

orion

tvoříme vaši domácnost

RECEPTY

ZAVAŘOVACÍ HRNEC
HRNIEC NA ZAVÁRANIE



STERILOVANÉ VEPŘOVÉ VE VLASTNÍ ŠTÁVĚ

STERILIZOVANÉ BRAVČOVÉ VO VLASTNEJ ŠTAVE

Sklenice 0,7 l - 1 lžíčka soli

Maso nakrájené na větší kousky, nejlépe kombinovat bůček s kýtou a nahoru přidat kus kůže. Dáme do sklenice do výše 2,5 cm pod okraj. Přidáme sůl a 1 lžici vody. Sterilujeme 1,5 hodiny a druhý den znovu 1 hodinu nebo 2,5 hodiny naráz. Nezapomeňte, že je nutné použít víčka na zavařování masa.

Zavárací pohár 0,7 l - 1 lyžička soli

Mäso nakrájané na väčšie kusy, najlepšie kombinovať bôčik so stehnom a na vrch pridať kus kože. Dáme do zaváracích pohárov do výšky 2,5 cm pod okraj. Pridáme soľ a 1 lyžicu vody. Sterilizujeme 1,5 hodiny a druhý deň znovu 1 hodinu alebo len 2,5 hodiny na jeden raz. Nezabudnite, že je nutné použiť viečka na zaváranie mäsa.



KOMPOT Z HOKAIDA

KOMPÓT Z HOKAIDA

1 kg hokaida, 2 hřebíčky, 1 lžička kyseliny citronové,
200 g cukru, 1 l vody, 1 celá skořice, 1 lžice ananasové tresti

Hokaido očistíme, (neloupeme) a odvážíme požadované množství. Nakrájíme na kostičky. Do vody vsypeme cukr s kyselinou a rozpustíme. Vsypeme koření, hokaido a přivedeme k varu. Vaříme cca 5 minut. Vlijeme ananasovou trest' a zamícháme. Horký dýňový kompot plníme do čistých sklenic. Sterilujeme při 90 °C cca 10 minut.

1 kg hokaido, 2 klinčky, 1 lžička kyseliny citrónovej,
200 g cukru, 1 l vody, 1 celá škoricca, 1, lyžica ananásovej esencie

Hokaido očistíme, (nelúpeme) a odvážíme požadované množstvo. Nakrájame na kocky. Do vody vsypeme cukor a kyselinu a rozpustíme. Vsypeme korenie, hokaido a privedieme do varu. Varíme cca 5 minút. Vlejeme ananášovú esenciu a zamiešame. Horúci tekvicový kompót plníme do čistých zavrácach pohárov. Sterilizujeme pri 90 °C cca 10 minút.



NAKLÁDANÉ HOUBY SE ZELENINOU

NAKLADANÉ HUBY SO ZELENINOU

Houby, mrkev, celer, květák, červená paprika, feferonky, cibule

Cibuli oloupeme a nakrájíme na silnější kolečka, malé cibulky necháme vcelku. Mrkev a celer rozkrájíme na kostičky, květák naporcujeme na malé růžičky, feferonky ponecháme celé. Na zavařování vybíráme tvrdé hříbkovité houby. Po očištění je propereme ve studené vodě, rozkrájíme je na menší části a povaříme asi 3 minuty v mírně slané vodě. Předvařené houby scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Houby prokládáme zeleninou, poměr zeleniny je libovolný. Do každé sklenice dáme podle chuti feferonku a zalijeme oblíbeným lákem. Sterilujeme ve vodě ohřáté 25 minut při 90 °C.

Huby, mrkva, zeler, karfiol, červená paprika, feferónky, cibula

Cibuľu olúpeme a nakrájame na silnejšie kolieska, malé cibulky necháme vcelku. Mrkvu a zeler rozkrájame na kocky, karfiol nakrájame na malé ružičky, feferónky ponecháme celé. Na zaváranie vyberáme tvrdšie huby. Po očistení ich prepláchneme v studenej vode, rozkrájame ich na menšie časti a povaríme asi 3 minúty v mierne slanej vode. Predvarené huby scedíme, prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Huby prekladáme zeleninou, pomer zeleniny je ľubovoľný. Do každého pohára dáme podľa chuti feferónku a zalejeme obľúbeným nálevom. Sterilizujeme vo vode ohriatej 25 minút pri 90 °C.



NAKLÁDANÉ PAPRIKY

NAKLADANÉ PAPRIKY

Červené masité papriky (nemusi byť kapie, ale papriky musí byť silné), olej, nálev pripravený z Deky alebo iný obľúbený lák

Do sklenice dáme 1 lžici oleja, poskladáme očištné, na čtvrtky po dĺžke rozkrájané papriky. Zalijeme pripraveným teplým nálevom a na vrch nalijeme opäť 1 lžici oleja. Lahve uzavřeme a sterilujeme 10-15 min pri 90 °C.

