

Pomerančová marmeláda se skořicí vás zahřeje na duši



Voní vánočními svátky, zahřeje i v lednu na duši a kuchyň provoní jedna dvě. Pomerančová marmeláda se tradičně dělá ze sevillských pomerančů. Ty jsou tak hořké, že se ani normálně jíst nedají. Ale když jsou pořádně oslazené, tvoří tu správnou typickou chuť marmelády. Tak se do toho dáme?

Pomerančová marmeláda správně skořicí ani vanilku neobsahuje, ale my si ji do ní přidáme. Jsou přece Vánoce! A z mnoha důvodů to může právě nám, kdož nejsme zvyklí na tyto britské a španělské chutě, zpříjemnit cestu k té pravé, hořké a trpké sevillské marmeládě.

POMERANČOVÁ MARMELÁDA: Recept okořeněný skořicí a vanilkou

- 1,5 kg sevillských pomerančů (pokud je nemáme, vystačíme si s obyčejnými)
- 2 citróny
- 500 ml vody
- 2 kg cukru (při sevillských pomerančích, 1 - 1,5 při sladších odrůdách (např. Navel)
- vanilkový lusk (může být i vyloupaný), jedno dřívko skořice

[Pomeranče \(ideálně v bio kvalitě\)](#) odrhne pod tekoucí vodou kartáčkem, oloupeme škrabkou na brambory pomerančovou kůru a tu poté nakrájíme na tenké proužky. **Z pomerančů poté vylisujeme co nejvíce šťávy**, kterou ještě přecedíme přes hedvábí, plenu nebo mušelín, abychom se zbavili dužiny. Přidáme šťávu ze dvou citrónů a skořici. Pokud nám nějaká skořice zbyde, můžeme ji využít třeba i pro [zábal proti celulitidě](#). Vanilkový lusk můžeme rozloupnout a použít černá aromatická semínka - udělají v marmeládě pěkný efekt. Nebo máme-li už pouze **vyloupaný vanilkový lusk**, můžeme ho přidat do marmelády celý, hezky se vyvaří.

Zbytky z pomerančů, bílou kůru, pečičky, zabalíme poté do mušelínu nebo látky, ve které jsme lisovali pomeranče a dobře ovážeme provázkem. **Vložíme do vylisované šťávy**, přidáme natenko nakrájenou pomerančovou kůru a necháme společně 30 minut vařit při mírné teplotě, dokud kůra nezměkne. **Balíček se „zbytky“ vyjmeme a vymačkáme.**

Do tekutiny přidáme cukr podle potřeby a na středním plameni ještě patnáct minut povaříme. Vyndáme skořici a vanilkový lusk (nebo ho necháte ve sklenicích na ozdobu). **Z vařené marmelády odstraňujeme průběžně pěnu**, aby marmeláda byla co nejvíce čirá. Průběžně testujeme, jestli dobře tuhne na studeném talířku.

Je hotovo? Super!

Horkou **marmeládu přelijeme do sterilizovaných sklenic** a uzavřeme. Jsou skvělým vánočním dárkem!

Skořice: Pomerančové marmeládě přidá horkost!

Skořice patří tradičně mezi zahřívací koření, nahořklou chuť marmelády prohloubí a rozvoní Vánoce. Navíc zahřeje na těle i na duši.

Vanilka: Pomerančové marmeládě přidá sladkost!

Hebkou sladkost přidá **vanilka**. Pocitově to může být až tak intenzivní, že použijete-li více vanilky, klidně snižte o pár lžic cukr.

Sevillské pomeranče: Co když je nemám?

V čem tkví chuť a zlatavá barva **pomerančové marmelády**? Právě v sevillských pomerančích, jejichž sezóna je velmi krátká, takže vánoční dobrotu budeme muset dělat z pomerančů běžně dostupných. [Marmeláda bude kalnější a bude mít světlejší barvu](#). Na mlsání bude ale i tak - parádní!

Sevillské pomeranče jsou kříženci madarinky a pomela, takže chcete-li experimentovat, můžete udělat citrusovou marmeládu, kde barvu přidáte použitím části mandarinek, a části pomela, které přece jen dodá kýženou hořkou chuť.