

# A přišlo léto ...

## LÉTO

### TO JE ČAS zralých plodů a ZAVAŘOVÁNÍ

Léto na zahradě je nejkrásnějším obdobím pro relaxaci a odpočinek, ale také časem sklizně. Plody ovoce a zeleniny pěstované na zahradě mají právě teď svou vrcholnou sezónu. A protože bývá krátká, je třeba se na ni důkladně připravit. Byla by škoda něco z toho propásnout. První zralé plody patří rovnou do pusy. Nevím jak vy, ale já jsem se celou zimu těšila právě na tenhle okamžik. Až se nabažím, teprve pak přijde čas na báječné koláče, bublaniny, sladké knedlíky, tartaletky a jiné laskominy. S letním ovocem vřdycky prožívám čas příjemného vytržení, které si užívám zejména v kuchyni. Některé recepty držím přísněji v kolejkách dávných tradic, u jiných jsem popustila uzdu své fantazii a přidala i suroviny, které se nenacházejí v české zahrádce ani nemají silnou tradici pěstování na naší domácí hroudě, ale přesto je všichni známe a jsou snadno k mání. Mají totiž kouzelnou moc přičarovat jídlu jiný šmrnc a posunout je blíž k jihu. Každá moje cesta do zahraničí vede k poznání místního způsobu života právě přes tamější tržnici a má pak přímý vliv na skladbu jídelníčku u mě doma. Na něm lze vidět, jak se emotivně zasubuje minulost se současností a jak jim to spolu pěkně klapne. V mé kuchařce proto stojí bok po boku recepty z minulého století, z doby mého mládí i recepty vytvořené v duchu nového milénia. S klidným srdcem mohu mezi ně položit rovnítko, neboť výsledkem je vždy poctivá kuchyně. Je v tom kus opravdové radosti z jídla samotného, z jeho přípravy i špetka mojí pýchy, že kuchyni, to malé tepající srdíčko našeho domova, kde se pořád něco děje, se mi daří udržovat v chodu. Jsem strážkyní drobných radostí života, ze kterých se dá při troše vůle stvořit vidina malého lidského štěstí. Pro tento účel neváhám do koláče vrazit i kopy lásky navíc. Na první pohled se to nepozná, nemá smysl se o tom zmiňovat ani v popisu receptu, ale věřte mi, že vařit s láskou je něco, co

musí přinášet radost především vám samotným. Teprve pak vám to okolí uvěří a kouzlo začne fungovat. Zkuste to třeba hned, s prvním letošním koláčem nebo darovanou skleničkou zavařeniny. Nevěřte nikomu, kdo říká, že zavařování je zase v kurzu. Ono totiž nikdy z módy nevyšlo a nevyjde. Dokud budou pod našima rukama vzkvétat úrodné zahrádky a plodné sady, bude se nad zavařovacím hrncem vznášet libá vůně domova a vy budete královnou kuchyně. Znáte lepší vyznamenání, které by zahřálo na duši?

**Jdu honem otevřít kuchyň dokořán, aby léto mohlo pompézně vejít s celou svou barevnou nádherou.**

*Krom toho, že domácí zavařování prodlužuje trvanlivost potravin, cítím i úctu ke starým technikám zpracování úrody. Ta jde ruku v ruce s kreativitou v kuchyni a s poznáním, že*



*moudrost starých receptur ani dnes nic nepředčí. Když vystoupám po žebříku do koruny obtěžkané úrodou ovoce, vidím kolem sebe svět jako laskavou tvář krajiny, ze které dýchá pocit bezpečí, a cítím silné pouto sounáležitosti. Hledím na místa, kterým se rozumem neubráním a kam se mé srdce bude pořád vracet. Je to krajina mého domova. Její vůni si schovávám pod víčka zavařovacích skleniček na věčné časy. Moje poličky se skleničkami napěchovanými sklizenou úrodou jsou spížirnou plnou vzpomínek... na minulé léto, jeho atmosféru, na prchavé okamžiky našeho života. Je to zastavení v čase a můj způsob, jak držet rodinu pohromadě.*

**Zavařování považuji za půvabnou záležitost, která nikdy nevyjde z módy.** Každá sklenička dokáže po otevření polaskat žaludek a zároveň pohladit po duši.

