

Soutěž

Nedáte dopustit na babiččinu klasiku, nebo naopak rádi experimentujete a kombinujete ovoce s netradičním kořením, bylinkami či kapkou gínu? Podělte se s námi o své kulinářské tajemství a zapojte se do naší zářijové soutěže.



O co soutěžíme?

Pro jednoho z vás máme připravený dárkový voucher v hodnotě **500 Kč** do kouzelného obchůdku zezem.cz.

Jak se zapojit?

Napište nám svůj oblíbený nebo čímkoliv neobvyklý recept na zavařování (ať už jde o džem, chutney, pikantní čalamádu nebo sirup). Pokud máte i fotku hotové skleničky, určitě ji připojte.

Kde soutěžit

Recepty posílejte na e-mail soused@namaleruzi.cz

Uzávěrka soutěže

30. září 2026

Těšíme se na všechny vaše lahodné inspirace a přejeme hodně štěstí při losování!

pravidla soutěží:



Sudoku

2								4
7								
	6		4					2
5			7			8	3	
		1	9					
		6			9	4		
3				2			8	
1		5		8	7			6

Pečený švestkový džem s portským vínem a skořicí

Švestky jsou jednou z těch podzimních surovin, které si o zavařování přímo říkají. A pokud se vám nechce stát dlouho u sporáku a hlídat hrnec, zkuste je tentokrát upéct. Pečený švestkový džem je téměř bez práce, neudělá vám nepořádek po celé kuchyni a díky portskému vínu, skořici a hřebíčku má výraznou, lehce kořeněnou chuť. Skvěle se hodí na ranní toast, do bílého jogurtu, k palačinkám, ale překvapivě dobře funguje také jako doplněk k vyzrálým sýrům.

Co budeme potřebovat:

- 2 kg zralých švestek
- 500 g krupicového cukru
- 100 ml portského vína
- 2 lžičky mleté skořice
- 4 hřebíčky
- 2 lžice rumu nebo citronové šťávy

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Švestky omyjte, vypeckujte, rozpujte a rozložte na hlubší plech nebo do velkého pekáče. Zasypte je cukrem a skořicí, přidejte hřebíček, zalijte portským vínem a všechno lehce promíchejte. Plech vložte do trouby a švestky pečte bez zakrytí přibližně 50 až 60 minut. Během pečení je dvakrát až třikrát promíchejte. Ovoce postupně pustí šťávu, změkne a tekutina se začne měnit v hustý, voňavý sirup.

Jakmile mají švestky požadovanou konzistenci, vyndejte hřebíček a podle chuti vmíchejte rum nebo citronovou šťávu. Pokud máte raději jemnější džem, můžete směs krátce rozmixovat tyčovým mixérem, ale vůbec to není nutné – malé kousky švestek mu naopak dodají příjemnou domácí strukturu.

Ještě horkým džemem naplňte čisté připravené sklenice, dobře je uzavřete a nechte pomalu vychladnout. Až pak přijde podzimní ráno, stačí otevřít jednu skleničku. Vůně švestek, skořice a portského udělá z obyčejného toastu něco, na co se budete těšit už večer.



Růžové noviny 09

Drahelčický sousedský měsíčník, září 2026



O Malé Růži v Drahelčicích



Co vás čeká v září

Zavařování
Pečený švestkový džem
Soutěž
Tipy na podzimní výlet



růžový playlist



naši sousedé

Pro F&S group vydává Idealab, s.r.o.
Editorky: Adéla Zahálková, Kamila Zemanová
soused@namaleruzi.cz

Toto číslo vychází v září 2026.
Neprodejné.
www.namaleruzi.cz/zivot-na-male-ruzi



Kouzlo podzimního zavařování

Jakmile se dny začnou zkracovat a večery lákají k tomu zůstat doma v teple, přichází čas zpracovat poslední úrodu ze zahrad, sadů i trhů. Zavařování má v sobě zvláštní kouzlo. Je to jednoduchý způsob, jak si něco z léta uchovat na později. Když pak v zimě otevřete sklenici domácího džemu, kompotu nebo povidel, vrátí se do kuchyně vůně ovoce, které ještě před několika měsíci dozrávalo na slunci.



Domácí zavařování přitom dávno není jen záležitostí našich babiček. V posledních letech se znovu vrací do kuchyní, a to z dobrého důvodu. Pomáhá využít přebytky ze zahrady, neplýtvat potravinami a zároveň máme díky němu přehled o tom, co skutečně jíme. Ať už zpracováváte vlastní úrodu, dostali jste košík ovoce od sousedů, nebo jste na trhu neodolali bedýnce zralých švestek, princip je vždy stejný: co nestihneme sníst teď, můžeme si uchovat na později.

Základem úspěšného zavařování je především čistota. Sklenice i víčka je potřeba důkladně vymýt horkou vodou a nechat oschnout na čisté utěrce. Do sklenic vybírejte pouze zdravé a dobře vyztužené ovoce nebo zeleninu. Nahnílé, plesnivé nebo výrazně otlačené kusy raději vyřadte. I jeden špatný plod totiž může způsobit kvašení nebo znehodnotit celou sklenici.

Důležité je také správně zacházet s teplotou. Horké sklenice vytažené z hrnce nebo trouby nikdy nepokládejte přímo na studenou kuchyňskou linku.

Pruďká změna teploty může způsobit prasknutí skla. Nejlepší je připravit si dopředu dřevěné prkénko nebo několikrát složenou utěrku, na kterou budete hotové sklenice odkládat.

A právě u domácího zavařování se můžete pustit i do malého experimentování. Klasické recepty můžete doplnit kořením a vytvořit si vlastní oblíbené kombinace. Ke švestkám se hodí skořice nebo badyán, k hruškám kardamom či vanilka, meruňkový džem zase skvěle doplní citronová šťáva. Zajímavou chuť může dodat také zázvor nebo malé množství kvalitního alkoholu. Stačí začít opatrně – výsledkem může být recept, ke kterému se budete vracet každý rok.

A nemusíte mít hned plnou spíž. I několik sklenic domácího džemu, kompotu nebo čatní dokáže v zimě udělat radost. Zavařování totiž není jen způsob, jak uchovat úrodu. Je to také příjemný podzimní rituál a malá zásoba léta, kterou si můžeme otevřít právě ve chvíli, kdy nám bude nejvíc chybět.



Další přihrádky vyplňte nařezaným rákosem či bambusovými stébly, která jsou na jedné straně uzavřená, a spodní patra vystelte suchou kůrou či mechem pro berušky. Populárním šiškářům či cihlám se raději vyhněte, hmyz v nich totiž hnízdí jen zřídka.

O tom, zda se hosté skutečně nastěhují, rozhodne správná adresa. Hotel umístěte na slunné místo směřující na jih až jihovýchod a zavěste jej do výšky jednoho až dvou metrů nad zem, kde bude chráněn před přímým větrem a deštěm. Pokud máte na zahradě zvědavé ptačí sousedy, můžete přední stranu zakrýt jemným pletivem, které zabrání tomu, aby si ptáci z hotelu udělali krmítko. Podzimní péče se vám pak na jaře bohatě vrátí v podobě zahrady plné života.

Kam vyrazit na podzimní výlet?



Září je ideální čas vyrazit ven a objevovat místa, která máme skoro za rohem. Nemusíte přitom plánovat náročný výlet ani cestovat daleko. Vybrali jsme pro vás dva tipy z okolí Drahelčic, které spojují příjemnou procházku, historii a podzimní atmosféru. Vyrazit můžete za tradiční poutí na Tetín, nebo do Hájků po stopách staletého poutního příběhu.

Vyrazte na Svatoludmilskou pouť na Tetín

Jen kousek od Drahelčic leží místo, kde se krásná krajina Českého krasu potkává s jedním z nejstarších příběhů české historie. V sobotu 19. září se na Tetině koná tradiční Svatoludmilská pouť, která může být skvělým cílem pro jeden z prvních podzimních výletů. Hlavní program letos nabídne poutní mši, koncerty, trhy, program pro děti, otevřené muzeum i oblíbenou Burčákovou slavnost.

Tetín je spojen především se svatou Ludmilou, první českou kněžnou a babičkou svatého Václava, a právě její příběh zdejší pouť každoročně připomíná. Vyrazit ale můžete i bez ohledu na historické souvislosti. Samotná obec stojí za návštěvu nejen kvůli své poloze vysoko nad Berounkou, ale i kvůli kostelům, výhledům do krajiny a příjemným cestám, které přímo vybízejí spojit pouť s kratší procházkou.

Hlavní sobotní program začne v 11 hodin poutní mší. Od 10 do 19 hodin budou v centru probíhat Tetínské trhy a během dne bude otevřené také Muzeum Tetín a expozice těžby vápence.

Do Hájků pro příběh

Někdy není potřeba plánovat celodenní výlet ani jezdit desítky kilometrů daleko. Stačí vyrazit z Drahelčic směrem k Červenému Újezdu a jako cíl si zvolit františkánský klášter v Hájkách. I když se zrovna nedostanete dovnitř, stojí za to dojít až k jeho branám. Uprostřed zeleně se tu skrývá místo s více než čtyřsetletou historií, kolem kterého kdysi procházely zástupy poutníků mířících z Prahy.

