

LETNÉ *džemovanie*



ZAVÁRACÍ *receptár*



POUŽITÉ PIKTOGRAMY *a skratky*

🍴 jednoduchá príprava 🍴🍴 stredne náročné 🍴🍴🍴 pre skúsených

KL = zarovnaná kávová lyžička

PL = zarovnaná polievková lyžica

Pripomíname, že istotu vydatého výsledku dokážeme zaručiť len pri použití originálnych prísad Dr. Oetker.



Rady, tipy, recepty
Kontakt Dr. Oetker
0850 638 537 Po-Pi 08:00-14:00
oetker.sk/kontakty



Tento receptár je vyrobený z papiera
pochádzajúceho zo šetne obhospodarovaných
lesov podľa pravidiel FSC.

Milí priatelia,

aj vy si chcete užívať sladkú chuť a vôňu letného ovocia po celý rok? Či už máte radi jahody, čučoriedky, broskyne či iné ovocie alebo bylinky, môžete si z nich pripraviť lahodné džemy, sirupy a kompóty, ktoré vám po zvyšok roka spestria raňajky, dochutia dezerty či nápoje. A nemusíte byť žiadny majster kuchár, ani mať špeciálne vybavenie. Stačí vám len trochu času, ovocie z vlastnej záhradky či z farmy, prípravky na želirovanie Dr. Oetker a pár zaváracích pohárov.

V tomto receptári vám poradíme, ako si vlastnoručne pripraviť tradičné aj netradičné letné pochúťky. Všetky recepty sú, ako vždy, vyskúšané v Skúšobnej kuchyni Dr. Oetker, a tak vám zaručujeme, že sa vždy podaria.

Za celý tím Dr. Oetker vám prajeme slnkom prežiarené leto, plné šťavnatého a voňavého ovocia.



Veronika Lengyelová

Veronika Lengyelová
Zákaznícky servis

Iveta Krausová

Iveta Krausová
Skúšobná kuchyňa

OBSAH receptára

Jahodový džem s bielou čokoládou	4
Bazalkový sirup	5
Hruškové želé s karamelom	6
Čučoriedkový kompót	7
Hroznový džem	8
Slivkový džem s kardamómom	9
Sirup Mojito	10
Džem Bellini	11

Ďakujeme, že odoberáte náš receptár.
Budeme radi, ak o ňom poviete aj
svojim priateľom.
www.oetker.sk/sk-sk/klub-priatelov-dr-oetker



E-shop



Nezabudnite, že ako členovia Klubu
priateľov Dr. Oetker nakupujete
v našom elektronickom obchode
za výhodnejšie ceny.
www.eshop.oetker.sk


**Klub
priateľov**



SLEDUJTE NÁS
na sociálnych sieťach



Dr. Oetker Slovensko

DELIKÁTNA pochuťka

Prísady:

- 950 g očistených jahôd
- 60 g bielej čokolády
- ½ balíčka Pektínu Dr. Oetker
- 500 g cukru
- 1 zarovnaná KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker



Jahodový džem s bielou čokoládou

1. Jahody umyjeme, očistíme, nakrájame na drobné kúsky a odvážíme 950 g. Z kvalitnej bielej čokolády odvážíme 60 g a nasekáme na menšie kúsky. Poháre a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Do hrnca vložíme nakrájané jahody, pridáme Pektín Dr. Oetker zmiešaný s 2 lyžicami cukru a za stáleho miešania privedieme zmes do varu a asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšný cukor a kyselinu citrónovú, opäť privedieme do varu a džem povaríme ešte minimálne 5 minút. Vykonáme skúšku želirovania: 1 – 2 KL horúceho džemu kvapneme na tanierik a necháme vychladnúť. Ak džem nie je po vychladnutí dostatočne tuhý, pridáme 1 – 2 zarovnané KL kyseliny citrónovej, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
3. Hotový džem odstavíme a vmiešame doň kúsky čokolády. Odoberieme prípadnú penu a džem ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

TIP:

Na prípravu džemu môžeme použiť aj mrazené jahody, ktoré necháme vopred rozmraziť a použijeme aj vzniknutú šťavu. Do džemu môžeme spolu s čokoládou pridať aj 1 zarovnanú KL Vanilky mletej Dr. Oetker. Jeho chuť bude skutočne delikátna!

NEČAKANÉ osvieženie



Prísady:

750 ml vody

1 balíček Kyseliny
citrónovej Dr. Oetker (20 g)

100 g bazalky

2 ks limetiek (chemicky neošetrené)

500 g cukru



Bazalkový sirup

1. Vodu prevaríme a necháme schladnúť. Bazalku očistíme, odstránime prípadné suché lístky. Limetky umyjeme a nakrájame na plátky. Fľaše a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Do hrnca s vodou pridáme kyselinu citrónovú a miešame, kým sa úplne nerozpustí. Pridáme bazalku a plátky limetky a prípadne ich zaťažime, aby boli ponorené vo vode. Necháme macerovať 24 hodín alebo aspoň cez noc.
3. Z hrnca vyberieme bazalku a limetky, vytlačíme šťavu a sirup precedíme cez sitko do čistého hrnca. Pridáme cukor a dôkladne premiešame. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do fľaš, ktoré dôkladne uzavrieme a aspoň na 20 minút položíme nanežato.



