Marmeláda z ostružin, hroznového vína a grepu

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/marmelada-z-ostruzin-hroznoveho-vina-a-grepu.html

Marmeláda s přidáním grepu přivane do vašeho jídelníčku svěží vítr. Je skvělá v jogurtu, na rohlíku, v čaji, do želé vašeho nedělního zákusku, na lívance či palačinky, k vařenému hovězímu masu, do omáčkového základu z tmavého masa, nebo jen tak, pro chuť.

Přiznám se, že jsem grep nikdy nejedla. Prý je hořký. Ale ve spojení s ostružinami a hroznovým vínem chutná fantasticky. Zavařenině dodá pikantnost a chuť citrusů. Je to skvělý tip na oživení stereotypu domácích zavařenin.

Na přípravu 1,8 litru marmelády budeme potřebovat

- 1 kg ostružin
- 1 kg bobulí červeného vína
- 1 grep (v neoloupaném stavu vážil 440 g)
- 1 dl vody
- 3 hřebíčky
- 1 cm kůry skořice
- 1 sáček Gelfix 1:1
- 1 kg krupicového cukru
- 4 g kyseliny citronové
- 75 ml brandy
- 6 skleniček (300 ml)
- Nálevku s širokým otvorem

Postup přípravy marmelády

Ostružiny a bobule hroznového vína opereme. Z grepu nejprve oloupeme slupku a pak, za pomoci nože, jednotlivé dílky nakrojíme a vyloupneme krásně oranžovou dužinu.

Do kastrolu s širokým dnem nasypeme ostružiny, bobule hroznového vína, přidáme dužinu z grepu a vše zalijeme 1 dl studené vody. Mám vyzkoušeno, že pod nerozmačkané ovoce je dobré přidat 50 ml vody na 1 kg ovoce.



Domácí hroznové víno
Zdroj:Marcela Hackerová

Do uzavíratelného vajíčka nebo kusu plátna vložíme 3 hřebíčky a kus skořice. Koření přidáme do kastrolu k ovoci.

Od bodu varu vaříme ovoce na mírném ohni 15 minut. Pak kastrol ze zdroje tepla sundáme. Mačkadlem na brambory ovoce rozmačkáme. Tímto postupem se na hladině při vaření nevytvoří žádná pěna!

Nepoužívejte ponorný mixer. V ovoci jsou velké pecky a ty by se nám nasekaly a hůře by nám šlo pasírování a následně by se na povrchu tvořilo větší množství pěny.

Nikdy nepoužívejte ponorný mixer, změníte výslednou kvalitu zavařeniny!

Rozmačkané ovoce vrátíme na zdroj tepla a vaříme dalších 15 minut. Pak kastrol odstavíme ze zdroje tepla.

Z kastrolu vyjmeme koření, to už splnilo svoji roli. Rozvařené ovoce přepasírujeme lžící přes cedník. Příliš netlačte, jako já. Cedník se mi v polovině práce převrátil a pak jsem musela začít znovu. Pasírováním získáme 1,5 kg ovocné šťávy (62 % z váhy vstupních surovin).

ZKUŠENOST: Z posledních dvou zavařovacích sezón doplňuji jednu zkušenost. Postup je stejný, jen místo cedníku a lžíce na pasírování používám pasírovač s nejmenšími oky. Je to mnohem rychlejší a získáte o 13 % více ovocné šťávy (celkem 75 % z váhy surovin).

Přepasírovanou šťávu necháme vychladnout. Nádobu překryjeme potravinářskou folií a na chladném místě ji necháme 24 odpočívat.

Druhý den rozmícháme Gelfix 1 : 1 se dvěma lžícemi krupicového cukru a přidáme je k propasírované šťávě. Měchačkou promícháme a začneme zahřívat.

Momentem, kdy dosáhneme bodu varu, přidáme připravený cukr. Opět přivedeme k varu, mícháme a vaříme 5 minut. Pak nasypeme kyselinu citronovou a zavařeninu ještě 2 minuty povaříme. Zdroj tepla vypneme.

Dodržujme pravidlo: Nejprve přidáme Gelfix a až po zahřátí přidáme cukr !!!

Jako poslední přilijeme připravené brandy. Po nalití krásně zašumí. Promícháme a můžeme plnit do sklenic. Na plnění marmelád vždy používám nálevku (trychtýř) s širokým otvorem. Nemusím následně mýt zapatlané a pokapané sklenice od marmelády.

Naplněné a zavíčkované sklenice převrátíme dnem vzhůru a necháme je tak 15-20 minut. Pak je převrátíme zpět.

A máme hotovo. Právě jsme si připravili zavařeninu, kterou nikde nekoupíte, zavařeninu, která oplývá tolika chutěmi a vůněmi.