



VŮNĚ LÉTA SCHOVANÁ DO SKLENIČKY

♥ UKÁZKA - 5 receptů na lahodné
marmelády, džemy a želé ♥

MARMELÁDY, DŽEMY, ŽELÉ

Kdo by je nemiloval? Dnes jsou opět oblíbené a stoupá i počet těch, kteří si je rádi vlastnoručně připraví.

Naše babičky připravovaly většinou marmelády z **jednoho druhu ovoce**. Novým trendem je kombinace různého ovoce a dochucování vanilkou, skořicí, zázvorem a dalším kořením dle chuti. S oblibou se také přidávají různé bylinky.

Pokud si nevíte rady, co s úrodou z Vaší zahrady nebo Vás známí obdarovali ovocem, **je tento e-book právě pro Vás!**

Nechte se inspirovat novými a neobvyklými recepty.

Všechny recepty jsou bez rafinovaného cukru, slazené medem, rozinkami, datlemi nebo jiným sladkým ovocem. Na mém webu www.detinamedu.cz jsem pro Vás připravila „UŽITEČNĚ RADY PRO ÚSPĚŠNÉ ZAVAŘOVÁNÍ**“, které Vám pomohou k tomu, aby výroba želé, marmelád a džemů neskončila fiaskem.**

Pokud se budete řídit mými radami, **můžete zpracovat své ovoce na mnoho rozmanitých dobrot.**

Přeji Vám hodně **úspěchů** při **Vašem tvoření**.

Ať je každá Vámi vyrobená sklenice **originálem**, který si vychutnáte se svými blízkými nebo přáteli.

Ať z darů přírody **vyrobíte delikatesy**, plné doposud nepoznaných chutí.

Ať každý, kdo otevře Vaši skleničku, s láskou naplněnou lahodnými a výjimečnými dobrotami, **ucítí nádhernou vůni léta...**

Mnoho úspěchů při výrobě dobrot pro Vaše blízké!



♥ Věnováno Blance. Přítelkyni, která navždy zůstane v mém srdci. ♥

Informace o autorských právech

Copyright © 2019 Jana Wallerová, www.detinamedu.cz. Všechna práva vyhrazena.

Fotografie: Markéta Strouhalová, <https://fotografieslaskou.webnode.cz>

Tento eBook „Vůně léta schovaná do skleničky“ podléhá autorskému zákonu. Proto Vás prosím, abyste jeho část nebo celek šířili odkázáním na mé webové stránky. Jakoukoliv tištěnou část nebo obrázek můžete používat, publikovat nebo šířit jen s mým písemným souhlasem.

Všechny informace, rady a doporučení berte prosím jako inspirativní. Vychází z našich osobních zkušeností. Úspěchy i neúspěchy jsou ve Vašich rukou a já, jako autorka tohoto eBooku za ně nenesu žádnou zodpovědnost.

Vážím si všech, kteří si tento eBook zakoupili a dalším šířením neporušují autorská práva.

Děkuji Vám za respektování tohoto sdělení.

Obsah

Abecední seznam receptů	5		
Marmelády			
Rynglová kořeněná s pomerančovou šťávou			
Rybízová s medem			
Černorybízová s kousky nektarinek			
Meruňková s mátou			
Meruňková s lipovým medem			
Rynglová a borůvková vrstvená			
Malinová s datlovou pastou			
Rynglová s borůvkou			
Rynglová – žluté ryngle s medem			
Rynglová – modré ryngle s medem			
Jahodová s citronovou kůrou			
Malinová s kousky nektarinek			
Jahodová s medem			
Rynglová s kousky nektarinek			
Jahodová s datlovou pastou			
Rynglová a rybízová mozaika	7		
Malinová s čokoládou	8		
Borůvkovo-malinová s čokoládou vrstvená			
Džemy			
Nektarinkový se skořicí			
Rynglový – z modrých a žlutých rynglí	11		
		Broskvový s citronem a verbenou	12
		Rebarborový s banánem a datlemi	
		Meruňkovo – banánový	
		Jahodový s kousky meruněk	
		Jahodovo-rebarborový s medem	
		Meruňkovo – broskvový s mátou a medem	
		Jahodový s kousky nektarinek, skořicí a datlemi	
		Borůvkový s medem	
		Nektarinkový s rozinkami	
		Broskvový s kandovanou višní	
		Třešňový s medem a skořicí	
		Malinovo-broskvový vrstvený	
		Želé	
		Rybízové s medem	15
		Borůvkové kořeněné	
		Hruškové z letních hrušek	
		Rybízové kořeněné	
		Ovoce, koření a bylinky použité v receptech a jejich vliv na naše zdraví	
		Závěr	17

