

Džem ako darček



Kvalita je najlepší recept.



Kvalita je najlepší recept.



Ak máte záujem pravidelne
dostávať informácie
o novinkách, nových receptoch,
obchodných ponukách
a dostávať receptár zadarmo,
stačí, ak sa zaregistrujete
do nášho **Klubu priateľov** na:
oetker.sk/registracia

Vysvetlenie použitých piktogramov a značiek:



jednoduchá príprava



stredná obťažnosť



pre skúsených



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 uchovávať na chladnom a suchom mieste. Otvorené poháre ukladať do chladničky a rýchlo spotrebujeme.

Džem ako darček

Prečo sú darčeky pripravené doma a z lásky najkrajšie?

Pretože vyrobené doma chutia najlepšie, pretože pri zdobení džemu alebo sirupu dáte do pohárov kúsok zo seba a vlastnej fantázie, pretože vynaložená námaha vyčaruje úsmev a originálna chuť prekoná očakávania. S nami džem, sirup či želé pripravíte jednoducho a rýchlo, takže zostane čas ozdobiť ho mašľou, pripísať venovanie alebo ho ihneď vyskúšať.

Tento receptár Vám prináša nápadité recepty na zaváranie, originálne kombinácie chutí a inšpiráciu na zdobenie.

Na raňajky servírujte jahodovo-grepový džem, ktorý zdokonalí každé chrumkavé pečivo. Na popoludňajšie posedenie sa bude skvelo hodiť rebarborová smotanová nátierka na toasty a na večernú párty s priateľmi prineste bazový sirup s karamelom či jedinečný melónový sirup.

Koľko radosti v podobe voňavých a chutných pohárov rozdáte?

Mnoho zábavy pri skúšaní receptov Vám prajú



Dominika Hoellerer
Zákaznícky servis



Iveta Krausová
Skúšobná kuchyňa



Jahodový džem s octom balsamico	strana 4
Bazovo-broskyňové želé so zníženým obsahom kalórií	strana 5
Jahodovo-grepový džem	strana 6
Rebarborová smotanová nátierka	strana 7
Bazový sirup s karamelom	strana 8
Jahodový sirup základný	strana 9
Marhuľový džem na tri spôsoby	strana 10
Melónový sirup	strana 11



Je to také jednoduché!

Jedinečné aj klasické recepty na prípravu džemov, sirupov či želé ale aj mnoho zaujímavých tipov a informácií nájdete na www.zavarame.sk.

Video recept
na levanduľový sirup





Vystačí na: asi 6 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1 kg jahôd

(očistených a rozmixovaných)

1 zarovnaná KL

Kyseliny citrónovej Dr. Oetker

½ balíčka Pektínu Dr. Oetker

500 g cukru

3 PL krémového octu balsamico



Ovocná návšteva na raňajky

JAHODOVÝ DŽEM S OCTOM BALSAMICO

1. Na prípravu džemu vložíme do hrnca jahody. Pridáme kyselinu a ½ balíčka Pektínu zmiešaného 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. Odoberieme prípadnú penu, prilejeme ocot balsamico a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIP:

Výborne sa hodí k jemným syrom a krekerom či toastom.



*Sladký pozdrav
ľahký ako vánok*

BAZOVO-BROSKYŇOVÉ ŽELÉ SO ZNÍŽENÝM OBSAHOM KALÓRIÍ

1. Na prípravu želé nalejeme do hrnca šťavu a nektár. Pridáme Želírovací cukor so stéviou a dobre 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 dôkladne uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.



Vystačí na: asi 5 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

450 ml bazovej šťavy
(z 900 g plodov bazy čiernej)

450 ml broskyňového nektáru

1 balíček Želírovacieho cukru
so stéviou Dr. Oetker



TIP:

Namiesto broskyňového nektáru môžeme tiež použiť šťavu z odšťavených čerstvých broskyň, na 450 ml šťavy potrebujeme asi 600 g broskyň.



Vystačí na: asi 6 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

500 g filiet z ružového grapefruitu
(asi 3 kusy)

500 g jahôd
(nakrájaných na malé kúsky)

1 zarovnaná KL

Kyseliny citrónovej Dr. Oetker

½ balíčka Pektínu Dr. Oetker

500 g cukru



Jahodová pusa na tvár

TIP:

Filetovanie citrusov: ostrým nožom okrajame po celom obvode kôru až na dužinu. Pozdĺž bielej šupky vykrajujeme filety tak, aby sme získali čistú dužinu.

JAHOODOVO-GREPOVÝ DŽEM

1. Na prípravu džemu grapefruitu olúpeme, odstránime bielu šupku, vykrajame filety a odvážime. Do hrnca vložíme nakrájané ovocie, kyselinu a ½ balíčka Pektínu zmiešaného 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. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.



