

Nakládané zelí, okurky, čalamády a další pochutiny...

Zimní zázrak zvaný kysané zelí

Stejně, jako k létu patří saláty a čerstvá zelenina, zimu si nedokážeme představit bez zelí. Jde o neocenitelný zdroj vitamínů i dalších důležitých látek. Nakládání zelí je generacemi prověřený způsob uchování zelí pro dlouhé zimní období.

Zelí obsahuje velké množství vitamínu C, řadu ze skupiny vitamínů B, draslík, hořčík, vápník, antioxidanty, vlákninu a další látky. Chuť kysané zelí získává díky bakteriálnímu kvašení. Obsažené mléčné bakterie podporují správnou funkci střev. Například po dlouhodobém užívání antibiotik pomáhá zelí podobně jako bílý jogurt s živou kulturou obnovit zeslabenou střevní mikroflóru. Pravidelnou dávkou zelí si můžeme posílit imunitní systém, zahnat stres, únavu, infekce, snížit hladinu cholesterolu a dokonce působí preventivně proti rakovině.

Velká výhoda zelí je, že v něm při skladování oproti jiným druhům zeleniny či ovoce klesá obsah vitamínů jen velmi pomalu – opět důsledek kvašení, přirozeného konzervačního postupu.

Základní receptura: nakrouhat 10 kg bílého zelí, smíchat s 200 g kuchyňské soli, 20 g kmínu, 10 g koprovných semínek, napěchovat do kameninového zeláku a nechat v chladnu kvasit přibližně 5 týdnů. Pozor, zelí musí být stále pod vodou.

Nakládané okurky (recept paní Kranichové)

1 a 3/4 litru vody, 3/4 l octu, 1 deko, 30 cukerinů, 18 dkg cukru krystal, 20 kuliček pepře, 20 kuliček nového koření, 5 hřebíčků, 5 bobkových listů.

Uvedené přísady považíme. Do sklenic dáme očištěné okurky, mrkev, cibuli, kopr a zalejeme nálevem. Kdo má rád ostřejší verzi, může přidat nahoru malou kulatou feferonku. Nálev je na 9 sklenic. Okurky pak dáme sterilizovat do zavařovacího hrnce.

Pomazánka z cukety na topinky (recept dodala Zdena Hodaňová)

1,5 kg cukety, 200 ml oleje, 500 g cibule, 3 lžičky sladké papriky, 100 ml sójové omáčky, 80 g vegety, půl lžičky chilli (dle chuti), lžička zázvoru, 2 paličky česneku, 2 větší rajské protlaky.

Na oleji zpěníme pokrájenou cibulku, přidáme mletou papriku a nastrohanou cuketu. Dusíme zhruba 15 minut. Přidáme zbylé koření a ještě dalších 15 minut podusíme. Nakonec přidáme oba rajské protlaky, dobře promícháme a necháme projít varem. Prochladlou pomazánku plníme do sklenic a asi 20 minut sterilujeme.

Naložená míchaninka podle Magdaleny Dobromily Rettigové

Oloupej malé hříbky a dej je hned do studené vody, aby nezčernaly. Shromáždí malé okurčičky a dej je též do studené vody. Oškrab pěknou žlutou mrkev, rozkrájej ji na tenké koláčky, z těchto nadělej hvězdičky, věnečky, půlměsíčky, nudličky a nech je též v čisté vodě namočené. Potom nech hříbky zvlášť a mrkev také zvlášť vařit v trochu osolené vodě (hříbky něco přes 5 minut, mrkev 10 minut). Pak to oced' a nech vystydnout. Taktéž nech vařit ocet a vystydnout. Potom vezmi skleněnou nádobu, vlož do ní vrstvu okurek, hříbků, mrkve, pak opět vrstvu okurek a tak dále, až jest nádoba na prst neplná. Nyní na to nalej svařený a opět vystydlý ocet, aby se to zatopilo. Nádobu obvaž papírem, postav ji do studeného místa, kde nemrzne, a častěji k tomu dohlížej. Když by se ocet strávil, musíš opět vařeného a zase vystydlého octa přilejt. Tak se to nechá až do roka udržet. Kdo miluje koření, může nechat v octě s sebou vařit trochu celého pepře a nového koření, není toho ale třeba. Tato míšeninka se dá na talíř, a máš-li zavařené brusinky, tedy udělej z nich okolek. Při velkých tabulích můžeš okrášlit mísu vůkol masa touto míšeninkou a brusinkami.

