

Sfaturi practice pentru întregul an.

O căpșună este o căpșună - se spune. Da, dar pentru că în acest an căpșunile sunt poate mai dulci sau mai zemoase ca anul trecut, **Dr. Oetker** vă prezintă rețete pentru dulceturi și jeleuri din fructe de sezon. Din propria experiență vă putem garanta reușita cu produsele de conservat **Dr. Oetker** și vă stăm la dispoziție cu următoarele sfaturi practice.

Prepararea fructelor:

· **Căpșunile:** nu le spălați sub jet de apă pentru că se vor zdrobi și își vor pierde aroma și sucul. Zmeura și murele sunt și mai sensibile. De aceea recomandăm o atenție sporită la curățarea și spălarea acestora.



· **Mango:** dacă fructul este moale, înseamnă că este copt. Culoarea însă nu este un semn referitor la cât de copt este. Cele galben-roșiatice sunt mai acre decât cele verzi-maronii. Fructele de mango nu trebuie să aibă pete negre. Vă recomandăm să nu le păstrați la frigider pentru că își vor pierde aroma.

Prepararea dulceturilor și jeleurilor preparate în casă

· Pentru ca **jeleul Dvs.** să aibă o culoare clară, stoarceți fructele proaspete de preferabil cu ajutorul unui storcător sub presiune.

· Pentru **proba de gelifiere**, puneți 1-2 lingurițe de masă de fructe pe o farfurie rece. Dacă tinde să se întărească, atunci dulceața Dvs. va avea cu siguranță consistența necesară. După această probă, umpleți borcanele, spălate în prealabil, cu dulceața sau jeleul fierbinte.

· Prin adăugarea unor ingrediente ca alune de pădure, migdale sau boabe de muștar, termenul de valabilitate al dulceturilor se reduce.

Acestea sunt scopurile practice ale acestui de-al doilea număr din **Caietul de Rețete Dr. Oetker** în România. Conservanții **Dr. Oetker** înseamnă economie de timp, păstrarea tuturor proprietăților fructelor și legumelor și mai ales reușita garantată. Mai mult, borcanele umplute cu dulceața sau murături nu mai necesită tradiționala "bain-marine" (sterilizare ulterioară)!

Sfatul bucătarului șef:

Gelfix: un plic de Gelfix pentru 1 kg de fructe și 1 kg de zahăr.

Pikant fix: un plic de Pikant fix pentru un amestec de 1,75 l apă, 0,3 l oțet de 9° și 150 g zahăr.



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Dr.Oetker RO SRL, str. Albești – 30, Curtea de Argeș, România

Se adaugă:

Fructe și legume à la Saison



Caiet de rețete nr. 2



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Se adaugă:

Conserve de casă cu ingrediente de clasă.

În ritm cu natura.

Fruitele trebuie sărbătorite atunci când își fac prima apariție.



Zicală: Fruitele se păstrează cel mai bine în dulceață, atunci când le este sezonul. Pentru că atunci sunt suficient de coapte, proaspete și pot fi cumpărate la prețuri avantajoase.

Și pentru a avea la îndemână rețetele potrivite, Dr. Oetker a dezvoltat multe rețete delicioase, de la gemul de coacăze din iunie până la dulceața de prune din septembrie. Folosind conservanții Dr. Oetker aveți garanția reușitei pentru ca toate fructele de sezon să poată fi păstrate în delicioase gemuri și dulceturi.



Gelfix Clasic.

Doriți să preparați o dulceață dar nu aveți destulă experiență? Acum, datorită conservanților Dr. Oetker, experiența în bucătărie contează din ce în ce mai puțin, iar dulceturile se prepară mult mai ușor și repede. Ingredientul minune: Gelfix Clasic! Face ca fructele să își păstreze toate calitățile naturale: formă, culoare, gust și vitamine. Pentru că dulceața trebuie să fiarbă doar 1 minut și se încheagă rapid.

Pikant fix iute & Pikant fix dulce-acrișor.

Pentru legume conservate, alege cea mai scurtă cale: Pikant fix iute sau dulce-acrișor. Cu Pikant fix se obțin întotdeauna cele mai bune murături în oțet iar legumele își păstrează proprietățile naturale: consistență și vitamine.

Sare de lămâie & Conservant.

