



TRADIČNÍ METODY ZPRACOVÁNÍ OVOCE

Ing. Kateřina Štrossová, ČSOP

OŽIVENÍ STARÝCH ODRŮD – ČSOP



- ❖ Od roku 1998, tj. letos již 25 let
- ❖ Celostátní program Českého svazu ochránců přírody na záchranu starých odrůd ovoce: **Oživení starých odrůd**
- ❖ 3 pilíře naší činnosti: **Web: www.stareodrudy.cz** :

OŽIVENÍ STARÝCH ODRŮD – ČSOP

- ❖ **databáze odrůd** včetně fotodokumentace, **databáze genofondových ploch** (více než 50 sadů a alejí, včetně pozic stromů), **historická literatura** (již běžně nedostupná), **užitečné kontakty** (např. ovocné školky, dodavatelé prací)
 - ❖ **sezónní výstavy ovoce starých odrůd:** rané třešně, pozdní třešně a višně, meruňky a slivoně, letní jádroviny, podzimní jádroviny a vánoční výstava zimních odrůd jabloní a hrušní
- přednášky zaměřené na odrůdy, zpracovatelské semináře, roubování, ..
- ❖ **terénní semináře:** sázení ovocných stromů včetně ochranných oplůtků, řezy ovocných stromů

Proč staré odrůdy zachovat?

- ❖ Tradiční ovocné vysokokmeny v české krajině
- ❖ Pestrost chutí a využití odrůd: stolní ovoce, moštové odrůdy, odrůdy k sušení, kuchyňské využití: jablka **štrůdláky**, přesnídávky či hrušky „**vařivky**“, ovocná strouhanka „**pracharanda**“ ..
- ❖ Předání ovocného dědictví dalším generacím

Co nám dává ovocný strom?



PŘEHLED BĚŽNÝCH METOD DOMÁCÍHO ZPRACOVÁNÍ

Zavařování

Moštování,
sirupy, likéry

Sušení



Ocety

Alkoholové kvašení
– cider, víno, pálenka



Zavařování

- ❖ Kompoty
- ❖ Rozvary
- ❖ Přesnídávky – pyré
- ❖ Džemy
- ❖ Povidla – vařená či pečená
- ❖ Pečené čaje

Možnosti zavařování v domácích podmínkách- pestré:

- ❖ Jen v hrnci na plotně - vřelé plnit do malých sklenic
- ❖ Trouba - dle typu
- ❖ Myčka – program s nejvyšší teplotou - na hrnce
- ❖ **Zavařovací hrnec** – komfortní nastavení teploty a času
(85 stupňů po dobu 25 min.)

Zavařovací hrnec



Kompoty



Kompoty

Osvědčený jednoduchý nálev:

- ❖ Cukr se rozpustí ve vodě v poměru 2:1
- ❖ tj. na litr vody 0,5 kg cukru (dle chuti lze i více)
- ❖ Rozpustit a krátce povařit
- ❖ Horkým nálevem plníme předem připravené sklenice s ovocem
- ❖ Lze přidat koření: hřebíček, skořice, badyán..

Kdoule



Kdoulová přesnídávka – pyré/kaše



Pečená povidla



Hrušková povidla





Pečený ovocný čaj

Jak na to?

- ❖ Nadrobno nakrájené či drcené ovoce (jablka, hrušky..)
- ❖ Lze přidat: šípky, hlohy, rakytník.. A koření, ev. cukr/med
- ❖ Vše na plech a promíchat
- ❖ Peče se při 180 stupních
- ❖ Plní se horké do sklenic

OCTY



Octy – jak na to?

- **Nádobu** skleněnou nebo nerez. Velikost volíme podle toho, kolik octa si chceme připravit.
 - Lze využít sklenici na 1,5 l, ale pokud máme hodně jablek lze využít i nerez džber na 10 l.
- **Jablka** – 3-5 dle velikosti
- **Struhadlo**, případně kuchyňský robot, drtič ovoce (lze využít i jablečnou drť po ručním moštování ovoce) Dále lze využít i jablečné slupky, či vykrájené zdravé jádřince...
- **Cukr** – v poměru 1:10, tj. na 1,5 litrovou nádobu použijeme 150 g.
- **Prodyšné plátno, gumička či provázek na upevnění**
 - Octová fermentace probíhá za přístupu vzduchu
 - Krom jablek lze ocet připravovat i z jiných ovocných druhů. Využít můžeme višně, třešně, hrušky, kdoule..

