronové.

Dýni omyjeme, oloupeme, vykrojíme jádřinec, pevnou dužinu nakrájíme na kostky, dáme do kastrolu, prosypeme cukrem a necháme asi 2 hodiny prosladit. Potom přidáme vodu, pomerančovou kůru, koření a kyselinu citronovou a vaříme, až dýně zesklivatí. Dýni i s roztokem nalijeme do sklenic, uzavřeme víčky a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C.

Dýně v octě

300 ml vody, 1 lžíce soli, 100 ml octa, 2-3 snítky kopru, 1 lžíce hořčičných semínek, 100 g cukru.

Dýni omyjeme, oloupeme, vykrojíme jádřinec, dužinu nakrájíme na kostky, dáme do kastrolu, osolíme, posypeme cukrem, zalijeme octem a necháme stát do druhého dne. Druhý den zalijeme vodou, přidáme koření, uvedeme do varu a vaříme, dokud dýně nezesklovatí. Potom ji dáme i s nálevem do sklenic, přidáme snítky kopru, uzavřeme víčky a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C.

OKURKY

Znojemské okurky

3 l vody, 1 l 8% octa, 400 g cukru, 120 g soli.

Koření: nové koření, hořčičná semínka, celý pepř, jalovec, snítky kopru, křen, cibule, mrkev, bobkový list.

Okurky zbavíme stopek a okvětí. Na 1 hodinu je namočíme do studené vody, potom je důkladně v několikeré vodě opereme a necháme okapat. Na dno sklenice dáme kolečka cibule, mrkve, křenu, nové koření, kopr a ve svislé poloze narovnáme okurky, nahoru položíme okurky napříč. Svaříme vodu s octem, cukrem a solí a horký nálev nalijeme na okurky. Sklenice uzavřeme víčky a sterilujeme 20 minut při teplotě 85 °C. Po sterilaci ihned ochladíme.

Rychlokvašky

Na 1 litr vody 2-3 lžičky soli, snítky kopru, 2-3 stroužky česneku.

Větší nakládačky bez stopek a okvětí namočíme do vody, důkladně omyjeme, necháme okapat, propíchneme vidličkou a narovnáme do sklenice, kameninové nádoby apod. spolu s česnekem a koprem, zalijeme solným roztokem, aby okurky byly zcela ponořeny. Okurky zatížíme kamenem nebo prkénkem. Můžeme je konzumovat za 2-3 dny.

Nejprve si svaříme nálev. Cukety omyjeme, oloupeme, rozpůlíme, vykrojíme jádřince a tuhou dužinu nastrouháme na hrubším struhadle. Dáme do sklenic a zalijeme horkým nálevem. Sklenice uzavřeme víčky a sterilujeme 20 minut při teplotě 85 °C.

Takto připravené cukety používáme hlavně k přípravě zeleninové přílohy k masu (podobně jako zelí), ale i při přípravě zeleninových salátů, při dušení masa apod.

Cuketové čatní

250g cuket, 170g jablek, 130g cibule, 25g čerstvého křenu, špetka Vegety, sladké papriky a karí, 5 lžíc 8% octa.

Omyté a oloupané cukety po vykrojení jádřinců nakrájíme na kousky, omytá, oloupaná jablka bez jádřinců na čtvrtky, oloupané cibule přepůlíme a rozkrájíme na plátky. Vše vložíme do kastrolu, přidáme koření, ocet a nastrouhaný křen, uvedeme do varu a vaříme 15 minut. Horké čatní naplníme do skleniček, uzavřeme víčky a obrátíme dnem vzhůru, než vychladnou. Cuketové čatní je chutná příloha k masům, sekané apod.

Kompot z cuket

500g cuket, 38g cukru, 1l vody, šálek octa, ½ lžičky soli, citronová kůra.

Cukety omyjeme, oloupeme, vykrojíme jádřince a tuhou dužinu nakrájíme na kostky, posypeme solí, zalijeme šálkem octa a necháme stát do druhého dne. Potom cukety vyjmeme. Cukr svaříme ve vodě, přidáme do něj cukety a vaříme, dokud cukety nezesklovatí. Během varu odebíráme pěnu. Cukety vyjmeme, narovnáme do sklenic, přidáme citronovou kůru a zalijeme horkým cukerným roztokem. Sklenice pečlivě uzavřeme víčky, a obrátíme dnem vzhůru než vychladnou.

