

KORUNNÍ
LUKR[®]

ZNAČKA SKUPINY AGRANA



Sirupový manuál

Sirupová vášeň

Domácí sirup je nejlepší, protože ho připravujeme z čerstvých, kvalitních surovin, které sami pečlivě vybíráme. Všechny doma potěší bohatou, svěží chutí přírody. Víme přesně, co do dobroty dáváme, a jsme si teda jisti, že neobsahuje umělá barviva, dochucovadla a konzervanty. Vaření domácího sirupu je velký zážitek a zábava jak pro malé, tak i velké. Stačí s vašimi blízkými vyběhnout do zahrady, na sběr sezónního ovoce, či na trh a potom postupovat podle jednoduchého receptu. Vaření sirupu je též dokonalý důvod pro setkání kamarádek. Domovem se bude šířit omamná vůně ovoce a bylinek doprovázená radostí, pohodou a láskou k dobrotám. Aby se vám sirup na 100 % podařil, zde jsou naše jednoduché tipy a recepty. A abyste úspěšně odstartovali také sezónu zahradních posezení nebo zavařování, přidali jsme ještě pár nejlepších postupů na výrobu domácích ovocných nápojů a džemů.

SIRUPOVÉ TIPY

- Ovocný sirup si vychutnáte nejen v nápojích, ale dobře poslouží také jako poleva rýžového nákypu, palačinek, pudinků či jiných sladkých dobrot.
- Květový sirup ať už bezový, levandulový či lipový je vynikající na přípravu originálních nápojů, na dochucení šumivého vína, ale také čaje.
- Použijte vhodný cukr. Důležitým krokem při přípravě sirupu je také výběr cukru. Existují speciální druhy cukru určené na přípravu sirupů. Ty jsou směsí přísad ve správném poměru, čímž dosáhnete, že sirup bude mít dobrou konzistenci, chuť i barvu. Je zvlášť cukr na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek a zvlášť na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou. Bez chemických barviv, aromat a přidaných konzervantů, jen s přírodním složením zabezpečí, že se sirup vždy dokonale podaří.



Korunní cukr na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou.

TIPY NA DŽEMY

- Ideální je použít želírovací cukr. Pokud ho však nemáte po ruce, před přidáním hlavního podílu krystalového cukru ovoce vaříte, aby se uvolnila většina pektinových látek a zahuštěním se zlepšil poměr vody, pektinu a kyselin nezbytných na zrosolování.

- Pokud používáte zvláště kyselinu citronovou, přidávejte ji až ke konci varu společně s troškou cukru.

- Co potřebujete vědět, pokud chcete experimentovat s menším množstvím cukru v džemu? Čím méně cukru použijete, tím více musíte přidat kyselin. Čím je obsah cukru menší, tedy méně než 65 %, tím více pektinu je potřebné na vytvoření požadované konzistence.



Korunní cukr na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek.

a zkontrolujte jejich čerstvost. Oddělte ovoce s náznakem hniloby od zdravého a odstraňte všechny přebytečné části - lístky, stopky. Ovoce jako třešně, větší plody jako hrušky či broskve pokrájejte na menší kousky, abyste je mohli lépe skládat do sklenic. Malé ovoce jako borůvky nebo brusinky mohou zůstat vcelku. Ovoce, které plánujete zavařovat, důkladně umyjte a nechte okapat. Bylinky použijte čerstvé a zdravé, také je pečlivě umyjte.

NEZAPOMEŇTE:

- Čistota je základ.

Polovina úspěchu při zavařování a přípravě sirupů závisí na čistotě. Důkladně umyté by měly být všechny pomůcky se kterými budete pracovat. Zvláště se to týká víček a sklenic. Pokud máte myčku nádobí, můžete ji na umývání klidně použít. Po vytažení z myčky sklenice s víčky ještě opláchněte ve studené vodě a dobře je osušte. Pokud používáte nějaký saponát, důkladně ho umyjte, abyste neměli zavařeninu s příchutí čistícího prostředku. Ujistěte se, že připravené sklenice a víčka nemají poškozený okraj nebo nemají otuk někde jinde na povrchu.

- Očistěte všechny ingredience.

Stejně tak je samozřejmostí čištění ovoce a bylinek. Přetřídte všechny plody i lístky



KORUNNÍ
LUKR
Cukr na
přípravu sirupu
z květů bezu černého a bylinek

Bezový sirup s vanilkou

Přísady:

- 40 bezových květů;
- **2 kg Korunního cukru na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek;**
- 1 vanilkový lus;
- 2 biocitróny;
- 2 l vody.

Příprava:

Citróny nakrájíme na kolečka. Vanilkový lus dobře umyjeme, podélně rozřízneme a vyškrábeme dřeň.

Bezové květy umyjeme a zbavíme silných stonků. Cukr na přípravu sirupu vaříme na mírném ohni, dokud není roztok čirý. Bezové květy, citrón a vanilkový lus položíme do čisté skleněné nádoby a zalijeme vařícím cukrovým roztokem. Odložíme na 48 hodin do chladu.

Sirup přecedíme přes sítko vyložené gázou, přidáme dřeň z vanilkového lusu a pro dosažení delší trvanlivosti 3 minuty vaříme.

Horký sirup nalijeme do vysterilizovaných lahví, dobře uzavřeme a uskladníme na chladném místě.

Ředění:

1 díl sirupu + 6 dílů vody.
Po otevření uchovávejte v lednici a rychle spotřebujte.

Tipy:

- Aby se vám bezový sirup podařil, vybírejte rozvité květy, ne povadlé. Před přípravou sirupu nezapomeňte odstranit případné nečistoty.
- Bezový sirup výborně chutná se šumivým vínem anebo jako příchut do vínového střiku.
- Bezový sirup zředěný s vodou jako limonáda má uklidňující účinky a příznivě působí na harmonii těla a duše.
- Na výrobu květového sirupu můžeme vyzkoušet také lipové či akátové květy, je to delikatesa.



KORUNNÍ
CUKR
Cukr na
přípravu sirupu
z květů bezu černého a bylinek

Bylinný sirup

Přísady:

- 1 velký svazek jablečné máty;
- 1 velký svazek citrónové meduňky;
- 1 velký svazek citrónové verbeny;
- 2 bio pomeranče nakrájené na plátky;
- **4 kg Korunního cukru na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek;**
- 3 l vody.

Příprava:

Bylinky umyjeme, vodu oklepeme a zbavíme silných stonků.

Cukr na přípravu sirupu rozpustíme v horké vodě. Přivedeme do varu a vaříme, dokud není roztok čirý. Potom nalijeme na bylinky. Navrch položíme plátky pomeranče a na 48 hodin odložíme do chladu.

Sirup přecedíme přes jemné sítko, nalijeme do vysterilizovaných sklenic, dobře uzavřeme a uskladníme na chladném místě.

Pro delší trvanlivost vaříme sirup 3 minuty před plněním do sklenic.

Ředění:

1 díl sirupu + 6 dílů vody.
Po otevření uchovávejte v lednici a rychle spotřebujte.

Tipy:

- Květy či plody nesbírejte u cesty. Keřky a stromy u cest jsou vystavené znečištění škodlivými látkami. Vydejte se radši směrem k lesu a vyberte ty nejvíce rozkvětlé květy.
- Tento sirup povzbudí také zdraví. Máta blahodárně působí na žaludek, osvěžuje a posilňuje nervovou soustavu. Meduňka uklidňuje, pomáhá při nespavosti a navozuje pocit pohody. Verbena povzbudí psychiku v období stresu.



Levandulový sirup

Prísady:

- 300 g levandule – květy i celé větvičky;
- **1 kg Korunního cukru na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek;**
- 1 l vody;
- 3 tyčinky celé skořice;
- 3 biocitróny.