Rok má svůj přirozený rytmus. V zimě vysmejším sklípek, přerovnáám políčky se zavařeninami a v hlavě už spřádám plány, jak zatočím s novou úrodou. S jarním elánem se pustím do počítání zavařovacích skleniček. Vysloužilé nekompromisně vyřadím, nakoupím koření, udělám si dostatečnou cukrovou i octovou zásobu, zkontroluji stav žebříků, proutěných košíků a česáček. Zahradu okráším bylinkami, zejména těmi sezónními, a nahradím ty, které zimu nepřežily. Něco nasadím do půdy, něco do truhlíků. Hodně jedlých druhů roste ve volné přírodě za plotem zahrady a na přilehlých lukách, kam si pro ně mohu dojít. Jakmile totiž vejde do zahrad a sadů léto, tempo se zrychlí a bude třeba s rozmyslem a svižně sklízet a zavařovat. Pokud je zavařování i vaším životním stylem, nenecháte nic náhodě a dokud příroda ještě klidně spí, stihnete se důkladně připravit. Co budu zavařovat, to si vždy pečlivě naplánuji. Recepty používám vlastní, rodinné a léty vyzkoušené, ale vždy mám nutkání objevovat něco nového. Až se mě zima zeptá, co jsem dělala v létě, pošlu jí rovnou do sklípku, který bude plný barevných jedlých letních suvenýrů. Nejen já, ale i má zahrada, sad a skleník budou spokojeny.

Zase jsem si dokázala, že ukořistit esenci léta lze. Všechny jeho barvy, chutě a vůně jsem si přivlastnila skrze kouzla zavařování. Pro mě je to ta nejmystičtější kuchařská disciplína.

Domácí zavařování je čas malých zahradních obřadů a také skvělá duševní očista. Když uvážíme, že se jedná o zálibu prospěšnou, díky které přinášíme radost nejen sobě, ale mnoho potěšení a gurmánského rozptýlení si užijí také lidé kolem nás, nemusíme litovat vynaloženého času ani úsilí. Tady neplatí pravidlo „Co si kdo navaří, to si také sní!“ Účelem je dostat z ovoce či zeleniny maximum chuti a nemuset se u toho pouštět do alchymistických kejklí. Jednoduše zavařovat jako za časů našich babiček a svůj příběh v letních kulisách rozehrát na plotně v kuchyni. Jedině tak si můžeme z prchavých okamžiků léta nastrádat trochu té vůně a sluníčka, co se ukrývají uvnitř zralých plodů, které s gustem měníme na marmelády, rosoly, povidla, kompoty, klevely a zeleninu nakládanou do sladkokyselých nálevů.



cukr. Průmyslově vyráběné želírovací přípravky (gelfixy a želírovací cukry) obsahují pektiny, které se získávají extrakcí z citrusových plodů a jablek, tedy ovoce, které má nejvyšší obsah pektinů a velmi dobře želíruje.

- **Konzervace sterilací.** Sterilace je nutná pro zamezení vzniku rozkladných mikroorganismů, např. na kompotovaném ovoci, které skládáme do sklenic v syrovém stavu. Při sterilování uniká ze sklenice teplý vzduch a vzniká částečné vzduchoprázdno. Po zchladnutí vnější vzduch přitiskne víčko s gumovým kroužkem na okraj sklenice, víčko pevně přilne ke sklenici a kompoty se nekazí. Sterilovat můžeme ve sterilizačním hrnci s teploměrem, ale použít můžeme i hrnec obyčejný nebo sterilovat v troubě. Nezapomínejme ihned po sterilaci sklenice s horkým obsahem zvolna ochladit. Ovoce si tím zachová lepší barvu a nedochází ke zbytečnému měknutí dlouhým stáním v horkém nálevu.
- Zavařeniny, které provařujeme přímo v hrnci, jako jsou marmelády, povidla a ovocné džemy, plníme rovnou do skleniček a po zavíčkování obracíme dnem vzhůru. Při chladnutí získáme stejný efekt jako při sterilaci, víčka se dobře uchytí a guma přilne těsně k okraji zavařovací sklenice. Tento starodávný způsob je zmiňován jako „švýcarský“.
- Už moje babička používala starý trik, že každou zavařovací sklenici před naplněním marmeládou nebo kompotem vypláchla alkoholem, nejčastěji



rumem. Sklenice si tak zachová příjemné aroma a o alkoholu je známo, že patří mezi dobré konzervanty.

### **Co všechno ráda zavařuji? Tak na to vám dám okamžitou a dlouhou**

**odpověď.** Jsem majitelkou zahrady, ovocného sadu a skleníku, tím pádem mám i dost příležitostí zpracovat úrodu a udělat z ní malé jedlé dárečky. Ty se mi pěkně houfují ve sklípku. Co se bude zavařovat, o tom rozhoduje štědré roční období, které momentálně vládne a dává nám netušené možnosti. Ruku v ruce se zavařováním jde pěstování voňavých bylin, neboť jsou to ony, kdo dokáže kouzlo zavařeniny umocnit. Ze všeho nejraději a snad i nejčastěji zpracovávám tradiční české ovoce, co se mi urodí v sadu. Na sladké lesní plody a houby to nemám do lesa daleko. Navíc jsem si našla zálibu i v pikantní zelenině.

