

KORUNNÝ
UKOR[®]

ZNAČKA SKUPINY AGRANA



Sirupový manuál

Sirupová vášeň

Domáci sirup je najlepší, pretože ho pripravujeme z čerstvých, kvalitných surovín, ktoré sami starostlivo vyberáme. Všetkých doma poteší bohatou, sviežou chuťou prírody. Vieme presne, čo do dobroty dávame a sme si teda istí, že neobsahuje umelé farbivá, dochucovadlá a konzervanty. Varenie domáceho sirupu je veľký zážitok a zábava pre malých aj veľkých. S blízkymi stačí vybehnúť do záhrady, na samozber sezónneho ovocia či na trh a potom postupovať podľa jednoduchej receptúry. Varenie sirupu je tiež dokonalý dôvod na stretnutie kamarátok. Domovom sa bude šíriť omamná vôňa ovocia a bylínok sprevádzaná radosťou, pohodou a láskou k dobrotám. Aby sa vám sirup na 100 % vydaril, tu sú naše jednoduché tipy aj recepty. A aby ste úspešne odštartovali aj sezónu záhradných posedení či zavránia, pridali sme ešte zopár najlepších postupov na výrobu domácich ovocných nápojov a džemov.

SIRUPOVÉ TIPY

- Ovocný sirup si vychutnáte nielen v nápojoch, ale vynikajúco poslúži aj na polevu ryžového nákupu, palacinek, pudingů či iných sladkých pochútok.
- Kvetový sirup, či už bazový, levanduľový alebo lipový je vynikajúci na prípravu originálnych nápojov, na dochutenie šumivého vína ale aj čaju.
- Použite vhodný cukor. Dôležitým krokom pri príprave sirupu je aj výber cukru. Existujú špeciálne druhy cukru určené na prípravu sirupov. Tie sú akousi zmesou prísad v správnom pomere, čím dosiahnete, že sirup bude mať dobrú konzistenciu, chuť i farbu. Je zvlášť cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylínok a zvlášť na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia. Bez obsahu chemických farbív, aróm a pridaných konzervantov, len s prírodným zložením zabezpečia, že sa sirup vždy dokonale vydarí.



Korunový cukor na prípravu sirupu z bobuľového ovocia a kôstkového ovocia

DŽEMOVACIE TIPY

- Ideálne je použiť želirovací cukor. Ak ho však nemáte po ruke, pred pridaním hlavného podielu kryštálového cukru ovocie varte, aby sa uvoľnila väčšina pektínových látok a zahustením sa zlepšil pomer vody, pektínu a kyselín nevyhnutných na rôsolovenie.
- Ak používate zvlášť kyselinu citrónovú, pridávajte ju až ku koncu varu spolu s trochou cukru.
- Čo potrebujete vedieť, ak chcete experimentovať s menším množstvom cukru v džeme? Čím menej cukru použijete, tým viac musíte pridať kyselín. Čím je obsah cukru menší, teda menej ako 65 %, tým viac pektínu je potrebné na vytvorenie zelanej konzistencie.



Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín

NEZABUDNITE:

- Čistota je základ
Polovica úspechu pri zaváraní a príprave sirupov závisí od čistoty. Dôkladne umyté by mali byť všetky pomôcky, s ktorými budete pracovať. Zvlášť sa to týka vrchnákov a pohárov. Pokiaľ máte umývačku riadu, môžete ju na umytie pokojne použiť. Po vytištění z umývačky poháre s vrchnákmi ešte opláchnite v studenej vode a dobre vysušte. Ak používate nejaký saponát, dôkladne ho vymyte, aby ste nemali zaváraniny s príchuťou čistiaceho prostriedku. Uistite sa, že pripravené poháre a viečka nie sú poškodené na okraji ani inde na povrchu.
- Očistite ovocie aj bylinky
Rovnako je samozrejmosťou čistenie ovocia a bylín. Pretriedte všetky plody aj lístky a skontrolujte ich čerstvosť. Oddelte ovocie s náznakom hniloby od zdravého a odstráňte všetky prebytočné časti — lístky, stopky. Ovocie ako čerešne a slivky odkóstkujte. Rozmerné plody ako hrušky či broskyne pokrájajte na menšie časti, aby ste ich mohli ľahšie vkladať do pohára. Drobné ovocie ako čučoriedky alebo brusnice môže zostať celistvé. Ovocie, ktoré plánujete zavárať, dôkladne umyte a nechajte odkvapkať. Bylinky používajte čerstvé a zdravé, dôkladne ich umyte.



