Jeřáb černý – tipy na zpracování

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/jerab-cerny-tipy-na-zpracovani.html

Z plodů jeřábu černého (Arónie), černých bobulí, můžete připravit domácí výrobky bohaté na vitamíny a tělu velmi prospěšné látky. Produkty připravené doma jsou totiž vyrobeny bez zbytečných chemických přísad a jsou vlastně čistým přírodním produktem.

Šťáva z černého jeřábu podle paní A. Rackové z Plzně

Na přípravu budeme potřebovat

- 2 litry bobulí černého jeřábu
- 8 dkg kyseliny citrónové
- 2 citrony
- 2 litry vody
- krystalový cukr v poměru uvedeném dále

Postup přípravy

Tato šťáva se nevaří, ale vyrábí za studena.

2 litry bobulí černého jeřábu vložíme do větší nádoby a lehce je rozmačkáme. Zalijeme vodou a přidáme kyselinu citrónovou, šťávu ze dvou citrónů a vše necháme na chladném místě 32 – 36 hodin zrát.

Po uplynutí stanovené doby surovou šťávu zcedíme do většího hrnce, ve kterém ji budeme míchat. Zbytek ovoce dostatečně vymačkáme přes plátno, abychom získali co nejvíce prospěšných látek z dužiny.

Odměříme si získanou šťávu. Podle množství přidáme cukr ve stejném poměru, jako máme množství šťávy.

Platí pravidlo: na 1 litr surové šťávy přidáme 1 kg cukru.

Surovou šťávu promícháme s cukrem. Cukr se během 2 – 3 hodin rozpustí.

Hotovou šťávu plníme do připravených čistě umytých skleniček.

Nedoporučuji víčkovat ani špuntovat. Stačí jen pokrýt celofánem a upevnit gumičkou nebo provázkem.

Nevařená šťáva z černého jeřábu nebo jiného ovoce (rybíz, maliny, ostružiny)

Na přípravu budeme potřebovat

- 3 litry bobulí černého jeřábu (nebo rybízu,malin, ostružiny)
- 2 litry převařené horké vody

- 2 citrony
- 5 dkg kyseliny citrónové
- 3 kg cukru
- Pomůcka ke konzervování ovoce a zeleniny od Dr. Oetker

Postup přípravy

3 litry bobulí černého jeřábu zalijeme ve větší nádobě převařenou horkou vodou, přidáme kyselinu citrónovou, šťávu ze dvou citrónů, promícháme a necháme 24 hodin odpočívat. Občas promícháme.

Po uplynutí stanovené doby šťávu procedíme do většího hrnce.

Přidáme cukr a pomůcku pro konzervování ovoce. Mírně zahřejeme, aby se cukr, za průběžného a důkladného promíchávání, dobře rozpustil.

Nalijeme do čistých sklenic či lahví.

Aronie černá neboli černý jeřáb
Zdroj: Marcela Hackerová

Džem z černého jeřábu

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 kg očištěných bobulí černého jeřábu
- 600 g cukru
- 1 lžičku skořice
- ½ čajové lžičky kyseliny citrónové (nebo 2 polévkové lžíce citronové šťávy z čerstvého citrónu)
- Trochu strouhané citrónové kůry

- 1 sklenka koňaku, brandy nebo rumu

Postup přípravy

Připravené a očištěné jeřabiny vsypeme do pekáče nebo širšího kastrolu, přidáme cukr, promícháme, a přivedeme k varu. Za občasného míchání dusíme 1 hodinu.

V průběhu dušení plody občas trochu pomačkáme, aby pustily šťávu.

Zahoustlý džem ochutíme skořicí a citrónovou kůrou a ještě podusíme asi 30 minut.

Do hotového již nevroucího džemu přidáme citronovou šťávu, přilijeme alkohol a dobře promícháme.

Ještě horkým džemem naplníme skleničky. Uzavřeme je víčky a obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Jako vhodnou variantu můžeme k jeřabinám přidat před vařením oloupané a na kousky nakrájené dobře vyzrálé hrušky nebo jablka, popřípadě rozmixovat švestky.

Plody černého jeřábu na způsob brusinek

Aronie černá zpracovaná na způsob brusinek
Zdroj: Marcela Hackerová

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 kg očištěných bobulí černého jeřábu

- 600 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- ½ čajové lžičky mleté skořice
- 3-4 utlučené hřebíčky
- 1 sklenka rumu, koňaku nebo brandy
- 1 balíček Pektogelu např. od firmy Alibona
- ½ čajové lžičky kyseliny citrónové

Postup přípravy

Připravené a očištěné jeřabiny vsypeme do kastrolu, podlijeme trochou vody a vaříme 20 minut. Následně přidáme cukr, vanilkový cukr, mletou skořici, hřebíček a vaříme do měkka.

Ke konci vaření jeřabiny zčásti rozmačkáme, přidáme Pektogel, povaříme ještě 1 minutu a přidáme kyselinu citrónovou, opět povaříme, než se vše důkladně rozpustí.

Stáhneme ze zdroje tepla, přilijeme zvolený alkohol, promícháme a horkou směsí naplníme umyté skleničky.

Pečený čaj z arónie

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 litr očištěných plodů černého jeřábu
- 700 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 celá skořice
- nakrájená dužina z 1 pomeranče
- 150 ml portského vína
- 100 ml vody

Postup přípravy

Jeřabiny nasypeme do pekáče. Přidáme koření, nakrájenou dužinu z celého pomeranče, zasypeme cukrem a podlijeme 100 ml vody.

Pekáč vložme do vyhřáté trouby na 200 °C a od bodu varu pečeme 40 minut.

Po upečení změklé jeřabiny v pekáči rozmačkáme. přilijeme portské víno a ještě 10 minut pečeme.

Horký pečený čaj plníme do připravených malých skleniček, zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru.

Po 10 až 15 minutách je vrátíme do původní polohy.

Džem z černého jeřábu a jablek

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 litr očištěných bobulí černého jeřábu

- 1 kg oloupaných a na slzičky nastrouhaných jablek
- Želírovací cukr podle návodu
- Kousek celé skořice
- 3-4 celé hřebíčky
- Sklenička rumu

Postup přípravy

Připravené a očištěné jeřabiny a oloupaná a nastrouhaná jablka vsypeme do kastrolu a krátce povaříme. Bobule by měly popraskat.

Přidáme připravenou skořici, hřebíčky a podle návodu želírovací cukr. Můžeme dochutit skleničkou rumu či jiného vhodného alkoholu.

Vše povaříme a horký džem plníme do čistě umytých skleniček. Obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Takto připravený džem můžeme konzumovat jen tak, samotný.

Výluh z černého jeřábu podle bylinkáře Váni

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 litr 40 % alkoholu (nejlépe vodka)
- 150 g očištěných a opraných bobulí černého jeřábu

Postup přípravy

Připravené a očištěné jeřabiny naložíme do připraveného alkoholu. Necháme louhovat 3 týdny. Každý den protřepeme a uložíme zpět.

Po třech týdnech slijeme přes sítko do lahve.

Užíváme 1 čajovou lžičku denně na lačno.

Aronie černá neboli černý jeřáb
Zdroj: Marcela Hackerová