Snažím se ponechat ovoci i zelenině co nejvíc z jejich půvabů, proto mám v oblibě způsob konzervace ve vlastní šťávě a chemické konzervanty vyřazuji ze hry. Nebojím se ale ani experimentů. V mém repertoáru se najde například Cabernet Sauvignon, který si ráno mažu na chleba. Jak že se dá namazat víno na chleba? Snadno: z hroznového vína této odrůdy připravím vinnou zavařeninu. Z okvětních plátků rudých popínavých růží si vařím růžové sny v podobě růžové esence a ke svým zavařeninám přidávám i jedlé a voňavé kvítky, zelený čaj, mátu, citrónový tymián nebo rozmarýn. K dokonalosti jsem dotáhla recept na švestková povidla bez míchání. Na plotnu je stavím v okamžiku, kdy jdu spát a ráno vstávám do vůně švestkové aleje.

**Ano, zavařuji ráda.** Jsem přesvědčena, že tím dělám život kolem sebe krásnějším a voňavějším a nemám u toho pocit marnosti. Dárky z kuchyně nepatří k dárkům bez nápadu. Jsou možná staromódní, ale tak krásně laskavé...

P. S.

*Kde je plotna, na které nic nevoní, tam jde cítit, že nikdo na nikoho nečeká ...*

*Z toho mi vyplývá, že kdo zavařuje, ten pěstuje dobré mezilidské vztahy. Popadla vás také touha zavařovat? Než podzim léto vystřídá, pozvěte svou touhu dál a pusťte se do díla.*

Otevřete vrátka své vlastní fantazii a užijte si letní vůni, která bude stoupat z vašeho zavařovacího hrnce. Udělejte si z této činnosti zdroj radosti, který vám vydrží nejméně do příštího léta.

### **Víte, že**

všechna tajemství konzervace rozšifroval francouzský kuchařský a cukrářský mistr Nicolas Appert (17. 11. 1749 – 1. 6. 1841)? Byl totiž první, kdo na přelomu 18. a 19. stol. přišel na geniální metodu konzervování potravin. Napoleon Bonaparte ocenil jeho vynález štědrým honorářem 12 000 franků. No a my můžeme od těch dob využívat nových možností skladování potravin.



## TŘEŠŇOVÁ BUBLANINA ZE STARÉ REMOSKY

Jsem zvědavá, jestli to remoskové kouzlo bude zase fungovat. Tak dávno jsem ji nepoužila, přitom je to kousek nádobí, který toho o mně hodně ví. Třeba to, že jsem vždycky měla ráda bublaninu. Dokud se nedopekla, neodtrhla jsem od skleněného průzorového okénka oči a s napětím sledovala, co se pod víkem remosky děje za kouzla. Pokud se v ní nepeklo něco sladkého, tak zpod pokličky voněly šunkofleky, roštěnky na houbách nebo francouzské brambory. Remoska, to pro mě vždycky byla a stále je kouzelná nádoba. Ta po babičce zažívá slávu zpravidla jen několikrát v roce. Zralé třešně z naší zahrady, rodinný recept na bublaninu a stará remoska, to je moje sázka na jistotu.

### Třešňová bublanina z remosky

#### Potřebujeme:

- ✿ 200 g polohrubé mouky
- ✿ 100 g hladké mouky
- ✿ 1 prášek do pečiva
- ✿ 150 g moučkového cukru
- ✿ 1 vanilkový cukr
- ✿ 80 g roztaveného másla
- ✿ 3 celá vejce
- ✿ 200 ml kefiru
- ✿ tuk na vymazání remosky
- ✿ polohrubou mouku na vysypání
- ✿ misku zralých třešní (podle nálady předem vypeckovaných, ale netrvám na tom)
- ✿ remosku (u nás doma se preferovala velikost Grand)



#### Postup přípravy:

V míse smícháme prosátou mouku s kypřicím práškem do pečiva. Přidáme moučkový cukr s vanilkovým, rozpuštěné máslo a 3 vejce. Zamícháme a postupně do mísy přiléváme kefir. Směs dobře rozmícháme a vlijeme do předem vymazané a moukou vysypané remosky. Poklademe třešněmi, zaklopíme víkem, kabel zapojíme do zásuvky a třicet minut čekáme, až se ten třešňový zázrak dopeče. Remosku vypneme a odklopíme horní víko. Nejprve uskočíme před horkým obláčkem plným vůně, ale když se na bublaninu podíváme, je krásně dozlatova vypečená, zrovna taková, jakou si ji pamatují. Moje fascinace remoskou s věkem nemizí, proto jí mohu slíbit, že se nikdy nedostane do starého železa.