Červené mäsité papriky (nemusia byť kapie, ale papriky musia byť hrubšie), olej, nálev pripravený z Deky alebo iný obľúbený nálev

Do zaváracích pohárov dáme 1 lyžicu oleja, poskladáme očištné, na štvrtky po dĺžke rozkrájané papriky. Zalejeme pripraveným teplým nálevom a na vrch nalejeme opäť 1 lyžicu oleja. Poháre uzavřeme a sterilizujeme 10-15 min pri 90 °C.



ZAVAŘOVANÁ STROUHANÁ JABLKA

ZAVÁRANÉ STRÚHANÉ JABLKÁ

Jednoduché je zaváření strouhaných jablek ke snadné přípravě štrúdlu nebo koláčů.

Očištěná jablka nastrouháme na hrubém struhadle a natlačíme do zavařovacích sklenic. Nadbytečnou šťávu vylijeme – spotřebujeme jako nápoj. Můžete zasypat 1 lžící cukru krystal. Sterilujeme 25 minut při 90 °C.

Jednoduché je zaváranie strúhaných jablák k ľahkej príprave štrúdlu alebo koláčov.

Očistené jablká nastrúhame na hrubom strúhadle a natlačíme do zaváracích pohárov. Nadbytočnú šťavu vylejeme – spotrebujeme ako nápoj. Môžete nasypať 1 lyžicu kryštálového cukru, ak sú kyselé. Sterilizujeme 25 minút pri 90 °C.



ČALAMÁDA

1 hlávka zelí, 2 zelené papriky, 2 červené papriky,
2 žlté papriky, 3 cibule, 5 mrkví, 0,4 l octa, 0,3 l oleja,
0,4 kg kryštálového cukru, 0,14 kg soli

Zeleninu nakrájajte na nudličky. Pridajte cukr, sôľ, ocet
a olej. Nechte do druhého dne odležať. Zelenina pus-
tí šťavu - není tak potreba žiadny nálev. Smes vložte
do skleniček a podle potreby šťavu dolijte. Sterilujte
25 minut při 80 °C.

1 hlávka kapusty, 2 zelené papriky, 2 červené papriky,
2 žlté papriky, 3 cibule, 5 mrkví, 0,4 l octu, 0,3 l oleja,
0,4 kg kryštálového cukru 0,14 kg soli

Zeleninu nakrájame na tenké pásiky, cibuľu a papriku
na tenké kolieska. Pridáme cukor, soľ, ocot a olej - pre-
miešame. Necháme do druhého dňa odstáť. Zelenina
pustí šťavu - to je vlastne nálev, nie je potrebné pridať
žiadny iný. Zmes plníme do pohárov a sterilizujeme
25 minút pri 80 °C.



ORIENTAČNÍ ZAVAŘOVACÍ TABULKA

ORIENTAČNÁ ZAVÁRACÍ TABUĽKA

Ovoce/Ovocie	Teplota v °C	Čas v min	Zelenina	Teplota v °C	Čas v min
rybiz/ribezle	85	20	květák/karfiol	100	90
jabl. pyré	90	30	fazole lusky/fazole strunky	100	120
hrušky	90	30	velké fazole/velké fazule	100	90
jahody	75	25	hrách	100	120
borůvky/čučoriedky	85	25	kys. okurky/kys. uhorky	90	30
maliny	80	30	karotka	100	90
třešně/čerešně	80	30	mrkev/mrkva	100	90
mirabelky	90	30	kedlubny/kaleráby	100	90
broskve/broskyne	90	30	dýně/tekvice	90	30
meruňky/marhule	90	30	růž. kapusta/růžič. kel	100	120
rebarbora	100	30	chřest/špargla	100	120
angrešt/egreše	80	30	kapusta/kel	100	120
švestky/slivky	90	30	rajčata/paradajky	90	30
Maso/Mäso					
pečené-plátek/peč.-plátok	100	75			
guláš	100	75			
divočina, drůbež/hydina	100	75			
řízek, kotlety zapečené/rezeň	100	75			
uzenin. směs/ mieš. zmes	100	120			

Časy v tabulce uvedené platí až od dosažení požadované teploty a jsou orientační. Záleží na teplotě v místnosti zavařování apod.

Časy v tabuľke uvedené platí až od dosiahnutia požadovanej teploty a sú orientačné. Záleží na teplote v miestnosti zaváranie apod.