

Bezchlebova

rodinná konzervárna



Via Delicia

znovu objevená chuť

Játrová paštika s restovanou cibulkou 130g

Starý rodinný recept na paštikové koření jsme použili při výrobě této klasiky.

Jedná se o oblíbenou pochoutku, která se vyráběla během domácích zabíjaček. Paštika je vyrobená v selském stylu, z hrubě mletého masa a jater, provoněná česnekem a restovanou cibulkou.

Složení: Vepřové maso (ČR), vepřová játra 30% (ČR), cibule 18%, uzené maso bez rychlosoli (vepřové maso, přírodní kouř), jedlá sůl, koření



Králičí paštika 130g

Hrubě mletá přírodní paštika s vysokým obsahem králičího masa (72%), bez jater. Paštika má mírně kořeněnou chuť a pouze 1% soli. Výrobek neobsahuje rychlosoli, konzervanty ani jiná aditiva.

Složení: Králičí maso 72% (ČR), vepřový podbradek (ČR), zelenina (mrkev, celer, cibule), jedlá sůl, koření

Alergen celer



Paštika z divočáka na červeném víně 130g

Chuť této paštiky formuje maso z divočáka, restovaná kořenová zelenina a směs divokého koření s jalovcem. Velmi dobrá s tmavým čerstvým chlebem, nebo na topince. Podáváme s červeným vínem.

Složení: maso z divočáka 51% (ČR), vepřový podbradek (ČR), červené víno (4,5%), cibule, mrkev, celer, jedlá sůl, koření

Alergen celer



Jelení paštika s brusinkami 130g

V této mírně kořeněné lovecké paštice jsme nechali vyniknout chuť jeleního masa s ovocnou a sladkotrpkou chutí brusinek.

Složení: Jelení maso 51% (ČR), vepřový podbradek (ČR), zelenina (cibule, mrkev, celer), červené víno, brusinky 3%, cukr, koření, jedlá sůl

Alergen celer



Srncí paštika s portským vínem 130g

Paštika z delikátního srncího masa s kapkou portského vína pro skutečně znalce zvěřiny. Srncí maso nejprve nakládáme do směsi kořenové zeleniny s portským vínem, aby se dobře vyzdvihla jeho chuť.

Složení: Srncí maso 52% (ČR), vepřový bodbradek (ČR), zelenina (cibule, mrkev, celer), portské víno 2,4%, jedlá sůl, koření

Alergen celer



Kachní paštika s jablky 130g

Tak toto bývala relativně dostupná delikatesa, neboť kachny se často chovaly i v chudších staveních. Používáme jak kachní maso, tak i játra, vše chuťově podrženo rozdušenými jablky.

Složení: kachní maso 60%, kachní játra 17%, vepřové maso, jablka 6%, cibule, jedlá sůl, koření



Maso

Vepřové maso ve skutečně vlastní šťávě 130g a 210g

Když se dříve dělaly domácí zabíjačky, maso, které se nepotřebovalo, se buď nakládalo na uzení, nebo se nasolené vkládalo do sklenic a sterilovalo. A protože takto upravené dušené maso mělo vynikající chuť, vyráběli si lidé konzervy, i když už dávno byly lednice a mrazničky. Výběrové libové maso v kouscích, dušené ve vlastní šťávě.

Složení: vepřové maso ČR (99% při vsádce), jedlá sůl, koření



Vepřové z udírny, uzené bukovým kouřem 210g

Kdo neochutnal, nevěří. K nasolení masa dříve stačila jen obyčejná kuchyňská sůl, tak ani my nepoužíváme dusitanové soli (rychlosoli). Maso přesto zůstane růžové, díky unikátnímu výrobnímu postupu.

Složení: Uzené vepřové maso ČR (90% při vsádce - vepřové maso, jedlá sůl, přírodní kouř), solný nálev (jedlá sůl, voda)



Hovězí maso na drceném pepři 210g

Pro milovníky hovězího masa nabízíme osvědčenou kombinaci šňavnatého hovězího masa s černým pepřem. Na tuto úpravu se nehodí jakýkoliv kousek z býka, vybíráme si jen ty části, které jsou vhodné na dlouhé a pomalé dušení. Za studena šňáva krásně želíruje do zlatavého rosolu, tak stačí zakrojit dobrý chléb a lahůdka se může servírovat. Po ohřátí se dá podávat s dušenou zeleninou, se špenátem, nebo s rýží.

