

În sezonul conservanților, Dr. Oetker vine cu pachete surpriză!

În pachete ai ingrediente pentru prepararea dulcețurilor, ai zahărul sau fructoza, și în plus primești un borcan de la noi. Mai ai nevoie doar de fructe. Acum găsești pachetele speciale în magazinele participante (supermarket-uri, hypermarket-uri, etc).



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Alege:



Savurează
și tu
rețetele lumii!



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Dr. Oetker

Cu pectină extrasă din citrice

Gelifiant cu fructoză Dietetic

Pentru dulceduri și gemuri, cu gust intens de fructe

1000 g fructe
350 g gelifiant dietetic

40% mai puține
calorii
destinat și
diabeticilor

Dr. Oetker

Cu pectină extrasă din citrice

Zahăr Gelifiant Extra

Pentru dulceduri și gemuri cu gust intens de fructe

1000 g fructe
500 g zahăr gelifiant

2:1

Dr. Oetker

Pikant fix

- lute -

Amestec pentru prepararea murăturilor

Fără sterilizare!
Menține vitamina C

Dr. Oetker

Pikant fix

- Dulce-acrișor -

Amestec pentru prepararea murăturilor

Fără sterilizare!
Menține vitamina C

Dr. Oetker

Cu pectină extrasă din mere și citrice

Gelfix Clasic

pentru o pregătire rapidă a gemurilor,
dulcedurilor și gelatinilor

1000g fructe
1000g zahăr gelifiant

1:1

Dr. Oetker

Cu pectină extrasă din citrice

G E

Menține
vitamina C

NOU

Dr. Oetker

Conservant



Pentru conservarea și îngrijirea
impurității mezelor și a fermentațiilor.

Dr. Oetker

Sare de lămâie



Menține un gust mai bogat și
ajută la conservarea și îngrijirea
impurității mezelor și a fermentațiilor.



Alege:

Bucurați-vă fără limite de dulceturile și murăturile preparate în casă!

Intrați în lumea culinară și obiceiurile altor țări! Descoperiți rețetele și ingredientele delicioase din culturi apropiate sau îndepărtate! Încercați aceste idei interesante și seducătoare,

cu posibilități variate, în funcție de preferințele dumneavoastră.
Savurați compozițiile delicioase!

Bucurați-vă de întreaga varietate de rețete din bucătăria Dr. Oetker.



Veți găsi aici idei originale pentru marmelade, dulceturi și jeleuri din fructe sau pentru murături gustoase. Ca de obicei, vă recomandăm utilizarea unui bogat sortiment de conservanți

Dr. Oetker: produsele clasice, Conservantul tradițional, Sarea de lămâie, Gelfix Clasic 1:1 dar și Gelfix Extra 2:1 și Zahărul Gelifiant Extra 2:1 care vă ajută să economisiți zahăr. Toate aceste produse garantează succesul și plăcerea preparării!






Din România am ales 3 rețete de murături pe care le puteți prepara foarte ușor cu ajutorul produselor Pikant fix dulce-acrișor sau Pikant fix iute.






Bucurați-vă împreună cu Dr. Oetker de sezonul fructelor și legumelor și descoperiți plăcerea pregătirii acestor bunătăți în casă!

Echipe Dr. Oetker România

Cu ajutorul acestor simboluri veți afla gradul de dificultate și timpul necesar pentru prepararea unei rețete:

-  ușor
-  este necesar puțin exercițiu
-  complex

-  până la 20 de minute
-  până la 40 de minute
-  până la 60 de minute

Timpul necesar pregătirii este indicat fără timpul de răcit.

Vă garantăm reușita acestor rețete numai dacă folosiți produse originale Dr. Oetker.



Castelul de poveste și Colosseum

Dulceață de căpșuni și zmeură în stil german

cca. 8 borcane a câte 200 ml  

Ingrediente:

- 700 g căpșuni (a se cântări după pregătire)
- 300 g zmeură (a se cântări după pregătire)
- 1 pachet Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 pachet Zahăr Gelifiant Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se spală căpșunile, se scurg de apă, se îndepărtează codițele, se taie fin și se cântăresc cca. 700 g. Se spală zmeura, se curăță și se scurge. Se cântăresc 300 g.

