

ŠÍPKY

Sušené šípky

K sušení jsou nejvhodnější takové šípky, které jsou zcela vybarvené, ale dosud pevné, sklizené nejlépe po prvním mrazíku. Mají být sušeny co nejdříve po sběru. Nesmějí být scvrklé, zplesnivělé nebo nahnílé. Šípky sušíme celé nebo rozpůlené a pečlivě zbavené semen a chloupků. Celé nebo rozpůlené šípky před sušením opereme a necháme okapat. Oprané šípky rozložíme v jedné vrstvě na lísy (nejlépe dřevěné). Sušíme je buď na slunci v přirozeném proudění vzduchu, nad kamny, v troubě, nebo v domácích sušárnách. V prostorách, ve kterých můžeme regulovat teplotu sušícího vzduchu, sušíme šípky při průměrné teplotě 50-60 °C. Počáteční a konečná teplota vzduchu má být o málo nižší než teplota ve střední fázi sušení. Tímto způsobem zabráníme většímu úbytku vitamínu C.

Správně usušené šípky mají být tvrdé a křehké. Používáme je k přípravě osvěžujících a léčivých čajů odvarem nebo nálevem.



TRNKY

Trnková povidla

Zcela zralé trnky podlijeme malým množstvím vody a zcela rozvaříme. Horkou hmotu propasírujeme dostatečně hustým sítem, aby se v něm zachytily veškeré pecky. Získaný protlak zahušťujeme rovnoměrným varem za stálého míchání. Tímto způsobem odpaříme asi 75% původního objemu. Ke konci varu můžeme povidla přisladit přidáním 30-50g cukru na 1 kg protlaku. Hotová povidla naplníme za horka do obalů, které necháme otevřené, až se utvoří na povrchu povidel škráloup.

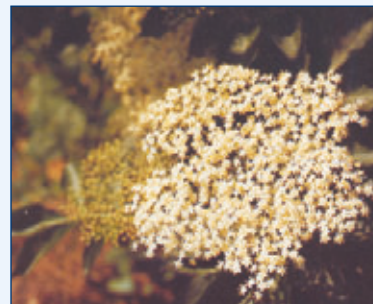


Sušené trnky

Trnky sušíme celé a odstropkované. K sušení jsou vhodné trnky pouze zcela zralé až mírně přezrálé. Před vlastním sušením plody předváříme. Ponořujeme je na 20-30 sekund do vroucí vody okyselené 20g kyseliny citronové na 1 l vody. Tím usnadníme vypařování vody z ovoce a rovnoměrnější sušení. Předvažené trnky vychladíme studenou vodou, necháme je odkapat a uložíme v jedné vrstvě na lísy.

Trnky sušíme na slunci, nad kamny, v troubě nebo v sušárně. Při sušení v troubě nebo v sušárně má být teplota na začátku sušení 40-50 °C, uprostřed sušení 70-80 °C a ke konci sušení 50-60 °C. Správně usušené trnky mají být vláčné a neovlhle.

JJ



Květy černého bezu



Žlutoplodý dřín



Hlošina úzkolistá



Plody jalovce obecného

ZPRACOVÁNÍ MÉNĚ ZNÁMÉHO OVOCE



Mandloň

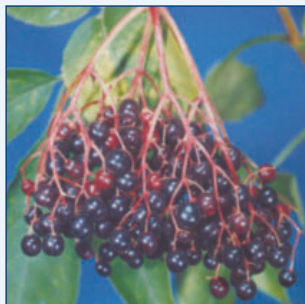


Višeň

BEZ ČERNÝ – BEZINKY

Bezinkový kompót

Oprané a odstopkované bezinky buď přímo naplníme do sklenic, nebo je před tím jen zcela krátce povaříme ve vodě okyselené kyselinou citronovou. Předvařené bezinky v kompotech neplavou. Předvařením však může část nutričně cenných složek přejít do vody. Bezinky zalijeme ve sklenicích roztokem, který připravíme rozpustěním 700-800 g cukru a 4 g kyseliny citronové v 1 l vody.



Bezinková zavařenina

Odstopkované bezinky mírně povaříme s malým množstvím vody a ještě za horka je propasírujeme přes jemnější síto. Protlak odměříme a varem zahušťujeme. Po počátečním odpaření rozpustíme v protlaku 600 g cukru a 6 g kyseliny citronové na 1 kg protlaku. Současně přidáme pektinový přípravek. Ve varu za neustálého míchání pokračujeme, až zavařenina dostatečně zhoustne a hmota začne rosolovat. Horkou zavařeninu naplníme do předehřátých sklenic, uzavřeme, obrátíme a necháme chladnout. Můžeme i po naplnění a uzavření sterilovat.