ČERVENÁ ŘEPA

Červená řepa ve sladkokyselém nálevu

Na 1l vody 0,3l 8% octa, 100g cukru, 40g soli, špetku anýzu a fenyklu.

Červenou řepu důkladně omyjeme a očistíme (ale neloupeme!), zalijeme vařící vodou a uvaříme doměkka. Potom ji vyjmeme, oloupeme, nakrájíme na kostičky a dáme do sklenic. Svaříme vodu s octem a dalšími přísadami a horký nálev nalijeme na řepu. Sklenice uzavřeme a sterilujeme 10 minut při teplotě 85 °C. Potom ihned ochladíme. Používáme jako přílohu k masu.

Omyté hrušky oloupeme, rozpůlíme, jádřince vykrojíme a ihned dáme do okyselené vody a uvaříme doměkka. Hrušky rychle ochladíme ve studené vodě a dáme do sklenic spolu s kořením. Do nálevu přidáme cukr, povaříme a horký nalijeme na hrušky. Sklenice uzavřeme víčky a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C. Sklenice rychle ochladíme.

Hrušková zavařenina

1000g hrušek, 1000g cukru, voda.

Omyté hrušky oloupeme, rozpůlíme, odstraníme jádřince a nakrájíme na osminky, dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou tak, aby byly ponořené a 10 minut povaříme. Mezitím do dalšího hrnce dáme cukr a asi ½ l odvaru z hrušek, promícháme a přivedeme do varu. Do vařícího sirupu přidáme povařené hrušky a na mírném ohni zvolna vaříme doměkka. Horkou zavařeninu přelijeme do sklenic, uzavřeme víčky a sklenice obrátíme dnem vzhůru, dokud nevychladnou.

JABLKA

Jablka ve vlastní šťávě

Omytá jablka nastrouháme na hrubém struhadle. Zakapeme je ihned citronovou šťávou a plníme do sklenic asi 1½ cm pod okraj. Zavíčkujeme. Sklenice o objemu 0,3l sterilujeme 50 minut, sklenice o objemu 0,7l pak 60 minut při 85 °C.

JAHODY

Jahody ve vlastní šťávě

Na 0,7l sklenici 2 lžice krystalového cukru.

Jahody přebereme, opereme, zbavíme stopek a kališních kvítků, necháme okapat a vložíme do sklenic. Setřeseme a doplníme ovocem (1½ cm pod okraj sklenic). Posypeme cukrem, znovu setřeseme a podle potřeby ještě doplníme jahodami. Sklenice uzavřeme víčky a sterilujeme 10 minut při teplotě 85 °C. Potom ihned ochladíme.

Jahodová zavařenina

1000g jahod, 600g cukru, 2300ml vody.

Jahody přebereme, opereme, otrháme stopky i s kališky. Potom svaříme cukr s vodou, vložíme do něho jahody a opatrně potřeseme nádobou, aby se jahody do sirupu ponořily. Potom je vaříme na mírném ohni tak dlouho, dokud se sirup kápnutý na talíř neroztéká a kapka uchovává tvar, ovoce nevystupuje na povrch, je průzračné a rovnoměrně rozložené v sirupu. Horkou zavařeninu plníme do sklenic, uzavřeme je víčky a obrátíme dnem vzhůru, dokud nevychladne.

MALINY

Maliny ve vlastní šťávě

Na 1000g malin 5 lžic cukru.

Přebrané maliny zbavíme okvětních lístků, dáme na chvilku do osolené vody, event. zbavíme vyplavených červíků a propláchneme tekoucí vodou, necháme okapat, vložíme do porcelánové mísy, rozmačkáme s cukrem a naplníme do zavařovacích sklenic. Uzavřeme víčky a sterilujeme 10 minut při teplotě 85 °C. Potom ihned ochladíme.

MERUŇKY

Meruňky ve vlastní šťávě

Na 500g vypeckovaných meruněk asi 100g cukru.

Omyté a rozpůlené meruňky narovnáme do sklenic řezem dolů a jednotlivé vrstvy prosypeme cukrem. Sklenice uzavřeme víčky a sterilujeme 10 minut při teplotě 85 °C. Po sterilaci ihned ochladíme.

