

Vedno je primeren
čas za vlaganje



Kakovost je najboljši recept.



Kakovost je najboljši recept.



Legenda k receptom:



Preprosto



Do 20 min.



Potrebna nekaj predznanja



Do 40 min.



Zahtevno



Do 60 min.

V času priprave ni upoštevan čas, potreben za stanje, pečenje in hlajenje.

Z nami uživajte celo leto

Sezona za sladke džeme, nežne želeje in sočne kompote ni samo poleti ali jeseni. V vseh letnih časih je sadje ali pa tudi zelenjava, iz katerih lahko pričramo vložene delikatese od aromatičnega jagodnega džema do pikantne eksotične indijske omake. Pri tem vam vedno pomagajo pripomočki za vlaganje Dr. Oetker, ki zagotavljajo, da se vam bo vedno posrečilo.

Nadaljnje kreativne ideje in veliko uporabnih nasvetov za vlaganje smo za vas pripravili na www.oetker.si.

Torej: uživajte z nami to novo sezono vlaganja!

Vaš Dr. Oetker tim Slovenija



www.oetker.si



 Za približno 5 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

600 g ananasa (očiščenega)

300 ml sveže iztisnjene pomarančnega

soka (približno 4 pomaranče)

100 g suhih brusnic

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Super 3:1

350 g sladkorja



Tako se leto
dobro začne

DŽEM IZ ANANASA IN BRUSNIC

NASVET:

Namesto sveže iztisnjene pomarančnega soka lahko uporabite pomarančni sok iz trgovine.

1. Predpriprava: Ananas olupite in odstranite stržen. Ananas na drobno narežite in odmerite 600 g. Iztisnite pomaranče in odmerite 300 ml soka. Brusnice na grobo sesekljajte.

2. Priprava: Ananas, pomarančni sok in brusnice dajte v lonec in dobro premešajte s sladkorjem in Gelfixom Super 3:1. Na vročem ognju mešajte, in ko zavre, naj vre še vsaj 3 minute med neprestanim mešanjem. Po potrebi odstranite peno. Džem takoj nalijte v pripravljene kozarce do roba in jih zaprite s pokrovčki na navoj (Twist-off®); jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.



Za približno 6 kozarcev
po 200 ml



Sestavine:

400 ml ribezovega soka
(iz približno 700 g ribeza)
350 ml rabarbarinega soka (nesladka-
nega; iz približno 700 g rabarbare)
1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Classic 1:1
1150 g sladkorja
100 ml rdečega penečega vina



Ali že čutite pomlad?

ŽELE IZ RIBEZA IN RABARBARE S PENEČIM VINOM

1. Predpriprava: Ribez operite, v ekonom loncu ali v parnem sokovniku skuhajte sok (Opozorilo: prosimo, da upoštevate navodila proizvajalca aparata!) in odmerite 400 ml. Rabarbaro operite, očistite in narežite na koščke ter tudi skuhajte sok. Odmerite 350 ml.

2. Priprava: Sok dajte v lonec. Gelfix Classic 1:1 najprej zmešajte z dvema jedilnima žlicama sladkorja, potem ga zmešajte s sadno maso. Sok med mešanjem na močnem ognju zavrite. Takoj ko zavre, med neprestanim mešanjem dodajte preostali sladkor. Še naprej mešajte in kuhajte še vsaj 3 minute. Primešajte peneče vino. Po potrebi odstranite peno in žele takoj nalijte v pripravljene kozarce do roba. Pokrijte jih s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.

NASVET:

Za preizkus želiranja na ohlajen krožnik kanite 1–2 čajni žlički sadne mase. Če se zgosti in strdi, je žele že dovolj čvrst. Če želite bolj čvrst žele, v vročo tekočino primešajte še 1 vrečko Dr. Oetker Citronske kisline in naredite ponovni preizkus želiranja, preden napolnite kozarce.



Za približno 6 kozarcev
po 200 ml

Sestavine:

500 g jagod (očiščenih)

približno 1 kg kosmulj

1 zavitek Dr. Oetker Finesse

pomarančne lupinice

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Extra 2:1

500 g sladkorja



Poletje vas pozdravlja

JAGODNI IN KOSMULJEV DŽEM

1. Predpriprava: Jagode operite, očistite, pretlačite in odmerite 500 g. Kosmulje operite, očistite, pretlačite skozi cedilo in odmerite 500 g.