ABECEDNÍ seznam receptů

B	strana
Borůvkové želé kořeněné	
Borůvkovo-malinová marmeláda s čokoládou	
Borůvkový džem s medem	
Broskvový džem s citronem a verbenou	12
Broskvový džem s kandovanou višní	
C	
Černorybízová marmeláda s kousky nektarinek	
H	
Hruškové želé z letních hrušek	
J	
Jahodová marmeláda s citronovou kůrou	
Jahodová marmeláda s datlovou pastou	
Jahodová marmeláda s medem	
Jahodovo-rebarborový džem s medem	
Jahodový džem s kousky meruněk	
Jahodový džem s kousky nektarinek, skořicí a datlemi	
M	
Malinová marmeláda s čokoládou	8

Malinová marmeláda s datlovou pastou
 Malinová marmeláda s kousky nektarinek
 Malinovo – broskvový džem vrstvený
 Meruňková marmeláda s mátou
 Meruňková marmeláda s lipovým medem
 Meruňkovo – banánový džem
 Meruňkovo – broskvový džem s mátou a medem

N

Nektarinkový džem s rozinkami
 Nektarinkový džem se skořicí

R

Rebarborový džem s banánem a datlemi
 Rybízová marmeláda s medem
 Rybízové želé kořeněné
 Rybízové želé s medem 15
 Rynglová a borůvková marmeláda vrstvená
 Rynglová a rybízová marmeláda – mozaika 7
 Rynglová marmeláda – modré ryngle s medem
 Rynglová marmeláda – žluté ryngle s medem
 Rynglová marmeláda kořeněná s pomerančovou šťávou
 Rynglová marmeláda s borůvkou
 Rynglová marmeláda s kousky nektarinek
 Rynglový džem z modrých a žlutých rynglí 11

T

Třešňový džem s medem a skořicí

RYNGLOVÁ A RYBÍZOVÁ MARMELÁDA – mozaika

Co budete potřebovat?

1. Rynglová marmeláda

650 g rynglové pyré
200–250 g květový med
šťáva z půlky citrónu
10-15 g citrusový pektin
několik zrnek soli

2. Rybízová marmeláda

350 g rybízové pyré
70–140 g květový med
10 g citrusový pektin
několik zrnek soli

Poměr ovoce můžeme měnit podle toho, kolik kterého máme k dispozici, ale také podle vlastní chuti.

Jak postupovat?

1. rynglová marmeláda: Rynglovou marmeládu vyrobenou ze **ŽLUTÝCH** rynglí dle receptu na straně 15, dáváme polévkovou lžící do připravených skleniček střídavě s marmeládou rybízovou.

2. Rybízová marmeláda: Rybízovou marmeládu, připravenou podle receptu na straně 8 dáváme do skleniček střídavě s marmeládou rynglovou.

Pokud chceme, aby se nám obě marmelády prolínaly, dáváme je do skleniček, když jsou teplé a jsou v tekutém stavu.

Pro vytvoření výraznější mozaiky, musíme nechat marmeládu více zchladnout.

Pro zachování vytvořené mozaiky manipulujeme s teplými skleničkami velmi opatrně, aby nedošlo k promíchání obou druhů.

Po naplnění skleničky zavaříme.



MALINOVÁ MARMELÁDA s čokoládou

Co budete potřebovat?

1 kg malinové pyré
100 g kvalitní čokoláda 85%
300–400 g květový med
šťáva z jednoho citronu
10-15 g citrusový pektin
1 malá špetka soli

Vynikající recept pro milovníky čokolády. Její chuť je cítit na jazyku spolu s chutí malin.

