



NETRADIČNÍ ZAVAŘENINY

KDOULOVÉ RECEPTY



P R O U D

ENVICENTRUM PODBRANSKÝ MLÝN

KDOULE

Pozapomenuté ovoce a plod (malvice) dřeviny jménem kdouloň obecná (*Cydonia oblonga* Mill.). Opadavý keř nebo nízký strom s okrouhlými zespod chlupatými listy náleží do čeledi růžovitých (Rosaceae) a je tedy blízce příbuzný známějším jabloním a hrušním.

Kdouloň pochází ze Zakavkazí a Střední Asie, brzy se ale rozšířila do Středomoří, kde ji s oblibou pěstovali už staří Řekové. Svoje místo měla i na zahradách našich babiček. Koncem října na kdouloni dozrávají plstnaté plody zvané kdoule (slovensky dula, anglicky quince). Podobají se hruškám, zralé mají zlatožlutou barvu a výrazné aroma.

Za syrova jsou kdoule nepoživatelné (trpké a velmi tvrdé), po tepelné úpravě jsou ale rafinovanou a zdravou pochoutkou. Kdoule obsahují značné množství vitamínu C, ale i zinek, železo, draslík a vápník. Syrové kdoule podle lidového léčitelství pomohou od zácpy, vařené naopak proti průjmu, kašli nebo revmatu. Díky vysokému obsahu pektinu jsou ideální pro přípravu marmelád a rosolů.

Víte že...

kdoule daly jméno naší marmeládě. Výraz marmeláda pochází z portugalského slova „marmelo”, což v překladu znamená... kdoule.

KDOULOVÝ KOLÁČ

Suroviny

těsto

- 400 g polohrubé mouky
- 200 g cukru
- 200 g másla
- 2 žloutky

náplň

- 5 velkých kdoulí
- 1 tučný tvaroh
- 100 g másla
- 100 g cukru
- 200 g mletých mandlí
- 1 čajová lžička mleté skořice
- ½ lžičky mletého kardamomu

Postup

Kdoule zbavíme jadřinců, oloupeme, nakrájíme na velké kostky a uvaříme ve vodě do měkka. Uvařené kdoule rozmixujeme tyčovým mixérem, přidáme změklé máslo, tvaroh, cukr a mandle. Náplň dochutíme mletou skořicí a kardamomem.

Z ingrediencí vypracujeme vláčné těsto, které necháme odpočinout v lednici cca 10 minut. Poté těsto nahrubo nastrouháme na vymazaný a vysypaný plech a stlačíme do souvislého plátu s mírně zvýšeným okrajem.

Náplň rozprostřeme po těstě a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 30 minut (dokud okraje těsta nezrůžoví).



**VYDALO NAKLADATELSTVÍ SELFPRINT
HORAŽDOVICE 2018**