

Dnevnik mojega poletja



Kakovost je najboljši recept.

Zbirka receptov št. 136



Kakovost je najboljši recept.



Pojasnilo oznak v receptih:



preprosto
potrebni je nekaj izkušenj
precej zahtevno



do 20 minut
do 40 minut
do 60 minut

Čas priprave ne vključuje čakanja, peke in hlajenja.



Sončni žarki v kozarcih za vlaganje

Poletje je najlepši letni čas. Sonce nas razvaja s svojo toploto in na vrtu uspevajo bujni cvetovi – to je tudi čas, ko zorijo okusni sadeži, ki komaj čakajo, da se z njimi posladkamo. Odlični so za pripravo okusnih marmelad, želejev in džemov, ki pozneje v letu sladko spominjajo na poletje in so priljubljeni tako pri otrocih kot pri odraslih.

Tudi vi in vaši najbližji ohranite čudovite poletne dni v najlepšem spominu s pomočjo nekaterih izvrstnih receptov, ki smo jih za vas zbrali v tej brošuri.

Poskusite izjemne marmelade, želeje in druge, nekoliko manj običajne dobrote.

Veliko zadovoljstva pri kuhanju vam želi

vaš Dr. Oetker



Več idej, receptov, nasvetov in namigov najdete na

www.oetker.si @



DrOetkerSlovenija



Sestavine za približno
5 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

250 g breskev (teža že očiščenih
breskev)

300 ml bezgove osnove*

450 ml bistrega jabolčnega soka

250 g sladkorja

1 vrečka Dr. Oetker Gelfix Extra

***Bezgova osnova:**

(za pripravo približno 1 litra)

20 cvetov bezga splaknite v mrzli vodi (toda ne pod tekočo vodo!) in jih položite na kuhinjske brisače, da se osušijo. Peclje s škarjami odrežite. Zavrite 750 ml vode, ki ste ji dodali 500 g sladkorja, in pustite, da vre dve minuti. Odstranite lonec z ognja in vmešajte 4 zavojčke Dr. Oetker Citronske kisline in 2 noževi konici Dr. Oetker konzervansa.

Cvetove bezga dajte v (približno dvo-litrsko) posodo, ki jo je mogoče zapreti in je odporna proti toploti, ter jih prelijte s sladkorno tekočino. Vse skupaj v zaprti posodi pustite stati 5 dni v temnem in hladnem prostoru (najbolje v hladilniku). Tekočino nato precedite skozi cedilo, obloženo s papirnati kuhinjskimi brisačami. Precejena tekočina je bezgova osnova, ki jo uporabite pri receptu.



Sončenje ob morju iz cvetov

BEZGOV JABOLČNI ŽELE S KOŠČKI BRESKVE

- 1. Predpriprava:** Breskve za kratek čas položite v vrelo vodo, nato jih ohladite z mrzlo vodo, olupite, narežite na majhne koščke in odtehtajte 250 g. Pripravite 300 ml bezgove osnove in 450 ml jabolčnega soka.
- 2. Priprava:** Koščke breskev, bezgovo osnovo in jabolčni sok dajte v velik kuhinjski lonec. Sladkorju dodajte Gelfix Extra in nato zmes vmešajte v sadje. Vse skupaj **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in pustite vreti **najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno in nato z njo takoj do vrha napolnite že prej pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), jih obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut. Kozarce med ohlajanjem nekajkrat obrnite, tako da se koščki breskev po kozarcu enakomerno porazdelijo.



Sestavine za približno
6 kozarcev po 200 ml



Sestavine:

500 g jagod (teža že očiščenih jagod)

500 g rdečih paprik (teža že očiščenih paprik)

1 zavitek Dr. Oetker Extra želirnega sladkorja



Rdeče presenečenje

SLADKI NAMAZ IZ JAGOD IN PAPIK

- 1. Predpriprava:** Jagode operite, očistite in odtehtajte 500 g. Paprike očistite, operite, narežite na večje kose in odtehtajte 500 g.
- 2. Priprava:** Jagode in paprike dajte v velik kuhinjski lonec, jih pretlačite in zmesi dodajte Extra želirni sladkor ter dobro premešajte. Vse skupaj **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in pustite vreti **najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno in nato s njo takoj do vrha napolnite že prej pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVETI:

- Po želji paprike pred tem olupite.
- Naredite poskus želiranja, tako da 1–2 čajni žlički vroče sadne kaše kanete na hladen krožnik. Če se strdi oz. zgosti, pomeni, da bo tudi preostanek vašega sadnega namaza v kozarcih ravno prav gost. Če želite, da bo namaz gostejši, v vročo sadno kašo vmešajte 1 zavojček Dr. Oetker Citronske kisline in nato naredite še en želirni poskus, preden s sadnim namazom napolnite kozarce.





