

DŽEM BORŮVKA S JAHODOU

Receptura: Ing. Petra Vanická



Suroviny:

borůvka lesní 1 000 g

jahoda 1 000 g

cukr krystal 900 g

kyselina citronová - 1 rovná kávová lžička

pektin 30 g

Ovoce umyjeme, očistíme, jahody rozkrájíme a dáme do širokého kastrolu. Vaříme cca 15 minut mírným varem a často mícháme.

Přidáme 800 g cukru, kyselinu citronovou a znovu přivedeme k mírnému varu a vaříme ještě asi 5 minut.

Ve zbylých 100 g cukru rozmícháme pektin a pomalu sypeme do vroucího džemu. Pečlivě mícháme **metličkou**, aby se pektin rovnoměrně rozmíchal a nevytvořily se hrudky.

Za stálého míchání vaříme cca 3 minuty.

Hotový džem nalijeme do horkou vodou vymytých skleniček a uzavřeme víčky, která jsou taktéž umytá horkou vodou.

V zavařovací hrnci pasterujeme 30 minut při 85 °C.

Pro info: při přípravě jahodového džemu se tvoří více jemné pěny (denaturované bílkoviny), je potřeba ji průběžně odstraňovat (zlepšení vzhledu výrobku, snížení kazivosti).

MÁTOVÝ SIRUP

Receptura: Ing. Petra Vanická



Suroviny:

máta

citron

kyselina citronová

cukr

Mátu omyjeme a zbavíme případných suchých lístků. Nastříháme na menší kousky. Citron (chemicky neošetřený) umyjeme a rozkrájíme i s kůrou na kostičky (cca 1 citron na 1 litr vody).

Vše zalijeme přiměřeným množstvím vystydlé převařené vody (cca 5–10 cm nad mátu).

Přidáme kyselinu citrónovou (cca 15 g na litr vody). Vše necháme vyluhovat 24–36 hod.

(v případě delší doby musíme dát do chladu).

Poté přecedíme přes hrubší síto a vymačkáme zbytky máty a citronu.

Načisto přecedíme přes plátýnko nebo přes velmi jemný cedník.

Výluh odměříme, zahřejeme na cca 70° C a přidáme cukr (500–1000 g na litr výluhu), mícháme do rozpuštění a zahřejeme na 85°C.

Horkou vodou vymyté láhve zahřejeme v páře na 90°C a udržujeme je v této teplotě po celou dobu nalévání. Sirup udržujeme při teplotě 85°C.

Sirup nalijeme do láhví, zavičkujeme a láhve pokládáme horizontálně do bedny na sebe. Přikryjeme dekou a necháme takto do druhého dne vychladnout.

PIKANTNÍ ČERVENÁ ŘEPA

Receptura: Ing. Petra Vanická



Suroviny na nálev:

voda 3 l

ocet 1 l

cukr 300 g

sůl 60 g

10 kuliček nového koření

10 kuliček celého pepře

3 velké bobkové listy

Vše vaříme mírně cca 10 minut.

Omytou červenou řepu uvaříme, oloupeme a rozkrájíme na hranolky nebo kostičky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky.

Skleničky umyjeme horkou vodou.

Do každé skleničky vložíme malou sušenou feferonku, proužky cibule a kostky řepy, na závěr přidáme ještě proužky cibule.

Zalijeme nálevem, skleničky uzavřeme a pasterujeme 25 minut na 85°C.

PIKANTNÍ ŘEDKVIČKY

Receptura: Ing. Petra Vanická



Suroviny na nálev:

voda 3 l

ocet 1 l

cukr 300 g

sůl 60 g

10 kuliček nového koření

10 kuliček celého pepře

3 velké bobkové listy

Vše vaříme mírně cca 10 minut.

Umyté ředkvičky rozkrájíme na půlky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky.

Skleničky umyjeme horkou vodou.

Do každé skleničky vložíme malou sušenou feferonku, proužky cibule a ředkvičky, na závěr přidáme ještě proužky cibule.

Zalijeme nálevem, skleničky uzavřeme a pasterujeme 25 minut na 85°C.

Tento materiál vznik v rámci projektu Diverzifikace činností v podmínkách malé farmy II. 3401



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA