

Continuă tradiția! Câștigă premiile Dr. Oetker!

PROMOȚIE!

Participă la promoție:

25 mai - 31 iulie
cu produsele din gama Gelfix



24 august - 31 octombrie
cu produsele din gama Pikant fix



Ai 3 modalități de înscriere:



SMS la 1823 (trimite numărul bonului fiscal)



CP 205, OP 4 București (trimite plicul cu ambalajele produselor participante sau bonul fiscal)



www.oetker.ro (completează formularul de pe site)

2 X
Marele Premiu
10.000 lei

20 x premiu
săptămănal
1.000 lei

Poți câștiga prin
tragere la sorți!

Acum, la treabă și la premii!

Grăbește-te!

La fiecare etapă, primii 500 de participanți vor primi garantat un șorț personalizat Dr. Oetker.

Detalii și regulament pe www.oetker.ro



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Alege:



Continuă
tradiția cu noi
rețete!



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Alege:

Păstrează tradiția bunătăților făcute de tine în casă!

Fie că e vorba de dulceață, jeleu sau murături, cei dragi îți apreciază munca și se bucură de rezultatele ei zi de zi, lună de lună. Pregătește-te acum pentru sezonul fructelor și legumelor. Cu produsele Dr. Oetker păstrezi gustul lor intens și, în plus, toate vitaminele de care avem nevoie pentru o viață sănătoasă.

Iată câteva recomandări de la Dr. Oetker pentru ca dulceața, jeleul sau murăturile să-ți iasă perfecte:

Dulceață

- Folosește Gelfix Clasic 1:1, Gelfix Extra 2:1, Zahăr Gelifiant Extra 2:1 sau Gelifiantul cu fructoză Dietetic.
- Un cântar bun este indispensabil. Pentru rezultate optime, ingredientele trebuie cântărite cu exactitate. Toate mențiunile privitoare la cantitățile din rețete sunt valabile pentru fructe deja pregătite, respectiv sucul proaspăt obținut.

Jeleu

- Jeleurile pregătite din sucuri obținute prin centrifugare electrică pot fi tulburi și cu o consistență mai puțin fermă. Datorită micilor particule de celuloză din suc, jeleul poate conține granulații.
- În cazul jeleurilor care conțin componente solide, răsucește mai des borcanele în timpul răcirii, pentru ca frunzele de mentă sau cojile de fructe să se poată răspândi uniform.

Murături

- Folosește Pikant fix dulce-acrișor, Pikant fix iute și Conservant clasic.
- Pikant fix este recomandat doar pentru conservarea legumelor în lichid, nu pentru alt fel de conserve precum zacuscă, ghiveci sau zarzavat pentru ciorbe.
- Compoziția obținută din Pikant fix, oțet și zahăr trebuie fiartă 3-5 minute. Astfel, borcanele sigilate nu mai trebuie sterilizate.

Prepară totul în casă cu produsele de la Dr. Oetker și toată lumea îți va admira reușitele culinare întregul an.

Echipa Dr. Oetker România



Calitatea e cea mai bună rețetă.



Gem de zmeură

Ingrediente:

- 1 kg zmeură (curățată)
- 5 g Sare de lămâie Dr. Oetker
- 500 g zahăr sau fructoză (cantitatea corespunzătoare de îndulcitor sintetic ce poate fi folosit la prepararea gemurilor)
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker



Pregătire:

Zmeura se curăță și se cântărește (1 kg).

Mod de preparare:

Fructele împreună cu sarea de lămâie se pun într-o cratiță. Plicul Gelfix Extra 2:1 se amestecă împreună cu cantitatea necesară de zahăr sau îndulcitor și se toarnă peste fructe.

Toate ingredientele se aduc la punctul de fierbere amestecându-se continuu la foc mare și se lasă să fiarbă intens cel puțin 3 minute, după care se trage cratița deoparte.

În caz de nevoie se adună spuma formată, iar cu gemul fierbinte se umplu imediat borcanele, pregătite în prealabil, până la marginea superioară. Se pune capacul și se lasă 5 minute să stea răsturnate, cu capacul în jos.

Sugestie:

Pe cât posibil depozitați gemul într-un loc întunecos, uscat și rece. Datorită umidității prea mari a aerului, frigiderul nu este un loc recomandat.

Alege:



Gem de căpșuni

Ingrediente:

- 750 g căpșuni
- 5 lămâi tăiate în rondele (împreună cu căpșunile să formeze 1 kg fructe curățate)
- 1 pachet Zahăr Gelifiant Extra 2:1 Dr. Oetker
- 4 linguri de rom alb



Pregătire:

Se curăță lămăile (îndepărtându-se și partea albă) și se taie în rondele. Căpșunile se spală, se lasă să se scurgă, se scot codițele și se taie în bucăți mici și împreună cu rondelele de lămâie se cântăresc (trebuie să aibă 1 kg).