Bazový sirup s vanilkou

Prísady:

- 40 bazových súkvetí;
- **2 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín;**
- 1 vanilkový struk;
- 2 bio citróny;
- 2 l vody.

Príprava:

Citróny nakrájame na kolieska. Vanilkový struk dobre umyjeme, rozrežeme a vyškrabeme dreň.

Bazové súkvetia umyjeme a zbavíme hrubých stoniek. Cukor na prípravu sirupu varíme na miernom ohni, kým nie je roztok číry. Bazové kvety, citrón a vanilkový struk vložíme do čistej sklenenej nádoby a zalejeme vriacim cukrovým roztokom. Odložíme na 48 hodín do chladu.

Sirup precedíme cez jemné sitko, pridáme dreň z vanilkového struku a pre dosiahnutie dlhšej trvanlivosti 3 minúty varíme.

Horúci sirup nalejeme do vysterilizovaných fliaš, dobre uzatvoríme a uskladníme v chlade.

Príprava nápoja:

1 diel sirupu + 6 dielov vody
Po otvorení uchovávať v chladničke a rýchlo spotrebovať.

Tipy:

- Aby sa vám bazový sirup podaril, vyberajte rozvité kvety, nie povädnuté. Pred prípravou sirupu nezabudnite odstrániť prípadné nečistoty.
- Bazový sirup vynikajúco chutí v šumivom víne alebo ako príchut do vínneho streku.
- Bazový sirup zriedený s vodou ako limonáda má upokojujúce účinky a priaznivo vplýva na harmóniu tela aj duše.
- Na výrobu kvetového sirupu môžeme vyskúšať aj lipové či agátové kvety, je to delikatesa.



Bylinný sirup

Prísady:

- 1 veľký zväzok jablkovej mäty;
- 1 veľký zväzok citrónovej medovky;
- 1 veľký zväzok citrónovej verbeny;
- 2 bio pomaranče nakrájané na plátky;
- **4 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín;**
- 3 l vody.

Príprava:

Bylinky umyjeme, otrasieme a zbavíme hrubých stoniek.

Cukor na prípravu sirupu rozpustíme v horúcej vode. Necháme zovrieť a varíme, kým nie je roztok číry. Potom nalejeme na bylinky. Navrch uložíme plátky pomaranča a na 48 hodín odložíme do chladu.

Sirup precedíme cez jemné sitko. Pre dosiahnutie dlhšej trvanlivosti pred plnením do fľaš sirup 3 minúty varíme.

Nalejeme do vysterilizovaných fľaš, dobre uzatvoríme a uskladníme na chladnom mieste.

Príprava nápoja:

1 diel sirupu + 6 dielov vody
Po otvorení uchovávať v chladničke a rýchlo spotrebovať.

Tipy:

- Kvety či plody nezbierajte pri ceste. Kríky a stromy pri cestách sú vystavené znečisteniu škodlivými látkami. Vydajte sa radšej smerom k lesu a vyberte tie najkrajšie rozvité kvety.
- Tento sirup povzbudí aj zdravie. Mäta blahodarne pôsobí na žalúdok, osviežuje a posilňuje nervovú sústavu. Medovka upokojuje, pomáha pri nespavosti a navodzuje pocit pohody. Verbená povzbudí psychiku v období stresu a viróz.



