

RECEPTI

Pa jurki diši



1. JURKIN SIRUP IN MARMELADA

VIR: <https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/jurkin-sirup-marmelada-iz-jurke>

Jaz kuham sirup in marmelado hkrati. Najprej skuham sok in iz ostankov, marmelado.

Sestavine za SIRUP IZ GROZDJA:

na liter iztisnjenega soka iz jurke

1 kg sladkorja (odvisno od sladkosti grozdja)

1 žlica citronske kisline

Postopek

Grozdje operemo in osmukamo jagode. Zelene in gnile jagode odstranimo. Jaz vsak grozd posebej operem pod tekočo vodo in jagode sproti smukam v posodo, kjer se bo kahal sok. Nič hudega, če bo med jagodami tudi kaj vode. Jagode vsaj ne bodo na suhem, ko se bodo začele kuhati.

K jagodam dodamo sladkor. Lahko je to rjavi sladkor, po želji. Količino sladkorja prilagodimo sladkosti grozdja

Vse skupaj kuhamo na 85 stopinj, kakšnih 10 minut, da se jagode zmehčajo in sladkor stopi. Ne kuhamo do vretja, ampak samo toliko, da sok pasteriziramo. Torej da sok ohrani čim več vitaminov, sploh kar se tiče vitamina C. Vsake toliko premešamo.

Ko jagode popokajo, s paličnim mešalnikom ali pasirko jagode malo spasiramo.

Nad vrčem si pripravimo večje cedilo skozi katerega prvič precedimo spasiran sok grozdja. Preostanek shranimo za marmelado, vroč sok pa še enkrat precedimo z manjšim cedilom in nalijemo v vroče steklenice.

Steklenice neprodušno zapremo in jih zavijemo v odejo v več plasteh, da se sirup počasi ohladi. To lahko traja tudi 24 ur. Sirup hranimo v hladnem in temnem prostoru, po odprtju steklenice pa v hladilniku.

Steklenice seveda prej operemo in jih damo na 110 stopinj za 10 minut sterilizirat v pečico. Pri 110 stopinjah se uničijo namreč vse bakterije in spore, ki bi bile morebiti prisotne. Enako storimo tudi z zamaški. Zamaške dam jaz zraven steklenic v ognjevarno posodico. Po 10 minutah pečico ugasnemo, steklenice pa sproti jemljemo iz pečice, da ostanejo vroče in da ni velike temperaturne razlike, ko točimo vroč sok. Sicer se zna zgoditi, da steklenice popokajo.

Po tem, ko smo shranili sok, iz gostega preostanka pripravimo marmelado.

Sestavine za MARMELADO IZ GROZDJJA:

na 500 g jurke oz. ostanka

250 g želirnega sladkorja (3:1)

konjak

Postopek kuhanja marmelade je precej podoben kuhanju sirupa. Uporabimo le nekoliko več želirnega sladkorja, ker je zadeva precej "tekoča". Zaradi debelih in trdih koščic, namreč skozi pasirko ali cedilo ne moremo spraviti lupine, ki bi marmelado zgostila.

Preostanek s pomočjo žlice potiskamo skozi cedilo. Nekoliko lažje in precej hitreje je, če imamo pasirko.

Za dodaten okus lahko med kuhanjem dodamo kakšen štampri konjaka.

Če je masa še vedno zelo mehka, tekoča, jo malo pokuhamo. Na koncu vmešamo želirni sladkor (3:1), in pokuhamo po navodilu na embalaži. Čeprav je marmelada še mehka, se bo v kozarčkih, ko se ohladi, stisnila.

Kozarčke prav tako steriliziramo v pečici na 110 stopinj in jih še vroče napolnimo z vročo marmelado. Robove kozarca po polnjenju očistimo s papirnato servieto, saj se iz tistega zelo rade razvijejo plesni. Kozarce pokrijemo in jih zavijemo v odejo, da se počasi ohlajajo.

Čez čas lahko v kozarčku marmelade nastane vinski kamen. Zato jaz marmelado, sploh če ju uporabim v sladicah, tortah, prej potisnem skozi cedilo.

2. JURKIN ŽELE S PIŠKOTI IN KREMO V KOZARČKU

VIR: recept smo pripravili učenci IP Sodobna priprava hrane

Sestavine:

- Polnozrnati ali navadni piškoti
- Mascarpone sir
- mleko
- Jurkin sok
- Želatina

Postopek:

1. Najprej se lotimo priprave piškotnega dna. Piškote na drobno zmeljemo in damo na dno kozarca.
2. Mascarpone sir premešamo in dodamo malo mleka ali sladke smetane, da postane bolj mazav.
3. Nadevamo ga na piškotno dno.
4. V jurkin sok, ki smo ga jeseni shranili v zamrzovalno skrinjo, zakuhamo želatino in počakamo, da se nekoliko ohladi.
5. Vlijemo na plast mascarpone sira in počakamo, da se strdi.
6. Ponudimo ohlajeno.

