

Прибавя се:



Сезонът
на пловете



Качеството е най-добрата рецепта.

Книжка с рецепти №8

Прибавя се:

Сезонът на плодовете

Топлото време вече е тук, а с него и богатството от пресни плодове и зеленчуци. А те ни отправят примамливи предложения – късна закуска в леглото с изтънчен конфитюр, обяд на терасата с приятели и ликьор от круши, пикник навън с ароматен кетчуп и вечерно грил парти със салса от боровинки.



Тези и още интересни идеи Ви предлагаме от Д-р Йоткер и гарантираме, че с помощта на нашите продукти резултатът винаги ще бъде отличен – Гелфикс Класик и Екстра, Лимонена киселина и Консервант, Пикантфикс лют и сладко-кисел.

А за Вас, семейството и приятелите Ви остава само да се насладите на Сезонът на плодовете!



Витаминозно желе

Продукти:

550 мл прясно изцеден портокалов сок (около 8 портокала)
300 мл прясно изцеден сок от моркови
50 мл прясно изцеден лимонов сок (около 2 лимона)
500 г захар
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr. Oetker
1 пак. Лимонена киселина
Dr. Oetker



Прибавя се:



Приготовление:

Изцедете плодовете, измерете необходимото количество сок, поставете го в съд на котлона заедно със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и го оставете да кипне. Като заври, добавете захарта и лимонената киселина и при непрекъснато бъркане варете още 2-3 минути.

Свалете съда от котлона, разбъркайте желето добре и веднага го разлейте в предварително измити бурканчета. Обърнете ги по капак, докато желето изстине и ги съхранявайте на тъмно.



Конфитюр от праскови и грозде с аромат на ванилия

Продукти:

400 мл прясно изцеден сок от черно грозде
3 пликчета чай
с аромат на ванилия
600 г праскови
950 г захар
1 пак. Гелфикс Класик 1:1
Dr. Oetker
1 пак. Лимонена киселина
Dr. Oetker



Прибавя се:



Приготовление:

Кипнете гроздовия сок с пликчетата чай и ги оставете 15 мин да престоят втре, след което ги извадете. Измийте прасковите, махнете костилките, претеглете 600 г и ги нарежете на дребни парченца.

Смесете плодовете, гроздовия сок и лимонената киселина в подходящ за варене съд. Разбъркайте 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Класик 1:1 и ги прибавете към плодвата смес. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато.

След завиране, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 минути при непрекъснато бъркане. По желание можете да отстраните пяната. Свалете конфитюра от огъня и веднага го разсипете в предварително измитите и подсушени бурканчета.

Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете така около 5 минути.



Пиян кондитор от нектарини

Продукти:

1,1 кг нектарини
375 мл Просеко
(сладко бяло вино)
550 г захар
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr. Oetker

Приготовление:

Измийте нектарините, махнете костилките, претезелете 1100 г и ги нарежете на дребни парченца. Смесете плодовете и виното в подгряц за варене съд. Разбъркайте 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и ги прибавете към плодовете. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След завиране, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 минути при непрекъснато бъркане. По желание можете да отстраните пясната. Свалете конфитюра от огъня и веднага го разсипете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете така около 5 минути.



Прибавя се:



Ликвор от круши

Продукти:

2 л нектар от круши
настървана кора
от 1/2 лимон
1 пак. Гелфикс Класик 1:1
Dr. Oetker
500 г захар
400 мл водка



Прибавя се:



Приготовление:

Смесете нектара и лимонената кора в подходящ за варене съд. Разбъркайте 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Класик 1:1 и го прибавете към нектара. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След завиране, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Сместа трябва да ври около 3-5 минути при непрекъснато бъркане, след което свалете съда от котлона и го оставете да изстине около 20мин. Прибавете водката и разбъркайте енергично до пълното смесване на двете течности, разлейте ликвора в подходящи бутилки и го оставете 2-3 дни да развие аромата си преди да го консумирате. Съхранявайте бутилките на тъмно и хладно място.



Салса от боровинки за барбекю

Продукти:

1 кг черни боровинки
(пресни или замразени)
2 червени люти чушки
3 лайма (зелени лимони)
200 мл ябълков сок
240 г захар
1/2 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr. Oetker
20 г прясно настърган
свинджифил
2ч.л. сол
черен пипер



Прибавя се:



Приготовление:

Почистете и измийте (ако са пресни) боровинките и ги пасирайте за кратко (да не достигат гладка консистенция). Почистете, измийте и накъсайте на дребно чушките, измийте лимоните, настържете кората им на дребно и ги изстискайте. Смесете всички съставки в подходящ за варене съд, разбъркайте
2 с.л. захар със 1/2 от съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След завиране, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Салсата трябва да ври около 5 минути при непрекъснато бъркане (при нужда отстранете пяната). Свалете съда от огъня и веднага разсипете салсата в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете така около 5 минути.



Кетчуп с нотка на френско грозде

Продукти:

500 мл нектар
от черно френско грозде
100 мл доматен сок
80 мл винен оцет
350 г доматено пюре
2 ч.л. горчица
около 1 ч.л. сол
1/2 к.л. черен пипер
1/2 к.л. червен пипер
240 г захар
1/2 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr. Oetker



Прибавя се:



Приготовление:

Смесете всички съставки в подходящ за варене съд, разбъркайте 2 с.л. захар със $\frac{1}{2}$ от съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След заваряване, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Кетчупът трябва да ври около 5 минути при непрекъснато бъркане (при нужда отстранете пяната). Свалете съда от огъня и веднага разсипете салсата в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете така около 5 минути.

Съвет:

По желание добавете и една накълцана глава кромид лук.



Сезонът на плодовете

Топлото време вече е тук, а с него и богатството от пресни плодове и зеленчуци.

За да запазите цвета, вкуса и витамините им през цялата година Д-р Йоткер Ви предлага продуктите си от гамата добавки за консервиране.



Гелфикс Класик 1:1

Гелфикс Екстра 2:1

Лимонена киселина

Пикантфикс люм

Пикантфикс сладко-кисел

Консервант



Качеството е най-добрата рецепта.

Д-р Йоткер България ЕООД, бул. "Янко Сакъзов" 70, София 1504