

Podzimní záplava jablek



FOTO: PETR STARY

VAŘTE S NÁMI

Jablkový pivní závin

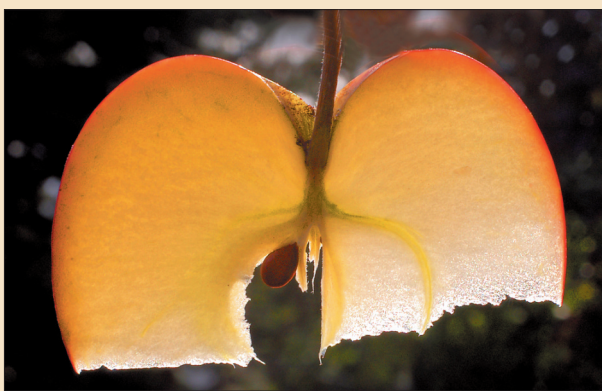
4 porce

- 1 kg jablek
- 350 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1,5 dcl světlého piva

Jde o pracnější formu přípravy klasického závínu nebo štrůdlu, protože běžně se už používá kupované lístkové těsto. Tentokrát si ho zkuste udělat sami. Na válu napřed vypracujte z mouky, rozměkčlého másla a piva hladké těsto. Piva se nebojte. Víc než nezvyklou příchut' dodá těstu křehkost. Těsto nechte chvíli odpočinout a potom z něj vyválejte dva pláty silné necelý milimetr. Ty trochu posypte jemnou strouhankou z bí-

- 120 g strouhanky
- 1 skořicový cukr
- hrozinky
- vlašské ořechy

lého pečiva. Očištěná jablka zbavená jádřinců nastrouhejte nahrubo a pokryjte s nimi těsto, přidejte dle chuti hrozinky a nasekané vlašské ořechy. Vše potom sypete skořicovým cukrem. Pokud máte rádi sladké a jablka jsou kyselá, přidejte i krystalový cukr. Vše opatrně srolujte, konce těsta spojte a opatrně přeneste na vymaštěný plech. Ten dejte do vyhřáté trouby a upečte do růžova. Nakonec posypte cukrem.



Na nedostatečnou úrodu jablek si letos rozhodně nikdo ztěžovat nemůže. Výkupní ceny k zoufalství sadařů klesají, a tak se některým pomalu ani nevypatí jablka trhat. V obchodních řetězcích dál převládají tvarově i barevně dokonale vyšlechtěná jablka z laciných dovozů. Prošly sice na rozdíl od většiny našich od květu po uzrání množstvím chemických postřiků, ale to na chuti nepoznáte a vzhledu chemie spíše pomůže. A tak pod našimi jabloněmi všude leží a postupně bez užitku uhnívají tuny pestrobarevných plodů.

Rod Malus

Jabloň patří do rodu Malus, tedy rodu dvouděložních rostlin z čeledi růžovitých, jak praví Malá československá encyklopedie. Je jich známo asi patnáct druhů. U nás vše pochází od jabloně lesní (Malus silvestris), kterou můžeme ještě někde ve smíšených lesích objevit. Jej plody však chutnají jenom lesní zvěři. Nesmíme ji však zaměňovat se zplaněnými jabloněmi, které objevíme lec-

kde mezi náletovými dřevinami v bývalých sadech Sudet. Ze semen lesních jabloní se pěstují jedny z odolných podnoží, na které potom ve školkách roubují desítky nově vyšlechtěných odrůd jabloní. Naši velkosadaři však zatím jenom obtížně bojují s lacinější konkurencí z dovozů, která v dobré kvalitě po celý rok doslova zaplavuje pulty.

Kam s nimi

Co tedy s jablečným nadělením. Pokud máte početnou rodinu, lze pro ni z jablek připravit mošt. Tím ostatně můžete oblažovat i příbuzenstvo. Má však, ostatně jako každá přírodní šťáva bez konzervace, tendenci ke kvašení. Můžete z něj tedy udělat víno, zvané jabčák, ale jenom těžko dosáhnete dokonalosti jako francouzští výrobci, kteří z jablek dělají víno zvané Cidr. Když jabčák za moc nestojí, můžete z něj ještě „přepálením“ vydestilovat kořalku, ve Francii proslavenou pod jménem Calvados. Jabčák, ač vám jeho výrobci budou tvrdit opak, většínou za mnoho nestojí a vínu