Příprava:

Stonky levandule opláchneme, dáme do hrnce a zalijeme studenou vodou. Přidáme umyté, na kolečka nakrájené citróny a skořici.

Přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme 15 minut. Potom necháme vychladnout a uložíme přikryté na 24 hodin do chladu.

Po 24 hodinách přecedíme přes jemné sítko vyložené gázou a opět 5 minut povaříme.

Do horkého odvaru přidáme Korunní cukr na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek a mícháme, dokud se úplně nerozpustí.

Na mírném ohni necháme provařit asi 20 minut, odstavíme a horké naléváme do vysterilizovaných sklenic.

Ředění:

1 díl sirupu + 6 dílů vody.
Po otevření uchovávejte v lednici a rychle spotřebujte.

Tipy:

- Levandulový sirup můžete využít na dochucení dezertů, čaje a na přípravu osvěžujících nealkoholických nápojů.
- Levandule je vynikající bylina, která má protizánětlivé účinky, osvědčila se při problémech s nespavostí, depresemi, úzkostí a strachem. Postaví na nohy při únavě a vyčerpaní.



Linden
honey

KORUNNÍ
LUKR
Cukr na
připravu sirupu
z květů bezu černého a bylinek

Lipový likér

Prísady:

- 4 hrsti čerstvě natrhaného lipového květu;
- **500 g Korunního cukru na přípravu sirupu z květů bezu černého a bylinek;**
- 1 l vody;
- 1 l vodky.

Příprava:

Lipové květy zalejeme vodkou, přikryjeme gázou a necháme odstát dva týdny.

Vodu s cukrem přivedeme k varu a vaříme, dokud není roztok čirý.

Lipový květ přecedíme přes jemné sítko vystlané gázou, abychom zachytili také jemné částičky rostliny.

Přeceděnou vodku, ve které se louhovaly květy, zředíme vychlazeným cukrovým nálevem a necháme ještě několik týdnů dozrát.

Tipy:

- Lipový likér je vynikající aperitiv, který podporuje chuť k jídlu.
- Lipové květy obsahují velké množství antioxidantů, které chrání buňky před předčasným stárnutím. Voňavé květy lípy uklidňují, bojují proti nespavosti a mají vynikající protizánětlivé účinky.



KORUNA
LUKR
Cukr na přípravu sirupu
z bobulového ovoce a z ovocí s pektin

Rybízový sirup s meduňkou

Prísady:

- 2 kg černého rybízu;
- hrst meduňky;
- 1 l vody;
- **2 kg Korunního cukru na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou.**

Příprava:

Černý rybíz rozmačkáme, přidáme v hmoždíři roztlučené lístky meduňky a zalijeme vodou tak, aby byl rybíz ponořený. Přikryjeme utěrkou a necháme 24 hodin odpočívat na chladném místě.

Připravíme si gázu, přes kterou rybíz s meduňkou propasírujeme do čistého hrnce.

Odměříme si, kolik jsme vylisovali šťávy, výsledek obvykle závisí na velikosti a šťavnatosti bobulek. Na litr šťávy přidáme 1 kg cukru.

Za stálého míchání přivedeme k varu, vaříme asi 25–30 minut. Během vaření sbíráme pěnu.

Sirup odstavíme z ohně a naplníme jím vsterilizované sklenice, které na půl hodinky položíme naležato.

Ředění:

1 díl sirupu + 6 dílů vody.
Po otevření uchovávejte v lednici a rychle spotřebujte.

Tipy:

- Namísto lístků meduňky můžete použít mladé listy černého rybízu, jsou velmi aromatické a sirupu dodají kořenitou příchuť.
- Plody černého rybízu jsou životabudič plný vitamínů A, B, C, E, omega 3 a omega 6 nenasycených kyselin a minerálů (železo, draslík, fosfor, zinek, sodík, hořčík, vápník, mangan), jsou nejzdravější z celého bobulového ovoce. Proto vás osvěží a postaví na nohy také v období stresu a oslabené imunity. Je úžasné, že účinky na zdraví rybíz neztrácí ani při tepelném zpracování plodů.