2 Mod de preparare:

Se amestecă fructele și Sarea de lămâie într-o oală de fierț împreună cu Zahărul Gelifiant Extra 2:1. Se dă în clocot la temperatură ridicată în timp ce se amestecă. Se fierbe apoi la foc mare amestecând încontinuu timp de cel puțin 3 minute. Se ia de pe foc. Dacă este nevoie îndepărtați spuma cu o lingură, umpleți imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea de sus. Închideți cu capace cu filet, răsturnați borcanele și lăsați-le 5 minute așezate pe capac.

Dulceață de caise și căpșuni cu vin alb în stil italian

cca. 8 borcane a câte 200 ml.  

Ingrediente:

- 350 g caise (a se cântări după pregătire)
- 350 g căpșuni (a se cântări după pregătire)
- 200 ml vin alb
- 100 ml Grappa (vin alb italian)
- 500 g zahăr
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se spală caisele, se scurg de apă, se taie în jumătăți, se îndepărtează sâmburele, se taie fin și se cântăresc 350 g. Se spală căpșunile, se scurg de apă, se îndepărtează codițele, se taie fin și se cântăresc 350 g. Se măsoară 200 ml vin alb și 100 ml Grappa (vin alb italian).

2 Mod de preparare:

Pregătire: Fructele, vinul alb și Grappa se amestecă într-o oală de fierț. Se amestecă zahărul cu Gelfix Extra 2:1 și apoi se adaugă la masa de fructe. Se dă în clocot la temperatură ridicată amestecând. Se fierbe la foc mare minim 3 minute și se ia apoi de pe foc. Dacă este nevoie îndepărtați spuma cu o lingură, umpleți imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea de sus. Închideți cu capace cu filet, răsturnați borcanele și lăsați-le 5 minute așezate pe capac. În intervalul de răcire răsturnați borcanele de mai multe ori pentru ca bucățile de caise să se distribuie în tot conținutul.

* Se recomandă folosirea de îndulcitori pentru persoanele care suferă de diabet.

Alege:



de caise
pșuni
vin alb



Cimpoaie și Castaniete

🇬🇧 Marmeladă de portocale în stil scoțian

cca. 8 borcane a câte 200 ml 🍷 🍷 ●

Ingrediente:

- coajă de la cca. 3 portocale
- 500 g pulpă de portocale (a se cântări după pregătire, de la cca. 9 portocale)
- 500 ml suc de portocale
- 500 g zahăr
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se spală portocalele cu apă fierbinte, se usucă cu un prosop de bucătărie, se decojesc foarte subțire și coaja se taie în fâșii fine sau se curăță cu o racletă mică cu dinți. Se curăță portocalele, se îndepărtează și pieluța albă, se scoate pulpa de fructe, se cântăresc 500 g și se pisează. Măsurați 500 ml suc de portocale.

2 Mod de preparare:

Piureul, suc și coaja de portocale tăiată se amestecă într-o oală. Se amestecă zahărul cântărit cu Gelfix Extra 2:1, apoi se amestecă cu masa de fructe. Se dă totul în clocot la temperatură mare amestecând. Se fierbe la foc mare minim 3 minute și se ia apoi de pe foc. Dacă este nevoie îndepărtați spuma cu o lingură, umpleți imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea de sus. Închideți cu capace cu filet, răsturnați borcanele și lăsați-le 5 minute așezate pe capac.

Sfat: Pentru un gust special înlocuiți 100 ml suc de portocale cu aceeași cantitate de whisky.

Alege:



🇪🇸 Jeleu Sangria în stil spaniol

cca. 9 borcane a câte 200 ml 🍷 🍷 ●

Ingrediente:

- 750 ml vin roșu sec
- 250 ml suc de portocale
- 2 anason stelat, 2 bețișoare de scorțișoară
- 250 g piersici (a se cântări după pregătire)
- 150 g pulpă de portocale (a se cântări după pregătire, de la cca. 3 portocale)
- 100 g pulpă de lămâie (a se cântări după pregătire, de la cca. 2 lămâii)
- 1 ½ pachete Zahăr Gelifiant Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Pregătiți 750 ml vin roșu și 250 ml suc de portocale. Amestecați vinul și sucul cu condimentele într-o oală. Fierbeți 3 minute și lăsați apoi să se răcească 30 de minute. Spălați piersicile, lăsați-le să se scurgă, tăiați-le în jumătăți. Îndepărtați sâmburii, tăiați cubulețe mici și cântăriți 250 g. Curățați portocalele și lămâile, îndepărtați și pieluța albă. Scoateți pulpa de fruct și cântăriți 150 g, respectiv 100 g.

