

Obsah

Úvod	2	Opilý františkán	40
Hlavní jídla		Bramborový mřížkový koláč s meruňkami	41
Vepřový bůček s meruňkami	4	Dort Florida	42
Vepřové karé s meruňkami	6	Mrkvové taštičky s meruňkami	43
Hovězí maso s meruňkovou omáčkou	8	Buchta z meruněk	44
Kuřátko na sušených meruňkách	10	Koláče s tvarohovou náplní a s meruňkami	45
Vepřová roláda s meruňkovou a pórkovou náplní	12	Chutůvky	
Kachna s nádivkou z meruněk a mandlí	14	Meruňky plněné nivou	46
Sokolský vepřový guláš na meruňkách	16	Meruňkové čatní	47
Rýžový nákyp s meruňkami	18	Meruňková marináda	48
Meruňková žemlovka	20	Meruňkový Termix	49
Nudle s tvarohem a meruňkami	22	Meruňková marmeláda	50
Meruňkové knedlíky z odpalovaného těsta s tvarohovým přelivem	24	Meruňový kompot	51
Meruňkové knedlíky z bramborového těsta	26	Dětská meruňková výživa	52
Tvarohové knedlíky s meruňkami	28	Polévky	
Sladkosti		Meruňková polévka	53
Meruňky v rohlíku	30	Pálení meruňkovic	54
Smažené meruňky	31	O meruňkách	56
Šátečky z listového těsta s pudinkem a meruňkami	32	O Velkých Pavlovicích	59
Linecký koláč s tvarohem a meruňkami	33	Meruňkový olej	60
Meruňkový štrůdl	34		
Vrstvená bábovka s tvarohem a meruňkami	35		
Řezy s meruňkovým krémem	36		
Dunajské vlny	37		
Jogurtový koláč s meruňkami	38		
Tvarohový dort s meruňkami	39		



Milí čtenáři,

dostává se Vám do rukou brožura meruňkových receptů, která je výsledkem úsilí vedení Města Velké Pavlovice a několika ochotných žen, bez jejichž času a práce by tato kuchařka nikdy nevznikla.

Myšlenkou pro vznik meruňkové kuchařky byla příprava projektu „Po stopách vína, meruněk a folklóru“ podpořeného z Fondu malých projektů jižní Morava – Dolní Rakousko v rámci programu „Cíl 3- Evropská územní spolupráce Rakousko- Česká republika 2007–2013“. Vydáme-li se po stopách vína, meruněk a folklóru, pak zjistíme, že v této oblasti mají jižní Morava a Dolní Rakousko mnoho společného. Cílem projektu je formou vzájemné spolupráce podpořit mimo jiné i pěstování, zpracování a odbyt meruněk.

„Ve Velkých Pavlovicích dozrály meruňky“. Může to být nepodstatnou informací, kdyby ovšem nešlo právě o Velké Pavlovice, největší meruňkovou oblast v České republice. Malé městečko na jižní Moravě leží v krajině, která je v poslední době známá nejen cyklistickými stezkami, ale od nepaměti i vinicemi, dobrým vínem, dobrým jídlem a pěstováním meruněk.

Meruňka jako ovocný druh pochází z Asie. Vyhovuje jí zvlněný terén, svahy odvrácené od jihu, bohatá, úrodná černozem vyvinutá na spraši, která obsahuje dostatek vápníku. K tomu patří dostatek slunce a tepla. Tyto faktory dávají meruňkovým plodům z těchto oblastí jedinečnou kvalitu v barvě, chuti, vůni, velikosti a obsahu nutričních látek.

Vrátíme-li se do Velkých Pavlovic, jedná se o tratě Ostrovce a Padělky, kde jsou pro pěstování meruněk dobré podmínky. Pečlivým výběrem šlechtitelé ovoce vytvořili typ meruňky, která se ve Velkých Pavlovicích pěstuje už 150 let.

Na rozšíření, popularizaci a zušlechťování odrůdy Velkopavlovické meruňky mají velký podíl vrchní zemský zahradník Josef Matoušek z Podivína, řídící učitel velkopavlovické školy Alois Václav Horňanský a ovocnářský odborník Karel Kamenický. Za jejich zásluhy o Velkopavlovickou meruňku jim byla věnována pamětní deska, která je umístěna na radnici města.

Velké Pavlovice jsou typické jarní hořkou vůní bíle kvetoucích sadů, stejně jako oranžově svítícími plody na stromech v létě. V posledních letech se nad meruňkovými sady vznášá otázka, zda toto ovoce obstojí v konkurenci nebo podlehe dovozu ovoce ze zahraničních pěstitelských oblastí. V každém případě je jisté, že ve Velkých Pavlovicích bude meruňka Velkopavlovická pěstována pro svou jedinečnou chuť a barevnost i nadále a bude spolu s vinohrady dotvářet typický kolorit města.

Tyto recepty jsou jedny z mnoha. Jistě Vám však zachutnají ať už s meruňkami z vlastní, či sousedovy zahrady. Pak už bude záležet jenom na Vás, jací jste fajnšmekři, zda-li dáte na tradiční knedlíky s meruňkami nebo ochutnáte jejich netypickou kombinaci s masem. Ve Velkých Pavlovicích však máte záruku, že meruňkový koláč, marmeláda nebo pálenka budou vonět a chutnat přesně tak, jak mají.

Dobrou chuť Vám přejí Velkopavlovičtí



Vepřový bůček s meruňkami



HLAVNÍ
JÍDLA



Ingredience:

1 kg nízkého vepřového bůčku
300 g sušených meruňek
sůl
100 g rozinek
2 lžičky nakrájených mandlí
1 lžička másla

1 lžička sladké smetany
100 g strouhanky
1 lžička nasekané petrželky
mletý pepř
sádlo

Postup přípravy:

Vykostěný bůček naklepeme, osolíme, opepříme. Sušené meruňky uvaříme do měkka. Nakrájíme je na malé kousky, smícháme se strouhankou osmaženou na másle, přidáme rozinky, které jsme namočili ve vodě na 10 minut, nakrájené mandle, petrželku a smetanu. Osolíme a vše důkladně promícháme. Směs pokryjeme plát bůčku, svineme ho, převážeme nití, mírně osolíme, vložíme do pekáčku na rozehřáté sádlo, podlijeme a upečeme do měkka a do růžova. Během pečení přeléváme vypečenou šťávou nebo vodou.

