

*Bunătățile naturii,
la tine în cămară*



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Caiet de rețete nr. 25

*Jeleu de zmeură
și coacăz
cu vin roșu*



Calitatea e cea mai bună rețetă.



Păstrează tot ce e mai bun din fructe și legume

Este o plăcere să te poți bucura tot anul de bunătața dulcețurilor și murăturilor, mai ales atunci când acestea sunt făcute chiar de către tine. Datorită produselor moderne de conservare de la Dr. Oetker, este mai simplu ca niciodată să păstrezi forma, aroma, culoarea și vitaminele fructelor și legumelor, care fac dulceața și murăturile atât de bune. Cu rețetele noastre create special pentru tine, rezultatele perfecte sunt garantate. Obții consistența dorită într-un timp foarte

scurt, fără ca măcar să mai fie nevoie să îți bați capul cu sterilizarea borcanelor. Ție îți rămâne timp din belșug să petreci cu familia și... să primești laudele cuvenite. Mai multe rețete pentru dulcețuri și murături găsești și pe internet, la adresa www.oetker.ro.

Echipa Dr. Oetker România



Explicația simbolurilor din rețete:



ușor de pregătit
e nevoie de ceva exercițiu
laborios



până în 20 de minute
până în 40 de minute
până în 60 de minute

Durate de preparare fără timpii de menținere, fierbere și răcire.



circa 6 borcane a 200 ml

Ingrediente:

- 650 ml suc de coacăze (din circa 1100 g de coacăze)
- 250 g de zmeură (cântărite după pregătire)
- 1 pachet Gelifiant cu fructoză Dietetic Dr. Oetker
- 100 ml de vin roșu sec



SUGESTII:

- În loc de zmeură proaspătă puteți folosi zmeură congelată. Aceasta trebuie lăsată la decongelat înainte de pregătire.
- Pentru o probă de gelificare, puneți 1-2 lingurițe de compoziție pe o farfurie răcită. Dacă proba se încheagă, respectiv se întărește, înseamnă că restul de produs se va încheaga și în borcane.
- Dacă doriți o consistență mai fermă, amestecați un plic de Sare de lămâie Dr. Oetker în compoziția fierbinte și faceți o a doua probă de încheagare înainte de a pune conținutul în borcane. Dacă proba se încheagă, dulceața este gata.



*Prospetăime de pădure
cu delicatese încântătoare*

JELEU DE COACĂZE ȘI ZMEURĂ CU VIN ROȘU

- 1. Pregătire:** Coacăzele se spală, apoi cu ajutorul unui storcător se obține sucul de coacăze, din care se măsoară 650 ml. Zmeura se zdrobește, apoi se cântăresc 250 g.
- 2. Preparare:** Sucul și zmeura se pun într-o oală și se amestecă bine cu Gelifiant cu fructoză Dietetic. Compoziția se amestecă continuu la foc moderat și se aduce la fierbere. Se continuă fierberea în clocot pentru 3-5 minute. Se adaugă vinul roșu. Se înlătură spuma și imediat se umplu până la margine borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute pentru o mai bună omogenizare.



Momente fructate, proaspăt culese

GEM DE NECTARINE ȘI PORTOCALÉ CU LICHIOR DE PORTOCALÉ

- 1. Pregătire:** Se spală nectarinele, se îndepărtează sâmburii și se taie în cubulețe, după care se cântăresc 1500 g. Portocalele se curăță de coajă, se curăță bine de pielița albă și se taie, după care se cântăresc 500 g.
- 2. Preparare:** Într-o oală mare se amestecă Gelfix Super 3:1 cu zahărul, după care se adaugă fructele și picururile de Finesse. Se amestecă continuu la foc moderat și se aduce la fierbere. Se continuă fierberea în clocot pentru 3 minute. Se adaugă lichiorul de portocale. Se înlătură spuma și imediat se umplu borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.

circa 10 borcane a 200 ml



Ingrediente:

- 1500 g de nectarine (cântărite după pregătire)
- 500 g de portocale (cântărite după pregătire)
- 2 picuri Finesse Vanilie Bourbon Dr. Oetker
- 2 picuri Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
- 4 linguri de lichior de portocale
- 700 g zahăr tos



SUGESTIE:

Produsul preparat se poate servi cu înghețată, iaurt sau vafe.



circa 7 borcane a 200 ml

Ingrediente:

700 g de gutui
(cântărite după pregătire)

500 g zahăr

300 g de mere
(cântărite după pregătire)

1 pâstaie de vanilie

1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker



Gustul copilăriei, un dar din natură

GEM DE GUTUI ȘI MERE

SUGESTII:

- Pentru ca gutuile și merele să nu se închidă la culoare în timpul pregătirii, puneți bucățile de fructe tăiate în apă cu sare de lămâie. Pentru aceasta, dizolvați un plic de Sare de lămâie Dr. Oetker în circa 1 l de apă.
- Serviți clătite dulci umplute cu dulceață de gutui și mere.

