

Făcute în casă
cu multă
dragoste!



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Caiet de rețete nr. 41



Calitatea e cea mai bună rețetă.



Esti gata să pui bucurie la borcan?

Așa cum mulți oameni pun magneți pe frigider ca să-și amintească de călătoriile făcute, tu poți păstra „pentru mai târziu” gustul fructelor și legumelor preferate într-o capsulă a timpului: clasicul borcan de sticlă.

La final, borcanele frumos decorate devin suveniruri cu gust din bucătăria ta, pe care poți să le împarți cu cei apropiați.

Și, pentru că starea de spirit a bucătarului se transmite mâncării preparate, ne-am asigurat că vei găti cu zâmbetul pe buze. Experții în dulceturi și murături din bucătăria Dr. Oetker au gândit și testat pentru tine aceste rețete, ușor de urmărit și cu rezultate delicioase. În plus, poți să te bazezi pe mâna de ajutor dată de Gelfix, Pikant fix și Tomato fix.

Întră și pe www.oetker.ro pentru mai multe rețete ușor de preparat acasă.

Cu drag,
Echipa Dr. Oetker



Explicația simbolurilor folosite în rețete:



Dificultate scăzută. Reușită sigură.



Dificultate medie. Un pic de experiență îți-ar prinde bine.



Dificultate ridicată. Dacă vrei o provocare.



preparare până în 20 de minute



preparare până în 40 de minute



preparare până în 60 de minute



Vegan



Fără gluten



Vegetarian



Fără lactoză

Duratele de preparare nu iau în considerare timpii de repaus, fierbere sau răcire.



pentru circa 5 borcane de 200 ml

Ingrediente:

- 500 g căpșune (cântărite după pregătire)
- 500 g zmeură (cântărită după pregătire)
- 1 plic Gelfix 1:1 Dr. Oetker
- 1 kg zahăr tos



Gruvenir dulce

DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI ȘI ZMEURĂ

- 1. Pregătire:** Căpșunile și zmeura se spală, se curăță, apoi se cântăresc câte 500 g din fiecare. Se pasează și se pun într-o oală.
- 2. Preparare:** Conținutul plicului de Gelfix se amestecă cu zahărul, conform instrucțiunilor de pe ambalaj, apoi se adaugă peste piureul de fructe și se omogenizează. Amestecând continuu, compoziția se aduce la fierbere. După ce dă în fiert, se ia oala de pe foc și se adaugă restul de zahăr. Apoi se pune din nou la fiert, pentru cel puțin 3 minute, amestecând continuu.
Proba de gelificare: din amestecul în clocot se iau 1-2 linguri de dulceață fierbinte și se întind pe o farfurie. Dacă nu se gelifică, se mai fierbe 1 minut, apoi se repetă testul. În cazul fructelor acrișoare, poate fi de ajutor un plic de sare de lămâie Dr. Oetker.
- 3. Umplerea borcanelor:** Borcanele cu capac se spală bine cu apă fierbinte, în prealabil. Se îndepărtează spuma dacă e nevoie, apoi dulceața se toarnă imediat în borcane, umplându-le până în margine. Borcanele se închid cu capace cu filet (Twist Off), apoi imediat se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

SUGESTIE:

Se pot folosi și fructe congelate. Acestea se lasă în prealabil la dezghețat, iar zeama scursă se folosește la prepararea dulceții.



pentru circa 10 borcane de 200 ml

Ingrediente:

- 450 ml suc de mere (neîndulcit) obținut din circa 800 g de mere
- 400 ml suc de pere (neîndulcit) obținut din circa 1100 g de pere
- 1 pachet Gelifiant cu fructoză Dr. Oetker



