

*Ozimnica iz
pravljičice!*



Kakovost je najboljši recept.



Kakovost je najboljši recept.



Pojasnilo oznak ob receptih:



preprosto
potrebnih je nekaj izkušenj
precej zahtevno



do 20 minut
do 40 minut
do 60 minut

Čas priprave ne vključuje čakanja, pečenja in hlajenja.

Kjer se uresničijo sladke sanje

Dobrodošli tudi letos v čudežen svet vkuhavanja sadja. Doživite z nami sladke trenutke, ko iz aromatičnega sadja nastajajo praviljično okusni džemi in marmelade. Odkrijte, kako lahko iz aromatičnega sadja ustvarite čarobne deserte ali pikantne čatnije.

Zahvaljujoč Dr. Oetkerjevim izdelkom za pripravo sladke ozimnice, boste tako začetniki kot profesionalci zadovoljni

z izdelki, ki jih lahko podarite in v katerih lahko uživate s svojimi najdražjimi.

Želimo vam čudovito leto, polno presenečenj za brbončice, in veliko okusnih trenutkov.

Vaš tim Dr. Oetker



www.oetker.si





oZa približno 6 kozarcev
po 200 ml

Sestavine:

800 g marelic (očiščenih)

200 ml bistrega jabolčnega soka

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Super 3 : 1

350 g sladkorja



*Darilo za najlepšega otroka
pod soncem*

NASVET:

Za preizkus želiranja na hladen krožnik kani-
nite 1–2 žlički vroče
sadne zmesi. Če
želite večjo trdnost, v
vročo sadno zmes
umešajte 1 zavitek
Dr. Oetker Citronske
kislina in preden
kozarce napolnite,
ponovite preizkus
želiranja.

ZLATI MARELIČNI DŽEM

- 1. Priprava:** Marelice operite, odstranite jim koščice, narežite jih na koščke in odtehtajte 800 g. Odmerite 200 ml jabolčnega soka
- 2. Postopek:** Marelice in sok dajte v lonec. Gelfix Super najprej zmešajte z 2 žlicama sladkorja, nato ga umešajte v sadje in sok ter vse skupaj dobro premešajte. Sadno zmes med stalnim mešanjem zavrite. Ko zmes zavre, dodajte preostali sladkor. Nato vse skupaj med stalnim mešanjem spet zavrite in kuhajte najmanj 3 minute. Po potrebi odstranite peno in džem takoj nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovi z navojem in za 5 minut obrnite.



Za približno 5 kozarcev
po 200 ml



Sestavine:

800 g jagod (očiščenih)

200 ml vina rose

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Extra 2 : 1

500 g sladkorja



Za najljubšo babico

JAGODNI DŽEM Z VINOM ROSE

- 1. Priprava:** Jagode operite, očistite, narežite na koščke in jih odtehtajte 800 g. Odmerite 200 ml vina rose.
- 2. Postopek:** Sadje in vino dajte v velik lonec. Gelfix Extra najprej zmešajte z 2 žlicama sladkorja, nato ga umešajte v sadje in vino ter vse skupaj dobro premešajte. Sadno zmes med stalnim mešanjem zavrite. Ko zmes zavre, dodajte preostali sladkor. Nato vse skupaj kuhajte še najmanj 3 minute. Po potrebi odstranite peno in džem takoj nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovi z navojem in za 5 minut obrnite.

NASVET:

Džem lahko pripravite tudi z zamrznjenimi jagodami. Preden jagode uporabite, jih odmrznite.



Za približno 6 kozarcev
po 200 ml

Sestavine:

850 g nesladkanega soka iz rdečega
ali belega ribeza

(iz približno 1200 g ribeza)

2 vejici rožmarina

1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Klasik 1 : 1

1000 g sladkorja



*Uživajte v snežno belemm
ali rožasto rdečem*

RIBEZOV ŽELE Z ROŽMARINOM

NASVET:

- Če želite, da ima
žele le vonj po
rožmarinu, vejici
kuhajte samo 1 mi-
nuto. Žele lahko po-
nudite zraven jedi iz
divjačine ali pikant-
nega sira.

- 1. Priprava:** Ribez operite, s pomočjo ekonom lonca ali sokovnika na paro naredite sok (prosimo, da pri delu upoštevate navodila proizvajalca lonca) in odmerite 850 ml soka. Vejici rožmarina operite.
- 2. Postopek:** Ribezov sok vlijte v lonec. Gelfix Klasik najprej zmešajte z 2 žlicama sladkorja, nato vse skupaj umešajte v sok. Sadno zmes med stalnim mešanjem zavrite. Ko zmes zavre, dodajte preostali sladkor. Nato vse skupaj med stalnim mešanjem spet zavrite in kuhajte najmanj 3 minute. Zadnji 2 minuti v zmes dodajte rožmarin. Na koncu rožmarin odstranite. Po potrebi odstranite peno in džem takoj nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovi z navojem in za 5 minut obrnite.