2 Mod de preparare:

Treceți vinul roșu fierț printr-o sită și măsurați 750 ml. Amestecați vinul roșu și fructele într-o oală cu Zahărul Gelifiant Extra 2:1 și amestecați bine. Dați totul în clocot la temperatură mare amestecând. Se fierbe la foc mare minim 3 minute și se ia apoi de pe foc. Dacă este nevoie îndepărtați spuma cu o lingură, umpleți imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea de sus. Închideți cu capace cu filet, răsturnați borcanele și lăsați-le 5 minute așezate pe capac. În intervalul de răcire răsturnați borcanele de mai multe ori pentru ca buchițele de fructe să se distribuie în tot conținutul.

Sfat: Pentru o probă de gelifiere puneți la răcit pe o farfurie, 1-2 lingurițe din masa de fructe. Dacă masa se îngroașă, și restul masei din borcane se va întări suficient.





Marmeladă de portocale
în stil scoțian



Palatul regal și Casa vikingilor

Marmeladă de lămâie „Lemon Curd” în stil englezesc

cca. 11 borcane a câte 200 ml   

Ingrediente:

- 500 g pulpă de lămâie (a se cântări după pregătire, de la cca. 10 lămâi)
- 500 ml suc de lămâie
- 50 g unt
- 1150 g zahăr
- 1 plic Gelfix Clasic 1:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Curățați lămâile, îndepărtați și pielea albă, scoateți pulpa de fruct, cântăriți 500 g și pisați. Măsurați 500 ml suc de lămâie.

2 Mod de preparare:

Amestecați piureul, sucul de lămâie și untul într-o oală. Amestecați Gelfix Clasic 1:1 pentru început cu 2 linguri din cantitatea cântărită de zahăr, apoi cu masa de fructe. Dați totul în clocot la temperatură mare amestecând, apoi adăugați și restul de zahăr. Se fierbe la foc mare minim 3 minute și se ia apoi de pe foc. Îndepărtați spuma cu o lingură, umpleți imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea de sus. Închideți cu capace cu filet, răsturnați borcanele și lăsați-le 5 minute așezate pe capac.

Gem mioros de fructe de pădure în stil suedez

cca. 8 borcane a câte 200 ml   

Ingrediente:

- 450 g piure de afine (din cca. 750 g fructe)
- 450 g piure de zmeură (din cca. 750 g fructe)
- 100 g masă brută de marțipan
- 1 linguriță rasă de scorțișoară măcinată
- 1 pachet Zahăr Gelfiant Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se aleg afinele, se spală, se scurg de apă și se pisează printr-o sită. Alegeți zmeura și treceți-o printr-o sită. Cântăriți câte 450 g din fiecare tip de fruct. Tăiați marțipanul în cuburi fine.

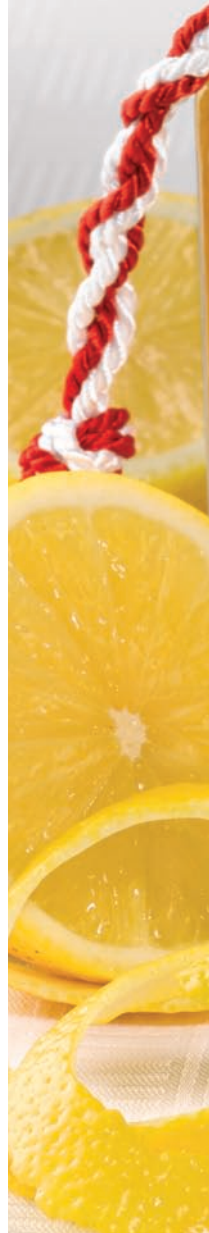
2 Mod de preparare:

Amestecați piureurile de fructe, marțipanul și scorțișoara într-o oală cu Zahărul Gelfiant Extra 2:1. Dați totul în clocot la temperatură mare amestecând. Se fierbe la foc mare minim 3 minute și se ia apoi de pe foc. Dacă este nevoie îndepărtați spuma cu o lingură, umpleți imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea de sus. Închideți cu capace cu filet, răsturnați borcanele și lăsați-le 5 minute așezate pe capac.