Příběh Hájků začal na počátku 17. století. Florián Jetřich Žďárský slíbil, že pokud se mu narodí vytoužený syn, nechá na svém panství vybudovat kopii Svatého domu z italského Loreta. Základní kámen lořetské kaple byl položen v roce 1623 v lesíku u Červeného Újezdu a o dva roky později byla stavba vysvěcena. Místo si rychle získalo pověst významného poutního cíle a přicházelo sem stále více lidí. V roce 1659 byl proto u kaple založen klášter pro dvanáct františkánů. Na jeho stavbě se podíleli také významní barokní architekti Carlo Lurago a Giovanni Domenico Orsi.

Hájek se postupně stal jedním z významných mariánských poutních míst v Čechách. Poutníci sem přicházeli po zvláštní cestě vedoucí z Prahy, která byla lemována kaplemi. Část z nich se dochovala nebo byla v posledních desetiletích obnovena a historickou poutní cestu je možné objevovat i dnes. Jejím cílem byla právě hájecká loreta s milostnou sochou Panny Marie.

Děti se mohou těšit na pouťové atrakce a dětské vinobraní, dospělí zase od 14 hodin na Burčákovou slavnost. Hudební program začne odpoledne a postupně nabídne mimo jiné kapely Epydemye, Lucie Revival, Moped 56 a Deep Purple Revival.

Pokud chcete výlet pojmout klidněji, nemusíte stihnout všechno. Projděte si Tetín, zastavte se na trzích, zajděte do muzea, dopřejte si něco dobrého a pak si vyberte jeden z koncertů. Program pokračuje také v neděli 20. září, kdy budou znovu otevřené trhy, muzeum, výstava i pouťové atrakce. Už v pátek večer navíc pouť zahájí letní kino.

Vstup na program je zdarma. Zdarma bude také parkování u tetínského fotbalového hřiště, odkud pořadatelé zajistí kyvadlovou dopravu do obce.

Takže pokud hledáte nápad, kam se během zářijového víkendu vydat s dětmi nebo přáteli, Tetín si letos 19. září klidně napište do kalendáře. Může z toho být příjemná kombinace procházky, historie, muziky, trhu a prvního letošního burčáku.

Historie kláštera ale rozhodně nebyla vždy idylická. Po roce 1948 byly poutě a procesí omezovány a v roce 1950 byl klášter uzavřen. Několik let zde byli internováni řeholníci z jiných zrušených klášterů a později areál sloužil jako vojenské skladiště. Františkánům byl klášter navrácen až v roce 1991 a postupná obnova rozsáhlého areálu začala o několik let později. Právě díky tomu dnes Hájek nepůsobí jako dokonale nablýskaná turistická památka. Je na něm stále vidět jeho složitá minulost – a možná právě to mu dodává zvláštní atmosféru.

Vyrazit sem proto můžete jednoduše na zářijovou procházku. Cestou si užít krajinu kolem Drahelčic a Červeného Újezdu, dojít ke klášterním zdem, prohlédnout si vstupní bránu a představit si, jak stejným směrem před stovkami let přicházeli poutníci z Prahy. Není nutné mít naplánovaný program na každou minutu. Hájek je spíš místem, kam se jde kvůli cestě, klidu a příběhu, který se za zdmi skrývá.

Pokud byste se chtěli podívat také dovnitř, vyplatí se před cestou zkontrolovat aktuální program kláštera. Areál se veřejnosti otevírá při vybraných poutích, akcích a komentovaných prohlídkách.

Zpěv ptáků a zahrada bez mšic? Postavte pětihvězdičkový hmyzí hotel...

Už jste si někdy všimli, kolik drobných sousedů s vámi sdílí zahradu? Slunéčka, škvoři, zlatoočky i včely samotářky dělají pro náš trávník a záhony špinavou práci – opylují stromy, starají se o bohatou úrodu a spolehlivě nás zbavují nepopulárních mšic. Jenže v moderních, dokonale uklizených zahradách často nemají kde přespat. Co takhle spojit zářijové odpoledne s rodinným projektem a postavit pro tyto drobné pomocníky luxusní ubytování na zimu?

Jako základ celého domku skvěle poslouží neopracované tvrdé dřevo, například dub či buk, případně obyčejná silnější prkna. Při stavbě se obloukem vyhněte jakékoliv chemii, protože laky a impregnace by malé hosty spolehlivě odradily. Důležitá je také střecha s přesahem a mírným sklonem, díky které do konstrukce nebude zatékat a vnitřek nezačne plesnivět.

Příprava samotných pokojíčků vyžaduje trochu pestrosti, protože různí obyvatelé mají různé nároky. Pro včely samotářky vyvrtejte do špaluku tvrdého dřeva otvory o průměru dvě až devět milimetrů a hloubce kolem osmi centimetrů. Nezapomeňte vrtat z boku přes kůru a vchody pečlivě obrousit smrkovým papírem, aby si včelky o třísky nepoškodily křídla.