Složení: hovězí maso ČR (93%), lžice vody pro lepší šňavnatost, černý pepř (1%), jedlá sůl



Pečený králik s vepřovým bůčkem 210g

Kdysi docela dostupný zdroj masa, připravoval se na různé způsoby, my jsme si vybrali pečeného. Ke králíkovi dáváme péci kousek vepřového bůčku, aby to „klouzalo“, doplněné o kořenovou zeleninu a provoněné speciální směsí koření.

Složení: králičí maso 57%, vepřový bůček 30%, mrkev, celer, cibule, jedlá sůl, koření

Alergen celer



Kachní stehýnka ve vlastním sádle pečená 450g

Kachní stehýnka pro Vás nejdříve pečeme s kmínem. Sádlo, které je pod kůží se postupně rozpustí a tím pak stehýnka během pečení poléváme. Potom je po dvou naskládáme do skleniček a zalijeme sádlem a výpekem.

Složení: pečená kachní stehýnka - 2ks, 55% (600g v syrovém stavu před pečením), kachní sádlo, jedlá sůl, kmín



Jehněčí pečínka 210g

Jehněčí maso se zpracovávalo většinou za čerstva, nejběžnější úpravou bylo pečení s přidáním sezónní zeleniny a bylinek. Připravili jsme pro Vás tuto delikatesu, která získává jemné aroma díky nakládání do zeleniny a koření.

Složení: Jehněčí maso pečené - hřbet, kýta, plec (89% před tepelnou úpravou), cibule, mrkev, celer, jedlá sůl a koření

Alergen celer



Pečená křepelka 210g

Objevte křepelku upravenou podle tradičního receptu z hájenky, kde se občas naskytla příležitost vychutnat si tuto delikatesu. Je skvělá podávaná za tepla na své zelenině, i za studena jako delikatesa k vínu.

Složení: celá pečená křepelka, cibule, mrkev, celer, červené víno, slanina bez dusitanových solí, jedlá sůl, koření

Alergen celer



Ryby

Pstruh na másle pošírovaný 130g

Pstruh duhový, vylovený z čistých vod pohorí Jeseníků, ze pstruháren v našem okolí. Používáme výhradně čerstvé pstruhy, které jsou vařeny v páře, doplněné lžičkou přepuštěného másla a lehce okořeněné. Tato delikatesa se dá konzumovat za studena podobně jako tuňák, nebo ohřátá, s bramborovými přílohami, zeleninou, apod.

Složení: maso ze pstruha duhového (91% v čerstvém stavu), máslo (7,5%), jedlá sůl, koření

Alergen ryby, laktóza



Kapr cibulář na pivu 210g

Představte si rádně nakořeněné porce kapra na cibulce, zalité pivním mokem a vše zvolna pečené, až se pivo téměř vyvaří. Svalových kostí, tzv. vidliček, se bát nemusíte, jsou změkklé a rozpadají se podobně jako u sardinek v oleji.

Složení: kapr 76%, cibule, pivo, máslo, jedlá sůl, koření

Alergen ryby, lepek



Houby

Lišky v jemném octovém nálevu 350g

Žlutý poklad našich lesů jsme naložili do jemného octového láku s vybranou směsí koření. Lišky v octovém láku budou perlat na vaších jednohubkách, obložených chlebičkách a studených mísách. Rovněž jsou vynikající do kulajdy a smetanových omáček.

Složení: liška obecná 42% (Cantharellus cibarius), octový nálev (voda, kvasný ocet, lihový, cukr, jedlá sůl, koření), mrkev, cibule

Alergen hořčice



Ryzce v kořeněném nálevu 350g

Zavařené ryzce ve sladkokyselém nálevu je pravá delikatesa pro znalce, specifická chuť těchto hub se dobře projeví v našem jemném octovém nálevu.