2. Priprava: Najprej dajte v lonec jagode in jih zmešajte s 1/2 zavitka pomarančne lupinice Finesse, 1/2 zavitka Gelfixa Extra 2:1 in 250 g sladkorja za jagodni džem. Med mešanjem na močnem ognju zavrite in med mešanjem kuhajte še vsaj 3 minute. Po potrebi odstranite peno. Džem takoj nalijte v pripravljene kozarce do polovice. Hladiti se mora najmanj 35 minut. Kosmuljev žele kuhajte tako kot jagodni s pomarančno lupinico Finesse in Gelfixom Extra 2:1 ter ga previdno nalijte v kozarce. Kozarce takoj zaprite s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.

NASVETA:

-Namesto kosmulj lahko uporabite ribez ali grozdje.

-Namesto Gelfixa Extra 2:1 in 500 g sladkorja lahko uporabite Extra Želirni sladkor Dr. Oetker.



Za približno 8 kozarcev
po 200 ml



Sestavine:

800g marelic (očiščenih)
250 g manga (očiščenega)
200 ml korenčkovega soka
1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Super 3:1
350 g sladkorja



Ujemite sončni žarek!

MARELIČNI DŽEM Z MANGOM

- 1. Predpriprava:** Marelice operite, izkoščičite, narežite na kocke in odmerite 1000 g. Mango olupite, meso sadeža odrežite od koščice, ga narežite na drobne kocke in odmerite 350 g. Odmerite 300 ml korenčkovega soka.
- 2. Priprava:** Sadje in korenčkov sok v loncu dobro premešajte s sladkorjem in Gelfixom Extra 3:1. Med mešanjem zavrite, nato med neprestanim mešanjem kuhajte še vsaj 3 minute. Po potrebi odstranite peno. Džem takoj nalijte v pripravljene kozarce do roba. Kozarce zaprite s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.

NASVET:

50 ml korenčkovega soka lahko nadomestite tudi s 50 ml mareličnega likerja.



Za približno 8 kozarcev
po 200 ml

Sestavine:

600 g hrušk (očiščenih)

600 g sliv (očiščenih)

250 ml pomarančnega soka

sok 1 limone

2 cimetovi palčki

1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja

1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa za slive

400 g sladkorja



Adijo poletje,
bilo je lepo

KOMPOT IZ HRUŠK IN SLIV S CIMETOM

1. Predpriprava: Olupite hruške in jih narežite na kocke. Slive operite, izkoščičite in narežite na kocke. Odmerite po 600 g sadja.

2. Priprava: Sadje, sok, cimetove palčke in vanilin sladkor dajte v velik lonec ter dobro zmešajte. Umešajte sladkor in Gelfix za slive. Na močnem ognju med mešanjem zavrite. Kuhajte še najmanj 3 minute in neprestano mešajte. Odstranite cimetove palčke in po potrebi odstranite s kompota peno ter ga takoj do roba nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.

NASVETA:

- S kompotom lahko postrežete mlečni riž ali palačinke.
- Rok trajanja kompota je približno 6 mesecev



Za približno 6 steklenic
po 500 ml



Sestavine:

400 ml bezgovega soka
(iz približno 900 g bezgovih jagod)
400 ml sveže stisnjenega
pomarančnega soka
(iz približno 5 pomaranč)
75 g kandiranega ingverja
1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa Super 3:1
280 g sladkorja



Ko zunaj postane hladneje ...

ŽELE IZ BEZGOVIH JAGOD IN POMARANČ S KANDIRANIM INGVERJEM

1. Predpriprava: Bezgove jagode operite, v ekonom loncu ali v parnem sokovniku skuhajte sok (Opozorilo: prosimo, da upoštevate navodila za uporabo proizvajalca aparata!) in odmerite 400 ml. Pomaranče stisnite, sok precedite skozi cedilo in odmerite 400 ml. Ingver na drobno sesekljajte.

2. Priprava: Sokove in ingver dajte v lonec in dobro zmešajte s sladkorjem in Gelfixom Super 3:1. Med mešanjem zavrite na močnem ognju, nato kuhajte še vsaj 3 minute in neprestano mešajte. Po potrebi odstranite peno in žele takoj nalijte v pripravljene kozarce do roba. Zaprite jih s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.

