

Babiččina dia sterilovaná strouhaná jablka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 1 ks
- Sklenice a víčka na zavařování 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pokud máme nadbytek jablek a křížal, voňavých povidel, přesnídávek, kompotů, cidru či kalvadosu, zkuste ještě do zbylých prázdných sklenic napěchovat něco málo jablek na závin, koláče nebo žemlovku na zimu.

Na hrubém struhadle nastrouháme oloupaná zdravá jablka (žádná od hniloby vykrajovaná!).

Strouhat můžeme i na plátky, ale vymačkáním je stejně nezachováme naplátkovaná. Strouháme je do velké mísy.

Pak po hrstech jablka odebíráme a co nám síly stačí (něco málo šťávy jim dopřejeme) je vymačkáme. Vymačkanými jablky plníme sklenice tak 3 - 3,5 cm od okraje.

Jablka by se víčka neměla dotýkat ani po zavaření, kdy mají někdy (podle druhu použitých jablek) tendenci vystoupat o něco výš. Používáme čisté a suché sklenice a to samé platí i o víčkách. Ty můžeme pro jistotu vyvařit ve vroucí vodě.

Jablka dobře upěchujeme. Vzduch ve sklenicích by nám mohl dělat potíže. Za prvé by nám jablka ztmavla víc, než bychom chtěli, a pak by nám také mohla začít nadbytkem vzduchu kvasit.

Pak otřeme hrdla sklenic suchým čistým hadříkem a pevně uzavřeme, víčka se nesmí protáčet.

Pokud chceme mít jistotu, že nám jablka vydrží do další sezóny, můžeme k nim přidat (vmíchat)

trochu kyseliny citronové. Já to nedělám a vydrží bez problému. A když náhodou některá sklenička nevydrží, je to vždycky chyba v tom, že víčko pořádně netěsnilo a já si toho nevšiml. Proto je po zavaření velmi důležité, když sklenice vychladnou, poklepáním zkontrolovat, zda víčka řádně drží tlak ve sklenici.

Do některých skleniček raději než kyselinu citronovou přidám skořici, hřebíček, badyán nebo rum. Sterilujeme ve velkém hrnci, který vysteleme čistou utěrkou, naskládáme sklenice, zalijeme vodou zhruba do poloviny až tří čtvrtin výšky sklenic a když se voda začne vařit, plamen ztlumíme a necháme vodu jen probublávat (perlit) cca 25-35 minut - dle velikosti sklenic.

Po zavaření můžeme sklenice nechat v hrnci klidně i vychladnout. Pokud budeme zavařovat v hrnci určeném na sterilizaci, budeme sterilovat zhruba při 90 stupních cca 35 minut, dle velikosti sklenic. Šťávu, kterou jsme vymačkali z jablek vychladíme a použijeme (přecezenou) jako 100% jablečný nápoj nebo z ní můžeme udělat jablečný pudink (stejně jako z mléka), do kterého můžeme přidat piškoty a máme tak výborný dezert.

Skladujeme na temném chladném místě, ve sklepě či spíži.

Používáme na záviny, koláče, žemlovku..., kde jablka dochutíme dle potřeby cukrem a kořením.

A jak pravila moje babička: na sterilování jablek do zásoby se NEHODÍ letní jablka, která se ráda kazí, ať děláš, co děláš. Jablka vždy používat čerstvě spadlá, nikoliv ta, co se pod stromem válí už delší čas a jsou nahnílá.

Nejlepší jsou „kožeňáče“ - odrůda jablek, která se vyloženě hodí na tepelnou úpravu. Mají silnější slupku, jsou kyselejší a ve frontě na krásu taky nestála v první řadě, zato trvanlivost byla výborná.