

Recepty ze špaldové mouky

Výborná špaldová bábovka

Ingredience

4 ks žloutků
3 ks bílků
120 g jemného třtinového cukru
1 lžička rumu
40 g rozinek
40 g mandlí
45 g škrobové moučky
220 g špaldové mouky
220 g másla
125 ml mléka
1 ks citrónu
1 balíček kypřicího prášku
Na ozdobu - cukr moučka
Podle potřeby - máslo na vymazání, mouka na vysypání



Postup

Toto pečivo se peče ve známé bábovkové formě. Má uprostřed "komínek", aby se těsto stejnoměrně zahřívalo zvenčí i zevnitř. Na uvedené množství surovin je potřeba bábovková forma o objemu 2 l. Příprava zabere cca 25 minut, doba pečení bábovky je 60 minut.

Mandle spařte vroucí vodou. Nechte několik minut stát, pak je oloupejte a nakrájejte na štěpinky. Citron omyjte, osušte a ostrouhejte kůru. Rozinky spařte horkou vodou a osušte kuchyňským papírem. Rozinky i mandle jsou podle chuti, můžete je i vynechat.

Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C, plynovou na st. 2–3). Máslo, moučkový cukr a žloutky utřete do pěny. Přidejte rum, citrónovou kůru, nakrájejte mandle a rozinky.

Mouku promíchejte se škrobovou moučkou a kypřícím práškem a za stálého míchání ji střídavě s mlékem přidejte po lžicích k vaječné hmotě. Tuhý sníh z bílků vmíchejte do těsta.

Bábovkovou formu vytřete tukem a tence vysypte moukou. Těsto dejte do formy a pečte asi 60 minut. Bábovku vyjměte z trouby a nechte krátce odpočívat ve formě. Potom ji vyklopte na drátěnou mřížku a nechte vychladnout. Posypte cukrem.

Tip: bábovku můžete podle chuti obměňovat tak, že ji polejete různými polevami. Můžete třeba střídat rumovou, pomerančovou nebo citrónovou polevu.

Špaldové muffiny s čokoládou

Ingredience

140 g špaldové celozrnné mouky
140 g pšeničné bílé hladké mouky
1 ks kypřicího prášku do pečiva AMYLOX
100 g másla
2 ks vajec
250 ml mléka
100 g třtinového cukru přírodního
3 lžice kakaa
1 balení Čoko kapek

Postup

Smíchejte nejprve suché suroviny. Mezitím si roztáhněte máslo. Máslo, mléko a vejce smíchejte se suchými surovinami a důkladně promíchejte do hladkého tekutého těsta. Vyložte si formy na muffiny papírovými košíčky a lžící pomalu plňte. Tato množství vystačí přesně na 12 ks.

Pečte na 180 °C asi 25 minut.

Tip: do těsta můžete pro zvládnutí nastrovat i 3 menší jablka, rozmačkat banán či pro chuť rozmixovat lískové či vlašské ořechy.



Špaldové palačinky

Ingredience

500 ml mléka
2 ks vajec
250 g špaldové mouky
špetka soli

Postup

V mléce rozkvedlejte vejce, osolte a přidejte postupně mouku až do správné konzistence.

Smažte na malé vrstvě tuku.



Zdroj receptu: PRO-BIO

Kontakty:

ÚKZÚZ, Sekce zemědělských vstupů

Oddělení ekologického zemědělství

Hroznová 2, 656 06 Brno

tel.: 543 548 386

12-2017



ÚSTŘEDNÍ KONTROLNÍ A ZKUŠEBNÍ ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÝ

Špaldová mouka z dlouhodobého ekologického pokusu

Na podzim roku 2014 byl v rámci ÚKZÚZ založen **dlouhodobý polní pokus**, který je veden v režimu ekologického zemědělství. **Pokus si klade za cíl zhodnotit dlouhodobý vliv různých způsobů a intenzit hnojení v režimech ekologického zemědělství bez chovu a s chovem hospodářských zvířat.** Jsou sledovány výkonnost a zdravotní stav plodin, jakost produktů, půdní vlastnosti, edafon, výskyt škodlivých činitelů a bilance živin.

Pokus je veden dle pravidel a zásad ekologické produkce, při pěstování plodin je možné používat pouze hnojiva a přípravky na ochranu rostlin povolené pro ekologické zemědělství. **Nelze tedy používat například přípravky na ochranu rostlin s herbicidním účinkem a minerální rychle rozpustná hnojiva.** V ekologické produkci je také přísně zakázáno používání GMO.

Pokus se nachází na pěti zkušebních stanicích, které byly záměrně vybrány v různých výrobních oblastech, tedy v lokalitách s odlišnými půdně-klimatickými charakteristikami. Důvodem byla snaha o budoucí maximální možnou využitelnost výsledků a výstupů z pokusu v zemědělské praxi u českých ekologických zemědělců.

Pokusné plochy podléhají kontrolnímu systému ekologické produkce a vypěstované produkty jsou certifikovány kontrolní organizací KEZ o.p.s., proto mohou nést označení BIO.

Rozmístění zkušebních stanic s ekologickými pokusy



V roce 2017 byla na pokusných plochách pěstována pšenice ozimá špalda. Zvolená **odrůda Alkor** byla vyšlechtěna ve Švýcarsku speciálně pro použití v ekologickém zemědělství. Tato odrůda se vyznačuje dobrou stabilitou, vysokým výnosem a dobrým zdravotním stavem. Díky nižší výšce porostu je odolná vůči poléhání. Protože klasy zůstávají vzpřímené až mírně nakloněné, jsou odolnější vůči krupobití. Odrůda je charakteristická dobrými pekařskými vlastnostmi.



Pšenice špalda – odrůda Alkor

Výsev proběhl začátkem října. Z důvodu rizika polehnutí porostu při vyšší zásobenosti půdy živinami nebyla špalda přímo hnojena. V průběhu vegetace byly plevele regulovány prutovými branami. Na ochranu rostlin byl použit pouze přípravek na bázi síry, povolený pro ekologické zemědělství. Sklizeň proběhla na přelomu července a srpna. Ve vzorcích špaldy byly stanoveny pekařské vlastnosti, obsah živin, mykotoxinů a další jakostní parametry.

Zbylá produkce špaldy byla převezena do společnosti PRO-BIO, obchodní společnost s.r.o., kde z ní po vyčištění a vyloupání byla vyrobena celozrnná jemně mletá mouka, která se Vám dostává do rukou.



Zrno pšenice špaldy

Špalda je nutričně velmi hodnotnou potravinou, obsahuje mnoho bílkovin, vlákninu, vitamíny (B1, B2, B3, B6, B9, B17 a E), minerály (vápník, železo, hořčík, mangan, fosfor, draslík, sodík a zinek), aminokyseliny (lysin, threonin, leucini a j.) a nenasycené mastné kyseliny. Špalda je považována za zdravější alternativu šlechtěné pšenice s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin. Současně je špalda lehce stravitelná a má mnohem nižší toxicitu pro alergické jedince, proto ji mohou lidé s alergií na pšenici použít jako náhradu pšenice. Pozor! Nezaměňovat alergii na pšenici s celiakií. Špalda není bezlepková a není vhodná pro bezlepkovou dietu.



*Pletí prutovými branami
(Jaroměřice nad Rokytnou,
14. březen)*



*Porost špaldy
(Věrovany, 24. březen)*



*Porost špaldy
(Horažďovice, 14. červen)*



Sklizeň (Lípa, 2. srpen)