Zavárame s fantáziou

Dr.Oetker

Kvalita je najlepší recept.

Receptár č. 32

Dr.Oetker

Kvalita je najlepší recept.

Vysvetlenie použitých piktogramov a značiek:

- ľahká príprava
- stredná obťažnosť
- predpokladáme skúsenosti so zaváraním

- 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 uchovávame na chladnom a suchom mieste. Otvorené poháre skladujeme v chladničke a rýchlo spotrebujeme.

Zavárame s fantáziou

Príprava domácich zaváranín nie je výsadou iba letnej sezóny. Každé ročné obdobie nám ponúka možnosť vyčarovať si z ovocia či zeleniny lahodné zavárániny.

V kombinovaní chutí sa fantázii medze nekladú! Obohaťte tradičný marhuľový džem o exotické mango. Čiernu bazu skvelo doplní kandizovaný zázvor. Indická omáčka dodá Vášmu jedlu nádych exotických diaľok.

Pomocnú ruku pri sladkom i slanom zaváraní Vám podajú výrobky na zaváranie Dr.Oetker, na ktoré sa môžete vždy spoľahnúť.

Prajeme Vám veľa úspechov pri zaváraní a pôžitkov pri ochutnávaní.

Lenka Hrušková
Zákaznícky servis

Iveta Krausová
Skúšobná kuchyňa

Rady, tipy, recepty
Kontakt Dr.Oetker
0850 638 537 Po-Pia 08:00-14:00
www.oetker.sk

Radi prekvapujete svojich blízkych sladkými dobrotami?
V knihe Pečieme s láskou 9 nájdete 52 inšpirácií na lákavé recepty pečené na plechu.
Knihy z edície Pečieme s láskou si môžete objednať na:
www.eshop.oetker.sk

Vystačí na: asi 3 poháre à 350 ml

Doba prípravy: asi 35 minút

Prísady:

600 g ananásu olúpaného a nakrájaného na malé kúsky

300 ml 100 % pomarančového džúsu

100 g sušených brusníc nasekaných na malé kúsky

1 balenie Želírovacieho cukru Extra 2:1 Dr.Oetker

Ako stvorený pre jarné rána

ANANÁSOVÝ DŽEM S BRUSNICAMI

1. Do veľkého hrnca vložíme ananás, džús, brusnice a dobre premiešame s Extra želírovacím cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.

2. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIP:

Pomarančový džús môžeme nahradiť čerstvou šťavou z pomarančov.

Vystačí na: asi 3 poháre à 350 ml

Doba prípravy: asi 25 minút

Prísady:

200 g očistených jahôd

1 zarovnaná KL sušenej pomarančovej kôry

1 balenie Želírovacieho ovocného cukru Dr.Oetker

500 g očistených egrešov, rozmixovaných a prepasírovaných

1 zarovnaná KL sušenej pomarančovej kôry

Keď sa leto prihlási o slovo

DVOJFAREBNÝ JAHODOVO-EGREŠOVÝ DŽEM

1. Vo veľkom hrnci rozmixujeme jahody. Pridáme 1 KL pomarančovej kôry a 70 g Želírovacieho ovocného cukru. Za stáleho miešania privedieme do varu a varíme minimálne 3 minúty. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do tretiny pripravených pohárov. Necháme najmenej 40 minút vychladnúť.

2. Egrešový džem pripravíme rovnako ako jahodový s 1 KL kôry a 180 g Želírovacieho ovocného cukru.

3. Opatrne nalejeme na vychladnutý jahodový džem a uzavrieme viečkom.

4. Necháme vychladnúť.

TIP:

Máte viac jahôd než egrešov? Jednoducho vymeňte egreše za jahody a jahody za egreše a ďalej postupujte podľa receptu.

