Recept na želé připravené ze šťávy vinných hroznů

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-zele-pripravene-ze-stavy-vinnych-hroznu.html

Když se vám urodí hroznové víno nevalné chuti, zkuste vyzkoušet želé z vinné šťávy. Zpracováním těchto hroznů, nikoli na víno, ale na želé, se z ošklivého káčátka stane krásná slečna. Želé má úžasnou barvu a jeho chuť se změní k nepoznání.

Prvotní úmysl byl vytvořit na zahradě z vinné révy plot. Keřům se daří a letos jsme se dočkali poměrně velké úrody modrých bobulí neznámé odrůdy. Je pozdní a kosové ho neodnesli, protože má velmi silnou slupku a uvnitř jednu velkou pecku. No, na jídlo nic moc. Rozhodla jsem se, že udělám pokus a vyrobím ze šťávy zavařeninu.

Na přípravu želé z vinných hroznů budeme potřebovat

- 2 kg bobulí hroznového vína
- Šťáva z 1 velkého citronu nebo z 2 malých
- 1 kg krupicového cukru
- ¾ dl brandy
- 1 balení Gelfix 1:1
- 7 čistých skleniček o obsahu 2-3 dl
- Nálevka s širším otvorem (trychtýř)

Postup přípravy želé z vinných hroznů

Vyzrálé bobule otrháme a opereme. Jednotlivé bobule překrájíme a následně šťouchadlem na brambory rozmačkáme.

Přidáme citronovou šťávu a směs dobře promícháme. Nádobu pokryjeme potravinářskou folií nebo alobalem a necháme do druhého dne odpočívat na chladném místě.

Druhý den směs povaříme 15 minut a následně ji propasírujeme přes jemné síto. Vytvořenou pěnu sbíráme a odstraníme. Do šťávy, kterou jsme získali, přilijeme ¾ dl brandy.

Získané šťávy by mělo být +/- 1 kg.

Obsah sáčku Gelfix přesypeme do hrnečku a promícháme ho se dvěma lžícemi krupicového cukru s celkového připraveného množství cukru. Směs přisypeme do hrnce k vinné šťávě a dobře promícháme.

Hrnec se šťávou položíme na tepelný zdroj a zahříváme do bodu varu. Průběžně sbíráme hnědou pěnu, která se nám na povrchu tvoří.

Po 2 minutách varu přisypeme cukr a opět přivedeme k varu. Vaříme 7-8 minut za průběžného míchání a sbírání pěny.

Sbírání pěny je pro konečný výsledek želé důležité.

Uvařenou šťávu odstraníme z tepelného zdroje. Přesvědčíme se, že jsme opravdu odebrali všechnu sraženou pěnu a hladina je čistá. Nyní můžeme začít plnit skleničky.

Při nalévání šťávy do skleniček je výborným pomocníkem trychtýř (nálevka) s širokým otvorem. Skleničky uzavřeme a převrátíme na 15 minut dnem vzhůru.

A máme hotovo. Po úplném vychladnutí je želé nádherně průzračné, a když ho dáte proti světlu, září. Výborné je s palačinkami, se zmrzlinou i do pohárů.