- 1. Pregătire:** Gutuile se șterg bine cu un prosop ca să se îndepărteze puful, după care se spală, se curăță de coajă, se îndepărtează sâmburii și se taie în sferturi. Se opăresc într-o oală cu apă, la foc mediu, pentru circa 10 minute. Între timp, merele se curăță de coajă și se taie în sferturi. Merele se adaugă peste gutui și împreună se lasă mai departe la fiert până când se înmoaie. Apoi se pasează fin.
- 2. Preparare:** Pâstaia de vanilie se taie pe lungime. Marcul de vanilie (conținutul pâstăii) se scoate cu ajutorul unui cuțit și se adaugă peste sos. Plicul de Gelfix Extra 2:1 se amestecă cu 2 linguri de zahăr, se toarnă peste fructele pasate și se omogenizează foarte bine. Se adaugă restul de zahăr și se amestecă până când compoziția ajunge din nou la fierbere. Din acest moment se amestecă continuu timp de 3-5 minute. Se înlătură spuma și imediat se umplu borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.



circa 6 borcane a 200 ml

Ingrediente:

950 g de prune
(cântărite după pregătire)

50 g de smochine uscate (dar moi)

1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker

500 g de zahăr

1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

O jumătate de linguriță de scorțișoară pudră



Bunătăți adunate pentru felii de bucurie

DULCEAȚĂ DE PRUNE ȘI SMOCHINE

- 1. Pregătire:** Prunele se spală, se scot sâmburii, se taie mărunt, după care se cântăresc 950 g. Smochinele se taie fin.
- 2. Preparare:** Prunele, smochinele și Sarea de lămâie se pun într-o oală. Se amestecă 2 linguri de zahăr cu Gelfix Extra 2:1 și cu scorțișoara pudră, se adaugă peste fructe și se amestecă totul. Se pune la foc moderat, amestecând continuu până la fierbere. Se adaugă restul de zahăr și se aduce la fierbere. Se continuă fierberea în clocot pentru 3-5 minute. Se înlătură spuma și imediat se umplu până la margine borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.

Sugestie:
Puteți folosi prune proaspete sau congelate.



circa 6 borcane a 200 ml

Ingrediente:

- 700 g de căpșuni (cântărite după pregătire)
- 100 g de merișoare uscate
- 200 ml suc de mere
- 1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 pachet Gelifiant cu fructoză Dietetic Dr. Oetker



*Un coș cu fructe delicioase
pentru micul dejun*

DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI ȘI MERIȘOARE

- 1. Pregătire:** Căpșunile se spală, se curăță și se taie fin, după care se cântăresc 700 g. Merișoarele se taie fin.
- 2. Preparare:** Căpșunile, merișoarele, sucul de mere și Sarea de lămâie se amestecă bine într-o oală împreună cu Gelifiantul cu fructoză Dietetic. Se amestecă continuu la foc moderat și se aduce la fierbere. Se continuă fierberea în clocot timp de 3 minute. Se înlătură spuma și imediat se umplu până la margine borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.

SUGESTIE:

Dulceața poate fi servită și cu brânză proaspătă (în loc de unt).



circa 7 borcane a 200 ml

Ingrediente:

- 1000 g de piersici (cântărite după pregătire)
- 6 lingurițe de flori de lavandă proaspete
- 2 linguri de suc de lămâie
- 1000 g de zahăr
- 1 plic Gelfix Clasic 1:1 Dr. Oetker



Din livadă, bezele de flori delicate

DULCEAȚĂ DE PIERȘICI CU LAVANDĂ

- 1. Pregătire:** Piersicile se spală, se scot sâmburii și se taie mărunț cubulețe, după care se cântăresc 1000 g. Florile de lavandă se spală, se scot tulpinile și se zdrobesc.
- 2. Preparare:** Piersicile, sucul de lămâie și florile de lavandă se pun într-o oală mare. Se amestecă Gelfix Clasic 1:1 cu 2 linguri de zahăr, după care se adaugă peste masa de fructe și se amestecă. Se amestecă continuu la foc moderat, se adaugă restul de zahăr și se aduce la fierbere. Se continuă fierberea în clocot pentru 3 minute. Se înlătură spuma și imediat se umplu până la margine borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.

