Recept na voňavá švestková povidla

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-vonava-svestkova-povidla.html

Švestky mají v kuchyni všestranné využití. Výborné jsou čerstvé, sušené i jako součást moučníků. Kynutý švestkový koláč s drobenkou mám mnohem raději než třeba klasiku: tvaroh, mák a povidla. Nesmím také zapomenout na jejich tekutou podobu. Mám na mysli slivovici. Švestky jsou výborné i do tmavých omáček k hovězímu nebo ke zvěřině. Ale dnes si budeme povídat o švestkových povidlech.

Za mého dětství se povidla vařila z jedné várky (asi 5 kg) i týden. Když se večer zatopilo do kamen, povidla se vařila 1-2 hodiny a zase nechala vychladnout.

Babička říkala, že na švestková povidla se nespěchá.

Na přípravu švestkových povidel budeme potřebovat

- 1,5 kg hodně vyzrálých a vypeckovaných švestek
- 400 g krupicového cukru
- Šťávu z 2 citrónů
- Kousek celé skořice (asi 1-2 cm)
- 2 hřebíčky
- Kastrol se širokým dnem
- Vajíčko na koření nebo kousek plátýnka
- 3 skleničky, každá o obsahu 2,5 – 3 dl, důkladně umyté

Postup přípravy švestkových povidel

Vypeckované švestky dáme do kastrolu.

Do „vajíčka“ nebo plátýnka uzavřeme skořici, hřebíček a vložíme ke švestkám.



Skořice, hřebíček a citrón
Zdroj: Marcela Hackerová

Za občasného míchání vaříme nezakryté asi 1 hodinu. Po hodině hrnec odstavíme. Po vychladnutí hrnec zaklopíme necháme odpočívat do druhého dne.

Druhý den přidáme šťávu (bez pecek) ze dvou citrónů. Povidla promícháme a opět nezakryté přivedeme k varu.

Vaříme je tak dlouho, až začnou houstnout. Švestky se nám rozvaří a jejich objem se zmenší cca o polovinu.

Tento proces si můžeme rozdělit do více dní, tak jako moje babička. Záleží na tom, kolik máme času. Kvalitě povidel to neublíží. Naopak.

Snadný test správně uvařených povidel: Ponoříme-li do povidel lžíci a povidla ze lžíce po vytažení neodpadávají, nýbrž zůstávají na lžíci, pak jsou hotová.

Z redukovaných a rozvařených švestek vyndáme koření a přisypeme cukr.

Od bodu varu vaříme 20 minut.

Horké plníme do připravených sklenic, které dobře uzavřeme a otočíme na 15 minut dnem vzhůru.



Uzavřeme a otočíme dnem vzhůru
Zdroj: Marcela Hackerová

Rada:

U nás doma se do povidel nikdy nepřidával ocet, ale citrónová šťáva. Jednou jsem dostala skleničku švestkových povidel. Když jsem je ochutnala, myslela jsem, že jsou zkažená. No nebyla, jen paní do povidel přidala kvasný ocet.

Do povidel zásadně patří kvalitní vinný ocet nebo šťáva z citrónů.

Na 1 kg syrového ovoce 1 dl vinného octa nebo šťávy z citrónu.