

Domáci džem je nejlepší



Kvalita je nejlepší recept.



Kvalita je nejlepší recept.



Vysvětlení použitých piktogramů a zkratk:

👉 snadná příprava 👉👉 střední obtížnost 👉👉👉 pro zkušené

KL = kávová lžička

PL = polévková lžice

Připomínáme, že jistotu vydařeného výsledku zaručujeme pouze při použití originálních přísad Dr. Oetker.

Sladké ovocné sny

Jaké by to bylo léto bez pestrých zavařenin? Rozhodně ne takové, jak si ho představujeme. Sladké sny o zemi plné ovoce se konečně znovu naplňují a příjemné nedělní snídani s chutným domácím džemem už nic nestojí v cestě. Teď si můžete společně vychutnat drobné okamžiky štěstí, které ještě umocní kouzlo lahodných džemů, marmelád a želé. Naši odborníci na zavařování ze Zkušební kuchyně Dr. Oetker připravili spoustu kreativních a okouzlujících receptů, aby Vám a Vaším blízkým zůstaly na tyto vzácné okamžiky jen ty nejlepší vzpomínky.

Výběr je opravdu pestrý: od klasiky, kterou je jablečný kompot, až po novinky jako čatni z bobulového ovoce s hořčicí, takže si určitě každý najde to své. Nechte se překvapit rozmanitými kombinacemi a objevte svět zavařování s novými kreativními recepty.

Hodně zábavy při zkoušení našich receptů Vám přeje


Dominika Höllerer
Zákaznický servis


Iveta Krausová
Zkušební kuchyně

Borůvkovo-malinový džem 4

Angreštovo-rybízové želé 5

Jablečný kompot..... 6

Jemný jahodovo-broskvový džem 7

Klasický sirup z bobulového ovoce 8

**Ananasovo-pomerančová marmeláda
s vanilkou Bourbon 9**

Čatni z bobulového ovoce s hořčicí 10

Hruškovo-švestkový džem 11

E-shop

Nezapomeňte, že jako členové Klubu přátel Dr. Oetker nakoupíte na našem e-shopu za výhodnější ceny.
www.eshop.oetker.cz

Sledujte nás na sociálních sítích.



@PečemeSLáskou



DrOetker_CZ



Dr. Oetker Česká republika





Doba přípravy: asi 40 minut

Vystačí na: asi 5 sklenic à 200 ml

Přísady:

500 g borůvek (čistá hmotnost)

500 g malin (čistá hmotnost)

1 balíček Gelfixu Extra 2:1 Dr. Oetker

500 g cukru

(bílý, hnědý, třtinový nebo ovocný)



TIPY:

- Namísto čerstvého ovoce můžete použít i ovoce mražené. Ovoce jednoduše odvážíte v mraženém stavu, potom necháte rozmrazit, nahrubo rozmixujete a vzniklou šťávu pak použijete při tepelné úpravě.
- Na přípravu nízkokalorické verze borůvkovo-malinového džemu se výborně hodí Želírovací cukr se stévií (místo Gelfixu a cukru).
- Recept můžete ozvláštnit přidáním 1/2 až 1 KL skořice k ovocné směsi.

Sladká pestrost pro výborný začátek dne

BORŮVKOVO-MALINOVÝ DŽEM

- 1. Příprava ovoce:** Borůvky přebereme, omyjeme a odvážíme 500 g. Maliny přebereme a odvážíme 500 g.
- 2. Vaření džemu:** Ovoce vložíme do velkého hrnce. Obsah balíčku Gelfixu Extra 2:1 důkladně smícháme se dvěma lžicemi cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi **1 minutu** důkladně povaříme. Následně přidáme zbytek cukru a směs přivedeme do varu. Za stálého míchání a probublávání důkladně povaříme minimálně **5 minut** a odstavíme. Z ovocné směsi odstraníme případnou pěnu a ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme, ihned otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.



Doba přípravy: asi 40 minut 

Vystačí na: asi 5 sklenic à 200 ml

Přísady:

asi 850 g angreštu

asi 600 g červeného rybízu

1 balíček Gelfixu Extra 2 : 1 Dr. Oetker

500 g cukru



Srdečný pozdrav z Bobulkova

ANGREŠTOVO-RYBÍZOVÉ ŽELÉ

1. **Odšťavení ovoce:** Angrešt a rybíz omyjeme. Z obou druhů ovoce jednotlivě za pomoci odšťavovače nebo parního hrnce získáme šťávu (upozornění: postupujte podle návodu výrobce přístroje) a odměříme 500 ml angreštové a 250 ml rybízové šťávy.
2. **Vaření želé:** Ovocné šťávy ve velkém hrnci dobře promícháme s Gelfixem Extra 2 : 1 a se dvěma lžicemi cukru. Za stálého míchání asi **1 minutu** důkladně povaříme. Následně přidáme zbytek cukru a směs přivedeme do varu. Za stálého míchání a probublávání důkladně povaříme minimálně **5 minut** a odstavíme. Z ovocné směsi odstraníme případnou pěnu a ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, ihned otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

TIP:

Podle chuti můžete po dovaření přimíchat 2 PL rumu.





