Zavařeniny z Lesné

Recepty ze soutěže domácích zavařenin · Burza semínek, KJM Lesná · pátek 6. listopadu 2026

Na stole v knihovně na Lesné stálo dvacet sklenic, jedenáct sladkých a devět slaných. Porota u každé probírala vzhled, vůni, chuť a konzistenci, návštěvníci házeli lístky do sklenice. Po vyhlášení si vzorky mezi sebou rozebrali a do večera skoro nic nezbylo.

> **Zkouška na želírování.** Platí pro všechny sladké recepty a ušetří zklamání nad sklenicí, která po vychladnutí teče. Než začnete plnit, kápněte lžičku horké marmelády na talířek vychlazený v lednici. Když kapka za chvíli ztuhne a při naklonění talířku nestéká, je hotovo.

Sladká 10 receptů

Višňový džem s čokoládou a skořicí

- 800 g vypeckovaných višní
- 250 g ovocného želírovacího cukru
- 100 g hořké čokolády (min. 70 %)
- 2 celé skořice
- 1 lžíce citronové šťávy

Višně vypeckujte, lehce rozmačkejte a povařte 20–30 minut. Přidejte cukr a povařte ještě chvíli. Pak přidejte skořici a citronovou šťávu. Hrnec odstavte, přidejte nasekanou čokoládu a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí. Horký džem bez skořice plňte do čistých zavařovacích sklenic, zavíčkujte a otočte dnem vzhůru.

Marmeláda z růží

- 1 litr volně sypaných okvětních plátků růží
- 1 litr vody
- 1 kg třtinového cukru
- 2 citrony

Okvětní plátky opláchněte a přeberte. Vsypte je do litru vody, přiveďte k varu a nechte čtvrt hodiny povařit. Pak odstavte a nechte úplně vychladnout. Do vychladlého odvaru přidejte šťávu z obou citronů a cukr, vraťte na plotnu a vařte asi půl hodiny. Odstavte a horkou marmeládu hned plňte do sklenic.

Angreštová marmeláda

Nepřezrálý, tvrdý angrešt. **Na 1 kg angreštového protlaku 700 g cukru.**

Angrešt zbavte stopek a zbytků květu, opláchněte, podlijte trochou vody a duste doměkka. Změklé plody prolisujte přes síto nebo propusťte mlýnkem na ovoce. Protlak zvažte a v širokém hrnci ho v nízké vrstvě odpařte asi o třetinu objemu. Do zahuštěného protlaku zasypávejte cukr po dávkách (nejvýš 1,5 kg najednou) tak, aby se var nepřerušil, a vařte. Po pěti minutách přidejte zbývající pětinu cukru – var se opět nesmí přerušit – a vařte tak dlouho, dokud marmeláda nezrosoluje. Vroucí marmeládu plňte po okraj do skleniček ovinutých vlhkou utěrkou, okraje rychle otřete, ihned zavíčkujte, skleničky obraťte dnem vzhůru a nechte vychladnout.

Rebarborová marmeláda

- 1 kg očištěné reveně
- 700 g cukru
- 1/2 lžičky kyseliny citronové
- kousek citronové kůry

Reveň omyjte, oloupejte, odkrojte tvrdé konce, nakrájejte na kousky a spařte vroucí vodou. Nechte okapat. Citronovou kůru tence sloupněte, drobně nakrájejte a přidejte k reveni. Podlijte dvěma lžícemi vody a vařte, dokud se reveň nerozvaří. Pak přisypte cukr a vařte do hustoty marmelády. Nakonec vmíchejte kyselinu citronovou rozpuštěnou ve lžičce vody a nechte ještě přejít varem. Horkou marmeládu plňte po okraj do skleniček ovinutých vlhkou utěrkou, okraje rychle otřete, zavíčkujte, obraťte dnem vzhůru a nechte vychladnout.

Rebarborový džem se zázvorem a pomerančem

- 800 g rebarbory, letní nebo rychlené
- 50 g čerstvého zázvoru
- 1 pomeranč, nejlépe červený
- 1 citron (šťáva i kůra)
- 800 g želírovacího cukru pro zavařování jemného ovoce s malým obsahem pektinu

Rebarbora má pektinu málo, proto želírovací cukr v poměru 1:1. Zázvor a citrusy drží kyselinku, červený pomeranč přidá barvu.

Rebarboru omyjte, oloupejte, odkrojte tvrdé konce a nakrájejte na kousky. Zázvor oloupejte a najemno nastrouhejte. Z citronu najemno nastrouhejte kůru a vymačkejte šťávu, pomeranč jen vymačkejte. Rebarboru, zázvor, kůru a šťávu dejte do hrnce a vařte na mírném ohni zhruba 15–20 minut, dokud se rebarbora nerozvaří doměkka. **Teprve do rozvařeného ovoce vsypte želírovací cukr**, přiveďte k prudkému varu a za stálého míchání vařte podle návodu na obalu, obvykle 3–5 minut; během varu sbírejte pěnu. Udělejte zkoušku na vychlazeném talířku – když džem ještě nesedá, povařte ho o chvíli déle. Horký plňte do čistých sklenic, zavíčkujte a otočte dnem vzhůru.