Alege:



Mod de preparare:

Într-o cratiță se pun fructele și se amestecă bine cu Zahărul Gelifiant Extra 2:1. Ingredientele se aduc la punctul de fierbere amestecându-se continuu la foc mare și se lasă să fiarbă cel puțin 3 minute, după care se trage cratița deoparte. Acum se poate adăuga și romul, după gust.

În caz de nevoie se adună spuma formată, iar gemul fierbinte se toarnă imediat până la marginea superioară în borcanele pregătite. Se pune capacul și se lasă 5 minute să stea răsturnate, cu capacul în jos.

Sugestie:

Borcanele cu marmeladă sau gem nu ar trebui să aibă o capacitate mai mare de 500g. Borcanele prea mari îngreunează procesul de gelatinizare iar ulterior rămân în dulap prea mult timp, începute.



Dulceață de căpșuni și caise

Ingrediente:

- 500 g căpșuni (curățate)
- 500 g caise (spălate și fără sămburi)
- 500 g zahăr
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker



Mod de preparare:

Se pun fructele în cratiță. Cantitatea de zahăr cântărită se amestecă cu plicul de Gelfix Extra 2:1 și se toarnă peste fructe. Totul se aduce la punctul de fierbere amestecându-se continuu la foc mare și se lasă să fiarbă cel puțin 3 minute, după care se trage cratița deoparte.

În caz de nevoie se adună spuma formată, iar amestecul fierbinte se toarnă imediat până la marginea superioară în borcanele pregătite. Se pune capacul și se lasă 5 minute să stea răsturnate, cu capacul în jos.

Sugestie:

Nu spălați căpșunile sub jet de apă. Fructele moi s-ar putea deteriora din cauza jetului puternic și în acest fel și-ar pierde sucul și aroma.

Pregătire:

Se spală căpșunile, se lasă la scurs, se scot codițele și se taie în bucățele, după care se cântăresc (500 g). Caisele se spală, se lasă să se scurgă, se scot sămburii, se taie în bucăți mici și se cântăresc (500 g).

Alege:



Gem de piersici

Ingrediente:

- 1 kg piersici fără sămburi
(foarte coapte)
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
- 1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 g zahăr



Mod de preparare:

În pulpa de fructe rece se adaugă Gelfix Clasic 1:1 și sarea de lămâie, apoi se pun într-o cratiță și se fierb, amestecând continuu. Se adaugă zahărul și se dă în clocot amestecând continuu. Se fierbe totul timp de 3-5 minute.

Borcanele se umplu imediat cu gemul încă fierbinte până la marginea superioară și se pune capacul.

Sugestie:

Nu pregăti dintr-o dată cantități mari. Ele presupun timp de fierbere mai îndelungat, pătrundere incompletă, pierdere de vitamine și, astfel, un rezultat nemulțumitor în ceea ce privește consistența și culoarea preparatului.

Pregătire:

Piersicile se mixează și se pasează prin sită.

Alege:



Lubeniță (pepene verde) murată

Ingrediente:

- 20 lubenițe (mici cât un măr)
- 1,75 l apă
- 0,3 l oțet (9%)
- 150 g zahăr
- 1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker

Mod de preparare:

Se așează într-un borcan mare, cu fire subțiri de hrean între ele. Conținutul plicului de Pikant fix dulce-acrișor se amestecă cu apa, oțetul și zahărul. Compoziția astfel obținută se lasă la fiert 3-5 minute, amestecând continuu.

Se toarnă lichidul rece peste lubenițe și se leagă borcanul. Se păstrează la rece.

Sugestie:

Utilizați numai borcane întregi, nedeteriorate, deoarece marginile ciobite sau crăpate ale borcanelor sau capacelor nu pot garanta o închidere etanșă. Înaintea fiecărei utilizări curățați temeinic borcanele, îndepărtând și resturile inelelor de cauciuc.



Pregătire:

Se spală lubenițele și se curăță coaja verde.

Alege:



Legume picante de toamnă

Ingrediente:

- 4 dovlecei
- 8 morcovi
- 3 kg ardei roșu
- 3 kg ardei verde
- 3 kg ardei galbeni
- 8 cepe
- 1 kg vinete
- 1 kg gogonele
- 1 kg castraveți
- 3 plicuri Pikant fix iute Dr. Oetker



Mod de preparare:

Se prepară cele 3 plicuri de Pikant fix iute conform instrucțiunilor de pe plic, apoi se toarnă fierbinte peste legumele din borcane. Borcanele se închid ermetic, se lasă la răcit și apoi se depozitează.



Sugestie:

După fierbere se mai pot adăuga zahăr și oțet, în funcție de gust.

Pregătire:

Se spală bine legumele, se taie și se amestecă bine. Se așează în borcane.

Alege:

