

Magdalena Wagnerová

*D*OMÁCÍ
ZAVAŘOVÁNÍ

240 receptů

© Magdalena Wagnerová, 2010

ISBN 978-80-7429-049-7

OBSAH

| | | | |
|--|----|---|----|
| Marmeláda zítra a marmeláda včera – ale žádná marmeláda dnes! . . . | 9 | <i>Brusinky a klikve</i> | |
| | | Klasické brusinky | 26 |
| | | Brusinky s jablky | 26 |
| | | Marmeláda z klikví | 27 |
| | | Rosol z klikví | 27 |
| OVOCE | | <i>Citrony a pomeranče</i> | |
| <i>Angrešt</i> | | Citronový džem | 28 |
| Angreštový kompot | 16 | Citronový džem s grapefruitem a zázvorem | 28 |
| Angreštový džem | 16 | Pomerančová marmeláda I | 29 |
| Angreštový džem s černým rybízem | 17 | Pomerančová marmeláda II | 29 |
| <i>Bezinky</i> | | <i>Hrozny</i> | |
| Bezinkový džem | 17 | Hroznový kompot | 30 |
| Bezinkový džem se švestkami . . . | 18 | Hroznový rosol | 30 |
| Podzimní džem | 18 | <i>Hrušky</i> | |
| Povidla z bezinek, hrušek a švestek | 19 | Hruškový kompot | 31 |
| Bezinkový sirup z plodů | 19 | Hrušková povidla | 31 |
| Bezinkový sirup z květů | 20 | Hruškový džem | 32 |
| | | Hruškový džem s ananasem | 32 |
| <i>Borůvky</i> | | <i>Jablka</i> | |
| Borůvkový kompot | 20 | Jablkový kompot | 33 |
| Borůvky ve vlastní šťávě | 21 | Jablečný kompot s vanilkou | 33 |
| Borůvkový džem | 21 | Jablková zavařeninka dle M. D. Rettigové | 34 |
| Marmeláda B + B | 21 | Jablečný rosol s bezinkami | 34 |
| Borůvková klevela | 22 | Vánoční zavařenina | 35 |
| Borůvková povidla | 22 | Jablečná zavařenina s fíky | 35 |
| <i>Broskve</i> | | Jablečná marmeláda s ořechy . . . | 36 |
| Broskvový kompot loupaný | 23 | Jablečná povidla | 36 |
| Broskvový kompot neloupaný . . . | 23 | Jablkové řezy | 37 |
| Broskve ve vlastní šťávě | 24 | Strouhaná jablka | 37 |
| Broskvová marmeláda | 24 | Jablečná zavařenina s calvadosem | 38 |
| Pikantní broskvový džem | 25 | | |
| Broskvová marmeláda s pomerančem | 25 | | |

Jahody

| | |
|---|----|
| Jahodový kompot I | 38 |
| Jahodový kompot II | 39 |
| Jahodový džem I | 39 |
| Jahodový džem II | 40 |
| Jahodový džem III | 40 |
| Jahodový džem s červeným rybízem | 41 |

Jeřabiny

| | |
|---|----|
| Jeřabinový kompot I | 41 |
| Jeřabinový kompot II | 42 |
| Jeřabinový kompot III | 42 |
| Jeřabinový rosol s jablky | 42 |
| Jeřabinová marmeláda se šípky | 43 |

Kdoule

| | |
|---|----|
| Kdoule v cukrovém nálevu | 44 |
| Kdoulová zavařenina se zázvorem | 44 |
| Opilý kdoulový džem | 44 |
| Kdoulový sýr | 45 |

Maliny

| | |
|--|----|
| Malinová zavařeninka podle našich babiček | 46 |
| Rychlá malinová zavařenina | 46 |
| Malinový rosol | 46 |
| Malinový džem trochu jinak | 47 |
| Malinový sirup | 47 |

Meruňky

| | |
|--|----|
| Meruňková zavařeninka dle M. D. Rettigové | 48 |
| Meruňky ve vlastní šťávě I | 48 |
| Meruňky ve vlastní šťávě II | 48 |
| Meruňky nakládané v cukru | 49 |
| Meruňková marmeláda klasická | 49 |
| Meruňková marmeláda rychlá | 50 |
| Meruňková marmeláda s ořechy a rozinkami | 50 |

Ostružiny

| | |
|---|----|
| Rychlá ostružinová zavařenina | 51 |
| Pikantní želé z ostružin | 51 |
| Ostružinový sirup | 51 |

Rybíz červený, černý a bílý

| | |
|--|----|
| Rybíz naložený v octě dle M. D. Rettigové | 52 |
| Rybízový rosol klasický | 52 |
| Rybízový rosol II | 53 |
| Rybíz à la brusinky | 53 |
| Džem z červeného rybízu | 54 |
| Džem z černého rybízu | 54 |
| Rybízový džem míchaný | 54 |
| Pikantní džem z bílého rybízu | 55 |
| Sirup z červeného rybízu | 55 |
| Sirup z černého rybízu | 56 |

Šípky

| | |
|--|----|
| Šípková zavařeninka dle M. D. Rettigové | 56 |
| Šípková marmeláda | 57 |