Vystačí na: asi 4 poháre à 350 ml

Doba prípravy: asi 25 minút

Prísady:

400 ml ríbezľovej šťavy
(asi zo 700 g červených ríbezlí)

350 ml rebarborovej šťavy
(asi zo 700 g rebarbory)

1 balíček Gelfixu Klasik 1:1 Dr.Oetker

1000 g cukru

100 ml sektu

Osvieženie na letné dni

RÍBEZĽOVÉ ŽELÉ S REBARBOROU

1. Vo veľkom hrnci premiešame obe šťavy. Obsah balíčka Gelfix Klasik zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.

2. Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút a odstavíme. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve prevareného želé. Ak je po vychladnutí málo tuhé, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.

3. Prípadnú penu odoberieme, prilejeme sekt a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Starostlivo uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIP:

Sekt môžeme nahradiť 100 ml bieleho vína suchého.

Vystačí na: asi 5 pohárov à 350 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1 kg marhúľ odkôstkovaných a nakrájaných na malé kúsky

350 g manga olúpaného a nakrájaného na malé kúsky

300 ml karotkovej šťavy

1 balenie Želírovacieho cukru Super 3:1 Dr.Oetker

Dobrota plná slnečných lúčov

MARHUĽOVÝ DŽEM S MANGOM

1. Vo veľkom hrnci dobre premiešame marhule s mangom. Pridáme karotkovú šťavu a Super želírovací cukor a za stáleho miešania privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
2. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
3. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIP:

50 ml karotkovej šťavy môžeme nahradiť 50 ml marhuľového likéru.

Vystačí na: asi 5 pohárov à 350 ml

Doba prípravy: asi 35 minút

Prísady:

750 g hrušiek olúpaných, zbavených jadrovníkov a nakrájaných na malé kúsky

750 g sliviek očistených, odkôstkovaných a nakrájaných na malé kúsky

250 ml 100% pomarančového džúsu

šťava z 1 citróna

2 kúsky celej škorice

1 balíček Vanilínového cukru Dr.Oetker

1 balíček Gelfixu Super 3:1 Dr.Oetker

350 g cukru

Keď sa leto s nami lúči

SLIVKOVO-HRUŠKOVÁ OMÁČKA

1. Do veľkého hrnca vložíme hrušky a slivky. Pridáme džús, šťavu, škoricu a vanilínový cukor a premiešame. Obsah balíčka Gelfix Super zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.

2. Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve prevarenej omáčky. Ak je po vychladnutí málo tuhá, vmiešame do nej ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.

3. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIPY:

Doba trvanlivosti je asi 6 mesiacov.

Môžeme podávať vo vrstvách s tvarohovým dezertom.

Vystačí na: asi 3 poháre à 350 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

400 ml bazovej šťavy (asi z 900 g plodov bazy)

400 ml pomarančovej šťavy (asi z 5 pomarančov)

75 g nadrobno nakrájaného kandizovaného zázvoru

1 balenie Želírovacieho cukru Super 3:1 Dr.Oetker

Zahreje, keď slniečko už nehreje

BAZOVÉ ŽELÉ SO ZÁZVOROM

1. Vo veľkom hrnci dobre premiešame bazovú šťavu a pomarančovú šťavu. Pridáme kandizovaný zázvor a Super želírovací cukor a za stáleho miešania privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
2. Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve prevareného želé. Ak je po vychladnutí málo tuhé, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
3. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIPY:

Pomarančovú šťavu môžeme nahradiť 100% pomarančovým džúsom.

Kandizovaný zázvor môžeme nahradiť kandizovaným ananásom.

Vystačí na: asi 4 poháre à 350 ml

Doba prípravy: asi 25 minút

Prísady:

600 g hrušiek olúpaných a najemno nastrúhaných

500 ml 100% pomarančového džúsu

1 balenie Želírovacieho cukru Extra 2:1 Dr.Oetker

Jesenná pochúťka v novom šate

HRUŠKOVO-POMARANČOVÝ DŽEM

1. Do veľkého hrnca vložíme hrušky, zalejeme džúsom a dobre premiešame s Extra želírovacím cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.

2. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIPY:

Chuť džemu môžeme zjemniť pridaním 5 ks klinčekov. Po uvarení pred naliatím do pohárov odporúčame klinčeky z džemu vybrať.

Džem sa výborne hodí k palacinkám.

Vystačí na: 6 pohárov à 350 ml

Doba prípravy: asi 50 minút

Prísady:

250 g mrkvy očistenej a nastrúhanej nahrubo

250 g cukety očistenej a nastrúhanej nahrubo

400 g jabĺk očistených a nastrúhaných nahrubo

200 g červenej papriky očistenej a nakrájanej na malé kúsky

250 g cibule očistenej a nakrájanej na malé kúsky

400 g rajčinového pretlaku

400 ml kokosového mlieka

2 KL kurkumy

2 KL karí korenia

1 KL mletej rímskej rasce

3 KL soli

1 balíček Gelfixu Extra 2:1 Dr.Oetker

150 g cukru

Chute exotických diaľok

INDICKÁ OMÁČKA

1. Vo väčšom hrnci premiešame mrkvu s cuketou, jablkami, paprikou a cibuľou. Pridáme pretlak, kokosové mlieko, kurkumu, karí, rascu a soľ. Obsah balíčka Gelfix Extra zmiešame s 2 PL cukru a pridáme do zmesi. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.

2. Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút a odstavíme.

3. Prípadnú penu odoberieme a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Starostlivo uzavrieme viečkami, poháre obrátime dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

TIPY:

Pre milovníkov zázvoru pridáme 1 zarovnanú PL nastrúhaného čerstvého zázvoru.

Omáčku podávame ohriatú k mäsu a ryži.

Trvanlivosť omáčky je asi 3 mesiace.

Už máte džemy zavarené a ovocie stále zostáva?

Tak s ním upečte niečo dobré! Osviežujúce torty či rezy s ovocím sú predsa neodolateľné!
Dr.Oetker so svojím najširším sortimentom želé Vám bude pri ich príprave spoľahlivým pomocníkom.

Máte radi ovocné rezy s vysokou vrstvou želé?

Tak použite Cukrárenské želé od Dr.Oetker.
Tento výrobok obsahuje surovinu agar, ktorú používajú aj profesionálni cukrári a určite vedia prečo. Agar je výťažok z morských rias, ktorý tvorí vysokú a pevnú vrstvu želé. Cukrárenské želé Dr.Oetker je naozaj „extra silné“. Môžete si vybrať z dvoch verzií: červenej a žltej.

Uprednostňujete múčniky s tenkou vrstvu želé, ktorá presne pokryje lákavé kontúry ovocia?

Žiadny problém s Tortovým želé od Dr.Oetker!
Polejte ovocie na Vašom múčniku tenkou vrstvou Tortového želé a získajte neodolateľne atraktívny, lesklý a čerstvý vzhľad ovocia na Vašom múčniku. Tenká vrstva želé zamedzí prístupu vzduchu a zabráni oschnutiu ovocia. Tento výrobok je taktiež na rastlinnej báze a jeho hlavnú zložku tvorí výťažok z morských rias karagénan. V ponuke Dr.Oetker nájdete dva druhy Tortového želé: červené a číre.

Tipy pre vás:

Želé odporúčame nalievať na ovocie alebo na krém. V prípade naliatia želé priamo na upečený plát či korpus dôjde ku vsiaknutiu želé a vrstva želé sa nevytvorí.
Pri príprave želé od Dr Oetker môžete želé bez obáv povariť. Pre dobré stuhnutie želé je to dokonca nutné!

S výrobkami Cukrárenské želé a Tortové želé od Dr.Oetker získate ďalšie lahodné uplatnenie Vášho ovocia.

Dr.Oetker

Kvalita je najlepší recept.

Dr.Oetker s.r.o., Ľadová 14, 811 05 Bratislava, Slovenská Republika, www.oetker.sk