O varietate delicioasă

JELEU DE MERE ȘI PERE

- 1. Stoarcerea sucului:** Merele și perele se spală, se taie în sferturi și se storc. Se măsoară 450 ml suc de mere și 400 ml suc de pere.
- 2. Fierberea jeleului:** Sucurile de fructe se amestecă bine laolaltă cu pachetul de Gelifiant cu fructoză, conform instrucțiunilor de pe ambalaj, într-o oală mare. Compoziția se aduce la fierbere, amestecând continuu. După ce dă în fiert, se lasă să clocotească cel puțin 3 minute, amestecând fără oprire.
Proba de gelificare: 1-2 lingurițe din compoziția fierbinte se pun pe o farfurie și se lasă să se răcească. Dacă nu se gelifică, se mai fierbe 1 minut, apoi se repetă testul gelificării. În cazul fructelor mai acrișoare, poate fi de ajutor un plic de sare de lămâie Dr. Oetker.
- 3. Umplerea borcanelor:** Borcanele cu capac se spală bine cu apă fierbinte, în prealabil. Se îndepărtează spuma dacă e nevoie apoi jeleul se toarnă imediat în borcane, umplându-le până în margine. Borcanele se închid cu capace cu filet (Twist Off), apoi imediat se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

SUGESTIE:

După dorință, se pot adăuga la final circa 3 linguri de whiskey.



pentru 9 borcane de 200 ml

Ingrediente:

- 800 g de mango
(cântărit după pregătire)
- 200 g de ceapă
(cântărită după pregătire)
- circa 5 bucăți de ghimbir murat
- 1 linguriță de piper verde
- 375 ml de vin alb
- 50 ml de oțet din vin
- 125 g de stafide
- 1/2 plic Gelfix 2:1 Dr. Oetker
- 250 g zahăr tos
- puțină sare
- puțin curry



Magia proșpețimii care durează

SOS CHUTNEY DE MANGO

- 1. Pregătirea fructelor:** Mango se curăță de coajă, se desprinde pulpa de pe sâmbure, se taie fin cubulețe și se cântăresc 800 g. Ceapa se curăță, se taie fin în cubulețe și se cântăresc 200 g. Ghimbirul se lasă la scurs apoi se taie fin.
- 2. Fierberea sosului Chutney:** Toate ingredientele – până la condimente – împreună cu 1/2 plic Gelfix 2:1 amestecat în prealabil cu zahărul, se amestecă bine într-o oală mare. Compoziția se aduce la fierbere, amestecând continuu. După ce dă în fiert, se lasă să clocotească cel puțin 3 minute, amestecând fără oprire. Se adaugă ghimbirul și piperul verde, apoi se potrivește de gust cu sare și curry.
- 3. Umplerea borcanelor:** Borcanele cu capac se spală bine cu apă fierbinte, în prealabil. Sosul se toarnă imediat în borcane, umplându-le până în margine. Borcanele se închid cu capace cu filet (Twist Off) apoi imediat se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

SUGESTIE:

În loc de ghimbir și piper conservat se pot folosi ghimbir proaspăt și piper proaspăt măcinat.



pentru circa 3 sticle de 500 ml

Ingrediente:

- 20 flori de soc
- 750 ml apă
- 1 kg zahăr tos
- 2 picuri Sare de lămâie Dr. Oetker
- 2 vârfuri de cuțit Conservant Dr. Oetker



Un gust familiar

SIROP DIN FLORI DE SOC

- 1. Spălarea florilor de soc:** Florile de soc se scufundă în apă rece (nu sub jet) apoi se lasă să se scurgă cât mai bine pe un șervețel de hârtie. Se taie codița florilor cu o foarfecă.
- 2. Fierberea siropului din flori de soc:** Se fierbe apa cu zahărul circa 2 minute, în clocot. Se ia oala de pe foc și se adaugă sarea de lămâie și conservantul apoi se amestecă bine. Florile de soc se pun într-un recipient rezistent la căldură (volum de circa 2 l), care se poate închide cu un capac. Se toarnă apoi soluția de zahăr peste flori. Florile se lasă apoi circa 5 zile, acoperite, într-un loc întunecat și răcoros (de preferință la frigider).
- 3. Umplerea siropului în sticle:** Se tapetează o sită cu un șervețel de hârtie. Se strecoară siropul. Siropul strecurat se mai dă în fiert o dată apoi se toarnă imediat în sticlele pregătite. Se închid cu capacul filetat apoi se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute. Sticlele se păstrează cel mai bine răsturnate într-o cutie.