Bezinková povidla

Bezinky podlijeme vodou, rozvaříme a propasírujeme. Protlak zahušťujeme varem. Ve varu pokračujeme za nepřetržitého míchání tak dlouho, až hmota dostatečně zhoustne. Má se odpařit asi 70 % původního objemu. Pro přichucení můžeme přidat k částečně zahuštěnému protlaku 30-50 g cukru a 3 g kyseliny citronové na 1 kg protlaku. Hustá kusovitá povidla naplníme za horka do obalů a ponecháme je nezakrytá vychladnout. Po vytvoření povrchového škráloupu vychladlá povidla uzavřeme.

BORŮVKA

Borůvkový kompót

Odstopkované, plně zralé, ale dosud pevné bobule naplníme do sklenic a zalijeme nálevem. Méně zralé a více pevné plody zcela krátce předvaříme ve vroucí vodě. Nálev připravíme rozpustěním 500 g cukru a 3 g kyseliny citronové na 1 l vody. Místo nálevu můžeme bobule ve sklenicích prosypat krystalovým cukrem v množství 100 g na sklenici o objemu 0,7 l.



OSTRUŽINY

Ostružinový kompót

Zralé ale pevné ostružiny odstopkujeme a pod sprchou opereme. Po odkapání je naplníme do sklenic těsně tak, aby celistvost plodů byla zachována. Ve sklenicích ostružiny zalijeme nálevem připraveným rozpustěním 550 g cukru a 2 g kyseliny citronové na 1 l vody. Po uzavření kompót sterilujeme při teplotě vodní lázně 80 °C po dobu 15 minut nebo při teplotě 85 °C po dobu 10 minut.



Ostružinová zavařenina

Plně zralé až přezrálé ostružiny podlijeme 250 ml vody na 1 kg plodů a zcela rozvaříme. Rozvařené ostružiny propasírujeme na jemném síti, abychom odstranili co nejvíce pecek. Protlak uvedeme do rovnoměrného varu. Po odpaření přibližně 1/3 původního objemu rozpustíme v protlaku 600 g cukru a 5 g kyseliny citronové na 1 kg protlaku. S poslední dávkou přidáme pektinový přípravek. V zahušťování protlaku pokračujeme za stálého míchání. Jakmile zjistíme, že hmota je dostatečně zahuštěná a výrazně tuhne, var ukončíme.

Ostružinový mošt

K výrobě ostružinového moštu lze použít ostružiny již zcela zralé. Plody rozdrťme a drť necháme při teplotě asi 20 °C po dobu 12 hodin naležet. Naleželou drť vylišujeme a šťávu vyčistíme sedimentací. Šťávu z ostružin můžeme také získat propařováním rozmačkaných plodů nebo mechanickým odšťavovačem.

K čiré šťávě přidáme 500 ml vody a 200 g cukru na 1 l vyčiřené šťávy. Mošt naplníme do lahví, uzavřeme je a sterilujeme.

RAKYTNÍK

Rakytňákový kompót

Zralé, pevné a svěží peckovičky šetrně opereme (nejlépe osprchováním). Plody nepředvaříme, aby se nevyluhovaly cenné látky. Peckovičky uložené ve sklenicích zalijeme nálevem ze 700 g cukru a 3 g kyseliny citronové na 1 l vody. Sklenice uzavřeme a kompót sterilujeme při teplotě vodní lázně 90 °C 15 minut.



Mišpulová zavařenina

Mišpule podle jejich tuhosti buď rozkrájíme, rozemeleme, rozstrouháme nebo jinak rozdrtíme. Na 1 kg drti přidáme 300 ml vody a směs vaříme, až drť zcela rozvaříme. Rozvařenou drť propasírujeme. Po odpaření části hmoty přidáme na 1 kg drti 700 g cukru a 3 g kyseliny citronové. Ve varu pokračujeme až do požadovaného zahuštění. Zavařeninu naplníme za horka do obalů, uzavřeme a necháme na vzduchu chladnout, nebo ji ve vodní lázni sterilujeme.

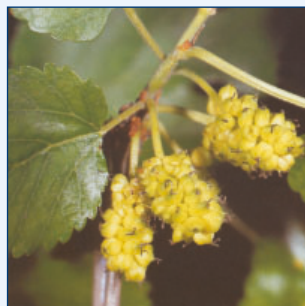
Mišpulová povidla

K výrobě povidel jsou vhodné pouze mišpule hodně uleželé nebo mišpule, které na keřích prodělaly mrazíky. Mišpule rozdrtíme, podlijeme malým množstvím vody a za stálého míchání zcela rozvaříme. Rozvařenou hmotu propasírujeme, abychom odstranili nejdle části. Protlak za neustálého varu a míchání odpařujeme. Z původního objemu odpaříme asi 70 %. Ke konci odpařování (zahušťování) ochutíme povidla přidáním 50-70 g cukru na 1 kg protlaku. Povidla naplníme za horka do obalů. Nádoby necháme nezakryté. Uzavřeme je teprve tehdy, až se utvoří na povrchu škráloup a povidla zcela vychladnou.

