

Vyskúšajte novinky od Dr.Oetker:

Sladký moment Ovocná pochúťka

Dr.Oetker ako **jediny** ponúka od polovice júna 2006 novinku - Sladký moment Ovocnú pochúťku v prášku.

Ide o prvý ovocný dezert v praktickom balení, ktorý si môžete vy i Vaše deti sami pripraviť. Stačí rozmiešať v 150 ml studenej vody a dezert je hotový, pripravený pre Vaše osvieženie. Jeho zmrazením získate lahodnú zmrzlinovú dreň.



Cookies

S novou zmesou na pečenie Dr.Oetker Cookies si upečiete **vlastné originálne sušienky** vhodné k posedeniu s priateľmi, ku káve a ako detské občerstvenie.

Cookies najprv chrupnú a potom sa Vám rozplynie čokoláda na jazyku. Vybrať si môžete z dvoch druhov, a oba sú tak výborné, že si ich určite zamilujete.

Príprava je veľmi jednoduchá, preto Vám budú radi pomáhať aj Vaše deti. Upečené sušienky máte hotové za pol hodiny. Tieto výrobky budú v obchodoch do konca júna.



Cukrárenské želé zelené

Po úspechu jedinečného výrobku Cukrárenského želé červeného a žltého Vám Dr.Oetker ponúka od konca mája aj variant zeleného. Je to presne to, čo využijete pri príprave letných ovocných tort.

Tieto výrobky sa vyznačujú nielen vysokou vrstvou želé, ale ich ďalšou prednosťou je aj výstačnosť - na 0,5 l tekutiny. A preto nezabudnite, že vysokú a pevnú vrstvu želé (ako z cukrárne) vytvoríte len s Cukrárenským želé od Dr.Oetker.



Kvalita je najlepší recept.

Dr.Oetker s.r.o., Ľadová 14, 811 05 Bratislava • www.oetker.sk

Vyskúšajte:

*Želírujeme
tradične
i netradične*



Receptár č. 9



Kvalita je najlepší recept.

Vyskúšajte:

Zavárame tradične i netradične

Už šieste leto pre Vás pripravujeme a skúsime zaujímavé a netradičné recepty na zaváranie a želírovanie. V tomto roku sme, okrem iných zaujímavých receptov na sladké džemy a želé, pripravili aj dve pikantné novinky: pesto a chutney (čatní).

Chutney je pôvodom z indickej kuchyne, ale rovnako ako iné úspešné jedlá je dnes už celosvetovo rozšírené. Ide o korenú prílohu k pokrmom. Pripravuje sa najčastejšie z ovocia, menej často aj zo zeleniny. Môže byť sladké, kyslé, jemné aj ostré. Záleží len na Vašej chuti. V každom prípade by chutney malo byť lahodné a výrazne korené, aby vzbudzovalo chuť do jedla a podporovalo trávenie. Jeho použitie možno prirovnať napr. k používaniu u nás dobre známeho kečupu. Môže sa podávať k akémukoľvek jedlu: najčastejšie ako omáčka k mäsu alebo rybe, prípadne na dochutenie ryže, zemiakov alebo iného jedla. Na zvýraznenie chuti pokrmu postačia 1-2 lyžičky chutney.

Pesto je pre zmenu špecialita pochádzajúca z talianskej kuchyne. Je to omáčka (alebo tiež husté pyré) vhodná na dochutenie najmä cestovín, ale aj iných pokrmov. Základnými surovinami na výrobu pesta sú čerstvá bazalka, orešky, soľ, olivový olej a syr. Ďalšími ingredienciami na dochutenie môžu byť rajčiny, cesnak, cibuľa, čerstvé bylinky atď., záleží len na Vašej chuti a fantázii.

Jemne pikantné leto Vám praje

Lenka Šmídová

Lenka Šmídová
Zákaznícky servis

Jaroslava Sochorová

Jaroslava Sochorová
Skúšobná kuchyňa Dr.Oetker

Vysvetlenie použitých skratiek:

KL = kávová lyžička

PL = polievková lyžica

Pripomíname, že všetky recepty sú vyskúšané iba s výrobkami Dr.Oetker.