SUGESTIE:

- Pentru o băutură delicioasă se amestecă puțin sirop din flori de soc cu apă minerală sau cu vin.
- Valabilitatea siropului este de circa 1 an.
- Pentru că sezonul florilor de soc este foarte scurt, se poate pregăti și o cantitate dublă de sirop.



pentru circa 7 borcane de 200 ml

Ingrediente:

500 g afine pasate (din circa 800 g de afine proaspete sau congelate)

500 g coacăze roșii pasate (din circa 1000 g de coacăze proaspete sau congelate)

1 plic Gelfix 4:1 Dr. Oetker
250 g zahăr



Fructele veri în borcan

DULCEAȚĂ FINĂ DE AFINE ȘI COACĂZE

- 1. Pregătirea fructelor:** Afinele se spală și se zdrobesc sau, dacă sunt congelate, se lasă la dezghețat. Coacăzele se spală, se desprind boabele de pe tulpini și se zdrobesc sau, dacă sunt congelate, se lasă la dezghețat. Boabele se pasează printr-o sită și se cântăresc 1000 g.
- 2. Fierberea dulceații:** Conținutul plicului de Gelfix 4:1 se amestecă cu zahărul, apoi se toarnă în oală, peste piureul de fructe. Compoziția se aduce la fierbere, amestecând continuu. După ce dă în fiert, se lasă să clocotească cel puțin 3 minute, amestecând în continuare.
Testul gelificării: 1-2 lingurițe din compoziția fierbinte se pun pe o farfurie și se lasă să se răcească. Dacă nu se gelifică, se mai fierbe 1 minut, apoi se repetă testul. În cazul fructelor acrișoare, poate fi de ajutor un plic de sare de lămâie Dr. Oetker.
- 3. Umplerea borcanelor:** Se îndepărtează spuma dacă e nevoie, apoi dulceața se toarnă imediat în borcane, umplându-le până în margine. Borcanele se închid cu capace cu filet (Twist Off), apoi imediat se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

SUGESTIE:

Dulceața se poate rafina cu vanilie: Se răzuiește miezul unei pâstăi de vanilie Bourbon Dr. Oetker și, împreună cu restul de pâstăie, se adaugă înainte de fierbere peste fructe. Se îndepărtează apoi pâstăia înainte de umplerea borcanelor.



pentru 3-4 borcane de 300 g

Ingrediente:

- 1 ardei roșu
- 1 ardei roșu iute
- 250 g mere, tăiate bucățele mici
- 2 kg roșii
- 4 linguri ulei măsline
- 1 linguriță praf curry
- 1/2 linguriță boia dulce
- piper măcinat
- 2 linguri oțet vin alb
- 75 g stafide
- 50 ml apă clocotită
- 1/4 plic Tomato fix Dr. Oetker
- 2 linguri de zahăr sau zahăr din nucă de cocos



Fă-ți o rezervă din cel mai delicios sos

SOS DE ROȘII CU MERE

- 1. Pregătire:** Roșiile proaspete se crestează ușor la bază, se așează în castron și se acoperă pentru 3-5 minute cu apă clocotită. Apoi se scurg, se îndepărtează coaja, se taie în bucăți și se dau prin mașina de stors roșii.
- 2. Preparare:** Se încinge uleiul și se călesc ardeii și merele până se înmoaie, apoi se adaugă condimentele, sucul de roșii, zahărul. Se fierb 40-50 minute sau până se obține consistența dorită. Se adaugă stafidele și oțetul. 1/4 plic Tomato fix se amestecă cu 2-3 linguri de sos. Se toarnă peste restul de sos de roșii cu mere și se mai fierb aproximativ 10 minute. Apoi se toarnă fierbinte în borcane sau sticle.