Sfat:

Pentru o probă de gelifiere luați 1-2 lingurițe din masa de fructe și lăsați-o pe o farfurie la răcit. Dacă masa se îngroașă, și restul masei în borcane se va întări suficient. Dacă doriți o întărire mai puternică amestecați un plic de Sare de lămâie Dr. Oetker în compoziția fierbinte și mai faceți o a doua probă de gelifiere.

Alege:





Marmeladă de lămâie
„Lemon Curd”
în stil englezesc

Bucătăria românească

Dolvecei picanți



Ingrediente:

- 3-5 dolvecei
- 1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker
- 1,75 L apă
- 300 ml oțet
- 150 g zahăr

1 Pregătire:

Se curăță dolveceii de coajă, se taie în două pe verticală și se aranjează într-un borcan de 4 L.

2 Mod de preparare:

Conținutul unui plic de Pikant fix dulce-acrișor se amestecă cu apa, oțetul, zahărul și se fierbe continuu 3-5 minute. Se pune fierbinte peste dolvecei, se sigilează și se depozitează.

Pentru un gust deosebit adăugați crenguțe de măr.



Alege:





Bucătăria românească

Salată de august



Ingrediente:

- 1 dovlecel tăiat cubulețe
- 6 ardei tăiați felii subțiri
- 6 roșii mari tăiate bucățele
- 6 castraveți tăiați felii subțiri
- 1 plic Pikant fix iute Dr. Oetker



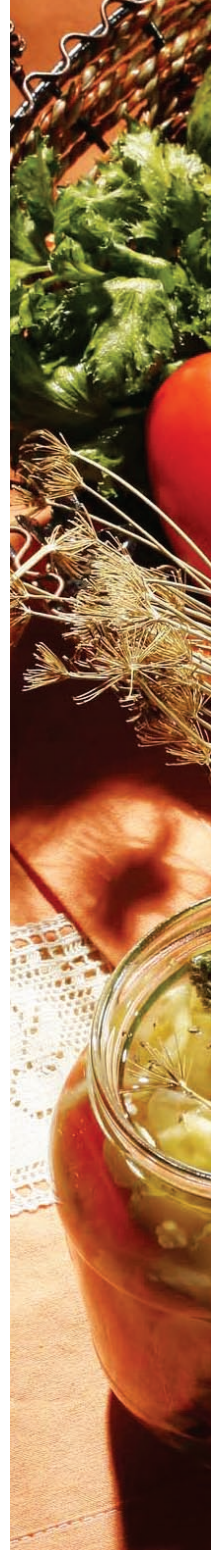
1 Pregătire:

Dovleceii, roșiile, ardeii și castraveții se amestecă între ele și se așează în borcane cu frunze de țelină, crenguțe de cimbru și mărar.

2 Mod de preparare:

Conținutul plicului de Pikant fix iute se prepară conform instrucțiunilor de pe acesta. Se toarnă în borcane, se capsează și se depozitează la rece.

Alege:





Bucătăria românească

Gogoșari cu conopidă



Ingrediente:

- 3 kg gogoșari potriviți ca mărime
- 1 conopidă
- 1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se curăță și se spală gogoșari potriviți ca mărime. Se spală conopida și se desface buchețele cu care se umplu gogoșarii spălați care s-au decupat înainte ca un coșuleț. Se așează în borcane, pregătite în prealabil.

2 Mod de preparare:

Conținutul unui plic de Pikant fix dulce-acrișor se prepară conform instrucțiunilor de pe plic și se toarnă în borcane.

Dacă doriți puteți să adăugați crenguțe de măr.



Alege:



