



Chaloupka Dubečno

Moje oblíbené recepty

Jana Krymová



Obsah

Pár slov úvodem



Kandovaná dýně

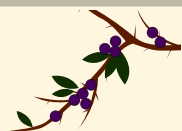


Čatní ze zelených rajčat

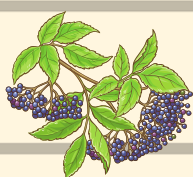


Bylinkové máslo

Tortellini nodo d'amore



Trnková marmeláda



Bezinkový sirup

Pár slov úvodem

Milí chalupáři,

rozhodla jsem se podpořit vaše pěstitelské snahy několika málo recepty, které jsou v naší rodině oblíbené a dají vám alespoň částečnou odpověď na otázku „Co s tím vším?“. Co s dýněmi a rajčaty, když jich je tolik? A jak využít bylinky?

Abyste měli z vypěstovaných plodů ten správný užitek, opravdu přemýšlejte nad tím, jak s nimi naložíte. Nezavařujte něco jen proto, že máte přebytky. Já dřív mívala plnou spíž kompotů, o které nebyl zájem, a buď se rozdaly, nebo je zub času poslal na věčnost.

Pěstujte to, co máte rádi, a zpracovávejte tak, abyste další sezónu mohli doplňovat zásoby, protože ve spíži se vám uvolnilo místo.

Samozřejmě každý máme nějaké oblíbené způsoby zavařování nebo druhy pokrmů, které nemůžeme postrádat. Na druhou stranu jsem zastáncem toho, že každou sezónu by se mělo vyzkoušet něco nového. Já to tak dělám a občas najdu mezi novými recepty klenot. Ráda se nechám inspirovat zkušenostmi a recepty ostatních. A pokud mě něco osloví a je šance, že se to ujme, neváhám a jdu zkoušet.



Pokud budete mít po přečtení pocit, že jsem v životě o něco přišla, když tu nenajdete svůj oblíbený pokrm nebo způsob uchování potravin, budu ráda, když mi napíšete a své recepty pošlete nejlépe e-mailem na adresu jana.krymova@chaloupkadubecno.cz.

Teď jsou ale na řadě moje oblíbené recepty, kterými chci inspirovat já vás.

Jde se na věc...



Dýně

Kandovaná dýně



Suroviny:

1 kg dýně nakrájené na 0,5-1 cm kostičky 1 bio pomeranč
3-5 bio citronů 500 g krystalového cukru

Postup:

Nakrájenou dýni zalijte vodou a šťávou z citronů tak, aby byla ponořená, a nechte přes noc odležet. Druhý den nálev slijte, k dýni přidejte vymačkanou šťávu z pomeranče, přidejte cukr, promíchejte a nechte opět do druhého dne odležet.

Další den dýni zahřejte na bod varu a na mírném ohni nechte zesklovatět. Pozor, nepřevařte ji! Poté ji slijte, nechte v cedníku okapat a vyklopte na plech vyložený papírem na pečení. Sušíme v pootevřené troubě při teplotě 50 °C nebo v sušičce, dokud půjde lehce od papíru a nebude se navzájem lepit. Na závěr můžete prosypat krupicovým cukrem.



NÁPOVĚDA RADÍ:



Můžete ji využít místo kupovaného kandovaného ovoce do biskupského chlebičku, štoly nebo panettone nebo jen tak na mlsání. Pozor – mizí rychle!

Rajčata

Čatní ze zelených rajčat



Suroviny:

1 kg nezralých rajčat

12 stroužků česneku

200 g cukru

100 g rozinek

2 lžičky chilli nebo pálivé papriky

1/2 lžičky mletého zázvoru

1/2 šálku octa

sůl

Postup:

Rajčata spařte a slupku oloupejte, pokrájejte je na malé kousky a vložte do hrnce. Utřete česnek a společně s kořením, solí a cukrem ho přidejte k rajčatům. Pokud jsou rajčata spíš masitá než šťavnatá, můžete podlít trochu vody a vařte do měkka. Nakonec přidejte ocet a rozinky a vařte dál, dokud celá směs nezhoustne. Ještě horkou směsí naplňte čisté a vyvařené sklenice a nechte vychladnout.



NÁPOVĚDA RADÍ:



Pokud vám zbyla malá cherry rajčata nebo divoká rajčata, čatní lze udělat i z nich. Místo pracného loupání je povařte a nahrubo přepasírujte, abyste slupky odstranili. V čatní sice nebudou celé kousky rajčat, výsledné chuti to ale nevádí. Případně nechte slupky ve směsi, pokud se čatní vaří dlouho, slupky dostatečně změkknou (vyzkoušeno!).

Bylinky

Bylinkové máslo



Suroviny:

kostka kvalitního másla

2-4 stroužky česneku

5 snůtek tymiánu

menší svazek pažitky

hladkolistá petrželka

lístky bazalky

sůl

Postup:

Máslo necháme změkhnout, česnek utřeme se solí, bylinky nakrájíme najemno. Česnek a bylinky přidáme k máslu a rovnoměrně je s máslem utřeme. Poté vše vložíme do folie a vytvarujeme váleček, nebo vložíme do nádoby, ze které můžeme máslo ukrajet. Necháme v lednici opět ztuhnout.