Doba přípravy: asi 30 minut

Vystačí na: asi 3 sklenice à 400 ml

Přísady:

1 kg jablek (čistá hmotnost)

2 KL Vanilkové pasty Bourbon Dr. Oetker

250 ml jablečné šťávy

2 zarovnané KL

Kyseliny citrónové Dr. Oetker

50 g cukru

na dvě špičky nože Pomůcky ke
konzervování Dr. Oetker



TIPY:

- Kompot můžete připravit i bez kyseliny citrónové a pomůcky, v takovém případě doporučujeme zavařeninu sterilizovat.
- Sklenice naplňte až po okraj a uchovávejte v chladu a temnu. Ve vzduchotěsně uzavřených sklenicích vydrží kompot až šest měsíců.
- Pokud jsou jablka příliš kyslá, můžete kompot přisladit.
- Po otevření zkonzumujte do 24 hodin.

Chutná klasika

JABLEČNÝ KOMPOT

- 1. Příprava jablek:** Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, pokrájíme nadrobno a odvážíme 1 kg.
- 2. Vaření kompotu:** Ve velkém hrnci přivedeme do varu jablka s vanilkovou pastou, jablečnou šťávou, Kyselinou citrónovou, cukrem a Pomůckou ke konzervování a za stálého míchání dusíme přibližně **5 minut**. Jablečným kompotem ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.



Doba přípravy: asi 40 minut



Vystačí na: asi 5 sklenic à 200 ml

Přísady:

500 g jahod (čistá hmotnost)

500 g broskví (čistá hmotnost)

1 balení Želírovacího cukru

Extra 2:1 Dr. Oetker



Letní ovoce ve sklenici

JEMNÝ JAHODOVO-BROSKVOVÝ DŽEM

- 1. Příprava ovoce:** Jahody omyjeme, očistíme a odvážíme 500 g. Broskve omyjeme, vypekujeme a odvážíme 500 g. Ovoce rozmixujeme na pyré.
- 2. Vaření džemu:** Ve velkém hrnci dobře promícháme ovocné pyré se Želírovacím cukrem. Za občasného míchání přivedeme do varu a za stálého míchání necháme prudce vařit alespoň **5 minut**. Z džemu odstraníme případnou pěnu a ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, ihned otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

TIPY:

- U varianty s broskvovým likérem použijte jen 450 g broskví a 50 ml broskvového likéru.
- Marmelády a džemy z ovocného pyré rychleji zhnědnou. Sklenice skladujte v chladu a temnu.
- Zkouška želírovací schopnosti: 1–2 lžičky horkého hotového džemu kápněte na talířek. Pokud je džem po vychladnutí málo tuhý, vmíchejte do něj 2 zarovnané lžičky Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povařte a zkoušku zopakujte.



Doba přípravy: asi 40 minut

Vystačí na: 1–2 láhve à 500 ml

Přísady:

asi 1 kg bobulového ovoce
např. ostružiny, rybíz,
maliny, borůvky, jahody

400 ml vody

250 g cukru

1 balíček Kyseliny
citrónové 20 g Dr. Oetker

na dvě špičky nože Pomůcky ke
konzervování Dr. Oetker



TIPY:

- Při plnění do láhvi se v důsledku zpěnění může v horní části hrdla vytvořit dutina. Pro zachování trvanlivosti je důležité uzavřít láhev ihned po jejím naplnění horkým obsahem. Pokud se v hrdle láhve vytvoří dutina, láhev znovu neotevírejte, abyste doplnili prázdné místo.
- Místo čerstvého ovoce můžete použít 1 kg mražené směsi bobulového ovoce. Mražené ovoce nechte nejdříve rozmrazit.
- Ovocný sirup je vhodný na míchání s minerální vodou, sektem nebo bowlí, ale také na ochucení jídel s tvaremem či jogurtem.

Znamenitá dobrota

KLASICKÝ SIRUP Z BOBULOVÉHO OVOCE

- 1. Odšťavení ovoce:** Bobulové ovoce přebereme, případně omyjeme a očistíme. Ve velkém hrnci vaříme bobulové ovoce ve 400 ml vody přibližně 5 minut doměkka. Jemné sítko vystelíme utěrkou, například lněnou. Ovocnou směs vylijeme na utěrku, kapající šťávu zachytíme a odměříme z ní 750 ml.
- 2. Vaření sirupu:** Ovocnou šťávu s cukrem, Kyselinou citrónovou a Pomůckou ke konzervování ve velkém hrnci promícháme, přivedeme do varu a za míchání vaříme alespoň **5 minut**, dokud se cukr nerozpustí. Hrnci odstavíme z plotny. Sirupem ihned plníme až po okraj připravené láhve a zavřeme víčky. Láhve dáme asi na 20 minut nalezato. Sirup před použitím silně protřepeme.



Doba přípravy: asi 40 minut  

Vystačí na: asi 6 sklenic à 200 ml

Přísady:

500 g ananasu (čistá hmotnost)

500 g pomerančů (čistá hmotnost)

2 KL Vanilkové pasty Bourbon Dr. Oetker

1 balení Želírovacího cukru

Extra 2:1 Dr. Oetker

4 PL pomerančového likéru



Ovocný zážitek

ANANASOVO-POMERANČOVÁ MARMELÁDA S VANILKOU BOURBON

- Příprava ovoce:** Ananas oloupeme, odstraníme košťál, dužinu pokrájíme na drobné kousky a odvážíme 500 g. Pomeranče oloupeme a odstraníme také bílou slupku. Z pomerančů vykrájíme filety, zbytek vymačkáme a použijeme získanou šťávu. Odvážíme 500 g pomerančových filetů se šťávou.
- Vaření marmelády:** Ve velkém hrnci dobře promícháme ovoce s Vanilkovou pastou a Želírovacím cukrem Extra. Za občasného míchání přivedeme do varu a za stálého míchání necháme prudce vařit alespoň **5 minut**. Přimícháme pomerančový likér. Z ovocné směsi odstraníme případnou pěnu a ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, ihned otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

TIP:

Zkouška želírovací schopnosti: 1–2 lžičky horkého hotového džemu kápněte na talířek. Pokud je džem po vychladnutí málo tuhý, vmíchejte do něj 2 zarovnané lžičky Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povařte a zkoušku zopakujte.



Doba přípravy: asi 40 minut

Vystačí na: asi 4 sklenice à 200 ml

Přísady:

asi 600 g míchaného bobulového ovoce
(např. maliny, ostružiny,
černý a červený rybíz)
100 ml červeného vína
asi 2 KL kremžské hořčice
½ balení Želírovacího cukru
se stévií 3:1 Dr. Oetker
1 zarovnaná KL soli
trochu čerstvě mletého pepře



Absolutní požitek v červené

ČATNÍ Z BOBULOVÉHO OVOCE S HOŘČICÍ

- 1. Příprava ovoce:** Bobulové ovoce v případě potřeby omyjeme, přebereme a odvážíme 600 g. Odměříme 100 ml červeného vína.
- 2. Vaření čatní:** Ovoce, červené víno a hořčice ve velkém hrnci dobře promícháme se Želírovacím cukrem se stévií. Za občasného míchání přivedeme do varu a alespoň **5 minut** necháme vařit, občas promícháme. Čatní dochutíme solí a pepřem a ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, ihned otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

TIPY:

- Na přípravu čatní můžete použít také mražené bobulové ovoce. V takovém případě nechte mražené ovoce rozmrazit a použijte i získanou šťávu.
- Podle chuti můžete čatní krátce rozmixovat na pyré.



Doba přípravy: asi 40 minut



Vystačí na: asi 8 sklenic à 200 ml

Přísady:

750 g hrušek (čistá hmotnost)

750 g švestek (čistá hmotnost)

šťáva z 1 citrónu

1 balení Želírovacího cukru

Super 3:1 Dr. Oetker



Velká porce radosti

HRUŠKOVO-ŠVESTKOVÝ DŽEM

1. **Příprava ovoce:** Hrušky oloupeme, pokrájíme nadrobno a odvážíme 750 g. Švestky omyjeme, rozpůlíme, vypekujeme, pokrájíme nadrobno a odvážíme 750 g.
2. **Vaření džemu:** Ve velkém hrnci dobře promícháme ovoce s citrónovou šťávou a Želírovacím cukrem Super. Za občasného míchání přivedeme do varu a za stálého míchání necháme prudce vařit alespoň **5 minut**. Z ovocné směsi odstraníme případnou pěnu a ihned plníme připravené sklenice až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, ihned otočíme a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

TIP:

Zkouška želírovací schopnosti: 1–2 lžičky horkého hotového džemu kápněte na talířek. Pokud je džem po vychladnutí málo tuhý, vmíchejte do něj 2 zarovnané lžičky Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povařte a zkoušku zopakujte.

Láska ve skle



Kyselina citrónová MAXI 80g Dr. Oetker

Vyzkoušejte i Vy MAXI balení kyseliny citrónové s praktickým zip-lock uzávěrem. Kyselina citrónová Dr. Oetker je jemně krystalická, bez hrudek a veganská. Tohoto všestranného pomocníka využijete v kuchyni i domácnosti.



Kvalita je nejlepší recept.