Švestky

| | |
|---|----|
| Švestkový kompot | 57 |
| Kompot z půlených švestek | 58 |
| Švestky ve vlastní šťávě | 58 |
| Nakládané švestky | 58 |
| Švestková marmeláda | 59 |
| Švestková povidla tradiční | 59 |
| Švestková povidla rychlá | 60 |
| Švestková povidla postaru | 60 |
| Švestková povidla přes noc | 61 |
| Pečená švestková povidla | 61 |
| Švestková povidla s bezinkami | 61 |

Třešně a višně

| | |
|--|----|
| Třešňový kompot | 62 |
| Třešňová klevela | 62 |
| Třešňová marmeláda s rybízem | 63 |
| Višňový kompot | 63 |
| Višně ve vlastní šťávě | 64 |

| | |
|------------------------------|----|
| Višně zavařené | |
| dle M. D. Rettigové | 64 |
| Višňová marmeláda | 64 |
| Višňová marmeláda s třešněmi | 65 |
| Višně v brandy | 66 |
| Višňový sirup | 66 |

ZELENINA

| | |
|---------------------------|----|
| Nálev I | 67 |
| Nálev II | 67 |
| Nálev III | 68 |
| Nálev na znojemské okurky | 68 |

Celer

| | |
|---------------------------------|----|
| Celer na zimu | 68 |
| Celer ve sladkokyselém nálevu I | 68 |
| Celer v oleji | 69 |

Cibule

| | |
|---|----|
| Sterilované cibulky | 69 |
| Jarní směs k pečenému masu a drůbeži | 70 |
| Cibulové chutney s hruškami | 70 |
| Chutney s cibulí a mangem | 71 |

Červená řepa

| | |
|-----------------------------|----|
| Sterilovaná červená řepa I | 72 |
| Sterilovaná červená řepa II | 72 |
| Červená řepa s křenem | 72 |
| Červená řepa naostro | 73 |
| Červená řepa se zelím | 73 |

Česnek

| | |
|------------------------------|----|
| Česnek v octě | 74 |
| Mladý česnek ve vinném octě | 74 |
| Česnek na francouzský způsob | 75 |
| Česnek v sádle | 75 |
| Česnek v olivovém oleji | 76 |

Fazolky

| | |
|----------------------------|----|
| Jemné fazolové lusky | 76 |
| Sterilované fazolky | 76 |
| Fazolky v pikantním nálevu | 77 |

Hrášek

| | |
|-------------------------------|----|
| Hrášek v sladkokyselém nálevu | 77 |
| Hrášek v soli | 78 |

Chřest

| | |
|-------------------------------|----|
| Chřest v sladkokyselém nálevu | 78 |
|-------------------------------|----|

Kopr

| | |
|-----------------------|----|
| Kopr v octovém nálevu | 79 |
| Kopr v soli | 79 |

Křen

| | |
|-----------------------------|----|
| Křen na zimu | 80 |
| Křen v sladkokyselém nálevu | 80 |
| Křen s jablky | 80 |

Kukuřice

| | |
|----------------------------|----|
| Nakládané mladé kukuřice | 81 |
| Sterilovaná kukuřičná zrna | 81 |

Lilky

| | |
|--------------|----|
| Pečené lilky | 82 |
| Ajvar | 82 |

Mrkev

| | |
|--------------------------------|----|
| Nakládané mrkvičky | 83 |
| Mrkev na zimu | 83 |
| Zelenina na svíčkovou | 84 |
| Zelenina do polévky i pod maso | 84 |
| Zelenina v soli | 85 |
| Mrkvovo-meruňkové chutney | 85 |

Okurky

| | |
|------------------------|----|
| Sterilované okurky I | 86 |
| Sterilované okurky II | 86 |
| Sterilované okurky III | 87 |
| Znojemské okurky | 87 |

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Okurkové řezy | 88 | Rajčata nadivoko | 103 |
| Kečup z okurek | 88 | Lečo I | 103 |
| Okurková směs na hamburgery | 88 | Lečo II | 104 |
| Papriky | | Rajčatové chutney | 104 |
| Pečené papriky | 89 | Rajčatové chutney se švestkami | 105 |
| Kapie v oleji | 90 | Pikantní rajčatové chutney | 105 |
| Papriky s česnekem | 90 | Reveň / rebarbora | |
| Papriky plněné zelím | 91 | Marmeláda z rebarbory | 106 |
| Chilli papričky v oleji | 91 | Kompot z rebarbory | 106 |
| Sušené chilli papričky | 92 | Tykve | |
| Čalamáda I | 92 | Dýňový džem s jablky | 107 |
| Čalamáda II | 93 | Dýňový kompot | 108 |
| Lečo I | 93 | Dýňové zelí | 108 |
| Lečo II | 94 | Tykvové zelí | 109 |
| Paprikové chutney | 94 | Tykev alias ananas | 109 |
| Paprikové chutney s feferonkou | 95 | Patison nadivoko | 110 |
| Paprikové chutney s česnekem | 95 | Řezy z cuket | 110 |
| Petržel | | Čalamáda z cuket I | 111 |
| Petržel v oleji | 96 | Čalamáda z cuket II | 111 |
| Petržel na zimu | 96 | Nakládaná cuketa s květákem | 112 |
| Směs na svíčkovou | 96 | Cukety na zimu | 112 |
| Pórek | | Zelí | |
| Pórek se zázvorem | 97 | Domácí sterilované zelí | 112 |
| Rajčata | | Sterilované zelí pikantní | 113 |
| Rajčata ve vlastní šťávě | 97 | Červené sterilované zelí | 113 |
| Rajský protlak | 98 | Zelná čalamáda | 114 |
| Zelená rajčata | 98 | Zelný salát sterilovaný | 114 |
| Cherry rajčata s cibulí | 99 | Zelný salát sterilovaný s jablky | 115 |
| Rajčata plněná balkánským sýrem | 99 | Zelný salát sterilovaný s houbami | 115 |
| Domácí kečup | 100 | Zelný salát míchaný | 116 |
| Kečup s řepou | 100 | HOUBY | |
| Kečup naostro | 101 | Hříbky v octě I | 117 |
| Domácí kečup bez soli | 101 | Hříbky v octě II | 118 |
| Zeleninová směs | | Naložené hříbky s medem | 118 |
| ke grilovanému masu I | 102 | Houbová směs ve vlastní šťávě | 118 |
| Zeleninová směs | | | |
| ke grilovanému masu II | 102 | | |

