

Připravené s láskou



Kvalita je nejlepší recept.

Jahodovo
multivitaminový
♥
džem



Kvalita je nejlepší recept.



Vysvětlení použitých piktogramů a značek:

- | | | | | |
|--|---|--|---------------------|----------------------|
| | snadná příprava | | příprava do 20 min. | KL = kávová lžička |
| | střední obtížnost | | příprava do 40 min. | PL = polévková lžice |
| | předpokládáme již zkušenosti se zavařováním | | příprava do 60 min. | |

Připomínáme, že všechny recepty jsou vyzkoušeny pouze s výrobky Dr. Oetker.
Zavařeniny uchováváme na chladném a suchém místě. Otevřené sklenice ukládáme do lednice a rychle spotřebujeme.

Připravené s láskou

Přiznejte si, není nic lepšího, než rozmazlovat naše nejbližší vlastnoručně vyrobenými dobrotami. Džemy ze vzrušujících ovocných kombinací, aromatické čatni či sirup se sametovou chutí jsou skvělým darečkem pro Vaše blízké. Hlavně když jste je vlastnoručně připravili. Načerpajte inspiraci z nových a originálních receptů Dr. Oetker.

Navštivte též naši stránku www.zavarujeme.cz, kde zajistíte najdete další nápady, jak s láskou připravit skvělý džem. Nezapomeňme připomenout, že všechny recepty jsou vyzkoušené ve Zkušební kuchyni Dr. Oetker.

Kvalita a spolehlivost přípravků na zavařování Dr. Oetker je vždy zaručená.

Přejeme Vám slunečné léto a bohatou úrodu ovoce!

Veronika Lengyelová
Veronika Lengyelová
Zákaznický servis

Iveta Krausová
Iveta Krausová
Zkušební kuchyně



Džem z broskví a meruněk se sníženým energetickým obsahem	strana 4
Hruškový sirup se skořicí	strana 5
Super ovocný džem s kousky višňi a pravou vanilkou	strana 6
Višňový džem s marcipánem	strana 7
Sametový jahodový sirup	strana 8
Jahodovo-multivitaminový džem	strana 9
Extra ovocný vrstvený džem s kousky ostružin a nektarinek	strana 10
Pikantní jahodovo-rybízové čatni	strana 11



Krásný, moderní a hlavně kvalitní šanon na zakládání receptů z receptářů Dr. Oetker. Do šanonu se vejde přibližně 12 receptářů Dr. Oetker. Budete mít všechna čísla vždy po ruce a chráněná před poškozením. Neváhejte a objednejte si šanon na receptáře na www.eshop.oetker.cz.





Vystačí na: asi 4 sklenice à 200 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

250 g broskví
(očistěných a odpeckovaných)

300 g meruněk
(očistěných a odpeckovaných)

200 ml multivitaminového džusu

1 KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker

1 balíček Želírovacího cukru
se stévií 3 : 1 Dr. Oetker



Něžné pohlázení pro maminku

DŽEM Z BROSKVÍ A MERUNĚK SE SNÍŽENÝM ENERGETICKÝM OBSAHEM

1. Na přípravu džemu vložíme do hrnce nadrobno nakrájené ovoce. Přidáme džus, kyselinu a želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
2. Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
3. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

TIP:

Aby si džem zachoval jasnou barvu, doporučujeme broskve a meruňky oloupat.



Vystačí na: asi 1 l sirupu

Doba přípravy: asi 30 minut

Přísady:

500 g hrušek

500 ml vody

1 balíček Skořicového cukru Dr. Oetker

1 balíček Cukru na sirup Dr. Oetker



Ovocný doušek pro tatínka

HRUŠKOVÝ SIRUP SE SKOŘICÍ

1. Na přípravu sirupu hrušky omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců a vložíme do hrnce. Hrušky pomocí ponorného mixéru rozmixujeme a zalijeme vodou. Přidáme skořicový cukr a za stálého míchání povaříme asi 5 minut. Odstavíme a necháme vychladnout. Poté vmícháme cukr na přípravu sirupu a uložíme přes noc do chladničky.
2. Sirup asi 10 minut povaříme a horký nalijeme do řádně vymytých nahřátých láhví. Láhve pečlivě uzavřeme víčky a asi na 20 minut položíme naležato.
3. Sirup ředíme v poměru 1:10.



TIP:

Ze sirupu můžeme připravit studený i horký nápoj.



Vystačí na: asi 5 sklenic à 200 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

1½ kg odpeckovaných višní

1 balení Vanilkového lusu
„Bourbon“ Dr. Oetker

1 balíček Želírovacího cukru
Super 3:1 Dr. Oetker



Pikantní pokušení pro Kláru

SUPER OVOČNÝ DŽEM S KOUSKY VIŠŇÍ A PRAVOU VANILKOU

1. Na přípravu džemu vložíme do hrnce višně, rozříznutý lusť a želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
2. Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
3. Odebereme případnou pěnu a lusť a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.



Super ovocný
obsahuje 75 % ovoce



TIP:
Vanilkový lusť je
možné nahradit
2 zarovnanými KL
mleté skořice.



Vystačí na: asi 7 sklenic à 200 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

1 kg odpeckovaných višňí

1 balíček Marcipánu Dr. Oetker

1 balíček Finesse citronové kůry
Dr. Oetker

šťáva z ½ citronu

1 balíček Gelfixu Klasik 1:1 Dr. Oetker

900 g cukru



Specialita pro Karolínu

VIŠŇOVÝ DŽEM S MARCIPÁNEM

1. Na přípravu džemu vložíme do hrnce višně a nastrouhaný marcipán a rozmixujeme ponorným mixérem. Přidáme citronovou kůru, šťávu a Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
2. Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citronové Dr. Oetker.
3. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.



TIP:

Na zkoušku tuhnutí použijte talířek předem vychlazený v chladničce.



Vystačí na: asi 0,7 l sirupu

Doba přípravy: asi 30 minut

Přísady:

500 g očištěných jahod

1 balíček Cukru na sirup Dr. Oetker

100 ml vody



Jahodové osvěžení pro strejdu Toma

SAMETOVÝ JAHODOVÝ SIRUP

1. Jahody pokrájíme na malé kousky, přidáme vodu a asi 5 minut povaříme. Směs necháme zchladnout a poté přidáme cukr na přípravu sirupu. Uložíme přes noc do chladničky.
2. Druhý den šťávu přecedíme přes gázu nebo jemné sítko. Povaříme asi 10 minut a horkou nalijeme do řádně vymytých nahřátých láhv. Láhve pečlivě uzavřeme víčky a asi na 20 minut položíme naležato.



TIP:

Na vy lisování šťávy lze použít i odšťavňovač.



Vystačí na: asi 5 sklenic à 200 ml

Doba přípravy: asi 30 minut

Přísady:

700 g očištěných jahod

250 ml multivitaminového džusu

1 balíček Finesse citrónové kůry
Dr. Oetker

1 balíček Gelfixu Extra 2:1 Dr. Oetker

400 g cukru



Vitamínová bomba pro tetu Elišku

JAHODOVO-MULTIVITAMÍNOVÝ DŽEM

1. Na přípravu džemu vložíme do hrnce jahody nakrájené na malé kousky. Přidáme džus a kůru. Obsah balíčku Gelfix smícháme se 2 PL cukru a přidáme do směsi. Směs za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
2. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání směs důkladně povaříme 5 minut. Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
3. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.



TIP:

Sklenice plníme těsně pod okraj tak, aby závitů zůstaly čisté a nezalepily se džemem.



Vystačí na: asi 5 sklenic à 200 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

Na ostružinový džem:

500 g očištěných ostružin

½ balíčku Kyseliny citrónové Dr. Oetker

½ balíčku Želírovacího cukru

Extra 2: 1 Dr. Oetker

Na nektarinkový džem:

450 g oloupaných a odpeckovaných
nektarinek

šťáva z ½ citrónu

½ balíčku Kyseliny citrónové Dr. Oetker

½ balíčku Želírovacího cukru

Extra 2: 1 Dr. Oetker



Dvoubarevné potěšení pro babičku

EXTRA OVOCNÝ VRSTVENÝ DŽEM S KOUSKY OSTRUŽIN A NEKTARINEK

- Ostružinový džem:** Do hrnce vložíme celé ostružiny, kyselinu a ½ balíčku želírovacího cukru a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme 5 minut. Odebereme případnou pěnu, provedeme zkoušku tuhnutí a džemem naplníme sklenice do poloviny. Necháme 35 minut vychladnout.
- Nektarinkový džem:** Nektarinky nakrájené na kousky spolu s citrónovou šťávou, kyselinou a ½ balíčku želírovacího cukru vložíme do hrnce a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme 5 minut. Odebereme případnou pěnu, provedeme zkoušku tuhnutí a nalijeme na ostružinový džem. Sklenice uzavřeme víčky, ale neotáčíme!



Extra ovocný
obsahuje 65 % ovoce



TIP:

Zkouška tuhnutí:
Na talířek kápneme
1–2 KL horkého
džemu. Pokud je
džem po vychladnutí
málo tuhý, přidáme
1–2 KL kyseliny
citrónové.



Vystačí na: asi 8 sklenic à 200 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

500 g očištěných jahod

400 g očištěného červeného rybízu

100 g červené cibule

2 zarovnané KL chilli koření

2 zarovnané KL mleté skořice

2 zarovnané KL soli

200 ml červeného vína

50 ml octa Balsamico

1 balíček Želírovacího cukru

Extra 2:1 Dr. Oetker



Děda to rád pálivé

PIKANTNÍ JAHODOVO-RYBÍZOVÉ ČATNÍ

1. Na přípravu čatni vložíme do většího hrnce na kousky nakrájené jahody a kuličky rybízu. Přidáme nejmenší nakrájenou cibuli, koření, skořici, sůl, víno, ocet a želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
2. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.



TIP:

Čatni se hodí ke grilovanému masu nebo k sýrům

Smyslná čokoládová chuť

Mousse au Chocolat čokoládový dezert

- Nadýchaný a lehký čokoládový dezert, který má neuvěřitelně plnou a výraznou chuť.
- Obsahuje 20 % kakaa a 9 % čokoládových kousků.
- Jednoduchá příprava: obsah balení vyšleháme se 150 ml vychlazeného mléka a necháme 2 hodiny tuhnout v chladničce.



Trpytivé dekorace rozzárí dort!

Tubičky NEONOVÉ GÉLOVÉ

- Praktické tubičky pro jednoduché zdobení s jedinečným třpytem.
- Tubičky neonové gelové obsahují tři zdobící tubičky trendových barev: třpytivá růžová, třpytivá fialová a třpytivá tyrkysová.
- Pro krásné a třpytivé dekorace na Vašem dortu, muffinu nebo zákusku.
- Výsledné obrázky se neroztékají.

