Zavařujeme s fantazií

Dr. Oetker

Kvalita je nejlepší recept.

Receptář č. 38

Dr. Oetker

Kvalita je nejlepší recept.

Vysvětlení použitých piktogramů a značek:

- snadná příprava
- střední obtížnost
- předpokládáme již zkušenosti se zavařováním
- příprava do 20 min.
- příprava do 40 min.
- příprava do 60 min.

KL= kávová lžička
PL = polévková lžíce

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.

Zavařujeme s fantazií

Příprava domácích zavařenin není výsadou pouze letní sezóny. Každé roční období nám nabízí možnost vyčarovat si z ovoce či zeleniny lahodné zavařeniny.

V kombinování chutí se fantazii meze nekladou! Obohaťte tradiční meruňkový džem o exotické mango. Černý bez skvěle doplní kandovaný zázvor. Indická omáčka dodá Vašemu jídlu nádech exotických dálek.

Pomocnou ruku při sladkém i slaném zavařování Vám podají výrobky na zavařování Dr.Oetker, na které se můžete vždy spolehnout.

Přejeme Vám hodně úspěchů při zavařování a požitků při ochutnávání.

Lenka Hrušková
Zákaznícky servis

Iveta Krausová
Zkušební kuchyně

Rady, tipy, recepty
Kontakt Dr.Oetker
844 638 537 Po-Pá 08:00-14:00
www.oetker.cz

Rádi překvapujete své blízké sladkými dobrotami?
V knize Pečeme s láskou 9 najdete 52 inspirací na lákavé recepty pečené na plechu.
Knihy z edice Pečeme s láskou si můžete objednat na:
www.eshop.oetker.cz

Vystačí na: asi 3 sklenice à 350 ml

Doba přípravy: asi 35 minut

Přísady:

600 g ananasu oloupaného a nakrájeného na malé kousky

300 ml 100% pomerančového džusu

100 g sušených brusinek nasekaných na malé kousky

1 balení Želírovacího cukru Extra 2:1 Dr.Oetker

Jako stvořený pro jarní rána

ANANASOVÝ DŽEM S BRUSINKAMI

1. Do velkého hrnce vložíme ananas, džus, brusinky a dobře promícháme s Extra želírovacím cukrem. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.

2. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIP:

Pomerančový džus můžeme nahradit čerstvou šťávou z pomerančů.

Vystačí na: asi 3 sklenice à 350 ml

Doba přípravy: asi 25 minut

Přísady:

200 g očištěných jahod

2 zarovnané KL sušené pomerančové kůry

1 balení Želírovacího ovocného cukru Dr.Oetker

500 g angreštu očištěného, rozmixovaného a propasírovaného

1 zarovnaná KL sušené pomerančové kůry

Když se léto přihlásí o slovo

DVOUBAREVNÝ JAHODOVO-ANGREŠTOVÝ DŽEM

1. Ve velkém hrnci rozmixujeme jahody. Přidáme 1 KL pomerančové kůry a 70 g Želírovacího ovocného cukru. Za stálého míchání přivedeme do varu a vaříme minimálně 3 minuty. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do třetiny připravených sklenic. Necháme nejméně 40 minut chladnout.
2. Angreštový džem připravíme stejně jako jahodový s 1 KL kůry a 180 g Želírovacího ovocného cukru.
3. Opatrně nalijeme na vychladlý jahodový džem a uzavřeme víčkem.
4. Necháme vychladnout.

TIP:

Máte více jahod než angreštu? Jednoduše zaměňte angrešt za jahody a jahody za angrešt a dále postupujte podle receptu.

Vystačí na: asi 4 sklenice à 350 ml

Doba přípravy: asi 25 minut

Přísady:

400 ml rybízové šťávy (asi ze 700 g červeného rybízu)

350 ml rebarborové šťávy (asi ze 700 g rebarbory)

1 balíček Gelfixu Klasik 1:1 Dr.Oetker

1000 g cukru

100 ml sektu

Osvěžení pro letní dny

RYBÍZOVÉ ŽELÉ S REBARBOROU

1. Ve velkém hrnci promícháme obě šťávy. Obsah balíčku Gelfix Klasik smícháme se 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.

2. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme. Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného želé. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.

3. Případnou pěnu odebereme, přilijeme sekt a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme pečlivě víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIP:

Sekt můžeme nahradit 100 ml bílého suchého vína.

Vystačí na: asi 5 sklenic à 350 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

1 kg meruněk odpeckovaných a nakrájených na malé kousky

350 g manga oloupaného a nakrájeného na malé kousky

300 ml karotkové šťávy

1 balení Želírovacího cukru Super 3:1 Dr.Oetker

Dobrota plná slunečních paprsků

MERUŇKOVÝ DŽEM S MANGEM

1. Ve velkém hrnci dobře promícháme meruňky s mangem. Přidáme karotkovou šťávu a Super želírovací cukr a za stálého míchání přivedeme do varu. Za stálého míchání 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. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIP:

50 ml karotkové šťávy můžeme nahradit 50 ml meruňkového likéru.

Vystačí na: asi 5 sklenic à 350 ml

Doba přípravy: asi 35 minut

Přísady:

750 g hrušek oloupaných, zbavených jadřinců a nakrájených na malé kousky

750 g švestek očištěných, odpeckovaných a nakrájených na malé kousky

250 ml 100% pomerančového džusu

šťáva z 1 citrónu

2 kousky celé skořice

1 balíček Vanilínového cukru Dr.Oetker

1 balíček Gelfixu Super 3:1 Dr.Oetker

350 g cukru

Když se léto s námi loučí

ŠVESTKOVO-HRUŠKOVÁ OMÁČKA

1. Do velkého hrnce vložíme hrušky a švestky. Přidáme džus, šťávu, skořici a vanilínový cukr a promícháme. Obsah balíčku Gelfix Super smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.

2. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svařené omáčky. Pokud je po vychladnutí málo tuhá, vmícháme do ní ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.

3. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIPY:

Doba trvanlivosti je asi 6 měsíců.

Můžeme podávat ve vrstvách s tvarohovým dezertem.

Vystačí na: asi 3 sklenice à 350 ml

Doba přípravy: asi 40 minut

Přísady:

400 ml bezinkové šťávy
(z asi 900 g bezinek)

400 ml pomerančové šťávy
(asi z 5 pomerančů)

75 g nadrobno nakrájeného kandovaného zázvoru

1 balení Želírovacího cukru Super 3:1 Dr.Oetker

Zahřeje, když sluníčko již nehřeje

BEZINKOVÉ ŽELÉ SE ZÁZVOREM

1. Ve velkém hrnci dobře promícháme bezinkovou šťávu s pomerančovou šťávou. Přidáme kandovaný zázvor a Super želírovací cukr a za stálého míchání přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut.

2. Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného želé. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.

3. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIPY:

Pomerančovou šťávu můžeme nahradit 100% pomerančovým džusem.

Kandovaný zázvor můžeme nahradit kandovaným ananasem.

Vystačí na: asi 4 sklenice à 350 ml

Doba přípravy: asi 25 minut

Přísady:

600 g hrušek oloupaných a najemno nastrouhaných

500 ml 100% pomerančového džusu

1 balení Želírovacího cukru Extra 2:1 Dr.Oetker

Podzimní pochoutka v novém kabátě

HRUŠKOVO-POMERANČOVÝ DŽEM

1. Do velkého hrnce vložíme hrušky, zalijeme džusem a dobře promícháme s Extra želírovacím cukrem. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.

2. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIPY:

Chuť džemu můžeme zjemnit přidáním 5 ks hřebíčků. Po uvaření, před nalitím do sklenic doporučujeme hřebíčky z džemu vybrat.

Džem se výborně hodí k palačinkám.

Vystačí na: 6 sklenic à 350 ml

Doba přípravy: asi 50 minut

Přísady:

250 g karotky očištěné a nastrouhané nahrubo

250 g cukety očištěné a nastrouhané nahrubo

400 g jablek očištěných a nastrouhaných nahrubo

200 g červené papriky očištěné a nakrájené na malé kousky

250 g cibule očištěné a nakrájené na malé kousky

400 g rajčatového protlaku

400 ml kokosového mléka

2 KL kurkumy

2 KL kari koření

1 KL mletého římského kmínu

3 KL soli

1 balíček Gelfixu Extra 2:1 Dr.Oetker

150 cukru

Chutě exotických dálek

INDICKÁ OMÁČKA

1. Ve větším hrnci promícháme karotku s cuketou, jablky, paprikou a cibulí. Přidáme protlak, kokosové mléko, kurkumu, kari, kmín a sůl. Obsah balíčku Gelfix Extra smícháme se 2 PL cukru a přidáme do směsi. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
2. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme.
3. Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme pečlivě víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

TIPY:

Pro milovníky zázvoru přidáme 1 zarovnanou PL nastrouhaného čerstvého zázvoru.

Omáčku podáváme ohřátou k masu a rýži.

Trvanlivost omáčky je asi 3 měsíce.

Již máte džemy zavařeny a ovoce stále zbývá?

Tak s ním upečte něco dobrého! Báječné dorty a řezy s ovocem jsou přece neodolatelné!
Dr.Oetker se svým nejširším sortimentem želé Vám bude při jejich přípravě spolehlivým pomocníkem.

Máte rádi ovocné řezy s vysokou vrstvou želé?

Tak použijte Cukrárenské želé od Dr.Oetker. Tento výrobek obsahuje surovinu agar, kterou používají i profesionální cukráři a jistě vědí proč. Agar je výtažek z mořských řas, který tvoří vysokou a pevnou vrstvu želé. Cukrárenské želé je opravdu „extra silné". Můžete si vybrat ze dvou verzí: červené a žluté.

Upřednostňujete moučníky s tenkou vrstvou želé, která přesně pokryje lákavé kontury ovoce?

Žádný problém s Dort-želé od Dr.Oetker. Polijte ovoce na Vašem dezertu tenkou vrstvou Dort-želé a získejte neodolatelně atraktivní, lesklý a čerstvý vzhled ovoce na Vašem moučníku. Ovoce je tenkou vrstvou želé chráněno před přístupem vzduchu a neoschne. Tento výrobek je také na rostlinné bázi a jeho hlavní složku tvoří výtažek z mořských řas karagenan.V nabídce Dr.Oetker naleznete dva druhy Dort-želé: červené a čiré.

Tipy pro vás:

Želé doporučujeme nalévat na ovoce, nebo krém. V případě nalití jakéhokoliv želé přímo na plát či korpus dojde ke vsáknutí želé a vrstva želé se nevytvoří.
Jakékoliv želé od Dr. Oetker můžete bez obav povařit. Pro dobré ztuhnutí želé je to dokonce nutné.

S výrobky Cukrárenské želé a Dort-želé od Dr.Oetker získáte další lahodné uplatnění pro Vaše ovoce.

Dr.Oetker

Kvalita je nejlepší recept.

Dr.Oetker s.r.o., Americká 2335, 272 01 Kladno, www.oetker.cz