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Naložené václavky | 119 |
| Naložené žampiony | 119 |
| Houby v solném nálevu | 120 |
| Houby v soli I | 120 |
| Houby v soli II | 120 |
| Houbový salát s jeřabinami | 121 |
| Houby se zeleninou | 121 |

MASO

| | |
|------------------------------------|-----|
| Vepřové ve vlastní šťávě | 122 |
| Hovězí ve vlastní šťávě | 123 |
| Uzené maso na zimu | 124 |
| Směs na toasty I | 124 |
| Směs na toasty II | 125 |
| Domácí sulc sterilovaný | 125 |

ZELENINA

Vzhledem k tomu, že typy nálevů se v uvedených postupech při domácím zavařování zeleniny často opakují, zde uvádíme jejich číselný přehled, ke kterému budeme odkazovat v podrobných popisech jednotlivých receptur:

Nálev I

3 l vody, 1 l octa, 300 g cukru, 20 g soli, 1–2 stroužky česneku, 5 zrněk celého pepře, 5 ks bobkového listu, 5 kuliček nového koření, kousek křenu

Zahřejeme vodu, přidáme ocet, cukr a sůl. Rozmícháme. Jakmile se cukr a sůl rozpustí, přidáme koření a vše přivedeme k varu. Nálev krátce povaříme, max. 5 minut, odstavíme a necháme vychladnout. Před upotřebením scedíme.

Nálev II

3 l vody, 1 l octa, 250 g cukru, 100 g soli, 2 lžice hořčičného semínka, 10 kuliček nového koření, 15 zrněk celého pepře, 5 ks bobkového listu

Zahřejeme vodu, přidáme všechny suroviny a 10 minut povaříme. Nálev použijeme až po částečném vychladnutí.

Nálev III

3 l vody, 2,5 l octa, 750 g cukru, 50 g soli

Ve vodě rozpustíme nejprve cukr, potom přidáme sůl a nakonec ocet. Nálev zahřejeme na 70–80 °C, ale nevaříme. V případě potřeby můžeme místo cukru použít umělé sladidlo, v takovém případě však musíme úměrně zvýšit množství vody.

Nálev na znojemské okurky

3 l vody, 1 l octa, 400 g cukru, 100 g soli

Svaříme vodu, ocet, cukr a sůl. Zaléváme horkým nálevem a sterilizujeme.

Celer

Celer na zimu

Celer, cibule, mletý zázvor + nálev na znojemské okurky (viz výše)

Celer oloupeme, opláchneme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Smícháme, dochutíme mletým zázvorem (½ lžičky na každou sklenici) a napěchujeme do sklenic, zalijeme připraveným nálevem, uzavřeme a sterilizujeme 30 minut při 90 °C.

Celer ve sladkokyselém nálevu I

Celer + nálev I (viz str. 67)

Celer oloupeme, opláchneme a nastroháme na hrubém struhadle. Nasypeme do vroucí vody a krátce povaříme, max. 5 minut. Přecedíme. Nasypeme do sklenic, upěchujeme, zalijeme připraveným nálevem, uzavřeme a sterilizujeme 25 minut při 90 °C.

Celer v oleji

2 větší celery, 0,5 l oleje, 0,5 l vody, 0,3 l octa, 0,3 kg cukru, 5 g soli, bobkový list

Svaříme vodu s octem, přidáme cukr a sůl a zamícháme. Odstavíme a přilijeme olej. Celery očistíme a nakrájíme na menší kostičky. Nasypeme do vroucí, mírně osolené vody a 8 minut vaříme. Scedíme, necháme okapat a nasypeme do připravených sklenic, kam přidáme po 1 bobkovém listu. Celer zalijeme připraveným nálevem, sklenice uzavřeme a sterilizujeme 30 minut při 90 °C.