Levandulový sirup

Prísady:

- 300 g levandule – kvety aj celé vetvičky;
- **1 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín;**
- 1 l vody;
- 3 tyčinky celej škoric;
- 3 biocitróny.

Príprava:

Stonky levandule opláchneme, dáme do hrnca a zalejeme studenou vodou. Pridáme umyté, na kolieska nakrájané citróny a škoricu.

Privedieme do varu a na miernom ohni varíme 15 minút. Potom necháme vychladnúť a uložíme prikryté na 24 hodín do chladu. Po 24 hodinách precedíme cez jemné sitko vystlané gázou a opäť 5 minút povaríme.

Do horúceho odvaru pridáme Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín a miešame až kým sa úplne nerozpustí.

Na miernom ohni necháme povrieť asi 20 minút, odstavíme a horúce nalievame do vysterilizovaných fliaš.

Príprava nápoja:

1 diel sirupu + 6 dielov vody
Po otvorení uchovávať v chladničke a rýchlo spotrebujte.

Tipy:

- Levandulový sirup môžete využiť na dochutenie dezertov aj čaju a prípravu osviežujúcich nealko nápojov.
- Levandula je vynikajúca bylina, ktorá má protizápalové účinky, osvedčila sa pri problémoch s nespavosťou, depresiami, úzkosťou a strachom. Postaví na nohy pri únave a vyčerpaní.



Lipový likér

Prísady:

- 4 hrste čerstvo natrhaného lipového kvetu;
- **500 g Korunného cukru na prípravu sirupu z kvetov bazy a byliniek;**
- 1 liter vody;
- 1 l vodky.

Príprava:

Lipové kvety zalejeme vodkou, prikryjeme gázou a necháme postáť dva týždne.

Vodu s cukrom necháme zovrieť a varíme, kým nie je roztok číry.

Lipový kvet precedíme cez jemné sitko vystlané gázou, aby sme zachytili aj jemné čiastočky rastliny.

Precedenú vodku, v ktorej sa lúhovali kvety zriedime vychladnutým cukrovým nálevom a necháme ešte niekoľko týždňov dozrieť.

Tipy:

- Lipový likér je vynikajúci aperitív, ktorý podporuje chuť do jedla.
- Lipové kvety obsahujú veľké množstvo antioxidantných látok, ktoré chránia bunky pred predčasným starnutím. Voňavé kvety lípy upokojujú, bojujú proti nespavosti a majú vynikajúce protizápalové účinky.



Ríbezlý sirup s medovkou

Prísady:

- 2kg čiernych ríbezlí;
- za hrst medovky;
- 1l vody;
- **2 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia.**

Príprava:

Čierne ríbezle roztlačíme, pridáme v mažiari rozlačené lístky medovky a zalejeme vodou tak, aby boli ríbezle ponorené. Prikryjeme utierkou a necháme 24 odpočívať na chladnom mieste.

Pripravíme si gázu cez ktorú ríbezle s medovkou pasírujeme do čistého hrnca.

Odmeriame si, koľko sme vytlačili šťavy, výsledok zvyčajne závisí od veľkosti a šťavnatosti bobuliek. Na liter šťavy pridáme 1 kg cukru.

Za stáleho miešania privedieme do varu, varíme asi 25 – 30 minút. Počas varenia zbierame penu.

Sirup odstavíme z ohňa a naplníme ním vysterilizované fľaše, ktoré na pol hodinku poukladáme naležato.

Príprava nápoja:

1 diel sirupu + 6 dielov vody
Po otvorení uchovávať v chladničke a rýchlo spotrebujte.

Tipy:

- Namiesto lístkov medovky môžete použiť aj mladé listy čiernych ríbezlí, sú veľmi aromatické a sirupu dodajú korenistú príchuť.
- Plody čiernej ríbezle sú životabudič plný vitamínov A, B, C, E, omega 3 a omega 6 nenasýtené kyseliny) a minerálov (železo, draslík, fosfor, zinok, sodík, horčík, vápnik, mangán), sú najzdravšie zo všetkého bobuľového ovocia. Preto vás osviežia a postavia na nohy aj v období stresu a oslabenej imunity. Je úžasné, že účinky na zdravie ríbezle nestrácajú ani pri tepelnom spracovaní plodov.



Jahodový sirup

Prísady:

- 1 kg jahôd;
- 1/2 l vody;
- **2 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia.**

Príprava:

Jahody umyjeme a necháme dobre odkvapkať, dáme do hrnca s vodou a privedieme do varu, varíme 5 – 10 minút.

K vychladnutej hmote pridáme cukor na prípravu sirupu a necháme stať cez noc na chladnom mieste.

Prepasírujeme po častiach cez gázu a 3 minúty povaríme. Horúci sirup naplníme do vysterilizovaných fliaš, pevne uzavrieme a uskladníme v chlade.

Príprava nápoja:

1 diel sirupu + 6 dielov vody
Po otvorení skladujte v chladničke a rýchlo spotrebujte.

Tipy:

- Jahody sú najobľúbenejšie ovocie na prípravu sirupov aj džemov. Jahodové limonády si deti aj dospelí radi vychutnávajú počas horúcich letných dní.
- Jahody sú vynikajúcim zdrojom vitamínu C, ktorého obsah je porovnateľný s citrusovými plodmi. Ukrývajú v sebe tiež množstvo ďalších vitamínov aj minerálov, ktoré podporujú imunitu aj metabolizmus.



Marhuľový sirup

Prísady:

- 1 kg marhúľ;
- 1/2 l vody;
- **1 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia.**

Príprava:

Marhule umyjeme, v hrnci s vodou privedieme k varu a 5-10 minút varíme.

K vyhladnutej marhuľovej mase pridáme cukor na prípravu sirupu a na noc odložíme do chladu.

Vytlačíme šťavu a precedíme ju cez jemné sitko. Sirup privedieme do varu, 3 minúty povaríme.

Ešte horúci nalejeme do vysterylizovaných fliaš. Dobre uzatvoríme a uskladníme na chladom mieste.

Príprava nápoja:

1 diel sirupu + 6 dielov vody
Po otvorení skladujte v chladničke a rýchlo spotrebujte.

Tipy:

- Marhule sú plné zdravia, pýšia sa vysokým obsahom vitamínu C na silnú imunitu. Telu prospieja aj kyselina pantoténová, ktorá pomáha odstraňovať smútok, depresiu ale aj problémy s trávením. Vďaka oranžovému farbivu obsahujú veľa beta-karoténu, ktorý podporuje tvorbu pigmentu a je silným antioxidantom.



KORUNNÝ
LUKOR
DEMERARA
HNEDÝ
TRSTINOVÝ CUKOR
KRÝSTÁLOVÝ

Ovocné mochito

Prísady:

- 4 cl bieleho rumu;
- 12 cl perlivej vody;
- **1 lyžica Korunného hnedého trstinového cukru kryštálového Demerara;**
- 1 mesiačik limetky;
- 12 lístkov mäty;
- 1 hrst malín, uhorky, ananásu alebo černíc;
- ľad na podávanie.

Príprava:

Do pohára dáme lístky mäty, cukor, vybrané ovocie a limetkovú šťavu.

Zmes roztlačíme tľčíkom alebo malou vareškou, snažte sa, aby sa cukor čo najviac rozpustil.

Pridáme ľad, rum, perlivú vodu a premiešame.

Dozdobíme lístkami mäty.

Tipy:

- Mochito patrí k najobľúbenejším nápojom na letných párty. Ak chceme pripraviť klasický kokteil mochito, len odoberieme z uvedených prísad maliny.
- Mochito je tradičný kubánsky kokteil, ktorý v tej podobe, ako ho poznáme dnes, vznikol začiatkom dvadsiateho storočia.