Tuto marmeládu je potřeba nechat proležet. Chuť i vůně malin se spojí s čokoládou a vytvoří delikatesu, která bude chutnat na moučnicku, zmrzlině, na palačinkách, nebo jen tak na lžičku.

Jak postupovat?

Dobře zralé maliny opláchneme, očistíme, dáme do hrnce a mačkátkem na brambory rozmačkáme. Přidáme citronovou šťávu, sůl a ovoce rozvaříme. Necháme zchladnout a přepasírujeme. Připravíme si 1 kg malinového pyré.

Pokud tuto marmeládu připravujeme pro rychlou spotřebu, můžeme maliny rozmixovat a potom přepasírovat.

V případě, že nám nevadí pecičky, maliny jen rozvaříme a odstraníme pěnu.

Dáme na plotnu, přivedeme k varu a postupně, za stálého míchání přidáváme med smíchaný s citrusovým pektinem. Do horké marmelády postupně přidáváme na malé kousky nakrájenou čokoládu a marmeládu necháme 3–5 minut probublávat.

Ochutnáme sladkost, odstraníme pěnu, provedeme zkoušku želírování, nalejeme do skleniček a zavaříme.





*Meruňková marmeláda
s mátou*



*Rynglová kořeněná s
pomerančovou šťávou*



*Rybízová marmeláda
s medem*



*Černorybízová marmeláda
s kousky nektarinek*



*Rynglová marmeláda
žluté ryngle s medem*



*Malinová marmeláda
s kousky nektarinek*



*Rynglová marmeláda
modré ryngle s medem*



*Meruňková marmeláda
s lipovým medem*



Rynglová a borůvková
marmeláda vrstvená



Rynglová marmeláda
s borůvkou



Jahodová marmeláda
s citronovou kůrou



Jahodová marmeláda
s medem



Rynglová marmeláda
s kousky nektarinek



Borůvkovo-malinová
s čokoládou vrstvená



Malinová marmeláda
s datlovou pastou



Jahodová marmeláda
s datlovou pastou

RYNGLOVÝ DŽEM z modrých a žlutých rynglí

Co budete potřebovat?

500 g ryngle modré
šťáva z poloviny citronu
500 g ryngle žluté
2 x 50–100 g med
šťáva z poloviny citronu
20 g citrusový pektin
1 malá špetka soli

Můžeme použít dva různé druhy medu. Do žlutých rynglí dáme med výraznější, např. lesní, do modrých rynglí, které mají výraznější chuť dáme med květový.

Jak postupovat?

500 g modrých rynglí, zbavených slupky a pecky (slupky můžeme ponechat), nakrájíme na osminky a promícháme s medem a šťávou z půlky citronu.

500 g žlutých rynglí, zbavených slupky a pecky (slupky můžeme ponechat), nakrájíme na osminky, dáme do hrnce, přidáme půl deci vody, sůl a citronovou šťávu a přivedeme je k varu. Postupně přidáváme med smíchaný s citrusovým pektinem, potom po částech kousky modrých rynglí. Ovoce dobře promícháme a dbáme na to, abychom nepřerušili var. Necháme 3–5 minut probublávat.

Odstraníme pěnu, ochutnáme sladkost, provedeme želírovací zkoušku, nalejeme do skleniček a zavaříme.

Při plnění skleniček dbáme na to, aby v každé bylo přibližně stejné množství kousků rynglí.



BROSKVOVÝ DŽEM s citronem a verbenou

Co budete potřebovat?

1 kg oloupané broskve
2 snítky citronová verbená
200–250 g květový med
4 ks BIO citrony – kůra
2x šťáva z ½ citronu
20 g citrusový pektin
1 malá špetka soli

Pro spojení chutí je potřeba první polovinu broskví spolu s verbenou a citronovou kůrou nechat proležet do druhého dne.

Tuto marmeládu je dobré před konzumací nechat alespoň měsíc proležet.

Při plnění skleniček dbáme v každé bylo přibližně stejné množství citronové kůry.

Jak postupovat?

Nejdříve si připravíme citronovou kůru dle receptu, který najdeme na straně 17.

