



Ozimnica 1×1



Kakovost je najboljši recept.

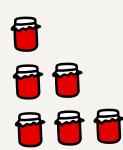




Kakovost je najboljši recept.



POJASNILO OZNAK OB RECEPTIH:



preprosto



potrebnih je nekaj izkušenj



precej zahtevno



do 20 minut



do 40 minut



do 60 minut

Čas priprave ne vključuje čakanja, pečenja in hlajenja.

Mali vodnik o sadju

Za vkuhanje džemov, marmelad in želejev uporabite izključno zrelo in zdravo sadje. Prezrelo ali poškodovano sadje ni primerno. Prav tako lahko zrelo domače sadje oberete in zamrznete (npr. rabarbaro ali jagode) ter ga pozneje uporabite z drugim sadjem. Zamrznjeno sadje najprej stehtajte in šele nato odmrznite. Uporabite tudi sok, ki ga sadje izpusti med odmrzovanjem.

RABARBARA

Rabarbaro lahko zavijete v vlažno krpo in bo v hladilniku na polici za sadje ohranila svežino še nekaj dni. Surovo rabarbaro, ki ste jo narezali na koščke, lahko v zamrzovalniku hraniite do enega leta. Rabarbaro kombinirajte z jagodami ali jabolki.



MARELICE

Če vaše marelice niso zelo sočne, jim lahko v džemu dodate malo penine, vina ali belega grozdnega soka. Marelice se lepo ujemajo z jagodami in mandlijami.

MALINE IN ROBIDE

Obe vrsti sta zelo občutljivi na pritisk in sadeži zelo hitro postanejo plesnivi. Maline in robide samo previdno preberite, ni jih potrebno oprati. Nežni sadeži se hitro poškodujejo in izgubijo aroma ter sok. Kupljeni sadeži dobre kakovosti ne bodo imeli soka na dnu posodice.



ČEŠNJE IN VIŠNJE

Oberite samo zrele češnje, saj naknadno ne dozorijo. Za dobro mazavost in sposobnost želiranja džema iz polovice stehtanega sadja naredite sadni pire. Češnje lahko kombinirate s sливами, jagodičevjem in breskvami.



JAGODE

Tega občutljivega sadja ne umivajte pod tekočo vodo. Ko so jagode skuhane, peno odstranite, sicer se zaradi ujetih mehurčkov zraka lahko zgodi, da bosta trpela videz in rok trajanja džema. Če so jagode zelo zrele, lahko okus in vsebnost kisline zaokrožite z dodanjem enega zavitka Dr. Oetker Citronske kisline.



BOROVNICE

Gozdne in vzgojene borovnice sta zelo različni sorti. Črno modre gozdne borovnice so zelo občutljive, zato jih morate takoj predelati. Vzgojene borovnice 1–2 dni hranite v hladilniku in iz enega dela sadja pred predelavo v džem naredite pire. Okus obogatite z zavitkom Dr. Oetker Citronske kisline, saj borovnice ne vsebujejo veliko kisline.



RIBEZ

Predvsem črni ribez vsebuje veliko vitamina C. Uvrščamo ga med sadje, bogato s kislino. Ribez lahko tudi zamrznemo. Grozde ribeza umijte, pustite, da se odcedijo, nato jagode z grozda odstranite z vilico. Z ribezom se lepo ujamejo vse druge vrste jagodičevja in češnje.



SILVE

Ker se kožica ne razkuha, je potrebno sливам odstraniti koščice in jih narezati na koščke. Slike se dobro ujamejo z z jabolki, jagodičevjem, božičnimi začimbami in aromami.



BRESKVE IN NEKTARINE

Zaradi kožice breskve in nektarine je džem nekoliko rjavkaste barve. Svetel džem boste dobili, če sadeže olupite. Če za džem uporabite breskve, jih morate na hitro blanširati in olupiti, saj je kožica čvrsta ter se med kuhanjem loči od mesa sadja. Breskve in nektarine se dobro ujamejo z jagodičevjem ter marelicami.



JABOLKA IN HRUŠKE

Jabolka so zaradi številnih sort in velikega števila držav dobaviteljic na voljo vse leto. Domača jabolka prihajajo na naše tržnice od oktobra do marca. Domače hruške lahko kupite od septembra do januarja. Jabolka in hruške se odlično ujemajo v džemih. Jabolka lahko kombinirate s kivijem in sливами ali iz njihovega soka naredite žele.



AGRUMI

Med agrume uvrščamo pomaranče, mandarine, grenivko, limono, limeto in kumkvat. Za marmelado lahko uporabimo iztisnjeni sok in meso.



KUTINE

Kutine se tako kot jabolka uvrščajo med pečkato sadje in jih je mogoče kupiti od septembra do novembra. Iz tega zelo trdega sadja po navadi pripravimo sok ali žele. Okus čistega kutinovega želeja spominja na med. Odlično jih lahko kombiniramo z jabolčnim sokom ali s hruškami.



Sadje ali zelenjava:

Koliko pripraviti?

V spodnjih tabelah boste našli faktorje preračunavanja za najpogosteje uporabljene vrste sadja in zelenjave:

Vrsta sadja	Faktor preračunavanja	Vrsta sadja	Faktor preračunavanja	Vrsta sadja	Faktor preračunavanja
Ananas	1,92	Ribez	1,02	Papaja	1,39
Jabolka	1,09	Kivi	1,11	Breskve	1,09
Marelica	1,10	Limete	1,30	Kutine	1,19
Banana	1,43	Limete (meso)	2	Rabarbara	1,28
Hruške	1,08	Mango	1,45	Višnje	1,12
Jagode	1,03	Nektarine	1,09	Kosmulje	1,02
Grenivke	1,52	Pomaranče	1,39	Češnje	1,14
Grenivke (meso)	2	Rumene slive, modre slive, ringlo	1,06	Limone	1,56
Maline	1,04	Pomaranče (meso)	2	Limone (meso)	2
Bezgove jagode	1,43				



POZOR : Ne kuhajte preve naenkrat

Če želite pripraviti večje količine džema, uporabite največ dvojno količino sestavin. Večje količine pomenijo daljši čas kuhanja, slabše kuhanje zmesi, izgubo vitaminov, posledično pa tudi nedoseganje optimalne gostote in barve.

Vrsta sadja	Faktor preračunavanja
Jajčevci	1,22
Koleraba	1,54
Buče	1,43
Korenje	1,22
Paprika	1,19
Por	1,72
Paradižnik	1,10
Bučke	1,18
Čebula	1,09

Pregled najboljših obdobij za nakup in obiranje

Vse ob svojem času

Okus sadja in zelenjave je najboljši kadar so plodovi sveže nabrani. Sezonski koledar naj vas opomni kdaj so vaši najljubši plodovi zreli.

	Januar	Februar	Marec	April	Maj	Junij	Julij	August	September	Oktobar	November	December
Ananas	●		●	●	●							●
Marelice						●	●	●				
Jabolka									●		●	
Hruške								●	●	●	●	
Robide							●	●	●	●	●	
Jagode						●	●	●				
Borovnice							●	●	●	●		
Maline						●	●	●				
Bezgove jagode									●	●	●	
Ribez						●	●	●				
Rumene slive							●	●	●			●
Pomaranče	●	●	●								●	
Slive							●	●	●	●		
Breskve							●	●	●			
Kutine										●		
Rabarbara				●	●	●						
Ringlo							●	●	●			
Višnje							●	●				
Kosmulje						●	●	●	●			
Češnje						●	●	●				



Kvaliteta je najbolji recept.