Poznámky:

Vepřové karé s meruňkami



Ingredience:

400 g vykostěného vepř. karé	2 lžíce cukru
sůl	8 meruňek
olej	lžička strouhaného zázvoru
zázvor	mletý bílý pepř
2 cibule	lžíce meruňkového džemu
3 stroužky česneku	lžíce kukuričného škrobu
špetka safránu	

Postup přípravy:

Maso umyjeme, nakrájíme na plátky, osušíme, posolíme a vložíme do misky. V oleji rozmícháme nastrouhanou cibuli, prolisovaný česnek a safrán. Směsí zalijeme maso a dáme na dvě hodiny uležet na chladné místo.

Mezitím na pánvi zkaramelizujeme cukr, zalijeme 250 ml vody, přidáme umyté, vypeckované, na menší kousky nakrájené meruňky, zázvor, pepř a asi deset minut vaříme. Přidáme džem, škrob rozmíchaný ve vodě a necháme přejít varem.

Odležené maso ohrilujeme z obou stran ve vyhřáté troubě, dáme na talíře, polijeme omáčkou a podáváme s rozinkovou rýží.

Poznámky:

Hovězí maso s meruňkovou omáčkou



Ingredience: (pro 4 osoby)

800 g hov. zadního vcelku
300 g čerstvých meruněk
200 g anglické slaniny vcelku

pepř
olej
sůl
lžíce kukuřičného škrobu

Postup přípravy:

Hovězí maso omyjeme pod studenou tekoucí vodou, pak ho osušíme, dlouhým úzkým nožem do něj uděláme několik otvorů, polovinou slaniny nakrájené na proužky hovězí maso prošípkujeme. Maso osolíme, okořeníme pepřem a ze všech stran opečeme, podlijeme vodou a pod pokličkou dusíme asi 90 minut. Měkké maso vyjmeme a uchováme teplé, výpek svaříme na polovinu. Zbývající slaninu nakrájíme na kostičky, meruňky omyjeme, osušíme, vypeckujeme a nakrájíme na měsíčky. Na troše oleje orestujeme kostičky slaniny, přidáme meruňky a opečeme je. Směs přidáme do výpeku z masa a dochutíme solí a pepřem. Plátky masa podáváme přelité meruňkovou omáčkou s bramborovým knedlíkem nebo jinak upraveným bramborem.

Poznámky:

Kuřátko na sušených meruňkách



Ingredience:

1 kuře	50 g másla
100 g sušených meruněk	3 polévkové lžíce olivového oleje
100 g sušených fíků	1 polévková lžíce meruňkového džemu
100 g sušených datlí	3 lístky šalvěje
1 dcl bílého dezertního vína	sůl
2 karotky	olej
50 g vlašských ořechů	pepř

Postup přípravy:

Z kuřete odřízneme stehna a přepůlíme je v kloubu. Prsa i s kůží vyřízneme od kosti a každé rozpůlíme. Maso osolíme a opepríme.

Do pekáčku naskládáme připravené maso, přidáme na kousky nakrájené karotky, sušené ovoce, kousky másla, ořechy a lístky šalvěje a vše polijeme vínem rozmíchaným s džemem. Pokapeme olivovým olejem, osolíme a opepríme.

Kuře pečeme v troubě rozpálené na 190 °C asi 50 minut. Maso občas promícháme s ovocem a zeleninou a přelijeme výpekem. Ihned po dopečení rozdělíme kuře na talíře, doplníme upečeným ovocem a podáváme, např. s dušenou rýží, bramborovými kroketami nebo máslovými noky.

Poznámky:

Vepřová roláda s meruňkovou a pórkovou náplní



Ingredience:

2000 g libové krkovičky	1 stroužek česneku
30 g másla	2 lžičce grilovacího koření
125 g sušených meruněk	1 lžičce soli
2 větší pórký	

Postup přípravy:

Krkovičku podélně nařízneme, aby z ní vznikl plát. Do mikrovlnné trouby dáme máslo, rozdrčený česnek, na plátky nakrájený pórek a ohříváme 5 minut. Prebytečnou tekutinu scedíme. Potom dáme do mikrovlnné trouby meruňky, přelijeme horkou vodou a ohříváme 3 minuty. Vodu scedíme. Pórkovou směs rozprostřeme rovnoměrně na osolený masový plát, poklademe půlkou meruněk řeznou stranou dolů. Zabalíme maso do roličky a převážeme provázkem, vždy asi po 3 cm. Celou roládu posypeme grilovacím kořením.

Předěláme do pekáčku, mírně podlejeme, přikryjeme alobalem a pečeme v troubě při 180 °C asi hodinu nebo do změknutí. Před dopečením alobal odstraníme a ještě necháme chvíli péct.

Poznámky:

Kachna s nádivkou z meruněk a mandlí



Ingredience:

1 kachna	2 lžičky solamylu
1 houska	citronová šťáva
125 ml mléka	1 lžíce mandlových lupínek
250 g meruněk (mohou být sušené)	sůl
1 vejce	bílý pepř
½ lžičky mleté skořice	250 ml masového vývaru
100g slaniny	

Postup přípravy:

Kachnu opláchněte, osušte, osolte a opepřete. Housku nakrájejte na kostičky, zalijte mlékem a vymačkejte. Meruňky rozkrájejte na kousky, smíchejte s houskou, vejcem a skořicí. Nádivkou naplňte kachnu, uzavřete ji špejlemi nebo zašijte. Položte na pekáč vyložený plátky slaniny, podlijte trochou vývaru a dejte do vyhřáté trouby. Pečte při 200 °C do měkka (během pečení zmírněte teplotu na 180 °C) a občas podlévejte vývarem. Když je kachna měkká, vyndejte ji, solamyl rozmíchejte ve zbylém vývaru nebo vodě a smíchejte s vypečenou šťávou. Omáčku nechte přejít varem a dochutte solí a citronovou šťávou. Opražte mandlové lupínky a před podáváním jimi kachnu posypte. Omáčku podávejte zvlášť. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo rýže.

Poznámky:

Sokolský vepřový guláš na meruňkách.



Ingredience:

1 kg vepřové plece	8 dcl vývaru nebo vody
0,5 kg cibule	pepř
20 dkg vypeckovaných meruňek	česnek – 4 až 6 stroužků
3 dkg mleté papriky	majoránka
2 dkg soli	hladká mouka
12 dkg vepřového sádla	feferonka a cibule na ozdobení

Postup přípravy:

Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme a potřeme čerstvě utřeným česnekem. Vše promícháme a necháme 24 hodin uležet v chladnu. Cibuli nakrájíme a dusíme do zlatova, přidáme mletou papriku a necháme zpěnit, hned přidáme maso a nadrobno nakrájené meruňky. Maso necháme zatáhnout a zalijeme vývarem. Vaříme do měkka. Poté zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě a povaříme. Nakonec přidáme majoránku a 1 až 2 stroužky utřeného česneku na dochucení. Na talíři dozdobíme feferonkou a cibulí.

Poznámky:

Rýžový nákyp s meruňkami



Ingredience:

30 dkg rýže
1 l mléka
10 dkg másla

10 dkg mletého cukru
+ 10 dkg do sněhu
4 vejce

Postup přípravy:

Rýži uvaříme v osoleném mléce a necháme vychladnout. Utřeme máslo se žloutky a cukrem, přidáme rýži a sníh ze 2 bílků. Formu vymažeme a vysypeme strouhankou nebo kokosem.

Nalijeme polovinu rýže, proložíme kompotovanými meruňkami a dolijeme zbytek rýže. Nahoru dáme sníh s cukrem. Pečeme 25–40 minut na 180 °C.

Poznámky:

Meruňková žemlovka



Ingredience:

8 rohlíků	750 g meruňkového kompotu nebo
450 ml mléka	700 g čerstvých meruněk
2 vejce	250 ml kysané smetany
120 g krupicového cukru	máslo na vymazání formy

Postup přípravy:

Smícháme mléko, vejce a cukr, ve směsi namáčíme rohlíky nakrájené na kolečka a vystyláme jimi dno zapékací misky vymazané máslem. Druhou vrstvu tvoří okapané kompotované nebo oloupané čerstvé meruňky, ty potřeme zakysanou smetanou. Horní vrstvu tvoří opět namočená kolečka rohlíků. Takto připravenou žemlovku vložíme do trouby rozehřáté na 170 °C, pečeme asi 40 minut, dokud nebude povrch žemlovky krásně zlatavý. Místo rohlíků můžeme použít také vánočku.

Poznámky:

Nudle s tvarohem a meruňkami



Ingredience:

1 balíček nudlí

1 balíček tvarohu na strouhání
meruňkový kompot

máslo na podlití
moučkový cukr

Postup přípravy:

Nudle uvaříme v osolené vodě a slijeme. Na talíři na ně poklademe dílky z kompotovaného ovoce (množství podle chuti), posypeme nastrouhaným tvarohem a podlijeme rozpuštěným máslem. Nechceme-li tolik tuku, můžeme místo másla nalít na nudle ohřátou šťávu z kompotu.

Poznámky:

*Meruňkové knedlíky
z odpařovaného těsta
s tvarohovým přelivem*



Ingredience:

¼ l mléka
20 dkg hrubé mouky
6 dkg másla
2-3 vejce
sůl

malé meruňky
marcipán
tvaroh
cukr

Postup přípravy:

Mléko, sůl a tuk přivedeme k varu, přidáme mouku a povaříme do zhoustnutí. Necháme vychladnout, zamícháme vejce, vyklopíme na vál a vypracujeme v hladké těsto. Z meruňek vyloupneme pecku a nahradíme kuličkou z marcipánu. Těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm, nakrájíme na čtverce a tvoříme knedlíky, které vaříme v osolené vodě tak dlouho, až vyplavou na povrch. Knedlíky podáváme s tvarohovým přelivem, který vznikne smícháním tvarohu, cukru a mléka.

Poznámky:

Meruňkové knedlíky z bramborového těsta



Ingredience:

400 g vařených brambor
150 g hrubé mouky
30 g másla
+ 50 g pod housku
+ 80 g na podlití

1 vejce
150 g strouhané housky
120 g práškového cukru
600–1000 g meruněk

Postup přípravy:

Ve slupce uvařené brambory oloupeme a prolisujeme. K napůl vychladlým bramborám přidáme mouku, sůl, máslo, vejce a vypracujeme v hladké těsto. To rozválíme na pomoučeném vále a rozkrájíme na čtverce. Do každého čtverce vložíme očištěnou zralou meruňku, všechny rohy přes meruňku přeložíme, stlačíme a zformujeme knedlík. Připravené knedlíky dáme do vařící slané vody a vaříme asi 5 minut. Uvařené knedlíky vybereme děrovanou vařečkou, necháme okapat vodu a polijeme je rozpuštěným máslem. Potom je posypeme upraženou strouhanou houskou a práškovým cukrem.

Poznámky:

Tvarohové knedlíky s meruňkami



Ingredience:

1 kg plnotučného tvarohu
16 lžic dětské krupice

2 vejce
meruňky

Postup přípravy:

Tvaroh, krupici a vajíčka smícháme dohromady a uhněteme. Ze vzniklé směsi oddělujeme kousky, do kterých vkládáme vypeckované meruňky a vytvoříme kuličky.

Tvarohové kuličky dáme do vařící vody a necháme vařit asi 3 minuty. Jakmile vyplavou na povrch, vyndáme a propíchneme špejlí. Hotové kuličky můžeme posypat praženou strouhankou s mletým cukrem, popřípadě pokapat rozmixovanými meruňkami, které také přisladíme mletým cukrem.

Poznámky:

Meruňky v rohlíku

SLADKOSTI

Ingredience:

rohlíky
meruňky (kompotované)
vejce
olej
cukr moučka
vanilkový cukr
tvářoh

Postup přípravy:

Použijeme hladké rohlíky (i 2-3 dny staré), podélně je rozpálíme a částečně vydlabeme. Vždy jednu půlku naplníme tvarohem a vložíme tři půlky meruněk, rohlík dobře uzavřeme. Obalíme celý v rozšlehaném vajíčku a na oleji krátce ze všech stran osmažíme. Hotový a teplý rohlík obalíme v moučkovém cukru jako kobličku, uprostřed rozpálíme a podáváme.



Smažené meruňky

Ingredience:

½ kg meruněk
¼ l mléka
200 g polohrubé mouky
2 vejce
1 vanilkový cukr
100 g cukru krupice
rum
špetka soli

Postup přípravy:

Připravíme si těstíčko – v mléce rozšleháme vejce, mouku, rum, vanilkový cukr a sůl. Půlky meruněk posypeme cukrem, obalíme v těstíčku a smažíme dozlatova. Podáváme horké, sypané moučkovým cukrem.