Cibule

Sterilované cibulky

1 kg drobných cibulek, 2 červené papriky, 1 citron, bobkový list, hořčičné semínko, kuličky nového koření, česnek, voda + nálev III (viz str. 68)

Malé cibulky dosahující maximálně 2–3 cm v průměru opatrně oloupeme – průběžně je vkládáme do vody okyselené citronovou šťávou, aby si zachovaly svoji barvu. Když takto všechny zpracujeme, přivedeme vodu k varu a cibulky krátce povaříme. Poté je vyjmeme, necháme okapat a naskládáme do menších skleniček. Do každé skleničky přidáme ½ bobkového listu, ¼ lžičky hořčičného semínka, kuličku nového koření a ¼ stroužku česneku. Cibulky občas proložíme kouskem červené kapie. Zalijeme teplým nálevem, sklenice uzavřeme a sterilujeme 15 minut při 85 °C.

Jarní směs k pečenému masu a drůbeži

1 kg jarních cibulek, 80 g cherry rajčátek, 0,1 l olivového oleje, 0,2 kg krupicového cukru, 0,2 l balzamikového octa, mletý pepř, sůl

Jarní cibulky očistíme a rozčtvrtíme. Cherry rajčátka opláchneme a rozpůlíme. Na středním plameni zahřejeme hlubší nádobu, do které vlijeme olivový olej a vsypeme cibuli. Přiklopíme a krátce podusíme. Cibulka se nesmí připalovat. Jakmile zezlátne a částečně zkaramelizuje, přidáme cherry rajčátka, která pustí šťávu. Přiklopíme a dusíme cca 10 minut. Poté přidáme cukr, ½ lžičky mletého pepře a soli. Za stálého míchání dál vaříme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Jakmile zavařenina zhoustne a získá sirupovitou konzistenci, nádobu odstavíme. Naplníme do skleniček a uložíme v chladu pro přímou spotřebu, anebo pro delší uskladnění sterilizujeme 15 minut při 85 °C.

Cibulové chutney s hruškami

1 kg cibule, 1 kg hrušek, 0,5 kg švestek, 4 stroužky česneku, 0,25 l bílého vinného octa, 2 citrony, koriandr, mletý černý pepř, kajenský pepř, strouhaný zázvor, 0,5 kg cukru, sůl, voda

Cibule oloupeme a nasekáme nadrobno. Hrušky omyjeme, rozčtvrtíme, vykrojíme jádřince, odstraníme zbytky stopek a okvědí, a pokrájíme. Česnek oloupeme, rozdělíme stroužky a nakrájíme na tenké plátky. Švestky omyjeme, rozpůlíme, vypeckujeme a rovněž pokrájíme na malé kousky. Vše nasypeme do větší nádoby, podlijeme a přivedeme k varu. Dochutíme vinným octem a citronovou šťávou. Přidáme 3 lžičky mletého koriandru, 2 lžičky mletého černého pepře a 1 lžičku kajenského pepře, lžici strouhaného čerstvého zázvoru a sůl. Všechno dál vaříme na mírném ohni 30–40 minut. Poté necháme směs částečně vychladnout a rozmixujeme ji. Přidáme cukr a ještě krátce povaříme, dokud hmota nezačne houstnout. Hotové chutney naplníme do menších sklenic, pevně uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

■ ■ ■ Kajenský pepř je zvláštní odrůda mleté červené chilli papričky. Při manipulaci s tímto kořením je dobré pracovat v rukavicích.

Chutney s cibulí a mangem

1 kg cibule, 1 kg manga, 2 jablka, 3 česneky, 0,15 kg rozinek, 0,25 kg cukru, 0,1 l vinného octa, 4 lžičky mletého zázvoru, 1 chilli paprička, 2 lžičky mleté skořice, sůl

Cibule oloupeme a nasekáme nadrobno. Mango rozpůlíme, vyjmeme pecku, oloupeme a nakrájíme. Jablka rozčtvrtíme, vykrojíme jádřince a zbytky okvěti a dužinu nakrájíme. Vše smícháme v hlubší míse, přidáme spařené rozinky, cukr, ocet, mletý zázvor, pokrájenou a očištěnou chilli papričku, skořici a lžičku soli. Důkladně promícháme a necháme na chladném místě anebo v lednici přes noc stát. Druhý den všechny suroviny přesypeme do hrnce, nepatrně podlijeme vodou (max. 0,1 l vody), přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme na mírném ohni do úplného změknutí všech přísad, tzn. přibližně 40–50 minut. Jakmile vznikne hustší kašovitá hmota, nádobu odstavíme. Horkým chutney naplníme připravené skleničky, které uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 85 °C. Pro přímou spotřebu, zejména v menším množství, stačí skleničky po naplnění obrátit dnem vzhůru, nechat takto vychladnout a uložit do lednice.

■ ■ ■ Při manipulaci s chilli papričkami je dobré pracovat v rukavicích.

Červená řepa

Sterilovaná červená řepa I

1,5 kg menších bulv červené řepy + nálev I (viz str. 67)

Červené řepy oloupeme, propláchneme a uvaříme. Řepu nesmíme rozvařit, měla by zůstat pevná a kompaktní. Pokud jsou bulvy příliš velké, pokrájíme je na menší části. Uvařenou řepu narovnáme do sklenic, zalijeme nálevem, pečlivě uzavřeme a sterilujeme 20 minut při 85 °C.

Sterilovaná červená řepa II

1,5 kg červené řepy + nálev III (viz str. 68)

Červené řepy očistíme, vložíme do vody a 30 minut vaříme. Poté je vyjmeme, necháme okapat, oloupeme a nakrájíme na menší kostky anebo řezy, které navrstvíme do připravených sklenic. Zalijeme nálevem, uzavřeme a sterilizujeme 30 minut při 85 °C.

