

od Macháčeků
www.odmachacku.cz



ZPRACOVÁNÍ LETNÍHO OVOCE

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

*Projekt "Udržitelný venkov v česko-bavorském příhraničí".
Tento projekt je spolufinancován z prostředků Evropského fondu pro regionální
rozvoj a státního rozpočtu ČR.*



Čl. EÚS
Cíl EÚS
Česká republika -
Svobodný stát Bavorsko
2014 - 2020



Evropská unie
Evropský fond
pro regionální rozvoj

ŮHLAVA
obecně prospěšná společnost



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Cham

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 přibýly 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 popusťte uzdu své fantazii.