FLOW
—
GAR

KORUNA
LUKR
Cukr na
připravu sirupu
z bobulovéhó ovoce a z ovocé s peckou

Jahodový sirup

Přísady:

- 1 kg jahod;
- ½ l vody;
- **1 kg Korunního cukru na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou.**

Příprava:

Jahody umyjeme a necháme dobře okapat, dáme je do hrnce s vodou a přivedeme k varu, vaříme 5–10 minut.

K vychladlé hmotě přidáme cukr na přípravu sirupu a necháme přes noc stát na chladném místě.

Propasírujeme po částech přes gázu a 3 minuty povaříme.

Horký sirup naplníme do vysterilizovaných sklenic, pevně uzavřeme a uskladníme v chladu.

Ředění:

1 díl sirupu + 6 dílů vody.
Po otevření uchovávejte v lednici a rychle spotřebujte.

Tipy:

- Jahody jsou nejoblíbenější ovoce na přípravu sirupů a džemů. Jahodové limonády si děti i dospělí rádi vychutnávají během horkých letních dnů. A jahodový džem nesmí chybět v těch nejlepších domácích koláčích.
- Jahodový džem se výborně hodí jak ke zmrzlině, tak i k pudinku.
- Jahody jsou vynikajícím zdrojem vitamínu C, jehož obsah je porovnatelný s citrusovými plody. Ukrývají v sobě také množství dalších vitamínů a minerálů, které podporují imunitu a metabolismus.



KORUNA
LUKR
Cukr na
připravu sirupu
z bobulovitého ovoce a z ovocí s peckou

Meruňkový sirup

Prísady:

- 1 kg meruňek;
- ½ l vody;
- **1 kg Korunního cukru na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou.**

Příprava:

Meruňky umyjeme, v hrnci s vodou je přivedeme k varu a 5–10 minut vaříme.

K vychladlé meruňkové hmotě přidáme cukr na přípravu sirupu a na noc odložíme do chladu.

Vymačkáme šťávu a přecedíme ji přes jemné sítko. Sirup přivedeme k varu a vaříme 3 minuty a horké nalejeme do vysterilizovaných sklenic.

Dobře uzavřeme a uskladníme v chladu.

Ředění:

1 díl sirupu + 6 dílů vody.
Po otevření uchovávejte v lednici a rychle spotřebujte.

Tipy:

- Meruňky jsou plné zdraví, pyšní se vysokým obsahem vitamínu C pro silnou imunitu.
- Tělu prospěje i kyselina pantothenová, která pomáhá odstraňovat smutek, depresi ale i problémy s trávením. Díky oranžovému barvivu obsahují meruňky hodně beta-karotenu, který podporuje tvorbu pigmentu a je silným antioxidantem.



KORUNNÍ
LUKR
DEMERARA
HNĚDÝ
TRÁTIŇOVÝ CUKR
KRÝSTAL

500g



Ovocné mojito

Prísady:

- 4 cl bílého rumu;
- 12 cl perlivé vody;
- **1 lžičce Korunního hnědého třtinového cukru krystalu Demerara;**
- 1 měsíček limetky;
- 12 lístků máty;
- 1 hrst malin, okurky, ananasu nebo ostružin;
- led na servírování.

Příprava:

Do sklenice dáme lístky máty, cukr, vybrané ovoce a limetkovou šťávu.

Směs rozmačkáme, snažíme se, aby se cukr co nejvíce rozpustil.

Přidáme led, rum, perlivou vodu a promícháme.

Dozdobíme lístky máty.

Tipy:

- Mojito patří k nejoblíbenějším nápojům na letních párty.
- Pokud chceme připravit klasický koktejl mojito, jen odebereme z uvedených přísad maliny.
- Mojito je tradiční kubánský koktejl, který v té podobě, jak ho známe dnes, vznikl začátkem 20. století.