500 g oloupaných broskví nakrájíme na osminky, přidáme sůl, citronovou šťávu, verbenu, dáme na plotnu a provaříme. Odstraníme pěnu, přidáme připravenou citronovou kůru a necháme do druhého dne proležet.

Další den druhých 500 g oloupaných broskví nakrájíme na osminky a přidáme citronovou šťávu.

Z rozvařených broskví z předešlého dne odstraníme verbenu, přivedeme je k varu, postupně přidáme med smíchaný s citrusovým pektinem a nakonec přidáváme postupně druhou půlku broskví, nakrájenou na osminky. Dbáme na to, abychom nepřerušili var. Necháme 3–5 minut probublávat.

Ochutnáme sladkost, odstraníme pěnu, provedeme želírovací zkoušku, nalejeme do skleniček a zavaříme.





Nektarinkový džem se skořicí



Meruňkovo-banánový džem



*Meruňkovo-broskvový džem
s mátou a medem*



*Rebarborový džem
s banánem a datlemi*



*Jahodový džem
s kousky meruněk*



*Jahodový džem s kousky
nektarinek, skořicí a datlemi*



Jahodovo-rebarborový džem
s medem



Třešňový džem
s medem a skořicí



Nektarinkový džem
s rozinkami



Broskvový džem
s kandovanou višňí



Malinovo-broskvový
džem vrstvený



Borůvkový džem s medem

RYBÍZOVÉ ŽELÉ s medem

Co budete potřebovat?

1,5 kg kuliček červeného
rybízu, pro získání 1 litru
čisté rybízové šťávy
350 ml vody
šťáva z jednoho citronu
250-300 g květový med
20 g citrusový pektin
1 malá špetka soli

**Pro výrobu můžeme použít
rybízovou šťávu, získanou
odšťavovačem nebo mlýnkem
na ovoce. Tuto šťávu necháme
odstát a použijeme jen vrchní,
čirou část bez usazeniny.**

Jak postupovat?

Rybíz opereme, otrháme kuličky, dáme do hrnce, rozmačkáme šťouchadlem na brambory, přidáme vodu a sůl a za občasného míchání rozvaříme. Odstavíme z ohně, znovu šťouchadlem na brambory rozmačkáme a necháme zchladnout.

Cedník vyložíme gázou nebo plátnem, dáme na čistý hrnec nebo mísu a rybízovou šťávu necháme odkapávat. Trvá to 2-4 hodiny. Můžeme použít na překapávání i pytlík, který po naplnění zavěsíme a necháme odkapávat do mísy. Na pytlík ani plátno při vymačkávání moc netlačíme, abychom neměli želé zakalené. Pokud je šťáva kalná, necháme ji ustát. Potřebujeme získat čistou, čirou šťávu. Pokud nám nevadí hustší konzistence nebo méně čiré želé, přecedíme rybízovou hmotu jen přes hustý cedník.

Do litru získané šťávy přidáme citronovou šťávu, citrusový pektin smíchaný s medem a přivedeme k varu. Necháme 3–5 minut probublávat.

Ochutnáme sladkost, odstraníme pěnu, provedeme želírovací zkoušku, nalejeme do skleniček a zavaříme.





Hruškové želé



Rybízové želé kořeněné



Borůvkové želé kořeněné

ZÁVĚR

Líbila se Vám ukázka?

Chcete vyzkoušet některý z receptů?

Nebo všechny?

Výborně!

Stačí kliknout na [ZDE](#) a celý eBook „*Vůně léta schovaná do skleničky*“ může být Váš.

Co nákupem tohoto eBooku získáte?

- přesvědčíte se, že i *BEZ CUKRU TO JDE*
- překonáte obavy, že se Vám výrobky zkazí
- překonáte vžitý názor, že bez cukru nejde uchovat na zimu žádné ovoce
- nebudete mít problém zpracovat jakékoliv ovoce v množství, o kterém se Vám **ANI NESNILO**

Věřte, že **přijde čas**, kdy budete nedočkavě obcházet zrající ovoce na své, babiččině nebo sousedově zahradě a ve snech (a nejen v nich) přemýšlet, co z něj vyrobíte...

Prázdninovou sezónu s **košíky plnými voňavého ovoce** a **spíž plnou skleniček s dobrotami** Vám přeje

Jana