MORUŠE

Morušový kompot

Pro kompot jsou vhodné jak červené, tak i černé nebo bílé plody. Moruše mají být pevné, nejsou vhodné plody plně zralé nebo přezrálé. Nejprve je šetrně opereme osprchováním studenou nebo jen mírně vlažnou vodou. Při větší zralosti je pouze přetřídíme a nepereme, potom je narovnáme co nejtěsněji do sklenic a zalijeme nálevem připraveným rozpuštěním 400 g cukru a 5 g kyseliny citronové na 1 l vody.



Morušový sirup

Rozmačkané moruše necháme 12 hodin nalezet a nakvasit. Drť vylisujeme přes plachetku a šťávu vyčerpáme sedimentací. V čiré šťávě rozpustíme zastudena nebo za tepla 1,6 kg cukru a 8 g kyseliny citronové na 1 l šťávy. Plníme do lahví a uzavřeme. Sirup nesterilujeme.

Borůvková zavařenina

Borůvky podlijeme malým množstvím vody a mírně je povaříme, aby poněkud změkly (hlavně jejich slupky). Mírně rozvařené bobule propasírujeme přes jemné síto. Protlak varem zahušťujeme a po odpaření asi 1/4 hmoty rozpustíme v protlaku postupně 600 g cukru a 5 g kyseliny citronové na 1 kg protlaku. Současně s poslední dávkou cukru přidáme pektinový přípravek. V prudkém varu za stálého míchání pokračujeme, až zavařenina dostatečně zhoustne. Plníme ji za horka do obalů, uzavřeme, obrátíme a necháme chladnout.

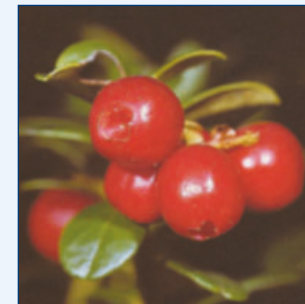
Borůvkový rosol

Pro výrobu rosolu jsou vhodné méně zralé a více pevné borůvky. Bobule mírně rozdrtíme a přidáme k nim 500-600 ml vody na 1 kg borůvek. Borůvky s vodou zakryjeme pokličkou a 20 minut mírně vaříme. Během vyluhování se nesmějí bobule rozvařit. Po ukončení varu oddělíme šťávu od plodů přefiltrováním. Čirou šťávu prudce vaříme a po odpaření přibližně 1/4 původního objemu v ní rozpustíme postupně 600 g cukru a 5 g kyseliny citronové na 1 l šťávy. S poslední dávkou cukru přidáme pektinový přípravek. Jakmile šťáva začne dostatečně rosolovatět, var ihned zastavíme a rosol za horka plníme do sklenic, uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme chladnout na vzduchu. Rosol můžeme po naplnění a uzavření ihned i sterilovat.

BRUSINKY

Brusinková zavařenina

Brusinky podlijeme vodou a rozvaříme do měkka. Během dalšího varu v nich rozpustíme postupně, aby se prudký var nepřerušil, 800 g cukru na 1 kg plodů. Ve varu pak pokračujeme jen krátce a ukončíme je ihned, jakmile začne zavařenina rosolovatět. Horkou zavařeninu naplníme do sklenic, uzavřeme, obrátíme a necháme vychladnout.



HLOH

Sušené hložíčky

Zralé a omyté hložíčky rozprostřeme v slabé vrstvě na lísce a sušíme je buď na slunci, v sušárně, nebo v troubě. Nad umělými zdroji tepla je sušíme při teplotě vzduchu 60-70 °C. Usušené hložíčky mají být mírně vláčné a pružné. Při rozkrojení nesmějí uvolňovat šťávu. Více usušené hložíčky můžeme rozdrtit nebo umlít na prachandu.

Usušené hložíčky můžeme také použít k přípravě čaje.



JEŘABINY

Jeřabinový mošt

Jeřabiny druhů, jejichž malvice jsou dostatečně šťavnaté, rozdrtíme, smísíme s 300 ml vody na 1 kg plodů a necháme 12 hodin naležet. Po naležení drť vylisujeme a šťávu necháme sedimentovat (usadit). Čirou šťávu rozředíme vodou v poměru 1:1 a přisladíme 150 g cukru na 1 l šťávy. Mošt naplníme do lahví, uzavřeme a sterilujeme.