KORUNNÍ
LUKR
DEMERARA
HNĚDÝ
TRŠTINOVÝ CUKR
KRYSTAL

500g



Nealkoholická ovocná sangria s mátou

Prísady:

- 1 bio citrón;
- 1 bio limetka;
- 1 bio pomeranč;
- 6 jahod;
- 1 litr červené hroznové šťávy;
- ½ litru čerstvé pomerančové šťávy;
- ½ litru vody;
- **2 lžice Korunního hnědého třtinového cukru krystal Demerara.**

Příprava:

Citróny, limetku a pomeranč důkladně umyjeme pod proudem teplé vody a nakrájíme na kolečka. Jahody umyjeme.

Ovoce vložíme do velkého džbánu, zasypeme cukrem, polejeme šťávami a vodou, promícháme, odložíme do chladu.

Naléváme do sklenic i s ovocem, podáváme s kostkami ledu.

Tipy:

- Nealko sangrii děti milují, protože je sladká a plná života! Díky ní dodrží během letní párty pitný režim, nadopují se vitamíny a vydrží jim skvělá nálada.



KORUNNI
UKR
Želirovači cukri
2:1
1 kg voće a
0,5 kg cukru

Třešňový džem s bezovými květy

Prísady:

- 1 kg světlóčervených třešní;
- **0,5 kg Korunního cukru želírovacího 2:1;**
- šťáva z jednoho citrónu;
- 6 velkých květů bezu;
- 2 lžíce třešňové pálenky.

Příprava:

Zralé třešně umyjeme, necháme okapat, vypeckujeme je a rozmixujeme.

Ovocnou hmotu smícháme se želírovacím cukrem, přidáme šťávu z jednoho citrónu a chvíli necháme louhovat.

Zatím umyjeme bezové květy, oklepeme z nich vodu, přebereme, otrháme a vložíme do připravených sklenic na džem.

Třešňovou hmotu přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme 6–8 minut. Hrnc odložíme ze sporáku a přidáme třešňovou pálenku.

Horký džem naplníme do čistých sklenic a ihned je uzavřeme.

Tipy:

- Sladké plody třešní omlazují tělo a zkrášlují pleť. Dále působí protizánětlivě a podporují vylučování škodlivin z těla.



KORUNNI
LUKR
Želirovací cukr
2:1
1 kg ovoce a
0,3 kg cukru

Želirovací cukr
2:1
E 300g

100% přírodní
obsahuje vitamín C
obsahuje vitamín E
obsahuje vitamín K
obsahuje vitamín B1
obsahuje vitamín B2
obsahuje vitamín B6
obsahuje vitamín B12
obsahuje vitamín PP
obsahuje vitamín K1
obsahuje vitamín K2
obsahuje vitamín K3
obsahuje vitamín K4
obsahuje vitamín K5
obsahuje vitamín K6
obsahuje vitamín K7
obsahuje vitamín K8
obsahuje vitamín K9
obsahuje vitamín K10
obsahuje vitamín K11
obsahuje vitamín K12

Jahodový džem s vanilkou

Přísady:

- 1 kg jahod (malých až středně velkých);
- **500 g Korunního cukru želírovacího 2:1**;
- 0,1 l vody;
- 1 velký vanilkový lusk.

Příprava:

Jahody umyjeme a necháme je vysušit na sítku, potom otrháme stopky a lístky. Takto připravené plody smícháme se želírovacím cukrem a přidáme vodu.

Vanilkový lusk podélně rozřízneme, špičkou nože vybereme semínka a přidáme je do směsi. Lusk přidáme také, ale před plněním do sklenic ho nezapomeneme z džemu vyndat.

Vše přivedeme k varu a prudce vaříme 4–8 minut.

Provedeme želírovací zkoušku. Horký džem plníme do sklenic.

