

# Medová zmrzlina

Cukr ve zmrzlině můžete zčásti nebo celý nahradit medem. Med dá zmrzlině nejen specifickou chuť, ale působí dobře na strukturu zmrzliny, zmrzlina se jakoby „táhne“.

## Jahodová zmrzlina s kokosovým mlékem

**Suroviny:** 400 g jahod, 8 lžic medu, 150 ml kokosového mléka

**Postup:** Jahody, cukr, med a kokosové mléko rozmixujeme. Směs nalijeme do zmrzlinovače a necháme zmrazit.

## Jogurtová borůvková zmrzlina

**Suroviny:** 500 g mražených borůvek, 250 ml bílého jogurtu, 10 lžic medu, 1 lžici citronové šťávy

**Postup:** Borůvky nerozmrazujeme. Vše smícháme a rozmixujeme tyčovým mixérem, nalijeme do nádoby na mražení nebo do zmrzlinovače a zmrazíme.



Vyzkoušejte tento recept také s jahodami nebo malinami.

## Levandulová zmrzlina

**Suroviny:** 4 žloutky, 200 ml mléka, 250 ml smetany ke šlehání, 10 lžic medu, 4 lžíce čerstvých nebo sušených levandulových květů

**Postup:** Levanduli dáme přes noc do mléka a necháme v chladničce. Druhý den ušleháme žloutky s medem. Mléko i s levandulí nalijeme do kastrůlku, přidáme smetanu a zahřejeme na 85 °C. Vmícháme žloutky a med. Vylovíme pomocí odpěňovačky levandulové květy (nebo směs přecedíme přes sítko) a šleháme ještě několik minut. Občas promícháme, dokud nezchladne na pokojovou teplotu, a pak ještě necháme vychladnout v chladničce. Vychladlou směs nalijeme do domácího zmrzlinovače nebo zmrazíme v mrazničce.



Stejně můžete vyrobit mátovou zmrzlinu nebo zmrzlinu z bezových květů. Základem úspěchu je alespoň dvanáctihodinové louhování natě či květů v mléce.

## **Vanilková zmrzlina**

**Suroviny:** 250 ml smetany ke šlehání, 150 ml mléka, 4 žloutky, 6 lžic medu, 2 vanilkové lusky

**Postup:** Žloutky s medem ušleháme do pěny. Do kastrůlku nalijeme mléko a smetanu a přidáme vydlabaná semínka z vanilkových lusků. Lusky přihodíme také. Ohřejeme na 85 °C a sundáme z plotny, vyndáme vanilkové lusky. Vmícháme žloutky s medem a ještě 2 až 3 minuty šleháme. Směs mícháme, dokud nezchladne na pokojovou teplotu, a pak ještě necháme vychladnout v chladničce. Vychladlou směs nalijeme do domácího zmrzlinovače nebo zmrazíme v mrazničce.



# Medová šunka

## Domácí medová šunka

Množství si upravíme podle velikosti našeho šunkovaru tak, aby byl plný! Recept je pro šunkovar o velikosti na 1 až 1,2 kg šunky.

**Suroviny:** 1 kg vepřové (nebo jehněčí) kýty, 80 ml vody, 1 lžice medu, 20 g soli

**Postup:** Maso omyjeme, pečlivě odstraníme všechny blány. Maso pokrájíme na kostky cca 3 × 3 cm, vložíme do misky, přidáme vodu, med a sůl a vše promícháme nebo prohněteme rukou tak dlouho, dokud maso nezešedne (pustí bílkovinu). Misku přikryjeme víkem a dáme odpočinout na 48 hodin do chladničky.

Do šunkovaru vložíme sáček na šunku nebo silnější potravinovou folii, naplníme masem a pečlivě uzavřeme. Šunkovar sestavíme tak, aby maso bylo pod tlakem (aby se při vaření kusy slisovaly k sobě a šunka se nám při krájení nerozpadala).

Připravíme si hrnec s vodou, do něj ponoříme šunkovar a dusíme při teplotě 80 až 83 °C cca 2 hodiny (při větší hmotnosti masa déle, při menší kratší dobu). Teplotu vody pečlivě a pravidelně hlídáme teploměrem, pokud překročíme 90 °C, nebudeme mít dušenou šunku, ale vařené maso!



Hotovou šunku necháme v šunkovaru vychladnout, potom vyklopíme, vyndáme z obalu a můžeme servírovat. Tato šunka je zcela bez konzervantů, je vhodné ji zkonzumovat nejpozději během týdne a uchovávat v chladničce.

