

www.odmachacku.cz



ZPRACOVÁNÍ LETNÍHO OVOCE

hrajte si ...s láskou, s chutí, s vůní, s fantazií

Dobroty pro naše zákazníky vyrábíme od r. 2010.

Tady je ve zkratce náš příběh:

Začala jsem si hrát s ovocem na své druhé mateřské dovolené, k prvním pečeným čajům mne inspirovala první dcera, tehdy osmiletá.

Původně jsem si založila v r. 2010 živnost a vyráběla v části našeho RD, který jsme upravili na malou potravinářskou výrobu. Zájem o naše výrobky rostl a tak bylo zapotřebí více místa a více rukou. V roce 2014 jsem založila rodinnou firmu Od Macháčeků s.r.o. a od roku 2015 vyrábíme ve vlastních prostorách v Rybnici. Zde nyní máme výrobu, balení, sklad, kancelář i prodejnu. V naší výrobě pracují 4 ženy, 3 slečny a 1 pán, který rozváží naše dobroty do obchodů. Externě s námi spolupracuje grafička, která nám připravuje etikety a většinu další grafiky.

Sortiment máme velmi široký. K pečeným čajům přibyly postupně džemy, sirupy, ovoce do jogurtů a speciality k masu a sýrům, především naše - dnes už legendární - Chilliáda. Vyrábíme asi 120 druhů dobrot. Umíme připravit i dárkové kazety a balíčky, připravujeme také firemní dárky s logem našich zákazníků. Dodáváme zhruba do stovky obchodů, kaváren a restaurací v ČR a jezdíme na vyhlášené Plzeňské farmářské trhy. V letech 2016, 2017 a 2019 jsme získali ocenění Regionální potravina Plzeňského kraje, na která jsme náležitě pyšní. Vyrábíme s láskou.



Přejeme si, aby se Vám u nás líbilo, abyste si odnesli pár tipů, pár dobrot, které společně připravíme, a hlavně příjemný zážitek a dobrou náladu.

Připravíme společně tyto dobroty:

Džem MERUŇKOVÝ s levandulí

Připravíme si **6 kg meruňek** (omytých, vypeckovaných) do velkého hrnce. Podlijeme je **0,5 l vody**, aby se hned nepřipálily, meruňky se totiž připalují velice snadno.

Začneme je zahřívát – a stále je mícháme.

Rozvařené meruňky rozmixujeme a přidáme:

3 kg cukru (můžeme upravit dle chuti i dle sladkosti plodů)

80 g Agar (výtažek z mořské řasy), můžeme nahradit i pektinem

30 g kyseliny citronové (podrží nám barvu džemu a zvýrazní chuť)

50 g vanilkového cukru

1 polévková lžice květů levandule (sušených nebo čerstvých)

Provaříme tak, aby byla teplota min 20 minut nad 85°C, čímž zajistíme trvanlivost džemu.

Plníme do čistých sklenic, víčkujeme a na 10 minut otočíme dnem nahoru.

Pečený čaj LETNÍ ROMANCE s jahodami, malinami a borůvkami

Připravíme si ovoce (vážíme očištěné, citrusy oloupané, nakrájené ovoce)

3 kg jablek

1 kg pomerančů

1 kg citronů

1 kg jahod

0,7 kg malin

0,4 kg borůvek lesních

a dále **2 kg cukru, 1 litr jablečného moštu, 50 g vanilkového cukru,**

1 kl skořice, 10 hřebíčků.

Vše pečlivě promícháme a dáme péct (použijte hlubší plech překrytý poklicí, nebo alobalem). Pečeme hodinu, dále promícháme a začneme hlídat dobu a teplotu pečení. Aby byl čaj trvanlivý, je třeba péct ho ještě min. 20 minut při teplotě nad 85°C.

Plníme do čistých sklenic, víčkujeme a na 10 minut otočíme dnem nahoru.

Dále čaje sterilujeme, aby byla trvanlivost opravdu zaručena. Vy své výrobky (džem i pečený čaj) sterilovat nemusíte, ale raději je uložte do chladu. Pečený čaj nechte odležet alespoň 3 dny, aby se chutě dobře spojily. Pak si připravíte báječný ovocný čaj: 2-3 lžičky do hrníčku, zalít horkou (ne vroucí) vodou. Zavoní, zahřeje a zvedne Vám náladu.

Sirup MALINOVÝ

Nejoblíbenější letní ovoce – maliny. Sirupu z nich odoláte jen velmi těžko.

Připravíme si:

2 kg malin, 5 kg cukru, 1,5 litru jablečného moštu, 1,5 litru vody, 60 g kys. citronové.

Prohřejeme, cukr přidáme až do horké tekutiny, bude se snáz rozpouštět. Mícháme občas, horké rozmixujeme. Nyní se rozhodneme pro variantu „hustý“ nebo „čirý“. Chceme-li mít sirup čirý, přecedíme jej a vrátíme do hrnce. Uvedeme do varu, vaříme jen krátce (3 minuty), čímž zajistíme trvanlivost. Sebereme případnou pěnu a ihned plníme až po horní hranu hrdla do čistých lahví, které po uzavření položíme a necháme zchladnout. Tento způsob plnění je naším tipem a zajistí, že se sirupy nebudou kazit. Po zchladnutí hladina klesne a v lahvi nebude vzduch, ale vakuum. Dokud sirup neotevřete, bude trvanlivý. Po otevření skladujte v lednici a potřebujete do 2 měsíců.

Nezapomeňte, že cokoli připravujete, dělejte s láskou. A popuťte uzdu své fantazii.