Sestavine za približno
7 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

- 1200 g sliv (teža že očiščenih sliv)
- 2 bio pomaranči
- 300 ml rdečega vina
- 1 zavitek Dr. Oetker Želirnega
sladkorja s sladilom iz stevije
- 1 cimetova palčka



Sladki poletni pozdrav za hladne dni

NASVETI:

- Džem postrezite s cesarskim pražencem, z vaniljevim pudingom ali s sladoledom.
- Namesto vina lahko uporabite tudi rdeč sadni sok, npr. grozdni.



ZIMSKI SLIVOV DŽEM

- 1. Predpriprava:** Slive operite, jim odstranite koščice, narežite na večje kose in odtehtajte 1200 g. Pomaranči operite pod vročo vodo, ju osušite in s kuhinjskim strgalom na tanko nastrgajte njuno lupino. Iztisnite sok iz pomaranč. Pripravite 300 ml rdečega vina.
- 2. Priprava:** V velikem kuhinjskem loncu dobro zmešajte slive, vino, pomarančni sok in pomarančno lupinico z želirnim sladkorjem s sladilom iz stevije. Dodajte palčko cimeta. Vse skupaj **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in pustite vreti **najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno, vzemite iz nje cimetovo palčko in nato z njo takoj do vrha napolnite že pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.



Sestavine za približno
6 kozarcev po 370 ml



Sestavine:

700 g rdeče rabarbare (teža že
očiščene rabarbare)

približno 200 g manga (teža že
očiščenega manga), približno
1 cel sadež

100 ml pomarančnega soka,
sveže iztisnjene ali kupljenega

1 zavitek Dr. Oetker Gelfix 3:1

350 g sladkorja



Obisk s Karibov

MARMELADA IZ RABARBARE IN MANGA

- 1. Predpriprava:** Rabarbaro operite, očistite, narežite na kolobarje, debele 1 cm, in odtehtajte 700 g. Mango olupite, odstranite koščico od mesa sadeža, narežite na manjše koščke in odtehtajte 200 g. Iztisnite oz. pripravite 100 ml pomarančnega soka.
- 2. Priprava:** Sestavine dajte v kuhinjski lonec skupaj s Dr. Oetker Gelfix in sladkorjem, ter dobro premešajte. Vse skupaj **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in pustite vreti **najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno in nato z njo takoj do vrha napolnite že pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.



NASVET:

Po okusu lahko marmeladi dodate 15 g svežega ingverja, narezanega na drobne koščke.



Sestavine za približno
5 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

cvetni listi vrtnice, bio,
od 10 rdečih vrtnic

500 g jagod (teža že pripravljenih jagod)

sok 1 limete

100 ml vina rose,

npr. Weissherbst

650 ml bistrega jabolčnega soka

1 zavitek Dr. Oetker Extra
želirnega sladkorja



Zajtrk na vrtničnem vrtu

ŽELE IZ VRTNIČNIH CVETOV IN JAGOD

1. Predpriprava: Cvetne listke vrtnice odtrgajte, oplaknite in pustite, da se osušijo. Jagode operite, očistite, narežite na manjše kose in odtehtajte 500 g. Vrtnične listke in jagode dajte v skledo. V loncu segrejte limetin sok, vino in jabolčni sok, nato tekočino prelijte čez vrtnične listke in premešajte. S pomočjo jedilne žlice vrtnične listke potisnite v tekočino. Pustite, da se ohladi, skledo pokrijte in pustite stati v hladilniku najmanj 12 ur.

2. Priprava: Vse skupaj precedite skozi drobno cedilo, tako da tekočina steče v velik lonec pod cedilom. Kar ostane na cedilu, lahko zavržete. Tekočini dodajte extra želirni sladkor in **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in pustite vreti **najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno in nato z njo takoj do vrha napolnite že pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVET:

Za pripravo brezalkoholne različice recepta lahko namesto vina uporabite jabolčni sok.





Sestavine za približno
6 kozarcev po 200 ml



Sestavine:

- 200 g malin (teža že očiščenih malin)
- 200 g borovnic (teža že očiščenih borovnic)
- 200 g robid (teža že očiščenih robid)
- 200 g rdečega ribeza (teža že očiščenega rdečega ribeza)
- 200 g jagod (teža že očiščenih jagod)
- malo Dr. Oetker Bourbon vanilijevega stroka
- 1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Klasik 1:1



Nabiranje gozdnih sadežev in sprehod v gozdu

MARMELADA IZ JAGODIČEVJA

- 1. Predpriprava:** Jagodičevje preberite, po potrebi operite in zrežite na manjše koščke.
- 2. Priprava:** V velikem loncu zmešajte jagodičevje in Bourbon vanilijev strok z Gelfixom Klasik 1:1. Vse skupaj **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in pustite vreti **najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno in nato z njo takoj do vrha napolnite že pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVET:

Marmelado lahko pripravite tudi iz zmrznjenega jagodičevja.