Šátečky z listového těsta s pudinkem a meruňkami

Ingredience:

2 chlazená listová těsta
1 l mléka
2 vanilkové pudinkové prášky
100-150 g cukru krystal
25 zralých meruněk
1 žloutek

Postup přípravy:

Z mléka a pudinkových prášků uvaříme pudink a necháme ho za občasného míchání vychladnout. Meruňky rozpůlíme a vypeckujeme. Vyválíme listové těsto, rozkrájíme na čtverečky, plníme pudinkem a meruňkou a zabalíme do tvaru šátečku. Šátečky přeneseme na vymazaný plech (nebo na pečicí papír) a potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova.



Linecký koláč s tvarohem a meruňkami

Ingredience:

těsto:

120g tuku (máslo/Hera)
60 g cukru
180 g hladké mouky
1 žloutek
1 lžička citr. šťávy
1 lžička vody
špetka prášku
do pečiva

náplň:

500 g měkkého
tvarohu
2 dcl mléka
150 g cukru
1 vanilkový cukr
1 balíček vanilk.
pudinku
2 vejce
500 g meruněk
(i kompotované)

Postup přípravy:

Do mouky s práškem do pečiva přidáme tuk, rozsekáme nožem, přidáme ostatní přísady a vypracujeme hladké těsto. To vyválíme a předěláme na vymazaný a moukou vysypaný plech tak, aby byly okraje zvyšené. Uložíme do chladu a za půl hodiny zapečeme ve středně vyhřáté troubě. Tvaroh smícháme s mlékem, pudinkovým práškem, cukrem a vanilkovým cukrem. Rozpečený koláč poklademe meruňkami, řeznou plochou nahoru, zalijeme tvarohem a upečeme.



Meruňkový štrúdl

Ingredience:

1 listové těsto
100 g mletých ořechů
100 g moučkového cukru
100 g rozdrčených piškotů
50 g rozinek namočených v rumu
1 vanilkový cukr
700 g meruňek

Postup přípravy:

Listové těsto rozválíme na tloušťku cca 3 mm na délku plechu. Prostředek rozváleného těsta posypeme drcenými piškoty, poklademe vypeckovanými meruňkami (řeznou plochou nahoru), posypeme moučkovým a vanilkovým cukrem, rozinkami, ořechy a pokapeme rumem. Podlouhlé strany těsta přeložíme přes sebe, štrúdl uzavřeme, potřeme vajíčkem a pečeme ve vyhřáté troubě na cca 180°C.



Vrstvená bábovka s tvarohem a meruňkami

Ingredience:

těsto:
300 g polohr. mouky
150 g cukru krupice
1 vanilkový cukr
120 g rozpuštěného másla
2 lžičky prášku do pečiva
300 ml mléka
tvaroh:
250 g tvarohu
100 ml smetany nebo mléka

1 sáček vanilkového pudinkového prášku
1 vanilkový cukr

cukr krupice dle chuti
+ čerstvé meruňky
nebo meruňk. kompot

1-2 lžice kakaového prášku
2 lžice smetany
nebo mléka

Postup přípravy:

Nejdříve připravíme tvarohovou náplň důkladným promícháním všech surovin. Potom stejným způsobem připravíme těsto. 1/3 těsta odlijeme do jiné misky, obarvíme kakaem a vmícháme smetanu nebo mléko. Do vymazané a vyspané formy nalijeme nejprve polovinu světlého těsta, pak polovinu tmavého těsta a na ně všechn tvaroh. Na tvaroh naskládáme půlky meruňek a zakryjeme zbytkem hnědého těsta. Nakonec přidáme zbytek světlého těsta a formu vložíme do trouby vyhřáté na 175°C. Pečeme asi 60 minut, upečenou bábovku necháme vychladnout a poté vyklopíme.



Řezy s meruňkovým krémem

Ingredience:

piškot:

250 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
2 lžičky kakaa
250 g mletého cukru
4 žloutky
4 bílky
10 lžic vlažné vody
10 lžic oleje

krém:

½ kg zavařených meruňek
2 lžice hrubé mouky
½ salka
1 máslo

Postup přípravy:

Žloutky s vodou a cukrem ušleháme do pěny, potom vmícháme olej, mouku s práškem do pečiva, kakao a nakonec sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a moukou vysypaném plechu při 180°C. Zatím připravíme krém. Meruňky umixujeme a svaříme s moukou a salkem. Do zchladlého zašleháme máslo. Vychladlé těsto potřeme krémem a dáme do lednice. Nakonec polijeme čokoládou.



Dunajské vlny

Ingredience:

těsto:

35 dkg tuku
(Hera/máslo)
35 dkg mletého cukru
5 vajec
40 dkg hladké mouky
1 prášek
do pečiva
2 lžice kakaa
meruňky

krém:

½ l mléka
2 vanilkové
pudivky
12 dkg cukru
1 máslo
čokoláda

Postup přípravy:

Utřeme tuk s cukrem a vajíčky, přidáme mléko, vmícháme mouku s práškem do pečiva. Na vymazaný a moukou vysypaný plech dáme ½ polovinu těsta, do druhé poloviny přidáme kakao a natřeme na bílé těsto. Poklademe půlkami meruňek a mírně pečeme. Z mléka, pudinku a cukru uvaříme pudink, do vychladlého zamícháme utřené máslo a hotovým krémem potřeme upečené těsto. Nakonec polijeme čokoládou.



Jogurtový koláč s meruňkami

Ingredience:

1 velký kelímek jogurtu
 1 kelímek hrubé mouky
 ½ kelímku cukru krupice
 nebo mletého cukru
 1 vanilkový cukr
 1 prášek do pečiva
 ½ kelímku oleje nebo
 rozpuštěné Hery
 2 vejce

Postup přípravy:

Smícháme mouku, cukry a prášek do pečiva. Do směsi přidáme jogurt, vejce a olej. Vše zamícháme. Plech vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a nalijeme těsto, které poklademe rozpuštěnými meruňkami (nebo jiným ovocem, podle sezóny). Pečeme asi 15-20 minut v troubě vyhřáté na 160°C, dokud povrch nezrůžoví.



