

Pro milovníky želé

Na přípravu želé potřebujeme jako výchozí produkt šťávu z ovoce. Zcela jednoduše a rychle připravíme želé z jakéhokoliv běžně prodávaného džusu nebo nektaru.

Pokud chceme použít doma vyrobený džus, existují čtyři možnosti, jak jej získat:

- Použijeme speciální mlýnek, lis nebo odstředivku na ovoce.
- Ovoce nakrájíme na malé kousky, s malým množstvím vody uvaříme do měkka a šťávu poté necháme prokapat přes látku. Tento způsob použijeme zejména u ovoce, které obsahuje drobná zrníčka (např. maliny, rybíz, ostružiny).
- Ovoce odšťavníme v odšťavnovači.
- Citrusové plody (např. pomeranče, citróny) můžeme jednoduše vylišovat.

Šťávu můžeme snadno zamrazit po jednotlivých porcích.

Tato množství ovoce potřebujeme na 1 l šťávy:

- 1800 g jablek (omýt, nechat okapat a nakrájet na čtvrtky)
- 1400 g meruněk (omýt, nechat okapat a zavit pecek)
- 2700 g hrušek (omýt, nechat okapat a nakrájet na čtvrtky)
- 1500 g ostružin (přebrat, eventuálně omýt)
- 1300 g jahod (omýt, nechat okapat a nakrájet na poloviny)
- 1800 g malin (přebrat, neomyvat!)
- 1800 g bezinek (omýt, nechat okapat a použít celé květenství)
- 1500 g červeného rybízu (omýt, nechat okapat a použít i se stopkami)
- 1700 g černého rybízu (omýt, nechat okapat a použít i se stopkami)
- 1500 g mirabelek (omýt, nechat okapat, rozpůlit a zavit pecek)
- 1700 g nektarinek (omýt, nechat okapat a zavit pecek)
- 1700 g broskví (omýt, nechat okapat a zavit pecek)
- 1500 g švestek (omýt, nechat okapat a zavit pecek)
- 2300 g kdoulí (omýt, nechat okapat a nakrájet na čtvrtky)
- 1500 g rebarbory (omýt, nechat okapat a nakrájet na kusy)
- 1600 g višňi (omýt, nechat okapat a odpeckovat)
- 1600 g angreštu (omýt, nechat okapat a rozpůlit)
- 1800 g třešní (omýt, nechat okapat a odpeckovat)
- 1700 g hroznového vína (umýt, nechat okapat a rozpůlit)

Tipy a triky

Vzhled a chuť želé můžeme vylepšit přidáním např. kousků ovoce, ořechů, bylinek nebo proužků kůry z citrusových plodů. Tímto vylepšením se však doba trvanlivosti želé zkracuje přibližně na polovinu! Během fáze chlazení sklenici několikrát otočíme, aby se přísady v želé rovnoměrně rozmístily.

Džus má podíl ovoce 100 %. Džusem se může nazývat jen čistá nereděná šťáva z čerstvého ovoce. Ovocný nektar je směs ovocné dřeně, pitné vody a cukru. Minimální podíl ovoce v nektaru činí podle druhu 25 % až 50 %.

Na přípravu želé můžete použít jakýkoliv džus nebo nektar zakoupený v obchodě.