## Medová vánoční šunka I.

**Suroviny:** 1 kg dušené šunky vcelku, 1 vaječný žloutek, 1 lžice dijonské hořčice, 1 lžice plnotučné hořčice, 1 lžice medu, 1 lžice kukuřičné mouky, 1 lžice strouhanky, 10 hřebíčků

**Postup:** Předehřejeme troubu na 220 °C. Na horní straně šunky uděláme nožem několik šikmých, asi 1 cm hlubokých zářezů ve dvou směrech, vzniknou nám kosočtverce. Na pekáček dáme pečící papír a na něj položíme šunku. Smícháme obě hořčice, žloutek, med, mouku a strouhanku a vzniklou směsí potřeme pečlivě šunku ze všech stran. Nožem uděláme rovnoměrně rozmístěné malé zářezy a do každého zapícháme hřebíček. Pečeme 10 až 15 minut, dokud povrch šunky nebude křupavý. Vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Nakrájíme na plátky a podáváme.

## Medová vánoční šunka II.

**Suroviny:** 2 kg šunky od kosti (celý sval z vepřové kýty, nelisovaná), 200 g mrkve, 150 g celeru, 150 g kořenové petržele, 2 cibule, karotka, 250 g pomerančového džemu, 200 g medu, 2 ks celé skořice, 50 g dijonské hořčice, 10 kuliček nového koření, 8 kuliček černého pepře, sůl, 2 lžičky hřebíčků

**Postup:** Celer, mrkev a petržel pokrájíme na větší kousky. Do hrnce vložíme šunku, přidáme zeleninu, skořici, nové koření, pepř a vaříme při 80 °C asi hodinu. Šunku vyjmeme z hrnce, necháme trochu zchladnout, vršek šunky nařežeme našikmo v několika pruzích a do vzniklých kosočtverců zapícháme hřebíčky. Zeleninu vyndáme a přendáme do pekáčku.

Předehřejeme troubu na 160 °C.

Odlijeme si cca 250 ml vývaru, v něm rozmícháme džem, med a hořčici.

Šunku položíme k zelenině do pekáčku, povrch šunky potřeme medovo-pomerančovou směsí a pečeme cca 30 minut. Šunku podlijeme troškou vývaru. Během pečení několikrát přeléváme povrch šunky výpekem.

Podáváme s bramborovou kaší nebo se štouchanými bramborami.

# Džemy a želé s medem

## Čokoládovo-třešňový džem s medem

**Suroviny na 5 skleniček o objemu cca 240 ml:** 1 kg vypeckovaných třešní, 250 g medu, 100 g hořké čokolády, šťáva z jednoho citronu, 20 g citrusového pektinu, 50 ml vody

**Postup:** Skleničky na džem vypláchneme horkou vodou a dáme je do trouby při 80 °C na 20 minut sterilizovat. Nasypeme pektin do 50 ml teplé vody a necháme nabobtnat. Nastrouháme čokoládu. Vypeckované třešně rozmixujeme, nalijeme do hrnce, přidáme citronovou šťávu, za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3 minuty. Pak přidáme pektin a vaříme ještě 5 minut. Hrnc sundáme z plotny, vmícháme med a nastrouhanou čokoládu. Promícháme, aby se čokoláda dobře rozpustila, a ihned plníme do skleniček. Skleničky zavřeme víčkem a otočíme dnem vzhůru. Necháme vychladnout.



## Malinové želé tolárky s čokoládou

**Suroviny na 12 tolárků o průměru 4 až 4,5 cm:** 200 g malin (čerstvých nebo mražených), 45 g medu, 10 g želatiny v prášku, 1 čokoláda na vaření

**Postup:** Maliny nasypte do kastrůlku a pomalu zahříváme. Maliny samy pustí dostatek šťávy, nemusíme podlévat. Když jsou maliny teplé a pustí šťávu, přisypeme želatinu a stále promícháváme. Zahřejeme na 60 °C a odstavíme z plotny, promícháváme, dokud hmota nezchladne na 45 °C, a pak do ní vmícháme med. Nalijeme ve vrstvě 6 až 8 mm do připravených formiček (např. silikonové formičky na muffiny) a necháme ztuhnout. Rozehřejeme si čokoládu na vaření a na malinové želé nalijeme čokoládu tak, aby pokryla celý povrch želé. Necháme ztuhnout a vyklopíme z formiček.



**Pokud vám vadí zrníčka malin, použijte jen z malin vymačkanou malinovou šťávu. Stejně si můžete vyrobit tolárky z černého a červeného rybízu či borůvek.**

## Medové želé

**Suroviny:** 100 g medu, 80 g třtinového cukru, 30 g želatiny v prášku, 4 lžíce vody

**Postup:** Želatinu rozpustíme ve 2 lžících vody, necháme 15 minut bobtnat. Cukr nasypte do kastrůlku, zalijeme 2 lžícemi vody a za stálého míchání přivedeme k varu. Cukrový rozvar a med přilijeme k želatině, promícháme a po 5 až 10 minutách nalijeme do formiček. Necháme ztuhnout, vyklopíme.

