

Pripravené s láskou



Kvalita je nejlepší recept.

Jahodovo
multivitaminový
♥ džem



Kvalita je najlepši recept.



Vysvetlenie použitých piktogramov a značiek:



jednoduchá príprava



stredná obtiažnosť



predpokladáme už skúsenosti so zaváraním



príprava do 20 min.



príprava do 40 min.



príprava do 60 min.

KL = kávová lyžička

PL = polievková lyžica

Pripomíname, že všetky recepty sú vyskúšané len s výrobkami Dr. Oetker.

Zaváraniny uchováваме na chladnom a suchom mieste. Otvorené poháre ukladáme do chladničky a rýchlo spotrebujeme.

Pripravené s láskou

Priznajme si, nie je nič lepšie, ako rozmaznávať našich najbližších vlastnoručne vyrobenými dobrotami. Džemy so vzrušujúcich ovocných kombinácií, aromatické čatní či sirup so zamatovou chuťou sú skvelým darčekom pre Vašich blízkych. Hlavne ak ste ich vlastnoručne pripravili. Načerpajte inšpiráciu z nových a originálnych receptov Dr. Oetker.

Navštívte aj našu stránku www.zavarame.sk, kde istotne nájdete ďalšie nápady ako s láskou pripraviť skvelý džem. Nezabudnime pripomenúť, že všetky recepty sú vyskúšané v Skúšobnej kuchyni Dr. Oetker.

Kvalita a spoľahlivosť prípravkov na zaváranie Dr. Oetker je vždy zaručená.

Prajeme Vám slnečné leto a bohatú úrodu ovocia!

Veronika Lengyelová
Veronika Lengyelová
Zákaznícky servis

Iveta Krausová
Iveta Krausová
Skúšobná kuchyňa



Džem z broskýň a marhúľ so zníženým energetickým obsahom	strana 4
Hruškový sirup so škoricou	strana 5
Super ovocný džem s kúskami višňí a pravou vanilkou	strana 6
Višňový džem s marcipánom.....	strana 7
Zamatový jahodový sirup	strana 8
Jahodovo-multivitaminový džem	strana 9
Extra ovocný vrstvený džem s kúskami černíc a nektáriniek.....	strana 10
Pikantné jahodovo-ríbežľové čatní	strana 11



Krásny, moderný a hlavne kvalitný šanón na zakladanie receptov z receptárov Dr. Oetker. Do šanónu sa vojde približne 12 receptárov Dr. Oetker. Budete mať všetky čísla vždy poruke a chránené pred poškodením. Neváhajte a objednajte si šanón na www.eshop.oetker.sk.





Vystačí na: asi 4 poháre à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

250 g broskýň
(očistených a odkôstkovaných)

300 g marhúľ
(očistených a odkôstkovaných)

200 ml multivitamínového džúsu

1 KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker

1 balíček Želírovacieho cukru
so stéviou 3 : 1 Dr. Oetker



Nežné pohladenie pre mamičku

DŽEM Z BROSKÝŇ A MARHÚĽ SO ZNÍŽENÝM ENERGETICKÝM OBSAHOM

1. Na prípravu džemu vložíme do hrnca nadrobno nakrájané ovocie. Pridáme džús, kyselinu a želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
2. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
3. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stát na viečkach.



TIP:

Aby si džem zachoval jasnú farbu, odporúčame broskyne a marhule olúpať.



Vystačí na: asi 1 liter sirupu

Doba prípravy: asi 30 minút

Prísady:

500 g hrušiek

500 ml vody

1 balíček Škoricového cukru Dr. Oetker

1 balíček Cukru na sirup Dr. Oetker



Ovocný dúšok pre otecka

HRUŠKOVÝ SIRUP SO ŠKORICOU

1. Na prípravu sirupu hrušky umyjeme, olúpeme, zbavíme jadrovníkov a vložíme do hrnca. Hrušky pomocou ponorného mixéra rozmixujeme a zalejeme vodou. Pridáme škoricový cukor a za stáleho miešania povaríme asi 5 minút. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom vmiešame cukor na prípravu sirupu a uložíme na noc do chladničky.
2. Sirup asi 10 minút povaríme a horúci nalejeme do riadne umytých a nahriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.
3. Sirup riedime v pomere 1 : 10.



TIP:

Zo sirupu môžeme pripraviť studený aj teplý nápoj.



Vystačí na: asi 5 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1½ kg odkôstkovaných višní

1 balenie Vanilkového struku
„Bourbon“ Dr. Oetker

1 balíček Želírovacieho cukru
Super 3 : 1 Dr. Oetker



Pikantné pokušenie pre Janku



Super ovocný
obsahuje 75 % ovocia



TIP:
Vanilkový struk
môžeme nahradiť
2 zarovnanými KL
mletej škorice.

SUPER OVOCNÝ DŽEM S KÚSKAMI VIŠŇÍ A PRAVOU VANILKOU

1. Na prípravu džemu vložíme do hrnca ovocie, rozkrojený struk a želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
2. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
3. Odoberieme prípadnú penu a struk a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a necháme asi 5 minút stáť na viečku.



Vystačí na: asi 7 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1 kg odkôstkovaných višní

1 balíček Marcipánu Dr. Oetker

1 balíček Finesse citrónovej kôry
Dr. Oetker

šťava z ½ citróna

1 balíček Gelfixu Klasik 1:1 Dr. Oetker

900 g cukru



Špecialita pre Danku

VIŠŇOVÝ DŽEM S MARCIPÁNOM

1. Na prípravu džemu vložíme do hrnca ovocie, nastrúhaný marcipán a rozmixujeme ponorným mixérom. Pridáme citrónovú kôru a šťavu. Pridáme Gelfix zmiešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
2. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
3. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme a obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.