Octy - příprava

- ❖ Ovoce buď nastrouháme, nadrtíme, nebo nadrobno nakrájíme
- ❖ Kousky ovoce umístíme do nádoby
- ❖ Přidáme cukr, důležité zejména pokud jablka nejsou dost sladká a promícháme
- ❖ Doplníme vodou – ne až nahoru, ale několik centimetrů pod okraj. Při kvašení se hladina zvedne. Pro jistotu umístíme pod nádobu ještě misku nebo talíř, kvůli přetečení
- ❖ Dobře promícháme. Přikryjeme plátnem a zajistíme gumičkou.
- ❖ První týden 1x denně promícháme. Pak necháme stát. Vždy znovu zakryjeme plátnem.

Octy - proces

- ❖ Umístíme na teplejší místo, Proces probíhá cca 3 týdny při pokojové teplotě.
- ❖ Pozor na octomilky, vůně kvasícího ovoce je přitahuje.
- ❖ Ve vrchní vrstvě nádoby vzniká slizovitý škraloup – octová blána, či „octová matka“. Je to přirozená součást procesu. Lze ji napříště využít jako základ pro příští kvašení.
- ❖ Je dobré proces kvašení postupně pozorovat a lze také ochutnávat.
- ❖ Po třech týdnech bývá ocet hotov. (Hotový ocet mám na ukázkou).
- ❖ Ocet přecedíme přes sítko. Kdo chce, může ještě jednou přefiltrovat přes filtrační papír (např. filtr na překapávanou kávu).
- ❖ Lahve uzavřeme, uskladníme v chladu či v lednici, a hned můžeme používat.

Využití jablečného octa – je stále oblíbenější

- ❖ **Nejčastěji v kuchyni – ZÁLIVKA NA SALÁTY**
- ❖ **Podporuje dobré trávení metabolismus, imunitu:
Ráno 1 polévková lžíce do 1 dcl vody – vypít nalačno**
- ❖ **Na zlepšení kvality vlasů (roztřepené konečky) a vlasové pokožky (lupy) zředit 1:3
v hrnku s vodou: Po umytí vlasů místo balzámu**
- ❖ **Do pračky místo aviváže (v běžné dávce jako aviváž)**

Třešňový a višňový ocet



Ovocné octy – hruškový, kdoulový ..