Sugestie:

În loc de flori proaspete de lavandă puteți folosi și 3 lingurițe de flori de lavandă uscate.





circa 14 borcane a 700 ml

Ingrediente:

- 5 kg gogonele
- 3 kg morcovi
- 5 kg ardei gras
- 1 kg gogoșari
- 3 țeline (cu rădăcină)
- 2 bucăți conopidă
- 3,5 l apă
- 0,6 l oțet
- 300 g zahăr
- 1 ceșcuță de ulei
- 2 plicuri Pikant fix iute Dr. Oetker



*Foarte gustos, într-un borcan
plin cu natură*
SALATĂ DE CRUDITĂȚI PENTRU IARNĂ

- 1. Pregătire:** Se spală toate legumele. Gogonelele se taie bucăți, iar ardeiul în fâșiute subțiri. Morcovul și rădăcina de țelină se dau pe răzătoarea mare. Gogoșarul se taie în fâșii mai mari. Conopida se desface în buchete mici. Frunzele de țelina se toacă mărunt.
- 2. Preparare:** Se pregătește compoziția din apă, oțet, zahăr și 2 plicuri de Pikant fix iute. Compoziția obținută se pune la fiert pentru 3-5 minute, amestecând continuu. La final se adaugă o ceșcuță de ulei. Compoziția obținută se toarnă fierbinte peste legume, în borcane. Borcanele se închid cu capac și se depozitează la rece.



circa 6 borcane a 700 ml

Ingrediente:

- 3 kg varză roșie
- 1,7 l apă
- 0,6 l oțet
- 250 g zahăr
- 1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker



Salate aromate din grădina cu verdeturi
VARZĂ ROȘIE TOCATĂ ÎN OȚET

- 1. Pregătire:** Varza roșie se dă pe răzătoare și se pune în borcane.
- 2. Preparare:** Se pregătește compoziția din apă, oțet, zahăr și 1 plic de Pikant fix dulce-acrișor. Compoziția se pune la fiert timp de 3-5 minute, amestecând continuu. Compoziția obținută se toarnă fierbinte în borcane, peste varză. Borcanele se închid cu capac și se depozitează la rece.

1.000 DE LEI PE SĂPTĂMÂNĂ sau MARELE PREMIU DE 5.000 DE LEI

să îți umpli camera cu bunătați din natură!



Cu Gelfix, te bucuri de aroma fructelor tot anul! Cumpără* oricare două produse Gelfix sau Gelifiant cu fructoză Dietetic (în orice combinație) în perioada **28 mai – 5 august 2012** și poți câștiga **1.000 de lei pe săptămână** sau **premiul cel mare de 5.000 de lei!** Pentru a te înscrie în campanie accesează site-ul www.camaracupremii.ro.



Toamna e timpul să pui murături, așa că amestecul de mirodenii Pikant fix îți vine în ajutor. Urmărește site-ul www.camaracupremii.ro și pregătește-te pentru noi premii de la Dr. Oetker.

*păstrează bonul fiscal pentru validare.



Calitatea e cea mai bună rețetă.



În cadrul prezentei campanii se oferă minimum 10 - maximum 30 de premii săptămânale a câte 1.000 RON fiecare și minimum 1 - maximum 3 premii finale a câte 5.000 RON fiecare. Valoarea totală a premiilor este de minimum 16.600 RON - maximum 49.800 RON (include impozitul pe premii). Regulamentul de participare/desfășurare este disponibil în mod gratuit oricărui solicitant printr-o cerere scrisă și datată la S.C. Dr. Oetker RO S.R.L., cu sediul în Str. Albești 50, 115300 Curtea de Argeș, Jud. Argeș, România sau pe www.oetker.ro.

Dr. Oetker RO SRL, str. Albești - 50, Curtea de Argeș, www.oetker.ro