

CO DĚLAT S ÚRODOU JABLEK? ZAVAŘOVAT!

Nejdůležitější vlastnosti plodů pro rozvaření a rozpečení jablek

Dužnina rozpadavá (dobře rozvařivá); velké plody; dobře rozvařivá slupka (většina moderních odrůd ji má špatně rozvařivou); dlouhodobá skladovatelnost; zpracování mimo sezónní špičku; výkroj (to co zmizí): 1/4 u malých jablek, 1/6 u velkých jablek; zpracovatelský poměr: asi 1kg vykrájeného ovoce = cca 0,5 l produktu.

Příklady vhodných odrůd pro rozvaření a rozpečení jablek

Albrechtovo, Astrachán bílý, Blenheimská reneta, Boskopské, Car Alexandr, Cronecké, České růžové, Evino, Gdánský hranáč, Harbertova reneta, Hetlina, Chodské, Jadernička moravská, Kanadská reneta, Kamýcké, Kardinál žíhaný, Košíkové, Královnino, Lebelovo, Libernáč zimní, Lohák, Malinové hornokrajské, Peasgoodovo, Pontoiské, Průsvitné letní, Punčové, Řehtač soudkovitý, Signe Tillisch, Stružinské, Třebívlický granát, Vejlímek červený, Vilémovo, Wealthy, Zelenče rhodoislandské

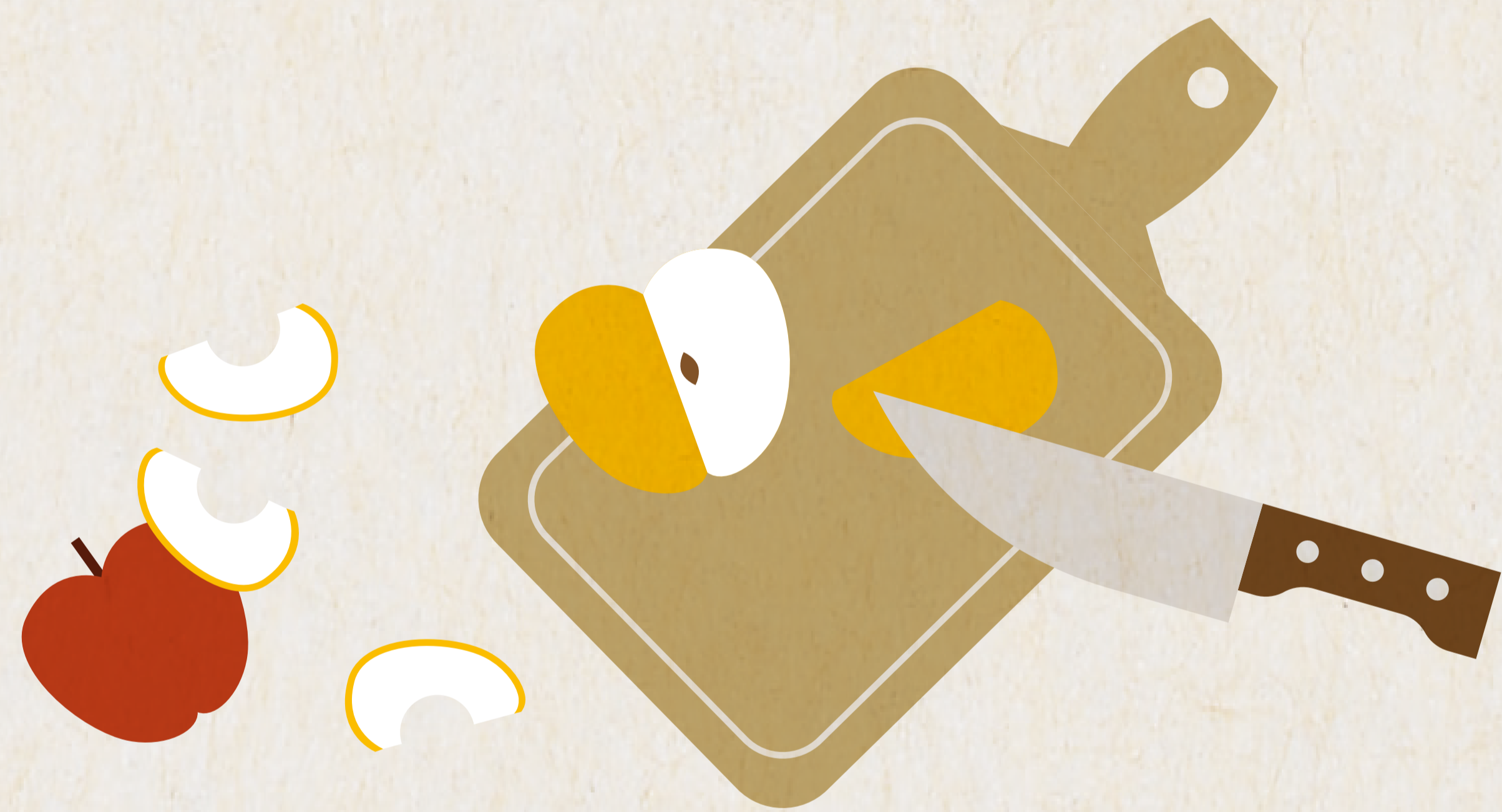
Úplně nevhodné odrůdy nejsou.

Výběr plodů

- zdravé plody (bez plísní a bakterií)
- co nejlépe plné zralosti (hodně vlastního cukru)
- mohou být čerstvě přemrzlé nebo sušené

Zpracování

- rozvaření bez přidání vody = rozvářka
- vaření s přidavkem cukru a kousky ovoce = džem
- vaření a želírování bez kousků ovoce = marmeláda
- vypékání bez přidavku cukru s co největším obsahem cukru = povidla
- vypékání kousků s přidavkem cukru, koření, alkoholu a dalších druhů ovoce = pečený čaj



Příprava plodů

- padané ovoce omýt (omezit mikrobiální tlak)
- jádřince vykrájet
- slupku ponechat
- plody dobře rozpracovat (nastrouhat, namlít, nadrtit, lisovat)



Fantazie experimenty a varianty

- vhodná koření – hřebíček, skořice, citron, rum (rumová trešť)
- délka vaření nebo pečení je závislá na odrůdě a výsledném produktu (rozvářka > džem > marmeláda > povidla)
- sterilace výsledku ano či ne
- množství a typ sladidla
- kombinace s jinými druhy ovoce
- zátka z rumu nebo z ovocné pálenky

Laskavě dojezte
než načnete další!

MARTINE, ZAVÍREJ PO SOBĚ
VÍČKA, VŽDYŤ TO ZPLESNIVÍ!!!

DO SKLENÍČKY VSTUP JEN
S ČISTOU LŽIČKOU