TIP:

Sirup si môžeme pripraviť aj z mixu bylín, ako sú medovka, šalvia a pod. Sirup chutí výborne so studenou perlivou vodou, ale hodi sa aj na dochutenie teplého čaju.

OMAMNÁ CHUŤ neskorého leta

Prísady:

250 g cukru

600 ml hruškovej šťavy

1 balíček Gelfixu Super 3:1 Dr. Oetker

2 balíčky Trstinového cukru
karamelového Dr. Oetker

1 balíček Trstinového cukru
s rumovou arómou Dr. Oetker

300 g hrušiek



Tip:

Hruškovú šťavu si môžeme pripraviť odšťavnením asi 1,75 kg šťavnatých hrušiek. Šťavu môžeme nahradiť aj 100 % hruškovým džúsom.



Hruškové želé s karamelom

1. Hrušky umyjeme, vykrojíme jadrovníky, časť odšťavíme v odšťavovači, odmeriame 600 ml šťavy. Ďalšie hrušky umyjeme, olúpeme, vykrojíme jadrovníky a dužinu nakrájame na drobné kúsky. Odvážime 300 g. Poháre a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Na prípravu želé do hrnca nasypeme cukor a zalejeme trochu vody. Na miernom ohni necháme cukor rozpustiť a postupne skaramelizovať. Dávame pozor, aby sa nespálil. Odstavíme a necháme trochu schladnúť. Za stáleho miešania pridáme šťavu. Gelfix zmiešame s trstinovými cukrami, pridáme ku šťave, dôkladne premiešame, privedieme do varu a asi 1 minútu povaríme. Pridáme nakrájané hrušky, zmes opäť privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
3. Vykonáme skúšku želírovania: 1 – 2 KL horúceho želé kvapneme na tanierik a necháme vychladnúť. Ak želé nie je po vychladnutí dostatočne tuhé, pridáme 1 – 2 zarovnané KL kyseliny citrónovej, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
4. Hotové želé odstavíme, odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

BOBUL'KOVÁ lahôdka



Čučoriedkový kompót

1. Vodu prevaríme. Čučoriedky umyjeme, preberieme a odvážíme 1 500 g. Poháre a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Na prípravu kompótu rozdelíme čučoriedky do pohárov. Do horúcej vody pridáme cukor, citrónovú kôru a kyselinu a dôkladne miešame, kým sa všetko nerozpustí. Nálev nalejeme na čučoriedky. Plníme až po okraj a dôkladne uzavrieme viečkami.
3. Poháre dáme na plech, podlejeme vodou a v rúre sterilizujeme asi 20 minút pri teplote 90 °C.

Prísady:

1 500 g čučoriedok
1 l vody
500 g cukru
2 zarovnané KL Finesse
Citrónovej kôry Dr. Oetker
2 zarovnané KL Kyseliny
citrónovej Dr. Oetker



Tip:

Namiesto čučoriedok môžeme zavarit aj mix bobuľového ovocia (ríbezle, egreše, jahody) alebo brusnice.

NETRADIČNÁ pochúťka

Prísady:

1000 g bezkôstkového hrozna

1 balíček Želirovacieho cukru
so stéviou Dr. Oetker

2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej
Dr. Oetker

1 KL Arómy citrón Dr. Oetker



Hroznový džem

1. Hrozno oberieme zo strapca, odvážime 1000 g. Poháre a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Na prípravu džemu vložíme bobule do hrnca a pomocou tyčového mixéra ich rozmixujeme. Podlejeme trochou vody a asi 15 minút povaríme. Necháme schladieť a prepasírujeme cez sitko. K ovocnej zmesi pridáme želirovací cukor, dôkladne premiešame, privedieme do varu a aspoň 5 minút povaríme. Na záver pridáme kyselinu citrónovú a arómu.
3. Vykonáme skúšku želirovania: 1 – 2 KL horúceho džemu kvapneme na tanierik a necháme vychladnúť. Ak konzistencia nie je po vychladnutí dostatočne tuhá, pridáme ďalšie 1 – 2 zarovnané KL kyseliny citrónovej, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
4. Hotový džem odstavíme, odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

TIP:

Džem môžeme pripraviť z bieleho, ružového i tmavého bezkôstkového hrozna. Chuť a farba džemu bude vždy odlišná.

