

Zavařenina z růží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Lístky růže 1 ks
- Voda 1 l
- Kyselina citronová 1 ks
- Želírovací cukr 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Počet květů, který je potřeba na vytvoření zavařeniny, záleží na druhu růže, viz článek Šípkový Sven. Připravte si růžovou vodu jako v receptu Želé z růží.

Lístky ale nejemno rozmixujte nebo propasírujte, čím jemněji, tím lépe!

Svařte 4 minuty se želírovacím cukrem, plňte do sklenek, uzavřete, postavte na víčko a nechte vychladnout.

Poznámka:

Šípkový Sven

Na farmě u města Husum pěstuje Sven Jacobsen růže. Ale to mu nestačí – z jejich okvětních lístků připravuje ty nejúžasnější zavařeniny a želé. Pro toho, kdo se stejně jako on nebojí trní, prozradil spoustu triků a také recepty.

Když farmář Sven před lety zjistil, jak návštěvníkům chutná zavařenina z růží od jeho tchyně, změnil

svůj podnikatelský záměr a specializoval se jen na jahody a růže. Dnes na nich má, s nadsázkou řečeno, prakticky ustláno. Domácí růžovou zavařeninu si ovšem podle jeho návodu můžete připravit i sami.

Člověku je to až skoro líto, když Svena Jacobsena sleduje při práci. Cvak, a další nádherný květ padá do košíku. „Růže chutnají nejlíp, když také nejlíp vypadají – bohužel,“ vysvětluje pěstitel a pečlivě si prohlíží keřík odrůdy Wenlock, nádherně svěží a s plně rozvitými květy. Cvak. „Hodně lidí používá na zavařeninu už odkvétající růže, protože je jim líto zničit tak krásný květ,“ říká Sven. „Ale člověk se musí rozhodnout mezi kulinárním užitekem a optickým dojmem.“ Cvak.

Cedník potřebuje Sven Jacobsen k odlití růžové vody, z níž připravuje jemné želé. Tyčový mixér rozmělní růžové lístky ve vodě. Vznikne z nich pak zavařenina se silnější chutí, než má želé.

Vaří se stejně jako každá jiná zavařenina, také se želírovacím cukrem.

Jeho růžovou zahradou na poloostrově Nordstrand u Husumu se prohání svěží váněk. „Mořský vzduch udržuje škůdce v uctivé vzdálenosti,“ vysvětluje farmář. Na jeho pozemku obklopeném loukami a hájky roste 500 růžových keřů a 170 druhů růží. Sedm z nich si po mnoha zkouškách vybral Jacobsen na zavařeniny. Ale jak se stalo, že farmář předsedal z pole a stál ke sporáku? „Recept na jahodovou zavařeninu s růžemi jsme dostali od tchyně, a tím to všechno začalo,“ vysvětluje Sven.

To bylo před devíti lety. Výroba však byla příliš malá na to, aby se spolu s chovem vepřů a pěstováním řepky Jacobsenovým vyplatila, a tak nakonec předsedl jenom na jahody a růže. Obojí bylo mezi návštěvníky poloostrova hodně populární, ale růžová zavařenina se stala okamžitým hitem. Sven tak začal experimentovat s různými druhy a recepty – a následoval přitom především svůj čich. „Jak růže voní, tak bude i chutnat.“

Po rozlití do skleniček je ještě zahorka zavíčkujte, obraťte dnem vzhůru, aby se víčko dobře přichytilo. Jemné aroma růží vynikne nejen třeba na loupáku s máslem, ale také k pikantním sýrům. Dnes mají růže na stole u Jacobsenů pevné místo. Nejen jako pomazánka na chléb, ale Sven z nich připravuje i likér pro výtečnou bowli, lžičku zavařeniny přidává k jemným sýrům, aby odpíchl jejich aroma, zjemňuje jí omáčky, a dokonce i hořčici. A nakonec Svenův tajný tip na růžový dortík: „Základ z upečeného křehkého těsta potřete růžovou zavařeninou a pokladte jahodami. Ráj na zemi.“

ZÁKLADNÍ RECEPTY

Jaké květy chutnají nejlíp? Čím silněji růže voní, tím intenzivnější bude i aroma zavařeniny. Přesto by ale neměla být vůně příliš pronikavá, zavařenina pak připomíná voňavku. Své favority nám Sven Jacobsen už představil. Ale zároveň je velká zábava zkoušet další, vlastní druhy a zjišťovat, co právě nám chutná nejlépe.

Svenovy tipy

- LADY LIKE - Pilně kvetoucí, keříčkovitá. Zavařeninám a želé dodává jen jemnou růžovou vůni. (Dávkování: 10 květů/1 l vody.)
- AUGUSTA LUISE - Pilně kvetoucí hybrid čajovky. Její ovocitá vůně má jemný, nepříliš pronikavý růžový podtón. (Dávkování: 15 květů/1 l vody.)
- CHARLES AUSTIN - Hojně kvetoucí keříčková růže s hustým vzrůstem. Svěží vůně růží se v ní spojuje s jablečnou. (Dávkování: 15 květů/1 l vody.)
- OLD PORT - Keříčková, vydatně kvetoucí. Kerstin Jacobsenové chutná zavařenina z ní nejvíc, kvůli svěží příchuti bobulového ovoce. (Dávkování: 25 květů/1 l vody.)
- MME ISAAC PEREIRE - Drobná pnoucí, pilně kvetoucí růže dorůstá až 3 metrů. Sven si zavařeninu z ní zvláště oblíbil pro její orientálně ovocitou vůni, v níž je i nádech citronu. (Dávkování: 15 květů /1 l vody.)
- WENLOCK - Keříčková růže boduje pro svou intenzivní orientální vůni připomínající parfém. (Dávkování: 20 květů/1 l vody.)

