

Šípková omáčka

Gurmány oblíbená šípková omáčka nemusí být servírována jen tradičně ke zvěřině. Sluší ji to taky **se seitanem, plněným portobello nebo se sojovými plátky**. A že se příprava nerovná žádné alchymii, dokazuje tento osvědčený recept:

- 200 g šípků (lze použít jejich čerstvou i sušenou verzi)
- 3 lžíce hladké mouky
- 500 ml zeleninového vývaru
- 5 ks hřebíčku vcelku
- 3 kuličky nového koření
- 3 bobkové listy
- 4 lžíce jablečného pyré
- 1 citron
- cukr, sůl

Šípky opláchneme a vložíme do hrnce s přiměřeným množstvím vody – aby se nevyvařila ani neudělala omáčku příliš řídkou. Přidáme hřebíček, nové koření, bobkové listy a vaříme, dokud šípky nezměknou. Poté vytáhneme veškeré koření a šípky rozmixujeme tyčovým mixérem. Tuto směs přecedíme přes čisté plátýnko nebo jemné sítko a vrátíme opět na plotnu. Přilijeme zeleninový vývar, sůl, 2 lžičky cukru a 1 lžici citronové šťávy. Přivedeme k varu, přidáme jablečné pyré a na mírném plameni necháme probublávat. Na závěr vytvoříme jíšku (vytvořenou z hladké mouky a smíchanou s trochou teplé vody) a tou omáčku lehce zahustíme.

Šípkový sirup

Co se týče nápojů, je šípek rozený multipotenciál. Boduje nejen v čajích, ale i na poli **limonád, smoothie a džusů**. K tomu se vždy hodí mít po ruce lahev (nebo dvě, tři...) dobroučkého šípkového sirupu. Příprava nenáročná, chuť lahodná. Po přidání mášle na lahev domácího sirupu vznikne milý dárek, který zaručeně potěší.

1 kg čerstvých šípků
1,5 litr vody
1,5 kg cukru (nejlépe třtinový)
šťáva z 1,5 citronu
šťáva z 1 pomeranče
4 lžíce medu

Šípky očistíme od větviček, šťopek a lístků a omyjeme. Následně plody nasekáme na menší kousky, vložíme do hrnce s uvedeným množstvím vody a na mírném plameni vaříme do změknutí. Poté hrnec odstavíme z plotny, přikryjeme pokličkou a necháme 6-12 hodin louhovat.

Výluh přecedíme přes čisté plátýnko nebo jemné sítko a vrátíme opět na plotnu. Přidáme cukr, med, šťávu z citronu a pomeranče a necháme povařit do úplného rozpuštění cukru. Vychladlý sirup nalijeme do sterilizovaných lahví, dobře uzavřeme a uchováváme v chladu.