Složení: čerstvé ryzce 61% (ryzce smrkový), octový nálev 35% (voda, ocet, cukr, jedlá sůl, koření), zelenina (mrkev, cibule)

Alergen hořčice



Hříbky v kořeněném nálevu 350g

Nakládané hříbky ozdobí každou studenou mísu, obložené chlebičky a jednohubky. Výborné ke zvěřinové terině.

Složení: čerstvé hříby 61% (hřib smrkový, případně hřib dubový, borový či jiné pravé hříby, v proměnlivém množství), octový nálev 35% (voda, ocet, cukr, jedlá sůl, koření), zelenina (mrkev, cibule)

Alergen hořčice



Zelenináda 250g

Lahůdková směs běžné a méně obvyklé zeleniny, která prošla mléčným kvašením (jako kysané zelí). Chuť jsme ještě vylepšili kořeněným lákem z jablečného octa.

Složení: směs přírodně kvašené zeleniny 72% (zelí, mrkev, cibule, celer, pastýňák, máslová dýně, černá ředkev, růžičková kapusta, křen a jedlá sůl), voda, jablečný ocet (4,6%), cukr, koření (obsahuje hořčici)

Alergen celer, hořčice



Brusinkový džem 175g

Když byla úroda brusinek, vyráběla se z nich vynikající marmeláda granátové barvy a báječně sladkotrpké chuti. Brusinková marmeláda se hodí k mazání na chléb, ale rovněž výborně doplňuje zvěřinové paštky.

Složení: brusinky 50%, cukr



Džem z červeného rybízu 175g

Červený rybíz nesměl chybět na žádné zahrádce, jeho plody se využívaly na šťávu, džemy a rosoly. A protože dobře želiruje, přidával se často k jinému ovoci na marmelády. Když se peklo vánoční cukroví, promazávalo se právě marmeládou z červeného rybízu - kvůli příjemně nakyslé chuti a barvě.

Složení: šťáva z červeného rybízu (ribes rubrum) 50%, cukr



Špendlíkový džem 180g

Špendlíky mají celkem kyselou slupku, ale jinak jsou nasládlé, chuťově připomínající ryngle a mirabelky. Naši marmeládu vyrábíme výhradně z oloupaných a vypeckovaných plodů, takže můžete plně vychutnat jejich jemnost a delikátnost.

Složení: Odpeckované plané špendlíky (Prunus cerasifera) 50%, cukr, pektin



Džem z černého rybízu 175g

Velmi aromatické plody obsahují spoustu vitamínu C. Dříve se i sušil, babička sbírala dokonce i mladé lístky na čaj, ty totiž voní podobně jako plody. Džem je skutečně lahodný, temné barvy, hodí se na mazání na pečivo, do jogurtů a na sladké dezerty.

Složení: šťáva z černého rybízu (Ribes nigrum) 50%, cukr



Džem ze smrkových výhonků 175g

Ano, čtete dobře, smrkové výhonky jsou skutečně základem tohoto neobvyklého džemu příjemně pryskyřičné vůně a chuti. Smrkové výhonky se používaly na přípravu sirupu a čaje, my jsme posunuli jejich využití dále. Džem je zvláště vhodný ke grilovaným masům.

Složení: dřeň ze smrkových výhonků 50% (Picea abies), cukr, voda, pektin



Rakytňákový džem 175g

Mluví se o něm jako o „superfruit“, tedy ovoce s velmi vysokým obsahem vitamínů a antioxidantů. U nás se rozšířilo pěstování rakytníku relativně nedávno, babička by se možná divila, co to je za ovoce. Ale jeho chuť je natolik zajímavá, že jsme neodolali a vyrobili džem, chutí připomínající plody mučenky. Takže si nejen pochutnáte, ale ještě si posílíte imunitu.

Složení: šťáva z rakytníku (Hippophae rhamnoides) 50%, cukr



Ostružinový džem 175g

Připravujeme ho pro Vás velmi rychlou cestou, po malých dávkách, abychom zachovali co nejvíce aroma, které při delším vaření značně trpí a vytrácí se. Tato marmeláda je obzvláště delikátní na teplých lívancečích s troškou zakysané smetany.

