

CO DĚLAT S ÚRODOU JABLEK? SUŠIT!

Nejdůležitější vlastnosti plodů pro sušení

Velké plody, vykrájení (výkroj je asi ¼ u malých a 1/6 u velkých plodů), výrazná nakyslá chuť, jemná nebo kožovitá slupka, málo mastná slupka nebo nemastná, dužnina po rozkrojení nehnědne, sesychání z již vykrájené hmoty 5:1.

Příklady vhodných odrůd pro sušení

Croncelské, Gascoyneho šarlatové Hammersteinovo, Hetlina, Charlamowski (Borovinka), Chodské, Ribstonské, Smiřické vzácné, Vilémovo, Zvonkové; **Koženáče:** Boskoopské, Boskoopské červené, Coulonova reneta, Hájkova muškátová reneta, Kanadská reneta, Kožená reneta zimní, Parkerovo; **Renety:** Baumannova reneta, Blenheimská reneta, Harbertova reneta, Kasselská reneta, Parména zlatá, Sudetská reneta; **Moderní:** Bohemia, Melodie, Rubín

Příklady nevhodných odrůd pro sušení

Kalvil červený podzimní, Malinové hornokrajské, Malinové holovouské, Panenské české

Nevhodné jsou všechny odrůdy, které rychle moučnatí, s malými plody (je to pracné a je velký výkroj), se silnou slupkou a fádně sladké (bez kyselin).

Výběr plodů

- správná zralost je důležitější než výběr odrůdy
- hodně zralé až mírně přezralé plody (někdy nevdí až mírné zmoučnatění plodů)
- na podzim sušit podzimní odrůdy
- zimní odrůdy sušit v zimě (správně zralé se rychleji usuší)
- červivé a nahnílé
- padané koženáče jsou rizikové (přijímají snadno cizí pachy)
- padaná Panenská lze použít

Zpracování

- na počátku sušení přesáhnout co nejrychleji teplotu 36–38°C (zabraňuje rozvoji plísní)
- sušit při konstantní teplotě nejlépe 50°C (nejlépe se zachová typická chuť, vitamíny a další látky)
- pozor na vysoké teploty (dochází k nevratným změnám jakosti)
- teplota nesmí překročit 74°C
- přesušené (nepříjemně tvrdé) plátky nechat před konzumací přijmout vlhkost

Příprava plodů

- omytí
- při krájení vykrajovat celé jádřince
- krájení dle sušárny (1/8 – 1/6 plodu)
- nejnadhěji se suší plátky rovnoměrně tlusté do 1cm

Fantazie experimenty a varianty

- vhodná zralost pro jednotlivé odrůdy
- průběh teplot pro jednotlivé odrůdy
- sušení slupek různých odrůd na výroby čajů
- výroba dalších produktů ze sušených plodů



STOP MOLŮM

bacha!!!
přijímá to vzdušnou vlhkost

LASKAVĚ ZAVÍREJTE SKLENICE
VŠICHNI!!!

pozor prudec jedlé!!!

MOHLI JSTE MI TAKY NECHAT PREVÍTI



Generální partner Českého svazu ochránců přírody

Generální partner Národního programu Ochrana biodiverzity

Partneři



Ministerstvo životního prostředí

Vydal Český svaz ochránců přírody,
Michelská 5, 140 00 Praha 4,
info@csop.cz, tel. 222516115,
www.csop.cz