Tvarohový dort s meruňkami

Ingredience:

1 balíček dětských piškotů
 1 sklenice meruňkové šťávy
 1 miska nakrájených čerstvých
 meruňek, popř. sklenice
 zavařených meruňek
 1 polévková lžice želatiny
 1 dcl mléka
 1/2 sklenice mletého cukru
 (obsah asi 3 dcl)
 1 sáček vanilkového cukru
 250 g měkkého tvarohu
 125 g másla, popř. HERY
 1 vajíčko

Postup přípravy:

Dortovou formu o průměru asi 26 cm poklademe piškoty namočenými v meruňkové šťávě. Želatinu namočíme do mléka, počkáme, až nabobtná a směs zahříváme ve vodní lázni. Do mixeru dáme máslo, tvaroh, mletý cukr, vanilkový cukr, vajíčko, vše rozmixujeme, nakonec ke směsi přidáme rozpuštěnou želatinu. Polovinu hotové směsi nalejeme na piškoty, přidáme nakrájené meruňky a opět opatrně polejeme zbylou směsí. Povrch dortu můžeme přizdobit meruňkami nakrájenými na plátky a lístky meduňky. Dort dáme asi na hodinu do ledničky ztuhnout.



Opilý František

Ingredience:	22 dkg mletých ořechů	Postup přípravy:
22 dkg Hery	15 dkg práškového cukru	Hery, žloutky a cukr umícháme do pěny. Přidáme kakao a mouky s práškem do pečiva. Dobře zpracujeme, přidáme sníh a upečeme.
6 žloutků	1,5 dcl rumu	Upečené těsto po vychladnutí slabě potřeme marmeládou. Zavařené meruňky nakrájíme na kostky a poklademe na těsto. Ořechy promícháme s práškovým cukrem a posypeme těsto. Potom pokropíme rumem. Nahoru dáme polevu - cukr, Hery, kakao a vodu rozpustíme, ale nevaříme. Těsto můžeme ozdobit i šlehačkou.
22 dkg cukru		
2 polévkové lžíce kakaa		
6 dkg hladké mouky	poleva:	
6 dkg hrubé mouky	10 dkg cukru	
1 prášek do pečiva	10 dkg Hery	
6 bílků	2 lžíce kakaa	
marmeláda	2 lžíce vody	
meruňky		



Bramborový mřížkový koláč s meruňkami

Ingredience:		Postup přípravy:
těsto:	náplň:	Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a pak doupeme. Tvaroh rozmícháme s vejci, cukrem a nastrouhanou bramborou. Na vále zpracujeme rukama hladké těsto. Přibližně třetinu oddělíme. Větší část rozválíme na plechu vyloženém pečicím papírem. Na těsto rozetřeme tvarohovou náplň. Ze zbytku těsta uválíme dlouhé tenké válečky a vytvoříme na tvarohu mřížku. Do každého okénka položíme kousek meruňky. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a upečeme do zhrůznění (cca 30-35 minut).
300 g polohrubé mouky	500 g tvarohu	
špetka soli	2 sáčky vanilkového cukru	
1 prášek do pečiva	3-4 lžíce cukru	
200 g moučkového cukru	krupice	
1 vejce	2 vejce	
100 g Hery	1 nastrouhaná uvařená brambora	
300 g jemně nastrouhaných uvařených brambor	meruňkový kompot	



Dort Florida

Ingredience:

Korpus:

2 vejce
125 g kryst. cukru
125 g hl. mouky
5 lžic oleje
5 lžic vody

Krém:

2 sáčky vanilk.
pudinkového
prášku
500 ml mléka
100 g kryst. cukru
1 žloutek
250 g másla

Šlehačka:

500 ml smetany
ke šlehání
2 ztužovače
šlehačky
2 sáčky vanilk.
cukru

Dále:

velká sklenice
meruňkového
kompotu
strouhaná čoko-
láda

Postup přípravy:

Z bílků a cukru ušleháme sníh. Do sněhu zašleháme žloutky, olej a vodu. Nakonec zlehka vmícháme prosátou mouku. Těsto urovnáme do formy (23 cm s vymazaným dnem a upečeme (190–200 °C, cca 15 min). Pudinkové prášky s cukrem a žloutkem rozmícháme v 1/3 mléka. Zbytek mléka zahřejeme, přilijeme rozmíchaný pudink a za stálého míchání uvaříme hustý pudink. Ještě horký přendáme do mísy, přidáme na kousky nakrájené máslo a metličkou promícháme. Až se máslo rozpustí a spojí s pudinkem, dáme mísu do studené vody a ručně prošleháváme do vychladnutí. Meruňky scedíme a nakrájíme na plátky. Naskládáme je na vychladlý korpus a přikryjeme vlázným krémem. Dáme do ledničky a ušleháme smetanu s vanilkovým cukrem a ztužovačem. Na krém rozetřeme šlehačku, tu rozetřeme i na boky a zbytkem nazdobíme. Dozdobíme kousky meruňek a strouhanou čokoládou.

Mrkvové taštičky s meruňkami

Ingredience:

Meruňkový kompot
30 dkg polohrubé mouky
15 dkg strouhané mrkve
25 dkg tuku (HERY)
½ kypřicího prášku do pečiva

Směs na obalení taštiček:

5 sáčků vanilkového cukru
20 dkg moučkového cukru

Postup přípravy:

Všechny suroviny smícháme dohromady, uhněteme těsto, které rozválíme na 3 mm silný plát. Z plátu vykrajujeme kolečka o průměru 10 cm, do kolečka vložíme půlku meruňky a těsto přehneme, okraje přitlačíme k sobě. Poklademe na plech vyložený pečicím papírem, pečeme v předehřáté troubě při teplotě 200 °C asi 20 minut. Ještě teplé taštičky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.



Buchta z meruněk

Ingredience:

4 vejce
1 prášek do pečiva
35 dkg polohrubé mouky
20 dkg moučkového cukru
1 lžičce oleje
1 celá sklenice zavařených meruněk

Postup přípravy:

Všechny ingredience dáme do mísy, meruňky nakrájíme na kostičky a vtijeme i šťávu z kompotu. Všechno důkladně promícháme, dáme na plech a pečeme.



Koláče s tvarohovou náplní a meruňkami

Ingredience:

2 majonézy (Brněnka)
½ kg hladké mouky
4 žloutky
2 polévkové lžičce oleje
špetku soli
¼ litru mléka
8 kostek cukru
kvasnice
miska vypeckovaných meruněk

2 žloutky
nastrouhaná kůra z 1 citronu
2 vanilkové cukry
10 kg mletého cukru

Posypka:

80 g tuku (Hera nebo máslo)
80 g cukru krupice
160 g hrubé mouky
2 ušlehaná vejce na pomazání koláčů

Postup přípravy:

Mléko zahřejeme, dáme 8 kostek cukru, kvasnice a necháme tvořit kvásek. Do větší mísy dáme mouku, majonézy, 4 žloutky, olej, sůl a kvásek. Vše uhněteme dohromady. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout. Mezitím si připravíme náplň do koláčů a posypku, meruňky nakrájíme na čtvrtky. Z nakynutého těsta vykrájíme polévkovou lžící kousky, ze kterých vytvoříme placky, naplníme tvarohovou náplní a uzavřeme. Koláče namáčíme do ušlehaných vajec, posypeme posypkou a navrch položíme čtvrtku meruňky. Naskládáme na tukem vymazaný plech nebo pečicí papír a pečeme v předehřáté troubě asi 25 minut při 170°C.