NASVETI:

- Namesto svežih sokov lahko uporabite tudi sokove iz trgovine.
- Poskusite žele namesto z ingverjem pripraviti s kandiranim ananasom.
- Za preizkus želiranja na ohlajen krožnik kanite 1–2 čajni žlički vroče sadne mase. Če se zgosti in strdi, je preostali žele že dovolj čvrst. Če želite bolj čvrst žele, v vročo tekočino primešajte še 1 vrečko Dr. Oetker Citronske kisline in naredite ponovni preizkus želiranja, preden napolnite kozarce.



Za približno 6 kozarcev
po 200 ml

Sestavine:

500 ml sveže stisnjenega
pomarančnega soka
(iz približno 7 pomaranč)
600 g kutin (očiščenih)
1 zavitek Dr. Oetker Gelfixa
Classic 1:1
1150 g sladkorja



Zajemite jesen
na krožnik!

DŽEM IZ KUTIN IN POMARANČ

NASVETA:

-Izboljšajte okus s
1/2 čajne žličke
zmletih klinčkov.
-Namesto Gelfixa
Classic 1:1 in
sladkorja lahko
uporabite Extra
Želirni sladkor
Dr. Oetker.

- 1. Predpriprava:** Pomaranče stisnite in odmerite 500 ml soka. Kutine odrgnite s krpo, da odstranite dlačice. Operite jih, olupite in fino nastrgajte, tako da ostane peščiče, odmerite 600 g.
- 2. Priprava:** Kutine in pomarančni sok v loncu dobro zmešajte s sladkorjem in Gelfixom Classic 1:1. Med mešanjem zavrite na močnem ognju, nato kuhajte še vsaj 3 minute in neprestano mešajte. Po potrebi odstranite peno in džem takoj nalijte do roba v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.



Za približno 10 kozarcev
po 200 ml



Sestavine:

- 250 g korenčka (očiščenega)
- 250 g bučk (očiščenih)
- 400 g rdečih jabolk (očiščenih)
- 200 g rdečih paprik (očiščenih)
- 250 g čebule
- 1 pločevinka pasiranega paradižnika
(neto teža 400 g)
- 400 ml kokosovega mleka
- 2 žlički kurkume
- 2 žlički curryja
- 1 žlička garam masale
(indijska mešanica začimb)
- 1 žlička mlete orientalske kumine
- 3 žličke soli
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1



To pozimi pogreje:

INDIJSKA OMAKA V KOZARCU

1. Predpriprava: Olupite korenček, grobo ga nastrgajte in odmerite 250 g. Bučke operite, grobo nastrgajte in odmerite 250 g. Jabolka operite, grobo nastrgajte in odmerite 400 g. Očistite papriko, jo drobno narežite in odmerite 200 g. Čebulo olupite, razpolovite in narežite na tanke rezine, odmerite 250 g.

2. Priprava: Zelenjavo, sadje, kokosovo mleko in začimbe dajte v lonec. Sladkor zmešajte z Gelfix Extra in potem z drugimi sestavinami. Med mešanjem zavrite na močnem ognju, nato kuhajte še vsaj 5 minut in neprestano mešajte. Po potrebi odstranite peno in takoj do roba nalijte v pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki na navoj (Twist-off®), jih obrnite na glavo in pustite stati približno 5 minut.

NASVETI:

- Primešate lahko še 1 žlico svežega naribanega ingverja.
- Da je bolj pikantno, lahko dodate približno 1 žlico rdeče curryjeve paste.
- Omako segrejte v majhnem loncu in jo postrezite z mesom ali rižem.
- Rok trajanja omake je približno 3 mesece.

Ko bežeg zacveti!

NOVO

NOVO: Citronka Specijal za bežgov sirup

Citronka je tradicionalna citronska kislina, ki se je desetletja uporabljala za pripravo limonade, sokov, sirupov in ozimnice. Vse več gospodinjstev se vrača k tradiciji in tako se recepti za pripravo sirupa vračajo v modo.

Citronka Specijal odslej nudi praktično rešitev za točno mero sirupa iz bežgovih cvetov po tradicionalnem receptu.

50 g je točna mera za sirup iz 3 l vode, 3 kg sladkorja in 30-40 bežgovih cvetov.

Posebno fina mleta citronska kislina za boljše raztapljanje.

Vsebuje naravno aromo limone in limonin sok, tako da med pripravo sirupu ni treba dodati limon.

Poiskusite novo citronsko kislino „Specijal Citronko za pripravo bežgovega sirupa“!

**Specialni
sezonski
izdelek**



Kakovost je najboljši recept.