Sladica je zelo okusna, osvežilna in nas tudi srede zime popelje v čarobne občutke jeseni.



Fotografija: arhiv IP Sodobna priprava hrane

3. ČOKOLADNI PRALINEJI Z JURKO

Sestavine:

- temna čokolada
- maslo
- bela čokolada
- jurkin žele

Postopek:

1. Nad vodno kopeljo stalimo čokolado, ki smo ji dodali malo masla.
2. Vlijemo v poljubni silikonski modelček, tako, da zapolni približno polovico prostora.
3. V tem času pripravimo jurkin žele.
4. Na čokolado v modelčku nalijemo tanko plast jurkinega želeja.
5. Počakamo, da se strdi.
6. Po želji lahko na to plast dodamo še belo čokolado.
7. Za nekaj ur postavimo v hladilnik.

Sladica je pripravljena, enostavna za postrežbo, njen okus bo očaral prav vsakega.



Fotografija: arhiv IP Sodobna priprava hrane

4. DOMAČ PUDING IZ JURKE

<https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/domac-puding-iz-jurke/21375/>

SESTAVINE - količina: za 6 oseb

7 dl jurkinega soka
5 dl
mleka
100 g ostre moke

POSTOPEK

1. Za puding zavremo mleko, dolijemo jurkin sok, v katerega smo prej vmešali moko. Počakamo, da zavre in na majhnem ognju ob mešanju kuhamo še kakšnih 5 minut. Po potrebi dosladkamo.
2. Še vročega vlijemo v lončke in počakamo, da se shladi. Odlično se ujame z vanilijevim sladoledom.

5. KOLAČKI Z RDEČIM GROZDJEM, METO IN SLADOLEDOM

<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/kolacki-z-rdecim-grozdjem-meto-sladoledom/>



SESTAVINE

- domače rdeče grozdje
- testo za palačinke po lastnem receptu (klasično, iz kokosovega mleka, sojinega ...)
- rum, vaniljeva aroma, rjavi sladkor, metini listi

PRIPRAVA

1. Pečico vključimo na 200 stopinj.
2. Pripravimo testo za palačinke in vanj vmešamo vaniljevo aromo in rjavi sladkor.
3. Modelčke, ki naj bodo plitki kot na primer za creme brulee, dobro naoljimo in po vsej površini potresemo z moko.
4. Do 3/4 jih napolnimo s testom, nato v vsakega dodamo 9 do 12 grozdnih jagod.
5. Napolnjene modelčke postavimo v pečico za 20 minut.
6. Pečene kolačke pustimo nekaj časa v modelu, da se malo ohladijo, tako jih bomo z lahkoto preložili na servirne krožnike.
7. Ponudimo tako, da na vrh kolača dodamo kepico sladoleda in po želji še malo stepene sladke smetane.

6. JURKINA ZLEVANKA

SESTAVINE: količina - pekač

Za peko peciva:

300 g moka
200 g sladkorja
1 vaniljev sladkor
1 pecilni prašek
1,5 dl mleka
1,5 dl olja
2 jajci



Sestavine za nadev:

400 g temnega domačega grozdja
(grozd prerežemo do 1/2 in pečko odstranimo)

POSTOPEK

Priprava peciva:

1. V posodi s kuhlenco zamešamo moko, sladkor, vaniljev sladkor in pecilni prašek. Nato na sestavine zlijemo mleko, olje in razbijemo dve jajci. Vse skupaj zamešamo v gladko testo.
2. Za pripravo peciva z jurkinimi jagodami (lahko so zamrznjene), gladko testo zlijemo v pooljen in pomokan pekač. Jurkine jagode posujemo po vrhu in jih rahlo potisnemo v testo.
3. Pri pripravi peciva z ringlojem, 1/2 ringlojev, narezanih na osminke, vmešamo v gladko testo in zlijemo v pooljen in pomokan pekač, 1/2 ringlojev pa posujemo po vrhu in jih rahlo potisnemo v testo.
4. Pri pripravi peciva z domačim temnim grozdjem grozde narahlo vmešamo v gladko testo in vse skupaj zlijemo v pooljen in pomokan pekač.
5. Pečico segrejemo na 150 stopinj in pecivo s sadjem pečemo približno 45 minut. Pecivo je gotovo takrat, ko ga prebodemo z vilicami in se testo ne pilepi na vilice.
6. Preden pecivo s sadjem postrežemo, ga posujemo s sladkorjem v prahu.

7. GROZDNA POGAČA

VIR: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/grozdna-pogaca/13036/>

SESTAVINE za krhko testo:

45 dag moke
20 dag margarine (zmehčane)
9 dag sladkorja
sok 1/2 limone
ščepl soli
2rumenjaka
3 žlice kisle smetane

SESTAVINE za nadev:

1 kg grozdja (najboljša je jurka)

SESTAVINE za preliv:

1/2 l kisle smetane
12 dag sladkorja
2 žlici drobtin
1 jajce

sladkor v prahu za posipanje peciva

POSTOPEK

Testo dobro pregnetemo, ga 2x razvaljamo in ponovno zložimo. Počiva naj pol ure. Ponovno ga razvaljamo na 1 cm debelo in ga damo v pomaščen pekač. Potresemo ga z grozdnimi jagodami in prelijemo s prelivom. Pogačo pečemo dobre 1/2 ure na 200 stopinj oziroma odvisno od pečice. Ko je pecivo pečeno, ga potresemo s sladkorjem v prahu.

8. ZAVITEK Z GROZDJEM

VIR: <https://skuhajmosi.kmeckiglas.com/post/196362/zavitek-z-grozdjem>

Sestavine za vlečeno testo:

250 g moke,
1 žlica olja,
1 rumenjaka,
ščepec soli,
125 ml vode;

Sestavine za namaz:

100 g kisle smetane,
30 g krušnih drobtin,
1 jajce;

Sestavine za nadev:

400 g belega grozdja,
30 g sladkorja,
1 zavitek vaniljevega sladkorja,
10 ml ruma,
malo cimeta,
30 g biskvitnih drobtin,
nastrgana pomarančna lupinica.

Priprava

Naredimo namaz: jajce dobro razžvrkljamo, dodamo kisló smetano in drobtine ter dobro premešamo.

Potem naredimo nadev: grozdje operemo, jagode prerežemo na polovico in očistimo pečk. Dodamo sladkor, vaniljev sladkor, rumi, cimet, pomarančno lupinico in drobtine ter premešamo.

Testo tanko razvlečemo na pomokanem prtú, debelejšé robove obrežemo. Dve tretjini testa premažemo z namazom iz kisle smetane in nato enakomerno razporedimo nadev. Nadevano testo zavijemo in zavitek prestavimo na pomaščen pekač. Premažemo ga s sladko smetano in pečemo 30 minut pri 200 stopinjah Celzija.

9. GROZDNI SLADOLED

<http://mamagaja.si/super-nasveti/gurmanske-izkusnje-in-razvade/item/grozdni-sladoled>

Iz domačega grozdja lahko pripravimo številne okusne dobrote. Mi smo se sladkali že z marmelado, sokom in pito, zdaj pa si pripravimo še sladoled.

Grozdje operemo, jagode damo v mikser in jih dobro zmešamo. Sok precedimo, po želji dodamo Agavin sirup in prelijemo v modelčke za lučke (ali v plastične lončke in v sredino postavimo palčko).

Sladoled za nekaj ur postavimo v zamrzovalnik in kmalu se sladkamo z grozdnim sladoledom.



Še nekaj idej iz spleta, ki jih nismo vključili v Kuharsko knjigo:

VIRI: <https://www.gurman.eu/recepti/recepti-za-sladice-in-slane-jedi-iz-grozdja-37448>

SLANE JEDI

- piščanec v kremni omaki z grozdom,
- solata iz kislega zelja in grozdja,
- rženi kruh z grozdom in lešniki,
- solata z ananasom, grozdom in piščancem,
- kolač z grozdom in vinom,
- argentinska sadno-zelenjavna obara,
- jogurtova torta z grozdom,
- sadno-zelenjavni napitek,
- marmelada iz belega grozdja,
- kuskus s sadjem in lešniki,
- napitek iz grozdja in melone,
- sadni lonček z jogurtom,
- smoothie iz grozdja in sliv,
- v bučnih semenih spanirani puranji zrezki in pečeni v pečici s pečenim krompirjem in jurkino marmelado,
- ameriška grozdna omaka
- brodet iz giric in grozdja
- češnjavci in grozdje v solati
- grozdna solata s kozjim sirom
- jagnječji ragu z grozdom
- melonin karpačo z grozdom in pekorinom
- pečena piščančja bedrca z belim grozdom, česnom in timijanom
- pečeni krompir s čebulo, hruškami in belim grozdom (na fotografiji)
- pijano rdeče grozdje v janeževem žganju
- zelena solata z ementalcem in sadjem

SLADKE JEDI

- babičin grozdni kolač z mandlji
- čokoladna pita s kremo iz črnega grozdja
- grozdna marmelada
- grozdna marmelada s timijanom
- grozdni mafini z rozinami
- grozdni sirup
- grozdni zavitek
- izabelina marmelada
- koruzni kolač s črnim grozdem
- lahek grozdni kolač s pudingom
- lubenica z mariniranim sadnim nadevom
- marelice, grozdje in jabolka v solati
- pečene fige s črnim grozdem
- sadna solata po perzijsko
- sadna solata z orehi
- vanilijev sladoled z vročim grozdem

Izboljšanje

Improvizirajmo. Grozdje najbolje odišavljam z (abecedno): kisom (balzamični, beli vinski, šerijev), limonovo lupinico, medom, oljčnim oljem ali/in s peteršiljem.