Micii specialiști cu putere mare de acțiune! Sarea de lămâie de la Dr. Oetker ajută la gelifiere, accentuează și rafinează gustul dulceturilor, gemurilor sau jeleurilor. Conservantul Dr. Oetker împiedică mușcăreala sau fermentația nedorită a legumelor și fructelor.



Și ca să vezi că este chiar așa de ușor cum spunem, îți recomandăm să încerci toate rețetele prezentate în acest caiet.

Să vezi atunci ce înseamnă o familie fericită..... și vizitele dese din partea prietenilor!

Și acum mult succes și la bună reușită!



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Iunie – e din nou timpul căpșunilor!

Dulceață de căpșuni și caise cu migdale

Ingrediente:

30 g migdale,
1 lingură zahăr pudră,
750 g căpșuni,
250 g caise, 1 kg zahăr,
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker,
50 ml Amaretto (lichior de migdale)



Pregătire: Zahărul pudră amestecat cu migdale se caramelizează ușor într-o tigaie fără grăsime. Căpșunile spălate și zvântate se curăță, se taie mărunt și se cântăresc (750 g). Caisele spălate și zvântate se decojesc și se taie în jumătăți. Se scot sămburii și se cântăresc (250 g).

Mod de preparare: Se amestecă bine ingredientele (migdale în zahăr caramelizat, căpșuni și caise) într-o oală împreună cu 2 linguri de zahăr și conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker. Se pune la foc mare amestecând încontinuu până când începe să dea în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute, amestecând în continuare, apoi se ia de pe foc. După gust, se poate adăuga și lichior de migdale. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.

Se adaugă:



Indicație: Sucul de rhabarber poate fi înlocuit în cantitatea respectivă cu rhabarber.



Jeleu din coacăze și rhabarber

Ingrediente:

700 ml suc roșu de rhabarber
(din 1200 g Rhabarber),
300 ml suc de coacăze (din 650 g
coacăze roșii), 150 ml șampanie,
1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker,
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker,
1200 g zahăr, 4 linguri boabe de muștar

Pregătire: Rhabarberul se spală, se taie mare și se stoarce. Coacăzele spălate se lasă la zvântat și se storc. Sucurile astfel obținute se lasă la rece. Se măsoară 700 ml suc rhabarber, 300 ml suc coacăze și 150 ml șampanie.

Mod de preparare: Se amestecă într-o oală sucurile, șampania și sarea de lămâie. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și se dă în fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând încontinuu după care se ia de pe foc. Dacă doriți, adăugați acum boabele de muștar și mai lăsați puțin pe foc. Îndepărtați spuma și turnați imediat jeleul în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.
Atenție: termenul de valabilitate se reduce prin adăugarea boabelor de muștar.



Iulie - din belșug, delicioase fructe de pădure.

Dulceață de căpșuni și zmeură

Ingrediente:

750 g căpșuni,
250 g zmeură,
1 kg zahăr,
15 g ardei iute roșu (2 buc),
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker

Pregătire: Căpșunile spălate și zvântate se curăță, se taie mărunț și se cântăresc (750 g). Zmeura se curăță și se cântărește (250 g). Ardeii, curățați și spălați, se taie mărunț.

Mod de preparare: Se amestecă într-o oală fructele și ardeii. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și se dă în fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând încontinuu după care se ia de pe foc. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.

Atenție: În timp, ardeii iuțește dulceața!

Dulceață de coacăze și mango

Ingrediente:

950 g coacăze roșii,
450 g mango,
1400 g zahăr,
50 ml lichior mango,
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker

Pregătire: Coacăzele spălate și zvântate se curăță și se cântăresc (950 g). Mango se spală, se alege partea cărnosă, se taie în cubulețe și se cântărește (450 g).

Mod de preparare: Se amestecă într-o oală fructele și după preferință și lichiorul. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat cu 2 linguri de zahăr și se dă în fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând încontinuu și apoi se ia de pe foc. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.

Se adaugă:



August – fructe dulci și legume “crocante”.

Jelev de mere și morcovi

Ingrediente:

830 ml suc de mere,
70 g morcovi,
900 g zahăr,
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker

Pregătire: Morcovii spălați și zvântați se dau prin răzătoarea mare și se cântăresc (70 g).