SUGESTIE:

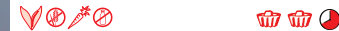
Pentru mai multă aromă, adăugă câteva frunze de busuioc proaspăt.



pentru 6-7 borcane de 700 ml

Ingrediente:

- 5-14 ardei grași
- aprox. 1 kg varză de Bruxelles
- 14 căței usturoi
- mărar
- piper boabe roșu
- 4 morcovi tăiați rondele
- 1 plic Pikant iute Dr. Oetker
- 150 g zahăr
- 1,75 l apă
- 0,3 l oțet 9°



pentru 6-7 borcane de 700 ml

Ingrediente:

- 2 kg ardei colorat (roșu, galben, verde) tăiat fâșii
- 3 kg castraveți (se taie rondele)
- 3-4 cepe tăiate rondele
- 150 g zahăr
- 1,5 l apă
- 0,5 l oțet 9°
- 1 plic Pikant dulce-acrișor sau Pikant fix cu verdețuri Dr. Oetker
- piper boabe verde



Încearcă ceva nou

SUGESTIE:

Dacă nu ai la îndemână varză de Bruxelles, poți folosi varză albă sau roșie.

ARDEI GRAS UMPLUT CU VARZĂ DE BRUXELLES

- 1. Pregătire:** Ardeii se spală și se curăță de semințe. Varza de Bruxelles se spală, se îndepărtează frunzele exterioare, se taie cotoarele apoi se taie pe jumătate.
- 2. Preparare:** Se umple ardeii cu varză de Bruxelles și se așează în borcane. Se adaugă usturoiul, mărarul și piperul roșu. La fiecare borcan se pun capace din rondele de morcov. Conținutul plicului de Pikant fix se amestecă cu apa, oțetul și zahărul. Compoziția obținută se fierbe în clocot 3-5 minute, amestecând continuu.
- 3. Umplerea borcanelor:** compoziția se toarnă fierbinte în borcane, peste legume, apoi se sigilează. După răcire, borcanele cu murături se păstrează la loc răcoros.

Păstrează tot anul culorile verii

SALATĂ DE VARĂ ÎN CULORI

- 1. Pregătire:** Se pun legumele tăiate în borcanele spălate și uscate.
- 2. Preparare:** Conținutul plicului de Pikant fix se amestecă cu 1,5 l apă, 0,5 l oțet (9°) și 300 g zahăr. Compoziția obținută se pune la fierb 3-5 minute, amestecând continuu. După fierbere se mai poate adăuga oțet sau zahăr (după gustul dorit: mai acru sau mai dulce).
- 3. Umplerea borcanelor:** Turnați compoziția fierbinte peste legume, în borcane, apoi sigilați.

SUGESTIE:

Cei care apreciază gustul tradițional pot folosi mărar sau frunze de vișin.

Nu ai nevoie de doctorat ca să fii premiat. Doar de Gelfix și Pikant fix.



23 x
VOUCHER DE
CUMPĂRĂTURI
premiu
săptămânale



5 x
ASPIRATOR ROBOT
premiu lunare



3 x
VACANȚĂ ÎN
DELTA DUNĂRII
premiu mari



Perioada campaniei:

23 mai - 31 octombrie 2022

Cumpără oricare 3 produse din gama Gelfix, Pikant fix sau Tomato fix, înscrie bonul fiscal pe www.oetker.ro și poți câștiga unul dintre premiile campaniei.

Păstrează bonul fiscal pentru validare. Campaniia se încheie pe 31 octombrie 2022. Valoarea comercială totală estimată a premiilor este de 56.633,59 lei (TVA inclus). Detalii și regulamentul pe www.oetker.ro



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Dr. Oetker RO S.R.L. • Str. Albești - 50 • Curtea de Argeș • România • www.oetker.ro