Za približno 9 kozarcev



po 200 ml

Sestavine:

750 g kivija (očiščenega – približno 9 kosov)

750 g zelenega grozdja brez košči (očiščenega)

250 ml svetlega grozdnega soka

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Super 3 : 1

350 g sladkorja



Jesti kot nekoč v dvorcu in iz zlatih krožnikov

SADNI DESERT IZ KIVIJA IN GROZDJA

- 1. Priprava:** Kivije operite, narežite na koščke in jih odtehtajte 750 g. Grozdje operite, grozdne jagode razpolovite in jih odtehtajte 750 g. Odmerite 250 ml grozdnega soka.
- 2. Postopek:** Sadje in sok dajte v velik lonec. Gelfix Super najprej zmešajte z 2 žlicama sladkorja, nato ga umešajte v sadje in sok ter vse skupaj dobro premešajte. Sadno zmes med stalnim mešanjem zavrite. Ko zmes zavre, dodajte preostali sladkor. Nato vse skupaj med stalnim mešanjem spet zavrite in kuhajte najmanj 3 minute. Po potrebi odstranite peno in zmes takoj nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovi z navojem in za 5 minut obrnite.

NASVET:

- Sadni desert ponudite s sladoledom, jogurtom in/ali vafli.
- V hladilniku ga lahko hranite približno 3 mesece.
- Namesto Dr. Oetker Gelfixa Super 3 : 1 in 350 g sladkorja lahko uporabite Dr. Oetker Želirni sladkor s sladilom iz stevije.



Za približno 6 kozarcev
po 200 ml

Sestavine:

800 ml nesladkanega bistrega
jabolčnega soka

(iz približno 1,5 kg jabolk)

200 g hrušk (očiščenih)

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Extra 2 : 1

500 g sladkorja

Dr. Oetker Bourbon vanilijev strok



Preprosta vaja za pridne gospodinje

NASVET:

- Da se bodo koščki hruške enakomerno razporedili po želeju, steklenice med hlajenjem večkrat obrnite.
- Namesto Dr. Oetker Gelfixa Extra 2 : 1 in 500 g sladkorja lahko uporabite Dr. Oetker Želini sladkor Extra 2 : 1.

JABOLČNI ŽELE S KOŠČKI HRUŠKE

- 1. Priprava:** Jabolka operite, narežite jih na četrtine in s pomočjo ekonom lonca ali sokovnika na paro naredite sok (prosimo, da pri delu upoštevate navodila proizvajalca lonca) ter odmerite 800 ml jabolčnega soka. Hruške olupite in narežite na koščke. Dodajte malo sredice bourbon vanilijevega stroka.
- 2. Postopek:** Sok in sadje dajte v velik lonec. Gelfix Extra najprej zmešajte z 2 žlicama sladkorja, nato ga umešajte v sadje in sok ter vse skupaj dobro premešajte. Sadno zmes med stalnim mešanjem kuhajte najmanj 3 minute. Po potrebi odstranite peno in žele takoj nalijte v pripravljene kozarce. Pri tem pazite, da bodo koščki hruške v kozarcih enakomerno porazdeljeni. Zaprite jih s pokrovi z navojem in za 5 minut obrnite.



Za približno 6 kozarcev
po 200 ml



Sestavine:

900 g višenj (očiščenih)
100 ml likerja iz črnega ribeza (cassis)
1 zavitek Dr. Oetker Bourbon vanilijevega
sladkorja
1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Extra 2 : 1
500 g sladkorja



*Za najlepšo
v deželi*

VIŠNJEV DŽEM Z LIKERJEM IZ ČRNEGA RIBEZA

- 1. Priprava:** Višnje operite, odstranite jim koščice in jih odtehtajte 900 g. Dve tretjini višenj pretlačite, preostale pa razpolovite. Odmerite 100 ml likerja cassis.
- 2. Postopek:** Višnje, liker in bourbon vanilijev sladkor dajte v velik lonec. Gelfix Extra najprej zmešajte z 2 žlicama sladkorja, nato ga umešajte v sadje in sok ter vse skupaj dobro premešajte. Sadno zmes med stalnim mešanjem zavrite. Ko zmes zavre, dodajte preostali sladkor. Nato vse skupaj med stalnim mešanjem kuhajte najmanj 3 minute.
Po potrebi odstranite peno in zmes takoj nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovi z navojem in za 5 minut obrnite.

NASVET:

Umesto s likerom
Cassis džem također
možete pripraviti i s
nektarom od ribiza.

NOVO

Želirni sladkor s sladilom iz stevije

– novost v prodajnem programu!



Priprava klasičnih marmelad in džemov je preprostejša ter z manj kalorijami, ker sladkor nadomesti sladilo iz stevije.

V novem želirnem sladkorju del sladkorja nadomesti sladilo iz stevije. Okus marmelade je enak kot pri klasični pripravi s sladkorjem, vendar marmelada vsebuje 40 % manj kalorij!

Marmelade bodo dovolj sladke, vendar bolj sadne, priprava pa je hitra in preprosta.

Poskusite naš novi želirni sladkor s sladilom iz stevije!



Spodbujamo družine



V podjetju Dr. Oetker negujemo partnerstvo posebne vrste – finančno podpiramo delovanje dveh družinskih hiš v otroških vaseh SOS Lekenik in Ladimirevci.

S svojo zavzetostjo želimo prispevati k temu, da otroci v pozitivnem in družinskem okolju najdejo srečo in varnost. Zato podpiramo in vzpodbujamo družine.

Partnerstvo z otroško vasjo SOS je izraz naše socialne odgovornosti do institucije družine in ni povezano s prodajo naših izdelkov.

Kako lahko vsi prispevamo?

Več o podpori otrokom in mladim iz otroških vasi SOS na Hrvaškem lahko najdete na www.sos-dsh.hr



Kakovost je najboljši recept.