Nealko ovocná sangria s mäťou

Prísady:

- 1 bio citrón;
- 1 bio limetka;
- 1 bio pomaranč;
- 6 jahôd;
- 1 liter červenej hroznovej šťavy;
- ½ litra čerstvej pomarančovej šťavy;
- ½ litra vody;
- **2 lyžice Korunného hnedého trstinového cukru kryštálového Demerara.**

Príprava:

Citróny, limetku a pomaranč dôkladne umyjeme pod prúdom teplej vody a nakrájame na kolieska. Jahody umyjeme.

Ovocie vložíme do veľkého džbána, zasypeme cukrom, polejeme šťavami a vodou, premiešame, odložíme do chladu.

Nalievame do pohárov aj s ovocím, podávame s ľadovými kockami.

Tipy:

- Nealko sangriu deti milujú, pretože je sladká a plná života! Vďaka nej dodržia počas letnej párty pitný režim, nadojú sa vitamínmi a vydrží im skvelá nálada.



Čerešňový džem s bazovými kvetmi

Prísady:

- 1 kg svetločervených čerešní;
- **0,5 kg Korunného cukru želírovacieho 2:1**;
- šťava z jedného citróna;
- 6 veľkých súkvetí bazy;
- 2 PL čerešňovej pálenky.

Príprava:

Zrelé čerešne umyjeme, necháme odkvapkať, vykôstkujeme a rozmixujeme.

Ovocnú masu zmiešame so želírovacím cukrom, pridáme šťavu z jedného citróna a chvíľu necháme lúhovať.

Medzitým umyjeme bazové kvety, dobre otrsíme, preberieme, otrháme a vložíme do pripravených pohárov na džem.

Čerešňovú masu privedieme k varu a za stáleho miešania necháme 6-8 minút vriieť. Hrnec odložíme zo sporáka a pridáme čerešňovú pálenku.

Horúci džem naplníme do vysterilizovaných pohárov a ihneď uzatvoríme.

Tipy:

- Sladké plody čerešne omladzujú telo a skrášľujú pleť. Navyše pôsobia protizápalovo a podporujú vylučovanie škodlivín z tela.



Jahodový džem s vanilkou

Prísady:

- 1 kg jahôd (malých až stredne veľkých);
- **500 g Korunného cukru želírovacieho 2:1**;
- 0,1 l vody;
- 1 veľký vanilkový struk.

Príprava:

Jahody umyjeme a necháme vysušiť na sitku, potom otrháme stopky a lístky. Takto pripravené ich zmiešame so želírovacím cukrom a pridáme vodu.

Vanilkový struk pozdĺžne rozrežeme, špičkou noža vyberieme semienka a pridáme ich do zmesi. Struk pridáme tiež, ale pred plnením do fľaš ho z džemu vytiahneme.

Všetko privedieme do varu a sprudka varíme 4-8 minút.

Džem plníme do pohárov ešte za horúca.

Tipy:

- Jahody vždy umývajte ešte neodstopkované, pretože si tak zachovajú svoju krásnu arómu a zbytočne sa nenapijú vodou.
- Jahodový džem nesmie chýbať v tých najlepších domácich koláčoch.
- Jahodový džem sa výborne hodí aj k zmrzline alebo pudingu.
- Vanilka dodá džemu neodolateľnú príchuť, vynikajúca je aj ako náplň do domácich koláčov. Pripravte sa na to, že sa zásoby jahodového džemu s vanilkou zo špajze minú záračnou rýchlosťou. Odporúčame preto hneď uvariť niekoľko dávok naraz.



Marhuľový džem s marcipánom

Prísady:

- 1 kg marhúľ;
- **500 g Korunného cukru želírovacieho 2:1**;
- 100 g marcipánu;
- 4 cl marhuľovice (38 %)

Príprava:

Marhule umyjeme, prepolíme, vykôstkujeme, nakrájame na kúsky a postupne k nim pridávame želírovací cukor. Zakryté necháme postáť 1 – 2 hodiny na chladnom mieste.