Složení: Ostružiny (Rubus fruticosus agg.) 50%, cukr



Malinový džem 175g

Pasírovaná, bez zrníček - Babička chodívala se smaltovanou konvičkou na lesní mýtinu, kde vždycky rostly maliny. Ty do konvičky přechovala, až byla šťáva až k hrdlu. Doma na odšťavňovacím mlýnku se vše propasírovalo, šup s tím do hrnce, zasypat cukrem a už se sbírala pěna. Celá kuchyně voněla malinami. Určitě vyzkoušejte její recept, skvělá je na lívance a palačinky.

Složení: šťáva z malin (Rubus idaeus) 50%, cukr, pektin



Dřínkový džem 175g

Toto méně známé ovoce roste na teplejších stráních a okrajích remízů. Plody velikosti olivy jsou nádherně karminově rudé, docela trpké, ale velmi aromatické. Kromě klasického použití tohoto džemu stojí za vyzkoušení lepení vánočního cukroví, zajímavá je kombinace s pečenou drůbeží.

Složení: odpeckované plody dřínu (Cornus mas) 50%, cukr, pektin



Jeřabinový džem 175g

Traduje se, že u nás v Jeseníkách našli pasáči jeřáb, na kterém zrály nasládlé jeřabiny, narodil od těch běžných ptačích, které jsou trpké a hořké. Nový jeřáb se pak prý rozšířil po celém kraji roubováním a dnes existují spousty receptů na zpracování těchto plodů. Džem má zajímavou těžce zařaditelnou chuť, doporučujeme vyzkoušet nasladko, ale i ke grilovaným masům a ke zvěřině.

Složení: dřeň z jedlých jeřabin (Sorbus aucuparia var. moravica) 50%, cukr



Višňový džem 175g

Letní ovoce, využívané spíše na kompotování a nakádání do pálenek, nebo se z nich dělá domácí víno. Džem z višně je ale rovněž znamenitý, chuť podobná třešním, ale s příjemnou kyselinkou a lehkým mandlovým aroma.

Složení: višně odpeckované (Prunus cerasus L.) 50%, cukr, pektin



Borůvkový džem 175g

Borůvková marmeláda je skutečná delikatesa, nejlepší na lívance a palačinky. A co teprve když se rozmíchá v domácím, hustém jogurtu. A pokud Vám ukápně na oblečení, nebo na koberec, skvrna se těžko odstraňuje - holt kvalita je kvalita.

Složení: Lesní borůvky (Vaccinium myrtillus L.), cukr, pektin



Šípkový džem 180g

Plody planých šípků jsou plné vitamínu C. Sbírají se po prvních mrazících, až malinko změknou. Náš šípkový džem je výborný k přípravě klasické omáčky k divočině. Vyzkoušejte přidat jej do svičkové omáčky před dokončením - získáte jemnou šípkovou omáčku, nebo s ní vylepšete šťávu ke kančí pečení. Džem je vynikající na palačinky, do jogurtu ale i na slepování vánočního cukroví.

Složení: protlak vyrobený z planých šípků (Rosa canina) 50%, cukr, pektin



Pochoutky

Rozvar z černých bezinek 175g

Plody černého bezu jsou jedinečné nejen po stránce nutričního složení, ale jsou zajímavé i chutově. Rozvar v našem pojetí znamená tekutá marmeláda. Svou konzistencí je určena k přidávání do jogurtů, mléčných nápojů, léčivých čajů a koktejlů. Je to vynikající a jedinečná ingredience do omáček ke zvěřině.

Složení: šťáva z plodů černého bezu 48%, citronová šťáva, pektin, koření



Pečená jablíčka s máslovým karamellem 160g

Čerstvá pečená jablíčka na karamelu s máslem, pasírovaná jemným sítem. Je to neodolatelná pochoutka pro malé i velké, skvělá za studena i mírně ohřátá. Pozor, silně návykové!