Moštování



Ruční drcení jablek před moštováním



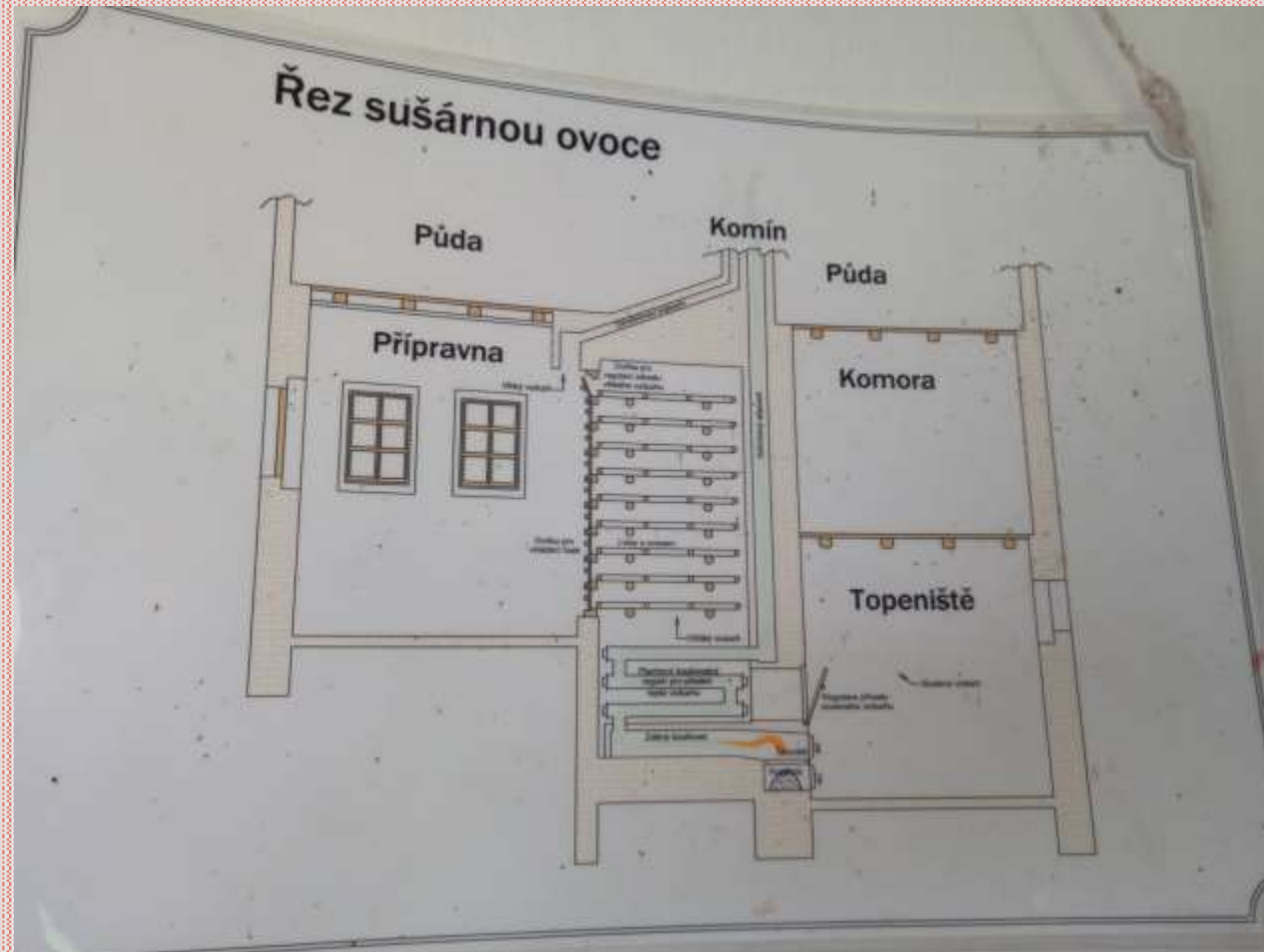
Ruční lisování ovocné šťávy



Sušení



Schéma tradiční sušárny ovoce - Zubrnice



Krájení ovoce před sušením



Sušárna skanzen Zubrnice



Oskeruše



Oskerušová ovocná placka



Likéry



Recept na višňový likér

- **750 g** višní
- **1 litr** kvalitního červeného vína
- **1 kg** cukru
- **5 dcl** tvrdého alkoholu (vodka)

Postup zpracování likéru

- Višně se omyjí, odstopkují a rozmačkají v hrnci i s peckami šťouchadlem na brambory.
- Zalijí se vínem, zakryjí a nechají se několik dní macerovat při pokojové teplotě (min. 3–4 dny), občas se promíchají. Pak se přecedí přes jemný cedník.
- Šťáva se smíchá s cukrem v poměru přibližně 1:1, dle chuti, cukru může být i méně.
- Zahřejeme, až se cukr rozpustí. Stačí teplota kolem 40°C. Neměla by projít varem. Nechá se vychladnout.
- Nakonec se přidá tvrdý alkohol. Přelije se do láhví, které dobře uzavřeme. Ideálně nechat odležet v chladu, aby se chutě prolnuly.

Sirupy



Sirup - receptura

Poměry vstupních ingrediencí:

- *na 2 kg višně, 1 litr vody, 25 g kyseliny citronové;*
- *na 1 litr tekutiny pak 1 kg cukru*

Postup zpracování sirupu

- *Vypeckované plody vložíme do nádoby*
- *Pomačkáme, aby pustily šťávu*
- *Přidáme vodu a kyselinu citronovou*
- *Necháme přes noc macerovat*
- *Druhý den scedíme*
- *Přidáme cukr a zahřejeme do rozpuštění*
- *Sirup je hotov, lze plnit do láhví*

Pečení na ohni



Hrušky na slano-pečené s nivou





Jedlé ovocné dekorace

Vánoční zvykoslovné předměty:

Vrkoče, závěsný polaz, svícny, ovocné figurky ...



Děkuji za pozornost

www.csop.cz

www.stareodrudy.cz

katerina.strossova@csop.cz