

OD TRNEK k POVIDLŮM

O existenci zahrádkářských moštáren a palíren ví i většina nezahrádkářů a jsou poměrně hodně využívány. Povidlární již tak známé nejsou a také jich je podstatně méně. Zajeli jsme se podívat k zahrádkářům do Chvalčova, který leží pod Svatým Hostýnem, do kraje trnek, jak tady švestkám říkají, abychom vám přiblížili, jak se povidla vaří a přidali i pár krajových receptů od místních zahrádkářek.

Budova chvalčovských zahrádkářů



Ve Chvalčově nás přivítal př. Jiří Pecháček, který je nejenom předsedou chvalčovských zahrádkářů, ale také předsedou územního sdružení Kroměříž a zastupuje zahrádkáře Kroměřížska v Republikové radě. Povidla se tu v kraji vaří odnepaměti. Na Kroměřížsku bychom našli šest, možná sedm povidláren, ale do té chvalčovské se jezdí z Kroměříže, z Valašského Meziříčí i ze Zlína. Hlavně díky snadnému odpeckování to jde rychle.



Jiří Pecháček

Jiří Pecháček nám vysvětluje technologii: „Povidla si tu každý vaří sám. Donese si švestky, topení, nádoby na povidla, zavařovací sklenice, víčka, nádoby na odpad – pecky (někdo je přidává do kvasu z jablek – aby chytly aroma). U vaření je vždy služba od zahrádkářů, která pomáhá. Vaří se non-stop 24 hodin denně. Služba pomůže všechno nachystat k rozvařování. Než se začne vařit, dává se do vymytého kotle trochu vody, mohou se také přidat vypeckované trnky, aby po dně dobře klouzaly (dříve se kopist ze spodu mazala máslem i sádlem, rovněž aby se nepřipálily).“

Švestky je třeba před rozvařením dobře umýt, aby se zbavily všech nečistot, listů, ale také třeba písku, který by se dostal až do povidel, ale hlavně by mohl poškodit kotel. Vlastní rozvařování trvá asi tři hodiny. Hmota nesmí začít houstnout, jen se musí uvolnit pecky. Pak služba pomůže s osí-



Práce v povidlárně na začátku osívání. Př. Sedlář (vpravo), který má službu, začíná nalévat rozvařené švestky do osívky.



Osívka je po osítí plná pecek a slupek.



Po vyčištění osívky je vidět rám, který rozvařené švestky pasíruje přes síto.

Stroj, kde se rozvařené švestky odpeckují, se nazývá osívka. Pecky a slupky zůstávají uvnitř, šťáva s dužninou protéká do vaničky vespod. „Dříve se osívalo přes drátěné síto zkrácenými březovými metlami, tzv. škrablaněmi. To bylo zdlouhavé a pracné. Osívání, které dříve trvalo dvě hodiny, je dnes hotové za dvacet minut,“ vysvětluje pan Pecháček a pokračuje: „Hmota, kterou získáme po osítí se nazývá „lízanka“. Tu dříve mlsávaly děti, když se vařivala povidla. Než z lízanky vzniknou opravdová povidla, bude trvat dalších přibližně čtyři až šest hodin podle množství lízanky. Vše se také odvíjí od topení pod kotlem. Topit se musí tak, aby hmota mírně bublala, ale nestříkala kolem.“



Z osívky je třeba vybrat všechnu lízanku.

tím, tak se tady říká odpeckování. Mezi tím je třeba dokonale vymýt kotel a hlavně kopyst, kterou se hmota míchá. Musí dokonale kopírovat dno kotle, aby se povidla nepřipalovala. Nesmí zde zůstat například kousek pecky, který by mohl proděravět kotel.“

Ve chvalčovské povidlárně se vařivají i hrušky. Hrušková povidla se používají hlavně na tradiční valašské frgály. To jsou koláče o průměru asi 30 cm se silnou vrstvou máku, tvarohu, nebo právě hruškových povidel. Hrušky se vykrájí. Jádřínek, stopky a zbytky okvěti musí pryč. Pak se na-

Pohled do kotle, kde zbývá již jen trochu povidel.



krouhají, jako kdybychom je chtěli moštovat, neosívají se a přímo se vaří. Původně se však krájely a sušily na křížaly. Když se pak pekly frgály, křížaly se rozvařily a pomlely na mlýnku.

Dříve se povidla ukládala do spíží v kameninových hrncích. Dnes se nejčastěji dávají do zavařovacích sklenic, které se před plněním ještě nahřejí. Povidla jsou také horká a po zavíčkování stačí sklenici obrátit dnem vzhůru.

RECEPTY Z POVIDEL

Povidla jsou obvykle náplní různých kynutých moučníků spolu s tvarohem polité máslem. Jsou také velmi hodnotnou pomazánkou, hlavně na chleba s domácím sádlem, máslem, tvarohem a podobně dle chuti.

Povidlová omáčka I

- ¼ kg povidel ● 10 dkg cukru krupice ● ¼ l vody ● kousek skořice ● 1 kávová lžička škrobové moučky ● 1 lžička rumu

Na povidla nalijeme vodu, přidáme cukr, skořici a povidla rozvaříme. Škrobovou moučku rozmícháme s trochou studené vody, přilijeme k omáčce a necháme přejít varem. Do hotové omáčky přidáme rum. Podáváme s uzeným masem a knedlíkem.