Džem z jahôd a sliviek

(na 4 poháre po 375 ml)

Prísady:

- 500 g jahôd (čistá hmotnosť)
- 500 g sliviek (čistá hmotnosť - bez kôstok)
- 1 Gelfix Extra 2:1 Dr.Oetker
- 500 g kryštálového cukru
- 1 KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker



Príprava:

Prepláchnuté jahody odstopkujeme, navážime 500 g, nakrájame na kúsky alebo roztláčime. Slivky prepláchneme, odkôstkujeme a navážime 500 g. Nakrájame na malé kúsky a ovocie vložíme najlepšie do nízkeho kastroľa so širokým dnom. Z pripraveného cukru odoberieme 2- 3 PL a premiešame s Gelfixom a potom aj s ovocím. Pridáme lyžičku kyseliny citrónovej. Za stáleho miešania privedieme do varu. Len čo začne všetko bublať, pridáme za stáleho miešania zvyšok cukru.

Všetko opäť privedieme do varu a necháme za stáleho miešania 1 minútu povariť prudkým varom. Odstavíme. Pozberáme prípadnú penu a poháre naplníme až po okraj a ihneď uzavrieme viečkom. Ak používame viečka so závitom, obrátíme uzavreté poháre asi na 5 minút dnom hore. Ak používame viečka, na ktoré potrebujeme hlavu na zaváranie, poháre neobraciame.

Vyskúšajte:



Džem z hrušiek, ananásu a manga

(na 4 poháre po 375 ml)

Prísady:

- 300 g ananásu (čistá hmotnosť) – 1 väčší ananás
- 300 g hrušiek (ošúpaných a bez jadrovníkov)
- 400 g manga (čistá hmotnosť bez kôstok) - asi 2 ks väčšieho manga
- 1 Gelfix Klasik 1:1 Dr.Oetker
- 1150 g kryštálového cukru
- 1-2 KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker
- 4 PL rumu (podľa chuti)

Príprava:

Z ananásu odkrojíme listy, rozštvrtíme a vykrojíme drevnatý stred. Potom ananás ošúpeme. Odvážime 300 g a nakrájame na malé kúsky. Hrušky ošúpeme, zbavíme jadrovníkov, odvážíme požadované množstvo a nakrájame alebo roztláčime (podľa tvrdosti ovocia) na menšie kúsky. Mango ošúpeme, odkrájame od kôstky, dužinu odvážíme a takisto nakrájame alebo utrieme ako cesnak (ide to dobre).

V hrnci ovocie dobre premiešame s kyselinou citrónovou. Z odváženého cukru odoberieme 2 lyžice a zmiešame s Gelfixom Klasik. Pridáme k ovociu a za občasného miešania privedieme do varu. Pridáme zvyšný cukor a za stáleho miešania varíme 3 minúty. Potom odstavíme z platne.

Podľa chuti vmiešame rum a ihneď plníme do pripravených pohárov.

Poháre naplníme až po okraj a ihneď uzavrieme viečkom. Ak používame viečka so závitom, obrátíme uzavreté poháre asi na 5 minút dnom hore. Ak používame viečka, na ktoré potrebujeme hlavu na zaváranie, poháre neobraciame.

Vyskúšajte:



Pomarančový džem

(na 3-4 poháre po 375 ml)

Prísady:

- 1000 g pomarančov (čistá hmotnosť z 8-10 pomarančov)
- 1 Gelfix Super 3:1 Dr.Oetker
- 350 g kryštálového cukru

Príprava:

Pomaranče ošúpeme a odvážíme 1 kg. Jednotlivé dieliky jemne nakrájame a vložíme najlepšie do nízkeho kastróla so širokým dnom. Gelfix premiešame najskôr s cukrom a potom zamiešame do pripravených pomarančov.



Za stáleho miešania privedieme do varu a necháme 1 minútu povariť pri vysokej teplote. Odstavíme z platne.