Červená řepa s křenem

1,5 kg červené řepy, cca 0,3 kg křenu + nálev III (viz str. 68)

Červenou řepu očistíme, oloupeme, opláchneme a v osolené vodě uvaříme doměkka. Po zchlazení ji oloupeme a nastroháme na jemném struhadle. Křen oškrábeme, rovněž nastroháme a smícháme s červenou řepou. Směs navrstvíme do skleniček, zalijeme připraveným nálevem a sterilizujeme 15 minut při 85 °C.

Červená řepa naostro

1,5 kg červené řepy, 5 velkých cibulí, 3 feferonky, voda + nálev II (viz str. 67)

Červenou řepu očistíme, opláchneme a povaříme cca 30–40 minut. Poté ji vyjmeme, oloupeme a pokrájíme na tenké řezy. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a smícháme s řezy červené řepy. Naplníme sklenice, do každé přidáme kousek feferonky a zalijeme nálevem. Uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

■ ■ ■ Při manipulaci s feferonkami je dobré pracovat v rukavicích.

Červená řepa se zelím

5 kg červené řepy, 3 kg červeného zelí, 1 kg cibule, nálev (5 dílů octa, 5 dílů cukru, 1 díl soli)

Červenou řepu očistíme, oloupeme, opláchneme a nastrouháme na hrubém struhadle. Červené zelí pokrájíme na tenké proužky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Vše smícháme a necháme 1 hodinu uležet. Mezitím si připravíme nálev – svaříme vodu s octem a solí. Směs řepy, zelí a cibule naplníme do sklenic, upěchujeme, zalijeme horkým nálevem a sterilizujeme 30 minut při 80 °C.

Česnek v octě

*česnek, bobkový list, nové koření, celý pepř,
hořčičné semínko + nálev (voda, ocet, cukr, sůl)*

Nejprve si připravíme nálev – svaříme 1 l vody, 0,5 l octa, 200 g cukru a 10 g soli. Každý česnek rozdělíme na jednotlivé stroužky, které pečlivě oloupeme, spaříme vroucí vodou a naskládáme do menších skleniček, nejlépe se šroubovým uzávěrem. Do každé skleničky přidáme 1 bobkový list, 3 kuličky nového koření, 3 kuličky pepře a několik zrněk hořčičného semínka. Zalijeme přípraveným nálevem, důkladně uzavřeme a sterilizujeme 20 minut.

Mladý česnek ve vinném octě

*12 ks mladého česneku, 0,5 l bílého vinného octa, 4 lžičce cukru,
6 ks hřebíčku, 5 ks bobkového listu, 1 chilli paprička,
mletý černý pepř (1 lžička)*

Paličky mladého česneku lehce očistíme, omyjeme, ale necháme vcelku. Do menší nádoby nalijeme vinný ocet, přidáme cukr, koření a chilli papričku. Vše přivedeme k varu a vaříme 3 minuty. Teprve potom přidáme česnek a vaříme další 3 minuty. Přiklopíme pokličkou a necháme vychladnout. Na 12 hodin uložíme nádobu do lednice. Druhý den česnek vyjmeme, naskládáme do sklenic, zalijeme nálevem a dobře uzavřeme. Pro přímou spotřebu (max. 1 měsíc) skladujeme v chladnu, pro delší uskladnění krátce sterilizujeme (15 minut při 75 °C).

■ ■ ■ Při manipulaci s chilli papričkami je dobré pracovat v rukavicích.

Česnek na francouzský způsob

Česnek (cca 10 ks), 0,25 l bílého vinného octa, 0,25 l suchého bílého vína, 2 lžičky cukru, 1 lžička soli, 1 sušená chilli paprička, 1 bobkový list, 10 zrněk pepře, snítka čerstvého tymiánu a rozmarýnu, 0,1 l olivového oleje

Ocet, bílé víno, cukr, sůl, bylinky a koření 5 minut povaříme. Poté očistíme česnek, rozebereme na jednotlivé stroužky, oloupeme a vložíme do nálevu. Přivedeme opět k varu, povaříme dalších 5 minut, odstavíme, přiklopíme a necháme 24 hodin stát na chladném místě. Druhý den přilijeme olivový olej, znovu přivedeme k varu a 5 minut vaříme. Stroužky česneku přecedíme, narovnáme do sklenic, zalijeme nálevem a sterilizujeme 10 minut při 80 °C.

■ ■ ■ Při manipulaci s chilli papričkami je dobré pracovat v rukavicích. Takto připravený česnek přidáváme do salátů a omáček. Pokud sklenici otevřeme a česnek nespotřebujeme, dolijeme obsah olivovým olejem a skladujeme v lednici.

Česnek v sádle

1 kg česneku, 1 kg sádla, 200 g soli

Česnek očistíme, rozebereme na jednotlivé stroužky, oloupeme a prolisujeme. Přidáme sůl a důkladně promícháme. Sádlo rozehtějeme a smícháme se solí a česnekem, ale nevaříme. Ještě horké nalijeme do nahřátých skleniček max. 1 cm pod horní okraj a uzavřeme. Sterilizujeme 15 minut při 75 °C.

■ ■ ■ Česnek v sádle používáme zejména při přípravě masa a zahuštěných polévek.

Česnek v olivovém oleji

Česnek, olivový olej, čerstvý tymián

Česnek očistíme, rozebereme na jednotlivé stroužky a oloupeme. Nasypeme do skleniček, přidáme po snítce čerstvého tymiánu, zalijeme olivovým olejem max. 1 cm pod horní okraj a uzavřeme. Sterilizujeme 15 minut při 75 °C.

■ ■ ■ Tymián můžeme nahradit snítkou čerstvého rozmarýnu anebo několika lístky bobkového listu.

Fazolky

Jemné fazolové lusky

2 kg mladých fazolových lusků, voda + nálev III (viz str. 68)

Mladé fazolové lusky očistíme a u každého lusku odkrojíme oba konce. Lusky propláchneme a 5 minut povaříme. Narovnáme do sklenic, zalijeme nálevem a sterilizujeme 20 minut při 80 °C.

■ ■ ■ Jemné fazolové lusky mají širokou možnost využití, jsou vhodné i do pokrmů pro děti.

Sterilované fazolky

2 kg zelených fazolek, voda + nálev II (viz str. 67)

Fazolky očistíme, zbavíme zbytků stopek, konce odřízneme, propláchneme a krátce povaříme. Scedíme a naskládáme na výšku do sklenic. Zvolené sklenice by měly být max. o 2 cm vyšší, nežli kolik měří fazolky na délku. Zalijeme nálevem max. 1 cm pod horní okraj (horní konce fazolek by měly být potopené), uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 80 °C.

Fazolky v pikantním nálevu

2 kg zelených nebo bílých fazolek, voda, sůl, 0,5 l suchého bílého vína + nálev na znojemské okurky (viz str. 68)

Fazolky očistíme, zbavíme zbytků stopek, konce odřízneme, propláchneme a krátce povaříme v osolené vodě. Scedíme a necháme okapat. Připravíme si nálev a smícháme jej s bílým vínem. Fazolky narovnáme do sklenic – pokud jsou lusky příliš dlouhé, pokrájíme je na kratší kousky. Do každé sklenice vložíme po 1 cm křenu, pro ostřejší chuť můžeme přidat feferonku. Zalijeme nálevem s vínem, uzavřeme a sterilizujeme 15 minut při 80 °C.

■ ■ ■ (Při případné manipulaci s feferonkami je dobré pracovat v rukavicích.) Takto připravené fazolky nejlépe využijeme do salátů a při přípravě těstovin.

Hrášek

Hrášek v sladkokyselém nálevu

2 kg mladého hrášku, voda + nálev na znojemské okurky (viz str. 68)

Nejprve si připravíme nálev. Hrášek vyloupeme z lusků, nasypeme do vroucí vody, 5 minut povaříme, vyjmeme a scedíme. Pak jej vsypeme do sklenic, zalijeme horkým nálevem a sterilizujeme 25 minut při 90 °C. Používáme do salátů anebo jako přílohu k masu.

Hrášek v soli

2 kg mladého hrášku, voda, 0,5 kg soli

Hrášek vyloupeme z lusků, nasypeme do vroucí vody, 8 minut povaříme, vyjmeme a rychle ochladíme. Scedíme a necháme okapat. Poté ho smícháme se solí, nasypeme do skleniček a zalijeme vodou. Uzavřeme a uložíme do lednice – v takovém případě brzy spotřebujeme. K delšímu uskladnění sterilizujeme 15 minut při 90 °C.

Chřest

Chřest v sladkokyselém nálevu

Chřest, voda, sůl + nálev III (viz str. 68)

Čerstvý chřest, nepřiliš silný v průměru (do 10 mm), opláchneme. Tvrdší spodní část škrabkou opatrně oloupeme. Chřest svážeme tenkým bílým provázkem cca po 5–6 kusech do malých svazčků, které vložíme do vroucí osolené vody a uvaříme téměř doměkka. Mezitím si připravíme nálev. Změklý chřest vyjmeme, necháme částečně vychladnout, odstraníme provázky a narovnáme do sklenic podobně jako fazolky. Zvolené sklenice by měly být max. o 2 cm vyšší, nežli kolik měří chřest na délku. Zalijeme nálevem max. 1 cm pod horní okraj – špičky chřestu musí být potopené. Sklenice uzavřeme a ihned sterilizujeme 20 minut při 90 °C.

Kopr v octovém nálevu

Kopr + nálev na znojemské okurky (viz str. 68)

Stonky mladého kopru opereme ve studené vodě a necháme důkladně okapat. Poté odstraníme nejsilnější středové stonky a zbylý kopr napěchujeme do skleniček. Zalijeme vychladlým nálevem, uzavřeme a krátce sterilizujeme – max. 10 minut při 75 °C.

Kopr v soli

1 kg kopru, 250 g soli

Stonky mladého kopru opereme ve studené vodě a necháme důkladně okapat, opatrně osušíme čistou utěrkou a nasekáme nadrobno. Smícháme se solí a napěchujeme do skleniček. Uzavřeme a krátce sterilizujeme – max. 10 minut při 75 °C.

■ ■ ■ Pro přímou spotřebu nemusíme kopr sterilizovat, stačí uložit skleničky do chladu na nějaké suché místo.

Křen na zimu

*0,5 kg křenu, 0,2 l vody, 0,1 l rostlinného oleje, 1 lžíce octa,
1 lžíce cukru, 1 lžička soli*

Křen důkladně očistíme, oloupeme (nejlépe škrabkou na brambory anebo ostrým nožem) a nakrájíme na malé kousky nebo kolečka. Vodu převaříme. Pokrájený křen nasypeme do mixéru, zalijeme prevařenou vodou a rozmixujeme. Přidáme olej, ocet, cukr a sůl a ještě krátce mixujeme, dokud nevznikne jednolitá hustá kaše. Směsí naplníme malé skleničky, které uzavřeme a sterilizujeme 15 minut při 90 °C.

Křen v sladkokyselém nálevu

0,5 kg křenu, 0,1 l octa, 0,1 kg cukru, 10 g soli, 0,2 l vody

Nejprve svaříme vodu s cukrem a solí. Poté přidáme ocet a krátce povaříme. Křen důkladně očistíme, oloupeme (nejlépe škrabkou na brambory anebo ostrým nožem) a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme k nálevu, ale již nevaříme. Důkladně vše smícháme a směsí naplníme skleničky, které uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 90 °C.

Křen s jablky

*1 kg křenu, 0,5 kg jablek, 0,1 l bílého vinného octa, 4 g cukru,
2 g soli, 0,1 l vody*

Křen důkladně očistíme, oloupeme (nejlépe škrabkou na brambory anebo ostrým nožem) a nastrouháme najemno. Jablka omyjeme, oloupeme, rozčtvrtíme, vykrojíme jádřince a zbytky okvěti

a rovněž nastrouháme najemno. Smícháme s křenem, přidáme ocet, cukr, sůl a vodu. Důkladně promícháme, naplníme skleničky, uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 90 °C.

Kukuřice

Nakládání mladé kukuřice

Mladé kukuřice, mrkev, čerstvý kopr, celý pepř, nové koření + nálev III (viz str. 68)

Mrkev oškrábeme, opláchneme a nakrájíme na tenké proužky. Kopr opláchneme a necháme okapat. Mladé, maximálně 10 cm dlouhé kukuřičné palice, které ještě nejsou zcela vybarvené (jsou bílé až nepatrně nažloutlé), zbavíme všech slupek a vláken a narovnáme kolmo do sklenic. Použité sklenice by měly být max. 12–13 cm vysoké. Do každé sklenice přidáme po proužku mrkve a snítce čerstvého kopru, 5 zrněk celého pepře a nového koření. Zalijeme teplým nálevem, uzavřeme a sterilizujeme 25 minut při 90 °C.

Sterilovaná kukuřičná zrna

Kukuřičná zrna, voda, sůl + nálev na znojemské okurky (viz str. 68)

Čerstvé kukuřičné palice, které již mají vybarvená žlutá zrna, ale ještě nejsou úplně zralé, oloupeme a zbavíme všech vláken. Zrna opatrně odrháme a povaříme v mírně osolené vodě přibližně 10 minut. Poté je scedíme, nasypeme do sklenic a zalijeme horkým nálevem. Sklenice uzavřeme a sterilizujeme 10 minut při 90 °C.

■ ■ ■ Kukuřičná zrna lze kombinovat s mladým zeleným hráškem.

Pečené lilky

3 kg lilků, 0,5 l oleje, 0,2 l octa, 3 česneky, bobkový list, nové koření, celý pepř, sůl

Česnek rozdělíme na jednotlivé stroužky, které oloupeme a prolisujeme. Lilky neboli baklažány vložíme do vroucí vody a podle velikosti 10–15 minut povaříme. Potom je vyjmeme, odřízneme horní část se stopkou a každý lilek nakrájíme buďto příčně na kolečka, anebo podélně na plátky – záleží na velikosti lilků a sklenic, do kterých je budeme ukládat. Každý plátek či kolečko osolíme a potřeme česnekem. Potom je naskládáme do zavařovacích sklenic. Do každé sklenice vložíme bobkový list, 5 zrněk pepře a 5 kuliček nového koření, vlijeme 2 lžíce octa a 5 lžic oleje (při použití sklenic o objemu 0,25 l – při použití sklenic o větším objemu množství přísad příslušně zvýšíme). Sklenice pečlivě uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

Ajvar

0,75 kg lilku, 0,75 kg červené papriky nebo kapie, 1 chilli paprička, 1 česnek, 0,25 l vinného octa, olivový olej, pepř, sůl

Lilky oloupeme a nakrájíme na plátky. Papriky rozpálíme, vykrojíme semeníky a zbytky stopek. Do hrnce vlijeme 0,75 litru vody, 0,25 litru octa a lžíci oleje. Přivedeme k varu. Vložíme lilky s paprikami, povaříme 5 minut a scedíme. Chilli papričku očistíme, zbavíme semínek, posekáme a spolu s lilky a paprikami umeleme na masovém strojků nebo důkladně rozmixujeme. Do hrnce nalijeme 2–3 lžíce oleje, který rozpálíme, a pomletou směs orestujeme. Za stálého míchání vaříme na mírném plameni dál, dokud hmota nezačne houstnout. Nakonec přidáme prolisovaný česnek, mletý pepř a podle chuti sůl. Horkým ajvarem naplníme skleničky, uzav-

řeme a obrátíme dnem vzhůru. Necháme vychladnout a uložíme do lednice. Pro delší skladování sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

■ ■ ■ Při manipulaci s chilli papričkami je dobré pracovat v rukavicích.