Sestavine za približno
4 kozarce po 200 ml

Sestavine:

- 400 g paradižnikov
(teža že očiščenih paradižnikov)
- 1 Dr. Oetker Bourbon vaniljev strok
- 1/2 zavitka Dr. Oetker Extra
želirnega sladkorja (250 g)
- 150 g rdeče čebule
(teža že očiščene rdeče čebule)
- 1 strok česna
- 1 rdeči feferon
- 100 ml korenčkovega soka
- 30 g paradižnikove mezge
- 1 zavitek Dr. Oetker Finesse
naribane limonine lupinice
- 1 jedilna žlica sesekljane bazilike
- 2 jedilni žlici limoninega likerja
približno 2 čajni žlički soli
- sveže zmlat poper
- 2 noževi konici cimeta v prahu



Kot nalašč za piknik na vrtu

PIKANTNI PARADIŽNIKOV ČATNI

NASVETI:

- Namesto svežih paradižnikov lahko uporabite tudi konzervo olupljenih paradižnikov (400 g)
- Paradižnikov čatni postrezite s sirom in krekerji.

- 1. Predpriprava:** Paradižnike operite, narežite na manjše kose in odtehtajte 400 g. Vaniljev strok prerežite po dolžini in odstranite semena. Paradižnike, želirni sladkor, vaniljeva semena in vaniljev strok dajte v lonec in pustite stati 30 minut. Čebulo in česen olupite, drobno nasekljajte in odtehtajte 150 g čebule. Feferon očistite in ga zelo drobno nasekljajte. **Nasvet:** Ker je feferon zelo pekoč, svetujemo, da imate pri njegovi pripravi na rokah kar gumijaste rokavice.
- 2. Priprava:** Paradižnike nekoliko pretlačite s tlačilcem za krompir. Vse sestavine razen bazilike in limoninega likerja v loncu dobro premešajte. Vse skupaj **ob mešanju** na močnem ognju zavrite in **najmanj 5 minut kuhajte**, pri tem pa občasno premešajte. Odstranite vaniljev strok. Dodajte baziliko in liker. Čatni začinite s soljo, poprom in cimetom in takoj do roba nalijte v že pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.



Sestavine za približno
6 kozarcev po 200 ml



Sestavine:

- 500 g hrušk (teža že očiščenih hrušk)
- 350 g jabolk (teža že očiščenih jabolk)
- 500 g sladkorja
- 150 ml bistrega jabolčnega soka
- 1 zavitek Dr. Oetker citronske kisline
- 1 vrečka Dr. Oetker Gelfixa Extra 2:1



Sveže nabrana poletna sreča

HRUŠKOVO - JABOLČNA MARMELADA S KAMELO

- 1. Predpriprava:** Hruške in jabolka olupite, drobno narežite in odtehtajte 500 g hrušk in 350 g jabolk. V velikem loncu segrejte 250 g sladkorja in ga na srednje močnem ognju karamelizirajte, tako da postane zlatorumen. Lonec odstavite z ognja.
- 2. Priprava:** Sadeže in citrnsko kislino dodajte karamelji. V isti lonec vmešajte 250 g sladkorja in Gelfix Extra ter vse skupaj dobro premešajte. Vse skupaj **ob neprestanem mešanju** na močnem ognju zavrite in **pustite vreti najmanj 3 minute**. Zmesi po potrebi odstranite peno in z njo takoj do vrha napolnite že prej pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovom (Twist-off®), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.



NASVET:

Marmelada je še posebno dobra, če je pripravljena iz kislih jabolk, npr. vrste boskop.

Za pravi domači ajvar!

Dr. Oetker



DODATI VODU, ŠEČER I ULJE.

s aromama i češnjakom
za pravi domači ajvar

Pikant Fix
za
AJVAR

smjesa začina za pripremu ajvara



NOVO

samo 5 min.
kuhanja!
bez pečenja paprike



... ker je domač

Preizkusite nov Dr. Oetker Pikant Fix za ajvar in pripravite okusen domači ajvar, v katerem boste lahko uživali s svojimi najdražjimi!



Kakovost je najboljši recept.