

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



## 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.

## Прибавя се:



## 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:



### Приготвяне:

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 накълцайте на дребно чушките, измийте лимоните, настъргайте 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  $\omega$  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 люл

Пикантфикс сладко-кисел

Консервант



*Качеството е най-добрата рецепта.*

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