Mrkev

Nakládání mrkvičky

Malé mrkvičky + nálev II (viz str. 67)

Nejprve si připravíme nálev. Potom si vybereme malé mrkvičky, maximálně 5 cm dlouhé, a důkladně je očistíme. Vložíme je do vody a 5 minut povaříme, scedíme a necháme okapat. Na dno každé skleničky vložíme kolečko cibule, na ně navrstvíme mrkvičky, setřese je a zalijeme připraveným nálevem. Sklenice uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 90 °C.

Mrkev na zimu

Mrkev + nálev na znojemské okurky (viz str. 68)

Mrkev oškrábeme, opláchneme a nakrájíme na kostičky. Vsypeme do vroucí, mírně osolené vody a vaříme 8 minut. Poté scedíme, nasypane do sklenic a zalijeme připraveným nálevem. Uzavřeme a sterilizujeme 30 minut při 90 °C.

■ ■ ■ Podobným způsobem lze připravit také kořenovou petržel na zimu, anebo směs mrkve a petržele.

Zelenina na svíčkovou

10 mrkví, 5 petrželí, 1 menší celer, 0,5 kg cibule, 2 l vody, 0,1 kg cukru, 0,05 l octa, 2 g soli, 10 zrněk celého pepře, 10 kuliček nového koření, 7 bobkových listů

Kořenovou zeleninu důkladně očistíme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Svaříme vodu, ocet, cukr a sůl s kořením. Do vroucího nálevu vložíme pokrájenou zeleninu a na mírném ohni vaříme 5 minut. Nádobu odstavíme a směs necháme vychladnout. Potom naplníme sklenice a sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

Zelenina do polévky i pod maso

0,5 kg mrkve, 0,5 kg celeru, 0,25 kg cibule, 1 česnek, 1 celerová nať, 3 natě petržele, 1 větší kedlubna, 1 pórek, 0,2 kg vepřového sádla, sůl

Zeleninu důkladně očistíme. Mrkev a celer nastrouháme na hrubém struhadle. Cibuli nakrájíme na kolečka. Česnek rozebereme na jednotlivé stroužky a posekáme nadrobno. Nať celeru a petržele opláchneme, vytřepeme a nasekáme. Všechno důkladně promícháme a smícháme se solí (2 plné lžíce). Sádlo rozehřejeme a zeleninu v něm 10 minut podusíme. Poté ihned plníme do sklenic, uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

Zelenina v soli

1 kg mrkve, 1 kg petržele, 0,5 kg celeru, 0,5 kg cibule, 0,5 kg soli, 0,2 kg másla

Kořenovou zeleninu důkladně očistíme a nastrouháme na hrubém struhadle. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, osmahneme na másle. Přidáme ostatní zeleninu a za stálého míchání přibližně 5 minut podusíme. Odstavíme, důkladně smícháme se solí a naplníme připravené sklenice. Upěchujeme, uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 85 °C.

■ ■ ■ Místo másla lze použít libovolný rostlinný tuk či olej. Zeleninu v soli přidáváme do polévek a pod maso, ale pokrmy už nesolíme, zelenina sama o sobě již obsahuje velké množství soli.

Mrkvovo-meruňkové chutney

1 kg mrkve, 0,5 kg zralých meruněk, 2 zelené a 2 žluté papriky, 1 lžička hořčičného semínka, 2 lžičky mleté kurkumy, 3 lžičky mletého koriandru, 30 g soli, 0,4 l octa, 0,7 kg cukru, ½ lžičky mletého pepře

Mrkev očistíme, oškrábeme, opláchneme a nastrouháme. Meruňky opláchneme, rozpůlíme a vypeckujeme. Papriky omyjeme, osušíme, rozpůlíme, odstraníme semeníky a pokrájíme nadrobno. Mrkev a papriky smícháme s hořčičným semínkem, přidáme kurkumu, koriandr a sůl. Podlijeme nepatrným množstvím vody, přiklopíme a dusíme doměkka přibližně 35–40 minut. Potom přidáme pokrájené meruňky a za stálého míchání vaříme dalších 20 minut. Jakmile směs začne viditelně houstnout, přisypeme cukr a pepř, přidáme ocet a vaříme do úplného zhoustnutí. Hotové chutney plníme do skleniček, které uzavřeme a sterilizujeme 20 minut při 90 °C.

Magdalena Wagnerová

DOMÁCÍ **ZAVAŘOVÁNÍ**

Fotografie Isifa Image Service s. r. o.
Vydalo nakladatelství Vyšehrad, spol. s r. o.,
roku 2010 jako svou 940. publikaci
Vydání první. AA 4,76. Stran 128
Redakčně zpracovala Blanka Koutská
Odpovědná redaktorka Jitka Suchá
Vytiskla tiskárna Ekon, Jihlava
Doporučená cena 148 Kč

Nakladatelství Vyšehrad, spol. s r. o.
Praha 3, Víta Nejedlého 15
e-mail: info@ivysehrad.cz
www.ivysehrad.cz

ISBN 978-80-7429-049-7