

in.ihned.cz/jidlo

z hroznů se rozhodně nevyrovná. To vše však patří do rubriky Nápoje.

Zdravá jablka lze, pochopitelně pokud máte klimaticky vhodné prostory, uložit na zimu a postupně je konzumovat. I tak budou ale vaši potomci závistivě pokukovat po dokonalých plodech na pultech. Jablka jsou pochopitelně odnepaměti používána v naší i evropské kuchyni. Celé letošní nadšení usmažit, upéct, uvařit, zavařit, usušit, obléct do županu z těsta a udušit pochopitelně stihnout nemůžete. (Vynikající jsou například kyselá jablíčka naditá v divoké kachně.) Něco se přece jenom ale stihnout dá. A byla by pochopitelně škoda, aby všechna jablíčka skončila v kompostech nebo v popelnících.

Na plátky nakrájená jablka bez jádřinců se dají úspěšně sušit v troubě či na topení. Nebo stejně

zpracovaná zmrazit a během zimy používat do závinů na koláče či do jiných jídel. Pochopitelně se oloupaná jablka bez jádřinců a na osminky nakrájená dají také zavařit. Můžete z nich připravit, zmrazit nebo zavařit na později použitelné pyré.

Dnes přinášíme pro inspiraci alespoň dvě jablečné klasiky. Jednu prastarou z pivních Čech a druhou poměrně moderní z údolí řeky Loiry ve Francii. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: PETR STARY

VAŘTE S NÁMI

Francouzský jablečný koláč

4 porce

- 1 balíček listkového těsta
- 6 středně velkých jablek
- 1 citrón
- 80 g másla
- 60 g medu

Jablka oloupejte, rozkrojte na půl a zbavte jádřinců. Půlky jablek pokapejte šťávou z citrónu. Med a máslo dejte do pekáče o průměru asi 20 cm a za stálého míchání nechte teplem rozehřát a spojit. Na tuto směs poskládejte půlky jablek rozkrojenou plochou nahoru a na mírném ohni asi pět minut povařte. Rozválejte listkové těsto, dejte ho na jablka, po obvodu přitiskněte a přebytečné plochy odřízněte. Těstovou plochu vidličkou propíchejte a pekáč dejte do předehřáté trouby. Pečte asi 20 minut při teplotě 200° C. Po upečení vyklopte na mísu těstem dolů a podávejte ještě teplé.



FOTO: ARCHIV

INZERCE



KONICA MINOLTA

... a její lidé

I Vám by slušela
barva navíc

Uvítali byste řešení, které vaši firmě umožní tisknout i kopírovat barevně za srovnatelné pořizovací náklady s černobílými zařízeními? Pak si určitě nenechte ujít tiskové centrum **bizhub C350**, které dokonale splňuje vysoké nároky pro kvalitní barevné i černobílé zpracování dokumentů moderní kanceláře. Navíc jde o multifunkční zařízení, které se stejně kvalitně postará i o scanování, posílání e-mailů a další náročné úkoly. Věřte, že barva za černobílou cenu bude vaši kancelář určitě slušet.



Barevné
tiskové středisko
bizhub c350

- nízké náklady na provoz (čb stránka od 0,34 Kč, barevná od 2,80 Kč)
- rychlost 35 černobílých a 22 barevných stran za minutu
- výhodné nabídky na financování
- tisk do gramáže 256 g/m² (vizitky, novoročenky, titulní strany aj.)
- tisk personifikovaných dokumentů
- výroba brožur včetně sešití a přeložení

www.konicaminolta.cz

