



Chaloupka Dubečno

Moje oblíbené recepty

Jana Krymová



Obsah

Pár slov úvodem



Mrkvová bábovka



Kandovaná dýně



Čatní ze zelených rajčat



Bylinkové máslo

Tortellini nodo d'amore



Švestkové čatní



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.

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

Jde se na věc...



Mrkev

Mrkvová bábovka



Suroviny:

250 g měkkého plnotučného tvarohu

4 vejce

130 g třtinového cukru

400 g mrkve

200 g hrubé mouky

2 kávové lžičky jedlé sody

80 ml slunečnicového nebo olivového oleje

50 g dýňových a 50 g slunečnicových semínek

50 g vlašských ořechů

2 lžičky skořice

2 polévkové lžíce kvalitního kakaa

citronová kůra

máslo a hrubou mouku na vymazání a vysypání formy

Příprava:

Formu na bábovku vymažte máslem a vysypte hrubou moukou.

Mouku, jedlou sodu, kakao a skořici smíchejte dohromady. Ořechy a případně dýňová semínka pokrájejte. Mrkev nastrouhejte najemno.

Postup:

Vejce s cukrem vyšlehejte do pěny, přimíchejte najemno nastrouhanou mrkev, tvaroh a přilijte olej, promíchejte a zapracujte směs mouky s ostatními sypkými ingrediencemi.

Nakonec přisypte semínka s ořechy a citronovou kůru.

Dobře promíchaným těstem naplňte formu a pečte na 180 °C



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 nevaadí. 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 snítek tymiánu

menší svazek pažitky

hladkolistá petrželka

lístky bazalky

sůl

Postup:

Máslo nechte změkhnout, česnek utřete se solí, bylinky nakrájejte najemno. Česnek a bylinky přidejte k máslu a rovnoměrně je s máslem utřete. Poté vše vložte do folie a vytvarujte váleček, nebo vložte do nádoby, ze které můžete máslo ukrajoval. Nechte 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, sced'te je a přihoďte 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.

Švestky

Švestkové čatní



Suroviny:

500 g vypeckovaných švestek

4 větší stroužky česneku

1 lžička mletého zázvoru

1 lžička čerstvého zázvoru

1 lžíce drceného hořčičného semínka

2 lžičky čili nebo pálivé papriky

500 g cukru

150 - 250 ml jablečného octa

sůl

Postup:

Česnek rozdrťte a utřete se solí na pastu. Vložte ho s ostatními surovinami do hrnce a za občasného míchání pomalu vařte, dokud se neodpaří přebytečná voda a směs nezačne želírovat. Tyčovým mixérem lehce promixujte tak, aby ve směsi zbyly kousky švestek, případně dochuťte a ještě horkým naplňte předem vyvařené sklenice.



NÁPOVEDA RADÍ:



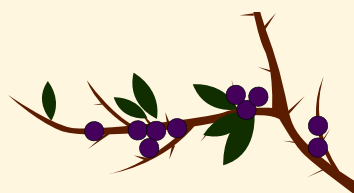
Množství octa použijte podle toho, jaký máte k dispozici. Pokud používám svůj jablečný domácí ocet, dávám ho více, kupovaný má silnější chuť a stačí ho méně. Ale pokud máte rádi omáčky více kyselé, můžete ještě přikyselit.



Máte-li rádi v zavařeninách tohoto typu celé kusy ovoce, můžete mixování čatní úplně vynechat.

Zvolné přírody

Trnková marmeláda



Suroviny:

1-2 kg trnek

500 g cukru na 1 kg trnkového pyré

1 bio citron

Postup:

Nasbírané trnky omyjte, lehce osušte, dejte do hrnce, podlijte trochou vody a zahřívejte na střední stupeň. Trnky časem pustí šťávu, takže je nemusíte dále podlévat. Celý obsah rozvařte (můžete také rozdrtit štouchadlem na brambory) a nechte vychladnout tak, abyste ho zvládli přepasírovat přes hrubé síto. Cílem je oddělení pecky a získání co nejvíce ovocné dužiny. Pecky vyhoďte a přepasírovanou hmotu zvažte. Na 1 kg trnkového pyré přidejte ½ kg cukru a šťávu z 1 citronu. Směs přiveďte k varu a vařte, dokud nezačne želírovat. Poté nalijte do předem vyvařených čistých sklenic a zavíčkujte.

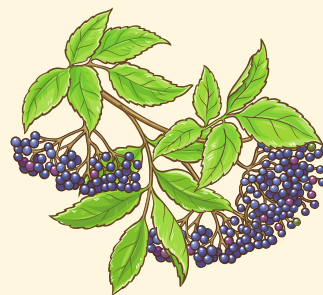


NÁPOVĚDA RADÍ:



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 použijte zcela zralé plody bezu černého (tedy pouze černé bezinky, ty červené nebo zelené odstraňte). Všechny suroviny kromě citronové šťávy (nebo kyseliny citronové) dejte do hrnce, přiveďte k varu a vařte minimálně (!!!) 20 minut.

Směs zchlaďte tak, abyste ji mohli rozmixovat nebo rozemlít a slít přes čisté plátýnko. Přidejte šťávu z citronů, promíchejte a plňte do předem připravených vymytých lahví. Sterilizujte 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>>](#)

