

Co by se ale dalo dělat tady, na naší malé pěkné farmě s výhledem na Irské moře?

Biopalivo, chov slepic, krocanů, pěstování vánočních stromků? Jezdíme na přehlídky farem, přivážíme si z nich různé brožury, probíráme možnosti – moc rádi bychom něco dělali společně; něco, abychom už ani jeden nemuseli odjíždět z farmy.

## 14. září 2010

Je větrný a slunečný podzimní den, obloha bez mráčku – vítr pročešává zkroucené listí sykomory a setřásá jej systematicky dolů z větví.

Přišel čas na sběr ostružin. Kolem našich polí je jich na živých plotech plno. Tenhle rok měla být dobrá úroda – kombinace mrazu, slunce a deště pro to hypoteticky vytvořila ideální podmínky. Když jsme ale s Richem naposledy obcházelí pole se zahradnickými nůžkami a prostříhávali jsme ostružiníky, některé ostružiny vypadaly scvrkle a nezrale a jiné byly plesnivé. Potřebujeme ještě trochu slunce, aby uzrály.

Ostružiny jsou tady ve Walesu jedním z velkých potěšení, které příroda během roku přináší. Všichni vyrazí sbírat a plnit plastové kbelíky až po okraj. Foukají si na popíchané prsty a vrací se domů s šaty i pusou umazanými od ostružin. Rich pokaždé nachytá Benjiho, aby snědl trnku. Tomu se pak celý obličej zkroučí trpkostí. Malé, nesnesitelně hořké trnky se dají jíst pouze tehdy, když každou propíchnete špendlíkem (což je docela

piplačka, protože jich potřebujete stovky) a na rok naložíte do cukru a ginu.

Ostružiny jsou ovšem něco jiného. Dělam z nich ostružinovo – jablečný džem. Jablka se také právě sklízí a já jsem zjistila, že obsahují spoustu pektinu, přírodní látky, která dokáže zahustit džem. Dávám teď jablka do každého džemu – zlepšují chuť a spolehlivě ho zpevní. Je to moje tajná zbraň, kterou jsem objevila po mnoha sklenicích uvařené mazlavé břečky.

Právě dojídáme poslední sklenici džemu z loňska. Když takovou sklenici otevíráte, je to jako otevřít roční období, ve kterém jste džem dělali – všechny naše strasti a trable, smích i dojení, narození a umírání zvířat, pečení chleba i nepovedené bochníky sýra... narozeniny a svátky a také dny mezi nimi, to všechno je zachycené v džemu jako mravenec v jantaru.

## Shannin ostružinovo – jablečný džem

675 g ostružin | 150–275 ml vody  
675 g jablek | 1,3 kg krystalového cukru

1. Přeberte ostružiny a omyjte je.
2. Okrájejte jablka, zbavte je jádřinců a nakrájejte. Dejte ovoce do velkého hrnce s těžkým dnem, zalijte vodou a vařte, dokud nezměkne.
3. Přidejte cukr a míchejte, dokud se nerozpustí.
4. Přiveďte k varu a míchejte, dokud džem nezhoustne (viz. pozn. dole)
5. Když je džem hustý, nalijte jej naběračkou do čistých, předeštěných, sterilizovaných sklenic. Zavřete pevně sklenice a nechte džem vychladnout.

### Nebojte se džemu

Uvařit džem je hrozně snadné! Můžete použít jakékoli množství jakéhokoli ovoce, které máte po ruce. Je třeba svařit ovoce s cukrem tak, aby se vyvařila šťáva a pak jej dát do sklenic.

Věřte, že je to dobrý způsob, jak uchovat ovoce na zimu. Cukr zabrání, aby se směs zkazila – podobně jako sůl nebo ocet. Takhle postupovali už naši předkové, protože většina potravin na farmě dozrává ve stejnou dobu na podzim a je třeba je uchovat, aby se mohly jíst v zimě, na jaře i v létě.

Mnoho tradičních receptů na džem uvádí ohromné množství cukru kvůli konzervaci ovoce. Zjistila jsem, že pro nás bývá často příliš sladký, takže prostě přidávám cukr a ochutnávám, dokud nemám pocit, že to stačí. Nevýhodou ale je, že džem pak nemusí vydržet tak dlouho uskladněný. Podle mého receptu ale vyrobíte asi tři, čtyři sklenice džemu, který zřejmě dost rychle spotřebujete!

### Pár slov o tuhnutí džemu

Dlouho jsem zaboha nemohla zjistit, co to znamená! Všechny venkovské kuchařské knihy předpokládají, že každá řádná žena je informována o technologii výroby džemu – jenže v mém případě to nebyla pravda. Nakonec jsem tomu ale přišla na kloub – „ztuhlý“ džem je takový, který při vaření získá právě takovou hustotu, aby se po vychladnutí dal namazat na chleba.

Takhle zjistíte, jestli už je ztuhlý dost: dejte na chvíli do mrazáku vychladit podšálek. Když máte pocit, že džem už je dostatečně ztuhlý, kápněte jej na chladný podšálek. Pak přes

džem přejeďte prstem – pokud za ním zůstane zvlněná stopa, máte hotovo.

---

### Sklenice

Není třeba používat sklenice s patentním uzávěrem. Pokud vám na ně ale zbudou peníze, džem v nich vypadá krásně. Můžete mít pořád stejné sklenice, které by ale měly mít víčko s plastovým těsněním a kulatou ploškou uprostřed, která „cvakne“, když sklenici otevřete (celokovová víčka zrezaví).

Dejte víčka na pět minut do hrnce s vařící vodou a pečlivě umyjte sklenice. Až začnete vařit džem, dejte sklenice i víčka dnem vzhůru na plech do trouby, kterou nastavíte na velmi nízkou teplotu, cca 75°C. V době, kdy bude džem hotový, sklenice i víčka budou sterilní a teplé. To je důležité, protože je potřeba nalít teplý džem do teplých sklenic a pevně je uzavřít. Jak džem chladne, sklenice se mírně stlačí a přitáhne víčko dolů, takže se zapečetí. Když ji pak otevřete, mělo by být slyšet cvaknutí.

---

### Závěrem ještě o pektinu

Tohle je skvělý recept, protože jsou v něm jablka a já zjistila, že jablka obsahují pektin. Díky němu džem tuhne. Můžete si koupit

želirovací cukr, ve kterém je pektin také, ale podle mě je jednodušší přidat do džemu dvě tři jablka. Neporuší chuť ani vzhled a džem bude mít díky nim tu správnou hustotu a nebude téct. Takže, nebojte se přidat jablka!

Užijte si to! Nic nechutná tak božsky jako domácí džem s domácím chlebem – všichni se kvůli nim budou přetlačovat u stolu.