Meruňkovo-ostružinová zavařenina

750g vypeckovaných meruněk, kůra z ½ citronu, 500g ostružin, špetka mletého zázvoru, 1000g želírovacího cukru.

Meruňky nejprve ponoříme do vařící vody a potom do studené. Oloupeme, nakrájíme na kousky a smícháme s citronovou kůrou. Ostružiny přebereme, opereme a necháme okapat. Polovinu ostružin rozmačkáme, přidáme zázvor a opatrně smícháme s celými ostružinami. Každý druh ovoce vaříme zvlášť. Hned na začátku varu do ovoce zamícháme po 500g cukru a vaříme meruňky 8-10 minut, ostružiny 3-5 minut. Potom hned plníme do sklenic – vrstvu meruněk, vrstvu ostružin a tak dále – sklenice uzavřeme víčky a obrátíme dnem vzhůru, dokud nevychladnou.

Rybízová zavařenina

Na 1000g černého, červeného nebo bílého rybízu 800g cukru.

Opraný rybíz zbavený střípin, vložíme do kastrolu a za stálého míchání zahříváme. Po částech přidáváme cukr, aby se nepřerušil var a vaříme, až zavařenina houstne (stéká z vařečky a kápnutá na studený talíř ztuhne). Horkou zavařeninu plníme do sklenic a po zavíčkování je obrátíme dnem vzhůru dokud nevychladnou.

Smíšená zavařenina

1000g směsi ovoce (rybíz, maliny, ostružiny, borůvky, brusinky atp.), 500g cukru, špetka skořice, šťáva z 1 citronu, 2 lžice rumu.

Oprané ovoce dáme do kastrolu, nepatrně podlijeme vodou a přidáme citronovou šťávu. Přivedeme do varu a za stálého míchání necháme část tekutiny odpařit. Bez přerušování varu přidáme cukr, potom špetku skořice a vaříme, až je zavařenina dostatečně hustá (stéká z vařečky a kápnutá na studený talíř ztuhne). Přidáme rum, naplníme předeřáté sklenice, zavíčkujeme je a obrátíme dnem vzhůru dokud nevychladnou.

CELER

Celer ve sladkokyselém nálevu

1l vody, 0,3l 8% octa, 130g cukru, 40g soli, koření podle chuti: hořčičné semínko, nové koření, celý pepř.

Celer omyjeme, dobře očistíme, event. oloupeme a nakrájíme na nudličky, hranolky nebo kostičky a hned vložíme do vařící mírně osolené vody a vaříme téměř doměkka. Mezitím si svaříme vodu s cukrem, octem a solí s kořením. Nakrájený celer vyjmeme, propláchneme studenou vodou, narovnáme do sklenic a zalijeme teplým sladkokyselým nálevem. Sklenice uzavřeme kovovými víčky a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C. Přidáváme k pečenému a vařenému masu, používáme do salátů apod.

Celer ve slanečném nálevu

Na 1l vody 20g soli.

Celer omyjeme, dobře očistíme, event. oloupeme a nakrájíme na zhruba centimetrová kolečka, vložíme do vařícího solného roztoku a uvaříme téměř doměkka. Pak jej vyjmeme, propláchneme studenou vodou, nakrájíme na nudličky, hranolky nebo kostičky, dáme do sklenic a zalijeme horkým slanečným nálevem. Sklenice uzavřeme a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C. Používáme při přípravě dušeného masa, zeleninových polévek, salátů apod.

CIBULE

Cibulky ve sladkokyselém nálevu

Na 1l vody 0,3l octa, 130g cukru, 40g soli, přiměřeně nového koření, celý pepř, hořčičná semínka, bobkový list, červená kapije.

Svaříme sladkokyselý nálev s kořením, vložíme do něho oloupané a omyté cibulky, necháme přejít var a narovnáme do zavařovacích sklenic, přidáme na nudličky nakrájenou červenou kapii, zalijeme teplým nálevem, sklenice uzavřeme a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C. Vhodné jako příloha k masu a také při přípravě salátů.

CUKETY

Cukety ve sladkokyselém nálevu

1l vody, 0,3l 8% octa, 120g cukru, 40g soli.