Pripravené poháre naplníme až po okraj, prípadnú penu pozberáme a ihneď uzavrieme. Ak používame viečka so závitom, poháre otočíme asi na 5 minút dnom hore. Ak používame viečka, na ktoré potrebujeme hlavu na zaváranie, poháre neobraciame.

Vyskúšajte:



Rôsol z jablák a citrónov

(na 5 pohárov po 375 ml)

Prísady:

- 800 ml nesladenej jablčnej šťavy
- 200 ml citrónovej šťavy (8-10 citrónov)
- 2 Diétne želirovacie ovocné cukry Dr.Oetker
- popr. trochu mletého kardamónu (celá škorica alebo hviezdicové korenie - do každého pohára dáme po 1 kúsku)

Príprava:

Obe šťavy nalejeme do hrnca a dobre premiešame s diétnym želirovacím cukrom. Potom za stáleho miešania privedieme do varu. Necháme 1 minútu variť, prípadne pridáme kardamón, a odstavíme z platne.



Pripravené poháre naplníme ihneď až po okraj, uzavrieme viečkom, a ak používame viečka so závitom, asi na 5 minút poháre obrátíme dnom hore. Ak používame viečka, na ktoré potrebujeme hlavu na zaváranie, poháre neobraciame.

Vyskúšajte:



Pesto

(na 3 poháre po 200 ml)

Prísady:

- 3 PL jadier z píniové (píniové oriešky) - asi 50 g
- 100 g jemne nasekanej bazalky (môže byť aj mrazená)
- 3-4 menšie ošúpané, nakrájané cibule
- 50 g nastrúbaného parmezánu
- 200 ml olivového oleja
- 2 KL soli
- 2-3 strúčiky cesnaku (nemusí byť - podľa chuti)
- 1 PL teplej vody
- 1 KL Pomôcky na konzervovanie Dr.Oetker
- trochu olivového oleja na pokvapkanie

Príprava:

Píniové oriešky dáme do igelitového vrecúška a valčekom rozmelíme. Spolu s bazalkou, nakrájanou cibuľou, parmezánom, olejom a soľou (prípadne aj s cesnakom) rozmixujeme ručným mixérom, najlepšie v sklenej alebo kovovej nádobe na kašu (nádoba z plastu nie je vhodná kvôli zápachu z cibule).

V 1 PL teplej vody rozmiešame pomôcku na konzervovanie, vmiešame do pestu a plníme ním menšie poháre. Pokvapkáme olejom a ihneď zavrieme viečkom.

Otvorené pesto uchováваме na tmavom mieste v chlade.

Vyskúšajte:



Chutney z broskýň a marhúľ

(na 4 poháre po 375 ml)

Prísady:

- 400 g broskýň (čistá hmotnosť)
- 300 g marhúľ (čistá hmotnosť)
- 250 g Želírovacieho cukru Extra 2:1 Dr.Oetker
- 75 g broziенок
- 175 ml bieleho víneho octu (5%)
- 75 ml bieleho vína
- 50 g ošúpaných sekaných mandlí
- 1 KL soli
- 1/4 KL mletého čierneho korenia
- 1 PL horčičného semiačka

Príprava:

Broskyne sparíme horúcou vodou, schladíme studenou vodou a ošúpeme. Odkôstkujeme a odvážíme 400 g. Marhule prepláchneme studenou vodou, odkôstkujeme a odvážíme 300 g. Broskyne aj marhule nakrájame na menšie kúsky a v hrnci spoločne s cukrom roztláčime mliaždičom na zemiaky.



Pridáme ostatné suroviny a necháme na miernom ohni variť, kým sa ovocie nerozvarí a tekutina nezredukuje asi na polovicu. Odstavíme.

Poháre ihneď naplníme a uzavrieme viečkom. Ak používame viečka so závitom, obrátíme uzavreté poháre asi na 5 minút dnom hore. Ak používame viečka, na ktoré potrebujeme hlavu na zaváranie, poháre neobraciame.

Vyskúšajte:

