

Malá nauka o ovoci

Na výrobu zavařenin používáme výhradně čerstvé bezvadné plody. Přezrálé nebo poškozené ovoce není vhodné. Můžeme také sklídit ovoce ze zahrady v době zralosti a zamrazit ho (např. rebarboru nebo jahody) a později zkombinovat s jiným druhem ovoce. V tom případě zmrazené ovoce nejprve odvážíme, teprve potom ho necháme rozmrazit a vzniklou šťávu použijeme.



Rebarbora

Rebarbora zabalená do vlhké utěrky vydrží v příhrádce na zeleninu v chladničce čerstvá několik dní. Syrová rebarbora nakrájená na kousky vydrží zmrazená až rok. Rebarboru kombinujeme s jahodami nebo jablky.



Meruňky

Pokud meruňky ještě nejsou dostatečně šťavnaté, můžeme je v džemech vhodně doplnit malým množstvím sektu, vína nebo světlé hroznové šťávy. Meruňky dobře ladí s jahodami a malinami.



Maliny a ostružiny

Oba druhy ovoce jsou velice citlivé na otlak a snadno chytají plíseň, proto bychom měli bobuloviny zpracovávat okamžitě. Maliny a ostružiny by se neměly omývat, nýbrž jen pečlivě přebírat. Jemné bobule se snadno poškodí, ztrácejí aroma a šťávu. Kupované bobuloviny v dobré kvalitě nemají na dně krabíčky žádnou šťávu. Maliny se hodí velice dobře k jiným bobulovinám a nektarinkám, meruňkám nebo broskvím. Ostružiny dobře ladí s třešněmi a jablky.



Třešně

Sklízíme jen zralé třešně, protože je není možno nechat dozrát. Polovinu odvážených plodů krátce rozmixujeme, aby se džem dal snadno rozlít a měl optimální želírovací schopnost. Třešně je možno dobře kombinovat se švestkami, bobulovinami a broskvemi.



Jahody

Citlivé plody jahod nikdy neomýváme pod tekoucí vodou! Pokud se měkké plody poškodí, ztrácejí rychle aroma a šťávu. Jahody obsahují bílkoviny, proto při vaření vzniká přírodní pěna. Po uvaření pěnu sebereme, protože bubliny vzduchu mohou poškodit vzhled a trvanlivost džemu. Pokud jsou jahody přezrálé, je možno chuť a obsah kyselin upravit přidáním 1–2 zarovnaných kávových lžiček Kyseliny citrónové Dr.Oetker. Jahody jsou vynikající v kombinaci s rebarborou, rybzem, višněmi nebo meruňkami.



Borůvky

Lesní borůvky a zahradní borůvky jsou dva velice rozdílné druhy. Lesní borůvky jsou černomodré po celém plodu, jsou velice aromatické a citlivé a měly by se ihned zpracovat. Zahradní borůvky jsou větší než lesní forma, jejich chuť je jemnější, dužina je světle zbarvená. V chladničce vydrží 1–2 dny. Vzhledem k tomu, že zahradní borůvky používají málo šťávy, měla by se při zpracování na džemy část propasírovat. Chuť můžeme upravit přidáním 1–2 zarovnaných kávových lžiček Kyseliny citrónové Dr.Oetker, protože obsah kyselin v borůvkách není příliš vysoký. Borůvky chutnají zvlášť dobře v kombinaci s jablky nebo malinami.



Rybiz

Nejznámější druhy jsou černý a červený rybiz, přičemž existuje i bíle zbarvená varianta červeného rybizu. Především černý rybiz má vysoký obsah vitamínu C a patří k plodům bohatým na kyseliny. Rybiz je vhodný k zamrazení. Hrozny rybizu omyjeme, necháme okapat a kuličky otrháme ze stopek pomocí vidličky. Rybiz dobře ladí se všemi ostatními druhy bobulovin a třešněmi.

TIP: Rybizový džem se výborně hodí ke slepování lineckého cukroví.



Švestky

Vzhledem k tomu, že se slupka švestek nerozváří, měly by se plody nejen zbavit pecek, ale i nakrájet na malé kousky. Švestky dobře ladí s jablky, bobulovinami a vánočním kořením (např. skořicí nebo anýzem).



Broskve a nektarinky

Slupka broskví a nektarinek zbarvuje džem lehce do hněda. Světlý džem získáme z oloupaných plodů. Na přípravu džemu broskve krátce ponoříme do vroucí vody a poté oloupeme, protože slupka je pevnější a při vaření se uvolní od dužniny. Broskve a nektarinky dobře ladí s bobulovinami a meruňkami.



Jablka a hrušky

Jablka jsou v prodeji celoročně v široké paletě odrůd a z mnoha zemí původu. Jablka a hrušky spolu v džemech velice dobře ladí. Jablka můžeme také dobře kombinovat s kiwi a švestkami nebo zpracovat ve formě čisté šťávy na želé.



Citrusové ovoce

Ke zpracování na marmeládu je možno citrusové plody vylišovat, nakrájet na filátka nebo rozmixovat (pro milovníky typické nahořklé chuti např. pomerančové marmelády). Čím kyselejší je ovoce, tím vyšší poměr cukru k ovoci bychom měli zvolit.