Povidlová omáčka II

- 1 dkg másla ● 1 dkg hladké mouky ● ¼ kg povidel ● 3 dkg cukru krupice ● ¼ l vody ● pomerančová kůra ● špetka soli ● skořice

Mouku zpěníme na másle, přidáme povidla a po částech je rozvaříme s vodou. Přidáme cukr, sůl, skořici, pomerančovou kůru a vaříme tak dlouho, až jsou povidla rozvařená. Podáváme s uzeným masem a knedlíkem.

„Honzovy buchty“

- 40 dkg polohrubé mouky ● 40 dkg hladké mouky ● 5 dkg kvasnic ● 15–20 dkg cukru krupice ● 3–4 dl mléka ● 1 necelá lžička soli ● 3 žloutky ● 2 lžice oleje ● 2–3 lžice rozpuštěného másla ● 2 lžice slivovice

Vše zamícháme a necháme vykynout. Podle velikosti plechu těsto rozdělíme na menší nebo větší kousky těsta, jak jsme

Při větším množství povidel nastává boj s časem. Povidla je třeba plnit do sklenic horká, s chladnutím rychle tuhnou.



zvyklí. Kousky těsta naplníme povidly, kládeme těsně k sobě na vymaštěný plech a každou buchtu celou pomazeme máslem a po upečení znovu, aby se neslepily. Pečeme asi na 230 °C, pokud barva buchet není zlatá.

Povidlový – trnkový řez

- 10 dkg mletého cukru ● 10 dkg másla ● 1 vejce ● 20 dkg hladké mouky ● ½ prášku do pečiva

Ořechová směs: ● 5 bílků ušleháme ● přidáme 20 dkg krupicového cukru a 15 dkg nastrohaných ořechů

Vše zpracujeme, rozválíme, dáme na vymaštěný plech, potřeme povidly a ořechovou směsí a pečeme při 180–200 °C. Vychladlý řez znovu potřeme povidly, přidáme máslovou nádivku dle vlastních zkušeností a čokoládu.

Točený perník s povidly

- 18 dkg cukru moučky ● 2–3 lžice medu ● 5 dkg tuku ● 2 vejce ● ½ lžice sody bikarbóna nebo kypřicího prášku ● 32 dkg hladké mouky ● 2 lžičky skořice

Náplň: ● švestková povidla ● strouhaný kokos ● 2 lžice rumu ● nasekané vlašské ořechy ● 1 vejce na pomazání ● pečicí papír

Ze surovin vypracujeme těsto a dáme na hodinu do lednice. Pak těsto vyválíme a nožem rozdělíme na 3 stejné části (pouze naznačíme – nekrájíme).

Těsto pomazeme směsí z povidel, kokosu a rumu a posypeme ořechy a poté přeložíme nadvrát jako papír A4 do podlouhlé obálky. Navrch pomazeme vajíčkem. Těsto jemně propícháme vidličkou, aby při pečení neprasklo. Přendáme na plech na pečicí papír a pečeme 20–25 min. na 180–200 °C.

Chvalčovské zahrádkářky jsem požádal i o nějaké recepty. „Sádlo, vajíčka a trnky patřily k hlavní obživě na Valašsku,“ říká paní Helena Pavelcová, jejíž maminka povidla pravidelně vařivala. Jiří Pecháček přidává radu paní Kuželové z Hlinska pod Hostýnem: „Namaž si chleba sádlem a na to dej povidla.“ Radu poslechl, kombinaci vyzkoušel a chválí ji. Ostatní sousedé přivzývají, ale někteří by přeci jenom sádlo nahradili máslem. Povidla bývala jídlo chudých, ale byla velmi zdravá. Vyzkoušejte některé recepty.

Perníková roláda

- 2 lžice medu ● 1 vejce ● 2 lžice másla nebo rostlinného tuku ● 1 lžice rumu ● 15 dkg moučkového cukru ● 200 g polohrubé mouky ● 1 sáček vanilinového cukru ● asi ½ sáčku prášku do perníku ● 1 lžice kakaa ● tuk na vymazání ● rozšlehané vejce nebo oslazené mléko na potřeni

Náplň: ● 5 lžic povidel ● 8 lžic nastrohaných jader ořechů ● 1 lžice rumu ● citronová šťáva

Smícháme med, vejce, tuk, rum, vanilinový cukr a mléko. Vložíme do vodní lázně a našleháme. Necháme vychladnout. Na vál prosijeme mouku smíchanou s práškem do perníku, přidáme kakao, ušlehanou hmotu a vypracujeme tužší těsto, které rozdělíme na dva díly. Každý plát rozválíme do tvaru obdélníku, potřeme náplní, kterou připravíme smícháním uvedených surovin a zavineme. Přeneseme na tukem vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem nebo oslazeným mlékem a vložíme do předehřáté trouby. Zvolna upečeme dorůžova. Po vychladnutí roládu pokrájíme na šikmé plátky.

Perník od Milušky

- 35 dkg polohrubé mouky ● 30 dkg krupicového cukru ● 1 jedlá soda ● 3 vajíčka ● 5 lžic oleje ● ¼ l mléka ● 1 skořicový cukr ● 3 lžice povidel

Vše zamícháme, vylejeme na vymazaný plech a pečeme.

Šimlica

Povidla rozředíme mlékem (konsistenci si určí každý sám) a podáváme s bramborem nebo pijeme pro osvěžení. Někdo také pouze chleba namáčí do šimlice.

Připravil Jan Stanzel, foto autor