Tipy:

- Jahody vždy umýváme ještě neodstopkované, protože si tak zachovají svoji krásnou vůni a zbytečně se nenapíjí vodou.
- Vanilka dodá džemu neodolatelnou příchut', je vynikající i jako náplň do domácích koláčů. Připravte se na to, že zásoby jahodového džemu s vanilkou ze spíše zmizí zázračnou rychlostí. Doporučujeme proto hned uvařit několik dávek najednou.



KORUNNI
UKR

Želirovací cukr
2:1

1 kg ovoce a
0,5 kg cukru

Želirovací cukr
2:1
E 300g

100% přírodní
obsahuje vitamín C
obsahuje vitamín E
obsahuje vitamín K
obsahuje vitamín B1
obsahuje vitamín B2
obsahuje vitamín B6
obsahuje vitamín B12
obsahuje vitamín PP
obsahuje vitamín B9
obsahuje vitamín B5
obsahuje vitamín B7
obsahuje vitamín B8
obsahuje vitamín B10
obsahuje vitamín B11
obsahuje vitamín B13
obsahuje vitamín B14
obsahuje vitamín B15
obsahuje vitamín B16
obsahuje vitamín B17
obsahuje vitamín B18
obsahuje vitamín B19
obsahuje vitamín B20
obsahuje vitamín B21
obsahuje vitamín B22
obsahuje vitamín B23
obsahuje vitamín B24
obsahuje vitamín B25
obsahuje vitamín B26
obsahuje vitamín B27
obsahuje vitamín B28
obsahuje vitamín B29
obsahuje vitamín B30
obsahuje vitamín B31
obsahuje vitamín B32
obsahuje vitamín B33
obsahuje vitamín B34
obsahuje vitamín B35
obsahuje vitamín B36
obsahuje vitamín B37
obsahuje vitamín B38
obsahuje vitamín B39
obsahuje vitamín B40
obsahuje vitamín B41
obsahuje vitamín B42
obsahuje vitamín B43
obsahuje vitamín B44
obsahuje vitamín B45
obsahuje vitamín B46
obsahuje vitamín B47
obsahuje vitamín B48
obsahuje vitamín B49
obsahuje vitamín B50
obsahuje vitamín B51
obsahuje vitamín B52
obsahuje vitamín B53
obsahuje vitamín B54
obsahuje vitamín B55
obsahuje vitamín B56
obsahuje vitamín B57
obsahuje vitamín B58
obsahuje vitamín B59
obsahuje vitamín B60
obsahuje vitamín B61
obsahuje vitamín B62
obsahuje vitamín B63
obsahuje vitamín B64
obsahuje vitamín B65
obsahuje vitamín B66
obsahuje vitamín B67
obsahuje vitamín B68
obsahuje vitamín B69
obsahuje vitamín B70
obsahuje vitamín B71
obsahuje vitamín B72
obsahuje vitamín B73
obsahuje vitamín B74
obsahuje vitamín B75
obsahuje vitamín B76
obsahuje vitamín B77
obsahuje vitamín B78
obsahuje vitamín B79
obsahuje vitamín B80
obsahuje vitamín B81
obsahuje vitamín B82
obsahuje vitamín B83
obsahuje vitamín B84
obsahuje vitamín B85
obsahuje vitamín B86
obsahuje vitamín B87
obsahuje vitamín B88
obsahuje vitamín B89
obsahuje vitamín B90
obsahuje vitamín B91
obsahuje vitamín B92
obsahuje vitamín B93
obsahuje vitamín B94
obsahuje vitamín B95
obsahuje vitamín B96
obsahuje vitamín B97
obsahuje vitamín B98
obsahuje vitamín B99
obsahuje vitamín B100

Meruňkový džem s marcipánem

Přísady:

- 1 kg meruněk;
- **500 g Korunního cukru želírovacího 2:1**;
- 100 g marcipánu;
- 4 cl meruňkovice (38%).

Příprava:

Meruňky umyjeme, rozpůlíme, vypeckujeme, nakrájíme na kousky a postupně k nim přidáváme želírovací cukr.

