

Švestky v kabátku

300 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
150 g tuku

1 žloutek

trochu citronové šťávy

špetka soli

tuk na vymazání plechu

moučkový cukr na posypání

Náplň:

asi 500 g švestek

trochu rumu

pikantní zavařenina a

nastrouhaná jádra ořechů

Z prosáté mouky, cukru, změkklého tuku, žloutku, citronové šťávy a soli vypracujeme těsto, které necháme asi hodinu odpočinout. Z těsta vyválíme plát asi 3 mm silný a pokrájíme ho na čtverce tak velké, aby se do každého dala zabalit švestka. Vypeckované švestky položíme na těsto, naplníme zavařeninou smíchanou s rumem a nastrouhanými jádry ořechů. Protilehlé konce těsta povytáhneme a ve středu koláčků pevněji stiskneme. Dáme na tukem vymazaný plech a upečeme dozlatova. Ještě horké posypeme cukrem.

Valašské lžičkování

400 g čerstvých vypeckovaných

švestek

40 g másla

2 lžice skořicového cukru

2 lžice slivovice

tvoroh na strouhání na ozdobu

Švestky pokrájíme na čtvrtky a za stálého míchání opékáme na másle asi 3 minuty. Přidáme cukr, necháme ho rozpustit a sejmem z plotýnky. Vmícháme slivovici. Plníme do misek, ozdobíme strouhaným tvorohem a ještě horké podáváme.

Jablečný punč

500 ml bílého vína

500 ml jablečného moštu

2 lžice medu

2 hřebíčky, celá skořice,

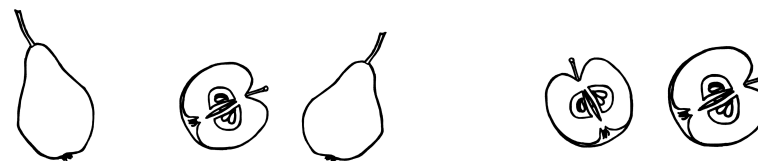
hvězdička badyánu

1 lžice citronové šťávy

1 jablko

50 ml rumu

Do hrnce dáme oloupané a nakrájené jablko, přidáme další suroviny s výjimkou rumu. Přivedeme k varu a ihned odstavíme z plamene. Necháme asi ¼ hodiny stát, pak přilijeme rum a plníme do sklenic.



OVOCE

malá kuchařka k výstavě

Houby a ovoce v modelech Josefa Rulíška



Moravské zemské muzeum

Brno, 12. 6. – 22. 9. 2007

Jablečná polévka

7 jablek
200 ml červeného vína
1 citrón
3 lžíce cukru
4 lžíce rybízového džemu
1 lžička mleté skořice
2 mleté hřebíčky
8 rozdrčených piškotů
sůl

Jablka opláchneme, oloupe-
me a pokrájíme na kostičky.
Vložíme do hrnce, přilijeme litr
vody, přidáme koření, piškoty,
cukr a citrónovu šťávu, vaříme
doměkka. Větší část jablečné
hmoty prolisujeme přes sítko
do jiné nádoby, necháme vychlad-
nout a přilijeme víno, přimícháme
džem, podle chuti osladíme nebo
okyselíme. Nakonec přimícháme
považené kousky jablek a dáme
vychladit.

Hrušková baba

500 g hrušek
100 g perníku na strouhání
1 balíček vanilkového cukru
6–7 žemlí
300–350 ml mléka
2 vejce
2 lžíce pískového cukru
tuk na vymazání zapékací misky

Hrušky zbavené jádřinců
nahrubo nastrouháme a smíchá-
me se strouhaným perníkem
a vanilkovým cukrem. Na plátky
pokrájené žemle namáčíme do
mléka, ve kterém jsem rozšlehali
žloutky s 1 lžící cukru. Poloviční

množství rozložíme do tukem
vymazané zapékací misky, pokry-
jeme hruškami s perníkem a za-
kryjeme zbyvajícimi žemlemi.
Vložíme do předehřáté trouby
a pečeme dorůžova. Před dokon-
čením na povrch nákypu rozetře-
me pevně ušlehaný sníh se lžící
cukru.

Bublanina s třešněmi

400 g třešní
1–2 lžíce pískového cukru
150 g polohrubé mouky
1 rovná lžička kypřicího prášku do
pečiva
3 vejce
150 g pískového cukru
50 ml oleje
olej a polohrubá mouka na
vymazání a vysypání formy

Třešně i se stopkami oplách-
neme, osušíme a posypeme je
cukrem. Mouku smícháme s kypři-
cím práškem. Vejce s cukrem
rozšleháme a za postupného
přikapávání oleje našleháme do
pěny. Po částech vmícháme mou-
ku, těsto rozetřeme do větší kolá-
čové formy, předem vymazané
a vysypané moukou. Poklademe
třešněmi a vložíme do předem vy-
hřáté trouby (asi 190 °C) a upe-
čeme. Vychladlý koláč pocukrujeme.

Rychlý jablečný koláč

4 vejce
1 hrnek pískového cukru
1 lžička kakaa
½ hrnečku oleje
4 hrnečky jablek pokrájených na
kostičky
4 lžíce rozinek
hrst jader ořechů
½ lžičky mleté skořice
2 hrnečky polohrubé mouky
1 balíček kypřicího prášku do
pečiva
tuk na vymazání a hrubá mouka
na vysypání plechu

Vejce našleháme s cukrem,
kakaem a olejem do pěny. Přidá-
me kostičky jablek, propláchnuté
rozinky, nahrubo pokrájené oře-
chy, skořici a nakonec vmícháme
prosátou mouku smíchanou
s práškem do pečiva. Těsto roze-
třeme na tukem vymazaný
a moukou vysypaný plech, vloží-
me do předehřáté trouby
a upečeme. Vychladlý koláč pocu-
krujeme nebo přelijeme čokolá-
dovou polevou.

Hraběňčino jablečné pyré

6 jablek
lžička mleté skořice, 6 hřebíčků
zakysaná smetana
½ šálku rozinek
¼ šálku sekaných vlašských
ořechů
med

Jablka omyjeme, oloupeme,
zbavíme jádřinců a nakrájíme

na kostičky. Vložíme do mělkého
hrnce a podlijeme malým
množstvím vody. Přidáme skořici,
hřebíček a na mírném ohni
povaříme, dokud nezměknu. Pak
odstavíme, přidáme rozinky a za-
kysanou smetanu, dosladíme
medem podle chuti. Podáváme
posypané vlašskými ořechy.

Francouzský hruškový koláč s ořechy

2 vejce
1 lžíce vody
100 g moučkového cukru
100 g polohrubé mouky
1 lžíce oleje
tuk a hrubá mouka na formu

Náplň:
2 hrušky
4 lžíce nahrubo pokrájených jader
vlašských ořechů

Z bílků a vody našleháme
pevný sníh, postupně do něho
zašleháme cukr, žloutky, prosátou
mouku a olej. Těsto nalijeme do
tukem vymazané a moukou vysy-
pané koláčové formy, poklademe
na plátky pokrájenými hruškami,
ze kterých jsme vykrojili jádřince,
a posypeme vlašskými ořechy.
Koláč vložíme do předehřáté
trouby a zvolna upečeme dorů-
žova. Po vychladnutí ho pocu-
krujeme.

Hruškový dort

300 g hladké mouky
1 vejce
100 g másla
1–2 lžičky vody
50 g moučkového cukru

Náplň:
2 žloutky
500 ml mléka
vanilkový pudinkový prášek
sáček čiré dortové želatiny
50 g cukru
6 hrušek

Z mouky, másla, cukru, vajíčka a vody vypracujeme na vále těsto, které necháme v chladu chvíli odpočinout. Pak jej vyválíme a vyplníme jím dortovou formu tak, aby těsto přesahovalo přes okraj asi 2 cm. Vložíme do vyhřáté trouby, upečeme a ponecháme ve formě, jen odřízneme přesahující okraj těsta. Hrušky oloupeme, vyřízneme jádřince a plody vložíme do hrnce. Zakapeceme je citrónovou šťávou, posypeme 3 lžičkami cukru, zalijeme vodou, zvolna povaříme doměkka. Necháme okapat. V mléce rozmícháme cukr, pudinkový prášek, žloutky a želatinu. Za stálého míchání uvedeme do varu a vaříme asi 1 minutu. Do horkého základu vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Třetinu krému nalijeme do dortové formy vyplněné upečeným těstem, poklademe hruškami a zalijeme zbylým krémem. Necháme v chladu ztuhnout a před podáváním pokropíme čokoládovou polevou.

Šumavský makovec se švestkami

750 g polohrubé mouky
1 sáček sušeného droždí
2 vejce
1 Hera
250 ml mléka
2 lžičky rumu
100 g cukru
sůl, vanilka

Náplň:
250 g mletého máku
rum
mléko
cukr, vanilka
sušené švestky

Ze surovin připravíme těsto a necháme ho kynout. Mezitím svaříme makovou náplň, do které přidáme švestky. Těsto rozválíme, potřeme náplní a zabalíme jako závin, stočíme jej a vložíme do bábovkové formy, kde necháme ještě kynout. Pečeme pozvolna asi ¾ hodiny.

Hrušky v závoji

4 středně velké hrušky
šťáva z 1 citronu
100 g pískového cukru
4 lžičky rybízové zavařeniny

Hrušky oloupeme, jádřince zespuďu vyřízneme a ovoce ihned vkládáme do vroucí oslazené vody s citrónovou šťávou. Povařené hrušky vyjmeme a necháme zchladnout. Nakonec je přelijme rozehřátou zavařeninou a ozdobíme mátou.

Vepřové kotlety se švestkami

200 g švestek
200 ml červeného vína
4 vepřové kotlety
mletý pepř, sůl
hladká mouka
2 lžičky tuku
1 lžička rybízové zavařeniny

Opláchnuté švestky vypeckujeme, namočíme na 12 hodin do vína a potom je ve víně podusíme doměkka. Vepřové kotlety vykostíme, po obvodu na několika místech nařízneme, naklepeme, opepříme, osolíme a obalíme v mouce. Vložíme na rozehřátý tuk a po obou stranách zvolna opečeme. Vyjmeme a uložíme do tepla. Tuk od opékání zasypeme lžící mouky, rozmícháme, zalijeme několika lžičkami vody a vínem, které jsme scedili ze švestek. Dobře rozmícháme a povaříme do zhoustnutí. Omáčku dochutíme zavařeninou, osolíme a opepříme. Kotlety urovnáme na talíře, obložíme švestkami a přelijeme omáčkou. Podáváme s brambory.

Party řízky

2–3 jablka
4 plátky masa (kuřecí, krutí prsa nebo vepřová kýta)
koření Gyros, sůl
pórek
4 růžičky brokolice
4 čtverce alobalu

Na alobal dáme dva silnější plátky jablek, na ně položíme naklepané, okořeněné a mírně osolené plátky masa. Poklademe plátky jablek, špalíčkem póru, brokolicí, okořeníme a dobře zabalíme. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme asi 25 minut.

Švestkový kečup

500 g čerstvých vypeckovaných švestek
50 ml jablečného octa
30 g hnědého cukru
1 stroužek česneku
½ lžičky skořice
¼ lžičky perníkového koření
špetka kajenského pepře

Švestky nakrájené na kousky zalijeme 100 ml vody s jablečným octem. Přidáme cukr, koření a rozmačkaný česnek. Přivedeme k varu a dusíme asi 20 minut, až se švestky rozvaří. Směs rozmixujeme a propasírujeme přes sítko. Propasírovanou směs vrátíme na plotýnku, přivedeme k varu a horkou plníme do skleniček. Ty uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Kečup z jablek

1 kg jablek
3 větší cibule
5–6 stroužků česneku
1 šálek pískového cukru
asi 200 ml octa
1 lžička kari koření
1 lžička mleté pálivé papriky
1 lžička soli

Oloupaná a jádřinců zbavená jablka rozemeleme spolu s cibulí a česnekem na masovém mlýnku. Přidáme trochu vody a uvaříme dohusta. Vmícháme cukr, ocet, koření, osolíme a společně ještě povaříme. Ještě horký kečup plníme do sklenic, dobře uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Uložíme v chladnu.