Jeřabinový sirup

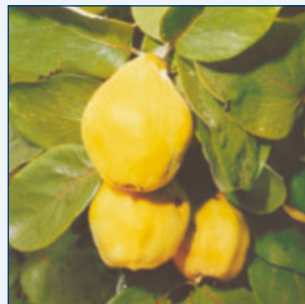
Šťávu vyrobíme ze šťavnatých malvic stejným způsobem jako při výrobě jeřabinového moštu. V čiré šťávě rozpustíme za tepla nebo za studena 1,6 kg cukru a 8 g kyseliny citronové na 1 l šťávy. Sirup plníme do lahví, uzavřeme a nesterilujeme.

KDOULE

Kdoulový kompot

Pro výrobu kompotu jsou vhodné kdoule vysoce aromatické, zcela zralé a s malou kaménčitostí. Kdoule oloupeme, odjádřincujeme, rozkrájíme podélně na menší dílky a předvaříme v roztoku 15-20 g kyseliny citronové na 1 l vody. Varem změkklé dílky vychladíme studenou vodou a po odkapání je naplníme do sklenic. Ve sklenicích je zalijeme nálevem z 400 g cukru a 4 g kyseliny citronové na 1 l vody.

Kdoulový kompot sterilujeme při teplotě vodní lázně 85-90 °C po dobu 20-25 minut (podle velikosti a tuhosti dílků).



Kdoulový rosol

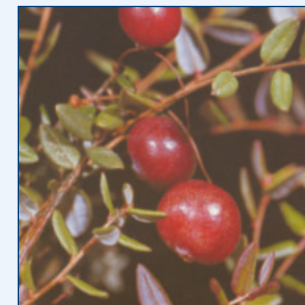
Protože kdoule obsahují, obzvláště v méně zralém stavu, větší množství pektinových látek, jsou velmi vhodné k výrobě rosolu. Neoloupané a neodjádřincované plody rozkrájíme na menší dílky a zalijeme vodou v množství 0,5-0,7 l na 1 kg ovoce. Směs kdoulů a vody mírně vaříme pod pokličkou asi 40 minut, až dílky ovoce změkknou, ale zůstanou ještě celistvé a nerozvařené. Šťávu necháme prokapat přes plátno. Čirou šťávu uvedeme do varu a po odpaření asi 1/3 původního objemu v ní rozpustíme za neustálého

varu 600 g cukru a 4 g kyseliny citronové na 1 kg nezahuštěné šťávy. Pektin nepřidáváme. Ve varu pokračujeme, až začne hmota dostatečně rosolovat. Rosol naplníme za horka do obalů, uzavřeme a necháme v obrácených obalech na vzduchu chladnout. Můžeme také sterilovat.

KLIKVA

Klikvová zavařenina

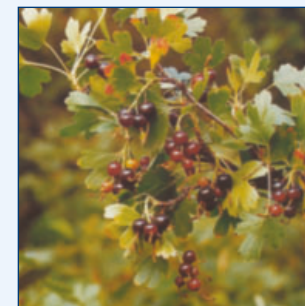
Pro zavařeninu jsou vhodné plody plně zralé až přezralé. Podlijeme je vodou a zcela rozvaříme. Rozvařenou hmotu ještě za horka propasírujeme na jemnější síť, protlak varem zahustíme a po odpaření asi 1/4 původního objemu v něm rozpustíme postupně 500 g cukru a 3 g kyseliny citronové na 1 kg protlaku. Hmotu dále varem zahušťujeme a var ukončíme, až zavařenina dosáhne potřebné tuhosti. Naplníme ji horkou do obalů, uzavřeme, obrátíme a necháme chladnout, nebo ji můžeme sterilovat.



MERUZALKA

Meruzalkový sirup

Bobule rozdrtíme a necháme 12-14 hodin naležet a mírně nakvasit. Vylisovanou šťávu odkalíme sedimentací. Měla by být čirá. Ve šťávě rozpustíme za tepla nebo za studena 1,7 kg nebo pouze 900 g cukru na 1 l čiré šťávy. Po důkladném rozpuštění cukru naplníme sirup do lahví a uzavřeme je. Sirup s nižším obsahem cukru musíme sterilovat. Pouze v případě, že jsme sirup s menším obsahem cukru zahřáli při rozpouštění cukru na teplotu 85 °C a při této teplotě jsme jej naplnili do lahví, uzavřeli a nechali vležet chladnout, nemusíme jej již sterilovat.



MIŠPULE

Před použitím necháme mišpule odležet, až mírně změkknou, nebo je sklízíme po několika menších mrazících. Jejich dužnina je potom méně trpká.