TIP:

Na skúšku tuhnutia použite tanierik vopred vychladený v chladničke.



Vystačí na: asi 0,7 l sirupu

Doba prípravy: asi 30 minút

Prísady:

500 g očistených jahôd

1 balíček Cukru na sirup Dr. Oetker

100 ml vody



Jahodové osvieženie pre strýka Toma

ZAMATOVÝ JAHODOVÝ SIRUP

1. Jahody nakrájame na malé kúsky, pridáme vodu a asi 5 minút povaríme. Zmes necháme vychladnúť, a potom pridáme cukor na prípravu sirupov. Zmes uložíme na noc do chladničky.
2. Na druhý deň šťavu precedíme cez gázu alebo jemné sitko. Povaríme asi 10 minút a horúcu nalejeme do riadne umytých a nahriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.



TIP:

Na vylisovanie šťavy
môžeme použiť
odšťavovač.



Vystačí na: asi 5 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 30 minút

Prísady:

700 g očistených jahôd

250 ml multivitamínového džúsu

1 balíček Finesse citrónovej kôry
Dr. Oetker

1 balíček Gelfixu Extra 2:1 Dr. Oetker

400 g cukru



Vitamínová bomba pre tetu Emu

JAHODOVO-MULTIVITAMÍNOVÝ DŽEM

1. Na prípravu džemu vložíme do hrnca jahody nakrájané na malé kúsky. Pridáme džús a kôru. Obsah balíčka Gelfixu zmiešame s 2 PL cukru a pridáme do zmesi. Zmes za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
2. Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania zmes dôkladne povaríme 5 minút. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame do džemu ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
3. Odoberieme prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.



TIP:

Poháre plníme tesne pod okraj tak, aby závitý ostali čisté a nezalepili sa džemom.



Vystačí na: asi 5 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

Na černicový džem:

500 g očistených černíc

½ balička Kyseliny citrónovej Dr. Oetker

½ balička Želírovacieho cukru

Extra 2 : 1 Dr. Oetker

Na nektárinkový džem:

450 g olúpaných odkôstkovaných
nektáriniek

šťava z polovice citróna

½ balička Kyseliny citrónovej Dr. Oetker

½ balička Želírovacieho cukru

Extra 2 : 1 Dr. Oetker



Dvojfarebné potešenie pre starkú

EXTRA OVOCNÝ VRSTVENÝ DŽEM S KÚSKAMI ČERNÍC A NEKTÁRINIEK

- Černicový džem:** Do hrnca vložíme celé černice, kyselinu, ½ balička želírovacieho cukru a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a povaríme 5 minút. Odoberieme prípadnú penu, urobíme skúšku tuhnutia a džemom naplníme poháre do polovice. Necháme 35 minút chladnúť.
- Nektárinkový džem:** Nektárinky nakrájané na kúsky spolu s citrónovou šťavou, kyselinou a ½ balička želírovacieho cukru vložíme do hrnca a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a povaríme 5 minút. Odoberieme prípadnú penu, urobíme skúšku tuhnutia a nalejeme na černicový džem. Poháre uzavrieme viečkom, ale neotáčame!



Extra ovocný
obsahuje 65 % ovocia



TIP:

Skúška tuhnutia:

Na tanierik

kvapneme 1–2 KL

horúceho džemu. Ak

je džem po

vychladnutí málo

tuhý, pridáme 1–2 KL

kyseliny citrónovej.



Vystačí na: asi 8 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

500 g očistených jahôd

400 g očistených červených ríbezlí

100 g červenej cibule

2 zarovnané KL čili korenia

2 zarovnané KL mletej škorice

2 zarovnané KL soli

200 ml červeného vína

50 ml octu Balsamico

1 balíček Želírovacieho cukru

Extra 2:1 Dr. Oetker



Dedko to rád páľivé

PIKANTNÉ JAHODOVO-RÍBEZĽOVÉ ČATNÍ

1. Na prípravu čatní vložíme do väčšieho hrnca na kúsky nakrájané jahody a bobule ríbezlí. Pridáme najemno nakrájanú cibuľu, korenie, škoricu, soľ, víno, ocot a želírovací cukor a všetko riadne premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
2. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme a otočíme hore dnom a približne 5 minút necháme stáť na viečku.



TIP:

Čatní je vhodné ku
grilovanému mäsu
alebo k syrom.

Zmyselná čokoládová chuť

Mousse au Chocolat

čokoládový dezert

- Nadýchaný a ľahký čokoládový dezert, ktorý má neuveriteľne plnú a výraznú chuť.
- Obsahuje 20 % kakaa a 9 % čokoládových kúskov.
- Jednoduchá príprava: obsah balenia vyšľaháme so 150 ml vychladeného mlieka a necháme 2 hodiny tuhnúť v chladničke.



Tradičná, šumivá, osviežujúca!

Bystrinka aróma mäta

- Jedinečný účinok Bystrinky v spojení s osviežujúcou prírodnou arómou mäty piepornej.
- Výrazne perlenie a príjemná chuť prinášajú rýchlu úľavu pri tráviacich ťažkostiach.
- Jednoduchá príprava, stačí nasypať obsah vrecúška do pohára s 0,2 l vody.
- Majte Bystrinku vždy po ruke.