Mod de preparare: Se amestecă într-o oală sucul de mere și morcovii. După preferință, se adaugă lichior. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat cu 2 linguri de zahăr și se dă în fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând încontinuu și apoi se ia de pe foc. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoamnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac. În timpul răcirii, borcanele trebuie răsucite, pentru ca morcovul să se distribuie uniform.

Se adaugă:



Indicație: Adăugați în jelev coaja de la 1 limetă, tăiată în fâșii subțiri.

Jelev de pere și enibahar

Ingrediente:

700 g pere,
300 g ardei gras galben,
150 g ceapă verde,
1 kg zahăr,
250 ml oțet din vin alb,
25 g ghimber (enibahar) proaspăt,
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker,
Sare, sos Tobasco

Pregătire: Perele se curăță de coajă. Se scot sâmburii, apoi se taie în bucăți mici și se cântăresc 700 g. Ardeii, curățați și spălați, se taie mărunt și se cântăresc 300 g. Ceapa se curăță, se spală bine, se taie în două pe lungime și apoi în bucățele și se cântăresc 150 g. Se măsoară 250 ml oțet din vin în care se pasează perele. Ghimberul se curăță, se răzuie și se cântăresc 25 g.

Mod de preparare: Se amestecă într-o oală toate ingredientele, mai puțin sarea și sosul Tobasco. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat cu 2 linguri de zahăr și se lasă la fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 8 minute amestecând încontinuu. Se adaugă sarea și sosul Tobasco și se mai lasă puțin pe foc. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoamnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.



Septembrie – ispita violetă pretutindeni.

Dulceață de prune cu alune de pădure

Ingrediente:

1300 g prune,
200 ml vin alb sau roșu,
1 kg zahăr,
150 g alune de pădure,
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker



Pregătire: Prunele se spală și se scurg. Se scot sâmburii, se taie mărunt și se cântăresc 1300 g. Se măsoară 200 ml vin. Alunele se decojesc și se cântăresc 150 g.

Mod de preparare: Se amestecă într-o oală toate ingredientele peste care se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat cu 2 linguri de zahăr și se lasă la fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând încontinuu și apoi se ia de pe foc. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.

Atenție: termenul de valabilitate se reduce prin adăugarea alunelor de pădure.

Dulceață de mure cu coriandru

Ingrediente:

750 g mure pasate (din 1300 g fruct),
250 g mere,
1 kg zahăr
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker.
1-2 linguri coriandru măcinat

Pregătire: Murele se curăță, se pasează cu ajutorul unei site și se cântăresc 750 g. Merele se spală, se curăță, se taie în bucățele și se cântăresc 250 g.

Mod de preparare: Se amestecă într-o oală toate ingredientele peste care se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat cu 2 linguri de zahăr și se lasă la fiert. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând încontinuu și apoi se ia de pe foc. Se adaugă coriandrul măcinat. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aproximativ 5 minute așezate pe capac.

Atenție: termenul de valabilitate se reduce prin adăugarea coriandrului.

Se adaugă:



Din miez de toamnă.

Legume picante

Ingrediente:

2 ardei roșii,
2 ardei verzi,
2 ardei galbeni,
4 cepe, 2 dovlecei,
4 morcovi, 250 g varză,
1 plic Pikant fix iute Dr. Oetker



Mod de preparare: Se spală bine legumele, se taie felii, se amestecă și se așează în borcan. Se prepară compoziția de Pikant fix conform instrucțiunilor de pe plic. Aceasta se toamnă fierbinte peste legumele din borcan. Borcanul se închide, se lasă la răcit și apoi se depozitează la loc răcoros și ferit de lumină.

Se adaugă:



Acea savoare specială.

Usturoi murați

Ingrediente:

500 g căței de usturoi
(cca. 8 căciulii)

1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker

Mod de preparare: Cățeii de usturoi se curăță și se așează în borcan. Se prepară compoziția de Pikant fix conform instrucțiunilor de pe plic. Aceasta se toarnă fierbinte peste usturoi. Borcanul se pune pe o tavă (min. 2 cm înălțime) plină cu apă fierbinte și se ține în partea de jos a cuptorului preîncălzit, treapta 1, timp de 60 de minute. Se lasă la răcit și apoi se depozitează la loc răcoros și ferit de lumină.



Se adaugă:

