



*Vlašské  
ořechy*



# Nakládání „černé“ svatojánské ořechy



- 1 kg nezralých vlašských ořechů v zelené slupce (sběr během června)
- 1 l vody
- 1 kg cukru krupice
- 1 svitek skořice
- 3 ks hřebíčku
- 1 hvězdička badyánu
- ¼ lžičky vanilkového extraktu

Ořechy omyjeme a každý 3× propíchneme kovovou kuchyňskou jehlou. Nesmí se v nich tvořit ještě tvrdá skořápka, což bychom vpichem jehly poznali. Propíchané ořechy vložíme do porcelánové nebo skleněné mísy (nepoužívejte plastovou, obarvila by se). Zalijeme studenou vodou tak, aby byly všechny ponořené, a necháme stát při pokojové teplotě 3–4 týdny. Denně vodu měníme za čistou. Během této doby ořechy ztmavnou do hnědé barvy. Ztmavlé ořechy slijeme, propláchneme čistou vodou a necháme okapat. Cukr svaříme s vodou, vanilkovým extraktem a kořením na sirup. Vsypane do něj ořechy a 20–30 minut vaříme, až ořechy změknu (poznáme to pomocí vidličky). Necháme je v sirupu uležet do druhého dne.

Další den ořechy slijeme a sirup uchováme. Ořechy naskládáme do skleniček. Koření vyndáme ze sirupu, ten převaríme, necháme mírně zchladnout (aby nepopraskaly skleničky teplotním šokem) a zalijeme ořechy tak, aby nad hladinou zůstaly 2 cm místa. Otřeme okraje sklenice papírovou utěrkou a uzavřeme čistými suchými víčky. Postavíme na podložku do zavařovacího hrnce, zalijeme teplou vodou tak, aby hladina vody byla přibližně 2 cm nad vršky sklenic, ohřejeme na teplotu 85°C a sterilujeme při této teplotě 30 minut. Vyjmeme zavařovacími kleštěmi, ponecháme víčky nahoru a postavíme na chladné místo, kde kolem skleniček může proudit vzduch. Necháme vychladnout. Po vychladnutí zkontrolujeme, zda víčka přilnula. Pokud ne, zopakujeme sterilaci nebo uchováme v chladničce a spotřebujeme.

**Tip**

Černé ořechy krájíme na plátky a používáme k ozdobám ořechových dezertů a zmrzlinových pohárů. Mladé ořechy silně barví, proto je lepší pracovat s nimi v gumových rukavicích.



# Ořechovice z mladých ořechů



- 25–30 ks nezralých vlašských ořechů v zelené slupce (sběr během června)
- 1 svitek skořice
- 5 ks hřebíčku
- kůra z 1 chemicky neošetřeného pomeranče
- 1 l destilátu s obsahem alkoholu nejméně 40 % (např. vodka, brandy či jiná ovocná pálenka)
- 400 g cukru krupice
- 200 ml vody

Ořechy namočíme na hodinu do studené vody, potom je propláchneme čistou vodou a nakrájíme na 1 cm silná kolečka. Do třilitrové sklenice položíme na dno všechno koření a pomerančovou kůru. Zасыпeme nakrájenými ořechy a zalijeme alkoholem. Všechny ořechy musejí být ponořené, pokud vyčnívají, přilijeme trochu alkoholu navíc.

Sklenici zavřeme a postavíme na slunné místo (např. okenní parapet), kde ji necháme 4–5 týdnů.

Hotový macerát nejprve přecedíme přes cedník, abychom se zbavili ořechových plátek, a potom čistě přefiltrujeme přes filtrační papír (můžeme použít i kávový filtr).

Cukr zalijeme vodou a svaříme na sirup. Sirup necháme 15 minut zchladnout, potom ho smícháme s ořechovým macerátem a rozlijeme do likérových lahví. Uzavřeme a necháme alespoň 3 týdny uležet.

**Tip**

*Zbylé ořechové plátky můžeme prosypat cukrem a použít je na ozdobu zmrzlinových pohárů, podobně, jako černé ořechy z předchozího receptu. Skladovat je lze týden v chladničce. Mladé ořechy silně barví, proto je lepší pracovat s nimi v gumových rukavicích.*



# Ořechy v medu



- *vlašské ořechy*
- *med*

Vlašské ořechy vylouškáme, jádra naskládáme do skleničky a zalijeme medem. Sklenici uzavřeme a několikrát nakloníme na různé strany, aby se med dostal k ořechům ze všech stran a nebyly v něm bubliny.

**Tip**

*Ořechy v medu jsou chutným mlsáním i samotné (např. v některých oblastech Středomoří je dostávají darem novomanželé, aby dokázali symbolicky překonat hořkost ořechů/problémů sladkostí medu/vzájemné lásky), lze je však použít i do štrúdlu či na ozdobení sladkých kašů.*





# Mražené ořechy



- *čerstvé vlašské ořechy*

Mražení je vhodný konzervační postup v situacích, kdy nemůžeme ořechy dobře usušit ve skořápkách. Mrazit je ale třeba ořechy čerstvé hned po sklizni, a ne až po neúspěšném sušení, protože tehdy už mohou obsahovat počínající plísň.

Ořechy vylouškáme (je vhodné použít rukavice, čerstvé ořechy barví).

Plochý tác, který se vejde do mrazničky, pokryjeme papírem na pečení. Nasypeme na něj v jedné vrstvě vylouškaná jádra ořechů a necháme hodinu zmrazit.

Potom sesypeme do krabiček či uzavíratelných sáčků. Ze sáčků před uzavřením vymáčkeme vzduch. Postup zopakujeme s další dávkou ořechů, papír na pečení můžeme používat opakovaně.

**Tip**

*Výhodou mražených ořechů je, že narozdíl od vylouškaných ořechů skladovaných při pokojové teplotě nežluknou. Zmrazené ořechy můžeme použít stejným způsobem jako ty čerstvě vylouškané, do pečiva i dezertů. Pro přímou konzumaci je vhodné nechat je rozmraznout v lednici, aby se na nich při pokojové teplotě nesrážela vlhkost.*