NÁPOVĚDA RADÍ:



Bylinkové máslo můžete zamrazit a vytvořit si tak zásobu na zimní měsíce.



Směs bylinek a česneku můžete různě upravovat podle chuti i dostupnosti jednotlivých bylin. Rozpis v receptu je spíše orientační.



Tortellini nodo d'amore



Suroviny:

balení kvalitních tortellin případně

tortellini domácí výroby

50 g másla

cca 5 lístků šalvěje nebo 1 větvička

nastrouhaný parmezán na posypání



Postup:

Těstoviny uvařte podle instrukcí na obalu. Mezitím si na pánvi rozehřejte máslo a vhoďte do něj kus větvičky šalvěje s lístky nebo samotné listy. Šalvěj v másle lehce osmahněte, dejte pozor, abyste ji a ani máslo nepřipálili. Bylinka se krásně rozvoní a dodá máslu své aroma. Jakmile se těstoviny uvaří, sceďte je a přihodte na pánev k šalvějovému máslu. Promíchejte, dejte na talíř a posypte parmezánem.



NÁPOVĚDA RADÍ:



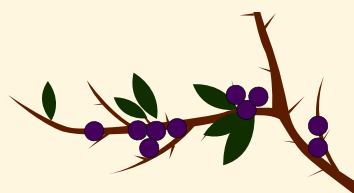
Tento pokrm pochází ze severoitalské oblasti Valeggio sul Mincio a je opředen legendou o zauzlovaném hedvábném kapesníčku (odtud nodo d'amore – uzel lásky), jež se stal symbolem nehynoucí lásky mezi nymfou a vojevůdcem Malcem.



Pokud nemáte šalvěj celoročně po ruce (máte například víkendovou zahrádku), nezapomeňte si její lístky zamrazit a v případě potřeby postupně odebírat. U nás musí být kvůli tomuto receptu šalvěj neustále k dispozici.

Zvolné přírody

Trnková marmeláda



Suroviny:

1-2 kg trnek

500 g cukru na 1 kg trnkového pyré

1 bio citron

Postup:

Nasbírané trnky omyjeme, lehce osušíme, dáme do hrnce, podlijeme trochou vody a zahříváme na střední stupeň. Trnky časem pustí šťávu, takže je nemusíme dále podlévat. Celý obsah rozvaříme (můžeme také rozdrtit štouchadlem na brambory) a necháme vychladnout tak, abychom ho zvládli přepasírovat přes hrubé síto. Cílem je oddělení pecky a získání co nejvíce ovocné dužiny. Pecky vyhodíme a přepasírovanou hmotu zvážíme. Na 1 kg trnkového pyré přidáme ½ kg cukru a šťávu z 1 citronu. Směs přivedeme k varu a vaříme, dokud nezačne želírovat. Poté nalijeme do předem vyvařených čistých sklenic a zavíčkujeme.

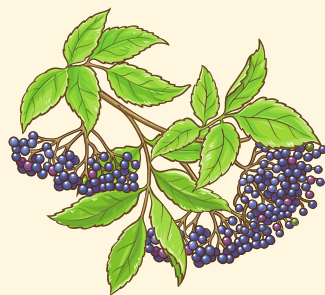


NÁPOVĚDA RADÍ:



Trnky želírují poměrně snadno a rychle. Zda je marmeláda hotová zjistíte pomocí talířkové zkoušky: kápněte marmeládu na studený talířek a ten otočte. Pokud kapka marmelády stéká, ještě chvíli povařte, pokud tuhne, máte hotovo.

Bezinkový sirup



Suroviny:

2 kg bezinek

800 ml vody

1 kg cukru

½ vanilkového lusku

1 lžička skořice

2 hřebíčky

4 bio citrony nebo lžíce kyseliny

citronové

Postup:

Na sirup použijeme zcela zralé plody bezu černého (tedy pouze černé bezinky, ty červené nebo zelené odstraníme). Všechny suroviny kromě citronové šťávy (nebo kyseliny citronové) dáme do hrnce, přivedeme k varu a vaříme minimálně (!!!) 20 minut.

Směs zchladíme tak, abychom ji mohli rozmixovat nebo rozemlít a slít přes čisté plátýnko. Přidáme šťávu z citronů, promícháme a plníme do předem připravených vymytých lahví. Sterilizujeme 20 minut při teplotě 80 °C



NÁPOVĚDA RADÍ:



Bezinkový sirup je vhodný v zimním období při léčbě nachlazení a kašle. Podávat ho můžete samotný na lžičce několikrát denně, nebo ho můžete přimíchávat do teplého černého čaje.

Jste na konci této minikuchařky, ale věřím, že jste v procesu,
kterým vaše chuť objevovat nové způsoby zpracování darů
ze zahrady nebo z přírody zdaleka nekončí.

Budu ráda za jakoukoli zpětnou vazbu, připomínku nebo
inspiraci.

Kontaktovat mě můžete na e-mailové adrese
jana.krymova@chaloupkadubecno.cz.



Jana

Další inspiraci najdete
na mém blogu [zde>>](#)



Můžeme se potkat
na mé FB [fanpage>>](#)



Nebo na mém IG
[profilu>>](#)

