

Výrobě marmelád v kraji vévodí ženy, nechybí ale ani muž



16. 12. 2020 15:44

Vánoce jsou na dosah a řada hospodynek má pečivo již hotové. Ty, které ještě doma lepí dohromady linecká kolečka, mohou k jejich přípravě použít i marmeládu nebo džem z regionálních produktů. Jejich výrobou se v Libereckém kraji zabývají zejména dámy – Pavlína Veselá, Michaela Bílková, Jana Šrytrová a Anna Jelínková. Nechybí ale ani muž: Jan Kakos.

„Oceňuji kreativitu výrobců marmelád a džemů. Zachovávají tradiční výrobu podle dávných receptů, zároveň se ale nebojí hledat nové cesty a zkoušet i méně obvyklé suroviny,“ uvedl Jiří Ulvr, krajský radní pro resort hospodářského a regionálního rozvoje, evropských projektů, územního plánování a rozvoje venkova.

Pavlína Veselá se svojí firmou Pulpamen působí v Českém ráji. Kromě delikates nabízí i kurzy vaření, catering a výrobu omáček, džemů a hořčice. Nejraději vymýšlí nové recepty. Více o její nabídce se lze dočíst na webu <https://www.pulpamen.cz/>.

Zástupkyní Lužických hor a Máchova kraje je Michaela Bílková, která vyrábí **extra džemy** a **marmelády** s vysokým obsahem ovoce a sníženým obsahem cukru, dále pak **hořčici**, **chutney**, cibulády, pesto z medvědího česneku, sirupy bylinné i ovocné a pečené ovocné čaje. Bližší podrobnosti se nalézají na adrese <http://www.mojemarmelada.cz/>.

Dobroty od tetičky je značka výrobků Jany Šrytrové, která vyrábí džemy z chemicky neošetřeného ovoce ze sadu v Podještědí. Snaží se udržet a vrátit do sadu staré odrůdy ovoce jednak typické pro Podještědí, ale zpracovává například i vlastní moruše, kdoule, žluté ryngle či jedlé kaštiny. Nabídka výrobků je na stránkách <https://www.dobrotyodtetycky.cz/>.

Marmelády, džemy a čatní vyrábí ručně Anna Jelínková. Ke krátce povařenému ovoci přidává pouze cukr, a pokud je potřeba, citronový pektin. Každou skleničku popisuje a převazuje přírodním lýkem, přidává i vzkaz pro toho, kdo si na produktu pochutná. Zakoupit si některý

z jejích produktů lze na webu <https://www.hotelpremier.cz/marmeladovna.html>.

Jan Kakos vlastní malou rodinnou manufakturu v srdci Českého ráje. Firmu založil v roce 2014 a vychází z dávno zapomenutých a poctivých receptů, kterým dává moderní a svěží vzhled. Zaměřuje se na BIO ovoce. Více o jeho produkci lze najít na webu <http://www.marmeladyzraje.cz/>.

V čem tkví rozdíl mezi marmeládou a džemem? Ve složení. Džem je rosolovitá hmota, ve které jsou kousky ovoce nebo ovoce celé. Naopak marmeláda je polotekutá ovocná směs bez kousků ovoce. V České republice se marmeláda nejčastěji vyrábí z jablek, meruněk, borůvek či třešní.