

VAŘENÍ TRNEK

Text Martin Matuš

Foto Petr Slinták

O způsobech úpravy trnek (švestek, gulovaček, durancí, špendlíků) je známo v našich končinách nemálo. Určitě všichni známe tradiční metody zpracování jako jsou například: „zavařování do sklének, pálení na slivovicu, do vdolka atd.“. Vaření tohoto plodu přírody není vlastně nic jiného než jenom jeho přeměna na tvar, jemuž všichni většinou říkáme *povidla*. Tento proces vaření se zdá na první pohled velmi jednoduchý, ale opravdu jenom na první pohled. Vaření trnek vyžaduje hlavně trpělivost při míchání, ta je velmi důležitá, a bedlivost při hlídání teploty pod kotlem, která nesmí být ani moc vysoká, ani moc nízká, zkrátka tak akorát.



Postup při vaření:

- ❖ Nejdříve se postaví dřevěný měsíček, kterým se pomocí táhla míchají trnky. Měsíček se ještě před postavením do kotle potřete ze spodní strany silnou vrstvou sádla, aby se zpočátku surové trnky měly na čem *rozpůščet*, a také proto, aby se nepřipálily.
- ❖ Do kotle se nasype malé množství trnek na rozpuštění a zatopí se suchým dřevem. Teď se musí neustále otáčet měsíčkem (zatím ještě bez táhla), aby se trnky ke kotli nepřipálily.
- ❖ Po rozvaření této dávky se do kotle nasype zbylé množství trnek a to se za stálého míchání(již pomocí táhla) vaří cca. 3 hodiny.

- ❖ Po uplynutí této doby se budou vařené trnky vybírat z kotle. Než toto začneme, musí se nejdříve snížit teplota kotle, aby se nám neroztavil a trnky nepřipálily. To se dělá tak, že vybereme z ohniště žhavé uhlíky (Pozor! Nevyhazovat! Ty nám ještě později poslouží.) a pod kotel strčíme *věchet'* (to je natrhaná vysoká tráva, kterou skroutíme a namočíme ve vodě). Po zchladnutí přeléváme z kotle rozvařené trnky přes plechové cedidlo, kde se hmota pasíruje pomocí krátkého březového koštěte, do větší nádoby. Pozor! (hlavně pro děcka) Od tohoto okamžiku se vařené tekutině začíná říkat *Lízačka. Všeci vjíjí co to znamená.*



- ❖ Po přepasírování se lízačka nalije zpět do kotle. Pod kotel vrátíme rozžhavené uhlíky, přiložíme a vaříme do té doby, až se z lízačky stanou povidla. To trvá cca. 4 – 5 hodin, podle intenzity topení. *A proto je fčíl čas na plky.* Pozor! Nesmí se zapomínat přestat míchat.
- ❖ Po uplynutí této doby se musí opět snížit teplota v kotli. Metodu už známe. Povidla se s kotle vyberou, dají se buď do menších sklenic, nebo do větších a nebo do něčeho jiného...? To záleží už jenom na nás.