Marcipán nakrájame alebo na-trháme na malé kúsky. Poháre na džem vypláchneme marhuľovicou.

Marhuľovú masu so želírovacím cukrom za stáleho miešania prevaríme, rozmixujeme tyčovým mixérom a 6 – 7 minút necháme vrieť. Primiešame marcipán a ešte raz prevaríme.

Vykonáme želírovaciu skúšku. Hrnec odstavíme zo sporáka a primiešame zvyšok marhuľovice.

Ešte horúci džem naplníme do pohárov, pevne uzavrieme a na 10 minút postavíme hore dnom.

Tipy:

- Dobre vychladený surový marcipán sa dá ľahko nas-trúhať na hrubom strúhadle.
- Želírovacia skúška je základom jeho dobrej konzistencie. Varechou odoberieme na tanierik trochu džemu, necháme vychladnúť, potom prejdeme lyžicou cez stred džemovej kôpky. Ak nám za lyžicou zostane krásna cestička, je džem hotový. Ak nie, môžeme pridať ešte trochu kyseliny citrónovej, chvíľu povaríme a želírovaciu skúšku zopakujeme.



Slivkový džem

Prísady:

- 1 kg odvážených sliviek;
- **500 g Korunného cukru želírovacieho 2:1**;
- 1 palička škoric;
- 4 klinčeky;
- 2 PL citrónovej šťavy;
- 2 PL rumu.

Príprava:

Slivky umyjeme, necháme dobre odkvapkať, prepolíme, vykôstujeme a nakrájame na štvrtky.

Polovicu ovocia spolu s citrónovou šťavou rozmixujeme na kašu, spolu s pokrájanými slivkami dáme do hrnca a dobre premiešame so želírovacím cukrom.

Prikryté necháme niekoľko hodín (aj cez noc) stáť na chladnom mieste. Potom pridáme koreniny, za stáleho miešania privedieme do varu a 8 – 10 minút necháme vriieť.

Vykonáme želírovaciu skúšku.

Hrniec odstavíme zo sporáka, vyberieme koreniny, džem naplníme

do pripravených, rumom vypláchnutých pohárov a pevne uzavrieme.

Tipy:

- Slivkový džem chutí najlepšie v ovocných knedličkách, koláčoch a sladkých omáčkach k mäsu, najmä k divine. Bez slivkového lekváru si nevieme predstaviť kysnuté buchty a ani moravské koláče.



Jablkové želé s limetkou

Prísady:

- 1 kg jablák (čerstvé, pevné jablká);
- 3 limetky;
- **1 kg Korunného cukru želirovacieho 2:1.**

Príprava:

Jablká umyjeme a nakrájame na kúsky, odstránime jadierka. Prikryté podusíme s 1 l vody do mäkka a precedíme cez sitko.

Šťavu v hrnci dobre premiešame so želirovacím cukrom. Umyté limetky nakrájame na tenké plátky a pridáme k šťave.

Za stáleho miešania privedieme do varu a povaríme 4 až 6 minút. Urobíme želirovaciu skúšku.

Naplníme do pohárov po okraj, dobre uzavrieme a necháme stáť dva dni v chlade.

Tipy:

- Číre želé získame tak, keď šťavu precedíme cez plátno. Zvyšné kúsky jablák rozmixujeme na pyré a zmiešame s rovnakým množstvom Korunného cukru kryštálového s celou škoricou a s čerstvo vytíschanou šťavou z ½ citróna a uvaríme jablčnú penu. Pre dlhšiu trvanlivosť zavaríme.



ZNAČKA SKUPINY AGRANA



#Mojich250g

Môj mätovo-citronový sirup

Pridajte sa ku každému receptu a osvojte si ho!

Podelite sa spolu s nami o vaše domáce recepty

Množstvo receptov a inšpirácií nájdete na **korunnycukor.sk**