Náplň:

½ kg tvarohu



Meruňky plněné nivou



Ingredience:

500 g meruněk
2 lžice citronové šťávy
2 lžice medu
100 g sýra niva
2-3 lžice zakysané smetany
4 snítky čerstvého tymiánu

Postup přípravy:

Tři meruňky nakrájíme na malé kostičky, dáme do mísy, přidáme rozdrobenou nivu, nasekaný tymián a zakysanou smetanu. Lehce našleháme a dáme na hodinu do lednice. Meruňky rozpůlíme, pokapeme citronovou šťávou s medem. Na každou půlku meruňky dáme lžičku nivy a podáváme.



Meruňkové čatni

Ingredience:

1 kg meruněk
2 lžice oleje
1 velká cibule
3 stroužky česneku
100 ml balzamikového octa
100 ml jablečného octa
150 g cukru krupice
1 lžička soli
1 lžička zázvoru
1 lžička kari
1 lžička red curry paste

Postup přípravy:

Meruňky omyjeme, vypeckujeme a nakrájíme na kousky. Cibuli nakrájíme a opečeme na oleji. O chvíli později k ní přidáme česnek nakrájený na tenké plátky. Pak přidáme meruňky, sůl, cukr a ocet. Mícháme a čekáme, až se odpaří tekutina a meruňky se rozvaří. Mezitím vložíme do trouby 4 menší omýté sklenice a víčka a zapneme ji na 100°C. Když jsou meruňky rozvařené a hmota má tendenci se přichytávat, vypneme sporák a plníme čatni do skleniček. Obrátíme je vzhůru nohama a po 5-10 minutách zase postavíme zpátky.



Meruňková marináda

Ingredience:

1 stroužek česneku
2 lžice plnotučné hořčice
6 lžic meruňkové marmelády
citronová šťáva
bílý pepř
světlá sójová omáčka
sůl
závaz

Postup přípravy:

Prolisujeme česnek a důkladně promícháme s ostatními surovinami. Marináda je vhodná ke každému masu připravovanému nejen na grilu. Množství je asi pro 1 kg masa.



Meruňkový termix

Ingredience:

1 tvaroh
mletý cukr dle chuti
1 vanilkový pudink
½ l mléka
4 čerstvě hodně vyzrálé
meruňky nebo
meruňkový kompot

Postup přípravy:

Uvaříme si pudink dle návodu, necháme vychladnout, rozmícháme s tvarohem a cukrem a přidáme meruňky. Aby byl termix jemnější, tak směs vyšleháme šlehačem. Dáme do kelímků a necháme v lednici do druhého dne.



Meruňková marmeláda

Ingredience:

2 kg vypeckovaných
přezrálých meruňek
1 kg krupic. cukru
2 ks GelFix 2:1
2 kávové lžičky
kyseliny citronové

Postup přípravy:

Přezrálé meruňky omyjeme, vypeckujeme a nakrájíme na malé kousky. Vložíme do hrnce, přidáme GelFix 2:1 rozmíchaný ve 4 lžících cukru a za stálého míchání povaříme asi 3 minuty. Potom stálého míchání povaříme a opět za stálého míchání přidáme zbytek cukru a opět za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme cca 3 minuty. Před plněním do sklenic vyzkoušíme, jestli marmeláda dobře tuhne tak, že lžiči marmelády dáme na talířek a chvíli počkáme. Pokud marmeláda netuhne, vmícháme do hrnce 2 kávové lžičky kyseliny citronové. Horkou marmeládu plníme do menších sklenic, zavičujeme a obrátíme dnem vzhůru. Takto sklenice ponecháme přibližně 5 minut, aby se víčka přichytla.



Meruňkový kompot

Ingredience:

zralé meruňky
voda
cukr

Postup přípravy:

Meruňky omyjeme, vypeckujeme a naskládáme do umytých sklenic nakrojenou stranou dolů a zalijeme roztokem svařené vody s cukrem (na 1 litr vody 60dkg cukru). Sklenice uzavřeme a sterilujeme při 80 °C po dobu 20 minut.



Dětská meruňková vjíživa

Ingredience:

3 kg meruňek
1 l vody
2 vanilkové pudinky
½ kg mletého cukru

Postup přípravy:

Meruňky a ½ l vody povaříme.
V dalším ½ l vody uvaříme
2 pudinky spolu s cukrem.
Poté vše smícháme dohromady
a rozmixujeme. Směs nalijeme
do malých skleniček a sterilujeme
20 minut na 80°C.



Meruňková polévka



Ingredience:

6 meruňek
2 sklenky bílého vína
250 ml mléka
houska
citronová kůra
6 dkg cukru
2 žloutky

Postup přípravy:

Velké, zralé meruňky zbavíme pecek, oloupeme
a polovinu z nich podusíme v troše bílého vína.
Druhou polovinu vaříme půl hodiny v ¼ l vody
nebo mléka spolu s jednou houskou a kouskem
citronové kůry. Potom je prolisujeme, smícháme
s ¼ l bílého vína a cukrem.
Polévku zahustíme žloutky rozmíchanými ve 2
lžících studené vody, znovu povaříme a nalijeme
na podušené meruňky. Uschováme na chlad-
ném místě a podáváme studenou.



Při pálení meruňkovice se řiďte radou odborníka

Jak naložit s vyzrálými meruňkami? Nejlepším způsobem- do beček. Takové ovoce má největší obsah zkvasitelného cukru, dobře kvasí a velmi snadno se rozpadá. V každém případě je třeba se vyvarovat použití ovoce nezralého, plesnivého, předčasně spadlého a shnilého. Meruňky dobře vyzrálé do bečky najdeme většinou už pod stromy. Pravidelně je sbíráme a ukládáme do plastových nádob, ty jsou pro tento účel nevhodnější. Většinou se používají stolitrové nebo padesátilitrové, se širokým hrdlem, aby se z nich dal kvas (mač) dobře vylít. Nedávejte je úplně plné, stačí asi do dvou třetin, protože při kvašení může jejich obsah přetéct. Nezapomeňte, že musí mít dobře padnoucí víko, jímž se po ukončení kvašení uzavrou.