KLASIKA

s orientálnym nádychom



Prísady:

800 g sliviek

½ balíčka Želirovacieho cukru Super

3:1 Dr. Oetker

2 zarovnané KL mletého kardamómu

štipka mletého muškátového orecha

1 zarovnaná KL Finesse Citrónovej kôry Dr. Oetker

2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker

1 KL Arómy rum Dr. Oetker



Slivkový džem s kardamómom

1. Slivky umyjeme, očistíme, vykóstkujeme, nakrájame na malé kúsky a odvážeme 800 g. Poháre a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Slivky vložíme do hrnca, pridáme želirovací cukor, korenie, kôru, kyselinu citrónovú, dôkladne premiešame a zmes privedieme do varu. Povaríme aspoň 5 minút.
3. Vykonáme skúšku želirovania: 1 – 2 KL horúceho džemu kvapneme na tanierik a necháme vychladnúť. Ak konzistencia nie je po vychladnutí dostatočne tuhá, pridáme ďalšie 1 – 2 zarovnané KL kyseliny citrónovej, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
4. Hotový džem odstavíme, odoberieme prípadnú penu, vmiešame rumovú arómu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

TIP:

Skúšku želirovania môžeme urýchliť tak, že si tanierik dáme vopred schladiť do chladničky alebo mrazničky. Džem tak na jeho povrchu stuhne skôr.

PLÁŽOVÁ pohoda

Prísady:

- 1500 ml vody
- 1 balíček Sirupfixu Dr. Oetker
- 500 g cukru
- 1000 g trstinového cukru
- 1 balíček Kyseliny citrónovej Dr. Oetker (20 g)
- 130 g máty piepornej
- 3 ks chemicky neošetrených limetiek
- 1 ks chemicky neošetreného citróna



TÍP:

Ak chceme, aby bol sirup tmavší, použijeme 1500 g tmavšieho trstinového cukru s vyšším obsahom melasy. Sirup riedime v pomere 1 diel sirupu na 10 dielov vody.



Sirup Mojito

1. Vodu prevaríme a necháme schladnúť. Mátu očistíme, odstránime prípadné suché lístky. Limetky a citrón umyjeme a nakrájame na tenké plátky. Fľaše a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Do hrnca s prevarenou vychladnutou vodou pridáme Sirupfix Dr. Oetker zmiešaný s cukrom, trstinovým cukrom a kyselinou citrónovou a dôkladne premiešame, kým sa cukor úplne nerozpustí. Pridáme mátu a citrusy. Všetko zaťažime pokrievkou alebo malým tanierikom, aby boli mäta aj citrusy ponorené v sirupe. Necháme macerovať 24 hodín alebo aspoň cez noc.
3. Z hrnca vyberieme mátu a plátky citrusov, vytlačíme z nich šťavu a sirup precedíme cez jemné sitko do čistého hrnca. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do fľaš, ktoré dôkladne uzavrieme a aspoň na 20 minút položíme naležato.

DŽEM

filmových hviezd



Prísady:

- 2 300 g broskýň
- 2 dl prosecca Extra Dry
- 2 ks chemicky neošetrených citrónov
- 1 balíček Želirovacieho cukru Super 3:1 Dr. Oetker



Džem Bellini

1. $\frac{3}{4}$ broskýň umyjeme, odkostkujeme a nakrájame na menšie kúsky a odvážíme 1000 g. Zvyšné broskyne sparíme horúcou vodou, olúpeme, odkostkujeme a nakrájame na malé kúsky. Z citrónov vytlačíme šťavu. Poháre a viečka dôkladne opláchneme horúcou vodou.
2. Väčšiu časť broskýň vložíme do hrnca, pridáme prosecco a tyčovým mixérom rozmixujeme na pyré. Pridáme šťavu z citrónov, nakrájané kúsky zvyšných broskýň a želirovací cukor. Všetko dôkladne premiešame a privedieme do varu. Povaríme aspoň 5 minút.
3. Vykonáme skúšku želirovania: 1 – 2 KL horúceho džemu kvapneme na tanierik a necháme vychladnúť. Ak konzistencia nie je po vychladnutí dostatočne tuhá, pridáme 1 – 2 zarovnané KL kyseliny citrónovej, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
4. Hotový džem odstavíme, odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

Tip:

Ikonický koktejl Bellini vytvoril v roku 1948 Giuseppe Cipriani, zakladateľ a barman legendárneho baru Harry's v Benátkach. Podnik existuje dodnes a je známy vďaka svojej prominentnej klientele, ku ktorej patrili hviezdy ako Katherine Hepburn, Gary Cooper, Peggy Guggenheim, Orson Welles, Truman Capote či Ernest Hemingway.



ZLATÝ KLAS

šetrí čas!

Dokonalý krém rýchlo a jednoducho?

Vďaka Zlatému klasu bez varenia to hravo zvládnete aj vy!

- ✓ Jednoduchá a rýchla príprava bez potreby varenia a chladenia
- ✓ Rokmi overená kvalita a stála lahodná chuť
- ✓ Bohatá, vyše 75-ročná história
- ✓ Oblíbený a osvedčený výrobok generácií Slovincov