Složení: Prolisovaná pečená jablíčka 69%, máslový karamel 30%, koření

Alergen laktóza



Černé ořechy ve vanilkovém sirupu 380g

Tak ořechovku zná snad každý, tedy pálenku, ve které se macerují zelené plody ořešáku. My jsme našli starý recept na nakládané ořechy. Proces je poněkud zdoluhavý, ořechy se musí mnoho dní louhovat ve vodě, než jsou připravené na zpracování, během této doby chytanou temně černou barvu. Zaléváme je sirupem s přidávkou vanilky a dalšího koření. Hodí se na zdobení dezertů, zmrzlinových pohárů, do salátů a jako doplněk ke zvěřině.

Složení: zelené ořechy (Juglans regia L.) 45%, cukr, voda, vinný ocet, pravá vanilka, koření

Alergen ořechy



Hrušky a jeřabiny s kapkou hruškovice 360g

Zapomenutá kombinace dvou ovocí, která dozrávají ve stejnou dobu. Jeřabiny dodávají hruškám naružovělou barvu, ale především vzniká nezaměnitelná chuť, která rozhodně stojí za vyzkoušení. Tento kompot se používal jako náplň do buchet, v hájovkách byl nepostradatelným doplňkem pokrmů ze zvěřiny.

Složení: hrušky (Pyrus communis) 45%, sirup (voda, cukr, výluh koření), jedlé jeřabiny (Sorbus aucuparia) 10%, hruškovice 1%



Sirupy

Pampeliškový sirup 265ml

Pampeliškový sirup se vyrábí z plně rozvitéch čerstvých květů smetanky lékařské, které jsou ručně sbírány ve slunné jarní dny. Chuťově je sirup velmi podobný včelímu medu, ovšem ten náš je „vegetariánský“. Dají se z něj dělat osvěžující nápoje, salátové dresinky, babičky nedaly dopustit na jeho účinky proti kašli a při nachlazení.

Složení: přírodní výluh z květů smetanky lékařské, cukr, voda, citronová šťáva



Bezový sirup 265ml

Tradiční sirup z květů černého bezu, které jsou za studena macerovány v cukrovém roztoku. Sirup je extra silný, na velkou sklenici vody postačí dávkovat pouze 1 polévkovou lžici.

Složení: Přírodní výluh z květů černého bezu (Sambucus nigra) 100% (voda, cukr, bezové květy, citronová šťáva)



Dárková balení



Rodinná konzervárna

Z historie naší firmy

Na počátku založení značky Via Delicia byl nálezkou staré knihy z roku 1925 o zavařování, s pečlivými zápisky původní majitelky - zřejmě hospodyně ze statku. Neuvěřitelná bohatost čerstvých surovin od pozdního jara do podzimu a zároveň omezené možnosti uchování potravin ji vedly k využívání tehdy moderní konzervace zavařováním plechovkách a zavařovacích sklenicích. Tím si naši předkové dokázali prodloužit sezónu konzumace plodin až do zimy, nebo do začátku nové sklizně. Některé recepty jsme ponechali v původní podobě, jiné jsme mírně upravili a na dalších ještě pracujeme a doladujeme je. Aby byly výrobky co nejvíce autentické, rozhodli jsme se používat i tradiční zavařovací sklo zn. Weck. Některé tvary této značky se skutečně používaly už koncem 19. století.



Delikatesy z naší spížirny - to jsou domácí konzervy ve skle, vyráběné ručně, podle původních receptur.

Základem našich výrobků jsou prvotřídní ingredience. Pečlivě vybíráme nejvyšší kvalitu surovin, přičemž upřednostňujeme lokální pěstitele a chovatele. Klademe důraz na zpracování ovoce a zeleniny v době, kdy dozrávají a jsou čerstvé.

Adresa výroby a obchodu:

Bezchlebova rodinná konzervárna
Manufaktura na původní české lahůdky
Na Farském 1, Zábřeh, 789 01

Tel.: +420 583 455 081, E-mail: objednavky@viadelicia.cz

www.viadelicia.cz