Rybízová marmeláda

Červený nebo černý rybíz (nebo směs červeného, černého a bílého rybízu). **Na 1 kg rybízového protlaku 700 g cukru.**

Rybíz opláchněte a oberte z třapin. Podlijte trochou vody a pod pokličkou nechte rozvařit. Měkké plody prolisujte přes síto nebo propusťte mlýnkem na ovoce. Protlak zvažte a v širokém hrnci odpařujte, až se objem zmenší asi o třetinu. Cukr pak přidejte ve dvou dávkách tak, aby se var nepřerušil. Konec varu určete zkouškou na rosolování. Vroucí marmeládu plňte po okraj do skleniček ovinutých vlhkou utěrkou, ihned zavíčkujte, obraťte dnem vzhůru a nechte vychladnout.

Špendlíková marmeláda

Nepřezrálé špendlíky. **Na 1 kg protlaku 600 g cukru, 2 g kyseliny citronové.**

Špendlíky zbavte stopek, opláchněte, odpeckujte a nakrájejte na kousky. Povařte je s trochou vody a prolisujte. Protlak 20–30 minut prudce vařte, pak do něj po několika dávkách vsypávejte odvážený cukr tak, aby se var nepřerušil; s poslední dávkou přidejte kyselinu citronovou rozpuštěnou ve lžičce vody. Po chvíli vyzkoušejte, jestli už marmeláda dost rosoluje. Vroucí ji plňte po okraj do skleniček ovinutých vlhkou utěrkou, okraje rychle otřete, zavíčkujte, obraťte dnem vzhůru a nechte vychladnout.

Marmeláda z hlohu a jablek

- 1 kg zralých plodů hlohu, omytých a zbavených stopek
- 500 g kyselejších jablek, oloupaných, bez jádřinců, nakrájených na kostičky
- 500 ml vody
- 500–600 g krupicového cukru (podle sladkosti jablek)
- šťáva z 1 citronu
- volitelně 1 celá skořice nebo 2 hřebíčky

Hloh sám o sobě chutná mdle a je moučný. Jablka mu dodají šťávu, kyselinku a pektin.

Hloh a nakrájená jablka dejte do hrnce, zalijte vodou, případně přidejte koření, a vařte na mírném ohni 20–30 minut, dokud plody hlohu úplně nezměknou. Koření pak vyjměte. Směs rozmixujte tyčovým mixérem a důkladně propasírujte přes jemné síto, aby v ní nezůstaly tvrdé pecičky a slupky. Hladké pyré vraťte do čistého hrnce, přidejte cukr a citronovou šťávu, přiveďte k varu a za stálého míchání vařte 15–20 minut do zhoustnutí (udělejte zkoušku na vychlazeném talířku). Horkou marmeládu plňte do vysterilizovaných sklenic, zavíčkujte a na pět minut otočte dnem vzhůru.

Džem z mini kiwi

- 1 kg zralých plodů mini kiwi (*Actinidia arguta*), omytých, bez stopek a okvětí
- 500 g želírovacího cukru 2:1
- šťáva z 1 limetky nebo citronu
- 50 ml vody

Mini kiwi se neloupe, což práci hodně usnadní. Má zelenou až jantarovou barvu a sladkokyselou chuť. Pektinu má málo, proto želírovací cukr; citrusová šťáva podpoří želírování a udrží barvu.

Plody překrájejte na poloviny nebo čtvrtky, dejte do hrnce a podlijte vodou, aby se nepřichytily. Vařte na mírném ohni asi 10 minut, dokud ovoce nezměkne a nepustí šťávu. Pak směs rozmixujte – částečně, aby v džemu zůstaly kousky, nebo dohladka, drobná semínka nevadí. Vmíchejte želírovací cukr a limetkovou šťávu, přiveďte k prudkému varu a vařte přesně podle návodu na obalu cukru, obvykle 3–5 minut; během varu sbírejte pěnu. Ihned plňte do horkých čistých sklenic, uzavřete a otočte dnem vzhůru.

Marmeláda z aronie a rakytníku

- 1 kg zralé aronie (černého jeřábu), zbavené stopek
- 300–400 ml čerstvě odšťavněné rakytníkové šťávy (podle toho, jak kyselou marmeládu chcete)
- 600–700 g krupicového cukru
- volitelně 1 lžička citrusového pektinu

Aronie je trpká a bohatá na třísloviny, rakytníková šťáva ostře kyselá a aromatická – dohromady drží chuť. Aronie má dost vlastního pektinu, rakytníková šťáva ale směs naředí, proto ta možnost pektin přidat.