## Meruňkový džem s medem

**Suroviny:** 1 kg meruňek, 300 g medu, 15 g pektinu

**Postup:** Meruňky vypeckujeme, každou polovinu ještě překrojíme. Odebereme asi čtvrtinu meruňek, ty nakrájíme na malé kousky a dáme stranou, zbylé meruňky nasypte do hrnce, malinko podlijeme vodou a přivedeme k varu. Vaříme, dokud se neodpaří cca třetina tekutiny. Mezitím si rozmícháme v trošce vody pektin a necháme ho nabobtnat. Do svařených meruňek přidáme pektin a dobře rozmícháme. Pak přisypeme na malé kousky pokrájené meruňky a na závěr med. Vaříme ještě cca 4 až 5 minut. Nahřejeme si umyté skleničky. Džem plníme do skleniček ještě horký, skleničky ihned uzavřeme víčkem, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

## Ovocné medové želé

**Suroviny:** 250 g rozmixovaného ovoce (jahody, černý rybíz, maliny, borůvky, ...), 3 lžice medu, 1 sáček želatiny v prášku, 2 lžice vody, 1 lžice citronové šťávy

**Postup:** Želatinu necháme nabobtnat ve 2 lžicích vody. Smícháme s rozmixovaným ovocem a zahříváme. Nevaříme! Do zahřáté směsi vmícháme med a citronovou šťávu. Nalijeme do formiček a necháme ztuhnout.

## Rajčatový džem s medem

**Suroviny na 4 skleničky:** 750 g nadrobno pokrájených rajčat, 2 šálky cukru krystal, 100 g medu, 100 ml vody, 10 lžic šťávy z citronu, 3 lžice vinného octa, 4 stroužky česneku, 1 kávová lžička nadrobno nasekaných sušených chilli papriček, 10 g pektinu, 10 lístků čerstvé bazalky nebo 1 kávová lžička sušené bazalky

**Postup:** Do hrnce nasype pokrájená rajčata, přidejte med, vinný ocet, citronovou šťávu, nadrobno pokrájený česnek, chilli papričky, vše lehce promíchejte a zalijte vodou. V misce smíchejte cukr s pektinem a vsype jej do hrnce s rajčaty. Hrncem přikryjte pokličkou nebo potravinovou fólií a nechte alespoň 6 hodin nebo do rána v chladničce. Směs zahřejte, přiveďte k varu a vařte 15 až 20 minut. Když začne houstnout, přidejte bazalku. Naplňte ještě horkou směsí skleničky, uzavřete víčky. V chladničce vydrží měsíc, pro delší skladování je vhodné uzavřené sklenice ještě sterilovat na 80 °C po dobu 30 minut v troubě.



**Hodí se ke slanému pečivu, na ozdobení slaných muffinů nebo k dochucení baget s kuřecím masem.**





# Likéry s medem

## Bezinkový likér

**Suroviny:** 0,5 kg zralých bezinek, 1 l rumu, 200 g medu, 3 tyčky skořice, 5 hvězdiček badyánu, 20 ks hřebíčku

**Postup:** Bezinky odstopkujte, kuličky zalijte rumem, přidejte med a koření a nechte při pokojové teplotě louhovat 3 až 4 týdny. Slijte přes sítko nebo plátýnko, uzavřete do lahví a uchovejte v chladu a temnu.



Vyzkousejte naložit bezinky místo do rumu do ginu, v tom případě vynechejte koření.

## Likér s ořechy

**Suroviny na 1 litr:** 400 ml brandy, 220 ml medu, 220 ml vody, 150 g vyloupaných vlašských ořechů, 1 kousek celé skořice, 3 hřebíčky, kůra z 1 pomeranče, kůra z 1 citronu, 1 vanilkový lusk

**Postup:** Vlašské ořechy krátce orestujeme na sucho na pánvi a necháme zchladnout. Vanilkový lusk podélně rozkrojíme. Do sklenice se širším hrdlem nalijeme brandy, vsypeme ořechy, přidáme všechny další suroviny a sklenici uzavřeme. Necháme v chladu a temnu 4 týdny. Můžeme konzumovat včetně ořechů nebo likér přes sítko a tkaninu scedit do lahve. Lépe chutná, když se ještě pár týdnů „uleží“.

## Likér z lipových květů

**Suroviny na 1,5 litru:** 1 l vodky, 500 ml vody, 300 g cukru, 200 g medu, 4 hrsti lipových květů

**Postup:** Svaříme vodu s cukrem na sirup. Do nádoby nasypane lipové květy a zalijeme je tímto sirupem, vodkou a medem.

Sklenici naplníme rozkvetlým lipovým květem, prolijeme alkoholem a necháme 14 dní stát na lince. Po 14 dnech alkohol slijeme, květy lehce vymačkáme a vše dolijeme vodou, kterou jsme svařili s cukrem.

## Medový vaječný likér

**Suroviny na 2 půllitrové láhve:** 5 žloutků, 300 g medu, 200 ml mléka, 1 plechovka zahuštěného mléka neslazeného (např. Tatra Classic 290 g nebo Tatra Grand 310 g), 300 ml rumu, 1 vanilkový lusku

**Postup:** Žloutky a mléko nalijeme do misky, přidáme vanilku (semínka z lusku) a nad vodní lázní šleháme, kontrolujeme teploměrem teplotu, aby nepřesáhla 80 °C, předejdeme tak vytvoření nevzhledných puců. Sundáme z vodní lázně a směs ještě pomalu mícháme a necháme zchladit na 46 až 45 °C, pak přidáme med. Můžeme ještě přecedit přes sítko, pokud se nám přece jen vytvořily nějaké sražené kousky. Pak přidáme kondenzované mléko a rum a vše ještě promícháme.



Nalijeme do lahví, uzavřeme a uchováme v chladničce. Likér je chutnější po 1 až 2 týdnech odležení, během té doby také ještě trošku zhoustne.

### Ostružinový likér

**Suroviny na 2 půllitrové láhve:** 3 hrsti ostružin, 0,7 l bílého rumu, 0,1 l červeného suchého vína, 230 g medu

**Postup:** Ostružiny pomačkáme, zalijeme rumem a vínem, přidáme med a louhujeme 3 až 4 týdny. Slijeme přes husté sítko nebo plátýnko, uzavřeme láhve a skladujeme v temnu a chladu.

### Šípkový likér

**Suroviny na 2 půllitrové láhve:** 0,75 l vodky, 4 hrsti šípků, 200 g medu

**Postup:** Šípky trháme po přemrznutí, když jsou měkké a sladké. Rozmačkáme je, zalijeme vodkou a medem a necháme louhovat 2 týdny. Scedíme přes husté sítko, papírový filtr do kávovaru nebo plátýnko, abychom odstranili kousky a hlavně bodlinky z vnitřku šípků, a nalijeme do lahví. Uzavřeme a uchováme v temnu.

### Vanilkový likér

**Suroviny:** 250 ml vody, 100 g třtinového cukru, 5 lžic medu, 2 vanilkové lusky, 0,5 l brandy

**Postup:** Do kastrůlku nalijeme vodu, vanilkové lusky podélně rozřízneme, vysypeme do vody semínka a jeden lusk přihodíme do vody. Přisypeme cukr a přidáme med, vše přivedeme k varu a vaříme 15 minut. Necháme vychladnout, vyjmeme vyvařený vanilkový lusk. Připravíme si litrovou sklenici, do ní vlijeme brandy a vychlazený roztok včetně černých vanilkových semínek. Do sklenice přidáme druhý rozříznutý vanilkový lusk a sklenici uzavřeme a uchováme v chladničce.

## Zázvorový likér

**Suroviny na 1 litrovou láhev:** 0,5 l brandy, 200 g medu, 100 g čerstvého zázvoru, 250 ml 100% jablečného džusu, špetka kardamomu

Polovinu zázvoru nakrájíme na drobné nudličky. Do sklenice nalijeme brandy, přidáme zázvor a uzavřené necháme týden na tmném místě louhovat. Během té doby můžeme párkrát protřepat.

Po týdnu brandy scedíme a odstraníme kousky zázvoru.

Pokrájíme druhou polovinu zázvoru. Do kastrůlku nalijeme jablečný džus a přidáme med a čerstvě pokrájený zázvor. Přivedeme k varu a hned sundáme z plotny. Necháme vychladnout a vychladlé smícháme s brandy. Láhev uzavřeme, zázvor můžeme v láhvi ponechat nebo po týdnu scedit.

## Zázvorový likér s vodkou

**Suroviny:** 0,7 l vodky, 150 g čerstvého zázvoru, 130 g medu, 1 citron

**Postup:** Zázvor nastrouháme. Citron oloupeme a nakrájíme na kousky. Do sklenice dáme kousky citronu, nastrouhaný zázvor, med a vše zalijeme vodkou. Sklenici přikryjeme čistou látkou a louhujeme 3 dny. Přecedíme přes sítko do lahve, uzavřeme a uskladníme.