Vystačí na: asi 6 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

- 800 g rebarbory
(očistenej a nakrájanej na malé kúsky)
- 100 g jahôd
(očistených a nakrájaných na malé kúsky)
- 2 PL šťavy z limetky
- 1 balíček Želirovacieho cukru
- Extra 2:1 Dr. Oetker
- 50 g masla
- 100 ml smotany na šľahanie



Popoludnie plné chuti

REBARBOROVÁ SMOTANOVÁ NÁTIERKA

1. Na prípravu nátierky vložíme do hrnca rebarboru s jahodami, šťavu z limetky a Želirovací cukor Extra a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 3 minúty. Odstavíme a pomocou ponorného mixéra rozmixujeme na pyré. Pridáme maslo a smotanu a za stáleho miešania ešte asi 2 minúty povaríme.
2. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIP:

Rebarborová nátierka smotanová sa môže skladovať v chladničke po dobu 1 mesiaca. Poháre s nátierkou môžeme aj zamraziť.



Vystačí na: asi na 3,5 l sirupu

Doba prípravy: asi 30 minút

Prísady:

2 kg cukru

2 l vody

20 veľkých očistených kvetov
čiernej bazy

4 chemicky neošetrené citróny

2 balíčky Sirupfixu Dr. Oetker



Láska na prvé ochutnanie

TIP:

Namiesto citrónov
môžeme pridať
limetky alebo grep
spolu s lístkami
mäty či medovky.
Namiesto bieleho
repného cukru
môžeme použiť
trstinový cukor.

BAZOVÝ SIRUP S KARAMELOM

1. Na prípravu sirupu vo veľkom hrnci skaramelizujeme polovicu cukru. Odstavíme a opatrne prilejeme 2 l vriacej vody. Odstavíme a pri občasnom zamiešaní necháme schladnúť. Pridáme kvety čiernej bazy, citróny nakrájané na plátky, 2 balíčky Sirupfixu, zvyšok cukru a dôkladne zamiešame. Prikryjeme pokrievkou a necháme 24 hodín v chladničke macerovať.
2. Na druhý deň zmes scedíme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a nahriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzatvoríme viečkom a asi na 20 minút ich položíme naležato.



Vystačí na: 2 l sirupu

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1 kg očistených jahôd

500 ml vody

1 kg cukru

1 balíček Sirupfixu Dr. Oetker

2 chemicky neošetrené citróny



Medzi nami dievčatami

JAHO DOVÝ SIRUP ZÁKLADNÝ

1. Na prípravu sirupu vložíme jahody do hrnca a zalejeme vodou. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme, necháme vychladnúť a pomocou mixéra rozmixujeme. Potom pridáme cukor, Sirupfix a na plátky nakrájané citróny a uložíme na noc do chladničky.
2. Na druhý deň zmes scedíme cez sitko alebo gázu či prepasírujeme cez sitko. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a nahriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkom a asi na 20 minút ich položíme naležato.

TIP:

Vychutnajte si sirup s vychladenou sýtenou minerálkou alebo proseccom.



Vystačí na: asi 8 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1 500 g vykôstkovaných marhúľ

1 balíček Želírovacieho

cukru Super 3 : 1 Dr. Oetker



Darčeky pre Teba

MARHUĽOVÝ DŽEM NA TRI SPÔSOBY

TIP:

**Skúška
želírovacej
schopnosti:**

Na tanierik
kvapneme 1 – 2 KL
práve uvareného
džemu. Ak je po
vychladnutí málo
tuhý, vmiešame
2 zarovnané KL
Kyseliny citrónovej
Dr. Oetker.

1. Na prípravu džemu vložíme do hrnca ovocie a ponorným mixérom ho rozmixujeme. Pridáme želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzatvoríme, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť.

2. Variácie podľa chuti a nálady

Na marhuľový džem s ananásom pridáme k 1 000 g marhúľ 500 g olúpaného a na malé kúsky nakrájaného ananásu, želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.

Na marhuľový džem z marakujoj pridáme k 1 200 g marhúľ 300 g dužiny z marakuje (asi 8 ks), želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.



Vystačí na: asi 1 l sirupu

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

500 g očisteného a rozťlačeného vodného melóna

10 g na kúsky nakrájaného čerstvého zázvoru

250 ml pomarančového 100 % džúsu na špičku noža soli

na špičku noža čili

1 balíček Cukru na sirup Dr. Oetker



Čas na prípitok priateľmi

MELÓNOVÝ SIRUP S ČILI

1. Na prípravu sirupu melón a zázvor vložíme do hrnca a zalejeme džúsom. Pridáme soľ a čili. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme cukor na sirup a uložíme na noc do chladničky.
2. Na druhý deň zmes scedíme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a nahriatych fľaš. Fľaše dôkladne uzatvoríme viečkom a asi na 20 minút ich položíme naležato.

TIP:

Sirup chutí výborne zriedený i v teplom čaji.

Domáci sirup podľa Vašich predstáv!



Dr. Oetker Sirupfix

je novým prípravkom na zaváranie poctivých domáчих sirupov s Vami preferovaným druhom cukru. Pomocou Sirupfixu je možné pripraviť sirupy z ovocia, kvetov, bylín či zázvoru. Recept je jednoduchý: 1 000 g ovocia + Sirupfix + 1 000 g cukru + 500 až 1 000 ml vody = **chutný a hustý** sirup. Výrobok neobsahuje žiadne konzervačné látky.



Kvalita je nejlepší recept.