Ajvar značky Zdravo

Kvalita s puncem BIO, přesně o tom jsou Ajvary dodané přímo z oblasti, kde je tento recept víc než doma. Bývalá Jugoslávie nebo Bulharsko mají kuchyni o trochu pálivější, než máme my, ale také využívají mnohem víc zeleninu – zejména lilky, rajčata a především papriky. A k dokonalému Ajvaru pak už stačí jen trochu slunečnicového oleje. Nejlepší Ajvar podle mnoha (nejen historických) zdrojů umí hlavně v Srbsku, byla by pak jistě škoda neochutnat ten, který vyrábí jedna z nejslavnějších balkánských značek – Zdravo.

Elegantní sklenka plná zdraví a skvělá chuť jako bonus

Srbský venkov a skupina starších žen, které loupou papriky, aby Ajvar byl přesně takový, jako v minulých generacích. Jednotlivé obce pak mezi sebou soupeří, kdo připraví na výroční slavnosti nejlepší směs. Zvláště na jihu Srbska pak slunce přímo praží a papriky zrají, jako o život. Jakmile začal podzim, pečené papriky provoněly snad každé stavení. Udělat si pořádné zásoby vitamínů na zimu aneb byl by hřích nevyužít zdroje, když je příroda nabízí plnými doušky, že?

Ajvar od značky Zdravo najdete na pultech českých obchodů zatím spíš zřídka, ale určitě bychom napočítali e-shopy na prstech obou rukou a dá se očekávat, že v příštích letech se ještě patřičně rozšíří. Srbská kuchyně je milovníkům pálivých a ostrých jídel hodně blízká a vstříc tomuto očekávání vychází i firma Zdravo.

Existuje totiž varianta z „klasických“ a pálivých paprik, sklenky s 300 a 560 gramovým obsahem už čekají na ochutnání. Co je základem Ajvaru z dílny Zdravo? Jednoduše, pečená paprika, lilek, olej ze slunečnic, cukr, ocet a sůl, ale také česnek – dokonalá konzervace je zaručena, sklenku můžete mít doma před otevřením skoro dva roky. Mimochodem, když už ji otevřete, namažte si ji na chleba nebo udělejte k bramborám, použijte do salátů a podobně, ale v každém případě ji dejte do lednice a snězte nejpozději do pozítří…

Delikátní chuť a mírně vyšší cena

Pokud chcete ochutnat pravý Balkán, nespokojte se s žádnou druhou ligou. Je pravda, že třeba Ajvar od Deroni chutná také skvěle, ale Srbsko se skrývá hlavně v buclatých sklenkách s logem Zdravo. Může jít o poctivý základ pro rodinný oběd, klidně si ale dopřejte sklenku jen tak doma u televize. A nebojte, kalorií tu zase tolik není a o tuky skoro nezavadíte. Jde o čistě přírodní produkt bez konzervantů, což je poznat i na chuti. Pozor na podezřele levné náhražky ze supermarketů!