

Marmeláda z rynglí

Připravil: Lenka Hauke, Petr Hauke

Hlavní ingredience: Slivoň renklóda (*Prunus domestica italica*)

Slivoň renklóda (*Prunus domestica italica*):

Též nazývaná slivoň italská či renklóda je ovocný strom z čeledi růžovitých. Odrůdy s kulatými plody bývají lidově nazývané ryngle. Renklóda patří mezi slivoně, které díky svému vysokému obsahu vlákniny zlepšují funkci střev. K dalším pozitivním účinkům patří snižování krevního tlaku. Jsou rovněž zdrojem vitamínů skupiny B, vitamínů C, A, E a řady minerálů (draslík, fosfor, železo a vápník).

Jelikož letošní úroda byla značná, tak jsme plody zpracovávali různými způsoby - čerstvé, do bublanin a buchet. Větší část jsme ale zavařili jako marmeládu. Ačkoliv mají plody i poměrně velký obsah pektinu proto, aby nám marmeláda pěkně ztuhla, přiznávám, že používáme i želírovací cukr.

A zde náš recept:

Ingredience:

3 kg zralých plodů renklódy (mohou být i hodně měkké, lépe se rozvaří, ne však nahnílé)
500 g želírovací cukr (nejlépe 3:1)

Postup



Nejprve bylo třeba ovoce nasbírat. Do tohoto procesu se pilně zapojily děti.

(Musím ale říct, že bezpečnost práce je jim někdy zcela cizí. Naštěstí se ale vše obešlo bez zranění.)





Nasbírané ovoce vysypeme do dřezu, probereme a řádně propereme.

Základem je mít zdravé ovoce bez začínající hniloby.



Pak už se opět zapojily děti. Je třeba jednotlivé kusy rozpůlit. Pokud nám z nich pecka přímo vypadne, tak ji dáme pryč. Pokud ne, nic se neděje.



My vaříme většinou ovoce i s peckou, která ničemu neškodí.



Pak v hrnci vaříme a vaříme, dokud nemáme ovoce úplně rozvařené.



Jakmile ovoce pustí svou šťávu, už není potřeba stálého míchání a zbyde i čas na kafičko ☺.



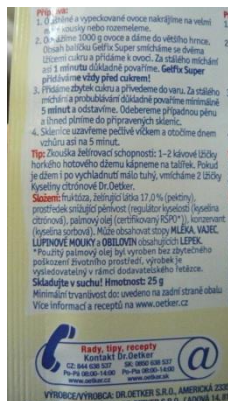
Poté ovoce vhodným nástrojem přepasírujeme přes síto, abychom oddělili pecky a slupky.



Pokud nemáme nic jiného, můžeme použít i naběračku.



Pak už jen přepasírovanou hmotu odvážíme a podle toho přidáváme množství želírovacího cukru.



Letos bylo ovoce hodně sladké díky dostatečnému slunečnímu svitu, proto jsme dávali 500 g želírovacího cukru na 3 kg propasírované hmoty.

(Běžný poměr udávaný v návodu je 1500g ovoce + 500 g cukru + 500 g želírovacího cukru)



Opět vaříme, alespoň 5 minut po rozpuštění cukru a přitom sbíráme pěnu, která se nám na povrchu tvoří. Pěnu sbíráme, protože snižuje trvanlivost zavařeniny. Dáváme ji do misky a dále ji využijeme. Třeba namazanou na rohlík, nebo jen tak po lžičkách.



Pak už stačí jen za horka nalít do řádně vymytých a vysušených sklenic.



Okraj očistit



Pořádně zavičkovat.



Sklenice pak cca na 5 minut obrátíme dnem vzhůru.
Víčko se nám teplem pěkně zatáhne a lépe drží.



Naplněné sklenice dáváme vystydnout do deky.



Jediné, co teď nakonec potřebujete, je najít místo na uskladnění všech těch sklenic a v zimě konzumovat, co jsme si v létě připravili. ☺

A bychom nezapomněli... ptáte se, co se zbytky dužiny a peckami, které nám zůstaly při pasírování?

U nás je to jednoduché ... naše slepice jsou všežravci

