

Jeřabiny, bezinky, trnky, dřínky, plody aronie (jeřáb černý)

Sušené plody přírody

Všechny uvedené plody z přírody a zahrady si na zimu sušíme podobně, jak uvádím u šípků. **Rozdíl je v teplotě sušení, neměla by přesáhnout 50 °C** a šťavnatější plody bychom měli raději sušit zvolna v sušičce na ovoce, v malých vrstvách.

Usušené plody dáme do sklenic, ty převažíme plátnkem a uložíme do temné chladnější komory apod. Z plodů varíme zimní čaje podobně jako ze šípků, nebo je přidáváme do čajových směsí podle chuti nebo léčebného účinku plodů. Na internetu nebo v knížkách bylinářů je mnoho informací o jejich účincích na zdraví.

Jeřabiny nebo aronie jako „brusinky“

Výborně zastoupí drahé brusinky ke svičkové a zvěřině apod.

„Brusinky“ můžeme použít i do pečiva, např. do perníků a litých koláčů a chlebiček podobně jako rozinky.

POTŘEBUJEME

0,5 kg jedlých červených jeřabin (lépe jeřáb sladkoplodý) nebo plodů aronie

0,5 kg hnědého přírodního cukru

trochu vody

malé skleničky se šroubovacím uzávěrem

Koření podle chuti: kousek skořice nebo badyánu, pár hřebíčků

POSTUP

1. Červené jeřabiny nejlépe po prvních mrazících nebo malvičky aronie zbavíme stopek, malvičky přebereme a dobře propláchneme.
2. V 0,5 litru pitné vody svaříme v hrnci cukr na hustý sirup, do horkého vložíme jeřabinky nebo plody aronie, podle chuti i koření (nemusí být) a 20 minut povaříme. Koření vyjmeme a horké „brusinky“ plníme do čistých skleniček. Zavíčkujeme, otočíme dnem vzhůru a necháme 20 minut stát, tedy až do vychladnutí.



Jeřáb sladký



Plody aronie (temnoplodec – Aronia, zvaná také černý jeřáb) jsou přínosem pro naše zdraví.

3. Pro spotřebu cca do 1–2 měsíců uložíme skleničky bez dalšího do chladna. Pro pozdější spotřebu skleničky s „brusinkami“ sterilujeme v zavařovací hrnci 20 minut při teplotě 80 °C.

Léčivý likér z jeřabin, dřínků, trnek, bezinek, aronie

Z podzimních plodů si můžeme připravit také něco ostřejšího a v zimě si jemně dávkovat výborné léčivé likéry do čaje, nebo si dát jen tak „stopičku“ pro uvolnění. Práci nás to nebude stát skoro žádnou a v zimě nás líkerek pěkně zahřeje.

POTŘEBUJEME

Asi 1 kg některých z uvedených plodů podzimu nebo jejich směs (můžeme přidat i šípky)

750 ml kvalitní vodky

400–800 g přírodního cukru (podle chuti)

0,5 l pitné vody

Koření podle chuti: skořice, badyán, hřebíček, snítka máty

Zavařovací sklenice na loužení

Půllitrové lahve na likér se šroubovacím uzávěrem

POSTUP

1. Plody bez stopek opláchneme studenou vodou a rozdělíme asi do dvou čistých zavařovacích sklenic 750 ml (od okurek, zelí apod.).
2. Ve sklenicích plody rovnoměrně zalijeme kvalitní vodkou, podle chuti

přidáme koření, víčka dobře zašroubujeme. Sklenice postavíme na slunné místo. Plody loužíme v alkoholu nejméně 14 dní, může být i více.

3. V půl litru vody svaříme přírodní cukr, necháme dobře vychladnout.
4. Do vychladlého cukerného roztoku scedíme přes husté plastové síto alkoholový výluh, vše dobře promícháme, likér naplníme do lahví a dobře zašroubujeme uzávěry. Uchováváme v tmavém místě, vydrží dlouho, pokud jej brzy nevypijeme.

Něco navíc

Okapané alkoholem nasáklé plody můžeme dál využít. Ty měkčí, bez pecek (jeřabiny, bezinky) můžeme přidávat do perníků a buchet. Ty s peckami můžeme vhodit do čaje nebo jiného nápoje pro osvěžení chuti. Alkoholem nasáklé plody uchováváme v zašroubovaných menších sklenicích v chladnu.

FOTO – Pavla Momčilová

Další rady a recepty naleznete v knihách

Medica Publishing

tel.: +420 602 271 393,

momcilova@volny.cz

www.medicapublishing.cz