Renesance zavařování



Co všechno můžeme zavařovat?

- Ovoce zpracované na kompot, džemy nebo marmelády
- Zeleninu mimo druhy, které se konzumují pouze syrové
- Šťávy a sirupy z ovoce a zeleniny
- Houby, uzeniny, maso a ryby

Pomůcky

Ideální je zavařovací hrnec, ať klasický nebo elektrický. Pokud zavařujeme jen pár sklenic okurek či kompotů, pak se samozřejmě nevyplatí kupovat si speciální hrnec, ale v každém případě je praktickým pomocníkem teploměr a kleště na vytahování sklenic.

Nejpoužívanějšími obaly k zavařování jsou sklenice typu Omnia s víčky s pevně připevněnou těsnící gumovou vložkou, vyráběné v několika velikostech. Bílá je určená pro ovocné a zeleninové výrobky a červená pro dobroty z masa a hub. K jejich uzavření se neobejdeme bez kvalitní zavařovací hlavy.

Můžeme rovněž upotřebit sklenice se šroubovým uzávěrem a stejnou těsnící vložkou, které nám zbyly po nákupu konzervované zeleniny, medu či dětských přesnídávek. Víčka však musí být neporušená, aby dobře těsnila a nenesla stopy rzi. Pevně je dotáhneme až po sterilizaci, aby vzduch při ní mohl ze sklenice utíkat.

Důležitá pravidla

Starší, ale i nová víčka vyvaříme. Sklenice důkladně omyjeme v horké vodě a necháme oschnout, neutíráme. Také ovoce a zeleninu, které budeme zpracovávat, pořádně omyjeme, nemilosrdně vyřadíme ty kusy, které nesou stopy zahnívání, nebo dokonce plesnivění! Ty totiž obsahují karcinogenní látky a žádné vykrojení nepomůže!

Protože vitamín C, schovaný ve většině ovoce a zeleniny, utíká při doteku kovů, používáme při zpracování nože, škrabky a naběračky z nerezových materiálů. Prkénka, která používáme, musí být naprosto čistá. Nádoby, sloužící k přípravě nálevů, předvaření plodů, k výrobě marmelád a džemů, musí být z neoprýskaného smaltovaného nebo nerezového materiálu. Vařečky na míchání by měly být nové nebo jen k tomu určené a rovněž pečlivě omyté.

Další kroky k úspěchu

Abychom byli úspěšní, měli bychom volit sklenice alespoň přibližně stejně velké. Po naplnění obsahu je zalijeme nálevem zhruba 1 cm pod okraj. Ne více! Nasazovací víčka upevníme hlavicí, případně zašroubujeme.

Ideální je využít na sterilaci zavařovací hrnec s podložkou a teploměrem. Sklenice dovnitř vyskládáme tak, aby se nedotýkaly. Při zavařování ve vodě zalijeme sklenice do čtvrtiny až poloviny. Chceme-li zavařovat v páře, nalijeme vodu jen pod sklenice. Použijeme-li teplý nálev, může být voda v hrnci horká. Hrnec přiklopíme poklicí a vodu rychle uvedeme do varu. Pomalým ohříváním totiž dochází k velkým ztrátám, především vitamínu C. Sledujeme teplotu a čas podle druhu zavařovaných surovin. Samozřejmě práci velmi usnadní elektrický zavařovací hrnec.

Pokud nemáme zavařovací hrnec, postačí větší hrnec s pokličkou. Na dno dáme utěrku. Na ni naskládáme dobře zavíčkované sklenice a zalijeme vodou. Dobrým řešením je také použití trouby. Sklenice vyskládáme na vyšší plech a do zhruba dvoucentimetrové výšky nalijeme vodu. V elektrických troubách je to vždy snazší než v těch plynových, v nichž můžeme teplotu pouze odhadovat. U elektrické trouby nastavíme režim ohřevu na horní i dolní topné těleso a teplotu na 170 °C. Plynovou troubu nastavíme na stupeň 1-2 podle konkrétního typu. Pravděpodobně to budeme muset zkoušet a experimentovat.

Pamatujete na pračku Romo s ohřevem a vrtulí? Vrtuli potřebovat rozhodně nebudeme, ale ohřev v pračce je vynikající věc. Postupovat můžeme stejně jako u zavařovacího hrnce. A velkým hitem posledních let je i zavařování v myčce.

Po ukončení sterilace sklenice ze zavařovacího hrnce či pekáče ihned vyjmeme a ochladíme, aby obsah dále neměkl. Například je postavíme do dřezu s horkou vodou a pomalu bokem přiléváme studenou vodu. Nikdy neochlazujeme přímo sklenice, popraskaly by!

Pár osvědčených rad

- Ovoce zpracováváme hned po natrhání, zvláště v teplém počasí. Pokud ho nemůžeme hned zpracovat, uchováváme ho v chladu a temnu.
- Džem je dostatečně uvařený, když trošku ukápneme na studený a suchý talíř a kapka se nerozteče.
- Ve většině případů naléváme džemy a marmelády do nahřátých sklenic horké. Pod víčkem necháme asi centimetrovou mezeru, sklenice pevně zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru do té doby, než vychladnou. Můžeme je také sterilovat 20 minut při 80 °C.
- Zavařené ovocné a zeleninové výrobky skladujeme na tmavém a suchém místě.

V ledničce je příliš vysoká vlhkost.

- Hotové výrobky prvních 14 dní kontrolujeme, zda se nekazí nebo nepovolilo víčko. Ty, které plesniví nebo kvasí, bez milosti vyhodíme!

Dýňový džem s pomerančem

800-1000 g očištěné dýně (nejlepší je hokkaido), 300-500 g krystalu, cca 200 ml vody, 1 větší pomeranč, 1citron, 1 lžička mleté skořice, ½ lžičky mletého hřebíčku nebo 2 celé hřebíčky, 1 lžička kardamomu, 1 lžička kyseliny citronové, želírovací prostředek.

Dýně hokkaido se loupat nemusí, ostatní ale ano. Z očištěné dýně vyjmeme semínka a nakrájíme ji na kousky. Poté vložíme do hrnce, podlijeme vodou, přidáme kyselinu citronovou, veškeré koření a také šťávu z citronu a pomeranče. Pomalu vaříme, dokud dýně zcela nezměkne. Poté ji rozmixujeme (samozřejmě celý hřebíček vyjmeme). Do rozmixované dýně přidáme podle návodu želírovací prostředek a ještě pár minut na mírném plameni povaříme.

Ještě horký džem plníme do připravených nahřátých skleniček, důkladně je uzavřeme a na pár minut otočime dnem vzhůru, čímž se zakonzervují, nebo při 80 °C přibližně 20 minut sterilujeme.

Tip na džemy

Chuťově i barevně zajímavé džemy připravíme tak, že do svařeného prolisovaného ovoce přidáme odměřené množství cukru (500-800g na 1kg ovoce) a kousky jiného ovoce (např. do meruňkového či broskvového džemu přidáme jahody, kousky pomeranče, kiwi, do jahodového džemu plátky banánu, do malinového kostičky meruněk). Společně asi 5 minut povaříme, potom naplníme do skleniček.

Okurky děda Kořena

1,5 l vody, ½ l 8% octa, 3 polévkové lžíce soli, 1 rovná lžíce cukru, 15 ks sacharinu nebo jiného umělého sladidla, 4-5 ks hřebíčku, 4-5 ks nového koření, lžička celého pepře, polévková lžíce hořčičného semínka, případně lžička koriandru

Toto množství stačí na cca 6 sklenic o obsahu 750 ml

Z uvedených surovin svaříme nálev.

Pečlivě omyté okurky naskládáme do sklenic, proložíme kolečky mrkve, cibule, křenu, suchým okvětím kopru, zalijeme teplým nálevem, uzavřeme a sterilujeme cca 20-25 minut při 85 °C.

Tip: Pokud do nálevu dáme místo 15 ks jen 10 ks umělého sladidla, připravíme výborný nálev na houby a nakládanou zeleninu.

Paprikova pomazánka

1 kg sladké zeleninové papriky, 3 pálivé papričky, 6 středně velkých cibulí, 700 ml pasírovaných rajčat, 500 ml kvalitního oleje, 6 polévkových lžic octa, 2 polévkové lžíce cukru, 1 lžíce soli

Papriky a cibuli umyjeme, očistíme a rozmixujeme. Vlijeme je do hrnce a přimícháme ostatní suroviny. Vaříme při mírné teplotě cca 90 minut, poté opět rozmixujeme. Hotovou směs nalijeme do skleniček, dobře uzavřeme a ještě 15 minut sterilujeme.