Hruško-jablková povidla

2 kg hrušek
500 g jablek
1 lžička kyseliny citronové
250 g pískového cukru
1 balíček Pektogelu

Z hrušek a jablek vykrájíme jádřince, ovoce umeleme na masovém mlýnku. promícháme s kyselinou citronovou a vaříme, až se část vody odpaří a povidla začnou houstnout. Potom po částech přidáváme cukr a nakonec vmícháme zbylý cukr promíchaný s Pektogelem a ještě 5 minut povaříme. Horká povidla plníme do sklenic, dobře uzavřeme a sterilujeme 10 minut při 85 °C.

Jablkový džem pohádka

500 g jablek
300 g želírovacího cukru
1 lžička kyseliny citronové
3 kiwi
4 lžice rumu

Jablka rozpůlíme, odstraníme jádřince, překrájíme na kousky, zastříkujeme vodou a povaříme do zhoustnutí. K rozdušeným jablekům postupně přidáváme cukr, kyselinu citronovou, kiwi pokrácenou na plátky nebo menší kousky a rum. Krátce povaříme a horké plníme do skleniček. Dobře uzavřeme a sterilujeme 10 minut při 85 °C.

Babiččina třešňová zavařenina

1 kg vypeckovaných třešní
250–300 g pískového cukru
šťáva z ½ citronu
1 balíček Pektogelu

Vypeckované třešně rozmačkáme a s malým množstvím vody vaříme asi 20 minut. Poté za stálého míchání přidáme většinu množství cukru. Až marmeláda zhoustne, přidáme citronovou šťávu a se zbylým cukrem rozmíchaný Pektogel. Ještě krátce povaříme, plníme do skleniček, dobře uzavřeme a sterilujeme 10–15 minut při 85 °C.

Tradiční tažený závin

350 g hladké mouky
sůl
1 vejce
asi 1,5 dl teplé vody
1 lžice rozehřátého sádla
1 lžička octa nebo citrónové šťávy
rozeřtý tuk na potřeni
čokoládová poleva na ozdobení

Náplň:
4 lžice strouhanky
4 lžice strouhaného kokosu
asi 1 kg jablek
1 lžice mleté skořice
6 lžic pískového cukru
1 balíček vanilkového cukru
50 g rozinek

Do misky prosijeme mouku se solí. Do hrnečku dáme vejce, teplou vodu, rozehřáté sádlo, ocet či citronovou šťávu a vidličkou rozšleháme. Přidáme k mouce a zpracujeme vláčné těsto, ze kterého vytvarujeme bochánek, potřeme rozeřtým tukem, přiklopíme nahřátým kastrolom a necháme půl hodiny odpočinout. Část těsta válečkem natenko vyválíme a začneme rukama vytahovat. Plát těsta potřeme rozeřtým tukem, posypeme nasucho osmahnutou strouhankou a kokosem, poklademe oloupanými jableky bez jádřinců, která jsme pokráceli na plátky, posypeme skořicovým cukrem, rozinkami a zabalíme. Závin přeneseme na tukem vymazaný plech. Stejným způsobem připravíme i další dva záviny, Povrch závinů potřeme rozeřtým tukem

(a potíráme je i během pečení). Závin vložíme do předehřáté trouby a upečeme dozlatova. Upečený závin postříkáme čokoládovou polevou a necháme vychladnout.

Jemný švestkový koláč

50 g másla
100 g jemného krystalového cukru
3 vejce
šťáva z 1 citronu
150 g polohrubé mouky
½ balíčku prášku do pečiva
1 vanilkový cukr
švestky
tuk a mouka na formu

Sníh:
3 bílky
100 g jemného krystalového cukru
½ balíčku vanilkového cukru

Do másla utřeného s cukrem přidáme žloutky a citronovou šťávu a ještě chvíli třeme. Pak vmícháme sníh z bílků a prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané dortové formy. Poklademe je na proužky pokrácenými švestkami a částečně zapečeme. Mezitím si připravíme sníh – z bílků ušleháme tuhý sníh a postupně zašleháme krystalový a vanilkový cukr. Sníh nanese na koláč a dopečeme, až je sníh žlutý. Hotový koláč můžeme posypat strouhanou čokoládou nebo ozdobit šlehačkou.