Aronii dejte do hrnce, přilijte zhruba polovinu rakytníkové šťávy a vařte pod pokličkou 15–20 minut, dokud bobule nepopraskají a nezměknou. Směs rozmixujte tyčovým mixérem. Slupky aronie jsou tužší, takže pro jemnější marmeládu směs ještě propasírujte přes síto; kdo má rád rustikálnější texturu, může pasírování vynechat. Vraťte do hrnce, přilijte zbytek rakytníkové šťávy – tím, že přijde až teď, zůstane v ní víc vitaminů – a přisypte cukr, případně smíchaný s pektinem. Za stálého míchání vařte na mírném plameni 10–15 minut do zhoustnutí. Rakytník by se neměl vařit dlouho, aby neztratil barvu. Horkou marmeládu nalijte do sklenic, otřete okraje, zavíčkujte a na pár minut otočte dnem vzhůru.

Slaná 7 receptů

Rajčatový kečup

- 3 kg hodně vyzrálých, měkkých červených rajčat
- 500 g cibule
- 0,2 l 8% octa
- 100 g cukru
- 30 g soli
- 4 hřebíčky
- 10 zrnek nového koření
- 10 zrnek pepře

Omytá rajčata a oloupanou cibuli nakrájejte na kousky, přidejte sůl a opláchnuté koření a rozduste na kaši. Horkou kaši prolisujte a za stálého míchání odpařujte, až zhoustne do konzistence kečupu. Pak přidejte ocet a cukr, ještě krátce povařte a horký kečup plňte do dobře nahřátých lahví. Lahve pevně uzavřete, vložte do zavařovacího hrnce s horkou vodou a sterilujte: čtvrtlitrové lahve 15 minut předehřívejte na 90 °C a potom 20 minut sterilujte při 90 °C, větší lahve o 5–10 minut déle. Po sterilaci lahve hned ochlaďte.

Kečup ze zelených rajčat

- 2 kg zelených rajčat
- 700 g jablek
- 2 cibule
- 100 g cukru
- 200 ml octa
- 40 g soli
- lžička pepře, nového koření, hořčičných semínek

Zeleninu a koření dáme do hrnce a vaříme. Odpaříme dle potřeby. Propasírujeme, přidáme cukr, sůl a ocet a horké plníme do skleniček.

Cuketová hořčice

- 2 kg cukety na kousky
- 1 palice česneku
- 0,1 l octa
- 0,25 l oleje
- 130 g cukru
- 80 g soli
- 2 lžičky mletého pepře
- 1 středně velká plnotučná hořčice

Vše dáme do hrnce a vaříme. Odpaříme dle potřeby. Horké plníme do skleniček.

Cuketové chutney

- 4 středně velké cukety
- 1 velká cibule
- 5 lžic soli
- 1 velká paprika
- 2 hrnečky jablečného octa
- 1 hrneček cukru
- 2 lžičky hořčičných semínek
- 2 lžičky kurkumy
- 2 lžičky pepře

Nastrouhat na hrubo cukety. Nakrájet cibuli a se solí promíchat. Nechat odležet přes noc. Zmáčkat zeleninu a vodu slít. Smíchat s nastrouhanou paprikou. Přilijeme ocet a koření. Vaříme. Plníme do skleniček.

Švestkové chutney

- 1,5 kg vypeckovaných švestek
- 300 g třtinového cukru (nebo nic)
- 1 lžička mletého zázvoru
- 3 stroužky drceného česneku
- 10 mletých hřebíčků
- 2 lžičky mleté skořice
- 1/4 lžičky strouhaného muškátového oříšku
- 1/2 hrnku červeného vinného octa
- 1/2 hrnku červeného vína (nebo nic)
- 2 lžíce pomletých hořčičných semínek
- 2 lžičky soli

Švestky omyjte a vypeckujte. Dejte je do hrnce s octem, vínem a cukrem a vařte, dokud se nerozvaří a směs nezhoustne. Pak přidejte česnek, koření a sůl a dochuťte podle sebe. Horké chutney plňte do čistých skleniček a zavíčkujte.

Chutney ze zelených rajčat se švestkami

- 1,5 kg zelených rajčat
- 200 g jablek
- 300 g cibule
- 150 g švestek
- 180 g cukru
- 0,1 l 0,8% octa
- sůl
- lžička hořčičných semínek
- lžička celého pepře
- lžička nového koření

Rajčata, jablka a cibuli rozemeleme na mlýnku, osolíme a necháme přes noc. Slejeme vodu. Přidáme nakrájené švestky, okořeníme a horké plníme do skleniček.

Čalamáda

- 1 kg rajčat
- 8 paprik
- 3 velké cibule
- 8 stroužků česneku
- 1 balíček rozinek (nemusí být)
- necelý 1 dcl oleje
- 1 lžíce octa, cukru, soli, kari

Nakrájet, 40 minut vařit. Poté ihned dávat do sklenic a 20 minut sterilovat při 80 °C.

Patrona semínek otevíráme každé jaro znovu – vezmete si semínka, celou sezónu je pěstujete a na podzim vracíte hrst nových. Kdy začínáme, dáváme vědět v newsletteru: centrum-mandala.cz

Projekt probíhá ve spolupráci s Knihovnou Jiřího Mahena a za podpory MČ Brno-sever.