Pečený čaj

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/peceny-caj.html

Pečený čaj zahřeje promrzlé ruce a potěší i smutnou duši. Provoní celý byt nebo kancelář a navodí přátelskou atmosféru. Připravte si se mnou pečený čaj, který je bez konzervantů a skvěle chutná.

Připravit si pečený čaj můžete v kteroukoli roční dobu. Lze kombinovat ovoce čerstvé s ovocem zamraženým nebo můžete požít v sezóně jen ovoce čerstvé.

Chcete-li si připravit světlý pečený čaj, zvolte si citrusy, jablka a zázvor nebo tmavě červený z bobulí rybízu, ostružin, malin či angreštu. Já jsem ještě přidala hrst malých kostiček dýně hokkaido.

Poměr ovoce a cukru jsem zvolila 2 : 1 (2 kg ovoce : 1 kg cukru).

Pokud chcete čaj méně sladký, můžete zvolit i poměr 3 : 1 (3 kg ovoce : 1 kg cukru).

Na přípravu cca 2 litrů pečeného čaje budeme potřebovat

- 550 g očištěných jablek se slupkou, bez jadřinců
- 150 g oloupaného zázvoru
- 1300 g libovolného ovoce (čerstvého nebo zamraženého) ostružiny, maliny, angrešt, švestky …
- 1 kg krupicového cukru
- ½ l vody
- 1 svitek skořice 5 cm dlouhý a nalámaný
- 1 čajovou lžičku mleté skořice
- 15 hřebíčků
- 2 hvězdičky badyánu
- 1 dl brandy
- Pekáč nebo velký kastrol

- 6-7 skleniček na pečený čaj (300 – 350 ml)

Postup přípravy pečeného čaje

Nejprve si zapneme troubu a termostat nastavíme na 200 °C.

Do prostorného pekáče nasypeme zvolené ovoce. Očištěná jablka nakrájíme na malé kostičky o hraně 0,5-1 cm.

Oloupaný zázvor také nakrájíme na menší kousky (já jsem měla ½ cm kolečka) a vložíme je do sekáčku a nasekáme ho na opravu malé kousíčky.

Připravená jablka i nasekaný zázvor přidáme k ostatnímu ovoci. Budeme-li mít ovoce s peckami (švestky, třešně…), pak pecky odstraníme.



Ovoce, cukr, koření a nasekaný zázvor v pekáči
Zdroj: Marcela Hackerová

K připravenému ovoci přidáme všechno koření, tj. svitek skořice nalámaný na menší kousky, hřebíček, badyán a čajovou lžičku (vrchem) mleté skořice.

Na ovoce nasypeme cukr a vše zalijeme ½ litrem vody. Směs v pekáči důkladně promícháme.

Pekáč s ovocem vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a od bodu varu pečeme 1,5 hodiny.

Po dobu pečení směs několikrát promícháme, je to důležité.

Upečené ovoce vyndáme z trouby. Tekutina v pekáči má sirupovou hustotu.

Nyní do horkého pečeného čaje přidáme 1 dl brandy, krásně to zašumí, promícháme a horké plníme do připravených skleniček.

Skleničky zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru. Po 15 minutách skleničky vrátíme zpět do původní polohy.

Vychlazené uložíme do prostoru, kde skladujeme zavařeniny. Tam vydrží do doby, než je spotřebujeme. To znamená i několik měsíců.

Otevřenou skleničku raději umístíme do ledničky, neobsahuje konzervanty.

Samotná příprava čaje je velmi jednoduchá a rychlá. 1 – 2 čajové lžičky zalijeme čtvrtlitrem horké vody, zamícháme a můžeme podávat.

Kromě kvality pečeného čaje (bez konzervantů, dochucovadel a stabilizátorů), který si sami doma

připravíte, je také zajímavá finanční stránka.

Finanční úspora doma vyrobého pečeného čaje, proti koupenému, je vysoká.

Za předpokladu, že použijete vlastní ovoce i skleničky, vás 2 litry pečeného čaje budou stát 126,00 Kč.

- Zázvor = 12,00 Kč
- Brandy = 57,00 Kč (lze použít i levnější tuzemák, ale brandy je v čaji mnohem chutnější)
- 1 kg cukru = 12,00 Kč (ten kupuji zásadně, když je v akci)
- Koření = 20,00 Kč
- Energie = 25,00 Kč
- **Celkem náklady = 126,00 Kč**

Pokud pečený čaj koupíte, nejlevnější cena na e-shopu je 29,00 Kč za 50 ml pečeného čaje. Cena vrůstá s přidáním alkoholu (většinou vodka, rum nebo slivovice).

Za 2 litry koupeného pečeného čaje byste tak zaplatili 1.160,00 Kč.

Finanční rozdíl na 2 litrech pečeného čaje ve váš prospěch činí 1.034,00 Kč.

Jinou variantu pečeného čaje z plodů černého jeřábu (nebo-li arónie) si můžete připravit podle receptu v sekci KUCHAŘSKÁ ABECEDA, písmeno J, článek JEŘÁB ČERNÝ - TIPY NA ZPRACOVÁNÍ.