

Zavařujeme krok za krokem

Nebojte se připravit si vlastní domácí poctivý džem s čerstvého ovoce! S naším jednoduchým postupem zjistíte, že zavařování není žádná věda!

Co se s námi naučíte?

1. Vypočítat množství ovoce a zeleniny pro jednotlivé recepty
2. Jak uvařit džem v 5 krocích
3. Co je to želírovací zkouška
4. Jak správně zavařeniny skladovat

Plánovač množství ovoce

V receptech na zavařování se vždy používá připravené (tj. umyté a očištěné, případně odepckované) ovoce a zelenina. Každý druh zeleniny však obsahuje podle odrůdy různý podíl odpadu. Pokud chceme zjistit, kolik ovoce resp. zeleniny potřebujeme na recept, můžeme uvedená množství vynásobit faktorem. Tento faktor zohledňuje průměrný podíl odpadu.

Množství ovoce, resp. zeleniny v g (připravené, odvážené) x přepočtový faktor = potřebné množství ovoce, resp. zeleniny

Příklad: V receptu je uvedeno 600 g jahod (připravených, odvážených). Abychom získali potřebné množství ovoce, vynásobíme 600 g faktorem 1,03 (z tabulky). V tomto případě se jedná po zaokrouhlení o 620 g jahod.

Druh ovoce	Přepočtový faktor
Jablka	1,92
Meruňky	1,10
Hrušky	1,08
Jahody	1,03
Maliny	1,04
Rybíz	1,02
Nektarinky	1,09
Pomeranče	1,39
Broskve	1,09
Třešně	1,14

Jak uvařit džem v 5 krocích

1. Ovoce pečlivě omyjeme a necháme dobře okapat. Eventuální poškozená místa a stopky, jádra, pecky atd. odstraníme. Ovoce nakrájíme na malé kousky nebo rozmixujeme na kaši, odvážíme.
2. Nakrájené ovoce vložíme do velkého hrnce se širokým dnem. Pokud použijeme přípravek Gelfix, smícháme ho nejprve s 2 polévkovými lžícemi cukru z odváženého množství cukru, poté promícháme s ovocem. Pokud použijeme želírovací cukr, smícháme odvážené ovoce přímo s ním.
3. A) Použití Gelfixu: Vše uvedeme za stálého míchání na silném plameni do varu a 1 minutu důkladně povaříme. Jakmile se vše za stálého míchání vaří, přidáme zbytek cukru. Směs za stálého míchání opět uvedeme k varu a vaříme 5 minut a sejmem z plotny. Případnou pěnu odstraníme.
3. B) Použití želírovacího cukru: Vše za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut. Případnou pěnu odstraníme.
4. Provedeme želírovací zkoušku.
5. Hotovou zavařeninu naplníme ihned až po okraj do připravených sklenic a uzavřeme víčky. Sklenice necháme asi 5 minut stát dnem vzhůru.



Co je to želírovací zkouška

Želírovací zkouška ukáže, zda ovocná hmota v průběhu chladnutí dostatečně ztuhne, tzn., zda je schopna dostatečně „želírovat“. Za tímto účelem nanese se 1-2 kávové lžičky horké zavařeniny na malý talířek, který jsme předtím na krátkou dobu nechali v chladničce. Pokud vzorek zhoustne, resp. ztuhne do 5 minut, ztuhne dostatečně i zbytek džemu, marmelády nebo želé ve sklenicích. Pokud si přejeme, aby hmota ztuhla více, jednoduše zamícháme do horké směsi 1–2 zarovnané kávové lžičky Kyseliny citrónové Dr.Oetker podle návodu na obale. Zopakujeme želírovací zkoušku a teprve pak plníme do sklenic.

Džem, marmeláda nebo želé se zprvu mohou zdát málo husté, želírovací proces ve sklenicích však může trvat až jeden týden nebo i déle.



Jak správně zavařeniny skladovat

Zavařené poklady uchováváme na chladném a tmavém místě. Budou tak chráněny m. j. před změnou barvy. Načaté sklenice nejlépe uchováme v chladničce, protože při odebrání ze sklenice se může poškodit pevná struktura zavařeniny a může začít vystupovat šťáva. Trvanlivost zavařenin je minimálně rok. Zavařeniny po přidání bylinek, oříšků nebo koření vydrží přibližně 6 měsíců.