Zakryté je necháme stát 1–2 hodiny na chladném místě.

Marcipán nakrájíme anebo na-trháme na malé kousky. Sklenice na džem vypláchneme meruňkovi-cí.

Meruňkovou hmotu se želírovacím cukrem za stálého míchání povaříme, rozmixujeme tyčovým mixérem a 6–7 minut necháme vřít. Přimícháme marcipán a ještě jed-nou převaříme.

Provedeme želírovací zkoušku. Hrncem odstavíme ze sporáku a přimícháme zbytek meruňkovice.

Ještě horký džem naplníme do sklenic, pevně je uzavřeme a 10 minut postavíme dnem nahoru.

Tipy:

- Dobře vychlazený surový marcipán se dá lehko nastrouhat na hrubém strouhadle.
- Želírovací zkouška je základem dobré konzistence džemu. Vařečkou jej trochu odebereme na talířek, necháme vychladnout, potom přejedeme lžičkou přes džemové hromádky. Pokud nám za lžičkou zůstane krásná cestička, je džem hotový. Pokud ne, můžeme přidat ještě trochu kyseliny citronové, chvíli povaříme a želírovací zkoušku zopakujeme.



KORUNNÍ
UKR
Želirovací cukr
2:1
1 kg ovoce a
0,5 kg cukru

Švestkový džem

Přísady:

- 1 kg švestek;
- **500 g Korunního cukru želírovacího 2:1;**
- 1 tyčinka skořice;
- 4 hřebíčky;
- 2 lžíce citronové šťávy;
- 2 lžíce rumu.

Příprava:

Švestky umyjeme, necháme je dobře okapat, přepůlíme, vypeckujeme a nakrájíme je na čtvrtky.

Polovinu ovoce s citronovou šťávou rozmixujeme na kaši, s pokrájenými švestkami dáme do hrnce a dobře promícháme se želírovacím cukrem.

Přikryté necháme několik hodin (i přes noc) stát na chladném místě. Potom přidáme koření, za stálého míchání přivedeme k varu a 8–10 minut vaříme. Provedeme želírovací zkoušku.

Hrncem odstavíme ze sporáku, vybereme koření, džem naplníme do připravených, rumem vypláchnutých sklenic a pevně je uzavřeme.

nutých sklenic a pevně je uzavřeme.

Tipy:

- Švestkový džem chutná nejlépe v ovocných knedličkách, koláčích a sladkých omáčkách k masu, především ke zvěřině.
- Bez švestkového džemu si neumíme představit kynuté buchty ani moravské koláče.



Jablečné želé s limetkou

Prísady:

- 1 kg jablek (čerstvá pevná jablka);
- 3 limetky;
- **1 kg Korunního cukru želírovacího 2:1.**

Příprava:

Jablka umyjeme a nakrájíme je na kousky, odstraníme jádřince. Přikryté podusíme s 1 l vody do měkka a přecedíme přes sítko.

Šťávu v hrnci dobře promícháme se želírovacím cukrem. Umyté limetky nakrájíme na tenké plátky a přidáme je ke šťávě.

Za stálého míchání přivedeme k varu a povaříme 4–6 minut. Provedeme želírovací zkoušku. Naplníme do sklenic po okraj, dobře je uzavřeme a necháme stát dva dny v chladu.

Tipy:

- Čiré želé získáme, když šťávu přecedíme přes plátno.
- Zbylé kousky jablek rozmixujeme na pyré a smícháme se stejným množstvím Korunního cukru krystal s celou skořicí a s čerstvě vymačkanou šťávou z ½ citrónu a uvaříme jablečnou pěnu. Pro delší trvanlivost zavaříme.



ZNAČKA SKUPINY AGRANA



#Můjch250g

Můj mátovo - citronový sirup

Přidejte něco svého ke každému receptu a přizpůsobte si ho!

Podělte se spolu s námi o vaše domácí recepty

Další recepty a inspiraci najdete **korunnicukr.cz**