Meruňky máme v nádobách k tomu určených a tak se můžeme vrhnout na další část práce- pořádně je rozmělníme. V tomto případě platí přímá úměra: čím více šťávy z nich získáte, tím kvalitnější bude mač, čili i výsledný produkt. Krásně vyzrálé až přežralé meruňky jsou měkké a bez problémů je rozmačkáte ručně. Jejich pecky však zachovejte v celku.

Stálým tématem mnoha diskusí je otázka, zda do mače přidat, či nepřidat cukr, příp. i staré zavařeniny a džemy. Toto dilema byste však vůbec řešit neměli, protože kvas se přislazovat nemá. Praxe ovšem bývá často jiná. Vzhledem k tomu, že cukr je spouštěčem kvasného procesu, rozpouští jej pěstítel ve vodě (obvykle deset litrů vody na padesát litrů mače) nebo přidávají přímo do mače. Množství cukru je závislé na sladkosti ovoce (2–5 kg cukru na 100 l mače). Nádoby uložte na suché místo se stálou teplotou, optimálních je šestnáct až dvacet stupňů Celsia. Mač zde pomalu a lépe prokvasí. Přikryjte ho čistou látkou, aby se neznečistil a nedostaly se k němu ovocné mušky octomilky. Použít můžete i víčka od beček, ale nezatahujte je, aby mohl unikat vznikající přetlak. Mač nemíchejte, zařídí to unikající kysličník uhlíčitý. Protože se meruňky pálí v létě, kdy bývá teplota vzduchu vyšší, jejich kvašení je poměrně rychlé, trvá zhruba deset dnů až tři týdny. Po třech-čtyřech dnech dochází k bouřlivému kvašení. Mač bohatě pění, často i přeteče z nádob. Poté se zklidní a kvasí už pomaleji. Na jeho povrchu se vytvoří vrstva ovoce, pod ní je šťáva. Zhruba po čtyři dny po bouřlivém kvašení začnete měřit hodnotu cukru v mači a kontrolujte ji na základě počasí a vnější teploty každé dva až tři dny. Při poklesu okolní teploty se intenzita kvašení zpomalí.

Kvas je připraven k pálení, když se hodnota cukru přiblíží nule. Čím nižší je, tím lépe. Ideální stav nastává už při dvou stupních, ale pálit se dá už od čtyř stupňů. Dobrý kvas není ani sladký, ani kyselý, má neutrální kořeněnou chuť a příjemně voní. Nutné je odhadnout s předstihem konec kvašení a včas si dohodnout termín pálení. Znehodnocení kvasu můžeme zabránit umístěním na chladné místo, třeba do sklepa. Překvašením může dojít k octovatění, což je poznat čichem i chutí. Současně se snižuje obsah alkoholu.

Proces samotného pálení má na starosti palič. Po vypálení se lihoměrem stanoví hodnota alkoholu, přičemž výsledek bývá dost rozdílný, pohybuje se od šedesáti do padesáti stupňů. Dohodnete se na naředění na výslednou sílu, optimální je padesát až dvaapadesát stupňů. Ředí se destilovanou nebo kvalitní pitnou vodou.

Doma nechte pálenku odvětrat od pachů z pálení. Ideální je nechat ji po dobu tří až čtyř týdnů nejlépe ve skleněné nádobě se širokým hrdlem, přikryté rouškou. Občas ji zamíchejte. Nejvhodnější jsou sklenice s dobře těsnícím šroubovacím víčkem nebo plastovými zátkami. Pálenku můžete skladovat i v dřevěných sudech. Získá tak typické aroma, uvádí se, že už po šesti měsících získává na kvalitě.



Meruňky – ovoce zdraví

Meruňky obsahují tolik zdraví prospěšných látek, že se jim oprávněně říká „ovoce zdraví“. Oranžová barva signalizuje velké množství beta-karotenu, což je antioxidant velmi účinný například v prevenci nádorových chorob.

Předpokládá se, že název tohoto ovoce má původ v Arménii, proto se jim také říká „arménské jablko“.

V Číně byla meruňka známá již před 4000 lety. Přestože v Asii se tyto peckovice objevily již tisíce let před našim letopočtem, na naše území se dostaly z Říma až v 17. století. Avšak přesná doba, kdy byly meruňky objeveny, nelze říct se 100% jistotou.

Meruňky se řadí mezi peckovice a mají žlutou, oranžovou nebo načervenalou barvu.

Meruňky dozrávají uprostřed léta a nezralé plody mají kyselou chuť. Zralé a na sluníčku dozralé meruňky jsou sladké. Pokud jsou přezrálé, je dužina cukernatá, blátivá, chuť je však stále sladká.

Tento druh ovoce patří mezi nejzdravější. Meruňky mají omlazovací efekt, posilují vlasy, nehty i pokožku a také podporují imunitu. Zlepšují zrak a dobře působí i na astma.

Meruňky jsou jedním z nejlepších zdrojů přírodního organického železa, dalším významným prvkem je křemík a draslík.

Ovšem nepostradatelná je také vláknina a velký obsah antioxidantů, které brání volným radikálům a rakovině.

Díky vitamínu A, který známe jako beta-karoten, se v létě opálíme krásně dohněda. Meruňky obsahují i vitaminy skupiny B, například vitamin B₁ (thiamin), který se podílí na vedení nervových impulzů a vitamin C, který zvyšuje fyzickou výkonnost a u pacientů po kardiaverzi (odstranění arytmií) snižuje riziko návratu fibrilace síní a posiluje obranyschopnost.



Draslík, který je v meruňkách vysoce zastoupen, reguluje srdeční tep a tlak a udržuje množství tekutin v buňkách. Také dokáže přeměňovat krevní cukr na glykogen.

Niacin neboli kyselina nikotinová, se podílí na mnoha metabolických reakcích v těle a kyselina listová snižuje riziko demence. Tato kyselina má také vliv na vznik Alzheimerovy choroby a je prevencí proti vysokému tlaku.

Meruňky obsahují i kyselinu pantotenovou – vitamin B₅, který je velice důležitý pro tvorbu mastných kyselin. Nedostatek této kyseliny může způsobovat depresi, špatné trávení i vředy.

Velmi zdravé jsou sušené meruňky, které je vhodné konzumovat při zácpě. Stačí 3 kusy tohoto ovoce denně a je po starostech. Jen půl šálku sušených meruňek denně poskytne téměř celou doporučenou dávku beta-karotenu a také zhruba 20 % denní dávky železa. Zralé meruňky mají asi 85 % vody a vařením se zničí jejich živá síla. Čerstvé meruňky jsou skvělou součástí ovocných, ale i zeleninových salátů a jsou také vynikající v moučnicích a jiných sladkostech.

Meruňky se také suší, ale nejčastěji se zavařují do kompotů a marmelád. Rozumí si však i se sýry s bílou či modrou plísní, které se mohou vyšlehat do pěny.

Se sýrem se dají podávat také sušené meruňky marinované v alkoholu nebo rozvařené a okořeněné badyánem, tymiánem či rozmarýnem. Lze je také ogrilovat na snítce rozmarýny a podávat třeba s ananasem.

Před vypeckováním se doporučuje meruňku lehce poválet v dlani, protože dužina se tak snadněji oddělí od pecky. Pokud chceme meruňky oloupat, je potřeba je nejprve ponořit do vroucí vody a pak rychle zchladit. Loupání je poté mnohem snazší a není potřeba meruňky pasírovat přes síto.

Meruňky nejen odbourávají tuky, ale i zpomalují stárnutí organismu

Kromě zdraví prospěšných látek posilujících imunitu, peristaltiku střev a snižujících hladinu cholesterolu, nabízejí meruňky i další, jež zpomalují stárnutí organismu. Mají například dobrý vliv na vlasy, nehty i pokožku, odbourávají tuky, jako velký zdroj kyseliny listové snižují riziko demence.

A přitom se ve 100 gramech skrývá jen 57 kalorií. Podle kulinářské magie oranžové peckovice povzbuzují také něžné city, v podobě meruňkovice pak i sexuální libido.

Zmíněné účinky nepřinášejí jen meruňky čerstvé. V sušených plodech jsou živiny v koncentrovanější formě, mají ovšem o něco víc kalorií. Proto byly zařazeny při některých vesmírných letech i do jídelníčku amerických kosmonautů.

Je to jako s vínem

Třebaže jsou u nás na trhu velké, na první pohled lákavé plody ze zahraničí, vyplatí se dát přednost domácí produkci meruněk. Mikroklima jižní Moravy jim svědčí a kvality tradiční odrůdy Velkopavlovická oceňují i zahraniční pěstitelé. Její plody s červeným líčkem jsou šťavnaté, sladké a pecka se lehce oddělí od dužniny.

S našimi meruňkami je to jako s moravským vínem. Vyváženým poměrem cukrů i kyselin, sladkou navinulostí a výrazným aroma jsou chuťově naprosto bezkonkurenční. Kromě toho má konzument jistotu, že v nich nejsou zbytky pesticidů.

V ovocnářské společnosti se pěstují meruňky téměř v biokvalitě. Proto se také z jejich produkce připravuje i kojenecká výživa.

V cukrařině přitahují kontrasty

V cukrařině jsou meruňky oblíbené pro svoji variabilitu. Rozumějí si se sladkým, ale přitahují i naprosté kontrasty. S nakyslými ingrediencemi, jako jsou zakysaná smetana či tvaroh, vytvářejí překvapivě lahodné kombinace. Tzv. těžší chutě, čokoládu, med a karamel, naopak odlehčí svou svěžestí.



Meruňkový olej

Tento panenský olej je lisovaný za studena z jader pecek meruněk. Je novinkou mezi panenskými oleji, jeho specifikum je obsah vitamínů B₁₅, B₁₇ a B₁₉, které žádné jiné oleje neobsahují. Účinný je zejména jako podpůrný prostředek v léčbě rakoviny.

Charakteristika:

Obsahuje velké množství nenasycených esenciálních mastných kyselin – palmitovou, palmitoolejnou, stearovou, olejovou, linolovou a linoleovou. Dále vitamíny B₁, B₂, B₃, B₅, B₆, B₁₂, B₁₅, B₁₇ (laetril), B₁₉ a A, C a F.

Účinnost:

- ◆ vitamíny B₁₅ a B₁₇ (laetril) jsou účinnou pomocí při léčbě rakoviny
- ◆ posiluje imunitu
- ◆ posiluje srdce, cévy, žíly a oči, upravuje hladinu cholesterolu, vyrovnává kolísavý tlak
- ◆ zklidňuje nervový systém - používá se na nespavost
- ◆ pomáhá funkci štítné žlázy
- ◆ čistí ledviny a močové cesty
- ◆ pozitivně působí na trávicí systém
- ◆ regeneruje kůži

Použití:

Vnitřně - užívá pouze v malém množství, které se nesmí přesáhnout - denně ½ čajové lžičky před jídlem nebo pokapat hotové jídlo.

Zevně - maže se na kůži.

Použitelnost:

Trvanlivost meruňkového oleje je při teplotě od 4° do 15°C jeden rok, po otevření uchovávejte v lednici a spotřebujte do 3 měsíců. Nesmí se vařit ani ohřívat. Musí se ukládat do tmy a chránit před světlem.

Využití v kuchyni:

Meruňkový olej je velmi vhodný na sladká jídla – palačinky, poháry, tvarohy, těstoviny (nudle s mákem), jogurty, ale i na zeleninu.





Město Velké Pavlovice

Přijměte pozvání do Velkých Pavlovic, které leží v samotném srdci malebného kraje jižní Moravy. V kraji, odkud je blízko do vinic a kde jsou všichni po lidské generaci osloveni péčí, odříkáním, láskou a silou, se kterou se rodí každá krůpěj dobrého vína. Osloví Vás nejen vinohrady, vinné sklípky a lahodná vína, rovněž stále žijící bohaté folklórní tradice a krásná příroda nabízející návštěvníkům svou pohostinnost. Jedinečný výhled do vinorodé krajiny z rozhledny „Slunečná“, po celý rok nabízející se možnost využití značených turistických tras k procházkám, výletům, cykloturistice a symbol zdejšího kraje moravská vína a jejich ochutnávka ve zdejších sklepech.

Budiž Vám informace
na oficiálních stránkách města
tím správným doporučením!

www.velke-pavlovice.cz
www.velkopavlovicko.cz
www.modrehory.cz
www.vinozvelkychpavlovic.cz