Katalog vzorků

Olšanský košť slivovice a jiných pálenek

přihlášených na 9. ročník koštu v Olšanech 31. 1. 2015



„Cukr se dostane do žil rychle, ale co je to proti slivovici“

Kategorie	Vzorek	Jméno, Adresa	Druh(y) ovoce	Stupňo výtos	Rok pálení	Poznaný vzorek	Výsledná známka	Pořadí
S	S-16	Chromý Radek, Holubice	švestky	52%	2013		2,36	1
S	S-01	Svoboda Zdeněk, Mikulov	švestky (2)	50%	2014		2,39	2
S	S-02	Doležel Petr, Olšany	švestky (2)	50%	2014	ANO	2,49	3
S	S-07	Mika Drahomír, Olšany	švestky	50%	2013		2,49	4
S	S-11	Daněk Antonín, Olšany	švestky	50%	2013	ANO	2,51	5
S	S-18	Hlavínková Iva, Olšany	švestky	52%	2014		2,54	6
S	S-06	Coufalová Marcela, Rousínov	švestky	52%	2011		2,67	7
S	S-09	Doležel Petr, Olšany	švestky (1)	50%	2014		2,76	8
S	S-03	Svoboda Martin, Vážany	švestky	52%	2013		2,78	9
S	S-13	Mika Drahomír, Olšany	švestky	50%	2014		2,78	10
S	S-14	Pospíšil Radek, Habrovany	švestky	52%	2014	ANO	2,84	11
S	S-20	Oslík Josef, Holubice	švestky	51%	2013		2,84	12
S	S-17	Svoboda Zdeněk, Mikulov	švestky	50%	2014		2,86	13
S	S-04	Křížová Dana, Olšany	švestky	52%	2013		2,89	14
S	S-08	Chromá Markéta, Holubice	švestky (Čečenská)	51%	2014		3,00	15
S	S-15	Oslík Josef, Holubice	švestky	52%	2014		3,00	16
S	S-19	Imříška Miloš, Čachtice	švestky (2)	51%	2010		3,05	17
S	S-05	Marek Radoslav, Rousínov	švestky		2014		3,06	18
S	S-12	Valehrach Oto, Olšany	švestky	51%	2013		3,06	19
S	S-21	Chromý Radek, Holubice	švestky	52%	2011		3,11	20
S	S-10	Imříška Miloš, Čachtice	švestky	51%	2014		3,15	21
M	M-01	Uhlířová Taťána, Slavkov	meruňky	52%	2014		1,87	1
M	M-07	Hevier Matuš, Čachtice	meruňky	51%	2014		2,46	2
M	M-02	Svoboda Zdeněk, Mikulov	meruňky	50%	2014		2,47	3
M	M-05	Marek Radoslav, Rousínov	meruňky		2013		2,49	4
M	M-03	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	meruňky	50%	2014		2,54	5
M	M-06	Koutný Vlastimil, Viničné Šumice	meruňky	50%	2014		2,58	6
M	M-04	Röss Roman, Olšany	meruňky	51%	2013		2,76	7
M	M-08	Valehrach Oto, Olšany	meruňky	52%	2011		2,81	8
J	J-02	Chromá Markéta, Holubice	jablka	51%	2012		2,42	1
J	J-11	Zonek Miroslav, Olšany	jablka	52%	2014		2,59	2
J	J-01	Michlíček Matouš, Olšany	jablka	55%	2014		2,69	3
J	J-12	Gúčík Peter, Čachtice	jablka	51%	2014		2,82	4
J	J-09	Libánek Jakub, Olšany	jablka (2)	50%	2014		2,88	5
J	J-07	Hlavínková Iva, Olšany	jablka	52%	2014		2,94	6
J	J-06	Uhlířová Taťána, Slavkov	jablka (1)	52%	2014		2,97	7
J	J-08	Ohlí Arnošt, Olšany	jablka	52%	2012		2,97	8
J	J-10	Doležel Petr, Olšany	jablka (2)	52%	2014		3,00	9
J	J-03	Ohlí Arnošt, Olšany	jablka	52%	2014		3,06	10
J	J-05	Libánek Jakub, Olšany	jablka	51%	2014		3,12	11
J	J-04	Hlavínek Petr, Olšany	jablka		2014		3,29	12
H	H-01	Hudeček Zdeněk, Želeč	hrušky	53%	2014		2,41	1
H	H-03	Koutný Vlastimil, Viničné Šumice	hrušky	50%	2014		2,60	2
H	H-06	Dendis František, Čachtice	hrušky	51%	2013	ANO	2,61	3
H	H-05	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	hrušky	50%	2014		2,69	4
H	H-02	Stejskalová Marie, Viničné Šumice	hrušky (2)	50%	2014		2,89	5
H	H-04	Jičínská Zdeňka, Olšany	hrušky	52%	2014	ANO	3,26	6
X	X-05	Modlitba Zdeněk, Olšany	třešně	51%	2013	ANO	2,05	1
X	X-01	Svoboda Zdeněk, Mikulov	grapa "červené víno"	50%	2014		2,22	2
X	X-02	Hlavínek Petr, Olšany	šípky	52%	2014		2,30	3
X	X-04	Chromý Radek, Holubice	třešně	51%	2014	ANO	2,35	4
X	X-03	Marek Radoslav, Rousínov	mišpule		2014		2,56	5
X	X-07	Dendis František, Čachtice	broskev	51%	2011		2,92	6
X	X-08	Daněk Antonín, Olšany	ryngle	50%	2014	ANO	2,92	7
X	X-06	Mika Drahomír, Olšany	vínovice	50%	2013		2,95	8

Po roce jsme se opět sešli při příjemném a pohodovém „sousedském poplání“ nad čirými pálenkami. Tentokrát to bylo již podeváté.

Do koštu se přihlásilo 30 soutěžících s 55 vzorky. Všichni hodnotitelé (soutěžící, jejich partneři a kamarádi) celé odpoledne poctivě koštovali, srovnávali a také měli možnost hodovat na připraveném bohatém občerstvení.

Doprovodným programem byla tentokrát ochutnávka nakládaných pochutin. I ty mohly získat přízeň přítomných, kteří je hodnotili fazolovým počítadlem. Nejvíce fazolek získaly nakládané hříbky od paní Kostrbíkovej.

Kdo se stal šampionem letošního ročníku v jednotlivých kategoriích?

Slivovice: majitel Radek Chromý se vzorkem č. S-16.

Meruňkovic: majitel Táňa Uhlířová se vzorkem č. M-01.

Hruškovice: majitel Zdeněk Hudeček se vzorkem č. H-01.

Jablkovice: majitel Markéta Chromá se vzorkem č. J-02.

Ostatní pálenky: majitel Zdeněk Modlitba se vzorkem č. X-05.

Vlastní vzorek si poznalo 8 hodnotitelů.

